



MANUAL DO CONSUMIDOR

MICRO-ONDAS SOLE / VETRO 40 LITROS

FMC-FR-40-SL-2TNC / FMC-FR-40-VT-2TNB

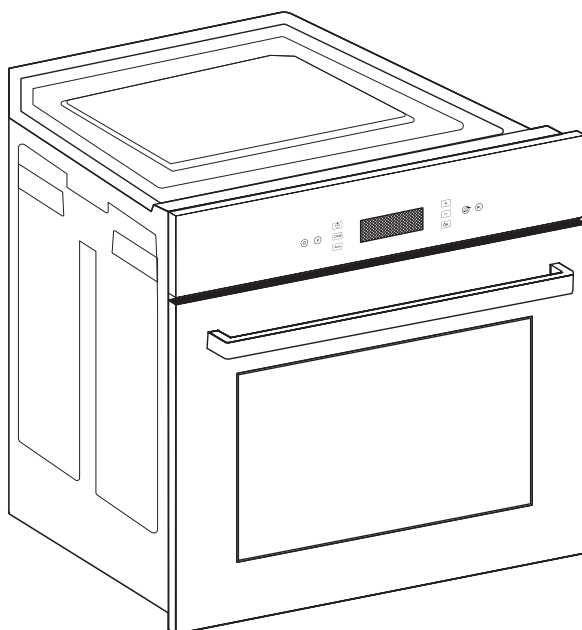


Imagem meramente ilustrativa

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.

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	12
4	INSTALAÇÃO	14
5	INSTRUÇÕES DE USO	18
6	LIMPEZA E CONSERVAÇÃO	30
7	PROBLEMAS E SOLUÇÕES	31
8	PROTEÇÃO AMBIENTAL	32
9	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	33
10	GARANTIA	34

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.

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 através do e-mail sac@elettromec.com.br ou telefone 0800 723 1202.

**IMPORTANTE:****Itens de Segurança**

- Desligue o disjuntor antes de efetuar a instalação ou qualquer limpeza e manutenção no produto.
- Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.
- Não remova o fio de aterramento do cabo de alimentação do produto (plugue tripolar padrão ABNT), que deverá ser ligado a uma tomada dedicada, que deve estar aterrada de acordo com as normas da ABNT - Associação Brasileira de Normas Técnicas NBR 5410 - sessão aterramento.
- Não utilize adaptadores ou T's, benjamins e extensões elétricas.
- Para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico, acidentes pessoais ou danos ao usar o Micro-ondas, leia atentamente as recomendações a seguir.

Recomendações

- Instale e posicione o Micro-ondas estritamente de acordo com as instruções contidas no capítulo "4 INSTALAÇÃO".
- A instalação deste produto exige um correto dimensionamento da rede elétrica. Siga as especificações de acordo como descritas neste manual para instalação do produto.
- Em caso de dano ou se não estiver funcionando corretamente, não utilize o Micro-ondas, desligue-o da alimentação elétrica e entre em contato com serviço de atendimento ao consumidor Elettromec.
- Este produto é destinado para uso doméstico.
- 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.
- Certifique-se de que os cabos de alimentação elétrica de outros produtos, próximos não entrem em contato com peças quentes, nem fiquem na porta do Micro-ondas.
- 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.

- As crianças devem ser supervisionadas para que não brinquem com o produto.
- Não utilize o Micro-ondas para aquecer o ambiente.

ATENÇÃO:

- Não opere o produto com a porta aberta, pois, isso pode resultar em exposição perigosa à radiação de Micro-ondas.
- É importante não anular ou obstruir os interruptores de segurança.
- Não coloque quaisquer objetos entre a parte frontal do produto e a porta; além disso, não permita que poeira grossa ou resíduos de limpadores acumulem nas superfícies de vedação
- O produto deve ser utilizado única e exclusivamente em um móvel para embutir.
- Não opere o produto se estiver danificado. A porta do Micro-ondas deverá fechar adequadamente e não deverá existir nenhum dano a qualquer das partes abaixo:

Porta (envergada)

- Dobradiças e travas (quebrados ou frouxos); Vedações da porta e superfícies de vedação.
- Se a porta ou as vedações da porta estiverem danificadas, o Micro-ondas não deve ser utilizado até que sejam feitos os reparos pelo posto de assistência técnica autorizada Elettromec;
- Não é recomendado qualquer tipo de serviço ou operação de reparo que envolva a remoção da cobertura que proporciona a proteção contra a exposição da energia de Micro-ondas por pessoas não credenciadas pela Elettromec, podendo ocasionar a perda da garantia;
- Este Micro-ondas não está aprovado e não foi testado para uso em barcos.
- Não use máquinas de limpeza a vapor.

Precauções para evitar possível exposição a doses excessivas de radiação de Micro-ondas

- Use este Micro-ondas somente para a finalidade para a qual foi projetado, como descrito neste manual.
- Não instale o Micro-ondas sobre ou perto de qualquer parte de aquecedores, ou de eletrodomésticos para cozinhar.
- Não armazene nada diretamente sobre a superfície da parte superior do Micro-ondas quando ele estiver em funcionamento.
- Não cubra ou bloqueie nenhuma abertura do Micro-ondas.
- Não use produtos químicos ou vapores corrosivos neste produto.
- Este produto foi projetado especificamente para cozinhar e aquecer alimentos.
- O Micro-ondas não deve ser utilizado para uso industrial ou de laboratório.
- Não armazene este Micro-ondas em ambientes externos. Não o use próximo de água, por exemplo, próximo de tanques ou pias, locais úmidos, proximidade de piscina ou lugares semelhantes.
- Não coloque o cabo de alimentação ou seu plugue dentro da água.

