



MANUAL DE INSTALAÇÃO E DO USUÁRIO



FOGÕES NEW MAXIMA

LOFRA Sud America Ltda.

Prezado Cliente

Gostaríamos de lhe agradecer a preferência de sua escolha ao adquirir um fogão LOFRA.

A tradição e a serenidade de nossa empresa garantem a qualidade técnico-estética de sua escolha.

De fato, todos os nossos produtos são construídos com materiais de primeira qualidade, e com o esmero necessário para satisfazer nossos clientes mais exigentes.

Para otimizar a utilização deste seu novo fogão, lhe solicitamos a leitura desse manual de instruções. Nele você encontrará todas as indicações e conselhos necessários para uma utilização fácil e segura.

O manual de instruções é um guia seguro para a instalação, o uso e a manutenção do seu fogão. Ele garante, com a observância de suas indicações, um ótimo funcionamento e um rendimento perfeito.

Renovando o agradecimento pela sua escolha, cordialmente lhe saudamos.

Sergio Santini
Presidente
LOFRA Sud América Ltda.

ÍNDICE

INTRODUÇÃO	4
RESPONSABILIDADE DO FABRICANTE	4
PROTEÇÃO AMBIENTAL	5
EMBALAGENS DE PLÁSTICO	5
ETIQUETA DO APARELHO	5
SEGURANÇA	6
DICAS IMPORTANTES	7
IMPORTANTE	8
APRESENTAÇÃO DO PRODUTO	9
DIMENSÕES DO PRODUTO	11
INSTRUÇÕES TÉCNICAS DE INSTALAÇÃO	12
CONDIÇÕES DO LOCAL DE INSTALAÇÃO	12
POSICIONAMENTO DO FOGÃO	13
MEDIDAS DO NICHOS DE EMBUTIMENTO	14
KIT DE SEGURANÇA ANTI-TOMBAMENTO DO FOGÃO	15
INSTALAÇÃO DO FOGÃO	15
INSTALAÇÃO COM GÁS GLP (GÁS LIQUEFEITO DE PETRÓLEO)	16
INJETORES	17
SUBSTITUIÇÃO E REGULAGEM	17
CONEXÃO ELÉTRICA	17
UTILIZANDO O FOGÃO	19
GRILL INFRAVERMELHO DO FORNO	20
VENTILADOR DO FORNO	20
PAINEL FORNO A GÁS M66GV/C - M76GV/C - MG96GV/C	21
SELETOR DE TEMPERATURAS	21

INTERRUPTORES	21
FUNÇÕES DO FORNO A GÁS	22
CONTA-MINUTOS	23
PAINEL FORNO ELÉTRICO MULTIFUNÇÕES M66MF/C - M76MF/C - MG96MF/C	23
LÂMPADA	24
TEMPORIZADOR "TIMER"	24
FUNCIONAMENTO MANUAL	24
SELETOR DE FUNÇÕES DO FORNO ELÉTRICO	25
DICAS DE COZIMENTO	26
INSTALAÇÃO	31
MANUTENÇÃO E LIMPEZA	36
SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO	39
AJUSTE CHAMA MÍNIMA	39
SOLUÇÃO DE PROBLEMAS	40
DADOS TÉCNICOS	42
DIAGRAMA ELÉTRICO (MODELOS GV)	43
DIAGRAMA ELÉTRICO (MODELOS MF)	44
CERTIFICADO DE GARANTIA	45
ANOTAÇÕES	48

INTRODUÇÃO

LEIA ESTAS INSTRUÇÕES ATENTAMENTE ANTES DE INSTALAR E UTILIZAR O APARELHO.

O fabricante não deve ser responsabilizado por danos materiais ou danos pessoais resultantes da instalação incorreta ou uso inadequado do aparelho.

O fabricante também não se responsabiliza por quaisquer imprecisões devidas a erros de impressão ou transcrição neste folheto.

A aparência das figuras aqui incluídas é apenas para orientação.

O fabricante reserva-se o direito de fazer modificações em seus produtos quando julgar necessário ou benéfico, porém as características essenciais de segurança e desempenho não devem ser afetadas.

ESTE APARELHO FOI CONCEBIDO PARA USO DOMÉSTICO NÃO PROFISIONAL.

Este manual do usuário é parte integrante do aparelho e, portanto, deve ser mantido em um local acessível ao usuário durante toda a vida útil do aparelho.

RESPONSABILIDADE DO FABRICANTE

O fabricante não será responsável por danos materiais ou ferimentos pessoais devido a:

- Uso do aparelho diferente do especificado;
- Não cumprimento das instruções do manual do usuário;
- Adulteração / modificações não autorizadas em qualquer parte do aparelho;
- Uso de peças sobressalentes não originais;
- Este aparelho destina-se a cozinhar alimentos em ambiente doméstico. Qualquer outro uso será considerado impróprio;
- O aparelho não foi projetado para operar com temporizadores externos ou sistemas de controle remoto.

AVISO: a marcação **CE** neste produto é uma declaração, sob responsabilidade total do fabricante, de que o produto cumpre todos os requisitos europeus de saúde, segurança e ambiente definidos na legislação que abrange este tipo de produto.

PROTEÇÃO AMBIENTAL



Pense no meio ambiente ao descartar a embalagem.

Este aparelho está marcado de acordo com a Diretiva Internacional sobre resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos.

Esta diretiva define os padrões para a coleta e reciclagem de resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos.

A embalagem deste aparelho é composta pelos elementos estritamente necessários para garantir uma proteção suficiente durante o transporte. Os materiais de embalagem são totalmente recicláveis, reduzindo assim o seu impacto ambiental. Ajude a proteger o meio ambiente levando em consideração as seguintes dicas:

- Separe os materiais de embalagem para reciclagem;
- Inutilize o aparelho antigo antes de levá-lo para o centro de coleta. Peça às autoridades locais competentes, detalhes sobre o centro de reciclagem mais próximo para onde você pode levar o aparelho antigo;
- Não descarte óleo usado no ralo. Guarde-o em um recipiente fechado e leve à central de reciclagem; se isso não for possível, descarte-o em resíduo misto (desta forma será descartado em instalação monitorada - embora não seja a melhor solução, pelo menos evita a contaminação dos sistemas de esgoto / água).

EMBALAGENS DE PLÁSTICO

Perigo de asfixia

- Não deixe a embalagem ou qualquer parte dela ao alcance de crianças.
- Não deixe as crianças brincarem com os sacos plásticos.

ETIQUETA DO APARELHO

A etiqueta do aparelho contém os dados técnicos, o número de série e a marca de aparelho. A etiqueta do aparelho está localizada na parte frontal da cavidade do forno e não deve ser removida em nenhum momento.

SEGURANÇA

A sua segurança e a de terceiros é muito importante.
ESTE MANUAL E SEU PRODUTO TÊM INFORMAÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA. LER ATENTAMENTE E GUARDAR PARA FUTURA REFERÊNCIA.



Este é o símbolo de alerta de segurança.
Alerta sobre situações que podem trazer ferimentos ou riscos à sua vida, ou a terceiros.

As mensagens de segurança que estarão no manual, virão após o símbolo  e a palavra “PERIGO” ou “ADVERTÊNCIA”.

Estas duas palavras significam:



PERIGO

Existe o risco de: perda de vida ou de ocorrência de danos graves ao utilizador se as instruções não forem seguidas imediatamente.



ADVERTÊNCIA

Existe o risco de: perda de vida ou de ocorrência de danos graves ao utilizador se as instruções não forem seguidas imediatamente.

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



ADVERTÊNCIA



Risco de Choque Elétrico!

Desligue o disjuntor antes de efetuar qualquer manutenção no produto.

Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.

Não remova o pino de conexão terra.

Ligue a uma tomada tripolar aterrada.

Não use adaptadores, benjamins ou T's.

Não use extensões.

Não seguir estas instruções pode trazer risco de morte, incêndio ou choque elétrico.

ITENS DE SEGURANÇA

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

DICAS IMPORTANTES

- Este produto foi projetado para ser utilizado somente para fins de cozimento de alimentos em uso doméstico. Qualquer outro uso deste produto é considerado impróprio.
- Instale e posicione o produto estritamente de acordo com as instruções contidas neste manual.
- Certifique-se de que os fios elétricos de outros aparelhos, próximos do fogão, não entrem em contato com peças quentes.
- Certifique-se de que as grades (trepes) do seu fogão e os queimadores estejam corretamente encaixados.
- Este aparelho não se destina a utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes a utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança. Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- Mantenha crianças longe do fogão enquanto estiver em uso ou após o uso enquanto estiver quente.
- Nunca utilize dois queimadores para aquecer uma panela ou recipiente grande.
- Não use o fogão como uma superfície de trabalho ou suporte a outras atividades que não sejam cozinhar.
- Não armazene álcool, produtos de limpeza ou qualquer outro líquido ou

vapor inflamável próximo deste fogão.

- Não pendurar panos, roupas e similares próximos ao produto.
- Em caso de queda ou impacto com o produto, não utilize o produto e chame a Rede de Serviços da Fabricante.
- Todos os serviços de manutenção devem ser executados por um técnico da Rede de Serviços da Fabricante e serão cobrados caso não sejam cobertos pela garantia ou o período pré estabelecido de garantia tenha se expirado.

