



MANUAL DE INSTALAÇÃO E DO USUÁRIO



FORNO TO73EX DIGITAL

TECNO Sud America Ltda.

Estimado Cliente

Muito obrigado pela preferência de sua escolha ao adquirir um eletrodoméstico de nossa empresa TECNO Sud America Ltda.

Os produtos da marca TECNO são projetados para lhe proporcionar uma qualidade técnico-estética de nível superior. De fato, todos os nossos produtos são construídos com materiais de primeira qualidade, e com o esmero necessário para satisfazer os objetivos estéticos dos nossos clientes mais exigentes. Para otimizar a utilização deste seu novo eletrodoméstico, lhe solicitamos a leitura desse manual de instruções. Nele você encontrará todas as indicações e conselhos necessários para uma utilização fácil e segura.

O manual de instruções é um guia seguro para a instalação, para o uso e para a manutenção do seu eletrodoméstico. Ele garante, com a observância de suas indicações, um ótimo funcionamento e um rendimento perfeito.

Renovando o agradecimento pela sua escolha, cordialmente lhe saudamos.

Sergio Santini
Presidente
TECNO Sud America Ltda.

ÍNDICE

INTRODUÇÃO	4
RESPONSABILIDADE DO FABRICANTE	4
PROTEÇÃO AMBIENTAL	5
EMBALAGENS DE PLÁSTICO	5
ETIQUETA DO APARELHO	5
SEGURANÇA	6
DICAS IMPORTANTES	7
ATENÇÃO	7
IMPORTANTE	8
APRESENTAÇÃO DO PRODUTO	9
INSTRUÇÕES TÉCNICAS DE INSTALAÇÃO	10
INSTALANDO O FORNO NO MÓVEL (NICHOS)	10
INFORMAÇÃO IMPORTANTE	10
INSTALAÇÃO SOB UMA BANCADA	11
INSTALANDO O FORNO EM UM SUPORTE ALTO	12
FIXAÇÃO DO FORNO	13
CONEXÕES ELÉTRICAS	14
MANUTENÇÃO	15
SUBSTITUINDO COMPONENTES	15
UTILIZAÇÃO DO APARELHO	15
PAINEL DE CONTROLE	15
BOTÕES DE CONTROLE	16
ÍCONES DO DISPLAY	17
FUNÇÕES	18
UTILIZAÇÃO	21

ILUMINAÇÃO	27
GUIA DE COZIMENTO	29
LIMPANDO O APARELHO	31
MANUTENÇÃO BÁSICA	32
REMOVENDO AS GUIAS LATERAIS	32
SUBSTITUINDO A LUZ DO FORNO	33
LIMPANDO O VIDRO INTERNO DA PORTA	34
SOLUÇÃO DE PROBLEMAS	36
ESPECIFICAÇÕES DADOS TÉCNICOS	37
DIAGRAMA ELÉTRICO	38
CERTIFICADO DE GARANTIA	39
ANOTAÇÕES	41

INTRODUÇÃO

LEIA ESTAS INSTRUÇÕES ATENTAMENTE ANTES DE INSTALAR E UTILIZAR O APARELHO.

O fabricante não deve ser responsabilizado por danos materiais ou danos pessoais resultantes da instalação incorreta ou uso inadequado do aparelho. O fabricante também não se responsabiliza por quaisquer imprecisões devidas a erros de impressão ou transcrição neste folheto.

A aparência das figuras aqui incluídas é apenas para orientação.

O fabricante reserva-se o direito de fazer modificações em seus produtos quando julgar necessário ou benéfico, porém as características essenciais de segurança e desempenho não devem ser afetadas.

ESTE APARELHO FOI CONCEBIDO PARA USO DOMÉSTICO NÃO PROFISIONAL.

Este manual do usuário é parte integrante do aparelho e, portanto, deve ser mantido em um local acessível ao usuário durante toda a vida útil do aparelho.

RESPONSABILIDADES DO FABRICANTE

O fabricante não será responsável por danos materiais ou ferimentos pessoais devido a:

- Uso do aparelho diferente do especificado;
- Não cumprimento das instruções do manual do usuário;
- Adulteração / modificações não autorizadas em qualquer parte do aparelho;
- Uso de peças sobressalentes não originais;
- Este aparelho destina-se a cozinhar alimentos em ambiente doméstico. Qualquer outro uso será considerado impróprio;
- O aparelho não foi projetado para operar com temporizadores externos ou sistemas de controle remoto.

AVISO: a marcação **CE** neste produto é uma declaração, sob responsabilidade total do fabricante, de que o produto cumpre todos os requisitos europeus de saúde, segurança e ambiente definidos na legislação que abrange este tipo de produto.

PROTEÇÃO AMBIENTAL



Pense no meio ambiente ao descartar a embalagem.

Este aparelho está marcado de acordo com a Diretiva Internacional sobre resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos.

Esta diretiva define os padrões para a coleta e reciclagem de resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos.

A embalagem deste aparelho é composta pelos elementos estritamente necessários para garantir uma proteção suficiente durante o transporte. Os materiais de embalagem são totalmente recicláveis, reduzindo assim o seu impacto ambiental. Ajude a proteger o meio ambiente levando em consideração as seguintes dicas:

- Separe os materiais de embalagem para reciclagem;
- Inutilize o aparelho antigo antes de levá-lo para o centro de coleta. Peça às autoridades locais competentes, detalhes sobre o centro de reciclagem mais próximo para onde você pode levar o aparelho antigo;
- Não descarte óleo usado no ralo. Guarde-o em um recipiente fechado e leve à central de reciclagem; se isso não for possível, descarte-o em resíduo misto (desta forma será descartado em instalação monitorada - embora não seja a melhor solução, pelo menos evita a contaminação dos sistemas de esgoto / água).

EMBALAGENS DE PLÁSTICO

Perigo de asfixia

- Não deixe a embalagem ou qualquer parte dela ao alcance de crianças.
- Não deixe as crianças brincarem com os sacos plásticos.

ETIQUETA DO APARELHO

A etiqueta do aparelho contém os dados técnicos, o número de série e a marca de aparelho. A etiqueta do aparelho está localizada na parte frontal do forno e não deve ser removida em nenhum momento.

SEGURANÇA

A sua segurança e a de terceiros é muito importante.
ESTE MANUAL E SEU PRODUTO TÊM INFORMAÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA. LER ATENTAMENTE E GUARDAR PARA FUTURA REFERÊNCIA.



Este é o símbolo de alerta de segurança.
Alerta sobre situações que podem trazer ferimentos ou riscos à sua vida, ou a terceiros.

As mensagens de segurança que estarão no manual, virão após o símbolo  e a palavra “PERIGO” ou “ADVERTÊNCIA”.

Estas duas palavras significam:



PERIGO

Existe o risco de: perda de vida ou de ocorrência de danos graves ao utilizador se as instruções não forem seguidas imediatamente.



ADVERTÊNCIA

Existe o risco de: perda de vida ou de ocorrência de danos graves ao utilizador se as instruções não forem seguidas imediatamente.

Todas as mensagens de segurança mencionam qual é o risco em potencial, como reduzir as chances de ferimento e o que pode acontecer se as instruções não forem seguidas.



ADVERTÊNCIA



Risco de Choque Elétrico!

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 a uma tomada tripolar aterrada.

Não use adaptadores, benjamins ou T's.

Não use extensões.

Não seguir estas instruções pode trazer risco de morte, incêndio ou choque elétrico.

DICAS IMPORTANTES

- É recomendado que a primeira instalação do seu forno seja feita por um técnico treinado e certificado pela fabricante. Esta instalação não é gratuita.
- Instale e posicione o forno exatamente de acordo com as instruções contidas neste manual do usuário.
- A instalação deste produto exige um correto dimensionamento da rede elétrica. Instale o produto de acordo com as especificações descritas neste manual.
- Não use o forno se ele estiver danificado ou se não estiver funcionando corretamente.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pela Rede de Serviços da fabricante, a fim de evitar riscos.
- O cordão de alimentação não deve ficar apoiado sobre superfícies quentes, cantos pontiagudos ou bordas cortantes, para evitar o rompimento da isolação do mesmo.
- 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.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que não brinquem com o aparelho.
- Não use o forno para aquecer o ambiente.
- Não use artigos de vestuário frouxos ou dependurados, quando estiver usando o forno, nem toalhas ou panos grandes de cozinha para segurar os utensílios, pois eles podem se incendiar.
- Não obstrua a parte frontal do seu forno. Ele possui um vão para vazão de ar e sua obstrução pode causar danos ao produto.
- Não aqueça recipientes lacrados.
- Use somente utensílios de cozinha aprovados para uso em forno. Siga as instruções do fabricante dos utensílios, especialmente quando estiver usando utensílios de vidro ou plástico.

