



FORNO DE PADARIA



Sumário

1 - Tabela de Modelos dos Equipamentos	4
2 - Instruções de segurança	5
3 - Conteúdo da caixa de embalagem	6
4 - Fácil utilização.....	6
5 - Descrição do forno multifuncional.....	7
6 - Modalidades de trabalho.....	10
7 - Operação / manuseio	10
8 - Limpeza e manutenção	12
9 - Avisos e definições	14
10 - Informações gerais	15
11 - Normas e disposições legais.	15
12 - Eliminação de resíduos elétricos e eletrônicos.....	15
13 - Esquema elétrico.	17
14 - Lista de peças.....	19
15 - Termo de garantia	24

Agradecimentos

Prezado cliente,

Obrigado pela sua preferência por equipamentos Macom. Ressaltamos que estamos a sua disposição para quaisquer esclarecimentos e o contato com você é muito importante para nós.

A Macom é reconhecida nacional e internacionalmente como a melhor fabricante de equipamentos e sistemas para cozinhas profissionais da América Latina.

Desde a sua fundação, em 1972, a empresa valoriza acima de tudo a qualidade de seus produtos. Sua trajetória sempre foi marcada por uma permanente evolução técnica, pelo desenvolvimento de produtos inovadores e por manter um relacionamento próximo e duradouro com clientes, parceiros e funcionários.

A Macom mantém seus alicerces fieis aos seus valores: Integridade, Experiência e Inovação. E foca o futuro preparando-se para atender às novas necessidades de seus clientes: ampliando o parque industrial, renovando a marca e lançando novos produtos. Empresa do grupo Hoshizaki desde 19 de julho de 2013.

- **Presente em todo o Brasil**
- **+ de 8 mil clientes**
- **+ de 30 anos de fornecimento para um mesmo cliente**
- **+ de 400 mil produtos fabricados**

Você agora faz parte de nossa história.

ATENÇÃO!

A EXECUÇÃO INCORRETA DA INSTALAÇÃO, AJUSTES, ALTERAÇÕES OU MANUTENÇÃO PODEM CAUSAR DANOS PESSOAIS, LESÕES OU MORTE. LEIA ATENCIOSAMENTE AS INSTRUÇÕES DESTE MANUAL ANTES DE INSTALAR, OPERAR OU EXECUTAR QUALQUER INTERVENÇÃO NO EQUIPAMENTO.

PARA SUA SEGURANÇA, NÃO ARMAZENE OU USE GASOLINA, SOLVENTE OU QUALQUER OUTRO PRODUTO INFLAMÁVEL PRÓXIMO A ESTES OU OUTROS EQUIPAMENTOS.

A INSTALAÇÃO FEITA POR EMPRESAS OU PESSOAL TÉCNICO NÃO AUTORIZADO E NÃO QUALIFICADO CANCELA A GARANTIA DOS EQUIPAMENTOS.

1 - Tabela de Modelos dos Equipamentos

Nome Comercial	Forno de panificação elétrico para 4 GN 1/1	
Modelo	ROLFC110E-3T	FC 110 EG
Potência	6 kW	
Corrente	13,0 A	
Tensão	380-415V 60Hz (3 N ~)	
Dimensões externas (L x P x A):	800x750x640 mm	
Dimensões internas (L x P x A):	670x450x350 mm	
Peso	59 Kg	60 Kg
Grau de proteção	IP X3	

Você também poderá identificar seu equipamento através dos desenhos da capa deste manual.

Para maiores informações, consulte nosso site: www.acosmacom.com.br

2 - Instruções de segurança.

Por favor siga estas instruções cuidadosamente para evitar o risco de incêndio, choque elétrico, queimaduras ou outros ferimentos e danos. Ao utilizar este aparelho, devem ser sempre observadas as precauções básicas de segurança, tais como:

- Estes aparelhos são destinados para ser usados para aplicações comerciais, como por exemplo, em cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e em empresas comerciais como padarias, açougues, etc., mas não para a produção contínua em massa de alimentos.
- As crianças devem ser devidamente supervisionadas para assegurar que elas não estejam brincando com o equipamento.
- Não suba ou sente no equipamento, nem permita que crianças ou animais o façam. Poderão ocorrer ferimentos graves ou danos ao equipamento.
- Observe as instruções de uso, que devem ser mantidas sempre com o aparelho.
- Sempre instale o aparelho de acordo com as instruções. É necessária uma distância de pelo menos 10 cm da divisória ou parede.
- Este dispositivo é destinado para uso interno, não o utilize no exterior.
- Proteger o aparelho da luz solar direta e da umidade.
- Posicione o seu forno de modo a que seja facilmente acessível.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais são reduzidas, ou pessoas sem experiência ou conhecimento, a menos que tenham sido capazes de se beneficiar com isso, através de uma pessoa responsável pela sua segurança, supervisão ou instrução prévia no uso do dispositivo.
- Nunca mova a unidade enquanto estiver em funcionamento ou enquanto o forno ainda estiver quente.
- Verifique se a unidade está na posição de desligado (0) antes ligá-la ou desligá-la.
- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser muito alta quando o aparelho é ligado. Utilize sempre a pega do forno e os botões de controle.
- Não utilize o aparelho para outras funções além da sua utilização prevista.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurar de qualquer superfície de trabalho, ou entrar em contato com superfícies quentes.
- O aparelho não deve ser utilizado perto de materiais combustíveis ou de uma fonte de calor.
- Durante o uso, tome cuidado para não obstruir os orifícios de ventilação da unidade. Assegurar sempre uma ventilação adequada ao redor do forno durante o funcionamento.
- Para evitar choques elétricos, nunca mergulhe a unidade, cabo de alimentação ou ficha na água ou outros líquidos.
- Nunca utilize equipamentos danificados ou tenha um cabo de alimentação defeituoso. Se

o cabo estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, seu serviço pós-venda ou por pessoas de qualificação similar.

