Forno a Gás

BRASTEMP

Foto meramente ilustrativa

MANUAL DO CONSUMIDOR

BOH84

W11206751_RevA_03-2018.indd 1 22/03/2018 09:28:02

A Brastemp acredita que é possível transformar o ordinário em extraordinário. 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.

1 Segurança ... 3
1.1 Itens de segurança ... 3
1.2 Dicas importantes ... 3
2 Instalando seu forno ... 5
2.1. Local e nicho de instalação ... 5
2.2 Instalação do gás ... 7
2.3 Instalação elétrica e fixação do produto ... 10
3 Conhecendo seu forno ... 11
3.1 Peças e características ... 11
3.2 Acessórios ... 11
3.3 Antes de usar o forno ... 12
3.4 Sistema de ventilação ... 12
4 Usando seu forno ... 13
4.1 Descrição da interface ... 13
4.2 Conhecendo seu forno ... 14
4.3 Ligando o forno ... 15
4.4 Conhecendo e configurando as funções de assamento ... 15
4.5 Utilizando o Termômetro Meat Control ... 17
4.6 Tabela de indicações de preparo ... 18
5 Dicas de operação ... 19
5.1 Níveis de prateleira ... 19
5.2 Acionando o botão CONTROLE DE TEMPERATURA ... 19
6 Limpeza e manutenção ... 20
6.1 Dicas especiais ... 20
6.2 Trocando a lâmpada do forno ... 20
6.3 Chão móvel ... 21
7 Questões ambientais ... 22
7.1 Embalagem ... 22
7.2 Produto ... 22
7.3 Descarte ... 22
8 Diagnóstico dos problemas mais frequentes ... 22
9 Dados técnicos ... 23
10 Fale com a Brastemp ... 23
11 Termo de garantia ... 24

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 de 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).

As imagens deste Manual são meramente ilustrativas.

W11206751_RevA_03-2018.indd 2 22/03/2018 09:26:03

1 Segurança

A SUA SEGURANÇA E A DE TERCEIROS É MUITO IMPORTANTE.

ESTE MANUAL E 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 <u>imediatamente</u>.**

⚠ 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.

1.1 ITENS DE SEGURANÇA

- Desligue o disjuntor e o feche o registro de gás antes de efetuar qualquer manutenção no produto.
- Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.
- Não use adaptadores ou T's.
- Não use extensões.
- Use duas ou mais pessoas para mover e instalar seu produto.
- É obrigatória a instalação do produto com mangueira metálica recomendada pelo INMETRO de acordo com a NBR 14177.
- Para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico, acidentes pessoais ou danos ao usar o Forno, leia atentamente as recomendações a seguir.

1.2 DICAS IMPORTANTES

- Seu produto requer uma instalação especializada e deve ser realizada, preferencialmente, pela Rede de Serviços Brastemp. No entanto, esta instalação não é gratuita e as despesas decorrentes e consequentes de falhas na instalação (de peças que não pertençam ao aparelho), quando realizada por um recurso não capacitado pelo fabricante, são de responsabilidade única e exclusiva do Consumidor.
- A não observação das especificações e recomendações do Manual do Consumidor quanto às condições para instalação do produto poderá invalidar a sua garantia.
- 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.
- Este aparelho não se destina a 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 a utilização do aparelho 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.
- Não use o Forno para aquecer o ambiente.
- Seu Forno a Gás foi desenvolvido exclusivamente para uso doméstico.
- Não use artigos de vestuário frouxos, dependurados, toalhas ou panos grandes quando estiver utilizando o Forno, pois eles podem incendiar.
- Não obstrua a parte frontal do seu Forno. Ele possui uma abertura na parte superior para saída de ar quente e a sua obstrução pode causar danos ao produto.
- Durante o uso, a porta do Forno deve permanecer fechada.
- Não aqueça recipientes lacrados.
- Use somente utensílios de cozinha aprovados para uso em Forno.
- Utilize sempre mangueiras e reguladores de pressão certificados pelo INMETRO.
- Siga as instruções do fabricante dos utensílios, especialmente quando estiver usando utensílios de vidro ou plástico.
- Durante o uso o aparelho torna-se quente. Recomenda-se que sejam tomados cuidados para evitar o contato com os elementos de aquecimento dentro do Forno.
- Durante e após o uso não toque nas superfícies internas do Forno, não deixe roupas e outros materiais inflamáveis em contato com elas, até que tenham tido tempo suficiente para esfriar.
- Utilize apenas o sensor de temperatura recomendado para este forno.

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.
- Não armazene álcool, gasolina ou qualquer outro líquido ou vapor inflamável próximo do seu Forno.

W11206751_RevA_03-2018.indd 3 22/03/2018 09:26:03

- 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 para evitar a possibilidade de queimaduras.

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

- 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.

Importante:

Nunca utilize sacos plásticos destinados a melhorar o assamento dos alimentos junto com a função Grill (Elemento de aquecimento elétrico superior). 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, há o risco da ocorrência de queimaduras.

W11206751_RevA_03-2018.indd 4 22/03/2018 09:26:03

2 Instalando seu Forno

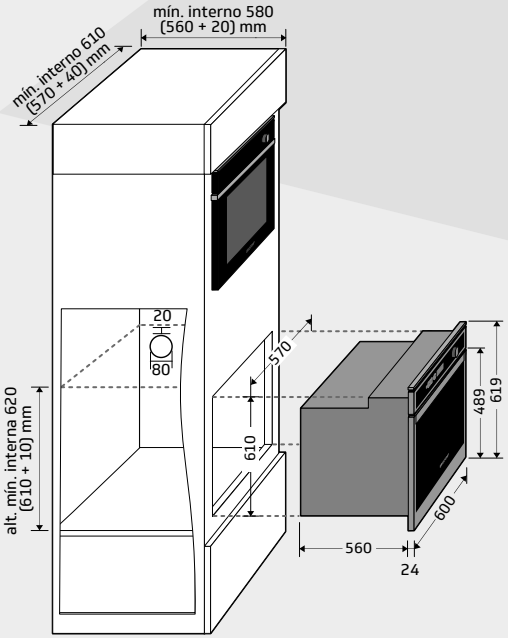
2.1. LOCAL E NICHO DE INSTALAÇÃO

- O material do móvel, no qual o Forno será instalado, deve ser resistente ao calor (mín. 95 °C).
- As medidas dos móveis apresentadas neste manual são referentes apenas para a instalação do Forno a Gás Brastemp. Para dimensões adicionais (micro-ondas e cooktop), consultar os manuais dos respectivos eletrodomésticos.
- Assegure-se que toda a poeira, cavacos e pó de madeira, resultantes da preparação e da montagem do móvel, sejam removidos.

2.1.1. DIMENSÕES DO NICHO DE INSTALAÇÃO

É necessário deixar um furo na lateral do móvel de 80 mm de diâmetro para que o cabo de alimentação e a mangueira de gás do produto sejam colocados para fora do nicho de instalação.
As figuras a seguir mostram as dimensões (em milímetros) necessárias para a instalação do seu Forno em três opções: em torre, em bancada e abaixo de um cooktop.

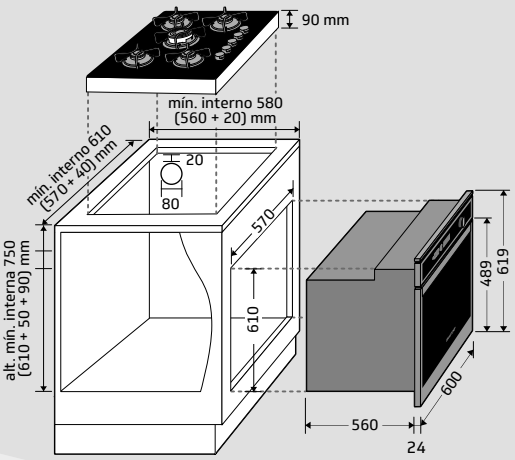
OPÇÃO 1
Instalação em um móvel tipo torre



As medidas do recorte frontal do móvel devem ter: 610 mm de altura e 570 mm de largura.
As medidas mínimas internas do nicho devem ter:
- **Largura:** 610 mm, sendo 570 mm a largura do Forno + 40 mm, para que as laterais do produto fiquem distantes 20 mm de cada lado do móvel.
- **Altura:** 620 mm, sendo 610 mm a altura do Forno + 10 mm, para que o topo do produto fique distante 10 mm do móvel superior.
- **Profundidade:** 580 mm, sendo 560 mm a profundidade do Forno + 20 mm, para que a parte traseira do Forno fique distante 20 mm do móvel do nicho.
- **Profundidade da porta aberta:** 489 mm.

