

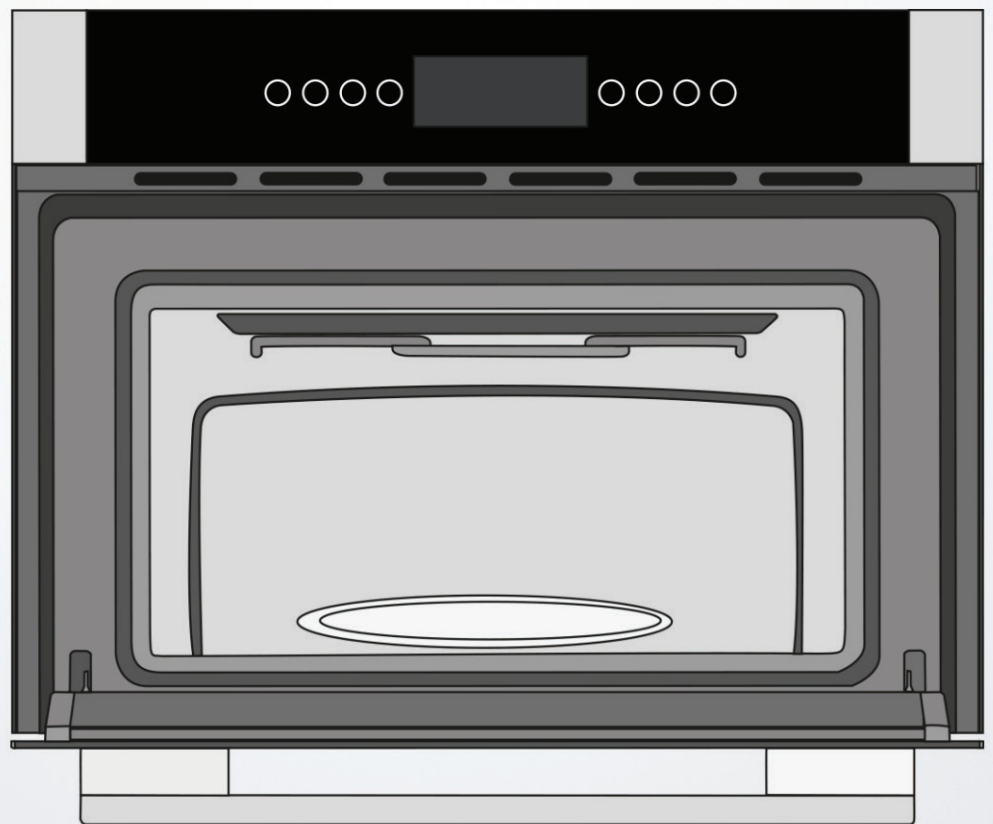
MANUAL

do CONSUMIDOR



MICRO-ONDAS SOLE 40 LITROS BUILT-IN

FMC-FR-40-SL-2TNA
FMC-FR-40-SL-2TNB



(IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA)



O Fabricante não se responsabiliza por possíveis inexatidões, imputáveis a erros de impressão ou de transcrição, contidas neste manual e reserva-se o direito de efetuar qualquer modificação ou atualização sempre que necessário e sem qualquer aviso prévio. A representação gráfica das figuras contidas neste manual é meramente indicativa.

A ELETTRAMEC, 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 indicativo.

O Fabricante reserva-se o direito de efetuar nos próprios produtos as modificações que julgar necessárias ou úteis, também no interesse das características essenciais de funcionamento e de segurança.

Leia estas instruções antes de usar seu produto e guarde-as para futura referência, sempre seguindo-as cuidadosamente.

INSTRUÇÕES DE USO

AVISOS GERAIS

Leia atentamente as instruções contidas neste manual. Ele fornece informações importantes assegurando uma instalação segura, bom uso e correta manutenção do produto, entregando o máximo que seu novo micro-ondas pode te oferecer. Mantenha este manual em local seguro para uma referência futura. Após retirar a embalagem, cheque se o produto não possui qualquer dano de nenhuma natureza. Cuidado para não deixar a embalagem (isopor, plásticos, etc.) ao alcance de crianças, pode ser perigoso.

IMPORTANTE: não use o puxador da porta para mover o produto, nem para retirá-lo da embalagem

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.

Na primeira vez que ligar o produto, você poderá sentir um cheiro de queimado. Esse cheiro é causado pelo aquecimento do adesivo usado no isolamento dos painéis em volta do micro-ondas. Não há problema algum nisso. Caso aconteça, apenas espere que a fumaça desapareça antes de colocar qualquer alimento dentro do micro-ondas. Nunca asse nenhum alimento na base do micro-ondas.

Segurança é um ótimo hábito para se acostumar

- ⊙ 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 aparelho 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 terra de acordo com as normas de segurança aplicáveis.
- ⊙ O fabricante 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 do forno ou do grill devido ao calor gerado;
- Quando o produto estiver muito tempo fora de uso.

Evitando as seguintes situações:

- Tocar no produto com peças molhadas;
- Usar o aparelho quando estiver descalço;
- Puxando o aparelho 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 forno para fins de armazenamento;
- Usar líquidos inflamáveis perto do produto;
- Usar adaptadores, benjamins 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.

Pessoal qualificado deve ser contatado nos seguintes casos:

- 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 aparelho e precisar ser trocada.

Serviços autorizados pelo fabricante devem ser contatados nos seguintes casos:

- 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; peça por componentes originais.

