

FORNO GOC60

# MANUAL DO CONSUMIDOR

# BRASTEMP







Este produto é parte de uma exclusiva e completa linha Brastemp que inova trazendo a sofisticação do vidro para a cozinha. Esta solução foi criada para representar o que há de mais único em design, com performance superior. Siga corretamente as instruções contidas neste manual e aproveite ao máximo o seu novo produto. Estamos à disposição para te ouvir e esclarecer qualquer dúvida.

<b>1</b>	<b>SEGURANÇA</b>	5	Selecionando funções de preparo	17
	Instruções importantes de segurança	5	Detalhes das funções	17
	Itens de segurança	5	Definindo temperatura/potência da resistência	18
	Dicas importantes	5	Preaquecimento do Forno	18
<b>2</b>	<b>INSTALANDO SEU FORNO</b>	7	Definindo o tempo de cozimento	19
	Requisitos de instalação	7	Definição da hora de fim do cozimento	20
	Instalação sob o balcão	8	Timer	21
	Dimensões do nicho de instalação	8	Receitas	22
	Preparando o produto	9	"Favoritos"	23
	Fixação do Forno	9	Trava do painel	23
	Instalação elétrica	10		
	Instalando seu Forno	11		
<b>3</b>	<b>CONHECENDO SEU FORNO</b>	12	<b>5 LIMPEZA E MANUTENÇÃO</b>	24
	Peças e características	12	Dicas especiais	24
	Acessórios	12	Substituindo a lâmpada do Forno	24
	Antes de usar o Forno	13	Removendo a porta do Forno	25
	Descrição do painel de controle	13	Retirando e recolocando os suportes das prateleiras	26
<b>4</b>	<b>USANDO SEU FORNO</b>	13	<b>6 DADOS TÉCNICOS</b>	26
	Lista de funções	14	<b>7 COMO RESOLVER PROBLEMAS</b>	27
	Tabela de descrição de funções	14	<b>8 TERMO DE GARANTIA</b>	28
	Primeira utilização - selecione idioma e ajuste hora	16	<b>9 FALE COM A BRASTEMP</b>	31
	Iniciando o uso do seu Forno	16		

# 1 SEGURANÇA

## INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

A sua segurança e a de terceiros é muito importante. Este manual e o seu produto têm muitas mensagens importantes de segurança. Sempre leia e siga as mensagens de segurança.



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

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

Estas palavras significam:

### PERIGO

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

### ADVERTÊNCIA

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

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

## ITENS DE SEGURANÇA

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

## DICAS IMPORTANTES

- Recomendamos que a primeira instalação do seu Forno seja feita por um técnico treinado e certificado pela Brastemp. **Esta instalação não é gratuita.**
- Instale e posicione o Forno estritamente de acordo com as instruções contidas neste manual do usuário.
- A instalação deste produto exige um correto dimensionamento da rede elétrica. Instale o produto de acordo com as especificações descritas neste manual.
- Não use o Forno se ele estiver danificado ou não estiver funcionando corretamente.

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pela Rede de Serviços Brastemp, a fim de evitar riscos.
- Certifique-se de que os fios elétricos de outros aparelhos, próximos do Forno, não entrem em contato com peças quentes, nem fiquem na porta do Forno.
- Seu Forno Elétrico não deve ser usado por crianças ou pessoas não-capacitadas para operá-lo corretamente.
- Mantenha crianças e animais longe do Forno quando ele estiver funcionando.
- As crianças pequenas devem ser vigiadas, a fim de garantir que não brinquem com o aparelho.
- Não use o Forno para aquecer o ambiente.
- Seu Forno Elétrico foi desenvolvido exclusivamente para o uso doméstico.
- Não use artigos de vestuário frouxos ou dependurados, quando estiver usando o Forno, nem toalhas ou panos grandes de cozinha para segurar os utensílios, pois eles podem se incendiar.
- Não obstrua a parte frontal do seu Forno. Ele possui um vão para vazão de ar e sua obstrução pode causar danos ao produto.
- Não aqueça recipientes lacrados.
- Use somente utensílios de cozinha aprovados para uso em Forno. Siga as instruções do fabricante dos utensílios, especialmente quando estiver usando utensílios de vidro ou plástico.
- **ATENÇÃO:** Durante o uso o aparelho torna-se quente. Cuidado deve ser tomado para evitar contato com os elementos de aquecimento dentro do forno.
- Durante e após o uso, não toque nas superfícies internas do Forno, nem deixe roupas ou outros materiais inflamáveis em contato com

- eles, até que tenham tido tempo suficiente para esfriar.
- **ATENÇÃO:** Partes acessíveis podem se tornar quentes quando seu Forno estiver em uso. Crianças devem ser mantidas afastadas.
- Use luvas de cozinha para retirar bandejas e acessórios quando o Forno estiver quente.
- Jamais guarde materiais inflamáveis no Forno ou nas suas proximidades.
- Não conserte ou substitua qualquer peça do Forno, a não ser que seja especificamente recomendado neste manual. Todos os demais serviços de manutenção devem ser executados por um técnico da Rede de Serviços Brastemp, e serão cobrados após o período de garantia.
- **ATENÇÃO:** Antes de substituir a lâmpada, assegure-se de que a lâmpada que será substituída esteja fria e o Forno esteja também frio e desligado da rede elétrica e ou com o disjuntor desligado, para evitar a possibilidade de choque elétrico ou queimaduras.
- 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:** Nuca utilize sacos plásticos destinados a melhorar o assamento dos alimentos junto com a função Grill (Elemento de aquecimento Elétrico superior ou Queimador a Gás). Durante o assamento o saco plástico estufa com o vapor gerado pelo alimento e pode encostar no Grill vindo a estourar. O vapor liberado queima provocando fuligem e fumaça vindo a danificar o produto. Se a porta do forno for aberta no momento da queima do vapor pode colocar em risco de queimaduras.

