

Forno Elétrico de Embutir

BRASTEMP
Gourmand



Manual do produto
BOC90

Sumário

1. Segurança	04
1.1 Instruções importantes de segurança	04
1.2 Dicas importantes	05
2. Instalação	07
2.1 Requisitos de instalação	07
2.2 Dimensões do nicho de instalação	08
2.3 Preparação do produto para a instalação	08
2.4 Instalação elétrica	09
2.5 Instalando o forno	10
3. Apresentação do produto	11
3.1 Acessórios	12
3.2 Painel de controle	13
3.3 Características gerais	13
4. Utilização geral	14
4.1 Antes de usar o forno	14
4.2 Utilizando as funções do forno	15
4.3 Conhecendo as funções do forno	16
4.4 Tabela orientativa de preparos	24
5. Dicas de operação	25
5.1 Dicas para economizar energia	25
5.2 Dicas de uso	25
6. Manutenção e limpeza	26
6.1 Limpeza do grill no forno elétrico	27
6.2 Limpeza interna da porta do forno	27
6.3 Limpeza do painel digital	27
6.4 Prateleiras	28
6.5 Instalando e trocando a lâmpada do forno	30
7. Como Resolver Problemas	31
8. Especificações técnicas	32
9. Questões ambientais	33
10. Fale com a Brastemp	33
11. Termo de garantia	34

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

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 risco a sua vida, ferimentos a você ou a terceiros. Todas as mensagens de segurança virão após o símbolo de alerta de segurança e a palavra “PERIGO” ou “ADVERTÊNCIA”. Estas palavras significam:

⚠ PERIGO

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

⚠ ADVERTÊNCIA

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

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

1.1 INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

Quando utilizar eletrodomésticos, precauções básicas de segurança sempre devem ser seguidas, incluindo as que se seguem:

- Use duas ou mais pessoas para mover e instalar o seu produto. Não seguir esta instrução pode trazer danos à sua coluna ou ferimentos.
- 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.
- A instalação deste produto exige um correto dimensionamento da rede elétrica. Instale o produto de acordo com as especificações descritas neste manual.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pela **Rede de Serviços Brastemp**, a fim de evitar riscos.
- Não instale este produto em ambientes externos.

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

1.2 DICAS IMPORTANTES

PARA O PRIMEIRO USO DO SEU FORNO ELÉTRICO BRASTEMP (OU EM CASO DE FALTA DE ENERGIA ELÉTRICA) É NECESSÁRIO PRIMEIRAMENTE AJUSTAR A HORA DO RELÓGIO PARA QUE AS DEMAIS FUNÇÕES SEJAM LIBERADAS

- Este produto foi projetado para ser utilizado somente para fins de cozimento de alimentos em uso doméstico. Qualquer outro uso deste produto é considerado impróprio.
- Instale e posicione o produto estritamente de acordo com as instruções contidas neste manual.
- Certifique-se de que os fios elétricos de outros aparelhos, próximos do forno, não entrem em contato com peças quentes.
- Este eletrodoméstico não deve ser usado por crianças, pessoas com reduzida capacidade física, sensorial, mental ou sem experiência, ao menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Mantenha crianças longe do forno enquanto estiver em uso ou após o uso, enquanto estiver quente.
- As crianças pequenas devem ser vigiadas, a fim de garantir que não brinquem com o aparelho.
- Não use este produto para outras atividades que não sejam cozinhar. Não use o forno para aquecer ambientes.
- Não deixe alimentos assando sem supervisão.
- Um ventilador deve ser ouvido enquanto o forno estiver operando, caso isto não aconteça, entre em contato com o serviço autorizado.
- Não armazene álcool, produtos de limpeza ou qualquer outro líquido ou vapor inflamável dentro do forno ou nas suas proximidades.
- Não armazene alimentos ou utensílios de cozinha no interior do forno.
- Não pendure panos, roupas e similares próximos ao produto.
- Em caso de queda ou impacto com o produto, não utilize o produto e chame a **Rede de Serviços Brastemp**.
- Não use o forno se ele estiver danificado ou não estiver funcionando corretamente.
- Não conserte ou substitua qualquer peça do forno, a não ser que seja especificamente recomendado neste manual. Todos os serviços de manutenção devem ser executados por um técnico da **Rede de Serviços Brastemp** e serão cobrados caso não sejam cobertos pela garantia ou o período pré-estabelecido de garantia tenha se expirado.
- Não obstrua a parte frontal do 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.
- Sempre remova embalagens plásticas dos alimentos antes do cozimento ou descongelamento do mesmo.
- Não utilize máquinas ou equipamentos de limpeza à vapor para limpar o seu produto.
- Não use materiais de limpeza abrasivos

ou raspadores metálicos para limpar o vidro da porta do forno, já que eles podem danificar a superfície, resultando em quebra do vidro.

- Não use o forno com a porta aberta.
- Durante, e logo após o uso do forno, as resistências elétricas, responsáveis por aquecer o forno, ficarão muito quentes. Não as toque para evitar queimaduras.
- Seja cuidadoso ao abrir a porta. Deixe que o ar quente e vapores saiam antes de colocar ou retirar alimentos do interior do forno.



Importante:

Nossos produtos foram desenvolvidos de acordo com as normas brasileiras que regem as temperaturas máximas admissíveis. Durante o uso do forno, algumas partes acessíveis podem esquentar, inclusive partes externas. Recomendamos cuidados com as partes que aquecem durante o uso. Crianças devem ser mantidas afastadas.

ATENÇÃO:

- Durante o uso o aparelho torna-se quente. Cuidados devem ser tomados 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.
- Sempre use uma proteção adequada (exemplo: luvas térmicas) ao manusear o forno, bandeja, espeto giratório e acessórios.
- Antes de substituir a lâmpada, assegure-se de que a lâmpada que será substituída esteja fria e o forno esteja também frio e desligado da rede elétrica e/ou com o disjuntor desligado, para evitar a possibilidade de choque elétrico ou queimaduras.
- Não cubra qualquer parte do forno com papel alumínio, pois pode causar superaquecimento.
- Evite que os alimentos e os utensílios, especialmente metálicos, encostem nas paredes, porta e resistências elétricas do produto.
- Não deixe que papel alumínio ou termômetro culinário entrem em contato com o grill.
- Antes de ligar o forno verifique se há utensílios dentro do produto que possam ser danificados pelo calor.
- Sempre desligue os comandos ao término do cozimento.

2 Instalação

2.1 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 orientação pode resultar em acidentes pessoais ou danos ao produto.

Para dúvidas ou dificuldade na instalação e utilização do produto, acesse **www.brastemp.com.br/assistencia** ou a **Rede de Serviços Brastemp**.

Entretanto, informamos que a visita do técnico do Serviço Autorizado em sua residência para instalação do produto e/ou instruções de uso **não é gratuita**.

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)

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

Requisitos do local



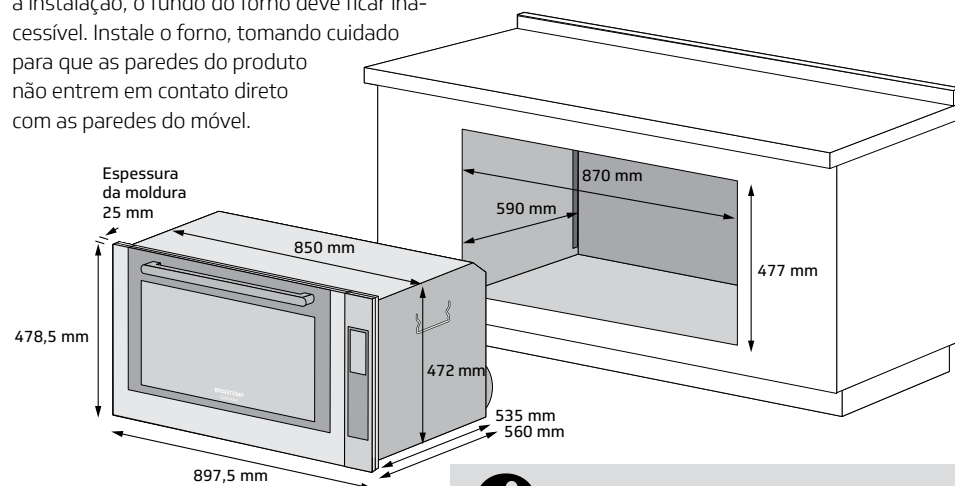
Importante:

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 exigido o aterramento do produto (terra efetivo). Veja a seção “Instalação elétrica”.
- O ponto de conexão elétrica deve estar em uma posição, no mínimo 15 cm afastada do fundo do forno. A posição do ponto de conexão elétrica (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 este forno será instalado deve suportar o peso de 70 kg.
- É importante que seu forno esteja totalmente nivelado. Caso contrário, o resultado de seus assados, bolos e massas podem ser prejudicados, assando mais de um lado do que de outro.
- Os móveis que ficarem em contato com o forno devem ser resistentes ao calor (mín. de 90 °C).

