

Certificado de Garantia

Este termo de garantia oferecido ao Consumidor é uma vantagem adicional determinada por lei. Para que ele tenha validade é indispensável, em quaisquer reclamações, a apresentação da NOTA FISCAL de compra do produto, sem a qual, o que está aqui expresso deixa de ter validade.

A ESMALTECS/A garante este produto, cuja identificação está na Nota Fiscal de Venda ao Consumidor Final, CONTRA QUAISQUER DEFEITOS DE FABRICAÇÃO QUE SE APRESENTEM, pelo prazo total de 12 meses, sendo: 3 meses de garantia legal e 9 meses de garantia contratual CONFORME TABELA DE PERÍODOS DE GARANTIA POR COMPONENTE, conforme descrição abaixo. O período de garantia começa a partir da data da entrega do produto e do recibo constante na Nota Fiscal de Venda ao Consumidor. Não existindo o recibo de entrega, a garantia inicia-se a partir da data de emissão da Nota Fiscal de Venda ao Consumidor, desde que seja utilizado conforme as orientações contidas no Manual de Instruções e as Instruções constantes neste certificado, cuja leitura é indispensável antes do uso do produto.

COMPONENTES	PERÍODO
Peças metálicas: queimadores (bocas), trempes(grelhas), mesa de trabalho, etc;	01 ano
Transformador de ignição;	01 ano
Registro ramal;	01 ano
Componentes elétricos: fiação, interruptores, cabo de alimentação;	03 meses
Peças plásticas: manípulos, vidros.	03 meses

Garantia Legal

Vidros, plásticos, materiais elétricos e defeitos originados pelo desgaste natural do uso, tem garantia legal de 90 (noventa) dias, determinados por lei, contados a partir da data da entrega do produto, conforme recibo constante na Nota Fiscal de Venda do Consumidor. Não existindo recibo de entrega, a partir da data de emissão da Nota Fiscal de Venda ao Consumidor.

Condições Gerais

a) Qualquer defeito constatado no produto deve ser imediatamente comunicado ao Serviço Autorizado ESMALTEC - SAE mais próximo (ver relação dos Postos Autorizados de Assistência Técnica), para as devidas providências. A garantia perderá sua validade se essa condição não for respeitada, pois somente a Assistência Técnica Esmaltec e os Serviços Autorizados ESMALTEC - SAE estão autorizados a examinar e sanar o defeito durante o prazo da garantia aqui previsto;

b) Em caso de transferência de propriedade, o período de garantia ficará automaticamente transferido até a expiração do prazo, que conta a partir da data da entrega do produto conforme recibo constante na Nota Fiscal de Venda ao Consumidor do primeiro comprador; não existindo o recibo de entrega, a partir da data de emissão da Nota Fiscal de Venda ao Consumidor do primeiro comprador;

c) Esta garantia abrange o reparo ou troca gratuita das peças e componentes que apresentem defeito de fabricação, além da mão-de-obra utilizada no respectivo serviço.

d) Os serviços mencionados no presente certificado serão prestados gratuitamente dentro do perímetro urbano das cidades onde existir Serviço Autorizado ESMALTEC - SAE. Nas demais localidades, as despesas decorrentes de transporte e seguro do produto ou locomoção do técnico, quando for o caso, seja qual for a natureza ou época do serviço correrão por conta do cliente;

» A garantia descrita neste certificado possui validade em todo território nacional.

» A Esmaltec S/A se reserva no direito de alterar as características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos sem prévio aviso.

» **A Esmaltec S/A não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir por sua conta, qualquer responsabilidade relativa a garantia de seus produtos, além das que constam neste certificado.**

Cod. KIT: 7530002459

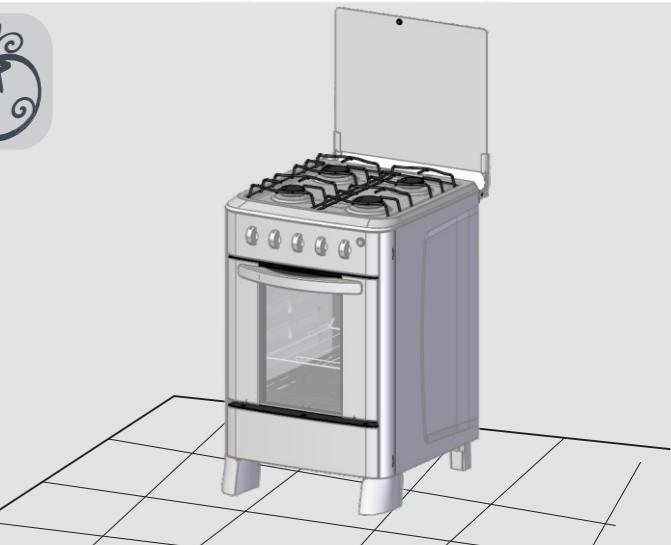
7530002464 RV 01 - SET/16



Linha de Interesse Geral do Consumidor
Ligaçāo gratuita de qualquer ponto do país
0800 275 1414
www.esmaltec.com.br



(Figura ilustrativa)



Fogões Front Control 4,5 e 6 Queimadores

Esmaltec
ELETRODOMÉSTICOS

Você acaba de adquirir um produto com a qualidade **ESMALTEC**. Os nossos fogões foram desenvolvidos de acordo com os mais elevados padrões de qualidade, atendendo os requisitos das normas técnicas nacionais:

NBR 13723-1/2 e ABNT NBR NM 60335-1

Nós da **ESMALTEC** reconhecemos a nossa responsabilidade sócio ambiental e com os nossos princípios buscamos o desenvolvimento sustentável. Uma das práticas da **ESMALTEC** é o uso de materiais recicláveis na confecção de seus produtos.

