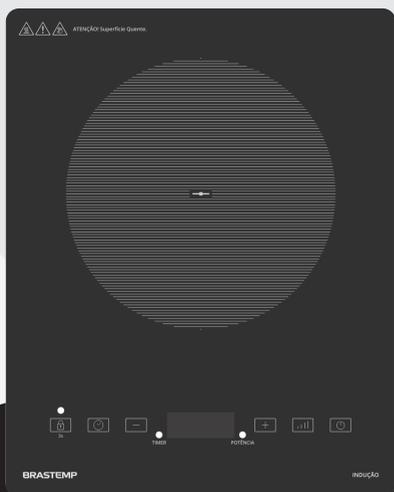


Cooktop de Indução

BRASTEMP



Manual do produto
BDJ30

*Imagem meramente ilustrativa

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

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

Sumário

1. Segurança	04
1.1 Instruções importantes de segurança	04
1.2 Itens de segurança	04
1.3 Dicas importantes	05
2. Conhecendo seu Cooktop	06
2.1 Peças e Características	06
2.2 Painel de Controle	06
3. Conhecendo a Tecnologia de Indução	07
3.1 O que é Indução	07
3.2 Benefícios da Indução	07
3.3 Uso geral do Cooktop de Indução	07
4. Instalando seu Cooktop	09
5. Usando seu Cooktop	10
5.1 Ligando o Cooktop	10
5.2 Desligando o Cooktop	11
5.3 Programando o Tempo de Cozimento	11
5.4 Trava de Segurança dos Comandos	12
5.5 Sistema de Proteção do Cooktop	12
6. Receitas	14
7. Limpeza e manutenção	16
7.1 Dicas Especiais	16
7.2 Derramamento de Líquidos nos Comandos	16
8. Especificações técnicas	17
9. Como resolver problemas	18
9.1 Soluções Práticas	18
10. Questões Ambientais	19
11. Termo de Garantia	20

1 Segurança

1.1 INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

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 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.

1.2 ITENS DE SEGURANÇA

- Desligue o disjuntor antes de efetuar qualquer manutenção no produto.
- Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.
- Não use adaptadores ou T's.
- Não use extensões.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pela **Rede de Serviços Brastemp**, a fim de evitar riscos.

ATENÇÃO: se a superfície do vidro estiver quebrada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.

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

1.3 DICAS IMPORTANTES

- Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do 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 deixe crianças sozinhas ou sem vigilância na área onde o aparelho estiver em uso.
- Não use o Cooktop para aquecer o ambiente.
- Seu cooktop de indução foi desenvolvido exclusivamente para o uso doméstico.
- Não ligue seu Cooktop próximo a locais que armazenem álcool, produtos de limpeza ou qualquer outro líquido ou vapor inflamável.
- Não use o Cooktop como uma superfície de trabalho ou suporte a outras atividades que não seja cozinhar.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando estiver em uso.
- **ATENÇÃO:** Vigie o cozimento dos alimentos ricos em gordura e óleo, pois podem resultar em incêndio facilmente. NUNCA tente apagar um incêndio com água; desligue o aparelho e tape a chama com uma tampa ou um cobertor antifogo.
- **ATENÇÃO:** Perigo de incêndio: não armazene itens sobre superfícies de cozimento.
- Após o uso, sempre desligue as zonas de cozimento e o cooktop como descrito neste manual (isto é, usando os controles de toque).
- Não conserte ou substitua qualquer peça do Cooktop, 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 conforme

a política de garantia.

- Não utilize equipamentos de limpeza a vapor no produto.
- **ATENÇÃO:** Para evitar danos permanentes à superfície do seu cooktop, não use panelas com fundo que não seja perfeitamente plano e não arraste panelas pela superfície vitrocerâmica.
- **ATENÇÃO:** objetos de metal como facas, garfos, colheres ou tampas não devem ser colocados sobre a superfície de cocção, pois podem esquentar.
- Não use artigos de vestuário frouxos ou dependurados, nem toalhas ou panos grandes de cozinha, para segurar os cabos ou as alças dos utensílios, quando estiver usando o Cooktop.
- **ATENÇÃO:** Partes acessíveis podem se tornar quentes quando seu Cooktop estiver em uso. Crianças devem ser mantidas afastadas.
- Não deixe seu corpo, roupa ou qualquer item que não seja relacionado à cozinha em contato com o vidro de indução até que a superfície esteja fria.
- Use luvas de cozinha para retirar panelas e acessórios quando o cooktop estiver quente.
- O aparelho não foi projetado para ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
- **ATENÇÃO:** O processo de cozimento deve ser supervisionado. Um processo de cozimento curto deve ser supervisionado continuamente.

