



FORNO COM VAPOR BOD45AR

MANUAL DO CONSUMIDOR

BRASTEMP
Gourmand



*Imagem meramente ilustrativa





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

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





1	SEGURANÇA.....	4	5	LIMPEZA E MANUTENÇÃO	47
	Instruções importantes de segurança.....	4		Limpeza geral.....	47
2	INSTALANDO SEU FORNO COM VAPOR	7	6	COMO RESOLVER PROBLEMAS.....	50
	Requisitos de instalação.....	7			
	Local e nicho de instalação.....	8	7	DADOS TÉCNICOS.....	54
	Dimensões do nicho de instalação.....	8			
	Local da tomada.....	12	8	QUESTÕES AMBIENTAIS.....	54
	Instalação elétrica.....	12			
	Preparando o produto.....	13	9	TERMO DE GARANTIA.....	55
	Instalando seu Forno com Vapor.....	14			
3	CONHECENDO SEU FORNO COM VAPOR	16	10	FALE COM A BRASTEMP.....	58
	Recipientes de cozimento.....	16			
	Usando a Sonda (Termômetro) para carnes - Meat Control	18			
	Conhecendo o painel.....	20			
	Antes do uso.....	21			
4	USANDO SEU FORNO COM VAPOR.....	22			
	Alterar as definições.....	22			
	Mensagens.....	26			
	Atalhos.....	26			
	Ligar/desligar e Pausar.....	27			
	Timer de cozinha.....	28			
	Aumentar tempo durante o cozimento.....	28			
	Funções Especiais.....	29			
	Sob vácuo (sous vide).....	34			
	Descongelar a vapor.....	36			
	Aquecer.....	37			
	Manual.....	38			
	Auto-modo assistido.....	45			





1 SEGURANÇA

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

A sua segurança e a de terceiros é muito importante. ESTE MANUAL E O SEU PRODUTO TÊM IMPORTANTES INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA. LER ATENTAMENTE E GUARDAR PARA FUTURA REFERÊNCIA.



Este é o símbolo de alerta de segurança. Este símbolo alerta sobre situações que podem trazer riscos à sua vida, ferimentos a você ou a terceiros.

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

Estas palavras significam:

PERIGO

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

ADVERTÊNCIA

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

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

ITENS DE SEGURANÇA

ADVERTÊNCIA



Risco de Choque Elétrico

Desligue o disjuntor ou retire o plugue da tomada antes de efetuar qualquer manutenção no produto. Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.

Não remova o pino de conexão terra. Ligue a uma tomada tripolar aterrada. Não use adaptadores ou T's. Não use extensões.

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

- 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.

DICAS IMPORTANTES

- A primeira instalação do seu Forno deve ser feita por um técnico treinado e certificado pela Brastemp, seguindo as informações descritas neste manual. **Esta instalação não 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.
- O aparelho deve permanecer desconectado da fonte de alimentação antes que qualquer operação de instalação seja realizada.
- Use luvas de proteção para realizar todas as operações de desembalagem e instalação.
- Após a instalação, os componentes elétricos não devem estar acessíveis ao usuário.
- Seu Forno com vapor foi desenvolvido exclusivamente para o uso doméstico.
- Este aparelho deve ser embutido. Não o use de maneira independente.
- O cordão de alimentação não deve ficar apoiado sobre superfícies quentes, cantos pontiagudos ou bordas cortantes, para evitar o rompimento da isolamento do mesmo.
- O cabo de alimentação deve ter o tamanho suficiente para conectar o aparelho (instalado no nicho) à tomada.
- Para desconectar o Forno com vapor, nunca puxe o cabo de força pelo cabo, apenas pelo plugue, para não danificá-lo.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pela **Rede de Serviços Brastemp**, a fim de evitar riscos.
- Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do apare-

- lho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- Só permitir que as crianças usem o Forno sem supervisão quando as instruções adequadas forem dadas para que a criança seja capaz de usar o Forno de uma forma segura e entenda os perigos do uso indevido.
- Não aqueça recipientes lacrados.
- Use somente utensílios de cozinha aprovados para uso em Forno. Siga as instruções do fabricante dos utensílios, especialmente quando estiver usando utensílios de vidro ou plástico.
- Durante o uso o aparelho torna-se quente. Devem ser tomados cuidados para que se evite o toque em elementos de aquecimento no interior do Forno.
- No final do cozimento, tenha cuidado ao abrir a porta do aparelho, deixando que o ar quente ou o vapor saiam gradualmente antes de acessar o aparelho. Não obstrua as aberturas de ventilação.
- O uso de acessórios não recomendados pela Brastemp pode provocar acidentes e danos ao aparelho e/ou acessórios.
- Ao retirar os alimentos de dentro do Forno, use sempre luvas térmicas para evitar queimaduras.
- Não utilize o Forno para secar roupas ou guardar utensílios, pães ou alimentos.
- Jamais guarde materiais inflamáveis no Forno ou nas suas proximidades.
- Ao usar o Forno, se você observar fumaça, retire o plugue da tomada. Mantenha a porta fechada para conter qualquer chama.





- O Forno deve ser limpo regularmente e restos de alimentos devem ser removidos. Consulte as orientações de limpeza descritas neste manual.
- A falta de limpeza do Forno pode danificar as paredes internas do produto, reduzindo a sua vida e também gerando situações de risco.
- Evite o acúmulo de detritos no batente do Forno ou na superfície das travas de segurança para não prejudicar a vedação do mesmo.
- Durante e após o uso, não toque nas superfícies internas do Forno, nem deixe roupas ou outros materiais inflamáveis em contato com elas, até que tenham tido tempo suficiente para esfriar.
- Não conserte ou substitua qualquer peça do Forno, a não ser que seja especificamente recomendado neste manual. Todos os demais serviços de manutenção devem ser executados por um técnico da Rede de Serviços Brastemp, e serão cobrados após o período de garantia.
- **ATENÇÃO:** Assegure-se de que o aparelho esteja desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico. Da mesma forma, assegure-se de que a lâmpada esteja fria.
- Nossos produtos foram desenvolvidos de acordo com as normas brasileiras que regem as temperaturas máximas admissíveis. Recomendamos cuidados com as partes que aquecem durante o uso.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES PARA CONSULTAS FUTURAS





2 INSTALANDO SEU FORNO COM VAPOR

REQUISITOS DE INSTALAÇÃO

ADVERTÊNCIA

Risco de Lesão por Excesso de Peso

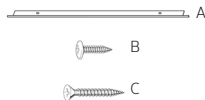
Use duas ou mais pessoas para mover e instalar o seu produto.
Não seguir essa instrução pode trazer danos à sua coluna ou ferimentos.

FERRAMENTAS E PEÇAS

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

Peças fornecidas:

- Acabamento metálico (A) - 1 unidade
- Parafuso (B) - 2 unidades
- Parafuso (C) - 2 unidades



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 "Instalação Elétrica". É recomendado que todas as conexões elétricas sejam feitas por um instalador técnico qualificado.

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 com Vapor.
- É exigida uma tomada tripolar aterrada. Veja a seção "Instalação Elétrica".
- A caixa de disjuntores não pode estar localizada dentro do nicho de embutimento e deve estar em local acessível.
- A superfície de apoio do Forno com Vapor 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 com Vapor (aproximadamente 70 kg).



LOCAL E NICHOS DE INSTALAÇÃO

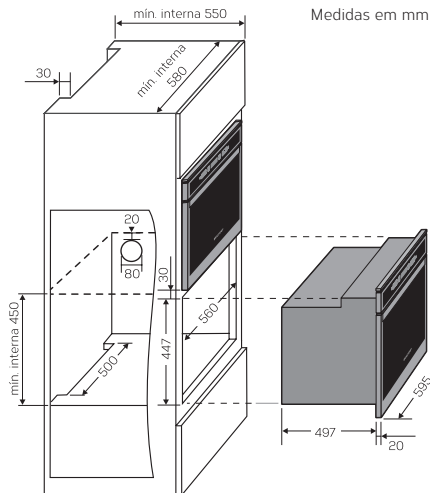
- O material do móvel, no qual o Forno com Vapor será instalado, deve ser resistente ao calor (mín. 95°C).
- O nicho do móvel para instalar o Forno com Vapor deve ter as dimensões indicadas nas figuras ao lado.
- Assegure-se de que toda a poeira, cavacos e pó de madeira, resultantes da preparação e da montagem do móvel, sejam removidos.
- Para assegurar a ventilação de resfriamento adequada, é importante deixar um espaço aberto atrás da unidade (veja item "Dimensões do nicho de instalação"). Quando terminar a instalação, o fundo do Forno com Vapor deve ficar inacessível.
- Instale o Forno com Vapor tomando cuidado para que as paredes do produto não entrem em contato direto com as paredes do móvel.



DIMENSÕES DO NICHOS DE INSTALAÇÃO

Opção 1

Instalação em um móvel tipo torre



As medidas do recorte frontal do móvel devem ter: 560 mm de largura e 447 mm de altura.

As medidas mínimas internas do nicho devem ter:

Largura: 580 mm para que as laterais do produto fiquem distantes 4,5 mm de cada lado do móvel.

Altura: 450 mm para que o topo do produto fique distante 3 mm do móvel superior.

Profundidade: 550 mm para que a parte traseira do Forno fique distante 53 mm do móvel do nicho.

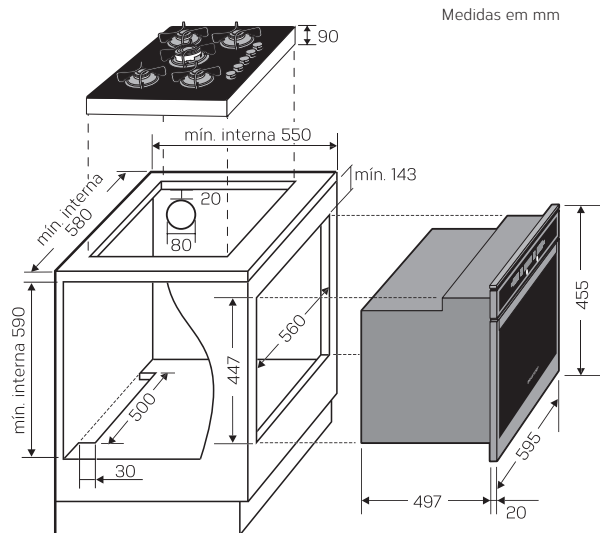
Nota:

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





Opção 2 Instalação abaixo de um Cooktop



Medidas referentes apenas a instalação do forno, para dimensões adicionais consultar o manual do Cooktop.

As medidas do recorte frontal do móvel devem ter: 560 mm de largura e 447 mm de altura.

As medidas mínimas internas do nicho devem ter:

Largura: 580 mm para que as laterais do produto fiquem distantes 4,5 mm de cada lado do móvel.

Altura: 590 mm para que o topo do produto fique distante 143 mm do fundo do Cooktop.

Nota:

Para instalação do Forno com um outro modelo de Cooktop, diferente do modelo apresentado na figura ao lado (com 90 mm de Altura), verifique no manual do cooktop as dimensões mínimas internas do nicho exigidas para este produto.

Profundidade: 550 mm para que a parte traseira do Forno fique distante 53 mm do móvel do nicho.

