

# Fogão

## **BRASTEMP**



### MANUAL DO CONSUMIDOR

BFS6N

BFS5E

BYS5P

BFD5V

BYS5C

BYS6N

BFS5P

BFD5N

BFS5V

BFS5C

BFS5N

BFS5G

BFD5G

BYS5V

A Brastemp acredita que é possível transformar o ordinário em extraordinário. Por isso, empenha-se em desenvolver produtos que superem expectativas em qualidade, inovação, segurança e conforto à sua família. Siga corretamente as instruções contidas neste manual e aproveite o máximo do seu novo produto. A Brastemp está à sua disposição para esclarecer qualquer dúvida, bem como para ouvir sua crítica ou sugestão.

1	Segurança.....	3	7	Touch Timer.....	29
1.1	Itens de segurança.....	3	7.1	Touch Timer (somente para os modelos BFS5PCB / BFS5PCR / BY55PCR / BFS5VCR)...	29
1.2	Dicas importantes.....	3	7.2	Programando o Timer.....	29
2	Conhecendo seu fogão.....	4	9	Dados técnicos.....	30
3	Identificando seu fogão.....	8	10	Diagnóstico dos problemas mais frequentes.....	35
4	Instalando seu fogão.....	9	11	Dicas práticas.....	36
4.1	Condições de instalação.....	9	12	Questões ambientais.....	36
4.2	Condições para a instalação do gás.....	9	12.1	Embalagem.....	36
4.3	Condições para a instalação elétrica.....	9	12.2	Produto.....	36
4.4	Instruções para a instalação de fogão convencional (piso).....	10	12.3	Descarte.....	36
4.5	Instruções para a instalação de fogão de embutir.....	13	13	Fale com a Brastemp.....	36
5	Mesa.....	17	14	Termo de garantia.....	37
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 BFDSNCB / BFDSNCR).....	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			

Para agendar serviços de instalação e/ou reparo de seu produto junto à rede autorizada de assistências técnicas, você pode:

 Acessar o site [www.brastemp.com.br/assistencia](http://www.brastemp.com.br/assistencia), através de seu computador ou smartphone.

 **Decodificar o QR Code ao lado:**



1. Abra o aplicativo para leitura do QR Code;

2. Aponte a câmera;

3. Aguarde a decodificação;

4. Acesse a página.


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

As imagens deste Manual são meramente ilustrativas.

# 1 Segurança

## A SUA SEGURANÇA E A DE TERCEIROS É MUITO IMPORTANTE.

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

 **Este é o símbolo de alerta de segurança. Este símbolo alerta sobre situações que podem trazer riscos à sua vida, ferimentos a você ou a terceiros. Todas as mensagens de segurança virão após o símbolo de alerta de segurança e a palavra “PERIGO” ou “ADVERTÊNCIA”. Estas palavras significam:**

### PERIGO

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

### ADVERTÊNCIA

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

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

## 1.1 ITENS DE SEGURANÇA

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

## 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 (trepes) 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:

- Ao sentir cheiro de gás dentro de casa, tome as seguintes providências:
  - Feche o registro de gás da casa.
  - Abra todas as janelas e portas para ventilar o ambiente.
  - Não acenda qualquer tipo de chama ou faísca.
  - Não acenda as luzes nem outro aparelho elétrico (exemplo: ventilador, exaustor).
  - Caso você não identifique o problema, contate a Rede de Serviços Brastemp ou, se o gás é fornecido pela rede pública, chame a companhia de gás do seu Estado.
- Nossos produtos foram desenvolvidos de acordo com as normas brasileiras que regem as temperaturas máximas admissíveis. Durante o uso do fogão, algumas partes acessíveis podem esquentar, inclusive partes externas. Recomendamos cuidados com as partes que aquecem durante o uso.
- Sempre use luvas térmicas ao manusear o forno.

## 2 Conhecendo seu fogão



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:
- BFS5V - de piso com Touch Timer
  - BYS5V - de embutir com painel eletrônico Fulltouch (veja manual Painel eletrônico Fulltouch)



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

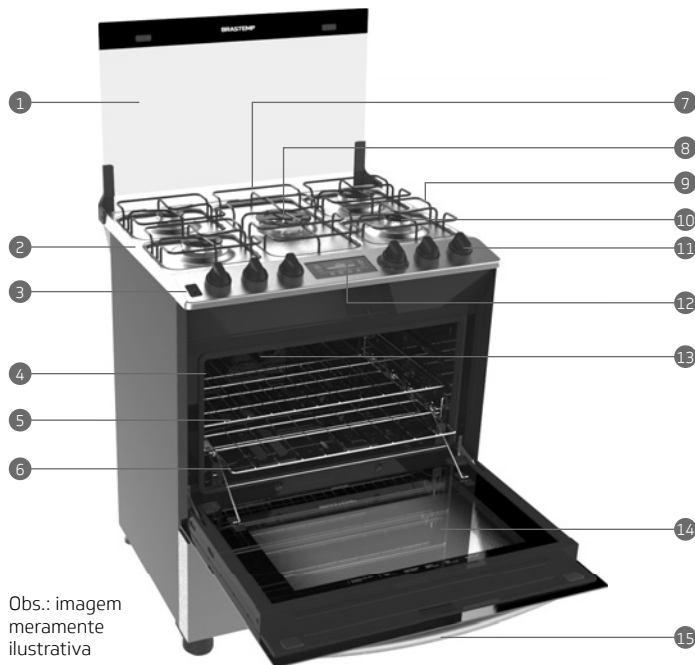
BFD5G - de piso com painel eletrônico Fulltouch (veja manual Painel eletrônico Fulltouch)



FOGÃO DUPLO FORNO ELÉTRICO E GÁS,  
5 BOCAIS, MESA DE VIDRO

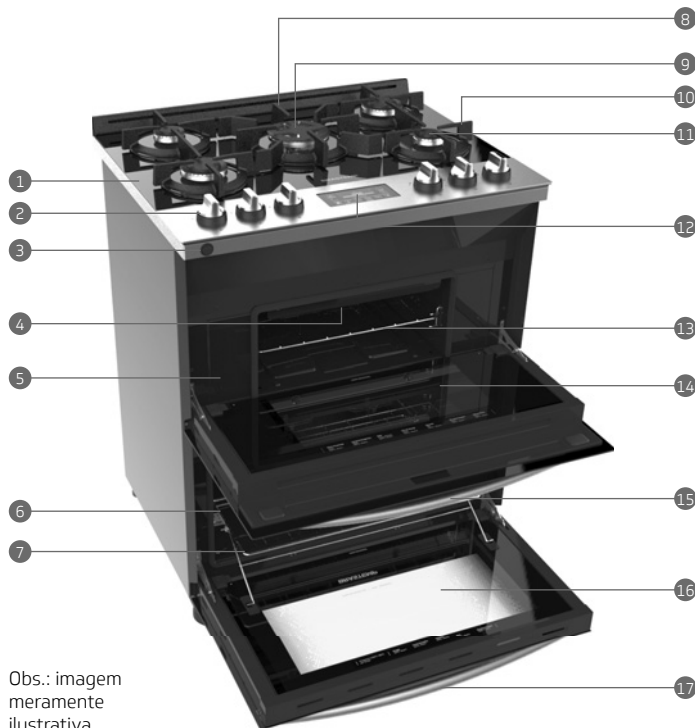
Modelo:

BFD5V - de piso com painel eletrônico Fulltouch (veja manual Painel eletrônico Fulltouch)



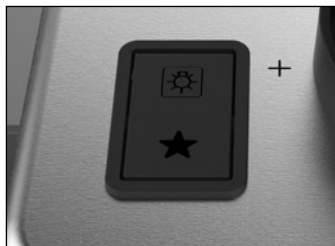
Obs.: imagem meramente ilustrativa

1. Vidro tampão
2. Mesa compartimentada em Inox
3. Botão Dupla Função
4. Conexão do termômetro Meat Control (somente modelos BY55CCR e BF55CCR)
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



Botão Dupla Função



Reservatório de água para função VAPOR



Botões removíveis com aro protetor (canopla)



Queimador Simmer



Queimador Semi-rápido



Queimador Rápido



Queimador Turbo Chama (Dupla Chama)



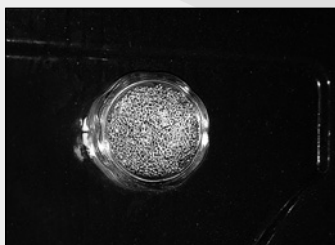
Queimador Turbo Chama Advanced (Quadríchama)



Termômetro Meat Control



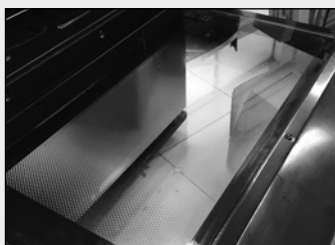
Forno com convecção



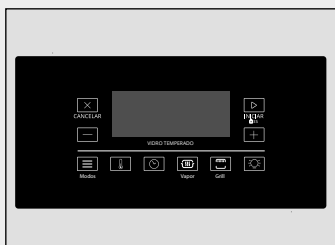
Lâmpada do forno



Grill



Vidro interno removível Easy Open



Painel eletrônico Fulltouch

# 3 Identificando seu fogão

CARACTERÍSTICAS	NÚMERO DE BOCAIS		6																5															
	MODELOS		BFS6NCBUNA	BY56NCBUNA	BFS5NCRUNA	BFS5ECBUNA	BFS5ECRUNA	BFS5PCBUNA	BFS5PCRUNA	BFS5GCRNNA	BFS5GCRRNA	BY55PCRUNA	BFD5NCBUNA	BFD5NCBRNA	BFD5NCRNNA	BFD5NCRRNA	BFD5GCBUNA	BFD5GCBRNA	BFD5VCRNNA	BFD5VCRRNA	BFS5VCRUNA	BY55VCRNNA	BY55VCRRNA	BY55CCRUNA	BFS5CCRUNA									
Mesa vidro	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	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	-	-	-	-	-	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	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	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	-									
Forno elétrico	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	X	X	X	X	X	X	X	X	-	-	-	X	X									
Duplo forno	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	X	X	X	X	X	X	X	X	X	-	-	-	-	-									
Grade (trempe) dupla de arame	3	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									
Grade (trempe) dupla de ferro fundido	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2	2	2	2	1	1	-									
Prateleiras autodeslizantes	-	-	-	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									
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	-	-									
Touch Timer	-	-	-	-	-	X	X	-	-	X	-	-	-	-	-	-	-	-	-	X	-	-	-	-	-									
Painel Eletrônico Fulltouch	-	-	-	-	-	-	X	X	-	-	-	-	-	-	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									
Acendimento bocais - automático	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	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	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									
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									
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	-	-									
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									
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	2	1	1									
Queimador Simmer	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1									
Convecção	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	X	X									
Função VAPOR	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	X	X									
Termômetro Meat Control	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	X	X									
Grill no forno elétrico	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	X	X	-	-	-	-	-	-	X	X									
Grill no forno a gás	-	-	-	-	-	-	-	X	X	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-									



# 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

## 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 cha-

## 4.3 CONDIÇÕES PARA A INSTALAÇÃO ELÉTRICA

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

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

**Nota:** A amperagem da tomada pode ser de 10 A ou 20 A, dependendo do modelo adquirido.

### ATENÇÃO

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

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 feita 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.**

mar a Rede de Serviços Brastemp para fazer a conversão do fogão para o novo tipo de gás antes de proceder a instalação. A primeira conversão do seu produto será gratuita desde que realizada dentro do prazo de 90 dias a contar da data de emissão da nota fiscal.

## ⚠ ADVERTÊNCIA

### Risco de Choque Elétrico

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

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



## 4.4 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 indicada na figura 1.



### ATENÇÃO

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

## ⚠ ADVERTÊNCIA

### Risco de Fogo

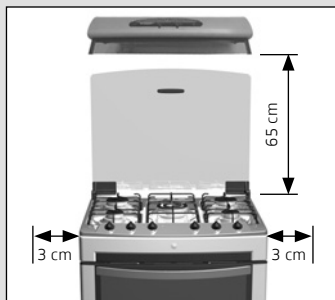


Utilize sempre mangueiras e reguladores de pressão certificados pelo INMETRO. Verifique as validades das mangueiras e reguladores de pressão e substitua-os se necessário.

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.**

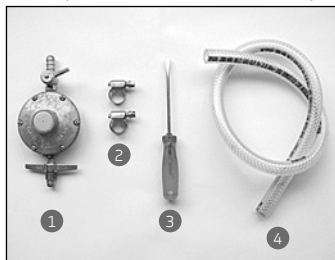
### 4.4.1 LOCAL DE INSTALAÇÃO



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).

#### 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).

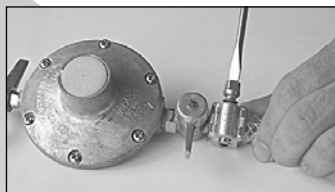
#### Instalando seu fogão



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.



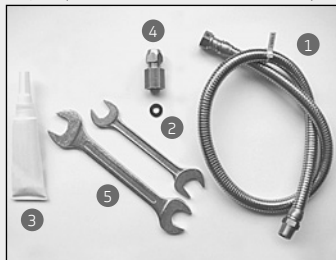
4. Certifique-se de que o registro do regulador esteja fechado antes de rosqueá-lo no botijão. Rosqueie com cuidado o regulador de pressão no botijão.



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

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

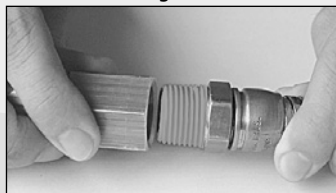
Peças que você deverá ter em mãos para instalar seu fogão:



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.



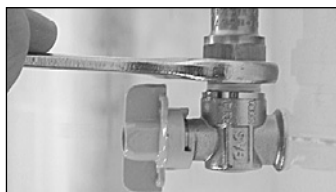
2. Faça a fixação com auxílio de duas chaves de boca.



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.



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

## 4.5 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.

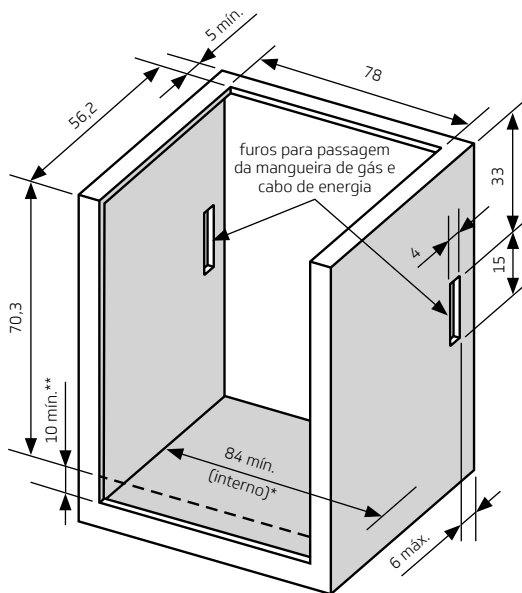
No caso de mudança de endereço ou necessidade de instalação do fogão em outro local recomendamos que seja consultado a Rede de Serviços Brastemp (a reinstalação não será gratuita).

### 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 BY5)

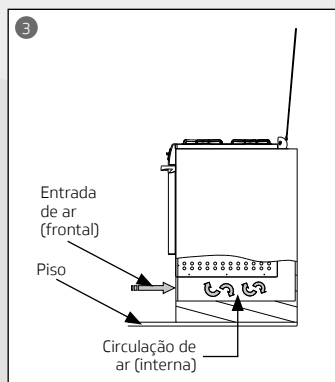
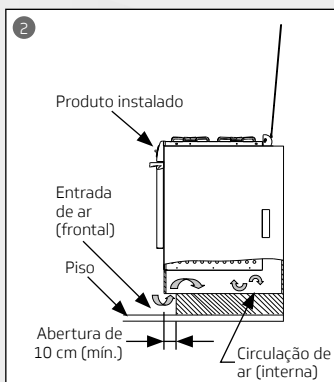
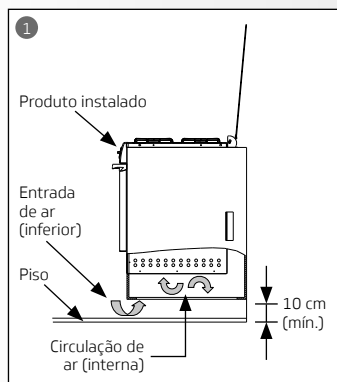
Verifique abaixo as dimensões do modelo escolhido (medidas em cm).



\* 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.

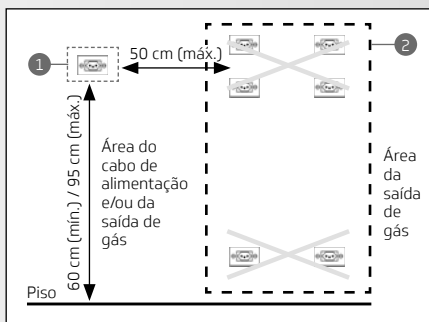
Os queimadores do forno necessitam de ar para seu correto funcionamento, portanto é necessário que o local de instalação proporcione aberturas na região inferior, verifique dentre as configurações de abertura de acordo com as figuras abaixo a melhor que se adapta ao seu móvel.



#### 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 com um "X".
- Se houver a necessidade de cruzar o cordão de alimentação atrás dos produtos, utilize um cordão de alimentação especial que pode ser adquirido na Rede de Serviços Brastemp (este item não é gratuito).
- 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.

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

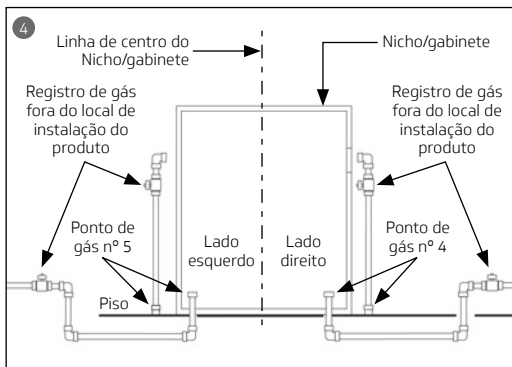
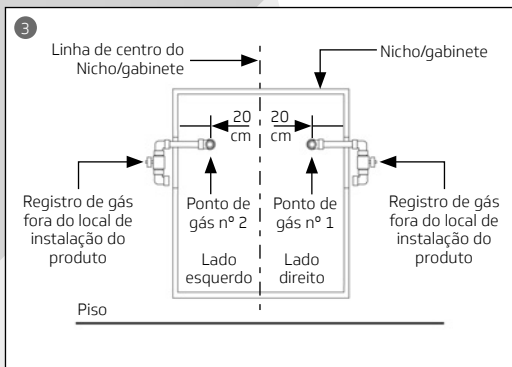
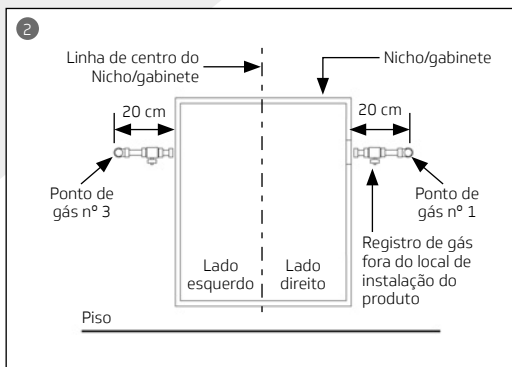
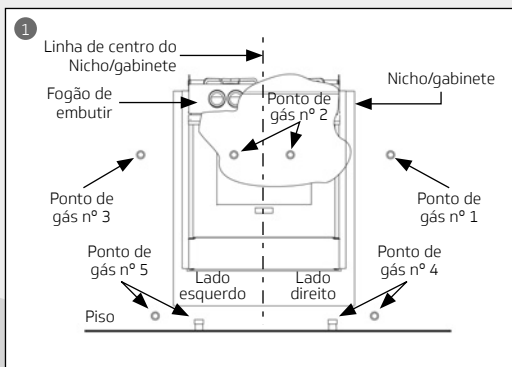
#### 4.5.3 PONTO DE SAÍDA DE GÁS E REGISTRO

##### 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.

##### **i** 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.



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 1/2" com 1,25 m de comprimento aprovada conforme NBR 14177.
3. Arruela de vedação.
4. Pasta para vedar.
5. Duas chaves de boca.

