LOFRA®

F O G Õ E S

BUILDING-IN

MANUAL DE INSTRUÇÕES

• *Linha Dolcevita*

RRD126MFT+E2
RLVD96MFTE/Ci
RSD96MFTE/Ci
RBIG96MFT/Ci
RNMD126MFT+E2
RRD96MFTE/Ci
RNMD96MFTE/Ci

INSTRUÇÕES E RECOMENDAÇÕES PARA INSTALAÇÃO, UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO DOS FOGÕES

RRD126MFT+E2

RNMD126MFT+E2

RLVD96MFTE/Ci

RRD96MFTE/Ci

RSD96MFTE/Ci

RNMD96MFTE/Ci

RBIG96MFT/Ci

MANUAL FOGÃO LOFRA
Building-in

Prezado Cliente,

Muito obrigado por ter escolhido este produto da marca LOFRA.
Para otimizar o uso do seu novo produto lhe recomendamos a leitura atenta desse Manual de Instruções.
O Manual de Instruções é um guia eficaz para a instalação, para o uso e para a manutenção deste seu novo produto.

Boa leitura!

LOFRA Sud America Ltda.

INDICE

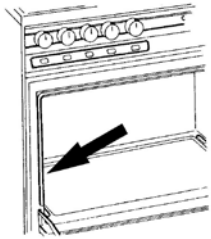
Segurança 2
Dicas e recomendações 4
Disposição dos queimadores 6
Dimensões do produto 6
Características do forno 7
Instalação
Condições do local 8
Instalação passo-a-passo 13
Instalação com GLP e conversão para GN 14
Instalação elétrica (disjuntores) 17
Limpeza e manutenção
Peças esmaltadas, vidros, latão e alumínio 20
Utilizando o fogão – procedimentos comuns a todos modelos
Gás-stop, acendimento 20
Rendimento dos queimadores, Turbo forno Multifunção, Grill 22
Espeto giratório, Seletor de temperatura (termostato) 23
Lâmpada 23
Seletor de função 24
Timer fogões Dolcevita 26
Dicas de cozimento 29
Procedimento 1 – Montagem pé regulável e prolongador 33
Procedimento 2 - Montagem queimador triplo 35
Procedimento 3 – Montagem queimador geração III 36
Procedimento 4 - Desmontagem/montagem da porta 37
Procedimento 5 – Montagem e desmontagem vidros internos da Porta do forno 39
Procedimento 6 – Movimentação do produto 40
Procedimento 7 - Montagem do tampo de vidro (opcional) 41
Troca da lâmpada forno 41
Ajuste da Chama Mínima 42
Certificado de garantia 43

SEGURANÇA

⚠ IMPORTANTE !

Todas as operações de instalação, regulagem, transformação e manutenção devem ser executadas por profissional qualificado de acordo com as informações contidas neste Manual e de acordo com as Normas vigentes neste país. A LOFRA exime-se de qualquer responsabilidade pelo descumprimento desta exigência.

- Este equipamento foi projetado para uso **DOMÉSTICO**.
- Os dados relativos ao modelo, características técnicas e número de série do aparelho encontram-se na Etiqueta de Identificação, fixada na cavidade interna do forno, de fácil acesso, ao abrir a porta do aparelho no seu lado esquerdo (vide imagem abaixo).



- Não remova a Etiqueta de Identificação do aparelho, esta assegura a garantia, a rastreabilidade e as informações pertinentes para a eventualidade de possível manutenção.
- Quando acionar a Assistência Técnica Autorizada LOFRA, tenha em mãos a Nota Fiscal de aquisição do produto, ela é necessária para a efetivação da garantia do aparelho.

⚠ Antes de executar qualquer manutenção ou transformação certifique-se que a energia elétrica de alimentação do aparelho foi interrompida. Caso haja a necessidade de substituição de componentes e/ou acessórios, usar exclusivamente peças originais LOFRA. Para qualquer intervenção técnica acionar somente o Serviço Autorizado LOFRA.

- Recomenda-se conservar o Manual de Instruções próximo ao produto, de modo que possa sempre ser consultado, seja para sua operação, manutenção e ainda para controlar a periodicidade da manutenção preventiva. Periodicidade recomendada – anual.

- Antes de por o aparelho em funcionamento, remover a película plástica que protege os componentes de aço inox. Recomenda-se o máximo cuidado nesta operação para evitar danos aos componentes protegidos.
- Nunca desligue o fogão da tomada puxando pelo cabo elétrico, utilize o plugue.
- Ocorrendo danos no cabo elétrico, não conserte, chame o Serviço Autorizado LOFRA e solicite a sua substituição.
- Nunca acenda os queimadores da mesa com o tampo de cristal abaixado.
- Antes de abaixar o tampo de cristal certifique-se de que os queimadores e/ou placas elétricas estejam desligados e frios. Caso ainda estejam quentes isto poderá quebrar o tampo.
- Evite a instalação do aparelho próximo a materiais inflamáveis como cortinas e panos de cozinha.
- Verifique periodicamente se não existem vazamentos de gás na mangueira que conecta o fogão ao botijão ou a rede de gás. Substitua a mangueira sempre que ocorrer o vencimento de sua data de validade.
- Quando o fogão não estiver em uso se certifique de que todos os botões do painel estejam na posição desligado. Quando não utilizar o fogão por um período maior de tempo feche o registro de gás e desligue o disjuntor da tomada conectados ao produto.
- Mantenha os queimadores da mesa sempre limpos para garantir a máxima performance dos mesmos.
- Cozinhar sem permanente supervisão com uma panela com gordura ou óleo quente pode ser perigoso podendo ocorrer chamas. NUNCA tente apagar a chama com água, desligue o fogão e abafe o fogo cobrindo-o com uma tampa ou tecido não inflamável.

