



## Manual do Consumidor

Forno Sole Pirolítico  
Multifunção Digital 60 cm  
FP-DG-60-MS-2XBA





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

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

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

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

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

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

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

1	INFORMAÇÕES GERAIS	05
2	SEGURANÇA	06
3	CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO	08
4	INSTALAÇÃO	10
5	INSTRUÇÕES DE USO	13
6	LIMPEZA E CONSERVAÇÃO	25
7	PROBLEMAS E SOLUÇÕES	27
8	PROTEÇÃO AMBIENTAL	28
9	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	29
10	GARANTIA	30
11	PROGRAMA DE RELACIONAMENTO	31

# 1

## INFORMAÇÕES GERAIS

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

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

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

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

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

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

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

**AVISOS:**

Visando sua segurança e para garantir uma correta utilização do produto, antes de instalar e utilizar este equipamento pela primeira vez, leia este manual de usuário cuidadosamente, incluindo suas dicas e avisos. Para evitar erros e acidentes desnecessários, é importante assegurar-se de que todas as pessoas que utilizam o produto estão totalmente familiarizadas com sua operação e seus dispositivos de segurança.

Guarde essas instruções e não se esqueça de mantê-las junto ao produto no caso de deslocamento, para que qualquer pessoa que for utilizá-lo durante sua vida útil, esteja adequadamente informada sobre sua utilização e segurança.

A Elettromec não se responsabiliza por danos causados pelo não cumprimento das instruções de segurança descritas neste manual.

Depois de desembalar o produto, descarte todos os itens de embalagem para que não causem danos ao meio ambiente. Todos os materiais utilizados respeitam o meio ambiente, são 100% recicláveis e estão marcados com o símbolo apropriado.

**CUIDADO:**

Quando for desembalar o produto, materiais como sacos de polietileno, isopor, etc., devem ficar longe do alcance de crianças.

Produtos usados não devem simplesmente ser descartados como resíduo doméstico. Eles devem ser levados para um centro de recebimento e reciclagem para equipamentos elétricos e eletrônicos.

O símbolo mostrado no produto, no manual de instruções ou na embalagem mostra que ele é reciclável.

Os materiais utilizados na parte interna do produto são recicláveis e estão marcados com essa informação. Ao reciclar os materiais e outras peças de produtos usados você está contribuindo para a proteção do meio ambiente.

Entre em contato com as autoridades locais ou órgão que regulamenta o descarte de resíduos para obter informações sobre o descarte de componentes usados.

### **Instruções de segurança:**

- Durante a operação, o produto atinge temperaturas muito altas. Cuidado para não tocar nos elementos internos de aquecimento do forno.

### **AVISO:**

- As partes acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. Mantenha as crianças longe do produto para evitar riscos de acidentes.
- Os cabos de alimentação dos eletrodomésticos adjacentes podem ficar danificados por causa das chapas quentes ou se ficarem presos entre as portas do forno. Portanto, mantenha-os a uma distância segura do produto.
- Nunca coloque recipientes que pesem mais de 15 quilos sobre a porta aberta do forno
- Não utilize o forno se houver falha técnica. Se a falha técnica ocorrer, desligue o produto da tomada e comunique o problema para o Posto de serviços autorizado Elettromec.
- Nunca limpe o forno com máquina a vapor de alta pressão, pois poderá causar um curto-circuito.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou espátulas de metal pontiagudas para limpar o vidro da porta porque esse procedimento pode estilhaçar o vidro.
- Não permita que pessoas que não estejam familiarizadas com o conteúdo deste manual de instruções utilizem o forno.
- Este produto não deve ser usado por crianças e/ou por pessoas com capacidade física, sensorial ou mental reduzida ou falta de experiência e conhecimento a menos que sejam supervisionadas ou instruídas sobre o uso do produto de forma segura e que tenham entendimento dos riscos envolvidos. Crianças não devem brincar com o forno. A limpeza e manutenção de usuário não podem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- Deve-se supervisionar as crianças para evitar que elas brinquem com o produto.
- Crianças com menos de 8 anos de idade devem ficar longe do produto a menos que sejam continuamente supervisionadas.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo Posto de serviços autorizado Elettromec, seus representantes ou pessoas qualificadas para evitar acidentes.

### **AVISO:**

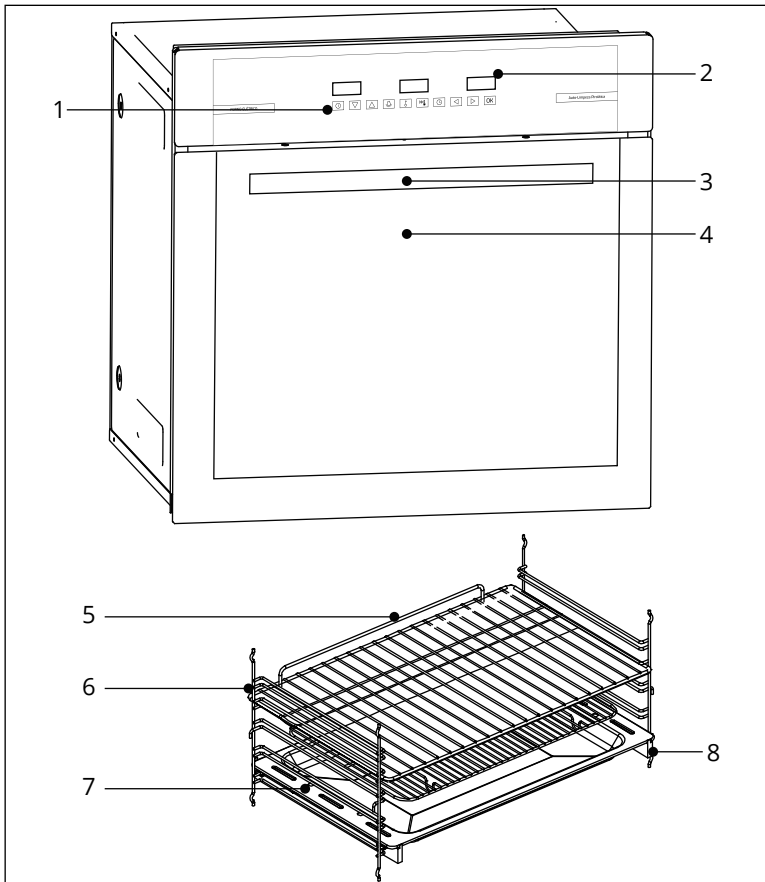
- Certifique-se de desligar o forno antes de substituir a lâmpada para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- O excesso de respingos deve ser removido antes da limpeza na função pirólise.

