

15 - ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

MODELO	Delicato 48	Delicato Plus 48	Delicato plus glass 48 c/ respaldo	Delicato 68	Delicato Plus 68	Segura 48	Segura MC 68
Medida produto (cm) (AxAxP)	88 x 49 x 61	88 x 49 x 61	88 x 49 x 61	88 x 73 x 61	88 x 73 x 61	95,5 x 49 x 61	95,5 x 73 x 61
Forno - (cm) - (AxAxP)	29 x 39 x 46	29 x 39 x 46	29 x 39 x 46	29 x 63 x 46	29 x 63 x 46	29 x 39 x 46	29 x 63 x 46
Altura c/ tampa aberta (cm)	124,0	124,0	124,0	124,0	124,0	124,0	130,0
Acendimento automático	-	Mesa e forno	-	Mesa e forno	Mesa e forno	Mesa e forno	Mesa e forno
Luz no forno	-	-	-	-	-	-	-
Grill elétrico	-	-	-	-	-	-	-
Volume do forno Bruto/ líquido (litros)	52	52	52	52	52	52	63
Carga máxima na prateleira (kg)	6,2	6,2	6,2	6,2	6,2	6,2	6,6
Peso líquido (kg)	18,4	18,2	18,2	18,2	21,3	21,1	28,3
Peso bruto (kg)	20,0	19,2	19,8	19,8	22,9	22,7	30,3
Tensão de alimentação (V)	-	Bivolt	-	Bivolt	Bivolt	Bivolt	Bivolt
Potência (kW) Queimador tripla chama	-	-	-	-	-	-	-
Queimador mega chama	-	-	-	-	-	-	C-1 x 2,6
Queimador rápido	DE-1 x 1,8 TE-1 x 1,6 DD-1 x 1,6	DE-1 x 1,8 TE-1 x 1,6 DD-1 x 1,6	DE-1 x 1,8 TE-1 x 1,6 DD-1 x 1,6	DE-1 x 1,8 TE-1 x 1,6 DD-1 x 1,6	DE-1 x 1,8 TE-1 x 1,6 DD-1 x 1,6	DE-1 x 1,8 TE-1 x 1,6 DD-1 x 1,6	DE-1 x 1,8 TE-1 x 1,6 DD-1 x 1,6
Queimador semi-rápido	DD-1 x 1,6 TD-1 x 1,6 TE-1 x 1,6	DD-1 x 1,6 TD-1 x 1,6 TE-1 x 1,6	DD-1 x 1,6 TD-1 x 1,6 TE-1 x 1,6	DD-1 x 1,6 TD-1 x 1,6 TE-1 x 1,6	DD-1 x 1,6 TD-1 x 1,6 TE-1 x 1,6	DD-1 x 1,6 TD-1 x 1,6 TE-1 x 1,6	DD-1 x 1,6 TD-1 x 1,6 TE-1 x 1,6
Queimador do forno	1 x 3,30	1 x 3,0	1 x 3,0	1 x 3,0	1 x 3,30	1 x 2,5	1 x 3,30
Diâmetro mínimo dos recipientes (cm)	14	14	14	14	14	14	14
Botijão a ser utilizado	P13	P13	P13	P13	P13	P13	P13
Pressão de trabalho Mínima	200mm ca 280mm ca 350mm ca	200mm ca 280mm ca 350mm ca	200mm ca 280mm ca 350mm ca	200mm ca 280mm ca 350mm ca	200mm ca 280mm ca 350mm ca	200mm ca 280mm ca 350mm ca	200mm ca 280mm ca 350mm ca
Pressão de trabalho Nominal	200mm ca 280mm ca 350mm ca	200mm ca 280mm ca 350mm ca	200mm ca 280mm ca 350mm ca	200mm ca 280mm ca 350mm ca	200mm ca 280mm ca 350mm ca	200mm ca 280mm ca 350mm ca	200mm ca 280mm ca 350mm ca
Pressão de trabalho Máxima	200mm ca 280mm ca 350mm ca	200mm ca 280mm ca 350mm ca	200mm ca 280mm ca 350mm ca	200mm ca 280mm ca 350mm ca	200mm ca 280mm ca 350mm ca	200mm ca 280mm ca 350mm ca	200mm ca 280mm ca 350mm ca
Peças removíveis	1 Grade do Forno 3 Temperes 1 Fundo Forno 4 Queimadores da mesa estampados 4 Pés clicados	1 Grade do Forno 3 Temperes 1 Fundo Forno 4Q mesa estampados 12 - forjado 4 Pés clicados	1 Grade do Forno 3 Temperes 1 Fundo Forno 4 Queimadores da mesa estampados 12 - forjado 4 Pés clicados	1 Grade do Forno 3 Temperes 1 Fundo Forno 4 Queimadores da mesa estampados 4 Pés clicados	1 Grade do Forno 3 Temperes 1 Fundo Forno 4 Queimadores da mesa estampados 4 Pés clicados	1 Grade do Forno 3 Temperes 1 Fundo Forno 4 Queimadores da mesa estampados 4 Pés clicados	1 Grade do Forno 3 Temperes 1 Fundo Forno 4 Queimadores da mesa estampados 4 Pés clicados
Categoria do aparelho	O3	O3	O3	O3	O3	O3	O3
Classe	01	01	01	01	01	01	01

