LOFRA®

MADE IN ITALY

MANUAL DE INSTALAÇÃO E DO USUÁRIO

FOGÕES RAINBOW

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	10
CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO	11
INSTRUÇÕES TÉCNICAS DE INSTALAÇÃO	12
CONDIÇÕES DO LOCAL DE INSTALAÇÃO	12
POSICIONAMENTO DO FOGÃO	13
MEDIDAS DO NICHO DE EMBUTIMENTO	15
INSTALANDO O FOGÃO	15
INSTALAÇÃO COM GÁS GLP (GÁS LIQUEFEITO DE PETRÓLEO)	16
DISPOSIÇÃO CORRETA PARA INSTALAÇÃO DOS FOGÕES LOFRA	17
INJETORES	17
CONEXÃO ELÉTRICA	18
UTILIZANDO O FOGÃO	20
TURBO FORNO MULTIFUNÇÃO	21
LÂMPADA	22
SELETOR DE FUNÇÕES	23
PROGRAMADOR ELETRÔNICO	24

RELÓGIO ELETRÔNICO 24
LINHA RAINBOW 27
PAINEL RAINBOW 27
DICAS DE COZIMENTO 27
PROCEDIMENTOS DE MONTAGEM 32
MANUTENÇÃO E LIMPEZA 38
SUBSTITUINDO A LÂMPADA DO FORNO 40
AJUSTE DE CHAMA MÍNIMA 40
SOLUÇÃO DE PROBLEMAS 41
DADOS TÉCNICOS 43
DIAGRAMA ELÉTRICO 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 PROFISSIONAL.

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 mateririais 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 do 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 (trempes) 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

RAINBOW 76

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

Imagens meramente ilustrativas

RAINBOW 96

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

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)
PBI76MFT/C	55	60	700	600	770	850 a 905	910 a 965
PBP76MFT/C	55	60	700	600	770	850 a 905	910 a 965
PR76MFT/C	55	60	700	600	770	850 a 905	910 a 965
PNM76MFT/C	55	60	700	600	770	850 a 905	910 a 965
PBPG96MFT/C	69	75	900	600	770	850 a 905	910 a 965
PNMG96MFT/C	69	75	900	600	770	850 a 905	910 a 965
PRG96MFT/C	69	75	900	600	770	850 a 905	910 a 965

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

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Descrição		PBI76MFT/C	PBPG96MFT/C							
							GRD	PEQ	GRD	PEQ
Forno Multifunções		X	X	X	X	X	X	X	X	X
Dimensões	Largura (mm)	475	675							
	Altura (mm)	370	370							
	Profundidade (mm)	415	415							
	Volume (litros)	72	106							
Acessórios	Prateleira simples	1	1							
	Prateleira 1 suporte	1	1							
	Prateleira 2 suportes	1	1							
	Bandeja esmaltada	1	1							
	Espeto Giratório	1	1							
	Suporte Wok**	1	1							
Elétricos	Grill*** (kW)	1,8R	2,0R							
	Resistência inferior (kW)	1,9	1,75							
	Resistência superior (kW)	0,7	1,0							
	Resistência Maxi-grill (kW)	2,5	3,0							
	Resistência circular (kW)	2,0	2,5							

* GV - Forno a gás ventilado; MF - Forno elétrico ventilado multifunções
* M - Forno elétrico multifunções
** - Acessório fornecido para apoio de panela WOK (panela com fundo arredondado) e deve ser encaixado na trempe sobre o queimador Triplo.
*** - Grill - R radiante / C convencional

INSTRUÇÕES TÉCNICAS DE INSTALAÇÃO

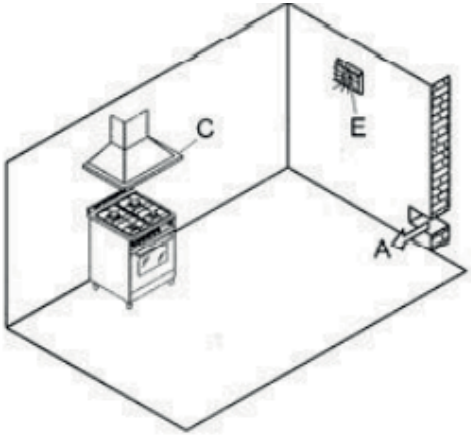
As instruções relativas a instalação devem ser executadas por profissional qualificado. O aparelho deve ser instalado de modo correto, em conformidade com as normas e as leis em vigor. Qualquer que seja a operação, deve ser efetuada com o aparelho desconectado da rede elétrica. Antes da instalação, certifique-se 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).