É uma boa ideia seguir as instruções a seguir:

- Apenas use o produto para cozinhar comida, 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 extenso período de tempo, retire-o da tomada e feche o registro do gás (caso aplicável);
- Use luvas para cozinhar para colocar ou retirar os utensílios de cozinha do forno;
- Sempre segure a porta do forno no centro, porque as extremidades podem estar quentes devido à fuga de calor;
- Garanta que os manípulos de controle estão na posição "O" quando o produto não estiver em uso;
- Retire o produto da tomada quando decidir que não irá mais utilizá-lo.

- ⊗ O fabricante não se responsabiliza por qualquer dano causado por: instalação incorreta ou inapropriada e mau uso do produto.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES, LEIA ATENCIOSAMENTE

E GUARDE PARA REFERENCIAS FUTURAS

- AVISO: Se a porta estiver danificada, o forno não deve ser operado até que o problema tenha sido reparado por pessoal competente.
- AVISO: É perigoso para qualquer pessoa que não tenha a competência apropriada realizar qualquer serviço ou reparo que envolva a remoção da tampa que dá acesso a partes vivas do produto.
- AVISO: Líquidos e outros alimentos não podem ser aquecidos em embalagens seladas pois correm o risco de explodir.
- Apenas use utensílios que são apropriados para o uso em fornos de micro-ondas.
- Quando aquecer um alimento em embalagens de plástico ou papel, fique de olho no forno para não deixar que pegue fogo.
- O forno micro-ondas serve para aquecer alimentos e bebidas. Secagem ou aquecimento de roupas, almofadas, chinelos, esponjas, talheres e similares podem levar ao risco de acidentes e causar incêndios.
- O forno deve ser limpo regularmente e todo depósito de comida deve ser removido.
- Não deixar o forno limpo regularmente pode deteriorar o produto podendo afetar a vida útil do aparelho e possivelmente causar uma situação perigosa.
- O produto não deve ser colocado em uma cabine.

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

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

1. Garanta que todas as embalagens de proteção foram retiradas de dentro do forno.
2. AVISO: Verifique se o forno 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 o serviço autorizado.
3. O micro-ondas deve ser colocado em uma superfície plana e estável para segurar o seu peso e também do alimento a ser cozinhado dentro de sua cavidade.
4. Não coloque o forno em lugares onde é gerado calor, humidade ou perto de materiais combustíveis.
5. Não ligue o forno se estiver vazio.
6. 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 serviço autorizado para evitar qualquer acidente.
7. AVISO: Líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em embalagens seladas, pois correm o risco de explodir.
8. O aquecimento de bebidas por micro-ondas pode causar um delay na erupção de um líquido fervendo, por isso, tome cuidado quando manusear o utensílio aquecido.
9. Não frite alimentos no forno. O óleo quente pode danificar o forno e também os utensílios que estiverem dentro dele, podendo causar acidentes e queimaduras na pele.

10. Ovos na casca e ovos cozidos, não devem ser aquecidos no micro-ondas, pois eles podem explodir após o aquecimento ter terminado.
11. Alimentos com peles duras como batatas, abóboras inteiras, maçãs e castanhas não devem ir ao micro-ondas antes de serem cozidas.
12. O conteúdo de garrafas e mamadeiras deve ser agitado e a temperatura deve ser verificada antes de servir para evitar queimaduras.
13. Os utensílios devem ser verificados para garantir que sejam adequados para uso em micro-ondas.
14. AVISO: É perigoso para qualquer pessoa que não tiver competência apropriada realizar qualquer serviço ou reparo que envolva a remoção da tampa de proteção que dá acesso a partes vivas do produto.
15. 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 aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
16. Crianças devem ser supervisionadas para garantir que elas não brinquem com o produto.
17. Para reduzir o risco de fogo na cavidade do forno:
 - Ao aquecer o alimento em um recipiente de plástico ou de papel, verifique o forno 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 aparelho 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.

18. **MBC-1040YA1** : Por favor, use 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 correrá grandes riscos de choque elétrico, curto circuito, causar incêndios. Se usar uma tomada compartilhada com outros aparelhos, pode haver 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 menos de 8 anos devem ser mantidas longe do produto, a menos que estejam sobre supervisão. Este produto pode ser usado por crianças maiores de 8 anos, pessoas com capacidades físicas, sensoriais, ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimento caso elas estejam sendo supervisionadas ou tenham recebido instruções de maneira que compreendam o uso do aparelho de maneira segura e entendam todos os riscos envolvidos. 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.

AVISO: Partes acessíveis podem ficar quentes durante o uso. Crianças devem ser mantidas longe do produto. Não use produtos de limpeza abrasivos ou raspadores de metal afiados para limpar o vidro da porta do forno, pois podem raspar a superfície, o que pode resultar na quebra do vidro.

Não deve ser usado limpador a vapor.

AVISO: Tenha certeza de que o produto está fora da tomada antes de trocar a lâmpada, para evitar a possibilidade de tomar um choque elétrico.

Este aparelho é apenas para uso doméstico.

INSTALANDO O FORNO MICRO-ONDAS

Importante: Retire o forno da tomada antes de fazer a instalação ou manutenção do produto!

A instalação deve seguir as instruções do manual e apenas deve ser realizada por pessoal qualificado.

O fabricante não tem qualquer responsabilidade por qualquer dano a pessoas, animais ou bens materiais devido a má instalação do produto.

MONTAGEM DO APARELHO

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

Para uma circulação de ar mais eficiente, o forno deve ser instalado de acordo com as dimensões mostradas na fig 1-2.