MODELO	Delicato Plus 58	Delicato Plus Glass 58	Delicato plus glass 58 c/ respaldo	Delicato 68	Delicato Plus 68	Segura 48	Segura MC 58
Medida produto (cm) (AxAxP)	88 x 73 x 61	88 x 73 x 61	88 x 73 x 61	88 x 73 x 61	88 x 73 x 61	95,5 x 49 x 61	95,5 x 73 x 61
Forno - (cm) - (AxAxP)	29 x 63 x 46	29 x 63 x 46	29 x 63 x 46	29 x 63 x 46	29 x 63 x 46	29 x 39 x 46	29 x 63 x 46
Altura c/ tampa aberta (cm)	124,0	124,0	124,0	124,0	124,0	124,0	130,0
Acendimento automático	Mesa e forno	Mesa e forno	Mesa e forno	-	Mesa e forno	Mesa e forno	Mesa e forno
Luz no forno	-	-	-	-	-	-	-
Grill elétrico	-	-	-	-	-	-	-
Volume do forno Bruto/ líquido (litros)	63	63	63	63	63	52	63
Carga máxima na prateleira (kg)	6,6	6,6	6,6	6,6	6,6	6,2	6,6
Peso líquido (kg)	26,8	26,4	26,6	4,95	28	17,7	17,7
Peso bruto (kg)	30,8	22,0	22,2	5,95	30,8	19,7	19,7
Tensão de alimentação (V)	Bivolt	Bivolt	Bivolt	-	Bivolt	Bivolt	Bivolt
Potência (kW) Queimador tripla chama	-	-	-	-	-	-	-
Queimador mega chama	-	-	-	-	-	-	-
Queimador rápido	EE-1 x 1,6 DE-1 x 1,5 DD-1 x 1,6	DE-1 x 1,5 TE-1 x 1,5 DD-1 x 1,6	DE-1 x 1,5 TE-1 x 1,5 DD-1 x 1,6	DE-1 x 1,5 TE-1 x 1,5 DD-1 x 1,6	DE-1 x 1,5 TE-1 x 1,5 DD-1 x 1,6	DE-1 x 1,5 TE-1 x 1,5 DD-1 x 1,6	DE-1 x 1,5 TE-1 x 1,5 DD-1 x 1,6
Queimador semi-rápido	DD-1 x 1,6 TD-1 x 1,6 TE-1 x 1,6	DD-1 x 1,6 TD-1 x 1,6 TE-1 x 1,6	DD-1 x 1,6 TD-1 x 1,6 TE-1 x 1,6	DD-1 x 1,6 TD-1 x 1,6 TE-1 x 1,6	DD-1 x 1,6 TD-1 x 1,6 TE-1 x 1,6	DD-1 x 1,6 TD-1 x 1,6 TE-1 x 1,6	DD-1 x 1,6 TD-1 x 1,6 TE-1 x 1,6
Queimador do forno	1 x 3,30	1 x 3,30	1 x 3,30	1 x 3,30	1 x 3,30	1 x 2,50	1 x 3,30
Diâmetro mínimo dos recipientes (cm)	14	14	14	14	14	14	14
Botijão a ser utilizado	P13	P13	P13	P13	P13	P13	P13
Pressão de trabalho Mínima	200mm ca 280mm ca 350mm ca	200mm ca 280mm ca 350mm ca	200mm ca 280mm ca 350mm ca	200mm ca 280mm ca 350mm ca	200mm ca 280mm ca 350mm ca	200mm ca 280mm ca 350mm ca	200mm ca 280mm ca 350mm ca
Pressão de trabalho Nominal	200mm ca 280mm ca 350mm ca	200mm ca 280mm ca 350mm ca	200mm ca 280mm ca 350mm ca	200mm ca 280mm ca 350mm ca	200mm ca 280mm ca 350mm ca	200mm ca 280mm ca 350mm ca	200mm ca 280mm ca 350mm ca
Pressão de trabalho Máxima	200mm ca 280mm ca 350mm ca	200mm ca 280mm ca 350mm ca	200mm ca 280mm ca 350mm ca	200mm ca 280mm ca 350mm ca	200mm ca 280mm ca 350mm ca	200mm ca 280mm ca 350mm ca	200mm ca 280mm ca 350mm ca
Peças removíveis	1 Grade do Forno 3 Temperes 1 Fundo Forno 4 Queimadores da mesa forjado 4 Pés clicados	1 Grade do Forno 3 Temperes 1 Fundo Forno 4Q mesa estampados 12 - forjado 4 Pés clicados	1 Grade do Forno 3 Temperes 1 Fundo Forno 4 Queimadores da mesa estampados 12 - forjado 4 Pés clicados	1 Grade do Forno 3 Temperes 1 Fundo Forno 4 Queimadores da mesa estampados 4 Pés clicados	1 Grade do Forno 3 Temperes 1 Fundo Forno 4 Queimadores da mesa estampados 4 Pés clicados	1 Grade do Forno 3 Temperes 1 Fundo Forno 4 Queimadores da mesa estampados 4 Pés clicados	1 Grade do Forno 3 Temperes 1 Fundo Forno 4 Queimadores da mesa estampados 4 Pés clicados
Categoria do aparelho	O3	O3	O3	O3	O3	O3	O3
Classe	01	01	01	01	01	01	01