2.2 DIMENSÕES DO NICHU DE INSTALAÇÃO

As dimensões do nicho/gabinete onde o forno será instalado, devem estar de acordo com o informado na ilustração a seguir. Assegure-se de que toda a poeira, cavacos e pó de madeira, resultantes da preparação e da montagem do móvel, sejam removidos. 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.



LEMBRE-SE de deixar um rasgo no nicho (móvel) para a passagem do cabo de alimentação até o ponto de conexão elétrica, que deverá estar fora do nicho.

Importante:

Se você deseja instalar um cooktop acima do forno, consulte o manual do seu cooktop antes de realizar a instalação, respeitando todas as distâncias especificadas no mesmo.

NOTA: Distância mínima do produto até o chão: 80 mm

2.3 PREPARAÇÃO DO PRODUTO PARA A INSTALAÇÃO

- Para evitar danos ao piso, apoie o forno sobre as peças da embalagem antes da instalação.
- Nunca movimente o seu produto utilizando o puxador da porta do forno. Recomenda-se que a movimentação do produto seja feita por duas ou mais pessoas devido ao peso. Se desejar, utilize as alças laterais fornecidas para movimentar o produto.
- Nunca apoie o produto na sua moldura frontal, pois a mesma poderá ser danificada

ou amassada por causa do peso do produto.

- Retire todos os componentes da embalagem antes de utilizar seu produto, inclusive as peças de embalagem existentes no interior do forno. Remova todas as cantoneiras de papelão que protegem as prateleiras e bandeja e também as cintas plásticas que unem as prateleiras e o espeto giratório. Remova o pacote plástico que contém manual, guia-rápido e parafusos para instalação, encontrados no interior do forno.

2.4 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 elétricas.

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

ADVERTÊNCIA



Risco de Incêndio

A instalação deste produto exige um correto dimensionamento da rede elétrica. Instale o produto de acordo com as especificações descritas neste manual.

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

O forno vem preparado para funcionar em 220 V. Assegure-se que a tensão elétrica disponível na sua residência esteja de acordo com o exigido para a instalação deste produto (220 V – fase-neutro ou fase-fase).

A potência deste produto é de até 3.166 Watts.

- Para sua segurança, é necessária a instalação de um fio terra. Se necessário, consulte um eletricitista especializado de sua confiança.
- É recomendada a utilização de disjuntor exclusivo para proteção do forno. Caso não existam disjuntores térmicos disponíveis no quadro de distribuição de força da sua residência, consulte um eletricitista especializado para instalá-los.

Importante:

Caso a instalação deste produto seja feita em rede fase-fase deve-se utilizar um disjuntor do tipo bipolar.

- O plugue do cabo de alimentação de seu produto está em conformidade com a NBR 14136 e não pode ser removido ou substituído.
- 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.

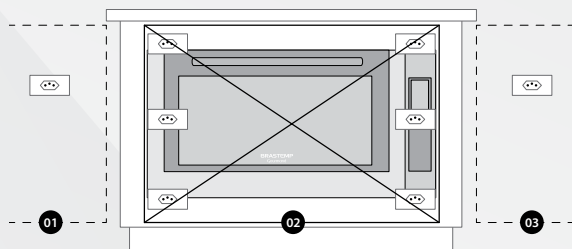
ATENÇÃO: Toda a instalação da rede elétrica da sua residência deverá estar em conformidade com a NBR-5410. Na dúvida, consulte um eletricitista especializado.

i Importante:

- Nunca altere ou use o cabo de alimentação 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 forno será ligado, deve estar dimensionada para uma corrente elétrica compatível com o produto (veja item “Especificações Técnicas”).
- **Verifique se a sua residência possui uma tomada exclusiva e em perfeito estado para conectar o plugue do forno. Assegure-se de que o plugue esteja acessível após a instalação do produto.**

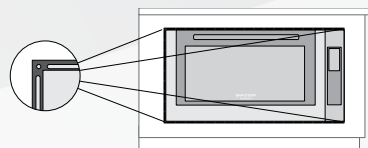
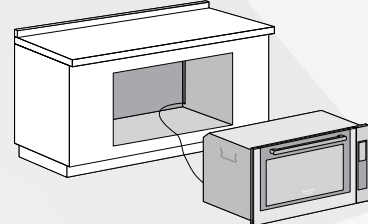
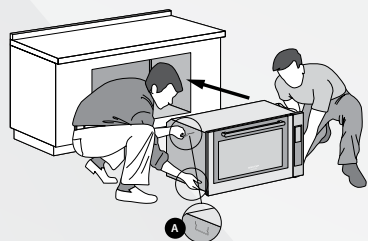
Posição da tomada elétrica

1. Região permitida para a instalação de tomadas (fora do nicho).
2. Região proibida para a instalação de tomadas (dentro do nicho).
3. Região permitida para a instalação de tomadas (fora do nicho).



2.5 INSTALANDO O FORNO

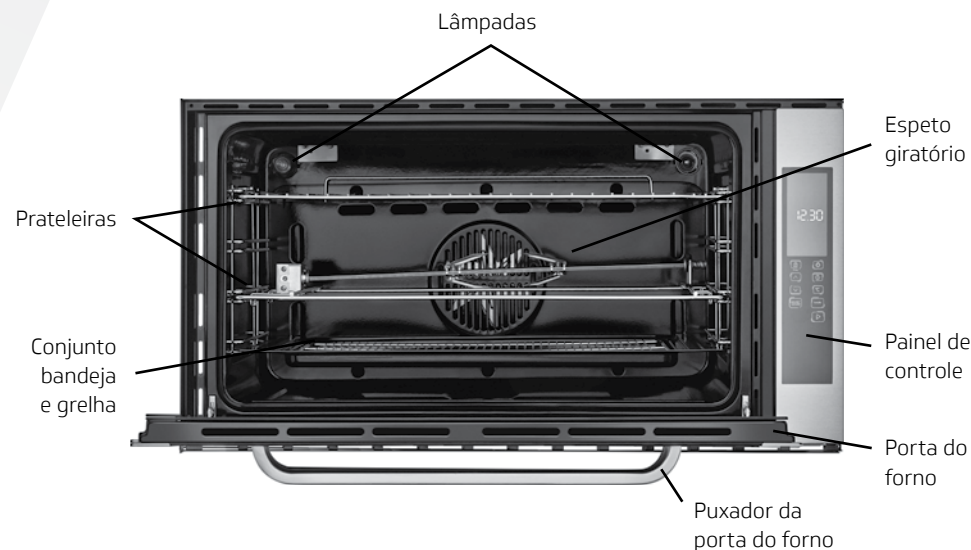
1. Levante o forno usando as alças (A) em cada lado, e introduza-o no gabinete (nicho). Após encaixar o forno no móvel, verifique se o fornecimento de energia elétrica está normal.
2. Certifique-se de que o cabo de alimentação não está prensado, e que os fios elétricos de outros aparelhos próximos do forno, não entrem em contato com peças quentes nem fiquem na porta do forno.
3. Centralize o forno no gabinete (nicho) antes da fixação final. Fixe o forno no gabinete (nicho) usando os 4 parafusos fornecidos. É importante que o forno esteja totalmente nivelado. Caso contrário, o resultado de seus assados, bolos e massas podem ser prejudicados, assando mais de um lado do que de outro.



