Fogão

BRASTEMP

MANUAL DO CONSUMIDOR

BFS6N BFS5E BYS5P BFD5V BYS5C
BYS6N BFS5P BFD5N BFS5V BFS5C
BFS5N BFS5G BFD5G BYS5V

W11375182_revC_07-21.indd 1 19/07/2021 13:48:03

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 ... 8

4 Instalando seu fogão ... 9
4.1 Condições de instalação ... 9
4.2 Condições para a instalação do gás ... 9
4.3 Condições para a instalação elétrica ... 9
4.4 Instruções para a instalação de fogão convencional (piso) ... 10
4.5 Instruções para a instalação de fogão de embutir ... 13

5 Mesa ... 17
5.1 Vidro tampão ... 17
5.2 Botões removíveis ... 17
5.3 Montagem dos queimadores Turbo Chama ... 17
5.4 Acendendo os queimadores da mesa ... 19
5.5 Manutenção e limpeza da mesa ... 20
5.6 Cuidados com as panelas ... 21

6 Forno ... 22
6.1 Iluminação ... 22
6.2 Forno a gás com válvula de segurança ... 22
6.3 Acendendo o forno a gás ... 22
6.4 Forno Elétrico (somente para modelos BFD5NCB / BFD5NCR / BFD5VCE) ... 24
6.5 Manutenção e limpeza do forno ... 25
6.6 Instalando e trocando a(s) lâmpada(s) do(s) forno(s) ... 28
6.7 Posicionamento do chão móvel ... 28

7 Touch Timer ... 29
7.1 Touch Timer (somente para os modelos BFS5PCB / BFS5PCR / BYS5PCR / BFS5VCR) ... 29
7.2 Programando o Timer ... 29

8 Dados técnicos ... 29

9 Diagnóstico dos problemas mais frequentes ... 35

10 Dicas práticas ... 36

11 Questões ambientais ... 36
11.1 Embalagem ... 36
11.2 Produto ... 36
11.3 Descarte ... 36

12 Fale com a Brastemp ... 36

13 Termo de garantia ... 37

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.

Decodificar o QR Code ao lado:

1. Abra o aplicativo para leitura do QR Code;

2. Aponte a câmera;

3. Aguarde a decodificação;

4. Acesse a página.

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

As imagens deste Manual são meramente ilustrativas.

W11375182_revC_07-21.indd 2 19/07/2021 13:48:04

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 <u>imediatamente</u>.**

⚠ ADVERTÊNCIA — **Existe risco de você perder a vida ou de ocorrerem danos graves se as instruções não forem seguidas.**

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

1.1 ITENS DE SEGURANÇA

- Use duas ou mais pessoas para mover e instalar o seu produto. Não seguir esta instrução pode trazer danos à sua coluna ou ferimentos.
- Utilize sempre mangueiras e reguladores de pressão certificados pelo INMETRO. Verifique as validades das mangueiras e reguladores de pressão e substitua-os, se necessário. Fixe e aperte adequadamente todas as conexões de gás durante a instalação. Instale o Fogão de acordo com as especificações descritas no manual de instruções. Não seguir estas instruções pode causar explosão, incêndio ou possíveis danos à integridade física das pessoas.
- Retire o plugue da tomada antes de efetuar qualquer manutenção no produto. Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.
- Não remova o pino central de aterramento do plugue.
- Não use adaptadores ou T's.
- Não use extensão elétrica.
- Não seguir estas instruções pode trazer risco de vida, incêndio ou choque elétrico.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pela Rede de Serviços Brastemp, a fim de evitar riscos.
- Não recomendamos o uso de transformadores.

1.2 DICAS IMPORTANTES

- Este produto foi projetado para ser utilizado somente para fins de cozimento de alimentos em uso doméstico. Qualquer outro uso deste produto é considerado impróprio.
- Instale e posicione o produto estritamente de acordo com as instruções contidas neste manual.
- Certifique-se de que os fios elétricos de outros aparelhos, próximos do fogão, não entrem em contato com peças quentes.
- Certifique-se de que as grades (trempes) do seu fogão e os queimadores estejam corretamente encaixados.
- Este aparelho não se destina a utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes a utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança. Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- Mantenha crianças longe do fogão enquanto estiver em uso ou após o uso enquanto estiver quente.
- Nunca utilize dois queimadores para aquecer uma panela ou recipiente grande.
- Não use o fogão como uma superfície de trabalho ou suporte a outras atividades que não sejam cozinhar.
- Não armazene álcool, produtos de limpeza ou qualquer outro líquido ou vapor inflamável próximo deste fogão.
- Não pendurar panos, roupas e similares próximos ao produto.
- Em caso de queda ou impacto com o produto, não utilize o produto e chame a Rede de Serviços Brastemp.
- Todos os serviços de manutenção devem ser executados por um técnico da Rede de Serviços Brastemp e serão cobrados caso não sejam cobertos pela garantia ou o período pré estabelecido de garantia tenha se expirado.

Importante:

- Se você sentir cheiro de gás:
  - Não acione os interruptores elétricos.
  - Não ligue exaustor, ventilador ou qualquer aparelho.
  - Não acenda qualquer tipo de chama.
  - Feche o registro de gás, junto ao botijão ou da rede de gás.
  - Abra todas as portas e janelas para arejar o ambiente.
  - Caso o problema não seja identificado e solucionado, contate a Rede de Serviços Brastemp.
- Nossos produtos foram desenvolvidos de acordo com as normas brasileiras que regem as temperaturas máximas admissíveis. Durante o uso do fogão, algumas partes acessíveis podem esquentar, inclusive partes externas. Recomendamos cuidados com as partes que aquecem durante o uso.
- Sempre use luvas térmicas ao manusear o forno.

W11375182_revC_07-21.indd 3 19/07/2021 13:48:04

2 Conhecendo seu fogão

FOGÃO MESA E FORNO A GÁS, 5 BOCAIS, MESA DE INOX
Modelos:
BFS5N - de piso sem painel eletrônico Fulltouch
BFS5E - de piso sem painel eletrônico Fulltouch
BFS5P - de piso com Touch Timer
BFS5G - de piso com painel eletrônico Fulltouch
(veja manual Painel eletrônico Fulltouch)
BYS5P - de embutir com Touch Timer

FOGÃO MESA E FORNO A GÁS, 6 BOCAIS, MESA DE INOX
Modelos:
BFS6N - de piso sem painel eletrônico Fulltouch
BYS6N - de embutir sem painel eletrônico Fulltouch

FOGÃO MESA E FORNO A GÁS, 5 BOCAIS,
MESA DE VIDRO
Modelos:
BFS5VCR - de piso com Touch Timer
BFS5VCE - de piso na cor preta
BYS5V - de embutir com painel eletrônico Fulltouch
(veja manual Painel eletrônico Fulltouch)

