

BRASTEMP

Gourmand



cooktop
de indução portátil

manual do consumidor
portátil • tecnologia moderna • versátil

BRASTEMP

Gourmand

Bem vindo à linha Brastemp Gourmand. Nossa idéia quando desenvolvemos esta linha foi de incentivar a inspiração, a criatividade, a celebração para aqueles que gostam de se aventurar na cozinha e proporcionar momentos descontraídos no melhor lugar da casa.

Agora que você já tem um produto Brastemp Gourmand, siga essa receita infalível:

*Pique o stress, misture criatividade,
tempere com ousadia, junte bons amigos e...
Boas risadas!*

Desejamos muito sucesso com o seu novo Cooktop!

Conheça os outros produtos da linha gourmand

conheça mais em:
www.brastemp.com.br



panelas



wok



espátulas

Todas as informações você encontra aqui

01 - segurança

02 - conheça seu cooktop

03 - conheça a tecnologia da indução

04 - instalando seu cooktop

05 - usando seu cooktop

06 - manutenção e limpeza

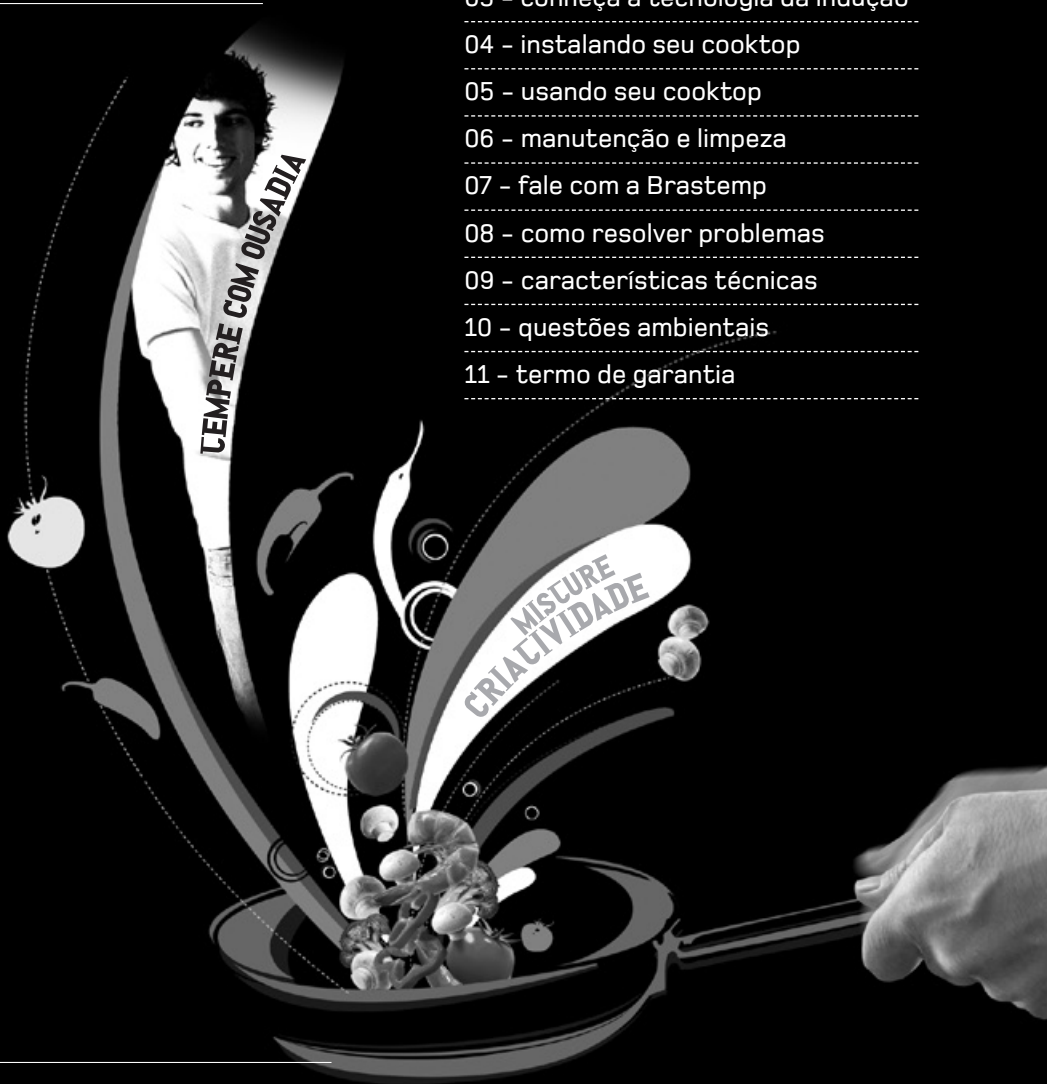
07 - fale com a Brastemp

08 - como resolver problemas

09 - características técnicas

10 - questões ambientais

11 - termo de garantia



SUMÁRIO

01	Segurança.....	05
02	Conheça seu cooktop	06
03	Conheça a tecnologia da indução.....	08
	O que é indução	08
	Benefícios da indução.....	08
	Uso geral do Cooktop de Indução	08
04	Instalando seu Cooktop.....	10
	Requisitos para instalação elétrica.....	11