- Encaminhar as reparações apenas a uma pessoa qualificada.
- Use apenas peças de reposição originais.
- No final do cozimento, para limpar o aparelho, não o desligue e desconecte-o da tomada.
- A porta do seu forno pode estar quente, então use a maçaneta da porta para abrir o seu forno e mantê-lo fora do alcance das crianças.
- Deve-se tomar cuidado ao utilizar o forno no modo grill ou Turbo Quartz®: não tocar ou deixar as placas/alimentos entrarem em contato direto com os tubos de quartzo durante o cozimento.
- Como os tubos atingem temperaturas muito altas, deve-se ter cuidado ao manusear alimentos que devem ser grelhados ou que já tenham sido grelhados.
- Para uma drenagem rápida da condensação de cozimento, deixe sempre o forno esfriar com a porta aberta.
- Atenção: A luz verde central acende-se continuamente assim que o seu forno está ligado. Se desliga intermitentemente, indica que o forno está sendo colocado em um modo seguro. Por favor, desligue-o da tomada e ligue para o seu departamento de assistência técnica antes de o utilizar pela primeira vez. O uso prolongado neste modo de operação pode causar danos maiores e irreparáveis.

3 - Conteúdo da caixa de embalagem

Aparelho: Um forno.

Acessório: Este manual.

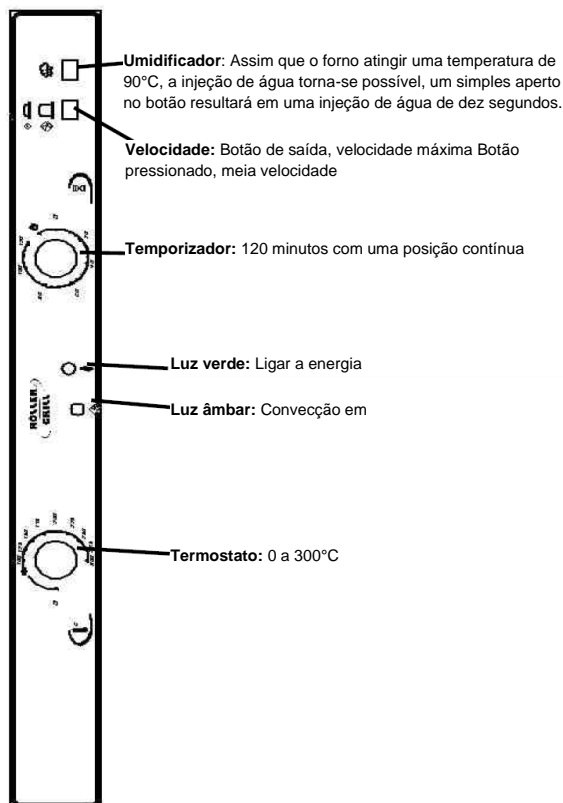
Veja a vista explodida detalhada do forno no final do documento.

4 - Fácil utilização

Use o forno multifuncional para assar, reaquecer, descongelar, assar, tostar pão e pastelaria, mas também pastelaria, suflês, pratos com molho, etc.

5 - Descrição do forno multifuncional

A) Modelo FC 110 E



Detalhes sobre as funções do forno FC 110 E

O ar, aquecido por uma resistência independente e pulsado por uma turbina reversível, é distribuído uniformemente e permite uma cozedura homogênea em 1 a 4 níveis.

Convecção

O calor vem do resistor traseiro incorporado no sistema de ventilação reversível. Está perfeitamente distribuído por todo o forno e muito bem regulado pelo termostato. Constantemente renovado, o ar não estagna no forno, para que não carregue nenhum cheiro. Esta posição permite cozinhar vários pratos diferentes ao mesmo tempo, o que também é ideal para manter quente, reaquecer e descongelar suavemente.

Descongelamento

Com a simples mistura do ar ambiente é possível obter um descongelamento mais rápido dos alimentos.

Esta função está diretamente disponível no modelo FC 110 EG. Para o modelo FC 110 E, ajustar o temporizador para o tempo desejado e deixar o termostato em 0.

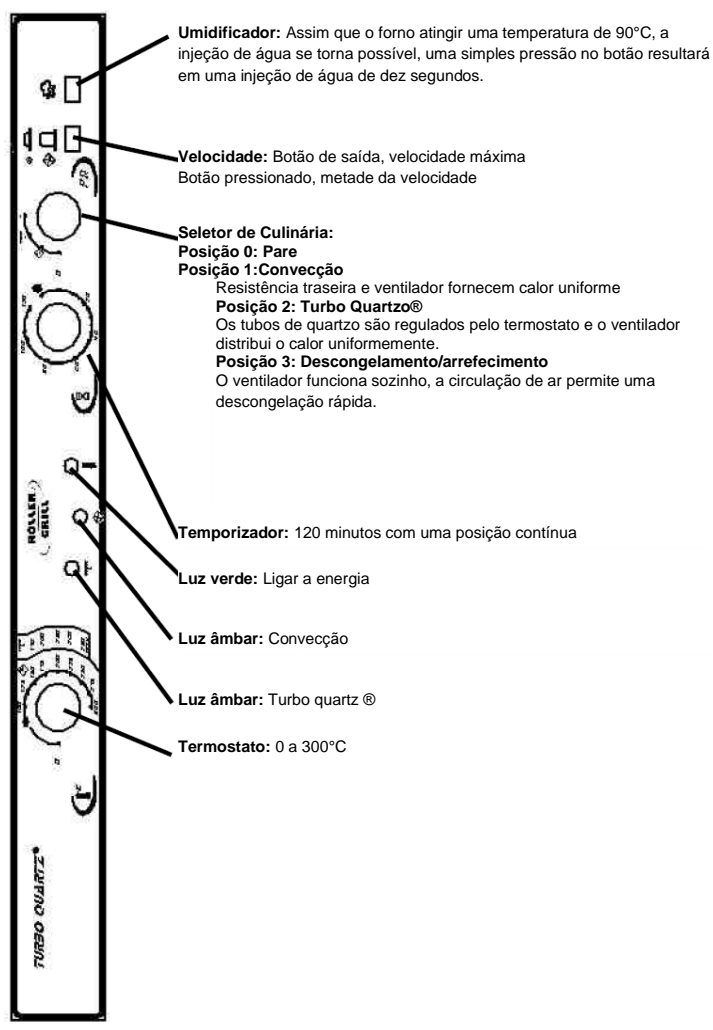
Umidificador

Esta função é acessível a partir de 90°C. Permite-lhe adicionar pequenos volumes de água durante o cozimento para limitar a secagem dos alimentos durante o cozimento. Esta função é muito popular entre os padeiros. Quando se faz pão, uma injeção de dez segundos no início dá uma aparência brilhante. O forno lembra-se do impulso no botão, portanto não há necessidade de pressionar o botão várias vezes, a injeção será realizada o mais rápido possível. O sistema proíbe a injeção de água durante o ciclo de inversão do motor.

