



ELETRODOMÉSTICOS



**Leia atentamente
este manual antes
de utilizar o produto**

Manual de Instruções

Rua Fernando de Noronha, 11808
(Às Margens da Rodovia BR 282, Km 575)
Bairro Distrito Industrial Leste
CEP 89870-000 - Pinhalzinho - SC - Brasil

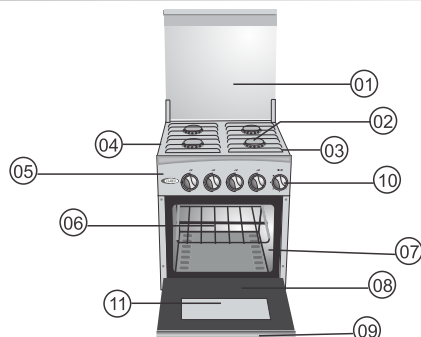
www.clarice.com.br

PARABÉNS!

Você acaba de adquirir um produto com qualidade CLARICE, leia as instruções com atenção para o bom desempenho de seu fogão a Gás, aproveitando ao máximo a utilidade deste produto.

Esse produto foi produzido originalmente para queima de GLP. Para o uso de qualquer outro produto, gás natural ou gás manufacturado, o fogão deverá passar por adaptação/transformação que será executada pela Assistência Técnica Autorizada, se a transformação/adaptação estiver disponível, for possível e não contrariar dispositivos legais.

1 - CONHEÇA SEU FOGÃO



01. Tampa de vidro temperado;
02. Queimadores e espalhadores;
03. Trempe (grade da mesa);
04. Mesa de Inóx;
05. Painel de controle;
06. Prateleira do forno com três posições;
07. Forno auto limpante ou limpa-fácil (nas laterais);
08. Porta do forno;
09. Puxador da porta do forno;
10. Botões de acendimento (manipulos);
11. Visor da porta do forno.

2 - INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Crianças ou pessoas com necessidades especiais

Mantenha as crianças ou pessoas com necessidades especiais longe do fogão, quando ele estiver em funcionamento ou logo após seu uso.

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 permita que crianças ou pessoas com necessidades especiais sentem ou subam na porta do forno, 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 trempe (grades da mesa) do fogão e com os cabos ou ressaltos virados para a parte de dentro do fogão.

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

Aqueça alimentos com as embalagens abertas. Nas embalagens totalmente fechadas o calor aumenta a pressão interna, podendo causar acidentes, queimaduras ou explosões da embalagem.

Atenção: Produtos químicos inflamáveis ou combustíveis, tais como óleo, gordura, álcool, gasolina, querosene e similares, devem ser guardados longe do fogão, pois podem provocar incêndios.

Atenção: Caso haja respingos sobre a tampa da mesa, é necessário secá-la antes de abrir.

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 manipulos (botões) e abafe as chamas como uma tampa de panela ou 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 queimaduras.

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 ou gorduras na estufa, 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 ou forno 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 instrumento que gere faísca;
- não acione interruptores elétricos;
- abra as janelas e as portas, melhorando a ventilação do ambiente.

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

Se a superfície estiver quebrada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.

3 - INSTALAÇÃO E POSICIONAMENTO DO FOGÃO

Ao instalar o fogão, posicione-o a uma distância livre de 10 cm, nas laterais e partes traseiras, em superfície plana e nivelada.

Evite instalar o fogão em lugares úmidos os sujeitos a correntes de ar.

Instale o fogão a uma distância segura de materiais e/ou produtos não resistentes ao calor ou combustíveis.

Ao instalar o fogão sobre uma base, certifique-se que o fogão está fixo e que não existe possibilidade do fogão se deslocar desta base, podendo causar acidentes.

Se existir botijão de gás, antes de substituí-lo ver se os manipululos (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.

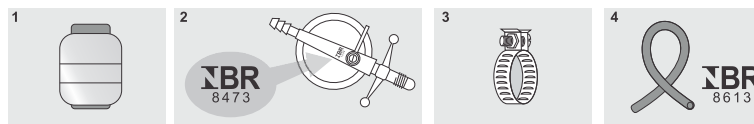
4 - INSTALAÇÃO DO GÁS

O regulador de pressão do gás deve ter sempre gravado a Norma NBR 8473.

O regulador deve ser substituído a cada cinco anos, em função do prazo de garantia.