05	Usando seu Cooktop	12
	Ligando seu Produto.....	12
	Ajustando o nível de potência de cozimento.....	12
	Trava de Segurança dos comandos de seu Cooktop	12
	Programando o tempo de cozimento.....	13
	Sistema de proteção de seu Cooktop Brastemp.....	14
06	Manutenção e limpeza.....	15
07	Fale com a Brastemp.....	16
08	Como resolver problemas.....	17
09	Características técnicas	18
10	Questões ambientais.....	18
11	Termo de garantia.....	19

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

01 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 a 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.

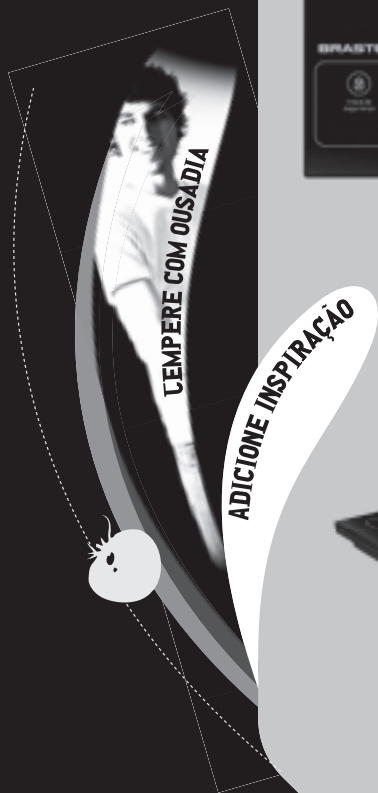
Todas as mensagens de segurança mencionam qual é o risco em potencial, como reduzir a chance de se ferir e o que pode acontecer se as instruções não forem seguidas.

ITENS DE SEGURANÇA

- Retire o plugue da tomada antes de efetuar qualquer manutenção do produto.
- Não remova o pino de aterramento do plugue de seu produto.
- Ligue seu produto a um terra efetivo.
- Não use extensões.
- Não seguir estas instruções pode trazer risco de vida, incêndio ou choque elétrico.
- 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.

Leia com atenção todas as informações deste manual, para que você possa tirar o maior proveito possível de todos os recursos que este produto oferece, com toda a segurança que a Brastemp proporciona a você.

