



**INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO,
MANUTENÇÃO E USO DE COOKTOPS
À GÁS OU COM FORNECIMENTO MISTO
DE ENERGIA**

MODELOS

PM36500X, Tipo “ A “

PM365S0X, Tipo “ B “

(BR) IMPORTANTE:

- **LEIA O MANUAL ANTES DE INSTALAR E DE UTILIZAR O PRODUTO.**
- **MANTENHA SEMPRE À MÃO ESTAS INSTRUÇÕES PARA FUTURAS REFERÊNCIAS.**
- **OBSERVE SEMPRE NA INSTALAÇÃO AS NORMAS E REGULAMENTOS EM VIGOR.**



ATENÇÃO: Caso as instruções deste manual não sejam seguidas exatamente, fogo ou explosão poderá resultar em danos a construções, danos pessoais e morte.

Nunca armazene ou utilize gasoline ou vapores de gasoline ou, ainda, líquidos inflamáveis nas proximidades deste aparelho.

O QUE FAZER CASO CHEIRO DE GÁS SEJA DETECTADO:

- Não tente ligar nenhum aparelho.
- Não toque em nenhuma Tecla de acendimento de lâmpadas.
- Não utilize os telefones celular ou fixos em sua residencia.
- Chame imediatamente a companhia fornecedora de gás de sua residência e segue estritamente suas instruções.
- Se não puder chamar a fornecedora de gás, chame os bombeiros.

Qualquer tipo de instalação ou de serviço neste aparelho, deverá ser feito somente por um instalador qualificado ou serviço autorizado.

O fabricante e o importador do produto não poderão ser responsabilizados por quaisquer danos a bens ou a pessoas causados por instalações incorretas ou por uma utilização errada do produto.

O fabricante e o importador do produto não poderão ser responsabilizados por quaisquer imprecisões em função de erros de impressão, tradução ou de texto contidos neste manual. A exatidão dos desenhos mostrados é somente aproximada.

O fabricante e o importador se reservam o direito de efetuar mudanças em seus produtos sempre e quando consideradas necessárias e úteis aos mesmos e sem que as características originais de segurança e de funcionamento dos mesmos sejam afetadas.

ESTE PRODUTO FOI PROJETADO SOMENTE PARA UTILIZAÇÃO NÃO-PROFISSIONAL EM RESIDÊNCIAS.



ATENÇÃO: Mantenha a área em volta do aparelho livre de materiais inflamáveis, combustíveis e outros vapores e/ou líquidos inflamáveis.

Não armazene materiais inflamáveis e/ou perigosos nas áreas de armários acima do aparelho; caso necessite, armazene-os em um local seguro para evitar possíveis perigos.

Para uma utilização segura do aparelho, não o utilize como aquecedor de ambientes.

Não utilize aerosóis nas proximidades deste aparelho enquanto esteja em utilização.

MANUAL TÉCNICO PARA O INSTALADOR

INFORMAÇÃO PARA O INSTALADOR

A instalação, regulagens, mudanças e manutenção mencionados nesta parte do manual deverão ser conduzidos somente por pessoal técnico qualificado. Uma instalação feita de modo errado poderá causar danos a pessoas, animais ou objetos que não poderão ser imputados ao fabricante ou ao importador.

Ítems de segurança ou components de regulagem automática do produto poderão ser sempre alterados pelo fabricante, importador ou oficina técnica autorizados a efetuarem tal mudança.

INSERINDO O FOGÃO DE MESA (COOKTOP) EM SEU NICHU

Quando tiver removido as várias peças ajustáveis de sua embalagem interna e externa, verifique se o cooktop está intacto e adequado para utilização à gás. O tipo de gás para o produto está indicado em uma etiqueta na parte de baixo da mesa de cocção do produto. Se estiver em dúvida, não utilize o produto e contate o SAC da LOFRA Sud America Ltda (0800+41-5757).

As peças que fazem parte da embalagem (poliestireno, sacos plasticos, caixas, grampos, etc) podem ser objetos perigosos e devem ser mantidos longe do alcance de crianças.

Considere as dimensões críticas do produto (tabela 1) antes de fazer a abertura do nicho do produto na superfície do tampo ou bancada (dimensões relativas, ver figuras 1 e 2).

Requisitos:

1 – Distanciamentos acima do cooktop (valores mínimos):

Os distanciamentos mínimos deverão estar de acordo com os valores mínimos indicados na tabela 1 e mostrados também nas figuras 1 e 2. Coifas e dutos de exaustão deverão sempre ser instalados de acordo com as instruções de seus fabricantes. No entanto, de nenhuma maneira, o distanciamento entre o topo do queimador mais alto do aparelho de cocção e a coifa poderá ser menor do que 650mm.

Qualquer outra superfície inflamável (fundo de um armário, por exemplo) que esteja a menos de 600mm do queimador mais alto da superfície de cocção de um aparelho, deverá ser protegida. Cuide-se também que nenhum tipo de superfície deverá estar a menos de 450mm do queimador e que qualquer armário colocado acima de uma superfície de cocção não tenha profundidade superior a 330mm.

2 – Distanciamentos Laterais (valores mínimos):

Os diferentes distanciamentos laterais deverão estar de acordo com os valores mínimos mencionados acima e na tabela 1 e mostrados nas figuras 1 e 2.

A área da superfície de cocção é definida como parte do aparelho aonde a cocção normalmente é feita e não inclui o painel aonde os manipuladores de controle estão instalados.

