

CERTIFICAÇÃO DE GARANTIA

Certificamos que os produtos REALCE possuem garantia de 1 ano. Sendo 90 dias de garantia determinado por lei e 275 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 obedçam 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 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, manípulos, 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: 55 (49)3664-8500, recebendo sugestões, reclamações e disponibilizar orientações e esclarecimentos sobre os produtos, seu uso correto; auxiliar o consumidor em tudo o que fizer necessariamente 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 FOGÕES LTDA, preserva o direito de alterar as características dos seus produtos sem prévio aviso.



Realce
eletrodomésticos

CSM INDÚSTRIA DE FOGÕES REALCE LTDA.
BR 282 - KM 603 - BAIRRO: INDUSTRIAL II
MARAVILHA - SC - CEP: 89874000
FONE/FAX: (49) 3664-8500

MANUAL DE INSTRUÇÕES

www.realce.ind.br | e-mail: sac@realce.ind.br | Fone: 49 3664 8500

PARABÉNS!

Você adquiriu um produto Realce com tecnologia e qualidade.

Parabéns pela sua escolha.

Nosso muito obrigado, estamos felizes em fazer parte da sua família.

Siga as instruções deste manual para instalação correta deste produto.

Capítulo de solução de problemas, caso tiver alguma: Examine primeiro a nossa tabela de dicas para a solução de problemas: talvez nem precise chamar a assistência técnica.

Serviços mais próximos à você: Consulte a lista no final deste manual da nossa Rede de Serviços Autorizada REALCE, o posto mais próximo de sua residência.

TELEFONE : 55 (49) 3664 8500 SAC: 55 (49) 3664 8518

E-mail: sac@realce.ind.br; sac2@realce.ind.br

Site: www.realce.ind.br

ÍNDICE

INTRODUÇÃO.....	02
FOGÕES REALCE.....	03
RECOMENDAÇÃO E ITENS DE SEGURANÇA.....	09
VÁLVULA DE SEGURANÇA NO FORNO.....	10
VAZAMENTOS.....	10
LIMPEZA.....	10
REDE ELÉTRICA E LÂMPADA.....	11
CAUSAS DE DEFORMAÇÕES DOS QUEIMADORES.....	12
INSTRUÇÕES PARA MONTAGENS DOS PÉS.....	13
CONDIÇÕES PARA INSTALAÇÃO.....	13
-LOCAL.....	13
- INSTALAÇÃO DO GÁS.....	14
DICAS DE UTILIZAÇÃO DE SEU FOGÃO.....	15
- ACENDIMENTO DOS QUEIMADORES.....	15
- UTILIZAÇÃO DO FORNO.....	16
- POSICIONAMENTO DA GRADE DO FORNO.....	17
- COMO PROCEDER AO RECEBER SEU PRODUTO.....	17
ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO.....	18
CARACTERÍSTICAS DOS MODELOS.....	19
DADOS TÉCNICOS 4, 5 E 6 BOCAS.....	22
SOLUÇÕES PARA PROBLEMAS.....	28
ASSISTÊNCIA TÉCNICA.....	29
CERTIFICADO DE GARANTIA.....	VER N° DA ÚLTIMA FOLHA

CONHEÇA OS FOGÕES DA LINHA PALLAS

PALLAS 6 BOCAS PRETO

PALLAS 6 BOCAS INOX

PALLAS 6 BOCAS BRANCO

- 01- Tampa de Vidro Temperado;
- 02- Queimadores e Espalhadores;
- 03- Trempes (Grade de Mesa);
- 04- Mesa de Inox;
- 05- Pannel de Controle;
- 06- Botões de Acendimento (Manípulos);
- 07- Puxador da Porta do Forno;
- 08- Porta do Forno;
- 09- Forno Autolimpante (nas laterais);
- 10- Visor da Porta do Forno;



PALLAS BRANCO

CONHEÇA OS FOGÕES DA LINHA CRONOS

CRONOS 5 BOCAS PRETO

CRONOS 5 BOCAS BRANCO

CRONOS 5 BOCAS INOX

CRONOS 5 BOCAS TRIPLA CHAMA

- 01- Tampa de Vidro Temperado;
- 02- Queimadores e Espalhadores;
- 03- Trepes (Grade de 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 Autolimpante (nas laterais);
- 10- Visor da Porta do Forno;



