

Forno Elétrico Portátil

Manual de Instruções



Imagem meramente ilustrativa

BRASTEMP
alive!

Índice

1-Segurança	01
2- Características Técnicas	03
3- Instalando seu Forno	06
3.1- Requisitos de Instalação	06
3.2- Instalação Elétrica	07
3.3- Antes de Usar o Forno	08
4- Usando seu Forno	09
4.1- Componentes Principais	09
4.2- Painel de Controle	11
4.3- Display	12
4.4- Ajustando o Relógio	13
4.5- Ligando/Desligando a Lâmpada	14
4.6- Programando o Forno	15
4.7- Programação Manual	18
4.7.1- Programando Temperatura e Tempo de Assamento (contagem regressiva do tempo)	19
4.7.2- Programando apenas o Tempo de Assamento (contagem de tempo regressiva)	20
4.7.3- Programando apenas a Temperatura de Assamento (sem contagem regressiva do tempo)	21

4.8- Utilizando as Teclas de Funções Pré-Programadas	22
4.8.1- Pizza	23
4.8.2- Pão de Queijo	24
4.8.3- Lasanha	25
4.9- Gratinando Alimentos	26
4.10- Mantendo Alimentos Aquecidos	27
4.11- Utilizando a Função “Meu Jeito”	28
4.12- Final do Tempo Programado	30
4.13- Sugestões de Utilização	31
5- Dicas para Economizar Energia	33
6- Dicas de Uso	35
6.1- Formas e Assadeiras	35
6.2- Sugestão de Receita	36
7- Limpando seu Forno	38
8- Troca da Lâmpada do Forno	41
9- Como Resolver Problemas	42
10- Manutenção	43
11- Termo de Garantia	44

1-Segurança

Itens de segurança

- Certifique-se de que a instalação elétrica da tomada, inclusive aterramento, está em conformidade com a norma NBR5410. Em caso de dúvida, consulte um eletricista especializado.
- Retire o produto da tomada antes de efetuar qualquer manutenção no produto.
- Não remova o fio/pino de aterramento.
- Ligue o fio/pino de aterramento a um terra efetivo.
- Não use adaptadores ou Ts.
- Não use extensões.
- Se o cordão de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pela Rede de Serviços Brastemp, a fim de evitar riscos.

Instruções importantes de segurança.

A sua segurança e a de terceiros é muito importante.

Este manual e o seu produto têm muitas mensagens importantes de segurança. Sempre leia e siga as mensagens de segurança.



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



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



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.

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

ATENÇÃO

Partes acessíveis podem se tornar quentes quando as resistências elétricas estiverem em uso. Crianças devem ser mantidas afastadas.

ATENÇÃO

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

ATENÇÃO

Assegure-se de que o aparelho está desligado e resfriou a uma temperatura adequada antes de efetuar sua limpeza.

2- Características Técnicas

	Modelo					
	BOG40ABANA	BOG40ABBNA	BOG40ARANA	BOG40ARBNA	BOG40AEANA	BOG40AEBNA
Cor	BRANCO		INOX		PRETO	
Tensão (V)/Frequência (Hz)	127/60	220/60	127/60	220/60	127/60	220/60
Corrente Elétrica (A)	12	6	12	6	12	6
Chave Disjuntora Recomendada (A)	20	10	20	10	20	10
Diâmetro dos Pinos do Plugue Elétrico (mm)	4,8	4,0	4,8	4,0	4,8	4,0
Potência (W)	1525					
Resistência Elétrica Superior (W)	700					
Resistência Elétrica Inferior (W)	800					
Lâmpada (W)	25					
Volume Interno (l)	40					
Dimensões Externas (A x L x P) (mm)	358 x 565 x 493					
Dimensões Externas Embalado (A x L x P) (mm)	445 x 645 x 555					
Peso sem Embalagem (kg)	13,9					
Peso com Embalagem (kg)	16,6					

Dicas importantes

- Instale e posicione o forno estritamente de acordo com as instruções contidas neste manual do usuário.

- Não coloque utensílios, travessas de alimentos ou qualquer outro objeto sobre a porta do forno, a fim de evitar que ele tombe.
- A instalação deste produto exige um correto dimensionamento da rede elétrica. Instale o produto de acordo com as especificações descritas neste manual.
- Certifique-se de que a prateleira e o chão móvel estão posicionados corretamente antes de ligar o produto.
- Não use o forno se ele estiver danificado ou não estiver funcionando corretamente.
- Certifique-se de que os fios elétricos de outros aparelhos não entrem em contato com o forno.
- Certifique-se de que o cabo de alimentação não fique em contato com superfícies quentes.
- Seu forno elétrico não deve ser usado por crianças ou pessoas não capacitadas para operá-lo corretamente.
- Mantenha crianças e animais longe do forno enquanto ele estiver funcionando.
- Não use o forno para aquecer o ambiente.
- Seu forno não é adequado para uso em ambientes externos.

