BRASTEMP

MANUAL DO PRODUTO

FORNOS

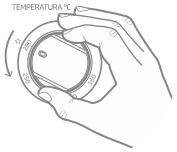
BOA84/BOB84/ BOB47/BOX84/ BOX47

1. Guia de Usabilidade

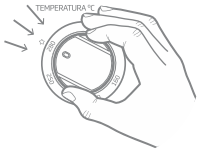
Acesse o **passo a passo** de usabilidade do seu forno, através do QR Code, utilizando a câmera do seu celular, ou siga as instruções recomendadas abaixo.

Modelo BOA84

1. Gire o botão "Controle de Temperatura" até o limite máximo.



2. Mantenha o botão pressionado por 5 segundos para ativar a faísca e manter a chama acesa. Em seguida, posicione o botão na temperatura desejada.



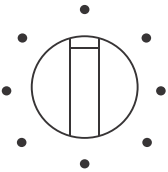
3. Programe o Timer

1. Para adicionar tempo, pressione a tecla "+", para reduzir o tempo pressione a tecla "-".
2. Após estabelecer o tempo, pressione " ▷".
3. O " 🔒" indica o bloqueio das funções quando aceso. Para bloquear/desbloquear pressione o " 🔒" por 3 segundos.

O Timer emite um sinal sonoro ao final do tempo selecionado, **desligando o produto**. Para concluir o desligamento, retorne os manípulos à posição inicial e pressione o ícone " ▷".

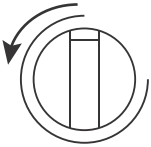
Modelos BOB84/BOB47

1. Selecione a Função



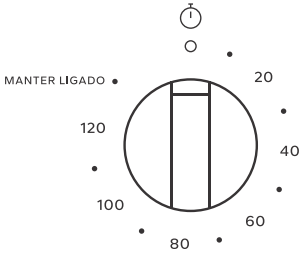
Gire o botão seletor até a posição desejada.

2. Selecione a Temperatura



Gire o botão da Temperatura no sentido anti-horário até a temperatura desejada, para ligar o produto.

3. Programe o Timer



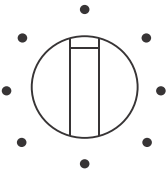
Quando a opção for **timer/autodesligamento**, o produto emitirá um sinal sonoro ao final do tempo selecionado e desligará. O produto não funciona sem acionar o botão, portanto, caso opte por um ciclo sem timer, basta girar para a esquerda, selecionando a opção **manter ligado**.

Luz permanece acesa durante uso do produto.

In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

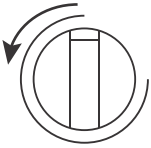
25-May-2026 15:49:47 EDT | RELEASED

1. Selecione a Função



Gire o botão seletor até a posição desejada.

2. Selecione a Temperatura



Gire o botão da Temperatura no sentido anti-horário até a temperatura desejada, para ligar o produto.

3. Programe o Timer

1. Para adicionar tempo, pressione a tecla “+”, para reduzir o tempo pressione a tecla “-”.
2. Após estabelecer o tempo, pressione “ ▷”.
3. O “ 🔒” indica o bloqueio das funções quando aceso. Para bloquear pressione “+” e “-” por 3 segundos.
4. Para acionar/desligar a lâmpada, pressione “☼”.

O Timer emite um sinal sonoro ao final do tempo selecionado, **desligando o produto**. Para concluir o desligamento, retorne os manípulos à posição inicial e pressione o ícone “ ▷”.

2. Avisos de Segurança

INFORMAÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA
A sua segurança e a de terceiros é muito importante.

Este manual e o seu produto têm muitas mensagens importantes de segurança. Sempre leia e siga as mensagens de segurança.

Todas as mensagens de segurança virão após o símbolo de alerta de segurança e a palavra “ADVERTÊNCIA”. Esta palavra significa:

⚠ PERIGO Existe risco de você perder a vida ou de ocorrerem danos graves se as instruções não forem seguidas imediatamente.

⚠ ADVERTÊNCIA Existe risco de você perder a vida ou de ocorrerem danos graves se as instruções não forem seguidas.

Todas as mensagens de segurança mencionam qual o risco em potencial, como reduzir a chance de se ferir e o que pode acontecer se as instruções não forem seguidas.

Itens de segurança

Para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico ou ferimentos, quando usar o seu produto, siga estas precauções básicas:

- Conecte o aterramento do produto a um terra efetivo.
- Não remova o aterramento do produto.
- Não use adaptadores e/ou extensões.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo serviço autorizado a fim de evitar riscos de acidentes.
- Desligue o disjuntor e feche o registro de gás quando o produto for à gás, antes de efetuar qualquer manutenção no produto.
- Retire o plugue da tomada antes de limpar ou consertar o produto.

25-May-2026 15:49:47 EDT | RELEASED
In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

- Após limpeza ou manutenção recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.
- Use materiais de limpeza que não sejam inflamáveis. Mantenha materiais inflamáveis longe do seu produto.
- Use duas ou mais pessoas para mover e instalar o produto.
- Mantenha as aberturas de ventilação do produto livres de obstruções.
- Este produto não está destinado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que sejam supervisionadas ou instruídas por uma pessoa adulta responsável pela sua segurança.
- Não use ou coloque aparelhos elétricos nos compartimentos do produto, a menos que expressamente autorizado pelo fabricante.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o produto.
- Não armazene substâncias explosivas neste produto, tais como latas de aerossol com um propulsor inflamável.
- Este produto destina-se ao uso doméstico e aplicações similares, tais como:

- Áreas de cozinha em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
- Casas de fazenda, e uso por clientes em hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais.
- Ambientes do tipo albergues.
- Buffet e outras aplicações não comerciais.

- Este forno não deve ser instalado em nicho/gabinete que possua porta, a fim de evitar superaquecimento do produto. Respeitando as instruções de instalação deste manual.

3. Dicas Importantes

- Seu produto requer uma instalação especializada e deve ser realizada, preferencialmente, pela **Rede de Serviços Brastemp**. No entanto, esta instalação não é gratuita e as despesas decorrentes e consequentes de falhas na instalação (de peças que não pertençam ao aparelho), quando realizada por um recurso não capacitado pelo fabricante, são de responsabilidade única e exclusiva do Consumidor.
- A não observação das especificações e recomendações do Manual do Produto quanto às condições para instalação do produto poderá invalidar a sua garantia.
- Instale e posicione o Forno estritamente de acordo com as instruções contidas neste manual.
- A instalação deste produto exige um correto dimensionamento da rede elétrica. Instale o produto de acordo com as especificações descritas neste manual.
- Não use o Forno se ele estiver danificado ou não estiver funcionando corretamente.
- Certifique-se de que os fios elétricos de outros aparelhos, próximos do Forno, não entrem em contato com peças quentes, nem fiquem na porta do Forno.
- Não use o Forno para aquecer o ambiente.
- Seu Forno foi desenvolvido exclusivamente para o uso doméstico.
- Não aqueça recipientes lacrados.
- Não use artigos de vestuário frouxos, dependurados, toalhas ou panos grandes quando estiver utilizando o Forno, pois eles podem incendiar.
- Não obstrua a parte frontal do seu Forno. Ele possui uma abertura na parte superior para saída de ar quente e a sua obstrução pode causar danos ao produto.
- Utilize sempre mangueiras e reguladores de pressão certificados pelo INMETRO (modelo BOA84).
- É obrigatória a instalação do produto com mangueira metálica recomendada pelo INMETRO de acordo com a NBR 14177 (modelo BOA84).
- Durante o uso, a porta do Forno deve permanecer fechada.
- Use somente utensílios de cozinha aprovados para uso em Forno.
- Siga as instruções do fabricante dos utensílios, especialmente quando estiver usando utensílios de vidro ou plástico.

In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")
25-May-2026 15:49:47 EDT | RELEASED

- Durante e após o uso não toque nas superfícies internas do Forno, não deixe roupas e outros materiais inflamáveis em contato com elas, até que tenham tido tempo suficiente para esfriar.
- É sempre necessária a utilização de luvas térmicas para abrir a porta do Forno e manuseio dos utensílios.
- Não armazene álcool, gasolina ou qualquer outro líquido ou vapor inflamável próximo do seu Forno.
- Não conserte ou substitua qualquer peça do Forno, a não ser que seja especificamente recomendado neste manual. Todos os demais serviços de manutenção devem ser executados por um técnico da **Rede de Serviços Brastemp**, e serão cobrados após o período de garantia.
- Nossos produtos foram desenvolvidos de acordo com as normas brasileiras que regem as temperaturas máximas admissíveis. Recomendamos cuidados com as partes que aquecem durante o uso.

ATENÇÃO

- Durante o uso o aparelho torna-se quente. Cuidado deve ser tomado para evitar contato com os elementos de aquecimento dentro do Forno.
- Partes acessíveis podem se tornar quentes quando seu Forno estiver em uso. Crianças devem ser mantidas afastadas.
- Antes de substituir a lâmpada, assegure-se de que a lâmpada que será substituída esteja fria e o Forno esteja também frio e desligado da rede elétrica e/ou com o disjuntor desligado, para evitar a possibilidade de choque elétrico ou queimaduras.

IMPORTANTE

Nunca utilize sacos plásticos destinados a melhorar o assamento dos alimentos junto com funções que acionem o elemento de aquecimento superior. Durante o assamento o saco plástico estufa com o vapor gerado pelo alimento e pode encostar no elemento superior vindo a estourar. O vapor liberado queima, provocando fuligem e fumaça, vindo a danificar o produto. Se a porta do Forno for aberta no momento da queima do vapor, há o risco da ocorrência de queimaduras.

Como descartar seu produto em desuso

Produtos fora de uso ou abandonados podem ser perigosos, em especial para as crianças, pois podem ficar presas em seu interior, correndo risco de falta de ar.
As crianças devem ser supervisionadas para que não brinquem com o produto.

Antes de descartar seu produto em desuso

- Corte o cabo de alimentação.
- Retire a(s) porta(s).
- Deixe as prateleiras no lugar para que as crianças não possam entrar.

4. Informação Ambiental

- **A Whirlpool S.A.**, no seu processo de fabricação de Refrigeradores, Freezers e Fornos, possui um sistema de gestão de substâncias nocivas certificado de acordo com a norma internacional IEC QC 080000.
- A embalagem deste produto é fabricada com materiais que podem ser reciclados. Ao descartar a embalagem, separe-a para coleta por recicladores.
- Ao descartar este produto, procure empresas de reciclagem, observando o atendimento à legislação local.

In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")
25-May-2026 15:49:47 EDT | RELEASED

5. Por Onde Começo?

Instalando

⚠ ADVERTÊNCIA

Risco de Lesões por Excesso de Peso

Use duas ou mais pessoas para mover e instalar o seu produto.

Não seguir esta instrução pode trazer danos à sua coluna ou ferimentos.

Antes de ligar

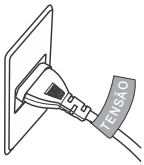
- Retire a base da embalagem, calços e fitas de fixação dos componentes internos.
- Limpe o interior do seu produto usando uma esponja ou um pano umedecido em água morna com detergente ou sabão neutro. Enxágue bem e seque com um pano limpo e seco.
- Não utilize objetos pontiagudos, álcool, líquidos inflamáveis ou limpadores abrasivos. Eles podem danificar a pintura de seu produto.
- Não coloque e nem utilize aparelhos elétricos dentro do seu produto.

Rede elétrica da residência

- Para a proteção do produto e da rede elétrica contra sobrecorrentes, o circuito onde o produto será ligado deve estar conectado a um disjuntor termomagnético. Caso não exista este disjuntor em sua residência, consulte um eletricista habilitado para instalá-lo.

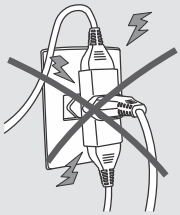
Aterramento

Para sua segurança, ligue corretamente o aterramento do seu produto. A conexão incorreta pode resultar em acidentes com fogo, choque elétrico ou outros danos pessoais. Se o local não possuir um aterramento, providencie, consultando um eletricista de sua confiança.
Verifique se a tensão da rede elétrica no local de instalação é a mesma indicada na etiqueta fixada próxima ao plugue do cabo de alimentação do seu produto.
O produto deve ser ligado em uma tomada elétrica adequada e em bom estado.
A tensão admissível na rede elétrica de sua residência deve estar dentro da faixa indicada na tabela a seguir:



Tensão do produto	Limites de tensão
127 V	de 104 a 140 V
220 V	de 198 a 242 V

IMPORTANTE



- Nunca conecte o seu produto através de T's e/ou adaptadores com outro eletrodoméstico na mesma tomada. Não use extensões. Este tipo de ligação pode provocar sobrecarga na rede elétrica, prejudicando o funcionamento do seu produto e resultando em acidentes com fogo. Use uma tomada exclusiva.

In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")
25-May-2026 15:49:47 EDT | RELEASED

Requisitos de instalação elétrica

⚠ ADVERTÊNCIA

Risco de Choque Elétrico

Desligue o disjuntor antes de efetuar qualquer manutenção no produto.

Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.

Não remova o pino de conexão terra.

Ligue a uma tomada tripolar aterrada.

Não use adaptadores ou T's.

Não use extensões.

Não seguir estas instruções pode trazer risco de morte, incêndio ou choque elétrico.

- A instalação elétrica da tomada, onde o seu Forno será ligado, deve estar dimensionada para uma corrente elétrica de acordo com a tensão do seu produto. Modelo 127 V - 20 A, modelo 220 V - 10 A.
- Este produto possui uma potência (veja item "Especificações Técnicas"). Assegure-se de que a tensão elétrica disponível na sua residência esteja de acordo com a exigida para a instalação deste produto (127 V ou 220 V fase-neutro ou fase-fase).
- A posição do ponto de conexão elétrica não deve interferir no embutimento do Forno.
- **A instalação deste produto deve prever meio de desligamento da alimentação com separação de contatos de pelo menos 3 mm em todos os polos e este meio de desligamento deve ser incorporado à fiação fixa.**

NOTA:

O plugue do cabo de alimentação do seu produto está em conformidade com a NBR 14136/2002 do INMETRO e deve ser mantido. Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pela **Rede de Serviços Brastemp**, a fim de evitar riscos.
O serviço e peças serão cobrados caso não sejam cobertos pela garantia.

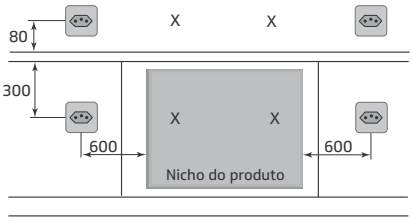
ATENÇÃO

Toda a instalação da rede elétrica da sua residência deverá estar em conformidade com a NBR 5410.
Na dúvida, consulte um eletricista habilitado.

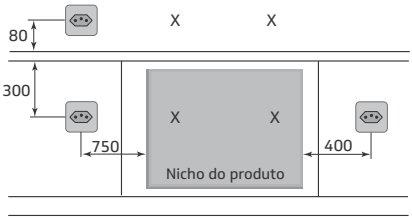
Local da tomada

No momento da fabricação do nicho do produto, fique atento ao local da tomada. Ela deve estar em perfeito estado, ser exclusiva para ligar o seu Forno, estar acessível após a instalação e fora do nicho. A figura indica os locais apropriados para a sua posição.

Para modelos 47 L (BOB47/BOX47)



Para modelos 84 L (BOA84/BOB84/BOX84)

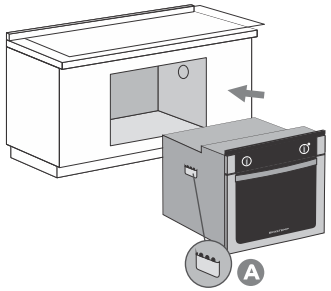


In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")
25-May-2026 15:49:47 EDT | RELEASED

Como fazer a instalação elétrica e fixação do produto

1. Passe o cabo de alimentação e a mangueira de gás, quando possuir, pelo furo lateral do nicho.

2. Levante seu Forno utilizando a aba lateral A e encaixe-o no nicho.



3. Certifique-se de que o cabo de alimentação e a mangueira de gás, quando possuir, não estão prensados e que estarão acessíveis após a fixação do produto.

4. Plugue o cabo de alimentação na tomada e verifique se o fornecimento de energia elétrica está normal. Não utilize tomadas múltiplas e extensões.

5. Fixe o Forno na região frontal no gabinete/nicho usando os parafusos fornecidos com o auxílio de uma chave Philips.

IMPORTANTE

- Tome cuidado para que o cabo de alimentação não fique pressionado pelo aparelho após o embutimento, pois o contato com partes quentes pode danificar o cabo, causando risco de choque elétrico ou incêndio.
- O cabo de alimentação não deve ficar apoiado sobre superfícies quentes, cantos pontiagudos ou bordas cortantes, para evitar o rompimento da isolação.

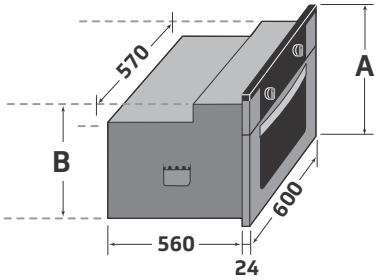
6. Instalando seu Forno

Local e nicho de instalação

- O material do móvel, no qual o Forno será instalado, deve ser resistente ao calor (mín. 95 °C).
- Assegure-se de que toda a poeira, cavacos e pó de madeira, resultantes da preparação e da montagem do móvel, sejam removidos.
- As medidas dos móveis apresentadas neste **Manual** são referentes apenas para a instalação do Forno Elétrico e a Gás Brastemp. Para dimensões adicionais (Micro-ondas e Cooktop), consulte os manuais dos respectivos eletrodomésticos.

Dimensões do nicho de instalação

- É necessário deixar um furo na lateral do móvel de 80 mm de diâmetro para que o cabo de alimentação e a mangueira metálica dos produtos a gás, seja colocado para fora do nicho de instalação.

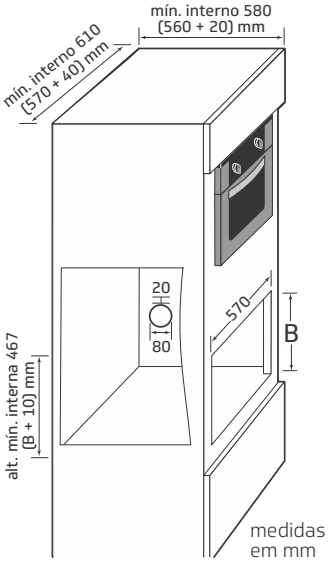


In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")
25-May-2026 15:49:47 EDT | RELEASED

As figuras a seguir mostram as dimensões (em mm) necessárias para a instalação do seu Forno em 4 opções: em torre, abaixo de um cooktop, em bancada e alinhado com o móvel.

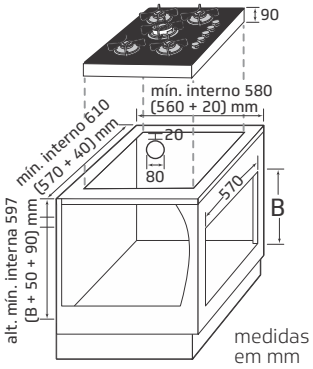
Opção 1

Instalação em um móvel tipo torre.