Velocidade

Para uma cozinha delicada (exemplo merengue) se quiser, você pode reduzir a velocidade do ventilador ao pressionar o botão.

B) Modelo FC 110 EG



Detalhes sobre as funções do forno FC 110 EG

O ar, aquecido por uma resistência independente e pulsado por uma turbina reversível, é distribuído uniformemente e permite uma cozedura homogênea em 1 a 4 níveis.

Está também equipado com a função Turbo Quartz®. Conhecida há mais de 30 anos por assadeiras delicatessen, a tecnologia infravermelha de quartzo permite cozinhar peixe, aves, grelhados, grelhados e gratinado sem cheiro e sem fumo, pastelaria, idêntica às brasas de madeira. Pela primeira vez, esta tecnologia é combinada com convecção.

O calor é transmitido aos alimentos por radiação de tubos de quartzo que atingem uma temperatura de 1050°C e emitem radiação do mesmo comprimento de onda que as brasas.

Esta tecnologia permite atingir 250°C em menos de 10 minutos, eliminando qualquer pré-aquecimento e, ao mesmo tempo, reduzindo consideravelmente o consumo de energia. A ventilação proporciona uma excelente distribuição de calor. Esta função é ideal para grelhar, dourar ou gratinar.

Este método de cozedura permite conservar as qualidades nutricionais e os sabores dos alimentos, sem reduzir o peso.

Convecção

O calor vem do resistor traseiro incorporado no sistema de ventilação reversível. Está perfeitamente distribuído por todo o forno e muito bem regulado pelo termostato. Constantemente renovado, o ar não estagna no forno, para que não carregue nenhum cheiro. Esta posição permite-lhe cozinhar vários pratos diferentes ao mesmo tempo, o que também é ideal para se manter quente, aquecer e descongelar suavemente.

Turbo Quartzo ®

Nesta posição os tubos de quartzo trabalham simultaneamente com o ventilador e são regulados pelo termostato. A ventilação proporciona uma melhor distribuição da temperatura e maior precisão no controle. Ao utilizar esta função, recomendamos que você aqueça o seu sistema da seguinte forma (mais rápido) pelo modo de convecção. A função Humidificador não tem grande interesse neste modo de funcionamento.

Descongelamento

Com a simples mistura do ar ambiente é possível obter um descongelamento mais rápido dos alimentos.

Esta função está diretamente disponível no modelo FC 110 EG. Para o modelo FC 110 E, ajustar o temporizador para o tempo desejado e deixar o termostato em 0.

Umidificador

Esta função é acessível a partir de 90°C. Permite-lhe adicionar pequenos volumes de água durante o cozimento para limitar a secagem dos alimentos durante o cozimento. Esta função é muito popular entre os padeiros. Quando se faz pão, uma injeção de dez segundos no início, torna possível obter um aspecto brilhante.

O forno lembra-se do impulso feito no botão. Portanto, não é necessário pressionar repetidamente, a injeção será realizada o mais rápido possível. O sistema proíbe a injeção de água durante o ciclo de inversão do motor.

Velocidade

Para uma cozinha delicada (exemplo merengue) se quiser, você pode reduzir a velocidade do ventilador ao pressionar o botão.

C) Acessórios

Balança

O forno está equipado com 2 escadas que permitem 4 níveis de cozedura. Eles são viáveis para facilitar a manutenção do tanque interno.

2 escalas de 3 níveis estão disponíveis em opção. Eles são especialmente projetados para uso em padaria.

Iluminação Interior

As lâmpadas no interior do forno acendem assim que o forno é ligado e permitem-lhe acompanhar perfeitamente o cozimento dos seus alimentos.

O seu forno, devido às suas dimensões, pode receber pratos de tarte até 45 cm de diâmetro, mas também pratos retangulares de 60x40 cm.

A tigela do seu forno é inteiramente feita de aço inoxidável para facilitar a manutenção e aumentar a longevidade.

Para sua segurança, a porta do forno está equipada com vidros duplos. Isto torna possível alcançar temperaturas exteriores baixas apesar de uma temperatura interior elevada.

6 - Modalidades de trabalho.

A cozedura por convecção permite uma cozedura uniforme graças a uma boa distribuição do calor no forno. Esta tecnologia permite cozinhar vários pratos simultaneamente, mesmo de diferentes tipos, sem que o sabor e o cheiro sejam transmitidos de um para o outro.

Também permite um descongelamento suave através da mistura de ar quente.

O fluxo contínuo de ar quente em torno dos alimentos resulta numa cozedura uniforme e mais rápida a uma temperatura inferior à de um forno tradicional. Além disso, a baixa temperatura permite que os alimentos mantenham seus sabores e aparência naturais sem gerar fumaça.

7 - Operação / manuseio.

a) Instalação / Montagem:

- Desembrulhe cuidadosamente a unidade da sua caixa de cartão.
- Colocar o forno sobre uma superfície plana e resistente ao calor.
- Nunca coloque o aparelho perto de uma parede ou divisória feita de materiais combustíveis, mesmo que esteja bem isolada.
- É necessária uma distância de pelo menos 10 cm da divisória ou parede.
- Retire todas as etiquetas e película protetora de toda a unidade. Para remover fitas adesivas ou etiquetas, utilize um solvente tipo acetona ou outros solventes.

b) Primeiro comissionamento:

A primeira limpeza

Limpe o dispositivo antes de utilizá-lo pela primeira vez (ver 7 Limpeza).

Quando utilizar pela primeira vez, aqueça o forno durante cerca de 30 minutos a 250°C. Isto pode emitir um ligeiro odor por alguns momentos.

