

BRASTEMP

Forno Elétrico 90CM

MANUAL DO CONSUMIDOR

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

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

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

BRASTEMP
seja autêntico

índice

- 1. Itens de segurança 04
 - 1.1 Antes de utilizar o Forno 05
 - 1.2 Quando estiver usando o Forno 06
- 2. Instalando seu Forno 07
 - 2.1 Dimensões do vão para instalação do Forno 07
 - 2.2 Preparando o Forno para instalação 08
 - 2.3 Instalação elétrica 08
 - 2.4 Instalando seu Forno 09
- 3. Conhecendo seu Forno 11
 - 3.1 Acessórios 12
 - 3.2 Painel de controle 12
 - 3.3 Conhecendo as funções do seu Forno 13
 - 3.4 Prateleiras 13
- 4. Usando seu Forno 14
 - 4.1 Funções do Forno 14
 - 4.1.1 Função ASSAR 14
 - 4.1.2 Função CALOR INFERIOR .. 14
 - 4.1.3 Função CALOR SUPERIOR... 14
 - 4.1.4 Função GRILL 14
 - 4.1.5 Função TURBO GRILL 15
 - 4.1.6 Função TURBO FORNO... 15
 - 4.1.7 Função TURBO FORNO INTENSO 15
 - 4.1.8 Função DESCONGELAMENTO 15
 - 4.2 Usando o Forno 16
 - 4.3 Usando o ESPETO GIRATÓRIO 16
 - 4.4 Usando o GRILL 17
 - 4.5 Usando o TIMER 18
 - 4.5.1 Usando o TIMER para estabelecer um tempo de cozimento 18
- 5. Dicas de operação 19
 - 5.1 Dicas para economizar energia 19
- 6. Manutenção e limpeza 19
 - 6.1 Dicas especiais 19
 - 6.2 Substituição da lâmpada 19
 - 6.3 Desmontagem da porta do Forno 21
 - 6.4 Desmontagem do vidro interno da porta do Forno ... 22
- 7. Características técnicas 23
- 8. Como resolver problemas .. 24
- 9. Diagrama elétrico 25
- 10. Fale com a Brastemp 26
- 11. Termo de garantia 27

1. Itens de segurança

Para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico, acidentes pessoais ou danos ao usar o Forno, leia atentamente as recomendações a seguir:

IMPORTANTE

- A primeira instalação do seu Forno deve ser feita pelo SAB - Único Autorizado Brastemp. Esta primeira instalação é gratuita.
 - Instale e posicione o Forno estritamente de acordo com as instruções fornecidas no Guia de Instalação que acompanha este manual.
 - Não use o Forno se ele estiver danificado ou não estiver funcionando corretamente.
 - Certifique-se de que os fios elétricos de outros aparelhos elétricos próximo do Forno não entrem em contato com peças quentes nem fiquem na porta do Forno.
-
- Desligue o disjuntor elétrico ao qual está ligado o Forno antes de fazer serviços de manutenção.
 - Não retire o plug da tomada puxando o fio de alimentação.
 - Não toque no aparelho com os pés molhados ou úmidos.
 - Não utilize o aparelho com os pés descalços.
 - Seu Forno Brastemp 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. Isso pode gerar acidentes e incêndio.
 - Seu Forno Brastemp foi desenvolvido exclusivamente para o uso doméstico.
 - Durante e após o uso, não toque nos queimadores elétricos ou superfícies internas do Forno, nem deixe roupas ou outros materiais inflamáveis em contato com eles, até que tenham tido tempo suficiente para esfriar. Os queimadores elétricos podem estar quentes mesmo que sua cor esteja escura.
 - Só use utensílios com cabos ou alças secas. Cabos molhados ou úmidos em superfícies quentes podem provocar queimaduras causadas por vapor. Não deixe que as alças ou cabos dos utensílios entrem em contato com os queimadores elétricos que estejam quentes.
 - Não use artigos de vestuário frouxos ou dependurados quando estiver usando o Forno, nem toalhas ou panos grandes de cozinha para segurar os cabos ou as alças dos 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.
- Cuidado ao aquecer recipientes fechados, o vapor gerado pode fazer com que o recipiente exploda. O conteúdo quente pode provocar queimaduras, e partículas do recipiente podem provocar ferimentos.
- 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.
- Use luvas de cozinha para retirar bandejas e acessórios quando o Forno estiver quente.
- Jamais guarde materiais inflamáveis no Forno ou nas suas proximidades. Os vapores podem provocar uma explosão e/ou risco de incêndio.
- 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 do Único Autorizado Brastemp.

IMPORTANTE

Não coloque recipientes ou objetos com peso superior a 7 kg e nem apóie o corpo ou sente sobre a porta do Forno aberta, pois o peso excessivo pode causar danos ao Forno.

