

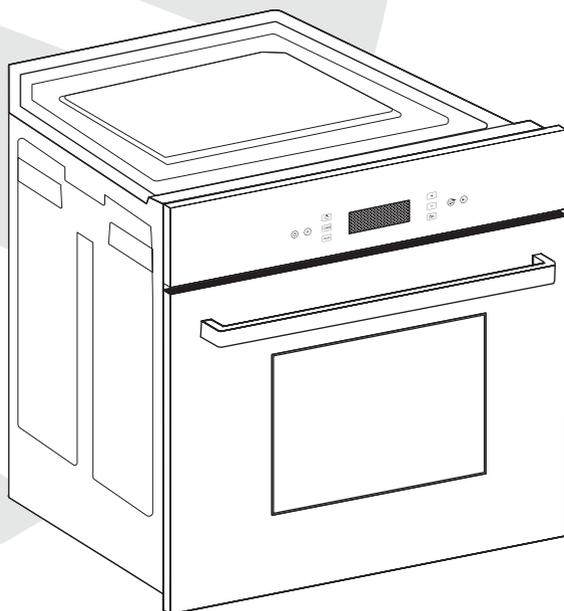


Manual do Consumidor

Micro-ondas

FMC-FR-40-SL-2TNA

FMC-FR-40-VT-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.

1	INFORMAÇÕES GERAIS	05
2	SEGURANÇA	06
3	CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO	10
4	INSTALAÇÃO	12
5	INSTRUÇÕES DE USO	15
6	LIMPEZA E CONSERVAÇÃO	26
7	PROBLEMAS E SOLUÇÕES	27
8	PROTEÇÃO AMBIENTAL	28
9	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	29
10	GARANTIA	30
11	PROGRAMA DE RELACIONAMENTO	31

1

INFORMAÇÕES GERAIS

Obrigado por escolher nossos produtos. Estamos certos de que será um grande prazer usar seu novo Micro-ondas 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:**

- Este produto foi projetado para uso doméstico e suas funções não devem ser alteradas.
- Recipientes metálicos para alimentos e bebidas não são permitidos durante o cozimento de micro-ondas
- Se for observado fumaça, parar ou desligar o produto e manter a porta fechada, a fim de sufocar as chamas
- O sistema elétrico deste produto só pode ser usado com segurança quando estiver corretamente conectado ao fio terra de acordo com as normas de segurança aplicáveis.
- A Elettromec não se responsabiliza por qualquer dano causado por uma instalação incorreta ou inapropriada e por mau uso do produto. Os itens abaixo são riscos potenciais, e portanto, as medidas apropriadas devem ser tomadas para prevenir que crianças e pessoas com deficiências entrem em contato com elas.
- Controles e o produto em geral, embalagens, o produto imediatamente após o uso.

Evitando as seguintes situações:

- Tocar no produto com peças molhadas;
- Usar o produto quando estiver descalço;
- Puxar o produto ou o cabo de alimentação para desconectá-lo da tomada;
- Obstruir a ventilação ou os espaços de dissipação do calor;
- Permitir que cabos de energia de produtos pequenos entrem em contato com as partes quentes do produto;
- Expor o produto a agentes atmosféricos (sol, chuva);
- Usar o produto para fins de armazenamento;
- Usar Líquidos inflamáveis perto do produto;
- Usar adaptadores, tomadas múltiplas, ou cabo de extensões;
- Realizar a instalação ou manutenção do produto sem assistência técnica qualificada.

ATENÇÃO:

O produto ficará quente durante o uso. Para evitar queimaduras e acidentes crianças devem ser mantidas longe do produto. Cuidados devem ser tomados também para evitar que os elementos de aquecimento sejam tocados dentro do forno.

Nos seguintes caso contatar o Serviço de Atendimento ao Consumidor Elettromec:

- Instalação (de acordo com o manual de instruções do fabricante);
- Quando tiver dúvidas sobre a operação do produto;
- Quando a tomada elétrica não for compatível com o plugue do produto e precisar ser trocada;
- Se houver dúvidas sobre o bom funcionamento do produto após removê-lo da embalagem;
- Se o cordão de alimentação estiver danificado ou precisar ser substituído;
- Se o produto quebrar ou não estiver funcionando adequadamente.

Indicações de utilização:

- Apenas use o produto para cozinhar, 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 usado por um longo período de tempo, retire-o da tomada;
- Utilize luvas protetoras térmicas para manusear, colocar ou retirar os utensílios do forno;
- Sempre segure a porta do micro-ondas no centro, porque 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.

Quando usar um produto elétrico, precauções básicas de segurança devem ser seguidas, veja abaixo:

AVISO:

Para reduzir o risco de queimaduras, choque elétrico, incêndios, acidentes ou exposição à excessiva radiação do micro-ondas:

- Garanta que todas as embalagens de proteção foram retiradas de dentro do micro-ondas.

- Verifique se o micro-ondas tem qualquer dano, como porta desalinhada ou problemas na vedação na porta, dobradiças de portas quebradas ou soltas, fendas e abas dentro da cavidade ou na porta.
- Caso tenha qualquer dano, não ligue o forno e ligue para serviço de atendimento ao consumidor Elettromec.
- O micro-ondas deve ser colocado em uma superfície plana e estável para seu melhor funcionamento.
- Não coloque o micro-ondas em lugares onde é gerado calor, umidade ou perto de materiais combustíveis.
- Não ligue o micro-ondas se estiver vazio.
- Não opere o produto caso o cordão de alimentação ou plugue estiver danificado, se não estiver funcionando apropriadamente ou se o produto estiver danificado. Se o cordão de alimentação estiver danificado, ele deverá ser substituído apenas por pessoal qualificado ou pelo posto de assistência técnica autorizada Elettromec para evitar qualquer acidente.
- Líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em embalagens seladas, pois correm o risco de explodir.
- O aquecimento de bebidas por micro-ondas pode causar um atraso na erupção de um líquido fervendo, por isso, tome cuidado quando manusear o utensílio aquecido.
- Não frite alimentos no forno. O óleo quente pode danificar o produto e também os utensílios que estiverem dentro dele, podendo causar acidentes e queimaduras.
- Ovos na casca e ovos cozidos, não devem ser aquecidos no micro-ondas, pois eles podem explodir após o aquecimento terminado.
- Alimentos com peles duras como batatas, abóboras inteiras, maçãs e castanhas não devem ir ao micro-ondas antes de serem cozidas.
- O conteúdo de garrafas e mamadeiras deve ser agitado e a temperatura deve ser verificada antes de servir para evitar queimaduras.
- Os utensílios devem ser verificados para garantir que sejam adequados para uso em micro-ondas.
- Este produto não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, a menos que sejam supervisionadas ou instruídas sobre o uso do produto por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Crianças devem ser supervisionadas para garantir que elas não brinquem com o produto.

