INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO, MANUTENÇÃO E USO PARA PARA RANGE - TOPS (Fogões de Mesa)

MODELOS CB486G00X e CB48M6G00X

48 Polegadas (1216 mm Larg) x 25 1/8 Polegadas (640 mm Prof)

POR FAVOR, LEIA ESTE MANUAL DE INSTRUÇÕES ANTES DE INSTALAR OU UTILIZAR SEU APARELHO

Estas instruções são válidas somente para os países indicados pelos símbolos de identificação na capa do manual de instruções e na etiqueta do aparelho.
O fabricante não se responsabiliza por danos à propriedade ou lesões a pessoas causadas pela instalação incorreta ou uso inadequado do aparelho.
O fabricante e o importador não se responsabilizam por imprecisões contidas neste manual devidas à problemas de impressão ou transcrição. Adicionalmente, a aparência das imagens usadas neste manual é apenas indicativa.
O fabricante e o importador se reservam o direito de realizar alterações em seus produtos de acordo com a necessidade e quando consideradas úteis, sem afetar as características essenciais de operação e segurança dos produtos.

ÍNDICE:

MANUAL TÉCNICO DO INSTALADOR	**3**
Informações importantes para a instalação do aparelho	**3**
Fixando o range top – Conselhos para instalação	**3**
Ventilação, localização e aeração do ambiente – Conexão com a rede de gás	**3**
Adaptação aos diferentes tipos de gás	**4**
Regulagem dos queimadores	**5**
Conexão com a rede elétrica	**5**
MANUTENÇÃO DO APARELHO – Substituição de peças	**6**
MANUAL DE USO E MANUTENÇÃO	**7**
Descrição do painel de controle	**7**
Uso dos queimadores	**7**
Uso da chapa elétrica	**8**
Limpeza do aparelho	**9**
Figuras	**10**
Circuíto elétrico	**13**
Certificado de Garantia	14
Anotações úteis	15

ESTE APARELHO FOI PROJETADO PARA USO EXCLUSIVAMENTE DOMÉSTICO.

A sinalização neste aparelho está em conformidade com a diretiva Europeia 2012/19/EU para Descarte de Aparelhos Elétricos e Eletrônicos (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE).
Esta diretriz é a base para a estrutura europeia de descarte e reciclagem de equipamentos elétricos e eletrônicos.

MANUAL TÉCNICO PARA O INSTALADOR

INFORMAÇÃO PARA O INSTALADOR

A instalação, bem como todo ajuste, transformação e manutenção contidos nesta parte do manual somente devem ser realizados por profissionais devidamente qualificados.
Uma instalação incorreta pode resultar em lesões a pessoas ou animais e danos à propriedade, pelos quais o fabricante não será responsável.
Os sistemas de segurança ou ajuste automático do aparelho somente podem ser trocados no decorrer de sua vida útil por representantes devidamente autorizados do fabricante.
Depois de retirar as várias peças soltas das embalagens internas e externas, certificar-se que o range top esteja intacto. Em caso de dúvida, não usar o aparelho e entrar em contato com a assistência técnica.
Manter todo material de embalagem (poliestireno, sacos, papelão, grampos, etc.) são perigosos e devem ser mantidos longe de crianças.
Usando as dimensões específicas do aparelho fornecidas na tabela 1, fazer uma abertura na superfície de trabalho (ver figura 1)
O aparelho é classificado como classe 3 e, sendo assim, sujeito a toda regulamentação estabelecidas pelas normas para este tipo de aparelho.

INFORMAÇÃO IMPORTANTE PARA INSTALAÇÃO DO APARELHO

O range top pode ser instalado separadamente, como unidade independente, ou entre unidades da cozinha ou entre estas e a parede. Além disso, a parede de fundo e toda superfície próxima deve ser capaz de resistir a temperaturas de 65° K.
Para evitar o descolamento da camada plástica que cobre a unidade, a cola usada para unir as duas superfícies deve ser capaz de resistir a temperaturas de 150° C
O aparelho deve ser instalado em conformidade com a regulamentação estabelecida nas normas vigentes no país de instalação e em local bem ventilado.
Este aparelho não está conectado com aparelhos com exaustão de produtos de combustão. Portanto, o aparelho deve ser instalado respeitando as normas acima neste aspecto. Deve ser dada atenção especial à recomendação abaixo em relação à aeração e ventilação do local de instalação.

VENTILAÇÃO

Para garantir a operação correta, o local de instalação deve dispor de ventilação permanente. O volume do local não deve ser inferior a 25 m³ e o volume de ar necessário depende da combustão regular do gás e da ventilação do local. Deve haver fluxo natural de ar pelas aberturas permanentes do local: estas aberturas devem ser conectadas com o exterior COM seção transversal mínima de 100 cm² (ver Figura 2). As aberturas devem ser feitas de modo que seja impossível bloqueá-las.

LOCALIZAÇÃO E AERAÇÃO

A exaustão de gases gerados por aparelhos de cozimento a gás deve ser realizada por meio de exaustores conectados a coifas, chaminés ou diretamente para o exterior (ver Figura 3). Se não for possível instalar um exaustor, verificar se é possível usar um ventilador instalado em uma janela ou diretamente voltado para o exterior, para ser operado junto com o aparelho (ver Figura 4). Estando assim em estrita conformidade com os regulamentos de ventilação vigentes.

INSTALAÇÃO DA PROTEÇÃO TRASEIRA

- Remover os 2 parafusos que fixam a superfície de trabalho como indicado na figura 5.
- Posicionar a parte dianteira da proteção traseira e fixa-la em posição usando os dois parafusos removidos anteriormente (ponto 2) como indicado na figura 6.
- Fixar a parte dianteira da proteção traseira usando os parafusos fornecidos com o kit da proteção traseira (figura 7).
- Montar a parte traseira na parte dianteira e fixar em posição com os parafusos fornecidos com o kit da proteção traseira (figura 8).

