

MANUAL DO CONSUMIDOR

The Brastemp logo is a dark, rounded rectangular shape with a white border. Inside, the word "BRASTEMP" is written in a bold, white, sans-serif font.

BRASTEMP

Fogões
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

☐	1. Segurança.....	4	☐	6.3.2 Acendimento superautomático (modelos duplo forno)	32
☐	2. Conhecendo seu fogão	6	☐	6.3.3 Acendimento manual (ou em caso de falta de energia elétrica)	33
☐	2.1 Ative! Forno Simples 4 bocas.....	6	☐	6.3.4 Instruções de segurança no uso do forno.....	34
☐	2.2 Ative! Forno Simples 4 e 5 bocas.....	7	☐	6.3.5 Usando o forno a gás	34
☐	2.3 Ative! Forno Duplo 4 ou 5 bocas.....	8	☐	6.4 Ligando o grill elétrico (modelos forno simples)	35
☐	3. Identificando seu fogão ...	10	☐	6.5 Forno elétrico (modelos duplo forno)	35
☐	4. Instalando seu fogão.....	12	☐	6.5.1 Painel de controle do forno elétrico	35
☐	4.1 Condições de instalação	12	☐	6.5.2 Instruções de segurança no uso do forno elétrico.....	36
☐	4.2 Condições para a instalação do gás	13	☐	6.6 Dicas de operação	37
☐	4.3 Condições para a instalação elétrica.....	13	☐	6.7 Manutenção e limpeza do forno..	37
☐	4.4 Pés reguláveis.....	14	☐	6.7.1 Limpeza do forno	37
☐	4.4.1 Nivelando seu fogão	14	☐	6.7.2 Limpeza do grill no forno elétrico	38
☐	4.5 Instruções para a instalação de fogão convencional (piso).....	14	☐	6.7.3 Limpeza da porta do forno	38
☐	4.5.1 Instalação com gás botijão (GLP).....	16	☐	6.7.4 Limpeza das prateleiras deslizantes automáticas	39
☐	4.5.2 Instalação com gás encanado (GLP, GN)	17	☐	6.7.5 Limpeza do painel eletrônico	41
☐	4.6 Instruções para a instalação de fogão de embutir	19	☐	6.8 Instalando e trocando a lâmpada do forno	41
☐	4.6.1 Dimensões do nicho/gabinete.....	19	☐	6.9 Posicionamento do chão móvel ..	41
☐	4.6.2 Posição da tomada elétrica.	21	☐	7. Painel digital	42
☐	4.6.3 Ponto de saída de gás e registro	21	☐	7.1 Painel digital (modelos forno simples)	42
☐	4.6.4 Instalação com gás botijão (GLP) ou gás encanado (GLP/GN).....	23	☐	7.2 Painel digital (modelos duplo forno)	43
☐	5. Mesa	25	☐	7.2.1 Painel do forno elétrico	43
☐	5.1 Tampa de vidro	25	☐	7.2.2 Usando o forno elétrico	44
☐	5.2 Manipulos removíveis.....	25	☐	7.2.3 Luz forno Elétrico e Forno gás	48
☐	5.3 Acendendo os queimadores da mesa (acendimento automático ou superautomático).	25	☐	8. Especificações técnicas	49
☐	5.4 Manutenção e limpeza da mesa ..	27	☐	9. Solucionando problemas..	51
☐	5.5 Cuidados com as painéis	30	☐	10. Dicas práticas	51
☐	6. Forno.....	31	☐	11. Questões ambientais	52
☐	6.1 Iluminação	31	☐	12. Fale com a Brastemp	52
☐	6.2 Forno a gás com Válvula de Segurança	31	☐	13. Termo de garantia	53
☐	6.3 Acendendo o forno a gás.....	31			
	6.3.1 Acendimento automático (modelos forno simples).....	32			

1. Segurança



Instruções importantes de segurança

A sua segurança e a de terceiros é muito importante.

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



Este é o símbolo de alerta de segurança.

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

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



PERIGO

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



ADVERTÊNCIA

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

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

Itens de segurança

- 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 não brinquem 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 fálscia.
- 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 Ative! Forno Simple 4 bocas



1. Grafismos no tampão de vidro: dicas rápidas para facilitar seu dia-a-dia.
2. Flat top:
 - A) Design inspirado nos cooktops, sem frestas ou ondulações. mais bonito e fácil de limpar.
 - B) Grades individuais de ferro fundido.
3. Queimador duplachim.
4. Manípulos removíveis.
5. Interface Touch com timer digital: o controle das principais funções, inclusive tempos de preparo dos pratos em apenas um toque.
6. Grill elétrico: perfeito para gratinar e dourar. Seus pratos ainda mais bonitos e saborosos.
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.

2.2 Ative! Forno Simples 4 e 5 bocas



BFS4VAR



BFS5VAB

1. Top Glass:
A) mesa de vidro inspirada na tendência dos cooktops.
B) Grades individuais de ferro fundido.
2. Quadrichama: tecnologia que libera a chama por 4 lados diferentes do queimador. Cozimento mais uniforme e mais potência.
3. Queimador duplachimado.
4. Manipulos removíveis.
5. Interface Touch com timer digital: o controle das principais funções, inclusive tempos de preparo dos pratos em apenas um toque.
6. Grill elétrico: perfeito para gratinar e dourar. Seus pratos ainda mais bonitos e saborosos.
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.

2.3 Ative! Forno Duplo 4 ou 5 bocas



BFD4VAR



BFD5VAR

1. Top Glass:
A) Mesa de vidro inspirada na tendência dos cooktops.
B) Grades individuais de ferro fundido.
2. Quadrichama: tecnologia que libera a chama por 4 lados diferentes do queimador. Cozimento mais uniforme e mais potência.
3. Queimador Duplachama.
4. Manípulos removíveis.
5. Interface Touch com timer digital: o controle das principais funções, inclusive tempos de preparo dos pratos em apenas um toque.
Receitas pré-programadas: lasanha, pizza e pão de queijo agora muito mais fáceis.
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. Duplo Forno (elétrico / gás): muito mais praticidade e economia de tempo; prepara duas refeições ao mesmo tempo sem misturar cheiros.
9. Porta com vidro panorâmico: design e modernidade com porta total em vidro.