Nota:

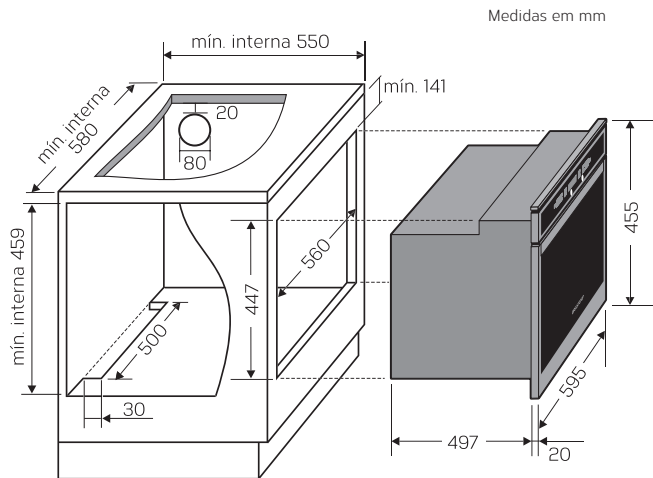
Estas medidas devem ser rigorosamente seguidas por medida de segurança e para que seu Forno com Vapor funcione corretamente.





Opção 3

Instalação abaixo de uma bancada



As medidas do recorte frontal do móvel devem ter: 560 mm de largura e 447 mm de altura.

As medidas mínimas internas do nicho devem ter:

Largura: 580 mm para que as laterais do produto fiquem distantes 45 mm de cada lado do móvel.

Altura: 459 mm para que o topo do produto fique distante 12 mm da bancada.

Profundidade: 550 mm para que a parte traseira do Forno fique distante 53 mm do móvel do nicho.

Nota:

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

IMPORTANTE

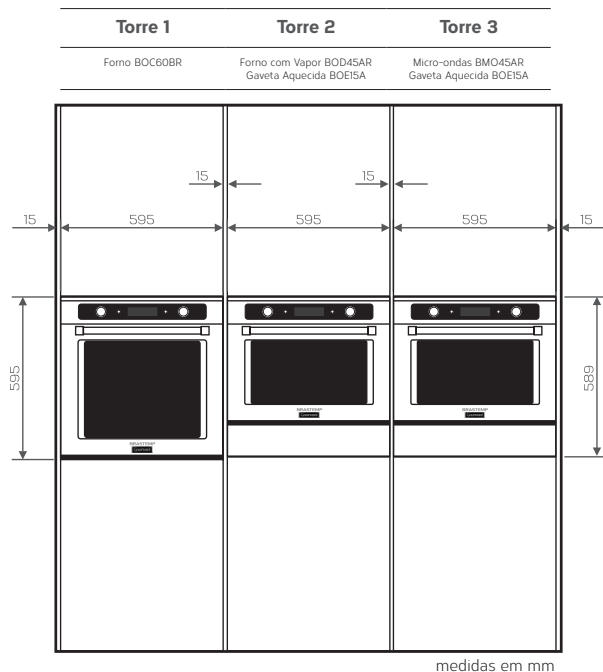
As configurações de Micro-ondas mais Forno e Cooktop mais Forno, definidas neste manual, são válidas somente entre produtos da marca Brastemp.





Opção 4

Instalação em Galeria - com mais de um móvel tipo torre



Medidas externas dos produtos para opção de instalação em Galeria:

Torre 1:

Largura: 595 mm

Altura: 595 mm

Profundidade: 550 mm

Torres 2 e 3:

Largura: 595 mm

Altura: 589 mm

Profundidade: 550 mm

Notas:

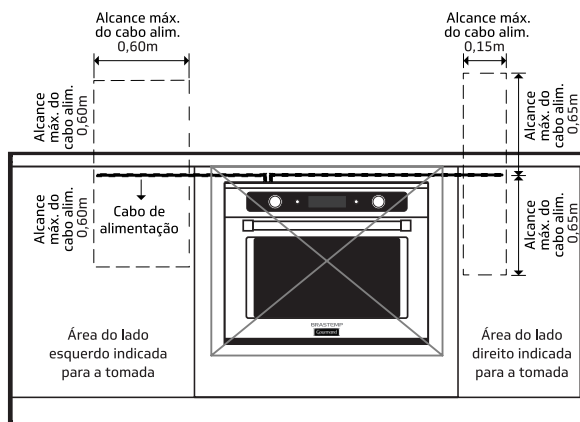
- A medidas internas dos nichos devem ser verificadas nos manuais que correspondem aos produtos a serem instalados.
- A medida final da galeria pode variar conforme a espessura do móvel.
- Para esta opção de instalação, a Gaveta Aquecida deve ser instalada sem os pés. Se o armário possuir uma porta abaixo da superfície de apoio, respeite uma distância mínima de 10 mm entre a porta e a base da Gaveta Aquecida.





LOCAL DA TOMADA

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



Nota:

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

ATENÇÃO

Em caso de instalação abaixo de um Cooktop a gás, a Bras-temp não recomenda a existência de um registro de gás no interior do nicho do Forno com Vapor.

INSTALAÇÃO ELÉTRICA

⚠ ADVERTÊNCIA

Risco de Choque Elétrico

Desligue o disjuntor antes de efetuar qualquer manutenção no produto.

Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.

Não remova o pino de conexão terra.

Ligue a uma tomada tripolar aterrada.

Não use adaptadores ou T's.

Não use extensões.

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





- Seu Forno com Vapor 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 as peças serão cobrados caso não sejam cobertos pela garantia.
- A instalação elétrica das tomadas onde o seu Forno com Vapor será ligado deve estar dimensionada para uma corrente elétrica de 16 Amperes.
- Este produto possui uma potência de 2600 W. Assegure-se de 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 electricista 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.

- Não remova o pino de conexão terra.
- Ligue a uma tomada tripolar aterrada.
- Encaixe o Forno com Vapor no móvel e verifique se o fornecimento de energia elétrica está normal.
- Não utilize tomadas múltiplas nem extensões.
- Coloque o Forno com Vapor 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 próximos 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**.

PREPARANDO O PRODUTO

- Para evitar danos ao piso, apoie o Forno com Vapor 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 com Vapor.
- 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 estejam adequadas e de acordo com as Normas Brasileiras.

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 ampêres. 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 (conforme norma NBR 5410).

ADVERTÊNCIA

Risco de Lesão por Excesso de Peso

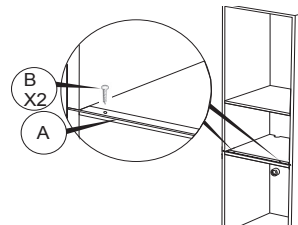
São necessários pelo menos duas pessoas para mover e instalar o Forno de micro-ondas.

Não seguir essa orientação pode resultar em acidentes pessoais ou danos no produto.

INSTALANDO SEU FORNO COM VAPOR

ACABAMENTO METÁLICO

Na parte superior da embalagem do produto encontra-se um acabamento metálico que deve ser instalado no nicho antes da instalação do Forno com Vapor. Posicione acabamento metálico (A) como na imagem ao lado e fixe-a com os parafusos (B). Ela servirá como um acabamento para o móvel.



PREPARAÇÃO DO PRODUTO

- 01** Retire o produto da caixa e leve-o até o local da instalação.
- 02** Retire o isopor e possíveis resíduos que possam ficar na parte externa do produto.
- 03** Retire todos os acessórios que se encontram no interior do Forno com Vapor.



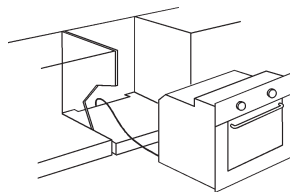
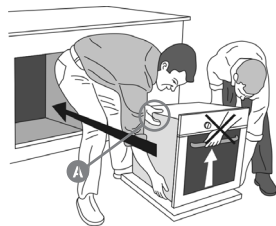
INSTALAÇÃO NO NICHU

01 Levante o Forno com Vapor usando as alças em cada lado, e introduza-o no gabinete (nicho).

02 Encaixe o Forno com Vapor no vão do móvel que foi construído de acordo com o item "Dimensões do nicho de instalação" (página 8), de forma a permitir as conexões elétricas.

03 Tome cuidado para que o cordão de alimentação não fique pressionado pelo aparelho após o embutimento do mesmo, pois o contato com partes quentes pode danificar o cordão causando risco de choque elétrico ou incêndio.

04 Centralize o Forno com Vapor no nicho do gabinete antes da fixação final.



FIXAÇÃO DO PRODUTO NO NICHU

01 Para fazer a fixação do Forno com Vapor, abra a porta do produto.

02 Usando uma furadeira com broca de 2 mm faça os dois furos no móvel, seguindo os furos existentes nas laterais do produto. Siga a indicação da figura 1.

03 Em seguida, coloque os dois parafusos (C) e aperte-os.

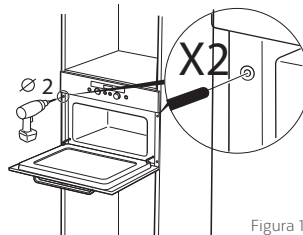


Figura 1

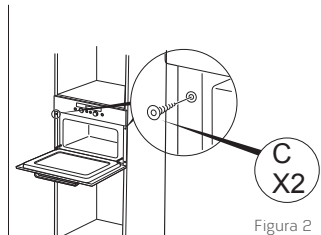


Figura 2

04 Ligue as conexões do Forno com Vapor à rede elétrica.

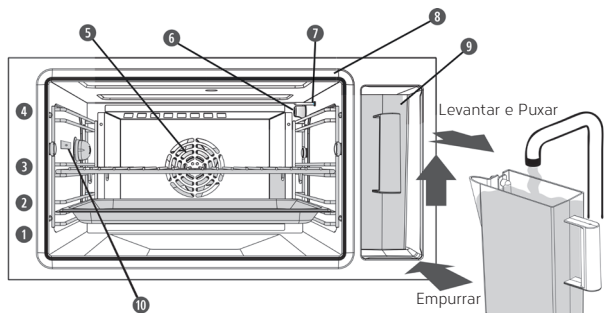
IMPORTANTE

Certifique-se que o produto tenha sido fixado corretamente. O não cumprimento desse procedimento pode causar a queda do Forno com Vapor e danos ao usuário e ao produto.





3 CONHECENDO SEU FORNO COM VAPOR



- | | |
|---------------------------|--|
| 1 Nível 1 para Prateleira | 6 Entrada de vapor |
| 2 Nível 2 para Prateleira | 7 Sensor de temperatura |
| 3 Nível 3 para Prateleira | 8 Vedação da porta |
| 4 Nível 4 para Prateleira | 9 Alojamento do tanque de água |
| 5 Ventilação forçada | 10 Tampa da tomada de conexão da Sonda (Termômetro) para carnes - Meat Control |

RECIPIENTES DE COZIMENTO

- Existem vários recipientes disponíveis no mercado. Antes de comprar, certifique-se de que eles são adequados para cozinhar com vapor e ar quente combinados.
- Coloque um recipiente na prateleira. Ela pode suportar pesos maiores do que uma assadeira ou a bandeja para cozimento a vapor.

IMPORTANTE

Certifique-se de que existe um espaço de pelo menos 30 mm entre a borda superior do recipiente e o teto da cavidade para permitir a entrada de vapor suficiente no recipiente.

