



*Guia*  
*uses & dicas*

NOVA ADEGA  
DUAL ZONE

**BRASTEMP**

G@urmand

## PARABÉNS

Agora que você adquiriu sua adega, a Brastemp está empenhada em comprovar que você optou pelo melhor, aumentando cada vez mais a sua confiança em nossos produtos.

Este manual foi elaborado pensando no seu bem-estar e de sua família. Ele contém instruções simples e objetivas para que você obtenha o máximo proveito de seu refrigerador, com conforto, segurança e economia de energia, como você merece.



### Rede de Serviços

Capitais e  
regiões metropolitanas:

3003-0099

Demais localidades:

0800 970 0999

[www.brastemp.com.br](http://www.brastemp.com.br)



## ÍNDICE

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| Sua Adega Brastemp Gourmand..... | 04 |
| Dicas.....                       | 08 |
| Informações técnicas.....        | 19 |

## CONHEÇA A SUA NOVA ADEGA

A Adega Gourmand é sua nova companheira nas incursões ao mundo do vinho. Com ela, você vai desfrutar vinhos de todos os tipos sempre nas condições ideais e vivenciar momentos inesquecíveis.

**CURTA ESSA EXPERIÊNCIA!**



NOVA ADEGA  
DUAL ZONE

BRASTEMP  
Gourmand

Você que gosta de reunir os amigos para momentos de descontração, descoberta de novos sabores e invenção de inusitadas combinações sabe como é indispensável garantir a **conservação correta dos vinhos** para oferecer uma experiência gastronômica completa.

Foi pensando nisso que a **Brastemp** lançou a **Adega Dual Zone Gourmand**. Muito mais versatilidade na hora de armazenar diferentes tipos de vinhos, para que você possa surpreender seus convidados com a **harmonização perfeita de sabores, aromas e temperaturas**.

*Sua Adega Dual Zone  
Brastemp Gourmand*

Armazene tipos diferentes de vinhos em temperaturas distintas, na mesma adega. A **nova Adega Dual Zone Brastemp Gourmand** possui compartimentos com controle independente de temperatura, oferecendo a melhor solução para a conservação dos seus vinhos, preservando a longevidade, os aromas e os sabores.

## Condições ideais para a preservação da qualidade dos seus vinhos

Para manter as propriedades dos vinhos em casa, é importante levar alguns fatores em consideração. Além da temperatura ideal, uma vibração baixa e a condição correta de umidade são fundamentais para preservar seus vinhos tão especiais.

Por isso, a nova **Adega Brastemp Gourmand é Wine Expert**. Ela reúne todas as condições de preservação ideais para armazenar seus vinhos.

Conheça aqui cada um desses fatores e o que sua adega **Wine Expert** oferece.

## Temperatura

Para que o vinho conserve suas **propriedades por mais tempo** e sem alterações, é ideal que esteja **armazenado na temperatura adequada** e que esta não sofra altas variações. A variação de temperatura faz com que o líquido se dilate e contraia, sugando o ar através da rolha e permitindo a entrada de oxigênio na garrafa, o que oxida o vinho.

Ajuste de temperatura



Temperatura do  
compartimento superior

Temperatura do  
compartimento inferior

**Altas temperaturas:** causam o envelhecimento precoce do vinho

**Baixas temperaturas:** alteram o envelhecimento natural do vinho e podem produzir cristalizações

Por isso, a nova Adega Brastemp Gourmand é **Wine Expert**. Ela reúne todas as condições de conservação ideais para armazenar seus vinhos.

- > Alta precisão de temperatura
- > Vidro baixo-emissivo e com proteção UV: evita troca de calor entre o ambiente interno e o externo.

## Umidade

A umidade do ambiente externo pode ser uma grande vilã na hora de armazenar os vinhos. Tanto lugares muito secos quanto muito úmidos contribuem para a queda de qualidade do vinho.

A **Adega Brastemp Gourmand** tem a umidade ideal para a conservação dos seus vinhos:

› Umidade média interna ideal entre 60 e 80%

↑ **Acima dessa faixa**, o rótulo pode se deteriorar devido à formação de mofo

↓ **Abaixo dessa faixa**, a rolha pode ressecar, permitindo a evaporação do líquido e também a oxidação do vinho



## Vibração

**Vibrações, trepidações e ruídos** estimulam reações químicas dentro das garrafas, acelerando o envelhecimento do vinho.

A **Adega Brastemp Gourmand** oferece um ambiente seguro para seus vinhos:

› Baixa vibração

› **Revestimento emborrachado** das prateleiras que absorve ruídos e vibrações

## Versatilidade

A **Adega Dual Zone Brastemp Gourmand** tem dois compartimentos com controle independente de temperatura, permitindo que você ajuste duas temperaturas diferentes para armazenar mais de um tipo de vinho de uma só vez.



Armazena de acordo com o tipo de vinho: tinto, branco, rosé ou espumante

- › Branco e espumante: 8°C a 11°C
- › Rosé: 12°C a 14°C
- › Tinto: 15°C a 18°C



*Aprecie seu vinho  
com as taças corretas*



### *Como escolher a taça certa*

Cada tipo de vinho requer um tipo de taça. Ao escolher a taça certa, você valoriza o vinho que vai apreciar:

A primeira dica é ter a taça "coringa" chamada de ISO (International Standards Organization). Ela foi desenvolvida para degustações técnicas e serve tanto para vinhos tintos como brancos.

Para ampliar as suas opções, você pode optar por 5 tipos de taças: **uma taça para os vinhos brancos, uma para rosés, duas para diferentes tipos de tintos e uma para espumantes.**



### *A importância do material*

Opte por taças lisas e transparentes para que você possa apreciar todas as tonalidades da bebida.