(*) NOTAS SOBRE A TABELA 1, A SEGUIR:

- B1 é o distanciamento mínimo entre a borda frontal do aparelho e a borda frontal do móvel aonde esteja instalado.
- B2 e B4 são os distanciamentos mínimos entre as bordas laterais, esquerda e direita, do aparelho e a parede lateral (caso exista).
- B3 é o distanciamento mínimo entre a borda traseira do aparelho e a parede traseira.

tabela 1

Modelos de Cooktops	Tipo A Tipo B		Modelos de Cooktops	Tipo A Tipo B
Distanciamentos mínimos	(mm)		Distanciamentos mínimos	(mm)
L1	500		L10	860
L2	40		L11	915
L3	70		Largura	890
L4	457		Profundidade	520
L5	610		B1 (*)	60
L6	330		B2 (*)	152
L7	925		B3 (*)	60
L8	40		B4 (*)	152
L9	172			

Fixação da mesa de cocção:

Para prevenir-se que líquidos derramados acidentalmente vazem para espaços/gavetas de armazenamento no armário embaixo do cooktop, este aparelho é fornecido com uma gaveta especial de vedação. Para colocar a gaveta, siga cuidadosamente as instruções mostradas na figura 3. Coloque as faixas de vedação protetivas ao longo das bordas da abertura no tampo/bancada de trabalho e, cuidadosamente, sobreponha a faixa de vedação final (ver figura 3). Insira o cooktop na abertura feita no tampo/bancada. Com uma chave Philips, monte as braçadeiras no fundo do cooktop utilizando-se de parafusos (fornecidos) (ver figuras 3A e 3B). Recorte/remova os pedaços das faixas de vedação que se estendam além da base da mesa de cocção.

INFORMAÇÕES IMPORTANTES REFERENTES À INSTALAÇÃO DO PRODUTO

O cooktop pode ser instalado facilmente, numa posição isolada ou instalado entre dois outros eletrodomésticos na cozinha ou, ainda, entre um eletrodoméstico e uma parede. Além disso, deve-se ter o cuidado adicional de a parede traseira e as paredes em volta do cooktop possam resistir a temperaturas de até 65°C acima da temperatura ambiente.

A instalação do cooktop deverá ser feita de acordo com as normas vigentes e o produto instalado em um local bem ventilado. Este cooktop não é equipado com componentes que removam subprodutos da combustão. Assim sendo, o cooktop deve ser conectado como mencionado nas normas de instalação acima. Atenção especial deve ser dada à informação abaixo referente a aeração e a ventilação do ambiente aonde o produto for instalado.

VENTILAÇÃO DO AMBIENTE

Para garantir que o cooktop funcione corretamente é necessário que o seu local de instalação seja continuamente ventilado. O volume de ar existente no ambiente não deve ser nunca menor do que 25m³ e a quantidade de ar necessária deve ser baseada nos volumes de ar necessários para uma combustão normal e de ventilação do ambiente. O fluxo natural de ar deverá ser feito através de uma entrada de ar com uma seção mínima de 100cm² (ver figura 4). Essas aberturas deverão ser feita de tal forma que nunca possam ser/estar obstruídas.

POSIÇÃO E VENTILAÇÃO

Eletrodomésticos de Cocção que usem gás deverão sempre remover os subprodutos da combustão através de coifas ligadas a chaminés, dutos de exaustão ou através de conexões diretamente ligadas ao exterior do ambiente (ver figura 5A). Se não for possível dispor-se de uma coifa, deverá ser utilizado um exaustor de parede (externa) e que opere sempre que o cooktop esteja em uso (ver figura 5B). Dessa forma, as normas vigentes referentes à ventilação de ambientes estarão sendo estritamente observadas.

CONEXÃO DO COOKTOP COM O FORNECIMENTO DE GÁS

Antes de conectar o cooktop ao fornecimento de gás, primeiramente, deve ser removido o tampão plástico de proteção para o fornecimento de gás que é inserido sob pressão na conexão de entrada do gás. Para remover esse tampão basta girá-lo no sentido anti-horário.

Na sequência, assegure-se que os detalhes mostrados mostrados na etiqueta na parte de baixo do gabinete sejam compatíveis com sua rede de gás.

Uma etiqueta na última página deste manual e na parte inferior do gabinete mostra as condições para a regulagem do aparelho em termos de tipo de gás e de pressão utilizada.

IMPORTANTE: Este produto deve ser instalado de acordo com as normas vigentes e ser utilizado somente em local bem entilado.

ATENÇÃO: Lembre-se que a conexão de entrada do gás possui uma rosca cilíndrica para gás de 1/2" de acordo com as normas ABNT NBR ISO 7225:2011.

CONEXÃO DO RANGE TOP COM O FORNECIMENTO DE CORRENTE ELÉTRICA:

A conexão com o fornecimento de corrente elétrica deverá ser feita de acordo com as normas e procedimentos em vigor.

Antes de efetuar a conexão, por favor, certifique-se que:

- A carga elétrica de todo o Sistema e das tomadas sejam compatíveis com a potência máxima do produto (veja a etiqueta na parte de baixo do gabinete).
- As tomadas e o sistema elétrico esteja equipado com uma conexão aterrada eficiente de acordo com as normas e procedimentos vigentes. Nenhum tipo de responsabilidade poderá ser demandado caso essas normas e procedimentos não sejam respeitados.

Quando a conexão com a rede elétrica seja feita através de uma tomada.

