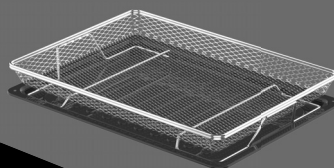


# Fogão a gás com função Air Fryer

## **BRASTEMP**



MANUAL DO CONSUMIDOR  
BFS5L

A Brastemp acredita que é possível transformar o ordinário em extraordinário. 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.

1. Segurança.....	3	7. Dados técnicos.....	22
1.1 Itens de segurança.....	3	7.1 Dimensões internas do forno.....	22
1.2 Dicas importantes.....	3	7.2 Especificações técnicas.....	22
2. Conhecendo seu fogão.....	4	8. Diagnóstico dos problemas mais frequentes.....	23
3. Identificando seu fogão.....	6	9. Dicas práticas.....	24
4. Instalando seu fogão.....	7	10. Questões ambientais.....	24
4.1 Condições de instalação.....	7	10.1 Embalagem.....	24
4.2 Montagem dos distanciadores traseiros.....	7	10.2 Produto.....	24
4.3 Condições para a instalação do gás.....	7	10.3 Descarte.....	24
4.4 Condições para a instalação elétrica.....	8	11. Fale com a Brastemp.....	24
4.5 Instruções para a instalação de fogão convencional (piso).....	8	12. Termo de garantia.....	25
5. Mesa.....	12		
5.1 Botões removíveis.....	12		
5.2 Montagem dos queimadores Turbo Chama.....	12		
5.3 Acendendo os queimadores da mesa.....	13		
5.4 Manutenção e limpeza da mesa do fogão.....	13		
5.5 Cuidados com as painéis.....	14		
6. Forno.....	15		
6.1 Iluminação.....	15		
6.2 Forno a gás com válvula de segurança.....	15		
6.3 Acendendo o forno a gás.....	15		
6.4 Manutenção e limpeza do forno.....	18		
6.5 Instalando e trocando a lâmpada do forno.....	21		
6.6 Posicionamento do chão móvel.....	21		

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/atendimento](http://www.brastemp.com.br/atendimento)**, 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).

As imagens deste Manual são meramente ilustrativas.

# 1 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.

### 1.1 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 pino central de aterramento do plugue.
- 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.
- Não recomendamos o uso de transformadores.

### 1.2 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 (trempes) do seu fogão e os queimadores estejam corretamente encaixados.
- Este aparelho não se destina a utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes a utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança. Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- Mantenha crianças longe do fogão enquanto estiver em uso ou após o uso enquanto estiver quente.
- 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.

#### **i** Importante:

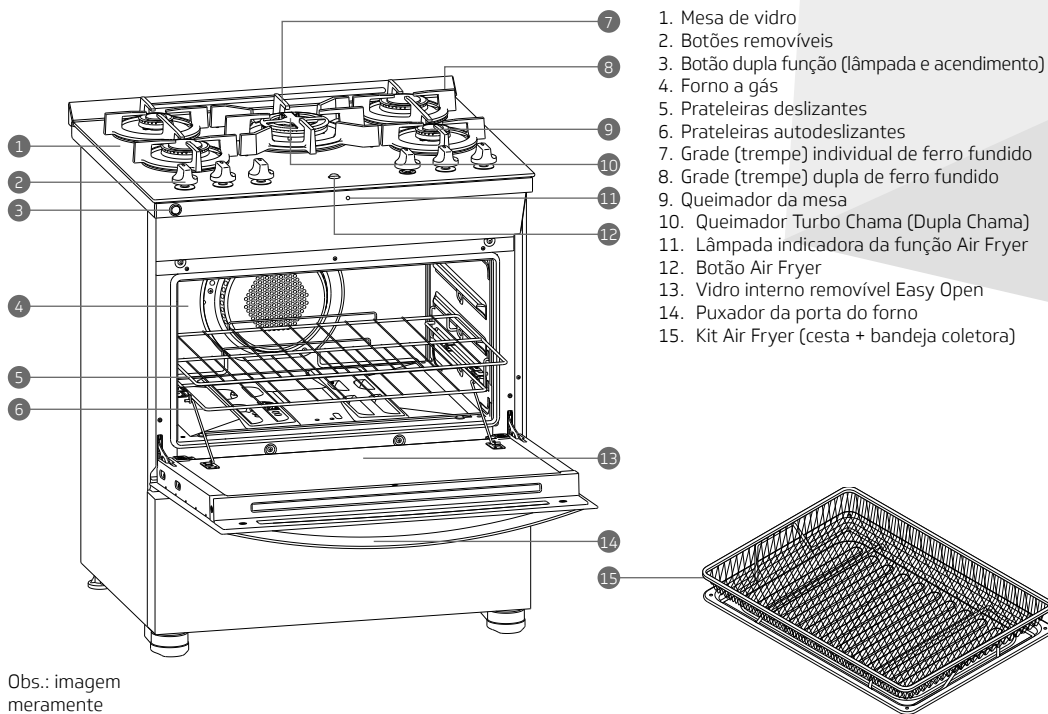
- Se você sentir cheiro de gás:
  - Não acione os interruptores elétricos.
  - Não ligue exaustor, ventilador ou qualquer aparelho.
  - Não acenda qualquer tipo de chama.
  - Feche o registro de gás, junto ao botijão ou da rede de gás.
  - Abra todas as portas e janelas para arejar o ambiente.
  - Caso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



FOGÃO MESA E FORNO A GÁS, 5 BOCAIS,  
MESA DE VIDRO, COM FUNÇÃO AIR FRYER  
BF55LAE – de piso na cor preto sólido

FOGÃO MESA E FORNO A GÁS, 5 BOCAIS,  
MESA DE VIDRO, COM FUNÇÃO AIR FRYER  
BF55LAP – de piso na cor black inox



Obs.: imagem  
meramente  
ilustrativa



Botão Dupla Função  
(lâmpada e acendimento fâisca)



Botão Air Fryer e  
lâmpada indicadora da função Air Fryer



Queimador Semi-rápido



Queimador Rápido



Queimador Turbo Chama (Dupla Chama)



Forno com função Air Fryer



Lâmpada do forno



Vidro interno removível Easy Open



Kit Air Fryer (cesta + bandeja)

