FORNO BOC60BR

MANUAL DO **CONSUMIDOR**

BRASTEMP
Gourmand

*Imagem meramente ilustrativa

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

1 **SEGURANÇA....4**
Instruções importantes de segurança....4
Dicas importantes....4

2 **INSTALANDO SEU FORNO....6**
Requisitos de instalação....6
Local e nicho de instalação....7
Dimensões do nicho de instalação....7
Instalação elétrica....11
Local da tomada....11
Preparando o produto....13
Instalando seu Forno....14

3 **CONHECENDO SEU FORNO....15**
Peças e características....15
Acessórios....15
Antes de usar o Forno....16
Durante o uso do forno....17
Descrição do painel de controle....18
Lista de funções....18

4 **USANDO SEU FORNO....18**
Tabela de descrição de funções....19
Primeira utilização - selecione idioma e ajuste hora....20
Usando a função definições....21
Detalhes das funções....22
Definindo temperatura/potência....23
Preaquecimento do forno....23
Preaquecimento rápido....24
Definindo o tempo de cozimento....24
Dourar alimentos....25
Definição da hora de fim do cozimento....25
Timer....26
Funções profissionais....27
Sonda (Termômetro) para carnes - Meat Control....28
Favoritos....31
Dicas e recomendações de Uso....31
Receitas....34

5 **LIMPEZA E MANUTENÇÃO....39**
Dicas especiais....39
Substituindo a lâmpada do Forno....40
Retirando e recolocando os suportes das prateleiras....41
Retirando e recolocando os Trilhos das prateleiras....41

6 **DADOS TÉCNICOS....42**

7 **COMO RESOLVER PROBLEMAS....43**

8 **TERMO DE GARANTIA....45**

9 **FALE COM A BRASTEMP....48**

PN-W11244316_RevE_04-02-19.indd 3 04/02/2019 16:38:14

1 SEGURANÇA

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

A sua segurança e a de terceiros é muito importante.
ESTE MANUAL E SEU PRODUTO TÊM IMPORTANTES INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA. LER ATENTAMENTE E GUARDAR PARA FUTURA REFERÊNCIA.

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.

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.

DICAS IMPORTANTES

- Recomendamos que a primeira instalação do seu Forno seja feita por um técnico treinado e certificado pela Brastemp. **Esta instalação não é gratuita.**
- Instale e posicione o Forno estritamente de acordo com as instruções contidas neste manual do usuário.
- 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.

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pela Rede de Serviços Brastemp, a fim de evitar riscos.
- O cordão de alimentação não deve ficar apoiado sobre superfícies quentes, cantos pontiagudos ou bordas cortantes, para evitar o rompimento da isolação do mesmo.
- 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.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- Não use o Forno para aquecer o ambiente.
- Seu Forno Elétrico foi desenvolvido exclusivamente para o uso doméstico.
- Não use artigos de vestuário frouxos ou dependurados, quando estiver usando o Forno, nem toalhas ou panos grandes de cozinha para segurar os utensílios, pois eles podem se incendiar.
- Não obstrua a parte frontal do seu Forno. Ele possui um vão para vazão de ar e sua obstrução pode causar danos ao produto.
- Não aqueça recipientes lacrados.
- 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.
- **ATENÇÃO:** Durante o uso o aparelho torna-se quente. Cuidado deve ser tomado para evitar contato com os elementos de aquecimento dentro do Forno.
- Durante e após o uso, não toque nas superfícies internas do Forno, nem deixe roupas ou outros materiais inflamáveis em contato com eles, até que tenham tido tempo suficiente para esfriar.
- **ATENÇÃO:** Partes acessíveis podem se tornar quentes quando seu Forno estiver em uso. Crianças devem ser mantidas afastadas.
- Use luvas de cozinha para retirar bandejas e acessórios quando o Forno estiver quente.
- Jamais guarde materiais inflamáveis no Forno ou nas suas proximidades.
- 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.
- **ATENÇÃO:** Assegure-se de que o aparelho esteja desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico. Da mesma forma, assegure-se de que a lâmpada esteja fria.
- 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.
- **IMPORTANTE:** Nunca utilize sacos plásticos destinados a melhorar o assamento dos alimentos junto com a função Grill (Elemento de aquecimento Elétrico superior ou Queimador a Gás). Durante o assamento o saco plástico estufa com o vapor gerado pelo alimento e pode encostar no Grill 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 pode provocar risco de queimaduras.

PN-W11244316_RevE_04-02-19.indd 5 04/02/2019 16:38:15

2 INSTALANDO SEU FORNO

REQUISITOS DE INSTALAÇÃO

⚠ ADVERTÊNCIA

Risco de Lesão por Excesso de Peso

Use duas ou mais pessoas para mover e instalar o seu produto. **Não seguir essa instrução pode trazer danos à sua coluna ou ferimentos.**

FERRAMENTAS E PEÇAS

Tenha à mão as peças e ferramentas necessárias antes de iniciar a instalação. Leia e siga as instruções fornecidas.

Peças fornecidas:
• Parafusos de fixação (4)

A instalação elétrica da residência deve atender aos requisitos das Normas Brasileiras NBR 5410 e estar preparada para a demanda deste produto. Veja a seção "Instalação Elétrica". É recomendado que todas as conexões elétricas sejam feitas por um instalador técnico qualificado.

REQUISITOS DO LOCAL

IMPORTANTE

Observe todas as normas aplicáveis.

- As dimensões do nicho/gabinete devem estar de acordo com o informado neste manual. As dimensões informadas proporcionam o espaço mínimo necessário para a instalação do Forno.
- É exigida uma tomada tripolar aterrada. Veja a seção "Instalação Elétrica".
- A caixa de disjuntores não pode estar localizada dentro do nicho de embutimento e deve estar em local acessível.
- A superfície de apoio do Forno deve ser sólida, nivelada e no mesmo plano do fundo da abertura do nicho/gabinete. A base do móvel onde o Forno vai estar apoiado deve estar apta a suportar o peso do Forno (aproximadamente 70 kg).

PN-W11244316_RevE_04-02-19.indd 6 04/02/2019 16:38:16

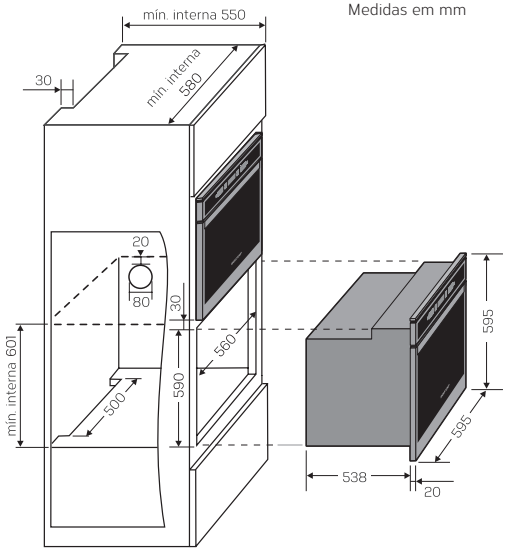
LOCAL E NICHO DE INSTALAÇÃO

- O material do móvel, no qual o Forno será instalado, deve ser resistente ao calor (mín. 95ºC).
- O nicho do móvel para instalar o Forno deve ter as dimensões indicadas nas figuras ao lado.
- Assegure-se de que toda a poeira, cavacos e pó de madeira, resultantes da preparação e da montagem do móvel, sejam removidos.
- Para assegurar a ventilação de resfriamento adequada, é importante deixar um espaço aberto atrás da unidade (veja item "Dimensões do nicho de instalação"). Quando terminar a instalação, o fundo do Forno deve ficar inacessível.
- Instale o Forno tomando cuidado para que as paredes do produto não entrem em contato direto com as paredes do móvel.

DIMENSÕES DO NICHO DE INSTALAÇÃO

Opção 1

Instalação em um móvel tipo torre



As medidas do recorte frontal do móvel devem ter: 560 mm de largura e 590 mm de altura.

As medidas mínimas internas do nicho devem ter:
Largura: 580 mm para que as laterais do produto fiquem distantes 10 mm de cada lado do móvel.

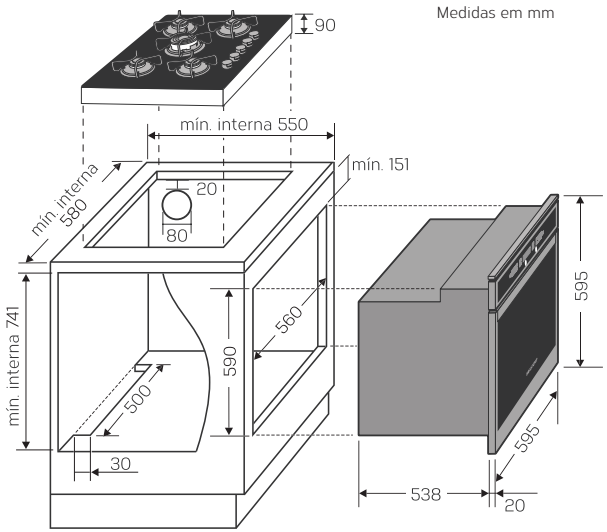
Altura: 601 mm para que o topo do produto fique distante 11 mm do móvel superior.

Profundidade: 550 mm para que a parte traseira do Forno fique distante 12 mm do móvel do nicho.

Nota:
Estas medidas devem ser rigorosamente seguidas por medida de segurança e para que seu Forno funcione corretamente.

PN-W11244316_RevE_04-02-19.indd 7 04/02/2019 16:38:16

Opção 2
Instalação abaixo de um Cooktop



Medidas referentes apenas a instalação do forno, para dimensões adicionais consultar o manual do Cooktop.

As medidas do recorte frontal do móvel devem ter: 560 mm de largura e 590 mm de altura.

As medidas mínimas internas do nicho devem ter:
Largura: 580 mm para que as laterais do produto fiquem distantes 10 mm de cada lado do móvel.

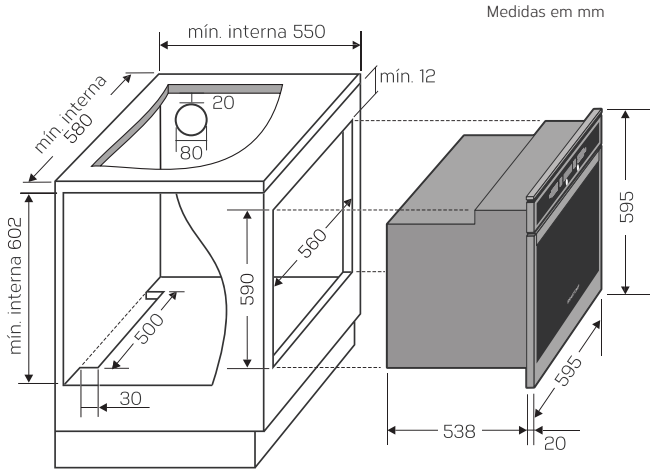
Altura: 741 mm para que o topo do produto fique distante 151 mm do fundo do Cooktop.
Nota:
Para instalação do Forno com um outro modelo de Cooktop, diferente do modelo apresentado na figura ao lado (com 90 mm de Altura), verifique no manual do Cooktop as dimensões mínimas internas do nicho exigidas para este produto.

Profundidade: 550 mm para que a parte traseira do Forno fique distante 12 mm do móvel do nicho.

Nota:
Estas medidas devem ser rigorosamente seguidas por medida de segurança e para que seu Forno funcione corretamente.

PN-W11244316_RevE_04-02-19.indd 8 04/02/2019 16:38:18

Opção 3
Instalação abaixo de uma bancada



As medidas do recorte frontal do móvel devem ter: 560 mm de largura e 590 mm de altura.

As medidas mínimas internas do nicho devem ter:
Largura: 580 mm para que as laterais do produto fiquem distantes 10 mm de cada lado do móvel.

Altura: 602 mm para que o topo do produto fique distante 12 mm da bancada.

Profundidade: 550 mm para que a parte traseira do Forno fique distante 12 mm do móvel do nicho.

Nota:
Estas medidas devem ser rigorosamente seguidas por medida de segurança e para que o seu Forno funcione corretamente.

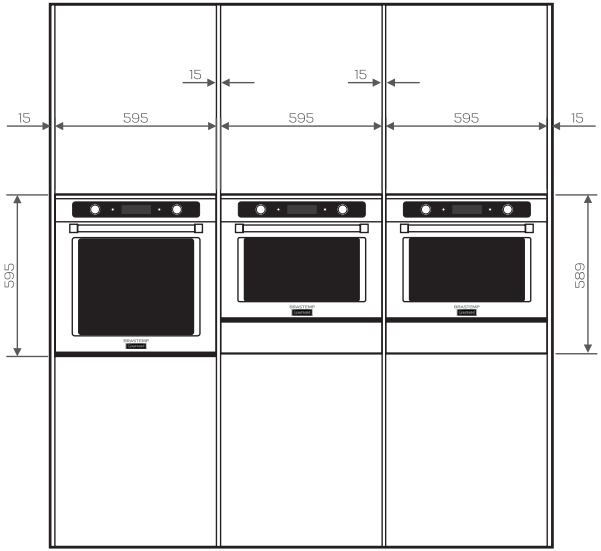
IMPORTANTE

As configurações de Micro-ondas mais Forno e Cooktop mais Forno, definidas neste manual, são válidas somente entre produtos da marca Brastemp.

