CUIDADOS ESPECIAIS COM OS QUEIMADORES

Para que os queimadores funcionem de maneira correta, antes do acendimento da chama, deve certificar-se de que eles estejam encaixados na posição certa, conforme mostrado no exemplo acima.

O encaixe errado pode, afetar a sua segurança e ocasionar o derretimento dos queimadores, manchas no mesa inox e ou estourar a mesa de vidro (quando existir) NÃO COBERTOS PELA GARANTIA, por caracterizar mau uso.

QUEIMADORES ESTAMPADOS

MONTAGEM CORRETA COM A ABA VOLTADA PARA CIMA.

Maneira certa

Maneira errada

QUEIMADORES ESTAMPADOS E ESPALHADORES

MONTAGEM CORRETA COM O ESPALHADOR BEM ENCAIXADO NO QUEIMADOR.

Maneira certa

Maneira errada

QUEIMADORES FORJADOS

MONTAGEM CORRETA COM O ESPALHADOR BEM ENCAIXADO NO QUEIMADOR.

Maneira certa

Maneira errada

INSTALAÇÃO OU TROCA DA LÂMPADA DO FORNO

***Nossos modelos saem de fábrica sem lâmpada por serem bivolt.**

**** Verifique se o modelo de seu produto possui esta característica.**

Adquira em mercados ou postos autorizados uma lâmpada rosca E14 própria para fogões na tensão adequada como a disponível em sua residência, 127V ou 220V, na potência 25W. Para evitar choque elétrico, ao instalar ou trocar a lâmpada assegure-se de que o fogão esteja desligado da tomada. Para retirada do protetor de vidro da lâmpada, gire-o no sentido anti-horário. Para recolocar, proceda de maneira inversa. Ao rosquear a lâmpada, verifique se a mesma está bem apertada.

Frente

Frente

TABELA DE TEMPERATURA DO FORNO A GÁS

Alta	de 230°C a 250°C
Média Alta	de 210°C a 230°C
Média	de 190°C a 210°C
Média Baixa	de 170°C a 190°C
Baixa	de 150°C a 170°C

- Variação de até 30°C. Dependendo das condições de instalação do fogão e da temperatura ambiente.

ANTES DE CHAMAR A ASSISTÊNCIA TÉCNICA

PROBLEMA / VERIFIQUE	FOGÃO NÃO ACENDE	CHAMA ABRE E FECHA (ESCURECENDO PARCIALMENTE OU DE APAGANDO)	CHEIRO DE GÁS (AZAMENTO)	PARTE ELÉTRICA NÃO FUNCIONA (IGNIÇÃO)
botijão está vazio	X			
O regulador de pressão do gás está aberto	X			
A mangueira do gás está dobrada	X	X		
Os queimadores estão sujos ou molhados	X	X		
Os queimadores estão bem instalados	X	X		
O gás está no fim		X		
Todos os botões estão fechados			X	
A mangueira está furada ou mal encaixada			X	
As abraçadeiras estão soltas			X	
O regulador está com vazamento			X	
O plug está conectado corretamente à tomada	X			X
A tomada está sem corrente elétrica	X			X
Os queimadores estão posicionados corretamente	X			X