1.1 Antes de utilizar o Forno

- Para utilizar o Forno da melhor maneira, pedimos que leia cuidadosamente as instruções de utilização e as guarde num local seguro.
- Retire a caixa de papelão e a proteção de poliestireno do interior do Forno.
- Limpe o interior do Forno com um sabão não abrasivo e água morna.
- Retire os acessórios do Forno e aqueça-o à temperatura máxima durante, aproximadamente, 30 minutos, para eliminar os cheiros e as fumaças do material vedante e óleos de proteção.
- A janela da cozinha deverá estar aberta durante esta operação.
- Não cubra a parte inferior do Forno com papel de alumínio.
- Não pendure quaisquer objetos no puxador da porta do Forno.

ADVERTÊNCIA

Risco de lesão por excesso de peso!

Ao movimentar este produto, use duas ou mais pessoas, utilizando sempre as alças laterais. Não seguir esta instrução pode resultar em lesões físicas e também danos ao produto, ocasionando perda da garantia.

ADVERTÊNCIA

Risco de choque elétrico!



Retire o plugue da tomada antes de efetuar qualquer manutenção no produto. Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.

Ligue a uma tomada tripolar aterrada.

Não remova o pino de conexão à terra.

Não use adaptadores ou T's.

Não use extensão elétrica.

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

1.2 Quando estiver usando o Forno

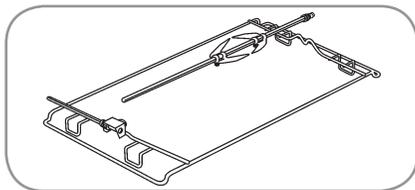
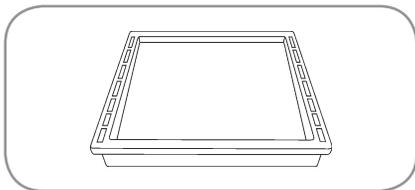
- Sempre coloque a(s) prateleira(s) do Forno nos locais desejados enquanto o Forno ainda estiver frio. Se uma prateleira precisar ser removida enquanto o Forno estiver quente, use luvas apropriadas e não deixe que o cabo ou alça do utensílio entre em contato com os queimadores elétricos.
- Tenha cuidado quando abrir a porta do Forno. Deixe que o ar ou o vapor quente saiam antes de remover ou manusear o alimento.

2.2 Preparando o Forno para a instalação

- Retire o Forno da embalagem e os acessórios que vêm com ele.

Acessórios que acompanham o seu Forno

- Bandeja coletora
- Espeto giratório



- Este produto é bastante pesado. Sua movimentação deve sempre ser realizada por duas ou mais pessoas, a fim de evitar riscos ou desconforto.
- Após retirar o produto da embalagem, antes de realizar as conexões elétricas, posicione-o sobre a base de poliestireno (isopor) para não danificá-lo.
- Não levante o Forno segurando pelo puxador da porta. Utilize as alças laterais.
- Verifique se o aparelho não ficou danificado durante o transporte.

Sugestões para a proteção do ambiente

- 1. Embalagem:** O material de embalagem é 100% reciclável, conforme informado pelo símbolo de reciclagem.
- 2. Forno:** O Forno foi fabricado com material reciclável ou reutilizável. Ao eliminá-lo, respeite as normas locais para a eliminação de resíduos. Se for jogar fora o Forno, corte o fio de alimentação.

2.3 Instalação elétrica

- Seu Forno vem preparado para funcionar em 220 V. Certifique-se que a tensão elétrica da sua residência corresponde à tensão elétrica do produto.
- É necessária a utilização de disjuntores térmicos para a proteção do Forno.
- Caso não existam disjuntores térmicos no quadro de distribuição de força, consulte um eletricista para instalá-los, preferencialmente, próximo ao Forno.

ATENÇÃO!

- Nunca altere ou use o cabo de força de maneira diferente da recomendada. Em caso de necessitar instalação ou reparo, chame o serviço autorizado.

- Este produto tem uma potência de 2700W. A instalação elétrica no ponto onde o mesmo será instalado deve prever esta potência.
- O diâmetro dos fios da rede elétrica devem estar de acordo com a tabela:

	Bitola			
	4,0 mm ²	6,0 mm ²	10,0 mm ²	16,0 mm ²
220 V	até 26 m	27 a 41 m	42 a 69 m	70 a 100 m

- Para sua segurança, é necessária a instalação de um fio terra, independentemente da tensão de alimentação do produto, se necessário, consulte um electricista especializado de sua confiança.
- 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.
- Após a instalação, as conexões elétricas devem estar inacessíveis ao usuário comum.
- Certifique-se de que os fios elétricos de outros aparelhos elétricos próximo do Forno não entrem em contato com peças quentes nem fiquem na porta do Forno.

2.4 Instalando seu Forno

1. Encaixe o Forno no vão do móvel que foi construído de acordo com o item 2.1, de forma a permitir as conexões elétricas.
2. Ligue o plugue à tomada.

ATENÇÃO!

