



MANUAL DO CONSUMIDOR

**FORNO SOLE  
A VAPOR DIGITAL 60 CM**

FV-DG-60-SL-2TNA

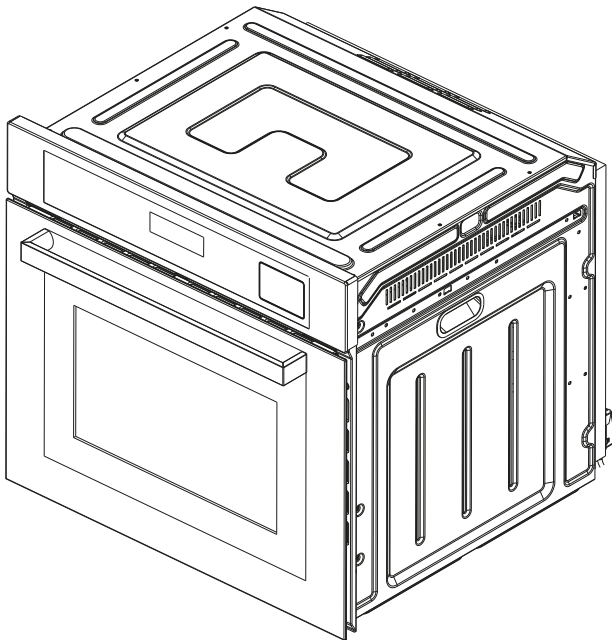


Imagem meramente ilustrativa



# 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.

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	13
6	LIMPEZA E CONSERVAÇÃO	17
7	PROBLEMAS E SOLUÇÕES	19
8	PROTEÇÃO AMBIENTAL	20
9	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	21
10	GARANTIA	22

# 1

## INFORMAÇÕES GERAIS

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

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:****Itens de Segurança**

- Desligue o disjuntor antes de efetuar a instalação ou qualquer limpeza e manutenção no produto.
- Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.
- Não remova o fio de aterramento do cabo de alimentação do produto, que deverá ser ligado a um fio terra efetivo, conforme norma NBR5410. Para cabos de alimentação com plugue certificado não remova o pino terra do plugue, pois ele deverá ser ligado ao terra efetivo existente na tomada elétrica.
- Não utilize adaptadores ou T's, benjamins e extensões elétricas.
- Use duas ou mais pessoas para mover e instalar o produto.
- Utilize sempre mangueiras e reguladores de pressão certificados pelo INMETRO, verifique a validade e substitua-os caso necessário.
- Fixe e aperte adequadamente todas as conexões de gás durante a instalação.
- Para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico, acidentes pessoais ou danos ao usar o Forno, leia atentamente as recomendações a seguir.

**Recomendações**

- Instale e posicione o Forno estritamente de acordo com as instruções contidas no capítulo "4 INSTALAÇÃO".
- A instalação deste produto exige um correto dimensionamento da rede elétrica. Siga as especificações de acordo como descritas neste manual para instalação do produto.
- Em caso de dano ou se não estiver funcionando corretamente, não utilize o Forno, desligue-o da alimentação elétrica e entre em contato com serviço de atendimento ao consumidor Elettromec.
- Este produto é destinado para uso doméstico, devendo ser instalado e utilizado em locais com permanente ventilação.
- 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.

- Certifique-se de que os cabos de alimentação elétrica de outros produtos, próximos não entrem em contato com peças quentes, nem fiquem na porta do Forno.
- 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.
- As crianças devem ser supervisionadas para que não brinquem com o produto.
- Não utilize o Forno para aquecer o ambiente.
- Não utilize artigos de vestuário frouxos ou dependurados, quando estiver utilizando o Forno, nem toalhas ou panos grandes de cozinha para segurar os utensílios, pois eles podem se incendiar.
- Não obstrua a parte frontal do Forno, pois há fendas de ventilação ou dissipação de calor e sua obstrução pode causar danos ao produto.
- Não aqueça recipientes lacrados.
- Utilize utensílios de cozinha somente aprovados para uso em Forno. Siga as instruções do fabricante dos utensílios, especialmente quando estiver utilizando utensílios de vidro ou plástico.
- Durante e após o uso, o produto fica quente, não toque nas superfícies internas (grill, paredes da cavidade do forno), evite também o contato de tecidos ou outros materiais inflamáveis, até que se tenha tido tempo suficiente para esfriar.
- As partes acessíveis podem ficar quentes durante o uso. Mantenha as crianças em uma distância segura.
- Utilize luvas térmicas para manusear assadeiras e acessórios quando o Forno estiver quente. Não utilize luvas úmidas ou molhadas a risco de queimaduras devido ao vapor liberado pelo contato com as superfícies quentes do Forno.
- Nunca guarde materiais inflamáveis no Forno ou nas suas proximidades.
- Antes da substituição da lâmpada, assegure-se de que o Forno e a lâmpada a ser substituída estejam frios e o Forno desconectado da rede de alimentação elétrica, para evitar a possibilidade de choque elétrico ou queimaduras.