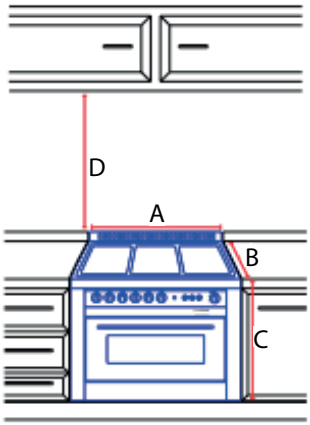
EXAUSTÃO DA COMBUSTÃO

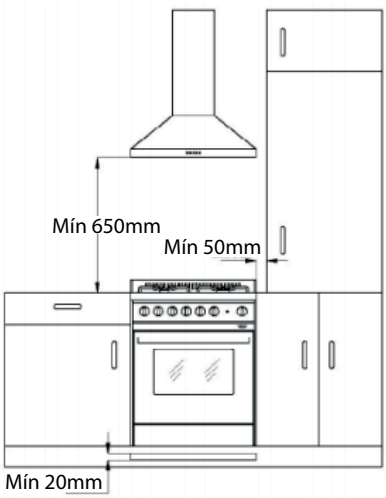
Os aparelhos de cocção a gás devem descarregar os produtos da combustão através de uma coifa ligada diretamente para o exterior (C).
No caso de não ser possível instalar uma coifa, é necessário o emprego de um exaustor elétrico e aplicado à parede externa ou á janela ambiente, desde que existam no local, aberturas para entrada de ar (mínimo de 200cm^2).
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.



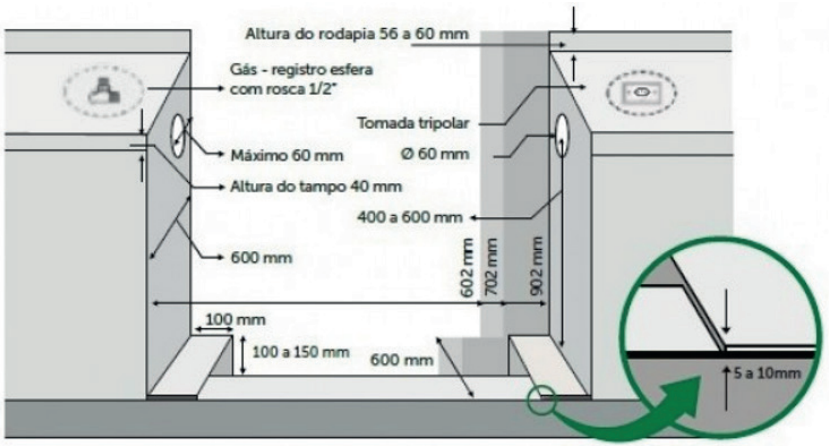


AVISO!
Os orifícios da base do fogão não devem ser obstruídos. Deve-se deixar uma entrada de ar pela parte inferior do fogão, conforme croqui e medidas a seguir.

Modelo	Largura (A) mm	Profundidade (B) mm	Altura (C) mm	Altura Mín. Mesa/ Móveis (D) mm
PBI76MFT/C	700	600	770	650
PBP76MFT/C	700	600	770	650
PR76MFT/C	700	600	770	650
PNM76MFT/C	700	600	770	650
PBPG96MFT/C	900	600	770	650
PNMG96MFT/C	900	600	770	650
PRG96MFT/C	900	600	770	650

A altura (D) refere-se a distância mínima à ser preservada entre o plano de cocção e eventuais móveis ou coifas / depuradores a serem instalados sobre o fogão.

MEDIDAS DO NICHO DE EMBUTIMENTO



IMPORTANTE:
No caso dos modelos com fornos a gás, para que os mesmos obtenham melhor desempenho e não ocorram riscos de interrupção da chama do forno por falta de oxigênio, é necessário que a parte frontal do sóculo esteja rebaixada em relação as laterais, entre 5 e 10mm.

INSTALAÇÃO DO FOGÃO

1. Inicie a instalação removendo a embalagem de papelão, os calços de EPS (isopor®) e o tampo cristal;
2. Remova as trempes 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. Instale 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 e ajustar a grade e/ou suporte do espeto giratório.
7. Colocar as grades do forno.
8. Remova a película de porteção 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.
9. Colocar os queimadores (encaixando-os corretamente) e as trempes na mesa do fogão.
10. Verifique a pressão de abastecimento (estática e dinâmica) e realizar o ajuste caso necessário.
11. Ligue o aparelho na chama mínima.
12. Caso se faça necessário ajustar a chama mínima.

