

# Esmaltec

ELETRDOMÉSTICOS

## GUIA DO USUÁRIO

FOGÕES

FRONT CONTROL

4, 5, e 6 queimadores



0800 275 1414

0800 275 0707 (ligações de celular)

[www.esmaltec.com.br](http://www.esmaltec.com.br)

Estamos constantemente nomeando novos Postos Autorizados para melhor atendê-lo. Para obter informações atualizadas sobre o Serviço Autorizado acesse [www.esmaltec.com.br](http://www.esmaltec.com.br) ou ligue para o serviço de atendimento **Esmaltec Lig**.



IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS



Edson Queiroz



## 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.

Não é permitido o manuseio do fogão por crianças e pessoas não capacitadas, sendo necessária a atenção do responsável sempre que existirem crianças por perto, durante a instalação e quando o produto estiver em funcionamento.

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 dão estabilidade, melhoram a segurança e facilitam o uso e a limpeza da sua cozinha.

**IMPORTANTE:** Recomendamos que a instalação seja feita antes da remoção da fita que fixa a tampa do 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.

1 | Identifique os **pés dianteiros** e **traseiros** antes de iniciar a instalação conforme a figura.

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

3 | Instale os pés **dianteiros** forçando de baixo para cima **até perceber o clique** que os manterá travados. Observe a **posição correta de encaixe**.

4 | Instale os pés **traseiros** da mesma forma que os dianteiros. Atenção para a **posição correta de encaixe**.

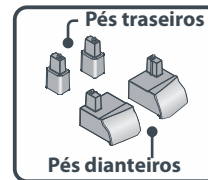


Fig. 1



Fig. 2

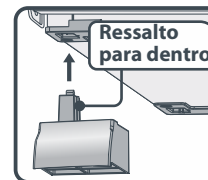


Fig. 3



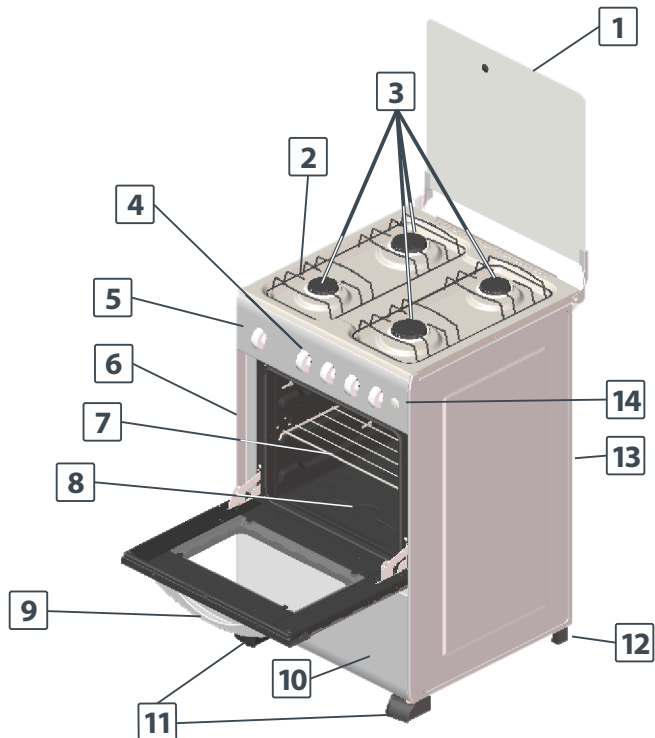
Fig. 4

#### **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 quando os pés travarem nas irregularidades.

# Conheça seu Fogão

## Partes do Produto

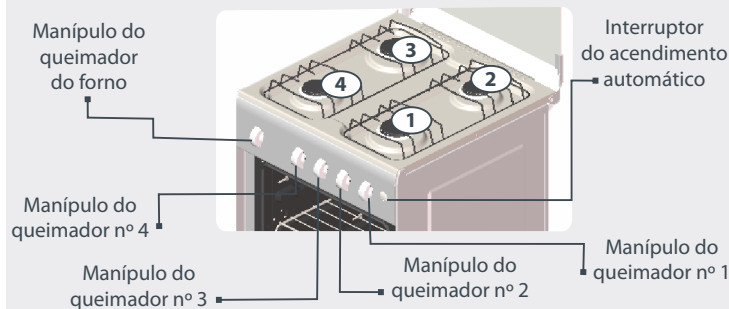


- 1 - Tampão de Vidro
- 2 - Trempe
- 3 - Queimadores
- 4 - Manípulo
- 5 - Painel de Registros
- 6 - Perfil Lateral
- 7 - Prateleira do Forno
- 8 - Chão do Forno