# 3

## CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

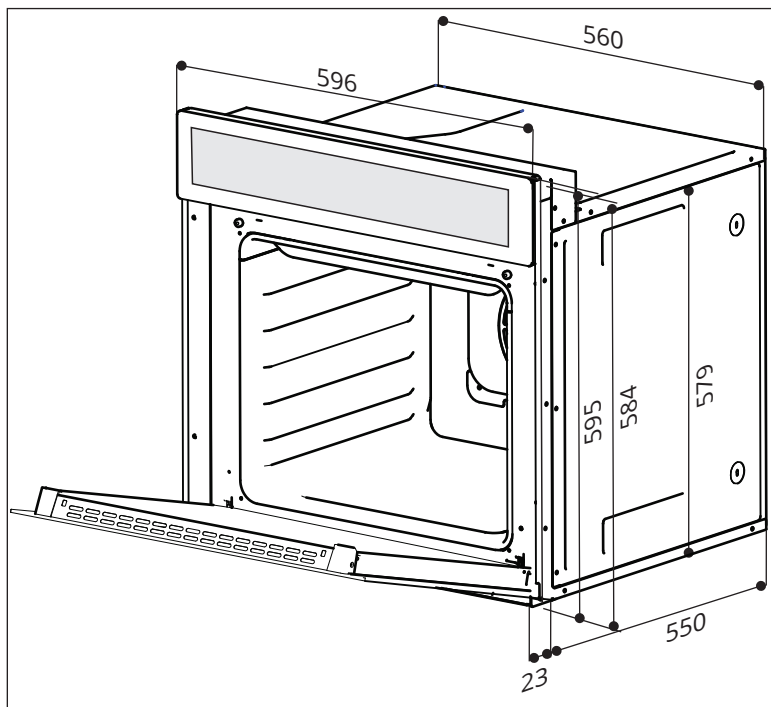
### Conheça seu Produto

- |   |                    |   |                          |
|---|--------------------|---|--------------------------|
| 1 | Painel de controle | 5 | Prateleira               |
| 2 | Display de funções | 6 | Grade/Guia lateral       |
| 3 | Puxador            | 7 | Bandeja anti-gotejamento |
| 4 | Porta              | 8 | Trilho telescópico       |





## Dimensões do Produto



**IMPORTANTE:**

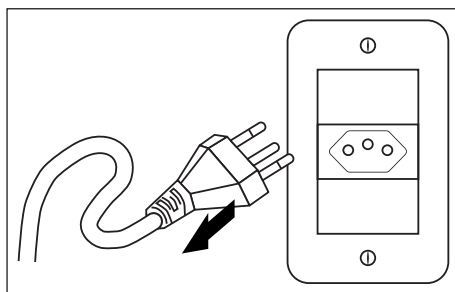
Antes da instalação e utilização do produto, remova as embalagens internas e externas. Durante a instalação, mantenha o produto desligado da alimentação elétrica.

**Requisitos Elétricos**

Antes de efetuar a conexão elétrica, verifique se a tensão indicada na etiqueta do produto é compatível com a rede elétrica de alimentação. Utilize para a instalação fios na tomada com bitola mínima de 1,5 mm<sup>2</sup>, bitolas inferiores podem afetar o desempenho do produto. Siga devidamente estas instruções para evitar riscos, que podem resultar em morte, incêndio ou choque elétrico.

**ADVERTÊNCIA:**

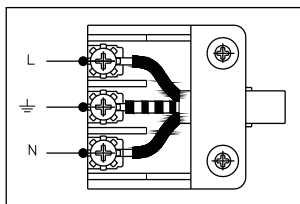
Risco de Choque Elétrico: Para garantir a proteção do usuário contra choques elétricos, utilizar uma tomada devidamente aterrada; não remova o pino do fio terra do plugue; não utilize adaptadores, extensões ou T's na tomada. Para efetuar qualquer manutenção no produto retire o plugue da tomada.

**Caixa Conexão Elétrica**

Use uma chave de fenda, nas abas laterais da cobertura do terminal.

Puxe a cobertura do terminal. Para instalar o cabo, remova os parafusos dos fios e os três contatos identificados como (L) - (N) (**Terra**), aperte os fios pelos parafusos que usam a seguinte cor, Azul (N), Marrom (L), Verde/Amarelo (**Terra**).

Prenda o cabo de alimentação no lugar com uma abraçadeira e feche a cobertura do terminal.



