



**BRASTEMP**

Fogões linhas  
**Clean**  
**Ative! Timer**  
**Ative! Grill**

MANUAL DO CONSUMIDOR





**Autênticos.** Assim devem ser os melhores momentos da vida. A Brastemp também acredita, que você deve decidir quando e como vivê-los. Por isso empenha-se em desenvolver produtos que superem expectativas em qualidade, inovação, segurança e conforto à sua família.

Siga corretamente as instruções contidas neste manual e aproveite o máximo do seu novo produto.

A Brastemp está à sua disposição para esclarecer qualquer dúvida, bem como para ouvir sua crítica ou sugestão.

**BRASTEMP**  
seja autêntico



# sumário

|                          |  |    |                          |   |    |
|--------------------------|--|----|--------------------------|---|----|
| <input type="checkbox"/> | 1. Segurança.....  | 4  | <input type="checkbox"/> | 6. Forno .....  | 35 |
| <input type="checkbox"/> | 2. Conhecendo seu fogão .....  | 5  | <input type="checkbox"/> | 6.1 Iluminação do forno.....  | 35 |
| <input type="checkbox"/> | 2.1 Clean - 4 bocas .....  | 5  | <input type="checkbox"/> | 6.2 Forno com válvula de segurança -<br>Válvula Corta Gás.....  | 35 |
| <input type="checkbox"/> | 2.2 Ative! Timer .....   | 6  | <input type="checkbox"/> | 6.3 Acendendo seu forno .....   | 35 |
| <input type="checkbox"/> | 2.3 Ative! Grill - 4 bocas.....  | 7  | <input type="checkbox"/> | 6.3.1 Acendimento automático.....   | 35 |
| <input type="checkbox"/> | 2.4 Clean - 6 bocas .....  | 9  | <input type="checkbox"/> | 6.3.2 Acendimento manual<br>(ou em caso de falta de<br>energia elétrica) .....                                      | 37 |
| <input type="checkbox"/> | 2.5 Ative! Timer - 5 bocas .....   | 10 | <input type="checkbox"/> | 6.3.3 Instruções de segurança no<br>uso do forno.....   | 38 |
| <input type="checkbox"/> | 2.6 Ative! Grill - 5 bocas.....  | 11 | <input type="checkbox"/> | 6.3.4 Regulando a temperatura<br>do forno.....  | 38 |
| <input type="checkbox"/> | 3. Identificando seu fogão ..  | 13 | <input type="checkbox"/> | 6.4 Ligando o grill elétrico.....   | 39 |
| <input type="checkbox"/> | 4. Instalando seu fogão.....   | 15 | <input type="checkbox"/> | 6.5 Instruções de segurança no<br>uso do grill.....   | 40 |
| <input type="checkbox"/> | 4.1 Condições de instalação .....  | 15 | <input type="checkbox"/> | 6.6 Dicas de operação .....   | 40 |
| <input type="checkbox"/> | 4.2 Condições para a instalação do gás.....                                    | 17 | <input type="checkbox"/> | 6.7 Manutenção e limpeza do forno.....  | 41 |
| <input type="checkbox"/> | 4.3 Condições para a instalação<br>elétrica .....                              | 17 | <input type="checkbox"/> | 6.7.1 Limpeza do forno .....  | 42 |
| <input type="checkbox"/> | 4.4 Pés reguláveis.....  | 18 | <input type="checkbox"/> | 6.7.2 Limpeza do grill .....  | 42 |
| <input type="checkbox"/> | 4.4.1 Instalando os pés<br>niveladores .....                                   | 18 | <input type="checkbox"/> | 6.7.3 Limpeza da porta do forno .....   | 42 |
| <input type="checkbox"/> | 4.4.2 Nivelando seu fogão .....  | 18 | <input type="checkbox"/> | 6.7.4 Prateleiras deslizantes .....   | 43 |
| <input type="checkbox"/> | 4.5 Instruções para a instalação de<br>fogão convencional (piso).....          | 19 | <input type="checkbox"/> | 6.7.5 Limpeza das prateleiras do<br>forno (modelos BF050 e<br>BF076).....   | 45 |
| <input type="checkbox"/> | 4.5.1 Instalação com<br>gás botijão (GLP).....                                 | 20 | <input type="checkbox"/> | 6.7.6 Instalando e trocando a<br>lâmpada do forno.....  | 46 |
| <input type="checkbox"/> | 4.5.2 Instalação com gás<br>encanado (GLP, GN, GR).....                        | 22 | <input type="checkbox"/> | 7. Painel Digital.....  | 47 |
| <input type="checkbox"/> | 4.6 Instruções para a instalação de<br>fogão de embutir.....                   | 23 | <input type="checkbox"/> | 7.1 Descrição das funções .....   | 47 |
| <input type="checkbox"/> | 4.6.1 Dimensões do nicho/<br>gabinete (modelos 4 bocas).....                   | 24 | <input type="checkbox"/> | 7.2 Operação do painel digital .....  | 47 |
| <input type="checkbox"/> | 4.6.2 Posição da tomada elétrica<br>(modelos 4 bocas) .....                    | 24 | <input type="checkbox"/> | 7.2.1 Operando o painel digital<br>do Ative! Timer e Ative! Grill<br>(Modelos BF776, BY776,<br>BF876 e BY876) ..... | 47 |
| <input type="checkbox"/> | 4.6.3 Dimensões do nicho/<br>gabinete (modelos 5 bocas).....                   | 25 | <input type="checkbox"/> | 8. Solucionando<br>problemas.....   | 49 |
| <input type="checkbox"/> | 4.6.4 Posição da tomada elétrica<br>(modelos 5 bocas) .....                    | 25 | <input type="checkbox"/> | 9. Dicas práticas.....  | 50 |
| <input type="checkbox"/> | 4.6.5 Ponto de saída de gás e<br>registro.....                                 | 26 | <input type="checkbox"/> | 10. Especificações técnicas... ..   | 51 |
| <input type="checkbox"/> | 4.6.6 Instalação com gás botijão<br>(GLP) ou gás encanado<br>(GLP/GN/GR) ..... | 27 | <input type="checkbox"/> | 10.1 Clean, Ative! Timer e<br>Ative! Grill - 4 bocas.....   | 51 |
| <input type="checkbox"/> | 5. Mesa .....  | 29 | <input type="checkbox"/> | 10.2 Clean, Ative! Timer e<br>Ative! Grill - 5 e 6 bocas.....   | 52 |
| <input type="checkbox"/> | 5.1 Tampa de vidro .....   | 29 | <input type="checkbox"/> | 11. Fale com a Brastemp .....   | 53 |
| <input type="checkbox"/> | 5.2 Botões removíveis (Manípulos).....   | 29 | <input type="checkbox"/> | 12. Termo de garantia .....   | 54 |
| <input type="checkbox"/> | 5.3 Acendendo os queimadores da<br>mesa (acendimento automático) ..            | 30 |                          |   |    |
| <input type="checkbox"/> | 5.4 Manutenção e limpeza da mesa ..  | 32 |                          |   |    |
| <input type="checkbox"/> | 5.5 Cuidados com as painelas .....   | 33 |                          |   |    |

# 1. Segurança.....

## Instruções importantes de segurança

### **A sua segurança e a de terceiros é muito importante.**

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



**Este é o símbolo de alerta de segurança.**

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

**Todas as mensagens de segurança virão após o símbolo de alerta de segurança e a palavra "PERIGO" ou "ADVERTÊNCIA".**

**Estas palavras significam:**



**PERIGO**

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



**ADVERTÊNCIA**

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

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

## Itens de segurança

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



## 2. Conhecendo seu fogão .....

### 2.1 Clean - 4 bocas

Apoio da  
tampa de vidro

Tampa de vidro  
temperado

Botão  
dupla função

Puxador da porta  
do forno

Porta do forno





## 2.2 Ative! Timer

Apoio da  
tampa de vidro

Tampa de vidro  
temperado

Botão  
dupla função

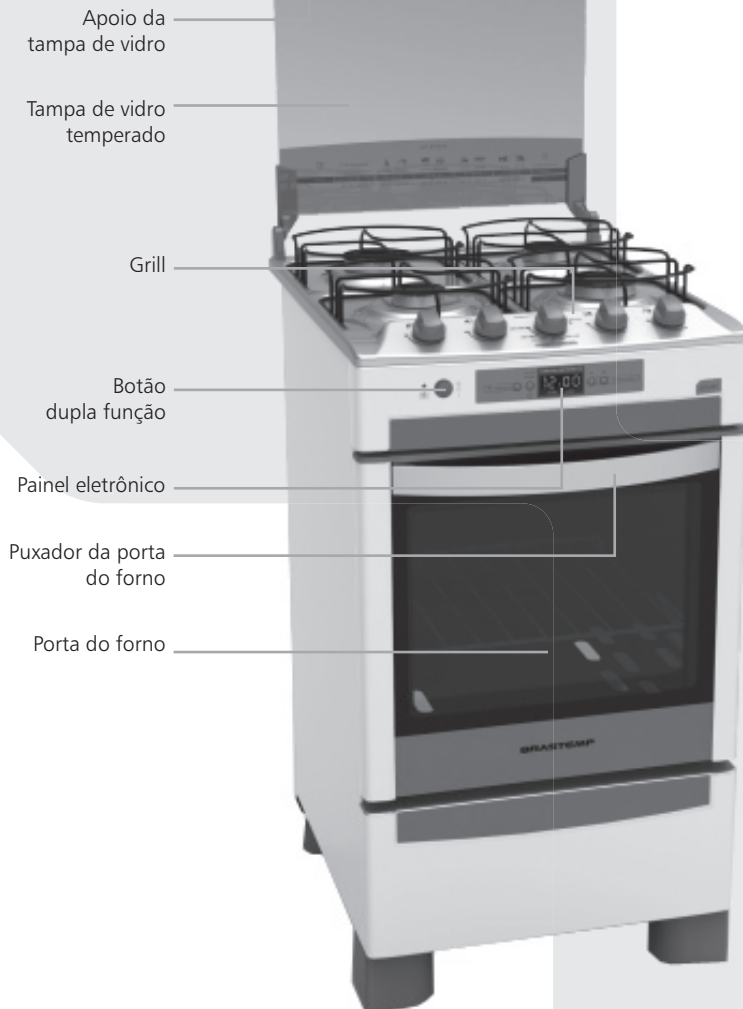
Puxador da porta  
do forno

Porta do forno





## 2.3 Ative! Grill - 4 bocas

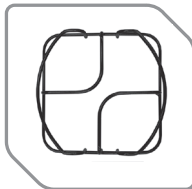




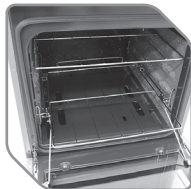
Mesa em inox compartimentada

Botões de controle (manípulos)