## 2 INSTALANDO SEU FORNO

### REQUISITOS DE INSTALAÇÃO

#### **ADVERTÊNCIA**

##### **Risco de Lesão por Excesso de Peso**

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

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

### FERRAMENTAS E PEÇAS

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

Peças fornecidas: parafusos de fixação (4)

A instalação elétrica da residência deve atender aos requisitos das Normas Brasileiras NBR 5410 e estar preparada para a demanda deste produto. Veja a seção "Requisitos Elétricos". É recomendado que todas as conexões elétricas sejam feitas por um instalador técnico qualificado.

### REQUISITOS DO LOCAL

#### **IMPORTANTE**

Observe todas as normas aplicáveis.

- As dimensões do nicho/gabinete devem estar de acordo com o informado neste manual. As dimensões informadas proporcionam o espaço mínimo necessário para a instalação do Forno.
- É exigido uma tomada tripolar aterrada. Veja a seção "Requisitos Elétricos".
- A caixa de disjuntores não pode estar localizada dentro do nicho de embutimento e deve estar em local acessível.
- A superfície de apoio do Forno deve ser sólida, nivelada e no mesmo plano do fundo da abertura do nicho/gabinete. A base do móvel onde o Forno vai estar apoiado, deve estar apta a suportar o peso do Forno (aproximadamente 70 kg).

## INSTALAÇÃO SOB O BALCÃO

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

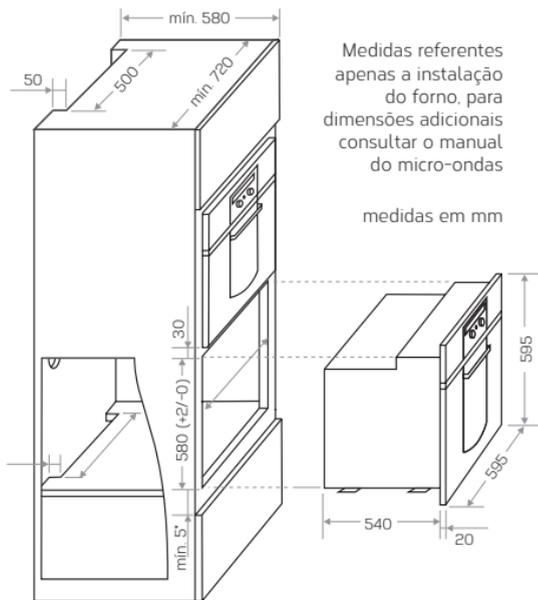
Assegure-se de que toda a poeira, cavacos e pó de madeira, resultantes da preparação e da montagem do móvel, sejam removidos. Para assegurar a ventilação de resfriamento adequada, é importante deixar um espaço aberto atrás da unidade (veja item "Dimensões do nicho de instalação"). Quando terminar a instalação, o fundo do Forno deve ficar inacessível. Instale o Forno, tomando cuidado para que as paredes do produto não entrem em contato direto com as paredes do móvel.

## DIMENSÕES DO NICHU DE INSTALAÇÃO

Dimensões do gabinete

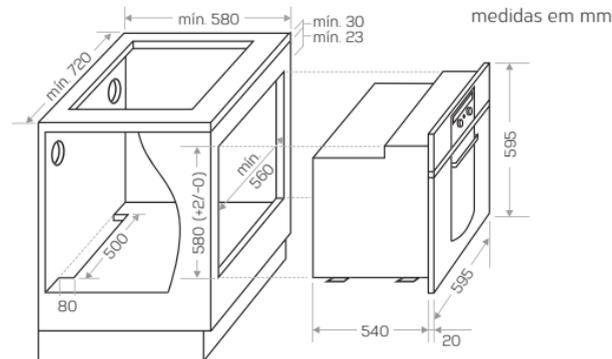
### Opção 1

Instalação em um móvel de coluna (com opção de micro-ondas)



### Opção 2

Instalação abaixo de um cooktop



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

## IMPORTANTE

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

\* Estas são as distâncias mínimas para garantir o espaçamento necessário.

## ATENÇÃO

Em caso de instalação abaixo de um Cooktop a gás: a Brastemp não recomenda a existência de um registro de gás no interior do nicho do forno.

## PREPARANDO O PRODUTO

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

Remova os materiais de embalagem.

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

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

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

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

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

- Preparação de um circuito (fiação e disjuntores) exclusivo para o produto. Recomenda-se utilizar disjuntor 16 ampères. Do quadro

de distribuição até o ponto de instalação, utilize condutores de bitolas apropriadas. Todos os componentes utilizados na instalação devem ser aprovados pelo INMETRO. Esta caixa de disjuntores deve estar em local acessível (após a instalação) e próxima ao aparelho.

- A adequação dos condutores deve ser realizada por técnico especializado em instalações elétricas residenciais e deve seguir os requisitos da norma brasileira NBR 5410.
- É obrigatória a disponibilização de aterramento (aterramento conforme norma NBR 5410).

## ⚠️ ADVERTÊNCIA

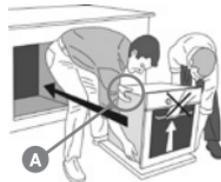
### Risco de Lesão por Excesso de Peso

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

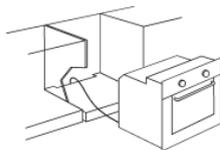
**Não seguir essa instrução pode trazer danos à sua coluna ou ferimentos.**

## FIXAÇÃO DO FORNO

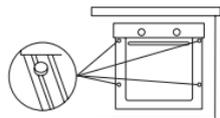
- 01 Levante o Forno usando as alças (A) em cada lado, e introduza-o no gabinete (nicho).



