



MANUAL DO CONSUMIDOR

## FORNO A VAPOR

FV-DG-60-SL-2TNB

FV-DG-60-BM-2TNA

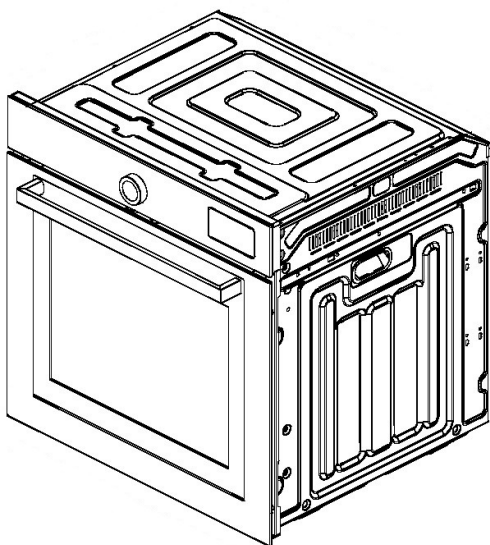


Imagem meramente ilustrativa



# 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	08
4	INSTALAÇÃO	11
5	INSTRUÇÕES DE USO	15
6	LIMPEZA E CONSERVAÇÃO	23
7	PROBLEMAS E SOLUÇÕES	26
8	PROTEÇÃO AMBIENTAL	27
9	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	28
10	GARANTIA	30

# 1

## INFORMAÇÕES GERAIS

Obrigado por escolher nossos produtos. Estamos certos de que será um grande prazer usar seu novo Forno a Vapor 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](mailto: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 retire o fio de aterramento do cabo de alimentação do produto, ele deve ser conectado a um aterramento eficaz, seguindo a norma NBR5410. Para cabos com plugue certificado, mantenha o pino terra, que deve ser ligado ao aterramento efetivo da tomada.
- Não utilize adaptadores ou T's, benjamins e extensões elétricas.
- Use duas ou mais pessoas para mover e instalar o produto.
- Utilize sempre mangueiras e reguladores de pressão certificados pelo INMETRO, verifique a validade e substitua-os caso necessário.
- Fixe e aperte adequadamente todas as conexões de gás durante a instalação.
- Para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico, acidentes pessoais ou danos ao usar o Forno, leia atentamente as recomendações a seguir.

**Recomendações**

- Instale e posicione o Forno 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 Forno, desligue-o da alimentação elétrica e entre em contato com serviço de atendimento ao consumidor Elettromec.
- Este produto é destinado para uso doméstico, devendo ser instalado e utilizado em locais com permanente ventilação.

- Não use o produto se o cabo de alimentação estiver danificado para evitar riscos. Em caso de dano, contate o suporte ao cliente ou um serviço autorizado Elettromec para substituição do cabo.
- Assegure-se de que os cabos elétricos de outros aparelhos não toquem em superfícies quentes e não sejam obstruídos pela porta do Forno, evitando assim acidentes.
- 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 temporizador externo ou sistema de controle remoto separado, para operar o Forno.
- Não utilize o Forno para aquecer o ambiente. Evite pendurar panos de louça, copo e outros enquanto estiver em uso, pois podem pegar fogo.
- Mantenha a parte frontal desobstruída para garantir a ventilação adequada.
- Não aqueça recipientes fechados e use apenas utensílios aprovados para Forno, seguindo as orientações do fabricante, especialmente para itens de vidro ou plástico.
- Durante e após o uso, o Forno fica quente. É importante manter as crianças a uma distância segura. Evite tocar nas resistências e superfícies internas do Forno, bem como evitar o contato com tecidos ou materiais inflamáveis até que o Forno esfrie completamente.
- Use luvas térmicas para manusear itens quentes do Forno. Evite luvas úmidas ou molhadas para prevenir queimaduras pelo vapor.
- Nunca guarde materiais inflamáveis no Forno ou nas suas proximidades.
- Antes de trocar a lâmpada, certifique-se de que o Forno e a lâmpada estejam frios e o Forno desligado, para prevenir choques elétricos ou queimaduras.

#### **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.

#### **IMPORTANTE:**

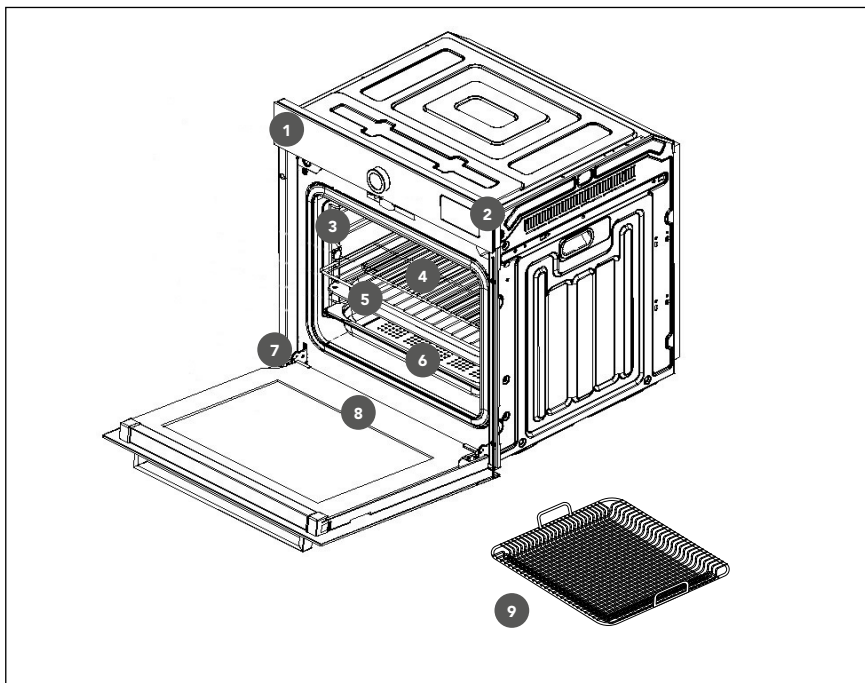
- Não use sacos plásticos com a função Grill. O vapor pode fazer o saco estourar, causando fuligem, fumaça e danos ao produto. Abrir a porta do Forno durante esse processo pode causar queimaduras.