MODELO	Segura TC 58	VITA 48	VITA Plus 48	Júnior 48 Mi/Mp	Fascia 48	Fascia MC 58	Fascia TC 58
Medida produto (cm) (AxAxP)	95,5 x 73 x 61	88 x 48,5 x 61,5	88 x 48,5 x 61,5	15 x 49 x 52	93 x 51 x 63	93 x 77 x 63	93 x 77 x 63
Forno - (cm) - (AxAxP)	29 x 63 x 46	27,7 x 37 x 46	27,7 x 37 x 46	-	32,5 x 40 x 45	33 x 62 x 47,5	33 x 62 x 47,5
Altura c/ tampa aberta (cm)	130,0	127,0	127,0	-	132,0	132,0	132,0
Acendimento automático	Mesa e forno	-	Mesa e forno	-	Mesa e forno	Mesa e forno	Mesa e forno
Luz no forno	-	-	-	-	-	Sim	-
Grill elétrico	-	-	-	-	-	-	-
Volume do forno Bruto/ líquido (litros)	63	47	47	-	62	97	97
Carga máxima na prateleira (kg)	6,6	5,7	5,7	-	7,0	9,7	9,7
Peso líquido (kg)	26,8	20,4	20,6	-	28	17,7	17,7
Peso bruto (kg)	30,8	22,0	22,2	-	30,8	19,7	19,7
Tensão de alimentação (V)	Bivolt	Bivolt	Bivolt	-	Bivolt	Bivolt	Bivolt
Potência (kW) Queimador tripla chama	C-1 x 3,0	-	-	-	-	C-1 x 2,6	-
Queimador mega chama	-	-	-	-	-	-	-
Queimador rápido	EE-1 x 1,6 DE-1 x 1,5 DD-1 x 1,6	DE-1 x 1,5 TE-1 x 1,5 DD-1 x 1,6	DE-1 x 1,5 TE-1 x 1,5 DD-1 x 1,6	DE-1 x 1,5 TE-1 x 1,5 DD-1 x 1,6	DE-1 x 1,5 TE-1 x 1,5 DD-1 x 1,6	DE-1 x 1,5 TE-1 x 1,5 DD-1 x 1,6	DE-1 x 1,5 TE-1 x 1,5 DD-1 x 1,6
Queimador semi-rápido	DD-1 x 1,6 TD-1 x 1,6 TE-1 x 1,6	DD-1 x 1,6 TD-1 x 1,6 TE-1 x 1,6	DD-1 x 1,6 TD-1 x 1,6 TE-1 x 1,6	DD-1 x 1,6 TD-1 x 1,6 TE-1 x 1,6	DD-1 x 1,6 TD-1 x 1,6 TE-1 x 1,6	DD-1 x 1,6 TD-1 x 1,6 TE-1 x 1,6	DD-1 x 1,6 TD-1 x 1,6 TE-1 x 1,6
Queimador do forno	1 x 3,30	1 x 2,50	1 x 2,50	-	1 x 2,5	1 x 3,30	1 x 3,30
Diâmetro mínimo dos recipientes (cm)	14	14	14	14	14	14	14
Botijão a ser utilizado	P13	P13	P13	P13	P13	P13	P13
Pressão de trabalho Mínima	200mm ca 280mm ca 350mm ca	200mm ca 280mm ca 350mm ca	200mm ca 280mm ca 350mm ca	200mm ca 280mm ca 350mm ca	200mm ca 280mm ca 350mm ca	200mm ca 280mm ca 350mm ca	200mm ca 280mm ca 350mm ca
Pressão de trabalho Nominal	200mm ca 280mm ca 350mm ca	200mm ca 280mm ca 350mm ca	200mm ca 280mm ca 350mm ca	200mm ca 280mm ca 350mm ca	200mm ca 280mm ca 350mm ca	200mm ca 280mm ca 350mm ca	200mm ca 280mm ca 350mm ca
Pressão de trabalho Máxima	200mm ca 280mm ca 350mm ca	200mm ca 280mm ca 350mm ca	200mm ca 280mm ca 350mm ca	200mm ca 280mm ca 350mm ca	200mm ca 280mm ca 350mm ca	200mm ca 280mm ca 350mm ca	200mm ca 280mm ca 350mm ca
Peças removíveis	1 Grade do Forno 3 Temperes 1 Fundo Forno 4 Queimadores da mesa forjado 4 Pés clicados	1 Grade do Forno 2 Temperes 1 Fundo Forno 4 Queimadores da mesa estampados 4 Pés clicados	1 Grade do Forno 2 Temperes 1 Fundo Forno 4 Queimadores da mesa estampados 4 Pés clicados	2 Temperes 4 Queimadores da mesa estampados	2 Grade do Forno 2 Temperes 1 Fundo Forno 4 Queimadores da mesa forjado 4 Pés clicados	2 Grade do Forno 2 Temperes 1 Fundo Forno 4 Queimadores da mesa forjado 4 Pés clicados	2 Grade do Forno 2 Temperes 1 Fundo Forno 4 Queimadores da mesa forjado 4 Pés clicados
Categoria do aparelho	O3	O3	O3	O3	O3	O3	O3
Classe	01	01	01	01	01	01	01