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelo	4 Bocas (4B)	4 Bocas com Mesa Inox (4BMI)	5 Bocas com Mesa Inox e Tripla Chama (5BMI)	5 Bocas com Mesa Inox e Tripla Chama (5BMI) Top Control	5 Bocas (5B)	5 Bocas (5B) com Mesa Inox (5BMI)	5 Bocas (5B) com Mesa Inox e Tripla Chama (5BMI)	5 Bocas (5B) com Mesa Inox (5BMI)
Marca e modelo do compressor	Embraco EMI 70 HER	Embraco EMI 70 HER	Embraco EMI 70 HER	Embraco EMI 70 HER	Embraco Slim NEU	Embraco Slim NEU	Embraco Slim NEU	Embraco Slim NEU
Medidas externas (mm) (AxLxP)	850 x 520 x 600	850 x 520 x 600	850 x 520 x 600	850 x 520 x 600	850 x 520 x 600	850 x 520 x 600	850 x 520 x 600	850 x 520 x 600
Peso Bruto / Fogão sem embalagem (kg)	45,67 / 43,5	45,67 / 43,5	51/ 50	50 / 47,5	49,2 / 46	49,2 / 46	49,2 / 46	49,2 / 46
Botões utilizados	4BT	4BT	5BT	5BT	5BT	5BT	5BT	5BT
Medidas externas caixa utilizada	910	910	910	910	910	910	910	910
Medida cantoneira	0,24M	0,24M	0,24M	0,24M	0,24M	0,24M	0,24M	0,24M

Disposição dos queimadores no forno

Modelos (4 Bocas)

Disposição dos queimadores	4 Bocas (4B)		4 Bocas Mesa Inox (4BMI)		4 Bocas Top Control Mesa Inox (4BMI)		4 Bocas Top Control (4B)		4 Bocas Mesa (4B)	
	Potência (kw)	Diâmetro (m)	Potência (kw)	Diâmetro (m)	Potência (kw)	Diâmetro (m)	Potência (kw)	Diâmetro (m)	Potência (kw)	Diâmetro (m)
C1 - Chama traseira esq.	1,45W	0,07mm	1,45W	0,07mm	1,45W	0,07mm	1,45W	0,07mm	1,45W	0,07mm
C2 - Chama auxiliar	1,45W	0,70mm	1,45W	0,70mm	1,45W	0,70mm	1,45W	0,70mm	1,45W	0,70mm
C3 - Chama traseira dir.	1,45W	0,70mm	1,45W	0,70mm	1,45W	0,70mm	1,45W	0,70mm	1,45W	0,70mm
C4 - Chama dianteira esq.	1,45W	0,70mm	1,45W	0,70mm	1,45W	0,70mm	1,45W	0,70mm	1,45W	0,70mm
Forno	3,15W	0,75mm	3,15W	0,75mm	3,15W	0,75mm	3,15W	0,75mm	3,15W	0,75mm

Modelos (5 Bocas)

Disposição dos queimadores	5 Bocas Mesa Inox (5BMI)		5 Bocas Mesa Inox Tripla Chama (5BMI)		5 Bocas Top Control Mesa Inox Tripla Chama (5BMI)		5 Bocas (5B)		5 Bocas Mesa Inox (5B)	
	Potência (kw)	Diâmetro (m)	Potência (kw)	Diâmetro (m)	Potência (kw)	Diâmetro (m)	Potência (kw)	Diâmetro (m)	Potência (kw)	Diâmetro (m)
C1 - Chama traseira esq.	1,45W	0,07mm	1,45W	0,07mm	1,45W	0,07mm	1,45W	0,07mm	1,45W	0,07mm
C2 - Chama auxiliar	1,45W	0,70mm	1,45W	0,70mm	1,45W	0,70mm	1,45W	0,70mm	1,45W	0,70mm
C3 - Chama traseira dir.	1,45W	0,70mm	1,45W	0,70mm	1,45W	0,70mm	1,45W	0,70mm	1,45W	0,70mm
C4 - Chama dianteira esq.	1,45W	0,70mm	1,45W	0,70mm	1,45W	0,70mm	1,45W	0,70mm	1,45W	0,70mm
C5 - Chama dianteira dir.	1,45W	0,70mm	1,45W	0,70mm	1,45W	0,70mm	1,45W	0,70mm	1,45W	0,70mm
Forno	3,15W	0,80mm	3,15W	0,80mm	3,15W	0,80mm	3,15W	0,80mm	3,15W	0,80mm

- É perigoso modificar as especificações ou características do Fogão.
- Este fogão foi projetado para uso com gás GLP, se necessário a utilização de gás natural, chamar o Serviço Autorizado da Braslar, sendo os custos dessa alteração por conta do consumidor.