# 3

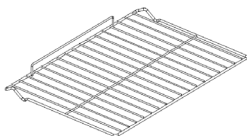
## CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

### Conheça seu Produto

- |   |                                   |   |                    |
|---|-----------------------------------|---|--------------------|
| 1 | Painel de controle                | 5 | Bandeja de assar   |
| 2 | Reservatório de água              | 6 | Bandeja de vapor   |
| 3 | Suportes laterais das prateleiras | 7 | Dobradiça da porta |
| 4 | Grade                             | 8 | Porta              |
| 9 | Cesto Air Fryer                   |   |                    |



### Acessórios



#### Grelha de Grill

A grelha permite dourar ou grelhar os alimentos.

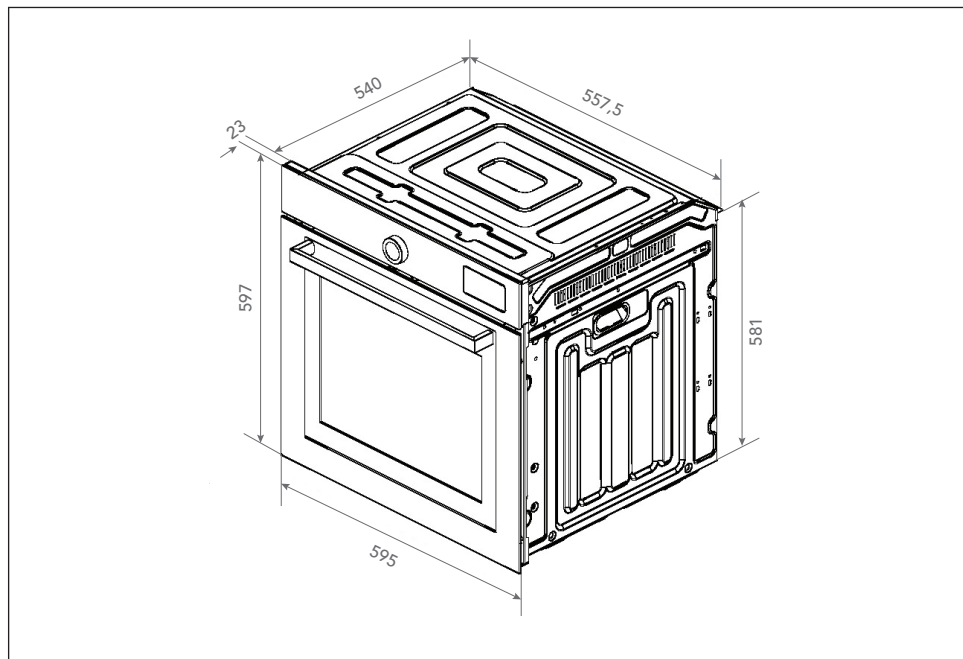
Não use a grelha metálica em funções de Forno.

Pode ser usada nas funções: Aquecimento com Ventilação, Cozimento Convencional, Grill e Funções combinadas com Forno.

	<p><b>Assadeira</b></p> <p>Utilizada para assar massas, biscoitos, bolos e confeitaria em geral.</p> <p>Pode ser usada nas funções: Aquecimento com Ventilação, Cozimento Convencional, Grill e Funções combinadas com Vapor.</p>
	<p><b>Bandeja de Vapor</b></p> <p>A bandeja perfurada em aço inox permite que o vapor circule ao redor do alimento, garantindo cozimento uniforme.</p> <p>Deve ser usada apenas para cozimento a vapor.</p>
	<p><b>Cesto/Bandeja Air Fryer</b></p> <p>Bandeja aramada em aço inox permite a livre circulação de ar entre os alimentos.</p> <p>Pode ser usada nas funções: Aquecimento com Ventilação, Air Fryer, Grill e Funções combinadas com Vapor.</p>
	<p><b>Suportes Laterais</b></p> <p>Utilizar com a grade metálica ou com a bandeja esmaltada.</p> <p>Pode ser usada nas funções: Aquecimento com Ventilação, Cozimento Convencional, Grill e Funções combinadas com Vapor.</p> <p>Os dois suportes de prateleira encaixáveis permitem utilizar os acessórios em três níveis, dependendo do método utilizado e do tipo de alimento. Com a função Grill ou Grill + Vapor: os acessórios (grade ou bandeja) devem ser posicionados no primeiro nível para alimentos mais espessos, como assados, e no terceiro nível para alimentos mais finos, como salsichas. Nos modos de cozimento tradicionais ou nas funções de vapor, a grade ou bandeja deve ser utilizada no primeiro ou segundo níveis, conforme o(s) alimento(s) preparado(s).</p>

## Dimensões do Produto

Medidas em milímetros



# 4

## INSTALAÇÃO

### 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.).

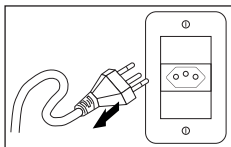
### Requisitos Elétricos

Antes de efetuar a conexão elétrica, verifique se a tensão indicada na etiqueta do produto é compatível com a rede elétrica de alimentação.

- Utilize uma tomada dedicada, que deve estar aterrada de acordo com as normas da ABNT - Associação Brasileira de Normas Técnicas NBR 5410 - sessão aterramento, com fios na bitola mínima de 2,5 mm<sup>2</sup>, bitolas inferiores podem afetar o desempenho do produto.
- A desconexão do produto da alimentação elétrica deve ser permitida após a instalação ser realizada, para isso instale um disjuntor térmico dedicado dimensionado para a carga correspondente, com uma abertura para o contato de pelo menos 3 mm, localizado fora do nicho de instalação, depois que o produto for instalado, não deverá ser possível entrar em contato com partes elétricas. Todas as peças que precisam de proteção, não poderão ser tocadas sem o uso de ferramentas.

### 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:

É essencial posicionar o cabo de alimentação corretamente para evitar exposição a temperaturas acima de 50 °C e protegê-lo de superfícies que possam danificá-lo.

## Preparando para Instalação

Para a instalação do forno, é necessário seguir as dimensões do nicho conforme descrito no manual. É importante garantir que haja espaço suficiente para a instalação adequada do forno. O ponto de conexão elétrica deve ser instalado a uma distância mínima de 150 mm do fundo do forno. Evite instalar a caixa de disjuntores dentro do nicho de embutimento. Em vez disso, escolha um local facilmente acessível para a instalação.

## Ventilação e Local de Instalação

A instalação deste produto é recomendada somente em ambientes com ventilação permanente, conforme especificado. Isso é necessário para dispersar adequadamente o calor e a umidade produzidos durante o cozimento.