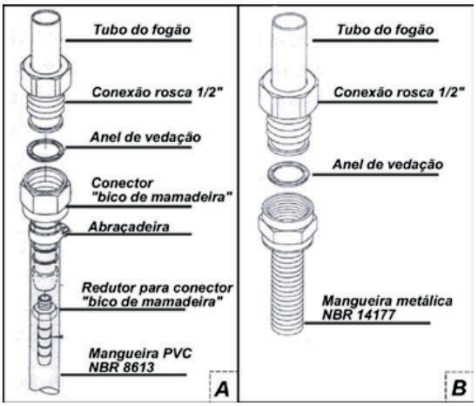
INSTALAÇÃO COM GÁS GLP (GÁS LIQUEFEITO DE PETRÓLEO)

A ligação deve ser feita em conformidades com as normas da ABNT:

NBR 14177 – Para mangueiras com tubo metálico flexível (figura B).
Comprimento máximo recomendado 1,20m.

NBR 8613 – Para mangueiras PVC com tarja amarela.
Observar o prazo de validade, e o posicionamento da mangueira que não pode cruzar por trás do fogão (figura A).

NBR 8473 – Para o regulador de pressão.
Observar os seguintes detalhes:
- Pressão de saída 2,8 kPa.
- Data de validade para substituição (recomendação de troca a cada 5 anos).
- Mínimo de 1kg/h de GLP.

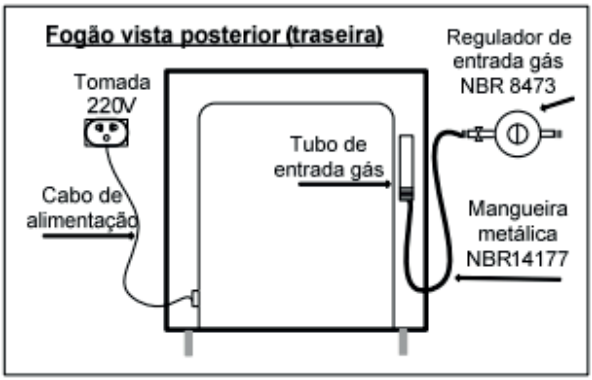


Os fogões LOFRA estão caracterizados com a categoria II2,3conforme NBR 13723.
Os fogões LOFRA saem de fábrica ajustados para funcionar com gás GLP (Gás Liquefeito de Petróleo), certifique-se de que este é o tipo do gás a ser instalado, ou providencie a "conversão para GN".
Para o máximo rendimento e 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).

AVISO!
O menor botijão de gás (GLP) recomendado pela LOFRA é o de 13 kg (P13).

DISPOSIÇÃO CORRETA PARA INSTALAÇÃO DOS FOGÕES LOFRA



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 1/100mm GLP	Injetor 1/1000mm GN	Potência máxima kW	Potência mínima kW
Dual Flame			4,50	0,48
Triplo	0,97	133	3,70	1,50
Grande	0,82	122	2,80	0,75
Médio	0,65	0,98	1,75	0,45
Pequeno	0,52	0,73	1,10	0,35

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.

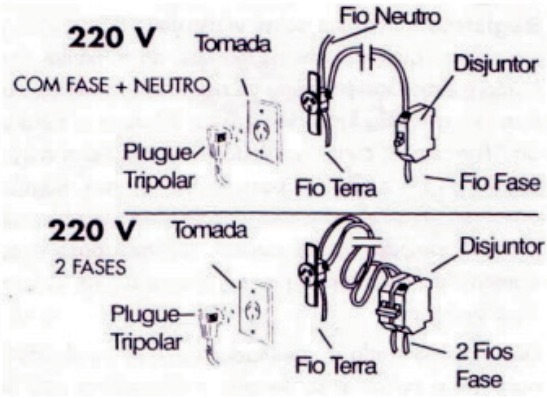
AVISO!
Certificar que no uso de tubo flexível, o mesmo deve ser fixado de tal forma a:
• Não fazer contato com qualquer parte móvel (exemplo gavetas).
• Não passar através de qualquer área de estocagem.

CONEXÃO ELÉTRICA

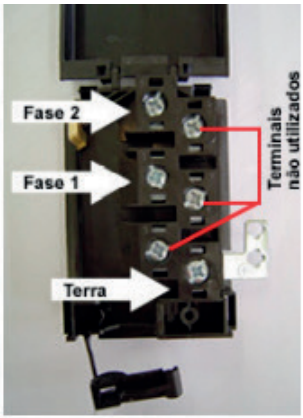
Para sua segurança e de seu patrimônio, solicite a um eletricista de sua confiança que verifique a condição da rede elétrica do local de instalação do produto.
Conecte o plugue de alimentação elétrica numa tomada tripolar 220V, como especificado na etiqueta do fogão.

Modelo	Potência Máxima	Número de fases	Número de Disjuntores	Disjuntor
PBI76MFT/C	2030W	1	1	15A
		2	2	
PBP76MFT/C	2030W	1	1	15A
		2	2	
PR76MFT/C	2030W	1	1	15A
		2	2	
PNM76MFT/C	2030W	1	1	15A
		2	2	
PBPG96MFT/C	2780W	1	1	15A
		2	2	
PNMG96MFT/C	2780W	1	1	15A
		2	2	
PRG96MFT/C	2780W	1	1	15A
		2	2	

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.
Conexão elétrica para os modelos:
CG 96 MF/CiK
PD 96 MFRE/Ci
PUD 76 MFE/Ci
Efetuar a conexão elétrica diretamente a rede elétrica, utilizando fio com diametro minimo de 4 mm e disjuntor exclusivo conforme tabela.

