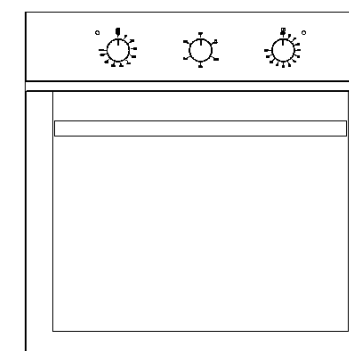
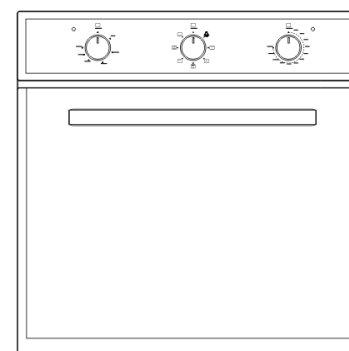
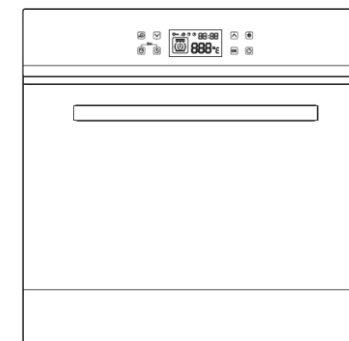
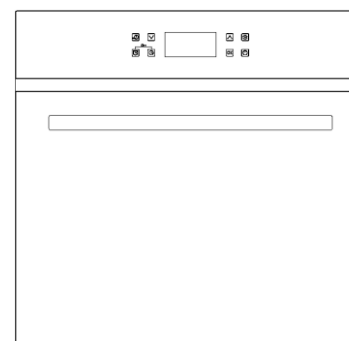


Manual de Instruções



SAC
0800-741 4040
sac@gallant.vc

WWW.GALLANT.VC

Versão 190220



Obrigado por adquirir o Forno Elétrico Gallant, um produto desenvolvido para gerar maior conforto em seu lar aliado a qualidade, segurança, eficiência e inovação.

Informações de registro

Para uma maior proteção do seu produto, sugerimos o preenchimento das seguintes informações abaixo para caso de alguma eventualidade não seja possível encontrar a nota fiscal ou a mesma esteja ilegível após algum tempo

Local da compra do produto

Nome da loja: _____

Endereço: _____

Data da aquisição: _____

Número Nota Fiscal: _____

Conheça nossa linha completa: www.gallant.vc

Índice

1. Introdução.....	4
2. Recomendação de segurança.....	5
2.1 Símbolos e advertência neste manual.....	5
2.2 Adesivos de advertência.....	5
3. Conhecendo seu forno elétrico.....	6
4. Precauções e instruções de segurança.....	8
5. Precauções específicas para seu aparelho.....	10
6. Instalando seu aparelho.....	10
6.1 Instalação elétrica.....	11
7. Usando pela primeira vez.....	12
7.1 Limpeza.....	12
7.2 Operação mod. digital.....	12
7a. AJUSTES - Horário	13
7b. Programar para adiar preparo	13
7c. Como ajustar em Fahrenheit ou Celsius.....	13
Nota - Rotisseie	13
7.3 Operação mod. botão.....	15
8. Limpeza e manutenção.....	16
9. Substituição da lâmpada do forno.....	16
10. Operação em caso de emergência.....	17
11. Como economizar energia.....	17
12. Termo de garantia.....	20
13. Diagrama elétrico e dados adicionais.....	22
14. Anotações.....	18

1. Introdução

Parabéns, você adquiriu um produto que é resultado do conhecimento que há 25 anos desenvolve o Grupo Infoar.

A Gallant trás ao mercado de eletrodomésticos e refrigeração mais qualidade e sofisticação ao seu negócio e lar.

Nossa linha inteligente conta com visa cooler, coifas, cooktops, fornos, micro-ondas, adegas, cortinas de ar, suportes e refrigeradores industriais, caixas de som.

O Forno Elétrico é fácil de ser usado e extremamente eficiente. Depois de ler o manual de instruções, operar o forno será fácil.

Antes de ser embalado e deixar a fábrica, o forno foi cuidadosamente verificado em relação à segurança e funcionalidade.

Antes de utilizar o seu forno, leia atentamente o manual de instruções.

Seguindo estas instruções cuidadosamente, você poderá evitar qualquer problema ao usar o aparelho.

É importante manter o manual de instruções e armazená-lo em um local seguro para que possa ser consultado a qualquer momento.

É necessário seguir cuidadosamente as instruções do manual para evitar possíveis acidentes.

Cuidado!