CONEXÃO DE GÁS DO APARELHO

Antes de conectar o aparelho à rede de gás, primeiro remover o plugue plástico de proteção da entrada de gás inserido nela sob pressão. Para retirar, basta desatarraxar. Em seguida, certifique-se de que os dados na etiqueta afixada na parte de baixo da caixa são compatíveis com o indicado para a rede de distribuição de gás. Uma etiqueta afixada na última página deste manual e na parte de baixo da caixa aparelho indicam as configurações do aparelho: tipo de gás e pressão de operação.
IMPORTANTE: Este aparelho deve ser instalado em conformidade com as normas nacionais vigentes e usado apenas em um ambiente bem ventilado.
ATENÇÃO: Lembrar que o aparelho utiliza um encaixe macho cilíndrico de gás com rosca de 1/2", de acordo com UNI-ISO 228-1. (Fig. 10)

ADAPTAÇÃO PARA DIFERENTES TIPOS DE GAS

Antes de realizer qualquer trabalho de manutenção, desconecte o aparelho das redes elétricas e de gás.
SUBSTITUIÇÃO DOS BICOS PARA OPERAR COM OUTRO TIPO DE GÁS:

- **Siga as instruções abaixo para trocar os bicos dos queimadores na superfície de trabalho**:

Erguer os queimadores e desatarraxar os bicos (Fig. 9) usando uma chave de 7 mm e trocar os bicos pelos específicos para o novo tipo de gás de acordo com a informação fornecida na TABELA N° 2, abaixo.
ATENÇÃO: Após realizar as substituições acima mencionadas, o técnico deve trocar a etiqueta existente no aparelho por uma correspondente ao novo tipo de gás. As etiquetas estão contidas no saco de bicos de reposição.

TABELA N°2: Adaptação dos queimadores a diferentes tipos de gás

Queimador	Tipos de Gás	Pressão	Diâmetro bico	Capacidade Nominal				Capacidade reduzida		Diâmetro by-pass
		mbar	1/100 mm.	g/h	l/h	kw	kcal/h	kw	kcal/h	1/100 mm.
Auxiliar	Natural G20 Butano G30 Propano G31	20 30 37	77 50 50	- 7 3 71	95 - -	1 1 1	860 860 860	0,48 0,48 0,48	413 413 413	34 reg. 34 34
Semi-Rápido	Natural G20 Butano G30 Propano G31	20 30 37	101 66 66	- 12 7 125	167 - -	1,75 1,75 1,75	1505 1505 1505	0,6 0,6 0,6	516 516 516	36 reg. 36 36
Rápido	Natural G20 Butano G30 Propano G31	20 30 37	129 87 87	- 21 8 214	286 - -	3 3 3	2580 2580 2580	1,05 1,05 1,05	903 903 903	52 reg. 52 52
Interno Duplo	Natural G20 Butano G30 Propano G31	20 30 37	70 46 46	- 5 8 57	76 - -	0,8 0,8 0,8	688 688 688	0,48 0,48 0,48	413 413 413	34 reg. 34 34
Externo Duplo	Natural G20 Butano G30 Propano G31	20 30 37	2x110 2x69 2x69	- 29 8 293	419 - -	4,4 4,1 4,1	3784 3526 3526	1,8 1,8 1,8	1548 1548 1548	65 reg. 65 65

REGULAGEM DOS QUEIMADORES

1) Ajuste "MÍNIMO" dos queimadores:

Siga as instruções abaixo para ajuste mínimo dos queimadores:

- Acender o queimador e colocar o botão na posição MÍNIMO (fogo baixo).
- Remover o manípulo (Figura 11) que está ajustado para pressão padrão. O manípulo está na haste da válvula.
- Ao lado da barra de manípulos na superfície de trabalho, use uma chave de fenda pequena que encaixe no parafuso (dourado) encontrado na parte inferior do manípulo (Figura 11) e gire o parafuso de fixação para a direita ou esquerda até regular a chama da forma mais adequada ao valor de MíNIMO.
- Certifique-se de que a chama não se apaga ao trocar rapidamente da posição MÁXIMA para a MÍNIMA.

AVISO: O ajuste acima deve ser feito somente para queimadores de gás metano ou gás encanado (quando houver), para os que operam com gás liquefeito, o parafuso deve ser travado no final no sentido horário.

CONEXÃO DO APARELHO COM A REDE ELÉTRICA:

A conexão elétrica deve estar em conformidade com as normas e regulamentações legais vigentes. Antes de fazer a conexão, verifique se:

- A tensão do sistema e as tomadas de corrente são adequadas para a potência máxima do aparelho (consulte a etiqueta aplicada na parte inferior da caixa).
- A tomada ou o sistema estão equipados com uma conexão de aterramento eficiente de acordo com os padrões e regulamentações legais atuais. A empresa não será responsável pela não conformidade com estas instruções.

Quando a conexão à rede da fonte de alimentação é feita usando uma tomada.

Se o cabo de alimentação for fornecido sem um plugue, aplique um plugue padrão que seja adequado para a carga indicada na etiqueta. Conecte os fios de acordo com o diagrama mostrado na figura Fig. 12 cuidando para respeitar os pares correspondentes litados abaixo:

- ➔ **letra L (fase) = fio marrom;**
- ➔ **letra N (neutro) = fio azul;**
- ➔ **símbolo terra ⏚ = fio verde e amarelo;**

- O cabo de alimentação deve ser posicionado de forma que a temperatura não supere 75° K em nenhum ponto.
- Não usar reduções, adaptadores ou divisores, pois eles podem causar contatos falsos e causar superaquecimento.