Instale o cabo elétrico do seu range top num plugue padrão (não incluso) que seja apropriado para a carga elétrica indicada. Conecte os fios de acordo com diagrama mostrado na figura 13 cuidando para seja respeitado os pares correspondentes listados abaixo:

Letra L (fase) = fio na cor marrom;

Letra N (neutro) = fio na cor azul;

Símbolo "≡" terra = fio nas cores verde-amarelo.

- cabo elétrico deve ser posicionado de tal forma que não possa atingir uma temperatura de 75°C acima da temperatura ambiente em nenhum ponto.
- Não utilize adaptadores e/ou extensões elétricas pois os mesmos poderão causar falsos contatos elétricos e subsequentes e perigosos sobreaquecimentos da rede.

Quando a conexão seja feita diretamente com a rede elétrica:

- Coloque uma chave de polo simples entre o range top e a rede elétrica. A chave deverá suportar uma carga elétrica adequada para o produto com uma abertura mínima de 3mm entre os contatos.

- Lembre-se que o fio terra não deve ser interrompido pela chave.
- Alternativamente, a conexão elétrica poderá ser também protegida por uma chave mais sensível.
- Salientamos que o fio verde-amarelo de aterramento deve ser conectado a um Sistema de aterramento eficiente.

ATENÇÃO: Este produto está conforme os regulamentos das diretivas Europeias 90/396EEC (Diretiva: Gás) com referência a aparelhos à gás para uso doméstico e afins, 73/23 (Diretiva: Baixa Voltagem) com referência à segurança elétrica e 2004/108/CE, 93/68 e 89/336 (Diretiva: EMC) com referência à compatibilidade eletromagnética.

Esquemas elétricos

Ver figura 13

Descrição dos esquemas elétricos

1	Terminal dos cabos	L	Preto
2	Chave de Ignição	N	Branco
3	Usina	T	Verde-Amarelo (Terra)
4	Vela de Ignição		

MANUTENÇÃO DO PRODUTO SUBSTITUIÇÃO DE COMPONENTES

Antes de efetuar qualquer trabalho de manutenção, por favour, desconecte o produto da rede elétrica e de gás. Para substituir diferentes componentes tais como queimadores, registros, válvulas e peças elétricas, primeiramente, você deverá retirar o range top da cozinha soltando o seus ganchos de fixação, desparafusando seus parafusos de fixação dos queimadores à mesa do range top, soltar as porcas de fixação das placas elétricas que são visíveis na parte de baixo do range top e, finalmente, remover a mesa de trabalho do produto para poder efetuar a substituição dos componentes defeituosos

NOTA: Caso as válvulas de entrada necessitem substituição, você deverá também desparafusar os dois parafusos de fixação da subida de gás do range top que podem ser encontradas na parte superior do fundo. Para produtos equipados com chaves automáticas “ON” você deverá desmontar a chave “ON” antes de substituir as válvulas de entrada.

É sugerido que o selo da válvula de entrada seja trocado a cada vez que a válvula de entrada seja trocada para assegurar-se um perfeito acoplamento entre a o corpo e a subida.

AVISO: O cabo elétrico que é fornecido junto com o produto é conectado ao aparelho através de uma conexão do tipo **X** e, assim, possa ser substituído por um mesmo tipo de cabo e instalado sem a utilização de ferramentas especiais. Caso o cabo apresente danos ou desgastes exagerados, substitua-o de acordo com as instruções mostradas na tabela 3, abaixo.

Tabela 3: Tipo e seção do cabo principal para o range top

Tipo de range top	Tipo/Seção do cabo principal
Queimadores à gás	H05VV-F 3 x 0,75 mm ²

AVISO: Se você substituir o cabo principal de alimentação elétrica, o instalador deverá deixar o fio de aterramento cerca de 2cm mais longo do que os condutores fase, bem como ter cuidado dos avisos e etiquetas referentes à conexão elétrica.

SUBSTITUIÇÃO DOS BICOS INJETORES PARA USO COM OUTROS TIPOS DE GÁS

Para mudar os bicos injetores dos queimadores, use o seguinte procedimento:

- Levante os queimadores e desparafuse os bicos injetores (figura 9) utilizando uma chave tipo Canhão de 7mm e substitua os bicos por aqueles indicados para o novo tipo de gás sendo fornecido, de acordo com as informações na tabela 2 abaixo

tabela 2: Adaptando-se a diferentes tipos de gás **Aparelho da Categoria II2H3+**

Queimador	Tipos de Gás	Pres são	Diâm do Bico	Capacidade Nominal				Capacidad Reduzida		Diâm do By-Pass 1/100mm
		mbar	1/100 mm	g/h	l/h	kw	kcal/h	kw	kcal/h	segurança
Semi-Rápido	Natural G20	20	101	-	167	1,75	1505	0,44	378	31 reg.
	Butano G30	28	66	127	-	1,75	1505	0,44	378	31
	Propano G31	37	66	125	-	1,75	1505	0,44	378	31
Rápido	Natural G20	20	129	-	286	3	2580	0,75	645	42 reg.
	Butano G30	28	87	218	-	3	2580	0,75	645	42
	Propano G31	37	87	214	-	3	2580	0,75	645	42
Dual Flame Interno	Natural G20	20	70	-	76	0,8	688	0,30	258	27 reg.
	Butano G30	28	46	211	-	0,8	688	0,30	258	27
	Propano G31	37	46	207	-	0,8	688	0,30	258	27
Dual Flame Externo	Natural G20	20	2x110	-	419	4,4	3784	1,8	1548	65 reg.
	Butano G30	28	2x69	298	-	4,1	3526	1,8	1548	65
	Propano G31	37	2x69	293	-	4,1	3526	1,8	1548	65

NOTA: mantenha os bicos injetores substituídos para futura potencial utilização.

