



# MANUAL DE INSTRUÇÕES E INSTALAÇÃO



# ZAFIRA





## Sumário

<b>ADVERTÊNCIAS</b> .....	<b>3</b>
<b>1. CONHEÇA O EQUIPAMENTO</b> .....	<b>4</b>
<b>2. INSTRUÇÕES PARA USO ADEQUADO</b> .....	<b>4</b>
<b>3. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA</b> .....	<b>4</b>
<b>4. INSTALAÇÃO</b> .....	<b>5</b>
4.1 COLOCAÇÃO DOS PÉS DE APOIO .....	6
4.2. DIAGRAMA DE LOCALIZAÇÃO .....	7
4.3. FIXAÇÃO DO EQUIPAMENTO À PAREDE .....	7
<b>5. CONEXÃO À REDE DE GÁS</b> .....	<b>8</b>
<b>6. DADOS TÉCNICOS</b> .....	<b>8</b>
6.1. CONSUMO CALORÍFICO EM GÁS NATURAL E GLP .....	9
6.2. CONEXÃO ELÉTRICA .....	10
<b>7. FUNCIONAMENTO</b> .....	<b>11</b>
7.1. ANTES DO PRIMEIRO USO .....	11
7.2. DURANTE O USO .....	11
7.3. ACENDIMENTO DAS BOCAS .....	11
7.4. ACENDIMENTO DO FORNO .....	12
7.5. ACENDIMENTO DO GRILL (DEPENDENDO DO MODELO) .....	12
7.6. ACENDIMENTO DA LUZ (DEPENDENDO DO MODELO) .....	12
7.7. INDICAÇÃO DA CHAMA .....	13
7.8. QUEIMADORES DE ALUMÍNIO COM TAMPA .....	13
<b>8. LIMPEZA E MANUTENÇÃO</b> .....	<b>14</b>
8.1. COMO RETIRAR A PORTA PARA LIMPEZA .....	15
<b>9. GARANTIA</b> .....	<b>15</b>
<b>10. SUPORTE TÉCNICO</b> .....	<b>17</b>
<b>11. ANEXO ZAFIRA EVO</b> .....	<b>17</b>
11.1. PAINEL DE CONTROLE E GUIA DE OPERAÇÕES .....	17
11.2. ACERTAR O RELÓGIO .....	18
11.3. CONFIGURAÇÃO DO TEMPORIZADOR .....	18
11.4. ACENDER LUZ DO FORNO. ....	19
11.5. INDICADOR DE TEMPERATURA DO FORNO .....	19



## ADVERTÊNCIAS



- Para garantir a instalação e o funcionamento corretos deste aparelho, leia atentamente este manual antes de utilizá-lo e guarde-o para futuras consultas. Este manual é parte integrante do fogão, contendo instruções essenciais para sua utilização segura. Portanto, deve ser mantido em local acessível durante toda a vida útil do equipamento.

- A empresa não se responsabiliza por danos causados a pessoas ou objetos decorrentes do descumprimento das recomendações acima, de intervenções não autorizadas em qualquer parte do aparelho ou do uso de peças de reposição não originais.

- 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 a 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.

- Se o cordão de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.



**Instruções para o usuário:** Contêm orientações ao usuário, descrição do manuseio dos equipamentos e de seus controles, além dos procedimentos corretos para limpeza e manutenção.

**Instruções para a instalação:** Destinam-se ao instalador qualificado, que deverá realizar a instalação corretamente, colocar o equipamento em funcionamento, inspecioná-lo e testá-lo de acordo com o descrito neste manual e conforme as regras e normas de instalação vigentes.

## 1. CONHEÇA O EQUIPAMENTO

Todos os produtos são projetados de acordo com a mais recente tecnologia e requisitos de qualidade e funcionalidade, projetados para durar grande parte da vida útil da sua cozinha, atendendo às suas expectativas culinárias e aprimorando o design da sua cozinha.

Para aproveitar ao máximo este produto e alcançar seu melhor desempenho e durabilidade, leia este manual atentamente.

**Observe as seguintes recomendações:**

- Leia este manual atentamente antes da instalação e do primeiro uso.
- Não remova nenhuma etiqueta ou placa de identificação permanente; isso pode anular a garantia.
- Siga as normas e regulamentos nacionais para a instalação deste eletrodoméstico.

## 2. INSTRUÇÕES PARA USO ADEQUADO

Para sua segurança, este tipo de aparelho deve ser instalado por pessoal competente, que cumpra as normas e regulamentos pertinentes.

Este equipamento foi projetado e fabricado para as seguintes finalidades: **Cozinhar e aquecer alimentos**. Qualquer outro uso será considerado impróprio. A empresa rejeita e se isenta de qualquer responsabilidade por uso indevido.



**NUNCA UTILIZE ESTE APARELHO PARA AQUECER AMBIENTES.**

A placa de identificação, com os dados técnicos e número de série do equipamento, está localizada na parte traseira do equipamento.

<b>Dimensões mínimas dos recipientes:</b>	
<b>Boca (hornalla)</b>	Dimensão
<b>Semirrápida</b>	9 – 24 cm
<b>Rápida</b>	18 – 24 cm
<b>Tripla/ Coroa (T/ Corona)</b>	acima de 24 cm

## 3. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

A instalação deve ser realizada exclusivamente por um profissional, técnico ou instalador devidamente credenciado, que fará a instalação correta, colocará o equipamento em funcionamento, inspecionará e testará de acordo com este manual e com as normas, leis e regulamentos de instalação.

Se o modelo possuir sistema elétrico, o instalador deverá verificar se a conexão é adequada às exigências do equipamento e garantir que exista ligação à terra.



Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, retire todas as etiquetas provisórias, partes protetoras ou embalagens. Em caso de dúvidas sobre funcionamento, instalação ou se notar algum dano externo ou interno ao desembalar, entre em contato com o Serviço de Pós-Venda.