PN-W11244316_RevE_04-02-19.indd 9 04/02/2019 16:38:18

Opção 4
Instalação em Galeria – com mais de um móvel tipo torre

Torre 1	Torre 2	Torre 3
Forno BOC60BR	Forno com Vapor BOD45AR Gaveta Aquecida BOE15A	Micro-ondas BMO45AR Gaveta Aquecida BOE15A



Medidas em mm

Medidas externas dos produtos para opção de instalação em Galeria:

Torre 1:
Largura: 595 mm
Altura: 595 mm
Profundidade: 550 mm

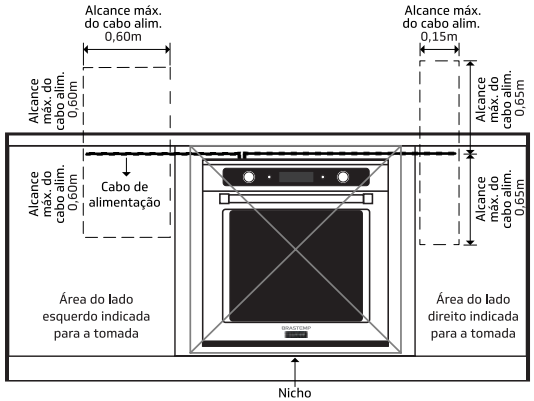
Torres 2 e 3:
Largura: 595 mm
Altura: 589 mm
Profundidade: 550 mm

Notas:
- A medidas internas dos nichos devem ser verificadas nos manuais que correspondem aos produtos a serem instalados.
- A medida final da galeria pode variar conforme a espessura do móvel.
- Para esta opção de instalação, a Gaveta Aquecida deve ser instalada sem os pés. Se o armário possuir uma porta abaixo da superfície de apoio, respeite uma distância mínima de 10 mm entre a porta e a base da Gaveta Aquecida.

PN-W11244316_RevE_04-02-19.indd 10 04/02/2019 16:38:18

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 abaixo indica os locais apropriados para a sua posição.



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).

ATENÇÃO

Em caso de instalação abaixo de um Cooktop a gás, a Brastemp não recomenda a existência de um registro de gás no interior do nicho do forno.

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.

PN-W11244316_RevE_04-02-19.indd 11 04/02/2019 16:38:19

- Seu Forno vem preparado para funcionar em 220 V. Certifique-se de que a tensão elétrica da sua residência corresponde à tensão elétrica do produto.

IMPORTANTE

- Nunca altere ou use o cabo de força de maneira diferente da recomendada. 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.

- A instalação elétrica das tomadas onde o seu Forno será ligado deve estar dimensionada para uma corrente elétrica de 16 Ampères.

- Este produto possui uma potência de 2600 W. Assegure-se de que a tensão elétrica disponível na sua residência esteja de acordo com o exigido para a instalação deste produto (220V – fase-neutro ou fase-fase).

- Para sua segurança, é necessária a instalação de um fio terra, independentemente da tensão de alimentação do produto. Se necessário, consulte um eletricista especializado de sua confiança.

- O plugue do cabo de alimentação de seu produto está em conformidade com a NBR 14136/2002 do INMETRO e deve ser mantido.

- Não remova o pino de conexão terra.

- Ligue a uma tomada tripolar aterrada.

- Encaixe o Forno no móvel e verifique se o fornecimento de energia elétrica está normal.

- Não utilize tomadas múltiplas nem extensões.

- Coloque o Forno no vão do móvel, levantando-o pelos lados (alças) e prestando atenção para não deixar preso o cabo de alimentação.

- 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.

- A substituição do cabo de alimentação só deve ser realizada pela **Rede de Serviços Brastemp**.

PN-W11244316_RevE_04-02-19.indd 12 04/02/2019 16:38:19

PREPARANDO O PRODUTO

- Para evitar danos ao piso, apoie o Forno sobre o papelão antes da instalação. Não use o puxador ou qualquer parte da estrutura frontal para levantar o produto.

- Remova os materiais de embalagem.

- Remova os pacotes com manual e elementos de fixação encontrados no interior do produto.

- Remova as prateleiras e outras peças soltas do interior do Forno.

- É imprescindível que um técnico especializado em instalações elétricas residenciais avalie as condições de aterramento e o correto dimensionamento da rede elétrica, onde o produto será instalado.

- Certifique-se de que a conexão elétrica e a bitola da fiação estão adequadas e de acordo com as Normas Brasileiras.

Antes de solicitar a instalação do produto por um técnico treinado e certificado pela Brastemp é necessário que os seguintes requisitos sejam atendidos:

- Preparação de um circuito (fiação e disjuntores) exclusivo para o produto. Recomenda-se utilizar disjuntor 16 ampères. Do quadro de distribuição até o ponto de instalação, utilize condutores de bitolas apropriadas. Todos os componentes utilizados na instalação devem ser aprovados pelo INMETRO. Esta caixa de disjuntores deve estar em local acessível (após a instalação) e próxima ao aparelho.

- 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 (conforme norma NBR 5410).

⚠ ADVERTÊNCIA

Risco de Lesão por Excesso de Peso

Use duas ou mais pessoas para mover e instalar o seu produto. **Não seguir essa instrução pode trazer danos à sua coluna ou ferimentos.**

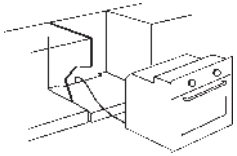
PN-W11244316_RevE_04-02-19.indd 13 04/02/2019 16:38:19

INSTALANDO SEU FORNO

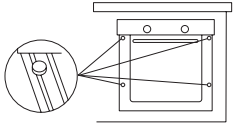
01 Levante o Forno usando as alças (A) em cada lado e introduza-o no gabinete (nicho).

02 Encaixe o Forno no vão do móvel que foi construído de acordo com o item "Dimensões do nicho de instalação" (da página 7 a 12), de forma a permitir as conexões elétricas

03 Tome cuidado para que o cordão de alimentação não fique pressionado pelo aparelho após o embutimento do mesmo, pois o contato com partes quentes pode danificar o cordão causando risco de choque elétrico ou incêndio.



04 Centralize o Forno no gabinete (nicho) antes da fixação final.
Fixe o Forno no gabinete (nicho) usando os parafusos fornecidos.



05 Ligue as conexões do Forno à rede elétrica.

IMPORTANTE

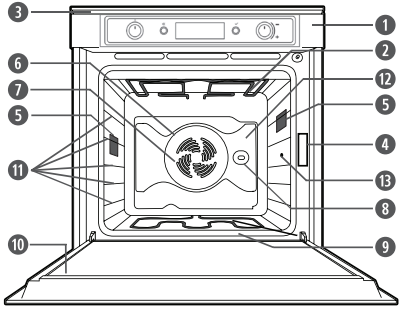
- Recomendamos que a primeira instalação do seu Forno seja feita por um técnico treinado e cerificado pela Brastemp. **Esta instalação não é gratuita.**
- Lembre-se de disponibilizar as condições mencionadas nos itens "Dimensões do nicho de instalação" (da página 7 a 12), "Preparando o produto" (página 13) e "Instalação elétrica" (páginas 11 e 12) deste manual.
- É necessário que o disjuntor instalado seja dedicado ao produto e esteja acessível após a instalação.

PN-W11244316_RevE_04-02-19.indd 14 04/02/2019 16:38:21

3 CONHECENDO SEU FORNO

PEÇAS E CARACTERÍSTICAS

1. Painel de controle
2. Resistência superior/grill
3. Ventilador de resfriamento (não visível)
4. Etiqueta de características (não remover)
5. Lâmpada
6. Resistência circular (não visível)
7. Convecção
8. Espeto (se existente)
9. Resistência inferior (não visível)
10. Porta



11. Posição das prateleiras (o número do nível é indicado na parte frontal do Forno)
12. Parede traseira
13. Conexão da Sonda (Termômetro) para carnes - Meat Control

Notas:

- Durante o assamento é possível que o ventilador de resfriamento ligue e desligue, para reduzir o consumo de energia.
- Após o desligamento do forno, o ventilador de resfriamento pode ser acionado automaticamente, até o resfriamento do produto. O tempo de resfriamento varia de acordo com o tempo e a temperatura em que o forno foi utilizado.
- Abrir a porta durante o assamento desativa as resistências.

ACESSÓRIOS

PRATELEIRAS

As prateleiras podem ser usadas para grelhar alimentos ou como suporte para assadeiras e refratários que contenham o alimento.

BANDEJA COLETORA

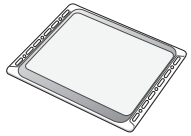
A bandeja coletora deve ser posicionada sob a prateleira, a fim de coletar gordura ou como uma bandeja para Forno para assar carnes, peixes, legumes, focaccia, etc.

BANDEJA - TIPO ASSADEIRA

Durante o assamento, o alimento pode ser posicionado diretamente sobre a bandeja, sem o uso de outras assadeiras ou refratários.

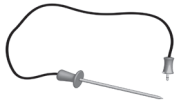
Indicada para fazer pães e pratos de confeitaria, bem como assados, peixes en papillotte, etc.

Observação: retire a assadeira do Forno quando esta não estiver sendo utilizada para o preparo. A retirada da assadeira melhora o desempenho térmico do Forno.



PN-W11244316_RevE_04-02-19.indd 15 04/02/2019 16:38:22

SONDA (TERMÔMETRO) PARA CARNES - MEAT CONTROL
Para verificar a temperatura interna das carnes durante o assamento.



PRATELEIRAS DESLIZANTES
Para manusear as prateleiras e bandejas mais facilmente.

ANTES DE USAR O FORNO

Antes de usar o Forno, remova:

- Todos os adesivos da frente do Forno e da porta, com exceção da placa de identificação localizada na parede interna à direita (visível quando a porta está aberta);
- Proteções de papelão e filme plástico protetor da tela de controle e outras partes do Forno;
- Quaisquer rótulos adesivos dos acessórios;
- Aqueça-o 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.

INSTALANDO OS SUPORTES DAS PRATELEIRAS

O seu Forno possui dois suportes (fig.1) para prateleiras que devem ser instalados conforme o procedimento abaixo.

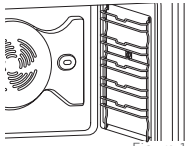


Figura 1

01 Posicione o suporte das prateleiras na lateral da cavidade do Forno.

02 Encaixe os dois ganchos nos orifícios (fig.2).

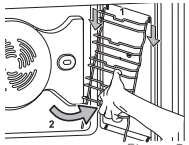


Figura 2

03 Em seguida, realize a fixação do parafuso com o auxílio de uma moeda ou ferramenta, conforme (fig. 3).

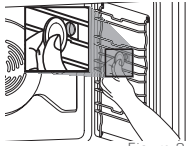


Figura 3

PN-W11244316_RevE_04-02-19.indd 16 04/02/2019 16:38:24

INSTALANDO OS TRILHOS DAS PRATELEIRAS

Os trilhos das prateleiras deslizantes contêm 2 ganchos (fig.1) que são utilizados para encaixá-lo no Suporte das prateleiras.

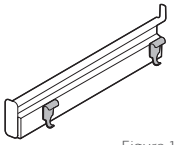


Figura 1

01 Posicione um dos trilhos na lateral do suporte das prateleiras de acordo com o nível desejado e, em seguida, encaixe os dois ganchos do trilho no suporte (fig. 2).

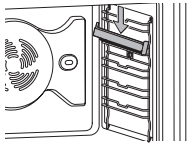


Figura 2

02 Pressione o trilho contra o suporte para que ele seja fixado ao suporte (fig. 3).

03 Repita a mesma operação no suporte do lado oposto.

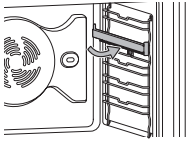
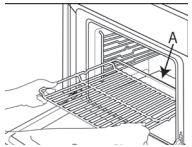


Figura 3

04 Em seguida, posicione a prateleira sobre os trilhos.

INSERINDO AS PRATELEIRAS E AS BANDEJAS NO FORNO

01 Coloque a prateleira na horizontal, com a parte elevada "A" para cima.



02 Os outros acessórios, como a assadeira, são inseridos da mesma forma que a prateleira.

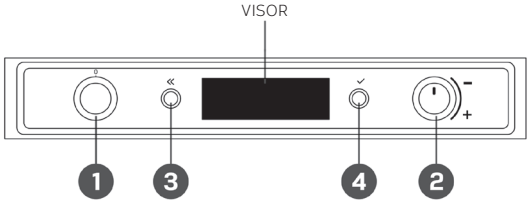
DURANTE O USO DO FORNO

- Não coloque objetos pesados sobre a porta, pois eles podem danificá-la;
- Não se agarre à porta nem pendure nada no puxador;
- Não cubra a parte interna do Forno com papel-alumínio;
- Não coloque água na parte interna de um Forno quente; isso pode danificar o revestimento de esmalte;
- Não arraste potes ou panelas na parte inferior do Forno, pois isso pode danificar o revestimento de esmalte;

PN-W11244316_RevE_04-02-19.indd 17 04/02/2019 16:38:27

4 USANDO SEU FORNO

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLE



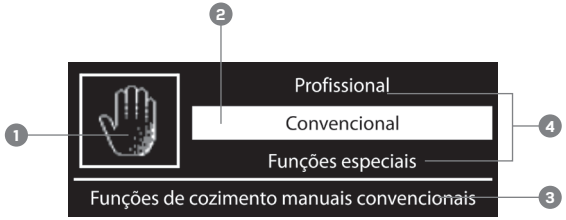
1. BOTÃO SELETOR DE FUNÇÕES
   Ligar/desligar o Forno e selecionar funções
2. BOTÃO DE NAVEGAÇÃO
   Navega pelo menu e ajusta os valores predefinidos
3. TECLA VOLTAR
   Para voltar à tela anterior
4. TECLA CONFIRMAR
   Para selecionar e confirmar as definições

IMPORTANTE

- Durante qualquer cozimento, a lâmpada do forno permanecerá acessa o tempo todo, para melhor visualização do alimento, exceto se o modo ECO estiver ativado, que a lâmpada apagará após 1 minuto.
- Caso, ao ligar o produto na tomada, o Visor mostre uma mensagem "STOP", posicione o Botão Seletor de Funções para a posição 0, e inicie a programação normalmente.

