Fogão

BRASTEMP



MANUAL DO CONSUMIDOR

BFS6N BYS5P BFD5V BYS5C
BFS5N BFD5L BFS5V BFS5X
BFS5G BFD5N BYS5V

W11784948_SM-W11787444_RevA_08-25.indd 1 13/08/2025 08:57:40

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
1.1 Itens de segurança 3
1.2 Dicas importantes 3

2 Conhecendo seu fogão 4

3 Identificando seu fogão 7

4 Instalando seu fogão 8
4.1 Condições de instalação 8
4.2 Condições para a instalação do gás 8
4.3 Condições para a instalação elétrica 8
4.4 Instruções para a instalação de fogão convencional (piso) 9
4.5 Instruções para a instalação de fogão de embutir 11
4.6 Montagem dos distanciadores traseiros (somente modelo BFD5L) 14

5 Mesa 15
5.1 Vidro tampão 15
5.2 Botões removíveis 15
5.3 Montagem dos queimadores Turbo Chama Encaixe da capa 15
5.4 Acendendo os queimadores da mesa 16
5.5 Manutenção e limpeza da mesa do fogão 17
5.6 Cuidados com as panelas 17

6 Forno 19
6.1 Iluminação 19
6.2 Forno a gás com válvula de segurança 19
6.3 Acendendo o forno a gás 19
6.4 Cavidade elétrica – Superior (modelos BFD5NCR / BFD5LAE) 21
6.5 Manutenção e limpeza do forno 23
6.6 Instalando e trocando a(s) lâmpada(s) do(s) forno(s) 26
6.7 Posicionamento do chão móvel 26

7 Touch Timer 27
7.1 Touch timer (somente modelos BYS5PCR / BFS5XAR) 27
7.2 Programando o Timer 27

8 Dados técnicos 27
8.1 Dimensões internas do forno 27

9 Diagnóstico dos problemas mais frequentes 31

10 Dicas práticas 32

11 Questões ambientais 32
11.1 Embalagem 32
11.2 Produto 32
11.3 Descarte 32

12 Fale com a Brastemp 32

13 Termo de garantia 33

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**, através de seu computador ou smartphone.

Decodi□car o QR Code ao lado:

1. Abra o aplicativo para leitura do QR Code;

2. Aponte a câmera;

3. Aguarde a decodi□cação;

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.

W11784948_SM-W11787444_RevA_06-25.indd 2 13/06/2025 08:57:41

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.
- 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:

- 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.

W11784948_SM-W11787444_RevA_06-25.indd 3 13/06/2025 08:57:41

2 Conhecendo seu fogão



FOGÃO MESA E FORNO A GÁS, 5 BOCAIS, MESA DE INOX
Modelos:
BFS5N - de piso sem painel eletrônico Fulltouch
BYS5P - de embutir com Touch Timer
BFS5GD - de piso sem painel eletrônico Fulltouch



FOGÃO MESA E FORNO A GÁS, 6 BOCAIS, MESA DE INOX
Modelo:
BFS6N - de piso sem painel eletrônico Fulltouch



FOGÃO MESA E FORNO A GÁS, 5 BOCAIS,
MESA DE VIDRO
Modelos:
BFS5VCE - de piso na cor preta
BYS5VCR - de embutir com painel eletrônico Fulltouch
BYS5VCE - de embutir na cor preta
BFS5XAR - de piso com Touch Timer

W11784948_SM-W11787444_RevA_06-25.indd 4 13/06/2025 08:57:41



FOGÃO MESA A GÁS E FORNO ELÉTRICO,
5 BOCAIS, MESA DE INOX
Modelo:
BYS5C - de embutir com painel eletrônico Fulltouch
(veja manual Painel eletrônico Fulltouch)

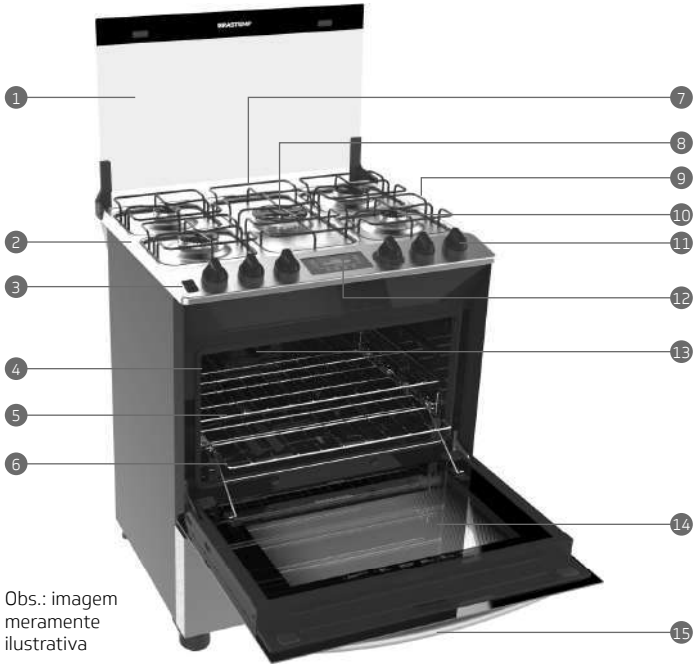


FOGÃO DUPLO FORNO ELÉTRICO E GÁS,
5 BOCAIS, MESA DE INOX
Modelo:
BFD5NCR - de piso em inox



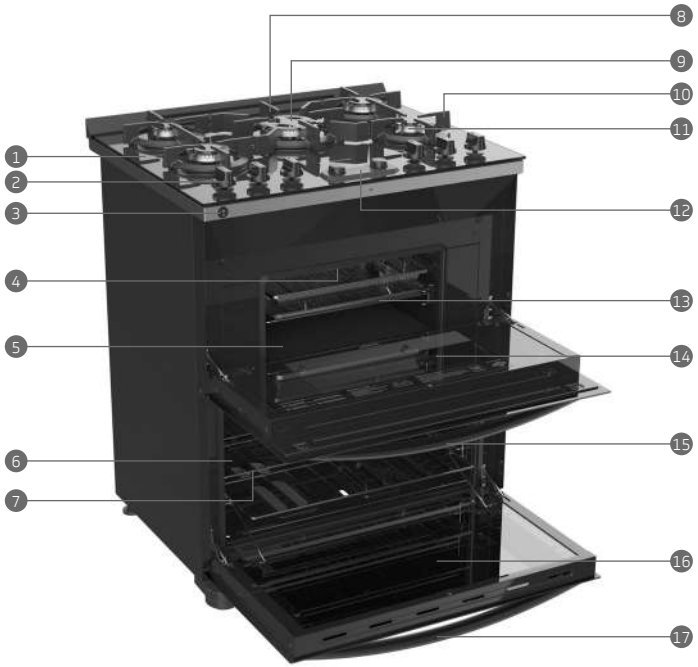
FOGÃO MESA A GÁS, FORNO ELÉTRICO (AIR FRYER PRO)
E GÁS, 5 BOCAIS, MESA DE VIDRO
Modelo:
BFD5L - de piso com termostato e timer

W11784948_SM-W11787444_RevA_06-25.indd 5 13/06/2025 08:57:42



Obs.: imagem meramente ilustrativa

1. Vidro tampão
2. Mesa compartimentada em Inox
3. Botão Dupla Função
4. Conexão do termômetro Meat Control (somente modelo BYS5CCR)
5. Prateleiras deslizantes
6. Prateleiras autodeslizantes
7. Grade (trempe) dupla de arame
8. Queimador Turbo Chama (Dupla Chama)
9. Grade (trempe) individual de arame
10. Queimador Semi-rápido
11. Botões removíveis
12. Painel eletrônico Fulltouch
13. Ventilador para assamento com convecção
14. Vidro interno removível Easy Open
15. Puxador da porta do forno



Obs.: imagem meramente ilustrativa

1. Mesa de vidro
2. Botões removíveis
3. Botão Lâmpada
4. Grill ou Convecção (somente modelo BFD5L)
5. Forno elétrico
6. Forno a gás
7. Prateleiras deslizantes
8. Grade (trempe) individual de ferro fundido
9. Queimador Turbo Chama (Dupla Chama)
10. Grade (trempe) dupla de ferro fundido
11. Queimador Semi-rápido
12. Canopla com botões para temperatura e timer (somente modelo BFD5L)
13. Prateleira deslizante
14. Vidro interno removível Easy Open do forno elétrico
15. Puxador da porta do forno elétrico
16. Vidro interno removível Easy Open do forno a gás
17. Puxador da porta do forno a gás

W11784948_SM-W11787444_RevA_06-25.indd 6 13/06/2025 08:57:43

3 Identificando seu fogão

CARACTERÍSTICAS	NÚMERO DE BOCAIS	6	5															
	MODELOS	BFS6NCBUNA	BFS5NCRUNA	BYS5PCRUNA	BFD5LAENNA	BFD5LAERNA	BFD5NCRNNA	BFD5VCRNNA	BFD5VCRRNA	BFD5NCRRNA	BFS5VCEUNA	BYS5VCRNNA	BYS5VCRRNA	BYS5CCRRNA	BYS5VCEUNA	BFS5NDBUNA	BFS5GDRNNA	BFS5GDRRNA	BFS5XARUNA
Mesa vidro		-	-	-	X	X	-	X	X	-	X	X	X	-	X	-	-	-	X
Mesa compartimentada em Inox		X	X	X	-	-	X	-	-	X	-	-	-	X	-	X	X	X	-
Fogão de embutir		-	-	X	-	-	-	-	-	-	-	X	X	X	X	-	-	-	-
Vidro espelhado		-	X	X	-	-	X	X	X	X	-	X	X	X	-	-	-	-	-
Fogão de piso		X	X	-	X	X	X	X	X	X	X	-	-	-	-	X	X	X	X
Fogão a gás		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	-	X	X	X	X	X
Forno elétrico		-	-	-	X	X	X	X	X	X	-	-	-	X	-	-	X	X	-
Duplo forno		-	-	-	X	X	X	X	X	X	-	-	-	-	-	-	X	X	-
Grade (trempe) dupla de arame		3	3	1	-	-	3	-	-	3	-	-	-	-	-	3	1	1	-
Grade (trempe) individual de arame		-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	4	-
Grade (trempe) individual de ferro fundido		-	-	-	1	1	-	1	1	-	1	1	1	4	1	-	-	-	1
Grade (trempe) dupla de ferro fundido		-	-	-	2	2	-	2	2	-	2	2	2	1	2	-	-	-	2
Prateleiras autodeslizantes		-	-	1	-	-	1	1	1	1	1	1	1	1	1	-	1	1	1
Prateleiras deslizantes do forno elétrico		-	-	-	1	1	1	1	1	1	-	-	-	1	-	-	1	1	-
Prateleiras deslizantes do forno a gás		2	2	1	2	2	1	1	1	1	1	1	1	-	1	2	1	1	1
Touch Timer		-	-	X	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	X
Timer Auto Shut Down		-	-	-	X	X	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Painel Eletrônico Fulltouch		-	-	-	-	-	-	X	X	-	-	X	X	X	-	-	-	-	-
Acendimento luz forno		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Acendimento bocais - automático		X	X	X	X	X	X	-	-	X	X	-	-	-	X	X	-	-	-
Acendimentos bocais - Touch		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	X	X	-
Acendimento bocais - Super Automático		-	-	-	-	-	-	X	X	-	-	X	X	X	-	-	-	-	X
Auto Desligamento do forno elétrico		-	-	-	-	-	-	X	X	-	-	-	-	X	-	-	X	X	-
Auto Desligamento do forno a gás		-	-	-	-	-	-	X	X	-	-	X	X	-	-	-	X	X	-
Vidro tampão		X	X	X	-	-	X	-	-	X	-	-	-	-	-	X	X	X	-
Botões removíveis (manípulos)		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Vidro interno removível Easy Open		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Queimador Turbo Chama Advanced (Quadrichama)		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-
Queimador Turbo Chama (Dupla Chama)		-	-	1	1	1	-	1	1	-	1	1	1	-	1	-	1	1	1
Queimador Rápido		2	3	2	2	2	3	2	2	3	2	2	2	2	2	3	2	2	2
Queimador Semi-rápido		4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	2
Queimador Simmer		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-
Convecção		-	-	-	X	X	-	-	-	-	-	-	-	X	-	-	-	-	-
Função VAPOR		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	X	-	-	-	-	-
Termômetro Meat Control		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	X	-	-	-	-	-
Grill no forno elétrico		-	-	-	-	-	-	X	X	-	-	-	-	X	-	-	X	X	-
Grill no forno a gás		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kit Air Fryer		-	-	-	X	X	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

W11784948_SM-W11787444_RevA_06-25.indd 7 13/06/2025 08:57:44

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 dos modelos de embutir deva ser feita pela Rede de Serviços Brastemp. A instalação não é gratuita (as peças descritas no item "Peças que você deverá ter em mãos para instalar seu fogão" não são fornecidas junto com o produto 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 (veja página 12)
- Localização do ponto de saída de gás (veja página 12)
- Nicho/gabinete onde será instalado o fogão (somente modelos de embutir) (veja página 11)
- 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.
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 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.

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 de proceder a instalação. A primeira conversão do seu produto será gratuita desde que realizada dentro do prazo de 90 dias a contar da data de emissão da nota fiscal.

4.3 CONDIÇÕES PARA A INSTALAÇÃO ELÉTRICA

Verifique se a sua residência possui uma tomada exclusiva e em perfeito estado para conectar o plugue do seu fogão. Assegure que o plugue esteja acessível após a instalação do produto.
É recomendada a utilização de disjuntores para a proteção de seu fogão. Caso não existam disjuntores térmicos disponíveis no quadro de distribuição de força da sua residência, consulte um 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 ou 20 A, dependendo do modelo adquirido. Verificar informação no item "9 Dados técnicos".

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

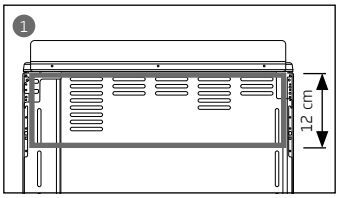
Ligue a uma tomada tripolar aterrada.
Não remova o pino central de aterramento do plugue.
Não use adaptadores, extensões ou T's na tomada.
Retire o plugue da tomada antes de efetuar qualquer manutenção no produto.
Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.

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

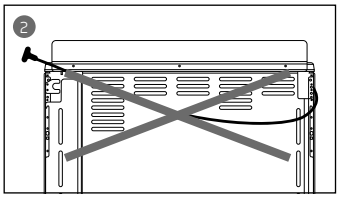
W11784948_SM-W11787444_RevA_06-25.indd 8 13/06/2025 08:57:44

4.4 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., ou sobre piso inclinado ou irregular.
- Não utilize mangueiras com núcleo de borrachas e revestimento metálico.
- Este fogão não é indicado a ser instalado sobre uma base, e sim, diretamente sobre o piso.
- Se a superfície estiver quebrada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.



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.

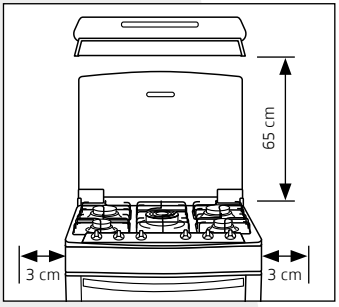
⚠ ADVERTÊNCIA

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.

4.4.1 LOCAL DE INSTALAÇÃO

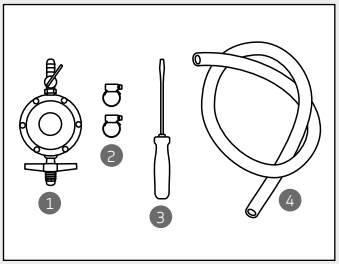


Para o local de instalação, deve-se prever um vão mínimo de 65 cm entre a mesa e qualquer superfície acima dela, como armários ou outros produtos, como coifas e depuradores (modelos BFS5NCR, BYS5PCR, BFS5GDR, BFS6NCB, BFS5NDB) e uma distância mínima de 3 cm em toda a volta do fogão, para circulação de ar.