### **ATENÇÃO:**

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

### **Preparando para Instalação**

### **ATENÇÃO:**

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

### **Instalação em nicho coluna ou balcão**

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

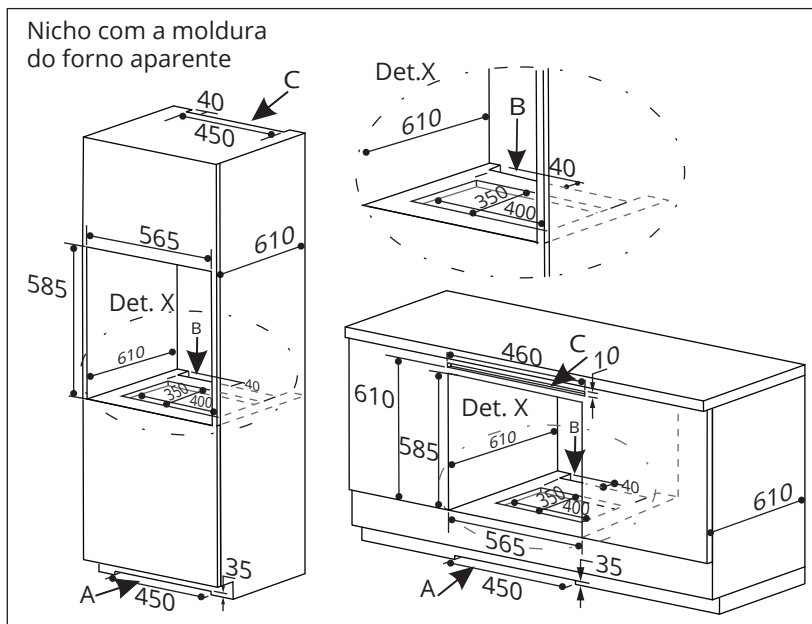
- Instale o ponto de conexão elétrica numa posição, no mínimo, 150 mm afastado do fundo do Forno. Não instale o ponto de conexão elétrica (caixa de disjuntores) dentro do nicho de embutimento, localize-o em um local acessível.
- Para assegurar a ventilação adequada, deve ser removido o painel traseiro do nicho.
- Instalar o forno de forma que apoie em cima de um chão vazado (preferível).
- Instalação do forno apoiada em uma superfície contínua e plana, deve existir uma abertura de pelo menos 350×350 mm nessa base. E grades de ventilação na parte superior, na parte traseira rasgos em cada plano de apoio de pelo menos 90×350 mm.

- Os painéis do nicho dos gabinetes devem ser resistente ao calor (mín. 100°C).

**IMPORTANTE:**

Conforme normas de segurança, as partes elétricas não devem ser acessíveis após a finalização da instalação do produto.

**Circulação de ar no nicho, (A)** na base permite a tomada de ar fresco frontal, **(B)** auxilia o rápido resfriamento da fiação e tubulações.

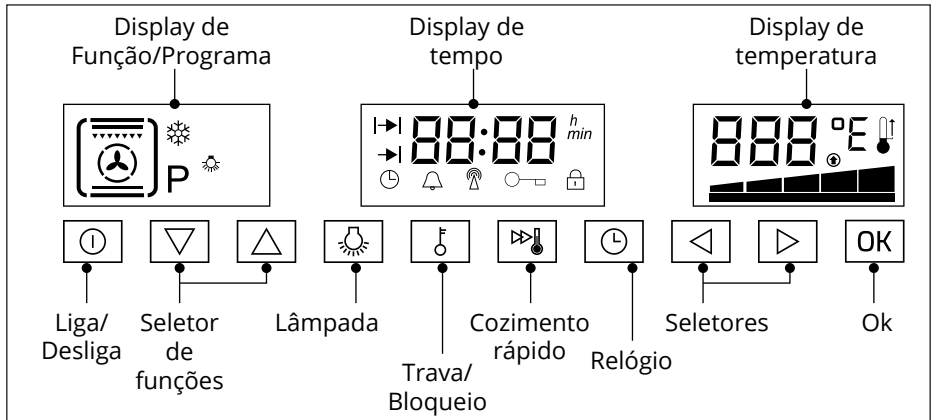
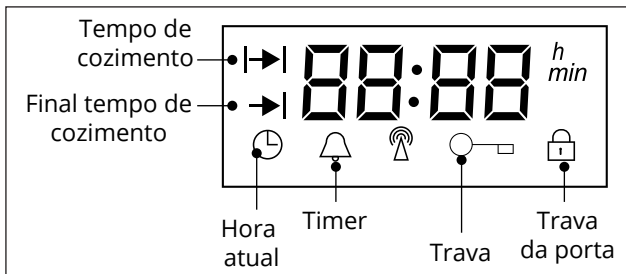


**IMPORTANTE:**

Na primeira utilização, aqueça o forno a temperatura máxima por 30 minutos, aproximadamente para eliminar os odores de resíduos industriais, após isso limpe com uma esponja macia com detergente neutro diluído em água, removendo eventuais resíduos, seque imediatamente. Antes de manusear o forno leia e siga todas as instruções de segurança.

**ATENÇÃO:**

Quando esquentar o forno pela primeira vez, é normal que se perceba um odor proveniente de resíduos oriundos da fabricação.








**Painel de Controle****Programador Eletrônico**

### Tecla Liga/Deliga

- Liga e desliga o forno.

### Tecla Seletor de Funções



Mova o seletor de funções para cima e para baixo.