ATENÇÃO

- Durante a utilização o aparelho torna-se quente. Cuidado deve ser tomado para evitar contato com os elementos de aquecimento dentro do forno.
- Durante e após o uso, não toque nas superfícies internas do forno, nem deixe roupas ou outros materiais inflamáveis em contato com ele, até que o aparelho tenha tido tempo suficiente para esfriar.
- Partes acessíveis podem se tornar quentes quando seu forno estiver em uso. Crianças devem ser mantidas afastadas.
- Use luvas de cozinha para retirar bandejas e acessórios quando o forno

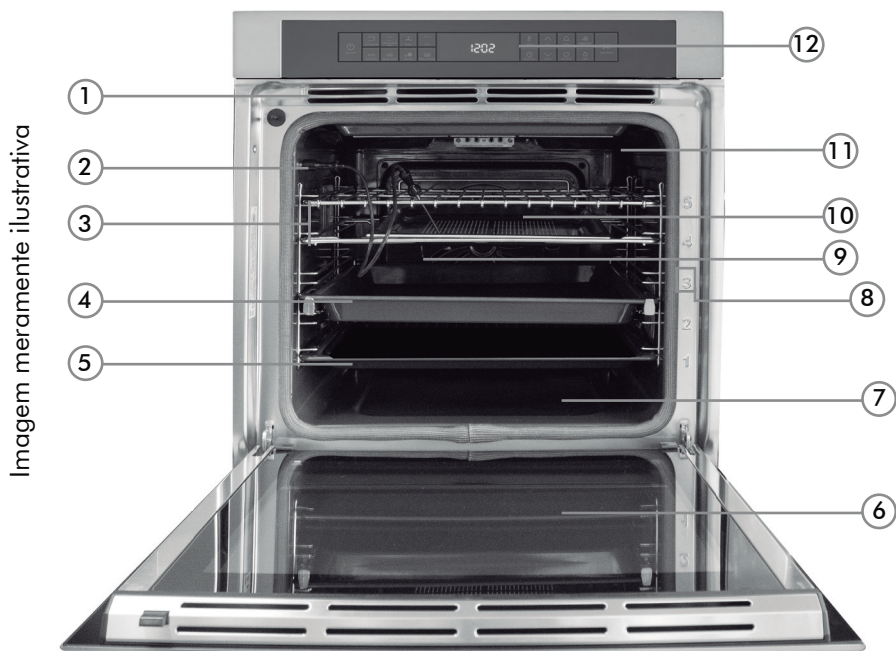
estiver quente.

- Jamais guarde materiais inflamáveis no forno ou nas suas proximidades.
- Não conserte ou substitua qualquer peça do forno, a não ser que seja especificamente recomendado neste manual. Todos os demais serviços de manutenção devem ser executados por um técnico da Rede de Serviços da fabricante e, serão cobrados após o período de garantia.
- Assegure-se de que o aparelho esteja desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico. Da mesma forma, assegure-se de que a lâmpada esteja fria.
- Nossos produtos foram desenvolvidos de acordo com as normas brasileiras que regem as temperaturas máximas admissíveis. Recomendamos cuidados com as partes que aquecem durante o uso.
- Tenha muito cuidado ao cozinhar alimentos com alto teor de álcool, pelo risco de incêndio. Antes de utilizar o aparelho, remova quaisquer resíduos alimentares do interior do forno para evitar incêndios ou fumaça.
- Não coloque nenhum objeto ou papel manteiga no fundo do forno.
- O suco de frutas pode causar manchas permanentes, utilize pratos fundos para evitar possíveis vazamentos.
- Recipientes danificados ou pequenos demais podem causar ferimentos. Tome cuidado ao abrir a porta do forno, poderá escapar vapor e causar queimaduras.
- Não coloque água no forno quente, poderá ocorrer a criação de vapor e ocasionar queimaduras.
- Mantenha a vedação da porta limpa, assim evitará que o calor escape e danifique as unidades adjacentes.
- Insira as prateleiras e as bandejas do forno corretamente em suas guias, para evitar danos à porta ao fechar o produto.

IMPORTANTE

Nunca utilize sacos plásticos destinados a melhorar a cocção dos alimentos junto com a função grill (Elemento de aquecimento Elétrico superior ou Queimador a Gás). Durante a cocção o saco plástico estufa com o vapor gerado pelo alimento e pode encostar no grill vindo a estourar. O vapor liberado queima provocando fuligem e fumaça vindo a danificar o produto. Se a porta do Forno for aberta no momento da queima do vapor pode provocar queimaduras.

APRESENTAÇÃO DO PRODUTO



1. Ventilador resfriamento
2. Sonda de temperatura
3. Prateleira perfurada (02 unidades)
4. Bandeja funda (01 unidade)
5. Bandeja rasa (01 unidade)
6. Porta
7. Resistência inferior
8. Posição das prateleiras (o número do nível é indicado na parte frontal do forno)
9. Resistência circular
10. Ventilador
11. Luz do forno
12. Pannel de controle

Obs: Parafusos para a instalação do forno acompanham o aparelho e estão disponíveis junto ao manual de instruções.

NOTA:

- Durante a cocção é possível que o ventilador ligue e desligue para reduzir o consumo energético.
- No final da cocção depois de desligar o forno, o ventilador de refrigeração poderá continuar a funcionar durante algum tempo.
- Abrir a porta durante o assamento desativa as resistências elétricas.

INSTRUÇÕES TÉCNICAS DE INSTALAÇÃO

As instalações, ajustes, transformações e manutenções listadas nesta seção devem ser realizadas apenas por técnicos habilitados (de acordo com a legislação aplicável).

A instalação incorreta do produto pode causar danos materiais e ferimentos a pessoas ou animais de estimação; a fabricante não será responsabilizada neste caso.

A regulagem automática do aparelho ou dispositivos de segurança só podem ser modificados pela fabricante ou por um profissional devidamente autorizado durante a vida útil do aparelho.

Certifique-se de que todo o EPI necessário seja usado ao realizar a instalação.

INSTALANDO O FORNO NO MÓVEL (NICHOS)

Certifique-se de que o forno está totalmente íntegro e sem danos depois de remover todas as peças soltas de suas embalagens interna e externa. Em caso de dúvida, não utilize o aparelho e contacte a assistência técnica.

Verifique se a unidade é adequada para instalação do forno, referindo-se às dimensões indicadas neste guia.

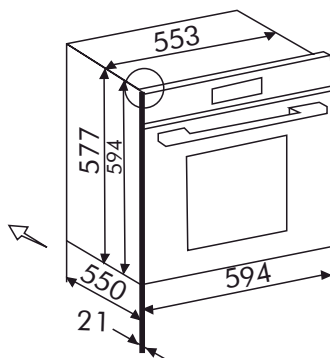
INFORMAÇÃO IMPORTANTE

O forno só pode ser instalado no interior de um móvel de cozinha ou de um compartimento embutido. Os dois lados e as superfícies circundantes devem resistir a temperaturas de até 90 °C.

A instalação do aparelho deve ser realizada de acordo com as disposições da legislação aplicável.

Deve haver uma abertura na parte inferior do móvel para permitir a ventilação do forno, conforme mostrado nas figuras a seguir.

Dimensões em mm

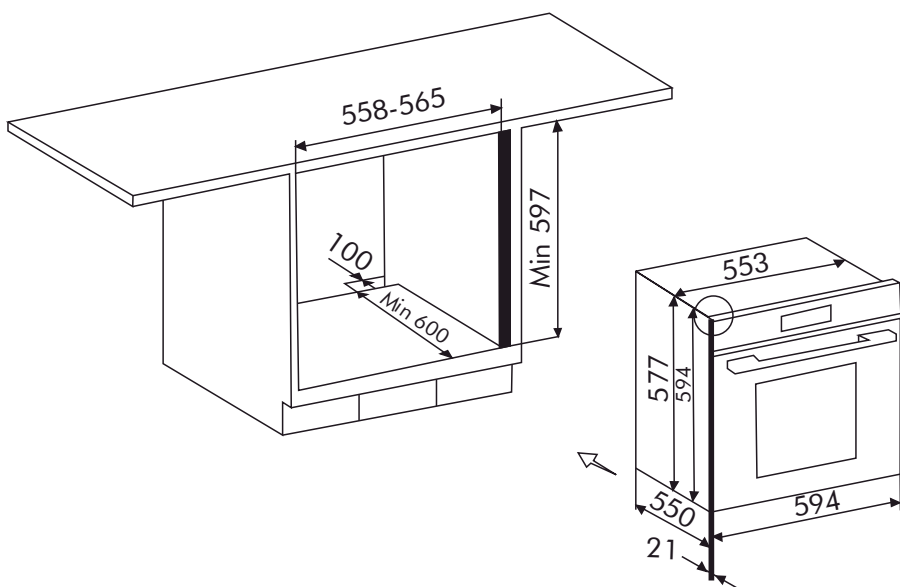


INSTALAÇÃO SOB UMA BANCADA

O espaço entre o forno e os móveis da cozinha ou outros aparelhos instalados deve ser suficiente para garantir a ventilação e saída de ar suficientes. Se o forno for instalado abaixo de um cooktop/rangetop, deve ser deixado um espaço entre a parte inferior da placa e a parte superior do produto para permitir a ventilação de todo o compartimento (ver figuras).

Todas as aberturas de ventilação necessárias para o cooktop/rangetop devem ser adicionadas conforme exigidas pelo forno.

