

MANUAL DO CONSUMIDOR

BRASTEMP

Forno Elétrico BO160

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.





Autênticos. Assim devem ser os melhores momentos da vida. A Brastemp também acredita, que você deve decidir quando e como vivê-los. Por isso empenha-se em desenvolver produtos que superem expectativas em qualidade, inovação, segurança e conforto à sua família.

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

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

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.



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 Emilia
CEP 04183-901 – São Paulo – SP



sumário

<input type="checkbox"/> 1. Segurança.....4	<input type="checkbox"/> 3.13 Para programar a função especial Dourar.....20
<input type="checkbox"/> 1.1 Instruções importantes de segurança.....4	<input type="checkbox"/> 3.14 Função Pão/Pizza21
<input type="checkbox"/> 1.2 Itens de segurança.....4	<input type="checkbox"/> 3.15 Definições22
<input type="checkbox"/> 1.3 Dicas importantes.....5	
<input type="checkbox"/> 2. Instalando seu Forno6	<input type="checkbox"/> 4. Dicas de Operação23
<input type="checkbox"/> 2.1 Requisitos de instalação.....6	<input type="checkbox"/> 4.1 Dicas para economizar energia.....23
<input type="checkbox"/> 2.2 Dimensões do nicho de instalação7	<input type="checkbox"/> 4.2 Dicas de uso23
<input type="checkbox"/> 2.3 Preparando o produto8	<input type="checkbox"/> 5. Limpando seu Forno24
<input type="checkbox"/> 2.4 Instalação elétrica9	<input type="checkbox"/> 5.1 Dicas especiais.....24
<input type="checkbox"/> 2.5 Instalando seu Forno11	<input type="checkbox"/> 5.2 Removendo a porta do Forno24
<input type="checkbox"/> 2.6 Antes de usar o Forno.....11	
<input type="checkbox"/> 3. Usando seu Forno12	<input type="checkbox"/> 6. Manutenção26
<input type="checkbox"/> 3.1 Peças e características12	<input type="checkbox"/> Substituindo a lâmpada do Forno 26
<input type="checkbox"/> 3.2 Acessórios12	<input type="checkbox"/> 7. Como resolver problemas.27
<input type="checkbox"/> 3.3 Painel14	<input type="checkbox"/> Soluções práticas.....27
<input type="checkbox"/> 3.4 Ajustando o relógio16	<input type="checkbox"/> 8. Características técnicas.....28
<input type="checkbox"/> 3.5 Definição do tempo de assamento16	<input type="checkbox"/> 9. Questões ambientais.....29
<input type="checkbox"/> 3.6 Funções de assamento.....17	<input type="checkbox"/> 10. Fale com a Brastemp29
<input type="checkbox"/> 3.7 Preaquecimento rápido.....17	<input type="checkbox"/> 11. Termo de garantia.....30
<input type="checkbox"/> 3.8 Programando a hora de término do assado.....18	
<input type="checkbox"/> 3.9 Indicação do calor residual no interior do forno.....19	
<input type="checkbox"/> 3.10 Conta-minutos19	
<input type="checkbox"/> 3.11 Bloqueio das teclas19	
<input type="checkbox"/> 3.12 Usando as funções especiais do seu Forno20	

NOTA: Todas as imagens contidas neste manual são meramente ilustrativas.



1. Segurança.....



1.1 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.

1.2 Itens de segurança

- Desligue o disjuntor antes de efetuar qualquer manutenção no produto.
- Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.
- Não remova o fio de aterramento.
- Ligue o fio de aterramento a um fio terra efetivo.
- Não use adaptadores ou T's.
- Não use extensões.
- Use duas ou mais pessoas para mover e instalar seu produto.
- Para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico, acidentes pessoais ou danos ao usar o Forno, leia atentamente as recomendações a seguir.

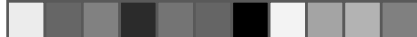




1.3 Dicas importantes

- 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.
- 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.
- Seu Forno Elétrico não deve ser usado por crianças ou pessoas não-capacitadas para operá-lo corretamente.
- Mantenha crianças e animais longe do Forno quando ele estiver funcionando.
- As crianças pequenas devem ser vigiadas, a fim de garantir que não brinquem 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:** 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.
- 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 colocar em risco de queimaduras.





2. Instalando seu Forno



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 instrução pode trazer danos à sua coluna ou ferimentos.

2.1.1 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 “Requisitos Elétricos”. É recomendado que toda a instalação de sua residência seja feita por um instalador técnico qualificado.

2.1.2 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 “Requisitos Elétricos”.
- 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 o Forno vai estar apoiado, deve estar apta a suportar o peso do Forno (aproximadamente 70 kg).