DICAS E RECOMENDAÇÕES

- Antes de iniciar a utilização do fogão, recomendamos que leia atentamente as orientações contidas neste Manual de Instruções, isto garantirá uma utilização racional e segura do seu novo aparelho, ele oferece informações de fundamental importância para sua instalação limpeza e manutenção. Este Manual descreve as características de diversos modelos de fogões LOFRA, siga apenas as orientações inerentes ao seu modelo específico.
- Antes de usar o aparelho pela primeira vez e sempre que for realizar a sua higienização. Certifique-se de que o mesmo encontra-se desconectado da rede elétrica. Remova eventuais fragmentos de embalagem e acessórios e realize a limpeza interna do fogão com água morna e detergente neutro enxugando-o em seguida com um pano úmido. Os acessórios também devem ser lavados com água morna e detergente neutro e enxugados completamente com pano macio.
- Antes de fazer o primeiro uso do forno, recomenda-se fazê-lo funcionar por aproximadamente uma hora na potência (temperatura) máxima; esta operação garante a queima de resíduos de adesivos e graxas de processo, presentes nos componentes internos do forno. Durante esta operação a área deve estar bem ventilada para a exaustão dos fumos resultantes do primeiro aquecimento.
- Alguns modelos são dotados de bandeja em alumínio, ideal para assar confeitos (180 / 200ºC) com carga máxima de 3 kg.

⚠ Durante o funcionamento as partes externas tornam-se aquecidas, recomenda-se, portanto que se mantenham crianças e/ou pessoas não habilitadas fora do alcance do aparelho para evitar possíveis acidentes. É recomendável ainda que estes não façam uso dos comandos do forno.

⚠ Não se deve apoiar ou pousar recipientes e alimentos sobre a porta aberta do forno, este ato pode causar sérios danos às dobradiças do forno.

⚠ Quando estiver fazendo uso de óleos e gorduras nas receitas, observe atentamente o processo, de tempo em tempo, pois estes ingredientes são altamente inflamáveis, gerando risco de incêndio.

⚠ Quando o fogão não estiver sendo utilizado, certifique-se que os indicadores de função estejam na posição zero (desligado).

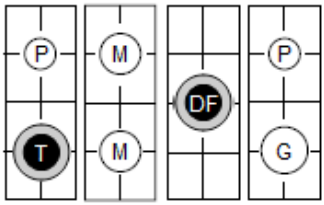
⚠ Para evitar danos ao revestimento esmaltado da cavidade interna do forno, evite apoiar recipientes em alumínio diretamente sobre o fundo, e revestir seu interior com folhas de alumínio.

⚠ Os orifícios da base do fogão NÃO devem ser obstruídos.

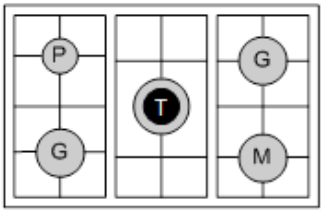
- Utilize sempre o coletor de gordura quando utilizar o grill ou assar carnes sobre a grelha.
- Despeje um pouco de água no coletor de gordura para evitar que as gorduras queimem, produzindo fumaça e mau cheiro.

- Coloque os queimadores da mesa em “chama baixa” ou apague-os antes de remover as panelas.
- Não dispense a embalagem, acessórios ou outros materiais provenientes do fogão no meio-ambiente. Use os contentores de coleta seletiva para o descarte de materiais, garantindo assim a sua reciclagem.
- Durante o cozimento, os alimentos são desidratados e a umidade resultante deste processo é insuflada através dos dutos de exaustão do fogão.
- Se durante a utilização normal do forno ocorrer a interrupção total de funcionamento, inclusive “zerando” a programação, verifique se não houve o desligamento do disjuntor elétrico do circuito de alimentação do fogão, caso contrário solicite a presença de um técnico do Serviço Autorizado LOFRA.

Disposição dos queimadores



Mesa de 120 cm de largura



Mesa de 90 cm de largura

Queimadores
P - Pequeno
M - Médio
G - Grande
T - Triplo
DF - Dual Flame

Dimensões do produto

Modelo	Peso sem embalagem (kg)	Peso com embalagem (kg)	Largura (mm)	Profundidade (mm)	Altura sem pés (mm)	Altura ajustável com pés (mm)	Altura ajustável com prolongador ** (mm)
RRD126MFT+E2	100	105	1200	600	770	850 a 905	910 a 965
RNMD126MFT+E2	100	105	1200	600	770	910 a 915	910 a 965
RLVD96MFTE/Ci	75	80	900	600	770	850 a 905	910 a 965
RRD96MFTE/Ci	75	80	900	600	770	850 a 905	910 a 965
RSD96MFTE/Ci	75	80	900	600	770	850 a 905	910 a 965
RNMD96MFTE/Ci	75	80	900	600	770	850 a 905	910 a 965
RBIG96MFT/Ci	75	80	900	600	770	850 a 905	910 a 965

- Acessório não fornecido com o produto, disponível somente na cor preta (ver **página 36).

⚠ Todos os modelos de produtos estão disponíveis somente na tensão de 220 Volts.

Características do forno

	Descrição	RRD126MFT+E2	RNMD126MFT+E2	RLVD96MTE/Ci	RRD96MFTE/Ci	RSD96MFTE/Ci	RNMD96MFTE/Ci	RBIG96MFT/Ci
Forno Multifunções		**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**
Dimensões	Largura (cm)	65	65	45	45	45	45	65
	Altura (cm)	35	35	36	36	36	36	35
	Profundidade (cm)	40	40	40	40	40	40	40
	Volume Forno principal (litros)	94	94	66	66	66	66	94
Forno Auxiliar		**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**-**
Dimensões	Largura (cm)	35	35	35	35	35	35	35
	Altura (cm)	20	20	20	20	20	20	20
	Profundidade (cm)	41	41	41	41	41	41	41
	Volume Forno Auxiliar (litros)	30	30	30	30	30	30	-
Acessórios	Prateleira simples	1	1	1	1	1	1	1
	Prateleira 1 suporte	1	1	1	1	1	1	1
	Prateleira 2 suportes	1	1	1	1	1	1	1
	Bandeja esmaltada	2	2	2	2	2	2	2
	Espeto giratório	1	1	1	1	1	1	1
	Suporte Wok*	1	1	1	1	1	1	1
Elétricos	Resistência inferior(kW) -Forno principal -Forno auxiliar	1,7 1,2	1,7 1,2	1,7 1,2	1,7 1,2	1,7 1,2	1,7 1,2	1,7 -
	Resistência superior (kW) -Forno principal -Forno auxiliar	0,9 0,5	0,9 0,5	0,9 0,5	0,9 0,5	0,9 0,5	0,9 0,5	0,9 -
	Resistência Grill (kW) -Forno principal -Forno auxiliar	1,5 1,0	1,5 1,0	1,5 1,0	1,5 1,0	1,5 1,0	1,5 1,0	1,5 -
	Resistência Maxi-grill (kW)	2,1	2,1	2,1	2,1	2,1	2,1	2,1
	Resistência circular (kW)	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0