ESCOLHA DO RECIPIENTE DE COZIMENTO

Use recipientes de cozimento perfurados sempre que possível, por exemplo, para cozinhar vegetais. O vapor tem acesso livre aos alimentos de todos os lados e os alimentos são cozidos uniformemente.

O vapor atinge facilmente o espaço entre pedaços de alimento, como batatas grandes. Isto garante um cozimento uniforme e eficaz. Permite também que uma grande quantidade de alimentos seja preparada no mesmo período de tempo usado para uma quantidade menor.

Pratos mais compactos, como caçarolas ou assadeira, ou alimentos como ervilhas ou espargos, que ocupam um espaço muito pequeno/sem espaço livre entre eles, levarão mais tempo para cozinhar, porque o vapor tem menos espaço para trabalhar.





ACESSÓRIOS QUE ACOMPANHAM O PRODUTO

ESPONJA

A esponja fornecida é usada para limpar a condensação residual que pode estar presente no Forno frio após o cozimento. É importante que você deixe o Forno esfriar para evitar queimaduras. Com o tempo, sua esponja pode sofrer desgaste. Você pode adquirir uma nova nas Redes Autorizadas Brastemp, ou utilizar uma esponja comum não abrasiva.

PRATELEIRA

A prateleira permite a circulação de ar quente ao redor do alimento. Coloque os alimentos diretamente sobre ela ou use-a como apoio para panelas, formas de bolo e outros recipientes para cozinhar.

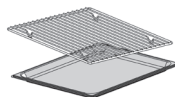
Quando você colocar os alimentos diretamente na prateleira, coloque a assadeira e Bandeja Coletora sob ela.



ASSADEIRA E BANDEJA COLETORA

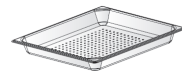
Utilize a assadeira e a bandeja coletora sob a prateleira para cozimento a vapor. A assadeira também pode ser usada como utensílio de cozimento ou como bandeja coletora.

A assadeira e a bandeja coletora são usadas para recolher os caldos que pingarem e partículas de alimentos que, de outro modo, poderiam manchar e sujar a parte interna do Forno. Evite colocar o recipiente diretamente no fundo do Forno.



BANDEJA PARA COZIMENTO A VAPOR

Use a bandeja para cozimento a vapor para alimentos como peixes, vegetais e batatas. Use o Forno sem a bandeja para cozimento a vapor para alimentos como arroz e grãos.



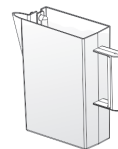
TANQUE DE ÁGUA

O tanque de água está localizado atrás da porta e fica acessível assim que a porta é aberta. Encha o tanque de água até a marca "MÁX." com água da torneira.

Antes do primeiro uso, retire a esponja de dentro do tanque. Nunca utilize-o com a esponja dentro, isso pode danificar seu produto.

Use apenas água da torneira limpa ou água de garrafa. Nunca use água destilada, nem quaisquer outros líquidos no tanque de água. É importante esvaziar o tanque de água após cada uso por razões higiênicas e para evitar o acúmulo de condensação de água no interior do produto.

Cuidadosamente, retire o tanque de água do compartimento. Mantenha-o na horizontal para permitir que a água restante seja drenada para fora do encaixe da vasilha.



IMPORTANTE

Todas as funções de cozimento, exceto Ar Forçado, exigem que o tanque de água esteja cheio.





SONDA (TERMÔMETRO) PARA CARNES - MEAT CONTROL

A Sonda (Termômetro para carnes) foi desenvolvida para medir a temperatura interna dos alimentos entre a faixa de 30 °C e 100 °C. Assim que a temperatura definida é atingida, o aparelho desliga e exibe no visor: TEMPERATURA ATINGIDA.



IMPORTANTE

- Nunca mergulhe a Sonda (Termômetro para carnes) na água durante a limpeza. Simplesmente, limpe-a com um pano úmido ou papel toalha após o uso.
- O Forno não deve ser utilizado com a Sonda (Termômetro para carnes) na cavidade se não estiver conectada ao Forno. Se você utilizar o Forno sem obedecer a esta instrução, danificará a Sonda (Termômetro para carnes).
- Utilize apenas o sensor de temperatura recomendado para este Forno.
- Para preparos com a **Sonda (Termômetro) para carnes - Meat Control** não é necessário preaquecer o Forno. Caso utilize o preaquecimento, a **Sonda (Termômetro) para carnes - Meat Control** deve ser inserido ao término do mesmo.

USANDO A SONDA (TERMÔMETRO) PARA CARNES - MEAT CONTROL

A **Sonda (Termômetro) para carnes - Meat Control** é um acessório que permite escolher o ponto de cozimento de diferentes tipos de carnes, e indica quando o alimento está pronto. É indicada para carnes de ave, bovina e suína. Evite utilizar a Sonda (Termômetro para carnes) em carnes de baixa espessura tais como: bifés, bistecas e peixes.



ATENÇÃO

- Para garantir a leitura correta da temperatura, a **Sonda (Termômetro) para carnes - Meat Control** deve ser inserido por completo no alimento, ou seja, toda a parte metálica deve estar dentro da carne.
- A ponta da Sonda (Termômetro para carnes) deve estar posicionada no centro ou na parte mais grossa da carne.
- Não posicione a **Sonda (Termômetro) para carnes - Meat Control** em regiões com muita gordura ou encostado no osso.
- Evite utilizar a Sonda (Termômetro para carnes) em carnes de baixa espessura tais como: bifés, bistecas e peixes.
- Se a carne tiver uma espessura muito irregular, verifique se está bem cozida antes de retirá-la do Forno.



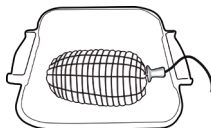


As dicas a seguir são importantes para obter melhores resultados:

AVES: insira toda a parte metálica da Sonda (Termômetro para carnes) na carne, de modo que a ponta fique na parte mais grossa do peito e próxima ao osso central. Sugestão: insira a sonda partindo dos pés em direção às asas.



CARNES: insira toda a parte metálica da Sonda (Termômetro para carnes) na carne, de modo que a ponta fique na parte mais grossa ou central.



Nota:

As indicações da tabela servem apenas como guia. Não utilize a Sonda (Termômetro para carnes) em carnes congeladas.

ATENÇÃO

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

! ADVERTÊNCIA

Risco de Queimadura



Use uma luva para inserir ou remover a Sonda (Termômetro para carnes).
Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.
Não toque o elemento de aquecimento.
Não seguir estas instruções pode trazer risco de queimadura.

PONTO DE COZIMENTO EM °C PARA DIFERENTES ALIMENTOS

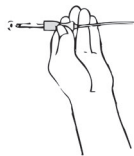
ALIMENTO	PONTO DE COZIMENTO
Aves	Frango: 82 °C Peru: 75 °C
Carne de porco	74 °C
Carne vermelha	Mal passada: 60 a 64 °C Ao ponto: 65 a 74 °C Bem passada: 75 °C





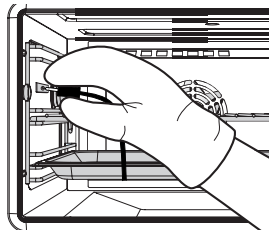
PROGRAMANDO A Sonda (TERMÔMETRO) PARA CARNES - MEAT CONTROL

01 Coloque a **Sonda (Termômetro) para carnes - Meat Control** no alimento enquanto ainda estiver na bancada da cozinha.



02 Coloque o alimento preparado no Forno.

03 Abra a tampa da **Sonda (Termômetro) para carnes - Meat Control** e conecte a Sonda (Termômetro para carnes) à tomada na parede do Forno. Certifique-se de que o cabo está livre também depois que a porta do Forno estiver fechada. Tanto a tomada quanto o plugue da sonda não possuem corrente.



Ao término do uso da **Sonda (Termômetro) para carnes - Meat Control** limpe-o com um pano úmido ou papel toalha após o uso. Seque e guarde fora do Forno com Vapor.

CONHECENDO O PAINEL

A figura abaixo mostra a descrição do painel de controle e a identificação de cada um dos botões e teclas disponíveis.



- 1** Botão **Multifunção**: Acessa o menu para selecionar a função desejada.
- 2** Tecla **Ligar / Desligar / Pausar**: Liga e desliga o Forno com Vapor.
- 3** Tecla **Voltar**: Retorna à tela anterior.
- 4** **Visor**
- 5** Tecla **OK**: Seleciona a opção escolhida e segue para a próxima tela.
- 6** Tecla **Iniciar**: Inicia o aquecimento.
- 7** Botão de **Ajuste (+/-)**: Utilize para percorrer os menus, ajustar tempo, quantidade e outras funções.





ANTES DO USO

01 Abra a porta, retire os acessórios e certifique-se de que o Forno está vazio.

02 Retire a esponja de dentro do tanque de água. Nunca utilize-o com a esponja dentro, isso pode danificar seu produto.

03 Lave o tanque e enxágue bem, garantindo que não ficarão resíduos de sujeira ou sabão, evitando que os resíduos evaporem durante o cozimento e contaminem a comida.

04 Encha o tanque com água limpa até a marca "MÁX". Deslize o tanque com água em seu compartimento até que ele engate no ponto de contato e fique firme no lugar.

Nota:

A bomba d'água, responsável pelo enchimento e drenagem do aquecedor de vapor, deverá ser ativada. Inicialmente, um ruído soarás mais alto durante o bombeamento de ar e mais baixo quando a água estiver enchendo a bomba novamente.

Isto é normal e não há motivo para preocupação.

Depois da calibração, deixe o Forno esfriar até a temperatura ambiente e depois seque as áreas úmidas, se houver.

Esvazie o tanque de água e seque-o antes de usá-lo novamente.

05 Execute a função de AR FORÇADO em 200°C por cerca de uma hora, para eliminar o cheiro e os vapores da graxa protetora e dos materiais isolantes. O ambiente deve permanecer ventilado durante esta operação.





4 USANDO SEU FORNO COM VAPOR

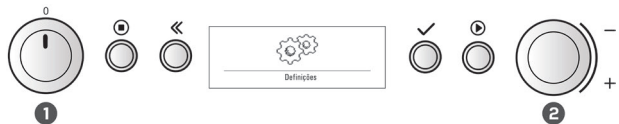
ALTERAR AS DEFINIÇÕES

Quando o aparelho for ligado pela primeira vez, irá solicitar a configuração do idioma e do relógio.

Após uma falha de energia, o relógio retornará às 12:00. Para corrigir, siga os passos para ajuste do Relógio à seguir.

Durante qualquer cozimento, a lâmpada do Forno permanecerá acessa o tempo todo, para melhor visualização do alimento.

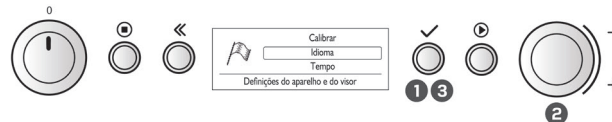
O Forno possui diversas funções que podem ser ajustadas de acordo com o seu gosto pessoal.



