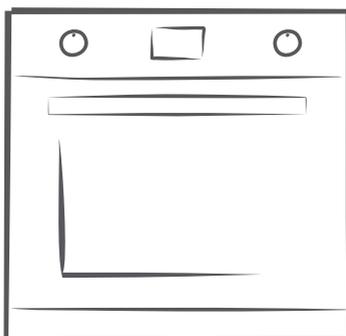




Forno elétrico de embutir

DIPLOMATA | *Gourmet*



Manual do Consumidor

Leia atentamente o manual de instruções antes de instalar e utilizar o produto.

Atendimento Online Dako:
www.dako.com.br

Serviço de Atendimento ao Consumidor:
0800 601 0370

Horário de atendimento ao consumidor:
Segunda a sexta-feira das 08:00 às 18:00h.

Parabéns

Você acaba de adquirir um produto com a qualidade DAKO.

Manual

Este manual é destinado aos consumidores, extensivo a rede de assistência técnica e revendedores de fornos para uso doméstico. Foi elaborado com o objetivo de fornecer informações necessárias para a instalação, utilização e manutenção destes, garantindo maior vida útil ao produto. A utilização dos fornos domésticos DAKO sem a leitura do manual coloca em risco a eficiência e a durabilidade do produto. Leia com atenção as instruções para obter um excelente desempenho na utilização de seu forno.

Dica ambiental

Quando você for se desfazer de qualquer produto ou componente como: vidros, plásticos, papéis e chapas, estes necessitam de reciclagem adequada, portanto, proceda a correta destinação.

RECICLE. AJUDE A PRESERVAR A NATUREZA.



Ainda
melhor.

1. Segurança	3
2. Instalação	3
Nicho – Opção 1.....	4
Nicho – Opção 2.....	5
Nicho – Opção 3.....	6
Instalação elétrica.....	7
3. Manutenção	8
Para trocar a lâmpada.....	8
4. Produto	9
Modelos.....	9
Painéis.....	9
Informações técnicas.....	10
Dimensões dos produtos.....	10
Funcionamento.....	11
Timer digital (Para o modelo Diplomata Grill).....	11
Timer mecânico (Para o modelo Diplomata).....	13
Escolhendo a função adequada.....	14
Soluções de problemas comuns.....	15
5. Limpeza e cuidados gerais	16
Cuidados gerais.....	16
Limpeza externa.....	16
Limpeza da prateleira.....	16
Limpeza do vidro.....	16
Limpeza interna.....	16
6. Certificado de garantia	17

SEGURANÇA

Instruções de Segurança

- O aparelho torna-se muito quente durante a operação. Deve-se tomar cuidado para não tocar os elementos de aquecimento dentro do forno, inclusive momentos após o uso, pois esses podem provocar sérias queimaduras.
- Nunca coloque utensílios, assados, ou acessórios sobre a porta do forno quando esta estiver aberta.
- Não use materiais de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos para limpar o vidro da porta do forno, já que eles podem danificar a superfície, resultando em quebra do vidro.
- As instruções e informações contidas nesse manual devem ser devidamente observadas. Não permita que pessoas não familiarizadas com as informações contidas nesse manual operem o forno.
- Se o cordão de alimentação for danificado, deve ser substituído pelo fabricante, seu serviço de manutenção ou um profissional qualificado similar, com intuito de evitar acidentes.
- Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Crianças devem ser supervisionadas para evitar que brinquem com o aparelho.
- Não operar o produto por meio de temporizador externo ou sistema separado de controle remoto.
- Crianças até 8 (oito) anos devem ser mantidas longe do equipamento, a não ser que sejam continuamente supervisionadas.

ATENÇÃO



- Partes acessíveis podem se tornar quentes quando em uso. Crianças devem ser mantidas afastadas.
- Assegure-se de que o aparelho esteja desconectado da tomada antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico. Tenha cuidado para que o forno e a lâmpada também estejam frios antes de realizar a manutenção, para evitar queimaduras.
- Evite realizar qualquer tipo de manutenção logo após o uso do produto.
- Não operar o produto por meio de temporizador externo ou sistema separado de controle remoto.
- Não utilize máquina de limpeza a vapor.
- Não use materiais de limpeza abrasivos raspadores metálicos para limpar o vidro da porta do forno, já que eles podem danificar a superfície resultando em quebra do vidro.

INSTALAÇÃO

Os fornos de embutir somente devem ser instalados seguindo as orientações da equipe técnica da Dako através do telefone: 0800.601.0370

Antes de instalar o forno, atente-se as seguintes informações:

- A tensão de alimentação (220V).
- Evite lugares úmidos.
- O ambiente deve prover renovação de ar.
- O local deve estar seco e ter uma ventilação eficiente, de acordo com as provisões técnicas existentes.
- Deve existir um espaço vago atrás do forno, evitando que a traseira fique em contato com demais superfícies, pois durante a operação essas partes atingem elevadas temperaturas. Essas distâncias são indicadas nesse manual, nas figuras abaixo.
- Este é um forno de embutir, significando que suas paredes laterais e traseiras ficarão próximas a superfícies do móvel e/ou parede. O material do móvel no qual o forno é instalado deve ser resistente ao calor. As dimensões do nicho de embutir e distâncias mínimas devem ser respeitadas, de acordo com as instruções deste manual.
- O aparelho deve ser aterrado, não utilizar o neutro da rede como aterramento.

Antes de ligar para o SAC, verifique:

- Se as dimensões e características do móvel estão conforme especificado neste manual.
- A instalação elétrica.
- Se possui todas as peças para instalar seu forno.
- Prepare as ligações elétricas que alimentarão o forno.
- O cabo de força não deve cruzar a parte traseira ou superior do forno.
- As dimensões são importantes para garantir um afastamento mínimo e simétrico entre a parte do móvel e o produto.
- Siga as instruções de montagem do móvel onde o forno será embutido, conforme as indicações das opções de nichos descritas nesse manual.
- Este forno não foi projetado para ser colocado diretamente sobre o piso ou em bancada.