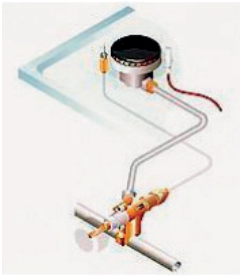


UTILIZANDO O FOGÃO

A seguir descrevemos os procedimentos comuns aos fogões.

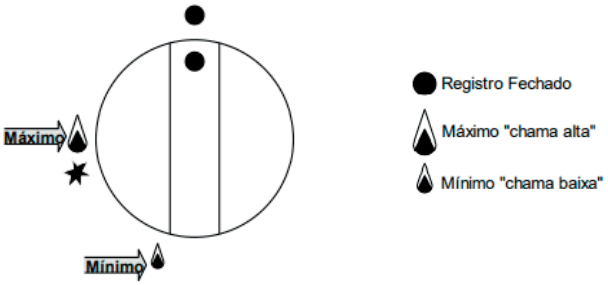
SISTEMA GÁS-STOP

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 manípulo de acendimento pressionado por 5 segundos após a chama estar acesa.



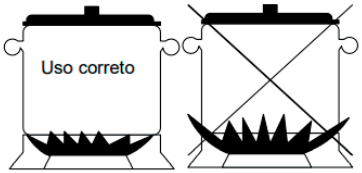
ACENDIMENTO AUTOMÁTICO

Para fazer o acendimento automático, gire (sentido anti-horário) o manípulo 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 manípulo 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
Dual Flame	4200 kW	de 260 a 300 mm
Triplo	3700 kW	de 240 a 260 mm
Grande (rápido)	2800 kW	de 210 a 260 mm
Médio (Semi-rápido)	1750 kW	de 150 a 200 mm
Pequeno (auxiliar)	1100 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.

TURBO FORNO MULTIFUNÇÃO

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 9 diferentes combinações, e ajustando a temperatura de funcionamento através do termostato, entre 60 a 250/260°C. Assim podem-se satisfazer as exigências de cozimentos especiais.

GRILL

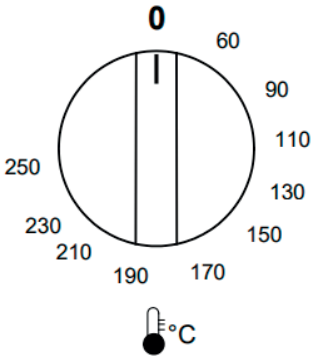
Os alimentos a serem grelhados são apoiados sobre a grelha do forno e esta, por sua vez, deve ser posicionada no interior do próprio forno conforme o tipo de alimento, como por exemplo: As carnes fatiadas e finas são postas sobre a prateleira mais próxima ao Grill, enquanto que assados enrolados, aves,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

ESPETO GIRATÓRIO

O espeto giratório serve para homogeneizar os assados nas funções do forno e grill.
Para utilizar o espeto siga as instruções:
• Colocar o coletor de gorduras no patamar mais baixo.
• Monte o cabo do espeto giratório.
• Espete, de forma balanceada, o alimento a assar.
• Fixe as extremidades do alimento com os dois garfosmoveis, distribuindo o peso uniformemente.
• Encaixe a haste do espeto no suporte adequado, e desparafuse o cabo do espeto.
• Empurre o suporte do espeto até o encaixe do espeto na unidade motora no fundo do forno.
• Feche a porta do forno
• Acione a função "espeto giratório" no painel de controle

SELETOR DE TEMPERATURAS

O calor para aquecer o forno é produzido por resistências elétricas situadas na parte superior (teto) e na parte inferior (chão), tais resistências podem funcionar de forma simultânea ou individual.
Esta situação permite um cozimento homogêneo, por exemplo, quando um alimento necessita de mais calor na parte superior ou na parte inferior.
Selecionando a temperatura entre 60 a 250°C ou 260°C.



LÂMPADA

Lâmpada Laranja - Indica a ação do conjunto termostato/resistências.

SELEÇÃO DE FUNÇÕES

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 e espeto giratório	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 e espeto giratório	Mesma função anterior (grill e espeto giratório), porém com maior potência e abrangência superficial de irradiação.
Cozimento com grill, forno ventilado e espeto giratório.	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 necessi tam um cozimento interno uniforme, e ser dourados exter namente.
Cozimento uniforme	As resistências inferior e superior emitem o calor que é distribuí do 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	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.
Descongela-mento	Normal: É o descongelamento de formanatural,auxiliado apenas pela ventilação do forno, mas que assegura um resulta-do ótimo para os alimentos que sofrem com as variações muito bruscas de temperatura. 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.

