

Forno Elétrico

BRASTEMP



Foto meramente ilustrativa

MANUAL DO CONSUMIDOR

BOT84

A Brastemp acredita que é possível transformar o ordinário em extraordinário. Por isso, empenha-se em desenvolver produtos que superem expectativas em qualidade, inovação, segurança e conforto à sua família. Siga corretamente as instruções contidas neste manual e aproveite o máximo do seu novo produto. A Brastemp está à sua disposição para esclarecer qualquer dúvida, bem como ouvir sua crítica e sugestão.

| | | |
|-----|--|----|
| 1 | Segurança..... | 3 |
| 1.1 | Itens de segurança..... | 3 |
| 1.2 | Dicas importantes..... | 3 |
| 2 | Instalando seu Forno..... | 5 |
| 2.1 | Local e nicho de instalação..... | 5 |
| 2.2 | Instalação elétrica e fixação do produto..... | 6 |
| 3 | Conhecendo seu Forno..... | 8 |
| 3.1 | Peças e características..... | 8 |
| 3.2 | Acessórios..... | 8 |
| 3.3 | Antes de usar o Forno..... | 9 |
| 3.4 | Sistema de ventilação..... | 9 |
| 4 | Usando seu Forno..... | 10 |
| 4.1 | Descrição da interface Fulltouch..... | 10 |
| 4.2 | Conhecendo seu Forno..... | 11 |
| 4.3 | Ligando o Forno..... | 12 |
| 4.4 | Configurando as funções de assamento..... | 12 |
| 4.5 | Conhecendo as funções de assamento..... | 13 |
| 4.6 | Usando a função Adiar Preparo..... | 15 |
| 4.7 | Utilizando o Termômetro Meat Control..... | 15 |
| 4.8 | Tabela de indicações de preparo..... | 17 |
| 5 | Dicas de operação..... | 17 |
| 5.1 | Dicas de uso..... | 17 |
| 6 | Limpeza e manutenção..... | 18 |
| 6.1 | Dicas especiais..... | 18 |
| 6.2 | Trocando a lâmpada do Forno..... | 18 |
| 7 | Questões ambientais..... | 19 |
| 7.1 | Embalagem..... | 19 |
| 7.2 | Produto..... | 19 |
| 7.3 | Descarte..... | 19 |
| 8 | Diagnóstico dos problemas mais frequentes..... | 19 |
| 9 | Dados técnicos..... | 20 |
| 10 | Fale com a Brastemp..... | 20 |
| 11 | Termo de Garantia..... | 21 |

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



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

Decodificar o QR Code ao lado:



1. Abra o aplicativo para leitura do QR Code;

2. Aponte a câmera;

3. Aguarde a decodificação;

4. Acesse a página.

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

As imagens deste Manual são meramente ilustrativas.

1 Segurança

A SUA SEGURANÇA E A DE TERCEIROS É MUITO IMPORTANTE.

ESTE MANUAL E SEU PRODUTO TÊM IMPORTANTES INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA. LER ATENTAMENTE E GUARDAR PARA FUTURA REFERÊNCIA.

⚠ Este é o símbolo de alerta de segurança.

Este símbolo alerta sobre situações que podem trazer riscos à sua vida, ferimentos a você ou a terceiros. Todas as mensagens de segurança virão após o símbolo de alerta de segurança e a palavra “PERIGO” ou “ADVERTÊNCIA”. Estas palavras significam:

⚠ PERIGO

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

⚠ ADVERTÊNCIA

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

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

1.1 ITENS DE SEGURANÇA

- Desligue o disjuntor antes de efetuar qualquer manutenção no produto.
- Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.
- 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.

1.2 DICAS IMPORTANTES

- Seu produto requer uma instalação especializada e deve ser realizada, preferencialmente, pela Rede de Serviços Brastemp. No entanto, esta instalação não é gratuita e as despesas decorrentes e consequentes de falhas na instalação (de peças que não pertençam ao aparelho), quando realizada por um recurso não capacitado pelo fabricante, são de responsabilidade única e exclusiva do Consumidor.
- A não observação das especificações e recomendações do Manual do Consumidor quanto às condições para instalação do produto poderá invalidar a sua garantia.
- Instale e posicione o Forno estritamente de acordo com as instruções contidas neste manual 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.
- Este aparelho não se destina a 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 a utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- Não use o Forno para aquecer o ambiente.
- Seu Forno Elétrico foi desenvolvido exclusivamente para o uso doméstico.
- Não use artigos de vestuário frouxos, dependurados, toalhas ou panos grandes quando estiver utilizando o Forno, pois eles podem incendiar.
- Não obstrua a parte frontal do seu Forno. Ele possui uma abertura na parte superior para saída de ar quente e a sua obstrução pode causar danos ao produto.
- Durante o uso, a porta do Forno deve permanecer fechada.
- 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.
- Durante o uso o aparelho torna-se quente. Recomenda-se que sejam tomados cuidados para evitar o contato com os elementos de aquecimento dentro do Forno.
- Durante e após o uso não toque nas superfícies internas do Forno, não deixe roupas e outros materiais inflamáveis em contato com elas, até que tenham tido tempo suficiente para esfriar.
- Utilize apenas o sensor de temperatura recomendado para este forno.

ATENÇÃO:

Partes acessíveis podem se tornar quentes quando em uso. Crianças devem ser mantidas afastadas.

- Use luvas de cozinha para retirar bandejas e acessórios quando o Forno estiver quente.



- Não armazene álcool, gasolina ou qualquer outro líquido ou vapor inflamável próximo do seu Forno.
- Não conserte ou substitua qualquer peça do Forno, a não ser que seja especificamente recomendado neste manual. Todos os demais serviços de manutenção devem ser executados por um técnico da Rede de Serviços Brastemp, e serão cobrados após o período de garantia.

ATENÇÃO:

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

- Antes de substituir a lâmpada, assegure-se de que a lâmpada que será substituída esteja fria para evitar a possibilidade de 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.

i Importante:

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

2 Instalando seu Forno

2.1 LOCAL E NICHOS DE INSTALAÇÃO

O material do móvel, no qual o Forno será instalado, deve ser resistente ao calor (mín. 95 °C).

As medidas dos móveis apresentadas neste manual são referentes apenas para a instalação do Forno Elétrico Brastemp. Para dimensões adicionais (micro-ondas e cooktop), consultar os manuais dos respectivos eletrodomésticos.

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

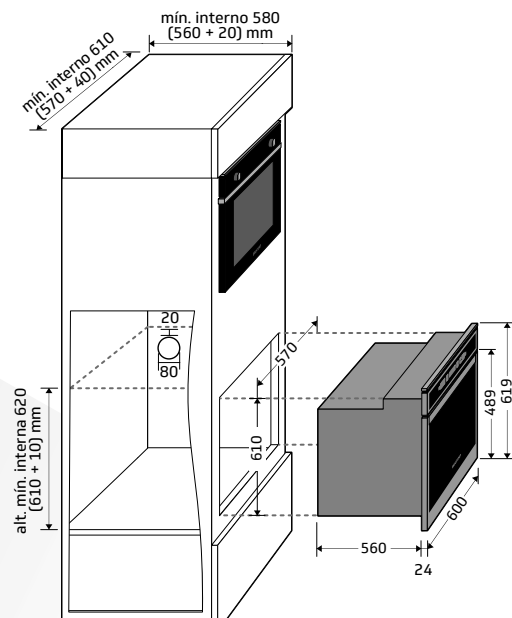
2.1.1 DIMENSÕES DO NICHOS DE INSTALAÇÃO

É necessário deixar um furo na lateral do móvel de 80 mm de diâmetro para que o cabo de alimentação do produto seja colocado para fora do nicho de instalação.

As figuras a seguir mostram as dimensões (em milímetros) necessárias para a instalação do seu Forno em três opções: em torre, em bancada e abaixo de um cooktop.