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

OPÇÃO 2
Instalação abaixo de um cooktop



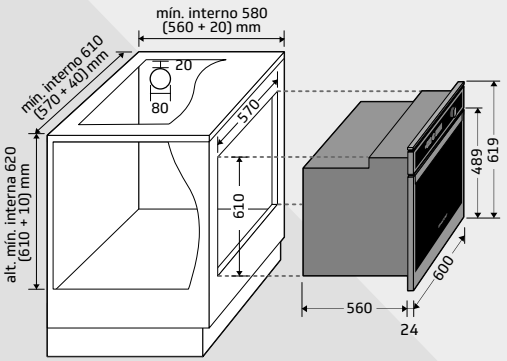
As medidas do recorte frontal do móvel devem ter: 610 mm de altura e 570 mm de largura.
As medidas mínimas internas do nicho devem ter:
- **Largura:** 610 mm, sendo 570 mm a largura do Forno + 40 mm, para que as laterais do produto fiquem distantes 20 mm de cada lado do móvel.
- **Altura:** 750 mm, sendo 610 mm a altura do Forno + 50 mm de distância entre o topo do Forno e o fundo do cookop + 90 mm, sendo esta a altura da caixa inferior do cooktop.
- **Profundidade:** 580 mm, sendo 560 mm a profundi- dade do Forno + 20 mm, para que a parte traseira do Forno fique distante 20 mm do móvel do nicho.
- **Profundidade da porta aberta:** 489 mm.

NOTA: A medida do cooktop é referente a produtos das marcas Brastemp e Consul. Para demais marcas, consultar seus respectivos manuais.

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

W11206751_RevA_03-2018.indd 5 22/03/2018 09:26:04

OPÇÃO 3
Instalação abaixo de uma bancada



As medidas do recorte frontal do móvel devem ter: 610 mm de altura e 570 mm de largura.

As medidas mínimas internas do nicho devem ter:

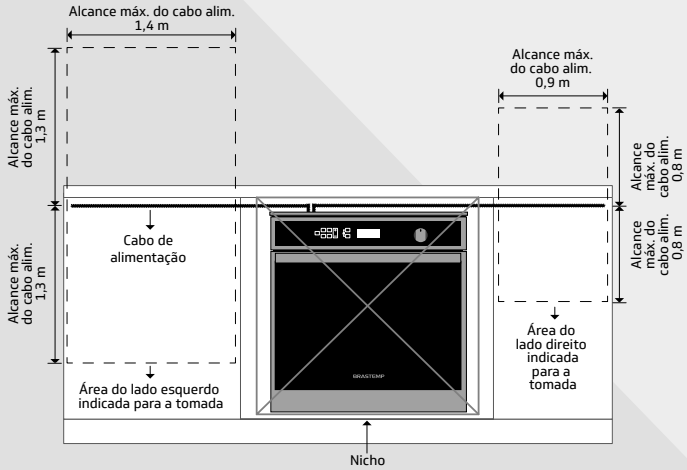
- **Largura:** 610 mm, sendo 570 mm a largura do Forno + 40 mm, para que as laterais do produto fiquem distantes 20 mm de cada lado do móvel.
- **Altura:** 620 mm, sendo 610 mm a altura do Forno + 10 mm, para que o topo do produto fique distante 10 mm do móvel superior.
- **Profundidade:** 580 mm, sendo 560 mm a profundidade do Forno + 20 mm, para que a parte traseira do Forno fique distante 20 mm do móvel do nicho.
- **Profundidade da porta aberta:** 489 mm.

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

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).

2.1.2 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, estar acessível após a instalação e fora do nicho. A figura ao lado indica os locais apropriados para a sua posição.



2.1.3 LOCAL PARA SAÍDA DE GÁS

A saída de gás do seu forno deve estar acessível após a instalação, em perfeito estado e sempre fora do nicho do produto. A distância dela até produto vai depender do tamanho da mangueira metálica escolhida. As mangueiras metálicas, de acordo com a NBR 14177, tem comprimento máximo de 1,25 m, não deve-se utilizar mangueiras maiores que esta medida. Por isso, fique atento no momento da compra da mangueira e da fabricação do nicho do seu produto.

ATENÇÃO:
A válvula de bloqueio deve estar visível, com fácil acesso, sem quaisquer restrições e sempre fora do nicho/gabinete, podendo ser fechada/desligada rapidamente, caso ocorra algum problema.

NOTA: Para adequação do ponto de gás e do posicionamento do registro utilize as conexões metálicas conforme a NBR 15526. Para maiores informações consulte a Rede de Serviços Brastemp.

W11206751_RevA_03-2018.indd 6 22/03/2018 09:26:04

2.2 INSTALAÇÃO DO GÁS

2.2.1 REQUISITOS DE INSTALAÇÃO DO GÁS

⚠ ADVERTÊNCIA

Risco de Incêndio

Utilize sempre mangueiras e reguladores de pressão certificados pelo INMETRO.
Verifique as validades das mangueiras e reguladores de pressão e substitua-os se necessário.
Fixe e aperte adequadamente todas as conexões de gás durante a instalação.
Instale o Forno de acordo com as especificações descritas neste manual.

Não seguir essas instruções pode trazer riscos de morte, incêndio ou choque elétrico.

Importante:

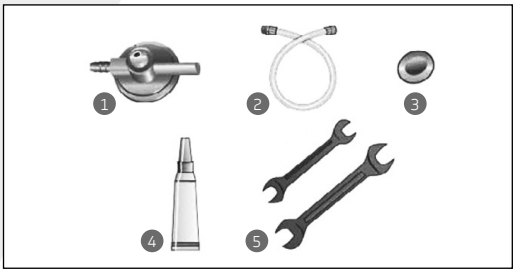
- É obrigatória a instalação do produto com mangueira metálica. Somente instale o Forno com uma mangueira metálica recomendada pelo INMETRO de acordo com a NBR 14177 ou pelo fabricante. Mangueiras flexíveis a base de borracha (elastômero) ou plástica (polímero), mesmo que revestidas de metal, não podem ser utilizadas.
- A mangueira metálica não deve estar em contato com partes móveis (ex. gavetas), passar por áreas de estocagem (despensa de alimentos) ou atravessar paredes.
- Antes de iniciar a instalação, certifique-se de que todos os botões/válvulas/registros estejam na posição fechado.
- Fixe e aperte adequadamente todas as conexões de gás durante a instalação.
- Verifique a validade das mangueiras e reguladores de pressão e substitua-os sempre antes do prazo de validade.
- Tenha à mão, as peças e ferramentas necessárias antes de iniciar a instalação. Leia e siga as instruções fornecidas. Veja as instruções de Instalação com gás botijão (GLP) ou gás encanado (GLP/GN).

Existem 2 tipos de gás para uso doméstico: GLP (gás liquefeito de petróleo), GN (gás natural). Se houver dúvidas quanto ao tipo de gás da sua residência, consulte a Rede de Serviços Brastemp.

NOTA: Os Fornos Brastemp saem de fábrica para uso com gás do tipo GLP. Para uso com GN, é necessário chamar a Rede de Serviços Brastemp para fazer a conversão do produto para o novo tipo de gás antes de proceder a instalação. A primeira conversão de gás do seu produto será gratuita desde que realizada dentro do prazo de até 90 dias a contar da data de emissão da nota fiscal.