ATENÇÃO: Não utilize este produto se ele não estiver instalado corretamente, conforme instruções neste manual.

3 Apresentação do Produto

Para obter os melhores resultados possíveis ao assar, você deve operar adequadamente o forno. Esta seção lhe dará informações importantes para o uso eficiente e seguro do mesmo.

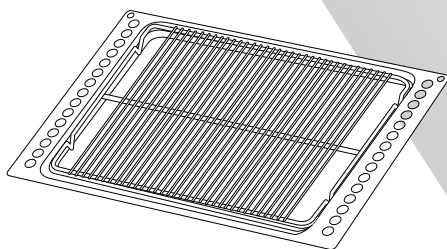


3.1 ACESSÓRIOS

Conjunto bandeja e grelha

O conjunto bandeja e grelha que acompanha o seu produto pode ser utilizado de diferentes maneiras. Durante o assamento, o alimento pode ser posicionado diretamente sobre a bandeja não sendo necessário o uso de outras assadeiras ou refratários.

A bandeja pode servir também como coletor de gordura quando o alimento for posicionado diretamente sobre a sua grelha. Neste caso, recomenda-se cobrir o fundo da bandeja com uma pequena quantidade de água.

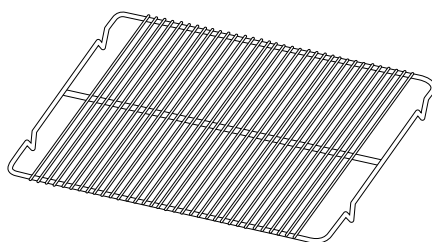


Importante:

1. Deve-se retirar a bandeja do forno quando esta não estiver sendo utilizada no preparo. A retirada da bandeja melhora o desempenho térmico do forno.
2. Ao utilizar a bandeja como coletor de gordura é necessário adicionar água na mesma para que não haja formação de fumaça, cheiro de queimado e respingos de gordura. Para preparos mais longos a água na bandeja secará e será necessário adicionar água novamente.
3. É normal a presença de gotículas de água no vidro interno da porta quando a bandeja estiver com água, pois o vapor gerado condensará nas regiões mais frias da porta.

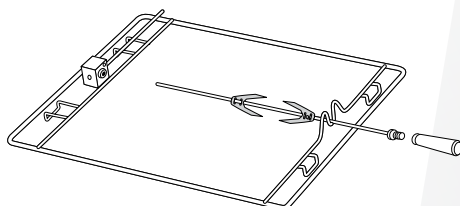
Prateleiras

Acompanham o seu produto duas prateleiras que devem ser utilizadas como suporte para caçarolas, assadeiras ou qualquer outro recipiente de cozimento. Pode ser colocada em qualquer nível disponível.

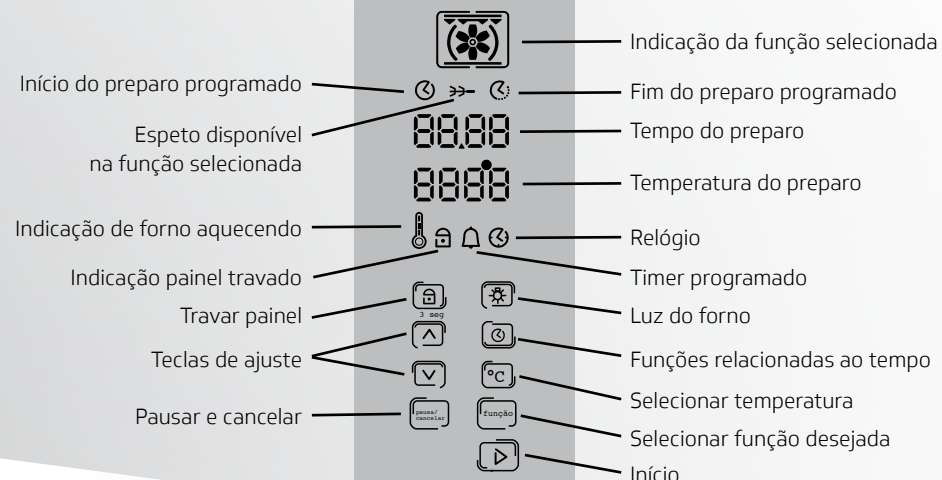


Espeto giratório

O forno é equipado com espeto giratório, ideal para assar alimentos de maneira mais uniforme e com menor quantidade de gordura. Para maiores informações veja o item “Espeto Giratório”



3.2 PAINEL DE CONTROLE



3.3 CARACTERÍSTICAS GERAIS

Cada forno tem suas próprias características. Você poderá perceber que os tempos e temperaturas de cozimento podem mudar ligeiramente quando comparados com o seu produto anterior.

Pré-aquecimento

O pré-aquecimento é necessário para se obter um resultado satisfatório de cozimento, principalmente para alimentos fermentados como pães e bolos.

Permita que o forno aqueça até que a temperatura desejada seja atingida. O forno tem pré-aquecimento automático e emite um sinal sonoro ao atingir a temperatura programada. Selecionar uma temperatura maior do que a de preparo não irá pré-aquecer o forno mais rapidamente; e poderá trazer efeitos negativos no resultado do cozimento.

ATENÇÃO: As funções Grill e Turbo Grill não possuem pré-aquecimento automático, devido ao tipo de preparo recomendado (veja item Função Grill e Função Turbo Grill).

Convecção

Durante o cozimento com convecção, o ar aquecido circula por meio de um ventilador posicionado na região traseira do forno.

A circulação do ar quente ao redor do alimento traz alguns benefícios, de acordo com o tipo de alimento preparado.

No seu produto existem 6 funções que combinam a convecção de diferentes maneiras trazendo assim, diferentes benefícios para o seu preparo.

Alguns destes benefícios estão listados a seguir:

1. Elimina “pontos quentes” dentro do forno e, portanto, o alimento pode cozer mais uniformemente.
2. Reduz o tempo de cozimento.
3. Permite preparos simultâneos.
4. Doura a superfície dos alimentos com maior velocidade.

4 Utilização Geral

ATENÇÃO

- O forno vem preparado para funcionar em 220 V. Certifique-se de que a tensão elétrica da sua residência corresponde à tensão elétrica do produto.
- Na falta de energia, o forno elétrico não funciona.
- Verifique o tamanho do utensílio para não deixar que este entre em contato com as resistências elétricas.
- Não aqueça recipientes lacrados.
- Evite abrir constantemente a porta do forno, pois provoca perda de calor. Acompanhe o assado através do visor da porta, acendendo a lâmpada interna do forno. Assim, você economiza tempo, energia e melhora a qualidade do assado.
- Antes de utilizar o forno pela primeira vez aqueça-o até 200 °C (produto vazio) durante alguns minutos para eliminar odores produzidos pelas resistências. Mantenha uma janela aberta ao fazer isto.
- Seja cuidadoso ao abrir a porta – Deixe que o ar quente e vapores saiam antes de colocar ou retirar alimentos do interior do forno.

4.1 ANTES DE USAR O FORNO

Antes de usar o forno, remova:

- Todos os componentes da embalagem do produto, inclusive as peças de embalagem existentes no interior do forno.
- O plástico que protege o puxador da porta.
- Todas as cantoneiras de papelão que protegem as prateleiras e bandeja e também as cintas plásticas que unem as prateleiras e o espeto giratório.
- O pacote plástico que contém manual, guia-rápido e parafusos para instalação, encontrados no interior do forno.

- A bandeja do forno e o conjunto espeto giratório.
- Não remova a etiqueta de identificação do produto, fixada na região frontal do forno, pois a mesma é utilizada pela Assistência Técnica.

DICA: A bandeja, quando não utilizada no preparo, deve ser removida, pois dificulta a circulação do calor e pode interferir no cozimento do alimento.

