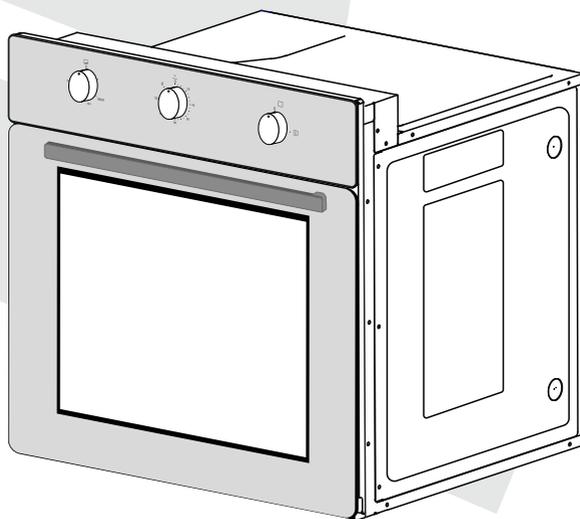




Manual do Consumidor

Forno Luce
Gás 60 cm

FG-AN-60-LC-2XBA



Parabéns você acaba de adquirir um produto Elettromec, obrigado pela sua escolha!

Seja bem-vindo ao mundo Elettromec, você está prestes a desfrutar de toda a qualidade e sofisticação de seu novo produto.

Com base na nossa missão, nos preocupamos em entregar o seu produto alinhado com qualidade, design e segurança, para que desfrute ao máximo.

Estamos felizes com sua nova aquisição e desejamos que tenha ótimas experiências e momentos incríveis.

Apresentamos também a você o programa Inspire-se, mais que um programa de relacionamento, um programa feito para cuidar de você, acesse o nosso site para mais informações.

Este manual contém informações importantes para a sua segurança, apresentação do produto, como realizar a instalação e utilização. Conheça melhor o seu produto através deste manual e esteja pronto para aproveitá-lo da melhor maneira.

IMPORTANTE: Sugerimos também que guarde este manual de instruções após a leitura para futuras consultas.

ÍNDICE

1	INFORMAÇÕES GERAIS	05
2	SEGURANÇA	06
3	CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO	08
4	INSTALAÇÃO	10
5	INSTRUÇÕES DE USO	17
6	LIMPEZA E CONSERVAÇÃO	23
7	PROBLEMAS E SOLUÇÕES	26
8	PROTEÇÃO AMBIENTAL	28
9	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	29
10	GARANTIA	30
11	PROGRAMA DE RELACIONAMENTO	31

Obrigado por escolher nossos produtos. Estamos certos de que será um grande prazer usar seu novo Forno Elettromec.

Antes de usar o produto, recomendamos que leia atentamente as instruções, pois elas contêm detalhes sobre seu uso e suas funções.

Certifique-se de que todas as pessoas que usarão o produto estejam familiarizadas com sua operação e medidas de segurança. É importante fazer a instalação correta do equipamento e ficar atento às instruções de segurança.

Recomendamos manter este manual de utilização junto ao produto, para referência futura, e também disponibilizá-lo para futuros usuários.

Este é um produto, destinado para o uso doméstico e aplicações similares, como por exemplo:

- Área da cozinha em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- Casas de campo, hotéis e outros ambientes residenciais;
- Ambientes de educação e serviços culinários.

Caso o produto aparentemente não esteja operando corretamente, verifique a página **PROBLEMAS E SOLUÇÕES** para obter informações. Caso a dúvida ainda persista, use nossa linha de suporte ao cliente ou entre em contato com um posto de assistência técnica autorizada Elettromec.

**IMPORTANTE:**

- Esse produto foi desenvolvido exclusivamente para uso doméstico, devendo ser instalado e utilizado em locais com permanente ventilação.
- O uso deste produto não é recomendado para pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou por pessoas sem experiência ou conhecimento no uso de produtos, a menos que estejam supervisionadas ou instruídas por pessoas adultas e responsáveis pela segurança. As crianças devem ser supervisionadas para que não brinquem com o produto.
- Mantenha os materiais de embalagem fora do alcance de crianças para evitar riscos de sufocamento.

ADVERTÊNCIA:**Antes de Ligar o Produto à Rede Elétrica**

- Verificar se a tensão da rede elétrica é compatível com as informações descritas na etiqueta do produto, para proteção da rede elétrica o produto deve ser ligado a um circuito protegido por um disjuntor . Em caso de dúvidas chame um profissional qualificado.
- O correto dimensionamento da rede elétrica é necessário para a instalação deste produto.
- Utilize uma tomada exclusiva com fusível 3A ou aos dois fios da bifásica protegidos por um fusível 3A, ou disjuntores, não utilize adaptadores de tomada (tipo T), ou extensões.
- O forno deve ser instalado de acordo com as instruções descritas em seu gabarito e todas as medidas devem ser seguidas.

- É recomendado que a instalação seja feita por um posto de assistência técnica autorizado Elettromec.
- Para prevenir danos na vedação da porta, tenha certeza de que ela esteja totalmente aberta quando deslocar as prateleiras do compartimento.
- O produto deve ser posicionado em local de fácil acesso ao plugue da tomada.

ATENÇÃO:

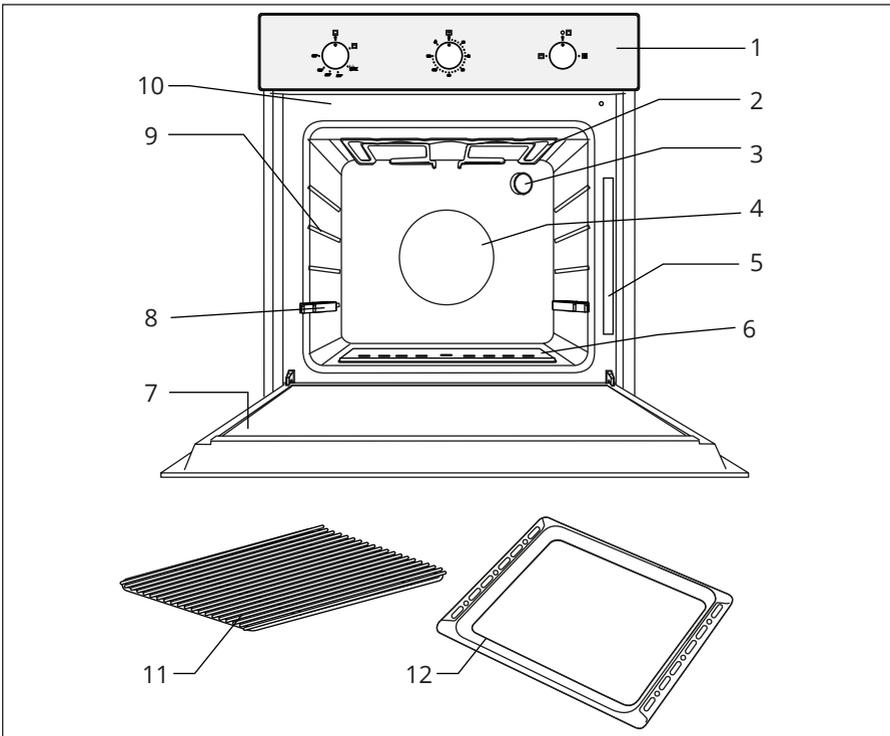
- Durante a instalação, manutenção de qualquer tipo ou limpeza, desligue o produto da rede elétrica, utilizando o disjuntor ou retirando o plugue do cabo de alimentação da tomada.
- Mantenha as aberturas de ventilação, do gabinete do produto ou da estrutura interna, sem obstruções.
- Nunca permita que as crianças operem ou brinquem no interior do aparelho.
- Nunca limpe o aparelho com produtos inflamáveis e não guarde gasolina ou outros vapores ou líquidos inflamáveis perto do produto. Os vapores podem gerar riscos de incêndio ou explosão.
- Nunca tente consertar o produto.
- Nunca tocar os elementos de aquecimento dentro do forno. Na operação grelhar, partes acessíveis podem ficar muito quentes. Mantenha as crianças em uma distância segura.
- Nunca remova a etiqueta de identificação do produto.
- Não guarde substâncias explosivas como latas de aerossol dentro do produto.
- Não use aparelhos elétricos dentro dos compartimentos de armazenamento de alimentos do produto, a menos que sejam do tipo recomendado pelo fabricante.
- Nunca utilize o forno, quando o cabo de alimentação estiver danificado, entre em contato com um posto de assistência técnica autorizado Elettromec, para que seja efetuada a substituição adequada.
- Antes do produto ser colocado em funcionamento, todos os rótulos e filmes protetores aplicados, internamente e externamente devem ser removidos.
- Depois de cada uso, assegure-se que os manipuladores do painel de controle estejam posicionados em "O" (OFF, posição desligado).
- Limpe seu produto periodicamente, seguindo as instruções descritas no capítulo "LIMPEZA E CONSERVAÇÃO".

3

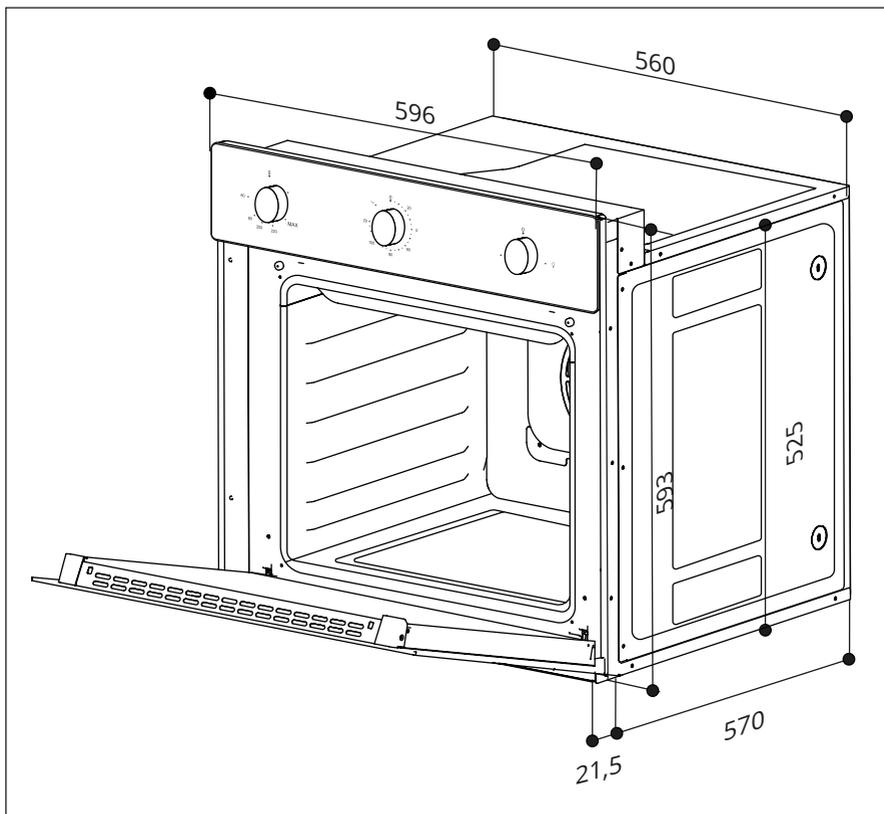
CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Conheça seu Produto

- | | | | |
|---|-------------------------|----|------------------------|
| 1 | Painel de controle | 7 | Porta |
| 2 | Resistência Grill | 8 | Trilho telescópico |
| 3 | Lâmpada | 9 | Grade lateral |
| 4 | Fundo cavidade do forno | 10 | Cavidade do forno |
| 5 | Etiqueta do produto | 11 | Prateleira aramada |
| 6 | Fundo móvel | 12 | Bandeja de gotejamento |



Dimensões do Produto



IMPORTANTE:

Antes da instalação e utilização do produto, remova as embalagens internas e externas. Nicho/gabinete devem estar de acordo com as dimensões informadas (ver "Dimensões do produto"). Devem ser observadas as dimensões mínimas de espaço necessárias para a instalação do forno.

Requisitos Elétricos**ATENÇÃO:**

Durante a instalação, mantenha o produto desligado da alimentação elétrica.

ADVERTÊNCIA:

Risco de Choque Elétrico: Para garantir a proteção do usuário contra choques elétricos, utilizar uma tomada devidamente aterrada; não remova o pino do fio terra do plugue; não utilize adaptadores, extensões ou T's na tomada. Para efetuar qualquer manutenção no produto retire o plugue da tomada.

ATENÇÃO:

Caso seja utilizada uma conexão permanente, a tomada do produto deve possuir um disjuntor dispositivo de rompimento polar com abertura entre contatos de pelo menos 3 mm, situado em uma posição de fácil acesso, de preferência próximo ao produto.

- Não instale o ponto de conexão elétrica (caixa de disjuntores) dentro do nicho de embutimento, localize-o em um local acessível e fora do nicho.
- Nunca altere ou utilize o cabo de alimentação diferente da recomendada.
- Siga devidamente estas instruções para evitar riscos, que podem resultar em morte, incêndio ou choque elétrico.

