



MANUAL DE INSTRUÇÃO



INDICE

- 1-Introdução
- 2-Conheça seu fogão
- 3-Características dos modelos
- 4-Condições para instalação
 - Local
 - Instalação do gás
 - Peças
- 5-Recomendação e itens de segurança
- 6-Limpeza
- 7-Rede elétrica e lâmpada
- 8-Dados técnico
- 9-Dicas de utilização de seu fogão
 - Acendimento dos queimadores
 - Utilização do forno
 - Posicionamento da grade do forno
 - Como proceder ao receber seu produto
- 10-Soluções para problemas
- 11-válvula de segurança
- 12-Certificado de garantia

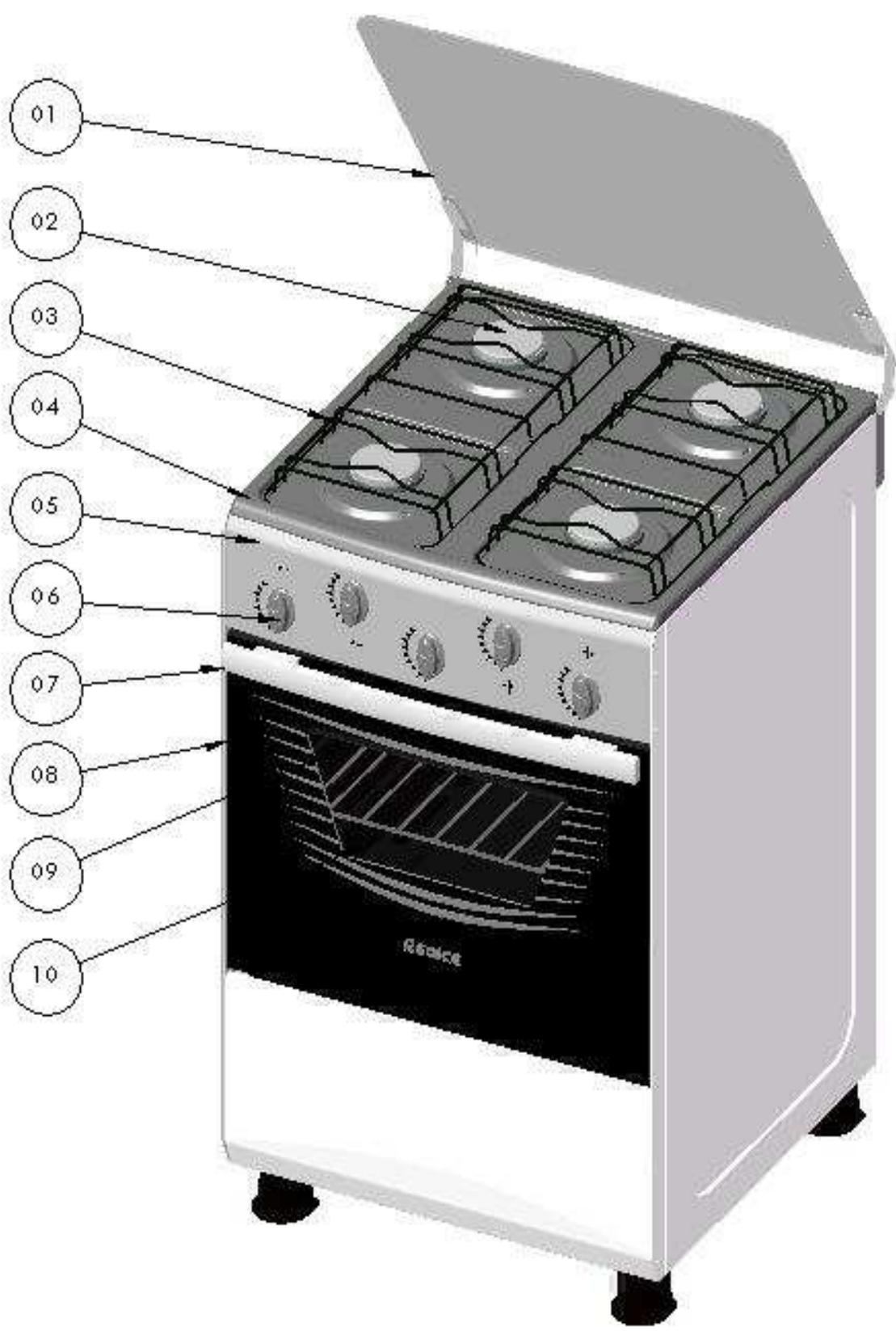
1-PARABÉNS!