1 Gire o botão **Multifunção** até que a opção DEFINIÇÕES seja exibida.

2 Gire o botão de **Ajuste (+/-)** para escolher uma das definições que deseja ajustar.

IDIOMA



1 Pressione a tecla **OK**.

2 Gire o botão **Ajuste (+/-)** para selecionar um dos idiomas disponíveis.

3 Pressione novamente a tecla **OK** para confirmar a alteração.



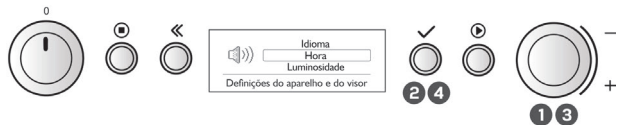
IMPORTANTE

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





AJUSTE DO RELÓGIO

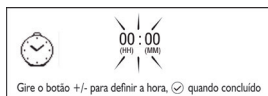


1 Gire o botão **Ajuste (+/-)** até que a opção **HORA** seja exibida.

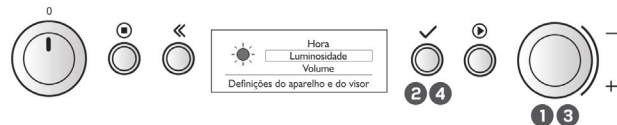
2 Pressione a tecla **OK** (os dígitos começam a piscar).

3 Gire o botão **Ajuste (+/-)** para ajustar o relógio de 24 horas.

4 Pressione novamente a tecla **OK** para confirmar a alteração. O relógio fica ajustado e em funcionamento.



LUMINOSIDADE

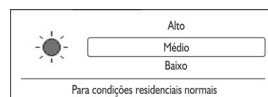


1 Gire o botão **Ajuste (+/-)** até que a opção **LUMINOSIDADE** seja exibida.

2 Pressione a tecla **OK**.

3 Gire o botão **Ajuste (+/-)** para definir o nível de luminosidade mais adequado à sua preferência.

4 Pressione a tecla **OK** novamente para confirmar a seleção.



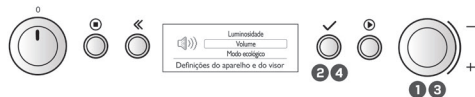
IMPORTANTE

Caso o relógio do produto apresente variação no horário mostrado no visor (atrasado ou adiantado) realize o ajuste do horário. Isso ocorre devido às variações no abastecimento de energia do local onde o produto está instalado.

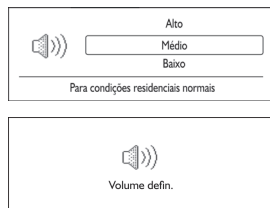




AJUSTE DO VOLUME



- 1 Gire o botão **Ajuste (+/-)** até que a opção **VOLUME** seja exibida.
- 2 Pressione a tecla **OK**.
- 3 Gire o botão **Ajuste (+/-)** para definir o volume para alto, médio, baixo ou silencioso.
- 4 Pressione novamente a tecla **OK** para confirmar a alteração.

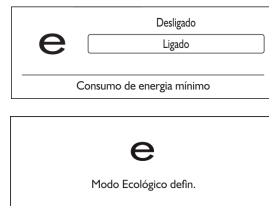


MODO ECOLÓGICO

Quando o modo MODO ECOLÓGICO estiver ligado e o produto não estiver realizando alguma função, o visor mostrará o relógio de 24 horas com luminosidade reduzida para poupar energia. O visor acenderá automaticamente sempre que se pressionar uma tecla ou se abrir a porta do Forno.



- 1 Gire o botão **Ajuste (+/-)** até que a opção **MODO ECOLÓGICO** seja exibida.
- 2 Pressione a tecla **OK**.
- 3 Gire o botão **Ajuste (+/-)** para ativar ou desativar o MODO ECOLÓGICO.
- 4 Pressione novamente a tecla **OK** para confirmar a alteração.



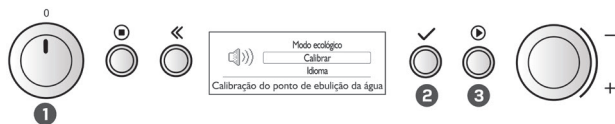
Quando o modo MODO ECOLÓGICO estiver desligado, o visor não será desligado e o relógio de 24 horas estará sempre visível.



CALIBRAÇÃO

O processo de calibração é necessário para ajustar seu produto às condições ambientais do local de instalação e geralmente a calibração é realizada uma vez e deve ser o suficiente se o Forno permanecer instalado em uma casa.

No entanto, se você instalou seu aparelho em uma casa móvel ou similar, mudou-se para outra cidade ou alterou de qualquer outra maneira a altitude do local onde o Forno está instalado, ele deve ser recalibrado antes de usar.



1 Gire o botão **Multifunção** até que a opção **CALIBRAR** seja exibida

2 Pressione a tecla **OK**.

3 Pressione a tecla **Iniciar**.



Antes de usar essa função

Certifique-se de que o tanque de água está cheio de água da torneira.

Nota:

A temperatura de ebulição da água depende da pressão do ar. Ela entra em ebulição mais facilmente em grandes altitudes do que no nível do mar.

Durante a calibração

O aparelho é configurado automaticamente nas taxas de pressão atual onde o Forno está instalado. Isso pode causar mais vapor do que o normal. É normal.

Após a calibração

Deixe o Forno esfriar e limpe as partes úmidas.

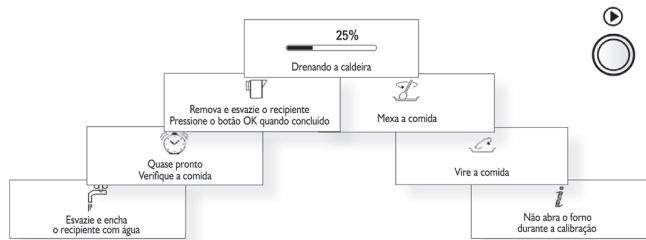


MENSAGENS

Ao utilizar diversas funções o Forno poderá parar e solicitar que execute uma ação ou indicar o acessório mais adequado.

Sempre que surgir uma mensagem:

- Abra a porta (se necessário).
- Execute a ação (se necessário).
- Feche a porta e reinicie pressionando a tecla **Iniciar**.



ATALHOS

Para aumentar a facilidade de utilização, o Forno compila automaticamente uma lista dos atalhos favoritos do usuário.

Quando começar a utilizar o Forno, a lista consistirá em 10 posições vazias assinaladas como ATALHOS. A medida que for utilizando o Forno, este começará a preencher automaticamente a lista com os atalhos das funções usadas com maior frequência.

Ao entrar no menu Favoritos, a função mais utilizada estará pré-selecionada e posicionada como Atalho #1.

Nota:

A ordem das funções apresentadas no menu Atalhos será automaticamente alterada de acordo com a frequência de uso.



- 1 Gire o botão **Multifunção** até que a opção ATALHOS seja exibida.



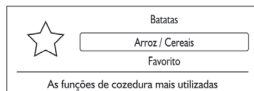
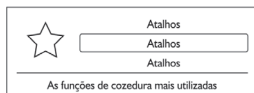


2 Gire o botão de **Ajuste (+/-)** para selecionar uma das opções de ATALHOS. A função utilizada de forma mais frequente estará pré-selecionada.

3 Pressione a tecla **OK** para confirmar a seleção.

4 Utilize o botão **Ajuste (+/-)** e a tecla **OK** para efetuar os ajustes necessários.

5 Pressione a tecla **Iniciar**.



LIGAR/DESLIGAR E PAUSAR

Utilize a tecla **Ligar/Desligar** para ligar, desligar ou pausar o aparelho.

Quando o aparelho estiver ligado, todos os botões e teclas funcionam normalmente e o relógio de 24 horas não é apresentado no visor.

Quando o aparelho estiver desligado, o relógio de 24 horas é apresentado.

Nota:

o comportamento do Forno pode diferir do descrito acima, dependendo do fato de a função MODO ECOLÓGICO estar ativada ou desativada.

As descrições presentes neste manual de instruções assumem que o Forno está ligado.





TIMER DE COZINHA

Utilize esta função sempre que necessitar de um timer de cozinha para medir o tempo exato em vários procedimentos, tais como o cozimento de ovos, fermentação da massa para preparo de bolos, etc.

Esta função só está disponível quando o Forno é desligado ou se encontra no modo de espera. Um sinal sonoro será emitido sempre que o timer tiver concluído a contagem decrescente.

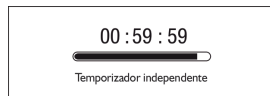
Se pressionar a tecla **Ligar/Desligar** antes do timer terminar a contagem, desativará o timer.



1 Desligue o forno, girando o botão Multifunção para a posição zero (0) ou pressionando a tecla **Ligar/Desligar**.

2 Pressione a tecla **OK**.

3 Gire o botão **Ajuste (+/-)** para ajustar o tempo desejado no timer.



4 Pressione a tecla **OK** para iniciar a contagem decrescente do timer.

Nota: se o Forno estiver no modo silencioso, o sinal sonoro não será emitido. Altere as definições de volume para utilizar o timer.

AUMENTAR TEMPO DURANTE O COZIMENTO

Assim que o processo de cozimento tiver sido iniciado, o tempo pode ser facilmente aumentado em intervalos de 1 minuto, pressionando a tecla **Iniciar**. Cada vez que a tecla **Iniciar** for pressionada, aumentará o tempo em 1 minuto.

Ao girar o botão de **Ajuste (+/-)**, poderá percorrer os diversos parâmetros e selecionar o parâmetro que pretende alterar.

Pressione a tecla **OK** para selecionar e ativar o parâmetro a ser alterado (começará a piscar). Gire o botão de **Ajuste (+/-)** para alterar a definição.

Pressione a tecla **OK** novamente para confirmar a seleção. O Forno continua automaticamente com a nova definição.



Ao pressionar a tecla **Voltar**, você pode retornar diretamente para o último parâmetro que você alterou.





FUNÇÕES ESPECIAIS



1 Gire o botão **Multifunção** até que a opção **FUNÇÕES ESPECIAIS** seja exibida.

2 Gire o botão **Ajuste (+/-)** para escolher uma das funções especiais. Siga as instruções nos capítulos específicos de cada função.

FUNÇÕES ESPECIAIS

FUNÇÃO	USO SUGERIDO
Fermentar	Use para a massa crescer dentro do Forno a uma temperatura constante de 40°C
Limpeza a Vapor	Use para limpar o Forno
Desincrustar	Use para descalcificar o depósito de água quente
Escoamento	Escoamento manual do depósito de água quente
Esterilizar	Para esterilizar mamadeiras e frascos
logurte	Para fazer iogurte
Manter Aquecido	Para preservar alimentos como frutas e vegetais

FERMENTAR

Nesta função é possível fermentar massas, como as de pão. Esta função acelera o crescimento da massa quando comparado ao crescimento em temperatura ambiente (20-25°C), reduzindo o tempo total de fermentação em aproximadamente um terço.



1 Pressione a tecla **OK**.

2 A mensagem "Encha o tanque com água" irá aparecer no visor. Encha o tanque com água. Pressione a tecla **OK**. Nunca utilize-o com a esponja fornecida, ou qualquer outro objeto dentro do tanque, isso pode danificar seu produto.