ATENÇÃO

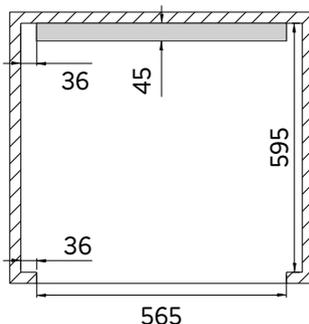
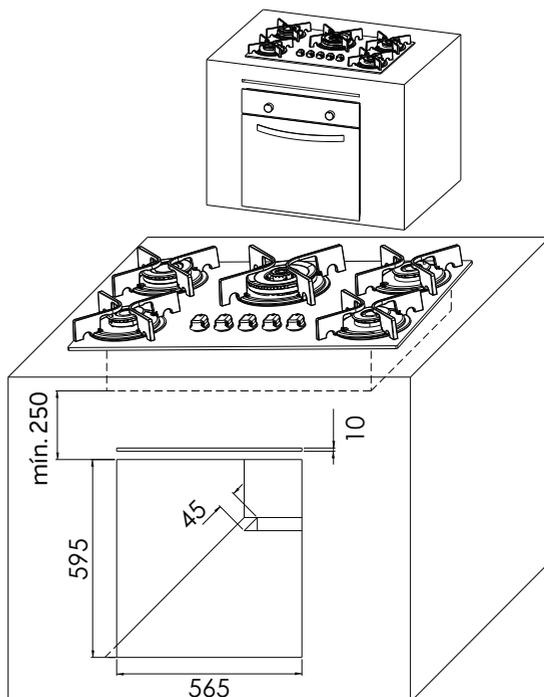


Se a instalação for feita sem o auxílio da equipe técnica da DAKO, ou fora das especificações contidas neste manual, o produto perderá a garantia (Garantia Contratual, bem como a Legal) em razão de mau uso.

Instalação abaixo de um cooktop a gás

(Dimensões em milímetros)

- O **recorte frontal** da bancada deve ter 595mm (quinhentos e noventa e cinco milímetros) de altura por 565mm (quinhentos e sessenta e cinco milímetros) de largura.
- A **profundidade** do espaço onde será embutido o forno deve ter no mínimo 595 mm (quinhentos e noventa e cinco milímetros) conforme ilustrado no corte superior abaixo.
- A **largura interna** do nicho onde será embutido o forno deve ter 637mm (seiscentos e trinta e sete milímetros), de forma a garantir o encaixe do produto e permitir uma distância de 36mm (trinta e seis milímetros) entre a lateral do forno e as paredes internas, evitando assim superaquecimento do produto e do móvel.
- Deve haver uma **abertura frontal**, acima do recorte frontal do móvel, para circulação de ar. A abertura deve ter 10mm (dez milímetros) de altura por 564mm (quinhentos e sessenta e quatro milímetros) de largura, e estar cerca de 25mm (vinte e cinco milímetros) acima do recorte frontal.
- Além disso, a **abertura no chão** de onde será embutido o forno deve ter 45mm (quarenta e cinco milímetros) de espessura por 564mm (quinhentos e sessenta e quatro milímetros) de largura.



Vista superior do nicho de embutir

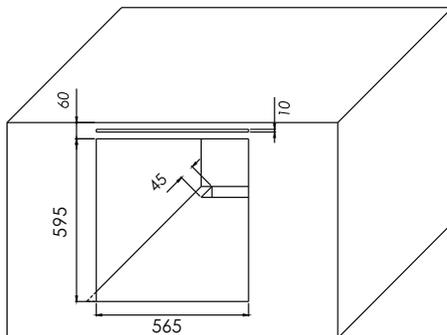
NOTA

As aberturas na parte frontal e no chão do móvel devem ser respeitadas para garantir circulação de ar e evitar superaquecimento. É necessário uma distância mínima de 250 mm (duzentos e cinquenta milímetros) entre o fundo do seu cooktop a gás e a abertura do nicho em que o forno será instalado.

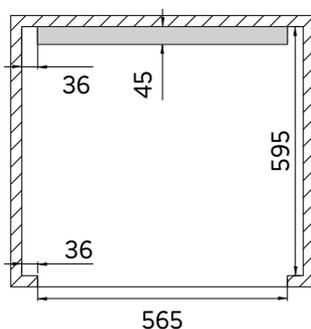
Armário abaixo de uma bancada

(Dimensões em milímetros)

- O **recorte frontal** da bancada deve ter 595 mm (quinhentos e noventa e cinco milímetros) de altura por 565 mm (quinhentos e sessenta e cinco milímetros) de largura.
- A **profundidade** do espaço onde será embutido o forno deve ter no mínimo 595 mm (quinhentos e noventa e cinco milímetros), conforme ilustrado no corte superior abaixo.
- A **largura interna** do nicho onde será embutido o forno deve ter 637 mm (seiscentos e trinta e sete milímetros), de forma a garantir o encaixe do produto e permitir uma distância de 36 mm (trinta e seis milímetros) entre a lateral do forno e as paredes internas, evitando assim sobreaquecimento do produto e do móvel.



- Deve haver uma **abertura frontal**, acima do recorte frontal do móvel, para circulação de ar. A abertura deve ter 10 mm (dez milímetros) de altura por 564 mm (seiscentos e sessenta e quatro milímetros) de largura, e estar cerca de 25 mm (vinte e cinco milímetros) acima do recorte frontal.
- **Altura interna** do nicho deve ser de no mínimo 660 mm (seiscentos e sessenta milímetros).
- Além disso, a **abertura no chão** de onde será embutido o forno deve ter 45 mm (quarenta milímetros) de espessura por 564 mm (quinhentos e sessenta e quatro milímetros) de largura.