Quando o equipamento estiver em funcionamento, não toque nas superfícies quentes. Mesmo após desligado, algumas partes podem permanecer aquecidas por certo tempo.

**Se detectar vazamento de gás, feche imediatamente o registro, desligue da rede elétrica (se aplicável) e chame o serviço de pós-venda ou um instalador credenciado.**



## **NUNCA PROCURE VAZAMENTOS DE GÁS COM UMA CHAMA.**

Se ao tentar acender um queimador ele não acender de imediato, feche o registro, ventile o ambiente e repita a operação após alguns segundos.

Se o modelo possuir partes elétricas, nunca desconecte puxando pelo cabo. Ao terminar de usar o equipamento, certifique-se de que todos os comandos (elétricos e/ou de gás) estejam desligados.

**Nunca tente reparar ou modificar o aparelho por conta própria. Todas as reparações devem ser feitas por um técnico autorizado pelo Serviço de Pós-Venda.** Caso contrário, a empresa não reconhecerá a garantia nem se responsabilizará por eventuais danos. Utilize apenas peças originais.

Este produto foi projetado apenas para uso interno. Proteja-o contra agentes atmosféricos (chuva, sol etc.).

Sempre abra a porta do forno pelo centro da maçaneta, pois as extremidades podem reter calor. Use luvas ao colocar ou retirar bandejas e grades. Se o modelo possuir manípulos metálicos, eles podem aquecer quando a porta do forno permanecer aberta por muito tempo durante o funcionamento. Tenha precaução.

**Não utilize o equipamento para armazenar objetos. Não deixe materiais plásticos ou inflamáveis dentro do forno ou sobre as bocas.** O fabricante não se responsabiliza por danos causados por instalação incorreta, uso inadequado ou irracional.

## **4. INSTALAÇÃO**

A instalação deste equipamento deve ser realizada exclusivamente por um profissional, técnico ou instalador devidamente credenciado, que fará a instalação correta, colocará o aparelho em funcionamento, inspecionará e testará de acordo com o descrito neste manual e conforme as regras, leis e normas (NAG 312) de instalação. A instalação, regulagem (se necessária) e a colocação em funcionamento são de responsabilidade do usuário.

Todos os fogões saem de fábrica configurados e testados para gás natural de rede, conforme indicado na etiqueta localizada na parte posterior do equipamento.

**PRESSÃO DE TRABALHO PARA GÁS NATURAL: 180 mm de coluna de água (1,76 kpa).**

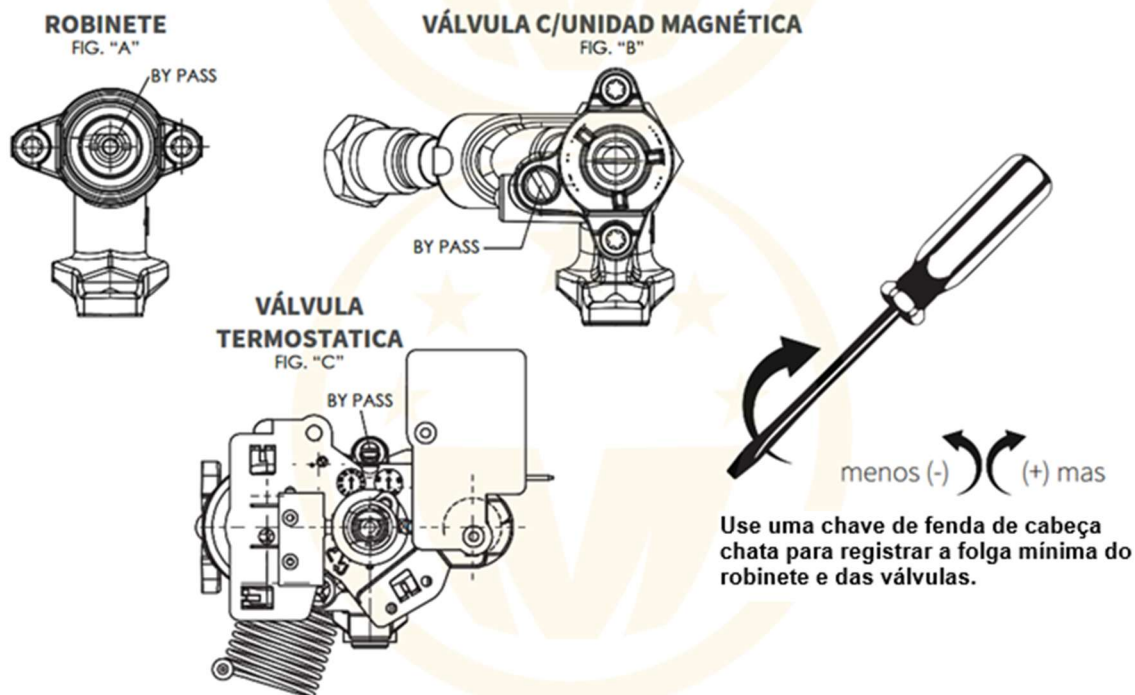
**PRESSÃO DE TRABALHO PARA GÁS LIQUEFEITO (GLP): 280 mm de coluna de água (2,74 kpa).**

Caso deseje utilizar gás liquefeito, será necessário trocar os injetores pelos específicos para GLP (os injetores acompanham o produto em um blister), essa substituição deve ser feita somente por um instalador credenciado.

### **Regulagem dos mínimos de registros e válvulas.**

Após a troca dos injetores, proceda à regulagem dos “mínimos”, seguindo os passos abaixo:

- Retire o manípulo (botão) com seus respectivos aros dos registros e válvulas.
- Introduza uma chave de fenda pequena (máx. 2 mm, ponta plana) e gire o parafuso de ajuste de mínimo (figuras A, B e C) no sentido horário até o fim.
- Recoloque os manípulos na posição original.



