



**BRASTEMP**

Forno Elétrico **BO360**

MANUAL DO CONSUMIDOR





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

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

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

**BRASTEMP**



# sumário

<input type="checkbox"/>	1. Segurança.....	4	<input type="checkbox"/>	4. Dicas de Operação .....	20
<input type="checkbox"/>	1.1 Instruções importantes de segurança.....	4	<input type="checkbox"/>	4.1 Dicas para economizar energia.....	20
<input type="checkbox"/>	1.2 Itens de segurança.....	4	<input type="checkbox"/>	4.2 Dicas de uso.....	20
<input type="checkbox"/>	1.3 Dicas importantes.....	5	<input type="checkbox"/>	5. Limpando seu Forno .....	21
<input type="checkbox"/>	2. Instalando seu Forno.....	6	<input type="checkbox"/>	5.1 Dicas especiais.....	21
<input type="checkbox"/>	2.1 Requisitos de instalação.....	6	<input type="checkbox"/>	5.2 Removendo a porta do Forno .....	22
<input type="checkbox"/>	2.2 Dimensões do nicho de instalação.....	7	<input type="checkbox"/>	5.3 Retirando os suportes das prateleiras .....	24
<input type="checkbox"/>	2.3 Preparando o produto .....	8	<input type="checkbox"/>	6. Manutenção .....	25
<input type="checkbox"/>	2.4 Instalação elétrica.....	9	<input type="checkbox"/>	Substituindo a lâmpada do Forno .....	25
<input type="checkbox"/>	2.5 Instalando seu Forno .....	11	<input type="checkbox"/>	7. Como resolver problemas	26
<input type="checkbox"/>	2.6 Antes de usar o Forno.....	11	<input type="checkbox"/>	Soluções práticas.....	26
<input type="checkbox"/>	3. Usando seu Forno .....	12	<input type="checkbox"/>	8. Características técnicas....	27
<input type="checkbox"/>	3.1 Peças e características .....	12	<input type="checkbox"/>	9. Questões ambientais.....	28
<input type="checkbox"/>	3.2 Acessórios .....	12	<input type="checkbox"/>	10. Fale com a Brastemp .....	29
<input type="checkbox"/>	3.3 Painel .....	13	<input type="checkbox"/>	11. Termo de garantia.....	30
<input type="checkbox"/>	3.4 Ajustando o relógio.....	16			
<input type="checkbox"/>	3.5 Ajustando o sinal sonoro do timer .....	16			
<input type="checkbox"/>	3.6 Usando o timer do seu forno.....	17			
<input type="checkbox"/>	3.7 Usando seu Forno sem definição de timer.....	19			

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

# 1. Segurança.....

## 1.1 Instruções importantes de segurança

### **A sua segurança e a de terceiros é muito importante.**

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



**Este é o símbolo de alerta de segurança.**

**Este símbolo alerta sobre situações que podem trazer riscos à sua vida, ferimentos a você ou a terceiros.**

**Todas as mensagens de segurança virão após o símbolo de alerta de segurança e a palavra "PERIGO" ou "ADVERTÊNCIA".**

**Estas palavras significam:**



**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.

## 1.2 Itens de segurança

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

## 1.3 Dicas importantes

- Recomendamos que a primeira instalação do seu Forno seja feita por um técnico treinado e certificado pela Brastemp. Esta instalação é gratuita.
- Instale e posicione o Forno estritamente de acordo com as instruções contidas neste manual do usuário.
- A instalação deste produto exige um correto dimensionamento da rede elétrica. Instale o produto de acordo com as especificações descritas neste manual.
- Não use o Forno se ele estiver danificado ou não estiver funcionando corretamente.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pela Rede de Serviços Brastemp, a fim de evitar riscos.
- Certifique-se de que os fios elétricos de outros aparelhos, próximos do Forno, não entrem em contato com peças quentes, nem fiquem na porta do Forno.
- Seu Forno Elétrico não deve ser usado por crianças ou pessoas não-capacitadas para operá-lo corretamente.
- Mantenha crianças e animais longe do Forno quando ele estiver funcionando.
- As crianças pequenas devem ser vigiadas, a fim de garantir que não brinquem com o aparelho.
- Não use o Forno para aquecer o ambiente.
- Seu Forno Elétrico foi desenvolvido exclusivamente para o uso doméstico.
- Não use artigos de vestuário frouxos ou dependurados, quando estiver usando o Forno, nem toalhas ou panos grandes de cozinha para segurar os utensílios, pois eles podem se incendiar.
- Não obstrua a parte frontal do seu Forno. Ele possui um vão para vazão de ar e sua obstrução pode causar danos ao produto.
- Não aqueça recipientes lacrados.
- Use somente utensílios de cozinha aprovados para uso em Forno. Siga as instruções do fabricante dos utensílios, especialmente quando estiver usando utensílios de vidro ou plástico.
- **ATENÇÃO:** Durante o uso o aparelho torna-se quente. Cuidado deve ser tomado para evitar contato com os elementos de aquecimento dentro do forno.
- Durante e após o uso, não toque nas superfícies internas do Forno, nem deixe roupas ou outros materiais inflamáveis em contato com eles, até que tenham tido tempo suficiente para esfriar.
- **ATENÇÃO:** Partes acessíveis podem se tornar quentes quando seu Forno estiver em uso. Crianças devem ser mantidas afastadas.
- Use luvas de cozinha para retirar bandejas e acessórios quando o Forno estiver quente.
- Jamais guarde materiais inflamáveis no Forno ou nas suas proximidades.
- Não conserte ou substitua qualquer peça do Forno, a não ser que seja especificamente recomendado neste manual. Todos os demais serviços de manutenção devem ser executados por um técnico da Rede de Serviços Brastemp, e serão cobrados após o período de garantia.
- **ATENÇÃO:** Antes de substituir a lâmpada, assegure-se de que a lâmpada que será substituída esteja fria e o Forno esteja também frio e desligado da rede elétrica e ou com o disjuntor desligado, para evitar a possibilidade de choque elétrico ou queimaduras.