Conectando o dispositivo

- Verificar se a tensão e frequência da fonte de alimentação correspondem aos valores indicados na placa de características visíveis atrás do forno.
- Verifique sempre se o cabo de alimentação elétrica ou a ficha estão danificados.
- **Não utilize um aparelho com um cabo de alimentação danificado. O cabo de alimentação não deve ser alterado, esmagado, tencionado ou emaranhado. Tais ações poderiam resultar em choque elétrico ou danos ao equipamento. Caso encontre o cabo nestas condições, contate o pessoal técnico autorizado para substituição do mesmo. Para desligar o aparelho da tomada, certifique-se de puxar o plugue, não o cabo.**
- Certifique-se de que cada botão de controle está ajustado a 0.
- Desenrole completamente o cabo de alimentação e ligue-o a uma tomada ligada à terra.
- Conectar ligação equipotencial (ver procedimento abaixo).
- A unidade está ligada à corrente.

Obs.: Se o aparelho estiver ligado a uma tomada sem fios de proteção ou diretamente à rede eléctrica, deve ser ligado por uma pessoa qualificada. Um dispositivo de desligamento deve ser incorporado a fiação fixa.

Procedimento para conectar a ligação equipotencial.

O seu forno está equipado com um humidificador. Está, portanto, ligado a um abastecimento de água. Ele deve estar ligado à ligação equipotencial da sua instalação. O parafuso previsto para este fim é colocado na parte de trás do forno, perto do cordão.



c) Utilização do aparelho:

Ligar

- Gire o temporizador para o tempo de cozedura desejado.
- Gire o termóstato para a temperatura desejada.
- Selecione a velocidade de operação

Desligar a unidade

- Ajuste cada botão de controlo para 0.
- A luz verde está desligada: o forno está desligado.
- Deixe a unidade arrefecer.
- Limpe a unidade. (cf. 7. Limpeza e manutenção)

Utilização do umidificador

Para cozer baguetes de 200g, pré-aqueça o forno a 275°C durante 10 minutos. Coloque os 4 filetes no forno e baixe o termostato para 225°C. Injetar água durante 10 segundos e cozinhar durante 25 minutos



Botão de injeção de água

d) Guia de Resolução de Problemas

O seu forno não funciona

- Você ligou o cabo de energia corretamente?
- Já verificou o disjuntor na sua instalação?
- O temporizador está ligado?
- O seletor de cozimento está na posição 0?
- A luz verde está acesa?

Verificaste o estado dos fusíveis?

O seu forno libera muita fumaça

A sua temperatura de cozedura deve estar muito alta.

O seu forno fica sujo muito rapidamente

A tua temperatura de cozedura está muito alta.

A injeção de água não funciona

Uma única pressão injeta água durante 10 segundos. Esta função não é permitida durante a fase de alteração do sentido de rotação da roda móvel. Portanto, isso pode não ocorrer imediatamente quando o botão é pressionado. No entanto, é memorizado e apenas o primeiro é levado em conta.

Nem todas as funções do seu forno são acessíveis

Verifique o estado dos fusíveis, um deles está com defeito.

e) Avaria/Reparação:

Em caso de avaria ou peça danificada, contate o seu departamento de assistência ao cliente e mande executar quaisquer operações técnicas por uma pessoa qualificada (ver 8 Avisos e definições)

Quando contatar o departamento de serviço do seu Distribuidor ou loja, forneça o número completo da peça de seu aparelho (nome comercial, tipo e número de série). Esta informação pode ser encontrada na placa de identificação visível na parte de trás da unidade.

8 - Limpeza e manutenção

Manutenção

a) Montagem e desmontagem de escadas

Para a desmontagem, levante ligeiramente as escadas de modo a soltar o peão e traga-o de volta na sua direção. Há um peão à frente e atrás, tenha cuidado para não levantar as escadas em ângulo.

Para montagem, alinhe os buracos dos botões e deslize para baixo.

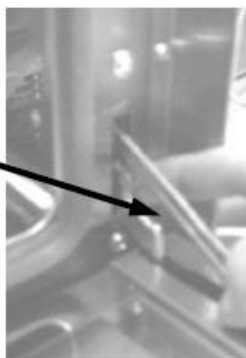


b) Procedimento de montagem e desmontagem de portas

Abra a porta o mais larga que puder



Levante o clipe para prender a parte superior.



Levante um pouco a porta e puxa-a para fora.



Para a montagem, proceder em ordem inversa.

Tenha cuidado para não se esquecer de dobrar os clipe. Porque isto vai impedir de fechar a porta novamente.

c) Procedimento de manutenção

- Desligue o aparelho da tomada e deixe-o esfriar completamente antes de realizar qualquer trabalho técnico ou de limpeza.
- Limpe as paredes exteriores do aparelho com uma esponja úmida e um pano macio e seco.
- Retire as escadas.
- Limpe-as com água quente e detergente líquido. As escadas são laváveis à máquina.
- O interior em aço inoxidável pode agora ser facilmente limpo com uma esponja úmida e um pouco de líquido de lavagem. Depois limpe com um pano macio e úmido todas as paredes do forno.
- Não utilize produtos abrasivos para fazer a manutenção do seu forno.
- Nunca limpe o dispositivo sob um jato de água, pois qualquer infiltração pode danificar o dispositivo de forma irreparável.
- Nunca mergulhe a unidade, cabo ou ficha em água ou outros líquidos para evitar choques eléctricos.

d) Troca dos fusíveis

Para remover um fusível: pegue uma chave de fenda plana e desenrosque o porta-fusíveis em 1/4 de volta



Para reintegrar, proceder na ordem inversa.

Limpeza

- Desligue a unidade da tomada.
- Deixe a sua unidade arrefecer completamente antes de qualquer trabalho técnico ou de limpeza.
- Limpe regularmente as paredes exteriores do seu aparelho com água quente, detergente líquido e uma esponja não abrasiva. Lave o seu aparelho com uma esponja úmida.
- Seque a unidade com um pano macio e limpo.
- **Nunca limpe a unidade debaixo de um jato de água, pois isso pode causar danos irreparáveis à unidade.**
- Nunca mergulhe a unidade, cabo ou ficha em água ou outros líquidos para evitar choques elétricos.
- Se não for utilizado durante um longo período, recomendamos veementemente que o aparelho seja mantido longe da umidade.