Para reduzir o risco de fogo na cavidade do micro-ondas:

- Ao aquecer o alimento em um recipiente de plástico ou de papel, verifique o micro-ondas frequentemente para evitar o risco de uma ignição.
- Remova qualquer laço, ou fio de papel ou plástico antes de colocar as embalagens no forno.
- Se observar fumaça, desligue ou desconecte o produto e mantenha a porta fechada para sufocar as chamas.
- Não use a cavidade para fins de armazenamento. Não deixe produtos de papel, utensílios de cozinha ou alimentos na cavidade quando não estiver em uso.

Utilize a corrente nominal de 15 A ou uma tomada separada, que deve ser aterrada. Não use uma tomada elétrica com mau contato ou menor que a especificada, se não ocorrerá grandes riscos de choque elétrico, curto circuito ou causar incêndios. A tomada compartilhada com outros produtos, poderá gerar um super aquecimento, causando incêndio.

AVISO:

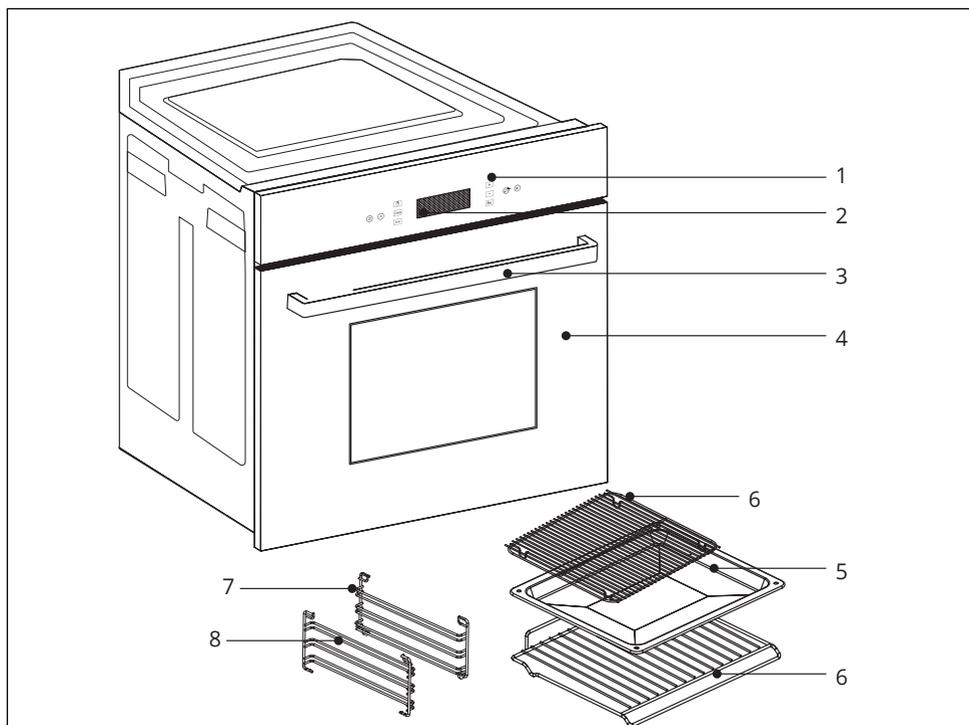
- O produto e suas partes acessíveis se tornam quentes durante o uso.
- Tome cuidado para não tocar nenhum elemento de aquecimento.
- Crianças devem ser mantidas longe do produto, a menos que estejam sobre supervisão.
- Este produto pode ser usado por crianças, pessoas com capacidades físicas, sensoriais, ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimento caso elas estejam sendo supervisionadas por um responsável.
- Crianças não devem brincar com o produto.
- Limpeza e manutenção do produto não devem ser feitas por crianças sem supervisão.
- Durante o uso o produto fica quente. Tenha cuidado para não tocar os elementos de aquecimento dentro do forno.
- Não use produtos de limpeza abrasivos ou raspadores de metal afiados para limpar o vidro da porta do forno, pois podem raspar a superfície, resultando na quebra do vidro.
- Não deve ser usado limpador a vapor.

3

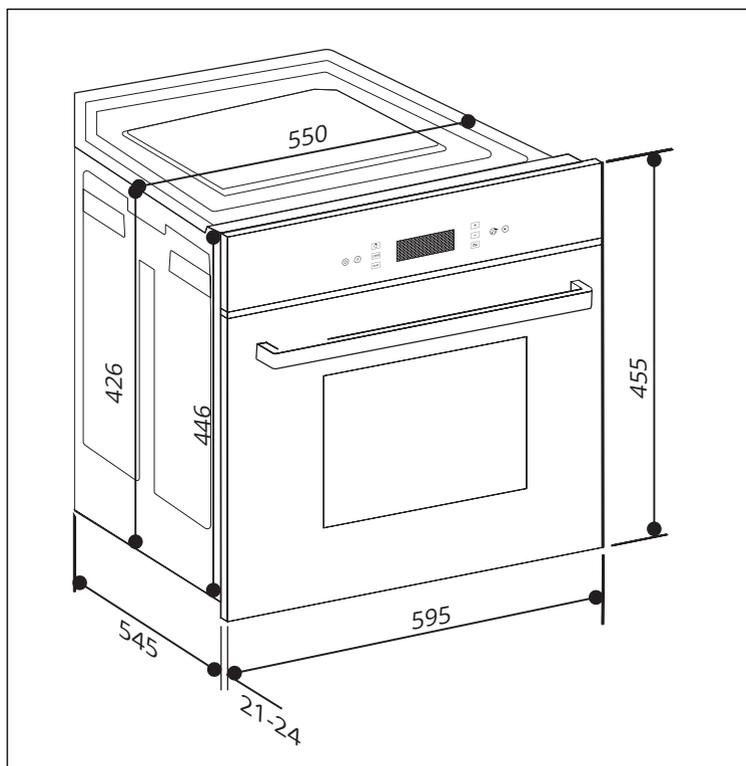
CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Conheça seu Produto

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



Dimensões do Produto



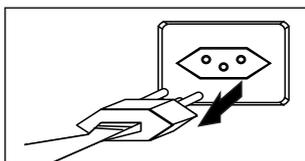
Requisitos Elétricos

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.

