

MANUAL DO CONSUMIDOR

**BRASTEMP**

Fogões  
Clean  
Ative!

Acesse o site **www.brastemp.com.br** para ter acesso às informações atualizadas sobre a nossa rede de assistência técnica ou ligue no nosso Call Center:

**3003-0099**

(capitais e regiões metropolitanas) ou

**0800-970-0999**

(demais localidades)

Com isso, você terá fácil acesso à Assistência Técnica mais próxima de sua residência.

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

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

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

## Fale com a Brastemp

Acesse o site **www.brastemp.com.br** para ter acesso às informações atualizadas sobre a nossa rede de assistência técnica ou ligue no nosso Call Center: **3003-0099** (capitais e regiões metropolitanas) ou **0800-970-0999** (demais localidades). Com isso, você terá fácil acesso à Assistência Técnica mais próxima de sua residência.



**Rede de Serviços**

### REDE DE SERVIÇOS BRASTEMP

Todo cuidado na hora da instalação, manutenção ou reparo do seu eletrodoméstico Brastemp.

- O único garantido pelo fabricante, atende dentro e fora da garantia;
- Técnicos treinados pela fábrica;
- Peças Originais.

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

# Sumário

<input type="checkbox"/>	1. Segurança.....	4	<input type="checkbox"/>	6. Forno.....	32
<input type="checkbox"/>	2. Conhecendo seu fogão .....	6	<input type="checkbox"/>	6.1 Iluminação .....	32
<input type="checkbox"/>	2.1 Clean 4 ou 6 bocas.....	6	<input type="checkbox"/>	6.2 Forno a gás com válvula de segurança .....	32
<input type="checkbox"/>	2.2 Clean 4 bocas.....	7	<input type="checkbox"/>	6.3 Acendendo o forno a gás.....	32
<input type="checkbox"/>	2.3 Ative! 4 bocas.....	7	<input type="checkbox"/>	6.3.1 Acendimento automático.....	33
<input type="checkbox"/>	2.4 Clean 5 bocas.....	8	<input type="checkbox"/>	6.3.2 Acendimento manual (ou em caso de falta de energia elétrica) .....	34
<input type="checkbox"/>	2.5 Ative! 5 bocas.....	8	<input type="checkbox"/>	6.3.3 Instruções de segurança no uso do forno .....	35
<input type="checkbox"/>	2.6 Ative! Duplo Forno 4 ou 5 bocas...	9	<input type="checkbox"/>	6.3.4 Usando o forno a gás.....	35
<input type="checkbox"/>	3. Identificando seu fogão ...	11	<input type="checkbox"/>	6.3.5 Timer mecânico .....	36
<input type="checkbox"/>	4. Instalando seu fogão.....	13	<input type="checkbox"/>	6.4 Ligando o grill elétrico (modelos forno simples) .....	36
<input type="checkbox"/>	4.1 Condições de instalação .....	13	<input type="checkbox"/>	6.5 Forno Elétrico (modelos duplo forno) .....	37
<input type="checkbox"/>	4.2 Condições para a instalação do gás .....	14	<input type="checkbox"/>	6.5.1 Utilizando o forno elétrico (modelos duplo forno) .....	38
<input type="checkbox"/>	4.3 Condições para a instalação elétrica.....	14	<input type="checkbox"/>	6.5.2 Instruções de segurança no uso do forno elétrico .....	38
<input type="checkbox"/>	4.4 Pés reguláveis.....	15	<input type="checkbox"/>	6.6 Manutenção e limpeza do forno..	39
<input type="checkbox"/>	4.4.1 Nivelando seu fogão.....	15	<input type="checkbox"/>	6.6.1 Limpeza do forno .....	39
<input type="checkbox"/>	4.5 Instruções para a instalação de fogão convencional (piso).....	15	<input type="checkbox"/>	6.6.2 Limpeza do Grill no forno elétrico .....	40
<input type="checkbox"/>	4.5.1 Instalação com gás botijão (GLP) .....	17	<input type="checkbox"/>	6.6.3 Limpeza da porta do forno...	40
<input type="checkbox"/>	4.5.2 Instalação com gás encanado (GLP, GN).....	18	<input type="checkbox"/>	6.6.4 Prateleiras deslizantes (Clean) e autodeslizantes (Ative!) .....	41
<input type="checkbox"/>	4.6 Instruções para a instalação de fogão de embutir .....	20	<input type="checkbox"/>	6.7 Instalando e trocando a lâmpada do forno .....	43
<input type="checkbox"/>	4.6.1 Dimensões do nicho/gabinete.....	20	<input type="checkbox"/>	6.8 Posicionamento do chão móvel ...	43
<input type="checkbox"/>	4.6.2 Posição da tomada elétrica...	22	<input type="checkbox"/>	7. Timer digital .....	44
<input type="checkbox"/>	4.6.3 Ponto de saída de gás e registro.....	22	<input type="checkbox"/>	7.1 Descrição das funções .....	44
<input type="checkbox"/>	4.6.4 Instalação com gás botijão (GLP) ou gás encanado (GLP/GN) .....	24	<input type="checkbox"/>	7.2 Programando o Timer .....	44
<input type="checkbox"/>	5. Mesa .....	26	<input type="checkbox"/>	8. Especificações técnicas.....	45
<input type="checkbox"/>	5.1 Tampa de vidro .....	26	<input type="checkbox"/>	9. Solucionando problemas..	47
<input type="checkbox"/>	5.2 Manípulos removíveis.....	26	<input type="checkbox"/>	10. Dicas práticas.....	48
<input type="checkbox"/>	5.3 Acendendo os queimadores da mesa (acendimento automático) .....	27	<input type="checkbox"/>	11. Questões ambientais.....	49
<input type="checkbox"/>	5.4 Manutenção e limpeza da mesa ..	28	<input type="checkbox"/>	12. Fale com a Brastemp .....	49
<input type="checkbox"/>	5.5 Cuidados com as painéis .....	31	<input type="checkbox"/>	13. Termo de garantia .....	50

# 1. Segurança .....



## Instruções importantes de segurança

### **A sua segurança e a de terceiros é muito importante.**

Este manual e o seu produto têm muitas mensagens importantes de segurança. Sempre leia e siga as mensagens de segurança.



**Este é o símbolo de alerta de segurança.**

**Este símbolo alerta sobre situações que podem trazer riscos à sua vida, ferimentos a você ou a terceiros.**

**Todas as mensagens de segurança virão após o símbolo de alerta de segurança e a palavra "PERIGO" ou "ADVERTÊNCIA". Estas palavras significam:**



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



**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

- Use duas ou mais pessoas para mover e instalar o seu produto. Não seguir esta instrução pode trazer danos à sua coluna ou ferimentos.
- 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 Fogão de acordo com as especificações descritas no manual de instruções. Não seguir estas instruções pode causar explosão, incêndio ou possíveis danos à integridade física das pessoas.
- Retire o plugue da tomada antes de efetuar qualquer manutenção no produto. Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.
- Não remova o fio terra. Não use adaptadores ou T's.
- Não use extensão elétrica.
- 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.

## Dicas importantes

- 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.
- Instale e posicione o produto estritamente de acordo com as instruções contidas neste manual.
- Certifique-se de que os fios elétricos de outros aparelhos, próximos do fogão, não entrem em contato com peças quentes.
- Certifique-se de que as grades do seu fogão (trepes) e os queimadores estejam corretamente encaixados.
- Este eletrodoméstico não deve ser usado por crianças, pessoas com reduzida capacidade física, sensorial, mental ou sem experiência, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Mantenha crianças longe do fogão enquanto estiver em uso ou após o uso enquanto estiver quente.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- Nunca utilize dois queimadores para aquecer uma panela ou recipiente grande.
- Não use o fogão como uma superfície de trabalho ou suporte a outras atividades que não sejam cozinhar.
- Não armazene álcool, produtos de limpeza ou qualquer outro líquido ou vapor inflamável próximo deste fogão.
- Não pendurar panos, roupas e similares próximos ao produto.
- Em caso de queda ou impacto com o produto, não utilize o produto e chame a Rede de Serviços Brastemp
- 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.

### IMPORTANTE

Ao sentir cheiro de gás dentro de casa, tome as seguintes providências:

- Feche o registro de gás da casa.
- Abra todas as janelas e portas para ventilar o ambiente.
- Não acenda qualquer tipo de chama ou faísca.
- Não acenda as luzes nem outro aparelho elétrico (exemplo: ventilador, exaustor).
- Caso você não identifique o problema, contate a **Rede de Serviços Brastemp** ou, se o gás é fornecido pela rede pública, chame a companhia de gás do seu Estado.

Nossos produtos foram desenvolvidos de acordo com as normas brasileiras que regem as temperaturas máximas admissíveis. Durante o uso do fogão, algumas partes acessíveis podem esquentar, inclusive partes externas. Recomendamos cuidados com as partes que aquecem durante o uso.

Sempre use luvas térmicas ao manusear o forno.

## 2. Conhecendo seu fogão .....



### 2.1 Clean 4 ou 6 bocas



BFS4NAB



BFS6NAB

1. Flat top:  
A) Design inspirado nos cooktops, sem frestas ou ondulações. Mais bonito e fácil de limpar.  
B) Grades individuais: material mais leve e desenho mais moderno.
2. Manípulos removíveis.
3. Botão Dupla Função: luz e acendimento.
4. Vidro interno removível: muito mais facilidade para limpar.
5. Cleartec - Tecnologia de Limpeza: cavidade esmaltada e lisa, evitando acúmulo de gordura e facilitando a limpeza.
6. Porta com vidro panorâmico: design e modernidade com porta total em vidro.

## 2.2 Clean 4 bocas



## 2.3 Ative! 4 bocas



### 1. Flat top:

A) Design inspirado nos cooktops, sem frestas ou ondulações. Mais bonito e fácil de limpar.

B) Grades individuais: material mais leve e desenho mais moderno.

### 2. Timer mecânico: emite um sinal sonoro avisando que o tempo acabou (BFS4GAR/BYS4GAR).

### 3. Queimador Duplachama.

### 4. Manípulos removíveis.

### 5. Botão Dupla Função: luz e acendimento.

### 6. Vidro interno removível: muito mais facilidade para limpar.

### 7. Cleartec - Tecnologia de Limpeza: cavidade esmaltada e lisa, evitando acúmulo de gordura e facilitando a limpeza.

### 8. Porta com vidro panorâmico: design e modernidade com porta total em vidro.

### 9. Grill elétrico: perfeito para gratinar e dourar. Seus pratos ainda mais bonitos e saborosos.

## 2.4 Clean 5 bocas



BFS5TAB

## 2.5 Ative! 5 bocas



BF55QAB

1. Flat top:  
A) Design inspirado nos cooktops, sem frestas ou ondulações. Mais bonito e fácil de limpar.  
B) Grades individuais: material mais leve e desenho mais moderno.
2. Quadrachama: tecnologia que libera a chama por 4 lados diferentes do queimador. Cozimento mais uniforme e mais potência.
3. Timer digital: avisa quando a sua receita está pronta.
4. Manípulos removíveis.
5. Botão Dupla Função: luz e acendimento.
6. Vidro interno removível: muito mais facilidade para limpar.
7. Cleartec - Tecnologia de Limpeza: cavidade esmaltada e lisa, evitando acúmulo de gordura e facilitando a limpeza.
8. Porta com vidro panorâmico: design e modernidade com porta total em vidro.