3 Pressione a tecla **OK**.

4 Gire o botão **Ajuste (+/-)** para definir o tempo de Fermentação.

5 Pressione a tecla **Iniciar**.



Fermentação

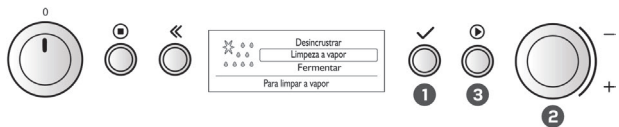
Prepare a massa de sua preferência (é necessário que tenha sido



usado fermento biológico na massa).
Coloque a tigela com a massa na bandeja coletora na prateleira de nível 1 ou 2. Cubra com pano para cozimento.
Deixe fermentando até que a massa dobre de tamanho, ou pelo tempo que desejar.

LIMPEZA A VAPOR

A função de LIMPEZA A VAPOR é usada para suavizar partículas de sujeira endurecidas e facilitar a limpeza.



1 Pressione as teclas **OK / Ajuste (+/-)**.

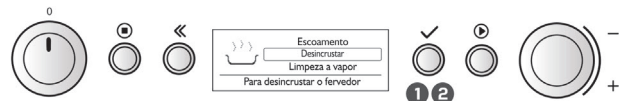
2 Siga as instruções no visor.

3 Pressione a tecla **Iniciar**.

Use-a regularmente para evitar o acúmulo de depósitos de sal e outros alimentos ácidos que possam afetar o material do Forno. O aparelho pode enferrujar se não for mantido limpo. Seque o Forno após a limpeza.

DESINCRUSTAÇÃO

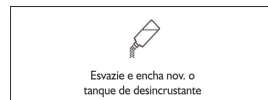
Utilize a função DESINCRUSTAR é usada para descalcificar o depósito de água quente.



1 Pressione a tecla **OK** para o Forno se preparar para a desincrustação.

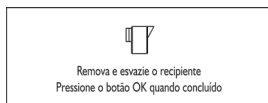
2 Pressione a tecla **OK** após colocar o tanque de água com o tanque de água em seu alojamento. Siga as orientações no visor. Não interrompa o processo até que ele seja concluído.

O aparelho tem um sistema que indica quando a desincrustação do Forno é necessária. Realize o processo quando a mensagem DESINCRUSTAÇÃO NECESSÁRIA aparecer no visor. Antes de realizar a desincrustação, certifi-





que-se de ter líquido de desincrustação suficiente disponível. Recomendamos que você use o vinagre branco que é também adequado para máquinas de café/expresso e chaleiras.



A desincrustação dura cerca de 30 minutos, durante os quais nenhuma função de cozimento pode ser ativada. A mensagem REMOVA indica o final da operação.

Após esvaziar o tanque de água, não deve haver nenhum resíduo no sistema, o aparelho estará devidamente desincrustado e seguro para o uso.

Nota:

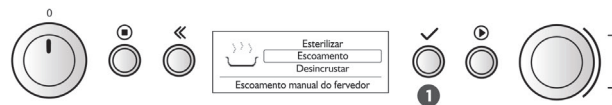
Uma vez iniciado, o procedimento de desincrustação deve estar concluído sempre.

Quantidade de Desincrustador

Em uma garrafa, misture 1 litro de água com 250 ml de vinagre branco. Você deve usar apenas vinagre branco para realizar a desincrustação.

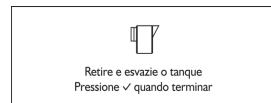
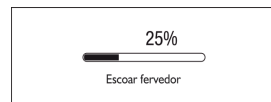
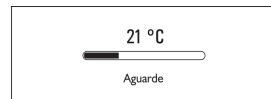
ESCOAMENTO

O escoamento manual do tanque de água quente pode ser realizado para certificar que nenhuma água residual seja deixada para trás durante algum período.



1 Pressione a tecla **OK** para o Forno se preparar para o escoamento.

Se a temperatura no tanque de água quente estiver muito alta, o Forno não iniciará o procedimento de escoamento até que a temperatura tenha diminuído para menos de 60 °C. Depois de ter esfriado o suficiente, o processo será iniciado automaticamente.





ESTERILIZAR

Use essa função para esterilizar mamadeiras e outros itens, como frascos para preservação.



- 1 Pressione a tecla **OK**.
- 2 A mensagem "Encha o tanque com água" irá aparecer no visor. Encha o tanque com água. Pressione a tecla **OK**.
- 3 Pressione a tecla **OK**.
- 4 Gire o botão de **Ajuste (+/-)** para definir o tempo.
- 5 Pressione a tecla **Iniciar**.

Certifique-se de que os itens que você pretende esterilizar são resistentes ao calor e capazes de resistir a 100 °C. Coloque a assadeira e a bandeja coletora ou a prateleira no nível 1. Coloque os itens sobre a mesma, bem espaçados uns dos outros para permitir que o vapor alcance todas as partes. Todos os itens devem ser desmontados em partes individuais menores para permitir que o vapor atinja todos os lados. Seque todas as peças totalmente antes de remontá-las.

Nota:

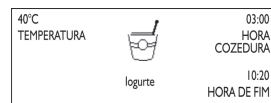
O tempo mínimo de 20 minutos é necessário para obter os resultados adequados. Esse tempo é indicado na configuração padrão de fábrica. Não é possível definir um período menor, sendo que o tempo máximo é de 30 minutos.

IOGURTE

Se você usar leite não pasteurizado, terá que aquecê-lo a 90 °C e deixá-lo resfriar abaixo de 49 °C (não permita que ele esfrie abaixo de 32 °C, 43 °C é a temperatura ideal). Caso contrário, o iogurte não ficará firme.



- 1 Pressione a tecla **OK**.
- 2 A mensagem "Encha o tanque com água" irá aparecer no visor. Encha o tanque com água. Pressione a tecla **OK**.
- 3 Pressione a tecla **OK**.
- 4 Gire o botão de **Ajuste (+/-)** para definir o tempo.
- 5 Pressione a tecla **Iniciar**.





Para fazer iogurte

Adicione cerca de 100 g de iogurte existente em temperatura ambiente com cultura viva a 1 litro de leite integral (o leite e o iogurte devem ter o mesmo percentual de teor de gordura).

Coloque a mistura em potes de vidro de porção individual (Capacidade até 6 potes de vidro de 200 ml).

Cubra cada um firmemente com uma tampa ou uma película aderente resistente ao calor. Frascos especiais de iogurte também podem ser usados.

Coloque os potes na prateleira no Forno.

Configure o tempo para 5 horas (a temperatura é ajustada de fábrica em 40 °C).

Permita que o iogurte esfrie e depois coloque na geladeira por várias horas antes de servir. Pode ser mantido de 1 a 2 semanas. Você pode usar uma pequena parte (cerca de 100 g) para iniciar outro lote dentro de 5 a 7 dias.

Nota:

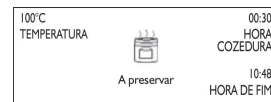
É muito importante que todos os utensílios e frascos estejam limpos ao fazer o iogurte para não contaminá-lo com bactérias indesejáveis por engano. Recomendamos que você use a função ESTERILIZAR para sanitizar os recipientes e etc. antes de usá-los.

MANTER AQUECIDO

Nesta função é possível preparar frutas e vegetais em conserva. Coloque a prateleira no nível 2 e a bandeja coletora abaixo dela. Coloque os frascos indicados para preparos em conserva prontos na prateleira. Se os frascos forem muito altos, coloque-os diretamente na parte inferior da bandeja coletora no nível 1.



- 1 Pressione a tecla **OK**.
- 2 A mensagem "Encha o tanque com água" irá aparecer no visor. Encha o tanque com água. Pressione a tecla **OK**.
- 3 Pressione a tecla **OK**.
- 4 Gire o botão de **Ajuste (+/-)** para selecionar a configuração que deseja ajustar.
- 5 Pressione a tecla **OK**.
- 6 Gire o botão de **Ajuste (+/-)** para alterar a configuração.





7 Pressione a tecla **OK** para confirmar. Se necessário, repita os passos 4 e 7.

8 Pressione a tecla **Iniciar**.

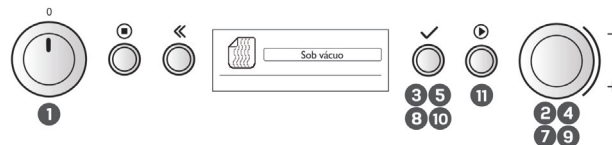
Para preservar frutas e vegetais

Use somente frutas e vegetais de boa qualidade. Os frascos podem ser limpos com a função ESTERILIZAR. Abra a porta após o tempo de preservação ter terminado, mas deixe os frascos no forno até que atinjam a temperatura ambiente.

PRESERVAÇÃO			
ALIMENTOS	QUANTIDADE	TEMPO	DICAS
Vegetais	Frasco de 1 litro	40-120 min	Pré-cozinhe os vegetais e encha os frascos conforme descrito para frutas. Descarte a salmoura.
	Frasco de ½ litro	25-105 min	
Frutas	Frasco de 1 litro	30-50 min	Frutas maduras não precisam ser pré-cozidas. Frutas duras precisam de pré-cozimento. Preencha os frascos, mas deixe cerca de 2 cm sem preencher.

SOB VÁCUO (SOUS VIDE)

Nesta função é possível preparar alimentos utilizando o método de cozinhar em sacos plásticos selados a vácuo (sous vide). O objetivo da técnica é manter a integridade do alimento, evitando a perda de umidade e sabor.



1 Gire o botão **Multifunção** até que função **SOB VÁCUO** seja exibida no visor.

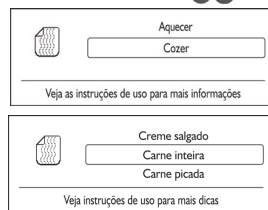
2 Gire o botão de **Ajuste (+/-)** para selecionar uma das opções da função **SOB VÁCUO**.

3 Pressione a tecla **OK** para confirmar.

4 Gire o botão de **Ajuste (+/-)** para definir o alimento.

5 Pressione a tecla **OK** para confirmar.

6 Siga as instruções no visor sobre o tanque de água e outros acessórios.





7 Gire o botão de **Ajuste (+/-)** para mudar a configuração a ser editada.

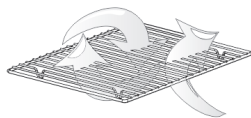
8 Pressione a tecla **OK** para confirmar.

9 Gire o botão de **Ajuste (+/-)** para mudar a configuração.

10 Pressione a tecla **OK** para confirmar. Se necessário, repita os passos 9 e 11.

11 Pressione a tecla **Iniciar**.

Sempre use a prateleira para colocar os alimentos, permitindo que o ar circule adequadamente ao redor dos alimentos.



Dica: Utilize as indicações contidas nas tabelas a seguir para escolher a programação adequada para cada preparo (função e tempo) durante o uso da função Sob Vácuo.

Aquecer

Use essa função para aquecer os itens listados na tabela abaixo.

ALIMENTOS	TEMPO DE COZIMENTO	ACESSÓRIOS
Congelados	01 min - 4 horas	Prateleira no nível 3
Refrigerados	01 min - 4 horas	

Cozer

Use essa função para cozinhar os itens listados na tabela abaixo.

