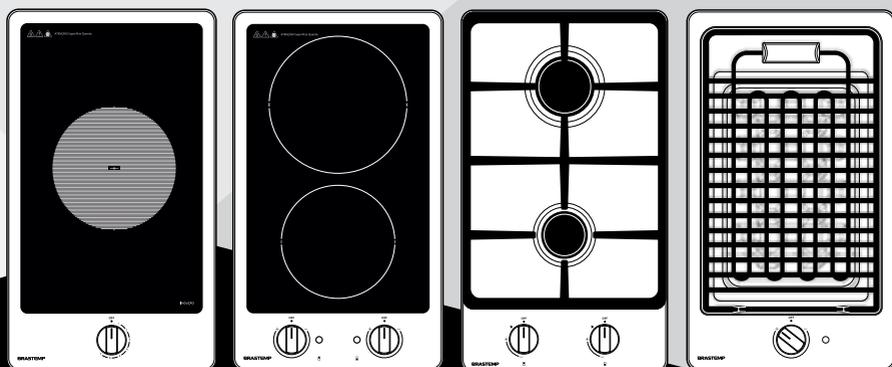


# COOKTOPS 1 E 2 BOCAS

## BRASTEMP



Manual dos produtos  
BDJ31 BDF31 BDA31 BDH31

\*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

<b>1. Segurança</b>	<b>04</b>
1.1 Instruções importantes de segurança	04
1.2 Itens de segurança	04
1.3 Dicas importantes	05
<b>2. Linha de Cooktops</b>	<b>06</b>
<b>3. Conhecendo os Modelos</b>	<b>07</b>
3.1 Peças e acessórios	07
<b>4. Conhecendo a Tecnologia de Indução</b>	<b>09</b>
4.1 O que é Indução	09
4.2 Benefícios da Indução	09
4.3 Uso Geral do <b>Cooktop</b> de Indução (BDJ31)	09
<b>5. Instalando seu Cooktop</b>	<b>11</b>
5.1 Local de Instalação	12
5.2 Instalação do Móvel	12
5.3 Condições elétricas	15
5.4 Conexão de gás	15
5.5 Preparando o produto para instalação	16
5.6 Posicionando o produto no nicho	16
<b>6. Usando seu Cooktop</b>	<b>17</b>
6.1 Indução (BDJ31)	17
6.2 Elétrico (BDF31)	18
6.3 A Gás (BDA31)	19
6.4 Churrasqueira (BDH31)	20
<b>7. Limpeza e manutenção</b>	<b>21</b>
7.1 Limpando os Cooktops de Indução e Elétrico	21
7.2 Limpando o Cooktop a Gás	22
7.3 Limpando o Cooktop Churrasqueira	22
<b>8. Especificações técnicas</b>	<b>23</b>
<b>9. Como resolver problemas</b>	<b>24</b>
9.1 Soluções Práticas	24
<b>10. Questões Ambientais</b>	<b>25</b>
<b>11. Termo de Garantia</b>	<b>26</b>

# 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.

- 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.

### 1.3 DICAS IMPORTANTES

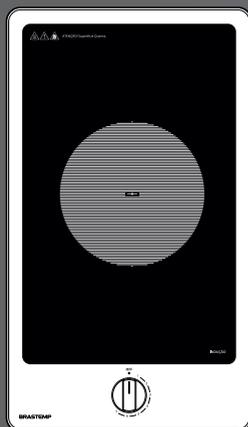
- Use duas ou mais pessoas para mover e instalar o seu produto.
- Este aparelho não se destina a utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes a utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- Não 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 sejam 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 manípulos).
- 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, quando estiver usando o Cooktop, nem toalhas ou panos grandes de cozinha, para segurar os cabos ou as alças dos utensílios.
- **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:** Este aparelho incorpora uma conexão à terra para segurança.
- 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.

# 2 Linha de Cooktops

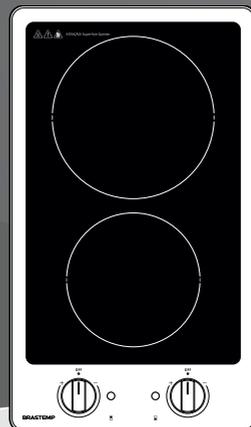
A Brastemp desenvolveu para você uma linha de produtos que tem por principal característica a versatilidade.

Estes produtos podem ser combinados de diversas formas, unindo 1 ou 2 produtos ou não, o que nos faz lembrar das peças do jogo de Cooktop.

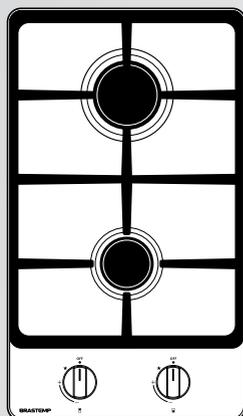
INDUÇÃO (BDJ31)



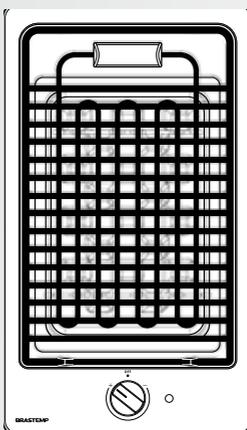
ELÉTRICO ( BDF31)



A GÁS (BDA31)



CHURRASQUEIRA (BDH31)