W11784948_SM-W11787444_RevA_06-25.indd 9 13/06/2025 08:57:45

4.4.2 INSTALAÇÃO COM GÁS BOTIJÃO (GLP)

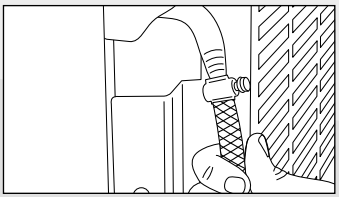
Peças que você deverá ter em mãos para instalar seu fogão:



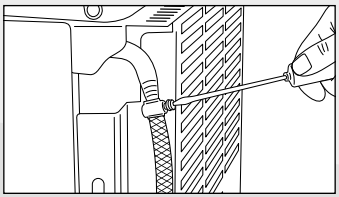
1. Regulador de pressão de gás com 2,75 kPa (válvula do botijão) conforme NBR 8473. Nunca instale regulador de pressão com prazo de validade vencido.
2. Braçadeiras de metal com parafusos.
3. Mangueira plástica de PVC marcada com tarja amarela e selo de certificação do INMETRO conforme NBR 8613. Observe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

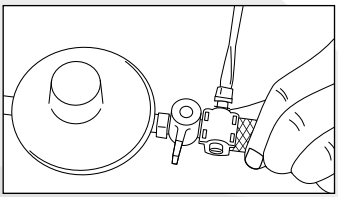
Instalando seu fogão



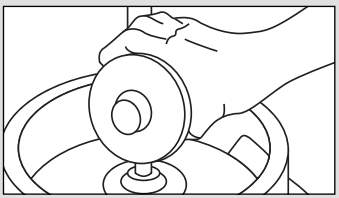
1. Coloque a braçadeira de metal em uma das pontas da mangueira. Em seguida, encaixe a mangueira no ponto de entrada de gás.



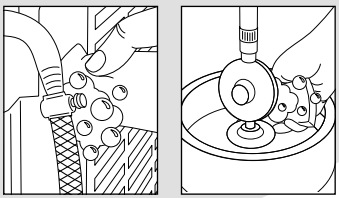
2. Aperte a braçadeira com o auxílio de uma chave de fenda.



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.



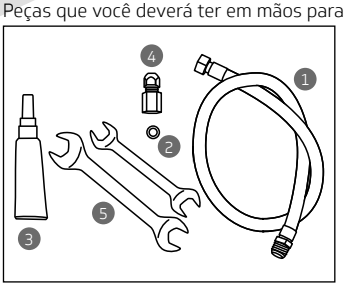
4. Certifique-se de que o registro do regulador esteja fechado antes de rosqueá-lo no botijão. Rosqueie com cuidado o regulador de pressão no botijão.



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.

4.4.3 INSTALAÇÃO COM GÁS ENCANADO (GLP, GN)

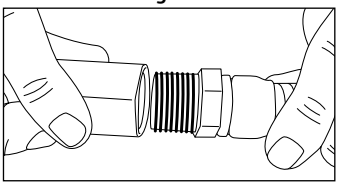
Peças que você deverá ter em mãos para instalar seu fogão:



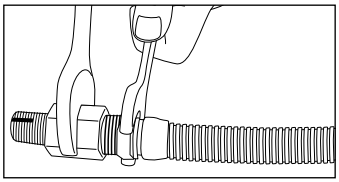
1. Mangueira metálica flexível de ½" com 1,25 m de comprimento aprovada conforme NBR 14177.
2. Arruela de vedação.
3. Pasta para vedar.
4. Um adaptador (para modelo com saída de gás com bico tipo "mamadeira").
5. Duas chaves de boca.

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

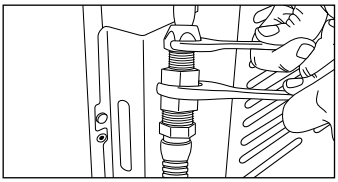
W11784948_SM-W11787444_RevA_06-25.indd 10 13/06/2025 08:57:45



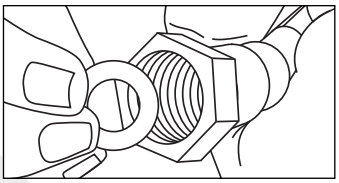
1. Rosqueie o adaptador junto à mangueira metálica flexível. Para auxiliar na vedação, utilize pasta vedante.



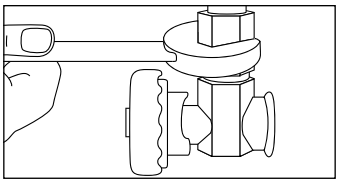
2. Faça a fixação com auxílio de duas chaves de boca.



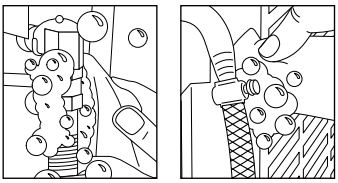
3. Coloque a porca do adaptador na entrada de gás. Em seguida, encaixe o adaptador e rosqueie a porca de fixação. Utilize duas chaves de boca para auxiliar o aperto.



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 INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO DE FOGÃO DE EMBUTIR

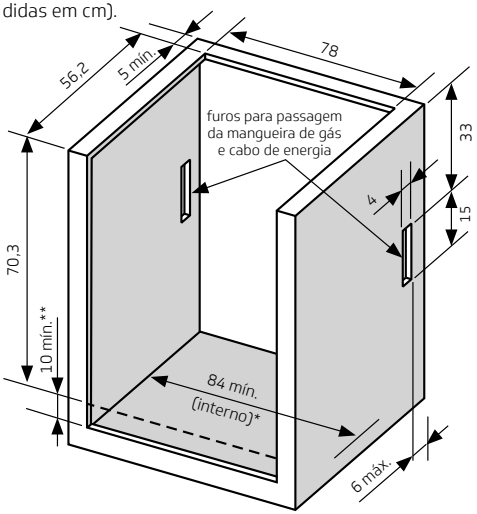
Antes de solicitar a visita da Rede de Serviços Brastemp para proceder com a instalação, solicite à companhia de gás de seu Estado que faça a instalação do gás na rede de sua residência e também certifique-se de que as orientações das dimensões do nicho/gabinete sejam atendidas.
No caso de mudança de endereço ou necessidade de instalação do fogão em outro local recomendamos que seja consultado a Rede de Serviços Brastemp (a reinstalação não será gratuita).

ATENÇÃO

- RECOMENDA-SE QUE A INSTALAÇÃO DOS MODELOS DE EMBUTIR SEJA FEITA PELA REDE DE SERVIÇOS BRASTEMP. A primeira instalação não é gratuita (assim como as peças relacionadas na página 10 - 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).

4.5.1 DIMENSÕES DO NICHO PARA PRODUTOS DE EMBUTIR (modelos BYS5)

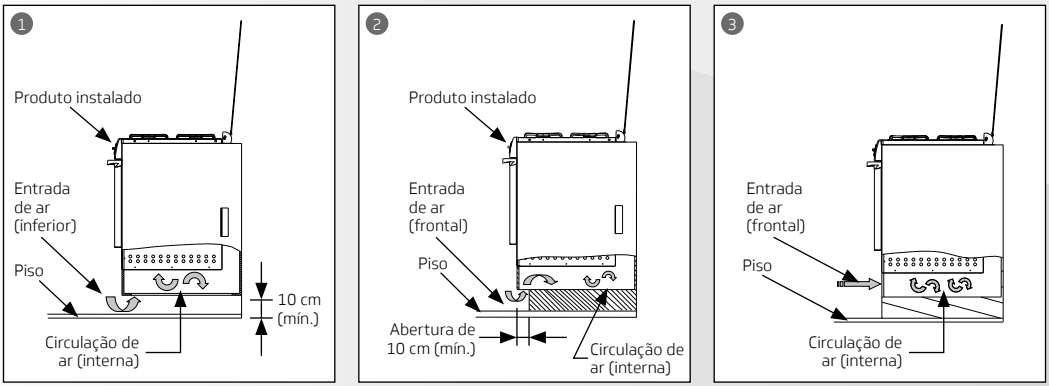
Verifique abaixo as dimensões do modelo escolhido (medidas em cm).



* Esta dimensão é importante para garantir um afastamento mínimo e simétrico entre a parede do móvel e o produto.
** Abertura para entrada de ar. Escolha uma das 3 alternativas de abertura a seguir.

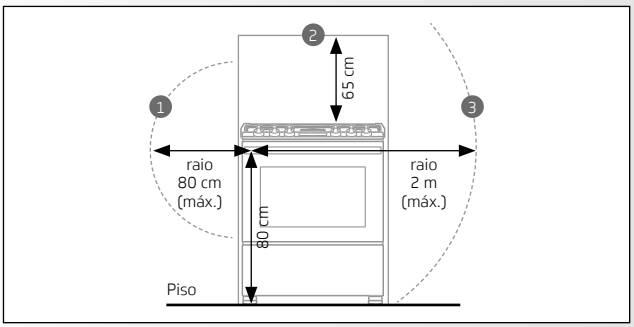
W11784948_SM-W11787444_RevA_06-25.indd 11 13/06/2025 08:57:45

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.



4.5.2 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.



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).

Nota: Verifique as condições elétricas em "Condições para instalação elétrica" (página 9).

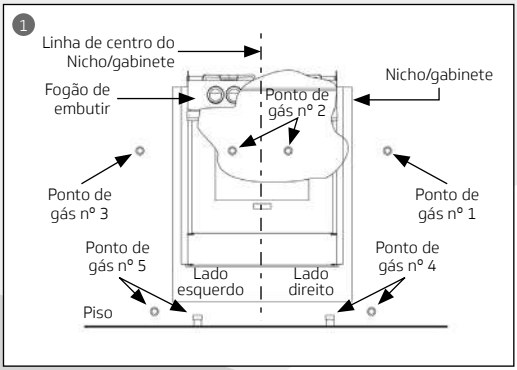
4.5.3 PONTO DE SAÍDA DE GÁS E REGISTRO

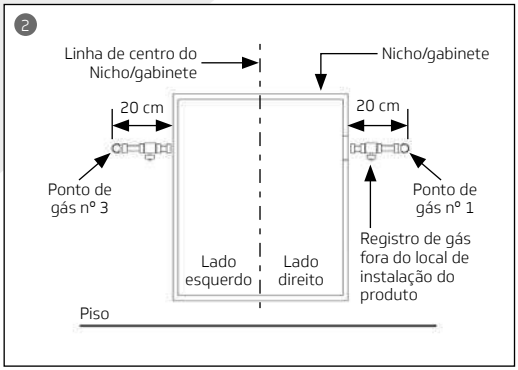
ATENÇÃO
- Registro de gás deve ser exclusivo para o fogão e estar dentro do ambiente em que o fogão se encontra.
- Registro deve estar visível, com fácil acesso, sem quaisquer restrições e sempre fora do nicho/gabinete, podendo ser fechado/desligado rapidamente, caso ocorra algum problema.
- Para a adequação 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.

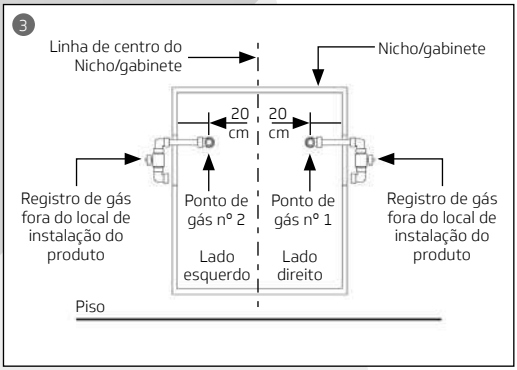
Importante:

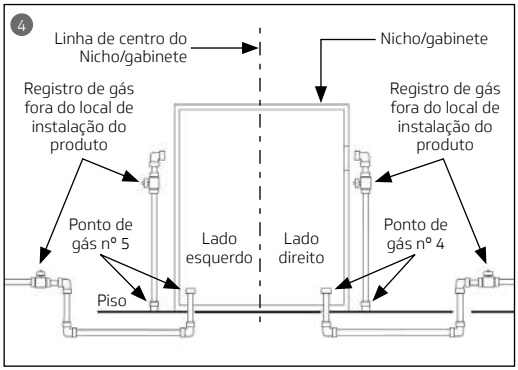
Se as orientações sobre o posicionamento do registro de gás não forem seguidas, será necessária a retirada do fogão do nicho/gabinete, pois somente desta maneira será possível alcançar o registro e ser possível desligar o gás.

W11784948_SM-W11787444_RevA_06-25.indd 12 13/06/2025 08:57:46









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.

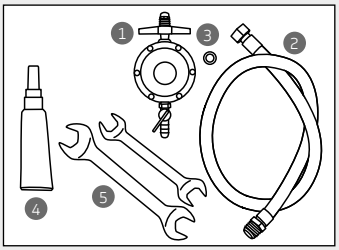
PONTO DE SAÍDA DE GÁS AO LADO DO FOGÃO:
Caso o ponto de saída de gás esteja localizado ao lado do fogão, deslocado à direita ou à esquerda (pontos de gás nº 1 e nº 3), instale o registro de gás na posição indicada na figura.

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 3, fazendo com que o registro esteja localizado fora do nicho.

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.

4.5.4 INSTALAÇÃO COM GÁS BOTIJÃO (GLP) OU GÁS ENCANADO (GLP/GN)

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

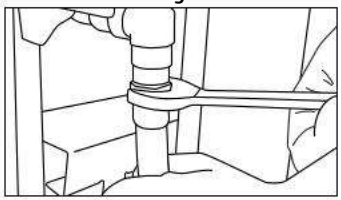


1. Regulador de pressão de gás com 2,75 kPa com rosca de 1/2" (válvula de botijão) conforme NBR 8473 (somente para instalação de produto com botijão). Observe a data de validade.
2. Mangueira metálica flexível de ½" com 1,25 m de comprimento aprovada conforme NBR 14177.
3. Arruela de vedação.
4. Pasta para vedar.
5. Duas chaves de boca.

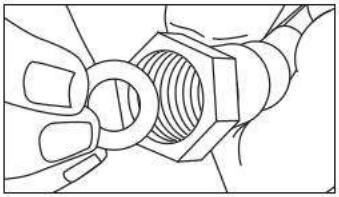
Nota: Você poderá consultar sobre a aquisição desses componentes na Rede de Serviços Brastemp (estes itens não são gratuitos).

W11784948_SM-W11787444_RevA_06-25.indd 13 13/06/2025 08:57:48

Instalando o seu fogão

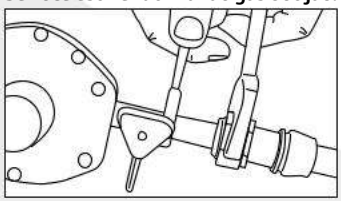


1. Encaixe a rosca da mangueira no cotovelo do produto com o auxílio de uma chave de boca. Utilize pasta vedante para auxiliar na vedação.

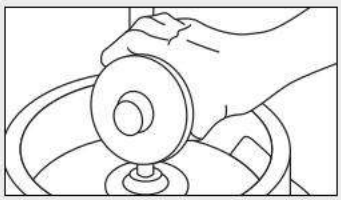


2. Coloque a arruela de vedação dentro da rosca interna da mangueira metálica.

Se você estiver utilizando gás botijão:

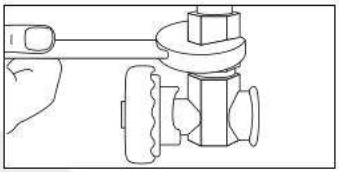


1. Rosqueie a mangueira metálica no regulador de pressão com o auxílio de duas chaves de boca. Utilize pasta vedante.



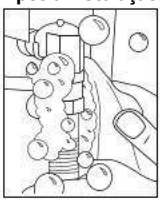
2. Certifique-se que o registro do regulador esteja fechado e só então rosqueie-o no botijão.

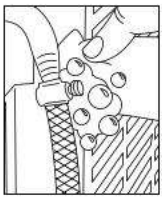
Se você estiver utilizando gás encanado:



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:



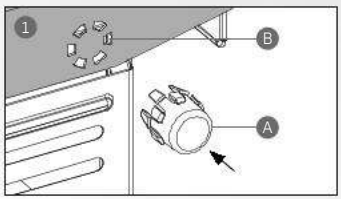


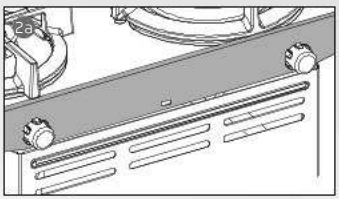
Após a instalação, abra o registro de gás e utilizando uma esponja com água e sabão, verifique se há vazamento em todas as conexões, incluindo toda a extensão da mangueira. Se houver formação de bolhas na conexão, refaça-a. Se houver bolhas em qualquer região da mangueira, efetue a substituição da mesma.