2 Conhecendo seu Cooktop

2.1 PEÇAS E CARACTERÍSTICAS



*Imagem meramente ilustrativa

1. Zona de aquecimento
2. Superfície Vitrocerâmica
3. Painel de controle

2.2 PAINEL DE CONTROLE



1. Tecla LIGAR/DESLIGAR
2. Tecla Seleção de Potência
3. Teclas +/- para aumentar e diminuir potência e tempo.
4. Timer
5. Trava de Segurança
6. Visor

3 Conhecendo a Tecnologia de Indução

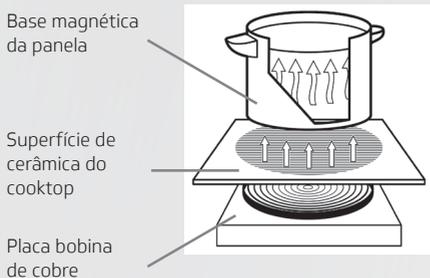
3.1 O QUE É INDUÇÃO

O princípio de funcionamento é baseado na geração de um campo eletromagnético entre a base de aço das panelas (posicionadas acima da superfície cerâmica) e as bobinas de cobre energizadas com corrente alternada posicionadas abaixo da superfície cerâmica. O campo eletromagnético aquece, instantaneamente, a base da panela, cozinhando o alimento dentro da panela com grande eficiência, rapidez e precisão.

Importante:

Cooktops de indução requerem panelas magnéticas (sejam em aço, multicamada/fundo triplô ou ferro fundido).

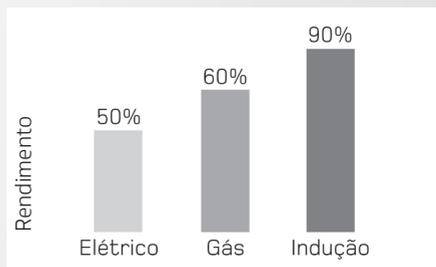
O Cooktop não funcionará com panelas de alumínio, vidro, barro, cerâmica, panelas com a base de cobre, pirex, por não serem de materiais magnéticos.



3.2 BENEFÍCIOS DA INDUÇÃO

UM ÓTIMO RENDIMENTO

A energia é transferida diretamente à panela, a perda de energia é mínima, garantindo um ótimo rendimento.



3.3 USO GERAL DO COOKTOP DE INDUÇÃO

A Zona de Aquecimento somente funcionará com panelas de tamanhos adequados e de materiais compatíveis com sistema de indução (magnético).

- Recomenda-se o uso de panelas com diâmetros entre 12 e 26 cm. Se for utilizada uma panela com diâmetro menor que o especificado, pode ser que o sistema de detecção de panela do Cooktop não a identifique e não ligue o aquecimento.

- Panelas compatíveis com o sistema de indução são as usualmente fabricadas de ferro fundido e aço inoxidável. Verifique se sua panela é compatível através do uso de um ímã. Se o ímã



grudar na base da panela, a panela é compatível.

- Se, com o produto ligado, a panela for retirada da Zona de Aquecimento, o ícone  (colocar panela) será exibido no visor e ficará piscando por um período de 1 minuto. Se, dentro deste período, a panela for novamente colocada sobre a Zona de Aquecimento, o visor deixa de exibir o ícone  e o produto voltará a aquecer automaticamente. Se nenhuma panela for colocada sobre a Zona de Aquecimento o produto desligará automaticamente.

PARA OBTER MELHORES RESULTADOS:

- Assegure-se de que a panela esteja posicionada no centro da Zona de Aquecimento, demarcada no seu Cooktop.
- Assegure-se de que o fundo de sua panela seja plano. Panelas com fundos redondos irregulares podem causar instabilidade e não aquecerão uniformemente e depen-

dendo do arredondamento e da irregularidade poderão não aquecer os alimentos (veja as figuras abaixo).