Há três opções de materiais: **cristal, cristal de vidro e vidro.** A primeira, quando possível, é a melhor opção, pois contribui para uma melhor liberação dos aromas. Isso porque os 24% de chumbo presentes em sua composição aumentam a porosidade do material, o que proporciona a sonoridade do copo e uma maior quebra das moléculas da bebida quando agitada, acentuando os aromas.



### *Escolha o tamanho da taça e do bojo*

Para apreciar o vinho, a taça deve ser grande o suficiente para que caiba a quantidade certa de líquido e ainda reste espaço **para agitar o conteúdo sem derramar.**

Por fim, a **borda deve ser lisa para que o vinho deslize com mais facilidade**, e a haste deve ser longa, para segurar a taça sem entrar em contato com o bojo do copo, não esquentando a bebida. Quanto ao bojo, é importante que a borda seja mais estreita que sua parte inferior, para que no momento em que o vinho libere seus aromas, eles se concentrem no nariz.



**BEBA COM MODERAÇÃO**

# Para cada vinho uma taça

## Modelos ISO (ISO - International Standards Organization)

Chada para uma degustação técnica, pode ser usada tanto para tintos como para brancos. Ela é relativamente pequena e totalmente cristalina. O bojo é maior e ela é fechada na parte de cima.



## Espumantes

Taças em forma de tulipas, finas e relativamente altas para a espuma crescer e para se apreciar as borbulhas. Quanto mais bojo tiver a taça, melhor para realçar os aromas.



**Vinhos ideais para essa taça:**  
Pinot Noir, Pinot Meunier.

## Vinhos Brancos

Taças estreitas para ressaltar o aroma da bebida. Seu corpo é menor do que a taça de vinho tinto para uma menor troca de temperatura com o ambiente, já que o vinho branco é consumido em temperatura mais baixa.



**Vinhos ideais para essa taça:**  
Vinhos barrique, Chardonnays, Viognier, Sauvignon Blanc e Riesling maduros.

## Vinhos Rosés

Taça menor que a dos brancos, mas com bojo maior, pois os rosés possuem os taninos dos tintos, mas os aromas dos brancos. Esse formato ajuda a acentuar a acidez do vinho, equilibrando sua doçura.



**Vinhos ideais para essa taça:**  
Blanc de Noirs, Rosé d'Anjou.

## Vinho tinto com pouco tanino

Taças mais arredondadas e com abertura relativamente grande, pois esse tipo de vinho tem menor acidez, é mais leve e tem um teor alcoólico mais baixo. Esse formato estimula os sentidos de todo o céu da boca.



**Vinhos ideais para essa taça:**  
Burgunder, Beaujolais, Barbera e Pinotage.

## Vinho tinto com muito tanino

Taça mais estreita para concentrar os aromas e bojo maior com a borda mais fechada, para evitar a dispersão destes. A aba fina direciona o vinho para a ponta da língua, realçando os sabores frutados e levando os taninos para a parte de trás da boca.