02 CONHEÇA SEU COOKTOP





trava de
segurança

Tecla **trava de
segurança**



timer

Tecla **timer**



potência

Tecla **potência**



ligar/desligar

Tecla **ligar/desligar**



Tecla **-**

00:00

Display



Tecla **+**

mínimo médio máximo Visor Nível
de Potência

DICA IMPORTANTE

- Este eletrodoméstico não deve ser usado por crianças, pessoas com reduzida capacidade física, sensorial, mental ou sem experiência.
- Mantenha crianças longe do Cooktop enquanto estiver em uso, ou logo após o uso enquanto o vidro ainda não estiver frio.
- Não ligue seu Cooktop próximo a locais que armazene 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 sejam cozinhar.
- Nunca use seu Cooktop para aquecer alimentos enlatados ou envoltos em papel alumínio.
- Este produto foi projetado para ser utilizado somente para fins de cozimento de alimentos em uso doméstico. Qualquer outro uso deste produto é considerado impróprio.
- **ATENÇÃO:** objetos de metal como facas, garfos, colheres ou tampas não devem ser colocados sobre a superfície de cocção, pois podem esquentar.
- Todos os serviços de manutenção devem ser executados por um técnico da **Rede de Serviços Brastemp** e serão cobrados caso não sejam cobertos pela garantia ou o período pré estabelecido de garantia tenha se expirado.

*Comece utilizando
o seu cooktop com as*

**RECEITAS
EXCLUSIVAS**



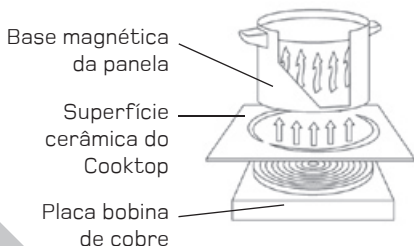
03 CONHEÇA A TECNOLOGIA DA INDUÇÃO

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 instantaneamente aquece a base da panela, cozinhando, desta forma, o alimento dentro da panela com grande eficiência, rapidez e precisão.

IMPORTANTE

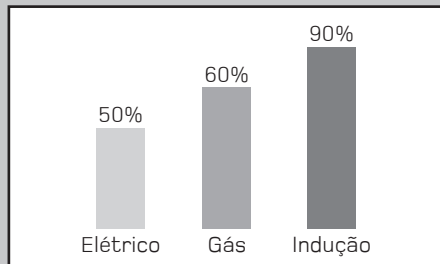
Cooktops de indução requerem panelas magnéticas (sejam em aço, multicamada/fundo triplo ou ferro fundido). O Cooktop não funcionará com panelas de alumínio, vidro, barro, cerâmica, panelas com a base de cobre, pirex, por não serem de materiais magnéticos.



BENEFÍCIOS DA INDUÇÃO

UM ÓTIMO RENDIMENTO

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



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).

- Utilize somente panelas com diâmetros entre 12 e 26 cm. Se for utilizado 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 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, um sinal sonoro irá soar por um período de 1 minuto. Se, dentro deste período a panela for novamente colocada sobre a Zona de Aquecimento o sinal sonoro irá parar 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 que a panela esteja posicionada no centro da Zona de Aquecimento, demarcada no seu Cooktop.
- Assegure-se que o fundo de sua panela seja plano. Panelas com fundos redondos e irregulares não aquecerão uniformemente e dependendo 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 pe-

quenas 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.

04 INSTALANDO SEU COOKTOP

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.
- Certifique-se que as áreas de ventilação, na frente e atrás de seu Cooktop, não estão bloqueadas.
- Não coloque seu Cooktop de Indução em locais que possa haver respingos de água, óleo e 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.

ADVERTÊNCIA



Risco de Choque Elétrico

Desligue o disjuntor ou retire o plugue da tomada antes de efetuar qualquer manutenção no produto.

Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.

Não remova o pino de aterramento do plugue de seu produto.

Ligue seu produto a um terra efetivo.

Não use adaptadores ou Ts.

Não use extensões.

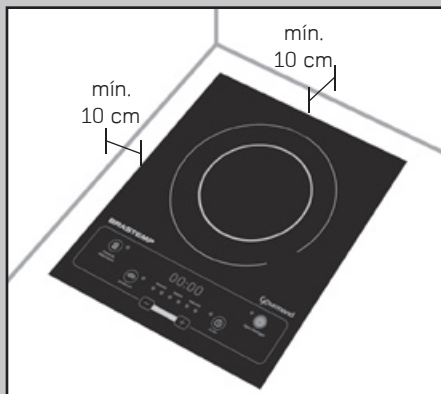
Não seguir estas instruções pode trazer risco de vida, incêndio ou choque elétrico.