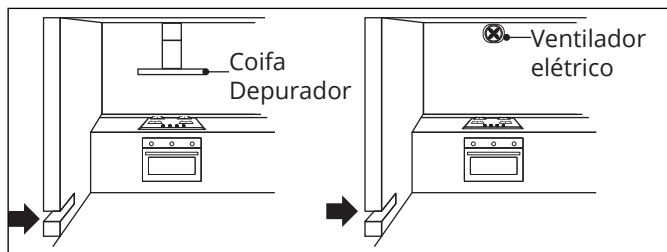
### ATENÇÃO:

O forno não deve ser instalado atrás de porta ou painel decorativo para evitar o risco de sobreaquecimento.

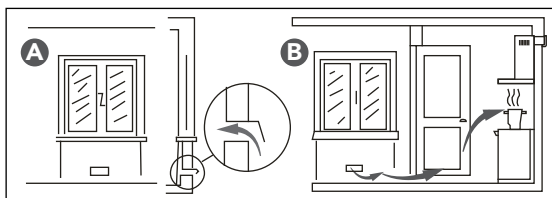
O produto deve ser instalado em um local adequado, seja sob uma bancada ou acima de outro aparelho. Para fixá-lo, utilize os parafusos nos furos existentes na moldura lateral do forno, visíveis quando a porta está aberta.

Os seguintes requisitos devem ser observados.

- O ambiente deve estar equipado com um sistema de escape que ventile as fígulas de combustão para o exterior. Pode consistir em um exaustor (coifa) ou um ventilador elétrico que liga automaticamente cada vez que o aparelho é ligado.



- O ambiente também deve ter um sistema que permita a normalidade. O fluxo de ar necessário para a combustão não deve ser inferior a 2 m<sup>3</sup>/h por KW de potência instalada. O sistema de circulação de ar pode retirar o ar diretamente do exterior através de um tubo com uma seção transversal interior de, pelo menos, 100 cm<sup>2</sup>; a abertura não pode, em caso algum, ser bloqueada acidentalmente (fig. A). O sistema também pode fornecer o ar necessário para a combustão por meios indiretos, ou seja, formar salas adjacentes equipadas com tubos de circulação de ar, conforme descrito acima. No entanto, estes quartos devem ser salas comuns, quartos ou salas com risco de incêndio ( Fig. B)

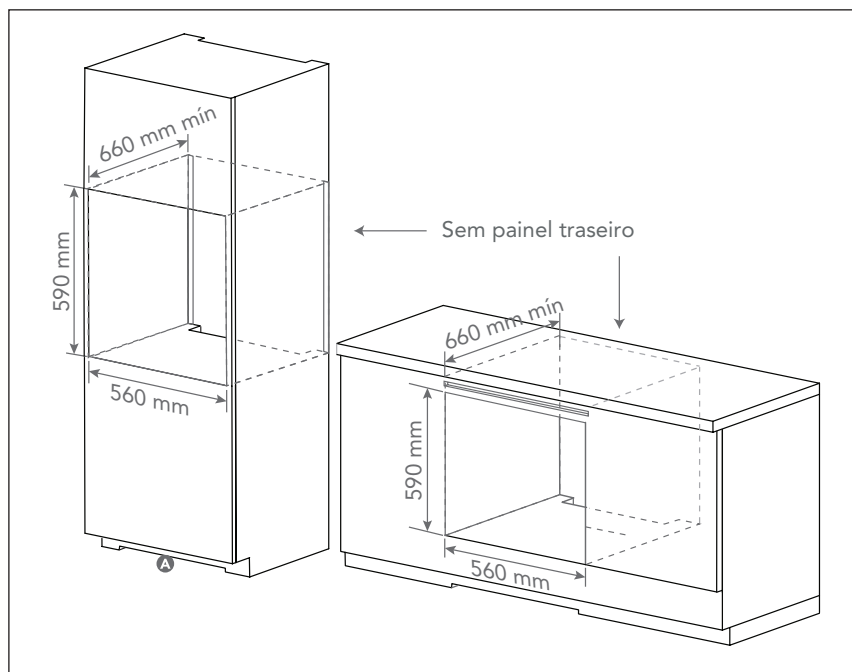


## IMPORTANTE:

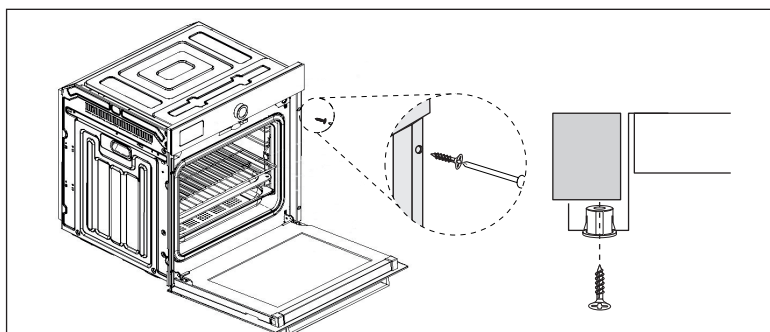
As condições de ajuste para este produto são indicadas na etiqueta de identificação. Atenção especial deve ser dada aos requisitos relevantes relacionados à ventilação.

### Dimensões do Nicho e Instalação

A fim de garantir uma ventilação adequada, o painel traseiro da unidade do armário (nicho) deve ser removido. É preferível instalar o forno de modo que ele fique apoiado em duas tiras de madeira.



Para fixar o forno ao armário (nicho), abra a porta do forno e fixe-o inserindo os 4 parafusos de madeira nos 4 furos localizados na aba da moldura.

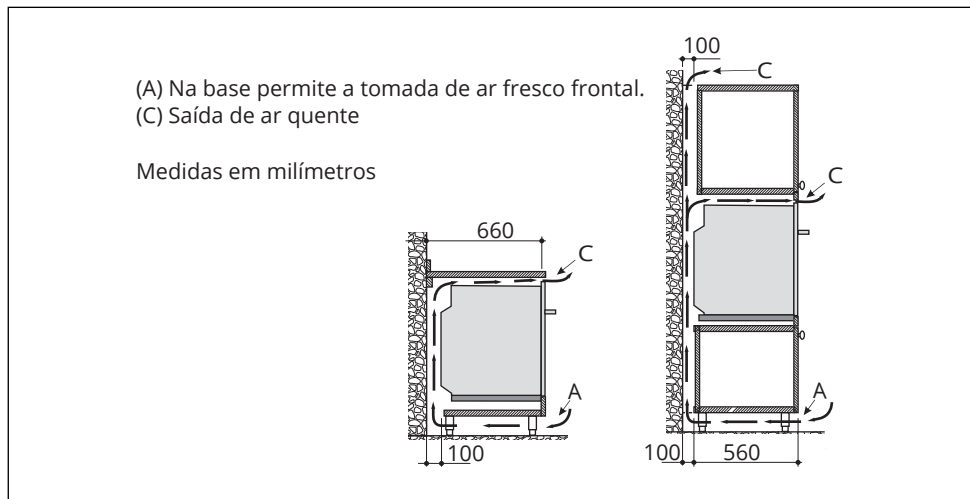


## IMPORTANTE:

Os painéis dos armários adjacentes devem ser feitos de material resistente ao calor. Em particular, os armários com um exterior folheado devem ser montados com colas que suportem temperaturas de até 100 °C.

