

MANUAL DE INSTRUÇÕES



HOT TURBO 6.6

Modelos:

2995 - 2400 W 127 V

2996 - 3000 W 220 V

MANUAL
FORNO ELÉTRICO

ÍNDICE

1 Introdução	03
1.1 Segurança	03
1.2 Principais componentes	04
1.3 Características técnicas	05
2. Noções de segurança	05
2.1 Advertências	06
2.2 Precauções importantes	06
2.3 . Instalação	07
3. Funcionamento e operação	08
4. Limpeza	09
5. Manutenção	09
6. Análise e resolução de problemas	10
7. Esquema elétrico	11
8. Termo de garantia	12

1. Introdução

PARABÉNS PELA SUA ESCOLHA!

Você acabou de adquirir um produto prático, elegante e de alta qualidade, desenvolvido para facilitar o seu dia-a-dia.

Esperamos sinceramente, que este produto atenda sua mais alta expectativa.

Leia atentamente as instruções contidas neste manual antes de instalar ou utilizar seu forno elétrico.

Lembre-se de guardar este manual para referências futuras. Caso persista alguma dúvida não hesite em nos contatar, teremos prazer em lhe ajudar.

A Cotherm se reserva o direito de alterar dados, projetos e características de seus produtos, sem prévio aviso aos usuários.

Prazo de validade: Indeterminado

Composição do produto: Inox 62%, ferro 16%, plástico 8%, vidro 12%, borracha 2%

1.1 Segurança

Este produto por força de sua própria função deverá ficar sobre constante vigilância.

Não ligue o aparelho caso este apresente defeitos visíveis ou se o aparelho sofrer algum tipo de queda.

Caso isso ocorra o aparelho deverá ser vistoriado por um agente autorizado Cotherm.

Se o cordão de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, afim de evitar riscos.

Não utilizar carvão vegetal ou combustíveis similares neste produto.

Este equipamento é potencialmente PERIGOSO quando utilizado incorretamente.

A manutenção, limpeza e/ou qualquer outro serviço deve ser realizado por uma pessoa qualificada e com o equipamento desconectado da rede elétrica.

As instruções abaixo deverão ser seguidas para evitar acidentes.

Ao utilizar aparelhos elétricos, afim de reduzir o risco de incêndio, choque elétrico e/ou ferimentos pessoais, medidas básicas de segurança devem ser sempre observadas:

1.1.1 - Leia todas as instruções contidas neste manual.

1.1.2 - Para evitar risco de choque elétrico e danos ao equipamento, nunca o utilize com roupas ou pés molhados e/ou em superfícies úmidas ou molhadas, não mergulhe em água ou qualquer outro líquido e não utilize jato de água diretamente no produto.

1.1.3 - Recomenda-se mantê-lo fora do alcance de crianças.

1.1.4 - Desconecte-o da rede elétrica quando não estiver em uso; antes de limpá-lo; quando estiver em manutenção; ou qualquer outro tipo de serviço.

1.1.5 Não o utilize caso esteja com o cabo ou plugue danificado. Assegure-se de que o cabo de força não esteja na borda da mesa/balcão ou que toque superfícies quentes.

1.1.6 - Quando o equipamento sofrer uma queda, estiver danificado de alguma forma ou não funcionar é necessário levá-lo até a Assistência Técnica para revisão, reparo, ajuste mecânico ou elétrico.

1.1.7 - A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode ocasionar lesões corporais.

1.1.8 - Mantenha as mãos e utensílios afastados das partes em movimento enquanto ele estiver em funcionamento para evitar lesões corporais ou danos ao equipamento.

1.1.9 - Mantenha-se longe da porta de vidro enquanto o equipamento estiver em funcionamento, pois ela aquece e pode causar queimaduras.

1.1.10 - Faça a limpeza da porta de vidro com o equipamento desligado e frio para evitar choque térmico, o que poderá estourá-lo.

1.1.11 Operação do forno: Somente deve operar o forno vestido com luvas de proteção térmica e avental que proteja do derramamento do conteúdo das bandejas.