Você acaba de adquirir um produto com qualidade REALCE, 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.

2 - CONHEÇA SEU FOGÃO

01. Tampa de vidro temperado;
02. Queimadores e espalhadore
03. Trempes (grade da mesa);
04. Mesa de Inox;
05. Painel de controle;
06. Botões de acendimento (manípulos);
07. Puxador da porta do forno;
08. Porta do forno;
09. Forno auto-limpante (nas laterais);
10. Visor da porta do forno.



01

02

03

04

05

06

07

08

09

10

Géance

3 – CARACTERÍSTICAS DOS MODELOS

4 BOCA

NOME	APOL O	ARE S	AFRODIT E	HER A	ZEU S	OLIMP O	SUPER OLIMP O
Acendime nto automátic o	-	-	-	-	X	X	X
Espalha chama de alumínio	X	X	X	X	X	X	X
Estufa fixa	-	X	X	X	X	X	X
Forno autolimpan te	-	X	X	X	X	X	X
Luz no forno	-	-	-	-	X	X	X
Mesa esmaltada	-	X	-	-	-	-	-
Porta do forno s/ visor	-	X	-	-	-	-	-
Porta do forno com vidro panorâmic o	-	-	-	X	X	X	X
Porta do forno com visor	-	-	X	-	-	X	X

Mesa inox	X	-	X	X	X	X	X
Tampa de vidro	X	X	X	X	X	X	X
Estufa e painel em inox	-	-	-	-	-	X	X
Vidro espelhado	-	-	-	-	-	-	X
Grill	-	-	-	-	-	-	X

6 BOCA

NOME	HERA	ZEUS	OLIMP O	SUPER OLIMPO
Acendimento automático	-	X	X	X
Espalha chama de alumínio	X	X	X	X
Estufa fixa	X	X	X	X
Forno autolimpante	X	X	X	X
Luz no forno	-	X	X	X
Mesa inox	X	X	X	X
Porta do forno com vidro panorâmico	X	X	X	X
Tampa de vidro	X	X	X	X
Estufa e painel em inox	-	-	X	X
Vidro espelhado	-	-	-	X
Grill	-	-	-	X

4 – CONDIÇÕES PARA INSTALAÇÃO



LOCAL

Ao instalar o fogão, posicione-o a uma distância livre de 10 cm, nas laterais e partes traseiras, em superfície plana e nivelada. OBS o botijão devera ficar a uma distancia de 20 cm do fogão. Evite instalar o fogão em lugares úmidos ou sujeitos a correntes de ar.

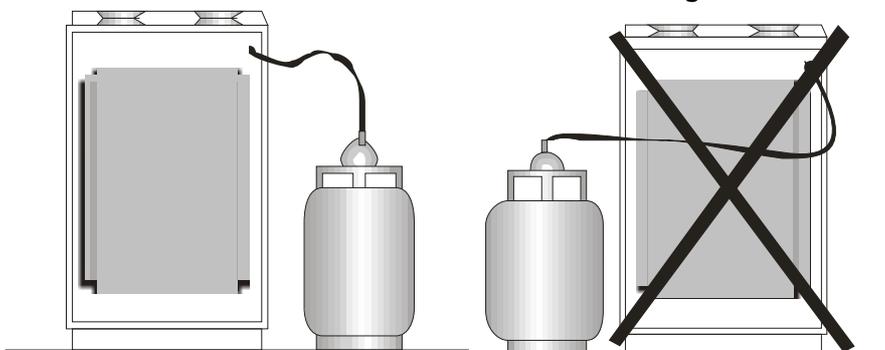
Instale o fogão a uma distância segura de materiais e/ou produtos não resistentes ao calor ou combustíveis.