CRONOS GRILL TRIPLA CHAMA

CONHEÇA OS FOGÕES DA LINHA 6 BOCAS

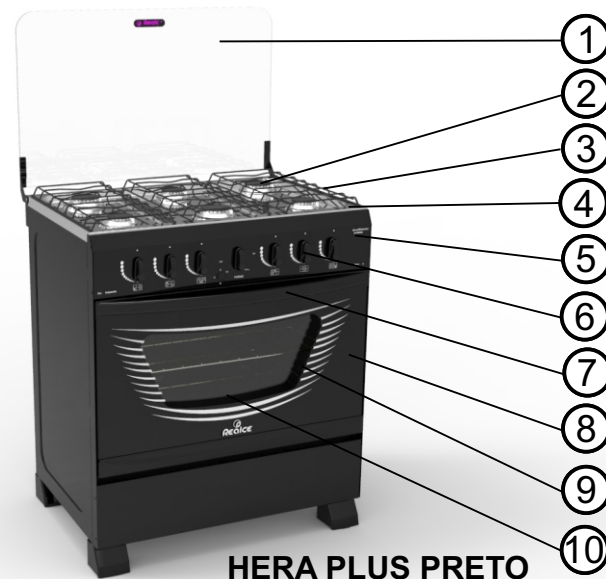
HERA 6 BOCAS

HERA PLUS 6 BOCAS

OLIMPO 6 BOCAS

ZEUS 6 BOCAS

- 01- Tampa de Vidro Temperado;
- 02- Queimadores e Espalhadores;
- 03- Trepes (Grade de 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 Autolimpante (nas laterais);
- 10- Visor da Porta do Forno;



HERA PLUS PRETO

CONHEÇA OS FOGÕES DA LINHA 5 BOCAS

HERA

OLIMPO

ZEUS

- 01- Tampa de Vidro Temperado;
- 02- Queimadores e Espalhadores;
- 03- Trempes (Grade de 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 Autolimpante (nas laterais):



CONHEÇA OS FOGÕES DA LINHA 4 BOCAS

AFRODITE

AFRODITE PLUS

ARES

ARES PLUS

HERA

HERA PLUS

OLIMPO

ZEUS

- 01- Tampa de Vidro Temperado;
- 02- Queimadores e Espalhadores;
- 03- Trempes (Grade de 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 Autolimpante (nas laterais);
- 10- Visor da Porta do Forno;



CONHEÇA OS FOGÕES DA LINHA APOLO 4 BOCAS

APOLO

APOLO AUTOMÁTICO

- 01- Tampa de Vidro Temperado;
- 02- Queimadores e Espalhadores;
- 03- Trempes (Grade de Mesa);
- 04- Mesa de Inox;
- 05- PAINEL DE CONTROLE;
- 06- Botões de Acendimento (Manípulos);



APOLO

RECOMENDAÇÕES E ITENS DE SEGURANÇA



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



Nas proximidades dos queimadores e em algumas partes do produto a temperatura é elevada e pode causar queimaduras. A porta do forno não deve servir como apoio; não permita que pessoas sentem ou subam na porta do forno, pois existe risco de tombamento do aparelho.



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



Ao manusear ou retirar os alimentos do forno, sempre utilize luvas térmicas para a proteção ou outra técnica para evitar queimaduras.

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 o fogo com cuidado, desligá-lo pelos manipuladores (botões) 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 pode se espalhar, podendo causar queimaduras.



Mantenha disponível medicamentos destinados a primeiro socorros e queimaduras. Evite acumular líquidos ou gorduras na mesa, forno ou outras partes do seu fogão.

VÁLVULA DE SEGURANÇA NO FORNO

- 1 - Gire o manipulador (botão) até a posição de alta pressão e acenda o mesmo.
- 2 - Assim que surgir a chama segure-o pressionado por mais 10 segundos e solte, se a chama apagar repita o procedimento segurando pressionado por alguns segundos a mais.

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 vazamentos 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.