A instalação e a conexão devem ser realizadas conforme as normas de instalação. Verifique se a pressão e o tipo de gás estão corretos. Preste atenção especial as normas de ventilação aplicáveis. Não instale em locais sem ventilação permanente. O uso prolongado em potência máxima pode exigir ventilação adicional (abertura de portas/janelas) ou aumento da ventilação mecânica (exaustores, coifas). Evite correntes de ar que possam apagar os queimadores.

Se o equipamento possuir partes elétricas, é obrigatório que a rede elétrica tenha aterramento, esta é a única maneira de usar o equipamento com segurança. A tomada deve estar longe de fontes de calor e acessível para inspeção periódica. Não conecte utilizando adaptadores, extensões ou régua múltiplas. Desconecte o aparelho da tomada antes de realizar manutenção ou limpeza.

Imediatamente após a instalação, faça um breve teste de inspeção do aparelho, seguindo as recomendações de funcionamento. Caso o aparelho não funcione, feche o registro de gás, desligue da rede elétrica (se aplicável) e contate o Serviço de Pós-Venda.

O equipamento deve ser instalado sobre piso ou base sólida e nivelada, para evitar movimentos e derramamentos durante a cocção. Nunca instale sobre um piso de material inflamável.

## 4.1 COLOCAÇÃO DOS PÉS DE APOIO

O produto é entregue com 4 pés desmontados, que devem ser montados encaixando cada um dos pés nas bases localizadas em cada canto da parte inferior do equipamento, em dois passos simples:

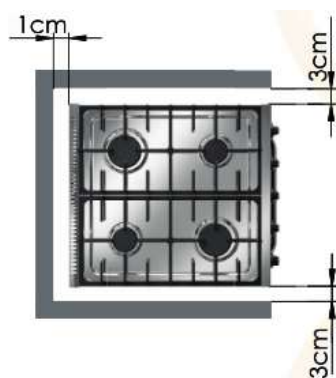
**Primeiro passo:** Levante a parte frontal do fogão, mantendo a traseira apoiada, e encaixe os pés dianteiros nas bases cinzas, aplicando leve pressão até que estejam firmes.

**Segundo passo:** Depois que as pernas dianteiras estiverem no lugar, levante-as pela parte de trás e encaixe as patas posteriores da mesma forma, até que estejam firmes.



Para garantir o funcionamento adequado deste equipamento, o espaço deve ser adequadamente projetado para essa finalidade. Se você decidir instalar o equipamento próximo a outros móveis, deixe um espaço mínimo de aproximadamente 1,5 cm de cada lado e acima da base. É essencial que o móvel tenha recebido um tratamento retardante de fogo ou que sua composição suporte temperaturas de até 100 °C.

## 4.2. DIAGRAMA DE LOCALIZAÇÃO



Instale seu produto respeitando uma distância mínima de 3 cm de distância nas laterais.

Respeite a altura de 80 a 85 cm entre a superfície do fogão e armários, depuradores ou coifas instaladas acima.



## 4.3. FIXAÇÃO DO EQUIPAMENTO À PAREDE

O fogão deve ser fixado à parede com parafusos e buchas, utilizando as aberturas localizadas no painel traseiro (detalhes 1 e 2), deve-se manter um espaço de separação inferior a 10 mm.