- Quando possível, mantenha a panela tampada durante o cozimento.
- Panela de pressão permite maior economia de tempo e energia.
- Cozinhe vegetais, batatas, etc., usando a menor quantidade possível de água para obter menores tempos de cozimento.
- Ajuste o nível de potência de seu Cooktop para o mínimo ou médio quando utilizar utensílios menores, alimentos em pequenas quantidades ou desejar apenas aquecer alimentos.
- Ajuste o nível de potência de seu Cooktop para o máximo quando utilizar utensílios maiores e com fundos espessos, alimentos em maiores quantidades ou desejar cozimentos rápidos.

ATENÇÃO: após o uso, desligue o Cooktop.



ERRADO



ERRADO



CERTO

4 Instalando seu Cooktop

! 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.

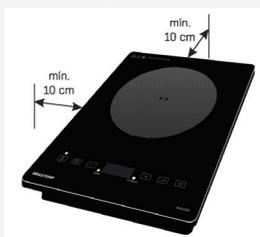
Não seguir essas instruções pode trazer risco de morte, incêndio ou choque elétrico.

Seu Cooktop é portátil e não requer instalação específica, ele é próprio para trabalhar em ambientes internos, sobre balcão ou mesa.

ATENÇÃO:

- Este Cooktop não deve ser embutido em móveis.
- Evite instalar seu Cooktop próximo ou do lado de aparelhos de TV ou rádio, pois o campo eletromagnético pode causar interferências na imagem e som.

Mantenha e utilize seu Cooktop em ambientes ventilados distante da parede no mínimo 10 cm



- Certifique-se de que as áreas de ventilação, na frente e atrás de seu Cooktop, não estão bloqueadas.
- Não coloque seu Cooktop de Indução em locais onde possa haver respingos de água, óleo ou qualquer outro líquido.
- Não use seu Cooktop próximo a gases e líquidos inflamáveis.

- Certifique-se de que os cabos elétricos de outros eletrodomésticos não entrem em contato com as partes quentes do Cooktop.
- As entradas e saídas de ar de seu Cooktop devem estar desobstruídas durante o funcionamento.

4.1 REQUISITOS PARA INSTALAÇÃO ELÉTRICA

- O plugue do cabo de alimentação de seu produto está em conformidade com a norma NBR 14136/2002 do INMETRO e deve ser mantido.
- Assegure-se de que a tensão elétrica disponível na sua residência esteja de acordo com o exigido para este produto.
- Nunca use seu Cooktop de Indução em um ambiente com alta umidade.



Importante:

A instalação elétrica das tomadas onde o seu Cooktop será ligado deve estar dimensionada para uma corrente elétrica de 12 Amperes.

5 Usando seu Cooktop

Seu Cooktop Brastemp possui sistema de comando Touch Control, de alta tecnologia, fazendo com que não seja necessário exercer esforço algum para o acionamento dos comandos.

Os controles respondem ao toque, assim você não precisa aplicar qualquer pressão. Use a base de seu dedo, não a ponta. Você ouvirá um sinal sonoro cada vez que um toque é registrado.



Certifique-se de que os controles estão sempre limpo, seco e que não há nenhum objeto (por exemplo, um utensílio ou um pano) cobrindo-os. Mesmo uma fina película de água pode tornar os controles difíceis de operar.

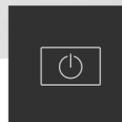
Seu Cooktop Brastemp possui 10 níveis de potência de cozimento para os modelos 220 V e 8 níveis de potência para os modelos 127 V, Timer com Autodesligamento para programar o tempo de cozimento e Trava de Segurança para travar os comandos.

5.1 LIGANDO O COOKTOP

Antes de ligar o produto pela primeira vez, remova qualquer película ou plástico protetor que possa estar em seu cooktop. Ao ligar o plugue de seu produto a uma to-

mada, um sinal sonoro irá soar e todos os indicadores se acendem por 1 segundo e então apagam, indicando que o Cooktop entrou em modo de espera.