- É importante que a primeira instalação do seu Forno seja feita pelo Serviço Autorizado Brastemp (veja lista de endereços no folheto anexo), pois isso vai garantir uma instalação perfeita e o bom funcionamento do produto. Esta primeira instalação do produto será gratuita.
- Lembre-se de disponibilizar as condições mencionadas nos itens 2.1, 2.2 e 2.3 deste manual.
- Seu Forno sai originalmente de fábrica para ser utilizado em 220 V.

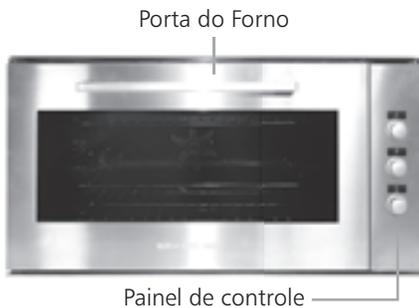
ATENÇÃO!

Ao ligar para o Único Autorizado Brastemp para marcar a instalação, verifique:

- Se a sua residência possui disjuntores térmicos (220 V) exclusivos e aterramento conforme a NBR 5410 – Seção Aterramento, próximos ao local de instalação do Forno.
- O modelo do Forno (veja etiqueta fixada na parte interna do Forno)
- O nome e o número da Nota Fiscal da loja aonde você adquiriu o produto.

3. Conhecendo seu Forno.....

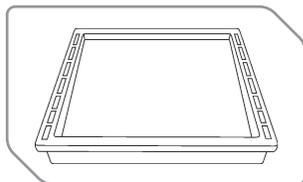
Para obter os melhores resultados possíveis ao assar, você deve operar adequadamente o seu Forno. Esta seção lhe dará informações importantes para o uso eficiente e seguro do mesmo.



3.1 Acessórios

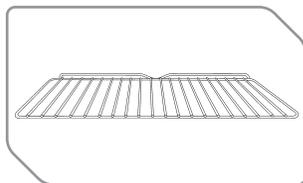
Bandeja coletora

A bandeja coletora foi concebida para recolher gorduras e restos de comida quando posicionada sob a grelha podendo ainda ser utilizada como chapa para cozinhar carne, frango e peixe com ou sem vegetais.



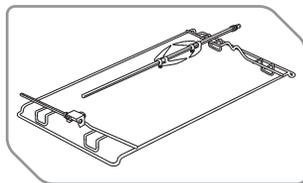
Prateleiras

Acompanham o seu produto, duas prateleiras que devem ser utilizadas para cozinhar alimentos, ou como suporte para caçarolas, assadeiras ou qualquer outro recipiente de cozimento. Pode ser colocada em qualquer nível disponível.



Espeto giratório

O seu Forno é equipado com espeto giratório, ideal para assar alimentos grandes por igual.



3.2 Painel de controle



Obs.: A lâmpada laranja, do termostato, estará acesa apenas quando as resistências estiverem acionadas. É comum o produto "ciclar", ou seja, ligar e desligar automaticamente após ser atingida a temperatura selecionada.

- O Seletor de Funções (1), Timer (2) e o Seletor de temperatura (3) podem ficar embutidos para facilitar a limpeza. Para programar o Forno, aperte os botões para saltá-los.
- Gire os botões na posição desejada.
- Quando terminado o cozimento, gire os botões novamente para a posição 0 ou ● e pressione-os novamente para que volte à posição original.



3.3 Conhecendo as funções do seu Forno

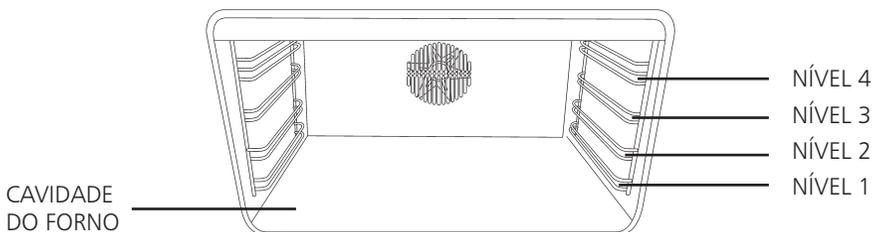
SÍMBOLO	FUNÇÃO	SÍMBOLO	FUNÇÃO
	Forno DESLIGADO		Função GRILL
	LUZ DO FORNO		Função TURBO GRILL
	Função ASSAR		Função TURBO FORNO
	Função CALOR INFERIOR		Função TURBO FORNO INTENSO
	Função CALOR SUPERIOR		Função DESCONGELAMENTO

3.4 Prateleiras

Como regra geral, para melhores resultados, posicione a prateleira no nível central (2), que possibilita uma melhor circulação de ar dentro do Forno. No entanto, use as recomendações a seguir, de forma orientativa:

Tabela de posição de prateleiras ao assar

Posição da prateleira	Tipo de comida/Cozimento
3 e 4	Alimentos para serem dourados, grelhados ou gratinados
2	Carnes em geral, bolos, biscoitos e grandes assados
1	Alimentos que exigem uma coloração dourada mais acentuada na parte inferior, como tortas e pães



Cavidade do Forno: Peça estrutural que fixa o suporte das prateleiras no interior do forno. Estes suportes não fazem parte da cavidade do forno.