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

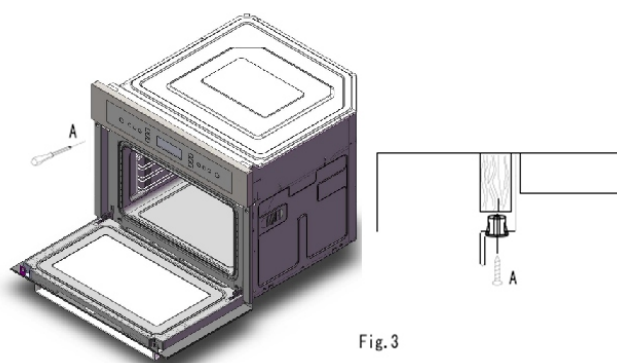


Fig.3

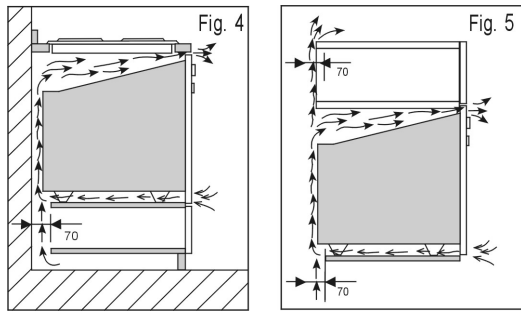
NOTA: Casos onde o micro-ondas é combinado com um cooktop, é essencial seguir as instruções contidas no manual fornecido com o outro aparelho.

Para que um forno de embutir funcione bem, o nicho deve ser do tipo certo.

Os material do movél onde será instalado o forno deve ser resistente ao calor. Principalmente se o móvel for feito de madeira folhada, os adesivos devem aguentar uma temperatura de 120°C, materiais plasticos que não suportarem essa temperatura serão deformados ou descompactados.

De acordo com as normas de segurança, depois que o aparelho 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.



CONEXÃO ELÉTRICA

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

As conexões elétricas são feitas antes de instalar o aparelho 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 forno deve estar conectado com um cabo de alimentação (padronizado) com 3 condutores de 1,5mm² (1ph + 1N + terra) que devem ser conectados a uma rede 220-240V ~ através de um receptáculo padronizado CEI 60083 1 ph + 1 neutro + chumbo de terra ou um dispositivo de corte de todos os pólos de acordo com as regras de instalação.

AVISO

O fio de segurança (verde-amarelo) está conectado ao terminal do aparelho e deve ser conectado ao terminal de terra da instalação elétrica \oplus

Após a instalação, o aparelho 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.

The fuse in your set-up must be 16 amperes. If the power cable is damaged, it should be replaced by the manufacturer, its after-sales service department or a similarly qualified person to avoid danger.

AVISO

Nós não nos responsabilizamos por qualquer acidente que tenham sido causados por uma má instalação do terra. Caso a instalação elétrica de sua residência necessite de qualquer alteração para que possa aguentar o funcionamento do produto, ligue para pessoal qualificado.

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

Limpeza e Manutenção do Micro-ondas:

DESLIGANDO DA ENERGIA

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

LIMPANDO SUPERFÍCIES EXTERNAS

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

Não utilize produtos abrasivos ou esfregões.

LIMPANDO 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. 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.

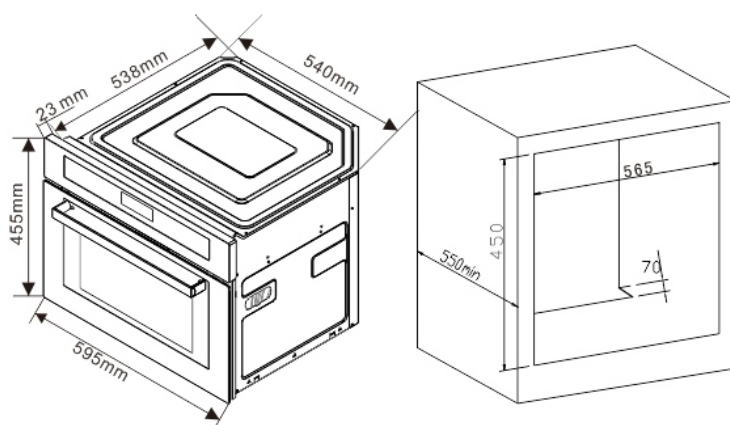
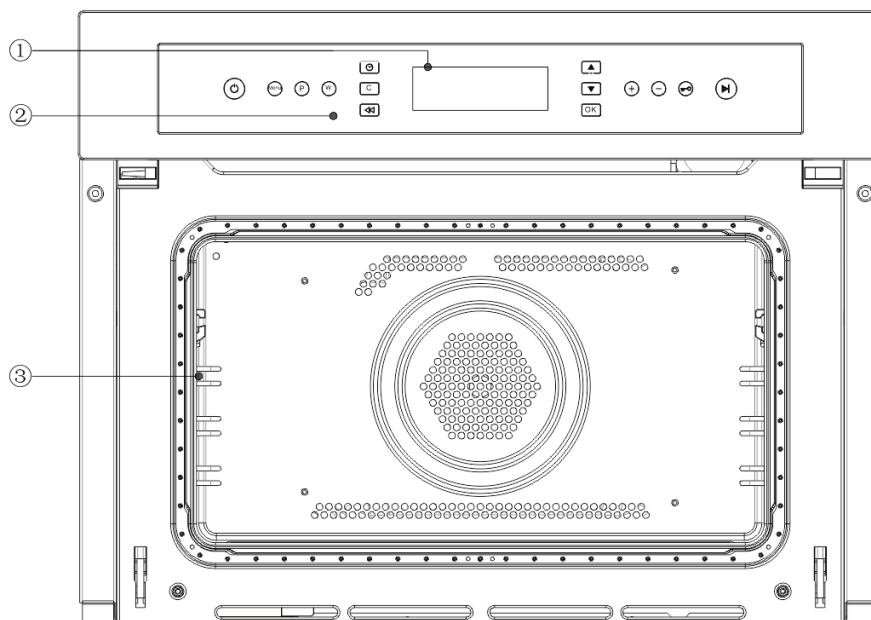


fig. 1-2.