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 manípulos (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.

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 equipada 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)

PEÇAS

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. Abraçadeira 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 – RECOMENDAÇÃO E ITENS DE SEGURANÇA

Mantenha as crianças ou animais longe do fogão, quando ele estiver em funcionamento ou logo após seu uso.

A temperatura na proximidade dos queimadores, e em algumas parte do produto a temperatura é elevada **e pode causar queimaduras.**

A porta do forno **não deve ser usada como apoio: não permita que crianças sentem ou subam na porta do forno**, pois existe o risco de tombamento do aparelho.

Para evitar possíveis acidentes, **coloque somente panelas e utensílios com base plana** sobre as trempes do fogão e com os cabos 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.

Óleo ou gordura quente são inflamáveis, utilize-os com cuidado. Na hipótese de pegar fogo no óleo ou gordura quente, desligue os manípulos e abafe as chamas com 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 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;

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.

6 - LIMPEZA

- 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 ou similares na limpeza de qualquer parte do fogão;**

- Na limpeza de painel, porta do forno, estufa e perfis laterais, use apenas um pano com água e sabão neutro, pois o álcool e detergentes podem danificá-las;

- Os resíduos do adesivo devem ser removidos com um pano úmido e sabão neutro que não causa dano para o produto, terminando assim a operação de limpeza.

- 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.

ATENÇÃO: Apague todos os queimadores e deixe-os esfriar antes de abaixar a tampa de vidro. A tampa de vidro pode quebrar quando aquecida.

7 - REDE ELÉTRICA

O fogão está dimensionado para funcionar em tensões de 127/220 v automaticamente.

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 o fios do chicote elétrico pela parte traseira do fogão. Com o aumento da temperatura, a instalação dos fios poderá derreter causando curto-circuito. Não ligue outros equipamentos na tomada elétrica do fogão, não utilize “T” ou “benjamin” 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 luz 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 e 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 ser utilizado							
Peças removíveis	2 trempe 2 queimadores de alumínio forjado normal e 2 família	1 grade do forno 2 trempe, 2 queimadores de alumínio forjado normal e 2 família	1 grade do forno 2 trempe 2 queimadores de alumínio forjado normal e 2 família	1 grade do forno 2 trempe 2 queimador de alumínio forjado normal e 2 família	1 grade do forno 2 trempe 2 queimador de alumínio forjado normal e 2 família	1 grade do forno 2 trempe 2 queimador de alumínio forjado normal e 2 família	1 grade do forno 2 trempe 2 queimador de alumínio forjado normal e 2 família

MODELOS	HERA 6B	ZEUS 6 B	OLIMPO 6B	SUPER OLIMPO 6B
Medida – cm (AxLxP) externa	82X73X58	82X73X58	82X73X58	82X73X58
Medida interna do forno	28,5X62,3X45,5	28,5X62,3X45,5	28,5X62,3X45,5	28,5X62,3X45,5

Volume do forno em litros	80,8	80,8	80,8	80,8
Carga máxima na prateleira (kg)	9	9	9	9
Peso líquido (kg)	40	40	40	40
Tensão de alimentação (volts)	-	127/220	127/220	127/220
Potencia (KW) Queimado r normal Queimado r família Queimado r do forno	1.3KW 1.7KW 2.6KW	1.3KW 1.7KW 2.6KW	1,3KW 1,7KW 2,6KW	1,3KW 1,7KW 2,6KW
Diâmetro mínimo do recipiente (cm)	14	14	14	14
Botijão mínimo a ser utilizado	P13	P13	P13	P13
Pecas removiveis	1 grade do forno 3 trempe 3 queimad	1 grade do forno 3 trempe 3 queimador	1 grade do forno 3 trempe 3 queimador	1 grade do forno 3 trempe 3 queimador