Obs.: imagens meramente ilustrativas

# 3 Identificando seu fogão

<b>CARACTERÍSTICAS</b>	<b>BFSSLAE</b>	<b>BFSSLAP</b>
Mesa vidro	sim	sim
Fogão de piso	sim	sim
Fogão a gás	sim	sim
Grade (trempe) individual de ferro fundido	1	1
Grade (trempe) dupla de ferro fundido	2	2
Prateleiras autodeslizantes	1	1
Prateleiras deslizantes	1	1
Acendimento luz forno	sim	sim
Acendimento bocais - automático	sim	sim
Botões removíveis (manípulos)	sim	sim
Vidro interno removível Easy Open	sim	sim
Número de bocais	5	5
Queimador Turbo Chama (Dupla Chama)	1	1
Queimador Rápido	2	2
Queimador Semi-rápido	2	2
Kit Air Fryer (cesta e bandeja coletora)	sim	sim
Botão Air Fryer	sim	sim
Lâmpada indicadora da função Air Fryer	sim	sim

# 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).

Recomenda-se que a instalação deva ser feita pela Rede de Serviços Brastemp (as peças descritas no item “Peças que você deverá ter em mãos para instalar seu fogão” não são fornecidas junto com o produto e devem ser adquiridas por você). Antes de solicitar a instalação ou transformação da Rede de Serviços Brastemp, verifique se os itens abaixo estão de acordo com as condições especificadas neste manual:

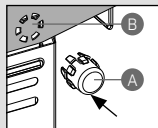
- Posição da tomada elétrica
- Gás para realizar testes funcionais
- O produto precisa estar no mesmo ambiente onde será transformado
- Caso a Rede de Serviços Brastemp constate que qualquer um dos pontos listados acima estejam fora do especificado, o produto não será instalado e será cobrada uma taxa de visita.

Retire todos os calços plásticos protetores e a película adesiva que estão coladas sobre a mesa, laterais e painéis 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.

## 4.2 MONTAGEM DOS DISTANCIADORES TRASEIROS

A Instalação dos distanciadores é OBRIGATORIA, pois os mesmos garantem a distância mínima entre a parte traseira do produto e a parede, proporcionando a performance correta. Para instalar, siga as instruções abaixo:

1. Encaixe os distanciadores **A** nos furos **B** e empurre no sentido da seta.



## 4.3 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 cha-

mar a Rede de Serviços Brastemp para fazer a conversão do fogão para o novo tipo de gás antes de proceder a instalação. A primeira conversão do seu produto será gratuita desde que realizada dentro do prazo de 365 dias a contar da data de emissão da nota fiscal.

### 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 botões estejam na posição “fechado”.
- Esteja atento às datas de validade do regulador de pressão, do botijão e da mangueira. Faça a substituição antes do vencimento do prazo de validade.

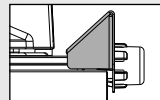
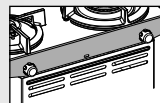
## ⚠ ADVERTÊNCIA

### 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.**

2. Verifique se os distanciadores estão bem fixados puxando-os levemente. Eles não podem ser removidos. Caso soltem facilmente, refaça a operação ou consulte a Rede de Serviços Brastemp.



#### 4.4 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 eletricista especializado para instalá-los. A instalação elétrica da residência deve estar de acordo com a NBR 5410. Não recomendamos o uso de transformadores.

**Nota:** A corrente elétrica da tomada pode ser de 10 A.

##### ATENÇÃO

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

## ⚠️ 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.

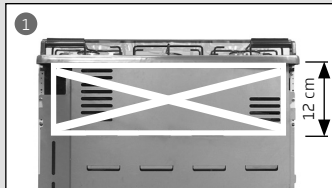
Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.

**Não seguir estas instruções pode resultar em morte, incêndio ou choque elétrico.**

#### 4.5 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 niveladores traseiros.
- Nunca instale o fogão em um piso de madeira, sintético, plástico, carpete etc.
- Não utilize mangueiras com núcleo de borrachas e revestimento metálico.



##### ATENÇÃO

Nunca passe a mangueira plástica de PVC pela região traseira do produto indicada na figura 1. Se for preciso passar por esta região, utilize mangueira metálica NBR 14177.



##### 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.
- O cabo que acompanha o produto possui 90 cm de comprimento. Caso a tomada esteja instalada mais distante da região permitida, utilize o cabo especial que possui comprimento de 2 metros e pode ser adquirido na Rede de Serviços Brastemp (este item não é gratuito). **Importante:** não é permitido cruzar o cordão de alimentação na região traseira do produto.

## ⚠️ ADVERTÊNCIA

### Risco de Fogo



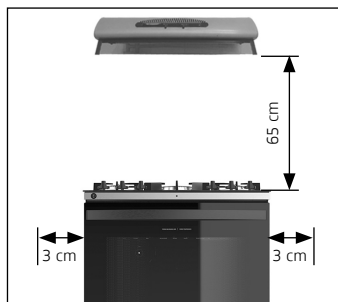
Utilize sempre mangueiras e reguladores de pressão certificados pelo INMETRO. Verifique as validades das mangueiras e reguladores de pressão e substitua-os se necessário.

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.**



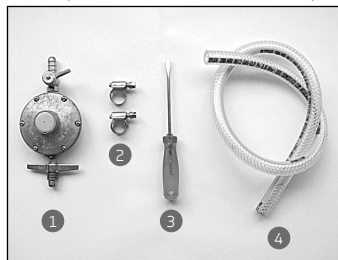
#### 4.5.1 LOCAL DE INSTALAÇÃO



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).

#### 4.5.2 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).

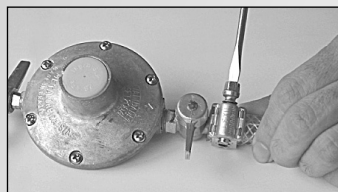
#### Instalando seu fogão



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.



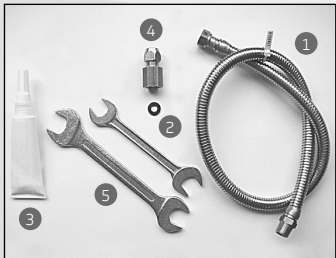
4. Certifique-se de que o registro do regulador esteja fechado antes de rosqueá-lo no botijão. Rosqueie com cuidado o regulador de pressão no botijão.



5. Após a instalação, abra o registro de gás e utilizando uma esponja com água e sabão, verifique se há vazamento em todas as conexões, incluindo toda a extensão da mangueira. Se houver formação de bolhas na conexão, refaça-a. Se houver bolhas em qualquer região da mangueira, efetue a substituição da mesma.