- Pressione a tecla LIGA/DESLIGA "" para ligar o forno.
- O programa de aquecimento mostrará que nenhuma função foi selecionada "".
- Pressione a tecla " " para selecionar a função.
- Uma temperatura sugerida aparecerá piscando no display quando a função for selecionada.
- Pressione o botão " " para definir a temperatura.
- Pressione "" para confirmar a temperatura selecionada, após confirmação o forno iniciará o funcionamento.

### ATENÇÃO:

Nunca coloque alimentos ou bandejas em cima do forno. Mantenha as crianças a uma distância segura do forno. Ajuste a hora antes de usar o forno. A temperatura varia entre 50 °C – 250 °C (descongelamento entre 20 °C – 60 °C).

### Quando há Conflitos de Funções:



- Pressione a tecla LIGA/DESLIGA "" para desligar o forno. O tempo de cozimento "←▶" e o tempo final de cozimento "→▶" serão cancelados.
- Se alterar a temperatura durante o cozimento, a contagem do tempo será interrompida. Pressione "", para retomar o cozimento.
- Se alterar a função durante o cozimento, a contagem regressiva do tempo de cozimento será interrompida.

### ATENÇÃO:

Certifique-se de que suas mãos, assim como as teclas do painel estejam secas para uma melhor operação

### Tecla Lâmpada

Liga/desliga a lâmpada do forno. Selecione uma função e a lâmpada acenderá.

- Pressione "" para acender/apagar a luz quando o forno estiver ligado.
- A luz acenderá automaticamente no aquecimento, pressione a tecla "" para apagá-la.







### ATENÇÃO:

Quando a função de descongelamento a 20 °C é selecionada, a luz do forno é usada como um elemento de aquecimento e, portanto, não pode ser desligada.

### Tecla Relógio

Utilizado para ajustar o relógio, alarme, tempo de cozimento e tempo final do cozimento.

Certifique-se de ajustar o horário corretamente antes da primeira utilização. O relógio pode ser ajustado quando o botão LIGA/DESLIGA “” estiver na posição OFF.






- Ligue o forno e no visor aparecerá “00:00”.
- Pressione a tecla do relógio “”, o tempo mostrado será “12:00”. O ícone “” ficará piscando no display.
- Pressione as teclas “ ” para ajustar o horário.
- Pressione a tecla “” ou “” para confirmar o horário, ou após 30 segundos a confirmação será efetivada.

### Tecla OK

Utilizado para confirmar a seleção durante o processo de aquecimento.


### Tecla de Seleção





Usado para definir diferentes temperaturas, o horário do relógio, alarme, tempo de cozimento e final do tempo de cozimento.

- Pressione a tecla “ ” para selecionar uma função.
- Pressione a tecla “ ” para ajustar a temperatura.
- Pressione a tecla LIGA/DESLIGA para desligar o forno “”.

### Tecla Cozimento Rápido

Permite preaquecimento rápido do forno. Depois de ajustar a função e a temperatura, pressione este botão e o forno irá aquecer na temperatura escolhida mais rapidamente.


A função de Cozimento Rápido é utilizada, principalmente, para preaquecer o forno. Quando a função de preaquecimento ainda não estiver concluída, você pode pressionar o botão Cozimento Rápido “” a qualquer momento para realizar a operação da seguinte forma:


- Defina a função e temperatura (Consulte o parágrafo “Seleção de funções/ Controle de temperatura”).
- Aperte o botão cozimento rápido “” o marcador de temperatura mostrará o símbolo “”. A função de cozimento rápido estará ativada.
- Os elementos de aquecimento superior, grill e inferior, além do exaustor trabalham simultaneamente para aumentar a temperatura interna do forno e alcançar a temperatura desejada em um curto período de tempo.
- Depois de alcançar rápido a temperatura desejada o ícone “” desaparece e o “” estará com todos os níveis ativos no painel, indicando que o forno atingiu 100% da temperatura escolhida.

### ATENÇÃO:


Não será possível utilizar a função de cozimento rápido se a temperatura programada for menor que 100 °C.

### Indicador de Aquecimento:

- O ícone “” acionado indica que o forno ainda não atingiu a temperatura programadas e está aquecendo;

- O display indicará o status “” do aquecimento também, no total de 5 escalas, cada uma apresentando 20% da temperatura escolhida.





### Indicador de Calor Residual:

- Ao parar de funcionar o visor mostra o ícone “” para indicar o status do aquecimento residual.

### Tecla Trava/Bloqueio

Permite bloquear o painel de controle. Deve-se desbloqueá-lo antes da utilização.

Para evitar riscos durante o funcionamento do forno, ative a função de bloqueio para crianças.

- Pressione a tecla “” e mantenha-o pressionado por 5 segundos. O marcador de tempo irá mostrar o ícone “”, indicando que o aparelho está travado.
- Depois que a trava para crianças é acionada todos os botões ficam desativados e o ícone chave “” fica piscando, indicando que o aparelho está travado.
- Pressione e segure o botão “” por 5 segundos para destravar.

### ATENÇÃO:

A trava para crianças pode ser utilizada com o botão LIGA/DESLIGA em qualquer posição.

### Função de Desligamento Automático








Cada modo possui um tempo de funcionamento máximo, a função desligamento automático segue o critério abaixo.

Temperatura	Tempo de Funcionamento
20-120 °C	24h
121-200 °C	6 h
201-250 °C	4 h

Quando o tempo de cozimento é selecionado, ele é prioritário à função automática de desligamento (suponha que a temperatura escolhida foi 201-240 °C e o tempo de cozimento 5 horas. O forno não irá se auto desligar em 4 horas de funcionamento, mas continuará em funcionamento até atingir 5 horas.