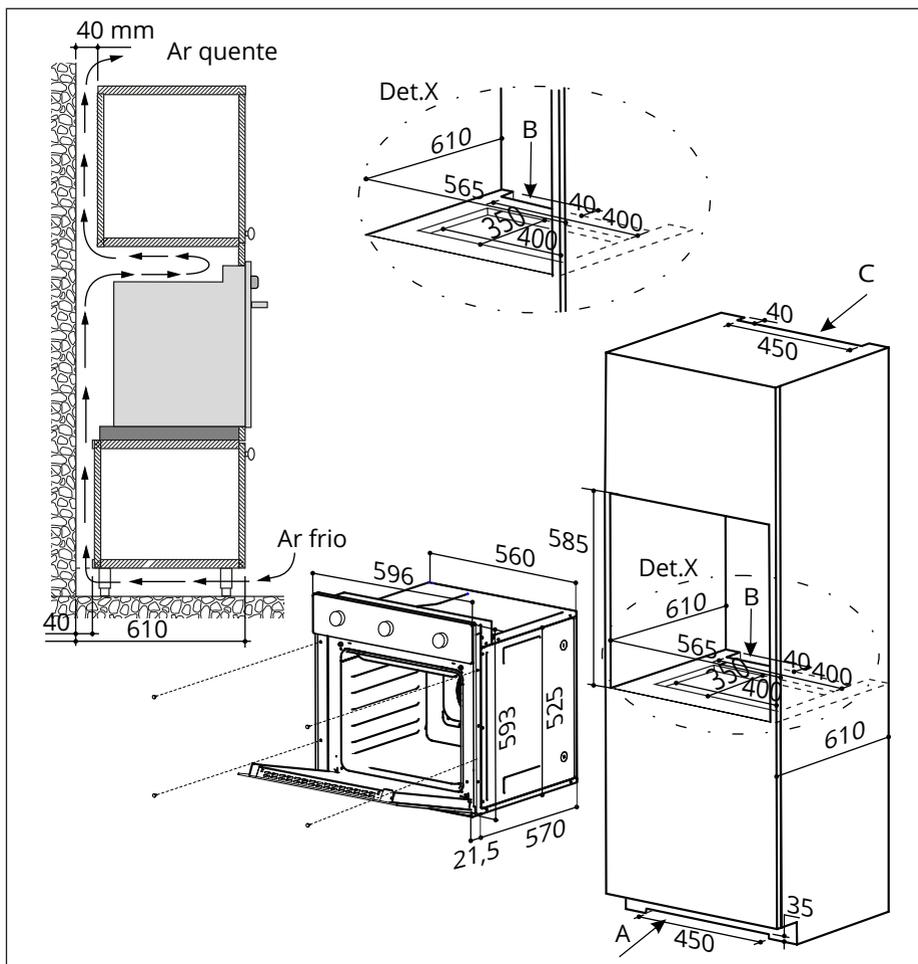
Operação em 220 a 240 V: use o tipo "HO5RR - F" cabo com três fios (Cabo de $3 \times 1,5 \text{ mm}^2$).

No ponto de conexão o fio terra (amarelo/verde) deve ser pelo menos 20 mm mais longo que os outros fios para conectar o produto.

Preparando a Instalação**Nicho sob Balcão ou Coluna**

As dimensões para o nicho, devem estar de acordo com as descrições informadas neste manual.

- Instale o ponto de conexão elétrica numa posição, no mínimo, 150 mm afastado do fundo do Forno.
- Não instale o ponto de conexão elétrica (caixa de disjuntores) dentro do nicho de embutimento, localize-o em um local acessível.
- Para assegurar a ventilação adequada, deve ser removido o painel traseiro do nicho.
- Instalar o forno de forma que apoie em cima de um chão vazado (preferível).



Preparando para Instalação

ATENÇÃO!

A instalação desse produto é recomendada apenas para ambientes com ventilação permanentemente conforme especificado (Veja "Modos de instalação"). O fluxo de ar no ambiente de instalação do produto deve ser suficiente para garantir a combustão do gás e a ventilação. As entradas de ar, protegidas por grades, devem ser de tamanho apropriado (Veja "Modos de instalação") e localizados de forma que não possam ser obstruídos nem mesmo parcialmente. O ambiente deve ser mantido ventilado para dispersar o calor corretamente e a umidade produzida nos processos de cozimento.

IMPORTANTE:

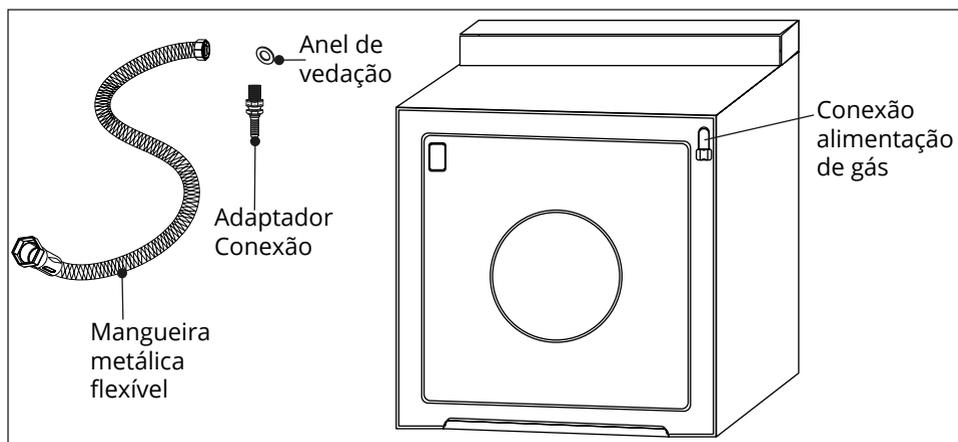
- Danos ocorridos sem que seja observado este item não serão cobertos pela garantia.

- Após a instalação, a saída de gás do produto, deve estar acessível, em perfeito estado e sempre fora do nicho do produto.
- Certifique-se de que todos os botões/válvulas/registros estejam na posição fechado, antes de iniciar a instalação.
- Todas as conexões de gás durante a instalação, devem ser fixadas e apertadas adequadamente. Substitua-os sempre antes do prazo de validade, as mangueiras e reguladores de pressão, verificando-os com antecedência.
- Após o uso prolongado, é recomendado abrir uma janela ou utilizar a função exaustor da coifa numa velocidade alta.
- Retire as prateleiras e outras peças removíveis do interior do forno.

Conectando o Abastecimento de Gás

ADVERTÊNCIA!

Não é permitido a conexão de gás utilizando uma mangueira plástica. Na instalação é obrigatório a utilização de uma mangueira metálica flexível de acordo com a NBR 14177, com comprimento máximo de 1,25m, não deve-se utilizar mangueiras maiores que esta medida para conexão no produto. Evite que a mangueira fique em contato com partes móveis (ex. gavetas), passe por áreas de estocagem (despensa de alimentos) ou transponha paredes. Recomendamos que a instalação seja realizada pelo posto de serviço autorizado Elettromec.



