

**BRASTEMP**

**FORNO ELÉTRICO - BOB61A**  
**FORNO A GÁS - BOA61A**

Manual do usuario

**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 eletrodomésticos que superem expectativas em qualidade, inovação, segurança e conforto a sua família.

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

A brastemp está a sua disposição para esclarecer qualquer dúvida, bem como para ouvir sua crítica ou sugestão

**BRASTEMP**  
seja autêntico

## SUMÁRIO

<b>1. Segurança</b>	2
1.1 Instruções importantes de segurança	2
1.2 Itens de segurança	2
1.2.1 Gerais	2
1.2.2 Modelo a gás (BOA61AR)	2
1.3 Dicas importantes	2
1.3.1 Gerais	2
1.3.2 Modelo a gás (BOA61AR)	3
1.3.3 Modelo elétrico (BOB61A)	3
<b>2. Conhecendo seu forno</b>	4
2.1 Modelo Gás (BOA61AR)	4
2.2 Modelo Elétrico (BOB61AR)	4
2.3 Conselhos importantes	4
2.3.1 Produto elétrico	4
<b>3. Instalando seu forno</b>	4
3.1 Requisitos de instalação	4
3.1.1 Geral	4
3.1.2 Modelo a gás (BOA61AR)	5
3.2 Requisitos do local	5
3.2.1 Instalação sob o balcão (com o cooktop instalado acima)	6
3.2.2 Dimensões do nicho de instalação	6
3.3 Requisitos elétricos	7
3.4 Suprimento de Gás (Apenas modelo à gás BOA61AR)	8
3.4.1 Condições para a instalação do gás	9
3.4.2 Instalação com gás botijão (GLP) ou gás encanado (GLP/GN)	9
3.5 Preparando o produto para instalação	11
3.5.1 Fixação do Forno	11
3.6 Antes de usar o Forno	12
<b>4. Usando seu Forno</b>	12
4.1 Modelo Gás (BOA61A)	12
4.1.1 Pannel	12
4.1.2 Usando seu Forno	12
4.1.3 Sugestão de utilização	14
4.2 Modelo Elétrico (BOB61A)	14
4.2.1 Pannel	14
4.2.2 Usando seu Forno	14
4.2.3 Sugestão de utilização	15
4.3 Prateleiras e chão-movel	16
<b>5. Dicas de Operação</b>	17
5.1 Dicas para economizar energia	17
5.2 Dicas de uso	18
<b>6. Limpando seu Forno</b>	18
6.1 Dicas especiais	18
<b>7. Manutenção</b>	18
<b>8. Como resolver problemas</b>	19
<b>9. Fale com a Brastemp</b>	19
<b>10. Características técnicas</b>	20
<b>11. Termo de garantia</b>	21

# 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 a sua vida ferimentos a você ou a terceiros.

Todas as mensagens de segurança virão após o símbolo de alerta de segurança e as 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

### 1.2.1 Gerais

- Desligue o disjuntor antes de efetuar qualquer tipo de 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 elétricas.
- Use duas ou mais pessoas para mover e instalar seu produto.
- Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

### 1.2.2 Modelo a gás (BOA61AR)

- Utilize sempre mangueiras e reguladores de pressão certificados pelo INMETRO
- Verifique a validade das mangueiras e reguladores de pressão e substitua-os se for necessário.
- Fixe e aperte adequadamente todas as conexões de gás durante a instalação.
- Instale o forno de acordo com as especificações descritas no manual de instruções.

## 1.3 Dicas importantes

### 1.3.1 Gerais

- 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.
- 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 pelo Serviço Autorizado Brastemp (SAB), 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 não deve ser usado por crianças ou pessoas não capacitada para operá-lo corretamente.
- Não use o Forno para aquecer o ambiente.
- Seu Forno 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 cabos ou as alças dos utensílios.
- 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. Cuidados devem ser tomados para evitar contato com os elementos de aquecimento dentro do forno.
- Durante e após o uso, não toque nas resistências elétricas ou superfícies internas do Forno, nem deixe roupas ou outros materiais inflamáveis em contato com eles, até que tenham tido tempo suficiente para esfriar. As resistências elétricas podem estar quentes, mesmo que sua cor esteja escura.

#### **ATENÇÃO:**

- Partes acessíveis podem se tornar quentes quando a grelhadeira por irradiação (resistência) estiver em uso. Crianças e animais devem ser mantidos afastados.
- Não toque nos componentes do Elemento de Calor.
- 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 do Rede de Serviço Autorizado Brastemp, e serão cobrados após o período de garantia.

#### **ATENÇÃO:**

- Assegure-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.

#### **1.3.2 Modelo a gás (BOA61AR)**

- Se o queimador não acender, gire o manípulo para a posição fechado para evitar o acúmulo de gás, ventile o ambiente e repita a operação de acendimento.
- É recomendado fechar a válvula do fornecimento de gás ao se ausentar do domicílio, e/ou antes de dormir.
- Não tente localizar vazamentos de gás mediante o uso de qualquer tipo de chama.
- Para verificar vazamentos utilize apenas água com sabão; as bolhas indicarão o vazamento se existir. O procedimento de verificação está descrito no item 3.4.2.
- A instalação da rede de gás deve ser realizada por um técnico qualificado
- Seu forno deve ser instalado em um local amplo, livre de correntes de ar que possam apagar as chamas.

### **IMPORTANTE**

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

- Feche o registro de gás.
- Abra todas as janelas e portas para ventilar o ambiente.
- Não acenda qualquer tipo de chama ou faísca.
- Não acenda as luzes nem outro aparelho elétrico (exemplo: ventilador, exaustor).
- Não utilize aparelhos celulares
- Caso você não identifique o problema, contate a Rede de Serviços Brastemp

#### **1.3.3 Modelo elétrico (BOB61A)**

Ao desligar o produto, posicione sempre os dois manipulados - seletor de função e seletor de temperatura - na posição desligado (0).