OPÇÃO 1

Instalação em um móvel tipo torre



As medidas do recorte frontal do móvel devem ter: 610 mm de altura e 570 mm de largura.

As medidas mínimas internas do nicho devem ter:

- **Largura:** 610 mm, sendo 570 mm a largura do Forno + 40 mm, para que as laterais do produto fiquem distantes 20 mm de cada lado do móvel.
- **Altura:** 620 mm, sendo 610 mm a altura do Forno + 10 mm, para que o topo do produto fique distante 10 mm do móvel superior.

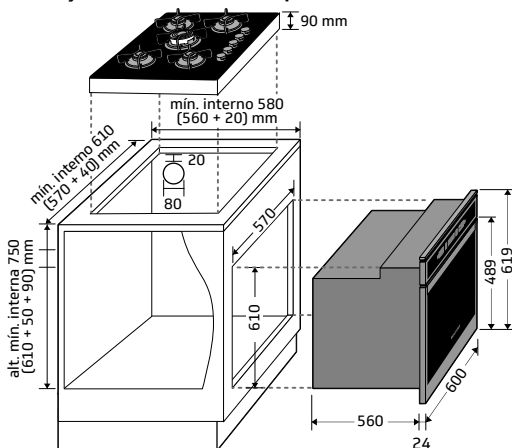
- **Profundidade:** 580 mm, sendo 560 mm a profundidade do Forno + 20 mm, para que a parte traseira do forno fique distante 20 mm do móvel do nicho.
- **Profundidade da porta aberta:** 489 mm.

ATENÇÃO:

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

OPÇÃO 2

Instalação abaixo de um cooktop



As medidas do recorte frontal do móvel devem ter: 610 mm de altura e 570 mm de largura.

As medidas mínimas internas do nicho devem ter:

- **Largura:** 610 mm, sendo 570 mm a largura do Forno + 40 mm, para que as laterais do produto fiquem distantes 20 mm de cada lado do móvel.
- **Altura:** 750 mm, sendo 610 mm a altura do Forno + 50 mm de distância entre o topo do Forno e o fundo do cooktop + 90 mm, sendo esta a altura da caixa inferior do cooktop.
- **Profundidade:** 580 mm, sendo 560 mm a profundidade do forno + 20 mm, para que a parte traseira do Forno fique distante 20 mm do móvel do nicho.
- **Profundidade da porta aberta:** 489 mm.

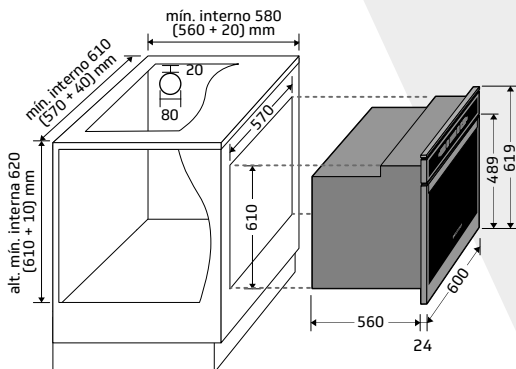
NOTA: A medida do cooktop é referente a produtos das marcas Brastemp e Consul. Para demais marcas, consultar seus respectivos manuais.

ATENÇÃO:

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

OPÇÃO 3

Instalação abaixo de uma bancada



As medidas do recorte frontal do móvel devem ter: 610 mm de altura e 570 mm de largura.

As medidas mínimas internas do nicho devem ser:

- **Largura:** 610 mm, sendo 570 mm a largura do Forno + 40 mm, para que as laterais do produto fiquem distantes 20 mm de cada lado do móvel.
- **Altura:** 620 mm, sendo 610 mm a altura do Forno + 10 mm, para que o topo do produto fique distante 10 mm do móvel superior.
- **Profundidade:** 580 mm, sendo 560 mm a profundidade do forno + 20 mm, para que a parte traseira do Forno fique distante 20 mm do móvel do nicho.
- **Profundidade da porta aberta:** 489 mm.

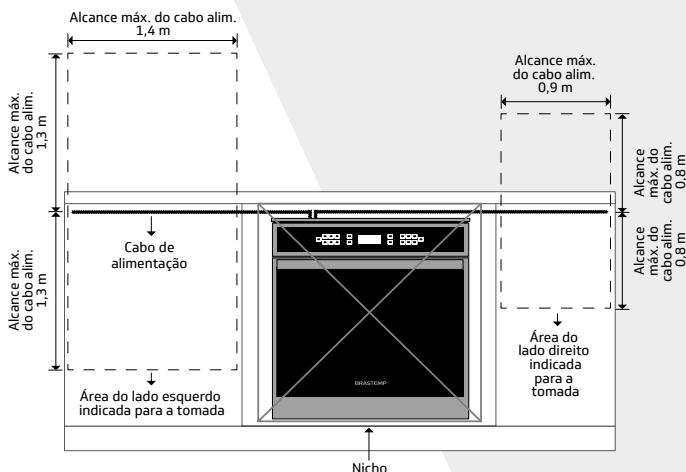
ATENÇÃO:

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

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

2.1.2 LOCAL DA TOMADA

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



2.2 INSTALAÇÃO ELÉTRICA E FIXAÇÃO DO PRODUTO

2.2.1 REQUISITOS DE INSTALAÇÃO ELÉTRICA

⚠ ADVERTÊNCIA

Risco de Choque Elétrico



Desligue o disjuntor antes de efetuar qualquer manutenção no produto. Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.
 Não remova o pino de conexão terra.
 Ligue a uma tomada tripolar aterrada.
 Não use adaptadores ou T's.
 Não use extensões.

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

- A instalação elétrica da tomada (fiação e disjuntor) onde o seu forno será ligado deve ser exclusiva e estar dimensionada para uma corrente elétrica de 16 ampères com orifícios de 4,8 mm.
- Este produto possui uma potência de 2700 W. Assegure-se que a tensão elétrica disponível na sua residência esteja de acordo com o exigido para a instalação deste produto (220 V – fase-neutro ou fase-fase).
- A posição do ponto de conexão elétrica não deve interferir no embutimento do Forno.
- A instalação deste produto deve prever meio de desligamento da alimentação com separação de contatos de pelo menos 3 mm em todos os polos e este meio de desligamento deve ser incorporado à fiação fixa.

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

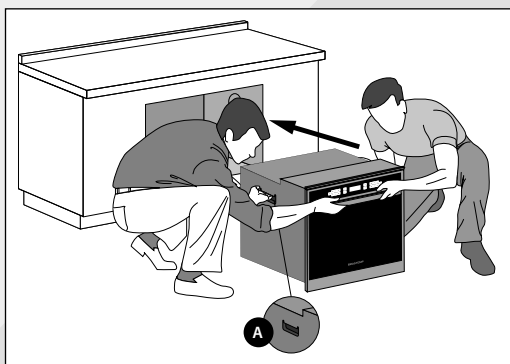
Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pela Rede de Serviços Brastemp, a fim de evitar riscos. O serviço e peças serão cobrados caso não sejam cobertos pela garantia.

ATENÇÃO:

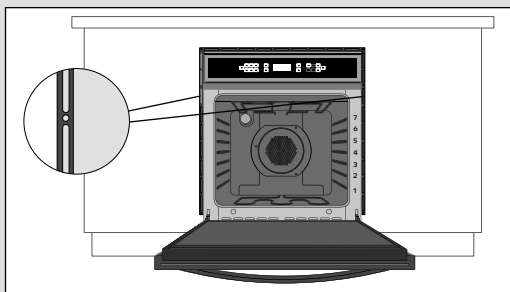
Toda a instalação da rede elétrica da sua residência deverá estar em conformidade da NBR 5410. Na dúvida, consulte um electricista especializado.