MANUAL DE UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLE

No painel de controle, símbolos de pequenas dimensões mostram a função de cada manípulo ou chave. Segue-se a descrição dos controles que do cooktop:

Legenda descritiva para os cooktops, figuras 11 e 12		Descrição dos cooktops
1	Queimador Dual Flame	Tipo " A ", PM36500C
2	Queimador Rápido	Tipo " B ", PM365S0C
3	Queimador Semi-Rápido	
4	Manípulo queimador Dual Flame Interno	
5	Manípulo queimador Dual Flame Externo	
6	Manípulo queimador Semi-Rápido	
7	Manípulo queimador Rápido	

UTILIZAÇÃO DOS QUEIMADORES

No painel de controle acima de cada manípulo existe um ícone semelhante que indica a qual o queimador se refere cada um dos manípulos. Os queimadores podem ser ligados de várias maneiras, de acordo com o tipo de produto e de suas características individuais:

- Ignição Manual (isso será sempre possível mesmo que não haja corrente elétrica):** Gire o manípulo correspondente ao queimador selecionado na direção anti-horária de tal forma que o manípulo esteja na posição MÁXIMA (isso corresponde à chama alta) e acenda um fósforo, levando-o até o queimador.

- **Queimadores equipados com elementos de segurança (termopares):** Gire o manípulo correspondente ao queimador selecionado na direção anti-horária de tal forma que o manípulo esteja na posição MÁXIMA (isso corresponde à chama alta) e mantenha o manípulo pressionado para ativar a vela de ignição. Quando o queimador se acender, mantenha o manípulo pressionado por cerca de 10 segundos para que a chama obtida aqueça o termopar. Caso o queimador se apague quando o manípulo for liberado, repita toda a operação novamente.

NOTAS:

- Queimador tipo Dual Flame é composto de dois queimadores (interno e Externo); cada um deles opera sua própria válvula de gás de forma independente.
- Recomenda-se que não se tente ligar o queimador se o espalhador de chamas não esteja corretamente colocado.
- **Chave “ON” elétrica:** Gire o manípulo correspondente ao queimador selecionado na direção anti-horária de tal forma que o manípulo esteja na posição MÁXIMA (isso corresponde à chama alta) e pressione o botão acendedor somente até o momento que o queimador se acenda. -

Sugestão para o melhor uso dos queimadores:

- Utilize sempre panelas adequadas para cada tipo de queimador (veja a tabela 4 e a figura 14).
- Quando o ponto de ebulição for alcançado, gire o manípulo para a posição MÍNIMO.
- Use sempre panelas com tampas.

TABELA 4: Diâmetro recomendado de panelas.

QUEIMADOR	DIÂMETRO RECOMENDADO DE PANELAS (cm)
Semi-Rápido	14 - 26
Rápido	18 - 26
Dual Flame	22 - 26

ATENÇÃO: Use panelas e utensílios com fundo plano, adequadas aos queimadores.

ATENÇÃO: Caso não haja corrente elétrica você poderá acender os queimadores com fósforos.

Quando cozinhar alimentos com azeites e/ou gorduras, os quais poderão inflamar-se facilmente, a pessoa utilizando o range top não deverá afastar-se do produto. Não utilize aerosóis próximo do range top quando o mesmo estiver em uso. Quando utilizar panelas e utensílios, assegure-se que seus cabos estejam na posição correta. Mantenha crianças longe do produto. Caso o range top possua uma tampa, antes de fechá-la assegure-se que a superfície de trabalho esteja limpa de qualquer resíduo de alimento.

NOTAS: A utilização de eletrodomésticos de cocção à gás produz calor e umidade no local aonde for instalado. Assim sendo, você deve assegurar-se de que o local esteja sempre bem ventilado, mantendo desobstruídas as aberturas de ventilação natural (figura 4) e, caso isso seja impossível, utilizando um Sistema de ventilação mecânica, chaminé ou exaustor elétrico (figuras 5A e 5B). Utilizações intensivas ou prolongadas do produto exigirão uma ventilação adicional como a abertura de uma janela ou uma ventilação mais eficiente aumentando-se a potência dos ventiladores mecânicos, caso presentes.

Durante o uso de cada queimador à gás, ajuste o tamanho da chama do queimador de forma que essa não atinja além da borda do utensílio de cocção.

LIMPEZA DO PRODUTO

Antes de efetuar qualquer tipo de limpeza, desconecte o produto da rede de abastecimento elétrica e desligue a principal válvula de abastecimento de gás.

Limpeza da mesa de trabalho do range top: Periodicamente, limpe os queimadores, trempes de aço, tampas esmaltadas e espelhadores de chamas. Todos esses componentes deverão ser lavados em água morna com sabão neutro, cuidadosamente enxaguados e cuidadosamente secos em panos macios.

Qualquer líquido que transborde de painéis e recipientes por sobre a mesa de trabalho deverá ser imediatamente removido com um pano macio e seco.

Se a abertura e/ou fechamento de alguma válvula de gás se mostrar muito difícil, não force mas entre em contato com o Serviço Autorizado Lofra

Limpeza de peças esmaltadas: Para manter as características originais de peças esmaltadas, elas devem ser limpadas frequentemente com água morna e sabão neutro. Nunca use saponáceos abrasivos. Não deixe substâncias ácidas ou alcalinas sobre peças esmaltadas (restos de vinagre, suco de limão, sal, suco de tomate, etc) e lave essas peças enquanto ainda estiverem mornas.