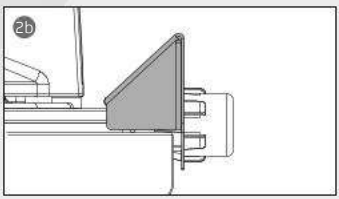
4.6 MONTAGEM DOS DISTANCIADORES TRASEIROS (SOMENTE MODELO BFD5L)

Para garantir a distância mínima entre a parte traseira do seu produto e a parede, siga as instruções abaixo:

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







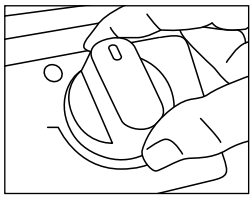
W11784948_SM-W11787444_RevA_06-25.indd 14 13/06/2025 08:57:48

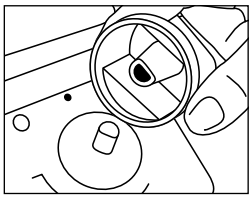
5 Mesa

5.1 VIDRO TAMPÃO

- Nunca acenda os queimadores da mesa com o vidro tampão abaixada.
- Nunca coloque panos e toalhas sobre o vidro tampão ou porta do forno durante o uso do fogão.
- Nunca abaixe o vidro tampão sem as grades (trempes).
- Nunca abaixe o vidro tampão enquanto os queimadores da mesa estiverem quentes, pois o calor pode provocar sua quebra.
- Ao abrir e fechar o vidro tampão, manuseie com cuidado.
- Não coloque objetos sobre o vidro tampão evitando que ele se quebre.
- Todo o respingo ou qualquer tipo de sujeira deve ser removido do vidro tampão, antes de sua abertura.
- Para produtos de piso mantenha uma distância mínima entre a parede e o produto para que o vidro tampão fique totalmente aberto, evitando, assim, que ele se feche bruscamente. Isto também evita possíveis choques térmicos e impactos contra a parede. Para produtos de embutir, se respeitadas as configurações do nicho, conforme seção "4.5.1 Dimensões do nicho para produtos de embutir (modelos BYS)", o vidro tampão é projetado para entrar em contato com a parede, por isso, ao abri-lo, apoie cuidadosamente sobre a superfície/parede, caso exista.
- Deixe a parede atrás do aparelho livre de tomadas elétricas, decorações, cortinas que podem encostar e derrubar o vidro tampão. Evite instalar o produto a frente de janelas pois, o vento também pode derrubar o tampão.

5.2 BOTÕES REMOVÍVEIS



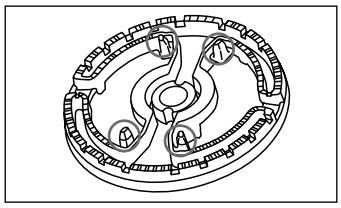


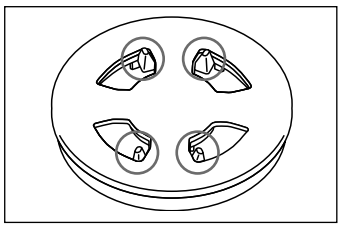
Para facilitar a limpeza, os botões da mesa podem ser removidos. Para removê-los, simplesmente puxe-os para cima quando na posição "fechada". Para montá-los novamente, basta encaixá-los no eixo, conforme a figura ao lado.

Importante:

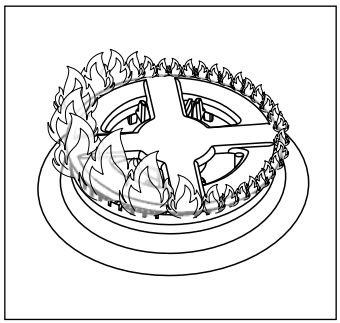
Os aros protetores (canoplas) dos botões não são removíveis.

5.3 MONTAGEM DOS QUEIMADORES TURBO CHAMA ENCAIXE DA CAPA





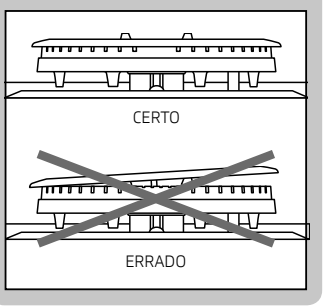
1. Posicione a capa no queimador corretamente, garantindo o alinhamento com os pinos do queimador (como mostrado nas duas figuras ao lado).



2. Após a instalação do queimador, verifique o acendimento, seguindo as instruções do item "5.4. 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.

W11784948_SM-W11787444_RevA_06-25.indd 15 13/06/2025 08:57:50

5.4 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.

5.4.1 ACENDIMENTO AUTOMÁTICO (MODELOS BFS6NCB / BFS5NCR / BYS5PCR / BFD5LAE / BFD5NCR / BFS5VCE / BYS5VCE / BFS5NDB / BFS5GDR / BFS5XAR)



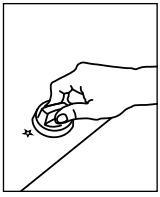


1. Pressione e gire o botão no sentido anti-horário (para a esquerda) até a temperatura máxima **+** e pressione a tecla **Acendimento Faísca** ★ até o acendimento da chama.
2. Se a chama acendeu, continue pressionando o botão por mais 10 segundos para que a chama permaneça acesa.
3. Regule o botão para a intensidade de chama desejada.
4. Para desligar gire o botão no sentido horário (para a direita) 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".

5.4.2 ACENDIMENTO SUPERAUTOMÁTICO (MODELOS BFD5VCR / BYS5CCR / BYS5VCR)

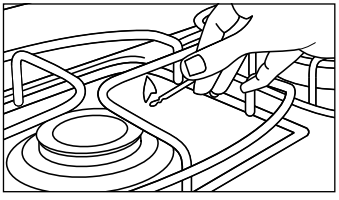


1. Pressione e gire lentamente o botão no sentido anti-horário (para a esquerda) até a posição ★.
2. Se a chama acendeu, continue pressionando o botão do forno por mais 10 segundos para que a chama permaneça acesa.
3. Regule o botão para a intensidade de chama desejada.
4. Para desligar gire o botão no sentido horário (para a direita) até a posição "fechado".

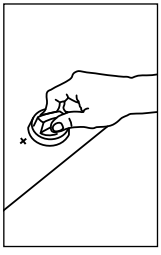
ATENÇÃO

- Antes de girar o botão, 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 superautomático 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".

5.4.3 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 do fogão.



2. Empurre e gire lentamente o botão no sentido anti-horário (para a esquerda) até a posição "temperatura máxima" **+**:
3. Se a chama acendeu, continue pressionando o botão do forno por mais 10 segundos para que a chama permaneça acesa.
4. Regule o botão para a intensidade de chama desejada.
5. Para desligar gire o botão no sentido horário (para a direita) até a posição "fechado".

W11784948_SM-W11787444_RevA_06-25.indd 16 13/06/2025 08:57:51

5.5 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.
- Adquira o Restaurador para Inox na Rede de Serviços Brastemp e limpe regularmente a mesa de inox de seu produto. É recomendado para eliminar o amarelamento e manchas sobre o Inox.
- 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 dos modelos BFD5LAE, BFD5VCR, BFS5VCE, BYS5VCR, BYS5VCE e BFS5XAR, 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 dos modelos BFD5LAE, BFD5VCR, BFS5VCE, BYS5VCR, BYS5VCE e BFS5XAR, não arraste panelas, grades e outros objetos sobre ela. Este tipo de dano não está coberto pela garantia.
- As grades (trempes) 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 (trempes) podem apresentar manchas devido ao acúmulo do próprio alumínio das panelas 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.

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.

5.6 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 os bocais simultaneamente, não utilize panelas com diâmetro maior que 22 cm.
- Quando utilizar panelas com cabo longo, procurar alinhá-lo com arame de suporte da grade.
- 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
Turbo Chama Advanced (Quadrichama)	16 a 30 cm

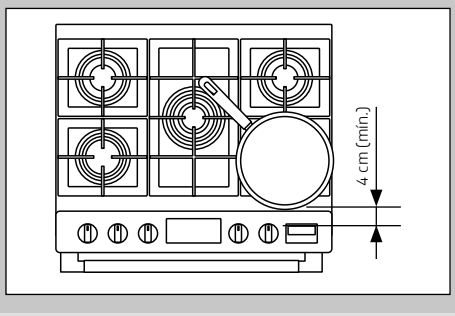
- Não encostar panelas no vidro tampão durante o preparo de alimentos.
- Não utilizar panelas cujo peso próprio acrescido do conteúdo ultrapasse 10 kg.

W11784948_SM-W11787444_RevA_06-25.indd 17 13/06/2025 08:57:51

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.

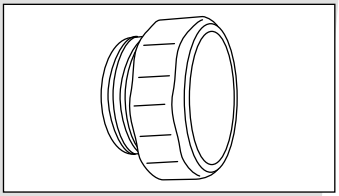




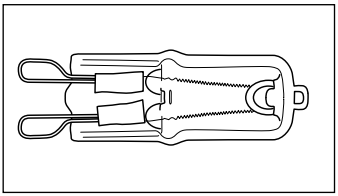
W11784948_SM-W11787444_RevA_06-25.indd 18 13/06/2025 08:57:51

6 Forno

6.1 ILUMINAÇÃO



Dependendo do modelo do seu produto, pressione a tecla **Luz do Forno** no Painel Eletrônico Fulltouch ou o interruptor para acionar a iluminação do seu forno.
Para os modelos duplo forno, a tecla **Luz do Forno** aciona a iluminação simultânea dos dois fornos.



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

Utilize somente lâmpadas de 25W do tipo 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 da página 26.

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.

Importante:
- É perfeitamente normal que sejam emitidas faíscas durante o acendimento do forno.
- O acendimento pode demorar alguns segundos devido à válvula de segurança.
- Em caso de falta de energia ou defeito na placa eletrônica, não será possível ligar o gás do forno dos modelos BFD5VCR, BFS5G e BYS5VCR.
- Nos modelos BFD5VCR, BFS5G e BYS5VCR, o gás do forno será interrompido e desligado automaticamente caso ocorra queda ou falta de energia.

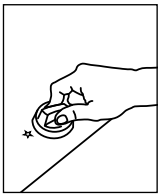
6.3.1 ACENDIMENTO AUTOMÁTICO (MODELOS BFS6NCB / BFS5NCR / BYS5PCR / BFD5LAE / BFD5NCR / BFS5VCE / BYS5VCE / BFS5NDB / BFS5GDR / BFS5XAR)



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.

W11784948_SM-W11787444_RevA_06-25.indd 19 13/06/2025 08:57:52

6.3.2 ACENDIMENTO SUPERAUTOMÁTICO (MODELOS BFD5VCR / BYS5CCR / BYS5VCR)

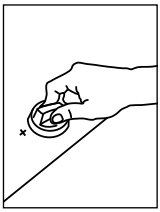


1. Com a porta do forno aberta, pressione e gire o botão do forno até a posição ★.
2. Se a chama acendeu, continue pressionando o botão do forno por mais 10 segundos para que a chama permaneça acesa.
3. Certifique-se que a chama no forno está acesa. Se a chama não acender ou apagar, volte o botão do 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.

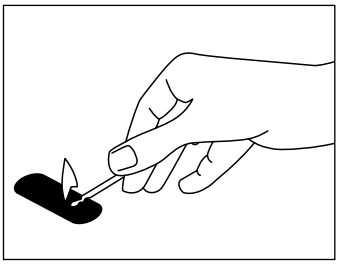
DICA IMPORTANTE:

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

6.3.3 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, pressione 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.

Importante:

Em caso de falta de energia ou defeito na placa eletrônica não será possível ligar o gás do forno do modelos BFD5VCR e BYS5VCR.

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.
- 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.

W11784948_SM-W11787444_RevA_06-25.indd 20 13/06/2025 08:57:52

6.3.5 USANDO O FORNO A GÁS

A graduação 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.

IMPORTANTE:
É indicado o preparo de um alimento por vez em cada forno.

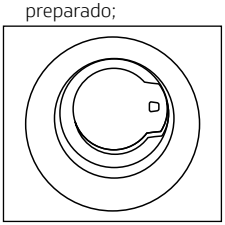
DICA DE USO:
Para um melhor resultado de assamento, quando indicado, preaqueça seu forno na temperatura máxima por 15 minutos antes de colocar o alimento para assar.

6.4 CAVIDADE ELÉTRICA – SUPERIOR (MODELOS BFD5NCR / BFD5LAE)

6.4.1 FORNO ELÉTRICO (somente para modelo BFD5NCR)

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 do forno elétrico.
- Não aqueça recipientes lacrados.
- Os dois fornos funcionam simultaneamente.
- O forno superior é indicado para preparos com alimentos de baixa espessura.
- Evite abrir constantemente a porta do forno, pois provoca perda de calor. Acompanhe o assado através do visor da porta, acendendo a lâmpada interna do forno. Assim, você economiza tempo, energia e melhora a qualidade do assado.
- Antes de utilizar o forno pela primeira vez aqueça-o até 200 °C durante aproximadamente uma hora para eliminar odores e vapores produzidos pelo material isolante e graxas protetoras. Mantenha uma janela aberta ao fazer isto.

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



2. Gire o botão de controle do forno elétrico no sentido anti-horário até a temperatura mais adequada para o alimento que será preparado. Para indicar que o forno superior está sendo utilizado um led vermelho ficará aceso no painel.
3. Preaqueça o forno.
4. Coloque o alimento no forno e deixe-o até o ponto desejado;
5. Ao final do preparo, gire o botão de controle do forno no sentido horário até a posição "desligado", ou seja, até que os pontos do botão e da mesa estejam alinhados. O led vermelho se apagará indicando que está desligado.

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

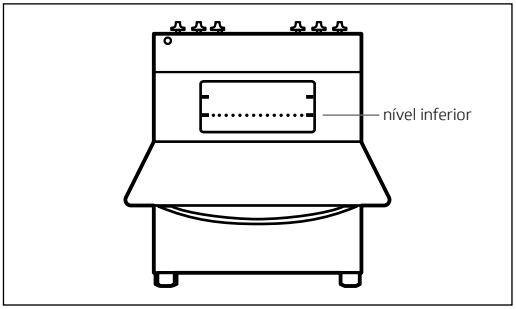
Utilizando o forno elétrico
Abaixo algumas sugestões de preparo, níveis de prateleira, tempos e temperaturas de preparo.
O tempo de preparo pode variar de acordo com a quantidade de alimento, tensão da rede elétrica e gosto pessoal.

ALIMENTOS	NÍVEL DE PRATELEIRA	PREAQUECIMENTO	TEMPERATURA	TEMPO
Bolo (35 x 26 cm)	Superior	10 min	190 °C	20 a 30 min
Pão de queijo congelado (16 unidades)	Superior	10 min	190 °C	25 a 30 min
Pizza congelada (450 g)	Superior	10 min	220 °C	15 a 20 min
Lasanha congelada (600 g)	Superior	10 min	190 °C	50 a 55 min

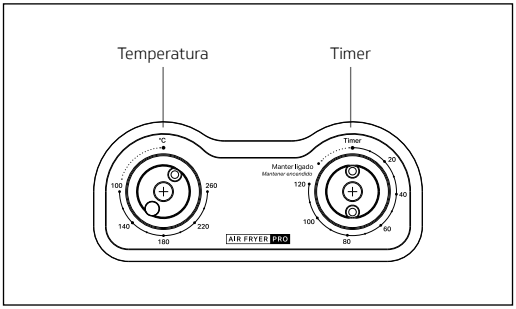
W11784948_SM-W11787444_RevA_06-25.indd 21 13/06/2025 08:57:52

6.4.2 FORNO AIR FRYER PRO (SOMENTE MODELO BFD5LAE)

Preaqueça o forno

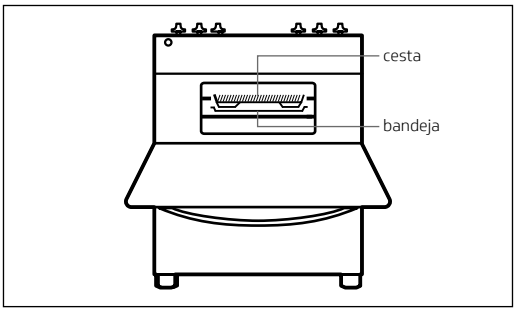


1. Posicione a prateleira no nível inferior do forno elétrico.



2. Ajuste o botão esquerdo na temperatura indicada pelas receitas indicadas na tabela de preparos (veja página 23).
3. Gire o botão do Timer até a posição de 10 min e observe o sinal luminoso.
4. Aguarde o término do tempo indicado e o sinal sonoro para posicionar seu kit Air Fryer. Após o término do Timer, o forno desliga automaticamente.

Usando seu kit Air Fryer



ATENÇÃO
Utilize luvas térmicas para remover o kit Air Fryer com segurança.

