

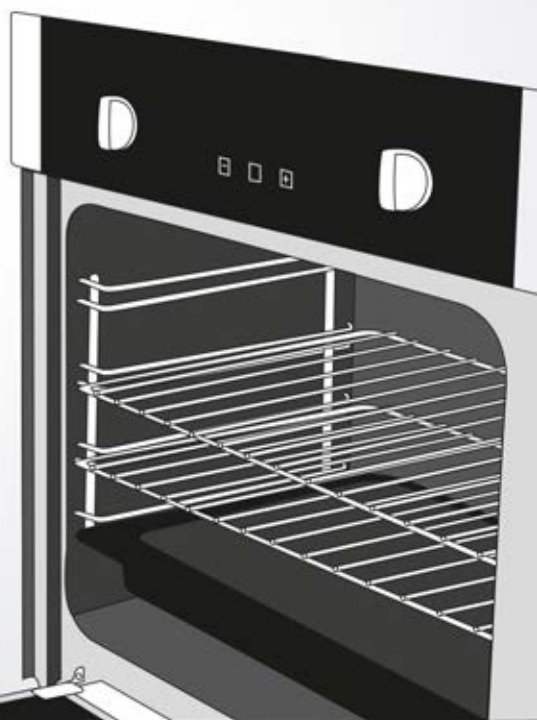
# MANUAL

## do CONSUMIDOR

 **ELETTROMECC**  
*inspire-se*

**FORNO LUCE GÁS 60 CM**

FG-AN-60-LC-2XBA



(IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA)





O Fabricante não se responsabiliza por possíveis inexatidões, imputáveis a erros de impressão ou de transcrição, contidas neste manual e reserva-se o direito de efetuar qualquer modificação ou atualização sempre que necessário e sem qualquer aviso prévio. A representação gráfica das figuras contidas neste manual é meramente indicativa.

A ELETTRAMEC, 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 indicativo.


O Fabricante reserva-se o direito de efetuar nos próprios produtos as modificações que julgar necessárias ou úteis, também no interesse das características essenciais de funcionamento e de segurança.

**Leia estas instruções antes de usar seu produto e guarde-as para futura referência, sempre seguindo-as cuidadosamente.**

# INTRODUÇÃO

Este aparelho, antes de deixar a fábrica, foi testado e regulado por pessoal especializado, por forma a dar os melhores resultados de funcionamento. Qualquer reparação ou regulação de futuro necessária terá de ser feita com muito cuidado e atenção. Por esta razão recomendamos dirigir-se sempre a Revenda que efetuou a venda ou ao nosso Centro de Assistência técnica mais próximo, especificando o tipo de inconveniente e o modelo do aparelho em sua posse. Recorde-se ainda que as peças originais encontram-se apenas junto dos nossos Centros de Assistência Técnica. Não abandonar os resíduos da embalagem, quer para a segurança das crianças quer para resguardar o ambiente, mas enviá-los a um centro de recolha diferenciado.



O símbolo  colocado no produto ou na embalagem indica que o produto não deve ser considerado como um resíduo normal doméstico, mas tem de ser entregue no ponto de recolha apropriado para a reciclagem dos aparelhos elétricos e eletrônicos. Eliminando este produto de maneira apropriada, contribui-se a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde, que poderiam decorrer da eliminação não apropriada do produto. Para informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, contatar a repartição municipal, o serviço local de eliminação dos resíduos ou a loja na qual o produto foi comprado.

Este aparelho está conforme as Diretrizes:

- 2006/95/CE (aparelhos elétricos destinados à utilização dentro de certos limites de tensão)
- 2004/108/CE (compatibilidade eletromagnética)
- 1935/2004 (materiais e objetos destinados a entrar em contato com os alimentos)
- 2012/19/CE (REEE)
- 2009/125/CE (EuP)
- 2011/65/CE (RoHS)
- 1907/2006 (REACH)
- 2009/142/CE (aparelhos a gás)

## Sumário:

Advertências gerais	Pág.	2-3
Painel de segurança	Pág.	4
Dimensões do Nicho	Pág.	5
Ventilação	Pág.	6
Conexões Elétricas e Segurança	Pág.	7
Conexões de Gás e Segurança	Pág.	8-10
Especificações Técnicas	Pág.	11
Descrições do Forno e do Painel de Controle	Pág.	12-13
Display Digital	Pág.	14
Protetor Térmico	Pág.	15
Instruções de Uso	Pág.	16-20
Certificado de Garantia	Pág.	21

# ADVERTÊNCIAS GERAIS


Prezado Cliente,


Agradecemos por ter escolhido o nosso produto. O uso deste produto é muito fácil; antes de o instalar e de o utilizar é necessário que leia com atenção este manual, no qual poderá encontrar as corretas indicações para efetuar a instalação, utilização e manutenção deste produto.


Este produto é destinado a cozimento e ao aquecimento dos alimentos. Não o utilizar para outras finalidades.

Estas instruções são válidas apenas para os países de destino, cujos símbolos constam da capa e do aparelho.

É muito importante que esta manual de instruções seja guardado juntamente com o produto no caso de transferência do aparelho para outra pessoa.


 Este aparelho foi projetado para uso não profissional por parte de particulares no interior de habitações. Tem de ser utilizado por pessoas adultas conscientes. Recomenda-se, portanto, não deixar aproximar as crianças para brincarem. Durante a utilização o aparelho pode ser submetido a um sensível aquecimento das partes dianteiras acessíveis.