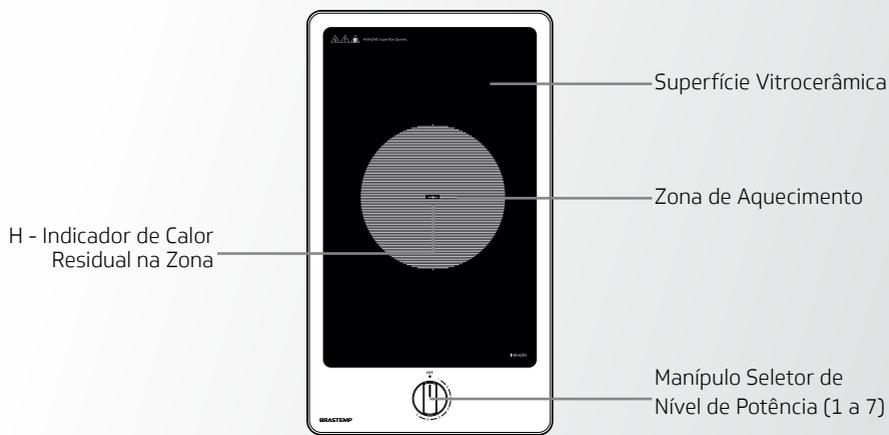


\*Imagens meramente ilustrativas

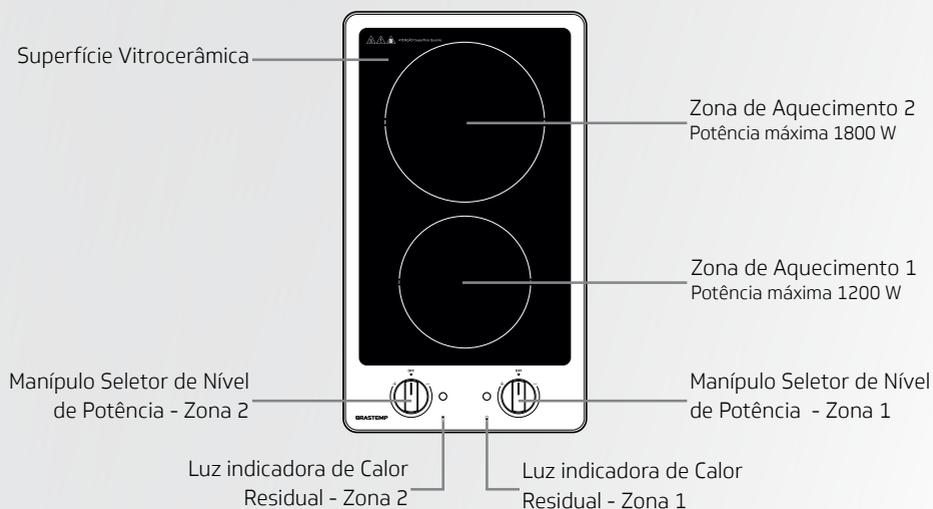
# 3 Conhecendo os Modelos

## 3.1 PEÇAS E ACESSÓRIOS

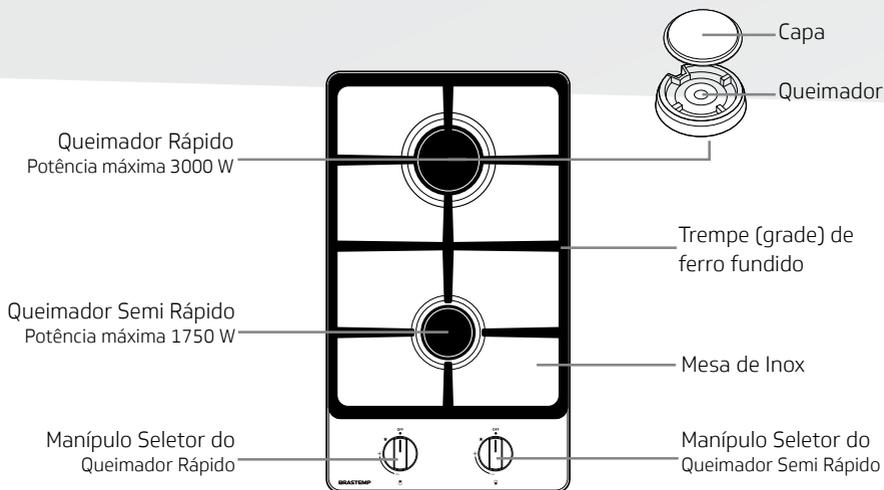
### INDUÇÃO (BDJ31)



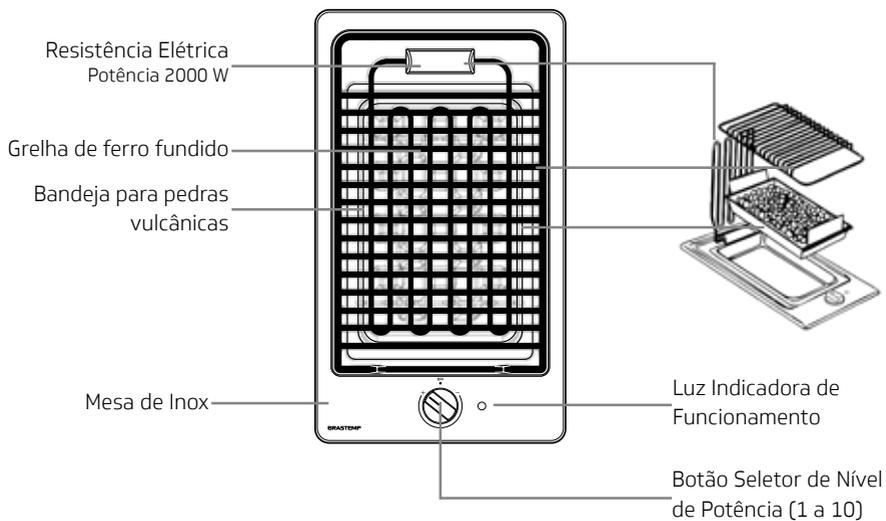
### ELÉTRICO (BDF31)



## A GÁS (BDA31)



## CHURRASQUEIRA (BDH31)



# 4 Conhecendo a Tecnologia de Indução

## 4.1 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:

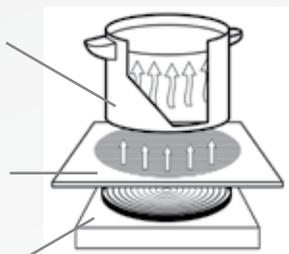
Cooktops de indução requerem panelas magnéticas (sejam em aço, multicamada/fundo tripla ou ferro fundido).

