

MANUAL DO CONSUMIDOR

BRASTEMP

Forno Elétrico **BO360**

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

3003-0099

(capitais e regiões metropolitanas) ou

0800-970-0999

(demais localidades)

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

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

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

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

Fale com a Brastemp

Acesse o site **www.brastemp.com.br** para ter acesso às informações atualizadas sobre a nossa rede de assistência técnica ou ligue no nosso Call Center: **3003-0099** (capitais e regiões metropolitanas) ou **0800-970-0999** (demais localidades). Com isso, você terá fácil acesso à Assistência Técnica mais próxima de sua residência.



Rede de Serviços

REDE DE SERVIÇOS BRASTEMP

Todo cuidado na hora da instalação, manutenção ou reparo do seu eletrodoméstico Brastemp.

- O único garantido pelo fabricante, atende dentro e fora da garantia;
- Técnicos treinados pela fábrica;
- Peças Originais.

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

sumário

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

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

1. Segurança.....

1.1 Instruções importantes de segurança

A sua segurança e a de terceiros é muito importante.

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



Este é o símbolo de alerta de segurança.

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

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

Estas palavras significam:



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



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

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

1.2 Itens de segurança

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

1.3 Dicas importantes

- Recomendamos que a primeira instalação do seu Forno seja feita por um técnico treinado e certificado pela Brastemp. Esta instalação 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.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pela Rede de Serviços Brastemp, a fim de evitar riscos.
- Certifique-se de que os fios elétricos de outros aparelhos, próximos do Forno, não entrem em contato com peças quentes, nem fiquem na porta do Forno.
- Seu Forno Elétrico não deve ser usado por crianças ou pessoas não-capacitadas para operá-lo corretamente.
- Mantenha crianças e animais longe do Forno quando ele estiver funcionando.
- As crianças pequenas devem ser vigiadas, a fim de garantir que não brinquem com o aparelho.
- Não use o Forno para aquecer o ambiente.
- Seu Forno Elétrico foi desenvolvido exclusivamente para o uso doméstico.
- Não use artigos de vestuário frouxos ou dependurados, quando estiver usando o Forno, nem toalhas ou panos grandes de cozinha para segurar os utensílios, pois eles podem se incendiar.
- Não obstrua a parte frontal do seu Forno. Ele possui um vão para vazão de ar e sua obstrução pode causar danos ao produto.
- Não aqueça recipientes lacrados.
- Use somente utensílios de cozinha aprovados para uso em Forno. Siga as instruções do fabricante dos utensílios, especialmente quando estiver usando utensílios de vidro ou plástico.
- **ATENÇÃO:** Durante o uso o aparelho torna-se quente. Cuidado deve ser tomado para evitar contato com os elementos de aquecimento dentro do forno.
- Durante e após o uso, não toque nas superfícies internas do Forno, nem deixe roupas ou outros materiais inflamáveis em contato com eles, até que tenham tido tempo suficiente para esfriar.
- **ATENÇÃO:** Partes acessíveis podem se tornar quentes quando seu Forno estiver em uso. Crianças devem ser mantidas afastadas.
- Use luvas de cozinha para retirar bandejas e acessórios quando o Forno estiver quente.
- Jamais guarde materiais inflamáveis no Forno ou nas suas proximidades.
- Não conserte ou substitua qualquer peça do Forno, a não ser que seja especificamente recomendado neste manual. Todos os demais serviços de manutenção devem ser executados por um técnico da Rede de Serviços Brastemp, e serão cobrados após o período de garantia.
- **ATENÇÃO:** Antes de substituir a lâmpada, assegure-se de que a lâmpada que será substituída esteja fria e o Forno esteja também frio e desligado da rede elétrica e ou com o disjuntor desligado, para evitar a possibilidade de choque elétrico ou queimaduras.
- **IMPORTANTE:** Nuca utilize sacos plásticos destinados a melhorar o assamento dos alimentos junto com a função Grill (Elemento de aquecimento Elétrico superior ou Queimador a Gás). Durante o assamento o saco plástico estufa com o vapor gerado pelo alimento e pode encostar no Grill vindo a estourar. O vapor liberado queima provocando fuligem e fumaça vindo a danificar o produto. Se a porta do forno for aberta no momento da queima do vapor pode colocar em risco de queimaduras.