DICA

Se precisar usar dois recipientes ao mesmo tempo, coloque-os em posições diferentes nas prateleiras para que não coincidam um sobre o outro e para que se obtenha uma melhor circulação de ar quente.

4. Usando seu Forno



4.1 Funções do Forno

4.1.1 Função ASSAR

A função ASSAR aciona as duas resistências e é indicada para assar/cozinhar alimentos como carnes e bolos, usando apenas uma das prateleiras, sendo recomendada a colocação dessa prateleira no nível central do Forno (nível 2) para garantir uma melhor circulação de ar na cavidade.

A função ASSAR permite ajustar a temperatura do Forno entre 50 e 250 °C.

Para melhor desempenho do Forno antes de utilizá-lo realize o preaquecimento. Durante o preaquecimento a lâmpada indicadora permanecerá ligada, e desligará assim que a temperatura setada for atingida. Durante o assamento a lâmpada ligará e desligará com objetivo de informar que a temperatura do Forno está sendo controlada

4.1.2 Função CALOR INFERIOR

A função CALOR INFERIOR aciona somente a resistência inferior e é indicada para terminar o assamento de bolos e tortas e também para engrossar molhos.

Use a função CALOR INFERIOR nos últimos minutos do tempo de cozimento.

4.1.3 Função CALOR SUPERIOR

A função CALOR SUPERIOR aciona somente a resistência superior e é indicada para dourar a superfície de bolos e tortas.

Use a função CALOR SUPERIOR nos últimos minutos do tempo de cozimento.

4.1.4 Função GRILL

A função GRILL é indicada para grelhar pequenos pedaços de carne (bifes, bistecas e lingüiças), preparar torradas e gratinar ou dourar alimentos (massas em geral, tortas cobertas com merengue, etc.).

Para mais detalhes sobre o uso desta função consulte a seção “Usando o grill”.

Esta função também pode ser utilizada com o espeto giratório. Para esta utilização, consulte a seção “Usando o espeto giratório”.

Preaqueça o GRILL por 5 minutos. Os alimentos podem ser grelhados em um recipiente próprio ou diretamente sobre a prateleira e, para evitar fumaça, coloque um pouco de água na bandeja que acompanha o produto e posicione-a diretamente abaixo do alimento. Vire os alimentos sempre que necessário para garantir uma uniformidade no cozimento.

4.1.5 Função TURBO GRILL

A função TURBO GRILL é indicada para assar grandes pedaços de carne como aves inteiras, carne assada, pernil, etc.

Não é necessário fazer o preaquecimento do Forno.

Para preparar o assado, você pode colocar o alimento diretamente sobre a prateleira, posicionando a bandeja coletora com um pouco de água no nível imediatamente abaixo, evitando o excesso de fumaça, ou usar uma assadeira ou recipiente convencional para acondicionar o alimento, virando-o sempre que necessário durante o processo.

4.1.6 Função TURBO FORNO

A função TURBO FORNO acelera o processo de assamento e distribui melhor o calor do Forno, tornando os assados mais uniformes. Esta função permite o preparo de mais de um prato ao mesmo tempo, usando as prateleiras em diferentes posições, sem deixar que o aroma de um prato interfira no outro. Assim é possível assar um prato salgado e um doce ao mesmo tempo, pois as partículas de odor não são depositadas nos alimentos durante o assamento.

A função TURBO FORNO permite ajustar a temperatura do Forno entre 50 e 250 °C. Para uma melhor uniformidade no assamento, caso os alimentos preparados tiverem tempos de cozimento diferentes, retire os alimentos já prontos e mantenha os restantes até estarem assados.

4.1.7 Função TURBO FORNO INTENSO

A função TURBO FORNO INTENSO possui os mesmos benefícios da função turbo Forno, porém é indicada para o preparo de várias massas ou bolos ao mesmo tempo. Além disso, é indicada na preparação de produtos congelados.

Não há a necessidade de preaquecer o Forno (exceto para pizzas e focaccias).

Para uma melhor uniformidade no assamento, caso os alimentos preparados tiverem tempos de cozimento diferentes, retire os alimentos já prontos e mantenha os restantes até estarem assados.

4.1.8 Função DESCONGELAMENTO

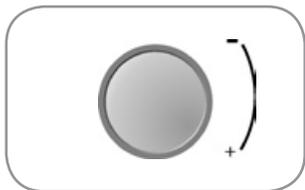
Ideal para descongelar alimentos de forma homogênea.

O alimento deve ser colocado no Forno embrulhado para evitar que fique muito ressecado.

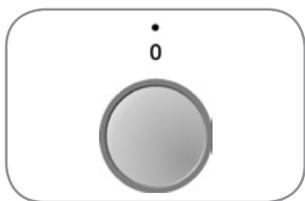
4.2 Usando o FORNO



1. Gire o botão seletor de função (1) no sentido horário para selecionar a função desejada.
- A luz de indicação se acenderá.