PROGRAMADOR ELETRÔNICO

O Programador Eletrônico é um componente de alta tecnologia que possibilita ao usuário realizar todas as funções do forno a partir de um único manípulo, girando-o livremente nos sentidos horário, anti-horário e pressionando-o para confirmar.

RELÓGIO ELETRÔNICO

No momento da primeira ativação o display permanece piscando.
Gire o botão , no sentido “+” ou “-” até ajustar a hora correta, em seguida pressione o botão para confirmar.

AJUSTE DO RELÓGIO

Manter pressionado o botão , até o display ficar intermitente.
Gire o botão no sentido “+” ou “-” até ajustar a hora correta, em seguida pressione o botão para confirmar o ajuste.

AVISO!
O relógio possui contagem de 24 horas (ex.: 3 horas da tarde = 15:00).
A HORA DO DIA DEVE SER PROGRAMADA ANTES DE QUALQUER OUTRA FUNÇÃO.

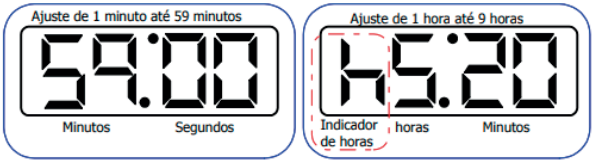
FUNCIONAMENTO MANUAL

Para ligar o forno de maneira rápida e fácil, selecione uma das funções e ajuste a temperatura. Automaticamente o forno entra em funcionamento, até que você o desligue manualmente.

USO DO CONTA MINUTOS (DESPERTADOR)

AVISO!
Serve para marcar um tempo desejado, usando-se ou não o forno. Ao final do tempo programado soará um aviso sonoro. Se o forno estiver ligado, ele não desligará.

1. Pressione 2 vezes o botão e o indicador permanecerá intermitente e o display marcará 5:00 min.
2. Gire o botão no sentido horário "+" até ajustar o tempo desejado. O indicador luminoso da função conta minutos permanecerá intermitente. Inicia-se automaticamente a contagem regressiva do tempo, até atingir 0:00.
3. Ao expirar o tempo programado, o display indicará "End" e ouve-se um sinal sonoro.
4. Para cancelar o sinal sonoro pressione o botão de ajuste.



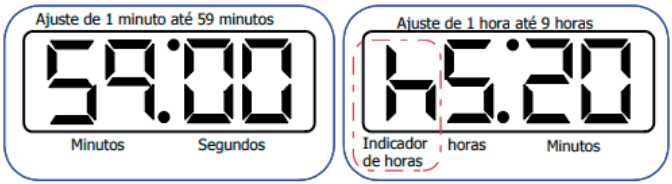
CANCELAMENTO DA PROGRAMAÇÃO DO CONTA-MINUTOS

Para cancelar a programação do conta-minutos, "zere" o tempo girando o botão no sentido anti-horário "-", ou pressione o botão .

AJUSTE DO TEMPORIZADOR (TIMER)

AVISO!
Serve para programar o tempo de cozimento necessário. Ao final do tempo programado, soa o sinal sonoro e o forno desliga automaticamente.
1. Selecione uma função e a temperatura de cozimento necessária.
2. Gire o botão de ajuste do tempo no sentido horário "+", selecionando o tempo de cozimento desejado. O indicador luminoso da função permancerá intermitente;
3. Após 3 segundos começa automaticamente a contagem regressiva do tempo, até atingir 0:00.

• Ao expirar o tempo programado, o display indicará “End”. O forno desliga-se automaticamente e soa um sinal sonoro. Para cancelar o sinal sonoro pressione o botão de ajuste do tempo .
• O tempo de cozimento pode ser programado até o máximo de 9 horas.



AVISO!
Os programas configurados podem ser modificados a qualquer momento, girando o botão xxxxx e ajustando um novo tempo de cozimento ou temperatura.

AJUSTE PROGRAMADO PARA INÍCIO DE FUNCIONAMENTO FUTURO

AVISO!
Serve para retardar o início do cozimento, fazendo com que o forno ligue sozinho num horário programado e desligue automaticamente ao final do tempo de cozimento programado.

Ex.: São 15h00min. O usuário necessita assar um peru cujo tempo estimado de cozimento é de 3h20min de duração. Ele deseja que o peru esteja pronto às 20h20min. Deve então programar o início do cozimento para as 17h00-min.