2. Instalando seu Forno

2.1 Requisitos de instalação

⚠️ ADVERTÊNCIA

Risco de Lesão por Excesso de Peso

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

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

2.1.1 Ferramentas e peças

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

Peças fornecidas: parafusos de fixação (4)

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

2.1.2 Requisitos do local

IMPORTANTE

Observe todas as normas aplicáveis.

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

Instalação sob o balcão (com o cooktop instalado acima):

A configuração cooktop mais Forno, definidas neste manual, são válidas somente entre produtos da marca Brastemp.

- O material do móvel, no qual o Forno será instalado, deve ser resistente ao calor (mín. 90 °C).
- O nicho do móvel para instalar o Forno, deve ter as dimensões indicadas nas figuras abaixo.

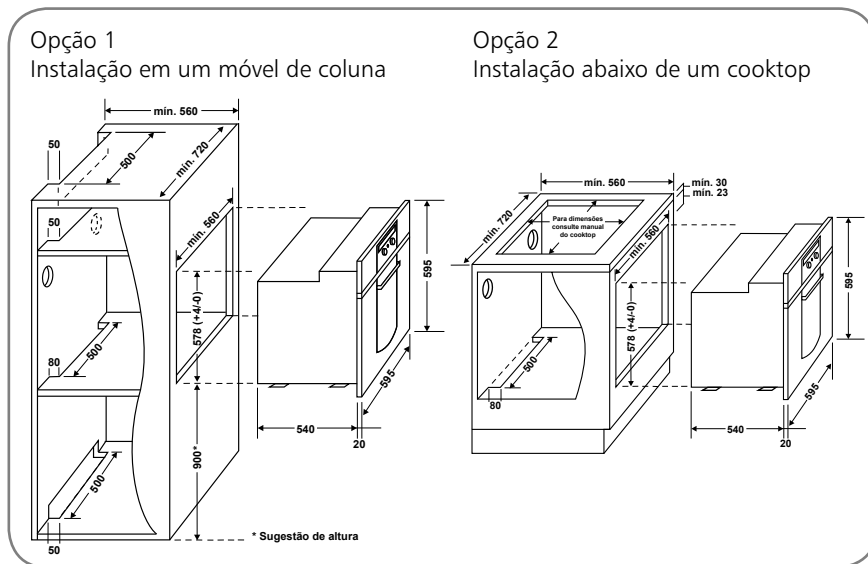
Assegure-se de que toda a poeira, cavacos e pó de madeira, resultantes da preparação e da montagem do móvel, sejam removidos.

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 deve ficar inacessível.

Instale o Forno, tomando cuidado para que as paredes do produto não entrem em contato direto com as paredes do móvel.

2.2 Dimensões do nicho de instalação

Dimensões do gabinete (mm)



2.3 Preparando o produto

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

Remova os materiais de embalagem.

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

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

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

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

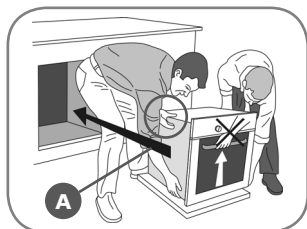
IMPORTANTE

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

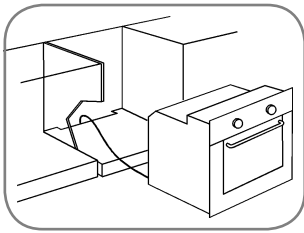
Antes de solicitar a instalação do produto por um técnico treinado e certificado pela Brastemp, é necessário que os seguintes requisitos sejam atendidos:

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

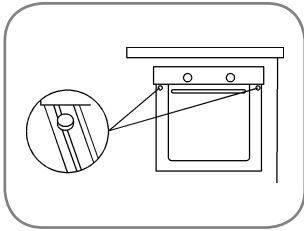
Fixação do Forno



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



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



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

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

2.4 Instalação elétrica

⚠ ADVERTÊNCIA



Risco de Choque Elétrico

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

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

IMPORTANTE

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

2.5 Instalando seu Forno

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

IMPORTANTE

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

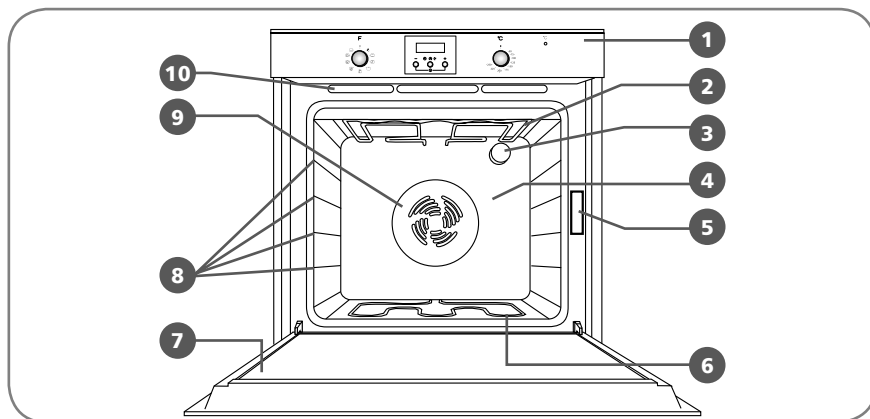
2.6 Antes de usar o Forno

Antes de usar o Forno, remova:

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

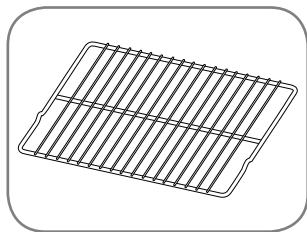
3. Usando seu Forno

3.1 Peças e características

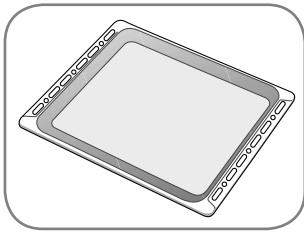


1. Painel de controle
2. Resistência superior/grill
3. Luz
4. Parede traseira
5. Etiqueta de características (não remover)
6. Resistência inferior (não visível)
7. Porta
8. Apoio das prateleiras e bandeja (4 posições)
posição 1 = inferior
posição 4 = superior
9. Ventilador (Convecção)
10. Ventilador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

3.2 Acessórios



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



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

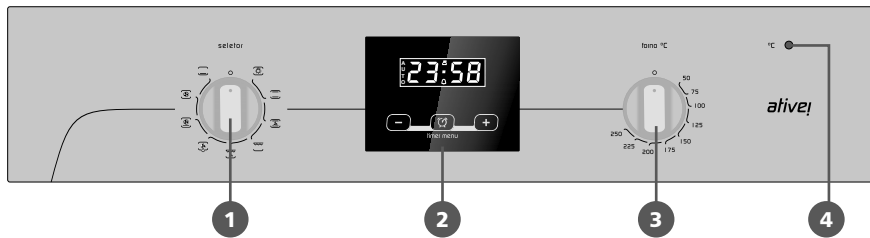
A Bandeja pode servir também como coletor de gordura quando o alimento for posicionado diretamente sobre a Prateleira. Neste caso, a Bandeja deve ser posicionada abaixo da Prateleira.

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

3.3 Painel

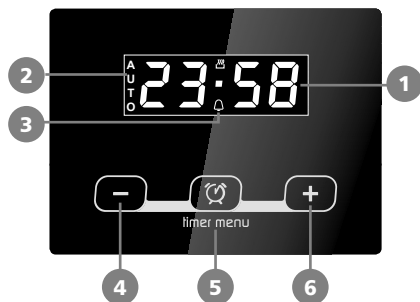
Para obter os melhores resultados possíveis ao assar, você deve operar adequadamente o seu Forno. Esta seção lhe dará informações importantes para o uso eficiente e seguro do mesmo.

3.3.1 Descrição do painel de controle



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

3.3.2 Descrição do painel eletrônico









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

3.3.3 Utilizando as funções do seu Forno.

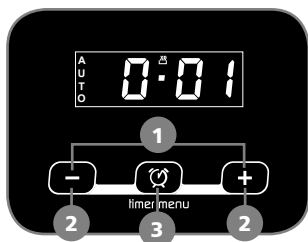
FUNÇÕES		
	Desligado	Para interromper o assamento e desligar o forno.
	Lâmpada	Para ligar e desligar a lâmpada
	Convencional	Para cozinhar qualquer tipo de alimento utilizando apenas uma prateleira. Use preferencialmente a posição 2. Preequeça o forno. O resultado de assamento de alguns tipos de bolo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

FUNÇÕES

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

3.4 Ajustando o relógio

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



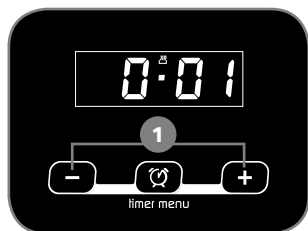
1. Pressione os botões (-) e (+) ao mesmo tempo,
2. Ajuste a hora e os minutos usando as teclas (-) e (+). Após o ajuste, o horário já está confirmado. Não é necessário pressionar a tecla novamente.