## 2.6 Ative! Duplo Forno 4 ou 5 bocas



BFD4TAB



BFD5QAB

1. Flat top:
  - A) Design inspirado nos cooktops, sem frestas ou ondulações. Mais bonito e fácil de limpar.
  - B) Grades individuais: material mais leve e desenho mais moderno.
2. Quadrichama: tecnologia que libera a chama por 4 lados diferentes do queimador. Cozimento mais uniforme e mais potência.
3. Queimador Duplachama.
4. Timer digital: avisa quando a sua receita está pronta.
5. Manípulos removíveis.
6. Botão Dupla Função: luz e acendimento.
7. Vidro interno removível: muito mais facilidade para limpar.
8. Cleartec - Tecnologia de Limpeza: cavidade esmaltada e lisa, evitando acúmulo de gordura e facilitando a limpeza.
9. Porta com vidro panorâmico: design e modernidade com porta total em vidro.
10. Duplo Forno (elétrico / gás): muito mais praticidade e economia de tempo. Prepara duas refeições ao mesmo tempo sem misturar cheiros.



Mesa em inox



Timer mecânico



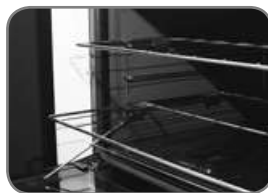
Manípulos removíveis



Timer digital



Acendimento automático



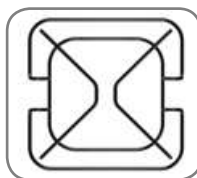
Prateleiras autodeslizantes



Iluminação no forno



Forno elétrico



Trempe individuais



Grill elétrico



4 tipos de queimadores (bocas) com capas esmaltadas: Rápido, Semi-rápido, Duplachama e Quadrichama

### 3. Identificando seu fogão .....



Este manual possui referências a todos os modelos da linha: Clean e Ative!. Consulte as tabelas a seguir caso haja alguma dúvida em relação às funções específicas e características do seu fogão.

Modelo	BFS4NAB/AR/BB	BFD4NAB	BFS6NAB/AR	BYS6NAB	BFS5TAB/AR	BFS5NAB/AR	BYS5TAR	BFD5NAB/AR
Família	Clean	Clean	Clean	Clean	Clean	Clean	Clean	Clean
Cor	Branco/Inox	Branco	Branco/Inox	Branco	Branco/Inox	Branco/Inox	Inox	Branco/Inox
Piso/Embutir	Piso	Piso	Piso	Embutir	Piso	Piso	Embutir	Piso
<b>Mesa</b>								
Bocas	4	4	6	6	5	5	5	5
Duplachama	-	-	-	-	-	-	-	-
Quadrichama	-	-	-	-	-	-	-	-
Queimador rápido	1	1	2	2	2	2	2	2
Queimador semi-rápido	3	3	4	4	3	3	3	3
Material mesa	Aço inox escovado							
Trempes*	Individuais							
Material trempes	Arame							
Acendimento	Automático							
Timer	Não	Não	Não	Não	Digital	Não	Digital	Não
Cor do display	-	-	-	-	Âmbar	-	Âmbar	-
Fornos	1	2	1	1	1	1	1	2
<b>Cavidade a Gás</b>								
Acendimento	Automático							
Prateleira	2 deslizantes	1 deslizante + 1 autodeslizante	2 deslizantes	2 deslizantes	1 deslizante + 1 autodeslizante	1 deslizante + 1 autodeslizante	1 deslizante + 1 autodeslizante	1 deslizante + 1 autodeslizante
Luz no forno	Sim							
Grill elétrico	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>Cavidade Elétrica</b>								
Prateleira forno elétrico	-	1 deslizante	-	-	-	-	-	1 deslizante
Luz no forno	-	Sim	-	-	-	-	-	Sim
Controle	-	Analógico	-	-	-	-	-	Analógico
<b>Porta</b>								
Acabamento externo	Vidro serigrafado preto	Vidro serigrafado preto	Vidro serigrafado preto	Vidro serigrafado preto	Vidro serigrafado preto	Vidro serigrafado preto	Vidro serigrafado preto	Vidro serigrafado preto/espelhado
Acabamento interno					Vidro			
Visualização					Total			

\* O modelo BFS4NBB possui trempes duplas.

Modelo	BFS4TAB/AR	BFS5QAB/AR	BFD4TAB/AR	BFD5QAB/AR	BFS4GAB/AR/ BYS4GAR	BYS5QAR	BFD5QBR
<b>Família</b>	<b>Clean</b>	<b>Ative!</b>	<b>Ative!</b>	<b>Ative!</b>	<b>Ative!</b>	<b>Ative!</b>	<b>Ative!</b>
Cor	Branco/Inox	Branco/Inox	Branco/Inox	Branco/Inox	Branco/Inox	Branco/Inox	Inox
Piso/Embutir	Piso	Piso	Piso	Piso	Piso/Embutir	Embutir	Piso
<b>Mesa</b>							
Bocas	4	5	4	5	4	5	5
Duplachama	-	-	1	-	1	-	-
Quadrichama	-	1	-	1	-	1	1
Queimador rápido	1	2	1	2	1	2	2
Queimador semi-rápido	3	2	2	2	2	2	2
Material mesa	Aço inox escovado						
Trepes	Individuais						
Material trepes	Arame	Arame	Arame	Arame	Arame	Arame	Ferro fundido
Acendimento	Automático						
Timer	Mecânico	Digital	Digital	Digital	Mecânico	Digital	Digital
Cor do display	-	Branco	Branco	Branco	-	Branco	Branco
Fornos	1	1	2	2	1	1	2
<b>Cavidade a Gás</b>							
Acendimento	Automático						
Prateleira	1 deslizante + 1 autodeslizante						
Luz no forno	Sim						
Grill elétrico	-	-	-	-	Sim	-	-
<b>Cavidade Elétrica</b>	-	-	Sim	Sim	-	-	Sim
Prateleira forno elétrico	-	-	1 deslizante	1 deslizante	-	-	1 deslizante
Luz do forno	-	-	Sim	Sim	-	-	Sim
Controle	-	-	Analógico	Analógico	-	-	Analógico
<b>Porta</b>							
Acabamento externo	Vidro serigrafado preto/espelhado						
Acabamento interno	Vidro						
Visualização	Total						

## 4. Instalando seu fogão .....



### 4.1 Condições de instalação

Se o seu fogão for do tipo convencional (piso), siga passo a passo as instruções deste manual para a instalação do produto. Se você preferir, a instalação do produto poderá ser feita pela **Rede de Serviços Brastemp** (esta instalação não é gratuita).

Se o seu fogão for do tipo de embutir, a instalação deverá ser feita pela **Rede de Serviços Brastemp**. A instalação não é gratuita (as peças descritas no item “Peças que você deverá ter em mãos para instalar seu fogão” não são fornecidas junto com o produto). Antes de solicitar a instalação da **Rede de Serviços Brastemp**, verifique se os itens abaixo estão de acordo com as condições especificadas neste manual:

- Posição da tomada elétrica (veja página 22)
- Localização do ponto de saída de gás (veja página 22)
- Nicho/gabinete onde será instalado o fogão (somente modelos de embutir) (veja página 20)
- Gás para realizar testes funcionais
- Caso a **Rede de Serviços Brastemp** constate que qualquer um dos pontos listados acima estejam fora do especificado, o produto não será instalado e será cobrada uma taxa de visita.

Retire todos os calços plásticos protetores e a película adesiva que está colada sobre a mesa, laterais e painel do produto. Use um pano macio com álcool para limpar a mesa e retirar totalmente a substância adesiva, evitando o amarelamento e/ou aparecimento de manchas.

Nunca movimente o seu produto utilizando o puxador da porta do forno. Recomenda-se que a movimentação do produto seja feito por duas ou mais pessoas devido ao peso.

#### **ATENÇÃO!**

- Seu fogão deve ser instalado em um local arejado, porém livre de correntes de ar que apaguem as chamas e longe de áreas de circulação de pessoas. Não instalar o fogão em ambientes externos ou enclausurados.
- Antes de iniciar a instalação, certifique-se de que todos os manípulos estejam na posição “fechado”.
- Esteja atento às datas de validade do regulador de pressão, do botijão e da mangueira. Nunca deixe de fazer a substituição antes de vencer o prazo de validade.



## ⚠️ ADVERTÊNCIA

### Risco de Lesão por Excesso de Peso

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

Não seguir essa orientação pode resultar em acidentes pessoais ou danos ao produto.

## 4.2 Condições para a instalação do gás

Existem 2 tipos de gás para uso doméstico: GLP (gás liquefeito de petróleo) e GN (gás natural). Se houver dúvidas quanto ao tipo de gás da sua residência, consulte a **Rede de Serviços Brastemp**.

**Nota:** Os fogões Brastemp saem de fábrica para uso com gás do tipo GLP. Para uso com GN (gás natural) é necessário chamar a Rede de Serviços Brastemp para fazer a conversão do fogão para o novo tipo de gás antes proceder a instalação. A primeira conversão do seu produto será gratuita desde que realizada dentro do prazo de 90 dias a contar da data de emissão da nota fiscal.

## 4.3 Condições para a instalação elétrica

Verifique se a sua residência possui uma tomada exclusiva e em perfeito estado para conectar o plugue do seu fogão. Assegure que o plugue esteja acessível após a instalação do produto.

É recomendada a utilização de disjuntores para a proteção de seu fogão. Caso não existam disjuntores térmicos disponíveis no quadro de distribuição de força da sua residência, consulte um electricista especializado para instalá-los. A instalação elétrica da residência deve estar de acordo com a NBR 5410.

### ATENÇÃO!

- O aterramento da rede elétrica da sua residência deverá ser feito conforme norma NBR 5410 - seção aterramento. Na dúvida, consulte um electricista especializado.

## ⚠️ ADVERTÊNCIA

### Risco de Choque Elétrico



- Ligue a uma tomada tripolar aterrada.
- Não remova o pino central de aterramento do plugue.
- Não use adaptadores, extensões ou T's na tomada.
- Retire o plugue da tomada antes de efetuar qualquer manutenção no produto.
- Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.
- Não seguir estas instruções pode resultar em morte, incêndio ou choque elétrico.