### Ajuste do Timer Sonoro

Para definir o temporizador:

- Pressione a tecla “” até que o ícone do alarme “” pisque no painel, mostrando “0: 00”.
- Pressione “ ” para ajustar o tempo.
- Pressione a tecla “” para confirmar.
- O ícone “” irá parar de piscar e a contagem regressiva será iniciada.
- O alarme irá soar quando alcançar o tempo definido. O ícone do alarme “” começará a piscar.



- Pressione a tecla “OK”, ou “⏻”, e o sinal do alarme irá parar ou se desligará automaticamente após 90 segundos.
- Se quiser cancelar o temporizador, ajuste o tempo para “0:00”.

### **ATENÇÃO:**

O painel de controle deve ser limpo regularmente com um pano seco macio. Se o tempo de contagem regressiva do alarme, o tempo de cozimento e as funções do relógio estiverem ajustados, o tempo mostrado no visor será o da contagem regressiva do alarme. O tempo do alarme varia de 1 segundo a 23 horas e 55 minutos. O alarme é apenas para informar a passagem do tempo, ele não desliga o forno.

### **Ajuste Timer Operacional**

Este modo é utilizado para definir o tempo de cozimento. Quando esse tempo estiver concluído, o forno desligará e um som de alarme será ouvido.

Defina o tempo de cozimento quando o botão LIGA/DESLIGA “⏻” estiver ligado e o forno funcionando:

- Pressione a tecla “⏻” duas vezes. O tempo de cozimento “|▶|” piscará e indicará “0:00” no visor.
- Pressione “◀ ▶” para definir o tempo de cozimento.
- Pressione “OK” para confirmar. As luzes do tempo de cozimento “|▶|” se acenderão e o tempo escolhido será salvo.
- Quando terminar o tempo de cozimento, o forno irá parar de funcionar, o alarme irá disparar e o ícone do tempo de cozimento “|▶|” e de temperatura começarão a piscar.
- Pressione a tecla “OK”, ou “⏻”. O alarme irá parar ou o forno desligará automaticamente depois de um período de tempo.
- Se quiser cancelar o tempo de cozimento, ajuste o tempo para “00h00m”.

### **Programação Futura**

Depois de definir o tempo de cozimento, pressione a tecla “⏻” para definir que horas seu prato deve ficar pronto.




Defina o horário final quando a tecla LIGA/DESLIGA “⏻” estiver ligada, o forno estiver funcionando e o tempo de cozimento já estiver ajustado:

- Pressione a tecla “⏻” três vezes. O ícone do horário final de cozimento irá piscar.
- Pressione “◀ ▶” para definir o final do tempo de cozimento.
- Pressione “OK” para confirmar. O ícone do final do tempo de cozimento “|▶|” acenderá e o tempo escolhido estará salvo.
- Quando terminar o tempo de cozimento, o forno para de aquecer, o alarme irá disparar e o ícone do tempo de cozimento “|▶|” e da temperatura começarão a piscar.
- Pressione a tecla “OK”, ou “⏻”. O alarme irá disparar ou o forno desligará automaticamente depois de um período de tempo.

### Exemplo:


- O horário atual é 14h00min. Defina o tempo de cozimento para 1 hora, e ajuste o final do tempo de cozimento para 15h00min.
- Se não ajustar o tempo final de cozimento pelo ícone “▶”, mas pressionar “OK” para salvar, o forno irá parar o aquecimento às “15h00min”.
- Se pressionar o botão “▶” para ajustar o final do tempo de cozimento para “15h30min” e pressionar o botão “OK” para salvar, o forno irá iniciar a operação às 14h30min e terminar às 15h30min.

### Configuração Funções do Forno

- **Elemento Inferior e Superior**  - Esta posição do botão permite aquecer o forno de forma convencional.
- **Resistência Inferior**  - Esta posição do botão faz com que o forno ative o aquecedor inferior.
- **Grill e Resistência Superior**  - Quando esta função estiver ativa, todo o elemento superior irá operar. Esta função permite uma temperatura maior na parte superior da área de cozimento, o que permite dourar mais intensamente o prato e permite que o grill cubra uma porção maior.


### ATENÇÃO:

A porta do forno deve estar fechada quando a função Grill for utilizada. Quando esta função estiver ativa, os itens acessíveis ficarão quentes. É aconselhável manter as crianças longe do forno.

- **Circulação, Resistência Inferior e Superior**  - Esta é denominada função bolo. Aquecimento superior e inferior com motor de circulação de ar ligado.

### ATENÇÃO:



Quando a função de circulação é selecionada e a temperatura é ajustada para zero, somente o sistema de circulação de ar funcionará. Assim, é possível esfriar o prato ou a câmara do forno.



- **Convecção e Circulação de ar ligados**  - Esta função permite que o forno esquente de maneira forçada com o exaustor térmico que é a parte central da câmara do forno. Esta forma de aquecimento do forno permite uma circulação homogênea do calor ao redor do prato. As vantagens desse método de aquecimento são:

Redução do tempo de superaquecimento e do estágio inicial de aquecimento.

Possibilidade de assar dois níveis de cozimento simultaneamente.

Redução da quantidade de gorduras e caldos que escorrem das carnes, o que resulta em um alimento mais saboroso.

- **Descongelar** \* - Nesta função, apenas a circulação de ar e a luz funcionam. Pode ser utilizada para esfriar o prato, a câmara do forno ou descongelar o alimento.
- **Convecção, Circulação e Resistências Inferiores**  - A função opera o circulador do forno com o elemento de convecção e o elemento inferior permitindo um cozimento a uma temperatura mais alta na parte inferior do prato, utilizando a posição 3 e 4 da bandeja.