Botões removíveis



Grades individuais (trepes)



Prateleiras fixa e deslizantes



Prateleiras deslizantes



Grill elétrico



Painel eletrônico

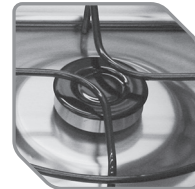


Acendimento automático

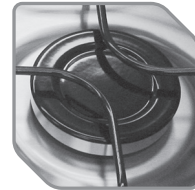


Iluminação no forno

Queimadores (bocas)  
3 tipos de queimadores  
com capa esmaltada



Queimador semi-rápido



Queimador rápido



Queimador 2Chamas





## 2.4 Clean - 6 bocas

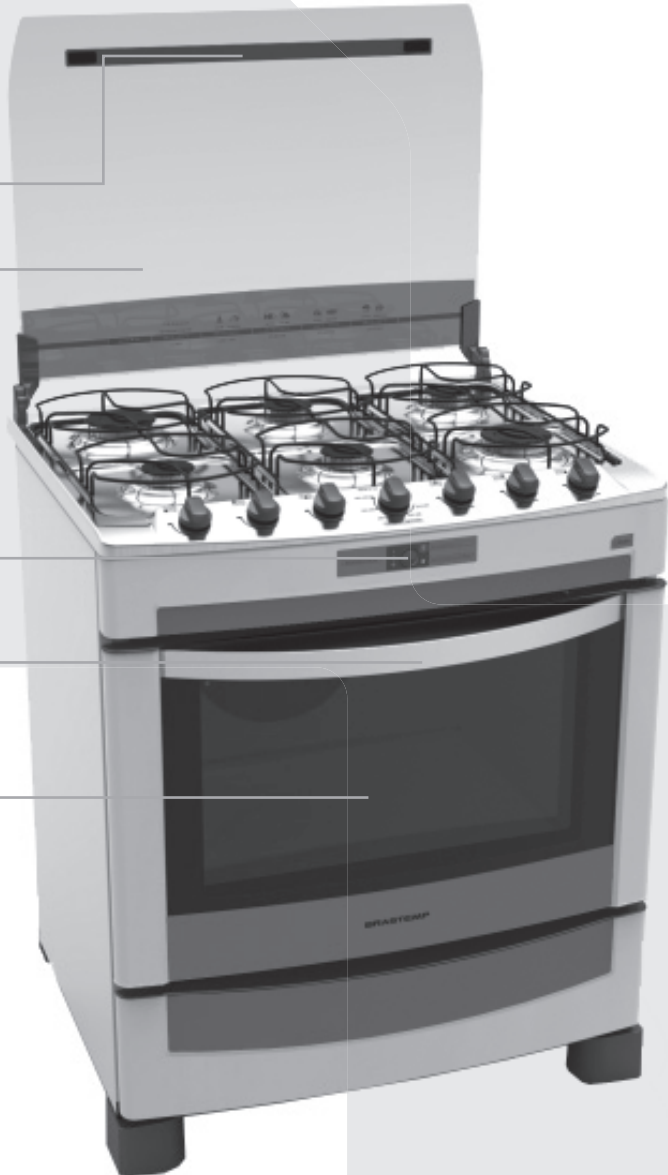
Apoio da  
tampa de vidro

Tampa de vidro  
temperado

Botão  
dupla função

Puxador da porta  
do forno

Porta do forno





## 2.5 Ative! Timer - 5 bocas

Apoio da  
tampa de vidro

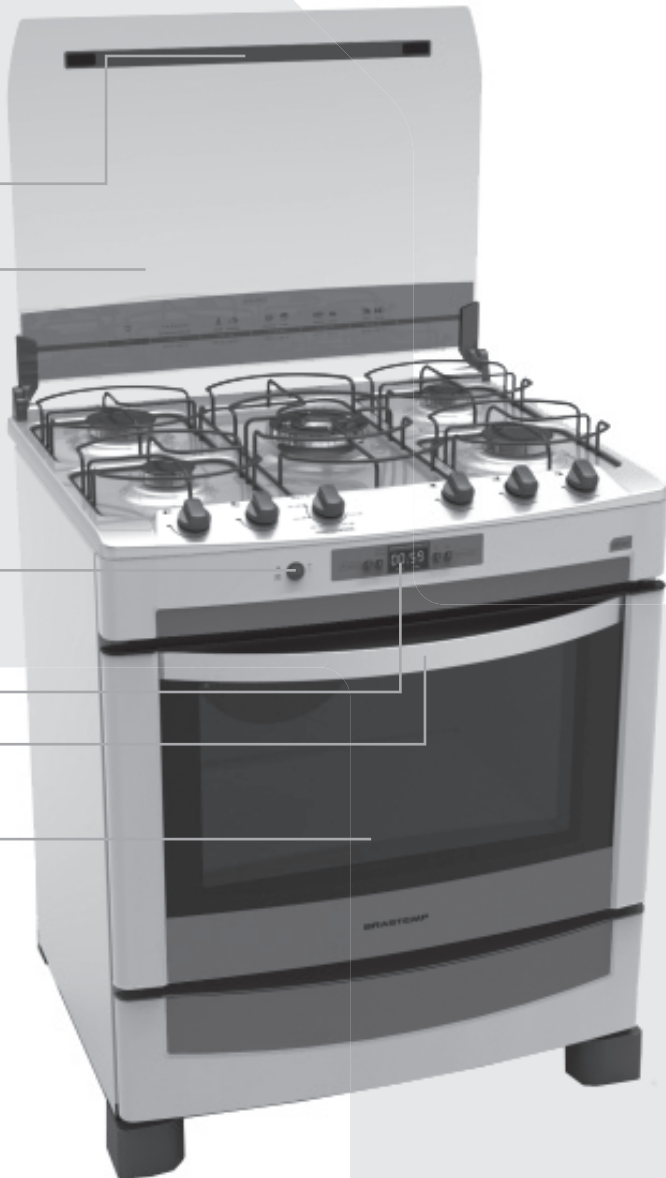
Tampa de vidro  
temperado

Botão  
dupla função

Painel eletrônico

Puxador da porta  
do forno

Porta do forno





## 2.6 Ative! Grill - 5 bocas

Apoio da  
tampa de vidro

Tampa de vidro  
temperado

Mega Chama

Grill

Botão  
dupla função

Painel eletrônico

Puxador da porta  
do forno

Porta do forno





Mesa em inox compartimentada

Botões de controle (manípulos)

Botões removíveis



Queimadores (bocas)  
3 tipos de queimadores  
com capa esmaltada



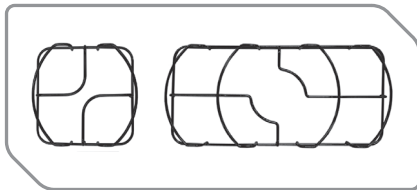
Queimador semi-rápido



Queimador rápido



Queimador 4Chamas



Grades individuais (trempes)



Prateleiras deslizantes



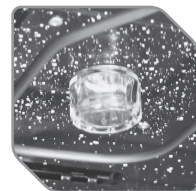
Grill elétrico



Painel eletrônico



Acendimento  
automático



Iluminação no forno



### 3. Identificando seu fogão.....

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

| Modelo                        | Clean<br>4 bocas | Ative!<br>Timer<br>4 bocas | Ative!<br>Timer<br>4 bocas | Ative!<br>Grill<br>4 bocas |
|-------------------------------|------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|
| Código do produto             | BF050BB/BR       | BF750BB/BR                 | BY750BB/BR                 | BF850BB                    |
| Tipo                          | Piso             | Piso                       | Embutir                    | Piso                       |
| Cor                           | Branco/Inox      | Branco/Inox                | Branco/Inox                | Branco                     |
| <b>Mesa</b>                   |                  |                            |                            |                            |
| Compartimentada               | X                | X                          | X                          | X                          |
| Aço inox escovado             |                  | X                          |                            | X                          |
| Grades individuais (trempes)  | X                | X                          | X                          | X                          |
| Botões removíveis (manípulos) | X                | X                          | X                          | X                          |
| Tampa de vidro temperado      | X                | X                          | X                          | X                          |
| Queimador 2Chamas             |                  |                            |                            | 1                          |
| Queimador rápido              | 1                | 2                          | 2                          | 1                          |
| Queimador semi-rápido         | 3                | 2                          | 2                          | 2                          |
| Capas esmaltadas              | X                | X                          | X                          | X                          |
| <b>Forno</b>                  |                  |                            |                            |                            |
| Autolimpante                  | X                | X                          | X                          | X                          |
| Acendimento automático        | X                | X                          | X                          | X                          |
| Grill elétrico                |                  |                            |                            | X                          |
| Válvula de segurança          | X                | X                          | X                          | X                          |
| Prateleiras deslizantes       | X                | X                          | X                          | X                          |
| Prateleiras fixas             | 1                |                            |                            |                            |
| Iluminação central            | X                | X                          | X                          | X                          |
| Painel digital                |                  | X                          | X                          | X                          |
| Relógio                       |                  | X                          | X                          | X                          |
| Timer digital                 |                  | X                          | X                          | X                          |
| <b>Outros</b>                 |                  |                            |                            |                            |
| Pés reguláveis                | X                | X                          |                            | X                          |



| Modelo            | Clean<br>6 bocas | Ative!<br>Timer<br>5 bocas | Ative!<br>Timer<br>5 bocas | Ative!<br>Grill<br>5 bocas | Ative!<br>Grill<br>5 bocas |
|-------------------|------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|
| Código do produto | BF076BB/BR       | BF776BB/BR                 | BY776BB/BR                 | BF876CB/CR                 | BY876AR                    |
| Tipo              | Piso             | Piso                       | Embutir                    | Piso                       | Embutir                    |
| Cor               | Branco/Inox      | Branco                     | Branco                     | Branco/Inox                | Inox                       |