A **ESMALTEC** oferece ao consumidor uma linha completa de produtos com qualidade e desempenho assegurados.

Este guia foi elaborado para lhe ajudar a manter e entender o seu produto. Portanto, para o uso correto e eficaz do seu produto, é necessário ler o guia do usuário antes de utilizar seu fogão, pela primeira vez.

Se houver dúvidas, ligue gratuitamente para o SAC (Serviço de Atendimento ao Consumidor) através do Esmaltec Lig 0800 275 1414, pois teremos a satisfação de atendê-lo (a)!

LEMBRE-SE de que é importante **guardar sua Nota Fiscal de compra**, pois a garantia só é válida mediante apresentação da mesma no **SAE - (Serviço Autorizado Esmaltec)**.

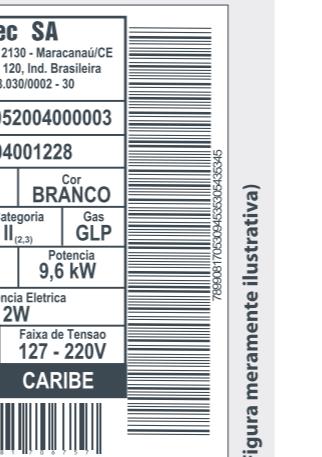
Índice

Instruções de segurança	:	:	:	:	:	:	:	pág. 3
Instalação dos pés:	:	:	:	:	:	:	:	pág. 3
Conheça seu fogão 4 bocas:	:	:	:	:	:	:	:	pág. 4
Conheça seu fogão 6 bocas:	:	:	:	:	:	:	:	pág. 4
Instalação	:	:	:	:	:	:	:	pág. 5
Cuidados gerais	:	:	:	:	:	:	:	pág. 8
Instruções de uso	:	:	:	:	:	:	:	pág. 10
Limpeza e Anotações	:	:	:	:	:	:	:	pag. 12
Soluções práticas	:	:	:	:	:	:	:	pág. 13
Especificações técnicas	:	:	:	:	:	:	:	pág. 14
Tabela características técnicas	:	:	:	:	:	:	:	pág. 15
Certificado de garantia	:	:	:	:	:	:	:	pág. 16

TODAS AS IMAGENS
DESTE GUIA SÃO
MERAEMENTE
ILUSTRATIVAS

**Antes de ler o Guia do Usuário,
identifique o código do seu produto na
etiqueta de dados técnicos localizada
na parte traseira do seu produto.**

Para identificar o código do produto
observe o campo "Modelo" da etiqueta
de dados técnicos, conforme figura abaixo.
Exemplo: fogão TOPAZIO, modelo 4030.



(Figura meramente ilustrativa)

**Utilize este código para localizar o seu
produto nas tabelas: "DADOSTÉCNICOS
DO FOGÃO" e "CARACTERÍSTICAS
TÉCNICAS".**

Tabela de Características Técnicas

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DOS FOGÕES 4 E 5 QUEIMADORES		Localize o modelo do seu fogão na "etiqueta de dados técnicos" afixada na parte traseira do seu fogão									
COR	MODELO	BRANCO		PRETO		BRANCO		PRETO		BRANCO	
		4076	6076	4076	6076	4078	6078	4078	6078	4068	6068
4Q	6Q	4Q	6Q	4Q	6Q	4Q	6Q	4Q	6Q	4Q	6Q
Tampão de vidro	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆
Mesa inox brilhante	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆
Acendimento automático parcial											
Acendimento automático total						◆	◆	◆	◆	◆	◆
Forno autolimpante parcial						◆	◆	◆	◆	◆	◆
Queimadores (Pequeno/Médio)	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆
Prateleira fixa	[1]	[1]	[1]	[1]	[1]	[1]	[1]	[1]	[1]	[1]	[1]
Vidro duplo na porta do forno	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆
Válvula de segurança no forno	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆

OBSERVAÇÕES
VER TABELA

[1]
Prateleira Fixa (1 peça).

Especificações Técnicas

Tabela de Dados Técnicos

FOGÕES 4, 5 E 6 QUEIMADORES							
MODELO	4076	6076	4078	6078	4068	6068	
TAMANHO	4Q	6Q	4Q	6Q	4Q	6Q	
Altura com tampa fechada (mm)	824		824		824		
Altura com tampa aberta (mm)	1.160		1.160		1.160		
Dimensões sem embalagem (mm)	(Largura)	507	767	507	767	507	
	(Altura)	860	860	860	860	860	
	(Profundidade)	598	598	598	598	598	
Dimensões com embalagem (mm)	(Largura)	525	785	525	785	525	
	(Altura)	770	770	770	770	770	
	(Profundidade)	615	615	615	615	615	
Peso s/ embalagem (kg) ($\pm 2\%$)	20,0	25,7	20,0	25,7	20,0	25,7	
Peso c/ embalagem (kg) ($\pm 2\%$)	22,5	29,4	22,5	29,4	22,5	29,4	
Classificação energética (Mesa / Forno)	A / C	A / B	A / A	A / A	A / A	A / A	
Potência queimador pequeno (kW)	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	
Potência queimador médio (kW)	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	
Potência queimador grande (kW)	---	---	---	---	---	---	
Potência queimador forno (kW)	2,2	2,6	2,2	2,6	2,2	2,6	
Volume forno - gás (L)	56,0	95,0	56,0	95,0	56,0	95,0	
Vazão Total GLP (L/min)	6,45	9,05	6,45	9,05	6,45	9,05	