Quando a conexão é feita diretamente com a rede elétrica:

- Utilizar disjuntor monopolar entre o aparelho e a rede elétrica. Esse deverá suportar tensão e carga adequadas para o aparelho com abertura mínima de 3 mm entre os contatores.
- Lembrar que o fio terra não deve ser interrompido pelo disjuntor.
- Como alternativa, a conexão elétrica também pode ser protegida por um disjuntor de corrente residual de alta sensibilidade.
- Recomenda-se conectar o fio terra verde-amarelo a um sistema de aterramento eficiente.

ATENÇÃO: O aparelho está em conformidade com a regulamentação contida nas diretivas européias 90/396EEC (Gas Directive) para aparelhos a gás para uso doméstico e similares, 93/68 e 73/23 (Low Voltage Directive) em relação à segurança elétrica e 2004/108/CE, 93/68 e 89/336 (EMC Directive) quanto à compatibilidade eletromagnática.

MANUTENÇÃO DO APARELHO

SUBSTITUIÇÃO DE PEÇAS

Antes de realizar qualquer operação de manutenção, desconecte o aparelho do fornecimento de gás e da rede elétrica.

Para substituir componentes como manípulos, queimadores e componentes elétricos, o range top precisa ser solto da unidade em que estiver instalado soltando os ganchos de fixação, desatarraxando os parafusos de fixação dos queimadores na superfície de trabalho, em seguida desatarraxar as porcas de fixação das placas elétricas visíveis na parte inferior do range top e remover a superfície de trabalho para poder realizar a troca dos componentes com problema.

OBS.: Se os manípulos precisarem ser substituídos, é necessário soltar os dois parafusos da rampa de gás localizada sob o range top.

Para aparelhos equipados com botões automáticos “LIGAR (ON)”, a conexão com este deve ser desmontada antes de trocar os manípulos.

Aconselhamos trocar o selo no manípulo toda vez que for feita uma substituição para garantir uma vedação perfeita entre o corpo e a rampa.

AVISO: O cabo de força fornecido com o aparelho está conectado ao aparelho através de uma conexão do tipo e, sendo assim, pode ser instalado sem a utilização de ferramentas especiais, com o mesmo tipo de cabo que o instalado.

Se o cabo de alimentação se desgastar ou estiver danificado, substitua-o com base nas Informações contidas na tabela 3, tipo e bitola do cabo de força para o range top.

Tabela 3:

Dimensão do range top	Tipo de range top	Tipo / bitola do v=cabo
122x64 cm.	Queimadores a gás e chapa	H05VV-F 3 x 0,75 mm2

AVISO: Ao substituir o cabo de força, o técnico deve se certificar que o cabo terra seja, pelo menos, 2 cm mais longo que os cabos de fase, além deve estar em conformidade com os avisos relativos à conexão elétrica.

MANUAL DE USO E MANUTENÇÃO

DESCRIÇÃO DOS RANGE TOPS

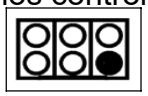
Tabela 4 DIMENSÃO QUEIMADORES (figuras 13 e 14)

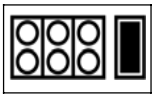
DESCRIÇÃO PARA RANGE TOP (fig.13)

1. Queimador pequeno
2. Queimador médio
3. Queimador rápido
4. Queimador duplo
5. Chapa

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLE

No painel de controle, pequenos símbolos mostram a função de cada botão ou tecla. Aqui estão os vários controles que um range top pode ter:

o símbolo  mostra a disposição dos queimadores na mesa, o ponto cheio identifica o queimador selecionado (neste caso o queimador frontal à direita).

o símbolo  mostra a disposição dos queimadores e a chapa na mesa, o ponto cheio identifica o elemento selecionado (neste caso a chapa elétrica).

USANDO OS QUEIMADORES

Um diagrama gravado no painel de controle acima de cada botão indica qual queimador corresponde ao manípulo. Os queimadores podem ser acionados de diferentes maneiras, dependendo do tipo de aparelho e de suas características específicas:

- **Acendimento manual (sempre disponível mesmo com a energia é desligada):** Gire no sentido anti-horário o botão correspondente ao queimador selecionado, colocando-o na posição MÁXIMA na estrela gravada (fogo alto Fig. 24) e coloque um fósforo aceso junto ao queimador.
- **Acendimento elétrico:** Gire no sentido anti-horário o manípulo correspondente ao queimador selecionado, colocando-o na posição MÁXIMA (fogo alto), em seguida, pressionar o botão acendedor e solte-o assim que a chama no queimador estabilizar.
- **Acendimento elétrico automático:** Gire no sentido anti-horário o manípulo correspondente ao queimador selecionado, colocando-o na posição MÁXIMA (fogo alto), em seguida pressione o manípulo. Solte-o assim que a chama no queimador estabilizar.
- **Acendimento do queimador equipado com dispositivo de segurança (termopar):** Gire no sentido anti-horário o manípulo correspondente ao queimador selecionado, colocando-o na posição MÁXIMA (fogo alto), em seguida use um dos sistemas de acendimento descritos acima Depois de aceso, manter o manípulo pressionado por cerca de 10 segundos para permitir que a chama aqueça o termopar. Se o queimador apagar quando o manípulo for solto, repetir a operação.

Obs.: Recomenda-se não tentar acender um queimador se o respectivo separador da chama não estiver na posição correta.

- **Dicas para o uso correto de queimadores:**
  - ➔ Usar panelas adequadas para cada tipo de queimador (ver tabela 4 e figura 14).
  - ➔ Ao ferver o líquido, girar imediatamente o manípulo para a posição MíNIMA.
  - ➔ Sempre usar panelas com tampa.

TABELA 4: Diâmetros recomendados para panelas.

