

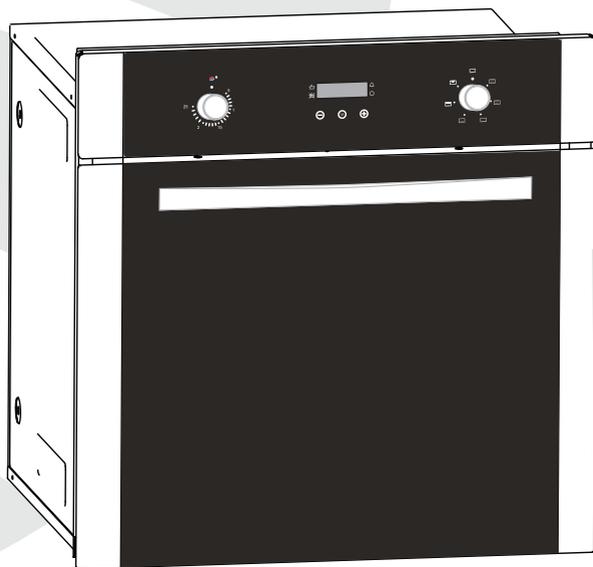


Manual do Consumidor

Forno Multifunção
Eletrônico 60 cm

FM-EL-60-LC-2XBA

FM-EL-60-NR-2XBB



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	12
6	LIMPEZA E CONSERVAÇÃO	17
7	PROBLEMAS E SOLUÇÕES	19
8	PROTEÇÃO AMBIENTAL	20
9	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	21
10	GARANTIA	22
11	PROGRAMA DE RELACIONAMENTO	23

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 produto é destinado ao 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, entre em contato com o serviço de atendimento ao consumidor Elettromec.

**IMPORTANTE:**

- Esse produto foi desenvolvido exclusivamente para uso doméstico, devendo ser instalado e utilizado em locais com permanente ventilação.
- Este produto não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Não permita que as crianças 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.
- Não utilize o produto se o cabo de alimentação estiver danificado, a fim de evitar riscos, neste caso entre em contato com suporte ao cliente, ou serviço autorizado Elettromec, para que seja efetuado a troca do cabo de alimentação.
- O produto 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 serviço 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:

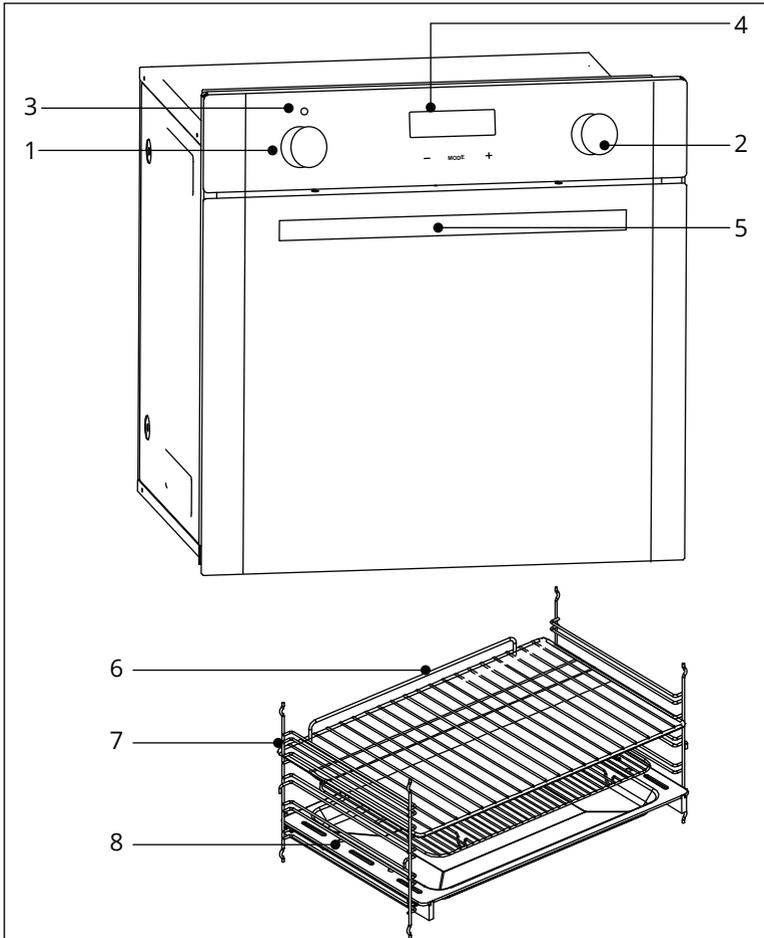
- Durante a instalação, manutenção de qualquer tipo ou limpeza, desligue o produto da rede elétrica, utilizando o disjuntor ou retirando o plugue da tomada.
- Mantenha as aberturas de ventilação, do gabinete do produto ou da estrutura interna, sem obstruções.
- Nunca permita que as crianças operem ou 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 substituído adequadamente.
- 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).
- 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.
- Limpe seu produto periodicamente, seguindo as instruções descritas no capítulo "LIMPEZA E CONSERVAÇÃO".