2.2.2 COMO FAZER A INSTALAÇÃO ELÉTRICA E FIXAÇÃO DO PRODUTO

1. Passe o cabo de alimentação pelo furo lateral do nicho.
2. Levante seu Forno utilizando as abas laterais e o puxador, de maneira que o vidro da porta não toque o chão durante a movimentação para instalar o produto no nicho.

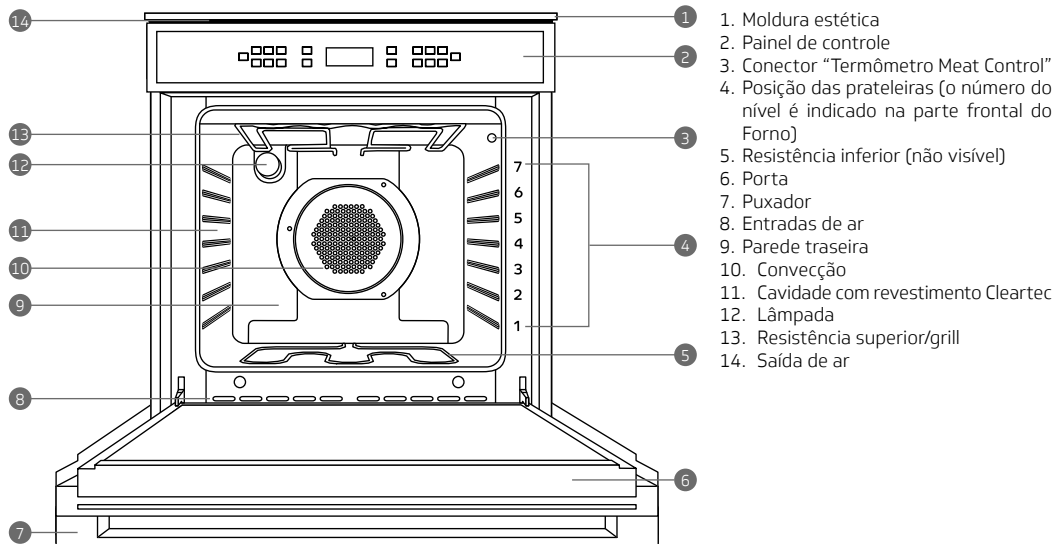


3. Certifique-se de que o cabo de alimentação não está preso e que estará acessível após a fixação do produto.
4. Conecte o cabo de alimentação na tomada e verifique se o fornecimento de energia elétrica está normal. Não utilize tomadas múltiplas e extensões.
5. Fixe o forno na região frontal no gabinete/nicho usando os parafusos fornecidos com o auxílio de uma chave philips.

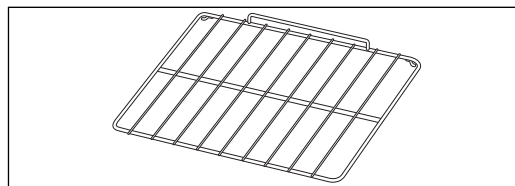


3 Conhecendo seu Forno

3.1 PEÇAS E CARACTERÍSTICAS



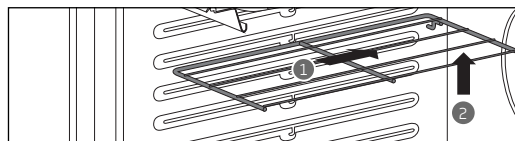
3.2 ACESSÓRIOS



PRATELEIRAS:

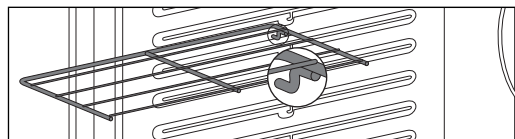
A prateleira serve como suporte para assadeiras e refratários que contêm o alimento. O produto vem acompanhado de 2 prateleiras.

RETIRAR A PRATELEIRA

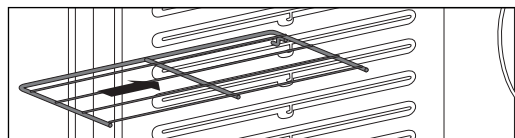


Empurre-a até o fundo da cavidade ①, levante a parte de trás da prateleira ② até que a trava fique entre os níveis, puxe-a para frente retirando-a do forno.

INSERIR A PRATELEIRA



Verifique se a posição dos encaixes estão voltados para dentro do Forno e para baixo.



Empurre-a entre os níveis até o fundo da cavidade e solte-a.



3.3 ANTES DE USAR O FORNO

- Remova todos os adesivos da frente do Forno, bem como proteções de papelão e filme plástico (moldura estética, manípulos, puxador etc.). Também deve-se retirar quaisquer rótulos adesivos dos acessórios, **exceto as etiquetas de identificação frontal e lateral. Se remover as mesmas, o produto perderá a garantia.**
- Remova o kit manual de dentro do forno, onde estão contidos o manual, os parafusos de fixação no móvel e o **Termômetro Meat Control**.
- Em seguida, aqueça o Forno até 200 °C durante aproximadamente uma hora para eliminar odores e vapores produzidos pelo material isolante e graxas protetoras. Mantenha uma janela aberta para fazer isto.

3.4 SISTEMA DE VENTILAÇÃO

O sistema de ventilação é ativado durante o uso do seu forno juntamente com a lâmpada, em todas as funções de assamento. O ar quente é retirado através da saída de ar localizada acima do painel (figura na página 8). Por este motivo, esta é uma região quente e o contato deve ser evitado.

Importante:

Após o desligamento do forno, o sistema de ventilação pode ser acionado automaticamente, juntamente com a lâmpada, até o resfriamento do produto. O tempo de resfriamento varia de acordo com o tempo e a temperatura em que o forno foi utilizado. O tempo médio de resfriamento está entre 10 e 15 minutos.

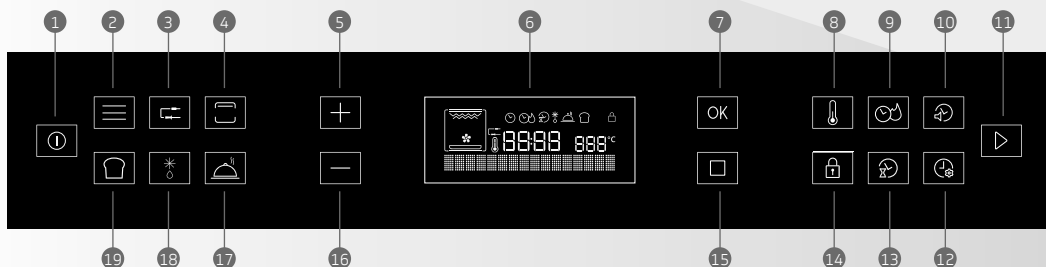
ATENÇÃO:

Para o bom funcionamento do Forno e para evitar superaquecimento, não obstrua as entradas de ar inferiores nem a saída de ar superior do produto.

4 Usando seu Forno

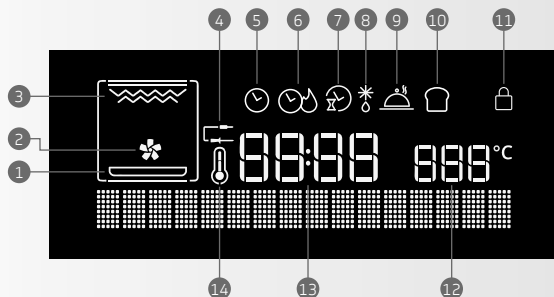
4.1 DESCRIÇÃO DA INTERFACE FULLTOUCH

O seu Forno possui funções especialmente desenvolvidas para atender as diversas situações do seu dia a dia. Para melhor entendimento de como utilizar as funções, familiarize-se com as teclas e os símbolos da interface.