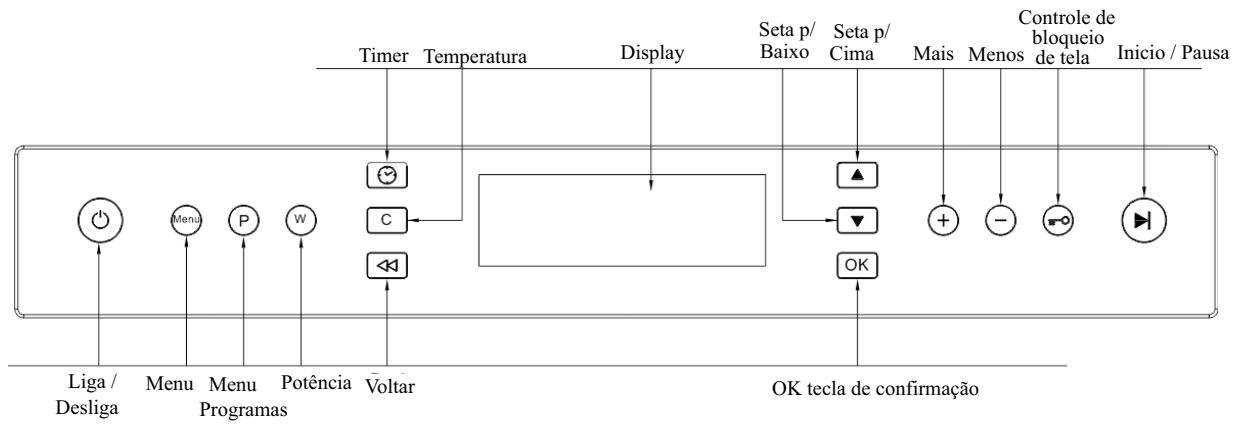
Informação Técnica:

Nome	Micro-ondas Combinado Built-in
Modelo	FMC-FR-40-SL-2TNA e FMC-FR-40-SL-2TNB
Tensão	220 V
Frequência	60 Hz
Potência Convecção	2600 W
Potência de Micro-ondas	1500 W
Potência Combinada	3000 W
Saída	1000 W / 2450 MHz
Volume	40 L

Descrição do produto



- ① Programação
 - ② Painel de Controle
 - ③ Suporte para Prateleiras
- Seleção de Programas



ACCESSÓRIOS

• Prateleira (Fig.1)

A prateleira permite que você 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.

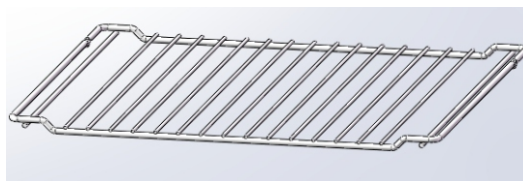


Fig.1

• Bandeja esmaltada (Fig.2)

Pode ser usado para cozinhar em banho maria quando cheio com água até a altura média.

Também pode ser usado como prato de cozinhar

Comentário:

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

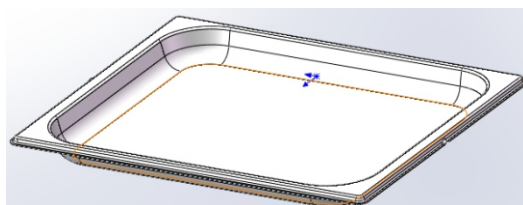


Fig.2

• Suporte de prateleira lateral (Fig. 3)

2 suportes de prateleira de gancho permitem que você use os acessórios em três níveis.

3 níveis de cocção estão disponíveis, dependendo do método usado e do tipo de comida.

Com a função **Grill ou Grill + Micro-ondas**, os acessórios (prateleira ou prato de vidro) são colocados no primeiro nível para alimentos mais espessos, como assados, no terceiro nível para alimentos mais finos, como costelas e salsichas.

Utilizando o forno 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.

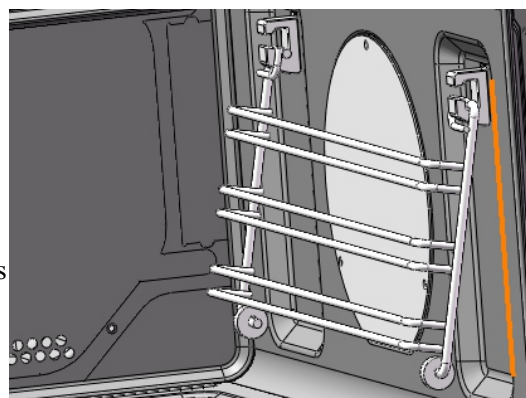


Fig.3

Antes de usar o forno pela primeira vez, aqueça a temperatura máxima, vazio, e deixe por pelo menos uma hora, com a porta fechada.

Depois abra a porta e deixe o ar sair pelo ambiente.

O cheiro é causado pela evaporação de produtos que protegem o forno.

Nunca coloque objetos no chão do forno, pois podem danificar o esmalte.

Os pratos devem ser colocados nas prateleiras fornecidas com o aparelho.

Quando cozinhar bolos ou pães que crescem, é melhor não abrir a porta do forno durante a cocção para evitar que murchem.

A pressão prolongada nos botões \vee \wedge - e + faz com que o display ande rapidamente através das listas ou valores que estiverem sendo ajustados.