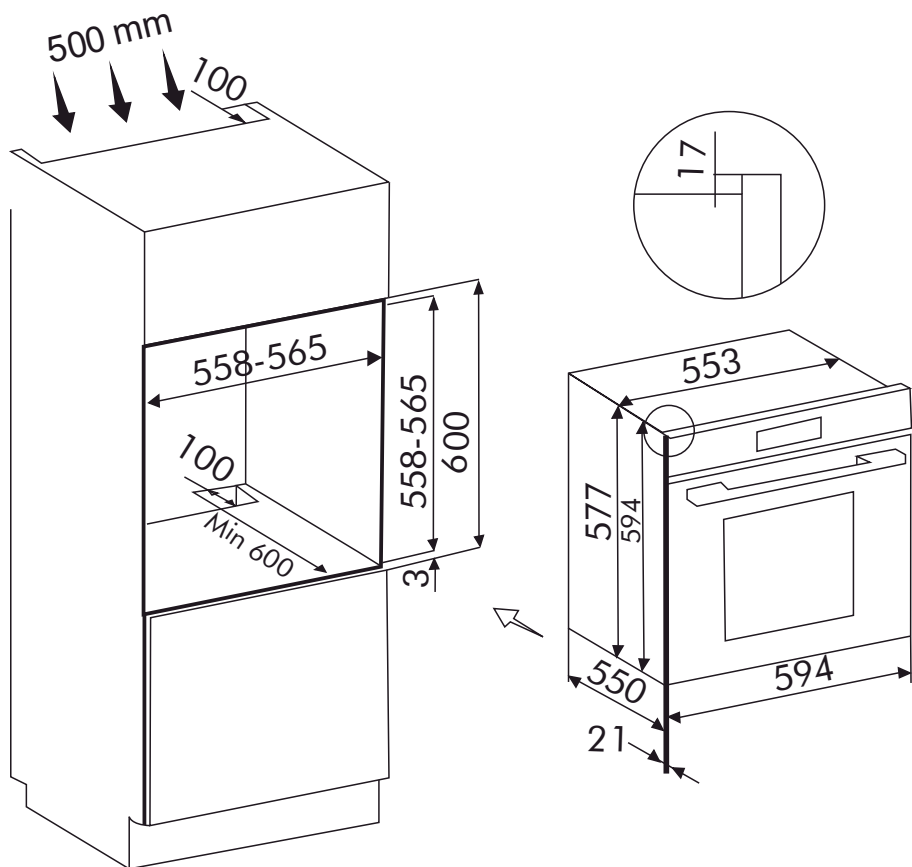
O fabricante não assume qualquer responsabilidade no caso de o forno ser instalado em combinação com aparelhos de outro fabricante.



Medidas em mm. Imagem meramente ilustrativa

INSTALANDO O FORNO EM UM SUPORTE ALTO

O espaço entre o forno e os móveis da cozinha ou outros aparelhos instalados deve ser suficiente para garantir a ventilação e saída de ar suficientes. Certifique-se de que há uma abertura na parte superior ou traseira do móvel, conforme mostrado nas figuras.



FIXAÇÃO DE FORNO

Coloque o forno no seu respectivo espaço no móvel de cozinha. Ele pode ser colocado num nível mais abaixo ou mais acima conforme sua preferência. Depois de colocado exatamente no local e na posição definitivos, fixe-o na posição correta através de sua moldura, utilizando os dois parafusos e os dois espaçadores de fixação (fornecidos).

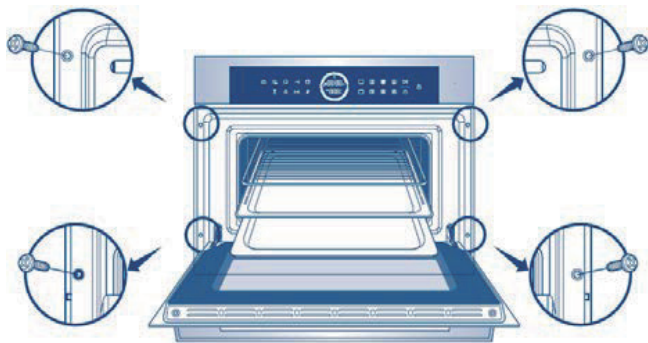
Para localizar os furos de fixação da moldura, abra a porta do forno. Os furos estarão localizados nas laterais superiores da moldura de fixação conforme desenho abaixo.

Observe todas as medidas e distanciamentos recomendados ao escolher a posição e ao fixar definitivamente o seu forno no móvel de cozinha.

1 - Coloque o forno em seu nicho no móvel de cozinha, certificando-se que o mesmo é adequado e todas as medidas e distanciamentos recomendados estão sendo observados.

2 - Abra a porta do forno e verifique a localização dos dois furos de fixação na moldura do forno.

3 - Fixe o forno no móvel usando os dois Espaçadores "A" que se encaixam na moldura e, em seguida, aparafusando o forno com os parafusos "B".



*Imagem meramente ilustrativa

CONEXÕES ELÉTRICAS

A ligação elétrica deve ser realizada de acordo com as normas e legislações aplicáveis.

Antes de conectar o aparelho, verifique se:

- O fornecimento de eletricidade principal corresponde às características indicadas no aparelho da placa de dados.
- A fiação do circuito e a tomada são equipadas com uma conexão de aterramento compatível.

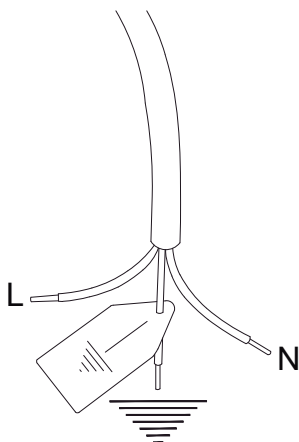
Quando o forno está conectado à rede elétrica através de um soquete:

- Conecte um plugue ao cabo de alimentação que deve cumprir os padrões aplicáveis no país de uso; o plugue (e seu fusível, se aplicável) deve ser adequado para a carga nominal especificada na placa de dados do aparelho. Conecte os núcleos do cabo de acordo com a figura, certificando-se de seguir o esquema de cores da fiação harmonizada:

L (fase) = fio marrom

N (neutro) = fio azul

Terra " \perp " Símbolo = fio amarelo /verde



Tipo de forno	Especificações
Tensão	220V
Frequência	60Hz
Máx. potência	2500 W
Máx. corrente	13 A
Tipo de cabo	3x1,5mm ²

- O cabo de alimentação deve ser posicionado de forma que não encoste na parte traseira do forno, não entre em contato com arestas vivas e não atinja a temperatura de 90 °C em nenhum ponto.
- Não use adaptadores, cabos de extensão, soquetes, etc., pois podem causar contato soltos e superaquecimento.

Quando o aparelho for conectado fisicamente ao circuito principal:

- O circuito deve ser equipado com um disjuntor unipolar de capacidade adequada à carga nominal do aparelho.
- O condutor de aterramento não deve ser computado pelo disjuntor e deve ser conectado ao sistema de aterramento.

MANUTENÇÃO

SUBSTITUINDO COMPONENTES

Isole a fonte de alimentação do aparelho antes de realizar qualquer manutenção.

Contate um centro de serviço autorizado se componentes funcionais precisarem ser substituídos.

AVISO: se o cabo de força precisar ser substituído, o instalador/técnico de manutenção deve usar H05VV-F cabo e deixar o condutor terra cerca de 2 cm a mais que fases e neutros.

















Devem-se também cumprir com as instruções fornecidas pela conexão elétrica inicial.

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

PAINEL DE CONTROLE







BOTÕES DE CONTROLE





Símbolo	Descrição
	Ligar/Desligar (ON/OFF)
	Seleção de Funções (R-integrate)
ECO Economy	Modo economia de energia elétrica (ECO)
	Modo de aquecimento convencional (Conventional heat)
	Descongelar (Dough prove)
	Modo convecção (Bake)
	Descongelar (Defrost)
	Modo de aquecimento Grill (Grill)
	Aquecimento de utensílios (louças) (Plate warming)
	Seleção de temperatura/Potência (Temp)
	Seleção de hora/minuto (Duration)
	Alarme (Timer)
	Função Memória (Gourmet)
	Iluminação (Light)
	Modo aquecimento rápido/Bloqueio do painel (Rapid heat)
	(Start / Stop) 1. Iniciar (curto tempo) 2. Pausar (curto tempo) 3. Cancelar (Longo tempo)
	Acima/Abaixo (temperatura, peso e tempo) (Plus/Minus)



ÍCONES DO DISPLAY




Ícone	Descrição
	Indicação geral de função
	Modo de aquecimento convencional ativado
	Modo convecção ativado
	Modo de aquecimento Grill ativado
	Modo Grill + Ventilação ativado
	Modo Pizza ativado
	Modo convencional + ventilação ativado
	Modo de preparo delicado ativado
	Modo de preparo ativado
	Modo de preparo múltiplo ativado
ECO	Modo economia ativado
	Sensor de temperatura de núcleo conectado
	Aquecimento Rápido ativado
	1. Apresentação da temperatura na faixa de 180°C a 230°C 2. Apresentação do peso na faixa de até 1000g 3. Apresentação da Potência de micro-ondas até 1000W
	Apresentação do tempo de preparo, alarme, relógio, etc.
	Alarme
	Bloqueio de controle de painel