Primeiro uso e ajuste do relógio

Ao ligar o produto na rede elétrica pela primeira vez, aparecerá no visor o tempo “12.00” piscando e também o ícone de “relógio”. Para habilitar o uso do forno é necessário primeiro realizar o ajuste do relógio. Siga os passos:

1. Com os botões de navegação (▲) e (▼) defina a hora desejada.
2. Pressione a tecla Tempo (🕒) para confirmar. Após este passo, os dígitos dos minutos irão piscar, até o seu ajuste.
3. Com os botões de navegação (▲) e (▼) defina os minutos.
4. Pressione novamente a tecla Tempo (🕒) para confirmar.

Após o ajuste do relógio seu produto está pronto para o uso e preparo de deliciosas receitas.

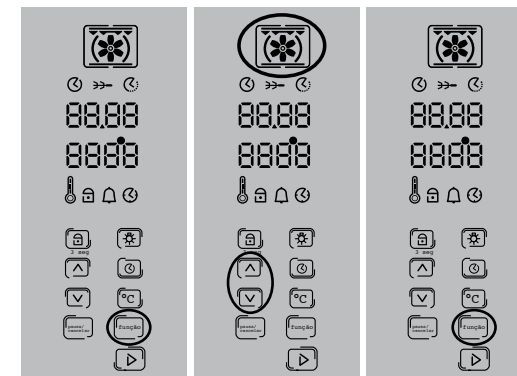
Importante:

É necessário realizar o ajuste do relógio para que as funções possam ser utilizadas. O produto não ligará os elementos aquecedores caso o painel esteja piscando.

4.2 UTILIZANDO AS FUNÇÕES DO FORNO

Após ajustar o relógio do seu produto conforme item “Primeiro uso e ajuste do relógio” do seu manual, você já pode começar a usar as funções do novo forno Brastemp Gourmand. Para fazer a seleção de uma das funções de assamento basta seguir os passos:

1. Toque na tecla Função (🔥).
2. Selecione o modo de assamento desejado (função) através das teclas (▲) (▼). Note que as funções disponíveis são mostradas na região superior do visor.
3. Toque novamente na tecla Função (🔥) para confirmar a função selecionada.
4. Para ajustar o tempo de preparo desejado toque na tecla Tempo (🕒) e faça o ajuste desejado, através das teclas (▲) (▼).
5. Para ajustar a temperatura desejada toque na tecla temperatura (°C) e nas teclas de navegação para selecionar.



Com os tempos e temperatura definidos toque na tecla iniciar (▶).

Após a definição e início do preparo o ícone (🕒) iniciará uma animação, indicando que o forno está pré-aquecendo. Em algumas funções este ícone não aparece, pois essas funções não possuem pré-aquecimento.

Você pode alterar o tempo, a temperatura e a função a qualquer momento durante o preparo. Após o fim do tempo programado, ocorrerá um aviso sonoro e o produto será desligado automaticamente.

É comum o produto “ciclar”, ou seja, ligar e desligar automaticamente após ser atingida a temperatura selecionada. O forno se comporta desta maneira para manter a temperatura selecionada estabilizada no interior do produto.

Importante:

- Se você não confirmar a programação ou alteração desejada, após 5 segundos sem interação no controle eletrônico, a função voltará para a última programação definida.
- Caso você pause algum preparo, o forno desligará as resistências e ficará com a programação definida pausada por 5 minutos. Se você pressionar a tecla (▶) antes dos 5 minutos o forno religará e continuará o preparo a partir das informações já programadas. Caso não ocorra interação nos 5 minutos de espera da pausa, o produto será desligado, cancelando o preparo.
- **Este produto está programado para operar por até 6 horas contínuas. Após 6 horas contínuas de uso, o forno desligará automaticamente e voltará para a tela do relógio. Após o desligamento, você poderá usá-lo novamente, redefinindo a programação desejada.**

4.3 CONHECENDO AS FUNÇÕES DO FORNO



Assar convencional

Esta função habilita as resistências superior e inferior. É indicada para o preparo de todos os tipos de alimentos de um modo geral. Pode ser utilizada tanto para assados grandes como pedaços de carne e frango, como para peixes, tortas, pães e massas. Não é indicada para alimentos delicados, como massas de bolo, pois o calor fornecido pela resistência superior pode dourar o alimento antes do término do cozimento. Se optar por utilizar esta função, o uso de assadeiras de teflon é recomendado para amenizar a diferença de assamento entre o topo e a base do bolo. Utilize os diferentes níveis de prateleira disponíveis para balancear a quantidade de calor entre a base e o topo do alimento. Assim, quanto mais pra cima, mais calor na superfície e menos na base. Para um resultado uniforme somente utilize um nível de prateleira por vez.

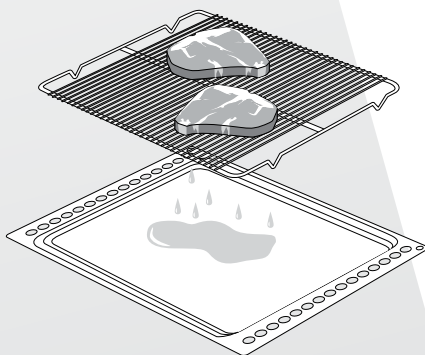


Grill

Esta função aciona a resistência superior em alta potência (Grill). Esta intensidade de aquecimento proporcionada pelo Grill possibilita grelhar carnes de baixa espessura, como bisteca suína, filés de peixe, filés de frango e hambúrgueres, além de gratinar massas e tostar fatias de pães. Pedaços de carnes e frangos podem ser colocados diretamente sobre a grelha que acompanha a bandeja, o que permite que a gordura escorra. Grelhe um lado até que esteja dourado, vire-o e grelhe o outro lado.

Dicas:

- Quanto mais perto da resistência superior, mais rápido o alimento doura. Afaste a grelha para baixo, diminua a temperatura da função e aumente o tempo de cozimento para que o preparo atinja o ponto de “bem passado” sem ter o douramento excessivo.
- Ao utilizar a bandeja como coletor de gordura é necessário colocar água na bandeja (aprox. 300 ml) para que não haja formação de fumaça, cheiro de queimado e respingos de gordura. Para preparos mais longos a água na bandeja secará e será necessário adicionar água novamente. É normal a presença de gotículas de água no vidro interno da porta quando a bandeja estiver com água, pois o vapor gerado condensará nas regiões mais frias da porta.



Importante:

Ao utilizar essa função é possível o uso do espeto giratório.



Turbo Grill

Esta função aciona o Grill e o ventilador, combinação que aumenta a efetividade do Grill através da circulação do calor sobre o alimento. É ideal para assar pedaços maiores de carne como, por exemplo, alcatra, frango e lombo suíno. Para se obter ótimos resultados com o benefício desta função, utilize os níveis de prateleira intermediário e baixo. Da mesma maneira que a função Grill, pode-se colocar os alimentos diretamente sobre a grelha que acompanha a bandeja. Ao utilizar a bandeja como coletor de gordura é necessário colocar água na bandeja (aprox. 300 ml) para que não haja formação de fumaça, cheiro de queimado e respingos de gordura. É normal a presença de gotículas de água no vidro interno da porta quando a bandeja estiver com água, pois o vapor gerado condensará nas regiões mais frias da porta.



Importante:

Ao utilizar essa função é possível o uso do espeto giratório.



Aquecimento Inferior com Convecção Turbo

Esta função aciona a resistência inferior, a resistência circular e o ventilador (posicionados na região de trás do forno), que combinadas diminuem o tempo de preparo. Ao utilizar esta função recomenda-se utilizar uma temperatura mais baixa que a de costume, pois o grande aquecimento proporcionado pelo ventilador e sua resistência circular podem dourar o alimento antes do ponto desejado de cozimento. É ideal para preparos de pizzas, carnes, frangos, pernil. Não é indicada para preparos delicados. Recomenda-se a utilização de apenas um nível de prateleira por vez. Se optar por fazer dois níveis ao mesmo tempo fique atento, os preparos não ficarão prontos no mesmo tempo.