LIMPEZA

Para limpeza das partes esmaltadas e de inox, use um pano umedecido ou esponja macia não abrasiva 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 do painel, porta do forno, estufa e perfis laterais, use apenas um pano com água e sabão neutro, pois o álcool e detergentes podem danificá-los; Os resíduos do adesivo devem ser removidos com um pano úmido e sabão neutro que não causa dano ao 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; 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 baixar a tampa de vidro. A tampa de vidro pode quebrar quando aquecida.

REDE ELÉTRICA E LÂMPADA

O fogão está dimensionado para funcionar em tensões de 127/220v 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 FIOS DO CHICOTE ELÉTRICO PELA PARTE TRASEIRA DO FOGÃO. COM O AUMENTO DA TEMPERATURA, A INSTALAÇÃO DOS FIOS PODERÁ DERRETER CAUSANDO UM 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 par

LÂMPADA ACESA



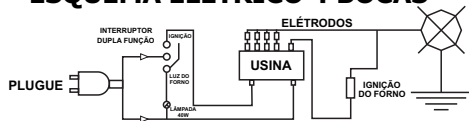
INTERRUPTOR

fogões, com a tensão de rede existente na sua residência.

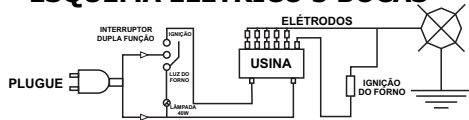
Atenção: quando for realizar manutenção ou substituição da lâmpada, verifique se o fogão está desligado da rede elétrica, para evitar o risco de choques elétricos.

A posição indicada pelo símbolo "☀️" corresponde a lâmpada ligada – desligada e o símbolo "★" indica o acendimento automático do fogão.

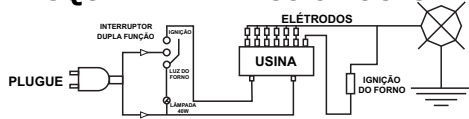
ESQUEMA ELÉTRICO 4 BOCAS



ESQUEMA ELÉTRICO 5 BOCAS



ESQUEMA ELÉTRICO 6 BOCAS



CAUSAS E DEFORMAÇÕES NOS QUEIMADORES E ESPALHADORES



POSIÇÃO CORRETA DO ESPALHADOR



POSIÇÃO INCORRETA DO ESPALHADOR

A grande maioria dos problemas do mau funcionamento do fogão é pela regulagem incorreta da pressão do botijão de gás do próprio gás. Portanto, verifique se o regulador está em bom estado. Certifique-se que todos os queimadores estão corretamente instalados. Se estiver mal encaixado pode provocar danos aos queimadores ou prejudicar seu desempenho.

INSTRUÇÕES PARA MONTAGEM DOS PÉS

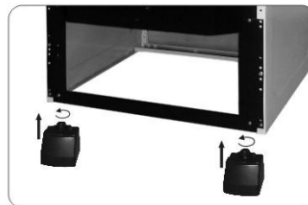
A COLOCAÇÃO DOS PÉS NESTE PRODUTO É OBRIGATÓRIO. Além de deixar na altura adequada facilita a limpeza.



1- Instale os pés antes de retirar a fita adesiva. Cuide para que o tampão de vidro não abra durante a instalação.



2- Com a ajuda de outras pessoas, incline o fogão para frente.

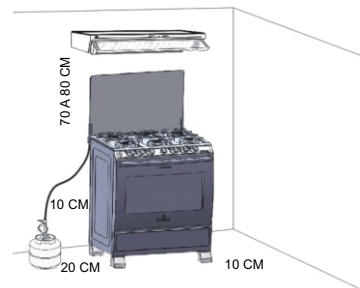


3- Encaixe os pés nas furações traseiras e gire até o final (duas voltas completas). Repita a operação na parte da frente. Certifique-se que todos os pés estejam bem encaixados e voltados para frente.



4- Remova a fita adesiva e continue com a instalação do seu fogão conforme este manual de instruções.

CONDIÇÃO PARA INSTALAÇÃO DO FOGÃO



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

OBS.: O botijão deverá ficar a uma distância de 20cm 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 vazamentos 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

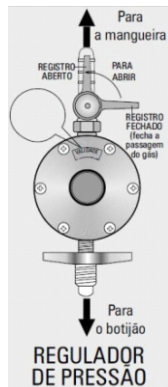
O regulador de pressão do gás deve estar sempre gravado a norma da NBR-8473.