Condições de Funcionamento do Aparelho

PRESSÃO DE TRABALHO - FOGÕES 4, 5 e 6 BOCAS			
Pressão	Nominal	Máxima	Mínima
GÁS GLP	2,75 kPa	3,43 kPa	1,96 kPa
GÁS GN	1,96 kPa	2,45 kPa	1,47 kPa

Utilização de panelas no seu fogão

Diâmetro de utilização conforme o queimador					
	Laterais		Central		
	Pequeno	Médio	Grande	MiniWok	Tripla chama
Ø MIN	12 cm	12 cm	12 cm	12 cm	16 cm
Ø MÁX	34 cm	34 cm	34 cm	34 cm	36 cm

Instruções de Segurança

Instruções Importantes de Segurança

ADVERTÊNCIA

Este é um símbolo de alerta de segurança.

Existe risco de você perder a vida ou de ocorrerem danos graves se as instruções de segurança 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.

ADVERTÊNCIA

Para evitar risco de incêndio, choque elétrico ou ferimentos, quando usar seu fogão, observe as precauções relacionadas abaixo:

Siga rigorosamente as instruções de instalação para garantir a segurança de toda a família.

Leia todas as instruções antes de começar a utilizar seu fogão.

O fogão foi desenvolvido exclusivamente para o uso doméstico.

Este aparelho não é destinado a ser usado por pessoas (Incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência e conhecimento, a menos que sejam dadas supervisões ou instruções relativas ao uso do aparelho por uma pessoa responsável por sua segurança.

Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

Não utilize artigos que tenham sido limpos, umedecidos, molhados ou

deixados de molho em gasolina, solventes ou outros produtos que liberam vapores ou gases que possam inflamar ou explodir.

Não instale ou guarde o fogão em local sujeito a chuvas ou ao mau tempo.

Não conserte, troque ou retire qualquer parte do seu fogão, ou algum outro reparo que não seja explicitamente recomendado neste manual. Para manutenção, entre em contato com o **Serviço Autorizado**.

Observe atentamente as instruções de instalação, principalmente, quanto à tensão de alimentação.

Nunca conecte ou desconecte o plugue com as mãos molhadas, para evitar uma descarga elétrica.

Para desconectar seu fogão, puxe o cordão de força apenas pelo plugue, nunca pelo cabo, para não danificá-lo.

Instalação dos Pés

Siga os passos abaixo PARA INSTALAR os pés do seu fogão:

ADVERTÊNCIA

A INSTALAÇÃO DOS PÉS É OBRIGATÓRIA!

Os pés são parte integrante de seu produto e para o perfeito funcionamento do mesmo é **OBRIGATÓRIA** sua instalação.

Nunca instale suporte com rodízios no seu produto.

IMPORTANTE: Faça a instalação dos pés antes da remoção da fita que fixa o tampão de vidro.

Caso já tenha retirado a fita que segura o tampão de vidro, desmonte as trempes e os queimadores, guardando-os em local seguro e tome cuidado para que o tampão de vidro não abra durante a montagem dos pés.



Fig. A



Fig. B

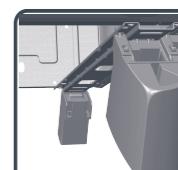


Fig. C



Fig. D

Figuras meramente ilustrativas

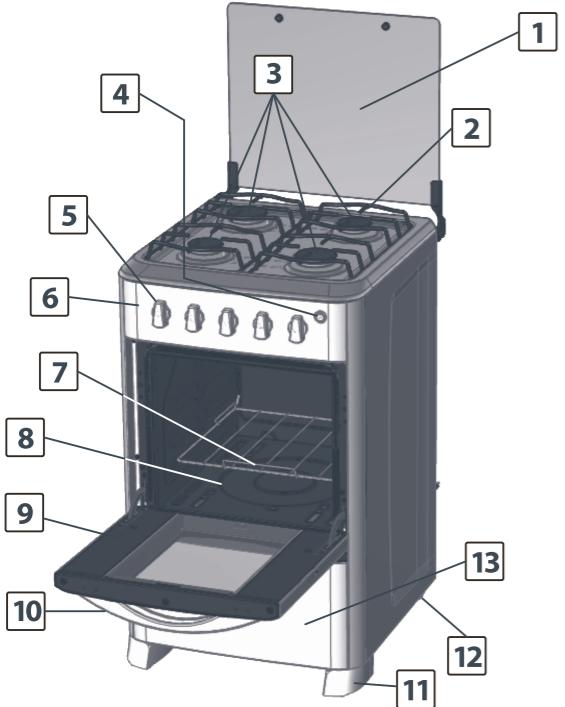
IMPORTANTE: Evite arrastar o produto.

As imperfeições no piso poderão danificar os pés e prejudicar a sua estabilidade. Para movimentar o produto procure sempre levantá-lo com ajuda de alguém. Quando isso não for possível, arraste-o com cuidado e levante-o quando os pés travarem nas irregularidades do piso.