**Vinhos ideais para essa taça:**  
Bordeaux jovens, Rioja, Chianti.

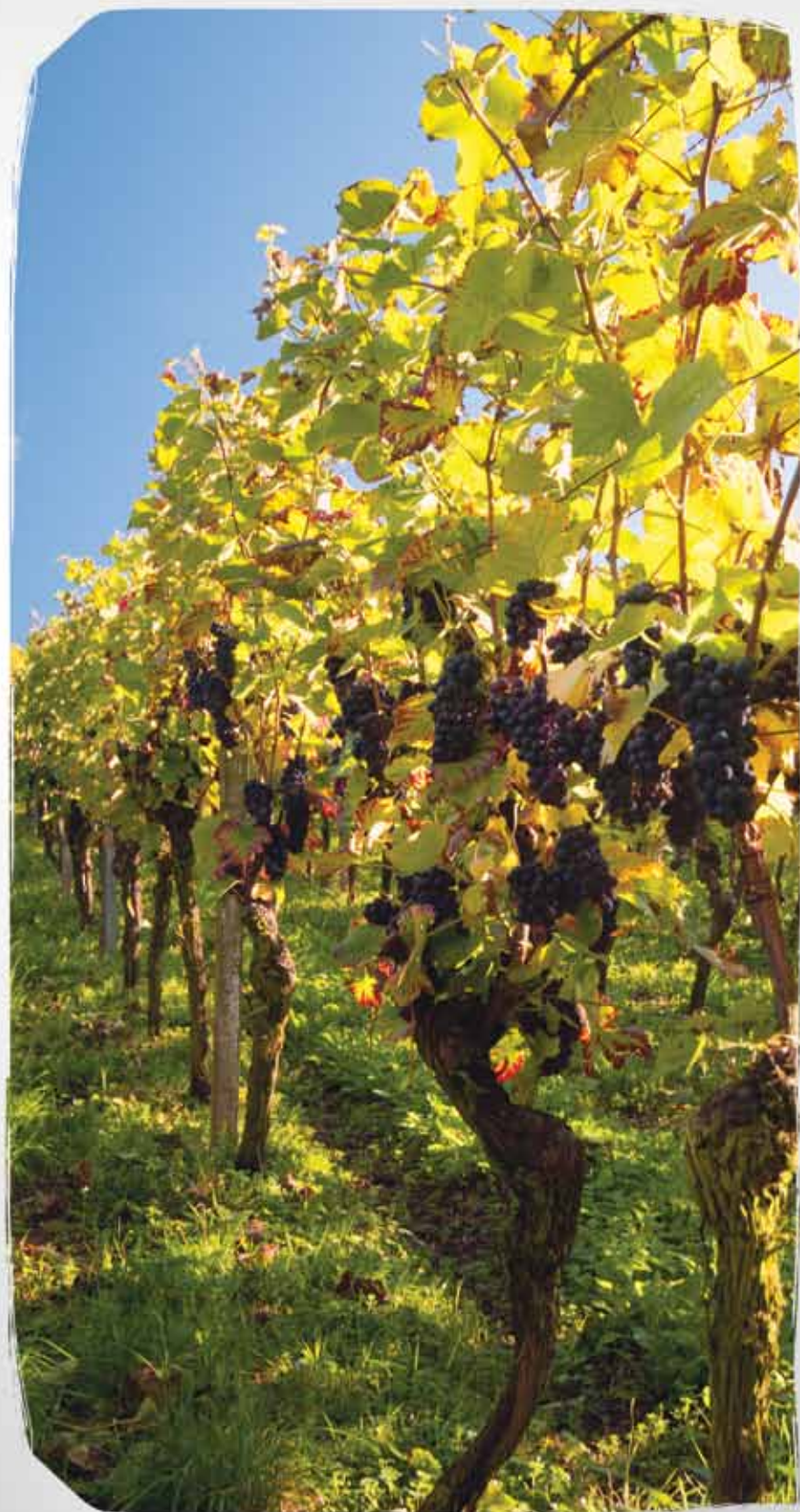
## Vinho tinto encorpado

Taças maiores, com grande abertura. Isso permite que o vinho tenha mais contato com o ar, abrindo o buquê rapidamente. O vinho é levado para a ponta e o centro da língua, diminuindo a acidez e acentuando o corpo da bebida.



**Vinhos ideais para essa taça:**  
Burgunder, Barolo velho, Syrah pesado e semelhantes.





## *Enoturismo: Cultura, gastronomia e bons vinhos*



### *Uma rota especial para os amantes do vinho*

O enoturismo, turismo das grandes rotas de vinho, é tendência entre os apaixonados pela bebida e por história. Uma viagem que mistura cultura, gastronomia e, claro, bons vinhos.

### *O bom vinho sempre expressa o solo e o clima onde suas uvas foram cultivadas*

Uvas plantadas em regiões mais frias não precisam de muito calor para amadurecer. Vinhos como o Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling e Pinot Noir são exemplos. Outros tipos de uvas necessitam de muito sol e calor para amadurecer por serem, geralmente, mais consistentes e complexas. Bons exemplos são Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec e Syrah.

### *Aprenda sobre outras peculiaridades das uvas direto nas vinícolas*

A melhor época do ano para se visitar uma vinícola é durante a colheita. Na América do Sul, opte pelos meses de fevereiro e março; na Europa, entre setembro e outubro.



## América do Norte

A região de Napa Valley, no norte da Califórnia, abriga alguns dos melhores vinhos dos Estados Unidos. Seus Cabernet Sauvignon e Chardonnay foram considerados os melhores do mundo em 1976.

Com mais de 250 vinícolas, o destaque fica com a Francis Ford Coppola Winery, do diretor de cinema. Na propriedade, aprecie degustações de vinhos, um restaurante com pratos favoritos do diretor e objetos de seus filmes, como a escrivaninha de Vito Corleone, em "O Poderoso Chefão".



## África do Sul

Desde os anos 1980, os vinhos sul-africanos entraram na rota dos melhores do Novo Mundo. São mais de 340 vinícolas com uma grande diversidade de uvas, como Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz, Pinotage (cruzamento de Pinot Noir com Cinsaut), Sauvignon Blanc e Chardonnay.

Uma das vinícolas mais conhecidas é a Delaire Graff Estate, que fica em Stellenbosch. Os vinhos dessa região participam de grandes concursos internacionais. A Delaire Graff Estate apresenta um enoturismo cinco estrelas, com tour privado à adega, às caves e às vinhas, além da experimentação dos vinhos.



## América do Sul

No Chile, a maioria dos vinhos são de uvas tintas e o Cabernet Sauvignon é o principal. As bodegas históricas ficam perto da capital, no Valle de Colchagua, maior produtor de vinhos finos do país. A Santa Carolina, fundada em 1875 e declarada Monumento Histórico em 1973, oferece degustações e visita às caves subterrâneas, com paredes de pedra. A vinícola Concha y Toro, de 1873, também é visita obrigatória.

A região de Mendoza, na Argentina, possui cerca de 1200 adegas, produz 70% dos vinhos argentinos, em especial os Malbec, uva típica do país, com um alto teor de açúcar natural. Do fim de abril até princípio de maio, é o período da colheita das uvas tintas, e dos brancos doces "cosecha tardia".

Para fazer seu próprio vinho, vá à O. Fournier, que vende lotes de 3 hectares nos vinhedos da Finca Santa Sofia, no Vale do Uco. Elabore seu próprio vinho e escolha o nome e o rótulo.



## Brasil

O Brasil produz, cada vez mais, vinhos de qualidade reconhecida internacionalmente de uvas como Cabernet Franc, Barbera e Bonarda. A região da Serra Gaúcha tem o Vale dos Vinhedos como destaque. No local, três vinícolas merecem atenção: Chandon, Salton e Miolo. Elas oferecem passeios guiados pelas vinhas e por construções históricas da colonização, cursos sobre a bebida e degustações. Vá entre dezembro e fevereiro.



## Europa

A região da Toscana, no centro da Itália, tem clima e terra propícios para o plantio de uva, fazendo vinhos de altíssima qualidade. Um dos mais prestigiados do país, produzido com a uva sangiovese grosso, é o Brunello di Montalcino. O enoturista pode visitar mais de 7 mil vinhedos desde Livorno, passando pelas colinas de Florença e Siena, e chegando a Lazio.

A região de Champagne também vale a visita. A cidade de Reims, localizada a apenas 45 minutos de Paris, tem cerca de 5 mil fabricantes. Apenas os espumantes dessa cidade e da vizinha Épernay podem ser chamados de champagne.