1. Depois de preaquecido, insira o kit Air Fryer com o alimento de preparo, de forma centralizada, conforme ilustração.
2. Gire o botão direito do Timer no sentido horário até o tempo desejado, ou no sentido anti-horário, para tempo indeterminado (manter ligado).
3. A luz acenderá indicando que a função Air Fryer Pro está ligada.
4. Aguarde a indicação do final do processo. A luz se apagará e um sinal sonoro será emitido.

Abaixo algumas sugestões de preparo, níveis de prateleira, tempos e temperaturas de preparo.
O tempo de preparo pode variar de acordo com a quantidade de alimento, tensão da rede elétrica e gosto pessoal.

ALIMENTOS	NÍVEL DE PRATELEIRA	PREAQUECIMENTO	TEMPERATURA	TEMPO
Batata frita congelada (400 g)	Inferior	10 min	200 °C	17 a 20 min
Batata frita congelada (700 g)	Inferior	10 min	210 °C	20 a 25 min
Nuggets congelados (600 g) (aprox. 32 un.)	Inferior	10 min	200 °C	18 a 23 min
Anéis de cebola congelados (400 g) (aprox. 24 un.)	Inferior	10 min	180 °C	18 a 23 min
Asinha de frango descongelada (800 g) (aprox. 18 un.)	Inferior	10 min	200 °C	28 a 33 min

- Distribua bem a comida na cesta AirFryer.
- Para melhor performance, insira a cesta imediatamente após a finalização de preaquecimento e não deixe a porta aberta por mais de 30 segundos.

Este aparelho deve ser usado para aplicações domésticas e similares como:
- Áreas de cozinha dos funcionários em lojas, escritórios ou outros ambientes de trabalho.
- Casas de fazenda.
- Por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial.
- Ambientes do tipo alojamento/pousada.

W11784948_SM-W11787444_RevA_06-25.indd 22 13/06/2025 08:57:53

6.4.3 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA NO USO DA CAVIDADE ELÉTRICA

ATENÇÃO
- Os dois fornos funcionam simultaneamente.
- Não utilize o forno com a porta do forno aberta.
- Durante, e logo após o uso do forno superior, as resistências elétricas/Convecção, 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/Convecção pode-se notar um cheiro incômodo. Após algumas utilizações, o cheiro irá desaparecer.
- Algumas partes do fogão podem se tornar quentes quando o forno estiver em uso. Manter crianças e os animais afastados.
- Não guarde utensílios no forno superior (exceto kit Air Fryer).
- Utilize sempre a bandeja junto com a cesta pois, durante o preparo, alguns alimentos podem soltar excesso de gordura e migalhas. Cuidado ao manusear a bandeja e a cesta após o preparo. A bandeja pode conter gordura quente.
- Não use o forno para aquecer ambientes.
- Use somente utensílios de cozinha aprovados para uso em forno elétrico. Siga as instruções do fabricante dos utensílios, especialmente quando estiver usando utensílios de vidro ou plástico.
- Jamais guarde materiais inflamáveis no forno ou nas suas proximidades, pois podem causar risco de explosão.
- Seu forno elétrico foi desenvolvido exclusivamente para o uso doméstico.
- É sempre necessária a utilização de luvas térmicas para abrir a porta do forno e manuseio dos utensílios.
- Não conserte nem substitua qualquer peça do forno, a não ser que seja especificamente recomendado neste manual. Todos os demais serviços de manutenção devem ser executados por um técnico da Rede de Serviços Brastemp, e serão cobrados após o período de garantia.
- Não cubra qualquer parte do forno com papel alumínio, pois pode causar superaquecimento.
- Evite que os alimentos e os utensílios, especialmente metálicos, encostem nas paredes, porta e resistências elétricas do produto.

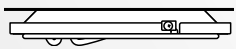
6.5 MANUTENÇÃO E LIMPEZA DO FORNO

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 10 – 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.

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 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.

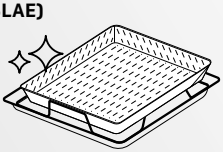
ATENÇÃO
Após a limpeza do forno, encaixe adequadamente as prateleiras.

Limpeza do Grill/Convecção no forno elétrico (somente modelo BFD5LAE)



Desligue o produto da tomada. Certifique-se de que o Grill/Convecção e as paredes do forno não estejam quentes. Utilize um pano úmido ou esponja macia (fibra de poliamida/nylon) com detergente neutro ou desengordurante para limpar o Grill/Convecção. Para evitar manchas ou degradação do produto, finalize a limpeza com pano seco removendo excesso de água

Limpeza do kit Air Fryer (somente modelo BFD5LAE)



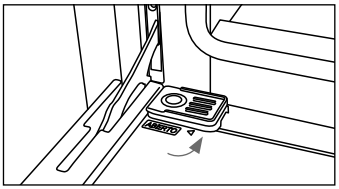
Para seu kit Air Fryer, recomenda-se a limpeza após cada uso, além da utilização de água morna (aproximadamente 60°C) e escova com detergente neutro para auxiliar na remoção da gordura nas grades da cesta. Se necessário, recomenda-se deixar o Kit Air Fryer de molho em água morna com detergente neutro durante 1 hora. Para evitar manchas ou degradação do produto, finalize a limpeza com pano seco removendo excesso de água.

W11784948_SM-W11787444_RevA_06-25.indd 23 13/06/2025 08:57:53

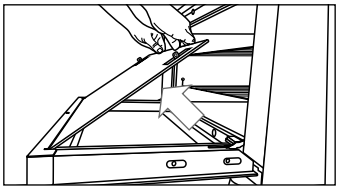
6.5.1 LIMPEZA DA PORTA DO FORNO

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.

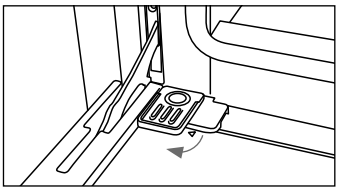


2. Com a porta ainda aberta, remova o vidro cuidadosamente, movimentando-o conforme a imagem ao lado.

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.

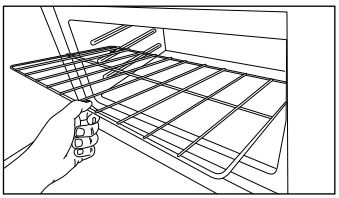
Montando o vidro interno da porta



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).

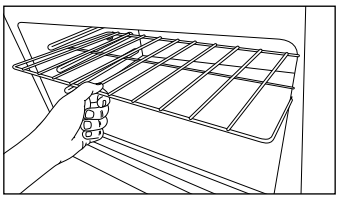
6.5.2 PRATELEIRAS DESLIZANTES

Retirando as prateleiras

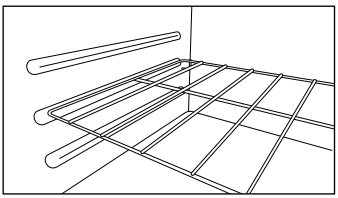


1. Levante levemente a prateleira para a retirar de sua posição de encaixe e puxe-a.
2. Lave as prateleiras na lava-louça ou manualmente com desengordurante e seque adequadamente todas as peças antes da montagem.

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.

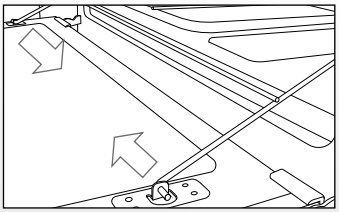
Importante:

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

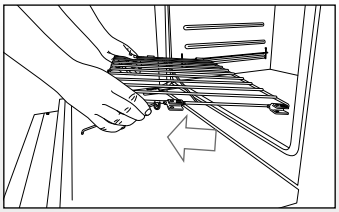
W11784948_SM-W11787444_RevA_06-25.indd 24 13/06/2025 08:57:53

6.5.3 PRATELEIRAS AUTODESLIZANTES (somente modelos BFD5VCR / BYS5PCR / BFD5NCR / BFS5VCE / BYS5VCR / BYS5CCR / BYS5VCE / BFS5GDR / BFS5XAR)

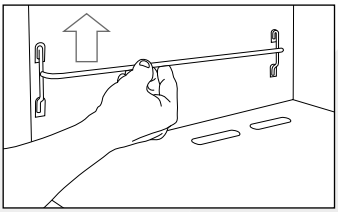
Retirando as prateleiras autodeslizantes



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

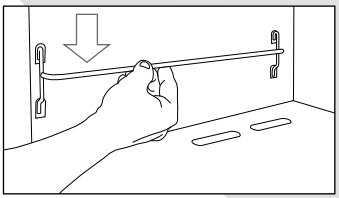


2. Deslize as prateleiras para fora levantando levemente a prateleira para a retirar de sua posição de encaixe e puxe-a.

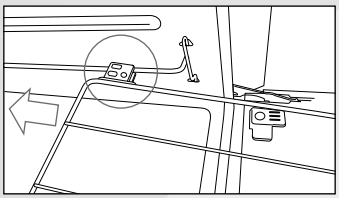


3. Para uma melhor limpeza, você pode desmontar os quadros laterais puxando-os para cima.
4. Lave as prateleiras na lava-louça ou manualmente com desengordurante e seque adequadamente todas as peças antes da montagem.

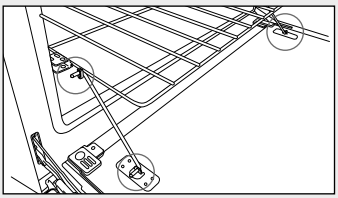
Recolocando as prateleiras



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.

Importante:

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

W11784948_SM-W11787444_RevA_06-25.indd 25 13/06/2025 08:57:54

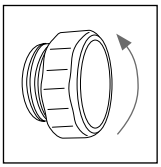
6.6 INSTALANDO E TROCANDO A(S) LÂMPADA(S) DO(S) FORNO(S)

Importante

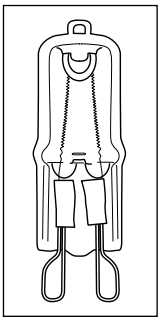
- Os modelos (BFS6NCBUNA, BFD5LAENNA, BFD5LAERNA, BFS5NCRUNA, BYS5PCRUNA, BYS5VCRUNA, BFS5VCEUNA, BYS5VCEUNA, BFS5NDBUNA e BFS5XARUNA) saem de fábrica para funcionar em 127 V. Caso sua residência seja 220 V, antes de ligar o produto na tomada, substitua a lâmpada 127 V por uma 220 V, que pode ser comprada na Redes de Serviço Brastemp.
- Utilize sempre lâmpadas halógenas G9 de 25 watts.

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 ou instalar a lâmpada para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- Certifique- se também que a lâmpada esteja fria.



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.

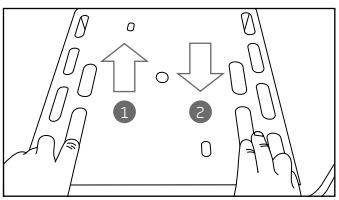


4. Encaixe a nova lâmpada no soquete (veja a posição correta na imagem ao lado).
   Não toque na superfície da lâmpada halógena com as mãos desprotegidas. O contato com a mão pode reduzir o tempo de vida da lâmpada.
5. Ligue o fogão na tomada e teste o funcionamento da lâmpada pressionando o botão Dupla Função ou a tecla **Luz do Forno** no painel eletrônico Fulltouch.
6. Após verificar o funcionamento da lâmpada, pressione novamente o botão Dupla Função ou a tecla **Luz do Forno** no painel eletrônico Fulltouch 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”.

6.7 POSICIONAMENTO DO CHÃO MÓVEL



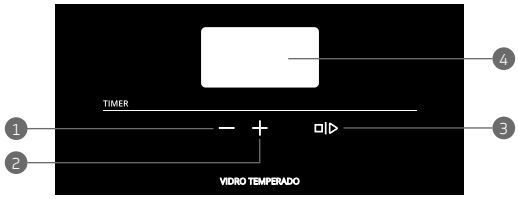
1. Deslizar o chão móvel pelas laterais do Forno até encostar na parte traseira.
2. Após encaixado puxar o chão móvel para frente.

W11784948_SM-W11787444_RevA_06-25.indd 26 13/06/2025 08:57:54

7 Touch Timer

7.1 TOUCH TIMER (SOMENTE MODELOS BYS5PCR / BFS5XAR)

O Touch Timer está localizado na região frontal do produto.



Descrição das funções

1. Tecla para diminuir o tempo mostrado no indicador
2. Tecla para aumentar o tempo mostrado no indicador.
3. Tecla **Iniciar/Cancelar**: para começar ou cancelar a contagem de tempo e entrar em modo de espera.
4. Indicação de tempo.

Nota: O painel eletrônico Fulltouch não possui função RELÓGIO (veja manual Painel Eletrônico Fulltouch).

7.2 PROGRAMANDO O TIMER

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







1. Com o produto em modo de espera, pressione qualquer tecla para entrar no modo de programação (indicador de tempo piscando).
2. Ajuste pressionando as teclas **+** e **–** até alcançar o tempo desejado. O ajuste máximo de tempo é de 9:50 (nove horas e cinquenta minutos).
3. Pressione a tecla **Iniciar/Cancelar** para começar a contagem regressiva. O tempo pode ser ajustado com o timer em andamento pressionando as teclas **+** e **–**.



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



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

Importante:

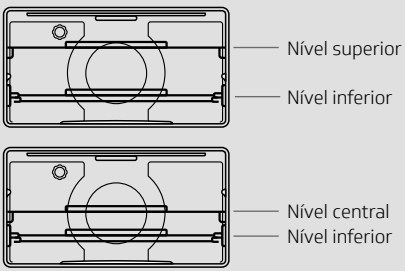
O timer não tem a função de desligar as chamas.

8 Dados técnicos

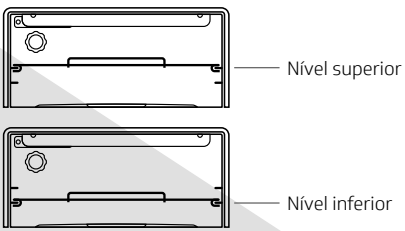
8.1 DIMENSÕES INTERNAS DO FORNO

NÍVEL DA PRATELEIRA	5 E 6 BOCAS E FORNO A GÁS (DUPLO FORNO) (L x A x P)	FORNO ELÉTRICO (DUPLO FORNO) (L x A x P)
Nível superior	58 x 8 x 43 cm	58 x 8 x 43 cm
Nível central	58 x 14 x 43 cm	–
Nível inferior	58 x 20 x 43 cm	58 x 5 x 43 cm
Espaço entre cada nível de prateleira	58 x 5 x 43 cm	–

FORNO A GÁS



FORNO ELÉTRICO (DUPLO FORNO)



W11784948_SM-W11787444_RevA_06-25.indd 27 13/06/2025 08:57:54

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	NÚMERO DE BOCAIS	6	5				
	MODELOS	BFS6NCBUNA	BFS5NCRUNA	BYS5PCRUNA	BFD5NCRNNA	BFD5NCRRNA	BFD5VCRNNA
Características técnicas do produto							
Dimensões com embalagem (cm) (profundidade x largura x altura)		77,7 x 81,4 x 100	77,7 x 81,4 x 100	77,7 x 81,4 x 85,9	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) (profundidade x largura x altura)		68,1 x 77,8 x 97,6	68,1 x 77,8 x 97,6	68,1 x 77,8 x 77,8	68,1 x 77,8 x 97,6	68,1 x 77,8 x 97,6	68 x 77,3 x 98,3
Peso com embalagem (kg)		44	44	41	54	54	67
Peso sem embalagem (kg)		39	39	37	49	49	62
Volume do forno elétrico (L)		-	-	-	39	39	39
Volume do forno a gás (L)		96	96	96	96	96	96
Potência dos queimadores							
Queimador Forno (kW) Gás GLP		2,95	2,95	2,95	2,95	2,95	2,95
Queimador Forno (kW) Gás GN		2,7	2,7	2,7	2,7	2,7	2,7
Queimador Turbo Chama (Dupla Chama) (kW) Gás GLP		-	-	3,5	-	-	3,5
Queimador Turbo Chama (Dupla Chama) (kW) Gás GN		-	-	3,3	-	-	3,3
Queimador Rápido (kW) Gás GLP		2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
Queimador Rápido (kW) Gás GN		2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
Queimador Semi-rápido (kW) Gás GLP		1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8
Queimador Semi-rápido (kW) Gás GN		1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8
Pressão ideal do gás no injetor							
Pressão ideal do gás no injetor (kPa) GLP		2,75					
Pressão ideal do gás no injetor (kPa) GN		1,96					
Pressão ideal do gás com os queimadores ligados (kPa) GLP		1,96					
Pressão ideal do gás com os queimadores ligados (kPa) GN		1,47					
Características elétricas							
Tensão de entrada (V)		127 / 220	127 / 220	127 / 220	127	220	127
Frequência (Hz)		50-60	50-60	50-60	60	60	60
Lâmpada do forno (W)		25	25	25	25	25	25
Corrente de entrada (A)		0,20 / 0,12	0,20 / 0,12	0,20 / 0,12	12,60	7,28	7,55
Potência Máxima (W)		25	25	25	1600	1600	1660

