

CONHEÇA MAIS - WWW.CUISINARTBRASIL.COM.BR

ELETRODOMÉSTICOS - ELETROPORTÁTEIS - UTILIDADES DOMÉSTICAS

Cuisinart®

Prime Cooking

Dominó Eléctrico

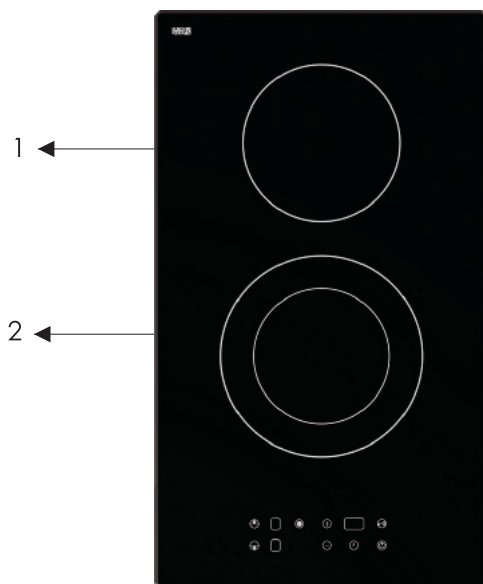


Parabéns por escolher Cuisinart!

A seguir você terá acesso as informações para a sua segurança e o uso adequado do seu vitrocerâmico. Leia todas as instruções antes de utilizar o aparelho e guarde esse manual para consultas posteriores.

Em caso de qualquer dúvida, entre em contato com o Serviço de atendimento ao cliente Cuisinart através dos telefones 0800 7706222 (Fora de São Paulo) e 11 2162-7616 (São Paulo) ou acesse o site www.cuisinartbrasil.com.br, nele você poderá encontrar informações sobre toda a linha de aparelhos Cuisinart.

Apresentação do Produto :



1 - Área de Aquecimento - 140mm (1200W)

2 - Área de Aquecimento Dupla - 140mm e 180mm (1200W e 1700W*)

* Potência Total, quando acionado a zona interna e externa simultaneamente.

Todas as operações são realizadas através de um leve toque no painel de controle frontal Touch Control.

Área de Cozimento	Diâmetro das Painelas	
	Mínimo	Máximo
120mm	125mm	140mm
140mm	145mm	160mm
180mm	185mm	210mm
220mm	215mm	240mm



1 Zona de Cocção central frontal

2 Zona de Cocção central superior

3 Diminuir Temperatura

4 Aumentar Temperatura

5 Zona de Cocção Dupla

6 Relógio/Timer

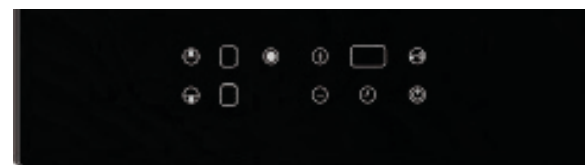
7 Aciona Bloqueio de Segurança

8 Liga e Desliga

	01
	02
	03
	04
	05
	06
	07
	08

TABELA DE TEMPERATURA E COZIMENTO

Indicador de Potencia	Intensidade de calor	Possíveis Cozimentos
1	Mínimo	DERRETER MANTEIGA, CHOCOLATE, ETC. AQUECER PEQUENAS QUANTIDADES DE LÍQUIDOS
2-3	Baixo	PREPARAR DOCES, SALGADOS, CREMES E MOLHOS DE COZIMENTO LONGO
4	Médio Baixo	DESCONGELAR ALIMENTOS E AQUECER LÍQUIDOS PRÓXIMO AO PONTO DE EBULIÇÃO
5-6	Médio	COZIMENTO NA TEMPERATURA DE EBULIÇÃO (ÁGUA)
7-8	Médio Alto	COZIMENTO DE CARNES, COZIMENTO DE GRANDES QUANTIDADES DE ALIMENTOS
9	Máximo	FERVER GRANDES QUANTIDADES DE LÍQUIDOS FRITURAS EM GERAL



Posição	Temperatura
1	30°C
2	60°C
3	110°C
4	150°C
5	190°C
6	230°C
7	300°C
8	350°C
9	400°C

As zonas de aquecimento do seu vitrocerâmico atingem altas temperaturas muito rapidamente, nunca ligue o produto sem que tenha colocado uma panela sobre a zona de aquecimento. A posição 0 (zero) indica que a zona de cozimento está ativada.