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



**03** Centralize o Forno no gabinete (nicho) antes da fixação final. Fixe o Forno no gabinete (nicho) usando os parafusos fornecidos.



## INSTALAÇÃO ELÉTRICA

### **ADVERTÊNCIA**

#### **Risco de Choque Elétrico**

Desligue o disjuntor antes de efetuar qualquer manutenção no produto.

Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.

Não remova o pino de conexão terra.

Ligue a uma tomada tripolar aterrada.

Não use adaptadores ou T's.

Não use extensões.

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



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

### **IMPORTANTE**

- Nunca altere ou use o cabo de força de maneira diferente da recomendada. Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pela Rede de Serviços Brastemp, a fim de evitar riscos. O serviço e peças serão cobrados caso não sejam coberto pela garantia.
- A instalação elétrica das tomadas onde o seu Forno será ligado devem estar dimensionada para uma corrente elétrica de 16 Amperes.
- Este produto possui uma potência de 2350 W. Assegure-se que a tensão elétrica disponível na sua residência esteja de acordo com o exigido para a instalação deste produto (220V - fase-neutro ou fase-fase).
- Para sua segurança, é necessária a instalação de um fio terra, independentemente da tensão de alimentação do produto. Se necessário, consulte um electricista especializado de sua confiança.
- O plugue do cabo de alimentação de seu produto está em conformidade com a NBR 14136/2002 do INMETRO e deve ser mantido.

- A instalação deste produto deve prever meio de desligamento da alimentação com separação de contatos de pelo menos 3 mm em todos os pólos e este meio de desligamento deve ser incorporado à fiação fixa.
- Encaixe o Forno no móvel e verifique se o fornecimento de energia elétrica está normal.
- Não utilize tomadas múltiplas nem extensões.
- Coloque o Forno no vão do móvel, levantando-o pelos lados (alças) e prestando atenção para não deixar preso o cabo de alimentação.
- Certifique-se de que os fios elétricos de outros aparelhos próximo do Forno, não entrem em contato com peças quentes nem fiquem na porta do Forno.
- A substituição do cabo de alimentação só deve ser realizada pela Rede de Serviços Brastemp.

## INSTALANDO SEU FORNO

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

**02** Ligue as conexões do Forno à rede elétrica.

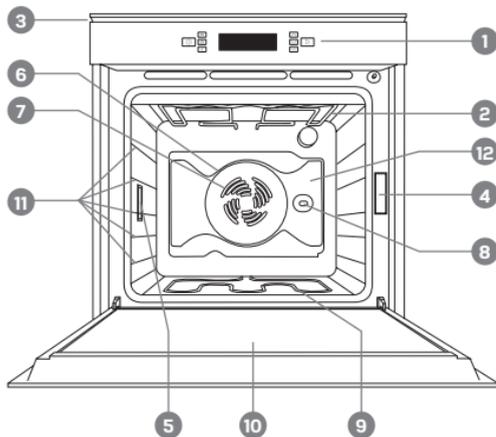
## IMPORTANTE

- É importante que a primeira instalação do seu Forno seja feita pela Rede de Serviços Brastemp (veja lista de endereços no folheto anexo), pois isso vai garantir uma instalação perfeita e o bom funcionamento do produto. **Esta primeira instalação do produto não será gratuita.**
- Lembre-se de disponibilizar as condições mencionadas nos itens "Dimensões do nicho de instalação" (página 8), "Preparando o produto" (página 9) e "Instalação elétrica" (página 10) deste manual.
- É necessário que o disjuntor instalado seja dedicado ao produto e esteja acessível após a instalação.
- Caso "F4" apareça no display, significa que o produto não está posicionado dentro do nicho (este produto possui um sensor que não permite a utilização do produto fora do nicho). Se mesmo com o produto posicionado no nicho o problema persistir, contate o serviço autorizado Brastemp.

# 3 CONHECENDO SEU FORNO

## PEÇAS E CARACTERÍSTICAS

- 01 Painel de controle
- 02 Resistência superior/grill
- 03 Ventilador de resfriamento (não visível)
- 04 Etiqueta de características (não remover)
- 05 Luz
- 06 Resistência circular (não visível)
- 07 Ventilador
- 08 Espeto (se existente)
- 09 Resistência inferior (não visível)
- 10 Porta
- 11 Posição das prateleiras (o número do nível é indicado na parte frontal do forno)
- 12 Parede traseira



### Nota:

- Durante o assamento é possível que o ventilador ligue e desligue, para reduzir o consumo energético.
- No final do assamento depois de desligar o forno, o ventilador de refrigeração poderá continuar a funcionar durante algum tempo.
- Abrir a porta durante o assamento desativa as resistências.

## ACESSÓRIOS

### PRATELEIRAS:

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



### BANDEJA:

Durante o assamento, o alimento pode ser posicionado diretamente sobre a bandeja, sem o uso de outras assadeiras ou refratários. A bandeja pode servir também como coletor de gordura quando o alimento for posicionado diretamente sobre a prateleira. Neste caso, a bandeja deve ser posicionada abaixo da prateleira.



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

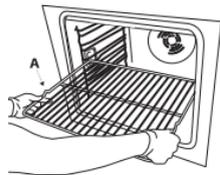
## ANTES DE USAR O FORNO

Antes de usar o Forno, remova:

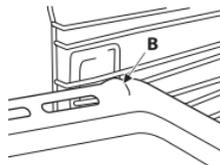
- Todos os adesivos da frente do forno e da porta, com exceção da placa de identificação localizada na parede interna à direita (visível quando a porta está aberta);
- Proteções de papelão e filme plástico protetor da tela de controle e outras partes do forno;
- Quaisquer rótulos adesivos dos acessórios;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

## INSERINDO A PRATELEIRA E A BANDEJA NO FORNO

**01** Coloque a prateleira na horizontal, com a parte elevada "A" para cima.

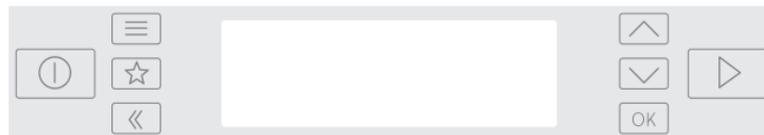


**02** A bandeja é inserida com a parte elevada na região plana conforme a indicação "B" virada para cima.



## 4 USANDO SEU FORNO

### DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLE



**Teclas sensíveis ao toque:** Para utilizá-las, basta pressionar o símbolo correspondente (não é necessário pressionar com força).