## 2. CONHECENDO SEU FORNO

### 2.1 Modelo Gás (BOA61AR)

- 1 Interruptor de acendimento da lâmpada
- 2 TIMER de controle de tempo
- 3 Seletor de função ASSAR/GRILL
- 4 Resistência elétrica
- 5 LED Indicador
- 6 Prateleiras
- 7 Chão móvel
- 8 Queimador a gás
- 9 Gaxeta de vedação
- 10 Porta
- 11 Vidro temperado
- 12 Puxador



### 2.2 Modelo Elétrico (BOB61AR)

- 1 Interruptor de acendimento lâmpada
- 2 Seletor de função
- 3 TIMER de controle de tempo
- 4 Seletor de temperatura
- 5 Resistência elétrica superior
- 6 LED Indicador
- 7 Prateleiras
- 8 Proteção da resistência
- 9 Resistência elétrica inferior
- 10 Gaxeta de vedação
- 11 Porta
- 12 Puxador
- 13 Vidro temperado



### 2.3 Aviso importante

#### 2.3.1 Produto elétrico

Ao desligar o produto, posicione sempre os dois manipulados - seletor de função e seletor de temperatura - na posição desligado (0).

## 3. INSTALANDO SEU FORNO

### 3.1 Requisitos de instalação

#### 3.1.1 Geral



## 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.

## IMPORTANTE

- Recomendamos que a instalação seja feita pela Rede de serviços Brastemp, esta instalação não é gratuita. Você deverá ter em mãos as peças relacionadas na pág.8 – “Peças que você deverá ter em mãos para instalar seu produto”, antes de solicitar a instalação.
- Para o nicho/gabinete sugerido a seguir, as dimensões especificadas devem ser rigorosamente respeitadas.

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 15 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).
- Peças fornecidas: parafusos de fixação (4).

### 3.1.2 Modelo a gás (BOA61AR)

#### IMPORTANTE

- É obrigatória a instalação do produto com mangueira metálica. Somente instale o forno com uma mangueira metálica recomendada pelo INMETRO ou pelo fabricante.
- A mangueira metálica não deve estar em contato com partes móveis (ex. gavetas) ou passar por áreas de estocagem (despensa de alimentos).
- Seu Forno deve ser instalado em um local arejado, porém livre de correntes de ar que apaguem as chamas e longe de áreas de circulação de pessoas.

#### IMPORTANTE

- Antes de iniciar a instalação, certifique-se de que todos os botões/registros estejam na posição fechado.
- Esteja atento às datas de validade do regulador de pressão, do botijão e da mangueira. Nunca deixe de fazer a substituição antes de vencer o prazo de validade.
- Tenha à mão, as peças e ferramentas necessárias antes de iniciar a instalação. Leia e siga as instruções fornecidas. Veja a seção " 3.4.2 - Instalação com gás botijão (GLP) ou gás encanado (GLP/GN)".

### 3.2 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 "3.3 -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 não deve interferir no embutimento do Forno.
- 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.

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

A configuração cooktop mais Forno, somente deve ser realizada entre produtos da marca Brastemp.

- O material do móvel, no qual o Forno será instalado, deve ser resistentes ao calor (min. 90 °C).
- O nicho do móvel para instalar o Forno, deve ter as dimensões indicadas nas figuras da seção "dimensões do nicho de instalação".
- 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.

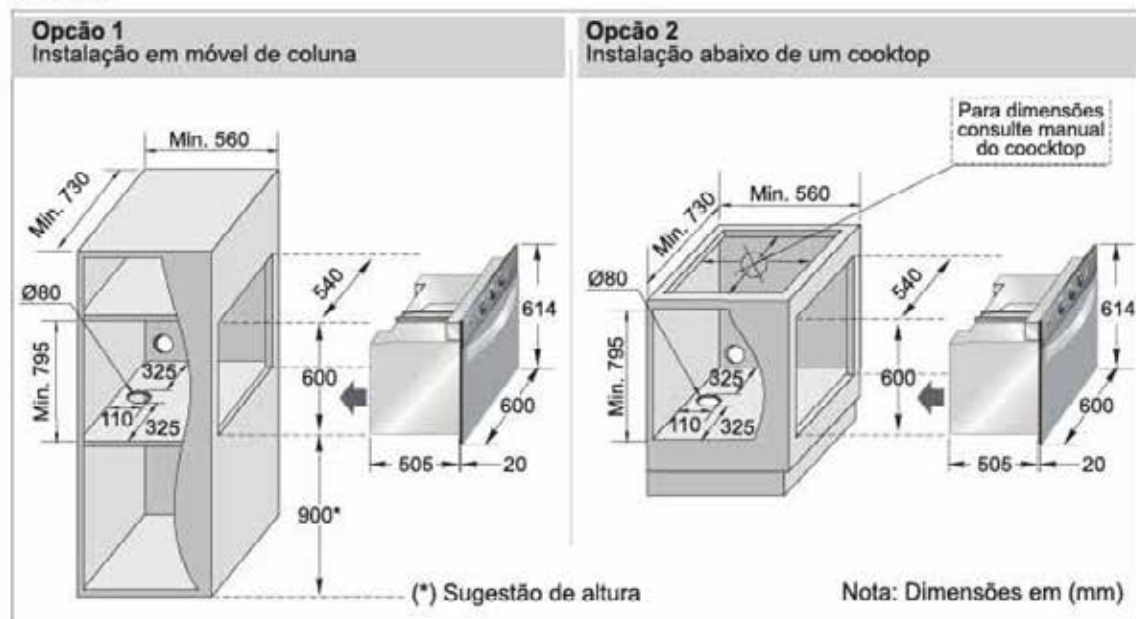
## IMPORTANTE

Se for feita a instalação de um cooktop sobre o forno, instale um painel entre o cooktop e o forno para evitar danos e proteger o móvel. O painel deve ser posicionado de maneira a manter uma abertura de pelo menos 20 mm entre o painel e a parte inferior do cooktop, e um máximo de 150 mm.

