

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 ESMALTEC S/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;

- e) É condição para esta garantia, a apresentação da respectiva Nota Fiscal de Venda ao Consumidor do primeiro comprador, cujos dados o complementam;
- f) Esta garantia não cobre:
- Falhas de funcionamento do produto decorrentes de problemas no abastecimento de energia elétrica, pela utilização em desacordo com as orientações contidas no Manual de Usuário e pelo uso além de sua capacidade (de acordo com as especificações técnicas);
 - Manutenção periódica e limpeza do produto;
 - Materiais, peças e mão-de-obra necessária à instalação do produto tais como: aterramento, instalação elétrica, etc.

Extinção da Garantia

- Esta garantia perderá totalmente sua validade antes da expiração do seu prazo se o produto:
- For utilizado em desacordo as orientações contidas no Manual de Instruções e as instruções constantes neste certificado;
 - Sofrer uso indevido, maus tratos, negligência, etc., causados pelo consumidor;
 - Apresentar sinais de ter sido violado;
 - For ajustado, consertado ou sofrer modificações por pessoa não autorizada pelo Serviço Autorizado ESMALTEC - SAE;
- Não for usado para uso exclusivamente doméstico;**
- Tiver sido removido e/ou tiver sido adulterado o seu número de série ou da etiqueta de especificações técnicas.
- Terminado o período da garantia, todas as despesas decorrentes de reparo, locomoção do técnico, remoção do produto, peças e mão-de-obra correrão por conta do consumidor.

> 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 e a assumir por sua conta, qualquer responsabilidade relativa a garantia de seus produtos, além das que constam neste certificado.

Cód. KIT: 7530002333

7530002330 RV02 - OUTUBRO/14



Esmaltec

ELETRODOMÉSTICOS



GUIA DO USUÁRIO



Desde 1951

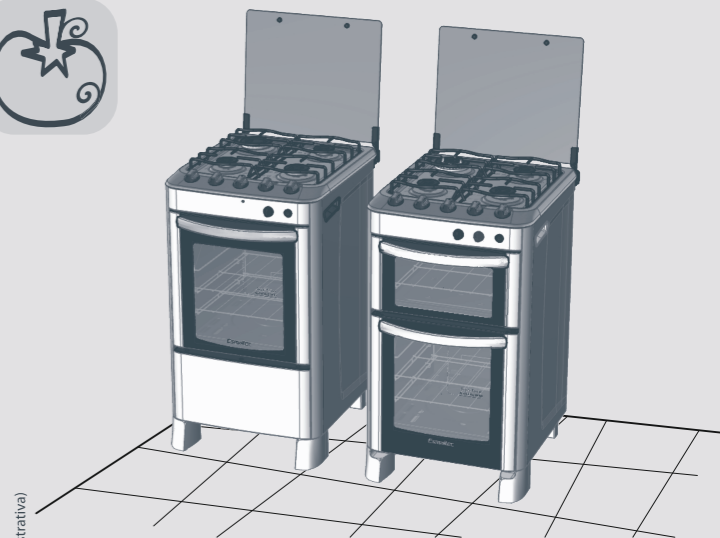
Linha de Interesse Geral do Consumidor
Ligação gratuita de qualquer ponto do país

0800 275 1414

www.esmaltec.com.br



(Figura Ilustrativa)



Fogões Top Control 4 e 5 Queimadores

Especificações Técnicas

Tabela de Dados Técnicos

FOGÕES 4 E 5 QUEIMADORES																							
MODELO	4030	5030	4032	5032	4034	5034	4036	5036	4038	5038	4032	5032	4034	5034	4038	5038	4066	5066	4066	5066	4066	5066	
TAMANHO	4Q	5Q	4Q	5Q	4Q	5Q	4Q	5Q	4Q	5Q	4Q	5Q	4Q	5Q	4Q	5Q	4Q	5Q	4Q	5Q	4Q	5Q	
Altura com tampa fechada (mm)	920		920		920		920		920		920		920		920		920		920		920		
Altura com tampa aberta (mm)	1.255		1.255		1.255		1.255		1.255		1.255		1.255		1.255		1.255		1.255		1.255		
Dimensões sem embalagem (mm)	(Largura)	507	767	507	767	507	767	507	767	507	767	507	767	507	767	507	767	507	767	507	767	507	767
	(Altura)	920	920	920	920	920	920	920	920	920	920	920	920	920	920	920	920	920	920	920	920	920	920
	(Profundidade)	598	598	598	598	598	598	598	598	598	598	598	598	598	598	598	598	598	598	598	598	598	598
Dimensões com embalagem (mm)	(Largura)	525	785	525	785	525	785	525	785	525	785	525	785	525	785	525	785	525	785	525	785	525	785
	(Altura)	860	860	860	860	860	860	860	860	860	860	860	860	860	860	860	860	860	860	860	860	860	860
	(Profundidade)	615	615	615	615	615	615	615	615	615	615	615	615	615	615	615	615	615	615	615	615	615	615
Peso s/ embalagem (kg) (± 2%)	22,0	29,5	23,0	30,5	23,0	31,0	28,5	36,5	29,0	40,0	23,0	29,5	23,0	31,0	29,0	40,0	23,0	30,5	23,0	30,5	23,0	30,5	
Peso c/ embalagem (kg) (± 2%)	25,0	33,0	26,0	33,5	26,0	34,0	31,5	40,0	32,0	43,5	26,0	33,0	26,0	34,0	32,0	43,5	26,0	33,5	26,0	33,5	26,0	33,5	
Classificação energética (Mesa / Forno)	A/A	A/A	A/A	A/A	A/A	A/A	A/A	A/A	A/A	A/A	A/A	A/A	A/A	A/A	A/A	A/A	A/A	A/A	A/A	A/A	A/A	A/A	A/A
Potência queimador pequeno (kW)	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	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	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	
Potência queimador grande (kW)	3,0	—	3,0	—	3,0	—	—	—	—	3,0	—	3,0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Potência queimador Miniwok (kW)	—	—	—	—	—	—	3,0	—	3,0	—	—	—	—	—	3,0	—	3,0	—	3,0	—	3,0	—	
Potência queimador Tripla chama Wok (kW)	—	3,5	—	3,5	—	3,5	—	—	—	—	—	3,5	—	3,5	—	—	—	—	—	—	—	—	
Potência queimador Tripla chama Dual (kW)	—	—	—	—	—	—	—	3,5	—	3,5	—	—	—	—	—	3,5	—	3,5	—	3,5	—	3,5	
Potência queimador forno (kW)	2,2	2,6	2,2	2,6	2,2	2,6	2,2	2,6	2,2	2,6	2,2	2,6	2,2	2,6	2,2	2,6	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	56,0	95,0	56,0	95,0	56,0	95,0	56,0	95,0	56,0	95,0	56,0	95,0	56,0	95,0	56,0	95,0	
Volume forno - estufa/eletrico (L)	—	—	—	—	—	—	26,0	44,5	26,0	44,5	—	—	—	—	26,0	44,5	—	—	—	—	—	—	
Vazão Total GLP (L/min)	7,65	10,4	7,65	10,4	7,65	10,4	7,80	10,4	7,80	10,4	7,65	10,4	7,65	10,4	7,80	10,4	7,65	10,4	7,65	10,4	7,65	10,4	
Potência do Grill / Forno elétrico (W)	Grill elétrico: 850W/127V~ - 650W/220V~						Forno elétrico: 1500W/127V~ - 1500W/220V~																