1.1.12 - Retire todos os arames utilizados para selar sacos de papel ou de plástico que serão introduzidos no forno. Não utilizar utensílios de plástico.



CUIDADO: Para evitar queimaduras de vapor, não fique na frente do forno quando for abrir a porta, abra a porta em dois passos conforme instruções abaixo:

1º) Deixe a porta entreaberta para a saída de calor e vapor do forno.

2º) Depois abra a porta totalmente.

ADVERTÊNCIAS

- Este produto por força de sua própria função deverá ficar sobre constante vigilância.
- Não ligue o aparelho caso este apresente defeitos visíveis ou se o aparelho sofrer algum tipo de queda. Caso isso ocorra o aparelho deverá ser vistoriado por um agente autorizado Cotherm.
- Se o cordão de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, afim de evitar riscos.
- Não utilizar carvão vegetal ou combustíveis similares neste aparelho

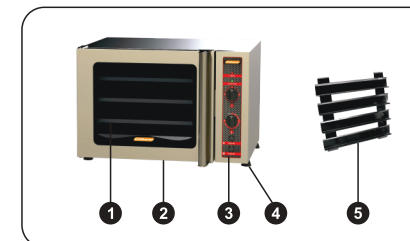
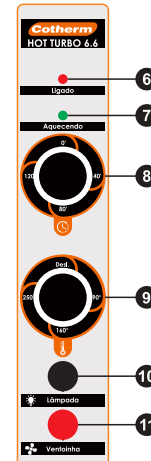
1.2 Principais componentes

Acompanham o equipamento:

- Manual de instruções

- Prateleiras em alumínio (4 peças)

Panel de comando



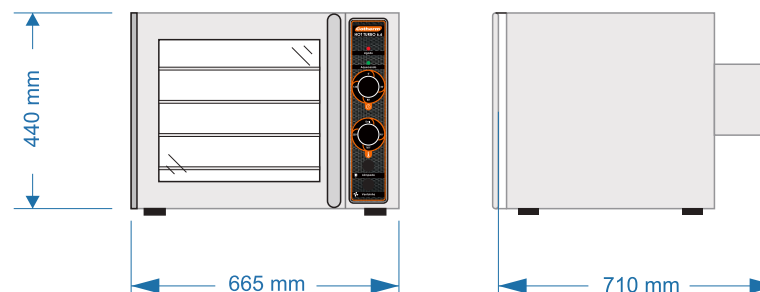
- 1 Prateleira
- 2 Porta
- 3 Painel de comando
- 4 Pés antiderrapantes
- 5 Suporte das prateleiras
- 6 Lâmpada piloto
- 7 Lâmpada (Indica que a resistência esta Ligada)
- 8 Timer
- 9 Termostato
- 10 Interruptor lâmpada interna
- 11 Interruptor ventoinha

- Dimensões do forno: L 665 x C 710 x A 440 mm

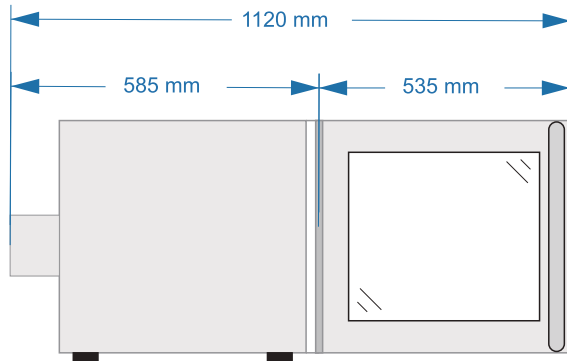
- Peso: 25 kg (sem carga)