Para reduzir o risco de incêndio na cavidade do Micro-ondas

- Não cozinhe demais os alimentos.
- Vigie atentamente o Micro-ondas se introduzir papel, plástico ou outro material inflamável enquanto cozinha.
- Retire os arames recobertos de plástico ou fechos metálicos usados para fechar os recipientes ou sacos de papel ou de plástico antes de colocá-los no Micro-ondas.
- Não utilize o produto para armazenar produtos ou alimentos. Não deixe produtos de papel, utensílios para cozinhar ou alimentos enquanto o produto não estiver em uso.
- Se os materiais no interior do Micro-ondas incendiarem, mantenha a porta fechada, desligue o produto e desconecte-o da tomada elétrica. Desligue a energia no painel de fusíveis ou disjuntores. Se abrir a porta o fogo poderá espalhar-se.
- Se observar fumaça, desligue ou desconecte o plugue da tomada e mantenha a porta do aparelho fechada até que as chamas se extingam.
- Veja as instruções de limpeza para a superfície da porta na seção “LIMPEZA E CONSERVAÇÃO” neste manual.
- Todo e qualquer conserto, manutenção ou ajuste deve ser feito pelo posto de assistência técnica autorizada Elettromec.
- Qualquer alteração no produto que não for realizada por um posto de assistência técnica autorizada Elettromec pode ocasionar na perda da garantia.

Formação de arco elétrico

Arco elétrico é o nome para faíscas no interior do Micro-ondas.

Ao ver a formação de arco elétrico, pressione a tecla DESLIGAR e corrija o problema.

A formação do arco elétrico é causada por:

- Metal ou papel metálico tocando na lateral do Micro-ondas. Papel metálico não moldado aos alimentos (as abas dobradas para cima funcionam como antenas).
- Metais, como por exemplo, os arames que se usam para fechar alguns pacotes, ou louças com acabamento metálicos, dentro do Micro-ondas.
- Toalhas de papel reciclado que contém traços pequenos de metal e que são usados no Micro-ondas.
- Nunca ligue o Micro-ondas sem nada no seu interior; isto pode provocar a formação de arco elétrico (faíscas).
- Não utilize a prateleira aramada, bandeja esmaltada/grade, grade/guia lateral, quando estiver na função Micro-ondas.

Água super aquecida

A água aquecida com Micro-ondas, assim como outros líquidos, nem sempre borbulha ao alcançar o ponto de ebulição, embora superaquecido.

Um líquido superaquecido borbulhará fora do recipiente quando for movimentado ou quando colocar algo como uma colher ou um sachê de chá.

Para evitar que isso aconteça, não aqueça nenhum líquido por mais de 2 minutos por xícara.

Após aquecê-lo, deixe a xícara repousando no interior do Micro-ondas durante 30 segundos antes de retirá-la ou colocar qualquer objeto.

Alimentos

- O conteúdo de mamadeiras e frascos do bebê deve ser mexido ou agitado antes de ir ao Micro-ondas e a temperatura deve ser verificada antes de servir, a fim de evitar queimaduras.
- Não cozinhe pipocas no Micro-ondas, a menos que seja em um acessório especial para fazer pipocas em Micro-ondas ou pipocas especiais para uso em Micro-ondas.
- Recipientes fechados, por exemplo frascos fechados, explodirão e não devem ser aquecidos no Micro-ondas podendo causar riscos de lesões.
- Não aqueça ovos na casca ou inteiros, uma vez que podem explodir, mesmo após o aquecimento por Micro-ondas ter cessado, ocasionando possíveis acidentes.
- Utilizar o produto sem alimentos no seu interior por mais de 1 ou 2 minutos poderá causar danos ao Micro-ondas e provocar incêndio. Isso aumentará o calor ao redor do magnétron e poderá encurtar a vida útil do eletrodoméstico.
- Os alimentos com pele externa não furadas, como batatas, salsichas, maçãs e outros, assim como gema de ovo, devem ser perfurados para permitir que o vapor escape durante o cozimento.
- Evite aquecer alimentos para bebês em frascos de vidro, mesmo sem a tampa.
- Certifique-se de que os alimentos para as crianças estejam cozidos completamente.
- Misture os alimentos para distribuir uniformemente o calor.
- Tenha cuidado para evitar queimaduras ao aquecer os alimentos, pois o acabamento cerâmico da base do Micro-ondas pode ficar quente.
- Prove sempre os alimentos antes de servir as crianças.
- Não descongele bebidas com garrafas de gargalo estreito (especialmente bebidas com gás). Embora o conteúdo esteja aberto, a pressão poderá se acumular, causando a quebra do recipiente e riscos de lesões.
- Ebulição espontânea: Em condições especiais, os líquidos poderão começar a ferver durante ou pouco após retirá-los do Micro-ondas. Para evitar queimaduras devido ao líquido que respinga, recomenda-se que antes de retirar o recipiente, deixe-o repousar no interior do Micro-ondas durante 30 segundos após o término do aquecimento do líquido.
- Os alimentos quentes e o vapor poderão causar queimaduras. Tenha cuidado ao abrir qualquer recipiente, incluindo sacos de pipocas ou bolsas especiais para cozinhar ou caixas.

- Para evitar possíveis lesões, dirija o vapor para longe de seu rosto e mãos.
- Não cozinhe demasiadamente batatas, pois, poderão desidratar e incendiar-se causando danos ao produto.
- Cozinhe completamente a carne vermelha até atingir a temperatura interna de 72 °C, a carne de aves deverá atingir uma temperatura interna de, pelo menos, 83 °C.
- Não utilize o produto se for constatado algum dano, ou mau funcionamento. Para reparos e/ou substituição de qualquer peça danificada, procure o posto de assistência técnica autorizada Elettromec.
- O uso de louça inapropriada pode resultar em mau funcionamento ou baixa eficiência do produto.
- O Micro-ondas possui diversos dispositivos de segurança embutidos, para assegurar que o produto não seja ligado se a porta estiver aberta.