Conexão Tubo de Cobre

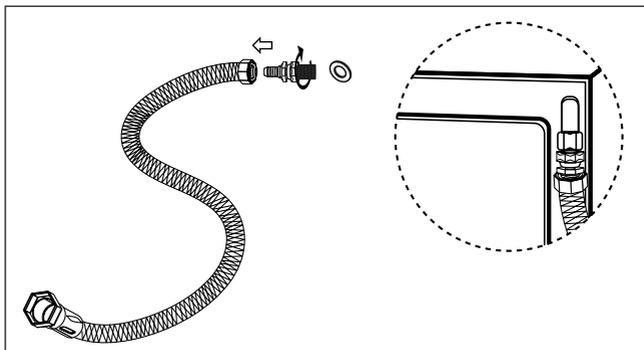
- A conexão do tubo de abastecimento principal de gás (R ½) deve ser feita sem forçar a conexão com o produto.

Conexão Mangueira de Aço

- Conecte a mangueira metálica flexível no adaptador/conector;
- Em seguida conecte na entrada de alimentação de gás do produto, sempre com o anel de vedação, para evitar vazamentos.

IMPORTANTE:

Após o término da instalação verifique se há vazamento de gás, colocando um pouco de espuma de sabão em todas as conexões que foram manuseadas. Caso houver formação de bolhas, refaça a operação ou consulte um posto de serviço autorizado Elettromec.



Adaptando para Diferentes Tipos de Gás

Antes de realizar a operação descrita a seguir desconecte o plugue do produto do fornecimento de energia elétrica, e feche o registro/regulador da conexão de gás.

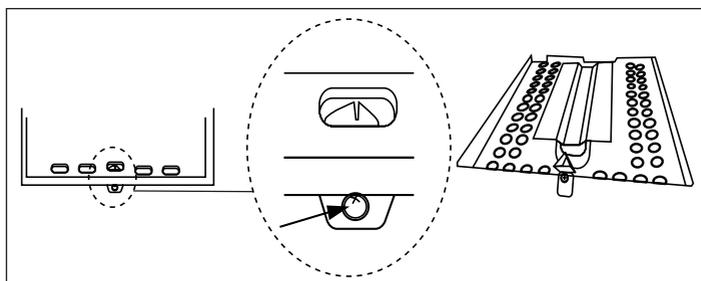
Este produto foi testado originalmente com gás GLP (G30) na pressão de 28 mbar. Caso seja utilizado com outro tipo de gás, os injetores devem ser substituídos e poderá ser preciso ajustar a válvula de gás (não fornecida com o produto, consulte o posto de serviço autorizado Elettromec).

Abaixo descrição do diâmetro e procedimento necessário para efetuar a substituição e ajuste do injetor de gás do forno:

Tipo de gás	Injetor (mm) tipo / diâmetro
GN 20	1,30
GLP 30	0,86

Ajustando o queimador do forno (chama mínima)

- Abra a porta do forno, remova todas as peças soltas da cavidade do forno (prateleiras e grades);
- Solte o parafuso de fixação da tampa/cobertura da base do forno (chave Phillips), remova-a, deixando a parte interna do forno visível;



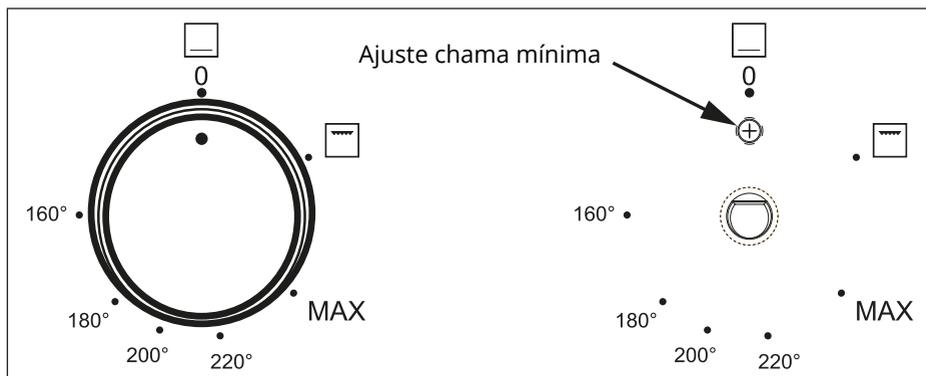
NOTA: O termostato do forno tem um parafuso para ajuste da chama da posição mínima do queimador. Remova o manípulo do termostato, puxando-o para fora, para efetuar o ajuste chama mínima, para isso siga as instruções a seguir.

- Acenda o queimador e mantenha-o operando na posição de alta temperatura "MAX" por pelo menos 10 a 15 minutos, mantenha a porta do forno fechada;
- Gire o manípulo para a posição mínima do termostato "160°C";
- Utilize uma chave de fenda ou philips (bem fina), para efetuar o ajuste;
- O ajuste do parafuso para gás engarrafado (GLP), deve ser efetuado girando-o totalmente no sentido horário.

O diâmetro do "by-pass" é fornecido na tabela abaixo.

GÁS ENGARRAFADO G30 28 mbar	Potência Nominal Queim. (kW)	Diâmetro do Injetor 1/100mm	By-pass registro 1/100mm	Potência mínima (W)	Fluxo g/h G30
	2,6	77	41	700	189
GÁS NATURAL G 20 mbar	2,6	118	-	700	-

- Quando utilizar gás de rua ou natural (GN), ajuste o parafuso de forma que quando o manipulador do termostato for girado da posição configuração, a chama sempre permaneça estável e uniforme.
- Feche e abra a porta do forno várias vezes e verifique se a chama não se apaga, caso apague repita a operação de ajuste novamente.



Conversão de gás "GLP" para gás Natural "GN"

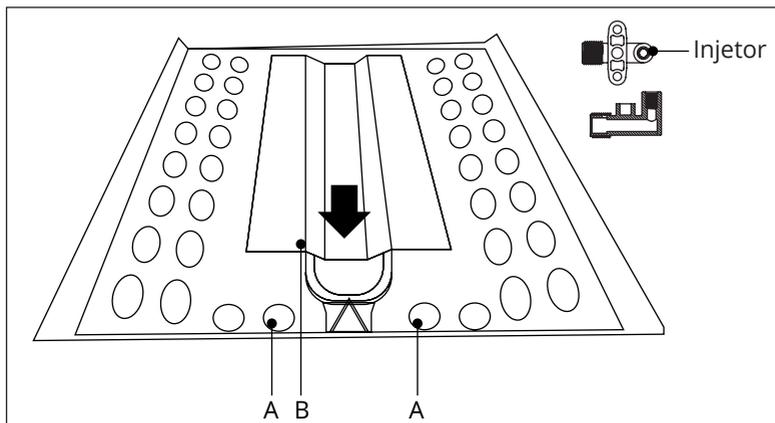
- Chama do Queimador Alta - Troque o injetor do queimador para o apropriado tipo "GN" verifique na tabela.
- Chama do Queimador Baixa - Desaperte o parafuso de ajuste da chama para regular.

