

Forno elétrico Fischer Lumem Grill bancada 44L

9982-13227 PRATA 127V
9982-13228 PRATA 220V

Rev. 23

MANUAL DE SERVIÇO



ATENÇÃO

NO CASO DE QUALQUER PROBLEMA OU DÚVIDA, CONTATE IMEDIATAMENTE A FÁBRICA. EM HORÁRIO COMERCIAL DE SEGUNDA A QUINTA DAS 7H ÀS 17H E NA SEXTA DAS 7H ÀS 15:30H, ATRAVÉS DO TELEFONE DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR. 0800 47 3535 - 0800 729 3535



Identificando o produto

Puxador: Quando puxado, libera a porta e permite o acesso ao interior do forno.

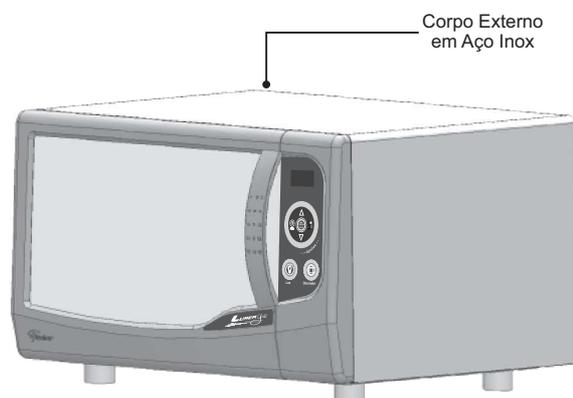
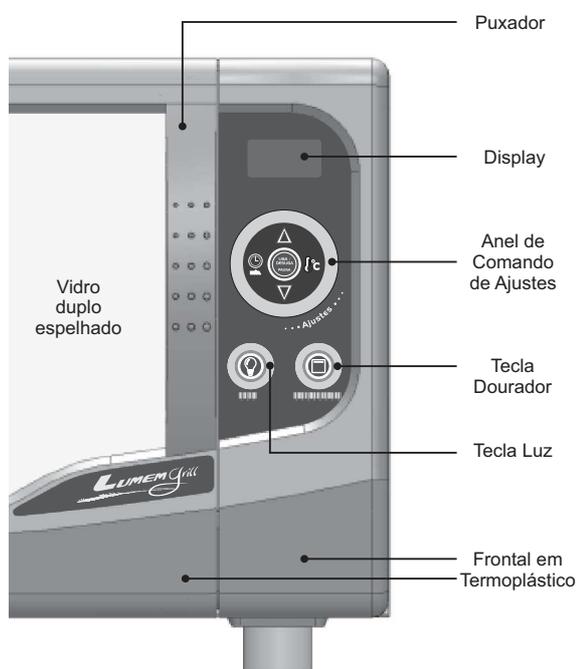
Display: É onde se visualiza o tempo ou a temperatura programados. Durante o pré-aquecimento mostra a palavra “pre” intercalado com o último ajuste (tempo ou temperatura). Após o pré-aquecimento mostra o tempo restante para a conclusão do assado.

Anel de Comando de Ajustes: Onde estão as teclas de ajuste para acrescentar e decrementar tempo e temperatura e, no centro, a tecla de liga/desliga/pausa.

Luz Interna: Aciona a lâmpada interna do forno, facilitando a visualização dos assados. Quando acionada, o contorno da tecla ilumina-se em vermelho.

Dourador: Aciona a resistência superior, para dourar os alimentos. Quando acionado, o contorno da tecla ilumina-se em vermelho.

Vidro duplo: Com função de melhorar o isolamento térmico, o forno possui dois vidros, um interno e outro externo, espelhado.



Itens que Acompanham o Produto

- 01 Grade interna
- 01 Bandeja esmaltada para resíduos
- 01 Manual de Instruções
- 01 Rede de postos autorizados

Cuidados

- Antes de ligar o forno, verificar se a tensão da rede é compatível com a tensão do produto, bem como se a instalação elétrica (fios, tomadas e disjuntores), comporta o mesmo (vide características técnicas);
- Nunca utilizar extensões elétricas ou benjamins e também não operar o forno com os pés descalços, para evitar risco de choque elétrico;



Forno elétrico Fischer Lumem Grill bancada 44L

9982-13227 (127V)

9982-13228 (220V)



Apresentação

- Forno elétrico DIGITAL 44 litros de bancada, com display digital e controle eletrônico: maior precisão na temperatura.

Ficha técnica

- Tipo de produto: eletrônico digital de bancada
- Código EAN127V: 78965133 1139-8
- Código EAN220V: 78965133 1138-1
- Classificação fiscal: 8516.60.00
- Tensão: 127V ou 220V
- Corrente: 127V: 13,8A
- Corrente: 220V: 7,95A
- Frequência: 50 - 60Hz
- Potência: 1750W
- Consumo: 0,60 kWh (bolo inglês)
- Controle: eletrônico digital
- Peso líquido: 14,50kg
- Peso bruto: 14,85 kg
- Tipo de plugue: padrão ABNT (3 pinos)
- Comprimento do cabo de alimentação: 1,0m
- Capacidade: 44 litros
- Acompanham o produto: manual de instruções e rede de postos autorizados
- Dimensões externas do produto (AxLxP): 370 x 575 x 520mm
- Dimensões internas do produto (AxLxP): 267 x 392 x 425mm
- Dimensões externas da embalagem (AxLxP): 395 x 600 x 535mm
- Volume unitário: 0,126m³
- Quantidade de produtos por container 20 pés: 190 unidades
- Quantidade de produtos por container 40 pés: 380 unidades
- Quantidade de produtos por pallet (padrão PBR): 28 unidades
- Empilhamento máximo: 7 unidades

Características

- Assa, gratina e aquece
- Pés anti-derrapantes com acabamento cromado
- Pannel com ícones iluminados
- Luz interna para visualização dos assados
- Grade cromada 2 alturas - removível
- Bandeja para resíduos esmaltada
- Frontal em termoplástico
- Corpo externo em aço inox escovado
- Pré-aquecimento inteligente
- Display digital
- Avisos sonoros
- Vidro duplo espelhado e serigrafado
- Corpo interno autolimpante
- Controle inteligente de temperatura (compensa o calor perdido ao abrir a porta do forno)
- Temperatura de 40°C a 300°C
- Timer de até 240 minutos (4 horas)
- Isolamento térmico total em fibra cerâmica
- Porta com abertura lateral
- Garantia de 1 ano

Alertas de segurança

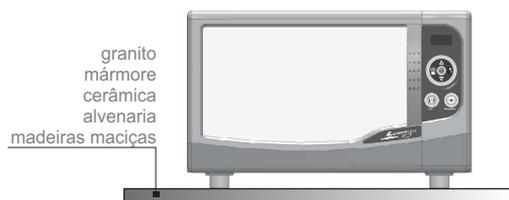
- Certificar-se de que a tomada ou outro tipo de conexão em que será ligado o forno está dimensionada para o mesmo. A tomada ou conectores e a fiação elétrica deverão suportar a corrente/ potência/ tensão informadas na tabela de características técnicas;
- Este produto prevê aterramento. Para segurança a rede da residência deverá contemplar sistema de aterramento;
- Nunca usar o neutro da rede para aterramento;
- Verificar com um electricista se há sobrecarga no circuito de força (disjuntores);
- A tomada ou conector em que será ligado o plugue do forno deverá ser de fácil acesso, para possibilitar fácil desconexão para efeito de manutenção, conserto ou instalação;
- Se o forno apresentar marcas de queda ou danos na embalagem, o mesmo não deverá ser utilizado, pois pode não ser seguro para o usuário;
- Nunca tocar nos elementos de aquecimento (como resistências e vidros), durante ou imediatamente após a utilização do forno;
- O cabo de alimentação deverá estar livre de super-aquecimento, sem nada o tensionando ou esticando;
- Sempre remover da tomada o cabo de alimentação durante a limpeza e manutenção do forno (sempre puxar pelo plugue, nunca pelo cabo);
- **Nunca tocar ou introduzir objetos no sensor interno do forno.**
- Não transportar ou movimentar o forno suportando-o pela porta;
- Este produto funciona em temperaturas elevadas, portanto, partes acessíveis do mesmo poderão estar quentes durante o funcionamento. Cuidados devem ser tomados para evitar contato com as mesmas e consequentes riscos de queimaduras;
- Não deixar o forno desassistido quando em funcionamento;
- Os invólucros plásticos e outros materiais da embalagem do produto deverão ficar longe do alcance de crianças e animais, a fim de se evitarem riscos de sufocamento ao brincar ou manusear estes resíduos;
- A fim de atender as normas de segurança e evitar danos, somente a Assistência Técnica Autorizada Fischer deverá realizar o conserto ou manutenção deste forno (vide Rede de Postos Autorizados).
- A Irmãos Fischer S/A não assume qualquer responsabilidade por ações que venham resultar em danos por uso inadequado, se estas providências não forem observadas.