 Vigiar as crianças e as pessoas não autossuficientes durante todo o tempo de utilização, de modo que não toquem nas superfícies quentes e não fiquem perto do aparelho em função.

 A instalação do produto deve ser efetuada, quer da parte relativa ao gás quer à parte elétrica, por pessoal técnico competente de acordo com as normas de instalação em vigor.

Antes de alimentar produto controlar que o mesmo esteja devidamente regulado para o tipo de gás à disposição (ver respectivo parágrafo).

Antes de se proceder às operações de manutenção e de limpeza desligar o aparelho da eletricidade e aguardar que o mesmo esteja completamente frio.

 **ATENÇÃO:** durante o uso as partes acessíveis podem ficar muito quentes. Portanto é oportuno manter as crianças à distância. Tome atenção em não tocar nos elementos aquecedores interno do forno.

O cabo de alimentação do aparelho nunca deve ser substituído pelo usuário. Para a sua substituição contactar exclusivamente pessoal técnico competente.

# ADVERTÊNCIAS GERAIS

O uso de um aparelho a gás requer um regular fluxo de ar. Verificar que a instalação seja efetuada no pleno respeito de quanto prescrito no parágrafo "Posicionamento".

O uso prolongado do produto a gás pode requerer um sistema de arejamento suplementar (abertura de uma janela ou o aumento da aspiração forçada).

Antes de usar o forno pela primeira vez é necessário eliminar eventuais películas de proteção que se encontram na porta do forno e aquecer o forno sem alimentos à máxima temperatura durante cerca de 45 minutos (para eliminar os cheiros e fumo provocados pelos resíduos de fabricação). A seguir deve-se limpar meticulosamente a parte interna do forno usando água e sabão e enxaguar bem sem exagerar na quantidade de água que caso contrário pode penetrar e danificar os componentes internos.

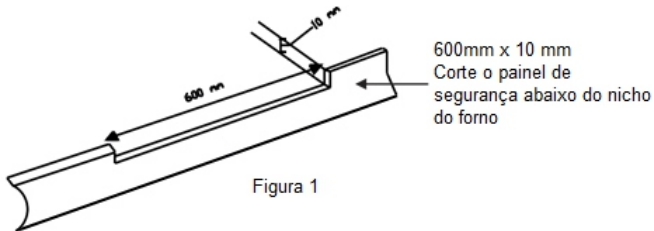
Nunca revestir o forno com folhas de alumínio a fim de evitar fechar as aberturas de passagem do ar e também para não alterar a normal permutação térmica com conseqüente danificação do esmalte.

Em caso de falta de energia elétrica o forno tem de ser desligado.

No caso de eventuais reparações contactar sempre um Centro de Assistência Técnica autorizado e exigir peças sobresselentes originais. As reparações efetuadas por pessoal não competente podem causar danos.

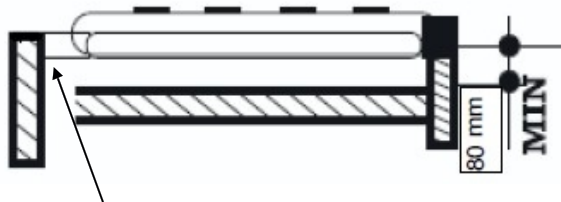
# PAINEL DE SEGURANÇA

Não suba, não apoie e nem coloque objetos pesados e na porta do forno.  
O painel de segurança deve ter uma ventilação permanente, conforme mostrado na figura 1.



O painel de segurança deve ser instalado para proteger contra possíveis acidentes.

Ao montar um forno a gás acima de uma gaveta ou armário, precauções adequadas devem ser tomadas para evitar o contato com a parte interior do forno, que se torna quente durante a operação do produto. Para evitar este problema é recomendado colocar um painel de madeira dentro do armário com uma distância de 80 mm da parte interior do forno (veja figura 2).



Espaço para ventilação

Figura 2

O painel abaixo do forno deve ser removido com facilidade para permitir os serviços de manutenção.

# DIMENSÕES DO NICHU

Para embutir o forno, o nicho deve ter as seguintes medidas (figura 3):

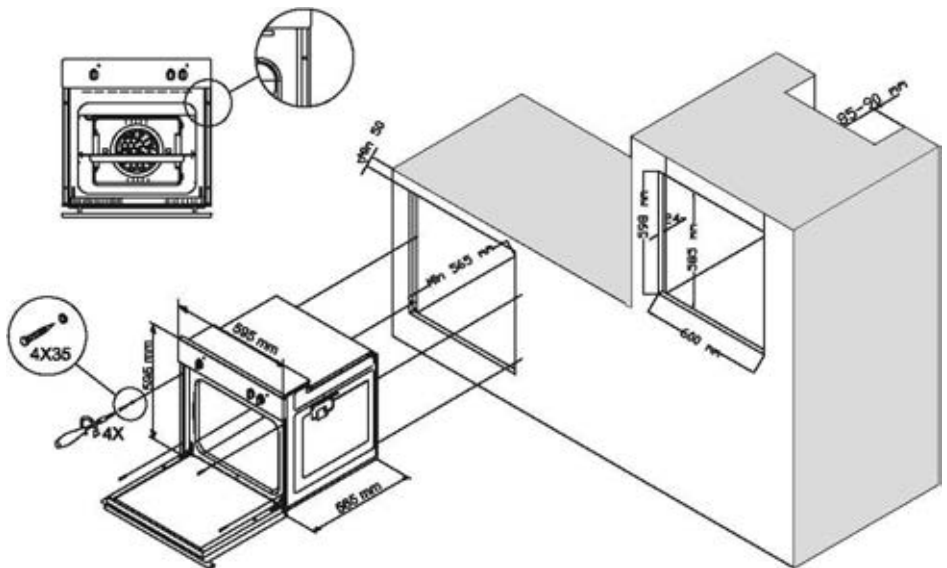


Figura 3

O produto não deve entrar em contato com partes elétricas após sua instalação.