1. Tecla **ON/OFF**: permite ligar/desligar seu forno.
2. Tecla **MENU**: habilita as funções de assamento.
3. Tecla **MENU TERMÔMETRO MEAT CONTROL**: habilita o uso do Termômetro Meat Control.
4. Tecla **GRILL**
5. Tecla **+**: permite explorar as funções/opções e aumentar os valores predefinidos.
6. Display
7. Tecla **OK**: para confirmar as configurações feitas na função previamente escolhida.
8. Tecla **TEMPERATURA**
9. Tecla **TIMER AUTO DESLIGAMENTO**: permite o ajuste do tempo de preparo, desligando o forno ao final do tempo programado.
10. Tecla **TIMER SONORO**: permite o ajuste do alerta sonoro, que não desliga o forno. Esta tecla também permite programar a função Timer independente.
11. Tecla **INICIAR**: para iniciar o assamento.
12. Tecla **AJUSTAR RELÓGIO**: permite ajustar o relógio.
13. Tecla **ADIAR PREPARO**: permite adiar o início do assamento.
14. Tecla **TRAVAR PAINEL**: quando pressionada por 3 segundos trava/destrava o painel do forno.
15. Tecla **CANCELAR**: serve para cancelar as configurações ou desligar o forno durante o funcionamento.
16. Tecla **-**: permite explorar as funções/opções e diminuir os valores predefinidos.
17. Tecla **MANTER AQUECIDO**: possibilita manter os alimentos aquecidos após o preparo.
18. Tecla **DESCONGELAR**: para agilizar o descongelamento dos alimentos.
19. Tecla **MENU FERMENTAR**: habilita as funções de fermentação para massas e iogurte.

SÍMBOLOS DO DISPLAY



1. Resistência inferior
2. Convecção
3. Grill
4. Termômetro Meat Control
5. Timer Sonoro/ Relógio
6. Timer com Auto Desligamento
7. Adiar Preparo
8. Descongelar
9. Manter Aquecido
10. Fermentar
11. Travar Pannel
12. Temperatura
13. Tempo
14. Termômetro

4.2 CONHECENDO SEU FORNO

4.2.1 TIMER

O seu forno possui 4 modos de monitorar o tempo. Você pode optar pelo **Timer com Auto Desligamento**, pelo **Timer Sonoro**, por monitorar o **Tempo de Preparo** através do display (ciclo sem timer) ou ainda utilizar o **Timer Independente**.





TIMER COM AUTO DESLIGAMENTO: permite o ajuste do tempo de preparo, desligando o forno ao final do tempo programado.





TIMER SONORO: permite o ajuste do alerta sonoro. Essa programação não desliga o forno.

Importante:

Como o **Timer Sonoro**  não desliga o forno ao final do tempo programado, é possível reprogramá-lo ao final da programação ou programar o **Timer Auto desligamento** .

PROGRAMANDO O TIMER

1. Para programar o timer, aperte na tecla do timer desejado durante a programação da função de assamento: **TIMER AUTO DESLIGAMENTO**  ou **TIMER SONORO** . Após escolher o timer, aperte **OK** para confirmar.
2. Ajuste o tempo utilizando as teclas **+** ou **-** e aperte a tecla **OK** para confirmar.

Importante:

- Durante o assamento é possível aumentar ou diminuir o tempo programado. Para isto, clique na tecla timer que foi previamente escolhida e utilize as teclas **+** ou **-** para ajustar o tempo.
- Você também pode alterar o timer que está sendo utilizado durante o assamento. Basta clicar no timer desejado, ajustar o tempo e clicar na tecla **OK** para confirmar.



É possível programar o timer por até 8 horas.

Para aumentar ou diminuir o timer (duração) de forma mais rápida, mantenha as teclas **+** ou **-** pressionados.

TEMPO DE PREPARO (CICLO SEM TIMER)

O ciclo sem timer possui um temporizador progressivo que indica ao usuário o tempo em que a função está em andamento. Esse ciclo não desliga o forno e não emite um alerta sonoro.

TIMER INDEPENDENTE

Permite programar um timer sem ligar o seu forno. Esta função pode auxiliar em diversas situações do seu dia-a-dia, por exemplo, em preparos de alimentos que necessitam de um tempo de descanso, como massas, pães, cremes, marinados ou até mesmo para monitorar o tempo de preparo durante o uso de outros eletrodomésticos. Para programar o timer independente, sem acionar qualquer função do seu produto, basta clicar na tecla referente ao **TIMER SONORO** , ajustar o tempo desejado utilizando as teclas **+** ou **-** e apertar **INICIAR**  para confirmar.

4.2.2 TERMÔMETRO MEAT CONTROL

Sensor que permite monitorar a temperatura interna de carnes. Consulte a seção 4.7 para configurações e maiores detalhes.



4.2.3 CONVECÇÃO

Durante o cozimento com convecção, o ar aquecido circula de forma mais homogênea, por meio de um ventilador posicionado na região traseira do forno. O uso da Convecção traz alguns benefícios, de acordo com o tipo de alimento preparado. Alguns destes benefícios estão listados a seguir:

- Melhora a homogeneidade de temperatura no forno, o que proporciona um assamento mais uniforme.
- Reduz o tempo total de cozimento, ao permitir preparos simultâneos.

Funções que são combinadas com Convecção: **Convencional com Convecção, Assados Grandes, Aquecimento Inferior com Convecção, Desidratar, Chips, Hambúrguer, Grelhados, Fermentar Massas, Fermentar Iogurte, Descongelar, Manter Aquecido e Preaquecimento Rápido.**

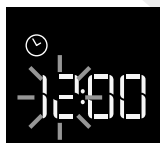
4.2.4 LÂMPADA

Durante o uso, para melhor visualização do alimento, a lâmpada do forno permanece ligada.

Importante:

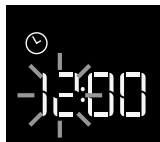
A lâmpada permanecerá ligada desde o início do assamento até o fim do resfriamento do produto. Se houver extrema necessidade de manter a lâmpada apagada deve-se remover a mesma conforme seção 6.2, página 18. Para referência o consumo de energia da lâmpada é mínimo, da ordem de 0,025 kWh.

4.3 LIGANDO O FORNO

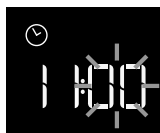


Ao ligar o Forno à rede elétrica, o painel acende e um alarme sonoro é emitido. Em seguida, o símbolo e os dígitos correspondentes ao relógio aparecerão piscando e você poderá ajustar a hora no seu forno (opcional). Se a hora não for ajustada em 20 segundos, o painel apagará.

4.3.1 AJUSTANDO A HORA



No visor, os dois primeiros dígitos correspondentes à hora ficam piscando. Pressione as teclas $+$ ou $-$ para definir os dígitos e pressione OK para confirmar.



O mesmo deve ser feito na sequência para os minutos, que piscam após o ajuste da hora. Pressione as teclas $+$ ou $-$ para definir os dígitos e pressione OK para confirmar.



O ícone **Relógio** apagará após a confirmação dos ajustes de relógio, e seu Forno estará pronto para o uso.

Importante:

O relógio também poderá ser ajustado por meio da tecla **AJUSTAR RELÓGIO** .

4.4 CONFIGURANDO AS FUNÇÕES DE ASSAMENTO

O seu Forno possui funções que estão contidas nas teclas **MENU** , **GRILL** , **DESCONGELAR** , **FERMENTAR** e **MANTER AQUECIDO** .

- Tecla **MENU** : habilita as seguintes funções: **Convencional**, **Convencional com Convecção**, **Assados Grandes**, **Aquecimento Inferior**, **Aquecimento Inferior com Convecção**, **Pizza**, **Desidratar**, **Chips**, **Hambúrguer** e **Grelhados**.
- Tecla **GRILL** : habilita a função **Grill**.
- Tecla **MENU FERMENTAR** : habilita as funções: **Fermentar Massas** e **Fermentar Iogurte**.
- Tecla **DESCONGELAR** : habilita a função **Descongelar**.
- Tecla **MANTER AQUECIDO** : habilita a função **Manter Aquecido**.