Condições de Funcionamento do Aparelho

PRESSÃO DE TRABALHO - FOGÕES 4 E 5 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 painelas no seu fogão

	Diâmetro de utilização conforme o queimador				
	Pequeno	Laterais	Grande	MiniWok	Central
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 OBRIGATORIA!

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

Nunca instale suporte com rodízios no seu produto.

Para os modelos com 2 CAVIDADES, os pés estão na cavidade superior, faça a instalação dos pés conforme esquema abaixo. **Somente remova a fita adesiva da cavidade inferior após a conclusão da instalação dos pés.**

IMPORTANTE: Faça a instalação dos pés antes da remoção da fita que fixa o tampão de vidro e a porta da 2ª cavidade do modelo DUPLO FORNO.

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

1| Identifique os **pés dianteiros** e **traseiros** antes de iniciar a instalação conforme (Fig. A).

2| A instalação deve ser feita **por duas pessoas**, uma delas deve inclinar o produto, pela lateral em sua direção e a outra fará a instalação dos pés (Fig. B).

3| Instale os **pés dianteiros** posicionando as linguetas na travessa do pé (Fig. C) e gire até perceber o clique que o manterá travado (Fig. D).

4| Instale os **pés traseiros** (Fig. C), da mesma forma que os dianteiros, e gire até perceber o clique que os manterá travados (Fig. D).



Fig. A

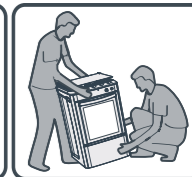


Fig. B

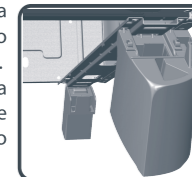


Fig. C

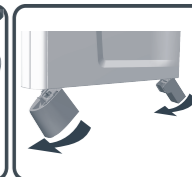


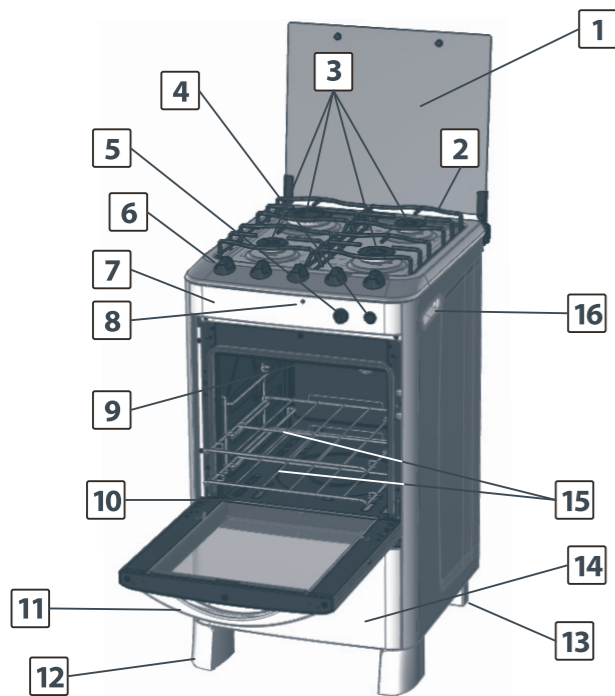
Fig. D

IMPORTANTE: Evite arrastar o produto.

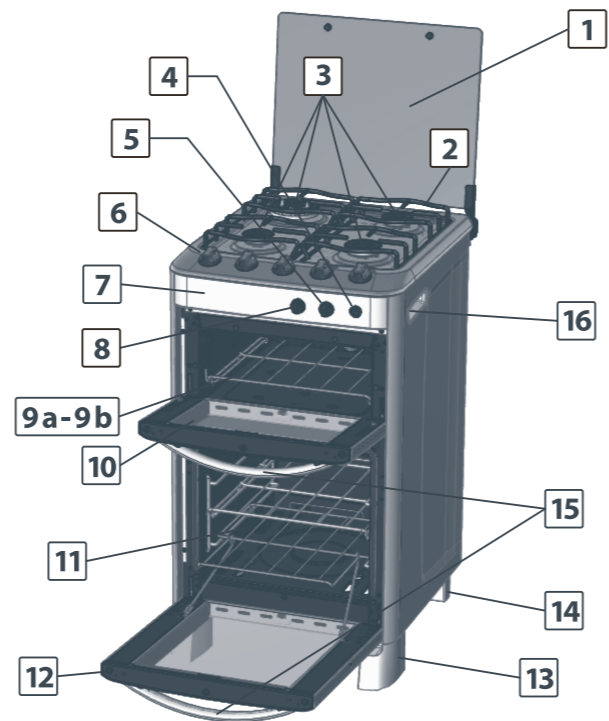
As imperfeições no piso poderão danificar os pés e prejudicar a sua estabilidade. Para movimentar o produto procure sempre levantá-lo com ajuda de alguém. Quando isso não for possível, arraste-o utilizando as **alças de transporte**, com cuidado e levante-o quando os pés travarem nas irregularidades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