**Ligar/desligar**  
Quando desligar o forno, um sinal sonoro irá soar. Este sinal não pode ser desabilitado. A tecla é acionada após mantê-la pressionada por 3 segundos.



Para acessar o MENU principal ou voltar à tela anterior. A tecla é acionada após mantê-la pressionada por 3 segundos.



Para acessar às 10 programações favoritas. A tecla é acionada após mantê-la pressionada por 3 segundos.



Para voltar à tela anterior



Para explorar as funções/opções e regular os valores predefinidos



Para selecionar e configurar as definições



Para iniciar o assamento

## IMPORTANTE

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

## LISTA DE FUNÇÕES

Após ativar o forno, ao pressionar a tecla  por 3 segundos; o visor exibe as seguintes indicações.



- 01 Ícone relativo à função destacada
- 02 Função selecionada
- 03 Descrição da função destacada
- 04 Outras funções disponíveis

## TABELA DE DESCRIÇÃO DE FUNÇÕES

### MENU PRINCIPAL

	<b>Definições</b>	Para realizar definições do visor como: (idioma, hora, luminosidade, volume do sinal sonoro, economia de energia).
	<b>Receitas</b>	Para selecionar as 30 receitas predefinidas (consulte o livro de receitas). O produto define automaticamente a temperatura, a função e o tempo de assamento. Siga as instruções relativas ao modo de preparo, acessórios e nível de prateleira indicados na receita.
	<b>Tradicional</b>	Para acessar FUNÇÕES TRADICIONAIS.
	<b>Funções Especiais</b>	Para acessar FUNÇÕES ESPECIAIS.

### FUNÇÕES TRADICIONAIS

	<b>Preaquec. Rápido</b>	Para preaquecer o forno rapidamente
	<b>Convencional</b>	Para cozinhar qualquer tipo de alimento utilizando apenas uma prateleira. Para o preparo de bolos, utilize o 1º ou 2º nível. Preequeça o forno antes do preparo de bolos e massas.
	<b>Grill</b>	Para grelhar carnes, gratinar massas e legumes ou tostar pães. A prateleira deve ser posicionada no 4º ou 5º nível. Alimentos como carnes, podem ser colocados diretamente sobre a prateleira, sem o uso de assadeira ou refratário. Neste caso, recomenda-se utilizar a bandeja coletora logo abaixo da prateleira, posicionada no 3º ou 4º nível. Não é necessário preaquecer o forno. Durante o assamento, a porta do forno deve permanecer fechada.



### Turbo Grill

Para assar carnes (alcatra, frango, lombo suíno). A prateleira deve ser posicionada no 3º nível. O alimento pode ser colocado diretamente sobre a prateleira, sem o uso de assadeira ou refratário. Neste caso, recomenda-se utilizar a bandeja coletora logo abaixo da prateleira, posicionada no 2º ou 1º nível. Não é necessário preaquecer o forno. Durante o assamento, a porta do forno deve permanecer fechada.



### Ar Forçado

Para assar simultaneamente mais de um alimento. Os alimentos devem possuir a mesma temperatura de cozimento. Utilize o 3º nível para assar em uma única prateleira, o 1º e 4º níveis para assar em duas prateleiras e o 1º, 3º e 5º níveis para assar em três prateleiras.



### Assar com Convecção

Para assar carnes e tortas (doces ou salgadas) em uma única prateleira. Utilize o 3º nível.

## FUNÇÕES ESPECIAIS



### Descongelar

Para agilizar o descongelamento dos alimentos. É aconselhável posicionar os alimentos no nível central. Sugerimos que deixe o alimento na embalagem para impedir a desidratação da superfície. Após o descongelamento, selecionar o ciclo desejado para assar.



### Manter Aquecido

Para manter os alimentos aquecidos após o preparo. Posicione o alimento no nível central. A função não é ativada se a temperatura do forno estiver acima de 65°C.



### Fermentar

Para fermentar massas. Posicionar a massa no 2º nível. Não é necessário preaquecer o forno. Para preservar a qualidade da fermentação, a função não se ativa se a temperatura do forno for superior a 50°C.



### Pré-assados

Para preparar alimentos pré-assados. A função pode ser utilizada também para aquecer alimentos já cozidos.



### Assados Grandes

Para assar carnes de grandes dimensões (superior a 2,5 kg). Utilize o 1º ou 2º nível com base na dimensão da carne. Não é necessário preaquecer o forno.

Lasanha

Pizza

Strudel

Batatas

fritas

Pão

A função seleciona automaticamente a melhor temperatura e modo de assamento para 5 categorias diferentes de pratos prontos congelados. Utilize o 2º ou 3º nível de assamento. Não é necessário preaquecer o forno.



### Alimentos Congelados

Personalizado

Pode definir o valor da temperatura entre 50 e 250 °C para cozinhar outro tipo de alimentos.

### Cozimento Lento para Carnes



### Cozimento Lento para Peixe

A função permite cozinhar lentamente carnes (90°C) e peixes (85°C). O cozimento lento resulta em um preparo suculento e macio. Devido à baixa temperatura, a superfície do alimento não doura e o resultado é similar ao cozimento com vapor. Para carnes, recomenda-se dourar a carne na frigideira antes de assar. O tempo de cozimento é de 2 horas para peixes de aproximadamente 300g, e de 4 a 7 horas para carnes de 1 a 3kg.