Top Glass: mesa em vidro + trempes individuais de ferro fundido



Display LED na mesa com timer digital e receitas pré-programadas



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



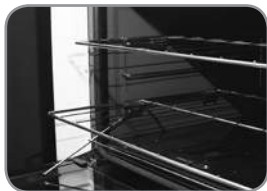
Iluminação no forno



Grill elétrico



Forno elétrico com controle eletrônico



Prateleiras deslizantes

3. Identificando seu fogão

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

Modelo	BFS4DAR	BYS4DAR	BFS4VAR	BFD4VAR	BFS5VAB/ AR	BYS5VAR	BFD5VAR
Família							
Ative!							
Cor	Inox	Inox	Inox	Inox	Branco/Inox	Inox	Inox
Piso/Embutir	Piso	Embutir	Piso	Piso	Piso	Embutir	Piso
Mesa							
Bocas	4	4	4	4	5	5	5
Duplachama	1	1	1	1	-	-	-
Quadrichama	-	-	-	-	1	1	1
Queimador rápido	1	1	1	1	2	2	2
Queimador semi-rápido	2	2	2	2	2	2	2
Acabamento capa queimador (espalhador)	Fosco	Fosco	Fosco	Fosco	Fosco	Fosco	Fosco
Console	-	-	Alumínio pintado	Alumínio pintado	Alumínio pintado	Alumínio pintado	Alumínio pintado
Acabamento da Mesa	Escovado	Escovado	Vidro	Vidro	Vidro	Vidro	Vidro
Trepes	Individuais	Individuais	Individuais	Individuais	Individuais	Individuais	Individuais
Material trepes	Ferro fundido	Ferro fundido	Ferro fundido	Ferro fundido	Ferro fundido	Ferro fundido	Ferro fundido
Tampão de vidro	Sim	Sim	Não	Não	Não	Não	Não
Forno							
Número de cavidades	1	1	1	2	1	1	2
Puxador	Alumínio	Alumínio	Alumínio	Alumínio	Alumínio	Alumínio	Alumínio
Acabamento puxador	Escovado anodizado	Escovado anodizado	Escovado anodizado	Escovado anodizado	Escovado anodizado	Escovado anodizado	Escovado anodizado
Cavidade a Gás							
Acendimento	Automático na eletrônica	Automático na eletrônica	Automático na eletrônica	Superautomático	Automático na eletrônica	Automático na eletrônica	Superautomático
Prateleira	1 deslizante + 1 autodeslizante	1 deslizante + 1 autodeslizante	1 deslizante + 1 autodeslizante	1 deslizante + 1 autodeslizante	1 deslizante + 1 autodeslizante	1 deslizante + 1 autodeslizante	1 deslizante + 1 autodeslizante
Luz no forno	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Grill elétrico	Sim	Sim	-	-	Sim	Sim	-

Modelo	BFS4DAR	BYS4DAR	BFS4VAR	BFD4VAR	BFS5VAB/ AR	BYS5VAR	BFD5VAR
Cavidade Elétrica							
Prateleira forno elétrico	-	-	-	1 deslizante	-	-	1 deslizante
Luz no forno	-	-	-	Sim	-	-	Sim
Controle	-	-	-	Digital	-	-	Digital
Eletrônica							
Cor do display	Branco	Branco	-	Branco	Branco	Branco	Branco
Tipo de interação (botão, touch)	Teclas touch	Teclas touch	-	Teclas touch	Teclas touch	Teclas touch	Teclas touch
Acendimento da luz	Sim	Sim	-	Sim	Sim	Sim	Sim
Acendimento automático	Sim	Sim	-	Sim	Sim	Sim	Sim
Trava do painel	Sim	Sim	-	Sim	Sim	Sim	Sim
Desligar forno elétrico ao final da programação	-	-	-	Sim	-	-	Sim
Controle da temperatura do forno elétrico	-	-	-	Sim	-	-	Sim
Teclas de receitas pré-programadas: lasanha, pão de queijo e pizza	-	-	-	Sim	-	-	Sim
Manter aquecido	-	-	-	Sim	-	-	Sim
Controle acionamento resistências	-	-	-	Manter aquecido, gratinar, assar e assar delicado	-	-	Manter aquecido, gratinar, assar e assar delicado
Porta							
Acabamento externo	Vidro serigrafado espelhado	Vidro serigrafado espelhado	Vidro serigrafado espelhado	Vidro serigrafado espelhado	Vidro serigrafado preto/espelhado	Vidro serigrafado espelhado	Vidro serigrafado espelhado
Acabamento interno	Vidro	Vidro	Vidro	Vidro	Vidro	Vidro	Vidro
Visualização	Total	Total	Total	Total	Total	Total	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 primeira instalação 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 21)
- Localização do ponto de saída de gás (veja página 21)
- Nicho/gabinete onde será instalado o fogão (somente modelos de embutir) (veja página 19)
- 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 é gratuita, desde que seja realizada no período de 90 dias.

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 disponíveis no quadro de distribuição de energia 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



- Desligue o disjuntor ou retire o plugue da tomada antes de efetuar qualquer manutenção no produto.
- Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.
- Não remova o fio de aterramento.
- Não quebre o pino de aterramento do plugue.
- Ligue o fio de aterramento a um fio terra efetivo.
- Não use adaptadores ou T's.
- Não use extensões.
- Não seguir estas instruções pode trazer risco de vida, 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.

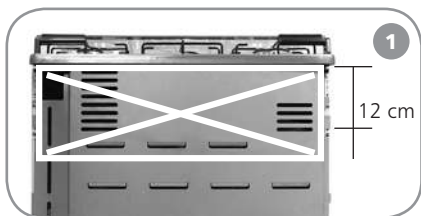
ATENÇÃO!

- 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 sóculos (bases 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”).



ATENÇÃO!

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



ATENÇÃO!