#### 4.5.3 INSTALAÇÃO COM GÁS ENCANADO (GLP, GN)

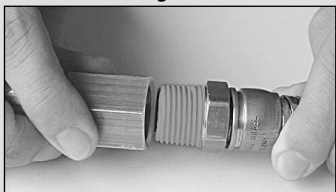
Peças que você deverá ter em mãos para instalar seu fogão:



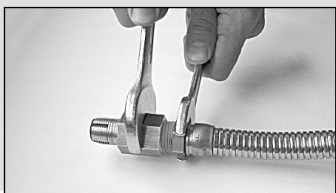
1. Mangueira metálica flexível de 1/2" com 1,25 m de comprimento aprovada conforme NBR 14177.
2. Arruela de vedação.
3. Pasta para vedar.
4. Um adaptador (para modelo com saída de gás com bico tipo "mamadeira").
5. Duas chaves de boca.

**Nota:** Informe-se 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.



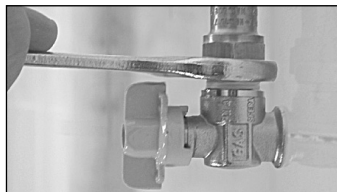
2. Faça a fixação com auxílio de duas chaves de boca.



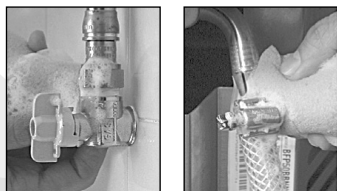
3. Coloque a porca do adaptador na entrada de gás. Em seguida, encaixe o adaptador e rosqueie a porca de fixação. Utilize duas chaves de boca para auxiliar o aperto.



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.

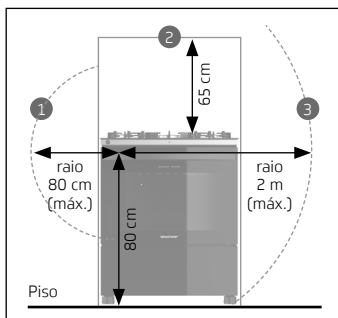


7. Após a instalação, abra o registro de gás e utilizando uma esponja com água e sabão, verifique se há vazamento em todas as conexões, incluindo toda a extensão da mangueira. Se houver formação de bolhas na conexão, refaça-a. Se houver bolhas em qualquer região da mangueira, efetue a substituição da mesma.

#### 4.5.4 POSIÇÃO DA TOMADA ELÉTRICA

##### ATENÇÃO

- Nunca ligue o cordão de alimentação do seu fogão a tomadas elétricas que estiverem localizadas na região marcada como “proibida” conforme figura a seguir (essa recomendação se aplica para o cordão especial e para o cordão disponível no produto).
- Caso a tomada esteja instalada mais distante da região permitida, utilize um cordão de alimentação especial que pode ser adquirido na Rede de Serviços Brastemp (este item não é gratuito).
- Para produtos de embutir, a tomada não pode estar localizada dentro do nicho.

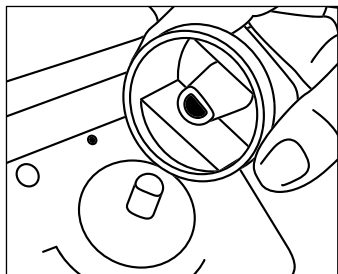


**Nota:** Verifique as condições elétricas em “Condições para instalação elétrica”.

1. Região permitida para a instalação de tomadas. Comprimento do cabo de alimentação: 90 cm. Certifique-se de que a tomada esteja, no máximo, a 80 cm da parte superior de seu produto.
2. Região proibida para a instalação de tomadas.
3. Região permitida para instalação de tomadas para uso com o cordão de alimentação especial (este item não é gratuito).

# 5 Mesa

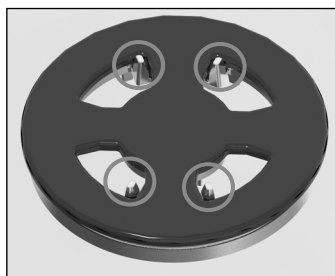
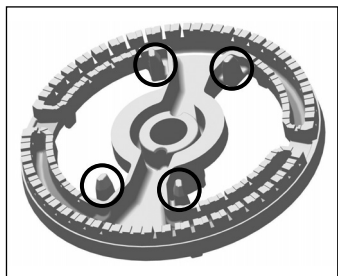
## 5.1 BOTÕES REMOVÍVEIS



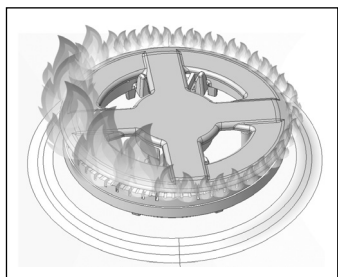
Para facilitar a limpeza, os botões da mesa podem ser removidos. Para removê-los, simplesmente puxe-os para cima quando na posição "fechada". Para montá-los novamente, basta encaixá-los no eixo, conforme a figura ao lado.

## 5.2 MONTAGEM DO QUEIMADOR TURBO CHAMA

### ENCAIXE DA CAPA



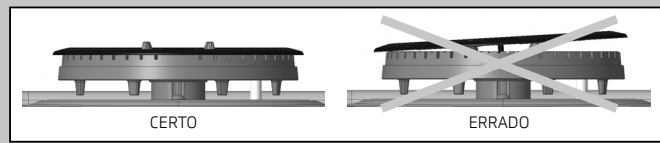
1. Posicione a capa no queimador corretamente, garantindo o alinhamento com os pinos do queimador (como mostrado nas duas figuras ao lado).



2. Após a instalação do queimador, verifique o acendimento, seguindo as instruções do item "Acendendo os queimadores da mesa". O posicionamento incorreto do queimador ou da capa irão resultar em dificuldade de ignição e chamas irregulares (como mostrado na figura ao lado).

### ATENÇÃO

Certifique-se de que a capa esteja corretamente instalada. Ela ficará estável (não balança) e toda sua superfície inferior deve estar em contato com o queimador.

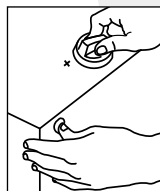


**Nota:** Em algumas situações de uso a chama do queimador pode ficar com aspecto amarelado. Caso o posicionamento do queimador e da capa estejam corretos (conforme instrução) essa condição não apresenta risco ou redução de funcionalidade.