### Eco Air Forçado

Para assar carnes recheadas e pedaços de carne em uma única prateleira. Nesta função, a ventilação forçada cicla de modo a evitar o ressecamento excessivo do alimento. Neste modo ECO a luz do forno é desligada durante o cozimento e pode ser temporariamente acionada através do botão de confirmação. Recomenda-se posicionar a prateleira no nível 3. O forno não precisa ser preaquecido.

## PRIMEIRA UTILIZAÇÃO - SELECIONE IDIOMA E AJUSTE HORA

Para uma correta utilização do forno, na primeira utilização, selecione o idioma pretendido e ajuste a hora atual. Proceda como se segue:

**01** Pressione  por 3 segundos; o visor exibe a lista dos primeiros três idiomas disponíveis.

**02** Pressione as teclas  e  para percorrer a lista.

**03** Ao destacar o idioma pretendido, pressione  para a selecionar. Após selecionar o idioma, o visor exibe 12:00.

**04** Programe a hora pressionando as teclas  e . Para percorrer os números mais rapidamente, mantenha a tecla pressionada.

**05** Confirme a programação pressionando .

## INICIANDO O USO DO SEU FORNO

Na primeira utilização para modificar alguns parâmetros do visor, selecione "Definições" do menu principal.

**01** Para modificar alguns parâmetros do visor, selecione "Definições" do menu principal.

**02** Confirme com a tecla  o visor exibe os parâmetros modificáveis (idioma, volume, sinal sonoro, luminosidade do visor, ajuste de hora, economia de energia do display).

**03** Escolha a opção desejada com as teclas  e .

**04** Pressione a tecla  para confirmar.

**05** Siga as indicações do visor para modificar o parâmetro.

**06** Pressione a tecla **OK**; aparecerá no visor uma mensagem confirmando a realização da operação.

**Nota:**

Quando o forno estiver desligado, se a função Modo Eco (economia de energia) estiver ativada (ON), após alguns segundos o visor desligará e aparecerá as horas. Pressione qualquer tecla para ligar o visor novamente e ver informações.

Se a função Modo Eco não for ativada, apenas o visor terá a iluminação minimizada.

### SELECIONANDO FUNÇÕES DE PREPARO



**01** Se o forno estiver desligado, pressione a tecla **⏻** por 3 segundos; no visor são exibidas as funções de cozimento.

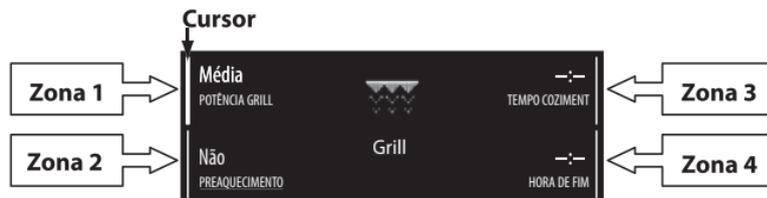
**02** Explore as diferentes possibilidades disponíveis, pressionando as teclas **⬆** e **⬇** a função selecionada é destacada em branco no centro do visor.

**Nota:**

Para a lista e descrição das funções, consulte a tabela específica nas páginas 14 e 15.

**03** Selecione a função pressionando a tecla **OK**. As definições para realizar o assamento surgem no visor. Se os valores pré-selecionados corresponderem aos pretendidos, pressione a tecla de início, caso contrário, proceda como abaixo para os modificar.

### DETALHES DAS FUNÇÕES



Após selecionar a função desejada, ao pressionar a tecla **OK**, o visor apresenta outras opções e detalhes associados à mesma.

**Nota:**

Ao selecionar uma programação, a lâmpada permanecerá ligada até o fim do assamento.

Para se movimentar nas várias zonas, use as teclas e ; o cursor surge ao lado dos valores que podem ser modificados, seguindo a ordem acima descrita. Pressione para selecionar o valor, modifique-o com e e confirme pressionando novamente a com a tecla .

## DEFININDO TEMPERATURA/POTÊNCIA DA RESISTÊNCIA

Para modificar a temperatura ou a potência da resistência, é necessário proceder como se segue:

**01** Verifique se o cursor se encontra ao lado do valor da temperatura (zona 1); pressione a tecla para selecionar o parâmetro a modificar: os valores correspondentes a temperatura piscam.



**02** Modifique com as teclas e até visualizar o valor desejado. Pressione a tecla para confirmar.



**03** No visor será sugerido em qual nível de prateleira introduzir o alimento, se estiver adequado pressione para iniciar o cozimento.



A temperatura definida pode ser modificada também durante o assamento, seguindo o mesmo procedimento.

**04** Quando o assamento estiver concluído, surge uma mensagem informando o fim da programação. Neste momento, desligue o forno pressionando a tecla ou prolongue o assamento, pressionando .

## PREAQUECIMENTO DO FORNO

Quando desejar preaquecer o forno antes de inserir o alimento, siga as orientações abaixo:

**01** Coloque o cursor com as teclas e em correspondência com a função preaquecimento.



**02** Pressione a tecla **OK** para selecionar o parâmetro: a indicação "Não" pisca.



**03** Modifique o parâmetro pressionando as teclas **▲** e **▼**: no visor surge "Sim".



**04** Confirme a escolha pressionando a tecla **OK**.

**02** Confirme com a tecla **OK**: as definições surgem no visor.



**03** Se a temperatura proposta corresponde



à pretendida, pressione **▶** para modificar, proceda como indicado nos parágrafos anteriores. Um sinal sonoro indicará que o forno alcançou a temperatura definida.