1. INSTRUÇÕES PARA USO ADEQUADO



Este aparelho é de exclusivo uso doméstico. Não utilize esse produto para finalidade diferente para o qual ele foi projetado. O material da embalagem é reciclável. Procure selecionar plásticos, papel e papelão e enviar às companhias de reciclagem. Este aparelho não pode ser tratado como lixo doméstico. Ele deve ser descartado apenas nos centros de coletas seletivas para reciclagem de equipamentos eletroeletrônicos.

Confira a voltagem na etiqueta de especificações técnicas na parte inferior do seu vitrocerâmico.

A instalação deste produto deverá ser feita por equipe qualificada, solicite através do nosso SAC o serviço de instalação. Esta instalação não compreende serviços de adequação do local (ex.: tomada, nicho, corte de pedra, disjuntor, e outros acessórios que não acompanham o produto), pois são de responsabilidade do consumidor.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Não utilize o vitrocerâmico para aquecer o ambiente.

Não cubra o seu vitrocerâmico; Não use a superfície para cortar alimentos ou usar como apoio de quaisquer utensílios.

Não use lavadores de pressão para limpar. Não o utilize ao ar livre.

Não guarde produtos inflamáveis próximos ao vitrocerâmico.

Não deixe que a sujeira fique acumulada, remova todos os resíduos logo após o uso.

ATENÇÃO: as partes acessíveis do vitrocerâmico podem ficar muito quentes, evite contato logo após o uso isso pode provocar queimaduras.

Antes de usar remova os plásticos e adesivos de proteção.

É recomendável quando utilizar pela primeira vez, ligar os queimadores por 30



minutos, este processo ajudará a retirar o odor e eliminar possível umidade adquirida durante a fabricação.

Não modifique as características do vitrocerâmico ou utilize para outro fim diferente ao que está indicado nesse manual. Respeite as indicações de instalação, o não cumprimento pode causar risco e acarretará a perda da Garantia.

Em caso de defeito, não tente consertá-lo, desligue da tomada e chame o serviço autorizado.

Este produto 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 à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

Se houver transbordamento de alguma panela sobre o Vitrocerâmico, não tente limpar antes de certificar que todos os queimadores tenham esfriado.

Não deixe fios elétricos de outros equipamentos próximos ao vitrocerâmico.

ATENÇÃO: Óleo e gordura, aquecidos, são inflamáveis. Se, durante o uso ocorrer labaredas sobre uma panela NUNCA JOGUE ÁGUA (nesse caso a água não apagará o fogo, ao contrário irá propagá-lo e poderá provocar incêndio). Desligue-o imediatamente, se possível abafe com um pano molhado grande o suficiente para cobrir toda a chama.

Desligue da tomada ao limpar, não use panos atalhados com as zonas de aquecimento ainda quentes, pode provocar risco de incêndio e comprometer a vida útil do produto.

Nunca desligue o vitrocerâmico puxando pelo cabo de alimentação.

Este aparelho não deverá ser instalado em cima de uma máquina de lavar louça.

É proibida a instalação de um forno sem ventilação de resfriamento abaixo do vitrocerâmico.