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 gravação NBR-8613.

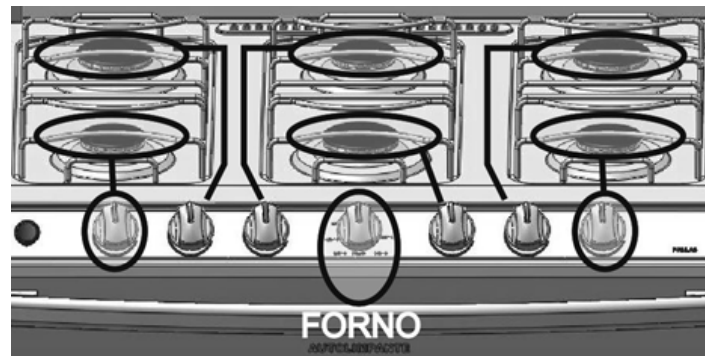
Utilize abraçadeiras para fixar a mangueira de gás no fogão e na rede de gás ou botijão.

O ponto de entrada do gás (instalação, gás, central e 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).



DIMENSIONAMENTO DE RECIPIENTE

Prezado cliente, para um bom funcionamento do produto recomendamos utilizar um recipiente não maior que 220mm nas bocas pequenas e 240mm nas bocas grandes.



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

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 AUTÔMÁTICO

- 1- Levante a tampa do 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;
- Prezado cliente esse produto possui Válvula de segurança no forno. Proceda da seguinte forma:

QUEIMADOR MANUAL DO FORNO:

- 1- Levante a tampa de vidro;
- 2- Abra a porta do forno;
- 3- Pressione o manípulo (botão) no sentido anti-horário até posição alta;
- 4- Pressione o manípulo (botão) no sentido para dentro do fogão.
- 5- Aproxime o fósforo aceso no orifício central do chão do forno até o surgimento da chama;
- 6- Segure o manípulo (botão) pressionado por aproximadamente 10 segundos;
- 7- Após, soltar o manípulo (botão) e a chama ficar acesa regule-na temperatura desejada;
- 8- Se ao soltar o manípulo (botão) e o fogão não acender, repita a operação;
- 9- Verifique se a chama está acesa e então feche lentamente a porta do forno para evitar que o deslocamento de ar apague-a.

QUEIMADOR AUTOMÁTICO DO FORNO:

- 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- Pressione o manípulo (botão) no sentido para dentro do fogão;
- 6- Aproxime o fósforo aceso do orifício central do chão do forno até o surgimento da chama;
- 7- Segure o manípulo (botão) pressionado por aproximadamente 10 segundos;
- 8- Após soltar o manípulo e a chama ficar acesa regule-o na temperatura desejada;
- 9- Se ao soltar o manípulo (botão) o fogo não acender, repita a operação;
- 10- 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

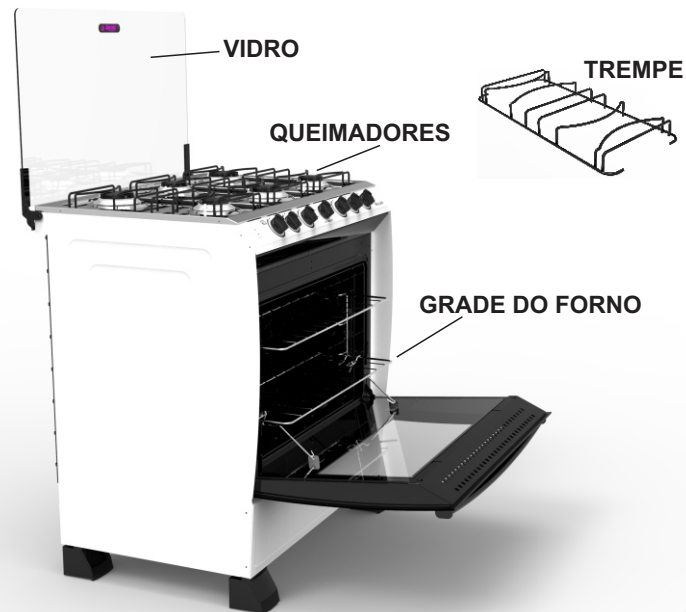
- 1- Faça um pré-aquecimento. Ligando o forno na temperatura máxima por 5 minutos;

- 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-o 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 modelo de 4 bocas, virá com quatro queimadores, três deles com base pequena e a outra com base grande, duas trempes e uma grade de forno.