Instalação sob o balcão (com o cooktop instalado acima):

A configuração cooktop mais Forno, definidas neste manual, são válidas somente entre produtos da marca Brastemp.

- O material do móvel, no qual o Forno será instalado, deve ser resistente ao calor (mín. 90 °C).
- O nicho do móvel para instalar o Forno, deve ter as dimensões indicadas nas figuras abaixo.

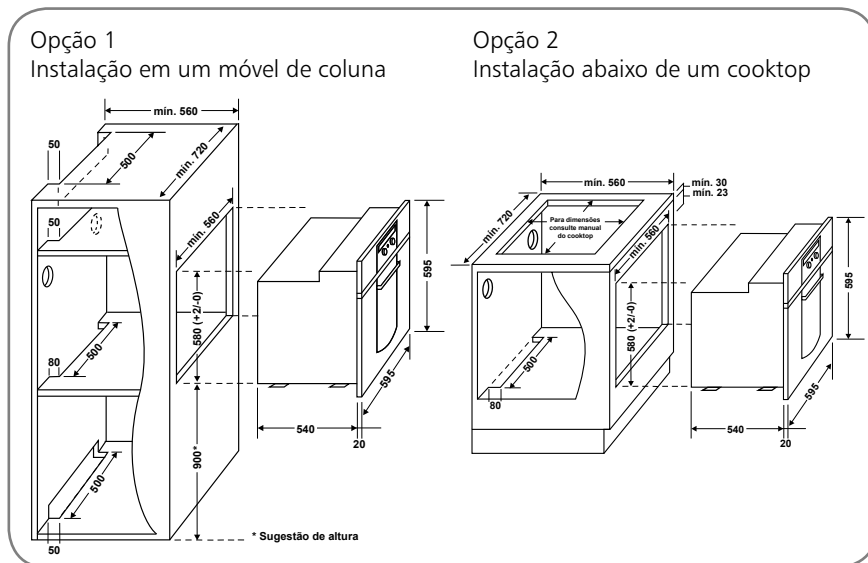
Assegure-se de que toda a poeira, cavacos e pó de madeira, resultantes da preparação e da montagem do móvel, sejam removidos.

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.

2.2 Dimensões do nicho de instalação

Dimensões do gabinete (mm)





2.3 Preparando o produto

Para evitar danos ao piso, apóie 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 adequados e de acordo com as Normas Brasileiras.

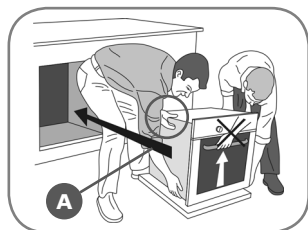
IMPORTANTE

- Este produto possui uma potência de 2300 W. O ponto de instalação deve apresentar tensão de 220 V (fase-neutro ou fase-fase).

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

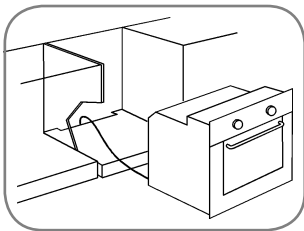
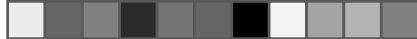
- Preparação de um circuito (fiação e disjuntores) exclusivo para o produto. Recomenda-se utilizar disjuntor 16 Ampères. Do quadro de distribuição até o ponto de instalação, utilize condutores de bitolas apropriadas. Todos os componentes utilizados na instalação devem ser aprovados pelo INMETRO. Esta 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 (aterramento conforme norma NBR 5410).

Fixação do Forno

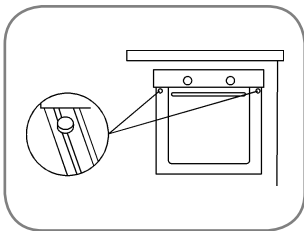


1. Levante o Forno usando as alças (A) em cada lado, e introduza-o no gabinete (nicho).





2. Certifique-se de que o cabo de alimentação não está prensado.



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

2.4 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 fio de aterramento.
- Ligue o fio de aterramento a um fio terra efetivo.
- Não use adaptadores ou T's.
- Não use extensões.
- Não seguir estas instruções pode trazer risco de vida, incêndio ou choque elétrico.

- 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 coberto 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 2300 W. Assegure-se 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.
 - A instalação deste produto deve prever meio de desligamento da alimentação com separação de contatos de pelo menos 3 mm em todos os pólos e este meio de desligamento deve ser incorporado à fiação fixa.
 - 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 próximo 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.





2.5 Instalando seu Forno

1. Encaixe o Forno no vão do móvel que foi construído de acordo com o item 2.2, de forma a permitir as conexões elétricas.
2. Ligue as conexões do Forno à rede elétrica.