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

### Instalando o seu fogão



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



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

### Se você estiver utilizando gás botijão:

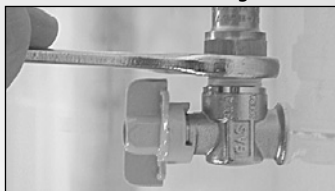


1. Rosqueie a mangueira metálica no regulador de pressão com o auxílio de duas chaves de boca. Utilize pasta vedante.



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

### Se você estiver utilizando gás encanado:



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

### Após a instalação:



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



# 5 Mesa

## 5.1 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 (trepes).
  - 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 bruscadamente. 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



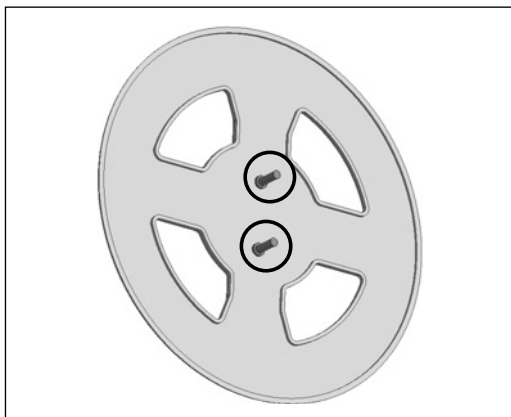
Para facilitar a limpeza, os botões da mesa podem ser removidos. Para removê-los, simplesmente puxe-os para cima quando na posição “fechada”. Para montá-los novamente, basta encaixá-los no eixo, conforme a figura ao lado.

### **i** Importante:

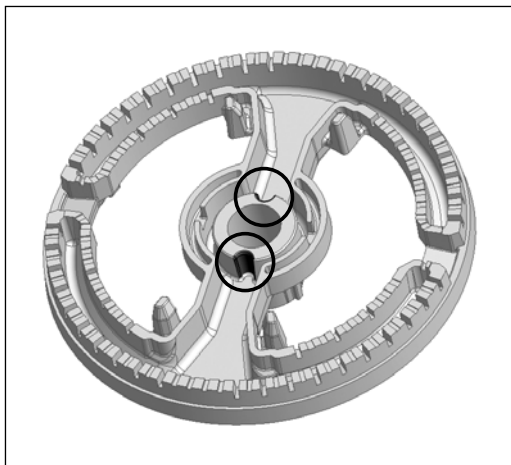
Os aros protetores (canoplas) dos botões não são removíveis.

## 5.3 MONTAGEM DOS QUEIMADORES TURBO CHAMA

### ENCAIXE DA CAPA



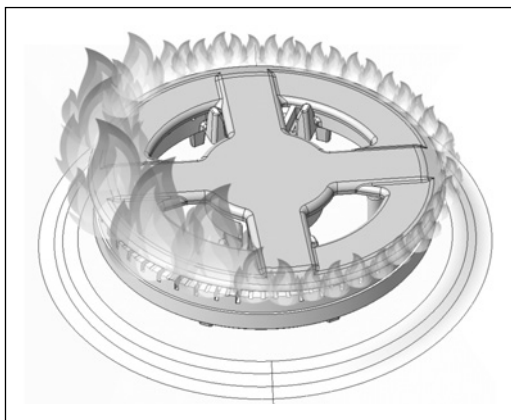
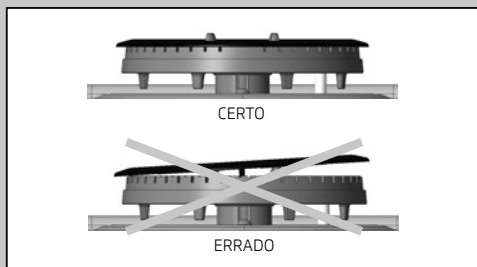
1. Identifique a posição dos pinos localizados na parte de baixo da capa.



2. Posicione os pinos nos encaixes do queimador.

### ATENÇÃO

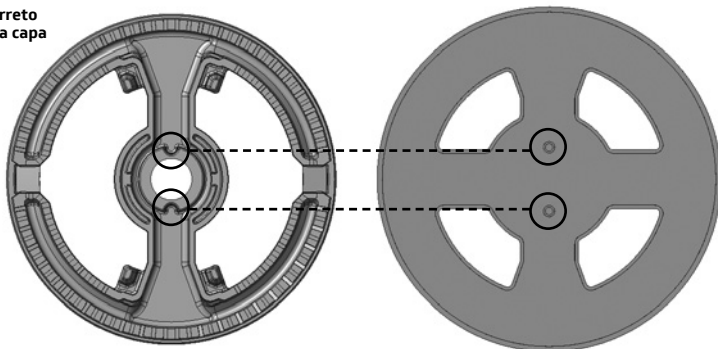
Certifique-se de que a capa esteja corretamente instalada. Ela ficará estável (não balança) e toda sua superfície inferior deve estar em contato com o queimador.



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

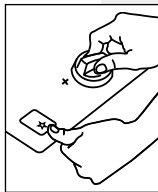


**Nota:** Em algumas situações de uso a chama do queimador pode ficar com aspecto amarelado. Caso o posicionamento do queimador e da capa estejam corretos (conforme instrução) essa condição não apresenta risco ou redução de funcionalidade.

## 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)

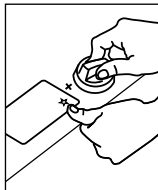


1. Pressione e gire o botão no sentido anti-horário (para a esquerda) até a temperatura máxima **+** e pressione a tecla Touch Acendimento Faísca **★** até o acendimento da chama.
2. Se a chama acendeu, continue pressionando o botão por mais 10 segundos para que a chama permaneça acesa.
3. Regule o botão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

### 5.4.2 ACENDIMENTO AUTOMÁTICO TOUCH (MODELOS BFS5GCR / BFD5GCB)

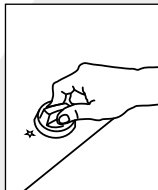


1. Pressione e gire lentamente o botão no sentido anti-horário (para a esquerda) até a temperatura máxima **+** e pressione até o acendimento da chama.
2. Se a chama acendeu, continue pressionando o botão do forno por mais 10 segundos para que a chama permaneça acesa.
3. Regule o botão para a intensidade 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”.

### 5.4.4 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”.

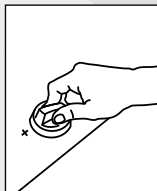
#### ATENÇÃO

- 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”.

## 5.4.5 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 BFD5VCRNNA, BFD5VCRRNA, BF55VCRUNA, BY55VCRNNA e BY55VCRRNA, 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 BFD5VCRNNA, BFD5VCRRNA, BF55VCRUNA, BY55VCRNNA e BY55VCRRNA, 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 painéis utilizadas. Limpe regularmente com palha de aço para remover as manchas e evitar impregnação do alumínio sobre a grade.
- Nunca mergulhe os queimadores, capas, grades e botões ainda quentes em água fria, pois podem ser danificados pelo choque térmico.
- Nunca jogue os queimadores, capas, grades, botões e disco indicativo na pia ou os deixe cair no chão, pois o impacto pode deformá-los ou quebrá-los.
- **ATENÇÃO!** Ao recolocar os queimadores e capas após a limpeza, observe o perfeito posicionamento na mesa.
- O vidro que protege a lâmpada é de uso obrigatório para o funcionamento do fogão.
- Os botões podem ser retirados para limpeza. Certifique-se de montá-los novamente para o uso do fogão. As canoplas (aros protetores dos botões) não são removíveis.
- Limpe periodicamente as pontas das velas do acendimento dos bocais para o perfeito funcionamento do fogão. Antes retire o plugue da tomada.

#### Informações importantes sobre o inox de seu produto

Todos os tipos de aço inox do mercado, apesar de resistentes, podem sofrer corrosão (ferrugem) quando atingidos por produtos de limpeza que contenham cloro, como alvejantes e água sanitária. Diferentemente dos utensílios de cozinha, muitos eletrodomésticos são fabricados com um tipo de aço inox magnético que permite a fixação de ímãs. Utensílios de cozinha, como talheres de inox, por exemplo, são menos suscetíveis à corrosão porque são constantemente lavados e secos, ou seja, raramente acumulam sujeira ou resíduos de produtos de limpeza nos cantos e frestas. Porém, eletrodomésticos exigem cuidados especiais, do contrário, poderão apresentar sinais de oxidação.

## 5.6 CUIDADOS COM AS PANELAS

- Utilize apenas panelas com fundo plano, para garantir estabilidade sobre as grades.
- Não deixe que as chamas escapem pelas laterais das panelas. Mantenha a panela sempre centralizada sobre as grades. Escolha o queimador mais adequado para o tamanho de seu recipiente.
- Evite deixar os cabos das panelas voltados para fora do fogão.
- Nunca utilize papel alumínio ou similar para revestir a mesa ou o forno, pois eles podem entupir as saídas de gás, prejudicando o desempenho do fogão e provocar super aquecimento da mesa.
- Utilize somente utensílios resistentes ao calor.
- Quando usar todas os bocais simultaneamente, não utilize panelas com diâmetro maior que 22 cm.

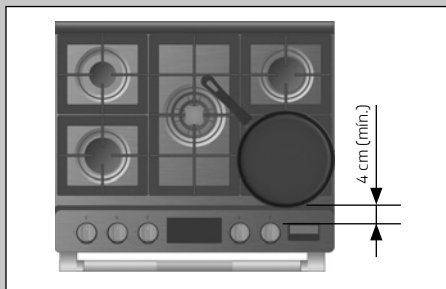
- Quando usar os bocais individualmente, para melhor aproveitamento da chama, utilize panelas com diâmetros de acordo com o tipo de queimador, conforme tabela abaixo.

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 arame de suporte da grade.
- Não utilizar panelas cujo peso próprio acrescido do conteúdo ultrapasse 10 kg.

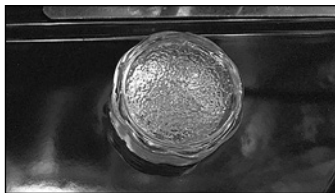
### Importante:


- 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.




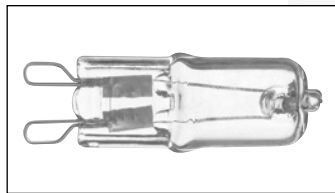
# 6 Forno

## 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.



**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.**

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.**

## 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

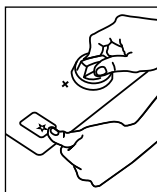
Antes de acender o forno:

- 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:

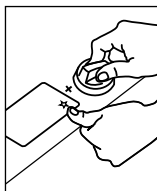
- É perfeitamente normal que sejam emitidas faíscas durante o acendimento do forno.
- O acendimento pode demorar alguns segundos devido à válvula de segurança.
- Em caso de falta de energia ou defeito na placa eletrônica, não será possível ligar o gás do forno dos modelos BFS5G, BFD5G, BFD5V e BY55V.
- Nos modelos BFS5G, BFD5G, BFD5V e BY55V, o gás do forno será interrompido e desligado automaticamente caso ocorra queda ou falta de energia.

### 6.3.1 ACENDIMENTO AUTOMÁTICO (MODELOS BFS6NCB / BFS5NCR / BY56NCB / BFS5ECB / BFS5ECR / BFS5PCB / BFS5PCR / BY55PCR / BFD5NCB / BFD5NCR)



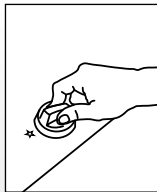
1. Com a porta do forno aberta, pressione e gire o botão do forno até a temperatura máxima **+** e acione a tecla Faísca **★**.
2. Se a chama acendeu, continue pressionando o botão do forno por mais 10 segundos para que a chama permaneça acesa.
3. Certifique-se que a chama no forno está acesa. Se a chama 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.

### 6.3.3 ACENDIMENTO SUPERAUTOMÁTICO (MODELOS BFS5CCR / BYSS5CCR / BYSS5VCR / 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.

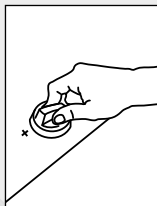
#### DICA IMPORTANTE:

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.

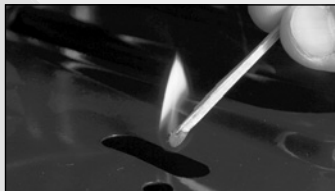
#### DICA DE USO:

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

### 6.3.4 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.

#### **i** Importante:

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 BYSS5V.

### 6.3.5 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA NO USO DO FORNO

#### **i** Importante:

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

### 6.3.6 USANDO O FORNO A GÁS

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

#### Recomendação de uso

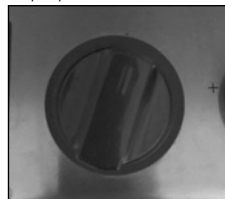
TEMPERATURA	POTÊNCIA	USO
160 °C	Média/Baixa	Indicado para assados delicados como suspiros, suflês, e alguns preparos com banho maria como pudins. Utilize preferencialmente a prateleira no nível central.
200 °C	Média	Indicado para bolos, tortas, pães, biscoitos, massas, vegetais, batata assada. Utilize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

### 6.4 FORNO ELÉTRICO (somente para modelos BFD5NCB / BFD5NCR)

#### ATENÇÃO

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

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



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

3. Preequeça 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



## 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

- 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 hastas 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.

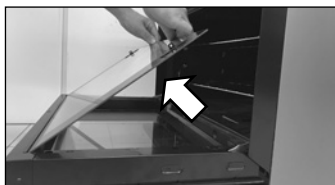
### 6.5.1 LIMPEZA DA PORTA DO FORNO

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.

#### **i** Importante:

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

#### Montando o vidro interno da porta



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

### 6.5.2 PRATELEIRAS DESLIZANTES

#### Retirando as prateleiras

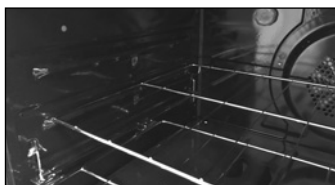


1. Levante levemente a prateleira para a retirar de sua posição de encaixe e puxe-a.
2. Lave as prateleiras na lava-louça ou manualmente com desengordurante e seque adequadamente todas as peças antes da montagem.

#### Recolocando as prateleiras



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



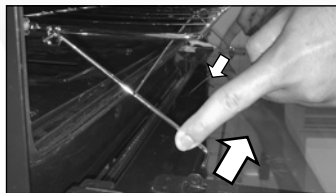
2. Repouse a guia central sobre o apoio.

#### **i** Importante:

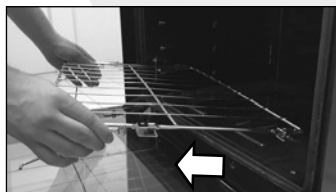
- Após a limpeza do forno, encaixe adequadamente as prateleiras.
- Abra e feche a porta para verificar o deslizamento.

### 6.5.3 PRATELEIRAS AUTODESLIZANTES (somente modelos BFS5ECB / BFS5ECR / BFS5PCB / BFS5PCR / BFS5GCR / BY55PCR / BFD5NCB / BFD5NCR / BFD5GCB / BFD5VCR / BFS5VCR / BY55VCR / BY55CCR / BFS5CCR)

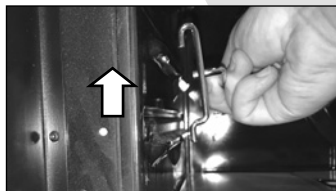
#### Retirando as prateleiras autodeslizantes



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



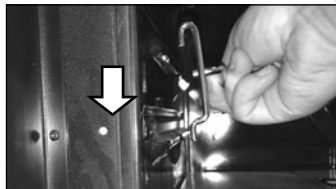
2. Deslize as prateleiras para fora levantando levemente a prateleira para a retirar de sua posição de encaixe e puxe-a.



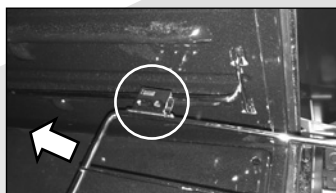
3. Para uma melhor limpeza, você pode desmontar os quadros laterais puxando-os para cima.

4. Lave as prateleiras na lava-louça ou manualmente com desengordurante e seque adequadamente todas as peças antes da montagem.

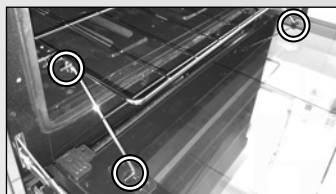
#### Recolocando as prateleiras



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



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



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

#### **i** Importante:

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

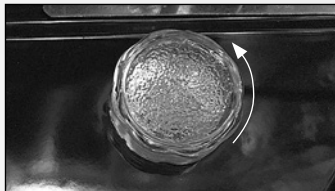
## 6.6 INSTALANDO E TROCANDO A(S) LÂMPADA(S) DO(S) FORNO(S)

### **i** Importante

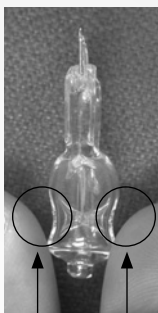
- Os modelos (BFS6NCBUNA, BYS6NCBUNA, BFS5NCRUNA, BFS5ECBUNA, BFS5ECRUNA, BFS5PCBUNA, BFS5PCRUNA, BYS5PCRUNA, BYS5VCRUNA) saem de fábrica para funcionar em 127 V. Caso sua residência seja 220 V, antes de ligar o produto na tomada, substitua a lâmpada 127 V por uma 220 V, que pode ser comprada na Redes 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.



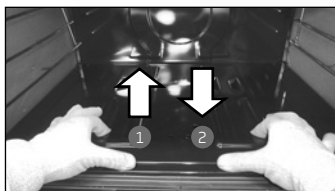
Rebaixos para facilitar pega e retira a lâmpada

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 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



### **i** Importante:

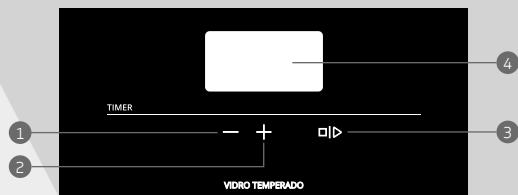
Utilize luvas para manusear o chão móvel.

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

# 7 Touch Timer

## 7.1 TOUCH TIMER (SOMENTE PARA OS MODELOS BFS5PCB / BFS5PCR / BY55PCR / 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.

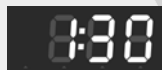
**Nota:** O painel eletrônico Fulltouch não possui função RELÓGIO (veja manual Painel Eletrônico Fulltouch).

## 7.2 PROGRAMANDO O TIMER

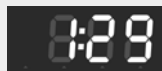
Vamos programar como exemplo 1:30 (uma hora e 30 minutos).