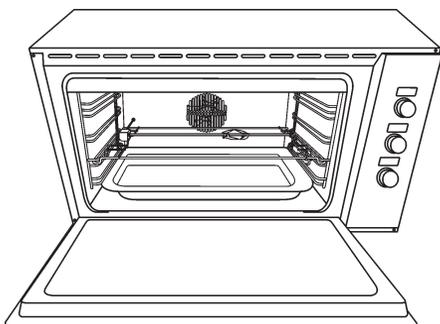


2. Gire o botão seletor de temperatura (3) no sentido horário para selecionar a temperatura desejada. A luz laranja do termostato se acenderá.
- Ao se atingir a temperatura selecionada, a luz laranja se apagará.



3. Ao final do cozimento: gire o botão seletor de função para a posição **0** ou **●**.

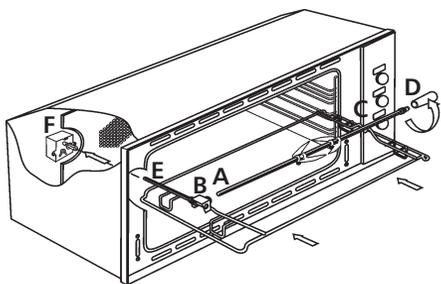
4.3 Usando o ESPETO GIRATÓRIO



A prateleira do espeto giratório deve sempre ser colocada no meio do Forno (nível 2 da prateleira, de baixo para cima).

O espeto giratório pode ser utilizado com alimentos de no máximo 4,5 kg.

Posicione o alimento, distribuído de maneira uniforme no espeto, e siga os passos:



1. Insira a ponta do espeto (A) no encaixe localizado ao lado esquerdo da prateleira (B).
2. Posicione a outra ponta do espeto, à direita da prateleira, na dobra C.
3. Retire o cabo plástico girando-o no sentido anti-horário (D).
4. Deslize a prateleira para o interior do Forno.
5. Tenha certeza de que o eixo E esteja encaixado na unidade motora localizada no fundo do Forno (F).

4.4 Usando o GRILL

1. Posicione o alimento a ser grelhado em um recipiente próprio, diretamente sobre a prateleira ou no espeto giratório.
2. A prateleira deve ser posicionada sempre na parte superior do Forno, enquanto o espeto giratório deve ser sempre posicionado no meio (nível 2 da prateleira, de baixo para cima).
3. Para evitar fumaça, coloque um pouco de água na bandeja que acompanha o produto e posicione-a diretamente abaixo do alimento. Vire os alimentos sempre que necessário para garantir uma uniformidade no cozimento.
4. A porta do Forno deve permanecer fechada durante o uso desta função.

CUIDADO!

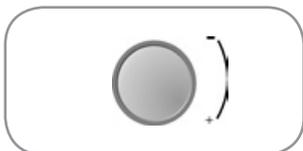
Quando a função grill estiver sendo utilizada, as partes externas podem ficar muito quentes. Mantenha crianças afastadas do Forno.

Nota:

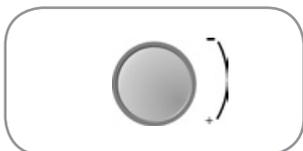
Nunca use papel alumínio para cobrir a bandeja ou para envolver o alimento que está sendo assado, pois o calor refletido pode danificar a resistência do GRILL e o papel alumínio pode pegar fogo. Se o seu assado for grande, recomendamos o uso do TURBO GRILL para que fique douradinho mais rapidamente.

4.5 Usando o TIMER

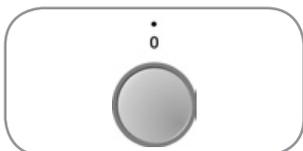
4.5.1 Usando o TIMER para estabelecer um tempo de cozimento.



1. Gire o botão seletor de temperatura selecionando a temperatura desejada.

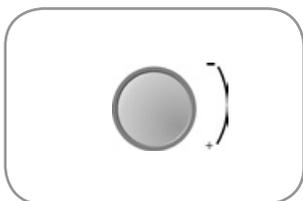


2. Gire o timer no sentido horário de acordo com o tempo de cozimento requerido (máximo 120 minutos – 2 horas).



3. Ao final do tempo pré-ajustado o botão retorna para a posição STOP e um sinal sonoro indica que o Forno foi automaticamente desligado.

POSIÇÃO MANUAL



- Gire o TIMER no sentido anti-horário na posição de  se o tempo de cozimento exceder 2 horas ou se você preferir usar o Forno manualmente.

Nota: Quando não estiver usando o timer, mantenha o botão do timer sempre na posição , caso contrário o Forno não funcionará.

DICA

Você também pode utilizar o TIMER para controlar o tempo de outras atividades dentro da cozinha ou lembrá-la(lo) de algum compromisso que deverá ser realizado dentro de um tempo pré-determinado. Tempo máximo de programação: 2 horas.