- Capacidade 66 litros

- Limites de carga máxima, 20 kg total do forno e 5 kg por prateleira



VISTA COM A PORTA ABERTA



1.3 Características técnicas

- Equipamento utilizado no preparo de pizzas, pães de queijo, bolos, carnes, frangos, entre outros alimentos, distribuindo o calor uniformemente por meio de seu ventilador, assando por igual e tornando os alimentos mais saborosos.
- Construído em aço inox.
- Porta em vidro temperado 5 mm.
- Isolamento térmico com fibra cerâmica.
- Interruptores para acionamento do motor e lâmpada.
- Termostato para controle de temperatura com escala entre 50°C a 250°C.
- Timer de 120 minutos.
- Motor monofásico - 1/30 CV.
- Lâmpada interna de 25 W.
- Resistência blindada: 2400 W 127 V 18,9 A - 3000 W 220 V 13,6 A
- Lâmpada indicadora de temperatura.
- Acompanha 4 prateleiras de 42,5 x 34,5 x 1,5 cm.
- Seu produto possui um plugue 2P+T de 20 A (127 V) e 16 A (220 V), com pinos de Ø 4,8mm.
- O forno possui pés reguláveis para facilitar seu nivelamento.
- Composição do produto: aço inox 46 %, Alumínio 18 %, Vidro 11 %, ferro 8 %, Borracha 6 %, plástico 2 %, fibra cerâmica 9 %
- Prazo de validade: Indeterminado

2. Noções de segurança

- As noções de segurança foram elaboradas para orientar e instruir adequadamente os usuários dos equipamentos e aqueles que serão responsáveis pela sua manutenção.
- O equipamento só deve ser entregue ao usuário em boas condições de uso, após ser orientado quanto ao seu uso e a segurança pelo revendedor. O usuário somente deve utilizar o equipamento após conhecimento completo dos cuidados que devem ser tomados, lendo este manual atentamente.
- Não cubra ou bloqueie qualquer abertura do aparelho.
- Não utilize o forno em ambientes externos.
- Não utilize esse produto próximo de água. Exemplo: próximo da pia da cozinha, em um porão molhado ou próximo da piscina.
- Caso o material dentro do forno entre em combustão, mantenha a porta do forno fechada, desligue ou desconecte o forno da tomada. A energia elétrica poderá ser desligada no disjuntor do forno.

- Não utilize o interior do forno para secar roupas ou guardar utensílios.
- Não guardar alimentos dentro do forno quando o mesmo não estiver em operação.
- Deve ser respeitado os limites de carga máxima, 20 kg total do forno e 5 kg por prateleira.

2.1 Advertências

- O usuário deve ter ciência da localização da chave Liga/Desliga para que possa ser acionada a qualquer momento sem necessidade de procurá-la. Antes de qualquer tipo de manutenção, desligue o equipamento da rede elétrica (retire o plugue da tomada).
- Faça uso do equipamento em local onde haja espaço suficiente para o seu manejo seguro, evitando assim quedas perigosas.
- Água ou óleo poderão tornar o piso escorregadio e perigoso. Para evitar acidentes, o piso deve estar seco e limpo.