1. Toque na tecla LIGAR/DESLIGAR. Após ligar, um sinal sonoro irá soar e todos os visores mostram “-”.

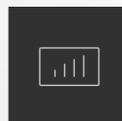


2. Coloque uma panela adequada na zona de cozimento, conforme as recomendações das páginas 07 e 08.



Certifique-se de que a base da panela e a superfície da zona de cozimento estejam limpas e secas.

3. Toque na tecla de SELEÇÃO DE POTÊNCIA e o número referente ao nível da potência piscará no visor.

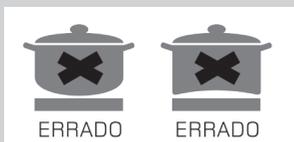


4. Selecione a potência tocando a tecla [-] e a tecla [+] e aguarde alguns segundos até atingir o valor desejado. O visor piscará por 5 segundos, identificando que a potência pretendida foi selecionada. O modelo 220 V possui seleções potência de 1 a 9 e o modelo 127 V, de 1 a 7.



Importante:

O aquecimento não acontece a não ser que haja uma panela adequada na zona de cozimento. O visor desligará automaticamente após 1 minuto se nenhuma panela adequada for colocada sobre ele.

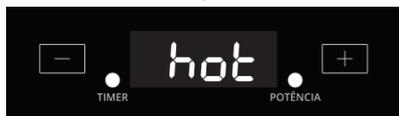


5.2 DESLIGANDO O COOKTOP

1. Quando terminar de cozinhar, toque na tecla de SELEÇÃO DE POTÊNCIA.



2. Desligue a zona de cozimento tocando a tecla  para "0", certifique-se de que o visor mostre "0" e depois mostre "-hot".



3. Desligue o cooktop tocando na tecla LIGAR/DESLIGAR.



4. Cuidado com as superfícies quentes. Sempre que a zona de aquecimento estiver quente para o toque (acima de 60°C), o visor exibirá a função "-hot" mesmo com o produto desligado.



A função só desaparecerá quando a superfície alcançar uma temperatura segura de 60 °C.

Esta função também pode ser usada para economizar energia, usando a zona de aquecimento quando ainda estiver quente para aquecer mais panelas.

5.3 PROGRAMANDO O TEMPO DE COZIMENTO

Seu Cooktop Brastemp permite que o tempo de cozimento seja programado em até 99 minutos (1 hora e 39 minutos).

1. Para programar o tempo de cozimento, toque na tecla TIMER.



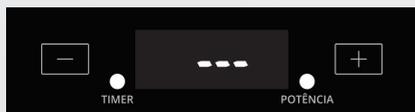
2. Ao tocar a tecla TIMER, a luz indicadora do TIMER acenderá e o indicador começará a piscar e "30" aparecerá no visor.



3. Programe o tempo desejado tocando as teclas  ou . Veja as dicas a seguir:

DICAS:

- Toque seguidamente nas teclas  ou  para reduzir ou aumentar o tempo em intervalos de 1 em 1 minuto.
 - Mantenha seu dedo sobre as teclas  ou  para reduzir ou aumentar o tempo em intervalos de 10 em 10 minutos.
- Se o tempo de programação exceder 99 minutos, o timer automaticamente retornará para 0 minuto.
4. O tempo será programado se você não tocar nas teclas dentro de 5 segundos. . Em seguida o visor exibirá o tempo restante e a luz indicadora do Timer piscará por 5 segundos e começará a fazer contagem regressiva.
 5. Quando o tempo programado zerar, um bipe sonoro será emitido por 1 segundo, e “---” aparecerá no visor, e a zona de aquecimento será desligada automaticamente.



5.4 TRAVA DE SEGURANÇA DOS COMANDOS

Você pode travar os controles para evitar uso não intencional (por exemplo, crianças ligando a zona de aquecimento acidentalmente).

Quando as teclas estiverem travadas, todos os comandos, exceto a tecla LIGAR/DESLIGAR, ficarão desabilitados.

1. Para acionar a Trava de Segurança, toque sobre a tecla TRAVA DE SEGURANÇA, A luz acima permanecerá acesa fixadamente indicando que as teclas de seu produto estão travadas.