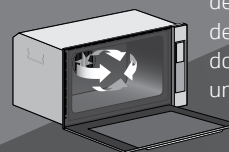
Importante:

Ao utilizar essa função é possível o uso do espeto giratório.



Assar mais de um prato

Nos fornos convencionais o preparo de vários pratos, ao mesmo tempo, aumenta o tempo de cozimento. Esta função é ideal para cozinhar dois pratos utilizando mais de uma prateleira e trazendo como benefício o tempo reduzido de cozimento; assar dois pratos no tempo de um. Recomenda-se utilizar os níveis 1 e 3 (contando de baixo para cima). No preparo duplo de massas de bolo, ou de outras massas sensíveis ao douramento, indica-se a utilização de assadeiras pequenas para que estas não fiquem próximas à região de trás do forno, perto do sistema de convecção, o que pode gerar um preparo não uniforme, devido à intensidade do aquecimento.





Assar Convencional com Convecção

Nesta função o modo “Convencional” (resistências superior e inferior), é ligado juntamente com o ventilador, posicionado na parte de trás do forno, que auxilia a distribuição do calor gerado pelas resistências, além de facilitar a retirada de umidade dos alimentos. Pode ser utilizada para todos os tipos de preparo, assim como na função convencional, sendo indicada também para alimentos com recheio líquido, tais como cheesecake, torta de maçã, strudel, torta de vegetais e quiche, lasanha, além dos congelados. Recomenda-se utilizar os diferentes níveis de prateleira disponíveis para balancear a quantidade de calor entre a base e o topo do alimento. Os melhores resultados são obtidos se utilizado o segundo nível da prateleira (de baixo para cima).

Dica: No caso de alimentos como aves, obtém-se um douramento mais uniforme quando comparado ao modo convencional sem convecção.



Aquecimento inferior com Convecção

Nesta função apenas a resistência inferior e o ventilador são acionados. É indicada para preparos que necessitem de aquecimento concentrado em sua base. Pratos mais delicados como suspiros, biscoitos e bolos obtêm bons resultados quando preparados nesta função. Recomenda-se a utilização de assadeiras de teflon para bolos, o que fornece melhor uniformidade entre base e topo do alimento. Para melhores resultados utilize preferencialmente os níveis mais baixos de prateleira (próximos ao chão).



Assados grandes

Nesta função, todas as resistências do forno são acionadas alternadamente, combinando as resistências superior, inferior, circular e ventilador. A distribuição do calor provida por esta função torna possível utilizar temperaturas mais baixas de cozimento à medida que doura o alimento, sem deixá-lo ressecado. É recomendada para preparos que requerem douramento e tempos longos de preparo, por exemplo, frango, pernil e pato.



Descongelar

Nesta função apenas o ventilador, que está posicionado na região traseira do forno, é acionado para circular o ar ao redor do alimento de maneira delicada. Nessa função não há aquecimento, o ar que circula estará em temperatura ambiente. Não é indicada para carnes. Recomenda-se esta função para alimentos cremosos, por exemplo, sorvetes, tortas de fruta, ou outras sobremesas congeladas.

ESPETO GIRATÓRIO

O forno acompanha um espeto giratório que é possível ser combinado com as funções **Grill**, **Turbo Grill** e **Aquecimento Inferior com Convecção Turbo** para garantir bons resultados de cozimento. As demais funções não habilitam o uso do espeto giratório. Este método de cozimento é ideal para assar alimentos como frangos inteiros, coxa e sobrecoxa, linguiça e lombinho de porco. Esta função tem como benefício a redução da quantidade de gordura do alimento, pois esta escorre para a bandeja. O resultado é um alimento saboroso, úmido e com a casca (pele) crocante.

Dica: Ao assar frango amarre as asas e coxas para que elas não se desprendam durante o preparo e para que o espeto gire sem problemas. Se houver dificuldade em colocar o espeto, faça primeiro um furo no alimento com uma faca, e depois insira o espeto neste furo.



Importante:

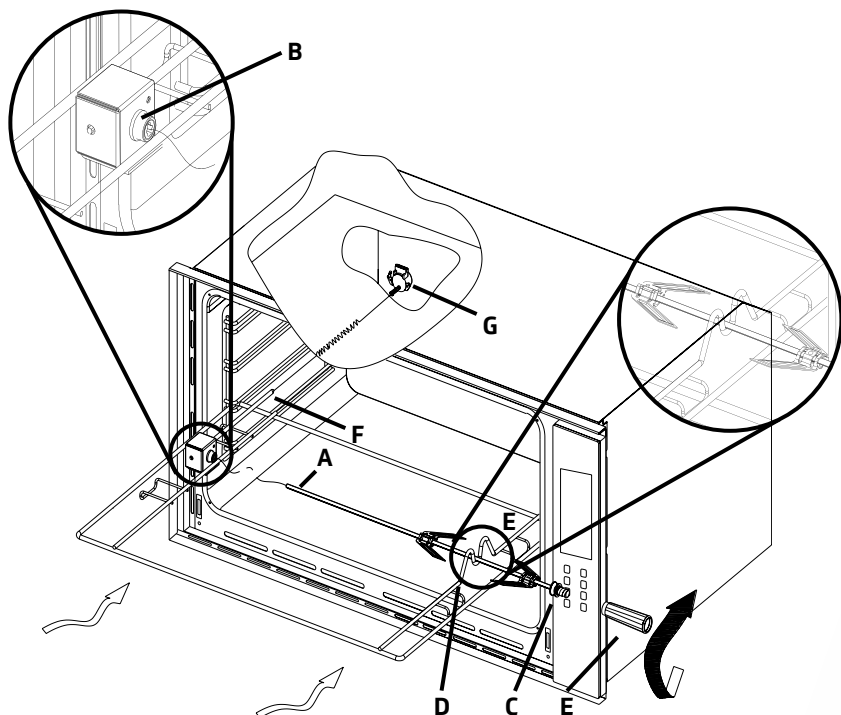
- **Não é recomendado utilizar assados com mais de 2 kg.**
- Sempre que utilizar o espeto coloque a bandeja coletora de gordura no nível de prateleira logo abaixo dele, e adicione água até cobrir o fundo (aprox. 300 ml). Isso evitará que haja formação de fumaça, cheiro de queimado e respingos de gordura.
- É normal a presença de gotículas de água no vidro interno da porta quando a bandeja estiver com água, pois o vapor gerado condensará nas regiões mais frias da porta.

Instruções básicas de como utilizar o espeto giratório:

1. Retire as prateleiras do forno e coloque a bandeja coletora no nível de prateleira mais inferior.
2. Defina o volume de alimento desejado (não ultrapassando 2 kg).
3. Coloque o alimento centralizado no espeto, distribuindo seu peso de maneira uniforme para obter um bom resultado.
4. Prenda-o no espeto, encaixando e ajustando os grampos nas extremidades.



5. Insira a ponta do espeto (**A**) no encaixe localizado ao lado esquerdo da prateleira (**B**).
6. Posicione a outra ponta do espeto (**C**), à direita da prateleira, na dobra (**D**).
7. Retire a pega do espeto (**E**), rosqueando.
8. Deslize a prateleira com o espeto para o interior do forno.
9. Tenha certeza de que o eixo (**F**) esteja encaixado corretamente no encaixe existente no fundo do forno (**G**). Note que o espeto giratório funciona somente na posição 3 da prateleira (contando de cima para baixo) devido a este encaixe.



i Importante:

O encaixe no fundo do forno (G) estará correto quando a prateleira estiver totalmente dentro do forno.

Cuidado para que a prateleira não fique para fora. Se isso ocorrer, rotacione o eixo (F) para total encaixe no fundo do forno (G).

Instruções de como retirar o espeto giratório do forno:

1. Tenha cuidado ao retirar o espeto do forno, pois este estará muito quente.
2. Utilize uma proteção adequada (exemplo: luvas térmicas) para o manuseio de assadeiras quentes.