Conheça seu Fogão - 4 bocas

Partes do Produto



- 1 - Tampão de Vidro
- 2 - Trempe (Grade)
- 3 - Queimador
- 4 - Interruptor Luz/Acendimento
- 5 - Timer Sonoro (*)
- 6 - Manípulos Ramais e Forno (Botão)
- 7 - Painel de Controle
- 8 - Lâmpada Piloto do Grill (*)
- 9 - Grill Elétrico (*)
- 10 - Chão do Forno
- 11 - Puxador da Porta do Forno
- 12 - Pés Dianteiros
- 13 - Pés Traseiros
- 14 - Painel Estufa Fixa
- 15 - Prateleiras do Forno
- 16 - Alça de Transporte



- 1 - Tampão de Vidro
- 2 - Trempe (Grade)
- 3 - Queimador
- 4 - Interruptor Luz/Acendimento
- 5 - Termostato Forno Elétrico (*)
- 6 - Manípulo Ramal e Forno (Botão)
- 7 - Painel de Controle
- 8 - Timer Sonoro (*)
- 9 a - Forno Elétrico (*)
- 9 b - Estufa (*)
- 10 - Porta Forno Estufa/Elétrico (*)
- 11 - Prateleira Forno Gás
- 12 - Porta Forno Gás
- 13 - Pés Dianteiros
- 14 - Pés Traseiros
- 15 - Puxadores das Portas
- 16 - Alça de Transporte

(*) Verifique a Tabela de Características Técnicas Pág.19.

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 recolque-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.

Indicador Aquecimento E-Sensor

Modelos: ver Tabela de Características Técnicas Pág.19.

O seu Produto vem com a novidade E-Sensor localizada na porta do forno, o E-Sensor tem a função de informar a você através de uma indicação na porta do forno, que seu produto esta aquecido, isto ocorre assim que a temperatura do seu forno chegou ao ponto de pre-aquecimento, que dura em média de 10 a 15 minutos.

Dessa maneira você não precisa mais ficar abrindo a porta do forno para saber se o forno já esta quente. O E-Sensor permanecerá indicando que seu forno está aquecido aproximadamente por 15 minutos, após você ter desligado o forno, dessa maneira, o E-Sensor indica que seu forno ainda permanece quente, você deve ter atenção e cuidado para manuseá-lo.

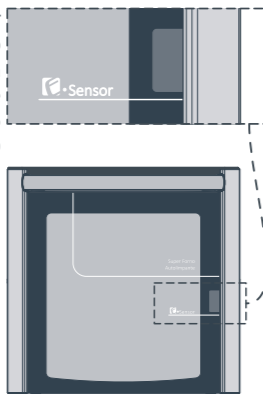


Fig. 26

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;
- ▶ 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.

Como Limpar seu Fogão

- ▶ 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;

Como Limpar seu Fogão (continuação)

▶ Para a limpeza das peças do fogão (queimadores, laterais, trempes, tampão de vidro, frente e chão do forno. (Fig.27) 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 trempes 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.

▶ **ATENÇÃO: Quando for limpar a mesa do fogão, não deixe cair resíduos sobre os injetores (Fig.28).**

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.**

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.

Partes do Fogão

- 1 - Trempe
- 2 - Queimadores
- 3 - Prateleira do Forno
- 4 - Chão do Forno
- 5 - Lateral Externa

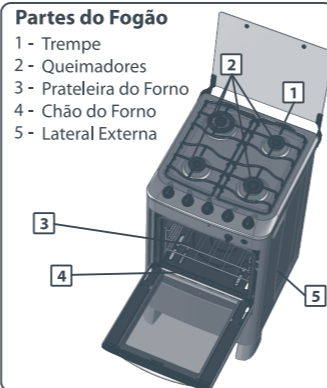


Fig. 27

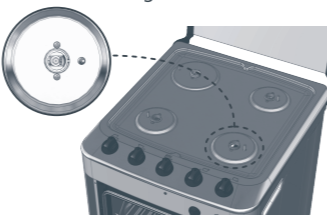
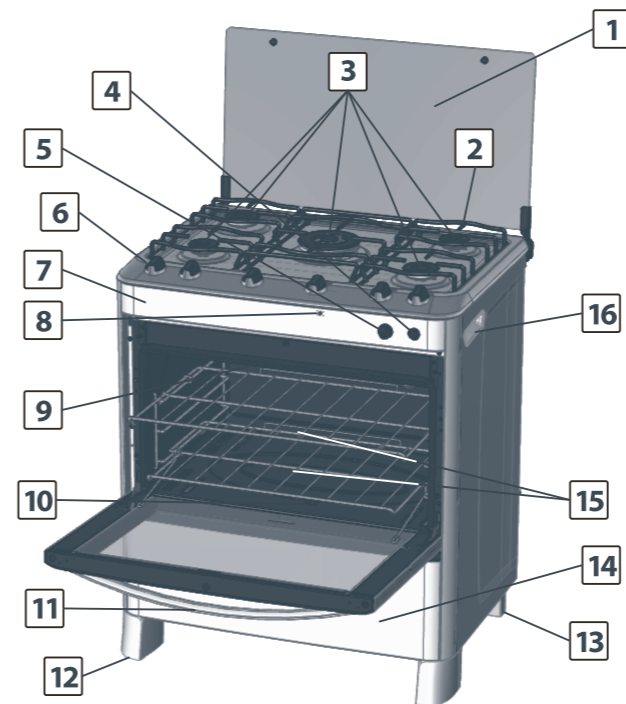