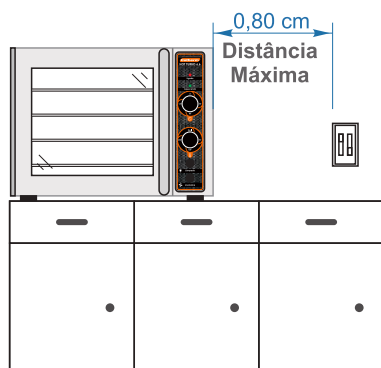
2.2 Precauções importantes

- Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoa com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Recomenda-se que crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- Este aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
- Em caso de emergência retire o plugue da tomada de energia elétrica.
- Este aparelho não se destina a ser imerso em água para limpeza.
- Antes de ligar o aparelho na rede elétrica certifique-se de que a tensão esteja compatível com as especificações indicadas no cabo da resistência e na embalagem.
- Certifique-se que a tomada, fiação, disjuntores, estão dimensionados para suportar a corrente/potência/tensão do aparelho, conforme informado na tabela de informações técnicas.
- Não conecte o aparelho em tomadas com folgas de contato.
- Não utilizar conectores do tipo "T" (benjamim), adaptador, extensão e similares.
- Nunca puxe o cabo de alimentação para desligá-lo da rede elétrica, segure o plugue e puxe.
- Para manusear seu aparelho não toque nas superfícies quentes, utilize as alças laterais.
- Mantenha o aparelho sempre desconectado da rede elétrica quando não estiver em uso ou quando estiver recebendo qualquer tipo de reparo ou limpeza.
- Não deixe este aparelho ao alcance de crianças.
- Não permita que o aparelho seja manuseado por qualquer pessoa que não tenha lido este manual de instruções e não tenha sido orientado sobre o modo correto e seguro da utilização.
- Não use o aparelho próximo a líquidos inflamáveis ou em ambientes que hajam gases explosivos.
- Para evitar sobrecarga na instalação elétrica não utilize outro aparelho de alto consumo de energia no mesmo circuito.
- Tenha cuidado para que o cabo ligado a rede elétrica esteja em posição segura, evitando que o toque superfícies quentes ou que alguém possa tropeçar acidentalmente.
- Se o aparelho cair acidentalmente na água ou em qualquer outro líquido, desligue o aparelho imediatamente da tomada, não toque na água sob nenhuma hipótese.
- Antes de ligar o aparelho na energia novamente, ele deverá obrigatoriamente ser inspecionado pelo fabricante ou agente autorizado.
- Durante o uso e algum tempo depois de desligado, algumas partes do aparelho estarão quentes, certifique-se de que o aparelho esteja totalmente resfriado antes de proceder qualquer tipo de manutenção ou limpeza.

- Em caso de emergência retire o plugue da tomada de energia elétrica.
- Nunca utilize jatos de água diretamente sobre o equipamento.
- **LEMBRETE:** Seu forno elétrico não é um produto bi-volt, portanto a máxima atenção na hora de ligar em sua rede elétrica.

2.3 Instalação

- Antes de usar remover todas as películas de proteção e resíduos de cola.
- O equipamento deve ser limpo e higienizado antes de ser usado pela primeira vez.
- Esta unidade deve ser devidamente aterrada para evitar choque elétrico.
- Atenção: Obrigatório realizar um aterramento eficiente.
- Aterramento ou fio terra: o fio terra de seu equipamento deve ser conectado a um cabo terra eficiente, evitando riscos pessoais. A conexão do fio terra é necessária em qualquer tensão, não devendo ser ligado ao fio neutro da rede de torneiras, tubulações hidráulicas, elétricas, de gás, etc.
- Certifique-se de que as características elétricas da construção estejam de acordo com as especificações da etiqueta localizada na traseira do equipamento. A instalação elétrica da construção é responsabilidade do cliente.
- Antes de ligar o aparelho na rede elétrica certifique-se de que a tensão esteja compatível com as especificações indicadas e na embalagem
- Disjuntor: no circuito em que o equipamento será ligado deve existir um disjuntor termo-elétrico de proteção
- O disjuntor deve estar localizado no máximo a 0,8 centímetros do forno.
- O forno possui pés reguláveis para facilitar seu nivelamento.



Especificações Elétricas:



Este símbolo indica uma conexão EQUIPOTENCIAL usada para conectar várias peças do equipamento ou de um sistema, usando o mesmo potencial, não necessariamente igual ao potencial de aterramento (ex.: para ligação local).

Modelo	Tensão (v)	Fases	Freq. (Hz)	Potência (kW)	Disjuntor (A)	Consumo (kWh)	Cabo (mm ²)	Tomada
2995	127	Monofásico	60	2,4	25	2,4	3x2,5	20 A (2P+T)
2996	220	Bifásico	60	3,0	20	3,0	3x1,5	16 A (2P+T)