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.

### **i** Importante:

O timer não tem a função de desligar as chamas.

# 9 Dados técnicos

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	NÚMERO DE BOCAIS	6				5			
	MODELOS	BFS6NCBUNA	BYS6NCBUNA	BFS5NCRUNA	BFS5ECBUNA	BFS5ECBUNA	BFS5ECRUNA	BFS5ECRUNA	

## Características técnicas do produto

Dimensões com embalagem (cm) (profundidade x largura x altura)	77,7x81,4x100	77,7x81,4x85,9	77,7x81,4x100	77,7x81,4x100	77,7x81,4x100
Dimensões sem embalagem (cm) (profundidade x largura x altura)	68,1x77,8x97,6	68,1x77,8x77,8	68,1x77,8x97,6	68,1x77,8x97,6	68,1x77,8x97,6
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	

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	NÚMERO DE BOCAIS	5					
	MODELOS	BF55PCBUNA	BF55PCRUNA	BY55PCRUNA	BF55GCRRNA	BF55GCRNNA	

### Características técnicas do produto

Dimensões com embalagem (cm) (profundidade x largura x altura)	77,7x81,4x100	77,7x81,4x100	77,7x81,4x85,9	77,7x81,4x100	77,7x81,4x100
Dimensões sem embalagem (cm) (profundidade x largura x altura)	68,1x77,8x97,6	68,1x77,8x97,6	68,1x77,8x77,8	68,1x77,8x97,6	68,1x77,8x97,6
Peso com embalagem (kg)	46	46	41	46	46
Peso sem embalagem (kg)	41	41	37	41	41
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)	127	220	127	220	127	220	127	
Frequência (Hz)	50-60		50-60		50-60		60	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	5,75	10,0
Potência Máxima (W)	25		25		25		1265	1265

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	NÚMERO DE BOCAIS	5				
	MODELOS	BFD5NCBNA	BFD5NCBRNA	BFD5NCRNA	BFD5NCRRNA	BFD5GCBNA

### Características técnicas do produto

Dimensões com embalagem (cm) (profundidade x largura x altura)	77,7x81,4x100	77,7x81,4x100	77,7x81,4x100	77,7x81,4x100	77,7x81,4x100
Dimensões sem embalagem (cm) (profundidade x largura x altura)	68,1x77,8x97,6	68,1x77,8x97,6	68,1x77,8x97,6	68,1x77,8x97,6	68,1x77,8x97,6
Peso com embalagem (kg)	54	54	54	54	54
Peso sem embalagem (kg)	49	49	49	49	49
Volume do forno elétrico (L)	39	39	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
Queimador Turbo Chama (Dupla Chama) (kW) Gás GN	-	-	-	-	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
Frequência (Hz)	60	60	60	60	60
Lâmpada do forno (W)	25	25	25	25	25
Corrente de entrada (A)	12,60	7,28	12,60	7,28	12,60
Potência Máxima (W)	1600	1600	1600	1600	1600



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	NÚMERO DE BOCAIS	5				
	MODELOS	BFD5GCBRNA	BFD5VCRRNA	BFD5VCRNNA	BY55VCRNNA	BY55VCRRNA

### Características técnicas do produto

Dimensões com embalagem (cm) (profundidade x largura x altura)	77,7x81,4x100	77,7x81,4x100	77,7x81,4x100	77,7x81,4x85,9	77,7x81,4x85,9
Dimensões sem embalagem (cm) (profundidade x largura x altura)	68,1x77,8x97,6	68x77,3x98,3	68x77,3x98,3	67,4x77,3x79,3	67,4x77,3x79,3
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

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	NÚMERO DE BOCAIS	5		
	MODELOS	BFSSVCRUNA	BYSSCCRUNA	BFSSCCRUNA

### Características técnicas do produto

Dimensões com embalagem (cm) (profundidade x largura x altura)	77,7x81,4x100	77,7x81,4x85,9	77,7x81,4x100
Dimensões sem embalagem (cm) (profundidade x largura x altura)	68x77,3x98,3	68,6x76,4x77,6	68,6x76,4x96,5
Peso com embalagem (kg)	58	48	54
Peso sem embalagem (kg)	54	43	49
Volume do forno elétrico (L)	-	96	96
Volume do forno a gás (L)	96	-	-

### Potência dos queimadores

Queimador Forno (kW) Gás GLP	2,95	2,95	2,95
Queimador Forno (kW) Gás GN	2,7	2,7	2,7
Queimador Turbo Chama 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	-	-
Queimador Turbo Chama (Dupla Chama) (kW) Gás GN	3,3	-	-
Queimador Rápido (kW) Gás GLP	2,5	2,5	2,5
Queimador Rápido (kW) Gás GN	2,5	2,5	2,5
Queimador Semi-rápido (kW) Gás GLP	1,8	1,8	1,8
Queimador Semi-rápido (kW) Gás GN	1,8	1,8	1,8
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	220	220
Frequência (Hz)	50-60		60	60
Lâmpada do forno (W)	25		25	25
Corrente de entrada (A)	0,20	0,12	14,37	14,37
Potência Máxima (W)	25		3160	3160

### TABELA DE TENSÕES

Tensão nominal *	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.

# 10 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:

<b>OCORRÊNCIA</b>	<b>PROCEDIMENTOS</b>
O queimador não acende	Verifique: <ul style="list-style-type: none"><li>• Se o plugue do cabo de alimentação está conectado. No caso de incompatibilidade do plugue com a tomada, troque a tomada por uma adequada.</li><li>• Se o registro de gás junto ao botijão está aberto.</li><li>• Se o botijão está vazio ou se há gás na rede.</li><li>• Se os queimadores (bocais) ou o acendedor do queimador estão sujos ou molhados.</li><li>• O perfeito posicionamento das bocas de saída de gás junto aos acendedores dos queimadores.</li><li>• Se há falta de energia elétrica.</li></ul>
A chama está baixa e não aumenta	Verifique: <ul style="list-style-type: none"><li>• Se há chama em todos os furos.</li><li>• Se o gás do botijão está no fim ou se a torneira do registro não está aberta.</li><li>• Se todas as conexões das mangueiras estão corretas.</li></ul>
A chama está sujando as painéis	Verifique: <ul style="list-style-type: none"><li>• Se o gás do botijão está no fim.</li><li>• Se há sujeira nos queimadores ou acendedores.</li><li>• Se a mangueira, registro e o botijão de gás estão dentro do prazo de validade.</li></ul>
A luz do forno não acende	Verifique: <ul style="list-style-type: none"><li>• Se há lâmpada no interior do forno.</li><li>• Se o plugue do cabo de alimentação está conectado. No caso de incompatibilidade do plugue com a tomada, troque a tomada por uma adequada.</li><li>• Se há mau contato na tomada ou se há falta de energia elétrica.</li><li>• Se a lâmpada está queimada.</li><li>• Se o fusível da instalação da sua casa está queimado ou se o disjuntor não desarmou.</li><li>• Se a lâmpada está de acordo com a tensão da rede.</li><li>• Se a lâmpada está bem encaixada.</li></ul>
A chama se apaga de vez em quando	Verifique: <ul style="list-style-type: none"><li>• Se há corrente de ar na direção do fogão.</li><li>• Se todos os queimadores estão encaixados corretamente.</li><li>• Se o gás está acabando.</li><li>• Veja o item Acendendo os queimadores da mesa (página 17) ou Acendendo o forno a gás (página 22).</li></ul>
O Timer está descontrolado	Verifique: <ul style="list-style-type: none"><li>• Se a região da mesa de vidro onde o Timer está localizado está seca.</li></ul>
A mesa de Inox está amarelada ou manchada	<ul style="list-style-type: none"><li>• Adquira o restaurador para inox na Rede de Serviços Brastemp e realize a limpeza da mesa.</li></ul>
A chama não está homogênea	Verifique: <ul style="list-style-type: none"><li>• O encaixe da capa sobre o queimador (página 17).</li><li>• Se há sujeira nos queimadores.</li><li>• Se há correntes de ar na direção do fogão.</li></ul>

# 11 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.

# 12 Questões ambientais

## 12.1 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.

## 12.2 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.

## 12.3 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.

# 13 Fale com a Brastemp

Em caso de dúvidas ou de problemas no produto, entre em contato com a Central de Relacionamento Brastemp. Ao ligar, tenha em mãos o número do modelo e o número de série do seu produto. Ambos os números podem ser encontrados na etiqueta que contém o logotipo da Brastemp.

Consulte o site [www.brastemp.com.br](http://www.brastemp.com.br) para ter acesso às informações atualizadas sobre a nossa rede de assistência técnica ou ligue para o nosso Call Center: **3003-0099** (capitais e regiões metropolitanas) ou **0800-970-0999** (demais localidades). Com isso, você terá fácil acesso à Assistência Técnica mais próxima de sua residência.

**BRASTEMP**  
Rede de Serviços

REDE DE SERVIÇOS BRASTEMP

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

# 14 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, Trepes (grades) (exceto de ferro fundido), Filtros, Puxadores e Lâmpadas.

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

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

nual do Consumidor;

- Ocorrerem mau uso, má conservação, descuido, modificações estéticas e/ou funcionais, ou ainda, falhas decorrentes do conserto por pessoas ou entidades não credenciadas pela Rede de Serviços Brastemp;
- Houver sinais de violação do produto, remoção e/ou adulteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.

## As garantias legal e/ou contratual não cobrem:

- 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;

- Transporte do produto até o local definitivo da instalação;
- Produtos ou peças que tenham sido danificados em consequência de remoção, manuseio, quedas ou atos pelo próprio consumidor ou por terceiros, bem como efeitos decorrentes de fato da natureza, tais como relâmpago, chuva inundação, etc. **NÃO NOS RESPONSABILIZAMOS POR PROBLEMAS QUE FORAM OCASIONADOS POR SERVIÇOS DE TERCEIROS (SERVIÇOS TÉCNICOS NÃO CREDENCIADOS PELA WHIRLPOOL).** No ato da entrega, verifique se o produto e as informações da Nota Fiscal estão de acordo com a compra realizada. Se identificar qualquer divergência, recuse a entrega, mencionando o motivo no verso da Nota Fiscal, e entre em contato com o responsável pela venda ou entrega;
- Produtos de saldo ou mostruário que possuam defeitos estéticos (riscados ou amassados, manchados ou amarelados) e/ ou com falta de peças. Estes têm garantia de 12 meses apenas para defeitos funcionais não discriminados em sua nota fiscal de compra;
- Problemas de oxidação/ferrugem com causa comprovada nos seguintes fatores:
  - Instalação em ambiente de alta salinidade;
  - Instalação em sol e chuva (ações de agentes da natureza);
  - Exposição e/ou contato do produto a substâncias ácidas ou alcalinas;
  - Utilização de produtos químicos inadequados para limpeza, incluindo uso de materiais ou ferramentas sujas/ásperas;
- Despesas por processos de inspeção e diagnóstico, incluindo a taxa de visita do técnico, que determinem que a falha no produto foi causada por motivo não coberto por esta garantia;
- Chamados relacionados a orientação de uso de eletrodomésticos, cuja explicação esteja presente no Manual de Instruções ou em Etiquetas Orientativas que acompanham o produto, serão cobrados dos consumidores.

### **A garantia contratual não cobre:**

- Peças com defeitos que não impactam a funcionalidade do produto, tais como peças amassadas, riscadas, trincadas, manchadas, etc.;

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

### **Considerações gerais:**

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

A Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos reserva-se o direito de alterar características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos, sem aviso prévio. Este termo de garantia é válido para produtos vendidos e instalados no território brasileiro. Para a sua tranquilidade, mantenha o Manual do Consumidor com este Termo de Garantia e Nota Fiscal de compra do produto em local seguro e de fácil acesso. **ATENÇÃO:** para usufruir da garantia, preserve e mantenha em sua posse, a Nota Fiscal de Compra do produto e o Termo de Garantia. Esses documentos precisam ser apresentados ao profissional autorizado quando acionado o atendimento.

Whirlpool S.A.

Unidade de Eletrodomésticos

Atendimento ao Consumidor:

Rua Olympia Semeraro, nº675

Jardim Santa Emilia – São Paulo/SP

CEP 04183-901 – Caixa postal 5171

Capitais e Regiões Metropolitanas,

Ligue: (11) 3003-0099

Demais localidades, ligue: 0800 970 0999

# Fale com a Brastemp

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

Capitais e regiões metropolitanas:

**3003-0099**

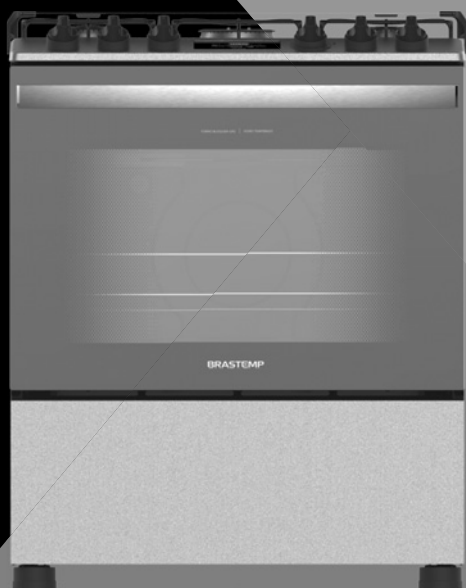
Demais localidades

**0800-970-0999**

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

Whirlpool S.A.  
Unidade de Eletrodomésticos  
Atendimento ao Consumidor:  
Rua Olympia Semeraro, 675  
Jardim Santa Emilia – São Paulo, SP  
CEP 04183-901 – Caixa postal 5171

**BRASTEMP**



**BRASTEMP**



# Fogão

## BRASTEMP



### PAINEL ELETRÔNICO FULLTOUCH

BFS5G    BFD5V    BYS5C  
BFD5G    BYS5V    BFS5C

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	Tabela descritiva das funções do forno elétrico .....	3	5	Modelo BFD5G.....	17
2	Modelos BY55C e BF55C .....	4	5.1	Ajustando a hora .....	17
2.1	Ajustando a hora .....	4	5.2	Temporizador .....	17
2.2	Temporizador .....	4	5.3	Função Timer Auto Desligamento do forno elétrico .....	18
2.3	Função Timer Auto Desligamento .....	5	5.4	Função Timer Auto Desligamento do forno a gás .....	18
2.4	Usando o forno sem timer .....	5	5.5	Usando o forno elétrico sem timer .....	19
2.5	Luz do forno .....	5	5.6	Usando o forno a gás sem timer .....	19
2.6	Travando os comandos do painel eletrônico Fulltouch (Key Lock) .....	6	5.7	Alterando funções durante o processo (somente para forno elétrico) .....	20
2.7	Conhecendo as funções do seu forno.....	6	5.8	Luzes do forno.....	20
2.8	Alterando funções durante o processo.....	12	5.9	Travando dos comandos do painel eletrônico Fulltouch (Key Lock) .....	20
3	Modelo BF55G .....	13	5.10	Visualizando o processo nos dois fornos.....	21
3.1	Ajustando a hora .....	13	5.11	Conhecendo as funções do seu forno.....	21
3.2	Travando os comandos do painel eletrônico Fulltouch (Key Lock) .....	13	6	Modelo BFD5V.....	24
3.3	Luz do forno .....	13	6.1	Ajustando a hora .....	24
3.4	Função Timer Auto Desligamento do forno a gás .....	14	6.2	Temporizador .....	24
3.5	Usando o forno sem timer.....	14	6.3	Função Timer Auto Desligamento do forno elétrico.....	25
3.6	Função Grill .....	14	6.4	Função Timer Auto Desligamento do forno a gás .....	25
4	Modelo BY55V .....	15	6.5	Usando o forno elétrico sem timer.....	26
4.1	Ajustando a hora .....	15	6.6	Usando o forno a gás sem timer .....	26
4.2	Luz do forno .....	15	6.7	Alterando funções durante o processo (somente para forno elétrico) .....	27
4.3	Travando dos comandos do painel eletrônico Fulltouch (Key Lock) .....	16	6.8	Luzes do forno.....	27
4.4	Função Timer Auto Desligamento do forno a gás .....	16	6.9	Travando dos comandos do painel eletrônico Fulltouch (Key Lock) .....	27
4.5	Usando o forno sem timer.....	16	6.10	Visualizando o processo nos dois fornos.....	28
			6.11	Conhecendo as funções do seu forno.....	28

Para agendar serviços de instalação e/ou reparo de seu produto junto à rede autorizada de assistências técnicas, você pode:

 Acessar o site [www.brastemp.com.br/assistencia](http://www.brastemp.com.br/assistencia), através de seu computador ou smartphone.

**Decodificar o QR Code ao lado:**



1. Abra o aplicativo para leitura do QR Code;

2. Aponte a câmera;

3. Aguarde a decodificação;










4. Acesse a página.

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

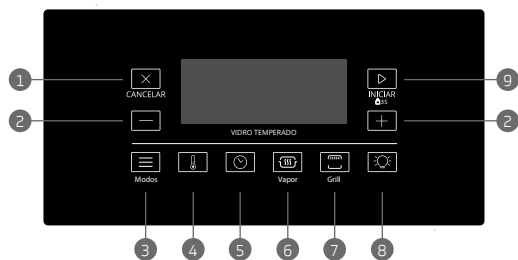
As imagens deste Manual são meramente ilustrativas.

# 1 Tabela descritiva das funções do forno elétrico

O seu fogão possui funções eletrônicas, especialmente desenvolvidas para atender as diversas situações do seu dia a dia. Para melhor entendimento de como ativar as funções, familiarize-se com as teclas e os símbolos do painel eletrônico Fulltouch.

SÍMBOLO DA FUNÇÃO	FUNÇÃO	INDICAÇÃO DE PREPARO	NÍVEL DE PRATELEIRA	PREAQUECIMENTO	MODELOS
	AQUECIMENTO INFERIOR	A função é indicada para preparos delicados como bolo, biscoito e pudim.	Níveis 1 e 2	Sim	BFD5G BFD5G BF55C BY55C
	ASSAR CONVENCIONAL	A função é indicada para a maioria dos assados como pão de queijo, lasanha, peixes, pães e carnes de baixa espessura.	Níveis 1 e 2	Sim	BFD5V BFD5G BF55C BY55C
	AQUECIMENTO INFERIOR COM CONVECÇÃO	Indicada para assar 2 pratos ao mesmo tempo, como duas assadeiras de bolo, pão de queijo, biscoitos, entre outros. Pode ser necessário inverter a posição dos pratos durante o assamento para garantir maior homogeneidade no preparo.	Duas assadeiras na mesma prateleira - nível 2.  Duas assadeiras em prateleiras diferentes - níveis 1 e 3.	Sim	BF55C BY55C
	ASSAR TURBO	A função é indicada para assados grandes de carne. Com as duas resistências superiores ligadas, o calor é mais intenso, resultando em um douramento maior da superfície do alimento.	Nível 1	Não	BF55C BY55C
	GRILL	Tostar pães (fazer torradas), gratinar massas e finalizar preparos.	Nível superior	Não	BFD5V BFD5G BF55C BY55C (BF55G)
	VAPOR	Indicada para o preparo de peixes, pães, carnes e pudins. Para o preparo de pudins, recomenda-se utilizar o vapor durante todo o preparo. Para o preparo de pães, utilize o vapor apenas no início do assamento. No cozimento de carnes, finalize o preparo sem o uso do vapor para permitir o douramento da superfície.	Níveis 1 e 2	Sim	BF55C BY55C
	MANTER AQUECIDO	Indicado para manter os alimentos aquecidos após o preparo. Recomenda-se utilizar o tempo máximo de uma hora para evitar o ressecamento do alimento.	Níveis 1 e 2	Não	BFD5V BFD5G BF55C BY55C
	TERMÔMETRO MEAT CONTROL	Componente para monitorar a temperatura interna no preparo de carnes grandes. O termômetro deve ser inserido por completo no alimento. Garanta que a ponta esteja em contato com a carne, e não com ossos.	Níveis 1 e 2	Não	BF55C BY55C
	DESCONGELAR	Indicado para descongelar carne moída, peixes, peito de frango e sobremesas congeladas.	Níveis 1 e 2	Não	BF55C BY55C

# 2 Modelos BY55C e BFS55C



1. Tecla **CANCELAR**: cancela funções programadas para o forno.
2. Teclas **+/-**: para aumentar ou diminuir tempo e temperatura.
3. Tecla **Modos**: seleciona as funções desejadas.
4. Tecla **Temperatura**: seleciona a função temperatura.
5. Tecla **Timer/Relógio**: para ajuste da hora e tempo de desligamento do produto elétrico.
6. Tecla **Função Vapor**: seleciona a função VAPOR.
7. Tecla **Função Grill**: seleciona a função GRILL.
8. Tecla **Luz do Forno**: acende e apaga a luz do forno.
9. Tecla **INICIAR/KEY LOCK**: para iniciar as funções programadas para o forno. Quando pressionada por 3 segundos, ativa a função KEY LOCK.