Fig. 28

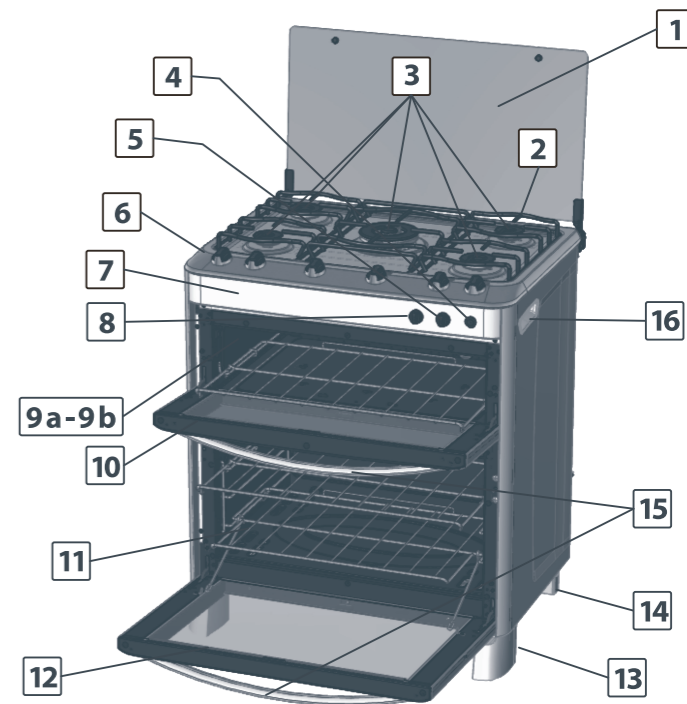
Conheça seu Fogão - 5 bocas

Partes do Produto



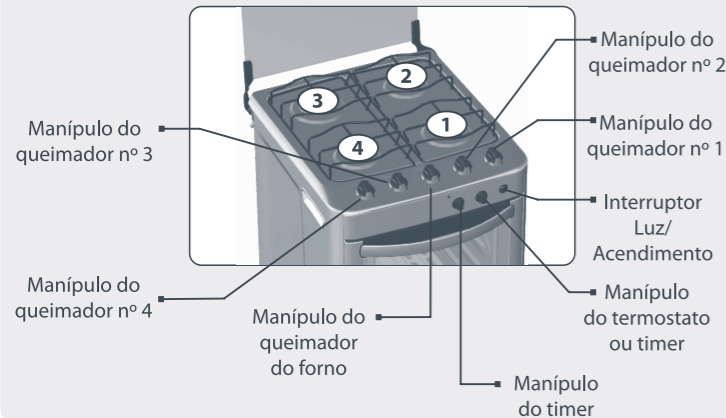
- | | |
|--------------------------------------|--------------------------------|
| 1 - Tampão de Vidro | 9 - Grill Elétrico (*) |
| 2 - Trempe (Grade) | 10 - Chão do Forno |
| 3 - Queimador | 11 - Puxador da Porta do Forno |
| 4 - Interruptor Luz/Acendimento | 12 - Pés Dianteiros |
| 5 - Timer Sonoro (*) | 13 - Pés Traseiros |
| 6 - Manípulos Ramais e Forno (Botão) | 14 - Pannel Estufa Fixa |
| 7 - Pannel de Controle | 15 - Prateleiras do Forno |
| 8 - Lâmpada Piloto do Grill (*) | 16 - Alça de Transporte |

(*) Verifique a Tabela de Características Técnicas Pág.19.

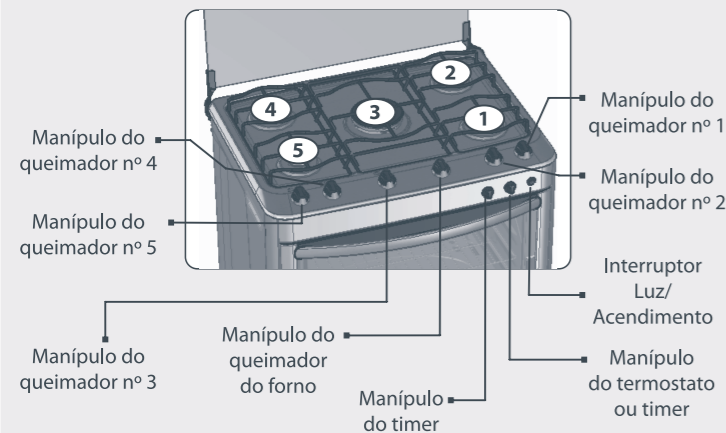


- | | |
|------------------------------------|--------------------------------------|
| 1 - Tampão de Vidro | 9 a - Forno Elétrico (*) |
| 2 - Trempe (Grade) | 9 b - Estufa (*) |
| 3 - Queimador | 10 - Porta Forno Estufa/Elétrico (*) |
| 4 - Interruptor Luz/Acendimento | 11 - Prateleira Forno Gás |
| 5 - Termostato Forno Elétrico (*) | 12 - Porta Forno Gás |
| 6 - Manípulo Ramal e Forno (Botão) | 13 - Pés Dianteiros |
| 7 - Pannel de Controle | 14 - Pés Traseiros |
| 8 - Timer Sonoro (*) | 15 - Puxadores das Portas |
| | 16 - Alça de Transporte |

Fogões 4 queimadores



Fogões 5 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 amarelamento do aço inox quando a peça for aquecida.