Retire todos os acessórios das embalagens. Coloque as bases e espalhadores e as grelhas como mostra o desenho a baixo, 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 inox, observe que a mesa do fogão vem protegida com uma película protetora para evitar riscos e manchas que podem ocorrer no transporte, esta película 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 danos para o produto.

Os fogões vem com os pés desmontados em uma embalagem separada do fogão.



ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO DO FOGÃO

Em todos os fogões REALCE você encontra uma etiqueta de identificação do produto com todos os dados, esta etiqueta localiza-se na parte traseira 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:55(49)3664-8500 FAX:55(49) 3664-8510
 MARCA: REALCE DATA FABRICAÇÃO:;
 MODELO: COR:
 NUMERO SERIE:..... CATEGORIA: I3
 POTÊNCIA TÉRMICA DOS QUEIMADORES (GÁS GLP)
 Queimador Kcal/h kw Potência térmica total
 Boca Grande
 Boca Pequena
 Forno
 Potência elétrica do aparelho
 Classe: I potência : 40W/40W Tensão:127/220
 Corrente: Freqüência: 50/60hz Consumo :
 Volume do forno = 94,2 LTS
 Para gás GLP pressão de 2,75 m . bar
 (280mm.ca.)

TABELA DE FOGÕES 4 BOCAS

MODELOS	AFRODITE	AFRODITE PLUS	APLO AUTOMÁTICO	APLO	ARES	ARES PLUS	HERA	HERA PLUS	OLIMPO	ZEUS
PEÇAS										
ACE. AUTOMÁTICO		X	X			X		X	X	X
LUZ NO FORNO										
MANIPULO LUXO										
MANIPULO PALITO										
MANIPULADOR CRONOS PALLAS										
MANIPULO OVAL	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
TREMPE GRANDE										
TREMPE MÉDIA										
TREMPE PEQUENA	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
GRADE FIXA	X	X			X	X	X	X		
GRADE DESLIZANTE									X	X
GRADE DUPLA										
CONJUNTO QUEIMADOR GRANDE										
CONJUNTO QUEIMADOR MÉDIO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CONJUNTO QUEIMADOR PEQUENO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
PÉ 2011	X	X			X	X	X	X	X	X
PÉ SAPATA BRASIL			X	X						

TABELA DE FOGÕES 5 BOCAS

PEÇAS	MODELOS				
	CRONOS	CRONOS GRILL	HERA	OLIMPO	ZEUS
ACE. AUTOMÁTICO	X	X		X	X
LUZ NO FORNO	X	X		X	X
MANIPULO LUXO			X	X	X
MANIPULO PALITO					
MANIPULADOR CRONOS PALLAS	X	X			
MANIPULO OVAL					
TREMPE GRANDE	X	X	X	X	X
TREMPE MÉDIA	X	X			
TREMPE PEQUENA			X	X	X
GRADE FIXA			X		
GRADE DESLIZANTE				X	X
GRADE DUPLA	X	X			
CONJUNTO QUEIMADOR GRANDE	X	X	X	X	X
CONJUNTO QUEIMADOR MÉDIO	X	X	X	X	X
CONJUNTO QUEIMADOR PEQUENO	X	X	X	X	X
PÉ 2011	X	X	X	X	X
PÉ SAPATA BRASIL					