FUNÇÕES

Ícone	Descrição
 Cozimento tradicional	<p>Os elementos de aquecimento superiores e inferiores são acionados simultaneamente. Este é o clássico e tradicional tipo de trabalho de um forno elétrico. O cozimento convencional ainda é inigualável quando se trata de cozinhar pratos feitos de vários ingredientes, e. g. repolho com costelas, bacalhau à espanhola, pescada ao estilo Ancona, tiras de vitela com arroz, etc.</p> <p>Excelentes resultados são alcançados ao preparar pratos à base de carne suína ou de carne bovina (carnes assadas, guisado, goulash, caça selvagem, presunto, etc.) que necessitem de cozinhar lentamente e exigem rega ou a adição de líquido.</p> <p>O forno necessita ser pré-aquecido a uma temperatura desejada.</p> <p>Os melhores resultados serão atingidos colocando-se o prato no centro do forno, podendo as temperaturas ser ajustadas entre 40°C e 260°C. Nesta função, a temperatura padrão é de 180°C.</p>
 Cozimento por convecção	<p>A resistência elétrica circular ao redor do ventilador permite uma fonte de calor adicional para a cocção por convecção. Nesse tipo de cocção, o ventilador funcionará automaticamente, permitindo uma distribuição uniforme de calor. A temperatura do forno poderá ser ajustada entre 40°C e 260°C e a temperatura padrão é de 180°C.</p>
 Grelha	<p>No Grill infravermelho a temperatura poderá ser ajustada entre 40°C e 260°C e a temperatura padrão será de 180°C.</p>
 Grill + Ventilação	<p>O Grill infravermelho juntamente com a ventilação forçada. Ideal para churrascos ainda mais rápidos. A temperatura poderá ser ajustada entre 40°C e 260°C e, nesta função, a temperatura padrão é de 180°C.</p>

Ícone	Descrição
 <p data-bbox="118 363 181 389">Pizza</p>	<p data-bbox="231 137 976 293">Os elementos de aquecimento inferior e circular, assim como o ventilador, são acionados. Esta combinação aquece rapidamente o forno devido às grandes quantidades da energia utilizada pelo aparelho, o que resulta na produção de calor considerável vindo predominantemente do fundo.</p> <p data-bbox="231 300 976 456">O modo pizza é ideal para alimentos que exigem altas temperaturas para cozinhar, como pizzas e assados grandes. Use apenas uma bandeja ou grade de forno por vez. No entanto, se mais de um for usado, eles devem ser trocados na metade do processo de cozimento.</p>
 <p data-bbox="89 651 217 708">Cozimento rápido</p>	<p data-bbox="231 486 976 833">Os elementos de aquecimento superior e inferior, assim como o ventilador, são acionados simultaneamente, garantindo calor constante distribuído uniformemente por todo o forno, poupando entre 30 e 40% de energia elétrica. Este modo é especialmente recomendado para cozinhar alimentos pré-embalados rapidamente sem a necessidade de preaquecimento como por exemplo: congelados ou alimentos pré-cozidos), bem como para alguns pratos "caseiros". Os pratos ficarão dourados por fora e suculentos no seu interior. A temperatura poderá ser ajustada entre 40 e 260°C. Nesta função, a temperatura padrão é de 180°C.</p>
 <p data-bbox="86 1005 217 1062">Cozimento Delicado</p>	<p data-bbox="231 874 976 1125">O elemento de aquecimento inferior e o ventilador traseiro são acionados. Adequado para bolos, bolos e doces não seco feitos em formas de cozimento ou moldes. Excelentes resultados também são obtidos em cozinhar requerendo calor a partir do fundo. Aconselha-se a colocar a receita na prateleira de nível baixo (posição nº1) do forno. A temperatura poderá ser ajustada entre 40 e 260°C. Nesta função, a temperatura padrão é de 180°C.</p>
 <p data-bbox="86 1248 217 1305">Resistência Superior</p>	<p data-bbox="231 1153 976 1310">O elemento de aquecimento superior (menor) é ativado. Este modo pode ser utilizado para manter alimentos aquecidos ao final da receita aguardando o momento de servir. A temperatura poderá ser ajustada entre 40 e 260°C. Nesta função, a temperatura padrão é de 180°C.</p>






Ícone	Descrição
 <p data-bbox="93 619 203 703">Cozimen- to Múltiplo</p>	<p data-bbox="231 132 976 284">Os elementos de aquecimento superior, circular e inferior, bem como o ventilador, acendem alternadamente. Como o calor permanece constante e uniforme em todo o forno, o ar cozinha e doura os alimentos uniformemente sobre toda a superfície.</p> <p data-bbox="231 292 976 379">Com este modo, você também pode cozinhar vários pratos no mesmo tempo, desde que as respectivas temperaturas de cozimento sejam as mesmas.</p> <p data-bbox="231 387 976 834">No máximo 02 grades podem ser usados ao mesmo tempo, seguindo as instruções descritas neste manual. Este modo de cozimento é especialmente recomendado para pratos que exigem um acabamento gratinado ou para aqueles que exigem tempos de cozimento consideravelmente prolongados, como por exemplo: lasanha, espaguete, frango assado e batata, etc. Além disso, a excelente distribuição de calor possibilita o uso temperaturas mais baixas ao cozinhar assados. Isso resulta em menor perda de sucos, carne mais macia e menor perda de peso para o assado. O modo de cozimento múltiplo é especialmente adequado para cozinhar peixe, que pode ser preparado com a adição de uma quantidade limitada de condimentos, mantendo seu sabor e aparência.</p> <p data-bbox="231 842 976 1090">Excelentes resultados podem ser alcançados ao cozinhar acompanhamentos à base de vegetais como abobrinhas, beringelas, pimentas, etc. Além disso, este modo também pode ser usado para descongelar rapidamente carne branca e vermelha e pão, ajustando a temperatura para 80°. Para descongelar mais alimentos delicados, defina o termostato para 60° ou use apenas o recurso de circulação de ar frio (Modo Descongelar).</p>
 <p data-bbox="96 1329 203 1385">ECO ECO Economia</p>	<p data-bbox="231 1110 976 1493">O elemento de aquecimento traseiro e o ventilador traseiro são acionados, garantindo calor delicado distribuído uniformemente por todo o forno. o aquecimento trabalha de forma intermitente para fazer pleno uso do calor dentro da câmara do forno, essa função auxilia na redução das perdas de energia, para alcançar o efeito de economia de energia. Este modo é ideal para assar e cozinhar delicados alimentos, especialmente doces que necessitem de crescer e para a preparação de certos alimentos em 3 prateleiras ao mesmo tempo. Aqui estão alguns exemplos: pastéis de nata, biscoitos doces e salgados, folhados salgados, pães suíços e pequenas porções de legumes gratinados, etc.</p>

Ícone	Descrição
 Desconge- lar	<p>O ventilador localizado na parte inferior do forno faz circular o ar, à temperatura ambiente em torno do alimento. Isto é recomendado para o descongelamento de todos os tipos de alimentos, mas em particular para delicadas tipos de alimentos que não necessitam de calor, como por exemplo: bolos de sorvete, creme ou creme sobremesas, bolos de frutas. Por estar usando o ventilador, o tempo de degelo é cerca de metade do tempo em comparação como modo tradicional. No caso da carne, peixe e pão, é possível acelerar o processo usando o modo de "Cozimento" ajustando a temperatura a 80° - 100°.</p>
 Fermentar	<p>Este modo pode ser utilizado para manter alimentos que necessitam de espera para fermentação.</p>
 Aqueci- mento de louças	<p>Este modo pode ser utilizado para aquecer e manter aquecido louças que serão utilizadas durante o preparo e/ou apresentação das refeições. A temperatura poderá ser ajustada entre 40 e 85°C. Nesta função, a temperatura padrão é de 85°C.</p>

UTILIZAÇÃO


Quando o forno é usado pela primeira vez, deve ser aquecido até a temperatura máxima por tempo suficiente para queimar quaisquer resíduos oleosos deixados durante o processo de fabricação, que pode contaminar os alimentos com odores desagradáveis. Para evitar a condensação produzida no vidro interno da porta do forno e dentro da cavidade, não deixe alimentos preparados por muito tempo com o produto desligado.


FUNÇÃO CONVENCIONAL (CONVECTIONAL HEAT)

Pressione o botão , o botão está piscando, a temperatura padrão do modo é de 180 graus, o tempo é 02: 00h, pressione o botão de temperatura  ou o botão de tempo  para ajustar a temperatura e o tempo de preparo, finalmente, pressione o botão  para iniciar o trabalho ou pressione o botão  diretamente para começar a trabalhar sem fazer ajustes.






Faixa de temperatura ajustável: 40°C a 260°C

Horário de trabalho: 00:00 - 10:00h.

Nota: Durante o processo de trabalho, pressione o botão de temperatura  para verificar a temperatura da câmara do forno.



Depois de atingir a temperatura definida, não pode ser visualizado. Durante o processo de aquecimento você pode utilizar a função aquecimento rápido pressionando o botão  .

FUNÇÃO CONVECÇÃO (BAKE)






Pressione o botão  , o botão está piscando, a temperatura padrão do modo é de 180 graus, o tempo é 02: 00h, pressione o botão de temperatura  ou o botão de tempo  para ajustar a temperatura e o tempo de preparo, finalmente, pressione o botão  para iniciar o trabalho ou pressione o botão  diretamente para começar a trabalhar sem fazer ajustes.