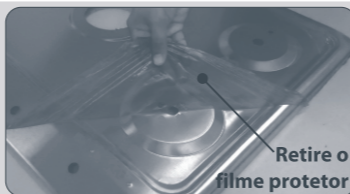


Fig. 1 (Figura Ilustrativa)

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).**

O aparelho deve ser instalado em local plano e nivelado, podendo ainda ser colocado sobre uma base. **Certifique-se de que o fogão está bem apoiado.**



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.**

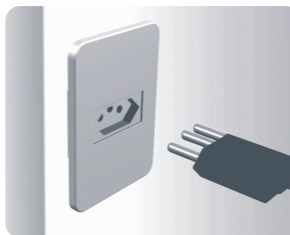


Fig. 3

! ADVERTÊNCIA

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

TABELA DE TEMPERATURA DO FORNO A GÁS

POSIÇÃO	4 E 5 BOCAS	GRADUAÇÃO
1	270°C à 290°C	ALTA
2	245°C à 265°C	MÉDIA-ALTA
3	220°C à 240°C	MÉDIA
4	195°C à 215°C	MÉDIA-BAIXA
5	170°C à 190°C	BAIXA

! Utilizando seu Forno Elétrico

! ADVERTÊNCIA

Não deixe recipientes com óleo dentro do forno elétrico ou utensílios durante a utilização do forno a gás.

Assegure-se que a tomada esteja de acordo com a tensão de seu produto, pois as resistências do forno elétrico funciona somente em 127V ou 220V.

Assegure-se que os recipientes usados no forno elétrico resistam às temperaturas geradas no interior do mesmo.

Na primeira vez que a resistência for utilizada pode ocorrer uma liberação de fumaça, isto é normal.

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

1| Identifique o botão do forno elétrico no painel de comandos (Fig. A).

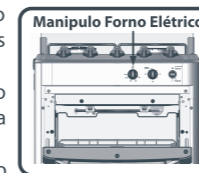


Fig. A

2| Gire o manípulo no sentido horário até a temperatura desejada (Fig. B).

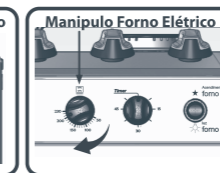


Fig. B

3| A lâmpada do forno elétrico acenderá automaticamente, indicando que o forno elétrico esta ligado e permanecerá acessa até que o forno seja desligado.

4| O timer pode ser usado para marcar o tempo desejado durante o uso do forno elétrico, ao final do tempo programado, o timer emitirá um alerta sonoro, contudo o forno elétrico não será desligado.

5| Para desligar o forno elétrico, gire o manípulo no sentido anti-horário até a posição desligado, a lâmpada do forno elétrico apagará automaticamente (Fig. C).

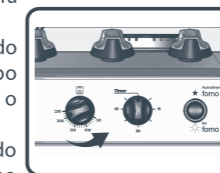


Fig. C

! ADVERTÊNCIA

Sempre que for utilizar o forno a gás do seu produto, assegure-se que na estufa, não tenha utensílios que não suportem altas temperaturas, pois a geração de calor provocado pelo forno a gás em funcionamento, vai aquecer sua estufa ou forno elétrico, e pode danificar esses utensílios.

Utilize sua estufa apenas para manter os alimentos aquecidos enquanto outro e preparado no forno a gás.

Não deixe recipientes com óleo dentro da estufa.

Utilize luvas térmicas para manusear os recipientes dentro da estufa, quando o forno estiver sendo utilizado.

O aquecimento da sua estufa, esta vinculado à utilização do forno a gás de seu produto.

Não utilize o seu forno a gás somente para aquecer a estufa.

Atenção: Com o seu forno a gás ligado, a estufa, pode aquecer até 110°C aproximadamente, portanto não deixe os alimentos por muito tempo se o forno a gás estiver em uso por um longo período.

Para utilizar sua estufa, siga os passos abaixo, dessa maneira você irá aproveitar melhor esse recurso que seu produto lhe oferece:

1| Antes de ligar o forno a gás, retire todos os utensílios que estão dentro da Estufa;

2| Com o forno a gás em uso você pode utilizar a estufa para manter outro prato aquecido.

3| Cuidado para não deixar seu alimento na estufa se o forno a gás estiver em uso por um longo período, pois isto pode ressecar seu alimento.

4| A estufa permanecerá aquecida durante todo o período que você estiver utilizando o seu forno a gás;

5| A estufa voltará a sua temperatura normal, após aproximadamente 15 minutos, depois que o forno for desligado.



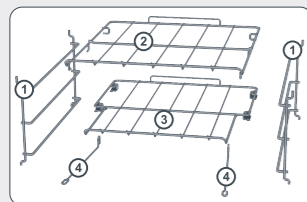
Prateleira do Forno: Modelo Autodeslizante Simples

Modelos: ver Tabela de Características Técnicas Pág.19.

Montagem da prateleira Autodeslizante simples:

- 1 | Monte os trilhos nas laterais do forno figura (Fig.19).
- 2 | Faça a montagem da prateleira autodeslizante no 1º nível, utilize as guias laterais (Fig.20).
- 3 | Faça a montagem da prateleira deslizante, utilize o guia lateral (Fig.21).
- 4 | Monte os arrastadores da prateleira 1ª na porta 2ª na prateleira (Fig.22).

Montagem da Prateleira Auto Deslizante Simples



- 1 - Trilho dir/esq
- 2 - Prateleira Deslizante
- 3 - Prateleira Auto Deslizante
- 4 - Arrastador da prateleira

Fig. 18

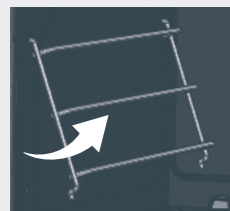


Fig. 19

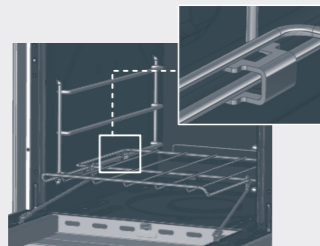


Fig. 20

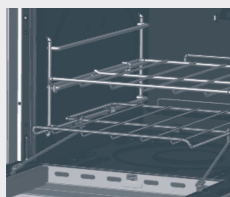


Fig. 21



Fig. 22

Forno Autolimpante

Modelos: ver Tabela de Características Técnicas Pág.19.