Utensílios para o Micro-ondas

- **Papel de alumínio:** Utilize pequenas tiras para cobrir partes finas de carne vermelha ou aves, evitando que cozinhem excessivamente. Afaste o papel de alumínio das paredes internas e porta do Micro-ondas em pelo menos 2,5 cm para evitar que ocorram formação de arco elétrico "faíscas".
- **Travessas:** Utilize somente travessas indicadas para cozimento em Micro-ondas, e siga as instruções do fabricante, observe atentamente para que não possuam rachaduras, ou lascas.
- **Recipientes de vidro:** Utilize somente para esquentar os alimentos e nunca utilize-os totalmente fechados. A maioria dos frascos não é resistente à altas temperaturas e poderá quebrar.
- **Cristais:** Utilize somente cristal resistente ao calor. Certifique-se de que não tenham bordas metálicas.
- Não utilize filetes metálicos rachados ou lascados.
- **Sacos para cozimento em Micro-ondas:** Siga as instruções do fabricante, não utilize arame para fechar os sacos, perfure-os para permitir que o vapor interno escape.
- **Pratos e xícaras de papel:** Devem ser evitados, em caso de necessidade utilize somente para aquecer, ou cozinhar por pouco tempo e não deixe o Micro-ondas sem supervisão durante o uso.
- **Toalhas de papel:** Utilize somente por pouco tempo, para cobrir os alimentos, reaquecer e para absorver a gordura. Não deixe o Micro-ondas sem supervisão durante o uso.
- **Plástico:** Utilize somente utensílios plásticos que sejam indicados para cozimento em Micro-ondas, e siga as instruções do fabricante.

- **Película plástica:** Utilize somente as que sejam indicadas para cozimento em Micro-ondas, para cobrir os alimentos e para reter a umidade. Não permita que a película plástica entre em contato com os alimentos.
- **Termômetros:** Utilize somente os que sejam indicados para Micro-ondas (para carnes e açúcar).
- **Papel encerado:** Utilize como uma manta para evitar respingos e para reter a umidade.

Materiais que não devem ser usados.

- **Acessórios Metálicos:** Os acessórios metálicos (prateleira, bandeja esmaltada/grade, grade/guia lateral) que acompanham o produto não devem ser utilizado na função micro-ondas, a risco de formação de arco elétrico.
- **Recipientes e Utensílios de metal ou com molduras metálicas:** Risco de formação de arco elétrico "faíscas". O Micro-ondas emite radiação, essa emissão, porém, pode causar fluxos de corrente elétrica nos metais (Ex.: alumínio).
- **Recipientes de papel com alças metálicas:** Risco de formação de arco elétrico "faíscas".
- **Fios metálicos:** Risco de formação de arco elétrico "faíscas", e incendiar-se no interior do Micro-ondas.
- **Sacos de papel:** Risco de incendiar-se no interior do Micro-ondas.
- **Espuma de plástico:** Oferece risco de derretimento ou contaminação ao conteúdo se exposto à altas temperaturas.
- **Madeira:** A madeira torna-se seca no uso e é possível que rache ou parta.

CUIDADO:

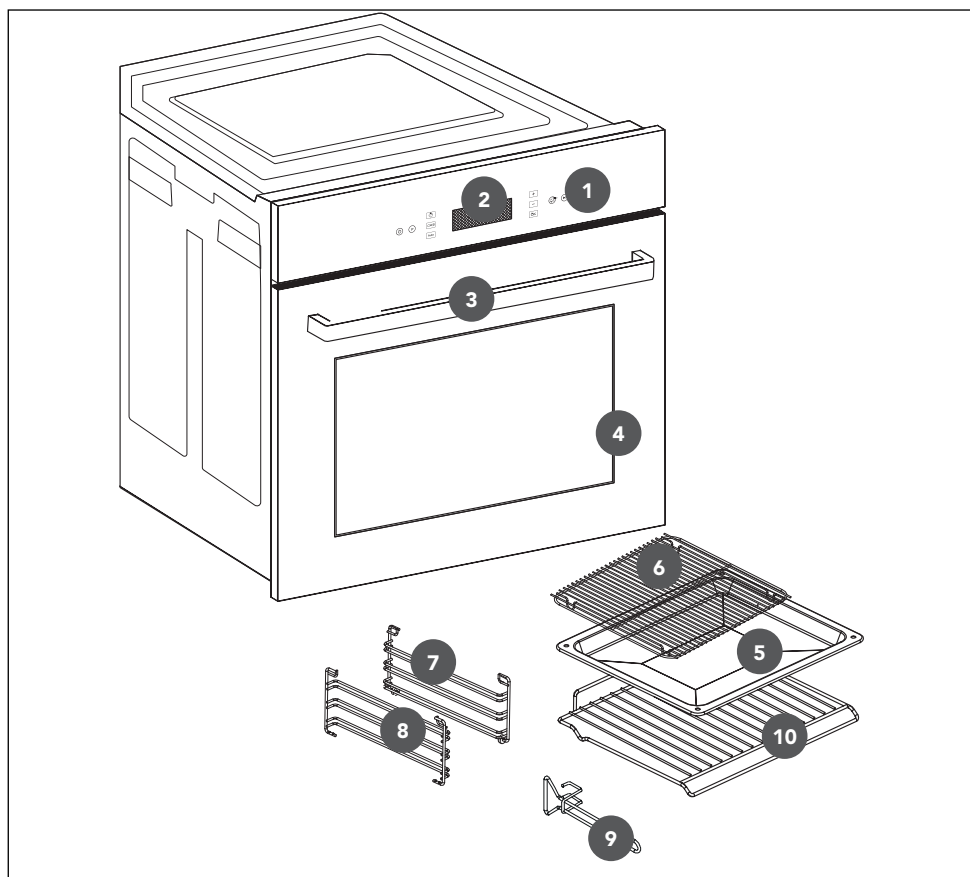
- Líquidos ou outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes completamente fechados e que não sejam próprios para uso em Micro-ondas.
- O Micro-ondas é destinado exclusivamente para aquecer comidas e bebidas. Secagem de alimentos ou roupas e aquecimento de almofadas, chinelos, esponjas, panos úmidos e similares podem levar ao risco de ignição, lesão, ou fogo.
- O produto deve ser limpo regularmente e quaisquer resíduos de alimentos removidos. Não manter o Micro-ondas em boas condições de limpeza pode causar a deterioração das superfícies que podem afetar a vida útil do eletrodoméstico, e gerar risco.