## 2. Instalando seu Forno .....

### 2.1 Requisitos de instalação

#### **⚠ ADVERTÊNCIA**

##### **Risco de Lesão por Excesso de Peso**

Use duas ou mais pessoas para mover e instalar o seu produto.

Não seguir essa instrução pode trazer danos à sua coluna ou ferimentos.

#### 2.1.1 Ferramentas e peças

Tenha à mão, as peças e ferramentas necessárias antes de iniciar a instalação. Leia e siga as instruções fornecidas.

Peças fornecidas: parafusos de fixação (4)

A instalação elétrica da residência deve atender aos requisitos das Normas Brasileiras NBR 5410 e estar preparada para a demanda deste produto. Veja a seção “Requisitos Elétricos”. É recomendado que toda a instalação de sua residência seja feita por um instalador técnico qualificado.

#### 2.1.2 Requisitos do local

##### **IMPORTANTE**

Observe todas as normas aplicáveis.

- As dimensões do nicho/gabinete devem estar de acordo com o informado neste manual. As dimensões informadas proporcionam o espaço mínimo necessário para a instalação do Forno.
- É exigido o aterramento do produto (terra efetivo). Veja a seção “Requisitos Elétricos”.
- O ponto de conexão elétrica deve estar em uma posição, no mínimo, 15 cm afastada do fundo do Forno. A posição do ponto de conexão elétrica (caixa de disjuntores) não pode estar localizada dentro do nicho de embutimento e deve estar em local acessível.
- A superfície de apoio do Forno deve ser sólida, nivelada e no mesmo plano do fundo da abertura do nicho/gabinete. A base do móvel onde o Forno vai estar apoiado, deve estar apta a suportar o peso do Forno (aproximadamente 70 kg).



## 2.3 Preparando o produto

Para evitar danos ao piso, apóie o Forno sobre o papelão antes da instalação. Não use o puxador ou qualquer parte da estrutura frontal para levantar o produto.

Remova os materiais de embalagem.

Remova os pacotes com manual e elementos de fixação, encontrados no interior do produto.

Remova as prateleiras e outras peças soltas do interior do Forno.

É imprescindível que um técnico especializado em instalações elétricas residenciais avalie as condições de aterramento e o correto dimensionamento da rede elétrica, onde o produto será instalado.

Certifique-se de que a conexão elétrica e a bitola da fiação estão adequados e de acordo com as Normas Brasileiras.

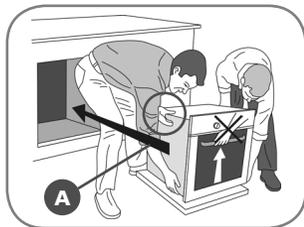
### IMPORTANTE

- Este produto possui uma potência de 3000 W. O ponto de instalação deve apresentar tensão de 220 V (fase-neutro ou fase-fase).

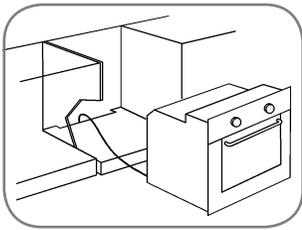
Antes de solicitar a instalação do produto por um técnico treinado e certificado pela Brastemp, é necessário que os seguintes requisitos sejam atendidos:

- Preparação de um circuito (fiação e disjuntores) exclusivo para o produto. Recomenda-se utilizar disjuntor 16 Ampères. Do quadro de distribuição até o ponto de instalação, utilize condutores de bitolas apropriadas. Todos os componentes utilizados na instalação devem ser aprovados pelo INMETRO. Esta caixa de disjuntores deve estar em local acessível (após a instalação) e próxima ao aparelho.
- A adequação dos condutores deve ser realizada por técnico especializado em instalações elétricas residenciais e deve seguir os requisitos da norma brasileira NBR 5410.
- É obrigatória a disponibilização de aterramento (aterramento conforme norma NBR 5410).

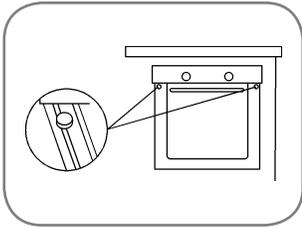
## Fixação do Forno



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



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



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

Fixe o Forno no gabinete (nicho) usando os parafusos fornecidos.

## 2.4 Instalação elétrica

### **⚠ ADVERTÊNCIA**



#### **Risco de Choque Elétrico**

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

- Seu Forno vem preparado para funcionar em 220 V. Certifique-se de que a tensão elétrica da sua residência corresponde à tensão elétrica do produto.