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

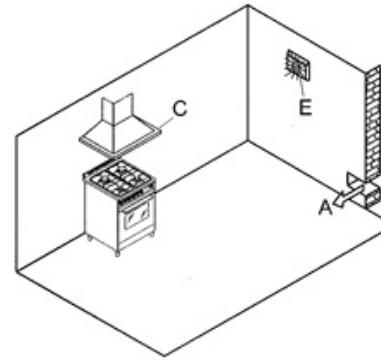
INSTALAÇÃO

As instruções relativas à 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.
⚠ 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).



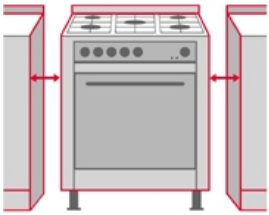
Exaustão da combustão

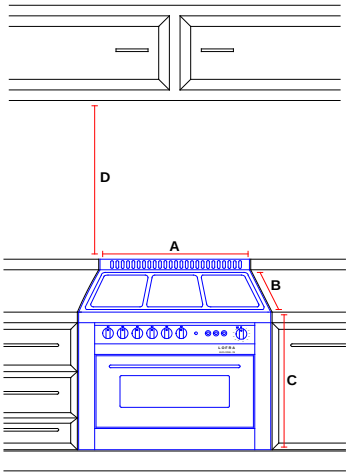
Os aparelhos de cocção a gás devem descarregar os produtos da combustão através de uma coifa ligada diretamente para o exterior (C).
No caso de não ser possível instalar uma coifa, é necessário o emprego de um exaustor elétrico e aplicado à parede externa ou

á janela ambiente, desde que existam no local, aberturas para entrada de ar (mínimo de 200cm²).
Portas e/ou janelas para ambientes contíguos, desde que não se tratem de dormitórios.

Posicionamento do Fogão

Os fogões LOFRA podem ser instalados como nos modelos convencionais Free-Standing (classe 1).

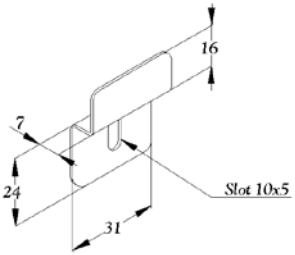


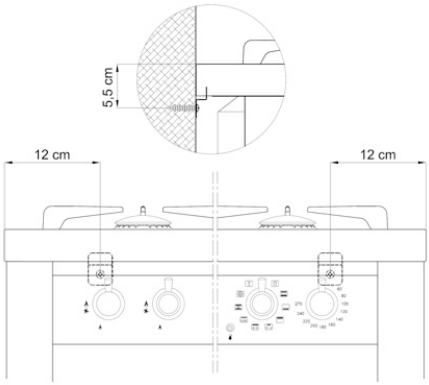


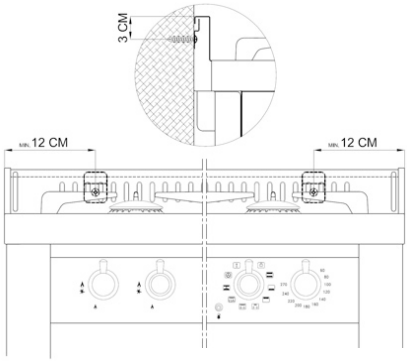
Os Fogões LOFRA são do tipo Classe 2 – Building-in, fogões construídos e homologados para serem instalados em contato direto com os móveis laterais, criando um bloco estético-funcional com a cozinha modulada.

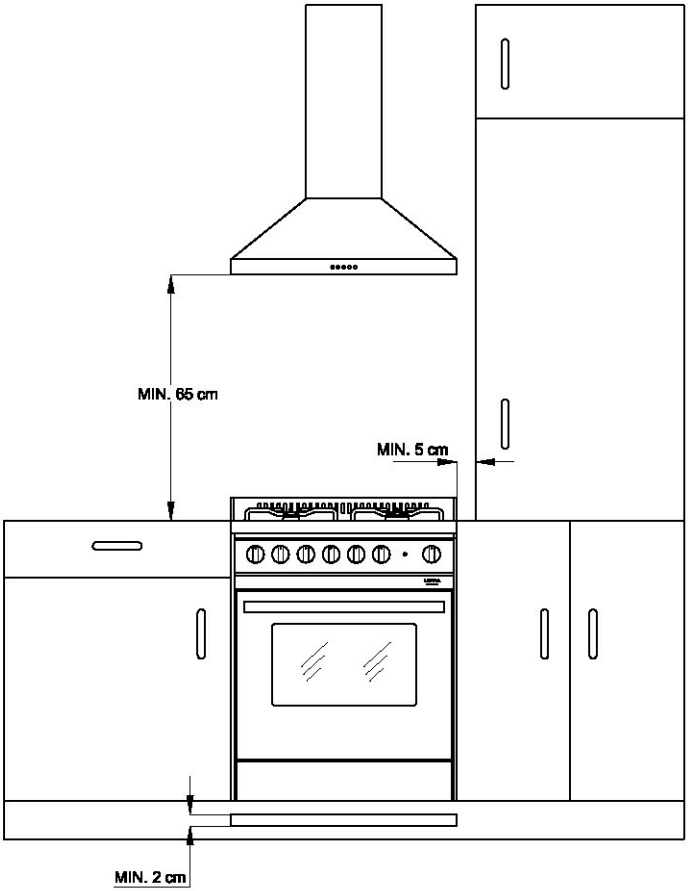
Kit de segurança anti-tombamento do fogão