## 2.1 AJUSTANDO A HORA



1. Pressione a tecla **Timer/Relógio** por 3 segundos até "12:00" piscar na tela.  
Na primeira interação com o produto, o relógio irá piscar. Caso não seja ajustado, a tela ficará escura. Você poderá ajustar o relógio posteriormente, seguindo as mesmas instruções de ajuste de hora.
2. Para aumentar ou diminuir o tempo, utilize as teclas **+** e **-**.
3. Para confirmar o horário, pressione a tecla **INICIAR/KEY LOCK**.

### Notas:

- Se o fogão for desconectado da tomada ou acabar a energia, o horário deverá ser ajustado novamente, repetindo o procedimento.
- Caso não queira que a tela mostre a hora, após "12:00" piscar, ou a qualquer momento depois de ajustar a hora, pressione a tecla **CANCELAR**. A tela ficará sem nenhuma informação, como se estivesse apagada.

### **i** Importante:

- Todas as funções do fogão poderão ser selecionadas e utilizadas normalmente, mesmo quando a tela não estiver mostrando a hora, para isso selecione a função que desejar.
- Para mostrar a hora na tela novamente, a qualquer momento, siga as instruções dos passos 1, 2 e 3 deste tópico.

## 2.2 TEMPORIZADOR

O seu forno possui a opção que possibilita monitorar um tempo pré-programado para auxiliar nas suas atividades diárias. Este comando pode ser acionado sem que o produto esteja em funcionamento. Para acionar o temporizador:



1. Pressione a tecla **Timer/Relógio**.
2. Pressione as teclas **+** e **-** para ajustar o tempo.
3. Pressione **INICIAR/KEY LOCK** para começar a contagem.

## 2.3 FUNÇÃO TIMER AUTO DESLIGAMENTO

A função AUTO DESLIGAMENTO desliga o forno elétrico quando o timer chegar em “00:00”.

Para selecionar o auto desligamento do forno elétrico:



1. Pressione a tecla **Modos** para selecionar a modo de assamento.
2. Pressione as teclas **+** e **-** para ajustar a Temperatura do modo de assamento e pressione **INICIAR/KEY LOCK** para gravar a temperatura.
3. Para ajustar o tempo pressione as teclas **+** e **-** para selecionar o tempo desejado.

4. Após ajustado o tempo e temperatura, pressione a tecla **INICIAR/KEY LOCK** para iniciar o processo. Ao final do ciclo, será emitido um aviso sonoro e o forno se desligará automaticamente.

5. Para cancelar o processo a qualquer momento, antes do tempo predeterminado, aperte a tecla **CANCELAR**.

### Notas:

- É possível iniciar um processo sem o timer (veja item “2.4 Usando o forno sem timer”.
- Assim que o tempo acabar, o produto desligará as resistências. Um sinal sonoro será emitido e a mensagem “PREPARO PRONTO” aparecerá no display, que continuará ligado até que a tecla **CANCELAR** seja pressionada.
- Para interromper o processo a qualquer momento, pressione a tecla **CANCELAR**. Ao pressionar a tecla **CANCELAR**, o forno será desligado automaticamente e a tela voltará a mostrar a hora ou ficará apagada, dependendo da configuração que você escolheu.

## 2.4 USANDO O FORNO SEM TIMER

É possível utilizar o forno sem acionar o timer.

Para utilizar o forno na função sem tempo determinado:



1. Pressione a tecla **Modos** para selecionar a função desejada.
2. Se desejar, ajuste a temperatura do forno elétrico. Pressione a tecla **INICIAR/KEY LOCK** para confirmar a temperatura.
3. Quando o display mostrar “00:00”, pressione **INICIAR/KEY LOCK** para iniciar o ciclo sem **TIMER AUTO DESLIGAMENTO**.

### **i** Importante:

- É possível acionar o **TIMER AUTO DESLIGAMENTO** em seu forno no meio do processo. Para isso, a qualquer momento, siga as instruções do item “2.3 Função Timer Auto Desligamento”.
- Caso o timer não seja ajustado, durante o ciclo de preparo irá aparecer o nome da função selecionada alternando com a frase “TEMPO DE PREPARO” e o tempo.
- Para interromper o processo a qualquer momento, pressione a tecla **CANCELAR**.

## 2.5 LUZ DO FORNO

Para visualizar seus preparos sem precisar abrir a porta do forno.



1. Para acender a luz do forno, pressione a tecla **Luz do Forno**. Pressione novamente a tecla **Luz do Forno** para apagar a luz.

## 2.6 TRAVANDO OS COMANDOS DO PAINEL ELETRÔNICO FULLTOUCH (KEY LOCK)

A função KEY LOCK permite travar os comandos do painel eletrônico Fulltouch. Este travamento proporciona segurança para que nenhum ajuste seja modificado por acidente.



### Para ativar a função KEY LOCK

1. Clique e mantenha pressionada a tecla **INICIAR/KEY LOCK** por aproximadamente 3 segundos.

### Para desativar a função KEY LOCK

1. Pressione a tecla **INICIAR/KEY LOCK** por aproximadamente 3 segundos.

**Nota:** Caso você tente utilizar o painel enquanto estiver no modo KEY LOCK, a mensagem “PAINEL TRAVADO” aparecerá no display.

### Importante:

A função CANCELAR e o acendimento da lâmpada continuarão funcionando mesmo com o a função KEY LOCK ativada.

## 2.7 CONHECENDO AS FUNÇÕES DO SEU FORNO

### FUNÇÃO AQUECIMENTO INFERIOR



Neste modo de assamento apenas a resistência inferior (não visível) é ligada. É indicada para o preparo de alimentos delicados como bolo e pudim, sem prejudicar o ponto de cozimento e qualidade do alimento.

O uso de assadeiras de alumínio é recomendado.

Utilize preferencialmente os níveis mais baixos de prateleira, como as posições 1 ou 2 (contando de baixo para cima).

Para utilizar a função siga os seguintes passos:



1. Pressione a tecla **Modos** até a função “1. AQUECIMENTO INFERIOR” aparecer na tela.
2. Na tela aparecerá a sugestão de temperatura de 180 °C. Para alterar, selecione a temperatura desejada utilizando as teclas **+** e **-**.
3. Opcionalmente, é possível definir o tempo de preparo pressionando a tecla **Timer/Relógio**. Para fazer o ajuste, utilize as teclas **+** e **-**. Ao final do tempo selecionado, um sinal sonoro será emitido, o forno deverá ser desligado e a mensagem “PREPARO PRONTO” aparecerá na tela.
4. Pressione a tecla **INICIAR/KEY LOCK** para começar a função. Se precisar desligar o forno antes do tempo, pressione a tecla **CANCELAR**.

O forno entrará em modo de preaquecimento e a tela mostrará a temperatura atual do forno. Quando o forno atingir a temperatura selecionada, um sinal sonoro será emitido indi-

cando o final do preaquecimento e a tela mostrará o tempo restante de preparo. Se o tempo não foi definido, a tela mostrará a temperatura selecionada.

Ao finalizar o preaquecimento, se um tempo de preparo for configurado, o timer começará a contar o tempo estabelecido (tempo decrescente). Caso o tempo de preparo não seja configurado, a tela mostrará um tempo crescente para contar o tempo em que o preparo estará no forno.

**Nota:** Neste caso, o forno não desligará automaticamente.

Ao término do preaquecimento, a mensagem “FORNO AQUECIDO” aparecerá no display. Nesse momento, o alimento deve ser inserido no forno. Após alguns segundos, o assamento iniciará automaticamente. É possível alterar o tempo de assamento a qualquer momento, utilizando as teclas **+** e **-**.

### Notas:

- Assim que o tempo acabar, o produto desligará as resistências. Um sinal sonoro será emitido junto ao display, que continuará ligado até que a tecla **CANCELAR** seja pressionada.
- Embora seja possível alterar a temperatura após o preaquecimento, a função em progresso deixa de exibir a temperatura real do forno e passa a exibir somente o novo ajuste, mesmo que este valor ainda não tenha sido alcançado.
- Para interromper o processo a qualquer momento, pressione a tecla **CANCELAR**. Ao pressionar a tecla **CANCELAR**, o forno será desligado automaticamente e a tela voltará a mostrar a hora ou ficará apagada, dependendo da configuração que você escolheu.

## FUNÇÃO ASSAR CONVENCIONAL



Neste modo de assamento, a resistência inferior é ligada juntamente com a resistência superior interna. É indicada para o preparo de todos os tipos de alimentos de um modo geral. Pode ser utilizada tanto para assados grandes como pedaços de carne e frango, peixes, tortas, pães e massas. Não é indicada para alimentos delicados, como massas de bolo, pois o calor fornecido pela resistência superior pode dourar o alimento antes do término do cozimento. Se optar por utilizar esta função, o uso de assadeiras de teflon é recomendado para amenizar a diferença de assamento entre o topo e a base do bolo.

Utilize os níveis 1 ou 2 da prateleira.

Para utilizar a função siga os seguintes passos:



1. Pressione a tecla **Modos** até a função “2. ASSAR CONVENCIONAL” aparecer na tela.
2. Na tela aparecerá a sugestão de temperatura de 180 °C. Para alterar, selecione a temperatura desejada utilizando as teclas **+** e **-**.
3. Opcionalmente é possível definir o tempo de preparo pressionando a tecla **Timer/Relógio**. Para fazer o ajuste, utilize as teclas **+** e **-**.  
Ao final do tempo selecionado, um sinal sonoro será emitido, o forno deverá ser desligado e a mensagem “PREPARO PRONTO” aparecerá na tela.

## CONVECÇÃO

Seu produto possui funções de assamento que são combinadas com o sistema de convecção. O sistema de convecção promove uma circulação mais homogênea do ar dentro do forno, resultando em um aquecimento mais homogêneo do alimento. Durante o cozimento com convecção, o ar aquecido circula por meio de um ventilador posicionado na região traseira do forno. A circulação do ar quente ao redor do alimento traz alguns benefícios, de acordo com o tipo de alimento preparado. O assamento com convecção permite o preparo de porções maiores de alimentos ou dois alimentos ao mesmo tempo. No seu produto existem 2 funções que combinam a convecção de diferentes maneiras trazendo assim, diferentes benefícios para o seu preparo. Alguns destes benefícios estão listados a seguir:

4. Pressione a tecla **INICIAR/KEY LOCK** para começar a função. Se precisar desligar o forno antes do tempo, pressione a tecla **CANCELAR**.

O forno entrará em modo de preaquecimento e a tela mostrará a temperatura atual do forno. Quando o forno atingir a temperatura selecionada, um sinal sonoro será emitido indicando o final do preaquecimento e a tela mostrará o tempo restante de preparo. Se o tempo não foi definido, a tela mostrará a contagem crescente.

Ao término do preaquecimento, a mensagem “FORNO AQUECIDO” aparecerá no display. Nesse momento, o alimento deve ser inserido no forno. Após alguns segundos, o assamento iniciará automaticamente.

É possível alterar o tempo de assamento a qualquer momento, utilizando as teclas **+** e **-**.

**Nota:** Assim que o tempo acabar, o produto desligará as resistências. Um sinal sonoro será emitido junto ao display, que continuará ligado até que a tecla **CANCELAR** seja pressionada.

1. Elimina “pontos quentes” dentro do forno e, portanto, o alimento pode assar mais uniformemente.
2. Reduz o tempo de cozimento ao permitir preparos simultâneos.
3. Doura a superfície dos alimentos com maior velocidade.  
Dicas importantes para o uso das funções com convecção:
  - Não cubra os alimentos com tampas ou folhas de alumínio. Cobrir os alimentos diminui os benefícios da convecção.
  - Evite abrir a porta do forno durante o assamento.
  - Escolha utensílios com bordas baixas para permitir uma melhor circulação do ar ao redor do alimento.
  - Pode ser necessário reduzir a temperatura ou o tempo de assamento. Avalie o ponto do assado alguns minutos antes do tempo usual nas primeiras vezes em que utilizar a função.

## FUNÇÃO AQUECIMENTO INFERIOR COM CONVECÇÃO



Nesta função apenas a resistência inferior e o ventilador são acionados. É ideal para assamentos duplos, utilizando duas assadeiras na mesma prateleira (nível 2) ou em mais de uma prateleira (níveis 1 e 3). A função tem como benefício o tempo reduzido de cozimento, comparado ao preparo de dois alimentos simultâneos sem convecção, bem como um cozimento mais homogêneo.

Indicada também para preparos que necessitem de aquecimento concentrado em sua base. Pratos mais delicados como suspiros, biscoitos e bolos obtêm bons resultados quando preparados nesta função. Recomenda-se a utilização de assadeiras de teflon para bolos, o que fornece melhor uniformidade entre base e topo do alimento.

Para utilizar a função siga os seguintes passos:



1. Pressione a tecla **Modos** até a função “1.1 AQUECIMENTO INFERIOR COM CONVECÇÃO” aparecer na tela.
2. Na tela aparecerá a sugestão de temperatura 180 °C. Para alterar, selecione a temperatura desejada utilizando as teclas **+** e **-**.
3. Opcionalmente é possível definir o tempo de preparo tocando a tecla **Timer/Relógio**. Para fazer o ajuste, utilize as teclas **+** e **-**.

Ao final do tempo selecionado, um sinal sonoro será emitido, o forno deverá ser desligado e a mensagem “PREPARO PRONTO” aparecerá na tela.

4. Pressione a tecla **INICIAR/KEY LOCK** para começar a função. Se precisar desligar o forno antes do tempo, pressione a tecla **CANCELAR**.

O forno entrará em modo de preaquecimento e a tela mostrará a temperatura atual do forno. Quando o forno atingir a temperatura selecionada, um sinal sonoro será emitido indicando o final do preaquecimento e a tela mostrará o tempo restante de preparo. Se o tempo não foi definido, a tela mostrará a temperatura selecionada.

Ao término do preaquecimento, a mensagem “FORNO AQUECIDO” aparecerá no display. Nesse momento, o alimento deve ser inserido no forno. Após alguns segundos, o assamento iniciará automaticamente.

É possível alterar o tempo de assamento a qualquer momento, utilizando as teclas **+** e **-**.

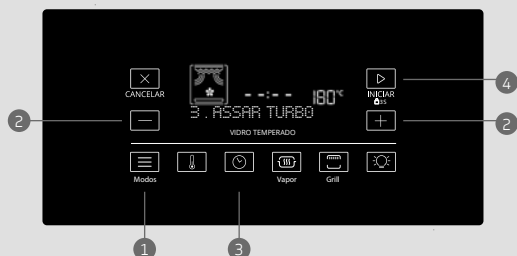
**Nota:** Assim que o tempo acabar, o produto desligará as resistências. Um sinal sonoro será emitido junto ao display, que continuará ligado até que a tecla **CANCELAR** seja pressionada.

## FUNÇÃO ASSAR TURBO



Neste modo de assamento as resistências inferior e superior são ligadas juntamente com o ventilador. É indicada para pedaços grandes de carne como, por exemplo, alcatra, frango, lombo suíno e pernil. Os melhores resultados são obtidos se utilizado o nível 1 da prateleira.

Para utilizar a função siga os seguintes passos:



1. Pressione a tecla **Modos** até a função “3. ASSAR TURBO” aparecer na tela.
2. Na tela aparecerá a sugestão de temperatura 180 °C. Para alterar, selecione a temperatura desejada utilizando as teclas **+** e **-**.
3. Opcionalmente é possível definir o tempo de preparo tocando a tecla **Timer/Relógio**. Para fazer o ajuste, utilize as teclas **+** e **-**.

Ao final do tempo selecionado, um sinal sonoro será emitido, o forno deverá ser desligado e a mensagem “PREPARO PRONTO” aparecerá na tela.

4. Pressione a tecla **INICIAR/KEY LOCK** para começar a função. Se precisar desligar o forno antes do tempo, pressione a tecla **CANCELAR**.

Ao término do preaquecimento, a mensagem “FORNO AQUECIDO” aparecerá no display. Nesse momento, o alimento deve ser inserido no forno. Após alguns segundos, o assamento iniciará automaticamente.

É possível alterar o tempo de assamento a qualquer momento, utilizando as teclas **+** e **-**.

### Notas:

- Assim que o tempo acabar, o produto desligará as resistências. Um sinal sonoro será emitido junto ao display, que continuará ligado até que a tecla **CANCELAR** seja pressionada.
- Para interromper o processo a qualquer momento, pressione a tecla **CANCELAR**. Ao pressionar a tecla **CANCELAR**, o forno será desligado automaticamente e a tela voltará a mostrar a hora ou ficará apagada, dependendo da configuração que você escolheu.



## FUNÇÃO MANTER AQUECIDO



Neste modo de aquecimento apenas a resistência inferior é ligada. A função é indicada para manter alimentos já prontos aquecidos. O tempo máximo recomendado é uma hora, pois alguns alimentos podem sofrer ressecamento se mantidos aquecidos por muito tempo. Utilize os níveis 1 ou 2 da prateleira.

Para usar a função siga os seguintes passos:



1. Pressione a tecla **Modos** até a função “4. MANTER AQUECIDO” aparecer na tela.
2. Na tela aparecerá o tempo “00:00”. É possível definir o tempo de preparo utilizando as teclas **+** e **-** ou iniciar o preparo sem programar uma duração.
3. Pressione a tecla **INICIAR/KEY LOCK** para começar a função. Se precisar desligar o forno antes do tempo programado, pressione a tecla **CANCELAR**.

### Notas:

- Para iniciar a função sem tempo pressione a tecla **INICIAR/KEY LOCK** logo após selecionar a função.
- Assim que o tempo acabar, o produto desligará as resistências. Um sinal sonoro será emitido e a mensagem “PREPARO PRONTO” aparecerá no display, que continuará ligado até que a tecla **CANCELAR** seja pressionada.
- Para interromper o processo a qualquer momento, pressione a tecla **CANCELAR**. Ao pressionar a tecla **CANCELAR**, o forno será desligado automaticamente e a tela voltará a mostrar a hora ou ficará apagada, dependendo da configuração que você escolheu.