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

Base magnética da panela

Superfície de cerâmica do Cooktop

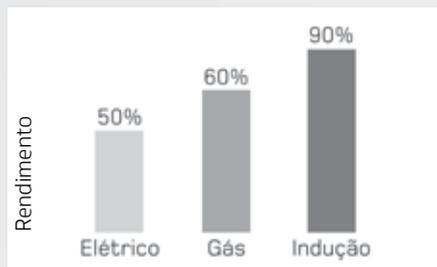
Placa bobina de cobre



## 4.2 BENEFÍCIOS DA INDUÇÃO

### UM ÓTIMO RENDIMENTO

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



## 4.3 USO GERAL DO COOKTOP DE INDUÇÃO (BDJ31)

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 dependendo do arredondamento e da irregula-

ridade 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.



# 5 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.**

É importante que a primeira instalação do seu produto seja feita por um técnico da **Rede de Serviços Brastemp**, pois isso vai garantir uma instalação perfeita e o seu bom funcionamento. **A primeira instalação do produto não é gratuita, as despesas e acessórios inerentes à instalação serão cobrados.**

Caso opte pela **Rede de Serviços Brastemp**, antes de ligar confira na etiqueta de identificação, localizada na parte inferior do Cooktop: o modelo e o número de série.

### Verifique:

- a nota fiscal da loja onde adquiriu o produto.
- qual a Rede de Serviços Brastemp mais próxima da sua residência está apta a atender seu produto. Para isso, ligue para o nosso Call Center: 3003-0099 (capitais e regiões metropolitanas) ou 0800-970-0999 (demais localidades).
- se a sua residência possui todas as condições necessárias para a instalação. Confira mais detalhes nas seções à seguir.
- se é preciso encomendar peças necessárias para a instalação.
- se é necessário solicitar a conversão do

Cooktop para gás natural, pois o produto BDF31 é a gás e sai de fábrica para uso em GLP. Se sua casa usa Gás Natural, é necessário solicitar conversão do Cooktop. Somente a primeira conversão é gratuita, desde que seja realizada no prazo de 90 dias da compra do produto.

- se for instalar seu Cooktop com gás GLP encanado, verifique se a sua residência possui um registro de parede exclusivo para Cooktop e em boas condições. Confira a seção “5.4. Conexão de Gás” para mais detalhes.
- a tomada, na qual será ligado o seu Cooktop, deve estar fora do nicho, acessível e distante da fonte de aquecimento. Utilize uma tomada de, no mínimo, 20 A.
- o fio elétrico nunca deve cruzar a traseira do Cooktop e o plugue de fábrica deve ser mantido. Confira a seção “5.3. Condições Elétricas” para mais detalhes.

### Se necessário:

- encomende as peças necessárias para a instalação.
- solicite a conversão do Cooktop para gás natural, pois o produto sai de fábrica para uso em GLP.

## 5.1 LOCAL DE INSTALAÇÃO

Para sua segurança e o perfeito funcionamento do seu produto:

- O produto deve ser instalado em uma superfície plana que permita o seu perfeito nivelamento.
- Certifique-se de que as áreas de ventilação, na frente e atrás de seu Cooktop, não estão bloqueadas.
- Não coloque o Cooktop de Indução em locais onde possa haver respingos de água, óleo e qualquer outro líquido.

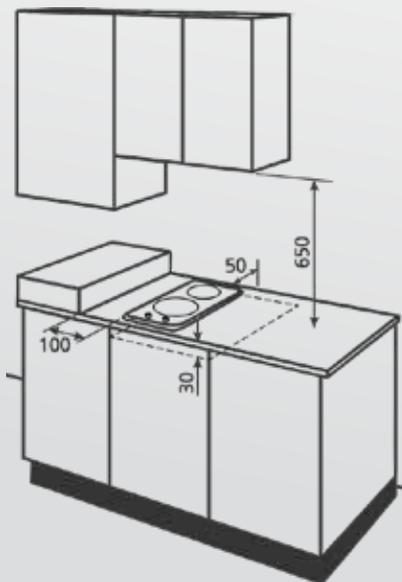
## 5.2 INSTALAÇÃO DO MÓVEL

Siga as instruções de montagem do móvel de acordo com o modelo do seu Cooktop, observando com atenção as medidas indicadas nas ilustrações.



### Importante:

- O móvel deve ser construído de modo a fornecer uma superfície para encaixe do Cooktop, de 30 a 40 mm de espessura.
- Ao projetar o móvel certifique-se de que o cabo de força não vai estar em contato com outros aparelhos ou superfícies que sofram aquecimento, danificando o cabo.
- Um eventual móvel de coluna deverá estar a uma distância de pelo menos 100 mm.
- Os revestimentos das paredes dos móveis ou aparelhos adjacentes ao Cooktop devem resistir ao calor.
- O móvel deve prever um vão livre de no mínimo 30 mm para a circulação de ar entre o fundo do Cooktop e a parte superior da prateleira ou do aparelho que será instalado logo abaixo.
- A parede atrás do Cooktop deve ficar a uma distância de, no mínimo, 50 mm.
- Corte a superfície de trabalho de acordo com os tamanhos mostrados nos desenhos.



MEDIDAS EM MM

### LOCAL DA TOMADA

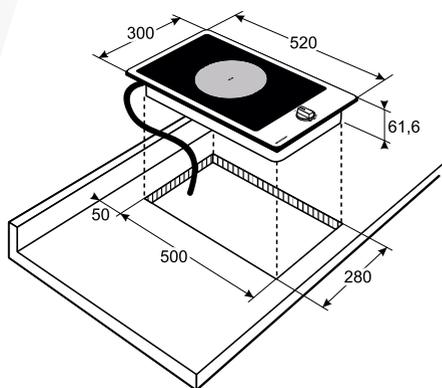
No momento da fabricação do nicho do produto, fique atento ao local da tomada. Ela deve estar em perfeito estado, ser exclusiva para ligar o seu Forno, estar acessível após a instalação e fora do nicho.