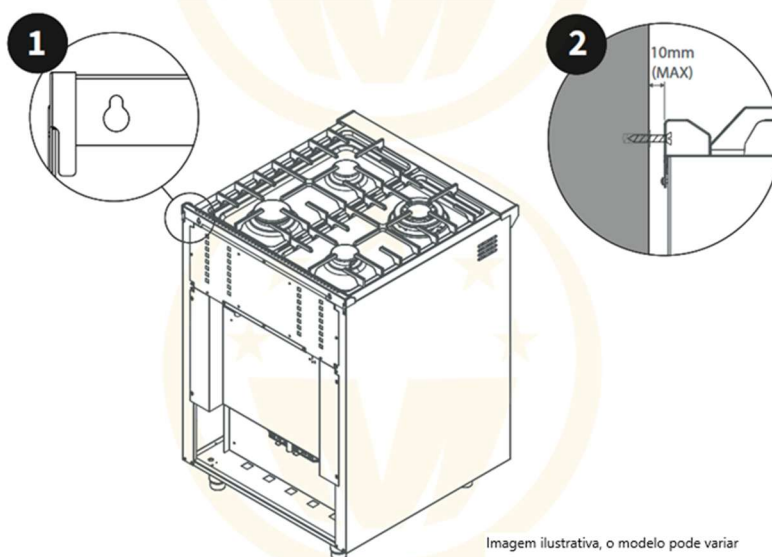


Imagem ilustrativa, o modelo pode variar



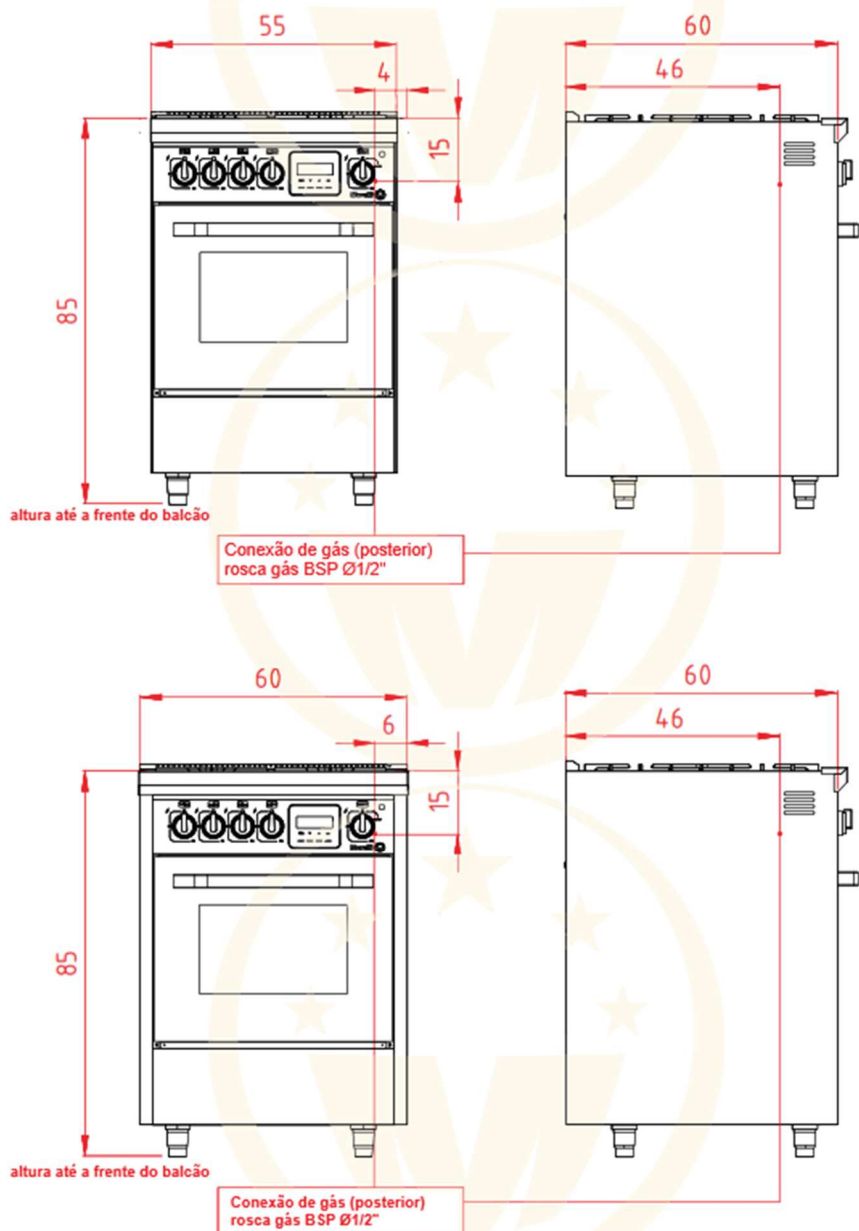
## 5. CONEXÃO À REDE DE GÁS

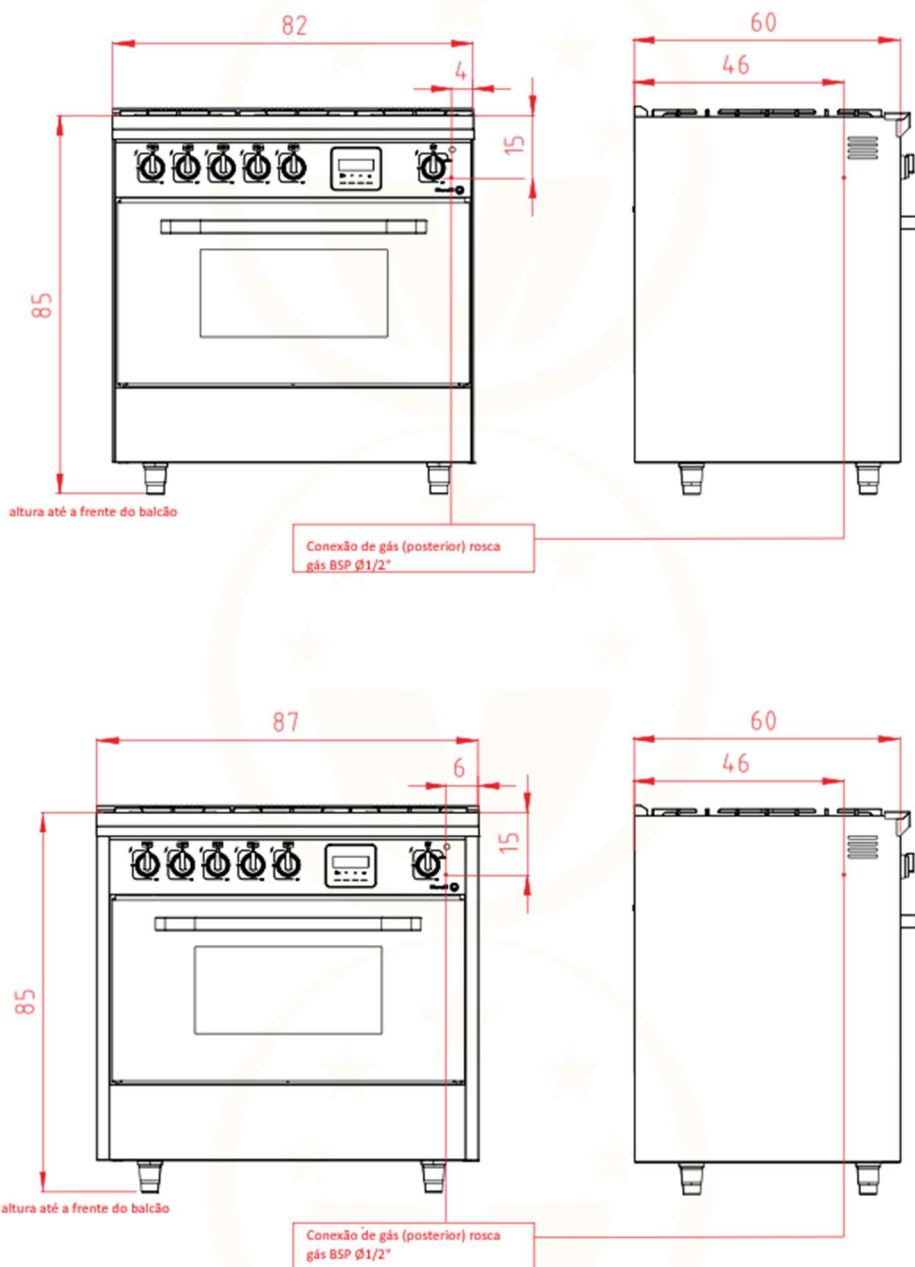
A conexão localiza-se no lado direito do fogão, na parte traseira. Trata-se de um tubo de aço com rosca **1/2" BSPT (gás) macho** (ver Dados Técnicos).