MODELO	Ventil 48	Ventil 48 gourmet	Ventil 58	Ventil 58 gourmet	Coraggio 48	Coraggio 58
Medida produto (cm) (AxAxP)	94 x 48 x 63	94 x 48 x 63	94 x 73 x 63	94 x 73 x 63	94 x 49 x 63	94 x 77 x 63
Forno - (cm) - (AxAxP)	29 x 39 x 46	29 x 39 x 46	29 x 63 x 46	29 x 63 x 46	29 x 39 x 46	29 x 63 x 46
Altura c/ tampa aberta (cm)	-	-	-	-	-	-
Acendimento automático	Mesa e forno	Mesa e forno	Mesa e forno	Mesa e forno	Mesa e forno	Mesa e forno
Luz no forno	-	-	-	-	-	-
Grill elétrico	-	-	-	-	-	-
Volume do forno Bruto/ líquido (litros)	52	52	63	63	52	63
Carga máxima na prateleira (kg)	6,2	6,2	6,6	6,6	6,2	6,6
Peso líquido (kg)	22,6	22,6	32,3	32,3	22,9	34,0
Peso bruto (kg)	24,2	24,2	34,2	34,2	25,5	36,0
Tensão de alimentação (V)	Bivolt	Bivolt	Bivolt	Bivolt	Bivolt	Bivolt
Potência (kW) Queimador tripla chama	-	-	-	-	-	C-1 x 3,0
Queimador mega chama	-	-	-	-	-	-
Queimador rápido	DE-1 x 1,5 DD-1 x 1,6	DE-1 x 2,1 DD-1 x 1,5	DE-1 x 1,7 DD-1 x 1,7	DE-1 x 1,7 DD-1 x 1,7	DE-1 x 1,5 DD-1 x 1,6	DE-1 x 1,5 DD-1 x 1,6
Queimador semi-rápido	DD-1 x 1,6 TD-1 x 1,6 TE-1 x 1,6	DD-1 x 1,6 TD-1 x 1,6 TE-1 x 1,6	DD-1 x 1,6 TD-1 x 1,6 TE-1 x 1,6	DD-1 x 1,6 TD-1 x 1,6 TE-1 x 1,6	DD-1 x 1,6 TD-1 x 1,6 TE-1 x 1,6	DD-1 x 1,6 TD-1 x 1,6 TE-1 x 1,6
Queimador do forno	1 x 2,50	1 x 2,50	1 x 3,30	1 x 3,40	1 x 2,50	1 x 3,30
Diâmetro mínimo dos recipientes (cm)	14	14	14	14	14	14
Botijão a ser utilizado	P13	P13	P13	P13	P13	P13
Pressão de trabalho Mínima	200mm ca 280mm ca 350mm ca	200mm ca 280mm ca 350mm ca	200mm ca 280mm ca 350mm ca	200mm ca 280mm ca 350mm ca	200mm ca 280mm ca 350mm ca	200mm ca 280mm ca 350mm ca
Pressão de trabalho Nominal	200mm ca 280mm ca 350mm ca	200mm ca 280mm ca 350mm ca	200mm ca 280mm ca 350mm ca	200mm ca 280mm ca 350mm ca	200mm ca 280mm ca 350mm ca	200mm ca 280mm ca 350mm ca
Pressão de trabalho Máxima	200mm ca 280mm ca 350mm ca	200mm ca 280mm ca 350mm ca	200mm ca 280mm ca 350mm ca	200mm ca 280mm ca 350mm ca	200mm ca 280mm ca 350mm ca	200mm ca 280mm ca 350mm ca
Peças removíveis	1 Grade do Forno 3 Temperes 1 Fundo Forno 4 Queimadores da mesa estampados 4 Pés clicados	1 Grade do Forno 3 Temperes 1 Fundo Forno 4 Queimadores da mesa forjado 4 Pés clicados	1 Grade do Forno 3 Temperes 1 Fundo Forno 4 Queimadores da mesa estampados 4 Pés clicados	1 Grade do Forno 3 Temperes 1 Fundo Forno 4 Queimadores da mesa estampados 4 Pés clicados	1 Grade do Forno 3 Temperes 1 Fundo Forno 4 Queimadores da mesa estampados 4 Pés clicados	1 Grade do Forno 3 Temperes 1 Fundo Forno 4 Queimadores da mesa estampados 4 Pés clicados
Categoria do aparelho	O3	O3	O3	O3	O3	O3
Classe	01	01	01	01	01	01

16 - INSTRUÇÕES MONTAGEM DOS PÉS CLICADOS (confira o modelo de pé com seu produto).

ATENÇÃO

Leia atentamente cada passo relatado nesse manual, evite problemas.

O tombamento do fogão pode causar acidentes graves, por isso não esqueça de instalar todos os pés do seu fogão CLARICE para que ele tenha estabilidade correta.

A colocação dos pés é obrigatória. É necessário montar todos os pés por completo, para que o fogão tenha a estabilidade correta e não corra risco de tombar. Primeiramente incline o produto para frente e faça o encaixe dos pés traseiros para dar maior reforço.

Após instalar os pés traseiros incline o produto para trás e faça o encaixe dos pés dianteiros.

Para a colocação dos pés não é necessário de ferramentas para instalação, encaixe é clicado.



Peças necessárias (Fornecidas)
2 pés dianteiros
2 pés traseiros

Procedimento de montagem

- Recomendamos fazer a instalação dos pés antes de retirar a fita adesiva do seu produto, os pés fazem parte do mesmo por isso é obrigatório sua instalação. Primeiramente identifique os pés dianteiros e traseiros do produto.
- Com a ajuda de uma pessoa, incline o fogão para frente, posicione o pé traseiro no encaixe conforme mostra (Fig. 03). Certifique que a peça traseira possui uma flecha indicativa da parte de trás do pé.
- Coloque o pé conforme o encaixe indicado na (Fig. 04), PRESSIONE contra o fundo e gire para esquerda até dar o clique, certifique-se que ficou bem encaixado para evitar danos. (Fig. 05).
- Repita o mesmo processo no outro lado.
- Pressione contra o fundo e gire para esquerda até dar o clique (Fig. 8 e 9), certifique-se que ficou bem encaixado para evitar danos. (Fig. 10).
- Repita o mesmo processo no outro lado.