ALIMENTOS	TEMPO DE COZIMENTO	ACESSÓRIOS
Carne inteira	1 h 20 min - 4 horas	Prateleira no nível 3
Carne picada	45 min - 4 Horas	
Aves	45 min - 4 Horas	
Peixe	40 min - 4 Horas	
Moluscos	30 min - 4 Horas	
Marisco	28 min - 4 Horas	
Legumes	35 min - 4 Horas	
Fruta	25 min - 4 Horas	
Creme doce	35 min - 4 Horas	
Creme salgado	30 min - 4 Horas	



DESCONGELAR A VAPOR

Utilize essa função para descongelar Carnes, Aves, Peixes, Vegetais, Pães e Frutas.



1 Gire o botão **Multifunção** até que a opção DESCONG. A VAPOR seja exibida.

2 A mensagem "Encha o tanque com água da torneira" irá aparecer no visor. Encha o tanque com água. Pressione a tecla **OK**.

3 Gire o botão de **Ajuste (+/-)** para selecionar a configuração a ser editada. Você pode editar a temperatura, o tempo de cozimento e/ou o tempo final.



4 Pressione a tecla **OK** para confirmar a sua seleção.

5 Gire o botão de **Ajuste (+/-)** para alterar a configuração.

6 Pressione a tecla **OK** para confirmar a definição. Se necessário, repita os passos 5 a 7.

7 Pressione a tecla **Iniciar**.

Ao descongelar, é melhor degelar ligeiramente os alimentos e deixar o processo terminar durante o tempo de descanso.

O tempo de descanso após o descongelamento sempre melhora o resultado, uma vez que a temperatura será distribuída de maneira uniforme por todo o alimento.

Coloque os alimentos embrulhados para evitar que fiquem enfiados.

Nota:

Coloque os alimentos, como carnes e peixes, sem embalagem/embrulhos, na bandeja para cozimento a vapor no nível 3. Coloque a Bandeja coletora abaixo no nível 1 para recolher a água do degelo.

Vire os alimentos quando atingir metade do descongelamento, reorganize e separe algumas partes descongeladas.





TABELA PARA DESCONGELAMENTO DE ALIMENTOS

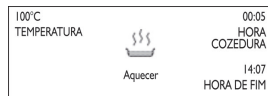
ALIMENTOS		PESO	TEMPO DE DESCONGELAMENTO	TEMPO DE DESCANSO	TEMPERATURA
Carnes	Picadas	500 g	25-30 min	30-35 min	60 °C
	Cortadas			20-25 min	
	Salsichas	450 g	10-15 min	10-15 min	
Aves	Inteiras	1000 g	60-70 min	40-50 min	
	Filés	500 g	25-30 min	20-25 min	
	Coxas		30-35 min	25-30 min	
Peixes	Inteiros	600 g	30-40 min	25-30 min	
	Filés	300 g	10-15 min	10-15 min	
	Cubos	400 g	20-25 min	20-25 min	
Vegetais	Cubos	300 g	25-30 min	20-25 min	
	Pedaços	400 g	10-15 min	5-10 min	
	Pão de forma	500 g	15-20 min	x'x25-30 min	
Pães	Fatias	250 g	8-12 min	5-10 min	
	Broas e pães do tipo hambúrguer	250 g	10-12 min	5-10 min	
	Bolos	400 g	8-10 min	15-20 min	
Frutas	Misturadas	400 g	10-15 min	5-10 min	
	Vermelhas	250 g	5-8 min	3-5 min	

AQUECER

Use essa função para aquecer de 1 a 2 porções de alimentos refrigerados ou em temperatura ambiente.



1 Gire o botão **Multifunção** até que a opção **AQUECER** seja exibida.



2 A mensagem "Encha o tanque com água da torneira" irá aparecer no visor. Encha o tanque com água. Pressione a tecla **OK**.

3 Gire o botão de **Ajuste (+/-)** para selecionar a configuração a ser ajustada. Você pode editar a temperatura, o tempo de cozimento e/ou o tempo final.

4 Pressione a tecla **OK** para confirmar a sua seleção.

5 Gire o botão de **Ajuste (+/-)** para alterar a configuração.

6 Pressione a tecla **OK** para confirmar a definição. Se necessário, repita os passos 5 a 7.

7 Pressione a tecla **Iniciar**.



Notas:

- Ao guardar uma refeição na geladeira ou colocar no prato uma refeição para aquecer, coloque os alimentos mais altos e mais densos na parte externa da bandeja e os alimentos mais finos ou menos densos no meio.
- Alguns minutos de descanso sempre melhoram o resultado.
- Sempre cubra os alimentos ao usar esta função.

TABELA PARA AQUECER ALIMENTOS

ALIMENTOS FRIOS	PORÇÕES	TEMPO DE AQUECER	TEMPERATURA	DICAS
Prato raso	1-2	18-25 min	100 °C	Posicione os alimentos cobertos por uma tampa ou embrulho de plástico resistente ao calor na bandeja de cozimento a vapor no nível 3. Coloque a bandeja coletora sob a bandeja de cozimento a vapor para recolher a água.
Sopas		20-25 min		
Vegetais		20-25 min		
Arroz e massas		15-20 min		
Batatas em pedaços		20-25 min		
Carne fatiada		15-20 min		
Carne no molho		25-30 min		
Filés de peixe	10-15 min			

MANUAL

Para usar a função MANUAL, siga essas instruções.



- 1 Gire o botão **Multifunção** até que a opção MANUAL seja exibida.
- 2 Gire o botão de **Ajuste (+/-)** para selecionar a configuração a ser ajustada.
- 3 Pressione a tecla **OK** para confirmar a sua seleção.

Siga as instruções na sessão específica a cada função.

FUNÇÕES MANUAIS	
FUNÇÃO	USO SUGERIDO
Vapor	Para cozinhar com vapor
Ar forçado + vapor	Para cozinhar aves, assados, carnes e peixes cozidos
Ar forçado	Para cozinhar pratos de confeitaria, bolos e tortas





VAPOR

Use essa função para alimentos como vegetais, peixes, sumos de frutas e branqueamento.



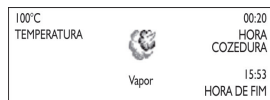
Esta função pode ser utilizada com ou sem a **Sonda (Termômetro) para carnes - Meat Control**.

Caso utilize a **Sonda (Termômetro) para carnes - Meat Control**, você deverá programar a temperatura desejada, caso contrário, programe o tempo de cozimento.

Siga o procedimento a seguir:

Abra a porta e insira os alimentos no Forno com Vapor

5 Gire o botão de **Ajuste (+/-)** para selecionar a configuração a ser ajustada.



6 Pressione a tecla **OK** para confirmar.

7 A mensagem "Encha o tanque com água da torneira" irá aparecer no visor. Encha o tanque com água. Pressione a tecla **OK**.

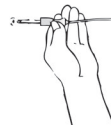
8 Gire o botão de **Ajuste (+/-)** para alterar a configuração.

9 Pressione a tecla **OK** para confirmar. Se necessário, repita os passos de 8 a 10.

10 Pressione a tecla **Iniciar**.

Se a Sonda (Termômetro) para carnes - Meat Control for usada:

Abra a porta, insira os alimentos com a Sonda (Termômetro para carnes), coloque-a no alimento corretamente, e conecte a Sonda (Termômetro para carnes) para carnes na parede interna do Forno.



! ADVERTÊNCIA

Risco de Queimadura



Use uma luva para inserir ou remover a Sonda (Termômetro para carnes).

Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.

Não toque o elemento de aquecimento.

Não seguir estas instruções pode trazer risco de queimadura.





TABELA PARA USO DO VAPOR

ALIMENTOS		TEMP. EM °C	TEMPO	ACESSÓRIOS	DICAS
Beterrabas Pequenas		100 °C	50-60 min	Bandeja para cozimento a vapor no nível 3 Bandeja coletora no nível 1	
Repolho Roxo	Cortado		30-35 min		
Repolho Branco			25-30 min		
Feijão Branco	Ensopado		75-90 min	Bandeja coletora no nível 3	Adicione o dobro da quantidade de água
Terrine de Peixe		75-80 °C	60-90 min	Bandeja para cozimento a vapor no nível 3	Cubra com uma tampa ou em embrulho de plástico resistente ao calor
Ovos cozidos		90 °C	20-25 min	Bandeja coletora no nível 3	
Nhoque		90-100 °C	10-15 min	Bandeja para cozimento a vapor no nível 3 Bandeja coletora no nível 1	Utilize a bandeja para cozimento a vapor para cozinhar o Nhoque sem molho.

Sempre coloque os alimentos sem a embalagem no Forno, salvo indicação contrária.

Os tempos de cozimento são baseados no Forno em temperatura ambiente.

Dica: se desejar usar a **Sonda (Termômetro) para carnes - Meat Control** siga as indicações contidas no tópico **“Usando a Sonda (Termômetro) para carnes - Meat Control”** para escolher a temperatura interna de assamento do alimento.





AR FORÇADO + VAPOR

Use essa função para cozinhar carnes assadas, aves e batatas recheadas, alimentos congelados, pães de ló, pratos de confeitaria, peixes e pudins.



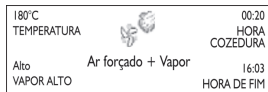
Esta função pode ser utilizada com ou sem a **Sonda (Termômetro) para carnes - Meat Control**.

Caso utilize a **Sonda (Termômetro) para carnes - Meat Control**, você deverá programar a temperatura desejada, caso contrário, programe o tempo de cozimento.

Siga o procedimento a seguir:

Abra a porta e insira os alimentos no Forno com Vapor

5 Gire o botão de **Ajuste (+/-)** para selecionar a configuração a ser ajustada.



6 Pressione a tecla **OK** para confirmar.

7 A mensagem "Encha o tanque com água da torneira" irá apa-

recer no visor. Encha o tanque com água. Pressione a tecla **OK**.

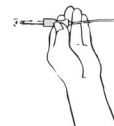
8 Gire o botão de **Ajuste (+/-)** para alterar a configuração.

9 Pressione a tecla **OK** para confirmar. Se necessário, repita os passos de 8 a 10.

10 Pressione a tecla **Iniciar**.

Se a Sonda (Termômetro) para carnes - Meat Control for usada:

Abra a porta, insira os alimentos com a Sonda (Termômetro para carnes), colocada no alimento corretamente, e conecte a Sonda (Termômetro para carnes) para carnes na parede interna do Forno.



! ADVERTÊNCIA

Risco de Queimadura



Use uma luva para inserir ou remover a Sonda (Termômetro para carnes).

Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.


Não toque o elemento de aquecimento.

Não seguir estas instruções pode trazer risco de queimadura.





TABELA PARA USO DO VAPOR

ALIMENTOS	NÍVEL DO VAPOR	TEMPERATURA EM °C	TEMPO	ACESSÓRIOS	DICAS
Costela	Baixo	160-170 °C	80-90 Min	Prateleira no nível 2 Bandeja coletora no nível 3	Comece com os ossos virados para cima e vire após 30 minutos
Peito de peru desossado 1 - 1½ kg	Médio	200-210 °C	50-60 Min		75 °C 
Peixe gratinado		Baixo	190-200 °C	15-25 Min	
Vegetais gratinados	Médio alto	200-210 °C	20-30 Min	Prateleira no nível 2	
Pães	Baixo Médio	180-190 °C	35-40 Min	Assadeira no nível 2	

Os tempos de cozimento são baseados no Forno preaquecido (use o Ar Forçado para preaquecer).

