

## INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Os fogões devem ser instalados em lugares arejados e protegidos de correntes de ar que por ventura possam atrapalhar a chama do mesmo. Também deve-se utilizar equipamentos adequados para cada tipo de uso, evitando o uso de mangueiras, reguladores, botijões ou instalações de gás que possam prejudicar o funcionamento correto do produto.

Verificar a existência de vazamentos na instalação aplicando espuma de sabão nas conexões. Não recomendamos o uso ou manuseio deste produto por crianças ou pessoas que possuem algum tipo de incapacidade física ou mental. Quando o equipamento não estiver em uso, mantenha a válvula do regulador fechada. Nunca abra todo o registro para depois acender a chama.

### ATENÇÃO:

Este fogão é desenvolvido para uso com **gás GLP de botijão (alta pressão)**. Sistemas de **gás encanado (GN)** trabalham em baixa pressão, sendo incompatíveis com este produto. Quando permitido pelas normas locais, recomenda-se a utilização de botijão de gás GLP para o funcionamento adequado do equipamento.

Nos fogões de **ALTA PRESSÃO**, utilizar regulador de **ALTA PRESSÃO**.

### RECOMENDAÇÃO PARA UTILIZAÇÃO DE BOTIJÕES OU CILINDROS DE GÁS

Fogões de 1,2 e 3 bocas.....1 botijão de 13 kg

Fogões de 4,6 e 8 bocas.....1 botijão de 13 kg ou cilindro de 45 kg

**OBS:** em caso de instalações de gás com distanciamento superior a 2 metros poderá ser necessário o auxílio do técnico especializado em tubulações de gás para garantir a pressão e vazão adequada.

### LIMPEZA DOS PRODUTOS

O produto deve estar em temperatura ambiente, para evitar que danifique a pintura, empene as chapas e rache as peças fundidas. Utilizar apenas pano úmido ou uma esponja macia com sabão neutro e água. Registros, injetores e queimadores não devem ser lavados pois poderá ocorrer a desregulagem ou entupimento. Recomenda-se o uso de óleo comestível nas grelhas e queimadores quando o produto for ficar muito tempo sem ser utilizado.

## TERMO DE GARANTIA

O conserto ou substituição de peças defeituosas durante a vigência desta garantia se dará a partir da apresentação da **NOTA FISCAL** de compra do produto.

A **MR FOGÕES** garante seus produtos contra **DEFEITOS DE FABRICAÇÃO** pelo prazo de 90 dias **a partir da data de emissão da nota fiscal**. A garantia se extinguirá em caso de:

- 1: Montagem feita em desacordo com as instruções de montagem;
- 2: Peças que apresentem sinais de violação no momento da montagem ou manuseio;
- 3: Houver ligação imprópria, uso indevido, má conservação ou desgaste natural;
- 4: Danos causados por quedas, exposição à produtos químicos, corrosivos, não indicados para uso do produto, ou por desgaste natural das peças e acessórios do produto;
- 5: O defeito do produto decorrer de acidentes de transporte, mal acondicionamento, uso inadequado, ações da natureza ou mau uso;
- 6: Uso de serviço técnico de terceiros não autorizado pelo Departamento de Assistência Técnica da MR Fogões.

Os produtos que, dentro do prazo de garantia, apresentarem problemas, deverão ser comunicados ao **SAC** da **MR Fogões** pelo telefone **(17) 98188-0065**, ou pelo e-mail **sac@mrfogoes.com.br**, que, por sua vez, providenciará o consertos destes produtos, seja indicando algum assistente técnico ou solicitando a coleta para concerto na empresa.

PREENCHER OS CAMPOS ABAIXO NO ATO DA VENDA. O NÃO PREENCHIMENTO IMPLICARÁ NA PERDA DA GARANTIA.