### 5.3 ACENDENDO OS QUEIMADORES DA MESA

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

#### 5.3.1 ACENDIMENTO AUTOMÁTICO

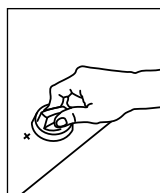


1. Localize na indicação da mesa, o botão correspondente da boca a ser utilizada.
2. Pressione o botão da boca para baixo e gire-o no sentido anti-horário até a posição de temperatura máxima +.
3. Aperte a tecla **Acendimento Faísca** ★ e durante alguns segundos até a chama acender.
4. Verifique se a chama ficou acesa e regule o botão da boca para a chama desejada.
5. Para apagar a chama, gire o botão no sentido horário até a posição "fechado".

#### ATENÇÃO

- Antes de pressionar a tecla **Acendimento Faísca** ★, verifique se todos os botões 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 botão 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".

#### 5.3.2 EM CASO DE FALTA DE ENERGIA ELÉTRICA, VOCÊ PODE ACENDER OS QUEIMADORES DA MESA NORMALMENTE USANDO FÓSFOROS



1. Localize o botão correspondente da boca a ser utilizada.
2. Acenda o fósforo e aproxime-o do queimador.
3. Pressione o botão da boca para baixo e gire-o no sentido anti-horário até a posição de temperatura máxima +.
4. Verifique se a chama ficou acesa e regule o botão da boca para a chama desejada.
5. Para apagar a chama, gire o botão no sentido horário até a posição "fechado".

### 5.4 MANUTENÇÃO E LIMPEZA DA MESA DO FOGÃO

#### ⚠ ADVERTÊNCIA



#### Risco de Choque Elétrico

Retire o plugue da tomada ou desligue o disjuntor antes de realizar qualquer serviço de instalação, limpeza ou manutenção.

#### Limpeza geral

- Não deixe acumular gordura no forno, mesa ou outras partes do fogão.
- Caso ocorra o derramamento de líquido ou alimento sobre a mesa do fogão, tubos injetores ou dentro do forno, desligue o fogão e limpe para evitar manchas e entupimento.
- Certifique-se que o produto esteja frio antes de iniciar qualquer tipo de limpeza e/ou manutenção.
- Retire o plugue da tomada elétrica, feche o registro do gás antes de fazer qualquer serviço de manutenção e/ou limpeza.
- Nunca use objetos pontiagudos ou cortantes para a limpeza das peças do seu fogão pois pode afetar a sua segurança.
- Nunca tente remover a mesa do produto.
- Nunca utilize papel alumínio ou similares para revestir a mesa e queimadores, pois eles podem entupir a saída de gás e manchar a mesa.

- Para limpeza da mesa, áreas em inox ou qualquer outra parte do fogão, exceto as grades e as capas esmaltadas, não utilize produtos abrasivos (ex. palha de aço), cloro ou similares. Utilize apenas pano ou esponja macia com água, sabão ou detergente neutro. Seque imediatamente após a limpeza para evitar manchas.
- Se, por descuido, objetos de plástico, filme de alumínio, açúcar ou alimentos contendo açúcar entrarem em contato com a superfície aquecida da mesa de vidro, retire-os e limpe a superfície imediatamente, pois o açúcar pode grudar na superfície de vidro, dificultando a limpeza.
- Para evitar riscar a mesa de vidro, não arraste painéis, grades e outros objetos sobre ela. Este tipo de dano não está coberto pela garantia.
- As grades (trepes) e as capas dos queimadores que são esmaltadas podem ser limpas com palha de aço sem danificar os componentes. Após a limpeza, seque-as completamente para evitar o acúmulo de água e garantir que a chama fique uniforme em toda a volta do queimador.
- As grades (trepes) podem apresentar manchas devido ao acúmulo do próprio alumínio das painéis utilizadas. Limpe regularmente com palha de aço para remover as manchas e evitar impregnação do alumínio sobre a grade.
- Nunca mergulhe os queimadores, capas, grades e botões ainda quentes em água fria, pois podem ser danificados pelo choque térmico.

- Nunca jogue os queimadores, capas, grades, botões e disco indicativo na pia ou os deixe cair no chão, pois o impacto pode deformá-los ou quebrá-los.
- **ATENÇÃO!** Ao recolocar os queimadores e capas após a limpeza, observe o perfeito posicionamento na mesa.
- O vidro que protege a lâmpada é de uso obrigatório para o funcionamento do fogão.
- Os botões podem ser retirados para limpeza. Certifique-se de montá-los novamente para o uso do fogão. As canoplas (aros protetores dos botões) não são removíveis.
- Limpe periodicamente as pontas das velas do acendimento dos bocais para o perfeito funcionamento do fogão. Antes retire o plugue da tomada.

## 5.5 CUIDADOS COM AS PANEIAS

- 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 superaquecimento da mesa.
- Utilize somente utensílios resistentes ao calor.
- Quando usar todas as bocais simultaneamente, não utilize panelas com diâmetro maior que 22 cm.
- Quando usar os bocais individualmente, para melhor aproveitamento da chama, utilize panelas com diâmetros de acordo com o tipo de queimador, conforme tabela abaixo.

TIPO DE QUEIMADOR	DIÂMETRO DA PANELA
Semi-rápido	12 a 22 cm
Rápido	14 a 24 cm
Turbo Chama (Dupla Chama)	16 a 30 cm

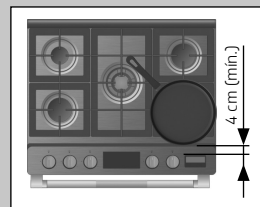
- Quando utilizar panelas com cabo longo, procurar alinhá-lo com arame de suporte da grade.
- Não utilizar panelas cujo peso próprio acrescido do conteúdo ultrapasse 10 kg.

## Informações importantes sobre o inox de seu produto

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. Utensílios de cozinha, como talheres de inox, por exemplo, são menos suscetíveis à corrosão porque são constantemente lavados e secos, ou seja, raramente acumulam sujeira ou resíduos de produtos de limpeza nos cantos e frestas. Porém, eletrodomésticos exigem cuidados especiais, do contrário, poderão apresentar sinais de oxidação.

### **i** 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 (trempes).
- Nunca permita que as panelas ou recipientes fiquem muito próximos dos botões para permitir seu manuseio e evitar que aqueçam excessivamente. Mantenha sempre uma distância mínima de 4 cm, conforme a figura.
- Nunca utilize panelas com fundo teflonado.
- A estabilidade das panelas sobre a grade 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 grades.