*** Não use o forno até ter lido este manual de instruções.**

*** O forno destina-se apenas ao uso doméstico.**

*** Leia o manual antes de utilizar o seu produto Gallant pela primeira vez.**

2. Recomendações de segurança

Embora saibamos que segurança é antes de tudo uma questão de conscientização e bom senso, apresentamos neste manual uma série de cuidados a serem tomados na utilização de seu Forno Elétrico Gallant.

Alertamos que não é possível enumerar aqui todas as situações de risco, envolvidas na operação e manutenção do equipamento, tornando-se necessário o bom senso do usuário.

Atente sempre para os símbolos descritos abaixo. Quando aparecer no manual dê atenção especial às instruções dadas.

2.1 Símbolos e advertências utilizadas neste manual

Nota:



O símbolo ao lado e a palavra **Nota** indica pontos de interesse especial para manutenção ou operação mais eficientes. A não observância destas recomendações pode acarretar na perda de rendimento, diminuição da vida útil e até danos ao produto.

Atenção!



O símbolo ao lado e a palavra **Atenção!** identificam instruções que, se não observadas, representam risco de acidentes com danos pessoais de consequência imprevisíveis.

2.2 Adesivos de advertência e ações de segurança

Encontram-se localizados em seu aparelho alguns adesivos com advertência (alertas e/ou orientações técnicas) que envolvem segurança.



Nota:

Obedeça e jamais descarte estes adesivos:

3. Conhecendo seu Forno Elétrico Gallant

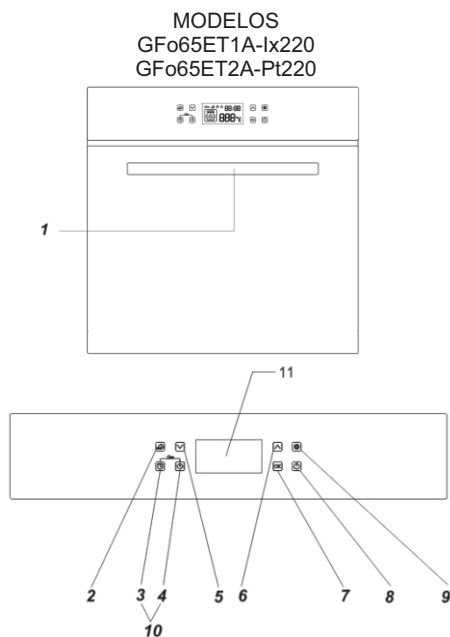
O Forno Elétrico Gallant funciona através da energia elétrica e possui sistema de controle de temperatura digital que aliado ao sistema de ventilação interna confere uma melhor performance e homogeneidade na cozimento dos seus produtos.

Sua porta é confeccionada com vidros duplos, proporcionando economia de energia e maior visibilidade de seus produtos.



Atenção!

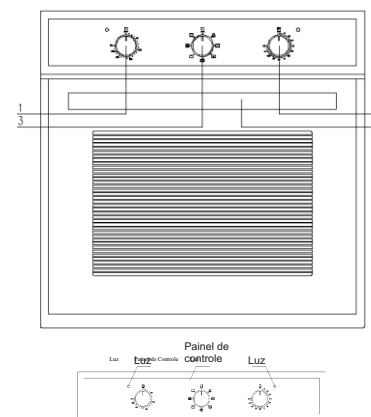
A utilização do produto em desacordo com as orientações deste manual acarreta na perda da garantia.



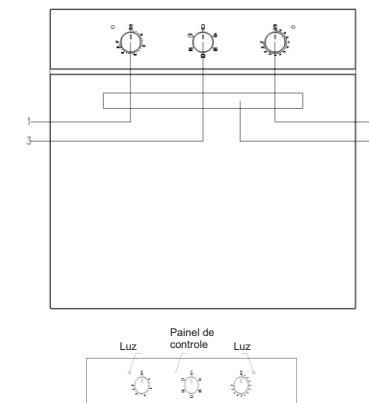
- 1 Alça de abertura da porta
- 2 Tecla função Reservar
- 3 Timer
- 4 Relógio
- 5 Botão diminuir
- 6 Botão aumentar

- 7 Tecla confirmar
- 8 Tecla Liga/Desliga
- 9 Tecla de seleção
- 10 Tecla bloqueio
- 11 Mostrador

MODELO
GFo65EM4A-Pt220

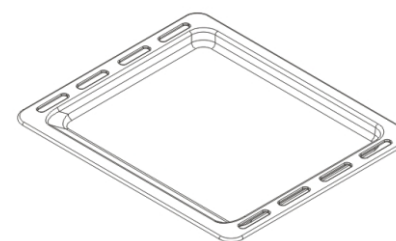


MODELOS
GFo65EM2A-Ix220
GFo65EM3A-Ix220
GFo65EM1A-Pt220



- 1. Botão controle de temperatura
- 2. Botão Timer
- 3. Botão Seleção de Função
- 4. Puxador

4. Partes do seu Forno Elétrico



Bandeja de assar
(disponível no modelo GFo65Et2A-Pt220)



Grelha (secador)

4. Precauções e instruções de segurança

1. Sacos plásticos, grampos, invólucros e materiais de embalagem devem ficar longe do alcance de crianças e de animais, para evitar riscos de asfixia e outros acidentes que esses tipos de resíduos possam provocar, quando usados como brinquedo.