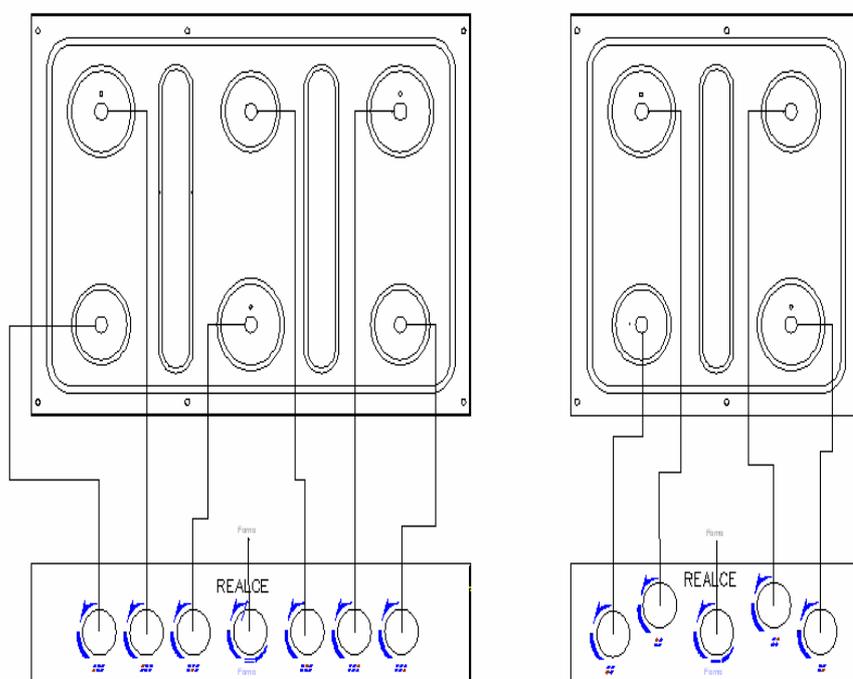
	or de alumínio forjado normal e 3 família	de alumínio forjado normal e 3 família	de alumínio forjado normal e 3 família	de alumínio forjado normal e 3 família
--	---	--	--	--

Em todos os fogões REALCE você encontra uma etiqueta de identificação do produto com todos os dados, esta etiqueta localiza-se na parte trazeira do fogão e apresenta-se como a tabela abaixo.

CSM INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE FOGÕES LTDA BR 282 KM 603 BAIRRO INDUSTRIAL II CEP 89874-000 MARAVILHA-SC FONE; (49) 664-0675 FAX;(49) 664-1669			
MARCA; REALCE DATA FABRICAÇÃO; MODELO; COR;..... NUMERO SERIE;..... CATEGORIA; I3 POTENCIA TERMICA DOS QUEIMADORES (GAS GLP)			POTENCIA TERMICA TOTAL
QUEIMADOR	Kcal/h	kW	
Boca grande Boca pequena FornokW	
POTÊNCIA ELETRICA DO APARELHO CLASSE; 1			

TENSÃO; 127V/220V 60Hz	
PARA GAS GLP PRESSÃO DE 2,75 Kpa.(280mm.ca.)	
Volume do forno	

9- DICAS DE UTILIZAÇÃO DE SEU FOGÃO



Antes de usar seu fogão observe qual manipulô que comanda cada queimador como mostra o desenho acima. Os queimadores famílias possuem um pino de identificação onde se encaixam com um furo que a na mesa, ficando na posição correta assim impossibilitando a intercambiabilidade dos queimadores.

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

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;

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.

QUEIMADOR DO FORNO AUTOMÁTICO

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.
5. Verifique se a chama está acesa e então feche lentamente a porta do forno para evitar que o deslocamento de ar apague-a.