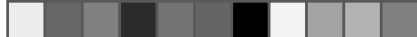
IMPORTANTE

- É importante que a primeira instalação do seu Forno seja feita pela Rede de Serviços Brastemp (veja lista de endereços no folheto anexo), pois isso vai garantir uma instalação perfeita e o bom funcionamento do produto. Esta primeira instalação do produto não será gratuita.
- Lembre-se de disponibilizar as condições mencionadas nos itens "Dimensões do nicho de instalação" (pág. 7), "Preparando o produto" (pág. 8) e "Instalação elétrica" (pág. 9) deste manual.
- É necessário que o plugue de seu produto esteja acessível após a instalação.

2.6 Antes de usar o Forno

Antes de usar o Forno, remova:

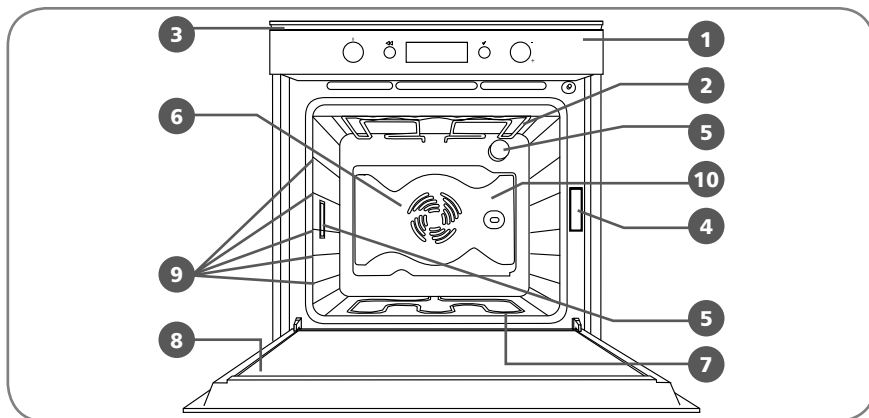
- todos os adesivos da frente do Forno e da porta, com exceção da placa de identificação localizada na parede interna à direita (visível quando a porta está aberta);
- proteções de papelão e filme plástico protetor da tela de controle e outras partes do Forno;
- quaisquer rótulos adesivos dos acessórios;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



3. Usando seu Forno

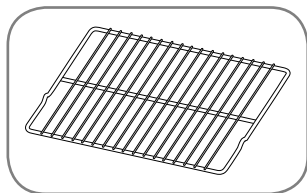


3.1 Peças e características



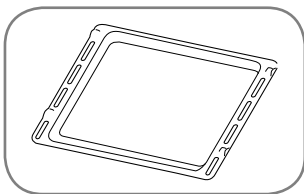
- | | |
|---|---|
| 1. Painel de controle | 7. Resistência inferior (não visível) |
| 2. Resistência superior/grill | 8. Porta |
| 3. Ventilador para resfriamento (não visível) | 9. Nível das prateleiras (o número do nível é indicado na parte frontal do forno) |
| 4. Etiqueta de características (não remover) | 10. Parede traseira |
| 5. Luz (se existente) | |
| 6. Ventilador | |

3.2 Acessórios



Prateleira: Durante o assamento, o alimento pode ser posicionado diretamente sobre a Prateleira. A Prateleira pode também servir como suporte para assadeiras e refratários que contenham o alimento.





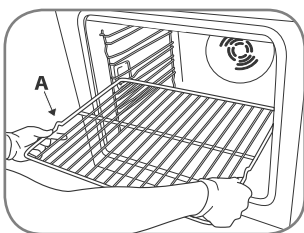
Bandeja: Durante o assamento, o alimento pode ser posicionado diretamente sobre a Bandeja, sem o uso de outras assadeiras ou refratários.

A Bandeja pode servir também como coletor de gordura quando o alimento for posicionado diretamente sobre a Prateleira. Neste caso, a Bandeja deve ser posicionada abaixo da Prateleira.

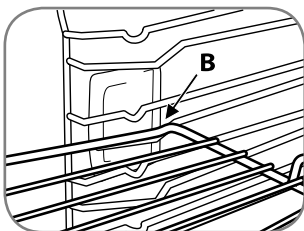
Observação: Deve-se retirar a Bandeja do forno quando esta não estiver sendo utilizada para o preparo. A retirada da Bandeja melhora o desempenho térmico do forno.

3.2.1 Prateleiras

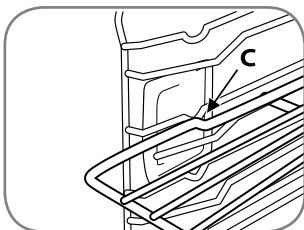
A Prateleira e outros acessórios possuem um sistema de bloqueio que evita a extração involuntária.