W11784948_SM-W11787444_RevA_06-25.indd 28 13/06/2025 08:57:57

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	NÚMERO DE BOCAIS	5					
	MODELOS	BFD5VCRRNA	BYS5VCEUNA	BYS5VCRNNA	BYS5VCRRNA	BFS5VCEUNA	BYS5CCRRNA
Características técnicas do produto							
Dimensões com embalagem (cm) (profundidade x largura x altura)		77,7 x 81,4 x 100	77,7 x 81,4 x 85,9	77,7 x 81,4 x 85,9	77,7 x 81,4 x 85,9	77,7 x 81,4 x 100	77,7 x 81,4 x 85,9
Dimensões sem embalagem (cm) (profundidade x largura x altura)		68 x 77,3 x 98,3	67,4 x 77,3 x 79,3	67,4 x 77,3 x 79,3	67,4 x 77,3 x 79,3	68 x 77,3 x 98,3	68,6 x 76,4 x 77,6
Peso com embalagem (kg)		67	55	55	55	57	48
Peso sem embalagem (kg)		62	51	51	51	53	43
Volume do forno elétrico (L)		39	-	-	-	-	96
Volume do forno a gás (L)		96	96	96	96	96	-
Potência dos queimadores							
Queimador Forno (kW) Gás GLP		2,95	2,95	2,95	2,95	2,95	2,95
Queimador Forno (kW) Gás GN		2,7	2,7	2,7	2,7	2,7	2,7
Queimador Turbo Chama Advanced (Quadrichama) (kW) Gás GLP		-	-	-	-	-	3,35
Queimador Turbo Chama Advanced (Quadrichama) (kW) Gás GN		-	-	-	-	-	3,05
Queimador Turbo Chama (Dupla Chama) (kW) Gás GLP		3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	-
Queimador Turbo Chama (Dupla Chama) (kW) Gás GN		3,3	3,3	3,3	3,3	3,3	-
Queimador Rápido (kW) Gás GLP		2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
Queimador Rápido (kW) Gás GN		2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
Queimador Semi-rápido (kW) Gás GLP		1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8
Queimador Semi-rápido (kW) Gás GN		1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8
Queimador Simmer (kW) Gás GLP		-	-	-	-	-	1,2
Queimador Simmer (kW) Gás GN		-	-	-	-	-	1,1
Pressão ideal do gás no injetor							
Pressão ideal do gás no injetor (kPa) GLP		2,75					
Pressão ideal do gás no injetor (kPa) GN		1,96					
Pressão ideal do gás com os queimadores ligados (kPa) GLP		1,96					
Pressão ideal do gás com os queimadores ligados (kPa) GN		1,47					
Características elétricas							
Tensão de entrada (V)		220	127 / 220		127	220	127 / 220	220
Frequência (Hz)		60	50-60		60	60	50-60	60
Lâmpada do forno (W)		25	25		25	25	25	25
Corrente de entrada (A)		13,08	0,20 / 0,12		0,40	0,23	0,20 / 0,12	14,37
Potência Máxima (W)		1660	25		50	50	25	3160

W11784948_SM-W11787444_RevA_06-25.indd 29 13/06/2025 08:57:57

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	NÚMERO DE BOCAIS	5					
	MODELOS	BFS5NDBUNA	BFS5GDRNNA	BFS5GDRRNA	BFS5XARUNA	BFD5LAENNA	BFD5LAERNA
Características técnicas do produto							
Dimensões com embalagem (cm) (profundidade x largura x altura)		77,7 x 81,4 x 100	77,7 x 81,4 x 100	77,7 x 81,4 x 100	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) (profundidade x largura x altura)		68,1 x 77,8 x 97,6	68,1 x 77,8 x 97,6	68,1 x 77,8 x 97,6	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)		44	46	46	57	69	69
Peso sem embalagem (kg)		39	41	41	53	64	64
Volume do forno elétrico (L)		96	39	39	-	39	39
Volume do forno a gás (L)		96	96	96	96	96	96
Potência dos queimadores							
Queimador Forno (kW) Gás GLP		2,95	2,95	2,95	2,95	2,95	2,95
Queimador Forno (kW) Gás GN		2,7	2,7	2,7	2,7	2,7	2,7
Queimador Turbo Chama (Dupla Chama) (kW) Gás GLP		-	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5
Queimador Turbo Chama (Dupla Chama) (kW) Gás GN		-	3,3	3,3	3,3	3,3	3,3
Queimador Rápido (kW) Gás GLP		2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
Queimador Rápido (kW) Gás GN		2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
Queimador Semi-rápido (kW) Gás GLP		1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8
Queimador Semi-rápido (kW) Gás GN		1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8
Pressão ideal do gás no injetor							
Pressão ideal do gás no injetor (kPa) GLP		2,75					
Pressão ideal do gás no injetor (kPa) GN		1,96					
Pressão ideal do gás com os queimadores ligados (kPa) GLP		1,96					
Pressão ideal do gás com os queimadores ligados (kPa) GN		1,47					
Características elétricas							
Tensão de entrada (V)	127 / 220	127	220	127 / 220		127	220
Frequência (Hz)	50-60	60	60	50-60		60	60
Lâmpada do forno (W)	25	25	25	25		25	25
Corrente de entrada (A)	0,20 / 0,12	5,75	10	0,20 / 0,12		12,60	7,28
Potência Máxima (W)	25	1265	1265	25		1770	1770

TABELA DE TENSÕES

Tensão mominal *	127 VAC/60 Hz	220 VAC/60 Hz
Tensão mínima (VAC)	106	200
Tensão máxima (VAC)	132	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.

W11784948_SM-W11787444_RevA_06-25.indd 30 13/06/2025 08:57:58

9 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: • Se o plugue do cabo de alimentação 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 (bocais) 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. • Se todas as conexões das mangueiras estão corretas.
A chama está sujando as panelas	Verifique: • Se o gás do botijão está no fim. • Se há sujeira nos queimadores ou acendedores. • Se a mangueira, registro e o botijão de gás estão dentro do prazo de validade.
A luz do forno não acende	Verifique: • Se há lâmpada no interior do forno. • Se o plugue do cabo de alimentação 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. • Se a lâmpada está bem encaixada.
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. • Veja o item Acendendo os queimadores da mesa (página 18) ou Acendendo o forno a gás (página 19).
O Timer está descontrolado	Verifique: • Se a região da mesa de vidro onde o Timer está localizado está seca.
A mesa de Inox está amarelada ou manchada	• Adquira o restaurador para inox na Rede de Serviços Brastemp e realize a limpeza da mesa.
A chama não está homogênea	Verifique: • O encaixe da capa sobre o queimador (página 15). • Se há sujeira nos queimadores. • Se há correntes de ar na direção do fogão.

W11784948_SM-W11787444_RevA_06-25.indd 31 13/06/2025 08:57:58

10 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.

11 Questões ambientais

11.1 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.

11.2 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.

11.3 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.

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 contém o logotipo da Brastemp.

Consulte o site **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

W11784948_SM-W11787444_RevA_06-25.indd 32 13/06/2025 08:57:58

13 Termo de garantia

O seu produto Brastemp é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 12 meses contados a partir da data da emissão da Nota Fiscal ao consumidor, sendo:

- 90 dias - garantia legal;
- 9 últimos meses - garantia contratual, concedida pela a Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos.

A garantia compreende a substituição gratuita de peças e mão de obra para defeitos constatados como sendo de fabricação. Apenas a Rede de Serviços Brastemp, a Whirlpool S.A., ou quem esta indicar, são responsáveis pelo diagnóstico de falhas e execução de reparos durante a vigência da garantia. Durante o período de vigência da garantia, se os defeitos constatados forem de fabricação, o fabricante se obriga a trocar as peças e/ou assistir gratuitamente o seu produto a partir da data do chamado. Se o produto não apresentar defeitos ou apresentar uso inadequado, será cobrada a taxa de visita técnica.

Tabela de Componentes com garantia até 90 dias:	
Categoria	Componentes
Fogão	Manípulos, Botões, Queimadores, Capa dos Queimadores, Trempes (grades), Vidros, Pés, Filtros, Puxadores e Lâmpadas.

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

- O uso não for exclusivamente doméstico;
- Na instalação do produto, não forem observadas as especificações e recomendações do Manual do Consumidor quanto às condições para instalação do produto, tais como, nivelamento do produto, adequação do local para instalação, tensão elétrica compatível com o produto, etc;
- Na instalação, as condições elétricas, oscilação de energia, pressão de água e/ou gás não forem compatíveis com as ideais recomendadas no Manual do Produto;
- Na utilização do produto não forem observadas as instruções de uso e recomendações do Manual do Consumidor;
- Ocorrerem mau uso, má conservação, descuido, modificações estéticas e/ou funcionais, ou ainda, falhas decorrentes do conserto por pessoas ou entidades não credenciadas pela Rede de Serviços Brastemp;
- Houver sinais de violação do produto, remoção e/ou adulteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.

As garantias legal e/ou contratual não cobrem:

- A lâmpada instalada no produto é 127 V. Se sua tomada for 220 V, você precisará trocar a lâmpada por outra 220 V (40 watts, própria para fogões). A lâmpada 220 V não é fornecida gratuitamente;
- Despesas com a instalação do produto realizada pela Rede de Serviços Brastemp ou por pessoas ou empresas não credenciadas pela Whirlpool S.A., salvo os produtos com instalação gratuita informada no manual;
- Despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças e acessórios que não pertençam ao produto, mesmo aqueles comercializados pela Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos, salvo os especificados para cada modelo;
- Despesas com mão-de-obra, materiais, peças e adaptações necessárias à preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, de gás, alvenaria, aterramento, pressão de água, etc.;
- Serviços e/ou despesas de manutenção, tais como limpeza ou atendimentos preventivos solicitados;
- Falhas no funcionamento do produto decorrentes de fatores externos, tais como: interrupções, falta ou problemas de abastecimento elétrico ou gás na residência, 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;

W11784948_SM-W11787444_RevA_06-25.indd 33 13/06/2025 08:57:58

- 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 substancias 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

W11784948_SM-W11787444_RevA_06-25.indd 34 13/06/2025 08:57:58

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:

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

W11784948 | SM: W11787444 Rev. A 06/25



BRASTEMP

W11784948_SM-W11787444_RevA_06-25.indd 36 13/06/2025 08:57:58

piente de uso apropriado para Micro-ondas (sugestão: 21 cm de diâmetro por 9,5 cm de altura). Não é necessário tampar. Leve ao Micro-ondas e:

1. Selecione a opção **G1** (MACARRÃO) pressionando a tecla **Menu Gourmet**.
2. Pressione a tecla **INICIAR/+30 seg.**
3. Selecione a quantidade de macarrão desejada (100 g ou 250 g) através das teclas **+** ou **-**.
4. Pressione a tecla **INICIAR/+30 seg.** para iniciar o cozimento.

ARROZ

Essa receita é recomendada para o preparo de ARROZ BRANCO.

INGREDIENTES: 1 xícara de arroz / 2 xícaras de arroz; 2 ½ xícara de água à temperatura ambiente / 4 ½ xícara de água à temperatura ambiente; 1 colher de sobremesa de óleo ou azeite; 1 dente de alho / 2 dentes de alho médio; sal a gosto.

MODO DE PREPARO: Em um recipiente apropriado para uso em Micro-ondas e com bordas altas (sugestão 10 cm), misture todos os ingredientes. Leve ao Micro-ondas e:

1. Selecione a opção **G2** (ARROZ) pressionando a tecla **Menu Gourmet** repetidamente.
2. Pressione a tecla **INICIAR/+30 seg.**
3. Selecione a porção desejada (1 ou 2 xícaras de arroz) através das teclas **+** ou **-**.
4. Pressione a tecla **INICIAR/+30seg.** para começar o cozimento.

Ao final do aquecimento retire o recipiente do Micro-ondas com cuidado para não se queimar com o vapor que sai do alimento. Retire o alho e a água residual se sirva.

PURÊ DE BATATAS

INGREDIENTES: 1 kg de batatas cortadas em cubos; 100 mL de água à temperatura ambiente; 1 colher de sopa de margarina; 1 colher de sopa de manteiga; 4 colheres de sopa de creme de leite; 1 colher de sopa de queijo parmesão ralado; 1 colher de sopa de azeite de oliva; sal a gosto.

MODO DE PREPARO: Em um recipiente de uso apropriado para Micro-ondas e de bordas altas (sugestão 24 cm de diâmetro por 7 cm de altura), coloque as batatas cortadas em cubos e a água. Tampe com plástico filme e faça pequenos furos para saída de vapor. Leve o recipiente ao Micro-ondas e:

1. Selecione a opção **G4** (PURÊ DE BATATAS) pressionando a tecla **Menu Gourmet** repetidamente.
2. Pressione a tecla **INICIAR/+30 seg.** para começar o cozimento.

Ao final do aquecimento, retire o recipiente cuidadosamente do Micro-ondas, tendo cuidado para não se queimar com o vapor que sairá, amasse bem as batatas e adicione o restante dos ingredientes. Misture bem e sirva.

POLENTA

INGREDIENTES: 1 xícara de fubá; 1 xícara de chá de água à temperatura ambiente; 2 ½ xícaras de chá de água fervendo; sal a gosto; parmesão a gosto.

MODO DE PREPARO: Em um recipiente de uso apropriado para Micro-ondas e com bordas altas (sugestão: 21 cm de diâmetro por 9,5 cm de altura), misture o fubá, o sal e a água. Leve ao Micro-ondas e:

1. Selecione a opção **G5** (POLENTA) pressionando a tecla **Menu Gourmet** repetidamente.
2. Pressione a tecla **INICIAR/+30 seg.** para começar o cozimento.

Após 4 minutos de aquecimento (quando o display exibir "06:00"), o produto emitirá um bipe e a palavra "Virar" aparecerá no visor. Abra a porta, retire o recipiente do Micro-ondas com auxílio de luvas e misture bem. Feito isso, retorne o alimento ao Micro-ondas e pressione **INICIAR/+30 seg.** para continuar o cozimento. Ao final do cozimento, retire o recipiente cuidadosamente do Micro-ondas e finalize o preparo adicionando o queijo parmesão. Misture bem e sirva ainda quente com molho ou espere esfriar e frite em cubos para servir como petiscos.

CARNE MOÍDA

Sugestão de receita de MOLHO BOLONHESA.

INGREDIENTES: 500 g de carne moída; 4 colheres de sopa de azeite de oliva; 1 cebola grande picada; 3 dentes de alho picados; 1 lata de tomate sem pele cortado em cubos; 10 g de alho poró picado; sal, pimenta do reino e orégano a gosto.

MODO DE PREPARO: Em um vasilhame de bordas altas (sugestão 21 cm de diâmetro por 9,5 cm de altura) e de uso apropriado para Micro-ondas, adicione a cebola, alho poró, azeite de oliva e alho. Misture bem, leve ao Micro-ondas e:

1. Selecione a opção **G6** (CARNE MOÍDA) pressionando a tecla **Menu Gourmet** repetidamente.
2. Pressione a tecla **INICIAR/+30 seg.** para começar o cozimento.

Após 3 minutos de aquecimento (quando o display exibir "14:00"), o produto emitirá um bipe e a palavra "Virar" aparecerá no visor. Abra a porta, adicione o tomate e misture. Retorne o alimento ao Micro-ondas e pressione **INICIAR/+30 seg.** para continuar o cozimento. Ao final do processo, retire o alimento do Micro-ondas com auxílio de luvas e mexa bem.

DESCONGELAR

TECLA FEIJÃO

1. Pressione a tecla **Feijão** para descongelar.
2. Através das teclas **+** ou **-** selecione a quantidade, em gramas, de feijão a ser descongelado (100 g até 2000 g).
3. Pressione a tecla **INICIAR/+30 seg.** para começar o descongelamento.

TECLAS CARNE E FRANGO

1. Pressione a tecla **Carne** ou **Frango** para descongelar o tipo de carne desejado.
2. Através das teclas **+** ou **-** selecione a quantidade, em gramas, de carne ou frango a ser descongelado (100 g até 2000 g).
3. Pressione a tecla **INICIAR/+30 seg.** para começar o descongelamento.