## 4.4 Pés reguláveis

É importante que seu fogão esteja totalmente nivelado e com os pés instalados. Caso contrário, o resultado de seus assados, bolos e massas pode ser prejudicado, assando mais de um lado do que de outro.

### 4.4.1 Nivelando seu fogão

Caso o produto não esteja corretamente nivelado, gire os pés traseiros até que o fogão fique estável no piso, isto é, não balance durante o uso. Para facilitar a verificação de nível do produto, coloque uma vasilha com água na prateleira do forno. Caso o nível da água não esteja plano e horizontal, nivele os pés de seu produto conforme as instruções.

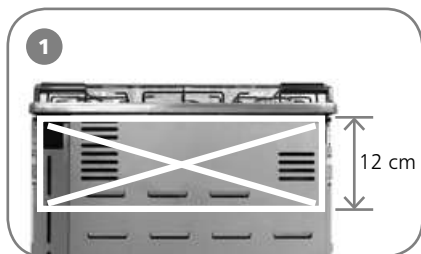
#### ATENÇÃO!

- Algumas partes do fogão podem se tornar quentes durante o uso. Antes de manusear o produto verifique se o mesmo não está quente.
- Evite arrastar o fogão durante a limpeza de sua cozinha. As irregularidades no piso podem danificar os pés e a estabilidade do produto.
- A estabilidade de seu produto de piso depende de uma correta instalação, nunca instale seu produto de piso em locais destinados a produtos de embutir, sobre sóculo (base de alvenaria), superfície desnivelada, superfície com degrau e sempre utilize o produto com os pés instalados.

## 4.5 Instruções para a instalação de fogão convencional (piso)

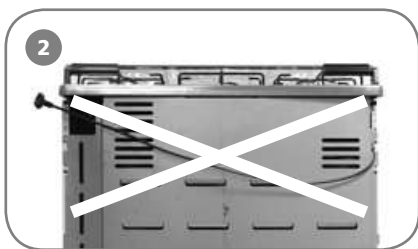
#### ATENÇÃO!

- Nunca tente embutir um fogão convencional (piso), pois isso compromete o seu desempenho e a sua segurança, podendo causar graves acidentes.
- Seu fogão deve estar sempre nivelado. Se o piso for inclinado ou irregular ajuste os pés reguláveis (veja acima, item “4.4 Pés reguláveis”).
- Nunca instale o fogão em um piso de madeira, sintético, plástico, carpete, etc., ou sobre piso inclinado ou irregular.



#### ATENÇÃO!

- Nunca passe a mangueira plástica de PVC pela região indicada na figura 1.



## ATENÇÃO!

- Certifique-se de desenrolar totalmente o cabo de alimentação do fogão. Não é recomendável que os fios sejam passados pela parte traseira do fogão, indicada na figura 2.
- Caso não seja possível a instalação do produto sem passar o cabo de alimentação pela parte traseira, um cabo especial poderá ser instalado no fogão através da **Rede de Serviços Brastemp**. A instalação e a reposição do cabo não são gratuitas.

## ⚠ 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 Fogão de acordo com as especificações descritas neste manual.
- Não seguir estas instruções pode causar explosão, incêndio ou possíveis danos à integridade física das pessoas.

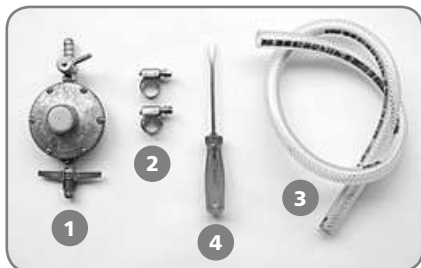


Para o local de instalação, deve-se prever uma distância mínima de 3 cm em toda a volta do fogão, para circulação de ar, e um vão mínimo de 65 cm entre a mesa e qualquer superfície acima dela (armários ou outros produtos, como coifas e depuradores).



## 4.5.1 Instalação com gás botijão (GLP)

Peças que você deverá ter em mãos para instalar seu fogão:



- 1) Regulador de pressão de gás com 2,75 kPa (válvula do botijão) conforme NBR 8473. Nunca instale regulador de pressão com prazo de validade vencido.
- 2) Braçadeiras de metal com parafusos.
- 3) Mangueira plástica de PVC marcada com tarja amarela e selo de certificação do INMETRO conforme NBR 8613. Observe a data de validade.
- 4) Chave de fenda.

**Nota:** Você poderá consultar sobre a aquisição desses componentes na **Rede de Serviços Brastemp** (estes itens não são fornecidos junto com o produto).

Verifique a distância entre o botijão e o seu fogão. **Nunca faça emendas na mangueira.** O comprimento máximo permitido para a mangueira de PVC é de 1,25 m. Para outras condições de instalação, deve-se adequar o ponto de gás segundo a NBR 15526 (para maiores informações consulte a **Rede de Serviços Brastemp**).

### INSTALANDO SEU FOGÃO



1. Coloque a braçadeira de metal em uma das pontas da mangueira. Em seguida, encaixe a mangueira no ponto de entrada de gás.



2. Aperte a braçadeira com o auxílio de uma chave de fenda.



3. Coloque a outra braçadeira na extremidade oposta da mangueira. Em seguida, conecte a mangueira no regulador de pressão e, então, aperte a braçadeira com o auxílio de uma chave de fenda.



4. Certifique-se de que o registro do regulador esteja fechado antes de rosqueá-lo no botijão. Rosqueie com cuidado o regulador de pressão no botijão.



5. Após a instalação, verifique se há vazamento de gás, abrindo o regulador de pressão e colocando um pouco de espuma de sabão em todas as conexões que foram manuseadas. Se houver formação de bolhas, feche o registro do regulador e refaça a operação ou consulte a **Rede de Serviços Brastemp**.

## 4.5.2 Instalação com gás encanado (GLP, GN)

Peças que você deverá ter em mãos para instalar seu fogão:



- 1) Mangueira metálica flexível de 1/2" com 1,25 m de comprimento aprovada conforme NBR 14177.
- 2) Arruela de vedação.
- 3) Pasta para vedar.
- 4) Um adaptador (para modelo com saída de gás com bico tipo "mamadeira").
- 5) Duas chaves de boca.

**Nota:** Consulte sobre a aquisição desses componentes na **Rede de Serviços Brastemp** mais próximo (estes itens não são gratuitos).

## INSTALANDO SEU FOGÃO



1. Rosqueie o adaptador junto à mangueira metálica flexível. Para auxiliar na vedação, utilize pasta vedante.



2. Faça a fixação com auxílio de duas chaves de boca.



3. Coloque a porca do adaptador na entrada de gás. Em seguida, encaixe o adaptador e rosqueie a porca de fixação. Utilize duas chaves de boca para auxiliar o aperto.



4. Coloque a arruela de vedação dentro da rosca interna da mangueira metálica.
5. Verifique se o registro de gás está totalmente fechado.



6. Rosqueie a mangueira metálica no registro de gás com o auxílio de duas chaves de boca. Utilize pasta vedante para auxiliar na vedação. O ponto de abastecimento de gás tem que permitir a instalação da mangueira flexível metálica de maneira que ela fique paralela a parede evitando-se assim um estrangulamento.



7. Após a instalação, verifique se há vazamento de gás, abrindo o registro de gás e colocando um pouco de espuma de sabão em todas as conexões que foram manuseadas. Se houver formação de bolhas, feche o registro regulador e refaça a operação ou consulte a **Rede de Serviços Brastemp**.

## 4.6 Instruções para a instalação de fogão de embutir

Antes de solicitar a visita da **Rede de Serviços Brastemp** para proceder com a instalação, solicite à companhia de gás de seu Estado que faça a instalação do gás na rede de sua residência e também certifique-se de que as orientações das Dimensões do Nicho/Gabinete sejam atendidas.

No caso de mudança de endereço ou necessidade de instalação do fogão em outro local recomendamos que seja consultado a **Rede de Serviços Brastemp** (a reinstalação não será gratuita).

### ATENÇÃO!

- A **INSTALAÇÃO DOS MODELOS DE EMBUTIR DEVE SER FEITA PELA Rede de Serviços Brastemp**. A Primeira instalação não é gratuita (assim como as peças relacionadas na pág. 17 - Peças que você deverá ter em mãos para instalar seu fogão). Caso a instalação não seja feita pela Rede Autorizada e forem constatados defeitos ocasionados por má instalação, estes não serão cobertos pela garantia.
- Para o nicho/gabinete sugerido a seguir, as dimensões especificadas devem ser rigorosamente respeitadas.
- Para os modelos de embutir, é obrigatória a instalação do produto com mangueira metálica flexível certificada pelo INMETRO conforme NBR 14177. Nunca instale um fogão de embutir com uma mangueira plástica PVC ou mangueira plástica revestida de metal, pois a temperatura do forno pode danificar o componente e provocar vazamentos com risco de explosão.
- A mangueira metálica não deve estar em contato com partes móveis (ex. gavetas) ou passar por áreas de estocagem (dispensa de alimentos).

### 4.6.1 Dimensões do nicho/gabinete

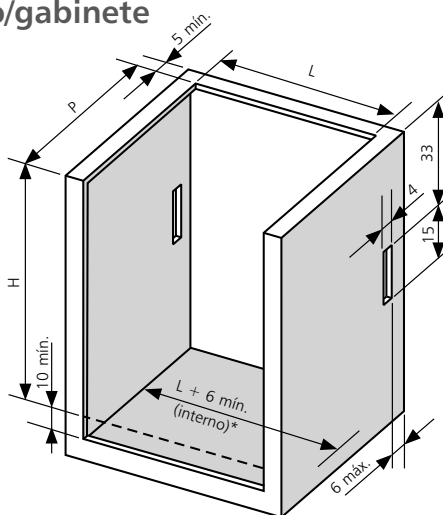
Verifique abaixo as dimensões do modelo escolhido.