1. Introduza a Prateleira na horizontal, com a parte "A" virada para cima.



2. Incline a Prateleira em correspondência com a posição de bloqueio "B".



3. Coloque a Prateleira na posição horizontal e empurre-a até estar completamente introduzida "C".

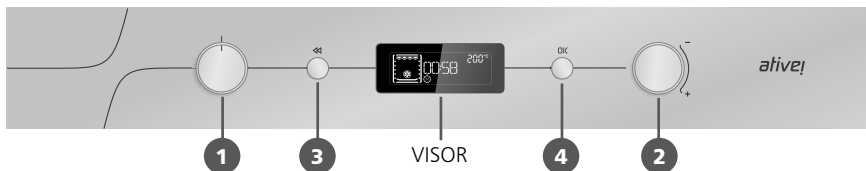
4. Para retirar a Prateleira proceda no sentido inverso.

Para os outros acessórios, como Bandeja, a introdução é feita da mesma forma. A saliência presente na parte plana permite o bloqueio.



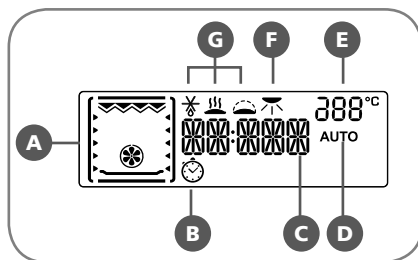
3.3 Painei

Descrição do Painei de Controle



1. BOTÃO DE FUNÇÕES: ligar/desligar e seleção de funções
2. BOTÃO DE NAVEGAÇÃO: navegação no menu, regulagem dos valores predefinidos.
NOTA: Os dois botões são retráteis. Pressione no centro do botão para o extrair da sua posição.
3. TECLA ⏪ : Para voltar a tela anterior
4. TECLA OK : Para selecionar e configurar as definições













3.3.1 Descrição do Visor



- A. Visualização das resistências ativas para diversas funções
- B. Símbolos relacionados com a gestão do tempo de preparo
- C. Informações relacionadas com as funções pré-selecionadas
- D. Função automática PÃO/PIZZA selecionada
- E. Temperatura interna do forno
- F. Dourar
- G. Funções Especiais: DESCONGELAR, MANTER AQUECIDO, e FERMENTAR.

3.3.2 Utilizando as funções de seu Forno

Gire o botão “Funções” para uma posição qualquer para ativar o forno. O visor exibirá a descrição da função e/ou opções associadas à função selecionada no botão “Funções”.

FUNÇÃO	OPÇÃO DA FUNÇÃO	DESCRIÇÃO
	FORNO DESLIGADO	Para interromper o assamento e desligar o forno.
	LÂMPADA	Para ligar a lâmpada no interior do forno. Durante o uso do forno a lâmpada permanecerá ligada para melhor visualização do alimento.
 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.
	 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 superior a 65 °C.
	 FERMENTAR	Para fermentar massas. Posicionar a massa no 2º nível. Não é necessário preaquecer o forno. Para preservar a qualidade da fermentação, a função não se ativa se a temperatura do forno for superior a 40 °C.
	CONVENCIONAL	Para cozinhar qualquer tipo de alimento utilizando apenas uma prateleira. Para o preparo de bolos, utilize o 1º ou 2º nível. Preequeça o forno antes do preparo de bolos e massas.
	TURBO ASSAMENTO	Para assar mais de um alimento simultaneamente. Os alimentos devem possuir a mesma temperatura de cozimento. Utilize o 3º nível para assar em uma única prateleira e o 1º e 4º níveis para assar em duas prateleiras. Preequeça o forno antes de assar bolos e massas.
	AR FORÇADO	Para preparar simultaneamente dois alimentos que necessitem temperatura médio-baixa de assamento. Utilize o 3º nível para assar em uma única prateleira e o 1º e 4º níveis para assar em duas prateleiras. Preequeça o forno antes de assar bolos e massas.
	GRILL	Para grelhar carnes, gratinar massas e legumes ou tostar pães. A prateleira deve ser posicionada no 4º ou 5º 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 3º ou 4º 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 3º 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 2º ou 1º nível. Não é necessário preaquecer o forno. Durante o assamento, a porta do forno deve permanecer fechada.
	DEFINIÇÕES	Para definir o visor (hora, luminosidade, volume do sinal sonoro (som), poupança de energia (ECO)).
	PÃO/PIZZA	Para cozinhar diferentes tipos e formatos de pão e pizza. Esta função possui dois programas predefinidos. Deverá apenas indicar os valores pedidos (temperatura e tempo) e o forno fará automaticamente a gestão do ciclo de assamento. Coloque a massa no 2º nível depois de aquecer previamente o forno.
	PREAQUECIMENTO RÁPIDO	Para preaquecer o forno rapidamente.