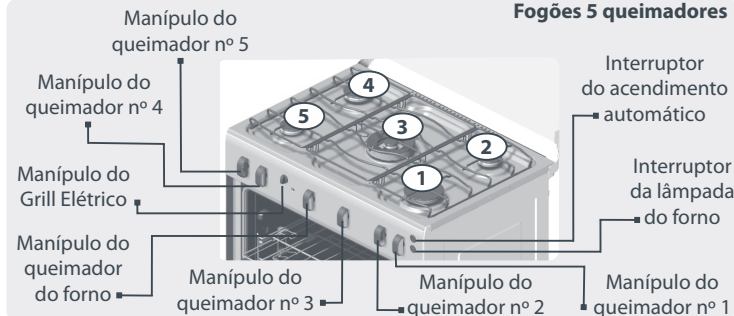
- 9 - Puxador
- 10 - Pannel da Estufa
- 11 - Pé Desmontável Dianteiro
- 12 - Pé Desmontável Traseiro
- 13 - Lateral Externa
- 14 - Interruptores

## Comandos do painel de registros

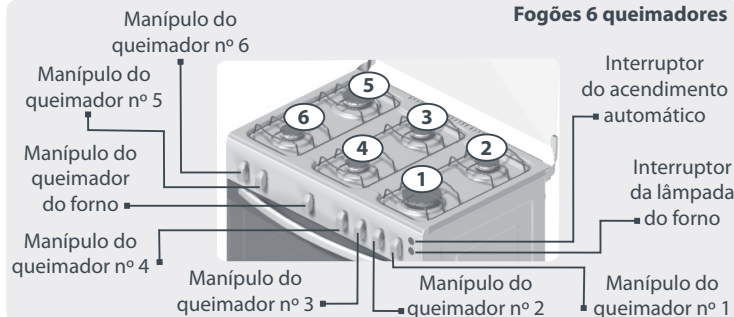
### Fogões 4 queimadores



### Fogões 5 queimadores



### Fogões 6 queimadores



## Instalação

### Cuidado antes de utilizar o seu fogão pela 1ª vez

**IMPORTANTE:** Retire o filme plástico protetor da mesa do fogão (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. Atenção: para os produtos INOX, deve ser retirado também do painel de registro, perfil lateral, perfil porta do forno e estufa e painel estufa fixa.

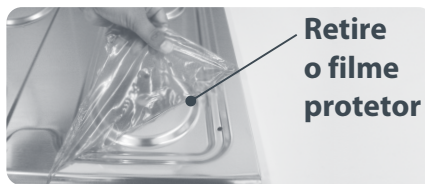


Fig. 1

### 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.

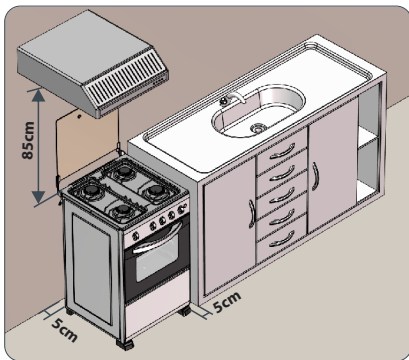


Fig. 2

### Ligação elétrica

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

Todos os modelos de fogões utilizam em suas redes elétricas o plugue tripolar (fig. 3). A não utilização do plugue com aterramento resulta em risco de acidente ao usuário bem como a perda da garantia. Não remova o pino de aterramento do plugue. **Não nos responsabilizamos pelo uso indevido da instalação elétrica, em desacordo com a Norma ABNT 14136.**