### LOCAL PARA SAÍDA DE GÁS

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

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

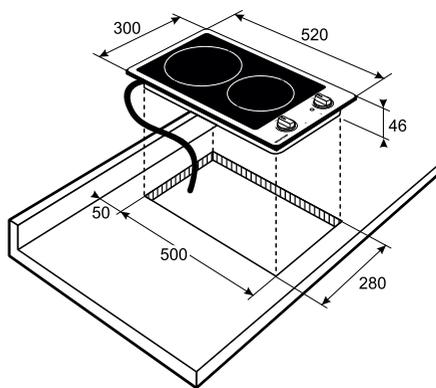
## INDUÇÃO (BDJ31)



MEDIDAS EM MM

\* Profundidade mínima do nicho: 91,6 mm

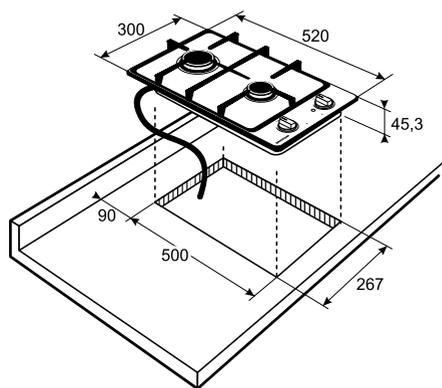
## ELÉTRICO (BDF31)



MEDIDAS EM MM

\* Profundidade mínima do nicho: 76,0 mm

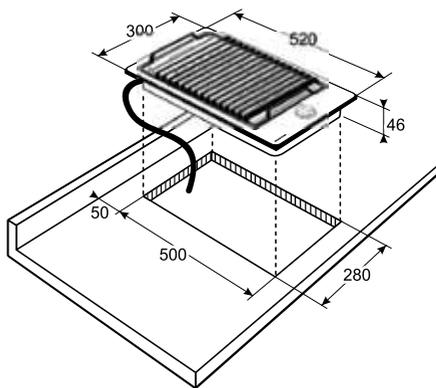
## A GÁS (BDA31)



MEDIDAS EM MM

\* Profundidade mínima do nicho: 75,3 mm

## CHURRASQUEIRA (BDH31)



MEDIDAS EM MM

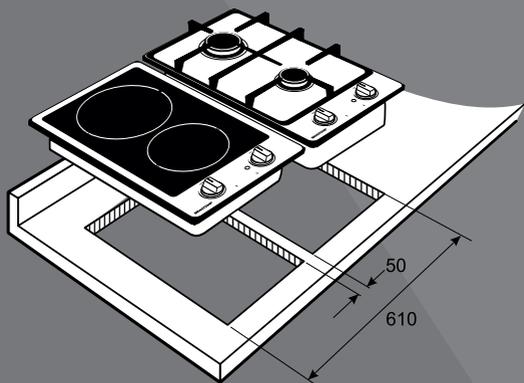
\* Profundidade mínima do nicho: 76,0 mm

## MÓVEL PARA INSTALAÇÃO DE VÁRIOS COOKTOPS JUNTOS

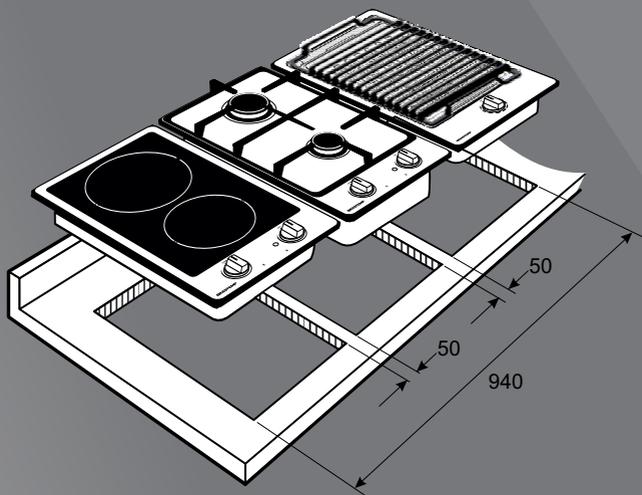
Para a construção do móvel, siga as medidas indicadas nas ilustrações, considerando o seguinte:

- Todas as observações para a construção do móvel individual devem ser seguidas em relação à profundidade e altura.
- Os produtos devem ser instalados a uma distância mínima de 50mm, conforme identificado na imagem.
- Para instalações com mais de três Cooktops, seguir as medidas conforme imagem abaixo.
- Os pontos de gás e tomada devem ser individuais para cada Cooktop, localizados na região externa do nicho e respeitando o recuo para passagem do cabo de alimentação, conforme mencionado na página anterior, para cada produto individualmente.

### INSTALAÇÃO COM 2 COOKTOPS



### INSTALAÇÃO COM 3 COOKTOPS



## 5.3 CONDIÇÕES ELÉTRICAS

### 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.**

- Todos os modelos Cooktops vêm preparados para funcionar em 220 V, exceto o modelo a gás que é bivolt e pode operar nas duas tensões: 127 V e 220 V.
- Certifique-se de que a tensão elétrica da sua residência corresponde à tensão elétrica do produto.
- A tomada, na qual será ligado o seu Cooktop, deve estar fora do nicho, acessível e distante da fonte de aquecimento. Utilize uma tomada de, no mínimo, 20 A.

#### ATENÇÃO:

- O aterramento da rede elétrica da sua residência deverá ser feito conforme norma NBR 5410 - seção aterramento. Na dúvida, consulte um eletricista especializado.
- Conecte o plugue do cabo de força na tomada e verifique se o abastecimento de gás está normal.