- 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.
- Não deixe que os utensílios entrem em contato com as resistências elétricas.
- Jamais guarde materiais inflamáveis no forno ou nas suas proximidades, pois podem causar risco de explosão.
- Seu forno elétrico foi desenvolvido exclusivamente para o uso doméstico.
- Não use artigos de vestuário frouxos ou dependurados, quando estiver usando o forno, nem toalhas ou panos grandes de cozinha para segurar os utensílios.
- Não aqueça recipientes lacrados.
- Use luvas de cozinha para retirar bandejas e acessórios quando o forno estiver quente.
- Não conserte nem 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 Assistência Técnica Brastemp, e serão cobrados após o período de garantia.
- Seu forno é um produto de fácil operação, conforme descrito neste manual. Ele não deve ser operado por meios externos nem com uso de temporizador/controlador remoto.

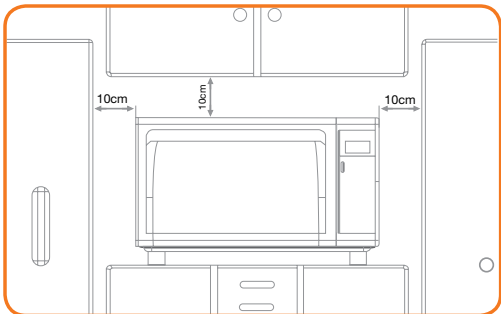
- Não cubra qualquer parte do forno com papel alumínio, pois pode causar superaquecimento.
- Não utilize alimentos e utensílios metálicos que, por serem grandes demais, encostem nas paredes, porta ou resistência elétrica do produto.
- Não mergulhe o produto ou parte dele em água.
- Não limpe seu forno usando esponja de metal.

3-Instalando seu Forno

3.1) Requisitos de Instalação

Seu produto é um forno de mesa de instalação simples. Caso seja necessária a presença de um técnico da Assistência Técnica Brastemp para a instalação, esse serviço será cobrado.

Seu forno não é um produto de embutir, portanto, não deve ser posicionado em um nicho fechado. Ele deve ser posicionado em uma superfície sólida, nivelada, apta a suportar seu peso, próxima a uma tomada elétrica e distante de aparelhos que produzam calor ou áreas sujeitas a respingos de gordura ou água. Mantenha o forno pelo menos 10 cm afastado de obstáculos laterais e superiores, a fim de permitir adequada circulação de ar.



3.2) Instalação Elétrica

⚠️ ADVERTÊNCIA	
	Risco de Choque Elétrico
	• Retire o plugue da tomada antes de efetuar qualquer manutenção no produto.
	• Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.
	• Não remova o fio de aterramento.
	• Ligue o fio de aterramento a um fio terra efetivo.
	• Não use adaptadores ou Ts.
• Não use extensões.	
• Não seguir estas instruções pode trazer risco de vida, incêndio ou choque elétrico.	