2. Certifique-se que as tomadas a serem utilizadas estejam em bom estado e evite usar extensões, tomadas múltiplas e/ou adaptadores. Uso de acessórios pode prejudicar o aparelho, além do risco de ocasionar acidentes elétricos.

3. Não ligue o Forno Elétrico se o cabo de alimentação estiver danificado. Quando isso acontecer, procure uma Assistência Técnica Autorizada para a troca. Como o cabo de alimentação é normatizado pelo INMETRO, ele deverá ser substituído por um conjunto fornecido pela Gallant ou pela Assistência Técnica Autorizada Gallant.



Atenção!

Para reduzir e evitar riscos de incêndio, choques elétricos e/ou acidentes quando estiver instalando e/ou usando seu Forno Elétrico, siga estas precauções básicas.

4. Não submergir o cabo de alimentação e o plugue em água ou outro líquido.

5. Nunca permita que o cabo de alimentação ou o plugue entrem em contato com superfícies quentes ou cortantes.

6. Nunca desligue o Forno Elétrico Gallant puxando o cabo de alimentação.

7. Segure firmemente o plugue e então puxe para desconectar.

8. Sempre desconecte o Forno Elétrico Gallant da rede elétrica para limpeza ou reparos, retirando completamente o plugue da tomada.

9. Este é um aparelho certificado e como tal, o cabo de alimentação está equipado com plugue de 03 pinos, em acordo com o padrão brasileiro previsto na norma NBR 14136, sendo o terceiro pino o de aterramento. A finalidade deste sistema é minimizar a possibilidade de curtos-circuitos e choques elétricos. Nunca remova o pino terra do plugue, procure adequar sua tomada para conectar o mesmo. A remoção do mesmo implica na perda da garantia.

10. Produtos inflamáveis, tais como latas de aerossol, gasolina, propano, adesivos e assim por diante nunca devem ser armazenados no interior ou próximos do Forno Elétrico Gallant, pois os vapores podem causar incêndio ou explosão.

11. Este produto 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 produto ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

12. Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que não estejam brincando com o aparelho.



Nota!

Antes de conecta-lo a corrente elétrica, desenrole todo o cabo de força.

13. Nunca limpe o aparelho com líquidos inflamáveis ou abrasivos. Além de risco de incêndio e explosões, irá afetar a pintura e as peças plásticas de seu Forno Elétrico Gallant. Use sempre um pano levemente umedecido no corpo de seu Forno Elétrico Gallant externamente ou internamente.

14. Se o Forno Elétrico Gallant sofrer uma queda e/ou apresentar problemas de funcionamento, acione a Assistência Técnica Autorizada Gallant. Em hipótese alguma tente desmontar e reparar o Forno Elétrico Gallant. Toda a substituição de peça danificada deve ser realizada somente através do serviço autorizado Gallant.

15. Nunca utilize o cabo de alimentação para puxar e tracionar seu Forno Elétrico Gallant.

16. Não danifique o circuito do Forno Elétrico Gallant.

17. Não use dispositivos mecânicos ou outros meios para acelerar o processo de cozimento além daqueles recomendados pela Gallant.

18. Não use o forno no caso de uma falha técnica. Qualquer falha deve ser corrigida por uma pessoa devidamente qualificada e autorizada. No caso de qualquer incidente causado por uma falha técnica, desconecte a energia e relate a falha ao centro de serviços.

19. Mantenha os materiais combustíveis, tais como: cortinas, móveis, travesseiros, roupas, lençóis, roupas de cama, papel, etc., a pelo menos 2 metros dos lados dianteiros e traseiro. Não use esta unidade em áreas onde possa haver presença de gasolina, tinta ou outros líquidos inflamáveis ou seus vapores associados.

20. Não instale seu forno elétrico em locais onde não possua nenhuma circulação de ar.

5. Precauções específicas para seu aparelho

1. A área da cozinha deve estar seca, arejada e equipada com ventilação eficiente. Ao instalar o forno, o acesso fácil a todos os elementos de controle devem ser assegurados.
2. Este é um forno embutido e sua parede traseira e lateral pode ser instalada próxima do seu mobiliário de madeira ou fórmica, para isto certifique que o verniz aplicado resiste ao calor (100 °C). Isto impede a deformação da superfície ou descolamento do revestimento.
3. Quando o aparelho se tornar obsoleto, não o jogue na natureza, pois pode conter materiais nocivos ao meio ambiente. Por favor, certifique-se de descartar a unidade de acordo com o sistema legal aplicável que respeite o meio ambiente.
4. Não levante o forno pela alça.