Durante o descongelamento soará um bipe e o display mostrará a palavra "Virar". Abra a porta do Micro-ondas e vire a carne/frango. Feche a porta e aperte a tecla **INICIAR/+30 seg.** para continuar o descongelamento. Se a carne não for virada após algum tempo o Micro-ondas continuará a programação normalmente, porém o descongelamento pode não ser eficiente.

DICAS PARA DESCONGELAMENTO

- Para obter melhores resultados, preferencialmente envolva o alimento em um filme plástico adequado para o uso em Micro-ondas e coloque-o virado para baixo em um prato fundo.
- Se o alimento estiver menos frio do que a temperatura de congelamento total (-18 °C), escolha um peso menor do que o alimento realmente apresenta.
- Se o alimento estiver mais frio do que a temperatura de congelamento total (-18 °C), escolha um peso maior do que o alimento realmente apresenta.
- A qualidade, quantidade, composição, origem e forma dos alimentos submetidos ao descongelamento, bem como as variações de tensão da rede elétrica onde o seu Micro-ondas está conectado, podem provocar alterações no resultado final e no tempo necessário para o cozimento dos alimentos. Assim, caso não sejam obtidos resultados satisfatórios com o uso da função DESCONGELAR, recomendamos que você siga as instruções de "COMO FAZER O DESCONGELAMENTO MANUALMENTE".

COMO FAZER O DESCONGELAMENTO MANUALMENTE

Siga as instruções do tópico "PROGRAMANDO TEMPO E POTÊNCIA" e utilize a opção mínima de potência para descongelar alimentos em geral ou média para descongelar pratos prontos. Inspecione o alimento que está sendo descongelado com frequência. Com a experiência, você saberá qual é o tempo necessário para descongelar os diferentes tipos de alimentos.

TECLA INICIAR/+30 seg.

Aperte a tecla **INICIAR/+30 seg.** e o forno ligará por 30 segundos na potência 900 W. Você também pode utilizar a tecla **INICIAR/+30 seg.** para confirmar parâmetros selecionados no display. Se desejar adicionar mais tempo, basta apertar as teclas **+** e ou a tecla **INICIAR/+30 seg.** A cada vez que a tecla **INICIAR/+30 seg.** for pressionada, 30 segundos serão adicionados ao tempo remanescente no display.

Importante

Utilize preferencialmente recipientes refratários de vidro ou cerâmica. Não utilize recipientes plásticos, pois eles podem derreter. Recipientes de papel também não devem ser utilizados, pois podem incendiar-se.

TECLA VOLUME

Com esta função, você pode ajustar os sons e bipes emitidos pelo seu forno Micro-ondas.

O seu forno Micro-ondas possui 3 níveis de volumes, e você pode ajustá-lo apertando a tecla **Volume**.

- Aperte uma vez para baixar os sons no nível máximo.
- Aperte duas vezes para deixar os sons no nível mínimo.
- Mantenha pressionado por 3 seg. para deixar seu produto no mudo.

TECLA TIRA ODOR

Essa função permite suavizar os odores provenientes da preparação de alimentos no interior do forno.

1. Abra a porta do Micro-ondas e certifique-se de que o aparelho está vazio.
2. Feche a porta,aperte a tecla tira odor e logo após a tecla **INICIAR/+30 seg.** Assim a função iniciará automaticamente.
3. Aguarde o fim do programa, ou aperte a tecla **CANCELAR/Pausar** a qualquer momento para interromper o programa.
4. O procedimento pode ser repetido, basta repetir as etapas anteriores.

OBSERVAÇÃO: Para remover resíduos mais difíceis, aqueça uma pequena jarra de água com algumas rodelas de limão por 3 a 4 minutos na potência máxima. O vapor gerado durante o aquecimento ajudará a amolecer a sujeira e então será mais fácil remover.

TECLAS RÁPIDAS

Nessas teclas, você pode rapidamente iniciar um cozimento de **1 min**, **2 min** ou **5 min**. Basta pressionar o tempo desejado (1, 2 ou 5 minutos) e o Micro-ondas iniciará o cozimento na potência máxima. Você pode pressionar a tecla **INICIAR/+30 seg.** para aumentar o tempo em 30 segundos ou mais.

Importante

- Nunca utilize produtos abrasivos, sabão em pasta ou removedores, evitando danos ao produto.
- Limpe imediatamente qualquer líquido ou alimentos derramados dentro do forno para evitar manchas.
- Limpe a cavidade após o preparo de alimentos que deixem resíduos de gorduras, molhos e pipocas, para garantir maior tempo de vida do produto e evitar problemas de manchas ou amarelamento no interior do forno de Micro-ondas.
- Os recipientes de plástico devem ser apropriados para uso em Micro-ondas.
- Não é recomendável o uso de utensílios metálicos no Micro-ondas. Pode-se utilizar papel alumínio apenas para proteger pequenas partes do alimento como, por exemplo, extremidades da coxa do frango. Nesse caso, nunca deixe que o metal fique a menos de 5 cm das paredes internas do forno Micro-ondas. Se essa recomendação não for seguida, danos à superfície interna do Micro-ondas, pode ocorrer faiscamento, danificando o aparelho.
- Não coloque materiais como tecido, jornal e papel comum dentro do forno. Eles podem se incendiar, danificando o aparelho.

TÉCNICAS PARA COZINHAR EM MICRO-ONDAS

- Posição dos alimentos: procure sempre arrumar os alimentos em forma circular, deixando o centro vazio, fornando um anel na borda do prato. Alguns alimentos precisam ser mexidos, virados ou reajeitados nos recipientes. Os de tamanho médio ou grande devem ser virados de lado para acelerar o cozimento mais uniforme ou mexidos das bordas para o centro e vice e versa, uma ou duas vezes.
- Cozimento em mais de uma potências menores permite uma melhor distribuição do calor nos alimentos e faz com que os cremes mantenham a sua cremosidade e que as carnes mais duras amoleçam.
- Uso de tampas: os alimentos cozidos com tampa no fogão (por exemplo, sopa) geralmente devem ser cozidos com tampa também no Micro-ondas. Use a tampa do recipiente ou improvise uma tampa com um prato. Isso retém o vapor e acelera o cozimento.
- Uso de toalhas de papel: pode-se usar toalha de papel para absorver o vapor (por exemplo, pães, salgadinhos e frango, quando se deseja que eles fiquem mais sequinhos); ou para evitar respingos e absorver gorduras (por exemplo, de bacon ou de linguiça).

Manutenção

FAZENDO A LIMPEZA DO MICRO-ONDAS

⚠ ADVERTÊNCIA

Risco de Contaminação do Alimento

Não utilize material de limpeza tóxico ou com alto teor químico.
Verifique as instruções dadas pelos fabricantes dos produtos de limpeza e higienização.

Não seguir estas instruções pode gerar uma intoxicação alimentar e risco à sua vida.

FAZENDO A LIMPEZA DO MICRO-ONDAS

Para garantir a conservação de seu Micro-ondas Brastemp, limpe-o sempre que necessário. Para isso, siga as instruções a seguir:

1. Desconecte o plugue da tomada.
2. Internamente, use somente um pano úmido com detergente neutro. Em seguida, enxágue bem e seque com pano ou papel toalha.
3. Para a limpeza do gabinete e porta, use um pano umedecido com água e sabão neutro. Em seguida, use um pano somente umedecido em água e, para finalizar, seque utilizando um pano seco ou papel toalha. O painel de controle deverá ser limpo apenas com um pano seco ou papel toalha.
4. Limpe o prato giratório e nunca coloque-o diretamente sobre a água fria logo após o término do cozimento. O choque térmico pode causar o trincamento e até a quebra do prato giratório.

Importante

- Para remover resíduos mais difíceis, aqueça uma pequena jarra de água com algumas rodelas de limão por 3 a 4 minutos na potência máxima. O vapor gerado durante o aquecimento ajudará a amolecer a sujeira e então será mais fácil remover.
- Não manter o forno em boas condições de limpeza pode causar a deterioração das superfícies que podem adversamente afetar a vida útil do aparelho, possibilitando uma situação de risco.
- O forno Micro-ondas deve ser limpo regularmente e restos de alimentos devem ser removidos.
- Não utilizar vaporizador para realizar a limpeza.

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 eles 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 observado a legislação local existente e vigente em sua região, desta forma, fazendo o descarte da forma mais correta possível.

Diagnóstico dos principais problemas

PROBLEMA	VERIFIQUE
O forno não liga	• Se o fusível ou o disjuntor do quadro de entrada de energia está queimado ou desarmado. • Se a tomada está com defeito. • Se há falta de energia elétrica na sua residência.
O display está aceso, mas o forno não funciona	• Se a porta está bem fechada. • Se o tempo de cozimento foi programado. • Se a tecla **INICIAR/+30 seg.** foi acionada. • Se o suporte e o prato giratório estão no lugar. • Se não está com a trava de segurança da porta acionada.
Cozimento incompleto	• Se foi selecionada a potência adequada. • Se foi programado o tempo de cozimento suficiente. • Se o alimento foi colocado na posição correta. • Se o alimento foi acondicionado no utensílio correto. • Se a tensão da rede elétrica não é inferior à necessária. • Se os alimentos estão mal distribuídos pelo interior do forno. • Se as saídas de ar estão obstruídas.
Estalos e faíscas	• Se o utensílio utilizado é metálico ou tem frisos ou detalhes em metal e está muito próximo às paredes do forno (distância mínima de 5 cm). • Se o papel alumínio utilizado para cobrir os alimentos está encostando na parede do forno (distância mínima de 5 cm). • Se a embalagem utilizada contém clips ou grampos de metal. • Se o alimento está embalado em papel reciclado. • Se está usada esponja de aço na limpeza interna do forno.
Ocorrências especialmente normais	• Condensação de vapor na porta e no interior do forno, em regiões de clima frio e/ou úmido. • Vapores saindo pelas laterais da porta ou pelas aberturas de ventilação (saídas de ar). • Ruídos (descontínuos quando o aparelho está funcionando em potência que não seja a máxima (900 W). • Prato giratório alternando o sentido do giro. • Aquecimento da parte externa do gabinete, principalmente a superior, durante e após o uso. • Estalos durante o cozimento.
Oscilação de tensão	• A oscilação de tensão da rede, ocorrida principalmente nos horários de pico, bem como a quantidade e qualidade dos alimentos, podem alterar o resultado obtido quando da utilização das funções do forno.

Dados técnicos

	BM146AEANA	BM146AEBNA
Dimensões Externas do Produto (altura x largura x profundidade) em mm	390x595x372	390x595x372
Dimensões do Produto Embalado (altura x largura x profundidade) em mm	430x640x488	430x640x488
Peso Líquido (kg)	16	16
Peso do Produto Embalado (kg)	17,7	17,7
Tensão (V)	127	220
Frequência da Rede (Hz)	60	60
Frequência de Operação (MHz)	2450	2450
Oscilações Permissíveis de Tensão (V)	108~132	198~242
Chave Disjuntora Térmica (A)	20	10
Potência (Útil - Micro-ondas (W)	900	900
Potência no Modo Micro-ondas (W)	1400	1400

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, localizada na parte inferior do seu Micro-ondas.

Consulte o site **www.brastemp.com.br** para ter acesso a 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

Termo de Garantia

O seu Micro-ondas Brastemp garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 12 meses, contado a partir da data da emissão da Nota Fiscal ou da entrega do produto, ao primeiro adquirente, sendo:

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

A primeira instalação do seu forno microondas deve ser feita por um técnico treinado e certificado pela Brastemp. A primeira instalação é gratuita.

Para eventuais consertos, o consumidor deverá levar seu produto até uma assistência técnica autorizada.

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 03 (três) meses:	
Categoria	Componentes
Micro-ondas	Prato, Guia do Prato e Roldana

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

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

- O deslocamento do consumidor até a assistência técnica para eventuais consertos;
- Despesas com a instalação do produto realizada pela Rede de Serviços Brastemp, ou por pessoas ou entidades não credenciadas pela Whirlpool S.A., salvo os produtos mencionados no Manual do Consumidor;
- Despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças e acessórios que não pertençam ao produto, mesmos aqueles comercializados pela Whirlpool S.A., salvo os especificados para cada modelo no Manual do Consumidor;
- Despesas com mão-de-obra, materiais, peças e adaptações necessárias à preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, de gás, alvenaria, aterramento, pressão de água, etc.;
- Falhas no funcionamento do produto decorrentes de faltores 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.);
- Serviços e/ou despesas de manutenção, tais como limpeza ou atendimentos preventivos solicitados;
- 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.;

  Importante: 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.

  Defeitos estéticos (riscados ou amassados, manchados ou amarelados) e/ou com falta de peças em produtos de saldo ou mostruário. Estes têm garantia de 12 meses apenas para defeitos funcionais não descriminados 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 substancias 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 eletrodoméstico, cuja explicação esteja presente no Manual do Consumidor ou em Etiquetas Orientativas que acompanham o produto, serão cobrados dos consumidores.

A garantia contratual 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 emitida pela Whirlpool S.A. divulgada 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, o suporte metálico que acompanha o produto, lâmpadas, filtros, botões de comando, puxadores, produtos riscados e amassados, bem como, a mão-de-obra utilizada na aplicação das peças e as consequências advindas dessas ocorrências.
- Peças com defeitos que não impactam a funcionalidade do produto, tais como peças amassadas, riscadas, trincadas, manchadas, etc.

Considerações Gerais:

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

A Whirlpool S.A. reserva-se o direito de alterar características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos, sem aviso prévio. Este Termo de Garantia é válido para produtos vendidos e instalados no território brasileiro. Para a sua tranquilidade, preserve e mantenha este Manual com o Termo de Garantia, e Nota Fiscal de Compra do produto sempre à mão.

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.

BRASTEMP

MANUAL DO PRODUTO

MICRO-ONDAS
BM146AE

Para agendar serviços de instalação e/ou reparo de seu produto junto à rede autorizada de assistências técnicas, você pode:
Acesse o site **www.brastemp.com.br/assistencia**, através de seu computador ou smartphone.
Ou **Acesse o site ou Baixe o aplicativo Brastemp Recall/Call ou 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.
Ligue para 3003-0099 (capitais e regiões metropolitanas) ou 0800-970-0999 (demais localidades). Se preferir, entre em contato pelo Whatsapp: (11) 98699-3134.

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.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA, LEIA CUIDADOSAMENTE E GUARDE PARA REFERÊNCIA FUTURA.