IMPORTANTE

- Ao sentir cheiro de gás dentro de casa, tome as seguintes providências:
 - Feche o registro de gás da casa.
 - Abra todas as janelas e portas para ventilar o ambiente.
 - Não acenda qualquer tipo de chama ou faísca.
 - Não acenda as luzes nem outro aparelho elétrico (exemplo: ventilador, exaustor).
 - Caso você não identifique o problema, contate a Rede de Serviços da Fabricante ou, se o gás é fornecido pela rede pública, chame a companhia de gás do seu Estado.
- Nossos produtos foram desenvolvidos de acordo com as normas brasileiras que regem as temperaturas máximas admissíveis. Durante o uso do fogão, algumas partes acessíveis podem esquentar, inclusive partes externas. Recomendamos cuidados com as partes que aquecem durante o uso.
- Sempre use luvas térmicas ao manusear o forno.

APRESENTAÇÃO DO PRODUTO



Modelos 60cm
M66MF/C e M66GV/C

1. Queimador tripla chama
2. Queimador rápido
3. Queimador de chama mínima
4. Botões de controle dos queimadores
5. Queimador semirrápido
6. Botões de controle do forno
7. Porta do forno



Modelos 70cm
M76MF/C e M76GV/C

1. Queimador rápido
2. Queimador tripla chama
3. Queimador de chama mínima
4. Botões de controle dos queimadores
5. Queimador semirrápido
6. Botões de controle do forno
7. Porta do forno



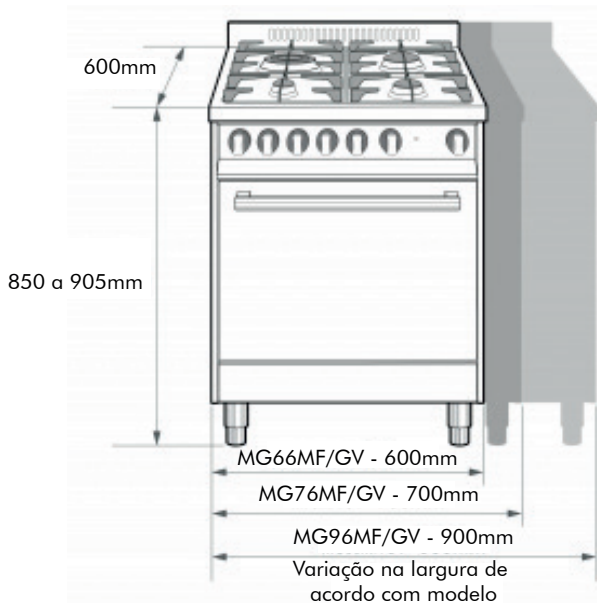
1. Queimador rápido
2. Queimador tripla chama
3. Queimador de chama mínima
4. Botões de controle dos queimadores
5. Queimador semirrápido
6. Botões de controle do forno
7. Porta do forno

Modelos 90cm
MG96MF/C e MG96GV/C

DIMENSÕES DO PRODUTO

Modelo	Peso sem embalagem (kg)	Peso com embalagem (kg)	Largura (mm)	Profundidade (mm)	Altura sem pé (mm)	Altura ajustável com pé (mm)	Altura ajustável com prolongador** (mm)
M66GV/C	52	56	600	600	770	850 à 905	910 à 965
M66MF/C	51	55	600	600	770	850 à 905	910 à 965
M76GV/C	56	61	700	600	770	850 à 905	910 à 965
M76MF/C	55	60	700	600	770	850 à 905	910 à 965
MG96GV/C	64	70	900	600	770	850 à 905	910 à 965
MG96MF/C	69	75	900	600	770	850 à 905	910 à 965

** Acessório (prolongador) não fornecido com o produto, disponível somente na cor preta.



INSTRUÇÕES TÉCNICAS DE INSTALAÇÃO

As instruções relativas a instalação deve ser executada por profissional qualificado. O aparelho deve ser instalado de modo correto, em conformidade com as normas e as leis em vigor. Qualquer que seja a operação, deve ser efetuada com o aparelho desconectado da rede elétrica. Antes da instalação, certifique-se que as condições de abastecimento do local (natureza e pressão do gás) e a alimentação elétrica do aparelho sejam correspondentes aos dados da etiqueta de identificação do aparelho.

AVISO!

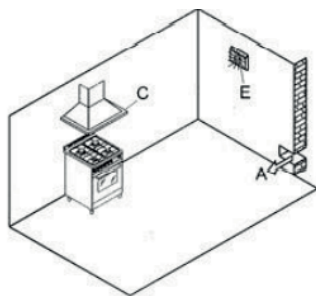
Antes de iniciar a instalação do fogão, faça a leitura dos procedimentos listados no final do manual.

CONDIÇÕES DO LOCAL DE INSTALAÇÃO

CIRCULAÇÃO DE AR

Para o bom funcionamento do fogão, é indispensável que o local tenha uma boa ventilação natural e contínua, necessário para a combustão do gás (a instalação deve seguir as normas vigentes da ABNT).

Em locais onde não haja uma ventilação natural, será necessário a abertura de uma entrada de ar de no mínimo 200cm² (A), ou instalação de um exaustor para aumentar o fluxo de ar (E).



EXAUSTÃO DA COMBUSTÃO

Os aparelhos de cocção a gás devem descarregar os produtos da combustão através de uma coifa ligada diretamente para o exterior (C).

No caso de não ser possível instalar uma coifa, é necessário o emprego de um exaustor elétrico e aplicado à parede externa ou à janela ambiente, desde que existam no local, aberturas para entrada de ar (mínimo de 200cm²).

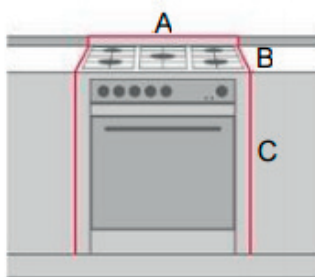
Portas e/ou janelas para ambientes contíguos, desde que não se tratem de dormitórios

POSICIONAMENTO DO FOGÃO

Os fogões podem ser instalados no piso como nos modelos convencionais Free-Standing (classe 1).



Como também podem ser instalados embutidos (classe 2), fogões construídos e homologados para serem instalados em contato direto com os móveis laterais, criando um bloco estético-funcional com a cozinha modulada.



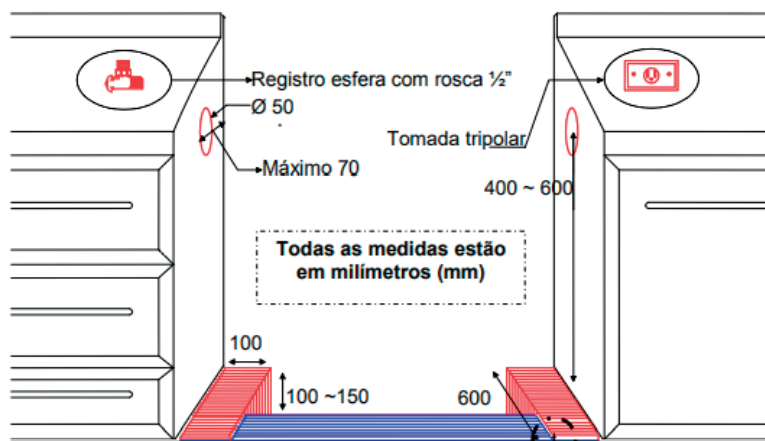
Modelo	Largura (A) mm	Profundidade (B) mm	Altura (C) mm
M66GV	600	600	770
M66MF	600	600	770
M76GV	700	600	770
M76MF	700	600	770
MG96GV	900	600	770
MG96MF	900	600	770

Altura do pé convencional - 100 ~ 150 mm.

AVISO!

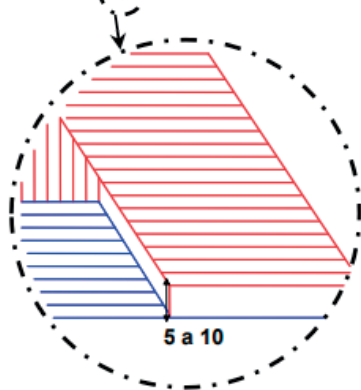
Os orifícios da base do fogão não devem ser obstruídos. Deve-se deixar uma entrada de ar pela parte inferior do fogão, conforme croqui e medidas a seguir.

MEDIDAS DO NICHU DE EMBUTIMENTO



IMPORTANTE:

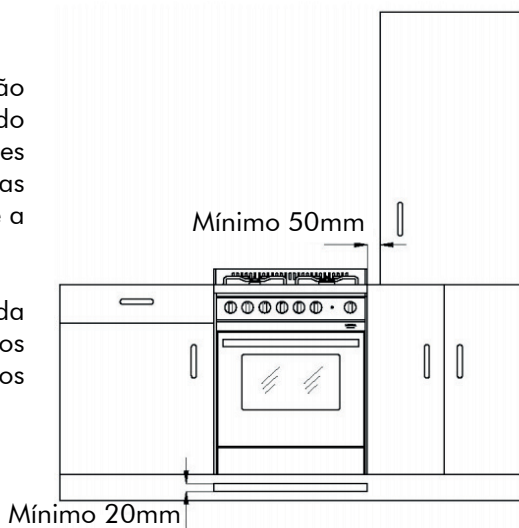
Para que o forno a gás obtenha o melhor desempenho e não ocorram riscos de interrupção da chama por falta de oxigênio, é necessário que a parte frontal do sóculo esteja defasada em relação as laterais, entre 5 e 10mm.