## IMPORTANTE

- Nunca altere ou use o cabo de força de maneira diferente da recomendada. Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pela Rede de Serviços Brastemp, a fim de evitar riscos. O serviço e peças serão cobrados caso não sejam coberto pela garantia.
  - A instalação elétrica das tomadas onde o seu Forno será ligado deve estar dimensionada para uma corrente elétrica de 16 Ampères.
- 
- Este produto possui uma potência de 3000 W. Assegure-se que a tensão elétrica disponível na sua residência esteja de acordo com o exigido para a instalação deste produto (220V – fase-neutro ou fase-fase).
  - Para sua segurança, é necessária a instalação de um fio terra, independentemente da tensão de alimentação do produto. Se necessário, consulte um eletricista especializado de sua confiança.
  - O plugue do cabo de alimentação de seu produto está em conformidade com a NBR 14136/2002 do INMETRO e deve ser mantido.
  - A instalação deste produto deve prever meio de desligamento da alimentação com separação de contatos de pelo menos 3 mm em todos os pólos e este meio de desligamento deve ser incorporado à fiação fixa.
  - Encaixe o Forno no móvel e verifique se o fornecimento de energia elétrica está normal.
  - Não utilize tomadas múltiplas nem extensões.
  - Coloque o Forno no vão do móvel, levantando-o pelos lados (alças) e prestando atenção para não deixar preso o cabo de alimentação.
  - Certifique-se de que os fios elétricos de outros aparelhos próximo do Forno, não entrem em contato com peças quentes nem fiquem na porta do Forno.
  - A substituição do cabo de alimentação só deve ser realizada pela Rede de Serviços Brastemp.

## 2.5 Instalando seu Forno

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

### IMPORTANTE

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

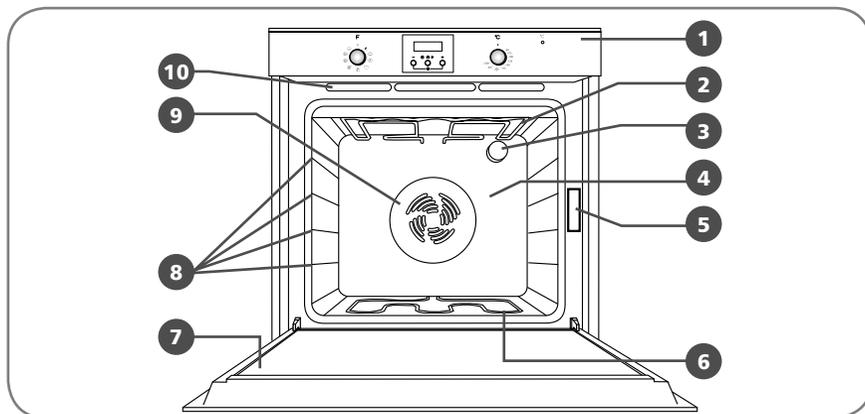
## 2.6 Antes de usar o Forno

Antes de usar o Forno, remova:

- todos os adesivos da frente do Forno e da porta, com exceção da placa de identificação localizada na parede interna à direita (visível quando a porta está aberta);
- proteções de papelão e filme plástico protetor da tela de controle e outras partes do Forno;
- quaisquer rótulos adesivos dos acessórios;
- os acessórios do Forno. Aqueça-os até 200 °C durante aproximadamente uma hora para eliminar odores e vapores produzidos pelo material isolante e graxas protetoras. Mantenha uma janela aberta ao fazer isto.

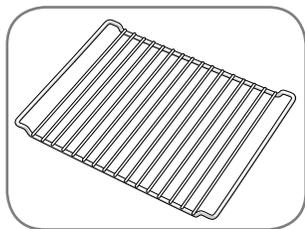
## 3. Usando seu Forno .....

### 3.1 Peças e características

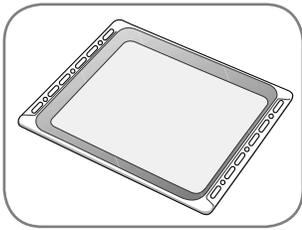


- |  |  |
|--|--|
| 1. Painel de controle                        | 7. Porta   |
| 2. Resistência superior/grill                | 8. Apoio das prateleiras e bandeja<br>(4 posições)<br>posição 1 = inferior<br>posição 4 = superior |
| 3. Luz                                       | 9. Ventilador (Convecção)  |
| 4. Parede traseira                           | 10. Ventilador para resfriamento (não visível)   |
| 5. Etiqueta de características (não remover) |  |
| 6. Resistência inferior (não visível)        |  |

### 3.2 Acessórios



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



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

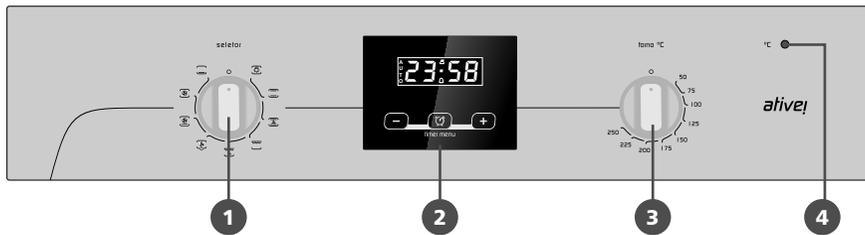
A Bandeja pode servir também como coletor de gordura quando o alimento for posicionado diretamente sobre a Prateleira. Neste caso, a Bandeja deve ser posicionada abaixo da Prateleira.