#### **ADVERTÊNCIA:**

- Não utilize equipamentos a vapor para a limpeza do produto, pode haver contato do vapor com os componentes elétricos, gerando riscos de curto-circuitos e choques elétricos.

#### **IMPORTANTE:**

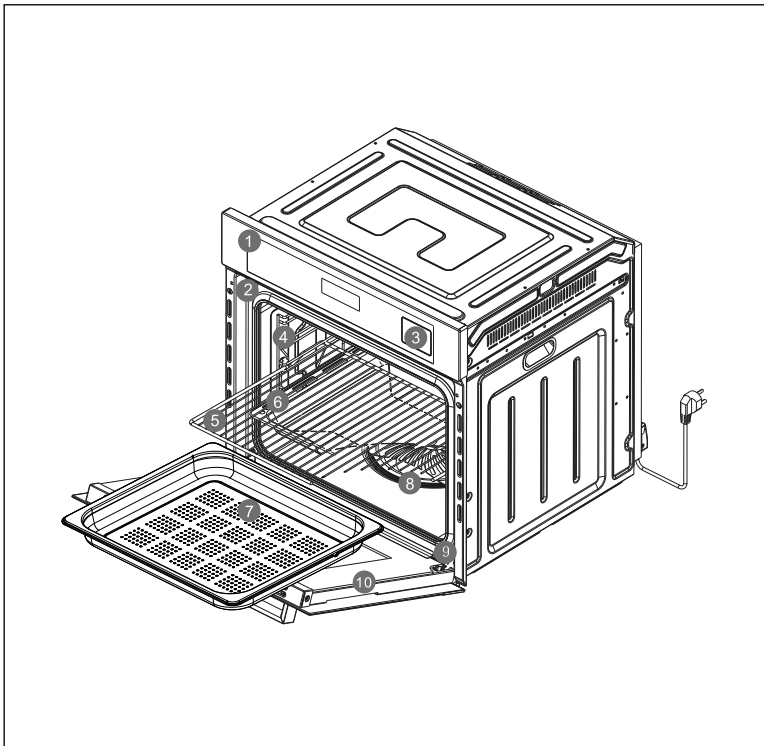
- Nunca utilize sacos plásticos destinados a melhorar o assado dos alimentos junto com a função Grill. Durante a operação o saco plástico estufa com o vapor gerado pelo alimento e pode encostar no Grill vindo a estourar. O vapor liberado queima provocando fuligem e fumaça vindo a danificar o produto. Se a porta do Forno for aberta no momento da queima do vapor pode haver risco potencial de queimaduras.

# 3

## CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

### Conheça seu Produto

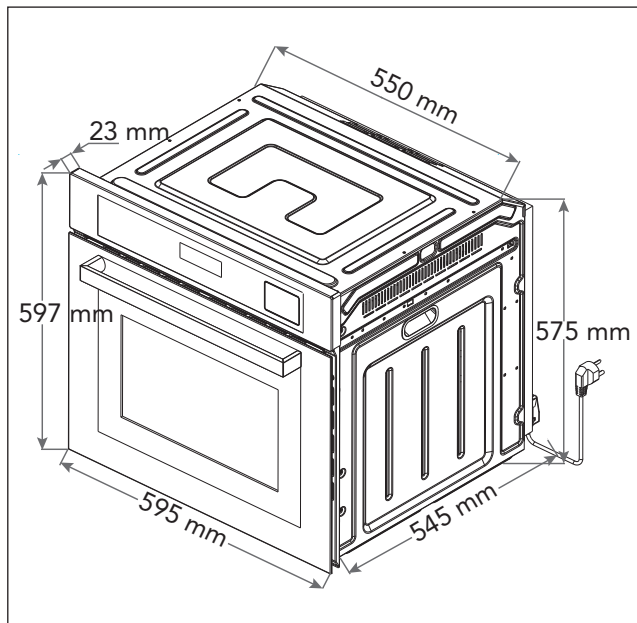
- |   |                                  |    |                            |
|---|----------------------------------|----|----------------------------|
| 1 | Painel de comando                | 6  | Bandeja esmaltada          |
| 2 | Switch de controle da porta      | 7  | Bandeja vaporização        |
| 3 | Reservatório de água             | 8  | Conj. placa do vaporizador |
| 4 | Grade/Guia lateral da prateleira | 9  | Dobradiça da porta         |
| 5 | Prateleira aramada               | 10 | Porta                      |





## Dimensões do Produto

Todas as medidas em milímetros.