Conheça seu Fogão

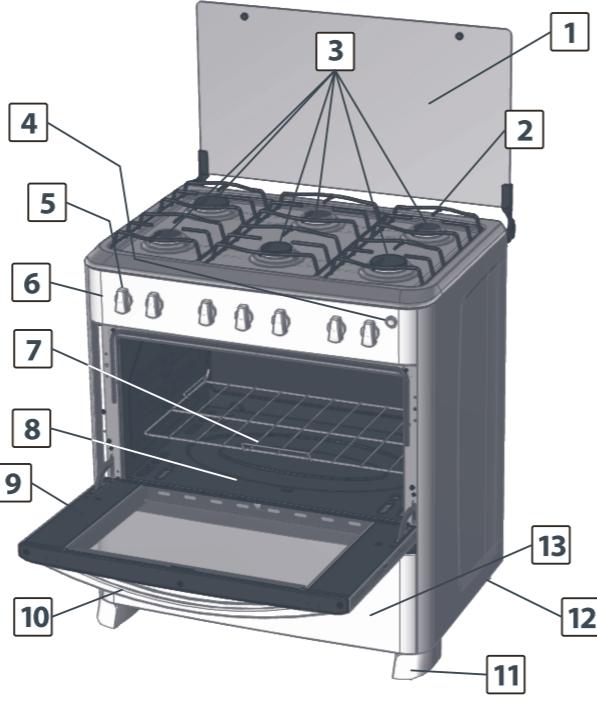
Partes do Produto

(*) Figura meramente ilustrativa do modelo 4 queimadores



- | | |
|-------------------------------------|--------------------------------|
| 1 - Tampão de Vidro | 8 - Chão do Forno |
| 2 - Trempe (Grade) | 9 - Porta do Forno |
| 3 - Queimador | 10 - Puxador da Porta do Forno |
| 4 - Interruptor Luz/Acendimento | 11 - Pés Dianteiros |
| 5 - Manípulos Ramal e Forno (Botão) | 12 - Pés Traseiros |
| 6 - Painel de Controle | 13 - Painel Estufa Fixa |
| 7 - Prateleiras do Forno | |

(*) Verifique a Tabela de Características Técnicas Pág.13.



- | | |
|-------------------------------------|--------------------------------|
| 1 - Tampão de Vidro | 8 - Chão do Forno |
| 2 - Trempe (Grade) | 9 - Porta do Forno |
| 3 - Queimador (*) | 10 - Puxador da Porta do Forno |
| 4 - Interruptor Luz/Acendimento | 11 - Pés Dianteiros |
| 5 - Manípulos Ramal e Forno (Botão) | 12 - Pés Traseiros |
| 6 - Painel de Controle | 13 - Painel Estufa Fixa |
| 7 - Prateleiras do Forno | |

Soluções Práticas

Caso seu fogão apresente algum problema, antes de chamar o Serviço Autorizado, verifique as possíveis causas, pois algumas delas você mesmo pode solucionar. Ganhe tempo, veja as providências que podem ser tomadas no quadro a seguir:

PROBLEMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	PROVIDÊNCIAS
Vazamento de gás (verificar por meio de espuma de sabão)	Vazamento do botijão	Verifique se na válvula do botijão existe um anel de vedação, caso não exista, solicite a troca do botijão na distribuidora.
	Vazamento no regulador de pressão	Verifique se na válvula do botijão existe um anel de vedação, caso não exista, solicite a troca do botijão na distribuidora.
	Vazamento na mangueira	Se o vazamento for na área das abraçadeiras, corte um pedaço de 3cm de mangueira e recoloque-a com pressão. Caso contrário, substitua-a.
Chamas baixas	Gás do botijão no final	Substitua o botijão.
Queimador da mesa não acende completamente	Rasgos do queimador obstruídos por resíduos de alimentação ou líquido	Faça uma limpeza e enxugue o queimador antes de usar.
Manchas de gorduras, óleos e banhas na mesa	Conteúdo da panela transborda	Limpe o local com um pano macio ou toalha de papel. Em seguida passe uma solução morna de detergente ou amônia. Depois siga os procedimentos de limpeza de rotina.
Mesa com restos de adesivos	Resto de adesivos	Retire o máximo que puder. Esfregue com água morna e um pano macio. Se o adesivo persistir, seque e esfregue com álcool ou solvente orgânico. Cuidado: nunca raspe a superfície do aço inox com lâminas, espátulas ou abrasivos grossos.
Chamas deslocando, soprando ou apagando	Excesso de pressão de gás, rasgo do queimador obstruído pelo alimento	Troque o regulador de pressão; Limpe o queimador.
Queimador (es) não acende (em)	Falta de gás	Substitua o botijão.
	Registro geral de gás fechado	Abra o registro geral do botijão de gás.
	Conexão de gás entupida	Retire a mangueira e desobstrua a conexão de gás.

OBSERVAÇÃO: Caso o problema persista, chame o Serviço Autorizado mais próximo.

Limpeza

Dicas

- Nunca desmonte ou remova a mesa do seu fogão;
- Quando estiver efetuando a limpeza do produto, não deixe cair pequenos objetos no sistema de gás;

Como Limpar seu Fogão

- Seque todo o fogão ao término da limpeza;
- Não jogue os queimadores em superfícies duras, há o risco de empenamento dos mesmos;
- Quedas acidentais ou pancadas contribuem para o empenamento dos queimadores;
- Após a limpeza certifique-se de que queimadores, grades e manípulos estejam encaixados perfeitamente, evitando acidentes.
- Não utilize ácidos, limão, vinagre, abrasivos e/ou outros produtos tóxicos;
- **Não molhe seu fogão quando ele ainda estiver quente.** Mudanças bruscas de temperatura são prejudiciais e favorecem a formação de rachaduras na pintura e no esmalte;
- Não jogue água nos queimadores da mesa (bocas), quando eles ainda estiverem quentes, pois isso provocará o seu empenamento;
- **Para a limpeza das peças do fogão** (queimadores, laterais, trempe, tampão de vidro, frente e chão do forno. (Fig.18) passe uma esponja macia com água e sabão neutro, em seguida enxugue-as com um pano seco e macio.
- Para limpar a mesa do seu fogão retire todas as trempe e os queimadores (bocas);
- Para conservar a mesa do seu fogão, utilize água, sabão, detergentes suaves ou neutros e removedores a base de amônia, diluídos em água morna, aplicados com um pano macio ou uma esponja macia. Depois basta enxaguar com água, preferencialmente morna, e secar com um pano macio. Nunca use produtos abrasivos ou objetos pontiagudos para limpar seu fogão. Nunca use vinagre, limão ou solvente na limpeza.