Cada vez que o forno liga, aparece o menu CREATION.

Quando o visor ligar, se o usuário não ativar nenhum botão, a tela desligará automaticamente após 2 minutos.

Sistema de Refrigeração

Para esfriar a temperatura dentro do forno, um sistema de resfriamento sopra o ar através de um slot localizado acima do painel de controle.

No final da cozedura, o ventilador liga automaticamente, quando o forno esfriar, a porta se abre.

Iluminação do Forno

Quando o forno está desligado, a luz liga quando a porta do forno está aberta.

Usando seu forno pela primeira vez

Após conectar o forno na rede elétrica e ligá-lo vazio (veja acima), ative o painel de controle acionando os botões: \odot

A lista de linguas disponíveis está no menu.

Escolha a língua a ser usada pressionando os botões \vee \wedge cima/baixo, pressione “OK” para confirmar. Assim que escolha for feita, os seguintes parametros serão mostrados:

LANGUAGE Seleção de idioma

TIME Ajustando o relógio

SOUND Volume das teclas

TIMR Ajustando o timer

EXIT Saída do menu

Depois de selecionar o idioma no menu, se nenhuma operação futura for selecionada nos próximos 60 segundos, o display irá aparecer a configuração CRDATION .

Configurando a hora

Para configurar a hora pela primeira vez, pressione o botão \odot para ligar o forno, depois pressione MENU e siga o procedimento abaixo:

1. Selecione TIME e pressione OK para mudar a hora.
2. Os 4 dígitos começarão a piscar.
3. Ajuste usando os botões + e -.
4. Pressione OK para confirmar.

Configurando o Timer

O timer pode ser configurado com o forno ligado ou desligado.

Quando o forno estiver desligado:

1. Pressione o botão MENU.
2. Os 4 dígitos começarão a piscar.
3. Ajuste usando os botões + e -.
4. Pressione OK para confirmar.

Quando o forno estiver ligado:



1. Pressione o botão MENU.
2. Selecione TIMER e pressione OK para mudar o timer.
3. Os 4 dígitos começarão a piscar.
4. Ajuste usando os botões + e -.
5. Pressione OK para confirmar.
6. Uma vez que o Timer estiver configurado, o forno pode ser desligado.

Quando o Timer for exibido o forno emite um sinal sonoro por um minuto ou até que qualquer um dos ícones seja pressionado.

O Timer não controla a ligação ou o desligamento do forno.


Dispositivo de Segurança Infantil


O Dispositivo de Segurança infantil pode ser usado para bloquear as teclas do forno.

Para ativar, pressione o botão  e selecione a opção “Não ligar” e pressione OK para confirmar. Para desativar, pressione o botão  novamente e selecione “desligar” e pressione para confirmar. O Dispositivo de Segurança pode ser ativado com o forno ligado ou desligado. O Dispositivo de Segurança pode ser desativado quando o forno terminar de cozinhar e em todas as situações descritas a cima.

Toda vez que o forno for ligado a opção CREATION aparece no display.

Para retornar ao menu principal do programa selecionado no menu, pressione o botão “P”

1. Pressione o botão  para ligar o painel de controle.
2. O display mostrará:
CREATION
SUCCES
3. Faça sua escolha usando os botões Λ V e pressione OK para confirmar.
A tela agora mostra os programas de cocção.
4. Selecione o programa desejado utilizando os botões: Λ ou V e pressione OK para confirmar.
5. Pressione o botão Liga/Desliga para iniciar a cocção.
6. O forno começa a aquecer.
7. Um sinal auditivo, seguido de pela iluminação de todos os indicadores de aquecimento quando o forno atinge a temperatura desejada.
8. Durante a cocção, é possível mudar a temperatura a qualquer momento, pressionando o botão “C” Ajuste usando os botões - ou + e pressione OK para confirmar.

- programe a duração do programa de cocção;
- Pare o programa de cocção pressionando o botão Liga/Desliga.
- Configure o Timer;
- Desligue o forno pressionando o botão 

9. Caso ocorra uma queda de energia, se a temperatura do forno não estiver muito baixa, um dispositivo faz com que o programa seja reiniciado no ponto que foi interrompido. No entanto, qualquer programa que ainda não tenha sido iniciado deve ser reprogramado assim que a energia retornar.

CRIANDO programas de cocção:

Todos os programas tem uma temperatura pré selecionada. É possível ajustar manualmente qualquer temperatura entre 30° C e 225°C (caso exista essa opção).

Os programas criados incluem manual de cocção dos programas.

Para qualquer um deles, o forno gerencia apenas os parâmetros essenciais para que as receitas sejam bem sucedidas, da mais simples até a mais complexa. Temperatura, aquecimento, humidade e circulação de ar são os valores que são controlados automaticamente, Este capítulo foi escrito com a inestimável ajuda de nosso expert de cozinha.

Recomendamos seguir as dicas abaixo para aproveitar ao máximo essa experiência e obter os resultados desejados na cozinha.

A escolha dos modos de cocção, temperaturas e e os níveis das prateleiras são aqueles utilizados por regularmente por nossos experts para obter os melhores resultados. Para cada função CRIADA, a tabela a seguir indica onde o prato deve ser colocado num forno frio ou quente.

Seguindo essas recomendações garantimos ótimos resultados. Para cozinhar em um forno pré aquecido, aguarde os sinais sonoros indicando que o forno está pré aquecido.

A temperatura é configurada automaticamente, porém

é possível modificá-la para adaptá-la a uma receita específica.

Também é possível selecionar um programa de cocção imediatamente ou com delay.

