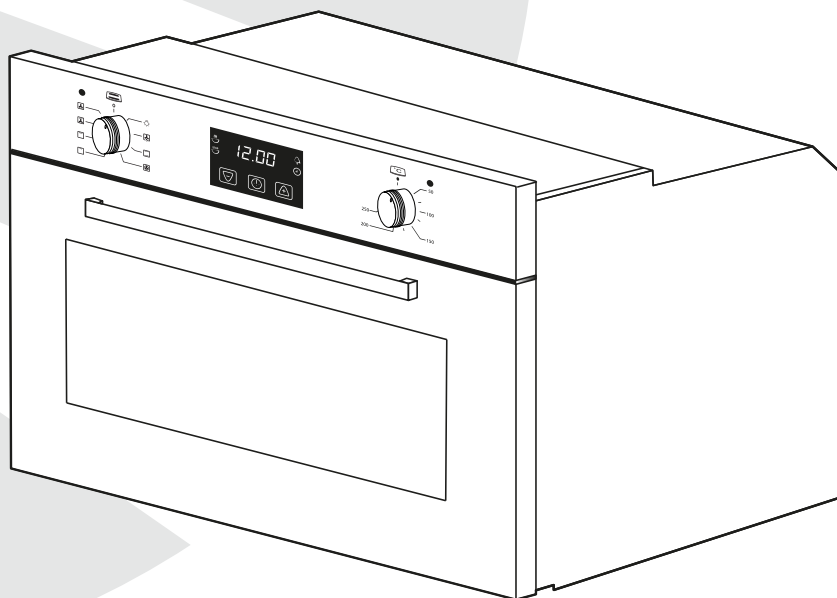




Manual do Consumidor

Forno Multifunção
Eletrônico 75 cm

FM-EL-75-LC-2TNA



Parabéns você acaba de adquirir um produto Elettromec, obrigado pela sua escolha!

Seja bem-vindo ao mundo Elettromec, você está prestes a desfrutar de toda a qualidade e sofisticação de seu novo produto.

Com base na nossa missão, nos preocupamos em entregar o seu produto alinhado com qualidade, design e segurança, para que desfrute ao máximo.

Estamos felizes com sua nova aquisição e desejamos que tenha ótimas experiências e momentos incríveis.

Apresentamos também a você o programa Inspire-se, mais que um programa de relacionamento, um programa feito para cuidar de você, acesse o nosso site para mais informações.

Este manual contém informações importantes para a sua segurança, apresentação do produto, como realizar a instalação e utilização. Conheça melhor o seu produto através deste manual e esteja pronto para aproveitá-lo da melhor maneira.

IMPORTANTE: Sugerimos também que guarde este manual de instruções após a leitura para futuras consultas.

ÍNDICE

1	INFORMAÇÕES GERAIS	05
2	SEGURANÇA	06
3	CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO	09
4	INSTALAÇÃO	11
5	INSTRUÇÕES DE USO	15
6	LIMPEZA E CONSERVAÇÃO	19
7	PROBLEMAS E SOLUÇÕES	23
8	PROTEÇÃO AMBIENTAL	24
9	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	25
10	GARANTIA	26
11	PROGRAMA DE RELACIONAMENTO	27

Obrigado por escolher nossos produtos. Estamos certos de que será um grande prazer usar seu novo Forno Elettromec.

Antes de usar o produto, recomendamos que leia atentamente as instruções, pois elas contêm detalhes sobre seu uso e suas funções.

Certifique-se de que todas as pessoas que usarão o produto estejam familiarizadas com sua operação e medidas de segurança. É importante fazer a instalação correta do equipamento e ficar atento às instruções de segurança.

Recomendamos manter este manual de utilização junto ao produto, para referência futura, e também disponibilizá-lo para futuros usuários.

Este produto é destinado ao uso doméstico e aplicações similares como por exemplo:

- Área da cozinha em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- Casas de Campo, hotéis e outros ambientes residenciais;
- Ambientes de educação e serviços culinários;

Caso o produto aparentemente não esteja operando corretamente, verifique a página **PROBLEMAS E SOLUÇÕES** para obter informações. Caso a dúvida ainda persista, entre em contato com o serviço de atendimento ao consumidor Elettromec.

**IMPORTANTE:**

- Esse produto foi desenvolvido exclusivamente para uso doméstico, devendo ser instalado e utilizado em locais com permanente ventilação.
- Este produto não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Não permita que as crianças brinquem com o produto. Mantenha os materiais de embalagem fora do alcance de crianças para evitar riscos de sufocamento.
- Não utilize o puxador da porta do forno para movimentá-lo (por exemplo para retirar da embalagem).

ADVERTÊNCIA:**Antes de Ligar o Produto à Rede Elétrica**

- Verificar se a tensão da rede elétrica é compatível com as informações descritas na etiqueta do produto, para proteção da rede elétrica o produto deve ser ligado a um circuito protegido por um disjuntor . Em caso de dúvidas chame um profissional qualificado.
- O correto dimensionamento da rede elétrica é necessário para a instalação deste produto.

ATENÇÃO:

- Na primeira vez em que você ligar o forno, podem surgir alguns odores de fumaça. Isso é causado pelo aquecimento dos adesivos utilizados para isolar os painéis ao redor do forno. É comum o surgimento desses odores.

- Caso isso aconteça, apenas aguarde até que os odores desapareçam antes de colocar qualquer alimento no forno.
- Nunca asse alimentos na base do forno.
- Não utilize o produto se o cabo de alimentação estiver danificado, a fim de evitar riscos, neste caso entre em contato com suporte ao cliente, ou serviço autorizado Elettromec, para que seja efetuado a troca do cabo de alimentação.
- Este produto é destinado ao uso doméstico e não profissional. Suas funções não devem ser alteradas.
- O sistema elétrico deste produto pode ser utilizado com segurança, somente quando está corretamente conectado a um sistema de aterramento eficiente, conforme as normas de segurança em vigor.
- A Elettromec não se responsabiliza por quaisquer danos que possam resultar de uma instalação incorreta ou utilização incorreta ou imprópria do produto.