9 - Avisos e definições

As informações sobre a operação, instalação e assistência técnica deste equipamento podem ser esclarecidas pelo pessoal técnico autorizado MACOM. Para localizar o representante mais próximo de sua região, entre em contato com o Suporte Técnico pelo telefone (55) 11 2085-7000 ou pelo site: www.acosmacom.com.br/servicos


As execuções da rede de alimentação elétrica dos equipamentos, bem com os pontos hidráulicos e de esgoto, devem ser feitas por pessoal de instalação qualificado.

Nenhuma instalação ou serviço deve ser realizado até que o técnico tenha lido cuidadosamente este manual de instruções. Da mesma forma, o proprietário/gestor não deve operar o equipamento até que o instalador o tenha instruído sobre o seu funcionamento adequado. Falha em instalar, operar e manter o equipamento em acordo com este manual vai afetar negativamente a segurança, desempenho, vida útil dos componentes e cobertura de garantia, além de poder resultar em danos físicos e acidentes.

A instalação adequada é de responsabilidade do instalador. Falha do produto ou danos materiais devido à instalação inadequada não são cobertos pela garantia.

10 - Informações gerais

Combinação da cor do fio e modo de conexão	Fase 1	Marrom
	Fase 2	Preto
	Fase 3	Cinza
	Neutro	Azul
	Terra	Amarelo-Verde

O terminal de ligação equipotencial marcado com este símbolo  (IEC 60417-5021 (2002-10)) deve ser ligado ao condutor de ligação equipotencial do seu sistema por meio de um condutor com uma secção transversal mínima de 2,5 mm².

Consumo de energia

Posição de Convecção

Aumentar para 300°C 1.25 kw/h

Tempo de retenção 1 h a 300°C 2.50 kw/h

Posição do Turbo Quartzo (apenas FC 110 EG)

Aumentar para 300°C 1.44 kw/h

Tempo de retenção 1 h a 300°C 2.4 kw/h

11 - Normas e disposições legais.

O dispositivo cumpre as seguintes normas:

IEC/EN 60335-1

IEC/PT 60335-2-36

IEC/PT 60335-2-42

PT 55014-1 + 55014-2

EM 61000-3-2 + 61000-3-3

12 - Eliminação de resíduos elétricos e eletrônicos.

O aparelho está em conformidade com as diretrizes:

2002/96/CE (REEE) N°34270064800021
2002/95/CE (ROHS)
2006/95 CE
2004/108 CE



Regulamento de Alcance

Não descarte o aparelho no lixo doméstico.

O aparelho deve ser levado para um centro de reciclagem de equipamento elétrico.

Os materiais do aparelho são de facto reutilizáveis. Ao eliminar corretamente os resíduos elétricos e eletrônicos, reciclagem e qualquer outra forma de reutilização de equipamentos usados, você dá uma contribuição significativa para a proteção ambiental.

Para informações sobre a recolha de resíduos elétricos e eletrônicos, contate o seu distribuidor.

13 - Esquema elétrico.