IMPORTANTE:

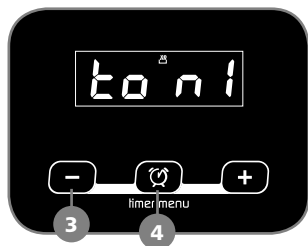
É necessário realizar o ajuste do relógio para que as funções possam ser utilizadas. O produto não ligará os elementos aquecedores caso o painel esteja piscando.

3.5 Ajustando o sinal sonoro do timer

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



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

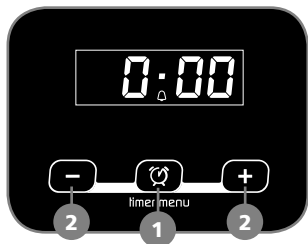





2. Pressione a tecla **timer menu**. O display mostrará "ton 1" (tipo sonoro 1).
3. Para selecionar outro tipo de tom do alarme pressione a tecla (-). No display aparecerão as opções "ton1", "ton2" e "ton3"
4. Tendo selecionado o tom preferido, pressione a tecla **timer menu** para confirmar.


3.6 Usando o timer do seu forno:


3.6.1 Timer simples

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



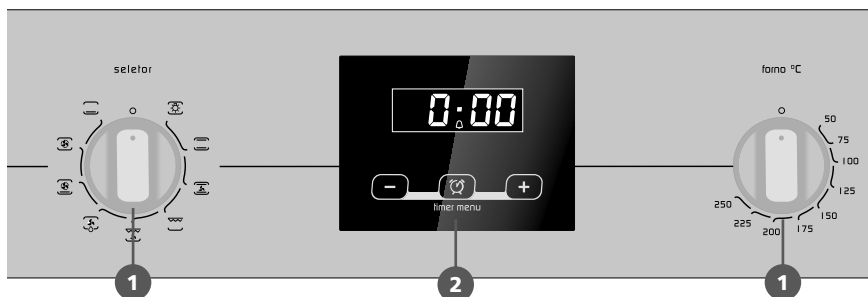
1. Mantenha a tecla **timer menu** pressionada: o display mostrará "0.00" e o símbolo  começará a piscar.
2. Defina o tempo desejado utilizando as teclas  e .


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

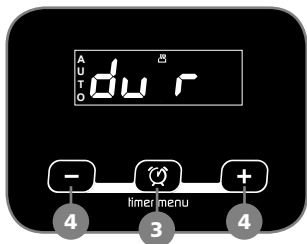
Ao final do tempo programado, o alarme soa e o símbolo  pisca no display. Pressione qualquer botão para desativar o alarme. Em seguida pressione a tecla **timer menu** por dois segundos para finalizar a programação.

3.6.2 Timer para programação do tempo de assamento



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



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



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

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

IMPORTANTE:

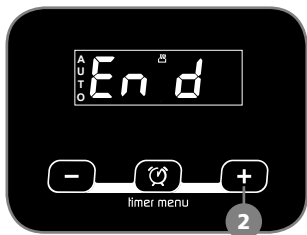
Sempre retorne o seletor de funções e o seletor de temperatura para a posição zero ao final do tempo programado. Caso a programação seja cancelada e os seletores não estiverem na posição zero o forno ligará novamente.



3.6.3 Timer para programação do horário de término do assado


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

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

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



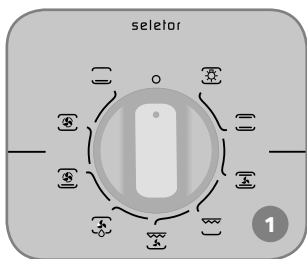
2. Pressione o botão (+) para definir o horário de término do assado (o tempo de assamento pode ser adiado por no máximo 23 horas e 59 minutos). Após alguns segundos, o display mostrará a hora do dia, o símbolo  se apaga e a palavra "AUTO" permanece acesa, confirmando a configuração. Para ver o horário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

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

IMPORTANTE:

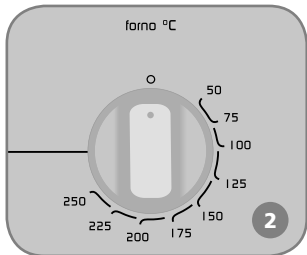
Sempre retorne o seletor de funções e o seletor de temperatura para o zero ao final do tempo programado. Caso a programação seja cancelada e os seletores não estiverem no zero o forno ligará novamente.