Fig. 3

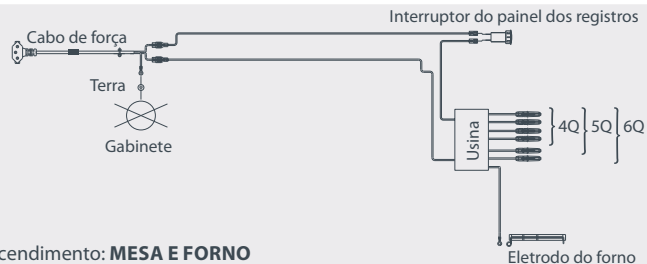


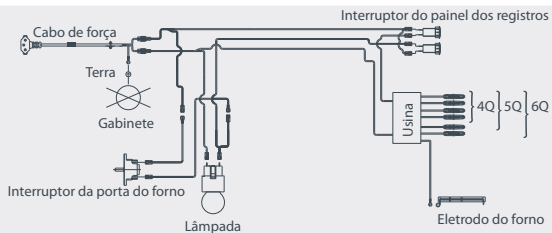
### ADVERTÊNCIA

A troca do cordão de alimentação deve ser realizada somente pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada similar conforme seção 7 da ABNT NBR NM 60335-1.

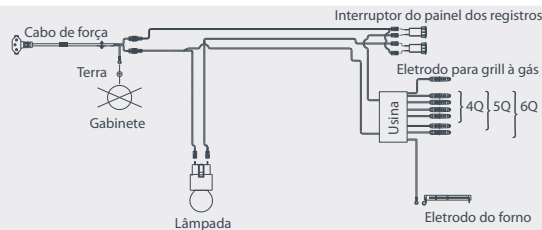
### Diagramas elétricos

Modelos: ver Tabela de Características Técnicas Pág.15.

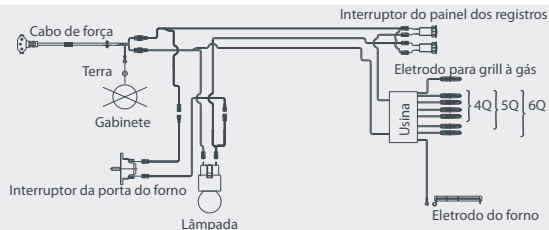




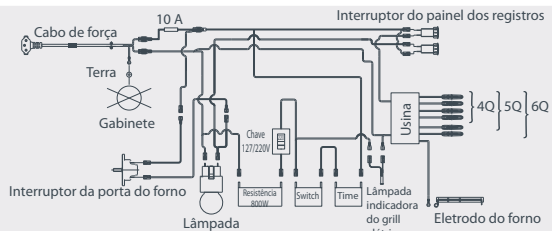
Acendimento: **MESA, FORNO E LUZ AUTOMÁTICA**



Acendimento: **MESA, FORNO, LUZ E GRILL A GÁS**



Acendimento: **MESA, FORNO, LUZ AUTOMÁTICA E GRILL A GÁS**



Acendimento: **MESA, FORNO, LUZ AUTOMÁTICA E GRILL ELÉTRICO**

## 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, com ajuste de chave seletora de tensão 127V ou 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.4).** No período de vigência da garantia 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. **Não ajuste a chave seletora de tensão 127V ou 220V com o produto ligado.**

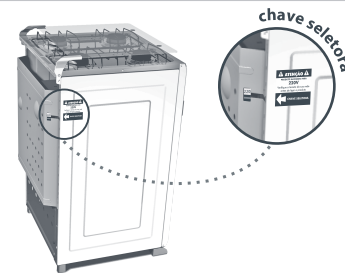


Fig. 4

## 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 (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. 5). Atenção: Fique atento para a validade da mangueira e do regulador de pressão.
- 3 | Ponha a abraçadeira de metal em uma das extremidades da mangueira, em seguida encaixe-a na conexão de gás (bico de entrada Fig.6) e aperte-a com uma chave de fenda para garantir uma boa vedação (Fig.7). Não fixe a abraçadeira na extremidade da conexão de gás.
- 4 | Enrosque o regulador de pressão na válvula do botijão (Fig.8), 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.
- 5 | Ponha em seguida uma abraçadeira na outra extremidade da mangueira, encaixe o bico regulador de pressão do botijão. Aperte com uma chave de fenda para garantir uma boa vedação (Fig.9 e Fig.10).