Vista superior do nicho de embutir

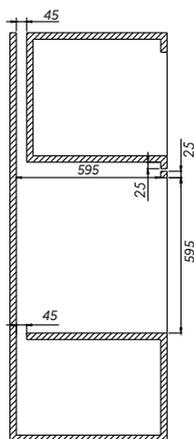
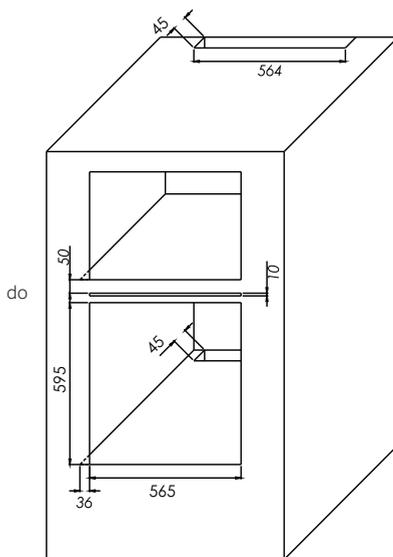
NOTA

As aberturas na parte frontal e no chão do móvel devem ser respeitadas para garantir circulação de ar e evitar superaquecimento.

Instalação em móveis tipo torre

(Dimensões em milímetros)

- O **recorte frontal** da bancada deve ter 595 mm (quinhentos e noventa e cinco milímetros) de altura por 565 mm (quinhentos e sessenta e cinco milímetros) de largura.
- A **profundidade** do espaço onde será embutido o forno deve ter no mínimo 595 mm (quinhentos e noventa e cinco milímetros), conforme ilustrado no corte lateral abaixo.
- A **largura interna** do nicho onde será embutido o forno deve ter 636 mm (seiscentos e trinta e seis milímetros), de forma a garantir o encaixe do produto e permitir uma distância de 36 mm (trinta e seis milímetros) entre a lateral do forno e as paredes internas, evitando assim sobreaquecimento do produto e do móvel.
- Deve haver uma **abertura frontal**, acima do recorte frontal do móvel, para circulação de ar. A abertura deve ter 10 mm (dez milímetros) de altura por 564 mm (quinhentos e sessenta e quatro milímetros) de largura, e estar cerca de 25 mm (vinte e cinco milímetros) acima do recorte frontal.
- A **altura interna** do nicho deve ser de no mínimo 660 mm (seiscentos e sessenta milímetros).
- Além disso, a **abertura no chão** de onde será embutido o forno deve ter 45 mm (quarenta e cinco milímetros) de espessura por 565 mm (quinhentos e sessenta e cinco milímetros) de largura, e deve permitir a circulação de ar até o topo do móvel, de acordo com o corte lateral ilustrado a seguir.



Vista lateral do nicho

NOTA

As aberturas na parte frontal, teto e no chão do móvel devem ser respeitadas para garantir circulação de ar e evitar superaquecimento.

INSTALAÇÃO

Instalação Elétrica

- Toda a instalação elétrica deve ser realizada por um electricista profissional e especializado. Não realizar alterações ou modificações na instalação sem a supervisão de um profissional capacitado.
- Antes de conectar o produto, certificar-se que a tensão do equipamento é compatível com a tensão da sua residência e tomada (220 V).
- O cordão de alimentação deve ser posicionado de forma a evitar que toque as superfícies traseira e superior do forno, devido às altas temperaturas alcançadas durante a operação.
- O forno pertence a aplicações de alta potência, utilize pontos exclusivos de força e aterramento. Não utilize tomadas tipo "T" ou Benjamins.
- Não utilize o forno em caso de falhas técnicas. Em caso de falha, desconecte o aparelho da tomada e entre em contato com a Central de atendimento ao Consumidor..

Nunca use tomadas T ou “Benjamins” (Figs. A, B)

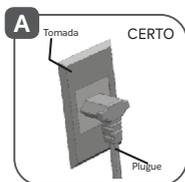
- Se o cordão de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pela assistência técnica autorizada DAKO, ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

De acordo com a norma ABNT – NBR IEC 60335 (Associação Brasileira de Normas Técnicas), todo aparelho eletrodoméstico produzido e comercializado no Brasil após 01/01/2014 deverá ter cabo com plugue elétrico de três pinos (Fig. H). É de responsabilidade do consumidor a adequação da tomada elétrica da residência para conectar o produto.

ATENÇÃO



Toda a instalação da rede elétrica da sua residência deverá estar em conformidade da NBR 5410. Na dúvida, consulte um electricista especializado.



NOTA

O plugue do cabo de alimentação do seu produto está em conformidade com a ABNT NBR 14136 e deve ser mantido. Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pela assistência técnica autorizada.

ADVERTÊNCIA



- Desligue o disjuntor antes de efetuar qualquer manutenção no produto.
- Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.
- Não remova o pino de conexão terra.
- Ligue o produto a uma tomada tripolar aterrada. Não use extensões.
- Não seguir essas instruções pode trazer risco de morte, incêndio ou choque elétrico.

Lâmpada do forno

Junto ao produto é enviado 1 (uma) lâmpada tipo E 14.

- Em caso de queima da lâmpada, substitua-a por uma nova, de acordo com as especificações abaixo:
- A lâmpada pode ser encontrada em casas especializadas.
- Especificação da lâmpada: 25 W (vinte e cinco Watts), 220 V (duzentos e vinte Volts), temperatura máxima de operação de 300° C (trezentos graus Celsius).

ATENÇÃO

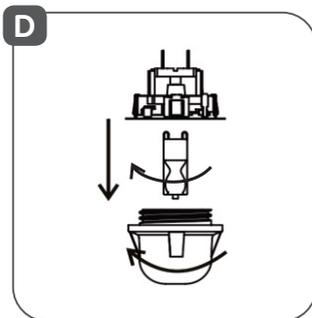


Assegure-se de que o aparelho esteja desligado e fora da tomada antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.