TABELA DE FOGÕES 6 BOCAS

PEÇAS	MODELOS				
	HERA	HERA PLUS	OLIMPO	PALLAS	ZEUS
ACE. AUTOMÁTICO		X	X	X	X
LUZ NO FORNO				X	X
MANIPULO LUXO			X	X	X
MANIPULO PALITO	X	X	X		X
MANIPULADOR CRONOS PALLAS				X	
MANIPULO OVAL					
TREMPE GRANDE					
TREMPE MÉDIA				X	
TREMPE PEQUENA	X	X	X	X	X
GRADE FIXA	X	X			
GRADE DESLIZANTE			X		X
GRADE DUPLA				X	
CONJUNTO QUEIMADOR GRANDE					
CONJUNTO QUEIMADOR MÉDIO	X	X	X	X	X
CONJUNTO QUEIMADOR PEQUENO	X	X	X	X	X
PÉ 2011	X	X	X	X	X
PÉ SAPATA BRASIL					

DADOS TÉCNICOS FOGÃO 4 BOCAS

	APOLO	APOLO AUTOMÁTICO	AFRODITE	AFRODITE PLUS
MEDIDA - CM AxLxP EXTERNA	17x49x58	17x49x58	82x49x58	82x49x58
MEDIDA INTERNA DO FORNO			38,5x28,7x45,3	38,5x28,7x45,3
VOLUME DO FORNO EM LITROS			49,79	49,79
CARGA MÁXIMA EM PRATELEIRA KG			7	7
PESO LÍQUIDO KG	8,5	8,5	25	25
TENSÃO DE ALIMENTAÇÃO		127/220	127/220	127/220
POTÊNCIA KW				
QUEIMADOR NORMAL	1,3 KW	1,3 KW	1,3 KW	1,3 KW
QUEIMADOR FAMÍLIA	1,7 KW	1,7 KW	1,7 KW	1,7 KW
QUEIMADOR DO FORNO			1,7 KW	1,7 KW
DIÂMETRO MÍNIMO DE RECIPIENTE CM	14	14	14	14
BOTIJÃO MÍNIMO A SER UTILIZADO	P 13	P 13	P 13	P 13
PEÇAS REMOVÍVEIS	2 TREMPES 3 QUEIMADORES ESMALTADOS 1 FAMÍLIA	2 TREMPES 3 QUEIMADORES ESMALTADOS 1 FAMÍLIA	1 GRADE DO FORNO 2 TREMPES 3 QUEIMADORES ESMALTADOS 1 FAMÍLIA	1 GRADE DO FORNO 2 TREMPES 3 QUEIMADORES ESMALTADOS 1 FAMÍLIA

DADOS TÉCNICOS FOGÃO 4 BOCAS

	ARES	ARES PLUS	HERA	HERA PLUS
MEDIDA - CM AxLxP EXTERNA	82x49x58	82x49x58	82x49x58	82x49x58
MEDIDA INTERNA DO FORNO	38,5x28,7x45,3	38,5x28,7x45,3	38,5x28,7x45,3	38,5x28,7x45,3
VOLUME DO FORNO EM LITROS	49,79	49,79	49,79	49,79
CARGA MÁXIMA EM PRATELEIRA KG	7	7	7	7
PESO LÍQUIDO KG	23	23	25	25
TENSÃO DE ALIMENTAÇÃO	127/220	127/220	127/220	127/220
POTÊNCIA KW				
QUEIMADOR NORMAL	1,3 KW	1,3 KW	1,3 KW	1,3 KW
QUEIMADOR FAMÍLIA	1,7 KW	1,7 KW	1,7 KW	1,7 KW
QUEIMADOR DO FORNO	1,7 KW	1,7 KW	1,7 KW	1,7 KW
DIÂMETRO MÍNIMO DE RECIPIENTE CM	14	14	14	14
BOTIJÃO MÍNIMO A SER UTILIZADO	P 13	P 13	P 13	P 13
PEÇAS REMOVÍVEIS	1 GRADE DO FORNO 2 TREMPES 3 QUEIMADORES ESMALTADOS 1 FAMÍLIA	1 GRADE DO FORNO 2 TREMPES 3 QUEIMADORES ESMALTADOS 1 FAMÍLIA	1 GRADE DO FORNO 2 TREMPES 3 QUEIMADORES ESMALTADOS 1 FAMÍLIA	1 GRADE DO FORNO 2 TREMPES 3 QUEIMADORES ESMALTADOS 1 FAMÍLIA