17 - INSTRUÇÕES MONTAGEM DOS PÉS MODELO FASCINO

Procedimento de montagem

- Recomendamos fazer a instalação dos pés antes de retirar a fita adesiva do seu produto, os pés fazem parte do mesmo por isso é obrigatório sua instalação. Primeiramente identifique os pés dianteiros e trase

PARABÉNS!

Você acaba de adquirir um produto com qualidade Clarice. Leia as instruções com atenção para o bom desempenho do seu fogão a gás, aproveitando ao máximo a utilidade do mesmo.

Este produto foi projetado exclusivamente para uso doméstico. A utilização para fins comerciais não estará coberta por garantia.

Este produto só pode ser utilizado após instalada uma válvula reguladora de pressão na saída do botijão do gás.

Tenha cuidado ao manusear objetos ou talheres sobre o fogão, o vidro da mesa ou da tampa é resistente, mas muito sensível quanto a impactos.

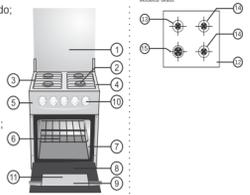
Antes de utilizar o forno, ligue-o por aproximadamente 15 minutos com a porta entre aberta a + 200°C. Este procedimento é importante para eliminar odores de óleo e umidade de alguns componentes do forno. Os prováveis vapores e odores no primeiro uso não deverão ser considerados como defeitos.

1 - TABELA DE PRODUTOS

Modelos	Características										
	Delicatô B	Delicatô B B	Delicatô B B	Delicatô Plus B	Delicatô Plus B B	Delicatô Plus B B	Delicatô Plus B B	Delicatô Plus B B	Delicatô Plus B B	Delicatô Plus B B	Delicatô Plus B B
Acendimento automático	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Mesa inox	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Mesa vidro	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Queimador fofoado	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Queimador estampado	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Grade fixa	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Grade deslizante	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Trempe simples	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Trempe dupla	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Tampa de vidro	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Frispado	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Mega chama	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Tripla chama	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

2 - CONHEÇA SEU FOGÃO

- Tampa de vidro temperado / Respaldo;
- Queimadores e espalhadores;
- Trempe (grade da mesa);
- Mesa de Inox;
- Panela de comando;
- Prateleira do forno deslizante;
- Forno Limpa Fácil (nas laterais);
- Porta do forno;
- Puxador da porta do forno;
- Botões de acendimento (manipulos);
- Visor da porta do forno;
- Mesa de vidro temperado;
- Queimador rápido;
- Queimador semirrápido;
- Trempe individuais.



Obs.: Este manual contém informações abrangentes à toda linha de fogões a gás de classe nacional. Favor verificar se o seu modelo em específico possui os dispositivos neste representados.

3 - INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Este aparelho não se destina à 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 à 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.

A temperatura na proximidade dos queimadores, porta do forno e puxadores é elevada e pode causar queimaduras.

A porta do forno não deve ser usada como apoio, não apoie nada sobre a mesma nem permita que ninguém sente ou suba na porta, pois existe o risco de tombamento do aparelho.

Panelas e outros utensílios de cozinha utilizados sobre o fogão. Para evitar possíveis acidentes, coloque somente panelas e utensílios com base plana sobre as trempes (grades da mesa) do fogão e com os cabos ou ressaltos virados para a parte de dentro.

As manusear ou retirar do forno recipientes com alimentos, sempre utilize luvas térmicas para proteção ou outra forma de evitar queimaduras.

Atenção: Guarde longe do fogão produtos químicos inflamáveis ou combustíveis, tais como óleo, gordura, álcool, gasolina, querosene e outros, pois, podem provocar incêndios.

Atenção: Após a desembalagem do seu produto, não transporte o mesmo segurando pelo puxador da porta, para evitar acidentes.

Atenção: Caso haja respingos sobre a tampa da mesa, é necessário secá-la antes de abrir. Não utilize a tampa da mesa como apoio para objetos, a quebra do mesmo por este motivo, não está coberta pela garantia.

Frituras, pratos flambados e queimaduras. Óleo ou gordura quente são inflamáveis, utilize-os com cuidado. Na hipótese de pegar fogo no óleo ou gordura quente, desligue os manipulados (botões) e abafe as chamas com uma tampa de panela ou um pano molhado. Nunca jogue água para apagar as chamas, pois a água em contato com o óleo ou gordura se espalha, podendo causar queimaduras.

Mantenha disponível medicamentos destinados a primeiros socorros e para queimaduras. Saiba como proceder para realizar atendimento de emergência no caso de ferimentos.

Evite acumular líquidos ou gorduras na mesa, forno ou outras partes do fogão. Nos modelos que possuem estufas não guarde recipientes ou panelas com óleo e gorduras, pois o uso do forno pode gerar acidentes.

Vazamentos. Para maior segurança, quando o fogão não estiver em uso mantenha o registro de gás fechado.

Somente acenda os queimadores da mesa após certificar-se que não há vazamento na instalação, verificando as conexões das mangueiras com o fogão e desta com a rede de distribuição ou com o botijão.

Em caso de existir vazamentos ou de perceber cheiro de gás dentro de casa, tome as seguintes providências:

- Feche o regulador de pressão do gás na instalação que abastece o fogão
- Não acenda qualquer tipo de chama ou opere instrumentos que gerem faíscas;
- Não acione interruptores elétricos;
- Abra as janelas e portas, melhorando a ventilação do ambiente.