3- COMO INSTALAR

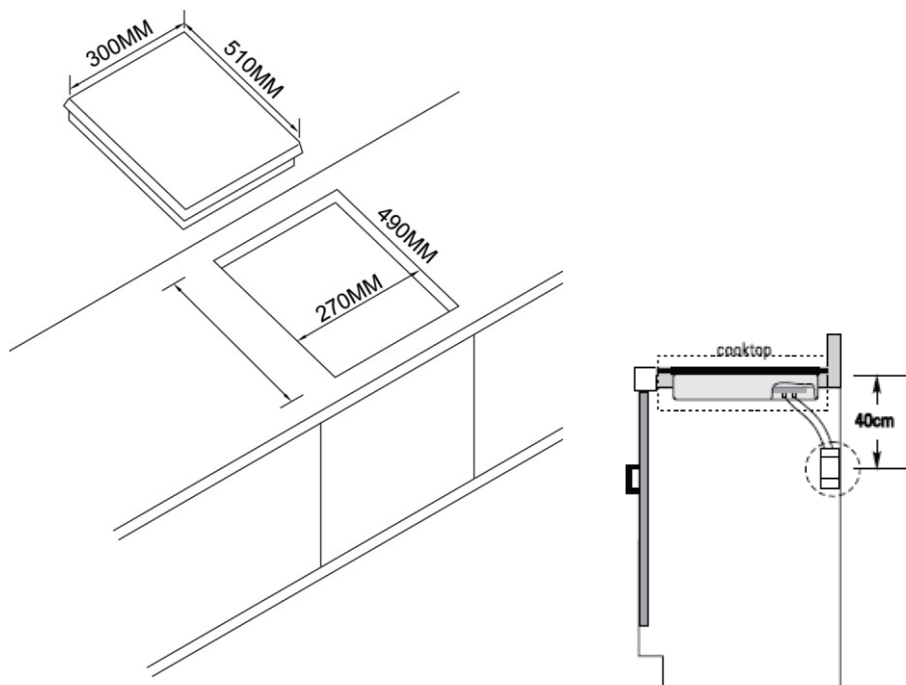
Certifique-se que a voltagem da tomada é compatível com o seu vitrocerâmico.

A instalação pode ser feita em bancadas de madeira, granito, mármore ou

metal resistente a temperatura superior a 70°C. Caso a bancada seja recoberta por algum tipo de revestimento, este deve ser resistente ao calor (100°C). O móvel deve permitir acesso à parte inferior do vitrocerâmico. Respeitar as medidas e distâncias mínimas orientadas para instalação. A tomada deverá ser utilizada exclusivamente pelo vitrocerâmico, não utilize adaptadores, assim como extensões. Improvisações desse tipo são quase sempre perigosas e podem levar à perda da garantia.

ATENÇÃO: se o cabo de alimentação de energia estiver danificado, ele deve ser substituído por outro de idênticas especificações. A substituição somente poderá ser executada por profissional qualificado. Para aumentar a segurança, aconselhamos que a tomada reservada para o vitrocerâmico esteja ligada a um disjuntor exclusivo para ela no quadro de eletricidade de sua residência. O disjuntor deve ser do tipo bipolar de 20 ampères e os fios utilizados para a ligação da tomada do Dominó ao disjuntor devem ter bitola de 2,5 mm².

4-CARACTERISTICAS TECNICAS



5- COMO USAR

Não ligue seu vitrocerâmico sem que tenha colocado uma panela sobre a zona de aquecimento.

As placas devem possuir fundo reto e não devem ter ranhuras. Dê preferência às placas de aço inox, ferro fundido esmaltado ou alumínio pesado. Ao usar placas de vidro temperado (Pirex ou similares), siga sempre as instruções do fabricante.

Não use placas de barro, pedra ou alumínio, pois elas podem arranhar a superfície do produto, além de não serem eficientes para este tipo de cooktop. Para economizar energia: Utilize sempre placas de diâmetro igual ou próximo ao das zonas de aquecimento. O uso de placas menores a área de calor podem danificar as placas. Sempre que sua receita permitir, mantenha as placas tampadas durante o cozimento.

Aconselhamos ao usar panela de pressão em seu Vitrocerâmico, fique atento até atingir a pressão desejada. Quando isso ocorrer, reduza a temperatura.

O vidro utilizado no Vitrocerâmico é resistente à variações de temperatura, porém evite impacto, não deixe utensílios pesados sobre o Vitrocerâmico, não frite alimentos diretamente na zona de aquecimento.

Evite que as placas transbordem, reduza a temperatura quando o conteúdo das placas atingir a fervura.

Quando não estiver em uso, todos os componentes do painel do vitrocerâmico serão desligados. Mantenha pressionada a tecla correspondente a zona de aquecimento desejada por 2 segundos, um LED acenderá acima do símbolo da zona de aquecimento escolhida para confirmar que o vitrocerâmico está ativo. Se nenhuma função for utilizada dentro de 10 segundos o vitrocerâmico irá desligar automaticamente.