Faixa de temperatura ajustável: 40°C a 260°C

Horário de trabalho: 00:00 - 10:00h.



Nota: Durante o processo de trabalho, pressione o botão de temperatura  para verificar a temperatura da câmara do forno. Depois de atingir a temperatura definida, não pode ser visualizado. Durante o processo de aquecimento você pode utilizar a função aquecimento rápido pressionando o botão  .

FUNÇÃO GRILL (GRILL)






Pressione o botão  , o botão está piscando, a temperatura padrão do modo é de 180 graus, o tempo é 02: 00h, pressione o botão de temperatura  ou o botão de tempo  para ajustar a temperatura e o tempo de preparo, finalmente, pressione o botão  para iniciar o trabalho ou pressione o botão  diretamente para começar a trabalhar sem fazer ajustes.

Faixa de temperatura ajustável: 40°C a 260°C

Horário de trabalho: 00:00 - 10:00h.


Nota: Durante o processo de trabalho, pressione o botão de temperatura  para verificar a temperatura da câmara do forno. Depois de atingir a temperatura definida, não pode ser visualizado. Durante o processo de aquecimento você pode utilizar a função aquecimento rápido pressionando o botão  .


FUNÇÃO GRILL VENTILADO (FAN GRILL)

Pressione o botão  , até a escolha da função desejada, a temperatura padrão do modo é de 180 graus, o tempo é 02: 00h, pressione o botão de temperatura  ou o botão de tempo  para ajustar a temperatura e o tempo de preparo, finalmente, pressione o botão  para iniciar o trabalho ou pressione o botão  diretamente para começar a trabalhar sem fazer ajustes.






Faixa de temperatura ajustável: 40°C a 260°C

Horário de trabalho: 00:00 - 10:00h.

Nota: Durante o processo de trabalho, pressione o botão de temperatura  para verificar a temperatura da câmara do forno. Depois de atingir a temperatura definida, não pode ser visualizado. Durante o processo de aquecimento



você pode utilizar a função aquecimento rápido pressionando o botão  .

FUNÇÃO PIZZA (PIZZA)






Pressione o botão  , até a escolha da função desejada, a temperatura padrão do modo é de 180 graus, o tempo é 02: 00h, pressione o botão de temperatura  ou o botão de tempo  para ajustar a temperatura e o tempo de preparo, finalmente, pressione o botão  para iniciar o trabalho ou pressione o botão  diretamente para começar a trabalhar sem fazer ajustes.

Faixa de temperatura ajustável: 40°C a 260°C

Horário de trabalho: 00:00 - 10:00h.



Nota: Durante o processo de trabalho, pressione o botão de temperatura  para verificar a temperatura da câmara do forno. Depois de atingir a temperatura definida, não pode ser visualizado. Durante o processo de aquecimento você pode utilizar a função aquecimento rápido pressionando o botão  .

FUNÇÃO COZIMENTO RÁPIDO (FAST COOKING)






Pressione o botão  , até a escolha da função desejada, a temperatura padrão do modo é de 180 graus, o tempo é 02: 00h, pressione o botão de temperatura  ou o botão de tempo  para ajustar a temperatura e o tempo de preparo, finalmente, pressione o botão  para iniciar o trabalho ou pressione o botão  diretamente para começar a trabalhar sem fazer ajustes.

Faixa de temperatura ajustável: 40°C a 260°C

Horário de trabalho: 00:00 - 10:00h.



Nota: Durante o processo de trabalho, pressione o botão de temperatura  para verificar a temperatura da câmara do forno. Depois de atingir a temperatura definida, não pode ser visualizado. Durante o processo de aquecimento você pode utilizar a função aquecimento rápido pressionando o botão  .

FUNÇÃO COZIMENTO DELICADO (DELICATE)






Pressione o botão  , até a escolha da função desejada, a temperatura padrão do modo é de 180 graus, o tempo é 02: 00h, pressione o botão de temperatura  ou o botão de tempo  para ajustar a temperatura e o tempo de preparo, finalmente, pressione o botão  para iniciar o trabalho ou pressione o botão  diretamente para começar a trabalhar sem fazer ajustes.

Faixa de temperatura ajustável: 40°C a 260°C

Horário de trabalho: 00:00 - 10:00h.



Nota: Durante o processo de trabalho, pressione o botão de temperatura  para verificar a temperatura da câmara do forno. Depois de atingir a temperatura definida, não pode ser visualizado. Durante o processo de aquecimento você pode utilizar a função aquecimento rápido pressionando o botão  .

FUNÇÃO RESISTÊNCIA SUPERIOR (TOP HEAT)






Pressione o botão  , até a escolha da função desejada, a temperatura padrão do modo é de 180 graus, o tempo é 02: 00h, pressione o botão de temperatura  ou o botão de tempo  para ajustar a temperatura e o tempo de preparo, finalmente, pressione o botão  para iniciar o trabalho ou pressione o botão  diretamente para começar a trabalhar sem fazer ajustes.

Faixa de temperatura ajustável: 40°C - 260°C

Horário de trabalho: 00:00 - 10:00h.



Nota: Durante o processo de trabalho, pressione o botão de temperatura  para verificar a temperatura da câmara do forno. Depois de atingir a temperatura definida, não pode ser visualizado. Durante o processo de aquecimento você pode utilizar a função aquecimento rápido pressionando o botão  .

FUNÇÃO COZIMENTO MULTIPLO (MULTI COOKING)






Pressione o botão  , até a escolha da função desejada, a temperatura padrão do modo é de 180 graus, o tempo é 02: 00h, pressione o botão de temperatura  ou o botão de tempo  para ajustar a temperatura e o tempo de preparo, finalmente, pressione o botão  para iniciar o trabalho ou pressione o botão  diretamente para começar a trabalhar sem fazer ajustes.

Faixa de temperatura ajustável: 40°C - 260°C

Horário de trabalho: 00:00 - 10:00h.



Nota: Durante o processo de trabalho, pressione o botão de temperatura  para verificar a temperatura da câmara do forno. Depois de atingir a temperatura definida, não pode ser visualizado. Durante o processo de aquecimento você pode utilizar a função aquecimento rápido pressionando o botão  .

FUNÇÃO ECONOMIA (ECO)





Pressione o botão  , até a escolha da função desejada, a temperatura padrão do modo é de 180 graus, o tempo é 02: 00h, pressione o botão de temperatura  ou o botão de tempo  para ajustar a temperatura e o tempo de preparo, finalmente, pressione o botão  para iniciar o trabalho ou pressione o botão  diretamente para começar a trabalhar sem fazer ajustes.

Faixa de temperatura ajustável: 40°C - 260°C

Horário de trabalho: 00:00 - 10:00h.





Nota: Durante o processo de trabalho, pressione o botão de temperatura  para verificar a temperatura da câmara do forno. Depois de atingir a temperatura definida, não pode ser visualizado. Durante o processo de aquecimento você pode utilizar a função aquecimento rápido pressionando o botão  .

FUNÇÃO DESCONGELAR (DEFROST)

Pressione o botão  , o botão está piscando, o tempo padrão é 01:00h, pressione o botão de tempo  para ajustar o tempo de preparo, finalmente, pressione o botão  para iniciar o trabalho ou pressione o botão  diretamente para começar a trabalhar sem fazer ajustes.






Horário de trabalho: 00:00 - 10:00h.

FUNÇÃO FERMENTAÇÃO (DOUGH PROVE)

Pressione o botão  , o botão está piscando, o tempo padrão é 01:00h, pressione o botão de tempo  para ajustar o tempo de preparo, finalmente, pressione o botão  para iniciar o trabalho ou pressione o botão  diretamente para começar a trabalhar sem fazer ajustes.


Horário de trabalho: 00:00 - 10:00h.

FUNÇÃO AQUECIMENTO DE LOUÇA (PLATE WARMING)

Pressione o botão  , o botão está piscando, a temperatura padrão do modo é de 85 graus, o tempo é 01:00h, pressione o botão de temperatura  ou o botão de tempo  para ajustar a temperatura e o tempo de preparo, finalmente, pressione o botão  para iniciar o trabalho ou pressione o botão  diretamente para começar a trabalhar sem fazer ajustes.



Faixa de temperatura ajustável: 40°C - 85°C

Horário de trabalho: 00:00 - 10:00h.

Nota: Durante o processo de trabalho, pressione o botão de temperatura  para verificar a temperatura da câmara do forno. Depois de atingir a temperatura definida, não pode ser visualizado.

AJUSTE DE TEMPO





Ajuste do relógio

Quando o produto é ligado o aparelho entra no modo de espera, quando a tela exibe 12:00, pressione o botão do relógio  , o correspondente botão acender, o Display digital fica brilhante e piscando (se a configuração não for feita dentro de 3 segundos, ele mudará automaticamente de destaque para escuro e não piscará novamente. Finalmente, pressione o botão do relógio  novamente para confirmar. Neste momento, o ajuste do tempo do relógio termina e o botão do relógio se apaga.






Definir um alarme


O alarme pode ser definido no estado de espera do forno ou no estado de

ajuste. Esta função não afeta o trabalho do forno, ele é usado para definição de um lembrete ao usuário.