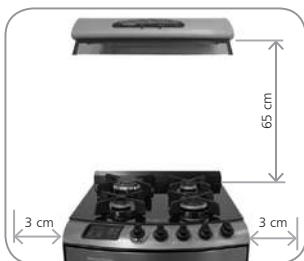
- Certifique-se de desenrolar totalmente o cabo de força do fogão. Não é recomendável que os fios sejam passados pela parte traseira do fogão, indicada na figura 2.
- Caso não seja possível a instalação do produto sem passar o cabo de alimentação pela parte traseira, um cabo especial poderá ser instalado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

⚠ ADVERTÊNCIA



Risco de Incêndio

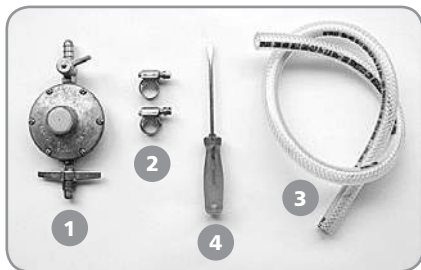
- Utilize sempre mangueiras e reguladores de pressão certificados pelo INMETRO.
- Verifique as validades das mangueiras e reguladores de pressão e substitua-os se necessário.
- Fixe e aperte adequadamente todas as conexões de gás durante a instalação.
- Instale o Fogão de acordo com as especificações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



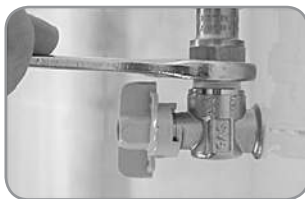
2. Faça a fixação com auxílio de duas chaves de boca.



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 à 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 à primeira instalação gratuita, 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** (neste caso a reinstalação não será gratuita).

ATENÇÃO!

- A INSTALAÇÃO DOS MODELOS DE EMBUTIR DEVE SER FEITA PELA Rede de Serviços Brastemp. A primeira instalação é gratuita (exceto as peças relacionadas na pág. 16 - 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

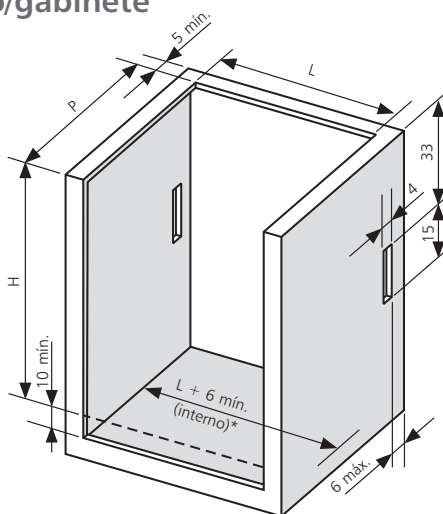
Verifique abaixo as dimensões do modelo escolhido.

Modelo 4 bocas

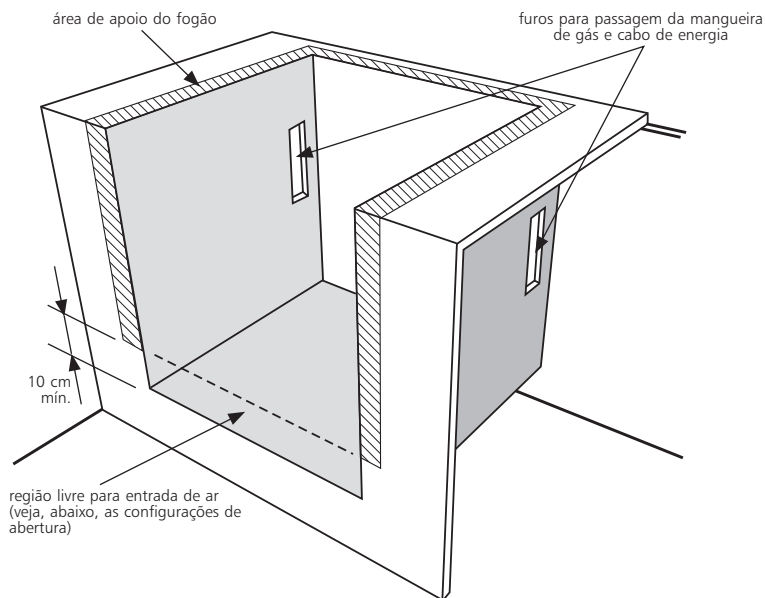
Largura (L)	57,9 cm
Altura (H)	70,3 cm
Profundidade (P)	56,2 cm

Modelo 5 ou 6 bocas

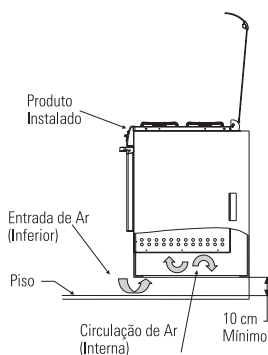
Largura (L)	78 cm
Altura (H)	70,3 cm
Profundidade (P)	56,2 cm



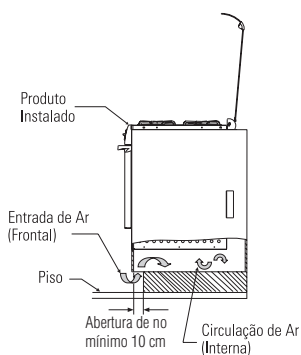
* Esta dimensão é importante para garantir um afastamento mínimo e simétrico entre a parede do móvel e o produto.



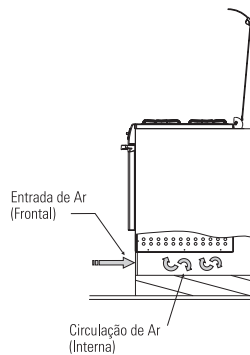
Os queimadores do forno necessitam de ar para seu correto funcionamento, portanto é necessário que o local de instalação proporcione aberturas na região inferior, verifique dentre as configurações de abertura de acordo com as figuras abaixo a melhor que se adapta ao seu móvel.