## 5.4 CONEXÃO DE GÁS

### ADVERTÊNCIA



#### Risco de Incêndio

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

**Não seguir estas instruções pode causar explosão, incêndio ou possíveis danos à integridade física das pessoas.**

- O registro de gás deve ser exclusivo para o Cooktop e estar próximo ao local de instalação em que o produto se encontra;
- O registro deve estar visível, em local de fácil acesso, sem quaisquer restrições e sempre fora do nicho/gabinete, podendo ser fechado/desligado rapidamente, caso ocorra algum problema;

- Para a adequação do ponto de gás e do posicionamento do registro, utilize as conexões de cobre ou aço conforme a NBR 15526;
- Se um Forno Elétrico for instalado abaixo do Cooktop: A Brastemp não recomenda a existência de um registro de gás no interior do nicho do forno. O registro de gás deve estar fora do nicho do forno e em local acessível. Para mais informações de instalação do forno consulte o manual do forno. Para maiores informações consulte a **Rede de Serviços Brastemp**.
- A conexão do Cooktop à tubulação ou botijão de gás deve ser feita utilizando as conexões necessárias, conforme NBR 15526, considerando que a entrada de gás do Cooktop é rosca macho ½". A mangueira flexível utilizada deve ser do tipo metálica. A mangueira flexível e as conexões necessárias não acompanham o produto, podendo ser fornecidas pela Rede de Serviços Brastemp.
- Se a instalação for feita com botijão de gás, além das peças citadas acima você ainda vai precisar de um regulador de pressão de gás, conforme NBR 8473. Observe a data de fabricação (validade 5 anos). Caso você não disponha deste regulador, poderá adquiri-lo na Rede de Serviços Brastemp mais próxima.

#### APÓS A INSTALAÇÃO:

- Verifique se há vazamento de gás, colocando um pouco de espuma de sabão em todas as conexões que foram manuseadas.
- Se houver formação de bolhas, refaça a operação ou consulte a Rede de Serviços Brastemp.

#### ADAPTAÇÃO A UM TIPO DE FORNECIMENTO DE GÁS DIFERENTE

- Este produto sai de fábrica para uso com gás do tipo GLP. Para uso com GN (gás natural), a conversão deve ser feita pela Rede

de Serviços Brastemp.

- A primeira conversão é gratuita, desde que seja realizada no prazo de 90 dias da compra do produto.

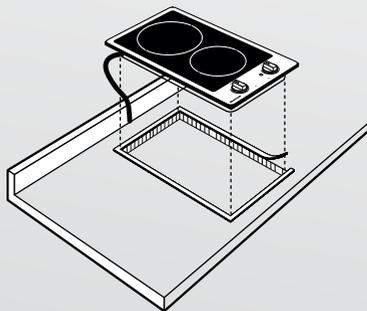
## 5.5 PREPARANDO O PRODUTO PARA INSTALAÇÃO

1. Verifique se todas as condições de instalação foram seguidas de acordo com o item "5. Instalando seu Cooktop", a partir da página 11 deste manual.
2. Retire o isopor e os plásticos que protegem algumas peças metálicas do seu produto.
3. Retire todo filme protetor que envolve o seu produto e os seus acessórios. Limpe todos os resíduos de cola com uma esponja macia e sabão neutro. Seque todas as peças.

## 5.6 POSICIONANDO O PRODUTO NO NICHO

O posicionamento do seu cooktop deve ser feita de acordo com as instruções a seguir:

1. Encaixe o Cooktop no vão do móvel posicionando-o corretamente.



2. Conecte o cabo de força do produto à tomada.

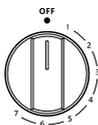
# 6 Usando seu Cooktop

## 6.1 INDUÇÃO (BDJ31)

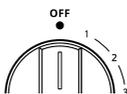
1. Coloque uma panela adequada na zona de aquecimento, conforme recomendações da seção “4. Conhecendo a tecnologia de indução”. Certifique-se que a base da panela e a superfície da zona de cozimento estejam limpas e secas.



2. Gire o seletor no sentido horário para ajustar o nível de potência de **1** a **7**. O nível selecionado aparece no visor



3. Quando terminar de cozinhar, desligue a zona de aquecimento girando o botão para a posição **OFF**.



4. Cuidado com a superfície quente: Sempre que a zona de aquecimento estiver quente para o toque, a letra **H** aparece na superfície para sinalizar que a área está quente. A letra **H** desaparecerá automaticamente quando a superfície alcançar uma temperatura segura de 60°C. Economize energia, usando a zona de aquecimento quando ainda estiver quente para aquecer mais panelas.

Nível	Potência
1	200
2	400
3	600
4	1300
5	1500
6	1700
7	2000

## 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 quando algum outro item pequeno (ex. faca, garfo, chave) for deixado 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

Quando o seu Cooktop estiver operando por algum tempo, haverá calor residual. A letra **H** aparece na superfície para sinalizar que a zona de aquecimento está aquecida e não deve ser tocada.

## 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:

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

## **Importante:**

- Nunca coloque os alimentos diretamente sobre as mesas dos Cooktops.
- Utilize panelas com fundo plano, regular e com diâmetro suficiente para cobrir a área de aquecimento. Cuidado ao colocar panelas de ferro fundido para não danificar a mesa. Fundos irregulares também podem riscar e danificar a mesa.
- Para evitar manchas e aumentar a vida útil de seu produto, limpe qualquer líquido ou resíduo que caia sobre o Cooktop seguindo as orientações do item “7. Limpeza e Manutenção” na página 21.
- Não coloque papel alumínio ou objetos plásticos sobre as áreas de aquecimento enquanto estiverem quentes.

## **ATENÇÃO:**

Para evitar acidentes:

- Não deixe materiais inflamáveis sobre a mesa do Cooktop.
- Evite deixar a área de aquecimento ligada sem panela.
- Certifique-se de que os cabos das panelas estão voltados para dentro da mesa para evitar que esbarrões acidentais possam derrubá-las.
- Não encoste na área de aquecimento enquanto estiver quente.
- Lembre-se de que a área de aquecimento permanece quente por algum tempo depois que é desligada (aproximadamente 30 minutos para o Cooktop Elétrico).
- Não deixe cair objetos pesados ou afiados sobre a mesa do Cooktop. Se por acidente a mesa trincar ou quebrar, desligue o disjuntor e chame a **Rede de Serviços Brastemp**.