#### Mesa

|                                  |   |   |   |   |   |
|----------------------------------|---|---|---|---|---|
| Compartimentada                  | X | X | X | X | X |
| Aço inox escovado                |   |   |   | X | X |
| Grades individuais<br>(trepes)   | X | X | X | X | X |
| Botões removíveis<br>(manípulos) | X | X | X | X | X |
| Tampa de vidro<br>temperado      | X | X | X | X | X |
| Queimador central<br>4CHAMAS     |   | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Queimador rápido                 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Queimador<br>semi-rápido         | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Capas esmaltadas                 | X | X | X | X | X |

#### Forno

|                           |   |   |   |   |   |
|---------------------------|---|---|---|---|---|
| Autolimpante              | X | X | X | X | X |
| Acendimento<br>automático | X | X | X | X | X |
| Grill elétrico            |   |   |   | X | X |
| Válvula de segurança      | X | X | X | X | X |
| Prateleiras deslizantes   | X | X | X | X | X |
| Iluminação central        | X | X | X | X | X |
| Painel digital            |   |   |   | X | X |
| Relógio                   |   | X | X | X | X |
| Timer digital             |   |   |   | X | X |

#### Outros

|                |   |    |  |    |  |
|----------------|---|----|--|----|--|
| Pés reguláveis | X | X* |  | X* |  |
|----------------|---|----|--|----|--|

\* Os pés são enviados desmontados





## 4. Instalando seu fogão .....



### ATENÇÃO!

- Durante o uso do fogão, algumas partes podem esquentar, inclusive partes externas. Cuidado no contato.
- **RISCO DE DANO AO PRODUTO!** OS PRODUTOS ATIVE! GRILL NÃO SÃO BIVOLT. VERIFIQUE SE A VOLTAGEM DE SEU FOGÃO É A MESMA QUE A DA SUA TOMADA (110 V OU 220 V). NUNCA LIGUE SEU FOGÃO NA TENSÃO ERRADA PARA NÃO DANIFICAR O PRODUTO.
- Não armazene álcool, gasolina ou qualquer outro líquido ou vapor inflamável próximo deste ou qualquer outro fogão.
- O fogão não pode ser utilizado por crianças ou pessoas não capacitadas para o seu manuseio.
- Nunca deixe crianças ou animais próximos ao fogão durante a utilização, pois pode haver o contato com partes externas que estejam aquecidas.
- Nunca instale seu fogão sobre pisos plásticos ou carpete.

Ao sentir cheiro de gás dentro de casa, tome as seguintes providências:

- Feche o registro de gás.
- 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).
- Não utilize aparelhos celulares
- Caso você não identifique o problema, contate a **Rede de Serviços Brastemp** (veja 53)

### 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. A instalação é gratuita apenas para produtos em inox. Se você preferir, a instalação do produto branco também poderá ser feita pela **Rede de Serviços Brastemp** (esta instalação não é gratuita).

Se o seu fogão for do tipo de embutir, a instalação deverá ser feita pela **Rede de Serviços Brastemp**. A primeira instalação é gratuita (as peças descritas no item "Peças que você deverá ter em mãos para instalar seu fogão" não são gratuitas).





Antes de solicitar a instalação da **Rede de Serviços Brastemp**, verifique se os itens abaixo estão de acordo com as condições especificadas neste manual:

- Posição da tomada elétrica (veja páginas 24 e 25)
- Localização do ponto de saída de gás (veja página 26)
- Nicho/gabinete onde será instalado o fogão (somente modelos de embutir) (veja páginas 24 e 25)
- Gás para realizar testes funcionais
- Caso a **Rede de Serviços Brastemp** constate que qualquer um dos pontos listados acima estejam fora do especificado, o produto não será instalado e será cobrada uma taxa de visita.

Retire todos os calços plásticos protetores e a película adesiva que está colada sobre a mesa, laterais e painel do produto. Use um pano macio com álcool para limpar a mesa e retirar totalmente a substância adesiva, evitando o amarelamento e/ou aparecimento de manchas.

Nunca movimente o seu produto utilizando o puxador da porta do forno. Recomenda-se que a movimentação do produto seja 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.
- Antes de iniciar a instalação, certifique-se de que todos os botões/registros estejam na posição fechado.
- Esteja atento às datas de validade do regulador de pressão, do botijão e da mangueira. Nunca deixe de fazer a substituição antes de vencer o prazo de validade.

## ADVERTÊNCIA

### Risco de Lesão por Excesso de Peso

Use duas ou mais pessoas para mover e instalar o seu produto.

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





## 4.2 Condições para a instalação do gás

Existem 3 tipos de gás para uso doméstico: GLP (gás liquefeito de petróleo), GN (gás natural) e GR (gás nafta). 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) ou GR (gás nafta), é necessário chamar a **Rede de Serviços Brastemp** para fazer a conversão do fogão para o novo tipo de gás antes proceder a instalação. A primeira conversão é gratuita, desde que seja realizada no período de garantia.

## 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 térmicos para a proteção de seu fogão. Caso não existam disjuntores térmicos disponíveis no quadro de distribuição de força da sua residência, consulte um eletricista especializado para instalá-los.

### ATENÇÃO!

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

## ⚠ ADVERTÊNCIA



### Risco de Choque Elétrico

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

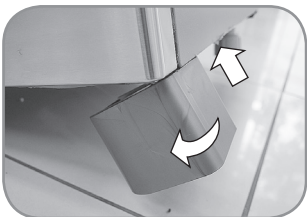




## 4.4 Pés reguláveis

É importante que seu fogão esteja totalmente nivelado e com os pés instalados. Caso contrário, o resultado de seus assados, bolos e massas pode ser prejudicado, assando mais de um lado do que de outro.

### 4.4.1 Instalando os pés niveladores



Caso seu fogão venha com os pés desmontados, instale-o da seguinte forma:

1. Abra o forno e retire o saco plástico com os 4 pés (2 niveladores e 2 frontais).
2. Retire os queimadores e grades: cuide para que a tampa de vidro não abra durante a movimentação. Caso as fitas que prendem a tampa de vidro ainda não tenham sido removidas não é necessário remover os queimadores e grades.
3. A instalação deve ser feita por duas pessoas. Uma delas deve ficar ao lado do fogão e, segurando com as duas mãos, incliná-lo em sua direção enquanto a outra rosqueia os pés traseiros.
4. Inclinando o produto para trás, encaixe primeiro a parte superior lateral do pé frontal e depois gire até fazer um "clac".
5. Retorne o fogão à sua posição inicial, que ficará apoiado sobre os pés que você acabou de instalar.

### 4.4.2 Nivelando seu fogão

Caso o produto não esteja corretamente nivelado, gire os pés até que o fogão fique estável no piso, não balançando durante o uso.

Para facilitar a verificação de nível do produto, utilizar uma vasilha com água em cima da tampa de vidro fechada.

#### **ATENÇÃO!**

- Algumas partes do fogão podem se tornar quentes durante o uso. Antes de manusear o produto verifique se o mesmo não está quente.
- Evite arrastar o fogão durante a limpeza de sua cozinha. As irregularidades no piso podem danificar os pés e a estabilidade do produto.



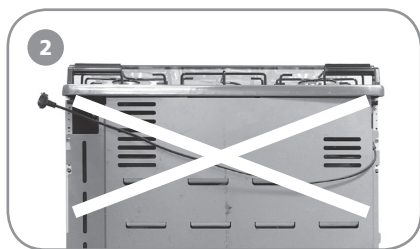
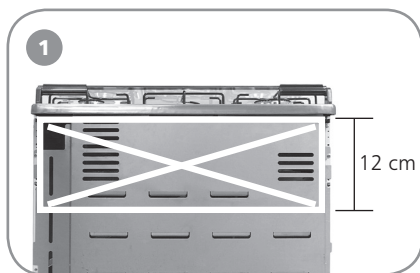
## 4.5 Instruções para a instalação de fogão convencional (piso)

### ATENÇÃO!

Nunca tente embutir um fogão convencional (piso), pois isso compromete o seu desempenho e a sua segurança, podendo causar graves acidentes.

Seu fogão deve estar sempre nivelado. Se o piso for inclinado ou irregular ajuste os pés reguláveis (veja página 18).

Caso necessite instalar o fogão sobre uma base, certifique-se de que o fogão está totalmente nivelado sobre esta base, e se as rodinhas da base estão travadas.



### ATENÇÃO!

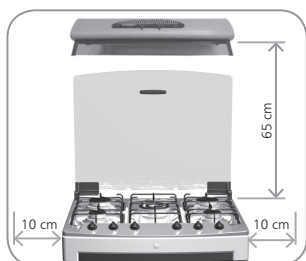
- Nunca passe a mangueira plástica de PVC pela região indicada na figura 1.
- Certifique-se de desenrolar totalmente o cabo de força do fogão. Não é recomendável que os fios sejam passados pela parte traseira do fogão. Se não houver outra alternativa, certifique-se de que o fio não esteja encostado na proteção traseira do fogão, indicada na figura 2.
- Caso não seja possível a instalação do produto sem passar o cabo de alimentação pela parte traseira, um cabo especial poderá ser instalado no fogão através da **Rede de Serviços Brastemp**. A instalação e a reposição do cabo não são gratuitas.

## ⚠ ADVERTÊNCIA



### Risco de Incêndio

- Utilize sempre mangueiras e reguladores de pressão certificados pelo INMETRO.
- Verifique as validades das mangueiras e reguladores de pressão e substitua-os se necessário.
- Fixe e aperte adequadamente todas as conexões de gás durante a instalação.
- Instale o Fogão de acordo com as especificações descritas neste manual.
- Não seguir estas instruções pode causar explosão, incêndio ou possíveis danos à integridade física das pessoas.

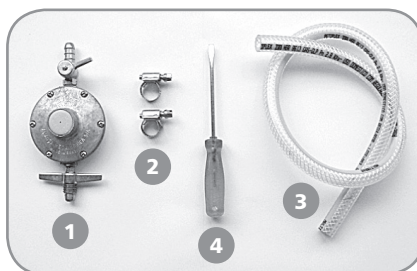


O local de instalação do modelo convencional (piso) deve prever uma distância mínima de 10 cm em toda a volta do fogão para circulação de ar e um vão superior de 65 cm de altura em relação à mesa para permitir a abertura da tampa de vidro.