#### Modelo 4 bocas

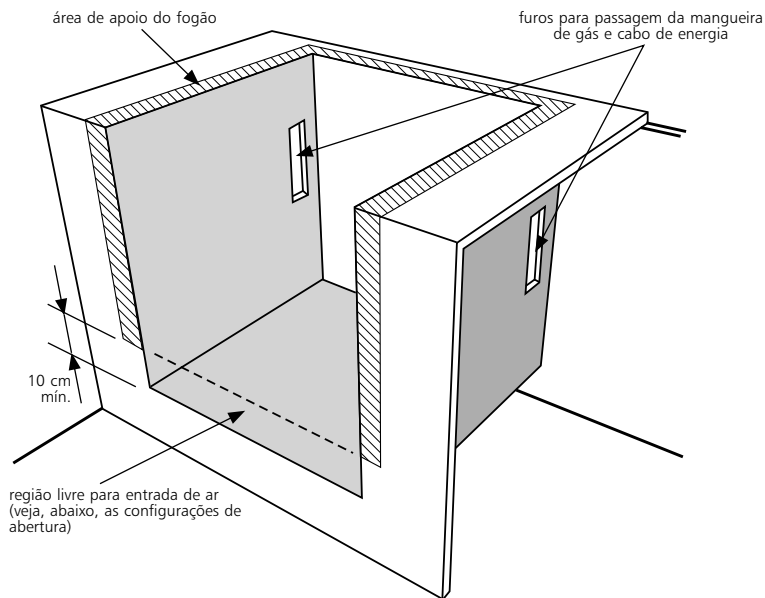
Largura (L)	57,9 cm
Altura (H)	70,3 cm
Profundidade (P)	56,2 cm

#### Modelo 5 ou 6 bocas

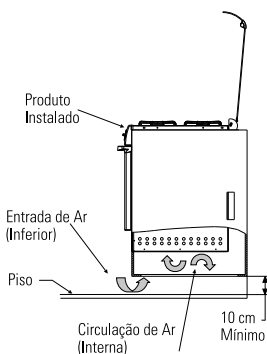
Largura (L)	78 cm
Altura (H)	70,3 cm
Profundidade (P)	56,2 cm



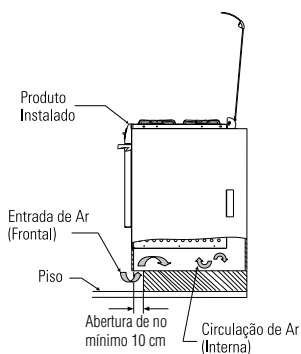
\* Esta dimensão é importante para garantir um afastamento mínimo e simétrico entre a parede do móvel e o produto.



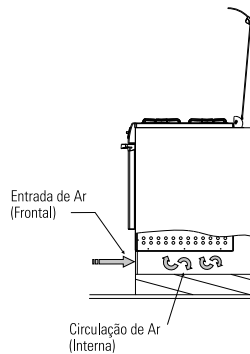
Os queimadores do forno necessitam de ar para seu correto funcionamento, portanto é necessário que o local de instalação proporcione aberturas na região inferior, verifique dentre as configurações de abertura de acordo com as figuras abaixo a melhor que se adapta ao seu móvel.



Nicho/Gabinete suspenso



Nicho/Gabinete de alvenaria

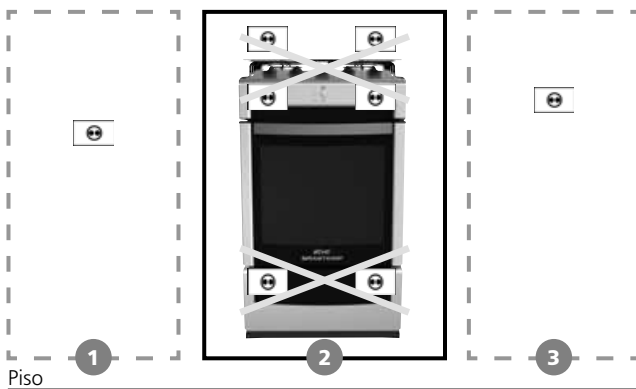


Nicho/Gabinete de fórmica rente a pia

## 4.6.2 Posição da tomada elétrica

### ATENÇÃO!

- Nunca ligue o cordão de alimentação do seu fogão a tomadas elétricas que estiverem localizadas na região marcada com um "X".
- Se houver a necessidade de cruzar o cordão de alimentação atrás dos produtos, utilize um cordão de alimentação especial que pode ser adquirido na **Rede de Serviços Brastemp** (este item não é gratuito).



- 1) Região **permitida** para a instalação de tomadas.
- 2) Região **proibida** para a instalação de tomadas.
- 3) Região **permitida** para a instalação de tomadas para uso com o cordão de alimentação especial.

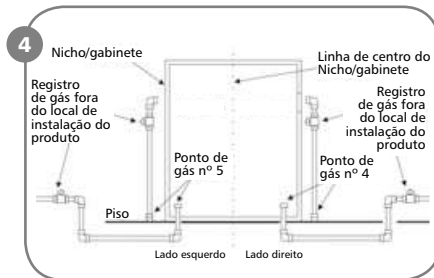
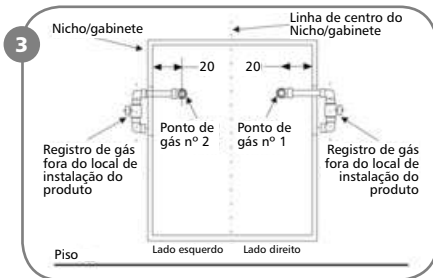
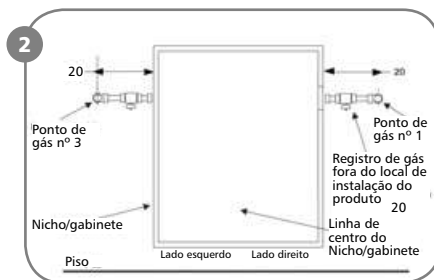
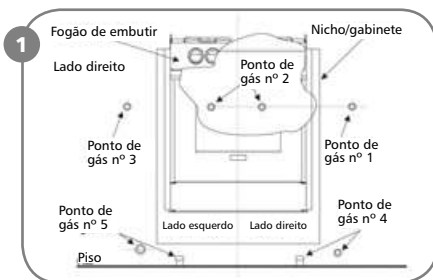
## 4.6.3 Ponto de saída de gás e registro

### ATENÇÃO!

- Registro de gás deve ser exclusivo para o fogão e estar dentro do ambiente em que o fogão se encontra.
- Registro deve estar visível, com 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. Para maiores informações consulte a **Rede de Serviços Brastemp**.

### IMPORTANTE

Se as orientações sobre o posicionamento do registro de gás não forem seguidas, será necessária a retirada do fogão do nicho/gabinete, para só depois se ter registro para fechar/desligar o gás.



1. Observe a Figura 1 para identificar a posição do ponto de gás que você possui em sua residência para a instalação do fogão.
2. Oriente-se pelas Figuras 2, 3 e 4 para verificar a posição onde deverá ser instalado o registro de gás.

#### 4.6.3.1 Ponto de saída de gás ao lado do fogão:

Caso o ponto de saída de gás esteja localizado ao lado do fogão, deslocado à direita ou à esquerda (pontos de gás nº 1 e nº 3), instale o registro de gás na posição indicada na figura.

#### 4.6.3.2 Ponto de saída de gás dentro do nicho/gabinete:

Caso o ponto de saída de gás esteja localizado dentro do nicho/gabinete, atrás do fogão (ponto de gás nº 2 opções 1 e 2), instale o registro de gás na posição indicada na figura.

#### 4.6.3.3 Ponto de saída de gás no piso:

Caso o ponto de saída de gás esteja localizado no piso, à direita ou à esquerda (pontos de gás nº 4 e nº 5), instale o registro de gás na posição indicada na figura.

## 4.6.4 Instalação com gás botijão (GLP) ou gás encanado (GLP/GN)

Peças que você deverá ter em mãos para instalar seu fogão:



- 1) Regulador de pressão de gás com 2,75 kPa com rosca de 1/2" (válvula de botijão) conforme NBR 8473 (somente para instalação de produto com botijão). Observe a data de validade.
- 2) Mangueira metálica flexível de 1/2" com 1,25 m de comprimento aprovada conforme NBR 14177.
- 3) Arruela de vedação.
- 4) Pasta para vedar.
- 5) Duas chaves de boca.

**Nota:** Você poderá consultar sobre a aquisição desses componentes na **Rede de Serviços Brastemp** (estes itens não são gratuitos).

### INSTALANDO O SEU FOGÃO



1. Encaixe a rosca da mangueira no cotovelo do produto com o auxílio de uma chave de boca. Utilize pasta vedante para auxiliar na vedação.



2. Coloque a arruela de vedação dentro da rosca interna da mangueira metálica.

### SE VOCÊ ESTIVER UTILIZANDO GÁS BOTIJÃO:



1. Rosqueie a mangueira metálica no regulador de pressão com o auxílio de duas chaves de boca. Utilize pasta vedante.



2. Certifique-se que o registro do regulador esteja fechado e só então rosqueie-o no botijão.



## SE VOCÊ ESTIVER UTILIZANDO GÁS ENCANADO:



1. Rosqueie a mangueira metálica no registro de gás da parede com o auxílio de duas chaves de boca. O ponto de abastecimento de gás tem que permitir a instalação da mangueira flexível metálica de maneira que ela fique paralela a parede evitando-se assim um estrangulamento.
2. Certifique-se que o registro do regulador esteja fechado e, só então, rosqueie-o no botijão.



### APÓS A INSTALAÇÃO:

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

## 5. Mesa .....



### 5.1 Tampa de vidro

- Nunca acenda os queimadores da mesa com a tampa de vidro abaixada.
- Nunca coloque panos e toalhas sobre a tampa de vidro ou porta do forno durante o uso do fogão.
- Nunca abaixe a tampa de vidro sem as trempes (grades).
- Nunca abaixe a tampa do vidro enquanto os queimadores da mesa estiverem quentes, pois o calor pode provocar sua quebra.
- Ao abrir e fechar a tampa de vidro, manuseie com cuidado.
- Não coloque objetos sobre a tampa, evitando que ela se quebre.
- Todo o respingo ou qualquer tipo de sujeira deve ser removido da tampa, antes de sua abertura.
- Nunca apóie a tampa de vidro na parede. Mantenha uma distância mínima entre a parede e o produto para que a tampa fique totalmente aberta, evitando assim que ela se feche bruscamente. Isto também evita possíveis choques térmicos e impactos contra a parede.
- Deixe a parede atrás do aparelho livre de tomadas elétricas, decorações, cortinas que podem encostar e derrubar o tampão de vidro. Evite instalar o produto a frente de janelas pois, o vento também pode derrubar o tampão.

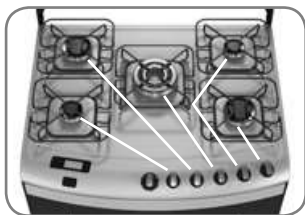
### 5.2 Manípulos removíveis



Para facilitar a limpeza, os manípulos da mesa podem ser removidos. Para removê-los, simplesmente puxe-os para cima quando na posição fechada. Para montá-los novamente, basta encaixá-los no eixo, conforme a figura ao lado.

## 5.3 Acendendo os queimadores da mesa (acendimento automático)

Verifique se todos os queimadores estão bem encaixados. Jamais acenda o fogo sem que os queimadores (bocas) e as capas (tampinhas pretas) estejam encaixados corretamente. Isto evita má formação da chama e deformações nas peças.