Opção 2

Instalação abaixo de um cooktop.

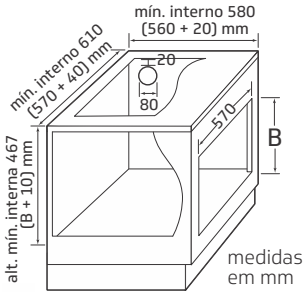


NOTA:

A medida do cooktop é referente a produtos das marcas Brastemp. Para demais marcas, consulte seus respectivos manuais.

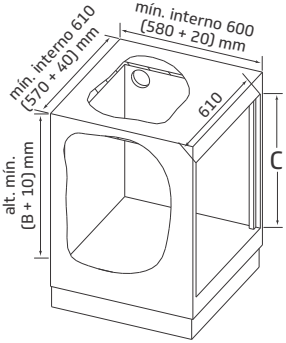
Opção 3

Instalação abaixo de uma bancada.



Opção 4

Instalação alinhado com móvel.



	Medidas para os produtos e nichos	
	MODELOS: BOA84, BOB84, BOX84	**MODELOS: BOB47, BOX47**
A	619	465
B	610	457
C	622	471

medidas em mm

ATENÇÃO: Todas as medidas (nas opções 1, 2, 3 e 4) devem ser rigorosamente seguidas por medida de segurança e para que seu Forno funcione corretamente.

NOTA: Após a instalação do produto, a forma construtiva do móvel não deve permitir acesso nas laterais e na parte traseira do Forno (com exceção do furo lateral).

25-May-2026 15:49:47 EDT | RELEASED
In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

7. Instalação do Gás - Modelo BOA84

Requisitos de instalação do gás

Local para saída de gás

A saída de gás do seu Forno deve estar acessível após a instalação, em perfeito estado e sempre fora do nicho do produto. A distância dela até produto vai depender do tamanho da mangueira metálica escolhida. As mangueiras metálicas, de acordo com a NBR 14177, têm comprimento máximo de 1,25 m, não deve-se utilizar mangueiras maiores que esta medida. Por isso, fique atento no momento da compra da mangueira e da fabricação do nicho do seu produto.

⚠ ADVERTÊNCIA

Risco de Incêndio

Utilize sempre mangueiras e reguladores de pressão certificados pelo INMETRO.

Verifique as validades das mangueiras e reguladores de pressão e substitua-os se necessário.

Fixe e aperte adequadamente todas as conexões de gás durante a instalação.

Instale o Forno de acordo com as especificações descritas nesse Guia Instalação.

Não seguir estas instruções pode trazer risco de morte, incêndio ou choque elétrico.

ATENÇÃO

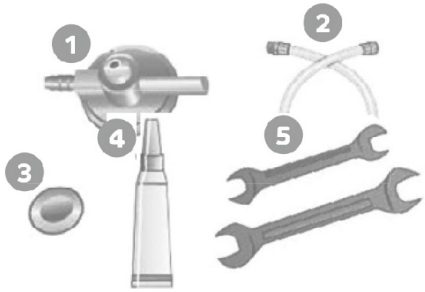
A válvula de bloqueio deve estar visível, com fácil acesso, sem quaisquer restrições e sempre fora do nicho/gabinete, podendo ser fechada/desligada rapidamente, caso ocorra algum problema.

NOTA:

Para adequação do ponto de gás e do posicionamento do registro utilize as conexões metálicas, conforme a NBR 15526. Para maiores informações consulte a **Rede de Serviços Brastemp**.

Instalação com gás botijão (GLP) ou gás encanado (GLP/GN)

Peças que você deverá ter em mãos para instalar seu Forno:



1- Regulador de pressão com saída de rosca 1/2", conforme NBR 8473.

2- Mangueira metálica flexível de 1/2" aprovada, conforme NBR 14177.

3- Arruela de vedação.

4- Pasta para vedar.

5- 2 chaves de boca.

NOTA:

Você poderá consultar a aquisição desses componentes na **Rede de Serviços Brastemp** (estes itens não são gratuitos).

25-May-2026 15:49:47 EDT | RELEASED
In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

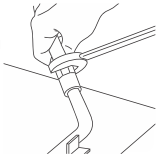
IMPORTANTE

- É obrigatória a instalação do produto com mangueira metálica. Somente instale o Forno com uma mangueira metálica recomendada pelo INMETRO de acordo com a NBR 14177 ou pelo fabricante. Mangueiras flexíveis à base de borracha (elastômero) ou plástica (polímero), mesmo que revestidas de metal, não podem ser utilizadas.
- A mangueira metálica não deve estar em contato com partes móveis (ex. gavetas), passar por áreas de estocagem (despensa de alimentos) ou atravessar paredes.
- Antes de iniciar a instalação, certifique-se de que todos os botões/válvulas/registros estejam na posição fechado.
- Fixe e aperte adequadamente todas as conexões de gás durante a instalação.
- Verifique a validade das mangueiras e reguladores de pressão e substitua-os sempre antes do prazo de validade.
- Tenha em mãos, as peças e ferramentas necessárias antes de iniciar a instalação. Leia e siga as instruções fornecidas. Veja as instruções no item "Instalação com Gás Botijão (GLP) ou Gás Encanado (GLP/GN)".
- É necessário permitir a desconexão do aparelho da rede de alimentação após a instalação. A desconexão pode ser obtida através de um plugue acessível ou incorporando um interruptor na instalação fixa de acordo com as regras de instalação.
- Não utilize o forno durante faltas de energia ou com fósforos. O sistema de resfriamento depende de eletricidade; sem ela, o aparelho desligará automaticamente após **20 minutos** para proteger os componentes.
- Não utilize a função de pré-aquecimento na temperatura máxima, por um período superior a **20 ou 25 minutos**, o forno irá **superaquecer e desligar automaticamente** para garantir a integridade do produto.

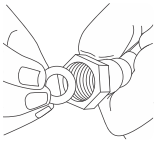
Existem 2 tipos de gás para uso doméstico: GLP (gás liquefeito de petróleo), GN (gás natural). Se houver dúvidas quanto ao tipo de gás da sua residência, consulte a **Rede de Serviços Brastemp.**

Como fazer a instalação do gás

1. Encaixe o lado "macho" da mangueira no produto com o auxílio de uma chave de boca. Utilize pasta vedante para auxiliar na vedação.



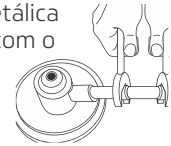
2. Coloque a arruela de vedação dentro da rosca interna da mangueira metálica.



3. Passe a mangueira de gás pelo furo do nicho, juntamente com o cabo de alimentação.

Se você estiver utilizando Gás Botijão

1. Rosqueie a mangueira metálica no regulador de pressão com o auxílio de chaves de boca.

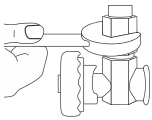


2. Certifique-se de que o registro do regulador esteja fechado e só então rosqueie no botijão.

Se você estiver utilizando Gás Encanado

1. Certifique-se de que o registro esteja fechado.

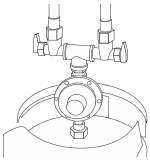
2. Rosqueie a mangueira metálica na válvula de bloqueio de gás da parede com o auxílio de chaves de boca.



In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")
25-May-2026 15:49:47 EDT | RELEASED

Se você estiver utilizando instalação combinada com o Cooktop

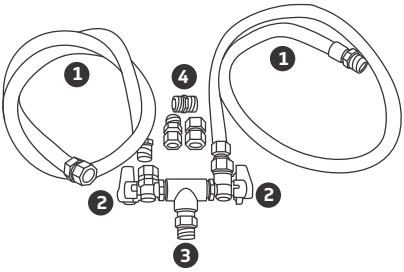
1. Certifique-se de que o registro de gás das conexões estejam fechados.



Gás Botijão

NOTA:
Os Fornos Brastemp saem de fábrica para uso com gás do tipo GLP.
Para uso com GN, é necessário chamar a **Rede de Serviços Brastemp** para fazer a conversão do produto para o novo tipo de gás antes de proceder a instalação.
A primeira conversão de gás do seu produto será gratuita desde que realizada dentro do prazo de até 90 dias a contar da data de emissão da nota fiscal.

Em caso de instalação combinada de cooktop a gás e Forno a gás e, sua residência possuir apenas uma saída de alimentação, ramifique a saída utilizando uma conexão do tipo **"T"** metálica de 1/2" adequada para a aplicação a gás.



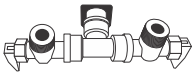
Conexão de gás encanado ou saída do regulador de pressão do botijão.

1. Mangueiras metálicas flexíveis, conforme a NBR 14177 (2 unidades).
2. Válvulas de bloqueio de esfera, metálicas, com saídas de 1/2" (2 unidades).
3. Conexão tipo **"T"** metálica com saídas de 1/2" (1 unidade).
4. Adaptador:

Para instalação na parede:
Luva metálica de 1/2".

Para instalação no regulador de pressão:
Nipple de 1/2" se tiver saída de bico tipo espigão/mamadeira. Se a saída do regulador de pressão for rosca de 1/2", esse item não é necessário.

1. Rosqueie a conexão do tipo **"T"** de 1/2" no regulador de pressão do botijão ou no registro de gás encanado, de acordo com a instalação a gás da sua residência.



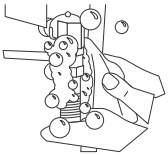
Gás Encanado

2. Rosqueie as válvulas de bloqueio na conexão **"T"**.
3. Rosqueie as mangueiras.

Após a instalação

1. Verifique se há vazamento de gás, colocando um pouco de espuma de sabão em todas as conexões que foram manuseadas.

2. Se houver formação de bolhas, refaça a operação ou consulte a **Rede de Serviços Brastemp**.



IMPORTANTE

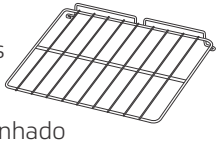
- É recomendado fechar a válvula de fornecimento de gás ao se ausentar do domicílio.
- Não tente localizar vazamentos de gás mediante o uso de qualquer tipo de chama.
- Para localizar vazamentos utilize apenas água com sabão; as bolhas indicarão o vazamento, se existir.

25-May-2026 15:49:47 EDT | RELEASED
In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

8. Conhecendo seu Forno

8.1 Acessórios

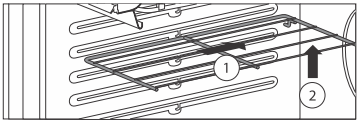
Prateleiras



A prateleira serve como suporte para assadeiras e refratários que contenham o alimento.
O produto vem acompanhado de 2 prateleiras.

Retirar a Prateleira

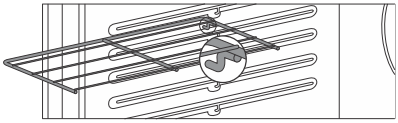
Empurre-a até o fundo da cavidade (1), levante a parte de trás da prateleira (2) até que a trava fique entre os níveis, puxe-a para frente retirando-a do forno **(figura 1)**.



(figura 1)

Inserir a Prateleira

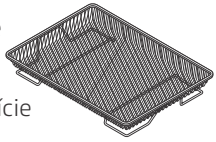
Verifique que se a posição dos encaixes estão voltados para dentro do Forno e para baixo **(figura 2)**. Empurre-a entre os níveis até o fundo da cavidade e solte-a.



(figura 2)

Kit Air Fryer (Somente BOX47/BOX84)

Cesta

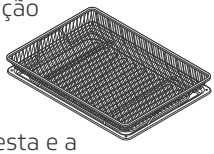


Permite que o ar quente circule completamente ao redor dos alimentos e assim crie uma superfície externa mais crocante.
Este acessório deve ser utilizado somente na função Air Fryer.

Bandeja coletora

Coleta as migalhas e o excesso de gordura que podem cair dos alimentos para a base do forno, evitando que queimem e gerem fumaça.
O uso da bandeja coletora também facilita a limpeza de seu forno. Este acessório deve ser utilizado somente na função Air Fryer.

Posicione o kit sobre a prateleira



Quando for utilizar a função Air Fryer, posicione a cesta acima da bandeja coletora e insira este kit sobre a prateleira.
Certifique-se de que a cesta e a bandeja estejam centralizadas na prateleira.

ATENÇÃO

Não é recomendada a utilização de água dentro da bandeja coletora, ela pode transbordar durante o uso e manuseio, provocando queimaduras. Além disso, isso vai afetar a performance da Air Fryer deixando o alimento com aspecto mais mole.

8.2 Antes de usar o forno

- Remova todos os adesivos da frente do forno, bem como proteções de papelão e filme plástico (moldura estética, manípulos, puxador, etc.). Também deve-se retirar quaisquer rótulos adesivos dos acessórios, exceto as etiquetas de identificação frontal e lateral, se remover as mesmas, a garantia do seu produto poderá ser invalidada.
- Remova a caixa que contém o kit Air Fryer de dentro do forno.
- É normal que durante o primeiro aquecimento do produto, haja um cheiro não habitual. Portanto, aqueça o forno até 200 °C durante aproximadamente uma hora para eliminar odores e vapores produzidos pelo material isolante e graxas protetoras. Mantenha uma janela aberta ao fazer isto.

25-May-2026 15:49:47 EDT | RELEASED
In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

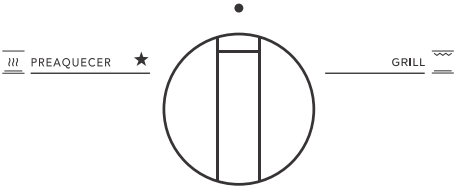
9. Usando o seu Forno

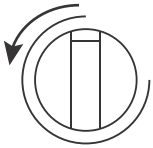
9.1 Iniciando o uso do seu forno a gás (BOA84)

9.1.1 Temperatura

Siga o passo a passo para ligar seu Forno.

Modelo BOA84





Quando o botão é girado no sentido anti-horário a função pré-aquecer é acionada e pode-se escolher a temperatura desejada para o assamento.
Quando girado no sentido horário apenas o Grill (resistência superior) é acionado.

Temperatura

1. Gire o botão "Controle de Temperatura" até o limite máximo. Mantenha o botão pressionado por **5 segundos** para ativar a faísca e manter a chama acesa.
2. O dispositivo não deve ser operado por mais de 15 segundos. Se após 15 segundos o queimador não acender, parar a operação e abrir a porta do compartimento e/ou esperar pelo menos 1 minuto antes de proceder a mais uma ignição do queimador.
3. No caso da chama do queimador ser acidentalmente extinta, fechar o controle do queimador e não proceder à reignição por no mínimo 1 minuto.

9.1.2 Timer

1. Para adicionar tempo, pressione a tecla "+", para reduzir o tempo pressione a tecla "-".
2. Após estabelecer o tempo, pressione " ▷".
3. O " 🔒" indica o bloqueio das funções quando aceso. Para bloquear/desbloquear pressione o " 🔒" por 3 segundos.

Timer

Emite um sinal sonoro ao final do tempo selecionado, **desligando o produto**. Para concluir o desligamento, retorne os manípulos à posição inicial e pressione o ícone " ▷".

Luz vermelha

A luz indicadora vermelha no painel indica que seu **forno está ligado**.

IMPORTANTE

- O tempo máximo indicado para uso do Grill é 20 minutos, após este tempo desligue a função.
- Nesta função o alimento doura rapidamente, recomenda-se tempos baixos e com total supervisão.
- O queimador a gás e o Grill não podem ser acionados ao mesmo tempo.
- Não utilize a função de pré-aquecimento na temperatura máxima, por um período superior a **20 ou 25 minutos**, o forno irá **superaquecer e desligar automaticamente** para garantir a integridade do produto.

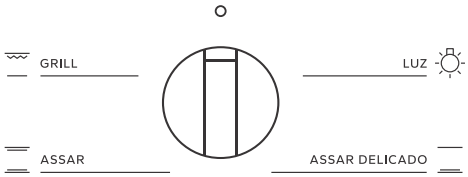
In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

9.2 Iniciando o uso do seu forno elétrico (BOB47/BOB84/BOX47/BOX84)

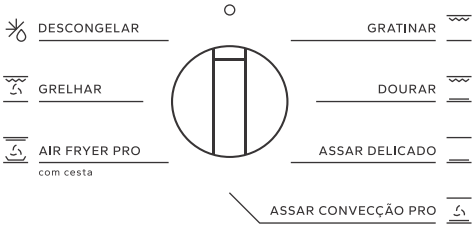
9.2.1 Seletor de funções

Gire o botão e selecione a função desejada de acordo com o modelo do seu forno.

Modelos BOB47/BOB84

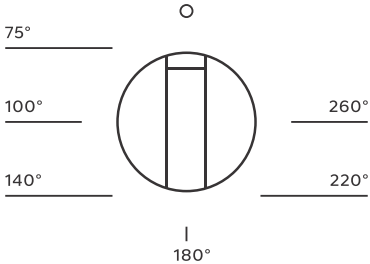


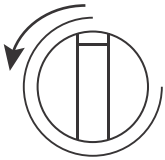
Modelos BOX47/BOX84



9.2.2 Temperatura

Selecione a temperatura de acordo com o que se deseja preparar.





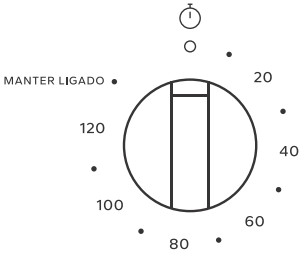
Gire o botão da Temperatura no sentido anti-horário até a temperatura desejada, para ligar o produto.

9.2.3 Timer

Modelos BOX84/BOX47

1. Para adicionar tempo, pressione a tecla "+", para reduzir o tempo pressione a tecla "-".
2. Após estabelecer o tempo, pressione " ▷ ".
3. Para acionar a lâmpada, pressione "☼".
4. O " 🔒 " indica o bloqueio das funções quando aceso. Para bloquear pressione "+" e "-" por 3 segundos.

Modelos BOB84/BOB47



Timer — Emite um sinal sonoro ao final do tempo selecionado, **desligando o produto**. Para concluir o desligamento, retorne os manípulos à posição inicial e pressione o ícone " ▷ ".

Luz vermelha — A luz indicadora vermelha no painel indica que seu **forno está ligado**.

Timer — Quando a opção for **timer/ autodesligamento**, o produto emitirá um sinal sonoro ao final do tempo selecionado e desligará. O produto não funciona sem acionar o botão, portanto, caso opte por um ciclo sem timer, basta girar para a esquerda, selecionando a opção **manter ligado**.

In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

9.3 Conhecendo as funções

9.3.1 Para modelos BOB84/BOB47

Funções	Funcionamento	Sugestão de Preparo
ASSAR DELICADO	Aciona apenas a resistência inferior. Ideal para preparos delicados.	Suspiros, Pizza, Bolo.
ASSAR	Aciona as resistências inferior e superior. Ideal para carnes e massas mais densas.	Carnes, Frango (Inteiro ou em Pedaços), Pães, Tortas.
GRILL	Aciona apenas a resistência superior. Ideal para finalizações.	Gratinar massas, derreter queijo, dourar tortas.