As informações na etiqueta do produto foram calculadas de acordo com esse tipo de instalação.

Abrir a porta e fixar o forno com os quatro parafusos para madeira que têm que ser enroscados através dos orifícios realizados nas montagens laterais do forno.

É muito importante fixar firmemente o forno, como se indicou acima, e que as partes elétricas estejam isoladas de modo que não possam entrar em contato com as partes metálicas. Além disto, a cola que une o laminado ao móvel deve resistir a temperaturas superiores a 90°C a fim de evitar deformações e que o revestimento se descole.

Evitar instalar o produto em proximidade de materiais inflamáveis (ex. cortinados, panos da louça, etc.). Depois de se ter ligado o produto à eletricidade ligar o aparelho somente depois de ter sido introduzido no móvel.



# VENTILAÇÃO



Para garantir uma ventilação adequada, o painel traseiro do nicho deve ser removido. É aconselhável instalar o forno sobre uma superfície totalmente plana com uma abertura de pelo menos 560 mm.

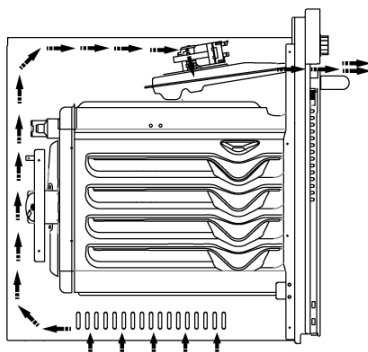


Figure 4

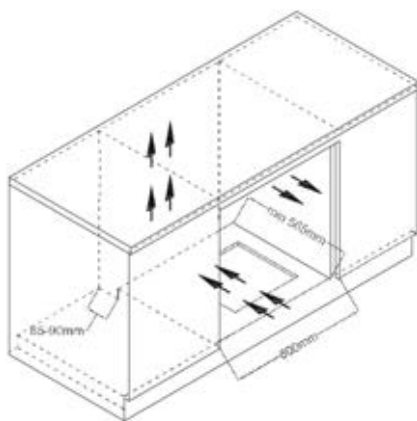


Figure 5

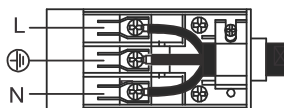
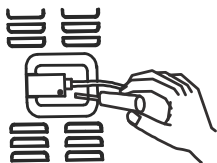
Quando o forno estiver ligado, o ar quente será lançado através das áreas de ventilação do nicho pelo ventilador. Esta ventilação é necessária para termos uma operação adequada do forno e um bom resultado no cozimento dos alimentos. Não bloqueie as áreas de ventilação. Se o fizer, isso poderá causar falhas de cozimento dos alimentos ou danos ao móvel.

O uso de um Forno a Gás resulta na produção de calor e humidade no ambiente onde o forno está localizado, certifique-se que o ambiente está bem ventilado, abra as portas e janelas, mantenha a ventilação natural do ambiente desobstruída ou instale uma Coifa.

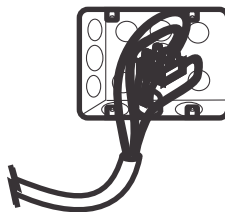
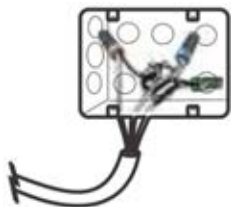
# CONEXÕES ELÉTRICAS E SEGURANÇA



## Conexões elétricas e segurança



Este produto foi projetado na tensão de 220 - 240 V / 60Hz, verifique na etiqueta de identificação colada em seu interior. Os fios para conexão são três marrom (Fase), azul (Neutro) e amarelo com faixa verde (Terra) e devem ser conectados a instalação elétrica preparada para o aparelho numa tomada que deve ser protegida por um disjuntor de 16 Amp. Solicitamos a utilização de conectores de porcelana para ligar os fios como ilustramos abaixo. Atenção!!! Utilize para a instalação fios na tomada com bitola mínima de 1,5 mm<sup>2</sup>, bitolas inferiores podem afetar o desempenho do produto.



## IMPORTANTE

Este produto só deve ser instalado por pessoas qualificadas e conforme as instruções de instalação do fabricante regulamentos local gás próprios, lei de edificações municipais, regulamentos de instalação elétrica, regulamentos de abastecimento de água locais.

# CONEXÃO DE GÁS E SEGURANÇA

A seguir indicamos as instruções destinadas ao instalador qualificado a fim de que as operações de instalação, regulação e manutenção sejam efetuadas corretamente e segundo as normas em vigor.