2. Para destravar as teclas, mantenha seu dedo sobre a tecla TRAVA DE SEGURANÇA, por aproximadamente 3 segundos, até que a luz ao lado da tecla se apague, permitindo que as teclas sejam liberadas.

ATENÇÃO:

Em uma emergência, você sempre poderá desligar o Cooktop com a tecla LIGAR/DESLIGAR, porém no próximo uso, será necessário destravar as teclas antes de ligar o produto.

5.5 SISTEMAS DE PROTEÇÃO DO COOKTOP

SISTEMA DE PROTEÇÃO CONTRA SUPER AQUECIMENTO

Seu cooktop possui sensores que monitoram a temperatura dos componentes elétricos e do vidro. Se a temperatura máxima permitida for atingida o produto irá desligar automaticamente.

DETECÇÃO DE PEQUENOS ARTIGOS

Quando uma panela com tamanho inadequado ou não-magnética (ex. alumínio), ou algum outro item pequeno (ex. faca, garfo, chave) forem deixados sobre o Cooktop, o produto irá automaticamente para espera em 1 minuto. A ventoinha continuará esfriando o vidro por mais 1 minuto.

AVISO DE AQUECIMENTO RESIDUAL

Sempre que o seu Cooktop operar por algum tempo, haverá calor residual.

Ao desligar o produtor e retirar a panela, de sua superfície, a função “-hot ” será exibida no visor para avisá-lo para não tocar nas zonas de aquecimentos que estão aquecidas.

Produto 220 V

Nível	Potência (W)
1	200
2	400
3	600
4	800
5	1000
6	1200
7	1400
8	1600
9	1800
10	2000

Produto 127 V

Nível	Potência (W)
1	200
2	400
3	600
4	800
5	1000
6	1100
7	1200
8	1300

DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO

Esta é uma função de proteção de segurança para o seu Cooktop de indução. Ele se desliga automaticamente se você esquecer de desligá-lo. Os tempos de desligamento padrão são mostrados na tabela a seguir, de acordo com a tensão do produto:

Produto 220 V

Nível de Potência	Tempo (hora)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2
10	2

Produto 127 V

Nível de Potência	Tempo (hora)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2

6 Receitas

CALDA DE ESPECIARIAS

INGREDIENTES:

100 ml de suco de laranja
150 ml de água
200 g de açúcar
1/2 fava de baunilha
1/2 casca de laranja
1/2 casca de limão
3 aniz estrelado
2 cardamomo

MODO DE PREPARO:

1. Misturar todos os ingredientes com a fava de baunilha aberta ao meio, exceto as cascas e levar à fervura. Adicionar as cascas à calda.
2. Deixar reduzir 1/4 da mistura.
3. Retirar do fogo e esperar esfriar.
4. Sirva com frutas.

MOLHO PARISIENSE

INGREDIENTES:

3 colheres de sopa de manteiga
1 cebola grande ralada
3 dentes de alho
3 colheres de sopa de farinha de trigo
1 litro de leite morno
1 pitada de noz moscada 250g de presunto cozido picado em cubos pequenos
250 g de frango cozido desfiado
200 g de champignon em conserva fatiados
200 g de ervilha
50 g de queijo parmesão ralado grosso

MODO DE PREPARO:

1. Derreta a manteiga, doure a cebola, e o alho. Acrescente a farinha e frite um pouco.
2. Coloque o leite morno e mexa com um fouet para não empelotar.
3. Acrescente os demais ingredientes e sirva.

RISOTO DE PÊRAS AO GORGONZOLA E NOZES

INGREDIENTES:

2 pêras
60 g de gorgonzola
30 g de nozes
150 g de arroz arbóreo
400 ml de caldo de legumes
100 ml de vinho branco seco
40 g de manteiga
20 g de cebola
sal, pimenta-do-reino, salsinha

MODO DE PREPARO:

1. Refogar a cebola com uma das pêras cortada em cubos, adicione o vinho, o arroz e em seguida o caldo e deixe cozinhar lentamente.
2. Ao final acrescente a pêra restante, a manteiga, o queijo, as nozes e verifique os temperos. Decore com a salsa.