5. Dicas de Operação



5.1 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 culinária 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.
- Assar 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.

6. Manutenção e Limpeza



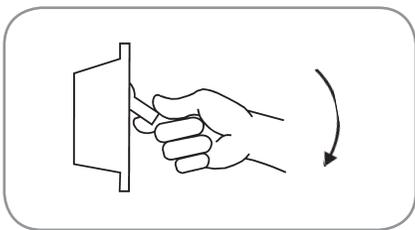
6.1 Dicas especiais

- Depois que o Forno esfriar, retire qualquer resíduo ou cinza com um pano úmido ou uma esponja.
- 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.
- Utilize um detergente líquido ou desengordurantes para limpar o vidro da porta do Forno.

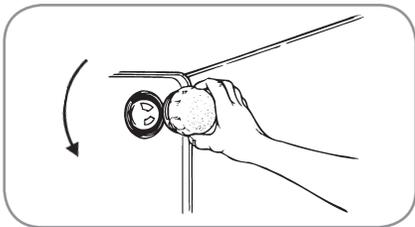
6.2 Substituição da lâmpada

O seu Forno possui 2 lâmpadas em seu interior, uma do lado direito e uma do lado esquerdo, para que você tenha uma visualização total da cavidade do Forno. Para fazer a substituição de uma ou mais lâmpadas, siga as instruções a seguir:

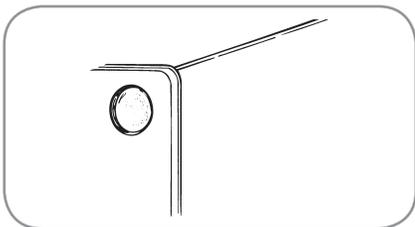




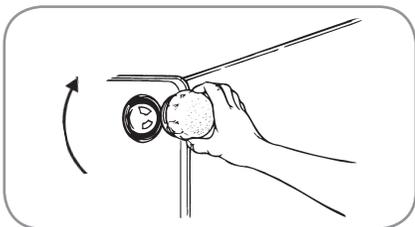
1. Desligue o aparelho da rede elétrica desligando o disjuntor. Certifique-se de que o Forno esteja frio antes de substituir a lâmpada.



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



3. Remova a lâmpada do soquete. Substitua a lâmpada por outra similar de 220V, 25W – Tipo E-14, T=300 °C.



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.

DICA

Para uma melhor ergonomia, sugerimos que a lâmpada esquerda seja trocada com a mão esquerda e a lâmpada direita seja trocada com a mão direita.

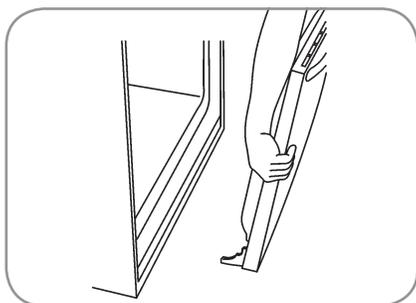
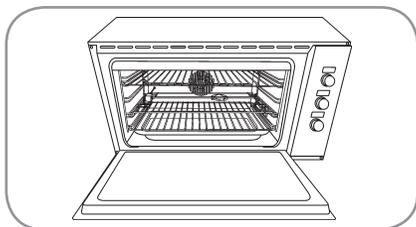
6.3 Desmontagem da porta do Forno

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

IMPORTANTE

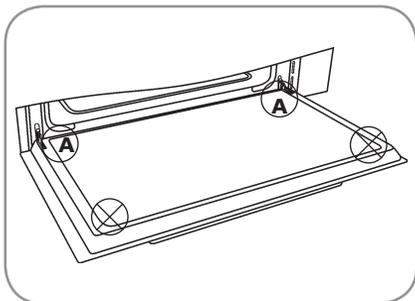
- Para evitar acidentes, use as duas mãos para remover ou recolocar a porta do Forno.
- Não levante ou carregue a porta pelo puxador.
- Não use o puxador ou qualquer parte frontal para levantar o Forno.

PARA REMOVER A PORTA DO FORNO

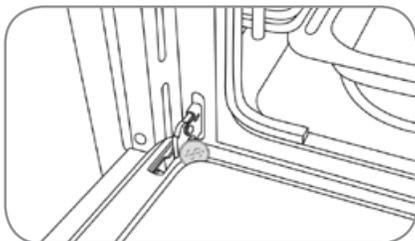


1. Certifique-se de que o Forno não está quente a fim de se evitar queimaduras. Abra completamente a porta do Forno.
2. Destrave as duas travas da porta Forno que se encontram nas extremidades inferiores da cavidade. Observe atentamente a posição da trava, pois se a porta não estiver completamente destravada, 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.