Limpeza de peças e componentes de aço inoxidável: Limpe essas peças com água morna e sabão neutro e, em seguida, seque-as com um pano macio e seco. Seu brilho será mantido por limpezas periódicas com produtos tradicionais para a limpeza de aço inoxidável disponíveis no Mercado. Nunca use saponáceos abrasivos.

Limpeza dos espalhadores de chamas do queimador: Como não são peças fixas, os espalhadores de chamas podem ser limpos removendo-os do range top e lavando-os em água morna com sabão neutro. Depois de seca-los cuidadosamente e verificar que seus orifícios não estejam obstruídos, recolocque-os em sua correta posição no range top.



ATENÇÃO: Nunca use produtos de limpeza abrasivos ou à base de Cloro.

DESENHOS

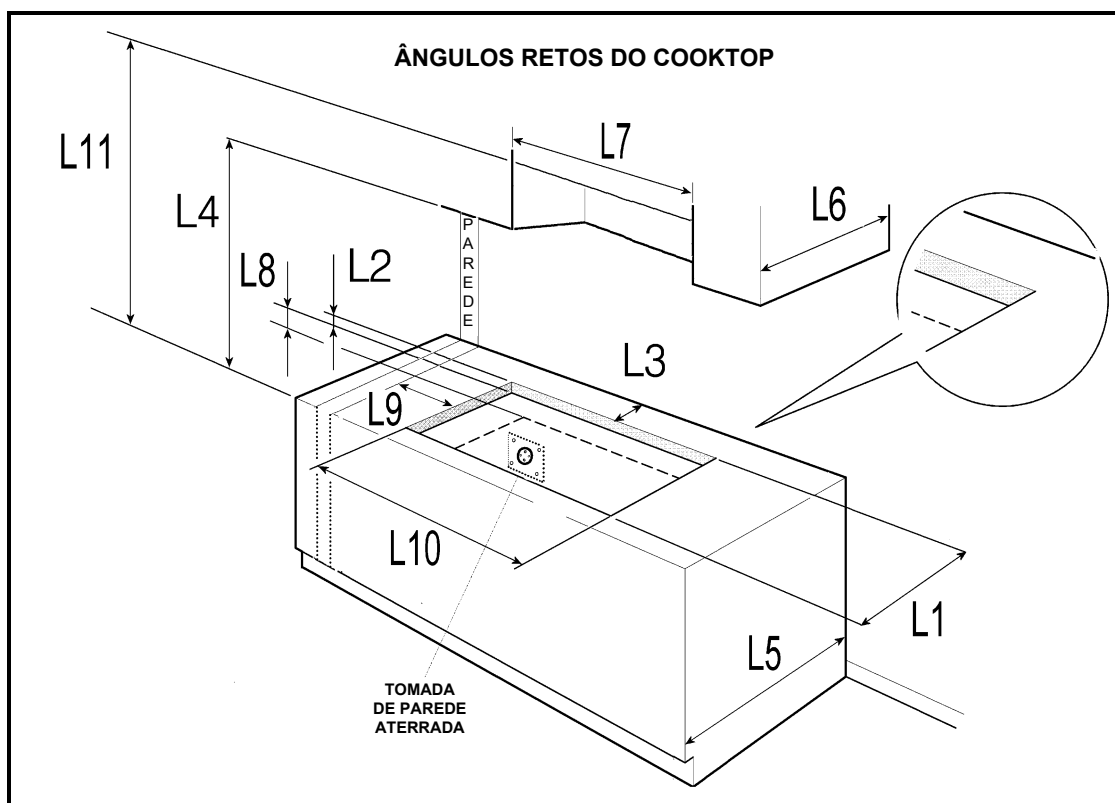


figura1

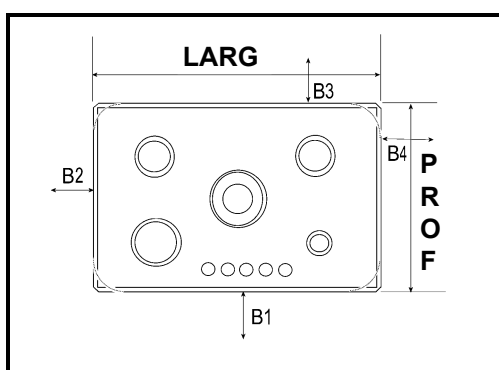


figura 2

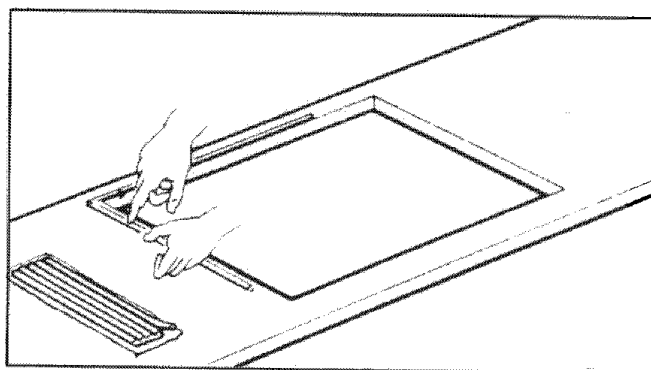


figura 3

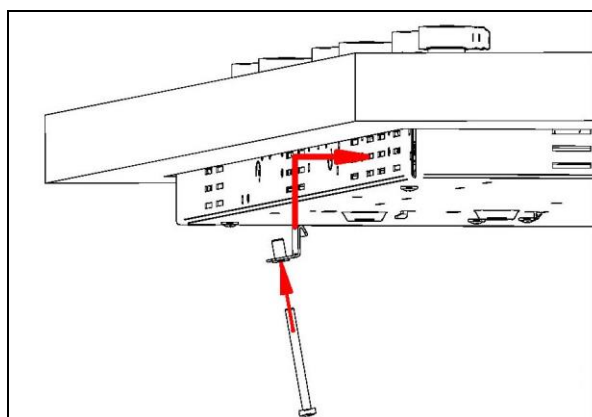


figura 3A

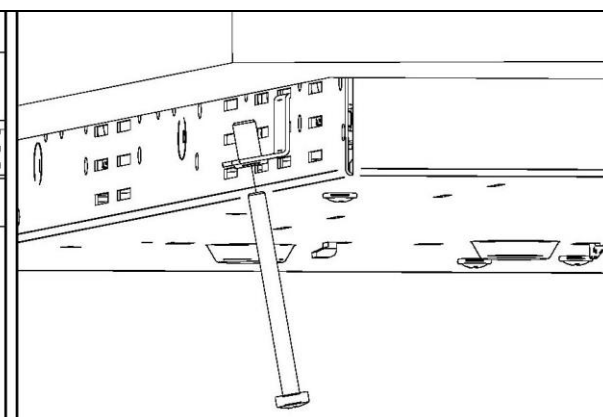


figura 3B

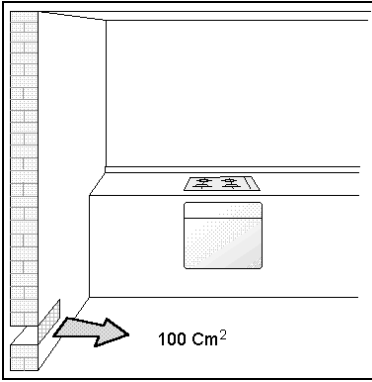


figura 4

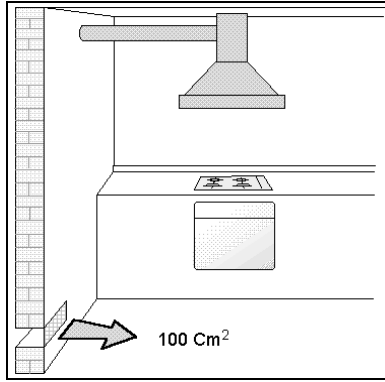


figura 5A

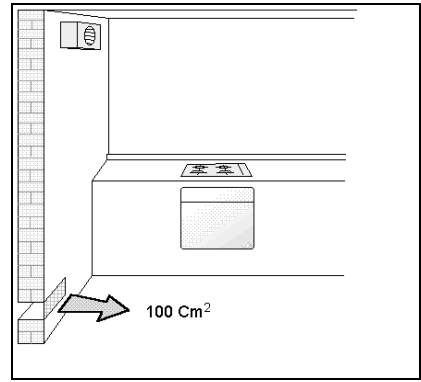