RISOTO DE ROQUEFORT COM RÚCULA

INGREDIENTES:

2 xícaras de chá de arroz arbóreo
600 ml de caldo de legumes
150 ml de vinho branco seco
150 g de manteiga sem sal
2 colheres de sopa de cebola picada
1 dente de alho picado
1 xícara de chá de rúcula picada grosseiramente
150 g de queijo roquefort
Tomates cerejas para decorar

MODO DE PREPARO:

1. Aqueça uma panela e derreta uma parte da manteiga.
2. Faça um refogado com a cebola e o alho.
3. Junte o arroz e frite-o.
4. Acrescente o caldo, o vinho aos poucos e vá mexendo sem parar.
5. Quanto o arroz começar a ficar macio, coloque a rúcula e continue mexendo. Coloque o queijo roquefort e incorpore-o delicadamente.
6. Retire do fogo e coloque a outra parte da manteiga.
7. Sirva quente em travessas ou em pratos individuais decorados com folhas de rúcula e tomate cereja.

7 Limpeza e Manutenção

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.

7.1 DICAS ESPECIAIS

Para a limpeza e conservação do seu Cooktop, recomenda-se seguir os seguintes passos:

- Retire o plugue da tomada.
- Com a superfície fria, remova toda a sujeira e os resíduos de alimentos.
- Adicione algumas gotas de detergente neutro sobre a superfície e esfregue-a com um pano, esponja macia ou papel de cozinha.
- Limpe a superfície com um pano úmido e seque-a com um pano limpo e macio.

7.2 DERRAMENTO DE LÍQUIDO NOS COMANDOS

- Desligue o cooktop;
- Limpe a área do painel, absorvendo o líquido com uma esponja ou pano limpo e úmido;
- Seque com um pano, esponja ou papel toalha, garantindo que a área fique completamente seca;
- Ligue o cooktop novamente.



Importante:

- Se, por descuido, objetos de plástico, filme de alumínio, açúcar ou alimentos contendo açúcar entrarem em contato com a superfície aquecida do vidro, retire-os e limpe a superfície imediatamente, pois esses materiais podem grudar na superfície de vidro, dificultando a limpeza.
- Para manter o Cooktop em boas condições, conserve-o limpo, removendo os resíduos de alimentos antes do uso.
- Para evitar riscar o vidro, não arraste panelas e outros objetos pela superfície vitrocerâmica. Este tipo de dano não está coberto pela garantia.
- Não use produtos abrasivos ou corrosivos, produtos à base de cloro ou esponjas de aço.
- Não utilize equipamentos de limpeza a vapor.
- Use somente panelas com fundo que seja perfeitamente plano.
- Não use produtos inflamáveis.
- Não deixe produtos ácidos ou alcalinos como vinagre, mostarda, sal, açúcar ou suco de limão sobre a mesa de vidro.

8

Especificações Técnicas

MODELO	BDJ30BEANA	BDJ30BEBNA
Dimensões externas do produto (Largura x Profundidade x Altura) (mm)	290 x 61x 360	290 x 61x 360
Dimensões do produto embalado (Largura x Profundidade x Altura) (mm)	355 x 425 x 110	355 x 425 x 110
Peso sem embalagem (kg)	2,4	2,4
Peso com embalagem (kg)	3,0	3,0
Tensão de alimentação (V)	127	220
Potência total (W)	1300	2000
Variação de tensão admitida (V)	-	198-242
Frequência (Hz)	60	60
Intensidade de corrente (A)	12	10