## **Posicionamento**

Este aparelho não está ligado a qualquer dispositivo de exaustão dos produtos da combustão. O aparelho pode ser instalado e funcionar somente em ambientes permanentemente ventilados segundo as prescrições contidas nas normas em vigor. O fluxo natural do ar deve ser feito diretamente através de aberturas permanentes efetuadas nas paredes do ambiente que deve ser ventilado e que deem para o exterior, ou através de tubos de ventilação individuais ou coletivos ramificados. As aberturas de ventilação devem possuir uma secção útil de pelo menos 100 cm<sup>2</sup> e não devem poder ficar obstruídas acidentalmente (proteção com grelhas ou redes metálicas). O fluxo do ar também pode ser obtido por via indireta através de ambientes adjacentes ao da instalação, desde que tais locais sejam dotados de ventilação direta, não sejam ambientes perigosos com risco a incêndio e não sejam destinados a quartos de dormir. O fluxo do ar entre o ambiente adjacente e o ambiente da instalação deve efetuar-se livremente através de aberturas permanentes (que se podem eventualmente obter aumentando oportunamente o espaço entre a porta e o pavimento). O ambiente de instalação deve prever um sistema de descarga dos fumaças de combustão para o exterior que se pode obter através de uma chaminé ou de um exaustor elétrico que entra em funcionamento quando se liga o aparelho.

## **Ligação de gás**

O produto deve ser ligado à rede do gás ou à botija conforme as prescrições das normas em vigor e depois de se ter verificado que esteja regulado para o tipo de gás à disposição. O aparelho está predisposto para funcionar com o gás previsto e que consta na etiqueta de regulação colocada quer na embalagem quer na parte traseira do aparelho. No caso em que o tipo de gás à disposição não corresponda ao gás para o qual o aparelho está regulado deve-se proceder à substituição dos injetores correspondentes (fornecidos), prestando atenção em colocar a nova etiqueta de regulação (fornecida) e eliminando a velha. Para se efetuar esta operação o instalador qualificado deve seguir as indicações contidas no parágrafo "Adaptação aos vários tipos de gás". Para o funcionamento mais seguro verificar que a pressão de alimentação respeite os valores indicados na "tabela características queimadores e injetores".

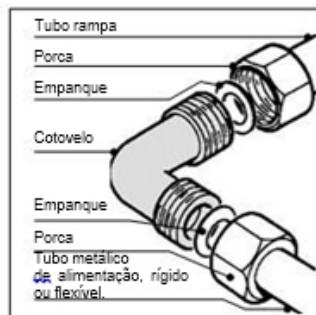
No caso em que o aparelho seja alimentado a gás líquido de botija, verificar que o regulador de pressão seja conforme as normas em vigor.

É obrigatório efetuar a ligação à instalação do gás mediante tubo metálico rígido (cobre ou aço) ou tubo flexível de aço inoxidável de superfície contínua e de modo a não provocar solicitações de qualquer espécie no aparelho.

O tubo de entrada do gás no aparelho apresenta-se com uma rosca terminal à qual deve ser ligado um cotovelo (fornecido; rosca gás macho 1/2), regulável em base às exigências de instalação. Na parte oposta à ligação do cotovelo deve ser ligado o tubo de alimentação metálico rígido ou flexível (comprimento máx. 2mt). Não esquecer introduzir nas duas extremidades da ligação de cotovelo as juntas de vedação em fornecidas.

No caso de desmontagem e montagem destes particulares, substituir obrigatoriamente as juntas por outras novas.

No final da instalação verificar que o tubo não esteja esmagado ou danificado por partes moveis.

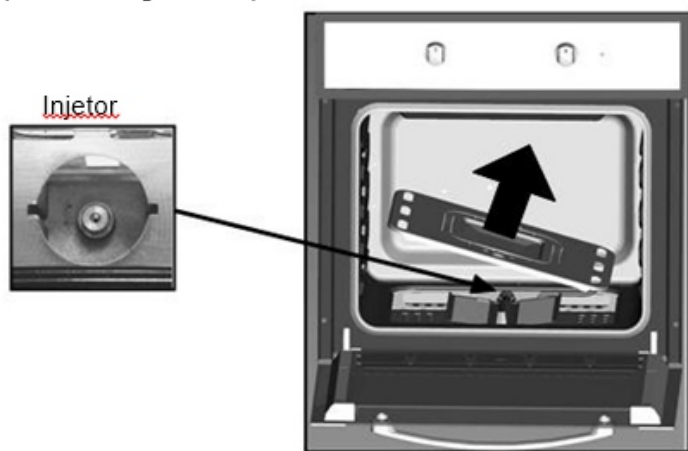


Importante: Quando o aparelho acabou de ser instalado controlar a perfeita vedação de todas as ligações usando para tal fim uma solução de água e sabão e nunca uma chama.

Adaptação do queimador do forno aos vários tipos de gás.

Para adaptar o produto a um tipo de gás diferente daquele para o qual se encontra predisposta (ver a este propósito a etiqueta colocada quer na embalagem quer no aparelho), é necessário efetuar as seguintes operações:

- Abrir a porta do forno e retirar todos os acessórios que se encontram no seu interior (bandeja, grelha, etc.).
- Retirar a parte do fundo do forno, levantando-a e retirando-a.
- Retirar o queimador agindo no parafuso situado no frente.



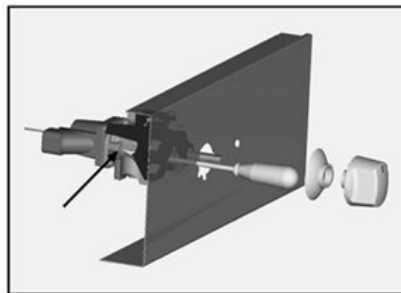
- retirar o queimador do seu suporte porta-injetor dianteiro movendo-o para cima. Deste modo pode-se alcançar ao injetor que deve ser substituído usando uma chave de 7 mm, pelo outro correspondente ao gás disponível (ver "Tabela características").
  - montar novamente as várias partes procedendo no sentido inverso à desmontagem, não esquecer de substituir a etiqueta de regulação que se encontra no aparelho com aquela relativa ao novo tipo de gás (fornecida).
- No caso em que a pressão do gás usado seja diferente (ou variável) relativamente àquela prevista, é necessário instalar na tubagem de entrada um regulador de pressão apropriado e conforme as normas locais em vigor.