QUEIMADOR	DIÂMETRO PANELA (recomendado - cm)
Auxiliar	12 - 14
Semi-rápido	14 - 26
Rápido	18 - 26
Duplo	22 - 26

ATENÇÃO: Usar sempre panelas de fundo plano

ATENÇÃO: Havendo queda de energia, os queimadores podem ser acesos com fósforos.

ATENÇÃO:Acender queimadores com termopar de segurança somente pode ser feito com o manípulo em MÁXIMO (chama alta). Ao cozinhar alimentos com óleo e gordura, que são muito inflamáveis, o usuário não deve deixar o aparelho sem supervisão.
Não usar aerosóis próximo ao aparelho quando este estiver em uso. Ao usar os queimadores, certifique-se de que alças/cabos das panelas estejam posicionados corretamente. Mantenha crianças longe do aparelho. Se equipado com tampa, antes de fechar, todo resíduo de alimento na superfície embutida deve ser limpo.
OBS.: O uso de aparelhos de cozimento a gás produz calor e umidade no ambiente em que estiver instalado. Portanto, a aeração adequada na sala é necessária, assegurando que as aberturas de ventilação natural permaneçam desobstruídas (Figura 2) e ativando o dispositivo de aeração mecânica / exaustor ou ventilador (figuras 3 e 4). O uso intensivo e contínuo do aparelho pode exigir ventilação adicional, por exemplo, abrindo-se uma janela, ou ventilação mais eficiente da cozinha, aumentando-se a potência do exaustor ou coifa, se instalados.

USO DA CHAPA ELÉTRICA

O elemento da chapa aquece durante o uso. Permita tempo suficiente para que os componentes da grelha possam esfriar antes de limpar.

A potência da chapa elétrica a tensão nominal de 120 volts CA é 1100 watts.
“Temperando” a chapa:
Antes de usar a chapa pela primeira vez, está deve ser preparada. Após tempo prolongado sem uso, a chapa deve ser novamente temperada. Para faze-lo corretamente:

- Limpar a chapa com água quente e sabão para remover qualquer camada de proteção.
- Enxaguar com uma mistura de 1 litro de água e 1 xícara de vinagre branco. Secar bem.
- Despejar 1 colher de chá de óleo vegetal no centro da chapa. Não usar óleo de milho, pois este fica pegajoso. Esfregar o óleo sobre toda a superfície da chapa usando um pano grosso.
- Posicionar o manípulo de controle na posição máxima (7). Desligar o fogo quando o óleo começar a fumegar. Deixar a chapa esfriar.
- Repetir o passo 3. Certificar-se de cobrir toda a superfície com o óleo desta vez.
- Repetir o passo 4. Deixar a chapa esfriar. Passar pano grosso por toda a superfície. Untar com camada fina de óleo vegetal. A chapa está pronta para uso.

Uso (ver figura 15)
Pressionar e girar o manípulo no sentido anti-horário até a posição selecionada.
Pré-aquecer a temperatura máxima, (posição 7) por 15 minutos, em seguida, colocar os alimentos sobre a chapa e cozinhar usando a temperatura desejada.
A ativação da chapa é indicada pela luz posicionada no painel frontal do aparelho.

Recomendações para uso da chapa:

ALIMENTOS	POSIÇÃO MANÍPULO	TEMPERATURA
Ovos	5-6	300°F a 325°F (150°C a 160°C)
Bacon; Linguiças	6	350°F a 375°F (177°C a 190°C)
Sanduíches tostados	5-6	325°F a 350°F (160°C a 177°C)
Peito de frango desossado	6	350°F a 375°F (177°C a 190°C)
Costeletas de porco desossadas (15mm espessura)	6	350°F a 375°F (177°C a 190°C)
Fatias de presunto (15mm espessura)	6	350°F a 375°F (177°C a 190°C)
Panquecas; French Toast	6	350°F a 375°F (177°C a 190°C)
Batatas; Bolinhos de aveia	7	375°F a 400°F (190°C a 205°C)

LIMPEZA DO APARELHO

Nunca usar limpadores abrasivos

Antes de limpar o aparelho, este deve ser desconectado da rede elétrica.
Limpar periodicamente os queimadores, as chapas de aço esmaltadas, as tampas esmaltadas e as tampas das chamas com água morna e sabão.
Qualquer líquido que venha a transbordar deve ser removido usando um pano.
Se for difícil abrir ou fechar a válvula de gás, não force e solicitar imediatamente um SAL – Serviço Autorizado Lofra.