Instruções de instalação

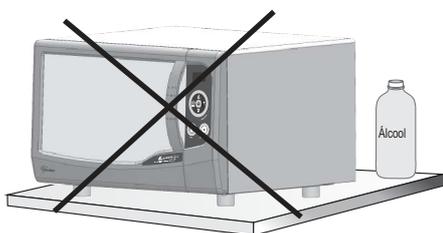
A instalação do produto deverá ser providenciada pelo usuário, através de assistência técnica credenciada, não sendo coberta pela Fischer. Qualquer dúvida quanto a instalação ou uso, solicitamos entrar em contato com nosso Serviço de Atendimento ao Consumidor: **SAC 0800 47 3535 ou 0800 729 3535.**

O lugar e a forma em que o forno será instalado são muito importantes para o bom desempenho do mesmo e para a segurança do usuário. Para uma instalação ideal, alguns fatores devem ser considerados.

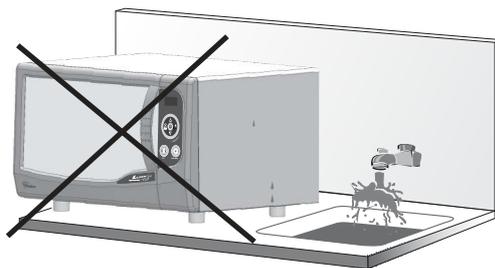
- Instalar em superfícies resistentes ao calor.



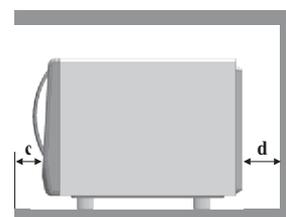
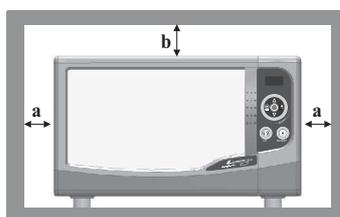
- Não instalar próximo a materiais inflamáveis.



- Não instalar próximo a locais úmidos, freezers ou geladeiras.



Caso o forno seja colocado em suporte de parede, certificar-se de que o mesmo pode suportar o peso do forno. Caso queira colocá-lo "embutido" no móvel, respeitar as distâncias conforme indicado abaixo.



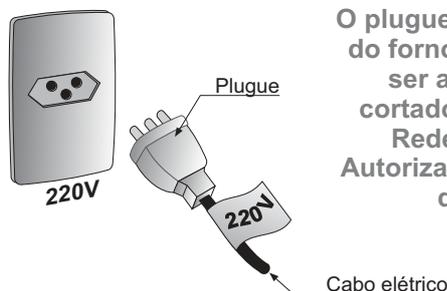
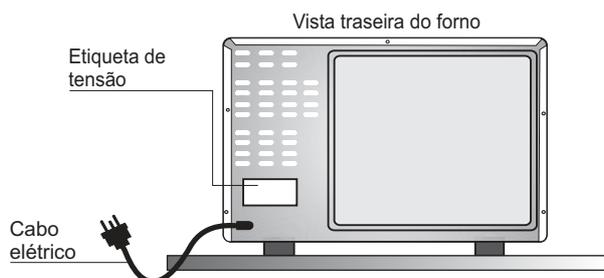
a = 5cm
b = 10cm
c = 5cm
d = 10cm

ATENÇÃO: Tanto a Irmãos Fischer quanto o revendedor, não têm qualquer responsabilidade por danos ao forno ou lesão pessoal, resultantes de uma falha por procedimento incorreto de instalação.

Instruções de instalação - Parte elétrica

- Todo equipamento deve ser adequadamente aterrado, para eliminar o risco de choque numa eventual descarga de energia. Instalar o fio terra no terminal que se encontra na parte traseira do forno.
- Este produto prevê aterramento. Para segurança a rede da residência deverá contemplar sistema de aterramento.
- Nunca utilizar o neutro da rede para aterramento.
- Caso a instalação da residência não possua sistema de aterramento, solicitar a um electricista auxílio na execução.

Verificar se a tensão do forno é compatível com a tomada da rede à qual será ligado.
127V = tomada de 15A ou superior
220V = tomada de 10A ou superior



O plugue e cabo elétrico do forno nunca devem ser alterados ou cortados. Consulte a Rede de Postos Autorizados caso tenha dúvidas.

Não utilizar conectores tipo "T" (benjamin ou derivados).

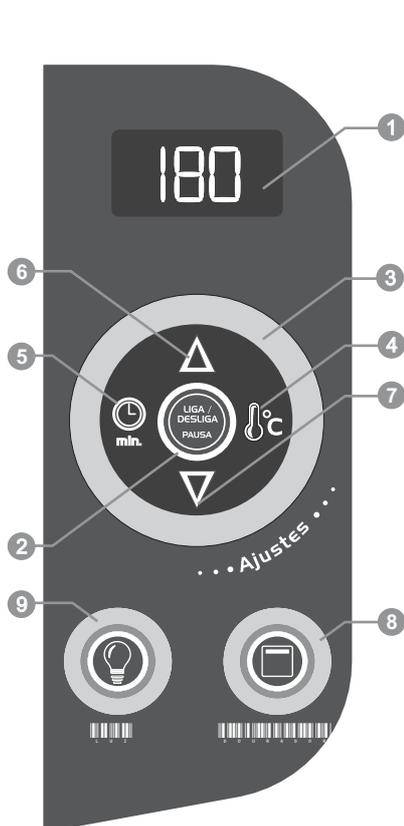
Evitar o uso de extensões. Caso for necessário, pedir a orientação de um electricista quanto à secção dos fios.

Utilizando o produto

Antes de começar a utilizar o Forno Elétrico Fischer Lumem Grill, certificar-se de que todas as condições prescritas nas páginas anteriores tenham sido cumpridas.

Não esquecer de retirar a película plástica que envolve o corpo externo do produto antes de utilizá-lo.

RECOMENDAMOS, AO UTILIZAR O FORNO PELA PRIMEIRA VEZ, LIGÁ-LO DE 10 A 15 MIN, VAZIO, COM A PORTA ENTREABERTA.



Tecla central (2): Para ligar o forno, manter pressionada por 2 segundos a *tecla central*. O painel digital irá acender e o *defletor de luz* em torno da tecla ficará piscando, aguardando que a temperatura e o tempo sejam ajustados. Após os ajustes pressionar novamente a *tecla central*, para que o forno entre em pré-aquecimento (o forno não iniciará aquecimento, se a *tecla central* não for pressionada novamente).

Ao ligar o forno, o *display* (1) mostrará como padrão 180°C. Iniciar o ajuste pela temperatura e na seqüência, ajustar o tempo do assado.