INSTALAÇÃO COM GÁS BOTIJÃO (GLP) OU GÁS ENCANADO (GLP/GN)

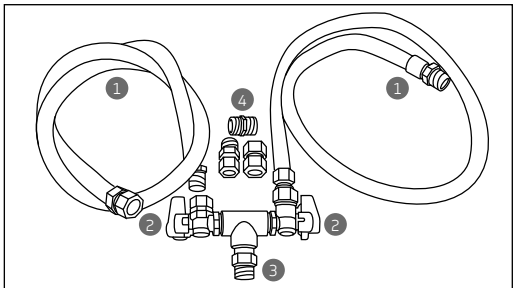
Peças que você deverá ter em mãos para instalar seu Forno:



1. Regulador de pressão com saída de rosca ½" conforme NBR 8473. Observe a data de validade.
2. Mangueira metálica flexível de ½" aprovada conforme NBR 14177.
3. Arruela de vedação.
4. Pasta para vedar.
5. Duas chaves de boca.

NOTA: Você poderá consultar a aquisição desses componentes na Rede de Serviços Brastemp (estes itens não são gratuitos).

Em caso de instalação combinada de cooktop a gás e Forno a gás e, sua residência possuir apenas uma saída de alimentação, ramifique a saída utilizando uma conexão do tipo "T" metálica de ½", adequada para a aplicação a gás.

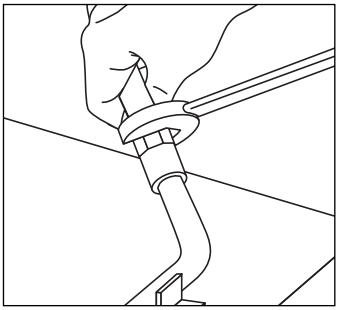


Conexão de gás encanado ou
saída do regulador de pressão do botijão

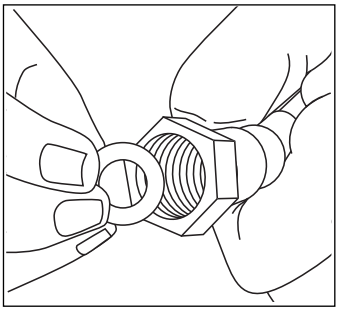
1. Mangueiras metálicas flexíveis aprovadas pela NBR 14177 (2 unidades)
2. Registros metálicos com saída de ½" (2 unidades)
3. Conexão tipo "T" metálica com saí- das de ½" (1 unidade)
4. Adaptador:
   Para instalação na parede: Luva metálica de ½"
   Para instalação no regulador de pressão: Nipple de ½" se tiver saída de bico de mamadeira. Se a saída do regulador de pressão for rosca de ½", esse item não é necessário.

W11206751_RevA_03-2018.indd 7 22/03/2018 09:26:04

2.2.2 COMO FAZER A INSTALAÇÃO A GÁS

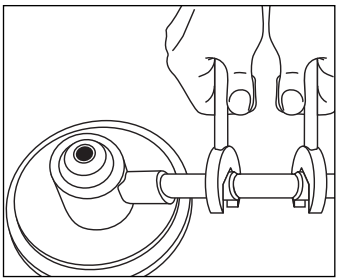


1. Encaixe o lado “macho” da mangueira no produto com o auxílio de uma chave de boca. Utilize pasta vedante para auxiliar na vedação.

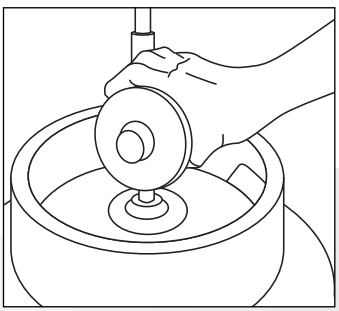


2. Coloque a arruela de vedação dentro da rosca interna da mangueira metálica.
3. Passe a mangueira de gás pelo furo do nicho, juntamente com o cabo de alimentação.

Se você estiver utilizando gás de botijão:



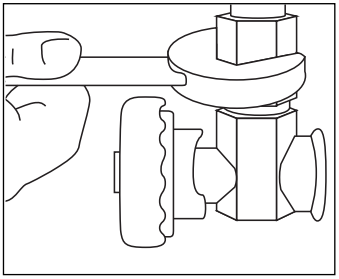
1. Rosqueie a mangueira metálica no regulador de pressão com o auxílio de chaves de boca.



2. Certifique-se que o registro do regulador esteja fechado e só então rosqueie no botijão.

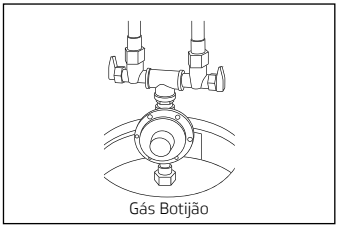
W11206751_RevA_03-2018.indd 8 22/03/2018 09:26:04

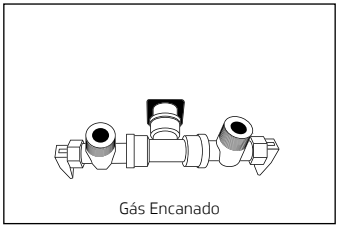
Se você estiver utilizando gás encanado:



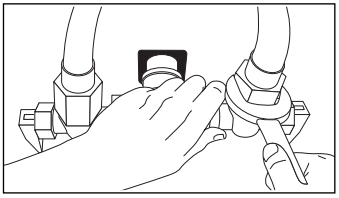
1. Certifique-se de que o registro esteja fechado.
2. Rosqueie a mangueira metálica na válvula de bloqueio de gás da parede com o auxílio de chaves de boca.

Se você estiver utilizando instalação combinada com o cooktop:


Gás Botijão

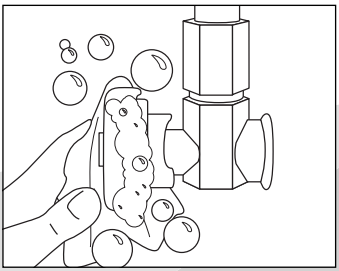

Gás Encanado

1. Certifique-se de que o registro de gás das conexões estejam fechados
2. Rosqueie a conexão do tipo "T" de ½" no regulador de pressão do botijão ou no registro de gás encanado, de acordo com a instalação a gás da sua residência.
3. Rosqueie as válvulas de bloqueio na conexão "T".

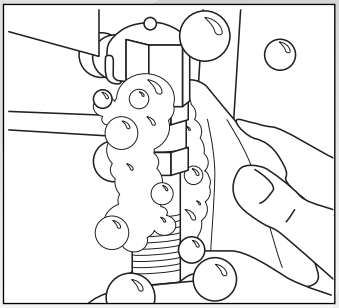


4. Rosqueie as mangueiras metálicas nas válvulas de bloqueio de gás nos registros metálicos com "T" com o auxílio de chaves de boca.

Após a instalação:



1. Verifique se há vazamento de gás, colocando um pouco de espuma de sabão em todas as conexões que foram manuseadas.



2. Se houver formação de bolhas, refaça a operação ou consulte a Rede de Serviços Brastemp.

Importante:

- É recomendado fechar a válvula de fornecimento de gás ao se ausentar do domicilio.
- Não tente localizar vazamentos de gás mediante o uso de qualquer tipo de chama.
- Para localizar vazamentos utilize apenas água com sabão; as bolhas indicarão o vazamento se existir.

W11206751_RevA_03-2018.indd 9 22/03/2018 09:26:04

2.3 INSTALAÇÃO ELÉTRICA E FIXAÇÃO DO PRODUTO

2.3.1 REQUISITOS DE 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 essas instruções pode trazer risco de morte, incêndio ou choque elétrico.

ATENÇÃO:
O Forno possui um sistema de desligamento automático que não permite o seu uso se o cabo de alimentação não estiver conectado à uma tomada, ou em caso de falta de energia elétrica.

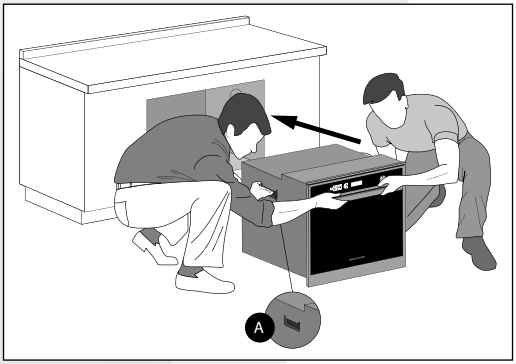
- A instalação elétrica da tomada onde o seu Forno será ligado deve estar dimensionada para uma corrente elétrica de 10 ampères.
- Este produto possui uma potência de 1300 W. Assegure-se que a tensão elétrica disponível na sua residência esteja de acordo com o exigido para a instalação deste produto (220V – fase-neutro ou fase-fase).
- A posição da tomada deve estar de acordo com a figura da página 6 para não interferir no embutimento do Forno.
- A instalação deste produto deve prever meio de desligamento da alimentação com separação de contatos de pelo menos 3 mm em todos os polos e este meio de desligamento deve ser incorporado à fiação fixa.