- **Circulação e elemento inferior**  - Nesta função, o forno ativa o elemento inferior e a função de circulação. Este modo é útil para assar massa fina e para manter o valor nutritivo de frutas e vegetais.
- **Função Pirolítica** <sub>P</sub> - Nesta função a cavidade é aquecida a uma temperatura de aproximadamente 430 °C. Esse processo irá queimar resíduos e respingos oriundos dos processos de cozimento. A função de pirólise deve ser utilizada quando o forno soltar fumaça durante o preaquecimento ou cozimento, ou se o forno apresentar odor mesmo quando está frio. Não é necessário executar esta função após cada utilização do forno.

Não deixe acumular uma camada de gordura no forno para utilizar esta função.

A fumaça produzida pelo processo de pirólise é quebrada quando passa através de um catalizador.



### ATENÇÃO:

Antes de selecionar a função pirolítica, remova todas as prateleiras, bandejas e outros acessórios do forno. Limpe os respingos maiores para evitar o risco de combustão ou excesso de fumaça.

O programa bloqueia imediatamente a porta e aciona o exaustor de resfriamento a uma velocidade lenta; o exaustor chega a uma velocidade máxima quando aumenta o aquecimento.

**Observação:** Por questões de segurança e para evitar um acionamento acidental, esta função possui um nível adicional de acionamento.

Para executar a função pirolítica, selecione função “Pirolítica” no “Seletor de Funções”, e pressione a tecla “OK” para confirmar a seleção

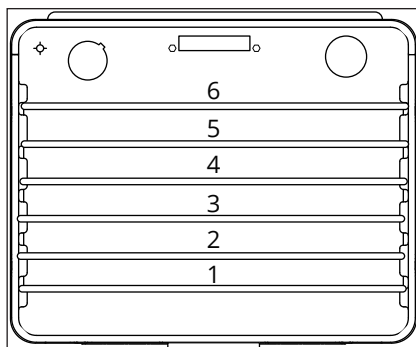
- **Grill**  - Esta função permite acelerar o grill e realçar o sabor. Utilize o grill sempre com a porta do forno fechada.
- **Grill, Resistência Superior e Circulação**  - Esta função permite acelerar o grill e realçar o sabor. Utilize o grill sempre com a porta do forno fechada.

### Cozinhando no Forno

Posicionamento das Grades do Forno

Os acessórios e utensílios de assar (grades e assadeiras) podem ser colocados dentro do forno em 6 níveis.

Os níveis existentes encontram-se descritos na tabela abaixo:



## Tabela de Massas

Tipo de doce	Nível das Prateleiras (de baixo para cima)	Temp. (°C)	Nível das Prateleiras (de baixo para cima)	Temp. (°C)	Tempo para Assar (em minutos)
<b>Massas Doces</b>					
Bolo com passas	2	160-170	2	150-160	55-70
Bolo Anel	2	160-170	2	150-160	60-70
Bolo Árvore	2	160-170	2	150-160	45-60
Cheesecake (em forma de torta)	2	180-190	3	160-170	60-80
Bolo de frutas	2	190-200	3	170-180	50-70
Bolo de frutas com glacê	2	180-190	3	160-170	60-70
Bolo mármore	2	180-190	2	160-170	30-40
Bolo laminado	3	190-200	3	170-180	25-35
Bolo misto de frutas	3	180-190	3	160-170	50-70
Bolo de cereja	3	190-210	3	170-200	30-50
Rocambole	3	190-200	3	170-180	15-25
Bolo de frutas	3	160-170	3	150-160	25-35
Pão doce trançado	2	190-210	3	180-210	35-50
Bolo de Natal	2	180-190	3	170-200	45-70
Torta de maçã	2	190-210	3	170-200	40-60
Massa folhada	2	180-190	3	160-170	40-60
<b>Massa salgada</b>					
Enrolado de bacon	2	190-200	3	170-180	45-60
Pizza	2	220-240	3	210-230	30-45
Pãozinho	2	200-220	3	180-210	50-60
Pães	2	210-230	3	200-220	30-40
<b>Biscoitos</b>					
Pão de cominho	3	180-190	3	160-170	15-25
Bolachas	3	180-190	3	160-170	20-30
Folhados dinamarqueses	3	190-210	3	170-200	20-35
Massa folhada	3	200-210	3	180-200	20-30
Profiterole	3	190-210	3	170-200	25-45

<b>Massa congelada</b>					
Torta de maçã, torta de queijo	2	190-210	3	170-200	50-70
Cheesecake	2	190-200	3	170-180	65-85
Pizza	2	210-230	3	200-220	20-30
Chips de forno	2	210-230	3	200-220	20-35
Batata frita	2	210-230	3	200-220	20-35

## **Carne Assada**

Melhores resultados são obtidos quando os elementos superiores e inferiores trabalham juntos. O melhor modo de aquecer cada tipo de carne é informado na Tabela de Carnes Assadas.

Dicas:

- Para melhores resultados, use assadeiras esmaltadas leves, travessas de vidro resistentes, assadeiras de barro e assadeiras de ferro fundido.
- As assadeiras de aço inoxidável refletem o calor, portanto, não são recomendadas.
- Cobrir ou embalar o assado em papel alumínio ajuda a preservar a suculência e a manter o forno limpo.
- A carne será assada mais rapidamente se ficar descoberta. Grandes pedaços podem ser colocados diretamente na grelha com a bandeja do forno por baixo para armazenar o caldo e a gordura

## **Atenção ao Assar!**

As tabelas para assar indicam sugestões de temperatura, níveis da prateleira e o tempo de cozimento. O tempo de cozimento depende diretamente do tipo de carne, tamanho e a qualidade. Portanto, existem algumas variações.