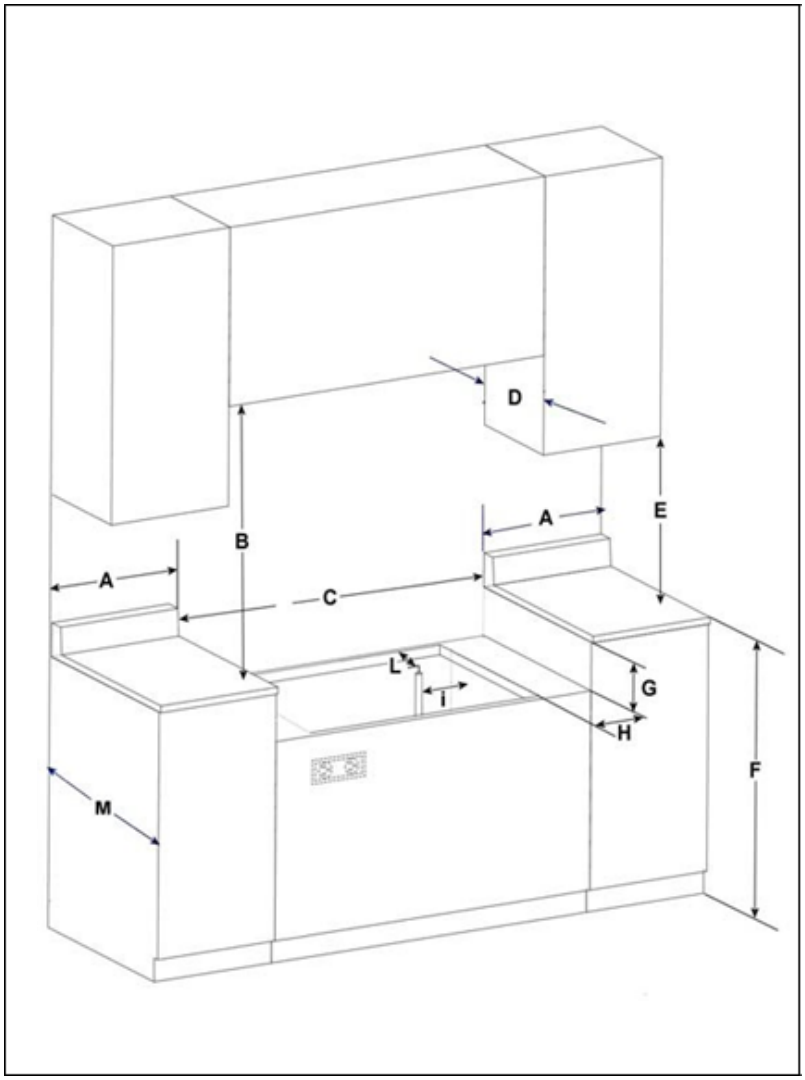
Limpeza das peças esmaltadas: peças esmaltadas devem ser limpas frequentemente com água e sabão. Never use abrasive powder. Nunca usar pós abrasivos. Não deixar substâncias ácidas ou alcalinas nas partes esmaltadas (vinagre, suco de limão, sal, molho de tomate, etc.) e não lavar as partes esmaltadas enquanto elas ainda estiverem quentes.

Limpeza da chapa: (Figura16) Enquanto ainda estiver quente, limpar com cuidado a chapa usando uma espátula de ponta quadrada para retirar gordura e partículas de comida. Remover a bandeja de gotejamento e descartar a graxa em um recipiente apropriado. Lavar a bandeja de gotejamento com água quente e sabão, enxaguar e secar. Limpar a chapa com um pano seco, pesado e grosso para remover qualquer resíduo remanescente de partículas de alimentos. Lavar com água quente e sabão, enxaguar e secar. Quando a chapa estiver fria, untar levemente a superfície com óleo vegetal. Não use óleo de milho ou sprays de cozinha, pois ficam pegajosos. Se a chapa for limpa com outro material que não seja um pano seco, pesado e grosso, será preciso tempera-la novamente. **Nunca imergir a chapa quente em água fria**. Isso poderia fazer com que a chapa se quebre ou entorte.

Limpeza das peças em aço inox: Limpar as peças com água e sabão e depois secar com pano macio. O brilho é mantido pelo uso periódico de produtos especiais encontrados no mercado. Não utilize pós-abrasivos. Usar creme de limpeza específico para aço inox para eliminar resíduos de cola depois da retirada do plástico azul de proteção após a instalação.

Limpeza das tampas de queimadores: Remover do apoio e lavar com água e sabão. Após terem sido completamente secas e verificado se os orifícios não estão entupidos, estas podem ser recolocadas em sua posição correta.

ATENÇÃO: para maiores detalhes sobre a limpeza do aparelho, favor contatar o **SAC LOFRA** – Serviço Autorizado Lofra.



A	15cm Min
B	91,5cm
C	122cm
D	33cm Max
E	45,7cm Min
F	85 - 91,5cm
G	16,5cm
H	2,5cm Min
i	1,8cm
L	5 cm Min
M	61 cm

