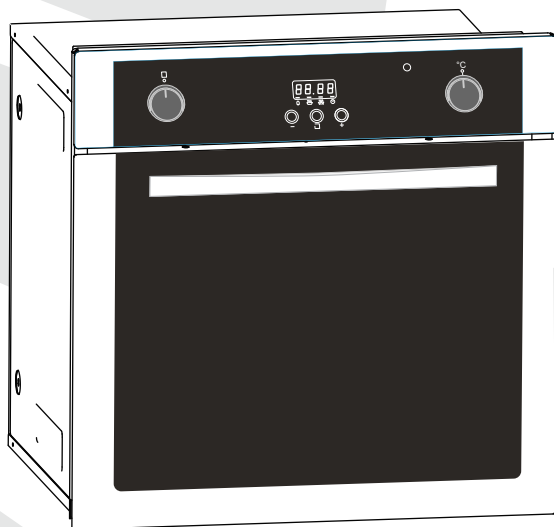




# Manual do Consumidor

---

Forno Massima  
Multifunção Pop Up 60 cm  
FM-PP-60-MS-2ARB





# 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	14
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 cabo 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;
- Não utilize um cabo de alimentação que esteja danificado. Ele deve ser substituído, imediatamente, em um posto de serviço autorizado Elettromec.
- 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.