**04** No final da fase de pré-aquecimento, o forno seleciona automaticamente a função convencional **☐**. Neste momento, introduza o alimento e prossiga o assamento.

**05** Caso pretenda definir uma função assamento diferente, pressione **☰** por 3 segundos e selecione a função pretendida.

## PREAQUECIMENTO RÁPIDO

Quando quiser pré-aquecer rapidamente o forno, deverá proceder como se segue:

**01** Selecione a função pré-aquecimento rápido com as teclas **▲** e **▼**. No menu principal.



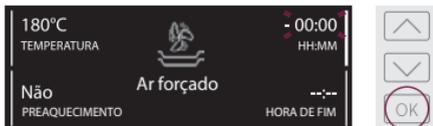
## DEFININDO O TEMPO DE COZIMENTO

Esta função permite programar o assamento por um tempo definido, de no mínimo 1 minuto até ao tempo máximo permitido pela função selecionada, no final do tempo programado o forno se desliga automaticamente.

**01** Defina a função colocando o cursor em correspondência com a indicação "tempo cozimen." utilizando as teclas  e .



**02** Pressione a tecla  para selecionar o parâmetro; "00:00" pisca no visor.



**03** Modifique o valor com as teclas  e  até visualizar o tempo de cozimento pretendido.



**04** Confirme o valor pré-selecionado com a tecla .



## DEFINIÇÃO DA HORA DE FIM DO COZIMENTO

**Esta definição só se encontra disponível se, para a função escolhida, não estiver sendo definida a função de preaquecimento do forno.**

Após definir a duração do cozimento, no visor surge a hora de fim do preparo (por exemplo 19:20). Para programar, proceda como se segue:

**01** Coloque o cursor em correspondência com a hora do fim do cozimento, usando as teclas  e .



**02** Pressione a tecla  para selecionar o parâmetro; a hora de fim do preparo pisca.



**03** Programe a hora de fim de preparo com as teclas  e  até visualizar o valor pretendido.



**04** Confirme o valor pré-selecionado com a tecla **OK**.



**05** Pressione a tecla **▶**. O visor sugere em qual nível introduzir o alimento.

**06** Pressione a tecla **OK** para ativar a função. O forno iniciará o assamento após um tempo de espera calculando de forma a terminar o assamento na hora predefinida. Exemplo: caso queira preparar um alimento que requer um tempo de cozimento de 20 minutos, definir como hora de fim 20:10, o forno iniciará às 19h50).

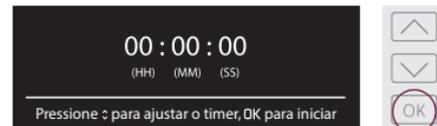
#### Nota:

Durante a fase de espera, é possível iniciar o ciclo pressionando a tecla **▶**. Em qualquer momento do cozimento, é possível modificar os valores definidos (temperatura, nível do grill, tempo de cozimento), utilizando as teclas **▲** e **▼** e a tecla **OK** como descrito nos parágrafos anteriores.

## TIMER

Esta função apenas pode ser utilizada com o forno desligado e é útil, por exemplo, para controlar o tempo de cozimento de massa. O tempo máximo que se pode definir é de 1 hora e 30 minutos.

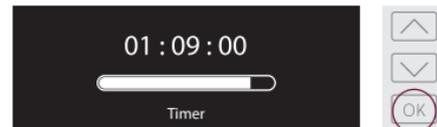
**01** Com o forno desligado, pressione a tecla **OK**. No visor surge "00:00:00".



**02** Pressione as teclas **▲** e **▼** para seleccionar o tempo pretendido.



**03** Pressione a tecla **OK** para dar início à contagem decrescente. No final do tempo definido, ouve-se um sinal sonoro e no visor surge a indicação "00:00:00". É possível prolongar o tempo, procedendo como acima descrito, ou desativando o Timer, pressionando a tecla **OK** (no visor surge a hora atual).



## RECEITAS

A tecnologia do seu forno permite preparar 30 receitas predefinidas nas funções e temperaturas ideais.

Utilize os ingredientes e o modo de preparo descrito no livro de receitas.

Para acionar a função siga as instruções a seguir:

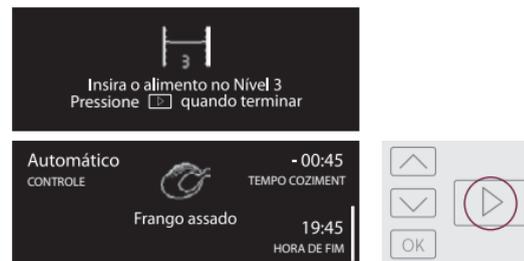
**01** Selecione "Receitas" com as teclas e e confirme com .



**02** Escolha o prato que deseja cozinhar, entre os pratos propostos e confirme o escolhido com a tecla em seguida selecione a receita pretendida e confirme novamente com a tecla .



**03** O visor exibe o tempo indicado para cozinhar e o nível de prateleira adequado, coloque o alimento no forno e pressione a tecla .



**04** Para atrasar o processo de assamento, consulte o parágrafo respectivo.

### Nota:

Alguns alimentos precisam ser virados ou mexidos durante o cozimento: o forno emite um sinal sonoro e o visor exibe o tipo de operação necessária.



Momentos antes do fim do tempo de preparo, o forno solicita que verifique se o alimento se encontra no nível de cozimento adequado. Se não for o caso, no fim do preparo é possível prolongar manualmente o tempo com as teclas e .

## “FAVORITOS”

Este forno permite que você armazene as programações de preparo dos seus pratos favoritos.

No fim do cozimento, você pode salvar as programações utilizadas (função, tempo de cozimento, temperatura...)

**01** Pressione o botão  por 3 segundos, o visor mostrará: “Pressione  para salvar”.



**02** Quando o botão  for pressionado, aparecerá a opção para salvar a programação como um favorito com um número de 1 a 10.