9.3.2 Para modelos BOX84/BOX47

Funções	Funcionamento	Sugestão de Preparo
ASSAR DELICADO	Aciona apenas a resistência inferior. Ideal para preparos delicados.	Suspiros e pizza.
AIR FRYER PRO com cesta	Combina as resistências inferior, superior e ventilador, o que permite a circulação de ar quente ao redor do alimento, criando uma superfície mais crocante.	Batata frita, nuggets, asinhas de frango e anéis de cebola.
ASSAR CONVECÇÃO	A resistência inferior é acionada juntamente com o ventilador. Perfeito para assados que precisam de cozimento uniforme.	Bolo, pão de queijo, frango inteiro.
DESCONGELAR	Aciona apenas o ventilador, sem utilização de calor. Circula o ar na temperatura ambiente para descongelar alimentos de forma natural e uniforme.	Carnes em geral congeladas, legumes congelados.
GRATINAR	Aciona apenas a resistência superior. Ideal para finalizações.	Gratinar massas, derreter queijo.
GRELHAR	Aciona a resistência superior juntamente com o ventilador.	Hamburger e carnes grelhadas.
DOURAR	Aciona as resistências inferior e superior. Ideal para finalizações de carnes em geral.	Carnes, frango em pedaços.

9.4 Tabela de indicações de preparo

A seguir algumas sugestões de preparo, níveis de prateleira, tempo e temperaturas de preparo. O tempo de preparo pode variar de acordo com a quantidade de alimento, tensão da rede elétrica e gosto pessoal.

9.4.1 Para modelo BOA84

ALIMENTOS	PRÉ-AQUECER	TEMPERATURA	NÍVEL PRATELEIRA
Bolo e massas	10 minutos	200 °C	3-4
Preparos delicados	10 minutos	160 °C	2-3
Ave ou carne	10 minutos	230 °C	1-2
Torradas	10-15 minutos	Grill	4-5

25-May-2026 15:49:47 EDT | RELEASED

In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

9.4.2 Para modelo BOB84 – Pré-aquecimento de **10 minutos** na temperatura desejada do preparo

ALIMENTOS	FUNÇÃO	TEMPERATURA	NÍVEL PRATELEIRA
Bolo	Assar delicado	180 °C	2
Lasanha	Assar	200 °C	2
Gratinar	Grill	260 °C	2-3
Torradas	Grill	260 °C	4-5
Suspiro	Assar delicado	100 °C	2
Pão de queijo	Assar	200 °C	2
Assados grandes	Assar	220 °C	2

9.4.3 Para modelo BOB47 – Pré-aquecimento de **5 minutos** na temperatura desejada do preparo

ALIMENTOS	FUNÇÃO	TEMPERATURA	NÍVEL PRATELEIRA
Bolo	Assar delicado	180 °C	2
Lasanha	Assar	200 °C	2
Gratinar	Grill	260 °C	2
Torradas	Grill	260 °C	2-3
Suspiro	Assar delicado	100 °C	1
Pão de queijo	Assar	180 °C	2
Assados grandes	Assar	220 °C	1

9.4.4 Para modelo BOX47 – Pré-aquecimento de **5 minutos** na temperatura desejada do preparo

ALIMENTOS	FUNÇÃO	TEMPERATURA	TEMPO	NÍVEL PRATELEIRA
Batata frita congelada (700 g)	Air fryer pro	180 °C	20 - 30 min	1
Asas de frango (800 g)	Air fryer pro	220 °C	20 - 25 min	2
Bolo	Assar convecção pro	180 °C	25 - 30 min	1
Frango (2 kg)	Assar convecção pro	220 °C	60 - 70 min	1
Pão de queijo	Assar convecção pro	180 °C	25 - 30 min	1
Pizza	Assar delicado	180 °C	15 - 20 min	2
Hamburguer (600 g)	Grelhar	220 °C	20 - 25 min	2

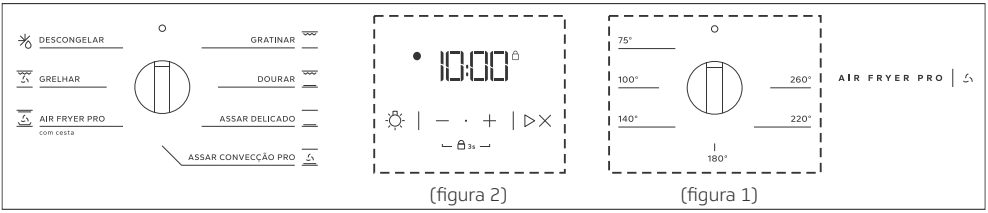
9.4.5 Para modelo BOX84 – Pré-aquecimento de **10 minutos** na temperatura desejada do preparo

ALIMENTOS	FUNÇÃO	TEMPERATURA	TEMPO	NÍVEL PRATELEIRA
Batata frita congelada (700 g)	Air fryer pro	180 °C	20 - 30 min	4
Asas de frango (800 g)	Air fryer pro	220 °C	20 - 25 min	4
Bolo	Assar convecção pro	180 °C	30 - 35 min	2
Frango (2 kg)	Assar convecção pro	220 °C	90 - 100 min	2
Pão de queijo	Assar convecção pro	180 °C	30 - 35 min	2
Pizza	Assar delicado	180 °C	15 - 20 min	2
Hamburguer (600 g)	Grelhar	220 °C	20 - 25 min	4

In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

25-May-2026 15:49:47 EDT | RELEASED

10. Usando sua Air Fryer (BOX47 e BOX84)



(figura 2) (figura 1)

1. Selecione a função Air Fryer Pro. Pois sem selecionar a função, o forno não funciona.

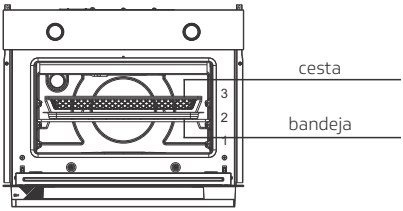
2. Ajuste o botão direito **(figura 1)** na temperatura indicada pelas receitas na tabela de preparos (Veja "9.4 Tabela de indicações de preparo").

3. Para pré-aquecimento, ajuste o tempo **(figura 2)** conforme indicado na "Tabela de indicações de preparo" do seu modelo, e observe o sinal luminoso.

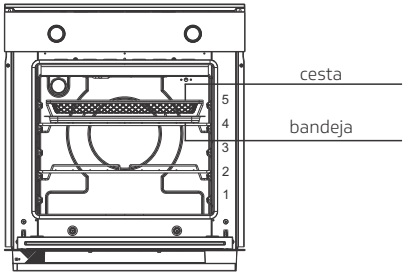
4. Após o pré-aquecimento, insira o kit Air Fryer (cesta e bandeja, obrigatoriamente juntas) de acordo com a "Tabela de indicações de preparo" para cada modelo, com o alimento, centralizando-o na prateleira.

5. Selecione o tempo desejado no timer, de acordo com a receita a ser executada.

6. Ao final do preparo, o forno desligará automaticamente e um sinal sonoro será emitido. Para concluir o desligamento, **retorne os manípulos à posição inicial** e pressione o ícone " ▷ ".



Modelo BOX47



Modelo BOX84

ATENÇÃO: Utilize luvas térmicas para remover o kit Air Fryer com segurança.

Limpeza do kit Air Fryer

1. Após o uso, remova a cesta e a bandeja coletora de dentro do forno.

ATENÇÃO: Utilize uma luva para manipular as peças se ainda estiverem quentes.

2. Aguarde as peças esfriarem para iniciar a limpeza.

3. Retire o excesso de gordura utilizando papel absorvente.

4. Utilize um compartimento ou a pia para imergir a cesta e a bandeja.

ATENÇÃO: Não coloque as peças ainda quentes em contato com água fria, pois o choque térmico pode causar danos à peça.

5. Adicione água e detergente. Utilize água quente para uma melhor performance de limpeza.

6. Utilize uma escovinha para auxiliar na remoção da gordura nas grades da cesta.

7. Deixe de molho por alguns minutos e enxágue.

8. Seque com um pano seco.

9. Se preferir, as peças do kit Air Fryer podem ser lavadas na lava-louças.

In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

11. Especificações Técnicas

Dimensões e Peso	Modelos 84 L (sem Air Fryer)	Modelos 84 L (com Air Fryer)	Modelos 47 L (sem Air Fryer)	Modelos 47 L (com Air Fryer)
Dimensões do produto embalado (Largura x Profundidade x Altura) (mm)	668x769x700	668x769x700	668x675x536	668x675x536
Dimensões externas do produto (Largura x Profundidade x Altura) (mm)	600x584x619	600x584x619	600x584x465	600x584x465
Peso sem embalagem (kg)	27	29	18	20
Peso com embalagem (kg)	30	32	21	23

Especificações	
Frequência (Hz)	60
Lâmpada (W)	25

Especificações	BOA84 BEN	BOA84 BER	BOA84 BRN	BOA84 BRR
Tensão (V)	127	220	127	220
Potência (W)	1086	1286	1086	1286
Volume do forno (L)	84	84	84	84
Volume líquido (L)	78	78	78	78
Potência do queimador do forno GN (kW)	2,2	2,2	2,2	2,2
Potência do queimador do forno GLP (kW)	2,3	2,3	2,3	2,3
Pressão de trabalho GN (kPa)	1,96	1,96	1,96	1,96
Pressão de trabalho GLP (kPa)	2,75	2,75	2,75	2,75

Especificações	BOX84 AEA	BOX84 AEB	BOX84 ARA	BOX84 ARB	BOX47 ARA	BOX47 ARB
Tensão (V)	127	220	127	220	127	220
Potência (W)	1597	1747	1597	1747	1597	1747
Volume do forno (L)	84	84	84	84	47	47
Volume líquido (L)	78	78	78	78	47	47

Especificações	BOB84 AEB	BOB47 AEA	BOB47 AEB
Tensão (V)	220	127	220
Potência (W)	1825	1675	1675
Volume do forno (L)	84	47	47
Volume líquido (L)	78	47	47

O fabricante se reserva no direito de modificar as características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos sem aviso prévio.

25-May-2026 15:49:47 EDT | RELEASED
In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

12. Limpeza e Manutenção

⚠ ADVERTÊNCIA

Risco de Contaminação do Alimento

Não utilize material de limpeza tóxico ou com alto teor químico.

Verifique as instruções dadas pelos fabricantes dos produtos de limpeza e higienização.

⚠ ADVERTÊNCIA

Risco de Explosão

Use materiais de limpeza que não sejam inflamáveis.

Não seguir esta instrução pode trazer risco de morte, incêndio ou de explosão.

Dicas especiais

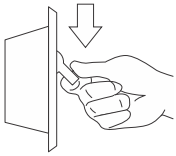
NOTA:

Para melhor resultado, pré-aqueça o Forno durante 10 minutos.

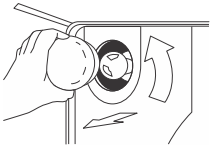
- Com a tecnologia Cleartec ficou mais fácil ter seu Forno limpo. A cavidade é esmaltada e lisa, evitando o acúmulo de gordura e facilitando a limpeza.
- Limpe o Forno antes que ele fique sujo demais. Limpar o Forno muito sujo leva mais tempo e ele produz mais fumaça que de costume durante o uso,
- Após uma utilização prolongada do Forno e quando forem feitos pratos com elevado conteúdo de água (por exemplo: pizzas, vegetais recheados etc.), é possível que haja acúmulo de vapor no interior e na junta da porta do Forno. Quando o Forno esfriar, limpe as gotículas de água com um pano ou esponja macios.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos para limpar o vidro da porta do Forno, já que eles podem danificar a superfície, resultando em quebra de vidro.
- Utilize um detergente líquido ou desengordurantes para limpar o vidro da porta do Forno.
- Os acessórios podem ser lavados em Lava-louças.
- Sempre remova o resto de detergente com pano umedecido e seque o produto com pano ou papel.
  O acúmulo de água e resíduos pode provocar o aparecimento de manchas.
- Não utilize máquinas de limpeza a vapor.
- Nunca utilize produtos inflamáveis para limpar o Forno.
- Caso haja derramamento de gordura no interior do Forno, espere o produto esfriar e limpe a região com uma esponja macia e detergente líquido. Passe um pano úmido para remover eventuais restos de detergente ou cinza.

Trocando a lâmpada do Forno

1. Desligue o aparelho da rede elétrica, desligando o disjuntor. Antes de substituir a lâmpada, certifique-se de que o Forno e a lâmpada estejam frios.

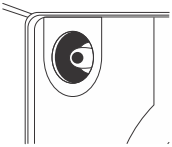


2. Remova a cobertura de vidro da lâmpada, na parte de trás do Forno, girando-a em sentido anti-horário.

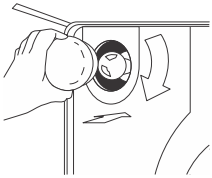


In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")
25-May-2026 15:49:47 EDT LRELEASED

3. Puxe a lâmpada para removê-la do soquete. Substitua a lâmpada por outra similiar conforme tensão do seu produto, 25 W, tipo halógenas G9 (Para aumentar a vida útil da lâmpada nova, evite manuseá-la com a mão nua, utilize luva ou pano).



4. Volte a colocar a cobertura de vidro da lâmpada, rosqueando-a no sentido horário. A cobertura precisa ser colocada corretamente, pois ela protege a lâmpada das altas temperaturas do Forno.



5. Volte a conectar o aparelho à rede elétrica.

13. Soluções de Pequenos Problemas

Antes de entrar em contato com a **Rede de Serviços Brastemp**, faça uma verificação prévia, consultando a tabela a seguir:

Problema	Verifique
O Forno não funciona/ liga	Se há falta de energia elétrica.
	Se não há fornecimento de gás.
	Se o fusível da instalação da sua casa está queimado ou se o disjuntor não desarmou.
	Se você não ajustou corretamente os botões de controle eletrônico. Veja a seção deste manual que descreve a operação que você está executando.
	Se o controle de temperatura não está na posição "●".
	Verifique os controles se estão conforme as informações do item "Usando o seu Forno".
	Se a válvula de segurança está acionada.
Os resultados culinários não são os que você esperava	Se o Forno não está nivelado (veja o item “Instalando seu Forno”).
	Se temperatura, posição de prateleira e função de assamento não estão adequados.
	Se você não pré-aqueceu o Forno antes de assar (nas funções recomendadas).
	Se você está usando uma assadeira que não é do tipo ou tamanho correto. Procure num livro de culinária confiável, ou numa receita, o tipo e tamanho de assadeira recomendados.
	Se ao assar, não existia espaço suficiente para circulação do ar em volta da assadeira. Deixe de 4 a 5 cm de espaço em toda a volta da assadeira. Tem que haver um espaço mínimo de 2,5 cm.
	Se a prateleira está bem encaixada e nivelada.
	Se o sistema de ventilação não estiver funcionando, sendo ocasionado por falta de energia elétrica ou produto desconectado da tomada.
	Se o ventilador de resfriamento está funcionando.
A lâmpada não acende	Se a lâmpada está queimada.
	Se a lâmpada não está bem encaixada.
	Se o botão “Seletor de Função” ou “Controle de Temperatura” está na posição desligado.

In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")
25-May-2026 15:49:47 EDT | RELEASED

14. Termo de Garantia

O seu produto Brastemp é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 12 meses contados a partir da data da emissão da Nota Fiscal ao consumidor, sendo:

- 90 dias - garantia legal;
- 9 últimos meses - garantia contratual, concedida pela a **Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos**.

A garantia compreende a substituição gratuita de peças e mão de obra para defeitos constatados como sendo de fabricação. Apenas a **Rede de Serviços Brastemp**, a **Whirlpool S.A.**, ou quem esta indicar, são responsáveis pelo diagnóstico de falhas e execução de reparos durante a vigência da garantia. Durante o período de vigência da garantia, se os defeitos constatados forem de fabricação, o fabricante se obriga a trocar as peças e/ou assistir gratuitamente o seu produto a partir da data do chamado. Se o produto não apresentar defeitos ou apresentar uso inadequado, será cobrada a taxa de visita técnica.

Tabela de Componentes com garantia até 90 dias:	
Categoria	Componentes
Fornos	Manípulos, Botões, Queimadores, Capa dos Queimadores, Trempes (exceto de ferro fundido), Filtros, Puxadores e Lâmpadas.

As garantias legal e/ou contratual ficam automaticamente invalidadas se:

- O uso não for exclusivamente doméstico;
- Na instalação do produto, não forem observadas as especificações e recomendações do Manual do Consumidor quanto às condições para instalação do produto, tais como, nivelamento do produto, adequação do local para instalação, tensão elétrica compatível com o produto, etc;
- Na instalação, as condições elétricas, oscilação de energia, pressão de água e/ou gás não forem compatíveis com as ideais recomendadas no Manual do Produto;
- Na utilização do produto não forem observadas as instruções de uso e recomendações do Manual do Consumidor;
- Ocorrerem mau uso, má conservação, descuido, modificações estéticas e/ou funcionais, ou ainda, falhas decorrentes do conserto por pessoas ou entidades não credenciadas pela **Rede de Serviços Brastemp**;
- Houver sinais de violação do produto, remoção e/ ou adulteração do número de

25-May-2026 15:49:47 EDT | RELEASED
In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

série ou da etiqueta de identificação do produto.

As garantias legal e/ou contratual não cobrem:

- Despesas com a instalação do produto realizada pela **Rede de Serviços Brastemp** ou por pessoas ou empresas não credenciadas pela **Whirlpool S.A.**, salvo os produtos com instalação gratuita informada no manual;
- Despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças e acessórios que não pertençam ao produto, mesmo aqueles comercializados pela **Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos**, salvo os especificados para cada modelo;
- Despesas com mão-de-obra, materiais, peças e adaptações necessárias à preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, de gás, alvenaria, aterramento, pressão de água, etc.;
- Serviços e/ou despesas de manutenção, tais como limpeza ou atendimentos preventivos solicitados;
- Falhas no funcionamento do produto decorrentes de fatores externos, tais como: interrupções, falta ou problemas de abastecimento elétrico ou gás na residência e objetos em seu interior ou exterior (grampo, clips, etc.);
- Falhas no funcionamento normal do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos, bem como decorrentes da ação de animais (insetos, roedores ou outros animais), ou ainda, decorrentes da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização;
- Transporte do produto até o local definitivo da instalação;
- Produtos ou peças que tenham sido danificados em consequência de remoção, manuseio, quedas ou atos pelo próprio consumidor ou por terceiros, bem como efeitos decorrentes de fato da natureza, tais como relâmpago, chuva inundação, etc.

NÃO NOS RESPONSABILIZAMOS POR PROBLEMAS QUE FORAM OCASIONADOS POR SERVIÇOS DE TERCEIROS (SERVIÇOS TÉCNICOS NÃO CREDENCIADOS PELA WHIRLPOOL).