W11375182_revC_07-21.indd 4 19/07/2021 13:48:05

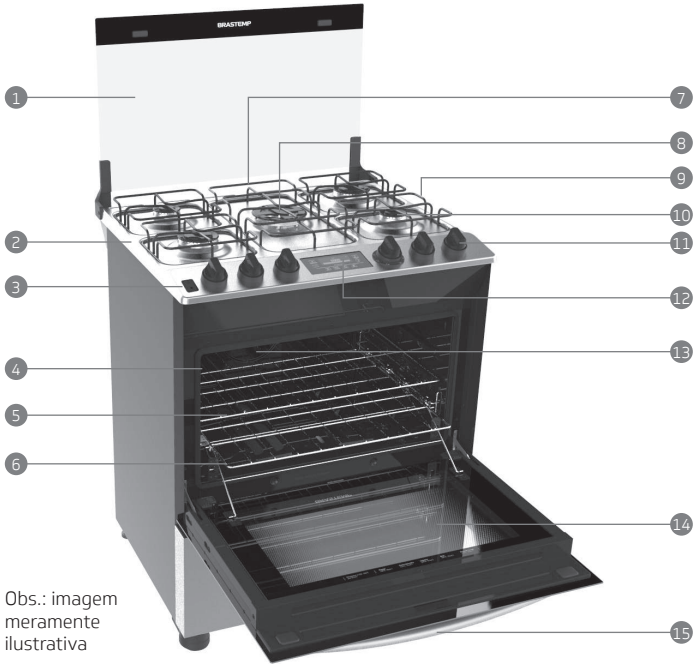
FOGÃO MESA A GÁS E FORNO ELÉTRICO,
5 BOCAIS, MESA DE INOX
Modelos:
BFS5C - de piso com painel eletrônico Fulltouch
(veja manual Painel eletrônico Fulltouch)
BYS5C - de embutir com painel eletrônico Fulltouch
(veja manual Painel eletrônico Fulltouch)

FOGÃO DUPLO FORNO ELÉTRICO E GÁS,
5 BOCAIS, MESA DE INOX
Modelos:
BFD5N - de piso sem painel eletrônico Fulltouch
BFD5G - de piso com painel eletrônico Fulltouch
(veja manual Painel eletrônico Fulltouch)

FOGÃO DUPLO FORNO ELÉTRICO E GÁS,
5 BOCAIS, MESA DE VIDRO
Modelo:
BFD5V - de piso com painel eletrônico Fulltouch
(veja manual Painel eletrônico Fulltouch)

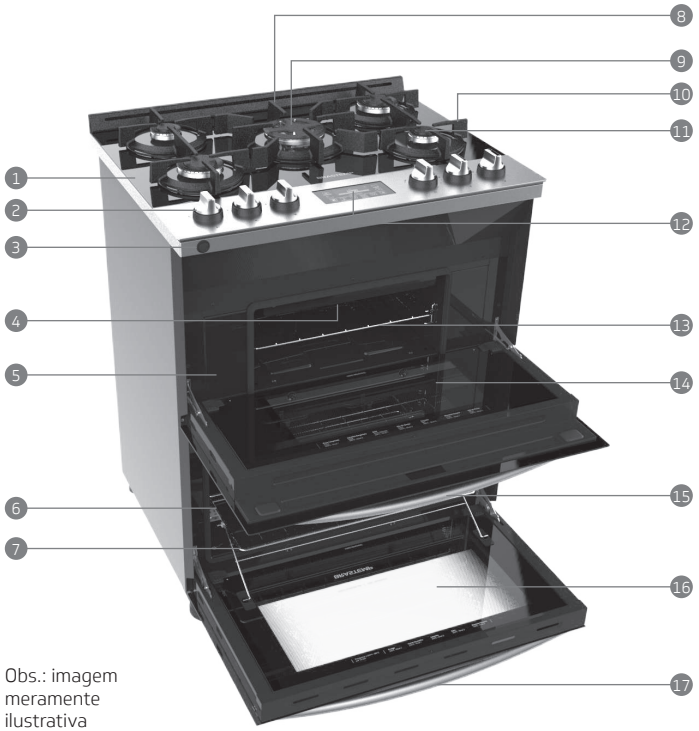
FOGÃO DUPLO FORNO ELÉTRICO E GÁS,
5 BOCAIS, MESA DE VIDRO
Modelo:
BFD5VCE - de piso com termostato

W11375182_revC_07-21.indd 5 19/07/2021 13:48:06



Obs.: imagem meramente ilustrativa

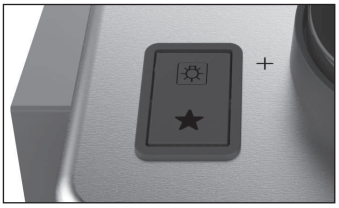
1. Vidro tampão
2. Mesa compartimentada em Inox
3. Botão Dupla Função
4. Conexão do termômetro Meat Control (somente modelos BYS5CCR e BFS5CCR)
5. Prateleiras deslizantes
6. Prateleiras autodeslizantes
7. Grade (trempe) dupla de arame
8. Queimador Turbo Chama (Dupla Chama)
9. Grade (trempe) individual 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

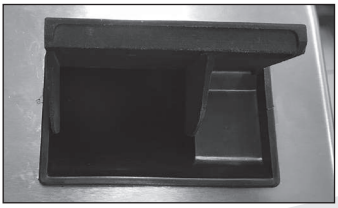
1. Mesa de vidro
2. Botões removíveis
3. Botão Lâmpada
4. Grill
5. Forno elétrico
6. Forno a gás
7. Prateleiras autodeslizantes
8. Grade (trempe) individual de ferro fundido
9. Queimador Turbo Chama (Dupla Chama)
10. Grade (trempe) dupla de ferro fundido
11. Queimador Semi-rápido
12. Painel eletrônico Fulltouch
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

W11375182_revC_07-21.indd 6 19/07/2021 13:48:07



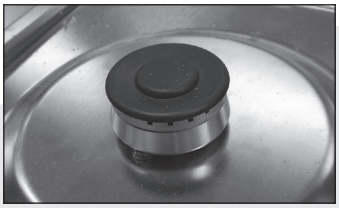
Botão Dupla Função - mesa de aço

Botão Dupla Função - mesa de vidro



Reservatório de água para função VAPOR

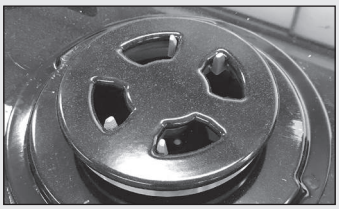
Botões removíveis com aro protetor (canopla)



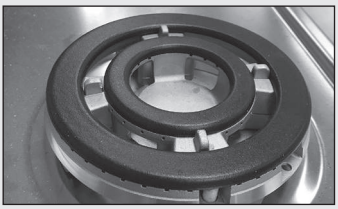
Queimador Simmer

Queimador Semi-rápido

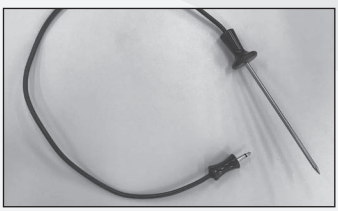
Queimador Rápido



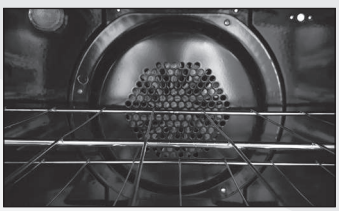
Queimador Turbo Chama (Dupla Chama)



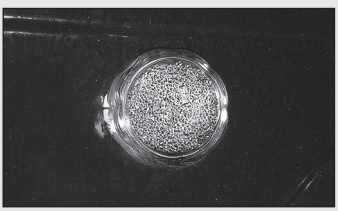
Queimador Turbo Chama Advanced (Quadrichama)