3

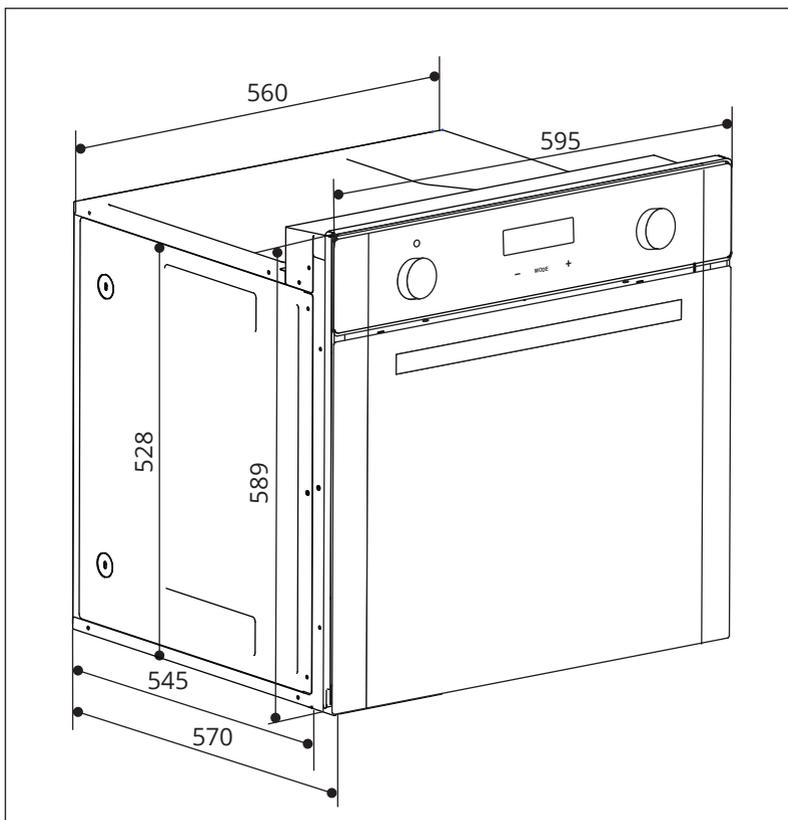
CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Conheça seu Produto

- | | | | |
|---|-------------------------------------|---|--------------------------|
| 1 | Seletor de temperatura (termostato) | 5 | Puxador |
| 2 | Seletor de funções | 6 | Prateleira aramada |
| 3 | Sinalizador de temperatura | 7 | Grade/Guia lateral |
| 4 | Programador eletrônico / Display | 8 | Bandeja anti-gotejamento |



Dimensões do Produto



4

INSTALAÇÃO

IMPORTANTE:

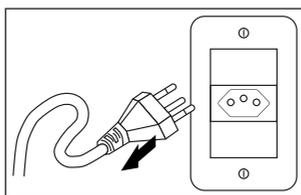
Antes da instalação e utilização do produto, remova as embalagens internas e externas. Durante a instalação, mantenha o produto desligado da alimentação elétrica.

Requisitos Elétricos

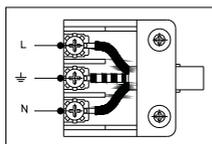
Antes de efetuar a conexão elétrica, verifique se a tensão indicada na etiqueta do produto é compatível com a rede elétrica de alimentação. Utilize para a instalação fios na tomada com bitola mínima de 1,5 mm², bitolas inferiores podem afetar o desempenho do produto. Siga devidamente estas instruções para evitar riscos, que podem resultar em morte, incêndio ou choque elétrico.