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


16
7
24
31
Slot 10x5


5,5 cm
12 cm
12 cm


3 CM
MIN. 12 CM
MIN. 12 CM

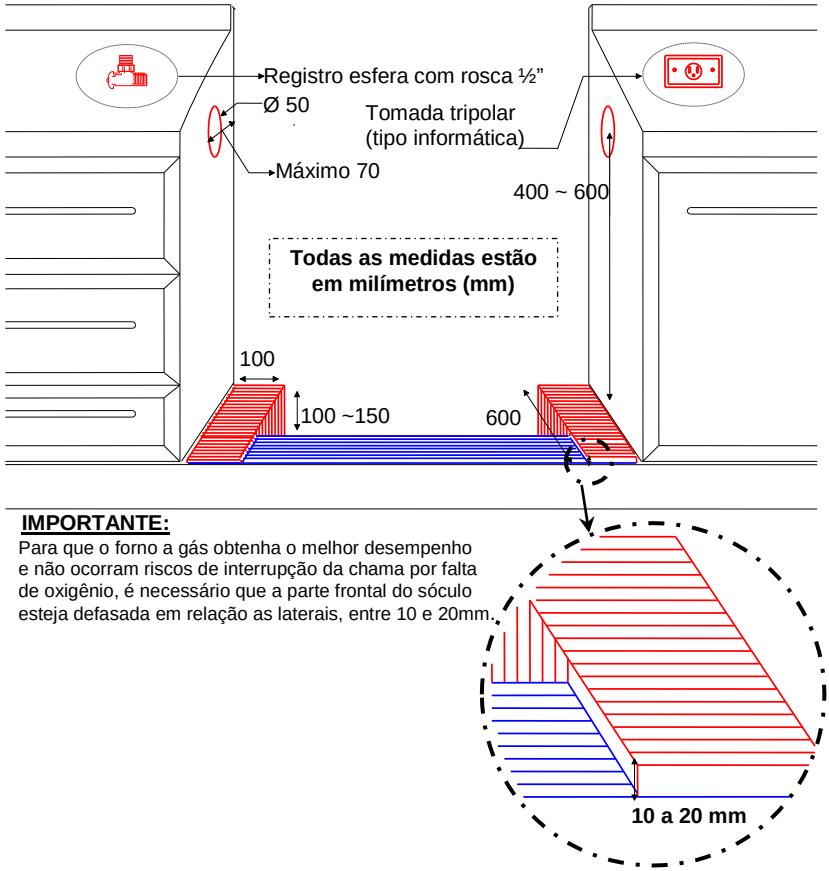

MIN. 65 cm
MIN. 5 cm
MIN. 2 cm

Ltda.

⚠ 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/Moveis (D) mm
RBIG96MFT/Ci	900	600	770	650
RNMD96MFTE/Ci	900	600	770	650
RSD96MFTE/Ci	900	600	770	650
RRD96MFTE/Ci	900	600	770	650
RLVD96MFTE/Ci	900	600	770	650
RNMD126MFT+E2	1200	600	770	650
RRD126MFT+E2	1200	600	770	650

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



IMPORTANTE:

Para que o forno a gás obtenha o melhor desempenho e não ocorram riscos de interrupção da chama por falta de oxigênio, é necessário que a parte frontal do sóculo esteja defasada em relação as laterais, entre 10 e 20mm.

A LOFRA RECOMENDA QUE A INSTALAÇÃO SEJA REALIZADA PELA SUA REDE DE SERVIÇOS AUTORIZADOS

Instalação Passo-a-passo

1. Iniciar a instalação removendo a embalagem de papelão, os calços de EPS (isopor®) e o tampo cristal;

2. Remover as trempes da mesa do fogão, retirar o kit de acessórios e a porta do forno (procedimento 4, **pág. 39**).

3. Inclinar o fogão com a parte traseira voltada para baixo, sobre as placas de EPS (isopor®).

4. Instalar os pés telescópicos e voltar o fogão para a posição normal (procedimento 1, **pág. 35**).

5. Fazer a "instalação com gás GLP" conforme descrito neste Manual ou fazer a "conversão para GN" conforme descrito neste Manual (**pág 14 a 16**).

6. Colocar e ajustar a grade e/ou suporte do espeto giratório.

7. Colocar as grades do forno.

8. Remover a película de proteção das laterais em aço inoxidável, fazer a limpeza como descrito neste Manual, a fim de evitar sua fusão e o surgimento de manchas de difícil remoção.

9. Colocar os queimadores (encaixando-os corretamente) e as trempes na mesa do fogão (procedimento 2 e 3 **págs. 37 e 38**).

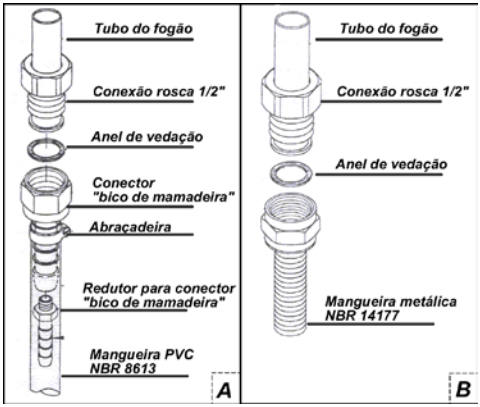
10. Verificar a pressão de abastecimento (estática e dinâmica) e realizar o ajuste caso necessário.

11. Ligar o aparelho na chama mínima, verificando a estabilidade das chamas.

12. Caso se faça necessário ajustar a chama mínima (conforme **pág.44**)

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:

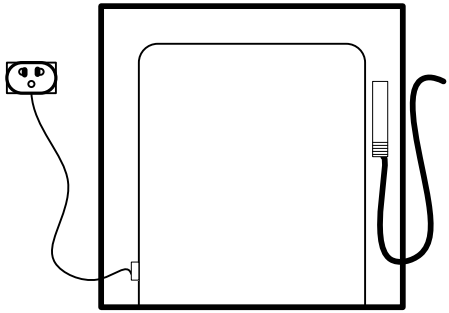
- Pressão de saída 2,8 kPa.
- Data de validade para substituição (recomendação de troca a cada 5 anos).
- Mínimo de 1kg/h de GLP.

Os fogões LOFRA estão caracterizados com a categoria $II_{2,3}$ conforme 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.