1. Seguindo o esquema desenhado na mesa/painel, localize o manípulo correspondente ao queimador a ser utilizado.



2. Pressione e gire lentamente o manípulo no sentido anti-horário (para a esquerda) até a posição de "chama máxima".



3. Acione o botão Dupla Função (estrela) e aguarde alguns segundos até a chama acender.



4. Regule o manípulo para a intensidade de chama desejada.
5. Para desligar gire o manípulo no sentido horário (para a direita) até a posição "fechado".

### ATENÇÃO!

- Antes de ligar o botão Dupla Função, verifique se todos os manípulos estão na posição "fechado". Se o fogão estiver em utilização, verifique se os queimadores que estão em uso realmente estão acesos.
- Se a chama apagar acidentalmente, retorne o manípulo para a posição "fechado" e não utilize o acendimento automático para reacendê-lo. Espere pelo menos 1 minuto para que o gás se espalhe e só então tente acender novamente.
- Durante o acendimento de qualquer um dos queimadores da mesa, todos emitirão faíscas. Isto é normal.
- Ao desligar qualquer queimador, certifique-se que esteja na posição "fechado".

## Em caso de falta de energia elétrica, você pode acender os queimadores da mesa normalmente usando fósforos



1. Acenda o fósforo e aproxime-o do queimador.



2. Empurre e gire lentamente o manípulo no sentido anti-horário (para a esquerda) até a posição de “chama máxima”. O queimador se acenderá.



3. Regule o manípulo para a intensidade de chama desejada.

4. Para desligar gire o manípulo no sentido horário (para a direita) até a posição “fechado”.

## 5.4 Manutenção e limpeza da mesa

### ATENÇÃO!

- Não deixe acumular gordura na mesa ou outras partes do fogão.
- Retire o plugue da tomada elétrica, feche o registro do gás e verifique se o fogão está frio antes de fazer qualquer manutenção e/ou limpeza.
- Nunca use objetos pontiagudos ou cortantes para a limpeza das peças do seu fogão.
- Caso ocorra o derramamento de qualquer líquido ou alimento dentro do forno, desligue o fogão, espere esfriar e limpe para evitar manchas, entupimento e atração de insetos.
- Contate a **Rede de Serviços Brastemp** para qualquer manutenção preventiva ou corretiva em seu produto.

## Informações importantes sobre seu produto INOX

Todos os tipos de aço inox do mercado, apesar de resistentes, podem sofrer corrosão (ferrugem) quando atingidos por produtos de limpeza que contenham cloro, como alvejantes e água sanitária.

Diferentemente dos utensílios de cozinha, muitos eletrodomésticos são fabricados com um tipo de aço inox magnético que permite a fixação de ímãs. Em alguns deles (principalmente refrigeradores e lavadoras de roupa), é aplicado sobre o inox um verniz que evita manchas de dedos, protege o produto, facilita a limpeza e deixa o visual ainda mais bonito. Nunca utilize saponáceos, amoníacos, desengordurantes, solventes e álcool nesses eletrodomésticos, pois podem atacar e soltar o verniz.

### Cuidados especiais para a limpeza de fogões:

- Utilize sempre um pano ou uma esponja macia com sabão ou detergente, suave ou neutro.
- Se houver derramamento de líquidos na mesa de inox, limpe apenas com detergente neutro, água e um pano macio.
- Sempre seque imediatamente todas as partes do fogão após a limpeza, para evitar manchas.
- Nunca utilize papel alumínio ou similares para revestir a mesa de inox, evitando manchas e amarelamento.

#### **IMPORTANTE**

Ao limpar o chão, evite respingar produto de limpeza nos eletrodomésticos, pois a maioria desses produtos contém cloro em sua composição e podem danificar o inox.

### Onde e quando utilizar o “limpa inox”?

Nunca utilize produtos específicos para limpar aços inox em eletrodomésticos que tenham aplicação de verniz (refrigeradores, lavadoras), pois muitos deles poderão estragar o verniz.

Esses produtos podem ser aplicados apenas na mesa de inox de fogões (que não possui o verniz protetor), para a remoção de manchas derivadas do derramamento de líquidos e alimentos que, por algum motivo, não foram removidas imediatamente com a limpeza convencional. Mas atenção:

- Não utilize este produto com a mesa ainda quente.
- Este produto de limpeza deve ser utilizado exclusivamente na mesa de aço inoxidável do seu fogão. A utilização em outras superfícies ou outros produtos (por exemplo, refrigerador, forno, lavadora, etc.) pode causar variações de tonalidade, aparecimento de manchas, corrosão, entre outros problemas.

## Dicas

### ATENÇÃO!

- Caso ocorra derramamento de líquidos e alimentos, limpe a mesa de inox com detergente neutro, água e pano macio e seque após a limpeza, evitando manchas.
- Não remova ou desparafuse a mesa do seu fogão.
- Nunca utilize papel alumínio ou similares para cobrir a mesa, os queimadores e o forno, pois podem manchar a mesa ou entupir a saída de gás, prejudicando o desempenho da chama.
- Tome muito cuidado, especialmente quando a mesa estiver sem os queimadores. Não deixe cair fiapos ou detritos no sistema de gás pois pode desregular a chama ou causar entupimento na saída de gás.
- Não use palha de aço, cloro ou similares para limpar a mesa e as áreas em inox do seu fogão. Recomendamos o uso de um pano ou esponja macia (lado amarelo), com sabão neutro, desengordurantes ou detergentes (suaves ou neutros). Seque o fogão imediatamente após a limpeza.
- Use palha de aço somente para a limpeza das grades da mesa (trepes), queimadores (bocas), capas (tampinhas pretas) e o chão móvel do forno. Caso as grades da mesa fiquem com aspecto de riscadas na cor prateada, use palha de aço, água e detergente neutro.
- Limpe os queimadores com um pano ou esponja macia com detergente, sabão neutro ou desengordurantes. Seque-os adequadamente antes de reutilizá-los, pois umidade em excesso pode dificultar o acendimento, provocando vazamento de gás.
- Após a limpeza, seque adequadamente as grades, os queimadores e as capas. Encaixe-os corretamente, conforme as figuras abaixo e teste o acendimento. OBS.: Se a capa do queimador for mal encaixada, há risco de danificar o queimador.



- Não use palha de aço ou a parte verde da esponja para limpeza do disco indicativo e manípulos a fim de evitar danos às peças ou remoção das indicações. Recomendamos o uso de um pano ou esponja macia (lado amarelo), com sabão neutro, desengordurantes ou detergentes (suaves ou neutros).
- Nunca utilize solventes (álcool, acetona etc.) para realizar a limpeza das peças.
- Nunca mergulhe os queimadores, capas, trepés, manípulos e disco indicativo ainda quentes em água fria, pois podem ser danificados pelo choque térmico.
- Nunca jogue os queimadores, capas, trepés, manípulos e disco indicativo na pia ou os deixe cair no chão, pois o impacto pode deformá-los.

## 5.5 Cuidados com as panelas

- Utilize apenas panelas com fundo plano, para garantir estabilidade sobre as grades.
- Não deixe que as chamas escapem pelas laterais das panelas. Mantenha a panela sempre centralizada sobre as grades. Escolha o queimador mais adequado para o tamanho de seu recipiente.
- Evite deixar os cabos das panelas voltados para fora do fogão.
- Nunca utilize papel alumínio ou similar para revestir a mesa ou o forno, pois eles podem entupir as saídas de gás, prejudicando o desempenho do fogão e provocar super aquecimento da mesa.
- Utilize somente utensílios resistentes ao calor.
- Quando usar todas as bocas simultaneamente, não utilize panelas com diâmetro maior que 22 cm.
- Quando usar as bocas individualmente, para melhor aproveitamento da chama, utilize panelas com diâmetros de acordo com o tipo de queimador, conforme tabela ao lado.
- Não encostar panelas no vidro tampão durante o preparo de alimentos.
- Quando utilizar panelas com cabo longo, procurar alinhá-lo com arame de suporte da tremepe.

Tipo de Queimador	Diâmetro da Panela
Semi-rápido	12 a 22 cm
Rápido	14 a 24 cm
Duplachama	16 a 30 cm
Quadrichama	16 a 30 cm

### IMPORTANTE

- Utilize apenas panelas de fundo plano. Panelas com fundo arredondado não se apóiam adequadamente sobre as grades.
- Sempre centralize as panelas sobre as grades (trepes).
- Nunca permita que as panelas ou recipientes fiquem muito próximos dos manipuladores para permitir seu manuseio e evitar que aqueçam excessivamente. Mantenha sempre uma distância mínima de 2 cm, conforme a figura.
- Nunca utilize panelas com fundo teflonado.
- A estabilidade das panelas sobre a tremepe depende do material da panela, seu formato e do peso do seu conteúdo. Sempre avalie a estabilidade da panela antes de deixá-la solta sobre as tremepe.



ERRADO



ERRADO



CERTO



## 6. Forno .....



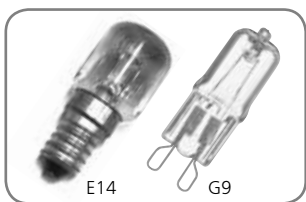
### 6.1 Iluminação



A iluminação do seu forno é acionada no botão Dupla Função.

Para os modelos duplo forno, o botão Dupla Função aciona a iluminação simultânea dos dois fornos.

Apenas modelos forno simples: o seu produto é bivolt porém, sai da fábrica para funcionar em 127 V. **Caso sua residência seja 220 V, antes de ligar o produto na tomada, substitua a lâmpada 127 V por uma 220 V, que pode ser comprada nas redes de assistência autorizada ou lojas especializadas.**



Utilize somente lâmpadas de 25W do tipo E14 ou G9 (verificar o tipo de lâmpada que está no produto), cujo uso seja recomendado para fogões. **Assegure-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico. Para instalar/trocar a lâmpada do forno, siga as instruções da página 43.**

### 6.2 Forno a gás com válvula de segurança

O seu forno a gás está equipado com uma válvula de segurança, Válvula Corta Gás, que interrompe automaticamente a saída do gás caso a chama se apague acidentalmente. Obs: O manípulo da cavidade a gás gira livremente, mas por segurança só libera gás quando pressionado.

### 6.3 Acendendo o forno a gás

#### Antes de acender o forno:

- Ajustar a altura da prateleira de acordo com o tipo de alimento que será preparado;
- Quando recém instalado, o forno leva mais tempo para acender, pois é necessário que o gás percorra toda a tubulação do produto até chegar ao queimador do forno. Acender primeiro os queimadores (bocas) da mesa para uma melhor circulação do gás, facilitando o acendimento do forno.