Importante:

Os passos contidos nesta seção são obrigatórios para o início de qualquer função do seu forno, com exceção da função **Termometro Meat Control** e **Adiar Preparo**.

Para programar qualquer uma das funções descrita acima, siga os passos descritos abaixo:

- Pressione a tecla desejada e utilize as teclas $+$ ou $-$, ou a própria tecla da função para percorrer as opções, caso exista mais de uma função na tecla que foi pressionada. Escolha a função e pressione OK para confirmar.
- Em seguida o visor mostrará os parâmetros referentes ao ajuste da temperatura de assamento do seu forno. Utilize as teclas $+$ ou $-$ para configurar a temperatura desejada e pressione OK para confirmar.

Importante:

As funções **Grill**, **Grelhados**, **Manter Aquecido**, **Fermentar Massas**, **Fermentar Iogurte**, **Desidratar** e **Descongelar** possuem temperatura fixa, não permitindo o ajuste. Para funções em que o ajuste é possível, a temperatura pode ser selecionada entre 50 °C e 250 °C.

- Por último, o visor mostrará os parâmetros referentes ao **Timer Auto Desligamento** . Para programar o timer, utilize as teclas $+$ ou $-$ e pressione OK para confirmar. Você também pode optar pelo **Timer Sonoro** . Para isso, pressione a Tecla **TIMER SONORO** , configure o tempo utilizando as teclas $+$ ou $-$ e pressione OK para confirmar. Para iniciar o assamento, pressione a tecla **INICIAR** . Caso não deseje programar temperatura e timer, pressione a tecla **INICIAR** .
- Para desligar o forno, pressione a tecla **CANCELAR** ou a tecla **ON/OFF** .

NOTA: Para modificar algum parâmetro referente às etapas descritas acima no momento em que estiver configurando a função ou o seu forno já estiver em funcionamento, basta clicar na tecla referente ao parâmetro que se deseja modificar, utilizar as teclas $+$ ou $-$ para fazer as alterações e se necessário for, clicar na tecla OK para confirmar.

Importante:

As funções **Convencional**, **Convencional com Convecção**, **Aquecimento Inferior**, **Aquecimento Inferior com Convecção**, **Pizza**, **Hambúrguer** e **Grelhados** possuem preaquecimento rápido. Caso deseje pular esta função, basta clicar na tecla **INICIAR** após a função ter sido iniciada.

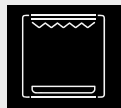
4.5 CONHECENDO AS FUNÇÕES DE ASSAMENTO

PREAQUECIMENTO RÁPIDO



Nesta função, todas as resistências do seu forno são ligadas simultaneamente para acelerar o tempo de preaquecimento. Para um melhor resultado de assamento, quando indicado, insira o alimento após o preaquecimento.

ASSAR CONVENCIONAL

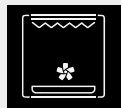


Esta função habilita as resistências superior e inferior. É indicada para o preparo de todos os tipos de alimentos, de um modo geral. Pode ser utilizada para assados menores de carne, frango e peixe, assim como pães, tortas e massas.

Não é indicada para alimentos delicados, como massas de bolo, pois o calor fornecido pela resistência superior pode dourar o alimento antes do assamento completo da massa. Se optar por utilizar esta função, o uso de assadeiras de teflon é extremamente recomendado para amenizar a diferença de cozimento entre a base e a superfície do bolo.

Utilize os diferentes níveis de prateleira disponíveis para balancear a quantidade de calor entre a base e a superfície do alimento, de acordo com a sua preferência. Nos níveis mais altos de prateleira (4 e 5) o alimento doura mais na superfície e menos na base. Nos níveis mais baixos de prateleira (1 e 2) o alimento doura mais na base e menos na superfície. Para um melhor resultado utilize um nível de prateleira por vez.

ASSAR CONVENCIONAL COM CONVECÇÃO



Nesta função o modo **Convencional** (resistências superior e inferior), é ligado juntamente com a convecção que auxilia a distribuição do calor gerado pelas resistências, além de facilitar a retirada de umidade dos alimentos.

É indicada para pedaços menores de carne e frango. Os melhores resultados são obtidos se utilizado o nível 2 da prateleira e temperatura em 230 °C.

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

Importante:

As carnes não devem ser cobertas com papel alumínio, pois seu uso elimina o efeito da convecção.

Dica: Esta função pode ser utilizada para preparar dois pratos ao mesmo tempo, contanto que sejam alimentos onde não se espera crescimento da massa, como pães e bolos. Ao assar dois alimentos simultaneamente fique atento, pois o alimento que estiver mais próximo da resistência superior irá dourar com facilidade. Troque os alimentos de posição ao longo do preparo, se julgar necessário.

Sugestão: Uma opção é preparar um frango (prateleira nível 1) e uma lasanha (prateleira nível 5). Recomenda-se utilizar papel alumínio na lasanha para que cozinhe com qualidade, antes de gratinar.

ASSADOS GRANDES

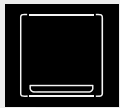


Nesta função, as resistências superior e inferior são ligadas juntamente com a convecção que auxilia a distribuição do calor gerado pelas resistências, além de facilitar a retirada de umidade dos alimentos.

É indicada para preparos grandes como alcatra, peru, lombo suíno e pernil. Os melhores resultados são obtidos se utilizados os níveis 1 ou 2 de prateleira, na máxima temperatura (250 °C). Recomenda-se utilizar papel alumínio sobre o alimento para que cozinhe com qualidade, retirando ao final do assamento para dourar.

Nesta função, obtém-se um assamento com maior velocidade de quando comparado ao modo convencional, com ou sem a convecção.

AQUECIMENTO INFERIOR



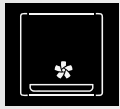
Indicada para o preparo de alimentos delicados como bolo, sem prejudicar o ponto de cozimento e qualidade da massa. Esta função habilita apenas a resistência inferior (não visível).

O uso de assadeiras de alumínio é recomendado. Utilize preferencialmente os níveis mais baixos de prateleira, como as posições 1 ou 2 (contando de baixo para cima).

É indicado também para preparos que necessitem de aquecimento concentrado em sua base.

Para um melhor resultado, utilize um nível de prateleira por vez.

AQUECIMENTO INFERIOR COM CONVECÇÃO



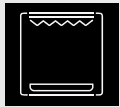
Esta função é ideal para cozinhar dois pratos iguais simultaneamente, trazendo como benefício o tempo reduzido de cozimento, quando comparado ao preparo dos mesmos pratos separadamente. Recomenda-se utilizar

os níveis 2 e 4.

Dica: Duas assadeiras de pão de queijo em 180 °C.

Também é possível preparar um alimento por vez, sendo que preparos mais delicados, como suspiros, biscoitos e alguns bolos, obtém bons resultados quando preparados nesta função. Para melhores resultados, utilize preferencialmente os níveis mais baixos de prateleira (ex: 2).

PIZZA



Utilize esta função para preparar pizzas congeladas ou pizzas caseiras. Clique na função **Pizza** e configure a temperatura e o **Timer**. A temperatura indicada é de 220 °C. Utilize os níveis 3 ou 4 de prateleira. Esta função conta com preaquecimento rápido. Para um resultado uniforme, utilize um nível de prateleira por vez.

Dica: Para uma massa com a base crocante e dourada, utilize assadeira de teflon ou coloque a pizza diretamente sobre a prateleira.

DESIDRATAR



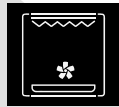
Função indicada para desidratar frutas. Clique na função **Desidratar** e programe apenas o **Timer**. O tempo indicado para desidratar frutas é de 5 a 8 horas. É indicado o uso da prateleira no nível 3.