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

## 3.3 Painel

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

### 3.3.1 Descrição do painel de controle



1. Botão seletor de função
2. Painel eletrônico
3. Botão para ajuste de temperatura (termostato)
4. Led do termostato indica que a resistência foi ligada (apaga quando o forno atinge a temperatura selecionada).

### 3.3.2 Descrição do painel eletrônico



1. Display para visualização.
2. A palavra "AUTO" confirma que o ajuste desejado para o forno foi feito.
3. O símbolo indica que a função do temporizador está em funcionamento.
4. Tecla : para diminuir o valor mostrado no display.
5. Tecla para seleção do timer:
  - a. Timer simples
  - b. Timer para programação do tempo de assamento
  - c. Timer para programação do horário de término do assado
6. Tecla : para aumentar o valor mostrado no display

### 3.3.3 Utilizando as funções do seu Forno.

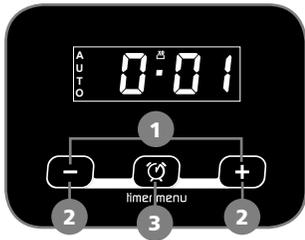
FUNÇÕES		
	Desligado	Para interromper o assamento e desligar o forno.
	Lâmpada	Para ligar e desligar a lâmpada
	Convencional	Para cozinhar qualquer tipo de alimento utilizando apenas uma prateleira. Use preferencialmente a posição 2. Preequeça o forno. O resultado de assamento de alguns tipos de bolo fica melhor com o uso de assadeira de teflon.
	Convecção + Convencional	Esta função é recomendada para assar tortas com recheio líquido como cheesecake, torta de maçã, strudel, torta de vegetais e quiche. É também recomendada para assar vegetais recheados como tomates e berinjelas. Use a posição 2 para assar em uma única prateleira. A função também pode ser utilizada para cozinhar em duas prateleiras ao mesmo tempo. Inverta a posição dos pratos durante o assamento para cozinhar o alimento de forma mais uniforme. Use as posições 2 e 4 para cozinhar em duas prateleiras. Preequeça o forno antes de iniciar o assamento.

## FUNÇÕES

	GRILL	Para grelhar carnes de baixa espessura (filés), gratinar massas e legumes ou tostar pães. A prateleira deve ser posicionada na posição 4. As carnes podem ser colocadas diretamente sobre a prateleira, sem o uso de assadeira ou refratário. Neste caso, recomenda-se utilizar a bandeja coletora logo abaixo da prateleira, na posição 3. Preequeça o forno por aproximadamente 5 minutos. Durante o assamento, a porta do forno deve permanecer fechada.
	Turbo Grill	Para assar carnes (alcatra, frango, lombo suíno). A prateleira deve ser colocada nas posições intermediárias. A carne pode ser colocada diretamente sobre a prateleira, sem o uso de assadeira ou refratário. Neste caso, recomenda-se utilizar a bandeja coletora logo abaixo da prateleira, nas posições 1 ou 2, adicionando um pouco de água na bandeja (até 500 ml). Não é necessário preaquecer o forno. Ao final do preparo enxugue as gotículas de água que podem ocorrer na parte interna da porta devido à evaporação da água colocada na bandeja.
	Descongela	Para agilizar o descongelamento dos alimentos. Coloque o alimento na posição central. É aconselhável que o alimento seja mantido na embalagem para evitar a desidratação da superfície.
	Convecção + Aquecimento Inferior	Para cozinhar bolos, pizza e vegetais em uma única prateleira.
	Assar mais de um prato	Para assar mais de um alimento simultaneamente. Os alimentos devem possuir a mesma temperatura de cozimento. Utilize a posição 2 para assar em uma única prateleira e as posições 1 e 3 para assar em duas prateleiras. Inverta a posição dos alimentos durante o cozimento caso necessário. Preequeça o forno antes de iniciar o assamento.
	Aquecimento Inferior	Use esta função ao final do assamento para dourar a parte inferior do alimento. O alimento deve ser colocado na posição 1 ou 2. A função também pode ser utilizada para cozimento lento, como o preparo de carne ensopada com legumes. Neste caso, utilize a posição 2 da prateleira. Não é necessário preaquecer o forno.

### 3.4 Ajustando o relógio

Ao ligar o produto na tomada ou após uma queda de energia, a palavra "AUTO" e "0.00" começam a piscar no display indicando a necessidade de realizar o ajuste. Para ajustar o relógio siga os passos:



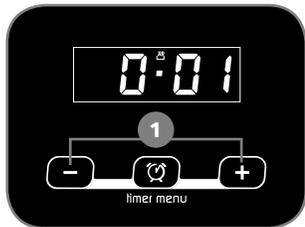
1. Pressione os botões (-) e (+) ao mesmo tempo,
2. Ajuste a hora e os minutos usando as teclas (-) e (+). Após o ajuste, o horário já está confirmado. Não é necessário pressionar a tecla novamente.

#### IMPORTANTE:

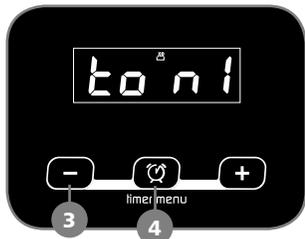
É necessário realizar o ajuste do relógio para que as funções possam ser utilizadas. O produto não ligará os elementos aquecedores caso o painel esteja piscando.