No ato da entrega, verifique se o produto e as informações da Nota Fiscal estão de acordo com a compra realizada. Se identificar qualquer divergência, recuse a entrega,

In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")
25-May-2026 15:49:47 EDT | RELEASED

mencionando o motivo no verso da Nota Fiscal, e entre em contato com o responsável pela venda ou entrega;

- Produtos de saldo ou mostruário que possuam defeitos estéticos (riscados ou amassados, manchados ou amarelados) e/ou com falta de peças. Estes têm garantia de 12 meses apenas para defeitos funcionais não discriminados em sua nota fiscal de compra;
- Problemas de oxidação/ferrugem com causa comprovada nos seguintes fatores:

- Instalação em ambiente de alta salinidade;
- Instalação em sol e chuva (ações de agentes da natureza);
- Exposição e/ou contato do produto a substancias ácidas ou alcalinas;
- Utilização de produtos químicos inadequados para limpeza, incluindo uso de materiais ou ferramentas sujas ásperas;

- Despesas por processos de inspeção e diagnóstico, incluindo a taxa de visita do técnico, que determinem que a falha no produto foi causada por motivo não coberto por esta garantia;
- Chamados relacionados a orientação de uso de eletrodomésticos, cuja explicação esteja presente no Manual de Instruções ou em Etiquetas Orientativas que acompanham o produto, serão cobrados dos consumidores.

A garantia contratual não cobre:

- Peças com defeitos que não impactam a funcionalidade do produto, tais como peças amassadas, riscadas, trincadas, manchadas, etc.;
- Deslocamentos para atendimentos de produtos instalados fora do município sede da **Rede de Serviços Brastemp**, o qual poderá cobrar taxa de locomoção do técnico, previamente aprovada pelo consumidor, conforme tabela de quilometragem informada pela **Whirlpool S.A. Unidade de Eletrodomésticos** através do **Serviço de Atendimento ao Consumidor (SAC);**
- Todo e qualquer vício de fabricação aparente e de fácil constatação;
- Peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como botões de comando, puxadores, bem como, a mão-de-obra utilizada na aplicação das peças e as consequências advindas dessas ocorrências.

In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")
25-May-2026 15:49:47 EDT | RELEASED

Considerações gerais:

A **Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos** não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir em seu nome, qualquer outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos além das aqui explicitadas.

A **Whirlpool S.A.** - Unidade de Eletrodomésticos reserva-se o direito de alterar características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos, sem aviso prévio. Este termo de garantia é válido para produtos vendidos e instalados no território brasileiro. Para a sua tranquilidade, mantenha o Manual do Consumidor com este Termo de Garantia e Nota Fiscal de compra do produto em local seguro e de fácil acesso.

ATENÇÃO: para usufruir da garantia, preserve e mantenha em sua posse, a Nota Fiscal de Compra do produto e o Termo de Garantia. Esses documentos precisam ser apresentados ao profissional autorizado quando acionado o atendimento.

Para agendar serviços de instalação e/ou reparo do seu produto junto à rede autorizada de assistências técnicas, você pode:

Acessar o site **www.brastemp.com.br/atendimento**, através de seu computador ou smartphone.

Decodificar o QR Code ao lado:

1. Abra o aplicativo para leitura do QR Code;
2. Aponte a câmera;
3. Aguarde a decodificação;
4. Acesse a página.

Ligar para 3003-0099 (capitais e regiões metropolitanas) ou 0800-970-0999 (demais localidades).

Whirlpool

Unidade de Eletrodomésticos

Atendimento ao Consumidor:
Rua Olympia Semeraro, nº 675
Jardim Santa Emilia – São Paulo/SP
CEP 04183-901 – Caixa postal 5171
Capitais e Regiões Metropolitanas:
Ligue: **(11) 3003-0099**
Demais localidades:
Ligue: **0800 970 0999**

PN: W11804787 - Rev. C - 05/2026

BRASTEMP

www.brastemp.com.br

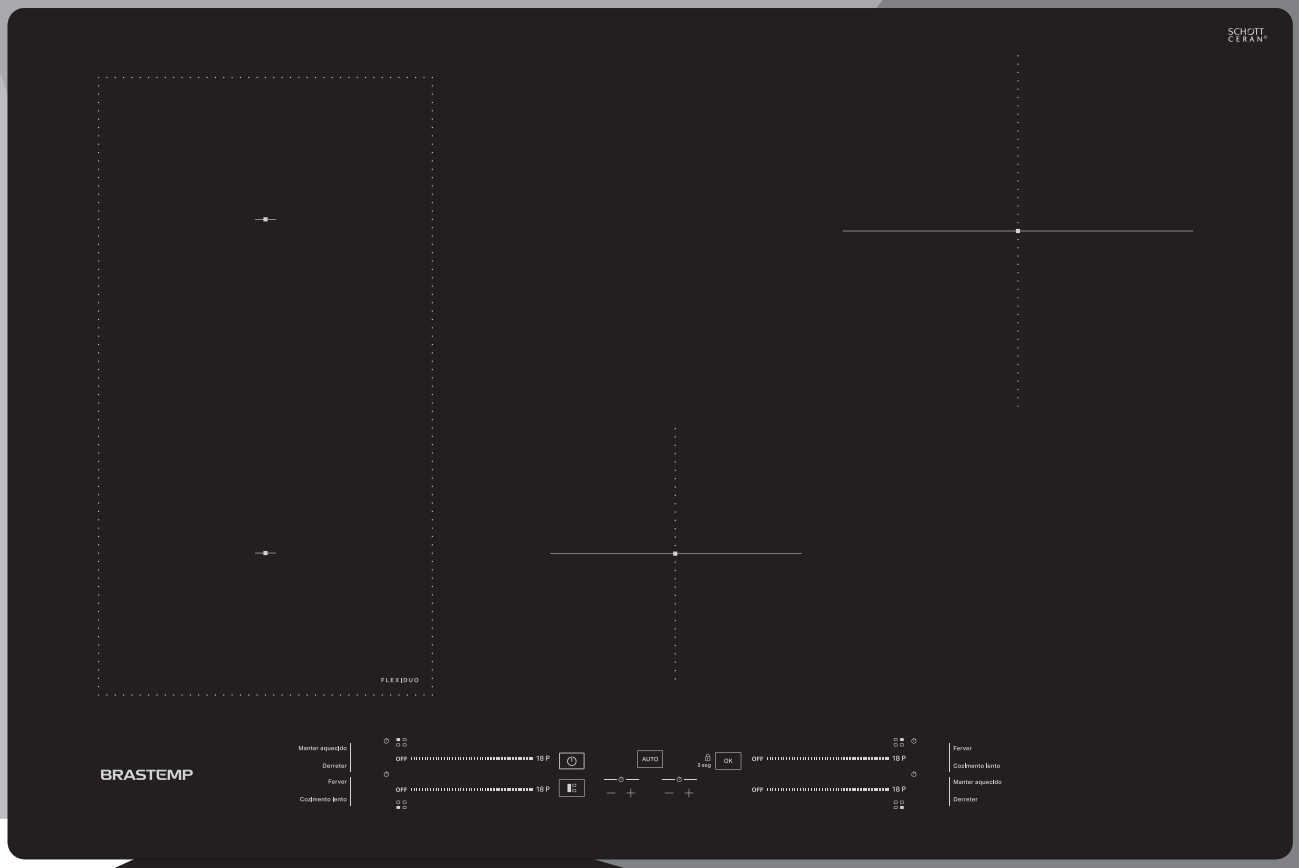
Imagens meramente ilustrativas

25-May-2026 15:49:47 EDT | RELEASED

In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

Cooktop de Indução

BRASTEMP



MANUAL DO CONSUMIDOR

BDJ77ABBNA BDJ31AEBNA
BDJ77BEBNA BDJ60BEBNA

A Brastemp acredita que é possível transformar o ordinário em extraordinário. Por isso, empenha-se em desenvolver produtos que superem expectativas em qualidade, inovação, segurança e conforto à sua família.

Siga corretamente as instruções contidas neste manual e aproveite o máximo do seu novo produto. A Brastemp está à sua disposição para esclarecer qualquer dúvida, bem como para ouvir sua crítica ou sugestão.

1 Segurança 2
1.1 Itens de segurança 2
1.2 Dicas importantes 3

2 Conhecendo a tecnologia de Indução 3
2.1 O que é Indução? 3
2.2 Benefícios da Indução 3
2.3 Uso geral do Cooktop de Indução 3

3 Instalando seu Cooktop 3
3.1 Antes de instalar o seu Cooktop 3
3.2 Dimensões do vão para instalação do Cooktop 4
3.3 Instalação do Cooktop no nicho 4

4 Usando seu Cooktop 5
4.1 Utilizando o Painel de Controle 7
4.2 Ativando a Zona de Cocção 7
4.3 Potência Máxima "P" 7
4.4 Função Travar Painel 7
4.5 Função Timer 8
4.6 Função Power Management (Ajuste de Potência) 8
4.7 FLEXIZONE (disponível apenas nos modelos BDJ77ABBNA e BDJ77BEBNA) 8
4.8 Ativando Funções Especiais 9
4.9 Ativação/Desativação de Sons do Teclado 9
4.10 Avisos do Painel de Controle 10

5 Dicas de operação 11
5.1 Tabela de Potências 11
5.2 Dicas para economizar energia 11

6 Limpeza e manutenção 11

7 Dados técnicos 11

8 Questões ambientais 12
8.1 Embalagem 12
8.2 Produto 12
8.3 Descarte 12

9 Solução de problemas 12

10 Diagrama de ligação 13
10.1 Esquema de ligação do cabo de alimentação na rede elétrica da residência 13
10.1.1 Ligação Rede Fase-Neutro 220 V 13
10.1.2 Ligação Rede Fase-Fase 220 V 13

11 Fale com a Brastemp 13

12 Termo de garantia 14

Para agendar serviços de instalação e/ou reparo de seu produto junto à rede autorizada de assistências técnicas, você pode:

Acessar o site **www.brastemp.com.br/atendimento**, através de seu computador ou smartphone.

Decodificar o QR Code ao lado:

1. Abra o aplicativo para leitura do QR Code;

2. Aponte a câmera;

3. Aguarde a decodificação;

4. Acesse a página.

Ligar para 3003-0099 (capitais e regiões metropolitanas) ou 0800-970-0999 (demais localidades).

As imagens deste Manual são meramente ilustrativas.

1 Segurança

A SUA SEGURANÇA E A DE TERCEIROS É MUITO IMPORTANTE.

Este manual e o seu produto têm muitas mensagens importantes de segurança.
Sempre leia e siga as mensagens de segurança.

Este é o símbolo de alerta de segurança.
Este símbolo alerta sobre situações que podem trazer riscos à sua vida, ferimentos a você ou a terceiros.

Todas as mensagens de segurança virão após o símbolo de alerta de segurança e a palavra "PERIGO" ou "ADVERTÊNCIA". Estas palavras significam:

PERIGO — **Existe risco de você perder a vida ou de ocorrerem danos graves se as instruções não forem seguidas imediatamente.**

ADVERTÊNCIA — **Existe risco de você perder a vida ou de ocorrerem danos graves se as instruções não forem seguidas.**

Todas as mensagens de segurança mencionam qual é o risco em potencial, como reduzir a chance de se ferir e o que pode acontecer se as instruções não forem seguidas.

1.1 ITENS DE SEGURANÇA

- O cabo de alimentação é fornecido junto com o seu Cooktop.
- A instalação deste produto exige um correto dimensionamento da rede elétrica. Instale o produto de acordo com as especificações descritas no manual de instruções.
- Use duas ou mais pessoas para mover e instalar o seu produto.
- Não puxe o cabo de alimentação do aparelho.
- Convém que objetos metálicos, como garfos, facas, colheres e tampas, não sejam colocados sobre a superfície da mesa, pois podem ficar quentes.
- A instalação deste produto deve prever meio de desligamento da alimentação com separação de contatos de pelo menos 3 mm em todos os polos e este meio de desligamento deve ser incorporado à fiação fixa.
- Após a instalação do Cooktop, os componentes elétricos devem estar inacessíveis ao usuário.
- Após o uso, desligue o elemento de aquecimento pelo seu controle e não através do detector de recipiente.
- O móvel deve prever a passagem do cabo de alimentação de forma a evitar que o cabo esteja próximo a partes quentes ou que entre em contato com partes quentes de outros aparelhos. O cabo de alimentação, também, não deve estar em contato com superfícies cortantes ou pontiagudas.
- Se o cordão de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, pelo agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.
- É obrigatória a instalação de um painel de separação (não fornecido com o equipamento) por baixo do Cooktop.
- O aparelho não deve ser ativado através de um temporizador externo ou de um sistema de comando à distância e separado.
- Todos os serviços de manutenção devem ser executados por um técnico da **Rede de Serviços Brastemp** e serão cobrados caso não sejam cobertos pela garantia ou o período preestabelecido de garantia tenha se expirado.

ATENÇÃO
Se a superfície estiver quebrada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.

1.2 DICAS IMPORTANTES

- A primeira instalação do seu Cooktop deve ser feita, obrigatoriamente, por um técnico da **Rede de Serviços Brastemp**. A primeira instalação é gratuita.
- Não repare nem substitua nenhuma peça do aparelho, a não ser que especificamente indicado no manual.
- Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Não entre em contato com as partes que aquecem, como as Zonas de Cocção, durante o uso.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que não brinquem com o aparelho.
- Mantenha crianças longe do Cooktop enquanto estiver em uso, ou após o uso, enquanto o vidro estiver quente.
- Certifique-se de que os cabos elétricos de outros eletrodomésticos não entrem em contato com as partes quentes do Cooktop.
- Não ligue uma Zona de Cocção quando não houver nenhuma panela posicionada sobre a mesma.
- Não utilize equipamentos de limpeza a vapor no produto.
- Não coloque materiais inflamáveis no produto ou próximo dele.
- Se houver respingos ou derramamento de líquidos sobre o Cooktop, ele pode se desligar automaticamente. Antes de religar o Cooktop, a região do painel de controle deve ser cuidadosamente limpa e seca.

ATENÇÃO
Para evitar danos permanentes à superfície vitrocerâmica, não use:
- Panelas com fundo que não seja perfeitamente plano;
- Panelas de metal com fundo esmaltado.

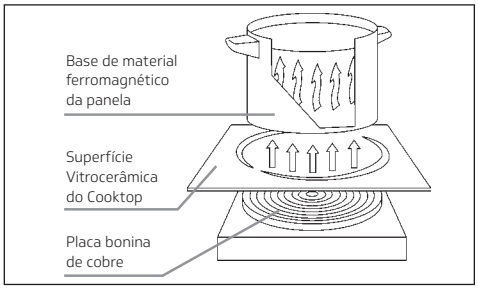
- Não deixe o produto em uso sem supervisão quando estiver fazendo frituras.
- Não coloque alimentos envoltos em papel alumínio, potes de plástico ou pano sobre as áreas de cocção.
- Vigie o cozimento dos alimentos ricos em gordura e óleo, pois podem resultar em incêndio facilmente. NUNCA tente apagar um incêndio com água; se possível desligue o aparelho e cubra a chama com uma tampa metálica ou uma toalha úmida, caso contrário, vá a um local seguro e chame o corpo de bombeiros.
- Não arraste panelas pela superfície vitrocerâmica – há possibilidade de riscar o vidro.
- Evite derramar açúcar ou outras substâncias na superfície, mas se isto acontecer, limpe a superfície imediatamente, pois o açúcar pode grudar na superfície de vidro, dificultando a limpeza.
- NUNCA aqueça uma lata fechada com alimento dentro, use apenas panelas e frigideiras adequadas.
- Este produto foi projetado para ser utilizado somente para fins de cozimento de alimentos em uso doméstico. Qualquer outro uso deste produto é considerado impróprio. O fabricante não se responsabiliza pela utilização inadequada do produto.
- Nossos produtos foram desenvolvidos de acordo com as normas brasileiras que regem as temperaturas máximas admissíveis. Não entre em contato com as partes que aquecem, como a Zona de Cocção, durante o uso do Cooktop.
- Em caso de queda do produto ou algum impacto, não o utilize e chame a **Rede de Serviços Brastemp**.

2 Conhecendo a tecnologia de Indução

2.1 O QUE É INDUÇÃO?

O princípio de funcionamento é baseado na geração de um campo eletromagnético entre a base de um material ferromagnético das panelas* (posicionadas acima da superfície vitrocerâmica) e as bobinas de cobre energizadas com corrente alternada posicionadas abaixo da superfície vitrocerâmica.
O campo eletromagnético aquece, instantaneamente, a base da panela, cozinhando, desta forma, o alimento com grande eficiência, rapidez e precisão.

*Cooktops de Indução requerem panelas magnéticas (sejam em aço, multicamada/ fundo triplo ou ferro fundido). **O Cooktop não funcionará com panelas de alumínio, vidro, barro, cerâmica, panelas com a base de cobre e pirex, por não serem de materiais magnéticos.**



2.2 BENEFÍCIOS DA INDUÇÃO

Um Ótimo Rendimento
A energia é transferida diretamente à panela. A perda de energia é mínima, garantindo um ótimo rendimento.

Economia de Tempo
O Cooktop de funcionamento por indução leva menos tempo para, por exemplo, ferver água.

Economia de Energia
A energia consumida para ferver água também é menor.

2.3 USO GERAL DO COOKTOP DE INDUÇÃO

- A Zona de Cocção só ligará após presença da panela sobre ela. Se, após colocar a panela, a Zona de Cocção não ligar, a panela pode: não ser do tamanho adequado para aquela zona, ser feita de um material não compatível com o sistema de indução (magnético), ou não estar bem centralizada sobre a Zona de Cocção.
- Seu Cooktop possui um sistema automático de controle da potência máxima de uso e quando você estiver utilizando mais de uma Zona de Cocção, simultaneamente, não será possível utilizar todas as zonas na potência máxima (P), quando ultrapassar a potência máxima selecionada do equipamento.
- Verifique se a sua panela é compatível através do uso de um ímã. Se o ímã grudar na base da panela, a panela é compatível.
- Se a panela for retirada da Zona de Cocção, esta entrará em pausa e o valor da potência selecionada no visor ficará piscando, significando utensílio ausente. Se no espaço de tempo de aproximadamente 30 segundos a panela não for recolocada a Zona de Cocção será desligada definitivamente. Recolocando a panela antes dos 30 segundos o valor da potência para de piscar e a Zona de Cocção reinicia o cozimento.
- Certifique-se de que o fundo da panela não está áspero, pois poderá riscar a superfície do Cooktop.
- Não apoie as panelas e frigideiras quentes na superfície do painel de comando do Cooktop, pois podem provocar danos.
- Para obter melhores resultados, assegure-se de que a panela esteja posicionada no centro da Zona de Cocção, demarcada no seu Cooktop.

Importante:
Se aparecer no visor das Zonas de Cocção a letra "H", significa que a Zona está quente. Não a toque até que a letra "H" se apague.