Nicho/Gabinete suspenso



Nicho/Gabinete de alvenaria

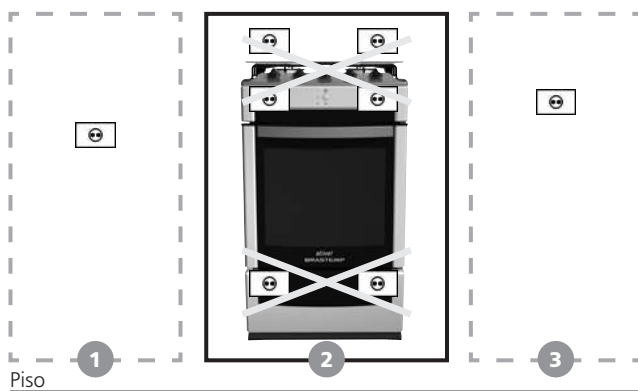


Nicho/Gabinete de fórmica rente a pia

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.

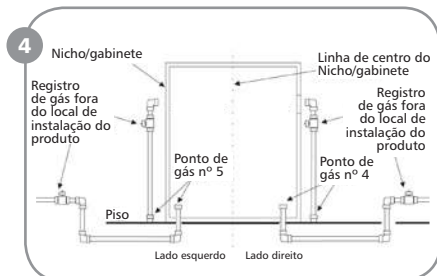
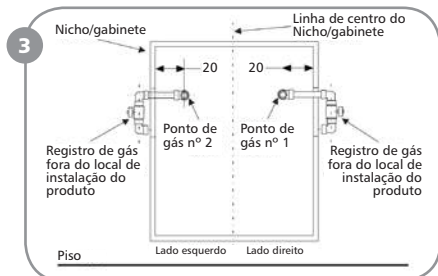
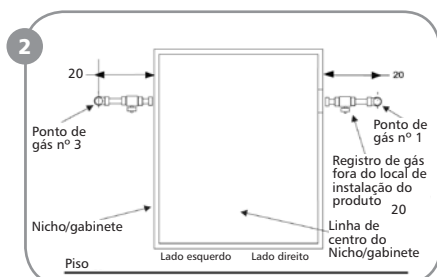
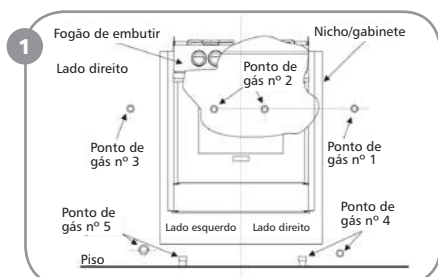
4.6.3 Ponto de saída de gás e registro

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:

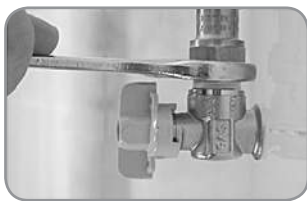


1. Rosqueie a mangueira metálica no regulador de pressão com o auxílio de duas chaves de boca. Utilize pasta vedante.



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.

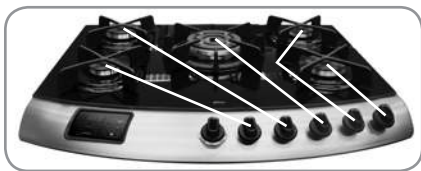
5.2 Manípulos removíveis



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 ou superautomático)

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. **a) Modelos duplo forno:** Pressione e gire lentamente o manípulo no sentido anti-horário (para a esquerda) até ouvir o som da faísca. Mantenha o manípulo pressionado até que a chama acenda.



- b) Modelos forno simples:** Pressione e gire lentamente o manípulo no sentido anti-horário (para a esquerda) até a posição de chama máxima.

Toque a tecla de acendimento até que a chama acenda.



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.

ATENÇÃO!

- Antes de ligar a tecla de acendimento, 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!

- Antes de iniciar a limpeza, certifique-se de que o painel está travado, conforme procedimento descrito na página 46.
- 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.
- Se a superfície da mesa de vidro estiver quebrada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- 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 vidro 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 isto 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.
 - Nunca mergulhe os queimadores e capas ainda quentes em água fria, pois podem ser danificados pelo choque térmico.
 - Nunca jogue os queimadores na pia ou os deixe cair no chão, pois o impacto pode deformá-los.
 - 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.



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.

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.



ERRADO



ERRADO



CERTO

- Sempre centralize as panelas sobre as grades (trempes).
- Nunca permita que as panelas ou recipientes fiquem muito próximos dos manípulos para permitir seu manuseio e evitar que aqueçam excessivamente. Mantenha sempre uma distância mínima de 2 cm, conforme a figura.



6. Forno



6.1 Iluminação

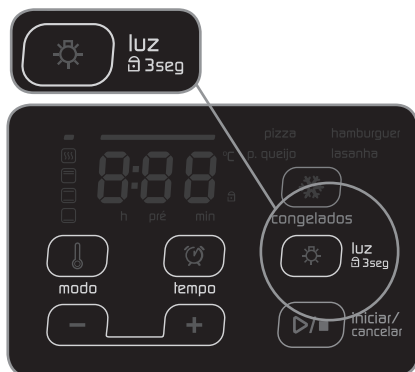
A iluminação do seu forno é acionada no controle eletrônico. Para os modelos duplo forno, a tecla de luz aciona a iluminação simultânea dos dois fornos.

Utilize somente lâmpadas de 25 W, com rosca E14 ou do tipo G9, 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 40.

Modelo forno simples



Modelo forno duplo



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.

6.3.1 Acendimento automático (modelos forno simples)



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 a tecla de acendimento no display (estrela) e ao mesmo tempo pressione o manípulo do forno.
3. Assim que a chama acender, mantenha o manípulo pressionado por mais 10 segundos, para que a chama permaneça acesa. Certifique-se de que a mesma encontra-se acesa antes de fechar a porta do forno.
4. 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.
5. Coloque o alimento para assar, e 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.

6.3.2 Acendimento superautomático (modelos duplo forno)

1. Com a porta do forno aberta, pressione e gire o manípulo do forno no sentido anti-horário (para a esquerda) até ouvir o som da faísca.
2. Mantenha o manípulo pressionado nesta posição até a chama acender. Ela acenderá automaticamente.
3. Assim que a chama acender, mantenha o manípulo pressionado por mais 10 segundos, para que a chama permaneça acesa. Certifique-se de que a mesma encontra-se acesa antes de fechar a porta do forno.
4. 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.
5. Coloque o alimento para assar, e 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.