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

⚠ 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 - 2,8 ~ 3,0 kPa (28 ~ 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 – 2,0 kPa (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 ∅ 1/100mm 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 vazamentos.

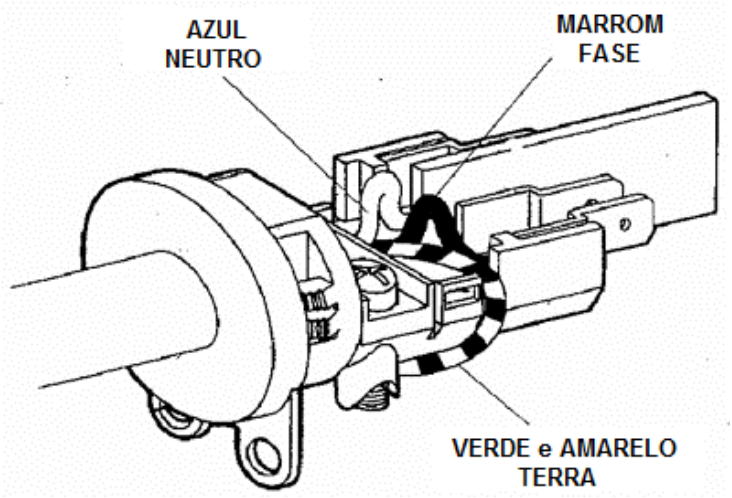
⚠ **Certificar que no uso de tubo flexível, o mesmo deve ser fixado de tal forma a**:

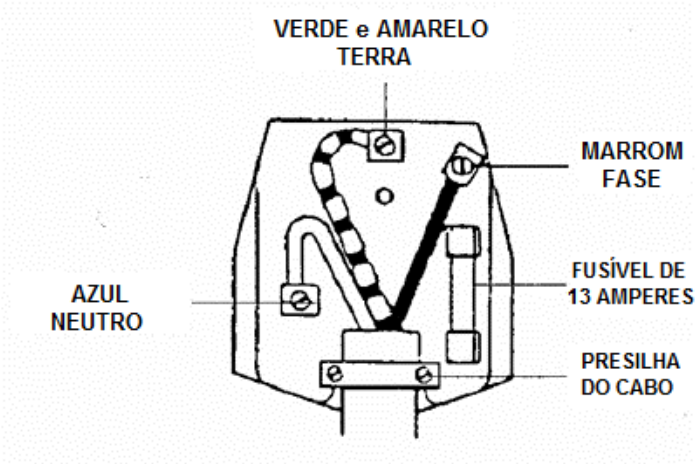
- Não fazer contato com qualquer parte móvel (exemplo gavetas).
- Não passar através de qualquer área de estocagem.

Instalação Elétrica

O cabo elétrico do fogão é conectado a um fusível de capacidade de 13 amperes. Se for necessário substituir o fusível o procedimento deve ser feito conforme as instruções abaixo:

ATENÇÃO: ESTE FOGÃO DEVE ESTAR ATERRADO.





Os fios do cabo de alimentação tem as cores de acordo com as seguintes aplicações: **Verde e Amarelo = terra. Azul = neutro. Marrom = fase.**
Como as cores dos fios do cabo de alimentação podem não corresponder com as cores para conexão no plug a ser aplicado proceda da seguinte maneira:

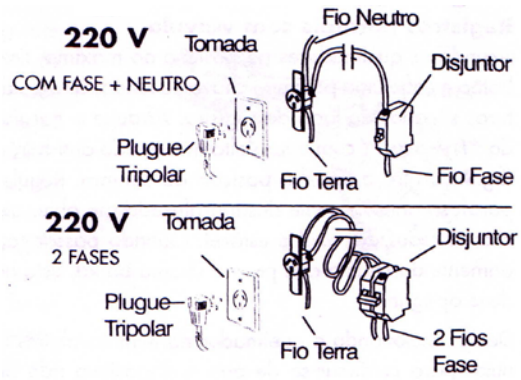
1. O fio de cores Verde e Amarelo deve ser conectado ao terminal marcado como como T (terra) ou de cor verde.
2. O fio de cor azul deve ser conectado ao terminal marcado como N (neutro) ou de cor preto.
3. O fio de cor marom deve ser conectado ao terminal marcado como F (fase) ou de cor vermelho.

O plug e a tomada devem ser acessíveis após a instalação do fogão. Se o cabo de alimentação necessitar ser substituído é recomendado que este serviço seja realizado por um eletricista experiente que o substituirá por um cabo com as mesmas especificações, tamanho e classificação de temperatura.

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, conforme especificado na etiqueta do fogão.

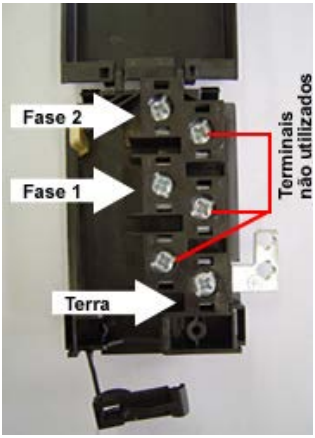
Modelo	**Potência Máxima**	**Número de fases**	**Número de disjuntores**	**Disjuntor**
RBIG96MFT / Ci	3,05 kW	2	2	15 A
		1	1	
RNMD96MFTE / Ci	3,05 kW	2	2	25 A
		1	1	
RSD96MFTE / Ci	3,05 kW	2	2	25 A
		1	1	
RRD96MFTE / Ci	3,05 kW	2	2	25 A
		1	1	
RLVD96MFTE / Ci	3,05 kW	2	2	25 A
		1	1	
RNMD126MFT+E2	5.0 kW	2	2	40 A
		1	1	
RRD126MFT+E2	5.0 kW	2	2	40 A
		1	1	

Ligue o fogão a uma tomada exclusiva e com disjuntor de proteção, sem a utilização de extensões ou conectores tipo “T” (benjamim).
Caso sejam necessários reparos, não tente solucionar o problema, reparos feitos por pessoas não qualificadas podem provocar danos ao usuário/aparelho.



A LOFRA não se responsabiliza pelo não cumprimento destas recomendações.

<u>Conexão elétrica para os modelos:</u>
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.