IMPORTANTE

A instalação elétrica das tomadas onde o seu Cooktop será ligado devem estar dimensionadas para uma corrente elétrica mínima de 15 Amperes.

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.
- As entradas e saídas de ar de seu Cooktop devem estar desobstruídas durante o funcionamento.
- Mantenha e utilize seu Cooktop em ambientes ventilados distante da parede no mínimo 10 cm.



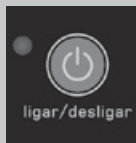
05 USANDO SEU COOKTOP

Seu Cooktop Brastemp possui sistema de comando Touch Control, de alta tecnologia, fazendo com que não seja necessário exercer esforço algum para acionamento dos comandos, basta tocar ou manter o dedo levemente sobre as teclas para que os mesmos sejam acionados.

Seu Cooktop Brastemp possui também 6 níveis de potência de cozimento, Timer para programar o tempo de cozimento e Trava de Segurança para travar os comandos.

LIGANDO SEU PRODUTO

1. Ao ligar o plugue de seu produto a uma tomada, um sinal sonoro irá soar e uma luz ao lado da tecla **ligar/desligar** ficará piscando.



2. Coloque sobre a Zona de Aquecimento um utensílio de material e dimensões adequadas conforme descrito na página 9.

3. Toque na tecla **ligar/desligar**. A luz ao lado da tecla ficará acesa fixamente indicando que o produto está ligado, pronto para iniciar o aquecimento.



4. Toque na tecla **potência** para iniciar o aquecimento. A luz ao lado da tecla ficará acesa fixamente indicando que o aquecimento está ligado. Uma



luz acenderá no 5º nível de potência do Visor Nível de Potência e seu Cooktop iniciará o aquecimento, ajuste o nível de potência desejado (veja **Ajustando o Nível de Potência de Cozimento**).

AJUSTANDO O NÍVEL DE POTÊNCIA DE COZIMENTO

Seu Cooktop possui 6 níveis de potência, duas na posição **mínimo**, duas na posição **médio** e duas na posição **máximo**. Quanto maior o nível de potência ajustada, mais rápido ocorrerá o aquecimento.

- Para aumentar a potência de cozimento, toque seguidamente na tecla **+**. A luz acesa no Visor Nível de Potência irá indicar o nível de potência correspondente.



- Para reduzir a potência de cozimento, toque seguidamente na tecla **-**.



TRAVA DE SEGURANÇA DOS COMANDOS DE SEU COOKTOP

- Para acionar a Trava de Segurança, mantenha seu dedo sobre a tecla **trava de segurança**, **POR APROXIMADAMENTE 3 SEGUNDOS**, até que a luz ao lado da tecla permaneça acesa fixamente indicando que todos os comandos de seu produto estão travados.



- Para destravar os comandos, 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 os comandos sejam liberados.

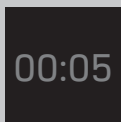
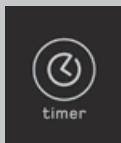
IMPORTANTE

- Se não houver panela sobre a Zona de Aquecimento ou se a panela for de material e/ou dimensões diferentes do descrito na página 9, um sinal sonoro soará por aproximadamente 1 minuto e o aquecimento não ligará.
- Quando o produto não estiver com a Trava de Segurança acionada pode-se interromper o cozimento tocando na tecla **ligar/desligar** ou na tecla **potência**.
- Quando a Trava de Segurança estiver acionada (verifique se a luz ao lado da tecla está acesa fixamente) e você quiser interromper o cozimento, será necessário destravá-lo antes.

PROGRAMANDO O TEMPO DE COZIMENTO

Seu Cooktop Brastemp permite que o tempo de cozimento seja programado em até 2 horas.