Escolha frutas maduras e firmes. Lave a fruta e corte em fatias finas e uniformes. Espalhe as fatias, em uma única camada, sobre uma forma com borda baixa.

Dica: A maioria das frutas ficarão flexíveis quando desidratadas, ou seja, você pode dobrá-las e rasgá-las, mas não serão tão secas ao ponto de quebrá-las.

NOTA: Se optar por desidratar mais de um tipo de fruta por vez, as frutas poderão não ficar prontas ao mesmo tempo. Retire-as do forno assim que julgar necessário.

CHIPS

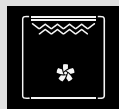


Função indicada para preparar batata chips com quantidade reduzida de óleo. Selecione a função, ajuste a temperatura e o **Timer**. A temperatura indicada é de 220 °C. É recomendada a utilização da prateleira no nível 2.

Preparando as batatas:

1. Escolha batatas médias do tipo *asterix* (batata rosada).
2. Corte em rodela finas e uniformes (3 a 5 mm).
3. Deixe as batatas de molho em água fria por 15 minutos.
4. Seque as batatas, coloque em um vasilhame e pulverize sal nelas (deixe por 10 minutos em repouso).
5. Seque novamente as batatas e passe azeite de oliva sobre elas.
6. Coloque as rodela de batata, em uma única camada, sobre uma forma untada.
7. Adicione alecrim a gosto e leve para assar. Asse pelo tempo que julgar necessário. O resultado final são batatas sequinhas, crocantes e saudáveis.

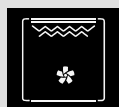
HAMBÚRGUER



Esta função aciona a resistência superior em alta potência e a convecção, combinação que aumenta a efetividade do grill acelerando a circulação do calor sobre o alimento. Recomendase o uso dos níveis 5 ou 6 de prateleira.

Dica: Utilize uma assadeira com grelha, evitando o contato do hambúrguer com o líquido proveniente do cozimento. Aguarde o preaquecimento do forno antes de inserir os hambúrgueres.

GRELHADOS



Esta função aciona a resistência superior em alta potência e a convecção, combinação que aumenta a efetividade do grill através da circulação do calor sobre o alimento.

É indicada para grelhar carnes de baixa espessura, como bisteca suína e filé de peixe, e permite grelhar legumes. Recomenda-se o uso dos níveis 5 ou 6 de prateleira. Para melhor grelhar os alimentos, utilize uma assadeira com grelha (o líquido proveniente do alimento durante o preparo, se em contato com o mesmo, pode dificultar o grelhamento). Esta função conta com **Preaquecimento Rápido**. Aguarde o preaquecimento do forno antes de inserir o alimento.

GRILL



É indicada para finalização de preparos, como dourar tortas e gratinar massas, e também para o preparo de bruschettas e torradas. Esta função aciona apenas a resistência superior. Utilize preferencialmente os níveis de prateleira 5 ou 6. Para um melhor resultado utilize um nível de prateleira por vez.

FERMENTAR



Nesta função é possível fermentar massas, como as de pão, ou preparar iogurte. Clique na função e escolha a opção desejada. Para preservar a qualidade da fermentação, a função não deve ser utilizada quando o forno estiver

quente, por exemplo, logo após o término de um assamento. Configure o **Timer** com o tempo desejado. Utilize a prateleira no nível 2.

Fermentar Massas:

Prepare a massa de sua preferência (é necessário que tenha sido usado fermento biológico na massa). Leve ao forno em um vasilhame de vidro coberto por plástico filme. Deixe fermentando até que a massa dobre de tamanho, ou pelo tempo que desejar.

Iogurte:

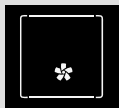
Preparando o iogurte:

1. Aqueça 1 litro de leite integral pasteurizado até 90 °C.
2. Deixe o leite esfriar até 45 °C.
3. Acrescente lentamente um pote de iogurte natural em temperatura ambiente (marca de sua preferência) ao leite e misture bem. O iogurte natural não deve ter adição de açúcar, mel etc. Escolha os que possuem apenas leite em sua composição. É possível preparar o iogurte usando fermento lácteo.
4. Divida a mistura por igual em 6 potinhos de vidro e tampe com plástico filme.
5. Coloque os potinhos no nível 2 diretamente sobre a prateleira. É indicado deixar o leite fermentado de 5 a 8 horas (quanto maior o tempo de fermentação, maior a acidez do iogurte).
6. Retire do forno e coloque no refrigerador para gelar antes de servir.

Dica: É possível preparar 12 potinhos de uma única vez. Se preferir, coloque todo o leite para ser fermentado em um único vasilhame (mas faça isso apenas para 1 litro de leite).

NOTA: A qualidade do seu iogurte (sabor e textura) irá depender do tempo de fermentação e do método fermentativo utilizado, assim como da marca do iogurte natural.

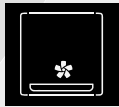
DESCONGELAR





Indicada para acelerar o descongelamento dos alimentos, em comparação ao descongelamento em geladeira. Nesta função, o ventilador posicionado na região traseira do forno, será acionado para circular o ar ambiente ao redor do alimento, acelerando assim seu descongelamento.

Dica: Retire o alimento da embalagem e coloque em uma travessa ou assadeira. Utilize o nível 3 de prateleira para um resultado mais uniforme. Consulte a tabela de indicações de preparo para referência de quantidade, tipo e tempo de descongelamento (página 17).


MANTER AQUECIDO



A função **Manter Aquecido**  permite conservar os alimentos quentes após o preparo ter sido finalizado.

Para habilitar a função clique na tecla **MANter AQUECIDO**  e configure o **Timer** com o tempo desejado. É recomendado posicionar o alimento nos níveis 3 ou 4.

NOTAS:

- O tempo máximo recomendado para uso da função é de 1 hora. Após esse tempo, alguns alimentos podem sofrer ressecamento.
- Só é possível habilitar a função **Manter Aquecido**  após o preparo ter sido finalizado.

4.6 USANDO A FUNÇÃO ADIAR PREPARO



A função **Adiar Preparo** permite que você programe um tempo de espera antes de iniciar o cozimento.

O tempo do adiamento do preparo aparecerá no visor em contagem regressiva. Ao terminar, o forno iniciará o funcionamento na função ajustada.

Para programar a função Adiar Preparo, siga os passos descritos abaixo:

1. Pressione a tecla **ADIAR PREPARO** e utilize as teclas + ou - para programar o tempo de espera. Pressione **OK** para confirmar.
2. Em seguida o visor habilitará para a seleção do modo de assamento. Clique na tecla **MENU**, utilize + ou -, ou a própria tecla **MENU** para percorrer e escolher a função desejada. Pressione **OK** para confirmar.

Importante:

Apenas as funções **Convencional**, **Convencional com Convecção**, **Assados Grandes**, **Aquecimento Inferior** e **Aquecimento Inferior com Convecção** são habilitadas nesta função. O **Termômetro Meat Control** não pode ser usado junto com a função **Adiar Preparo**.

3. Na sequência o visor mostrará os parâmetros referentes ao ajuste da temperatura de assamento do seu forno. Utilize as teclas + ou - para configurar a temperatura desejada e pressione **OK** para confirmar.

4. Por último, o visor mostrará os parâmetros referentes ao **Timer Auto Desligamento**. Para programar o timer, utilize as teclas + ou - e pressione **OK** para confirmar. Você também pode optar pelo **Timer Sonoro**. Para isso, pressione a tecla **TIMER SONORO**, configure o tempo utilizando as teclas + ou - e pressione **OK** para confirmar. Para iniciar a função, pressione a tecla **INICIAR**.

5. Para desligar o forno, pressione a tecla **CANCELAR** ou **ON/OFF**.

NOTA: Para modificar algum parâmetro referente às etapas descritas acima, no momento em que estiver configurando a função, basta clicar na tecla referente ao parâmetro que se deseja modificar, utilizar as teclas + ou - para fazer as alterações e clicar na tecla **OK** para confirmar. Se o seu forno já estiver em funcionamento, não será possível alterar os parâmetros escolhidos. Será necessário, então, clicar na tecla **CANCELAR** e iniciar a programação novamente.