## **⚠** ADVERTÊNCIA

### Risco de Queimadura

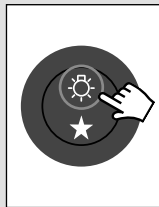
Grades mal ajustadas podem resultar em panelas/frigideiras tombadas. Certifique-se de que as grades estejam devidamente encaixadas antes de usar. Use o tamanho correto de panelas e frigideiras para cada tipo de queimador e centralize-as sobre as grades. Assegure-se que estejam estáveis antes de usar. Use apenas panelas com fundo plano. Não use panelas com fundo de teflon. Ao usar panelas com cabos longos, alinhe os cabos com os dedos da grade e mantenha os cabos voltados para dentro. Segure a panela pela alça ao preparar alimentos.

**O não cumprimento destas instruções pode resultar em ferimentos graves ou queimaduras.**

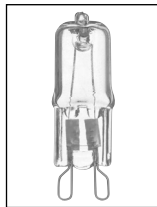


# 6 Forno

## 6.1 ILUMINAÇÃO



Para acender a luz do forno, aperte para cima o botão dupla função. Para apagar a luz do forno, retorne o botão para posição desligada (central).



Utilize somente lâmpadas de 25W do tipo G9. 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 de “Instalando e trocando a lâmpada do forno”.

## 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 botão do forno a gás gira livremente, mas por segurança só libera gás quando pressionado.

## 6.3 ACENDENDO O FORNO A GÁS

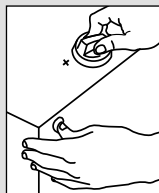
Antes de acender o forno:

- 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 (bocais) da mesa para uma melhor circulação do gás, facilitando o acendimento do forno.

### **i** Importante:

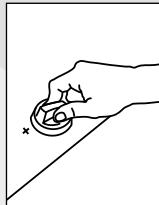
- É perfeitamente normal que sejam emitidas faíscas em todos os queimadores durante o acendimento do forno.
- O acendimento pode demorar alguns segundos devido à válvula de segurança.

### 6.3.1 ACENDIMENTO AUTOMÁTICO



1. Com a porta do forno aberta, pressione e gire o botão do forno até a temperatura máxima **+** e acione a tecla **Acendimento Faísca** **★**.
2. Se a chama acendeu, continue pressionando o botão do forno por mais 10 segundos para que a chama permaneça acesa.
3. Certifique-se que a chama no forno está acesa. Se a chama não acender ou apagar, volte o botão do forno para a posição “fechado” e espere pelo menos 1 minuto para que o gás liberado se espalhe. Reinicie o procedimento.
4. Ajuste a posição do botão do forno para a temperatura desejada.
5. Para desligar o forno, coloque o botão na posição “fechado” e certifique-se que não há chama.

### 6.3.2 ACENDIMENTO MANUAL (OU EM CASO DE FALTA DE ENERGIA ELÉTRICA)



1. Acenda o fósforo.
2. Com a porta do forno aberta, pressione e gire o botão do forno até a posição “temperatura máxima” **+**.
3. Continue pressionando o botão do forno e solte o palito dentro do furo de acendimento.
4. Se a chama acendeu, mantenha pressionado o botão 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 botão 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 botão do forno para a temperatura desejada.
7. Para desligar o forno, coloque o botão na posição “fechado” e certifique-se que não há chama.

### 6.3.3 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA NO USO DO FORNO

#### **i** 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.
- 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 o vidro removível da porta não estiver corretamente encaixado.
- 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 no chão do forno ou no queimador.

### 6.3.4 USANDO O FORNO A GÁS SEM A FUNÇÃO AIR FRYER LIGADA

Para preparos como frango inteiro, pedaços de carnes em postas, pizza, bolo, lasanha etc., recomendamos que utilize seu forno de forma convencional, sem ligar o botão Air Fryer.

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

#### Recomendação de uso

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

#### **i** IMPORTANTE:

É indicado o preparo de um alimento por vez no forno.

#### DICA DE USO:

Para um melhor resultado de assamento, quando indicado, preaqueça seu forno na temperatura máxima por 15 minutos antes de colocar o alimento para assar.

### 6.3.5 FUNÇÃO AIR FRYER

A função Air Fryer nesse produto é um modo de convecção que utiliza o calor gerado pela queima do gás do forno, associado a um ventilador que circula o ar quente ao redor do alimento criando uma superfície mais crocante. Esta função é ideal para preparos onde se deseja obter um aspecto similar à fritura, mas com a vantagem de utilizar menos óleo.

#### DICA DE USO:

Para um melhor resultado, preaqueça o forno durante 10 minutos.

#### Procedimento para ligar a função Air Fryer

1. Acenda o Forno a gás seguindo o procedimento descrito em "Acendendo o forno a gás".

2. Após acender o forno, posicione o botão do forno na temperatura de 250 °C.

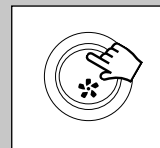
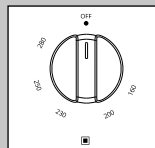
3. Pressione o botão Air Fryer. Uma luz acenderá no painel indicando que o motor está ligado.

4. Preequeça o forno durante 10 minutos.

5. Após 10 minutos de preaquecimento, coloque o kit Air Fryer (cesto + bandeja) com os alimentos na prateleira posicionada no nível central do forno.

#### **i** Importante:

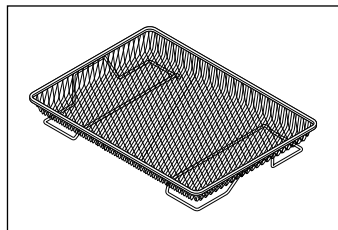
- Ao final do preparo, não esqueça de desligar os 2 botões: o do forno e o do Air Fryer.
- Após desligar a função, a luz no painel se apagará.





## Kit Air Fryer

O kit Air Fryer é composto por uma cesta e uma bandeja coletora.

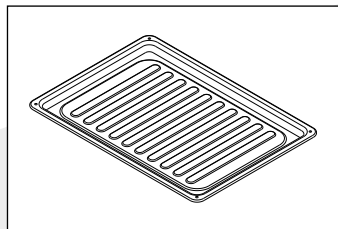


### CESTA

Permite que o ar quente circule completamente ao redor dos alimentos e assim crie uma superfície externa mais crocante. Este acessório deve ser utilizado somente na função Air Fryer.

#### **i** Importante:

- Os alimentos devem ser colocados na cesta em uma única camada e uniformemente distribuídos.
- Não é necessário mexer e/ou virar os alimentos durante o tempo de cozimento.



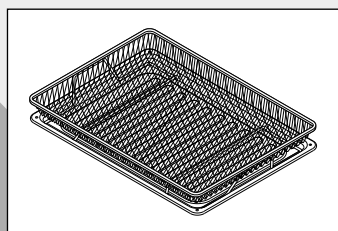
### BANDEJA COLETORA

Tem a função de coletar as migalhas e o excesso de gordura que podem cair dos alimentos para a base do forno, evitando que queimem e gerem fumaça.