Atenção!



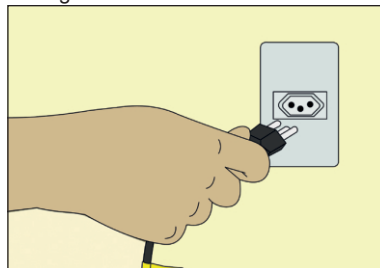
Leia e siga todas as instruções contidas neste manual, antes de usar a seu Forno Elétrico Gallant. Guarde o manual para futuras referências.

6. Instalando seu aparelho

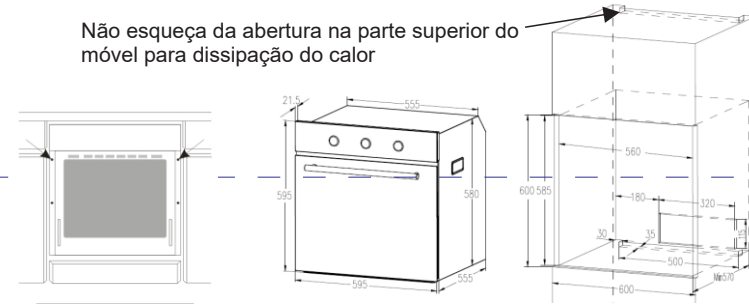
1. Após retirar o seu Forno Elétrico Gallant de sua embalagem, certifique-se que ela esteja em boas condições. Em caso de dúvidas, entre em contato com nossa Assistência Técnica ou nosso SAC.
2. Verifique se foram recebidas todas as partes que compõem este produto: 01 aparelho, 01 manual de instruções, 01 bandeja de assar e 01 grelha.
3. Verifique a tensão da rede da sua residência e de seu aparelho antes de conectar à rede elétrica (220 V).
4. O Forno Elétrico Gallant será ligado assim que o plugue do cabo de alimentação for conectado à tomada. Ela não possui chave liga e desliga.

5. Este é um produto que não deve ser utilizado ou instalado ao ar livre e em locais com incidência direta da luz solar, assim como em circunstâncias de alta umidade ou acessível à chuva.

6. O Forno Elétrico Gallant não foi projetado para ser instalado em garagens ou porões.



Não esqueça da abertura na parte superior do móvel para dissipação do calor



MEDIDA INTERNA:
65 litros ou 400 x 444 x 350mm (CLA)

DIMENSÕES INTERNAS DO NICHOS DE EMBUTIR (LXAXC) 68 x 67 x 68 cm

Distância mínima entre as paredes dos móveis que será instalado e o forno
Laterais: 4cm | Superior: 7cm | Traseira: 6cm

7. Faça uma abertura com as dimensões informadas no diagrama para a montagem do forno.
8. Insira o forno completamente na abertura sem permitir que os dois parafusos mostrados no diagrama caiam.
9. Coloque o aparelho sobre uma superfície estável para evitar vibrações ou ruídos.

6.1 Instalação elétrica

10. Fonte de alimentação: a alimentação alternada monofásica com a tensão de 220-240V e a frequência de (60 ± 1) Hz.
11. Não utilize soquetes, o plugue deve ser conectado a uma tomada de parede apropriadamente e devidamente aterrada.
12. Certifique-se de possuir um sistema de alimentação dedicado ao seu forno elétrico, para que não ocorra sobrecarga da rede.
13. Não utilize extensões, pois o uso da mesma pode gerar superaquecimento e risco de incêndio.
14. Recomenda-se utilizar cabo elétrico de 1,5mm.

Atenção!



O aparelho deve ser instalado apenas por uma pessoa qualificada em conformidade com as instruções fornecidas. A instalação incorreta pode causar danos a pessoas, animais ou danificar a propriedade.

15. O fabricante não se responsabiliza pela instalação incorreta que possa prejudicar pessoas e animais a danificar a propriedade.

7. Usando pela primeira vez

1. Limpe as superfícies das áreas internas com água morna e um pano macio.
2. Ligue a ventilação da sala ou abra uma janela.
3. Aqueça o forno (a uma temperatura de 240 °C, durante aprox. 30 min.). Aguarde esfriar o forno e repita a limpeza com pano macio e água morna.
4. Não apoie objetos sobre a porta de vidro do forno.
5. A grelha e a bandeja suportam até 25kg.



Atenção!

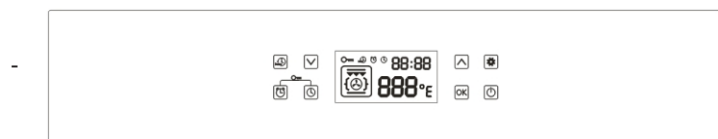
O aparelho e suas partes acessíveis ficam quentes durante o uso. Cuidados devem ser tomados para evitar contato com as partes quentes.