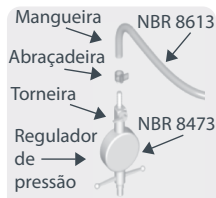
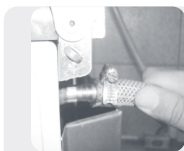
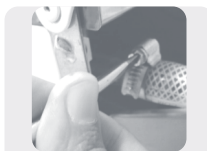


Fig. 5



Encaixe a mangueira na conexão de gás

Fig. 6



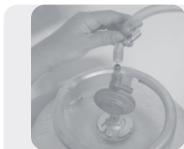
Aperte a abraçadeira com chave de fenda

Fig. 7



Enrosque o regulador na válvula do botijão

Fig. 8



Ponha a abraçadeira na mangueira

Fig. 9



Aperte com a chave de fenda

Fig. 10

## ■ ■ 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:** 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.**

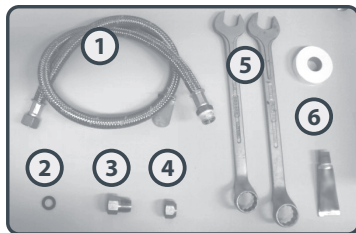
## ■ ■ Itens necessários para a instalação do seu fogão:

### 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®.



As ferramentas para instalação não acompanham o produto, podem ser adquiridas no Serviço Autorizado ou em uma loja especializada.

## ■ ■ Instalação do seu fogão:

**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.



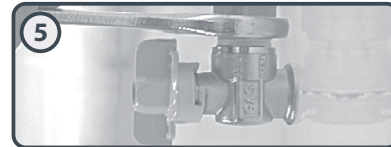
**3** | Coloque a porca do adaptador na entrada de gás. Em seguida, encaixe o adaptador e rosqueie a porta de fixação. Utilize duas chaves de boca para auxiliar o aperto.



**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.



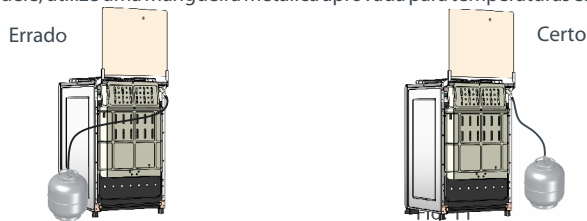
**6** | Para finalizar, verifique se todos os botões estão bem fechados, então, abra a torneira do registro, que fica localizado na parede, e certifique-se que não há vazamento em nenhuma das conexões usando espuma de sabão para verificar se a montagem ficou bem vedada. Se houver vazamento, feche o registro, 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 MATERIAS 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.11). Seu fogão possui apenas uma entrada de gás, caso você necessite passar a mangueira por trás dele, utilize uma mangueira metálica aprovada para temperaturas elevadas.



### Atenção

- 1 | Não deixe o cabo de alimentação passar por trás do fogão (Fig.12).
- 2 | Não utilize extensões ou benjamins para instalação do seu fogão (Fig.13).
- 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.

## ⚠️ ADVERTÊNCIA

### RISCO DE CHOQUE

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

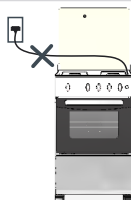


Fig. 12

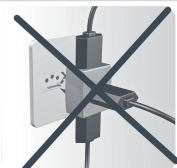


Fig. 13

Os fogões que não possuem Grill Elétrico saem de fábrica aptos a funcionar em 127V e 220V. **Os modelos que possuem Grill Elétrico são bivolt funcionam em 127V e 220V, com ajuste de chave seletora de tensão, esses, saem de fábrica ajustados para uma tensão de trabalho de 220V.** Os fogões que saem de fábrica com lâmpada no forno, utilizam lâmpadas para tensão de trabalho de 220V. Caso seu produto funcione em 127V, substitua a lâmpada por uma com mesma tensão, para que essa operação seja realizada com segurança desligue o seu produto da tomada.

## Cuidados Gerais

### Precauções de segurança contra queimaduras

- › Não utilize painéis com bases convexas (curvas). Utilize apenas painéis com base plana e diâmetro mínimo de 12 cm;
- › Não deixe utensílios com os cabos virados para fora da mesa do fogão;
- › Mantenha sempre as crianças afastadas do fogão;
- › Evite contato direto com objetos que estejam dentro do forno, quando esse estiver aquecido;
- › Evite o contato com o lado interno da porta e com as laterais do forno quando esse estiver aquecido.
- › Objetos metálicos como facas, garfos, 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, periodicamente, o estado do regulador de pressão do botijão. Faça a substituição a cada 5 anos ou antes, se necessário;
- › 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;**
- › 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 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); Ao abrir e fechar a porta do forno verifique se a chama do queimador (boca) permanece acesa;
- › 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**.