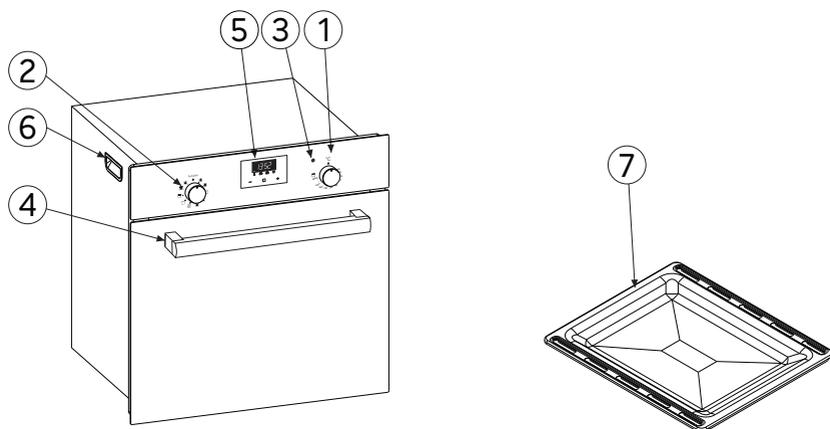
Para trocar a lâmpada:

Antes de iniciar a manutenção de quaisquer componentes elétricos e eletrônicos, o produto deve ser retirado da tomada. Se o forno foi utilizado recentemente, aguarde o forno resfriar antes de iniciar a manutenção.

1. Gire o vidro protetor da lâmpada no sentido anti-horário para removê-la.
2. Cuidadosamente gire a lâmpada antiga no sentido anti-horário, retire-a e insira a nova no lugar.
3. Recoloque o vidro protetor da lâmpada girando-o no sentido horário.



Componentes do forno elétrico de embutir



1. Ajuste de temperatura: para selecionar a temperatura de cozimento da receita, girar o manípulo no sentido horário, selecionando o valor desejado, no intervalo entre 60 (sessenta) e 250° C (duzentos e cinquenta graus Celsius).

2. Ajuste de funções: utilizado para selecionar o método de cocção a ser utilizado ou para ligar a lâmpada interna para visualização do interior do forno.

3. LED indicador de funcionamento das resistências: aceso quando a resistência está ligada e aquecendo. O LED irá acender e desligar várias vezes durante o processo de cocção. Este é um comportamento normal, que aciona as resistências de acordo com a necessidade para manter dentro do forno a temperatura programada.

4. Puxador.

5. Timer digital.

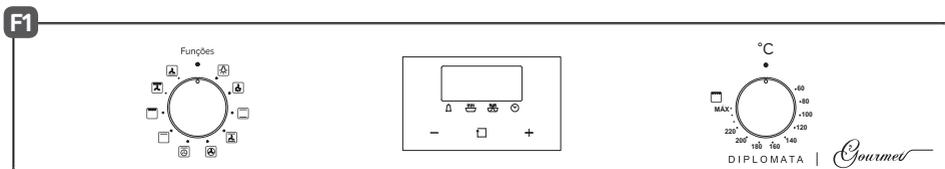
6. Alça lateral: puxadores embutidos localizados nas laterais do produto para facilitar o manuseio na instalação.

7. Bandeja coletora de resíduos: bandeja coletora de resíduos, acessório usado para auxiliar no preparo de alimentos gordurosos que possam respingar na parte inferior do forno.

*O funcionamento do timer é descrito nos capítulos seguintes.

Painel

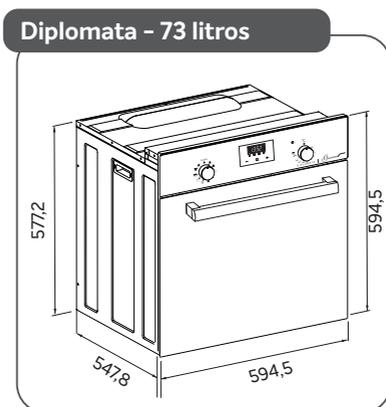
Na figura F abaixo podemos ver em detalhes as indicações contidas no painel do produto.



Informações técnicas:

Características	MODELO
	Diplomata Gourmet
Tensão	220 V
Frequência	60 Hz
Potência total	3000 W
Convecção	SIM
Lâmpada	SIM
Volume	73 litros

Dimensões do produto (em milímetros)



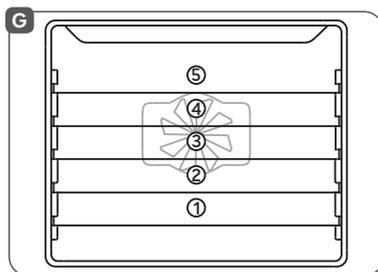
Níveis da prateleira do forno

Podem-se utilizar até 5 (cinco) níveis para a prateleira no forno. Os níveis apropriados são mostrados na figura abaixo. Os níveis devem ser contados sempre de baixo para cima.

Ajuste a prateleira no nível desejado para o alimento antes de ligar o forno. Nunca coloque sua assadeira diretamente no fundo do forno.

Sempre posicione sua assadeira no centro da prateleira para garantir uma distribuição uniforme de calor sobre o alimento.

Junto ao forno é enviada uma bandeja coletora de resíduos no nível 1 (um) do forno.



Funcionamento

Antes do primeiro uso:

- Remover as embalagens e limpar o interior do forno.
- Remover a grelha e lavá-la com água morna e detergente neutro.
- Aqueça o forno a uma temperatura de 250 °C (duzentos e cinquenta graus Celsius) por aproximadamente 30 (trinta) minutos, para eliminar odores e vapores produzidos pelo material isolante e graxas protetoras.

ATENÇÃO



Ao aquecer o forno pela primeira vez, é normal o fenômeno de produção de fumaça e liberação de cheiro pelos elementos de aquecimento. Eles desaparecerão cerca de 30 (trinta) minutos depois.