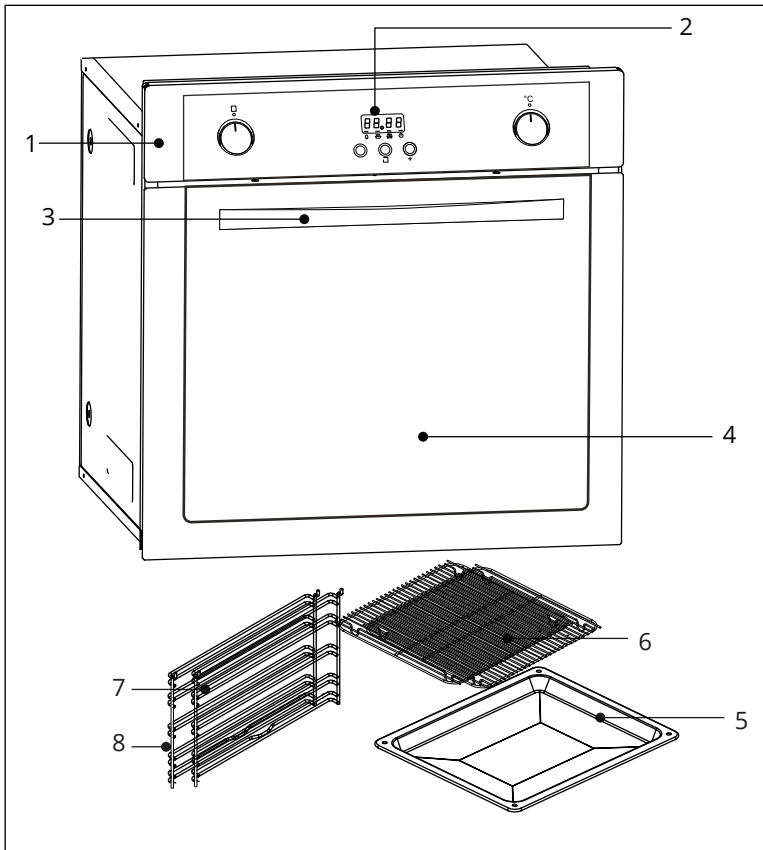


# 3

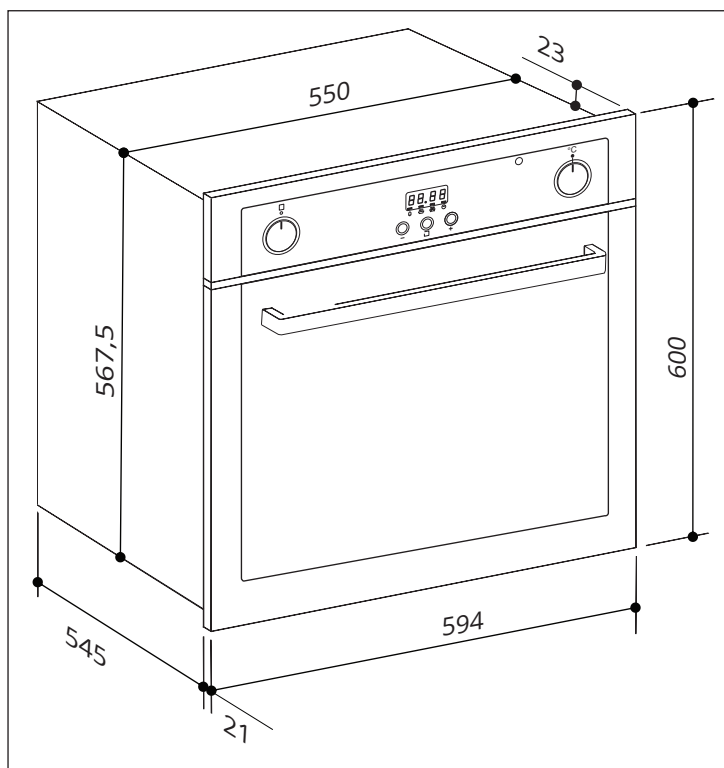
## CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

### 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:**

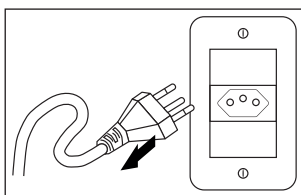
Antes da instalação e utilização do produto, remova as embalagens internas e externas. Durante a instalação, mantenha o produto desligado da alimentação elétrica.

**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 mm<sup>2</sup>, bitolas inferiores podem afetar o desempenho do produto. Siga devidamente estas instruções para evitar riscos, que podem resultar em morte, incêndio ou choque elétrico.

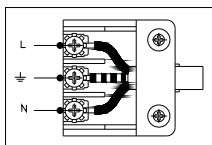
**ADVERTÊNCIA:**

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

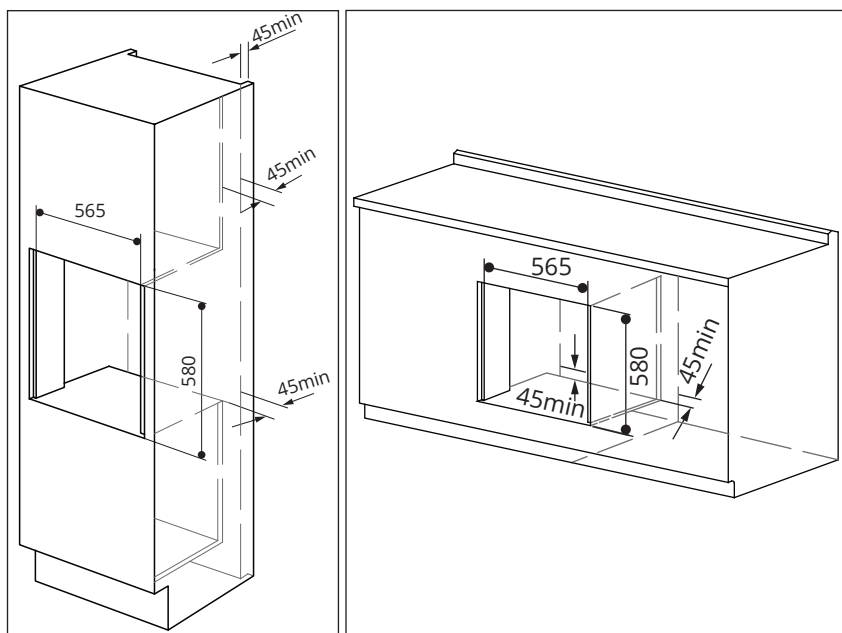
### ATENÇÃO:

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

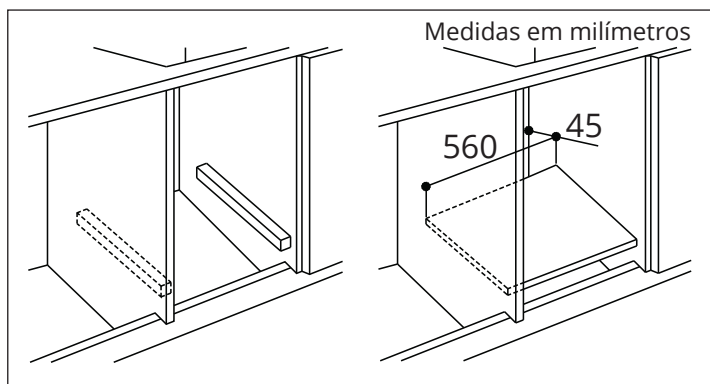
As dimensões para o nicho, devem estar de acordo com as descrições informadas neste manual. Devem ser observadas as dimensões mínimas de espaço necessárias para a instalação do forno.

- 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.



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

- Para assegurar a ventilação adequada, deve ser removido o painel traseiro da unidade do gabinete. Instalar o forno de forma que ele apoie em duas tiras de madeira preferivelmente. Se o forno apoiar em uma superfície contínua, plana, deve ser uma abertura de pelo menos 45 × 560 mm.



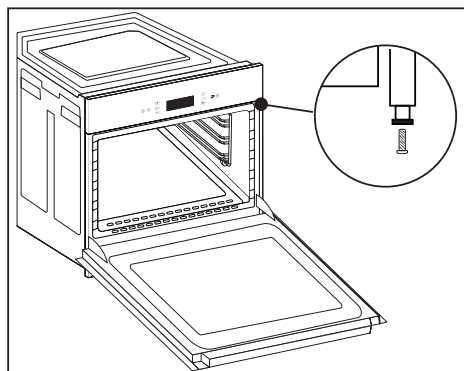
### Fixação da Moldura no Nicho

Os painéis adjacentes dos gabinetes devem ser feitos de material resistente ao calor, devem ser coladas fórmicas com aberturas para refrigerar e que possam resistir às temperaturas exteriores de até 100°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.

Para fixar o forno no gabinete, abra a porta do forno e prenda-o inserindo os 4 parafusos para madeira, nos furos localizados na moldura interna da cavidade do forno.



**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.

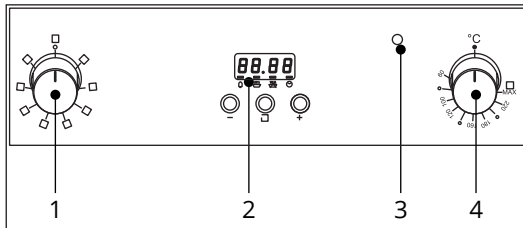
**Painel de Controle**

1 Comutador de funções

3 Indicador de funcionamento

2 Display/Programador

4 Seletor de Temperatura (Termostato)

**Comutador de Funções**

Convecção

Resistência inferior



Resistência Superior

Resistência Inferior



Descongelamento



Grill +

Ventilação



Grill



Resistência

Superior



Ventilação +

Resistência Inferior











Convecção



Lâmpada

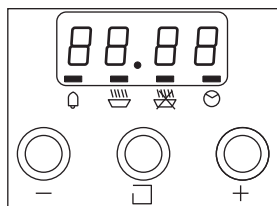
**Operando o Forno**

- **Modo Pizza** ou (**2772-3420 W**) - Posicione o termostato entre 60°C e 250°C. A resistência inferior e a circular irão ligar juntamente com o ventilador. Esta combinação rapidamente aquece o forno pela grande potência das resistências e resulta na grande quantidade de calor na parte inferior do forno. O modo Pizza é ideal para alimentos que requerem altas temperaturas para cozinhar como pizzas e grandes pedaços de carne. Utilize apenas uma bandeja ou uma grelha por vez. No entanto, se mais de um alimento for adicionado no forno, não pare o processo.