LISTA DE FUNÇÕES

Após ativar o Forno, gire o botão seletor de FUNÇÃO no sentido horário ou anti-horário e o Forno ligará: o visor mostra as funções ou os submenus relacionados.



1. Ícone relativo à função destacada
2. Função selecionada
3. Descrição da função destacada
4. Outras funções disponíveis

PN-W11244316_RevE_04-02-19.indd 18 04/02/2019 16:38:29

TABELA DE DESCRIÇÃO DE FUNÇÕES

MENU PRINCIPAL	
Definições	Para realizar definições do visor, como: (idioma, hora, luminosidade, volume do sinal sonoro, economia de energia).
Funções Profissionais	Funções específicas para o tipo de prato escolhido, com a temperatura ideal recomendada. A câmara do Forno é preparada automaticamente com um preaquecimento ideal e o assamento é definido automaticamente com um ciclo dedicado para cada receita. Para receitas de carne, utilize a **Sonda (Termômetro) para carnes - Meat Control** para tempos de cozimento perfeitos (Funções "Assados").
Funções Tradicionais	Para acessar Funções Tradicionais.
Funções Especiais	Para acessar Funções Especiais.

FUNÇÕES TRADICIONAIS	
Preaquec. Rápido	Para preaquecer o Forno rapidamente.
Convencional	Para assar qualquer tipo de alimento utilizando apenas uma prateleira. Para o preparo de bolos, utilize o 1° ou 2° nível. Preaqueça o Forno antes do preparo de bolos e massas.
Grill	Para grelhar carnes e finalização de preparos, como dourar tortas e gratinar massas, e também para o preparo de bruschettas e torradas. A prateleira deve ser posicionada no 4° ou 5° nível. Alimentos como carnes, podem ser colocados diretamente sobre a prateleira, sem o uso de assadeira ou refratário. Neste caso, recomenda-se utilizar a bandeja coletora logo abaixo da prateleira, posicionada no 3° ou 4° nível. Não é necessário preaquecer o Forno. Durante o assamento, a porta do Forno deve permanecer fechada.
Turbo Grill	Para assar carnes (alcatra, frango, lombo suíno). A prateleira deve ser posicionada no 3° nível. O alimento pode ser colocado diretamente sobre a prateleira, sem o uso de assadeira ou refratário. Neste caso, recomenda-se utilizar a bandeja coletora logo abaixo da prateleira, posicionada no 2° ou 1° nível. Não é necessário preaquecer o Forno. Durante o assamento, a porta do Forno deve permanecer fechada.
Ar Forçado	Para assar simultaneamente mais de um alimento. Os alimentos devem exigir a mesma temperatura de cozimento. Utilize o 3° nível para assar em uma única prateleira, o 1° e 4° níveis para assar em duas prateleiras e o 1°, 3° e 5° níveis para assar em três prateleiras.
Assar com Convecção	Para assar carnes e tortas (doces ou salgadas) em uma única prateleira. Utilize o 3° nível.

PN-W11244316_RevE_04-02-19.indd 19 04/02/2019 16:38:30

FUNÇÕES ESPECIAIS	
Descongelar	Para agilizar o descongelamento dos alimentos. É aconselhável posicionar os alimentos no nível central. Sugerimos que deixe o alimento na embalagem para impedir a desidratação da superfície. Após o descongelamento, selecionar o ciclo desejado para assar.
Manter Aquecido	Para manter os alimentos aquecidos após o preparo. Posicione o alimento no nível central. A função não é ativada se a temperatura do Forno estiver cima de 65 °C.
Fermentar	Para fermentar massas. Posicionar a massa no 2° nível. Não é necessário preaquecer o Forno. Para preservar a qualidade da fermentação, não ative a função se o Forno ainda estiver quente após um ciclo de assamento.
Assamento Lento para Carnes **Assamento Lento para Peixe**	A função permite assar lentamente carnes (90°C) e peixes (85°C). O assamento lento resulta em um preparo suculento e macio. Devido à baixa temperatura, a superfície do alimento não doura e o resultado é similar ao cozimento com vapor. Para carnes, recomenda-se dourar a carne na frigideira antes de assar. O tempo de cozimento é de 2 horas para peixes de aproximadamente 300g, e de 4 a 7 horas para carnes de 1 a 3 kg. Para melhores resultados, não abra a porta do Forno durante o cozimento, pois isso permitirá que o calor escape; use a **Sonda (Termômetro) para carnes - Meat Control** fornecida.
Iogurte	Para preparar iogurtes caseiros. Use pequenos frascos de porcelana ou potes de vidro. Cubra-os com papel alumínio antes de colocá-los no Forno. Posicione a bandeja coletora com os recipientes na prateleira do 1º nível. O Forno não precisa ser preaquecido.
Favoritos	Para acessar as 10 funções favoritas. Para armazenar e usar as funções favoritas, veja a Sessão FAVORITOS.
Eco Ar Forçado	Para assar carnes recheadas e pedaços de carne em uma única prateleira. Nesta função, a ventilação forçada cicla de modo a evitar o ressecamento excessivo do alimento. Neste modo ECO a luz do forno é desligada durante o cozimento e pode ser temporariamente acionada através da tecla CONFIRMAR. Recomenda-se posicionar a prateleira no nível 3. O Forno não precisa ser preaquecido.

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO - SELECIONE IDIOMA E AJUSTE HORA

Para uma correta utilização do Forno, na primeira utilização, selecione o idioma pretendido e ajuste a hora atual.
Siga o procedimento abaixo:

01 Gire o botão seletor de **Função** no sentido horário ou anti-horário. O visor mostrará a lista com os três primeiros idiomas disponíveis.

PN-W11244316_RevE_04-02-19.indd 20 04/02/2019 16:38:31

02 Gire o botão seletor de **Navegação** para navegar pela lista.

03 Quando o idioma desejado estiver destacado, pressione a tecla ✓ para selecioná-lo. Após selecionar o idioma, o visor exibe 12:00.

04 Ajuste a hora girando o botão seletor de **Navegação**.

05 Confirme sua configuração pressionando a tecla ✓.

IMPORTANTE

- Caso o relógio do produto apresente variação no horário mostrado no visor (atrasado ou adiantado) realize o ajuste do horário. Isso ocorre devido às variações no abastecimento de energia do local onde o produto está instalado.
- Após uma falha de energia, o relógio retornará às 12:00. Para corrigir, siga os passos para ajuste do Relógio à seguir.

USANDO A FUNÇÃO DEFINIÇÕES

Caso deseje alterar algumas definições do visor, siga conforme abaixo:
01 Para modificar algumas configurações do visor, selecione DEFINIÇÕES do menu principal girando o botão **Funções**.

02 Confirme com a tecla ✓: o visor exibe os parâmetros modificáveis (idioma, volume, sinal sonoro, luminosidade do visor, ajuste de hora, economia de energia do display e potência).

03 Escolha o parâmetro a ser alterado girando o botão de **Navegação**.

04 Pressione a tecla ✓ para confirmar.

05 Siga as indicações do visor para modificar o parâmetro.

06 Pressione a tecla ✓: aparecerá no visor uma mensagem confirmando a realização da operação.

Nota:
Quando o Forno estiver desligado, se a função Modo Eco (economia de energia) estiver ativada (ON), após alguns minutos o visor desligará e aparecerão as horas. Pressione qualquer tecla ou gire um dos botões para ligar o visor novamente e ver informações.
Se o MODO ECO estiver ativado (ON) durante uma função de cozimento, a lâmpada da cavidade será desligada após 1 minuto de cozimento e a luz do visor diminuirá e reativada ao pressionar a tecla ✓ ou a tecla ⊗, girar o botão seletor de **Navegação** (+/-), ou abrir a porta. Se, por outro lado, a função não estiver selecionada (OFF), após alguns minutos apenas a luz do visor diminuirá.

PN-W11244316_RevE_04-02-19.indd 21 04/02/2019 16:38:31

SELECIONANDO FUNÇÕES DE PREPARO

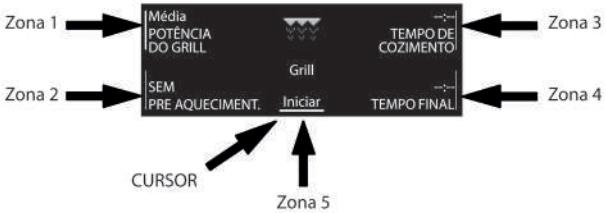
01 Se o Forno estiver desligado, gire o botão seletor de **Funções**; no visor serão exibidas as funções de assamento ou submenus relacionados.
Nota:
Para a lista e descrição das funções, consulte a tabela específica nas páginas 18 e 19.

02 Explore as diferentes possibilidades disponíveis girando o botão Navegação: a função selecionada é destacada em branco no centro do visor. Para selecioná-la, aperte a tecla ✓.

03 As configurações de assamento são mostradas no visor. Se os valores predefinidos forem os desejados, gire o botão **Navegação** para posicionar o cursor em INICIAR e, em seguida, aperte a tecla ✓; caso contrário, proceda conforme indicado na sequência para mudá-los.

DETALHES DAS FUNÇÕES

Após selecionar a função desejada, o visor apresenta outras opções e detalhes associados à mesma.



Para se movimentar entre as diferentes zonas, use o botão **Navegação**: o cursor surge ao lado dos valores que podem ser modificados, seguindo a ordem acima descrita. Pressione a tecla ✓ para selecionar o detalhe da função, modifique seu valor girando o botão de **Navegação** e confirme com a tecla ✓.

PN-W11244316_RevE_04-02-19.indd 22 04/02/2019 16:38:33

DEFININDO TEMPERATURA/POTÊNCIA

Para modificar a temperatura ou a potência, é necessário proceder como se segue:

01 Verifique se o cursor se encontra ao lado do valor da temperatura (zona 1); pressione a tecla ⊘ para selecionar o parâmetro a modificar: os valores correspondentes à temperatura piscam.

02 Defina o valor e gire o botão de Navegação até visualizar o valor desejado. Pressione a tecla ⊘ para confirmar.

03 Gire o botão de **Navegação** para posicionar o cursor em INICIAR e depois pressione a tecla ⊘.

04 O visor indica em qual prateleira o alimento deve ser colocado. Sigas as instruções e em seguida pressione a tecla ⊘. A temperatura definida também pode ser alterada durante o cozimento seguindo o mesmo procedimento.

PREAQUECIMENTO DO FORNO

Quando desejar **não** preaquecer o Forno (para as funções que o permitem), siga as orientações abaixo:

01 Gire o botão de **Navegação** para posicionar o cursor em preaquecimento.

02 Pressione a tecla ⊘ para selecionar o parâmetro: a opção SIM pisca.

03 Ajuste a configuração girando o botão de **Navegação**: a opção NÃO aparecerá no visor.

04 Confirme a escolha pressionando a tecla ⊘.

PN-W11244316_RevE_04-02-19.indd 23
04/02/2019 16:38:34

PREAQUECIMENTO RÁPIDO

Quando quiser preaquecer rapidamente o Forno antes de inserir o alimento, deverá proceder como se segue:

01 Gire o botão seletor de **Funções** para selecionar a função de Preaquecimento Rápido.

02 Confirme com a tecla ✓ e as definições serão apresentadas no visor.

03 Se a temperatura mostrada no visor corresponder à pretendida, gire o botão de **Navegação** para posicionar o cursor em INICIAR e depois pressione ✓. Se desejar alterar a temperatura, siga o mesmo procedimento da página 22 (Definindo Temperatura/Potência).

04 O produto iniciará o aquecimento e um sinal sonoro indicará que o Forno atingiu a temperatura definida.

05 No final da fase de Preaquecimento, se você inserir o alimento e pressionar ✓, o forno seleciona automaticamente a função Convencional. Caso pretenda definir uma função de assamento diferente, gire o botão Funções e selecione a função pretendida.

06 Introduza o alimento e prossiga o assamento.

DEFININDO O TEMPO DE COZIMENTO

Esta função permite programar o assamento por um tempo definido, de no mínimo 1 minuto, até ao tempo máximo permitido pela função selecionada. No final do tempo programado o Forno se desliga automaticamente.

01 Para selecionar a função, gire o botão de **Navegação** até posicionar o cursor em TEMPO DE COZIMENTO.

02 Pressione a tecla ✓ para selecionar o parâmetro; "00:00" pisca no visor.

03 Modifique o valor girando o botão de **Navegação** até visualizar o tempo de cozimento pretendido.

04 Confirme o valor selecionado com a tecla ✓.

PN-W11244316_RevE_04-02-19.indd 24
04/02/2019 16:38:36

DOURAR ALIMENTOS

Ao final do cozimento, para determinadas funções, o visor indica a possibilidade de dourar a superfície do alimento.

Esta função só pode ser usada quando o tempo de cozimento tiver sido ajustado.

Ao final do tempo de cozimento, o visor mostrará "+/- para prolongar, ⊘ para dourar".