3.7 Usando seu Forno sem definição de timer.



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

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



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

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

4. Dicas de Operação

4.1 Dicas para economizar energia

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

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

4.2 Dicas de uso

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

Considere as orientações a seguir para obter os melhores resultados:

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

IMPORTANTE:

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

5. Limpando seu Forno.....



5.1 Dicas especiais

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

INFORMAÇÕES IMPORTANTES SOBRE SEU PRODUTO INOX

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

5.2 Removendo a porta do Forno

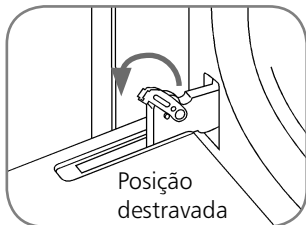
Para facilitar a limpeza do Forno, você pode remover a porta.

IMPORTANTE

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

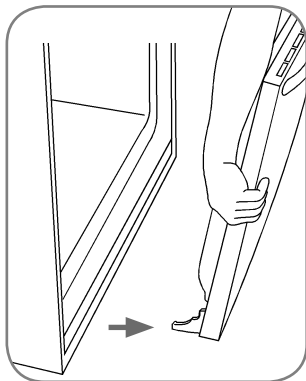
5.2.1 Para remover a porta do Forno

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



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

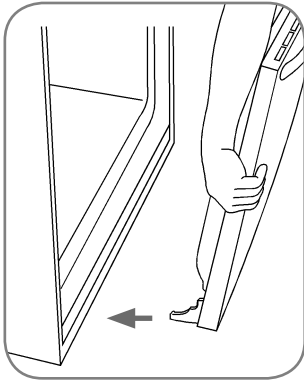
Observe atentamente a posição da trava, pois se a porta não estiver completamente destravada, você não conseguirá retirá-la.



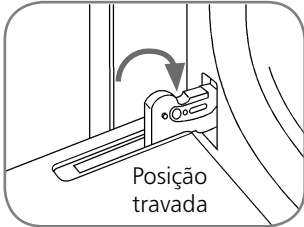
3. Feche a porta com cuidado, até onde for possível fechá-la. Puxe a porta para fora, pela parte de baixo, para removê-la.

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

5.2.2 Para recolocar a porta do Forno



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



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

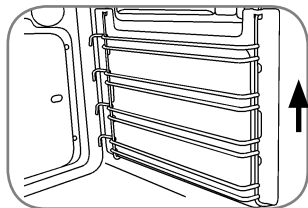
3. Feche a porta do Forno.

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

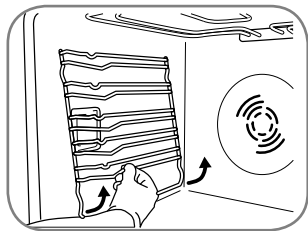
5.3 Retirando os suportes das prateleiras

É possível remover os suportes das prateleiras para limpeza.

5.3.1 Para retirar os suportes das prateleiras



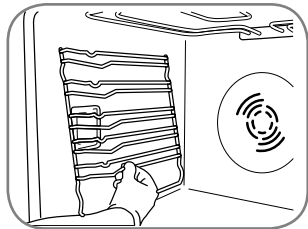
1. Abra totalmente a porta do Forno.
2. Desencaixe a parte inferior do suporte das prateleiras, empurrando-o para cima.



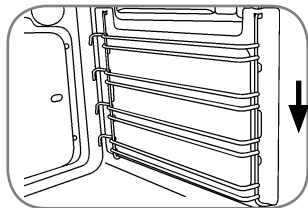
3. Desencaixe a parte superior do suporte das prateleiras, empurrando-o para baixo e puxando para o lado.

5.3.2 Recolocando os Suportes das Prateleiras

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



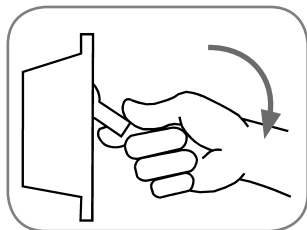
1. Encaixe a parte superior do suporte das prateleiras nos orifícios da parte de cima da cavidade, empurrando-o para cima.



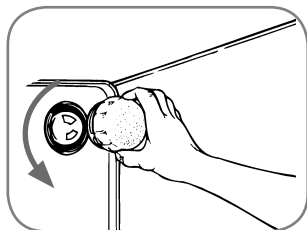
2. Encaixe a parte inferior do suporte das prateleiras nos orifícios da parte de baixo da cavidade, empurrando-o para baixo.