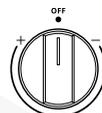
## **6.2 ELÉTRICO (BDF31)**

1. Coloque uma panela adequada na zona de aquecimento que você deseja usar: 1 ou 2.

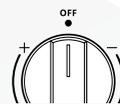


Certifique-se de que a base da panela e a superfície da zona de aquecimento estejam limpas e secas.

2. Gire o seletor no sentido horário ou anti-horário até a posição desejada



3. Quando você terminar de cozinhar, desligue a zona de aquecimento girando o botão para a posição **OFF**.



4. Sempre que a superfície de vidro estiver quente, com temperatura acima de 60 °C, a luz indicadora de aviso de superfície quente acenderá. Não toque na superfície de vidro até que a luz indicadora se apague. Economize energia usando a zona de aquecimento quando ainda estiver quente para aquecer mais panelas.

## **DICAS PARA USO DO COOKTOP ELÉTRICO**

- A superfície da mesa do Cooktop Elétrico permite uma rápida transmissão vertical do calor a partir das áreas de aquecimento para as panelas posicionadas sobre elas. O calor não se propaga horizontalmente e, assim, a mesa permanece fria a alguns centímetros da área de aquecimento.
- Para diminuir o tempo de cozimento, ao ligar a área de aquecimento, coloque primeiro o seletor na posição máxima. Depois de algum tempo, coloque o seletor na posição desejada.
- Como a área de aquecimento permanece quente por algum tempo depois que o

Cooktop foi desligado, desligue a área de aquecimento alguns minutos antes do final do cozimento. O calor residual completará o cozimento.



### Importante:

- Nunca coloque os alimentos diretamente sobre a mesa do Cooktop.
- Utilize panelas com fundo plano, regular e com diâmetro suficiente para cobrir a área de aquecimento. Cuidado ao colocar panelas de ferro fundido para não danificar a mesa. Fundos irregulares também podem riscar e danificar a mesa.
- Para evitar manchas e aumentar a vida útil de seu produto, limpe qualquer líquido ou resíduo que caia sobre o Cooktop seguindo as orientações do item “Limpeza e Manutenção”, na página 22.
- Não coloque papel alumínio ou objetos plásticos sobre as áreas de aquecimento enquanto estiverem quentes.

### ATENÇÃO:

Para evitar acidentes:

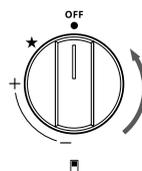
- Não deixe materiais inflamáveis sobre a mesa do Cooktop.
- Evite deixar a área de aquecimento ligada sem panela.
- Certifique-se de que os cabos das panelas estão voltados para dentro da mesa para evitar que esbarrões acidentais possam derrubá-las.
- Não encoste na área de aquecimento enquanto estiver quente.
- Lembre-se de que a área de aquecimento permanece quente por algum tempo depois que é desligada (aproximadamente 30 minutos para o Cooktop Elétrico).
- Não deixe cair objetos pesados ou afiados sobre a mesa do Cooktop. Se por acidente a mesa trincar ou quebrar, desligue o disjuntor e chame a **Rede de Serviços Brastemp**.

## 6.3 A GÁS (BDA31)

1. Coloque a panela com um diâmetro adequado no queimador que você deseja usar:

Queimador	Diâmetro da Panela (cm)
Rápido 3000 W	20-22
Semi-rápido 1750 W	16-18

2. Para ligar o queimador, pressione e gire o botão de controle no sentido anti-horário até que o indicador coincida com o símbolo de chama máxima. Mantenha o botão pressionado até que a chama acenda.



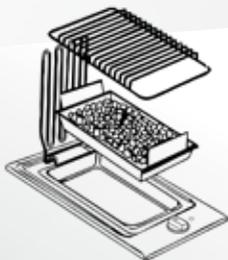
3. Gire o botão até a configuração de chama desejada.
4. Se a chama não acender ou se ela se apagar acidentalmente, volte o botão para a posição fechado e espere pelo menos 1 minuto, para que o gás liberado se espalhe. Verifique se as peças do queimador estão ajustadas corretamente e reinicie o procedimento.  
**NOTA:** Em caso de falta de energia elétrica, você pode acender os queimadores normalmente usando fósforos.

### DICAS PARA USO DO SEU COOKTOP A GÁS

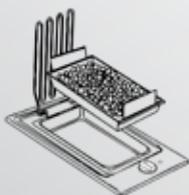
- Selecione o queimador correto, verificando a imagem indicativa na página 8;
- Use uma panela de tamanho adequado e com base reta para cada boca;
- Não use panelas que excedam o tamanho máximo do Cooktop.
- Quando o conteúdo da panela começar a borbulhar, gire o botão para baixo para a posição de chama reduzida.
- Evite a perda desnecessária de água usando a tampa.

## 6.4 CHURRASQUEIRA (BDH31)

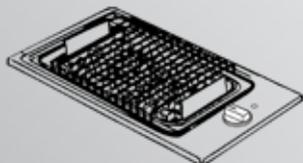
1. Retire a grelha, levante a resistência elétrica e, em seguida, retire a bandeja.



2. Distribua as pedras vulcânicas sobre a bandeja e descarte o saco. Recoloque a bandeja verificando se ela está bem posicionada em seu alojamento.



3. Em seguida, abaixe a resistência elétrica e posicione a grelha.

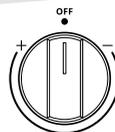


4. Gire o botão regulador de energia até a posição máxima (+). A luz indicadora no painel ficará acesa para avisar que a churrasqueira está ligada.



5. Deixe a churrasqueira ligada por 15 minutos para preaquecer as pedras vulcânicas uniformemente.

6. Gire o botão regulador de energia para a posição desejada.

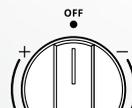


7. Coloque os alimentos diretamente sobre a grelha, controlando o seu cozimento.

**NOTA:** Não utilize panelas ou outros utensílios de cozinha sobre a resistência.



8. Gire o botão regulador de energia até a posição **OFF** para desligar a churrasqueira. A luz indicadora se apagará.



9. Depois que a Churrasqueira esfriar, faça a limpeza de acordo com o descrito na página 22, "Limpendo o Cooktop Churrasqueira."