Fig. 18 - Figura meramente ilustrativa

► ATENÇÃO: Quando for limpar a mesa do fogão, não deixe cair resíduos sobre os injetores (Fig.19).

Tome cuidado especialmente quando a mesa estiver sem os queimadores. Não deixe cair quaisquer detritos no sistema de gás, pois pode desregular a chama ou causar entupimento.

► ATENÇÃO: Problemas relacionado a sujeira ou resíduos nos injetores, não estão cobertos pela garantia.

Anotações

Comandos

Fogões 4 queimadores



Fogões 5 queimadores



Fogões 6 queimadores



(*) Figura meramente ilustrativa dos modelos 4,5 e 6 queimadores

Instalação

Cuidado antes de utilizar o seu fogão pela 1ª vez

IMPORTANTE: Retire o filme plástico protetor da mesa do fogão conforme a (Fig. 1) e limpe-a com um pano umedecido em uma mistura de água e sabão neutro.

A não retirada do filme plástico provocará amarealamento do aço inox quando a peça for aquecida.

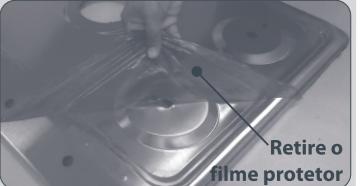


Fig. 1 (Figura meramente ilustrativa)

Localização

Instale seu fogão longe de produtos inflamáveis. Escolha sempre um local arejado, onde não possua correntes de ar.

Conforme a norma NBR 13.103, armários, coifas e teto devem estar a 85cm da mesa do fogão e a uma distância mínima de 5cm das paredes e dos móveis (Fig.2).

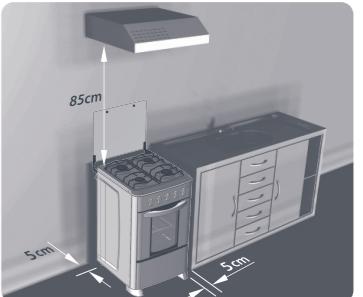


Fig. 2

Ligação elétrica

IMPORTANTE: Todos os produtos fabricados para o mercado nacional obedecem ao novo Padrão Brasileiro de Plugues e Tomadas conforme Norma ABNT 14136.

Os fogões utilizam em sua rede elétrica o plugue c/ 3 pinos, com contato terra (Fig. 3). **Não nos responsabilizamos pelo uso indevido da instalação elétrica, em desacordo com a Norma ABNT 14136.**

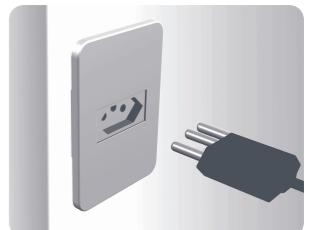


Fig. 3

Ligação Elétrica

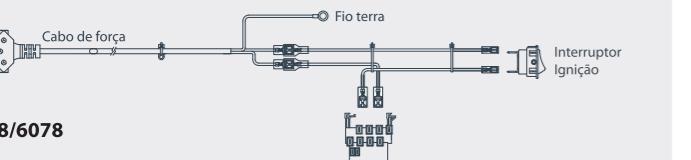
Para sua segurança, solicite a um eletricista de sua confiança a verificação das condições da rede elétrica no local de instalação do seu fogão, ou entre em contato com o Serviço Autorizado.

Os fios da tomada onde será ligado seu fogão, deve ser de cobre e ter seção mínima conforme NBR 5410.

Toda e qualquer manutenção na rede elétrica do produto, deve ser feita **pelo fabricante, pelo agente autorizado ou por pessoa qualificada similar**.

Após o período de vigência da garantia os serviços prestados serão cobrados.

Diagramas Elétricos



4078/6078

Ligação do Gás de Cozinha

Nossos fogões são produzidos para utilizar gás engarrafado – GLP (gás de cozinha). Para fazer uso do gás manufaturado e/ou gás natural (gás encanado), chame obrigatoriamente o Serviço Autorizado.

1| Verifique se o gás de sua residência é o mesmo especificado para o seu fogão. Os nossos fogões saem de fábrica prontos para funcionar com gás GLP em botijão (gás de cozinha). Caso sua residência possua outro tipo de gás, chame o **Serviço Autorizado** para fazer a conversão do tipo de gás do seu fogão.

2| Recomendamos a utilização de uma mangueira de PVC transparente com gravação NBR8613 e regulador de pressão ambos aprovados pelo INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (**Fig.4**). **Atenção:** Fique atento para a validade da mangueira e do regulador de pressão.

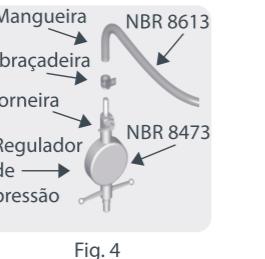


Fig. 4

Ligação do Gás Encanado (GLP e GN)

Caso sua residência possua gás diferente de GLP, procure o **Serviço Autorizado** para fazer a conversão do tipo de gás do seu fogão.