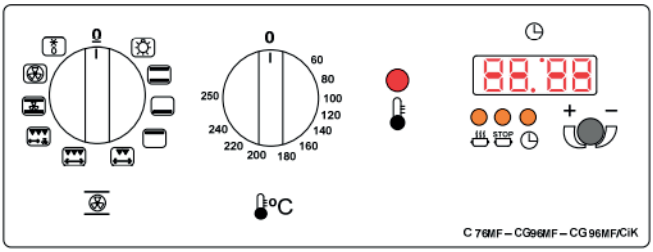
1. O relógio deve estar ajustado corretamente.
2. Selecione uma função. Selecione a temperatura de cozimento necessária.
3. Pressione o botão de ajuste do tempo , o indicador STOP irá piscar, Insira a hora de início do cozimento girando o botão de ajuste de tempo no sentido horário “+”. (Ex: Hora atual 15:00min, gire até o display indicar 17:00min).
4. Pressione o botão , os indicadores STOP irão piscar e o display mostrará 0:00. Insira o tempo de cozimento girando o botão no sentido horário “+”, até ajustar h3:20 .
5. Pressione o botão de ajuste do tempo para concluir a programação.
6. Selecione a função e temperatura desejada.

• O painel do forno indicará:
- Display temporizador -> Hora atual
- E o indicador STOP estará intermitente, indicando ajuste programado

de funcionamento.
• O forno permanecerá desligado e somente entrará em funcionamento no horário programado.
• Ao explicar o tempo programado, o display indicará “End” e soará um sinal sonoro. Para cancelar o sinal sonoro, pressione o botão de ajuste do tempo.
AVISO!
Para cancelar a programação, pressione .

LINHA RAINBOW

PAINEL RAINBOW



Seletor de Funções

Lâmpada indicadora termostáto

°C Seletor de Temperaturas

Programador eletrônico

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 esta cozido no ponto. Para fazer esta verificação, espere que tenha passado pelo menos ¾ do tempo de cozimento previsto.
Observe que um doce cozido exteriormente, 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 esta 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

• Asse 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 esta 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.

Pratos a Assar e Cozinhar	°C	Posição da prateleira (de baixo para cima)	Tempo de cozimento forno estático - minutos	Tempo de cozimento forno ventilado - 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 forno estático - minutos	Tempo de cozimento forno ventilado - 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

PROCEDIMENTOS DE MONTAGEM

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. Apoie 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.

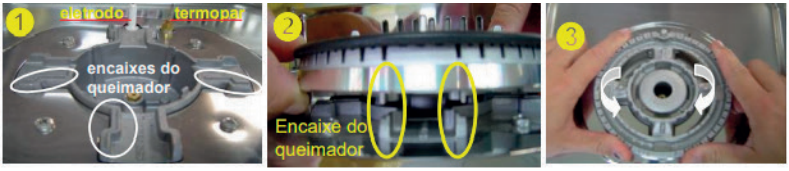
6. Retorne o fogão para sua posição original, sem forçar os pés, efetue o nivelamento do produto ajustando os pés niveladores.

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 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 GERAÇÃO SERIE III

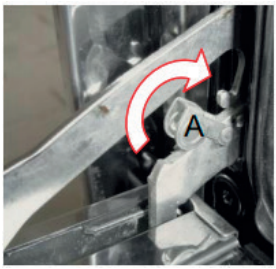
A câmara de combustão possui 2 pinos (figura 1) para o acoplamento e encaixe do queimador.
Procedimento para montagem do queimador geração III:
1. Identifique os dois pinos na câmara de combustão para o acoplamento e encaixe do queimador (figura 1).
2. Posicione o queimador sobre a câmara de combustão, 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.

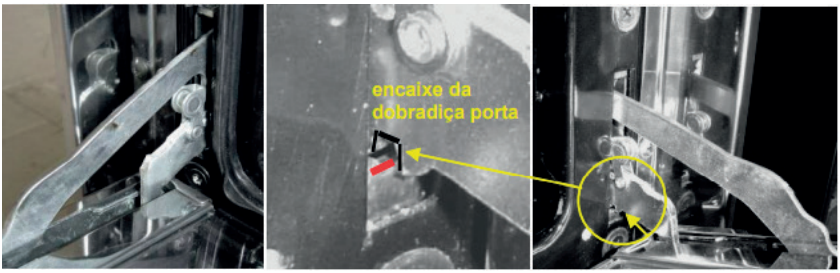
AVISO!
A montagem incorreta pode causar danos ao conjunto, não cobertos pela garantia.

PROCEDIMENTO 4: DESMONTAGEM / MONTAGEM DA PORTA DO FORNO

1. Abra totalmente a porta do forno.
2. Levante o dispositivo trava da porta (A) até o final do curso.
3. Encaixe o dispositivo trava da porta, garantindo o travamento das 2 dobradiças da porta. Certifique-se do travamento das duas dobradiças.