Nota: Ao selecionar uma programação, a lâmpada permanecerá ligada até o fim do assamento.

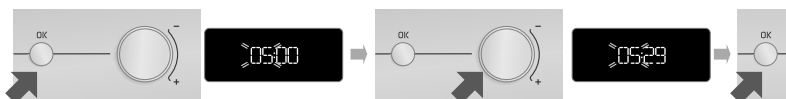
3.4 Ajustando o relógio

Após ligar o forno a rede elétrica é necessário programar a hora atual. No visor piscam os dois dígitos relativos a hora.

1. Gire o botão de "Navegação" até visualizar a hora correta.



2. Pressione a tecla **OK** para confirmar. No visor piscam os dois dígitos relativos aos minutos. Gire o botão "Navegação" até visualizar os minutos corretos. Pressione a tecla **OK** para confirmar.



3.5 Definição do tempo de assamento

Esta função permite cozinhar por um tempo definido, de no mínimo 1 minuto até o tempo Máximo permitido pela função selecionada, no final do tempo o forno se desliga automaticamente.

1. Após confirmar a temperatura, o símbolo pisca.



2. Gire o botão de regulagem até o tempo desejado para o preparo.
3. Confirme o tempo pressionando a tecla **OK**.



O forno confirma automaticamente a seleção após 10 segundos da última operação.

3.6 Funções de assamento

1. Gire o botão "Funções" para a função desejada. As opções de preparo surgem no visor.
2. Ajuste a temperatura desejada e pressione a tecla **OK**.
3. Em seguida, selecione o tempo necessário para o preparo e pressione **OK**. Caso queira ajustar o tempo para o fim do assamento, proceda conforme pág. 18. Se não, pressione novamente a tecla **OK**.

NOTA: Ao selecionar uma função, a lâmpada do forno permanecerá ligada até o fim do assamento.

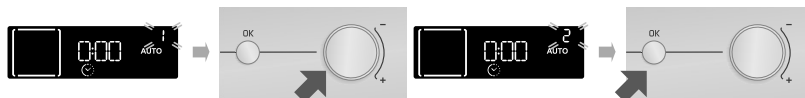


DEFINIÇÃO DA TEMPERATURA/POTÊNCIA DO GRILL

Para modificar a temperatura ou a potência do grill, proceda como a seguir:

1. Gire o botão de "Navegação" até surgir o valor desejado no canto superior direito do visor.
2. Pressione a tecla **OK** para confirmar.

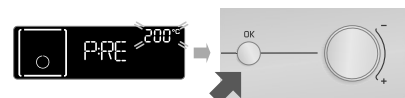
A potência do grill é indicado conforme intensidades 1, 2 e 3, no canto superior do display.



O forno confirma automaticamente a seleção após 10 segundos da última operação.

3.7 Preaquecimento rápido

1. Selecione a função PREAQUECIMENTO RÁPIDO girando o botão "Funções" em correspondência com o símbolo
2. Selecione a temperatura desejada e confirme com a tecla **OK**.



No visor surge a indicação "PRE". Ao atingir a temperatura definida, esta será substituída pelo respectivo valor (exemplo: "200°"), acompanhado por um sinal sonoro.

Neste momento, introduza o alimento e continue o preparo.

3. Caso pretenda definir uma função de assamento, gire o botão "Funções" e selecione a função desejada.


3.8 Programando a hora de término do assado

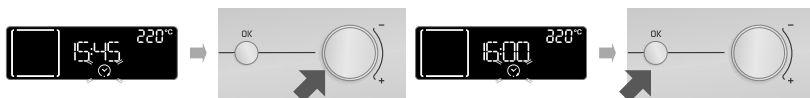
IMPORTANTE:

- A programação de início atrasado não se encontra disponível para as seguintes funções: PREAQUECIMENTO RÁPIDO, PÃO/PIZZA, ASSAMENTO DELICADA.

NOTA: com esta programação, a temperatura selecionada é atingida de forma mais gradual, por consequência os tempos de assamento serão um pouco mais longos relativamente aos indicados na tabela.

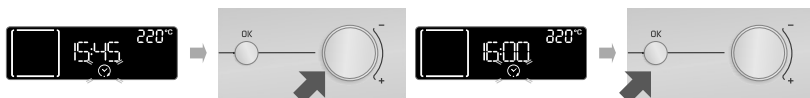
Pode-se definir a hora do fim do assamento, atrasando o início do forno até no máximo 23 horas e 59 minutos a partir da hora atual. Isto só será possíveis após definir a duração do preparo.

Após definir a duração do assamento, no visor surge a hora do fim (exemplo: "15:45") e o símbolo  pisca.