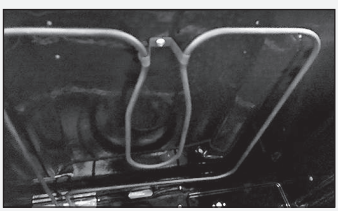
Termômetro Meat Control



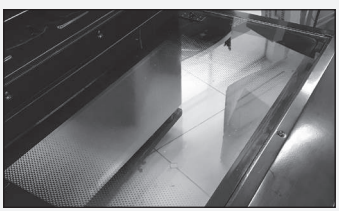
Forno com convecção



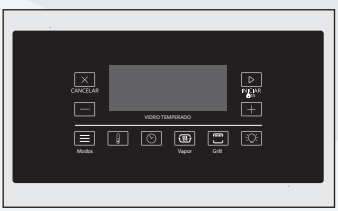
Lâmpada do forno



Grill



Vidro interno removível Easy Open



Painel eletrônico Fulltouch

Manípulo do forno elétrico

W11375182_revC_07-21.indd 7 19/07/2021 13:48:08

3 Identificando seu fogão

CARACTERÍSTICAS	NÚMERO DE BOCAIS	6		5																							
	MODELOS	BFS6NCBUNA	BYS6NCBUNA	BFS5NCRUNA	BFS5ECBUNA	BFS5ECRUNA	BFS5PCBUNA	BFS5PCRUNA	BFS5GCRNNA	BFS5GCRRNA	BYS5PCRUNA	BFD5NCBNNA	BFD5NCBRNA	BFD5NCRNNA	BFD5NCRRNA	BFD5GCBNNA	BFD5GCBRNA	BFD5VCRNNA	BFD5VCRRNA	BFS5VCRUNA	BFS5VCEUNA	BYS5VCRNNA	BYS5VCRRNA	BYS5CCRRNA	BFS5CCRRNA	BFD5VCENNA	BFD5VCERNA
Mesa vidro		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	X	X	X	X	X	X	-	-	X	X
Mesa compartimentada em Inox		X	X	X	X	X	X	X	X	X	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	X	X	-	X	X	X	X	-	-
Fogão de piso		X	-	X	X	X	X	X	X	X	-	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	X	X	X	X	X	-	X	X	X
Forno elétrico		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	X	X	X	X	X	X	X	X	-	-	-	-	X	X	X	X
Duplo forno		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	X	X	X	X	X	X	X	X	-	-	-	-	-	-	X	X
Grade (trempe) dupla de arame		3	3	3	3	3	1	1	1	1	1	3	3	3	3	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Grade (trempe) individual de arame		-	-	-	-	-	4	4	4	4	4	-	-	-	-	4	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Grade (trempe) individual de ferro fundido		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	1	1	1	1	4	4	1	1
Grade (trempe) dupla de ferro fundido		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2	2	2	2	2	1	1	2	2
Prateleiras autodeslizantes		-	-	-	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	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	1	1	1
Prateleiras deslizantes do forno a gás		2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	-	-	1	1
Touch Timer		-	-	-	-	-	X	X	-	-	X	-	-	-	-	-	-	-	-	X	-	-	-	-	-	-	-
Painel Eletrônico Fulltouch		-	-	-	-	-	-	-	X	X	-	-	-	-	-	X	X	X	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	X	X	X	X	X	X	X	X
Acendimento bocais - automático		X	X	X	X	X	X	X	-	-	X	X	X	X	X	-	-	-	-	-	X	-	-	-	-	X	X
Acendimentos bocais - Touch		-	-	-	-	-	-	-	X	X	-	-	-	-	-	X	X	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Acendimento bocais - Super Automático		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	X	X	X	-	X	X	X	X	-	-
Auto Desligamento do forno elétrico		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	X	X	X	X	-	-	-	-	X	X	-	-
Auto Desligamento do forno a gás		-	-	-	-	-	-	-	X	X	-	-	-	-	-	X	X	X	X	-	-	X	X	-	-	-	-
Vidro tampão		X	X	X	X	X	X	X	X	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	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	X	X	X	X	X	X	X	X
Queimador Turbo Chama Advanced (Quadrichama)		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	-	-
Queimador Turbo Chama (Dupla Chama)		-	-	-	1	1	1	1	1	1	1	-	-	-	-	1	1	1	1	1	1	1	1	-	-	1	1
Queimador Rápido		2	2	3	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Queimador Semi-rápido		4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	2	2
Queimador Simmer		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	-	-
Convecção		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	X	X	-	-
Função VAPOR		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	X	X	-	-
Termômetro Meat Control		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	X	X	-	-
Grill no forno elétrico		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	X	X	X	X	-	-	-	-	X	X	-	-
Grill no forno a gás		-	-	-	-	-	-	-	X	X	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

W11375182_revC_07-21.indd 8 19/07/2021 13:48:09

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 14)
- Localização do ponto de saída de gás (veja página 14)
- Nicho/gabinete onde será instalado o fogão (somente modelos de embutir) (veja página 13)
- 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 365 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

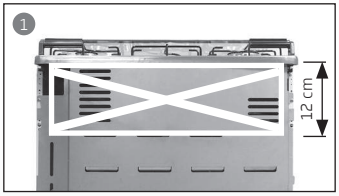
Ligue a uma tomada tripolar aterrada.
Não remova o pino central de aterramento do plugue.
Não use adaptadores, extensões ou T's na tomada.
Retire o plugue da tomada antes de efetuar qualquer manutenção no produto.
Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.

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

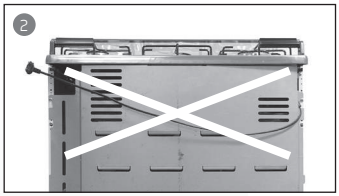
W11375182_revC_07-21.indd 9 19/07/2021 13:48:09

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.



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.

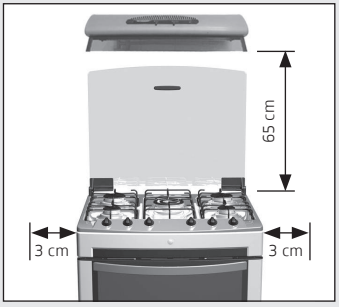
⚠ ADVERTÊNCIA

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

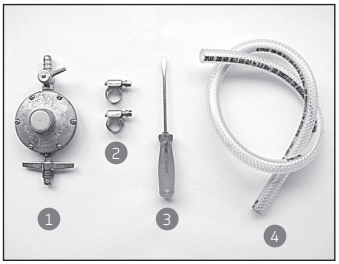


Para o local de instalação, deve-se prever uma distância mínima de 3 cm em toda a volta do fogão, para circulação de ar, e um vão mínimo de 65 cm entre a mesa e qualquer superfície acima dela (armários ou outros produtos, como coifas e depuradores).

W11375182_revC_07-21.indd 10 19/07/2021 13:48:10

4.4.2 INSTALAÇÃO COM GÁS BOTIJÃO (GLP)

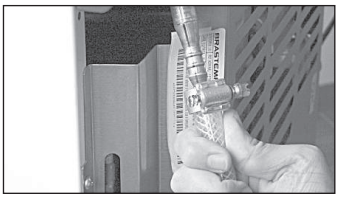
Peças que você deverá ter em mãos para instalar seu fogão:



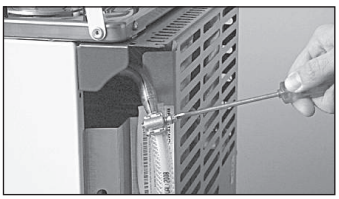
1. Regulador de pressão de gás com 2,75 kPa (válvula do botijão) conforme NBR 8473. Nunca instale regulador de pressão com prazo de validade vencido.
2. Braçadeiras de metal com parafusos.
3. Mangueira plástica de PVC marcada com tarja amarela e selo de certificação do INMETRO conforme NBR 8613. Observe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

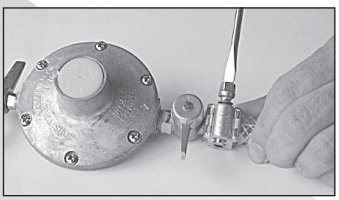
Instalando seu fogão



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

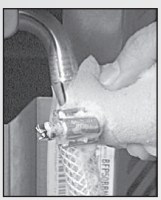


2. Aperte a braçadeira com o auxílio de uma chave de fenda.



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.