NOTA: O plugue do cabo de alimentação do seu produto está em conformidade com a NBR 14136/2012 do INMETRO e deve ser mantido.
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 cobertos pela garantia.

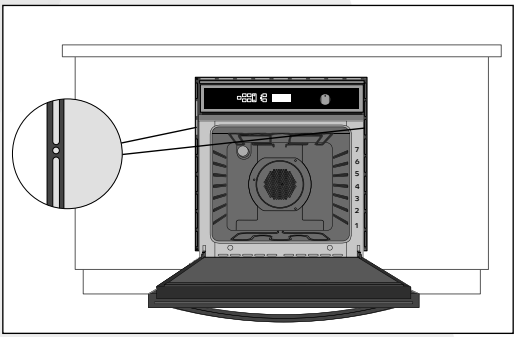
ATENÇÃO:
Toda a instalação da rede elétrica da sua residência deverá estar em conformidade da NBR 5410. Na dúvida, consulte um eletricista especializado.

2.3.2. COMO FAZER A INSTALAÇÃO ELÉTRICA E FIXAÇÃO DO PRODUTO

1. Passe o cabo de alimentação e a mangueira de gás pelo furo lateral do nicho.
2. Levante seu Forno utilizando as abas laterais e o puxador, de maneira que o vidro da porta não toque o chão durante a movimentação para instalar o produto no nicho.



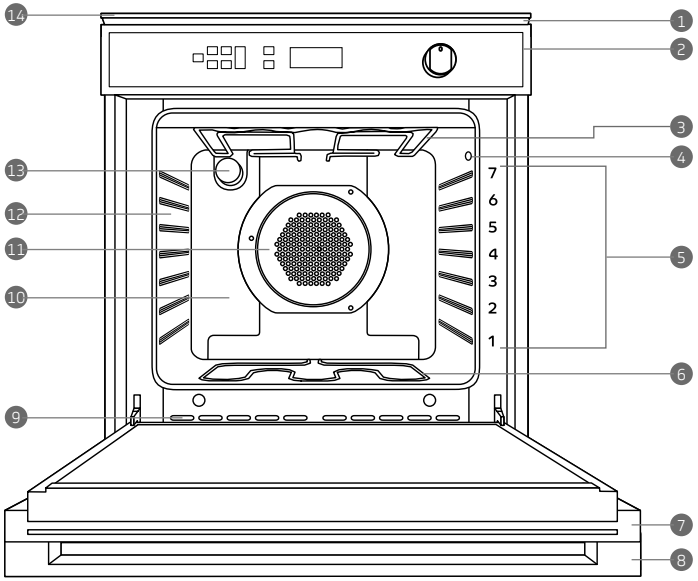
3. Certifique-se de que o cabo de alimentação e a mangueira de gás não estão prensados e que estarão acessíveis após a fixação do produto.
4. Plugue o cabo de alimentação na tomada e verifique se o fornecimento de energia elétrica está normal. Não utilize tomadas múltiplas e extensões.
5. Fixe o Forno na região frontal no gabinete/nicho usando os parafusos fornecidos com o auxílio de uma chave philips.



W11206751_RevA_03-2018.indd 10 22/03/2018 09:26:05

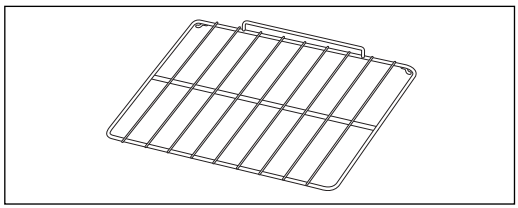
3 Conhecendo seu Forno

3.1 PEÇAS E CARACTERÍSTICAS



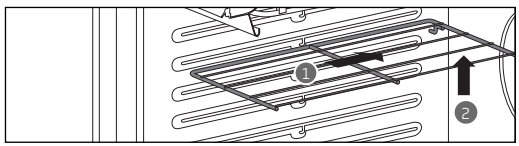
1. Moldura Estética
2. Painel de controle
3. Resistência superior/grill
4. Conector "Termômetro Meat Control"
5. Posição das prateleiras (o número do nível é indicado na parte frontal do Forno)
6. Resistência inferior (não visível)
7. Porta
8. Puxador
9. Entradas de ar
10. Parede traseira
11. Convecção
12. Cavidade com revestimento Cleartec
13. Lâmpada
14. Saída de ar

3.2 ACESSÓRIOS



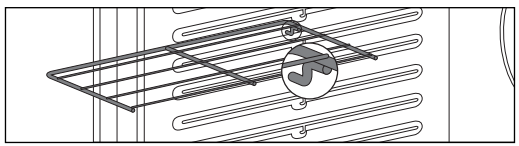
PRATELEIRAS:
A prateleira serve como suporte para assadeiras e refratários que contenham o alimento. O produto vem acompanhado de 2 prateleiras.

RETIRAR A PRATELEIRA

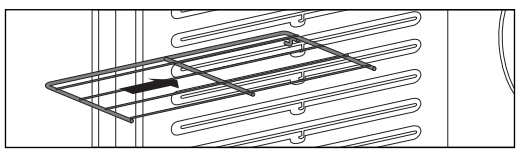


Empurre-a até o fundo da cavidade 1, levante a parte de trás da prateleira 2 até que a trava fique entre os níveis, puxe-a para frente retirando-a do Forno.

INSERIR A PRATELEIRA



Verifique se a posição dos encaixes estão voltados para dentro do Forno e para baixo.



Empurre-a entre os níveis até o fundo da cavidade e solte-a.

W11206751_RevA_03-2018.indd 11 22/03/2018 09:26:05

3.3 ANTES DE USAR O FORNO

- Remova todos os adesivos da frente do Forno, bem como proteções de papelão e filme plástico (moldura estética, manípulos, puxador etc.). Também deve-se retirar quaisquer rótulos adesivos dos acessórios, **exceto as etiquetas de identificação frontal e lateral. Se remover as mesmas, o produto perderá a garantia**.
- Remova o kit manual de dentro do forno, onde estão contidos o manual, os parafusos de fixação no móvel e o **Termômetro Meat Control**.
- Em seguida, aqueça o Forno até 200°C durante aproximadamente uma hora para eliminar odores e vapores produzidos pelo material isolante e graxas protetoras. Mantenha uma janela aberta para fazer isto.

3.4 SISTEMA DE VENTILAÇÃO

O sistema de ventilação é ativado durante o uso do seu forno, em todas as funções de assamento. O ar quente é retirado através da saída de ar localizada acima do painel (figura na página 11). Por este motivo, esta é uma região quente e o contato deve ser evitado.

Importante:

Após o desligamento do forno, o sistema de ventilação pode ser acionado automaticamente, até o resfriamento do produto. O tempo de resfriamento varia de acordo com o tempo e a temperatura em que o forno foi utilizado. O tempo médio de resfriamento está entre 10 e 15 minutos.

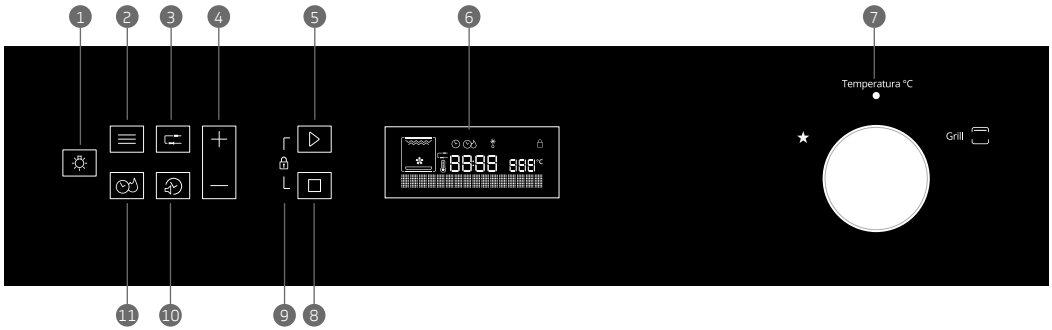
ATENÇÃO:
Para o bom funcionamento do Forno e para evitar superaquecimento, não obstrua as entradas de ar inferiores nem a saída de ar superior do produto.