### Importante:

Para iniciar a função sem tempo pressione a tecla **INICIAR/KEY LOCK** logo após selecionar a função. A temperatura da função MANTER AQUECIDO é branda e padrão, de modo que não venha a ressecar o alimento nem estragá-lo.

## FUNÇÃO VAPOR



Comparado ao cozimento em forno tradicional, o vapor cozinha os alimentos mais delicadamente, reduzindo o ressecamento e preservando a cor. Para cada tipo de alimento, o vapor oferece benefícios diferentes:

- Pães: com o vapor utilizado no início do assamento a casquinha do pão fica mais fina e crocante. Programe o uso do vapor para o início do assamento.
- Carnes: o vapor diminui o ressecamento e melhora a succulência de assados como lombo suíno e frango, por exemplo. O vapor deve ser programado no início do assamento. Para obter uma superfície mais dourada é necessário finalizar o assamento sem o vapor.
- Peixes: normalmente assados embalados em papel alumínio podem ser assados direto com o vapor. Utilize o vapor durante o tempo de cozimento.
- Pudim: o pudim de leite clássico feito em banho-maria pode ser feito diretamente sobre a prateleira do forno, sem a necessidade de adição de forma de água. Utilize o vapor durante todo o preparo do pudim.



O sistema de vapor foi desenvolvido para ser usado juntamente com os modos de **AQUECIMENTO INFERIOR** e **ASSAR CONVENCIONAL**, de acordo com a necessidade do alimento.

### Importante:

Durante o cozimento com vapor, a temperatura mínima para o acionamento da função é 150 °C. Isto garante que o sistema de geração de vapor funcione adequadamente.

Para usar a função siga os seguintes passos:



1. Pressione a tecla **Vapor** para selecionar a função **AQUECIMENTO INFERIOR** ou **ASSAR CONVENCIONAL**.
2. Na tela aparecerá a sugestão de temperatura de 180 °C. Para alterar, selecione a temperatura desejada utilizando as teclas **+** e **-**. A temperatura mínima para o acionamento da função **VAPOR** é de 150 °C.
3. Pressione a tecla **INICIAR/KEY LOCK** para gravar a temperatura desejada para o assamento.

### Importante:



Caso o reservatório esteja vazio ou com quantidade insuficiente para iniciar o processo, o alerta e o ícone “ABASTECER RESERVATÓRIO” aparecerão no painel. Abasteça o reservatório com água de acordo com a necessidade do alimento. Veja o item “Abastecimento” a seguir.

4. Opcionalmente é possível definir o tempo de preparo tradicional após o uso do vapor pressionando a tecla **Timer/Relógio**. Para fazer o ajuste, utilize as teclas **+** e **-**. Pressione **INICIAR/KEY LOCK** para que o tempo fique gravado. Defina o tempo de assamento que você deseja após a finalização do tempo do vapor.

5. Pressione as teclas **+** e **-** para ajustar o tempo de funcionamento da função VAPOR.
6. Pressione a tecla **INICIAR/KEY LOCK** para começar a função.

Ao término do preaquecimento, a mensagem “FORNO AQUECIDO” aparecerá no display. Nesse momento, o alimento deve ser inserido no forno. Após alguns segundos, o assamento iniciará automaticamente.

Durante a função VAPOR, apenas a resistência inferior estará ligada. Assim que terminar o tempo de vapor, o produto passará automaticamente para o modo selecionado no item 1.

É possível alterar o tempo de assamento a qualquer momento, utilizando as teclas **+** e **-**.

## ABASTECIMENTO



Abra a tampa do reservatório no painel do produto e abasteça apenas com água de acordo com o tempo de vapor desejado.

400 ml	600 ml	800 ml
10 minutos	20 minutos	30 minutos

Valores referenciais com o forno ligado a uma temperatura de 150 °C.

### Importante:

- O tempo de vapor pode variar de acordo com a temperatura da água colocada, com a quantidade de abertura de porta e também de acordo com a temperatura programada do forno.
- Abasteça o reservatório apenas com água potável. Quando o reservatório estiver completamente cheio, o display mostrará a mensagem “RESERVATÓRIO CHEIO”.
- Não abasteça o reservatório com outros líquidos.

## REABASTECIMENTO DURANTE O PREPARO DE ALIMENTOS

O seu forno possui um sensor que mede o nível de água restante no reservatório. Durante o preparo, este sensor informa ao controle eletrônico quando a água no reservatório está terminando.



Quando a quantidade de água do reservatório for insuficiente para o tempo restante de preparo com vapor, a mensagem e o ícone “ABASTECER RESERVATÓRIO” aparecerão na tela até que esteja reabastecido. Abasteça o reservatório e pressionar a tecla **INICIAR/KEY LOCK** para continuar o processo.

## SECAR SISTEMA VAPOR

Sempre que a função for utilizada, seu produto aciona automaticamente um sensor de nível de água. Ao final do cozimento, o sensor de nível de água identifica se ainda restou água no sistema e se existe a necessidade de realizar o processo de secagem.



Se houver a necessidade, a mensagem e o ícone “SECAR RESERVATÓRIO” aparecerão na tela. Pressione a tecla **INICIAR/KEY LOCK** para realizar a secagem. Pressione a tecla **CANCELAR** para cancelar o processo de secagem.

Caso não queira fazer o processo de secagem do sistema neste momento, você poderá realizar a secagem posteriormente.

### Notas:

- Ao término da função, não há indicação de preparo pronto, mas sim a indicação para secar o sistema.
- Caso o processo de secagem não seja realizado, a mensagem para a secagem voltará a aparecer na próxima utilização da função VAPOR.
- Para interromper o processo, a qualquer momento, pressione a tecla **CANCELAR**. Ao pressionar a tecla **CANCELAR**, o forno será desligado automaticamente e a tela voltará a mostrar a hora ou ficará apagada, dependendo da configuração que você escolheu.

## FUNÇÃO GRILL



Neste modo de assamento as resistências superiores interna e externa ligam simultaneamente. A função é indicada para gratinar massas e legumes, tostar pães e finalizar pratos, intensificando o douramento da superfície. Utilize preferencialmente o nível 3 da prateleira. Para utilizar a função siga os seguintes passos:



1. Pressione a tecla **GRILL**. A função “GRILL” aparecerá na tela.
2. Na tela aparecerá o tempo “00:00”. É possível definir o tempo de preparo utilizando as teclas **+** e **-** ou iniciar o preparo sem programar uma duração.

3. Pressione a tecla **INICIAR/KEY LOCK** para começar a função. Se precisar desligar o forno antes do tempo programado, pressione a tecla **CANCELAR**.

### Notas:

- Para iniciar a função sem tempo pressione a tecla **INICIAR/KEY LOCK** logo após selecionar a função.
- Assim que o tempo acabar, o produto desligará as resistências. Um sinal sonoro será emitido e a mensagem “PREPARO PRONTO” aparecerá no display, que continuará ligado até que a tecla **CANCELAR** seja pressionada.
- Para interromper o processo a qualquer momento, pressione a tecla **CANCELAR**. Ao pressionar a tecla **CANCELAR**, o forno será desligado automaticamente e a tela voltará a mostrar a hora ou ficará apagada, dependendo da configuração que você escolheu.

## FUNÇÃO DESCONGELAR



Nesta função apenas o ventilador, que está posicionado na região traseira do forno, será acionado para circular o ar ao redor do alimento de maneira delicada.

Não haverá aquecimento, o ar que circula estará em temperatura ambiente. A função é indicada para acelerar o descongelamento, que levaria muitas horas se fosse feito no refrigerador. Recomenda-se retirar o alimento da embalagem e colocá-lo em uma travessa ou assadeira, como preferir.

Para ativar a função DESCONGELAR em seu Brastemp:



1. Pressione a tecla **Modos** para selecionar a função "5. DESCONGELAR" aparecer na tela.
2. Os dígitos do tempo irão piscar, indicando que o tempo deverá ser inserido. Pressione as teclas **+** e **-** para inserir o tempo de descongelamento.

3. Pressione a tecla **INICIAR/KEY LOCK** para começar o processo.

### Notas:

- Para iniciar a função sem tempo pressione a tecla **INICIAR/KEY LOCK** logo após selecionar a função.
- Assim que o tempo acabar, o produto desligará as resistências. Um sinal sonoro será emitido e a mensagem "PREPARO PRONTO" aparecerá no display, que continuará ligado até que a tecla **CANCELAR** seja pressionada.
- Para interromper o processo a qualquer momento, pressione a tecla **CANCELAR**. Ao pressionar a tecla **CANCELAR**, o forno será desligado automaticamente e a tela voltará a mostrar a hora ou ficará apagada, dependendo da configuração que você escolheu.

## FUNÇÃO MEAT CONTROL

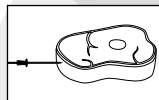


Seu forno possui o componente termômetro Meat Control que permite monitorar a temperatura de diferentes tipos de carne até o ponto desejado. O termômetro é indicado para carnes de ave, bovina e suína.

Evite utilizar o termômetro em carnes de baixa espessura tais como: bifes, bistecas, hambúrgueres, coxa e sobrecoxa ou peixes.



- Aves: insira o termômetro de modo que a ponta fique na parte mais grossa do peito e próxima ao osso central (partindo dos pés em direção às asas).



- Carnes: insira o termômetro de modo que a ponta fique na parte mais grossa e/ou central.

### ATENÇÃO

O componente deve ser inserido por completo no alimento para melhor desempenho.

### MODO DE USO

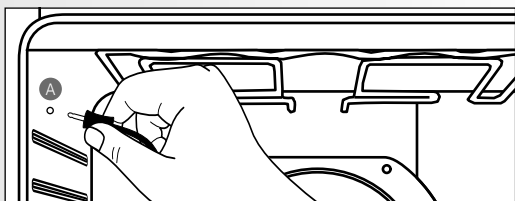
Inserindo o termômetro Meat Control, configurando a temperatura desejada e selecionando os modos de assamento.



1. Insira o termômetro Meat Control no alimento conforme as figuras anteriores.

2. Com o forno FRIJO insira o alimento no forno e conecte o plugue do Meat Control em **A**. Certifique-se que esteja bem conectado.

Obs.: A mensagem "TERMÔMETRO CONECTADO" aparecerá na tela e um sinal sonoro será emitido confirmando a conexão do dispositivo.



3. Ajuste a temperatura interna do alimento desejada pressionando as teclas **+** e **-**. Caso você não queira definir uma temperatura, o forno será iniciado com a temperatura padrão (72 °C). Pressione a tecla **INICIAR/KEY LOCK** para gravar a temperatura.

4. Pressione a tecla **Modos** para selecionar a função desejada (funções ASSAR CONVENCIONAL ou ASSAR TURBO). As funções AQUECIMENTO INFERIOR e AQUECIMENTO INFERIOR COM CONVECÇÃO também são compatíveis.

5. Ajuste a temperatura de assamento pressionando as teclas **+** e **-**.

6. Pressione a tecla **INICIAR/KEY LOCK** para começar o processo. O painel irá emitir um som alerta para confirmar o início do processo e um contador de tempo se iniciará.

## **i** Importante:

- Assim que a temperatura preestabelecida do alimento for atingida, um sinal sonoro será emitido e a mensagem “CICLO TERMÔMETRO FINALIZADO” aparecerá no display.
- Para interromper o processo a qualquer momento, pressione a tecla **CANCELAR**.
- O modo de assamento precisa ser desligado pressionando **CANCELAR** após o término da função do termômetro Meat Control.
- Ao final do assamento, sempre desconecte o plugue do termômetro Meat Control do forno, lave o acessório com esponja não abrasiva e sabão neutro. Seque e guarde fora do seu forno.
- Enquanto o termômetro Meat Control estiver conectado no forno, aparecerá a mensagem “TERMÔMETRO CONECTADO” na tela.
- Ao final do assamento, o termômetro estará quente e deve ser manuseado com o auxílio de uma luva.
- Assim que o Termômetro Meat Control for desconectado do produto, um sinal sonoro será emitido, o forno será desligado automaticamente e a tela voltará a mostrar a hora ou ficará apagada, dependendo da configuração que você escolheu.

### Temperatura recomendada para programação do Termômetro Meat Control

FUNÇÃO	FRANGO	CARNE DE PORCO	CARNE VERMELHA		
			MAL PASSADA	AO PONTO	BEM PASSADA
TEMPERATURA	82 °C	76 °C	60 - 64 °C	65 - 74 °C	≥ 75 °C

**Nota:** As indicações da tabela servem apenas como guia. Não utilize o termômetro em carnes congeladas.

#### **ATENÇÃO**

Para o consumo seguro de carnes, recomenda-se a temperatura interna mínima de 70 °C em todas as partes.

## 2.8 ALTERANDO FUNÇÕES DURANTE O PROCESSO

Para alterar a função, temperatura e tempo durante um processo:



### 1. Alterar a função

Pressione a tecla **Modos** repetidamente até a função desejada.

### 2. Alterar a temperatura

Pressione a tecla **Temperatura** e ajuste a nova temperatura pressionando as teclas **+** e **-**. Pressione a tecla **INICIAR/KEY LOCK** para confirmar a nova temperatura.

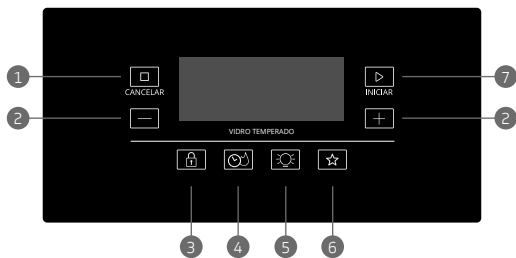
### 3. Alterar o tempo

Pressione na tecla **Timer/Relógio**. O tempo padrão “00:00” irá aparecer na tela. Pressione as teclas **+** e **-** para aumentar ou diminuir o tempo do timer. Pressione a tecla **INICIAR/KEY LOCK** para começar a nova contagem de tempo.

## **i** Importante:

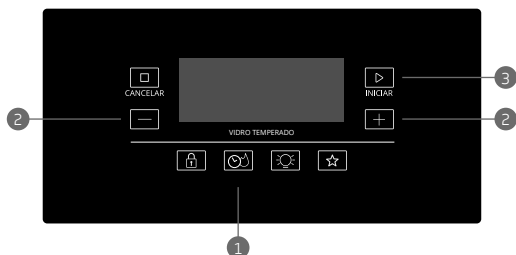
- Se o novo processo não for finalizado pressionando a tecla **INICIAR/KEY LOCK**, ou se houver demora para confirmar a ação, a nova configuração será desconsiderada pelo produto e o processo anterior continuará normalmente.
- Para interromper o processo a qualquer momento, pressione a tecla **CANCELAR**. Ao pressionar a tecla **CANCELAR**, o forno será desligado automaticamente e a tela voltará a mostrar a hora ou ficará apagada, dependendo da configuração que você escolheu.

# 3 Modelo BFS5G



1. Tecla **CANCELAR**: cancela funções programadas para o forno.
2. Teclas **+/-**: para aumentar ou diminuir tempo e temperatura.
3. Tecla **Key Lock**: trava as teclas do comando eletrônico.
4. Tecla **Timer/Relógio**: para o ajuste do tempo
5. Tecla **Luz do Forno**: acende e apaga a luz do forno
6. Tecla **Acendimento Faisca** ★: realiza o acendimento do forno e dos bocais do fogão.
7. Tecla **INICIAR**: para iniciar as funções programadas para o forno.

## 3.1 AJUSTANDO A HORA



1. Pressione a tecla **Timer/Relógio** por 3 segundos.  
Na primeira interação com o produto, o relógio irá piscar. Caso não seja ajustado, a tela ficará escura. Você poderá ajustar o relógio posteriormente, seguindo as mesmas instruções de ajuste de hora.
2. Para aumentar ou diminuir o tempo, utilize as teclas **+** e **-**.
3. Para confirmar o horário, clique na tecla **INICIAR**.

### Notas:

- Se o fogão for desconectado da tomada ou acabar a energia, o horário deverá ser ajustado novamente, repetindo o procedimento.
- Caso não queira que a tela mostre a hora, após “12:00” piscar, ou a qualquer momento depois de ajustar a hora, pressione a tecla **CANCELAR**. A tela ficará sem nenhuma informação, como se estivesse apagada.

### **i** Importante:

- Todas as funções do fogão poderão ser selecionadas e utilizadas normalmente, mesmo quando a tela não estiver mostrando a hora, para isso selecione a função que desejar.
- Para mostrar a hora na tela novamente, a qualquer momento, siga as instruções dos passos 1, 2 e 3 deste tópico.

## 3.2 TRAVANDO OS COMANDOS DO PAINEL ELETRÔNICO FULLTOUCH (KEY LOCK)

A função KEY LOCK permite travar os comandos do painel eletrônico Fulltouch. Este travamento proporciona segurança para que nenhum ajuste seja modificado por acidente.



1. Para ativar ou desativar a função KEY LOCK, pressione a tecla **KEY LOCK**.

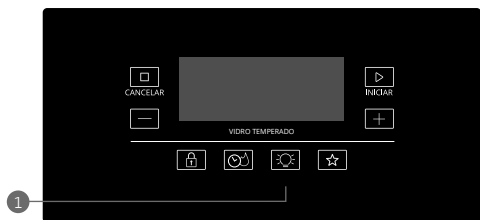
**Nota:** Caso você tente utilizar o painel enquanto estiver no modo KEY LOCK, a mensagem “PAINEL TRAVADO” aparecerá na tela.

### **i** Importante:

A função CANCELAR e o acendimento da lâmpada continuarão funcionando mesmo com o a função KEY LOCK ativada.

## 3.3 LUZ DO FORNO

Para visualizar seus preparos sem precisar abrir a porta do forno.

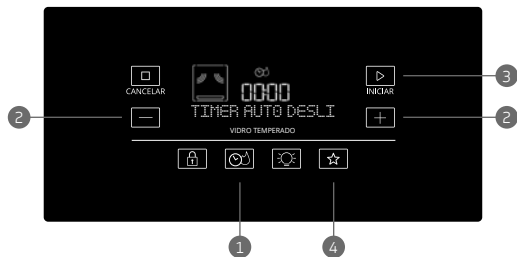


1. Para acender a luz do forno, pressione a tecla **Luz do Forno**. Pressione novamente a tecla **Luz do Forno** para apagar a luz.

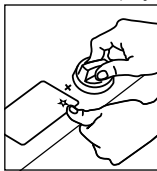
### 3.4 FUNÇÃO TIMER AUTO DESLIGAMENTO DO FORNO A GÁS

A função AUTO DESLIGAMENTO desliga o forno a gás quando o timer chegar em “00:00”.

Para selecionar o auto desligamento do forno a gás:



1. Pressione a tecla **Timer/Relógio** até a tela mostrar a mensagem “TIMER AUTO DESLIGAMENTO FORNO GÁS”. O tempo “00:00” piscará na tela.
2. Pressione as teclas **+** e **-** para aumentar ou diminuir o tempo do timer com um toque para um avanço de 1 em 1 minuto ou mantenha pressionado para um avanço maior.
3. Pressione **INICIAR** para salvar o tempo de preparo. A mensagem “ACENDER CHAMA DO FORNO” aparecerá no display.
4. Com a porta do forno aberta, pressione e gire o botão do forno até a temperatura máxima **+** e pressione a tecla touch **Acendimento Faísca ★**. Continue pressionando o botão do forno por mais 10 segundos para que a chama permaneça acesa. Ajuste a temperatura desejada.
5. Ao final do ciclo, será emitido um aviso sonoro e o gás do forno será cortado automaticamente.