MEDIDAS COMPLEMENTARES

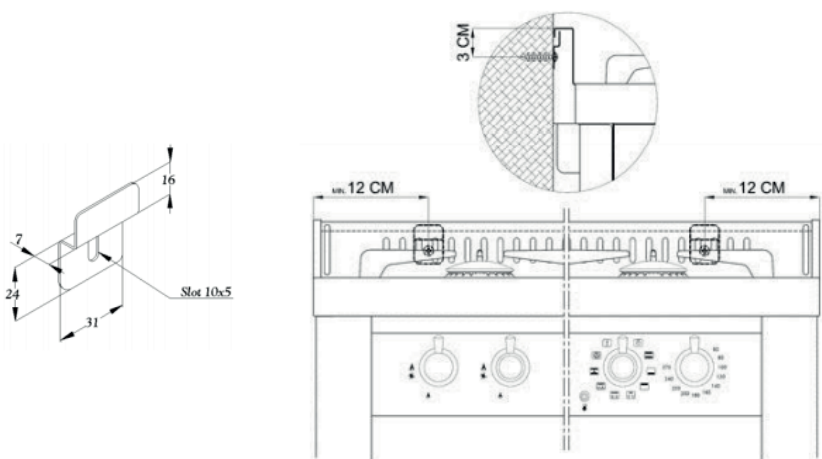
Para abertura de ventilação posicionada no rodapé do móvel, usada para os fogões com forno a gás, considerar as medidas de 20 mm de altura e a mesma largura do fogão.

Caso haja móveis ao lado da mesa de preparo do fogão os mesmos devem estar afastados no mínimo 50 mm.



KIT DE SEGURANÇA ANTI-TOMBAMENTO DO FOGÃO

Para instalação do kit anti-tombamento use como referência o desenho de instalação. São fornecidos 2 suportes para fixação do fogão em uma parede. Posicionar os suportes de acordo com as posições indicadas no desenho. Deve-se levantar a parte traseira do fogão para encaixar o mesmo nos suportes.



INSTALAÇÃO DO FOGÃO

1. Após a retirada de toda a embalagem de papelão, EPS (isopor®);
2. Remova as trepes da mesa do fogão, retire o kit de acessórios e a porta do forno.
3. Incline o fogão com a parte traseira voltada para baixo, sobre as placas de EPS (isopor®).
4. Instalar os pés telescópicos e voltar o fogão para a posição normal.
5. Fazer a "instalação com gás GLP" conforme descrito neste manual ou fazer a "conversão para GN" conforme também foi descrito neste manual.
6. Colocar as grades do forno.
7. Remover a película de proteção das laterais em aço inoxidável, fazer a limpeza como descrito neste manual, a fim de evitar sua fusão e o surgimento de manchas de difícil remoção.
8. Colocar os queimadores (encaixando-os corretamente) e as trepes na mesa do fogão.
9. Ligar o aparelho na chama mínima, verificando a estabilidade das chamas.
10. Caso se faça necessário ajustar a chama mínima.

INSTALAÇÃO COM GÁS GLP (GÁS LIQUEFEITO DE PETRÓLEO)

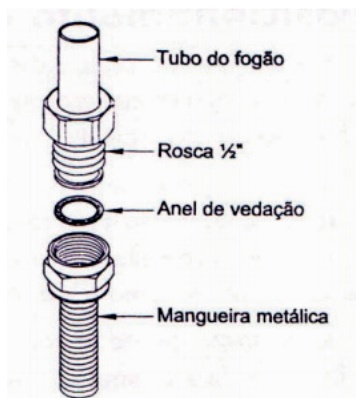
A ligação deve ser feita em conformidade com as normas da ABNT - NBR 14177. Os fogões LOFRA estão caracterizados com a categoria II pequenos conforme NBR 13723.

Os fogões saem de fábrica ajustado para funcionar com gás GLP (Gás Liquefeito de Petróleo), certifique-se de que este é o tipo do gás a ser instalado, ou providencie a "conversão para GN".

Para o máximo rendimento e o menor consumo, certifique-se que a pressão de alimentação do gás esteja conforme o indicado pela LOFRA.

AVISO!

Os fogões LOFRA são projetados para funcionar com gás de botijão (GLP) ou natural (METANO), porém **NÃO** podem funcionar com gás Manufaturado (NAFTA).



PRESSÃO ESTÁTICA PARA GLP - 30mbar

A ligação a rede de distribuição ou ao botijão de gás, deve ser feita através de uma mangueira metálica flexível com alma metálica. Deve-se instalar um regulador de pressão para GLP conforme NBR 8473, para garantir a pressão de trabalho correta.

PRESSÃO ESTÁTICA PARA GN - 20mbar

Conversão para GN (gás natural)

Injetores da mesa: Substitua os injetores com o auxílio de uma chave canhão 7mm, conforme tabela a seguir.

As instalações para gás natural devem seguir as orientações da NBR13933.

Para o máximo rendimento e o menor consumo, certifique-se que a pressão de alimentação do gás esteja conforme o indicado pela LOFRA.

INJETORES

Tabela de referência para injetores				
Tipo de queimador	Injetor GLP	Injetor GN	Potência máxima	Potência mínima
Triplo	97	133	4,0 kW	1,5 kW
Grande	82	122	2,8 kW	0,75 kW
Médio	65	98	1,75 kW	0,45 kW
Pequeno	52	73	1,0 kW	0,35 kW
Forno (fogões 60 e 70 cm)	85 (cônico)	130 (cônico)	3,30 kW	1,10 kW
Forno (fogão 90cm)	110	165 (cônico)	5,00 kW	1,60 kW

SUBSTITUIÇÃO E REGULAGEM

INJETOR DO FORNO

Para se ter acesso ao injetor do forno, abra a porta e remova o fundo móvel. Remova em seguida o queimador do interior do forno soltando o parafuso que o fixa.

Remova/substitua o injetor conforme tabela acima e recoloca o queimador na posição original.

VAZAMENTO DE GÁS

Para testar a estanqueidade do conjunto, utilize somente detergente líquido ou espuma de sabão, aplicando diretamente sobre as conexões, ou utilize detector de fuga específico, este é o método mais eficiente, NÃO utilize nenhum outro método para localizar vazamento.

CONEXÃO ELÉTRICA

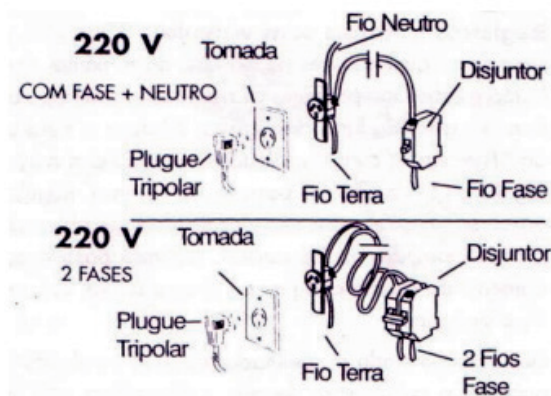
Para sua segurança e de seu patrimônio, solicite a um eletricista de sua confiança que verifique a condição da rede elétrica do local de instalação do produto.

Conecte o plugue de alimentação elétrica numa tomada tripolar 220V, como especificado na etiqueta do fogão.

Modelo	Potência Máxima	Número de fases	Número de Disjuntores	Disjuntor
M66GV/C M76GV/C	1,65 kW	2	2	10 A
		1	1	
M66MF/C M76MF/C MG96GV/C	2,10 kW	2	2	15 A
		1	1	
MG96MF/C	3,00 kW	2	2	15 A
		1	1	

Ligue o fogão a uma tomada exclusiva e com disjuntor de proteção, sem a utilização de extensões ou conectores tipo “T” (benjamim).

Caso sejam necessários reparos, não tente solucionar o problema, reparos feitos por pessoas não qualificadas podem provocar danos ao usuário/aparelho.



A LOFRA não se responsabiliza pelo não cumprimento destas recomendações.

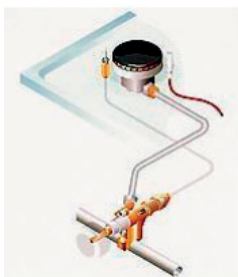
UTILIZANDO O FOGÃO

A seguir descrevemos os procedimentos comuns aos fogões.

SISTEMA GÁS-STOP

Todos os queimadores dos fogões LOFRA, possuem esse dispositivo de segurança adicional, que tem a função de interromper o fluxo de gás para o queimador caso ocorra à extinção involuntária da chama, por vento ou transbordamento de líquidos.

Para acionar este sistema de segurança, basta permanecer com o botão de acendimento pressionado por 5 segundos após a chama estar acesa.

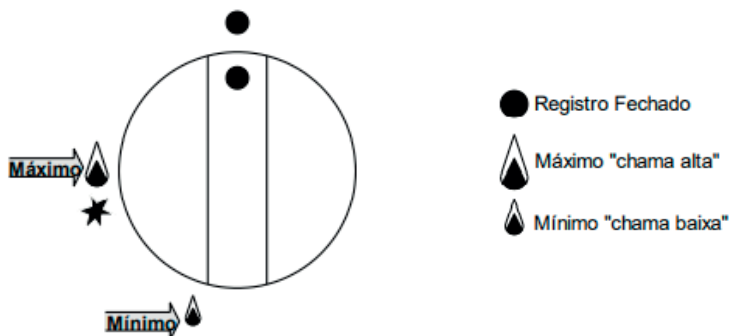


ACENDIMENTO AUTOMÁTICO

Para fazer o acendimento automático, gire (sentido anti-horário) o botão de controle para a posição "Máxima" e mantenha pressionado por 5 segundos após a chama estar acesa.

Para obter a chama baixa, gire o botão no sentido anti-horário para a posição de "Mínimo".

No caso de falta de energia elétrica, para acender um queimador, aproxime uma chama (fósforo aceso), pressione o botão correspondente e gire-o para a posição de chama alta, segure-o pressionado por 5 segundos após a chama estar acesa.