Fig 1

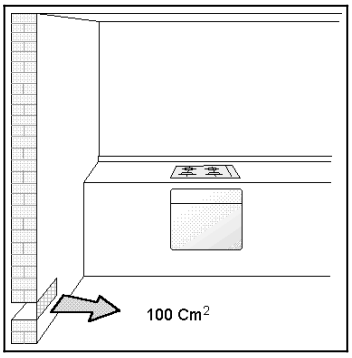


Fig 2

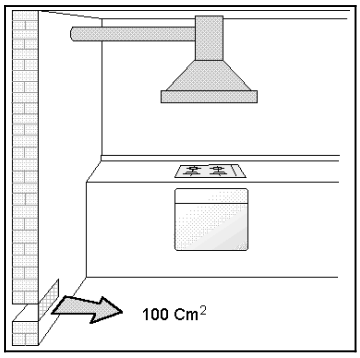


Fig 3

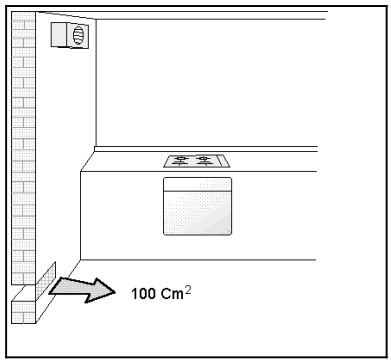


Fig 4

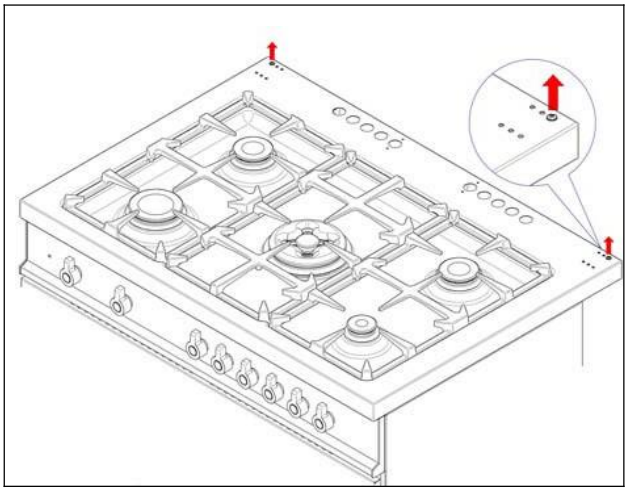


Fig.5

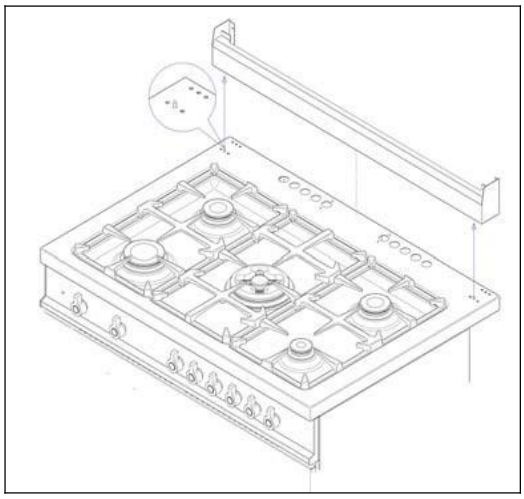


Fig.6

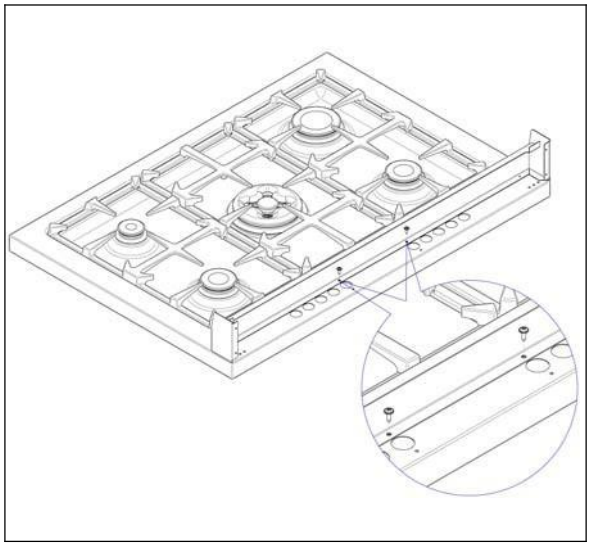


Fig.7

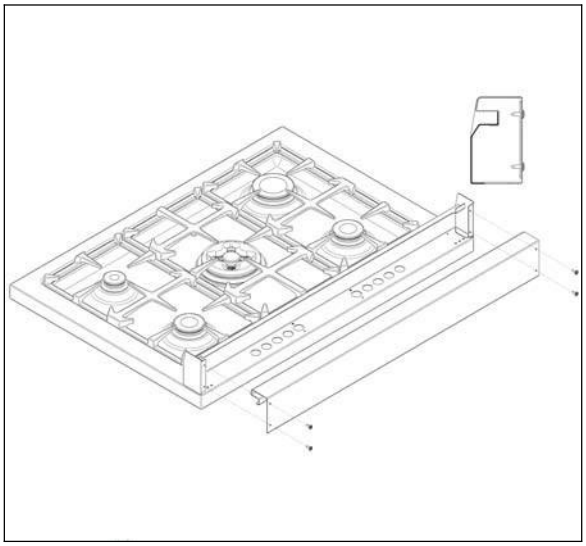


Fig.8

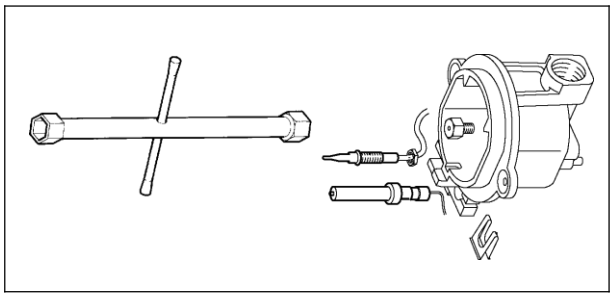


Fig.9

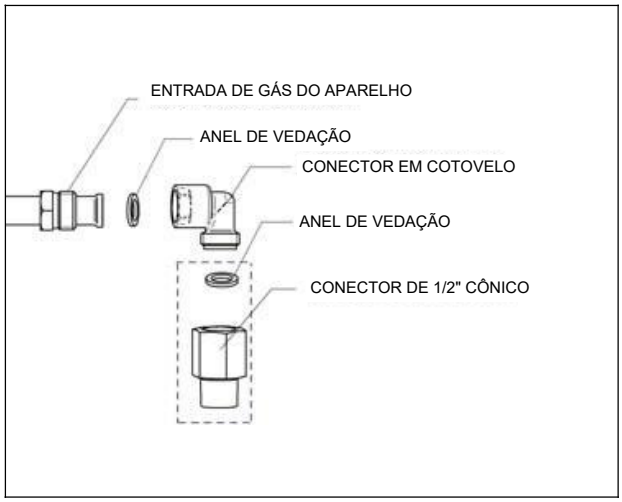


Fig.10

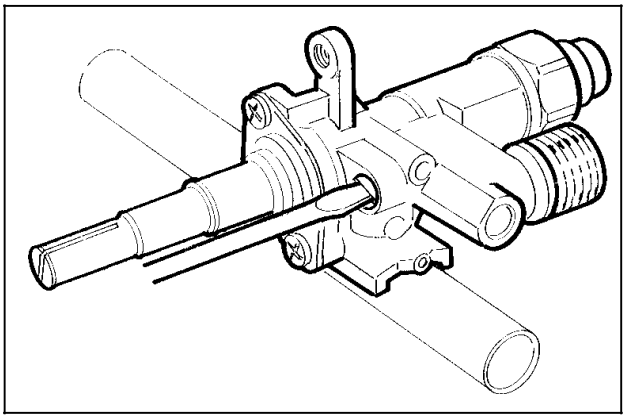


Fig.11

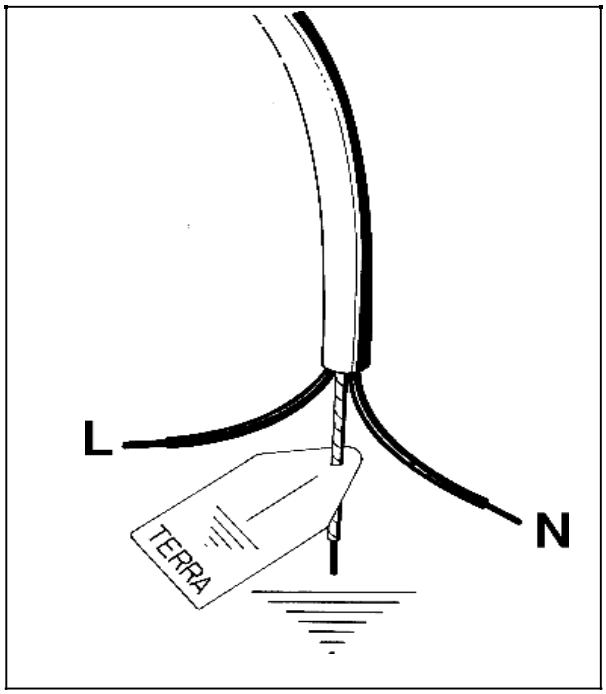


Fig.12

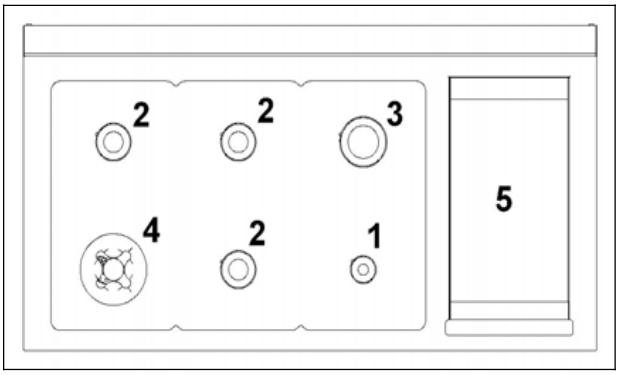


Fig.13

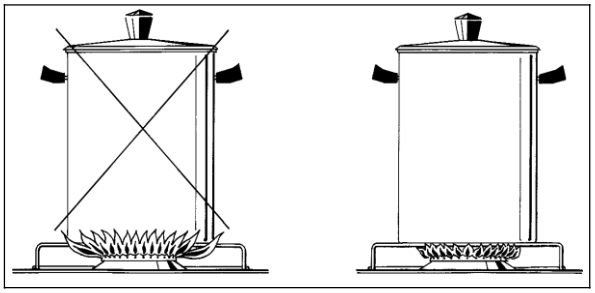


Fig.14

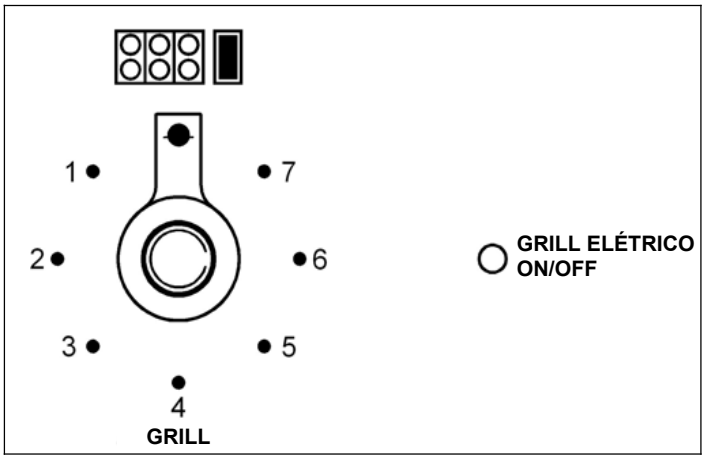


Fig.15

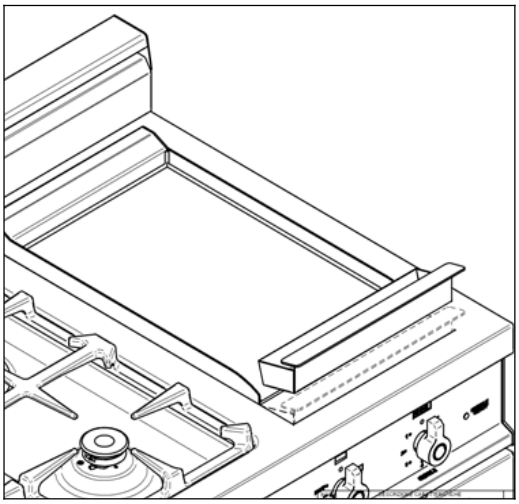
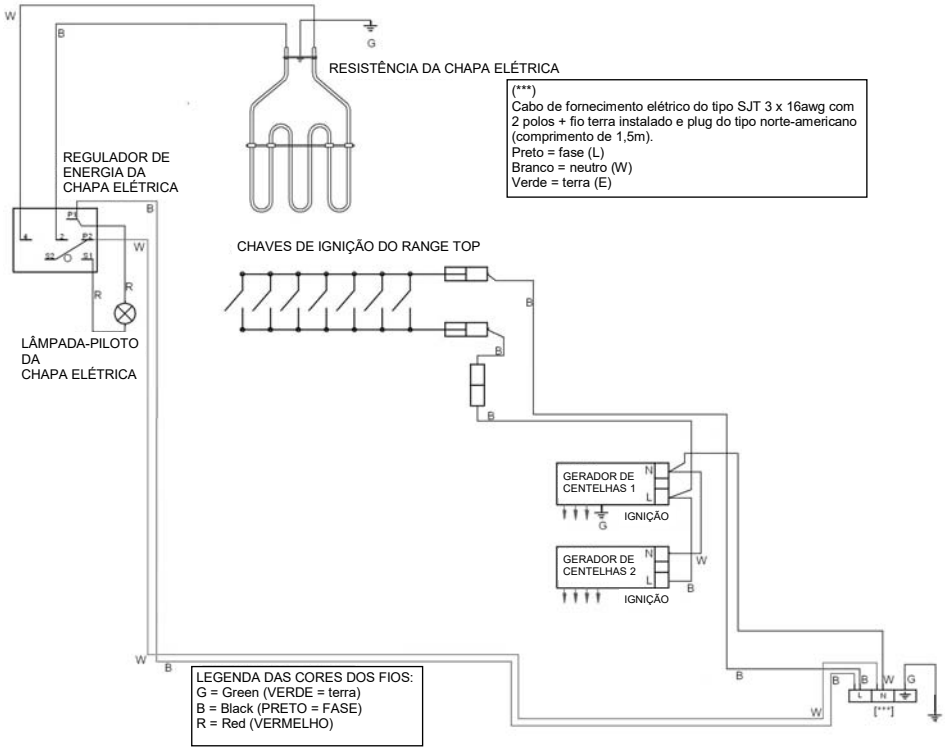


Fig.16

ESQUEMA ELÉTRICO



Certificado de Garantia
O prazo de garantia do produto terá como referência inicial a data da nota fiscal de venda ao consumidor onde deve constar o modelo e características de produto;
- 3 (três) meses de garantia legal; e,
- 9 (nove) meses de garantia contratual.

A não apresentação de nota fiscal de venda ao consumidor, ou produtos cuja nota fiscal esteja preenchida incorretamente impedirá o usufruto da garantia expressa neste certificado.

Estão excluídos do presente certificado de garantia, casos de corrosão provocada por riscos, deformações ou similares decorrentes da utilização do produto, bem como eventos conseqüentes da aplicação de produtos químicos, abrasivos ou similares que danifiquem a qualidade do material componente;