Conversão de gás GN gás Natural para GLP

- **Chama do Queimador Alta** - Troque o injetor do queimador para o apropriado tipo "GLP" verifique na tabela.
- **Chama do Queimador Baixa** - Aperte o parafuso de ajuste da chama até o fim, regule e verifique o tamanho da chama.

Substituição do Bico Injetor

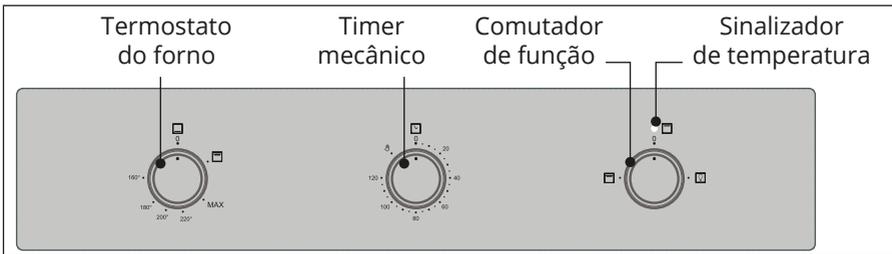
- Solte o parafuso que fixa fundo da base do forno e retire-a;
- Solte os parafusos "A" que fixa o queimador do forno;
- Mova o queimador "B" para fora para ter acesso ao injetor, use uma chave canhão de 7 mm para substituir o injetor;
- Efetue a operação inversa para a montagem.



IMPORTANTE:

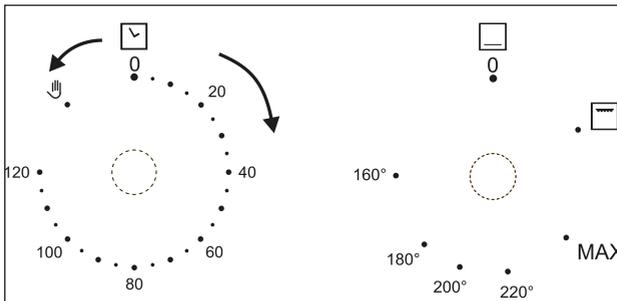
Na primeira utilização, aqueça o forno a uma temperatura de 250°C por aproximadamente 30 minutos, para eliminar os odores de resíduos industriais, após isso limpe com uma esponja macia com detergente neutro diluído em água, removendo eventuais resíduos, seque imediatamente.

Antes de manusear o forno leia e siga todas as instruções de segurança.

Panel de Controle**Função Termostato**

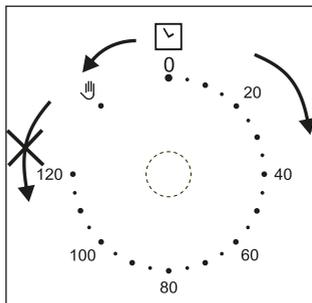
Manípulo de acendimento/seletor de temperatura do queimador do forno e acionamento do Grill.

- Posicione o manípulo do TIMER na posição manual ou temporizador para acionar a ignição elétrica do queimador do forno;
- Em seguida, pressione e gire o manípulo do TERMOSTATO, no sentido anti-horário para o valor desejado, entre a posição 160°C e a MAX para acionar o forno a gás;
- Pressione e gire o manípulo no sentido horário para selecionar a função "grill".



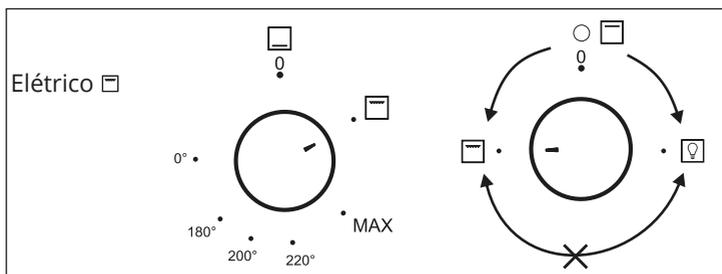
Função Timer

- Gire o manípulo no sentido horário para ajustar o alarme (máximo de 120 minutos). O ajuste se dá sobre uma escala graduada, e posições intermediárias podem ser ajustadas. Ao final do tempo programado o som do alarme soará e a iluminação interna do forno desliga-se.
- O forno **NÃO** é DESLIGADO, ao final do tempo programado no Timer. O desligamento do forno deve ser efetuado manualmente, posicionando o manípulo do TERMOSTATO em .
- A posição  aciona a lâmpada interna do forno durante a operação normal (sem timer), e a ignição elétrica do queimador.



Função Comutador de Função

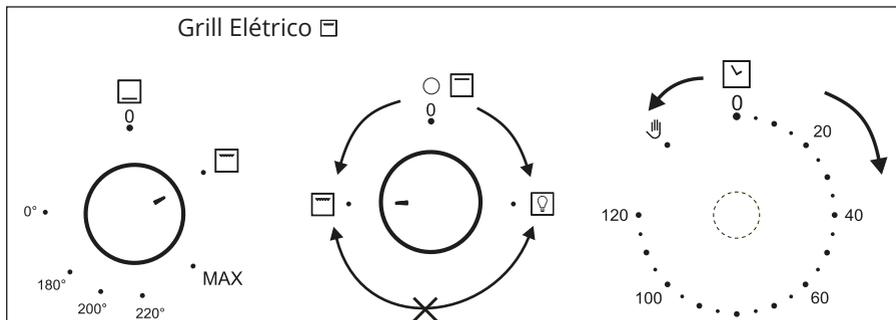
- Controle elétrico do grill e da lâmpada do forno.
- Seleção entre as posições  "lâmpada" e  "grill" não são permitidas.



Função Grill

- Posicione os manípulos "TERMOSTATO" e "COMUTADOR" do forno para a posição grill.
- Gire manípulo do timer (temporizador ou manual), o grill será acionado;
- Para interromper o grill;
- Na posição de temporizador, ao final o grill será desligado;
- Na posição  manual, será necessário selecionar a posição  "0" para desligar.

NOTA: Sempre grelhe com a porta do forno fechada. Não grelhe por mais que 30 minutos de cada vez. Pré-aqueça o grelhador por 5 minutos com a porta do forno fechada, caso o forno estiver frio.



ATENÇÃO:

O processo de grelhar nunca deve ultrapassar mais que 60 minutos.

IMPORTANTE:

Para evitar o contato com algum vapor desagradável do interior do forno, abra a porta em dois estágios: segure-a aberta somente um pouco (± 50 mm) por 4 a 5 segundos, então a abra completamente.