3. Abra a porta do forno e puxe a prateleira que contém o espeto – observe que ela possui uma trava de segurança que não permite que ela saia facilmente por inteiro.

4. Com a prateleira metade para fora, você pode retirar o espeto de duas maneiras: com a pega de um lado e uma proteção adequada (exemplo: luva térmica) do outro lado; ou com duas luvas térmicas, uma de um lado e outra do outro lado. Se você utilizar a pega, rosqueie até sentir firmeza.

5. Retire primeiro o lado direito do espeto apoiado à prateleira (C), e depois o encaixe do lado esquerdo (B) – tenha uma travessa por perto para apoiar o espeto retirado do forno. Tenha muito cuidado porque todas as partes do forno estarão muito quentes.


PROGRAMANDO O ESPETO GIRATÓRIO








Após preparar o espeto e encaixá-lo corretamente dentro do forno, faça a programação a seguir, utilizando uma das três funções habilitadas:


Grill , Turbo Grill  ou Aquecimento Inferior com Convecção Turbo .




i Importante:





Não é necessário pré-aquecer o forno. Coloque o espeto com o alimento antes de iniciar a função, para evitar manusear o espeto com o forno quente.



1. Toque na tecla Função .

2. Selecione o modo de assamento desejado, através das teclas   . Note que, nas funções em que o espeto giratório pode ser utilizado, o símbolo do espeto  aparece logo abaixo da função selecionada   .


3. Toque novamente na tecla Função  para confirmar.

4. Para ajustar o tempo de preparo desejado, toque na tecla Tempo  e faça o ajuste desejado através das teclas  . Após o fim do tempo programado ocorrerá um aviso sonoro e o produto será desligado automaticamente.



5. Para ajustar a temperatura desejada, toque na tecla  e nas teclas de navegação   para selecionar. Com os tempos e temperatura definidos toque na tecla .

Após a definição e início do preparo o ícone  aparecerá em apenas umas das três funções habilitadas para o espeto giratório, a Aquecimento Inferior com Convecção Turbo . Isso acontece porque é possível utilizá-la também no modo tradicional, sem espeto. E neste caso, indica-se o pré-aquecimento.

LUZ DO FORNO



O controle da luz do forno é ativado em todas as funções e é independente deles. Ela fica acesa durante o pré-aquecimento e apaga automaticamente depois de 1 minuto. No entanto, você pode acendê-la ou apagá-la sempre que achar necessário, pressionando a tecla .

TRAVA DO PAINEL

Esta função permite bloquear a utilização de todas as teclas do painel de controle. Para ativar, pressione a tecla  por 3 segundos. Se a função estiver ativada no visor surge o ícone . Para desativar, repita o procedimento acima indicado.

PAUSAR/CANCELAR

Esta função permite pausar um preparo em até 5 minutos sem interferir na programação anteriormente setada.

Durante esse tempo, as resistências desligam até que o preparo seja retomado. Para ativar, pressione a tecla Pausa/Cancelar  durante um preparo. Para retomar o preparo pressione . Esta função também permite cancelar preparos e programações.






FUNÇÕES “TECLA TEMPO”

Com a tecla Tempo  você pode alterar:

1. Tempo de preparo - Para definir quanto tempo o forno deve estar em uso.
2. Tempo de preparo + Horário de término. Para usar as duas funções combinadas, o “horário de término” só aparecerá quando o tempo de cozimento já estiver programado.
3. Despertador - Contagem regressiva. Esta função não afeta o funcionamento do forno. Nesta função o forno não desligará automaticamente.
4. Relógio - Para definir, alterar ou verificar o tempo.

TEMPO DE PREPARO

Para programar o tempo de preparo siga os passos:

1. Toque na tecla Tempo  e programe com as teclas   o tempo de preparo da sua receita.
2. Selecione o tempo desejado e toque na tecla Tempo  para confirmar
3. O ícone  irá aparecer no painel, conforme figura.



TEMPO DE PREPARO + HORÁRIO DE TÉRMINO







⚠ ADVERTÊNCIA

Risco de Intoxicação Alimentar







Não deixe alimentos em repouso dentro do forno por mais de uma hora antes ou depois do cozimento.


Não seguir esta instrução pode resultar em intoxicação ou mal-estar causado pelo alimento.

Seu produto possui uma função que permite que o horário de término do preparo seja programado. Para isso, é necessário programar antes o tempo de preparo. Por exemplo, programe o tempo de preparo de uma carne para 1 hora e 30 minutos. Em seguida, programe o horário de término do preparo para às 12 horas. O seu forno ligará automaticamente às 10 horas e 30 minutos, conforme a sua programação de tempo de preparo e horário de término do preparo. Para programar o tempo de preparo e o horário de término do preparo siga passos:

1. Toque na tecla Tempo  e programe com as teclas   o tempo de preparo da sua receita.
2. Selecione o tempo desejado e toque na tecla Tempo  para confirmar.
3. Toque repetidas vezes na tecla Tempo  até que o ícone  acenda no painel. O ícone e os dígitos de hora irão piscar.





4. Com as teclas   selecione a hora de término desejada. Pressione Tempo  para confirmar. Com as teclas   selecione os minutos de término do preparo. Pressione Tempo  para confirmar.






5. Pressione  para confirmar a programação por completo. A luz do forno irá acender como forma de confirmação da sua programação.

DESPERTADOR

Seu produto possui a função despertador, que possibilita fazer a contagem do tempo sem que esteja associado a um preparo ou função do forno. Por exemplo, você pode setar um tempo para que seja avisado de uma sobremesa que colocou para gelar. Para programar o despertador siga os passos:









1. Toque na tecla Tempo  repetidas vezes até que o ícone  acenda no painel. O ícone e dígitos de minutos irão piscar.



2. Selecione o tempo desejado pelas teclas   e toque na tecla Tempo  para confirmar. Você pode manter as teclas  ou  pressionadas para que o tempo passe mais rapidamente. Ao final do tempo programado o produto emitirá um alarme.

RELÓGIO

Caso você precise alterar a hora que aparece no visor do forno, siga os passos:







1. Mantenha a tecla Tempo  pressionada por 3 segundos ou até que o ícone  apareça no visor. O ícone e o dígito de hora irão piscar.
2. Selecione a hora desejada pelas teclas   e toque a tecla Tempo  para confirmar a alteração.
3. Selecione os minutos pelas teclas   e toque novamente a tecla Tempo  para confirmar a alteração.



Importante:

Se você não confirmar a programação ou alteração desejada, após 2 minutos sem interação no controle eletrônico, a função voltará para a última programação definida.

4.4 TABELA ORIENTATIVA DE PREPAROS

FUNÇÃO	ALIMENTO	QUANTIDADE	ASSADEIRA	POSIÇÃO PRATELEIRA (*)	PRÉ-AQUECIMENTO	TEMPERATURA ° C	TEMPO (MÍN.) (MINUTOS)
	Pão de queijo congelado	24 un.	Alumínio	1 ou 2	Sim	200	20 - 25
	Torta de frango	1 kg	Refratário	1 ou 2	Sim	180	30 - 45
	Hambúrguer	6 unid. (150g. cada)	Conjunto bandeja e grelha	4	Não	250	15 - 25
	Torradas	30 unid.	Teflon	4	Não	250	5 - 8
	COM ESPETO GIRATÓRIO						
	Linguiça de pernil	700 g	–	–	Não	250	55 - 65
	Coxa e sobrecoxa de frango	700 g	–	–	Não	250	55 - 65
	Filé de Peixe	1 kg	Teflon	3	Não	250	13 - 18
	COM ESPETO GIRATÓRIO						
	Lombinho de porco	1 kg	–	–	Não	250	60 - 80
	Linguiça de pernil	1 kg	–	–	Não	250	50 - 60
	Coxa e sobrecoxa de frango	1 kg	–	–	Não	250	50 - 60
	Pizza congelada	450g	Alumínio (redonda)	2	Sim	220	12 - 16
	COM ESPETO GIRATÓRIO						
	Lombinho de porco	1,2 kg	–	–	Não	200	55 - 75
	Pão de queijo congelado	48 unid.	2 assadeiras pequenas	1 e 3	Sim	200	30 - 35
	Pão de queijo congelado	32 unid.	2 assadeiras grandes	2	Sim	200	25 - 30
	Torta de frango congelado	2 unid. (500 g cada)	–	2	Sim	180	40 - 50
	Lasanha	600 g	Refratário	2	Sim	200	35 - 45
	Bolo	1,2 kg	Alumínio	1 ou 2	Sim	200	30 - 40
	Bolo	1,2 kg	Teflon	1 ou 2	Sim	200	20 - 30
	Frango	1,7 kg	Alumínio	1	Não	200	80 - 90
	Pato recheado	3,3 kg	Alumínio	1	Não	220	100 - 120