Depois de pressionar o botão de alarme  , o botão correspondente acende-se,  o display digital de hora fica realçado às 00:00 e começa a piscar. (Se não definir dentro de 3 segundos, não irá piscar.) Pressione o botão de ajuste  para definir a hora do alarme, apenas ajuste a posição do minuto, passe por 60 minutos, o dígito da hora entra 1, a tela mostra 9: 59h, que é o modo de contagem regressiva. Finalmente, pressione o botão de alarme  para confirmar. Nesse momento, a configuração do horário do alarme é concluída e a hora do alarme começa a contagem regressiva.

Observações:



1)  O processo de contagem regressiva de alarme, se o botão de alarme está em execução no modo, o usuário pode pressionar o botão de alarme  para verificar o tempo restante do alarme (dura 3 segundos para mostrar, 3 segundos para o tempo de trabalho). Quando a hora do alarme é exibido, o botão de alarme  é pressionado novamente para cancelar a configuração do alarme. Se a 2hora do alarme não for exibida, mas o tempo de trabalho, o alarme atual não pode ser cancelado pressionando o botão de alarme  . Se estiver no estado de espera, a interface do visor já exibiu a hora do alarme e, em seguida, pressione o botão de alarme  , a configuração atual do alarme será cancelada diretamente.


2) Depois de definir a hora do alarme, o forno entra no processo de cozimento. O display digital só mostra o tempo de cozimento, mas não a hora do alarme. No final da contagem regressiva do alarme, a campainha toca duas vezes dentro de um segundo e toca novamente em intervalos de um segundo. Após 10 segundos, a campainha para automaticamente de tocar e o ícone de alarme desaparece. Para cancelar a campainha durante o processo de lembrete basta pressionar o botão de alarme  .

Comunicar erros


3) Depois de definir a hora do alarme, o forno está no modo de espera e, em seguida, a hora no display digital mostra o tempo de alarme em contagem regressiva. Quando a contagem regressiva do alarme termina, a campainha toca, solta dois sons em um segundo e toca novamente em intervalos de um segundo. Após 10 segundos, a campainha para automaticamente o tocar e retorna a apresentar a hora do relógio no display digital.

Defina o tempo de cozimento (00:00-10:00 horas)


Antes de definir o tempo de cozimento, o modo de cozimento deve ser selecionado.  O tempo de cozimento padrão de cada modo é 02:00 horas. Pressione o botão de tempo  , acenda a luz da tecla correspondente. De acordo com as etapas a seguir, o modo de cozimento pode ser definido:

1. Pressione o botão de ajuste  para definir o tempo de cozimento. Só precisa ajustar a posição do minuto, intensifique por 60 minutos e digite 1 hora. O estado de exibição é 9: 59h, que é o modo de contagem regressiva.
2. Pressione correndo. Se outros parâmetros precisarem ser definidos neste momento, a configuração padrão entrará em vigor.

Alterar o tempo de cozimento


Antes do início da operação da função, a modificação dos parâmetros do tempo de cozimento pode ser realizada com referência à operação descrita acima. Após o início da operação da função, os usuários precisam modificar o tempo de cozimento, então eles precisam pausar o modo de operação atual pressionando o botão , em seguida, modifique o tempo de cozimento conforme instruções informadas acima.


ILUMINAÇÃO

- 1) Pressione  e a lâmpada da tecla correspondente acende. A lâmpada pode ser ligada e desligada a qualquer momento (quando a porta fechadas);
- 2) Quando qualquer modo de funcionamento começa a operação a lâmpada acende automaticamente e apaga-se após 2 minutos (economia de energia).
- 3) Ao abrir a porta, a luz deve acender automaticamente e apaga-se após 2 minutos (economia de energia). Depois de fechar a porta, o estado da luz deve seguir o estado original antes de abrir a porta. Se estivesse desligada, deve ser desligada automaticamente depois de fechar a porta.
- 5) Quando a porta está aberta, a lâmpada está continuamente acesa (e não pode ser desligada manualmente). Se a porta ficar aberta por mais de 2 minutos, a lâmpada apaga automaticamente como forma de economia de energia.

FUNÇÃO DE BLOQUEIO


A função de bloqueio são usadas para bloquear as interface de seleção no painel contra acesso indesejados (Crianças).

Bloquear - Pressione longamente o botão de bloqueio  durante 1,5 segundos para bloquear o painel. No estado bloqueado, o ícone de bloqueio será apresentado no visor e o botão de bloqueio será destacado. Neste momento, quando ao tocar em outras teclas, o botão pisca, indicando que está no estado bloqueado.




Desbloquear - Pressione longamente o botão de bloqueio  durante 1,5 segundos para desbloquear o painel e desabilitar o ícone no display do produto.

FUNÇÃO DE MEMÓRIA



Modo de armazenamento

No final da operação da função, o tempo apresentado no display digital 88:88 exibe END. Sem pressionar outras teclas, pressione e segure pressionada a tecla de memória  e armazene o modo atual de cozimento, tempo de funcionamento, temperatura e outros parâmetros. Neste momento, a tela de exibição do display digital exibe C1.C2.C3.C4 (pós-alinhamento), que pode armazenar temporariamente até quatro programas; ele exibe automaticamente o número de sequência da memória, e substitui o mais antigo quando excede. Assumindo que quando C1.C2.C3.C4 não armazena conteúdo o sinal sonoro não soará. Quando estiver concluída o armazenamento será emitido um sinal sonoro e a tela de exibição retorna ao estado de espera.

Recuperação de Memória

Na interface de espera, após uma breve pressão na tecla de memória , a receita memorizada (exibição padrão C1) pode ser selecionada pela tecla de ajustes  e confirmada através da tecla  ; Quando a função estiver selecionada a tecla de memória reduz em 30% seu brilho) e funciona de acordo com o tempo e temperatura pre ajustados e salvos até o final do trabalho.

Cancelar Programa

- 1) O final do cozimento um lembrete sonoro e apresentado por 5 segundos; se o usuário não realizar nenhuma operação, ele será apresentado novamente após 30 segundos em conjunto com mensagem no display digital exibindo 88:88 / "End" , este lembrete será repedido até o usuário pressionar qualquer tecla para cancelar e retornar ao status de espera.
- 2) Durante o processo de cozimento caso o usuário queira cancelar a função basta pressionar a tecla Iniciar / pausar  por 3 segundos e forçar o final do procedimento.
- 3) No processo de cozimento, você também pode pressionar a tecla ligar/desligar  e forçar o final do procedimento.


Sistema de ventilação (resfriamento)

Com um sistema de resfriamento de um forno de micro-ondas, uma função de forno de micro-ondas, mas também executando o sistema de partida. O fluxo de ar gerado pelo ventilador a operação é descarregada ao longo da parte superior da porta.




Mesmo que o forno de microondas esteja fechado, o sistema continuará a





funcionar por um Tempo.



Interruptor da porta (Chaves de segurança)

Quando a chave de intertravamento da porta não está acionada ou a porta não está fechada, a lâmpada fica acesa o tempo todo. Neste momento pode se definir qualquer parâmetro de função, mas pode não possibilita que o usuário ligue o micro-ondas. Quando a tecla iniciar/pausar  é pressionada, a mensagem "HE4" é exibida no display por 3 segundos e, em seguida, retorna para a interface atual definida.

GUIA DE COZIMENTO

Função	Alimento a ser preparado	Peso (Kg)	Posição de grade inferior	Tempo pré-aquec. (Min.)	Temp. de preparo	Tempo de cozimento (Min.)
Convencional 	Pato	1	3	15	200	65-75
	Vitela ou carne assada	1	3	15	200	70-75
	Porco assado	1	3	15	200	70-80
	Biscoitos (massa curta)	1	3	15	200	15-20
	Tortas	1	3	15	200	30-35
Cozinhar múltiplo 	Pizza (em 2 prateleiras)	1	2-4	15	200	15-20
	Lasanha	1	2-4	10	180	30-35
	Cordeiro	1	2	10	180	50-60
	Frango assado+batatas	1	2	10	220	60-75
	Cavalinha	1	2-4	10	180	30-35
	Bolo de ameixa	1	2-4	10	170	40-50
	Pastéis de nata (em 2 prateleiras)	0,5	2	10	190	20-25
	Biscoitos (em 2 prateleiras)	0,5	2	10	180	10-15
	Pão de ló (em 1 prateleira)	0,5	2	10	170	15-20
	Pão de ló (em 2 prateleiras)	1	2	10	170	20-25
Tortas salgadas	1,5	2	15	200	25-30	
Resistência Superior	Manter aquecido	-	3	15	220	-
Descongelar 	Todos os alimentos congelados					