RENDIMENTO DOS QUEIMADORES

Para otimizar o rendimento dos queimadores, use panelas conforme o indicado pela LOFRA, isto é, com fundo chato e com diâmetro tal que as chamas dos queimadores não ultrapassem o fundo da panela. Para garantir a eficiência e a durabilidade do conjunto queimador, recomenda-se a utilização de panelas com os seguintes diâmetros:



Queimador	Potência	Diâmetro
Triplo	kW	de 240 a 260 mm
Super-rápido (grande)	kW	de 210 a 260 mm
Rápido (médio)	kW	de 150 a 200 mm
Normal (pequeno)	kW	de 100 a 140 mm

AVISO!

É aconselhável que, no momento em que um líquido comece a ferver, se reduza a chama o suficiente para manter a ebulição.

GRILL INFRAVERMELHO DO FORNO

AVISO!

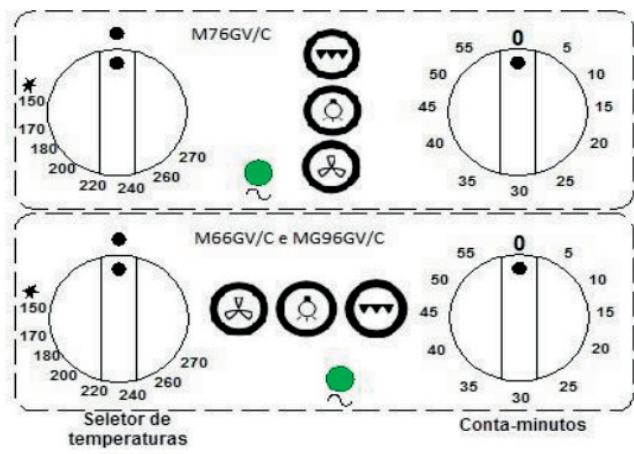
Por motivo de segurança, o grill do forno NÃO funciona simultaneamente com o forno a gás.

Os alimentos a serem grelhados são apoiados sobre a grelha do forno e esta, por sua vez, deve ser posicionada no interior do próprio forno conforme o tipo de alimento, como por exemplo: As carnes fatiadas e finas são postas sobre a prateleira mais próxima ao Grill, enquanto que assados enrolados, aves, etc. sobre a prateleira central.

VENTILADOR DO FORNO

O ventilador por convecção do forno serve para homogeneizar os assados nas funções do forno e grill.

PAINEL FORNO A GÁS M66GV/C - M76GV/C - MG96GV/C



SELETOR DE TEMPERATURAS

Os modelos de fogões com fornos a gás, possuem o dispositivo de segurança GAS-STOP, que somente permite a passagem do gás enquanto a chama permanece acesa.




Para fazer o acendimento do forno, deve-se abrir a porta do forno pressionar e girar o botão "Seletor de temperatura" do forno para a posição "Máxima" e manter pressionado por aproximadamente 10 segundos após a chama acesa. Após acesa, feche a porta do forno e regule a temperatura desejada.

Na falta de energia elétrica, coloque um fósforo aceso no orifício na parte frontal do chão móvel, e ao mesmo tempo pressione e gire o botão de controle de temperatura do forno até a posição "Máxima" e após acesa a chama mantenha pressionado por aproximadamente 10 segundos.







AVISO!

Os fornos a gás devem obrigatoriamente ser acionados com a porta aberta.

INTERRUPTORES

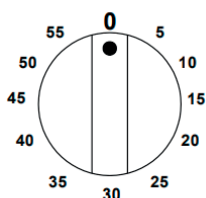
-  Lâmpada - Interruptor de acionamento da lâmpada interna do forno.
 -  Grill - Interruptor de acionamento do grill elétrico do forno.
 -  Ventilador - Interruptor de acionamento do ventilador do forno.
- Não funciona simultaneamente o forno a gás e o grill.

FUNÇÕES DO FORNO A GÁS

Ícone	Descrição
 Cozimento tradicional	Assa utilizando o calor por convecção natural do queimador a gás do forno.
 Cozimento com forno ventilado	O calor gerado pelo queimador a gás do forno é distribuído homogeneamente pelo ventilador. Permite o preparo de vários pratos simultaneamente, usando-se toda a capacidade do forno. Ideal para assados, aos quais se assegura um cozimento mais rápido e homogêneo. Aconselhado para "fornadas", isto é, com um único tipo de alimento.
 Cozimento com Grill	O calor é gerado por irradiação infravermelha, indicada para churrascos, grelhados, gratinados e dourar alimentos ao final de seu preparo.
 Cozimento com grill ventilado	O calor se propaga por irradiação e o ventilador o difunde de maneira uniforme, ideal para assar, grelhar e gratinar sem ressecar os alimentos como carnes e aves de grandes dimensões.
 Descongelamento	Deve ser feito com o forno desligado, acionando apenas a ventilação do forno na temperatura ambiente. Assegura um resultado ótimo para os alimentos que sofrem com as variações muito bruscas de temperatura
 Luz do forno	Aciona a iluminação interna, sem aquecimento.

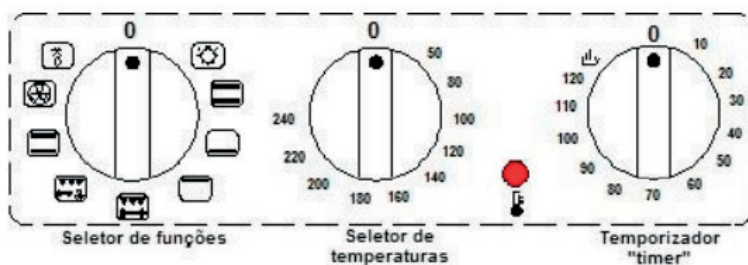
CONTA-MINUTOS

O conta-minutos é um auxiliar ao usuário do fogão durante o preparo de receitas. Para utilizá-lo gire o botão do conta-minutos no sentido horário até a marca de 55 minutos, retorne até a posição 5 minutos e em seguida posicione sobre o tempo de cozimento desejado. Ao final do tempo programado soará um sinal sonoro indicando o final do tempo programado.



Conta-minutos

PAINEL FORNO ELÉTRICO MULTIFUNÇÕES M66MF/C - M76MF/C - MG96MF/C



Os fornos elétricos multifunções caracterizam-se pelo fato de que o calor no forno pode propagar-se de modo natural (convecção), forçado (através de um ventilador) e por raios infravermelhos (radiação) emitidos pelo grill elétrico. Através de um seletor de funções o usuário pode selecionar a forma do cozimento através de 10 diferentes combinações, e ajustando a temperatura de funcionamento através do termostato, entre 50 a 250°C. Assim podem-se satisfazer as exigências de cozimentos especiais.

Os fornos elétricos multifunções ainda possuem um temporizador (Timer) que permite a programação de tempo de cozimento de 10 a até 120 minutos, como também podem operar de forma manual (sem tempo determinado).

LÂMPADA


Lâmpada Laranja - Indica a ação do conjunto termostato/resistência. Quando se apaga indica que o forno atingiu a temperatura desejada.

TEMPORIZADOR "TIMER"

Funcionamento programado

Selecione o tipo de cozimento e a temperatura do forno através do "seletor de funções" e do "seletor de temperatura", gire então o botão do "timer" no sentido horário até a posição 120 minutos retornando até a posição 10 minutos, em seguida programe o tempo desejado. Ao final do tempo programado o forno se desligará automaticamente.


AVISO!

Ao programar o temporizador NÃO o force no sentido anti-horário, além da posição manual .









AVISO!




Não force no sentido horário além da posição 120min.

FUNCIONAMENTO MANUAL

Selecione o tipo de cozimento e a temperatura do forno através do "seletor de funções" e do "seletor de temperatura", gire então o botão do "timer" no sentido anti-horário posicionando no indicador  de funcionamento manual.

SELETOR DE FUNÇÕES DO FORNO ELÉTRICO

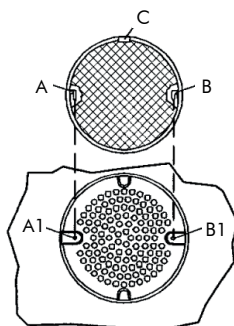
Ícone	Descrição
	Luz do forno.
 Cozimento tradicional	O aquecimento é gerado na parte superior e inferior de maneira uniforme, envolvendo delicadamente os alimentos para cozinhá-los num modo constante e homogêneo. Aconselhado para biscoitos, pizzas e doces com cobertura úmida e em geral para “fornadas” com um único tipo de alimento.
 Cozimento por baixo	O calor gerado para o aquecimento do alimento provém da parte inferior (chão) do forno. Indicado para aquecer alimentos pré-preparados ou para um toque final a um cozimento já concluído.
 Cozimento pelo alto	O calor é gerado pela resistência da parte superior (teto) do forno, permitindo cozinhar a parte superior dos alimentos sem grelhar. Indicado para vegetais e pequenas peças de carnes, como bistecas e salsichas.
 Cozimento com grill	O calor é gerado por irradiação infravermelha através da resistência do grill na parte superior do forno. Ideal para assar ao grill, dourar, gratinar ou deixar uma casca crocante.
 Cozimento com Maxi-grill	Funcionamento como a função 5 mas com mais intensidade e maior área de distribuição do calor.
 Cozimento com Maxi-grill e forno ventilado	O calor se propaga por irradiação e simultaneamente o ventilador difunde o calor de maneira uniforme. Ideal para assar sem ressecar internamente os alimentos, como carnes e frangos de grandes dimensões, que necessitam um cozimento interno uniforme, e serem dourados externamente.
 Cozimento uniforme	As resistências inferior e superior emitem o calor que é distribuído pelo ventilador de maneira uniforme. Ideal para assados, aos quais se assegura um cozimento rápido e homogêneo. Aconselhado para “fornadas”, isto é, com um único tipo de alimento.