### 3.5 Ajustando o sinal sonoro do timer

O sinal sonoro do seu produto pode ser modificado se desejar. Há três opções de tons que você poderá escolher. Para modificar o tom do sinal sonoro, siga os passos:



1. Pressione os botões (-) e (+) ao mesmo tempo. O ponto central irá piscar indicando que o ajuste pode ser feito.

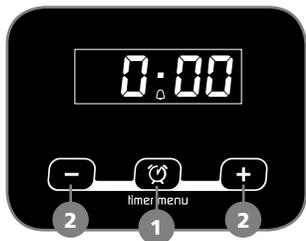


2. Pressione a tecla **timer menu**. O display mostrará "ton 1" (tipo sonoro 1).
3. Para selecionar outro tipo de tom do alarme pressione a tecla (-). No display aparecerão as opções "ton1", "ton2" e "ton3"
4. Tendo selecionado o tom preferido, pressione a tecla **timer menu** para confirmar.

## 3.6 Usando o timer do seu forno:

### 3.6.1 Timer simples

A função timer simples permite que você programe um tempo e avisa quando o tempo programado finalizar. Esta função não atua no funcionamento do forno. Ela é apenas um aviso sonoro. O tempo máximo de programação é de 23 horas e 59 minutos. Para programar o timer siga os passos:



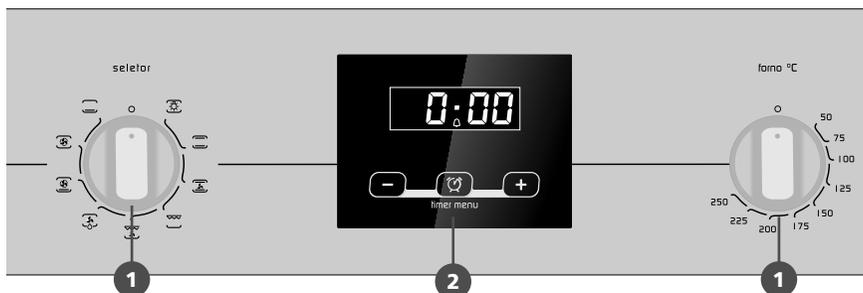
1. Mantenha a tecla **timer menu** pressionada: o display mostrará "0.00" e o símbolo  começará a piscar.
2. Defina o tempo desejado utilizando as teclas  e .

3. A contagem regressiva começa após alguns segundos. O display mostrará a hora do dia e o led  permanecerá aceso, confirmando que o timer foi acionado.
4. Para visualizar a contagem regressiva ou alterá-la, pressione a tecla **timer menu** novamente.

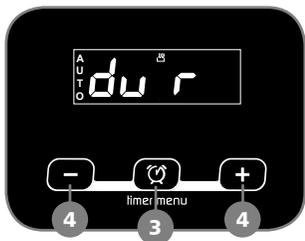
Ao final do tempo programado, o alarme soa e o símbolo  pisca no display. Pressione qualquer botão para desativar o alarme. Em seguida pressione a tecla **timer menu** por dois segundos para finalizar a programação.

### 3.6.2 Timer para programação do tempo de assamento

Esta função permite programar o tempo de assamento e desliga o forno ao final do tempo programado. Para fazer a programação siga os passos:



1. Coloque o seletor de funções e o seletor de temperatura na posição desejada.
2. Mantenha a tecla **timer menu** pressionada: o display mostrará "0.00" e o símbolo  piscando.



3. Pressione a tecla **timer menu** novamente: a palavra "dur" e "0.00" aparecem em sequência e a palavra "AUTO" pisca no display.
4. Programe o tempo de assamento desejado através das teclas **-** e **+** (o valor máximo programável é de 10 horas).

5. Após alguns segundos, o display mostrará a hora do dia e a palavra "AUTO" permanecerá acesa, confirmando a configuração. Para visualizar o tempo que falta para completar o assamento ou se desejar alterá-lo pressione o a tecla **timer menu** por 2 segundos, primeiro aparecerá no display "0.00" e o símbolo  piscando, pressione novamente a tecla **timer menu** e a contagem regressiva do tempo programado será visualizada.
6. Ao final do tempo programado, o símbolo  se apaga, o alarme soa e a palavra "AUTO" pisca no display. Pressione qualquer botão para desativar o alarme.
7. Retorne o seletor de funções e o seletor de temperatura para zero. Em seguida pressione a tecla **timer menu** por dois segundos para finalizar toda a programação.

#### IMPORTANTE:

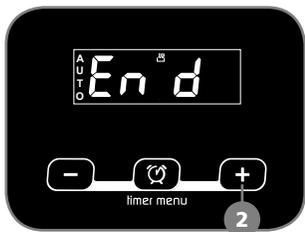
Sempre retorne o seletor de funções e o seletor de temperatura para a posição zero ao final do tempo programado. Caso a programação seja cancelada e os seletores não estiverem na posição zero o forno ligará novamente.

### 3.6.3 Timer para programação do horário de término do assado

Esta função permite que o horário de término do assado seja programado. Você pode programar o seu forno para que termine o assamento em um horário pré-determinado. Para isso, é necessário programar antes o tempo de assamento.