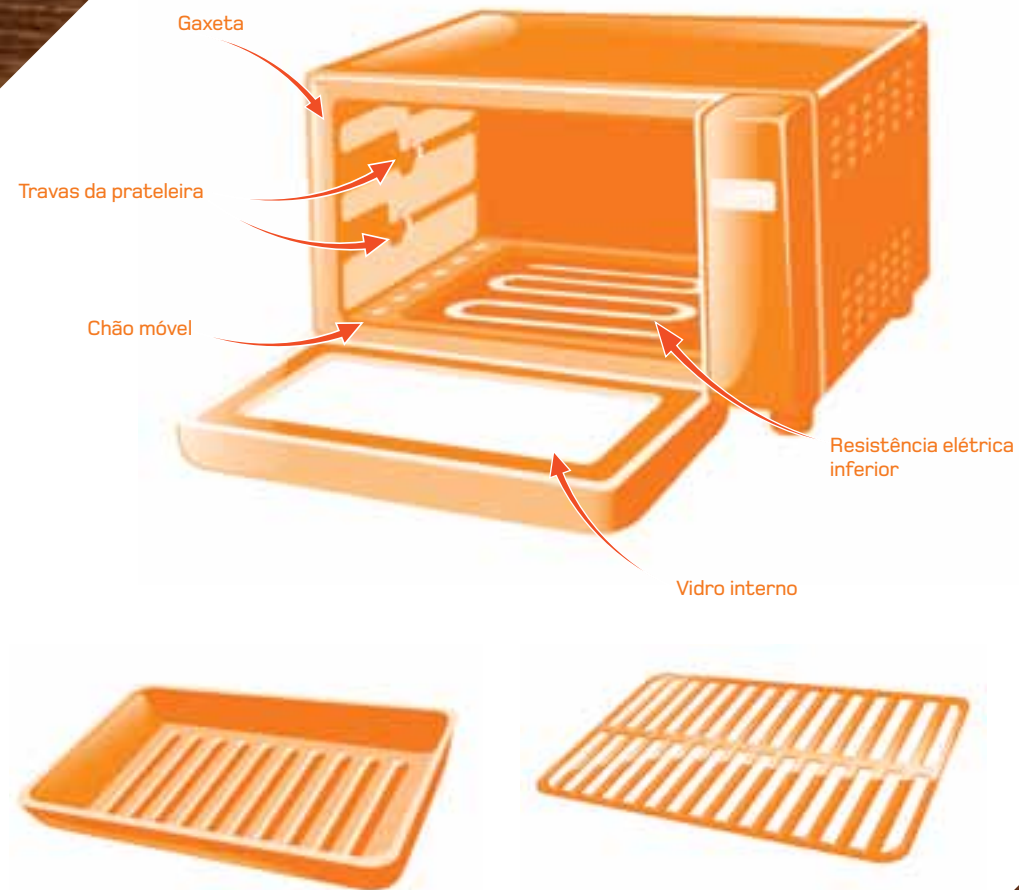
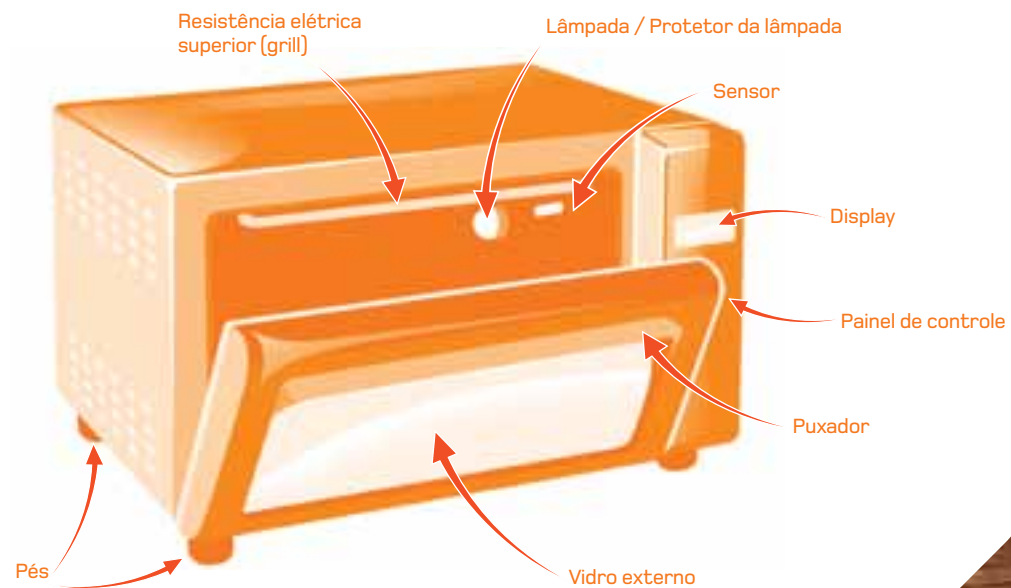
- Certifique-se de que a tensão elétrica de sua residência corresponde à tensão elétrica do produto.
- A instalação elétrica no ponto em que o seu forno será instalado deve suportar a potência do produto. Na dúvida, consulte um eletricista especializado de sua confiança.
- O plugue de seu produto possui 3 pinos. Certifique-se de que sua tomada elétrica é adequada para receber o plugue.

3.3) Antes de Usar o Forno

- Remova as proteções de papelão, filmes plásticos protetores e fitas adesivas.
- Aqueça-o até 200°C (vide item 4.6) durante aproximadamente uma hora para eliminar odores e vapores produzidos pelo material isolante e graxas protetoras. Mantenha uma janela aberta ao fazer isso.