## 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.

## Cuidados com os queimadores (bocas)

- › Coloque o queimador (boca) de forma correta. Caso ele não esteja colocado corretamente, poderá vir a derreter.
- › Não derrube os queimadores, pois isso poderá 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, ocasionando perda da garantia.

## 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.

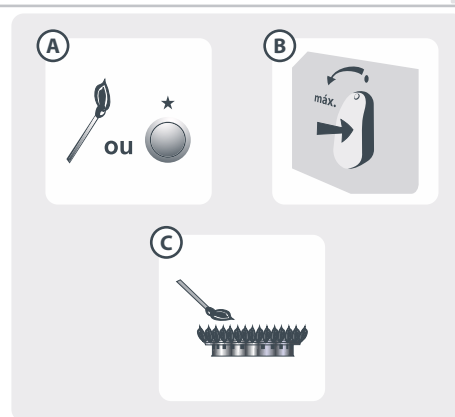
## Segurança

- › 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 supervições 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.

## Instruções de Uso

### Queimadores da Mesa

Passos para o acendimento dos queimadores da mesa (Fig.14):



- 1 | Acione o acendimento automático ou fósforo e mantenha ligado (A).
- 2 | Pressione o botão e gire até a posição desejada (B).
- 3 | Acenda o queimador e verifique se a chama permanece acesa (C).
- 4 | Solte o botão do acendimento automático.

Fig. 14



### 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 (Fig.15):

- 1 | Abra a porta do forno (A).
- 2 | Aperte o botão do forno, gire até a posição "MAX" e mantenha pressionado (B).
- 3 | Acione o acendimento automático ou acenda o fósforo (C).
- 4 | Mantenha o botão do forno pressionado e acenda o forno (D).
- 5 | Continue com o botão do forno pressionado por 10 segundos (E).
- 6 | Solte o botão do forno e verifique se a chama permanece acesa (F).

No caso da chama se apagar, repita os passos acima para o acendimento.

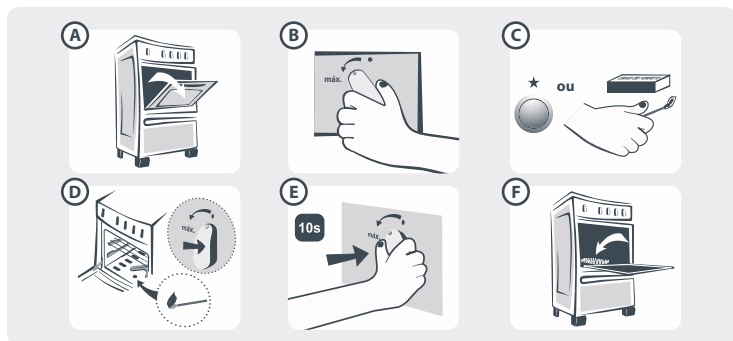


Fig. 15

### Utilização do Forno

- 1 | Depois que o forno estiver aceso, feche a porta e faça um pré-aquecimento de 10min;
- 2 | Coloque o alimento sobre a prateleira e regule conforme sua necessidade;
- 3 | Evite abrir a porta do forno. Se seu fogão possuir visor no 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

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).

### Utilização do Timer Mecânico

- › Você irá encontrar o Timer no sentido horário na posição inicial (Fig. 16).
- › O seu fogão possui um Timer Mecânico cuja sua função é auxiliar o usuário no preparo dos alimentos.
- › O Timer possui um tempo total de 120 minutos, com intervalos de 20 minutos entre cada estágio.
- › Para a utilização do Timer Mecânico gire o manípulo do Timer no sentido horário até a posição desejada, ao final do tempo programado será emitido um alerta sonoro.

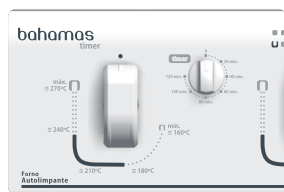


Fig. 16

### Utilização do Grill Elétrico

› No painel de registros do seu produto você irá encontrar o Grill Elétrico com Timer no sentido horário na posição desligada e uma lâmpada que indica o funcionamento do Grill Elétrico (Fig.17). O Grill Elétrico não funciona quando o queimador do forno é/está acionado, para não ocasionar super aquecimento.