### 3.2.2 Dimensões do nicho de instalação

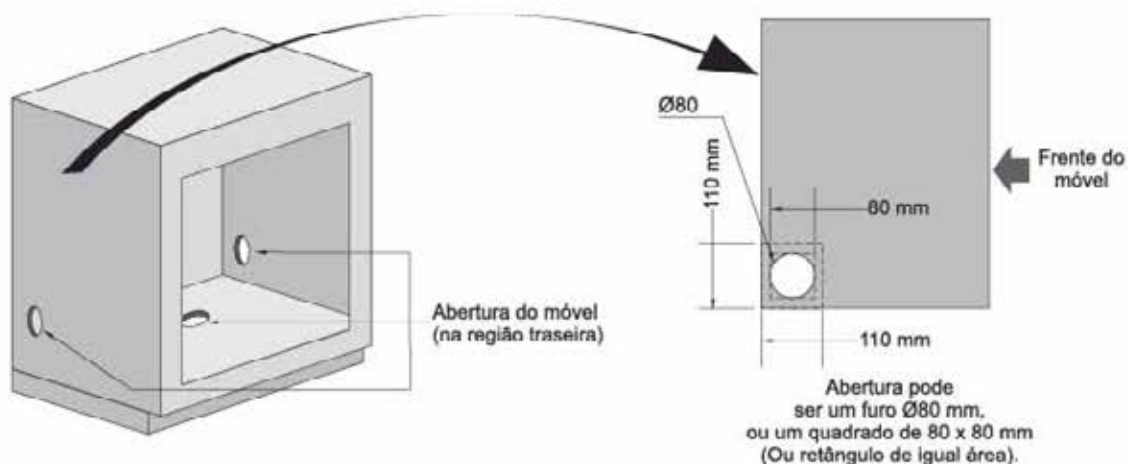
Ao construir o móvel onde o produto será instalado, é necessário que se deixe um espaço de pelo menos 100 mm entre o móvel e as paredes verticais do forno (laterais) e no mínimo 200 mm entre a parte superior do produto e o móvel. No caso de um cooktop sobre o forno deve ser respeitada a distância mínima de 200 mm entre a parte superior do forno e o painel instalado abaixo do cooktop.

As demais dimensões do nicho onde o produto será instalado estão mostradas na figura abaixo.



**NOTA:** A forma construtiva do móvel (nicho) não deve permitir acesso à parte embutida, após finalizada a instalação do produto.

O produto apresenta dimensões maiores no painel (frontal) do que no corpo (parte embutida), por isso devem ser respeitadas distâncias mínimas entre o corte do móvel e gavetas, portas ou outras partes móveis, a fim de evitar choques com o produto. As dimensões estão ilustradas na figura acima.



**Para o funcionamento adequado da combustão do queimador do forno existe a necessidade de ar. Para isto é obrigatório que haja abertura no móvel, para ocorrer esta entrada de ar.**

As figuras acima mostram onde e como devem ser as aberturas no móvel: na região inferior traseira do móvel, nas laterais ou no chão, sendo a abertura um furo de 80mm de diâmetro, ou um quadrado de 80 mm x 80 mm (ou retângulo de igual área). No mínimo uma das aberturas apontadas na figura (lado esquerdo) deve existir; sendo que o ideal é obter as três aberturas ou mais.

O furo central deve estar centralizado no móvel e contido dentro de uma distância máxima de 110 mm em relação ao fundo do móvel.

Os furos laterais devem estar contidos a 110mm do fundo do móvel e a 110mm de altura em relação a superfície inferior do móvel (conforme imagem a direita).

**Observação 1:** As aberturas não podem ser obstruídas, para não prejudicar a entrada de ar.

**Observação 2:** Para ligar o forno abra a porta e então acione a válvula de gás. Com a chama já estabelecida, a porta pode ser fechada.

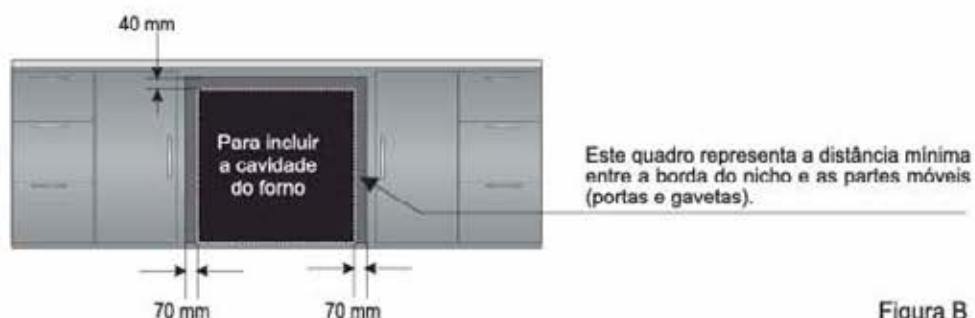


Figura B

### 3.3 Requisitos Elétricos



## ADVERTENCIA



#### Risco de choque elétrico

- Desligue disjuntor antes de efetuar qualquer manutenção no produto.
- Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.
- Não remova o fio de aterramento.
- Ligue fio de aterramento a um fio terra efetivo.
- Não use adaptadores ou T's dimensões.
- Não use extensões.
- Não seguir estas instruções pode trazer risco de vida, incêndio ou choque elétrico.

- Verifique se a sua residência possui uma tomada ou ponto de instalação exclusivo e em perfeito estado para conectar o seu Forno.
- No caso do forno elétrico (BOB61), é necessária a preparação de um circuito (fiação e disjuntores) exclusivo para o produto. Recomenda-se utilizar disjuntor 15 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.
- No caso do forno a gás, assegure que o plugue esteja acessível após a instalação do produto.
- No caso de incompatibilidade do plugue com a tomada, troque a tomada por uma adequada.
- É recomendada a utilização de disjuntores térmicos para a proteção de seu Forno. Caso não existam disjuntores térmicos disponíveis no quadro de distribuição de força da sua residência, consulte um eletricista especializado para instalá-los.
- Certifique-se de que a tensão elétrica da sua residência corresponde à tensão elétrica do produto.

### IMPORTANTE

Se o cordão de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pela **Rede de Serviços Brastemp**, a fim de evitar riscos.

- O modelo BOB61A (elétrico) tem uma potência elétrica nominal de 1885 W. O modelo BOA61A (gás) tem uma potência elétrica nominal de 955 W. A instalação elétrica no ponto onde os mesmos serão instalados deve prever esta potência, e deve apresentar tensão de 220V (fase-fase ou fase-neutro) e um terra efetivo.

### IMPORTANTE

O aterramento da rede elétrica da sua residência deverá ser feito conforme norma NBR 5410 - seção aterramento. Na dúvida, consulte um eletricista especializado. Não utilize tomadas múltiplas nem extensões.