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.



- **Caixa conexão elétrica** - Use uma chave de fenda, nas abas laterais da cobertura do terminal. Puxe a cobertura do terminal. Para instalar o cabo, remova os parafusos dos fios e os três contatos identificados como (L) - (N) (Terra), aperte os fios pelos parafusos que usam a seguinte cor, Azul (N), Marrom (L), Verde/Amarelo (Terra). Prenda o cabo de alimentação no lugar com uma abraçadeira e feche a cobertura do terminal.



ATENÇÃO:

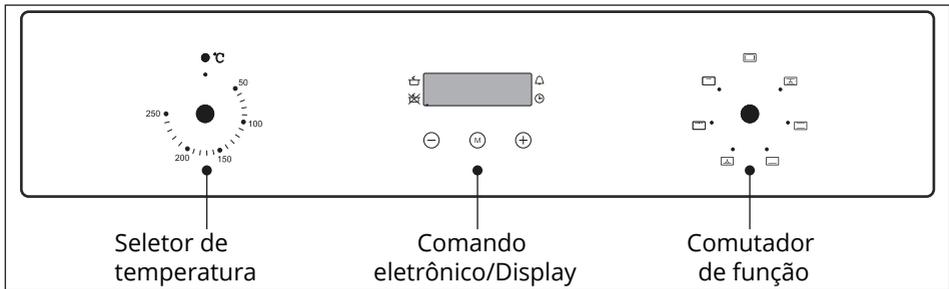
Caso seja utilizada uma conexão permanente, a tomada do produto deve possuir um disjuntor dispositivo de rompimento polar com abertura entre contatos de pelo menos 3 mm, situado em uma posição de fácil acesso, de preferência próximo ao produto. Nunca altere ou utilize o cabo de alimentação diferente da recomendada.

IMPORTANTE:

Na primeira utilização, aqueça o forno a uma temperatura de 250°C por 30 minutos, aproximadamente 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.

ATENÇÃO:

Partes internas e externas do forno ficam quentes durante sua utilização, crianças devem ser mantidas afastadas. No manuseio de assadeiras quentes e ou grades recomendamos o uso de luvas térmicas para sua proteção.

Painel de Controle**LED indicação de energia**

Quando aceso, indica que o forno está com a energia elétrica ligada e funcionando.

Comando Eletrônico/Display

- **Ajuste Hora** - Ligue o produto, pressione (M) para o modo de ajuste "Hora" (🕒), um LED junto ao ícone no display indicará a seleção, pressionando (-) ou (+), após 5 segundos o tempo será alterado e a nova configuração será salva.
- **Timer** - Pode ser ativado a qualquer momento com qualquer função, e pode ser configurado de 1 Min até 23 horas e 59 min.

Pressione (M) para o modo de ajuste "Timer" (🔔), um LED junto ao ícone no display indicará a seleção, pressionando (-) ou (+) para ajuste, após 5 segundos o tempo será alterado e as configurações salvas.

Após o término da contagem, o sinal sonoro é ativado, e o LED junto ao ícone (🔔) começará a piscar.

Pressione qualquer botão, para desligar o sinal sonoro, ou aguarde 2 minutos para o desligamento automático.

- Cocção Semi-Automática** - Se o forno for desligado após um determinado tempo. Selecione a função de cocção e ajuste a temperatura do forno. Pressione , o LED da função  piscará, pressione  ou  para ajustar o tempo de cocção, com um intervalo entre 1 minuto e 10 horas, a operação é iniciada após 5 segundos. Ou pressione o botão "Mode" 2 vezes, o LED da função  piscará, configure o tempo para desligar pressionando  ou . A configuração do tempo é reconhecida pela memória após 5 segundos. Após o término da contagem, o sinal sonoro é ativado, e o LED junto ao ícone  começará a piscar. Pressione qualquer botão, para desligar o sinal sonoro, ou aguarde 2 minutos para o desligamento automático.