Para evitar queda de temperatura interna, deixe a porta do forno aberta um pouco, quando for verificar ou movimentar a assadeira ou outro procedimento durante o processo de cocção.

Sistema de Arrefecimento (Ventilador Tangencial)

Este produto está equipado com um sistema de arrefecimento que entra em operação em alguns minutos após o forno entrar em operação.

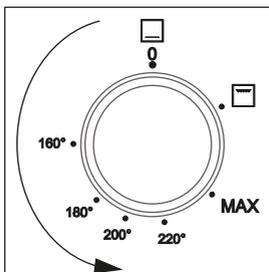
A operação do ventilador cria fluxo de ar normal que fica acima da porta e pode continuar por um curto período de tempo a mais, depois que o forno for desligado.

Utilizando o Forno

Acendimento do forno ignição elétrica

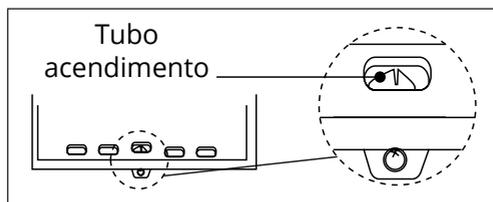
- Abra completamente a porta do forno;
- Posicione o manípulo do TIMER na posição manual ou temporizador para acionar a ignição elétrica do queimador do forno;
- Pressione e gire o manípulo do TERMOSTATO no sentido anti-horário para o ajuste da temperatura, para acionar o acendimento automático;
- Mantenha pressionado o manípulo por alguns segundos, para permitir que o sensor do termopar seja acionado, mantendo o queimador aceso;
- Verifique se o queimador permaneceu aceso através da abertura de inspeção no fundo móvel;

- Caso o queimador não acenda após 15 segundos, interrompa o procedimento e, deixe a porta aberta por 1 minuto antes de tentar novamente.



Acendimento do forno ignição manual

- Abra completamente a porta do forno;
- Pressione e gire o manípulo do termostato no sentido anti-horário para o ajuste da temperatura;
- Coloque um palito de fósforo aceso no tubo pelo abertura da base do forno. Mantenha o manípulo pressionado por alguns segundos para permitir que o sensor do termopar mantenha o queimador aceso;
- Verifique se o queimador permaneceu aceso através da abertura de inspeção.



- A temperatura do forno é configurada no sentido anti-horário de 160° a MAX.
- Caso acidentalmente o queimador apagar-se, gire o manipulador para a posição desligado "0" e aguarde pelo menos 1 minuto antes de tentar novamente reacendê-lo.

Dicas de Cozimento

Assados

Ao assar carne com peso maior que 1 kg no forno, recomenda-se que os pedaços menores estejam previamente cozidos no fogão a gás.

Utilize o forno com utensílios com alças resistentes a altas temperaturas;

Ao assar na bandeja para gotejamento, que também é uma assadeira ou na grelha, recomendamos que coloque um recipiente,(Ex.: Assadeira) com uma pequena quantidade de água no nível mais baixo do forno;

É aconselhável virar a carne pelo menos uma vez durante o tempo em que estiver assando;

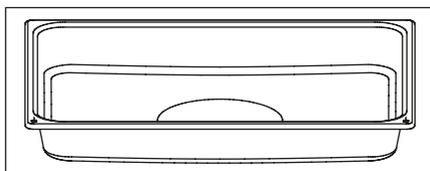
Recomendamos embeber a carne com seus sucos ou com água salgada quente, não derramar água fria sobre a carne.

Tipo de Carne	Nível em relação Base	TEMPERATURA (°C)	Tempo (minutos)
Bife Carne assada ou filé incomum	3	250	12-15
Sucos forno pré-aquecido ("médio")	3	250	15-25
Forno préaquecido "bem passado"	3	210-230	25-30
Forno aquecido com alimento	2	200-220	120-140
Porco Assar junto	2	200-210	90-140
Presunto	2	200-210	60-90
Filé	3	210-230	25-30
Vitela	2	200-210	90-120
Cordeiro	2	200-220	100-120
Frango Galinha	2	220-250	50-80
Ganso (aprox. 2 kg)	2	190-200	150-180
Peixe	2	210-220	40-55

Os valores apresentados na tabela referem-se a uma porção de 1kg, se a quantidade da porção for maior, adicione de 30 a 40 minutos para cada quilograma adicional.

Cozidos

Recomendamos o uso de assadeiras, que devem ser colocadas nas prateleiras.



Antes de retirar o bolo do forno, verifique se está pronto com um palito de madeira (se o palito sair seco e limpo após ser inserido no bolo, significa que está cozido);

Depois de desligar o forno, é aconselhável deixar o bolo dentro por cerca de 5 minutos;

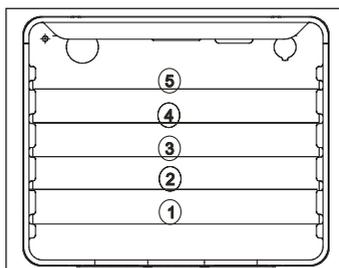
Os parâmetros de cozimento apresentados nas tabelas são aproximados e podem ser alterados com sua experiência própria e preferências culinárias;

Aplique as instruções das tabelas constantes nesse capítulo, em caso das informações contidas nos livros de receitas, terem valores significativamente diferente.

TIPO DE BOLO	TEMPERATURA (°C) AQUECER	TEMPERATURA (°C)	TEMPO DE COZIMENTO (MINUTOS)	NÍVEL DA PRAT. A PARTIR DA BASE
Bolo de frutas	170	160	60-70	2
Pão de ló	170	150-160	20-40	2-3
Bolo em camadas	170	150-160	20-30	2-3
Pão doce	180	170	30-50	3
Bolo com frutas secas	180	180	40-50	3
Bolo (base crocante)	200	180	40-60	3
Massa Folhada	230-250	200-220	15-20	3

Nível da guia da prateleira

Assadeiras e acessórios (grade do forno, bandeja, etc) podem ser inseridas em 5 níveis no forno. Os níveis mais apropriados estão indicados na tabela acima. Sempre conte o nível da base para cima!



CUIDADO:

Antes de realizar a manutenção ou limpeza em seu Forno, desligue-o da rede de alimentação elétrica.

Realizar a limpeza sem deligá-lo da rede de alimentação elétrica, pode causar acidentes. Superfícies externas estão suscetíveis a arranhões e desgastes, então, siga as instruções de limpeza para assegurar o melhor resultado possível, sem danos ao produto.