- **Cozimento Delicado**  (1220-1460 W) - Posicione o termostato entre 60°C e 250°C. A resistência inferior e o ventilador irão acionar. Indicado para pastéis assados, doces de frutas ou não-secos e bolo de molde (Cupcakes). É recomendável utilizar a bandeja ou grelha na posição mais baixa.
- **Modo Convecção**  (2100-2520 W) - Posicione o termostato entre 60°C e Máx. nesta função. A resistência superior e inferior irão acionar. Este é o tipo de cozimento mais clássico e tradicional no forno, onde o calor é distribuído perfeitamente com baixo consumo de energia. A convecção é inigualável a qualquer outra função quando for preparação de pratos como costela, bacalhau espanhol, vitela bovina com arroz e etc. Excelentes resultados são obtidos preparando pratos a base de carne, que necessita de um cozimento lento e onde há necessidade de regar o alimento ou adicionar algum líquido. É o melhor sistema para se assar bolos de frutas ou Panetone. Use a altura da bandeja ou grelha na posição que for preciso para encaixar os pratos, mas de preferência utilize a altura do meio.
- **Modo Grill**  (2090-2520 W) - Posicione o termostato no Máx. A parte central da resistência superior irá acionar. A extrema e direta temperatura gerada pelo grill faz possível grelhar superfícies de carnes e assados enquanto não faz evaporar o suco dos alimentos, os deixando suculentos. O grill também é indicado para preparação de pratos que requerem alta temperatura na superfície como bifes de carne, vitela, costela, hamburguers, etc.
- **Modo Grill e Ventilador**  (2100-2550 W) - Posicione o termostato entre 60°C e 200°C. A parte central da resistência superior e o ventilador irão acionar. Esta combinação aumenta a efetividade da radiação térmica emitida pela resistência que força a circulação do ar dentro do forno. Isto evita que o alimento queime sua superfície, permitindo que o calor penetre diretamente no alimento. Excelentes resultados são obtidos cozinhando kebabs feito de carnes e vegetais, molhos, costelas de carneiro, frango com molho, codorna, costela de porco, etc. Cozinhar alimentos neste modo com a porta sempre fechada. Este modo também é ideal para cozinhar bifes de peixe e peixes recheados.
- **Modo Top**  (940-1110 W) - Posicione o termostato entre 60 °C e Máx. A resistência superior se aciona. Este modo serve para tostar alimentos no final do cozimento.
- **Modo Cozimento**  (1660-2020 W) - Posicione o termostato entre 60°C e 250°C. A resistência circular traseira e o ventilador irão acionar, garantindo uma distribuição delicada e uniforme de calor dentro do forno. Este modo é ideal para cozinhar e assar alimentos delicados com especiarias que precisam crescer e para preparação de certas tortas e pastéis. Exemplos: pastéis de nata, biscoitos doces e salgados, salgados folhados, rocambole e pequenas porções de vegetais au gratin, etc.
- **Modo Lâmpada**  (20 W) - Posicione o comutador nesta função para ativar a lâmpada do forno. Com este modo é possível ver alimentos deixados dentro do forno sem a necessidade de ligá-lo.
- **Modo Descongelar**  (45-55 W) - Posicione o termostato em qualquer posição. O ventilador localizado atrás do forno faz o ar circular na temperatura ambiente ao redor do alimento. Este modo é recomendado para descongelar todos os tipos de alimento, mas em particular para delicados tipos de alimento que não requerem calor, como por exemplo bolos de sorvete e bolos com cremes ou sobremesas com creme.

Utilizando o ventilador, o tempo de descongelamento é aproximadamente metade. No caso de carnes, peixe e pão, é possível acelerar o processo usando o modo "Cozimento" e selecionar a temperatura entre 80 °C e 100 °C.