IMPORTANTE: A garantia cobre o serviço e as peças utilizadas na primeira conversão de gás do seu produto.

IMPORTANTE: Para adquirir os componentes utilizados na instalação entre em contato com o Serviço Autorizado. **Estes itens não são gratuitos.**
O serviço de instalação não está incluído na garantia do seu fogão.

3| Ponha a abraçadeira de metal em uma das extremidades da mangueira, em seguida encaixe-a na conexão de gás (bico de entrada **Fig.5**) e aperte-a com uma chave de fenda para garantir uma boa vedação (**Fig.6**).

4| Enrosque o regulador de pressão na válvula do botijão (**Fig.7**), em seguida use espuma de sabão para verificar se a montagem ficou bem vedada. Caso surjam bolhas, verifique onde está o vazamento de gás e elimine-o apertando um pouco mais e repita a operação.

5| Ponha em seguida uma abraçadeira na outra extremidade da mangueira, encaixe no bico regulador de pressão do botijão. Aperte com uma chave de fenda para garantir uma boa vedação. Em seguida repita a operação para verificação de vazamento citada no item 4. (**Fig.8** e **Fig.9**).



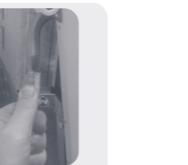
Fig. 7



Fig. 8

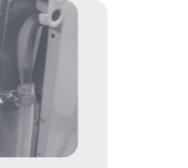


Fig. 9



Encaixe a mangueira na conexão de gás

Fig. 5



Aperte a abraçadeira com chave de fenda

Fig. 6

Forno Autolimpante

Modelos: ver Tabela de Características Técnicas Pág.15.

As laterais internas do forno (**Fig.15**), são revestidas com um tipo de esmalte especial microporoso, que submetido a altas temperaturas, reage com a gordura proporcionando a redução do teor de óleo e gordura que ficam acumulados nas paredes internas, após a utilização do forno. Esse tipo de revestimento não é tóxico. Ele também não altera a qualidade e/ou o tempo de cozimento. **A limpeza do forno autolimpante é realizada automaticamente durante a sua operação normal de funcionamento.**



Fig. 15

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.

ADVERTÊNCIA

Após a limpeza do forno, encaixe adequadamente as prateleiras.

IMPORTANTE: São necessários os seguintes cuidados com o forno autolimpante:

1| Não derramar substâncias como óleo, gorduras, massas, molhos ou qualquer outro material que venha a manchar o esmalte autolimpante;

2| Para não saturar o revestimento autolimpante, alternar o uso do forno entre alimentos gordurosos e não gordurosos.

Sempre centralize o alimento na prateleira para evitar que óleo ou molho respingue na lateral do forno.

Prateleira do Forno: Modelo Simples (Fig. 16)

Modelos: ver Tabela de Características Técnicas Pág.15.

Os fogões possuem uma trava na prateleira do forno que não permite que ela vire ou saia facilmente, dando maior segurança na utilização deste. Para retirá-la puxe-a totalmente para frente, levante a parte frontal e puxe-a novamente. Para recolocá-la, proceda de modo inverso. **O seu fogão permite a utilização da prateleira em 3 níveis de altura.**



Fig. 16



Regulando a Chama ou Queimador do Forno

Para regular a chama do queimador do forno, posicione o botão do queimador conforme (**Fig.17**).



ADVERTÊNCIA

Para sua segurança, acenda o fósforo ou acione o acendimento automático antes de girar o botão.

POSIÇÃO	4 E 5 BOCAS	GRADUAÇÃO
1	260°C à 280°C	ALTA
2	230°C à 250°C	MÉDIA-ALTA
3	200°C à 220°C	MÉDIA
4	170°C à 190°C	MÉDIA-BAIXA
5	150°C à 170°C	BAIXA

Figura meramente ilustrativa do manipulo do forno.

Instruções de Uso

Queimadores da Mesa

Passos para o acendimento dos queimadores da mesa (Fig.13):

1 | Acione o acendimento automático ou fósforo e mantenha ligado (A) (C).

2 | Pressione o botão e gire até a posição (máx) (B) (D).

3 | Acenda o queimador e verifique se a chama permanece acesa (B)(D).

4 | Solte o botão do acendimento automático e regule a chama até a altura desejada.

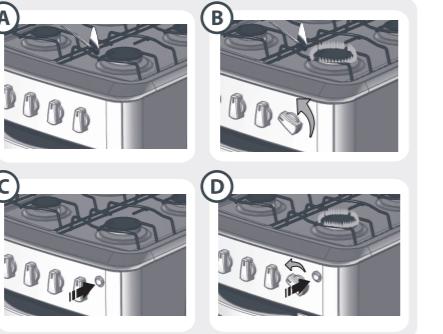


Fig. 13

ADVERTÊNCIA

Caso a chama se apague, posicione o botão do queimador imediatamente na posição fechado antes de reacender.

FORNO COM VÁLVULA DE SEGURANÇA

Todos os nossos fogões possuem o sistema de VÁLVULA DE SEGURANÇA no forno. Esta válvula impede o fornecimento de gás com o queimador desligado, prevenindo assim, acidentes devido a chama apagar durante o uso ou em caso de descuido o registro permanecer aberto.

Passos detalhados para o acendimento do forno:

1 | Abra a porta do forno (A).

2 | Aperte o botão do forno, gire até a posição (270°C) e mantenha pressionado (B).

3 | Acione o acendimento automático (C) e mantenha pressionado até que a chama do forno acenda, continue com o botão do forno pressionado por 10 segundos (D), solte o botão e regule até a temperatura desejada.