7.1 Limpeza

1. Desconecte seu forno da rede elétrica.
2. Limpe seu forno elétrico com água morna e uma pequena quantidade de detergente.
3. Não use agentes de limpeza agressivos ou objetos de metal afiados para limpar a porta, pois eles podem arranhar a superfície, resultando na quebra do vidro.
4. O fogão não deve ser limpo com equipamento de limpeza a vapor.

7.2 Operação - MODELO DIGITAL - GFo65ET1A-Ix220 GFo65ET2A-Pt220

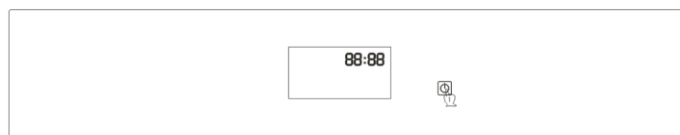
Mostrador LED



1. Ligar e desligar

Ligar: quando o produto estiver desligado toque o forno entra em modo de espera.

Desligar: na condição de ligado toque será desligado. O LED mostra a tela abaixo quando em espera:



Note: quando a eletricidade é ligada o relógio não estará configurado. Ele mostra a hora (0:00)

Ajustes

a) Horário (24h):

1- Na condição de espera toque uma vez. A hora ficará piscando então lembrando que deve ser ajustada.

2- Toque a tecla ou para ajustar as horas (0-23), para ajustar os minutos, clique novamente em , com isto os minutos ficarão piscando, para realizar o ajuste utilize os botões, , para finalizar clique novamente em .

b) Programar para adiar preparo

Após definição das etapas acima de ajustes do horário toque uma vez para ajustar o tempo regule usando as teclas ou o tempo desejado de 0 a 23 horas, toque novamente para ajustar de 0 a 59 minutos e para finalizar pressione e seu forno estará programado

c) Como ajustar em Fahrenheit ou Celsius

Dentro do modo de ajuste de temperatura, toque ao mesmo tempo para ajustar entre Fahrenheit ou Celsius



Nota:

Rotisserie - Função exclusiva modelo GFo65Et2A-Pt220.

Ajuste espeto - a) o espeto deve ser fixado ao so suporte redondo no fundo do forno

b) para fixar a outra ponta do espeto, primeiro encaixe o gancho de duas postas que acompanha seu forno no suporte cromado redondo que está localizado na parte superior do da cavidade do forno e em seguida encaixe o espeto na ponta do gancho que ficou suspenso.

Para ligar na função Rotisserie, utilize os passos da próxima sessão até chegar na função conforme ícone ao lado



Atenção modelo com Rotisserie!

Modelo com Rotisserie, pode assar seu alimento de até 4,5kg.

3. Seleção de função: Para selecionar a função desejada ligue o forno no botão , em seguida clique no botão até encontrar a função desejada.

Após selecionar a função, pode configurar a temperatura e o tempo de funcionamento conforme segue:

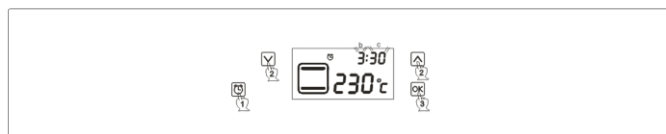
- a. Toque  ou , para aumentar ou diminuir a temperatura, respectivamente 5°C. Temperatura pode ser ajustada entre 40°C e 250°C.



- b. Toque  uma vez, o relógio irá piscar, Toque  ou  para ajustar o tempo entre 0 e o tempo em **horas** desejado.

- c. Toque  novamente (ou duas vezes continuamente), display “minutos” irá piscar, toque  ou , poderá selecionar entre 0 e 59 minutos, toque  e o forno iniciará. Não haverá troca de informações no mostrador.

Exemplo: Tempo de funcionamento selecionado de 3:30 horas e temperatura selecionada a 230 °C.



- d. Sob condições do item 3-(1) e item 3-(2), toque , o forno irá voltar a funcionar nas condições padrão de uso ou condição atual.