- O cozimento de pedaços grandes de carne pode produzir vapor excessivo e condensação na porta do forno. Isso é normal e não afeta a operação do forno. No entanto, depois de concluído o cozimento, limpe completamente a porta do forno e o vidro.
- Adicione quanto líquido for necessário para evitar a queima do caldo que sai da carne. O cozimento precisa ser verificado regularmente e deve-se adicionar caldo se necessário.
- Aproximadamente na metade do tempo indicado vire a carne.
- Quando assar na grelha, coloque a grade sobre uma assadeira e insira ambas na prateleira deslizante. A assadeira de baixo irá interceptar o respingo da gordura.
- Nunca deixe a carne esfriar no forno, porque isso pode produzir condensação e corrosão do forno.

## Tabela de Carnes Assadas

Tipo de carne	Peso (em gramas)	Nível da prateleira (de baixo para cima)	Temp (°C)	Tempo para Assar (min)	Temp (°C)	Tempo para Assar (min)
<b>Carne Bovina</b>						
Alcatra	1000	2	210-230	2	200-220	100-120
Alcatra	1500	2	210-230	2	200-220	120-150
Rosbife (mal passado)	1000	2	230-240	2	220-230	30-40
Rosbife (bem passado)	1000	2	230-240	2	220-230	40-50
<b>Carne de Porco</b>						
Porco (com pele)	1500	2	190-200	2	170-180	140-160
Bife	1500	2	200-210	2	180-190	120-150
Bife	2000	2	190-210	2	170-200	150-180
Lombo	1500	2	210-230	2	200-220	120-140
Rocambole	1500	2	210-230	2	200-220	120-140
Costela	1500	2	190-210	2	170-200	100-120
Carne moída	1500	2	220-230	2	210-220	60-70
<b>Vitela</b>						
Rocambole	1500	2	190-210	2	170-200	90-120
Pernil	1700	2	190-210	2	170-200	120-130
<b>Cordeiro</b>						
Costela de cordeiro	1500	2	200-210	2	180-200	100-120
Cordeiro desossado	1500	2	200-210	2	180-200	120-130
<b>Veado</b>						
Costeleta (mal passada)	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
Pernil (mal passado)	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
Presunto de Javali	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
<b>Aves</b>						
Frango inteiro	1200	2	210-220	2	200-210	60-70
Galinha	1500	2	210-220	2	200-210	70-90
Pato	1700	2	190-210	2	170-200	120-150
Ganso	4000	2	170-180	2	150-160	180-200
Peru	5000	2	160-170	2	140-150	180-240

<b>Peixe</b>						
Peixe, inteiro	1000	2	210-220	2	200-210	50-60
Suflê de peixe	1500	2	190-210	2	170-200	50-70

### **Grelhados**

- Tome cuidado extra quando estiver grelhando a carne. Um calor intenso é gerado à partir do elemento de aquecimento e tornam o forno e seus acessórios extremamente quentes. Use luvas protetoras e acessórios próprios!
- Carne perfurada pode espirrar gordura quente. Utilize pinças para churrasco para evitar acidentes.
- Supervisione o grill regularmente. O calor excessivo pode rapidamente queimar sua comida e até mesmo provocar um acidente!

A função grill é especialmente adequada para preparar salsichas com baixo teor de gordura, filés de carne e peixe, para grelhar bifés e para dourar a carne.

### **Dicas para Grelhar**

- Grelhados devem ser feitos com a porta do forno fechada.
- As tabelas de grelhados indicam a temperatura recomendada e o nível da prateleira que podem variar de acordo com o peso e qualidade da carne.
- Ative a função grill 3 minutos antes de inserir o alimento.
- Unte a grade antes de colocar o alimento.
- Coloque a carne sobre a grade, e então coloque sobre uma assadeira que irá conter a gordura. Insira as duas nos níveis das prateleiras do forno.
- Vire a carne na metade do tempo de cozimento. As fatias mais finas precisarão ser viradas apenas uma vez. Para pedaços maiores será necessário repetir esse procedimento. Sempre utilize pinças de churrasco para evitar perder o caldo da carne.
- Sempre limpe a grelha, o forno e os acessórios após a utilização.

### **Tabela de carne grelhada**

<b>Tipo de carne</b>	<b>Peso (em gramas)</b>	<b>Nível da prateleira (de baixo para cima)</b>	<b>Temp(°C)</b>	<b>Tempo na grelha (min.)</b>
<b>Carne e salsichas</b>				
2 bifés (mal passados)	400	5	240	14-16
2 bifés (ao ponto)	400	5	240	16-20

2 bifés (bem passados)	400	5	240	20-23
2 filés de carne de porco	350	5	240	19-23
2 costeletas de porco	400	5	240	20-23
2 bifés de vitela	700	5	240	19-22
4 costeletas de carneiro	700	5	240	15-18
4 salsichas grelhadas	400	5	240	9-14
2 fatias de queijo derretido	400	5	240	9-13
Meio frango	1400	3	240-250	28-33(lado 1) 23-28(lado 2)
<b>Peixe</b>				
Filés de salmão	400	4	240	19-22
Peixe embalado em papel de alumínio	500	4	230	10-13
<b>Torradas</b>				
4 fatias de pão branco	200	5	240	1,5-3
2 fatias de pão integral	200	5	240	2-3
Sanduíche tostado	600	5	240	4-7
<b>Carne/aves</b>				
Frango	1000	3	180-200	60-70
Porco assado	1500	3	160-180	90-120
Lombo dianteiro	1500	3	160-180	100-180
Joelho de porco	1000	3	160-180	120-160
Rosbife/ filé de bife	1500	3	190-200	40-80



A limpeza e manutenção adequadas do seu forno irão garantir uma operação livre de falhas e contínua.