- Este aparelho foi desenvolvido exclusivamente para uso doméstico.
- Leia atentamente este manual antes de começar a operar o Micro-ondas.
- A instalação do Micro-ondas deve seguir as instruções dentro deste manual.
- **CUIDADO:** Se a dobradiça, o trinco ou a vedação da porta estiverem danificados não opere o seu Micro-ondas até que tenham sido reparados por pessoa treinada pela Brastemp.
- **CUIDADO:** Perigoso para qualquer pessoa não treinada, a tentativa de conserto do aparelho que exija a remoção de qualquer cobertura que faça proteção contra exposição à energia de micro-ondas.
- **CUIDADO:** Líquidos ou alimentos não devem ser aquecidos totalmente fechados, pois podem explodir.
- Mantenha o cabo de força longe de superfícies quentes e evite que fique pendurado.
- Este aparelho não se destina à 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 à 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.
- O uso de acessórios não recomendados pela Brastemp pode provocar acidentes e danos ao aparelho e/ou acessórios.
- Não ligue o Micro-ondas se ele estiver vazio. Isto danificará o aparelho.
- Não utilize o forno sem o prato de vidro giratório.
- Não utilize o Micro-ondas se o cabo de força, o plugue ou o próprio aparelho estiverem danificados. A fim de evitar riscos, entre em contato com a Rede de Serviços Brastemp.
- Ao retirar os alimentos de dentro do Micro-ondas, use sempre luvas térmicas para evitar queimaduras. Os utensílios podem se aquecer durante o funcionamento do Micro-ondas.
- Cuidado ao retirar recipientes do Micro-ondas,pois o prato giratório pode deslocar-se ocasionando a queda.
- O forno de Micro-ondas é destinado a aquecer comidas e bebidas. Secagem de alimentos ou roupas e o aquecimento de almofadas, chinelos, esponjas, panos úmidos e similares podem levar ao risco de ignição, lesão ou fogo.
- Não utilize o forno para guardar utensílios, pães ou alimentos.
- Não coloque produtos inflamáveis no interior ou nas proximidades do Micro-ondas.
- Ao usar o Micro-ondas, se você observar fumaça, desligue o produto ou simplesmente retire o plugue da tomada. Mantenha a porta do Micro-ondas fechada para abafar qualquer chama.
- Aquecimento de bebida por micro-ondas pode resultar em ebulição retardada de bolhas, portanto deve-se tomar muito cuidado ao manusear o recipiente. Por exupção atrasada de bolhas, ou erupção lenta, entende-se a ebulição repentina do líquido devido às características do aquecimento por micro-ondas. Ao contrário do que ocorre quando o aquecimento a água na fogão a gás ou num cooktop elétrico, no forno Micro-ondas não há formação das bolhas características da fervura. Apesar da ausência de bolhas, o líquido pode estar à temperatura de ebulição (100 °C) e pode vir a ser uma ebulição repentina quando o recipiente for manipulado para ser retirado do forno. Isto pode provocar respingos que podem ocasionar queimaduras. Para evitar que isso ocorra, evite utilizar recipientes retos com garrafas pequenos (por exemplo, garrafas) e deixe o líquido descansar por cerca de 30 segundos antes de retirá-lo do Micro-ondas. Tenha atenção também ao adicionar sólidos solúveis, como café, ao líquido quente.
- Alimentos com pele, casca ou membrana, como tomate, batata, linguiça, salsicha, pimentão etc., devem ser perfurados com um garfo antes de serem cozinhados, contrário esses alimentos poderão explodir.
- Ovos na casca ou inteiros não devem ser aquecidos em fornos de micro-ondas, por serem suscetíveis à explosão, mesmo após o aquecimento por micro-ondas ter cessado. Por esta razão, devem ser cozidos sem casca e com a gema furada. Mesmo os já cozidos devem ser cortados para serem reaquecidos.
- Alimentos com pouca umidade como o pão, amendoim etc., não devem ficar muito tempo no forno, pois podem incendiar-se.
- Alimentos infantis e mamadeiras devem ser agitados e de a temperatura verificadas antes de serem servidos às crianças. Se o calor não estiver bem distribuído no alimento, pode provocar queimaduras.
- Não coloque mamadeira com o bico no Micro-ondas, pois ela pode explodir devido ao aquecimento do bico durante o processo de aquecimento.
- Não frite nada imerso em óleo ou gordura, pois é difícil controlar a temperatura em nessas circunstâncias.
- Evite o acúmulo de detritos no batente do forno ou na superfície das travas de segurança para não prejudicar a vedação do forno.
- Não coloque em cima do seu Micro-ondas objetos, utensílios ou outros eletrodomésticos. Estes podem cair ao abrir a porta ou danificar o seu produto.
- Não coloque nenhum animal vivo no interior do Micro-ondas.
- Não utilize estabilizador ou "No-break" de computadores, eles poderão incendiar-se ou danificar o Micro-ondas.
- Não recomendamos que sejam feitas caldas no Micro-ondas. Devido a altíssima temperatura que caldas e o açúcar cristalizado atingem, podem ocorrer danos nos acessórios ou em partes do produto.
- Este aparelho não é destinado a ser operado por meio de temporizadores externos ou sistemas de controle remoto.

W11535557 Rev. A 10/2021

BRASTEMP

www.brastemp.com.br
Imagens meramente ilustrativas

Conhecendo seu produto

CONHECENDO SEU PRODUTO



1. Moldura do produto
2. Visor da Porta
3. Saída de Ar
4. Duto de ar
5. Painel de Controle
6. Botão de abertura da porta

DIMENSÕES DO PRODUTO



CONHECENDO O PAINEL DE CONTROLE



1. **Receitas**
Teclas com receitas pré-programadas, sem que seja necessário programar o nível de potência e o tempo de cozimento.
2. **Descongelar**
Para descongelar carne, frango ou feijão.
3. **Tira Odor**
Minimiza odores internos deixados pelo aquecimento de refeições.
4. **Tecla Rápida**
Através dessas teclas você pode escolher rapidamente um tempo (**1 min**, **2 min** ou **5 min**).
5. **Timer/Relógio**
Para selecionar um timer de cozinha (o Micro-ondas não entra em funcionamento) / Para ajustar o horário do relógio.
6. **CANCELAR/Pausar**
Para ou cancela o funcionamento do Micro-ondas.
7. **Volume**
Para ajustar os sons e bipes de seu Micro-ondas.
8. **Potência**
Escolha o nível de potência do cozimento, e prepare até os pratos mais delicados.
9. **Seleção**
Para ajustar o tempo de cozimento ou o peso dos alimentos.
10. **INICIAR/+30 seg.**
Para iniciar o funcionamento do forno depois que a programação foi inserida, para confirmar parâmetros selecionados no visor ou para adicionar 30 segundos ao tempo restante de cozimento.

CONHECENDO OS SÍMBOLOS DE INDICAÇÃO NO DISPLAY



1. Indicador de **Timer/Relógio**
2. Indicador de **Potência**
3. Indicador da função **Tira Odor**
4. Indicador da função **Menu**
5. Indicador da interação **Virar**
6. Indicador de **nível de potência em porcentagem**
7. Indicador da função **Mudo**
8. Indicador de **peso da porção em gramas**
9. Indicador da função **Omelete**
10. Indicador da função **Risoto**
11. Indicador da função **Brownie**
12. Indicador da função **Bolo de caneca**
13. Indicador da função **Pizza**
14. Indicador da função **Pipoca**
15. Indicador da função **Descongelar**

Para saber mais sobre o seu produto como funções e instação, acesse o QR code:

Instalação

ONDE DEVO INSTALAR?

⚠ ADVERTÊNCIA

Risco de Lesão por Excesso de Peso

São necessárias pelo menos duas pessoas para mover e instalar o forno de Micro-ondas.

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

O Micro-ondas deve ser instalado:
- Em local bem ventilado.
- Em uma superfície plana e nivelada, que suporte o peso do forno, dos utensílios utilizados e alimentos que serão preparados no Micro-ondas.
- Longe de aparelhos de TV ou rádio, que podem sofrer interferência do Micro-ondas.
- Fora do alcance dos raios solares ou dentes de irradiação de calor (fogão, estufa etc.) e de umidade. A temperatura ambiente no local onde o forno estiver instalado não pode ultrapassar 35 °C.

Para obter o máximo rendimento do seu Micro-ondas:
- Deixe as saídas de ar desobstruídas, para aumentar o rendimento do aparelho e impedir o superaquecimento dos componentes do Micro-ondas. Além disso, o superaquecimento pode fazer com que o forno desligue sozinho.
- Certifique-se de que os pés do forno estão no local correto e que o espaço por baixo do forno está vazio, de modo a assegurar um fluxo de ar adequado.
- Este forno destina-se a ser instalado em armário sem portas (gabinete) conforme as dimensões contidas no Manual de Instalação.
- As medidas dos espaços recomendados devem ser respeitadas para segurança e eficiência no funcionamento do produto.
- Não instale o seu Micro-ondas dentro de armários com portas.

INSTALAÇÃO ELÉTRICA

⚠ ADVERTÊNCIA

Risco de Choque Elétrico

Ligue o produto a um circuito provido de aterramento. Não remova o pino de aterramento do plugue. Não use adaptadores ou T's. Não use extensões.

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

Para instalar corretamente o forno Micro-ondas, verifique se a sua residência possui:
- Instalação elétrica adequada conforme as especificações técnicas fornecidas no final deste manual (ver "DADOS TÉCNICOS").
- Uma tomada exclusiva em perfeito estado e com tensão correspondente à do Micro-ondas para ligar o aparelho.
- Disjuntores térmicos exclusivos para a tomada onde será ligado o Micro-ondas.
- Circuito de alimentação elétrica exclusivo, com queda de tensão de, no máximo, 10%.

INSTALAÇÃO DO MICRO-ONDAS

1. Retire as peças que vêm dentro do Micro-ondas.
2. Limpe a cavidade interna do Micro-ondas com um pano macio. (Para mais informações sobre os procedimentos de limpeza do forno Micro-ondas, ver "MANUTENÇÃO").
Não retire esta proteção lateral pois a remoção causará danos ao produto.



3. Siga as instruções a seguir para instalar seu Micro-ondas no nicho.

Identificando as peças de embalagem

ATENÇÃO
As peças são destinadas exclusivamente para este produto (BM146).

Conteúdo da embalagem da Moldura:
a. 4 parafusos (4x8 mm)
b. 4 parafusos (4x10 mm)
c. 8 parafusos (4x16 mm)
d. 4 parafusos (3x25 mm)
e. 4 pés rosqueáveis
f. 4 fixadores de nicho
g. 1 duto de ar
1 moldura



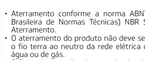
Ferramentas para instalação:
Para instalar o seu micro-ondas você vai precisar de:
h. 1 chave de fenda
i. 1 chave Philips
j. 1 par de luvas
1 trena



Estes itens não acompanham o produto.

INSTALAÇÃO DE MICRO-ONDAS

- Aterramento conforme a norma ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas) NBR 5410 – Seção Aterramento.
- O aterramento do produto não deve ser feito ligando o fio terra ao neutro da rede elétrica ou a canos de água ou de gás.
- O forno deve ser ligado a um circuito de 20 A (127 V) ou 10 A (220 V). A instalação elétrica deve estar de acordo com a norma ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas) NBR 5410.



Para modelos 127 V utilize uma tomada de 20 A, para modelos 220 V utilize uma tomada de 10 A.
As tomadas devem estar de acordo com a norma ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas) NBR 14136.

ATENÇÃO: EVITE ACIDENTES
Faça o aterramento do produto.

ATENÇÃO
- Recomendamos que a primeira instalação do seu forno micro-ondas seja feita por um técnico treinado e certificado pela Brastemp. **A primeira instalação é gratuita**. Agende sua instalação nos canais de atendimento informados no manual do consumidor.
- Esse produto é destinado para ser instalado em nicho. Não utilize-o diretamente em bancada.
- A utilização inadequada pode causar riscos de segurança, perdas de performance e danificar o produto.
- A instalação deve seguir as instruções contidas nesse manual, O NÃO CUMPRIMENTO DAS INSTRUÇÕES PODE CAUSAR PERDA DE GARANTIA.

Dimensões do nicho

ATENÇÃO
- O nicho requer um espaçamento de 40 mm para ventilação na parte traseira do móvel. Verifique instruções na imagem abaixo.
- O não cumprimento desse passo poderá ocasionar superaquecimento do produto e reduzir a sua vida útil.



medidas em mm



medidas em mm

Montagem e instalação

Instalação do duto de ar **a**.
Posicione o duto de ar sobre a abertura superior do produto e fixe com os 4 parafusos 4x8 mm **d** de acordo com a imagem abaixo. A abertura do duto deve ficar virada para a parte traseira do produto.



Montagem dos pés **e**.
1. Vire o produto de modo que a parte traseira fique voltada para baixo apoiada em uma superfície para permitir a visualização da base
2. Monte os pés rosqueando-os totalmente no suporte dos pés que já se encontram fixados na base.



Instalação da moldura:
1. Posicione a moldura na parte frontal do produto, observando a indicação de posicionamento contida na moldura.



medidas em mm

2. Fixe a moldura com os 4 parafusos 4x10 mm **b** de acordo com as imagens abaixo.





3. Insira o produto no nicho até que a moldura esteja encaixada nos fixadores de nicho de acordo com as imagens abaixo.



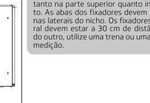
4. Parafuse os quatro cantos da moldura utilizando os parafusos 3x25 mm **d**, de acordo com a imagem abaixo.



Instalação do produto

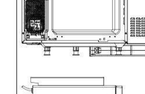
1. Parafuse os fixadores **f** no nicho utilizando 2 parafusos 4x16 mm **c** para cada fixador. Observe o posicionamento conforme a imagem abaixo.

ATENÇÃO
Os fixadores devem ficar totalmente encostados tanto na parte superior quanto inferior do produto. As abas dos fixadores devem ficar encostadas nas laterais do nicho. Os fixadores da mesma lateral devem estar a 330 cm de distância (aferida) uns do outro, utilize uma trena ou uma régua para essa medição.

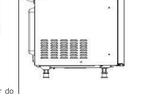


2. Posicione o produto no nicho tomando cuidado para que o cabo de força do produto não seja danificado nem fique pressionado pelo produto.
Obs.: Se a tomada do seu produto estiver localizada dentro do nicho, você deve conectar o plugue neste momento.





- Encaixe o suporte do prato giratório e coloque o prato sobre ele.
- Com a mão, verifique se o prato está bem instalado no produto.



6. Conecte o plugue do Micro-ondas em uma tomada que deve estar de acordo com a tensão do aparelho (127 V ou 220 V).
7. Proceda o teste indicado a seguir – "Testando o Micro-ondas".

ATENÇÃO
Não ligue o Micro-ondas se ele estiver vazio ou sem o prato giratório. Isso poderá causar danos irreparáveis ao produto.

TESTANDO O MICRO-ONDAS

Ao ligar o seu Micro-ondas pela primeira vez, ou em caso de queda ou falta de energia elétrica, o display mostrará apenas "12:00". Caso deseje que o display do seu Micro-ondas mostre as horas, programe o relógio conforme procedimento de "ACERTANDO O RELÓGIO".
1. Abra a porta do forno.
2. Encha um copo com água limpa e fria e coloque-o sobre o prato giratório. Feche a porta do forno.
3. Aperte a tecla **INICIAR/+30 seg.** A luz do forno se acenderá e o Micro-ondas começará a funcionar na potência 900 W (máxima). O display marcará 30 segundos em contagem regressiva.
4. Para testar o sistema de segurança do seu Micro-ondas, abra a porta do forno durante o funcionamento. O Micro-ondas para de funcionar. Sempre que você quiser interromper temporariamente o funcionamento, sem cancelar a programação, abra a porta do forno.
5. Para retornar ao funcionamento normal, feche a porta do forno e aperte a tecla **INICIAR/+30 seg.** O Micro-ondas voltará a funcionar a partir do ponto em que parou.
6. Para desligar o Micro-ondas aperte a tecla **CANCELAR/Pausar** 2 vezes. A luz do forno se apagará e a programação será apagada.

Operação

FUNÇÃO TIMER

Essa função funciona como um temporizador de cozinha, o Micro-ondas não irá funcionar. Ocorrerá apenas uma contagem regressiva e o Micro-ondas emitirá um bipe ao final da contagem.
1. Pressione a tecla **Timer**.
2. O display mostrará "00:00". Use as teclas **+** e **-** para definir os minutos (1 a 60).
3. Pressione a tecla **INICIAR/+30 seg.**
4. Use as teclas **+** e **-** para definir os segundos (0 a 59)
5. Pressione a tecla **INICIAR/+30 seg.** para começar a contagem.

Importante
Quando o tempo programado para o timer for maior do que 60 segundos, o painel irá travar automaticamente. Não será possível cancelar a contagem. Para destravar o painel, abra e feche a porta, então pressione a tecla **CANCELAR/Pausar**.

ACERTANDO O RELÓGIO

A função **Relógio** é uma segunda operação dessa tecla. Para ajustar o horário, siga as instruções:
1. Pressione a tecla **Timer** duas vezes consecutivas.
2. O display mostrará "00:00". Use as teclas **+** e **-** para definir a hora (entre 0 e 23).
3. Pressione a tecla **Timer** ou **INICIAR/+30 seg.** e use as teclas **+** e **-** para definir os minutos (entre 0 e 59).
4. Aperte a tecla **Timer** ou **INICIAR/+30 seg.** para confirmar e finalizar.

Importante
Siga este procedimento todas as vezes que você quiser ajustar o relógio.

TRAVAR PAINEL

Esta função é ativada sempre que o seu Micro-ondas ficar inativo por mais de 60 segundos. Para destravar o seu produto, abra e feche a porta.

PROGRAMANDO TEMPO E POTÊNCIA

1. Use a tecla **INICIAR/+30 seg.** ou as teclas **+** e **-** para ajustar o tempo de cozimento desejado.
2. Se você desejar programar uma potência diferente de 100%, aperte a tecla **Potência** repetidamente ou a tecla **Potência** e logo após, as teclas **+** e **-** para programar a potência desejada conforme a tabela abaixo:

NÍVEL	POTÊNCIA	EQUIVALE A
1	900 W	100%
2	810 W	90%
3	720 W	80%
4	630 W	70%
5	540 W	60%
6	450 W	50%
7	360 W	40%
8	270 W	30%
9	180 W	20%
10	90 W	10%

3. Aperte a tecla **INICIAR/+30 seg.** Ao final do cozimento, um bip soará indicando o término da programação. Depois que o cozimento for iniciado o tempo do programado poderá ser facilmente aumentado através da tecla **INICIAR/+30 seg.**, ou aumentando/diminuindo através das teclas **+** e **-**.