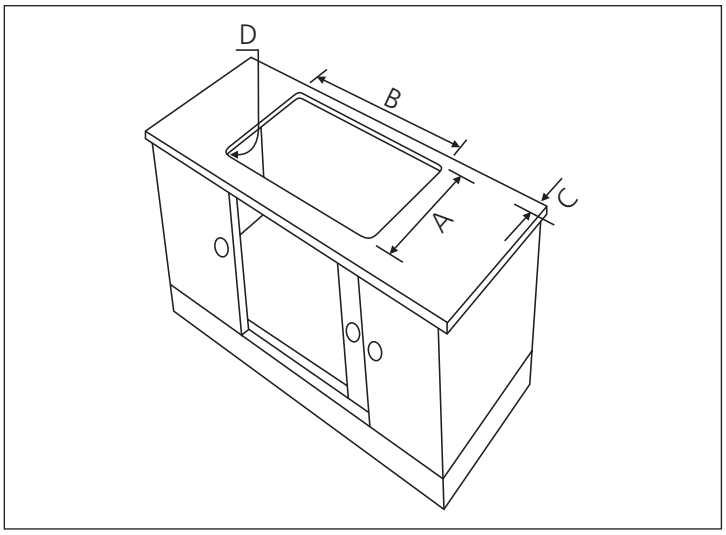
3 Instalando seu Cooktop

3.1 ANTES DE INSTALAR O SEU COOKTOP

Importante:
Antes de solicitar a visita do técnico da **Rede de Serviços Brastemp** para proceder à primeira instalação gratuita, certifique-se de que as orientações das Dimensões do Nicho/Gabinete e requisitos para a instalação elétrica sejam atendidas. A instalação só será realizada caso estas condições sejam atendidas. No caso de mudança de endereço ou necessidade de instalação do Cooktop em outro local, recomendamos que seja consultada a **Rede de Serviços Brastemp** (neste caso a reinstalação não será gratuita).

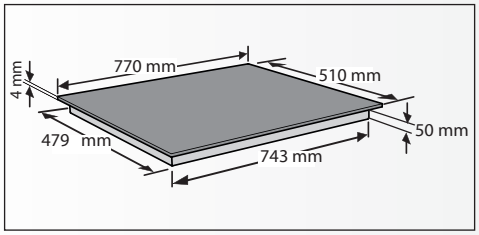
Dimensões do nicho/ gabinete

	BDJ77ABBNA/ BDJ77BEBNA	BDJ60BEBNA	BDJ31AEBNA
A	Mín. 480 Máx. 492	Mín. 480 Máx. 492	Mín. 490 Máx. 492
B	Mín. 750 Máx. 752	Mín. 560 Máx. 562	Mín. 275 Máx. 277
C	Mín. 35	Mín. 35	Mín. 35
D	R máx. 10	R máx. 10	R máx. 10

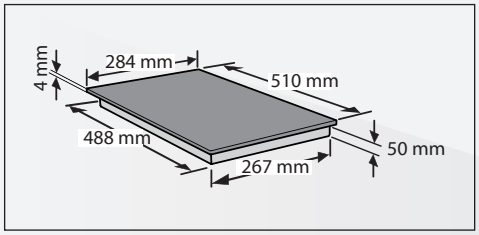


Dimensões do produto

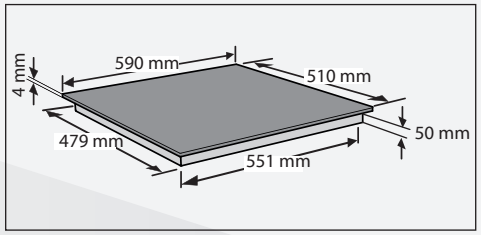
BDJ77ABBNA e BDJ77BEBNA



BDJ31AEBNA



BDJ60BEBNA

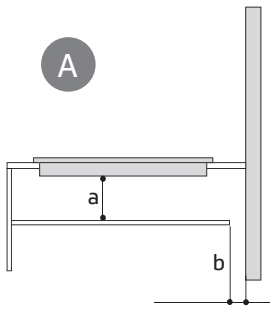


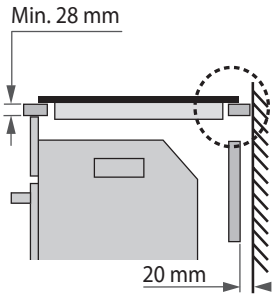
Obs.: imagem meramente ilustrativa

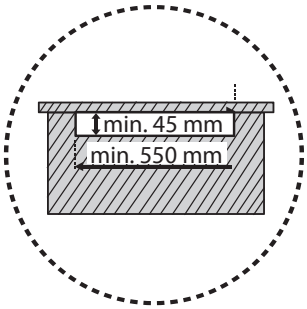
3.2 DIMENSÕES DO VÃO PARA INSTALAÇÃO DO COOKTOP

		BDJ77ABBNA/ BDJ77BEBNA	BDJ60BEBNA	BDJ31AEBNA
A	Distância entre o fundo do produto e o item abaixo para circulação de ar	Mín. 10 mm	Mín. 10 mm	Mín. 10 mm
B	Vão na parte traseira do objeto posicionado abaixo do Cooktop	Mín. 60 mm	Mín. 60 mm	Mín. 60 mm

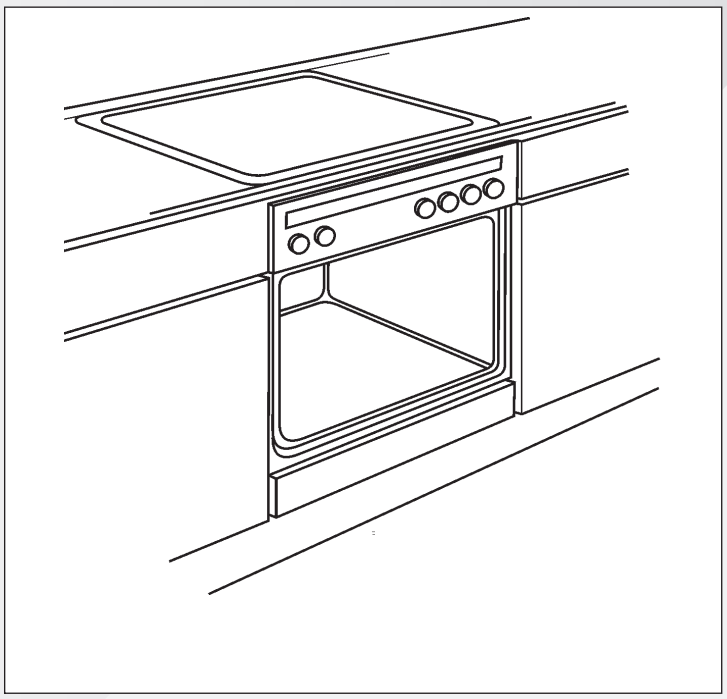
Vista lateral do produto







- O Cooktop deve ser instalado em uma bancada que tenha, no mínimo, 12 mm. Caso o Cooktop seja instalado sobre o forno, essa deve ter, no mínimo, 28 mm de espessura.
- A distância entre a face inferior do Cooktop e o móvel ou painel de separação do seu móvel deve estar de acordo com o indicado na figura A.
- Se um móvel de coluna for instalado próximo ao Cooktop, mantenha uma distância mínima de 100 mm da extremidade do Cooktop.
- A distância entre a parte inferior do aparelho e o painel de separação deve respeitar as dimensões indicadas na figura.
- No caso de instalação de um forno debaixo do Cooktop, certifique-se de que ele está equipado com um sistema de ventilação.
- Não instalar o Cooktop por cima da Lava Louças ou da máquina de lavar, para que os circuitos eletrônicos não entrem em contato com vapor ou umidade, o que pode danificá-los.
- Para remover o Cooktop, utilize uma chave de fenda (não fornecida) e mexa nas molas periféricas na parte inferior do produto (veja seção 3.3).

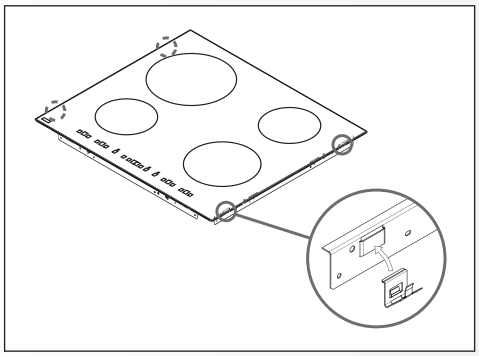


Importante:

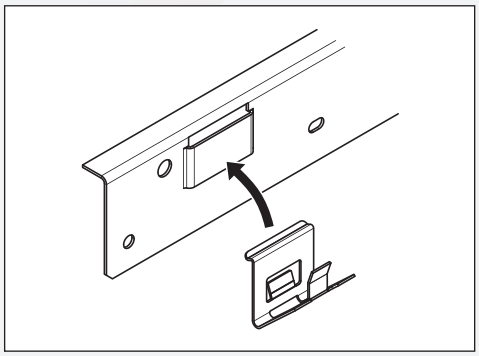
- Para evitar sobreaquecimento e danos ao circuito eletrônico, recomenda-se o seguinte:
- Se um forno estiver instalado abaixo do Cooktop, certifique-se de que ele esteja equipado com um sistema de ventilação e que a instalação considere as distâncias especificadas neste manual. Não coloque nenhum material entre o Cooktop e o forno;
- Se a temperatura máxima de uso do circuito eletrônico for ultrapassada, aparecerá no visor de seu Cooktop o código F0EA ou F0E9 e o Cooktop automaticamente se desligará. Neste caso, aguarde alguns minutos até que o circuito eletrônico esfrie a ponto de permitir que o Cooktop seja ligado novamente;
- SEMPRE desligue o Cooktop após o uso.

3.3 INSTALAÇÃO DO COOKTOP NO NICHO

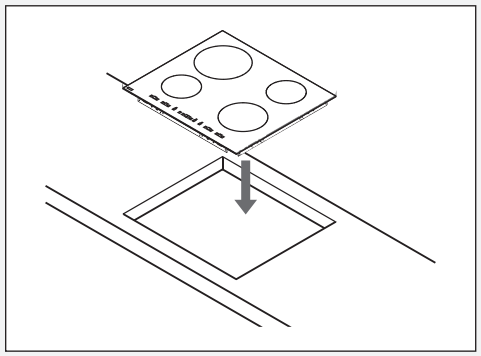
1. Encaixe os clips nas 4 posições do Cooktop.



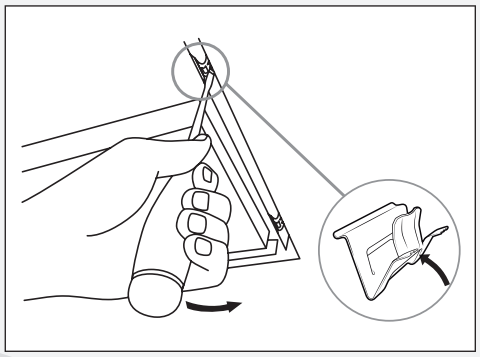
2. Detalhe de como encaixar os clips no Cooktop.



3. Depois de encaixar os clips, posicionar o Cooktop no nicho, de cima para baixo.



4. Para retirar o Cooktop do nicho, utilize uma chave de fenda para movimentar os clips lateralmente, pela parte inferior do produto.



⚠ ADVERTÊNCIA

Risco de Choque Elétrico

Desligue o disjuntor ou retire o plugue da tomada antes de efetuar qualquer manutenção no produto.
Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.
Conecte o aterramento do produto a um terra efetivo.
Não remova o aterramento do produto.
Não use adaptadores ou T's.
Não use extensões.

Não seguir estas instruções pode trazer risco de morte, incêndio ou choque elétrico.

ATENÇÃO
O aterramento da rede elétrica da sua residência deverá ser feito conforme norma NBR 5410 – seção aterramento. Na dúvida, consulte um eletricista especializado.

⚠ ADVERTÊNCIA

Risco de Incêndio

Instale o Cooktop de acordo com as especificações elétricas descritas no manual de instruções.
Desligue todos os controles após a utilização do produto.

Não seguir estas instruções pode causar morte, incêndio ou possíveis danos à integridade física das pessoas.

Importante:

Este produto tem uma potência nominal de 7200 W para os modelos BDJ77ABBNA, BDJ77BEBNA e BDJ60BEBNA e 3700 W para BDJ31AEBNA. O ponto de instalação deve apresentar tensão de 220 V (fase-neutro ou fase-fase) e a instalação elétrica deve estar preparada para suprir esta potência.

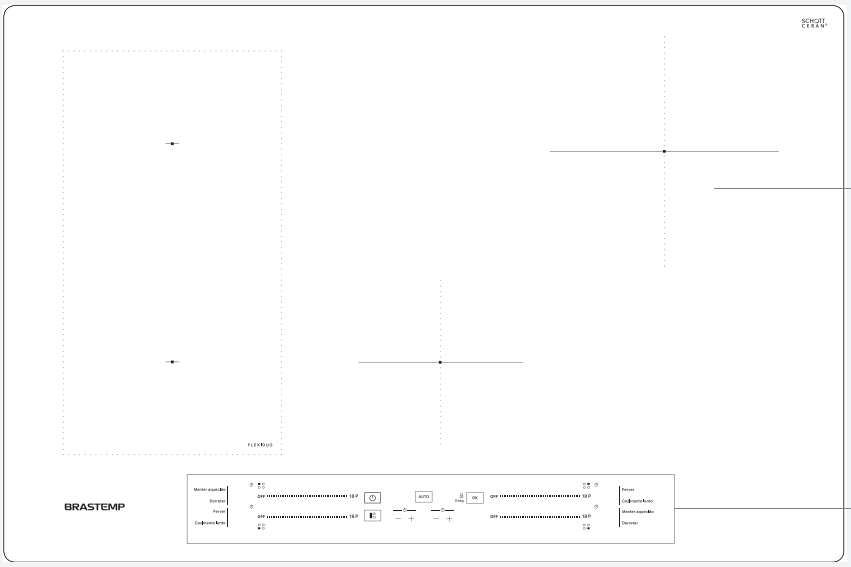
- Assegure-se de que a tensão elétrica disponível na sua residência esteja de acordo com o exigido para a instalação deste produto (220 V).
- Antes de solicitar a instalação do produto pela **Rede de Serviços Brastemp**, é necessário que os seguintes requisitos estejam atendidos:
  - Preparação de um circuito (fiação e disjuntores) exclusivo para o produto – Recomenda-se que o produto seja ligado em um disjuntor termomagnético (monofásico para ligação fase-neutro e bifásico para ligação fase-fase) de 40 Ampères e que o disjuntor esteja em fácil acesso após a instalação. Do quadro de distribuição até o ponto de instalação, utilize condutores de bitolas apropriadas. A adequação dos condutores deve ser realizada por técnico especializado em instalações elétricas residenciais e deve seguir os requisitos da norma brasileira NBR 5410.
  - É obrigatória a disponibilização de aterramento (aterramento conforme norma NBR 5410 – Seção Aterramento).
  - Todos os componentes utilizados na instalação devem ser aprovados pelo Inmetro.
- O cabo de alimentação é fornecido juntamente com o produto. A distância entre o nicho para instalação do produto e o interruptor que alimentará o mesmo deve ser menor que o comprimento do cabo fornecido (aproximadamente 1,1 m), considerando uma pequena folga e considerando também os pontos por onde o cabo deverá passar .
- O fabricante não se responsabiliza por acidentes com pessoas ou animais e danos à propriedade resultantes da não observância das regras acima citadas.

4 Usando seu Cooktop

Para obter os melhores resultados no preparo de alimentos, você deve operar adequadamente seu Cooktop.

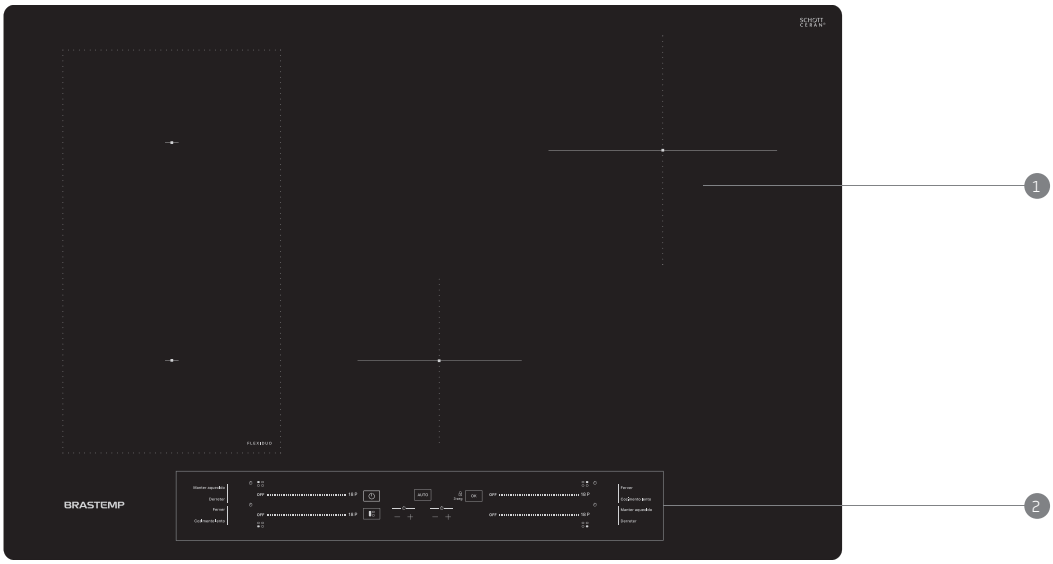
Esta seção lhe dará informações importantes para o uso eficiente e seguro do mesmo.