# Diário do vinho

Anote os seus vinhos favoritos

Nome do vinho: \_\_\_\_\_

Tipo da uva: \_\_\_\_\_

Ano: \_\_\_\_\_ País: \_\_\_\_\_

Comentários: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Ocasião: \_\_\_\_\_ Taça utilizada: 

Nome do vinho: \_\_\_\_\_

Tipo da uva: \_\_\_\_\_

Ano: \_\_\_\_\_ País: \_\_\_\_\_

Comentários: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Ocasião: \_\_\_\_\_ Taça utilizada: 

Nome do vinho: \_\_\_\_\_

Tipo da uva: \_\_\_\_\_

Ano: \_\_\_\_\_ País: \_\_\_\_\_

Comentários: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Ocasião: \_\_\_\_\_ Taça utilizada: 

Nome do vinho: \_\_\_\_\_

Tipo da uva: \_\_\_\_\_

Ano: \_\_\_\_\_ País: \_\_\_\_\_

Comentários: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Ocasião: \_\_\_\_\_ Taça utilizada: 

Nome do vinho: \_\_\_\_\_

Tipo da uva: \_\_\_\_\_

Ano: \_\_\_\_\_ País: \_\_\_\_\_

Comentários: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Ocasião: \_\_\_\_\_ Taça utilizada: 

Nome do vinho: \_\_\_\_\_

Tipo da uva: \_\_\_\_\_

Ano: \_\_\_\_\_ País: \_\_\_\_\_

Comentários: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Ocasião: \_\_\_\_\_ Taça utilizada: 

Nome do vinho: \_\_\_\_\_

Tipo da uva: \_\_\_\_\_

Ano: \_\_\_\_\_ País: \_\_\_\_\_

Comentários: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_


Ocasião: \_\_\_\_\_ Taça utilizada: 

Nome da vinha: \_\_\_\_\_

Tipo da uva: \_\_\_\_\_

Ano: \_\_\_\_\_ País: \_\_\_\_\_

Comentários: \_\_\_\_\_

Ocasião: \_\_\_\_\_ Taça utilizada: 

Nome da vinha: \_\_\_\_\_

Tipo da uva: \_\_\_\_\_

Ano: \_\_\_\_\_ País: \_\_\_\_\_

Comentários: \_\_\_\_\_

Ocasião: \_\_\_\_\_ Taça utilizada: 

Nome da vinha: \_\_\_\_\_

Tipo da uva: \_\_\_\_\_

Ano: \_\_\_\_\_ País: \_\_\_\_\_

Comentários: \_\_\_\_\_

Ocasião: \_\_\_\_\_ Taça utilizada: 

## Referências

### ENTREVISTADO

André "Deco" Rossi

### LIVROS

Larousse do Vinho  
Editores Larousse do Brasil

A arte de degustar o vinho –  
pelo melhor sommelier do mundo  
Enrico Bernardo - Companhia Editora Nacional

Guia de Vinhos Larousse  
Manoel Ilieita - Larousse do Brasil

### SITES E BLOGS

Blog do Vinho  
[colunistas.ig.com.br/vinho](http://colunistas.ig.com.br/vinho)  
Blog Diário do Vinho  
[www.diariodovinho.com](http://www.diariodovinho.com)  
Blog EnoDeco  
[entertainment.7.com/blogs/enodeco](http://entertainment.7.com/blogs/enodeco)  
Blog Flavour Guide  
[flavourguide.blogspot.com](http://flavourguide.blogspot.com)  
Blog Universo dos Vinhos  
[universodovinhos.com](http://universodovinhos.com)  
Site Adega 24  
[www.adega24.com](http://www.adega24.com)  
Site da revista Adega  
[revistaadega.uol.com.br](http://revistaadega.uol.com.br)  
Site Adega 6 Vinhos  
[www.adegavinhos.com.br](http://www.adegavinhos.com.br)  
Site da Associação Brasileira de Sommeliers  
[www.abas-sp.com.br](http://www.abas-sp.com.br)  
Site da Associação Brasileira das Indústrias de Queijo  
[www.abiq.com.br](http://www.abiq.com.br)

## ÍNDICE

|   |           |
|---|-----------|
| <b>1. Avisos de segurança.....</b>                | <b>20</b> |
| Informações importantes.....                      | 20        |
| Instruções importantes de segurança.....          | 20        |
| Como descartar a sua adega climatizada antiga ... | 21        |
| <b>2. Informação ambiental .....</b>              | <b>21</b> |
| <b>3. Por onde começo?.....</b>                   | <b>21</b> |
| Instalando .....                                  | 21        |
| Aterramento.....                                  | 22        |
| Rede elétrica da residência .....                 | 22        |
| Tensão.....                                       | 22        |
| Local.....  | 23        |
| Embutimento.....                                  | 23        |
| Pés niveladores.....                              | 23        |
| Aquecimento externo.....                          | 23        |
| Características gerais.....                       | 24        |
| Painel de controle.....                           | 24        |
| <b>4. Usando a adega climatizada.....</b>         | <b>24</b> |
| Ajuste de temperatura.....                        | 24        |
| Compartimento superior .....                      | 24        |
| Compartimento inferior.....                       | 24        |
| Sugestão de temperatura dos vinhos.....           | 25        |
| Iluminação interna.....                           | 25        |
| <b>5. Componentes da adega climatizada .....</b>  | <b>25</b> |
| Prateleira para garrafa de vinho.....             | 25        |
| <b>6. Manutenção e cuidados.....</b>              | <b>25</b> |
| Bandeja de degelo.....                            | 26        |
| <b>7. Soluções de pequenos problemas .....</b>    | <b>27</b> |
| Ruídos considerados normais .....                 | 28        |
| <b>8. Características técnicas.....</b>           | <b>28</b> |
| <b>9. Garantia .....</b>                          | <b>29</b> |

## 1. AVISOS DE SEGURANÇA

### INFORMAÇÕES IMPORTANTES

A sua segurança e a de terceiros são muito importantes.