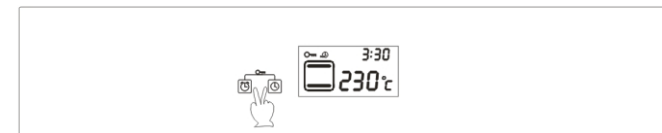
Ícone									
Modo de Operação	Aquecimento superior + Inferior + Luz + Exaustão de ar	Aquecimento fundo + Ventilador + Luz + Exaustão de ar	Aquecimento posterior + Ventilador + Luz + Exaustão de ar	Grill + Ventilador + Luz + Exaustão de ar	Grill + Luz + Exaustão de ar	Aquecimento superior + Inferior + Ventilador + Luz + Exaustão de ar	Aquecimento posterior + Ventilador + Luz + Exaustão de ar	Aquecimento inferior + Luz + Exaustão de ar	Ventilador + Luz
Temperatura Padrão	210	210	220	210	210	210	230	60	-
Intervalo de Temperatura	40-250	40-250	40-250	40-250	40-250	40-250	40-250	40-180	-
Intervalo de Tempo	001 - 900								

Verificando o funcionamento

- (1) Em condições de uso toque , para verificar o tempo corrente, piscará 5 vezes e voltará ao estado anterior de funcionamento automaticamente.
- (2) Em condições de uso toque  para verificar o a programação do timer, piscará 5 vezes e voltará ao estado anterior de funcionamento.
- (3) Em condição de uso, toque  continuamente para checar a configuração de temperatura, piscará 5 vezes e voltará ao estado anterior de funcionamento.

5. Configuração do bloqueio de segurança.

- (1) Bloquear: Toque  e  ao mesmo tempo por mais de 3 segundos até aparecer o ícone “” painel LED, estará bloqueado. Após o bloqueio a tecla  as demais não estarão ativas. Exemplo:



- (2) Desbloquear: Toque  e  ao mesmo tempo por mais de 3 segundos até o ícone “” desaparecer do painel de led. Estará desbloqueado.

7.3 Operação - MODELO - GFo65EM4A-PI220, GFo65EM2A-Ix220, GFo65EM3A-Ix220, GFo65EM1A-PI220

O forno pode ser aquecido usando os aquecedores inferior e superior, bem como o grill. A operação do forno é controlada pelo botão de função do forno - para definir uma função necessária, você deve girar o botão para a posição selecionada



Possibilidade de ajustes do botão de função



Iluminação do forno - Ao definir o botão para esta posição, a iluminação no interior do forno é ligada, por ex. usar ao lavar a câmara do forno.



Aquecedor inferior ligado - Quando o botão é colocado nesta posição, o forno é aquecido usando apenas o aquecedor inferior. Use, por exemplo, para cozer a partir do fundo.



Aquecedor inferior e superior ligados - Colocar o botão nesta posição permite que o forno seja aquecido de forma convencional.



Grill - Essa função permite uma temperatura mais alta no topo da área de cozimento, o que causa um escurecimento mais intenso do prato e permite que porções maiores sejam grelhadas.



Aquecedor superior ligado - Quando o botão é colocado nesta posição, o forno é aquecido usando apenas o aquecedor inferior. Use para, por exemplo: cozinhar a partir do fundo.



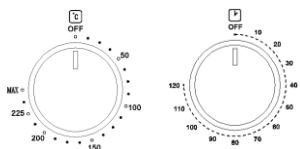
Ventilador, aquecedor inferior e superior ligados - Nesta posição do botão, o forno executa a função do bolo. Forno convencional com um ventilador.



Ventilador e grill combinados - Quando o botão é girado para essa posição, o forno ativa a função combinada de grelha e ventilador. Na prática, esta função permite acelerar o processo de grelhar e melhorar o sabor do prato. Você só deve usar a grelha com a porta do forno fechada



Elemento central com ventilador - Este modo de cozimento permite a distribuição homogênea do calor no interior do forno, possibilitando cozinhar vários alimentos ao mesmo tempo. bem como o botão regulador de temperatura para definir uma função necessária, você deve girar o botão para a posição selecionada.



Configure o tempo de cozimento do forno, gire o botão para a posição selecionada.

O forno pode ser desligado colocando ambos os botões na posição "OFF".

8. Limpeza e Manutenção

Ao garantir uma limpeza e manutenção adequadas do seu fogão, você pode ter uma influência significativa na operação contínua e sem falhas do seu eletrodoméstico.

Antes de iniciar a limpeza, o fogão deve estar desligado e você deve garantir que todos os botões estejam na posição "Desligado".

Não inicie a limpeza até que o fogão tenha esfriado completamente.

Cuidado! A lâmina afiada deve sempre ser protegida, ajustando a tampa (basta empurrá-lo com o polegar). As lesões são possíveis, portanto, tenha cuidado ao usar este instrumento - mantenha fora do alcance das crianças.

O forno deve ser limpo após cada uso. Ao limpar o forno, a iluminação externa deve ser ligada para permitir que você veja melhor as superfícies.

A câmara do forno só deve ser lavada com água morna e uma pequena quantidade de detergente.

Depois de limpar a câmara interna do forno, seque-a.

Cuidado!

Não use produtos de limpeza contendo materiais abrasivos para a limpeza e manutenção do painel frontal de vidro.