(*) Posição da prateleira - contando de baixo para cima

5 Dicas de Operação

5.1 DICAS PARA ECONOMIZAR ENERGIA

Embora a energia usada na cozinha represente geralmente uma porcentagem muito pequena do total de energia utilizada na casa, esta energia culinária pode ser usada com eficiência. Aqui vão algumas dicas para ajudá-lo a economizar energia ao usar o seu produto na cozinha:

- “Espiar o assado no forno”, abrindo a porta, pode causar perda de calor, um tempo mais longo de cozimento e resultados culinários insatisfatórios.
- Acompanhe o assado através do visor, acendendo a luz interna do forno.
- Asse bolos, tortas ou biscoitos quando o forno estiver quente. O melhor momento para assar alimentos deste tipo é logo depois que uma refeição tiver sido preparada no forno.
- Planeje as suas refeições visando o uso mais eficiente possível do forno. Quando usar o forno para preparar um alimento, tente preparar o resto da refeição nele também.

5.2 DICAS DE USO

O material das formas e assadeiras influencia diretamente no resultado final dos alimentos preparados do forno. Considere as orientações a seguir para obter os melhores resultados:

Material	CARACTERÍSTICA
Alumínio	Reflete o calor, fazendo com que o alimento cozinhe e doure mais no topo do que nas partes que ficam em contato com o utensílio (base e laterais).
Antiaderente (escuro)	Absorve o calor, fazendo com que o alimento cozinhe e doure mais nas partes que ficam em contato com o utensílio (base e laterais). Geralmente, é necessário reduzir a temperatura e o tempo de preparo das receitas para evitar ressecamento.
Vidro refratário	Apresentam superfície transparente que facilita a visualização do alimento e podem ser levados diretamente à mesa para servir, agregando praticidade.



Importante:

Ao final do assamento, caso deseje manter o alimento dentro do forno, recomenda-se manter a porta entreaberta para evitar a condensação de umidade dentro do forno.

6

Manutenção e Limpeza

⚠ 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 elétricas.

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

- Depois que o forno esfriar, retire qualquer resíduo ou cinza com um pano úmido.
- Limpe o forno antes que ele fique sujo demais.
- 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 inflamáveis.
- Utilize um detergente líquido ou desengordurantes (neutro) para limpar o vidro da porta do forno.
- 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 e desencadear o processo de ferrugem.
- Para evitar riscos e manchas nas áreas em aço inoxidável do forno, limpe o produto no sentido do escovamento do aço e enxugue-o imediatamente após a limpeza.
- Nunca use objetos pontiagudos ou cortantes para a limpeza das peças do forno.
- Não use raspadores metálicos para limpar o vidro da porta do forno e do painel eletrônico, já que eles podem danificar a superfície, resultando em quebra do vidro.
- Caso ocorra o derramamento de qualquer líquido ou alimento dentro do forno, desligue-o, espere esfriar e limpe para evitar manchas e atração de insetos.
- Antes de limpar o forno, remova as prateleiras. Após a limpeza, encaixe-as corretamente no interior do forno em suas respectivas posições.
- Para evitar o acúmulo de sujeira e gordura nas prateleiras, bandeja e peças do espetro giratório, recomendamos a limpeza desses itens logo após o uso.
- Limpe apenas as regiões citadas neste manual.

i Importante:

- Seu produto possui um verniz aplicado sobre o inox (na porta e no painel) que evita manchas de dedos, protege o produto, facilita a limpeza e deixa o visual ainda mais bonito. Utilize esponja macia e detergente neutro para limpeza dessas regiões. Nunca utilize saponáceos, amoníacos, desengordurantes, solventes, álcool e “Limpa Inox” no metal da porta e do painel, pois podem danificar o verniz, causando variações de tonalidade, aparecimento de manchas, corrosão, entre outros problemas.
- 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. Ao limpar o chão, evite respingar produto de limpeza nos eletrodomésticos, pois a maioria desses produtos contém cloro em sua composição e podem danificar o inox.
- Contate a **Rede de Serviços Brastemp**, para qualquer manutenção preventiva ou corretiva em seu produto.

6.1 LIMPEZA DO GRILL NO FORNO ELÉTRICO

Desligue o produto da tomada.

Certifique-se de que o Grill e as paredes do forno não estejam quentes.

Utilize um pano úmido ou esponja macia com detergente neutro ou desengordurante para limpar o Grill.

6.2 LIMPEZA INTERNA DA PORTA DO FORNO

Para melhor experiência e valorização do seu tempo, a realização da limpeza dos vidros internos da porta do novo forno elétrico deve ser realizada por um técnico autorizado Brastemp. Assim que observar a necessidade de realizar a limpeza da região interna da porta (regiões não acessíveis), entre em contato com o **Serviço de Atendimento ao Consumidor Brastemp**, conforme informações no final deste manual, e agende uma visita. Este serviço está coberto durante o período de garantia do produto.

6.3 LIMPEZA DO PAINEL DIGITAL

Para limpeza do painel digital (região de vidro) utilize um pano macio e úmido e na sequência passe pano seco. Não utilize produtos abrasivos e pontiagudos.

Na região de vidro, se você preferir, você também poderá utilizar álcool para realizar a limpeza, porém não utilize álcool nas regiões de metal do painel, pois podem danificar o verniz, causando variações de tonalidade, aparecimento de manchas, corrosão, entre outros problemas.

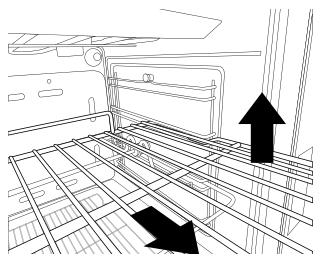
6.4 PRATELEIRAS

Importante:

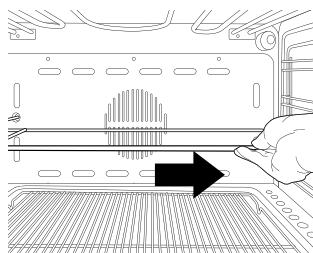
Certifique-se de que o forno esteja frio antes de retirar ou reposicionar as prateleiras. Se por alguma razão a prateleira precisa ser movimentada enquanto o forno está quente, não deixe que as luvas ou demais protetores entrem em contato com as resistências ou regiões quentes do forno.

RETIRANDO AS PRATELEIRAS

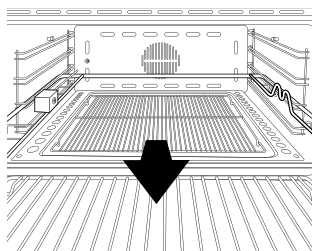
1. Abra a porta e levante a prateleira superior retirando-a de sua posição de encaixe, puxe-a conforme a figura.



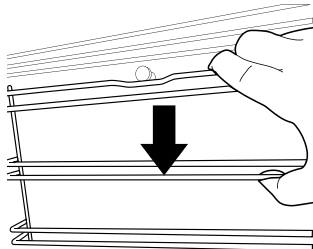
2. Na prateleira do nível inferior, puxe o espeto giratório para a direita, retire-o.