# 4

## INSTALAÇÃO

### IMPORTANTE:

Recomenda-se que a instalação, todos os ajustes e manutenção descritas neste capítulo, sejam executadas por um posto de serviço autorizado Elettromec. Antes da instalação e utilização do produto, remova as embalagens internas e externas. Durante a instalação, mantenha o produto desligado da alimentação elétrica.

### AVISOS:

- Nunca deixe a embalagem (isopor, plásticos, etc.) ao alcance de crianças, pode ser perigoso.
- Não retire o produto da embalagem e nem mova-o, puxando pelas partes móveis (Ex.: puxadores, portas, bandejas, etc.).

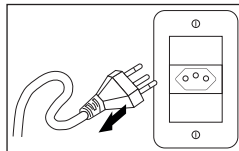
### Requisitos Elétricos

Antes de efetuar a conexão elétrica, verifique se a tensão indicada na etiqueta do produto é compatível com a rede elétrica de alimentação.

- Utilize uma tomada dedicada, que deve estar aterrada de acordo com as normas da ABNT - Associação Brasileira de Normas Técnicas NBR 5410 - sessão aterramento, com fios na bitola mínima de 2,5 mm<sup>2</sup>, bitolas inferiores podem afetar o desempenho do produto. A conexão deverá ser feita com conector sindal cerâmico (louça).
- A desconexão do produto da alimentação elétrica deve ser permitida após a instalação ser realizada, para isso instale um disjuntor térmico dedicado dimensionado para a carga correspondente, com uma abertura para o contato de pelo menos 3 mm, localizado fora do nicho de instalação, depois que o produto for instalado, não deverá ser possível entrar em contato com partes elétricas. Todas as peças que precisam de proteção, não poderão ser tocadas sem o uso de ferramentas.

### 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. Siga devidamente estas instruções para evitar riscos, que podem resultar em morte, incêndio ou choque elétrico.



### IMPORTANTE:

É essencial posicionar o cabo de alimentação (1,2 a 2,0 metros) corretamente para evitar exposição a temperaturas acima de 50 °C e protegê-lo de superfícies que possam danificá-lo.

## Características de Instalação

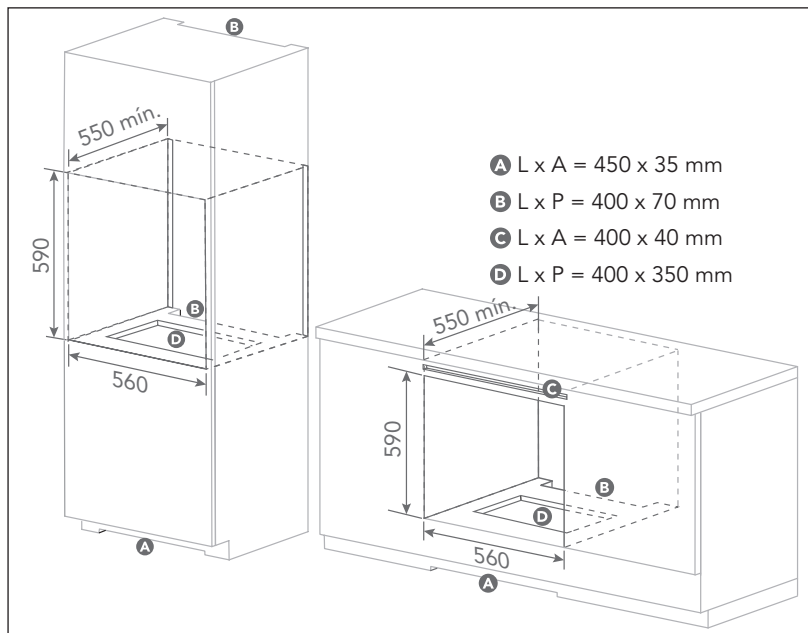
- **Preparando para Instalação:** O forno a vapor deve ser instalado em uma superfície lisa, operacional de fácil manutenção e firmemente nivelada (não inclinada). Evite locais úmidos ou molhados.