Por exemplo, programe o tempo de assamento de uma carne para 1 hora e 30 minutos. Em seguida, programe o horário de término do assado para às 12 horas. O seu forno ligará automaticamente às 10 horas e 30 minutos, conforme a sua programação de tempo de assamento e horário de término do assado. Para programar o horário de término do assado siga os passos:

1. Depois de selecionar o tempo de assamento, pressione a tecla **timer menu**. O display mostrará "End", o horário de término do assado e a palavra "AUTO" piscando em sequência.



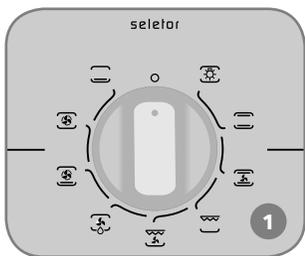
2. Pressione o botão (+) para definir o horário de término do assado (o tempo de assamento pode ser adiado por no máximo 23 horas e 59 minutos). Após alguns segundos, o display mostrará a hora do dia, o símbolo  se apaga e a palavra "AUTO" permanece acesa, confirmando a configuração. Para ver o horário de término programado, ou se desejar alterá-lo, mantenha a tecla timer menu pressionada, primeiro aparecerá no display "0.00" e o símbolo  piscando, pressione-a novamente duas vezes e o horário de término será visualizado.

3. Ao final do tempo programado, o símbolo  se apaga, o alarme soa e a palavra "AUTO" pisca no display. Pressione qualquer botão para desativar o alarme.
4. Retorne o seletor de funções e o seletor de temperatura para zero. Em seguida pressione a tecla **timer menu** por dois segundos para finalizar toda a programação.

#### IMPORTANTE:

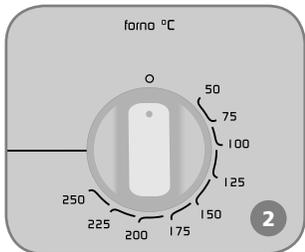
Sempre retorne o seletor de funções e o seletor de temperatura para o zero ao final do tempo programado. Caso a programação seja cancelada e os seletores não estiverem no zero o forno ligará novamente.

### 3.7 Usando seu Forno sem definição de timer.



1. Gire o botão seletor de funções para a posição desejada

2. Gire o botão de temperatura para o valor desejado. A luz do forno e o led vermelho acendem. O led permanece ligado até que o forno chegue à temperatura selecionada. Durante o uso do forno, o led irá acender e apagar algumas vezes, indicando o controle da temperatura no interior do forno.



3. No final do cozimento, vire os dois botões para a posição "0".

Depois que o forno foi desligado, o ventilador de resfriamento pode ficar ligado por um tempo até o completo resfriamento do produto.

## 4. Dicas de Operação .....

### 4.1 Dicas para economizar energia

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

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

### 4.2 Dicas de uso

O material das formas e assadeiras influencia diretamente no resultado final dos alimentos preparados no forno.

Considere as orientações a seguir para obter os melhores resultados:

Material	Característica
Alumínio	Reflete o calor, fazendo com que o alimento cozinhe e doure mais no topo do que nas partes que ficam em contato com o utensílio (base e laterais).
Antiaderente (escuro)	Absorve o calor, fazendo com que o alimento cozinhe e doure mais nas partes que ficam em contato com o utensílio (base e laterais). Geralmente, é necessário reduzir a temperatura e o tempo de preparo das receitas para evitar ressecamento.

#### **IMPORTANTE:**

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

## 5. Limpando seu Forno.....

### 5.1 Dicas especiais

- Depois que o Forno esfriar, retire qualquer resíduo ou cinza com um pano úmido.
- Limpe o Forno antes que ele fique sujo demais. Limpar um Forno muito sujo leva mais tempo e produz mais fumaça que de costume.
- Após uma utilização prolongada do Forno e quando forem feitos pratos com elevado conteúdo de água (por exemplo: pizzas, vegetais recheados etc.), é possível que haja acúmulo de vapor no interior e na junta da porta do Forno. Quando o Forno esfriar, limpe as gotículas de água com um pano ou esponja macios.
- Ciclo de Limpeza da parte interna do forno: Ligar o forno em vazio em uma temperatura de 200 °C durante cerca de uma hora. No final do ciclo e com o forno frio usar, se necessário, uma esponja úmida para retirar eventuais restos de alimentos.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos.
- Utilize um detergente líquido ou desengordurantes (neutro) para limpar o vidro da porta do Forno.
- Sempre remova o resto de detergente com pano umedecido e seque o produto com pano ou papel. O acúmulo de água e resíduos pode provocar o aparecimento de manchas e desencadear o processo de ferrugem.
- Para evitar riscos e manchas nas áreas em aço inoxidável do forno, limpe o produto no sentido do escovamento do aço e enxugue-o imediatamente após a limpeza.
- Os acessórios podem ser lavados em Lava-louças.

#### **INFORMAÇÕES IMPORTANTES SOBRE SEU PRODUTO INOX**

Todos os tipos de aço inox do mercado, apesar de resistentes, podem sofrer corrosão(ferrugem) quando atingidos por produtos de limpeza que contenham cloro, como alvejantes e água sanitária. Diferentemente dos utensílios de cozinha, muitos eletrodomésticos são fabricados com um tipo de aço inox magnético que permite a fixação de ímãs. Utensílios de cozinha, como talheres de inox, por exemplo, são menos suscetíveis à corrosão porque são constantemente lavados e secos, ou seja, raramente acumulam sujeira ou resíduos de produtos de limpeza nos cantos e frestas. Porém, eletrodomésticos exigem cuidados especiais, do contrário, poderão apresentar sinais de oxidação.