3. Funcionamento e operação

- Antes de iniciar tenha certeza de que a montagem dos componentes esteja correta, verifique o encaixe do suporte das prateleiras e as prateleiras.
- Antes de ligar o forno certifique-se de que a voltagem (tensão) é a mesma do produto.
- Para ligar seu Forno, acione o timer, caso contrário o forno não ligará por motivos de segurança;
- Ligue a ventoinha, a resistência só ira funcionar quando a ventoinha estiver ligada por motivos de segurança;
- É aconselhável pré aquecer o Forno antes de usá-lo. Gire o botão do termostato na posição 250°C, acione o timer na posição marcando 10 minutos.
- Após o tempo estipulado o aparelho emitirá um som. O som indica que o tempo desejado já foi atingido e o forno está pré aquecido. Atingido o tempo o forno irá desligar.
- Com o forno pré aquecido ajuste o termostato na temperatura desejada conforme o alimento escolhido e acione novamente o timer marcando o tempo necessário (ver tabela de tempo e temperatura).
- Distribua os alimentos de forma uniforme nas prateleiras.
- Quando o timer chegar ao final do tempo, um sinal (campainha) será emitido e desligará todos os componentes elétricos, indicando que o alimento está pronto, porém, caso o alimento não esteja completamente cozido ou assado, repita o procedimento girando o Timer novamente com o tempo desejado. Por segurança o timer desliga todos os componentes elétricos automaticamente.

TIPO DE ALIMENTO	TEMP. °C	TEMPO (MINUTOS)
CARNES		
COXÃO MOLE	200 a 250	50 a 60
PICANHA	200 a 250	50 a 60
TENDER	200 a 220	20 a 30
FILÉ MIGNON	200 a 220	30 a 40
QUIBE	200 a 220	60
PERNIL	200 a 220	30 a 45
PEIXES		
FILÉS	180 A 200	15
POSTAS/ BACALHOADA	180 A 200	20
PEIXE INTEIRO	180 A 200	30
MASSAS		
BOLO	200	30 a 35
PÃO	200	25 a 30
PÃO DE QUEIJO	200	20 a 30
TORTA	200	30 a 35
LASANHA	180	10 a 15
AVES		
FRANGO	200 a 250	40 a 50
PERU	200 a 250	50 a 60
PATO	200 a 250	50 a 60

4. Limpeza

- Antes de usar remover todas as películas de proteção e resíduos de cola.
- O equipamento deve ser limpo e higienizado antes de ser usado pela primeira vez. Para a limpeza após o uso siga as instruções abaixo:
- Desligue o equipamento da tomada/disjuntor.
- Aguarde o forno estar ligeiramente morno. Nunca inicie a limpeza com ele quente.
- Remova as prateleiras e lave-as com esponja e detergente neutro
- Em seguida remova os suportes das prateleiras e lave-os com esponja e detergente neutro.
- Este aparelho não se destina a ser imerso em água para limpeza.
- Não utilize jato d'água diretamente sobre o equipamento.
- Para limpeza da parte interna, use esponja umedecida e sabão neutro, em seguida seque com pano seco.
- Na parte externa repita o procedimento.
- Limpe o vidro quando ele estiver totalmente frio, evitando choque térmico.
- Realize a limpeza sempre que usar o equipamento evitando o acúmulo de resíduos.
- OBS.: Nunca use produtos abrasivos, corrosivos ou cortantes.

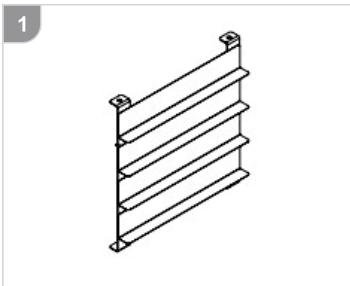
5. Manutenção



NUNCA REALIZE QUALQUER MANUTENÇÃO COM O EQUIPAMENTO ENERGIZADO, DESLIGUE O EQUIPAMENTO DA REDE ELÉTRICA DURANTE TODO O PROCESSO DE MANUTENÇÃO.

- A manutenção, tanto elétrica quanto mecânica deve ser realizada por profissionais qualificados para o trabalho.
- Substituição da lâmpada: Remova o suporte das bandejas (01), com uma chave Philips remova a tela de proteção (02), desta forma você terá acesso para substituição da lâmpada. Gire a tampa (03) do suporte da lâmpada e substitua-a por outra com as mesmas características e potência máxima de 25 W.