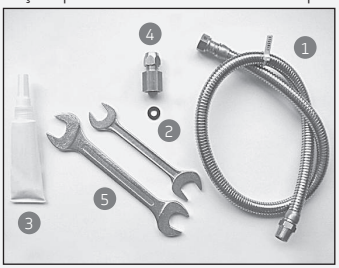


5. Após a instalação, abra o registro de gás e utilizando uma esponja com água e sabão, verifique se há vazamento em todas as conexões, incluindo toda a extensão da mangueira. Se houver formação de bolhas na conexão, refaça-a. Se houver bolhas em qualquer região da mangueira, efetue a substituição da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

W11375182_revC_07-21.indd 11 19/07/2021 13:48:10

4.4.3 INSTALAÇÃO COM GÁS ENCANADO (GLP, GN)

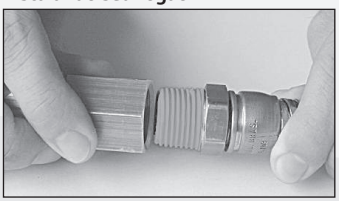
Peças que você deverá ter em mãos para instalar seu fogão:



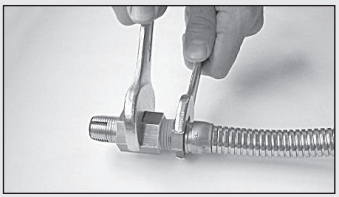
1. Mangueira metálica flexível de ½" com 1,25 m de comprimento aprovada conforme NBR 14177.
2. Arruela de vedação.
3. Pasta para vedar.
4. Um adaptador (para modelo com saída de gás com bico tipo "mamadeira").
5. Duas chaves de boca.

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

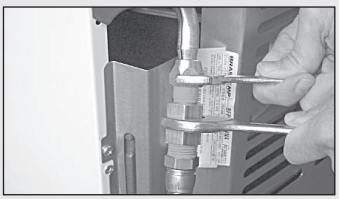
Instalando seu fogão



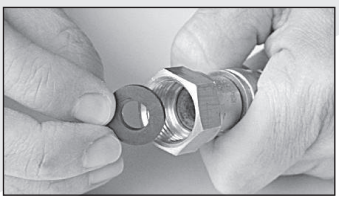
1. Rosqueie o adaptador junto à mangueira metálica flexível. Para auxiliar na vedação, utilize pasta vedante.



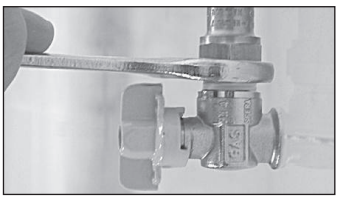
2. Faça a fixação com auxílio de duas chaves de boca.



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

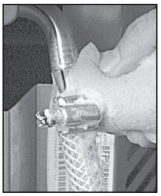


4. Coloque a arruela de vedação dentro da rosca interna da mangueira metálica.
5. Verifique se o registro de gás está totalmente fechado.



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

W11375182_revC_07-21.indd 12 19/07/2021 13:48:10



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

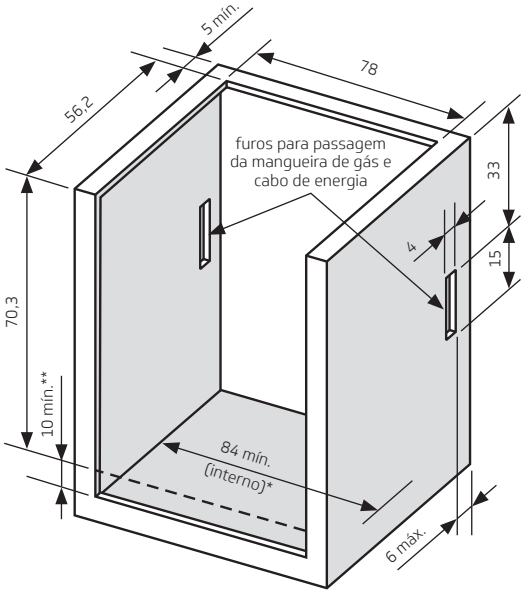
Antes de solicitar a visita da Rede de Serviços Brastemp para proceder com a instalação, solicite à companhia de gás de seu Estado que faça a instalação do gás na rede de sua residência e também certifique-se de que as orientações das dimensões do nicho/gabinete sejam atendidas.
No caso de mudança de 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 11 - 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 BYS)

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

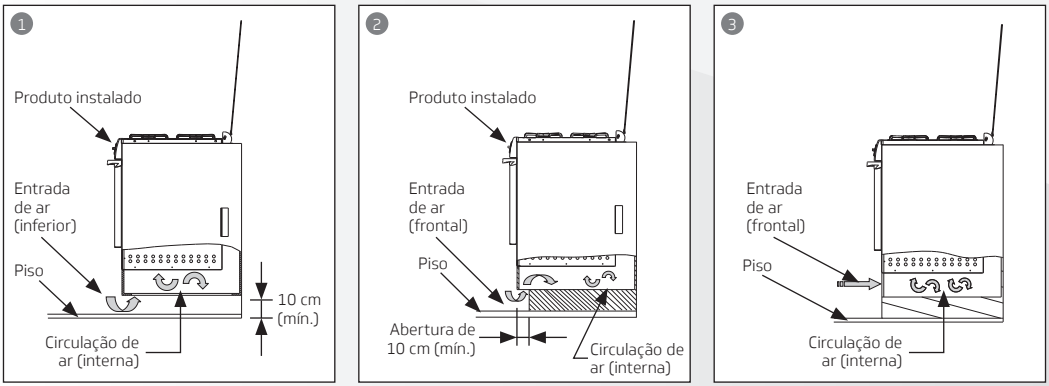


* Esta dimensão é importante para garantir um afastamento mínimo e simétrico entre a parede do móvel e o produto.

** Abertura para entrada de ar. Escolha uma das 3 alternativas de abertura a seguir.

W11375182_revC_07-21.indd 13 19/07/2021 13:48:10

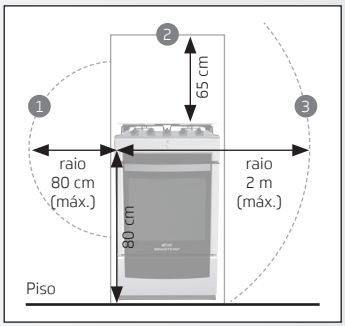
Os queimadores do forno necessitam de ar para seu correto funcionamento, portanto é necessário que o local de instalação proporcione aberturas na região inferior, verifique dentre as configurações de abertura de acordo com as figuras abaixo a melhor que se adapta ao seu móvel.