W11206751_RevA_03-2018.indd 12 22/03/2018 09:26:06

4 Usando seu Forno

4.1 DESCRIÇÃO DA INTERFACE

O seu Forno possui funções especialmente desenvolvidas para atender as diversas situações do seu dia a dia. Para melhor entendimento de como utilizar as funções, familiarize-se com as teclas e os símbolos da interface.

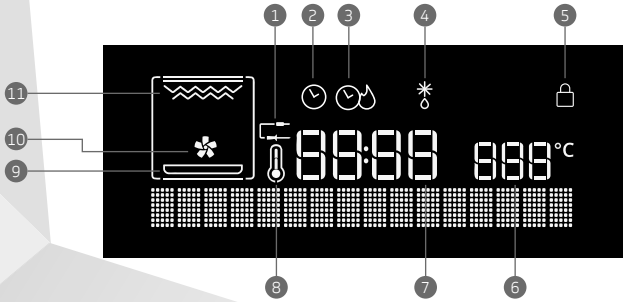


1. Tecla **LÂMPADA**: permite acender e apagar a luz do forno.
2. Tecla **MENU**: habilita as funções de assamento com convecção e a função descongelar.
3. Tecla **MENU TERMÔMETRO MEAT CONTROL**: habilita o uso do termômetro Meat Control.
4. Tecla + ou —: permite explorar as funções/opções e aumentar ou diminuir os valores predefinidos.
5. Tecla **INICIAR**: para selecionar e confirmar as configurações feita e iniciar o assamento.
6. **Display**.
7. Botão **CONTROLE DE TEMPERATURA/GRILL**: quando o botão é girado no sentido anti-horário a função do Forno a gás é acionada e pode-se escolher a temperatura desejada para o assamento. Quando é girado no sentido horário o Grill é acionado (a função forno a gás e a função Grill não podem ser acionadas ao mesmo tempo).
8. Tecla **CANCELAR**: utilizada para cancelar as configurações ou desligar o forno durante o funcionamento. (Lembre-se de retornar o botão controle de temperatura para a posição zero).
9. Função **Travar Painel** (teclas **INICIAR** ▷ + **CANCELAR** □): quando pressionadas juntas por 3 segundos travam/destravam o painel do forno.
10. **Tecla TIMER SONORO**: permite o ajuste do alerta sonoro, que não desliga o forno. Esta tecla também permite programar a função Timer independente.
11. Tecla **TIMER AUTO DESLIGAMENTO**: permite o ajuste do tempo de preparo, desligando o forno ao final do tempo programado. Esta tecla também permite ajustar o relógio, basta pressionar a tecla por 3 segundos para habilitar a função.

Importante:

Mesmo com o painel travado, a tecla **CANCELAR** □ ainda poderá ser acionada.

SÍMBOLOS DO DISPLAY



1. Termômetro Meat Control
2. Timer Sonoro / Relógio
3. Timer Auto Desligamento
4. Descongelar
5. Travar Painel
6. Temperatura
7. Tempo
8. Termômetro
9. Aquecimento inferior
10. Convecção
11. Grill

W11206751_RevA_03-2018.indd 13 22/03/2018 09:26:06

4.2 CONHECENDO SEU FORNO

4.2.1 TIMER

O seu forno possui 4 modos de monitorar o tempo. Você pode optar pelo **Timer Auto Desligamento**, pelo **Timer Sonoro** ou por monitorar o **Tempo de Preparo** através do display (ciclo sem timer) ou ainda utilizar o **Timer Independente**.

TIMER AUTO DESLIGAMENTO: permite o ajuste do tempo de preparo, desligando o forno ao final do tempo programado.

TIMER SONORO: permite o ajuste do alerta sonoro. Essa programação não desliga o forno.

> **Importante:**
> Como o **Timer Sonoro** não desliga o forno ao final do tempo programado, é possível reprogramá-lo ao final da programação ou programar o **Timer Auto Desligamento**.

PROGRAMANDO O TIMER

1. Para programar o timer, aperte na tecla do timer desejado durante a programação da função de assamento: **TIMER AUTO DESLIGAMENTO** ou **TIMER SONORO**. Após escolher o timer, aperte **INICIAR** ▷ para confirmar.
2. Ajuste o tempo utilizando as teclas + ou — e aperte a tecla **INICIAR** ▷ para confirmar.

> **Importante:**
> - Durante o assamento é possível aumentar ou diminuir o tempo programado. Para isto, clique na tecla timer que foi previamente escolhida e utilize as teclas + ou — para ajustar o tempo. Por último, aperte a tecla **INICIAR** ▷ para confirmar.
> - Você também pode alterar o timer que está sendo utilizado durante o assamento. Basta clicar no timer desejado, ajustar o tempo e clicar na tecla **INICIAR** ▷ para confirmar.

É possível programar o timer por até 8 horas.
Para aumentar ou diminuir o timer (duração) de forma mais rápida, mantenha as teclas + ou — pressionadas.

TEMPO DE PREPARO (ciclo sem timer)
O ciclo sem timer possui um temporizador progressivo que indica ao usuário o tempo em que a função está em andamento. Esse ciclo não desliga o forno e não emite um alerta sonoro.

TIMER INDEPENDENTE
Permite programar um timer sem ligar o seu forno. Esta função pode auxiliar em diversas situações do seu dia-a-dia, por exemplo, em preparos de alimentos que necessitam de um tempo de descanso, como massas, pães, cremes, marinados ou até mesmo para monitorar o tempo de preparo durante o uso de outros eletrodomésticos. Para programar o timer independente, sem acionar qualquer função do seu produto, basta clicar na tecla referente ao **TIMER SONORO**, ajustar o tempo desejado utilizando as teclas + ou — e apertar **INICIAR** ▷ para confirmar.

4.2.2 TERMÔMETRO MEAT CONTROL

Sensor que permite monitorar a temperatura interna de carnes. Consulte a seção 4.5 para configurações e maiores detalhes.

4.2.3 CONVECÇÃO

Durante o cozimento com convecção, o ar aquecido circula de forma mais homogênea, por meio de um ventilador posicionado na região traseira do forno. O uso da Convecção traz alguns benefícios, de acordo com o tipo de alimento preparado. Alguns destes benefícios estão listados a seguir:

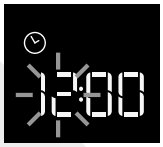
- Melhora a homogeneidade de temperatura no forno, o que proporciona um assamento mais uniforme.
- Reduz o tempo total de cozimento, ao permitir preparos simultâneos.

Seu Forno possui 2 funções combinadas com a Convecção:

- **Assar com Convecção**
- **Turbo Grill**

W11206751_RevA_03-2018.indd 14 22/03/2018 09:26:07

4.3 LIGANDO O FORNO



Ao ligar o Forno à rede elétrica, o painel acende e um alarme sonoro é emitido. Em seguida, o símbolo ⏲ e os dígitos correspondentes ao relógio aparecerão piscando e você poderá ajustar a hora no seu forno (opcional). Se a hora não for ajustada em 20 segundos, o painel apagará.

4.3.1 AJUSTANDO A HORA

No visor, os dois primeiros dígitos correspondentes à hora ficam piscando. Pressione as teclas + ou — para definir os dígitos e pressione **INICIAR** ▷ para confirmar.

O mesmo deve ser feito na sequência para os minutos, que piscam após o ajuste da hora.
Pressione as teclas + ou — para definir os dígitos e pressione **INICIAR** ▷ para confirmar.

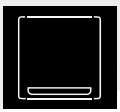
O símbolo **Relógio** ⏲ apagará após a confirmação dos ajustes do relógio, e seu Forno estará pronto para o uso.

> **Importante:**
> O relógio também poderá ser ajustado por meio da tecla **TIMER AUTO DESLIGAMENTO** ⏲. Basta manter pressionada a tecla **AJUSTAR RELÓGIO** ⏲ por 3 segundos, para habilitar este comando.