6. Retorne o botão do forno para a posição Fechada **0**.
7. Para cancelar o tempo que foi programado para desligar o forno, a qualquer momento pressione a tecla **CANCELAR**. Nesse caso, o Forno não será desligado automaticamente. Para desligar o forno, retorne o botão do forno para posição Fechada **0**.

#### Notas:

- É possível utilizar o forno sem o timer.
- Assim que o tempo acabar, o produto desligará o gás. Um sinal sonoro será emitido e a mensagem “PREPARO PRONTO” aparecerá no display, que continuará ligado até que a tecla **CANCELAR** seja pressionada.

#### **i** Importante:

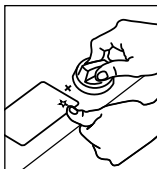
- A função **CANCELAR**, não desligará o forno a gás. Para desligar o forno a gás, é necessário girar o botão do forno para posição Fechada **0**.
- Se nenhum tempo for selecionado, o painel não irá gravar o tempo para o desligamento do gás.
- Em caso de queda ou falta de energia, o gás do forno será interrompido e desligado automaticamente.
- Não será possível ligar o gás do forno em caso de falta de energia ou de defeito na placa eletrônica.
- Ao final do ciclo, caso você esqueça de retornar o botão do forno para a posição Fechada **0** após o tempo de preparo acabar, não se preocupe pois o gás continuará interrompido até que o procedimento de acender o forno seja realizado novamente.

### 3.5 USANDO O FORNO SEM TIMER

É possível utilizar o forno a gás sem acionar o timer.

Para utilizar o na função sem tempo determinado:

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. Continue pressionando o botão do forno por mais 10 segundos para que a chama permaneça acesa.
3. Ajuste a temperatura desejada.

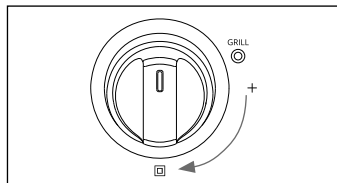


#### **i** Importante:

- A função **CANCELAR**, não desligará o forno a gás. Para desligar o forno a gás, é necessário girar o botão do forno para posição Fechada **0**.
- É possível acionar o **TIMER AUTO DESLIGAMENTO** em seu forno no meio do processo. Para isso, a qualquer momento, siga as instruções do item “3.4 Função Timer Auto Desligamento do forno a gás”.

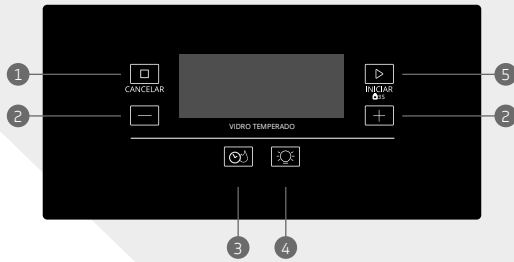
### 3.6 FUNÇÃO GRILL

Neste modo de assamento a resistência superior será ligada. A função é indicada para gratinar massas e legumes, tostar pães e finalizar pratos, intensificando o douramento da superfície. Utilize preferencialmente o nível 3 da prateleira.



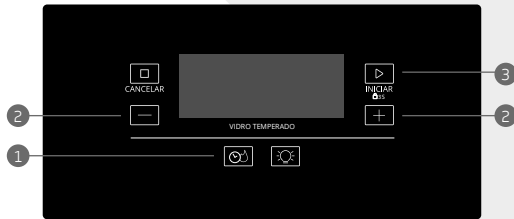
Para ligar a função **GRILL**, abra a porta do forno, pressione e gire o botão do grill no sentido horário.

# 4 Modelo BY55V



1. Tecla **CANCELAR**: cancela funções programadas para o forno.
2. Teclas **+/-**: para aumentar ou diminuir tempo e temperatura.
3. Tecla **Timer/Relógio**: para o ajuste do tempo.
4. Tecla **Luz do Forno**: acende e apaga a luz do forno.
5. Tecla **INICIAR/KEY LOCK**: para começar as funções programadas para o forno. Quando pressionada por 3 segundos, ativa a função KEY LOCK (trava das teclas do comando eletrônico).

## 4.1 AJUSTANDO A HORA



1. Pressione a tecla **Timer/Relógio** por 3 segundos. Na primeira interação com o produto, o relógio irá piscar. Caso não seja ajustado, a tela ficará escura. Você poderá ajustar o relógio posteriormente, seguindo as mesmas instruções de ajuste de hora.
2. Para aumentar ou diminuir o tempo, utilize as teclas **+** e **-**.
3. Para confirmar o horário, clique na tecla **INICIAR/KEY LOCK**.

### Notas:

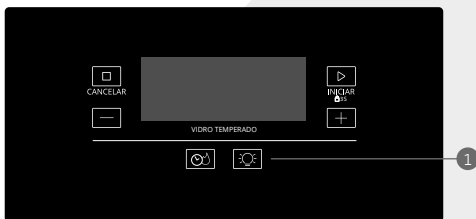
- Se o fogão for desconectado da tomada ou acabar a energia, o horário deverá ser ajustado novamente, repetindo o procedimento.
- Caso não queira que a tela mostre a hora, após “12:00” piscar, ou a qualquer momento depois de ajustar a hora, pressione a tecla **CANCELAR**. A tela ficará sem nenhuma informação, como se estivesse apagada.

### **i** Importante:

- Todas as funções do fogão poderão ser selecionadas e utilizadas normalmente, mesmo quando a tela não estiver mostrando a hora, para isso selecione a função que desejar.
- Para mostrar a hora na tela novamente, a qualquer momento, siga as instruções dos passos 1, 2 e 3 deste tópico.

## 4.2 LUZ DO FORNO

Para visualizar seus preparos sem precisar abrir as portas dos fornos.



1. Para acender a luz do forno, pressione a tecla **Luz do Forno**. Pressione novamente a tecla **Luz do Forno** para apagar a luz.

### 4.3 TRAVANDO DOS COMANDOS DO PAINEL ELETRÔNICO FULLTOUCH (KEY LOCK)

A função KEY LOCK permite travar os comandos do painel eletrônico Fulltouch durante o processo. Esse travamento proporciona segurança para que nenhum ajuste seja modificado por acidente.



#### Para ativar a função KEY LOCK

1. Clique e mantenha pressionada a tecla **INICIAR/KEY LOCK** por aproximadamente 3 segundos.

#### Para desativar a função KEY LOCK

1. Pressione a tecla **INICIAR/KEY LOCK** por aproximadamente 3 segundos.

**Nota:** Caso você tente utilizar o painel enquanto estiver no modo KEY LOCK, a mensagem “PAINEL TRAVADO” aparecerá no display.

#### **i** Importante:

A função CANCELAR e o acendimento da lâmpada continuarão funcionando mesmo com o a função KEY LOCK ativada.

### 4.4 FUNÇÃO TIMER AUTO DESLIGAMENTO DO FORNO A GÁS

A função AUTO DESLIGAMENTO desliga o forno a gás quando que o timer chegar em “00:00”. Para selecionar o auto desligamento do forno a gás:



1. Pressione a tecla **Timer/Relógio** até a tela mostrar a mensagem “TIMER AUTO DESLIGAMENTO FORNO GÁS”. O tempo “00:00” irá piscar na tela.
2. Pressione as teclas **+** e **-** para aumentar ou diminuir o tempo do timer com um toque para um avanço de 1 em 1 minuto ou mantenha pressionado para um avanço maior.
3. Pressione **INICIAR** para salvar o tempo de preparo. A mensagem “ACENDER CHAMA DO FORNO” aparecerá no display.
4. Com a porta do forno aberta, pressione e gire o botão do forno até a posição **★**. Mantenha o botão pressionado por mais 10 segundos para que a chama permaneça acesa. Ajuste para a temperatura desejada.
5. Ao final do ciclo, será emitido um aviso sonoro e gás do forno será cortado automaticamente.
6. Retorne o botão do forno para a posição Fechada **0**.
7. Para cancelar o tempo que foi programado para desligar o forno, a qualquer momento pressione a tecla **CANCELAR**. Nesse



caso, o Forno não será desligado automaticamente. Para desligar o forno, retorne o botão do forno para posição Fechada **0**.

#### Notas:

- É possível utilizar o forno sem o timer.
- Assim que o tempo acabar, o produto desligará o gás. Um sinal sonoro será emitido e a mensagem “PREPARO PRONTO” aparecerá no display, que continuará ligado até que a tecla **CANCELAR** seja pressionada.

#### **i** Importante:

- A função CANCELAR, não desligará o forno a gás. Para desligar o forno a gás, é necessário girar o botão do forno para posição Fechada **0**.
- Caso queira pular a escolha do tempo, pressione a tecla **INICIAR** 3 vezes.
- Se nenhum tempo for selecionado, o painel não irá gravar o tempo para o desligamento do gás.
- Em caso de queda ou falta de energia, o gás do forno será interrompido e desligado automaticamente.
- Não será possível ligar o gás do forno em caso de falta de energia ou de defeito na placa eletrônica.
- Ao final do ciclo, caso você esqueça de retornar o botão do forno para a posição Fechada **0** após o tempo de preparo acabar, não se preocupe pois o gás continuará interrompido até que o procedimento de acender o forno seja realizado novamente.

### 4.5 USANDO O FORNO SEM TIMER

É possível utilizar o forno a gás sem acionar o timer. Para utilizar o forno na função sem tempo determinado:

1. Com a porta do forno aberta, pressione e gire o botão do forno até a posição **★**.
2. Mantenha o botão pressionado por mais 10 segundos para que a chama permaneça acesa.
3. Ajuste a temperatura desejada.



#### **i** Importante:

- A função CANCELAR, não desligará o forno a gás. Para desligar o forno a gás, é necessário girar o botão do forno para posição Fechada **0**.
- É possível acionar o TIMER AUTO DESLIGAMENTO em seu forno no meio do processo. Para isso, a qualquer momento, siga as instruções do item “4.4 Função Timer Auto Desligamento do forno a gás”.



# 5 Modelo BFD5G



1. Tecla **CANCELAR**: cancela funções programadas para os fornos.
2. Teclas **+/-**: para aumentar ou diminuir tempo e temperatura.
3. Tecla **Modos**: seleciona os modos de assamento desejado no forno elétrico.
4. Tecla **Temperatura**: ajusta a temperatura do forno elétrico ou configura a função ASSAR CONVENCIONAL.
5. Tecla **Timer Elétrico**: ajusta o tempo para o desligamento automático do forno elétrico.
6. Tecla **Timer Gás**: ajusta o tempo para o desligamento automático do forno a gás.
7. Tecla **Luz do Forno**: para acender e apagar as luzes dos fornos.
8. Tecla **Acendimento Faisca** ★: realiza o acendimento do forno a gás e dos bocais do fogão.
9. Tecla **INICIAR/KEY LOCK**: para iniciar as funções programadas para o forno.

## 5.1 AJUSTANDO A HORA



1. Pressione a tecla **Timer Elétrico** por 3 segundos. Na primeira interação com o produto, o relógio irá piscar. Caso não seja ajustado, a tela ficará escura. Você poderá ajustar o relógio posteriormente, seguindo as mesmas instruções de ajuste de hora.
2. Para aumentar ou diminuir o tempo, utilize as teclas **+** e **-**.
3. Para confirmar o horário, clique na tecla **INICIAR/KEY LOCK**.

### Notas:

- Se o fogão for desconectado da tomada ou acabar a energia, o horário deverá ser ajustado novamente, repetindo o procedimento.
- Caso não queira que a tela mostre a hora, após “12:00” piscar, ou a qualquer momento depois de ajustar a hora, pressione a tecla **CANCELAR**. A tela ficará sem nenhuma informação, como se estivesse apagada.

### **i** Importante:

- Todas as funções do fogão poderão ser selecionadas e utilizadas normalmente, mesmo quando a tela não estiver mostrando a hora, para isso selecione a função que desejar.
- Para mostrar a hora na tela novamente, a qualquer momento, siga as instruções dos passos 1, 2 e 3 deste tópico.

## 5.2 TEMPORIZADOR

O seu forno possui a opção que possibilita monitorar um tempo pré-programado para auxiliar nas suas atividades diárias. Este comando pode ser acionado sem que o produto esteja em funcionamento.

Para acionar o temporizador:

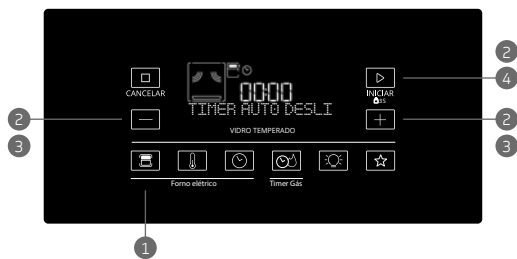


1. Pressione a tecla **Timer Elétrico**.
2. Pressione as teclas **+** e **-** para ajustar o tempo.
3. Pressione **INICIAR/KEY LOCK** para começar a contagem.

### 5.3 FUNÇÃO TIMER AUTO DESLIGAMENTO DO FORNO ELÉTRICO

A função AUTO DESLIGAMENTO desliga o forno elétrico quando o timer chegar em “00:00”.

Para selecionar o auto desligamento do forno elétrico:



1. Pressione a tecla **Modos** para selecionar a modo de assamento.
2. Pressione as teclas **+** e **-** para ajustar a Temperatura do modo de assamento e pressione **INICIAR/KEY LOCK** para gravar a temperatura.
3. Para ajustar o tempo pressione as teclas **+** e **-** para selecionar o tempo desejado.
4. Após ajustado o tempo e temperatura, pressione a tecla **INICIAR/KEY LOCK** para iniciar o processo. Ao final do ciclo, será emitido um aviso sonoro e o forno se desligará automaticamente.
5. Para cancelar o processo a qualquer momento, antes do tempo predeterminado, aperte a tecla **CANCELAR**.

#### Notas:

- É possível iniciar um processo sem o timer (veja item “5.5 Usando o forno elétrico sem timer”).
- Assim que o tempo acabar, o produto desligará as resistências. Um sinal sonoro será emitido e a mensagem “PREPARO PRONTO” aparecerá no display, que continuará ligado até que a tecla **CANCELAR** seja pressionada.
- Para interromper o processo a qualquer momento, pressione a tecla **CANCELAR**.
- Se você estiver utilizando somente o forno elétrico, ao pressionar a tecla **CANCELAR**, o forno elétrico desligará automaticamente e na tela aparecerá a hora ou ficará apagada, dependendo de como foi ajustado inicialmente. Caso você esteja utilizando os dois fornos simultaneamente, a tela passará a mostrar a função do forno a gás.

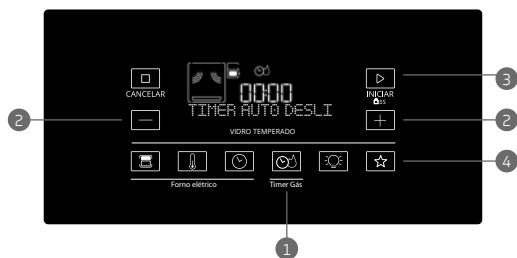
#### Importante:

- É possível selecionar o **TIMER AUTO DESLIGAMENTO** em cada um dos fornos de forma individual e com tempos diferentes.
- A função **CANCELAR**, não desligará o forno a gás. Para desligar o forno a gás, é necessário girar o botão do forno para posição **Fechada 0**.

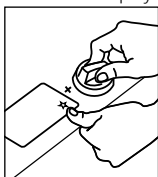
### 5.4 FUNÇÃO TIMER AUTO DESLIGAMENTO DO FORNO A GÁS

A função AUTO DESLIGAMENTO desliga o forno a gás assim que o timer chegar em “00:00”.

Para selecionar o Auto Desligamento do forno a gás:



1. Pressione a tecla **Timer Gás** até a tela mostrar a mensagem “TIMER AUTO DESLIGAMENTO FORNO GÁS”. O tempo “00:00” irá piscar na tela.
2. Pressione as teclas **+** e **-** para aumentar ou diminuir o tempo do timer. Mantenha a tecla **+** pressionada para aumentar o tempo em intervalos maiores. Incremento ocorre unitariamente com toque simples. Mantendo pressionado o incremento de 5 minutos ocorre somente após o vigésimo minuto e de 10 em 10 minutos após a primeira hora.
3. Pressione **INICIAR** para salvar o tempo de preparo. A mensagem “ACENDER CHAMA DO FORNO” aparecerá no display.
4. Com a porta do forno aberta, pressione e gire o botão do forno até a temperatura máxima **+** e pressione a tecla touch **Acendimento Faísca** ★. Continue pressionando o botão do forno por mais 10 segundos para que a chama permaneça acesa. Ajuste a temperatura desejada.



5. Ao final do ciclo, será emitido um aviso sonoro e gás do forno será cortado automaticamente.
6. Retorne o botão do forno para a posição **Fechada 0**.
7. Para cancelar o tempo que foi programado para desligar o forno, a qualquer momento pressione a tecla **CANCELAR**. Nesse caso, o Forno não será desligado automaticamente. Para desligar o forno, retorne o botão do forno para posição **Fechada 0**.

#### Notas:

- Caso queira pular a escolha do tempo, pressione a tecla **INICIAR** 3 vezes.
- É possível iniciar um processo sem o timer (veja item “5.6 Usando o forno a gás sem timer”).
- Assim que o tempo acabar, o produto desligará o gás. Um sinal sonoro será emitido e a mensagem “PREPARO PRONTO” aparecerá no display, que continuará ligado até que a tecla **CANCELAR** seja pressionada.
- Se você estiver utilizando somente o forno a gás, ao pressionar a tecla **CANCELAR**, na tela aparecerá a hora ou ficará apagada, dependendo de como foi ajustado inicialmente. Caso você esteja utilizando os dois fornos simultaneamente, a tela passará a mostrar a função do forno elétrico.

## **i** Importante:

- Sempre que for fazer uma programação, uma alteração da programação ou acionar qualquer função, verifique na tela em qual dos dois fornos a operação estará sendo realizada, de acordo com a posição da flecha, conforme ícones do tópico “VISUALIZANDO O PROCESSO NOS DOIS FORNOS”.
- A função CANCELAR, não desligará o forno a gás. Para desligar o forno a gás, é necessário girar o botão do forno para posição Fechada **0**.
- Se nenhum tempo for selecionado, o painel não irá gravar o tempo para o desligamento do gás.
- Em caso de queda ou falta de energia, o gás do forno será interrompido e desligado automaticamente.
- Não será possível ligar o gás do forno em caso de falta de energia ou de defeito na placa eletrônica.
- Ao final do ciclo, caso você esqueça de retornar o botão do forno para a posição Fechada **0** após o tempo de preparo acabar, não se preocupe pois o gás continuará interrompido até que o procedimento de acender o forno seja realizado novamente.
- É possível selecionar o TIMER AUTO DESLIGAMENTO em cada um dos fornos de forma individual e com tempos diferentes.

### 5.5 USANDO O FORNO ELÉTRICO SEM TIMER

É possível utilizar o forno elétrico sem acionar o timer. Para utilizar o forno na função sem tempo determinado:



1. Pressione a tecla **Modos** para selecionar a função desejada.
2. Se desejar, ajuste a temperatura do forno elétrico. Pressione a tecla **INICIAR/KEY LOCK** para confirmar a temperatura.
3. Quando o display mostrar “00:00”, pressione **INICIAR/KEY LOCK** para iniciar o ciclo sem **TIMER AUTO DESLIGAMENTO**.