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

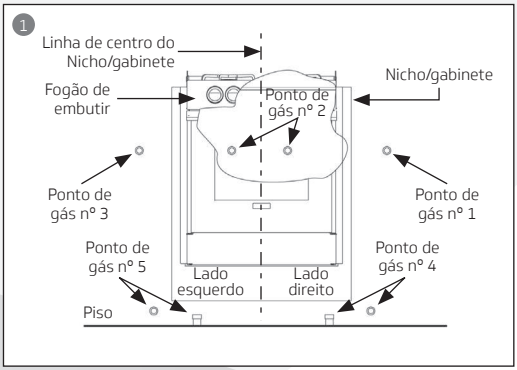
ATENÇÃO

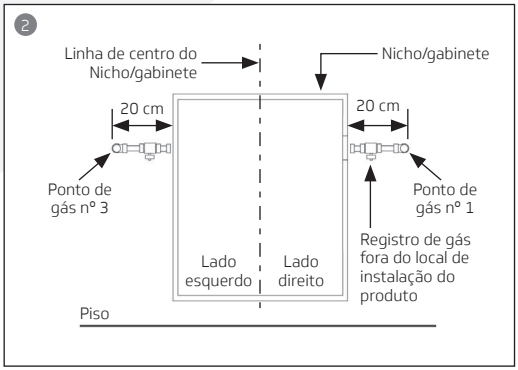
- Registro de gás deve ser exclusivo para o fogão e estar dentro do ambiente em que o fogão se encontra.
- Registro deve estar visível, com fácil acesso, sem quaisquer restrições e sempre fora do nicho/gabinete, podendo ser fechado/desligado rapidamente, caso ocorra algum problema.
- Para a adequação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

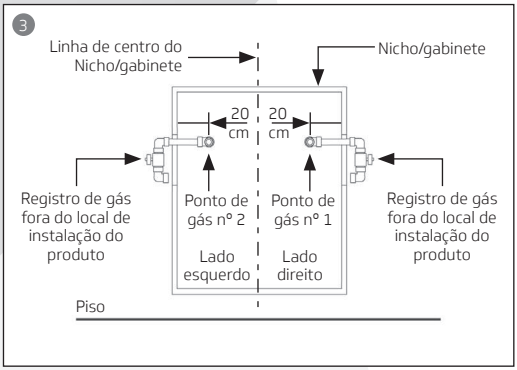
Importante:

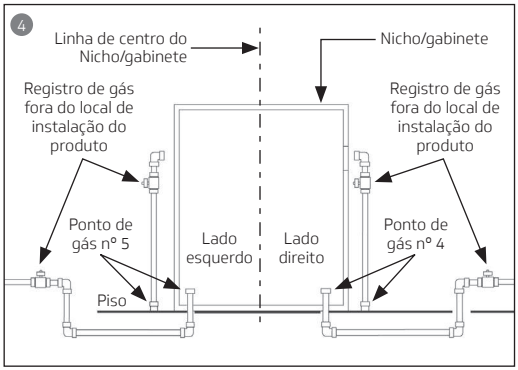
Se as orientações sobre o posicionamento do registro de gás não forem seguidas, será necessária a retirada do fogão do nicho/gabinete, pois somente desta maneira será possível alcançar o registro e ser possível desligar o gás.

W11375182_revC_07-21.indd 14 19/07/2021 13:48:12









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)

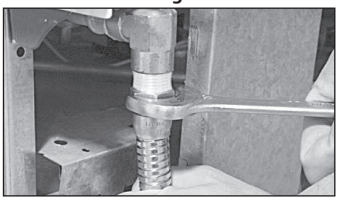
Peças que você deverá ter em mãos para instalar seu fogão:

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.

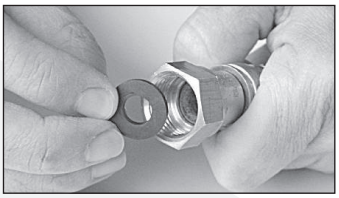
Nota: Você poderá consultar sobre a aquisição desses componentes na Rede de Serviços Brastemp (estes itens não são gratuitos).

W11375182_revC_07-21.indd 15 19/07/2021 13:48:12

Instalando o seu fogão

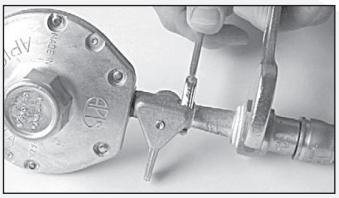


1. Encaixe a rosca da mangueira no cotovelo do produto com o auxílio de uma chave de boca. Utilize pasta vedante para auxiliar na vedação.

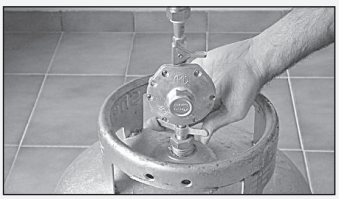


2. Coloque a arruela de vedação dentro da rosca interna da mangueira metálica.

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.

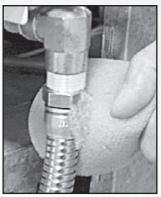


2. Certifique-se que o registro do regulador esteja fechado e só então rosqueie-o no botijão.

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.

W11375182_revC_07-21.indd 16 19/07/2021 13:48:13

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.

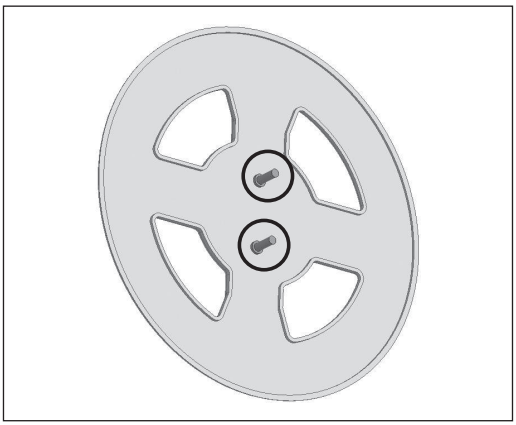
5.2 BOTÕES REMOVÍVEIS

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.

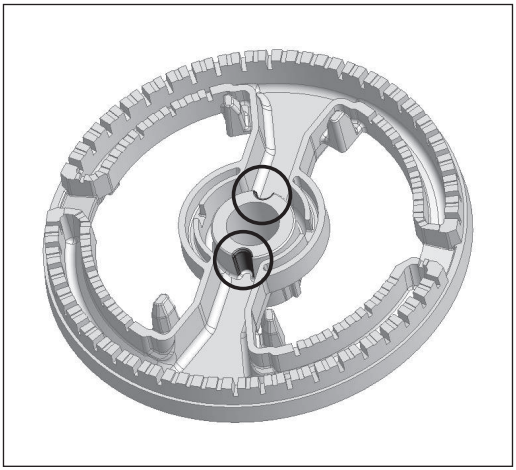
5.3 MONTAGEM DOS QUEIMADORES TURBO CHAMA

ENCAIXE DA CAPA



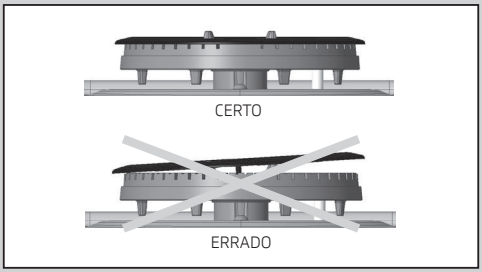
1. Identifique a posição dos pinos localizados na parte de baixo da capa.