Os seguintes itens são potencialmente perigosos e, portanto, devem ser tomadas medidas apropriadas para evitar que crianças e pessoas com capacidades físicas, sensoriais, ou mentais reduzidas entrem em contato com eles:

- Controles e o produto em geral;
- Embalagem (sacos, plásticos, pregos etc.);
- O produto, imediatamente após a utilização do forno ou grill, devido ao calor gerado;
- O produto quando não estiver em uso. (Tornar seguras as peças potencialmente perigosas.

IMPORTANTE:

- Tocar o produto com partes do corpo molhadas;
- Utilizar o produto descalço;
- Puxar o produto ou o cordão de alimentação para desconectá-lo da tomada;
- Obstrução das fendas de ventilação ou dissipação de calor;
- Permitir que cabos de alimentação de pequenos produtos entrem em contato com as partes quentes do forno;
- Exposição do produto à chuva, ao sol etc.;
- Utilização do forno para fins de armazenamento;
- Utilizar líquidos inflamáveis perto do produto;
- Utilizar adaptadores, tomadas múltiplas e/ou extensões;
- Realizar a instalação ou manutenção do produto sem assistência técnica qualificada.

AVISO:

- Peças acessíveis ficam quentes quando em uso. Para evitar queimaduras e escaldões, as crianças devem ser mantidas afastadas;
- Durante o uso, o produto fica quente. Deve-se ter cuidado para não tocar as resistências e grill dentro do forno.

IMPORTANTE:

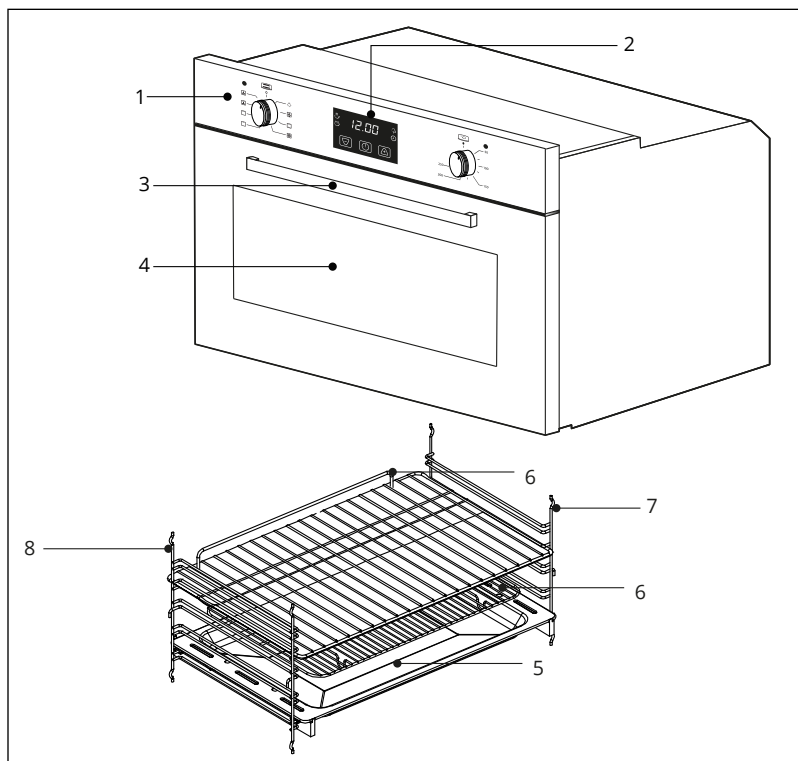
- Instalação (seguir as instruções do fabricante);
- Quando em dúvida sobre a operação do produto;
- Substituição da tomada de energia, quando esta não estiver de acordo com o padrão de plugue do produto;
- Se houver dúvidas sobre o bom funcionamento do produto após removê-lo da embalagem;
- Se o cabo de alimentação estiver danificado ou precisa ser trocado;
- Se o produto quebrar ou não estiver funcionando adequadamente.
- Indicações de utilização:
- Utilize o produto apenas para cozinhar alimentos, nada mais;
- Verifique o estado do produto logo após retirá-lo da embalagem;
- Retire o produto da tomada caso não esteja funcionando corretamente e antes de limpar ou realizar alguma manutenção;
- Quando o produto não for utilizado por um longo período de tempo, retire-o da tomada;
- Utilize luvas protetoras térmicas para manusear, colocar ou retirar os utensílios do forno;
- Segure sempre a porta do forno no centro, pois as extremidades podem estar quentes;
- Retire o produto da tomada quando decidir que não irá mais utilizá-lo.
- A Elettromec não se responsabiliza por qualquer dano causado por: instalação incorreta ou inapropriada e mau uso do produto.

3

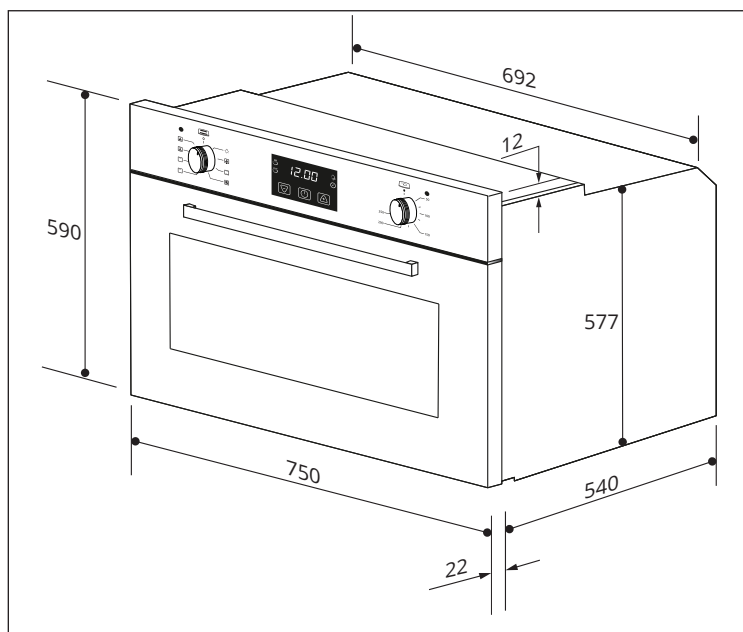
CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Conheça seu Produto

- | | | | |
|---|-------------------|---|-----------------------------|
| 1 | Painel de comando | 5 | Bandeja anti-gotejamento |
| 2 | Display | 6 | Prateleira aramada |
| 3 | Puxador | 7 | Grade/Guia lateral direita |
| 4 | Porta | 8 | Grade/Guia lateral esquerda |



Dimensões do Produto



IMPORTANTE:

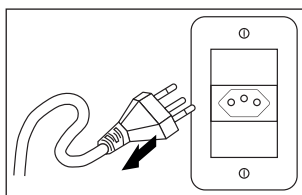
Antes da instalação e utilização do produto, remova as embalagens internas e externas. Durante a instalação, mantenha o produto desligado da alimentação elétrica.