## Display/Programador



- **Ajuste do relógio** - Uma vez que o forno seja ligado na energia elétrica, no display irá aparecer "12:00" com o retângulo piscando em cima do relógio 🕒. Pressione os botões "+" e "-" para aumentar ou diminuir os valores, após ajustada a hora local aguarde pelo menos 5 segundos e a hora será confirmada.
- **Programação automática** - Pressione o botão central até que o retângulo fique em cima do ícone 🍳 e pressione "+" e "-" para ajustar o tempo de cozimento; Pressione o botão central até que o retângulo fique em cima do ícone 🌀 e pressione "+" e "-" para o ajuste do fim do cozimento. Após selecionado o tempo de cozimento e o final, utilize os botões laterais para selecionar a temperatura e a função desejada. Retângulos ficarão em cima dos ícones 🍳 e 🌀 para indicar que estão ativos e funcionando.

Exemplo: Se o alimento requer um cozimento de 45 minutos e supondo que você deseja que termine às 14:00. Pressione o botão central repetidamente até que o retângulo fique em cima do ícone 🍳 e escolha o tempo de 45 minutos. Depois pressione o botão central novamente até que fique em cima do ícone 🌀 e então coloque 14:00, para o fim do cozimento. Quando for 13:15 (entre 14-15 min.), o forno irá ligar automaticamente. Às 14:00 o forno irá desligar e se ouvirá um alarme sonoro, indicando que o forno já terminou o cozimento. Para desativar o alarme pressione qualquer botão.

### ATENÇÃO:

Sempre após o término do cozimento programado, lembre-se de desligar o termostato e a função ativa, colocar todas na posição 0.

- **Programação Semiautomática** - Selecionar o tempo de cozimento (Máximo de 10 horas); Pressione o botão central até que o retângulo fique em cima do ícone 🍳 e selecione o tempo de cozimento. O forno irá ligar e o retângulo ficará em cima do ícone 🍳. Quando o cozimento terminar o retângulo irá piscar e o alarme soará. Para desativar o alarme pressione qualquer botão; Selecionar o fim do cozimento (Máximo 23 horas e 59 minutos); Pressione o botão central até que o retângulo fique em cima do ícone 🌀 e selecione o fim do cozimento. O forno irá ligar e o retângulo ficará em cima do ícone 🌀. Quando chegar no tempo marcado, o procedimento de cozimento irá automaticamente parar, o retângulo irá piscar e o alarme soará. Para desativar o alarme pressione qualquer botão. O procedimento selecionado poderá ser visualizado pressionando o botão central a qualquer momento, somente se o tempo de cozimento está na posição 0. Ajustando o fim do cozimento para o tempo atual, o procedimento será cancelado.



- **Timer** - O maior tempo para ser programado é de 23 horas e 59 minutos. Para programar o tempo, pressione o botão central repetidamente até que o retângulo fique em cima do símbolo 1 e então pressione os botões "+" e "-" até que o tempo desejado apareça no display. Após selecionado o tempo apropriado (horas e minutos) começará a contagem regressiva. Quando atingir o tempo selecionado, o retângulo em cima do ícone (1) irá piscar e se ouvirá o alarme soando. Para desativar o alarme pressione qualquer botão.

Ajuste do Seletor	Alimento	Peso (kg)	Posição da Prateleira a partir da Base	Tempo de Preaquec. (Minutos)	Ajuste do Termostato	Tempo de Cocção (Minutos)
<b>Convecção</b>	Pato	1	3	15	200	65-75
	Carne de vitela ou Carne vermelha	1	3	15	200	70-75
	Carne de porco	1	3	15	200	70-75
	Biscoitos (massa pequena)	-	3	15	180	15-20
	Bolo simples / Tortas	1	3	15	180	15-20
<b>Ventilador Auxiliar</b>	Pizza (2 prateleiras)	1	02-04	15	220	15-20
	Lasanha	1	3	10	200	30-35
	Cordeiro	1	2	10	180	50-60
	Galinha + batatas	1	02-04	10	180	60-75
	Cavala (Peixe)	1	2	10	180	30-35
	Bolo de Ameixa	1	2	10	170	40-50
	Bolos folhados de nata (2 prateleiras)	0,5	02-04	10	190	20-25
	Biscoitos (2 prateleiras)	05	02-04	10	180	15
	Pão de ló (1 assadeira)	0,5	2	10	170	15-20
	Pão de ló (2 assadeiras)	1,0	02-04	10	170	20-25
	Tortas de Savoury	1,5	3	15	200	25-30