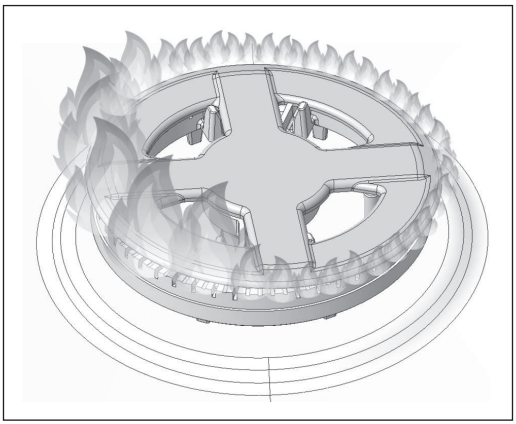
W11375182_revC_07-21.indd 17 19/07/2021 13:48:13



2. Posicione os pinos nos encaixes do queimador.

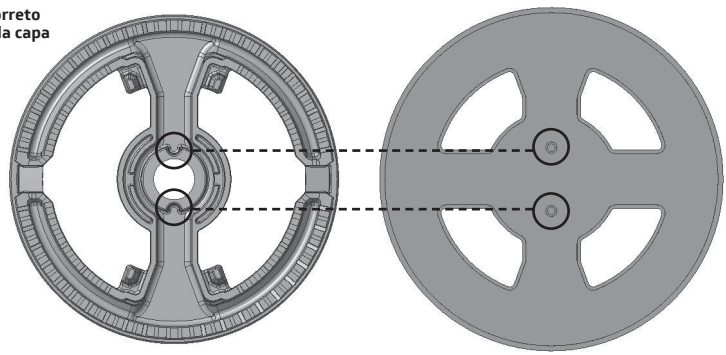
ATENÇÃO
Certifique-se de que a capa esteja corretamente instalada. Ela ficará estável (não balança) e toda sua superfície inferior deve estar em contato com o queimador.





3. 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 para o correto posicionamento da capa



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.

W11375182_revC_07-21.indd 18 19/07/2021 13:48:13

5.4 ACENDENDO OS QUEIMADORES DA MESA

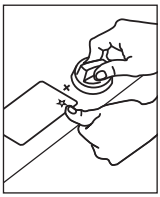
Verifique se todos os queimadores estão bem encaixados. Jamais acenda o fogo sem que os queimadores (bocais) e as capas (tampinhas pretas) estejam encaixados corretamente. Isto evita má formação da chama e deformações nas peças.

5.4.1 ACENDIMENTO AUTOMÁTICO (MODELOS BFS6NCB / BFS5NCR / BYS6NCB / BFS5ECB / BFS5ECR / BFS5PCB / BFS5PCR / BYS5PCR / BFD5NCB / BFD5NCR / BFS5VCE / BFD5VCE)

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”.

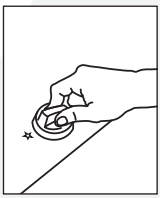
5.4.2 ACENDIMENTO AUTOMÁTICO TOUCH (MODELOS BFS5GCR / BFD5GCB)



1. Pressione e gire lentamente o botão no sentido anti-horário (para a esquerda) até a temperatura máxima **+** e pressione até o acendimento da chama.
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 pressionar a tecla **Touch 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”.

5.4.3 ACENDIMENTO SUPERAUTOMÁTICO (MODELOS BFS5CCR / BYS5CCR / BYS5VCR / BFD5VCR / BFS5VCR)



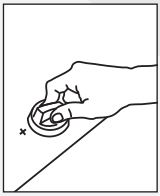
1. Pressione e gire lentamente o botão no sentido anti-horário (para a esquerda) até a posição ★.
2. Se a chama acendeu, continue pressionando o botão do forno por mais 10 segundos para que a chama permaneça acesa.
3. Regule o botão para a intensidade de chama desejada.
4. Para desligar gire o botão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

W11375182_revC_07-21.indd 19 19/07/2021 13:48:14

5.4.4 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".

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 BFD5VCR, BFS5VCR, BFS5VCE, BYS5VCR, e BFD5VCE, 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 BFD5VCR, BFS5VCR, BFS5VCE, BYS5VCR e BFD5VCE, 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.

W11375182_revC_07-21.indd 20 19/07/2021 13:48:14

5.6 CUIDADOS COM AS PANELAS

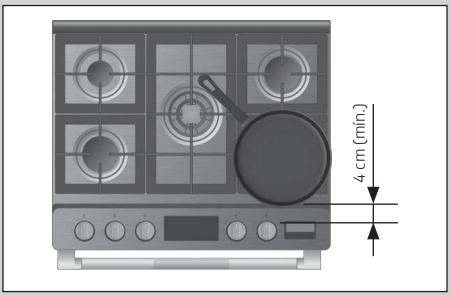
- Utilize apenas panelas com fundo plano, para garantir estabilidade sobre as grades.
- Não deixe que as chamas escapem pelas laterais das panelas. Mantenha a panela sempre centralizada sobre as grades. Escolha o queimador mais adequado para o tamanho de seu recipiente.
- Evite deixar os cabos das panelas 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 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.
- Quando utilizar panelas com cabo longo, procurar alinhá-lo com arme de suporte da grade.
- Não utilizar panelas cujo peso próprio acrescido do conteúdo ultrapasse 10 kg.

Importante:

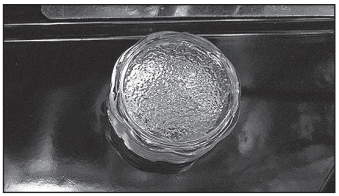
- Utilize apenas panelas de fundo plano. Panelas com fundo arredondado não se apóiam adequadamente sobre as grades.
- Sempre centralize as panelas sobre as grades (trempes).
- Nunca permita que as panelas ou recipientes fiquem muito próximos dos botões para permitir seu manuseio e evitar que aqueçam 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.



W11375182_revC_07-21.indd 21 19/07/2021 13:48:14

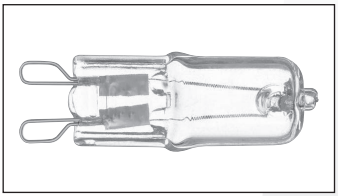
6 Forno

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 28.

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

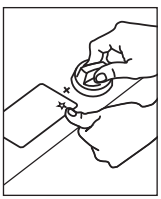
Antes de acender o forno:
- Ajustar a altura da prateleira de acordo com o tipo de alimento que será preparado;
- Quando recém instalado, o forno leva mais tempo para acender, pois é necessário que o gás percorra toda a tubulação do produto até chegar ao queimador do forno. Acender primeiro os queimadores (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 BFS5G, BFD5G, BFD5V e BYS5V.
- Nos modelos BFS5G, BFD5G, BFD5V e BYS5V, o gás do forno será interrompido e desligado automaticamente caso ocorra queda ou falta de energia.

6.3.1 ACENDIMENTO AUTOMÁTICO (MODELOS BFS6NCB / BFS5NCR / BYS6NCB / BFS5ECB / BFS5ECR / BFS5PCB / BFS5PCR / BYS5PCR / BFD5NCB / BFD5NCR / BFS5VCE / BFD5VCE)

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

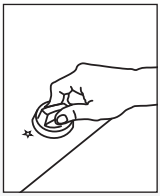
6.3.2 ACENDIMENTO AUTOMÁTICO TOUCH (MODELOS BFS5GCR / BFD5GCB)



1. Com a porta do forno aberta, pressione e gire o botão do forno até a temperatura máxima **+** e pressione a tecla **Touch 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.