Pressione a tecla ⊘ para dourar. O Forno inicia um ciclo de douramento de 5 minutos.
Essa função só pode ser usada uma vez após o cozimento.

DEFINIÇÃO DA HORA DE FIM DO COZIMENTO

O tempo final de cozimento pode ser definido e o início do cozimento atrasado em até 23 horas e 59 minutos. Isso só pode ser feito depois que o tempo de cozimento for definido. No final do horário programado o forno se desliga automaticamente.

Esta definição só se encontra disponível se, para a função escolhida, não tiver sido definida a função de preaquecimento do Forno.

Após definir a duração do cozimento, no visor surge a hora de fim do preparo (por exemplo 19:20). Para programar, proceda como se segue:

01 Gire o botão **Navegação** para posicionar o cursor no tempo final de cozimento.

02 Pressione a tecla ⊘ para selecionar o parâmetro: a hora de fim do preparo pisca.

03 Para programar a hora de fim de preparo gire o botão de **Navegação** para definir o valor pretendido.

PN-W11244316_RevE_04-02-19.indd 25
04/02/2019 16:38:37

04 Confirme o valor selecionado pressionando a tecla ✓.

05 Gire o botão **Navegação** para posicionar o cursor em INICIAR e depois pressione a tecla ✓.

06 O visor indica em qual nível da prateleira introduzir o alimento. Pressione a tecla ✓ para ativar a função.

O Forno iniciará o assamento após um tempo de espera calculando de forma a terminar o assamento na hora predefinida. Exemplo: caso queira preparar um alimento que requer um tempo de cozimento de 20 minutos, definir como hora de fim 20:10 e o Forno iniciará às 19h50.

Nota:
Durante a fase de espera, é possível iniciar o cozimento girando o botão de **Navegação** para posicionar o cursor em INICIAR e depois pressionando a tecla ✓. Em qualquer momento do cozimento, é possível modificar os valores definidos (temperatura, nível do grill, tempo de cozimento), como descrito nos parágrafos anteriores.

TIMER

Permite programar o Timer sem ligar o seu Forno. Esta função pode auxiliar em diversas situações do seu dia a dia, por exemplo, em preparos que necessitam de um tempo de descanso, como massas, pães, cremes, marinados ou até mesmo para monitorar o tempo de preparo durante o uso de outros eletrodomésticos. O tempo máximo que se pode definir é de 1 hora e 30 minutos. Para utilizar esta função siga o passo a passo a seguir:

01 Com o Forno desligado, pressione a tecla ✓: No visor surge "00:00:00".

02 Gire o botão de **Navegação** para selecionar o tempo desejado.

03 Pressione a tecla ✓ para dar início à contagem decrescente. No final do tempo definido, ouve-se um sinal sonoro e no visor surge a indicação "00:00:00". É possível prolongar o tempo, procedendo como acima descrito, ou desativando o Timer, pressionando a tecla ✓ (no visor surge a hora atual).

PN-W11244316_RevE_04-02-19.indd 26
04/02/2019 16:38:39

FUNÇÕES PROFISSIONAIS

Nas FUNÇÕES PROFISSIONAIS, você pode escolher entre 17 receitas. O Forno oferece uma função adequada para cada tipo de receita e também sugere a temperatura e a prateleira ideais para assar o prato.

As funções disponíveis são mostradas abaixo. O tempo e a temperatura de cada receita são indicados no visor do forno. Para as receitas de carnes listadas nas FUNÇÕES PROFISSIONAIS, existe a opção de usar a **Sonda (Termômetro) para carnes – Meat Control** .

FUNÇÃO PADARIA PROFISSIONAL

- Pão tradicional
- Pão de cevada
- Pizza pão
- Pizza massa fina
- Bolo salgado
- Baguete

FUNÇÃO MASSA PROFISSIONAL

- Patè de choux
- Croissant
- Pão-de-ló
- Bolo de ameixas
- Massa podre

FUNÇÃO ASSADOS PROFISSIONAIS

- Vitela - Porco
- Rosbife Mal Passado
- Rosbife ao Ponto
- Frango assado
- Peru assado
- Personalizado (função personalizável para cozinhar carnes).

⚠ ADVERTÊNCIA

Risco de Queimadura

Use uma luva para inserir ou remover a Sonda (Termômetro para carnes).
Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.
Não toque o elemento de aquecimento.
Não seguir estas instruções pode trazer risco de queimadura.

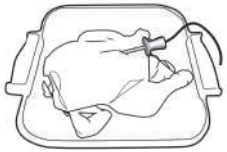
PN-W11244316_RevE_04-02-19.indd 27 04/02/2019 16:38:39

SONDA (TERMÔMETRO) PARA CARNES - MEAT CONTROL

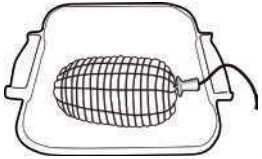
A **Sonda (Termômetro) para carnes - Meat Control** é um acessório que permite escolher o ponto de cozimento de diferentes tipos de carnes e indica quando o alimento está pronto. É indicado para carnes de ave, bovina e suína. Evite utilizar a Sonda (Termômetro para carnes) em carnes de baixa espessura tais como: bifes, bistecas e em peixes.
Para garantir a leitura correta da temperatura, a **Sonda (Termômetro) para carnes - Meat Control** deve ser inserido por completo no alimento.

As dicas a seguir são importantes para obter melhores resultados:

AVES: insira toda a parte metálica da Sonda (Termômetro para carnes) na carne, de modo que a ponta fique na parte mais grossa do peito e próxima ao osso central. Sugestão: insira a Sonda (Termômetro para carnes) partindo dos pés em direção às asas.



CARNES: insira toda a parte metálica da Sonda (Termômetro para carnes) na carne, de modo que a ponta fique na parte mais grossa ou central.



ATENÇÃO

- Para garantir a leitura correta da temperatura, a **Sonda (Termômetro) para carnes - Meat Control** deve ser inserida por completo no alimento, ou seja, toda a parte metálica deve estar dentro da carne.
- A ponta da Sonda (Termômetro para carnes) deve estar posicionada no centro ou na parte mais grossa da carne.
- Não posicione a **Sonda (Termômetro) para carnes - Meat Control** em regiões com muita gordura ou encostado no osso.
- Evite utilizar a Sonda (Termômetro para carnes) em carnes de baixa espessura tais como: bifes, bistecas e peixes.
- Se a carne tiver uma espessura muito irregular, verifique se está bem cozida antes de retirá-la do Forno.
- Para preparos com a **Sonda (Termômetro) para carnes - Meat Control** não é necessário preaquecer o Forno. Caso utilize o preaquecimento, a **Sonda (Termômetro) para carnes - Meat Control** deve ser inserida ao término do mesmo.

PN-W11244316_RevE_04-02-19.indd 28 04/02/2019 16:38:40

PONTO DE COZIMENTO EM °C PARA DIFERENTES ALIMENTOS

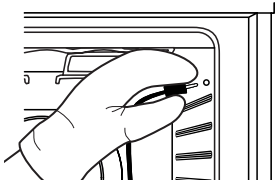
Aves	Frango: 82 °C Peru: 75 °C
Carne de porco	74 °C
Carne vermelha	Mal passada: 60 a 64 °C Ao ponto: 65 a 74 °C Bem passada: 75 °C

Nota:
As indicações da tabela servem apenas como guia. Não utilize a Sonda (Termômetro para carnes) em carnes congeladas.

ATENÇÃO

Para o consumo seguro de carnes, recomenda-se a temperatura interna mínima de 70 °C em todas as partes.

Após inserir a **Sonda (Termômetro) para carnes - Meat Control** por completo no alimento, conecte-a dentro do Forno conforme mostrado na figura ao lado.



A **Sonda (Termômetro) para carnes - Meat Control** pode ser usada com as seguintes funções:

- Convencional
- Assar com convecção
- Ar forçado
- Grill turbo
- Cozimento Lento de Carnes e Cozimento Lento de Peixes
- Assados Profissionais.

Se a Sonda (Termômetro para carnes) não for inserida, o cozimento continuará normalmente (fig. 1); caso contrário, o visor indicará que a Sonda (Termômetro para carnes) está conectado (fig. 2).
Após a mensagem de confirmação, o visor mostrará todos os parâmetros de cozimento selecionados:

- A temperatura do Forno na parte superior esquerda (zona 1);
- Na parte superior direita (zona 3) a temperatura central desejada do alimento (Sonda - Termômetro para carnes), como indicado na fig.3).

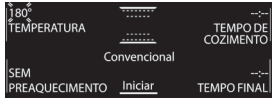


Figura 1

Figura 2

Figura 3

PN-W11244316_RevE_04-02-19.indd 29
04/02/2019 16:38:40

Para começar a cozinhar, gire o botão **Navegação** para posicionar o cursor em INICIAR e depois pressione a tecla ⊘.

A parte inferior direita (zona 4) da tela de cozimento mostra a temperatura atual do centro do alimento (fig. 4).

Figura 4

Nos dois primeiros minutos, a temperatura desejada do alimento (Sonda - Termômetro para carnes) indicada na fig. 4) pode ser mudada. Depois de dois minutos, a indicação é substituída pelo tempo de cozimento (fig. 5).

Figura 5

Figura 6

Quando a temperatura desejada para o alimento em especial for alcançada, o assamento será finalizado e uma mensagem será exibida no visor por 3 segundos (fig. 6).
Posteriormente, o Forno oferecerá a opção de prolongar o tempo de cozimento. Caso deseje prolongar, gire o botão "**Navegação**" para **+**. Se o tempo de cozimento for prolongado, será exibido na parte superior direita (zona 3). No final do cozimento, o visor indicará a possibilidade de "dourar" (para aquelas funções que o permitem).

Notas:

- Não é possível alterar diretamente na programação a temperatura da **Sonda (Termômetro) para carnes - Meat Control** após 2 minutos do início do cozimento. Caso desejar realizar a alteração após esse tempo, é necessário desconectar e reconectar a Sonda (Termômetro para carnes) e realizar o ajuste no botão de **Navegação (+/-)**.
- Se a **Sonda (Termômetro) para carnes - Meat Control** for inserido antes de uma função ser selecionada, somente funções de cozimento sem preaquecimento serão selecionáveis. Para receitas que requerem preaquecimento, insira o alimento com a **Sonda (Termômetro) para carnes - Meat Control** somente após o preaquecimento.

PN-W11244316_RevE_04-02-19.indd 30 04/02/2019 16:38:41

FAVORITOS

Este Forno permite que você armazene as definições de preparo dos seus pratos favoritos.
No final do cozimento, você pode salvar as programações utilizadas (função, tempo de cozimento, temperatura etc.)

01 Pressione a tecla ⊗. Nesse momento, o visor mostrará: "pressione ⊘ para salvar".

02 Pressione a tecla ⊘ e o Forno irá propor a primeira posição disponível de 1 a 10. Se desejar personalizar a posição, você pode alterar o número girando o botão de **Navegação (+/–)** e depois confirme pressionando a tecla ⊘.
Quando a memória estiver cheia ou a posição já estiver ocupada, a função será substituída.

03 Para salvar as configurações, basta pressionar a tecla ⊗, passar para outra função girando o botão de **Navegação (+/–)** ou desligar o Forno.

04 Para acessar as configurações salvas, gire o botão seletor de **Funções** até o visor mostrar o símbolo ☆. Em seguida, selecione uma das funções armazenadas girando o botão de **Navegação (+/–)** até que a função desejada seja exibida.

05 Pressione a tecla ⊘ e, em seguida, tecla ▶ para começar a cozinhar.

DICAS E RECOMENDAÇÕES DE USO

COMO LER A TABELA DE RECEITAS

- A tabela indica a melhor função a ser usada para qualquer alimento a ser assado em uma ou mais prateleiras ao mesmo tempo. Os tempos de assamento começam a partir do momento em que o alimento é colocado no forno, desconsiderando o tempo do preaquecimento.

- As temperaturas e os tempos de assamento são meramente orientativos e dependem da quantidade de alimento e do tipo de acessório usado. Use os valores mais baixos recomendados inicialmente e, se o alimento não estiver assado o suficiente, passe para valores mais altos. Use os acessórios fornecidos e, de preferência, formas de bolo e bandejas metálicas escuras. Você também pode usar panelas e acessórios de vidro ou cerâmica, mas tenha em mente que os tempos de assamento serão um pouco mais longos.

ASSAMENTO DE ALIMENTOS DIFERENTES AO MESMO TEMPO

- Ao usar a função "AR FORÇADO", você pode assar alimentos diferentes que requerem a mesma temperatura de assamento ao mesmo tempo (por exemplo: peixes e vegetais), usando prateleiras diferentes. Remova os alimentos que requerem menos tempo de cozimento e deixe os alimentos que requerem mais tempo de assamento no Forno.

PN-W11244316_RevE_04-02-19.indd 31 04/02/2019 16:38:42

SOBREMESAS

- Sobremesas delicadas devem ser assadas com a função convencional em apenas uma prateleira. Use formas de bolo metálicas escuras e sempre as posicione na prateleira fornecida. Para assar em mais de uma prateleira, selecione a função AR FORÇADO e alterne a posição das formas de bolo nas prateleiras, auxiliando na circulação ideal do ar quente.
- Para verificar se um bolo depois de crescido está assado, insira um palito de madeira no centro do bolo. Se o palito sair limpo, o bolo está pronto.
- Se o bolo "afundar" durante o assamento, configure uma temperatura mais baixa na próxima vez, reduza a quantidade de líquido na massa ou misture mais suavemente.
- Para doces com recheios úmidos (cheesecakes ou tortas de frutas) use a função ASSAMENTO POR CONVECÇÃO. Se a base do bolo estiver muito "ensopada", abaixe a prateleira e polvilhe o fundo do bolo com migalhas de pão ou migalhas de biscoito antes de adicionar o recheio.