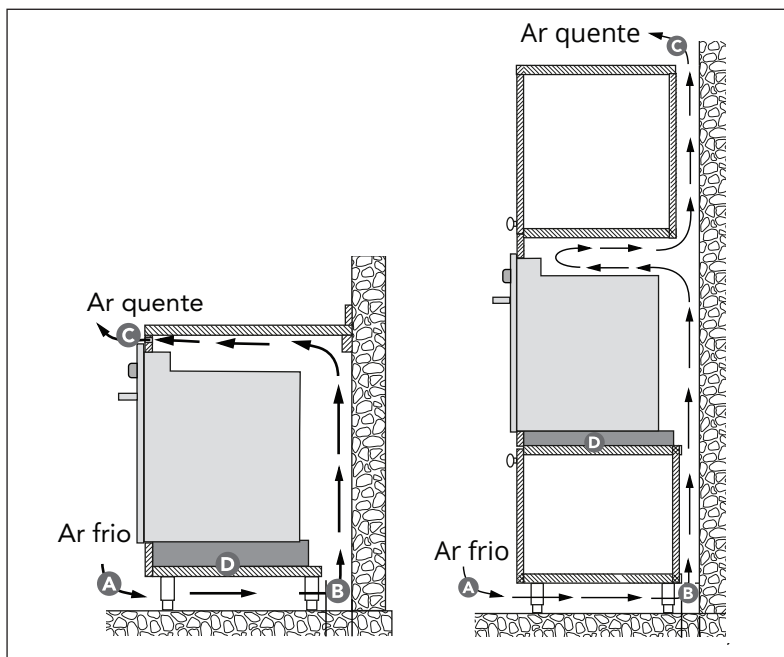
## ATENÇÃO:

A instalação desse produto é recomendada apenas para ambientes com ventilação permanentemente conforme especificado. O ambiente deve ser mantido ventilado para dispersar o calor corretamente e a umidade produzida nos processos de cozimento.

## Dimensões do Nicho e Instalação

- As dimensões para o nicho, devem estar de acordo com as descrições informadas neste manual. Devem ser observadas as dimensões mínimas de espaço necessárias para a instalação do Forno. A figura a seguir apresenta as dimensões do recorte para instalação sob o balcão ou em torre quente.
- Para garantir ventilação adequada, o painel traseiro da unidade do gabinete deve ser removido. É preferível instalar o Forno de forma a assentar sobre duas ripas de madeira. Se o Forno estiver apoiado em uma superfície plana e contínua, deve haver uma abertura (D) de 400 x 350 mm.
- Os painéis dos armários adjacentes devem ser de material resistente ao calor. Em particular, os armários com exterior de verniz devem ser montados com colas com que possam suportar temperaturas de até 100 °C.

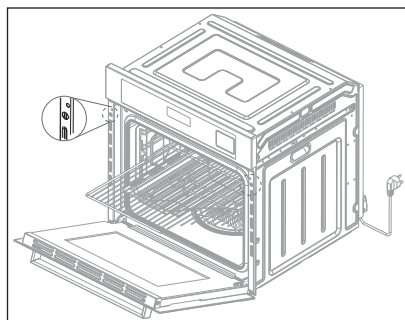




**IMPORTANTE:**

De acordo com as normas de segurança, não deve ser possível o contato com as partes elétricas do Forno depois de instalado.