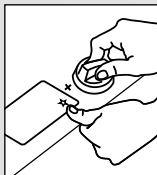
## **i** Importante:

- É possível acionar o **TIMER AUTO DESLIGAMENTO** em seu forno no meio do processo. Para isso, a qualquer momento, siga as instruções do item “5.3 Função Timer Auto Desligamento do forno elétrico”.
- Caso o timer não seja ajustado, durante o ciclo de preparo irá aparecer o nome da função selecionada alternando com a frase “TEMPO DE PREPARO” e o tempo.
- Para interromper o processo a qualquer momento, pressione a tecla **CANCELAR**.
- Se você estiver utilizando somente o forno elétrico, ao pressionar a tecla **CANCELAR**, o forno elétrico desligará automaticamente e na tela aparecerá a hora ou ficará apagada, dependendo de como foi ajustado inicialmente. Caso você esteja utilizando os dois fornos simultaneamente, a tela passará a mostrar a função do forno a gás.

### 5.6 USANDO O FORNO A GÁS SEM TIMER

É possível utilizar o forno a gás sem acionar o timer. Para utilizar o forno na função sem tempo determinado:

1. Com a porta do forno aberta, pressione e gire o botão do forno até a temperatura máxima e pressione a tecla touch **Acendimento Faisca** ★.
2. Continue pressionando o botão do forno por mais 10 segundos para que a chama permaneça acesa.
3. Posicione o botão na temperatura desejada.
4. Para desligar o forno, gire o botão do forno para a posição Fechada **0**.

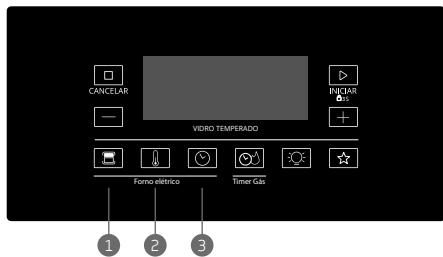


## **i** Importante:

- A função **CANCELAR**, não desligará o forno a gás. Para desligar o forno a gás, é necessário girar o botão do forno para posição Fechada **0**.
- É possível acionar o **TIMER AUTO DESLIGAMENTO** em seu forno no meio do processo. Para isso, a qualquer momento, siga as instruções do item “5.4 Função Timer Auto Desligamento do forno a gás”.

## 5.7 ALTERANDO FUNÇÕES DURANTE O PROCESSO (SOMENTE PARA FORNO ELÉTRICO)

Para alterar a função, temperatura e tempo durante um processo:



### 1. Alterar a função

Pressione a tecla **Modos** repetidamente até a função desejada.

### 2. Alterar a temperatura

Pressione a tecla **Temperatura** e ajuste a nova temperatura pressionando as teclas **+** e **-**. Pressione a tecla **INICIAR/KEY LOCK** para confirmar a nova temperatura.

### 3. Alterar o tempo

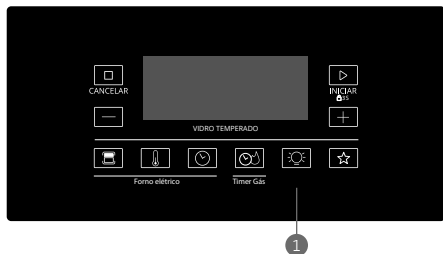
Pressione na tecla **Timer Elétrico**. O tempo padrão "00:00" irá aparecer na tela. Pressione as teclas **+** e **-** para aumentar ou diminuir o tempo do timer. Pressione a tecla **INICIAR/KEY LOCK** para confirmar o novo tempo.

#### **i** Importante:

- Se a nova configuração não for confirmada pressionando a tecla **INICIAR/KEY LOCK**, ou se houver demora para confirmar a ação, a nova configuração será desconsiderada pelo produto e o processo anterior continuará normalmente.
- Para interromper o processo a qualquer momento, pressione a tecla **CANCELAR**.
- Se você estiver utilizando somente o forno elétrico, ao pressionar a tecla **CANCELAR**, o forno elétrico desligará automaticamente e na tela aparecerá a hora ou ficará apagada, dependendo de como foi ajustado inicialmente. Caso você esteja utilizando os dois fornos simultaneamente, a tela passará a mostrar a função do forno a gás.

## 5.8 LUZES DO FORNO

Para visualizar seus preparos sem precisar abrir as portas dos fornos.



1. Para acender as luzes dos fornos, pressione a tecla **Luz do Forno**. As luzes serão ligadas nos dois fornos simultaneamente. Pressione novamente a tecla **Luz do Forno** para apagar as luzes.

## 5.9 TRAVANDO DOS COMANDOS DO PAINEL ELETRÔNICO FULLTOUCH (KEY LOCK)

A função KEY LOCK permite travar os comandos do painel eletrônico Fulltouch durante o processo. Esse travamento proporciona segurança para que nenhum ajuste seja modificado por acidente.



### Para ativar a função KEY LOCK

1. Clique e mantenha pressionada a tecla **INICIAR/KEY LOCK** por aproximadamente 3 segundos.

### Para desativar a função KEY LOCK

1. Pressione a tecla **INICIAR/KEY LOCK** por aproximadamente 3 segundos.

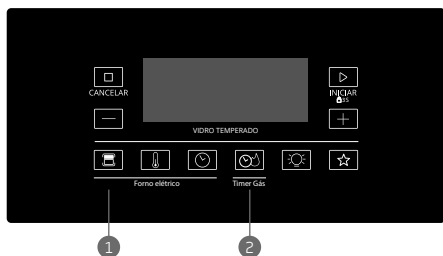
**Nota:** Caso você tente utilizar o painel enquanto estiver no modo **KEY LOCK**, a mensagem "PAINEL TRAVADO" aparecerá no display.

#### **i** Importante:

A função CANCELAR e o acendimento da lâmpada continuarão funcionando mesmo com o a função KEY LOCK ativada.

## 5.10 VISUALIZANDO O PROCESSO NOS DOIS FORNOS

Durante a preparação do(s) alimento(s) é possível verificar o andamento (tempo restante, funções ativas, temperatura) nos dois fornos.



### Para visualizar o processo no forno elétrico:

1. Pressione a tecla **Modos** na aba do forno elétrico. As informações da configuração do seu forno elétrico irão piscar na tela.

### Para visualizar o processo no forno a gás:

2. Pressione a tecla **Timer Gás**. As informações da configuração do seu forno a gás irão piscar na tela.



Forno elétrico (acima)

Forno a gás (abaixo)

Os ícones ao lado indicam de qual dos fornos são os parâmetros exibidos durante o processo.

A Flechas que indicam em qual forno o painel de controle está operando.

### Importante:

- A tela sempre exibirá as informações do último forno configurado. Por exemplo: se você configurar e ligar o forno elétrico e depois fizer o mesmo procedimento, no forno a gás, a tela exibirá as informações do forno a gás, pois foi o último a ser configurado.
- Não é necessário pressionar a tecla **INICIAR/KEY LOCK** caso os parâmetros sejam alterados durante o processo. Basta inserir a nova configuração e esperar 6 segundos.

## 5.11 CONHECENDO AS FUNÇÕES DO SEU FORNO

### FUNÇÃO MANTER AQUECIDO



Indicado para manter os alimentos aquecidos. Recomenda-se utilizar o tempo máximo de uma hora para evitar o ressecamento do alimento. Utilize a prateleira no nível superior. Para selecionar esta função siga os seguintes passos:



1. Pressione a tecla **Modos** até a função “4. MANTER AQUECIDO” aparecer na tela.
2. Na tela aparecerá o tempo “00:00”. Selecione o tempo desejado utilizando as teclas **+ e -**. Ao final do tempo selecionado o forno desligará automaticamente. Para iniciar a função sem tempo pressione **INICIAR/KEY LOCK** assim que a temperatura piscar no display.
3. Pressione a tecla **INICIAR/KEY LOCK** para começar a função.

### Notas:

- Assim que o tempo acabar, o produto desligará as resistências. Um sinal sonoro será emitido e a mensagem “PREPARO PRONTO” aparecerá no display, que continuará ligado até que a tecla **CANCELAR** seja pressionada.
- Para interromper o processo a qualquer momento, pressione a tecla **CANCELAR**.
- Se você estiver utilizando somente o forno elétrico, ao pressionar a tecla **CANCELAR**, o forno elétrico desligará automaticamente e na tela aparecerá a hora ou ficará apagada, dependendo de como foi ajustado inicialmente. Caso você esteja utilizando os dois fornos simultaneamente, a tela passará a mostrar a função do forno a gás.

### Importante:

A temperatura da função MANTER AQUECIDO é branda e padrão, de modo que não venha a ressecar o alimento nem estragá-lo.

## FUNÇÃO GRILL



Indicado para gratinar massas e legumes, tostar pães e também finalizar preparos dourando pedaços de carne e de frango. Para alimentos de menor espessura utilize a prateleira no nível superior. Para selecionar este modo siga os seguintes passos:



1. Pressione a tecla **Modos** até a função “3. GRILL” aparecer na tela.
2. Na tela aparecerá o tempo “00:00”. Selecione o tempo desejado utilizando as teclas **+** e **-**. Ao final do tempo selecionado o forno desligará automaticamente. Para iniciar a função sem tempo pressione **INICIAR/KEY LOCK** assim que a temperatura piscar no display.
3. Pressione a tecla **INICIAR/KEY LOCK** para começar a função.

### Notas:

- Assim que o tempo acabar, o produto desligará as resistências. Um sinal sonoro será emitido e a mensagem “PREPARO PRONTO” aparecerá no display, que continuará ligado até que a tecla **CANCELAR** seja pressionada.
- Para interromper o processo a qualquer momento, pressione a tecla **CANCELAR**.
- Se você estiver utilizando somente o forno elétrico, ao pressionar a tecla **CANCELAR**, o forno elétrico desligará automaticamente e na tela aparecerá a hora ou ficará apagada, dependendo de como foi ajustado inicialmente. Caso você esteja utilizando os dois fornos simultaneamente, a tela passará a mostrar a função do forno a gás.

### Importante:

Nesta função, o aquecimento do alimento ocorre muito rapidamente, recomenda-se tempos baixos e com total supervisão.

## FUNÇÃO ASSAR CONVENCIONAL



Neste modo de assamento, a resistência inferior é ligada juntamente com a resistência superior interna. É indicada para o preparo de todos os tipos de alimentos de um modo geral. Pode ser utilizada para assar pedaços de carne e frango de baixa espessura, peixes, tortas, pizza e pão de queijo. Não é indicada para alimentos delicados, como massas de bolo, pois o calor fornecido pela resistência superior pode dourar o alimento antes do término do cozimento. Se optar por utilizar esta função, o uso de assadeiras de teflon é recomendado para amenizar a diferença de assamento entre o topo e a base do bolo.

Para selecionar este modo siga os seguintes passos:



1. Pressione a tecla **Modos** até a função “2. ASSAR CONVENCIONAL” aparecer na tela.
2. Na tela aparecerá a temperatura 180 °C, para modificá-la, utilize as teclas **+** e **-**.
3. Selecione o tempo de assamento desejado pressionando a tecla **Timer Elétrico** e utilizando as teclas **+** e **-** para programar o tempo. Ao final do tempo selecionado o forno desligará automaticamente. Neste modo de assamento a programação do tempo é opcional, o forno elétrico pode ser utilizado sem a programação de um tempo específico de cozimento. Neste caso, desligue o forno manualmente quando o ponto desejado de cozimento for atingido.
4. Pressione a tecla **INICIAR/KEY LOCK** para começar a função.

### Notas:

- Assim que o tempo acabar, o produto desligará as resistências. Um sinal sonoro será emitido e a mensagem “PREPARO PRONTO” aparecerá no display, que continuará ligado até que a tecla **CANCELAR** seja pressionada.
- Para interromper o processo a qualquer momento, pressione a tecla **CANCELAR**.
- Se você estiver utilizando somente o forno elétrico, ao pressionar a tecla **CANCELAR**, o forno elétrico desligará automaticamente e na tela aparecerá a hora ou ficará apagada, dependendo de como foi ajustado inicialmente. Caso você esteja utilizando os dois fornos simultaneamente, a tela passará a mostrar a função do forno a gás.

## FUNÇÃO AQUECIMENTO INFERIOR



Neste modo de assamento apenas a resistência inferior (não visível) é ligada. É indicada para o preparo de alimentos delicados como bolo e legumes em camada. O uso de assadeiras de alumínio é recomendado. Para utilizar a função siga os seguintes passos:



1. Pressione a tecla **Modos** até a função “1. AQUECIMENTO INFERIOR” aparecer na tela.
2. Na tela aparecerá a sugestão de temperatura 180 °C. Para alterar, selecione a temperatura desejada utilizando as teclas **+** e **-**.
3. Selecione o tempo de assamento desejado pressionando a tecla **Timer Elétrico** e utilize as teclas **+** e **-** para programar o tempo. Ao final do tempo selecionado o forno desligará automaticamente. Neste modo de assamento a programação do tempo é opcional, o forno o elétrico pode ser utilizado sem a programação de um tempo específico de cozimento. Neste caso, desligue o forno manualmente quando o ponto desejado de cozimento for atingido. Ao final do tempo selecionado um sinal sonoro será emitido e o forno desligará automaticamente.
4. Pressione a tecla **INICIAR/KEY LOCK** para começar a função. Se precisar desligar o forno antes do tempo, pressione a tecla **CANCELAR**.

Ao finalizar o preaquecimento, se um tempo de preparo for configurado, o timer começará a contar o tempo estabelecido (tempo decrescente). Caso timer não seja configurado, a tela mostrará um tempo crescente para contar o tempo em que o preparo estará no forno.

Ao término do preaquecimento, a mensagem “FORNO AQUECIDO” aparecerá no display. Nesse momento, o alimento deve ser inserido no forno. Após alguns segundos, o assamento iniciará automaticamente.

É possível alterar o tempo de assamento a qualquer momento, utilizando as teclas **+** e **-**.

### Notas:

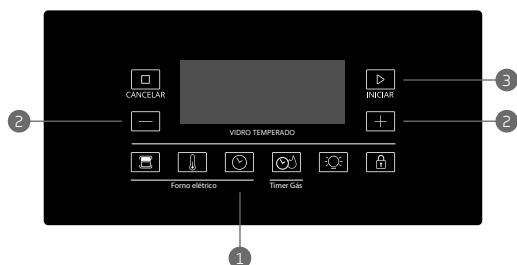
- Assim que o tempo acabar, o produto desligará as resistências. Um sinal sonoro será emitido e a mensagem “PREPARO PRONTO” aparecerá no display, que continuará ligado até que a tecla **CANCELAR** seja pressionada.
- Para interromper o processo a qualquer momento, pressione a tecla **CANCELAR**.
- Se você estiver utilizando somente o forno elétrico, ao pressionar a tecla **CANCELAR**, o forno elétrico desligará automaticamente e na tela aparecerá a hora ou ficará apagada, dependendo de como foi ajustado inicialmente. Caso você esteja utilizando os dois fornos simultaneamente, a tela passará a mostrar a função do forno a gás.

# 6 Modelo BFD5V



1. Tecla **CANCELAR**: cancela funções programadas para o forno.
2. Teclas **+/-**: para aumentar ou diminuir tempo e temperatura.
3. Tecla **Modos**: seleciona os modos de assamento desejado no forno elétrico.
4. Tecla **Temperatura**: ajusta a temperatura do forno elétrico.
5. Tecla **Timer Elétrico**: ajusta o tempo para o desligamento automático do forno a gás.
6. Tecla **Timer Gás**: ajusta o tempo para o desligamento automático do forno a gás.
7. Tecla **Luz do Forno**: para acender e apagar a luz do forno.
8. Tecla **Key Lock**: trava as teclas do painel.
9. Tecla **INICIAR**: para iniciar as funções programadas para o forno.

## 6.1 AJUSTANDO A HORA



1. Pressione a tecla **Timer Elétrico** por 3 segundos.  
Na primeira interação com o produto, o relógio irá piscar.  
Caso não seja ajustado, a tela ficará escura até que o relógio seja ajustado.
2. Para aumentar ou diminuir o tempo, utilize as teclas **+** e **-**.
3. Para confirmar o horário, clique na tecla **INICIAR**.

### Notas:

- Se o fogão for desconectado da tomada ou acabar a energia, o horário deverá ser ajustado novamente, repetindo o procedimento.
- Caso não queira que a tela mostre a hora, após “12:00” piscar, ou a qualquer momento depois de ajustar a hora, pressione a tecla **CANCELAR**. A tela ficará sem nenhuma informação, como se estivesse apagada.

### Importante:

- Todas as funções do fogão poderão ser selecionadas e utilizadas normalmente, mesmo quando a tela não estiver mostrando a hora, para isso selecione a função que desejar.
- Para mostrar a hora na tela novamente, a qualquer momento, siga as instruções dos passos 1, 2 e 3 deste tópico.

## 6.2 TEMPORIZADOR

O seu forno possui a opção que possibilita monitorar um tempo pré-programado para auxiliar nas suas atividades diárias. Este comando pode ser acionado sem que o produto esteja em funcionamento.  
Para acionar o temporizador:

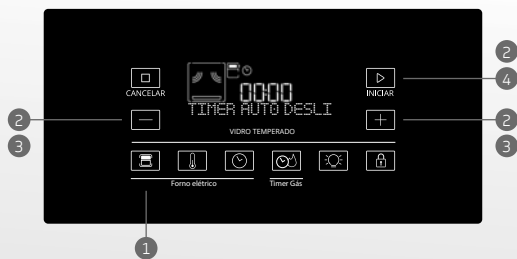


1. Pressione a tecla **Timer Elétrico**.
2. Pressione as teclas **+** e **-** para ajustar o tempo.
3. Pressione **INICIAR** para começar a contagem.



### 6.3 FUNÇÃO TIMER AUTO DESLIGAMENTO DO FORNO ELÉTRICO

A função AUTO DESLIGAMENTO desliga o forno elétrico quando o timer chegar em “00:00”. Para selecionar o auto desligamento do forno elétrico:



1. Pressione a tecla **Modos** para selecionar a modo de assamento.
2. Pressione as teclas **+** e **-** para ajustar a Temperatura do modo de assamento e pressione **INICIAR** para gravar a temperatura.
3. Para ajustar o tempo pressione as teclas **+** e **-** para selecionar o tempo desejado.
4. Após ajustado o tempo e temperatura, pressione a tecla **INICIAR** para iniciar o processo. Ao final do ciclo, será emitido um aviso sonoro e o forno elétrico se desligará automaticamente.
5. Para cancelar o processo a qualquer momento, antes do tempo predeterminado, aperte a tecla **CANCELAR**.

#### Notas:

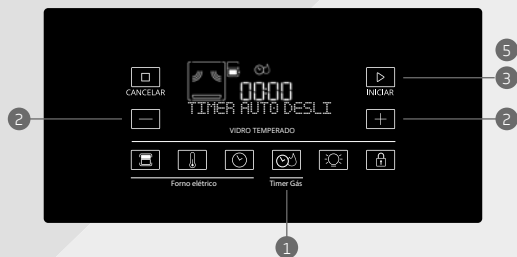
- É possível iniciar um processo sem o timer (veja item “6.5 Usando o forno elétrico sem timer”).
- Assim que o tempo acabar, o produto desligará as resistências. Um sinal sonoro será emitido e a mensagem “PREPARO PRONTO” aparecerá no display, que continuará ligado até que a tecla **CANCELAR** seja pressionada.
- Para interromper o processo a qualquer momento, pressione a tecla **CANCELAR**.
- Se você estiver utilizando somente o forno elétrico, ao pressionar a tecla **CANCELAR**, o forno elétrico desligará automaticamente e na tela aparecerá a hora ou ficará apagada, dependendo de como foi ajustado inicialmente. Caso você esteja utilizando os dois fornos simultaneamente, a tela passará a mostrar a função do forno a gás.