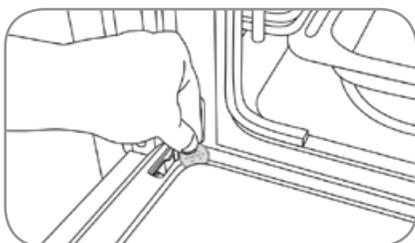
6.4 Desmontagem do vidro interno da porta do Forno



- Utilizar a moeda apenas nos dois cantos indicados com a letra A.
- A moeda NÃO deve ser utilizada nos cantos indicados com "X". Nesta posição o vidro é apenas encaixado, não sendo necessário nenhuma força para removê-lo neste ponto.



- Para remover o vidro interno da porta do Forno, utilize uma moeda para fazer uma alavanca, conforme figuras abaixo. Depois levante o vidro e retire-o.



- Para remontar o vidro na porta, repetir a operação anterior na ordem inversa: inserir o vidro apoiando-o na borda da porta. Apertar o vidro até fazê-lo entrar os fixadores na posição inicial.

7. Características técnicas



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código do Produto	BOC90ARPNA
Dimensões externas do produto (A x L x P) (mm)	480 X 898 X 563
Dimensões do produto embalado (A x L x P) (mm)	571 X 968 X 668
Dimensões do nicho (A x L x P) (mm)	478 X 860 X 550
Peso sem embalagem (kg)	59,5
Peso com embalagem (kg)	61,3
Tensão de alimentação (V)	220
Potência total (W)	2.700
Variação de tensão admitida (V)	198 a 242
Frequência (Hz)	50-60
Intensidade de corrente (A)	13
Chave disjuntora recomendada (A)	15
Volume do Forno (litros)	79

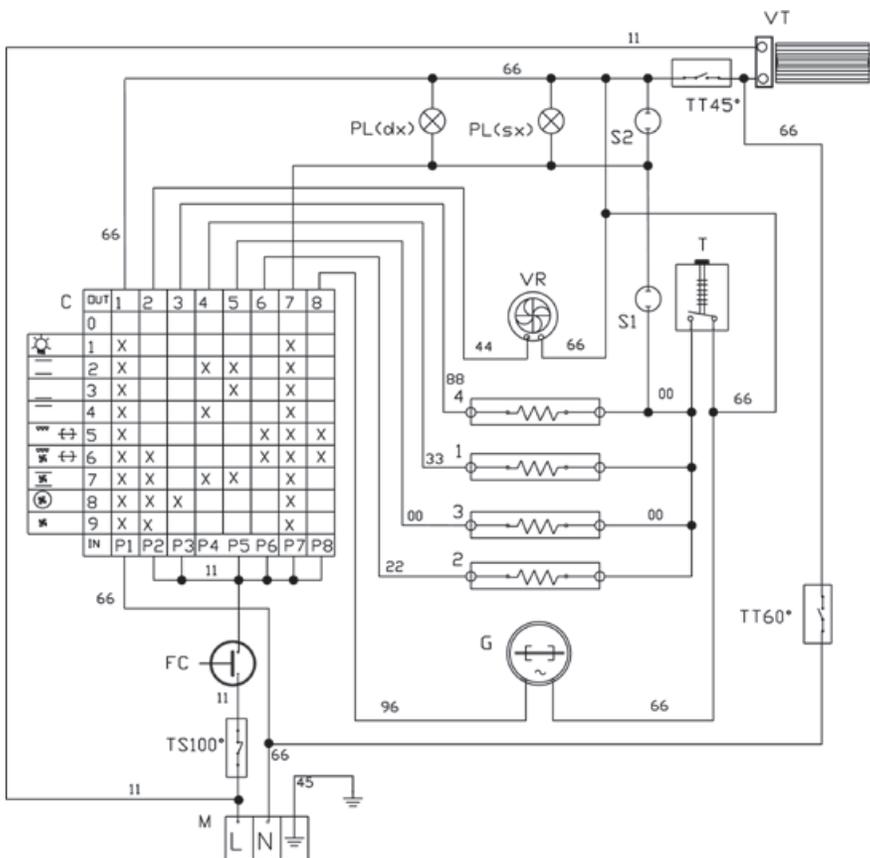
8. Como resolver problemas



Ocorrência	Procedimentos
	Verifique:
O Forno ou o Grill não funciona	<ul style="list-style-type: none">• Se há falta de energia elétrica.• Se o fusível da instalação da sua casa está queimado ou se o disjuntor não desarmou.• Certifique-se de que o Seletor de funções (1) não esteja na função 0 e que o TIMER (2) também não esteja na posição 0.
Os resultados culinários não são os que você esperava	<ul style="list-style-type: none">• Se o Forno não está nivelado (veja 2.1 Dimensões do vão para instalação do Forno - pág. 07)• Se a 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 existir 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	<ul style="list-style-type: none">• Se a lâmpada está queimada.• Se a lâmpada está bem encaixada.• Se a função ✨ foi selecionada.