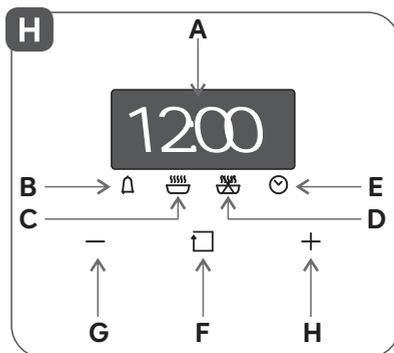
NOTA

Garantir a limpeza e adequada manutenção resultará em uma influência significativa no funcionamento livre de falhas do forno. Antes de iniciar a limpeza, o forno deve estar desligado, todos os manipuladores devem ser ajustados para a posição "0".

Não inicie a manutenção do forno até que ele esteja completamente resfriado.

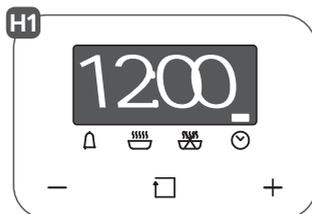
Timer digital

- A – Display de tempo e hora;
- B – Ícone do alarme sonoro do timer;
- C – Ícone de tempo de preparo;
- D – Ícone de ajuste da hora final de preparo;
- E – Ícone do relógio;
- F – Ícone de seleção de funções do timer digital;
- G – Ícone de diminuição do tempo/hora selecionado;
- H – Ícone de aumento do tempo /hora selecionado;



Ajuste da hora

Ao ligar o forno na tomada, o display mostrará "12:00" e um traço aparecerá no display acima do símbolo do relógio ⌚.



Use os botões "-" e "+" para ajustar par a o horário correto, após 5 (cinco) segundos a hora estará configurada automaticamente, ou você pode usar o botão de funções □ para que configure imediatamente.

Alarme sonoro (timer)

O alarme sonoro pode ser ativado a qualquer momento e em qualquer função. O intervalo de tempo pode ser ajustado de 1 (um) minuto até 23 (vinte e três) horas e 59 (cinquenta e nove) minutos.

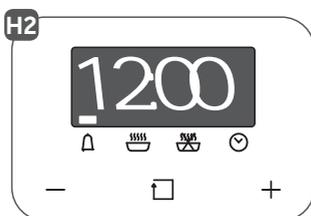
ATENÇÃO



Essa função não desliga automaticamente o forno após o tempo programado, servindo apenas para emitir um aviso sonoro ao fim do tempo programado.

PRODUTO

Para ajustar o alarme sonoro você deve seguir as orientações abaixo, os ícones são mostrados na figura H2 abaixo:



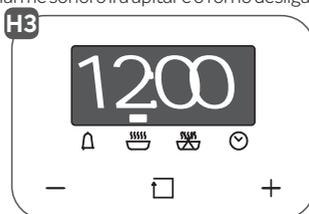
1. Toque o botão de seleção  até que o traço esteja em cima do símbolo do alarme sonoro .
2. Ajuste o tempo desejado utilizando os comandos “-” e “+”. Após a configuração o traço aparece no display acima do símbolo do alarme  e a contagem regressiva do tempo selecionado começa.
3. Após o tempo programado, o alarme soará e o traço acima do símbolo do alarme  irá piscar.
4. Para desligar o alarme basta apertar qualquer um dos botões.

Operação semiautomática (Timer convencional)

Configurando o tempo de preparo:

Caso deseje-se que o forno desligue automaticamente após um tempo programado, você deve proceder como descrito abaixo, os ícones são mostrados na figura H3.

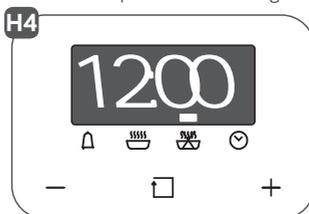
1. Selecionar a função de cocção e temperatura desejada para o assado.
2. Tocar o botão de seleção até que o traço esteja acima do símbolo de ajuste do tempo de preparo .
3. Toque os comandos “-” e “+” para ajustar o tempo do assado, em uma faixa entre 1 (um) minuto e 10 (dez) horas.
4. Ao término do tempo do assado o alarme sonoro irá apitar e o forno desligar. Para desativar aperte qualquer botão.



Configurando a hora do término do assado:

Caso deseje-se que o forno desligue automaticamente no horário programado, você deve proceder como descrito abaixo, os ícones são mostrados na figura H4.

1. Selecionar a função de cocção e temperatura desejada para o assado.
2. Tocar o botão de seleção até que o traço esteja acima do símbolo de ajuste do horário final do preparo .
3. Toque os comandos “-” e “+” para ajustar para o horário desejado, de no máximo 23:59h (vinte e três horas e cinquenta e nove minutos).
4. Ao atingir a hora configurada o alarme sonoro irá apitar e o forno desligar. Para desativar aperte qualquer botão.



ATENÇÃO



Ao utilizar a operação semiautomática, selecionar o tempo do assado, ou o horário que o forno se desligará, conforme descrito anteriormente. Ao desativar o alarme sonoro o forno ligará novamente. Para desligar o forno todos os manipulados devem ser ajustados na posição “0”.

Operação automática

Caso deseje-se que o forno seja ligado em um horário específico, e desligue-se em outro horário determinado, devem-se programar esses horários, da seguinte forma:

1. Aperte o botão de seleção  até que o traço esteja acima do símbolo de ajuste tempo de preparo . Ajuste o tempo de preparo desejado usando os botões “-” e “+”.



2. Aperte o botão de seleção  até que o traço esteja acima do símbolo de ajuste do horário de término do preparo . Ajuste para o horário desejado usando os botões “-” e “+”.



3. Use os botões de temperatura e de funções para ajustar para a função e temperatura desejada.

4. Após esses procedimentos, o traço acima dos símbolos de tempo de preparo e término de preparo irão aparecer, indicando que a operação automática está configurada.