LIMPEZA GERAL

- Limpe a mesa inox usando somente esponja ou pano macio com água e sabão neutro ou detergente, enxaguando com um pano seco e macio
- Quando retirar os queimadores tome cuidado para não deixar que resíduos de sujeira e flapos caiam dentro do fogão, pois podem entupir os injetores de gás
- Não use ácidos, abrasivos, produtos tóxicos ou palha de aço
- Não jogue água fria enquanto o fogão estiver quente. Mudanças de temperatura provocam rachaduras no esmalte e pintura
- Deixe os queimadores esfriarem para lavá-los porque a água fria pode causar empenamento. Evite batidas, pois o impacto pode causar deformações
- Em caso de sujeira mais intensa, como óleo queimado, deixe os queimadores de molho em solução de água e detergente, para facilitar a lavagem
- Após a lavagem dos queimadores seque-os bem
- Para lavagem das grades (trempes) utilize esponja macia e sabão neutro
- Mantenha a tampa de vidro sempre seca e limpa, evitando que caiam resíduos líquidos atrás do fogão
- Para limpar o painel, botões de controle, frente e laterais do fogão, utilize apenas esponja ou pano macio umedecido em água e sabão neutro

TERMOS DE GARANTIA

- Os fogões possuem garantia de 6 meses contra defeitos de fabricação, sendo os 3 primeiros meses exigidos pela Lei nº 8.078 de 11/09/1990, os últimos 3 meses constituem uma cobertura adicional concedida pela Braslar do Brasil Ltda., pela confiança depositada na qualidade de seus produtos
- O período de garantia se inicia a partir da data de entrega do produto ou, na falta do recibo de entrega, da data de emissão da nota fiscal de venda ao consumidor. A garantia só tem validade acompanhada da nota fiscal ou recibo de entrega e do certificado de garantia devidamente preenchido
- É garantido o reparo, a troca de peças e componentes que apresentem defeitos de fabricação. A mão de obra no período de garantia é gratuita. As visitas serão gratuitas no perímetro urbano das cidades onde se encontra o posto de Assistência Técnica Autorizada, fora do perímetro urbano e nas cidades não constantes na Relação o custo de transporte e locomoção (ida e volta) será por conta do consumidor
- Os reparos devem ser realizados nos postos de Assistência Técnica Autorizada (relação anexa)
- Decorrido o prazo de garantia, todos os custos de reparos, peças, transporte e mão de obra serão por conta do consumidor
- Esta garantia perderá a validade, caso o fogão não seja utilizado exclusivamente para uso doméstico, na instalação e uso não sejam cumpridas as recomendações contidas neste Manual de Utilização, não seja utilizado Gás Liquefeito de Petróleo GLP, seja botijão ou encanado, que obedeça as legislações federais, estaduais e municipais, haja alteração ou remoção do numero de série do fogão, uso de assistência técnica não credenciadas pela fabricante, o fogão sofra a ação de agentes da natureza
- A garantia não cobre a aquisição de peças para instalação, remoções e transporte dos fogões para reparo

OBSERVAÇÕES

- Manual de instruções com fonte ampliada e em formato digital consulte o nosso site: www.fogoesbraslar.com.br
- Manual em braile entre em contato com o nosso SAC através do e-mail: sac@fogoesbraslar.com.br ou telefone (0**42) 3220-5650

www.fogoesbraslar.com.br
sac@fogoesbraslar.com.br
facebook.com/braslaretiramoedemolicos
+55 (42) 3220-5650

REV00 2021

Braslar Eletros — Geral

MANUAL DO CONSUMIDOR FOGÕES A GÁS

Parabéns

E para que você possa usufruir de todos os benefícios de seu Fogão, preparamos este exclusivo Manual de Utilização, com o objetivo de auxiliar você a utilizar com segurança o seu fogão. Nele você encontrará dicas de manutenção e conservação, bem como instruções para instalação, funcionamento e características do seu Fogão.