4.4 CONHECENDO E CONFIGURANDO AS FUNÇÕES DE ASSAMENTO

O seu Forno possui 5 funções, sendo 2 tradicionais e 3 especiais. As funções tradicionais (**Assar** e **Grill**) são acionadas através do botão CONTROLE DE TEMPERATURA e as funções especiais (**Assar com Convecção**, **Turbo Grill** e **Descongelar**) possuem convecção e podem ser acessadas na tecla **MENU** ☰.

FUNÇÃO ASSAR



Nessa função o queimador a gás é habilitado. A função é indicada para o preparo de todos os tipos de alimentos.

- **Temperatura Baixa (160 °C):** Indicada para assados mais delicados, como suspiros, suflês e alguns preparos com banho maria como pudins.
- **Temperatura Média (200 °C):** Indicada para bolos, tortas, pães, massas, vegetais, batata assada.
- **Temperatura Média/ Alta (230 °C):** Indicada para assados de carne e frango.
- **Temperatura Alta (250 °C):** Indicada para assados de carne grande, acima de 4kg, como pernil suíno.
- **Temperatura Alta (280 °C):** Indicada para o preaquecimento do forno. Preaqueça o forno por 10 minutos antes do preparo de alimentos como bolos, pães e massas.

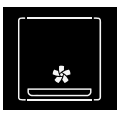
Dica: Para um melhor resultado, preaqueça o seu forno na temperatura máxima por 10 minutos antes de assar alimentos como bolos, pães, biscoitos e tortas.

> **Importante:**
> Não preaqueça o forno por mais de 20 minutos na temperatura máxima. Após esse tempo o produto irá sobreaquecer e terá o funcionamento comprometido.

Para utilizar a função siga os seguintes passos:

1. Gire o botão **CONTROLE DE TEMPERATURA** no sentido anti-horário até a posição correspondente a 280 °C. Mantenha o botão pressionado por 5 segundos para ativar a faísca e manter a chama acessa. Em seguida posicione o botão na temperatura desejada.
2. O tempo de preparo será exibido progressivamente no display.
   Caso deseje programar o timer, siga os passos do item 4.2.1.
3. Para desligar o forno, pressione a tecla **CANCELAR** □ e retorne o botão para a posição inicial ●.

FUNÇÃO ASSAR COM CONVECÇÃO



Nessa função o queimador a gás é habilitado juntamente com a convecção. A função é indicada para o preparo de pedaços grandes de carne e frango inteiro. Os melhores resultados são obtidos se utilizado o nível 2 da prateleira e a temperatura entre 230 °C e 250 °C. Com o uso da convecção, obtém-se um douramento mais uniforme quando comparado ao modo convencional.

> **Importante:**
> As carnes não devem ser cobertas com papel alumínio, pois seu uso elimina o efeito da convecção.

Esta função também é indicada para cozinhar dois pratos simultaneamente, trazendo como benefício o tempo reduzido de cozimento quando comparado ao preparo dos mesmos pratos separadamente.
Ao assar dois alimentos diferentes simultaneamente, fique atento pois eles podem ficar prontos em diferentes tempos.
Alimentos para os quais se espera crescimento da massa, como pães e bolos, não devem ser assados junto a outros alimentos, como carnes.
Observe os alimentos durante o preparo e inverta as assadeiras de posição, caso necessário.

W11206751_RevA_03-2018.indd 15 22/03/2018 09:26:08

Sugestões:
- Duas assadeiras de pão de queijo em 200 °C. Posicione as assadeiras nos níveis 2 e 4 de prateleira.
- Lasanha + Frango assado em 230 °C. Posicione o frango no nível 1 e a lasanha no nível 5 de prateleira. Recomenda-se utilizar papel alumínio na lasanha para que cozinhe com qualidade. Retire o papel alumínio ao final do cozimento para gratinar.

Importante:

Para um melhor resultado, preaqueça o seu forno na temperatura máxima por 10 minutos antes de assar como bolos, pães, biscoitos e tortas.

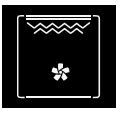
Para programar a função, siga os passos descritos abaixo:
1. Pressione a tecla **MENU** ☰ e utilize as teclas + ou —, ou a própria tecla **MENU** ☰ para percorrer as funções. Escolha a função **1 – Assar com Convecção**. Aperte a tecla **INICIAR** ▷ para confirmar.
2. Em seguida, o visor mostrará os parâmetros referentes ao **Timer Auto Desligamento** ⏲. Para programar o timer, utilize as teclas + ou — e pressione **INICIAR** ▷ para confirmar.
   Você também pode optar pelo **Timer Sonoro** ⏲. Para isso, pressione a tecla **TIMER SONORO** ⏲, configure o tempo utilizando as teclas + ou — e pressione **INICIAR** ▷ para confirmar.
   Caso não deseje programar um timer, pressione a tecla **INICIAR** ▷. O tempo de preparo será exibido progressivamente no display.
3. Por último, Gire o botão **CONTROLE DE TEMPERATURA** no sentido anti-horário até a posição correspondente a 280 °C. Mantenha o botão pressionado por 5 segundos para ativar a faísca e manter a chama acessa. Em seguida, posicione o botão na temperatura desejada.
4. Para desligar o forno, pressione a tecla **CANCELAR** □ e retorne o botão para a posição inicial ●.

FUNÇÃO GRILL

Nessa função a resistência superior é acionada. A função é indicada para dourar tortas, gratinar massas, preparar bruschetta e torrada. Utilize preferencialmente os níveis 5 e 6 de prateleira. Para um melhor resultado, utilize um nível de prateleira por vez.

Para programar a função, siga os passos descritos abaixo:
1. Gire o botão **CONTROLE DE TEMPERATURA** no sentido horário.
2. O tempo de preparo será exibido progressivamente no display. Caso deseje programar o timer, siga os passos do item 4.2.1
3. Para desligar o forno, pressione a tecla **CANCELAR** □ e retorne o manípulo para a posição inicial ●.

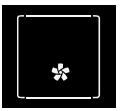
FUNÇÃO TURBO GRILL



Esta função aciona a resistência superior e a convecção. É indicada para grelhar carnes de baixa espessura, como hambúrguer, bisteca suína e filé de peixe, e grelhar legumes. Recomenda-se o uso dos níveis 5 e 6 de prateleira. Para em melhor resultado utilize uma assadeira com grelha, evitando o contato do alimento com o líquido liberado. Preaqueça o grill por 5 minutos antes de inserir o alimento.

Para programar a função, siga os passos descritos abaixo:
1. Pressione a tecla **MENU** ☰ e utilize as teclas + ou —, ou a própria tecla **MENU** ☰ para percorrer as funções e escolha a função **2 – Turbo Grill**. Aperte a tecla **INICIAR** ▷ para confirmar.
2. Em seguida, o visor mostrará os parâmetros referentes ao **Timer Auto Desligamento** ⏲. Utilize as teclas + ou — para configurar o tempo desejado e pressione **INICIAR** ▷ para confirmar.
   Você também pode optar pelo **Timer Sonoro** ⏲. Para isso, pressione a tecla **TIMER SONORO** ⏲, configure o tempo utilizando as teclas + ou — e pressione **INICIAR** ▷ para confirmar.
   Caso não deseje programar um timer, pressione a tecla **INICIAR** ▷. O tempo de preparo será exibido progressivamente no display.
3. Por último, gire o botão **CONTROLE DE TEMPERATURA** no sentido horário.
4. Para desligar o forno, pressione a tecla **CANCELAR** □ e retorne o manípulo para a posição inicial ●.

DESCONGELAR



Essa função aciona a convecção e é indicada para acelerar o descongelamento dos alimentos, em comparação ao descongelamento em geladeira.
Dica: Retire o alimento da embalagem e coloque em uma travessa ou assadeira. Utilize o nível 3 de prateleira para um resultado mais uniforme. Consulte a tabela de indicações de preparo para referência de quantidade, tipo e tempo de descongelamento (página 18).