REVENDEDOR: \_\_\_\_\_

COMPRADOR: \_\_\_\_\_

ENDEREÇO: \_\_\_\_\_

MODELO: \_\_\_\_\_ NOTA FISCAL Nº \_\_\_\_\_

DATA DA VENDA: \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_ ASS. VENDEDOR: \_\_\_\_\_



## MANUAL DE INSTRUÇÕES DE MONTAGEM CERTIFICADO DE GARANTIA Fogões à Gás - ALTA PRESSÃO



**MR FOGÕES INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA.**

Anel Viário Ernesto Segundo, 1500 – Parque Industrial - Itajobi SP

**(17) 3042-1519 / 98188-0065**

[www.mrfogoes.com.br](http://www.mrfogoes.com.br)

[sac@mrfogoes.com.br](mailto:sac@mrfogoes.com.br)

## APRESENTAÇÃO

### Obrigado por escolher a MR Fogões.

Os produtos da MR Fogões são testados individualmente por técnicos especializados do Dpto. de Controle e Qualidade, os quais impõem os mais rigorosos testes aos produtos, a fim de simular todas as situações previsíveis de uso ao qual é destinado, transmitindo segurança e qualidade aos nossos clientes.

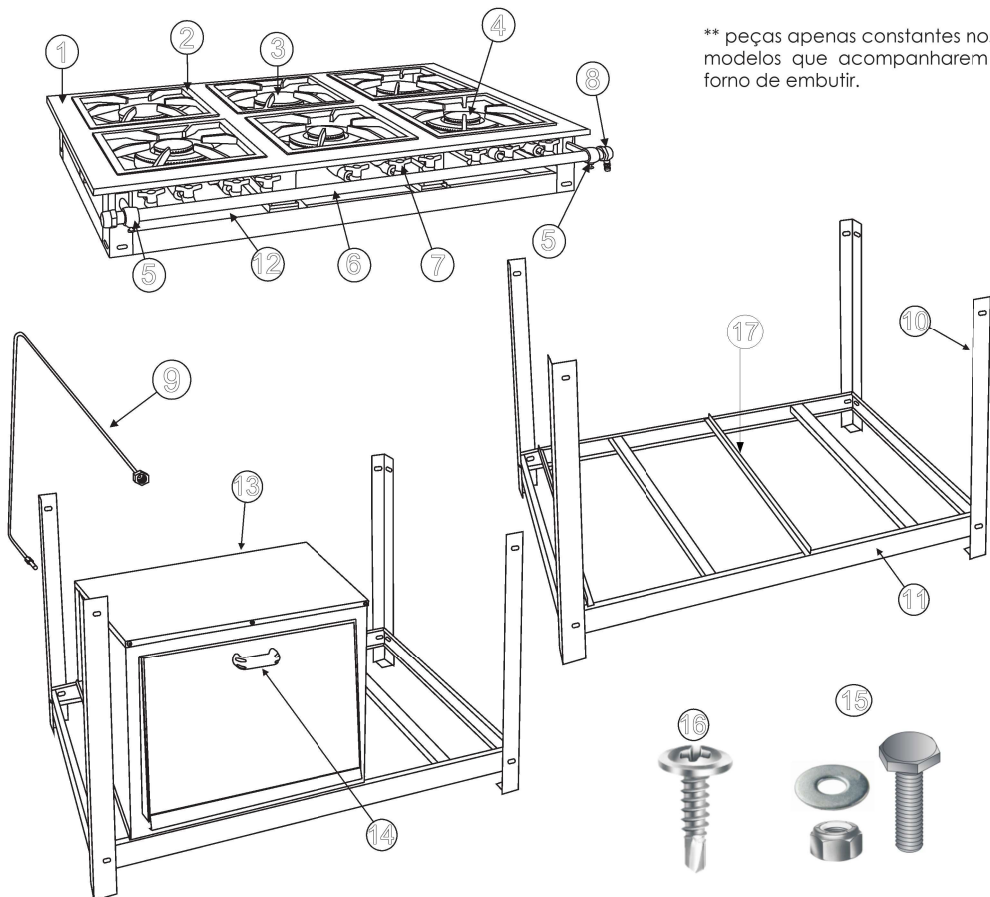
## RELAÇÃO DE PEÇAS

- |                             |                                |                      |
|-----------------------------|--------------------------------|----------------------|
| 01 - MESA DO FOGÃO          | 09 - CANO GÁS FORNO**          | 17 - Trilho do Forno |
| 02 - GRELHAS*               | 10 - PÉS                       |                      |
| 03 - QUEIMADORES TRASEIROS* | 11 - PORTA-PANELAS             |                      |
| 04 - QUEIMADORES FRONTAIS*  | 12 - BANDEJA COLETORA*         |                      |
| 05 - SUPORTES               | 13 - FORNO**                   |                      |
| 06 - GAMBIARRA              | 14 - PUXADOR DO FORNO**        |                      |
| 07 - REGISTROS*             | 15 - PARAF. E PORCAS 1/4x1/2"  |                      |
| 08 - TAMPÃO                 | 16 - PARAF. BROCANTE 8x1/2mm** |                      |

\* estas peças podem variar na quantidade ou tipo dependendo do modelo do fogão em questão.