### 4.5.1 Instalação com gás botijão (GLP)

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

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



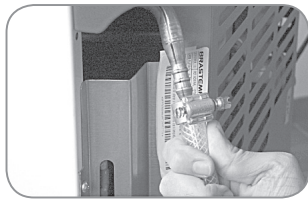
**Nota:** Você poderá consultar sobre a aquisição desses componentes na **Rede de Serviços Brastemp** (estes itens não são gratuitos).



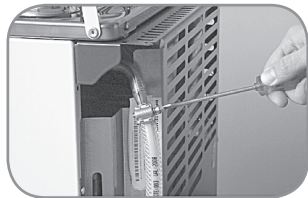
Verifique a distância entre o botijão e o seu fogão. **Nunca faça emendas na mangueira.**

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 13932 (para maiores informações consulte a **Rede de Serviços Brastemp**).

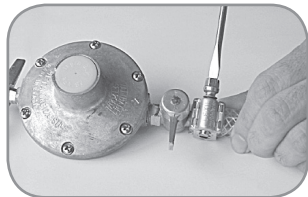
## INSTALANDO SEU FOGÃO



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



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



3. Coloque a outra braçadeira na extremidade oposta da mangueira. Em seguida, conecte a mangueira no regulador de pressão e, então, aperte a braçadeira com o auxílio de uma chave de fenda.



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



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





## 4.5.2 Instalação com gás encanado (GLP, GN, GR)

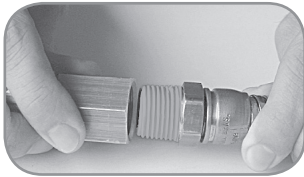
Peças que você deverá ter em mãos para instalar seu fogão:

- 1) Mangueira metálica flexível de 1/2" com 1,25 m de comprimento.
- 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:** Você poderá consultar sobre a aquisição desses componentes na **Rede de Serviços Brastemp** mais próximo (estes itens não são gratuitos).

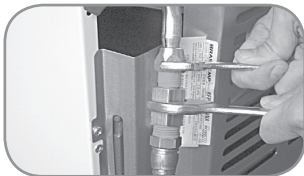
## INSTALANDO SEU FOGÃO



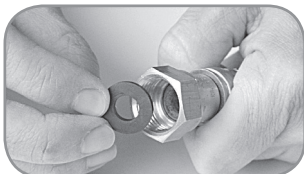
1. Rosqueie o adaptador junto à mangueira metálica flexível. Para auxiliar na vedação, utilize pasta vedante.



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

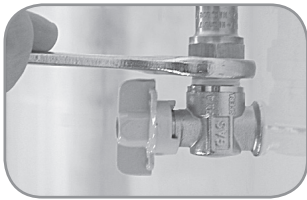


3. Coloque a porca do adaptador na entrada de gás. Em seguida, encaixe o adaptador e rosqueie a porca de fixação. Utilize duas chaves de boca para auxiliar o aperto.

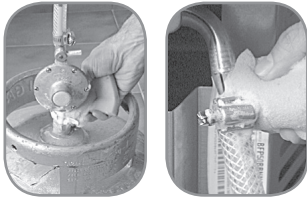


4. Coloque a arruela de vedação dentro da rosca interna da mangueira metálica.
5. Verifique se o registro de gás está totalmente fechado.





6. Rosqueie a mangueira metálica no registro de gás com o auxílio de duas chaves de boca. Utilize pasta vedante para auxiliar na vedação.



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

## 4.6 Instruções para a instalação de fogão de embutir

Antes de solicitar a visita da **Rede de Serviços Brastemp** para proceder à primeira instalação gratuita, solicite à companhia de gás de seu Estado que faça a instalação do gás na rede de sua residência e também certifique-se de que as orientações das Dimensões do Nicho/Gabinete sejam atendidas.

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

### ATENÇÃO!

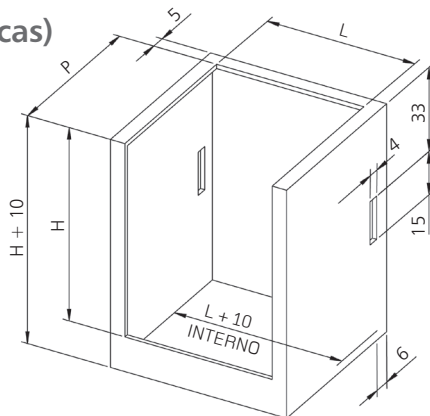
- A INSTALAÇÃO DOS MODELOS DE EMBUTIR DEVE SER FEITA PELA **REDE DE SERVIÇOS BRASTEMP, para que ele não perca a garantia**. A primeira instalação é gratuita (exceto as peças relacionadas na pág. 20 - Peças que você deverá ter em mãos para instalar seu fogão).
- Para o nicho/gabinete sugerido a seguir, as dimensões especificadas devem ser rigorosamente respeitadas.
- Para os modelos de embutir, é obrigatória a instalação do produto com mangueira metálica. Somente instale o fogão com uma mangueira metálica recomendada pelo INMETRO ou pelo fabricante.
- A mangueira metálica não deve estar em contato com partes móveis (ex. gavetas) ou passar por áreas de estocagem (dispensa de alimentos).



#### 4.6.1 Dimensões do nicho/ gabinete (modelos 4 bocas)

Verifique abaixo as dimensões do modelo escolhido.

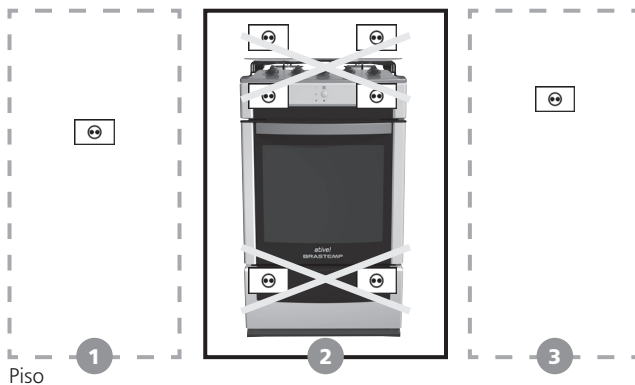
|                  |       |
|------------------|-------|
| Largura (L)      | 51 cm |
| Altura (H)       | 67 cm |
| Profundidade (P) | 55 cm |



#### 4.6.2 Posição da tomada elétrica (modelos 4 bocas)

##### ATENÇÃO!

- Nunca ligue o cordão de alimentação do seu fogão a tomadas elétricas que estiverem localizadas na região marcada com um "X".
- Se houver a necessidade de cruzar o cordão de alimentação atrás dos produtos, utilize um cordão de alimentação especial que pode ser adquirido na **Rede de Serviços Brastemp** (este item não é gratuito).

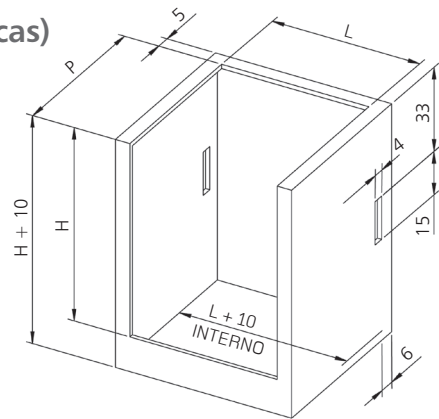


- 1) Região **permitida** para a instalação de tomadas.
- 2) Região **proibida** para a instalação de tomadas.
- 3) Região **permitida** para a instalação de tomadas para uso com o cordão de alimentação especial.

### 4.6.3 Dimensões do nicho/ gabinete (modelos 5 bocas)

Verifique abaixo as dimensões do modelo escolhido.

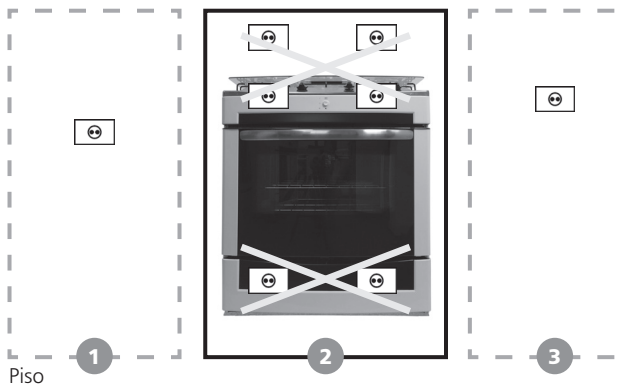
|                  |         |
|------------------|---------|
| Largura (L)      | 78 cm   |
| Altura (H)       | 68 cm   |
| Profundidade (P) | 61,5 cm |



### 4.6.4 Posição da tomada elétrica (modelos 5 bocas)

#### ATENÇÃO!

- Nunca ligue o cordão de alimentação do seu fogão a tomadas elétricas que estiverem localizadas na região marcada com um "X".
- Se houver a necessidade de cruzar o cordão de alimentação atrás dos produtos, utilize um cordão de alimentação especial que pode ser adquirido na **Rede de Serviços Brastemp** (este item não é gratuito).



- 1) Região **permitida** para a instalação de tomadas.
- 2) Região **proibida** para a instalação de tomadas.
- 3) Região **permitida** para a instalação de tomadas para uso com o cordão de alimentação especial.

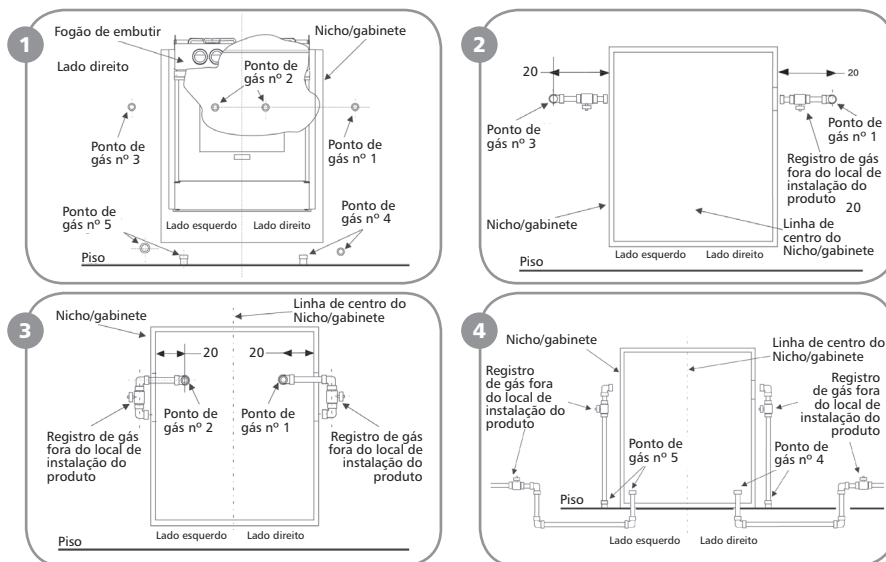
## 4.6.5 Ponto de saída de gás e registro

### 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 as NBR 13932 e 13933. Para maiores informações consulte a **Rede de Serviços Brastemp**.