Importante
- Se nenhuma potência for selecionada, o forno começa a funcionar na potência 900 W (máxima).
- Mesmo no caso do produto ainda estar funcionando, ao abrir a porta do forno o funcionamento é interrompido imediatamente. Se quiser que o forno continue a funcionar, basta fechar a porta e apertar a tecla **INICIAR/+30 seg.** novamente. Sendo, basta apertar a tecla **CANCELAR/Pausar** e a programação é apagada.

DICAS PARA COZINHAR NO MICRO-ONDAS

Para programar e obter melhores resultados, você precisa conhecer um pouco mais sobre os níveis de potência e tempos de seu Micro-ondas. Seu Micro-ondas possui 10 níveis de potência que deverão ser usados conforme a necessidade de preparo de alimentos. Veja a tabela de potências a seguir:

NÍVEL	USO	POTÊNCIA	EQUIVALE A
1	Ferver líquidos e cozimentos em geral	900 W	100%
2	Preparar refogados e carnes	810 W	90%
3	Reaquecer pratos prontos	720 W	80%
4	Preparar aves inteiras, bolos e tortas	630 W	70%
5	Preparar sopas e massas em camadas	540 W	60%
6	Descongelar pratos prontos	450 W	50%
7	Cozinhar lentamente carnes duras	360 W	40%
8	Descongelar alimentos em geral	270 W	30%
9	Amolecer/amaciar alimentos	180 W	20%
10	Amolecer manteiga, queijos e sorvetes	90 W	10%

RECEITAS PRÉ-PROGRAMADAS

Esta função permite que você selecione, de forma rápida e sem necessidade de ajustes, 6 tipos de receitas do dia-a-dia.

PIPOCA
Sugestão de receita de PIPOCA DE MICRO-ONDAS.

INGREDIENTES: 1 pacote de pipoca de Micro-ondas (50 g ou 100 g)

MODO DE PREPARO: Posicione o pacote de pipoca no Micro-ondas sem a embalagem externa, seguindo as recomendações do fabricante e:
1. Pressione a tecla **Pipoca**.
2. Utilize as teclas **+** ou **-** para escolher a porção desejada (50 g ou 100 g).
3. Pressione a tecla **INICIAR/+30 seg.**

Retire o pacote do Micro-ondas e abra com cuidado para não se queimar com o vapor que sairá do pacote.

ATENÇÃO
- O tempo de cozimento do pacote de pipoca é apenas uma referência. O tempo ideal pode variar de acordo com o peso do pacote, tipo e qualidade do milho, marca e validade do produto, entre outros. Para garantir melhor resultado, após iniciar o funcionamento do Micro-ondas, ouça o barulho do estouro dos milhos. Quando o intervalo entre um estouro e outro for de aproximadamente 2 ou 3 segundos recomendamos que você pressione a tecla **CANCELAR/Pausar** para desligar o micro-ondas, caso ele já não o tenha feito sozinho. Não deixe a pipoca estourando sem supervisão.
- Se desejar fazer mais de um pacote de pipoca, para um melhor resultado, deve o produto reafriar por 5 minutos entre o cozimento de um pacote e outro.

AQUECER PIZZA
Através dessa função você pode aquecer porções geladas de pizza (1 fatia de pizza, ½ pizza ou 1 pizza inteira). Posicione o prato com a quantidade desejada de pizza dentro do Micro-ondas e:
1. Pressione a tecla **Aquecer Pizza**.
2. Utilize as teclas **+** ou **-** para escolher a porção desejada (1 fatia de pizza, ½ pizza ou 1 pizza inteira).
3. Pressione a tecla **INICIAR/+30 seg.**

Ao final do aquecimento retire o recipiente do Micro-ondas com cuidado para não se queimar.

BOLO DE CANECA
Sugestão de receita de BOLO DE CANECA.

INGREDIENTES: 1 ovo; 3 colheres de sopa rasas de farinha de trigo; 3 colheres de sopa rasas de açúcar; 2 colheres de sopa rasa sde achocolatado em pó; 1 colher de sopa rasa de cacau em pó; 3 colheres de sopa de leite; 3 colheres de sopa de óleo; 1 colher de chá de manteiga/margarina; 1 pitada de fermento; 1 pitada de sal; canela a gosto.

MODO DE PREPARO: Coloque em uma caneca (300 mL) o ovo e bata bem com um garfo. Acrescente o açúcar, manteiga/margarina, óleo e o leite e continue batendo. Depois coloque o restante dos ingredientes e misture muito bem. Leve a caneca ao Micro-ondas e:
1. Aperte a tecla **Bolo de caneca**.
2. Aperte a tecla **INICIAR/+30 seg.**

Ao final do preparo, retire a caneca do Micro-ondas e consuma o bolo ainda quente, com o auxílio de uma colher na própria caneca.

BROWNIE
Sugestão de receita de BROWNIE DE CHOCOLATE.

INGREDIENTES: 2 colheres de sopa de farinha de trigo; 8 colheres de sopa de açúcar; 8 colheres de sopa de chocolate em pó; 2 ovos; 4 colheres de sopa de leite integral; 4 colheres de sopa de óleo; 2 colheres de sopa de manteiga à temperatura ambiente; 75 g do chocolate de sua preferência (ao leite, meio amargo ou chocolate branco) cortado em pedaços.

MODO DE PREPARO: Misture a manteiga com o açúcar e mexa bem até que o açúcar incorpore a manteiga. Adicione o leite, os ovos e o óleo e mexa bem. Adicione a farinha de trigo e o chocolate em pó e mexa até obter uma mistura homogênea. Despeje a massa em uma assadeira de uso apropriado para Micro-ondas (sugestão: 22 cm de diâmetro por 6 cm de altura) forrada com papel manteiga, e distribua o chocolate picado por cima da massa sem misturar. Cubra com papel manteiga, leve ao Micro-ondas e:
1. Pressione a tecla **Brownie**.
2. Pressione a tecla **INICIAR/+30 seg.** para começar o cozimento.

Ao final do cozimento retire o recipiente do Micro-ondas com auxílio de luvas, tomando cuidado para não se queimar. Retire o papel manteiga e desenforme o Brownie. Sirva ainda quente.

RISOTO
Você pode preparar diversas receitas de risoto com essa função, desde que feitas com a mesma quantidade de arroz e líquido indicados na sugestão de receita abaixo.
Sugestão de receita de RISOTO DE PALMITO.

INGREDIENTES: 2 colheres de sopa de manteiga; 1 cebola média picada; 1 dente de alho picado; 1 xícara de chá de vinho branco seco; 1 xícara de chá (180 g) de arroz arbóreo; 1 tablete de caldo de legumes; 400 mL de água; 150 g de queijo muçarela cortado em cubinhos; 1 vidro de palmito picado.

MODO DE PREPARO: Em um vasilhame de bordas altas (sugestão 21 cm de diâmetro por 9,5 cm de altura) de uso apropriado para Micro-ondas, adicione a cebola, o alho, o arroz e metade da manteiga. Leve ao Micro-ondas e:
1. Pressione a tecla **Risoto**.
2. Pressione a tecla **INICIAR/+30 seg.** para começar o cozimento.

Enquanto isso aqueça a água em outro recipiente, dissolva o caldo de legumes nela e reserve. Após 4 minutos de aquecimento (quando o display exibir "19:00"), o produto emitirá um bipe e a palavra "Virar" aparecerá no visor. Abra a porta, adicione o vinho e misture. Feito isso, retorne o alimento ao Micro-ondas e pressione a tecla **INICIAR/+30 seg.** para continuar o preparo. Após mais 4 minutos de aquecimento (quando o display exibir "15:00"), o produto emitirá um bipe e a palavra "Virar" aparecerá no visor. Abra a porta, adicione o palmito picado e mistura bem. Retorne o alimento ao Micro-ondas e pressione **INICIAR/+30 seg.** para continuar o preparo. Ao final do cozimento retire o recipiente do Micro-ondas com auxílio de luvas, adicione o queijo e o restante da manteiga e mexa bem.

OMELETE
Sugestão de preparo de receita de OMELETE.

INGREDIENTES: 2 ovos; ¼ de colher de chá de sal; 1 colher de chá rasa de azeite de oliva; 2 fatias de presunto picadas; 2 fatias de queijo muçarela picadas; 1 colher de sopa de queijo parmesão ralado; ½ tomate sem semente picado; salsa, cebolinha e pimenta do reino a gosto.

MODO DE PREPARO: Bata levemente os ovos em um recipiente de uso apropriado em Micro-ondas (sugestão: 19 cm de diâmetro por 4,5 cm de altura) e adicione o restante dos ingredientes. Misture bem, cubra o recipiente com um filme plástico e faça pequenos furos para saída de vapor. Leve o refratário ao Micro-ondas e:
1. Pressione a tecla **Omelete**.
2. Pressione a tecla **INICIAR/+30 seg.** para começar o cozimento.

Ao final do preparo, retire o recipiente do Micro-ondas com auxílio de luvas e retire o filme plástico com cuidado para não se queimar com o vapor que sai do alimento.

MENU DERRETER

DERRETER CHOCOLATE
Através dessa função você pode derreter porções que variam entre 50 g, 250 g e 500 g de CHOCOLATE.

INGREDIENTES: chocolate de sua preferência (ao leite/meio amargo ou chocolate branco).

MODO DE PREPARO: Corte o chocolate em pequenos pedaços, coloque em um recipiente apropriado para uso em Micro-ondas e:
1. Pressione a tecla **Menu Derreter**.
2. Selecione a opção **P1** (CHOCOLATE) através das teclas **+** ou **-** ou pressionando repetidamente a tecla **Menu Derreter**.
3. Pressione a tecla **INICIAR/+30 seg.** para confirmar a seleção.
4. Selecione a porção desejada (50 g, 250 g ou 500 g) através das teclas **+** ou **-**.
5. Pressione a tecla **INICIAR/+30s.** para iniciar o aquecimento.

OBSERVAÇÃO: Após alguns minutos de cozimento (2 minutos para porções de 50 g e 250 g ou 02:30 minutos para a porção de 500 g), o produto emitirá um bipe e a palavra "Virar" aparecerá no visor. Retire o recipiente do Micro-ondas e misture bem. Retorne o alimento ao Micro-ondas e pressione a tecla **INICIAR/+30seg.**

Ao término do aquecimento, retire o alimento do Micro-ondas com auxílio de luvas, cuidando para não se queimar.

DERRETER MANTEIGA
Através dessa função você pode derreter porções que variam entre 100 g, 200 g e 400 g de MANTEIGA.

INGREDIENTES: tablete(s) de manteiga.

MODO DE PREPARO: Coloque o(s) tablete(s) de manteiga em um recipiente apropriado para uso em Micro-ondas, tampe com plástico filme e faça pequenos furos para saída de vapor. Leve ao Micro-ondas e:
1. Pressione a tecla **Menu Derreter**.
2. Selecione a opção **P2** (MANTEIGA) através das teclas **+** ou **-** ou pressionando repetidamente a tecla **Menu Derreter**.
3. Pressione a tecla **INICIAR/+30 seg.** para confirmar a seleção.
4. Selecione a porção desejada (100 g, 200 g ou 400 g) através das teclas **+** ou **-**.
5. Pressione a tecla **INICIAR/+30s.** para iniciar o aquecimento.

Após o término do aquecimento, em ambas quantidades (200 g e 400 g) adicione o restante do creme de leite e espalhe e misture bem. Caso ache necessário, após o preparo, acrescente quanto mais de creme de leite desejar. Se for preciso reaquecer a mistura, coloque o refratário novamente no Micro-ondas e esquente em intervalos de 1 minuto com 70% de potência.

MENU GOURMET

MACARRÃO
Essa função é recomendada para cozinhar massas secas de MACARRÃO com formatos Penne e Fusilli (Parafuso)

INGREDIENTES: 100 g de macarrão / 250 g de macarrão; 500 mL de água / 1 L de água à temperatura ambiente; sal a gosto.

MODO DE PREPARO: Não é necessário utilizar óleo ou azeite nessa receita, se preferir, acrescente após o cozimento. Coloque todos os ingredientes em um recipiente para a saída de vapor e leve o refratário ao Micro-ondas:
1. Selecione a opção **D1** (PUDIM) pressionando a tecla **Menu Doces**.
2. Aperte a tecla **INICIAR/+30 seg.**

Após o preparo, deixe o pudim descansar por 15 min e leve à geladeira por pelo menos 3 horas.

OBSERVAÇÃO: Devido à alta temperatura que o açúcar atinge, a BRASTEMP recomenda o uso de calda pronta para servir, ou o preparo no fogão da seguinte maneira:

INGREDIENTES: ½ xícara de chá de açúcar e ¼ de xícara de chá água.

MODO DE PREPARO: Em uma panela misture os ingredientes e leve ao fogo baixo do fogão até formar um caramelo. Retire do fogo e espere esfriar um pouco antes de despejar sobre o refratário do pudim.

GELEIA
Sugestão de preparo de GELEIA DE MORANGO.

INGREDIENTES: 200 g de morangos picados; 5 colheres de sopa de açúcar refinado ou açúcar cristal; 2 colheres de sopa de suco de limão.

MODO DE PREPARO: Em um recipiente apropriado para uso em Micro-ondas com bordas altas (sugestão 19 cm de diâmetro por 7 cm de altura) misture todos os ingredientes. Leve o refratário ao Micro-ondas e:
1. Selecione a opção **D2** (GELEIA) pressionando a tecla **Menu Doces** repetidamente.
2. Pressione a tecla **INICIAR/+30 seg.** para começar o cozimento.

Após 3 minutos de aquecimento (quando o display exibir "08:00") o produto emitirá um bipe e a palavra "Virar" aparecerá no visor. Retire o recipiente do Micro-ondas e misture bem. Retorne ao Micro-ondas e pressione a tecla **INICIAR/+30 seg.** Ao final do cozimento, retire o recipiente do Micro-ondas com auxílio de luvas, misture bem e leve à geladeira por 4 horas antes de servir.

BRIGADEIRO
Sugestão de receita de BRIGADEIRO DE COLHER.

INGREDIENTES: 1 lata de leite condensado; 4 colheres de sopa de achocolatado em pó; 1 colher de sopa de margarina

MODO DE PREPARO: Coloque todos os ingredientes em um recipiente de bordas altas (sugestão 21 cm de diâmetro por 9,5 cm de altura) apropriado para uso em Micro-ondas e misture muito bem. Leve o recipiente ao Micro-ondas e:
1. Selecione a opção **D3** (BRIGADEIRO) pressionando a tecla **Menu Doces** repetidamente.
2. Pressione a tecla **INICIAR/+30 seg.** para começar o cozimento.

Ao final do preparo retire o recipiente do Micro-ondas com cuidado para não se queimar, misture bem e sirva em taças de sobremesa.

FONDUE DE CHOCOLATE
Sugestão de receita de FONDUE DE CHOCOLATE.

INGREDIENTES: 75 g de chocolate meio amargo picado / 150 g de chocolate meio amargo picado; 75 g de chocolate ao leite picado / 150 g de chocolate ao leite picado; 100 g de creme de leite / 200 g de creme de leite; 1 colher de sopa de conhaque de gengibre; 1 colher de sua preferência / 2 colheres de sopa de conhaque de gengibre ou licor de sua preferência.

MODO DE PREPARO: Em um recipiente de uso apropriado para Micro-ondas com bordas altas (sugestão: 19 cm de diâmetro por 7 cm de altura) misture os chocolates com metade do creme de leite (50 g para 1 receita ou 100 g para 2 receitas). Coloque o refratário no Micro-ondas e:
1. Selecione a opção **D4** (FODUE DE CHOCOLATE) pressionando a tecla **Menu Doces** repetidamente.
2. Pressione a tecla **INICIAR/+30 seg.**
3. Selecione a quantidade de fondue desejada (200 g ou 400 g) através das teclas **+** ou **-**.
4. Pressione a tecla **INICIAR/+30 seg.** para iniciar o aquecimento.

Após o término do aquecimento, em ambas quantidades (200 g e 400 g) adicione o restante do creme de leite e conhaque e misture bem. Caso ache necessário, após o preparo, acrescente quanto mais de creme de leite desejar. Se for preciso reaquecer a mistura, coloque o refratário novamente no Micro-ondas e esquente em intervalos de 1 minuto com 70% de potência.