Zonas de aquecimento (Queimadores)

O painel de controle está indicado com desenhos que sinalizam a área de cozimento correspondente. Para acionar basta pressionar levemente no desenho correspondente a zona de aquecimento que deseja ligar e em

seguida na tecla "+" e "-" para controlar e ajustar a potência com a qual ele deve operar.

As configurações de temperatura podem variar entre 1 até um máximo de 9. Você deve ajustar dentro de 10 segundos, após os 10 segundos a zona de aquecimento irá assumir a temperatura escolhida.

Ao pressionar o símbolo (+) o (0) zero irá aparecer no visor isto significa que a zona de cozinhar está ativada.

Zonas de aquecimento duplo

Para ativar a zona de aquecimento dupla, uma vez que a potência 9 for alcançada, pressione a tecla (Cocção Dupla). A luz LED acenderá e indicará que a zona dupla de aquecimento foi ativada. Pressione os símbolos "+" e "-" para ajustar a potência da zona de aquecimento duplo para o nível desejado.

Bloqueando as zonas de aquecimento

A função de bloqueio (trava/bloqueia os controles para evitar que o vitrocerâmico seja ligado acidentalmente).

Mantenha pressionada a tecla de bloqueio durante 1 segundo para bloquear as zonas de aquecimento. O vitrocerâmico pode ser reativado pressionando tecla bloqueio novamente por 1 segundo.

Timer/Relógio (apenas em alguns modelos)

Alguns modelos estão equipados com um temporizador de cozimento de 1 a 99 minutos.

Para usar o cozimento cronometrado, primeiro defina o nível de potência, em seguida pressione o símbolo timer/relógio.

Entre os símbolos (-) e (+) irá acender uma luz LED para indicar o ajuste dos minutos a serem definidos por essa zona particular para o timer/relógio.

Os minutos podem ser ajustados, usando o "+" ou "-" e após passar 5 segundos desde a última vez que foi pressionada, o timer será iniciado e a zona de cozimento irá operar até que o visor acima do símbolo de tempo chegue a (0).

Neste ponto, o queimador desligará automaticamente.

Também é possível utilizar a função cronometrada em mais de uma zona de aquecimento, ao mesmo tempo. Uma vez o timer é definido na primeira zona, pressione a tecla (↻) para ajustar a próxima zona de cozimento ativada (A luz de LED entre os símbolos "+" e "-" da segunda zona de cozimento será ativada) e em seguida, definir a duração de cozimento como descrito anteriormente.

Quando o cozimento programado estiver ativo em várias zonas de aquecimento ao mesmo tempo, será exibido alternadamente o tempo restante para cada queimador.

Para modificar o tempo de cozimento

Durante o uso do cozimento cronometrado, cada que vez que os símbolos "+" e "-" forem pressionados, aumentará ou reduzirá a temperatura da zona de aquecimento.

Para alterar o tempo restante de uma zona de aquecimento, você tem que pressionar a tecla de tempo até que a luz LED na zona de aquecimento acenda. Agora será possível alterar o tempo de funcionamento, trabalhando com os símbolos "+" e "-" do temporizador.

Calor residual - As luzes de advertência (H) localizadas entre as zonas de aquecimento acendem quando a temperatura de um queimador estiver acima de 60°C.

ATENÇÃO : Se as zonas de aquecimento causar um superaquecimento da placa de circuito eletrônico interno, o produto será desligado automaticamente.

Ao desligar a temperatura das zonas frontais, as letras (H) (E) piscarão alternadamente sobre os LEDs de energia.

Se a placa de circuito não arrefecer, a temperatura de todos os queimadores serão desligados, e os LEDs de temperatura exibirão (H) (I) (E) (E)

O processo será retomado quando a temperatura cair abaixo do limite de segurança.

Desligamento automático -Tempo Máximo de Aquecimento da Área

Por segurança, cada área de aquecimento dispõe de um limitador de tempo em seu funcionamento. O tempo máximo de uso da área depende da potência de aquecimento utilizada (para o nível 1 serão aproximadamente 10 horas - para o nível 9 cerca de 1 hora). Se você esquecer de desligar a área de aquecimento, decorrido o tempo máximo permitido para o nível escolhido de potência ocorrerá, automaticamente, o desligamento.