### IMPORTANTE

Se as orientações sobre o posicionamento do registro de gás não forem seguidas, será necessária a retirada do fogão do nicho/gabinete, para só depois se ter registro para fechar/desligar o gás.



1. Observe a Figura 1 para identificar a posição do ponto de gás que você possui em sua residência para a instalação do fogão.
2. Oriente-se pelas Figuras 2, 3 e 4 para verificar a posição onde deverá ser instalado o registro de gás.

#### 4.6.5.1 Ponto de saída de gás ao lado do fogão:

Caso o ponto de saída de gás esteja localizado ao lado do fogão, deslocado à direita ou à esquerda (pontos de gás nº 1 e nº 3), instale o registro de gás na posição indicada na figura.

#### 4.6.5.2 Ponto de saída de gás dentro do nicho/gabinete:

Caso o ponto de saída de gás esteja localizado dentro do nicho/gabinete, atrás do fogão (ponto de gás nº 2 opções 1 e 2), instale o registro de gás na posição indicada na figura.

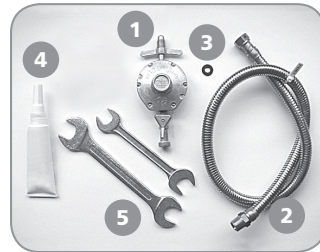
#### 4.6.5.3 Ponto de saída de gás no piso:

Caso o ponto de saída de gás esteja localizado no piso, à direita ou à esquerda (pontos de gás nº 4 e nº 5), instale o registro de gás na posição indicada na figura.

### 4.6.6 Instalação com gás botijão (GLP) ou gás encanado (GLP/GN/GR)

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

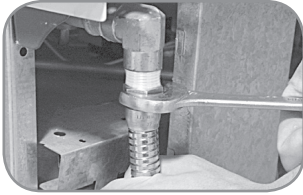
- 1) Regulador de pressão de gás com 2,75 kPa com rosca de 1/2" (válvula de botijão) conforme NBR 8473 (somente para instalação de produto com botijão). Observe a data de validade.
- 2) Mangueira metálica flexível de 1/2".
- 3) Arruela de vedação.
- 4) Pasta para vedar.
- 5) Duas chaves de boca.



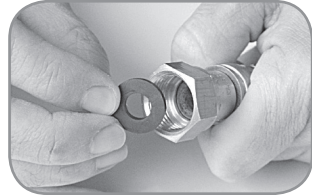
**Nota: Você poderá consultar sobre a aquisição desses componentes na Rede de Serviços Brastemp (estes itens não são gratuitos).**



## INSTALANDO O SEU FOGÃO

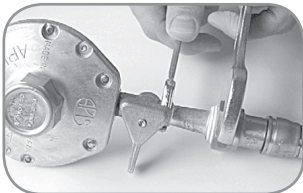


1. Encaixe a rosca da mangueira no cotovelo do produto com o auxílio de uma chave de boca. Utilize pasta vedante para auxiliar na vedação.

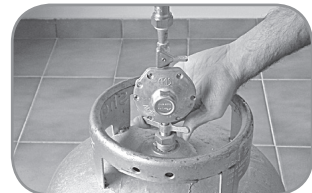


2. Coloque a arruela de vedação dentro da rosca interna da mangueira metálica.

## SE VOCÊ ESTIVER UTILIZANDO GÁS BOTIJÃO:

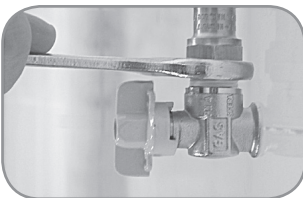


1. Rosqueie a mangueira metálica no regulador de pressão com o auxílio de duas chaves de boca. Utilize pasta vedante.



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



### APÓS A INSTALAÇÃO:

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





## 5. Mesa .....



### 5.1 Tampa de vidro

- Nunca acenda os queimadores da mesa com a tampa de vidro abaixada.
- Nunca coloque panos e toalhas sobre a tampa de vidro ou porta do forno durante o uso do fogão.
- Nunca abaixe a tampa de vidro sem as trempes (grades).
- Nunca abaixe a tampa do vidro enquanto os queimadores da mesa estiverem quentes, pois o calor pode provocar sua quebra.
- Ao abrir e fechar a tampa de vidro, manuseie com cuidado.
- Não coloque objetos sobre a tampa, evitando que ela se quebre.
- Todo o respingo ou qualquer tipo de sujeira deve ser removido da tampa, antes de sua abertura.
- Ao abrir a tampa de vidro, nunca a encoste na parede. O produto deverá ter uma distância da parede para que isto não ocorra, evitando que a tampa de vidro se feche bruscamente por não estar todo o curso para trás, evitando o impacto com a parede e possíveis choques térmicos.
- Nunca apóie a tampa de vidro na parede. Mantenha uma distância mínima entre a parede e o produto para que a tampa fique totalmente aberta, evitando assim que ela se feche totalmente. Isto também evita possíveis choques térmicos e impactos contra a parede.

### 5.2 Botões removíveis (Manípulos)

Para facilitar a limpeza, os botões da mesa podem ser removidos conforme as figuras ao lado.



#### **INSTRUÇÃO IMPORTANTE**

Nunca remova o selo de borracha porque ele protege seu fogão contra a entrada de sujeira



### 5.3 Acendendo os queimadores da mesa (acendimento automático)

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



1. Seguindo o esquema desenhado na mesa/painel, localize o botão correspondente ao queimador a ser utilizado.



2. Pressione e gire lentamente o botão no sentido anti-horário (para a esquerda) até a posição de chama máxima.



3. Pressione o botão de acendimento e aguarde alguns segundos até a chama acender.

**Obs.:** No caso do queimador 2Chamas, mantenha-o pressionado por um período de 3 a 5 segundos até que a chama se estabilize.



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.



## ATENÇÃO!

- Antes de ligar o botão de acendimento, 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.

## Em caso de falta de energia elétrica, você pode acender os queimadores da mesa normalmente usando fósforos



1. Acenda o fósforo e aproxime-o do queimador.



2. Empurre e gire lentamente o botão no sentido anti-horário (para a esquerda) até a posição de chama máxima. O queimador se acenderá. No caso do queimador 4Chamas, mantenha-o pressionado por um período de 3 a 5 segundos até que a chama se estabilize.



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.





## 5.4 Manutenção e limpeza da mesa

### ATENÇÃO!

- Não deixe acumular gordura na mesa ou outras partes do fogão.
- Retire o plugue da tomada elétrica, feche o registro do gás e verifique se o fogão está frio antes de fazer qualquer manutenção e/ou limpeza.
- Nunca use objetos pontiagudos ou cortantes para a limpeza das peças do seu fogão pois pode afetar a sua segurança.
- 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.

## Dicas

### ATENÇÃO!

- Caso ocorra derramamento de líquidos e alimentos, limpe a mesa de inox com detergente neutro, água e pano macio e seque após a limpeza, evitando manchas.
- Não remova ou desparafuse a mesa do seu fogão.
- Nunca utilize papel alumínio ou similares para cobrir a mesa, os queimadores e o forno, pois podem manchar a mesa ou entupir a saída de gás, prejudicando o desempenho da chama e a sua segurança (choques).
- Tome muito cuidado, especialmente quando a mesa estiver sem os queimadores. Não deixe cair fiapos ou detritos no sistema de gás pois pode desregular a chama ou causar entupimento na saída de gás.





- Não use palha de aço, cloro ou similares para limpar a mesa e as áreas em inox do seu fogão. Recomendamos o uso de um pano ou esponja macia (lado amarelo), com sabão neutro, desengordurantes ou detergentes (suaves ou neutros). Seque o fogão imediatamente após a limpeza.
- Use palha de aço somente para a limpeza das grades da mesa (trepes), queimadores (bocas), capas (tampinhas pretas) e o chão móvel do forno. Caso as grades da mesa fiquem com aspecto de riscadas na cor prateada, use palha de aço, água e detergente neutro.
- Nunca mergulhe os queimadores e capas ainda quentes em água fria, pois podem ser danificados pelo choque térmico.
- Nunca jogue os queimadores na pia ou os deixe cair no chão, pois o impacto pode deformá-los.
- Limpe os queimadores com um pano ou esponja macia com detergente, sabão neutro ou desengordurantes. Seque-os adequadamente antes de reutilizá-los, pois umidade em excesso pode dificultar o acendimento, provocando vazamento de gás.
- Após a limpeza, seque adequadamente as grades, os queimadores e as capas. Encaixe-os corretamente, conforme as figuras abaixo e teste o acendimento.



## 5.5 Cuidados com as panelas

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





- Quando usar as bocas individualmente, para melhor aproveitamento da chama, utilize panelas com diâmetros de acordo com o tipo de queimador, conforme tabela ao lado.

| Tipo de Queimador | Diâmetro da Panela |
|-------------------|--------------------|
| Semi-rápido       | 12 a 22 cm         |
| Rápido            | 14 a 24 cm         |
| 4 Chamas          | 16 a 30 cm         |

## IMPORTANTE

- Utilize apenas panelas de fundo plano. Panelas com fundo arredondado não se apóiam adequadamente sobre as grades.



ERRADO



ERRADO



CERTO

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

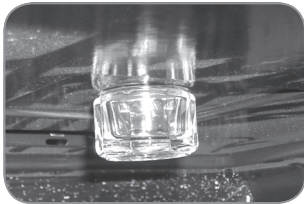




## 6. Forno .....



### 6.1 Iluminação do forno



A função de iluminação no forno é acionada através do botão Dupla Função no painel.