Utilize na ligação de gás, mangueiras de plástico transparente com faixa amarela e com a gravação NBR 8613.

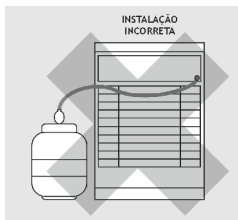
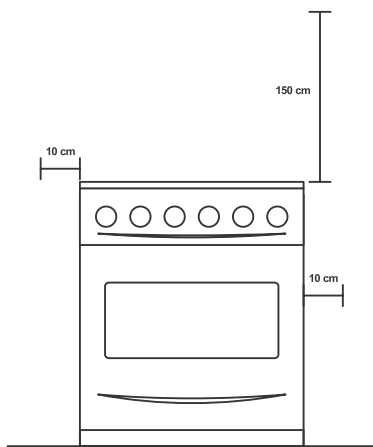
Utilize abraçadeiras para fixar a mangueira de gás no fogão e na rede de gás ou botijão.



O ponto de entrada do gás (instalação, gás central, botijão) deverá estar situado no mesmo lado da entrada de gás no fogão, na hipótese do fogão estar equipado com saída em um único lado. A mangueira de gás não deve passar pela parte traseira do fogão. Porém se isto não for possível, é indispensável o uso de mangueira metálica flexível (NBR-14.177)

1. 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.

Caso a mangueira passe pela parte de trás do fogão, utilize uma mangueira metálica flexível, para evitar que seja danificada pelo calor e provoque vazamentos.



5 - REDE ELÉTRICA E LÂMPADA

(nos modelos Magic Click, General Maxx, General Plus General Light e Master Plus)

O fogão está dimensionado para funcionar em tensões de 127 / 220 V automaticamente. Trocar somente a lâmpada.

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-circuito. Não ligue outros equipamentos na tomada elétrica do fogão, não utilize “tês” ou “bejamins” gerando sobrecarga elétrica.



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

Verifique se o seu modelo possui iluminação no forno. A lâmpada que deve ser utilizada no produto é de 40 watts, própria para fogões, como a tensão de rede existente na sua residência.

Atenção: Quando for realizar manutenção ou substituição da lâmpada, verifique que se o fogão está desligado da rede elétrica, para evitar o risco de choques elétricos.

A posição indicada pelo algarismo “O” ao lado do botão “liga-desliga” corresponde a lâmpada desligada e a posição “ ” indica que a lâmpada está ligada.

A FOGÕES CLARICE recomenda a utilização de lâmpadas Philips.

6 - PROTEÇÃO DA MESA DE INOX

• Se o fogão possuir mesa inox, observe que ela vem protegida com uma película para evitar riscos e manchas que podem ocorrer no transporte, esta deve ser retirada na instalação, antes da utilização do fogão.

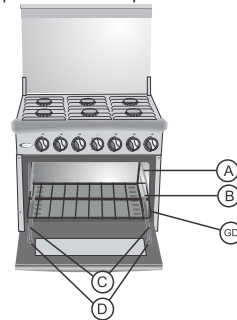


• Os resíduos do adesivo devem ser removidos com um pano embebido em removedor e, em seguida, com uma esponja macia e sabão neutro, terminando assim a operação de limpeza.

• Se o seu fogão possuir mesa de aço inox escovado, sugerimos a utilização do produto Clean One da Meccano Chemie (11) 4198 2090.

7 - POSICIONAMENTO DAS GRADES

O fogão CLARICE possui grade cromada que pode ser colocada em 3 (três) posições. Para retirar, puxe-a totalmente para frente. Para recolocar, proceda de modo inverso. A prateleira deve permanecer na posição horizontal.



GRADES DO FORNO AUTODESLIZANTES

Os fornos dos Fogões Clarice possuem grades cromadas super resistentes auto deslizantes que se movimentam para fora do forno acompanhando a abertura da porta. Isso permite um adequado posicionamento dos alimentos e sua fácil retirada.

O projeto funcional das grades deslizantes 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 que desliza automaticamente com a abertura e fechamento da porta.