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



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

Estas palavras significam:

#### **PERIGO**

**PERIGO!** Existem riscos de vida ou de danos graves caso as instruções não sejam seguidas imediatamente.

#### **ADVERTÊNCIA**

**ADVERTÊNCIA!** Existem riscos de vida ou de 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 caso as instruções não sejam seguidas.

### INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

**ADVERTÊNCIA:** Para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico ou ferimentos, quando usar a sua adega climatizada, siga estas precauções básicas:

- Ligue em uma tomada de três pinos aterrada.
- Não remova o pino de aterramento.
- Não use adaptadores.
- Não use extensões.
- Retire o plugue da tomada antes de limpar ou consertar o produto.
- Após limpeza ou manutenção, recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.
- Use produtos de limpeza que não sejam inflamáveis.
- Mantenha produtos inflamáveis, tais como gasolina, longe da sua adega climatizada.
- Use duas ou mais pessoas para mover e instalar a sua adega climatizada.
- Não danifique o circuito de refrigeração.
- Não utilize quaisquer meios elétricos, mecânicos ou químicos para acelerar o degelo.
- Não use ou coloque aparelhos elétricos nos compartimentos do produto, a menos que expressamente autorizado pelo fabricante.

FIQUE ATENTO A ESSAS INSTRUÇÕES

## COMO DESCARTAR A SUA ADEGA CLIMATIZADA ANTIGA

### **ADVERTÊNCIA**

#### **RISCO DE SUFOCAMENTO**

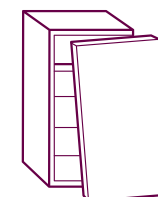
Remova a porta da sua adega climatizada antiga.

Não seguir esta instrução pode trazer risco de vida ou lesões graves.

Produtos fora de uso ou abandonados podem ser perigosos, em especial para as crianças, pois podem ficar presas em seu interior, correndo risco de falta de ar.

#### **ANTES DE DESCARTAR SUA ADEGA CLIMATIZADA ANTIGA:**

- Corte o cabo de alimentação.
- Retire a(s) porta(s).
- Deixe as prateleiras no lugar para que as crianças não possam entrar.



## 2. INFORMAÇÃO AMBIENTAL

A Whirlpool S.A., no seu processo de fabricação, possui um sistema de gestão de substâncias nocivas certificado de acordo com a norma internacional IEC QC 080000.

- A embalagem deste produto é fabricada com materiais que podem ser reciclados. Ao descartar a embalagem, separe-a para coleta por recicladores.
- Ao descartar este produto, procure empresas de reciclagem observando o atendimento à legislação local.
- Este produto utiliza gás isolante que não ataca a camada de ozônio e tem potencial reduzido de efeito estufa. Este gás é inflamável.

## 3. POR ONDE COMEÇO?

### INSTALANDO

### **ADVERTÊNCIA**

#### **RISCO DE LESÕES POR EXCESSO DE PESO**

Use duas ou mais pessoas para mover e instalar a sua adega. Não seguir esta instrução pode trazer danos à sua coluna ou ferimentos.

#### **ANTES DE LIGAR:**

- Retire a base da embalagem, calços e fitas de fixação dos componentes internos.
- Limpe o interior do seu produto usando um pano ou esponja macia, com água morna e sabão neutro.
- Não utilize objetos pontiagudos, álcool, líquidos inflamáveis ou limpadores abrasivos. Eles podem danificar a pintura do produto.

## ⚠️ ADVERTÊNCIA



### RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO

- Ligue em uma tomada de três pinos aterrada.
- Não remova o pino de aterramento.
- Não use adaptadores.
- Não use extensões.
- Não seguir estas instruções pode trazer risco de vida, de incêndio ou de choque elétrico.

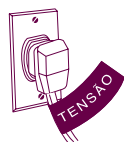
## ATERRAMENTO

Para sua segurança, certifique-se de que a tomada de sua residência seja de três pinos e possua aterramento, evitando acidentes com fogo, choque elétrico ou outros danos pessoais. Se o local de instalação não possuir aterramento, providencie antes de ligar o produto, consultando um electricista de sua confiança.

## REDE ELÉTRICA DA RESIDÊNCIA

Os fios da rede elétrica devem ser de cobre e ter seções mínimas conforme ABNT (NBR-5410). Para a proteção do produto e da rede elétrica contra sobrecorrentes, o circuito onde o produto será ligado deve estar conectado a um disjuntor termomagnético. Caso não exista esse disjuntor em sua residência, consulte um electricista especializado para instalá-lo.

Verifique se a tensão da rede elétrica no local de instalação é a mesma indicada na etiqueta fixada próxima ao plugue do cabo de alimentação da sua adega climatizada (conforme tabela do item Tensão a seguir). Sua adega climatizada deve ser ligada em uma tomada elétrica em bom estado.



## IMPORTANTE:

- Nunca conecte a sua adega climatizada através de extensões duplas ou triplas com outro eletrodoméstico na mesma tomada. Não use extensões. Esse tipo de ligação pode provocar sobrecarga na rede elétrica, prejudicando o funcionamento da sua adega climatizada e resultando em acidentes com fogo. Use uma tomada exclusiva.
- Em caso de oscilação na tensão da rede elétrica, instale um estabilizador automático de voltagem com potência mínima de 1.000 watts entre a adega climatizada e a tomada.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo serviço autorizado a fim de evitar riscos de acidentes.