Requisitos Elétricos

Antes de efetuar a conexão elétrica, verifique se a tensão indicada na etiqueta do produto é compatível com a rede elétrica de alimentação. Utilize para a instalação fios na tomada com bitola mínima de 1,5 mm², bitolas inferiores podem afetar o desempenho do produto. Siga devidamente estas instruções para evitar riscos, que podem resultar em morte, incêndio ou choque elétrico.

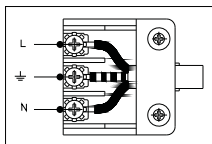
ADVERTÊNCIA:

Risco de Choque Elétrico: Para garantir a proteção do usuário contra choques elétricos, utilizar uma tomada devidamente aterrada; não remova o pino do fio terra do plugue; não utilize adaptadores, extensões ou T's na tomada. Para efetuar qualquer manutenção no produto retire o plugue da tomada.



Se o produto vier equipado com cordão de alimentação, mas sem um plugue, então ele deve ser conectado permanentemente à fiação, conforme segue:

- **Caixa conexão elétrica** - Use uma chave de fenda, nas abas laterais da cobertura do terminal. Puxe a cobertura do terminal. Para instalar o cabo, remova os parafusos dos fios e os três contatos identificados como (L) - (N) (**Terra**), aperte os fios pelos parafusos que usam a seguinte cor, Azul (N), Marrom (L), Verde/Amarelo (**Terra**) que deve ser ligado ao terminal, tem de ser cerca de 10 mm mais comprido que os outros fios;. Prenda o cabo de alimentação no lugar com uma abraçadeira e feche a cobertura do terminal.

**IMPORTANTE:**

Posicione o cabo de alimentação de maneira que ele jamais esteja sujeito à temperaturas de mais de 50° C acima da temperatura ambiente.

ATENÇÃO:

Caso seja utilizada uma conexão permanente, a tomada do produto deve possuir um disjuntor dispositivo de rompimento polar com abertura entre contatos de pelo menos 3 mm, situado em uma posição de fácil acesso, de preferência próximo ao produto. Nunca altere ou utilize o cabo de alimentação diferente da recomendada.

Preparando para Instalação

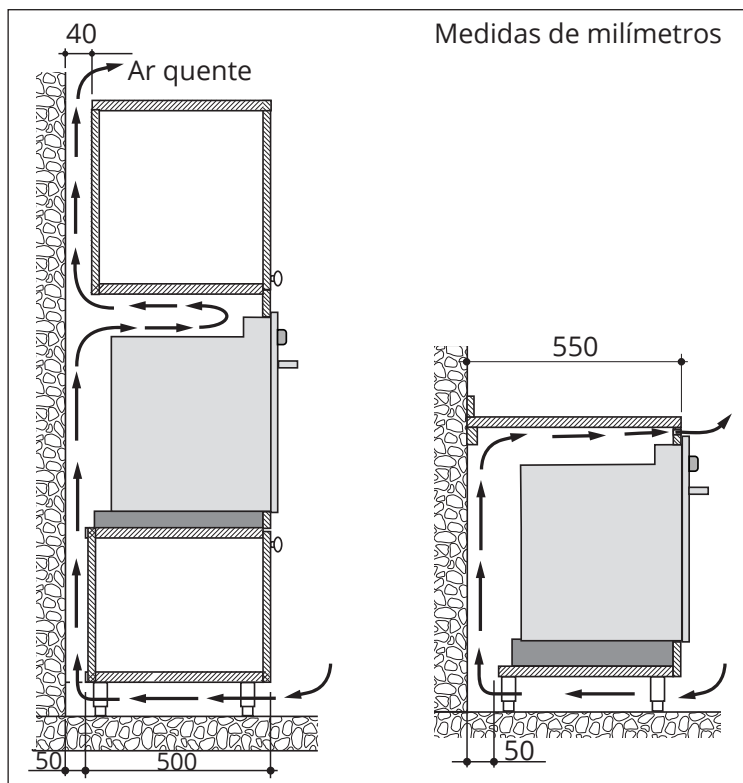
ATENÇÃO:

A instalação desse produto é recomendada apenas para ambientes com ventilação permanentemente conforme especificado. O ambiente deve ser mantido ventilado para dispersar o calor corretamente e a umidade produzida nos processos de cozimento.

Instalação em nicho coluna ou balcão

As dimensões para o nicho, devem estar de acordo com as descrições informadas neste manual. Devem ser observadas as dimensões mínimas de espaço necessárias para a instalação do forno.

- Instale o ponto de conexão elétrica numa posição, no mínimo, 150 mm afastado do fundo do Forno. Não instale o ponto de conexão elétrica (caixa de disjuntores) dentro do nicho de embutimento, localize-o em um local acessível.
- Para assegurar a ventilação adequada, deve ser removido o painel traseiro do nicho.