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 freqüentemente 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 subseqüente.

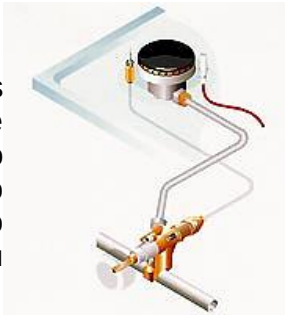
Peças de Latão e Alumínio (Pyral®)

- 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.

Utilizando o Fogão

A seguir descrevemos os procedimentos comuns aos fogões LOFRA.

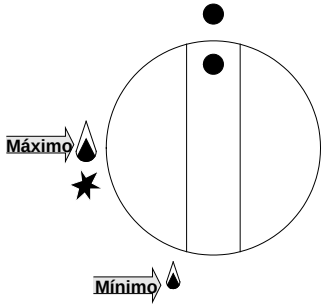
Sistema GÁS-STOP



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 a extinção involuntária da chama, por vento ou transbordamento de líquidos.

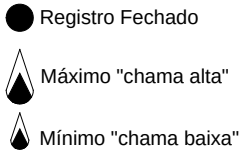
Para acionar este sistema de segurança, basta permanecer com o botão de acendimento pressionado por 5 segundos após a chama estar acesa.

Acendimento Automático



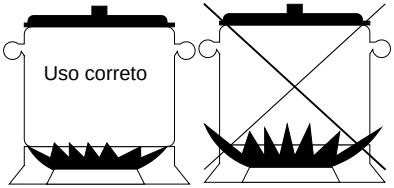
Para fazer o acendimento automático, pressione e gire (sentido anti-horário) o botão de controle para a posição “Máxima” e mantenha pressionado por 5 segundos após a chama estar acesa.

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



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

Rendimento dos queimadores



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

Queimador	Potência	Diâmetro da panela
Dual Flame	4200 W	de 260 a 300 mm
Triplo	3700 W	de 240 a 260 mm
Grande (rápido)	2800 W	de 210 a 260 mm
Médio (Semi–rápido)	1750 W	de 150 a 200 mm
Pequeno (auxiliar)	1100 W	de 100 a 140 mm

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 250/260ºC. 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.

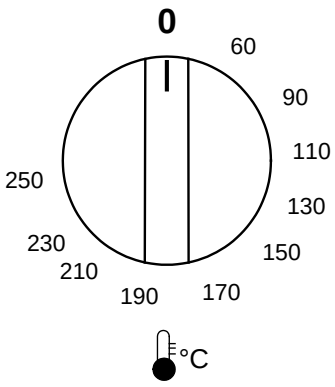
Espeto Giratório

O espeto giratório serve para homogeneizar os assados nas funções do forno e grill.
Para utilizar o espeto siga as instruções:

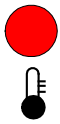
- Colocar o coletor de gorduras no patamar mais baixo.
- Monte o cabo do espeto giratório.
- Espete, de forma balanceada, o alimento a assar.
- Fixe as extremidades do alimento com os dois garfos moveis, distribuindo o peso uniformemente.
- Encaixe a haste do espeto no suporte adequado, e desparafuse 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.

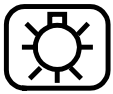


Lâmpada

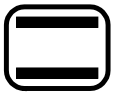


Lâmpada Laranja – Indica a ação do conjunto termostato/resistências.

Seletor de Funções



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.

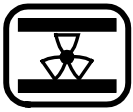
Cozimento com maxi-grill e espeto giratório

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 necessitam um cozimento interno uniforme, e ser dourados externamente.



Cozimento uniforme

As resistências, inferior e superior emitem o calor que é distribuído pelo ventilador de maneira uniforme.

Ideal para assados, aos quais se assegura um cozimento rápido e homogêneo. Aconselhado para "fornadas", isto é, com um único tipo de alimento.

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.

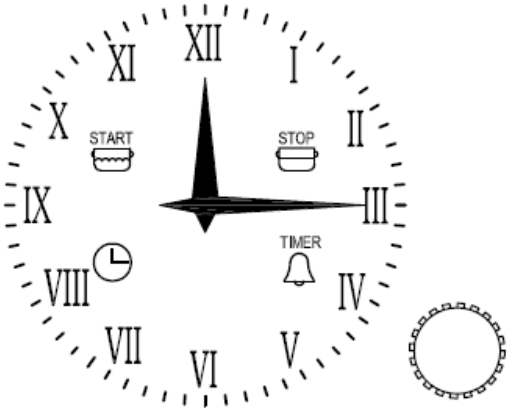
Descongelamento

Normal: É o descongelamento de forma natural, auxiliado apenas pela ventilação do forno, mas que assegura um resultado ótimo para os alimentos que sofrem com as variações muito bruscas de temperatura.

Rápido: Se obtém utilizando a função "cozimento com o forno ventilado"

e ajustando o "seletor de temperatura" em 50ºC, alcança-se assim um ótimo desempenho, seja em termos de tempo, seja no resultado final.

TIMER FOGÕES DOLCEVITA



Ajuste do relógio

Para ajustar a hora no relógio aperte 4 vezes o pino de regulagem até que o símbolo do relógio comece a piscar. Para aumentar ou diminuir a hora gire o pino de regulagem no sentido horário ou anti-horário. Após 10 segundos da última regulagem o relógio irá confirmar a hora automaticamente.

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.

Ajuste do Temporizador (Timer)

⚠ **Serve para programar o tempo de cozimento necessário. Ao final do tempo programado, soa o sinal sonoro e o forno desliga automaticamente.**

1. Programe o fim do tempo de preparo apertando 2 vezes o pino de regulagem até que o símbolo “STOP” comece a piscar.

2. Para aumentar ou diminuir o tempo gire o pino de regulagem no sentido horário ou anti-horário.

3. O símbolo “STOP” continuará a piscar por 10 segundos após a definição do tempo de preparo. Se após 10 segundos nenhum tempo de preparo for definido os ponteiros voltarão a mostrar a atual hora.

4. Aperte o pino de regulagem para confirmar o tempo de duração selecionado (de pelo menos de 2 minutos) para que o preparo se inicie. Para exibir o programa selecionada empurre rapidamente o pino de regulagem.