### Regulação do mínimo

A regulação da chama mínima foi efetuada na fábrica. Depois de se ter substituído o injetor para adaptá-lo ao tipo de gás disponível ou na sequência de particulares condições da pressão de rede, pode ser que seja necessário proceder à nova regulação da chama mínima. As operações necessárias para efetuar tal são as seguintes:

- Retire todos os acessórios do interno do forno, incluindo a chapa do fundo.
- Acenda o forno através do manípulo termostato ao máximo seguindo as instruções constantes no respectivo parágrafo e fechar delicadamente a porta do forno.
- Aguarde cerca de 10 minutos, e em seguida acessar ao parafuso do by-pass do termostato (posição A) através de uma chave de fendas e depois de retirar o manípulo, posicione a haste do termostato na posição de chama mínima.
- Parafusar ou desaparafusar o parafuso do by-pass para diminuir ou aumentar respectivamente a chama até se obter uma pequena chama regular.
- Montar novamente o manípulo e verificar que a chama não se apague passando rapidamente da chama máxima para mínima.
- Verificar ainda que a regulação obtida seja suficiente para manter o aquecimento da sonda.
- Apagar o queimador e, depois do arrefecimento, introduzir novamente o fundo do forno e os acessórios precedentemente retirados.

A regulação para gás líquido (B/P) deve ser efetuada aparafusando completamente o parafuso de by-pass.



**O QUEIMADOR NÃO REQUER NENHUMA REGULAÇÃO DO AR PRIMÁRIO.**

# ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

## Especificações dos Queimadores e do Bocal

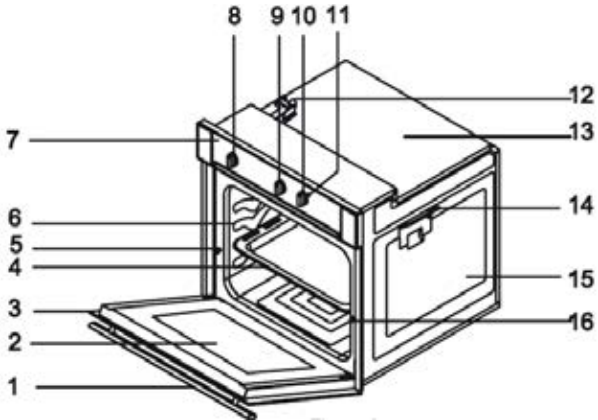
Válvulas injetoras dos queimadores de acordo com o tipo de gás			GLP	GN
			G30-30mBar	G20-20mBar
Queimador inferior	Injetor	mm	0.65	0.97
	Consumo	g/h m <sup>3</sup> /h	131	0.171
	Potência	kW	1.80	1.80

## Configurações técnicas do fogão

Especificações	
Largura exterior	595 mm
Profundidade exterior	610 mm
Altura exterior	595 mm
Largura interior	443 mm
Profundidade interior	443 mm
Altura interior	287 mm
Volume do forno	56 litros
Potência da lâmpada	15 W
Queimador do grill	1400 W
Tensão / Frequência	220 – 240 V / 60 HZ

# DESCRIÇÕES DO FORNO E DO PAINEL DE CONTROLE

## Vista Geral



- |   |                                   |
|---|-----------------------------------|
| 1. Puxador                                | 9. Display Digital                |
| 2. Vidro interno                          | 10. Seletor de Funções            |
| 3. Vidro da Porta                         | 11. Indicador do Forno            |
| 4. Assadeira                              | 12. Saída da Mangueira            |
| 5. Trava de Segurança do Grill (opcional) | 13. Proteção Traseira             |
| 6. Cavity do Forno                        | 14. Alça de Transporte            |
| 7. Painel de Controle                     | 15. Painel Lateral                |
| 8. Seletor de Temperatura                 | 16. Trava de Segurança de Ignição |

## DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLE



Tempo



Queimador do Forno



Queimador do Grill



Espeto



Lâmpada

## VEJA ABAIXO O SIGNIFICADO DOS BOTÕES QUE DEVEM ESTAR NO SEU FORNO

- **Botão de Controle de Temperatura:** Na operação do seu forno, você deve ajustar o termostato de acordo com a temperatura desejada. A temperatura pode ser regulada entre 50° -280° graus Celsius.
- **Trava de Segurança de Ignição:** Esta trava é utilizada para proteger o forno da ignição. Enquanto a porta do forno estiver aberta, a ignição não irá funcionar.



Deixe a porta aberta enquanto estiver usando o Grill.

## SIGNIFICADO DAS FUNÇÕES DO FORNO



**Queimador do Forno:** Você pode reaquecer ou dourar as refeições utilizando o queimador inferior. É também muito utilizado para preservar a comida.



**Queimador do Grill:** Esta função é utilizada para grelhar. Coloque o alimento na grade aramada e coloque a grade aramada no rack superior do forno. Depois, coloque a assadeira em baixo da grade aramada.