Fig. 14

Utilização do Forno

1 | Depois que o forno estiver aceso, feche a porta e faça um pré-aquecimento de 15min;

2 | Coloque o alimento sobre a prateleira e regule conforme sua necessidade;

3 | Evite abrir a porta do forno. Monitore o assado do alimento pelo visor;

4 | Não abra e feche a porta do forno com movimentos rápidos, pois a chama pode apagar.

ADVERTÊNCIA

Nunca use seu forno sem o chão do forno.

Utilize luvas térmicas para manusear os recipientes dentro do forno em funcionamento e/ou aquecido.

Durante o uso, aparelho torna-se quente. Recomenda-se que sejam tomados cuidados para evitar o contato com os elementos de aquecimento dentro do forno. Conforme (NBR NM IEC 60335-2-6).

Itens necessários para a instalação do seu fogão:

Itens para Instalação:

1 | Mangueira metálica flexível de $\frac{1}{2}$ ".

2 | Arruela de vedação.

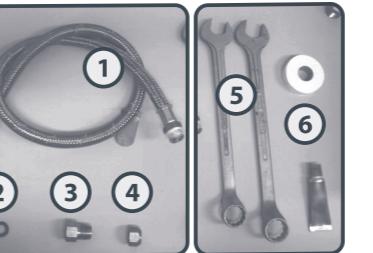
3 | Adaptador (para saída de gás com bico tipo "mamadeira").

4 | Porca do adaptador.

Ferramentas para Instalação:

5 | Chaves de boca.

6 | Pasta para vedar ou fita Teflon®.



Atenção: Esses itens não acompanham o seu produto, podem ser adquiridos no **Serviço Autorizado** ou em uma loja especializada.

Ligaçao do Gás Encanado (GLP e GN)

1 | Rosqueie o adaptador junto à mangueira metálica flexível. Para auxiliar na vedação, utilize pasta vedante ou fita Teflon®.



2 | Faça a fixação com o 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 porca da mangueira metálica.



5 | Verifique se o registro de gás está totalmente fechado. Rosqueie a mangueira metálica no registro de gás com o auxílio da chave de boca. Utilize fita Teflon® ou pasta vedante para auxiliar na vedação.



6 | Para finalizar, verifique se todos os botões estão bem fechados, então, abra a torneira do registro, que fica localizado na parede, certifique-se que não há vazamento em nenhuma das conexões usando espuma de sabão para verificar se a montagem ficou bem vedada. Se houver vazamento, feche o registro, refaça a operação ou entre em contato com o **Serviço Autorizado**.

IMPORTANTE: Somente a primeira mudança de gás GLP para gás manufaturado ou para gás natural será gratuita (registros e injetores). OS MATERIAIS PARA INSTALAÇÃO, PEÇAS E MÃO-DE-OBRAS NÃO SERÃO COBERTOS PELA GARANTIA.

ADVERTÊNCIA

RISCO DE INCÊNDIO

Ao instalar o gás, NUNCA passe a mangueira por trás do fogão (Fig.10). Seu fogão possui apenas uma entrada de gás, caso você necessite passar a mangueira por trás dele, utilize uma mangueira metálica flexível (Vide página 7).

Errado



Certo



Fig. 10

Atenção

- 1| Não deixe o cabo de alimentação passar por trás do fogão (Fig.11).
- 2| Não utilize extensões ou adaptadores para instalação do seu fogão (Fig.12).
- 3| Caso o cabo de alimentação esteja danificado, procure o **Serviço Autorizado**.
- 4| Os fogões saem de fábrica aptos a funcionar em 127V e 220V.



Fig. 11



Fig. 12

ADVERTÊNCIA

RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO

Não nos responsabilizamos por danos decorrentes da não utilização do fio terra ou instalação fora das especificações exigidas pela ABNT.

Para MOVIMENTAR seu fogão:

ADVERTÊNCIA

Evite arrastar o produto.

As imperfeições no piso poderão danificar os pés e prejudicar a sua estabilidade. Para movimentar o seu produto, sempre utilize a ajuda de alguém. Quando isso não for possível, arraste-o com cuidado e levante-o quando os pés travarem nas irregularidades do piso.

Nunca manuseie seu fogão pelo puxador da porta do forno.

Cuidados Gerais

Precauções de segurança contra queimaduras

- Não utilize panelas com fundo convexos (curvos). Utilize apenas panelas com fundo plano e diâmetro mínimo de 12 cm para todas as bocas nos modelos 4Q e 6Q, para os modelos 5Q nas bocas laterais utilizar panelas com diâmetro mínimo de 12 cm e na boca central utilizar panelas com diâmetros mínimo de 16 cm;
- Não deixe utensílios com os cabos virados para fora da mesa do fogão;
- Mantenha sempre as crianças afastadas do fogão;
- Tome cuidado ao manusear alimentos ou objetos dentro do forno quando o mesmo estiver quente.
- Sempre utilize luvas ao manusear alimentos no forno.
- Nunca coloque nada diretamente sobre o chão do forno, utilize a prateleira.
- Objetos metálicos como facas, gafos, colheres e tampas não devem ser colocados sobre a superfície do fogão uma vez que os mesmos podem ficar quentes.

Precauções de segurança contra incêndio

- Verifique as datas de validade do Regulador de pressão ou Mangueira plástica instalada no seu produto. Substitua-os imediatamente se estiverem fora do prazo de validade determinado pelo fabricante.
- Verifique as condições de uso da mangueira plástica ou metálica do gás e o seu prazo de validade. Faça a substituição quando necessário. **Nunca passe a mangueira plástica do gás por trás do fogão na parte superior;**
- A cada troca de botijão, **assegure-se que não existam vazamentos de gás na mangueira**, ligação com fogão e/ou com o botijão, utilize sempre espuma de sabão.