5. Ao final do tempo programado, o símbolo “STOP” irá piscar e um sinal sonoro irá tocar. Após 1 minuto o alarme irá parar mas o símbolo “STOP” irá permanecer piscando até que o pino de regulagem seja apertado.

6. Para encerrar o programa antes do tempo selecionado aperte o pino de regulagem por 3 segundos: o programa será apagado e o forno voltará ao modo de operação manual.

Uso do conta-minutos (despertador)

⚠ 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. Para acionar o conta-minutos aperte rapidamente o pino de regulagem 3 vezes até que o símbolo “TIMER” comece a piscar.

2. Para aumentar ou diminuir o tempo gire o pino de regulagem no sentido horário ou anti-horário.

3. O conta-minutos pode ser utilizado apenas quando não se estiver utilizando o forno.

Exibição do Programa Selecionado

Para exibir o programa e tempo selecionados aperte rapidamente uma vez o pino de regulagem. No relógio será indicado através dos ponteiros o tempo e através do símbolo piscando a função selecionada.
Logo após o relógio voltará a mostrar a hora atual e continuará a executar a programação selecionada.

Apagando o Programa Selecionado

Para apagar o programa selecionado aperte o pino de regulagem por alguns segundos até que toque um alarme e o símbolo que era mostrado no painel se apague.

Aviso de Falta de Luz

O programa selecionado não é apagado em caso de falta de luz. O relógio indicará quando houver falta de luz piscando o símbolo “CLOCK” para que seja verificado a necessidade de se reajustar o relógio de horas do fogão.

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

- 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	**ºC**	**Posição 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	30
"**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	ºC	Posição 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
VARIEDADES					
Pizza Napolitana		200	3	30	20
Maçãs ao forno		180	2	70	60

PROCEDIMENTO 1
Montagem dos pés reguláveis

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

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

⚠ 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.

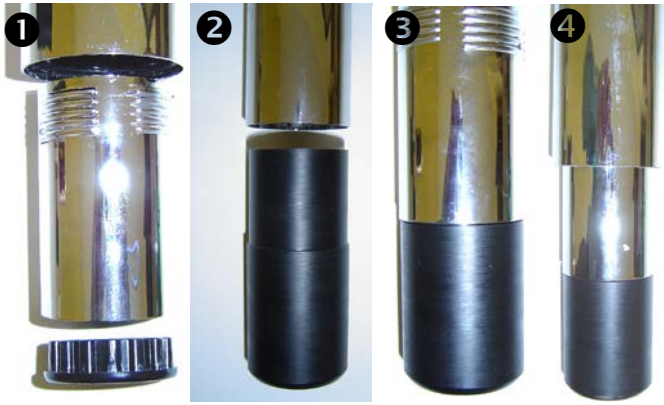
⚠ Não é necessário um aperto muito intenso.

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

Montagem dos prolongadores nos pés reguláveis

O prolongador é um acessório que deve ser adquirido diretamente com o Serviço Autorizado LOFRA.
O prolongador proporciona um aumento de 6 cm na altura do seu fogão LOFRA.

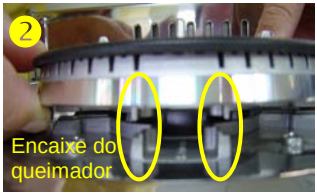
1. Retire a parte inferior do pé nivelador e remova a base do pé nivelador (empurrando a base pelo lado interno).
2. O prolongador irá encaixar no mesmo local onde foi removida a base do pé nivelador.
3. Encaixe o prolongador no pé nivelador.
4. Monte a parte inferior do pé nivelador ajustando a altura desejada. Repita esta a operação para os outros pés.



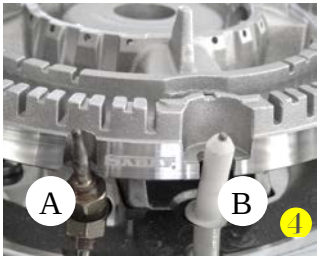
PROCEDIMENTO 2

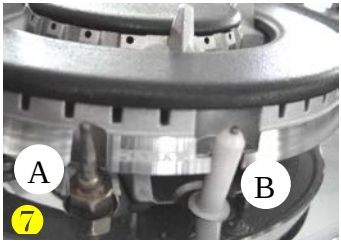
Montagem Queimador Tripla Chama

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



4 – Verifique o correto posicionamento do termopar (A) e eletrodo (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.





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

PROCEDIMENTO 3
Montagem queimador geração 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).

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

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

PROCEDIMENTO 4
Desmontagem/ montagem da porta do forno

LINHA PROFESSIONAL

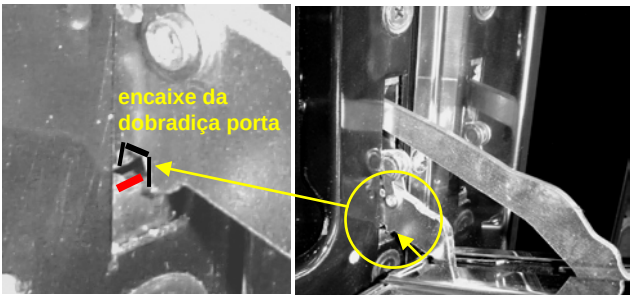
1. Abra totalmente a porta do forno.

2. Levante o dispositivo trava da porta (A) até o final do curso.

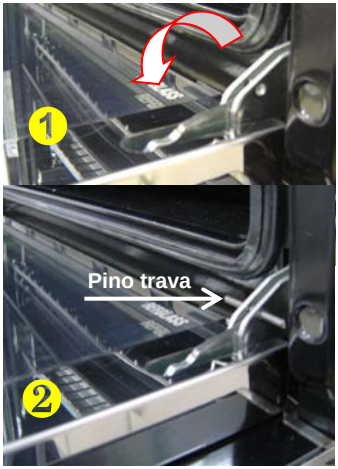
3. Certifique-se do travamento das duas dobradiças.