Erro na Operação: Se o usuário cometer um erro ao utilizar os botões, aparecerá **E** no painel de temperatura;

Para desligar uma zona de aquecimento, basta selecionar a zona desejada e diminuir até a temperatura (0).

Para desligar o vitrocerâmico, mantenha a tecla liga e desliga durante 1 segundo pressionada; este processo desativa todas as zonas mesmo se elas estiverem em uso ou a função de travamento estiver ativa, e o vitrocerâmico desligará completamente.

Se as zonas de cozimento tiverem sido usadas, **H** começará a piscar poucos segundos depois que o vitrocerâmico estiver desligado para avisar que eles ainda estão quentes.

Dicas de Cozimento

Para obter os melhores resultados no cozimento e economia de energia, use apenas panelas adequadas para a cozedura elétrica:

Panelas de ferro fundido ou panelas com uma fundo áspero podem arranhar o plano de trabalho.

6- LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Antes de qualquer intervenção, desligar o vitrocerâmico da tomada.

NOTA: Recomendamos que não limpe qualquer área da mesa até que a mesma tenha esfriado e que a luz de indicação **H** tenha apagado. Respingos de açúcar são exceções. Veja a seção Cuidados Especiais.

Lembre-se de que na falta de energia elétrica a indicação não estará visível.

ATENÇÃO: Se panelas com camadas finas de alumínio, cobre ou verniz forem deixadas vazias sobre o vitrocerâmico ligado, poderá soltar parte do material, aderir ao vidro e deixar manchas irreversíveis. Remova-a imediatamente antes de usá-lo novamente ou a mancha poderá se tornar permanente.

Manchas de panelas com fundo de alumínio podem ser facilmente limpas com um pano molhado em vinagre.

Não use produtos abrasivos em pó, pois eles podem danificar o plano de trabalho.

O vitrocerâmico deve ser regularmente limpo, de preferência após cada utilização, quando as luzes de advertência de calor residual **H** se apagam. Remover quaisquer resíduos queimados depois do uso com uma espátula ou raspador indicado para vitrocerâmicos; lave com água, limpe e seque com um pano limpo. O uso regular do raspador/espátula reduz consideravelmente a necessidade de produtos químicos para a limpeza cotidiana do vidro.

Para proteção adicional, depois que toda a sujeira foi removida, faça um polimento de toda a superfície com o mesmo produto para limpeza de vidros, absorva com um papel toalha seco.

CUIDADOS ESPECIAIS: Respingos de açúcar (como geléias, coberturas ou caldas doces) ou plásticos derretidos podem causar ataque da superfície do seu vitrocerâmico se não removidos, enquanto quentes (não coberto pela garantia).

Nesses casos:

A- Desligue todas as zonas de aquecimento afetadas pelos respingos. Retire panelas quentes.

B- Usando uma luva de proteção para forno, utilize um raspador laminado sob ângulo de 30° e raspe os respingos quentes até uma área fria, fora da área de aquecimento.

C- Com o respingo na área fria, use um papel toalha seco para remover quaisquer excessos.

Qualquer líquido derramado deverá ser deixado até que a superfície do vitrocerâmico tenha esfriado. Não continue a usar a área de aquecimento suja até que os respingos tenham sido retirados. Siga as instruções indicadas em para sujeira pesada e acumulada para continuar a limpeza.

Resíduos de alumínio deixados por panelas com fundo de alumínio podem ser facilmente removidos com um pano.

7- PROBLEMAS E SOLUÇÕES

Antes de Chamar o Serviço Autorizado, consulte a tabela abaixo com dicas de Solução de Problemas:

Problema	Causas Possíveis
As áreas de aquecimento não mantém uma fervura contínua ou a velocidade de cozimento não é suficientemente rápida.	Você deve usar panelas que tenham o fundo absolutamente plano. O fundo das panelas deve coincidir com o diâmetro da área de aquecimento selecionada.
O cooktop parece quente.	As superfícies de vidro do cooktop podem parecer mais quentes do que você está acostumado. Isso é normal. Use apenas panelas de fundo plano.
Os alimentos cozinham lentamente.	Utensílios inadequados estão sendo usados. Fundos de panelas devem ser planos, relativamente pesados e do diâmetro da área de aquecimento selecionada.
As áreas de aquecimento não operam ou não operam adequadamente.	A dificuldade pode estar no painel principal de distribuição de sua casa, devido a um disjuntor aberto, a um disjuntor principal, dependendo do tipo da alimentação de energia. Se um disjuntor estiver envolvido, reative-o. Se feito isso, o disjuntor abre, chame a Assistência Técnica. Controles das áreas de aquecimento do cooktop não estão ajustados.