**03** Quando o botão  for pressionado, o visor mostrará: “Favorito foi salvo”.



**04** Para salvá-lo em uma ordem diferente, você pode alterar o número pressionando teclas  e  depois confirme com a tecla .

**05** Se a memória está cheia ou a ordem selecionada já possui uma programação salva, esta será substituída. Se, você não desejar salvar as configurações, basta pressionar a tecla  e para passar para outra função pressionando as teclas  e .

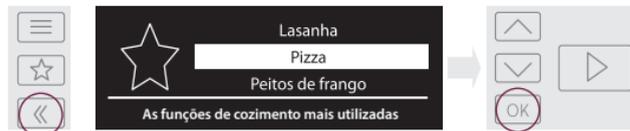
**06** Para acessar os favoritos, pressione o botão , selecione a programação usando as teclas  e , pressione  para selecionar àquela desejada e pressione  para iniciar o cozimento.

## TRAVA DO PAINEL

Esta função permite bloquear a utilização de todas as teclas do painel de controle.

Para ativar, pressione ao mesmo tempo as teclas  e  por pelo menos 3 segundos. Se, a função estiver ativada no visor surge uma mensagem de aviso e o ícone . Esta função pode ser ativada também durante o cozimento.

Para desativar, repita o procedimento acima indicado. Com a trava do painel ativa, é possível desligar o forno com a tecla .



## 5 LIMPEZA E MANUTENÇÃO

### ADVERTÊNCIA

#### Risco de Contaminação do Alimento

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

#### 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.
- Ciclo de Limpeza da parte interna do forno: Ligar o forno em vazio em uma temperatura de 200 °C durante cerca de uma hora. No final do ciclo e com o forno frio usar, se necessário, uma esponja úmida para retirar eventuais restos de alimentos.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos.
- Utilize um detergente líquido ou desengordurantes 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.

#### SUBSTITUINDO A LÂMPADA DO FORNO

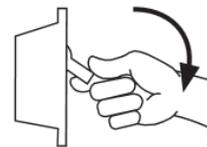
### ADVERTÊNCIA

#### Risco de Choque Elétrico

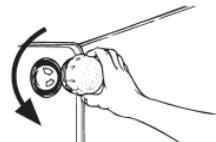


Desligue o disjuntor ou retire o plugue da tomada antes de efetuar qualquer manutenção no produto. **Não seguir esta instrução pode trazer risco de vida, incêndio ou choque elétrico.**

**01** 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.



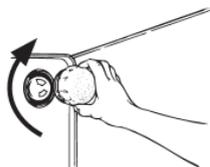
**02** Remova a cobertura de vidro da lâmpada, na parte de trás do Forno, girando-a em sentido anti-horário.



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



**04** 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.



**05** Volte a conectar o aparelho à rede elétrica.

## REMOVENDO A PORTA DO FORNO

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

### IMPORTANTE

Para evitar acidentes, use as duas mãos para remover ou recolocar a porta do Forno.

## PARA REMOVER/RECOLOCAR A PORTA DO FORNO

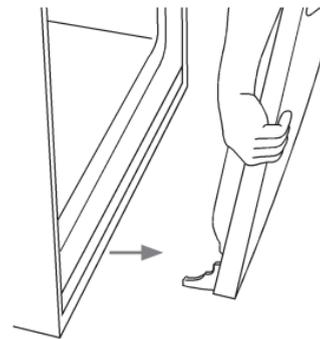
Certifique-se de que o Forno não está quente, a fim de se evitar queimaduras.

**01** Abra completamente a porta do Forno. 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.



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



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

**04** Para Recolocar a porta siga o procedimento inverso

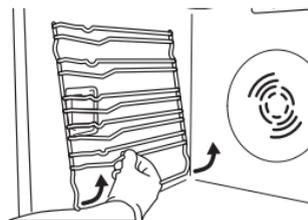
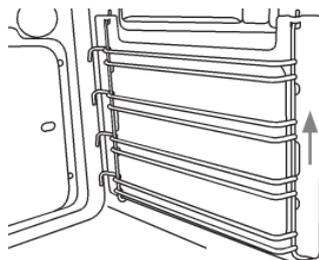
## RETIRANDO E RECOLOCANDO OS SUPORTES DAS PRATELEIRAS

É possível remover os suportes das prateleiras para limpeza.

**01** Abra totalmente a porta do Forno e desencaixe a parte inferior do suporte das prateleiras, empurrando-o para cima.

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

**03** Para Recolocar as prateleiras siga o procedimento inverso



## 6 DADOS TÉCNICOS

Dimensões externas do produto Largura x Profundidade x Altura (mm)	595 X 564 X 595
Dimensões do produto embalado Largura x Profundidade x Altura (mm)	630 X 656 X 690
Peso sem embalagem (kg)	36
Peso com embalagem (kg)	38
Tensão de alimentação (V)	220
Potência total (kW)	2,35
Variação de tensão admitida (V)	198-242
Frequência (Hz)	60
Intensidade de corrente (A)	10,5
Chave disjuntora recomendada (A)	16
Volume do Forno (litros)	67