Condições:
Qualquer comportamento anormal do produto que for constatado neste produto deve ser imediatamente comunicado ao Serviço de Atendimento ao Consumidor (0800 41 5757). Caso necessário um Serviço Autorizado deverá ser contatado para agendamento de inspeção técnica e laudo do produto. A relação atualizada de prestadores de serviço poderá ser consultada em (www.lofra.com.br).
Esta garantia abrange a substituição de peças que apresentem vícios constatados como de fabricação e além da mão de obra utilizada no respectivo reparo.
Peças de vidro, plástico, borracha, bem como os acessórios e as peças sujeitas ao desgaste natural pelo uso, tais como trempes, espalhadores, manípulos e tampas dos queimadores, são garantidos contra vícios de fabricação pelo prazo legal de 90 (noventa) dias, contados a partir da emissão da nota fiscal de compra do produto.

A Garantia perderá a Validade quando:
Houver remoção e/ou alteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.
O produto for instalado ou utilizado em desacordo com o Manual de Instruções, utilizado para fins diferentes do uso doméstico (uso comercial, laboratorial, industrial, etc.) e reparado por assistência técnica não credenciada.
O produto for ligado em tensão diferente a qual foi destinado.
O produto tiver recebido maus tratos, descuidos ou ainda sofrer alterações, modificações ou consertos feitos por pessoas ou entidades não credenciadas (a relação atualizada pode ser encontrada em www.lofra.com.br) e/ou sem o acompanhamento prévio da equipe técnica BERTAZZONI.