Durante os assados, quando for necessário aumentar ou diminuir tempo ou temperatura, é necessário pausar o forno (pressionando a *tecla central*), fazendo com que o *defletor de luz* volte a piscar, possibilitando a alteração. **Ex: durante o funcionamento do forno, pressionar a *tecla central* para pausar, selecionar tempo ou temperatura (é possível alternar entre as duas funções) e ajustá-los com as funções "para cima" (6) e "para baixo" (7). Pressionar novamente a *tecla central*, retirando o forno do modo pausa, fazendo com que retorne ao funcionamento normal.**

Na função "pausa", o forno mantém a temperatura ajustada estável por 10 minutos. Caso o forno não seja recolocado em funcionamento, após os 10 minutos, ele emitirá uma seqüência de bips e desligará automaticamente. O tempo de assado não regride enquanto a função pausa estiver acionada.

No término do assado (quando o display marcar 00), o forno emitirá seqüência de bips e permanecerá 5 minutos com a luz interna acesa, entretanto, a temperatura começará a regredir.

É possível interromper a emissão de som, clicando em qualquer tecla do painel.

Para desligar o forno, deve-se manter a *tecla central* pressionada até que o painel se apague.

OBSERVAR QUE A LUZ VERMELHA MAIS INTENSA NO ANEL DE COMANDOS, É A DO ÍCONE QUE ESTÁ EM OPERAÇÃO (TEMPERATURA OU TEMPO).



Funções “para cima” (6) e “para baixo (7)”: Através destas funções é possível aumentar ou diminuir a temperatura e o tempo do assado. A função “para cima” aumenta e “para baixo” diminui a graduação. **A temperatura máxima é 300°C, e sua graduação dá-se de 10 em 10 °C. O tempo máximo é 240 minutos (4h) e sua graduação dá-se de minuto em minuto.** Para acelerar a seleção, deve-se manter pressionado “para cima” ou “para baixo” e os números correrão rapidamente no display.



Função Tempo (5): Através desta função é possível ajustar o tempo desejado para assar o alimento, que é o tempo total que o forno ficará ligado.



Para programar o tempo ao ligar o forno: Selecionar o ícone tempo e ajustá-lo com as funções “para cima” ou “para baixo”;

Para ajustar o tempo com o forno em funcionamento: Pressionar a *tecla central* para pausar o forno, selecionar *tempo* e ajustá-lo com as funções “para cima” e “para baixo”, pressionar novamente a *tecla central*.

Função Temperatura (4): Através desta função é ajustada a temperatura desejada para assar o alimento.



Para regular a temperatura ao ligar o forno: Selecionar o ícone de temperatura e ajustá-la com as funções “para cima” ou “para baixo”.

Para ajustar a temperatura com o forno em funcionamento: Pressionar a *tecla central* para pausar o forno, selecionar *temperatura* e ajustá-la com as funções “para cima” e “para baixo”, pressionar novamente a *tecla central*.

defletor de luz vermelha



Dourador (8): Compreende o acionamento da resistência superior, auxiliando no assado e no dourar dos alimentos. Durante o pré-aquecimento o *dourador* fica acionado automaticamente (vide item pré-aquecimento inteligente). Dependendo da necessidade do usuário, pode-se mantê-lo acionado desde o início da programação, ou reacioná-lo após o pré-aquecimento, em qualquer momento do assado.

defletor de luz vermelha



Luz (9): Auxilia na visualização dos assados durante o funcionamento do forno. Caso a *luz* não esteja acesa desde o início do funcionamento do forno, a mesma acenderá automaticamente em 3 momentos: ao ligar o produto, quando o forno sinalizar o pré-aquecimento e no término do assado (neste, a lâmpada se manterá acesa por 5 minutos, até o forno desligar-se).

É possível mantê-la acesa durante todo o assado.

Poderá ocorrer leve oscilação na luz durante o funcionamento do produto, não se tratando de defeito ou problema que exija manutenção.

PRÉ-AQUECIMENTO INTELIGENTE

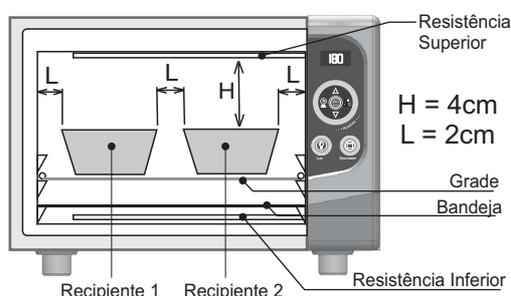
Para a realização dos assados em fornos elétricos, há a necessidade do pré-aquecimento.

Após o usuário ajustar a temperatura e o tempo que serão utilizados e pressionar a *tecla central*, o forno entrará em pré-aquecimento. Durante este período, o display informará intermitentemente “pre” e a temperatura ou tempo programado (dependendo qual foi o último ajuste). **Quando a temperatura ajustada for atingida, o forno emitirá aviso sonoro (5 bips) e a luz interna se manterá acesa por alguns segundos, informando que o forno está pré-aquecido. Colocar o alimento para assar, pois o tempo ajustado iniciará regressão.** Durante todo o pré-aquecimento, o forno mantém a função dourador ligada, para atingir mais rapidamente a temperatura selecionada. Dependendo da necessidade do usuário, pode-se manter acionado o dourador desde o início da programação, ou reacioná-lo após o pré-aquecimento, em qualquer momento do assado.

DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS

Quando utilizar somente 1 recipiente colocá-lo em posição central dentro do forno.

No exemplo abaixo mostramos esquematicamente o interior do forno e como deverá ser a distribuição quando utilizados 2 recipientes, garantindo assim um melhor funcionamento do produto e um excelente assado.



NOTAS:

- O forno Elétrico Fischer Lumem Grill possui um sistema inteligente de controle de temperatura. Quando a temperatura programada é atingida, ele desliga por alguns segundos, religando automaticamente assim que necessário. Esse sistema pode ser percebido sensivelmente pelo usuário, é repetido sucessivamente e não influencia no assado, **apenas proporciona maior economia de energia.**

- Não colocar excesso de peso (acima de 8 kg), na grade interna.**

Limpeza e manutenção

Para uma maior durabilidade do forno, recomendamos uma limpeza periódica do mesmo, seguindo alguns cuidados:

LIMPEZA EXTERNA E CUIDADOS GERAIS

- Antes de qualquer operação de limpeza, desligar o forno da rede elétrica;
- Não utilizar o forno caso haja resíduos de gordura, açúcar ou chocolate em contato com as resistências, pois estas podem provocar vapores amarelados que virão a manchar partes externas e decorativas do produto. Neste caso, proceder com a limpeza da resistência (fria), com um pano macio;
- Para limpar o frontal plástico do forno (exceto painel - ver instruções específicas), utilizar somente detergente ou sabão neutros aplicados com pano úmido macio. Após limpar, enxaguar o pano e remover o resíduo de detergente ou sabão, secando com papel toalha ou outro pano macio seco;
- Para limpeza do corpo externo, pode-se utilizar produtos específicos para aço inox ou somente pano úmido com detergente neutro. Secar bem após limpeza;
- Jamais utilize fluidos inflamáveis como álcool, querosene, gasolina, thinner, solventes, detergentes com amoníaco, removedores, vinagre, soda, abrasivos tipo sapólio, esponjas ou lã de aço, ou outros produtos que liberem vapores químicos corrosivos. Todos estes produtos danificarão o forno.

CORPO INTERNO AUTOLIMPANTE

O forno autolimpante possui um revestimento com esmalte especial nas paredes internas. Este revestimento não é tóxico nem prejudica o sabor e cheiro dos alimentos.

A autolimpeza do forno se dá pelo processo de volatilização da gordura, que penetra nas paredes do esmalte de acabamento e é eliminada pelos agentes do esmalte. Esse processo é contínuo e total e acontece no assado de qualquer alimento não gorduroso (pudins, bolos, pães etc).