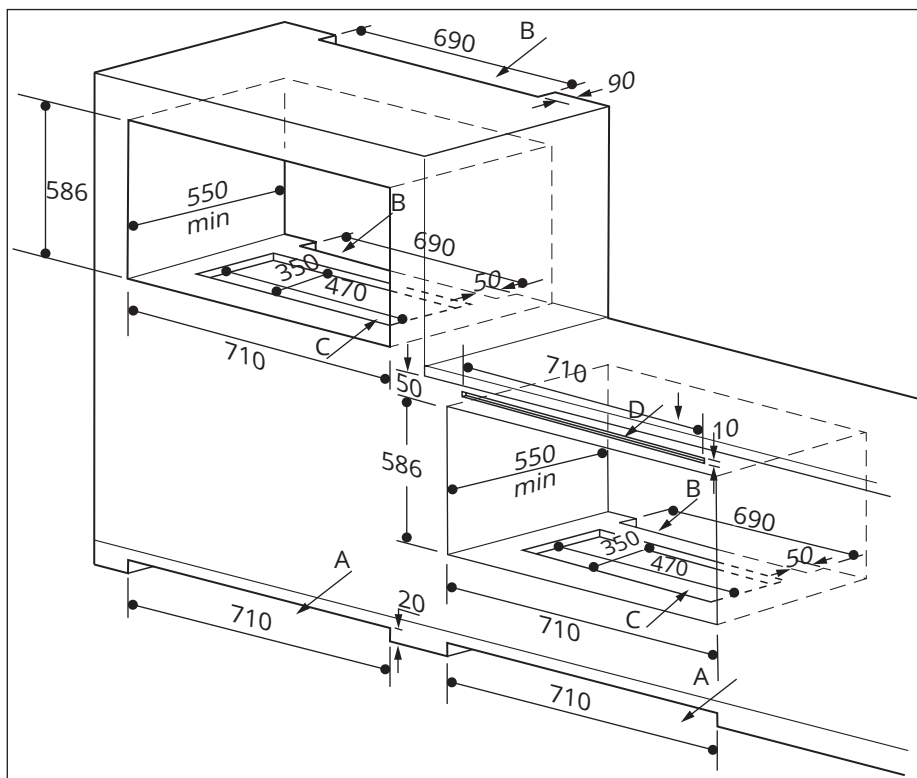


- Instalar o forno de forma que apoie em cima de um chão vazado (preferível).
- Instalação do forno apoiada em uma superfície contínua e plana, deve existir uma abertura de pelo menos 350×350 mm nessa base. E grades de ventilação na parte superior, na parte traseira rasgos em cada plano de apoio de pelo menos 90×350 mm.
- Os painéis do nicho dos gabinetes devem ser resistente ao calor (mín. 120°C).

IMPORTANTE:

Conforme normas de segurança, as partes elétricas não devem ser acessíveis após a finalização da instalação do produto. Todas as peças que precisam de proteção, não poderão ser tocadas sem o uso de ferramentas.

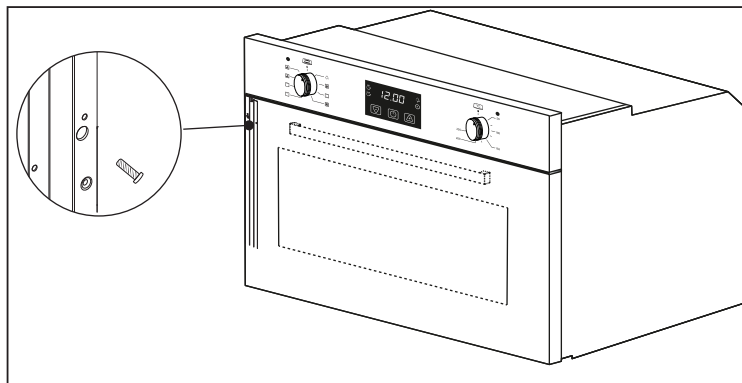
Circulação de ar no nicho, A circulação **(A)** na base permite a tomada de ar fresco frontal. A passagem de ar traseira **(B)** auxilia o rápido resfriamento da fiação e partes metálicas. A furação da base **(C)** auxilia a captação de ar do produto mantendo o resfriamento da base metálica. No balcão a fresta **(D)** é destinada a eliminar o ar quente que sobe do forno.



NOTA: Casos onde o forno é combinado com um cooktop, é essencial seguir as instruções contidas no manual do outro produto.

Montagem da moldura frontal

Coloque o produto em local adequado (abaixo de um balcão ou em cima de outro produto) colocando os parafusos nos 2 furos existentes na moldura que você pode ver quando a porta está aberta.



IMPORTANTE:

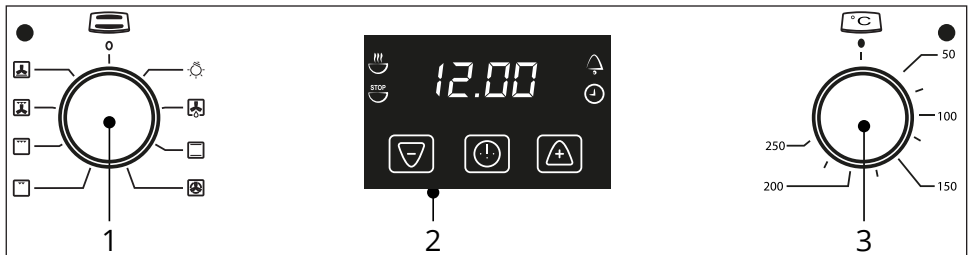
Na primeira utilização, aqueça o forno a uma temperatura de 250°C por 30 minutos, aproximadamente para eliminar os odores de resíduos industriais, após isso limpe com uma esponja macia com detergente neutro diluído em água, removendo eventuais resíduos, seque imediatamente.

Antes de manusear o forno leia e siga todas as instruções de segurança.

ATENÇÃO:

Partes internas e externas do forno ficam quentes durante sua utilização, crianças devem ser mantidas afastadas.

No manuseio de assadeiras quentes e ou grades recomendamos o uso de luvas térmicas para sua proteção.

Painel de Controle**ATENÇÃO:**

Na primeira utilização, aqueça o forno a uma temperatura de 250°C por 30 minutos, aproximadamente para eliminar os odores de resíduos industriais, após isso limpe com uma esponja macia com detergente neutro diluído em água, removendo eventuais resíduos, seque imediatamente. O odor que é frequentemente detectado durante esta utilização inicial é devido à evaporação de substâncias utilizadas para proteger o forno durante o armazenamento e até que esteja instalado.

Seletor de Funções (Comutador de função)

Permite selecionar e configurar as 8 funções de cocção do forno.