W11375182_revC_07-21.indd 22 19/07/2021 13:48:14

6.3.3 ACENDIMENTO SUPERAUTOMÁTICO (MODELOS BFS5CCR / BYS5CCR / BYS5VCR / BFD5VCR / BFS5VCR)

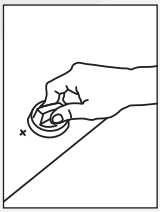


1. Com a porta do forno aberta, pressione e gire o botão do forno até a posição ★.
2. Se a chama acendeu, continue pressionando o botão do forno por mais 10 segundos para que a chama permaneça acesa.
3. Certifique-se que a chama no forno está acesa. Se a chama não acender ou apagar, volte o botão do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

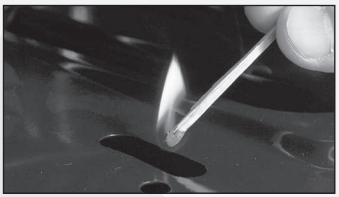
DICA IMPORTANTE:

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.

6.3.4 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 dos modelos BFS5GCR, BFD5GCB, BFD5VCR e BYS5VCR.

6.3.5 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.

W11375182_revC_07-21.indd 23 19/07/2021 13:48:15

6.3.6 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.

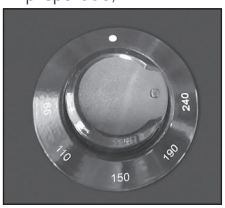
IMPORTANTE:
É indicado o preparo de um alimento por vez em cada forno.

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 FORNO ELÉTRICO (somente para modelos BFD5NCB / BFD5NCR / BFD5VCE)

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.

6.4.1 UTILIZANDO O FORNO ELÉTRICO (MODELOS DUPLO FORNO)

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

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

W11375182_revC_07-21.indd 24 19/07/2021 13:48:15

6.4.2 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA NO USO DO FORNO ELÉTRICO

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

6.5 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 15 – 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

CLEARTEC Tecnologia de limpeza

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

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

Limpeza do Grill no forno elétrico
Desligue o produto da tomada. Certifique-se de que o Grill e as paredes do forno não estejam quentes.
Utilize um pano úmido ou esponja macia com detergente neutro ou desengordurante para limpar o Grill.

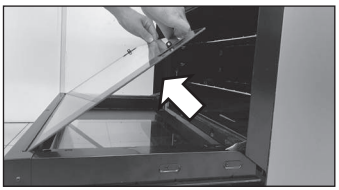
W11375182_revC_07-21.indd 25 19/07/2021 13:48:15

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.

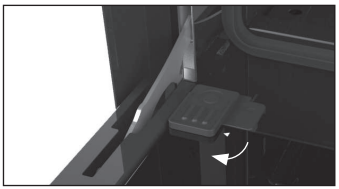


2. Com a porta ainda aberta, remova o vidro cuidadosamente, movimentando-o conforme a imagem ao lado.

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.

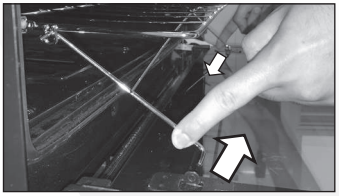
Importante:

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

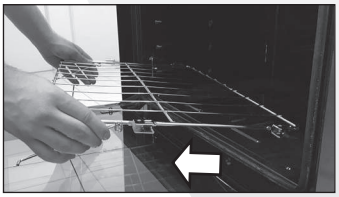
W11375182_revC_07-21.indd 26 19/07/2021 13:48:16

6.5.3 PRATELEIRAS AUTODESLIZANTES (somente modelos BFS5ECB / BFS5ECR / BFS5PCB / BFS5PCR / BFS5GCR / BYS5PCR / BFD5NCB / BFD5NCR / BFD5GCB / BFD5VCR / BFS5VCR / BFS5VCE / BYS5VCR / BYS5CCR / BFS5CCR / BFD5VCE)

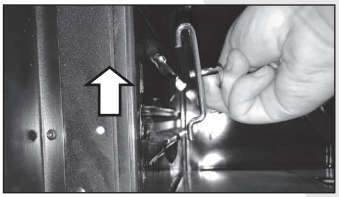
Retirando as prateleiras autodeslizantes



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

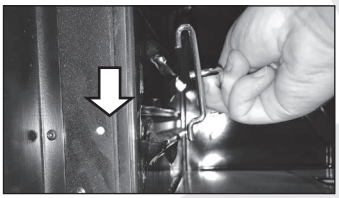


2. Deslize as prateleiras para fora levantando levemente a prateleira para a retirar de sua posição de encaixe e puxe-a.

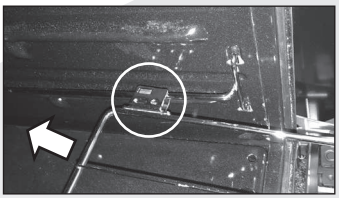


3. Para uma melhor limpeza, você pode desmontar os quadros laterais puxando-os para cima.
4. Lave as prateleiras na lava-louça ou manualmente com desengordurante e seque adequadamente todas as peças antes da montagem.

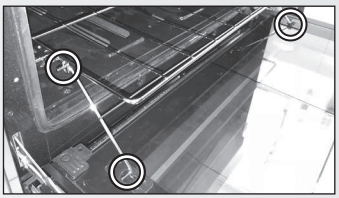
Recolocando as prateleiras



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

W11375182_revC_07-21.indd 27 19/07/2021 13:48:16

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

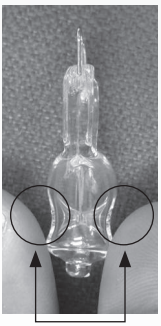
Importante

- Os modelos (BFS6NCBUNA, BYS6NCBUNA, BFS5NCRUNA, BFS5ECBUNA, BFS5ECRUNA, BFS5PCBUNA, BFS5PCRUNA, BYS5PCRUNA, BYS5VCRUNA, BFS5VCEUNA) 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.



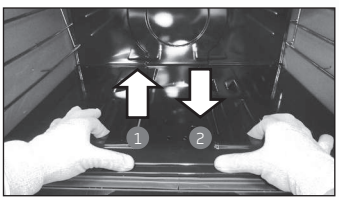
Rebaixos para facilitar pega e retira a lâmpada

4. Encaixe a nova lâmpada no soquete (veja a posição correta na imagem ao lado).
   Não toque na superfície da lâmpada halógena com as mãos desprotegidas. O contato com a mão pode reduzir o tempo de vida da lâmpada.
5. Ligue o fogão na tomada e teste o funcionamento da lâmpada pressionando o botão Dupla Função 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



Importante:

Utilize luvas para manusear o chão móvel.

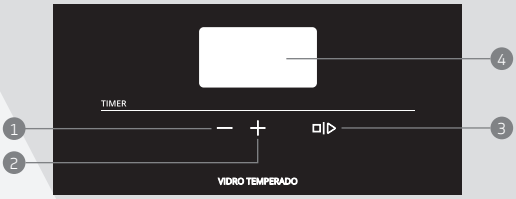
1. Deslizar o chão móvel pelas laterais do Forno até encostar na parte traseira.
2. Após encaixado puxar o chão móvel para frente.

W11375182_revC_07-21.indd 28 19/07/2021 13:48:17

7 Touch Timer

7.1 TOUCH TIMER (SOMENTE PARA OS MODELOS BFS5PCB / BFS5PCR / BYS5PCR / BFS5VCR)

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:

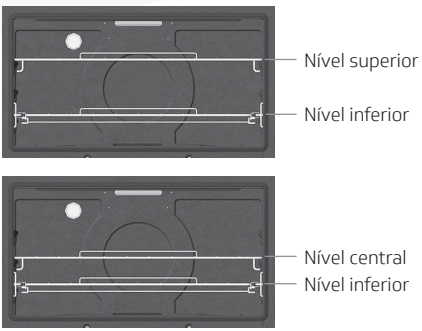
O timer não tem a função de desligar as chamas.