⚠ ADVERTÊNCIA

Risco de Intoxicação Alimentar

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

Não seguir estas instruções pode resultar em intoxicação ou mal-estar causado pelo alimento.

4.7 UTILIZANDO O TERMÔMETRO MEAT CONTROL

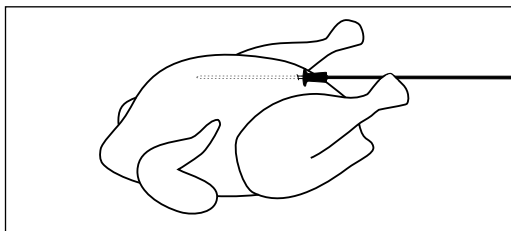
O **Termômetro Meat Control** é um acessório que permite escolher o ponto de cozimento de diferentes tipos de carnes, e indica quando o alimento está pronto. É indicado para carnes de ave, bovina e suína. Evite utilizar o termômetro em carnes de baixa espessura tais como: bifes, bistecas e em peixes.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

ATENÇÃO:

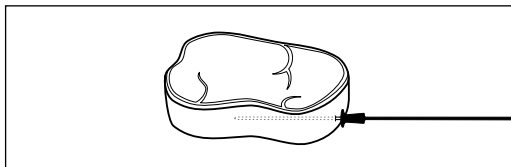
- Para garantir a leitura correta da temperatura, o **Termômetro Meat Control** deve ser inserido por completo no alimento, ou seja, toda a parte metálica deve estar dentro da carne.
- A ponta do Termômetro deve estar posicionado no centro ou na parte mais grossa da carne.
- Não posicione o **Termômetro Meat Control** em regiões com muita gordura ou encostado no osso.
- Evite utilizar o Termômetro em carnes de baixa espessura tais como: bifes, bistecas e em peixes.

As dicas a seguir são importantes para obter melhores resultados:

- Aves: insira toda a parte metálica do termômetro na carne, de modo que a ponta fique na parte mais grossa do peito e próxima ao osso central. Sugestão: insira o termômetro partindo dos pés em direção às asas.



- Carnes: insira toda a parte metálica do termômetro na carne, de modo que a ponta fique na parte mais grossa ou central.



4.7.1 PONTO DE COZIMENTO EM °C PARA DIFERENTES ALIMENTOS

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


NOTA: As indicações da tabela servem apenas como guia. Não utilize o termômetro em carnes congeladas.

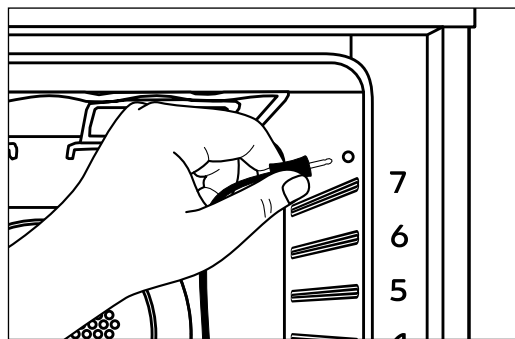
ATENÇÃO:



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

4.7.2 PROGRAMANDO O TERMÔMETRO MEAT CONTROL



A tecla **MENU TERMÔMETRO MEAT CONTROL**  habilita as funções **Convencional**, **Convencional com Convecção** e **Assados Grandes** para o uso com o **Termômetro Meat Control**.

1. Após inserir o **Termômetro Meat Control** por completo no alimento, pressione a tecla **MENU TERMÔMETRO MEAT CONTROL**  e conecte-o dentro do forno conforme mostrado na imagem abaixo.



2. Em seguida, utilize as teclas **+** ou **-** ou a própria tecla **MENU TERMÔMETRO MEAT CONTROL**  para percorrer as funções e escolha a função que desejar para o assamento. Aperte a tecla **OK** para confirmar.
3. Na sequência, os dígitos referentes à temperatura interna do alimento piscam. Ajuste a temperatura desejada e aperte **OK** para confirmar.
É possível modificar a temperatura interna do alimento durante o assamento, basta clicar nas teclas **+** ou **-** e ajustar a temperatura.
4. Por último, o visor mostrará os parâmetros referentes ao ajuste da temperatura do forno. Utilize as teclas **+** ou **-** para configurar a temperatura desejada e pressione **OK** para confirmar. Para iniciar a função, pressione a tecla **INICIAR** .

Importante:

Não é possível configurar o **TIMER SONORO**  ou **TIMER AUTO DESLIGAMENTO**  enquanto estiver utilizando a função **Termômetro Meat Control**. O tempo de preparo é mostrado progressivamente no display.

NOTA: Quando a carne atingir a temperatura interna programada, que é mostrada no display durante todo o assamento, o forno emitirá um sinal sonoro. Fique atento, pois esse sinal não desliga o forno.

ADVERTÊNCIA

Risco de Queimadura



Use uma luva para remover o Termômetro.
Não toque o elemento de aquecimento.

Não seguir estas instruções pode trazer risco de queimadura.

Ao término do uso do **Termômetro Meat Control**, lave o acessório com esponja não abrasiva e sabão neutro. Seque e guarde fora do seu forno.

4.8 TABELA DE INDICAÇÕES DE PREPARO

| | Assados grandes (aves e carnes) | Aquecimento inferior (bolo) | Assar convencional (lasanha) | Grill (gratinar) | Grill (bruschettas) | Grelhados (coxa e sobrecoxa) |
|-----------------------|---------------------------------|-----------------------------|------------------------------|------------------|---------------------|------------------------------|
| Preaquecimento rápido | Não | Sim | Não | Não | Não | Sim |
| Prateleira | 1 ou 2 | 2 ou 3 | 3 ou 4 | 5 ou 6 | 5 ou 6 | 5 ou 6 |
| Temperatura °C | 230 - 250 | 180 - 200 | 200 - 220 | Automático | Automático | Automático |
| Tempo min | 180 - 240 | 30 - 35 | 50 - 60 | 30 - 40 | 30 - 40 | 30 - 40 |
| Quantidade kg/L | 4 - 5 kg | — | — | — | — | 1 kg |

| | Pizza | Aquecimento inferior com convecção (pão de queijo duplo) | Hambúrguer | Desidratar | Fermentar massas |
|-----------------------|---------|--|------------|------------|------------------|
| Preaquecimento rápido | Sim | Sim | Sim | Não | Não |
| Prateleira | 3 ou 4 | 3 ou 4 | 5 ou 6 | 3 | 2 |
| Temperatura °C | 220 | 180 - 200 | Automático | Automático | Automático |
| Tempo min | 30 - 35 | 40 - 50 | 30 - 40 | 240 - 480 | 30 - 60 |
| Quantidade kg/L | — | — | 1 kg | 0,5 kg | — |

| | logurte | Chips | Manter Aquecido | Descongelar (carne moída) | Descongelar (frango) |
|-----------------------|------------|-----------|-----------------|---------------------------|----------------------|
| Preaquecimento rápido | Não | Não | Não | Não | Não |
| Prateleira | 2 | 2 | 3 ou 4 | 3 | 3 |
| Temperatura °C | Automático | 200 - 220 | Automático | — | — |
| Tempo min | 240 - 480 | 30 - 45 | 60 | 120 - 180 | 150 - 180 |
| Quantidade kg/L | 1 L | 0,5 kg | — | 1 kg | 1 kg |

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

| MATERIAL | CARACTERÍSTICA |
|----------|--|
| Alumínio | Reflete o calor, fazendo com que o alimento cozinhe e doure mais no topo do que nas partes que ficam em contato com o utensílio (base e laterais). |
| Teflon | 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. |

5 Dicas de operação

5.1 DICAS DE USO

Para obter um melhor aproveitamento do seu Forno e resultado de assamento siga algumas dicas:

- Níveis de prateleira: Seu Forno possui duas prateleiras que podem ser encaixadas em diferentes posições, conforme sua necessidade. Antes de ligar o forno, ajuste a posição de acordo com o alimento que será preparado.
- Nunca coloque a assadeira diretamente sobre a base (chão) do forno.
- Utilize uma assadeira de tamanho adequado, que permita a circulação do calor por todo o alimento. Centralize a forma na prateleira.