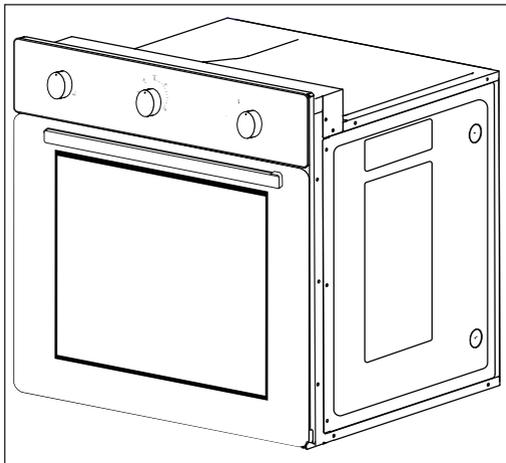
Limpeza Externa

- Utilize uma esponja macia ou um pano úmido para limpeza das partes em aço inoxidável e do painel de controle;
- Removedor ou detergente neutro para retirar a gordura;
- Lubrificante em aerossol para limpeza pesada e proteção do aço inoxidável;
- Silicone em aerossol para dar brilho e proteção.
- Nunca utilize escovas metálicas ou raspadores afiados, para não danificar as superfícies do forno;
- Nunca utilize produtos abrasivos;

Vidro da Porta Externo

O vidro na porta deve sempre ser mantido limpo.

- Utilize papel toalha, para remover as sujeiras fáceis;
- Remova a sujeira difícil com uma esponja úmida e detergente neutro;
- Seque com um pano macio ou flanela.



Limpeza Interna

Manchas de comida ou derramamentos:

- Aguarde o resfriamento do forno;
- Em seguida remova todas as peças móveis;
- Limpe as prateleiras com água quente e detergente não abrasivo, enxágue e seque com um pano macio ou flanela;
- Utilize para limpeza, espátulas plásticas ou de madeira se necessário;
- Não deixe que respinguem resíduos de alimentos, contendo alto teor de açúcar (Ex.: Geleias) secarem no interior do forno.
- Se os respingos secarem por muito tempo, podem danificar a cobertura esmaltada interna do forno.

Vidro da Porta Interno

O vidro na porta deve sempre ser mantido limpo.

- Utilize papel-toalha, para remover as sujeiras fáceis;
- Remova a sujeira difícil com uma esponja úmida e detergente neutro;
- Seque com um pano macio ou flanela.

NOTA: Consulte “Remoção do vidro interno” para facilitar a limpeza.

Substituição da Lâmpada do Forno

- Remova a tampa de proteção da lâmpada. Recomendamos a lavagem da tampa de vidro;
- Gire a tampa no sentido anti-horário;
- Remova cuidadosamente a lâmpada usada e insira a lâmpada nova;

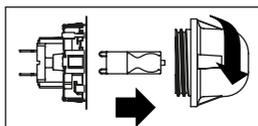
NOTA: A lâmpada deve ser resistente a altas temperaturas (300°C) com as seguintes especificações: 220V, 60Hz, 25W, G9 montagem.

- Recoloque a tampa de proteção da lâmpada.

IMPORTANTE:

- Nunca use chaves de fenda ou outros utensílios para remover a cobertura da lâmpada.
- Isso pode danificar o esmalte do forno ou o suporte da lâmpada. Remova apenas com a mão.
- Nunca substitua a lâmpada com as mãos nuas, pois a contaminação dos dedos pode causar uma falha prematura.
- Use sempre um pano limpo ou luvas.

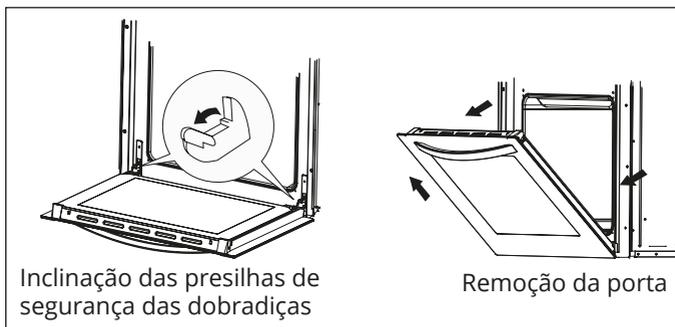
NOTA: A substituição da lâmpada não é coberta pela sua garantia.



Remoção da porta

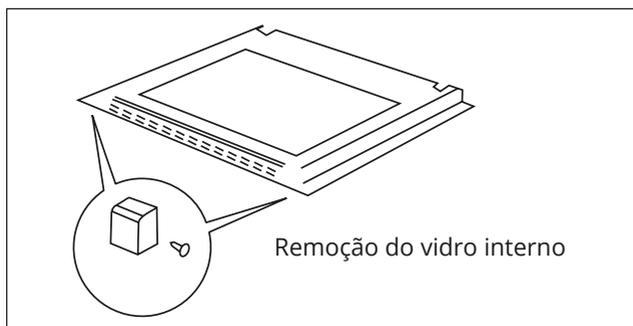
Para obter melhor acesso a parte interna do forno para limpeza, é possível remover a porta do forno.

- Mova as travas das dobradiças, puxando-as para cima,
- Feche a porta vagarosamente, até que as abas laterais encaixem nas bordas;
- Levante e puxe a porta na sua direção.
- Para montar a porta na posição correta no forno proceda a operação inversa.



Remoção do vidro interno

- Desparafuse e desencaixe o trinco plástico que está nos cantos da porta;
- Em seguida tire o vidro do segundo bloqueio do mecanismo e remova-o.
- Depois de limpo, insira e bloqueie o vidro interno e parafuse os trincos plásticos.



Antes de chamar o serviço autorizado, confira as dicas para a solução dos problemas mais comuns. Leia antes, com atenção.

Problema	Possível causa	Solução
A chama do queimador não está estável.	Configuração errada de gás.	Defina o ajuste de gás corretamente.
Chama do queimador de repente muda	Montagem incorreta dos componentes do queimador.	Monte os componentes do queimador corretamente.
A chama apaga após a ignição.	Liberação antecipada do botão de controle. Botão de controle não é empurrado com firmeza.	Mantenha o botão pressionado por mais tempo. Antes de soltar o botão, dê um último empurrão firme.
A cor da grade de cocção está mudando.	Situação normal, causada pela alta temperatura.	Limpe a grade com produtos de limpeza de metal.
Operação elétrica não funciona.	Caiu o disjuntor.	Checar o disjuntor e religá-lo substituir se necessário.
Ignição do queimador não funciona	Resíduos de alimentos ou detergente bloqueiam o contato entre o dispositivo de ignição e o queimador.	Abra e limpe cuidadosamente a abertura entre o dispositivo de ignição e o queimador.
Sudação na porta do forno durante o aquecimento.	Situação normal, causada pela diferença de temperatura.	Não impede o funcionamento normal.