CARNES

- Use qualquer tipo de bandeja para forno ou um refratário de vidro adequado para o tamanho da peça de carne a ser cozida. Para assar peças de carne, é melhor adicionar um pouco de caldo ao fundo do prato, regando a carne durante o assamento para dar mais sabor. Quando o assado estiver pronto, deixe-o repousar no forno por mais 10 ou 15 minutos ou embrulhe-o em papel alumínio.
- Quando você quiser grelhar a carne, escolha cortes com uma espessura homogênea para obter resultados de assamento uniformes. Peças muito grossas de carne requerem tempos de assamento mais longos. Para evitar queimar a parte externa de carne, abaixe a posição da prateleira, mantendo o alimento mais distante do grill. Vire a carne quando atingir dois terços do tempo total de assamento.
- Para coletar os caldos de assamento, é aconselhável colocar uma bandeja coletora com meio litro de água diretamente sob a prateleira em que a carne é colocada. Complete quando necessário.

DICAS PARA PRATOS PREPARADOS COM AS FUNÇÕES TRADICIONAIS

Receita	Prateleira (a partir da inferior)	Temperatura (°C)	Temperatura final recomendada para a Sonda (Termômetro para carnes)
Carne vermelha mal passada	2/3	200 - 220	60 - 64
Carne vermelha ao ponto	2/3	170 -190	65 - 74
Carne vermelha bem passada	2/3	170 -190	>= 75
Peru assado	1/2	150 - 170	75
Frango Assado	2/3	200 - 210	82
Carne de Porco	2/3	170 -190	74

PN-W11244316_RevE_04-02-19.indd 32 04/02/2019 16:38:42

PIZZA

- Unte levemente as bandejas para garantir que a pizza tenha uma base crocante. Espalhe a muçarela sobre a pizza quando atingir dois terços do tempo total de cozimento.

FUNÇÃO FERMENTAR

- É sempre melhor cobrir a massa com um pano úmido antes de colocá-la no forno. Com essa função, o tempo de crescimento da massa é reduzido em aproximadamente um terço quando comparado ao crescimento em temperatura ambiente (20 - 25 °C).
- O tempo de crescimento para uma fornada de 1 kg de massa de pizza é de cerca de uma hora.

PN-W11244316_RevE_04-02-19.indd 33 04/02/2019 16:38:42

RECEITAS

Receita	Função	Preaquecimento	Prateleira (a partir da inferior)	Temperatura	Tempo (min)
Bolos fermentados	**Convencional**	SIM	2 ou 3	160 – 180	30 – 90
	Ar Forçado	-	1 e 4	160 – 180	30 – 90
Tortas recheadas (cheesecakes, strudels, tortas de maçã)	**Assar com Convecção**	-	3	160 – 200	35 – 90
	Ar Forçado	-	1 e 4	160 – 200	40 – 90
Biscoitos/tartelete	**Convencional**	SIM	3	170 – 180	20 – 45
	Ar Forçado	-	1 e 4	150 – 170	20 – 45
	Convencional	-	1, 3 e 5	150 – 170	20 – 45
Paezinhos com massa choux (tipo Profiterolis)	**Convencional**	SIM	2 ou 3	180 – 200	30 – 40
	Ar Forçado	-	1 e 4	180 – 190	35 – 45
	Ar Forçado	-	1, 3 e 5	180 – 190	35 – 45

Nota: o tempo de cozimento é apenas uma orientação e refere-se ao ciclo de cozimento completo. Remova os alimentos em tempos diferentes, de acordo com a sua preferência.

PN-W11244316_RevE_04-02-19.indd 34 04/02/2019 16:38:42

Receita	Função	Preaquecimento	Prateleira (a partir da inferior)	Temperatura	Tempo (min)
Suspiros	**Convencional**	-	3	90	110 - 150
	Ar Forçado	-	1 e 4	90	140 - 160
	Ar Forçado	-	1, 3 e 5	90	140 - 160
Pães/pizzas/focaccia	**Convencional**	SIM	1 ou 2	190 - 250	15 - 50
	Ar Forçado	-	1 e 4	190 - 250	20 - 50
	Ar Forçado	-	1, 3 e 5	190 - 250	25 - 50
Pizzas congeladas	**Convencional**	-	3	250	10 - 20
	Ar Forçado	-	1 e 4	230 - 250	10 - 25
Tortas salgadas (torta de vegetais, quiches)	**Convencional**	-	3	180 - 190	40 - 55
	Ar Forçado	-	1 e 4	180 - 190	45 - 60
	Ar Forçado	-	1, 3 e 5	180 - 190	45 - 60

Nota: o tempo de cozimento é apenas uma orientação e refere-se ao ciclo de cozimento completo. Remova os alimentos em tempos diferentes, de acordo com a sua preferência.

PN-W11244316_RevE_04-02-19.indd 35 04/02/2019 16:38:43

Receita	Função	Preaquecimento	Prateleira (a partir da inferior)	Temperatura	Tempo (min)
Tortinhas de Massa folhada	Convencional	-	3	190 - 200	20 - 30
	Ar Forçado	-	1 e 4	180 - 190	20 - 40
	Ar Forçado	-	1, 3 e 5	180 - 190	20 - 40
Lasanhas/massa ao forno/ cane-lone/pudins	Convencional	-	3	190 - 200	45 - 65
Cordeiro/vitela/carne bovina/car-ne de porco - 1 kg	Convencional	-	3	190 - 200	80 - 110
Frango/coelho/pato - 1 kg	Convencional	-	3	200 - 230	50 - 100
Peru/ganso - 3 kg	Convencional	-	2	190 - 200	80 - 130
Peixe assado/en papillote (filé, inteiro)	Convencional	-	3	180 - 200	40 - 60
Vegetais recheados (tomates, abobrinhas, berinjelas)	Assar com Convecção	-	2	180 - 200	50 - 60
Torradas	Grill	-	5	(Alta)	3 - 6

Nota: o tempo de cozimento é apenas uma orientação e refere-se ao ciclo de cozimento completo. Remova os alimentos em tempos diferentes, de acordo com a sua preferência.

PN-W11244316_RevE_04-02-19.indd 36 04/02/2019 16:38:43

Receita		Função	Preaquecimento	Prateleira (a partir da inferior)	Temperatura	Tempo (min)
Filés / postas de peixe		**Grill**	-	4	Média	20 - 30
Salsichas/ espetinhos/ costelas/ hambúrgueres		**Grill**	-	5	Média-alta	15 - 30
Frango assado 1-1,3 kg		**Turbo Grill**	-	2	Média	55 - 70
Frango assado 1-1,3 kg		**Turbo Grill**	-	2	Alta	60 - 80
Rosbife, mal passado 1 kg		**Turbo Grill**	-	3	Média	35 - 50
Coxa/pernil de cordeiro		**Turbo Grill**	-	3	Média	60 - 90
Batatas assadas		**Turbo Grill**	-	3	Média	35 - 55
Vegetais gratinados		**Turbo Grill**	-	3	Alta	10 - 25
Lasanhas e carnes		**Ar Forçado**	-	1 e 4	200	50 - 100
Carnes e batatas		**Ar Forçado**	-	1 e 4	200	45 - 100

Nota: o tempo de cozimento é apenas uma orientação e refere-se ao ciclo de cozimento completo. Remova os alimentos em tempos diferentes, de acordo com a sua preferência.

PN-W11244316_RevE_04-02-19.indd 37 04/02/2019 16:38:43

Receita	Função	Preaquecimento	Prateleira (a partir da inferior)	Temperatura	Tempo (min)
Peixes e vegetais	**Ar Forçado**	-	1 e 4	30 - 50	30 - 50
Refeições completas: Torta (prateleira 5)/ Lasanha (prateleira 3)/ Carne (prateleira 1)	**Ar Forçado**	-	1, 3 e 5	190	40 - 120
Salsichas/espetinhos/costelas/ hambúrgueres	**Turbo Grill**	-	5	Média - Alta	15 - 30
Assado recheado	**Eco Ar Forçado**	-	3	200	80 - 120
Cortes de carne (coelhos, frangos, cordeiros)	**Eco Ar Forçado**	-	3	200	50 - 100

Nota: o tempo de cozimento é apenas uma orientação e refere-se ao ciclo de cozimento completo. Remova os alimentos em tempos diferentes, de acordo com a sua preferência.

PN-W11244316_RevE_04-02-19.indd 38 04/02/2019 16:38:44

5 LIMPEZA E MANUTENÇÃO

DICAS ESPECIAIS

- Depois que o Forno esfriar, retire qualquer resíduo ou cinza com um pano úmido ou uma esponja.

- Não utilize material de limpeza tóxico ou com alto teor químico. Verifique as instruções dadas pelos fabricantes dos produtos de limpeza e higienização.

- Limpe o Forno antes que ele fique sujo demais. Limpar um Forno muito sujo leva mais tempo e produz mais fumaça que de costume.

- 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: Prateleira, Bandeja coletora, Bandeja tipo assadeira e Prateleira Deslizante podem ser lavados na Lava louças.

- A **Sonda (Termômetro) para carnes – Meat Control** não deve ser lavado na Lava louças. Utilize u um pano úmido com detergente neutro para realizar a limpeza após cada uso.

- Nunca mergulhe a **Sonda (Termômetro) para carnes – Meat Control** na água durante a limpeza.

- Não use esponja de aço. Isso arranhará a superfície.

- 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 utilizar máquinas de limpeza a vapor.

PN-W11244316_RevE_04-02-19.indd 39 04/02/2019 16:38:44

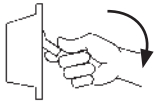
SUBSTITUINDO A LÂMPADA DO FORNO

⚠ ADVERTÊNCIA

Risco de Choque Elétrico

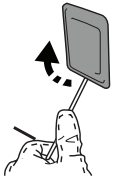
Desligue o disjuntor ou retire o plugue da tomada antes de efetuar qualquer manutenção no produto. **Não seguir esta instrução pode trazer risco de morte, incêndio ou choque elétrico.**

01 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.

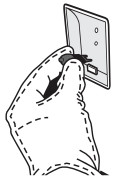


02 Remova as guias da prateleira.

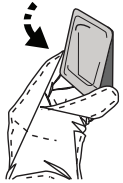
03 Use uma chave de fenda para retirar a tampa da lâmpada. Veja a localização da lâmpada no item 5 de "Conhecendo seu Forno" (página 15).



04 Substitua a lâmpada por outra similar de 220 V, 40 W - Tipo halógenas G9 (Para aumentar a vida útil da lâmpada nova, evite manuseá-la com a mão nua, utilize luva ou pano).



05 Reposicione a tampa da lâmpada, empurrando-a com firmeza até que ela se encaixe no lugar.



06 Fixe os guias da prateleira novamente.

07 Reconecte o forno à fonte de alimentação.

PN-W11244316_RevE_04-02-19.indd 40 04/02/2019 16:38:44

RETIRANDO E RECOLOCANDO OS TRILHOS DAS PRATELEIRAS

Os Trilhos da prateleira deslizante contêm 2 ganchos (fig.1) que são utilizados para encaixá-lo no Suporte das prateleiras.

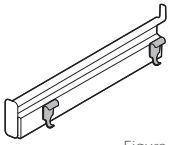


Figura 1

01 Remova o trilho, puxando-o pela parte inferior e girando-o como mostrado na figura (fig. 2).

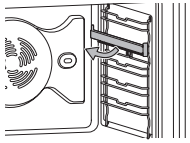


Figura 2

02 Em seguida, desencaixe os 2 ganchos superiores do suporte das prateleiras (fig. 3).

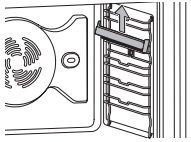


Figura 3

03 Para recolocar as prateleiras siga o procedimento da página 17, "INSTALANDO OS TRILHOS DAS PRATELEIRAS".

RETIRANDO E RECOLOCANDO OS SUPORTES DAS PRATELEIRAS

Os suportes laterais estão equipados com dois parafusos de fixação (fig. 1) para uma estabilidade adequada.

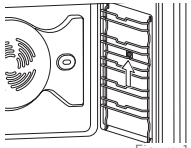


Figura 1

01 Remova os parafusos e as placas correspondentes à direita e à esquerda com o auxílio de uma moeda ou ferramenta (fig. 2).