Problema	Causas Possíveis
Pequenos riscos (podem aparecer como trincas) ou abrasões na superfície de vidro do cooktop.	Foram usados métodos incorretos de limpeza ou utensílios com fundo irregular ou partículas grossas estavam presentes entre utensílio e área de aquecimento. Use as instruções recomendadas de limpeza, certifique-se de que os fundos dos utensílios e os próprios estão limpos e use utensílios com fundo plano. Pequenos riscos não são removíveis mas se tornam menos visíveis com a limpeza.
Marcas de metal (podem parecer como riscos).	Não deslize utensílios de alumínio ao longo da superfície. Use procedimento recomendado de limpeza para remover as marcas. Foram usados materiais incorretos de limpeza e respingos de gordura e transbordamento encrustado permanecem na superfície. Use o raspador laminado e o procedimento recomendado de limpeza.
Faixas ou pequenas manchas pretas.	Use o raspador laminado e o procedimento recomendado de limpeza.
Áreas de descoloração no cooktop.	Marcas de panelas de alumínio ou cobre bem como depósitos minerais de água ou alimentos podem ser removidos com produto de limpeza para vidros.
Mistura de açúcar quente/ plástico derretido na superfície.	Veja a seção Limpeza e Manutenção.
Oscilação de energia freqüente. As áreas de aquecimento ligam e desligam.	Checkar a rede elétrica, verificar se o disjuntor esta adequado para a potência do produto (20Amperes).

Especificações Técnicas	4092740115
Modelo	CFEA-321-0/0
Áreas de Aquecimento	2
Altura (mm)	50
Largura (mm)	300
Profundidade (mm)	510
Peso Bruto	5,8kg
Voltagem	220V
Frequência	60Hz
Bitola do Fio	2,5mm ²
Dinjuntor Termomagnético	20 A
Potência Máxima	2900W
Consumo Máximo	2,9kWh
Area de Aquecimento 140mm	1200W
Area de Aquecimento Dupla 120mm / 180mm	1200W/1700W
Temperatura Máxima Aprox	400°C
* Considerada potência máxima quando a área de aquecimento for acionada parcial ou total.	

TERMO DE GARANTIA

Condições normais de Garantia (Válidas para o Brasil)

Este aparelho está garantido pelo seu Revendedor/Importador autorizado pelo período de um ano, a contar da data de aquisição comprovada através de nota fiscal emitida por Revendedor M.CASSAB. Nesse documento deverá constar a data legível e sem rasuras ou emendas, em que foi efetuada a compra. Para que a garantia seja válida, é necessário que o cliente exiba, em caso de reparação técnica, esse certificado de garantia junto com a nota fiscal, na qual estejam mencionados os elementos identificadores do produto e a tarjeta identificadora de modelo e número de série do aparelho, constante do livro de Serviço e Garantia. Por garantia entende-se a substituição gratuita dos componentes que apresentem defeitos de produção ou de deformação do material. Em caso de defeito irreparável ou de repetidas avarias da mesma origem, o Revendedor/Importador, poderá optar pela substituição do aparelho. A garantia do novo aparelho será válida até o fim do contrato inicial.