Contate a Assistência Técnica se o vazamento for no fogão e, companhias especializadas ou distribuidoras de gás, se o vazamento for na rede de abastecimento ou no botijão.

4 - INSTALAÇÃO E POSICIONAMENTO DO FOGÃO

As instalar o fogão, posicione-o a uma distância livre de 20 cm nas laterais e na parte traseira, em superfície plana e nivelada.

Evite instalar o fogão em lugares úmidos ou sujeitos a correntes de ar. Instale o fogão a uma distância segura de materiais e/ou produtos não resistentes ao calor e combustíveis.

As instalar o fogão sobre uma superfície plana, certifique-se que o mesmo está fixo e que não existe possibilidade de se deslocar, pois, poderá causar acidentes. Se existir botijão de gás, antes de substituí-lo veja se os manipulados (botões) estão desligados.

Verifique se existe vazamento de gás na linha de distribuição ou no botijão utilizando espuma de sabão, nunca utilize chama ou faíscas, pois existe o risco de incêndio.

5 - INSTALAÇÃO DO GÁS

O regulador de pressão do gás deve ter sempre gravado a Norma NBR - 8473 e deve ser substituído a cada 5 (cinco) anos em função do prazo de garantia.

Utilize na ligação de gás, mangueiras de qualidade e que possuam faixa amarela e juntamente a gravação NBR - 8613.

Na retirada do queimador para lavar é necessário verificar o encaixe correto do queimador no eletrodo de ignição para evitar o mal funcionamento e também o derretimento da mesma.

Existem dois encaixes disponíveis no queimador (tripla chama), o encaixe correto é o maior e está no lado direito.

Sr. consumidor, verifique com cuidado o posicionamento correto. O derretimento do queimador por mal uso não será coberto pela garantia Clarice.

Antes de acender as chamas certifique-se que os espalhadores estejam corretamente posicionados sobre os queimadores, evitando assim, possíveis danos ao produto.

3 - Botijão;

2 - Regulador de pressão de gás (válvula), conforme NBR - 8473. Verifique a data de fabricação, pois a validade é de 5 (cinco) anos;

3 - Braçadeira com parafuso;

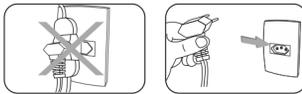
4 - Mangueira de plástico PVC com a tarja amarela CFE - NBR 8613.

6 - REDE ELÉTRICA E LÂMPADA (Apenas em modelos com dispositivos elétricos)

A Clarice Eletrodomésticos possui fogões com dimensionamento Bivolt (127V ou 220V) (favor verificar as características do modelo adquirido nas especificações técnicas do mesmo, páginas 8 e 9). Utilize a lâmpada conforme a tensão de sua rede.

Ligue o fio-terra (verde/ amarelo) existente na parte traseira do fogão a um ponto terra eficiente, segundo disposto na NBR - 5410.

Em hipótese alguma passe fios do chicote elétrico pela parte traseira do fogão. Com o aumento da temperatura, a instalação dos fios poderá deteriorar causando curto-circuitos. Não ligue outros equipamentos na tomada elétrica do fogão, não utilize "tês" ou "bejamins" gerando sobrecargas elétricas.



Na hipótese do chicote apresentar algum defeito ou estar danificado, ele deverá ser substituído pela Assistência Técnica Autorizada.

A lâmpada que deve ser utilizada no forno do produto é de 40 watts (bolinha), própria para fogões, com a tensão de rede existente na sua residência.

Atenção: Ao realizar manutenção ou substituição da lâmpada, verifique se o fogão está desligado da rede elétrica, evitando assim o risco de acidentes. (lâmpada não acompanha o produto).

A posição indicada pelo símbolo circular "o" ao lado do botão "liga/desliga" corres-ponde à lâmpada desligada e a posição "☼" indica que a lâmpada está ligada.

Ligação monofásica (127V)



Tensão (V)	Distância do centro de distribuição (m)	Bitola do fio (mm²)
127	até 11	2,5
	de 12 a 18	4
	de 19 a 27	6
	de 28 a 45	10

Ligação bifásica (220V)



Tensão (V)	Distância do centro de distribuição (m)	Bitola do fio (mm²)
220	até 40	2,5
	de 41 a 64	4
	de 65 a 64	6
	de 98 a 161	10

Procedimento para acendimento automático na mesa

- Observe que a mesa inox vem protegida por uma película protetora, remova-a antes da utilização;
- Levante a tampa de vidro, certifique-se que o queimador está instalado corretamente;
- Pressione o manipulado (botão) do queimador escolhido, girando-o no sentido anti-horário até a posição alta e acione o interruptor de acendimento automático no painel até o surgimento da chama;
- Após isso, solte o manipulado (botão).

ATENÇÃO: Remova a película protetora da mesa inox e vidro antes de colocar o fogão em funcionamento.

INFORMAÇÕES (TRIPLA CHAMA/ MEGA CHAMA)

Os fogões a gás 5 bocas com tripla chama/ mega chama, necessitam de maiores cuidados na hora do encaixe.

Na retirada do queimador para lavar é necessário verificar o encaixe correto do queimador no eletrodo de ignição para evitar o mal funcionamento e também o derretimento da mesma.

Existem dois encaixes disponíveis no queimador (tripla chama), o encaixe correto é o maior e está no lado direito.