**Lâmpada:** Esta função ascende a luz do forno.

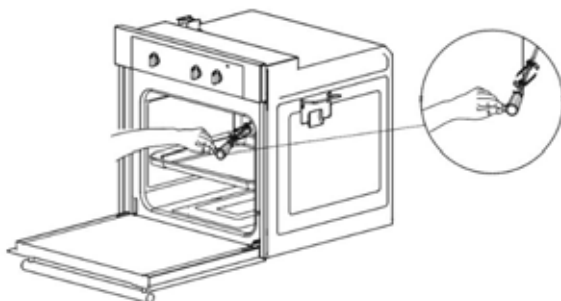


**Espeto Giratório:** O espeto giratório possui as seguintes partes:

Espeto giratório com pegador destacável.

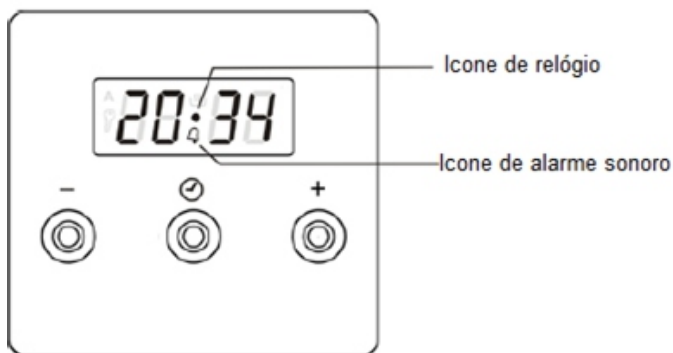
Dois garfos com um parafuso para se fixarem na comida.

1. Coloque a assadeira abaixo do suporte do espeto
2. Encaixe o espeto giratório no eixo do motor no fundo do forno.
3. Antes de usar o espeto, retire o puxador destacável e coloque o protetor térmico.





# DISPLAY DIGITAL



## Tempo de ajuste diário

Pressione a tecla . O ícone entre as horas e os minutos irá começar a piscar. Usando as teclas “-” e “+”, você pode ajustar o horário. Caso mantenha as teclas pressionadas, o ajuste será feito rapidamente.

## Ajuste do alarme sonoro

Pressione a tecla “+”. A tela voltará a exibir “0.00” e o ícone irá começar a piscar. Você pode ajustar o alarme sonoro usando as teclas “-” e “+”. Após 6 segundos do ajuste, o alarme sonoro e o símbolo aparecerá na tela. Após configurado, o display irá mostrar o tempo configurado pela função alarme sonoro, este tempo vai de 10 segundos a 99 minutos e 50 segundos, após isso o relógio mostra o tempo de 1 hora e 40 minutos e vai até no máximo 10 horas.

Para cancelar a função alarme sonoro, volte os minutos para “0.00”.

## Cancelando o alarme da função “Alarme Sonoro”

Quando a contagem do alarme sonoro chega ao fim, a tela voltará a aparecer o horário normal. O símbolo começará a piscar e um barulho começara a soar, durante 7 minutos caso não seja cancelado antes. Pressione qualquer botão para cancelar.

## Configuração do tom do alarme

Você pode configurar o tom do alarme da seguinte maneira:

1. Pressione “-” e escute o tom que está previamente configurado.
2. Pressione “-” novamente e escute o próximo tom disponível, no total temos 3 tons disponíveis.
3. O último tom que você ouvir, será o que o forno irá gravar.

Nota: A configuração de fábrica é a mais alta disponível. Se o produto ficar um longo tempo fora da energia, o sistema será reiniciado.

# PROTETOR TÉRMICO

O protetor térmico (foto 1) protege o painel de controle e os botões do forno quando a função grill estiver sendo utilizada.

Por favor, utilize o protetor térmico para evitar que o aquecimento danifique o painel de controle e os botões do forno quando a função grill estiver sendo utilizada.

1. Coloque o protetor térmico abaixo do painel de controle abrindo a porta do forno (foto 2).
2. Coloque as duas guias de montagem do protetor térmico nos dois encaixes sob o painel de controle, em seguida, prenda entre o forno e a porta, fechando a porta do forno com cuidado (foto 3).
3. É importante deixar a porta do forno aberta de acordo com a distância especificada quando a função grill estiver sendo utilizada.
4. O protetor térmico irá proporcionar uma performance de cozimento ideal enquanto estiver protegendo o painel de controle e os botões do forno.



O protetor térmico fica quente quando está em uso. Nunca remova o protetor térmico com as mãos livres logo após o uso.



Foto 1

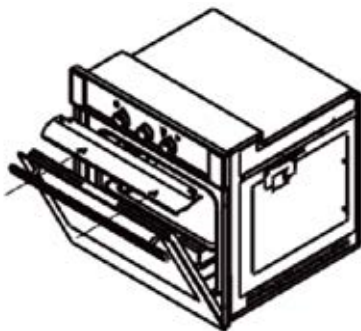


Foto 2

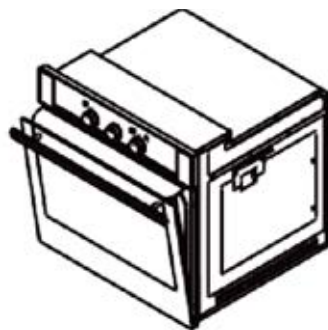


Foto 3

# INSTRUÇÕES DE USO

## Ligação e regulação do queimador do forno

Para acender corretamente o forno, seguir minuciosamente as seguintes indicações:

- Abrir obrigatoriamente a porta do forno
- Pressionar e rodar o manípulo do termostato (A) no sentido anti-horário até à posição de temperatura máxima. Mantendo pressionado o manípulo o micro interruptor montado na parte interna do mesmo, provoca uma série de faíscas na vela de ignição que provoca o acendimento do queimador.
- Depois do queimador se ter acendido fechar suavemente a porta.
- Manter pressionado o manípulo durante cerca 10 segundos de modo a permitir que o aquecimento da sonda situada no queimador mantenha automaticamente acesa a chama (controlar através das aberturas que se encontram no fundo do forno).
- Se depois de 10 segundos o queimador não se acendeu, interromper a manobra e aguardar pelo menos um minuto antes de tentar novamente acender o forno (mantendo sempre a porta aberta).
- Depois do forno se acender rodar o manípulo do termostato na posição da temperatura desejada.
- Quando se acabou de cozinhar desligar o queimador rodando o manípulo no sentido horário até à posição zero.
- Em caso de uma extinção acidental da chama do queimador não tentar acender novamente por pelo menos um minuto.