Siga devidamente estas instruções para evitar riscos, que podem resultar em morte, incêndio ou choque elétrico.

Durante a instalação, mantenha o produto desligado da alimentação elétrica.



De acordo com as normas de segurança, depois que o produto for instalado, não deverá ser possível entrar em contato com partes elétricas.

Todas as peças que precisam de proteção, não poderão ser tocadas sem o uso de ferramentas.

AVISOS:

- Nunca deixe a embalagem (isopor, plásticos, etc.) ao alcance de crianças, pode ser perigoso.
- Não use o puxador da porta para mover o produto, nem para retirá-lo da embalagem.

Conexão elétrica

IMPORTANTE:

- Antes de efetuar a conexão elétrica, verifique se a tensão indicada na etiqueta do produto é compatível com a rede elétrica de alimentação.
- A ligação à rede elétrica deve ser efetuada por pessoal qualificado ou posto de assistência técnica autorizada Elettromec.

O micro-ondas deve ser instalado corretamente para garantir a segurança elétrica do produto. Durante as operações de montagem e manutenção, o produto deve ser desconectado da rede elétrica, os fusíveis devem ser desligados ou removidos.

As conexões elétricas são feitas antes de instalar o produto no nicho, garanta que:

- A instalação elétrica tem tensão suficiente;
- Os fios elétricos estão em boas condições;
- O diâmetro dos fios estão de acordo com as regras de instalação.

O micro-ondas deve estar conectado com um cabo de alimentação (padronizado) com 3 condutores de 1,5 mm² (fase + neutro + terra) que devem ser conectados a uma rede 220 V~ através de um receptáculo padronizado ABNT NBR 14936, ABNT NBR 14136 e ABNT NBR NM 60884-1 ou um dispositivo de corte de todos os polos de acordo com as regras de instalação.

AVISO:

Após a instalação, o micro-ondas deve estar livre para ser desconectado da rede elétrica. A desconexão pode ser feita com uma tomada elétrica acessível ou colocando um interruptor na fiação fixa, de acordo com as regras de instalação. O fusível no seu set-up deve ser 15 A. Se o cabo de alimentação estiver danificado, entre em contato com o Serviço de Atendimento ao Consumidor Elettromec.

Caso o micro-ondas não funcione corretamente por qualquer motivo, retire o plugue da tomada ou remova o fusível correspondente do setor onde o forno está instalado.

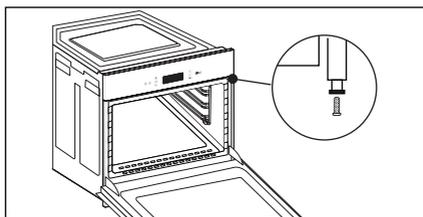
Preparando para Instalação

AVISO:

- Recomenda-se que a instalação, todos os ajustes, conversões e manutenções descritas neste manual, sejam executadas por um posto de assistência técnica autorizado Elettromec.
- O produto deve ser corretamente instalado em conformidade com as normas técnicas em vigor.
- A instalação incorreta pode causar danos pessoais e materiais, pelos quais a Elettromec não se responsabiliza.
- Verifique a integridade do produto após retirar da embalagem externa e embalagens internas de todas as partes soltas. Em caso de dúvida, não utilize o produto e entre em contato com um serviço de atendimento ao consumidor Elettromec.

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 .

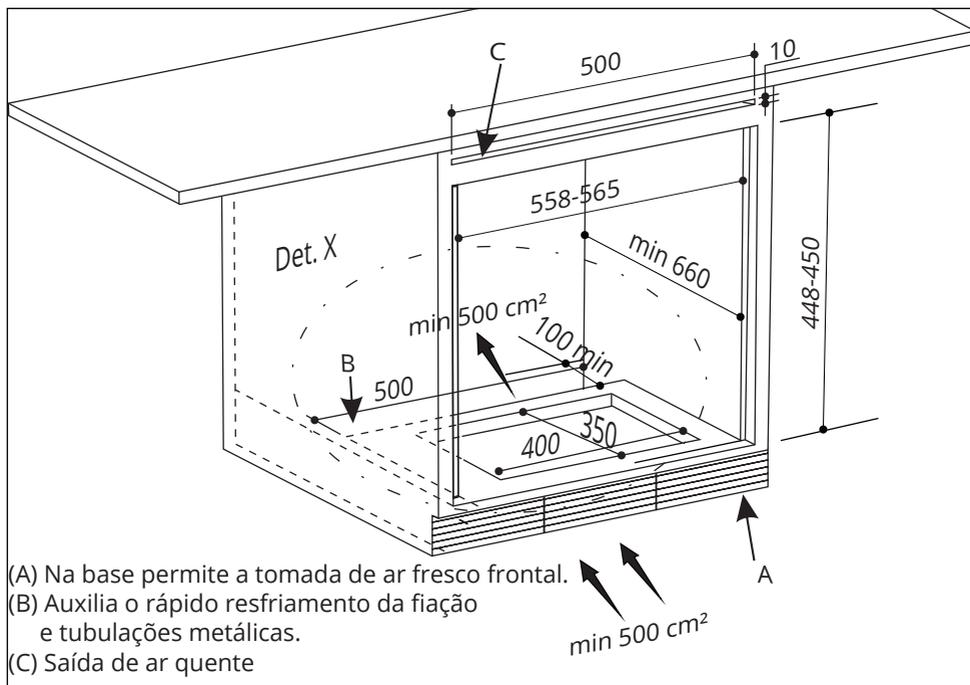


NOTA: Casos onde o micro-ondas é combinado com um cooktop, é essencial seguir as instruções contidas no manual fornecido com o outro produto.