1. Toque na tecla **timer** e aparecerá no Display o tempo de programação piscando.



2. Enquanto o tempo estiver piscando, no Display, você pode ajustar o tempo desejado:

- Toque seguidamente nas teclas - ou + para reduzir ou aumentar o tempo em intervalos de um em um minuto.
- Mantenha seu dedo sobre as teclas - ou + para reduzir ou aumentar o tempo em intervalos de 10 em 10 minutos.



IMPORTANTE

- O tempo ajustado no visor irá decrescendo até zerar e a Zona de Aquecimento será desligada.
- O tempo somente poderá ser programado após a definição da potência de cozimento.
- Após o tempo parar de piscar no visor não é permitido ajuste, somente cancelamento.
- Para cancelar o tempo programado toque na tecla timer.
- Caso não seja programado qualquer tempo, o tempo máximo de cozimento contínuo será de 2 horas e, após este tempo, o produto desligará automaticamente devido ao sistema de proteção do seu Cooktop.



SISTEMA DE PROTEÇÃO DE SEU COOKTOP BRASTEMP

Seu Cooktop Brastemp é dotado de três sistemas de proteção:

- **Sistema de proteção contra super aquecimento:** seu produto possui sensores que monitoram a temperatura dos componentes elétricos e do vidro. Se a temperatura máxima permitida for atingida, o produto irá desligar automaticamente e aparecerá no Display os códigos E1 ou E6 e o sinal sonoro irá soar. Caso isso ocorra desligue o produto e aguarde alguns minutos, até que o produto e os componentes esfriem.
- **Sistema de proteção do tempo máximo de cozimento:** seu produto possui um sistema que controla o tempo máximo de cozimento contínuo. Após ligado 2 horas contínuas o produto desligará automaticamente.
- **Sistema de proteção contra variação de voltagem da rede elétrica de sua residência:** seu produto possui um sistema de monitoramento do nível de voltagem da rede elétrica da tomada que ele está ligado, se a voltagem estiver baixa o código E3 aparecerá no Display; se estiver alta, o código E2 aparecerá no Display e o sinal sonoro irá soar nas duas condições. Caso isso ocorra desligue o produto e volte a ligá-lo assim que a voltagem de sua rede se normalize.

ATENÇÃO

- Não toque no vidro, na região da Zona de Aquecimento, após o cozimento, ele permanecerá quente por algum tempo.
- Após o uso, desligue a Zona de Aquecimento através do seu controle independente do detector de panela.

⚠️ ADVERTÊNCIA



Risco de Choque Elétrico

Desligue o disjuntor ou retire o plugue da tomada antes de iniciar a limpeza ou efetuar qualquer manutenção no produto.

Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.

Não remova o pino de aterramento do plugue de seu produto.

Ligue seu produto a um terra efetivo.

Não use adaptadores ou Ts.

Não use extensões.

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

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.

IMPORTANTE

- Se, por descuido, objetos de plástico, filme de alumínio, açúcar ou alimentos contendo açúcar entrar em contato com a superfície aquecida do vidro, retire-os e limpe a superfície imediatamente, pois o açúcar pode 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.
- Para evitar danos permanentes à superfície vitrocerâmica, não use panelas com fundo que não seja perfeitamente plano.
- Não derrame água direto sobre seu produto.
- Não use produtos inflamáveis.
- Não deixe produtos ácidos ou alcalinos como vinagre, mostarda, sal, açúcar ou suco de limão sobre a mesa de vidro.

07 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 inferior do Cooktop, 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



Rede de Serviços

Rede de Serviços Brastemp

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

08 COMO RESOLVER PROBLEMAS

OCORRÊNCIA	VERIFIQUE
Cooktop não liga.	Verifique se o plugue está conectado à tomada.
	Verifique se a panela é de material e diâmetro compatível.
	Verifique se houve uma queda no fornecimento de energia.
	Verifique 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 do botão se apague.
Os alimentos não esquentam suficientemente.	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.	No Display aparece o código E6 ou E1 (proteção de super aquecimento ativado). Aguarde alguns minutos até que o produto esfrie e volte a ligá-lo. Se persistir a ocorrência contate a Rede de Serviços Brastemp .
	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.
	Verifique se houve uma queda no fornecimento de energia.
	Verifique se o ventilador não está ligando. Contate a Rede de Serviços Brastemp .
	Verifique 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.	Verifique se o fundo da panela não é plano.
Aparecer no Display os códigos E0 ou E4 ou E5 ou E7 ou E8.	Envie seu produto para conserto.