Faixa do tempo de Cozimento

Tempo de Cozimento	Final do Tempo de Cozimento	Final do Tempo de Cozimento
$0 < t \leq 10$ horas	Tempo atual < Final do Tempo de Cozimento \leq tempo atual + 10 horas	= Tempo atual + Tempo de cozimento

Ao usar a função semi-automática configure também o tempo de cocção. Quando configurar o tempo de cocção em 0, ou final do tempo de cocção para a hora atual, a função automática desligará. Após a função automática ser desligada, o tempo de cozimento em 0, o final do tempo de cocção e a hora atual permanecem as mesmas. Exemplo: o tempo atual é 2:00, se quiser que o forno funcione por 3 horas, o tempo final de cocção será 5:00 (2:00 + 3:00 = 5:00). Existem dois métodos para está configuração.

- Primeiro método** - Configure o tempo de cocção pressionando  ou . O tempo de cocção muda automaticamente para 5:00.
- Segundo método** - Configure o tempo final de cozimento usando  ou . O tempo de cocção muda automaticamente para 3:00, 5 segundos após a configuração, a função "auto" é acionada. 3 horas depois, o tempo atual mostra "5.00" e o alarme é ativado.
- Cocção Automática** - Se o forno é ligado por um específico período de tempo e desligado em uma hora específica, configure o tempo de cocção, o tempo final de cozimento, a função e a temperatura do forno de acordo com sua preferência. Pressione , o forno iniciará a operação e o LED da função  piscará, pressione  ou  para ajustar o tempo de cocção, com um intervalo entre 1 minuto e 10 horas. Pressione , o LED do ícone  piscará, ajuste o tempo pressionando  ou , após 5 segundos o tempo sera alterado e as configurações salvas, os LED dos ícones  e  ficarão aceso.

Após o término da contagem, o forno é desligado automaticamente e o sinal sonoro é ativado, o LED do ícone  apagará.

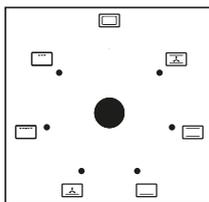
Pressione qualquer botão, para desligar o sinal sonoro e o LED do ícone  apagará, ou aguarde 2 minutos para o desligamento automático.

Comutador de Funções

Permite selecionar a função desejada para cocção.

IMPORTANTE:

Quando selecionado qualquer função de aquecimento, o forno irá funcionar apenas depois de configurar a temperatura.



- **Função Resistência Superiores e Inferiores**  - Esta configuração permite que o forno aqueça de forma convencional.
- **Função Grill+Resistência Superior**  - Essa função permite uma temperatura maior na área de cocção, causando um dourado mais intenso do prato e permite que porções maiores sejam grelhadas.

ATENÇÃO:

Ao utilizar a função Grill combinada com outra resistência a porta do forno deve estar fechada. Quando em uso, partes acessíveis ficam quentes. Mantenha crianças longe do forno.

- **Função Grill**  - Pode ser usado para dourar alimentos ao término do processo de cocção, ao terminar o assado (Ex. macarrão gratinado). Recomenda-se que o ajuste do termostato em 250°C (máximo). Utilize a prateleira mais próxima do fundo (1ª do fundo para cima), para a bandeja de respingos coletar qualquer molho e ou gordura que venha a gotejar sobre o fundo do forno.

IMPORTANTE:

Ao acionar o “convecção forçada (ventilador) com grill”, faça-o com a porta do forno fechada, para a melhor distribuição de calor, ao cozinhar a parte interna do alimento.

- **Função Convecção Forçada (ventilador)**  - Esta configuração permite que o forno aqueça de forma convencional, com ventilador, para cozinhar outros alimentos delicados em várias prateleiras (1ª, 3ª e 5ª) contando do fundo.

IMPORTANTE:

Sempre use o “convecção forçada (ventilador)” com a porta do forno fechada.

- **Sugestões de utilização:** O forno é provido de cinco posições para prateleiras. Durante o modo assar com o "convecção forçada (ventilador)", use duas das três prateleiras centrais, pois, nas baixas e nas mais altas poderiam receber diretamente ar quente e assim queimar alimentos delicados.

Ao cozinhar use a 2ª e 4ª prateleira contando do fundo, quando colocar os alimentos que requerem maior calor para assar como carne em conjunto com outro alimento na 2ª prateleira contando do fundo, por exemplo, coloque o assado na 2ª prateleira e se for um alimento mais delicado na 4ª prateleira (sempre contando a partir do fundo).