Sr. consumidor, verifique com cuidado o posicionamento correto. O derretimento do queimador por mal uso não será coberto pela garantia Clarice.

Antes de acender as chamas certifique-se que os espalhadores estejam corretamente posicionados sobre os queimadores, evitando assim, possíveis danos ao produto.



Tripla Chama

Mega Chama

Posição correta

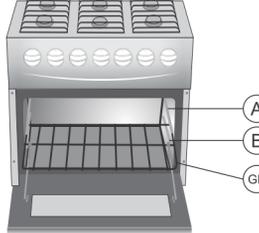
Posição incorreta

7 - FORNO

GRADES NORMAIS

Os fogões CLARICE possuem grade cromada que pode ser colocada em 2 (Duas) posições. Para retirar, puxe-a totalmente para frente. Para recolocar, proceda de modo inverso. A prateleira deve permanecer na posição horizontal.

O projeto das grades permite que você escolha duas posições de apoio da grade (GD), encaixando na posição (A) ou (B), conforme sua necessidade. Isso faz com que a grade (GD) e (A) ou (B) formem um conjunto.



VÁLVULA DE SEGURANÇA

O fogão possui uma válvula de segurança no forno. A válvula corta o gás caso a chama se apague acidentalmente. Esse dispositivo evita o acúmulo de gás no forno, prevenindo explosões e intoxicações.

Antes de utilizar o forno, ligue por aproximadamente 15 minutos com a porta aberta.

Este procedimento é importante para eliminar odores de óleo e umidade de alguns componentes do fogão.

Utilização do Forno

- Faça um pré-aquecimento, ligando o forno na temperatura máxima por 10 minutos;
- Evite abrir a porta do forno, assim, você economiza tempo, gás e garante uma boa qualidade do alimento.
- Acompanhe o assado através do visor;
- Sempre que possível utilize a prateleira na parte central do forno;
- nunca coloque nada sobre o chão do forno;
- Não coloque sobre a grade do forno papel alumínio ou outro material que impeça a circulação do calor.

FORNO COM ACENDIMENTO AUTOMÁTICO



* Abra a porta do forno;
* Pressione e gire o manipulado (botão) para a esquerda até a "temperatura máxima" (270°C).



* Pressione e mantenha pressionado o manipulado (botão) contra o painel de comandos;
* Acione o interruptor (☼) para ativar o sistema de acendimento automático.



15 segundos

* Solte o manipulado (botão); regule a temperatura do forno como desejado e após feche a porta do mesmo.

ATENÇÃO: Você deverá manter o manipulado (botão) pressionado pelo período de 15 segundos mesmo após ter "aceso o forno", pois, este tempo de pressionamento servirá para injetar a quantidade de gás necessária para a continuidade do fogo aceso.

FORNO SEM ACENDIMENTO AUTOMÁTICO



* Abra a porta do forno;
* Pressione e gire o manipulado (botão) para a esquerda até a "temperatura máxima" (270°C).



Obs.: É de total importância manter o manipulado (botão) pressionado pelo período de 15 segundos para conseguir realizar o acendimento do forno. Caso o forno não acenda ou as chamas se apaguem, reinicie o processo de ligação.



15 segundos



* Pressione e mantenha pressionado o manipulado (botão) contra o painel de comandos;
* Acenda manualmente o queimador do forno através do recorte localizado na chapa de proteção (tundo móvel) do mesmo, manter o botão mencionado por 15 segundos;

* Solte o manipulado (botão), regule a temperatura do forno como desejado e após feche a porta do mesmo.

ATENÇÃO: Você deverá manter o manipulado (botão) pressionado pelo período de 15 segundos mesmo após ter "aceso o forno", pois, este tempo de pressionamento servirá para injetar a quantidade de gás necessária para a continuidade do fogo aceso.

Se após 15 segundos o queimador não acender, parar a operação e abrir a porta do compartimento e/ou esperar pelo menos 1 minuto antes de proceder a mais uma ignição do queimador.

8 - LIMPA FÁCIL (EASY CLEAN)

Com a tecnologia limpa fácil (Easy clean) ficou mais fácil ter seu forno limpo. A cavidade é esmaltada e lisa, evitando o acúmulo de gordura e facilitando a limpeza.

Benefícios do limpa fácil (Easy cleans):

- * Sistema de esmaltação de última geração e ecologicamente correto.
- * Muito mais prático na hora de limpar;
- * Revestimento com esmalte liso;
- * Esmalte resistente e de alta durabilidade.

Limpeza do forno – Desligue o fogão da tomada elétrica e feche o registro do gás. Depois, remova o excesso de gordura com um pano úmido e morno ou esponja macia com detergente neutro ou produto desengordurante.

Para limpar as prateleiras, as grades e as hastes das prateleiras, você pode utilizar a lava-louças, ou lavá-las com detergente neutro e uma esponja macia. Após a limpeza, seque-as adequadamente.

Após a limpeza, ligar o forno em temperatura máxima por dez minutos, com a porta entre aberta para eliminar a umidade resultante da limpeza.

Nunca utilize esponja de aço.
Nunca utilizar produtos cáusticos ou abrasivos (saponáceos, soda, etc.);
Não utilizar 'limpa forno' para não danificar o revestimento interno;

09 - LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

- Nunca utilize palha de aço (Bombril) ou similares na limpeza de qualquer parte do fogão;
- Na limpeza do painel de comando, porta do forno, estufa e perfis laterais, use apenas água e sabão neutro, pois, o álcool e detergentes podem danificá-las;
- Somente lave os queimadores após estarem frios. A imersão dos mesmos ainda quentes na água fria pode provocar deformações. Nunca os deixe de molho em soluções de vinagre ou limão. Para um perfeito funcionamento, enxugue-os completamente;
- Muito cuidado quando estiver limpando a mesa sem os queimadores, não deixe cair físpas ou detritos nos condutores de gás.