### 3.4 Suprimento de Gás (Apenas modelo à gás BOA61AR)

#### ATENÇÃO!

- O Registro de gás deve ser exclusivo para o forno e deve estar dentro do mesmo ambiente em que o forno se encontra.
- O Registro deve estar visível, com fácil acesso, sem quaisquer restrições e sempre fora do nicho/gabinete, podendo ser fechado/desligado rapidamente, caso ocorra algum problema.
- Para a adequação do ponto de gás e do posicionamento do registro utilize as conexões de cobre ou aço conforme as NBR 13932 e 13933. Para maiores informações consulte a **Rede de Serviços Brastemp**.

### 3.4.1 Condições para a instalação do gás.

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

**Nota:** Os fornos Brastemp saem de fábrica para uso com gás do tipo GLP. Para uso com GN (gás natural), é necessário chamar a **Rede de Serviços Brastemp** para fazer a conversão do produto para o novo tipo de gás antes de proceder à instalação. A primeira conversão é gratuita, desde que seja realizada em 90 dias.

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

 <b>ADVERTÊNCIA</b>	
	<b>Risco de Incêndio</b>
	Utilize sempre mangueiras e reguladores de pressão certificados pelo INMETRO.
	Verifique as validades das mangueiras e reguladores de pressão e substitua-os se necessário.
	Fixe e aperte adequadamente todas as conexões de gás durante a instalação.
	Instale o forno de acordo com as especificações descritas neste manual.
Não seguir estas instruções pode causar explosão, incêndio ou possíveis danos à integridade física das pessoas.	

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



- 1- Regulador de pressão de gás com 2,75 kPa com rosca de 1/2" (válvula de otijão) conforme NBR 8473 (somente para instalação de produto com botijão). Observe a data de validade.
- 2- Mangueira metálica flexível de 1/2".
- 3- Arruela de vedação.
- 4- Pasta para vedar.
- 5- Duas chaves de boca

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

## INSTALANDO SEU FORNO

### IMPORTANTE

As conexões flexíveis a base de elastômero (borracha) ou polímero (plástico), bem como as de base de elastômero (borracha) ou polímero (plástico) recobertos com metal, não devem ser utilizadas. Somente utilizar tubos flexíveis com núcleo metálico.

As conexões não devem ser submetidas a esforços de tração e devem ser posicionadas de tal maneira que não sofram choques com elementos que se encontram ao redor do produto (tais como portas e gavetas).

As conexões devem cumprir com os requisitos de qualidade e serem aprovadas pelo INMETRO para serem utilizadas

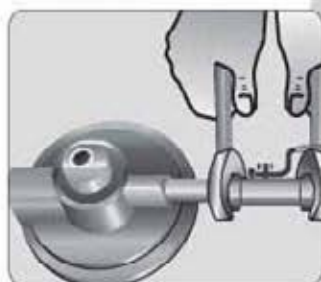


1. Encaixe a rosca da mangueira no produto com o auxílio de uma chave de boca. Utilize pasta vedante para auxiliar na vedação.



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

### SE VOCÊ ESTIVER UTILIZANDO GÁS BOTIJÃO:

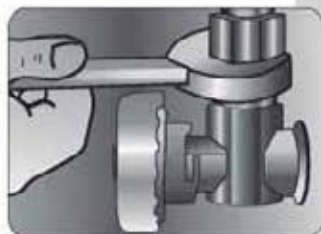


1. Rosqueie a mangueira metálica no regulador de pressão com o auxílio de duas chaves de boca. Utilize pasta vedante.



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

### SE VOCÊ ESTIVER UTILIZANDO GÁS ENCANADO:



1. Certifique-se de que o registro esteja fechado.
2. Rosqueie a mangueira metálica no registro de gás de parede com o auxílio de duas chaves de boca

### APÓS A INSTALAÇÃO:



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

### 3.5 Preparando o produto para instalação

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 adequadas e de acordo com as Normas Brasileiras.

#### IMPORTANTE

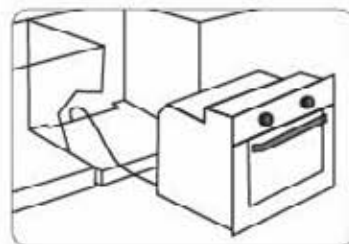
O modelo BOB61A (elétrico) tem uma potência elétrica nominal de 1885 W. O modelo BOA61A (gás) tem uma potência elétrica nominal de 955 W. O ponto de instalação deve apresentar tensão de 220V (fase-fase ou fase-neutro) e um terra efetivo.

#### 3.5.1 Fixação do Forno

#### IMPORTANTE

Recomendamos que a instalação seja feita pela Rede de serviços Brastemp, esta instalação não é gratuita. Você deverá ter em mãos as peças relacionadas na pág.8 – “Peças que você deverá ter em mãos para instalar seu produto”, antes de solicitar a instalação.

Lembre-se de disponibilizar as condições mencionadas nos itens “3.3 - Requisitos elétricos” “Dimensões do nicho de instalação” e “3.5 - Preparando o produto para instalação” deste manual.



1. Para modelos a gás, execute a conexão do suprimento de gás ao produto conforme o item “Suprimentos de gás”.

2. Levante o Forno pelas laterais, e introduza-o no gabinete (nicho).

3. Certifique-se de que o cabo de alimentação e a mangueira metálica (produto a gás) não estão prensados.

4. Centralize o Forno no gabinete (nicho) antes da fixação final.

- Faça a fixação do forno no móvel utilizando parafusos adequados em cada uma das perfurações, como ilustrado na figura.

- 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.



### 3.6 Antes de usar o Forno

Antes de usar o Forno:

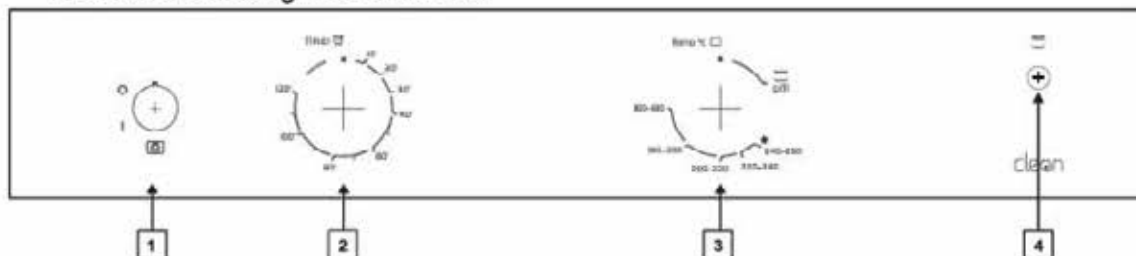
- Remova todos os adesivos da frente do Forno e da porta, com exceção da placa de identificação;
- Remova as proteções de papelão e filme plástico protetor do Forno bem como outros elementos de embalagem;
- Aqueça os acessórios (prateleiras e chão móvel) até 200 °C durante aproximadamente uma hora para eliminar odores e vapores produzidos pelo material isolante e graxas protetoras. Mantenha uma janela aberta ao fazer isto.