Por exemplo: Se o assado precisa de 45 (quarenta e cinco) minutos para ser preparado e precisa estar pronto às 14:00h (quatorze horas).

- Aperte o botão de seleção  até que o traço esteja acima do símbolo do ajuste do tempo de preparo  , configure o tempo de preparo para 45 (quarenta e cinco) minutos;
- Aperte o botão de seleção  até que o traço esteja acima do símbolo de ajuste da hora de término do preparo  , configure a hora de término para 14:00h (quatorze horas);
- Após essas configurações a hora e o traço aparecerão no display, indicando que a configuração foi corretamente memorizada;
- Quando o relógio atingir 13:15h (treze horas e quinze minutos) o forno irá ligar automaticamente. Durante o preparo o traço ficará piscando no display;
- Quando o relógio atingir 14:00h (quatorze horas) o forno desligará automaticamente. O alarme irá soar e o traço aparecerá no display, para desativar aperte qualquer botão.

ATENÇÃO



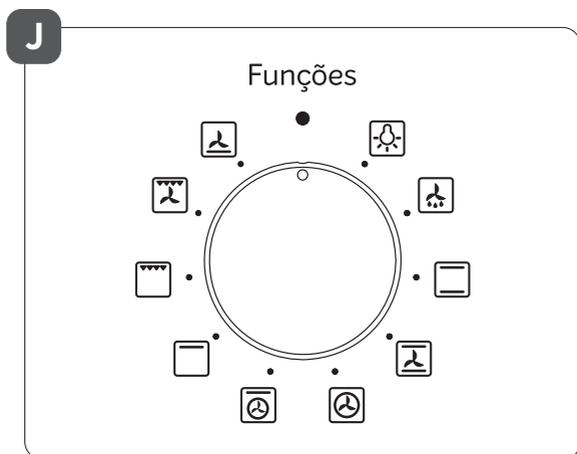
Ao utilizar a operação semiautomática, selecionar o tempo do assado, ou o horário que o forno se desligará, conforme descrito anteriormente. Ao desativar o alarme sonoro o forno ligará novamente. Para desligar o forno todos os manípulos devem ser ajustados na posição “0”.

ATENÇÃO



Garantir a limpeza e adequada manutenção resultará em uma influência significativa no funcionamento livre de falhas do forno. Antes de iniciar a limpeza, o forno deve estar desligado, todos os manípulos devem ser ajustados para a posição “0”. Não inicie a manutenção do forno até que ele esteja completamente resfriado.

Escolhendo a função adequada



Para selecionar a função posicione o manipulador de funções (Fig. J) na posição desejada, conforme os ícones a seguir:



- **Grill:** Posicione o manipulador do termostato na posição "MÁX", a resistência superior irá ligar. A alta potência desta função é indicada para dourar os alimentos, como carnes e assados, conservando os líquidos para manter o alimento suculento. Na seção "Dicas de preparo" estão alguns exemplos de preparo com o uso dessa função.



- **Grill + convecção:** Posicione o termostato entre as temperaturas 60 °C (sessenta graus Celsius) e 200 °C (duzentos graus Celsius). O uso combinado da resistência superior com a convecção aumenta a efetividade do direcionamento do calor da resistência para o alimento. Esta função permite que o calor penetre no alimento, evitando que o alimento queime na superfície e fique cru por dentro.



- **Preparos delicados:** Posicione o botão da temperatura entre as temperaturas 60 °C (sessenta graus Celsius) e 250 °C (duzentos e cinquenta graus Celsius). A resistência inferior irá ligar. Indicados para pizza, bolos e doces não-secos em fôrmas. Ótimos resultados também são obtidos para alimentos que precisam de aquecimento na parte inferior.



- **Aquecimento superior:** Posicione o botão da temperatura entre as temperaturas 60 °C e "MÁX". A resistência superior irá ligar. Essa função pode ser utilizada para dourar os alimentos no final dos preparos.



- **Multi-preparo:** Posicione o botão da temperatura entre 60 °C (sessenta graus Celsius) e "MÁX". As resistências superior, inferior, central e a convecção irão acionar alternadamente. Esta função mantém o calor constante e uniforme por todo o forno, a convecção cozinha e doura ao alimento uniformemente através de toda a superfície. Com essa função você pode preparar mais de um prato ao mesmo tempo, contanto que a temperatura de preparo seja a mesma para ambos. Podem ser usadas no máximo as duas grades do forno.



- **Bolos:** Posicione o botão da temperatura entre 60 °C (sessenta graus Celsius) e 250 °C (duzentos e cinquenta graus Celsius). A resistência traseira e a convecção irão ligar, garantindo um aquecimento delicado e distribuído uniformemente pelo forno. Essa função é ideal para preparos de confeitaria e preparos delicados. Aqui estão alguns exemplos de preparos: suflês, biscoitos, porções pequena de vegetais par gratinar, etc.



- **Cozimento rápido:** Posicione o botão de temperatura entre as temperaturas de 60 °C e "MÁX". Os elementos de aquecimento superior, inferior e a convecção irão ligar, garantindo distribuição uniforme de calor pelo forno. Essa função é recomendada para preparar comidas rapidamente (já que não é necessário pré-aquecer), como por exemplo: comidas congeladas, pré-cozidas ou até alguns preparos caseiros.



- **Aquecimento superior e inferior:** Posicione o botão de temperatura entre as temperaturas de 60 °C e "MÁX". Os elementos de aquecimento superior e inferior irão ligar. Essa função é clássica e padrão nos fornos, mas ainda garante bons resultados para os mais variados preparos.



- **Descongelar:** Posicione o botão de temperatura em qualquer posição. O ventilador do forno faz com que o ar circule pela cavidade em temperatura ambiente. Essa função é recomendada para descongelar qualquer tipo de alimento, mas principalmente alimentos delicados que não podem ser descongelados com calor, como tortas de sorvete, cremes, etc.