O seu produto é bivolt porém, sai da fábrica para funcionar em 127V. Caso sua residência seja 220V, antes de ligar o produto na tomada, troque a lâmpada 127V pela 220V que está dentro do forno. Utilize somente lâmpadas de 25W e com rosca E14, cujo uso seja recomendado para fogões. Assegure-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico. Para instalar/trocar a lâmpada do forno, siga as instruções da página 46.

#### ATENÇÃO!

Produtos com grill elétrico possuem uma única lâmpada, específica para o seu modelo. Esta lâmpada deve estar de acordo com a voltagem da sua residência (127V ou 220V)

### 6.2 Forno com válvula de segurança - Válvula Corta Gás

O seu forno possui a Válvula Corta Gás que interrompe automaticamente a saída do gás, caso a chama se apague.

### 6.3 Acendendo seu forno

Antes de acender o forno, é recomendado:

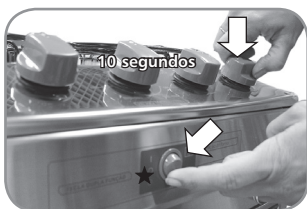
- Ajustar a altura da prateleira de acordo com a fôrma ou travessa que irá utilizar.
- Acender primeiro os queimadores (bocas) da mesa para uma melhor circulação do gás, facilitando o acendimento do forno.



### 6.3.1 Acendimento automático

#### IMPORTANTE

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



1. Com a porta do forno aberta, gire o botão do forno até a temperatura máxima (280 °C).  
NÃO SE PREOCUPE, POIS O GÁS NÃO VAZARÁ SE O BOTÃO NÃO ESTIVER PRESSIONADO.
2. Acione a faísca ★ e ao mesmo tempo pressione o botão do forno.
3. Se a chama acendeu, continue pressionando o botão do forno por mais 10 segundos para que a chama permaneça acesa.
4. Certifique-se que a chama no forno está acesa. Se a chama não acender ou apagar, volte o botão do forno para a posição de manípulo **fechado** e espere pelo menos 1 minuto para que o gás liberado se espalhe. Reinicie o procedimento.
5. Ajuste a posição do botão do forno para a temperatura desejada.
6. Para desligar o forno, coloque o botão na posição de manípulo **fechado** e certifique-se que não há chama.

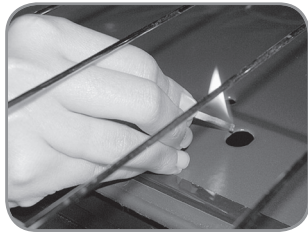
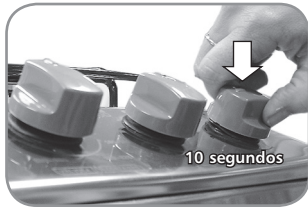


#### DICA IMPORTANTE

Para um melhor resultado no cozimento, preaqueça o forno por aproximadamente 10 minutos na posição máxima (280 °C).



### 6.3.2 Acendimento manual (ou em caso de falta de energia elétrica)



1. Com a porta do forno aberta, gire o botão do forno até a temperatura máxima (280 °C).  
NÃO SE PREOCUPE, POIS O GÁS NÃO VAZARÁ SE O BOTÃO NÃO ESTIVER PRESSIONADO.
2. Acenda o fósforo.
3. Pressione o botão do forno e solte o palito dentro do furo de acendimento.
4. Se a chama acendeu, continue pressionando 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 de manípulo **fechado** e certifique-se que não há chama.



### 6.3.3 Instruções de segurança no uso do forno

#### IMPORTANTE

- Caso não consiga acender o forno em até 15 segundos, pare a operação e abra totalmente a porta do forno. Aguarde pelo menos 1 minuto antes de uma nova tentativa de acendimento.
- No caso da chama do forno se apagar acidentalmente, retorne imediatamente o botão do forno para a posição fechado, abra a porta do forno e espere pelo menos 1 minuto para que o gás liberado se espalhe. Só então tente acender novamente o forno.
- A ocorrência de estalos é considerada normal durante a utilização do forno.
- Nunca se apóie ou permita que crianças subam na porta do forno.
- Antes de ligar o forno, verifique se há utensílios em seu interior ou na estufa que possam ser danificados pelo calor.
- Não deixe de usar luvas térmicas ao manusear utensílios quentes.
- Algumas partes do fogão podem se tornar quentes quando o forno estiver em uso. Mantenha crianças e animais afastados.
- Não deixe o forno do fogão em funcionamento sem alimentos, exceto durante o período de preaquecimento ou pós limpeza.
- Utilize somente lâmpadas especiais para uso no forno.
- Jamais acenda o forno se a tampa do forno não estiver corretamente encaixada.

### 6.3.4 Regulando a temperatura do forno

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

| TEMPERATURA | CLASSIFICAÇÃO | USO  |
|-------------|---------------|--|
| 160 °C      | Baixo         | Suspiro, tomate seco   |
| 180 °C      | Médio Baixo   | Massas (canelone, lasanha), suflês   |
| 200 °C      | Médio         | Bolos e tortas (doce e salgado), empadões, quiches, pães, rosas, croissants, folhados, biscoitos, carnes (picanha, lombo, maminha, pernil), aves (frango, peru, Chester), peixes (salmão, pescada, truta). |
| 240 °C      | Médio Alto    | Gratinar pratos (massas, vegetais), batatas assadas, vegetais assados, frutas ao forno, kibes.   |
| 280 °C      | Alto          | Preaquecimento do forno, esfiha aberta, pizza semipronta, torradas, amendoim torrado.  |

## 6.4 Ligando o grill elétrico

### ATENÇÃO!

- Não é possível a utilização simultânea do queimador do forno e do Grill.
- Verifique se a tensão de seu produto é correspondente a tensão de sua tomada (127 V ou 220 V).
- Na falta de energia, o Grill não funciona.

Antes de ligar o Grill, ajuste a posição da prateleira de acordo com a altura da forma ou travessa que irá utilizar.

1. Abra totalmente a porta do forno.
2. Centralize a forma ou travessa com o alimento na prateleira. Para um melhor desempenho, mantenha uma distância máxima de 7 cm do Grill.
3. Gire o botão de controle do forno/grill, no sentido horário (para a direita) até que luz indicadora de grill ligado se acenda.
4. Feche a porta e deixe o alimento gratinar/dourar até o ponto desejado.
5. Ao final do preparo, gire o botão de controle forno/grill no sentido anti-horário (para a esquerda) até a posição desligado.





## 6.5 Instruções de segurança no uso do grill

### ATENÇÃO!

- Não utilize o Grill com a porta do forno aberta.
- Durante o funcionamento o Grill ficará muito quente. Não o toque para evitar queimaduras.
- Antes de ligar o Grill, verifique se há utensílios no interior do forno que possam ser danificados pelo calor.
- Não deixe de usar luvas térmicas ao manusear alimentos quentes.
- Algumas partes do fogão podem se tornar quentes quando o Grill estiver em uso. Manter crianças e os animais afastados.
- Nunca deixe o Grill do fogão em funcionamento sem alimentos.
- Durante o uso o aparelho torna-se quente. Deve ser tomado cuidado para evitar contato com os elementos de aquecimento dentro do forno.

## 6.6 Dicas de operação

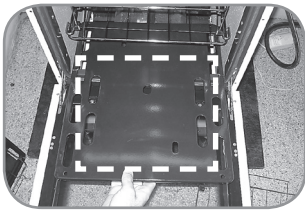
### Cuidados com o uso forno/grill

- Evite abrir constantemente a porta do forno, pois provoca perda de calor. Acompanhe o assado através do visor da porta, acendendo a lâmpada interna do forno. Assim, você economiza tempo, gás e melhora a qualidade do assado.
- Durante a utilização do Grill, a intensidade de calor será controlada pela altura da prateleira. O calor é mais intenso nos níveis superiores, portanto, posicione o alimento da forma mais conveniente.

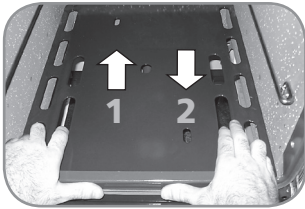




## Posicionamento do chão móvel (Somente para os modelos BF050, BF750, BY750 e BF850)



Correto posicionamento do chão móvel: furos marcados voltados para frente do produto.



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

## 6.7 Manutenção e limpeza do forno

### ATENÇÃO!

- Não deixe acumular gordura no forno ou outras partes do fogão.
- Depois de limpar, é recomendado que o forno fique ligado por 1 hora. Isso eliminará a umidade de dentro do forno.
- Retire o plugue da tomada elétrica, feche o registro do gás e verifique se o fogão está frio antes de fazer qualquer serviço de manutenção e/ou limpeza.
- Após movimentar o seu fogão verifique se a mangueira de gás está corretamente conectada ao ponto de gás e ao seu fogão. Em caso de dúvida, utilize espuma de sabão para verificar vazamento (vide página 20 - instruções para a instalação de fogões convencionais com gás botijão)
- Nunca use objetos pontiagudos ou cortantes para a limpeza das peças do seu fogão.
- Caso ocorra o derramamento de qualquer líquido ou alimento dentro do forno, desligue o fogão, espere esfriar e limpe para evitar manchas, entupimento e atração de insetos.
- Contate a **Rede de Serviços Brastemp**, para qualquer manutenção preventiva ou corretiva em seu produto.





## 6.7.1 Limpeza do forno

- As paredes do forno autolimpante são revestidas de um esmalte especial que trabalha constantemente, eliminando manchas de óleo e gordura enquanto o forno estiver em funcionamento.
- Para remover o excesso de gordura use um pano úmido ou esponja macia com detergente neutro ou produto desengordurante.
- Não utilize materiais abrasivos, como esponja de aço ou saponáceos, objetos pontiagudos ou cortantes, nem produtos de limpeza à base de soda cáustica ou silicone, para não causar riscos e manchas no seu fogão.
- Remova resíduos de produtos de limpeza cuidando para não deixar cair água ou sabão na tampa do forno, evitando prejudicar o queimador localizado sob o mesmo.

### **ATENÇÃO!**

Após a limpeza do forno, encaixe adequadamente as prateleiras.