Função	Alimento a ser preparado	Peso (Kg)	Posição de grade inferior	Tempo pré-aquec. (Min.)	Temp. de preparo	Tempo de cozimento (Min.)	
Grill 	Choco	1	4	5	200	8-10	
	Kebabs de Lulas e camarões	1	4	5	200	6-8	
	Filé de bacalhau	1	4	5	200	10	
	Vegetais grelhados	1	4	5	200	10-15	
	Bide de vitela	1	4	5	200	15-20	
	Bolo de Costeletas	1	4	5	200	15-20	
	Hambúrgueres	1	4	5	200	7-10	
	Cavalas	1	4	5	200	15-20	
	Sanduíches tostados	-	4	5	200	2-3	
	Com churrasqueira						
	Vitela no espeto	1,0	-	5	200	80-90	
Frango no espeto	1,5	-	5	200	70-80		
Cordeiro no espeto	1,0	-	5	200	70-80		
Grill ventilado 	Grelhado	1,5	-	5	200	55-60	
	Chocos	1,5	-	5	200	30-35	
	Frango	1,5	-	5	200	70-80	
	Vitela no espeto	2,0	-	5	200	70-80	
	Frango no espeto	1,5	-	5	200	70-75	
	Batatas Assadas	1,5	-	5	200	70-75	
	Cordeiro no espeto	1,5	-	5	200	70-80	
Convecção 	Bolos	0,5	2-4	15	180	20-30	
	Torta de frutas	0,5	2-4	15	180	40-45	
	Pão de ló	0,7	2-4	15	160	40-50	
	Panquecas recheadas	0,5	2-4	15	180	25-30	
	Bolos pequenos	1,2	2-4	15	200	30-35	
	Folhados de queijo	0,6	2-4	15	190	20-25	
	Pastéis de nata	0,4	2-4	15	210	15-20	
	Biscoitos	0,7	2-4	15	180	20-25	
	Merengues	0,7	2-4	15	180	20-25	
	Comida congelada						
Convecção 	Pizza	0,3	2-4	-	220	12	
	Torta de camarão	0,4	2-4	-	220	20	
	Torta rústica de espinafre	0,5	2-4	-	220	30-35	
	Lasanha	0,5	2-4	-	220	35	
	Rolinho primavera	0,4	2-4	-	220	25-30	
	Pedaços de frango	0,4	2-4	-	220	15-20	

Função	Alimento a ser preparado	Peso (Kg)	Posição de grade inferior	Tempo pré-aquec. (Min.)	Temp. de preparo	Tempo de cozimento (Min.)
Convecção 	Pré-cozidos alimentos					
	Asas de frango	0,4	2	-	200	20-25
	Comida fresca					
	Biscoitos (de massa)	0,3	2	-	200	15-18
	Bolo de frutas	0,6	2	-	180	45
	Bolo de queijo	0,2	2	-	210	10-12
Pizza 	Pizza	0,5	3	15	220	15-20
	Vitela assada	1	3	10	220	25-30
	Frango	1	3	10	180	60-70

LIMPANDO O APARELHO

Antes de efetuar qualquer limpeza, espere por todas as partes do forno esfriarem e isole o forno da alimentação elétrica.

O cuidado minucioso com o seu forno ajudará a mantê-lo em excelentes condições por muitos anos.

LIMPEZA DE PEÇAS ESMALTADAS OU PINTADAS

Para manter as características dos componentes esmaltados, devem ser limpos frequentemente com água e sabão. Nunca utilize pós abrasivos. Não deixe cair substâncias ácidas ou básicas (vinagre, suco de limão, sal, suco de tomate, etc.) sobre as peças esmaltadas, e não lave as partes esmaltadas quando elas ainda estiverem quentes.

LIMPEZA DE PEÇAS DE AÇO INOXIDÁVEL

Limpe os componentes com água e sabão e seque-os com um pano macio, seguido a direção do acabamento escovado. O brilho pode ser mantido pelo uso periódico de produtos comumente disponíveis. Nunca utilize pós abrasivos. Remova imediatamente manchas de calcário, gordura, amido ou clara de ovo.

LIMPEZA DO VIDRO DA PORTA

Para desengordurar, use detergente e vinagre e depois enxágue; caso contrário, limpe com detergente, enxágue e passe um pano úmido antes de secar. Para remover alimentos incrustados, molhe com água e sabão ou detergente líquido por alguns minutos. Após alguns minutos, enxágue e seque com um pano macio.

Evite produtos anti-calcários, abrasivos e multiuso, pois eles afetarão a aparência do vidro depois de um tempo.

LIMPEZA DAS GUIAS LATERAIS DO FORNO

Não lave as prateleiras na máquina de lavar-louça. Mergulhe-os em água quente com sabão e, em seguida, limpe com uma esponja não abrasiva antes de enxaguar e secar com um pano de prato.

LIMPEZA DOS PUXADORES

Limpe os componentes com água e sabão e seque-os com um pano macio, seguindo a direção ao acabamento escovado. Nunca utilize pós abrasivos ou almofadas.

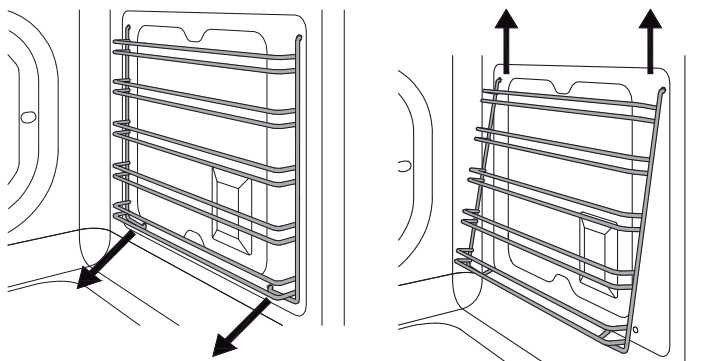
LIMPEZA DA LOGOTIPO

Limpe com um pano úmido.

MANUTENÇÃO BÁSICA

REMOVENDO AS GUIAS LATERAIS

- Identifique os dois ganchos do conjunto das guias e puxe-os suavemente para baixo.
- Afaste o conjunto da guia da lateral do forno e remova puxando os ganchos superiores do conjunto para cima na lateral do forno.
- Remova o conjunto da guia lateral do forno.



SUBSTITUINDO A LUZ DO FORNO

AVISO!

Isole a fonte de energia do forno antes de mudar a lâmpada. Não toque na lâmpada com as mãos desprotegidas.

A lâmpada utilizada no forno é uma lâmpada especial com grande resistência à alta temperatura (220-240V/60Hz).

Para sua substituição, proceda como recomendado:

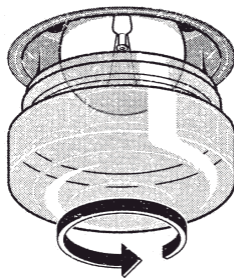
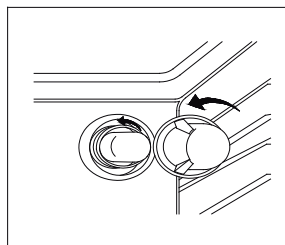
- Desligue a chave geral da residência ou desligue o disjuntor do forno.
- Remova a cobertura de vidro, desrosqueie a lâmpada e substitua-a por outra original.
- Recoloque a cobertura de vidro da lâmpada.

Tensão: 220-240V

Potência: 25W

Tipo: E 14

- Volte a colocar a tampa de vidro e volte a ligar o forno à rede elétrica.



LIMPANDO O VIDRO INTERNO DA PORTA

O vidro interno da porta pode ser facilmente removido para limpeza. Não é necessário retirar a porta para limpar o vidro.

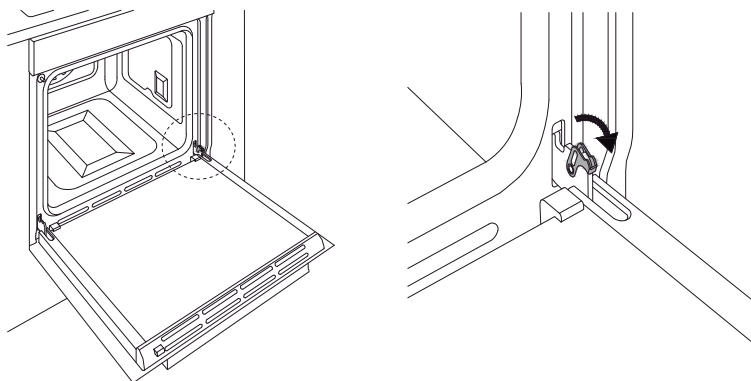
O vidro pode ser limpo no local ou removido pela limpeza.

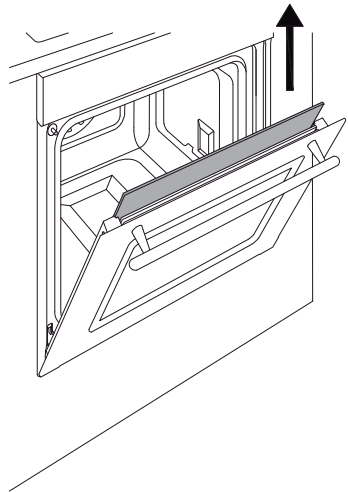
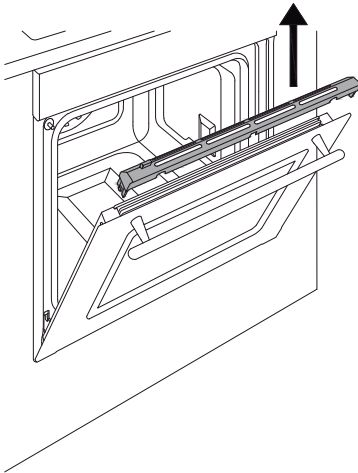
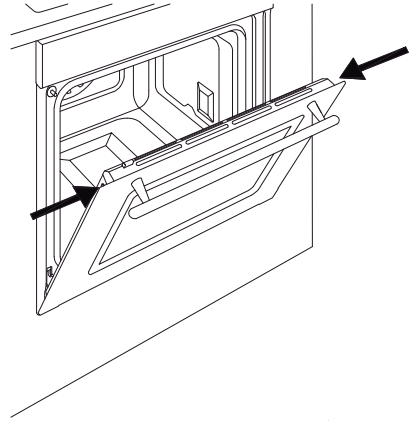
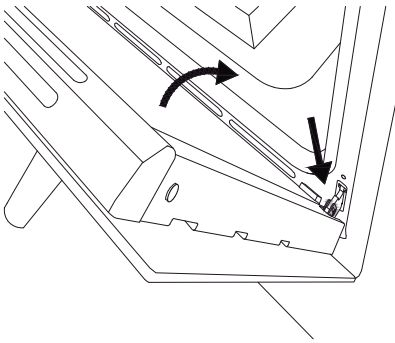
- Abra totalmente a porta do forno.
- Abra totalmente as alavancas de bloqueio para ambas as dobradiças.
- Feche totalmente a porta até bloquear, verificando se as alavancas bloquearam a porta.
- Remova a tampa superior da porta pressionando os botões redondos à esquerda e à direita.
- Levante a tampa superior e remova.