## 4. USANDO SEU FORNO


### 4.1 Modelo Gás (BOA61A)

#### 4.1.1 Painel

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



 1-LUZ DO FORNO: Liga e desliga a iluminação do forno

 2-TIMER : Emite um sinal sonoro ao final do tempo programado.

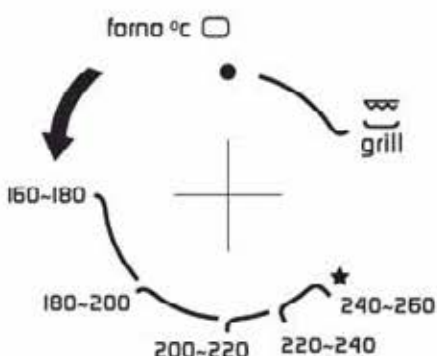
3-SELETOR DE FUNÇÃO ASSAR/GRILL: Seleciona a função a ser executada pelo produto.

 4-LED INDICADOR: Led indicador de funcionamento do GRILL.

#### 4.1.2 Usando seu Forno

Antes de utilizar o produto, ajuste a posição da prateleira de acordo com a altura da forma ou travessa que irá utilizar. Veja a seção "4.3 – Prateleiras e chão - móvel".

**Para Função Assar:**



1. Com a porta aberta, pressione o Seletor de Funções (3) e gire o manípulo no sentido anti-horário até a posição ★

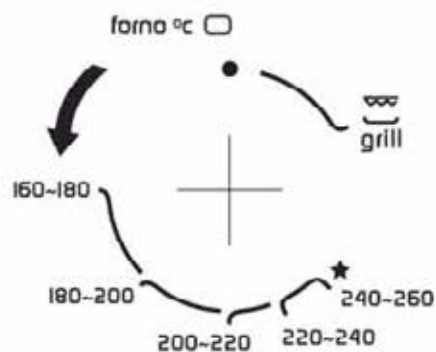
2. Segure o manípulo pressionado por 10 segundos para manter a chama acesa.

3. Certifique-se que a chama está acesa. Se a chama não acender ou apagar, volte o Seletor de função para a posição fechado ● e espere pelo menos 1 minuto para que o gás liberado se espalhe. Reinicie o procedimento.

4. Ajuste a posição do Seletor de função para a temperatura desejada.

5. Para desligar o forno, coloque o botão na posição fechado ● e certifique-se que não há chama.

## Acendimento manual



1. Com a porta aberta, gire o Seletor de Funções (3) no sentido anti-horário até a posição ★. Não se preocupe pois o gás não vazará.

2. Acenda o fósforo.

3. Pressione Seletor de função e solte o palito dentro do furo de acendimento.

4. Continue pressionando o Seletor de função por mais 10 segundos para que a chama permaneça acesa.

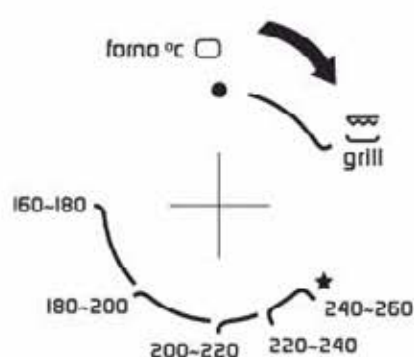
5. Certifique-se que a chama está acesa. Se a chama não acender ou apagar, volte o Seletor de função para a posição fechado ● e espere pelo menos 1 minuto para que o gás liberado se espalhe. Reinicie o procedimento.

6. Ajuste a posição do Seletor de função para a temperatura desejada.

7. Para desligar o forno, gire o seletor de função até a posição fechado ●, e certifique-se que não há chama.

## Para Função GRILL:

A função GRILL deve ser utilizada para gratinar pratos, por exemplo: Lasanha.



1. Abra totalmente a porta do forno.

2. Centralize a forma ou travessa com o alimento na prateleira. Para um melhor desempenho, mantenha uma distância máxima de 7 cm do Grill.

3. Gire o Seletor de Funções (3) no sentido horário até a posição ∞. O LED indicador irá acender informando que o GRILL está ativado.

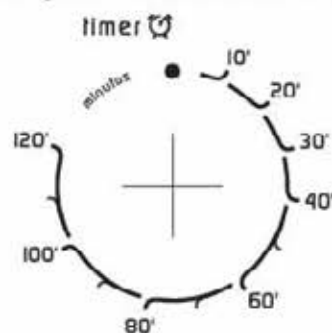
4. Feche a porta e deixe o alimento gratinar/dourar até o ponto desejado.

5. Ao final do preparo, gire o seletor de função até a posição desligado ●.

**NOTA:** O queimador a gás e o GRILL não podem ser acionados ao mesmo tempo.

## Utilizando o TIMER:

A função do timer é emitir um sinal sonoro ao final do tempo programado.



1. O timer mecânico pode ser acionado girando o manipulador no sentido horário até o tempo desejado (entre 0 e 120 minutos).

**NOTA:** O TIMER não desliga o produto, apenas emite um sinal sonoro avisando que o tempo programado chegou ao fim.

Certifique-se de desligar o produto após o preparo do alimento.