Recomendamos evitar o contato dos alimentos com as paredes internas do forno, pois os mesmos podem deixar resíduos que prejudicam o desempenho da autolimpeza. Neste caso, recomendamos a limpeza manual, procedendo da seguinte forma:

- Utilizar esponja macia ou pano úmido;
- Esfregar levemente com pano ou esponja umedecida em água ou sabão neutro;
- Após limpeza, secar bem;
- NUNCA utilizar esponjas de aço;
- NUNCA utilizar produtos cáusticos ou abrasivos.

LIMPEZA DOS VIDROS

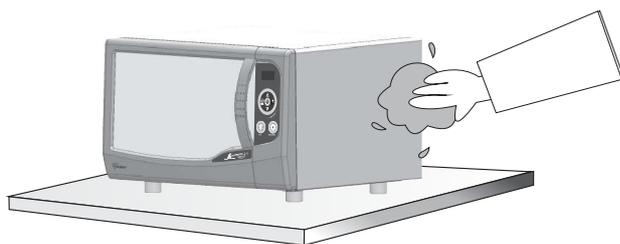
- Utilizar água morna, pano macio e detergente neutro;
- Nunca utilizar pano úmido no vidro ainda quente.

LIMPEZA DA GRADE E BANDEJA

- A grade e a bandeja devem ser removidas para facilitar a limpeza;
- A limpeza poderá ser feita com água quente, esponja macia e detergente neutro;
- Não utilizar produtos abrasivos (saponáceos, soda etc.).

LIMPEZA DO PAINEL

Limpar somente com pano macio e úmido, para não riscar. Produtos abrasivos e excesso de água podem danificar o forno.



SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA INTERNA

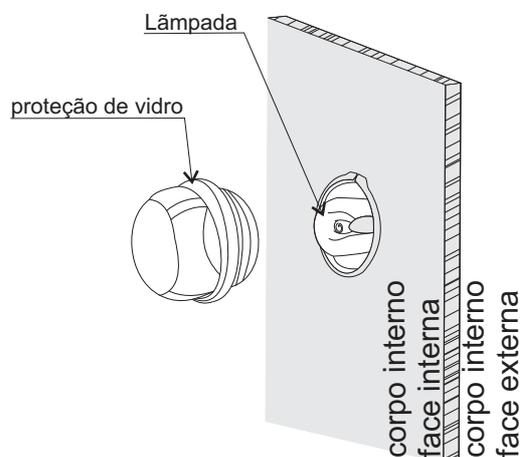
Antes da troca, assegurar-se que o produto está desconectado da rede elétrica.

A lâmpada deve ter as seguintes especificações:

- Resistente a temperaturas acima de 300°C;
- Tensão: 127V ou 220V (dependendo da tensão do forno);
- Potência: 15W;
- Rosca: E-14.

A lâmpada pode ser adquirida através da Rede de Postos Autorizados Fischer. Para substituir, seguir as seguintes instruções:

- Desrosquear a proteção de vidro e a lâmpada, girando-a no sentido anti-horário;
- Retirar a lâmpada danificada;
- Substituir pela lâmpada nova. Rosqueá-la no sentido horário.



Dicas

O forno Elétrico Fischer Lumem Grill, devido ao isolamento e ao emprego de alta tecnologia, consome menos energia do que um outro forno qualquer. Com isso você gasta menos dinheiro e economiza mais tempo, podendo se dedicar a outros afazeres, tornando sua tarefa de cozinhar algo prático, rápido e prazeroso. Abaixo segue quadro de consumo do forno:

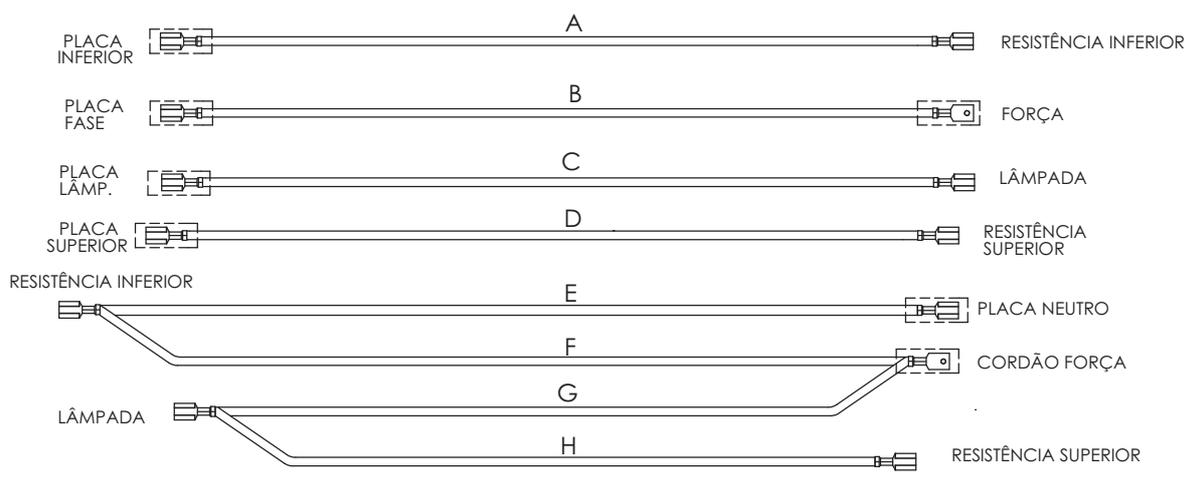
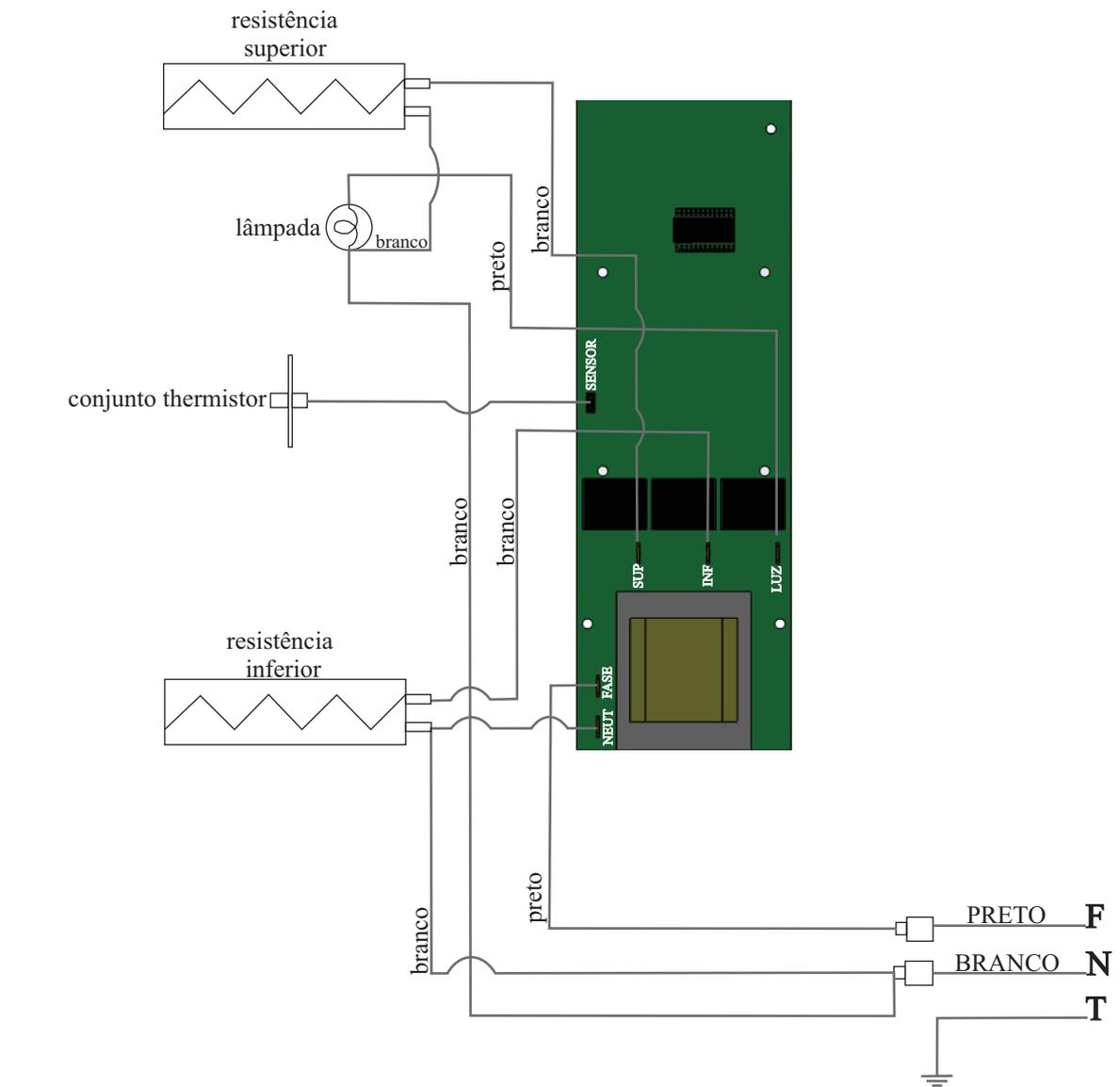
Consumo