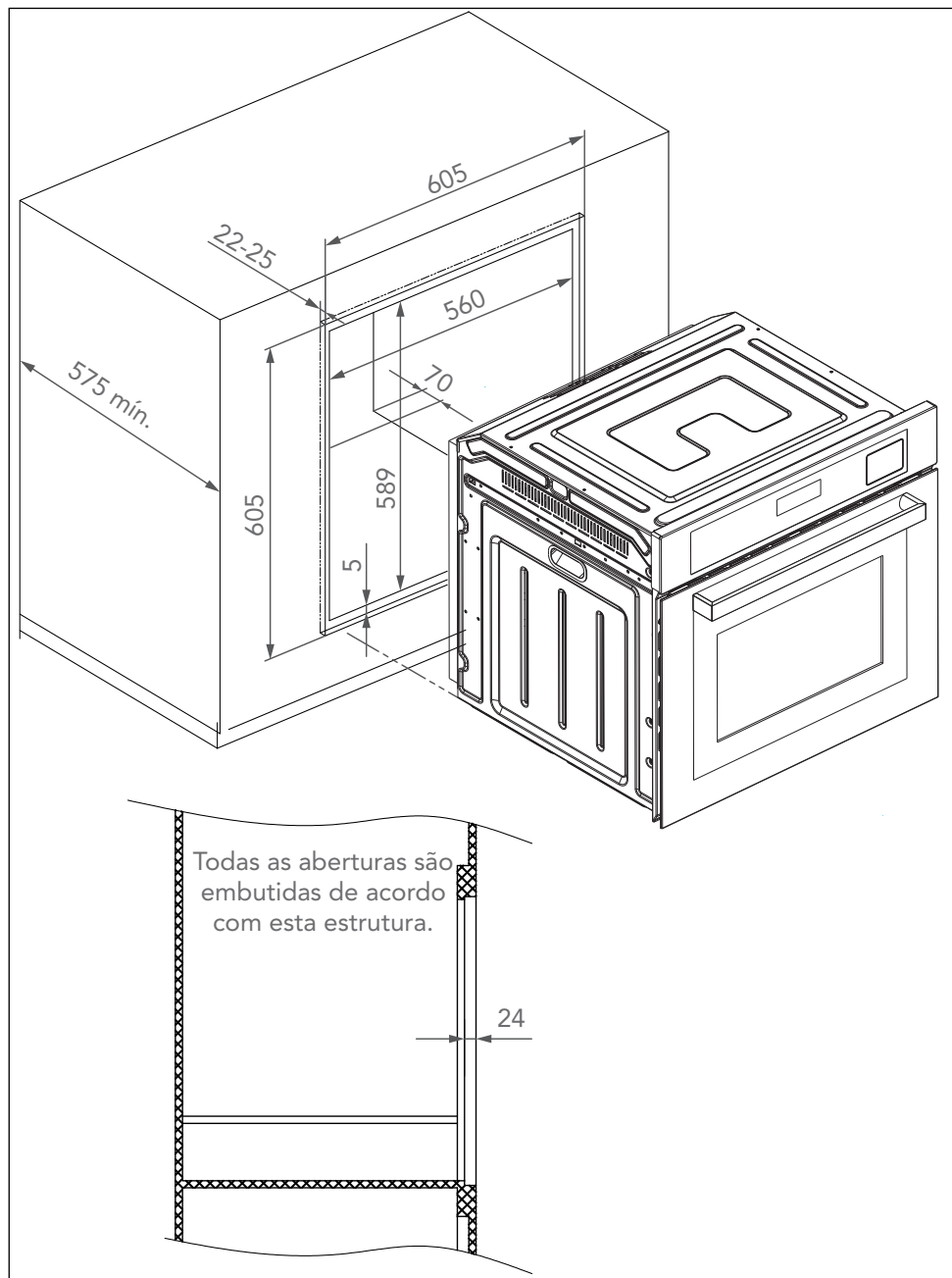
Para prender o Forno ao móvel, abra a porta do Forno e fixe-o inserindo os 2 parafusos de madeira nos 2 furos situados nas laterais da moldura.



**NOTA:** Casos onde o Forno é combinado com um cooktop, é essencial seguir as instruções contidas no manual do outro produto.

## Instalação Flush do Forno

Para garantir a correta instalação flush do seu forno, é essencial seguir as seguintes dimensões apresentadas na imagem a seguir.



**IMPORTANTE:**

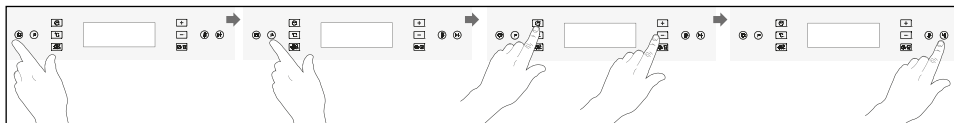
Aqueça o forno a 220 °C por cerca de 30 minutos para eliminar odores de resíduos industriais. Após o aquecimento, limpe o forno com uma esponja macia e detergente neutro diluído em água. Remova eventuais resíduos e seque imediatamente. Leia e siga todas as instruções de segurança antes de manusear o forno.

**Painel de Controle**

- |                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| 1 Liga / Desliga                      | 7 Aumentar                                   |
| 2 Tecla de função                     | 8 Diminuir                                   |
| 3 Iluminação / Bloqueio para crianças | 9 Pré-ajuste / Abertura reservatório de água |
| 4 Ajuste de temperatura               | 10 Aquecimento rápido                        |
| 5 Configuração de tempo               | 11 Tecla parar inicialização                 |
| 6 Display de configuração             |  |

**Características de Operação**

- Início Rápido:** Pressione a tecla liga/desliga "⏻" para colocar o equipamento em modo de espera; Pressione duas vezes a tecla "P" para selecionar a função de cozimento por convecção. O ícone "▲" aparecerá no canto superior esquerdo da tela; Pressione a tecla de ajuste de tempo "🕒" e use as teclas "+" e "-" para aumentar ou diminuir o tempo de trabalho; Em seguida, pressione a tecla de ajuste de temperatura e use as teclas "+" e "-" para ajustar a temperatura de trabalho; Pressione a tecla de início "▶" para começar o cozimento.