4. Segure a porta, com as duas mãos, através das 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

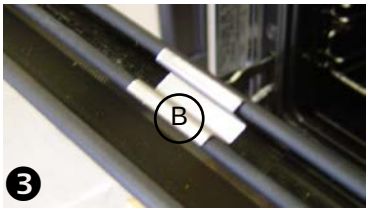
1. Abra a porta do forno, insira uma chave de fenda fina ou faca de cozinha entre os perfis laterais e superior da porta.

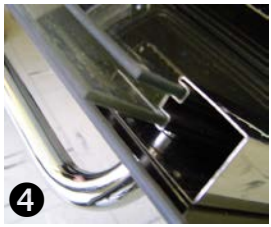
2. Faça uma alavanca com a chave até desencaixar o perfil superior, repita a mesma operação na outra extremidade do perfil (A).

3. Retire o perfil e o espaçador (B).

4. Remova os vidros internos, efetue a limpeza conforme orientação na **pág. 17** 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.





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:

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.

PROCEDIMENTO 7
Montagem do tampo de vidro (opcional)

Para montar o tampo da mesa insira as dobradiças nas cavidades laterais da moldura traseira da mesa em inox do fogão (A), levante o tampo até ficar em posição vertical (B) e empurre para baixo o tampo até as dobradiças se encaixarem completamente no lugar (C).

A

B

C

Substituição da lâmpada do forno

Primeiramente desligue o fogão da tomada.

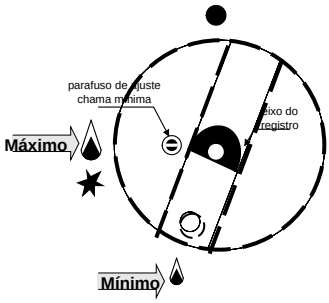
Abra a porta do forno, desatarraxe (sentido anti-horário) a proteção da lâmpada.

Retire a lâmpada, e substitua por outra com as mesmas características:

- Temperatura - resistente até 300°C
- Tensão – 220V
- Potência – 25 W

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

Ajuste chama mínima



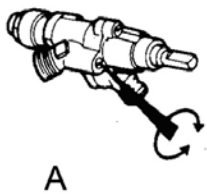
Acenda o queimador na posição máxima, coloque na posição mínima, retire o manipulo, introduza uma chave no orifício ao lado do eixo do registro e faça a regulagem da chama mínima girando no sentido anti-horário (aumenta) ou horário (diminui), até obter uma chama reduzida, azul e estável. Ao girar o manípulo rapidamente, da posição de chama alta para a posição de chama baixa, esta não deve apagar-se.

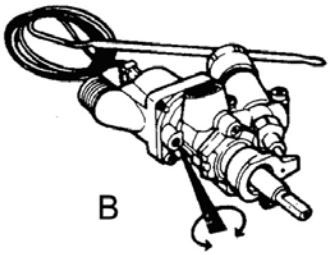
Deixe o queimador na posição mínima por alguns minutos para certificar-se de que o dispositivo Gás-stop não atue (interrompa o gás).

Este procedimento deve ser executado por profissional qualificado.

A – Registro de um queimador da mesa.

B – Termostato do forno.





CERTIFICADO DE GARANTIA

Garantia Contratual (um ano)

A LOFRA garante este produto, conforme identificado na nota fiscal de venda ao consumidor final, contra qualquer defeito de fabricação que se apresente no período de um ano, contados a partir da data de sua entrega, tendo como base o recibo constante na nota fiscal.

Garantia Legal (90 dias)

Vidros, peças plásticas e lâmpadas, são garantidos contra defeitos de fabricação pelo prazo legal de 90 (noventa) dias a partir da data de entrega do produto ao consumidor tendo como base o recibo constante, na nota fiscal.

São condições desta garantia

1. Qualquer defeito que for constatado neste produto deve ser imediatamente comunicado ao Serviço de Atendimento ao Consumidor LOFRA.
2. Esta garantia abrange a troca gratuita das partes, peças e componentes que apresentarem defeitos de fabricação, além da mão-de-obra utilizada no respectivo serviço.
3. Os serviços mencionados no presente certificado serão prestados apenas no perímetro urbano das cidades onde se mantiver o Serviço Autorizado LOFRA. 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.
4. Esta garantia perderá totalmente sua validade se ocorrerem quaisquer das hipóteses a seguir expressas: se o produto for utilizado em desacordo com as instruções constante no Manual de Instruções; se o produto for consertado ou ajustado por pessoa não autorizada pelo fabricante; se o produto for ligado em tensão elétrica diversa da recomendada no Manual de

Instruções; se o defeito apresentado for causado pelo consumidor, terceiros estranhos ao fabricante, por acidentes ou em decorrência do mau uso do produto.

5. Para que os produtos sejam cobertos pela garantia, é indispensável que a instalação seja feita pelo Serviço Autorizado LOFRA.

6. Em nenhuma hipótese são cobertas pela garantia as despesas decorrentes da preparação do local para ligação do produto (ex.: rede elétrica, rede de gás, aterramento, etc.), sendo estas de total responsabilidade do consumidor.

Expirado o prazo de vigência desta garantia, cessará toda a responsabilidade do fabricante, quanto a validade dos termos estipulados neste certificado.

A LOFRA Sud America Ltda. se reserva o direito de modificar os produtos (características e ou componentes) sem prévio aviso.

Caso você permaneça com alguma duvida contate o nosso SAC – Serviço de Atendimento ao Consumidor LOFRA.

Guarde a nota fiscal de compra. A garantia só é valida mediante sua apresentação ao Serviço Autorizado no ato do atendimento.

Serviço de Atendimento ao Consumidor LOFRA

0800 41 57 57

sac@lofra.com.br

Anotações úteis:

Anote aqui os dados que poderão ser úteis no futuro.

Dados constantes na nota fiscal

Loja:

Número da Nota Fiscal:

Data de aquisição:

Dados da etiqueta de identificação do produto:

Modelo:

Número de série:

Dados do Instalador

Empresa:

Telefone:

Data de instalação:

Nome do técnico instalador:

Serviço de Atendimento ao
Consumidor LOFRA

0800 41 57 57

sac@lofra.com.br

LOFRA Sud America Ltda.
Rua Tomazina, 79
Pinhais – PR – Brasil
CEP: 83.325-040

OUTUBRO/2016