PROGRAMA MULTI LEVEL

Iniciando todos os elementos de aquecimento e o ventilador. O aquecimento é constante e uniformemente distribuído dentro do forno, o ar cozinha e assa de maneira uniforme todo o forno. Devem ser cozinhadas no máximo dois pratos simultaneamente.



PROGRAMA CHURRASCO

A resistência superior é conectada. O calor alto e direto da grelha é recomendado para todos os alimentos que requerem uma alta temperatura na superfície. A porta do forno fica fechada durante a cozedura.



PROGRAMA DOURAR

A resistência superior, a resistência circular e o ventilador estão funcionando. O calor é irradiado em uma única direção, em combinação com o ventilador, para espalhar o calor uniformemente por todo o forno. Isto é ideal para pratos que precisam cozinhar e dourar, como lasanhas, etc.

A porta do forno se mantém fechada durante a cocção.



PROGRAMA TRADICIONAL

Para este programa de culinária tradicional, é melhor cozinhar em um único nível. Recomendado para cozinhar lenta ou quando se usa banho-maria. Para um banho-maria, recomendamos colocar a água diretamente no prato de esmalte.



PROGRAMA ASSAR

A resistência superior, a resistência circular

e o ventilador estão funcionando. O calor é irradiado em uma única direção, em combinação com o ventilador, para espalhar o calor uniformemente por todo o forno. O risco de queimar alimentos no exterior é maior e a penetração de calor é maior. A porta do forno fica fechada durante a cozedura.



PROGRAMA DE AQUECIMENTO

Tanto a resistência circular quanto o ventilador são usados, mas somente durante a fase de reaquecimento. A temperatura do forno é ideal para aumentar a massa. Durante a fase de crescimento, não abra a porta do forno.



PROGRAMA BRIOCHE

Os parâmetros utilizados tornam este programa de cozimento ideal para bolos que utilizam fermento biológico em vez de fermento químico.



PROGRAMA PASTELARIA

Os parâmetros utilizados tornam este programa de cozimento ideal para todas as receitas de pastelaria.



PROGRAMA DE DOCÊS

Este programa de culinária é recomendado para confeitaria (profiteroles e Bolo Genoise por exemplo) mas não para BRIOCHES, MASSAS FOLHADAS OU BOLOS QUE CONTEM FERMENTO QUÍMICO.



PROGRAMA MERENGUE BRANCO/DOURADO

As temperaturas pré selecionadas não podem ser alteradas.

O programa MERENGUE BRANCO é ideal para secagem de merengues. O programa MERENGUE

DOURADO é imbatível para cozinhar merengues.



PROGRAMA DESCONGELAR

O ventilador na parte inferior do forno circula o ar à temperatura ambiente em torno dos alimentos. Esta função pode ser usada para descongelar qualquer tipo de alimento, mas é particularmente recomendado para bolos de creme, sobremesas de creme, cheesecakes ou frutas.



PROGRAMA BAIXA TEMPERATURA

Esta função, que tem sido utilizada por vários chefs profissionais, pode ser usada para cozinhar (carne, peixe, frutas, vegetais) a temperaturas muito baixas (85, 95 e 120°C) e obter resultados perfeitos para agradar até mesmo os chefs mais exigentes.

Principais vantagens:

Uma vez que as temperaturas de cozedura são muito baixas (em teoria, inferior ao ponto de evaporação), os sucos de cozimento não são dispersos e o prato final é muito mais suculento. Para carnes, as fibras musculares diminuem menos em comparação com a culinária tradicional.

O resultado: a carne é mais macia e não precisa descansar depois de cozinhar. A carne deve ser dourada antes de ser colocada no forno.

Cozimento a baixa temperatura e vácuo

tem sido utilizado há trinta anos pelos melhores chefs, tem muitas qualidades:

Qualidades gastronômicas: traz todo o sabor da comida, garantindo que ela permaneça suculenta e macia.

Higiene: os padrões de higiene são respeitados: este tipo de cozimento protege os alimentos contra

os efeitos nocivos do oxigênio e protege o tempo que os pratos cozidos podem ser mantidos na geladeira.

Organização: uma vez que os alimentos podem ser mantidos por mais tempo, os pratos podem ser preparados com bastante antecedência.

Alimentação saudável: este tipo de cozimento exige menos gordura e os pratos são, portanto, mais leves e mais facilmente digeridos.

Economia: este modo reduz consideravelmente a perda de peso de alimentos durante o cozimento.

Para usar esta técnica, é necessária uma máquina a vácuo e saquinhos especiais.

Acompanhe cuidadosamente as instruções do fabricante para obter alimentos para embalagens a vácuo.

A técnica a vácuo pode ser usada para preservar alimentos crus (frutas, vegetais, etc.) e alimentos cozidos (cozimento tradicional).



PROGRAMA DE PASTEURIZAÇÃO

Este tipo de cozimento é adequado para frutas, vegetais, etc.

Pequenos recipientes podem ser cozidos em 2 níveis (bandeja de esmalte no nível 1 e grade no nível 3)

Deixe os recipientes esfriarem dentro do forno. Cozinhe frio.

PROGRAMA AUTOMÁTICO DE COCÇÃO

Para não alterar o tempo de cocção ou alterar a temperatura do forno, não abra a porta durante a cozedura.

A temperatura e o tempo de cocção são pré selecionados usando o sistema **C.O.P (Programmed Optimal Cooking)**, que garante automaticamente um resultado perfeito.

O cozimento para automaticamente e os sinais sonoros indicam que o prato está pronto. Este capítulo foi escrito com os inestimáveis conselhos de nossos especialistas de cozinha para aproveitar ao máximo essa experiência e obter resultados perfeitos na cozinha.