Alimento	Temperatura do assado (°C)	Tempo Total do assado (min)	Consumo em kWh
Bolo Inglês (mistura pronta)	200°C	0:30'	0,60
Frango Inteiro (Temper. ambiente)	220°C	1:40'	1,81
Batata Palito Congelada (720g)	300°C	0:25' à 0:30'	1,20
Pão de Queijo Congelado (400g)	220°C	0:20'	0,58
Pizza Resfriada (490g)	220°C	0:15'	0,45
Pão Caseiro (730g)	200°C	0:25' à 0:30'	0,57
Lasanha (3,2kg)	210°C	0:25'	0,66
Pão de Ló (forma média)	180°C	0:15'	0,38

● **TODOS OS ASSADOS COM DOURADOR LIGADO DO INÍCIO AO FIM**

* Para calcular o valor em Reais, multiplicar o consumo em kWh referente ao preparo de cada alimento da tabela, pelo valor da tarifa residencial da ANEEL (Agência Nacional de Energia Elétrica para o Brasil), da sua região.

Diagrama elétrico novo



COND.	COR	BIT.(mm ²)	COMP.(mm)	PONTOS DE LIGAÇÃO
A	BRANCO	1,0	300	PLACA INF. - RESISTÊNCIA INFERIOR
B	PRETO	1,5	420	PLACA FASE - FORÇA
C	PRETO	0,5	350	PLACA LÂMP. - LÂMPADA
D	BRANCO	1,0	320	PLACA SUP. - RESISTÊNCIA SUPERIOR
E	BRANCO	1,0	300	PLACA NEUTRO / RESISTÊNCIA INFERIOR
F	BRANCO	1,0	180	RESISTÊNCIA INFERIOR / CORDÃO FORÇA
G	BRANCO	1,0	200	CORDÃO FORÇA / LÂMPADA
H	BRANCO	1,0	180	LÂMPADA - RESISTÊNCIA SUPERIOR

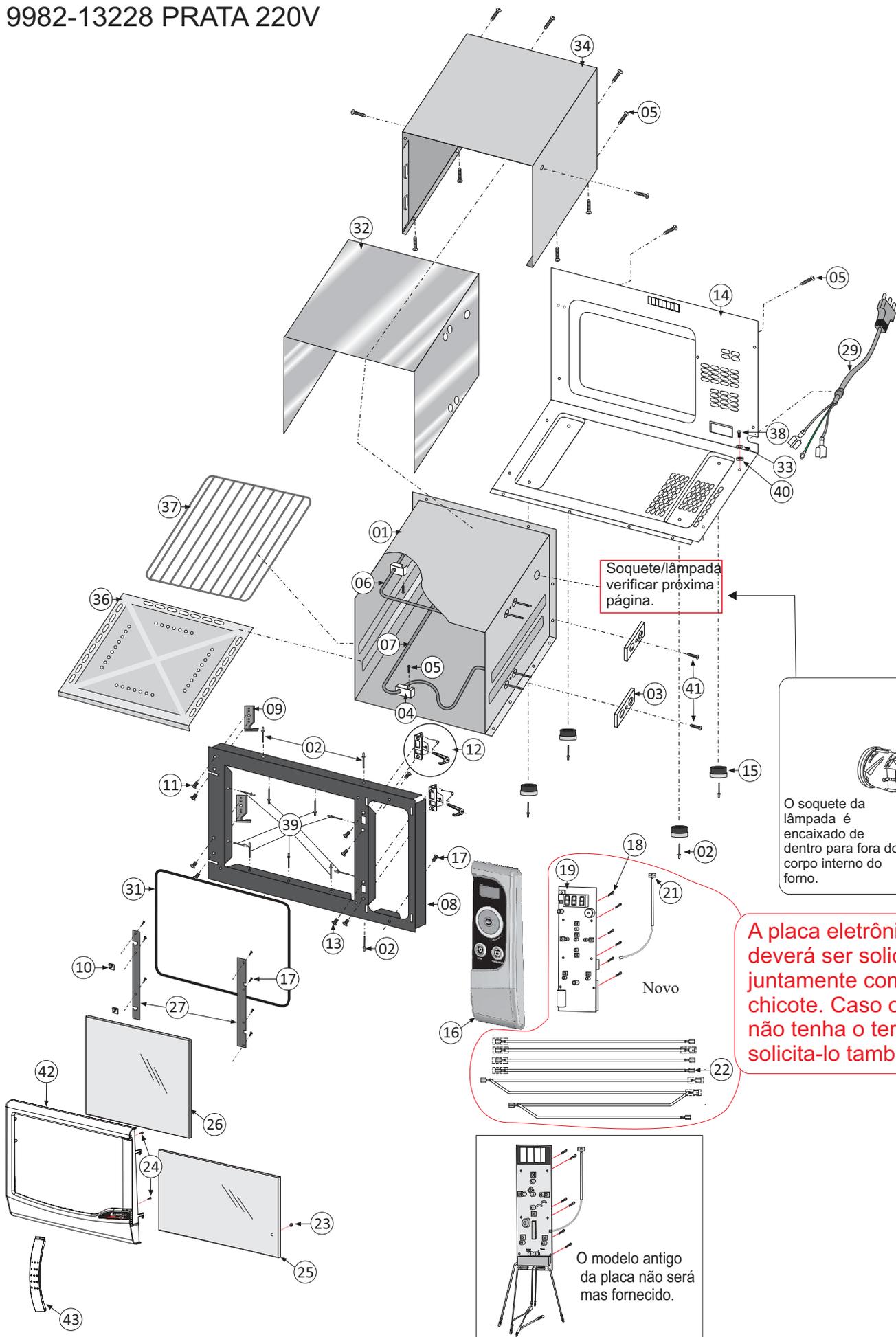


VISTA EXPLODIDA

Forno Lumem Grill

9982-13227 PRATA 127V

9982-13228 PRATA 220V





INSTRUÇÕES PARA EFETUAR PEDIDOS

SOQUETES E LÂMPADAS



QUANDO POSSUIR ESTE MODELO DE SOQUETE, E HOUVER NECESSIDADE DE TROCA DE LÂMPADA		SOLICITAR OS ITENS ABAIXO, CONFORME TENSÃO (127V E 220V)	
14715 (127V)	14714 (220V)	459 (220V) - 457 (127V)	
QUANDO HOUVER NECESSIDADE DE TROCA DE SOQUETE, E POSSUIR O MODELO ABAIXO.		SOLICITAR OS ITENS ABAIXO.	
		CÓDIGO	DESCRIÇÃO
		20129	Soquete
		19337	Lâmpada 230V
		19336	Lâmpada 120V
		20143	Proteção Lâmpada