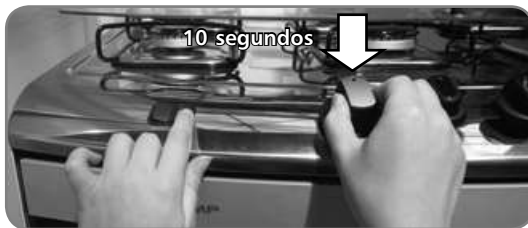
## 6.3.1 Acendimento automático

### IMPORTANTE

- É perfeitamente normal que sejam emitidas faíscas durante o acendimento do forno.
- O acendimento pode demorar alguns segundos devido à válvula de segurança.

1. Com a porta do forno aberta, gire o manípulo do forno até a temperatura máxima (280 °C).

NÃO SE PREOCUPE, POIS O GÁS NÃO VAZARÁ SE O MANÍPULO NÃO ESTIVER PRESSIONADO.



2. Acione o botão Dupla Função (estrela) e ao mesmo tempo pressione o manípulo do forno.
3. Se a chama acendeu, continue pressionando o manípulo do forno por mais 10 segundos para que a chama permaneça acesa.
4. Certifique-se que a chama no forno está acesa. Se a chama não acender ou apagar, volte o manípulo do forno para a posição “fechado” e espere pelo menos 1 minuto para que o gás liberado se espalhe. Reinicie o procedimento.
5. Ajuste a posição do manípulo do forno para a temperatura desejada.
6. Para desligar o forno, coloque o manípulo na posição “fechado” e certifique-se que não há chama.

### DICA IMPORTANTE

1. Se a chama se apagar, ou não acender, volte o manípulo do forno para a posição “fechado” e espere pelo menos 1 minuto para que o gás liberado se espalhe, e então reinicie o procedimento;
2. Coloque o alimento para assar, e ajuste a posição do manípulo do forno para a temperatura desejada;
3. Para desligar o forno, coloque o manípulo na posição “fechado” e certifique-se que não há chama.

### DICA DE USO:

Para um melhor resultado de assamento, preaqueça seu forno na temperatura máxima por 10 minutos (4 Bocas) ou 15 minutos (5 e 6 Bocas) antes de colocar o alimento para assar.

## 6.3.2 Acendimento manual (ou em caso de falta de energia elétrica)



1. Com a porta do forno aberta, gire o manípulo do forno até a temperatura máxima (280 °C).  
NÃO SE PREOCUPE, POIS O GÁS NÃO VAZARÁ SE O MANÍPULO NÃO ESTIVER PRESSIONADO.
2. Acenda o fósforo.
3. Pressione o manípulo do forno e solte o palito dentro do furo de acendimento.
4. Se a chama acendeu, continue pressionando o manípulo do forno por mais 10 segundos para que a chama permaneça acesa.
5. Certifique-se que a chama no forno está acesa. Se a chama não acender ou apagar, volte o manípulo do forno para a posição "fechado" e espere pelo menos 1 minuto para que o gás liberado se espalhe. Reinicie o procedimento.
6. Ajuste a posição do manípulo do forno para a temperatura desejada.
7. Para desligar o forno, coloque o manípulo na posição "fechado" e certifique-se que não há chama.

### 6.3.3 Instruções de segurança no uso do forno

#### IMPORTANTE

- Caso não consiga acender o forno em até 15 segundos, pare a operação e abra totalmente a porta do forno. Aguarde pelo menos 1 minuto antes de uma nova tentativa de acendimento.
- No caso da chama do forno se apagar acidentalmente, retorne imediatamente o manípulo do forno para a posição “fechado”, abra a porta do forno e espere pelo menos 1 minuto para que o gás liberado se espalhe. Só então tente acender novamente o forno.
- A ocorrência de estalos é considerada normal durante a utilização do forno.
- Nunca se apóie ou permita que crianças subam na porta do forno.
- Antes de ligar o forno, verifique se há utensílios em seu interior ou na estufa que possam ser danificados pelo calor.
- É sempre necessária a utilização de luvas térmicas para abrir a porta do forno e manuseio dos utensílios.
- Algumas partes do fogão podem se tornar quentes quando o forno estiver em uso. Mantenha crianças e animais afastados.
- Não deixe o forno do fogão em funcionamento sem alimentos, exceto durante o período de preaquecimento ou pós limpeza.
- Utilize somente lâmpadas especiais para uso no forno.
- Jamais acenda o forno se a tampa do forno não estiver corretamente encaixada.
- Sempre utilize utensílios adequados ao tipo de alimento que está sendo preparado. Verifique se a altura é suficiente para não ocorrer transbordamento de massas ou líquidos durante o preparo que podem inflamar ou provocar fumaça quando tocarem nas superfícies quentes dos queimadores ou no chão do forno.

### 6.3.4 Usando o forno a gás

A graduação da temperatura do forno está indicada no manípulo. Ela permite selecionar a temperatura mais adequada para cada tipo de alimento.

#### RECOMENDAÇÃO DE USO

Temperatura	Potência	Uso
160°C	Média/Baixa	Indicado para assados delicados como suspiros, suflês, e alguns preparos com banho maria como pudins. Utilize preferencialmente a prateleira no nível central.
200°C	Média	Indicado para bolos, tortas, pães, biscoitos, massas, vegetais, batata assada. Utilize preferencialmente a prateleira no nível central.
230°C	Média/Alta	Indicado para assados grandes, que necessitem de maior temperatura de assamento como carnes, aves e alguns peixes. Utilize preferencialmente a prateleira no nível inferior.
280°C~250°C	Alta	Preaquecimento do forno. Pode ser utilizado para finalização de preparos.

### 6.3.5 Timer mecânico

- Gire o acionador do timer no sentido horário até o final do curso. Em seguida, posicione no tempo desejado. O timer iniciará a contagem regressiva automaticamente.
- Ao final do tempo programado, o timer emite um sinal sonoro por alguns segundos, avisando que o tempo acabou.

#### IMPORTANTE

- O timer sonoro não desliga o forno nem os queimadores da mesa após o término do tempo programado.

## 6.4 Ligando o grill elétrico (modelos forno simples)

#### ATENÇÃO!

- Não é possível a utilização simultânea do queimador do forno e do grill.
- Verifique se a tensão de seu produto é correspondente a tensão de sua tomada (127 V ou 220 V).
- Na falta de energia, o grill não funciona.

Antes de ligar o grill, ajuste a posição da prateleira de acordo com a altura da forma ou travessa que irá utilizar. A posição mais indicada para um melhor resultado é o nível superior.



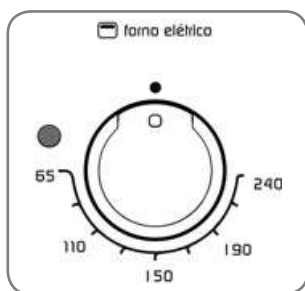
1. Abra totalmente a porta do forno.
2. Para um melhor resultado, centralize a assadeira na prateleira.
3. Gire o manípulo de controle do forno/grill, no sentido horário (para a direita) até que luz indicadora de grill ligado se acenda.
4. Feche a porta e deixe o alimento gratinar/dourar até o ponto desejado.
5. Ao final do preparo, gire o manípulo de controle forno/grill no sentido anti-horário (para a esquerda) até a posição desligado.

## 6.5 Forno Elétrico (modelos duplo forno)

### ATENÇÃO!

- Verifique se a tensão de seu produto é correspondente a tensão de sua tomada (127 V ou 220 V).
- Na falta de energia, o forno elétrico não funciona.
- Verifique o tamanho do utensílio para não deixar que este entre em contato com as resistências elétricas.
- Não aqueça recipientes lacrados.
- Os dois fornos funcionam simultaneamente.
- O forno superior é indicado para preparos com alimentos de baixa espessura.
- Evite abrir constantemente a porta do forno, pois provoca perda de calor. Acompanhe o assado através do visor da porta, acendendo a lâmpada interna do forno. Assim, você economiza tempo, energia e melhora a qualidade do assado.
- Antes de utilizar o forno pela primeira vez aqueça-o até 200 °C durante aproximadamente uma hora para eliminar odores e vapores produzidos pelo material isolante e graxas protetoras. Mantenha uma janela aberta ao fazer isto.

1. Ajuste a altura da prateleira de acordo com a assadeira ou travessa que será utilizada, e do tipo de alimento que será preparado;



2. Gire o manípulo de controle do forno elétrico no sentido anti-horário até a temperatura mais adequada para o alimento que será preparado. Para indicar que o forno superior está sendo utilizado um led vermelho ficará aceso no painel;

3. Preeaqueça o forno;
4. Coloque o alimento no forno e deixe-o até o ponto desejado;
5. Ao final do preparo, gire o manípulo de controle do forno no sentido horário até a posição "desligado", ou seja, até que os pontos do manípulo e da mesa estejam alinhados. O led vermelho se apagará indicando que está desligado.

### DICA DE USO:

Para um melhor resultado de assamento preaqueça seu forno por 10 minutos antes de colocar o alimento para assar.

## 6.5.1 Utilizando o forno elétrico (modelos duplo forno)

Abaixo algumas sugestões de preparo, níveis de prateleira, tempos e temperaturas de preparo.

O tempo de preparo pode variar de acordo com a quantidade de alimento, tensão da rede elétrica e gosto pessoal.

Alimentos	Nível de Prateleira	Preaquecimento	Temperatura	Tempo
Bolo (35 cm x 26 cm)	Inferior	10 min	190 °C	20 a 30 min
Pão de queijo congelado (16 unidades)	Superior	10 min	190 °C	25 a 30 min
Pizza congelada (450 g)	Inferior	10 min	220 °C	15 a 20 min
Lasanha congelada (650 g)	Superior	10 min	190 °C	50 a 55 min

## 6.5.2 Instruções de segurança no uso do forno elétrico

### ATENÇÃO!

- Não utilize o forno com a porta do forno aberta.
- Durante, e logo após o uso do Forno superior, as resistências elétricas, responsáveis por aquecer o seu forno, ficarão muito quentes. Não as toque para evitar queimaduras.
- Antes de ligar o forno verifique se há utensílios no interior do forno que possam ser danificados pelo calor.
- Nas primeiras utilizações do grill pode-se notar um cheiro incômodo. Após algumas utilizações, o cheiro irá desaparecer.
- Algumas partes do fogão podem se tornar quentes quando o forno estiver em uso. Manter crianças e os animais afastados.
- Não guarde utensílios no forno superior.
- Não use o forno para aquecer ambientes.
- Use somente utensílios de cozinha aprovados para uso em forno elétrico. Siga as instruções do fabricante dos utensílios, especialmente quando estiver usando utensílios de vidro ou plástico.
- Jamais guarde materiais inflamáveis no forno ou nas suas proximidades, pois podem causar risco de explosão.
- Seu forno elétrico foi desenvolvido exclusivamente para o uso doméstico.
- É sempre necessária a utilização de luvas térmicas para abrir a porta do forno e manuseio dos utensílios.
- Não conserte nem substitua qualquer peça do forno, a não ser que seja especificamente recomendado neste manual. Todos os demais serviços de manutenção devem ser executados por um técnico da **Rede de Serviços Brastemp**, e serão cobrados após o período de garantia.
- Não cubra qualquer parte do forno com papel alumínio, pois pode causar superaquecimento.
- Evite que os alimentos e os utensílios, especialmente metálicos, encostem nas paredes, porta e resistências elétricas do produto.