BDJ77ABBNA

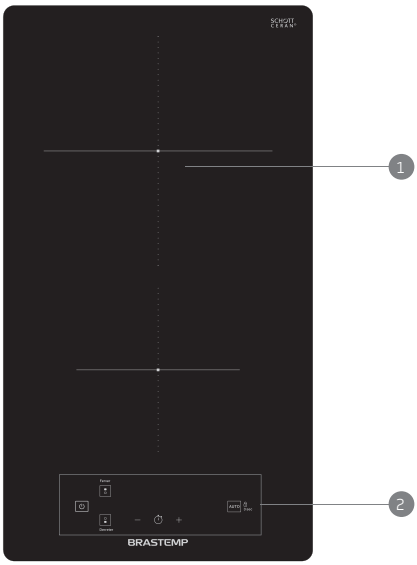


Descrição Geral
1. Zona de Cocção
2. Painel de Controle

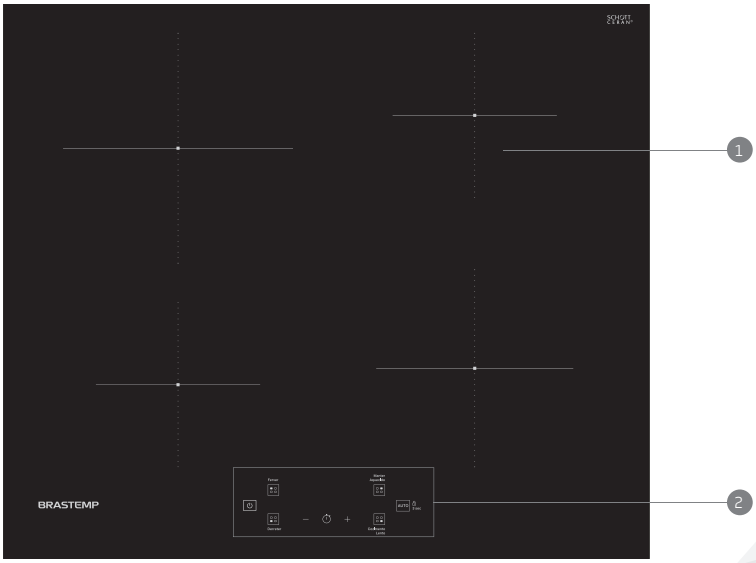
BDJ77BEBNA



BDJ31AEBNA

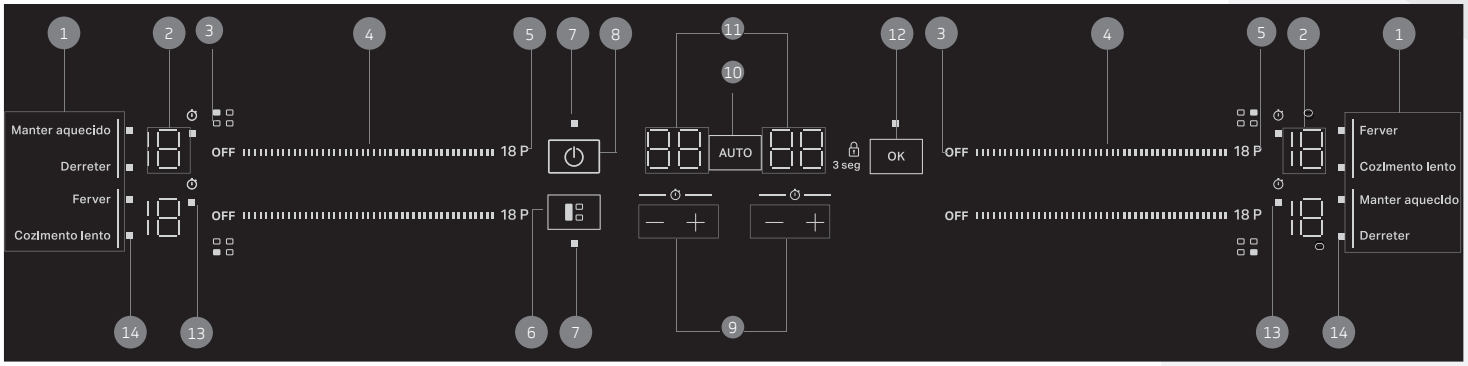


BDJ60BEBNA



Painel de controle

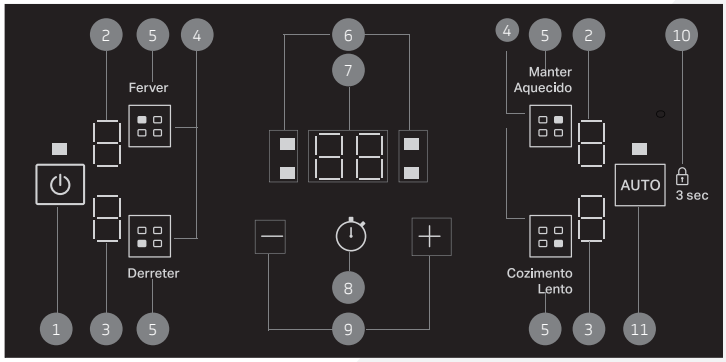
BDJ77ABBNA e BDJ77BEBNA



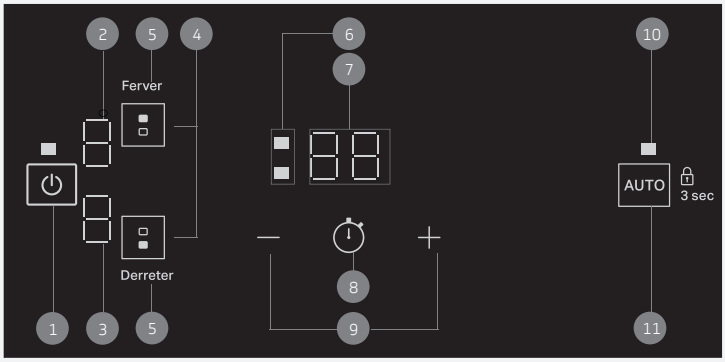
Descrição do Painel - BDJ77ABBNA e BDJ77BEBNA

1. Indicadores das Funções Especiais de cada Zona de Cocção
2. Indicador da potência selecionada
3. Tecla de desligamento da Zona de Cocção
4. Barra de Controle de Potência
5. Tecla de ativação da Potência Máxima
6. Tecla de ativação FLEXIZONE
7. LED indicador da função FLEXIZONE ativa
8. Tecla Ligar/desligar
9. Comandos do Timer das Zonas de Cocção à direita e à esquerda
10. Tecla Função Automática
11. Visor do tempo remanescente do Timer selecionado
12. Tecla para confirmação ou para travar o Painel (mantendo pressionado por 3 segundos)
13. LED indicador Timer da Zona de Cocção ativo
14. LED indicador de seleção da Zona de Cocção

BDJ60BEBNA



BDJ31AEBNA

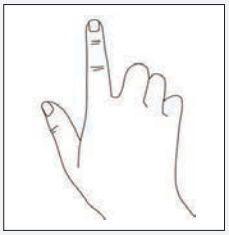


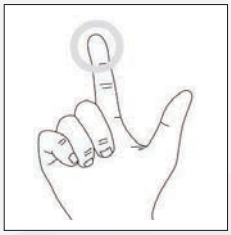
Descrição do Painel - BDJ60BEBNA e BDJ31AEBNA

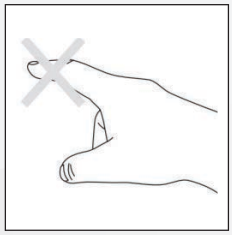
1. Tecla Ligar/desligar
2. Indicador de potência selecionada
3. LED indicador de seleção da Zona de Cocção
4. Tecla de seleção de Zona de Cocção
5. Indicador da função Especial de cada Zona de Cocção
6. Indicador Timer ativo
7. Visor do Timer
8. Teclas para controle de potência e do Timer
9. Comandos do Timer das Zonas de Cocção à direita e à esquerda
10. LED indicador de painel travado
11. Tecla Função Automática ou para travar o Painel (mantendo pressionado por 3 segundos)

4.1 UTILIZANDO O PAINEL DE CONTROLE

- Para acionar o painel de controle de forma correta, utilize toda área digital do dedo.
- Não utilize a ponta do dedo ou a unha, pois, desta forma, o painel de controle não funcionará corretamente.
- Para ligar o Cooktop, pressione a tecla ⏻ por, no mínimo, 1 segundo, até que a interface ligue. Para desligar, toque na mesma tecla até que os visores se apaguem. Todas as Zonas de Cocção serão desativadas.
- Se o Cooktop foi usado recentemente e ainda não esfriou o suficiente, o display da Zona de Cocção mostra um "H"(Hot - Quente).
- Assegure-se de que a panela esteja posicionada no centro da Zona de Cocção que deseja utilizar.
- Se aproximadamente 10 segundos após ligar o Cooktop não for selecionada nenhuma função, o Cooktop desativa-se automaticamente.



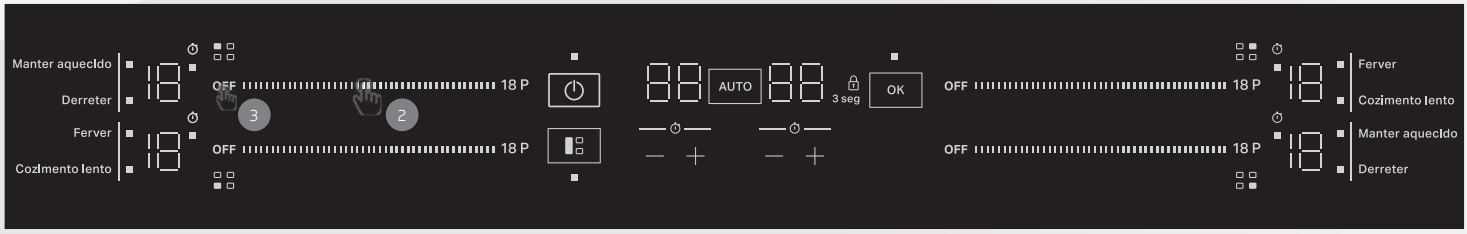




4.2 ATIVANDO A ZONA DE COCÇÃO

BDJ77ABBNA e BDJ77BEBNA

1. Posicione a panela corretamente na Zona de Cocção desejada;
2. Com o Cooktop ligado, selecione-a e regule a potência deslizando o dedo sobre a Barra de Controle de Potência referente à Zona de Cocção desejada;
3. Para desligar a Zona de Cocção basta reduzir a potência até "0" deslizando o dedo sobre a Barra de Controle de Potência ou selecionar a tecla "OFF".

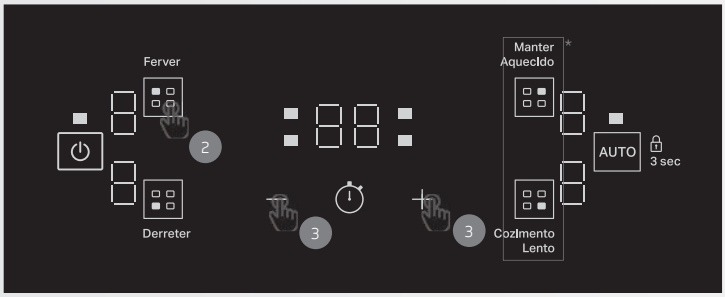


BDJ60BEBNA e BDJ31AEBNA

1. Posicione a panela corretamente na Zona de Cocção desejada;
2. Com o Cooktop ligado, selecione a Zona de Cocção, e um LED acenderá no visor referente à Zona de Cocção selecionada;
3. Em seguida, regule a potência com as teclas + e -;
4. Para regular a potência durante o uso selecione novamente a Zona de Cocção desejada e regule com as teclas + e -;
5. Para desligar a Zona de Cocção pressione a tecla de seleção da respectiva Zona de Cocção por pelo menos 3 segundos ou ajuste a potência para "0".

ATENÇÃO
Após desligar a Zona de Cocção, o painel indicará que ela ainda está quente com a letra "H". Este símbolo permanece ligado até que a temperatura diminua.

Por padrão, ao ligar o produto as zonas estarão selecionadas no nível 0. Cada Zona de Cocção pode atingir de "1" (nível mínimo) a "9" (nível máximo) Ou 18 (somente modelos BDJ77ABBNA e BDJ77BEBNA)). Algumas zonas possuem a função Potência Máxima, que aparecerá no visor com a letra "P".



*Apenas no modelo BDJ60BEBNA

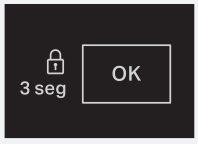
4.3 POTÊNCIA MÁXIMA "P"

Função existente apenas em algumas zonas de cocção, que permite aproveitar ao máximo a potência do Cooktop (por exemplo, para ferver rapidamente a água). Para ativar a função, pressione a tecla + (modelos BDJ60BEBNA e BDJ31AEBNA) ou deslize o dedo sobre a barra de controle (Modelos BDJ77ABBNA e BDJ77BEBNA) até visualizar a letra "P".

Após 5 minutos de utilização da função Potência Máxima, o aparelho programa automaticamente a zona para o nível 9 (modelos BDJ60BEBNA e BDJ31AEBNA) ou 18 (Modelos BDJ77ABBNA e BDJ77BEBNA).

4.4 FUNÇÃO TRAVAR PAINEL

BDJ77ABBNA / BDJ77BEBNA



BDJ60BEBNA / BDJ31AEBNA

Esta função bloqueia os comandos para evitar a ativação acidental do Cooktop.

Para ativar, ligue o Cooktop e pressione, durante três segundos, a tecla "OK/3 sec" (BDJ77ABBNA e BDJ77BEBNA) ou "AUTO/3sec" (modelos BDJ60BEBNA e BDJ31AEBNA); será emitido um sinal sonoro, sendo a ativação confirmada por um indicador luminoso acima da tecla selecionada.

O painel de controle fica bloqueado, à exceção do comando para destravar o painel.

Para desativar o bloqueio dos comandos, repita o procedimento de ativação. O ponto luminoso apaga-se e o Cooktop fica novamente ativo. A presença de líquidos sobre a tecla pode provocar a ativação ou desativação involuntária da função Travar Painel.

4.5 FUNÇÃO TIMER

A função Timer pode ser utilizada para programar o tempo de cozimento por um máximo de 99 minutos (1 hora e 39 minutos) para todas as zonas de cocção. Selecione a zona a ser utilizada e pressione a tecla Timer; um sinal sonoro indicará que a função foi ativada. O visor exibirá "00" e a indicação LED acenderá. Diminua e aumente o valor do Timer com as teclas **+** e **–** (no modelo BDJ77 há dois Timers: cada um controla as Zonas de Cocção dos seus respectivos lados). Após alguns segundos, a contagem regressiva iniciará.

Após decorrido o tempo programado, é emitido um sinal sonoro e a Zona de Cocção desliga-se automaticamente.
Para desativar a função, pressione a tecla Timer por 3 segundos (Modelos BDJ60BEBNA e BDJ31AEBNA) ou pressione simultaneamente as teclas + e - até desativar o Timer (Modelo BDJ77ABBNA e BDJ77BEBNA). Repita o procedimento acima para programar o Timer numa zona diferente. O visor exibe sempre o tempo da zona selecionada ou o tempo mais breve. Para modificar ou desativar o Timer, pressione a tecla da Zona de Cocção desejada.

4.6 FUNÇÃO POWER MANAGEMENT (AJUSTE DE POTÊNCIA)

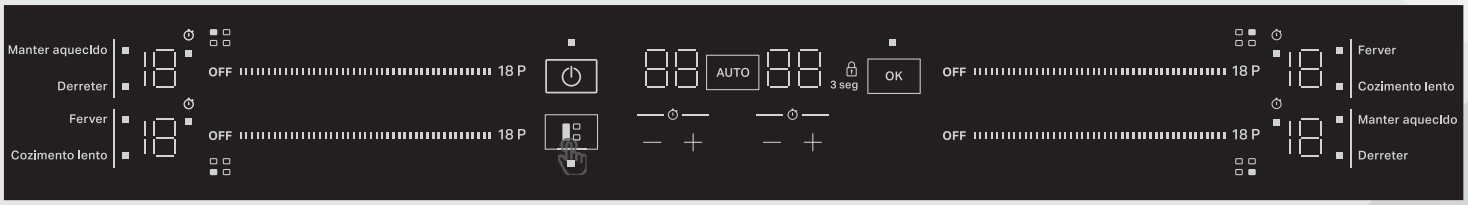
A função "Power Management" permite programar a potência máxima que o Cooktop pode atingir, com base nas suas necessidades.
Esta regulagem pode ser realizada em até 60 segundos após ligar o produto à rede elétrica.
Programando a potência máxima desejada, o Cooktop regulará automaticamente a divisão nas várias Zonas de Cocção, garantindo que este limiar nunca seja ultrapassado, com a vantagem de poder gerir também todas as zonas simultaneamente, sem problemas de sobrecarga.
É possível escolher entre opções de potência máxima: 2,5 – 4,0 – 6,0 – 7,2 kW, para os modelos BDJ77ABBNA, BDJ77BEBNA e BDJ60BEBNA, ou 2,5 e 3,7 para o modelo BDJ31AEBNA.
No momento da compra, o Cooktop está programado na potência máxima. Após ligar o Cooktop, nos primeiros 60 segundos, é possível definir a potência pretendida executando os passos indicados na tabela a seguir:

PASSO	MODELOS BDJ77ABBNA E BDJ77BEBNA		MODELOS BDJ60BEBNA e BDJ31AEBNA	
1	+	Pressione a Tecla "**+**" do Timer da direita por 5 seg, o visor apresenta "PL".	+	Pressione a Tecla "**+**" do Timer da direita por 3 seg, o visor apresenta "PL".
2	3 seg OK	Pressione a Tecla "**OK**" para confirmar.	AUTO 3 sec	Pressione a Tecla "**AUTO**" para confirmar.
3	— +	Use as Teclas "**+**" e "**-**" para selecionar a potência máxima desejada.	— +	Use as Teclas "**+**" e "**-**" para selecionar a potência máxima desejada.
4	3 seg OK	Pressione a tecla "**OK**" para confirmar.	AUTO 3 sec	Pressione a Tecla "**AUTO**" para confirmar.

Caso ocorra um erro durante a programação da potência, o símbolo "EE" aparecerá no display, associado a um sinal sonoro contínuo por 5 segundos. Neste caso, repita o procedimento de programação do início. Caso o erro permaneça, contate o serviço pós-venda.
Durante a utilização normal, quando o nível de potência máxima disponível for atingido, o Cooktop, automaticamente, não permitirá aumentar a potência da Zona de Cocção, evitando assim, ultrapassar a potência máxima para esse produto.
Caso necessite de uma potência superior nessa zona, diminua manualmente o nível de potência de uma ou mais Zonas de Cocção já ativas.

4.7 FLEXIZONE (DISPONÍVEL APENAS NOS MODELOS BDJ77ABBNA E BDJ77BEBNA)

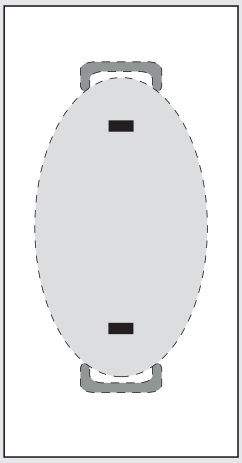
Esta função permite que as duas Zonas de Cocção independentes, da esquerda, sejam conectadas e sejam controladas como uma Zona de Cocção única para ajustes de potência.
É ideal para frigideiras ovais, retangulares e alongadas (com uma dimensão máxima da base de 38 x 23 cm) ou para diversas frigideiras padrão ao mesmo tempo.
Para ativar a função FLEXIZONE, ligue o Cooktop e pressione a tecla FLEXIZONE, e um LED acenderá indicando que a função está ativa.



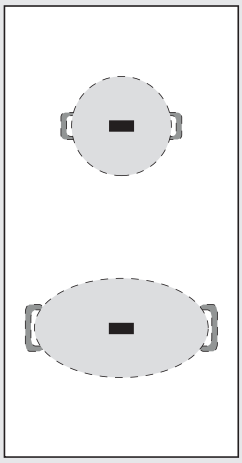
Para alterar o nível de potência (de 1 até o máximo de 18 ou P), deslize o dedo horizontalmente na Barra de Controle de Potência de qualquer uma das Zonas conectadas pela função FLEXIZONE. Para desativar a função FLEXIZONE, pressione a tecla FLEXIZONE. Para desligar as superfícies de cozimento, instantaneamente, pressione uma das teclas de seleção "OFF" de qualquer uma das FLEXIZONE.
A função FLEXIZONE consegue detectar o deslocamento de uma panela de uma das zonas conectadas pela função FLEXIZONE para outra, mantendo o mesmo nível de potência da Zona de Cocção onde a panela estava originalmente situada (se a panela for deslocada da Zona de Cocção frontal para a traseira, o nível de potência será mantido e seguirá sendo apresentado nos visores correspondentes).
É igualmente possível utilizar a zona FLEXIZONE como duas zonas independentes, seguindo os mesmos passos de uso de uma Zona de Cocção simples.