INSTALAÇÃO DOS PÉS

Pés frontais

Os pés são partes integrantes do seu produto e para o perfeito funcionamento é OBRIGATÓRIO sua instalação.

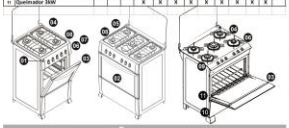
Pés Traseiros

Montagem dos Pés dianteiros.

Montagem dos Pés traseiros.

CONHEÇA SEU FOGÃO

	Modelo	Selux	Selux Plus	Selux Inox	Fênix Glass / Nativa top control	Top Glass	Top Cover / Master Glass	Nativa	Fênix Glass / Top control	Top Glass	Top Cover / Master Glass	Selux	Selux Plus	Selux
	Quantidade de queimadores	4	4	4	4	4	4	5	5	5	5	5	5	6
00	Características													
01	Acendimento automático		X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	
02	Parada intermediária no porta						X				X			
03	Trempe ferro			X	X	X	X	X	X	X	X			
04	Trempe simples	X	X										X	X
05	Queimadores forjados			X	X	X	X	X	X	X	X			
06	Queimadores estampados	X	X									X	X	X
07	Mesa inox	X	X	X				X				X	X	X
08	Mesa de Vidro Temperado				X	X	X		X	X	X			
09	Estufa de Vidro Temperado						X				X			
10	Grade destacável						X				X			
11	Queimador 3kW				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X



INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- 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 alguém responsável pela sua segurança. As crianças devem ser vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- Ao transportar o fogão, cuide para que a tampa fique sempre voltada para cima e nunca o segure pelo puxador do porta do forno, evitando danos ao produto.
- Como prevenção a acidentes, coloque panelas frigideiras com os cabos virados para dentro, evitando que crianças possam puxá-los e derrubá-los. Recomenda-se utilizar os queimadores de trás para alimentos líquidos.

- Vigie atentamente os cozimentos com óleos e gorduras, pois são inflamáveis. Em caso de pegar fogo na gordura quente, desligue os botões e ou registro de gás e abafe o fogo com uma tampa de panela ou um pano molhado. Nunca jogue água, pois em contato com a gordura quente ela se espalha e pode causar graves queimaduras.
- Ao aquecer alimentos, o faça com embalagens abertas, pois recipientes fechados quando levados ao calor, aumentam a pressão interna e podem explodir.
- Sempre utilize panelas com o fundo plano com diâmetro mínimo de 14 cm.
- Não deve ser colocada nas trempes panelas instáveis ou com o fundo deformado, a fim de evitar que estas se virem ou entortem.
- Depois de ter sido apagado o fogo , os queimadores, as trempes e as panelas ainda permanecem quentes, aguarde esfriar para fazer a limpeza. Nunca coloque a mão no vidro da porta do forno quando este estiver em funcionamento.
- Nunca abaixe a tampa de vidro sob ou limpe o fogão enquanto ele estiver sendo utilizado ou ainda quente. O choque térmico pode fazer com que o vidro quebre.
- Quando for manusear alimentos que estão no forno, utilize sempre luva térmica para proteção.
- Feche o registro de gás quando não estiver utilizando o fogão, ou ao sair de casa.
- Evite o acúmulo de líquidos gordurosos na mesa e forno do fogão.
- Nunca guarde produtos inflamáveis como álcool, querosene, gasolina, etc. próximo do fogão.
- Não deixe panos em cima do vidro do fogão, durante o seu funcionamento.
- Não coloque objetos sobre a tampa de vidro, pois a mesma pode quebrar, causando acidentes.
- Os fogões são fabricados para funcionarem exclusivamente com gás GLP. Para conversão para outros gases sempre procure assistência técnica especializada.