DIAGRAMA DE ELÉTRICO FC 100 E

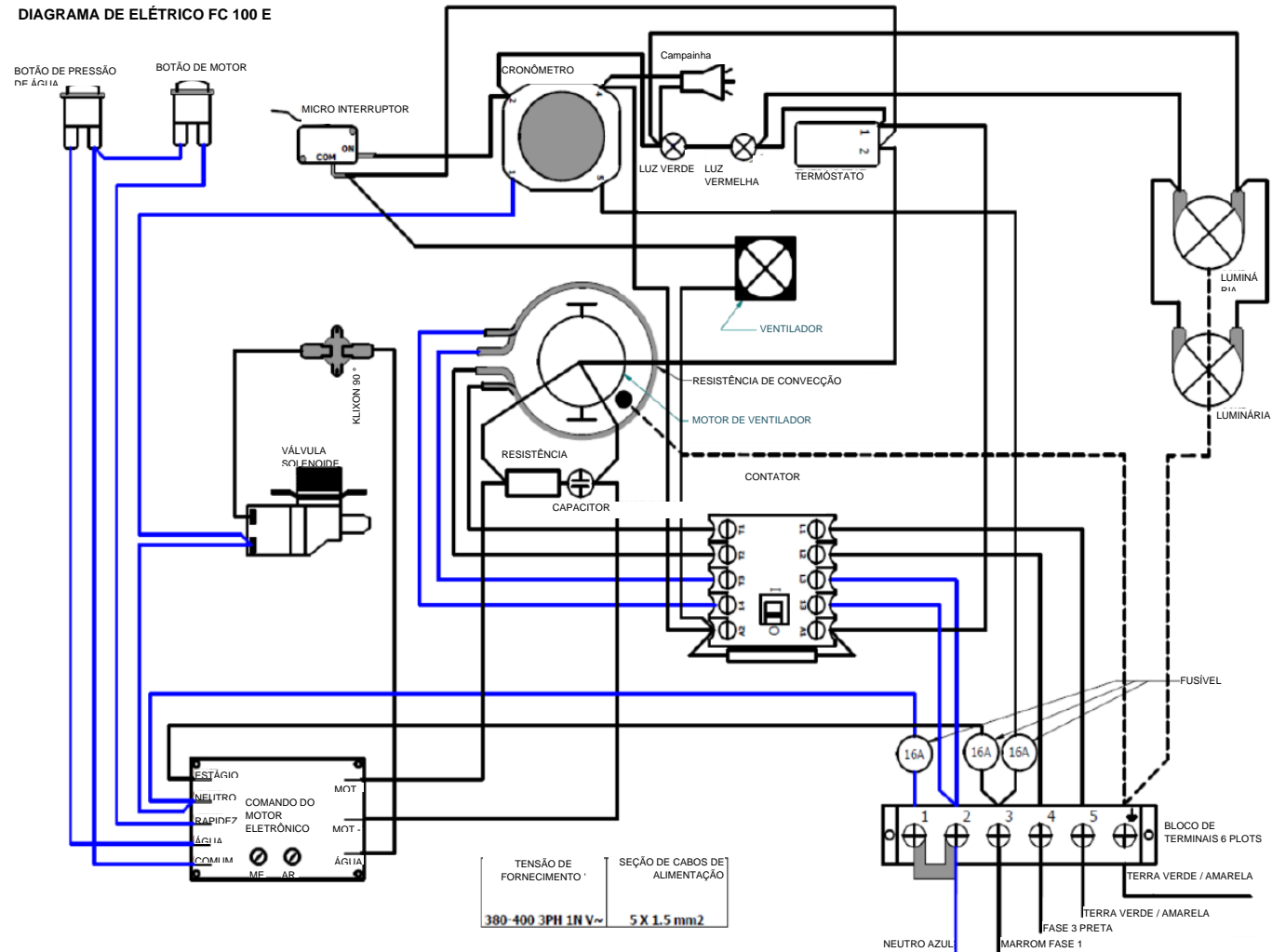
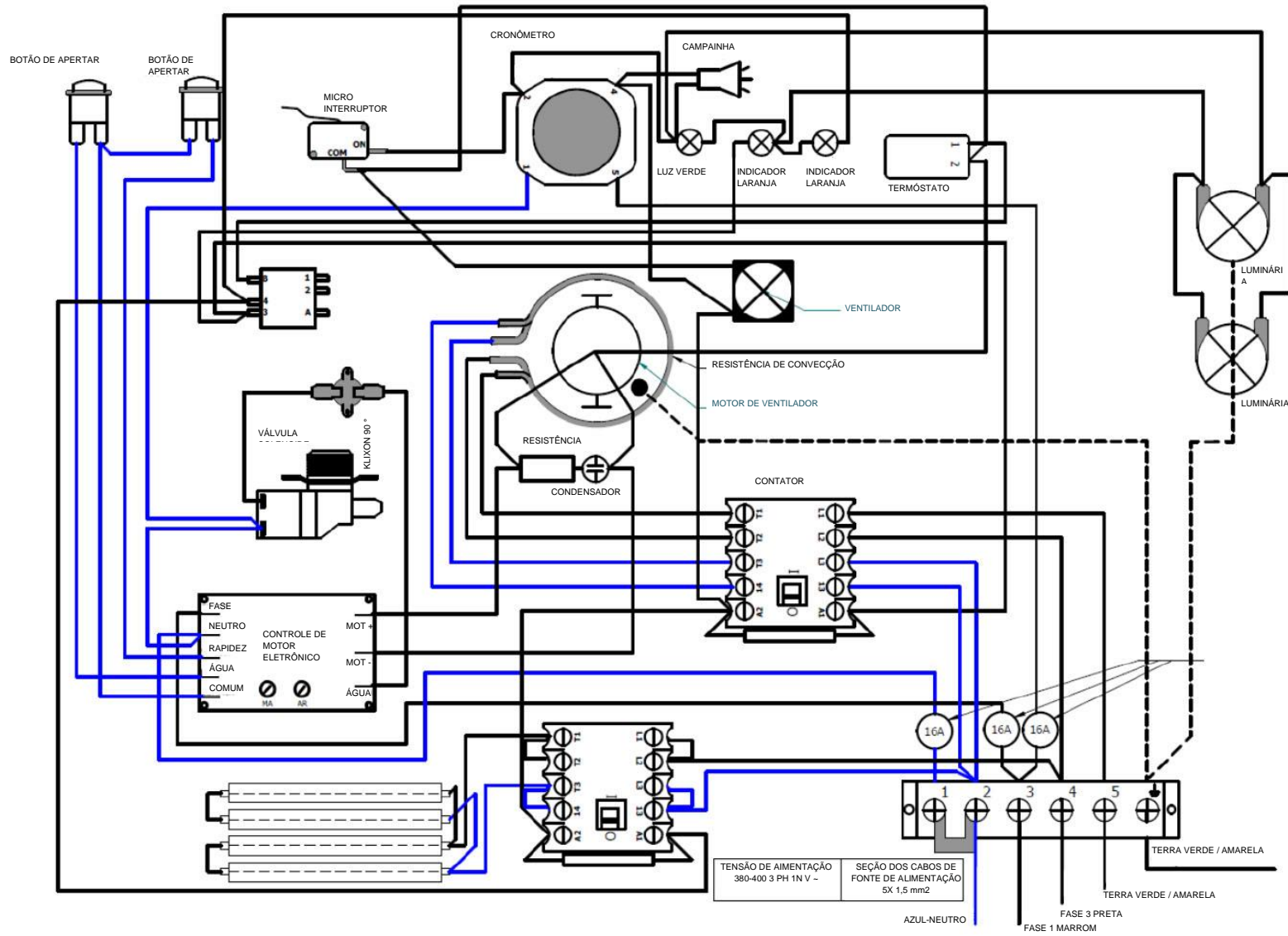