Luz do Forno

Quando o botão seletor estiver em qualquer posição diferente de 0, a luz do forno irá acender.

Descongelar

Neste modo é utilizado somente a circulação de ar frio. Essa função pode ser selecionada para descongelar alimentos mais delicados.

Sinalizador do termostato (3)

Indica que o forno está aquecendo. Quando a lâmpada apagar, a temperatura ajustada foi alcançada. Quando a lâmpada ascender e apagar alternadamente, quer dizer que o termostato está trabalhando para manter a temperatura do forno.

Grill Elétrico

Neste modo as duas resistências do grill são acionadas. Selecione esta função para um gratinar mais intenso.

IMPORTANTE:

Não programe o Termostato para mais que 200° C. Durante o funcionamento, mantenha a porta do forno fechada.

Convecção + Circulação

Neste modo a resistência circular e o ventilador são acionados. Ajuste o botão do termostato (3) entre 50 e 250° C.

O modo convecção+circulação é especialmente adequado para cozinhar peixe, que pode ser preparado com a adição de uma quantidade limitada de condimentos, mantendo assim o seu sabor e aparência, também pode ser usado para descongelar carnes brancas ou vermelhas, peixe e pão, ajustando a temperatura entre 80-100° C.

Uma vez que o calor permanece constante e uniforme em todo o forno, o ar cozinha e doura os alimentos uniformemente sobre toda sua superfície. Com este modo, também é possível cozinhar vários pratos ao mesmo tempo, desde que suas respectivas temperaturas de cozimento sejam as mesmas. Utilize bandejas de 2 níveis diferentes no máximo. Este modo de cocção é ideal para pratos gratinados ou aqueles que requerem um tempo de cocção mais prolongado. Além disso, a excelente distribuição de calor torna possível usar temperaturas mais baixas para assados. Isto resulta em menos perda de sucos, carnes mais macias e menos perdas de peso dos assados.

Modo de Convecção Natural

Neste modo as resistências superior e inferior do forno são acionadas. O calor é distribuído uniformemente de cima para baixo. Ajuste o botão do termostato (3) entre 50° C e 250° C.

O modo de convecção natural é recomendado para preparar pratos à base de carne com líquidos. Este ainda é o melhor método para assar massas secas. Quando estiver utilizando o modo de convecção natural use somente uma bandeja de gotejar ou suporte de assadeira por vez, caso contrário a distribuição de calor poderá ser desigual. Escolha entre as várias opções de altura do suporte de assadeira, considerando a necessidade do prato em aquecer mais na parte superior ou inferior durante sua cocção.

Grill Max + Circulação

Neste modo ambas as resistências do grill, bem como o ventilador são acionados. Esta combinação de características aumenta a eficácia da radiação térmica das resistências através da circulação forçada do ar em todo o forno. Isso ajuda a evitar que os alimentos queimem na superfície, permitindo que o calor penetre no alimento.

IMPORTANTE:

Não programe o Termostato (3) acima de 200° C. Enquanto o aparelho estiver grelhando, mantenha a porta do forno fechada.

Grill

Neste modo apenas uma resistência grill é acionada. Os alimentos são cozidos na grelha pelos raios térmicos produzidos de cima pra baixo. A temperatura alta e direta do grill doura carne imediatamente e, portanto interrompe a dispersão do suco e mantém a carne mais macia. O grill é particularmente recomendado para cozinhar pratos que requerem uma temperatura superficial elevada.

IMPORTANTE:

Não programe o Termostato (3) acima de 200 °C.

Resistência Inferior + Circulação

Neste modo a resistência inferior e o ventilador são acionados. Ajuste o Termostato (3) entre 50° C e 250° C. Esta configuração é ideal para cozinhar alimentos delicados, especialmente bolos e massas que precisam crescer, pois o calor subindo a partir do fundo facilita a fermentação.

IMPORTANTE:




Neste modo, o forno leva um tempo bastante longo para atingir temperaturas mais altas. Portanto, se for necessário altas temperaturas, recomendamos que se use o modo “Convencional”.

Timer Eletrônico




A operação do Timer é feita pela três teclas. Com essa disposição é possível selecionar uma entre as 4 opções:


- Temporizador
- Tempo de operação
- Término da operação
- Hora do dia





Os programas de operação podem ser selecionados pressionando  repetidamente, e o tempo de operação pode ser ajustado pressionando  e .

Ajuste de Horário



Quando conectado à rede elétrica o display irá mostrar 12:00 e o LED  irá piscar. Enquanto o LED estiver piscando, é possível ajustar a hora pressionando  e .



Uma vez ajustado, aguarde 5 segundos para que o aparelho memorize a hora. O LED  apagará novamente.

Pressionando  até que o LED  pisque, para ajustar conforme instrução acima.

Timer





Para ajustar o timer, pressione  repetidamente até que o LED  pisque.

O timer pode ser ajustado entre 0:01 h (um minuto) e 2:30 h (2 horas e 30 minutos) pressionando  e .





Depois de ajustar o temporizador, permanece aceso em exibição no display e o LED . Depois de o tempo ajustado no temporizador ter passado o alarme sonoro soa (2 bips a cada 2 segundos) e o LED  ficará piscando novamente. Pressione qualquer botão para parar o alarme sonoro. O LED irá se apagar e o display voltará a exibir a hora atual. Se o alarme não for interrompido manualmente, o mesmo irá parar automaticamente após 2 minutos. O temporizador pode ser utilizado a qualquer momento enquanto o forno estiver operando.



Hora de Início



Para ajustar o tempo de operação, pressione  repetidamente até que o LED  pisque.

Então o tempo de operação, entre 0:01 h (um minuto) e 10:00 (dez horas), pode ser ajustado pressionando  e . Uma vez ajustado, o forno irá memorizar após 5 segundos O LED  permanece aceso e o tempo ajustado começa a contar. O display volta a exibir a hora atual. Assim que o tempo programado terminar o alarme sonoro soa (4 bips a cada 2 segundos) e o LED  piscará novamente. Pressione qualquer tecla para parar o alarme sonoro. O LED irá se apagar. Se o alarme não for interrompido manualmente, o mesmo irá parar automaticamente após 2 minutos.