USO DO FORNO A GÁS

Observação: instrução só para fogões com forno a gás

Atenção para o procedimento de acendimento do forno:

Fogões sem acendimento automático:

- Mantenha a tampa de vidro levantada
- Acenda o fósforo (recomenda-se uso de fósforos longos) ou isqueiro e aproxime chama do orifício no chão do forno.
- Pressione e gire o botão do forno até a posição de chama alta
- Acenda o forno e mantenha o botão pressionado por aproximadamente 10 segundos
- Solte o botão e ajuste a temperatura do forno conforme desejada.

Fogões com acendimento automático:

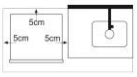
- Mantenha a tampa de vidro levantada
- Pressione e gire o botão do forno até a posição de chama alta
- Mantenha o botão do forno pressionado, acione o interruptor de ignição (botão de acendimento)
- Certifique-se de que o queimador do forno aceso e segure o botão por aproximadamente 10 segundos.
- Solte o botão e ajuste a temperatura do forno conforme desejada.

INSTRUÇÕES PARA INSTALAÇÃO

ATENÇÃO: Os fogões possuem na mesa de inox uma película protetora que deve ser retirada antes de utilizar o fogão. Os resíduos de cola deixados pela película devem ser removidos com álcool, acetona ou benzina com uma esponja ou pano macio.

A não retirada desta película provocará manchas permanentes na mesa de inox.

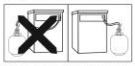
- Para sua segurança é recomendável que a instalação seja feita por um técnico do serviço autorizado
- Observe se o local possui as condições adequadas ao bom funcionamento do produto: piso nivelado, livre circulação de ar e espaço suficiente para abertura da tampa
- Evite lugares úmidos ou sujeitos a corrente de ar, que possam vir a apagar a chama



- Instale o fogão afastado de produtos combustíveis ou pouco resistentes ao calor. Evite a instalação próxima a materiais inflamáveis (cortinas, panos de cozinha).
- Mantenha o fogão com uma distância mínima de 5 cm das paredes e ou móveis. Deixe um espaço de 80 a 90 cm entre a mesa do fogão e o depurador de ar, coifa, ou armário colocado acima do fogão e no mínimo 20 cm do botijão de gás no interior da cozinha.

INSTALAÇÃO DO BOTIJÃO DE GÁS

- **Sempre utilize o regulador de pressão de gás adequado ao tipo de botijão. A ausência do regulador pode causar excesso de pressão com vazamento e possível incêndio.**
- Verifique o prazo de validade (5 anos) e observe se tem gravado as letras NBR 8473
- Recomenda-se o uso da mangueira de PVC transparente com faixa amarela com a gravação NBR 8613, para válvulas de pressão 2,75 Kpa, dentro do prazo de validade (5 anos)
- A mangueira de gás não deve ter dobras, pois isto causa a interrupção do fluxo de gás. O comprimento mínimo permitido é de 40 cm e o máximo de 80 cm. Nunca emende a mangueira de gás.
- O botijão deve ficar do mesmo lado da entrada de gás. Nunca passe a mangueira de gás por trás do fogão e nem próximo a saída de ar quente do forno, seu aquecimento pode provocar vazamentos de gás. Se necessário use a mangueira metálica flexível para evitar acidentes



- Antes de trocar o botijão, certifique-se de que todos os botões dos queimadores estão desligados, o local está bem ventilado e livre de qualquer tipo de fogo (vela, fósforo, isqueiros ou cigarros acesos). Em seguida faça a troca
- Nunca instale o botijão próximo a ralos ou grelhas de escoamento de água. Por ser mais pesado que o ar, o gás pode se infiltrar em seu interior e explodir.
- Todo botijão de gás em uso deve, preferencialmente, ficar do lado de fora da casa. Caso não seja possível, deverá ficar em local aberto e ventilado.
- Para maior segurança, prenda a mangueira com abraçaderas na válvula reguladora de gás e na entrada do fogão