9. Diagrama elétrico.....



C SELETOR DE FUNÇÕES

FC TIMER (120min)

G ESPETO GIRATÓRIO

PL LUZ DO FORNO

S1 LÂMPADA TERMOSTATO (AMARELA)

S2 LÂMPADA "LIGADO" (VERDE)

T TERMOSTATO

TS TERMOSTATO DE SEGURANÇA

TT TERMOSTATO VENTILADOR

VR VENTILADOR RADIAL

VT VENTILADOR DE RESFRIAMENTO

1 RESISTÊNCIA SUPERIOR

2 RESISTÊNCIA GRILL

3 RESISTÊNCIA INFERIOR

4 RESISTÊNCIA ELEMENTO CIRCULAR

00 PRETO

11 MARROM

22 VERMELHO

33 LARANJA

44 AMARELO

45 AMARELO-VERDE

66 AZUL

88 CINZA

96 BRANCO-AZUL

10. Fale com a Brastemp



Para solucionar dúvidas, agendar serviços, registrar sugestões ou reclamações:

- Ligue para:
- Capitais e Regiões Metropolitanas: 4004-0014
 - Demais Localidades: 0800 970 0999

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



ÚNICO AUTORIZADO BRASTEMP E CONSUL

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



11. Termo de garantia



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

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

Para a Cavidade do Forno (Conforme figura ilustrativa da página 13 do item 3.4 deste Manual), seu produto é garantido contra defeitos de fabricação pelo prazo de 24 meses, a partir da data da Nota Fiscal ao Consumidor.

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

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

- o uso não for exclusivamente doméstico;
- na instalação ou uso não forem observadas as especificações e recomendações do Manual de Instrução do produto, tais como, nivelamento do produto, adequação do local para instalação, tensão elétrica compatível com produto etc.;
- na instalação, as condições elétricas e/ou hidráulicas e/ou de gás não forem compatíveis com a ideal recomendada no Manual do Consumidor;
- na utilização do produto não forem observadas as instruções de uso e recomendações do Manual do Consumidor;
- o produto tiver recebido maus tratos, descuido ou ainda, sofrido alterações ou modificações estéticas e/ou funcionais, bem como, tiver sido realizado conserto por pessoas ou entidades não credenciadas pela Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos, através do SAB;
- houver sinais de violação do produto, remoção e/ou adulteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.

As garantias legal e/ou especial não cobrem:

- despesas com a instalação do produto realizada por pessoas ou entidades não credenciadas pela Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos;
- despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças e acessórios que não pertençam ao produto, mesmo aqueles comercializados pela Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos;
- despesas com mão-de-obra, materiais, peças e adaptações necessárias à preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, de gás ou hidráulica, alvenaria, aterramento, esgoto etc.;
- falhas no funcionamento do produto decorrentes de falta de fornecimento ou problemas e/ou insuficiência no fornecimento de energia elétrica, água ou gás na residência, tais como: oscilações de energia elétrica superiores ao estabelecido no Manual do Consumidor, pressão de água e de gás insuficiente para o ideal funcionamento do produto;

- serviços e/ou despesas de manutenção e/ou limpeza do produto;
- falhas no funcionamento normal do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos, ou ainda, decorrentes da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização;
- transporte do produto até o local definitivo da instalação;
- produtos ou peças que tenham sido danificados em consequência de remoção, manuseio, queda ou atos e efeitos decorrentes da natureza, tais como: relâmpago, chuva, inundação;
- despesas por processos de inspeção ou diagnóstico, incluindo a taxa de visita do técnico, que determinem que a falha no produto foi causada por motivo não coberto por esta garantia.
- chamados relacionados a orientação de uso de eletrodomésticos, cuja explicação esteja presente no Manual de Instruções ou em Etiquetas Orientativas que acompanham o produto, serão cobrados dos consumidores.

A garantia especial não cobre:

- deslocamento para atendimentos de produtos instalados fora do município sede do Serviço Autorizado Brastemp, o qual poderá cobrar taxa de locomoção do técnico, previamente aprovada pelo consumidor, conforme tabela de quilometragem emitida pela Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos;
- peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como lâmpadas, filtros, botões de comando, puxadores, bem como, a mão-de-obra utilizada na aplicação das peças e as consequências advindas dessas ocorrências.

Considerações gerais:

A Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir em seu nome, qualquer outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos além das aqui explicitadas.

A Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos reserva-se o direito de alterar as características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos, sem aviso prévio.

Este termo de garantia é válido para produtos vendidos e instalados no território brasileiro.

Para sua tranquilidade, preserve e mantenha este manual com termo de Garantia e Nota Fiscal de compra do produto sempre a mão.

Whirlpool S.A.

Unidade de Eletrodomésticos

Atendimento ao Consumidor:

Rua Olympia Semeraro nº 675

Jardim Santa Emília - São Paulo/SP

CEP 04183-901 - Caixa Postal 5171

Capitais e Regiões Metropolitanas, ligue: (11) 4004-0014

Demais localidades, ligue: 0800 970 0999

BRASTEMP
seja autêntico

**Serviço de Atendimento
ao Consumidor Brastemp**

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