3

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

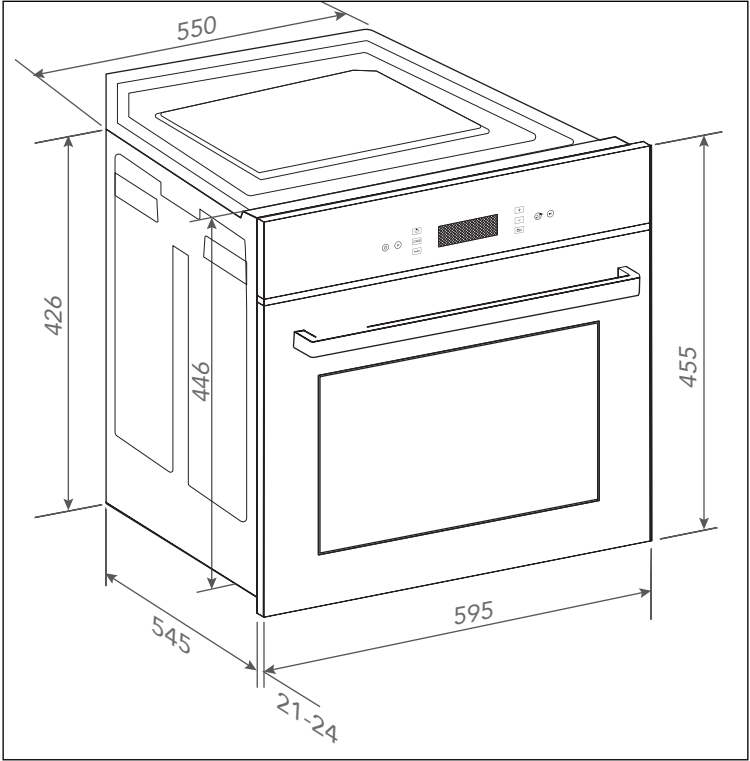
Conheça seu Produto

- | | | | |
|---|--------------------------|----|---------------------------------|
| 1 | Painel de comandos | 6 | Grelha bandeja anti-gotejamento |
| 2 | Display | 7 | Grade lateral direita |
| 3 | Puxador da porta | 8 | Grade lateral esquerda |
| 4 | Porta | 9 | Puxador de prateleira |
| 5 | Bandeja anti-gotejamento | 10 | Prateleira aramada |



Dimensões do Produto

Medidas em milímetros



IMPORTANTE:

Recomenda-se que a instalação, todos os ajustes e manutenção descritas neste capítulo, sejam executadas por um posto de serviço autorizado Elettromec. Antes da instalação e utilização do produto, remova as embalagens internas e externas. Durante a instalação, mantenha o produto desligado da alimentação elétrica.

AVISOS:

- Nunca deixe a embalagem (isopor, plásticos, etc.) ao alcance de crianças, pode ser perigoso.
- Não retire o produto da embalagem e nem mova-o, puxando pelas partes móveis (Ex.: puxadores, portas, bandejas, etc.).

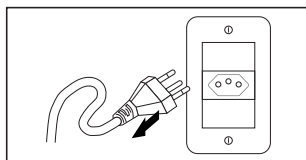
Requisitos Elétricos

Antes de conectar o produto à rede elétrica, verifique se a tensão indicada na etiqueta é compatível com a alimentação elétrica local.

- Use uma tomada dedicada, de acordo com as normas da ABNT, com fios de pelo menos 2,5 mm² de bitola para garantir o desempenho adequado. A conexão deve ser feita com conector sindal cerâmico.
- A desconexão do produto da alimentação elétrica deve ser permitida após a instalação ser realizada, instale um disjuntor térmico dimensionado corretamente, localizado fora do nicho de instalação. Não deve ser possível entrar em contato com partes elétricas após a instalação, e todas as peças que requerem proteção não devem ser acessíveis sem o uso de ferramentas.

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.

**IMPORTANTE:**

Posicione o cabo de alimentação de maneira que ele jamais esteja sujeito à temperaturas acima de 50 °C de temperatura ambiente e protegido de superfícies que possam danificá-lo.

Preparando para Instalação

- **Dimensões do Nicho:** Confirme as medidas do nicho conforme o manual.
- **Espaço Mínimo:** Respeite as dimensões mínimas de espaço indicadas.
- **Conexão Elétrica:** O ponto de conexão deve estar a 150 mm do fundo do forno e fora do nicho, em local acessível.
- **Cabo de Alimentação:** O cabo de 1,2 m com plugue tripolar padrão ABNT se localiza na parte traseira superior direita do aparelho.