O uso da bandeja coletora também facilita a limpeza de seu forno. Este acessório deve ser utilizado somente na função Air Fryer.

#### **i** Importante:

Sempre utilize a bandeja coletora embaixo da cesta.



### POSICIONE O KIT SOBRE A PRATELEIRA

Quando for utilizar a função Air Fryer, posicione a cesta acima da bandeja coletora e insira este kit sobre a prateleira posicionada no nível central do forno (veja tópico "Dados Técnicos").

Certifique-se de que a cesta e a bandeja estejam centralizadas na prateleira, com a maior dimensão no sentido da largura do forno.

## Indicações de preparo usando a função Air Fryer

Preaquecer 10 minutos	Batata frita congelada (palito tradicional)		Nuggets congelados	Anéis de cebola congelados	Asinha de frango descongelada
Nível da prateleira do forno	central		central	central	central
Quantidade (g)	400	700	600 (aprox. 32 un.)	400 (aprox. 24 un.)	800 (aprox. 18 un.)
Tempo (min.)	35-45	50-60	30-40	30-40	35-45
Temperatura (°C)	250		250	250	250

#### **i** Importante:

- Preequeça o forno por 10 minutos na temperatura indicada. Os tempos de cozimento, temperaturas e instruções e resultados gerais podem variar de acordo com a receita e tipo de alimento.
- A função Air Fryer em um forno grande permite preparar uma maior quantidade de alimento de uma só vez, o que pode ocasionar tempos de cozimento mais longos.
- Para um resultado mais uniforme, recomenda-se utilizar a função Air Fryer em apenas um alimento por vez, colocando-os uniformemente distribuídos dentro da cesta.
- Não é recomendado utilizar o forno com outras receitas (na mesma ou em prateleiras diferentes) durante o uso da função, pois isto pode impactar no tempo e na qualidade de assamento.

### Dicas de uso da função Air Fryer

- Nunca coloque a cesta ou a bandeja diretamente sobre a base do forno.
- Não mantenha a cesta ou bandeja dentro do forno se não estiverem em uso.
- Utilize o kit Air Fryer posicionado sobre a prateleira no nível central do forno para obter melhor desempenho de assamento, conforme indicado em “Posicione o kit sobre a prateleira”.
- É necessário que a bandeja coletora sempre seja usada para facilitar a limpeza do forno e também evitar fumaça.

### Limpeza do kit Air Fryer

1. Após o uso, remova a cesta e a bandeja coletora de dentro do forno.

#### **i** Importante:

Utilize luvas térmicas para manipular as peças se ainda estiverem quentes.

2. Aguarde as peças esfriarem para iniciar a limpeza.
3. Retire o excesso de gordura utilizando papel absorvente.
4. Utilize um compartimento ou a pia para imergir a cesta e a bandeja.

#### **i** Importante:

Não coloque as peças ainda quentes em contato com água fria, pois o choque térmico pode causar danos à peça.

- Não utilize papel alumínio sobre a cesta Air Fryer, pois isso impedirá a passagem de ar, podendo afetar o desempenho dessa função.

#### **i** Importante:

Não é recomendada a utilização de água dentro da bandeja coletora, pois ela pode transbordar durante o uso e manuseio, provocando queimaduras. Além disso, o uso de água vai afetar o desempenho da função, deixando o alimento com aspecto indesejado.

5. Adicione água e detergente. Utilize água quente para uma melhor performance de limpeza.
6. Deixe de molho por alguns minutos e enxágue.
7. Utilize uma escovinha para auxiliar na remoção da gordura nas grades da cesta.
8. Seque com um pano seco.

#### **i** Importante:

Não lave a cesta e a bandeja na lava-louças, pois o detergente e o líquido secante utilizado nela podem causar danos às peças.

## 6.4 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 (veja “Instalação com gás botijão (GLP)”).
- 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.

### Limpeza do forno

- Com a tecnologia Cleartec ficou mais fácil ter seu forno limpo. O forno é esmaltado e liso, evitando o acúmulo de gordura e facilitando a limpeza.
- **Limpeza do forno** – Desligue o fogão da tomada elétrica e feche o registro do gás. Depois, remova o excesso de gordura com um pano úmido e morno ou esponja macia com detergente neutro ou produto desengordurante.
- Para limpar as prateleiras, as grades e as hastes das prateleiras, você pode utilizar a lava-louças, ou lavá-las com detergente e uma esponja macia. Após a limpeza, seque-as adequadamente.
- Em alguns casos, com um simples procedimento você poderá solucionar um eventual problema em seu fogão. Caso você não consiga resolver o problema, entre em contato com a Rede de Serviços Brastemp.

### ATENÇÃO

Após a limpeza do forno, encaixe adequadamente as prateleiras.



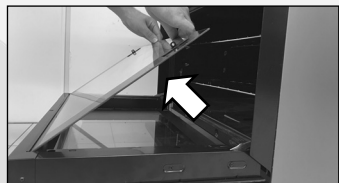
### 6.4.1 LIMPEZA DA PORTA DO FORNO

Para a limpeza da porta do forno utilize um pano ou esponja macia com detergente neutro ou desengordurante. A porta do forno de seu produto possui o sistema de travas Easy Open que permite a remoção do vidro interno para facilitar a limpeza.

#### Desmontando o vidro interno da porta



1. Com a porta do forno aberta, abra as travas Easy Open que mantêm o vidro preso. As travas Easy Open estão nos lados inferiores do vidro interno.

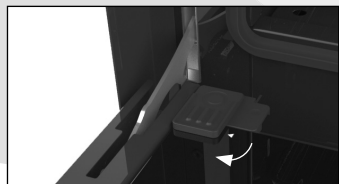


2. Com a porta ainda aberta, remova o vidro cuidadosamente, movimentando-o conforme a imagem ao lado.

#### **i** Importante:

Sem o vidro interno, a porta ficará mais leve e poderá fechar automaticamente. Ao retirar o vidro interno, segure a porta e feche-a com cuidado.

#### Montando o vidro interno da porta



1. Abra totalmente a porta e segure-a.
2. Encaixe o vidro interno na parte superior da porta.
3. Feche as travas Easy Open do vidro (certifique-se que essas estão travadas).