figura 5B

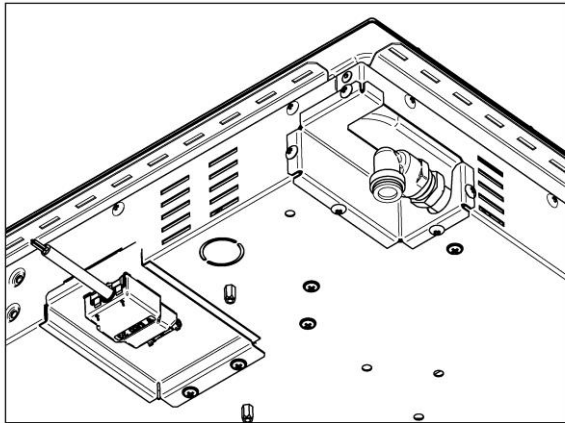


figura 6

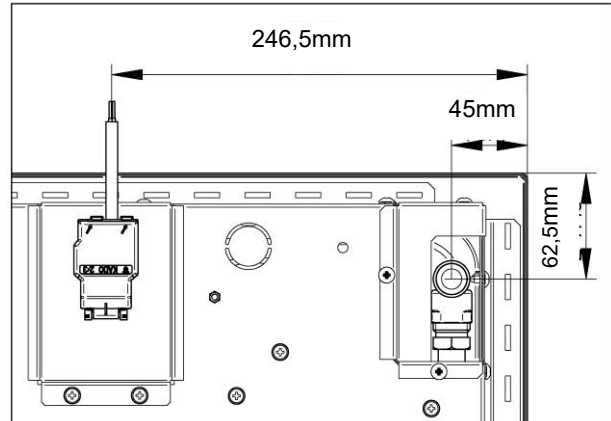


figura 7

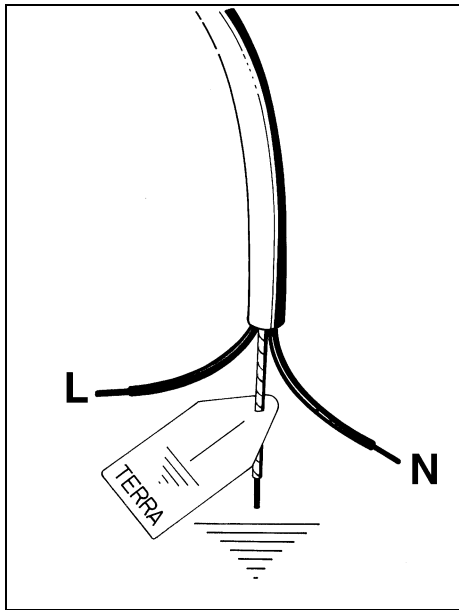


figura 8

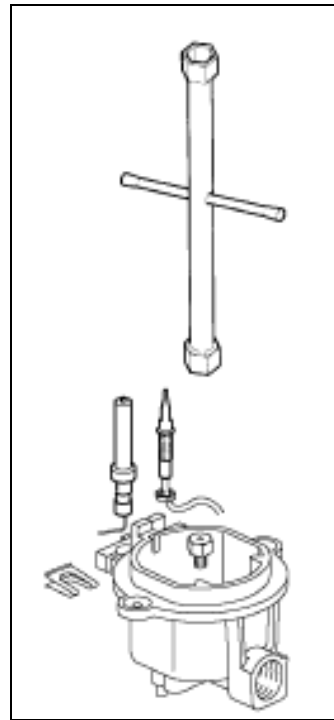


figura 9

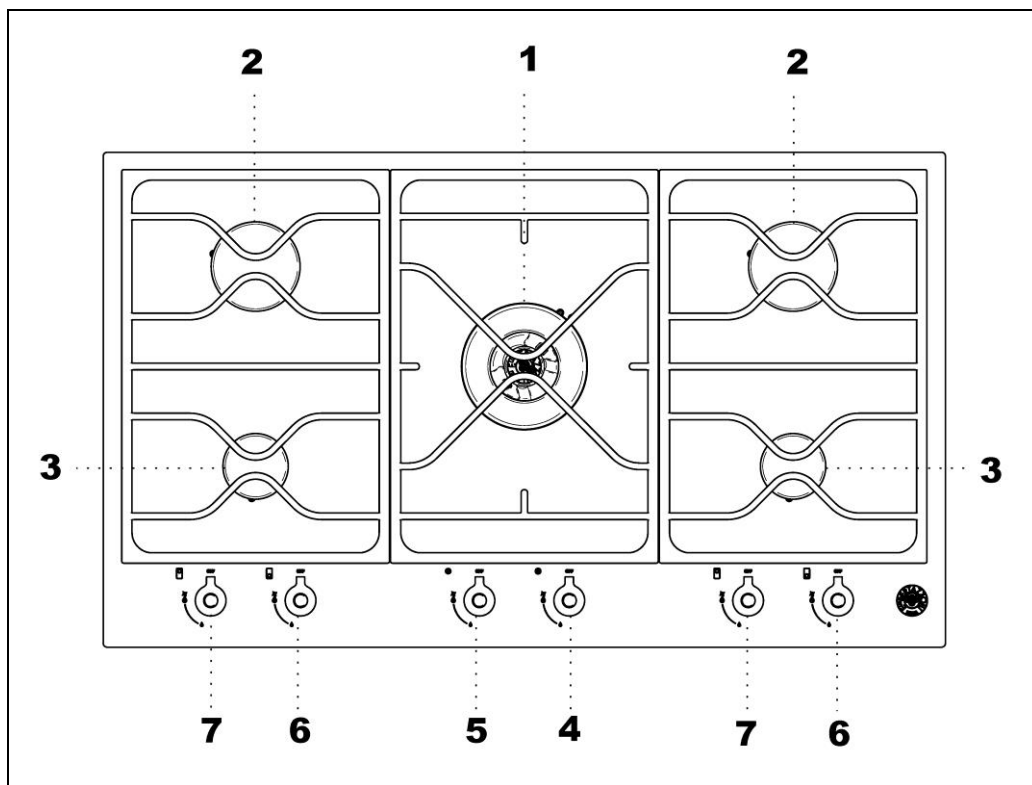


figura 11

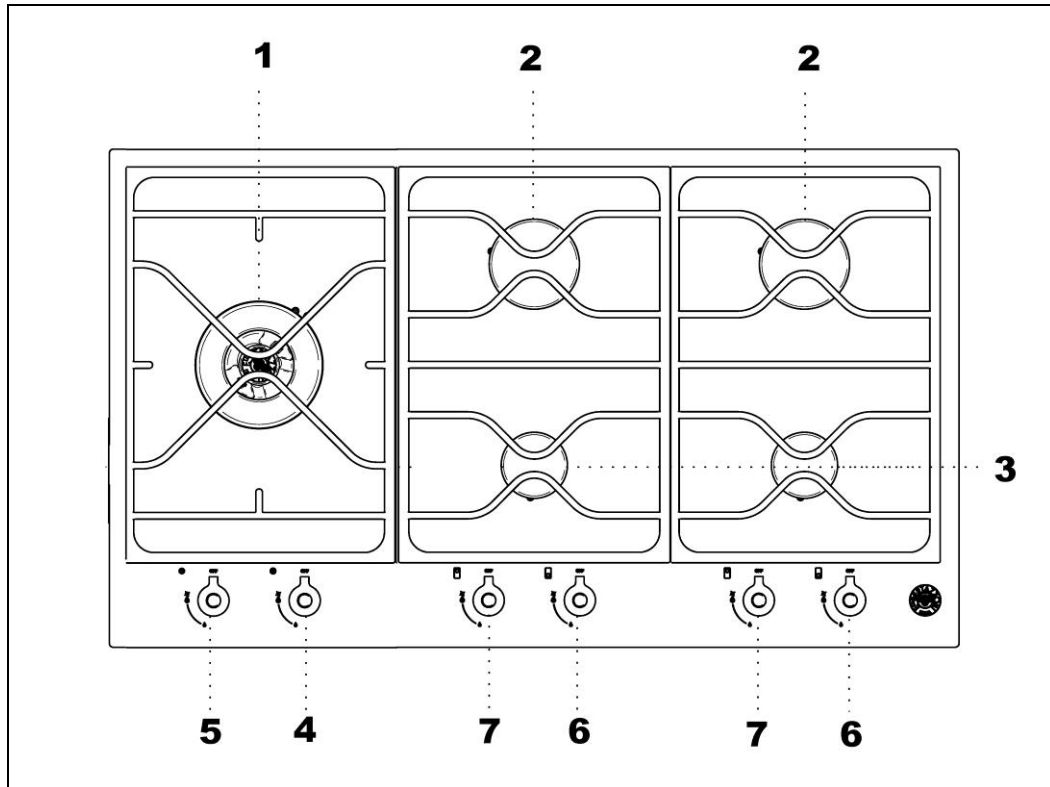


figura 12

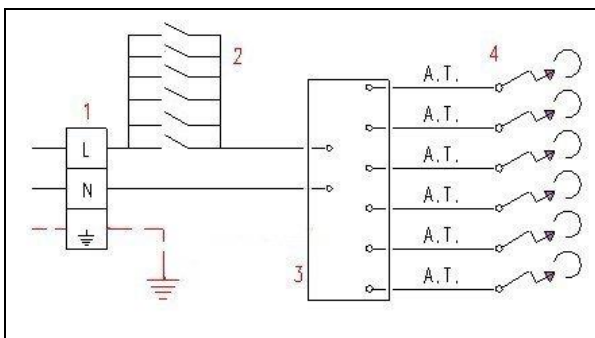


figura 13

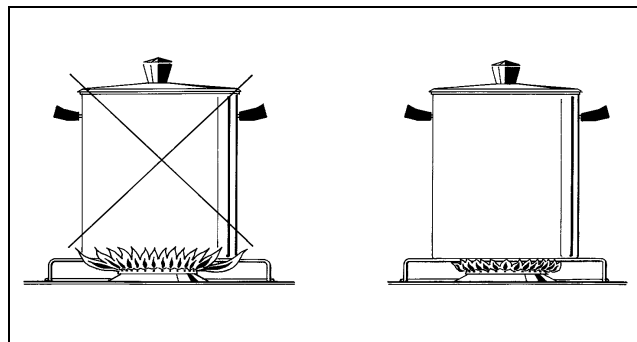


figura 14

Certificado de Garantia

O prazo de garantia do produto terá como referência inicial a data da nota fiscal de venda ao consumidor onde deve constar o modelo e características de produto;

- 3 (três) meses de garantia legal; e,
- 9 (nove) meses de garantia contratual.

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

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

Condições:

Qualquer comportamento anormal do produto que for constatado neste produto deve ser imediatamente comunicado ao Serviço de Atendimento ao Consumidor (0800 41 5757). Caso necessário um Serviço Autorizado deverá ser contatado para agendamento de inspeção técnica e laudo do produto. A relação atualizada de prestadores de serviço poderá ser consultada em (www.lofra.com.br).