Antes de iniciar a limpeza, o forno precisa estar desligado e deve-se ter certeza de que todos os botões estão ajustados para a posição "0". Não inicie a limpeza até que o forno esteja completamente frio.

**Forno**

- Deve-se limpar o forno após cada utilização.
- O forno deve estar completamente frio antes de iniciar a limpeza.
- Nunca limpe o forno com um vaporizador quente.
- A câmara do forno deve ser lavada somente com água morna e uma pequena quantidade de sabão neutro.
- Seque a câmara do forno depois de limpá-la

**CUIDADO:**

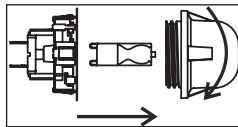
Não utilize produtos de limpeza contendo materiais abrasivos para limpeza e manutenção do vidro do painel frontal.

**Trocando a Lâmpada do Forno**

Antes de iniciar a manutenção de itens elétricos, desligue o produto da fonte de alimentação. Se o forno estiver em uso, deixe esfriar, antes da manutenção, seu interior e os elementos de aquecimento.

Trocando a lâmpada

- Desparafuse a tampa protetora. Recomenda-se lavar e secar a tampa de vidro neste momento.
- Remova com cuidado a lâmpada antiga e insira uma nova lâmpada adequada para altas temperaturas com a seguinte especificação: 220V, 60Hz, 25W, G9 .
- Recoloque a tampa protetora.



## IMPORTANTE:

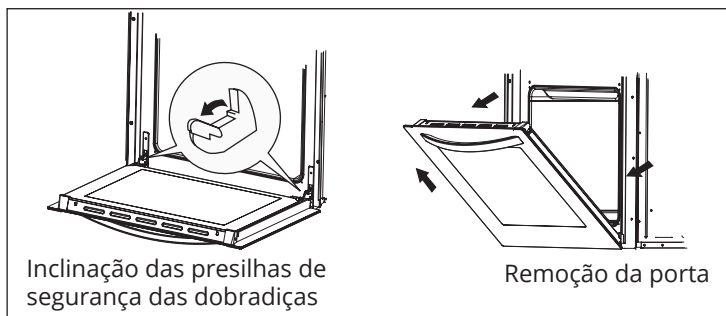
- Nunca utilize chaves de fenda ou outros utensílios para remover a tampa da luz. Isso poderá danificar o esmalte do forno ou o soquete da lâmpada. Remova a tampa manualmente.
- Nunca substitua o bulbo diretamente e com as mãos, pois a contaminação pode diminuir a durabilidade da lâmpada. Sempre use um pano limpo ou luvas.

**Observação:** A substituição da lâmpada não está coberta pela garantia.

## Remoção da Porta

Para obter acesso fácil à câmara do forno para limpeza, é possível remover a porta.

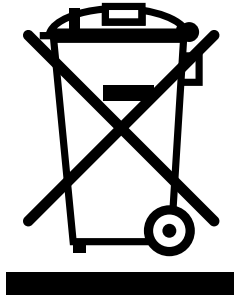
Para isso, incline a garra de segurança da dobradiça para cima. Feche a porta levemente, levante e puxe a porta em sua direção. Para recolocar a porta no forno, faça o inverso. Ao recolocá-la, certifique-se de que a fenda da dobradiça está corretamente posicionada na fenda do suporte da dobradiça. Depois que a porta estiver recolocada, deve-se abaixar a garra de segurança. Se a garra não estiver posicionada a dobradiça pode ser danificada ao fechar a porta.



## 7

## PROBLEMAS E SOLUÇÕES

<b>Problema</b>	<b>Possível causa &amp; Solução</b>
Forno não liga	Falta de energia
	Falha de abastecimento de energia local
Lâmpada não acende	Lâmpada mal rosqueada ou queimada
Forno emite fumaça durante o pré-aquecimento	Resíduos de alimentos em excesso no interior do forno
Vidro da porta embaçado	Alta umidade do ar



- 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.

**Especificações**

<b>Modelo</b>	<b>FP-DG-60-MS-2XBA</b>
Voltagem	220 V
Frequência	60 Hz
Potência total	2800 W
Peso líquido	32 kg
Dimensões do produto L x A x P	595 x 595 x 567 mm
Capacidade	73 L

Caso seja necessário contatar um posto autorizado, acesse o site da Elettromec [www.elettromec.com.br](http://www.elettromec.com.br) e procure por nosso parceiro mais próximo.

Você também pode entrar em contato com o Serviço de Atendimento ao Cliente da Elettromec através do e-mail [sac@elettromec.com.br](mailto:sac@elettromec.com.br) ou telefone 0800 723 1202.

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

### SÃO CONDIÇÕES DESTA GARANTIA:

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

### A GARANTIA NÃO COBRE:

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

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

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

## - PROGRAMA DE RELACIONAMENTO -

*inspire-se*

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

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

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

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



Acesse [elettromec.com.br](http://elettromec.com.br)

elettromec



elettromec