## 6.7.2 Limpeza do grill

Certifique-se de que o Grill e as paredes do forno não estejam quentes. Utilize um pano úmido ou esponja macia com detergente neutro ou desengordurante para limpar o Grill.

## 6.7.3 Limpeza da porta do forno

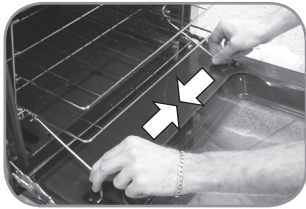
Antes da limpeza certifique-se de que a porta do forno não esteja quente. Para a limpeza da porta do forno utilize um pano ou uma esponja macia com detergente neutro ou desengordurante. Não devem ser utilizados objetos pontiagudos para a limpeza da região entre a tampa interna do forno e o vidro interno (região com cola).



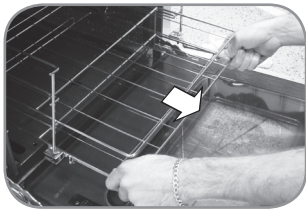


## 6.7.4 Prateleiras deslizantes

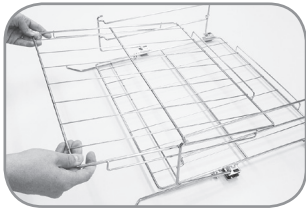
### RETIRANDO AS PRATELEIRAS



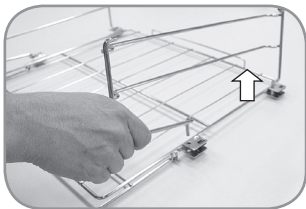
1. Abra a porta do forno e pressione as hastes da prateleira para dentro, conforme figura, para que as mesmas se soltem da porta.



2. Deslize todo o conjunto pelo trilho, para removê-lo completamente da cavidade.



3. Levante a prateleira superior para retirá-la da sua posição de encaixe.

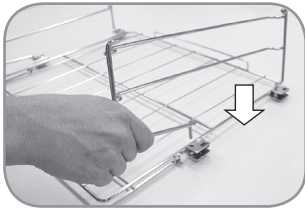


4. Para uma melhor limpeza, você pode desmontar os quadros laterais.
5. Lave as prateleiras na lava-louça ou manualmente com desengordurante e seque adequadamente todas as peças antes da montagem.

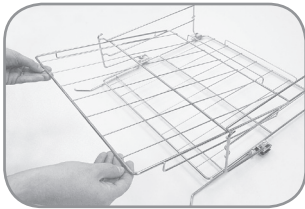




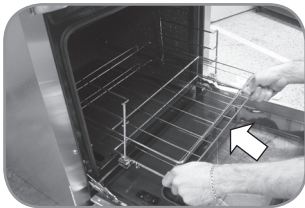
## RECOLOCANDO AS PRATELEIRAS NO FORNO



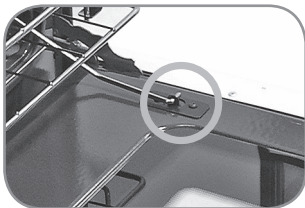
1. Monte os quadros laterais.



2. Posicione a prateleira superior no nível desejado encaixando-a nos quadros laterais.



3. Encaixe o conjunto prateleira nos trilhos do forno e deslize para dentro da cavidade.



4. Encaixe as hastes da prateleira na porta do forno.

Caso você deseje desativar o sistema de prateleiras deslizantes, basta desencaixar as hastes do suporte da porta do forno e deslizar todo o conjunto para dentro da cavidade.

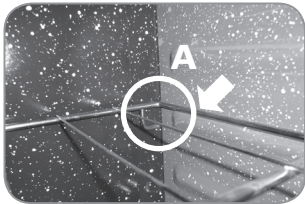
### IMPORTANTE

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



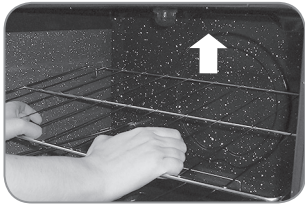
## 6.7.5 Limpeza das prateleiras do forno (modelos BF050 e BF076)

### RETIRANDO A PRATELEIRA



Certifique-se de que a prateleira e as paredes do forno não estejam quentes.

1. Abra totalmente a porta do forno e retire qualquer utensílio ou recipiente do interior do forno.
2. Com as duas mãos, deslize a prateleira para trás, até que a haste (A) chegue ao final da guia.
3. Levante a parte traseira da prateleira e puxe-a para frente removendo-a totalmente do forno.
4. Limpe a prateleira com pano ou esponja macia com detergente neutro ou desengordurante e seque adequadamente.



### RECOLOCANDO A PRATELEIRA



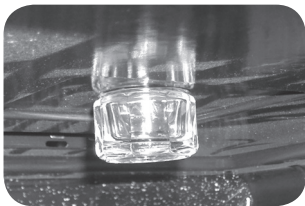
1. Abra totalmente a porta do forno e certifique-se que não há qualquer utensílio ou recipiente no interior do forno.
2. Com as duas mãos, direcione a prateleira na altura da guia que deseja utilizar, apoiando a extremidade da haste sobre a guia.
3. Deslize a prateleira para trás até que a haste se encaixe na guia.
4. Certifique-se de que as prateleiras estejam montadas corretamente antes de fechar a porta do forno.

## 6.7.6 Instalando e trocando a lâmpada do forno

### ATENÇÃO

A voltagem da lâmpada deve estar de acordo com a voltagem da sua residência (127 V ou 220 V).

Assegure-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.



1. Feche o registro do gás, desligue o fogão da tomada elétrica e certifique-se de que o botão Dupla Função esteja na posição **desligado**.
2. Gire o protetor da lâmpada no sentido horário até soltá-lo completamente.
3. Desrosqueie e remova a lâmpada a ser trocada.
4. Rosqueie a nova lâmpada com cuidado e certifique-se que está bem encaixada.
5. Ligue o fogão na tomada e teste o funcionamento da lâmpada acionando o botão Dupla Função.
6. Após verificar o funcionamento da lâmpada, coloque novamente o botão Dupla Função na posição **desligado** e desligue novamente o fogão da tomada.
7. Recoloque o vidro protetor rosqueando no sentido anti-horário. Certifique-se que está bem encaixado e ligue o fogão na tomada elétrica.

### ATENÇÃO

Utilize somente lâmpadas especiais para uso no forno!

Caso a lâmpada não acenda, consulte o item Dicas Práticas na página 50.

## 7. Painel Digital .....

| FUNÇÕES DISPONÍVEIS          | Ative! Timer e Ative! Timer Grill |
|------------------------------|-----------------------------------|
| Relógio                      | Sim                               |
| Timer digital                | Sim                               |
| Timer corta-gás boca 4Chamas | Não                               |
| Timer corta-gás forno        | Não                               |
| Preaquecimento               | Não                               |

### 7.1 Descrição das funções



Painel Ative! Timer

RELÓGIO  
Exibe a hora

TIMER  
Contador de tempo  
com aviso sonoro

### 7.2 Operação do painel digital

As funções do painel digital só podem ser utilizadas com o relógio ajustado. Caso você não queira utilizar as funções do painel digital, o seu fogão (queimadores, forno e grill) pode ser utilizado normalmente.

#### 7.2.1 Operando o painel digital do Ative! Timer e Ative! Grill (Modelos BF776, BY776, BF876 e BY876)

##### 01. Função RELÓGIO

Essa função mostra a hora em formato 24h.

Ajustando o RELÓGIO:



- Pressione a tecla [Ajusta Relógio];
- Pressione as teclas [+] ou [-] e ajuste as horas;
- Pressione a tecla [Ajusta Relógio] para ajustar os minutos.



- Pressione as teclas [+] ou [-] e ajuste os minutos;
- Pressione a tecla [Ajusta Relógio] para finalizar a operação.



- Quando você precisar REAJUSTAR o relógio mantenha a tecla [Ajusta Relógio] pressionada por 2 segundos e repita toda a operação.

## 02. Função TIMER

Essa função permite programar um contador de tempo regressivo. Quando esse tempo terminar, um alarme é soado.

Programando o TIMER:

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



- Pressione uma vez a tecla [RELÓGIO/TIMER];

- A seta luminosa abaixo indicará que a função corrente é o TIMER.



- Ajuste o tempo, pressionando [+] ou [-] até alcançar o tempo desejado;
- Pressione a tecla [INICIA/PAUSA] para iniciar a contagem regressiva;

**Sempre que a função estiver ativa as setas superiores estarão em movimento, indicando que o tempo está sendo contado.**

## IMPORTANTE

- Tempo é contado em minutos. Portanto, quando você ler 0:05, significa que você programou 5 minutos.
- O ajuste máximo de tempo é de 6:00 (seis horas).



Se for necessário alterar o tempo programado, basta pressionar [+] ou [-], não é necessário parar a contagem para fazer o reajuste.



Se você quiser CANCELAR a programação, pressione a tecla [INICIA/PAUSA] para parar a contagem. Depois pressione a tecla [INICIA/PAUSA] novamente durante 2 segundos para cancelar a programação.



- No último minuto, o tempo é mostrado em segundos.



- Ao final do tempo programado aparecerá a mensagem "Fin" no painel digital e soará um alarme.
- Pressione a tecla [INICIA/PAUSA] para reconhecer o final da função e voltar ao relógio.