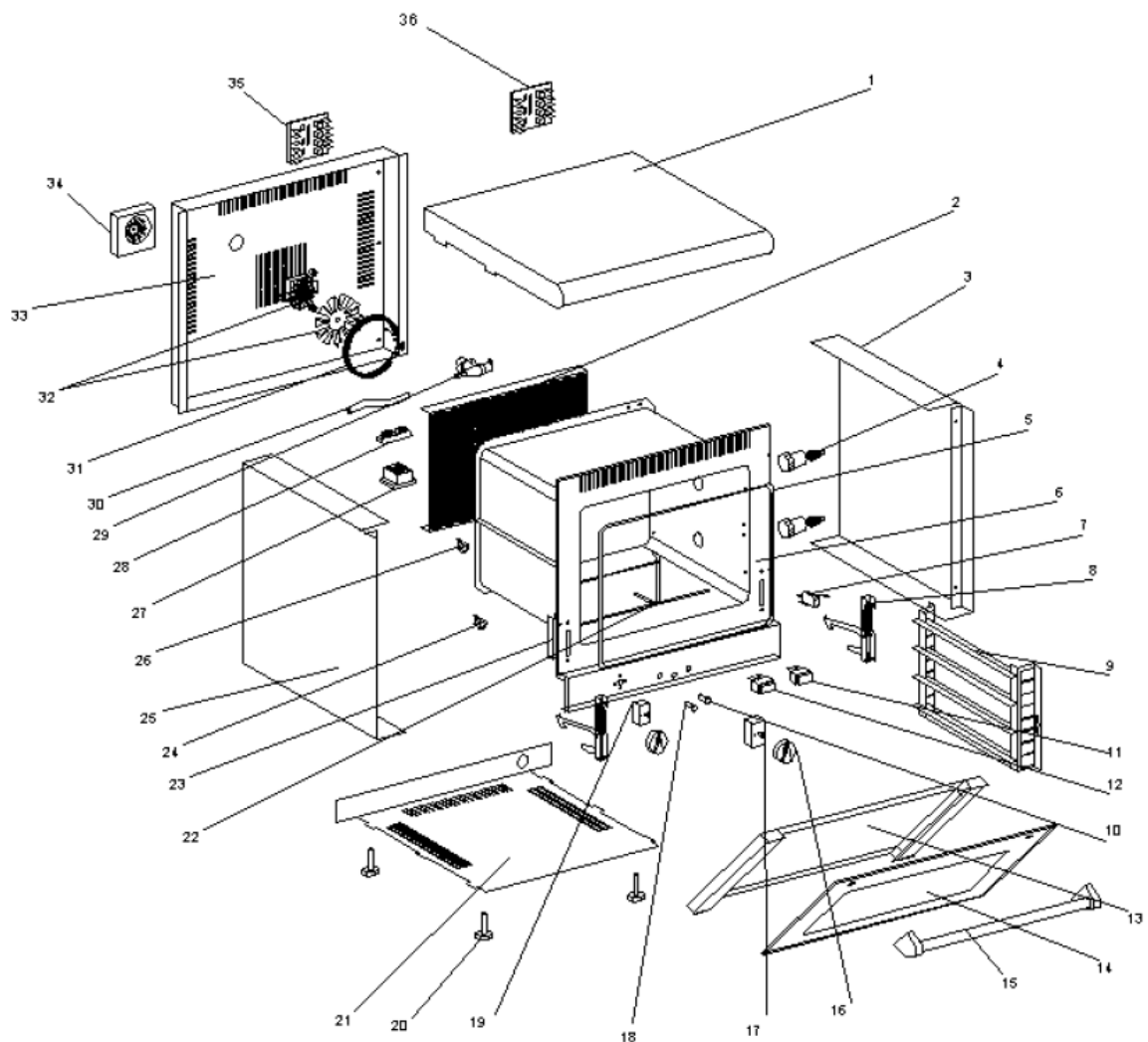
DIAGRAMA ELÉTRICO FC 100 EG



14 - Lista de peças.**FC 110 E**

Rep	Código	Qtde	Peça	Peça de reposição
1	91049	1	Cobertura	Tampa superior
2	91034	1	Cobertura da turbina	Cobertura de ventilação
3	91002D	1	Flange direita	Parte posterior direita
4	A18022	2	Lâmpada com suporte	Lâmpada com suporte
5	H03006	1	Junta	Selo
6	91035SE	1	Tanque completo	Montagem de contentores
7	A07035+91069	1	Micro interruptor +91069	Micro interruptor +91069
8	B09005	2	Dobradiça da porta	Dobradiça da porta
9	91061DSE	1	Escala Completa à Direita	Montagem à escala certa
	91061GSE	1	Escala real à esquerda	Montagem em escala à esquerda
10	A08009	1	Luz verde	Luz piloto verde
11	A07015	1	Botão de pressão	Botão de empurrar
12	A07014	1	Botão de troca	Botão de troca
13	H01022	1	Gelo interno	Vidro Interno
14	H01021	1	Gelo externo	Vidro externo
15	A15013	1	Manusear	Manusear
16	A14078	2	Botão	Knob
17	A02034	1	Temporizador	Temporizador
18	A08003	1	Luz âmbar	Luz piloto laranja
19	A06042	1	Termostato	Termostato
20	A13006	4	Pé	Pé
21	91008	1	Base inferior	Tampa inferior
22	B04039/1	1	Tubo de vapor	Tubo de fluxo
23	B09007	2	Suporte das dobradiças	Suporte das dobradiças
25	91002G	1	Flange esquerdo	Parte posterior esquerda
26	A06048	1	Termostato de vapor	Termostato de fluxo
27	A05008	1	Contator	Contator
28	A16014	1	Bloco terminal de 6 pinos	Domino com 6 orifícios

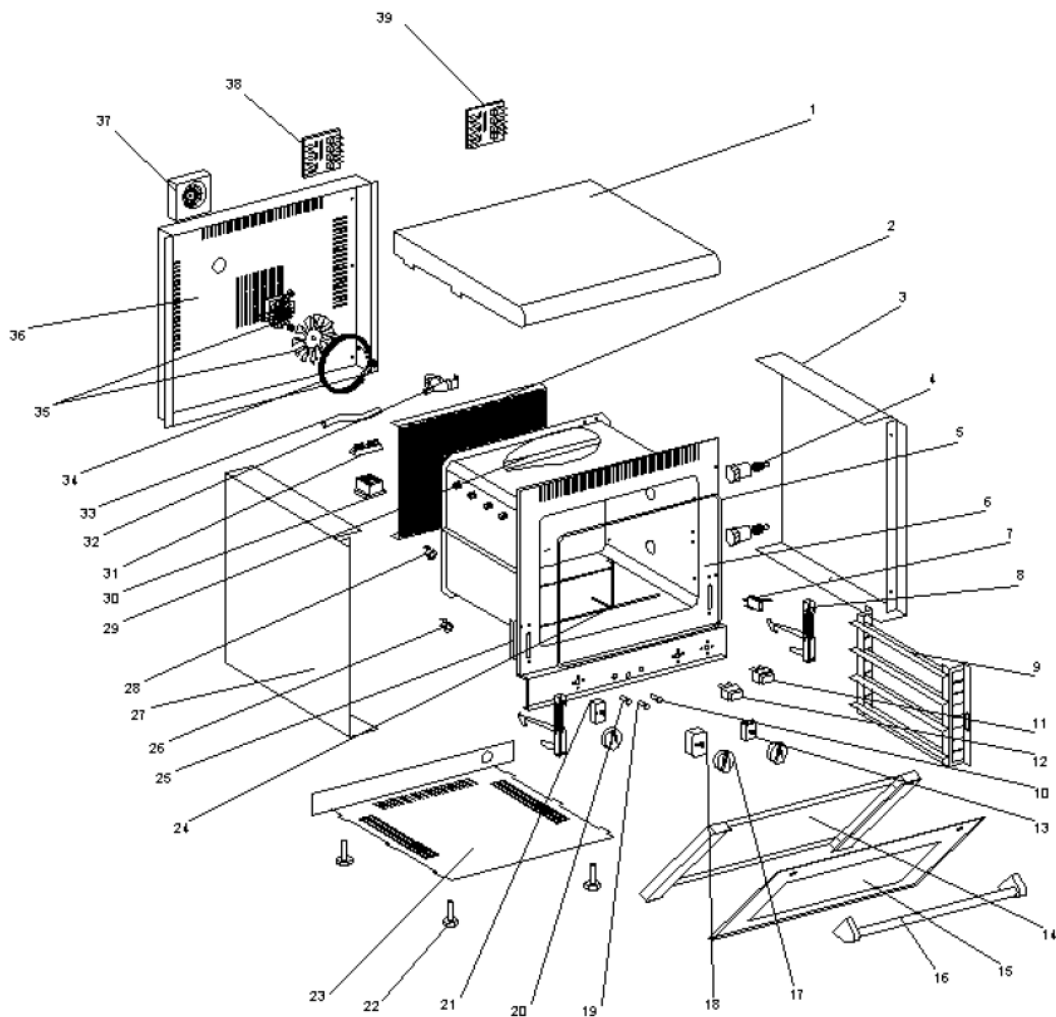
29	B10006	1	Válvula solenóide	Eletrogate
30	H03020	1	Tubo	Tubo
31	D02151	1	Resistência	Elemento de aquecimento
32	A03010	1	Motor	Motor
	A03012	1	Turbina	Turbina
33	91038	1	Fundo traseiro	Tampa traseira
34	A03018	1	Ventilador helicoidal	Ventilador de resfriamento
35	A03024	1	Cartão eletrônico	Placa eletrônica
36	A19010	1	Mapa/Tempo	Temporizador/Cartão