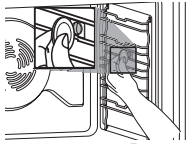


Figura 2

02 Para remover as grades, levante-as (1) e gire-as (2) como mostrado na fig. 3.

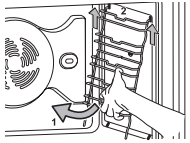


Figura 3

03 Para recolocar as prateleiras siga o procedimento inverso.

PN-W11244316_RevE_04-02-19.indd 41 04/02/2019 16:38:45

6 DADOS TÉCNICOS

Dimensões externas do produto Largura x Altura x Profundidade (mm)	595 X 595 X 564
Dimensões do produto embalado Largura x Altura x Profundidade (mm)	630 X 690 X 656
Peso sem embalagem (kg)	37,4
Peso com embalagem (kg)	39,4
Tensão de alimentação (V)	220
Potência total (kW)	3,65
Variação de tensão admitida (V)	198-242
Frequência (Hz)	60
Intensidade de corrente (A)	16
Chave disjuntora recomendada (A)	16
Volume do Forno (litros)	73

PN-W11244316_RevE_04-02-19.indd 42 04/02/2019 16:38:45

7 COMO RESOLVER PROBLEMAS

PROBLEMA	VERIFIQUE
O Forno ou o Grill não funciona	• Se há falta de energia elétrica. • Se o disjuntor desarmou. • Se você ajustou corretamente o controle eletrônico. Veja a seção deste manual que descreve a operação que você está executando. • Se o Seletor de Funções (1) não esteja na posição "0".
Não assa / Cozimento incompleto	• Se o Forno não está nivelado (veja Guia de Instalação). • Se temperatura ou o modo de cozimento do Forno não estão adequados. • Se você não preaqueceu o Forno antes de assar (nas funções recomendadas). • Se a **Sonda (Termômetro) para carnes - Meat Control** foi posicionada corretamente, na região mais espessa do alimento. • 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 a tensão da rede elétrica está entre 198 e 242 V. Variações na tensão, ou quedas de energia podem prejudicar o funcionamento do seu produto. **Observação:** As funções pré-programadas foram desenvolvidas com base em um volume específico de alimentos. Caso os resultados obtidos nessas funções não sejam satisfatórios, recomendamos utilizar a **Sonda (Termômetro) para carnes - Meat Control**, e a programação manual do tempo e temperatura para outros alimentos, seguindo as orientações do fabricante do alimento. • Se a porta está bem encaixada.
A lâmpada não acende	• Se a lâmpada está queimada. • Se a lâmpada está bem encaixada. Veja as instruções da sessão "SUBSTITUINDO A LÂMPADA DO FORNO".

PN-W11244316_RevE_04-02-19.indd 43 04/02/2019 16:38:46

PROBLEMA	VERIFIQUE
Mensagem STOP no painel	• Se o Botão Seletor está na posição 0. Ao ligar o produto na tomada, se o Botão Seletor estiver em outra posição, a mensagem STOP aparecerá no painel. Isso não é um problema. Retorne o botão para a posição 0, e programe seu produto normalmente.
Durante o assamento o ventilador de resfriamento liga e desliga	• Isso não é um problema. O ventilador de resfriamento liga e desliga, para reduzir o consumo de energia.
A lâmpada não apaga	• Isso não é um problema. Durante o uso para melhor visualização do alimento a lâmpada do forno permanece acesa.
Não aciona função Manter Aquecido	• Isso não é um problema. Se o forno estiver a uma temperatura superior a 65ºC, essa função é desabilitada.
A luz do painel está com luminosidade reduzida.	• Se o modo ecológico está ativado. Para mais detalhes consulte a sessão "MODO ECOLÓGICO".
Ventilador de Resfriamento continua ligado após finalizado o assamento	• Isso não é um problema. No final do assamento, depois de desligar o forno, o ventilador de refrigeração poderá continuar a funcionar durante algum tempo para resfriar os componentes eletrônicos.
Relógio do produto apresenta variação no horário mostrado no visor (atrasado ou adiantado)	• Se há variações no abastecimento de energia do local onde o produto está instalado. Realize o ajuste do horário.
O Visor está bloqueado ou as teclas não funcionam (aparece uma mensagem no visor informando que está protegido)	• Desconecte o Cabo de energia da tomada, aguarde 5 segundos e conecte novamente o Cabo de energia na tomada.
Os botões/teclas do produto não funcionam e o visor está travado.	• Retorne o Botão Seletor para a posição 0 e pressione a tecla "Ligar/Desligar/Pausar", ou desconecte o cabo de energia da tomada, aguarde 2 minutos e conecte novamente o cabo de energia na tomada.
Estalos durante funcionamento ou resfriamento	• O produto pode apresentar estalos normais ao seu funcionamento, devido às dilatações térmicas.
Aparecendo no display códigos com a letra F"	• Consulte o Serviço Autorizado Brastemp.

PN-W11244316_RevE_04-02-19.indd 44 04/02/2019 16:38:46

8 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:

- 3 meses - 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
Forno	Manípulos 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 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

PN-W11244316_RevE_04-02-19.indd 45 04/02/2019 16:38:46

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, 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, 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

PN-W11244316_RevE_04-02-19.indd 46 04/02/2019 16:38:47

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.

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 Emília – São Paulo/SP
CEP 04183-901 – Caixa postal 5171
Capitais e Regiões Metropolitanas, Ligue: (11) 3003-0099
Demais localidades, ligue: 0800 970 0999

PN-W11244316_RevE_04-02-19.indd 47 04/02/2019 16:38:47

9 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 está localizada na parte frontal do Forno em uma etiqueta com o logotipo da Brastemp.

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/assistencia**, através do 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).

PN-W11244316_RevE_04-02-19.indd 48 04/02/2019 16:38:47

Anotações

PN-W11244316_RevE_04-02-19.indd 49 04/02/2019 16:38:47

Anotações

PN-W11244316_RevE_04-02-19.indd 50 04/02/2019 16:38:47

Anotações

PN-W11244316_RevE_04-02-19.indd 51 04/02/2019 16:38:47

W11244316 – Rev. E – 04/02/19

BRASTEMP

MANUAL DO CONSUMIDOR

BRASTEMP

Cooktops Gourmand

BDK60 / BDK75 / BDK90

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:

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.

400010765137_Mar-17.indd 1 14/03/2017 09:41:52

Autênticos. A Brastemp acredita que todos os momentos da vida são importantes e devem ser memoráveis, impecáveis. Por isso, desenvolve produtos para toda a família que superam as expectativas em qualidade, inovação, segurança e conforto.

Siga corretamente as instruções contidas neste manual e aproveite ao máximo o seu novo produto.

A Brastemp está à sua disposição para esclarecer qualquer dúvida, bem como para ouvir sua crítica ou sugestão.

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: **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
Todo cuidado na hora da instalação, manutenção ou reparo do seu eletrodoméstico Brastemp.

- O único garantido pelo fabricante, atende dentro e fora da garantia;
- Técnicos treinados pela fábrica;
- Peças Originais.

Endereço para correspondência:
Rua Olympia Semeraro, 675 – Jardim Santa Emília
CEP 04183-901 – São Paulo – SP

Sumário

1. Segurança 4

2. Instalando seu Cooktop 6

2.1. Distâncias e medidas de instalação 7

2.2. Instalação 8

2.3. Conexão de gás 9

2.4. Condições para instalação elétrica 10

2.5. Instalação do Cooktop no nicho 10

3. Conhecendo seu Cooktop 11

3.1. Descrição e símbolos dos produtos 11

3.2. Símbolos de controle 12

3.3. Trempes (grades) removíveis 12

4. Usando seu Cooktop 13

4.1. Ligando o Cooktop 13

4.2. Dicas de uso 13

4.3. Informações importantes sobre seu produto INOX 14

5. Limpeza e manutenção 17

6. Como resolver problemas 18

7. Características técnicas 19

8. Questões ambientais 20

9. Fale com a Brastemp 20

10. Termo de garantia 21

400010765137_Mar-17.indd 3 14/03/2017 09:41:53

1. Segurança

Instruções 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.

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.

Itens de segurança

- 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 Cooktop de acordo com as especificações descritas no manual de instruções. Não seguir estas instruções pode causar explosão, incêndio ou possíveis danos à integridade física das pessoas;
- Instale o produto de acordo com as especificações descritas neste manual;
- 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;
- Não remova o aterramento do produto;
- Não use adaptadores ou T's;
- Não use extensões;
- Não seguir estas instruções pode trazer risco de vida, incêndio ou choque elétrico;
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pela **Rede de Serviços Brastemp**, a fim de evitar riscos;
- Use duas pessoas para mover e instalar seu produto.

400010765137_Mar-17.indd 4 14/03/2017 09:41:53

Dicas importantes

- Antes de iniciar a instalação, certifique-se de que todos os botões/registros estejam na posição fechado;
- Instale e posicione o Cooktop estritamente de acordo com as instruções contidas neste manual de usuário;
- Atenção ao retirar o produto da embalagem, apóie-o cuidadosamente em uma superfície;
- Seu Cooktop deve ser instalado em um local arejado, livre de correntes de ar que apaguem as chamas;
- O cabo de alimentação é fornecido junto com o produto;
- A instalação da rede de gás deve ser feita por um técnico qualificado;
- O posicionamento incorreto das trempes pode riscar o Cooktop e gerar instabilidade das panelas durante o uso. Para evitar isso, certifique-se de que as trempes estão posicionadas corretamente e os pés de borracha na parte inferior estejam fixados;
- Certifique-se de que os fios elétricos de outros aparelhos, próximos do Cooktop, não entrem em contato com peças quente;
- Não utilize panelas com fundos arredondados ou abaulados;
- Só use utensílios com cabos ou alças secas. Cabos molhados ou úmidos, em superfícies quentes, podem provocar queimaduras causadas por vapor. Não deixe que as alças ou cabos dos utensílios entrem em contato com os queimadores que estejam quentes;
- Não use artigos de vestuário frouxos ou dependurados, quando estiver usando o Cooktop, nem toalhas ou panos grandes de cozinha, para segurar os cabos ou as alças dos utensílios;
- Não armazene álcool, produtos de limpeza ou qualquer outro líquido ou vapor inflamável próximo deste Cooktop;
- ATENÇÃO: Se a superfície estiver danificada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- Mantenha crianças longe do Cooktop enquanto estiver em uso ou após o uso, enquanto estiver quente;
- Recomenda-se que crianças sejam vigiadas para assegurar que não brinquem com o aparelho;
- 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 supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança;
- Certifique-se de que as trempes do seu Cooktop e os queimadores estejam corretamente encaixados;
- Seu Cooktop Brastemp é destinado exclusivamente para uso doméstico;
- Não é recomendada a instalação do produto em áreas externas;
- Nunca utilize dois queimadores para aquecer uma panela ou recipiente grande;
- Após utilizar o Cooktop, verifique se os manípulos estão desligados;
- Não pendurar panos, roupas e similares próximo ao produto;
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o produto;
- Após a instalação do aparelho, os componentes elétricos devem permanecer inacessíveis ao usuário;
- Deixe o produto esfriar antes de limpar ou realizar a manutenção do Cooktop.
- Em caso de queda ou impacto com o produto, não o utilize e chame a **Rede de Serviços Brastemp**;
- Não conserte ou substitua qualquer peça do Cooktop, a não ser que seja especificamente recomendado neste

400010765137_Mar-17.indd 5 14/03/2017 09:41:53

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;
- O fabricante não se responsabiliza pelo não cumprimento das recomendações deste manual ou pelo uso impróprio do produto.

IMPORTANTE

Ao sentir cheiro de gás dentro de casa, tome as seguintes providências:

- Feche o registro de gás da casa;
- Abra todas as janelas e portas para ventilar o ambiente;
- Não acenda qualquer tipo de chama ou faísca;
- Não acenda as luzes nem outro aparelho elétrico (exemplo: ventilador, exaustor);
- Caso você não identifique o problema, contate a **Rede de Serviços Brastemp** ou, se o gás é fornecido pela rede pública, chame a companhia de gás do seu Estado.

2. Instalando seu Cooktop.....

Para a instalação deste produto siga cuidadosamente os procedimentos básicos contidos nesse manual. Se preferir, contate a **Rede de Serviços Brastemp** para realizar a instalação, porém as despesas e acessórios inerentes à instalação não são gratuitos e serão cobrados.

Caso você decida solicitar a instalação para Rede de Serviços Brastemp:

- Confira na etiqueta de identificação, localizada na parte inferior do Cooktop:
  - o modelo;
  - o número de série.

Verifique:

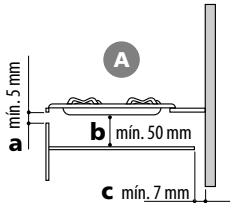
- a nota fiscal da loja, onde adquiriu o produto;
- se a sua residência possui todas as condições necessárias para a instalação;
- se é preciso encomendar peças necessárias para a instalação;
- se é necessário solicitar a conversão do Cooktop para gás natural, pois o produto sai de fábrica para uso em GLP;
- se for instalar seu Cooktop com gás GLP encanado, verifique se a sua residência possui um registro de parede, exclusivo para Cooktop e em boas condições;
- a tomada, na qual será ligado o seu Cooktop, deve estar fora do nicho e estar distante da fonte de aquecimento;
- o cabo de alimentação nunca deve cruzar a parte inferior do Cooktop e o plugue de fábrica deve ser mantido.

400010765137_Mar-17.indd 6 14/03/2017 09:41:53

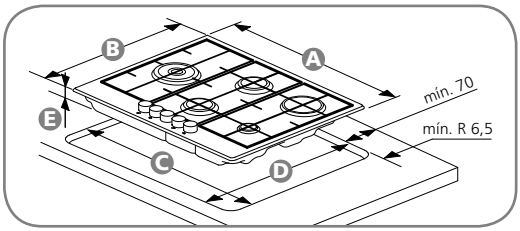
2.1. Distâncias e medidas de instalação

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). As distâncias mínimas de 5 mm e 7 mm indicadas na figura são aberturas para ventilação e não devem estar obstruídas.
Se uma coifa for instalada sobre o Cooktop, leia as instruções contidas no manual da mesma e observe as distâncias recomendadas para a instalação, respeitando sempre as distâncias mínimas, indicadas nas figuras ao lado.