Ícone	Descrição
 Cozimento com forno ventilado	<p>O calor se propaga por ventilação forçada, é um sistema de cozimento que possibilita o cozimento de até 3 pratos diferentes simultaneamente. Ideal para alimentos que requerem um alto grau de cozimento externo e menor em seu interior.</p>
 Descongelamento	<p>Normal: É o descongelamento de forma natural, auxiliado apenas pela ventilação do forno, mas que assegura um resultado ótimo para os alimentos que sofrem com as variações muito bruscas de temperatura.</p> <p>Rápido: Se obtém utilizando a função "cozimento com o forno ventilado"  e ajustando o "seletor de temperatura" em 50°C, alcança-se assim um ótimo desempenho, seja em termos de tempo, seja no resultado final.</p>

FILTRO DE GORDURA

(disponível apenas nos modelos MG96GV/C e MG96MF/C)

Posicione as linguetas "A" e "B" do filtro sobre os furos "A1" e "B1" localizados no fundo do forno sobre a cobertura do ventilador. Pressione a região C de modo que as linguetas se encaixem perfeitamente. Após cada utilização no modo "Cozimento com forno ventilado" deve-se retirar o filtro de gordura e proceder a sua lavagem em água morna e detergente neutro ou na lavadora de louças.



DICAS DE COZIMENTO

COZIMENTO DE DOCES

Os doces devem ser preparados com temperaturas moderadas (normalmente entre 150 e 200°C) e requerem o pré-aquecimento do forno por cerca de 10

minutos. Não abra a porta do forno quando cozinhar pratos fermentados como pães, massas fermentadas e suflês; a corrente de ar frio bloqueia o seu crescimento. Para verificar o grau de cozimento dos doces, enfie um palito; se este sair seco o doce está cozido no ponto. Para fazer esta verificação, espere que tenha passado pelo menos $\frac{3}{4}$ do tempo de cozimento previsto.

Observe que um doce cozido externamente, mas, não suficientemente no interior teria necessitado de uma temperatura inferior e de um tempo de cozimento maior.

ASSAR CARNES

- A carne para assar no forno deverá pesar pelo menos 1 kg, para evitar que fique muito seca. Se a peça de carne for magra, use azeite ou margarina, ou um pouco de ambos. A margarina e o azeite serão desnecessários se a peça de carne for gordurosa.

Se a peça tiver gordura apenas num dos lados, coloque-a no forno com este lado virado para cima; a gordura, ao derreter, untará suficientemente também a parte que ficou para baixo.

- Inicie o cozimento das carnes vermelhas a uma temperatura elevada, reduzindo-a depois para acabar de cozer a parte inferior.

- A temperatura de cozimento das carnes brancas pode ser moderada do princípio ao fim.

- O grau de cozimento pode ser verificado espetando-se a carne com um garfo; se não ceder, significa que está cozida no ponto.

- As peças de carne vermelha deverão ser retiradas do refrigerador com uma hora de antecedência, para que não endureçam com a variação brusca de temperatura.

- Coloque o assado no forno em recipientes adequados com a borda baixa (um recipiente alto dificulta a entrada de calor) ou diretamente sobre a grade, sob a qual deverá ser colocada a bandeja para recolher o molho (umidade e gordura).

- Terminado o cozimento, é aconselhável deixar passar pelo menos 15 minutos antes de cortar a carne para evitar sua desidratação.

- Antes de serem servidos, os pratos podem ser mantidos no calor do forno à temperatura mínima.

ASSAR PEIXES

- Assar peixes de tamanho pequeno a uma temperatura alta.

- Os peixes de tamanho médio, inicialmente a uma temperatura alta e depois diminua gradualmente.

- Os peixes de tamanho grande, desde o princípio, a uma temperatura moderada.

- Verifique se o peixe está bem assado levantando delicadamente uma ponta



do ventre; a carne deve estar uniformemente branca e opaca, a menos que se trate de Salmão ou Truta.

ASSAR NO GRILL INFRAVERMELHO DO FORNO

- Assam-se no grill carnes e peixes geralmente de baixa espessura, aves abertas ao meio, alguns legumes (ex.: abobrinha, berinjela, tomate, etc.) espetos de carne ou peixe e frutos do mar. A carne e o peixe assados no grill devem ser ligeiramente untados com azeite e colocados sob o grill.
- Despejando-se 1 ou 2 copos de água na bandeja, evita-se a formação de fumaça, devido às gotas de molho e gordura.
- Também se pode utilizar o grill para gratinar ou para tostar pães.

GRELHAR NO GRILL DE MESA

- Grelhe todos os tipos de alimentos posicionando o grill sobre a trempe direita da mesa, com ambos os queimadores ligados.

Pratos a Assar e Cozinhar	°C	Posição da prateleira (de baixo para cima)	Tempo de cozimento tradicional  (minutos)	Tempo de cozimento uniforme  (minutos)
CONFEITARIA				
"Bolo" - Doce à base de farinha, fécula de batata, ovos, açúcar e manteiga.	170	3	50	35
Torta de maçã	180	3	50	35
"Crostata" – Doce de massa mole cozida no forno e geralmente coberta com marmelada	180	3	45	35
"Focaccia" – Pão achatado, temperado com óleo, posto para assar no forno ou sobre brasas	170	3	50	35
"Ciambellone" – Massa doce feita com farinha, ovos e açúcar, na forma de rosca, trança de pão	170	3	55	40
Biscoitos	180	3	35	25
Suspiros/Merengues	110	2 - 3	150	120
"Bigné" – Massa doce, pequena e redonda, assada no forno e recheada de creme, licor de ovos, etc.	175	3	35	20
Suflês	175	2	45	35
MASSAS				
Lasanhas	200	3	55	40
Canelones	180	3	55	40
Talharim ao forno	180	3	80	70

Pratos a Assar e Cozinhar	Kg	°C	Posição da prateleira (de baixo para cima)	Tempo de cozimento tradicional (minutos)	Tempo de cozimento uniforme (minutos)
CARNES					
Suína:					
Assado	1	190	3	100	90
Costeleta	1	180	2	75	60
Pernil	1,5	180	2	105	90
Salsicha	1,5	170	2	60	45
Bovina:					
Filé	1	170	2	90	75
Rosbife	1	180	3	65	45
Assado	1	180	3	105	90
Músculo	2	180	2	110	100
De Carneiro:					
Pernil	1	200	3	115	95
Paleta	1	175	2	85	70
Caça:					
Faisão	1	200	2	95	70
Lebre	2	175	2	90	75
Coelho	2	175	2	110	100
Aves:					
Peru	1,5	180	3	85	70
Galinha D'Angola	1	180	3	85	65
Pato	2	180	2	110	90
Frango	1	175	3	90	75
PEIXE					
Tainha, Dourado, Atum	1	160	3	60	50
Salmão, Garoupa, Congrio	1,5	180	2	60	45
Linguado gratinado, Pescada	1	200	2	35	25
VARIADADES					
Pizza Napolitana		200	3	30	20
Maçãs ao forno		180	2	70	60

INSTALAÇÃO

PROCEDIMENTO 1: MONTAGEM DOS PÉS REGULÁVEIS

1. Posicione corretamente a arruela/porca sobre o parafuso de fixação do pé regulável.
2. Aperte a arruela/porca no parafuso do pé regulável. Deixe um espaço entre o pé e a arruela.



3. Apóie o produto sob uma superfície protegida, com a parte traseira voltada para baixo para não danificar o produto.

AVISO!

NÃO faça esta operação com o produto inclinado, pois pode danificar a base do fogão.



4. Insira a arruela/porca no orifício de encaixe, observando o correto posicionamento da arruela (chanfros paralelos a lateral do produto).



5. Puxe o pé regulável até o final do curso, gire-o no sentido horário até fixar.

AVISO!

Não é necessário um aperto muito intenso.



6. Retorne o fogão para sua posição original, sem forçar os pés, efetue a o nivelamento do produto ajustando os pés niveladores.

MONTAGEM DOS PROLONGADORES NOS PÉS REGULÁVEIS

O prolongador é um acessório que deve ser adquirido diretamente com o Serviço Autorizado LOFRA.

O prolongador proporciona um aumento de 6 cm na altura do seu fogão LOFRA.

1. Retire a parte inferior do pé nivelador e remova a base do pé nivelador (empurrando a base pelo lado interno).

2. O prolongador irá encaixar no mesmo local onde foi removida a base do pé nivelador.

3. Encaixe o prolongador no pé nivelador.

4. Monte a parte inferior do pé nivelador ajustando a altura desejada. Repita esta a operação para os outros pés.

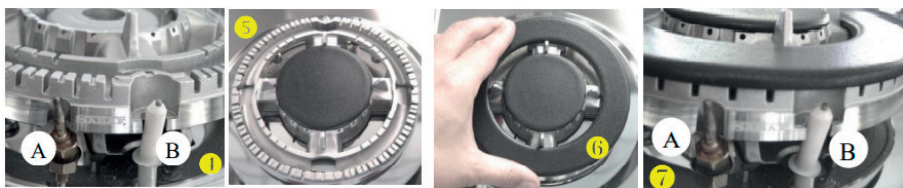


PROCEDIMENTO 2: MONTAGEM QUEIMADOR TRIPLA CHAMA

1. A câmara de combustão possui guias para o acoplamento com o queimador.
2. Posicione o queimador sobre a câmara de combustão.
3. Certifique-se do correto encaixe do queimador, fazendo o movimento horário e anti-horário com ambas as mãos.



4. Verifique o correto posicionamento do eletrodo (A) e termopar(B) em relação ao queimador triplo.
5. Encaixe o espalhador interno triplo na parte central do queimador.
6. Encaixe e GIRE com a mão o espalhador externo, para garantir o seu correto posicionamento.
7. O correto posicionamento do queimador sobre sua base garante sua eficiência.