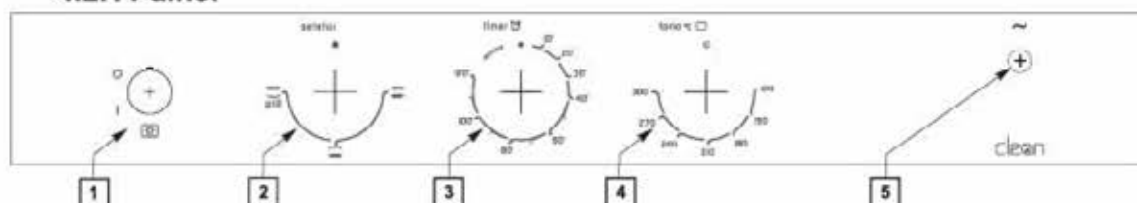
Veja a seguir algumas indicações de preparo, tempos e temperaturas. O tempo de preparo pode variar de acordo com a quantidade de alimento, tipo de gás, tensão de rede elétrica e gosto pessoal.

### 4.1.3 Sugestão de utilização Forno elétrico BOA61A

PREPARO	Preaquecer temperatura máxima	biscoitos	bolos  tortas	lasanha	aves  carnes	Função gratinar exemplo: lasanha bruschetta
	10 min	15 ~ 30 min	25 ~ 35 min	35 ~ 45 min	45 ~ 90 min	
TEMPERATURA	240°C ~ 260°C	160°C ~ 180°C	180°C ~ 200°C	200°C ~ 220°C	220°C ~ 240°C	

## 4.2 Modelo Elétrico (BOB61A)

### 4.2.1 Painel



- 1- LUZ DO FORNO : Liga e desliga a iluminação do forno
- 2- SELETOR DE FUNÇÃO: Seleciona a configuração das resistências elétricas que irão ser utilizadas no preparo do alimento.
- 3- TIMER : Emite um sinal sonoro ao final do tempo programado.
- 4- SELETOR DE TEMPERATURA: Seleciona a temperatura dentro do forno.
- 5- LED INDICADOR: Led indicador de funcionamento das resistências.

### 4.2.2 Usando seu Forno

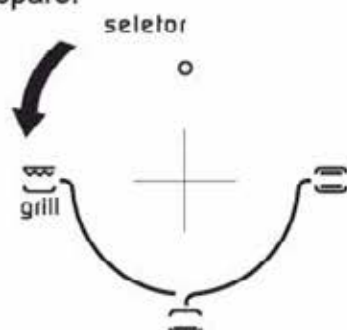
Antes de utilizar o produto, ajuste a posição da prateleira de acordo com a altura da forma ou travessa que irá utilizar. Veja a seção "4.3 – Prateleiras e chão-móvel".

#### Para função Assar:

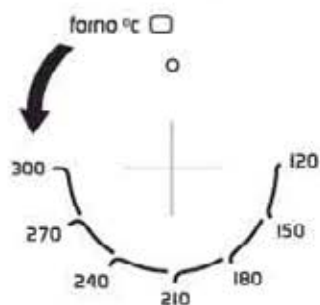
A função assar possui duas configurações:

1. Apenas a resistência inferior ativada , ou
2. Ambas as resistências ativadas (superior e inferior) .

A configuração das resistências depende do alimento que se deseja preparar. Para bolos, por exemplo, se recomenda utilizar apenas a resistência inferior. Já para pão-de-queijo e assados de carne, é recomendado utilizar ambas as resistências no preparo.

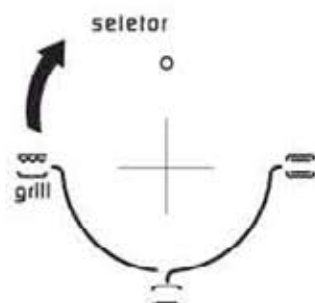
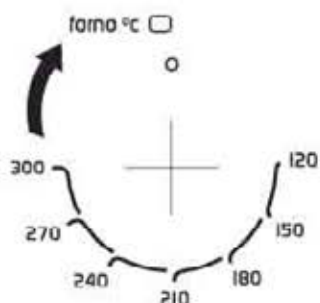


1. Com a porta aberta, gire o Seletor de Funções (2) no sentido horário até a função deseja (resistência inferior ou inferior e superior).

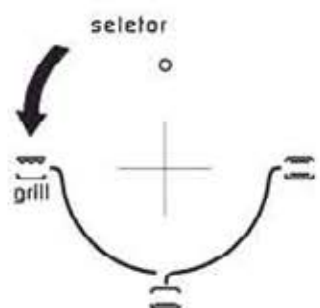


2. Selecione a temperatura girando o seletor de temperatura (4) no sentido anti-horário até o valor desejado.

3. Ao final do uso, gire o Seletor de Funções (2) e o seletor de temperatura (4) no sentido horário até a posição desligado  $\text{O}$ .



**Para Função GRILL:** A função GRILL deve ser utilizada para gratinar pratos, por exemplo: Lasanha.



1. Abra totalmente a porta do forno.

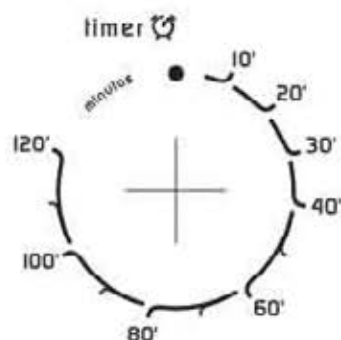
2. Centralize a forma ou travessa com o alimento na prateleira. Para um melhor desempenho, mantenha uma distância máxima de 7 cm do Grill.

3. Gire o Seletor de Funções (2) no sentido anti-horário até a posição  $\text{grill}$ . O LED indicador irá acender informando que o GRILL está ativado.

4. Feche a porta e deixe o alimento gratinar/dourar até o ponto desejado.

5. Ao final do preparo, gire o seletor de função até a posição desligado  $\text{O}$ .

**Utilizando o TIMER:** A função do timer é emitir um sinal sonoro ao final do tempo programado.



1. O timer mecânico pode ser acionado girando o manipulador no sentido horário até o tempo desejado (entre 0 e 120 minutos).

**NOTA:** O TIMER não desliga o produto, apenas emite um sinal sonoro avisando que o tempo programado chegou ao fim.

Certifique-se de desligar o produto após o preparo do alimento.

#### 4.2.3 Sugestão de utilização Forno elétrico BOB61A

PREPARO	Preaquecer temperatura máxima	 sufles biscoitos	 sobremesas torradas	 bolos massas	 aves carnes	Função gratinar exemplo: lasanha 
	10 - 15 min	15 - 30 min	30 - 40 min	40 - 45 min	45 - 90 min	
TEMPERATURA	MAX.	150°C	180°C	210°C	240°C	MAX.