UTILIZAÇÃO DO FORNO

1. Faça um pré-aquecimento, ligando o forno na temperatura máxima por 5 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.
4. Utilize a grade, nunca coloque nada sobre o chão do forno;
5. Não coloque sobre a grade do forno papel alumínio ou outro material que impeça a circulação do calor.

POSICIONAMENTO DA GRADE DO FORNO

O fogão REALCE possui grade do forno cromada que pode ser colocada em 2 (duas) posições, para retirar, puxe totalmente para a frente, inclinando para cima de modo a escapar do encaixe. Para recolocar, proceda de modo inverso. A prateleira deve permanecer na posição horizontal.

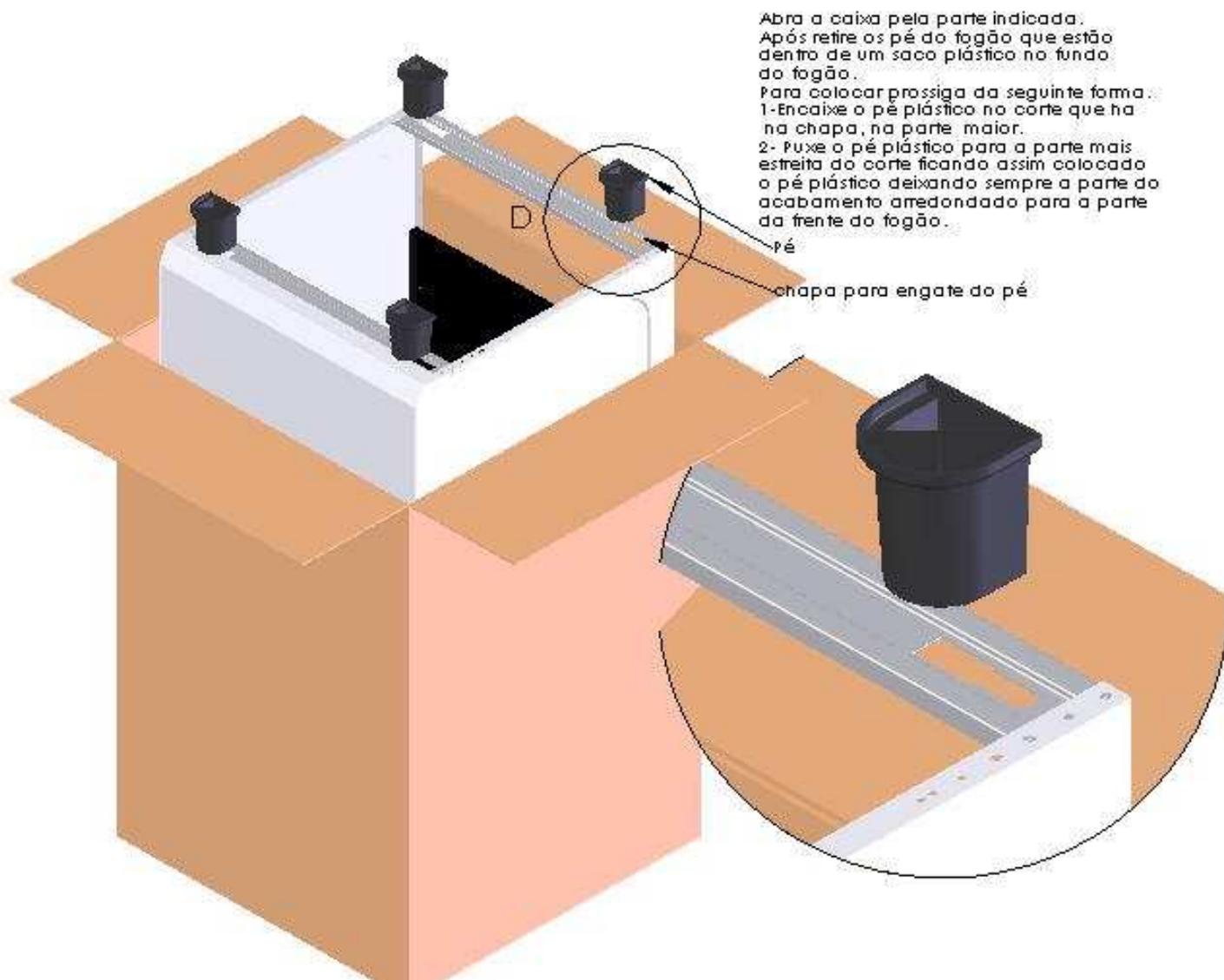
COMO PROCEDER AO RECEBER SEU PRODUTO

-Logo que receber seu fogão retire o da embalagem cuidadosamente. Não use materiais pontiagudos para a remoção da embalagem, pois isso pode riscar seu produto, se seu fogão for de 4 bocas virá com quatro queimadores, com duas bases pequenas e duas grandes, dois espalha chamas pequeno e dois grandes, duas trempes, e uma grade no forno. Já se seu fogão for de 6 bocas virá com seis queimadores; três bases pequenas e três grandes, três espalha chamas pequenos e três grandes, três trempes e uma grade do forno.

-Retire todos os acessórios das embalagens. Coloque as bases e espalhadores e as grelhas como mostra o desenho abaixo, posicione corretamente para que o sistema de acendimento automático funcione perfeitamente. Isso também é importante para evitar deformações causadas devido a má formação da chama

- 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 úmido e sabão neutro que não causa dano para o produto.
 - O fogão 4 bocas vem com os pés desmontados do fogão, para colocar proceda conforme mostra o desenho abaixo

- OBS; Os pés do fogão estão no fundo do fogão.



10 – SOLUÇÕES DE PROBLEMAS

- Antes de chamar o Serviço Autorizado REALCE, verifique os itens abaixo:

Se seu forno não ficar aceso verifique se o termopar esta situado de 2 a 3 mm do queimador do forno, se não estiver desloque-o a essa distância.

Quadro de correção de defeitos

Defeitos	Possível Causa	Correção
1 Chama alta"baixa" - Alguns queimadores - Queimadores do forno	-Injetor parcialmente entupido -Injetor para outro tipo de gás -Objetos dentro da câmara	Desentupir com calibrador apropriado Efetuar limpeza
2 Chama alta"alta" - Alguns queimadores - Queimadores do forno	-Injetor maior que especificado	Substituir injetor conforme tabela
3 Chama fraca em todos os queimadores inclusive o forno	-Pressão do gás -Canalização do gás com mais de 7 metros (perda de carga) -Mangueira dobrada	Ajustar a pressão Aumentar pressão para compensar perda de carga Substituir a mangueira
4 Chama Amarelada	-Gás acabando -Objetos no venturi -Sujeira no espalhador de chamas -descentralização	Troque o botijão Efetue a limpeza Utilize uma escova e limpe os orifícios Regular a centralização do

	do condutor com o injetor	condutor
5 Chama se desprende do queimador (descola)	-Excesso de ar -Pressão muito alta -Furos do queimador sujos ou molhados	Regular a mistura(forno) Regular a pressão Limpe ou seque o espalhador
6 Cheiro de gás	-Vazamento	Verificar vazamento em todas as conexões, registros, válvulas e mangueira. Utilize espuma de sabão ou detergente
7 Retorno de chama	-Pressão baixa na válvula do botijão -Desvio do fluxo de gás -Vazamento de gás no injetor	Regular pressão na válvula Verifique se o injetor esta torto Certifique-se da vedação
8 Apaga chama ou na posição mínima	-Registro com orifício da chama mínima entupida ou inexistente -Pressão muito baixa.	Trocar o registro Regular a pressão
9 Aquecimento excessivo dos manípulos	-Gaxeta não veda -Porta empena após aquecimento	Verificar estado da gaxeta Trocar a porta
10 O forno não atinge a temperatura máxima	-Injetor parcialmente entupido -Queimador com orifícios obstruídos	Limpe-o com calibrador Remova o queimador e limpe os orifícios Verifique necessidade