## 5.2 Removendo a porta do Forno

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

### IMPORTANTE

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

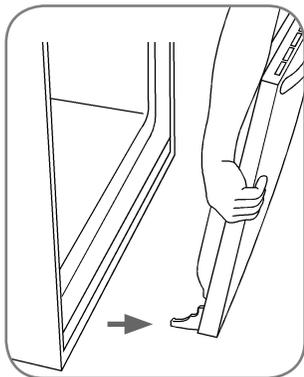
### 5.2.1 Para remover a porta do Forno

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



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

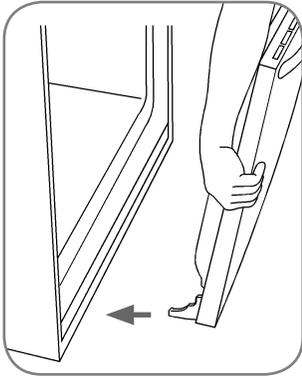
Observe atentamente a posição da trava, pois se a porta não estiver completamente destravada, você não conseguirá retirá-la.



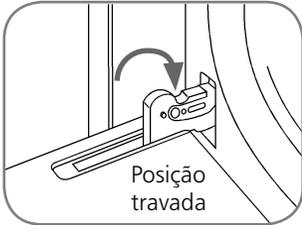
3. Feche a porta com cuidado, até onde for possível fechá-la. Puxe a porta para fora, pela parte de baixo, para removê-la.

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

## 5.2.2 Para recolocar a porta do Forno



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



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

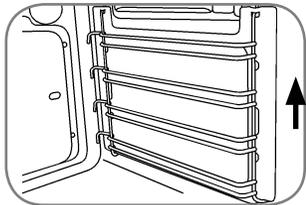
3. Feche a porta do Forno.

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

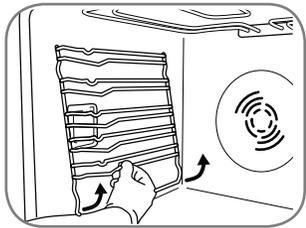
## 5.3 Retirando os suportes das prateleiras

É possível remover os suportes das prateleiras para limpeza.

### 5.3.1 Para retirar os suportes das prateleiras



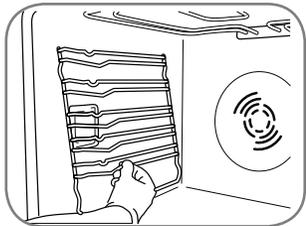
1. Abra totalmente a porta do Forno.
2. Desencaixe a parte inferior do suporte das prateleiras, empurrando-o para cima..



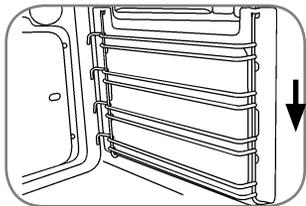
3. Desencaixe a parte superior do suporte das prateleiras, empurrando-o para baixo e puxando para o lado.

### 5.3.2 Recolocando os Suportes das Prateleiras

Após a limpeza das peças, monte novamente os suportes das prateleiras, seguindo as instruções abaixo.



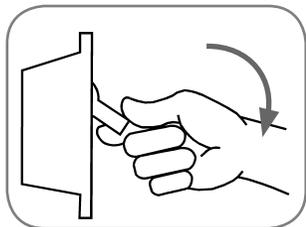
1. Encaixe a parte superior do suporte das prateleiras nos orifícios da parte de cima da cavidade, empurrando-o para cima.



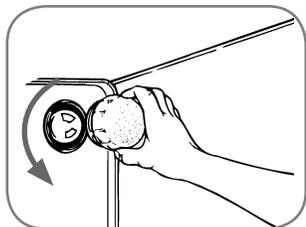
2. Encaixe a parte inferior do suporte das prateleiras nos orifícios da parte de baixo da cavidade, empurrando-o para baixo.

## 6. Manutenção .....

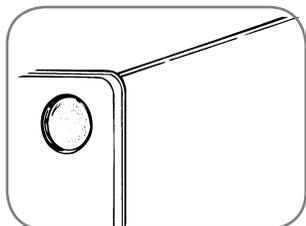
### Substituindo a lâmpada do Forno



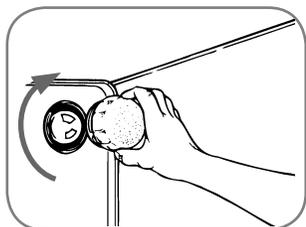
1. Desligue o aparelho da rede elétrica, desligando o disjuntor. Antes de substituir a lâmpada, certifique-se de que o Forno e a lâmpada estejam frios.



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



3. Retire a lâmpada girando-a no sentido anti-horário. Substitua a lâmpada por outra similar 220 V, 25 W, tipo incandescente.