As laterais internas do forno (Fig.23) e as laterais internas do forno elétrico (Fig.24), 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. 23



Fig. 24

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.

Regulando a Chama ou Queimador do Forno

Para regular a chama do queimador do forno, posicione o botão do queimador conforme (Fig.25).

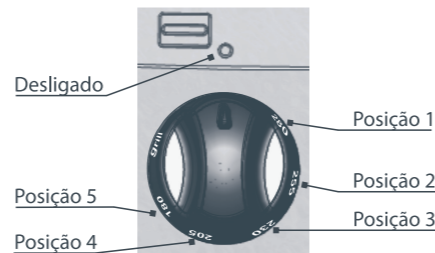


Fig. 25

Ligação Elétrica

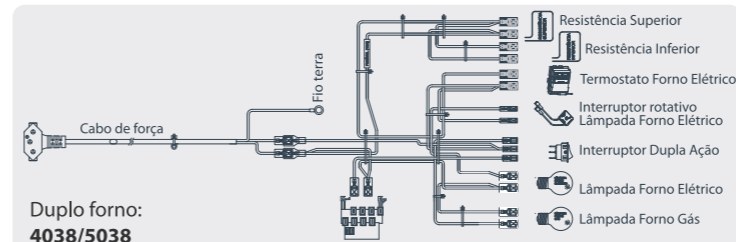
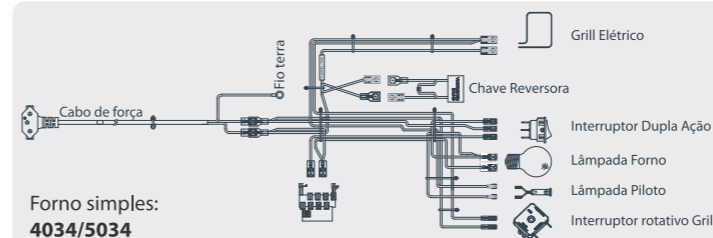
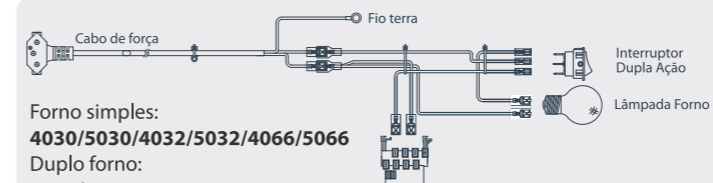
Para sua segurança, solicite a um eletricista de sua confiança a verificação das condições da rede elétrica no local de instalação do seu fogão, ou entre em contato com o Serviço Autorizado.

O modelo Diamante (127V), requer uma tomada fixa, bipolar, com contato terra - 20 A/250Vc.a., conforme NBR 14136.

Os fios da tomada onde será ligado seu fogão, deve ser de cobre e ter seção mínima conforme NBR 5410, é recomendável a instalação de disjuntor exclusivo para o seu fogão.

Se houver necessidade de modificar a instalação elétrica, esta deve ser efetuada por pessoa qualificada, em conformidade com as normas em vigor.

Diagramas Elétricos

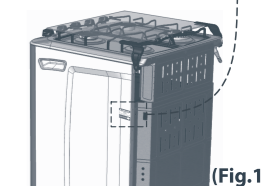


Fogões com Grill Elétrico

Ao instalar o produto confira antes a tensão fornecida por sua concessionária local. Confira a etiqueta localizada na lateral do produto que indica a tensão ajustada de fábrica.

Os fogões com grill elétrico são bivolt, funcionam em 127V e 220V. Caso a tensão local não seja a mesma ajustada no produto, deve-se fazer a seleção na chave seletora de tensão 127V ou 220V localizada na parte traseira do produto, conforme indicada pela etiqueta (Fig. 1).

Toda e qualquer manutenção na rede elétrica do produto, deve ser feita **obrigatoriamente pelo Serviço Autorizado**. Após o período de vigência da garantia os serviços prestados serão cobrados.



(Fig.1)

ADVERTÊNCIA

Não ajuste a chave seletora de tensão 127V ou 220V com o produto conectado a rede elétrica.

Ligação do Gás de Cozinha

Nossos fogões são produzidos para utilizar gás engarrafado – GLP (gás de cozinha). Para fazer uso do gás manufacturado 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.

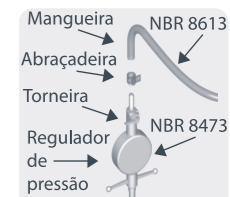


Fig. 4

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**).



Encaixe a mangueira na conexão de gás

Fig. 5

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**).



Enrosque o regulador na válvula do botijão

Fig. 7



Ponha a abraçadeira na mangueira

Fig. 8



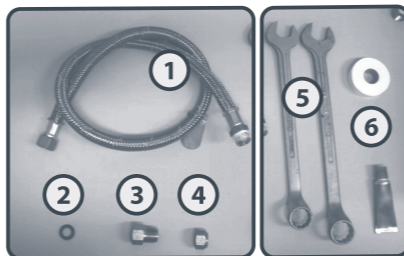
Aperte com a chave de fenda

Fig. 9

Itens necessários para a instalação do seu fogão:

Itens para Instalação:

- 1| Mangueira metálica flexível de 1/2".
- 2| Arruela de vedação.
- 3| Adaptador (para saída de gás com bico tipo "mamadeira").
- 4| Porca do adaptador.



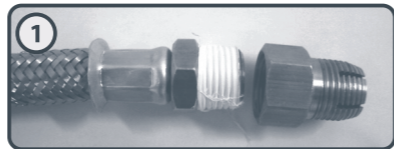
Ferramentas para Instalação:

- 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.