9 Como resolver Problemas

9.1 SOLUÇÕES PRÁTICAS

PROBLEMA	VERIFIQUE:
Cooktop não liga.	<ul style="list-style-type: none">• Se houve uma queda no fornecimento de energia.• Se o plugue está conectado à tomada.• Se a panela é de material e diâmetro compatível.• Se a TRAVA DE SEGURANÇA de seu produto está acionada (luz acesa fixamente). Para destravar, mantenha seu dedo sobre a tecla TRAVA DE SEGURANÇA, por aproximadamente 3 segundos, até que a luz ao lado da tecla se apague
Os alimentos não esquentam suficientemente.	<ul style="list-style-type: none">• Panela ou utensílio utilizado com fundo de pouca espessura ou irregulares. Certifique-se que o utensílio utilizado possui fundo plano e boa espessura.• Potência inadequada. Ajuste um nível de potência mais alto.
Cooktop parou de aquecer durante o uso.	<ul style="list-style-type: none">• No Display aparece o código E2 ou E3 (proteção de alta ou baixa voltagem da rede elétrica de sua residência ativado). Aguarde normalizar a energia da rede elétrica de sua residência para ligar seu Cooktop.• Se houve uma queda no fornecimento de energia.• Se a ventoinha não está ligando. Contate a Rede de Serviços Brastemp.• Se as entradas e saídas de ar de ventilação estão bloqueadas com objetos externo. Remova os objetos e volte a ligar seu Cooktop.
Temperatura não pode ser controlada.	<ul style="list-style-type: none">• Se o fundo da panela não é plano.
Tecla de Segurança não é ativada / desativada	<ul style="list-style-type: none">• Se as recomendações da página 12 foram seguidas corretamente. Se o problema persistir, contate a Rede de Serviços Brastemp.
O visor exibiu o ícone 	<ul style="list-style-type: none">• Se a panela está sobre o Cooktop, posicionada corretamente.
Aparecer no Display os códigos F3, F4, F9, FA ou E1	<ul style="list-style-type: none">• Contate a Rede de Serviços Brastemp.

10

Questões Ambientais

EMBALAGEM

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

PRODUTO

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

DESCARTE

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

11 Termo de Garantia

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

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

A garantia compreende a substituição 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.

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

- O uso não for exclusivamente doméstico;
- Na instalação do produto, não forem observadas as especificações e recomendações do Manual do Consumidor quanto às condições para instalação do produto, tais como, nivelamento do produto, adequação do local para instalação, tensão elétrica compatível com o produto, etc;
- Na instalação, as condições elétricas, oscilação de energia, pressão de água e/ou gás não forem compatíveis com as ideais recomendadas no Manual do Produto;
- Na utilização do produto não forem observadas as instruções de uso e recomendações do Manual do Consumidor;
- Ocorrerem mau uso, má conservação, descuido, modificações estéticas e/ou funcionais, ou ainda, falhas decorrentes do conserto por pessoas ou

entidades não credenciadas pela **Rede de Serviços Brastemp**;

- Houver sinais de violação do produto, remoção e/ou adulteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.

As garantias legal e/ou contratual não cobrem:

- Despesas com a instalação do produto realizada pela **Rede de Serviços Brastemp** ou por pessoas ou empresas não credenciadas pela Whirlpool S.A., salvo os produtos com instalação gratuita informada no manual;
- Despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças e acessórios que não pertençam ao produto, mesmo aqueles comercializados pela Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos, salvo os especificados para cada modelo;
- Despesas com mão de obra, materiais, peças e adaptações necessárias à preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, de gás, alvenaria, aterramento, 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 normal do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos, bem como decorrentes da ação de animais (insetos, roedores ou outros animais), ou ainda, decorrentes da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização;
- Transporte do produto até o local definitivo da instalação;
- Produtos ou peças que tenham sido danificados em consequência de remoção, manu-

seio, 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 substâncias ácidas ou alcalinas;

- Utilização de produtos químicos inadequados para limpeza, incluindo uso de materiais ou ferramentas sujas/ásperas;;

- Despesas por processos de inspeção e diagnóstico, incluindo a taxa de visita do técnico, que determinem que a falha no produto foi causada por motivo não coberto por esta garantia;

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

A garantia contratual não cobre:

- Peças com defeitos que não impactam a funcionalidade do produto, tais como peças amassadas, riscadas, trincadas, manchadas, etc.;

- Deslocamentos para atendimentos de produtos instalados fora do município sede da Rede de Ser-

viços 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 conseqüências 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

A Brastemp está à sua disposição para tirar qualquer dúvida, ouvir sua crítica ou sugestão.

Para agendar serviços de instalação e/ou reparo do 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.

Capitais e regiões metropolitanas:

(11) 3003-0099

Demais localidades:

0800 970 0999

Ou acesse o nosso site:

www.brastemp.com.br

Serviço de Atendimento ao Consumidor Brastemp

Endereço para correspondência

Rua Olympia Semeraro, 675

Bairro: Jardim Santa Emilia

CEP: 04183-901 São Paulo / SP

BRASTEMP