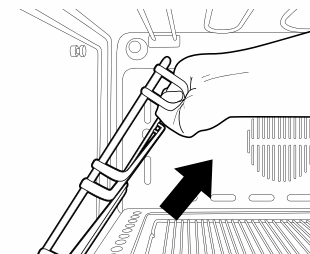
3. Desencaixe o suporte do espeto ao fundo, e puxe a prateleira.



4. Para uma melhor limpeza, você pode desmontar o quadro lateral, exercendo uma pequena pressão para baixo.

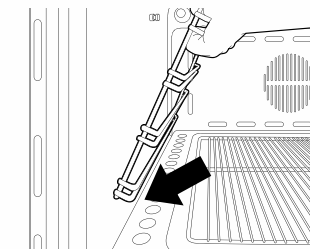


5. Em seguida, retire o encaixe inferior puxando-o para cima, conforme a figura.

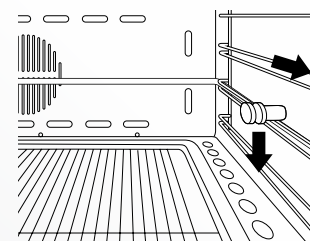


RECOLOCANDO AS PRATELEIRAS

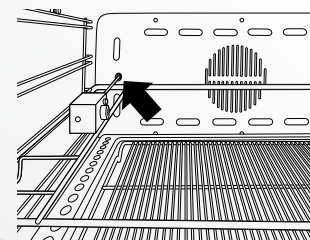
1. Monte os quadros laterais inserindo os pinos inferiores nos furos da lateral.



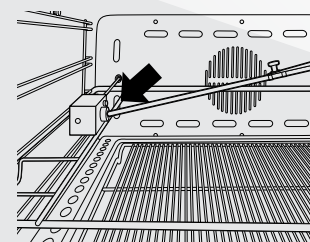
2. Em seguida, pressione a guia do quadro lateral para baixo encaixando no pino superior da lateral.



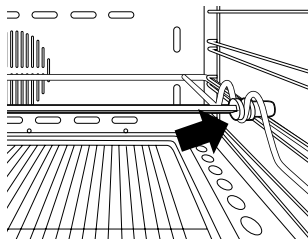
3. Insira a guia traseira da prateleira, encaixe o suporte do espeto ao fundo, e deslize para dentro. Verifique se o espeto está bem encaixado fechando a porta. Se a porta fechar por inteiro retome a montagem das prateleiras. Caso a porta não feche por completo, gire o eixo traseiro para o encaixe correto.



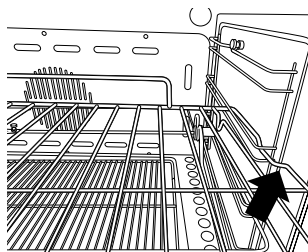
4. Insira o espeto giratório da esquerda para a direita.



5. Encaixe a outra extremidade do espeto no suporte da lateral direita, como mostra a figura.



6. Insira a guia traseira da prateleira do nível superior e deslize-a para dentro.



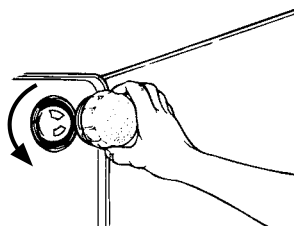
i Importante:

- Após a limpeza do forno, encaixe adequadamente as prateleiras.
- Abra e feche a porta para verificar o deslizamento

6.5 INSTALANDO E TROCANDO A LÂMPADA DO FORNO

ATENÇÃO:

- Antes de substituir a lâmpada, assegure-se de que a lâmpada que será substituída esteja fria e o forno esteja também frio e desligado da rede elétrica e/ou com o disjuntor desligado, para evitar a possibilidade de choque elétrico ou queimaduras.
- A tensão da lâmpada deve estar de acordo com a tensão do produto (220 V).



ATENÇÃO: Utilize somente lâmpadas especiais para uso no forno. Caso a lâmpada não acenda, consulte o item "Como resolver problemas".

Modelo recomendado

- Lâmpada de rosca E14
- 25 Watts
- 300 °C

7 Como Resolver Problemas

SOLUÇÕES PRÁTICAS

PROBLEMA	VERIFIQUE
O forno ou o Grill não funciona.	• Se há falta de energia elétrica.
	• Se o fusível da instalação da sua casa está queimado ou se o disjuntor não desarmou.
	• Se você não ajustou corretamente o controle eletrônico. Veja a seção deste manual que descreve a operação que você está executando.
Os resultados culinários não são os que você esperava.	• Certifique-se de que o horário foi ajustado (os dígitos do relógio, no display, não podem estar piscando).
	• Se o forno não está nivelado.
	• Se a temperatura ou modo de cozimento do forno não estão adequados.
	• Se você retirou a bandeja durante o assamento.
	• Se você não pré-aqueceu o forno antes de assar (nas funções recomendadas).
A lâmpada não acende.	• 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.
A porta não fecha completamente	• Se a porta está bem fechada.
	• Se a lâmpada está queimada.
	• Se a lâmpada está bem encaixada.
O Espeto giratório não funciona	• Se a função foi selecionada.
	• Se há lâmpada no interior do forno.
	• Se o plugue do cabo de alimentação está conectado.
	• Se há mau contato na tomada ou se há falta de energia elétrica
	• Se o Espeto giratório está encaixado corretamente no fundo do forno (veja o item "Espeto giratório").
	• Se você está usando uma das 3 funções habilitadas para o uso do espeto (veja o item "Espeto giratório").
	• Se você centralizou o alimento no espeto giratório.
	• Se o alimento utilizado no espeto tem menos de 2 kg.
	• Se o Espeto giratório está encaixado corretamente no fundo do forno. (veja o item "Espeto giratório").

8

Especificações Técnicas

MODELO	BOC90BRBNA
Cor	Inox
Dimensões externas do produto (Largura x Profundidade x Altura) (mm)	897.5 x 570 x 478.5
Dimensões do produto embalado (Largura x Profundidade x Altura) (mm)	990 x 675 x 560
Peso sem embalagem (kg)	51
Peso com embalagem (kg)	59
Tensão de alimentação (V)	220
Variação de tensão admitida (V)	198-242
Potência total (W)	3166
Frequência (Hz)	60
Intensidade de corrente (A)	14,4
Lâmpada do forno	Rosca E14, 25 W, 300 °C
Volume líquido (litros)	105
Volume bruto (litros)	108

9

Questões Ambientais

EMBALAGEM

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



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 observado a legislação local existente e vigente em sua região, desta forma, fazendo o descarte da forma mais correta possível.

10

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 interna, próximo aos filtros metálicos com o logotipo da Brastemp. Entre em contato com a Central de Relacionamento Brastemp através dos números de telefone abaixo ou acesse o nosso site.

BRASTEMP

REDE DE SERVIÇOS BRASTEMP

Capitais e regiões metropolitanas:

3003-0099

Demais localidades:

0800-970 0999

www.brastemp.com.br

- Mais de 3.000 técnicos treinados pela fábrica
- Peças originais
- Atendimento em horário comercial

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.

11

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 Produto 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 Produto e Guia Rápido;
- Na utilização do produto não forem observadas as instruções de uso e recomendações

do Manual do Produto;

- 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 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 Produto, 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 fun-

cionamento 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 por esta garantia;
- Chamados relacionados a orientação de uso de eletrodomésticos,

cujas explicações estejam presentes no **Manual do Produto**, **Guia Rápido** 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 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 Produto** 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.

A Brastemp está à sua
disposição para tirar
qualquer dúvida,
ouvir sua crítica
ou sugestão.

Para agendar serviços de instalação e/ou reparo
do seu produto junto à rede autorizada de as-
sistências 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.

Capitais e regiões metropolitanas:

3003-0099

Demais localidades:

0800 970 0999

Ou acesse o nosso site:

www.brastemp.com.br

Serviço de Atendimento ao Consumidor Brastemp

Endereço para correspondência

Rua Olympia Semeraro, 675

Bairro: Jardim Santa Emilia

CEP: 04183-901 São Paulo / SP

BRASTEMP