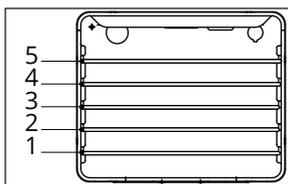
Ao cozinhar alimentos que requerem tempos e temperaturas diferentes, fixe uma temperatura cujo valor fique entre as duas temperaturas requeridas, coloque o alimento mais delicado na 4ª prateleira do fundo para cima e leve o alimento que requer menos intervalo primeiro ao forno.

Use a bandeja de respingos na prateleira mais baixa e coloque a grade na superior; Utilize o Grill.

- **Função Ventilador+Resistência inferior**  - Esta função ativa a resistência inferior e o ventilador juntos, é útil para cozinhar massas recheadas e preparar ou preservar frutas e vegetais.
- **Resistência inferior**  - Esta função ativa a resistência inferior do forno.

NOTA: Quando a função com ventilador for selecionada, mas a temperatura estiver configurada em zero, apenas o ventilador irá funcionar, com esta função podemos resfriar pratos ou a cavidade do forno.

Níveis indicativos do forno - Painéis e seus acessórios (grelhas, travessas, assadeiras, etc) devem ser inseridas no forno de acordo com os níveis indicativos. Sempre conte os níveis de baixo pra cima.



É um eletrodoméstico extremamente versátil que lhe permite escolher facilmente e seguramente entre modos de cocção diferentes. Os vários atributos oferecidos pelo forno são selecionados por meio do seletor "B" e termostato "C" situado no painel de controle.

AVISO:

- Para todos os outros tipos de cocção, nunca use a posição mais próxima da base e nunca coloque qualquer coisa no fundo do forno quando estiver em operação, porque, isto pode danificar o esmalte. Sempre colocar assadeira (pratos, chapa de alumínio, etc.) na grade fornecida no forno inserida ao longo dos guias de forno.

IMPORTANTE:

Sempre use o “convecção forçada (ventilador)” com a porta do forno fechada. Ao usar este modo, nós lhe aconselhamos que ajuste o termostato em 200°C.

Dicas de Cocção

Alimento	Nº Guia	Pré aquecimento (minutos)	Temperatura do forno °C
Pizzas	3 e 4	10	220-MAX
Peixe e Carne	1 a 4	-	200-220
Bolo	1 a 5	30	185

- **Assando Pizzas** - Para melhores resultados ao cozinhar pizza, use o modo “convecção forçada (ventilador)”. Use uma forma leve de alumínio para pizzas, colocando-a na prateleira do forno. Se a bandeja de respingos for utilizada, estenda o tempo de cocção. Não abra frequentemente a porta do forno enquanto a pizza estiver cozinhando;
Se a pizza tem muitas camadas (três de quatro), nós recomendamos que se coloque em cima ou no meio o queijo de mussarela para facilitar o processo de cocção.
- **Cozinhando Peixe e Carne** - Para carne vermelha que deve estar assada do lado de fora enquanto que tenra e succulenta no lado de dentro, sugerimos começar com uma temperatura alta por um curto período de tempo então vá abaixando pouco a pouco. Em geral, para assados maiores, configurar temperaturas mais baixas. Coloque a carne no centro da prateleira do forno e a bandeja de respingos de gordura abaixo para coletar a gordura que pingar desta. Tenha certeza que a grade está inserida na posição que corresponda ao centro do forno. Se você quiser aumentar a quantidade de calor em baixo, coloque a prateleira nas posições mais baixas. Para assados saborosos (pato especialmente os selvagens), aplique na carne banha ou toucinho em cima.
- **Assando Bolo** - Tenha certeza que esperou até que o forno tenha sido preaquecido completamente (quando a lâmpada “E” desligará) não abra a porta do forno enquanto estiver assando para prevenir que o bolo murche.
Massa muito seca - Aumente a temperatura em 10°C e reduza o tempo de cocção.
Massa murchou - Use menos líquido ou abaixe a temperatura em 10°C.
Massa muito escura em cima - Coloque em uma prateleira mais baixa, abaixe a temperatura e aumente o tempo de cocção.
Massa semicruda por fora, bem cozida por dentro - Use menos líquido, abaixe a temperatura, e aumente o tempo de cocção.
Massa aderindo à forma - Unte bem a forma e borrife farinha com toalha de papel. Use mais de um nível de prateleira (na função assar com “convecção forçada (ventilador)” e os alimentos nas assadeiras não estão todos no mesmo ponto de cocção. Use uma temperatura mais baixa que a ajustada. Não é necessário remover o alimento de todas as prateleiras ao mesmo tempo.