- **Luz do forno:** Posicione o botão de funções até o símbolo da lâmpada, ela irá acender. A lâmpada permanece acesa sempre que qualquer uma das resistências do forno estiver ligada.

Soluções de problemas comuns

Antes de entrar em contato com o Serviço de Atendimento ao Consumidor (SAC), faça as seguintes verificações, conforme a tabela abaixo:

Problema	Causa	O que fazer?
O forno não liga	<ul style="list-style-type: none"> • Tensão da rede de alimentação incorreta; • Operação/seleção de funções incorreta; • Falta de energia elétrica. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique a tensão de sua residência; • Verifique se selecionou a função e operação como descrito neste manual; • Verifique o atendimento de energia da sua residência.
O LED de indicação não funciona	<ul style="list-style-type: none"> • O botão de seleção da temperatura está na posição desligado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gire o botão para a temperatura desejada.
O alimento não está como o esperado	<ul style="list-style-type: none"> • O forno não foi pré-aquecido como indicado neste manual; • A assadeira utilizada não é do tipo ou tamanho correto; • Falta de espaço dentro da cavidade do forno; • Nível da grade inadequado; • Tempo de cozimento inadequado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pré-aqueça o forno como indicado neste manual; • Consulte a receita e utilize um recipiente adequado para sua receita; • Posicione a assadeira de forma a deixar espaços nas laterais do recipiente; • Posicione a grade no nível adequado para a receita de sua escolha. • Programe o produto com o tempo e temperatura adequados à sua receita.
A lâmpada não acende	<ul style="list-style-type: none"> • A lâmpada está queimada; • A lâmpada está mal encaixada. 	<ul style="list-style-type: none"> • Troque a lâmpada conforme as instruções deste manual; • Verifique se a lâmpada está bem encaixada.

Caso as soluções apresentadas acima não resolvam o seu problema, entre em contato com o SAC através do número 0800 601 0370 ou pelo site www.dako.com.br.

Cuidados Gerais

- Não utilizar o forno caso resíduos de gordura, açúcar ou outros alimentos estejam em contato com as resistências, pois podem provocar vapores que podem manchar as partes externas e decorativas do produto. Neste caso, com as resistências frias, limpá-las com um pano macio.
- Não deixar resíduos de sal no interior do forno para que não ocorra corrosão da cavidade interna.
- Não armazenar alimentos e recipientes no interior do forno.
- Não utilizar fluidos inflamáveis como álcool, querosene, gasolina, thinner, solventes, detergentes com amoníaco, removedores, vinagre, soda, abrasivos tipo sapólio, esponjas ou lã de aço, ou produtos que liberem vapores químicos corrosivos.

Limpeza Externa

- Ao limpar a superfície externa, utilizar somente detergente ou sabão neutros aplicados com pano macio.
- Após limpar a parte externa, enxaguar o pano e remover o resíduo de detergente ou sabão, secando com papel toalha ou outro pano macio seco.

ATENÇÃO



- Não utilize máquina de limpeza a vapor.
- Não use materiais de limpeza abrasivos e raspadores metálicos para limpar o vidro da porta do forno, já que eles podem danificar a superfície resultando em quebra do vidro.

Limpeza da Prateleira

- A prateleira deve ser removida para facilitar a limpeza.
- A limpeza deverá ser feita com esponja macia e detergente neutro.
- Não utilizar produtos abrasivos (saponáceos, soda, etc.).
- Retirando a prateleira: depois de fria, puxe a grade lentamente deslizando até estar totalmente fora do forno.

Limpeza do Vidro

Nunca utilizar pano úmido no vidro ainda quente.

Não utilizar produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar o vidro da porta, pois podem arranhar a superfície e provocar a quebra.

Limpeza Interna

Para realizar a limpeza, proceda da seguinte forma:

Utilizar esponja macia ou pano umedecido.

Após a limpeza, ligar o forno em temperatura máxima por 10 (dez) minutos, com a porta entreaberta para eliminar a umidade resultante da limpeza.

NUNCA utilizar esponjas de aço.

NUNCA utilizar produtos cáusticos ou abrasivos.

NOTA

Ao preparar alimentos gordurosos, envolvê-los em papel alumínio ou celofane, para evitar respingos nas superfícies internas e facilitar a limpeza do produto.

DESCARTE RESPONSÁVEL DO PRODUTO

Quando considerar que seu eletrodoméstico não atende mais às suas necessidades, é possível descartá-lo de forma ambientalmente correta através do nosso sistema de reciclagem de eletrodomésticos. Nosso principal objetivo é a preservação do meio ambiente, não há lucro nesta operação. A ABREE é a entidade gestora da qual somos associados e responsável pela logística reversa do seu produto e suas embalagens

Etapa 1 – Tudo começa com você!

O primeiro passo é desapegar daquele eletrodoméstico que não tem mais utilidade para você e dar espaço para o novo! Não descarte seu eletrodoméstico junto ao lixo comum ou em terrenos baldios, espaços públicos ou calçadas. Abrimos esta possibilidade de descarte correto pensando no futuro de nosso planeta!

Etapa 2 – Pontos de coleta

Existem pontos de recebimento espalhados por várias cidades do país. Ao levar seu eletrodoméstico até lá, ele será corretamente armazenado e depois destinado para a reciclagem. Confira no site da ABREE o ponto de coleta mais próximo a você: <http://www.abree.org.br/pontos-de-recebimento>

Etapa 3 – Reciclagem

Aqui você pode deixar com a gente! Os produtos chegam para nós e somos responsáveis por viabilizar a reciclagem ao trabalhar em parceria com nossos associados e demais parceiros. O importante para nós é ter a sua ajuda para que os eletrodomésticos cheguem ao destino certo e assim poderemos fazer o nosso trabalho corretamente.