### DICA:

O preaquecimento da churrasqueira é importante para o cozimento mais rápido e uniforme dos alimentos.

### PROTEÇÃO DE DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO

Para a sua segurança, o Cooktop de Churrasqueira elétrica não funciona se a grelha não estiver posicionada corretamente na mesa. A luz indicadora desliga automaticamente.

# 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.**

### Importante:

Para não danificar o seu Cooktop e aumentar a sua vida útil:

- Não utilize materiais abrasivos, como esponjas de aço ou saponáceos, objetos pontiagudos ou cortantes, nem produtos de limpeza com silicone, e à base de cloro.
- Para evitar manchas nas áreas em inox do seu Cooktop, não use produtos de limpeza à base de cloro e seque o Cooktop imediatamente após a limpeza.
- Para limpar o painel e os botões de controle, use um pano macio com água e sabão neutro. Não use álcool, detergentes ou produtos abrasivos.
- Não utilize aparelhos de limpeza com jatos de vapor. A umidade pode infiltrar-se no Cooktop, danificando-o.
- Para evitar manchas e aumentar a vida útil de seu produto, limpe qualquer líquido ou resíduo que caia sobre o Cooktop seguindo as orientações desta seção.

### 7.1 LIMPANDO OS COOKTOPS DE INDUÇÃO E ELÉTRICO

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

1. Desligue o plugue da tomada.
2. Com a superfície fria, remova toda a sujeira e os resíduos de alimentos.
3. Limpe a mesa com um pano umedecido com água e sabão neutro. Retire todos os resíduos de sabão com um pano limpo e umedecido com água. Seque-a com um pano limpo e macio.
4. As áreas em inox podem ser limpas com produtos específicos para limpeza de inox.

### Importante:

Não utilize objetos afiados, cortantes ou pontiagudos para fazer a limpeza da mesa cerâmica.

## 7.2 LIMPANDO O COOKTOP A GÁS

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

1. Desligue o plugue da tomada.
2. Limpe a mesa e os botões seletores com um pano umedecido com água e sabão neutro. Retire todos os resíduos de sabão com um pano limpo e umedecido com água. Seque-os com um pano limpo e macio.
3. A trempe (grade), capas e queimadores devem ser removidos para uma limpeza adequada:
  - Certifique-se de que todas as peças (trempe, capas e queimadores) estejam frias, para evitar choque térmico com a água fria e risco de queimadura.
  - Lave-as cuidadosamente com esponja macia, água e detergente neutro, removendo qualquer tipo de sujeira impregnada e certifique-se de que as aberturas do queimador não estejam obstruídas. Enxágue e seque.
  - Se preferir, você pode lavar as peças na Lava louças.
  - Recoloque os queimadores e capas. Verifique se, ao posicionar a capa, se ela está centralizada com relação ao queimador
  - Posicione a trempe (grade) e verifique se ela está centralizada com relação ao queimador.

## 7.3 LIMPANDO O COOKTOP CHURRASQUEIRA

1. Desligue o plugue da tomada.
2. Certifique-se de que todas as peças (gre-

lha, resistência elétrica, e bandeja) estejam frias.

3. Retire, lave e seque a grelha e a bandeja. Essas peças devem ser lavadas com água e sabão neutro. Se preferir, você pode lavá-las na Lava louças.
4. Lave as pedras vulcânicas em água corrente a cada 2 ou 3 usos de sua churrasqueira.
5. Limpe a mesa da Churrasqueira com um pano umedecido com água quente e sabão neutro. As partes em inox podem ser limpas com produtos específicos para limpeza de inox.
6. Limpe a resistência elétrica com um pano seco ou umedecido somente com água.



### Importante:

- Sempre que usar a Churrasqueira, limpe a mesa e suas peças, esvaziando a bandeja para retirar os resíduos de gordura.
- As pedras vulcânicas devem ser lavadas somente a cada 2 ou 3 usos.

## 8

## Especificações Técnicas

<b>MODELO</b>	<b>BDJ31A</b>	<b>BDF31A</b>
Dimensões externas do produto (Largura x Profundidade x Altura) (mm)	300 x 520 x 97	300 x 520 x 83
Dimensões do produto embalado (Largura x Profundidade x Altura) (mm)	380 x 575 x 130	380 x 575 x 115
Peso sem embalagem (kg)	4,3	4,4
Peso com embalagem (kg)	5,2	5,1
Tensão de alimentação (V)	220	220
Potência total (W)	2000	3000
Varição de tensão admitida (V)	198-242	198-242
Frequência (Hz)	60	60
Intensidade de corrente (A)	16	16

<b>MODELO</b>	<b>BDA31A</b>	<b>BDH31A</b>
Dimensões externas do produto (Largura x Profundidade x Altura) (mm)	300 x 520 x 99,4	300 x 520 x 91
Dimensões do produto embalado (Largura x Profundidade x Altura) (mm)	360 x 580 x 165	385 x 595 x 150
Peso sem embalagem (kg)	4,8	7,5
Peso com embalagem (kg)	5,8	8,5
Tensão de alimentação (V)	Bivolt (127 /220)	220
Potência total (W)	4750	2000
Varição de tensão admitida (V)	98-242	198-242
Frequência (Hz)	60	60
Intensidade de corrente (A)	10	16