6.3.3 Acendimento manual (ou em caso de falta de energia elétrica)



1. Com a porta do forno aberta, gire o manípulo do forno no sentido anti-horário (para a esquerda);



2. Acenda o fósforo;

3. Pressione o manípulo do forno e solte o palito dentro do furo de acendimento, localizado na parte da frente do chão do forno. O gás só é liberado quando o manípulo é pressionado;
4. Assim que a chama acender, mantenha o manípulo pressionado por mais 10 segundos, para que a chama permaneça acesa. Certifique-se de que a mesma encontra-se acesa antes de fechar a porta do forno;
5. 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;
6. Coloque o alimento para assar, e 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.

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.

6.3.4 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.
- Não deixe de usar luvas térmicas ao manusear utensílios quentes.
- 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.

6.3.5 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.

6.4 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)

6.5.1 Painel de controle do forno elétrico

O seu forno elétrico (cavidade superior) de seu fogão é controlado através do painel eletrônico. Familiarize-se com as teclas e os símbolos do painel lendo o capítulo 7: Painel digital (veja página 42).

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 podem ser ligados simultaneamente.
- O forno superior é indicado para preparos de 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.

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 desaparecerá.
- Não deixe de usar luvas térmicas ao manusear alimentos quentes.
- 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.
- Use luvas de cozinha para retirar bandejas e acessórios quando o forno estiver quente.
- 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.
- Não utilize alimentos e utensílios metálicos que, por serem grandes demais encostem nas paredes, porta ou resistência elétrica do produto.

6.6 Dicas de operação

Cuidados com o uso do forno e forno elétrico

- 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, gás e melhora a qualidade do assado.

6.7 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 16 – 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.

6.7.1 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.
- 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.

6.7.2 Limpeza do grill no forno elétrico

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.

6.7.3 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.



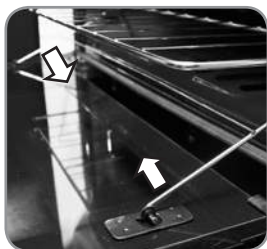
3. Remova o vidro cuidadosamente, movimentando-o conforme a imagem acima.

Montando os vidros da porta

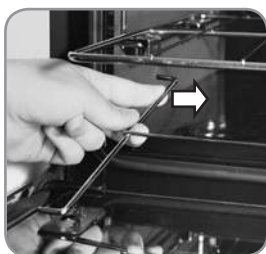
- 1.** Segurando a porta na parada intermediária, encaixe cuidadosamente o vidro interno. Pelas alças laterais, deslize o vidro interno pela canaleta até encaixar completamente.
- 2.** Feche a trava do vidro, certificando-se de que ela está travada.

6.7.4 Limpeza das prateleiras deslizantes automáticas

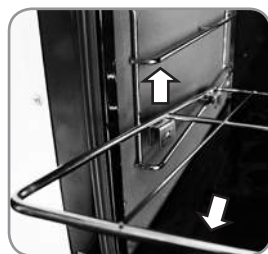
Retirando as prateleiras



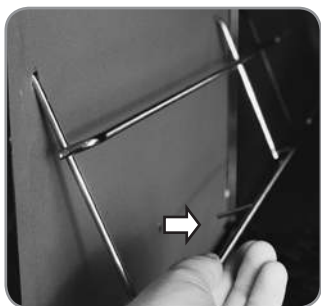
1. Abra a porta do forno e pressione as hastes da prateleira para dentro, conforme figura, para que as mesmas se soltem da porta.



2. Desencaixe a outra ponta das hastes da prateleira inferior e 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 dentro 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 frontal e traseiro nos furos da lateral e o pino inferior no furo central.



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 deslizantes, 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.

6.7.5 Limpeza do painel eletrônico

O painel eletrônico deve ser limpo com pano levemente úmido e sabão neutro. Não despeje líquido sobre a tela. Não aplique força excessiva, passe o pano úmido mais vezes se necessário e não use produtos abrasivos para limpeza.

6.8 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.



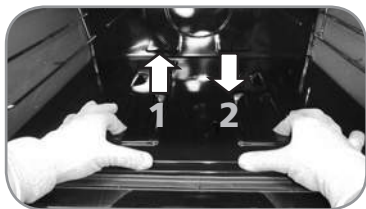
1. Feche o registro do gás, desligue o fogão da tomada elétrica e certifique-se de que o botão Dupla Função esteja na posição “desligado”.
2. Gire o protetor da lâmpada no sentido anti-horário até soltá-lo completamente.
3. Para lâmpadas do tipo G9 puxe e remova a lâmpada; para lâmpadas do tipo E14 desrosqueie 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 51.

6.9 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. Painel digital.....

7.1 Painel digital (modelos forno simples)



1. **Visor** da contagem de tempo.
2. Tecla **-/+**: com o display em modo de espera, use para ajuste do tempo.
3. Tecla **cancelar**: para cancelar a contagem de tempo ou entrar em modo de espera.
4. Tecla **iniciar**: para começar a contagem de tempo.
5. Tecla **travar**: mantenha pressionada por 3 segundos para travar ou destravar o controle eletrônico (apenas a tecla de acendimento permanecerá destravada).
6. Tecla **luz**: para acender e apagar a luz do forno.
7. Tecla **acendimento**: para acender os queimadores de mesa ou forno (veja capítulo 6.3.1).

7.2 Painel digital (modelos duplo forno)

7.2.1 Painel do forno elétrico

O seu fogão possui funções eletrônicas especialmente desenvolvidas para controlar o forno elétrico. Para entender melhor o funcionamento de como ativar as funções, familiarize-se com as teclas e os símbolos do painel digital.



1. Tecla **iniciar/cancelar**: para iniciar ou cancelar uma programação do forno.
2. Tecla **luz/trava painel**: para acender e apagar a luz dos fornos superior e inferior e travar o painel eletrônico.
3. Tecla **congelados**: seleção das funções congelados (lasanha, pizza e p. queijo).
4. Tecla **modo**: seleção de modo de assamento desejado.
5. Tecla **tempo**: para ajuste do tempo.
6. Teclas **-/+**: para alterar tempo e temperatura.
7. **Visor** das funções programadas.

7.2.2 Usando o forno elétrico

Selecionando o modo de assamento

O forno elétrico do seu fogão possui quatro modos de funcionamento para melhor atender suas necessidades.