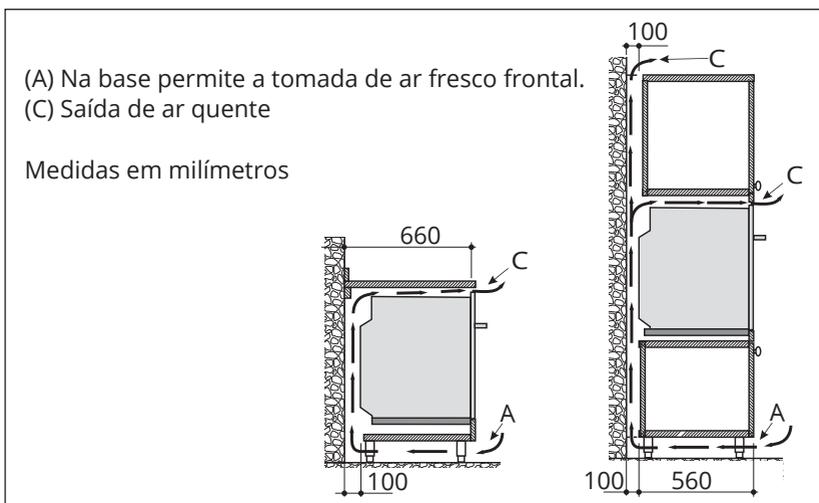
Para que o forno micro-onda funcione bem, o nicho deve ser do tipo certo.

Os materiais do móvel onde será instalado o micro-ondas deve ser resistente ao calor. O local de instalação e os materiais utilizados, devem suportar uma temperatura de até 120°C.

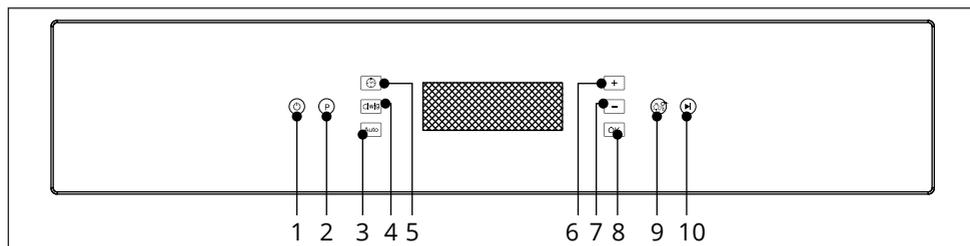
Para uma circulação de ar mais eficiente, o micro-ondas deve ser instalado de acordo com as dimensões mostradas na figura.



O painel traseiro do armário deve ser removido para que o ar possa circular livremente. O nicho do forno micro-ondas deve ter um espaço mínimo de 70 mm na parte traseira.

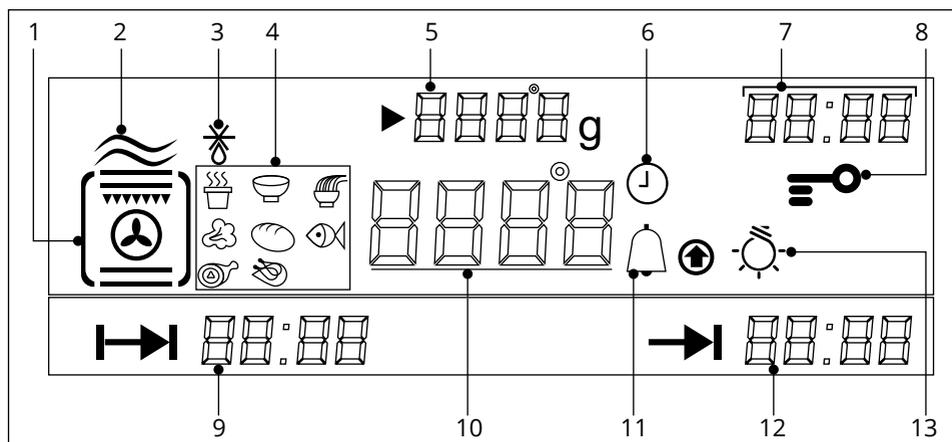


Painel de controle



- | | | | |
|---|---|----|------------------------------|
| 1 | Liga/desliga (Stand-by) | 6 | Aumentar |
| 2 | Funções | 7 | Diminuir |
| 3 | Programa automático | 8 | Selecionar / Confirmar |
| 4 | Temp. (°C) / Pot. (Watts) / Peso (Gramas) | 9 | Iluminação / Trava segurança |
| 5 | Temporizador / Relógio | 10 | Iniciar / Pausar |

Display



- | | | |
|---------------------|------------------------|------------------------------------|
| 1 - Função | 5 - Temp./Pot./Peso | 9 - Tempo cocção |
| 2 - Micro-ondas | 6 - Timer | 10 - Temperatura / Tempo / Display |
| 3 - Descongelar | 7 - Relógio | 11 - Alarme |
| 4 - Programa autom. | 8 - Trava de segurança | 12 - Término cocção |

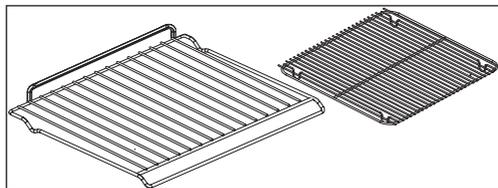
AUTO - Programa Automático

Símbolo	Peso padrão	Peso alternativo (g)	Função	Duração (Minutos)
 Leite	250g	250	Micro-ondas	2
		500	Micro-ondas	4
 Sopa	500g	500	Micro-ondas	19
		800	Micro-ondas	22
 Noodles	300	300	Micro-ondas	5
		600	Micro-ondas	8
 Vegetal	200g	100	Micro-ondas	2
		200	Micro-ondas	4
		300	Micro-ondas	5
		400	Micro-ondas	6
		500	Micro-ondas	7
		600	Micro-ondas	8
 Pão	200g	100	Micro-ondas	1
		200	Micro-ondas	2
		300	Micro-ondas	3
 Peixe	500g	100	Micro-ondas	3
		200	Micro-ondas	5
		300	Micro-ondas	6
		400	Micro-ondas	7
		500	Micro-ondas	8
		600	Micro-ondas	9
		700	Micro-ondas	10
		800	Micro-ondas	11
		900	Micro-ondas	12
		1000	Micro-ondas	13