Ligação do Gás Encanado (GLP e GN)

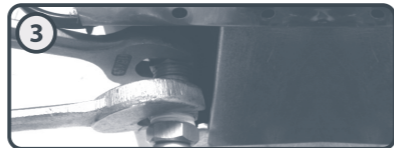
1| Rosqueie o adaptador junto à mangueira metálica flexível. para auxiliar na vedação, utilize pasta vedante ou fita Teflon®.



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.



Instalação ou Troca da sua Lâmpada do forno a Gás

! ADVERTÊNCIA

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

A tensão da lâmpada deve estar de acordo com a tensão do seu produto (127 V ou 220V).

Utilize somente lâmpadas **25W com rosca E14**, para uso no forno.

1| Feche o registro do gás, desligue o fogão da tomada elétrica e certifique-se de que o botão luz/acendimento esteja na posição desligado. Identifique a localização da lâmpada em seu fogão (**Fig.A**)(**Fig.B**).

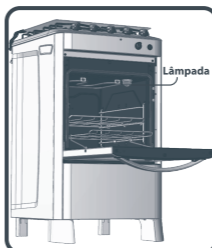


Fig. A

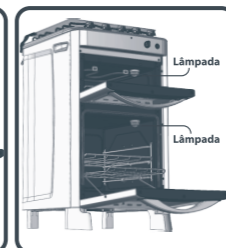


Fig. B

2| Gire o protetor da lâmpada no sentido anti-horário (para esquerda), até soltá-lo completamente (**Fig. C**).

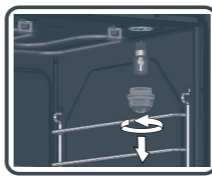


Fig. C

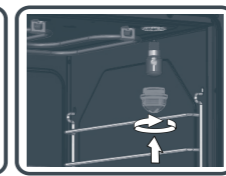


Fig. D

3| Gire a lâmpada no sentido anti-horário (para esquerda), até soltá-la completamente (**Fig. C**).

4| Rosqueie a nova lâmpada com cuidado no sentido horário (para direita) e certifique-se que está bem encaixada (**Fig. D**).

5| Ligue o fogão na tomada e teste o funcionamento da lâmpada acionando o botão Dupla Função para o forno a gás e o Termostato para o forno elétrico.

6| Após verificar o funcionamento da lâmpada, coloque novamente o botão Dupla Função na posição desligado e desligue o Termostato recolocando o protetor da lâmpada rosqueando no sentido horário (para direita) (**Fig. D**). Certifique-se que está bem encaixado.

Utilização do Grill Elétrico

! ADVERTÊNCIA

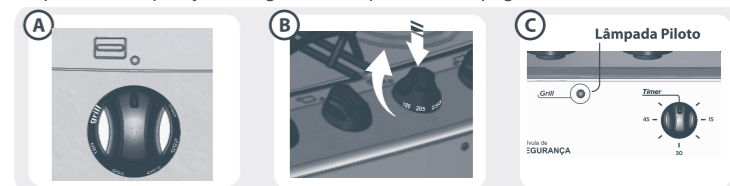
Atenção:

Não é possível a utilização simultânea do queimador do forno e do Grill. O Grill Elétrico funciona nas tensões 127V ou 220V, antes de iniciar o uso do seu Grill, verifique se a chave seletora está posicionada na tensão correta da tomada elétrica.

Na falta de energia elétrica o Grill não funciona.

Passos detalhados para o utilizar o Grill Elétrico (Fig.16):

- 1| Abra a porta do forno.
- 2| Posicione a prateleira deslizante no último nível do suporte lateral e centralize a forma ou travessa com o alimento na prateleira.
- 3| Aperte o botão do Forno/Grill, gire até a posição "Grill", a Lâmpada Piloto acenderá automaticamente.
- 4| Feche a porta do forno e deixe o alimento gratinar/dourar até o ponto desejado.
- 5| Ao final do preparo, gire o botão do Forno/Grill no sentido anti-horário (para esquerda) até a posição desligado, a Lâmpada Piloto apagará automaticamente.



(Fig. 16)

Prateleira do Forno: Modelo Simples (Fig. 17)

Modelos: ver Tabela de Características Técnicas Pág.19.

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. 17

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.**

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.

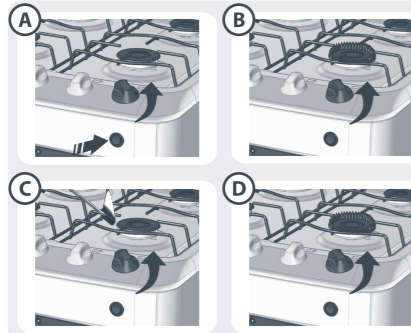


Fig. 13

ADVERTÊNCIA

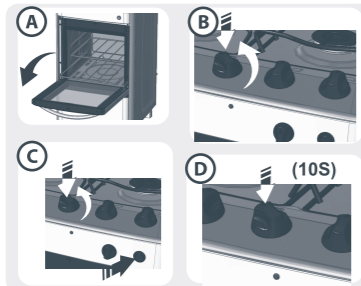
Caso a chama se apague, posicione o botão do queimador imediatamente na posição fechado antes de reacender.

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 (280°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.

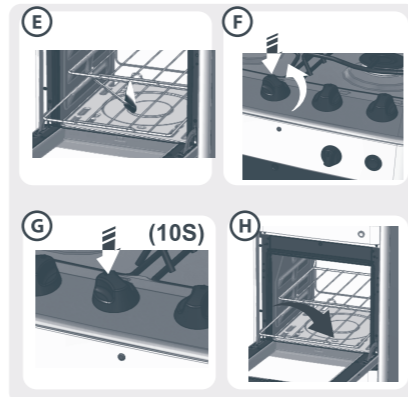


4 | Para acender o forno utilizando fósforo, acenda o fósforo (E) e direcione até a saída de gás, aperte o botão do forno e gire até a posição "280°C" mantendo pressionado (F) até a chama do queimador acender.