## 8. Solucionando problemas.....



### **ATENÇÃO!**

#### **Se você sentir cheiro de gás:**

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





## 9. Dicas práticas.....



| Ocorrência                        | Procedimentos   |
|-----------------------------------|---|
|                                   | Verifique:  |
| O queimador não acende            | <ul style="list-style-type: none"><li>• Se o plugue do cabo de força 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 (bocas) 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  | <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></ul>  |
| A chama está sujando as panelas   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Verifique se o gás do botijão está no fim.</li></ul>  |
| A luz do forno não acende         | <ul style="list-style-type: none"><li>• Se há lâmpada no interior do forno.</li><li>• Se o plugue do cabo de força 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></ul>                                       |
| A chama se apaga de vez em quando | <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></ul>  |



# 10. Especificações técnicas .....

## 10.1 Clean, Ative! Timer e Ative! Grill - 4 bocas

| MODELO            | Clean       | Ative! Timer | Ative! Timer | Ative! Grill |
|-------------------|-------------|--------------|--------------|--------------|
| Código do produto | BF050BB/BR  | BF750BB/BR   | BY750BB/BR   | BF850BB      |
| Tipo              | Piso        | Piso         | Embutir      | Piso         |
| Cor               | Branco/Inox | Branco/Inox  | Branco/Inox  | Branco       |

### Características técnicas

|   |               |              |                |              |
|---|---------------|--------------|----------------|--------------|
| Dimensões com embalagem (LxAxP) cm      | 52x89x66,9    | 59x78x66,9   | 59,7x67,4x77,4 | 52x89x66,9   |
| Dimensões sem embalagem (LxAxP) cm*     | 49,9x93x65,4* | 49,9x93x65,4 | 54,1x74,7x65,4 | 49,9x93x65,4 |
| Peso com embalagem (kg)                 | 31,5          | 32           | 31,5           | 32           |
| Peso sem embalagem (kg)                 | 28            | 28,5         | 28             | 28,5         |
| Volume do forno (litros)                | 61,5          | 61,5         | 61,5           | 61,5         |
| Área útil da prateleira cm <sup>2</sup> | 1436          | 1436         | 1436           | 1436         |

### Potência dos queimadores

|   |            |            |            |            |            |
|---|------------|------------|------------|------------|------------|
| Potência Queimador Forno (kW)                   | GLP        | 3,8        | 3,8        | 3,8        | 3,8        |
|   | GN         | 3,5        | 3,5        | 3,5        | 3,5        |
| Potência Queimador 2Chamas (kW)                 |            | -          | -          | -          | 3,00       |
| Potência Queimador Rápido (kW)                  | GLP        | 2,40       | 2,40       | 2,40       | 2,40       |
|   | GN         | 2,40       | 2,40       | 2,40       | 2,40       |
| Potência Queimador Semi-rápido (kW)             | GLP        | 1,80       | 1,80       | 1,80       | 1,80       |
|   | GN         | 1,80       | 1,80       | 1,80       | 1,80       |
| Pressão ideal do gás no injetor (kPa)           | GLP = 2,75 | GLP = 2,75 | GLP = 2,75 | GLP = 2,75 | GLP = 2,75 |
|   | GN = 1,96  | GN = 1,96  | GN = 1,96  | GN = 1,96  | GN = 1,96  |
| Pressão ideal do gás com os queimadores ligados | GLP = 1,96 | GLP = 1,96 | GLP = 1,96 | GLP = 1,96 | GLP = 1,96 |
|   | GN = 1,47  | GN = 1,47  | GN = 1,47  | GN = 1,47  | GN = 1,47  |

### Características elétricas

|                         |                              |                          |
|-------------------------|------------------------------|--------------------------|
| Tensão de entrada (V)   | 127/220                      | 127 ou 220 (mono volt)   |
| Freqüência (Hz)         | 50 ou 60                     | 50 ou 60                 |
| Lâmpada do forno (W)    | 25                           | 25                       |
| Grill elétrico (W)      | -                            | 1100                     |
| Corrente de entrada (A) | 0,32 (127 V) ou 0,18 (220 V) | 9 (127 V) ou 5,2 (220 V) |

\* Os pés niveladores são enviados desmontados

## 10.2 Clean, Ative! Timer e Ative! Grill - 5 e 6 bocas

| MODELO            | Clean       | Ative! Timer | Ative! Timer | Ative! Grill | Ative! Grill |
|-------------------|-------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Código do produto | BF076BB/BR  | BF776BB/BR   | BY776BB/BR   | BF876CB/CR   | BY876AR      |
| Tipo              | Piso        | Piso         | Embutir      | Piso         | Embutir      |
| Cor               | Branco/Inox | Branco/Inox  | Branco/Inox  | Branco/Inox  | Inox         |

### Características técnicas

|  |                |                |                |                |                |
|--|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| Dimensões com embalagem (LxAxP) (cm)       | 83,2x97x74,7   | 83,2x97x74,7   | 85,5x80,3x76,7 | 83,2x97x74,7   | 85,5x80,3x76,7 |
| Dimensões sem embalagem (LxAxP) (cm)       | 75,8x95,9x69,7 | 75,8x95,9x69,7 | 80,8x75,5x69,7 | 75,8x95,9x69,7 | 80,8x75,5x69,7 |
| Peso com embalagem (kg)                    | 44,5           | 44,5           | 45,5           | 44,5           | 45,5           |
| Peso sem embalagem (kg)                    | 41,5           | 41,5           | 42             | 41,5           | 42             |
| Volume do forno (litros)                   | 103            | 103            | 103            | 103            | 103            |
| Área útil da prateleira (cm <sup>2</sup> ) | 2520           | 2120           | 2120           | 2120           | 2120           |

### Potência dos queimadores

|   |            |            |            |            |            |      |
|---|------------|------------|------------|------------|------------|------|
| Potência Queimador Forno (kW)                   | GLP        | 3,50       | 3,50       | 3,50       | 3,50       | 3,50 |
|   | GN         |            |            |            |            |      |
| Potência Queimador 4Chamas (kW)                 |            | -          | 3,40       | 3,40       | 3,40       | 3,40 |
| Potência Queimadores Rápidos (kW)               | GLP        | 2,40       | 2,40       | 2,40       | 2,40       | 2,40 |
|   | GN         |            |            |            |            |      |
| Potência Queimadores Semi-rápidos (kW)          |            | 1,70       | 1,70       | 1,70       | 1,70       | 1,70 |
| Pressão ideal do gás no injetor (kPa)           | GLP = 2,75 | GLP = 2,75 | GLP = 2,75 | GLP = 2,75 | GLP = 2,75 |      |
|   | GN = 1,96  | GN = 1,96  | GN = 1,96  | GN = 1,96  | GN = 1,96  |      |
| Pressão ideal do gás com os queimadores ligados | GLP = 1,96 | GLP = 1,96 | GLP = 1,96 | GLP = 1,96 | GLP = 1,96 |      |
|   | GN = 1,47  | GN = 1,47  | GN = 1,47  | GN = 1,47  | GN = 1,47  |      |

### Características elétricas

|                         |                              |                            |
|-------------------------|------------------------------|----------------------------|
| Tensão de entrada (V)   | 127/220                      | 127 ou 220 (monovolt)      |
| Frequência (Hz)         | 50 ou 60                     | 50 ou 60                   |
| Lâmpada do forno (W)    | 25                           | 25                         |
| Grill elétrico (W)      | -                            | 1100                       |
| Corrente de entrada (A) | 0,32 (127 V) ou 0,18 (220 V) | 9,0 (127 V) ou 5,2 (220 V) |

\* Consulte mais informações sobre o nicho nas páginas 24 e 25.



## 11. Fale com a Brastemp .....



Para solucionar dúvidas, agendar serviços, registrar sugestões ou reclamações:

- Ligue para:
- Capitais e Regiões Metropolitanas: 3003-0099
  - Demais Localidades: 0800 970 0999

Ou acesse o site: [www.brastemp.com.br](http://www.brastemp.com.br)



**Rede de Serviços**

### REDE DE SERVIÇOS BRASTEMP

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



## 12. Termo de garantia .....

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

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

A garantia compreende a substituição de peças e mão-de-obra no reparo de defeitos devidamente constatados, pelo fabricante ou Rede de Serviços Brastemp, como sendo de fabricação.

Durante o período de vigência da garantia, o produto terá os serviços da Rede de Serviços Brastemp.

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

- o uso não for exclusivamente doméstico;
- na instalação do fogão, não forem observadas as especificações e recomendações do Manual do Consumidor quanto às condições para instalação do fogão, tais como, nivelamento do fogão, adequação do local para instalação, tensão elétrica compatível com o fogão, etc;
- na instalação, as condições elétricas e/ou de gás não forem compatíveis com a ideal recomendada no Manual do Consumidor;
- na utilização do fogão não forem observadas as instruções de uso e recomendações do Manual do Consumidor;

- tiver ocorrido mau uso, má conservação, uso inadequado, descuido com o fogão, ou ainda, sofrido alterações ou modificações estéticas e/ou funcionais, bem como, tiver sido realizado conserto por pessoas ou entidades não credenciadas pela Rede de Serviços Brastemp;
- houver sinais de violação do fogão, remoção e/ou adulteração do número de série ou da etiqueta de identificação do fogão.

As garantias legal e/ou especial não cobrem:

- despesas com a instalação do fogão realizada pela Rede de Serviços Brastemp, para os fogões convencionais ou por pessoas ou entidades não credenciadas pela Whirlpool S.A - Unidade de Eletrodomésticos;
- despesas decorrentes e conseqüentes de instalação de peças e acessórios que não pertençam ao fogão, 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 fogão, ou seja: rede elétrica, de gás, alvenaria, aterramento e etc.;
- falhas no funcionamento do fogão decorrentes de insuficiência, interrupções, problemas ou falta no fornecimento de energia elétrica ou gás na residência, tais como: oscilações de energia

elétrica superiores ao estabelecido no manual do consumidor e etc.;

- serviços e/ou despesas de manutenção e/ou limpeza do fogão;
- falhas no funcionamento normal do fogão decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos, ou ainda, decorrentes da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização;
- transporte do fogão até o local definitivo da instalação;
- fogão ou peças que tenham sido danificados em consequência de remoção, manuseio, quedas ou atos e efeitos decorrentes da natureza, tais como relâmpago, chuva, inundação e etc.;
- despesas por processos de inspeção e diagnóstico, incluindo a taxa de visita do técnico, que determinem que a falha no fogão foi causada por motivo não coberto por esta garantia;
- chamados relacionados a orientação de uso de eletrodomésticos, cuja explicação esteja presente no Manual de Instruções ou em Etiquetas Orientativas que acompanham o produto, serão cobrados dos consumidores.

A garantia especial não cobre:

- deslocamentos para atendimentos de fogões 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);

- 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.

Whirlpool S.A.

Unidade de Eletrodomésticos

Atendimento ao Consumidor:

Rua Olympia Semeraro nº 675

Jardim Santa Emília - São Paulo/SP

CEP 04183-901 - Caixa Postal 5171

Capitais e Regiões Metropolitanas,

ligue: (11) 3003-0099

Demais localidades, ligue:

0800 970 0999



## **Rede de Serviços Brastemp**

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

**BRASTEMP**  
seja autêntico

W10375622 rev. 01 01/11