Importante:

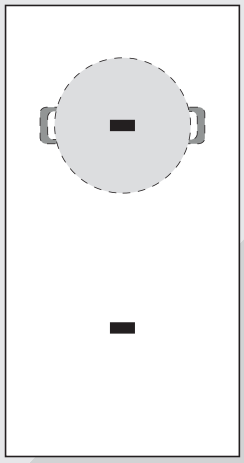
A indicação de "panela ausente" aparece no visor da superfície quando não consegue detectar a panela (devido à ausência de panela adequada para o Cooktop de Indução ou de panela mal posicionada). Esta indicação permanece ativa durante 30 segundos: durante este período de tempo, o usuário poderá adicionar ou deslocar as panelas dentro da zona FLEXIZONE, conforme preferir. Decorridos 30 segundos, se não for colocada corretamente uma panela adequada sobre a superfície, o sistema interrompe a "procura" de panelas e o símbolo permanece visível no visor para lembrar que a mesma está desativada.



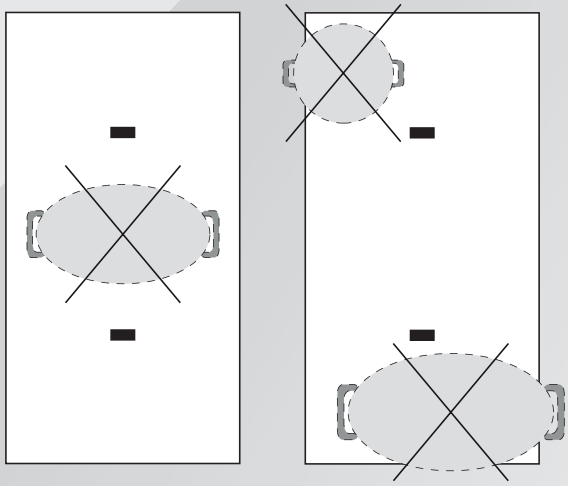
Posicionamento correto da panela, utilizando a Zona FLEXIZONE como uma única grande.



Posicionamento correto de panelas, utilizando duas panelas independentes na zona FLEXIZONE.



Posicionamento correto da panela, utilizando a zona FLEXIZONE como uma única Pequena.



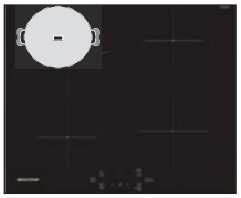
Posicionamentos incorretos de panelas sobre a zona FLEXIZONE.

4.8 ATIVANDO FUNÇÕES ESPECIAIS

Importante:

Cada Zona de Cocção possui uma ou mais funções especiais preestabelecidas conforme o modelo do seu produto.

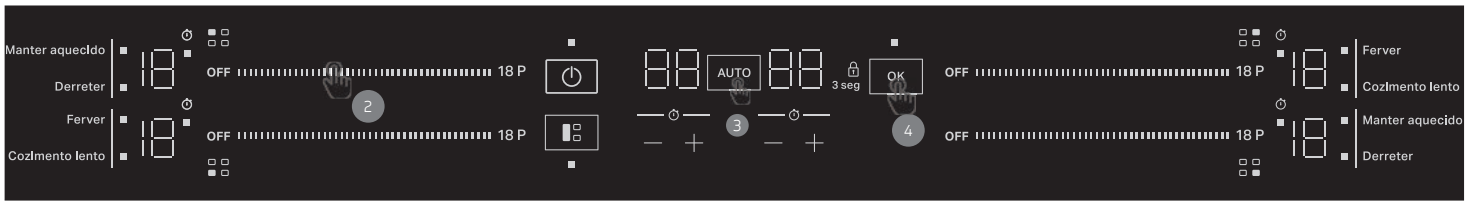
Modelos BDJ60BEBNA e BDJ31AEBNA



1. Posicione a panela na Zona de Cocção correspondente à Função Especial que deseja utilizar;
2. Selecione no painel a Zona de Cocção a ser usada;
3. Em seguida, pressione a tecla "AUTO". O display da Zona de Cocção selecionada mostrará "A", indicando que a função especial está ativa;
4. Para desativar a Função especial basta selecionar a Zona de Cocção desejada e, em seguida, a pressionar a tecla "AUTO".

Modelos BDJ77ABBNA e BDJ77BEBNA

1. Posicione a panela na Zona de Cocção correspondente à função especial que deseja utilizar;
2. Selecione no painel a Barra de Controle de Potência referente à Zona de Cocção a ser usada;
3. Em seguida, pressione a tecla "AUTO", e no display da Zona de Cocção selecionada aparecerá "A", e o LED indicador da Função especial piscará;
4. Selecione a função desejada pressionando a tecla "Auto" até que o LED da função desejada estiver piscando. Para confirmar, pressione "OK".
5. Para desativar a Função Especial pressione a tecla "OFF".



4.8.1 FUNÇÕES ESPECIAIS

Derreter:
Esta função permite derreter alimentos na temperatura ideal sem o risco de queimar. Ideal para derreter alimentos delicados, como o chocolate, impedindo-os de grudarem na panela.
Ferver:
Esta função permite ferver água e manter a água fervendo com baixo consumo de energia. É indicado colocar cerca de 2 (dois) litros de água na panela em temperatura ambiente. Para panelas grandes e volumes maiores que 2 litros de água é indicado utilizar uma tampa para otimizar o tempo.
Ao utilizar esta função recomenda-se monitorar constantemente o nível de água.
Cozimento Lento:
Esta função é indicada para cozinhar alimento por períodos longos sem o risco de queimar. Ideal para o preparo de arroz, molhos, caldos e sopas. Não disponível no modelo BDJ31AEBNA.
Manter Aquecido:
Esta função permite manter o alimento na temperatura ideal após finalizar o cozimento, ou fazer reduções bem lentamente. Não disponível no modelo BDJ31AEBNA.

Importante:

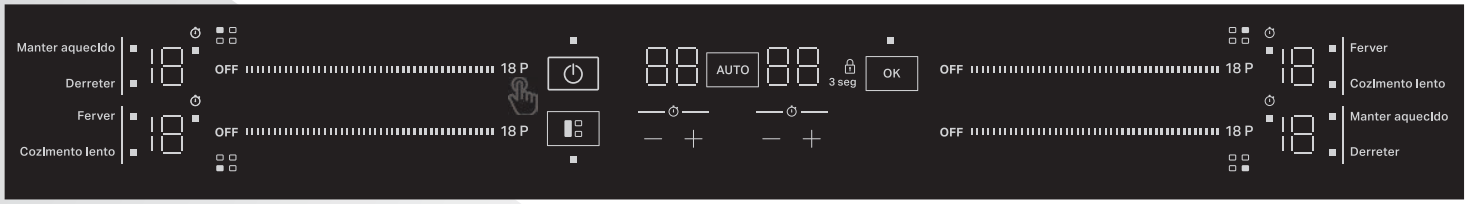
- Durante o uso da Função Especial, o Cooktop gerencia automaticamente a potência da Zona de Cocção utilizada, não sendo possível alterar o valor da potência até o usuário desativar esta função.
- Durante todo o uso da Função Especial o usuário deve acompanhar o preparo do alimento.
- Não é possível utilizar as Funções Especiais com a Função FLEXIZONE (BDJ77ABBNA e BDJ77BEBNA).
- **A Função Especial não é desativada automaticamente.**
- Durante o uso da função especial não é possível usar a função timer.

4.9 ATIVAÇÃO/DESATIVAÇÃO DE SONS DO TECLADO

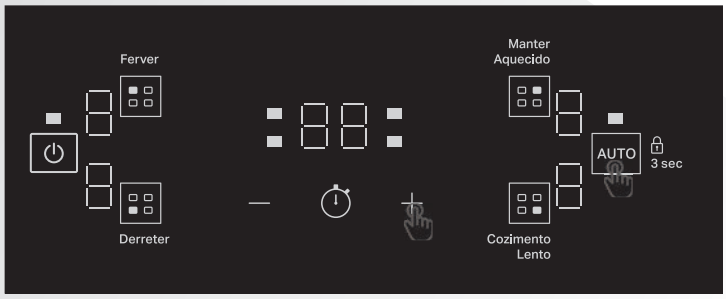
Após ligar o Cooktop, pressione e mantenha pressionadas, simultaneamente, a tecla **+** e a tecla **AUTO** para os modelos BDJ60BEBNA e BDJ31AEBNA.

Para os modelos BDJ77ABBNA e BDJ77BEBNA pressione a tecla **"P"** da primeira Barra de Controle de Potência da esquerda durante, pelo menos, 5 segundos.

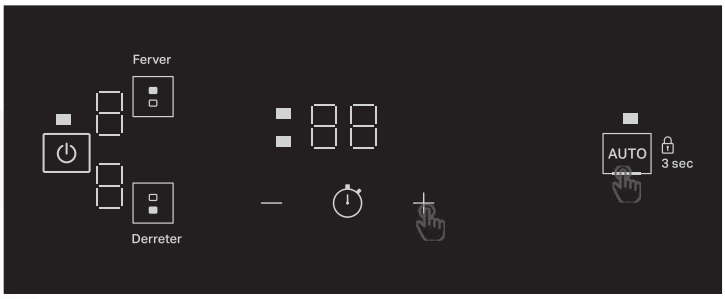
BDJ77ABBNA e BDJ77BEBNA



BDJ60BEBNA



BDJ31AEBNA



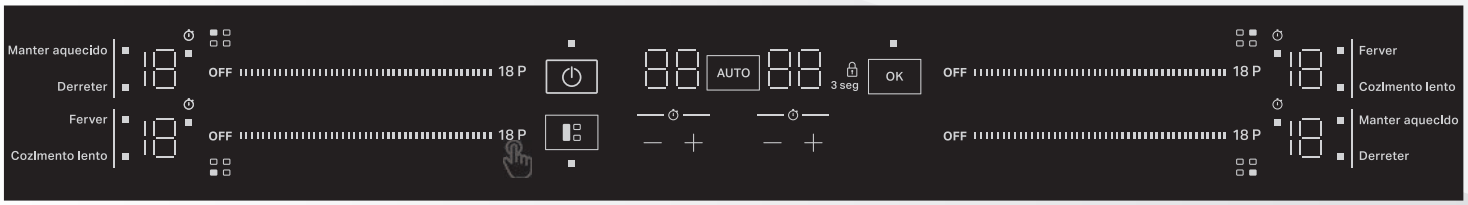
4.9.1 MODO DEMONSTRAÇÃO

BDJ77ABBNA e BDJ77BEBNA

- Para ativar ou desativar o Modo Demonstração, após ligar o Cooktop, pressione e mantenha pressionada a tecla “P” da segunda Barra de Controle de Potência da esquerda por, pelo menos, 5 segundos.
- O símbolo “DE” irá aparecer no Display mostrando que o modo está ativo.

Importante:

- Este modo desativa o sistema de aquecimento do Coocktop, permitindo ativar o painel sem ativar as Zonas de Cocção.
- O objetivo do Modo Demonstração é permitir ao usuário a interação com o painel para conhecimento das funções.

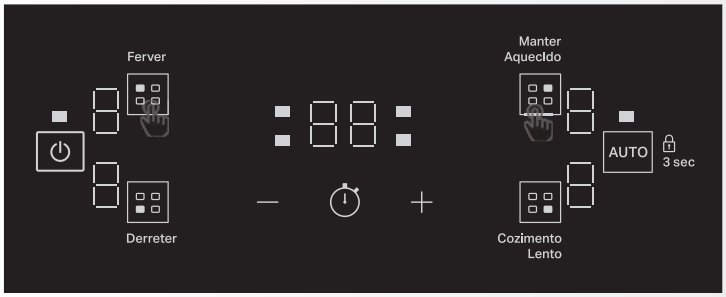


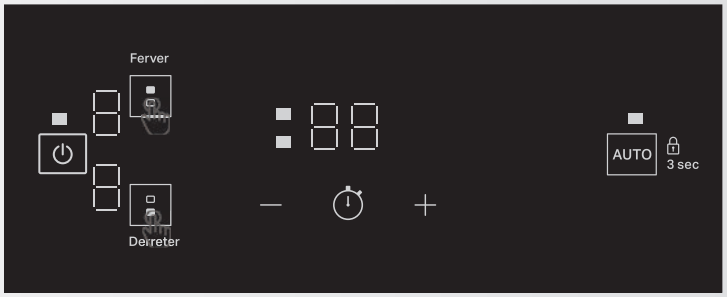
BDJ60BEBNA

- Para ativar ou desativar o Modo Demonstração, após ligar o Cooktop, pressione e mantenha pressionada as duas teclas de seleção das Zonas de Cocção superiores por, pelo menos, 3 segundos.
- O símbolo “DE” irá aparecer no Display mostrando que o modo está ativo.

BDJ31AEBNA

- Para ativar ou desativar o Modo Demonstração, após ligar o Cooktop, pressione e mantenha pressionada as duas teclas de seleção das Zonas de Cocção por, pelo menos, 3 segundos.
- O símbolo “DE” irá aparecer no Display mostrando que o modo está ativo.





4.10 AVISOS DO PAINEL DE CONTROLE

4.10.1 LUZES DE INDICAÇÃO DE CALOR RESIDUAL

O Cooktop está equipado com um indicador de calor residual para cada Zona de Cocção. Este indicador mostra quais são as zonas de cocção que ainda estão com temperatura elevada. Se a zona apresentar esta indicação, é possível, por exemplo, manter alimentos quentes ou derreter manteiga. Quando a Zona de Cocção fica fria, o visor se apaga.

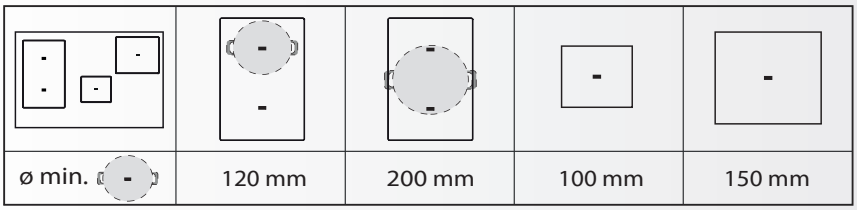
4.10.2 INDICADOR DE PANELA NÃO ADEQUADA OU AUSENTE

Se a panela não for compatível com o seu Cooktop de Indução, estiver mal colocada ou não tiver as dimensões adequadas, a indicação de “panela ausente” aparece no visor. Nestas situações, recomenda-se o reposicionamento da panela na superfície do Cooktop até encontrar a posição de funcionamento. Se, no espaço de aproximadamente 30 segundos, não for detectada nenhuma panela, o Cooktop desliga-se.

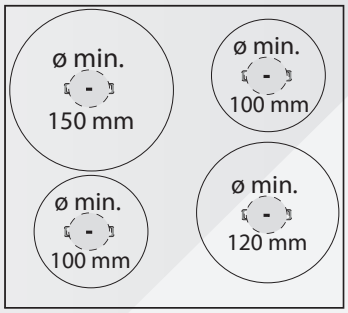
4.11 USE PANELAS E FRIGIDEIRAS CORRETAS

Recomendam-se panelas e frigideiras com fundo plano, para evitar possíveis danos à superfície, como, por exemplo, riscos. Os grãos de areia e poeira que restam podem ocasionar riscos ao permanecerem sob as panelas.
Observe que o diâmetro do fundo das panelas ou frigideiras deve ser apropriado para o diâmetro da Zona de Cocção.

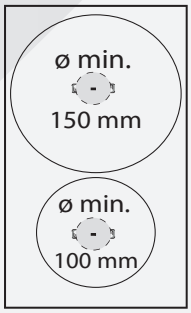
BDJ77ABBNA e BDJ77BEBNA



BDJ60BEBNA



BDJ31AEBNA



5 Dicas de operação

5.1 TABELA DE POTÊNCIAS

NÍVEL DE POTÊNCIA			TIPO DE COZIMENTO	INDICAÇÕES DE USO (A INDICAÇÃO JUNTA A EXPERIÊNCIA E OS HÁBITOS DE COZIMENTO)
MODELO	BDJ31AEBNA / BDJ60BEBNA	BDJ77ABBNA / BDJ77BEBNA		
Potência máxima	P	P	Aquecer rapidamente	Ideal para aumentar rapidamente a temperatura dos alimentos até uma fervura rápida, no caso da água, ou aquecer rapidamente os líquidos de cozimento.
	8-9	14-18	Fritar - ferver	Ideal para tostar, iniciar um cozimento, fritar produtos congelados, ferver rapidamente
Potência alta	7-8		Tostar - fritar lentamente - ferver - grelhar	Ideal para fritar lentamente, manter fervuras vivas, cozinhar e grelhar (por um curto período de tempo, 5-10 minutos).
	6-7	10-14	Tostar - cozinhar - estufar - fritar lentamente - grelhar	Ideal para fritar lentamente, manter fervuras ligeiras, cozinhar e grelhar (por um período de tempo médio, 10-20 minutos), preaquecer os acessórios.
Potência média	4-5		Cozinhar - fritar lentamente - grelhar	Ideal para manter fervuras delicadas, cozinhar (por um longo período de tempo).
	3-4	5-9	Cozinhar - ferver lentamente - adensar - envolver	Ideal para cozimento prolongado (arroz, molhos, assados, peixe) na presença de líquidos de acompanhamento (p. ex. água, vinho, caldo, leite), envolver massa.
	2-3			Ideal para cozimento prolongado (volumes inferiores a 1 litro: arroz, molhos, assados, peixe) na presença de líquidos de acompanhamento (p. ex. água, vinho, caldo, leite).
Potência baixa	1-2	1-4	Derreter - descongelar - manter quente - envolver	Ideal para amolecer a manteiga, derreter delicadamente o chocolate, descongelar produtos de pequenas dimensões e manter quentes alimentos recém-preparados (p. ex.: molhos, sopas).
	1			Ideal para manter quentes alimentos recém-preparados
Desligado	0	OFF	Superfície de apoio	Cooktop na posição de espera ou desligado (possível presença de calor residual do final do cozimento, assinalado com H)

Nota: No caso de preparos rápidos e que requerem uma perfeita distribuição do calor (por exemplo, panquecas), na zona dupla de 28 cm de diâmetro (se presente), recomenda-se utilizar acessórios não superiores a 24 cm de diâmetro. Para tipos de cozimento delicado (por exemplo, derreter chocolate ou manteiga), recomenda-se utilizar as zonas únicas de diâmetro inferior.

5.2 DICAS PARA ECONOMIZAR ENERGIA

- Use panelas com um diâmetro igual ao da Zona de Cocção.
- Use somente panelas com fundo plano.
- Se possível, mantenha a panela tampada durante o cozimento.
- Cozinhe (vegetais, batatas etc.) usando a menor quantidade possível de água, para obter menor tempo de cozimento.
- Uma panela de pressão permite maior economia de tempo e energia.

Para obter melhores resultados:

- Assegure-se de que a panela esteja posicionada no centro da Zona de Cocção, demarcada no seu Cooktop.
- Utilize panelas com diâmetro adequados às Zonas de Coccção.
- Utilize panelas com o fundo plano, evitando aquelas com fundo abaulado.
- Sempre que possível, mantenha a panela com a tampa corretamente posicionada.