› O Grill Elétrico possui um tempo total de 15 minutos, com intervalos de 5 minutos.

- 1 | Gire o manípulo do Timer, no sentido horário até a posição desejada.
- 2 | Feche a porta e deixe o alimento gratinar/dourar até o ponto desejado.
- 3 | Após a contagem do tempo do Timer emitirá um alerta sonoro indicando o encerramento do tempo programado e o desligamento do Grill Elétrico.

**IMPORTANTE:** Para um melhor resultado do seu Grill Elétrico verifique sempre a distância entre o alimento e o grill (por irradiação) localizado na parte superior do forno. Centralize o alimento na prateleira para obter um gratinado mais uniforme.

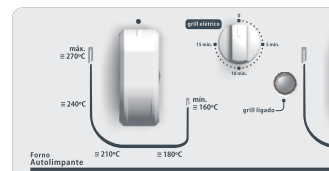


Fig. 17

### Prateleira do Forno: Modelo Simples (Fig. 18)

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.**

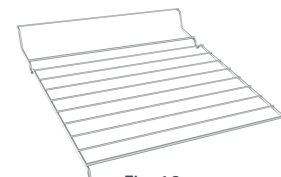


Fig. 18

### Prateleira do Forno: Modelo Deslizante Simples

Modelos: ver Tabela de Características Técnicas Pág.15.

Montagem da prateleira deslizante simples:

- 1 | Monte os trilhos nas laterais do forno (Fig. 20).
- 2 | Encaixe a prateleira nos trilhos figura (Fig. 21).
- 3 | Monte os arrastadores da prateleira (Fig.23).

Modelos: ver Tabela de Características Técnicas Pág. 15.

Montagem da prateleira deslizante dupla:

- 1 | Monte os trilhos nas laterais do forno figura (Fig. 20).
- 2 | Faça a montagem do "conjunto prateleira dupla" (Pág.10).
- 3 | Monte o "conjunto prateleira dupla" nos trilhos figura (Fig. 22).
- 4 | Monte os arrastadores da prateleira (Fig. 23).

### Montagem da Prateleira Deslizante Simples/Deslizante Dupla

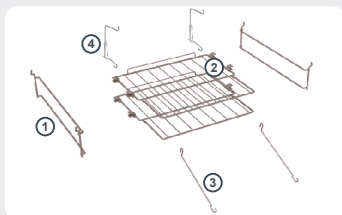


Fig. 19

- 1 - Trilho
- 2 - Prateleira Deslizante
- 3 - Arrastador da Prateleira
- 4 - Presilha da Prateleira

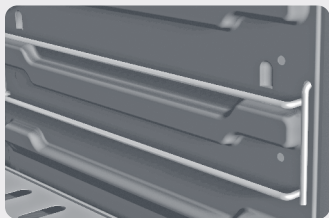


Fig. 20

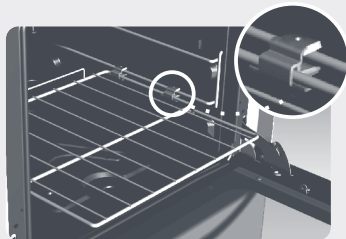


Fig. 21

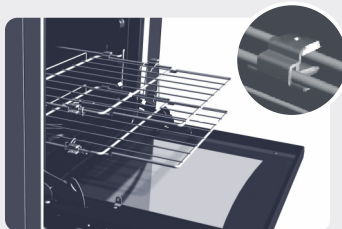


Fig. 22

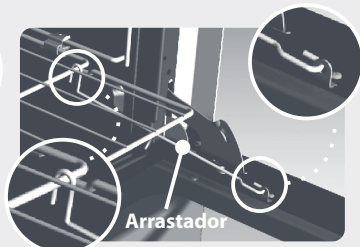


Fig. 23

Para montar o "conjunto prateleira dupla" siga atentamente os passos abaixo:

- 1 | Pegue uma presilha (Fig. 19) e encaixe-a no arame traseiro da prateleira, de acordo com o detalhe da Fig. 24.
- 2 | Encaixe as duas presilhas na posição vertical (Fig. 25).
- 3 | Encaixe a 2ª prateleira na parte superior das presilhas (Fig. 26).
- 4 | Ponha as prateleiras na posição paralela entre si (Fig. 27).
- 5 | Segure firme o conjunto montado (Fig. 28) e siga as instruções de montagem do "Modelo Deslizante Dupla (ao lado)".