8 - ACENDIMENTO DOS QUEIMADORES

QUEIMADORES DA MESA MANUAL (todos os modelos):

1. Levante a tampa de vidro, certifique-se que o queimador está instalado corretamente;
 2. Pressione o manípulo (botão) do queimador escolhido, girando no sentido anti-horário até a posição alta. Aproxime o fósforo aceso do queimador até o surgimento da chama;
 3. Depois de aceso, regule a chama de acordo com sua necessidade.
- Obs.: acenda o fósforo antes de girar o manípulo (botão).

QUEIMADORES DA MESA AUTOMÁTICO (modelos Magic Click, General Maxx, General Plus, General Light e Master Plus):

1. Levante a tampa de vidro, certifique-se que o queimador está instalado corretamente;
2. Pressione o manípulo (botão) do queimador escolhido, girando no sentido anti-horário até a posição alta e acione a tecla de acendimento automático no painel até o surgimento da chama;
3. Após isso, solte o botão.

QUEIMADOR DO FORNO MANUAL:

1. Levante a tampa de vidro;
2. Abra a porta do forno;
3. Pressione o manípulo (botão) do forno no sentido anti-horário até a posição alta;
4. Aproxime o fósforo aceso no orifício central do chão do forno até o surgimento da chama;
5. Verifique se a chama está acesa e então feche lentamente a porta do forno para evitar que o deslocamento de ar apague a chama.

QUEIMADOR DO FORNO AUTOMÁTICO (modelos Magic Click, General Plus e Master Plus):

1. Levante a tampa de vidro;
2. Abra a porta do forno;
3. Pressione o manípulo (botão) do forno no sentido anti-horário até a posição alta;
4. Acione a tecla de acendimento automático no painel até o surgimento da chama no queimador. Após isso, solte o botão.
5. Verifique se a chama está acesa e então feche lentamente a porta do forno para evitar que o deslocamento de ar apague a chama.

9 - UTILIZAÇÃO DO FORNO

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.

Os prováveis vapores no primeiro uso não deverão ser considerados defeitos.

Pressione o botão do queimador do forno contra o fogão girando no sentido anti-horário, na posição alta. Acione a tecla do acendimento automático do painel até o surgimento da chama. **Continue pressionando o botão do queimador do forno de 5 a 7 segundos.** Se, ao soltar o botão, a chama se mantiver acesa, regule à sua necessidade. Se a chama se apagar, repita a operação, pressionando o botão do queimador por mais tempo.

Para o acendimento manual, pressione o botão do queimador do forno contra o fogão girando no sentido anti-horário, na posição alta. Coloque o fósforo já aceso através da abertura (orifício) existente no chão do forno e **continue pressionando o botão do queimador do forno de 5 a 7 segundos.** Se, ao soltar o botão, a chama se mantiver acesa, regule à sua necessidade. Se a chama se apagar, repita a operação, pressionando o botão do queimador por mais tempo.

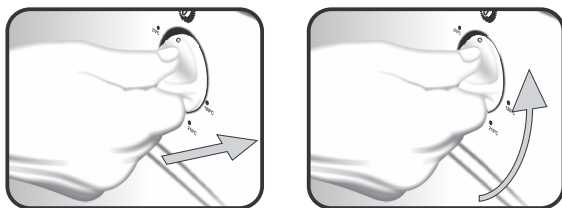
Se a chama se apagar dentro de 10 segundos, a válvula de segurança impede a vazão de gás.

Segurança da ignição:

O dispositivo não deve ser operado por mais de 15s. Se após 15s 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.

Segurança da reignição após a extinção da chama:

No caso da chama do queimador ser acidentalmente extinta, fechar o controle do queimador e não proceder a reignição por no mínimo 1 minuto.



1º pressione o manipulô contra o fogão 2º gire e mantenha-o pressionado por 7 segundos

Este produto Clarice contém válvula de segurança. Para o funcionamento, mantenha o botão pressionado contra o fogão no sentido anti-horário na posição alta. Acione a tecla de acendimento automático até o surgimento da chama. Continue pressionando botão de 5 a 7 segundos. Se ao soltar o botão, a chama mantiver acesa, regule a sua necessidade; se apagar, repita a operação.

Utilização do Forno

1. Faça um pré-aquecimento, ligando o forno na temperatura máxima por 10 minutos;
2. Evite abrir a porta do forno, assim, você economiza tempo, gás e garante uma boa qualidade do alimento.
3. Acompanhe o assado através do visor, utilize a lâmpada do forno (nos modelos Magic Click e General Plus);
4. Sempre que possível utilize a prateleira na parte central do forno;
5. Utilize a grade, nunca coloque nada sobre o chão do forno;
6. Não coloque sobre a grade do forno papel alumínio ou outro material que impeça a circulação do calor.