**NOTA:** Durante o pré-aquecimento utilize ambas as resistências ligadas

### 4.3 Prateleiras e chão-móvel



#### Retirando as prateleiras:

1. Abra a porta do forno, puxe a prateleira para frente até que ela saia completamente.

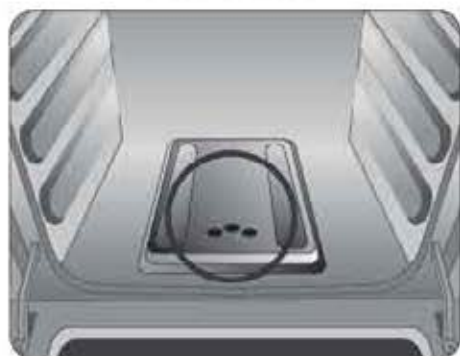


#### Remontando a Prateleira:

2. Posicione a prateleira no trilho e a empurre até encostar no fundo do forno.

### Chão-móvel modelo gás (BOA61AR)

#### CORRETO



#### Posicionamento do chão-móvel:

Caso haja necessidade de retirar o chão móvel, antes de removê-lo certifique-se de que o produto esteja frio.

#### INCORRETO



#### Reposicionando o chão-móvel:

Ao recolocar o chão-móvel, certifique-se do correto posicionamento do furo de acendimento, que deve ficar voltado para a porta, conforme figura ao lado.

## Chão-móvel modelo elétrico (BOB61AR)



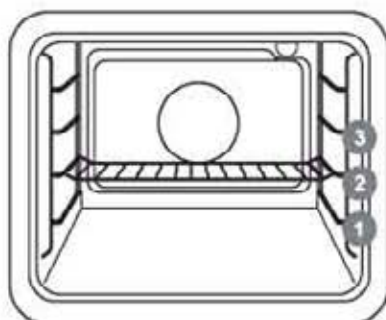
### Posicionamento do chão-móvel:

Caso haja necessidade de retirar o chão móvel, antes de removê-lo certifique-se de que o produto esteja frio. Para remover, puxe a peça para fora.

### Reposicionando o chão-móvel:

A recolocar o chão-móvel, certifique-se do correto posicionamento do mesmo. O fundo da peça deve encostar no fundo do produto, conforme figura ao lado.

**Utilização:** Como regra geral, para melhores resultados, posicione a prateleira no nível 2, que possibilita uma melhor circulação de ar dentro do Forno. No entanto, use as recomendações a seguir, de forma orientativa:



### Sugestão de posicionamento da prateleira

Posição da prateleira	Tipo de preparo
3	Gratinar alimentos (ex. lasanha)
1 e 2*	Assar bolos, biscoitos e pão de queijo
1	Assados de carne (frango, alcatra, outros)

\* Para o forno elétrico posicionar a prateleira na posição 1 para o preparo de bolos.

## DICA

Se precisar usar dois recipientes ao mesmo tempo, coloque-os em posições diferentes nas prateleiras, para que não coincidam um sobre o outro e para que se obtenha uma melhor circulação de ar quente

## 5. DICAS DE OPERAÇÃO

### IMPORTANTE

Nunca obstrua as saídas de ar quente na parte frontal do produto, entre a porta e o painel

### 5.1 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.

## 5.2 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	Características:
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)
Anti-aderente	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.

## 6. LIMPANDO SEU FORNO

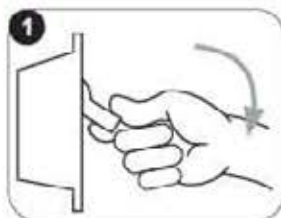
### 6.1 Dicas especiais

Veja a seção " 4.3 - Prateleiras e chão-móvel pag. 15" antes de iniciar a limpeza

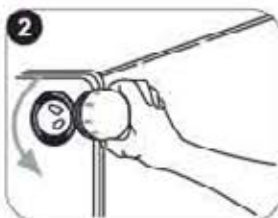
- Depois que o Forno esfriar, retire qualquer resíduo ou cinza com um pano úmido ou uma esponja.
- Limpe o Forno antes que ele fique sujo demais. Limpar um Forno muito sujo leva mais tempo.
- Após uma utilização prolongada do Forno e quando forem feitos pratos com elevado conteúdo de água (por exemplo: 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.
- Utilize um detergente líquido ou desengordurantes para limpar o vidro da porta e o painel do Forno.
- Não use produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar o vidro da porta do forno, pois podem arranhar a superfície, o que pode resultar na quebra do vidro.
- Não utilize produtos de limpeza a vapor.

## 7. MANUTENÇÃO

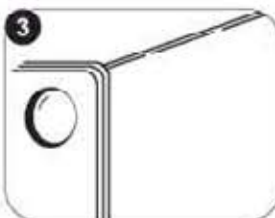
### Substituindo a lâmpada do Forno



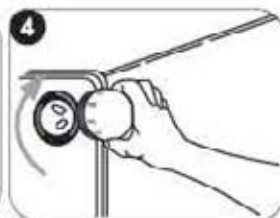
Desligue o aparelho da rede elétrica, desligando o disjuntor ou retire o plugue da tomada. Certifique-se de que o Forno esteja frio, antes de substituir a lâmpada.



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




Remova a lâmpada do soquete. Substitua a lâmpada por outra.  
**Nota: Você poderá consultar sobre a aquisição deste componente na Rede de Serviços Brastemp (este item não é gratuito).**



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. Volte a conectar o aparelho à rede elétrica.

