

FORNO CONVETOR ELÉTRICO

Manual

Obrigada por adquirir o nosso produto. Somos uma empresa especializada na produção equipamentos de cozinha ocidental e respetivos produtos de apoio como grelhadores, fritadeiras, churrasqueiras, equipamentos de refrigeração, aquecimento, etc. A fim de usufruir ao máximo do desempenho deste produto, reduzir perdas e danos desnecessários, leia atentamente o manual do produto antes de usar e guarde corretamente para futura referência.

Atenção:

1. Pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais, com falta de experiência e conhecimentos (incluindo crianças), não devem utilizar o aparelho.
2. O fabricante não se responsabiliza por quaisquer danos ou falhas resultantes do não cumprimento das instruções de utilização.

A série de fornos convetores elétricos produtos tem um design moderno, pode ser utilizado para fins domésticos ou industriais, tem um estilo inovador, uma operação conveniente que garante uma velocidade de aquecimento rápido, temperatura uniforme e grande economia de energia. Ideal para cinemas, shoppings, supermercados e outros locais.

I.Parâmetros fundamentais

| MODELO | NOME DO ITEM | POTÊNCIA | DIMENSÃO |
|--------|----------------------------|----------|------------------------|
| HEO-08 | Forno de conveção elétrico | 6,8 KW | 880*800*600 milímetros |

II.Transporte e Armazenagem

No processo de transporte o forno deve ser manuseado com cuidado, não de cabeça para baixo, para evitar danos no invólucro exterior do produto e danos internos. Deve ser colocado em armazém bem ventilado sem gás corrosivo.

III.Posição de Segurança e Precauções

1. Este produto deve ser colocado em lugar estável, nivelado para deixar o material não combustível 10cm acima do chão e encostado a material não combustível (como parede de tijolos, etc.) a uma distância de 20cm.
2. A tensão de alimentação do equipamento deve estar em conformidade com a tensão de alimentação da marca de alimentação do produto.
3. O equipamento deve instalado nas proximidades da fonte de energia e os interruptores não devem ter à frente nenhum detrito para ser mais fácil de operar.

4. Antes de ser utilizado, o equipamento deve ser imobilizado em condições de segurança.
5. Antes de ligar a máquina deve verificar se os componentes elétricos da conexão estão em conformidade e se o aterramento é seguro é confiável.
6. Em caso de danos, substitua o cabo pelo mesmo tipo de cabo sempre com recurso a pessoal especializado.
7. A ligação elétrica da instalação e manutenção deste produto, deve possuir certificado de funcionamento do eletricista da instalação.

IV.Instruções

1. Ligue a fonte de alimentação, gire o interruptor do temporizador, o controle de temperatura até 200 graus, cerca de 10 minutos (para o primeiro uso, limpe com água quente, com o controle de temperatura a 200 graus por cerca de 30 minutos para remover qualquer cheiro de isolamento).
2. Rode a maçaneta da porta e, em seguida, feche a porta, o controlador de temperatura é ajustado para a temperatura necessária, (ao colocar a comida no forno, a distância entre a cada panela deve ser de pelo menos 40mm, para que a circulação de ar se faça).

3. Quando o forno atingir o tempo definido, deixará automaticamente de funcionar.

Precaução: durante a operação, use luvas, para evitar queimaduras.

V.Limpeza e Manutenção

1. Na limpeza e manutenção deve ser cortada a fonte de alimentação, e esperar que o equipamento arrefeça para evitar a acidentes.

2. Abra a porta, retire os componentes do forno e coloque-os em água e detergente limpo.

3. Limpe o forno com agentes de limpeza não corrosivo e uma toalha húmida. É proibido lavar diretamente em água corrente. A fim de evitar mau desempenho do equipamento elétrico e acidentes evite infiltração de água.

4. Utilize uma toalha seca para limpar o fogão

5. Após a limpeza, ligue a potência e a temperatura para 80 graus, esperando que o forno seque após o corte da fonte de alimentação.

VI.Cláusula de Garantia

1. O produto é válido por seis meses.

2. Esta validade não se aplica nas seguintes circunstâncias (onde deverá ser cobrada uma taxa razoável pelas reparações):

- A. Quanto o produto foi vendido há mais de 6 meses.
- B. Quando o produto não tem instruções de utilização.
- C. Quando o conteúdo e embalagem não correspondem à realidade ou foram adulterados.
- D. Danos resultantes de má utilização.
- E. Danos causados por fatores externos.
- F. A fábrica só aceita responsabilidade por falha do produto caso esteja dentro do período da garantia..

Os produtos danificados por má utilização não podem ser descartados juntamente com o lixo comum.

Por favor entre em contacto com o fabricante ou revendedor caso o equipamento danificado esteja dentro dos seis meses de garantia para efetuar a reparação gratuita.

A reparação gratuita não se aplica em casos de uso indevido, danos de colisão de transporte, necessidade de substituir peças devido a desgaste.

(Este manual está sujeito a alterações sem aviso prévio)