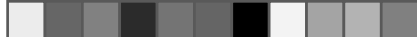
Para atrasar o fim do assamento, adiando o início do forno, proceda como se segue:

1. Gire o botão de navegação até o horário desejado (exemplo: "16:00").
2. Confirme o valor pré-selecionado com a tecla **OK**: Os dois pontos da hora do fim de assamento piscam, indicando que a programação foi realizada corretamente.



3. O forno atrasará o início automaticamente de forma a terminar o assamento na hora predefinida.

Em qualquer momento, é possível modificar os valores definidos (temperatura, nível do grill, tempo de assamento), utilizando as teclas  para voltar, ou o botão de "Navegação" para modificar os valores e a tecla **OK** para confirmar.



3.9 Indicação do calor residual no interior do forno

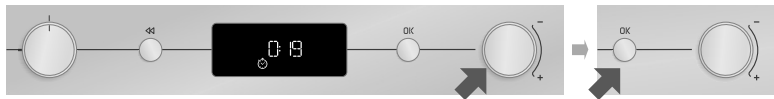
No final de cada uso ou ao desligar o forno, se a temperatura no interior do compartimento for superior aos 50 °C, no visor surgirá a indicação “QUENTE”, com a indicação da temperatura atual. Quando o calor residual atingir os 50 °C, no visor surgirá novamente a hora atual.



3.10 Conta-minutos

Esta função apenas pode ser utilizada com o forno desligado. Funciona como um cronômetro e é útil para controlar um tempo desejado que não seja para utilizar o forno. O tempo máximo que se pode definir é de 23 horas e 59 minutos.

1. Com o botão “Funções” no zero, gire o botão “Navegação” até visualizar o tempo pretendido.
2. Pressione a tecla **OK** para dar início à contagem decrescente. No final do tempo definido, ouve-se um sinal sonoro e no visor surge a indicação “0:00”. Para o interromper, pressione a tecla **OK** (no visor surgirá a hora atual).




3.11 Bloqueio das teclas

Esta função permite bloquear a utilização das teclas e dos botões no painel de controle. Para a ativar, pressione ao mesmo tempo as teclas **OK** e **OK** por pelo menos 3 segundos. Se estiver ativada, a função das teclas será bloqueada e no visor surge uma chave.




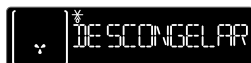
Esta função pode ser ativada também durante o preparo dos alimentos. Para a desativar, repita o procedimento acima indicado. Com o bloqueio do teclado ativo, pode desligar o forno rodando o botão para o 0 (zero). Neste caso, porém, deve voltar a definir a função anteriormente selecionada.

3.12 Usando as funções especiais do seu Forno

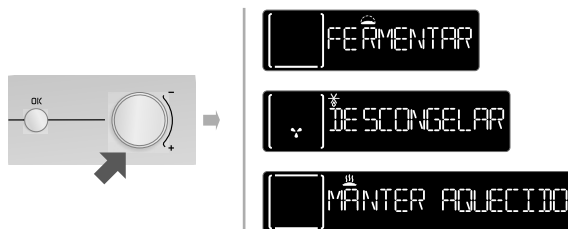
Ao colocar o índice do botão “Funções” em correspondência com o símbolo  acede-se a um submenu que contém três funções especiais.

Para explorar e selecionar uma função, proceda como se segue:

1. Gire o botão “Funções” para o símbolo . No visor surge “DESCONGELAR” e o símbolo associado a esta função.




2. Gire o botão “Navegação” para percorrer a lista das funções: FERMENTAR, DESCONGELAR e MANTER AQUECIDO.

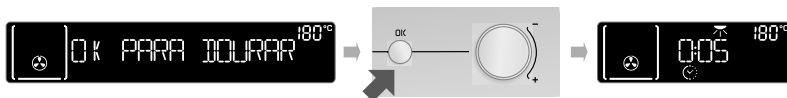


3. Pressione a tecla  para confirmar.


3.13 Para programar a função especial Dourar

No final do assamento, nas funções que o permitem, no visor surge a possibilidade de dourar os alimentos. Esta função só poderá ser ativada caso tenha definido uma duração de tempo de assamento.

Quando o tempo de assamento chegar ao fim, o visor exibe: “OK PARA DOURAR” . Se pressionar a tecla , o forno inicia a fase DOURAR durante 5 minutos. Esta função só pode ser utilizada duas vezes.




3.14 Função Pão/Pizza

Ao colocar o índice do botão “Funções” em correspondência com o símbolo  acede-se a um submenu que contém duas funções automáticas de assamento para PÃO e PIZZA.


3.14.1 Pão

1. Gire o botão “Funções” para o símbolo . No visor surge a palavra “PÃO” e ao lado, “AUTO”. Pressione  para selecionar a função.