AVISO!

O posicionamento incorreto pode causar danos ao conjunto, não cobertos pela garantia.

PROCEDIMENTO 3: MONTAGEM QUEIMADOR SABAF SERIE III

A câmara de combustão possui 2 pinos (figura 1) para o acoplamento e encaixe do queimador.

Procedimento para montagem do queimador geração III:

1. Identifique os dois pinos na câmara de combustão para o acoplamento e encaixe do queimador (figura 1).
2. Posicione o queimador sobre a câmara de combustão, observando os encaixes (figura 2).
3. Encaixe o espalhador observando as guias de acoplamento (figura 3).
4. Gire o espalhador para garantir o seu correto posicionamento (figura 4).



AVISO!

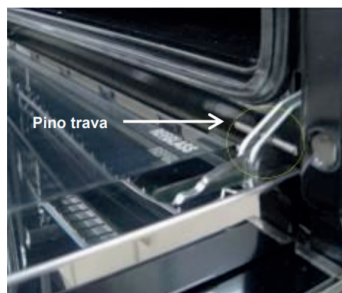
Girar suavemente o espalhador, o aperto excessivo e a temperatura poderão dificultar a sua remoção. O correto posicionamento do queimador sobre a base garante a sua eficiência.

AVISO!

A montagem incorreta pode causar danos ao conjunto, não cobertos pela garantia.

PROCEDIMENTO 4: DESMONTAGEM / MONTAGEM DA PORTA DO FORNO

1. Abrir totalmente a porta do forno.
2. Inserir um pino trava adequadamente na dobradiça da porta.



3. Ambos os lados (dobradiça direita e esquerda) devem estar devidamente travados.
4. Suspender e puxar simultaneamente a porta para a sua completa remoção.
5. Para a recolocação da porta, seguir a descrição inversa, observando que a parte rebaixada das dobradiças da porta encaixe corretamente na cavidade do forno.
6. Antes de fechar a porta certifique-se de que os pinos de travamento das dobradiças sejam removidos de ambos os lados.



PROCEDIMENTO 5: DESMONTAGEM / MONTAGEM DO TAMPO CRISTAL (Peça Opcional)

Os fogões New Maxima LOFRA podem utilizar um tampo de cristal temperado sobre a sua mesa.

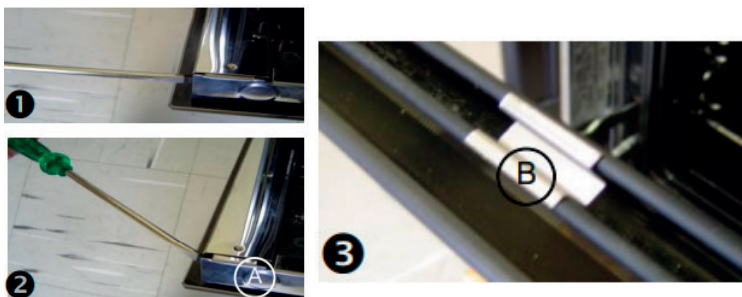
Para encaixar o tampo sobre a mesa do fogão, posicione o tampo na posição vertical (perpendicular a mesa), encaixando as “dobradiças” do tampo no local (rasgo) próprio situado na parte posterior da mesa dos queimadores.

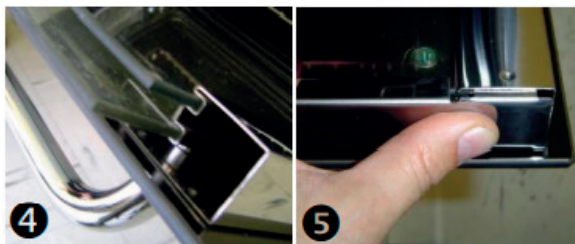
Para efetuar a remoção do tampo de cristal, o usuário deverá abrir o tampo, segura-lo com as duas mãos e puxá-la para cima, desencaixando-a da mesa e removendo-a.



PROCEDIMENTO 6: DESMONTAGEM / MONTAGEM VIDROS INTERNOS DA PORTA

1. Abra a porta do forno, insira uma chave de fenda fina ou faca de cozinha entre os perfis laterais e superior da porta.
2. Faça uma alavanca com a chave até desencaixar o perfil superior, repita a mesma operação na outra extremidade do perfil (A).
3. Retire o perfil e o espaçador (B).
4. Remova os vidros internos, efetue a limpeza conforme orientação neste manual. Após a limpeza e com os vidros secos, efetue a montagem dos vidros, encaixando o espaçador na parte superior dos vidros.
5. Posicione o perfil superior corretamente e pressione-o até ocorrer o encaixe (estalo) perfeito entre as duas peças.





PROCEDIMENTO 7: MOVIMENTAÇÃO DO PRODUTO

A correta movimentação do seu fogão LOFRA deve ser efetuada suspendendo o produto da seguinte forma:



AVISO!

Nunca movimente o seu fogão LOFRA através da mesa inox ou do puxador, isto pode danificar a mesa os pés niveladores e a porta do forno.



MANUTENÇÃO E LIMPEZA

PEÇAS INOX

A limpeza é essencial para preservar a beleza deste produto.

O segredo da limpeza e manutenção está no uso de produtos e procedimentos

corretos e no cuidado com que você trata o aparelho.

Mesmo no caso de sujeirinhas mais resistentes, experimente começar a limpeza com o método mais suave, repita a operação um número razoável de vezes, antes de recorrer a métodos mais severos.

AVISO!

• A água, além do cloro contém partículas minerais que ao secar ficam na superfície do aço em grandes concentrações, tais partículas tornam-se visíveis na superfície brilhante e reflexa à luz, este é um efeito chamado mancha d'água. Trata-se de uma mancha esbranquiçada, e de difícil remoção para eliminá-la será necessário à repetição sucessiva dos procedimentos de limpeza descritos neste manual.

• A não remoção de materiais ou substâncias depositadas sobre o inox poderá acarretar em pontos de corrosão. A limpeza frequente é sempre recomendada para uma melhor resistência destes materiais.

LIMPEZA DE ROTINA

Os melhores produtos para conservar o inox são água e os detergentes suaves e neutros aplicados com um pano macio.

Depois basta enxaguar com um pano molhado na água, preferencialmente morna, e secar com um pano macio.

A secagem é extremamente importante para evitar o aparecimento de manchas na superfície do produto.

Essa limpeza rotineira remove facilmente as sujeiras mais comuns e seu uso constante, frequentemente remove as sujeiras mais intensas, fazendo com que as manchas da superfície do aço inox desapareçam completamente.

MANCHAS LEVES

Quando a limpeza de rotina não for o suficiente, aplique saponáceo líquido, usando um pano macio. Faça-o sempre da maneira mais suave possível, utilizando passadas longas e uniformes, no sentido do acabamento escovado, quando for o caso.

Evite esfregar em movimentos circulares. Depois é só enxaguar com um pano molhado em água, preferencialmente morna, e secar com pano macio.

MARCAS DE DEDOS

Remova com um pano macio, toalha de papel ou lenço umedecido.

BRILHO

Após o processo de limpeza, recomenda-se utilizar um polidor de metais para

dar brilho à superfície de inox.

PEÇAS ESMALTADAS

- Devem ser limpas com pano úmido, detergente neutro e/ou saponáceo líquido, tendo o cuidado de eliminar eventuais crostas.
- As partes móveis dos queimadores e o forno após estarem frias devem ser lavados frequentemente com água e detergente neutro, enxágue com água abundante, secando em seguida.
- A limpeza dos componentes do forno é facilitada, se efetuada com o compartimento ainda morno (40°C a 50°C).

VIDROS (PORTA DO FORNO)

- Os vidros devem ser limpos com pano macio e úmido e detergente neutro, os polidores de metais também podem ser utilizados.
- Limpe o forno após usar (ainda morno), deste modo será possível limpar mais facilmente os resíduos dos alimentos, evitando que se queiem com a utilização subsequente.

PEÇAS DE LATÃO E ALUMÍNIO (PYRAL®)

- Para a limpeza dos estabilizadores de chama (latão) e os queimadores (Pyral® – Alumínio) estes podem ser deixados em molho numa solução de água e vinagre, facilitando assim a remoção da sujeira acumulada.

PROCEDIMENTOS QUE DANIFICAM O AÇO INOX

- Os contatos prolongados com soluções de cloretos, óxido ferroso e crostas higroscópicas podem provocar o rompimento da camada passiva do inox com o consequente aparecimento de pontos de oxidação.
- Evitar acúmulo e contato das partes esmaltadas e inox com líquidos ácidos ou alcalinos com vinagre, suco de limão, ameixa, suco de tomate, café, leite, água salgada, por um período longo, pois estes líquidos deixam a superfície com manchas difíceis de remover, tal inconveniente pode alterar o brilho, mas NÃO prejudicam o funcionamento do fogão.
- Não deixe artigos de aço comum com o inox, especialmente se estiverem úmidos ou molhados, é o caso de esponja de aço, cuja ferrugem pode manchar o aço inox.
- NÃO iniciar a utilização do fogão com sujeira ou resíduos de cozimento anterior, usar papel toalha para retirar o excesso de líquidos derramados. Em caso de derramamento de alimentos, principalmente açucarados, limpar enquanto estiver morno com pano macio e úmido e detergente neutro e/ou saponáceo líquido.

- NÃO utilizar produtos abrasivos ou químicos agressivos como esponja de aço, saponáceos (pedra ou grão), amoníaco, thinner (solventes derivados de petróleo) e detergente comum. Estes produtos danificam e prejudicam o brilho e a beleza do produto.

SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO

Primeiramente desligue o fogão da tomada.

Abra a porta do forno, desatarraxe (sentido anti-horário) a proteção da lâmpada.

Retire a lâmpada, e substitua por outra com as mesmas características (soquete E-14 e resistente a temperatura de até 300°C).

Recoloque a proteção de vidro atarraxando-a (sentido horário).

Modelo	Tensão	Potência
M66	220 V	15W
M76	200 V	15W
M96	220 V	25W

AJUSTE CHAMA MÍNIMA

Acenda o queimador na posição máxima, coloque na posição mínima, retire o manípulo, introduza uma chave no orifício ao lado do eixo do registro e faça a regulagem da chama mínima girando no sentido anti-horário (aumenta) ou horário (diminui), até obter uma chama reduzida, azul e estável.

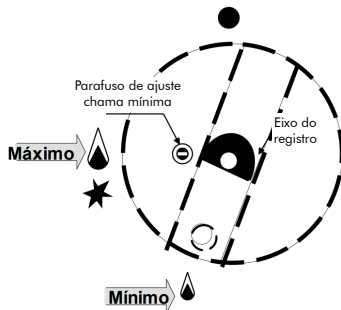
Quando passar rapidamente da chama alta para a baixa, esta não deve apagar-se.

AVISO!

Deixe o queimador na posição mínima por alguns minutos para certificar-se de que o dispositivo Gás-stop não atue (interrompa o gás).

AVISO!

Este procedimento deve ser executado por profissional qualificado.



SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

FALHAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
O forno não funciona (não liga)	Botões de comando não forma selecionados corretamente para o cozimento.	Verifique os botões e repita as operações indicadas no tópico "Utilizando o forno".
	Na instalação elétrica da residência o disjuntor está desligado ou falta energia elétrica.	Ligue o disjuntor ou chame um electricista de sua confiança.
	O registro do gás está fechado.	Abra o registro.
	Chama amarela/vermelha.	Verifique se o gás não está no fim ou se não há sujeira/umidade no queimador.
O forno solta fumaça	Forno sujo de gordura ou molho.	Limpe o forno após cada utilização.
A luz do forno não acende	Lâmpada queimada / sem lâmpada	Adquira no Serviço Autorizado da Fabricante, uma lâmpada com as mesmas características do seu fogão, e faça a substituição/instalação conforme capítulo "Substituição da lâmpada do forno" e certifique-se que esteja firmemente apertada.
	Sem energia elétrica	Verifique se o plugue está ligado na tomada e se há energia na tomada. Verifique se o disjuntor está ligado.
Há formação de umidade nos alimentos e no interior do forno	Os alimentos são deixados muito tempo no interior do forno após o término do cozimento.	Não deixe os alimentos no forno por mais de 15 minutos após a finalização do cozimento.

FALHAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
Assa muito lento / Assa muito rápido	Os tempos de cozimento e a temperatura selecionada não estão corretas.	Consulte o tópico “Dicas de Cozimento” Verifique se o gás não está no fim. Fazer o pré-aquecimento, colocar o alimento dentro do forno e manter a temperatura alta por 6 à 8 minutos. Após isso, ajuste para a temperatura recomendada nas tabelas de tempos e temperaturas.
Queimador da mesa não acende	Espalhador mal posicionado.	Verifique se o espalhador está corretamente montado.
Resíduo de cola	Resíduo de cola proveniente das etiquetas.	Remova as etiquetas antes de utilizar o fogão. Utilize esponja macia e limpador líquido multi-uso.
Queimador não permanece aceso	O sistema bloqueia gás não foi desativado corretamente.	Após acender o queimador, permaneça com o botão de controle pressionado por 10 segundos, até desativar o sistema bloqueia gás.

DADOS TÉCNICOS

Descrição		M66MF/C	M66GV/C	M76GV/C	M76MF/C	MG96GV/C	MG96MF/C
Tipo forno*		GV	MF	GV	MF	GV	MF
Dimensões	Largura (mm)	475	475	475	475	675	675
	Altura (mm)	370	370	370	370	370	370
	Profundidade (mm)	415	415	415	415	415	415
	Volume (litros)	72	72	72	72	106	106
Acessórios	Prateleira simples	1	1	1	1	1	1
	Prateleira 1 suporte	0	1	0	1	0	1
	Prateleira 2 suportes	1	1	1	1	1	1
	Bandeja esmaltada	1	1	1	1	1	1
	Suporte Wok**	1	1	1	1	1	1
	Grill (kW)	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
Elétricos	Forno Multifunção (kW)	-	2,0	-	2,0	-	2,5
	Conta minutos (C) Temporizador (T)	C	T	C	T	C	T

* GV - Forno a gás ventilado; MF - Forno elétrico ventilado multifunções

** Acessório fornecido para apoio de panela WOK (panela com fundo arredondado) e deve ser encaixado na trempe sobre o queimador Triplo.

DIAGRAMA ELÉTRICO (modelos GV)

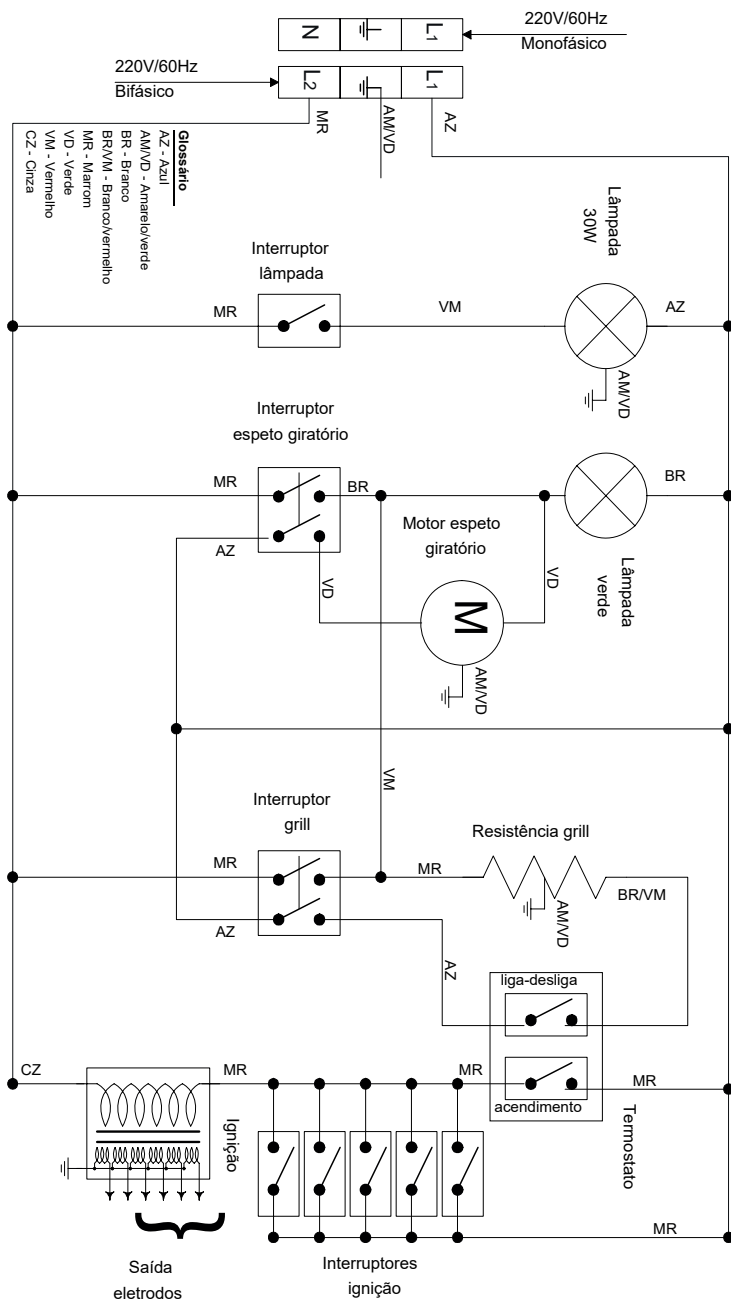
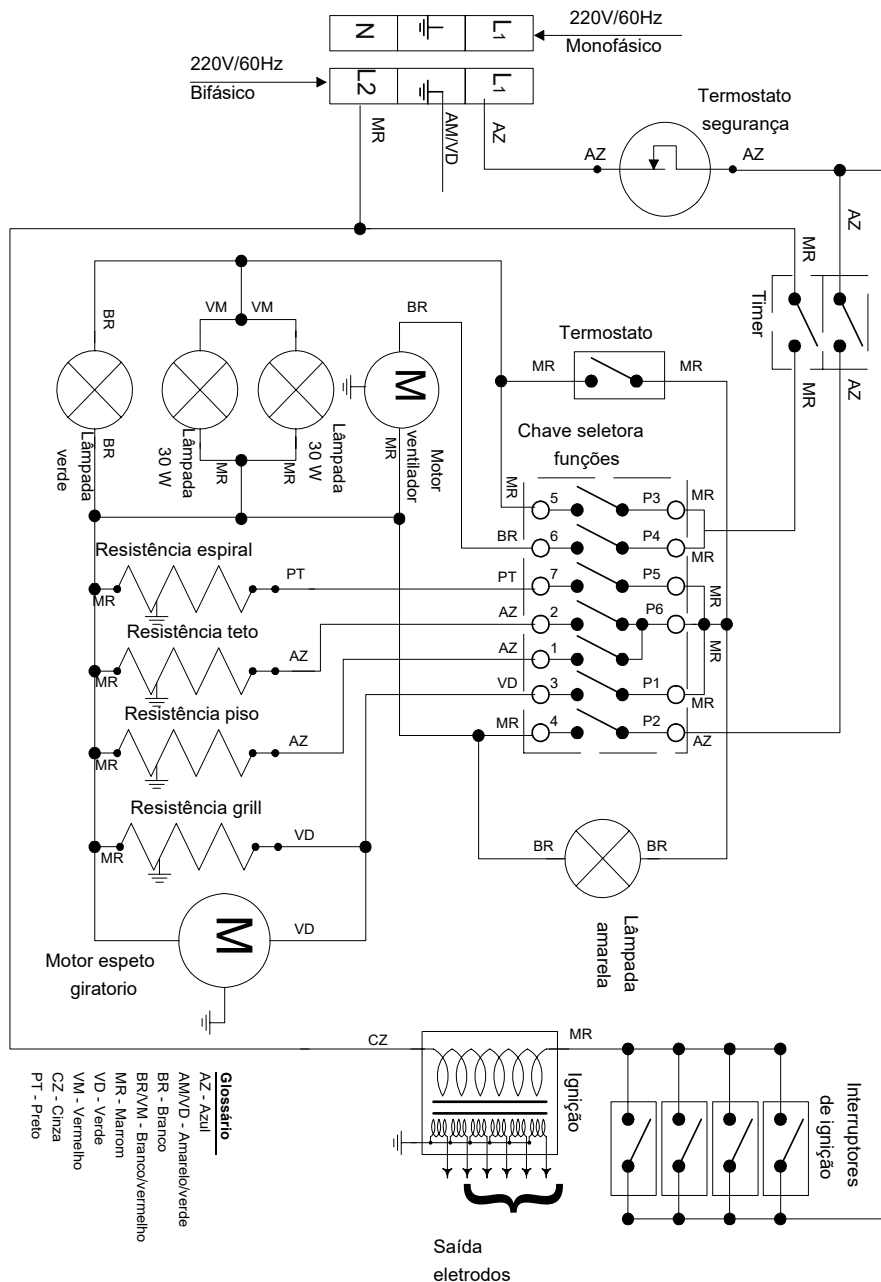