LISTA DE PEÇAS

Cód.	Item	Descrição	Qtde
1	9986	Conjunto corpo interno	1
2	548	Rebite alumínio 4x9mm AD 535 A NAT	8
3	67	Calço porcelana	2
4	386	Passa resistência	5
5	7938	Parafuso cabeça lentilha serr AA 3,5x13mm	18
6	759	Resistência dobrada 220V 750W	1
6	728	Resistência dobrada 110V 750W	1
7	753	Resistência dobrada 220V 1000W	1
7	708	Resistência dobrada 110V 1000W	1
8	5458	Conjunto quadro pintado	1
9	10574	Conjunto dobradiça	2
10	5088	Trava da dobradiça	2
11	10453	Parafuso cabeça escareada trilobular 3,5x8mm ZN AMARELO	4
12	963	Conjunto de travamento	2
13	379	Parafuso cabeça escareada AA 3,5x16mm	4
14	966	Fundo inferior e traseiro	1
15	10001	Conjunto do pé cromado	4
16	12677	Conjunto caixa painel pintada prata (assit. Téc)	1
17	373	Parafuso cabeça flangeada AA 3,5x12mm	9
18	7076	Parafuso cabeça panela p/ plástico AA 2,2x8mm ZN	6
19	16409	Placa eletrônica 220V	1
19	16408	Placa eletrônica 127V	1
21	14674	Conjunto termistor	1
22	16624	Chicote 127/220V	1
23	10881	Bucha silicone dobradiça – diâmetro 8mm	1
24	4637	Parafuso cabeça panela 3,5x12mm p/ plástico	2
25	10321	Vidro externo espelhado e serigrafado	1
26	9868	Vidro interno	1
27	20425	Cj.Suporte direito esquerdo do vidro forno	1
29	57	Cabo elétrico 220V NBR 6147	1
29	56	Cabo elétrico 127V NBR 6147	1
31	309	Guarnição do forno	1
32	348	Isolamento térmico superior	1
33	23	Arruela dentada A4 DIN ZN BR	1
34	17622	Corpo externo aço inox 430 esc 0,5x471x1251mm	1
36	6858	Bandeja	1
37	286	Grade	1
38	477	Parafuso cabeça ovalada m 4x10mm din 7985 zn amarelo	1
39	546	Rebite alumínio 4x9mm AD 535 S preto	9
40	20411	Porca sextavada aço carb.M4 ZA s/óleo	1
41	14829	Paraf. Cab. Lent. Phil. PL AA 3.5x13 ZN BR s em ponta	2
42	10828	Moldura prata PBT serigrafada+adesivo Lumem Grill	1
43	10206	Puxador PBT prata	1
Verificar página anterior	20129	Soquete s/ lâmpada novo	1
	20143	Proteção da lâmpada	1
	19336	Lâmpada G9 25W 120V	1
	19337	Lâmpada G9 25W 230V	1
	551	Soquete s/ lâmpada antigo	1
	*459	Lâmpada 220V	1
	*457	Lâmpada 127V	1

Cód.	Item	Descrição	Qtde
	9446	Calço EPS sup univeral fornos banc	1
	9447	Calço EPS inf univeral fornos banc	1
	10345	Saco poliet flex Lumem grill banc 0.012X935X1020MM	1
	203	Etiqueta retirar película	1
	209	Etiqueta papel lig. fio terra 220V	1
	207	Etiqueta papel lig. fio terra 127V	1
	10227	Etiqueta identificação 220V	1
	10224	Etiqueta identificação 127V	1
	10228	Etiqueta cód. Barras 220V	1
	10225	Etiqueta cód. Barras 127V	1
	10226	Manual de instruções	1
	6928	Rede de postos autorizados	1
	82	Calço EPS bandeja	1
	7941	Adesivo aceso anel comandos	1
	7958	Adesivo aceso display	1
	10779	Display forno Lumem Grill	1

INSTRUÇÃO PARA MONTAGEM E DESMONTAGEM

DESMONTAGEM DO CORPO EXTERNO

Mover os parafusos (05) que fixam o corpo externo do produto. Retirar o corpo externo cuidadosamente, para não deformar as garras de fixação do mesmo; Este procedimento disponibilizará acesso a todos os componentes elétricos, conjunto de travamento e caixa painel.

Para montagem fazer o caminho inverso.

DESMONTAGEM DO CORPO INTERNO

Para desmontagem do corpo interno, desconectar toda rede elétrica dos terminais da resistência, retirar os rebites (39) que fixam o quadro ao corpo interno, fazendo uso de uma broca e furadeira manual. Retirar os dois parafusos (05) que fixam o fundo inferior (14) ao corpo interno (01).

Para montagem, fazer o caminho inverso.

DESMONTAGEM DA PORTA E VIDRO - vide ilustrações abaixo

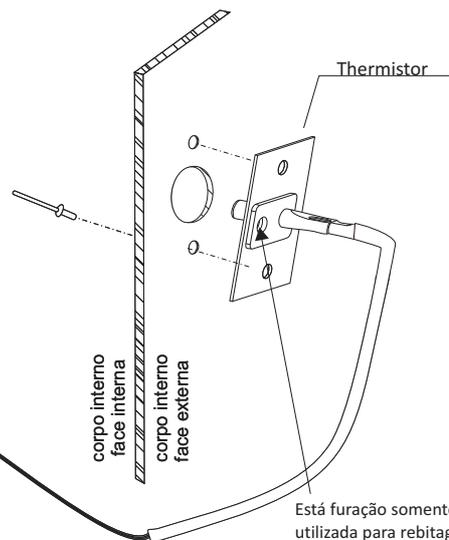
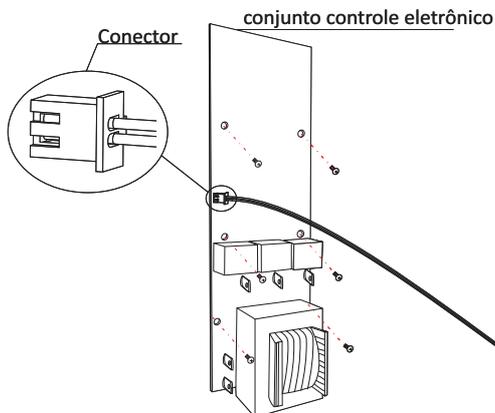
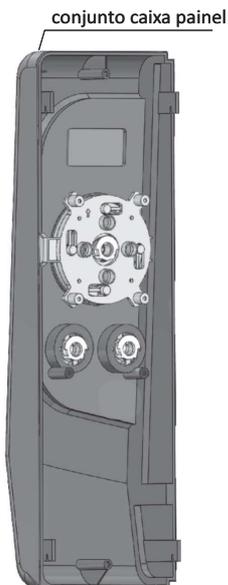
Para desmontar a porta do produto, retirar, desencaixando com cuidado, as travas (10), que impedem o movimento da porta para cima. Erguer com cuidado a porta para desencaixá-la das dobradiças (9); Para reencaixar a porta no forno, fazer o caminho inverso: encaixar a porta na dobradiça (vide a b c), e recolocar as travas (10).

Caso seja necessário remover o vidro, desencaixar a porta e desparafusar os suportes do vidro (27 e 28). Para reencaixar o vidro, fazer o caminho inverso.