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

## 7. Como resolver problemas.....

### Soluções práticas

PROBLEMA	CAUSA
O Forno ou o grill não funciona	Verifique:
	• Se há falta de energia elétrica.
	• Se o fusível da instalação da sua casa está queimado ou se o disjuntor não desarmou.
	• Se você não ajustou corretamente o controle eletrônico. Veja a seção deste manual que descreve a operação que você está executando.
	• Certifique-se de que o Seletor de Funções (1) não esteja na posição "0".
	• Certifique-se de que o horário foi ajustado (os dígitos do relógio, no display, não pode estar piscando).
Os resultados culinários não são os que você esperava	Verifique:
	• Se o Forno não está nivelado (veja Guia de Instalação).
	• Se temperatura ou o modo de cozimento do Forno não estão adequados.
	• Se você não preaqueceu o Forno antes de assar (nas funções recomendadas).
	• Se você está usando uma assadeira que não é do tipo ou tamanho correto. Procure num livro de culinária confiável, ou numa receita, o tipo e tamanho de assadeira recomendados.
	• Se ao assar, não existia espaço suficiente para circulação do ar em volta da assadeira. Deixe de 4 a 5 cm de espaço em toda a volta da assadeira. Tem que haver um espaço mínimo de 2,5 cm.
	• Se a prateleira está bem encaixada e nivelada.
	• Se a porta está bem encaixada.
A lâmpada não acende	Verifique:
	• Se a lâmpada está queimada.
	• Se a lâmpada está bem encaixada.
	• Se a função  foi selecionada.

## 8. Características técnicas.....

Dimensões externas do produto (Largura x Profundidade x Altura) (mm)	595 X 564 X 595
Dimensões do produto embalado (Largura x Profundidade x Altura) (mm)	630 X 690 X 660
Peso sem embalagem (kg)	33
Peso com embalagem (kg)	35
Tensão de alimentação (V)	220
Potência total (kW)	3,0
Variação de tensão admitida (V)	198-242
Frequência (Hz)	60
Intensidade de corrente (A)	13,7
Chave disjuntora recomendada (A)	16
Volume do Forno (litros)	60



## 9. Questões ambientais .....



### **Embalagem**

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

### **Produto**

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

### **Descarte**

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



## 10. Fale com a Brastemp .....

Em caso de dúvidas ou de problemas no produto, entre em contato com a Central de Relacionamento Brastemp. Ao ligar, tenha em mãos o número do modelo e o número de série do seu produto. Ambos os números podem ser encontrados na etiqueta, que está localizada na parede interna à direita (visível quando a porta está aberta).

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

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

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



**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 contado a partir da data da Nota Fiscal ao Consumidor, sendo:

- 3 primeiros meses: garantia legal;
- 9 últimos meses: garantia especial, concedida pela Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos.

A garantia compreende a substituição de peças e mão-de-obra no reparo de defeitos devidamente constatados, pelo fabricante ou Rede de Serviços Brastemp, como sendo de fabricação. Durante o período de vigência da garantia, o produto terá assistência técnica da Rede de Serviços Brastemp.

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

- uso não for exclusivamente doméstico;
- na instalação ou uso não forem observadas as especificações e recomendações do Manual de Instrução do produto, tais como, nivelamento do produto, adequação do local para instalação, tensão elétrica compatível com produto etc;
- na instalação, as condições elétricas e/ou hidráulicas e/ou de gás não forem compatíveis com a ideal recomendada no Manual do Consumidor;
- na utilização do produto não forem observadas as instruções de uso e recomendações do Manual do Consumidor;
- o produto tiver recebido maus tratos,

descuido ou ainda, sofrido alterações ou modificações estéticas e/ou funcionais, bem como, tiver sido realizado conserto por pessoas ou entidades não credenciadas pela Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos, através da Rede de Serviços Brastemp;

- houver sinais de violação do produto, remoção e/ou adulteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.

### **As garantias legal e/ou especial não cobrem:**

- despesas com a instalação do produto realizada por pessoas ou entidades não credenciadas pela Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos;
- 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;
- 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, pressão de água e de gás insuficiente para o ideal funcionamento do produto;

- serviços e/ou despesas de manutenção e/ou limpeza do produto;
- falhas no funcionamento normal do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos, 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, queda ou atos e efeitos decorrentes da natureza, tais como: relâmpago, chuva, inundação;
- despesas por processos de inspeção ou diagnóstico, incluindo a taxa de visita do técnico, que determinem que a falha no produto foi causada por motivo não coberto por esta garantia.
- chamados relacionados a orientação de uso de eletrodomésticos, cuja explicação esteja presente no Manual de Instruções ou em Etiquetas Orientativas que acompanham o produto, serão cobrados dos consumidores.

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

- deslocamento 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 emitida pela Whirlpool

S.A. - Unidade de Eletrodomésticos;

- peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como lâmpadas, filtros, botões de comando, puxadores, bem como, a mão-de-obra utilizada na aplicação das peças e as 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 as 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 sua tranquilidade, preserve e mantenha este manual com termo de Garantia e Nota Fiscal de compra do produto sempre a mão.

### **Whirlpool S.A.**

Unidade de Eletrodomésticos

Atendimento ao Consumidor:

Rua Olympia Semeraro nº 675

Jardim Santa Emília - São Paulo/SP

CEP 04183-901 - Caixa Postal 5171

Capitais e Regiões Metropolitanas,

ligue: (11) 3003-0099

Demais localidades,

ligue: 0800 970 0999



**BRASTEMP**

**Serviço de Atendimento  
ao Consumidor Brastemp**

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

W10453020 rev. A 11/11