DIAGRAMA ELÉTRICO (modelos MF)



CERTIFICADO DE GARANTIA

O seu produto fornecido pela TECNO SUD AMERICA LTDA é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 12 meses contados a partir da data da emissão da Nota Fiscal ao consumidor, sendo:

- 03 meses - garantia legal; (Lei 8.078/90 - Código de defesa do consumidor)
- 09 últimos meses - garantia contratual, concedida pela TECNO SUD AMERICA.

A garantia compreende a substituição gratuita de peças e mão de obra para defeitos constatados como sendo de fabricação. Apenas a Rede de Serviços TECNO, ou quem esta indicar, são responsáveis pelo diagnóstico de falhas e execução de reparos durante a vigência da garantia. Durante o período de vigência da garantia, caso os defeitos constatados forem considerados como de fabricação, a companhia se obriga a trocar as peças e/ ou dar assistência gratuita no seu produto a partir da data do chamado. Se o produto não apresentar defeitos ou apresentar uso inadequado, será cobrada a taxa de visita técnica.

O reparo, a critério da TECNO SUD AMERICA poderá incluir a substituição de peças, por novas ou recondiçionadas equivalentes. Este produto e as peças substituídas serão garantidas pelo restante do prazo original. Todas as peças substituídas se tornarão propriedade da TECNO SUD AMERICA;

Tabela de componentes apenas cobertos com garantia de até 90 dias (Garantia Legal):	
Categoria	Componentes
Fornos e Micro-ondas	Manípulos, lâmpadas, vidros, gaveta e resistência elétrica.
Fogões	Manípulos, lâmpadas, vidros, trempes, espalhadores, gavetas e resistência elétrica.
Cooktops e Rangetops	Manípulos, vidros, trempes e espalhadores.
Coifas e Lava-louças	Filtros, lâmpadas e manípulos.
Refrigeradores	Filtro de água, lâmpadas, prateleiras, suportes internos e vidros.

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

- O uso do produto não for exclusivamente para fins domésticos;
- Na instalação do produto, não forem observadas as especificações e recomendações do Manual de instrução quanto às condições para instalação do produto, tais como, nivelamento do produto, adequação do local para instalação, tensão elétrica compatível com o produto, etc;
- Na instalação, condições básicas tais como: condições elétricas, oscilação de energia, pressão de água e/ou gás não forem compatíveis com as ideais recomendadas no Manual de instrução;
- Na utilização do produto não forem observadas as instruções

de uso e recomendações do Manual de instrução, tais como diâmetro máximo das painéis, limpeza, entre outros.

- Ocorrerem mau uso, má conservação, descuido, modificações estéticas e/ou funcionais, ou ainda, falhas decorrentes de conserto por pessoas ou entidades não credenciadas pela rede de serviços TECNO;

- Houver sinais de violação do produto, remoção e/ou adulteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.

• As garantias legal e/ou contratual não cobrem:

- Despesas com a instalação do produto realizada pela Rede de Serviços TECNO ou por pessoas ou empresas não credenciadas pela TECNO.

- Despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças e acessórios que não pertençam ao produto, mesmo aqueles comercializados pela companhia.

- Despesas com mão de obra, materiais, peças e adaptações necessárias à preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, de gás, alvenaria, aterramento, etc.;

- Serviços e/ou despesas de manutenção, tais como limpeza ou atendimentos preventivos solicitados;

- Falhas no funcionamento do produto decorrentes de fatores externos, tais como: interrupções, falta ou problemas de abastecimento elétrico ou gás na residência e objetos em seu interior ou exterior (grampo, clips, etc.);

- Falhas no funcionamento normal do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos, bem como decorrentes da ação de animais (insetos, roedores ou outros animais), ou ainda, decorrentes da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização;

- Transporte do produto até o local definitivo da instalação;

• - Produtos ou peças que tenham sido danificados em consequência de remoção, manuseio, quedas ou atos pelo próprio consumidor ou por terceiros, bem como efeitos decorrentes de fato da natureza, tais como relâmpago, chuva, inundação, etc.

NÃO NOS RESPONSABILIZAMOS POR PROBLEMAS QUE FORAM OCASIONADOS POR SERVIÇOS DE TERCEIROS (SERVIÇOS TÉCNICOS NÃO CREDENCIADOS PELA LOFRA).

- No ato da entrega, verifique se o produto e as informações da Nota Fiscal estão de acordo com a compra realizada. Se identificar qualquer divergência, recuse a entrega, mencionando o motivo no verso da Nota Fiscal, e entre em contato com o responsável pela venda ou entrega;

- Produtos de saldo ou mostruário que possuam defeitos estéticos, mesmo aqueles vendidos pela companhia como sendo no estado que se encontram (riscados ou amassados, manchados ou amarelados) e/ou com falta de peças.

Esses têm garantia de 12 meses apenas para defeitos funcionais não discriminados em sua nota fiscal de compra;

- Problemas de oxidação/ferrugem com causa comprovada nos seguintes fatores:

* Instalação em ambiente de alta salinidade;

* Instalação em sol e chuva (ações de agentes da natureza);

* Exposição e/ou contato do produto a substâncias ácidas ou alcalinas;

* Utilização de produtos químicos inadequados para limpeza, incluindo uso de materiais ou ferramentas sujas/ásperas;

- Despesas por processos de inspeção e diagnóstico, incluindo a taxa de visita do técnico, que determinem que a falha no produto foi causada por motivo não coberto por esta garantia - Chamados relacionados a orientação de uso de eletrodomésticos, cuja explicação esteja presente no Manual de Instruções ou em Etiquetas Orientativas que acompanham o produto, serão cobrados dos consumidores.

A garantia contratual não cobre

- Peças com defeitos que não impactam a funcionalidade do produto, tais como peças amassadas, riscadas, trincadas, manchadas, etc.;

- Os serviços mencionados no presente certificado serão prestados apenas no perímetro urbano das cidades onde se mantiver o Serviço Autorizado TECNO. Nas demais localidades, onde o fabricante não mantiver Serviço Autorizado, os defeitos deverão ser comunicados ao revendedor, sendo que neste caso, as despesas decorrentes de transporte do produto, seguro, bem como despesas de viagem e estadia do técnico, quando for o caso, correrão por conta do consumidor, seja qual for a natureza ou época do serviço.

- Todo e qualquer vício de fabricação aparente e de fácil constatação, estes devem ser evidenciados e solicitadas alterações / substituições dentro da vigência da garantia legal.

- Peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como botões de comando, puxadores, trempes, queimadore, bem como, a mão de obra utilizada na aplicação das peças e as consequências advindas dessas ocorrências.

- A TECNO SUD AMERICA não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir em seu nome, qualquer outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos além das aqui explicitadas.

- A TECNO SUD AMERICA reserva-se o direito de alterar características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos, sem aviso prévio.

- Este termo de garantia é válido para produtos vendidos e instalados no território brasileiro. - Para a sua tranquilidade, mantenha o Manual de instrução com este Termo de Garantia e Nota Fiscal de compra do produto em local seguro e de fácil acesso.

- ATENÇÃO: para usufruir da garantia, preserve e mantenha em sua posse, a Nota Fiscal de Compra do produto e o Termo de Garantia. Esses documentos precisam ser apresentados ao profissional autorizado quando acionado o atendimento.

•TECNO SUD AMERICA LTDA
Atendimento ao Consumidor: Rua Tomazina, nº79
Pinhais / PR
CEP 83325 040
Telefone: 0800 041 5757
Email: sac@lofra.com.br
Site: www.lofra.com.br



LOFRA[®]

MADE IN ITALY

www.tecnoeletros.com.br

SAC 0800 041 5757