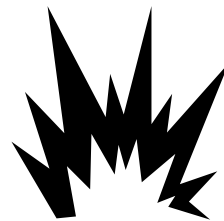


## TENSÃO

A tensão admissível na rede elétrica de sua casa deve estar dentro da faixa indicada na tabela a seguir:

| Tensão do aparelho | Limites de tensão |
|--------------------|-------------------|
| 127 V              | de 104 a 140 V    |
| 220 V              | de 198 a 242 V    |

## ⚠️ ADVERTÊNCIA



### RISCO DE EXPLOSÃO

- Mantenha produtos inflamáveis, tais como gasolina, longe da sua adega climatizada.
- Não seguir esta instrução pode trazer risco de vida, de incêndio ou de explosão.

## LOCAL

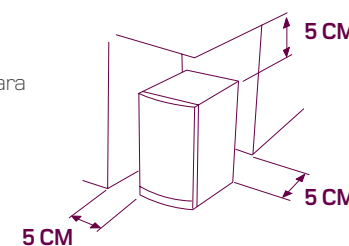
A sua adega climatizada não deve ser instalada próxima a fontes de calor (fogão, aquecedores, etc.) ou em local onde incida luz do sol diretamente. A instalação em local não adequado prejudica o funcionamento da sua adega climatizada e aumenta o consumo de energia.



## EMBUTIMENTO

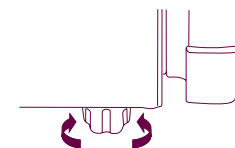
Considere as seguintes distâncias mínimas para garantir uma circulação de ar adequada:

- 5 cm nas laterais.
- 5 cm no fundo.
- 5 cm no topo.



## PÉS NIVELADORES

Coloque a adega no local escolhido. Gire os pés niveladores localizados na frente do produto até encostá-los no chão, travando e estabilizando a adega climatizada.



## IMPORTANTE:

- Para facilitar o fechamento da porta da sua adega climatizada, gire um pouco mais os pés niveladores, inclinando levemente o produto para trás.
- Estabilizando o seu produto, você também estará ajudando a diminuir os ruídos.

## ⚠️ ADVERTÊNCIA

### RISCO DE INCÊNDIO

- Nunca coloque velas acesas ou produtos similares (lâmparina, lâmpião) sobre o produto.
- Não seguir esta instrução pode trazer risco de vida ou de incêndio.

## AQUECIMENTO EXTERNO

O aquecimento de algumas regiões externas da adega climatizada é normal. Isso ocorre para evitar formação de suor. No entanto, em condições críticas de temperatura e umidade ambiente, pode ocorrer formação de suor. Seque-o com pano macio.

## CARACTERÍSTICAS GERAIS

- 1 Painel de controle
- 2 Iluminação interna
- 3 Prateleiras para garrafas
- 4 Pés niveladores
- 5 Porta de vidro



## PAINEL DE CONTROLE



## 4. USANDO A ADEGA CLIMATIZADA

### AJUSTE DE TEMPERATURA

Sua adega possui dois compartimentos com controle de temperatura independentes para armazenar tipos diferentes de vinhos.

Após conectar o plugue na tomada, o painel mostrará automaticamente 15°C, nos dois compartimentos.

Para ajustar as temperaturas dos compartimentos, siga as instruções abaixo:

#### COMPARTIMENTO SUPERIOR:

- Pressione a tecla "compartimento". O visor mostrará a temperatura do compartimento superior piscando, indicando que a temperatura pode ser ajustada.
- Ajuste a temperatura desejada usando as teclas e .
- Durante o ajuste da temperatura, o painel de controle mostrará a sugestão de vinho de acordo com o ajuste.

#### COMPARTIMENTO INFERIOR:

- Pressione a tecla "compartimento". O visor mostrará a temperatura do compartimento superior piscando.
- Pressione novamente a tecla "compartimento". O visor mostrará a temperatura do compartimento inferior piscando, indicando que a temperatura pode ser ajustada.
- Ajuste a temperatura desejada usando as teclas e .
- Durante o ajuste da temperatura, o painel de controle mostrará a sugestão de vinho de acordo com o ajuste.

## SUGESTÃO DE TEMPERATURA DOS VINHOS

Durante o ajuste de temperatura dos compartimentos, o painel de controle mostrará uma sugestão do tipo de vinho indicado para cada temperatura.

Veja abaixo as temperaturas recomendadas para resfriamento de vinhos e espumantes:

| Tipo de vinho | Temperatura |
|---------------|-------------|
| Branco        | 8°C a 11°C  |
| Espumante     | 8°C a 11°C  |
| Rosé          | 12°C a 14°C |
| Tinto         | 15°C a 18°C |

## ILUMINAÇÃO INTERNA

Para ligar/desligar a iluminação interna, pressione a tecla localizada no lado direito do painel de controle.

Entre o visor dos compartimentos, há também um símbolo que indica se a luz interna está ligada ou desligada. Se estiver aceso, indica que a iluminação interna está ligada, caso contrário a luz do símbolo estará apagada.

### IMPORTANTE:

- Sua adega foi desenvolvida exclusivamente para o armazenamento de garrafas de vinho e espumantes. Não armazene alimentos ou outros líquidos, visto que as temperaturas internas não são adequadas para esse fim.
- Procure abrir a porta somente o tempo necessário para colocar ou retirar as garrafas. Dessa forma, você estará reduzindo o consumo de energia e melhorando o desempenho do seu produto.
- Recomenda-se manter a adega climatizada operando por pelo menos 2 horas antes de abastecê-la, tempo necessário para a estabilização da temperatura no interior do produto.
- Não armazene produtos tóxicos, remédios ou alimentos dentro de sua adega, pois podem contaminar as bebidas.