FC 110 EG

Rep	Código	Qtde	Peça
1	91049	1	Cobertura
2	91034	1	Cobertura da turbina
3	91002D	1	Flange direita
4	A18022	2	Lâmpada com suporte
5	H03006	1	Conjunto
6	91051SE	1	Tanque completo
7	A07035+91069	1	Microswitch+91069
8	B09005	2	Dobradiça da porta
9	91061DSE	1	Escala Completa à Direita
	91061GSE	1	Escala Esquerda Completa
10	A08009	1	Luz verde
11	A07015	1	Botão de pressão
12	A07014	1	Botão de troca
13	A01014	1	Switch
14	H01022	1	Gelo interno
15	H01021	1	Gelo externo
16	A15013	1	Manuseio
17	A14078	3	Botão
18	A02034	1	Temporizador
19	A08003	1	Luz âmbar
20	A08003	1	Luz âmbar
21	A06042	1	Hermostato T
22	A13006	4	Pé
23	91008	1	Base inferior
24	B04039/1	1	Tubo de vapor
25	B09007	2	Suporte das dobradiças
27	91002G	1	Flange esquerda
28	A06048	1	Termostato de Vapor T
29	D04025	4	Resistor + tubo de quartzo
30	A05008	2	Contator
31	A16014	1	Bloco terminal de 6 pinos
32	B10006	1	Válvula solenóide

33	H03020	1	Tubo
34	D02151	1	Resistência
35	A03010	1	Motor
35	A03012	1	Turbina
36	91038	1	Fundo traseiro
37	A03018	1	Ventilador helicoidal
38	A03024	1	Cartão eletrônico
39	A18023	1	Cartão / Temporizador



15 – Embalagem



Dimensões (mm): 850 x 750 x 760

16 - Termo de garantia

Todos os produtos fabricados por AÇOS MACOM INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA. são testados e garantidos, através da sua fábrica e de representantes autorizados.

A GARANTIA tem a duração de um ano, e inicia-se a partir da data de emissão da Nota Fiscal, nos termos da lei 8078 de 11 de setembro de 1990.

O serviço de Assistência Técnica coberto por GARANTIA, será prestado por Aços Macom ou por seus representantes autorizados, de segunda a sexta-feira, das 8 às 17 horas.

As despesas com viagem, transporte, estadia e alimentação dos técnicos, serão arcadas pelo cliente que estiver situado fora da Grande São Paulo, ou fora da área de atuação das empresas credenciadas.

Esta garantia não cobre mau funcionamento causado por:

- Baixa pressão de água;
- Oscilação e interrupção de energia elétrica;
- Falta de pressão ou vazão de gás;
- Falta de limpeza e higiene que possa causar curto-circuito elétrico;
- Uso inadequado dos equipamentos;
- Agressões das partes elétricas ou eletrônicas por agentes de limpeza como detergentes e água, uso de soluções cáusticas;
- Descalibragem por operação incorreta.
- Bloqueio de evaporadores e condensadores em refrigeradores e freezers;

Não são cobertos por garantia:

- a) Componentes que tem vida útil aleatória, tais como: (Lâmpadas, fusíveis, correias, vidros, espelhos, etc.);
- b) Componentes elétricos sujeitos a curto-circuito;
- c) Inversão de fase em equipamentos que tenham motores com sentido de rotação intertravado com chave fim de curso;
- d) regulagem de equipamentos, os quais durante sua utilização, tenham se desregulado por imperícia no seu uso, ou por mudança de parâmetros desejada por seu usuário, tais como (queimadores, termostatos, pressostatos, termômetros e sensores de chama), salvo durante a instalação dos mesmos e respectiva regulagem.

Nos defeitos de fabricação, o componente defeituoso deve ser remetido à fábrica no prazo máximo de dez (10) dias, o que ficará a cargo do cliente ou das empresas credenciadas.

A GARANTIA FICA AUTOMATICAMENTE INVALIDADA QUANDO:

- A instalação dos equipamentos for efetuada por profissionais ou empresas não credenciadas por Aços Macom Indústria e Comercio Ltda.
- Acidentes de transporte, antes de sua utilização, ou por causas naturais, como inundações, incêndios ou outros.
- Por mudança de local, sem acompanhamento de empresa credenciada.
- Quando os equipamentos tiverem recebido maus tratos, ou alterações/modificações não autorizadas pela Fábrica.

A Aços Macom Indústria e Comercio Ltda. não autoriza nenhum profissional ou empresas assumir, em seu nome, qualquer outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos além das aqui explicitadas. A Aços Macom se reserva o direito de alterar as características técnicas e estéticas de seus produtos sem prévio aviso.