DADOS TÉCNICOS FOGÃO 4 BOCAS

	OLIMPO	ZEUS
MEDIDA - CM AxLxP EXTERNA	82x49x58	82x49x58
MEDIDA INTERNA DO FORNO	38,5x28,7x45,3	38,5x28,7x45,3
VOLUME DO FORNO EM LITROS	49,79	49,79
CARGA MÁXIMA EM PRATELEIRA KG	7	7
PESO LÍQUIDO KG	25	23
TENSÃO DE ALIMENTAÇÃO	127/220	127/220
POTÊNCIA KW		
QUEIMADOR NORMAL	1,3 KW	1,3 KW
QUEIMADOR FAMÍLIA	1,7 KW	1,7 KW
QUEIMADOR DO FORNO	1,7 KW	1,7 KW
DIÂMETRO MÍNIMO DE RECIPIENTE CM	14	14
BOTIJÃO MÍNIMO A SER UTILIZADO	P 13	P 13
PEÇAS REMOVÍVEIS	1 GRADE DO FORNO 2 TREMPES 3 QUEIMADORES ESMALTADOS 1 FAMÍLIA	1 GRADE DO FORNO 2 TREMPES 3 QUEIMADORES ESMALTADOS 1 FAMÍLIA

DADOS TÉCNICOS FOGÃO 5 BOCAS

	CRONOS	CRONOS GRILL	HERA	OLIMPO	ZEUS
MEDIDA - CM AxLxP EXTERNA	81,5x73,3x56,5	81,5x73,3x56,5	91x73x58	91x73x58	91x73x58
MEDIDA INTERNA DO FORNO	34x62x45,3	34x62x45,3	28,5x62,3x45,5	28,5x62,3x45,5	28,5x62,3x45,5
VOLUME DO FORNO EM LITROS	94	94	93,5	93,5	93,5
CARGA MÁXIMA EM PRATELEIRA KG	9	9	9	9	9
PESO LÍQUIDO KG	37	37	33	35	36
TENSÃO DE ALIMENTAÇÃO	127/220	127/220	127/220	127/220	127/220
POTÊNCIA KW					
QUEIMADOR NORMAL	1,4 KW	1,4 KW	1,4 KW	1,4 KW	1,4 KW
QUEIMADOR FAMÍLIA	1,7 KW	1,7 KW	1,7 KW	1,7 KW	1,7 KW
QUEIMADOR GIGANTE	3,1 KW	3,1 KW	3,1 KW	3,1 KW	3,1 KW
QUEIMADOR DO FORNO	3,9 KW	3,9 KW	3,9 KW	3,9 KW	3,9 KW
DIÂMETRO MÍNIMO DE RECIPIENTE CM	14	14	14	14	14
BOTIJÃO MÍNIMO A SER UTILIZADO	P 13	P 13	P 13	P 13	P 13
PEÇAS REMOVÍVEIS	2 GRADE DO FORNO 3 TREMPES 2 QUEIMADORES ESMALTADOS NORMAL 2 QUEIMADOR FAMÍLIA E 1 GIGANTE	2 GRADE DO FORNO 3 TREMPES 2 QUEIMADORES ESMALTADOS NORMAL 2 QUEIMADOR FAMÍLIA E 1 TRIPLA CHAMA	1 GRADE DO FORNO 3 TREMPES 2 QUEIMADORES ESMALTADOS NORMAL 2 QUEIMADOR FAMÍLIA E 1 GIGANTE	1 GRADE DO FORNO 3 TREMPES 2 QUEIMADORES ESMALTADOS NORMAL 2 QUEIMADOR FAMÍLIA E 1 GIGANTE	1 GRADE DO FORNO 3 TREMPES 2 QUEIMADORES ESMALTADOS NORMAL 2 QUEIMADOR FAMÍLIA E 1 GIGANTE