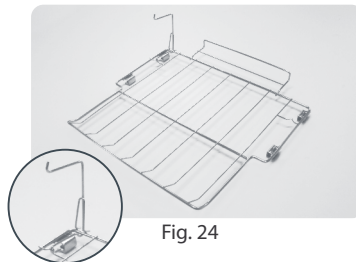


Fig. 24



Fig. 25

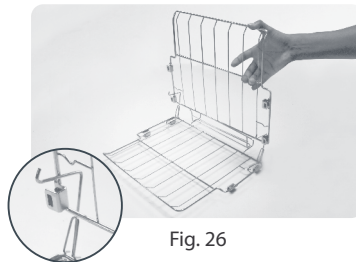


Fig. 26



Fig. 27

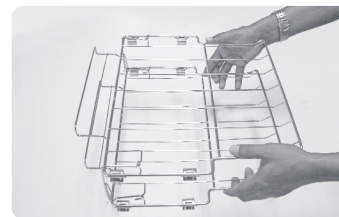


Fig. 28

## Forno Autolimpante

As paredes internas do forno, com exceção da porta, teto, traseiro e chão, 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 e 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.**

**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.

**Centralize o alimento na prateleira para obter um gratinado mais uniforme.**

## Regulando a Chama ou Queimador do Forno

Para regular a chama do queimador do forno, posicione o botão do queimador conforme Fig.29.

### ! ADVERTÊNCIA

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

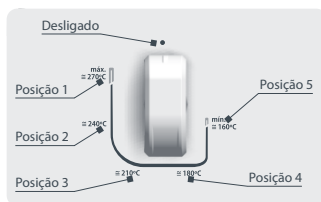


Fig. 29

TABELA DE TEMPERATURA DO FORNO

POSIÇÃO	4 BOCAS	5   6 BOCAS	GRADUAÇÃO
1	260°C à 280°C	270°C à 290°C	ALTA
2	230°C à 250°C	250°C à 270°C	MÉDIA-ALTA
3	200°C à 220°C	210°C à 230°C	MÉDIA
4	170°C à 190°C	190°C à 210°C	MÉDIA-BAIXA
5	150°C à 170°C	170°C à 190°C	BAIXA

## 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

› **Para a limpeza das peças do fogão** (queimadores, laterais, trepes, tampão de vidro, vidro do forno espelhado, frente e chão do forno. Fig. 30) **passe uma esponja macia com água e sabão neutro**, em seguida enxugue-as com um pano seco e macio.

› 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 limpar a mesa do seu fogão retire todas as trepes 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 de nylon. Depois basta enxaguar com água, preferencialmente morna, e secar com um pano macio.

### Partes do Fogão

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

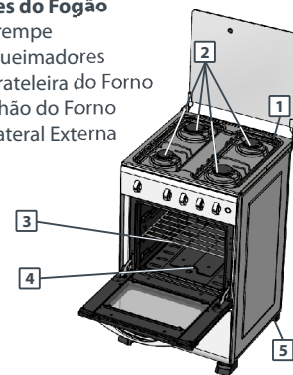


Fig. 30

› Quando for limpar a mesa do fogão, não deixe cair resíduos sobre os injetores (Fig. 31). Se acidentalmente ocorrer, limpe-os com uma agulha de diâmetro 0,5mm (Fig.32). Em caso de transbordamento da panela, a mesa do fogão acumulará o líquido derramado e pode ser limpa conforme recomendado no item acima.

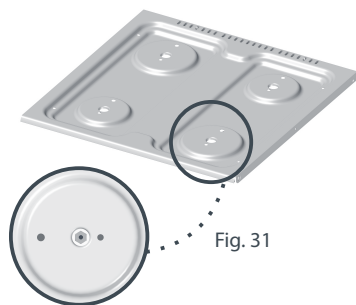


Fig. 31

› Nunca utilize máquinas de limpeza a vapor para limpar seu produto, conforme NBR IEC 60335-02-06.