## 8. COMO RESOLVER PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA
O Forno ou o grill não funciona	Verifique: <ul style="list-style-type: none"><li>• Se há falta de energia elétrica.</li><li>• Se o fusível da instalação da sua casa está queimando ou se o disjuntor desarmou.</li><li>• Certifique-se de que o seletor de funções não esteja na posição "0"</li></ul>
Os resultados culinários não são os que você esperava	Verifique: <ul style="list-style-type: none"><li>• Se o forno não está nivelado</li><li>• Se temperatura ou o modo de cozimento de forno não estão adequados.</li><li>• Se você não preaqueceu o forno antes de assar (nas funções recomendadas).</li><li>• 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.</li><li>• 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.</li><li>• Se a prateleira está bem encaixada e nivelada.</li><li>• Se a porta está bem encaixada.</li></ul>
A lâmpada não acende	Verifique: <ul style="list-style-type: none"><li>• Se a lâmpada está queimada.</li><li>• Se a lâmpada está bem encaixada.</li><li>• Se o botão  foi pressionado</li></ul>

## 9. FALE COM A BRASTEMP

Em caso de dúvidas ou de problemas no produto, entre em contato com a Central de Relacionamento Brastemp. Ao ligar, tenha em mãos o número do modelo e o número de série do seu produto. Ambos os números podem ser encontrados na etiqueta, que está colada no produto. Entre em contato com a Central de Relacionamento Brastemp através dos números de telefone abaixo ou acesse o nosso site.

### Ligue para:

- Capitais e regiões metropolitanas: 3003-0099
- Demais Localidades: 0800 970 0999

Ou acesse o site: [www.brastemp.com.br](http://www.brastemp.com.br)



### REDE DE SERVIÇOS BRASTEMP

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

<b>Modelo</b>	<b>Clean</b>	<b>Clean</b>
Código do Produto	BOA61ARRNA	BOB61ARBNA
Tipo	Embutir	Embutir
Cor	Inox	Inox
<b>Características Técnicas</b>		
Dimensões com embalagem (Largura x Altura x Profundidade) mm	667 x 646 x 656	667 x 646 x 656
Dimensões sem embalagem (Largura x Altura x Profundidade) mm	600 x 614 x 574	600 x 614 x 574
Dimensões do nicho (Largura x Altura x Profundidade) mm	540 x 600 x 560	540 x 600 x 560
Peso com embalagem (Kg)	31,5	28,6
Peso sem embalagem (Kg)	27,3	24,4
Volume do forno (litros)	77	77
Área útil da prateleira (cm <sup>2</sup> )	1610 (46x35)	1610 (46x35)
<b>Potência Queimador (kW)</b>	GN: 2,7	
	GLP: 2,7	
<b>Diâmetro do injetor</b>	GN: 1,27	
	GLP: 0,84	
<b>Pressão ideal do gás no injetor (kPa)</b>	GN: 1,96	
	GLP: 2,75	
<b>Pressão ideal do gás com os queimadores ligados (Kpa)</b>	GN: 1,47	
	GLP: 1,96	
<b>Características elétricas</b>		
Tensão de entrada (V)	220	220
Frequência (Hz)	60	60
Lâmpada (W)	25	25
Grill elétrico (W)	930	930
Resistência Inferior	-	930
Potência elétrica total (W)	955	1885
Intensidade da corrente (A)	4,3	8,6

## 11. TERMO DE GARANTIA

O seu produto Brastemp é garantido contra defeitos de fabricação pelo prazo de 12 meses, contado a partir de data da emissão da Nota Fiscal ou da entrega do produto, ao primeiro adquirente, sendo:

- Os 03 (três) primeiros meses, garantia legal;
- Os 09 (nove) últimos meses, garantia especial, concedida pela Whirlpool S.A.;

A garantia compreende a substituição de peças e mão-de-obra no reparo de defeitos devidamente constatados, pelo fabricante ou pela Rede de Serviços Brastemp, como sendo de fabricação.

Durante o período de vigência de garantia, o produto terá assistência técnica da Central de Relacionamento Brastemp.

### **As garantias legal e/ou especial ficam automaticamente invalidadas se:**

- O uso do produto não for exclusivamente doméstico;
- Não forem observadas as orientações e recomendações do Manual de Consumidor quanto a utilização do produto.
- 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 hidráulicas e/ou de gás não forem compatíveis com a recomendada do Manual do Consumidor do produto.
- Tenha ocorrido mau uso, uso inadequado ou se o produto tiver sofrido alterações ou modificações estéticas e/ou funcionais, bem como, tiver sido realizado conserto por pessoas ou entidades não credenciadas pela Whirlpool S.A.;
- 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 decorrentes e conseqüentes de instalação de peças e acessórios que não pertençam ao produto, mesmo aqueles comercializados pela Whirlpool S.A., salvo os especificados para cada modelo no Manual do Consumidor.
- Despesas com mão-de-obra, materiais, peças e adaptações necessária à preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, de gás ou hidráulica, alvenaria, aterramento, esgoto, etc.
- Falhas no funcionamento do produto decorrentes da falta de fornecimento ou problemas e/ou insuficiência no fornecimento de energia elétrica, água ou gás na residência, tais como: oscilações de energia elétrica superiores ao estabelecido no Manual do Consumidor, pressão de água insuficiente para o ideal funcionamento do produto.
- Serviços e/ou despesas de manutenção e/ou limpeza e excesso de resíduos, ou ainda, decorrentes da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização;
- Produtos ou peças que tenham sido danificados em conseqüência de remoção, manuseio, quedas ou atos e efeitos decorrentes da natureza, tais como relâmpago, chuva, inundação, etc.

### **A garantia especial não cobre:**

- Deslocamentos para atendimentos de produtos instalados fora da área de cobertura da Rede de Serviços Brastemp, a qual poderá cobrar taxa de locomoção do técnico, previamente aprovada pelo consumidor;
- Peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como, lâmpadas, filtros, botões de comando, puxadores, bem como, a mão-de-obra utilizada na aplicação das peças e as conseqüências advindas dessas ocorrências.

### **Considerações Gerais:**

A Whirlpool S.A. 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. 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, preserve e mantenha este Manual com o termo de Garantia e Nota Fiscal de Compra do Produto sempre à mão.

**Whirlpool S.A.**

Unidade de Eletrodomésticos  
Atendimento ao Consumidor  
Rua Olympia Semeraro n° 675  
Jardim Santa Emilia  
CEP 04183-901 - São Paulo - SP -  
Caixa postal 5171

**Capitais e regiões metropolitanas:** 3003-0099

**Demais localidades:** 0800 970 0999  
Serviço de Atendimento  
Ao Consumidor Brastemp

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

**BRASTEMP**  
seja autêntico

**Serviço de Atendimento  
ao consumidor Brastemp**

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

COD: 1104635

REVISÃO: 04

15/07/2015