8 Dados técnicos

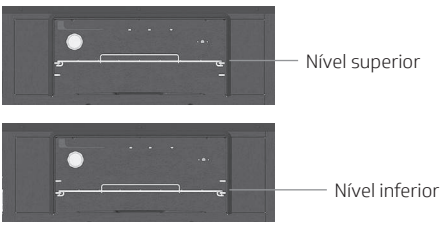
8.1 DIMENSÕES INTERNAS DO FORNO

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	–
Nível central	58 x 14 x 43 cm	58 x 6 x 43 cm
Nível inferior	58 x 20 x 43 cm	58 x 9 x 43 cm
Espaço entre cada nível de prateleira	58 x 5 x 43 cm	–

FORNO A GÁS



FORNO ELÉTRICO (DUPLO FORNO)



W11375182_revC_07-21.indd 29 19/07/2021 13:48:18

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	NÚMERO DE BOCAIS	6		5		
	MODELOS	BFS6NCBUNA	BYS6NCBUNA	BFS5NCRUNA	BFS5ECBUNA	BFS5ECRUNA
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 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 77,8	68,1 x 77,8 x 97,6	68,1 x 77,8 x 97,6	68,1 x 77,8 x 97,6
Peso com embalagem (kg)		44	41	44	44	44
Peso sem embalagem (kg)		39	37	39	39	39
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
Queimador Forno (kW) Gás GN		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
Queimador Rápido (kW) Gás GN		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
Queimador Semi-rápido (kW) Gás GN		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 / 220
Frequência (Hz)		50-60	50-60	50-60	50-60	50-60
Lâmpada do forno (W)		25	25	25	25	25
Corrente de entrada (A)		0,20 / 0,12	0,20 / 0,12	0,20 / 0,12	0,20 / 0,12	0,20 / 0,12
Potência Máxima (W)		25	25	25	25	25

W11375182_revC_07-21.indd 30 19/07/2021 13:48:19

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	NÚMERO DE BOCAIS	5					
	MODELOS	BFS5PCBUNA	BFS5PCRUNA	BYS5PCRUNA	BFS5GCRRNA	BFS5GCRNNA	BFD5NCBNNA
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	68,1 x 77,8 x 97,6
Peso com embalagem (kg)		46	46	41	46	46	54
Peso sem embalagem (kg)		41	41	37	41	41	49
Volume do forno elétrico (L)		-	-	-	-	-	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	220	127	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	5,75	10,0	12,60
Potência Máxima (W)		25	25	25	1265	1265	1600

W11375182_revC_07-21.indd 31 19/07/2021 13:48:19

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	NÚMERO DE BOCAIS	5					
	MODELOS	BFD5NCBRNA	BFD5NCRNNA	BFD5NCRRNA	BFD5GCBNNA	BFD5VCENNA	BFD5VCERNA
Características técnicas do produto							
Dimensões com embalagem (cm) (profundidade x largura x altura)		77,7 x 81,4x100	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	68,1 x 77,8 x 97,6	68 x 77,3 x 98,3	68 x 77,3 x 98,3
Peso com embalagem (kg)		54	54	54	54	65	65
Peso sem embalagem (kg)		49	49	49	49	60	60
Volume do forno elétrico (L)		39	39	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
Queimador Turbo Chama (Dupla Chama) (kW) Gás GN		-	-	-	3,3	3,3	3,3
Queimador Rápido (kW) Gás GLP		2,5	2,5	2,5	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)		220	127	220	127	127	220
Frequência (Hz)		60	60	60	60	60	60
Lâmpada do forno (W)		25	25	25	25	25	25
Corrente de entrada (A)		7,28	12,60	7,28	12,60	12,60	7,28
Potência Máxima (W)		1600	1600	1600	1600	1600	1600

W11375182_revC_07-21.indd 32 19/07/2021 13:48:19

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	NÚMERO DE BOCAIS	5				
	MODELOS	BFD5GCBRNA	BFD5VCRRNA	BFD5VCRNNA	BYS5VCRNNA	BYS5VCRRNA
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 85,9	77,7 x 81,4 x 85,9
Dimensões sem embalagem (cm) (profundidade x largura x altura)		68,1 x 77,8 x 97,6	68 x 77,3 x 98,3	68 x 77,3 x 98,3	67,4 x 77,3 x 79,3	67,4 x 77,3 x 79,3
Peso com embalagem (kg)		54	67	67	55	55
Peso sem embalagem (kg)		49	62	62	51	51
Volume do forno elétrico (L)		39	39	39	-	-
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
Queimador Forno (kW) Gás GN		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
Queimador Rápido (kW) Gás GN		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
Queimador Semi-rápido (kW) Gás GN		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)		220	220	127	127	220
Frequência (Hz)		60	60	60	60	60
Lâmpada do forno (W)		25	25	25	25	25
Corrente de entrada (A)		7,28	7,55	13,08	0,40	0,23
Potência Máxima (W)		1600	1660	1660	50	50

W11375182_revC_07-21.indd 33 19/07/2021 13:48:19

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	NÚMERO DE BOCAIS	5			
	MODELOS	BFS5VCRUNA	BFS5VCEUNA	BYS5CCRRNA	BFS5CCRRNA
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
Dimensões sem embalagem (cm) (profundidade x largura x altura)		68 x 77,3 x 98,3	68 x 77,3 x 98,3	68,6 x 76,4 x 77,6	68,6 x 76,4 x 96,5
Peso com embalagem (kg)		58	57	48	54
Peso sem embalagem (kg)		54	53	43	49
Volume do forno elétrico (L)		-	-	96	96
Volume do forno a gás (L)		96	96	-	-
Potência dos queimadores					
Queimador Forno (kW) Gás GLP		2,95	2,95	2,95	2,95
Queimador Forno (kW) Gás GN		2,7	2,7	2,7	2,7
Queimador Turbo Chama Advanced Quadrichama) (kW) Gás GLP		-	-	3,35	3,35
Queimador Turbo Chama Advanced (Quadrichama) (kW) Gás GN		-	-	3,05	3,05
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
Queimador Rápido (kW) Gás GN		2,5	2,5	2,5	2,5
Queimador Semi-rápido (kW) Gás GLP		1,8	1,8	1,8	1,8
Queimador Semi-rápido (kW) Gás GN		1,8	1,8	1,8	1,8
Queimador Simmer (kW) Gás GLP		-	-	1,2	1,2
Queimador Simmer (kW) Gás GN		-	-	1,1	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)		127 / 220	127 / 220	220	220
Frequência (Hz)		50-60	50-60	60	60
Lâmpada do forno (W)		25	25	25	25
Corrente de entrada (A)		0,20 / 0,12	0,20 / 0,12	14,37	14,37
Potência Máxima (W)		25	25	3160	3160

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.

W11375182_revC_07-21.indd 34 19/07/2021 13:48:19

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 17) ou Acendendo o forno a gás (página 22).
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 17). • Se há sujeira nos queimadores. • Se há correntes de ar na direção do fogão.

W11375182_revC_07-21.indd 35 19/07/2021 13:48:19

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

W11375182_revC_07-21.indd 36 19/07/2021 13:48:20

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;

W11375182_revC_07-21.indd 37 19/07/2021 13:48:20

- 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, 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

W11375182_revC_07-21.indd 38 19/07/2021 13:48:20

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

W11375182_revC_07-21.indd 39 19/07/2021 13:48:20

W11375182 Rev. C 07/21

BRASTEMP

W11375182_revC_07-21.indd 40 19/07/2021 13:48:20