4-Usando seu Forno

4.1) Componentes Principais



4.2) Painel de Controle



Display: mostra a operação selecionada ou horários

Ajustar relógio: permite ajuste do relógio

Pizza: tecla rápida para preparação de pizza congelada

Pão de queijo: tecla rápida para preparação de pão de queijo congelado

Gratinar: liga o grill (resistência elétrica superior)

Temperatura: permite ajuste da temperatura

Diminui tempo, temperatura e horário

Cancelar: cancela a operação selecionada

Luz: liga e desliga a luz

Lasanha: tecla rápida para preparação de lasanha congelada

Manter aquecido: mantém prato pronto aquecido

Meu jeito: memoriza última receita programada

Tempo: permite ajuste do tempo

Aumenta tempo, temperatura e horário

Iniciar: inicia a operação selecionada

4.3) Display



Pão de queijo

Lasanha

Gratinar

Manter aquecido

Pizza

Meu jeito

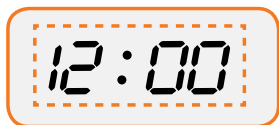
Temperatura em graus Celsius

Hora

Minutos

4.4) Ajustando o Relógio

Toda vez que o produto é ligado na tomada ou após uma queda de energia, o relógio aparecerá piscando, conforme figura abaixo.

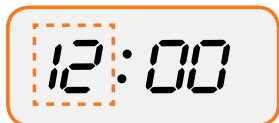


Para ajustar o relógio:

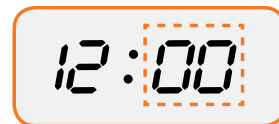
- Pressione a tecla “ajustar relógio”.



- Os primeiros 2 dígitos (hora) piscarão.



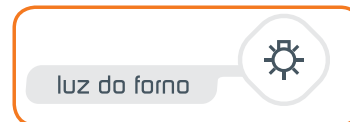
- Ajuste a hora usando as teclas “+” e “-”.
- Pressione a tecla “ajustar relógio” novamente.
- Os últimos 2 dígitos (minutos) piscarão.



- Ajuste os minutos usando as teclas “+” e “-”.
- Pressione a tecla “ajustar relógio” para concluir o ajuste.

Obs.: Depois de ajustado o relógio, nenhum dígito ou símbolo piscará.

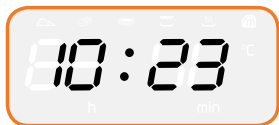
4.5) Ligando/Desligando a Lâmpada



- Pressione a tecla “**luz do forno**” para ligar a lâmpada. Ela permanecerá acesa por 1 min ou até que a tecla “**luz do forno**” seja pressionada novamente.
- Quando o forno é ligado, a lâmpada permanecerá acesa por 1 min ou até que a tecla “**luz do forno**” seja pressionada.
- Quando o tempo de cozimento do forno é concluído, a lâmpada permanecerá acesa por 1 min ou até que a tecla “**luz do forno**” ou a tecla “**cancelar**” seja pressionada.

4.6) Programando o Forno

- O modo padrão quando o forno está em repouso é mostrando o relógio no display. Exemplo:



- Qualquer programação só será iniciada depois de pressionada a tecla “**iniciar**”.



- Se uma programação não for iniciada (pressionando tecla “**iniciar**”) em 1 min, o display voltará a mostrar o relógio.
- A tecla “**cancelar**” deve ser pressionada sempre que se quiser corrigir ou alterar uma programação.



- O tempo de cozimento pode ser programado de 1 min a 3 horas, usando as teclas “+” e “-”. No display, o tempo:
 - aumentará ou diminuirá de 1 em 1 min para tempo de cozimento entre 1 e 20 minutos.

- aumentará ou diminuirá de 5 em 5 min para tempo de cozimento entre 20 minutos e 1 hora.
- aumentará ou diminuirá de 10 em 10 min para tempo de cozimento entre 1 e 3 horas.

É possível ajustar o tempo durante o cozimento de um alimento, exceto na situação descrita no item 4.7.3 (“Programando apenas a Temperatura de Assamento”).

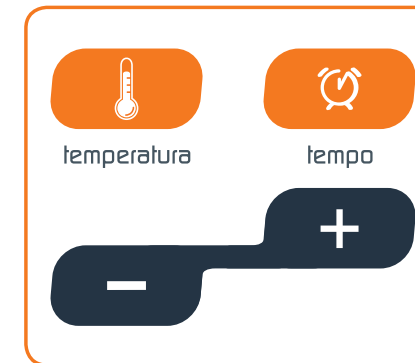
- A temperatura pode ser programada de 60°C a 230°C. A temperatura padrão de cozimento é de 180°C, que pode ser alterada, usando as teclas “+” e “-”. A temperatura mostrada no display aumentará ou diminuirá de 10°C em 10°C.