## 6.6 Manutenção e limpeza do forno

### ATENÇÃO!

- Não deixe acumular gordura no forno ou outras partes do fogão.
- Depois de limpar, é recomendado que o forno fique ligado por 1 hora. Isso eliminará a umidade de dentro do forno.
- Retire o plugue da tomada elétrica, feche o registro do gás e verifique se o fogão está frio antes de fazer qualquer serviço de manutenção e/ou limpeza.
- Após movimentar o seu fogão verifique se a mangueira de gás está corretamente conectada ao ponto de gás e ao seu fogão. Em caso de dúvida, utilize espuma de sabão para verificar vazamento (vide página 17 – instruções para a instalação de fogões convencionais com gás botijão)
- Nunca use objetos pontiagudos ou cortantes para a limpeza das peças do seu fogão.
- Não use materiais de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos para limpar o vidro da porta do forno, já que eles podem danificar a superfície, resultando em quebra do vidro.
- Caso ocorra o derramamento de qualquer líquido ou alimento dentro do forno, desligue o fogão, espere esfriar e limpe para evitar manchas, entupimento e atração de insetos.
- Contate a **Rede de Serviços Brastemp**, para qualquer manutenção preventiva ou corretiva em seu produto.

### 6.6.1 Limpeza do forno

- Com a tecnologia Cleartec ficou mais fácil ter seu forno limpo. A cavidade é esmaltada e lisa, evitando o acúmulo de gordura e facilitando a limpeza.
- Antes de limpar o forno, remova as prateleiras.
- Para remover o excesso de gordura use um pano úmido ou esponja macia com detergente neutro ou produto desengordurante.
- Não utilize materiais abrasivos como o lado verde da esponja ou saponáceos, objetos pontiagudos ou cortantes, nem produtos de limpeza à base de soda cáustica ou silicone, para não causar riscos e manchas no seu fogão.
- Remova resíduos de produtos de limpeza cuidando para não deixar cair água ou sabão na tampa do forno, evitando prejudicar o queimador localizado sob o mesmo.



### ATENÇÃO!

Após a limpeza do forno, encaixe adequadamente as prateleiras.

## 6.6.2 Limpeza do Grill no forno elétrico

Desligue o produto da tomada. Certifique-se de que o Grill e as paredes do forno não estejam quentes.

Utilize um pano úmido ou esponja macia com detergente neutro ou desengordurante para limpar o Grill.

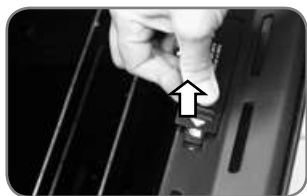
## 6.6.3 Limpeza da porta do forno

Para a limpeza da porta do forno utilize um pano ou esponja macia com detergente neutro ou desengordurante.

### Desmontando os vidros da porta



1. Com a porta do forno aberta, abra a trava do vidro movimentando-a para a direita.



2. Levante cuidadosamente a trava, para que o vidro fique livre para ser removido.



3. Remova o vidro cuidadosamente, movimentando-o conforme a imagem ao lado.

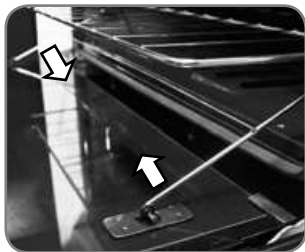
### Montando os vidros da porta

1. Segurando a porta na parada intermediária, encaixe cuidadosamente o vidro interno. Pelas alças laterais, deslize o vidro interno pela canaleta até encaixar completamente.
2. Feche a trava do vidro, certificando-se de que ela está travada.

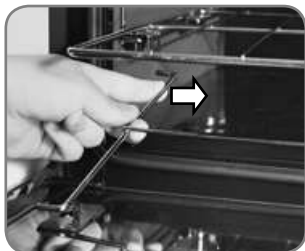


## 6.6.4 Prateleiras deslizantes (Clean) e autodeslizantes (Active!)

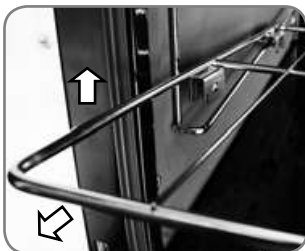
### Retirando as prateleiras



1. (Apenas modelos Active!) Abra a porta do forno e pressione as hastes da prateleira para dentro, conforme figura, para que as mesmas se soltem da porta.



2. (Apenas modelos Active!) Desencaixe a outra ponta das hastes da prateleira inferior. Deslize as prateleiras para fora da cavidade.

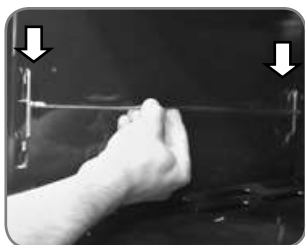


3. Levante levemente a prateleira para a retirar de sua posição de encaixe e puxe-a.

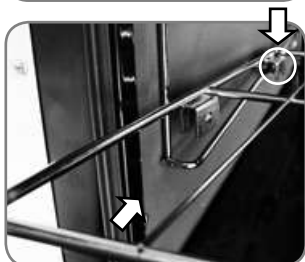


4. Para uma melhor limpeza, você pode desmontar os quadros laterais puxando-os para cima da cavidade.
5. Lave as prateleiras na lava-louça ou manualmente com desengordurante e seque adequadamente todas as peças antes da montagem.

## Recolocando as prateleiras

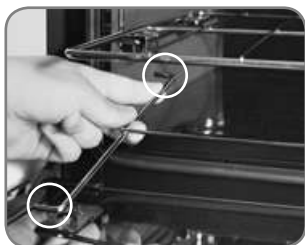


1. Monte os quadros laterais inserindo os pinos superiores e inferiores, frontais e traseiros, nos furos da lateral.



2. Insira a guia traseira da prateleira no trilho e deslize-a para dentro.

3. Repouse a guia central sobre o trilho.



4. As hastes devem ser encaixadas somente na prateleira do nível inferior.



Caso você deseje desativar o sistema de prateleiras autodeslizantes, basta remover as hastes do suporte da porta do forno e deslizar todo o conjunto para dentro da cavidade.

### IMPORTANTE

- Após a limpeza do forno, encaixe adequadamente as prateleiras.
- Abra e feche a porta para verificar o deslizamento.

## 6.7 Instalando e trocando a lâmpada do forno

### ATENÇÃO!

- A voltagem da lâmpada deve estar de acordo com a voltagem da sua residência (127 V ou 220 V).
- Assegure-se de que o aparelho está desligado da tomada antes de substituir a lâmpada para evitar a possibilidade de choque elétrico.



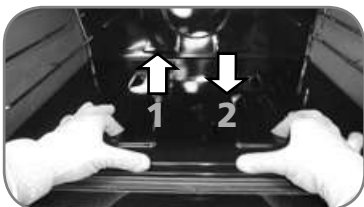
1. Feche o registro do gás, desligue o fogão da tomada elétrica e certifique-se de que o botão Dupla Função esteja na posição “desligado”.
2. Gire o protetor da lâmpada no sentido anti-horário até soltá-lo completamente.
3. Para lâmpadas do tipo G9 puxe e remova a lâmpada; para lâmpadas do tipo E14 desrosqueie e remova a lâmpada a ser substituída.
4. Para lâmpadas do tipo G9 insira a lâmpada; para lâmpadas do tipo E14, rosqueie e certifique-se que ela está bem encaixada.
5. Ligue o fogão na tomada e teste o funcionamento da lâmpada acionando o botão Dupla Função.
6. Após verificar o funcionamento da lâmpada, coloque novamente o botão Dupla Função na posição “desligado” e desligue novamente o fogão da tomada.
7. Recoloque o vidro protetor rosqueando no sentido horário. Certifique-se que está bem encaixado e ligue o fogão na tomada elétrica.

### ATENÇÃO!

Utilize somente lâmpadas especiais para uso no forno!

Caso a lâmpada não acenda, consulte o item Dicas Práticas na página 48.

## 6.8 Posicionamento do chão móvel



### IMPORTANTE

Utilize luvas para manusear o chão móvel.

1. Deslizar o chão móvel pelas laterais do Forno até encostar na parte traseira.
2. Após encaixado puxar o chão móvel para frente.

# 7. Timer digital .....



## 7.1 Descrição das funções



1. Teclas -/+ : para ajustar o tempo do timer.
2. Tecla **iniciar/cancelar**: para começar ou cancelar a contagem de tempo e entrar em modo de espera.
3. Indicador de modo de espera.
4. Indicação de tempo do timer.

**Nota:** O painel eletrônico não possui função relógio.

## 7.2 Programando o Timer

Vamos programar como exemplo 1:30 (uma hora e 30 minutos).



1. Com o produto em modo de espera, pressione qualquer tecla para entrar no modo de programação (indicador de tempo piscando).



2. Ajuste pressionando as teclas - e + até alcançar o tempo desejado. O ajuste máximo de tempo é de 9:50 (nove horas e cinquenta minutos).



3. Pressione a tecla **iniciar/cancelar** para iniciar a contagem regressiva. Enquanto a função estiver ativa, as setas superiores estarão em movimento, indicando a contagem. O tempo pode ser ajustado com o timer em andamento pressionando as teclas - e +.



- Se você quiser cancelar a contagem, pressione a tecla **iniciar/cancelar**. O timer voltará para o modo de espera.



- No último minuto, o tempo é mostrado em segundos. Ao final da contagem um alarme soará. Pressione a tecla **iniciar/cancelar** para encerrar a função.