Modo manter aquecido:



Indicado para manter os alimentos aquecidos. Recomenda-se utilizar o tempo máximo de uma hora para evitar o ressecamento do alimento. Utilize a prateleira no nível inferior.

Para selecionar este modo siga os seguintes passos:



1. Pressione a tecla **modo** até a função **manter aquecido**  acender.



2. No visor aparecerá tempo "0:00", selecione o tempo desejado utilizando as teclas **+** e **-**. Ao final do tempo selecionado o forno desligará automaticamente.



3. Pressione a tecla **iniciar/cancelar** para começar a função e caso seja necessário desligar antes do tempo programado pressione novamente a tecla **iniciar/cancelar**.

Modo Gratar:



Indicado para gratinar massas e legumes, tostar pães e também finalizar preparos dourando pedaços de carne e de frango. Para alimentos de menor espessura utilize a prateleira no nível superior.

Para selecionar este modo siga os seguintes passos:



1. Pressione a tecla **modo** até a função **gratinar**  acender.



2. No visor aparecerá tempo "0:00", selecione o tempo desejado utilizando as teclas **+** e **-**. Ao final do tempo selecionado o forno desligará automaticamente.



3. Pressione a tecla **iniciar/cancelar** para começar a função e caso seja necessário desligar antes do tempo programado pressione novamente a tecla **iniciar/cancelar**.

IMPORTANTE

- O tempo máximo de funcionamento do Modo Gratinar é 20 minutos, após este tempo a função desliga automaticamente.
- Neste Modo o aquecimento do alimento ocorre muito rapidamente, recomenda-se tempos baixos e com total supervisão.

Modo Assar:



Indicado para a maioria dos assados como massas, carnes de baixa espessura, pedaços de frango, peixes, pão de queijo e pizza.

Para selecionar este modo siga os seguintes passos:



1. Toque na tecla **modo** até a função **assar**  acender.



2. No visor aparecerá a temperatura 180 °C, para modificá-la utilize as teclas + e -.



3. Em seguida, selecione o tempo de assamento desejado tocando a tecla **tempo** e em seguida as teclas + e - para programar o tempo. Ao final do tempo selecionado o forno desligará automaticamente. Neste modo de assamento a programação do tempo é opcional, o forno elétrico pode ser utilizado sem a programação de um tempo específico de cozimento. Neste caso, desligue o forno manualmente quando o ponto desejado de cozimento for atingido.



4. Toque na tecla **iniciar/cancelar** para começar a função e caso seja necessário desligar antes do tempo programado pressione novamente a tecla **iniciar/cancelar**.

Modo Assar delicado:



Indicado para o assamento de alimentos mais delicados como legumes em camadas e alguns tipos de tortas e bolos.

Para selecionar este modo siga os seguintes passos:



1. Toque na tecla **modo** até a função **assar delicado**  acender.



2. No visor aparecerá a temperatura 180 °C, para modificá-la utilize as teclas + e -.



3. Em seguida, selecione o tempo de assamento desejado tocando a tecla **tempo** e em seguida as teclas **+** e **-** para programar o tempo. Ao final do tempo selecionado o forno desligará automaticamente. Neste modo de assamento a programação do tempo é opcional, o forno elétrico pode ser utilizado sem a programação de um tempo específico de cozimento. Neste caso, desligue o forno manualmente quando o ponto desejado de cozimento for atingido.



4. Pressione a tecla **iniciar/cancelar** para começar e caso seja necessário desligar antes do tempo programado pressione novamente a tecla **iniciar/cancelar**.

Função Congelados

Seu forno possui teclas pré-programadas para o preparo de pizza, pão de queijo e lasanha congelados de forma prática, sem necessidade de programação manual. Posicione a lasanha e o pão de queijo no nível superior da prateleira. Pizzas devem ser preparadas no nível inferior. O tempo de preparo é referente a uma pizza de 460 g, uma lasanha de 650 g e a 16 unidades de pão de queijo congelado de, aproximadamente, 25 g cada. Os resultados de cozimento podem variar de acordo com a tensão da rede elétrica, fabricante do alimento e gosto pessoal.



1. Toque na tecla **congelados**. Sequencialmente, as palavras lasanha, pizza e pão de queijo acenderão.



2. A temperatura e o tempo de preparo para cada alimento congelado já estão pré-programados. Caso deseje alterar o tempo de cozimento, utilize as teclas **+** e **-**.



3. Para iniciar, toque na tecla **iniciar/cancelar**. Se desejar cancelar a programação antes do fim do tempo programado, toque novamente na tecla **iniciar/cancelar**.

Função Trava painel

A função **trava painel** é ideal para evitar o acionamento involuntário da funções.



1. Para acioná-lo, mantenha a tecla **luz/3seg** pressionada por 3 segundos. O símbolo  ficará aceso no painel.
2. Para cancelar a função, toque novamente na tecla **luz/3seg**.

IMPORTANTE

Com a tecla **trava painel** acionada, as funções de **iniciar** e **cancelar** ainda poderão ser acionadas.

Abaixo algumas sugestões de preparo, níveis de prateleira, tempos e temperaturas, que podem variar de acordo com a quantidade de alimento e gosto do consumidor.

Alimento	Função	Posição da Prateleira	Temperatura de Assamento	Tempo de Assamento	Sugestão de Assadeira	Dicas
File Mignon 500 g	 Assar	Inferior	220 °C	45 min	Assadeira Teflon (33 x 24 cm)	Usar papel alumínio no início do assamento e retirar na metade do tempo.
Salmão 500 g	 Assar	Inferior	220 °C	15 min	Assadeira Teflon (33 x 24 cm)	Usar papel alumínio durante todo o assamento.
Torta de pão 4 porções	 Assar	Superior	200 °C	15 min	Refratário (21 x 21 cm)	
Filé de Frango em Camadas 1 kg	 Assar	Inferior	230 °C	40 min	Refratário (21 x 21 cm)	Usar papel alumínio no início do assamento e retirar após 25 minutos.
Bruschetta 4 porções	 Assar	Inferior	200 °C	10 min	Assadeira Teflon (33 x 24 cm)	
Cookies 20 unidades	 Assar	Inferior	170 °C	15 min	Assadeira Teflon (33 x 24 cm)	
Bife a Role 4 porções	 Assar	Inferior	220 °C	35 min	Refratário (30 x 19 cm)	Usar papel alumínio no início do assamento e retirar após 25 minutos.
Torta de Frutas Secas 8 porções	 Assar	Inferior	200 °C	30 min	Assadeira com fundo removível (d=23 cm)	Cozimento da massa entre 5 e 10 minutos. Cozimento com recheio entre 20 e 25 minutos.