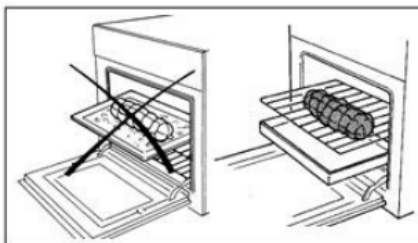
# INSTRUÇÕES DE USO

## Conselhos para o cozimento

### Assados no forno

Para assar bem é preciso pré-aquecer o forno até à temperatura desejada. Só no caso em que se trate de carnes muito gordas é que se deve usar o forno frio. Nunca utilize recipientes com o bordo baixo ou o bandeja do forno como travessa para assados a fim de sujar o menos possível as paredes do forno, evitando que a gordura respingue, o molho se queime rapidamente e haja a produção de fumaça.

Utilize recipientes com o bordo alto, preferivelmente de barro, colocados na grelha a cerca de metade da altura do forno. Na respectiva tabela está indicada, a título de exemplo, a regulação do termostato e do tempo de funcionamento. Os tempos para assar podem variar conforme o tipo de alimentos, a sua homogeneidade e a sua dimensão. Estamos certos que depois de ter efetuado algumas provas a experiência adquirida sugerirá eventuais variações nos valores indicados na tabela com os tempos de funcionamento.



### Alguns conselhos práticos para poupar eletricidade

O forno pode ser desligado alguns minutos antes que os alimentos estejam completamente assados; a temperatura residual será suficiente para acabá-los de assar. Abra o menos possível a porta do forno; para controlar o estado de cozimento veja através do vidro da porta do forno.

### Uso do grill

Para utilizar o grill é necessário aquecer primeiro o forno durante cerca de 5 minutos. Quando se assa no grill o calor provém do alto baseando-se na irradiação de raios infravermelhos sendo o seu uso indicado para carnes de pequena espessura e grelhados. As carnes e os peixes que se devem cozinhar no grill devem ser ligeiramente impregnados com óleo e colocados na grelha. A grelha deve ser colocada nas guias mais próximas o mais distantes do elemento grill, em proporção à espessura da própria carne; a tabela indicada mais adiante fornece alguns exemplos dos tempos de preparação e da posição dos alimentos. Os tempos de preparação podem variar segundo a natureza dos alimentos, a sua homogeneidade e o seu volume.

# INSTRUÇÕES DE USO

Tabela dos tempos de cozimento

Tipo de alimento	Nº Guia	Temperatura do forno °C	Tempo em minutos
	4		
	3		
	2		
Alimentos			
Assado de grande cozimento	2	220-MAX	seg. quant
Assado de breve cozimento	2	225-MAX	50-60
Voláteis (galinha da índia, pato, etc.)	1	210-MAX	150-180
Aves de capoeira	2	225-MAX	50-60
Caça	1	200-225	seg. quant.
Peixe	1	180-200	20-25
<b>BOLOS</b>			
Bolo de Natal	1	160-200	60-70
Plum-cake	1	170-180	90-100
Bolo de laranja	1	170-180	80-100
Biscoitos	2	200	40-45
La Reine	2	215-230	35-40
Croissants	2	215	30-40
Massa cevada	2	200-215	30-35
Pão de Ló Suspiros	1	140	60-80
Massa para rins	2	215-230	30
Tartes de fruta (massa folhada)	2	MAX	30-35
Tartes de fruta (massa tenra)	2	230	20-30

Tabela dos tempos de cozimento no grill

Tipo de alimento	Quantidade	Nº Guia	Tempo de pré-quecimento em minutos	Tempo minutos
		4		
		3		
		2		
Alimentos				
Costeletas de vitela	1	3	5	8-10
Costeletas de borrego	“	“	“	12-15
Fígado	“	“	“	10-12
Trouxas de carne	“	“	“	12-15
Coração de vitela	“	“	“	12-15
Carne em rede	“	“	“	20-25
Meio frango	-	“	“	20-25
Filetes de peixe	-	“	“	12-15
Tomates recheados	-	“	“	10-12

# INSTRUÇÕES DE USO



Atenção: antes de proceder à manutenção ou à limpeza desinsere eletricamente o forno e aguardar que o mesmo arrefeça.

## Limpeza general

Não utilizar jatos de vapor.