Dica: para maiores informações, se desejar usar a **Sonda (Termômetro) para carnes - Meat Control**, siga as indicações contidas no tópico **“Usando a Sonda (Termômetro) para carnes - Meat Control”** para escolher a temperatura interna de assamento do alimento.





AR FORÇADO

Use essa função para cozinhar suspiros, pratos de confeitaria, pães de ló, suflês, aves e carnes assadas.



Esta função pode ser utilizada com ou sem o **Sonda (Termômetro) para carnes - Meat Control**.

Caso utilize a **Sonda (Termômetro) para carnes - Meat Control**, você deverá programar a temperatura desejada, caso contrário, programe o tempo de cozimento.

Siga o procedimento a seguir:

Abra a porta e insira os alimentos no Forno com Vapor

5 Gire o botão de **Ajuste (+/-)** para selecionar a configuração a ser ajustada.



6 Pressione a tecla **OK** para confirmar.

7 A mensagem "Encha o tanque com água da torneira" irá aparecer no visor. Encha o tanque com água. Pressione a tecla **OK**.

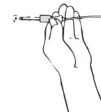
8 Gire o botão de **Ajuste (+/-)** para alterar a configuração.

9 Pressione a tecla **OK** para confirmar. Se necessário, repita os passos de 8 a 10.

10 Pressione a tecla **Iniciar**.

Se a Sonda (Termômetro) para carnes - Meat Control for usada:

Abra a porta, insira os alimentos com a Sonda (Termômetro para carnes), colocada no alimento corretamente, e conecte a Sonda (Termômetro para carnes) para carnes na parede interna do Forno.



Sempre use a prateleira para colocar os alimentos, permitindo que o ar circule adequadamente ao redor dos alimentos. Use a bandeja coletora ao cozinhar pequenos itens como biscoitos ou rocamboles.





RECEITAS COM A FUNÇÃO AR FORÇADO

ALIMENTOS	TEMP. EM °C	TEMPO	ACESSÓRIOS	DICAS
Rocamboles	230 °C	7-8 min	Assadeira no nível 2	Certifique-se de que o Forno está seco.
Biscoitos	165-175 °C	12-15 min		
Profiteroles	190-200 °C	25-30 min		
Bolos de biscoito	160 °C	35-40 min	Prateleira no nível 2	
Quiches	180-190 °C			
Massas folhadas		15-20 min	Assadeira no nível 2	
Frango congelado Asas (a serem Reaquecidas)	190-200 °C	15-18 min		Cubra a bandeja com papel manteiga.
Frango inteiro (assado)	200 °C	50-60 min	Grelha do tipo prateleira no nível 2 Tabuleiro e Bandeja coletora no nível 1	Tempere e coloque com o peito virado para cima. Certifique-se de que a carne está bem passada espetando com um palito de dente nas partes mais grossas. O caldo da carne deve ser incolor.
Rosbife	140-150 °C	40-60 min		Tempere a carne e insira a Sonda (Termômetro para carnes) para carnes se desejado. Coloque a carne na grelha do tipo prateleira.

Os tempos de cozimento são baseados no Forno preaquecido.

Dica: se desejar usar a **Sonda (Termômetro) para carnes - Meat Control**, siga as indicações contidas no tópico **“Usando a Sonda (Termômetro) para carnes - Meat Control”** para escolher a temperatura interna de assamento.





AUTO-MODO ASSISTIDO

Esta função possibilita o preparo de alimentos sem precisar fazer ajustes no Forno referentes a temperatura e tempo. O Forno faz isso automaticamente, basta escolher o preparo desejado



1 Gire o botão **Multifunção** até que a opção AUTO-MODO ASSISTIDO seja exibida.

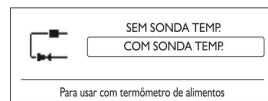
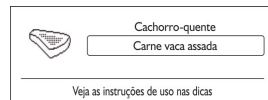
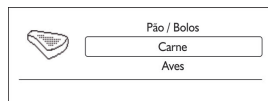
2 Gire o botão de **Ajuste (+/-)** para selecionar a classe dos alimentos.

3 Pressione a tecla **OK** para confirmar a sua seleção.

4 Gire o botão de **Ajuste (+/-)** para definir os alimentos.

5 Pressione a tecla **OK**.

6 Gire o botão de **Ajuste (+/-)** para selecionar cozimento SEM SONDA TEMP. ou COM SONDA TEMP.



7 Pressione a tecla **OK**.

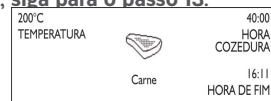
A função AUTO-MODO ASSISTIDO para Carnes, pode ser utilizada com ou sem a **Sonda (Termômetro) para carnes - Meat Control**.

Caso utilize a **Sonda (Termômetro) para carnes - Meat Control**, você deverá programar a temperatura desejada, caso contrário, programe o tempo de cozimento.

8 Siga a instrução no visor e pressione a tecla **OK**.

Caso deseje alterar algum parâmetro pré-definido, siga o procedimento a seguir, caso contrário, siga para o passo 13.

9 Gire o botão de **Ajuste (+/-)** para selecionar a configuração a ser ajustada.



10 Pressione a tecla **OK** para confirmar.

11 Gire o botão de **Ajuste (+/-)** para alterar a configuração.

12 Pressione a tecla **OK** para confirmar. Se necessário, repita os passos de 11 a 13.

13 Pressione a tecla **Iniciar**.



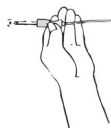


Nota:

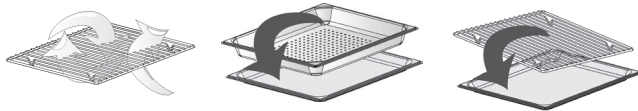
Algumas receitas do AUTO-MODO ASSISTIDO iniciarão com preaquecimento. Deixe o Forno preaquecer, sem o alimento, e insira-o, quando o Forno emitir um sinal sonoro.

Se a Sonda (Termômetro) para carnes - Meat Control for usada:

Abra a porta, insira os alimentos com a Sonda (Termômetro para carnes), colocada no alimento corretamente, e conecte a Sonda (Termômetro para carnes) para carnes na parede interna do Forno.



Sempre use a prateleira para colocar os alimentos, permitindo que o ar circule adequadamente ao redor dos alimentos. Coloque a bandeja coletora sob a prateleira ou bandeja de cozimento a vapor para recolher a água, gordura ou algum caldo que pingar.



⚠ ADVERTÊNCIA

Risco de Queimadura



Use uma luva para inserir ou remover a Sonda (Termômetro para carnes).
Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.

Não toque o elemento de aquecimento.

Não seguir estas instruções pode trazer risco de queimadura.





5 LIMPEZA E MANUTENÇÃO

LIMPEZA GERAL

IMPORTANTE

Antes de limpar, certifique-se de que todos os controles estão desligados e que o Forno com vapor está frio. Sempre siga as instruções das etiquetas dos produtos de limpeza. Detergente neutro, água e pano macio ou esponja são sugeridos. Fique atento às instruções e indicações fornecidas pelos fabricantes de produtos de limpeza.

ADVERTÊNCIA

Risco de Contaminação do Alimento

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

A falta de limpeza do Forno pode levar à deterioração da superfície, o que pode afetar de maneira adversa a vida útil do aparelho e resultar na possibilidade de situações de risco.

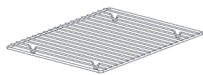
IMPORTANTE

- Não use materiais de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos para limpar a porta de vidro do Forno, já que eles podem danificar a superfície resultando em quebra do vidro. O mesmo vale para o painel de controle, superfícies internas e externas do produto.
- Utilize a esponja fornecida para limpar a condensação residual que pode estar presente no Forno após o cozimento. É importante que você deixe o Forno esfriar para evitar queimaduras. Com o tempo, sua esponja pode sofrer desgaste. Você pode adquirir uma nova nas Redes Autorizadas Brastemp, ou utilizar uma esponja comum não abrasiva.
- Em intervalos regulares, especialmente se tiverem ocorrido derramamentos, remova as prateleiras, o apoio da prateleira e limpe o interior do Forno. Não se esqueça do teto da cavidade (que é facilmente ignorado).
- Remova, esvazie e seque o tanque de água após cada uso.
- Use um detergente neutro, água e um pano macio para limpeza das superfícies internas, frontal e traseira da porta e da abertura da porta.

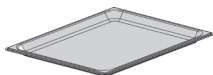


- Realize a função LIMPEZA A VAPOR regularmente para ajudar e facilitar a limpeza.
- Os sais são abrasivos e, se depositados no compartimento de cozimento, o aparelho pode enferrujar em alguns pontos. Molhos ácidos, como ketchup e mostarda, ou alimentos salgados, por exemplo, assados curados, contêm cloreto e ácidos, e afetam as superfícies do Forno. Limpar a cavidade do Forno frio após cada utilização é recomendado.
- Não permita o acúmulo de gordura ou partículas de alimentos em torno da porta e da sua vedação. Não manter a vedação limpa pode resultar em danos nas partes frontais ou próximas, devido à porta não fechar adequadamente.

ACESSÓRIOS QUE PODEM IR NA LAVA LOUÇAS



Prateleira



Assadeira e bandeja coletora



Bandeja para cozimento a vapor



Suporte da prateleira

Nota:
Veja na página 49 a instrução de como remover o suporte da prateleira.

ACESSÓRIOS QUE NÃO PODEM IR NA LAVA LOUÇAS

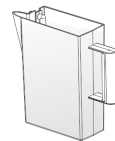
Tubo de água

Remova o tubo de água do tanque de água para facilitar a limpeza. Observe que o tubo não pode ser lavado na lava louças.



Tanque de água

O tanque de água não pode ser lavado na lava louças. Use uma esponja com detergente neutro.



Selos e anéis

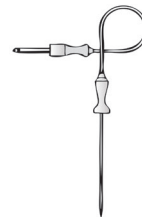
Os itens que pertencem ao conjunto da lâmpada não podem ser lavados na lava louças.

Sonda (Termômetro para carnes)

A Sonda (Termômetro para carnes) não pode ser lavada na máquina de lavar louça.

A Sonda (Termômetro para carnes) deve ser limpa com um pano úmido com detergente neutro após o uso. Nunca mergulhe a Sonda na água durante a limpeza.

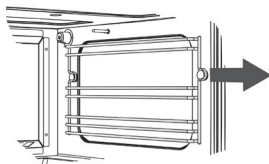
Não use esponja de aço. Isso arranhará a superfície.



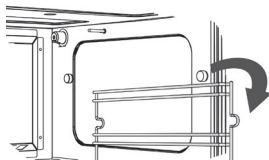


REMOÇÃO DOS SUPORTES DA PRATELEIRA

Puxe e deslize os suportes da prateleira para frente para desenganchá-los. Limpe os suportes da prateleira e as paredes da cavidade do Forno.



Recoloque-os, deslizando-os de volta nos ganchos da parede da cavidade.



SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO

ADVERTÊNCIA



Risco de Choque Elétrico

Desligue o disjuntor ou retire o plugue da tomada antes de efetuar qualquer manutenção no produto.