## 5. COMPONENTES DA ADEGA CLIMATIZADA

### PRATELEIRA PARA GARRAFA DE VINHO

Seu produto possui sete prateleiras aramadas, sendo que cinco delas possuem capacidade para armazenar **5 garrafas** e as outras duas prateleiras permitem armazenar mais **3 garrafas** em cada uma delas. Todas as prateleiras da adega permitem o armazenamento de garrafas com até **80 mm de diâmetro**. A primeira prateleira do compartimento superior e a última do compartimento inferior permitem o armazenamento de garrafas com diferentes diâmetros. Utilizando garrafas de 80 mm de diâmetro, é possível armazenar até **31 garrafas** em sua adega.



80 mm

## 6. MANUTENÇÃO E CUIDADOS

### IMPORTANTE:

Em períodos de ausência, sua adega climatizada poderá permanecer ligada. Lembre-se de que pode haver falta de energia elétrica prolongada enquanto você estiver fora e, nesse caso, o não resfriamento da sua adega climatizada poderá provocar a degradação dos vinhos e espumantes. Caso opte por mantê-la desligada, é recomendado que mantenha a adega com a porta aberta para evitar formação de odores desagradáveis.

## BANDEJA DE DEGELO

O acúmulo de água neste recipiente é normal. A água é proveniente do degelo automático e será evaporada lenta e naturalmente.



### ⚠️ ADVERTÊNCIA



#### RISCO DE EXPLOSÃO

Use produtos de limpeza que não sejam inflamáveis. Não seguir esta instrução pode trazer risco de vida, de incêndio ou de explosão.

### ⚠️ ADVERTÊNCIA

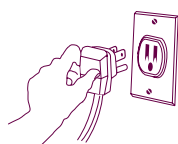


#### RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO

Retire o plugue da tomada antes de efetuar qualquer manutenção ou limpeza do produto.

Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.

Não seguir estas instruções pode trazer risco de vida ou de choque elétrico.



- Manter limpa a sua adega climatizada evita a contaminação dos vinhos e espumantes por odores.
- Antes de fazer uma limpeza geral, desconecte o plugue da tomada.
- Para preservar o brilho e evitar manchas, use esponja ou pano macio umedecido em água com detergente ou sabão neutro. Enxágue bem e seque com um pano limpo e seco.
- Após a limpeza, conecte o plugue na tomada.

### IMPORTANTE:

Nunca utilize produtos tóxicos (amoníaco, álcool, removedores, etc.) ou abrasivos (sapólios, pastas, etc.) nem esponja de aço ou escovas na limpeza da sua adega climatizada.



Em caso de queima dos LEDs, ligue para a **Rede de Serviços Brastemp**.

## 7. SOLUÇÕES DE PEQUENOS PROBLEMAS

Antes de ligar para a **Rede de Serviços Brastemp**, faça uma verificação prévia, consultando a tabela a seguir:

| Problema  | Causa provável   | Solução   | Mais informações na página |
|---|--|---|----------------------------|
| A adega climatizada não liga  | Falta de energia.  | Verifique o fusível ou o disjuntor da residência. Veja também se o plugue está conectado à tomada.  | 22                         |
|   | Tensão muito baixa/alta (isso pode ser notado pelas oscilações de luminosidade das lâmpadas da casa).            | Instale um estabilizador automático de voltagem com potência mínima de 1.000 watts.   | 22                         |
|   | Tomada com defeito.  | Ligue outro aparelho na tomada para verificar e troque a tomada se necessário.  | 22                         |
|   | Plugue desconectado.   | Conecte-o a uma tomada de três pinos aterrada. No caso de incompatibilidade do plugue com a tomada, troque a tomada por uma adequada.   | 22                         |
| Ruídos anormais   | Cabo de alimentação danificado.  | Ligue para a <b>Rede de Serviços Brastemp</b> (pág. 2).   | 22                         |
|   | Instalação em local não adequado.  | Veja o item "Por onde começo?" (Instalando).  | 23                         |
|   | Nivelamento inadequado.  | Regule os pés estabilizadores.  | 23                         |
| Refrigeração insuficiente   | Prateleiras mal encaixadas.  | Encaixe as prateleiras corretamente.  | 24                         |
|   | Temperatura ajustada incorretamente.   | Ajuste-a conforme o item "Usando a adega climatizada" (Ajuste de Temperatura).  | 24                         |
| Suor externo  | Portas sendo abertas com muita frequência.   | Instrua as pessoas a abrir a porta somente quando necessário.   | 25                         |
|   | Elevada umidade do ambiente, típica de certos climas e épocas do ano.  | Opte por instalar sua adega climatizada em local ventilado.   | 25                         |
| Suor interno  | Má vedação da borracha magnética que contorna a porta.   | Regule os pés niveladores de maneira a manter a adega climatizada levemente inclinada para trás.  | 23                         |
|   | Abertura de portas muito frequente.  | Evitar aberturas desnecessárias   | 25                         |
|   | Má vedação da borracha magnética que contorna a porta.   | Regule os pés estabilizadores de maneira a manter a adega climatizada levemente inclinada para trás.  | 23                         |
| Suor interno  | Armazenamento de garrafas quentes na adega climatizada.  | Deixe as garrafas em temperatura ambiente antes de armazená-las na sua adega.   | -                          |
|   | Portas mal fechadas.   | Verifique se algum objeto está impedindo o fechamento completo das portas. Se necessário, reorganize as garrafas.   | 23                         |
| Formação de gelo nos compartimentos   | Infiltração de umidade pela porta.   | Verifique se algum objeto está impedindo o fechamento completo da porta. Se necessário, reorganize as garrafas nas prateleiras. Persistindo a formação de gelo, ligue para a <b>Rede de Serviços Brastemp</b> (pág. 2). | 23                         |
| Iluminação não funciona   | LEDs queimados.  | Ligue para a <b>Rede de Serviços Brastemp</b> (pág. 2).   | 25                         |
| Produto alarmando (beep)/apresentando os códigos EE, LL ou HH no display eletrônico | Sensor de temperatura com defeito, ou temperaturas internas do produto fora das faixas normais de funcionamento. | Selecione qualquer tecla do painel de controle para parar o beep. O código continuará aparecendo no display, ligue para a <b>Rede de Serviços Brastemp</b> (pág. 2).  | -                          |