#### Importante:

- Se nenhum tempo for selecionado, o painel não irá gravar o tempo para o desligamento do forno elétrico.
- É possível selecionar o **TIMER AUTO DESLIGAMENTO** em cada um dos fornos de forma individual e com tempos diferentes.
- A função **CANCELAR**, não desligará o forno a gás. Para desligar o forno a gás, é necessário girar o botão do forno para posição **0**.

### 6.4 FUNÇÃO TIMER AUTO DESLIGAMENTO DO FORNO A GÁS

A função AUTO DESLIGAMENTO desliga o forno a gás assim que o timer chegar em “00:00”. Para selecionar o Auto Desligamento do forno a gás:



1. Pressione a tecla **Timer Gás** até a tela mostrar a mensagem “TIMER AUTO DESLIGAMENTO FORNO GÁS”. O tempo “00:00” irá piscar na tela.
2. Pressione as teclas **+** e **-** para aumentar ou diminuir o tempo do timer. Mantenha a tecla **+** pressionada para aumentar o tempo em intervalos maiores. Incremento ocorre unitariamente com toque simples. Mantendo pressionado o incremento de 5 minutos ocorre somente após o vigésimo minuto e de 10 em 10 minutos após a primeira hora.
3. Pressione **INICIAR** para salvar o tempo de preparo. A mensagem “ACENDER CHAMA DO FORNO” aparecerá no display.
4. Com a porta do forno aberta, pressione e gire o botão do forno até a posição . Mantenha o botão pressionado por mais 10 segundos para que a chama permaneça acesa. Ajuste a temperatura desejada.



5. Ao final do ciclo, será emitido um aviso sonoro e gás do forno será cortado automaticamente.
6. Retorne o botão do forno para a posição **0**.
7. Para cancelar o tempo que foi programado para desligar o forno, a qualquer momento pressione a tecla **CANCELAR**. Nesse caso, o Forno não será desligado automaticamente. Para desligar o forno, retorne o botão do forno para posição **0**.

#### Notas:

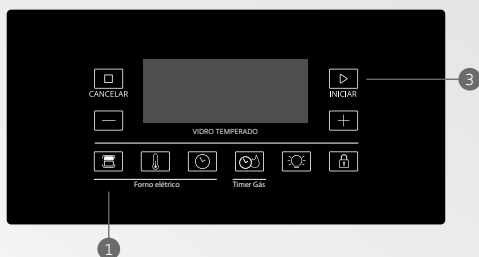
- É possível iniciar um processo sem o timer (veja item “6.6 Usando o forno a gás sem timer”).
- Assim que o tempo acabar, o produto desligará o gás. Um sinal sonoro será emitido e a mensagem “PREPARO PRONTO” aparecerá no display, que continuará ligado até que a tecla **CANCELAR** seja pressionada.
- Se você estiver utilizando somente o forno a gás, ao pressionar a tecla **CANCELAR**, na tela aparecerá a hora ou ficará apagada, dependendo de como foi ajustado inicialmente. Caso você esteja utilizando os dois fornos simultaneamente, a tela passará a mostrar a função do forno elétrico.

## **i** Importante:

- Sempre que for fazer uma programação, uma alteração da programação ou acionar qualquer função, verifique na tela em qual dos dois fornos a operação estará sendo realizada, de acordo com a posição da flecha, conforme ícones do tópico “VISUALIZANDO O PROCESSO NOS DOIS FORNOS”.
- A função CANCELAR, não desligará o forno a gás. Para desligar o forno a gás, é necessário girar o botão do forno para posição Fechada **0**.
- Se nenhum tempo for selecionado, o painel não irá gravar o tempo para o desligamento do gás.
- Em caso de queda ou falta de energia, o gás do forno será interrompido e desligado automaticamente.
- Não será possível ligar o gás do forno em caso de falta de energia ou de defeito na placa eletrônica.
- Ao final do ciclo, caso você esqueça de retornar o botão do forno para a posição Fechada **0** após o tempo de preparo acabar, não se preocupe pois o gás continuará interrompido até que o procedimento de acender o forno seja realizado novamente.
- É possível selecionar o TIMER AUTO DESLIGAMENTO em cada um dos fornos de forma individual e com tempos diferentes.

## 6.5 USANDO O FORNO ELÉTRICO SEM TIMER

É possível utilizar o forno elétrico sem acionar o timer.  
Para utilizar o forno na função sem tempo determinado:



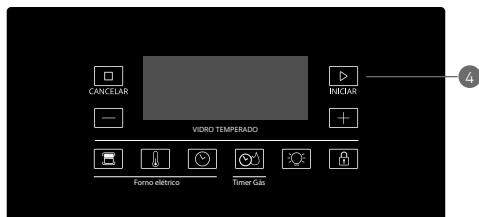
1. Pressione a tecla **Modos** para selecionar a função desejada.
2. Se desejar, ajuste a temperatura do forno elétrico. Pressione a tecla **INICIAR** para confirmar a temperatura.
3. Quando o display mostrar “00:00”, pressione **INICIAR** para iniciar o ciclo sem TIMER AUTO DESLIGAMENTO.

## **i** Importante:

- É possível acionar o timer em seu forno no meio do processo. Para isso, a qualquer momento, siga as instruções do item “6.3 Função Timer Auto Desligamento do forno elétrico”.
- Caso o timer não seja ajustado, durante o ciclo de preparo irá aparecer o nome da função selecionada alternando com a frase “TEMPO DE PREPARO” e o tempo.
- Para interromper o processo a qualquer momento, pressione a tecla **CANCELAR**.
- Se você estiver utilizando somente o forno elétrico, ao pressionar a tecla **CANCELAR**, o forno elétrico desligará automaticamente e na tela aparecerá a hora ou ficará apagada, dependendo de como foi ajustado inicialmente. Caso você esteja utilizando os dois fornos simultaneamente, a tela passará a mostrar a função do forno a gás.

## 6.6 USANDO O FORNO A GÁS SEM TIMER

É possível utilizar o forno a gás sem acionar o timer.  
Para utilizar o forno na função sem tempo determinado:



1. Com a porta do forno aberta, pressione e gire o botão do forno até a posição **★**.



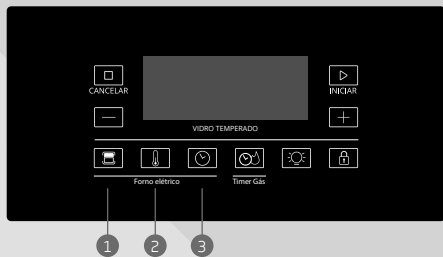
2. Mantenha o botão pressionado por mais 10 segundos para que a chama permaneça acesa.
3. Posicione o botão na temperatura desejada.
4. Para desligar o forno, gire o botão do forno para a posição Fechada **0**.

## **i** Importante:

- A função CANCELAR, não desligará o forno a gás. Para desligar o forno a gás, é necessário girar o botão do forno para posição Fechada **0**.
- É possível acionar o timer em seu forno no meio do processo. Para isso, a qualquer momento, siga as instruções do item “6.4 Função Timer Auto Desligamento do forno a gás”.

## 6.7 ALTERANDO FUNÇÕES DURANTE O PROCESSO (SOMENTE PARA FORNO ELÉTRICO)

Para alterar a função, temperatura e tempo durante um processo:



### 1. Alterar a função

Pressione a tecla **Modos** repetidamente até a função desejada.

### 2. Alterar a temperatura

Pressione a tecla **Temperatura** e ajuste a nova temperatura pressionando as teclas **+** e **-**. Pressione a tecla **INICIAR** para que o novo processo inicie.

## 6.8 LUZES DO FORNO

Para visualizar seus preparos sem precisar abrir as portas dos fornos.



### 3. Alterar o tempo

Pressione na tecla **Timer**. O tempo padrão "00:00" irá aparecer na tela. Pressione as teclas **+** e **-** para aumentar ou diminuir o tempo do timer. Pressione a tecla **INICIAR** para finalizar a operação.

### **i** Importante:

- Se o novo processo não for finalizado pressionando a tecla **INICIAR**, ou se houver demora para confirmar a ação, a nova configuração será desconsiderada pelo produto e o processo anterior continuará normalmente.
- Para interromper o processo a qualquer momento, pressione a tecla **CANCELAR**.
- Se você estiver utilizando somente o forno elétrico, ao pressionar a tecla **CANCELAR**, o forno elétrico desligará automaticamente e na tela aparecerá a hora ou ficará apagada, dependendo de como foi ajustado inicialmente. Caso você esteja utilizando os dois fornos simultaneamente, a tela passará a mostrar a função do forno a gás.

## 6.9 TRAVANDO DOS COMANDOS DO PAINEL ELETRÔNICO FULLTOUCH (KEY LOCK)

A função KEY LOCK permite travar os comandos do painel eletrônico Fulltouch durante o processo. Esse travamento proporciona segurança para que nenhum ajuste seja modificado por acidente.



### Para ativar a função KEY LOCK

1. Pressione a tecla **Key Lock** por aproximadamente 3 segundos, até o painel travar.

1. Para acender as luzes dos fornos, pressione a tecla **Luz do Forno**. As luzes serão ligadas nos dois fornos simultaneamente. Pressione novamente a tecla **Luz do Forno** para apagar as luzes.

### Para desativar a função KEY LOCK

2. Pressione a tecla **INICIAR** por aproximadamente 3 segundos, até o painel destravar.

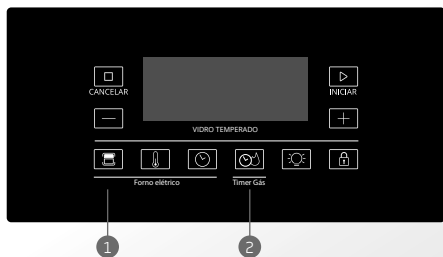
**Nota:** Caso você tente utilizar o painel enquanto estiver no modo **KEY LOCK**, a mensagem "PAINEL TRAVADO" aparecerá no display.

### **i** Importante:

A função **CANCELAR** e o acendimento da lâmpada continuarão funcionando mesmo com o a função **KEY LOCK** ativada.

## 6.10 VISUALIZANDO O PROCESSO NOS DOIS FORNOS

Durante o preparo do(s) alimento(s) é possível verificar o andamento do processo (parâmetros, tempo restante, funções ativas, temperatura) nos dois fornos.

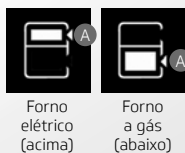


### Para visualizar o processo no forno elétrico:

1. Pressione a tecla **Modos** na aba do forno elétrico. As informações da configuração do seu forno elétrico irão piscar na tela.

### Para visualizar o processo no forno a gás:

2. Pressione a tecla **Timer Gás**. As informações da configuração do seu forno a gás irão piscar na tela.



Forno elétrico (acima)

Forno a gás (abaixo)

Os ícones ao lado indicam de qual dos fornos são os parâmetros exibidos durante o processo.

A Flechas que indicam em qual forno o painel de controle está operando.

### **i** Importante:

- A tela sempre exibirá as informações do último forno configurado. Por exemplo: se você configurar e ligar o forno elétrico e depois fizer o mesmo procedimento, no forno a gás, a tela exibirá as informações do forno a gás, pois foi o último a ser configurado.
- Não é necessário pressionar a tecla **INICIAR** caso os parâmetros sejam alterados durante o processo. Basta inserir a nova configuração e esperar 6 segundos.

## 6.11 CONHECENDO AS FUNÇÕES DO SEU FORNO

### FUNÇÃO MANTER AQUECIDO



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

Para selecionar esta função siga os seguintes passos:



1. Pressione a tecla **Modos** até a função "4. MANTER AQUECIDO" aparecer na tela.
2. Na tela aparecerá o tempo "00:00". Selecione o tempo desejado utilizando as teclas **+** e **-**. Ao final do tempo selecionado o forno desligará automaticamente.
3. Pressione a tecla **INICIAR** para começar a função.

### Notas:

- Para iniciar a função sem tempo pressione a tecla **INICIAR** logo após selecionar a função.
- Assim que o tempo acabar, o produto desligará as resistências. Um sinal sonoro será emitido e a mensagem "PREPARO PRONTO" aparecerá no display, que continuará ligado até que a tecla **CANCELAR** seja pressionada.
- Para interromper o processo a qualquer momento, pressione a tecla **CANCELAR**.
- Se você estiver utilizando somente o forno elétrico, ao pressionar a tecla **CANCELAR**, o forno elétrico desligará automaticamente e na tela aparecerá a hora ou ficará apagada, dependendo de como foi ajustado inicialmente. Caso você esteja utilizando os dois fornos simultaneamente, a tela passará a mostrar a função do forno a gás.

### **i** Importante:

A temperatura da função MANTER AQUECIDO é branda e padrão, de modo que não venha a ressecar o alimento nem estragá-lo.

## FUNÇÃO GRILL



Indicado para gratinar massas e legumes, tostar pães e também finalizar preparos dourando pedaços de carne e de frango. Para alimentos de menor espessura utilize a prateleira no nível superior. Para selecionar este modo siga os seguintes passos:



1. Pressione a tecla **Modos** até a função "3. GRILL" aparecer na tela.
2. Na tela aparecerá o tempo "00:00". Selecione o tempo desejado utilizando as teclas **+** e **-**. Ao final do tempo selecionado o forno desligará automaticamente.

3. Pressione a tecla **INICIAR** para começar a função. Se precisar desligar antes do tempo, pressione a tecla **CANCELAR**.

### Nota:

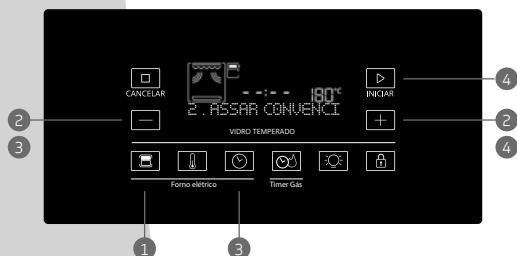
- Para iniciar a função sem tempo pressione a tecla **INICIAR** logo após selecionar a função.
- Assim que o tempo acabar, o produto desligará as resistências. Um sinal sonoro será emitido e a mensagem "PREPARO PRONTO" aparecerá no display, que continuará ligado até que a tecla **CANCELAR** seja pressionada.
- Se você estiver utilizando somente o forno elétrico, ao pressionar a tecla **CANCELAR**, o forno elétrico desligará automaticamente e na tela aparecerá a hora ou ficará apagada, dependendo de como foi ajustado inicialmente. Caso você esteja utilizando os dois fornos simultaneamente, a tela passará a mostrar a função do forno a gás.

## FUNÇÃO ASSAR CONVENCIONAL



Neste modo de assamento, a resistência inferior é ligada juntamente com a resistência superior interna. É indicada para o preparo de todos os tipos de alimentos de um modo geral. Pode ser utilizada para assar pedaços de carne e frango de baixa espessura, peixes, tortas, pizza e pão de queijo. Não é indicada para alimentos delicados, como massas de bolo, pois o calor fornecido pela resistência superior pode dourar o alimento antes do término do cozimento. Se optar por utilizar esta função, o uso de assadeiras de teflon é recomendado para amenizar a diferença de assamento entre o topo e a base do bolo.

Para selecionar este modo siga os seguintes passos:



1. Pressione a tecla **Modos** até a função "2. ASSAR CONVENCIONAL" aparecer na tela.
2. Na tela aparecerá a temperatura 180 °C, para modificá-la, utilize as teclas **+** e **-**.
3. Em seguida, selecione o tempo de assamento desejado pressionando a tecla **Timer Elétrico** e as teclas **+** e **-** para programar o tempo. Ao final do tempo selecionado o forno desligará automaticamente. Neste modo de assamento a

programação do tempo é opcional, o forno elétrico pode ser utilizado sem a programação de um tempo específico de cozimento. Neste caso, desligue o forno manualmente quando o ponto desejado de cozimento for atingido.

4. Pressione a tecla **INICIAR** para começar a função. Se precisar desligar o forno antes do tempo, pressione a tecla **CANCELAR**.

### Notas:

- Assim que o tempo acabar, o produto desligará as resistências. Um sinal sonoro será emitido e a mensagem "PREPARO PRONTO" aparecerá no display, que continuará ligado até que a tecla **CANCELAR** seja pressionada.
- Se você estiver utilizando somente o forno elétrico, ao pressionar a tecla **CANCELAR**, o forno elétrico desligará automaticamente e na tela aparecerá a hora ou ficará apagada, dependendo de como foi ajustado inicialmente. Caso você esteja utilizando os dois fornos simultaneamente, a tela passará a mostrar a função do forno a gás.

## FUNÇÃO AQUECIMENTO INFERIOR



Neste modo de assamento apenas a resistência inferior (não visível) é ligada. É indicada para o preparo de alimentos delicados como bolo e legumes em camada.

O uso de assadeiras de alumínio é recomendado.

Para selecionar este modo siga os seguintes passos:



1. Pressione a tecla **Modos** até a função “1. AQUECIMENTO INFERIOR” aparecer na tela.
2. Na tela aparecerá a temperatura 180 °C, para modificá-la utilize as teclas **+** e **-**.
3. Selecione o tempo de assamento desejado pressionando a tecla **Timer Elétrico** e em seguida as teclas **+** e **-** para programar o tempo. Ao final do tempo selecionado o forno desligará automaticamente. Neste modo de assamento a programação do tempo é opcional, o forno o elétrico pode ser utilizado sem a programação de um tempo específico de cozimento. Neste caso, desligue o forno manualmente quando o ponto desejado de cozimento for atingido.
4. Pressione a tecla **INICIAR** para começar a função. Se precisar desligar o forno antes do tempo, pressione a tecla **CANCELAR**.

Ao finalizar o preaquecimento, se um tempo de preparo for configurado, o timer começará a contar o tempo estabelecido (tempo decrescente). Caso o timer não seja configurado, a tela mostrará um tempo crescente para contar o tempo em que o preparo estará no forno.

Ao término do preaquecimento, a mensagem “FORNO AQUECIDO” aparecerá no display. Nesse momento, o alimento deve ser inserido no forno. Após alguns segundos, o assamento iniciará automaticamente.

É possível alterar o tempo de assamento a qualquer momento, utilizando as teclas **+** e **-**.

### Nota:

- Assim que o tempo acabar, o produto desligará as resistências. Um sinal sonoro será emitido e a mensagem “PREPARO PRONTO” aparecerá no display, que continuará ligado até que a tecla **CANCELAR** seja pressionada.
- Se você estiver utilizando somente o forno elétrico, ao pressionar a tecla **CANCELAR**, o forno elétrico desligará automaticamente e na tela aparecerá a hora ou ficará apagada, dependendo de como foi ajustado inicialmente. Caso você esteja utilizando os dois fornos simultaneamente, a tela passará a mostrar a função do forno a gás.

# Fale com a Brastemp

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

Capitais e regiões metropolitanas:

**3003-0099**

Demais localidades

**0800-970-0999**

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

Whirlpool S.A.  
Unidade de Eletrodomésticos  
Atendimento ao Consumidor:  
Rua Olympia Semeraro, 675  
Jardim Santa Emilia – São Paulo, SP  
CEP 04183-901 – Caixa postal 5171

# BRASTEMP



**BRASTEMP**