Hora de Término

Para ajustar o horário de término da operação, pressione  repetidamente até que o LED  pisque, para poder ajustar o horário do término da operação, que é limitado a 23:59 h (vinte e três horas e cinquenta e nove minutos) a frente da hora atual, pressionando  e  para o ajuste.

Uma vez ajustado, o forno irá memorizar após 5 segundos. O LED  permanece aceso e o display volta a mostrar a hora atual. Quando o forno chegar ao término da operação programada, o alarme sonoro soa (4 bips a cada 2 minutos) e o LED  ficará piscando. Pressione qualquer botão para parar o alarme sonoro. O LED irá se apagar.

É possível combinar o tempo de duração com a hora de término, possibilitando a programação de uma operação futura. Para fazer isso, tanto o término da operação quanto o tempo de operação devem ser ajustados (ajustar conforme instruções acima). Os LEDs  e  ficam acesos e o preparo do alimento iniciará no momento representado pela hora de término menos o tempo de operação programado. Se o preparo de um alimento deve terminar às 12:00 h, e o alimento deve ficar 1:30 h (uma hora e trinta minutos) assando, os dois modos devem ser ajustados e o forno irá iniciar o preparo automaticamente às 10:30 h.

NOTA: Uma programação em andamento pode ser visualizada e alterada a qualquer momento. Porém, para evitar conflitos, não é possível ajustar a hora quando um programa automático está em andamento.

CUIDADO:

Antes de realizar a manutenção ou limpeza em seu Forno, desligue-o da rede de alimentação elétrica. Superfícies externas estão suscetíveis a arranhões e desgastes, então, siga as instruções de limpeza para assegurar o melhor resultado possível, sem danos ao produto.

Limpeza Geral

Para aumentar a vida útil do seu forno, ele deve ser mantido sempre limpo, para isso:

- Não utilize produtos a vapor para limpar o forno. Para se proteger contra o risco de choque elétrico, não mergulhe o produto, o cordão e o plugue na água ou outro tipo de líquido, nem borrife água para limpar o produto.
- Não limpe o produto enquanto ainda estiver quente as superfícies internas e externas do forno devem ser limpas, com um pano úmido depois que o produto já estiver esfriado.
- Lave todos os acessórios com água quente e sabão ou máquina de lavar louça, seque após a limpeza utilizando um pano ou toalha de papel.
- Caso use o forno por um longo período de tempo, pode haver condensação. Seque-o com um pano seco macio.
- Verifique periodicamente a condição da gaxeta. Se necessário, efetue a limpeza sem utilizar produtos abrasivos ou qualquer tipo de objeto. Se estiver danificado, entre em contato com Serviço de Atendimento ao Consumidor Elettromec, recomendamos que evite utilizar o forno até ter sido reparado.
- Nunca forre o fundo do forno com folha ou papel alumínio, o acúmulo de calor pode prejudicar o cozimento e até mesmo danificar o esmalte do produto.
- Não use produtos de limpeza abrasivos ou esponjas de aço para limpar o vidro da porta do forno, pois podem danificar o produto.

Limpeza Externa

- Utilize uma esponja macia ou um pano úmido para limpeza das partes em aço inoxidável e do painel de controle;
- Removedor ou detergente neutro para retirar a gordura;
- Lubrificante em aerossol para limpeza pesada e proteção do aço inoxidável;
- Silicone em aerossol para dar brilho e proteção.

1. Vidro da Porta

O vidro na porta deve sempre ser mantido limpo.

- Utilize papel toalha, para remover as sujeiras fáceis;
- Limpe os vidros regularmente com um pano macio e úmido com água morna e um pouco de detergente neutro.

ATENÇÃO:

Não use materiais de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos para limpar o vidro da porta do forno já que eles podem danificar a superfície resultando em quebra do vidro.

Limpeza Interna

1. Manchas de comida ou derramamentos

- Aguarde o resfriamento do forno;
- Em seguida remova todas as peças móveis;
- Limpe as prateleiras com água quente e detergente não abrasivo, enxágue e seque com um pano macio ou flanela;
- Utilize para limpeza, espátulas plásticas ou de madeira se necessário;
- Não deixe que respinguem resíduos de alimentos, contendo alto teor de açúcar (Ex. Geleias) secarem no interior do forno.
- Se os respingos secarem por muito tempo, podem danificar a cobertura esmaltada interna do forno.

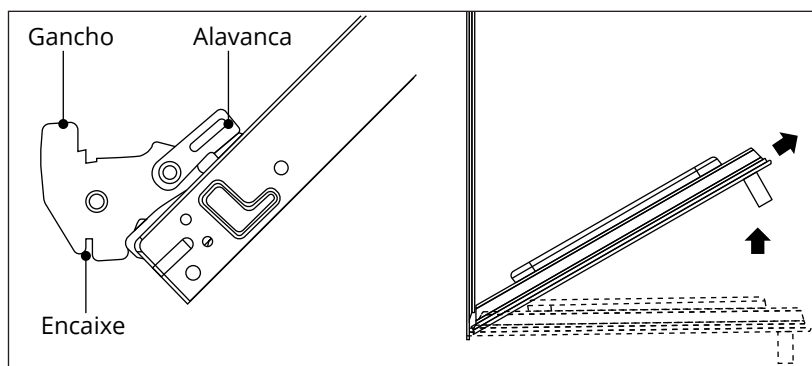
IMPORTANTE:

- Ao limpar ou polir o produto sempre execute movimentos no sentido do escovamento do aço inox, tomando muito cuidado ao esfregar, deve ser de maneira suave e uniforme, não esfregue em movimentos circulares, pois pode causar manchas na superfície que serão irreversíveis. O aço comum, quando em contato com o inoxidável, principalmente se úmido pode manchá-lo, como é o caso de palha de aço para limpeza, portanto, evite o contato destes produtos com a superfície inoxidável. A água utilizada para enxague deve ser seca imediatamente após o enxague evitando assim a evaporação sobre a chapa inoxidável o que causaria manchas irreversíveis devido os minerais contidos na água.

Remoção/Montagem da Porta

Para obter melhor acesso a parte interna do forno para limpeza, é possível remover a porta do forno.