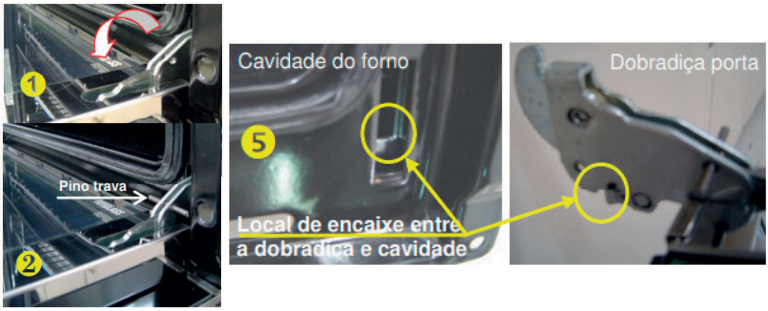


4. Pegue a porta pelas laterais (próximo ao puxador) e feche-a lentamente até que perceba certa resistência, neste ponto, levante a porta de modo a liberar os encaixes das dobradiças do fogão, removendo-a.
5. Para efetuar a montagem, execute a operação inversa, observe que o encaixe da dobradiça fique corretamente apoiado.



LINHA CURVA

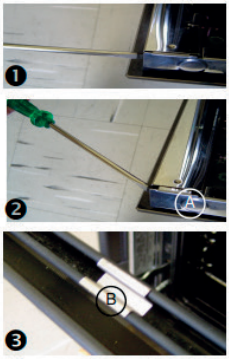
1. Abrir totalmente a porta do forno.
2. Inserir um pino trava adequadamente na dobradiça da porta.
3. Ambos os lados (dobradiça direita e esquerda) devem estar devidamente travados.
4. Suspender e puxar simultaneamente a porta para a sua completa remoção.
5. Para a recolocação da porta, seguir a descrição 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.

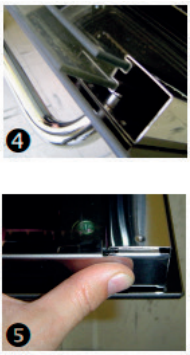


PROCEDIMENTO 5: DESMONTAGEM/MONTAGEM VIDROS INTERNOS DA PORTA

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 deste manual. Após a limpeza e com os vidros secos, efetue a sua montagem, encaixando o espaçador na parte superior dos vidros - certifique-se que os vidros encontram-se na posição correta (identificação do fabricante no canto inferior direito).
5. Posicione o perfil superior corretamente e pressione-o até ocorrer o encaixe (estalo) perfeito entre as duas peças.

AVISO!
O manuseio incorreto dos vidros poderá causar a sua quebra - não coberta pela garantia.

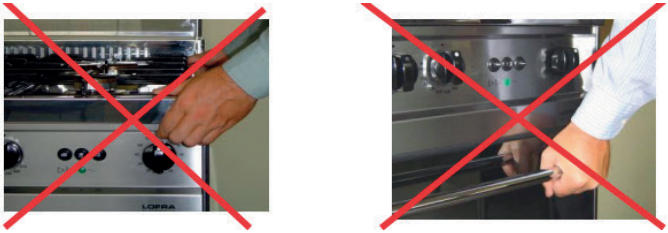




PROCEDIMENTO 6: MOVIMENTAÇÃO DO PRODUTO

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 liquido, 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, enxágüe 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 queimem 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 incoveniente 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 detergnte 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.

SUBSTITUINDO A LÂMPADA DO FORNO

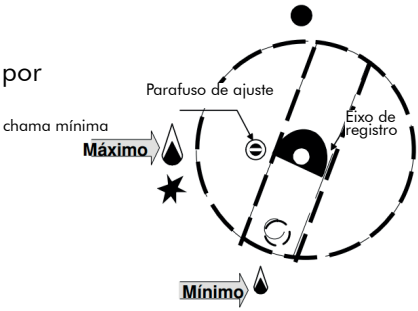
Primeiramente desligue o fogão da tomada.
Abra a porta do forno, desatarraxe (sentido anti-horário) a proteção da lâmpada.
Retire a lâmpada, e substitua por outra com as mesmas características:
• Temperatura - resistente até 300°C
• Tensão - 220V
• Potência - 25W
Recoloque a proteção de vidro atarraxando-a (sentido horário).

AJUSTE DE CHAMA MÍNIMA

Acenda o queimador na posição máxima, coloque na posição mínima, retire o manipulo, 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 (interrompendo o gás).

AVISO!
Este procedimento deve ser executado por profissional qualificado.



SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

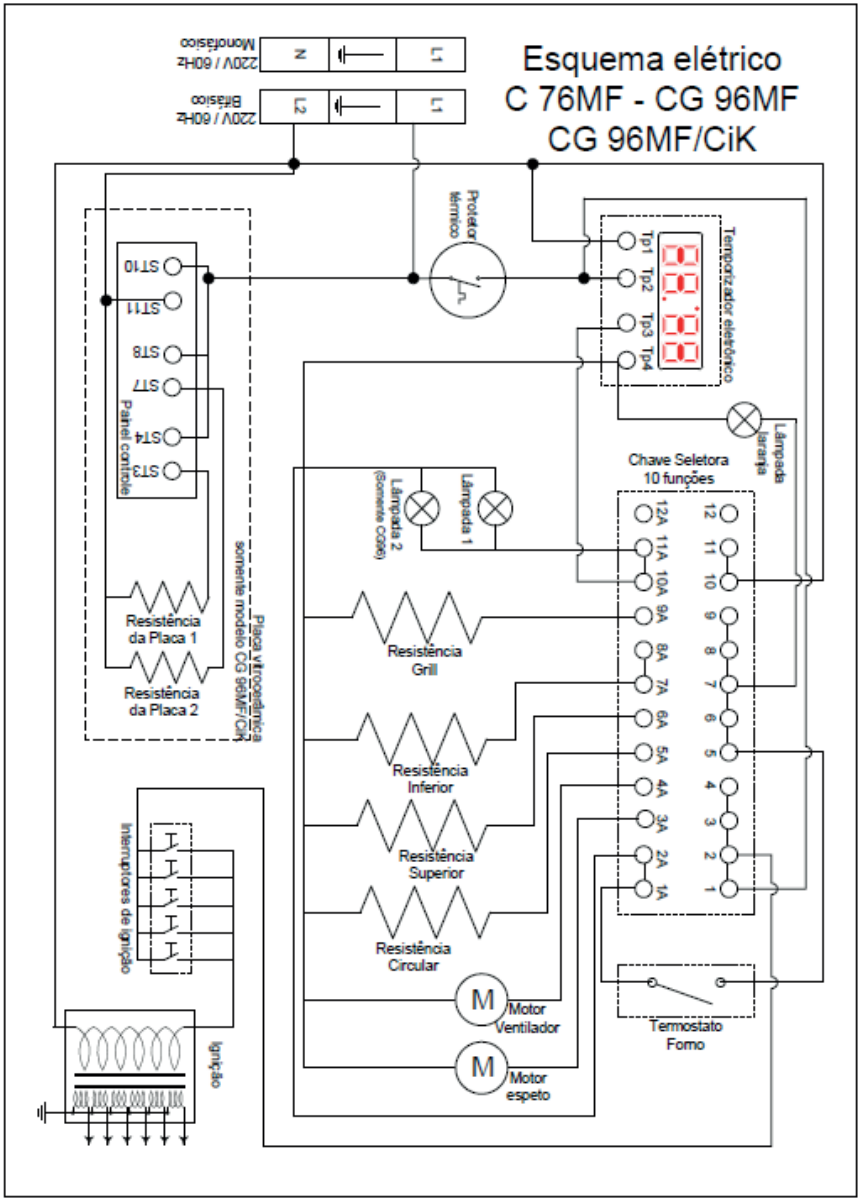
FALHAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
O forno não funciona (não liga)	Os manípulos de comando não foram selecionados corretamente para o cozimento.	Verifique os manípulos e repita as operações indicadas no tópico "Utilizando o forno".
	Na instalação elétrica da residência o disjuntor está desligado ou falta energia elétrica.	Ligue o disjuntor ou chame um eletricista 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 bloqueador de gás não foi desativado corretamente.	Após acender o queimador, permaneça com o manípulo de controle pressionado por 10 segundos, até desativar o sistema de bloqueio de gás.

DADOS TÉCNICOS

Modelo	Rainbow 76	Rainbow 96
Largura	700	900
Altura ajustável com pés	850 a 905	850 a 905
Profundidade (mm)	600	600
Largura parte interna (mm)	475	675
Altura parte interna (mm)	370	370
Profundidade parte interna (mm)	415	415
Massa líquida (kg)	55	69
Tensão (V)	220	220
Frequência (Hz)	60	60
Potência resistência grill (W)	1800	2000
Potência resistência circular (W)	2000	2500
Potência da lâmpada (W)	0,025	0,025
Potência normal (W)	2030	2780
Corrente máxima (A)	9.2	12.6
Faixa de temperatura (°C)	50 a 240	50 a 240
Capacidade líquida (litros)	72	106
Cor	Inox	Inox

DIAGRAMA ELÉTRICO



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 recondicionadas 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 panelas, 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 substancias 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 solicitados 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

ANOTAÇÕES

ANOTAÇÕES

ANOTAÇÕES

CADASTRE SEUS DADOS EM NOSSO SITE E GANHE O SEGUNDO ANO DE GARANTIA DE SEU PRODUTO.
www.tecnoeletros.com.br/extensao-de-garantia

Rev0 05/21

LOFRA®

MADE IN ITALY

www.tecnoeletros.com.br
SAC 0800 041 5757