### Circulação de ar no nicho

A circulação (A) na base permite a tomada de ar fresco frontal. A passagem de ar traseira (B) auxilia o rápido resfriamento da fiação e partes metálicas. A furação da base (D) auxilia a captação de ar do produto mantendo o resfriamento da base metálica. No balcão a fresta (C) é destinada a eliminar o ar quente que sobe do forno.



## ATENÇÃO:

Ao combinar o Forno com outro aparelho (por exemplo, cooktop), é essencial seguir as instruções fornecidas no manual do outro produto. Recomendamos também observar as restrições de segurança para instalação combinada, se aplicável.

# 5

## INSTRUÇÕES DE USO

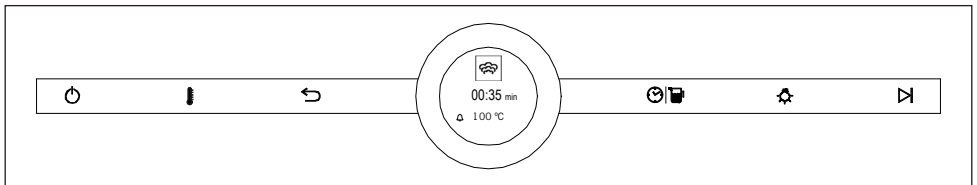
### IMPORTANTE:

Na primeira vez que usar o forno, aqueça-o a 250 °C por 30 minutos para eliminar odores de resíduos industriais. Em seguida, limpe com uma esponja macia e detergente neutro diluído em água, secando imediatamente. Antes de operar, leia e siga todas as instruções de segurança.

### ATENÇÃO:

Durante o uso, o forno fica quente interna e externamente; mantenha crianças afastadas. Use luvas térmicas ao manusear assadeiras ou grades quentes para sua segurança.

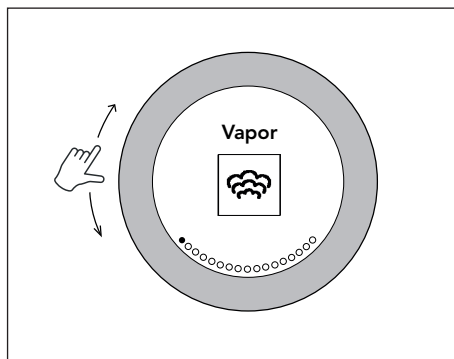
### Painel de Controle



	Liga/ Desliga	Liga e desliga a tela do display. Ao desligar, o forno retorna para a tela de espera (stand by).
	Tecla de Ajuste de Temperatura	Pressione para ajustar a temperatura.
	Voltar	Pressione para retornar à tela anterior no display ou para cancelar o cozimento.
	Timer / Reservatório de Água	Pressione para ajustar o timer (temporizador). Pressione e mantenha pressionado por 1,5 segundo para acessar o menu do reservatório de água.
	Luz	Liga e desliga a iluminação interna do Forno. A luz desliga automaticamente após 3 minutos sem uso.
	Iniciar/Pausar Trava de Segurança Infantil	Depois de ligar o forno, selecione o programa e o tempo desejado e pressione para iniciar o cozimento. Pressione durante o funcionamento para pausar o processo. Pressione e mantenha pressionado por 3 segundos para ativar ou desativar a trava de segurança infantil.

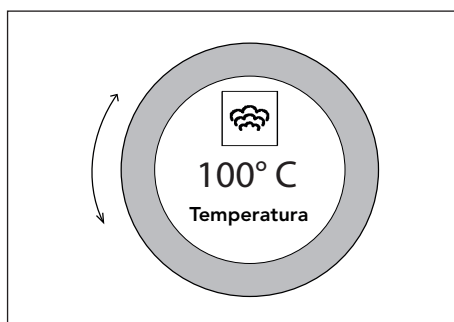
## Display de Controle

Para ajustar as funções, tempo, data, temperatura e outras configurações gire o botão.





### ATENÇÃO:

Durante o processo de cozimento, o efeito de fundo da luz do display LCD do botão muda suavemente, enquanto o LED do botão permanece vermelho fixo.




## Guia Rápido de Uso

Para iniciar o cozimento rapidamente, sem definir tempo, etapas de cozimento ou salvar nos favoritos, siga estas instruções:

- Pressione o tecla Liga/Desliga . A tela de seleção de funções será exibida.
- A primeira função exibida é Vapor . Gire o botão e pressione para confirmar.
- O forno a vapor será ajustado automaticamente para 100 °C.
- Pressione o botão novamente para confirmar.
- O temporizador iniciará automaticamente a contagem regressiva a partir de 29 minutos.

## Ajustar Temperatura

- Pressione a tecla de Temperatura  uma vez e ajuste o valor girando o botão.
- Pressione o seletor (tecla de confirmação) para continuar o cozimento com a nova temperatura selecionada.




### IMPORTANTE:

Caso nenhuma confirmação seja realizada dentro de 3 segundos, o aparelho continuará operando na temperatura anterior ao ajuste.



## Ajustar Timer

- Pressione a tecla de Timer duas vezes e ajuste os minutos girando o botão.
- Pressione o botão para confirmar e acessar o ajuste das horas.
- Após ajustar horas e minutos, pressione novamente o botão para continuar o cozimento com o novo tempo configurado.


## Ajustar Alarme de Minutos

- Durante o processo de cozimento, pressione a tecla Timer uma vez e ajuste os minutos do alarme girando o botão.
- Pressione o botão para confirmar e acessar o ajuste de horas.
- Após definir o tempo do alarme, pressione novamente o botão para confirmar. O cozimento não será interrompido enquanto o alarme é ajustado.
- Depois de configurado, a tela voltará a exibir o tempo de cozimento, e o símbolo do alarme  permanecerá aceso.
- Para cancelar o Alarme de Minutos, pressione a tecla  e reduza a duração para 00:00. Quando o timer chegar a 0:00, o alarme sonoro tocará por 60 segundos e o símbolo  irá piscar. Pressione qualquer tecla para cancelar o som e parar o piscar do ícone.