<b>Resistência Superior</b>	Dourar alimento / Cozer	-	03-04	15	220	-
<b>Grill</b>	Peixe pequeno	1	4	5	Max	08-10
	Lula e carabineiro churrasquinhos	1	4	5	Max	06-10
	Filé de bacalhau	1	4	5	Max	10
	Legumes grelhados	1	03-04	5	Max	10-15
	Bife de carne de vitela	1	4	5	Max	15-20
	Costeletas	1	4	5	Max	15-20
	Hambúrgueres	1	4	5	Max	07-10
	Cavalas	1	4	5	Max	15-20
	Sanduíches para drinks	-	4	5	Max	02-03
	Rotisserie com Carne de vitela no espeto	1,0	-	5	Max	80-90
	Galinha no espeto	1,5	-	5	Max	70-80
	Cordeiro no espeto	1,0	4	5	Max	70-80
<b>Grill + Ventilação</b>	Galinha grelhada	1,5		5	200	55-60
	Peixe pequeno	1,5		5	200	30-35
	Rotisserie com Carne de vitela no espeto	1,5		5	200	70-80
	Galinha no espeto	2,0		5	200	70-80
	Galinha (no espeto) + batatas (assados)	1,5	-	5	200	70-75
		-	2	5	200	70-75
	Cordeiro no espeto	1,5	-	5	200	70-80

**NOTA:** Os tempos de cozimento podem variar de acordo com o gosto pessoal. Ao cozinhar usando o grill ou o grill c/ ventilador auxiliar, sempre deve ser colocado na 1ª posição do forno que faz fundo, a bandeja de respingos.

**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.
- Se você usar seu forno por um longo período de tempo, pode haver condensação. Seque-o com um pano seco macio.
- Há gaxeta de vedação em volta da abertura do forno garante o seu funcionamento correto. 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.

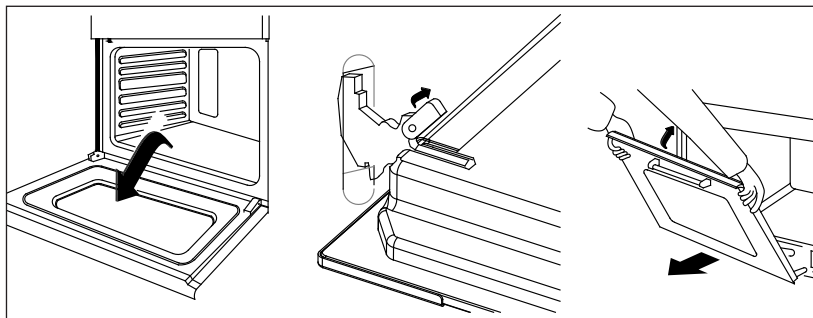
### **IMPORTANTE:**

- 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:

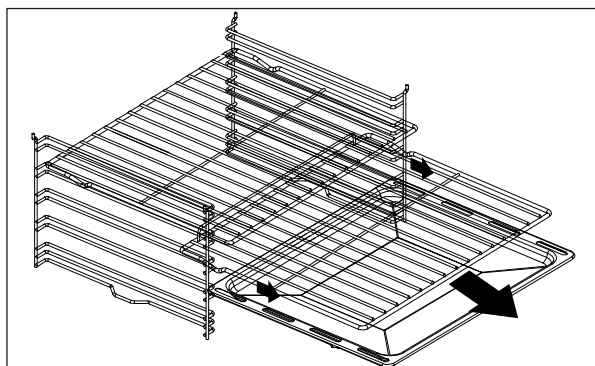
- Com a porta em posição vertical, insira os dois ganchos nos encaixes;
- Certifique-se de que o assento está encaixado perfeitamente na borda do encaixe (mova a porta do forno para trás e para a frente ligeiramente);
- Mantenha a porta do forno completamente aberta, desengate as 2 alavancas para baixo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

### **Remoção/Montagem 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;
- Faça uma leve pressão na prateleira para libera-lá da trava das guias da grade lateral.



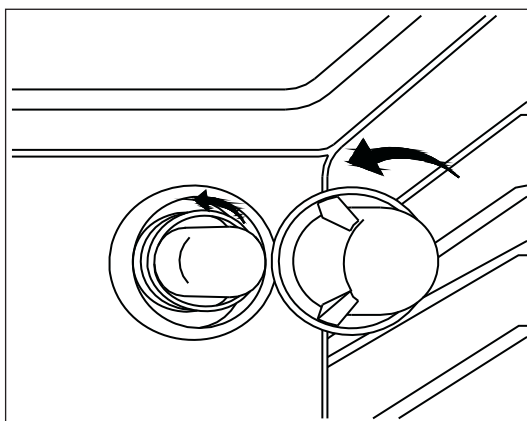
## Troca da Lâmpada

- Remova a cobertura da lâmpada;
- Remova a lâmpada e substitua-a por uma resistente a altas temperaturas (300°C) com as seguintes características:
- Tensão: 230/240 V
- Potência em watts: 25 W
- Tipo: E 14

Recoloque a cobertura da lâmpada e reconecte a alimentação de energia.

### **ATENÇÃO:**

Antes de substituir a lâmpada, assegure-se de que a lâmpada que será substituída esteja fria e o Forno esteja também frio e desligado da rede elétrica e ou com o disjuntor desligado, para evitar a possibilidade de choque elétrico ou queimaduras.



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

<b>Problema</b>	<b>Possível causa</b>	<b>Solução</b>
Forno não liga.	Falta de energia.	Verificar disjuntores do quadro de força
	Falha de abastecimento de energia local.	Religar a energia do local / Verificar com a concessionária
	Temporizador desligado.	Programar o temporizador ou colocá-lo na posição manual
	Comutador da função de cocção desligado.	Posicioná-lo na função adequada ao prato que se deseja preparar
	Termostato não foi acionado.	Posicionar o termostato na temperatura ideal para o assado.
Não assa.	Não foi acionado o comutador de funções adequadamente.	Posicione o comutador de funções na função recomendada para o assado.
	Termostato não foi acionado na temperatura adequada ou está desligado.	Posicionar o termostato na temperatura ideal para o assado.
	Forno não foi preaquecido.	Fazer preaquecimento de 15 minutos antes de inserir a assadeira
Lâmpada não acende	Comutador da função de cocção desligado	Posicioná-lo na função adequada ou lâmpada
	Lâmpada mau rosqueada ou queimada	Rosquear a lâmpada completamente ou substituir a lâmpada.



- 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.



<b>Modelo</b>	<b>FM-PP-60-MS-2ARB</b>
Instalação	Embutir
Dimensões do produto mm (L x A x P)	594 × 600 × 566
Dimensões internas mm (L x A x P)	450 × 335 × 420
Volume	63 L
Potência	2.560 W
Tensão	220 V~
Frequência	60 Hz
Corrente	11 A
Consumo	3,425 kWh
Lâmpada	25W/220V~ 60Hz E14

Caso seja necessário contatar um posto de assistência técnica autorizada Elettromec, acesse o site da Elettromec [www.elettromec.com.br](http://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](mailto: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](http://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](http://elettromec.com.br)

elettromec 

elettromec 

 **ELETTROMECC**