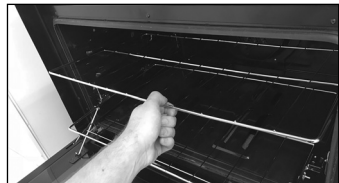
### 6.4.2 PRATELEIRAS DESLIZANTES

#### Retirando as prateleiras



1. Levante levemente a prateleira para a retirar de sua posição de encaixe e puxe-a.
2. Lave as prateleiras na lava-louça ou manualmente com desengordurante e seque adequadamente todas as peças antes da montagem.

#### Recolocando as prateleiras



1. Insira a guia traseira da prateleira no trilho e deslize-a para dentro até que fique encaixada.

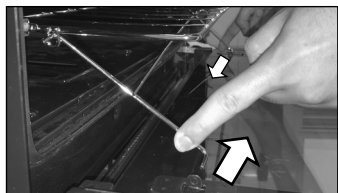


2. Repouse a guia central sobre o apoio.

#### **i** Importante:

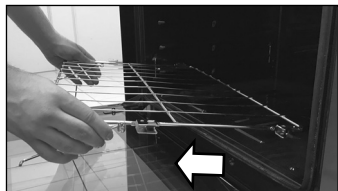
- Após a limpeza do forno, encaixe adequadamente as prateleiras.
- Abra e feche a porta para verificar o deslizamento.

### 6.4.3 PRATELEIRAS AUTODESLIZANTES

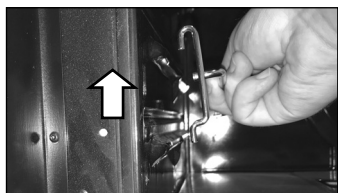


#### Retirando as prateleiras autodeslizantes

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



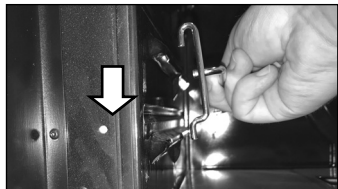
2. Deslize as prateleiras para fora levantando levemente a prateleira para a retirar de sua posição de encaixe e puxe-a.



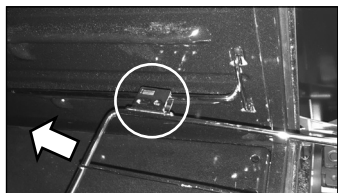
3. Para uma melhor limpeza, você pode desmontar os quadros laterais puxando-os para cima.

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

#### **i** Importante:

- Após a limpeza do forno, encaixe adequadamente as prateleiras.
- Abra e feche a porta para verificar o deslizamento.
- É obrigatório o uso das hastes devidamente encaixadas para evitar possíveis acidentes no uso das prateleiras auto deslizantes.

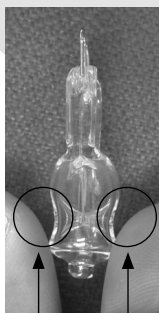
## 6.5 INSTALANDO E TROCANDO A LÂMPADA DO FORNO

### ATENÇÃO

- A voltagem da lâmpada deve estar de acordo com a voltagem da sua residência (127 ou 220 V).
- Assegure-se de que o aparelho está desligado da tomada antes de substituir ou instalar a lâmpada para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- Certifique-se também que a lâmpada esteja fria.
- Caso a lâmpada do forno queime, ela pode ser comprada na Redes de Serviço Brastemp.
- Utilize sempre lâmpadas halógenas G9 de 25W.



1. Feche o registro do gás, desligue o fogão da tomada elétrica e certifique-se de que a luz do forno esteja apagada.
2. Gire o protetor da lâmpada no sentido anti-horário até soltá-lo completamente.
3. Puxe a lâmpada para removê-las.



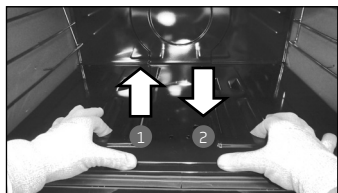
Rebaixos para facilitar pega e retira a lâmpada

4. Encaixe a nova lâmpada no soquete (veja a posição correta na imagem ao lado). Não toque na superfície da lâmpada halógena com as mãos desprotegidas. O contato com a mão pode reduzir o tempo de vida da lâmpada.
5. Ligue o fogão na tomada e teste o funcionamento da lâmpada pressionando o botão Dupla Função.
6. Após verificar o funcionamento da lâmpada, pressione novamente o botão Dupla Função para apagar a lâmpada, e desligue 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 halógenas G9 para uso no forno!
- Caso a lâmpada não acenda, consulte o item "Diagnóstico dos problemas mais frequentes".

## 6.6 POSICIONAMENTO DO CHÃO MÓVEL



### **i** Importante:

Utilize luvas para manusear o chão móvel.

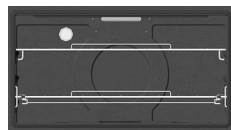
1. Deslizar o chão móvel pelas laterais do Forno até encostar na parte traseira.
2. Após encaixado puxar o chão móvel para frente.

# 7 Dados técnicos

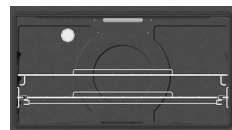
## 7.1 DIMENSÕES INTERNAS DO FORNO

NÍVEL DA PRATELEIRA	(L x A x P)
Nível superior	58 x 8 x 43 cm
Nível central	58 x 14 x 43 cm
Nível inferior	58 x 20 x 43 cm
Espaço entre cada nível de prateleira	58 x 5 x 43 cm

### FORNO



Nível superior  
Nível inferior



Nível central  
Nível inferior

## 7.2 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

MODELO	BFS5LAENNA	BFS5LAERNA	BFS5LAPRNA
<b>Características técnicas do produto</b>			
Número de bocais	5	5	5
Dimensões com embalagem (cm) (P x L x A)	77,7 x 81,4 x 100	77,7 x 81,4 x 100	77,7 x 81,4 x 100
Dimensões sem embalagem (cm) (P x L x A)	68 x 77,3 x 98,3	68 x 77,3 x 98,3	68 x 77,3 x 98,3
Peso com embalagem (kg)	52	52	52
Peso sem embalagem (kg)	47	47	47
Volume do forno (L)	96	96	96
<b>Potência dos queimadores</b>			
Queimador Forno (kW) Gás GLP	2,95	2,95	2,95
Queimador Forno (kW) Gás GN	2,7	2,7	2,7
Queimador Turbo Chama (Dupla Chama) (kW) Gás GLP	3,5	3,5	3,5
Queimador Turbo Chama (Dupla Chama) (kW) Gás GN	3,3	3,3	3,3
Queimador Rápido (kW) Gás GLP	2,5	2,5	2,5
Queimador Rápido (kW) Gás GN	2,5	2,5	2,5
Queimador Semi-rápido (kW) Gás GLP	1,8	1,8	1,8
Queimador Semi-rápido (kW) Gás GN	1,8	1,8	1,8
<b>Pressão ideal do gás no injetor</b>			
Pressão ideal do gás no injetor (kPa) GLP	2,75	2,75	2,75
Pressão ideal do gás no injetor (kPa) GN	1,96	1,96	1,96
Pressão ideal do gás com os queimadores ligados (kPa) GLP	1,96	1,96	1,96
Pressão ideal do gás com os queimadores ligados (kPa) GN	1,47	1,47	1,47
<b>Características elétricas</b>			
Tensão de entrada (V)	127	220	220
Frequência (Hz)	50-60	50-60	50-60
Lâmpada do forno (W)	25	25	25
Corrente de entrada (A)	0,36	0,21	0,21
Potência Máxima (W)	45	45	45