## 7 COMO RESOLVER PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA
O Forno ou o grill não funciona	Verifique: <ul style="list-style-type: none"><li>• Se há falta de energia elétrica.</li><li>• Se o fusível da instalação da sua casa está queimado ou se o disjuntor não desarmou.</li><li>• Se você não ajustou corretamente o controle eletrônico. Veja a seção deste manual que descreve a operação que você está executando.</li><li>• Certifique-se de que o Seletor de Funções (I) não esteja na posição "0".</li></ul>
Os resultados culinários não são os que você esperava	Verifique: <ul style="list-style-type: none"><li>• Se o Forno não está nivelado (veja Guia de Instalação).</li><li>• Se temperatura ou o modo de cozimento do Forno não estão adequados.</li><li>• Se você não preaqueceu o Forno antes de assar (nas funções recomendadas).</li><li>• 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.</li><li>• 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.</li><li>• Se a prateleira está bem encaixada e nivelada.</li><li>• Se a porta está bem encaixada.</li></ul>
A lâmpada não acende	Verifique: <ul style="list-style-type: none"><li>• Se a lâmpada está queimada.</li><li>• Se a lâmpada está bem encaixada.</li><li>• Se a função  foi selecionada.</li></ul>
Aparecendo no display os códigos F01, F02, F03, F04, F07, F08 ou F11	<ul style="list-style-type: none"><li>• Consulte o serviço autorizado Brastemp</li></ul>

## 8 TERMO DE GARANTIA

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

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

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

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

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

- O uso não for exclusivamente doméstico;
- Na instalação do produto, não forem observadas as es-

pecificações e recomendações do Manual do Consumidor quanto às condições para instalação do produto, tais como, nivelamento do produto, adequação do local para instalação, tensão elétrica compatível com o produto, etc;

- Na instalação, as condições elétricas e/ou de gás não forem compatíveis com a ideal recomendada no Manual do Consumidor;
- Na utilização do produto não forem observadas as instruções de uso e recomendações do Manual do Consumidor;
- Ocorrer mau uso, má conservação, uso inadequado, descuido com o produto, ou ainda, sofrido alterações ou modificações estéticas e/ou funcionais, bem como, tiver sido realizado conserto por pessoas ou entidades não credenciadas pela Rede de Serviços Brastemp;
- Houver sinais de violação do produto, remoção e/ou adulteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.

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

- Despesas com a instalação do produto realizada pela Rede de Serviços Brastemp ou por pessoas ou empresas não credenciadas pela Whirlpool S.A., salvo os produtos com instalação gratuita informada no manual;
- Despesas decorrentes e consequentes de instalação de pe-

ças e acessórios que não pertençam ao produto, mesmo aqueles comercializados pela Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos, salvo os especificados para cada modelo;

- Despesas com mão-de-obra, materiais, peças e adaptações necessárias à preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, de gás, alvenaria, aterramento e etc.;
- Serviços e/ou despesas de manutenção e/ou limpeza do produto;
- Falhas no funcionamento do produto decorrentes de insuficiência, interrupções, problemas ou falta no fornecimento de energia elétrica ou gás na residência, tais como: oscilações de energia elétrica superiores ao estabelecido no manual do consumidor e etc.;
- Falhas no funcionamento normal do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos, bem como decorrentes da ação de animais (insetos, roedores ou animais domésticos), ou ainda, decorrentes da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização;
- Transporte do produto até o local definitivo da instalação;
- Produtos ou peças que tenham sido danificados em consequência de remoção, manuseio, quedas ou atos pelo próprio consumidor ou por terceiros, bem como efeitos de-

correntes de fato da natureza, tais como relâmpago, chuva inundação, etc.;

Importante: **NÃO NOS RESPONSABILIZAMOS POR VÍCIO DE SERVIÇOS PRESTADOS POR TERCEIROS.** Recomendamos que no ato da entrega, confira seu produto na presença do transportador. Verifique a qualidade da entrega, a quantidade, se o produto está de acordo com a compra e a descrição da Nota Fiscal que o acompanha. Caso exista qualquer problema, recuse o produto, registre o motivo no verso da Nota Fiscal e entre em contato com o responsável pelo serviço de entrega.

- Defeitos estéticos (produtos riscados ou amassados) ou com falta de peças internas ou externas de produtos vendidos no estado, saldo ou produtos de mostruário. Esses produtos têm garantia de 12 meses apenas para defeitos funcionais não discriminados na nota fiscal de compra do produto.
- Problemas de oxidação/ferrugem causados pelos seguintes fatores:
  - Instalação em ambientes de alta concentração salina tais como regiões litorâneas;
  - Instalações em ambientes onde o produto esteja exposto a outros produtos químicos ácidos ou alcalinos que possam agredir a pintura do mesmo;
  - Utilização de produtos químicos inadequados para limpeza.

- Despesas por processos de inspeção e diagnóstico, incluindo a taxa de visita do técnico, que determinem que a falha no produto foi causada por motivo não coberto por esta garantia;
- Chamados relacionados a orientação de uso de eletrodomésticos, cuja explicação esteja presente no Manual de Instruções ou em Etiquetas Orientativas que acompanham o produto, serão cobrados dos consumidores.

### **A garantia especial não cobre:**

- 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 auto-

riza 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

## 9 FALE COM A BRASTEMP

Em caso de dúvidas ou de problemas no produto, entre em contato com a Central de Relacionamento Brastemp. Ao ligar, tenha em mãos o número do modelo e o número de série do seu produto. Ambos os números podem ser encontrados na etiqueta, que está localizada na parte frontal do forno elétrico, em uma etiqueta com o logotipo da Brastemp. Entre em contato com a Rede de Serviços Brastemp, através dos números de telefone abaixo:

### LIGUE PARA:

Capitais e Regiões Metropolitanas: 3003-0099

Demais Localidades: 0800 970 0999

Ou acesse o site: [www.brastemp.com.br](http://www.brastemp.com.br)



**BRASTEMP**  
Rede de Serviços

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

A Brastemp está à sua disposição para tirar qualquer dúvida, ouvir sua crítica ou sugestão. Para entrar em contato com a nossa Central de Relacionamento Brastemp, utilize os números de telefone abaixo:

# BRASTEMP

Capitais e regiões  
metropolitanas

**3003-0099**

Demais localidades

**0800 970 0999**

Ou acesse o nosso site:

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

W10781196 - Rev. A - 03/15  
5019-600-00379

BRASTEMP



5019-600-00379