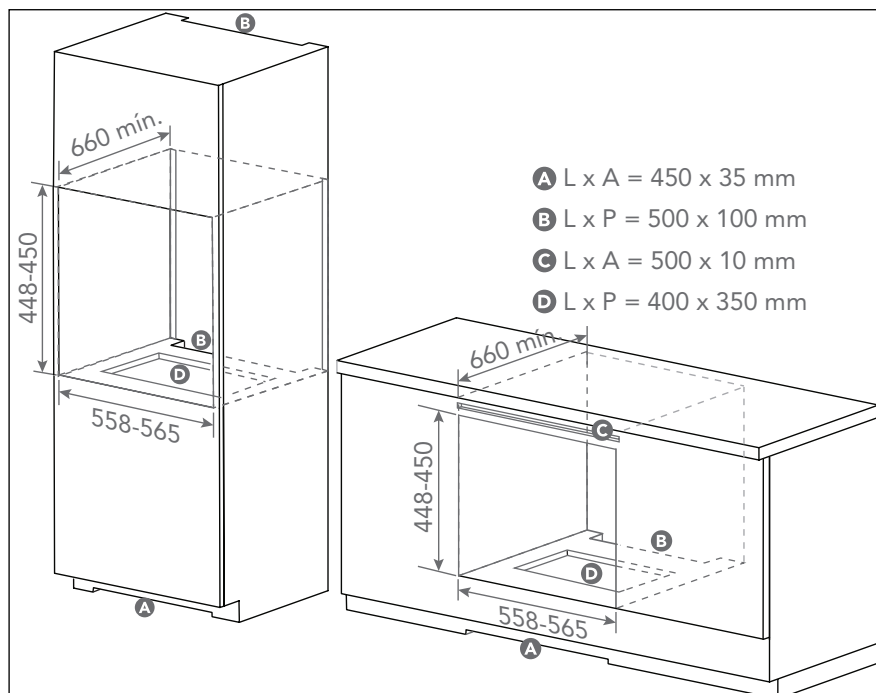
Seguindo essas instruções, você assegura uma instalação segura e correta.

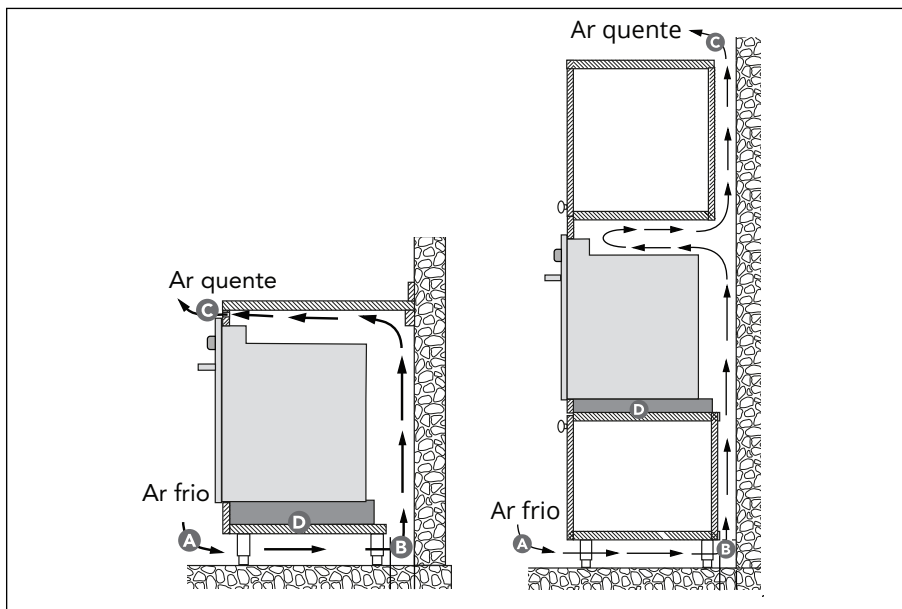
Ventilação e Local de Instalação

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.

Para assegurar a ventilação adequada, deve ser removido o painel traseiro do nicho. Não cubra as aberturas de ventilação e os pontos de entrada de ar. Para instalação utilize as dimensões informadas no diagrama do nicho (bancada e coluna) abaixo.

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.

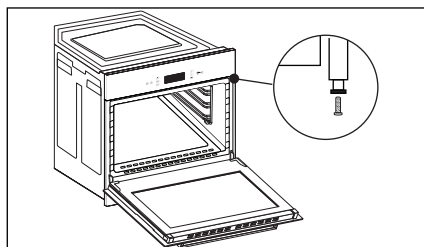




O nicho do forno Micro-ondas deve ter um espaço mínimo de 70 mm na parte traseira.

Fixação do Micro-ondas (Moldura frontal)

Com o produto devidamente instalado no nicho, abra a porta e utilize os furos na moldura frontal para fixação. Certifique-se de apertar firmemente os parafusos para garantir uma instalação segura.

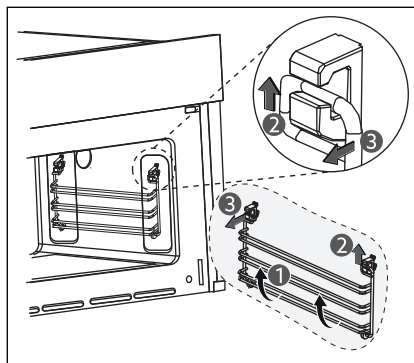


NOTA: Casos onde o Micro-ondas é combinado com um cooktop, é essencial seguir as instruções contidas no manual fornecido com o outro produto.