Para conectar à rede de gás, utilize união dupla ou flexível de aço inoxidável. Sempre use acessórios e vedantes de rosca aprovados para instalação.

Após finalizar a conexão, verifique se não há vazamentos cobrindo as uniões com água com sabão.

## 6. DADOS TÉCNICOS





## 6.1. CONSUMO CALORÍFICO EM GÁS NATURAL E GLP

QUEIMADOR	Kcal/h (GN)	Kcal/h (GL)	kW (GN)	kW (GL)
RAPIDO	1854	1681	2,15	1,95
SEMI RAPIDO	1233	1017	1,43	1,18
TRIPLO CORONA	2758	2327	3,2	2,7
SEMI RAPIDO	1250	1000	1,45	1,16
FORNO	3276	3189	3,8	3,7

C550 ZAF  
C600 ZAF  
C550 EVO  
C600 EVO



QUEIMADOR	Kcal/h (GN)	Kcal/h (GL)	kW (GN)	kW (GL)
RAPIDO	1854	1681	2,15	1,95
RAPIDO	1793	1810	2,08	2,1
SEMI RAPIDO	1233	1017	0,99	0,98
SEMI RAPIDO	1250	1000	0,99	0,98
TRIPLO CORONA FORNO	2758	2327	4,2	4,0
	4472	4064	5,2	4,72

C820 ZAF  
C900 ZAF  
C820 EVO  
C900 EVO

Tipo de gás: Multigás

Pressão de fornecimento: GN: 1,76 kPa (180 mm.c.a.). GLP: 2,74 kPa (280 mm.c.a.)

Categoria: II2H3P – Aprovado sob norma NAG 312 (2010).



## 6.2. CONEXÃO ELÉTRICA

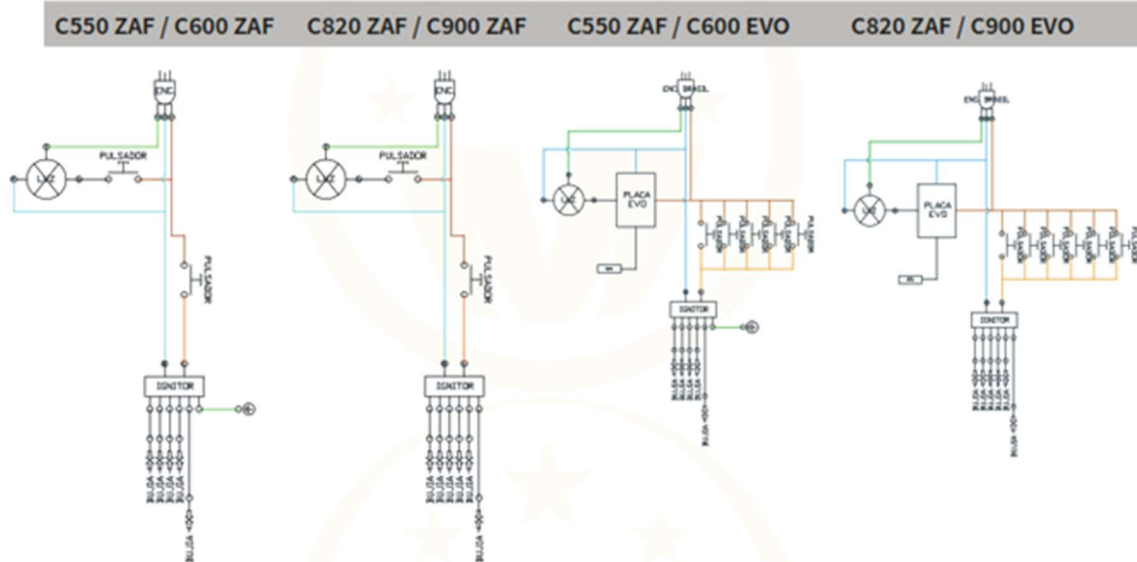
Se o equipamento possuir conexão elétrica, certifique-se de que a tensão e a capacidade da rede correspondam às especificações da placa de identificação. Está localizada na parte traseira do aparelho. A tensão deve estar dentro de  $\pm 5\%$  da voltagem indicada na placa de identificação.



Nunca utilize adaptadores, extensões ou tomadas múltiplas.

Desconecte o equipamento da tomada antes de realizar manutenção ou limpeza.

De acordo com as normas vigentes, o plugue e a tomada devem ser do mesmo tipo **10A ou 20A (dependendo do modelo)**. Certifique-se de que a rede de energia, esteja devidamente aterrada.



### ALIMENTAÇÃO ELETRICA (dependendo do modelo)

Tensão - Frequência	220V 50-60Hz
Potência <b>Mod. 550/600</b>	1252 W   10A
Potência <b>Mod. 820/900</b>	3442 W   20A



## 7. FUNCIONAMENTO

### 7.1. ANTES DO PRIMEIRO USO

Retire todas as proteções antes do primeiro uso e faça a limpeza adequada (ver capítulo Limpeza e Manutenção).

Após a limpeza, acenda o aparelho e deixe aquecer por aproximadamente 30 minutos sem nada no interior. Em seguida, desligue, abra a porta e permita a entrada de ar ambiente. Esse procedimento é necessário para eliminar o “cheiro de novo”, evaporar a umidade acumulada durante o armazenamento e remover resíduos de proteção e vapores dos componentes novos.