 Carne	500g	200	Micro-ondas	7
		300	Micro-ondas	8
		400	Micro-ondas	10
		500	Micro-ondas	12
		600	Micro-ondas	14
		800	Micro-ondas	16
		1000	Micro-ondas	19
 Frango	1000g	200	Micro-ondas + Grill	15
		400	Micro-ondas + Grill	20
		600	Micro-ondas + Grill	25
		800	Micro-ondas + Grill	30
		1000	Micro-ondas + Grill	32
		1200	Micro-ondas + Grill	35
		1400	Micro-ondas + Grill	40
		1600	Micro-ondas + Grill	46
		1800	Micro-ondas + Grill	52
		2000	Micro-ondas + Grill	56

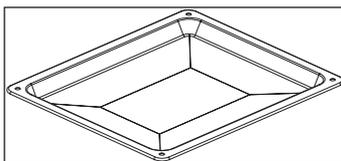
Prateleiras aramada

A prateleira permite que se asse ou grelhe a comida. A prateleira não deve ser usada, sob nenhuma circunstância, com outros utensílios de metal quando estiver usando o micro-ondas, nas configurações grill + micro-ondas ou ventilador + micro-ondas. No entanto, você pode aquecer a comida numa bandeja de alumínio desde que seja separado da prateleira por um prato.



Bandeja esmaltada (anti-gotejamento)

Pode ser utilizada para cozinhar em banho maria quando cheio com água até a altura média e na cocção de alimentos.

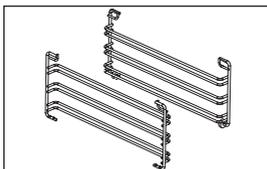


AVISO:

Tenha cuidado para nunca usar a bandeja esmaltada com a função de micro-ondas. Você pode danificar o seu produto.

Grade lateral (suporte da prateleira)

Os 2 suportes de prateleira de gancho permitem que você use os acessórios em três níveis. Existem 3 alturas de cocção disponíveis, dependendo do método usado e do tipo de alimento.



Com a função Grill ou Grill+Micro-ondas, os acessórios (prateleiras) são colocados no primeiro nível para alimentos mais espessos, como assados, no terceiro nível para alimentos mais finos, como costelas e salsichas. Utilizando o produto sem a função de micro-ondas ativa, você pode colocar a prateleira ou prato de vidro no primeiro ou segundo níveis dependendo do item que estiver sendo cozido.

ATENÇÃO:

- O micro-ondas é um produto que, por natureza, se torna quente, especialmente no vidro da porta.
- Por isso existe uma regra para que crianças não se aproximem do produto enquanto estiver em funcionamento, especialmente quando o grill estiver em uso.

Primeira utilização do forno micro-ondas

Ligue o forno micro-ondas, quando o display acender, se o usuário não ativar nenhum botão, a tela desligará automaticamente após 2 minutos. Aqueça na temperatura máxima, vazio e na função forno, deixe por pelo menos uma hora, com a porta fechada. Depois abra a porta e deixe o ar sair pelo ambiente. O cheiro gerado é causado pela evaporação de produtos que protegem o produto.

IMPORTANTE:

- Nunca coloque objetos no chão do micro-ondas, pois podem danificá-lo.
- Os pratos devem ser colocados nas prateleiras fornecidas com o produto.
- Quando cozinhar bolos ou pães que crescem, é melhor não abrir a porta durante a cocção para evitar que murchem.

Tecla AUMENTAR / DIMINUIR

A pressão prolongada a tecla ou faz com que o display ande rapidamente através das listas ou valores que estiverem sendo ajustados.

Sistema de Resfriamento do forno micro-ondas

O ventilador tangencial resfria a temperatura dentro do forno, o sistema de resfriamento sopra o ar através de um slot (calha de vento) localizado acima do painel de controle. No final da cocção, o ventilador liga automaticamente, quando o forno esfriar, a porta se abre.

Iluminação do forno micro-ondas

A iluminação é acionada quando a porta do forno é aberta.

Utilizando o forno micro-onda

Pressione a tecla  para ligar o produto. Quando ligado, o display irá acender e mostrar a hora.

Função PROGRAMAS

Para selecionar a função programa do forno:

- Pressione a tecla  para alternar entre os programas;
- Pressione a tecla  quando o programa desejado for selecionado, para entrar no modo de temperatura (°C), potência (W) ou peso (g) dependendo da função selecionada.
- Pressione a tecla  ou  para ajustar e pressione  para confirmar a temperatura, potência ou peso.
- Pressione a tecla  para iniciar a cocção. O display principal irá informar a temperatura no forno e logo acima mostrará a temperatura ajustada.

Função MICRO-ONDAS

Essa função habilita somente o uso de micro-ondas.

- Pressione a tecla  ou , para ajustar a potência. A potência padrão dessa função é P100 e a faixa de potência disponível para ajuste é P10-P100. Após ajustado o valor de potência desejado confirme pressionando .
- Para ajustar o tempo pressione a tecla  e seleccione o valor desejado com a tecla  ou , confirme pressionando  e pressione a tecla  para iniciar o processo.

NOTA: Quando estiver utilizando a função de micro-ondas, a seleção do tempo é realizada de 10 em 10 segundos, o display exibirá o tempo na estrutura 'minuto : segundos'. Em todas as outras funções essa estrutura será 'horas : minutos'.

Função DESCONGELAR

Essa função é destinada ao descongelamento de alimentos.

- Pressione a tecla  e a tecla  ou  para ajustar o peso (gramas) do alimento que deseja descongelar e confirme pressionando .
- Pressione a tecla  para iniciar o processo.

NOTA: Nessa função o tempo é ajustado de acordo com o peso informado. Para mais informações veja a tabela a seguir:

Peso (g)	Tempo (minutos)	Peso (g)	Tempo (minutos)
100	3	1100	22
200	5	1200	24
300	6	1300	26
400	8	1400	28
500	10	1500	30
600	12	1600	32

700	14	1700	34
800	16	1800	36
900	18	1900	38
1000	20	2000	40

Função CONVECÇÃO

Essa função utiliza a resistência do fundo do forno em conjunto com o ventilador de circulação forçada de ar no interior do forno.

- Pressione a tecla , para ajustar a temperatura, utilize a tecla  ou  para selecionar a temperatura e confirme pressionando .
- Pressione a tecla , para ajustar o tempo, utilize a tecla  ou  para selecionar o tempo de operação desejado e confirme pressionando .
- Pressione a tecla  para iniciar o processo.

Função GRILL TURBO

Essa função utiliza o grill (resistência superior) em conjunto com o ventilador de circulação forçada de ar no interior do forno.