Como Remover a Grade/Guia Lateral

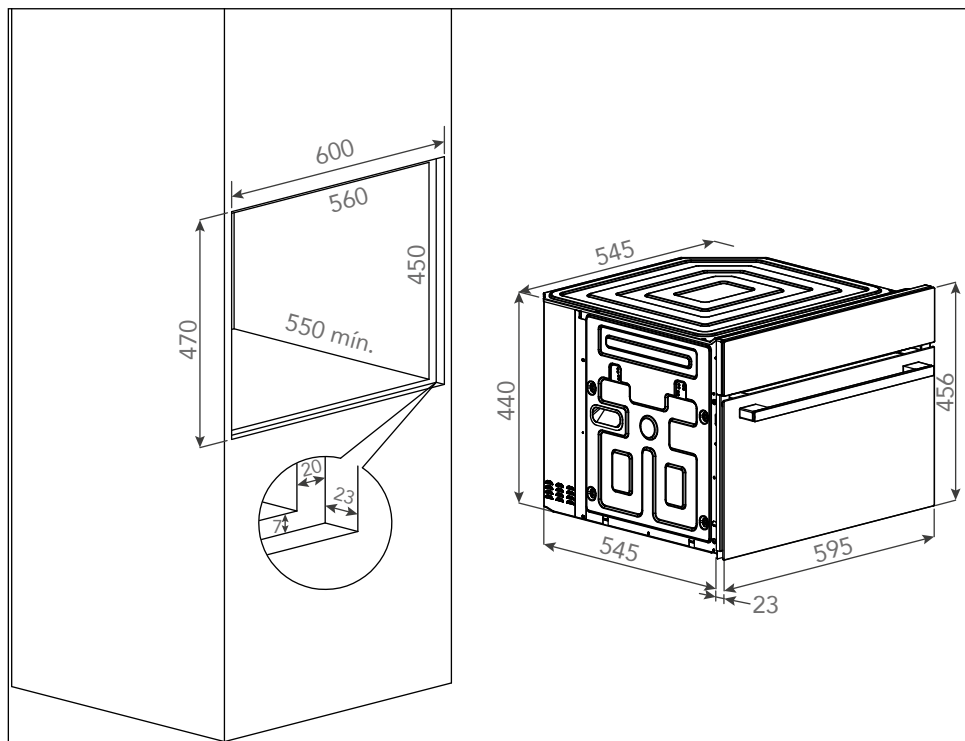
- Desmonte e gire a grade lateral para cima (1);
- Levante-a até a posição do entalhe (2);
- Retire a grade (3);

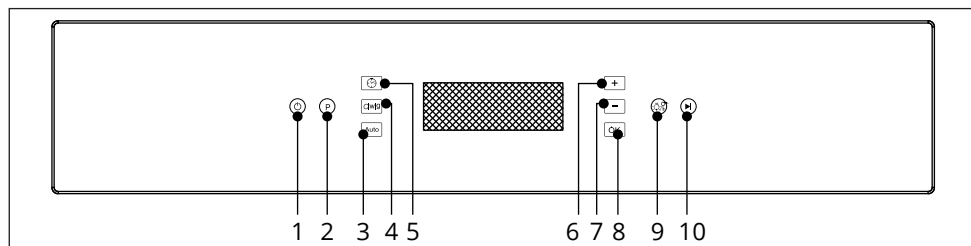
- Para montar execute a ordem inversa, (3), (2), (1).



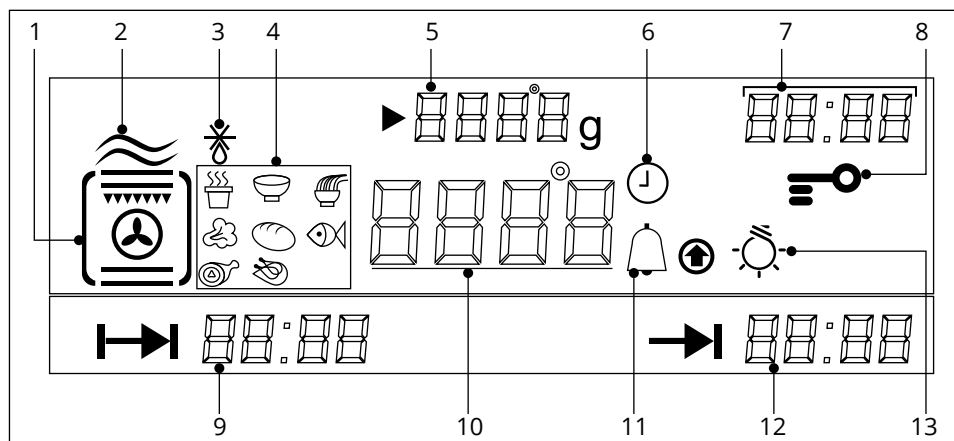
Instalação Flush do Forno

Para garantir a correta instalação flush do seu forno, é essencial seguir as seguintes dimensões apresentadas na imagem a seguir.



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

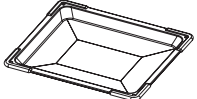
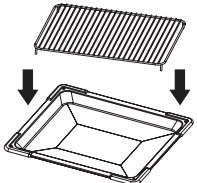
Símbolo	Peso padrão	Peso alternativo (g)	Função	Duração (Minutos)
 Leite	250g	250	Micro-ondas	2
		500	Micro-ondas	4
 Sopa	500g	500	Micro-ondas	19
		800	Micro-ondas	22
 Noodles	300	300	Micro-ondas	5
		600	Micro-ondas	8
 Vegetal	200g	100	Micro-ondas	2
		200	Micro-ondas	4
		300	Micro-ondas	5
		400	Micro-ondas	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

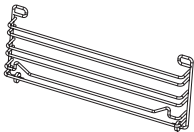
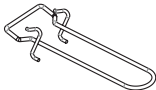
 Frango	1000g	200	Micro-ondas + Grill	15
		400	Micro-ondas + Grill	20
		600	Micro-ondas + Grill	25
		800	Micro-ondas + Grill	30
		1000	Micro-ondas + Grill	32
		1200	Micro-ondas + Grill	35
		1400	Micro-ondas + Grill	40
		1600	Micro-ondas + Grill	46
		1800	Micro-ondas + Grill	52
		2000	Micro-ondas + Grill	56

Acessórios

ATENÇÃO:

NÃO utilize nenhum dos acessórios (**prateleira, bandeja esmaltada/grade, grade/guia lateral**) com a função micro-ondas $\approx$ (2), sob risco de formação de arco elétrico (faíscas), o que pode danificar o forno.