Alimento	Função	Posição da Prateleira	Temperatura de Assamento	Tempo de Assamento	Sugestão de Assadeira	Dicas
Quiche 6 porções	 Assar	Inferior	200 °C	40 min	Assadeira com fundo removível (d=23 cm)	Cozimento da massa entre 15 e 20 minutos. Cozimento com recheio entre 20 e 25 minutos.
Pudim de Pão 8 porções	 Assar Delicado	Inferior	220 °C	15 min	Assadeira Alumínio A2 (33 x 24 cm)	Finalizar o preparo por mais 5 a 10 minutos na função Assar.
Legumes em Camadas ao Forno 4 porções	 Assar Delicado	Inferior	210 °C	15 min	Refratário (30 x 19 cm)	
Torta de Liquidificador 8 porções	 Assar Delicado	Inferior	200 °C	35 min	Assadeira Redonda (d= 20 cm)	

* Os tempos de assamento são uma referência para as quantidades indicadas.

7.2.3 Luz forno Elétrico e Forno gás



Para visualizar seus preparos sem precisar abrir a porta do forno, toque na tecla **luz/3seg**. Esta ligará a luz do forno superior (elétrico) e inferior (a gás) simultaneamente. Toque sobre a tecla uma vez para ligar e outra vez para desligar a luz dos fornos.

8. Especificações técnicas

Família	Ative!			
Modelo	BFS4DAR	BYS4DAR	BFS4VAR	BFD4VAR
Tipo	Piso	Embutir	Piso	Piso
Cor	Inox	Inox	Inox	Inox
Características técnicas				
Dimensões com embalagem (L x A x P) (cm)	63,2x98,3x73,7	69,2x83,2x75,1	63,2x98,3x73,7	63,2x98,3x73,7
Dimensões sem embalagem (L x A x P) (cm)	56x96,6x69	60,7x77,5x69	56x96,6x69	56x96,6x69
Peso com embalagem (kg)	33	33	33	33
Peso sem embalagem (kg)	32	32	32	32
Volume do forno (litros)	65	65	65	65
Volume do forno auxiliar (litros)	-	-	-	39
Área útil da prateleira (cm²)	1670	1670	1670	1670
Características elétricas				
Tensão de entrada (V)	127 ou 220 (monovolt)	127 ou 220 (monovolt)	127/220	127 ou 220 (monovolt)
Frequência (Hz)	50/60	50/60	50/60	50/60
Lâmpada do forno (W)	25	25	25	2x25
Resistência de aquecimento (W)	1250	1250	-	1600
Máx. corrente de entrada (A)	10,17 (127 V) ou 5,87 (220 V)	10,17 (127 V) ou 5,87 (220 V)	10,17 (127 V) ou 5,87 (220 V)	13,12 (127 V) ou 7,57 (220 V)
Potência dos queimadores (GLP e GN)				
Potência do queimador semi-rápido (kW)	1,8	1,8	1,8	1,8
Potência do queimador rápido (kW)	2,5	2,5	2,5	2,5
Potência do queimador Duplachama (kW)	3	3	3	3
Potência do queimador Quadrichama (kW)	-	-	-	-
Potência do forno (kW)	2,40 (GLP)/ 2,33 (GN)	2,32 (GLP)/ 2,25 (GN)	2,40 (GLP)/ 2,33 (GN)	2,40 (GLP)/ 2,33 (GN)
Pressão estática do gás GLP (kPa)*	2,75	2,75	2,75	2,75
Pressão estática do gás GN (kPa)*	1,96	1,96	1,96	1,96
Pressão dinâmica do gás GLP (kPa)**	1,96	1,96	1,96	1,96
Pressão dinâmica do gás GN (kPa)**	1,47	1,47	1,47	1,47

*Pressão estática: no injetor

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

Família	Ative!		
Modelo	BFS5VAB/AR	BYS5VAR	BFD5VAR
Tipo	Piso	Embutir	Piso
Cor	Branco/inox	Inox	Inox
Características técnicas			
Dimensões com embalagem (L x A x P) (cm)	79,8x99,4x72	85,7x78,2x73,7	79,8x99,4x72
Dimensões sem embalagem (L x A x P) (cm)	76,1x96,2x69	80,8x77,1x69	76,1x96,2x69
Peso com embalagem (kg)	51,5	51,5	51,5
Peso sem embalagem (kg)	50	50	50
Volume do forno (litros)	96	96	96
Volume do forno auxiliar (litros)	-	-	39
Área útil da prateleira (cm²)	2520	2520	2520
Características elétricas			
Tensão de entrada (V)	127 ou 220 (monovolt)	127 ou 220 (monovolt)	127 ou 220 (monovolt)
Frequência (Hz)	50/60	50/60	50/60
Lâmpada do forno (W)	25	25	2x25
Resistência de aquecimento (W)	1250	1250	1600
Máx. corrente de entrada (A)	10,17 (127 V) ou 5,87 (220 V)	10,17 (127 V) ou 5,87 (220 V)	13,12 (127 V) ou 7,57 (220 V)
Potência dos queimadores (GLP e GN)			
Potência do queimador semi-rápido (kW)	1,8	1,8	1,8
Potência do queimador rápido (kW)	2,5	2,5	2,5
Potência do queimador Duplachama (kW)	-	-	-
Potência do queimador Quadrichama (kW)	3,35 (GLP)/ 3,45 (GN)	3,35 (GLP)/ 3,45 (GN)	3,35 (GLP)/ 3,45 (GN)
Potência do forno (kW)	2,95 (GLP)/ 3,10 (GN)	2,95 (GLP)/ 3,1 (GN)	2,95 (GLP)/ 3,1 (GN)
Pressão estática do gás GLP (kPa)*	2,75	2,75	2,75
Pressão estática do gás GN (kPa)*	1,96	1,96	1,96
Pressão dinâmica do gás GLP (kPa)**	1,96	1,96	1,96
Pressão dinâmica do gás GN (kPa)**	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: • Se o plugue do cabo de força está conectado. No caso de incompatibilidade do plugue com a tomada, troque a tomada por uma adequada. • Se o registro de gás junto ao botijão está aberto. • Se o botijão está vazio ou se há gás na rede. • Se os queimadores (bocas) ou o acendedor do queimador estão sujos ou molhados. • O perfeito posicionamento das bocas de saída de gás junto aos acendedores dos queimadores. • Se há falta de energia elétrica.
A chama está baixa e não aumenta	Verifique: • Se há chama em todos os furos. • Se o gás do botijão está no fim ou se a torneira do registro não está aberta.
A chama está sujando as painéis	Verifique: • Se o gás do botijão está no fim.
A luz do forno não acende	Verifique: • Se há lâmpada no interior do forno. • Se o plugue do cabo de força está conectado. No caso de incompatibilidade do plugue com a tomada, troque a tomada por uma adequada. • Se há mau contato na tomada ou se há falta de energia elétrica. • Se a lâmpada está queimada. • Se o fusível da instalação da sua casa está queimado ou se o disjuntor não desarmou. • Se a lâmpada está de acordo com a tensão da rede
A chama se apaga de vez em quando	Verifique: • Se há corrente de ar na direção do fogão. • Se todos os queimadores estão encaixados corretamente. • Se o gás está acabando.