Saiba mais sobre a ABREE: <http://abree.org.br/>

CERTIFICADO DE GARANTIA

A ATLAS INDÚSTRIA DE ELETRODOMÉSTICOS LTDA garante estar entregando aos seus consumidores um produto para uso doméstico em perfeitas condições de uso e adequado aos fins que se destina.

A confiança que a empresa tem na qualidade de seus produtos permite conceder uma garantia total de 1 (um) ano, a qual está dividida em 90 (noventa) dias iniciais da garantia legal e mais 275 (duzentos e setenta e cinco) dias da garantia contratual. A garantia inicia-se a partir da data de emissão da Nota Fiscal.

1.0 GARANTIA LEGAL

Todo e qualquer defeito aparente ou de fácil constatação poderá ser reclamado dentro do prazo de 90 (noventa) dias da data de emissão da nota fiscal pelo consumidor final, nos termos da Lei nº 8.708 de 11 de setembro de 1990, o Código de Defesa do Consumidor.

Os serviços de assistência técnica dentro da garantia legal de 90 (noventa) dias, serão prestados gratuitamente pelo Serviço Autorizado Atlas/DAKO.

Os vícios decorrentes da CULPA EXCLUSIVA DO CONSUMIDOR são excludentes de responsabilidades do fornecedor, de modo que ocorrerá a extinção da garantia da legal e consequentemente da garantia contratual, nos termos do artigo 12, § 3º, inciso III da Lei nº 8.708 de 11 de setembro de 1990.

2.0 GARANTIA CONTRATUAL

A Garantia Contratual de 275 (duzentos e setenta e cinco) dias é exclusivamente concedida pela confiança que a empresa possui na qualidade de seus produtos, iniciando-se após o decurso dos 90 (noventa) dias iniciais da Garantia Legal.

Dentro da Garantia Contratual os atendimentos para os DEFEITOS FUNCIONAIS serão efetuados mediante apresentação de Nota Fiscal de compra juntamente com este certificado de garantia.

CERTIFICADO DE GARANTIA

2.1 GARANTIA CONTRATUAL NÃO COBRE

Decorrido o prazo da garantia legal de 90 (noventa) dias não serão cobertos: reposição de vidros, peças plásticas, lâmpada do forno, grade, bandeja coletora de resíduos e acessórios ou peças sujeitas ao desgaste natural recorrente do uso;

O custo do deslocamento do técnico até a residência do consumidor, caso seja solicitado pelo consumidor, e despesas de transporte do produto até o Posto Autorizado.

3.0 EXTINÇÃO DE GARANTIA

As condições abaixo merecem ATENÇÃO para que haja a correta utilização desta garantia, extinguindo-se quando:

- 3.1 For utilizado em desacordo com as instruções constantes neste manual;
- 3.2 Sofrer uso indevido, fora dos padrões de razoabilidade e negligências causadas pelo consumidor;
- 3.3 Sofrer uso indevido por ter sido ligado a rede de tensão imprópria;
- 3.4 Passar por ajustes, modificações ou consertos efetuados por indivíduos ou empresas não credenciadas pela Atlas Indústria de Eletrodomésticos Ltda.
- 3.5 Apresentar sinais de ter sido violado;
- 3.6 Ações de agentes da natureza;
- 3.7 Caso acidental, fortuito ou de força maior, além de outras hipóteses previstas no manual de instruções;
- 3.8 Utilização para fins comerciais ou outros, pois foi projetado exclusivamente para uso doméstico;
- 3.9 Alteração e/ou remoção do número de série ou etiqueta de identificação do produto;
- 3.10 Falhas no produto causadas por interrupções, problemas ou falta no fornecimento de energia elétrica ou flutuação excessiva;
- 3.11 Falhas no funcionamento do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos, existência de objetos estranhos em seu interior, bem como decorrentes da ação de animais (insetos ou roedores);
- 3.12 Se constatado produto riscado ou amassado ou com falta de peças internas ou externas de produto vendido no estado, saldo ou produto de mostruário, e com defeitos funcionais discriminados na nota fiscal de compra do produto;
- 3.13 Problemas de oxidação/ferrugem causados devido da instalação em regiões litorâneas, exposição a produtos químicos, ácidos ou alcalinos que possam agredir a pintura do mesmo e a utilização de produtos químicos inadequados para limpeza.

Leia atentamente o manual de instruções antes de instalar e utilizar o produto. Em caso de dúvidas ou para agendar a visita de um técnico, entre em contato com nosso Serviço de Apoio ao Consumidor pelo Canal de Atendimento Online www.dako.com.br (Área de Atendimento ao Consumidor) ou pelo nosso SAC – Serviço de Atendimento ao Consumidor através do telefone 0800 601 0370.

MANTENHA SEMPRE JUNTO AO MANUAL DE INSTRUÇÕES A NOTA FISCAL.

Termo de garantia elaborado de acordo com a Lei 11.785/08 que altera o §3º do Artigo 54 do Código de Defesa do Consumidor, definindo tamanho mínimo de caracteres para contratos de adesão.

Em atendimento ao Decreto nº 5.296/2004, o presente Manual de Instruções em arquivo de áudio ou fonte ampliada encontra-se disponível para download no endereço eletrônico www.dako.com.br ou poderá ser solicitado perante ao Serviço de Atendimento ao Consumidor através do telefone 0800.601.0370.

POLÍTICA DE QUALIDADE

A ATLAS INDÚSTRIA DE ELETRODOMÉSTICOS LTDA busca fabricar produtos com excelente padrão de qualidade, através da:

- Melhoria contínua de seus produtos, processos e sistema de gestão;
- Atendendo os requisitos legais, ambientais e estatutários,
- Gerando satisfação aos seus clientes com retorno aos acionistas e;
- Valorização dos colaboradores e sociedade. (REV.00)



Atlas Indústria de Eletrodomésticos Ltda
BR 158/PR KM 508
Bairro Petrycoski – Pato Branco, Paraná – Brasil
CEP 85.504-670
FABRICADO NA CHINA