Para utilizar a função siga os seguintes passos:
1. Pressione a tecla **MENU** ☰ e utilize as teclas + ou —, ou a própria tecla **MENU** ☰ para percorrer as funções e escolha a função **3 – Descongelar**. Aperte a tecla **INICIAR** ▷ para confirmar.
2. Em seguida, o visor mostrará os parâmetros referentes ao **TIMER AUTO DESLIGAMENTO** ⏲. Utilize as teclas + ou — para configurar o tempo desejado e pressione **INICIAR** ▷ para confirmar.
   Você também pode optar pelo **Timer Sonoro** ⏲. Para isso, pressione a tecla **TIMER SONORO** ⏲, configure o tempo utilizando as teclas + ou — e pressione **INICIAR** ▷ para confirmar.
   Caso não deseje programar um timer, pressione a tecla **INICIAR** ▷. O tempo de preparo será exibido progressivamente no display.
4. Para desligar o forno, pressione a tecla **CANCELAR** □.

Importante:

Para utilizar a função descongelar não é necessário girar o botão.

W11206751_RevA_03-2018.indd 16 22/03/2018 09:26:09

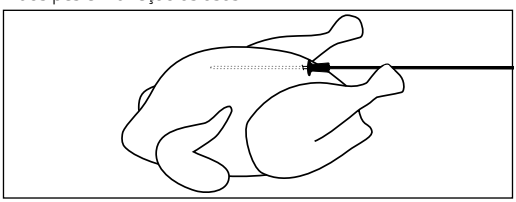
4.5 UTILIZANDO O TERMÔMETRO MEAT CONTROL

O **Termômetro Meat Control** é um acessório que permite escolher o ponto de cozimento de diferentes tipos de carne, e indica quando o alimento está prontos. É indicado para carnes de ave, bovina e suína. Evite utilizar o termômetro em carnes de baixa espessura tais como: bifes, bistecas e em peixes. Para garantir a leitura correta da temperatura, o **Termômetro Meat Control** deve ser inserido por completo no alimento.

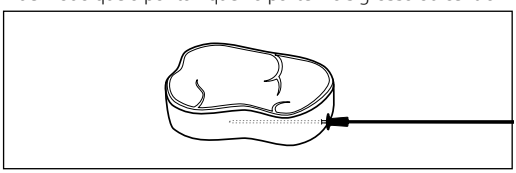
ATENÇÃO:
- Para garantir a leitura correta da temperatura, o **Termômetro Meat Control** deve ser inserido por completo no alimento, ou seja, toda a parte metálica deve estar dentro da carne.
- A ponta do Termômetro deve estar posicionado no centro ou na parte mais grossa da carne.
- Não posicione o **Termômetro Meat Control** em regiões com muita gordura ou encostado no osso.
- Evite utilizar o Termômetro em carnes de baixa espessura tais como: bifes, bistecas e em peixes.

As dicas a seguir são importantes para obter melhores resultados:

- Aves: insira toda a parte metálica do termômetro na carne, de modo que a ponta fique na parte mais grossa do peito e próxima ao osso central. Sugestão: insira o termômetro partindo dos pés em direção as asas.



- Carnes: insira toda a parte metálica do termômetro na carne, de modo que a ponta fique na parte mais grossa ou central.



4.5.1 PONTO DE COZIMENTO EM °C PARA DIFERENTES ALIMENTOS

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

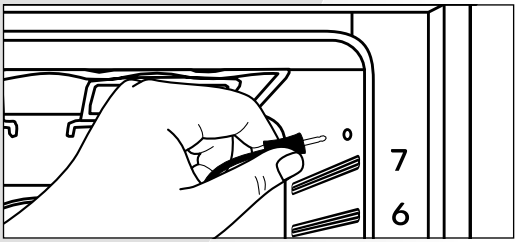
NOTA: As indicações da tabela servem apenas como guia. Não utilize o termômetro em carnes congeladas.

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

4.5.2 PROGRAMANDO O TERMÔMETRO MEAT CONTROL

A tecla **MENU TERMÔMETRO MEAT CONTROL** habilita as funções **Assar** e **Assar com Convecção** para o uso com o **Termômetro Meat Control**. Esta função não habilita as funções **Grill**, **Turbo Grill** e **Descongelar**.

1. Após inserir o **Termômetro Meat Control** por completo no alimento, pressione a tecla **MENU TERMÔMETRO MEAT CONTROL** e conecte-o dentro do forno conforme mostrado na imagem abaixo.



2. Em seguida, utilize as teclas + ou —, ou a própria tecla **MENU TERMÔMETRO MEAT CONTROL** para percorrer as funções e escolha a função que desejar para o assamento. Aperte a tecla **INICIAR** ▷ para confirmar.
3. Na sequência, os dígitos referentes à temperatura interna do alimento piscam. Ajuste a temperatura desejada e aperte **INICIAR** ▷ para confirmar.
   É possível modificar a temperatura interna do alimento durante o assamento, basta clicar na teclas + ou — e ajustar a temperatura.
4. Gire o botão **CONTROLE DE TEMPERATURA** no sentido anti-horário até a posição correspondente a 280 °C . Mantenha o botão pressionado por 5 segundos para ativar a faísca e manter a chama acessa. Após, posicione o botão na temperatura desejada.

Importante:

Não é possível configurar o **TIMER SONORO** ou o **TIMER AUTO DESLIGAMENTO**, enquanto estiver utilizando a função **Termômetro Meat Control**. O tempo de preparo é mostrado progressivamente no display.

NOTA: Quando a carne atingir a temperatura interna programada, que é mostrada no display durante todo o assamento, o forno emitirá um sinal sonoro. Fique atento, pois esse sinal não desliga o forno.

⚠ ADVERTÊNCIA

Risco de Queimadura

Use uma luva para remover o Termômetro.
Não toque o elemento de aquecimento.

Não seguir estas instruções pode trazer risco de queimadura.

Ao término do uso do **Termômetro Meat Control**, lave o acessório com esponja não abrasiva e sabão neutro. Seque e guarde fora do seu forno.

W11206751_RevA_03-2018.indd 17 22/03/2018 09:26:10

4.6 TABELA DE INDICAÇÕES DE PREPARO

	Assar com convecção (aves e carnes)	Assar (bolo ou pão de queijo)	Assar (lasanha)	Grill (gratinar)	Grill (bruschettas)	Turbo Grill (coxa e sobrecoxa)
Preaquecimento	Não	Sim	Não	Não	Não	Sim
Prateleira	1 ou 2	2 ou 3	3 ou 4	5 ou 6	5 ou 6	5 ou 6
Temperatura °C	230 - 280	200	200 - 230	Automático	Automático	Automático
Tempo min	180 - 240	30 - 35	20 - 60	35 - 45	35 - 45	40 - 50
Quantidade kg/L	4 - 5 kg	—	—	—	—	1 kg

	Assar com convecção (suspiro)	Assar com convecção (pão de queijo duplo)	Turbo Grill (hambúrguer)	Descongelar (carne moída)	Descongelar (frango)
Preaquecimento	Não	Sim	Sim	Não	Não
Prateleira	3 ou 4	2 ou 4	5 ou 6	3	3
Temperatura °C	160	180 - 200	Automático	—	—
Tempo min	35 - 40	40 - 50	30 - 40	120 - 180	120 - 180
Quantidade kg/L	—	—	1 kg	—	—

O material das formas e assadeiras influencia diretamente no resultado final dos alimentos preparados do 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).
Teflon	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.

W11206751_RevA_03-2018.indd 18 22/03/2018 09:26:11

5 Dicas de operação

Para obter um melhor aproveitamento do seu Forno e resultado de assamento siga algumas dicas:

5.1 NÍVEIS DE PRATELEIRA

- Seu Forno possui duas prateleiras que podem ser encaixadas em diferentes posições, conforme sua necessidade.
- Antes de acender o forno, ajuste a posição de acordo com o alimento que será preparado.
- Nunca coloque a assadeira diretamente sobre a base do forno.
- Utilize uma assadeira de tamanho adequado, que permita circulação do calor por todo o alimento, para isso coloque-a centralizada na prateleira.