É possível ajustar a temperatura durante o cozimento de um alimento, exceto nas funções pré-programadas, e nas funções “gratinar” e “manter aquecido”.

- Na programação manual, nas funções pré-programadas de alimentos congelados e na função “meu jeito”, ambas as resistências elétricas serão ligadas.
- Na função “gratinar”, apenas a resistência elétrica superior será ligada.

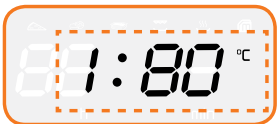
- Na função “manter aquecido”, apenas a resistência elétrica inferior será ligada.

4.7) Programação Manual



4.7.1) Programando Temperatura e Tempo de Assamento (contagem regressiva do tempo)

- Pressione a tecla “temperatura”.
- A temperatura padrão (180°C) piscará.



- Ajuste a temperatura de cozimento necessária usando as teclas “+” e “-”.
- Pressione a tecla “tempo”.
- O tempo “0 min” piscará.



- Ajuste o tempo de cozimento necessário usando as teclas “+” e “-”.
- Pressione a tecla “iniciar” para ligar o forno. O display inicia a contagem regressiva do tempo.

4.7.2) Programando apenas o Tempo de Assamento (contagem de tempo regressiva)

- Pressione a tecla “tempo”.
- O tempo “0 min” piscará.



- Ajuste o tempo de cozimento necessário usando as teclas “+” e “-”.
- Pressione a tecla “iniciar” para ligar o forno. O display inicia a contagem regressiva do tempo. *Nessa situação a temperatura padrão de cozimento é de 180°C.*

4.7.3) Programando apenas a Temperatura de Assamento (sem contagem regressiva do tempo)

- Pressione a tecla “temperatura”.
- A temperatura padrão (180°C) piscará.



- Ajuste a temperatura de cozimento necessária usando as teclas “+” e “-”.
- Pressione a tecla “iniciar” para ligar o forno. O display continua mostrando a temperatura selecionada, porém sem piscar.

Nessa situação o forno funcionará continuamente até que a tecla “cancelar” seja pressionada ou até o máximo de 3 horas, quando será desligado automaticamente.

4.8) Utilizando as Teclas de Funções Pré-Programadas

Seu forno possui teclas Pré-programadas para o preparo de pizza, pão de queijo e lasanha congelados de forma prática, sem necessidade de programação manual.



Para as teclas pré-programadas não é necessário fazer o preaquecimento antes de colocar o alimento no forno. A prateleira deve estar posicionada no nível superior (posição 2 - ver página 31), para a preparação desses alimentos.

4.8.1) Pizza (para o preparo de 01 pizza congelada de 460 gramas)

- Pressione a tecla “pizza”.
- O ícone “pizza” piscará no display. O tempo de cozimento padrão (16 min) será mostrado.



- Dependendo da preferência de cada consumidor, o tempo de cozimento pode ser alterado usando as teclas “+” e “-”.
- Pressione a tecla “iniciar” para ligar o forno. O display inicia a contagem regressiva do tempo.

A temperatura padrão para cozimento da pizza é de 230°C e não pode ser alterada.

4.8.2) Pão de Queijo (para o preparo de 12 unidades de pão de queijo congelado)

- Pressione a tecla “pão de queijo”.
- O ícone “pão de queijo” piscará no display. O tempo de cozimento padrão (35 min) será mostrado.



- Dependendo da preferência de cada consumidor, o tempo de cozimento pode ser alterado usando as teclas “+” e “-”.
- Pressione a tecla “iniciar” para ligar o forno. O display inicia a contagem regressiva do tempo.

A temperatura padrão para cozimento do “pão de queijo” é de 180°C e não pode ser alterada.

4.8.3) Lasanha (para o preparo de 01 lasanha congelada de 650 gramas)

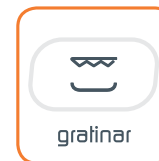
- Pressione a tecla “lasanha”.
- O ícone “lasanha” piscará no display. O tempo de cozimento padrão (50 min) será mostrado.



- Dependendo da preferência de cada consumidor, o tempo de cozimento pode ser alterado usando as teclas “+” e “-”.
- Pressione a tecla “iniciar” para ligar o forno. O display inicia a contagem regressiva do tempo.