6 Limpeza e manutenção

⚠ ADVERTÊNCIA

Risco de Choque Elétrico

Desligue o disjuntor ou retire o plugue da tomada antes de efetuar qualquer manutenção no produto.
Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.
Conecte o aterramento do produto a um terra efetivo.
Não remova o aterramento do produto.
Não use adaptadores ou T's.
Não use extensões.

Não seguir estas instruções pode trazer risco de morte, incêndio ou choque elétrico.

Para a limpeza e conservação do seu Cooktop, recomenda-se seguir os seguintes passos:

- Com a superfície fria, remova toda a sujeira e os resíduos de alimentos.
- Adicione algumas gotas de detergente neutro sobre a superfície e esfregue-a com um pano, esponja macia ou papel de cozinha.
- Limpe a superfície com um pano úmido e seque-a com um pano limpo e macio.
- Antes de proceder às operações de limpeza, certifique-se de que as Zonas de Cocção estão desligadas e que a indicação de calor residual H desapareceu.

Importante:

- Se, por descuido, os objetos de plástico, filme de alumínio, açúcar ou alimentos contendo açúcar entrarem em contato com a superfície aquecida do vidro, retire os e limpe o local imediatamente, evitando dessa forma que grudem na superfície de vidro, dificultando a limpeza.
- Para manter o Cooktop em boas condições, conserve-o limpo, removendo restos de alimentos antes do uso.
- Para evitar riscar o vidro, não arraste panelas e outros objetos pela superfície vitrocerâmica. Este tipo de dano não está coberto pela garantia.
- Não utilize produtos abrasivos ou corrosivos, produtos à base de cloro ou esponjas de aço, equipamentos de limpeza a vapor, nem produtos inflamáveis.
- Para evitar danos permanentes à superfície vitrocerâmica, não use panelas com fundo que não seja perfeitamente plano;
- Não derrame água diretamente sobre o produto.
- Não deixe produtos ácidos ou alcalinos como vinagre, mostarda, sal, açúcar ou suco de limão sobre a mesa de vidro.
- Verifique, periodicamente, a região de entrada de ar do produto. Observe se não há excesso de poeira prejudicando a ventilação/resfriamento do produto. A poeira pode prejudicar esta ventilação e reduzir a eficiência do Cooktop.

7 Dados técnicos

CÓDIGO DO PRODUTO	BDJ77ABBNA	BDJ77BEBNA	BDJ60BEBNA	BDJ31AEBNA
Dimensões externas do produto (L x P x A) (mm)	770 x 510 x 54	770 x 510 x 54	590 x 510 x 54	284 x 510 x 54
Dimensões do nicho (L x P x A) (mm)	750 x 480	750 x 480	560 x 480	275 x 490
Tensão de alimentação (V)	220	220	220	220
Potência total (W)	7200	7200	7200	3700
Variação de tensão admitida (V)	220 V ±10% (198 V a 242 V)	220 V ±10% (198 V a 242 V)	220 V ±10% (198 V a 242 V)	220 V ±10% (198 V a 242 V)
Frequência (Hz)	60	60	60	60
Chave disjuntora recomendada (A)	40	40	40	40

8 Questões ambientais

8.1 EMBALAGEM

A Brastemp procura em seus novos projetos, usar embalagens cujas partes sejam de fácil separação, bem como de materiais recicláveis. Portanto, as peças das embalagens (calços de isopor, sacos plásticos e caixa de papelão) devem ter o seu descarte de maneira consciente, sendo eles destinados, preferencialmente a recicladores.

8.2 PRODUTO

Este produto foi construído com materiais que podem ser reciclados e/ou reutilizados. Então, ao se desfazer deste produto, procure companhias especializadas em desmontálo corretamente.

8.3 DESCARTE

Ao descartar este produto, no final de sua vida útil, solicitamos que seja observado a legislação local existente e vigente em sua região, desta forma, fazendo o descarte da forma mais correta possível.

9 Solução de problemas

OCORRÊNCIA	DESCRIÇÃO	CAUSA PROVÁVEL	SOLUÇÃO
F0E1	Panela detectada, porém não compatível.	Panela mal posicionada ou não compatível com uma ou mais Zonas de Cocção.	Pressione a tecla ON/OFF duas vezes para remover o código F0E1 e programe a Zona de Cocção desejada. Tente usar outra Zona de Cocção ou uma panela diferente.
F0E7	Conexão com a rede elétrica errada.	A conexão com a rede elétrica não está exatamente de acordo com a indicada neste manual na seção "Diagrama de Ligação".	Ajuste a conexão elétrica de acordo com a seção "Diagrama de ligação".
F0EA	O painel de controle desligou por causa de temperaturas internas muito elevadas.	A temperatura da parte eletrônica está muito elevada.	Aguarde alguns minutos até que o Cooktop esfrie, antes de o utilizar novamente. Verifique se a instalação está de acordo com o especificado e se possui as aberturas solicitadas.
F0E9	A zona de cocção desligou quando devido à temperatura muito elevada.	A temperatura da parte eletrônica está muito elevada.	Aguarde alguns minutos até que o a Zona de Cocção esfrie, antes de o utilizar novamente.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Desconecte o Cooktop da energia, espere alguns segundos e conecte-o novamente. Se o erro persistir, entre em contato com a **Rede de Serviços Brastemp** e informe o código que está sendo mostrado no display.		
dE (Quando o Cooktop está desligado)	O Cooktop não aquece e as funções não são ativadas.	Modo Demonstração ativado.	Desativa o Modo Demonstração de acordo com a seção Modo demonstração.
Exemplo: Ferver ● 0 → -	A função especial não é ativada quando selecionada.	A potência total do coooktop está ultrapassando a potência máxima configurada na função Power Management.	Vá para a seção Power Management.
Exemplo: P → 5 (Nível de potência menor que o selecionado)	O Cooktop automaticamente configura um nível de potência para garantir que a Zona de Cocção possa ser utilizada.	O sistema Power Management limita os níveis de potência para não ultrapassar o limite máximo de potência do Cooktop.	Vá para a seção Power Management.

9.1 VENTILADOR DE RESFRIAMENTO

O Cooktop é equipado com um ventilador de resfriamento, regulado pela temperatura interna do Cooktop. Se o Cooktop atinge certa temperatura a potência de todas as Zonas de Cocção é automaticamente reduzida ou, se necessário, o Cooktop é desligado. Isto vai proteger todos os componentes eletrônicos do produto.
Após haver o resfriamento do Cooktop, é possível utilizar todas as funções normalmente. O ventilador de resfriamento pode continuar ligado por alguns minutos, mesmo após desligar o Cooktop.

Antes de entrar em contato com a **Rede de Serviços Brastemp**:

1. Leia esta seção por completo e verifique se o problema pode ser rapidamente resolvido.
2. Desligue o produto e ligue novamente e verifique se o problema se repete.
3. Se após realizar estas duas verificações, o problema persistir, entre em contato com a **Rede de Serviços Brastemp**.

Nota: Não seguir as instruções contidas neste manual pode comprometer seriamente a segurança e a qualidade do seu Cooktop.

9.2 RUÍDO GERADO PELO COOKTOP

Os Cooktops de Indução podem gerar vários ruídos e vibrações durante a operação normal, dependendo do tipo de material e do processamento da comida, tal como descrito abaixo:
Ruído de contato: este tipo de vibração deve-se à utilização de recipientes feitos de diversos materiais sobrepostos;
Clique na potência média-baixa: este ruído é produzido para atingir a potência média-baixa requerida;
Clique rítmico: este ruído é produzido quando estão a funcionar diversas áreas de cozimento e/ou em elevado desempenho;
Apito ligeiro: este ruído deve-se ao tipo de contentor utilizado e à quantidade de alimentos que contém;
Ruído de fundo: o Cooktop de indução vem equipado com uma ventoinha que se destina a reduzir a temperatura dos componentes elétricos, sendo por isso que, durante a operação e também alguns minutos após ter desligado o Cooktop, será possível ouvir o ruído da ventoinha. Aumentar/diminuir as áreas de cozimento ativas pode aumentar ou diminuir o ruído de fundo da ventoinha.
Estas são condições normais e essenciais para o funcionamento adequado do sistema de Indução e para que não haja indicação de falhas ou danos.

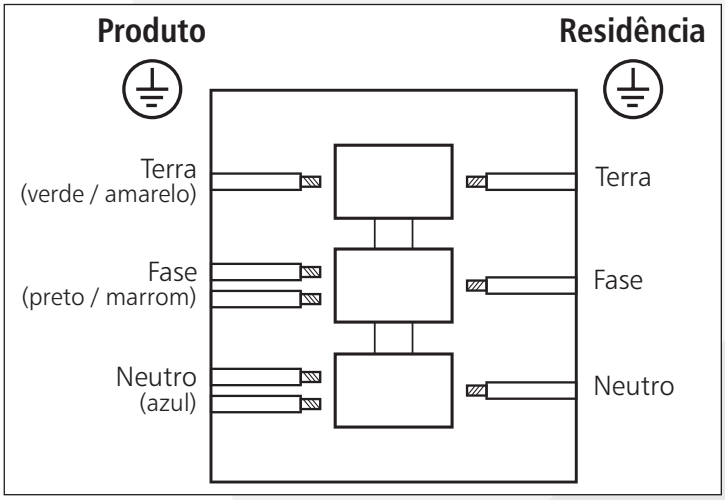
10 Diagrama de ligação

10.1 ESQUEMA DE LIGAÇÃO DO CABO DE ALIMENTAÇÃO NA REDE ELÉTRICA DA RESIDÊNCIA

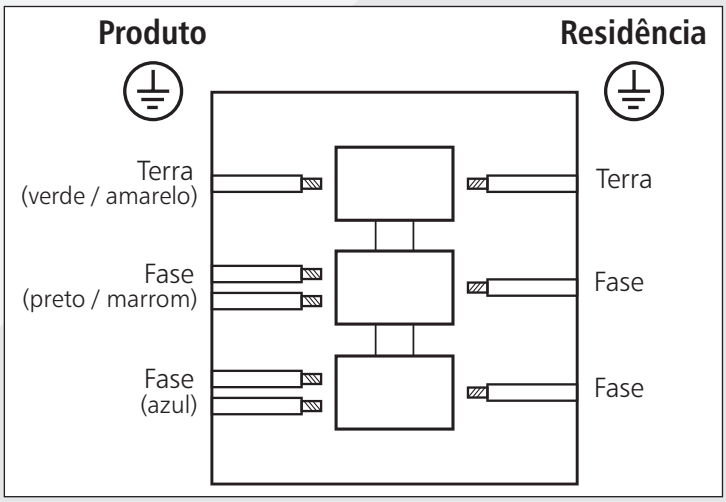
Veja abaixo a indicação das conexões existentes no cabo de alimentação do Cooktop de Indução. O produto pode ser conectado a uma rede fase-neutro ou fase-fase.

Nota: Um aterramento efetivo deve ser utilizado.

10.1.1 LIGAÇÃO REDE FASE-NEUTRO 220 V



10.1.2 LIGAÇÃO REDE FASE-FASE 220 V



11 Fale com a Brastemp

Em caso de dúvidas ou de problemas no produto, entre em contato com a Central de Relacionamento Brastemp. Ao ligar, tenha em mãos o número do modelo e o número de série do seu produto. Ambos os números podem ser encontrados na etiqueta que contém o logotipo da Brastemp.

Consulte o site **www.brastemp.com.br** para ter acesso às informações atualizadas sobre a nossa rede de assistência técnica ou ligue para o nosso Call Center: **3003-0099** (capitais e regiões metropolitanas) ou **0800-970-0999** (demais localidades).

Com isso, você terá fácil acesso à Assistência Técnica mais próxima de sua residência.

BRASTEMP
Rede de Serviços

REDE DE SERVIÇOS BRASTEMP
- Mais de 3.000 técnicos treinados pela fábrica
- Peças originais
- Atendimento em horário comercial

12 Termo de garantia

O seu produto Brastemp é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 12 meses contados a partir da data da emissão da Nota Fiscal ao consumidor, sendo:

- 90 dias - garantia legal;
- 9 últimos meses - garantia contratual, concedida pela a Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos.

A garantia compreende a substituição gratuita de peças e mão de obra para defeitos constatados como sendo de fabricação. Apenas a Rede de Serviços Brastemp, a Whirlpool S.A., ou quem esta indicar, são responsáveis pelo diagnóstico de falhas e execução de reparos durante a vigência da garantia. Durante o período de vigência da garantia, se os defeitos constatados forem de fabricação, o fabricante se obriga a trocar as peças e/ou assistir gratuitamente o seu produto a partir da data do chamado. Se o produto não apresentar defeitos ou apresentar uso inadequado, será cobrada a taxa de visita técnica.

Tabela de Componentes com garantia até 90 dias:	
Categoria	Componentes
Cooktop de indução	Vidros

As garantias legal e/ou contratual ficam automaticamente invalidadas se:

- O uso não for exclusivamente doméstico;
- Na instalação do produto, não forem observadas as especificações e recomendações do Manual do Consumidor quanto às condições para instalação do produto, tais como, nivelamento do produto, adequação do local para instalação, tensão elétrica compatível com o produto, etc;
- Na instalação, as condições elétricas, oscilação de energia, pressão de água e/ou gás não forem compatíveis com as ideais recomendadas no Manual do Produto;
- Na utilização do produto não forem observadas as instruções de uso e recomendações do Manual do Consumidor;
- Ocorrerem mau uso, má conservação, descuido, modificações estéticas e/ou funcionais, ou ainda, falhas decorrentes do conserto por pessoas ou entidades não credenciadas pela Rede de Serviços Brastemp;
- Houver sinais de violação do produto, remoção e/ou adulteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.

As garantias legal e/ou contratual não cobrem:

- Despesas com a instalação do produto realizada pela Rede de Serviços Brastemp ou por pessoas ou empresas não credenciadas pela Whirlpool S.A., salvo os produtos com instalação gratuita informada no manual;
- Despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças e acessórios que não pertençam ao produto, mesmo aqueles comercializados pela Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos, salvo os especificados para cada modelo;
- Despesas com mão de obra, materiais, peças e adaptações necessárias à preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, de gás, alvenaria, aterramento, pressão de água, etc.;
- Serviços e/ou despesas de manutenção, tais como limpeza ou atendimentos preventivos solicitados;
- Falhas no funcionamento do produto decorrentes de fatores externos, tais como: insuficiência, interrupções, problemas ou falta no fornecimento de energia elétrica ou gás na residência, tais como oscilações de energia elétrica superiores ao estabelecido no manual do consumidor e etc;
- Falhas no funcionamento normal do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos, bem como decorrentes da ação de animais (insetos, roedores ou outros animais), ou ainda, decorrentes da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização;
- Transporte do produto até o local definitivo da instalação;
- Produtos ou peças que tenham sido danificados em consequência de remoção, manuseio, quedas ou atos pelo próprio consumidor ou por terceiros, bem como efeitos decorrentes de fato da natureza, tais como relâmpago, chuva inundação, etc.

  Importante: NÃO NOS RESPONSABILIZAMOS POR SERVIÇOS DE TERCEIROS.

  Recomendamos que no ato da entrega, confira seu produto na presença do transportador. Verifique a qualidade da entrega, a quantidade, se o produto está de acordo com a compra e a descrição da Nota Fiscal que o acompanha. Caso exista qualquer problema, recuse o produto, registre o motivo no verso da Nota Fiscal e entre em contato com o responsável pelo serviço de entrega.
- Produtos de saldo ou mostruário que possuam defeitos estéticos (riscados, amassados, manchados, amarelados, etc.) e/ ou com falta de peças. Estes têm garantia de 12 meses apenas para defeitos funcionais não discriminados em sua nota fiscal de compra;
- Problemas de oxidação/ferrugem com causa comprovada nos seguintes fatores:
  - Instalação em ambiente de alta concentração salina tais como regiões litorâneas;
  - Instalação em sol e chuva (ações de agentes da natureza);
  - Instalações em ambientes onde o produto esteja exposto a outros produtos químicos ácidos ou alcalinos que possam agredir a pintura do mesmo;
  - Utilização de produtos químicos inadequados para limpeza, incluindo uso de materiais ou ferramentas sujas/ásperas;
- Despesas por processos de inspeção e diagnóstico, incluindo a taxa de visita do técnico, que determinem que a falha no produto foi causada por motivo não coberto por esta garantia;
- Chamados relacionados a orientação de uso de eletrodomésticos, cuja explicação esteja presente no Manual de Instruções ou em Etiquetas Orientativas que acompanham o produto, serão cobrados dos consumidores.

A garantia contratual não cobre:

- Peças com defeitos que não impactam a funcionalidade do produto, tais como peças amassadas, riscadas, trincadas, manchadas, etc.;
- Deslocamentos para atendimentos de produtos instalados fora do município sede da Rede de Serviços Brastemp, o qual poderá cobrar taxa de locomoção do técnico, previamente aprovada pelo consumidor, conforme tabela de quilometragem informada pela Whirlpool S.A. – Unidade de Eletrodomésticos através do Serviço de Atendimento ao Consumidor (SAC);
- Todo e qualquer vício de fabricação aparente e de fácil constatação;
- Peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como, lâmpadas, filtros, botões de comando, puxa dores, produtos riscados e amassados, dentre outros, bem como, a mão de obra utilizada na aplicação das peças e as consequências advindas dessas ocorrências.

Considerações gerais:

A Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir em seu nome, qualquer outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos além das aqui explicitadas.

A Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos reserva-se o direito de alterar características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos, sem aviso prévio. Este termo de garantia é válido para produtos vendidos e instalados no território brasileiro. Para a sua tranquilidade, mantenha o Manual do Consumidor com este Termo de Garantia e Nota Fiscal de compra do produto em local seguro e de fácil acesso. ATENÇÃO: para usufruir da garantia, preserve e mantenha em sua posse, a Nota Fiscal de Compra do produto e o Termo de Garantia. Esses documentos precisam ser apresentados ao profissional autorizado quando acionado o atendimento.

Whirlpool S.A.
Unidade de Eletrodomésticos
Atendimento ao Consumidor:
Rua Olympia Semeraro, nº675
Jardim Santa Emilia – São Paulo/SP
CEP 04183-901 – Caixa postal 5171
Capitais e Regiões Metropolitanas,
Ligue: (11) 3003-0099
Demais localidades, ligue: 0800 970 0999

Fale com a Brastemp

Acesse o site **www.brastemp.com.br** para ter acesso às informações atualizadas sobre a nossa rede de assistência técnica ou ligue no nosso Call Center:

Capitais e regiões metropolitanas:

3003-0099

Demais localidades

0800-970-0999

Com isso, você terá fácil acesso à Assistência Técnica mais próxima de sua residência.

Whirlpool S.A.
Unidade de Eletrodomésticos
Atendimento ao Consumidor:
Rua Olympia Semeraro, 675
Jardim Santa Emilia – São Paulo, SP
CEP 04183-901 – Caixa postal 5171

Rev.A w10/03/22

BRASTEMP

400011607335