10 - LIMPEZA GERAL DO FOGÃO

- Para a limpeza das partes esmaltadas e de inox, use um pano umedecido ou esponja macia não abrasiva e sabão neutro. Não deixe a água secar ou evaporar diretamente sobre a mesa de inox, enxugue-a imediatamente com um pano seco e macio, evitando manchas na mesa, provocadas pelo excesso de cloro na água;
- Nunca utilize palha de aço (Bombril) ou similares na limpeza de qualquer parte do fogão;
- Na limpeza de painel, 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 queimadores 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 fiapos ou detritos nos condutores de gás.

• Para desmontar o vidro interno do forno retire os 4 parafusos, as 4 presilhas e remova o vidro. Para montar, encaixe o vidro no local adequado, insira as presilhas e fixe os parafusos.

ATENÇÃO: A tampa de vidro pode quebrar quando aquecida, apague todos os queimadores antes de fechar a tampa.

11 - PEQUENOS DEFEITOS

- Caso aconteça algum problema com o produto, muitas vezes você mesmo pode solucionar.
- Antes de chamar o Serviço Autorizado Clarice, verifique os itens abaixo:

PROBLEMA	VERIFIQUE SE:
O Queimador não acende	<ol style="list-style-type: none">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. Tem energia elétrica;7. Os eletrodos de ignição estão sujos ou molhados (para limpar os eletrodos, passe levemente uma lixa de unha na parte superior, para retirar a gordura acumulada);8. A mangueira está dobrada obstruindo a passagem do gás.9. Observe se os queimadores da mesa estão encaixados no lugar certo.
A chama se apaga	Tem corrente de ar na direção do fogo; Os queimadores estão instalados corretamente.
A chama está amarelada ou sujando as painelas	O gás está no fim.
A chama está baixa e não aumenta	<ol style="list-style-type: none">1. O queimador/injetor está parcialmente entupido; o gás está no fim;2. A pressão do gás está de acordo com as descritas no manual;3. A mangueira está dobrada obstruindo a passagem do gás.
Luz do forno não acende	<ol style="list-style-type: none">1. O plug do cabo de força está ligado na tomada;2. A lâmpada está na voltagem correta ou está queimada;3. Há mal contato na tomada ou há falta de energia elétrica.

12 - INFORMAÇÕES (nos modelos General Plus 5B e General Maxx 5B)



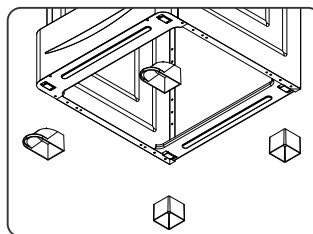
Os fogões a gás General Plus 5 bocas e General Maxx 5 bocas com tripla chama, necessitam de maiores cuidados na hora do encaixe.

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, 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.

13 - MONTAGEM DOS PÉS DO FOGÃO A GÁS RAINHA 4 E 5 BOCAS



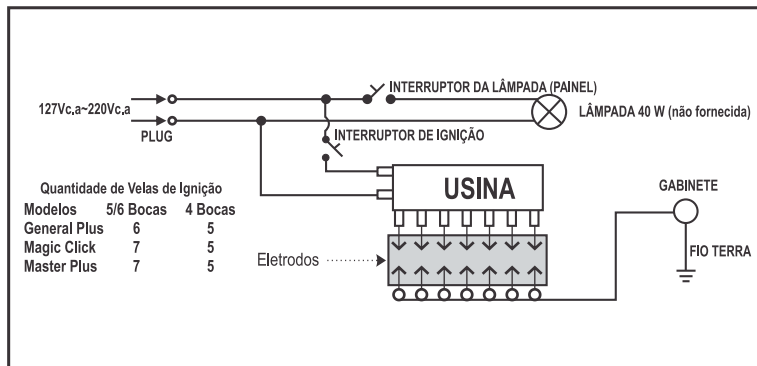
Sr. consumidor, para a montagem dos pés não é necessário o uso de ferramentas e parafusos. Os pés devem ser somente encaixados no fundo do fogão como mostra a figura ao lado.