A temperatura padrão para cozimento da lasanha é de 210°C e não pode ser alterada.

4.9) Gratinando Alimentos



- Pressione a tecla “gratinar”.
- O ícone “gratinar” piscará no display. O tempo de cozimento padrão (5 min) será mostrado.



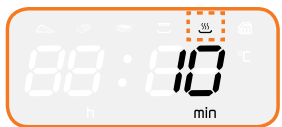
- O tempo de cozimento pode ser alterado usando as teclas “+” e “-”.
- Pressione a tecla “iniciar” para ligar o forno. O display inicia a contagem regressiva do tempo.

A tecla “temperatura” não estará ativa durante o uso da função “gratinar”.

4.10) Mantendo Alimentos Aquecidos



- Pressione a tecla "manter aquecido".
- O ícone "manter aquecido" piscará no display. O tempo padrão (10 min) será mostrado.



- O tempo pode ser alterado usando as teclas "+" e "-". O tempo máximo recomendado da função é de 1 hora. Acima desse tempo o alimento pode ressecar.

- Pressione a tecla "iniciar" para ligar o forno. O display inicia a contagem regressiva do tempo.

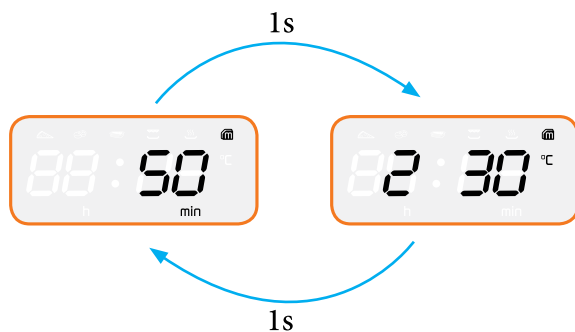
A tecla "temperatura" não estará ativa durante o uso da função "manter aquecido".

4.11) Utilizando a Função "Meu Jeito"



A função "meu jeito" funciona como uma tecla de memória, para o tempo e temperatura desejados. Sempre que quiser usar essa configuração, basta você pressionar essa tecla.

- Programando a tecla “meu jeito”:
- Pressione a tecla “meu jeito”.
- O ícone “meu jeito” piscará no display, que mostrará alternadamente a temperatura e o tempo memorizados da última vez. Exemplo:



- Pressione a tecla “temperatura”. A última temperatura memorizada será mostrada no display.
- Ajuste a temperatura de cozimento usando as teclas “+” e “-”.

- Pressione a tecla “tempo”. O último tempo memorizado será mostrado no display.
- Ajuste o tempo de cozimento usando as teclas “+” e “-”.
- Pressione a tecla “iniciar” para ligar o forno. O display inicia a contagem regressiva do tempo, conforme nova programação.
- Utilizando a última programação memorizada pela tecla “meu jeito”:
- Pressione a tecla “meu jeito”.
- O display mostrará alternadamente a temperatura e o tempo memorizados da última vez.
- Pressione a tecla “iniciar”. O display inicia a contagem regressiva do tempo.

Você pode ajustar o tempo e a temperatura durante o cozimento de um alimento utilizando “meu jeito”, mas essa nova programação não será memorizada.

4.12) Final do Tempo Programado

Ao final do tempo programado o forno desligará, o display mostrará “0 min”, serão emitidos 4 bips e a lâmpada do forno ficará acesa por 1 min (ou até

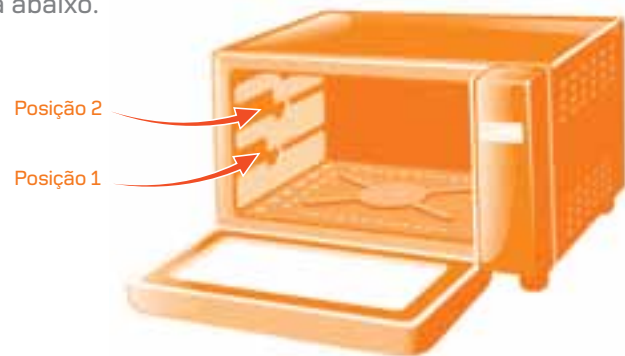
que a tecla “luz do forno” ou a tecla “cancelar” seja pressionada).



4.13) Sugestões de Utilização

Ao preparar alimentos em geral (exceto carnes ou receitas das teclas pré-programadas), preaqueça o forno por 10 minutos antes de colocar o alimento. Isso irá garantir um melhor resultado do preparo.