### 7.2. DURANTE O USO

- Quando não estiver utilizando o fogão, mantenha fechada a válvula de gás.
- Utilize sempre em ambiente bem ventilado.
- Evite impactos fortes sobre a superfície.
- Não deixe objetos inflamáveis ou sensíveis ao calor próximo à chama, dentro do forno ou sobre áreas quentes do equipamento.
- Verifique o interior do forno antes de utilizá-lo e retire objetos que possam estar dentro.
- Não deixe cabos ou cabos de panelas ao alcance de crianças.
- Se o forno possuir ladrilhos ou piso refratário, eles devem estar posicionados durante o uso para garantir calor uniforme.
- O aparelho não foi projetado para ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.

**CUIDADO:** O processo de cozimento deve ser supervisionado. Um processo de cozimento de curta duração deve ser supervisionado continuamente.

**AVISO:** Cozinhar sem supervisão em um fogão com gordura ou óleo pode ser perigoso e resultar em incêndio.

### 7.3. ACENDIMENTO DAS BOCAS

Primeiro certifique-se de que todas as manoplas estejam na posição de desligado 0 (posição de indicação do botão para cima - desligado).

Gire a manopla da boca desejada no sentido anti-horário e acenda (dependendo do modelo) usando um fósforo, cotonete ou isqueiro de faísca:

- **Sem acendimento automático:** use fósforo, palito ou isqueiro de faísca.
- **Com botão de acendimento:** pressione o botão correspondente.
- **Com acendimento instantâneo:** pressione a manopla na posição Máx.

Regule a intensidade da chama girando a manopla entre mínimo e máximo.



Para apagar, gire no sentido horário até a posição de fechar 0 (para cima).

## 7.4. ACENDIMENTO DO FORNO

- Primeiro certifique-se de que a manopla do forno esteja na posição desligado 0 (posição de indicação do botão voltado para cima).
- Abra totalmente a porta do forno.
- Pressione e gire a manopla no sentido anti-horário até a posição Máx (a esquerda) e acenda com fósforo, palito, gerador de faísca ou botão de acendimento (se disponível).
- Mantenha pressionado por 10 segundos para ativar a válvula de segurança. Se não permanecer acesa, aguarde 1 minuto antes de tentar novamente.
- Ajuste a intensidade da chama, girando o botão entre as posições máximo e mínimo. Se o modelo possuir válvula termostática, gire  $\frac{1}{4}$  de volta para acender em máxima temperatura e depois ajuste até a temperatura desejada. A válvula manterá a temperatura estável durante a cocção.



A válvula termostática regula a intensidade da chama para manter a temperatura de cozimento selecionada. No início, e se o forno estiver frio, a chama estará em sua intensidade máxima para atingir a temperatura especificada o mais rápido possível. A válvula então reduzirá a intensidade da chama para manter uma temperatura estável. Quando a válvula é ativada, a chama pode não variar dependendo da temperatura do forno e da temperatura selecionada. Ela só variará quando a temperatura selecionada precisar ser aumentada em relação a temperatura atual.

- Por último, para desligar a chama, gire no sentido horário até a posição de fechado 0 (para cima).

**ATENÇÃO:** As partes acessíveis do forno, podem aquecer durante o uso. Mantenha as crianças afastadas.

### Instalação das prateleiras/grades do forno

As prateleiras internas devem ser posicionadas sempre de forma estável nos suportes laterais do forno. Certifique-se de que estejam totalmente encaixadas nas guias, evitando desalinhamentos que possam causar queda ou instabilidade durante o uso. Para garantir uma cocção uniforme, utilize sempre as prateleiras na posição horizontal e nunca as apoie diretamente sobre o piso do forno. Ao retirar ou recolocar, faça o movimento com cuidado, segurando pelas extremidades para evitar danos ao esmalte interno ou à própria grade e sempre instale as grades com o forno frio.

## 7.5. ACENDIMENTO DO GRILL (DEPENDENDO DO MODELO)

- Selecione a posição “Grill On” na manopla do forno.
- Por segurança, ao ativar o grill, o queimador a gás do forno se apaga.

## 7.6. ACENDIMENTO DA LUZ (DEPENDENDO DO MODELO)

Para acender a luz, você deve:

- Pressionar o botão de acendimento da luz.
- Selecionar a posição de luz no botão seletor.



**AVISO:** Certifique-se de que o aparelho esteja desligado antes de substituir a lâmpada para evitar o risco de choque elétrico.

## 7.7. INDICAÇÃO DA CHAMA

As cores das chamas podem indicar o correto funcionamento do equipamento ou possíveis deficiências. Pode-se observar o seguinte:

**AZUL:** Indica que tudo está funcionando perfeitamente. É o funcionamento ideal, pois mostra que o nível de oxigênio e a quantidade de gás estão adequados.

**AMARELO:** Indica uma combustão com deficiência de oxigênio. É importante verificar a limpeza do aparelho para eliminar resíduos como cinzas, fuligem e outros que possam obstruir a entrada de oxigênio necessária para uma combustão correta. Também é necessário verificar se há ventilação adequada no ambiente (abrir janelas ou portas) e se os injetores são os corretos para o tipo de gás. Essa condição pode gerar Monóxido de Carbono, extremamente perigoso.

**VERDE:** Indica combustão com elemento estranho, geralmente pela presença de metais como zinco, cobre ou bronze. Uma possível causa é a limpeza do aparelho com produtos cremosos que contenham esses metais.

**VERMELHO:** Indica a presença de partículas de óxido arrastadas pela tubulação devido à pressão do gás.



Em caso de qualquer anomalia, não tente reparar ou modificar. Entre em contato com o Serviço de Pós-Venda.

## 7.8. QUEIMADORES DE ALUMÍNIO COM TAMPA

Os queimadores de alumínio com tampa esmaltada são compostos por duas peças separadas (corpo e tampa), que devem ser corretamente posicionadas para garantir o bom funcionamento e a eficiência da chama.

Se desmontar os queimadores para limpeza ou manutenção, tenha cuidado ao remontá-los, pois disso dependerá a correta combustão e o desempenho do equipamento.