Imagens meramente ilustrativas. O produto pode apresentar variações de configuração e posicionamento das peças.

\*\* peças apenas constantes nos modelos que acompanham forno de embutir.



## MONTAGEM E CONSUMO DO PRODUTO

Para proceder à montagem dos fogões, siga o passo a passo a seguir:

- 1- Posicione os pés(10) alinhando os furos dos mesmos, nos furos do porta-panela(11) e, em seguida, parafuse-os com os parafusos 1/4x1/2 com as porcas e arruelas(15), inclusos na embalagem do produto, de maneira que fiquem bem firmes, utilizando as ferramentas adequadas(chave e alicate).
- Atenção:** o trilho para encaixe do forno(17) no porta-panela deverá ficar posicionado ao lado esquerdo do fogão.
- 2- Repita o processo para encaixar os pés(10) com a mesa do fogão(01). Caso o modelo seja SEM FORNO, pule as etapas 3 e 4.
- 3- Caso seu produto acompanhe o FORNO(13), posicione-o entre os trilhos de encaixe do forno(17) no porta-panela(11), alinhando-o frontalmente. Após, utilize os parafusos brocantes 8x1/2mm(16).
- 4- Fixe o cano do gás do forno(09) no registro da gâmbiarra(06) e na parte traseira do forno (13), rosqueando-o em ambos.
- 5- Para finalizar, remova toda fita adesiva dos queimadores e veja se todos estão bem encaixados e prontos para funcionar. **O fogão está pronto!** Basta conectar a mangueira de gás do botijão no espigão da gâmbiarra(06) utilizando abraçadeira de metal(não inclusa).

Modelo Queimador	CONSUMO DE GÁS(GLP)	
	BAIXA PRESSÃO	ALTA PRESSÃO
Queimador Simples 100mm (P5)	0,180kg/h	0,480kg/h
Queimador Simples 130mm (P7 e P8)	0,200kg/h	0,480kg/h
Queimador Duplo 140mm (P5)	0,280kg/h	X
Queimador Duplo 170mm (P7 e P8)	0,360kg/h	X
Queimador Forno Grande 30x30	0,250kg/h	X
Queimador Forno Pequeno 30x30	0,200kg/h	X

Quantidade de peso que cada modelo de fogão suporta por boca.  
**Linha Standart - 20kg**  
**Linha Tradicional - 25kg**  
**Linha Luxo - 30kg**

## INSTRUÇÕES E REGULAGENS

Em alguns casos, é possível proceder à solução de um eventual problema no seu produto de forma simples, sem precisar recorrer à Assistência Técnica Autorizada:

Causa	Problema			
	Queimadores não acendem	Forno não acende	Forno não assa	Manchando painéis/Chama Amarelada
O regulador de pressão do gás está fechado	●	●		
A mangueira do gás está dobrada	●	●	●	●
Os queimadores estão sujos ou molhados	●			●
O gás está no fim	●	●	●	●
Os queimadores estão mal encaixados / posicionados	●			●
Injetores sujos ou obstruídos	●	●		●

Se a chama ficar apagando sozinha, e já tiver verificado o gás, pode significar que a regulagem do ar está muito aberta, basta deslizar a chapinha de regulagem no queimador, próximo ao registro para trás, aos poucos até a chama ficar estabilizada e na cor azul. Caso esteja com a chama amarela ou manchando as painéis, pode significar que a regulagem está muito fechada, basta deslizar a chapinha de regulagem para frente até a chama estabilizar na cor azul. Se o problema persistir, entre em contato com o nosso SAC:

[sac@mffogoes.com.br](mailto:sac@mffogoes.com.br) ou ligue (17)98188-0065.

## IMPORTANTE

Certifique-se de que as grelhas estejam bem encaixadas no fogão.

Antes de colocar qualquer alimento no forno, deixar ele ligado por pelo menos 40min.

Utilizar em seu fogão painéis de diâmetro apropriado, que cubram totalmente as chamas, **até 28cm para grelhas 30x30 e 38cm para grelhas 40x40**. Utilizar painéis maiores que as recomendadas podem afetar a estrutura do fogão.