# 8. Especificações técnicas .....



<b>Família</b>	<b>CLEAN</b>	<b>CLEAN</b>	<b>CLEAN</b>	<b>CLEAN</b>	<b>CLEAN</b>	<b>CLEAN</b>	<b>CLEAN</b>
Modelo	BFS4NAB/AR/BB	BFD4NAB	BFS6NAB/AR	BFS5TAB/AR BFD5NAB/AR	BYS6NAB	BFS5NAB/AR	BYS5STAR
Tipo	Piso	Piso	Piso	Piso	Embutir	Piso	Embutir
Cor	Branco/inox	Branco	Branco/inox	Branco/inox	Branco	Branco/inox	Inox
<b>Características técnicas</b>							
Dimensões com embalagem (LxAxP) cm	63,2x98,3x73,7	63,2x98,3x73,7	79,8x99,4x72	79,8x99,4x72	85,7x78,2x73,7	79,8x99,4x72	85,7x78,2x73,7
Dimensões sem embalagem (LxAxP) cm	56x96,6x69	56x96,6x69	76,1x96,6x69	76,1x96,6x69	80,8x77,5x69	76,1x96,6x69	80,8x77,5x69
Peso com embalagem (kg)	33	33	51,5	51,5	51,5	51,5	51,5
Peso sem embalagem (kg)	32	32	50	50	50	50	50
Volume do forno (litros)	65	65	96	96	96	96	96
Volume do forno auxiliar (litros)	-	39	-	39	-	-	-
Área útil da prateleira (cm <sup>2</sup> )	1670	1670	2520	2520	2520	2520	2520
<b>Características elétricas</b>							
Tensão de entrada (V)	127/220	127 ou 220 (monovolt)	127/220	127/220	127/220	127/220	127/220
Frequência (Hz)	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Lâmpada do forno (W)	25	25	25	25	25	25	25
Resistência de aquecimento (W)	-	Superior: 550 Inferior: 1050 Total: 1600	-	-	-	-	-
Máx. Corrente de entrada (A)	abaixo de 0,5 (127 ou 220 V)	12,6 (127 V) ou 7,3 (220 V)	abaixo de 0,5 (127 ou 220 V)	abaixo de 0,5 (127 ou 220 V)	abaixo de 0,5 (127 ou 220 V)	abaixo de 0,5 (127 ou 220 V)	abaixo de 0,5 (127 ou 220 V)
<b>Potência dos queimadores (GLP e GN)</b>							
Potência do queimador semi-rápido (kW)	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8
Potência do queimador rápido (kW)	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
Potência do queimador Duplachama (kW)	-	-	-	-	-	-	-
Potência do queimador Quadrachama (kW)	-	-	-	-	-	-	-
Potência do forno (kW)	2,40 (GLP)/ 2,33 (GN)	2,40 (GLP)/ 2,33 (GN)	2,95 (GLP)/ 3,10 (GN)	2,95 (GLP)/ 3,10 (GN)	2,95 (GLP)/ 3,10 (GN)	2,95 (GLP)/ 3,10 (GN)	2,95 (GLP)/ 3,10 (GN)
Pressão estática do gás GLP (kPa)*	2,75	2,75	2,75	2,75	2,75	2,75	2,75
Pressão estática do gás GN (kPa)*	1,96	1,96	1,96	1,96	1,96	1,96	1,96
Pressão dinâmica do gás GLP (kPa)**	1,96	1,96	1,96	1,96	1,96	1,96	1,96
Pressão dinâmica do gás GN (kPa)**	1,47	1,47	1,47	1,47	1,47	1,47	1,47

\*Pressão estática: no injetor

\*\*Pressão dinâmica: no injetor, com todos os queimadores ligados

<b>Família</b>	<b>CLEAN</b>	<b>ATIVE!</b>	<b>ATIVE!</b>	<b>ATIVE!</b>	<b>ATIVE!</b>	<b>ATIVE!</b>	<b>ATIVE!</b>
Modelo	BFS4TAB/AR	BFS5QAB/AR	BFD4TAB/AR	BFD5QAB/AR	BFS4GAB/AR/ BYS4GAR	BYS5QAR	BFD5QBR
Tipo	Piso	Piso	Piso	Piso	Piso/Embutir	Embutir	Piso
Cor	Branco/inox	Branco/inox	Branco/inox	Branco/inox	Branco/inox	Branco/inox	Inox
<b>Características técnicas</b>							
Dimensões com embalagem (LxAxP) cm	63,2x98,3x73,7	79,8x99,4x72	63,2x98,3x73,7	79,8x99,4x72	Piso: 63,2x98,3x73,7 Embutir: 69,2x83,2x75,1	85,7x78,2x73,7	79,8x99,4x72
Dimensões sem embalagem (LxAxP) cm	56x96,6x69	76,1x96,6x69	56x96,6x69	76,1x96,6x69	Piso: 56x96,6x69 Embutir: 60,7x77,5x69	80,8x77,5x69	76,1x96,6x69
Peso com embalagem (kg)	33	51,5	33	51,5	33	51,5	51,5
Peso sem embalagem (kg)	32	50	32	50	32	50	50
Volume do forno (litros)	65	96	65	96	65	96	96
Volume do forno auxiliar (litros)	-	-	39	39	-	-	39
Área útil da prateleira (cm <sup>2</sup> )	1670	2520	1670	2520	1670	2520	2520
<b>Características elétricas</b>							
Tensão de entrada (V)	127/220	127/220	127 ou 220 (monovolt)	127 ou 220 (monovolt)	127 ou 220 (monovolt)	127/220	127 ou 220 (monovolt)
Frequência (Hz)	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Lâmpada do forno (W)	25	25	2x25	2 x 25	25	25	2 x 25
Resistência de aquecimento (W)	-	-	Superior: 550 Inferior: 1050 Total: 1600	Superior: 550 Inferior: 1050 Total: 1600	1250	-	Superior: 550 Inferior: 1050 Total: 1600
Máx. Corrente de entrada (A)	abaixo de 0,5 (127 ou 220 V)	abaixo de 0,5 (127 ou 220 V)	12,6 (127 V) ou 7,3 (220 V)	12,6 (127 V) ou 7,3 (220 V)	10,17 (127 V) ou 5,87 (220 V)	abaixo de 0,5 (127 ou 220 V)	12,6 (127 V) ou 7,3 (220 V)
<b>Potência dos queimadores (GLP e GN)</b>							
Potência do queimador semi-rápido (kW)	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8
Potência do queimador rápido (kW)	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
Potência do queimador Duplchama (kW)	-	-	3	-	3	-	-
Potência do queimador Quadrchama (kW)	-	3,35 (GLP)/ 3,45 (GN)	-	3,35 (GLP)/ 3,45 (GN)	-	3,35 (GLP)/ 3,45 (GN)	3,35 (GLP)/ 3,45 (GN)
Potência do forno (kW)	2,40 (GLP)/ 2,33 (GN)	2,95 (GLP)/ 3,10 (GN)	2,40 (GLP)/ 2,33 (GN)	2,95 (GLP)/ 3,10 (GN)	BFS4GAR: 2,40 (GLP)/ 2,33 (GN) BYS4GAR: 2,32 (GLP)/ 2,25 (GN)	2,95 (GLP)/ 3,10 (GN)	2,95 (GLP)/ 3,10 (GN)
Pressão estática do gás GLP (kPa)*	2,75	2,75	2,75	2,75	2,75	2,75	2,75
Pressão estática do gás GN (kPa)*	1,96	1,96	1,96	1,96	1,96	1,96	1,96
Pressão dinâmica do gás GLP (kPa)**	1,96	1,96	1,96	1,96	1,96	1,96	1,96
Pressão dinâmica do gás GN (kPa)**	1,47	1,47	1,47	1,47	1,47	1,47	1,47

\*Pressão estática: no injetor

\*\*Pressão dinâmica: no injetor, com todos os queimadores ligados

## 9. Solucionando problemas .....



### **ATENÇÃO!**

#### **Se você sentir cheiro de gás:**

- Não acione os interruptores elétricos.
- Não ligue exaustor, ventilador ou qualquer tipo de aparelho.
- Não acenda qualquer tipo de chama.
- Feche o registro de gás junto ao botijão ou da rede de gás.
- Abra todas as portas e janelas para arejar o ambiente.
- Caso o problema não seja identificado e solucionado, contate a **Rede de Serviços Brastemp**.



## 10. Dicas práticas .....



Ocorrência	Procedimentos
O queimador não acende	Verifique: <ul style="list-style-type: none"><li>• Se o plugue do cabo de alimentação está conectado. No caso de incompatibilidade do plugue com a tomada, troque a tomada por uma adequada.</li><li>• Se o registro de gás junto ao botijão está aberto.</li><li>• Se o botijão está vazio ou se há gás na rede.</li><li>• Se os queimadores (bocas) ou o acendedor do queimador estão sujos ou molhados.</li><li>• O perfeito posicionamento das bocas de saída de gás junto aos acendedores dos queimadores.</li><li>• Se há falta de energia elétrica.</li></ul>
A chama está baixa e não aumenta	Verifique: <ul style="list-style-type: none"><li>• Se há chama em todos os furos.</li><li>• Se o gás do botijão está no fim ou se a torneira do registro não está aberta.</li></ul>
A chama está sujando as painelas	Verifique: <ul style="list-style-type: none"><li>• Se o gás do botijão está no fim.</li></ul>
A luz do forno não acende	Verifique: <ul style="list-style-type: none"><li>• Se há lâmpada no interior do forno.</li><li>• Se o plugue do cabo de alimentação está conectado. No caso de incompatibilidade do plugue com a tomada, troque a tomada por uma adequada.</li><li>• Se há mau contato na tomada ou se há falta de energia elétrica.</li><li>• Se a lâmpada está queimada.</li><li>• Se o fusível da instalação da sua casa está queimado ou se o disjuntor não desarmou.</li><li>• Se a lâmpada está de acordo com a tensão da rede</li></ul>
A chama se apaga de vez em quando	Verifique: <ul style="list-style-type: none"><li>• Se há corrente de ar na direção do fogão.</li><li>• Se todos os queimadores estão encaixados corretamente.</li><li>• Se o gás está acabando.</li></ul>



## 11. 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.

## 12. 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 traseira do fogão com o logotipo da Brastemp.

Acesse o site **www.brastemp.com.br** para ter acesso às informações atualizadas sobre a nossa rede de assistência técnica ou ligue no nosso Call Center: **3003-0099** (capitais e regiões metropolitanas) ou **0800-970-0999** (demais localidades).

Com isso, você terá fácil acesso à Assistência Técnica mais próxima de sua residência.



#### REDE DE SERVIÇOS BRASTEMP

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

## 13. 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:

- 90 dias - garantia legal;
- 9 últimos meses - garantia contratual, 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
Fogão	Manípulos, Botões, Queimadores, Capa dos Queimadores, Trempes (exceto de ferro fundido), Filtros, Puxadores e 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 Ma-

nual 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:

- Se o produto for bivolt: ATENÇÃO que a lâmpada instalada no produto é 127 V. Se sua tomada for 220 V, você precisará trocar a lâmpada por outra 220 V (40 watts, própria para fogões). A lâmpada 220 V não é fornecida gratuitamente;
- 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



**BRASTEMP**

Para agendar serviços de instalação e/ou reparo de 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.

Ligar para 3003-0099 (capitais e regiões metropolitanas) ou 0800-970-0999 (demais localidades).



Um Guia Rápido de Uso, presente na tampa do produto, complementa este Manual. As imagens deste Manual são meramente ilustrativas.

## **Serviço de Atendimento ao Consumidor Brastemp**

**Endereço para correspondência:**

**Rua Olympia Semeraro, 675**

**Bairro: Jardim Santa Emilia**

**CEP: 04183-901 São Paulo / SP**