	PRATELEIRA ARAMADA: usada principalmente para grelhar. - A prateleira aramada permite dourar ou grelhar alimentos. - A prateleira de arame pode ser usada para aquecimento normal com ventilador, cozimento convencional, funções de grelhado e funções combinadas com micro-ondas (Veja pg. 23 e 24).
	BANDEJA ESMALTADA: Para ser usada com massas e bolos. A bandeja esmaltada pode ser usada para aquecimento normal com ventilador, cozimento convencional, funções de grelhado e funções combinadas com micro-ondas (Veja pg. 23 e 24). NOTA: Não remova os cantos de silicone, pois isso pode danificar a cavidade do forno.
	GRADE DA BANDEJA ESMALTADA: Utilize somente com a bandeja esmaltada. A bandeja esmaltada pode ser usada para aquecimento normal com ventilador, cozimento convencional, funções de grelhado e funções combinadas com micro-ondas (Veja pg. 23 e 24). NOTA: É importante salientar que a utilização da grade da bandeja esmaltada diretamente na cavidade do forno durante o uso da função micro-ondas não é recomendada. A razão para isso é que tal prática pode levar à deformação das proteções de silicone que estão nos pés de apoio metálicos. Se deformados, esses pés podem entrar em contato com a base do forno. Esse contato pode gerar um fenômeno conhecido como arco elétrico, que tem o potencial de causar danos ao forno.

	A GRADE/GUIA LATERAL SUPORTA: - Os suportes de prateleira com ganchos oferecem três níveis de utilização para os acessórios (bandeja esmaltada e prateleira), adaptando-se ao tipo de alimento e ao método de cozimento. - Para alimentos espessos como assados, ou em configurações de Grill ou Grill + Micro-ondas, os acessórios são colocados no primeiro nível. Já para alimentos mais finos, como salsichas, eles são colocados no terceiro nível. - Em modos de cozimento normais ou funções combinadas com micro-ondas, a prateleira ou bandeja é usada no primeiro ou segundo nível, dependendo do que está sendo cozido. Além disso, a bandeja esmaltada é versátil, podendo ser usada para aquecimento normal com ventilador, cozimento convencional, funções de grelhar e funções combinadas com micro-ondas. NOTA: Deve ser removida junto com os acessórios para a utilização da função micro-ondas ≈ (2), consulte a página 16 e 17.
	PUXADOR DE PRATELEIRA: durante ou após o cozimento, remova a prateleira aramada ou a bandeja esmaltada

ATENÇÃO:

O micro-ondas, devido à sua natureza, aquece consideravelmente, principalmente no vidro da porta. Portanto, é essencial que as crianças não se aproximem do aparelho em funcionamento, especialmente quando o grill está sendo utilizado.

- Primeira utilização:** Ligue o micro-ondas e escolha a função **FORNO** (1). Se nenhum botão for pressionado, o display se desligará automaticamente após 2 minutos. Aqueça o forno vazio na temperatura máxima por, no mínimo, uma hora com a porta fechada. Após isso, abra a porta para ventilação. O odor produzido é resultado da evaporação de produtos protetores do aparelho.

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:** 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:** 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 selecione 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

- 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 →**
- 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	Alimento	Prateleira	Posição no Forno		Pré aquec.	Temp. Rec. °C	Temp. Cocção (Minuto)
			Bandeja	Grade			
Multilevel	Torta (1 kg)	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	-	-	170	50 - 60
	Caçarola	1	1	-	-	170	1 h - 3 h
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 - 12 h
Suspiro Marrom	Suspiro	2	1	3	Não	110	1,5 - 2 h
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 (25 cl)	1000 W	11/2-21/2 min	2	Tigela na grade.
Chocolate derretido	200 g	700 W	1-2 min	2	Tigela na grade.
Cozimento					
Assados (porco, vitela, vaca, etc.)	1 kg	700 W	20-25 min	2	Prato de vidro coberto na grade. Vire durante o cozimento.
Escalopes, costelas	500 g	700 W	5-10 min	2	Prato de vidro coberto na grade. Vire durante o cozimento.
Galinha inteira	1.2 kg	700 W	35-45 min	1	Prato de vidro na grade. Vire durante o cozimento.
Linguças	500 g	700 W	5-10 min	2	Prato de vidro na grade. Vire durante o cozimento.

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 na grade. Vire durante o cozimento.
Bifes ou Filés	500 g	800 W	5-10 min		Prato de vidro coberto na grade. Vire durante o cozimento.
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 o cozimento.
Batatas com casca	500 g	900 W	10-15 min	2	Pique as peles e mexa durante a cozedura.
Frutas					
Maçãs, peras	500 g	900 W	5-10 min	2	Pique as peles e mexa durante o cozimento.
Descongelamento					
Pastel	400 g	-	1-3 min	-	Coloque em toalhas de papel; vire durante o cozimento.
Escalopes	500 g	-	5-7 min	-	Coloque em um prato, mexa durante o cozimento.
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 reaquecer os pratos pré-cozidos, tome cuidado para sempre cobrir o prato.