## RUÍDOS CONSIDERADOS NORMAIS

Alguns ruídos são considerados próprios ao funcionamento da adega climatizada. A seguir, apresentamos uma tabela descritiva dos ruídos característicos do funcionamento.

| Problema  | Causa provável   |
|---|--|
| <b>Ruído da expansão de gás (chiado, parece vazamento ou borbulhamento)</b>   | Ruído característico da expansão do gás no sistema de refrigeração. É um ruído semelhante ao gerado quando se enche um balão de gás ou de água borbulhando.  |
| <b>Ruído de fechamento da porta</b>   | A borracha, durante o fechamento da porta, poderá fazer um ruído, chiado.  |
| <b>Estalos</b>  | Os estalos são característicos do produto. Eles podem ser causados devido à diferença de temperatura e de materiais utilizados no produto, uma vez que há uma acomodação desses materiais, provocando ruído. Eles também podem ser causados pelo deslocamento de gelo. É o mesmo ruído que ocorre quando formas de gelo são retiradas do congelador e expostas à temperatura ambiente. |
| <b>Ruído "clic" na parte traseira do produto quando o compressor é ligado</b> | Ruído característico do produto. Quando o relé é acionado, gera um "clic" que significa que o compressor partiu (ligou).   |
| <b>Ruído do compressor</b>  | Ruído característico de motor. Significa que o compressor está em funcionamento.   |
| <b>Ruído de degelo</b>  | Ruído característico de água escorrendo. Ocorre quando a adega climatizada está fazendo o degelo.  |

## 8. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### MODELO: BZB31A

| Dimensões sem embalagem               | (mm) |
|---------------------------------------|------|
| Altura                                | 970  |
| Largura                               | 500  |
| Profundidade com puxador              | 595  |
| Dimensões com embalagem               | (mm) |
| Altura                                | 1010 |
| Largura                               | 570  |
| Profundidade                          | 625  |
| Capacidade                            |      |
| Garrafas                              | 31   |
| Peso sem embalagem (kg)               | 43   |
| Peso máximo sobre as prateleiras (kg) | 10   |

O fabricante se reserva o direito de modificar as características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos sem aviso prévio.

## 9. TERMO DE GARANTIA

### TEMPO DE GARANTIA

O seu produto Brastemp é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 12 (doze) 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 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 da garantia, o produto terá assistência técnica da **Rede de Serviços Brastemp**.

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

- O uso do produto não for exclusivamente doméstico;
- Não forem observadas as orientações e recomendações do Manual do 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 ideal recomendada no Manual do Consumidor do produto;
- Tenha ocorrido mau uso, uso inadequado ou se o produto tiver sofrido alterações ou modificações estéticas e/ou funcionais, bem como tiver sido realizado conserto por pessoas ou entidades não credenciadas pela Whirlpool S.A.;
- Houver sinais de violação do produto, remoção e/ou adulteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.

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

- Despesas 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., 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 da falta de fornecimento ou problemas e/ou insuficiência no fornecimento de energia elétrica, água ou gás na residência, tais como: oscilações de energia elétrica superiores ao estabelecido no Manual do Consumidor, pressão de água insuficiente para o ideal funcionamento do produto;
- Serviços e/ou despesas de manutenção e/ou limpeza 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, quedas ou atos pelo próprio consumidor ou por terceiros, bem como efeitos decorrentes de fato da natureza, tais como relâmpago, chuva, inundação, etc.;
- Importante: NÃO NOS RESPONSABILIZAMOS POR VÍCIO DE SERVIÇOS PRESTADOS POR TERCEIROS. Recomendamos que, no ato da entrega, confira seu produto na presença do transportador. Verifique a qualidade da entrega, a quantidade, se o produto está de acordo com a compra e a descrição da nota fiscal que o acompanha. Caso exista qualquer problema, recuse o produto, registre o motivo no verso da nota fiscal e entre em contato com o responsável pelo serviço de entrega;
- Defeitos estéticos (produtos riscados ou amassados) ou com falta de peças internas ou externas de produtos vendidos no estado, saldo ou produtos de mostruário – esses produtos têm garantia de 12 meses apenas para defeitos funcionais não discriminados na nota fiscal de compra do produto;
- 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 à orientação de uso de eletrodoméstico, cuja explicação esteja presente no Manual do Consumidor ou em Etiquetas Orientativas que acompanham o produto, serão cobrados dos consumidores.

### A GARANTIA ESPECIAL NÃO COBRE:

- Deslocamentos para atendimento 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. e divulgada através do Serviço de Atendimento ao Consumidor (SAC);
- Todo e qualquer defeito de fabricação aparente e de fácil constatação;
- Peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como lâmpadas, filtros, botões de comando, puxadores, produtos riscados e amassados, bem como a mão de obra utilizada na aplicação das peças e as consequências advindas dessas ocorrências.

### CONSIDERAÇÕES GERAIS:

A Whirlpool S.A. não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir em seu nome qualquer outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos além das aqui explicitadas. A Whirlpool S.A. reserva-se o direito de alterar características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos, sem aviso prévio. Este termo de garantia é válido para produtos vendidos e instalados no território brasileiro.

**Para a sua tranquilidade, preserve e mantenha este manual com o termo de garantia e nota fiscal de compra do produto sempre à mão.**



**BRASTEMP**

Gourmand

[WWW.BRASTEMP.COM.BR](http://WWW.BRASTEMP.COM.BR)