DADOS TÉCNICOS FOGÃO 6 BOCAS

	HERA	HERA PLUS	OLIMPO	PALLAS
MEDIDA - CM AxLxP EXTERNA	91x73x58	91x73x58	91x73x58	81,5x73,3x56,5
MEDIDA INTERNA DO FORNO	28,5x62,3x45,5	28,5x62,3x45,5	28,5x62,3x45,5	34x62x45,3
VOLUME DO FORNO EM LITROS	80,8	80,8	80,8	94
CARGA MÁXIMA EM PRATELEIRA KG	9	9	9	9
PESO LÍQUIDO KG	40	40	40	40
TENSÃO DE ALIMENTAÇÃO		127/220	127/220	127/220
POTÊNCIA KW				
QUEIMADOR NORMAL	1,4 KW	1,4 KW	1,4 KW	1,4 KW
QUEIMADOR FAMÍLIA	1,7 KW	1,7 KW	1,7 KW	1,7 KW
QUEIMADOR GIGANTE				
QUEIMADOR DO FORNO	3,9 KW	3,9 KW	3,9 KW	3,9 KW
DIÂMETRO MÍNIMO DE RECIPIENTE CM	14	14	14	14
BOTIJÃO MÍNIMO A SER UTILIZADO	P 13	P 13	P 13	P 13
PEÇAS REMOVÍVEIS	1 GRADE DO FORNO 3 TREMPES 3 QUEIMADORES ESMALTADOS 3 QUEIMADORES FAMÍLIA	1 GRADE DO FORNO 3 TREMPES 3 QUEIMADORES ESMALTADOS 3 QUEIMADORES FAMÍLIA	1 GRADE DO FORNO 3 TREMPES 3 QUEIMADORES ESMALTADOS 3 QUEIMADORES FAMÍLIA	2 GRADE DO FORNO 3 TREMPES 3 QUEIMADORES ESMALTADOS NORMAL 3 QUEIMADOR MEDIO

DADOS TÉCNICOS FOGÃO 6 BOCAS

	PALLAS INOX	ZEUS
MEDIDA - CM AxLxP EXTERNA	81,5x73,3x56,5	91x73x58
MEDIDA INTERNA DO FORNO	34x62x45,3	28,5x62,3x45,5
VOLUME DO FORNO EM LITROS	94	80,8
CARGA MÁXIMA EM PRATELEIRA KG	9	9
PESO LÍQUIDO KG	40	40
TENSÃO DE ALIMENTAÇÃO	127/220	127/220
POTÊNCIA KW		
QUEIMADOR NORMAL	1,4 KW	1,4 KW
QUEIMADOR FAMÍLIA	1,7 KW	1,7 KW
QUEIMADOR GIGANTE		
QUEIMADOR DO FORNO	3,9 KW	3,9 KW
DIÂMETRO MÍNIMO DE RECIPIENTE CM	14	14
BOTIJÃO MÍNIMO A SER UTILIZADO	P 13	P 13
PEÇAS REMOVÍVEIS	2 GRADE DO FORNO 3 TREMPES 3 QUEIMADORES ESMALTADOS NORMAL 3 QUEIMADOR MEDIO	1 GRADE DO FORNO 3 TREMPES 3 QUEIMADORES ESMALTADOS 3 QUEIMADORES FAMÍLIA

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 do condutor com o injetor	Troque o botão Efetue a limpeza Utilize uma escova e limpe os orifícios Regular a centralização do 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 botão -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 entupido ou inexistente -Pressão muito baixa.	Trocar o registro Regular a pressão
9 Aquecimento excessivo dos manipulou	-Gaxeta não vedada -Porta emperra após aquecimento	Verificar estado da gaxeta Trocar a porta
10 O forno não atinge a temperatura máxima	-Injetor parcialmente entupido -Queimador com orifícios obstruídos -Isolamento inadequado -Pressão do gás	Limpe-o com calibrador Remova o queimador e limpe os orifícios Verifique necessidade 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 frequência	-Corrente de ar frio intensa -Local sujeito a respingo de água	Trocar queimador ou mesa se esta estiver emperrada 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 emperrada Orientar o uso
16 Assado/Bolo queima na parte de baixo	- Assadeira cobrada sobre o chão do forno	Orientar consumidor para usar prateleira posição média
17 Vazamento generalizado	- Excesso de pressão – GLP fornecido sem regulador de pressão	Conseqüências imprevisíveis danos físicos a materiais Orientar para cobcação de regulador
18 Alimento cru por dentro e queimado por fora	- Excesso de temperatura	Escolha temperatura menor através do termoseletor do forno

TODA REDE DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA REALCE

TODA REDE DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA REALCE