- Pressione a tecla , para ajustar a temperatura, utilize a tecla  ou  para selecionar a temperatura e confirme pressionando .
- Pressione a tecla , para ajustar o tempo, utilize a tecla  ou  para selecionar o tempo de operação desejado e confirme pressionando .
- Pressione a tecla  para iniciar o processo.

Função CONVENCIONAL TURBO

Essa função utiliza as resistências superior e inferior em conjunto com o ventilador de circulação forçada de ar no interior do forno.

- Pressione a tecla , para ajustar a temperatura, utilize a tecla  ou  para selecionar a temperatura e confirme pressionando .
- Pressione a tecla , para ajustar o tempo, utilize a tecla  ou  para selecionar o tempo de operação desejado e confirme pressionando .
- Pressione a tecla  para iniciar o processo.

Função CONVECÇÃO E MICRO-ONDAS

Essa função utiliza a resistência do fundo do produto em conjunto com o ventilador de circulação forçada do ar no interior do forno e a função de micro-ondas.

- Pressione a tecla , para ajustar a temperatura, utilize a tecla  ou  para selecionar a temperatura e confirme pressionando .
- Pressione a tecla , para ajustar o tempo, utilize a tecla  ou  para selecionar o tempo de operação desejado e confirme pressionando .
- Pressione a tecla  para iniciar o processo.

Função GRILL TURBO E MICRO-ONDAS

Essa função utiliza o grill da parte de cima do interior do produto em conjunto com o ventilador de circulação forçada de ar no interior do produto mais a função de micro-ondas.

- Pressione a tecla , para ajustar a temperatura, utilize a tecla  ou  para selecionar a temperatura e confirme pressionando .
- Pressione a tecla , para ajustar o tempo, utilize a tecla  ou  para selecionar o tempo de operação desejado e confirme pressionando .
- Pressione a tecla  para iniciar o processo.

Função CONVENCIONAL TURBO E MICRO-ONDAS

Essa função utiliza as resistências superior e inferior em conjunto com o ventilador de circulação forçada de ar no interior do produto mais a função de micro-ondas.

- Pressione a tecla , para ajustar a temperatura, utilize a tecla  ou  para selecionar a temperatura e confirme pressionando .
- Pressione a tecla , para ajustar o tempo, utilize a tecla  ou  para selecionar o tempo de operação desejado e confirme pressionando .
- Pressione a tecla  para iniciar o processo.

Função PROGRAMA AUTOMÁTICO

- Pressione a tecla  seguidas vezes para alternar entre as opções de pré-programadas. O programa desejado aparecerá no display.
- Pressione a tecla , e utilize  ou  para ajustar o peso (gramas) do alimento e confirme pressionando .
- Pressione a tecla  para iniciar o processo.

Função de ILUMINAÇÃO

- Pressione a tecla  uma vez para ligar ou desligar a iluminação.
- A iluminação será desligada após 3 minutos sem operação do painel.
- Quando a iluminação estiver ligada o símbolo  será exibido no display.

Função TRAVA DE SEGURANÇA

- Pressione a tecla  por alguns segundos para ativar a trava de segurança. Para desativar repita o mesmo procedimento.
- Quando a trava de segurança estiver ativada, o símbolo  será exibido no display.

Função ALARME

- Pressione a tecla  até que o símbolo comece a piscar no display.
- Utilize a tecla  ou  para ajustar o valor desejado e confirme pressionando .
- Para cancelar o alarme, ajuste o tempo para '0.00' e confirme pressionando. Quando o tempo programado passar, o alarme irá soar por 90 segundos e o símbolo  começará a piscar.
- Pressione qualquer botão do painel para interromper o alarme.

Função HORA

Para ajustar a hora correta.

- Ligue o forno, pressione e segure a tecla  por alguns segundos até que a hora comece a piscar no display.
- Ajuste a hora utilizando a tecla  ou  e confirme pressionando .

Função TEMPO DE COCÇÃO I→II

- Selecione a temperatura e a função desejada.
- Pressione a tecla  por alguns segundos até que o tempo comece a piscar no display.
- Ajuste a hora utilizando a tecla  ou  e confirme pressionando . Uma vez terminado o tempo programado o forno será desativado e o alarme irá soar.
- Pressione qualquer uma das teclas     para interromper o alarme.
- Para cancelar o tempo de cocção ajuste o tempo em 0.00 e confirme .

Função HORA DO TÉRMINO DA COCÇÃO →II

- Ajuste o tempo de cocção;
- Pressione a tecla  duas vezes e o símbolo  começará a piscar no display.
- Ajuste o tempo para o horário que você deseja que a cocção termine e confirme pressionando .

Neste modo de operação, o forno irá calcular a hora que deve iniciar a cocção, para que o processo termine no horário programado.

Exemplo: Às 17:30, é programado o forno para assar durante 30 minutos e o horário de término para às 18:30. Neste caso o produto iniciará a cocção automaticamente às 18:00.

Dicas de utilização

Função Universal	Comida	Nº de prateleiras	Posição no Forno		Pré aquecimento	Temperatura Recomendada °C	Tempo de Cocção
			Bandeja	Grade			
Multilevel	Torta (1Kg)	2	1	3	Sim	190	15 - 20
	4/4 Cup cake	2	1	3	Sim	180	15 - 20
	Pizza	2	1	3	Sim	200	15 - 25
	Torta de Frutas	2	1	3	Sim	200	40 - 45
	Pudim	2	1	3	Sim	170	35 - 45
Convencional	Pudim	1	1	-	Sim	170	35 - 45
	Pate	1	1	-	Sim	170	50 - 60
	Caçarola	1	1	-	Sim	170	1h - 3h
Pasteis	Pasteis	1	1	1	Sim	170 180	30 - 50
Torta	Torta de Frutas		1	1	Sim	190	35 - 45
	Tortas	1	1	1	Sim	200	20 - 30
Sobremesas	Profiteroles	1	1	-	Sim	190	25 - 35
	Biscoitos	1	1	-	Sim	190	15 - 20
	Sonhos	1	1	-	Sim	200	35 - 45
	Bolo Genoise	1	-	1	Sim	190	25 - 35
Assados	Refeições assadas	1	1	1	Não	210 220	45 - 75
Grill c/ ventilador	Gratinado	1	1	-	Não	200 210	35 - 50
Grill	Costela Assada	1	1	2/3	Não	220	20 - 30
	Linguiça	1	1	3	Não	220	15 - 35
	Costela de porco	1	1	3	Não	220	15 - 25
	Peixe	1	1	2/3	Não	220	15 - 25
	Torrada	1	1	3	Sim	220	3 - 5
Provando	Massa	1	1	1	Não	40	
Suspiro Branco	Suspiro	2	1	3	Não	70	8 - 12h
Suspiro Marrom	Suspiro	2	1	3	Não	110	1,5 - 2h