09 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	BDJ30AEANA	BDJ30AEBNA
Dimensões externas do Produto (largura x comprimento x altura) (mm)	68 x 300 x 355	68 x 300 x 355
Dimensões do Produto embalado (altura x largura x profundidade) (mm)	120 x 390 x 410	120 x 390 x 410
Peso líquido (kg)	3,1	3,1
Peso do Produto embalado (kg)	3,45	3,45
Intensidade de corrente (A)	11	9
Tensão de entrada (V)	127	220
Frequência (Hz)	60	60
Potência elétrica nominal máxima (W)	1300	2000
Variação admitida da tensão na rede (V)	114,3 a 139,7	198 a 242

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, contado a partir da data da emissão da Nota Fiscal ou da entrega do produto, ao primeiro adquirente, sendo:

- Os 03 (três) primeiros meses, - garantia legal;
- Os 09 (nove) últimos meses, - garantia especial, concedida pela Whirlpool S.A.;

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

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

- O uso do produto não for exclusivamente doméstico;
- Não forem observadas as orientações e recomendações do Manual do Consumidor quanto a utilização do produto;
- Na instalação do produto não forem observadas as especificações e recomendações do Manual do Consumidor quanto às condições para instalação do produto, tais

como, nivelamento do produto, adequação do local para instalação, tensão elétrica compatível com o produto, etc;

- Na instalação, as condições elétricas e/ou hidráulicas e/ou de gás não forem compatíveis com a recomendada no Manual do Consumidor do produto;
- Tenha ocorrido mau uso, uso inadequado ou se o produto tiver sofrido alterações ou modificações estéticas e/ou funcionais, bem como, tiver sido realizado conserto por pessoas ou entidades não credenciadas pela Whirlpool S.A.;
- 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 decorrentes e conseqüentes de instalação de peças e acessórios que não pertençam ao produto, mesmo aqueles comercializados pela Whirlpool S.A., salvo os especificados para cada modelo no Manual do Consumidor;
- 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 da 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 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;
 - Produtos ou peças que tenham sido danificados em consequência de remoção, manuseio, quedas ou atos e efeitos decorrentes da natureza, tais como relâmpago, chuva, inundação, etc.

A garantia especial não cobre:

- Deslocamentos para atendimentos de produtos instalados fora da área de cobertura da Rede de Serviços Brastemp, o qual poderá cobrar taxa de locomoção do técnico, previamente aprovada pelo consumidor;
- 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. 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. 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, preserve e mantenha este Manual com o Termo de Garantia e Nota Fiscal de Compra do produto sempre à 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) 3003-0099

Demais localidades, ligue:

0800 970 0999

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

**RECEITA
EXCLUSIVA**

INSPIRE-SE!



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.

BRASTEMP
Gourmand

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

**RECEITA
EXCLUSIVA**

INSPIRE-SE!



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.

BRASTEMP
Gourmand

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

RECEITA
EXCLUSIVA

INSPIRE-SE!



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.

BRASTEMP
Gourmand

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.

RECEITA
EXCLUSIVA

INSPIRE-SE!



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.

BRASTEMP
Gourmand



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 baixo:

Capitais e regiões metropolitanas:

3003-0099

Demais localidades:

0800 970 0999

Ou acesse o nosso site:

www.brastemp.com.br

BRASTEMP
seja autêntico

Rede de Serviços Brastemp

Endereço para correspondência

Rua Olympia Semeraro, 675

Bairro: Jardim Santa Emilia

CEP: 04183-901 São Paulo / SP