6. Manutenção

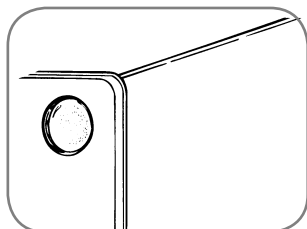
Substituindo a lâmpada do Forno



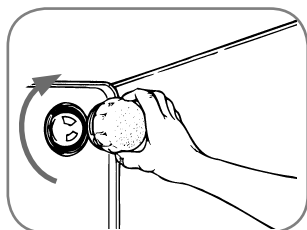
1. Desligue o aparelho da rede elétrica, desligando o disjuntor. Antes de substituir a lâmpada, certifique-se de que o Forno e a lâmpada estejam frios.



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




3. Puxe a lâmpada para remove-la do soquete. Substitua a lâmpada por outra similar de 220 V, 40 W. (Para aumentar a vida útil da lâmpada nova, evite manuseá-la com a mão nua, utilize luva ou pano) – Tipo halógenas G9.



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

7. Como resolver problemas.....

Soluções práticas

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

8. Características técnicas

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



9. Questões ambientais



Embalagem

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

Produto

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

Descarte

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



10. Fale com a Brastemp

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

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

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

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



Rede de Serviços

REDE DE SERVIÇOS BRASTEMP

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

11. Termo de garantia

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

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

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

Apenas a Rede de Serviços Brastemp, a Whirlpool S.A., ou à quem ela indicar, serão responsáveis pela constatação de defeitos e execução de reparos dentro do prazo de garantia. Neste caso, se defeitos constatados durante o prazo de garantia forem de fabricação, o fabricante se obriga a trocar as peças e/ou assistir gratuitamente o seu produto a partir da data da chamada.

As garantias legal e/ou especial 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 e/ou de gás não forem compatíveis com a ideal recomendada no Manual do Consumidor;
- Na utilização do produto não forem observadas as instruções de uso e recomendações do Manual do Consumidor;
- Ocorrer mau uso, má conservação, uso inadequado, descuido com o produto, ou ainda, sofrido alterações ou modificações estéticas e/ou funcionais, bem como, tiver sido realizado

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 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. - 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 e etc.;
- Serviços e/ou despesas de manutenção e/ou limpeza do produto;
- Falhas no funcionamento do produto decorrentes de insuficiência, interrupções, problemas ou falta no fornecimento de energia elétrica ou gás na residência, tais como: oscilações de energia elétrica superiores ao estabelecido no manual do consumidor e 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 animais domésticos), 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 TER-
CEIROS. 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 descri 
 o 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 est ticos (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.
- Problemas de oxida o/ferrugem causados pelos seguintes fatores:
 - Instala o em ambientes de alta concentra o salina tais como regiões litorâneas;
 - Instala es em ambientes onde o produto esteja exposto a outros produtos químicos ácidos ou alcalinos que possam agredir a pintura do mesmo;
 - Utiliza o de produtos químicos inadequados para limpeza.
- Despesas por processos de inspe o 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 orienta o de uso de eletrodomésticos, cuja explica o esteja presente no Manual de Instru es ou em Etiquetas Orientativas que acompanham o produto, serão cobrados dos consumidores.

A garantia especial não cobre:

- Deslocamentos para atendimentos de produtos instalados fora do município sede da Rede de Serviços Brastemp, o qual poderá cobrar taxa de locomo o 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 fabrica o aparente e de fácil constata o;
- 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 aplica o das peças e as consequências advindas dessas ocorrências.

Considera es gerais:

A Whirlpool S.A. – Unidade de Eletrodomésticos não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir em seu nome, qualquer outra responsabilidade relativa   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 est ticas de seus produtos, sem aviso prévio. Este termo de garantia   válido para produtos vendidos e instalados no território brasileiro. Para a sua tranqüilidade, mantenha o Manual do Consumidor com este Termo de Garantia e Nota Fiscal de compra do produto em local seguro e de fácil acesso. ATEN O: 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, n 675

Jardim Santa Emília – São Paulo/SP

CEP 04183-901 – Caixa postal 5171

Capitais e Regiões Metropolitanas,

Ligue: (11) 3003-0099

Demais localidades, ligue:

0800 970 0999



BRASTEMP

**Serviço de Atendimento
ao Consumidor Brastemp**

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



400010453020 rev. D 05/15