2. Gire o botão “Navegação” para programar a temperatura pretendida (entre 180 °C e 220 °C) e confirme com a tecla .



3. Gire o botão “Navegação” para programar o tempo de preparo, pressione  para dar início ao assamento.




3.14.2 Pizza


1. Gire o botão “Funções” para o símbolo . No visor surge “PÃO”. Para selecionar a função PIZZA, proceda como se segue:
2. Gire o botão “Navegação”. No visor surge “PIZZA”.
3. Pressione  para selecionar a função.
4. Gire o botão “Navegação” para programar a temperatura pretendida (entre 220 °C e 250 °C) e confirme com a tecla .
5. Gire o botão “Navegação” para programar o tempo de preparo pressione  para dar início ao assamento.



3.15 Definições



Ao colocar o índice do botão “Funções” em correspondência com o símbolo  acede-se a um submenu que contém quatro definições do visor que se podem modificar.

3.15.1 Relógio

Gire o botão “Funções” em correspondência com o símbolo . No visor surge a indicação “HORA”. Para modificar a hora, consulte “Ajustando o relógio” na pág. 16.



3.15.2 Eco

Com o modo ECO ativo (LIGADO), o visor desliga-se quando o forno estiver em espera ou após 5 minutos do final do assamento. Para visualizar as informações no visor, gire o botão de seleção.

1. Gire o botão “Navegação” até visualizar “ECO”.
2. Pressione a tecla  para aceder às definições LIGA/DESL.
3. Gire o botão “Navegação” para seleccionar a configuração desejada e confirme com a tecla .



3.15.3 Sinal sonoro

Para ativar ou desativar o sinal sonoro, proceda como se segue:

1. Gire o botão “Navegação” até visualizar “SOM”.
2. Pressione a tecla  para aceder às definições LIGA/DESL.
3. Gire o botão “Navegação” para seleccionar a configuração desejada e confirme com a tecla .

3.15.4 Luminosidade do Display

Para modificar a luminosidade do display, proceder como se segue:

1. Gire o botão “Navegação” até visualizar “LUMINOSIDADE”.
2. Pressione a tecla .
3. Gire o botão “Navegação” para aumentar ou diminuir a luminosidade. Surgirá no visor as opções “MÉDIA”, “ALTA” e “BAIXA”. Confirme a opção desejada com a tecla .





4. Dicas de Operação



4.1 Dicas para economizar energia

Embora a energia usada na cozinha represente geralmente uma porcentagem muito pequena do total de energia utilizado 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 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.

4.2 Dicas de uso

O material das formas e assadeiras influencia diretamente no resultado final dos alimentos preparados no 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 levado diretamente à mesa para servir, agregando praticidade.





5. Limpando seu Forno.....

5.1 Dicas especiais

- Depois que o Forno esfriar, retire qualquer resíduo ou cinza com um pano úmido ou uma esponja.
- 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.
- Ciclo de Limpeza da parte interna do forno: Ligar o forno em vazio em uma temperatura de 200 °C durante cerca de uma hora. No final do ciclo e com o forno frio usar, se necessário, uma esponja úmida para retirar eventuais restos de alimentos.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos.
- Utilize um detergente líquido ou desengordurantes para limpar o vidro da porta do Forno.
- Os acessórios podem ser lavados em Lava-louças.

5.2 Removendo a porta do Forno

Para facilitar a limpeza do Forno, você pode remover a porta.

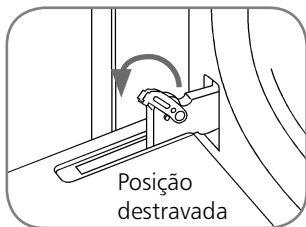
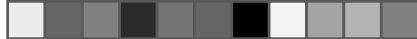
IMPORTANTE

- Para evitar acidentes, use as duas mãos para remover ou recolocar a porta do Forno.
- Não levante ou carregue a porta pelo puxador.
- Não use o puxador ou qualquer parte frontal para levantar o Forno.

5.2.1 Para remover a porta do Forno

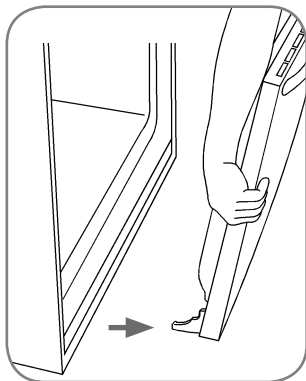
1. Certifique-se de que o Forno não está quente, a fim de se evitar queimaduras. Abra completamente a porta do Forno.





2. Destrave as duas travas da porta Forno que se encontram nas extremidades inferiores da cavidade.

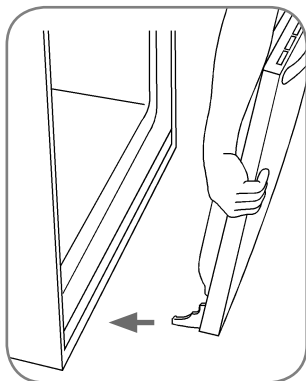
Observe atentamente a posição da trava, pois se a porta não estiver completamente destravada, você não conseguirá retirá-la.