A prateleira deve ser encaixada em uma das posições indicadas na figura abaixo.



Por questão de segurança, existe uma trava para a prateleira (tanto na posição 1 quanto na posição 2). Por esse motivo, para a remoção ou colocação da prateleira, ela precisa ser levemente levantada, conforme figura abaixo.



A bandeja deverá ser colocada sobre a prateleira, conforme figura abaixo.



Os níveis da prateleira, tempos e temperaturas abaixo são sugestões de preparo, podendo variar de acordo com a quantidade de alimento e gosto do consumidor:

Alimentos	Nível da Prateleira	Preaquecimento	Temperatura	Tempo
Alcatra sem Osso Resfriada (1,5 kg a 2,0 kg)	1	não necessário	220°C	60 a 90 min
Frango Inteiro Resfriado (2,0 kg a 2,5 kg)	1	não necessário	220°C	60 a 90 min
Lombo Suíno Resfriado (1,0 kg a 1,5 kg)	1	não necessário	220°C	60 a 90 min
Nuggets Congelados (média de 10 unidades)	2	10 min	210°C	18 a 25 min
Bolo	1	10 min	180°C a 200°C	25 a 35 min
Torrada	2	não necessário	230°C	10 a 15 min

5) Dicas para Economizar Energia

Embora a energia usada na cozinha represente geralmente uma porcentagem muito pequena do total de energia utilizada na casa, essa energia culinária pode ser usada com eficiência. Aqui vão algumas dicas:

- “Espiar o assado no forno”, abrindo a porta, causará perda de calor, tempo mais longo de cozimento e, dependendo da situação, 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 ao uso mais eficiente possível do forno. Quando usar o forno para preparar um alimento, tente preparar o resto da refeição nele também.

6-Dicas de Uso

6.1) Formas e Assadeiras

O material e as dimensões das formas e assadeiras influenciam diretamente no resultado final dos alimentos preparados no forno. A maior forma/assadeira recomendada tem dimensões de 37,5 X 26,5 cm. Em termos de material, considere as orientações a seguir para obter os melhores resultados:

- **Alumínio:** reflete o calor, fazendo com que o alimento cozinhe e doure mais no topo do que nas partes que ficam em contato com o utensílio (base e laterais).
- **Antiaderente (escuro):** absorve o calor, fazendo com que o alimento cozinhe e doure mais nas partes que ficam em contato com o utensílio (base e laterais). Geralmente, é necessário reduzir a temperatura e o tempo de preparo das receitas para evitar ressecamento.
- **Vidro refratário:** apresenta superfície transparente, que facilita a visualização do alimento, e pode ser levado diretamente à mesa para servir.



6.2) Sugestão de Receita

Bruschetta de Tomate

Ingredientes:

- 1 pão italiano redondo (aprox. 450 g)
- 2 tomates maduros frescos ou um pote de molho específico para bruschetta
- 150 g de mussarela ou queijo parmesão ralado
- Azeite extra virgem a gosto
- Sal a gosto
- Ervas finas

Modo de preparo:

- Corte os pães em diagonal, formando fatias grossas, com aproximadamente 2 dedos de largura, e coloque sobre um tabuleiro.
- Corte os tomates em cubos, polvilhe sal e em seguida coloque quantidades generosas sobre cada fatia de pão.
- Regue com azeite extra virgem a gosto.
- Coloque o queijo de sua preferência sobre as fatias.
- Por último, polvilhe pequenas quantidades de ervas finas.
- Preaqueça o forno na temperatura de 200°C por aprox. 10 min.
- Leve ao forno com a prateleira na posição 2 e asse por aprox. 7 min ou até que as bordas estejam rígidas, ligeiramente douradas e o queijo derretido.

7-Limpando seu Forno

- Desligue seu forno da tomada e execute a limpeza apenas quando o produto e as resistências estiverem frios.
- Utilize pano úmido ou esponja macia com detergente neutro ou desengordurante. Não utilize esponja metálica, objetos pontiagudos, produtos de limpeza abrasivos, nem esfregue demais o interior do produto para evitar o aparecimento de riscos.
- Limpe o forno antes que ele fique sujo demais.
- Após uma utilização prolongada do forno e quando forem feitos pratos com elevado conteúdo de água (por exemplo: pizzas, vegetais recheados etc.), é possível que haja acúmulo de vapor no interior e próximo à gaxeta. Quando o forno esfriar, limpe as gotículas de água com um pano ou esponja macios.
- A bandeja e a prateleira podem ser lavados em lava louças.
- O chão móvel pode ser removido para limpeza, quando o produto estiver frio. Ele deve ser sempre recolocado para manter a boa performance de seu forno.
- Durante a limpeza, não permita que a água escorra para a fiação elétrica.