5 | Logo que a chama do forno acender, continue com o botão do forno pressionado por 10 segundos (G).

6 | Solte o botão do forno e verifique se a chama permanece acesa (H).

No caso da chama apagar, desligue o botão do forno e repita os passos acima após alguns segundos.



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.

Utilização do Timer Mecânico

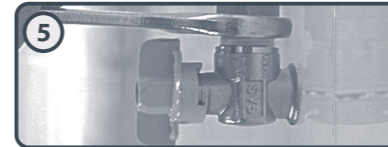
Modelos: ver Tabela de Características Técnicas Pág. 19.

- ▶ O seu produto possui um Timer Mecânico que se encontra no painel de comando (Fig. 15).
- ▶ O Timer Mecânico tem a função de auxiliar o usuário no preparo dos seus alimentos.
- ▶ O Timer possui um tempo total de 60 minutos, com intervalos de 7,5 minutos entre cada estágio.
- ▶ Para a utilização do Timer Mecânico gire o manípulo do Timer no sentido horário até o final do giro e retorne a posição desejada, ao final do tempo programado será emitido um alerta sonoro, contudo o forno não será desligado.



Ligação do Gás Encanado (GLP e GN) (continuação)

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, e 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 manufacturado ou para gás natural será gratuita (registros e injetores). OS MATERIAIS PARA INSTALAÇÃO, PEÇAS E MÃO-DE-OBRA 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).

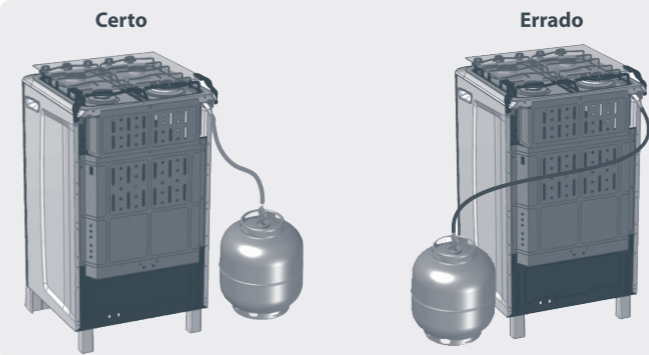


Fig. 10

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

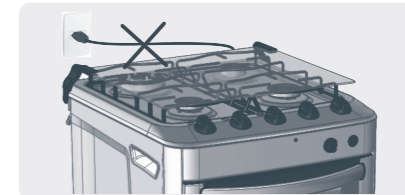


Fig. 11

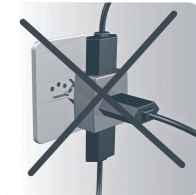


Fig. 12

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.

Os fogões saem de fábrica aptos a funcionar em 127V e 220V. Os fogões que saem de fábrica com lâmpada (25W com rosca E14) no forno, estão adequadas para tensão de trabalho de 220V. Caso seu produto funcione em 127V, substitua a lâmpada por uma com mesma tensão. Esta segunda lâmpada não é fornecida pela Esmaltec. Você pode adquirir a lâmpada, no Serviço Autorizado ou em lojas especializadas. Para que essa operação seja realizada com segurança desligue o seu produto da tomada.

O modelo **Diamante** funciona somente em 127V ou 220V, a lâmpada fornecida esta de acordo com a tensão do produto, no momento da troca, verifique a tensão do seu produto.

Siga os passos abaixo 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 produto **utilize as alças de transporte** para levá-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.

1 | Identifique as **alças de transporte** e o **apoio da mesa** antes de iniciar a movimentação do fogão (**Fig. A**) (**Fig. B**).

2 | Com o auxílio de outra pessoa, inicie a movimentação levantando seu produto e levando até o local desejado (**Fig. C**), observe que o apoio da mesa serve como ponto de equilíbrio para a movimentação de seu produto.

3 | Caso a movimentação ocorra sem o auxílio de outra pessoa, você deverá movimentar o seu produto utilizando as **alças de transporte**, sua movimentação deve ter muito cuidado para não danificar os pés do seu produto, podendo prejudicar sua estabilidade durante o seu uso (**Fig. D**).

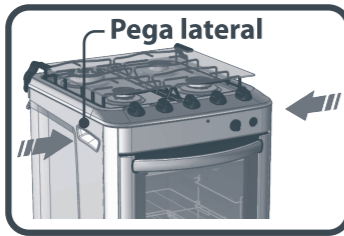


Fig. A



Fig. B

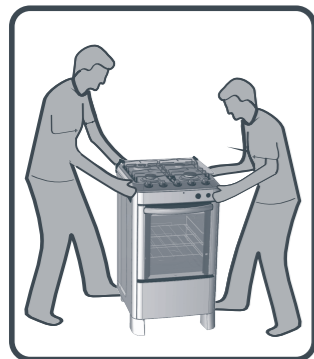


Fig. C

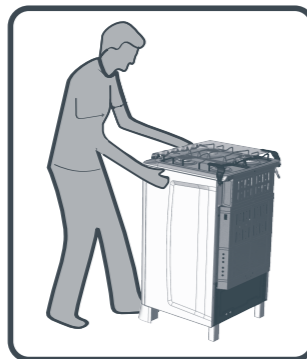


Fig. D

⚠️ ADVERTÊNCIA

Atenção:

Só levante seu produto com o auxílio de outra pessoa (**Fig. C**), utilize os pontos de apoio indicados (**Fig. A/Fig. B**).

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 as bocas laterais e 16 cm para a boca central tripla chama;
- ▶ 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 evitará 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 o 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 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 espirrar óleo quente contra o seu corpo.
- ▶ 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 o tampão de vidro.
- Atenção:**
 - ▶ Nunca deixe panos de prato ou similares pendurados sobre o tampão 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.