MONTAGEM DO ESQUEMA ELÉTRICO DO FORNO, THERMISTOR, PLACA E CHICOTE

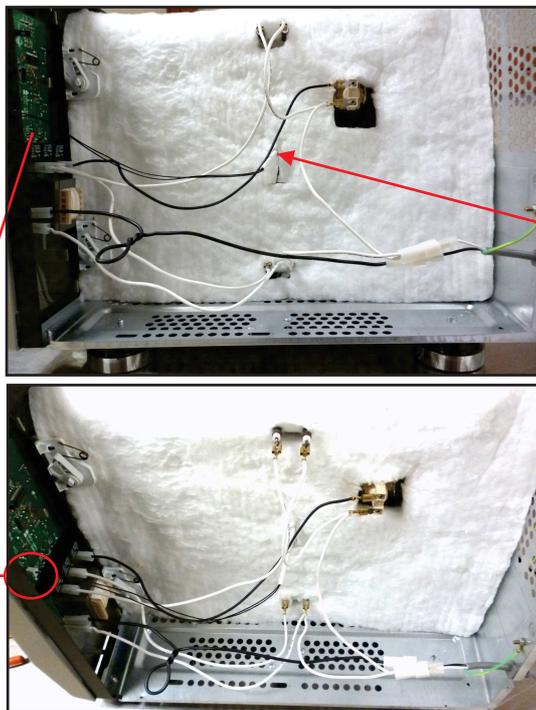
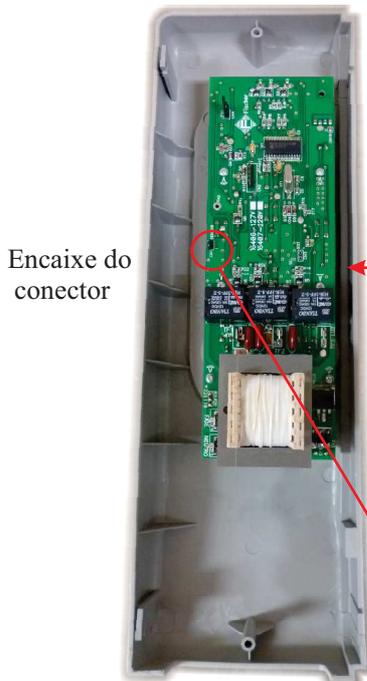
Observação: o torque da parafusadeira deve estar regulado para o nível 2 N/m.



Esta furação somente será utilizada para rebiteagem quando o assist. técnico receber um corpo interno com a nova furação

Caixa painel com a Placa eletrônica

Esquema Elétrico

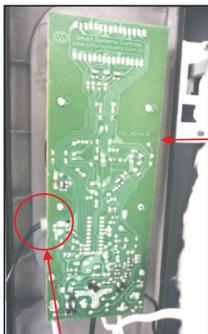


Rebitar o thermistor de dentro para fora do corpo interno.



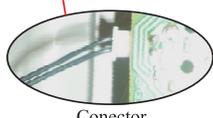
ILUSTRAÇÃO DA PLACA ANTIGA

Conj. controle eletrônico



Rebitar o conjunto thermistor no corpo interno.