Temperatura baixa 85 °	Carne, peixe	2	1	3	Sim	85	90 - 180
Temperatura baixa 95 °	Frutas, vegetais	2	1	3	Sim	95	60 - 90
Temperatura baixa 120 °	Batatas, reaquecimento	2	1	3	Sim	120	45 - 90
Pasteurização	Frutas, vegetais	1	-	1	Sim	110	45 - 120
Carne assada	-	1	-	1	Não	-	-
	Vitela assada	-	-	1	Não	-	-
Porco assado	-	-	-	1	Não	-	-
	Frango	-	-	1	Não	-	-
Perna de Cordeiro	Perna de Cordeiro	-	-	1	Não	-	-
Sobremesas	Pão de ló, pasteis doces c/ amêndoas	-	-	1	Não	-	-
Tortas	Torta	-	-	1	Não	-	-
Pasteis	Pasteis (450 g)	-	-	1	Não	-	-
	Bolo	-	-	1	Não	-	-
Pizza	Pizza	2	-	-	Não	-	-

Guia de cocção função micro-ondas

Tipo	Quantidade	Potência	Tempo	Nível	Notas
Reaquecimento					
Pratos cozidos diretamente da geladeira (lasanha, gratinados, peixes, carnes, arroz, etc.)	400 g	800 W	5-7- min	1 ou 2	Prato de vidro coberto na grade
Pratos cozidos congelados (lasanha, gratinados, peixes, carnes, arroz, etc.)	400 g	900 W	4-6 min	1 ou 2	Prato de vidro coberto na grade
Líquidos (água, leite, sopa)	Tigela (25cl)	1000 W	11/2-21/2 min	2	Tigela na grade
Chocolate derretido	200 g	700 W	1-2 min	2	Tigela na grade
Cozinhando					
Assados (porco, vitela, vaca, etc.)	1 kg	700 W	20-25 min	2	Prato de vidro coberto na grade Vire durante a cozedura.
Escalopes, costelas	500 g	700 W	5-10 min	2	Prato de vidro coberto na grade Vire durante a cozedura.
Galinha inteira	1.2 kg	700 W	35-45 min	1	Prato de vidro na grade Vire durante a cozedura.
Linguças	500 g	700 W	5-10 min	2	Prato de vidro na grade Vire durante a cozedura.
Pipoca	1 pct	1000 W	2-5 min		Prateleira com pés na base
Peixe					
Inteiros (trutas, cavalas).	1 kg	800 W	10-15 min	2	Prato de vidro coberto na grade Vire durante a cozedura
Bifes ou Filés	500 g	800 W	5-10 min		Prato de vidro coberto na grade Vire durante a cozedura.
Vegetais					
Feijão, brócolis e couve-flor, cenoura fatiadas, cogumelos, etc.	500 g	900 W	5-10 min	2	Prato de vidro coberto com água no fundo. Mexa durante a cozedura
Batatas com casca	500 g	900 W	10-15 min	2	Pique as peles e mexa durante a cozedura.
Frutas					
Maças, peras	500 g	900 W	5-10 min	2	Pique as peles e mexa durante a cozedura.

Descongelando					
Pastel	400 g	-	1-3 min	-	Coloque em toalhas de papel; vire durante a cozedura
Escalopes	500 g	-	5-7 min	-	Coloque em um prato, mexa durante a cozedura
Camarão descascado	100 g	-	1-2 min	-	Coloque em um prato, mexa durante a cozedura
Camarão inteiro	200 g	-	2-4 min	-	Coloque em um prato, mexa durante a cozedura
Lagostas / Camarão Tigre (10)	500 g	-	6-8 min	-	Coloque em um prato, mexa durante a cozedura
Morangos Framboesas / Mirtilos Cassis	250 g	-	7-9 min 6-8 min 5-7 min	-	-

Reaquecimentos em dois níveis:

Posicione o prato de vidro no nível 1 e a grade no nível 3.

Quando você reaquece pratos pré-cozidos, tome cuidado para sempre cobrir o prato.

Alimentos uniformemente texturizados (purê, ervilhas, salsão, etc.)	2 X200 g / pratos	4 to 6 min
Comidas com textura variadas Bourguignon, Ravioli, etc.)	2 X300 g / pratos	6 to 8 min

Tipo	Função	Quant.	Apoio	Nível	Tempo do Forno (Começando do Frio)	M/W Potência	Tempo de cozimento	Notas
Galinha	Multi-level+ M/W	1.5 kg	Travessa na grade	1	210°C/ 220°C	500w	30´/40´	Vire o alimento durante a cozedura, se necessário.
Porco assado	Multi-level+ M/W	1 kg	Travessa na grade	1	210°C/ 220°C	400w	30´/35´	Vire o alimento durante a cozedura, se necessário.
Torta de Maçã	Multi-level+ M/W		Travessa (28 cm dia.) Na grade	2	220°C	500w	20´25´	Vire o alimento durante a cozedura
Flan	Multi-level+ M/W		Travessa (28 cm dia.) Na grade	2	220°C	500w	20´/25´	Vire o alimento durante a cozedura
Pão de Ló	Multi-level+ M/W		Travessa (24 cm dia.) Na grade	1	210°C/ 220°C	200w	15´/20´	Vire o alimento durante a cozedura
Batata assada	Multi-level+ M/W	1 kg	Travessa na grade	1	210°C/ 220°C	500w	30´/35´	Vire o alimento durante a cozedura

Guia de cozimento da função Grill

Coloque a comida na prateleira, dentro do prato de esmalte (para recolher os sucos de cozimento) e coloque tudo no nível 3. Vire o alimento durante a cocção.