Vista lateral do produto

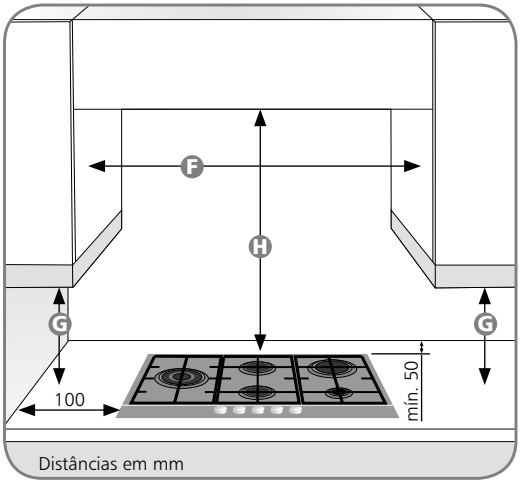


a	Vão frontal	mín. 5 mm
b	Distância entre o fundo do produto e o item abaixo para circulação de ar	mín. 50 mm máx. 150 mm
c	Vão na parte traseira do objeto posicionado abaixo do Cooktop	mín. 7 mm



Dimensões para a instalação (mm)

Modelo/ Dimensão	BDK 60	BDK 75	BDK 90
A	590	730	860
B	510	510	510
C	560	560	840
D	480	480	480
E	38	38	38
F	590	730	860
G	520	520	520
H	750	750	750



2.2. Instalação

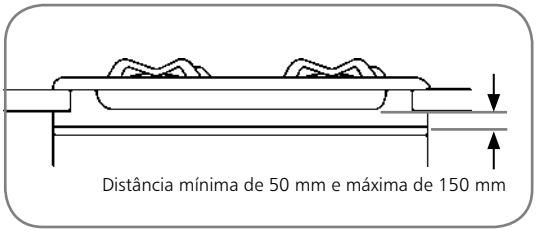
⚠ ADVERTÊNCIA

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.

Este produto pode ser instalado em uma bancada de 20 mm a 40 mm de espessura. Caso não haja um forno instalado sob o Cooktop, um painel deve ser colocado sob o mesmo para evitar danos e proteger o móvel.

O painel deve cobrir o lado inferior do Cooktop e deve ser posicionado de modo que uma abertura de ao menos 50 mm, entre o painel e lado inferior do Cooktop, seja mantida, e um máximo 150 mm sob a superfície da bancada.



Este Cooktop foi projetado para funcionar adequadamente com qualquer tipo de forno da linha Brastemp. Não se recomenda a instalação conjunta com produtos de outros fabricantes.

Antes da instalação, certifique-se de que:

- O produto sai de fábrica ajustado para uso com gás GLP. Verifique se o tipo e pressão de gás, disponíveis na sua residência, estão de acordo com o especificado na etiqueta de identificação do produto;
- Os revestimentos das paredes dos móveis ou aparelhos adjacentes ao Cooktop devem resistir ao calor;
- Instale os pontos de gás de forma a facilitar as conexões e as inspeções do local. A mangueira não pode ser estrangulada ou dobrada e deve estar em um local de fácil acesso;
- Instale o Cooktop de forma que o plugue esteja acessível após a instalação.

400010765137_Mar-17.indd 8 14/03/2017 09:41:53

2.3. Conexão de gás

⚠ 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 Cooktop de acordo com as especificações descritas neste manual; • Siga corretamente estas instruções, evitando, assim, riscos de explosão, incêndio ou possíveis danos à integridade física das pessoas.

A conexão do Cooktop à tubulação ou botijão de gás deve ser feita utilizando as conexões necessárias, considerando que a entrada de gás do Cooktop é rosca macho ½". A mangueira flexível utilizada deve ser do tipo metálica. A mangueira flexível e as conexões necessárias não acompanham o produto, podendo ser fornecidas pela **Rede de Serviços Brastemp**, porém as despesas com os acessórios não são gratuitos.
Se a instalação for feita com botijão de gás, além das peças citadas acima, você ainda vai precisar de um regulador de pressão de gás, conforme NBR 8473. Observe a data de fabricação (validade 5 anos). Caso você não disponha deste regulador, poderá adquiri-lo na **Rede de Serviços Brastemp** mais próxima.
Se necessário, o cabo de alimentação pode ser substituído exclusivamente por um cabo de alimentação com características idênticas ao original fornecido pelo fabricante. Esta operação deve ser realizada pela **Rede de Serviços Brastemp**.

Após a instalação:

- Verifique se há vazamento de gás, colocando um pouco de espuma de sabão em todas as conexões que foram manuseadas;
- Se houver formação de bolhas, refaça a operação ou consulte a **Rede de Serviços Brastemp**.

Adaptação a um tipo de fornecimento de gás diferente

Este produto sai de fábrica para uso com gás do tipo GLP. Para uso com GN (gás natural), a conversão deve ser feita pela **Rede de Serviços Brastemp**.
A primeira conversão é gratuita, desde que seja realizada no período de 90 dias a partir da emissão da nota fiscal.

400010765137_Mar-17.indd 9 14/03/2017 09:41:53

2.4. Condições para instalação elétrica

⚠ 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 vida, incêndio ou choque elétrico.

A tensão no ponto de instalação deve ser de 220 V.

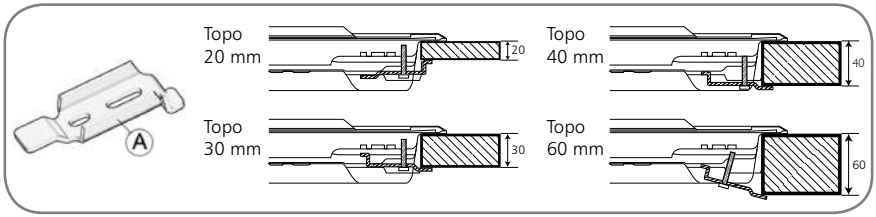
ATENÇÃO!

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

2.5. Instalação do Cooktop no nicho

1. Após limpar as superfícies e as bordas, coloque a vedação ao redor do Cooktop;
2. Posicione o Cooktop dentro do nicho de acordo com as dimensões indicadas na página 7 (seção "Distâncias e Medidas de Instalação");
3. Aplique a junta fornecida no Cooktop, como mostrado na figura.

Posicione o Cooktop sobre a abertura da bancada que foi feita respeitando as dimensões indicadas nas Instruções. A distância entre o nicho para instalação do produto e a tomada que alimentará o mesmo deve ser menor que o comprimento do cabo fornecido, considerando uma pequena folga e considerando também os pontos por onde o cabo deverá passar.
Para fixar o Cooktop, utilize os suportes (A) fornecidos. Fixe os suportes nos respectivos orifícios indicados pelas setas e aperte-os com os respectivos parafusos de acordo com a espessura da bancada (consulte as figuras seguintes).

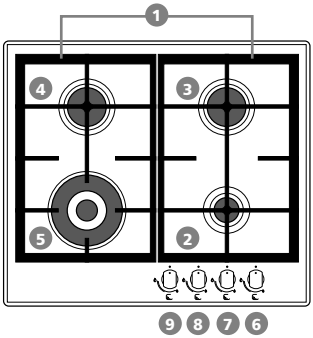


3. Conhecendo seu Cooktop .....

3.1. Descrição e símbolos dos produtos

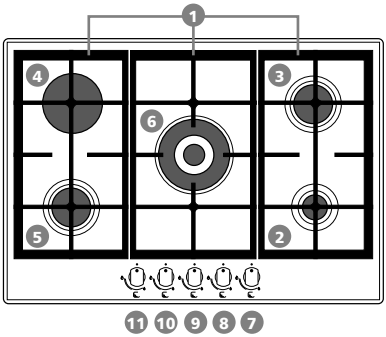
Modelo BDK60

1. Trempes removíveis
2. Queimador auxiliar
3. Queimador semirrápido
4. Queimador semirrápido
5. Queimador Megachama
6. Botão de controle queimador auxiliar
7. Botão de controle queimador semirrápido
8. Botão de controle queimador semirrápido
9. Botão de controle queimador Megachama



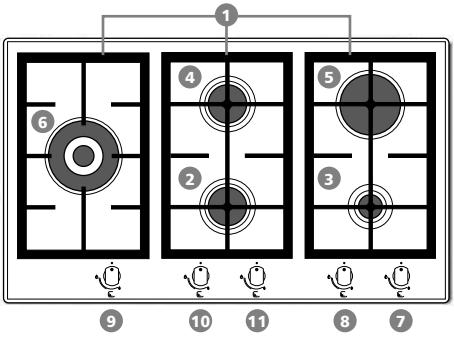
Modelo BDK75

1. Trempes removíveis
2. Queimador auxiliar
3. Queimador semirrápido
4. Queimador rápido
5. Queimador semirrápido
6. Queimador Megachama
7. Botão de controle queimador auxiliar
8. Botão de controle queimador semirrápido
9. Botão de controle queimador Megachama
10. Botão de controle queimador rápido
11. Botão de controle queimador semirrápido



Modelo BDK90

1. Trempes removíveis
2. Queimador semirrápido
3. Queimador auxiliar
4. Queimador semirrápido
5. Queimador rápido
6. Queimador Megachama
7. Botão de controle queimador auxiliar
8. Botão de controle queimador rápido
9. Botão de controle queimador Megachama
10. Botão de controle queimador semirrápido
11. Botão de controle queimador semirrápido



400010765137_Mar-17.indd 11 14/03/2017 09:41:54

3.2. Símbolos de controle

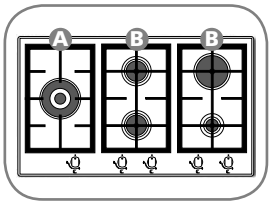
Os botões de seu Cooktop possuem acendimento superautomático.

- Posição desligado
- Posição de chama máxima
- Posição de chama mínima

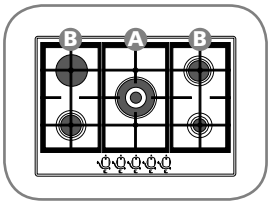
3.3. Trempes (grades) removíveis

O seu produto possui 2 trempes diferentes. Utilize o modelo aberto para o queimador Megachama A e o modelo fechado para os demais queimadores B:

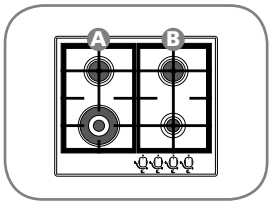
Modelo BDK90



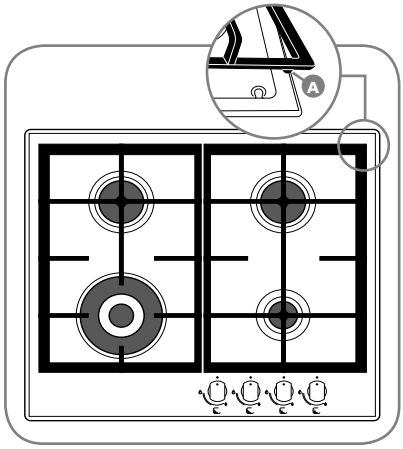
Modelo BDK75



Modelo BDK60



Ao montar as trempes verifique se elas foram posicionadas corretamente na mesa. Certifique-se de que os apoios A foram bem fixados e acomodados de forma adequada na mesa.



IMPORTANTE

Garanta que, ao posicionar as trempes, as capas dos queimadores estejam niveladas, pois se estiverem desalinhadas, isto pode dificultar o acendimento.

400010765137_Mar-17.indd 12 14/03/2017 09:41:54

4. Usando seu Cooktop

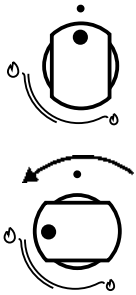
4.1. Ligando o Cooktop

IMPORTANTE

Os queimadores do seu Cooktop possuem um sistema de segurança que interrompe o fluxo de gás, caso a chama se apague acidentalmente (corta-gás).

1. Pressione e gire o manípulo no sentido anti-horário até que o indicador coincida com o símbolo de chama máxima. Mantenha pressionado até que a chama acenda e se estabilize;
2. Gire o manípulo em direção aos símbolos das chamas para definir a potência desejada;

   Se a chama não acender ou apagar, volte o botão para a posição desligado e espere pelo menos 1 minuto, para que o gás liberado se espalhe. Verifique se as peças do queimador estão ajustadas corretamente e reinicie o procedimento.



Em caso de falta de energia elétrica, você pode acender os queimadores normalmente usando fósforos.

4.2. Dicas de uso

Leia estas instruções para obter o melhor desempenho de seu Cooktop.

- Use panelas com um diâmetro adequado para o queimador (veja tabela ao lado);
- Use a quantidade apropriada de água para cozinhar os alimentos;
- Evite a perda desnecessária de água, usando a tampa;

Queimador	Diâmetro dos recipientes
Megachama	de 16 a 26 cm
Rápido	de 14 a 24 cm
Semirrápido	de 12 a 22 cm
Auxiliar	de 8 a 14 cm

IMPORTANTE

Utilize apenas panelas de fundo plano. Panelas com fundo arredondado não se estabilizam adequadamente sobre as trempes.

400010765137_Mar-17.indd 13 14/03/2017 09:41:55

- Não utilize mais de uma panela no mesmo queimador;
- Não use panelas que excedam o tamanho máximo do Cooktop;
- Tome muito cuidado, especialmente quando a mesa estiver sem os queimadores. Não deixe cair fiapos ou detritos no sistema de gás, pois pode desregular a chama ou causar entupimento na saída de gás;
- Nunca mergulhe em água fria as peças dos queimadores ainda quentes, pois podem ser danificados pelo choque térmico;
- Nunca jogue os queimadores na pia, pois o impacto pode causar deformações.