- Abra completamente a porta e levante as 2 alavancas.
- Fechando ligeiramente a porta, levante-a puxando para fora os ganchos como mostrado na figura que segue.



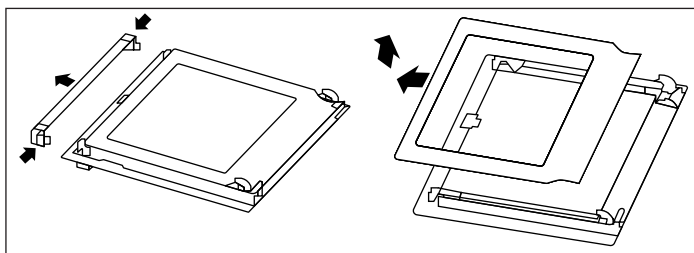
Para reinstalar a porta siga as instruções abaixo:

- Com a porta em posição vertical, insira os dois ganchos nos encaixes;
- Certifique-se de que o assento está encaixado perfeitamente na borda do encaixe (mova a porta do forno para trás e para a frente ligeiramente);
- Mantenha a porta do forno completamente aberta, desengate as 2 alavancas para baixo e depois feche a porta novamente.

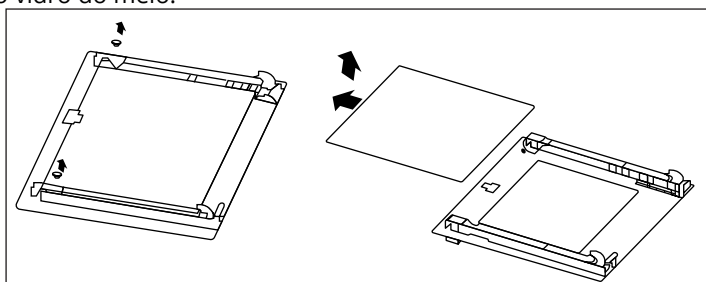
Remoção/Montagem dos Vidros da Porta

A porta do forno é composta de 3 peças de vidros e tem saídas de ar na parte superior e inferior. Quando o forno está em funcionamento, o ar é circulado através da porta para manter a camada externa de vidro fria. Caso a condensação estiver embaçado entre os vidros, as peças de vidro da porta podem ser desmontadas para que seja feita a limpeza. Remova a porta de acordo com as instruções anteriores e coloque-a sobre uma superfície protetora (por exemplo, sobre um pano de mesa) para evitar que seja arranhada. O puxador da porta deve estar alinhado com a borda da mesa. Assegure-se de que toda a área do vidro esteja em contato com a superfície plana para evitar a quebra do vidro durante a limpeza.

- Pressione os botões nos lados esquerdo e direito da porta e retire o trilho superior;
- Remova o vidro interior lentamente;



- Solte os cliques;
- Retire o vidro do meio.

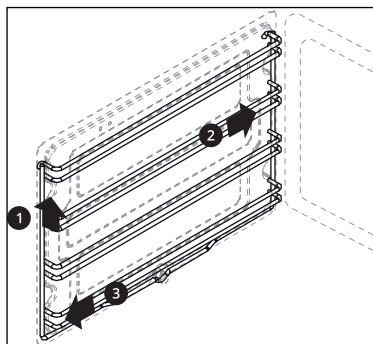


Limpe os vidros e outras peças com um pano úmido ou uma esponja limpa e uma solução de água quente com um pouco de detergente. Seque utilizando um pano macio. Para a montagem da porta, siga as instruções novamente, mas na ordem reversa.

Remoção/Montagem das Grades/guias Laterais

Para liberar as guias laterais siga esses passos:

- Levante (1) e puxe (2) a guia em direção ao interior do forno, retirando o gancho da grade/guia da fenda na parede do forno.
- Puxe (3) a grade/guia na direção externa da cavidade do forno e levante-a deslizando para fora de sua posição na traseira.
- Para reinstalar as grades/guias, execute as etapas na ordem inversa. Cuidado para não danificar o esmalte das paredes do forno.



Remoção/Montagem das Prateleiras Aramadas

Antes de remover as prateleiras certifique-se de que o forno esteja frio, para evitar risco de queimaduras.

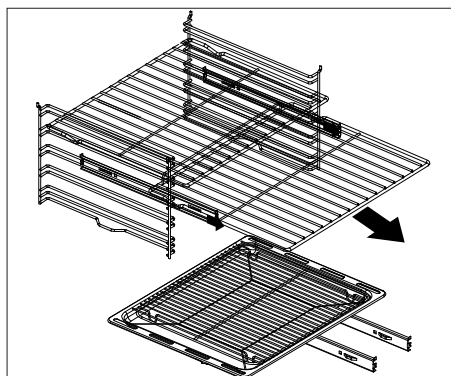
Para liberar as prateleiras siga esses passos:

- Abra completamente a porta do forno, em seguida;
- Puxe a prateleira, pelas extremidades em direção a porta do forno, para liberá-la, das guias da grade lateral.

Para a prateleira aramada, sobre os trilhos telescópicos, siga esses passos:

Puxe a prateleira, pelas extremidades em direção a porta do forno;

Em seguida puxe para cima para liberá-la dos trilhos telescópicos.

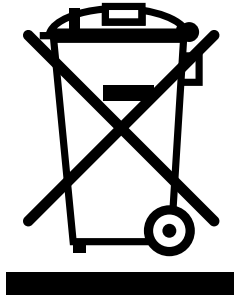


7

PROBLEMAS E SOLUÇÕES

Antes de chamar o serviço autorizado, confira as dicas para a solução dos problemas mais comuns. Leia antes, com atenção.

Problema	Possível causa	Solução
Alimento muito escuro em cima e muito pálido em baixo.	Sem aquecimento suficiente no fundo do forno.	Utilize posição de convecção natural. Utilize formas mais fundas. Diminua a temperatura. Utilize uma grade mais baixa do forno.
Alimento muito pálido em cima e muito escuro em baixo.	Aquecimento excessivo no fundo do forno.	Utilize posição de convecção natural. Utilize formas mais rasas Diminua a temperatura. Utilize uma grade mais alta do forno.
Alimento cozido por fora e cru por dentro.	Temperatura muito alta.	Diminua a temperatura e aumente o tempo de cozimento.
A parte de fora está muito seca mesmo após estar dourado.	Temperatura muito baixa.	Aumente a temperatura e diminua o tempo de cozimento.