9. Substituição da lâmpada do forno

A fim de evitar a possibilidade de choque elétrico, certifique-se de que o aparelho esteja desligado antes de substituir a lâmpada.

Desparafuse e lavar a tampa da lâmpada e depois secá-la

Desparafuse a lâmpada do soquete. Substitua a lâmpada por uma nova lâmpada de alta



temperatura (300 °C) com os seguintes parâmetros::

voltagem 220~240 V~ | potência 15 W | Rosca E14

Parafusar a lâmpada, certificando-se de que está corretamente inserido no soquete de cerâmica.

Parafusar a tampa da lâmpada.

10. Operação em caso de emergência

Em caso de emergência você deve proceder:

- **Desligue todas as unidades**
- **Desligue o plugue da tomada**
- **Ligue para o centro de serviço**
-

Algumas pequenas falhas podem ser corrigidas consultando as instruções dadas na tabela abaixo. Antes de ligar para o SAC, verifique os seguintes pontos apresentados na tabela

PROBLEMA	RAZÃO	AÇÃO
O APARELHO NÃO FUNCIONA	corte no suprimento de energia	Cheque a caixa de fusíveis e faça substituição caso necessária
A LUZ DO FORNO NÃO FUNCIONA	Lâmpada solta ou estragada	aperte ou troque a lâmpada (veja mais em Limpeza e manutenção

11. Como economizar energia



Usar energia de maneira responsável não apenas economiza dinheiro, mas também ajuda o meio ambiente. Então, vamos economizar energia! É assim que você pode fazer isso:

1. Não abra a tampa com muita frequência.
2. Desligue o forno a tempo e aproveite o calor residual. Para longos períodos de cozimento, desligue o aquecimento 5 a 10 minutos antes de terminar o preparo, o que economiza até 20% de energia.

Importante: Ao usar o temporizador, ajuste os tempos de cozimento menores de acordo com o prato que está sendo preparado.

3. Certifique-se de que a porta do forno esteja bem fechada. O calor pode vazar através de derramamento nas vedações da porta. Limpe imediatamente qualquer derramamento

4. Não instale o fogão nas imediações de refrigeradores / freezers. Caso contrário, o consumo de energia aumenta desnecessariamente.

12. Termo de Garantia

A Gallant estabelece **1 ano de garantia** contra eventuais defeitos de fabricação, a partir da data de emissão da nota fiscal, confirmando a qualidade de nossos produtos e respeito ao cliente.

- A. Se você notar qualquer defeito de fabricação, no prazo de 07 dias, após a compra, poderá devolver e solicitar a sua substituição diretamente com o revendedor.
- B. Durante o período de garantia as peças com defeito de fabricação serão trocadas sem ônus para o cliente.
- C. A Garantia não cobre as seguintes situações:
- I. Os casos em que o aparelho apresentar defeito devido ao uso inadequado.
 - II. A garantia não cobre defeitos decorrentes de quedas de tensão, falta de fase na rede e quando o aparelho for ligado em tensão inadequada.
 - III. Peças substituídas por técnicos não autorizados
 - IV. Aparelhos que sofreram ação por água ou qualquer tipo de umidade, poeira ou resíduos excessivos.
 - V. Os direitos de garantia cessam automaticamente se o comprador estiver inadimplente
 - VI. Quando o aparelho for atingido por incêndio, terremoto ou outras quaisquer causas fortuitas de força maior.
 - VII. Quando se expirar o período de Garantia.
 - VIII. Quando o Certificado de Garantia não for completamente preenchido com a data da compra, o nome do cliente, o nome do revendedor e os dados da Nota Fiscal de compra.
 - IX. Atendimento à domicílio: se for necessário a visita do técnico na residência do consumidor, o mesmo deverá consultar a autorizada sobre a taxa de visita, ficando sob a responsabilidade do consumidor o pagamento da mesma.
 - X. Transporte do produto: se for necessário o transporte de ida e volta do aparelho à autorizada, fica a cargo do consumidor as despesas de transporte.
- D. Local onde a Garantia deve ser executada:
- I. Para orientação quanto ao encaminhamento do aparelho para a Assistência Técnica a ser prestada, procure o revendedor de sua cidade ou entre em contato com o SAC 0800 741 40 40;
 - II. Os consertos em garantia deverão ser efetuados por uma Assistência Autorizada;
 - III. O aparelho quando encaminhado para a Assistência Técnica deverão estar acompanhados da Nota Fiscal e deste Certificado.
- E. Recomendações Especiais:
- I. Leia atentamente o manual de instalação e/ou termo de garantia antes da instalação do aparelho;
 - II. Certifique-se que a voltagem a ser utilizada é a mesma do aparelho;
 - III. Para sua tranquilidade, mantenha sempre a mão este Termo de Garantia, juntamente com a Nota Fiscal de compra do Produto.

Nota!