# 9 Como resolver Problemas

## 9.1 SOLUÇÕES PRÁTICAS

PROBLEMA	VERIFIQUE:
Cooktop não liga.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Se houve uma queda no fornecimento de energia.</li><li>• Se o plugue está conectado à tomada.</li><li>• Se a panela é de material e diâmetro compatível.</li></ul>
Os alimentos não esquentam suficientemente.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Panela ou utensílio utilizado com fundo de pouca espessura ou irregulares. <u>Certifique-se que o utensílio utilizado possui fundo plano e boa espessura.</u></li><li>• Potência inadequada. Ajuste um nível de potência mais alto.</li></ul>
Cooktop parou de aquecer durante o uso.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Se houve uma queda no fornecimento de energia.</li><li>• Se a ventoinha não está ligando. Contate a <b>Rede de Serviços Brastemp.</b></li><li>• Se as entradas e saídas de ar de ventilação estão bloqueadas com objetos externos. Remova os objetos e volte a ligar seu Cooktop.</li></ul>
Cooktop desligou durante o uso.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pode ter ocorrido superaquecimento do produto. Aguarde o produto esfriar e ligue novamente.</li></ul>
Temperatura não pode ser controlada.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Se o fundo da panela não é plano.</li></ul>
O vidro do Cooktop está ficando arranhado	<ul style="list-style-type: none"><li>• Se o fundo da panela é áspero. Use panela com fundo liso e plano</li><li>• Se esfregão ou produtos de limpeza inadequados e abrasivos estão sendo usados. Siga as recomendações do Item “Limpeza e Manutenção”</li><li>• Se houve interrupção do gás ou eletricidade ou o botão de controle encontra-se na posição apropriada</li><li>• Se houve corte no fornecimento de gás.</li></ul>
O queimador do Cooktop a gás não acende ou a chama está instável	<ul style="list-style-type: none"><li>• Se as aberturas do queimador estão bloqueadas.</li><li>• Se todas as peças do queimador estão posicionadas corretamente.</li><li>• Se o queimador está molhado ou com umidade.</li><li>• Se o plugue do cabo de força está conectado à tomada.</li><li>• Se o registro de gás está aberto.</li></ul>
A chama do Cooktop a gás se apaga de vez em quando	<ul style="list-style-type: none"><li>• Se há corrente de ar na direção do Cooktop.</li><li>• Se todos os queimadores estão encaixados corretamente.</li><li>• Se o gás está acabando.</li></ul>
Cheiro de gás	<ul style="list-style-type: none"><li>• Se há vazamento de gás. Pare de usar o produto e feche a válvula do meio. Abra a janela para ventilar. Contate a <b>Rede de Serviços Brastemp.</b></li></ul>

Caso os problemas persistam, após as verificações sugeridas, entre em contato com 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.

Tabela de Componentes com garantia até 90 dias:	
Categoria	Componentes
Cooktop	Manípulos, Botões, Queimadores, Capa dos Queimadores, Trempe de ferro fundido, Lâmpadas.

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

- O uso não for exclusivamente doméstico;
- Na instalação do produto, não forem observadas as especificações e recomendações do Manual do Consumidor quanto às condições para instalação do produto, tais como, nivelamento do produto, adequação do local para instalação, tensão elétrica compatível com o produto, etc;
- Na instalação, as condições elétricas, oscilação de energia, pressão de água e/ou gás não forem compatíveis com as ideais recomendadas no Manual do Produto;

- Na utilização do produto não forem observadas as instruções de uso e recomendações do Manual do Consumidor;

- Ocorrerem mau uso, má conservação, descuido, modificações estéticas e/ou funcionais, ou ainda, falhas decorrentes do conserto por pessoas ou entidades não credenciadas pela **Rede de Serviços Brastemp**;

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

## As garantias legal e/ou contratual não cobrem:

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

- 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, manuseio, quedas ou atos pelo próprio consumidor ou por terceiros, bem como efeitos decorrentes de fato da natureza, tais como relâmpago, chuva inundação, etc. **NÃO NOS RESPONSABILIZAMOS POR PROBLEMAS QUE FORAM OCASIONADOS POR SERVIÇOS DE TERCEIROS (SERVIÇOS TÉCNICOS NÃO CREDENCIADOS PELA WHIRLPOOL).** No ato da entrega, verifique se o produto e as informações da Nota Fiscal estão de acordo com a compra realizada. Se identificar qualquer divergência, recuse a entrega, mencionando o motivo no verso da Nota Fiscal, e entre em contato com o responsável pela venda ou entrega;
- Produtos de saldo ou mostruário que possuam defeitos estéticos (riscados ou amassados, manchados ou amarelados) e/ ou com falta de peças. Estes têm garantia de 12 meses apenas para defeitos funcionais não discriminados em sua nota fiscal de compra;
- Problemas de oxidação/ferrugem com causa comprovada nos seguintes fatores:
  - Instalação em ambiente de alta salinidade;
  - Instalação em sol e chuva (ações de agentes da natureza);
  - Exposição e/ou contato do produto a 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 Serviços Brastemp, o qual poderá cobrar taxa de locomoção do técnico, previamente aprovada pelo consumidor, conforme tabela de quilometragem informada pela Whirlpool S.A. – Unidade de Eletrodomésticos através do Serviço de Atendimento ao Consumidor (SAC);
- Todo e qualquer vício de fabricação aparente e de fácil constatação;
- Peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como botões de comando, puxadores, bem como, a mão-de-obra utilizada na aplicação das peças e as consequências advindas dessas ocorrências.

**Considerações gerais:**

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

A **Whirlpool S.A.** - Unidade de Eletrodomésticos reserva-se o direito de alterar características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos, sem aviso prévio. Este termo de garantia é válido para produtos vendidos e instalados no território brasileiro. Para a sua tranquilidade, mantenha o Manual do Consumidor com este Termo de Garantia e Nota Fiscal de compra do produto em local seguro e de fácil acesso.

**ATENÇÃO:** para usufruir da garantia, preserve e mantenha em sua posse, a Nota Fiscal de Compra do produto e o Termo de Garantia. Esses documentos precisam ser apresentados ao profissional autorizado quando acionado o atendimento.

**Whirlpool S.A.**

Unidade de Eletrodomésticos  
 Atendimento ao Consumidor:  
 Rua Olympia Semeraro, nº675  
 Jardim Santa Emília – 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](http://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](http://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**