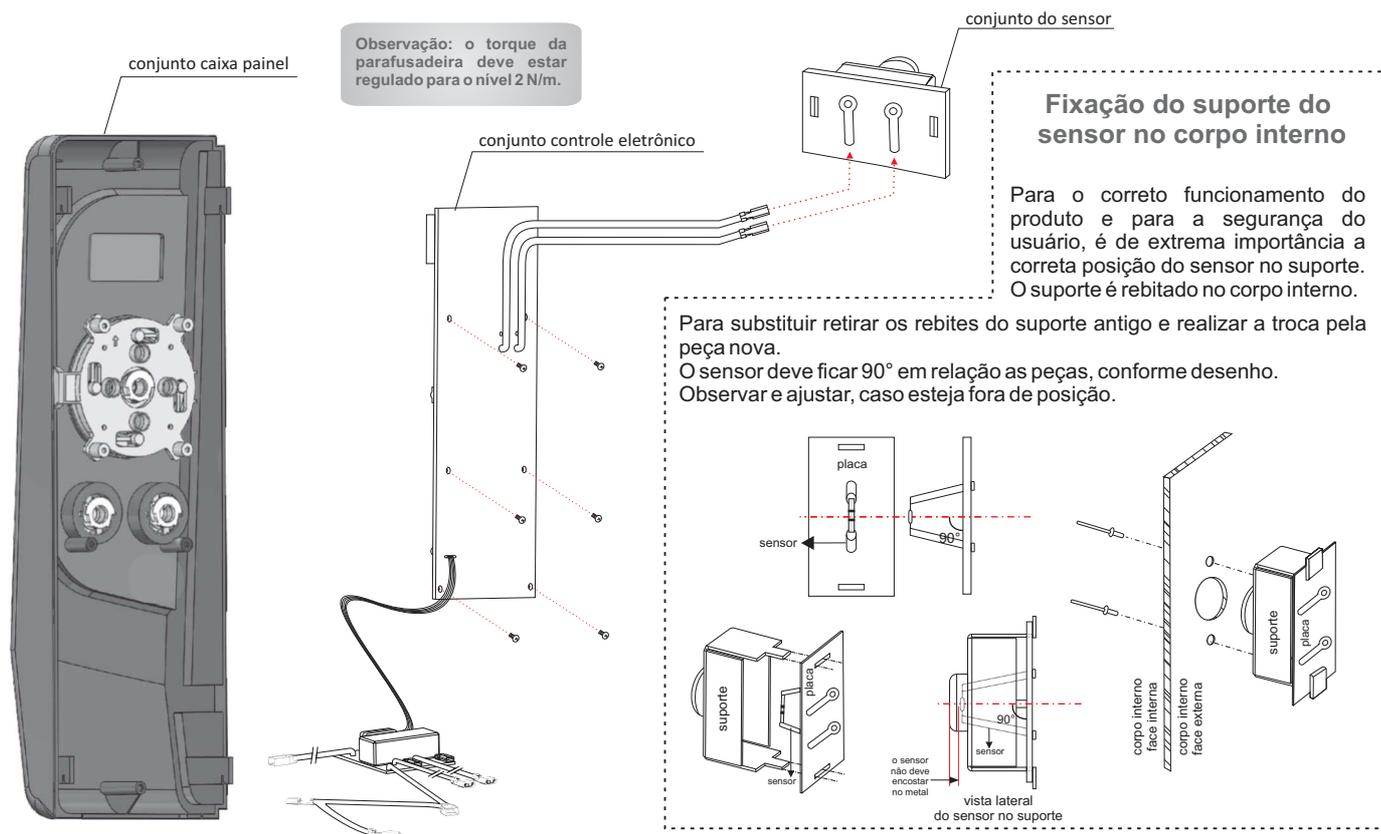
Conjunto thermistor



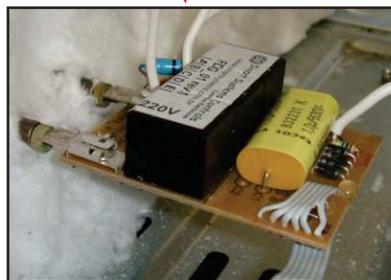
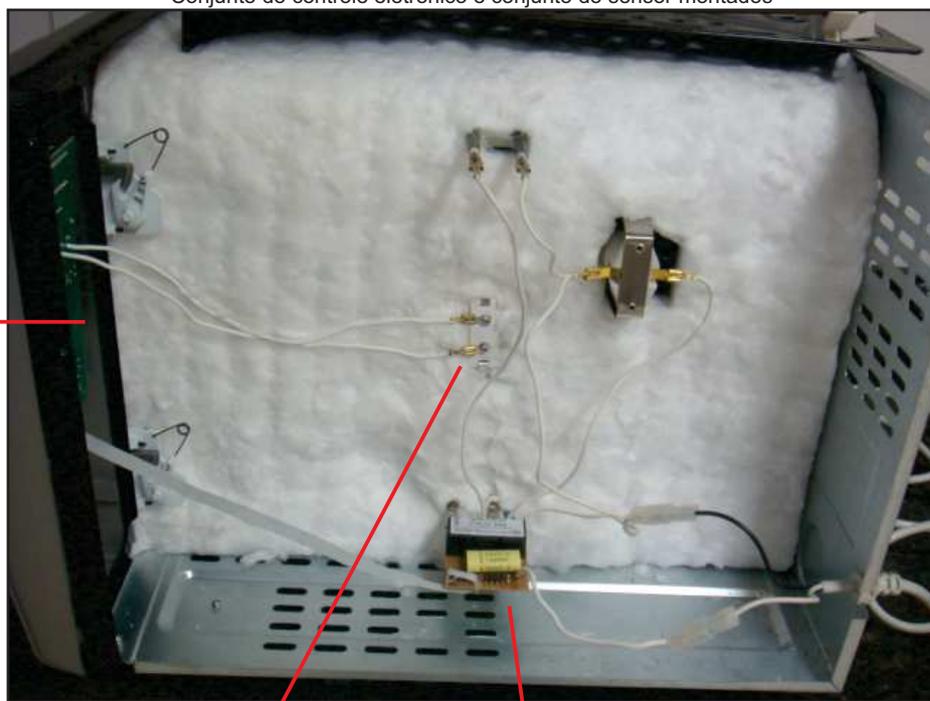
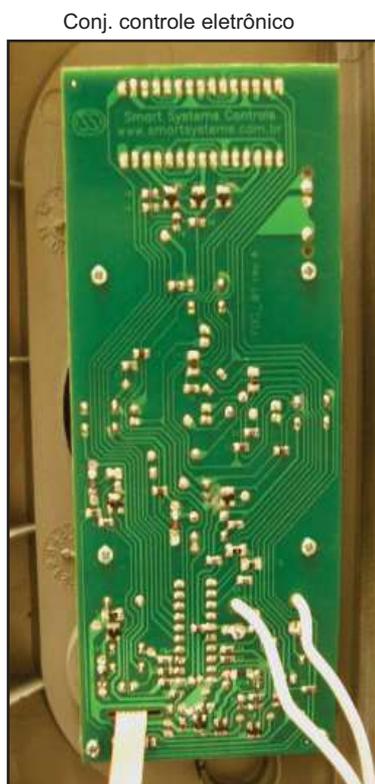
INSTRUÇÃO PARA MONTAGEM E DESMONTAGEM

MODELO ANTIGO

MONTAGEM DO CONJUNTO ELETRÔNICO / CONJUNTO DO SENSOR



Conjunto do controle eletrônico e conjunto do sensor montados



Encaixar a placa de potência na resistência inferior de forma que fique bem firme. Caso contrário, poderá prejudicar o perfeito funcionamento do produto.

POSSÍVEIS DEFEITOS E COMO CONSERTÁ-LOS

01

DEFEITO: resistência queimada

CONSEQUÊNCIA NO PRODUTO: produto não aquece; resistência estourada no corpo interno.

CAUSA PROVÁVEL: resistência defeituosa; placa de potência mal fixada na resistência inferior.

COMO CONSERTAR: trocar resistência e fixar a placa de potência na resistência inferior.

02

DEFEITO: trava da porta não funciona

CONSEQUÊNCIA NO PRODUTO: porta não fecha.

CAUSA PROVÁVEL: desprendimento da mola

COMO CONSERTAR: reencaixar a mola (vide vista explodida).

03

DEFEITO: corpo externo danificado

CONSEQUÊNCIA NO PRODUTO: produto amassado.

CAUSA PROVÁVEL: a)mal acondicionamento; b)transporte incorreto do produto.

COMO CONSERTAR: trocar corpo externo.

04

DEFEITO: rede elétrica com defeito

CONSEQUÊNCIA NO PRODUTO: produto não funciona ou funciona parcialmente.

CAUSA PROVÁVEL: a)terminais desconectados; b)terminais conectados incorretamente.

COMO CONSERTAR: verificar rede elétrica (diagrama elétrico) e acompanhar seqüência de instalação.

05

DEFEITO: produto não funciona

CONSEQUÊNCIA NO PRODUTO: produto não funciona.

CAUSA PROVÁVEL: a)terminais desconectados; b)terminais conectados incorretamente; c)placa com problema.

COMO CONSERTAR: verificar rede elétrica e acompanhar sequência de instalação; c)trocar placa de controle eletrônico. Caso necessário solicitar conjunto de placas (vide vista explodida e lista de peças).

06

DEFEITO: não aquece o suficiente

CONSEQUÊNCIA NO PRODUTO: não assa os alimentos ou demora para assá-los.

CAUSA PROVÁVEL: a)terminais desconectados ou conectados incorretamente; b)sensor mal posicionado c) consumidor esqueceu de retirar o produto do modo pausa.

COMO CONSERTAR: a)conectar terminais, acompanhando sequência de instalação; b)reposicionar sensor (deve estar 90° em relação a placa à qual está conectado); c) retirar o produto do modo pausa para que inicie aquecimento.

07

DEFEITO: porta solta

CONSEQUÊNCIA NO PRODUTO: porta não fecha.

CAUSA PROVÁVEL: queda do produto ou eixo da porta fora de posição

COMO CONSERTAR: observar se o eixo está com a trava de silicone e se está devidamente encaixado na caixa painel.

08

DEFEITO: lâmpada não acende

CONSEQUÊNCIA NO PRODUTO: lâmpada não acende.

CAUSA PROVÁVEL: a)produto ligado na tensão incorreta; b)lâmpada queimada.

COMO CONSERTAR: trocar lâmpada.

09

DEFEITO: display informa Er 1

CONSEQUÊNCIA NO PRODUTO: produto não permite ajustes.

CAUSA PROVÁVEL: baixa tensão (de 60 a 70V - forno 127V e abaixo de 150 a 160V - forno 220V).

COMO CONSERTAR: verificar se a instalação elétrica da residência está inadequada ou se houve queda momentânea de energia.

10

DEFEITO: quadro com defeito

CONSEQUÊNCIA NO PRODUTO: quadro amassado, que não permite o encaixe correto do painel, grade, bandeja e porta.

CAUSA PROVÁVEL: a) queda do produto; b) mal acondicionamento; c) transporte incorreto do produto.

COMO CONSERTAR: trocar quadro.

11

DEFEITO: painel com defeito

CONSEQUÊNCIA NO PRODUTO: painel marcado, trincado ou quebrado.

CAUSA PROVÁVEL: a) queda do produto; b) mal acondicionamento; c) transporte incorreto do produto.

COMO CONSERTAR: trocar painel.

12

DEFEITO: corpo interno

CONSEQUÊNCIA NO PRODUTO: a) deslocamento do esmalte; b) não permite correto encaixe da bandeja e grade.

CAUSA PROVÁVEL: a) queda do produto; b) mal acondicionamento; c) transporte incorreto do produto; d) defeito de esmaltação.

COMO CONSERTAR: troca do corpo interno.

13

DEFEITO: terminais soltos

CONSEQUÊNCIA NO PRODUTO: não liga ou não funciona determinada função.

CAUSA PROVÁVEL: defeito de fabricação.

COMO CONSERTAR: verificar rede elétrica e acompanhar sequência de instalação.

14

DEFEITO: grade com folga

CONSEQUÊNCIA NO PRODUTO: grade sem apoio nas laterais do corpo interno.

CAUSA PROVÁVEL: a) grade com defeito; b) corpo interno com defeito.

COMO CONSERTAR: a) trocar a grade ou forçar levemente para expandi-la, proporcionado encaixe; b) trocar corpo interno.

15

DEFEITO: produto sem defeito aparente

CONSEQUÊNCIA NO PRODUTO: -

CAUSA PROVÁVEL: consumidor não leu manual de instruções.

COMO CONSERTAR: verificar as instruções de uso.