- Configuração de Hora Padrão (função de relógio):** Ao ligar pela primeira vez ou em standby, mantenha pressionada a tecla "🕒". O relógio no display piscará. Use as teclas "+" e "-" para ajustar o tempo. O ajuste será confirmado após 3 segundos sem pressionar nenhuma tecla.
- Função de Desligamento:** Pressione a tecla "⏻", uma vez durante a operação do forno para parar o aquecimento.

- **Modo de Cozimento Automático com Duração Definida:** Neste modo, o tempo de cozimento é predefinido. O equipamento inicia automaticamente após a configuração e desliga ao término do tempo definido; Pressione a tecla "⏻" para entrar no modo standby; Pressione a tecla "P" para escolher o modo de cozimento, alterando a função ao pressionar várias vezes; Pressione a tecla "C" para configurar e use as teclas "+" e "-" para definir a temperatura desejada; Pressione a tecla "⌚" para ajustar o tempo de cozimento. Use as teclas "+" e "-" para aumentar ou diminuir o tempo em 1 minuto; Pressione a tecla "▶" para iniciar.
- **Modo de Cozimento Automático com Tempo de Conclusão Definido (função de pré-configuração):** Pressione a tecla "⏻" para entrar no modo standby; Pressione a tecla "P" para escolher o modo de cozimento, alterando a função ao pressionar várias vezes; Pressione a tecla "C" para configurar e use as teclas "+" e "-" para definir a temperatura desejada; Pressione a tecla "⌚" para ajustar o tempo de cozimento. Use as teclas "+" e "-" para aumentar ou diminuir o tempo em 1 minuto; Pressione a tecla "⌚/■" para definir o tempo de conclusão, ajustando com as teclas "+" e "-"; Pressione a tecla "▶" para confirmar a configuração e iniciar o aquecimento com base no tempo de conclusão.
- **Função de Aquecimento Rápido:** Após definir a função de cozimento, se a temperatura for superior a 100 °C, pressione a tecla "🔥" para aquecimento rápido. O forno ativará todas as resistências até atingir a temperatura configurada, depois mudará para a função de aquecimento definida.

**NOTA:** A função de aquecimento rápido só é válida para "🔥 cozimento por convecção", "🔥 grill por convecção", "🔥 aquecimento por convecção" e "🔥 cozimento estático".

A tabela de referência de seleção da função **P** é a seguinte:







Função	Descrição	Temp. padrão	Faixa
	Descongelar com ventilador	50 °C	20~60 °C
	Resistência superior interna + Resistência superior externa + ventilador	180 °C	50~220 °C
	Resistência superior externa + Resistência inferior + ventilador	160 °C	50~220 °C
	Resistência circular + ventilador	180 °C	50~220 °C
	Resistência superior externa + Resistência inferior	180 °C	-
	Resistência superior interna + Resistência superior externa	220 °C	-
	Resistência superior interna	220 °C	-
	Vapor	100 °C	40~100 °C
	Resistência superior interna + Resistência superior externa + ventilador + vapor	180 °C	120~220 °C
	Resistência circular + ventilador + vapor	180 °C	120~220 °C
	Resistência superior interna + Resistência superior externa + ventilador	180 °C	120~220 °C

## Requisitos de Cozimento a Vapor em Utensílios de Cozinha

Para cozinhar a vapor no forno elétrico, escolha utensílios adequados que não liberem toxinas em altas temperaturas e evite usar tampas. Utilize acessórios específicos, como a placa de cozimento a vapor, a menos que haja necessidades especiais.

- **Sugestões de utensílios:** **Bandeja vaporização** - Ideal para alimentos grandes que não geram gotas de gordura, como batata doce, milho, batata, ovo, pão recheado e pão cozido no vapor; **Prato de cozimento a vapor** - Perfeito para alimentos cujo suco não precisa ser conservado, como camarão, caranguejo, asa de frango, coxinha e abóbora; **Bandeja de gotejamento** - Adequada para alimentos cujo suco deve ser preservado, como peixe, costela, frango inteiro e carne bovina.

Seleção de utensílio e acessórios:

Tipo de recipiente		Temperatura	Vapor
	Recipiente de vidro resistente ao calor.	✗	✓
	Recipiente de vidro comum (Utilizado para fermentação quente).	✗	✗
	Recipiente de plástico resistente ao calor (Usado para fermentação sob temperatura constante).	✗	✓
	Recipiente de plástico comum (Usado para fermentação sob temperatura constante).	✗	✗
	Acessório	✓	✓
	Acessório (Sugere-se que os alimentos sejam cozidos no vapor na segunda camada).	✓	✗

**NOTA:** Para "✓" aplicável e "✗" inaplicabilidade.

Sugestões sobre tempo de cozimento de alimentos comuns:

Tipo	Peso	Tempo
Peixes	Cerca de 650 g	15 minutos
Caranguejo	Cerca de 500 g	25 minutos
Camarão	Cerca de 500 g	12 minutos
Carne bovina	Cerca de 350 g	40 minutos
Carne de porco	Cerca de 400 g	20 minutos
Sopa	Dez, cerca de 650 g	15 minutos
Ovo	Cerca de 50 g	15 minutos
Abóbora	Cerca de 850 g	20 minutos
Batata	Cerca de 550 g	30 minutos
Milho	Cerca de 550 g	30 minutos
Pão recheado no vapor	10 unidades	18 minutos
Arroz	Cerca de 400 g	30 minutos



**CUIDADO:**

Antes de realizar a manutenção ou limpeza do forno, desligue-o da rede elétrica, retirando o plugue da tomada ou desligando o disjuntor. As superfícies externas são suscetíveis a arranhões e desgastes, por isso, siga as instruções de limpeza para evitar danos e garantir os melhores resultados.

**Limpeza Geral**

Para prolongar a vida útil do seu forno, mantenha-o sempre limpo. Siga estas orientações:

- **Evite produtos a vapor:** Não use produtos a vapor para limpar o forno.
- **Segurança elétrica:** Não mergulhe o forno, o cordão ou o plugue em água ou outros líquidos. Não borrife água no produto.
- **Superfícies internas:** Não limpe o forno enquanto estiver quente. Aguarde o resfriamento. Retire todas as peças móveis do forno; Lave as prateleiras com água quente e detergente não abrasivo. Enxágue e seque com um pano macio ou flanela; Utilize espátulas plásticas ou de madeira, se necessário; Não deixe resíduos de alimentos com alto teor de açúcar (como geleias) secarem no interior do forno, pois podem danificar a cobertura esmaltada.
- **Superfícies externas:** Após esfriar, limpe o forno com um pano úmido; Use uma esponja macia ou pano úmido; Remoção de gordura, utilize removedor ou detergente neutro; Limpeza pesada e proteção, aplique lubrificante em aerossol; Brilho e proteção, use silicone em aerossol.
- **Acessórios:** Lave com água quente e sabão ou na máquina de lavar louça. Seque com um pano ou toalha de papel.
- **Condensação:** Seque com um pano seco e macio se houver condensação.
- **Gaxeta:** Verifique regularmente e limpe sem produtos abrasivos. Se danificada, contate o Serviço de Atendimento ao Consumidor Elettromec e evite usar o forno até o reparo.
- **Forro do forno:** Não forre com folha ou papel alumínio para evitar danos ao esmalte.
- **Vidro da porta:** Não use produtos abrasivos ou esponjas de aço para limpar; 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.

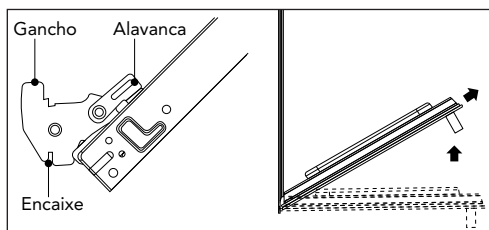
**IMPORTANTE:**

Para limpar ou polir aço inox, siga sempre o sentido do escovamento, esfregando suavemente e de forma uniforme. Evite movimentos circulares para não causar manchas. Não use palha de aço comum, pois pode manchar o inox, especialmente se estiver úmida. Após enxaguar, seque imediatamente a superfície para evitar manchas de água.

## Remoção/Montagem da Porta

Para remover e reinstalar a porta do forno para limpeza, proceda da seguinte maneira:

- **Remoção:** Abra a porta totalmente; Levante as duas alavancas; Feche a porta parcialmente e levante-a, retirando os ganchos dos encaixes.



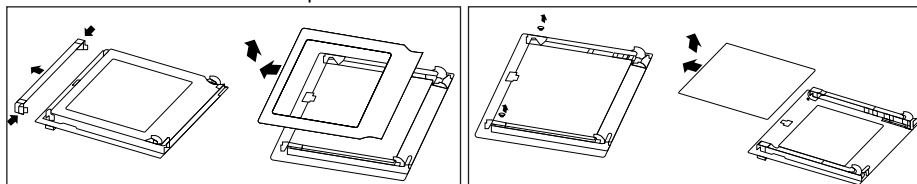
- **Reinstalação:** Posicione a porta verticalmente e encaixe os ganchos; Assegure-se de que a porta esteja bem fixada; Abra a porta completamente, abaixe as alavancas e feche a porta.

Esses passos simplificam a remoção da porta para uma limpeza eficiente do interior do forno.