## Trava de Segurança Infantil

- Em qualquer modo, pressione e segure a tecla Início/Pausa por mais de 3 segundos para ativar a trava. O símbolo  correspondente aparecerá no display.
- Se qualquer tecla for pressionada enquanto a trava estiver ativa, o símbolo  piscará, indicando que o sistema está protegido.
- Da mesma forma, pressione e segure a tecla Início/Pausa por mais de 3 segundos para desativar a trava de segurança infantil.

## Cancelar Cozimento

- Toque na tecla Cancelar . A mensagem "Cancelar Cozimento?" será exibida.
- Pressione o botão seletor para confirmar e cancelar o cozimento.

## Pausar Cozimento

- Para pausar o cozimento, pressione o botão Iniciar/Pausar .
- Quando o cozimento é pausado o efeito de fundo da luz LCD do botão permanece sempre ligado. O LED do botão fica aceso na cor branca. A tela LCD exibe os parâmetros definidos para o modo atual.

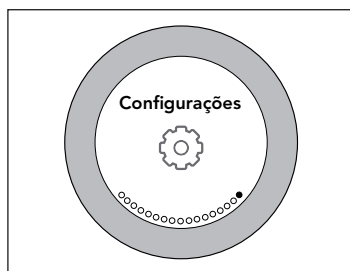
## Menu de Configurações

Para acessar as funções do menu Configurações, gire o botão seletor até a opção desejada.

A partir desse menu, você poderá personalizar as seguintes opções do seu forno:

### Hora

- Pressione o botão para confirmar e entrar nos parâmetros de ajuste.
- Ajuste os minutos girando o botão e pressione o botão para confirmar e acessar o ajuste de horas.
- Pressione novamente para confirmar e acessar as opções de exibição do relógio, nos modos disponíveis: analógico ou digital
- Pressione o botão para confirmar o estilo de exibição e sair do ajuste de hora.



### Som

- Gire o botão para selecionar a função Som e pressione o botão para confirmar e acessar o ajuste do volume das teclas.
- Pressione novamente para entrar no ajuste do volume do alarme.
- Pressione o botão para confirmar o volume escolhido e sair das configurações de som.

### Temperatura

- Gire o botão para selecionar a função Temperatura e pressione o botão para confirmar e entrar no ajuste da temperatura.
- Pressione o botão novamente para confirmar e sair das configurações de temperatura.













### Modo de Demonstração



- Gire o botão para selecionar Modo de Demonstração e pressione o botão para confirmar e acessar as configurações do modo.
- Pressione o botão novamente para confirmar e sair do ajuste.
- Quando o modo está ativo, a palavra "DEMO" aparece no lado esquerdo de todas as telas.

### IMPORTANTE:

No Modo de Demonstração, o ventilador de resfriamento, o ventilador de circulação e a iluminação funcionam normalmente. Porém, todos os elementos de aquecimento e funções de cozimento ficam desativados. Se o forno for desligado, ele permanecerá no Modo de Demonstração ao ser ligado novamente. Quando o Modo Demonstração está ativado, a palavra "DEMO" aparece no lado esquerdo de todas as telas.

## Funções do Forno


Ícones das funções	Descrição
	P1: Vapor Temperatura padrão: 100 °C (ajuste: 50–100 °C) Tempo padrão: 20 min (ajuste: 0:01 a 9:59 h)
	P2: Descongelar Temperatura padrão: 50 °C (ajuste: 20–60 °C) Tempo padrão: 30 min (ajuste: 0:01 a 9:59 h)
	P3: Air Fryer Temperatura padrão: 190 °C (ajuste: 160–210 °C) Tempo padrão: 20 min (ajuste: 0:01 a 9:59 h)
	P4: Grill Turbo Temperatura padrão: 180 °C (ajuste: 50–220 °C) Tempo padrão: 30 min (ajuste: 0:01 a 9:59 h)
	P5: Assar com Convecção Temperatura padrão: 160 °C (ajuste: 50–220 °C) Tempo padrão: 30 min (ajuste: 0:01 a 9:59 h)
	P6: Aquecer Convecção Temperatura padrão: 180 °C (ajuste: 50–220 °C) Tempo padrão: 30 min (ajuste: 0:01 a 9:59 h)
	P7: Assar Temperatura padrão: 180 °C (ajuste: 50–220 °C) Tempo padrão: 30 min (ajuste: 0:01 a 9:59 h)
	P8: Grill Temperatura padrão: 180 °C (ajuste: 50–220 °C) Tempo padrão: 30 min (ajuste: 0:01 a 9:59 h)
	P9: Grill Econômico Temperatura padrão: 180 °C (ajuste: 50–220 °C) Tempo padrão: 30 min (ajuste: 0:01 a 9:59 h)
	P10: Aquecer Convecção + Grill Temperatura padrão: 180 °C (ajuste: 50–220 °C) Tempo padrão: 30 min (ajuste: 0:01 a 9:59 horas)
	P11: Aquecer Convecção + Assar Temperatura padrão: 180 °C (ajuste: 50–220 °C) Tempo padrão: 30 min (ajuste: 0:01 a 9:59 h)
	P12: Grill Turbo Vapor Temperatura padrão: 180 °C (ajuste: 110–220 °C) Tempo padrão: 30 min (ajuste: 0:01 a 9:59 horas)

	<p>P13: Convecção Vapor</p> <p>Temperatura padrão: 180 °C (ajuste: 110–220 °C)</p> <p>Tempo padrão: 30 min (ajuste: 0:01 a 9:59 h)</p>
	<p>P14: Assar c/ Convecção + Vapor</p> <p>Temperatura padrão: 180 °C (ajuste: 110–220 °C)</p> <p>Tempo padrão: 30 min (ajuste: 0:01 a 9:59 h)</p>

## Funções Especiais


### Vapor

A função Vapor inicia com temperatura padrão de 100 °C e tempo padrão de 20 minutos.

- Gire o seletor para ajustar a temperatura, caso deseje.
- Pressione o botão do seletor para acessar o ajuste de tempo.
- Pressione novamente para confirmar.
- Pressione Iniciar/ Pausar  para iniciar o cozimento.


### Aquecer com Convecção

A Função Aquecer com Convecção possui temperatura padrão de 180°C e tempo inicial de 30 minutos. Ajuste o valor girando o seletor.