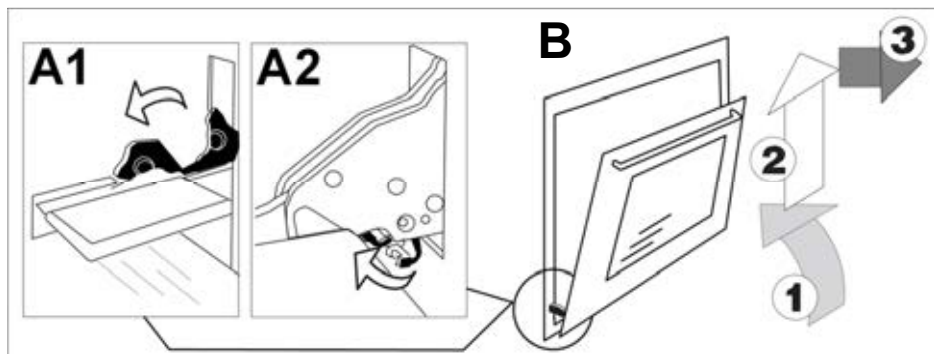
Para manter durante muito tempo o brilho das partes esmaltadas, limpe o forno depois de cada vez que for usado. Depois de ter deixado arrefecer o forno pode facilmente eliminar os depósitos de gordura, utilizando uma esponja ou um pano húmido com água morna e detergente ou eventualmente um produto específico que se encontra no comércio. Não use panos ou esponjas abrasivas, as quais podem danificar irreparavelmente o esmalte. Nos fornos esmaltados, todas as vezes que forem usados, devem ser limpas todas as partes do painel com os botões, os manípulos e a mão do forno a fim de evitar que com o tempo, a saída dos vapores de gorduras amareleçam aquelas partes. Depois do uso, passe com água limpa as partes de aço inox e seguidamente enxugue-as com um pano macio ou com uma pele de camurça. No caso de manchas persistentes use os normais detergentes não abrasivos, os produtos específicos para aço inox ou um pouco de vinagre quente. Limpe o vidro da porta do forno exclusivamente com água quente evitando o uso de panos ásperos.

## Limpeza da porta do forno

### Desmontagem da porta

1. Abra totalmente a porta do forno
2. Desloque as travas das dobradiças, em função do modelo, conforme ilustrado nas figuras A1 ou A2.
3. Gire a porta para a posição de fecho até ela ficar apoiada nas travas; deste modo, a mola da dobradiça fica bloqueada. Continue o movimento de fecho para tirar as dobradiças das respectivas sedes e levante a porta para a extrair (fig. B).

Para reinstalar a porta, execute as operações descritas na ordem inversa.



# INSTRUÇÕES DE USO

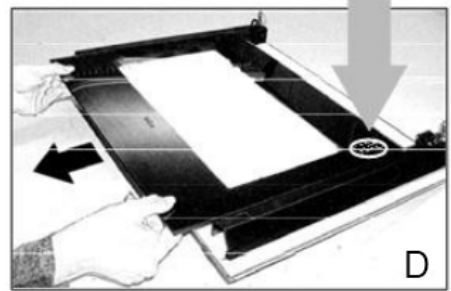
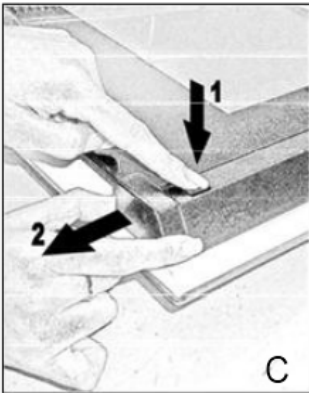
## Desmontagem dos vidros da porta:



**ATENÇÃO:** para sua segurança, antes de desmontar os vidros retirar a porta do forno.

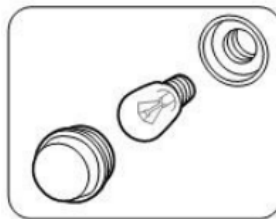
Para facilitar a limpeza, depois de ter retirado a porta do forno, pode-se proceder à desmontagem dos vidros. É suficiente retirar os dois bloqueios superiores (fig. C) para poder retirar os vidros (fig. D). Depois da limpeza voltar a montar os vidros, recolocando os bloqueios e verificando que todas as partes estejam fixadas de maneira correta. Só posteriormente voltar a montar a porta do forno.

Manter o símbolo OK em baixo à direita



## Substituição da lâmpada do forno

Desligue o forno da eletricidade e desaparafuse a proteção em vidro e a lâmpada substituindo essa por outra igual, indicada para altas temperaturas (300°C / E 14). Monte novamente a proteção de vidro e ligue a eletricidade.



## CERTIFICADO DE GARANTIA

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:

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

2 - 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 devido esta tenha sido ocasionada 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 de Instruções 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 de Instruções.
  - O produto for ligado em tensão diferente a qual foi destinado.
  - O produto tiver recebido maus tratos, 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 DE INSTRUÇÕES, 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*

Faça parte do nosso programa de relacionamento.

Tornando-se associado, você terá uma série de vantagens e poderá inspirar-se no mundo Elettromec.

*//Garantia  
Estendida*

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.elettromec.com.br](http://www.elettromec.com.br) e acompanhe as próximas novidades interagindo com a Elettromec nos canais digitais.

Garantia Estendida válida mediante preenchimento de formulário para produtos adquiridos a partir de Março/2016.

O benefício da Garantia Estendida, só terá validade para clientes que se inscreverem no Programa de Relacionamento Inspire-se, com limite de até 3 meses após emissão da nota fiscal.

Condomínio Industrial Portal do Anhanguera  
Estrada Municipal Mário Covas, 641  
Macuco • Valinhos /SP • CEP 13279-411

SAC: 0800 723 12 02  
[www.elettromec.com.br](http://www.elettromec.com.br)

ACESSE [ELETTROMECCOM.BR](http://ELETTROMECCOM.BR)



 **ELETTROMECC**  
*inspire-se*