14 - ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

MODELOS	Júnior 4 bc	POP Idéia 4 bc	POP 4 bc	Amanna 4 bc	Delicata 4 bc	Delicata Plus 4 bc	Master Light 4 bc	Master Light 6 bc	Master Plus 4B	Master Plus 6B
Medida produto cm (AxDxP)	19 x 49 x 58	87,5 x 49 x 58	87,5 x 49 x 58	87,5 x 49 x 58	87,5 x 49 x 58	87,5 x 49 x 58	87,5 x 49 x 58	88 x 73 x 58	87,5 x 49 x 58	88 x 73 x 58
Medida produto embalado cm (AxDxP)	21 x 50 x 59	89 x 50 x 59	89 x 50 x 59	89 x 50 x 59	89 x 50 x 59	89 x 50 x 59	89 x 50 x 59	89 x 74 x 59	89 x 50 x 59	89 x 74 x 59
Forno - cm (AxDxP)	29 x 39 x 46	29 x 39 x 46	29 x 39 x 46	29 x 39 x 46	29 x 39 x 46	29 x 39 x 46	29 x 39 x 46	29 x 63 x 46	29 x 39 x 46	29 x 63 x 46
Altura c/ampa aberta cm	128,0	128,0	128,0	128,0	128,0	128,0	128,0	128,0	128,0	128,0
Acendimento Automático						Somente na Mesa		Mesa e Forno	Mesa e Forno	Mesa e Forno
Volume do forno Bruto/Líquido (litros)			52	52	52	52	52	83	52	83
Carga máxima na prateleira (kg)			10	10	10	10	10	19	10	19
Peso líquido (kg)	4,95	18,6	22	22	22	24	24	32	24	34
Peso Bruto (kg)	5,9	20,25	23,65	23,65	23,65	25,65	25,65	34,25	25,65	36,25
Tensão de alimentação (V)	-	-	-	-	-	Bivolt		-	Bivolt	Bivolt
Potência (KW)										
Queimador semi-rápido	3 x 1,4	3 x 1,4	3 x 1,4	3 x 1,4	3 x 1,4	3 x 1,4	3 x 1,4	4 x 1,4	3 x 1,4	4 x 1,4
Queimador semi-rápido	1 x 1,6	1 x 1,6	1 x 1,6	1 x 1,6	1 x 1,6	1 x 1,6	1 x 1,6	2 x 1,6	1 x 1,6	2 x 1,5
Queimador do forno			1 x 2,7	1 x 2,7	1 x 2,7	1 x 2,7	1 x 2,7	1 x 3,7	1 x 2,7	1 x 3,7
Diâmetro mínimo dos recipientes (cm)	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14
Botijão mínimo a ser utilizado	P13	P13	P13	P13	P13	P13	P13	P13	P13	P13
Regulador de Pressão	1Kg	1Kg	1Kg	1Kg	1Kg	1Kg	1Kg	2Kg	1Kg	2Kg
Peças removíveis	2 Tripes	2 Tripes	1 Grade do Forno 2 Tripes 1 Fundo Forno	1 Grade do Forno 2 Tripes 1 Fundo Forno	1 Grade do Forno 2 Tripes 1 Fundo Forno	1 Grade do Forno 2 Tripes 1 Fundo Forno	1 Grade do Forno 2 Tripes 1 Fundo Forno	1 Grade do Forno 3 Tripes 1 Fundo Forno	1 Grade do Forno 2 Tripes 1 Fundo Forno	1 Grade do Forno 3 Tripes 1 Fundo Forno
4 Queimadores da mesa esmaltados	4 Queimadores da mesa esmaltados	4 Queimadores da mesa esmaltados	4 Queimadores da mesa esmaltados	4 Queimadores da mesa esmaltados	4 Queimadores da mesa esmaltados	4 Queimadores da mesa esmaltados	4 Queimadores da mesa esmaltados	6 Queimadores da mesa esmaltados	4 Queimadores da mesa esmaltados	6 Queimadores da mesa esmaltados
Categoria do aparelho	I3	I3	I3	I3	I3	I3	I3	I3	I3	I3