Precauções de segurança contra acidentes com a porta do forno

- Não utilize pano úmido para limpar o vidro da porta do forno enquanto estiver quente, para evitar a quebra por choque térmico.

Precauções de segurança contra acidentes com o tampão de vidro

- Não abaixe o tampão de vidro enquanto os queimadores (bocas) da mesa estiverem quentes/acesos ou enquanto o forno estiver sendo utilizado. **Todo respingo (líquido) deve ser removido do tampão de vidro antes de sua abertura.**
- Não utilize pano úmido para limpar o tampão de vidro enquanto estiver quente, para evitar a quebra por choque térmico.
- Para sua maior segurança, todos os nossos fogões estão equipados com vidros temperados de acordo com a norma NBR13866.

Precauções de segurança contra queimaduras com chamas

- Acenda o fósforo antes de girar os manipuladores (botões) da mesa do fogão ou do forno, isso evitara pequenos vazamentos de gás.

Precauções de segurança contra explosões

- Não aqueça alimentos em embalagens totalmente fechadas, pois o calor aumenta a pressão interna. Consequentemente poderá ocorrer explosão;
- Quando for substituir o botijão, mantenha sempre os manipuladores (botões) e a válvula do regulador de pressão (torneira) do botijão fechados (desligados);
- Abra e feche cuidadosamente a porta do forno para que a chama não se apague e para evitar o deslocamento de alimentos;
- Quando sentir cheiro de gás em sua casa, proceda com muita cautela, conforme os itens abaixo:
 - 1) Não acione interruptores elétricos;
 - 2) Abra todas as portas e janelas para aumentar a circulação de ar no ambiente;
 - 3) Feche a válvula do regulador de pressão do botijão (torneira).
- Certifique-se de que o vazamento de gás não é proveniente de algum manipulador (botão) do fogão, que ficou aberto indevidamente.
- Caso contrário, chame o **Serviço Autorizado**.

Cuidados com os queimadores (bocas)

- Coloque o queimador (boca) de forma correta. Caso ele não esteja colocado corretamente, pode vir a derreter.
- Não derrube os queimadores, pois isso pode empená-los.

Uso do papel alumínio

- Nunca utilize papel alumínio na mesa ou no chão do forno. O papel alumínio pode obstruir furo de passagem de ar e alterar o rendimento das bocas ou forno como também queimar a sua panela. Pode ocorrer também retorno da chama e consequentemente danos aos utensílios e ao fogão.

Compromisso com o meio ambiente

- Desenvolvemos eletrodomésticos que aliam tecnologia, estilo e inovação que, permitem criar a consciência de um mundo melhor, fortalecendo seu compromisso na preservação do meio ambiente. Como prova disso, utiliza no tratamento de superfície das chapas metálicas materiais isentos de metais pesados e a tinta da pintura dos fogões é isenta de solventes.
- O material da embalagem é reciclável; procure selecionar materiais plásticos, papel, papelão e enviá-los às companhias de reciclagem.

Orientação para descarte do produto

- Encaminhe seu produto velho para empresas de reciclagem, onde poderão separar todos os componentes do fogão e reciclá-lo, contribuindo para o aumento da vida útil dos aterros e com a proteção do meio ambiente.

Precauções para limpeza e segurança

Nunca:

- Nunca deixe produtos inflamáveis ou objetos plásticos em contato com o fogão.
- Nunca deixe panelas com gordura dentro do forno.
- Nunca movimente seu fogão apoiando-se ou puxando-o pelas partes traseiras, (Ex.: Blindagem ou tubulações), nem com o mesmo em funcionamento. Além do risco de danos ao produto, o contato com partes metálicas pode causar acidentes.
- Nunca movimente seu fogão pelo puxador da porta do forno, para evitar danos e/ou acidentes.
- Nunca deixe o fogão em frente ou ao lado do refrigerador/freezer e em locais próximos a corrente de ar, pois todos estes fatores podem provocar choques térmicos na tampa de vidro e/ou porta do forno, além de prejudicar o desempenho do cozimento.
- Nunca utilize a porta do forno como base de apoio para panelas ou qualquer outro utensílio.
- Nunca utilize a tampa do fogão para pendurar pano de prato, pois poderá ocasionar incêndio.
- Na preparação de alimentos, evite o derramamento de líquidos para não causar a elevação das chamas e tão pouco espírrar óleo quente contra o seu corpo.

Sempre:

- Sempre utilize o seu fogão com toda as grades.
- Sempre deixe a distância de 3 a 5 cm entre recipientes e as laterais interna do forno ao utilizá-lo.
- Sempre pré-aqueça o forno por 15 minutos, em temperatura máxima no preparo de assados.
- Sempre acompanhe o preparo do alimento pelo visor da porta, evite abrir a porta para economizar tempo, gás e obtenha um assado uniforme.
- Sempre verifique se as grades e espalhadores estão frios antes de fechar a tampa de vidro.

Atenção:

- Nunca deixe panos de prato ou similares pendurados sobre a tampa de vidro do fogão, e jamais instale o produto próximo a cortinas móveis, especialmente de tecido.
- Nunca deixe panelas com gordura ou óleo no forno, em caso de derramamento e/ou acúmulo excessivo do óleo, este poderá entrar em combustão quando o forno estiver aceso.
- Nunca utilize máquinas de limpeza a vapor para limpar seu produto, conforme NBR IEC 60335-02-06.