O defeito for causado por acidente ou má utilização do produto pelo Consumidor.

A Garantia concedida pelo Fabricante não cobrirá:
Despesas com Instalação do produto.
Produtos ou peças danificadas por acidente de transporte ou manuseio, riscos, amassamentos ou atos e efeitos da natureza.
O não funcionamento ou falhas decorrentes de problemas de fornecimento de energia elétrica e/ou falta ou inadequação do gás no local onde o produto está instalado.
Despesas com transporte, peças, materiais e mão de obra para preparação do local onde será instalado o produto (ex. rede elétrica, conexões elétricas e hidráulicas, tomadas, esgoto, alvenaria, aterramento, etc.). Chamadas relacionadas unicamente a orientação de uso constantes no Manual de Instruções ou no próprio produto serão passíveis de cobranças.

Anotações Úteis

Anote aqui dados que poderão ser úteis no futuro

DADOS CONSTANTES NA NOTA FISCAL

Loja:

Número da Nota Fiscal:

Data de Aquisição:

DADOS DA ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

Modelo:

Número de Série:

DADOS DO INSTALADOR: (busque no site www.lofra.com.br dados atualizados dos instaladores disponíveis em sua região).

OUTRAS ANOTAÇÕES:

CADASTRE SEUS DADOS EM NOSSO SITE E GANHE O 2º ANO DE GARANTIA PARA SEU PRODUTO
www.lofra.com.br/garantia-estendida

Serviço de Atendimento ao Consumidor TECNO

0800 41 57 57

Importado e Distribuído por:
LOFRA Sud America Ltda.
Rua Tomazina, 79
Pinhais, PR – BRASIL
CEP: 83325-040
CNPJ: 03.624.173/0001-79
www.lofra.com.br

Maio2018
3100371