Alimentos		Tempo (Mín.)
Uniformemente texturizados (purê, ervilhas, salsão, etc.)	2 × 200 g / pratos	4 a 6
Com textura variadas (Bourguignon, Ravioli, etc.)	2 × 300 g / pratos	6 a 8

Tipo	Função	Quant.	Apoio	Nível	Tempo do Forno (Iniciando Frio)	M/W Potência	Tempo de cozimento	Notas
Galinha	Multi-level+ M/W	1,5 kg	Travessa na grade	1	210 °C/ 220 °C	500 W	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	400 W	30'/35'	Vire o alimento durante a cozedura, se necessário.
Torta de Maça	Multi-level+ M/W		Travessa (28 cm dia.) Na grade	2	220 °C	500 W	20'25'	Vire o alimento durante a cozedura
Flan	Multi-level+ M/W		Travessa (28 cm dia.) Na grade	2	220 °C	500 W	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	200 W	15'/20'	Vire o alimento durante a cozedura
Batata assada	Multi-level+ M/W	1 kg	Travessa na grade	1	210 °C/ 220 °C	500 W	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.

Alimento	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 de Convecção

Tipo de Alimento	Quant.	Temperatura (Convecção)	Nível de inserção		Tempo
			Prateleira	Bandeja Esmaltada	
Carne					
Porco assado	1 kg	160 °C	nível 2	-	90 min
Vitela assada	1 kg	180 °C	nível 2	-	70-75 min
Carne assada	1 kg	220 °C	nível 1	-	37-40 min
Cordeiro (pernas, ombros)	1,5 kg	180 °C	-	nível 2	50-60 min

Aves	1,2 kg	180 °C	nível 1	-	70-75 min
Aves grandes	-	180 °C	nível 1	-	90-120 min
Coelhos	-	230 °C		nível 2	40-45 min
Peixe	1,2 kg				
Anchova vermelha, Salmão, Pescada (Inteiro)	-	180 °C	-	nível 2	35-45 min
Vegetais					
Batata Dauphinoise	-	180 °C	nível 2	-	50-55 min
Lasanha	-	180 °C	nível 2	-	40-45 min
Tomate recheado	-	180 °C	nível 2	-	45-55 min
Massas folhadas					
Bolo dos anjos		150 °C	nível 2	-	35-45 min
Pão de Ló		150 °C	nível 1	-	35-45 min
Rocambole		150 °C	-	nível 2	20-25 min
Bolos	-	160 °C	nível 1	-	40-50 min
Biscoitos	-	180 °C	-	nível 2	18-22 min
Bolachas	-	160 °C	-	nível 2	20-25 min
Creme de chantili	-	160 °C	nível 2	-	35-45 min banho-maria
Cookies	-	170 °C	-	nível 2	20-30 min
Bolo de libra	-	170 °C	nível 2	-	40-50 min
Cheesecake	-	170 °C	nível 1	-	65-75 min
Kugelhopf	-	180 °C	nível 1 Ø 26 cm	nível 2 lata especial	45-50 min 35-40 min
Sonho	-	180 °C	-	-	Dependendo do tamanho
Torta folhada	-	200 °C	nível 2	-	40-45 min
Puff pastry tart	-	250 °C	nível 2	-	30-40 min
Outros					
Pate	1 kg	190 °C	nível 1	-	90 min
Torta salgada	-	170 °C	nível 2	-	55-65 min
Caçarolas (pote quente, ensopado)	-	160 °C	nível 1 lata 20 cm	-	90-180 min
Pão (farinha)	500 g	220 °C	nível 2 dependendo do prato	-	25-30 min

Pré aqueça o forno a temperatura indicada.

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.

ADVERTÊNCIA:

Não utilize equipamentos a vapor para a limpeza do produto, pode haver contato do vapor com os componentes elétricos, gerando riscos de curto-circuitos e choques elétricos.

Limpeza Geral

- **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.
- **Superfícies Interna:** 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.

ATENÇÃO:

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

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.

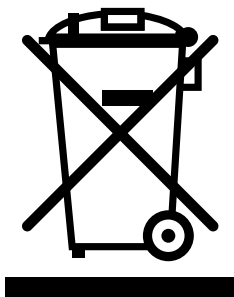
Caso o produto esteja com mau odor ou sujeira endurecida, ferva água com suco de limão ou vinagre em um copo por dois minutos e limpe a sujeira com um pouco de detergente.

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

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 utensílio 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.	

Caso os problemas persistam, após realizar as verificações sugeridas, entre em contato com a posto de assistência técnica autorizado Elettromec.

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.



- 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.

Especificação Técnica

Modelo	FMC-FR-40-SL-2TNC	FMC-FR-40-VT-2TNB
Instalação	Embutir	Embutir
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	35 kg	35 kg
Volume	40 L	40 L
Sistema de cocção	Micro-ondas / Grill	Micro-ondas / Grill
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
Tensão	220 V~	220 V~
Frequência	60 Hz	60 Hz
Corrente	13,7 A	13,7 A

Caso seja necessário contatar um posto de assistência técnica autorizada Elettromec, acesse o site 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.

A partir de janeiro de 2022, todo produto Elettromec possui garantia de dois anos: 90 dias de garantia legal – prevista no artigo 26, inciso II, da Lei nº 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor) – mais 21 meses.

SÃO CONDIÇÕES DESTA GARANTIA:

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.

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.



De modo geral, a garantia cobre defeitos de fabricação constatados e comunicados em até 48 horas ao Serviço Autorizado Elettromec e também abrange a substituição de peças que apresentam defeitos de fabricação, além da mão de obra utilizada no reparo.

Não há cobertura para uso inadequado dos produtos nem para eletrodomésticos instalados por profissionais não credenciados e a abertura de chamado deve ser feita mediante Nota Fiscal.

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 ELETTRONEC.COM.BR

ELETTRONEC /     