Comida	Quantidade	Tempo
Andouillettes, pudim preto, salsichas (perfurar com garfo)	4-6 unidades	22-30 min
Costela de porco	4 unidades	27-32 min
Costela de cordeiro	4 unidades	15-17 min
Costela assada	800 g	23-25 min
Bacon defumado	4-6 pedaços	18-25 min

Guia de cozimento para forno com ventilador

Alimento	Temperatura (convection)	Nível de inserção	Tempo
Carne			
Porco assado (1 kg)	160°C	Na prateleira nível 2	90min
Vitela assada (1 kg)	180°C	Na prateleira nível 2	70-75 min
Carne assada (1 kg)	220°C	Na prateleira nível 1	37-40 min
Cordeiro (pernas, ombros 1,5 kg)	180°C	Na bandeja esmaltada no nível 2	50-60 min
Aves (1,2 kg)	180°C	Na prateleira nível 1	70-75 min
Aves grandes	180°C	Na prateleira nível 1	90-120 min
Coelhos	230°C	Na bandeja esmaltada no nível 2	40-45 min
Peixe (1,2 kg)			
Inteiro (anchova vermelha, salmão, pescada)	180°C	Na bandeja esmaltada no nível 2	35-45 min
Vegetais			
Batata Dauphinoise	180°C	Na prateleira nível 2	50-55 min
Lasanha	180°C	Na prateleira nível 2	40-45 min
Tomate recheado	180°C	Na prateleira nível 2	45-55 min
Massas folhadas			
Bolo dos anjos	150°C	Na prateleira nível 2	35-45 min
Pão de Ló	150°C	Na prateleira nível 1	35-45 min
Rocambole	150°C	Na bandeja esmaltada no nível 2	20-25 min
Bolos	160°C	Na prateleira nível 1	40-50 min
Biscoitos	180°C	Na bandeja esmaltada no nível 2	18-22 min
Bolachas	160°C	Na bandeja esmaltada no nível 2	20-25 min
Creme de chantili	160°C	Na prateleira nível 2	35-45 min
Cookie	170°C	Na bandeja esmaltada no nível 2	20-30 min
Bolo de libra	170°C	Na prateleira nível 2	40-50 min
Cheesecake	170°C	Na prateleira nível 1	65-75 min
Kugelhof	180°C	26 cm diâmetro Na prateleira nível 1 Em uma lata especial Na bandeja esmaltada no nível 2	45-50 min 35-40 min
Sonho	180°C		Dependendo do tamanho
Torta folhada	200°C	Na prateleira nível 2	40-45 min
Puff pastry tart	250°C	Na prateleira nível 2	30-40 min
Outros			
Pate (1 kg)	190°C	Na prateleira nível 1	90 min
Torta salgada	170°C	Na prateleira nível 2 20 cm lata	55-65 min
Caçarolas (pote quente, ensopado)	160°C	Na prateleira nível 1, dependendo do prato	90-180 min
Pão (500 g farinha)	220°C	Na prateleira nível 2	25-30 min

Pré aqueça o forno a temperatura indicada.

Desligando a energia

Antes de limpar ou fazer qualquer manutenção, retire o produto da energia.

Limpendo superfícies externas

Para limpar tanto a porta do forno quanto o painel de controle, use um limpador de vidros aplicado num pano macio.

Não utilize produtos abrasivos ou esfregões.

Limpendo dentro do micro-ondas

Recomendamos que o micro-ondas seja limpo com frequência e que sejam retirados todos os resíduos de comida de dentro e de fora do produto.

Use uma esponja úmida com sabão neutro. Caso o produto não seja limpo regularmente, sua superfície pode ser danificada permanentemente afetando a vida útil do produto e podendo gerar algum tipo de perigo.

AVISO:

Se a porta não estiver bem selada ou estiver danificada, o forno não deve ser usado até que o problema seja reparado por pessoal qualificado .

Não use limpadores a vapor o uso de produtos abrasivos, álcool ou solventes não é recomendado, eles podem danificar o produto.

Caso o produto esteja com mau odor ou sujeira endurecida, ferva água com suco de limão ou vinagre em um copo por dois minutos e limpe a sujeira com um pouco de detergente.

Problema	Possível causa	Solução
Display apagado impossibilitando interação.	Verifique se o produto está corretamente conectado na rede de alimentação elétrica e se o relógio está ligado ou desligado.	Acertar o relógio no painel de comando.
Display ligado, mas não respondendo a nenhuma operação.	Verifique se o bloqueio de segurança está ativo ou não no painel de comando.	Pressione a tecla chave para cancelar o bloqueio de segurança.
Forno não funciona.	Verifique se o plugue esta bem conectado.	Conecte o plugue a tomada.
	Verifique se a porta do forno está fechada corretamente.	Verifique se não há nada preso entre a porta e o painel frontal.
Ruído estranho quando o forno esta em operação.	Verifique se objetos de metal dentro do forno estão formando um arco ou não.	Verifique se o recipiente toca a parede interna do forno por acidente.
		Verifique se o equipamento de cozimento fica solto ou não.
O forno não aquece ou aquece muito lentamente.	O alimento colocado no forno é muito grande.	Verifique se o tempo de execução e a configuração do micro-ondas estão apropriadas.
Ainda há ruído após o Micro-ondas parar de funcionar.	Normal, a ventoinha leva algum tempo para esfriar.	-
A lâmpada não funciona após conectar na energia.	Não interfere no funcionamento do Micro-ondas, desde que as outras funções estejam funcionando bem.	-



- 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.

Características Técnicas

Nº do Modelo	FMC-FR-40-SL-2TNA	FMC-FR-40-VT-2TNA
Sistema de cocção	Combinado	Combinado
Volume (L)	44 L	44 L
Tensão	220 V~	220 V~
Frequência	60 Hz	60 Hz
Corrente	13,7 A	13,7 A
Potência do Micro-ondas	1.459 W	1.459 W
Potência do Grill	1.280 W	1.280 W
Potência de Convecção	2.687 W	2.687 W
Potência Combinado	2.773 W	2.773 W
Potência Útil de Operação	770 W	770 W
Frequência de Operação	2.450 MHz	2.450 MHz
Dimensões do produto (LxAxP)	595 × 455 × 569 mm	595 × 455 × 569 mm
Dimensões internas (LxAxP)	420 × 225 × 408 mm	420 × 225 × 408 mm
Peso Líquido	37 kg	37 kg

Caso seja necessário contatar um posto autorizado, 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 Cliente 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