Não seguir esta instrução pode trazer risco de morte, incêndio ou choque elétrico.

01 ATENÇÃO: Assegure-se de que o aparelho esteja desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico. Da mesma forma, assegure-se de que a lâmpada esteja fria.

02 Remova a tampa de vidro da lâmpada, girando-a no sentido anti-horário.

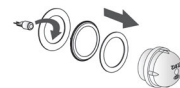
02 Retire as vedações e o anel de metal e limpe a tampa de vidro.

03 Puxe a lâmpada para removê-la do soquete. Substitua a lâmpada antiga por uma lâmpada de halogênio 10W/12 V/G4 resistente ao calor (forno).

04 Volte com o anel e as vedações para a tampa de vidro.

05 Coloque a tampa de vidro da lâmpada, rosqueando-a no sentido horário.

06 Volte a conectar o aparelho à rede elétrica.





6 COMO RESOLVER PROBLEMAS

Antes de chamar o Serviço Autorizado Brastemp, faça uma verificação prévia, consultando a tabela a seguir:

PROBLEMA	VERIFIQUE
O Forno não liga	<ul style="list-style-type: none">Se o fusível ou o disjuntor do quadro de entrada de energia está queimado ou desarmado.Se a tomada está com defeito.Se há falta de energia elétrica na sua residência.Se a tensão da rede elétrica está entre 198 e 242 V. Variações na tensão, ou quedas de energia podem prejudicar o funcionamento do seu produto.Se o MODO ECOLÓGICO está ligado.
O visor está aceso, mas o Forno não funciona	<ul style="list-style-type: none">Se a porta está bem fechada.Se o tempo de cozimento foi programado.Se a tecla Iniciar foi acionada.Se não está com a trava de segurança.Se a tensão da rede elétrica está entre 198 e 242 V. Variações na tensão, ou quedas de energia podem prejudicar o funcionamento do seu produto.
O produto desligou-se durante o funcionamento do Forno	<ul style="list-style-type: none">Se a tensão da rede elétrica está entre 198 e 242 V. Uma tensão abaixo de 198 V, pode causar baixa luminosidade no painel e prejudicar a performance do produto.Se o preaquecimento foi finalizado e não houve interação com o produto (inserção do alimento no Forno e seleção da continuidade do assamento).
Painel com baixa luminosidade	<ul style="list-style-type: none">Se a tensão da rede elétrica está entre 198 e 242 V. Uma tensão abaixo de 198V, pode causar baixa luminosidade no Painel e prejudicar a performance do produto.Se o MODO ECOLÓGICO está ativado. Para mais detalhes consulte a sessão "MODO ECOLÓGICO".
Os alimentos não assaram uniformemente	<ul style="list-style-type: none">Se você está seguindo as instruções recomendadas (temperatura, tempo, acessório e nível da prateleira) para o alimento.





PROBLEMA	VERIFIQUE
Não assa/Cozimento incompleto	Se foi programado o tempo de cozimento suficiente.
	Se o alimento foi colocado na posição correta.
	Se o alimento foi acondicionado no utensílio correto.
	Se a tensão da rede elétrica está entre 198 e 242 V. Uma tensão diferente desses valores, pode prejudicar a performance do produto.
	Se os alimentos estão mal distribuídos pelo interior do Forno.
Barulho durante o funcionamento da bomba d'água	Se as saídas de ar estão obstruídas.
	Se a Sonda (Termômetro) para carnes - Meat Control foi posicionada corretamente, na região mais espessa do alimento. Observação: As funções pré-programadas foram desenvolvidas com base em um volume específico de alimentos. Caso os resultados obtidos nessas funções não sejam satisfatórios, recomendamos utilizar a Sonda (Termômetro) para carnes - Meat Control , e a programação manual do tempo e temperatura para outros alimentos, seguindo as orientações do fabricante do alimento.
O produto não está gerando vapor/demorou para gerar vapor	Se o tanque de água está abastecido. Observação: Ao iniciar um programa que utilize a função vapor, a bomba de água gerará um ruído mais alto, devido à presença de ar no sistema. Uma vez que o fluxo de água for estabelecido, o ruído diminuirá. Isto é normal e não há motivo para preocupação.
Excesso de formação de vapor	Se o seu Forno está calibrado. Para mais detalhes consulte a sessão "CALIBRAÇÃO".
Acúmulo de água no Forno	Se o tanque está abastecido com água.
	Se o seu Forno está calibrado. Para mais detalhes consulte a sessão "CALIBRAÇÃO".
	Isso não é um problema. O vapor do cozimento liquidifica após o resfriamento do Forno. Utilize a esponja fornecida com o produto, ou um pano para secá-lo.





PROBLEMA	VERIFIQUE
Estalos durante funcionamento ou resfriamento	O produto pode apresentar estalos normais ao seu funcionamento, devido às dilatações térmicas.
O Forno está descalibrado	Geralmente a calibração é realizada uma vez e deve ser o suficiente se o Forno permanecer instalado em uma casa. No entanto, se você instalou seu aparelho em uma casa móvel ou similar, mudou-se para outra cidade ou alterou de qualquer outra maneira a altitude do local onde o Forno está instalado, ele deve ser recalibrado antes de usar.
Escoamento não é realizado	Se a temperatura no tanque de água estiver muito alta, o Forno não iniciará o procedimento de escoamento até que a temperatura tenha diminuído para menos de 60 °C.
O processo de Esterilização não apresentou resultado esperado	Se você seguiu as instruções da sessão "ESTERILIZAR".
O iogurte não ficou firme	Se você seguiu a instruções da sessão "IOGURTE", e realizou as programações de acordo com o leite utilizado.
O Forno apresentou pontos de ferrugem	Se os pontos são realmente ferrugem, realizando a limpeza da região. Observação: Molhos ácidos, como molho de tomate, ketchup e mostarda, ou alimentos salgados contêm cloreto e ácidos que são abrasivos e afetam as superfícies do Forno. Limpe a cavidade do Forno frio após cada utilização.
Produto em modo "Demo" (Demonstração)	O produto entra em modo demonstração quando a porta é aberta e a tecla "Voltar" é pressionada. Caso o modo Demo seja selecionado não intencionalmente, abra a porta e mantenha a tecla "Voltar" pressionada por 3 segundos para retomar o funcionamento.
Relógio apresenta variação no horário mostrado no visor (atrasado ou adiantado)	Se há variações no abastecimento de energia do local onde o produto está instalado. Realize o ajuste do horário, conforme instruções da sessão "4 USANDO SEU FORNO COM VAPOR - ALTERAR AS DEFINIÇÕES".





PROBLEMA	VERIFIQUE
O Visor está bloqueado ou as teclas não funcionam (aparece uma mensagem no visor informando que está protegido)	Desconecte o cabo de energia da tomada, aguarde 2 minutos e conecte novamente o cabo de energia na tomada.
Os botões/teclas do produto não funcionam e o visor está travado	Retorne o botão Seletor para a posição 0 e pressione a tecla "Ligar/Desligar/Pausar", ou desconecte o cabo de energia da tomada, aguarde 2 minutos e conecte novamente o Cabo de energia na tomada.
A lâmpada não apaga	Isso não é um problema. Durante o uso para melhor visualização do alimento a lâmpada do Forno permanece acesa.
Aparecendo no display os códigos F, ERR1, ERR2, ERR3, ERR7 ou ERR9	Consulte o Serviço Autorizado Brastemp.





7 DADOS TÉCNICOS

FORNO COM VAPOR DE EMBUTIR BRASTEMP

	BOD45ARBNA
Dimensões Externas do Produto (altura x largura x profundidade) (mm)	455 x 595 x 537
Dimensões do Produto Embalado (altura x largura x profundidade) (mm)	585 x 668 x 688
Peso Líquido (kg)	31
Peso do Produto Embalado (kg)	34
Volume da Cavidade (litros)	34
Tensão (V)	220
Frequência da Rede (Hz)	60
Frequência de Operação (MHz)	2450
Oscilações Permissíveis de Tensão (V)	198 ~ 242
Chave Disjuntora Térmica (A)	10
Potência total (W)	1400

8 QUESTÕES AMBIENTAIS

EMBALAGEM

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

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 observado a legislação local existente e vigente em sua região, desta forma, fazendo o descarte da forma mais correta possível.





9 TERMO DE GARANTIA

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

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

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

Tabela de Componentes com garantia até 90 dias:

Categoria	Componentes
Forno com Vapor	Manípulos e lâmpadas

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

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

As garantias legal e/ou contratual não cobrem:

- Despesas com a instalação do produto realizada pela Rede de Serviços Brastemp ou por pessoas ou empresas não credenciadas



pela Whirlpool S.A., salvo os produtos com instalação gratuita informada no manual;

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

decorrentes de fato da natureza, tais como relâmpago, chuva inundação, etc. NÃO NOS RESPONSABILIZAMOS POR PROBLEMAS QUE FORAM OCACIONADOS POR SERVIÇOS DE TERCEIROS (SERVIÇOS TÉCNICOS NÃO CREDENCIADOS PELA WHIRLPOOL). No ato da entrega, verifique se o produto e as informações da Nota Fiscal estão de acordo com a compra realizada. Se identificar qualquer divergência, recuse a entrega, mencionando o motivo no verso da Nota Fiscal, e entre em contato com o responsável pela venda ou entrega;

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





a taxa de visita do técnico, que determinem que a falha no produto foi causada por motivo não coberto por esta garantia;

- Chamados relacionados a orientação de uso de eletrodomésticos, cuja explicação esteja presente no Manual de Instruções ou em Etiquetas Orientativas que acompanham o produto, serão cobrados dos consumidores.

A garantia contratual não cobre:

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

Considerações gerais:

A Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos não autoriza

nenhuma pessoa ou entidade a assumir em seu nome, qualquer outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos além das aqui explicitadas.

A Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos reserva-se o direito de alterar características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos, sem aviso prévio. Este termo de garantia é válido para produtos vendidos e instalados no território brasileiro. Para a sua tranquilidade, mantenha o Manual do Consumidor com este Termo de Garantia e Nota Fiscal de compra do produto em local seguro e de fácil acesso.

ATENÇÃO: para usufruir da garantia, preserve e mantenha em sua posse, a Nota Fiscal de Compra do produto e o Termo de Garantia. Esses documentos precisam ser apresentados ao profissional autorizado quando acionado o atendimento.

Whirlpool S.A.

Unidade de Eletrodomésticos

Atendimento ao Consumidor:

Rua Olympia Semeraro, nº675

Jardim Santa Emília – São Paulo/SP

CEP 04183-901 – Caixa postal 5171

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

Demais localidades, ligue: 0800 970 0999





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 parte frontal do Forno com Vapor, em uma etiqueta com o logotipo da Brastemp.

Para agendar serviços de instalação e/ou reparo de seu produto junto à Rede Autorizada de Assistências Técnicas, você pode:



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



Decodificar o QR Code ao lado:

1. Abra o aplicativo para leitura do QR Code;
2. Aponte a câmera;
3. Aguarde a decodificação;
4. Acesse a página.

Ligar para 3003-0099 (Capitais e Regiões Metropolitanas) ou 0800 970 0999 (Demais Localidades).





W11244321 - Rev. D - 04/02/2019

BRASTEMP