A escolha dos programas de cocção, temperaturas e níveis das prateleiras são aquelas que nossos especialistas em culinária usam regularmente para obter os melhores resultados.



PROGRAMA ASSANDO

Escolha esta função para assar carne bovina, porco, frango ou cordeiro.

Cozinhe pratos frios. Eles também podem cozidos em um forno pré-aquecido. Alguns programas de assar dão a opção de selecionar o ponto da carne: Bem passada, ao ponto ou mal passada.

-



PROGRAMA MASSAS FOLHADAS

Este é o programa ideal para tortas folhadas (que precisam ser bem cozidos por baixo) Cozinhar do frio.

Os pratos também podem ser cozidos em um forno pré-aquecido.



PROGRAMA BRIOCHE

Os parâmetros utilizados tornam este programa de cozimento ideal para bolos que utilizam fermento biológico em vez de fermento químico.

Os pratos também podem ser cozidos em um forno.



PROGRAMA BOLOS

Esta é a função ideal para todas as receitas usando fermento em pó químico. Cozinhe do frio.

Os pratos também podem ser cozidos em um forno pré-aquecido.



PROGRAMA PÃO

Este programa é ideal para fazer pão.



PROGRAMA PIZZA

Esta é a função ideal para cozinhar pizza (massa suficientemente espessa)

Programando um Ciclo de Cocção

Programando a duração.

A duração só pode ser solucionada por programas de cocção CRIADOS.

It is even possible to programme the duration

É possível programar a duração antes de iniciar um programa de cozimento com o botão " START / STOP ".

Pressione o botão, e:

1. Selecione a duração e pressione "OK" para confirmar.
 2. Os 4 dígitos começarão a piscar.
 3. Ajuste utilizando os botões + e -.
 4. Pressione OK para confirmar.
 5. Um aviso sonoro indica o término do tempo de cocção e o forno desliga.
- Exemplo: São 09:00 e a duração programada é de 1 hr 15min. O programa para automaticamente as 10:15.

Programando cocção atrasada

A duração selecionada dá a opção de atrasar o início da cocção.

Só é possível se o programa de cocção tiver sido escolhido, mas não iniciado.

1. Pressione o botão e siga o procedimento descrito para a duração, de 1 a 3.
 2. Selecione o fim da cocção e pressione OK para confirmar.
 3. Os 4 dígitos irão começar a piscar.
 4. Ajuste utilizando os botões + e -.
 5. Pressione OK para confirmar.
 6. Pressione o botão INICIO/PAUSA para ativar o programa
 7. Um aviso sonoro indica o término do tempo de cocção e o forno desliga.
- Exemplo: São 09:00 e a duração programada de cocção é de 1 hr 15min e a hora configurada para término do programa é de 12:30, então o programa irá iniciar automaticamente às 11:15.

A mensagem WAIT é exibida para indicar que o programa foi registrado. O display mostra o tempo final de cozedura e a duração, alternadamente.

O tempo de término da cozedura pode ser alterado enquanto o forno estiver no modo de espera: siga o procedimento indicado acima.

Para cancelar o programa desligue o forno.



Dicas para cozinhar

Quando cozinhar utilizando o ventilador, não use as prateleiras 1 e 5, elas estão na linha direta do ar, o que pode queimar pratos mais delicados. Se cozinhar no modo CHURRASCO, coloque a bandeja de gotejamento no nível 1 para pegar os sucos do cozimento.

MULTI-LEVEL

- Coloque a bandeja de gotejamento na parte inferior e as grelhas na parte superior.

PIZZAS ou FOCACCIA

- Use um prato de alumínio leve com um diâmetro máximo de 30 cm e coloque na grade do forno.

- Se as pizzas tiverem muito recheio, adicione a mussarela apenas no meio da cozedura.

CHURRASCO

- Pré aqueça o forno por 5 minutos.
- Feche a porta do forno durante a cocção.
- Coloque a grade na prateleira nível 2 ou 3, e coloque os pratos no meio da grade.

- Esta função é recomendada para: Dourar pratos ou merengues; Preparar sanduíches torrados, cozinhar pequenas porções de carnes grelhadas e magras.

- Recomendamos selecionar o nível máximo de energia. Não se preocupe se a resistência superior não estiver permanentemente ligada: ela é controlada por um termostato.

PROGRAMAS DE MICRO-ONDAS

Para cada função de micro-ondas, a tabela a seguir mostra a potência e o tempo de cozedura pré-selecionado para cada modo de cozimento. A energia é fixada automaticamente dependendo do tipo de cozimento escolhido. No entanto, é possível modificá-la para adaptar a uma situação específica. Você pode alterar o tempo de cozimento a qualquer momento.



PROGRAMA MICRO-ONDAS

Selecione esta função para o aquecimento rápido de bebidas, água e alimentos que contém muito líquido. Os seguintes níveis de energia de microondas estão disponíveis: 100-200-300-400-500-600-700-800-900-1000 W, Cozinhando Pratos com muita água (sopas, molhos, tomates, etc.). (Veja o guia de cozinha).



PROGRAMA DESCONGELAR

Esta é a função ideal para descongelar vegetais congelados. O seu forno micro-ondas poupa muito tempo. Para descongelar o alimento, use as funções DESCONGELAR ou MICRO-ONDAS e ajuste a potência de 200W.

Dicas:

Pequenos cortes de carne ou peixe podem ser cozidos imediatamente após o descongelamento. Os cortes maiores, como assados de carne ou peixe inteiro, ainda estarão ligeiramente congelados no final do degelo.