Suporte da bandeja



Grade de proteção



Lâmpada



6. Análise e soluções de problemas

Caso o seu Forno apresente algum problema de funcionamento, verifique as prováveis causas e soluções. Caso as correções sugeridas não sejam suficientes, entre em contato com o Serviço Autorizado Cotherm,



Fone: (11) 2242-9656



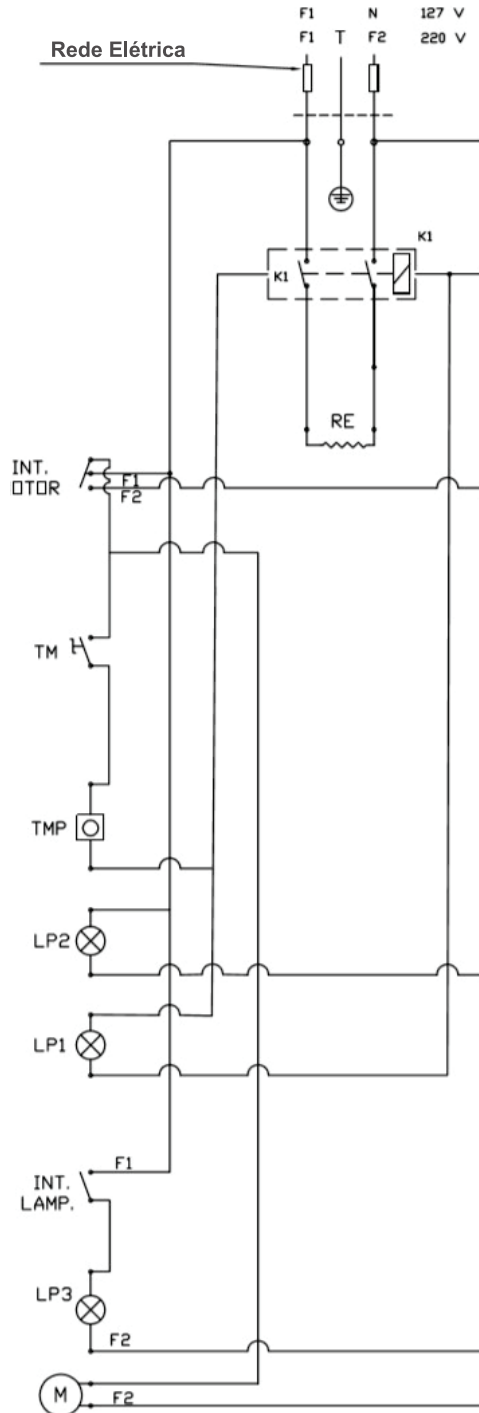
Email: sac@cotherm.com.br

Falhas	Causas	Soluções
O forno não liga.	Disjuntores desligados.	Religar.
O forno não liga.	Sem energia.	Restabelecer a energia.
O forno não aquece ou demora para aquecer.	Resistência elétrica queimada.	Troca.
Falha do Timer.	Temporizador (Timer) não está funcionando.	Troca.
Falha no sensor de temperatura (Termostato).	Sensor de temperatura (Termostato) do forno não está funcionando.	Troca.
A lâmpada do forno não acende.	O forno está desligado. Lâmpada queimada. Verifique se a lâmpada está firmemente apertada.	A lâmpada acende somente quando o forno está funcionando. A lâmpada acende somente quando o forno está funcionando. Reaperte a lâmpada.
Cozimento muito lento ou muito rápido.	O tempo de cozimento e a temperatura selecionada não está correta.	Selecione o tempo e temperatura conforme necessidade da receita
Umidade nos alimentos e no interior do forno.	Os alimentos são deixados dentro do forno por muito tempo após o cozimento.	Retire os alimentos do forno em no máximo 15 minutos, após o final do cozimento.