...se você notou fumaça enquanto selava a carne.	Temperatura muito alta. Falha de controle de temperatura.	Reduzir a temperatura. Chame o serviço autorizado.
O forno fica excessivamente manchado durante a selagem	Temperatura muito alta. A grade e bandeja estão incorretamente colocadas.	Reduzir a temperatura. Coloque a grelha acima da bandeja e insira ambas na guia.
Líquido ou massa está ficando deslocado para um lado.	O forno não está nivelado.	Nivelar o forno na horizontal verificar o nicho.
O resultados dos assados não estão a contento.	Ajuste do forno inadequado.	Selecionar a configuração correta de acordo com as tabelas de cocção.
O bolo está crú em baixo.	A bandeja foi colocada acima da assadeira.	Coloque a assadeira acima da bandeja.
A massa está muito seca.	Temperatura está muito baixa. Tempo para assar muito longo.	Configure a temperatura do forno e reduza o tempo para assar.
A massa está oleosa e crua dissolvendo. Pouca carne no meio.	A temperatura de cozimento está demasiadamente elevada. O tempo para assar está muito curto. Quantidade excessiva de líquido na massa.	Reduzir a temperatura - tempo de cozedura. Pode não ser reduzida a Temperatura (torrado do lado de fora, e Cru por dentro) selecione tempo pae cozinhar mais longo, deixe a massa aumentar mais. Adicione menos líquido à massa.



- Este produto não deve ser descartado no lixo comum.
- Os materiais utilizados neste produto podem ser reciclados e/ou reutilizados.
- O correto descarte deste produto, no final de sua vida útil, contribui de maneira sustentável em relação ao meio ambiente.
- Deve-se sempre observar a legislação local existente e vigente em sua região, para que desta forma, seja feito o descarte da forma mais correta possível.
- Este produto não pode ser tratado como lixo doméstico, como indica o símbolo mostrado no produto e em sua embalagem.
- Recomendamos que o descarte seja feito em ecopontos para o devido tratamento de resíduos.
- Recomendamos contatar um posto de serviço autorizado se surgir alguma dúvida e antes de realizar qualquer um dos procedimentos descritos acima. A unidade deve sempre estar desligada da tomada elétrica antes de ser aberta.

Modelo	FG-AN-60-LC-2XBA
Instalação	Embutir
Dimensões (L x A x P)	596 × 593 × 591 mm
Dimensões internas (L x A x P)	450 × 290 × 430 mm
Volume	56 L
Queimador a gás	3,0 kW
Potência total	2.000 W
Potência elétrica nominal	2,0 kW
Tensão	220 V~
Frequência	60 Hz
Corrente elétrica	9,1 A
Lâmpada	25W/220V~ 60Hz G9

Garantimos este produto contra qualquer defeito de fabricação que venha a se apresentar no período de 9 meses, contados a partir do término da garantia legal de 90 dias, prevista no artigo 26, inciso II, da Lei nº 8078/90 (Código de Defesa do Consumidor).

SÃO CONDIÇÕES DESTA GARANTIA:

Qualquer defeito que for constatado neste produto deve ser comunicado em até 48 (quarenta e oito) horas ao Serviço Autorizado Elettromec mais próximo de sua residência.

Esta garantia abrange a substituição de peças que apresentarem defeitos constatados como sendo de fabricação, além da mão de obra utilizada no respectivo reparo.

A GARANTIA NÃO COBRE:

- Produtos ou peças danificadas devido a acidente de transporte ou manuseio, riscos, amassamentos ou atos e efeitos da natureza (raios, inundação, desmoronamento etc.), má armazenagem.
- Defeitos decorrentes da instalação inadequada realizada por pessoal não autorizado pela "Elettromec".
- Não funcionamento ou falhas decorrentes de problemas de fornecimento de energia elétrica no local onde produto está instalado. A substituição de Lâmpadas, vidros e plásticos.
- Despesas com transporte, peças, materiais e mão de obra para preparar o local aonde for instalado o produto (ex. Rede elétrica, conexões elétricas e hidráulicas, tomadas, esgoto, alvenaria, aterramento).
- Chamadas relacionadas à orientação de uso constantes no Manual do Consumidor ou no próprio produto, sendo passíveis de cobranças aos Consumidores. - Despesas relativas à instalação do produto e ou de ajuste do local as condições necessárias à instalação do mesmo.
- Caso haja a remoção e/ou alteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.
- O produto for instalado ou utilizado em desacordo com o Manual do Consumidor.
- O produto for ligado em tensão diferente a qual foi destinado.
- O produto foi alvo de mau uso, descuidos ou ainda sofrer alterações, modificações ou consertos feitos por pessoas ou entidades não credenciadas pela Elettromec.
- O defeito for causado por acidente ou má utilização do produto pelo Consumidor.
- Despesas de deslocamento do Serviço Autorizado, quando e se o produto estiver instalado fora do município sede do Serviço Autorizado Elettromec. As lâmpadas e vidros não são cobertos pela garantia.
- Despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças que não pertençam ao produto, sendo estas de responsabilidade única e exclusiva do Consumidor.
- Para sua comodidade, preserve o **MANUAL DO CONSUMIDOR, CERTIFICADO DE GARANTIA E A NOTA FISCAL DO PRODUTO.**

Quando necessário, consulte a nossa Rede de Serviços Autorizados e/ou o Serviço de Atendimento ao Consumidor.

A ELETTRMEC, buscando a melhoria contínua de seus produtos comercializados, reserva-se o direito de alterar seus produtos e suas características, técnicas ou estéticas sem prévio aviso.

- PROGRAMA DE RELACIONAMENTO -

inspire-se



O PROGRAMA DE RELACIONAMENTO INSPIRE-SE OFERECE A VOCÊ A EXTENSÃO DA GARANTIA DE 1 PARA 2 ANOS. PARA OBTER O BENEFÍCIO, CADASTRE-SE NO PROGRAMA DE RELACIONAMENTO INSPIRE-SE NO SITE WWW.ELETTROMECCOM.BR E ACOMPANHE AS PRÓXIMAS NOVIDADES INTERAGINDO COM A ELETTROMECCOM NOS CANAIS DIGITAIS.

Garantia Estendida válida mediante preenchimento de formulário para produtos adquiridos a partir de março/2016. O benefício da extensão de garantia somente terá validade para os clientes que se inscreverem no Programa de Relacionamento Inspire-se até 3 meses após a emissão da nota fiscal. Válido para os produtos que se encontram no site.

Para a sua segurança e comodidade, os produtos Elettromec atendem as normativas e regulamentados do INMETRO. As especificações técnicas destacadas em cada categoria de produto são apresentadas de maneira geral e variam de acordo com a linha e/ou modelo de produto.

A Elettromec busca a melhoria contínua de seus produtos comercializados, reservando-se o direito de alterar os produtos e características técnicas ou estéticas, sem aviso prévio.



Acesse elettromec.com.br

elettromec 

elettromec 

 **ELETTROMECC**