Recomendamos que deixe a comida permanecer por um período de tempo pelo menos igual ao tempo de degelo para garantir uma temperatura uniforme.

Os alimentos cobertos com cristais de gelo levam mais tempo a descongelar, neste caso, você deve aumentar o tempo de degelo.

Recomendações:

O tempo de degelo depende do tipo de aparelho. Depende também da forma, do tamanho, temperatura inicial e qualidade dos alimentos. Na maioria dos casos, os alimentos devem ser removidos da embalagem.

Lembre-se de remover qualquer parte de metal da embalagem.

No meio do degelo, o alimento deve ser separado ou virado, para descongelar todas as partes do alimento.

Quando descongelar carne ou peixe, coloque em um prato de cabeça para baixo para permitir que os líquidos do alimento escorram.

Se eles permanecerem em contato com os alimentos, superaquecerão. Nunca congele um alimento novamente antes de cozinhá-lo.



PROGRAMA MULTI-LEVEL

A circulação de calor + o modo micro-ondas ligado, poupa um tempo considerável.

As seguintes faixas de potência estão disponíveis: 100-200-300-400-500 W. A temperatura de cozedura pode ser ajustada em incrementos de 5°C na faixa de 30-220°C

O tempo de cozedura pode ser ajustado entre 23 horas e 59 minutos.



PROGRAMA DE CONVECÇÃO

O programa de cozimento por convecção permite que você use o cozimento em microondas em conjunto com o modo tradicional de micro ondas, não use utensílios metálicos.

Comentários:

O tempo de cozedura pode ser ajustado a qualquer momento. Você pode pré-aquecer seu forno de micro-ondas exatamente como você faria para um programa utilizando o ventilador do forno.



PROGRAMA GRILL

Esta função permite que você use os modos de grill e microondas ao mesmo tempo, tornando a cozedura mais rápida. A potência pode ir até 700 W.

Função	Comida	Peso (kg)	No.de prateleiras	Posição no Forno		Pré aquecimento	Temperatura Recomendada °C	Tempo de Cocção
				Bandeja	Grade			
Universal								
Multilevel	Torta	1	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 com ventilador	Gratinado		1	1		Não	200 210	35 50
Grill	Costela Assada		1	1	203	Não	220	20 30
	Linguiça		1	1	3	Não	220	15 235
	Costela de porco		1	1	3	Não	220	15 25
	Peixe		1	1	203	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	1	Sim	110	45 120
Automatico								
Pão	Pão	Max 1 kg	1		1	Não		
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 com amêndoas				1	Não		
					1	Não		
Tortas	Torta				1	Não		
Pasteis	Pasteis	450 gr			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	1 1/2-2 1/2 min	2	Tigela na grade
	chocolate derretido	200 g	700 w	1-2 min	2	Tigela na grade
cozinhando						
carne						
	assados (porco, vitela, vaca, etc.)	1 kg	700w	20-25 min	2	Prato de vidro coberto na grade Vire durante a cozedura.
	escalopes, costelas	500 g	700w	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.
	linguiças	500 g	700w	5-10 min	2	Prato de vidro na grade Vire durante a cozedura.
peixe						
	Inteiros (trutas, cavalas).	1 kg	800w	10-15 min	2	Prato de vidro coberto na grade Turn over half way through cooking.
	Bifes ou Filés	500 g	800w	5-10 min		Prato de vidro coberto na grade Vire durante a cozedura.
vegetais						
	feijão, brocolis e couve-flor, cenoura fatiadas, cogumelos, etc.	500 g	900w	5-10 min	2	Prato de vidro coberto com água no fundo, mexa durante a cozedura
	Batatas com casca	500 g	900w	10-15 min	2	Pique as peles e mexa durante a cozedura.
frutas						
	maçãs, peras	500 g	900w	5-10 min	2	Pique as peles e mexa durante a cozedura.

Função Micro-ondas

DESCONGELANDO

Comida	Quantidade	Tempo	Recomendações
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	“ ”
Camarão inteiro	200 g	2-4 min	“ ”
Lagostas / Camarão Tigre(10)	500 g	6-8 min	“ ”
Morangos	250 g	7-9 min	
Framboesas / Mirtilos		6-8 min	
Cassis		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

Função Multi-level

Tipo	Função	Quantidade	Apoio	nível	Temp 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	600w	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	600w	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

Comida	Temperatura	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
			banho-maria
Cookies	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

Kugelhopf	180°C	26 cm diametro Na prateleira nível 1	45-50 min
Sonho	180°C	Em uma lata especial	35-40 min
Torta folhada	200°C	Na bandeja esmaltada no nível 2	Dependendo do tamanho
Puff pastry tart	250°C	Na prateleira nível 2	40-45 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.

*Programa
de Relacionamento
inspire-se*

Faça parte do nosso programa de relacionamento.
Tornando-se associado, você terá uma série de vantagens e poderá inspirar-se no mundo Elettromec.

*// Garantia
Estendida*

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.elettromec.com.br e acompanhe as próximas novidades interagindo com a Elettromec nos canais digitais.

Garantia Estendida válida mediante preenchimento de formulário para produtos adquiridos a partir de Março/2016.

O benefício da Garantia Estendida, só terá validade para clientes que se inscreverem no Programa de Relacionamento Inspire-se, com limite de até 3 meses após emissão da nota fiscal.

Condomínio Industrial Portal do Anhanguera
Estrada Municipal Mário Covas, 641
Macuco • Valinhos /SP • CEP 13279-411

SAC: 0800 723 12 02
www.elettromec.com.br

ACESSE ELETTROMECCOM.BR



ELETTROMECCOM



ELETTROMECCOM