MODELOS	Magic Click 4B	Magic Click 6B	General Light 5B	General Plus 4B	General Plus 5B	General Maxx 4B	General Maxx 5B	Comodoro 4B	Rainha 4B	Rainha 5B	
Medida produto cm (AxDxP)	87,5 x 49 x 58	88 x 73 x 58	88 x 73 x 58	87,5 x 49 x 58	88 x 73 x 58	88,5 x 49 x 58	88,5 x 73 x 58	87,5 x 49 x 58	91 x 49 x 61	91 x 73 x 61	
Medida produto embalado cm (AxDxP)	89 x 50 x 59	89 x 74 x 59	89 x 74 x 59	89 x 50 x 59	89 x 74 x 59	90 x 50 x 59	90 x 74 x 59	89 x 50 x 59	87,5 x 50 x 62	87,5 x 74 x 62	
Forno - cm (AxDxP)	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	29 x 39 x 46	29 x 63 x 46	29 x 39 x 46	29 x 37 x 48,5	29 x 59 x 48,5	
Altura c/ampa aberta cm	128,0	128,0	128,0	128,0	128,0	129,0	129,0	128,0	131,0	131,0	
Acendimento Automático	Mesa e Forno	Mesa e Forno	Mesa e Forno	Mesa e Forno	Mesa e Forno	Mesa e Forno	Mesa e Forno	Mesa e Forno	Mesa e Forno	Mesa e Forno	
Luz no Forno	Sim	Sim		Sim	Sim	Sim	Sim		Sim	Sim	
Grill Elétrico						Sim	Sim		Sim	Sim	
Volume do forno Bruto/Líquido (litros)	52	83	83	52	83	52	83	52	52	83	
Carga máxima na prateleira (kg)	10	19	19	10	19	10	19	10	10	19	
Peso líquido (kg)	24	34	32	24	34	27	36,5	24	25	33	
Peso Bruto (kg)	25,65	36,25	34,25	25,65	36,25	28,2	37,56	26	26	36	
Tensão de alimentação (V)	Bivolt	Bivolt	Bivolt	Bivolt	Bivolt	127 ou 220	127 ou 220		127 ou 220	127 ou 220	
Potência (KW)											
Queimador tripla chama					1 x 3,6		1 x 3,6			1 x 3,6	
Queimador rápido			1 x 3,4								
Queimador semi-rápido	3 x 1,4	4 x 1,4	2 x 1,4	3 x 1,4	2 x 1,7	3 x 1,75	2 x 1,75	3 x 1,4	3 x 1,4	2 x 1,4	
Queimador semi-rápido	1 x 1,6	2 x 1,5	2 x 1,6	1 x 1,6	2 x 1,9	1 x 3,0	2 x 3,0	1 x 1,6	1 x 1,6	2 x 1,6	
Queimador do forno	1 x 2,7	1 x 3,7	1 x 3,7	1 x 2,7	1 x 3,7	1 x 2,7	1 x 2,7	1 x 2,9	1 x 2,9	1 x 3,7	
Diâmetro mínimo dos recipientes (cm)	14	14	22 para central 14 para o restante	14	22 para central 14 para o restante	14	22 para central 14 para o restante	14	14	22 para central 14 para o restante	
Botijão mínimo a ser utilizado	P13	P13	P13	P13	P13	P13	P13	P13	P13	P13	
Regulador de Pressão	1Kg	2Kg	2Kg	1Kg	2Kg	1Kg	2Kg	1Kg	1Kg	2Kg	
Peças removíveis	1 Grade do Forno 2 Tripes 1 Fundo Forno 4 Queimadores da mesa esmaltados	1 Grade do Forno 3 Tripes 1 Fundo Forno 5 Queimadores da mesa esmaltados	1 Grade do Forno 3 Tripes 1 Fundo Forno 5 Queimadores da mesa esmaltados	1 Grade do Forno 2 Tripes 1 Fundo Forno 4 Queimadores da mesa esmaltados	1 Grade do Forno 3 Tripes 1 Fundo Forno 5 Queimadores da mesa esmaltados	1 Grade do Forno 4 Tripes 1 Fundo Forno 4 Queimadores da mesa esmaltados	1 Grade do Forno 3 Tripes 1 Fundo Forno 5 Queimadores da mesa esmaltados	1 Grade do Forno 5 Tripes 1 Fundo Forno 4 Queimadores da mesa esmaltados	1 Grade do Forno 2 Tripes 2 Tripes 4 Queimadores da mesa esmaltados	1 Grade do Forno 2 Tripes 3 Tripes 4 Queimadores da mesa esmaltados	1 Grade do Forno 3 Tripes 1 Fundo Forno 4 Queimadores da mesa esmaltados
Categoria do aparelho	I3	I3	I3	I3	I3	I3	I3	I3	4 PEs	4 PEs	