Fig. 32

### Limpeza do vidro espelhado

› Para a limpeza do vidro espelhado utilize sempre o lado macio da esponja (Fig. 33), nunca utilize o lado áspero da esponja (Fig. 34) ou palha de aço (Fig. 35), pois danificará o seu produto;



Fig. 33

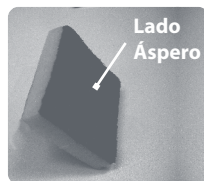


Fig. 34



Fig. 35

### Limpeza do forno

› Não jogue água no forno; Não limpe o forno autolimpante.

## Soluções Práticas

### Pequenos Problemas que Você Mesmo Pode Solucionar

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. <b>Cuidado:</b> 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.

# Especificações Técnicas

## Tabela de Dados Técnicos

FOGÕES 4   5   6 QUEIMADORES									
Pé Baixo									
MODELO	4080	4081	4082	4083	6080	6081	5082	6083	5083
Altura com tampa fechada	861mm	861mm	861mm	861mm	861mm	861mm	861mm	861mm	861mm
Altura com tampa aberta	1.243mm	1.243mm	1.243mm	1.243mm	1.243mm	1.243mm	1.243mm	1.243mm	1.243mm
Lagura	510mm	510mm	510mm	510mm	760mm	760mm	760mm	760mm	760mm
Profundidade	573mm	573mm	573mm	573mm	573mm	573mm	573mm	573mm	573mm
Peso Líquido	19,40kg	20,00kg	20,40kg	20,40kg	28,04kg	28,24kg	30,60kg	28,24kg	30,60kg
Peso bruto aproximado	21,60kg	22,20kg	22,60kg	22,60kg	31,64kg	31,84kg	32,20kg	31,84kg	32,20kg
Vazão total	6,28 L/min	9,72 L/min	9,20 L/min	9,20 L/min	7,14 L/min	10,58 L/min	10,06 L/min	10,58 L/min	10,06 L/min

## Condições de Funcionamento do Aparelho

PRESSÃO DE TRABALHO			
PRESSÃO	NOMINAL	MÁXIMA	MÍNIMA
Fogão 4Q	280mm ca	350mm ca	200mm ca
Fogão 5Q			
Fogão 6Q			

	QUEIMADOR PEQUENO	QUEIMADOR GRANDE	QUEIMADOR SUPER CHAMA	QUEIMADOR TRIPLA CHAMA	QUEIMADOR FORNO 4Q	QUEIMADOR FORNO 5Q	QUEIMADOR FORNO 6Q	GRILL À GÁS
<b>Potência Nominal</b>	1,7kW	2,0kW	3,0kW	3,5kW	2,2kW	3,0kW	3,0kW	1,6kW
<b>Vazão Nominal</b>	1,07 L/min	1,28 L/min	2,14 L/min	2,66 L/min	1,58 L/min	2,36 L/min	2,36 L/min	0,755 L/min

Grill elétrico: 800W/127V~ - 1200W/220V~

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DOS FOGÕES 4 | 5 | 6 QUEIMADORES**

Localize o modelo do seu fogão na “etiqueta de dados técnicos” afixada na parte traseira do seu fogão

COR	BR - PT	BR - PT	IN	BR - IN	BR - PT	BR - PT	IN	BR	IN	IN
MODELO	4080	4081	4082	4083	6080	6081	5082	6083	5082	5083
Tampão de vidro popular	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆
Tampão de vidro luxo										
Prateleira modelo simples <sup>[1]</sup>	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Prateleira modelo deslizante simples										
Prateleira modelo deslizante dupla										
Mesa inox	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆
Mesa inox escovada										
Forno autolimpante										
Acendimento automático forno										
Acendimento automático total		◆	◆	◆		◆	◆	◆	◆	◆
Função luz no forno										
Acompanha lâmpada no forno										
Grill Elétrico										
Timer										
Queimadores esmaltados	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆
Queimadores vulcano										
Queimadores vulcano FK										
Queimador 3,0kW							◆		◆	◆
Proteção térmica traseira	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆
Isol. térm. no corpo do forno										
Vidro duplo na porta do forno	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆
Vidro espelhado										
Válvula de segurança no forno	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆

**OBSERVAÇÕES**

VER TABELA

[1]  
os números correspondem à quantidade de prateleiras.

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