Esta garantia abrange a substituição de peças que apresentem vícios constatados como de fabricação e além da mão de obra utilizada no respectivo reparo.

Peças de vidro, plástico, borracha, bem como os acessórios e as peças sujeitas ao desgaste natural pelo uso, tais como trempes, espalhadores, manípulos e tampas dos queimadores, são garantidos contra vícios de fabricação pelo prazo legal de 90 (noventa) dias, contados a partir da emissão da nota fiscal de compra do produto.

A Garantia perderá a Validade quando:

Houver remoção e/ou alteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.

O produto for instalado ou utilizado em desacordo com o Manual de Instruções, utilizado para fins diferentes do uso doméstico (uso comercial, laboratorial, industrial, etc.) e reparado por assistência técnica não credenciada.

O produto for ligado em tensão diferente a qual foi destinado.

O produto tiver recebido maus tratos, descuidos ou ainda sofrer alterações, modificações ou consertos feitos por pessoas ou entidades não credenciadas (a relação atualizada pode ser encontrada em www.lofra.com.br) e/ou sem o acompanhamento prévio da equipe técnica BERTAZZONI.

O defeito for causado por acidente ou má utilização do produto pelo Consumidor.

A Garantia concedida pelo Fabricante não cobrirá:

Despesas com Instalação do produto.

Produtos ou peças danificadas por acidente de transporte ou manuseio, riscos, amassamentos ou atos e efeitos da natureza.

O não funcionamento ou falhas decorrentes de problemas de fornecimento de energia elétrica e/ou falta ou inadequação do gás no local onde o produto está instalado.

Despesas com transporte, peças, materiais e mão de obra para preparação do local onde será instalado o produto (ex. rede elétrica, conexões elétricas e hidráulicas, tomadas, esgoto, alvenaria, aterramento, etc.). Chamadas relacionadas unicamente a orientação de uso constantes no Manual de Instruções ou no próprio produto serão passíveis de cobranças.



Serviço de Atendimento
ao Consumidor LOFRA



0800 41 57 57

Importado e Distribuído por:

LOFRA Sud America Ltda.

Rua Tomazina, 79

Pinhais, PR – BRASIL

CEP: 83325-040

CNPJ: 03.624.173/0001-79

www.lofra.com.br

Agosto/2018

Código: 3100370 D8