Garantia Legal: vidros, peças plásticas e lâmpadas, são garantidos contra defeitos de fabricação pelo prazo legal de 90 (noventa) dias, contados a partir da data de entrega do produto ao consumidor tendo como base a Ordem de Serviço e a nota fiscal. Lições desta garantia: 1. Qualquer defeito que for constatado neste produto deve ser imediatamente comunicado ao Atendimento ao Consumidor M.CASSAB. Não estão cobertas pela garantia: todas as partes ou componentes danificados por transporte não efetuado pelo Revendedor/Importador, avarias causadas por deficiências na instalação ou na alimentação hidráulica, elétrica ou de gás, descuido, negligência, imperícia ou incapacidade de utilização, modificações ou intervenções efetuadas por técnicos não autorizados pelo Revendedor/Importador, deficiência na manutenção ou outras e quaisquer causa não imputáveis a defeitos de fabricação do aparelho. São também excluídas da garantia as intervenções inerentes à instalação e alimentação do aparelho, assim como as operações de manutenção enunciadas no manual de instruções; 2. Esta garantia abrange a troca gratuita das partes, peças e componentes que apresentarem defeitos de fabricação, além da mão-de-obra utilizada no serviço respectivo. A garantia não cobre o desgaste proveniente da utilização normal do aparelho (grelhas, guarnições, lâmpadas, puxadores, manipuladores, comandos, partes descartáveis, etc...); 3. Os serviços mencionados no presente certificado serão prestados apenas no perímetro urbano das cidades onde se mantiver o Atendimento ao Consumidor M.CASSAB. Nas demais localidades onde o fabricante não mantiver o Atendimento ao Consumidor M.CASSAB, os defeitos deverão ser comunicados ao Revendedor, sendo que neste caso as despesas decorrentes de transporte do produto, seguro bem como despesas de viagem e estada do técnico, quando for o caso, correrão

por conta do usuário, seja qual for a natureza ou época do serviço; 4. Esta garantia perderá totalmente sua validade se ocorrerem quaisquer das hipóteses a seguir expressas: se o produto for utilizado em desacordo com as instruções constantes no manual de instruções; se o produto for aberto, consertado ou ajustado por pessoa não autorizada pelo Fabricante; se o produto for ligado em corrente elétrica diversa da recomendada no Manual de Instruções; se o defeito apresentado for causado pelo consumidor, terceiros estranhos ao Fabricante, por acidentes ou em decorrência do mau uso do produto; 5. Em nenhuma hipótese são cobertas pela garantia as despesas decorrentes da preparação do local para ligação do produto (ex.: rede elétrica, rede de gás, aterramento, etc.), sendo estas de total responsabilidade do Consumidor; 6. Essa garantia não encobre eventuais alterações/avarias no produto decorrentes de agentes essencialmente naturais, tais como umidade, maresia, calor, frio, chuva, granizo, oxidação, ferrugem, etc... Expirando o prazo de vigência desta garantia, cessará toda a responsabilidade do Fabricante, quando a validade de termos estipulados neste certificado. Durante os 12 meses de garantia as reparações serão totalmente gratuitas, basta solicitar atendimento técnico através do nosso SAC - Capital 11-2162-7616 e demais localidades 0800-7722622, salvo se tratar-se de reparações não cobertas pela garantia, conforme anteriormente especificado, ou se verificar que o aparelho não apresenta qualquer anomalia. Nessas condições as despesas serão totalmente a cargo do cliente. Excedido o prazo de 12 meses da data de aquisição, a garantia expira e a assistência serão efetuadas cobrando-se o chamado técnico, as peças substituídas e a mão-de-obra, de acordo com as tarifas vigentes, na posse dos técnicos autorizados. Caso o aparelho seja reparado num centro de assistência técnica indicado pelo Revendedor/Importador, o risco do transporte será coberto pelo cliente, caso faça o envio diretamente, ou pelo centro de assistência técnica, caso este efetue o transporte.

Os técnicos autorizados, que operam na região, intervirão a pedido do cliente, nos limites de tempo às exigências operacionais. Esta é a única garantia válida e é expressamente proibido alterar os prazos ou substituí-los, que verbalmente que por escrito.

Os Fabricantes se reservam o direito de modificar os produtos (características ou componentes) sem prévio aviso.

ATENÇÃO: Este produto está sujeito à corrosão se submetido às seguintes condições:

- Umidade; Maresia; Calor excessivo; Frio excessivo; Chuva; Granizo; Oxidação; Ferrugem; Produtos abrasivos.

Esta garantia tem prazo de validade de nove meses "garantia contratual" a partir da data do término da "garantia legal" que é de 90 dias, totalizando um ano a partir da data da venda ao primeiro consumidor (consumidor final), com a obrigatoriedade de constar na nota fiscal o número do CPF