15 - DIAGRAMA DE FIAÇÃO (exclusivo modelos General Plus, Magic Click e Master Plus)



Data da compra: ____/____/____

Nota Fiscal nº: _____

Série: _____

Revendedor: _____

Nome do Cliente: _____

Endereço: _____

Cidade: _____ UF: _____

CERTIFICADO DE GARANTIA

FOGÕES DOMÉSTICOS

Certificamos que os produtos CLARICE possuem garantia de um (1) ano. Sendo 90 dias de garantia determinado por lei de 275 dias de garantia adicional oferecida pela CLARICE ELETRODOMÉSTICOS LTDA. - FOGÕES CLARICE e inicia-se a partir da data de emissão da Nota Fiscal ou da data efetiva de entrega do produto, na existência de sua comprovação. A garantia somente é válida acompanhada deste certificado juntamente com a Nota Fiscal de compra.

A garantia será suspensa nos seguintes casos:

- A sua utilização para outros fins que não o uso doméstico;
- For constatada ação de agentes da natureza;
- Quando sua instalação for de maneira imprópria, em desacordo com manual de instrução;
- Quando for usado outro gás, que não é especificado para o produto;
- Quando for realizado qualquer serviço por terceiro não autorizado pela CLARICE ELETRODOMÉSTICOS LTDA. - FOGÕES CLARICE;
- For alterada ou removida a(s) etiqueta(s) de identificação do produto;
- Mau uso, acidentes, casos fortuitos ou de força maior.
- For instalado em rede elétrica imprópria.

O Fabricante não se responsabiliza pelo pagamento de ordens de serviço que forem de orientação de uso contidas neste manual.

CLARICE ELETRODOMÉSTICOS LTDA. - FOGÕES CLARICE garante os seus produtos, mas é essencial o uso de gás liquefeito de petróleo (GLP) que obedeçam as legislações federais, estaduais e municipais. Solicite o manual de instruções de seu fornecedor de gás para ter acesso às informações específicas dos distribuidores desses gases que são importantes para a segurança e o bom funcionamento do produto.

A transformação do produto de gás liquefeito de petróleo (GLP), para outro tipo de gás, não está coberta pela garantia, suportando o consumidor com os custos de peças, acessórios e mão-de-obra necessária para essa transformação.

A aquisição das peças e componentes necessários para a instalação e funcionamento do nosso produto como: mangueiras para condução do gás, válvulas de regulagem, botijão de gás, conexões para as instalações acessórias ou adicionais para

gás, fios e cabos elétricos além dos existentes no fogão cabem exclusivamente ao consumidor.

Estão excluídas da garantia peças que apresentem desgaste natural decorrente do uso como: espalhadores, painel de comando, trempe e a quebra de vidros.

As instalações ou reparos necessários ao produto deverão ser efetuados pela rede de Assistência Técnica Autorizada. A remoção e transporte do produto até a rede de Assistência Técnica são de responsabilidade do consumidor.

Decorrido o prazo total dessa garantia, todos os custos de reparo, peças e mão-de-obra serão por conta do consumidor.

A CLARICE oferece aos adquirentes dos seus produtos os serviços da CENTRAL DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR através do fone/fax: (49) 3366 5800, recebendo sugestões, reclamações e disponibilizar orientações e esclarecimentos sobre os produtos, seu uso correto; auxiliar o consumidor em tudo o que fizer necessário para a efetiva utilização dos direitos previstos nesta garantia.

Importante:

Este certificado possui validade de garantia em todo território nacional.

A CLARICE ELETRODOMÉSTICOS LTDA. - FOGÕES CLARICE, preserva o direito de alterar as características dos seus produtos sem prévio aviso.



ELETRODOMÉSTICOS

CLARICE ELETRODOMÉSTICOS LTDA.

Rua Fernando de Noronha, 11808
Bairro Dist. Industrial Leste · Pinhalzinho · SC · Brasil
Fone/Fax (49) 3366 5800 · CEP 89870-000
e-mail: clarice@clarice.com.br
www.clarice.com.br