Infoar Comércio e Serviços em Ar Condicionado e Informática EIRELI. reserva-se o direito de introduzir modificações nos projetos e/ou de aperfeiçoá-los, sem que isso importe em qualquer obrigação de aplicá-los em produto anteriormente fabricado, assim como alterar a relação de Assistência Técnica sem prévio aviso.

GARANTIA DE 1 ANO A PARTIR DA DATA DA COMPRA

Em caso de utilização da garantia, favor destacar este cupom e anexar cópia da Nota Fiscal, deixando junto ao seu produto quando o mesmo for encaminhado para assistência ou para efetivação da troca do aparelho em garantia.

MODELO: _____ CÓDIGO: _____

NOME DO CLIENTE: _____

ENDEREÇO: _____

CIDADE: _____ ESTADO: _____

CEP: _____ FONE: (____) _____ OU (____) _____

LOCAL DA COMPRA: _____

DATA DA COMPRA: _____ N.F. Nº: _____

Atenção!

Para efeitos de garantia, mantenha junto a este certificado a nota fiscal de compra.

Obrigado por escolher a GALLANT!

CONTATOS SAC GALLANT

0800 741 40 40

SAC@GALLANT.VC

WWW.GALLANT.VC

Infoar Comércio e Serviços em Ar Condicionado e Informática EIRELI
Travessa Venezuela, 210 - CEP 90.240-220 - Porto Alegre - RS
CNPJ 08.584.116/0001-27
Proprietário da Marca - Todos os Direitos Reservados

13. Diagrama Elétrico e dados adicionais

Gallant FORNO ELÉTRICO

Modelo GFo65ET2A-PI220

Tensão Nominal 220 V

Frequência 60 Hz

Potência 3000 W

Volume Líquido 65 L

Peso 34 kg

Potência da Lâmpada $\leq 15W$

Número de Série XXXXXXXXXXX

Manufaturado RPC

DIAGRAMA ELÉTRICO

Segurança

INMETRO QCP 0004

Informações e detalhes de instalação em A-Configuração e Informação (B&U)

CNPJ 08.984.110/0001-27

Gallant FORNO ELÉTRICO

Modelo GFo65ET1A-ix220

Tensão Nominal 220 V

Frequência 60 Hz

Potência 3000 W

Volume Líquido 65 L

Peso 34 kg

Potência da Lâmpada $\leq 15W$

Número de Série XXXXXXXXXXX

Manufaturado RPC

DIAGRAMA ELÉTRICO

Segurança

INMETRO QCP 0004

Informações e detalhes de instalação em A-Configuração e Informação (B&U)

CNPJ 08.984.110/0001-27

Gallant FORNO ELÉTRICO

Modelo GFo65EM2A-ix220

Tensão Nominal 220 V

Frequência 60 Hz

Potência 1850 W

Volume Líquido 65 L

Peso 32 kg

Potência da Lâmpada $\leq 15W$

Número de Série XXXXXXXXXXX

Manufaturado RPC

DIAGRAMA ELÉTRICO

Segurança

INMETRO QCP 0004

Informações e detalhes de instalação em A-Configuração e Informação (B&U)

CNPJ 08.984.110/0001-27

Gallant FORNO ELÉTRICO

Modelo GFo65EM3A-ix220

Tensão Nominal 220 V

Frequência 60 Hz

Potência 1850 W

Volume Líquido 65 L

Peso 32 kg

Potência da Lâmpada $\leq 15W$

Número de Série XXXXXXXXXXX

Manufaturado RPC

DIAGRAMA ELÉTRICO

Segurança

INMETRO QCP 0004

Informações e detalhes de instalação em A-Configuração e Informação (B&U)

CNPJ 08.984.110/0001-27

Gallant FORNO ELÉTRICO

Modelo GFo65EM1A-PI220

Tensão Nominal 220 V

Frequência 60 Hz

Potência 1850 W

Volume Líquido 65 L

Peso 32 kg

Potência da Lâmpada $\leq 15W$

Número de Série XXXXXXXXXXX

Manufaturado RPC

DIAGRAMA ELÉTRICO

Segurança

INMETRO QCP 0004

Informações e detalhes de instalação em A-Configuração e Informação (B&U)

CNPJ 08.984.110/0001-27

Gallant FORNO ELÉTRICO

Modelo GFo65EM4A-PI220

Tensão Nominal 220 V

Frequência 60 Hz

Potência 2550 W

Volume Líquido 65 L

Peso 34 kg

Potência da Lâmpada $\leq 15W$

Número de Série XXXXXXXXXXX

Manufaturado RPC

DIAGRAMA ELÉTRICO

Segurança

INMETRO QCP 0004

Informações e detalhes de instalação em A-Configuração e Informação (B&U)

CNPJ 08.984.110/0001-27

Anotações