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

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:

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

A garantia compreende a substituição de peças e mão-de-obra no reparo de defeitos devidamente constatados, pelo fabricante ou Rede de Serviços Brastemp, como sendo de fabricação. Durante o período de vigência da garantia, o produto terá os serviços da Rede de Serviços Brastemp. Apenas a Rede de Serviços Brastemp, a Whirlpool S.A., ou à quem ela indicar, serão responsáveis pela constatação de defeitos e execução de reparos dentro do prazo de garantia. Neste caso, se defeitos constatados durante o prazo de garantia forem de fabricação, o fabricante se obriga a trocar as peças e/ou assistir gratuitamente o seu produto a partir da data da chamada.

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

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

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

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

As garantias legal e/ou especial não cobrem:

- Despesas com a instalação do produto realizada pela Rede de Serviços Brastemp ou por pessoas ou empresas não credenciadas pela Whirlpool S.A., salvo os produtos com instalação gratuita informada no manual;
- Despesas decorrentes e consequentes de instalação de 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 e etc.;
- Serviços e/ou despesas de manutenção e/ou limpeza do produto;
- Falhas no funcionamento do produto decorrentes de insuficiência, interrupções, problemas ou falta no fornecimento de energia elétrica ou gás na residência, tais como: oscilações de energia elétrica superiores ao estabelecido no manual do consumidor e etc.;
- Falhas no funcionamento normal do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos, bem como decorrentes da ação de animais (insetos, roedores ou animais domésticos), ou ainda, decorrentes da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização;
- Transporte do produto até o local definitivo da instalação;
- Produtos ou peças que tenham sido danificados em consequência de remoção, manuseio, quedas ou atos pelo próprio consumidor ou por terceiros, bem como efeitos decorrentes de fato da natureza, tais como relâmpago, chuva inundação, etc.;

Importante:
NÃO NOS RESPONSABILIZAMOS POR

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

- Defeitos estéticos (produtos riscados ou amassados) ou com falta de peças internas ou externas de produtos vendidos no estado, saldo ou produtos de mostruário. Esses produtos têm garantia de 12 meses apenas para defeitos funcionais não discriminados na nota fiscal de compra do produto.
- Problemas de oxidação/ferrugem causados pelos seguintes fatores:
 - Instalação em ambientes de alta concentração salina tais como regiões litorâneas;
 - Instalações em ambientes onde o produto esteja exposto a outros produtos químicos ácidos ou alcalinos que possam agredir a pintura do mesmo;
 - Utilização de produtos químicos inadequados para limpeza.
- Despesas por processos de inspeção e diagnóstico, incluindo a taxa de visita do técnico, que determinem que a falha no produto foi causada por motivo não coberto por esta garantia;
- Chamados relacionados a orientação de uso de eletrodomésticos, cuja

explicação esteja presente no Manual de Instruções ou em Etiquetas Orientativas que acompanham o produto, serão cobrados dos consumidores.

A garantia especial não cobre:

- Deslocamentos para atendimentos de produtos instalados fora do município sede da Rede de Serviços Brastemp, o qual poderá cobrar taxa de locomoção do técnico, previamente aprovada pelo consumidor, conforme tabela de quilometragem informada pela Whirlpool S.A. – Unidade de Eletrodomésticos através do Serviço de Atendimento ao Consumidor (SAC);
- Todo e qualquer vício de fabricação aparente e de fácil constatação;
- Peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como botões de comando, puxadores, bem como, a mão-de-obra utilizada na aplicação das peças e as consequências advindas dessas ocorrências.

Considerações gerais:

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

A Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos reserva-se o direito de alterar características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos, sem aviso prévio. Este termo de garantia

é válido para produtos vendidos e instalados no território brasileiro. Para a sua tranquilidade, mantenha o Manual do Consumidor com este Termo de Garantia e Nota Fiscal de compra do produto em local seguro e de fácil acesso. ATENÇÃO: para usufruir da garantia, preserve e mantenha em sua posse, a Nota Fiscal de Compra do produto e o Termo de Garantia. Esses documentos precisam ser apresentados ao profissional autorizado quando acionado o atendimento.

Whirlpool S.A.

Unidade de Eletrodomésticos

Atendimento ao Consumidor:

Rua Olympia Semeraro, nº675

Jardim Santa Emilia – São Paulo/SP

CEP 04183-901 – Caixa postal 5171

Capitais e Regiões Metropolitanas,

Ligue: (11) 3003-0099

Demais localidades, ligue:

0800 970 0999



BRASTEMP

**Serviço de Atendimento
ao Consumidor Brastemp**

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