## Remoção/Montagem dos Vidros da Porta

Para limpar o vidro da porta do forno, siga este processo simplificado:

- **Preparação:** Remova a porta e coloque-a sobre um pano de mesa para proteção.
- **Alinhamento:** Posicione o puxador da porta na borda da mesa.
- **Desmontagem:** Pressione os botões laterais para soltar o trilho superior; Retire o vidro interior e solte os clips do vidro intermediário.



- **Limpeza:** Use um pano úmido ou esponja com água quente e detergente.
- **Secagem:** Seque com um pano macio.
- **Remontagem:** Reinstale a porta seguindo as etapas em ordem inversa.

## 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.

## Remoção/Montagem das Prateleiras Aramadas

Para remover as prateleiras do forno com segurança, siga estas instruções:

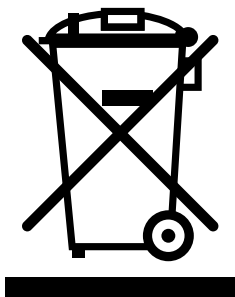
- **Esperar o Resfriamento:** Certifique-se de que o forno esteja frio antes de começar.
- **Remoção Padrão:** Abra a porta do forno completamente; Puxe a prateleira pelas extremidades em direção à porta para desencaxá-la das guias.
- **Prateleira Aramada:** Puxe a prateleira em direção à porta; Levante-a para desengatar dos trilhos telescópicos.

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

<b>Problema</b>	<b>Possível causa</b>	<b>Solução</b>
Alarme  de falta de água.	Não há água no reservatório de água.	Verifique se o reservatório de água está cheio. Abasteça se necessário.
	O reservatório de água não está instalado no local correto.	Empurre o reservatório de água para dentro do revestimento novamente para nivelá-lo ao revestimento.
	A bomba quebra.	Substitua por uma bomba nova ou informe o fabricante sobre reparos.
Não é possível operar o painel de controle.	Bloqueio para crianças iniciado.	Desativar o status de bloqueio para crianças.
	A placa de distribuição danificada.	Entrar em contato com o Serviço de Atendimento ao Cliente da Elettromec.
Os alimentos não podem maturar quando cozidos no vapor.	Uma tampa de vedação é aplicada aos alimentos.	Remova a tampa de vedação acima dos alimentos.
	Nenhum vapor é gerado.	Entrar em contato com o Serviço de Atendimento ao Cliente da Elettromec
E2 na tela de exibição.	O sensor de temperatura do revestimento quebra sob excesso temperatura.	Entrar em contato com o Serviço de Atendimento ao Cliente da Elettromec.
E4 na tela de exibição.	Circuito aberto/curto-circuito das sondas de temperatura.	Entrar em contato com o Serviço de Atendimento ao Cliente da Elettromec.
E5 na tela de exibição.	O controlador de temperatura da panela de aquecimento funciona sob temperatura excessiva.	Entrar em contato com o Serviço de Atendimento ao Cliente da Elettromec.
E8 na tela de exibição.	O motor do tanque de água quebra.	Entrar em contato com o Serviço de Atendimento ao Cliente da Elettromec.

Caso os problemas persistam, após realizar as verificações sugeridas, entre em contato com a posto de assistência técnica autorizado Elettromec.

Você também pode entrar em contato com o Serviço de Atendimento ao Cliente da Elettromec através do e-mail [sac@elettromec.com.br](mailto:sac@elettromec.com.br) ou telefone 0800 723 1202.



- 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.

<b>Modelo</b>	<b>FV-DG-60-SL-2TNA</b>
Instalação	Embutir
Dimensões (L x A x P)	595 × 597 × 545 mm
Dimensões internas (L x A x P)	474 × 330 × 415 mm
Peso líquido	35 kg
Capacidade	67 L
Potência total	3.000 W
Tensão	220 V~
Frequência	60 Hz
Corrente	13,45 A

Caso seja necessário contatar um posto de assistência técnica autorizada Elettromec, acesse o site [www.elettromec.com.br](http://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](mailto:sac@elettromec.com.br) ou telefone 0800 723 1202.

A partir de janeiro de 2022, todo produto Elettromec possui garantia de dois anos: 90 dias de garantia legal – prevista no artigo 26, inciso II, da Lei nº 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor) – mais 21 meses.

#### **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.



De modo geral, a garantia cobre defeitos de fabricação constatados e comunicados em até 48 horas ao Serviço Autorizado Elettromec e também abrange a substituição de peças que apresentam defeitos de fabricação, além da mão de obra utilizada no reparo.

Não há cobertura para uso inadequado dos produtos nem para eletrodomésticos instalados por profissionais não credenciados e a abertura de chamado deve ser feita mediante Nota Fiscal.

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

ELETTROMECCOM /     