- Este produto não deve ser descartado no lixo comum.
- Os materiais utilizados neste produto podem ser reciclados e/ou reutilizados.
- O correto descarte deste produto, no final de sua vida útil, contribui de maneira sustentável em relação ao meio ambiente.
- Deve-se sempre observar a legislação local existente e vigente em sua região, para que desta forma, seja feito o descarte da forma mais correta possível.
- Este produto não pode ser tratado como lixo doméstico, como indica o símbolo mostrado no produto e em sua embalagem.
- Recomendamos que o descarte seja feito em ecopontos para o devido tratamento de resíduos.
- Recomendamos contatar um posto de serviço autorizado se surgir alguma dúvida e antes de realizar qualquer um dos procedimentos descritos acima. A unidade deve sempre estar desligada da tomada elétrica antes de ser aberta.

Modelo	FM-EL-75-LC-2TNA
Instalação	Embutir
Dimensões mm (L x A x P)	750 x 590 x 562
Dimensões internas mm (L x A x P)	590 x 350 x 380
Volume	78 L
Potência	2.800 W
Tensão	220 V~
Frequência	60 Hz
Corrente elétrica	12,27 A
Consumo	1,35 kWh
Lâmpada	15W/220V~ 60Hz E14

Caso seja necessário contatar um posto de assistência técnica autorizada Elettromec, acesse o site da Elettromec www.elettromec.com.br e procure por nosso parceiro mais próximo.

Você também pode entrar em contato com o serviço de atendimento ao consumidor da Elettromec através do e-mail sac@elettromec.com.br ou telefone 0800 723 1202.

Garantimos este produto contra qualquer defeito de fabricação que venha a se apresentar no período de 9 meses, contados a partir do término da garantia legal de 90 dias, prevista no artigo 26, inciso II, da Lei nº 8078/90 (Código de Defesa do Consumidor).

SÃO CONDIÇÕES DESTA GARANTIA:

1. Qualquer defeito que for constatado neste produto deve ser comunicado em até 48 (quarenta e oito) horas ao Serviço Autorizado Elettromec mais próximo de sua residência.
2. Esta garantia abrange a substituição de peças que apresentarem defeitos constatados como sendo de fabricação, além da mão de obra utilizada no respectivo reparo.

A GARANTIA NÃO COBRE:

- Produtos ou peças danificadas devido a acidente de transporte ou manuseio, riscos, amassamentos ou atos e efeitos da natureza (raios, inundação, desmoronamento etc.), má armazenagem.
- Defeitos decorrentes da instalação inadequada realizada por pessoal não autorizado pela "Elettromec".
- Não funcionamento ou falhas decorrentes de problemas de fornecimento de energia elétrica no local onde produto está instalado. A substituição de Lâmpadas, vidros e plásticos.
- Despesas com transporte, peças, materiais e mão de obra para preparar o local aonde for instalado o produto (ex. Rede elétrica, conexões elétricas e hidráulicas, tomadas, esgoto, alvenaria, aterramento).
- Chamadas relacionadas à orientação de uso constantes no Manual do Consumidor ou no próprio produto, sendo passíveis de cobranças aos Consumidores. - Despesas relativas à instalação do produto e ou de ajuste do local as condições necessárias à instalação do mesmo.
- Caso haja a remoção e/ou alteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.
- O produto for instalado ou utilizado em desacordo com o Manual do Consumidor.
- O produto for ligado em tensão diferente a qual foi destinado.
- O produto foi alvo de mau uso, descuidos ou ainda sofrer alterações, modificações ou consertos feitos por pessoas ou entidades não credenciadas pela Elettromec.
- O defeito for causado por acidente ou má utilização do produto pelo Consumidor.
- Despesas de deslocamento do Serviço Autorizado, quando e se o produto estiver instalado fora do município sede do Serviço Autorizado Elettromec. As lâmpadas e vidros não são cobertos pela garantia.
- Despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças que não pertençam ao produto, sendo estas de responsabilidade única e exclusiva do Consumidor.
- Para sua comodidade, preserve o **MANUAL DO CONSUMIDOR, CERTIFICADO DE GARANTIA E A NOTA FISCAL DO PRODUTO.**

Quando necessário, consulte a nossa Rede de Serviços Autorizados e/ou o Serviço de Atendimento ao Consumidor.

A ELETTRMEC, buscando a melhoria contínua de seus produtos comercializados, reserva-se o direito de alterar seus produtos e suas características, técnicas ou estéticas sem prévio aviso.

- PROGRAMA DE RELACIONAMENTO -

inspire-se

O PROGRAMA DE RELACIONAMENTO INSPIRE-SE OFERECE A VOCÊ A EXTENSÃO DA GARANTIA DE 1 PARA 2 ANOS. PARA OBTER O BENEFÍCIO, CADASTRE-SE NO PROGRAMA DE RELACIONAMENTO INSPIRE-SE NO SITE WWW.ELETTROMECCOM.BR E ACOMPANHE AS PRÓXIMAS NOVIDADES INTERAGINDO COM A ELETTROMECCOM NOS CANAIS DIGITAIS.

Garantia Estendida válida mediante preenchimento de formulário para produtos adquiridos a partir de março/2016. O benefício da extensão de garantia somente terá validade para os clientes que se inscreverem no Programa de Relacionamento Inspire-se até 3 meses após a emissão da nota fiscal. Válido para os produtos que se encontram no site.

Para a sua segurança e comodidade, os produtos Elettromec atendem as normativas e regulamentados do INMETRO. As especificações técnicas destacadas em cada categoria de produto são apresentadas de maneira geral e variam de acordo com a linha e/ou modelo de produto.

A Elettromec busca a melhoria contínua de seus produtos comercializados, reservando-se o direito de alterar os produtos e características técnicas ou estéticas, sem aviso prévio.



Acesse elettromec.com.br

elettromec 

elettromec 

 **ELETTROMECC**