- Pressione o botão de confirmação do seletor para configurar o tempo.
- Pressione novamente para confirmar.
- Pressione Iniciar/ Pausar  para iniciar o cozimento.

### Grill Turbo Vapor

A função Grill Turbo Vapor possui temperatura padrão de 180°C e tempo inicial de 30 minutos. Ajuste o valor girando o seletor.

- Pressione o botão do seletor para definir o tempo.
- Pressione novamente o botão para confirmar.
- Pressione Iniciar/ Pausar  para iniciar o cozimento.

## Informações Importantes sobre Cozimento à Vapor

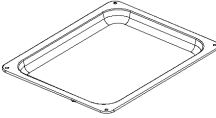
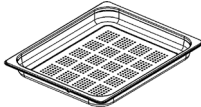
- Ao usar o forno a vapor, sempre comece com o forno frio. Usar a função vapor com o forno quente (logo após um cozimento tradicional) não é recomendado, pois isso reduz os benefícios do cozimento a vapor.
- Para o cozimento a vapor, use sempre que possível a bandeja perfurada de inox junto com a bandeja coletora inferior. A bandeja perfurada, apoiada sobre a grelha plana, permite que o vapor cozinhe totalmente o alimento, enquanto os líquidos liberados passam pelos furos.
- A segunda bandeja, posicionada abaixo da grelha em suas guias, recolhe esses líquidos e ajuda a manter o interior do forno mais limpo.
- Ao retirar os alimentos logo após o término do cozimento, utilize sempre luvas térmicas ou utensílios apropriados para evitar queimaduras.
- É normal formar gotas de água no interior do forno durante o uso. Se desejar, limpe-as com cuidado — especialmente no vidro, que pode estar quente.

- Evite abrir a porta imediatamente após o cozimento. O vapor quente pode causar queimaduras.
- Limpe e faça a descalcificação regularmente da cavidade interna, da bandeja e das grelhas.
- Se a tomada estiver danificada, não utilize o aparelho. Entre em contato com o Serviço de Atendimento ao Consumidor para substituição.
- Se o forno ficar longos períodos sem uso, esvazie a água interna, limpe o aparelho e desligue-o da energia.
- Não coloque alimentos em excesso, para garantir uma circulação adequada do vapor e um cozimento uniforme.
- Para evitar transbordamento do reservatório de água, use a ferramenta de sucção para remover o excesso. Após cozinhar no vapor, esvazie o reservatório e retire a água acumulada na base usando o acessório fornecido.
- Encha o reservatório até no máximo o nível indicado por 'MAX'. Um reservatório cheio permite até 2 horas e 30 minutos de cozimento a vapor.
- Não cubra os alimentos durante o cozimento a vapor. Isso impede que o vapor circule e cozinhe corretamente.
- Se o reservatório estiver vazio ao iniciar um programa a vapor, o display exibirá um aviso, o reservatório será ejetado, um alarme irá soar e a função não iniciará.
- Ao retirar o reservatório, aguarde pelo menos 10 segundos antes de recolocá-lo.
- Certifique-se de que o reservatório foi totalmente inserido. Caso contrário, o programa de cozimento não iniciará.

### Tempos Sugeridos para Cozimento à Vapor

Alimento	Peso (g)	Tempo (min)
Peixe	650	15
Caranguejo	500	25
Camarão	500	12
Coxa de frango	650 (5 unid.)	30
Frango inteiro	1100	35
Carne bovina	350	40
Carne suína	400	20
Sopa	450	15
Ovos	650 (10 un.)	15
Abóbora	850	20
Tomate	550	30
Milho (espiga)	550	30
Pão	100	18
Arroz	100	30

## Tipos de recipientes

Tipo	Forno / assar / Assar com temperatura constante	Vapor
Cerâmica / porcelana	Permitido, de recipientes com desenhos coloridos na parte interna, pois as cores podem descascar.	Permitido
Laca	Não permitido	Não permitido
Recipientes metálicos, como alumínio	Permitido, exceto recipientes metálicos com pegadores de resina.	Permitido
Recipientes de madeira, bambu, papel	Recipientes de papel com tratamento resistente ao calor podem ser usados quando a temperatura de cozimento for inferior a 230 °C.	Não permitido. O filme plástico derrete quando exposto a altas temperaturas
Papel Alumínio	Permitido	Permitido
Recipientes de plástico resistente ao calor	Permitido	Não permitido
Recipientes de plástico não resistente ao calor	Pode ser usado para fermentação a temperatura constante.	Não permitido
	Permitido	Permitido
	Permitido	Recomendável utilizar apenas 2 níveis (camadas) ao cozinhar no vapor.

### IMPORTANTE:

Escolha recipientes adequados de acordo com os diferentes tipos de alimentos. Ao usar o vapor, utilize recipientes específicos para alimentos que não liberem substâncias tóxicas voláteis em altas temperaturas. Nenhum recipiente usado no vapor deve ter tampa. Sempre que possível, utilize os acessórios que acompanham o produto, como a bandeja perfurada.

Grelha de vapor: pode ser usada para alimentos como batata-doce, milho, batatas, ovos, pães e outros alimentos maiores que não produzem gordura ou óleo ao serem cozidos no vapor.

Bandeja perfurada: pode ser usada para alimentos como camarão, caranguejo, asas de frango, coxas de frango, abóbora etc., nos quais não é necessário reter o líquido liberado pelo alimento durante o cozimento a vapor.

Bandeja coletora de líquidos: pode ser usada para alimentos como peixe, costelas, frango inteiro, carne bovina etc., nos quais é necessário reter o líquido liberado pelo alimento após o cozimento a vapor.

**CUIDADO:**

Antes de realizar a manutenção ou limpeza em seu Forno, desligue-o da rede de alimentação elétrica, retirando o plugue da tomada ou desligando o disjuntor dedicado. Superfícies externas estão suscetíveis a arranhões e desgastes, então, siga as instruções de limpeza para assegurar o melhor resultado possível, sem danos ao produto.

**Limpeza Geral**

Para aumentar a vida útil do seu Forno, ele deve ser mantido sempre limpo, para isso:

- Evite usar produtos a vapor para limpar o forno e nunca mergulhe o produto, o cordão e o plugue na água.
- Limpe o forno apenas quando estiver frio, usando um pano úmido para as superfícies externas e água quente e sabão para os acessórios. Seque o forno se houver condensação após uso prolongado.
- Verifique regularmente a gaxeta e, se estiver danificada, contate o Serviço de Atendimento ao Consumidor Elettromec.
- Não forre o fundo do forno com alumínio, pois pode danificar o esmalte. Evite produtos abrasivos ou esponjas de aço para limpar o vidro da porta.