- Feche o registro de gás, retire o regulador do botijão vazio, retire o lacre do botijão cheio, segure o bico do regulador na posição vertical e encaixe-a na válvula do botijão cheio, gire a borboleta do regulador para a direita até ficar firme. Use apenas as mãos para rosquear a borboleta do regulador, nunca utilize ferramentas. Ao rosquear a borboleta do regulador, evite inclinã-la, mantendo sempre a posição vertical. Se houver vazamento, começarão a se formar bolhas na espuma neste caso, feche imediatamente o registro de gás. Nunca use fósforo ou qualquer tipo de chama para verificar se há vazamento.

- O gás é odorizado intencionalmente para que seja acusada a ocorrência de vazamentos. Em caso de vazamento de gás: Feche o registro de gás do botijão; Abra todas as portas e janelas, se possível coloque o botijão ao ar livre; Não mexa em interruptores e em nada que provoque fogo (centelhas); Chame a assistência técnica do distribuidor de gás
- Abstença-se somente com empresas credenciadas. Evite as clandestinas. Verifique o estado do botijão ao recebê-lo. Se houver dúvidas quanto ao seu peso ou qualidade, troque-o. O botijão não pode estar amassado, enferrujado ou apresentar qualquer outro tipo de danificação
- Não tente eliminar vazamentos de maneira improvisadas.

CARACTERÍSTICAS ELÉTRICAS

Tensão de Entrada 127-220V	Tabela de Tensões		
Freqüência 50-60Hz	Tensão Nominal	MÍN	MÁX
Potência 127V - 25W	127VAC / 60Hz	106	132
Potência 220V - 25W	220VAC / 60Hz	200	240

CUIDADOS COM AS PARTES ELÉTRICAS:

- Desligue o Fogão da tomada sempre que fizer limpeza ou manutenção, para evitar choques elétricos.
- Desligue-o puxando pelo plugue. Nunca desligue o Fogão da tomada puxando pelo cabo elétrico.
- Não altere o plugue do seu Fogão. Não prenda, torça ou amarre o cabo elétrico. Não tente consertá-lo, caso ocorram danos chame o Serviço Autorizado da Braslar/Geral, a fim de evitar riscos.
- Tenha cuidado para que o Fogão não fique apoiado sobre o cabo elétrico.
- Ligue seu Fogão a uma tomada exclusiva, não utilize extensões ou conectores tipo T (benjamim).
- Antes de instalar, ou substituir a lâmpada, os queimadores do fogão devem estar desligados e o cabo elétrico deve ser desligado da tomada. Assim você evitará acidentes.

CUIDADOS ESPECIAIS COM O FORNO

- Abrir o gás para o forno, sem o acender provoca acúmulo de gás em seu interior e risco de explosão, caso não acenda, feche o botão, deixe o forno aberto e aguarde alguns minutos antes de tentar novamente
- Não feche a porta do forno bruscamente, pois o deslocamento de ar pode apagar a chama
- Faça um pré-aquecimento ligando o forno na temperatura máxima por 10 minutos antes de colocar o alimento
- Evite abrir constantemente a porta do forno, acompanhe o assado através do visor de vidro.
- Ajuste a forma na parte central do forno, não a encoste nas paredes, garantindo um assado uniforme
- Use a prateleira e formas próprias, nunca coloque nada diretamente no piso do forno
- Partes removíveis do fogão como grade e piso, devem ser colocadas somente em suas posições específicas para um correto funcionamento do aparelho, sendo que a grade possui três níveis de altura.
- Importante: Em fogões com grade deslizante, a grade superior pode ser trocada de nível, já a grade inferior (grade deslizante) não pode ser trocada de nível. Para desmontar a grade deslizante desencaixe os arrastadores da grade.