Observe os seguintes detalhes:

- 1) Certifique-se de que o corpo do queimador esteja totalmente e corretamente encaixado em seu alojamento (ele possui uma posição específica na mesa).





- 2) Ao colocar a tampa sobre o corpo do queimador, verifique se ela está totalmente apoiada, sem desalinhamento ou cruzamento. Caso contrário, pode provocar uma chama incompleta ou ineficiente.



Importante: A colocação incorreta do queimador (corpo e tampa) pode causar mau funcionamento e danos às peças envolvidas. A não observância dos pontos acima, isenta a empresa de qualquer responsabilidade por mau funcionamento e anula a garantia.

## 8. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Antes de qualquer intervenção, feche o registro de gás e certifique-se de que o equipamento esteja frio.



**NUNCA UTILIZE PRODUTOS ABRASIVOS, COMBUSTÍVEIS, INFLAMÁVEIS OU CÁUSTICOS.**

- **Queimadores:** Compostos por duas peças (tampa e corpo), podem ser totalmente desmontados e limpos com qualquer produto comercial.
- **Vidro da porta:** Se o modelo possuir vidro, pode ser limpo com limpa-vidros comum. Atenção: a maçaneta, as ponteiros e o perfil são de metal tratado, e alguns produtos podem opacar o brilho.
- **Interior do forno:** Revestido com esmalte especial de poros fechados que evita a aderência de gordura. A limpeza é simples, bastando esponja e detergente. Se o forno estiver morno, a gordura sai mais facilmente.  
As grades internas são completamente removíveis para limpeza.



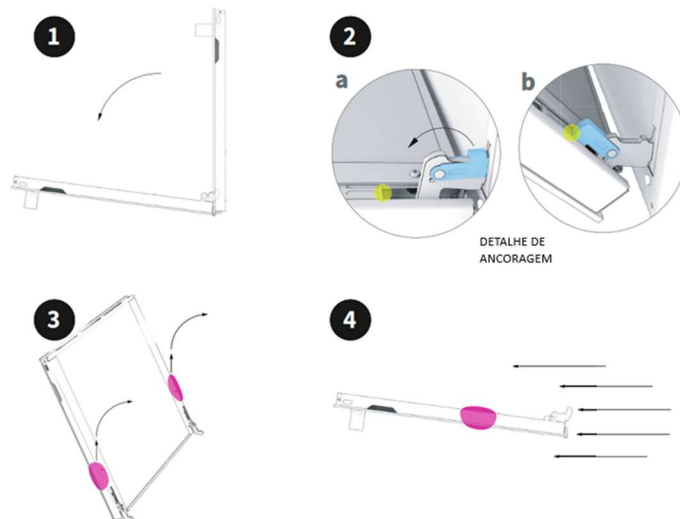
- **Borracha de vedação (burletes):** Limpar com pano úmido em água morna com sabão neutro.
- **Superfície do fogão:** Limpar apenas com esponja e detergente ou desengordurantes não abrasivos. Esponjas metálicas e abrasivos podem riscar a superfície.
- **Queimadores e grades de ferro fundido:** Tratados com pintura especial. Com o tempo, podem apresentar sinais de oxidação típicos do material. Após a limpeza, seque bem e aplique uma fina camada de óleo para evitar ferrugem superficial.

**OBSEVAÇÃO:** No fogão, nas placas e no forno, não deve ser utilizado limpador a vapor.

## 8.1. COMO RETIRAR A PORTA PARA LIMPEZA

Para limpar melhor o interior do forno e a porta, você pode remover a porta da seguinte maneira (veja o diagrama abaixo):

1. Abra totalmente a porta.
2. Levante as travas de segurança (ancoragem) nas dobradiças e gire até que se encaixem na fenda da peça fixada à porta (feche levemente para coincidir). Atenção para não prender os dedos.
3. Segure a porta pelas laterais, empurre lentamente para cima e gire-a para frente (em direção ao equipamento).
4. Puxe a porta em sua direção, liberando a parte móvel da dobradiça.
5. Para recolocar, faça o processo inverso.



## 9. GARANTIA

Todos os nossos equipamentos possuem garantia de fábrica a partir da data de compra. Essa garantia cobre a substituição de peças defeituosas e defeitos de fabricação do produto. Para acioná-la, entre em contato com o Serviço Técnico. A garantia é aplicada sem custo algum para o cliente, exclusivamente em fábrica, distribuidor ou serviço técnico autorizado.



O **uso incorreto do produto**, a falta de manutenção ou limpeza, qualquer modificação ou reforma realizada pelo usuário ou por pessoal não autorizado, bem como o não cumprimento das orientações deste manual, resultam na perda total da GARANTIA.

Todos os produtos são devidamente testados antes de sair da fábrica. A empresa não se responsabiliza por danos causados por quedas, mau armazenamento ou uso inadequado. Em nenhum caso a garantia cobre quebras de vidro.

A garantia cobre apenas defeitos nos materiais de fabricação.

Duração da garantia: 24 meses

#### **A garantia não cobre:**

- Danos ou quebras por impactos.
- Quebras ou estilhaços de vidros (embalados e testados na fábrica).
- Oxidação de peças por excesso de água, exposição prolongada ao tempo ou falta de manutenção/limpeza.
- Cromados: mesmo de alta qualidade, podem perder o brilho com o tempo e altas temperaturas.
- Adaptações ou modificações feitas por usuários ou técnicos não autorizados.
- Uso de peças não originais.
- O descumprimento das instruções deste manual.
- Marcas de queimaduras, riscos ou manchas causadas por mau uso.
- Falhas elétricas por flutuações de tensão, curto-circuito ou descargas elétricas.



A instalação, conexão à rede de gás, regulagem e colocação em funcionamento **devem ser realizadas exclusivamente por um técnico credenciado**. O descumprimento desta regra anula a garantia.