Jamais utilize:

- Aquecedores como redes metálicas ou outros;
- Dois queimadores, simultaneamente, com apenas um recipiente.

IMPORTANTE

Cuidado ao posicionar ou movimentar as trempes sobre a mesa de inox, para evitar impactos ou arranhões.

4.3. Informações importantes sobre seu produto INOX

Todos os tipos de aço inox do mercado, apesar de resistentes, podem sofrer corrosão (ferrugem) quando atingidos por produtos de limpeza que contenham cloro, como alvejantes e água sanitária.
Diferentemente dos utensílios de cozinha, muitos eletrodomésticos são fabricados com um tipo de aço inox magnético que permite a fixação de ímãs. Em alguns deles (principalmente refrigeradores e lavadoras de roupa), é aplicado sobre o inox um verniz que evita manchas de dedos, protege o produto, facilita a limpeza e deixa o visual ainda mais bonito. Nunca utilize saponáceos, amoníacos, desengordurantes, solventes e álcool nesses eletrodomésticos, pois podem atacar e soltar o verniz.

Cuidados especiais para a limpeza de cooktops:

- Utilize sempre um pano ou uma esponja macia com sabão ou detergente, suave ou neutro;
- Se houver derramamento de líquidos na mesa de inox, limpe apenas com detergente neutro, água e um pano macio;
- Sempre seque imediatamente todas as partes do Cooktop após a limpeza, para evitar manchas;
- Nunca utilize papel alumínio ou similares para revestir a mesa de inox, evitando manchas e amarelamento.

IMPORTANTE

Evite respingar produto de limpeza nos eletrodomésticos, pois a maioria desses produtos contém cloro em sua composição e podem danificar o inox.

400010765137_Mar-17.indd 14 14/03/2017 09:41:55

Onde e quando utilizar o “limpa inox”?

Nunca utilize produtos específicos para limpar aços inox em eletrodomésticos que tenham aplicação de verniz (refrigeradores, lavadoras), pois muitos deles poderão estragar o verniz.
Esses produtos podem ser aplicados apenas na mesa de inox de fogões e cooktops (que não possuem o verniz protetor), para a remoção de manchas derivadas do derramamento de líquidos e alimentos que, por algum motivo, não foram removidas imediatamente com a limpeza convencional. Mas atenção:

- Não utilize este produto com a mesa ainda quente;
- Este produto de limpeza deve ser utilizado exclusivamente na mesa de aço inoxidável do seu Cooktop. A utilização em outras superfícies ou outros produtos (por exemplo, refrigerador, forno, lavadora, etc.) pode causar variações de tonalidade, aparecimento de manchas, corrosão, entre outros problemas.

Dicas

ATENÇÃO

Caso ocorra derramamento de líquidos e alimentos, limpe a mesa de inox com detergente neutro, água e pano macio e seque após a limpeza, evitando manchas.

- Não remova ou desparafuse a mesa do seu Cooktop;
- Nunca utilize papel alumínio ou similares para cobrir a mesa e os queimadores, pois podem manchar a mesa ou entupir a saída de gás, prejudicando o desempenho da chama;
- Tome muito cuidado, especialmente quando a mesa estiver sem os queimadores. Não deixe cair fiapos ou detritos no sistema de gás pois pode desregular a chama ou causar entupimento na saída de gás;
- Não use palha de aço, cloro ou similares para limpar a mesa e as áreas em inox do seu Cooktop. Recomendamos o uso de um pano ou esponja macia (lado amarelo), com sabão neutro, desengordurantes ou detergentes (suaves ou neutros). Seque o Cooktop imediatamente após a limpeza;
- Use palha de aço somente para a limpeza das grades da mesa (trempes), queimadores (bocas) e capas (tampinhas pretas). Caso as grades da mesa fiquem com aspecto de riscadas na cor prateada, use palha de aço, água e detergente neutro;
- Nunca mergulhe os queimadores e capas ainda quentes em água fria, pois podem ser danificados pelo choque térmico;
- Nunca jogue os queimadores na pia ou os deixe cair no chão, pois o impacto pode deformá-los;
- Limpe os queimadores com um pano ou esponja macia com detergente, sabão neutro ou desengordurantes. Seque-os adequadamente antes de reutilizá-los, pois umidade em excesso pode dificultar o acendimento, provocando vazamento de gás;

400010765137_Mar-17.indd 15 14/03/2017 09:41:55

- Após a limpeza, seque adequadamente as grades, os queimadores e as capas. Encaixe-os corretamente e teste o acendimento;

  OBS.: Se a capa do queimador for mal encaixada, há risco de danificar o queimador.
- Não use palha de aço ou a parte verde da esponja para limpeza dos manípulos, a fim de evitar danos às peças ou remoção das indicações. Recomendamos o uso de um pano ou esponja macia (lado amarelo), com sabão neutro, desengordurantes ou detergentes (suaves ou neutros);
- Nunca utilize solventes (álcool, acetona etc.) para realizar a limpeza das peças;
- Nunca mergulhe os manípulos ainda quentes em água fria, pois podem ser danificados pelo choque térmico;
- Nunca jogue os manípulos na pia ou os deixe cair no chão, pois o impacto pode causar trincas.

5. 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 vida, incêndio ou choque elétrico.

- Sempre desconecte o Cooktop da tomada elétrica e espere que esfrie antes de limpar ou fazer a manutenção;
- Para manter o Cooktop em boas condições, conserve-o limpo, removendo restos de alimentos antes do uso;
- Não use produtos abrasivos ou corrosivos, produtos à base de cloro ou esponjas de aço;
- Não use vapor para limpeza;
- Não use produtos inflamáveis;
- Não deixe produtos ácidos ou alcalinos como vinagre, mostarda, sal, açúcar ou suco de limão sobre a mesa de inox;
- Não deixe acumular gordura sobre o Cooktop;

400010765137_Mar-17.indd 16 14/03/2017 09:41:55

- Use palha de aço somente para a limpeza das trempes e capas dos queimadores. Caso as trempes apresentem riscos na cor prateada, use palha de aço, água e detergente neutro para remover as manchas.

Cuidado e manutenção dos componentes do Cooktop

As trempes, capas e queimadores, devem ser removidos para uma limpeza adequada.

1. Lave cuidadosamente com esponja macia, água e detergente neutro, removendo qualquer tipo de sujeira impregnada e certifique-se de que as aberturas do queimador não estejam obstruídas;
2. Enxágue e seque;
3. Recoloque os queimadores e capas;
4. Verifique se, ao posicionar as trempes, elas estão centralizadas com relação ao queimador.

NOTA: ao limpar o Cooktop, caso exista acúmulo de sujeira nos acendedores eletrônicos e nos sensores de chama, limpe-os cuidadosamente com um pano úmido e seque-os adequadamente.

IMPORTANTE

- Tenha cuidado especialmente quando o Cooktop estiver sem os queimadores. Não deixe cair detritos ou fiapos no sistema de gás, pois isso pode desregular a chama ou causar entupimento do sistema de gás;
- Seque adequadamente os componentes antes de reutilizá-los, pois umidade em excesso pode dificultar o acendimento, provocando vazamento de gás.

400010765137_Mar-17.indd 17 14/03/2017 09:41:55

6. Como resolver problemas

Ocorrência:	Verifique:
O queimador não acende ou a chama está instável.	• Houve interrupção do gás ou eletricidade ou o botão de controle encontra-se na posição apropriada? • Houve corte no fornecimento de gás? • As aberturas do queimador estão bloqueadas? • Há sujeira na extremidade do acendedor eletrônico? • Todas as peças do queimador estão posicionadas corretamente? • A capa ou o queimador estão molhados?
A chama não permanece estável.	• O botão foi girado e pressionado corretamente ao ligar o queimador, durante o tempo necessário para ativar o dispositivo de segurança? • As aberturas do queimador não estão bloqueadas? • Há sujeira na extremidade do sensor da chama?
Os recipientes estão instáveis.	• O fundo do recipiente é plano? • O recipiente está centralizado com relação ao queimador? • As trempes estão posicionadas corretamente e os pés de borracha estão todos bem encaixados?
Mesa de inox com amarelamento.	• Limpe a mesa de inox com o Restaurador para Aço Inox, seguindo as instruções fornecidas pelo fabricante no rótulo do produto. CONSERVE FORA DO ALCANCE DAS CRIANÇAS E DOS ANIMAIS DOMÉSTICOS.

Caso os problemas persistam, após as verificações sugeridas, entre em contato com a **Rede de Serviços Brastemp**.

400010765137_Mar-17.indd 18 14/03/2017 09:41:55

7. Características técnicas

	BDK60	BDK75	BDK90
Dimensões Externas do Produto (largura x profundidade x altura) em mm	590x510x38	730x510x38	860x510x38
Dimensões do Produto Embalado (largura x profundidade x altura) em mm	645x595x165	800x595x165	945x595x195
Peso Líquido (kg)	9,7	12,1	16,9
Peso do Produto Embalado (kg)	10,5	13,2	18,3
Tensão de Entrada (V)	220	220	220
Frequência (Hz)	60	60	60
Potência Elétrica Nominal (W)	0,4	0,4	0,4

Tabela de potência

Modelo	Tipo de Gás	Tipo de Queimador	Potência Nominal (kW)	Potência Nominal Total (kW)	Pressão estática*	Pressão dinâmica**
BDK60	G20 (GN)	Megachama	3,50	7,8	1,96	1,47
		Semirrápido	1,65			
		Auxiliar	1,00			
	G30 (GLP)	Megachama	3,50	7,8	2,75	1,96
		Semirrápido	1,65			
		Auxiliar	1,00			
BDK75	G20 (GN)	Megachama	3,50	10,8	1,96	1,47
		Rápido	3,00			
		Semirrápido	1,65			
		Auxiliar	1,00			
	G30 (GLP)	Megachama	3,50	10,6	2,75	1,96
		Rápido	2,80			
		Semirrápido	1,65			
		Auxiliar	1,00			
BDK90	G20 (GN)	Megachama	4,00	11,3	1,96	1,47
		Rápido	3,00			
		Semirrápido	1,65			
		Auxiliar	1,00			
	G30 (GLP)	Megachama	4,00	11,3	2,75	1,96
		Rápido	3,00			
		Semirrápido	1,65			
		Auxiliar	1,00			

*Pressão estática: no injetor
**Pressão dinâmica: no injetor, com todos os queimadores ligados

400010765137_Mar-17.indd 19 14/03/2017 09:41:55

8. Questões ambientais

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

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

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

9. 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 localizada na parte inferior do Cooktop com o logotipo da 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: **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

400010765137_Mar-17.indd 20 14/03/2017 09:41:55

10. 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:

- 3 meses - garantia legal;
- 9 últimos meses - garantia especial, concedida pela a Whirlpool S.A. – Unidade de Eletrodomésticos.

A garantia compreende a substituição de peças e mão-de-obra no reparo de defeitos devidamente constatados, pelo fabricante ou Rede de Serviços Brastemp, como sendo de fabricação. Durante o período de vigência da garantia, o produto terá os serviços da Rede de Serviços Brastemp.

Apenas a Rede de Serviços Brastemp, a Whirlpool S.A., ou à quem ela indicar, serão responsáveis pela constatação de defeitos e execução de reparos dentro do prazo de garantia. Neste caso, se defeitos constatados durante o prazo de garantia forem de fabricação, o fabricante se obriga a trocar as peças e/ou assistir gratuitamente o seu produto a partir da data da chamada.

As garantias legal e/ou especial 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 e/ou de gás não forem compatíveis com a ideal recomendada no Manual do Consumidor;
- Na utilização do produto não forem observadas as instruções de uso e recomendações do Manual do Consumidor;
- Ocorrer mau uso, má conservação, uso inadequado, descuido com o produto, ou ainda, sofrido alterações ou modificações estéticas e/ou funcionais, bem como, tiver sido realizado 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 especial 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

400010765137_Mar-17.indd 21 14/03/2017 09:41:56

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 e etc.;
- Serviços e/ou despesas de manutenção e/ou limpeza do produto;
- Falhas no funcionamento do produto decorrentes de 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 animais domésticos), 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 VÍCIO DE SERVIÇOS PRESTADOS POR 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.

- Defeitos estéticos (produtos riscados ou amassados) ou com falta de peças internas ou externas de produtos vendidos no estado, saldo ou produtos de mostruário. Esses produtos têm garantia de 12 meses apenas para defeitos funcionais não discriminados na nota fiscal de compra do produto.
- Problemas de oxidação/ferrugem causados pelos seguintes fatores:
  - Instalação em ambientes de alta concentração salina tais como regiões litorâneas;
  - 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.
- 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

400010765137_Mar-17.indd 22 14/03/2017 09:41:56

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 especial não cobre:

- 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 conseqüências 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 tranqüilidade, 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 Emília – São Paulo/SP
CEP 04183-901 – Caixa postal 5171
Capitais e Regiões Metropolitanas,
Ligue: (11) 3003-0099
Demais localidades, ligue:
0800 970 0999

400010765137_Mar-17.indd 23 14/03/2017 09:41:56

BRASTEMP

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/assistencia**, 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).

Um Guia Rápido de Uso, presente na tampa do produto, complementa este Manual. As imagens deste Manual são meramente ilustrativas.

Rede de Serviços

Brastemp

Endereço para correspondência:

Rua Olympia Semeraro, 675

Bairro: Jardim Santa Emília

CEP: 04183-901 São Paulo / SP

400010765137 - Mar/17

W10736494 - rev. J - Mar/17