### TABELA DE TENSÕES

Tensão nominal *	127 VAC/60 Hz	220 VAC/60 Hz	220 VAC/60 Hz
Tensão mínima (VAC)	106	200	200
Tensão máxima (VAC)	132	240	240

(\* ) De acordo com a Portaria nº 047 de 17/04/78 do DNAEE

Obs.: Este fogão está equipado para ser ligado a uma rede elétrica de acordo com sua tensão (V) específica, suportando oscilações conforme os limites da tabela de tensões acima. Todos os componentes trabalham na tensão de rede conforme especificado nas tabelas de características elétricas.

# 8 Diagnóstico dos problemas mais frequentes

## 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.

Antes de chamar a Rede de Serviços Brastemp, faça uma verificação prévia, consultando a tabela a seguir:

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 (bocais) 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><li>• Se todas as conexões das mangueiras estão corretas.</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><li>• Se há sujeira nos queimadores ou acendedores.</li><li>• Se a mangueira, registro e o botijão de gás estão dentro do prazo de validade.</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><li>• Se a lâmpada está bem encaixada.</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><li>• Veja o item "Acendendo os queimadores da mesa" ou "Acendendo o forno a gás".</li></ul>
A chama não está homogênea	Verifique: <ul style="list-style-type: none"><li>• O encaixe da capa sobre o queimador.</li><li>• Se há sujeira nos queimadores.</li><li>• Se há correntes de ar na direção do fogão.</li></ul>
A chama do forno apresenta coloração avermelhada e pequenas labaredas	• É normal que durante um preparo com alimentos mais gordurosos, utilizando o kit Air Fryer, ocorra respingos de gordura sobre a chama do forno apresentando cor avermelhada e pequenas labaredas dentro do forno.
O forno gera fumaça excessiva durante o uso da função Air Fryer	Verifique: <ul style="list-style-type: none"><li>• Se a bandeja não foi posicionada logo abaixo da cesta durante o uso da função Air Fryer.</li></ul>
O alimento não doura ou leva muito tempo para dourar	Verifique: <ul style="list-style-type: none"><li>• Se o preparo não está na tabela recomendados para Air Fryer.</li><li>• Se você está utilizando o botão da função Air Fryer ligado.</li></ul>

## 9 Dicas práticas

- Não deixe de fechar o registro de gás após a utilização do fogão.
- Evite abrir constantemente a porta do forno. Acompanhe o assado através do visor panorâmico. Assim, você economiza tempo, gás e melhora a qualidade do assado.
- Nunca coloque nada diretamente sobre a base do forno. Se precisar ter dois recipientes no forno ao mesmo tempo, coloque-os nas prateleiras em diferentes posições para que não coincidam um sobre o outro, obtendo uma melhor circulação de ar quente.
- Use, de preferência, a prateleira do forno na posição central, principalmente para bolos, tortas e outros tipos de massas.
- Utilize este fogão somente para uso doméstico.
- Abra e feche cuidadosamente a porta do forno para que a chama não se apague e para evitar o deslocamento do alimento.
- Ao utilizar o forno a gás, para obter os melhores resultados no cozimento, preaqueça-o na temperatura máxima por 15 minutos.
- Utilize apenas sensor de temperatura indicado para este forno.
- Não pode ser utilizado máquina de limpeza a vapor.

Obs.: Estalo e/ou barulho durante o funcionamento do forno é considerado normal, devido à dilatação natural de peças metálicas.

## 10 Questões ambientais

### 10.1 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 eles destinados, preferencialmente a recicladores.

### 10.2 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.

### 10.3 DESCARTE

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

## 11 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 contém o logotipo da Brastemp.

Consulte o site [www.brastemp.com.br](http://www.brastemp.com.br) para ter acesso às informações atualizadas sobre a nossa rede de assistência técnica ou ligue para o 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.

**BRASTEMP**  
Rede de Serviços

REDE DE SERVIÇOS BRASTEMP

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



# 12 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 (grades), Vidros, Pés, Filtros, Puxadores, Lâmpada e Kit Air Fryer.

## 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:

- 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, pressão de água 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, amassados, manchados, amarelados, etc.) 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, tampão de vidro, etc., 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

# Fale com a Brastemp

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

Capitais e regiões metropolitanas:

**3003-0099**

Demais localidades

**0800-970-0999**

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

Whirlpool S.A.

Unidade de Eletrodomésticos

Atendimento ao Consumidor:

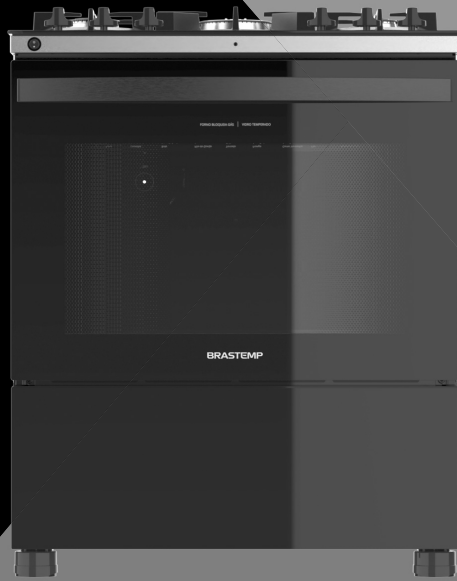
Rua Olympia Semeraro, 675

Jardim Santa Emilia – São Paulo, SP

CEP 04183-901 – Caixa postal 5171

# BRASTEMP

W11685911 | SM: W11686063 Rev. B 04/24



**BRASTEMP**