# Morelli



## CERTIFICADO DE GARANTIA



**CONSERVE O CERTIFICADO (EM PAPEL) QUE ACOMPANHA O EQUIPAMENTO NA COMPRA**

A instalação, conexão à rede de gás, regulagem, conexão à rede elétrica e colocação em funcionamento do equipamento devem ser realizadas única e exclusivamente por pessoal competente e de acordo com as normas e regulamentações pertinentes.

Não utilize este aparelho em locais sem ventilação permanente.

Certifique-se de que a tensão da rede elétrica corresponda à indicada na placa do equipamento. Não utilize este aparelho para aquecer ambientes.

Antes do primeiro uso, todas as proteções do queimador devem ser retiradas.

Todos os nossos equipamentos contam com garantia de fábrica a partir da data da compra. CONSULTE O MANUAL. Esta garantia cobre a substituição de peças defeituosas e defeitos de fabricação. Para acionar esta garantia, entre em contato com o Serviço Técnico e apresente o comprovante de compra juntamente com a nota fiscal correspondente.

Todos os produtos são devidamente testados e inspecionados. Após o envio da fábrica, a empresa não se responsabiliza por quaisquer danos, armazenamento inadequado ou manuseio inadequado do dispositivo.

O uso incorreto do Produto e o não cumprimento das orientações estabelecidas neste certificado são consequências diretas da perda total da GARANTIA.

### A garantia não cobre:

- Quebras ou estilhaços nos vidros.
- Uso indevido do aparelho, quedas, exposição prolongada ao tempo ou falta de manutenção/cuidados.
- Instalações realizadas por pessoal não autorizado.
- Danos ocasionados por transporte ou manuseio.
- Danos ocasionados por picos de tensão.
- Danos ocasionados por agentes externos como pragas, roedores, insetos etc.
- Danos ocasionados por fenômenos naturais como raios, inundações, terremotos etc.

### SUORTE TÉCNICO

Para obter assistência técnica, manutenção do equipamento ou esclarecer dúvidas sobre o funcionamento, entre em contato com o serviço técnico oficial da Morelli.

É importante conservar o certificado de garantia em papel que acompanha o equipamento no momento da compra. Este certificado é necessário para validar a garantia. Para fazer uso da garantia, o equipamento deve ser instalado por pessoal competente e autorizado. Em caso de necessidade de assistência técnica, entre em contato com um Distribuidor Autorizado.

## 10. SUPORTE TÉCNICO

Em caso de falha ou mau funcionamento do equipamento, feche o registro de gás, desconecte o equipamento da rede elétrica e entre em contato com o Serviço de Pós-Venda da empresa.

Nunca tente reparar o aparelho por conta própria. Todas as reparações devem ser realizadas por um técnico autorizado pelo Serviço de Pós-Venda ou em um centro de reparos autorizado.

Caso contrário, a empresa não reconhecerá a garantia nem se responsabilizará por danos a pessoas ou instalações.

A empresa dispõe de peças, acessórios e consumíveis originais. Em caso de necessidade, procure diretamente a empresa ou um Distribuidor Autorizado.

## 11. ANEXO ZAFIRA EVO

### 11.1. PAINEL DE CONTROLE E GUIA DE OPERAÇÕES



- 1- Hora
- 2- Temporizador
- 3- Acendendo a luz do forno
- 4- Indicador de temperatura do forno

## 11.2. ACERTAR O RELÓGIO.

Quando você conecta seu fogão à rede elétrica de 220 V, o visor digital mostrará "00:00". O intervalo de tempo é entre 00:00 e 23:59.

- 1- Pressione "TEMPO", o primeiro dígito da hora piscará e o indicador do relógio acenderá.
- 2- Pressione os comandos "MAIS" / "MENOS" para ajustar a hora atual.
- 3- Pressione o comando "TEMPO" novamente, os dígitos dos minutos piscarão. Pressione os comandos "MAIS" / "MENOS" para ajustar os minutos.
- 4- Pressione "TEMPO" para ativar a configuração do relógio.

## 11.3. CONFIGURAÇÃO DO TEMPORIZADOR.

Ao utilizar seu fogão, você pode programar um timer que emite um sinal sonoro, quando o tempo selecionado termina.



**NÃO CORTA O GÁS OU A ENERGIA ELÉTRICA E PODE SER USADO INDEPENDENTEMENTE DAS FUNÇÕES DE COZIMENTO.**



Para ajustar o tempo corretamente, pressione os comandos "MAIS" / "MENOS" para definir o tempo desejado. Assim que o timer estiver definido, você verá o visor iniciar a contagem regressiva até o tempo selecionado. Observe que o visor mostrará a contagem regressiva e a temperatura do forno. Esse processo continua até o tempo limite do timer expirar. Após o tempo limite, o visor mostrará apenas a temperatura do forno.



Se o seu fogão estiver em modo de espera, o visor alternará entre o horário e a temperatura do forno. Para que isso aconteça, a temperatura do forno deve estar sempre abaixo de 50 °C. Se a temperatura ultrapassar 50 °C, o visor indicará apenas a temperatura do forno.

#### 11.4. ACENDER LUZ DO FORNO.

Para ligar e desligar a luz, basta pressionar o comando "LUZ" para ligar e pressionar novamente para desligar.

AVISO: Certifique-se de que o aparelho esteja desligado antes de substituir a lâmpada para evitar o risco de choque elétrico.

#### 11.5. INDICADOR DE TEMPERATURA DO FORNO.

A temperatura do forno, medida por um sensor dentro do forno, será exibida intermitentemente no visor.



[sac.morellibrasil@gmail.com](mailto:sac.morellibrasil@gmail.com)  
[www.morelli.com.ar](http://www.morelli.com.ar)

**Importado por:** MORELLI ELETRODOMESTICOS, COMERCIO, IMPORTAÇÃO E EXPORTAÇÃO LTDA.  
R São Paulo, 1100. Camboriu – SC.  
CNPJ: 58.216.577/0001-15