**Limpeza Externa**

- Esponja macia ou um pano úmido para limpeza das partes em aço inoxidável e do painel de controle;
- Removedor ou detergente neutro para retirar a gordura;
- Lubrificante em aerossol para limpeza pesada e proteção do aço inoxidável;
- Silicone em aerossol para dar brilho e proteção.

**Vidro da Porta**

- Mantenha sempre o vidro da porta limpo. Use papel toalha para remover sujeiras leves e limpe regularmente com um pano macio, água morna e detergente neutro.

**ATENÇÃO:**

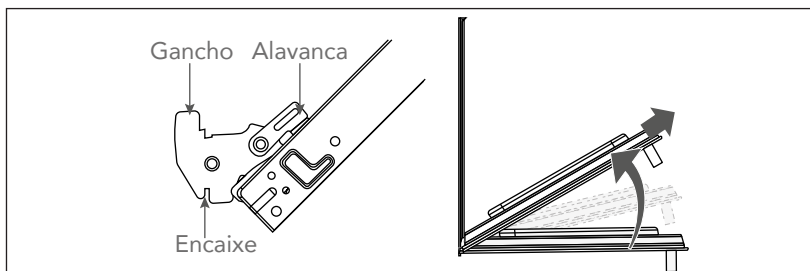
Evite usar materiais de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos no vidro da porta do forno, pois podem danificar a superfície e causar a quebra do vidro.

**Limpeza Interna**

- Espere o forno esfriar, remova todas as peças móveis e limpe as prateleiras com água quente e detergente não abrasivo. Enxágue e seque com um pano macio.
- Use espátulas de plástico ou madeira para limpeza, se necessário.
- Evite deixar resíduos de alimentos com alto teor de açúcar, como geleias, secarem no interior do forno, pois podem danificar a cobertura esmaltada interna.

## Remoção/Montagem da Porta

- Abra a porta completamente e levante as duas alavancas. Em seguida, feche a porta ligeiramente e puxe os ganchos para fora, conforme ilustrado na figura.



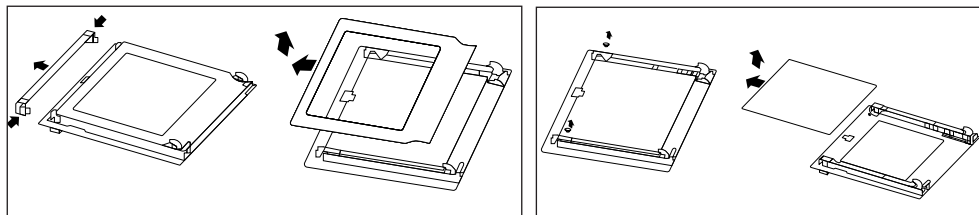
Para reinstalar a porta do forno, siga estes passos:

- Posicione a porta verticalmente e insira os ganchos nos encaixes. Garanta que esteja bem encaixada, movendo-a ligeiramente para trás e para frente.
- Com a porta aberta, puxe as duas alavancas para baixo e feche a porta novamente.

## Remoção/Montagem dos Vidros da Porta

A porta do forno possui três camadas de vidro e saídas de ar para manter o vidro externo frio durante o uso. Se houver condensação entre as camadas de vidro, a porta pode ser desmontada para limpeza. Siga as instruções para remover a porta e coloque-a sobre um pano para proteção. Ao limpar, certifique-se de que o puxador está alinhado com a borda da mesa e que o vidro está em contato total com a superfície para evitar danos.

- **Preparação:** Remova a porta e coloque-a sobre um pano de mesa para proteção.
- **Alinhamento:** Posicione o puxador da porta na borda da mesa.
- **Desmontagem:** Pressione os botões laterais para soltar o trilho superior; Retire o vidro interior e solte os cliques do vidro intermediário.



- **Limpeza:** Use um pano úmido ou esponja com água quente e detergente.
- **Secagem:** Seque com um pano macio.
- **Remontagem:** Reinstale a porta seguindo as etapas em ordem inversa.

Limpe os vidros e outras peças com um pano úmido ou uma esponja limpa e uma solução de água quente com um pouco de detergente. Seque utilizando um pano macio.

Para a montagem da porta, siga as instruções novamente, mas na ordem reversa.

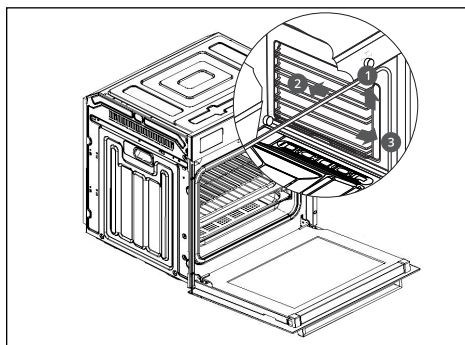
## Remoção/Montagem das Grades/guias Laterais

Para liberar as guias laterais siga esses passos:

- Levante (1) e puxe (2) a guia em direção ao interior do Forno, retirando o gancho da

grade/guia da fenda na parede do Forno.

- Puxe (3) a grade/guia na direção externa da cavidade do Forno e levante-a deslizando para fora de sua posição na traseira.
- Para reinstalar as grades/guias, execute as etapas na ordem inversa. Cuidado para não danificar o esmalte das paredes do Forno.



### Remoção/Montagem das Prateleiras Aramadas

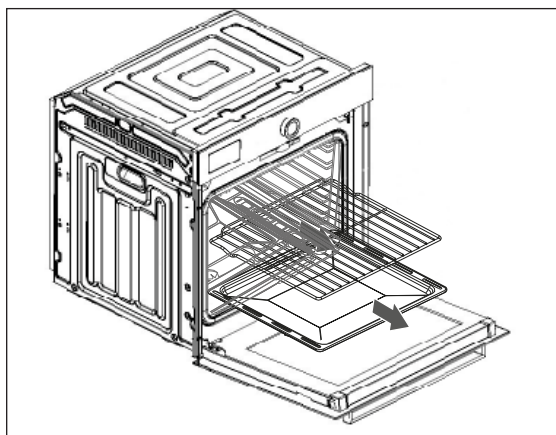
Antes de remover as prateleiras certifique-se de que o forno esteja frio, para evitar risco de queimaduras.