	-Isolamento inadequado -Pressão do gás	de isolamento Ajustar pressão
11 Falta de centelha	-Módulo de ignição defeituoso -Terminal na saída do módulo solto -eletrodo trincado (fuga de corrente) - Cabos com fuga de corrente Interruptor com mau contato	Substituir Conecte o terminal Troque os cabos com eletrodo Substituir Substituir
12 Lâmpada do forno não acende	- Lâmpada queimada -Interruptor com mau contato -Chicote com fio interrompido -Lâmpada mal rosqueada -Fio desligado no soquete ou no interruptor	Substituir Substituir Substituir Rosqueie a lâmpada Conecte o fio em seu devido lugar
13 Forno não assa	-Temperatura do forno não adequada -Pressão do gás -Injetor com orifício fora do especificado	Orientar o consumidor sobre a temperatura adequada Ajustar a pressão do gás Trocar ou desobstruir o injetor
14 Visor do forno quebra com	-Corrente de ar frio intensa	Trocar queimador ou mesa se esta estiver

freqüência	-Local sujeito a respingo de água	empenada Orientar o uso
15 Amarelamento da mesa de inox	-Distância entre a base do queimador e a mesa -Base da panela excessivamente polida(reflete calor) -Não foi tirada a película de proteção -Condutor mal posicionado	Trocar queimador ou mesa se esta estiver empenada Orientar o uso
16 Assado/Bolo queima na parte de baixo	- Assadeira colocada sobre o chão do forno	Orientar consumidor para usar prateleira na posição média
17 Vazamento generalizado	- Excesso de pressão – GLP fornecido sem regulador de pressão	Conseqüências imprevisíveis danos físicos e materiais Orientar para colocação de regulador
18 Alimento cru por dentro e queimado por fora	- Excesso de temperatura	Escolha temperatura menor através do termoseletor do forno

11- OBS; Todos os modelos de fogões realce possui válvula de segurança no forno onde que sua função é de cortar o gás, em casos do queimador apagar ou uma criança abrir o manipulo do gás do forno a válvula não permitirá que o gás continue sendo injetado a válvula cortará o gás automaticamente.

-COMO ACENDER O FORNO COM VALVULA DE SEGURANÇA?

**1-GIRE O BOTÃO ATÉ A POSIÇÃO DE ALTA E PRESCIONE-O
SEGURE-O PRESCIONADO E ACENDA COM O FOSFORO OU DÊ
IGNIÇÃO NO CASO DE ACENDIMENTO AUTOMATICO.
2-ASSIM QUE SURGIR A CHAMA SEGURE-O POR MAIS 10
SEGUNDOS E SOLTE, SE A CHAMA SE APAGAR REPITA A
OPERAÇÃO SEGURANDO POR MAIS TEMPO.**

12-CERTIFICAÇÃO DE GARANTIA:

Certificamos que os produtos REALCE possuem garantia de (6) meses. Sendo 90 dias de garantia determinado por lei e 90 dias de garantia adicional de fabrica, inicia-se a partir da data de emissão da Nota Fiscal. A garantia somente é válida acompanhada 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 REALCE;
 - For alterada ou removida a(s) etiqueta(s) de identificação do produto;
 - Mau uso, acidentes, casos fortuitos ou de força maior.
- REALCE 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 regulação, botijão de gás, conexões para as instalações acessórios 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, trempes 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 REALCE oferece aos seus clientes os serviços da CENTRAL DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR através do fone/fax: (49) 664-0675, 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.

CSM-IND. E COM. DE FOGOES LTDA, preserva o direito de alterar as características dos seus produtos sem prévio aviso.