Limpeza da Porta

Caso existam resíduos depositados entre os vidros externo e interno da porta, ela pode ser desmontada para limpeza de seu interior, conforme orientação a seguir:



1. Em uma superfície plana, abra a porta e remova os quatro parafusos que fixam a contraporta ao painel da porta.

Importante: Segure a contraporta antes de soltar o último parafuso, pois ela é acionada por mola e pode ganhar impulso.



2. Segurando a contraporta, permita que ela se desprenda do painel até deslocá-la completamente para a posição fechada.



3. Realize a limpeza necessária.
4. Para montar, encaixe as duas partes e recoloque os parafusos.

8-Troca da Lâmpada do Forno

ATENÇÃO!

- A voltagem da lâmpada deve estar de acordo com a voltagem de sua residência (127 V ou 220 V).
- Certifique-se de que as paredes do forno e as resistências elétricas estão frias antes de tocar a lâmpada.
- Assegure-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.

1. Desligue o forno da tomada elétrica e certifique-se de que a resistência do forno esteja fria.
2. Gire o protetor da lâmpada no sentido anti-horário até soltá-lo completamente.
3. Remova a lâmpada que deve ser trocada.
4. Coloque a lâmpada e certifique-se de que está bem encaixada.
5. Gire o protetor da lâmpada no sentido horário. Certifique-se de que está bem encaixado e ligue o forno na tomada elétrica.

9-Como Resolver Problemas

Problema	Causa
O forno não funciona	Verifique se o cabo de alimentação está conectado à tomada. Verifique se há falta de energia elétrica. Verifique se o disjuntor está desarmado ou o fusível queimado. Confirme que uma função foi corretamente selecionada e a tecla "iniciar" foi pressionada em seguida.
O display não responde aos comandos	Pressione a tecla cancelar e em seguida reinicie a programação, escolhendo a função desejada. Retire o cabo de alimentação da tomada e recolóque-o em seguida.
O produto emite um "bip" intermitente	Pressione a tecla "cancelar" e em seguida reinicie a programação, escolhendo a função desejada. Retire o cabo de alimentação da tomada e recolóque-o em seguida.
A lâmpada não acende	Verifique se a lâmpada está queimada. Verifique se a lâmpada está bem encaixada. Verifique se a tecla "luz" foi pressionada.
Os resultados culinários não são os que você esperava	Verifique se o forno e as prateleiras estão niveladas. Verifique se a temperatura, o tempo e o modo de cozimento estão adequados. Certifique-se de que você preaqueceu o forno antes de assar (nas funções em que o preaquecimento é recomendado). Certifique-se de que você está usando uma assadeira adequada. Procure num livro de receitas confiável o tipo de assadeira recomendado. Certifique-se de que a porta está bem fechada.

Caso o problema não tenha sido solucionado, contate a Central de Relacionamento Brastemp.

10–Manutenção

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.** Entre em contato com a Central de Relacionamento Brastemp através dos números de telefone abaixo ou pelo site.

Ligue para:

* Capitais e regiões metropolitanas: 3003-0099

* Demais localidades: 0800-9700999

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

REDE DE SERVIÇOS BRASTEMP

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

11–Termo de Garantia

O seu produto Brastemp é garantido contra defeitos de fabricação pelo prazo de 12 meses, contado a partir da 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 placa eletrônica tem garantia de 24 meses.

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 inválidas se:

- O uso do produto não for exclusivamente doméstico.
- Não forem observadas as orientações e recomendações do Manual de Consumidor quanto à 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 pelo Manual do Consumidor do produto.
- Houver 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 consequentes 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 necessárias 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 de 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 e 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 consequência de remoção, manuseio, quedas ou atos e efeitos decorrentes da natureza, tais como relâmpago, chuva, inundação, etc.

A garantia especial não cobre:

- Deslocamento para atendimento 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, descartável 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 consequências advindas dessas ocorrências.



Disponível nas cores

- ☐ BRANCO
- ◻ INOX
- ◼ PRETO



Menu digital com teclas pré-programadas e interface intuitiva



O Timer se adapta ao seu ritmo de vida



Fácil limpeza para facilitar a sua vida



Design traz modernidade e inovação ao seu forno elétrico



BRASTEMP
ative!