6 Limpeza e manutenção

Importante:

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

6.1 DICAS ESPECIAIS

- Com a tecnologia Cleartec ficou mais fácil ter seu Forno limpo. A cavidade é esmaltada e lisa, evitando o acúmulo de gordura e facilitando a limpeza.
- Limpe o forno antes que ele fique sujo demais. Limpar 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 acúmu-



- lo de vapor no interior e na junta da porta do forno. Quando o forno esfriar, limpe as gotículas de água com um pano ou esponja macios.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos para limpar o vidro da porta do forno, já que eles podem danificar a superfície, resultando em quebra de vidro.
- Utilize um detergente líquido ou desengordurantes para limpar o vidro da porta do forno.
- Os acessórios podem ser lavados em lava-louças.
- Sempre remova o resto de detergente com pano umedecido e seque o produto com pano ou papel. O acúmulo de água e resíduos pode provocar o aparecimento de manchas.
- Não utilizar máquinas de limpeza a vapor.
- Nunca utilize líquido inflamáveis para limpar o forno.
- Caso haja derramamento de gordura no interior do forno, espere o produto resfriar e limpe a região com uma esponja macia e detergente líquido. Passe um pano úmido para remover eventuais restos de detergente ou cinza.

6.2 TROCANDO A LÂMPADA DO FORNO

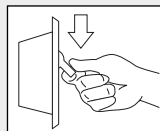
ADVERTÊNCIA



Risco de Choque Elétrico

Desligue o disjuntor antes de efetuar qualquer manutenção no produto. Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.
Não remova o pino de conexão terra.
Ligue a uma tomada tripolar aterrada.
Não use adaptadores ou T's.
Não use extensões.

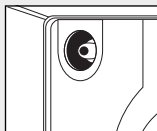
Não seguir essas instruções pode trazer risco de morte, incêndio ou choque elétrico.



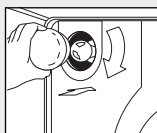
1. Desligue o aparelho da rede elétrica, desligando o disjuntor. Antes de substituir a lâmpada, certifique-se de que o forno e a lâmpada estejam frios.



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 removê-la do soquete. Substitua a lâmpada por outra similar de 220 V, 25 W – Tipo halógenas G9 (para aumentar a vida útil da lâmpada nova, evite manuseá-la com a mão nua, utilize luva ou pano).



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



7 Questões ambientais

7.1 EMBALAGEM

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

7.2 PRODUTO

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

7.3 DESCARTE

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

8 Diagnóstico dos problemas mais frequentes

| PROBLEMA | VERIFIQUE |
|---|--|
| O Forno não funciona | <ul style="list-style-type: none">• 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 para que você está executando. |
| Os resultados culinários não são os que você esperava | <ul style="list-style-type: none">• Se o Forno não está nivelado (veja a seção “Instalando seu Forno”).• 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 uma 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 temperatura, posição de prateleira e função de assamento não estão adequados. |
| A lâmpada não acende | <ul style="list-style-type: none">• Se a lâmpada está queimada.• Se a lâmpada não está bem encaixada. |

9 Dados técnicos

BOT84

| | |
|--|-----------------|
| Dimensões Externas do Produto (largura x profundidade x altura) em mm | 600 x 584 x 619 |
| Dimensões do Produto Embalado (largura x profundidade x altura) em mm | 668 x 769 x 699 |
| Peso sem embalagem (kg) | 27 |
| Peso com embalagem (kg) | 30 |
| Tensão de alimentação (V) | 220 |
| Potência total (W) | 2700 |
| Variação de tensão admitida (V) | 198-242 |
| Frequência (Hz) | 60 |
| Intensidade de corrente (A) | 12,3 |
| Chave Disjuntora Térmica (A) | 16 |
| Volume do Forno (L) | 84 |
| Lâmpada (W) | 25 |

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 contém o logotipo da Brastemp, localizada na moldura lateral do seu Forno Elétrico.

Consulte o site **www.brastemp.com.br** para ter acesso às informações atualizadas sobre a nossa rede de assistência técnica ou ligue para o nosso Call Center: **3003-0099** (capitais e regiões metropolitanas) ou **0800-970-0999** (demais localidades). Com isso, você terá fácil acesso à Assistência Técnica mais próxima de sua residência.

BRASTEMP
Rede de Serviços

REDE DE SERVIÇOS BRASTEMP

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

11 Termo de Garantia

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

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

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

Tabela de Componentes com garantia até 90 dias

| Categoria | Componentes |
|-----------|--|
| Fornos | Manípulos, botões, puxadores e lâmpadas. |

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

- O uso não for exclusivamente doméstico;

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

As garantias legal e/ou contratual não cobrem:

- Despesas com a instalação do produto realizada pela Rede de Serviços Brastemp ou por pessoas ou empresas não credenciadas pela Whirlpool S.A., salvo os produtos com instalação gratuita informada no manual;

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

midor ou por terceiros, bem como efeitos decorrentes de fato da natureza, tais como relâmpago, chuva inundação, etc.

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

No ato da entrega, verifique se o produto e as informações da Nota Fiscal estão de acordo com a compra realizada. Se identificar qualquer divergência, recuse a entrega, mencionando o motivo no verso da Nota Fiscal, e entre em contato com o responsável pela venda ou entrega;

- Produtos de saldo ou mostruário que possuam defeitos est ticos (riscados ou amassados, manchados ou amarelados) e/ou com falta de peças. Estes têm garantia de 12 meses apenas para defeitos funcionais não discriminados em sua nota fiscal de compra;
- Problemas de oxidação/ferrugem com causa comprovada nos seguintes fatores:
 - Instalação em ambiente de alta salinidade;
 - Instalação em sol e chuva (ações de agentes da natureza);
 - Exposição e/ou contato do produto a substâncias ácidas ou alcalinas;
 - Utilização de produtos químicos inadequados para limpeza, incluindo uso de materiais ou ferramentas sujas/ásperas;

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

A garantia contratual não cobre:

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

Considerações gerais:

A Whirlpool S.A. – Unidade de Eletrodomésticos não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir em seu nome, qualquer outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos além das aqui explicitadas. A Whirlpool S.A. – Unidade de Eletrodomésticos reserva-se o direito de alterar características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos, sem aviso prévio. Este termo de garantia é válido para produtos vendidos e instalados no território brasileiro. Para a sua tranquilidade, mantenha o Manual do Consumidor com este Termo de Garantia e Nota Fiscal de compra do produto em local seguro e de fácil acesso. **ATENÇÃO:** para usufruir da garantia, preserve e mantenha em sua posse, a Nota Fiscal de Compra do produto e o Termo de Garantia. Esses documentos precisam ser apresentados ao profissional autorizado quando acionado o atendimento.

Whirlpool S.A.

Unidade de Eletrodomésticos
Atendimento ao Consumidor:

Rua Olympia Semeraro, nº675

Jardim Santa Emilia – São Paulo/SP
CEP 04183-901 – Caixa postal 5171

Capitais e Regiões Metropolitanas,
Ligue: (11) 3003-0099

Demais localidades, ligue:

0800 970 0999

Fale com a Brastemp

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

Capitais e regiões metropolitanas:

3003-0099

Demais localidades

0800-970-0999

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

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

BRASTEMP