Para liberar as prateleiras siga esses passos:

- Abra completamente a porta do forno, em seguida;
- Puxe a prateleira, pelas extremidades em direção a porta do forno, para liberá-la, das guias da grade lateral.

Para a prateleira aramada, sobre os trilhos telescópicos, siga esses passos:

- Puxe a prateleira, pelas extremidades em direção a porta do forno;
- Em seguida puxe para cima para liberá-la dos trilhos telescópicos.
- Puxe os trilhos telescópicos e desencaixe a parte inferior e depois a superior para liberá-lo das grades guia.

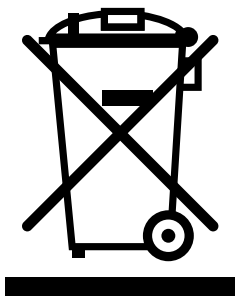


Antes de chamar o serviço autorizado, confira as dicas para a solução dos problemas mais comuns. Leia antes, com atenção.

<b>Problema</b>	<b>Possível causa</b>	<b>Solução</b>
Forno não liga.	Cabo de alimentação desconectado da tomada ou falta de energia elétrica.	Conecte o cabo de alimentação na tomada ou aguarde o retorno da energia elétrica.
Forno não inicia o cozimento.	Programação das funções de cozimentos incorreta.	Reinicie a programação de cozimento, siga as orientações do capítulo INSTRUÇÕES DE USO.
Painel de controle não funciona	Modo trava de segurança infantil ativado.	Desative a trava de segurança infantil
Cozimento a vapor insuficiente	Alimento está com tampa ou lacre.	Remova a tampa/lacre do alimento
Tela exibindo Er02	Cavidade aberta/curto circuito.	Entre em contato com posto de assistência técnica autorizado Elettromec.
Tela exibindo Er04	Bandeja de vapor aberta/curto-circuito	Entre em contato com posto de assistência técnica autorizado Elettromec.
Tela exibindo Er05	Falta de água na bandeja de vapor.	Entre em contato com posto de assistência técnica autorizado Elettromec.
Placa de controle com defeito	Entre em contato com posto de assistência técnica autorizado Elettromec.	

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](mailto:sac@elettromec.com.br) ou telefone 0800 723 1202.



- A proteção ambiental é uma responsabilidade compartilhada por todos nós, e o descarte correto de produtos eletroeletrônicos desempenha um papel crucial nesse contexto. Estes produtos, quando descartados de maneira inadequada, podem liberar substâncias tóxicas e contaminar o solo, a água e o ar, prejudicando a saúde humana e o equilíbrio dos ecossistemas.
- A reciclagem e o tratamento adequado dos eletroeletrônicos não só evitam a contaminação ambiental, mas também promovem a reutilização de materiais preciosos, como metais e plásticos, que compõem esses produtos. Ao reciclar, reduzimos a necessidade de extração de novos recursos naturais, economizando energia e reduzindo as emissões de carbono associadas a esses processos.
- No entanto, é crucial estar ciente de que não devemos descartar esses produtos no lixo comum. Existem pontos de coleta específicos, como ecopontos e postos de serviço autorizados, preparados para receber e tratar adequadamente resíduos eletroeletrônicos. Além disso, muitas empresas e fabricantes oferecem programas de devolução ou recolhimento de produtos antigos, facilitando o descarte consciente por parte dos consumidores.
- É importante também verificar a legislação local vigente sobre o descarte de resíduos eletroeletrônicos, garantindo que as práticas adotadas estejam em conformidade com as diretrizes ambientais. Essa atitude não só protege o meio ambiente, mas também contribui para a construção de uma sociedade mais sustentável e consciente de seus impactos.
- A conscientização sobre a importância do descarte correto de produtos eletroeletrônicos é fundamental para promover uma cultura de responsabilidade ambiental. Com a colaboração de todos, podemos assegurar um futuro mais limpo e saudável para as próximas gerações, onde a proteção do meio ambiente é uma prioridade em todas as etapas da vida útil de um produto.

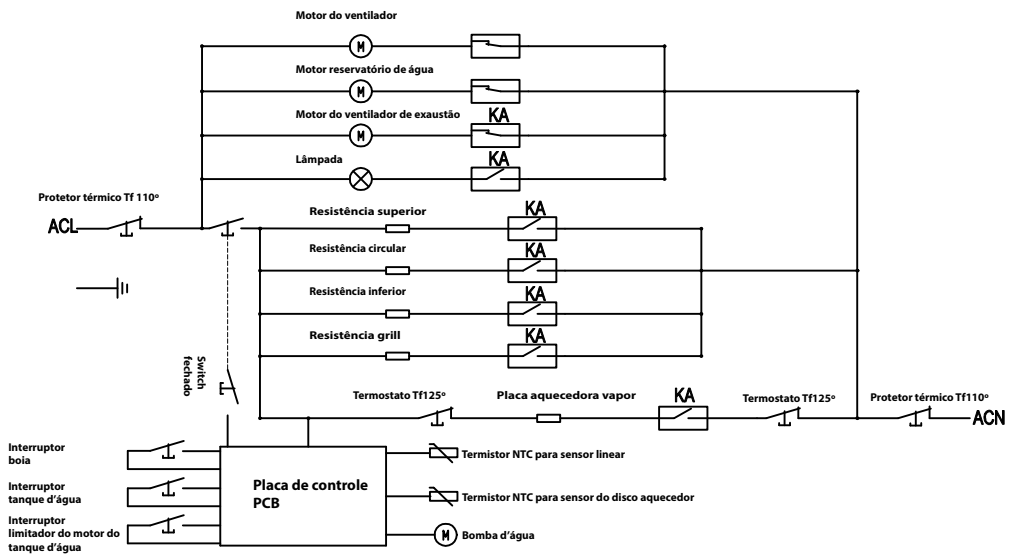
**Especificação Técnica**

<b>Modelo</b>	<b>FV-DG-60-SL-2TNB FV-DG-60-BM-2TNA</b>
Instalação	Embutir
Dimensões mm (L x A x P)	595 x 597 x 570 mm
Dimensões internas mm (L x A x P)	480 x 330 x 430 mm
Peso líquido	37,5 kg
Capacidade	74 L
Potência total	3000 W
Tensão	220 V
Frequência	60 Hz
Corrente elétrica	15 A

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

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

## Especificação Técnica - Diagrama Elétrico



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.

 **ELETTROMECC**  
EXCEPCIONAL. ISTO É ELETTROMECC.

Acesse [ELETTROMECCOM.BR](http://ELETTROMECCOM.BR)

ELETTROMECCOM /     