Atenção: A tampa de vidro pode quebrar quando aquecida, deixe os queimadores esfriar antes de fechar a tampa.

Antes de utilizar o produto retirar as etiquetas coladas na mesa e as películas plásticas protetoras dos suportes dos queimadores e dos perfis frontais.

- Cuidado para não deixar cair objetos pontiagudos ou pesados sobre a mesa de vidro, pois poderá trincar ou quebrar;
- ocorrendo derramamento de líquidos sobre a base e/ou vidro desligue imediatamente o(s) queimadores (s), aguarde que as peças esfriem, limpe e seque o local. Não utilize o fogão com líquido derramado.
- Limpar frequentemente os queimadores com água morna e detergente ou sabão neutro.

Limpar a mesa de vidro com detergente e pano macio, tomar cuidado com excesso de água.

Deixe esfriar os espalhadores e trempe (esmaltados), antes de iniciar qualquer procedimento de limpeza, para evitar lascamento dos mesmos por choque térmico.

10 - CUIDADO COM AS PANEIS

- Utilize apenas painéis de fundo plano. Painéis com fundo arredondado não permitem o posicionamento adequado sobre as (grades).
- Sempre centralize as painéis sobre as (grades).
- Nunca permita que as painéis fiquem muito próxima dos botões (manipulos) para evitar que os mesmos aqueçam excessivamente.

Utilize sempre o diâmetro de painéis adequado ao tipo de queimador que você pretende utilizar.

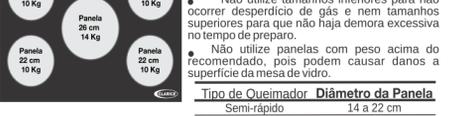
Não utilize tamanhos inferiores para não ocorrer desperdício de gás e nem tamanhos superiores para que não haja demora excessiva no tempo de preparo.

Não utilize painéis com peso acima do recomendado, pois podem causar danos a superfície da mesa de vidro.

Tipo de Queimador Diâmetro da Panela

Semi-rápido	14 a 22 cm
Rápido	14 a 22 cm
Tripla-chama	14 a 26 cm

11 - DIAGRAMA DE FIAÇÃO (Somente para modelos que possuem velas de ignição)



12 - PEQUENOS DEFEITOS

Caso aconteça algum problema com o seu produto, antes de chamar o Serviço Autorizado Clarice, verifique os itens abaixo.

Obs.: Os serviços de Assistência Técnica, dentro da garantia, serão prestados gratuitamente no perímetro urbano da cidade, onde existir o "Serviço Autorizado Clarice". Nas demais localidades-des, as despesas decorrentes de transportes e seguro do produto ou locomoção do técnico, quando for o caso, correrão por conta do usuário, seja qual for a natureza ou época do serviço.

PROBLEMA

VERIFIQUE SE

O QUE FAZER

O Queimador não acende

A chama se apaga

A chama está amarelada ou sujando as painéis

A chama está baixa e não aumenta

A chama está soprando

1. O registro de gás está aberto;

2. O gás acabou;

3. Os furos dos espalhadores não estão entupidos;

4. Os queimadores estão secos e instalados corretamente;

5. O plug do cabo de força está ligado na tomada;

6. Possui energia elétrica;

7. Os eletrodos de ignição estão sujos ou molhados;

8. A mangueira está dobrada obstruindo a passagem do gás;

1. Abra o registro;

2. Trocar o botijão;

3. Desentupir os furos com o auxílio de uma agulha;

4. Secar os queimadores e instalá-los corretamente;

5. Ligar o plug na tomada;

6. Utilize um fôstforo ou seqeiro para acender;

7. Limpar com o auxílio de uma lixa de unha na parte superior, retirando a gordura acumulada;

8. Desdobrar a mangueira.

1. Verifique janelas e portas abertas;

2. Instalar corretamente os queimadores;

1. Trocar o botijão;

1. O injetor está parcialmente entupido;

2. O gás está no fim;

3. A pressão do gás está conforme descrito neste manual?

4. A mangueira está dobrada obstruindo a passagem do gás?

1. Desentupir o queimador/ injetor;

2. Trocar o botijão;

3. Ajustar regulador de pressão;

4. Desdobrar a mangueira.

1. Regular a válvula reguladora;

2. Desdobrar a mangueira.

13 - CONVERSOR DE GÁS

Este produto foi produzido originalmente para queima de GLP. Para uso de qualquer outro combustível, gás natural ou manufaturado, o fogão deverá ser convertido. Neste caso, a empresa fornecerá os materiais necessários para a conversão (kit de registros e injetores), porém não irá se responsabilizar pelos serviços necessários para o procedimento.

Se for necessária a conversão, entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada através dos contatos fornecidos nesse manual e consulte as orientações necessárias.

CONFIRME O TIPO DE GÁS DA SUA RESIDÊNCIA. O fogão sai de fábrica para ser utilizado com gás GLP ou GLP gás encaçado.

14 - IDENTIFICAÇÃO DOS QUEIMADORES

4 QUEIMADORES

5 QUEIMADORES

6 QUEIMADORES

FRONTE

FRONTE

FRON