5.2 ACIONANDO O BOTÃO CONTROLE DE TEMPERATURA

- Pressione o botão **CONTROLE DE TEMPERATURA** e gire-o no sentido anti-horário até a temperatura de preaquecimento. Mantenha o botão pressionado por 5 segundos para ativar a faísca e manter a chama acesa.
- **Certifique-se que a chama está acesa**. Se a chama não acender ou apagar, volte o botão **CONTROLE DE TEMPERATURA** para a posição inicial ● e espere pelo menos 1 minuto para que o gás liberado se espalhe. Reinicie o procedimento.

NOTA: Certifique-se que o cabo de alimentação esteja conectado a uma tomada e que tenha energia elétrica.

Importante:

Ao sentir cheiro de gás dentro de casa, tome as seguintes providências:
- Feche o registro de gás.
- Abra todas as janelas e portas para ventilar o ambiente.
- Não acenda qualquer tipo de chama ou faísca.
- Não acenda luzes nem outro aparelho elétrico (exemplo: ventilador, exaustor).
- Caso você não identifique o problema, contate a Rede de Serviços Brastemp.

W11206751_RevA_03-2018.indd 19 22/03/2018 09:26:11

6 Limpeza e Manutenção

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

6.1 DICAS ESPECIAIS

- Com a tecnologia Cleartec ficou mais fácil ter seu Forno limpo. A cavidade é esmaltada e lisa, evitando o acúmulo de gordura e facilitando a limpeza.
- 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.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos para limpar o vidro da porta do forno, já que eles podem danificar a superfície, resultando em quebra de vidro.
- Utilize um detergente líquido ou desengordurantes para limpar o vidro da porta do forno.
- Os acessórios podem ser lavados em lava-louças.
- 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.
- Não utilizar máquinas de limpeza a vapor.
- Nunca utilize produtos inflamáveis para limpar o forno.
- Caso haja derramamento de gordura no interior do forno, espere o produto resfriar e limpe a região com uma esponja macia e detergente líquido. Passe um pano úmido para remover eventuais restos de detergente ou cinza.

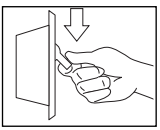
6.2 TROCANDO A LÂMPADA DO FORNO

⚠ ADVERTÊNCIA

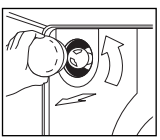
Risco de Choque Elétrico

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.

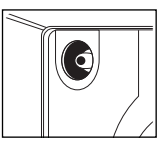
Não seguir essas instruções pode trazer risco de morte, incêndio ou choque elétrico.



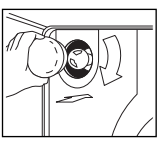
1. Desligue o aparelho da rede elétrica, desligando o disjuntor. Antes de substituir a lâmpada, certifique-se de que o forno e a lâmpada estejam frios.



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 removê-la do soquete. Substitua a lâmpada por outra similar de 220 V, 25 W – Tipo halógenas G9 (para aumentar a vida útil da lâmpada nova, evite manuseá-la com a mão nua, utilize luva ou pano).

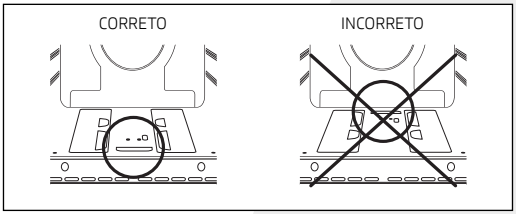


4. Volte a colocar a cobertura de vidro da lâmpada, rosqueando-a no sentido horário. A cobertura precisa ser colocada corretamente, pois ela protege a lâmpada das altas temperaturas do forno.
5. Volte a conectar o aparelho à rede elétrica.

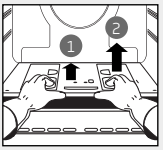
W11206751_RevA_03-2018.indd 20 22/03/2018 09:26:11

6.3 CHÃO MÓVEL

Caso haja necessidade de retirar o chão móvel, antes de removê-lo certifique-se de que o produto esteja frio.
Ao recolocar o chão móvel, certifique-se do correto posicionamento do furo de acendimento, que deve ficar voltado para a porta, conforme a figura.

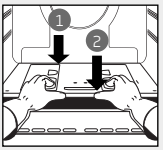


Para retirar o chão móvel, deve-se:



1. Deslizar o chão móvel pelas laterais do Forno até encostar na parte traseira.
2. Levantar a parte da frente do chão e removê-lo.

Para colocar o chão móvel, deve-se:



1. Encaixar as abas presentes na parte de trás do chão no fundo do Forno
2. Após encaixado, abaixar e puxar o chão para frente

ATENÇÃO:
Utilize luvas para manusear o chão móvel.

W11206751_RevA_03-2018.indd 21 22/03/2018 09:26:12

7 Questões ambientais

7.1 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 eles destinados, preferencialmente a recicladores.

7.2 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.

7.3 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.

8 Diagnóstico dos problemas mais frequentes

PROBLEMA	VERIFIQUE
O forno não liga	• Se não há fornecimento de gás. • Se o botão CONTROLE DE TEMPERATURA (2) não está na posição ● (desligado).
O Forno parou de funcionar	• Se há falta de energia elétrica ou de fornecimento de gás. • Se o disjuntor desarmou.
Os resultados culinários não são os que você esperava	• Se o Forno não está nivelado (veja a seção “Instalando seu Forno”). • Se temperatura, posição de prateleira e função de assamento 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 o sistema de ventilação não estiver funcionando, sendo ocasionado por falta de energia elétrica, ou produto desconectado da tomada. • Se o ventilador de resfriamento esta funcionando.
A lâmpada não acende	• Se a lâmpada está queimada. • Se a lâmpada não está bem encaixada.

W11206751_RevA_03-2018.indd 22 22/03/2018 09:26:12

9 Dados técnicos

	BOH84
Dimensões Externas do Produto (largura x profundidade x altura) em mm	600 x 584 x 619
Dimensões do Produto Embalado (largura x profundidade x altura) em mm	668 x 769 x 699
Peso sem embalagem (kg)	27
Peso com embalagem (kg)	30
Tensão de alimentação (V)	220
Potência total (W)	1300
Variação de tensão admintida (V)	198-242
Frequência (Hz)	60
Intensidade de corrente (A)	8,5
Chave Disjuntora Térmica (A)	10
Volume do Forno (L)	78
Lâmpada (W)	25
Potência do queimador do Forno GN (kW)	2,2
Potência do queimador do Forno GLP (kW)	2,3
Pressão estática do Gás GN (kPa)	1,96
Pressão dinâmica do Gás GN (kPa)	1,47
Pressão estática do Gás GLP (kPa)	2,75
Pressão dinâmica do Gás GLP (kPa)	1,96

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 contém o logotipo da Brastemp, localizada na moldura lateral do seu Forno a Gás.

Consulte o site **www.brastemp.com.br** para ter acesso às informações atualizadas sobre a nossa rede de assistência técnica ou ligue para o 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.

BRASTEMP
Rede de Serviços

REDE DE SERVIÇOS BRASTEMP
- Mais de 3.000 técnicos treinados pela fábrica
- Peças originais
- Atendimento em horário comercial

W11206751_RevA_03-2018.indd 23 22/03/2018 09:26:12

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:

- 90 dias - garantia legal;
- 9 últimos meses - garantia contratual, concedidapela 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
Fornos	Manípulos, botões, puxadores 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;

W11206751_RevA_03-2018.indd 24 22/03/2018 09:26:12

- 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, pressão de água, 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 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 OCASIONADOS 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 substancias 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

W11206751_RevA_03-2018.indd 25 22/03/2018 09:26:12

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 Emilia – São Paulo/SP
CEP 04183-901 – Caixa postal 5171
Capitais e Regiões Metropolitanas,
Ligue: (11) 3003-0099
Demais localidades, ligue:
0800 970 0999

W11206751_RevA_03-2018.indd 26 22/03/2018 09:26:12

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:

Capitais e regiões metropolitanas:

3003-0099

Demais localidades

0800-970-0999

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

Whirlpool S.A.
Unidade de Eletrodomésticos
Atendimento ao Consumidor:
Rua Olympia Semeraro, 675
Jardim Santa Emilia – São Paulo, SP
CEP 04183-901 – Caixa postal 5171

BRASTEMP

W11206751 Rev. A 03/2018

BRASTEMP

W11206751_RevA_03-2018.indd 28 22/03/2018 09:26:12