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 produtos abrasivos, escovas metálicas ou raspadores afiados, para não danificar as superfícies do forno.

1. Vidro da Porta

O vidro na porta deve sempre ser mantido limpo.

- Utilize papel toalha, para remover as sujeiras fáceis;
- Limpe os vidros regularmente com um pano macio e úmido com água morna e um pouco de detergente neutro.

ATENÇÃO:

Não use materiais de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos para limpar o vidro da porta do forno já que eles podem danificar a superfície resultando em quebra do vidro.

Limpeza Interna**1. 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.

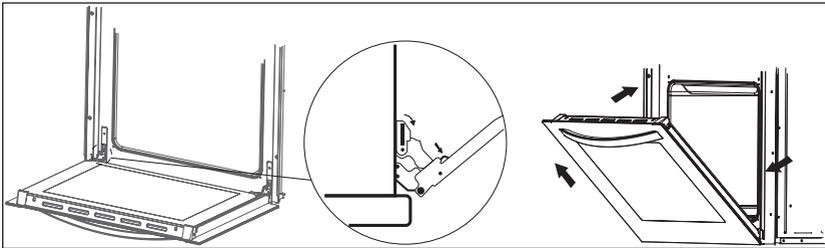
IMPORTANTE:

- Ao limpar ou polir o produto sempre execute movimentos no sentido do escovamento do aço inox, tomando muito cuidado ao esfregar, deve ser de maneira suave e uniforme, não esfregue em movimentos circulares, pois pode causar manchas na superfície que serão irreversíveis.
- O aço comum, quando em contato com o inoxidável, principalmente se úmido pode manchá-lo, como é o caso de palha de aço para limpeza, portanto, evite o contato destes produtos com a superfície inoxidável.
- A água utilizada para enxague deve ser seca imediatamente após o enxague evitando assim a evaporação sobre a chapa inoxidável o que causaria manchas irreversíveis devido os minerais contidos na água.

Remoção/Montagem da Porta

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

- Abra a porta completamente;
- Erga e gire as pequenas alavancas situadas nas suas duas dobradiças;
- Segure a porta nos dois lados externos, feche lentamente até encontrar o primeiro ponto de parada, mas não completamente;
- Segure a porta firmemente, retire-a de seus apoios e puxe-a para cima.
- Faça a procedimento inverso para reinstalar a porta.



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

Problema	Possível causa	Solução
Forno não liga.	Falta de energia. Falha de abastecimento de energia local. Temporizador desligado. Comutador da função de cocção desligado. Termostato não foi acionado.	Verificar disjuntores do quadro de força. Religar a energia do local / Verificar com a concessionária. Programar o temporizador ou colocá-lo na posição manual. Posicioná-lo na função adequada ao prato que se deseja preparar. Posicionar o termostato na temperatura ideal para o assado.
Não assa.	Não foi acionado o comutador de funções adequadamente. Termostato não foi acionado na temperatura adequada ou está desligado. Forno não foi preaquecido.	Posicione o comutador de funções na função recomendada para o assado. Posicionar o termostato na temperatura ideal para o assado. Fazer preaquecimento de 15 minutos antes de inserir a assadeira.
Lâmpada não acende.	Comutador da função de cocção desligado. Lâmpada mau rosqueada ou queimada.	Posicioná-lo na função adequada ou lâmpada. Rosquear a lâmpada completamente ou substituir a lâmpada.



- 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	FM-EL-60-LC-2XBA FM-EL-60-NR-2XBB
Instalação	Embutir
Dimensões mm (L x A x P)	595 × 589 × 570
Dimensões internas mm (L x A x P)	440 × 355 × 413
Volume (L)	64
Potência (W)	1.800
Tensão	220 V~
Frequência	60 Hz
Corrente elétrica	9 A
Consumo	0,9 kWh
Lâmpada	25W/220V~ 60Hz G9

Caso seja necessário contatar um posto de assistência técnica autorizada Elettromec, acesse o site da Elettromec www.elettromec.com.br e procure por nosso parceiro mais próximo.

Você também pode entrar em contato com o serviço de atendimento ao consumidor da Elettromec através do e-mail sac@elettromec.com.br ou telefone 0800 723 1202.

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 comunicado em até 48 (quarenta e oito) horas 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 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**