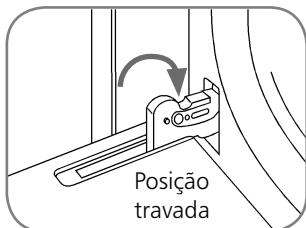
3. Feche a porta com cuidado, até onde for possível fechá-la. Puxe a porta para fora, pela parte de baixo, para removê-la.

4. Coloque a porta em alguma superfície plana e segura para evitar riscos ou danos.

5.2.2 Para recolocar a porta do Forno



1. Encaixe a porta do Forno de maneira que os braços da dobradiça encaixem nas fendas.



2. Abra completamente a porta e gire as travas das dobradiças para travar a porta.

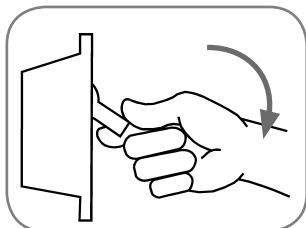
3. Feche a porta do Forno.

Se a porta não funcionar bem, repita os passos 1 e 2.

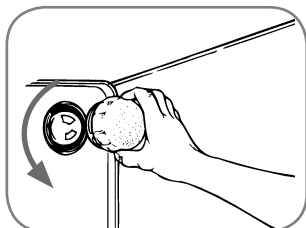


6. Manutenção

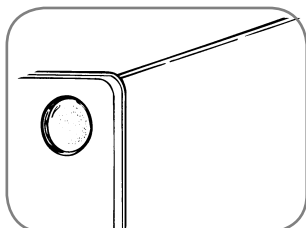
Substituindo a lâmpada do Forno



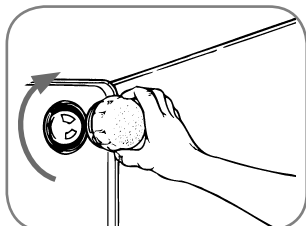
1. Desligue o aparelho da rede elétrica, desligando o disjuntor. Antes de substituir a lâmpada, certifique-se de que o Forno e a lâmpada estejam frios.



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



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




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



7. Como resolver problemas.....



Soluções práticas

PROBLEMA	CAUSA
O Forno ou o grill não funciona	Verifique:
	• 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 Seletor de Funções (1) não esteja na posição "0".
	Verifique:
	• 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 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 porta está bem encaixada.
	Verifique:
A lâmpada não acende	• Se a lâmpada está queimada.
	• Se a lâmpada está bem encaixada.
	• Se a função  foi selecionada.
Aparecendo no display os códigos F01, F02, F03, F04, F07, F08 ou F11	Envie seu produto para conserto



8. Características técnicas

Dimensões externas do produto (Largura x Profundidade x Altura) (mm)	595 X 564 X 595
Dimensões do produto embalado (Largura x Profundidade x Altura) (mm)	630 X 650 X 690
Peso sem embalagem (kg)	36
Peso com embalagem (kg)	38
Tensão de alimentação (V)	220
Potência total (kW)	2,3
Variação de tensão admitida (V)	198-242
Frequência (Hz)	60
Intensidade de corrente (A)	10,5
Chave disjuntora recomendada (A)	16
Volume do Forno (litros)	67



9. Questões ambientais



Embalagem

A Brastemp procura, em seus novos projetos, usar embalagens cujas partes sejam de fácil separação, bem como de materiais recicláveis. Portanto, as peças das embalagens (calços de isopor, sacos plásticos e caixa de papelão) devem ter o seu descarte de maneira consciente, sendo 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 observada a legislação local existente e vigente em sua região, 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 parede interna à direita (visível quando a porta está aberta).

Entre em contato com a Rede de Serviços Brastemp, através dos números de telefone abaixo:

Ligue para:

- Capitais e Regiões Metropolitanas: 3003-0099
- Demais Localidades: 0800 970 0999

Ou acesse o site: www.brastemp.com.br



REDE DE SERVIÇOS BRASTEMP

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



12. Termo de garantia

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

- 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 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 TER-
CEIROS. 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 est ticos (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, 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 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 est ticas de seus produtos, sem aviso prévio. Este termo de garantia   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, n 675

Jard m 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



400010789791

BRASTEMP

W10391944 rev. F 05/15

**Serviço de Atendimento
ao Consumidor Brastemp**

**Endereço para correspondência:
Rua Olympia Semeraro, 675
Bairro: Jardim Santa Emilia
CEP: 04183-901 São Paulo / SP**