7. Esquema elétrico:

Código – 2995
127 V
 2400 W – 60 Hz
 18,9 A
 2,4 Kw/h
 Peso do produto 25 kg
 Dimensões: C660 X L660 X 440 mm
 Cabo de ligação PP-3 x 2,5 mm²
 Plug 20 A – 4,8 mm – saída a 180°

Código – 2996
220 V
 3000 W – 60 Hz
 13,6 A
 3,0 kW/h
 Peso do produto 25 kg
 Dimensões: C660 X L660 X 440 mm
 Cabo de ligação PP-3 x 1,5 mm²
 Plug 16 A – 4,8 mm – saída a 180°



T – Aterramento

N – Neutro

F – Fase

K1 – Contator

Lp1 – Lâmpada piloto âmbar
 (Indica está conectada a rede elétrica)

Lp2 – Lâmpada piloto verde
 (Indica resistência elétrica em aquecimento)

LP3 – Lâmpada interna

TMP – Temporizador

TM – Termostato

RE – Resistência Elétrica

INT. LAMP – Interruptor da lâmpada

INT. MOTOR – Interruptor do motor

M – Motor

8- Termo de garantia:

1. A Cotherm assegura ao comprador/consumidor a garantia de 01 (um) ano contada a partir da data de emissão da nota fiscal de venda.
 2. O período de 01 ano de garantia é composto de:
 - Garantia legal e 90 dias. Atendendo ao código de defesa do consumidor.
 - Garantia adicional de 275 dias. Representando uma vantagem oferecida aos nossos consumidores.
 3. Entende-se por garantia, o reparo gratuito e a reposição de peças que, de acordo com o parecer do agente autorizado COTHERM, apresentarem defeitos técnicos. Tal garantia, somente terá validade mediante apresentação da nota fiscal de compra e deste certificado de garantia aos postos autorizados. É imprescindível para o atendimento gratuito, que o aparelho esteja dentro do prazo estipulado acima.
 4. Para o exercício da presente garantia, o comprador deverá utilizar somente os postos credenciados COTHERM, ficando a cargo do comprador as despesas e riscos de transporte do produto.
 5. Fica automaticamente cancelada a garantia na ocorrência dos seguintes eventos:
 - Danos provocados por umidade, exposição excessiva a luz solar, salinidade;
 - Sinistro (Roubo e/ou Furto);
 - Uso em desacordo com as respectivas informações contidas no manual de instruções;
 - Por ter sido ligado à rede elétrica imprópria ou redes elétricas com flutuações de tensão excessivas;
 - Ajuste interno ou conserto por pessoa não credenciada pela COTHERM;
 - Ocorrer desgaste natural em decorrência do uso;
 - Se o Certificado de Garantia ou a Nota Fiscal apresentarem rasuras e/ou adulterações;
 - Danos decorrentes de descargas elétricas e/ou atmosféricas;
 - Instalação do aparelho em ambientes sujeitos a maresia;
 - Por condições impróprias a sensibilidade do aparelho;
 - A Cotherm reserva-se o direito de, sem aviso prévio, efetuar modificações em seus produtos sem que isto importe em qualquer obrigação de aplicá-las aos produtos anteriormente fabricados.
- IMPORTANTE:** Para manter o seu produto sempre original e com qualidade de funcionamento procure somente o serviço autorizado COTHERM, que possui peças originais e mão de obra treinada.

NOME: _____

ENDEREÇO: _____

COMPLEMENTO: _____ BAIRRO: _____

CIDADE: _____ UF: _____ CEP: _____

FONE: (____) _____ CEL: (____) _____

E-MAIL: _____

REVENDEDOR: _____

NOTA FISCAL: _____ DATA DA COMPRA: _____

Cotherm

COTHERM ELETRODOMÉSTICOS LTDA
 FABRICADO DO BRASIL - CNPJ: 10.376.449/0001-02.



Fone: (11) 2242-9656



Website: www.cotherm.com.br



Email: cotherm@cotherm.com.br