Prestando muita atenção às laterais do vidro:

- Deslize os painéis de vidro para fora.
- Limpe o vidro.
- Repita as operações acima na ordem inversa para remontar a porta.

Se as dobradiças não estiverem bloqueadas corretamente e o vidro interno for removido, a porta pode se fechar sozinha.





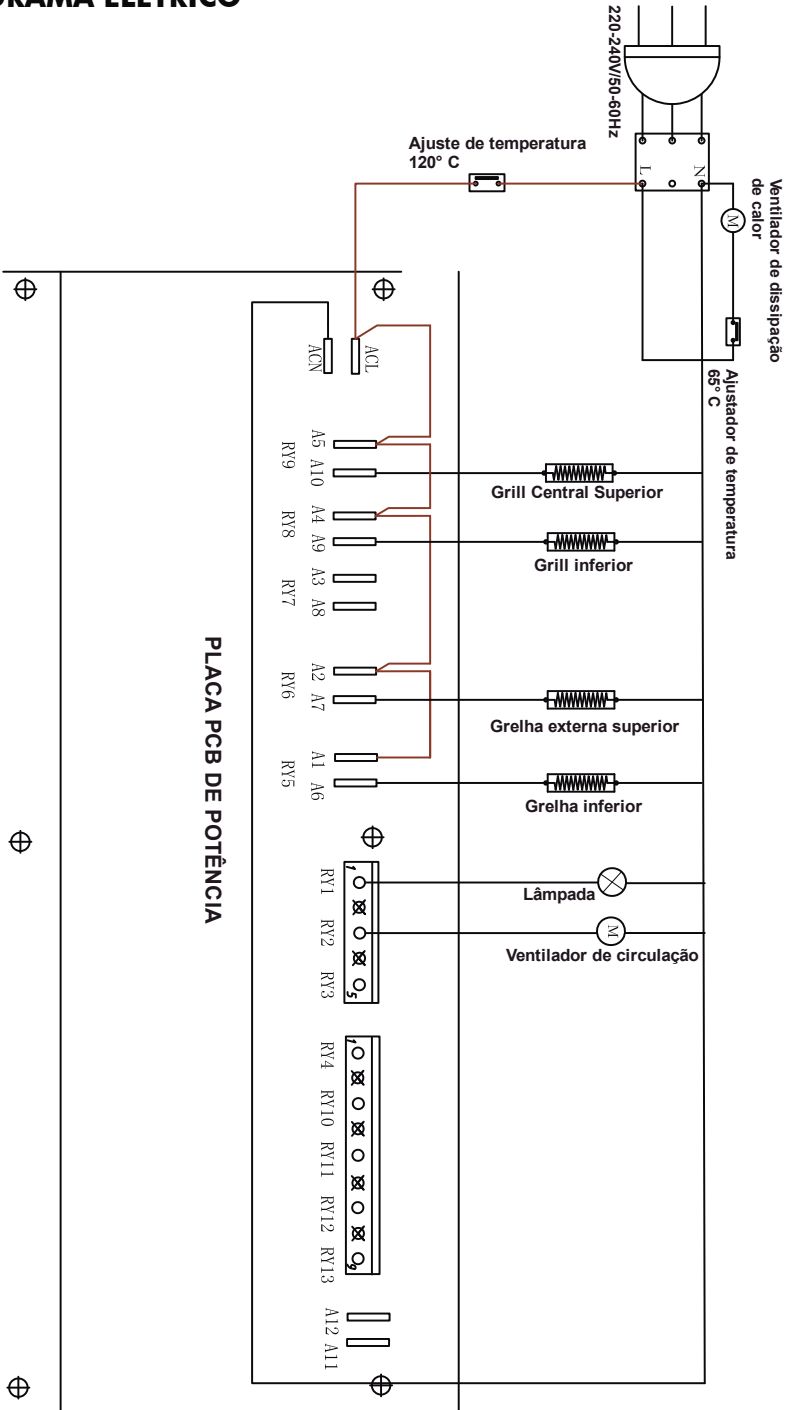
SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

FALHAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
O forno não funciona (não liga)	Disjuntor desligado ou falta de energia elétrica. A programação não foi feita corretamente. Aparelho ligado em tensão incorreta.	Ligue o disjuntor ou aguarde o retorno da energia. Verifique os botões de seleção e repita as operações indicadas no item "Utilização do Aparelho". Verifique a tensão da tomada.
A lâmpada do forno não acende	O forno está desligado. Lâmpada queimada. Verifique se a lâmpada está firmemente apertada.	A lâmpada acende somente quando o forno está em funcionamento. Adquira uma lâmpada no Serviço Autorizado e faça a substituição conforme o item "Substituindo a Luz do Forno". Reaperte a lâmpada.
Cozinha muito lento /muito rápido	O tempo de cozimento e a temperatura selecionados não estão corretos.	Selecione o tempo e a temperatura conforme a necessidade da receita.
Umidade nos alimentos e no interior do Forno	Os alimentos são deixados dentro do Forno por muito tempo após o cozimento.	Retire os alimentos do Forno em, no máximo, 15 minutos após o final do cozimento.

ESPECIFICAÇÕES DADOS TÉCNICOS

Modelo	TO73EX
Largura	594
Altura	594
Profundidade com puxador (mm)	630
Profundidade sem puxador (mm)	569
Largura parte interna (mm)	423
Altura parte interna (mm)	392
Profundidade parte interna (mm)	407
Massa líquida (kg)	37,5
Tensão (V)	220
Frequência (Hz)	60
Potência resistência grill (W)	1600
Potência resistência circular (W)	1100
Potência da lâmpada (W)	25
Potência do ventilador de refrigeração (W)	22
Potência do ventilador de convecção (W)	30
Potência normal (W)	2850
Corrente máxima (A)	13
Faixa de temperatura (°C)	40 a 260
Capacidade bruta (litros)	83
Capacidade líquida (litros)	73
Cor	Inox

DIAGRAMA ELÉTRICO



CERTIFICADO DE GARANTIA

O seu produto fornecido pela TECNO SUD AMERICA LTDA é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 12 meses contados a partir da data da emissão da Nota Fiscal ao consumidor, sendo:

- 03 meses - garantia legal; (Lei 8.078/90 - Código de defesa do consumidor)
- 09 últimos meses - garantia contratual, concedida pela TECNO SUD AMERICA.

A garantia compreende a substituição gratuita de peças e mão de obra para defeitos constatados como sendo de fabricação. Apenas a Rede de Serviços TECNO, ou quem esta indicar, são responsáveis pelo diagnóstico de falhas e execução de reparos durante a vigência da garantia. Durante o período de vigência da garantia, caso os defeitos constatados forem considerados como de fabricação, a companhia se obriga a trocar as peças e/ ou dar assistência gratuita no seu produto a partir da data do chamado. Se o produto não apresentar defeitos ou apresentar uso inadequado, será cobrada a taxa de visita técnica.

O reparo, a critério da TECNO SUD AMERICA poderá incluir a substituição de peças, por novas ou recondicionadas equivalentes. Este produto e as peças substituídas serão garantidas pelo restante do prazo original. Todas as peças substituídas se tornarão propriedade da TECNO SUD AMERICA;

Tabela de componentes apenas cobertos com garantia de até 90 dias (Garantia Legal):	
Categoria	Componentes
Fornos e Micro-ondas	Manípulos, lâmpadas, vidros, gaveta e resistência elétrica.
Fogões	Manípulos, lâmpadas, vidros, trempes, espalhadores, gavetas e resistência elétrica.
Cooktops e Rangetops	Manípulos, vidros, trempes e espalhadores.
Coifas e Lava-louças	Filtros, lâmpadas e manípulos.
Refrigeradores	Filtro de água, lâmpadas, prateleiras, suportes internos e vidros.

As garantias legal e/ou contratual ficam automaticamente invalidadas se:

- O uso do produto não for exclusivamente para fins domésticos;
- Na instalação do produto, não forem observadas as especificações e recomendações do Manual de instrução quanto às condições para instalação do produto, tais como, nivelamento do produto, adequação do local para instalação, tensão elétrica compatível com o produto, etc;
- Na instalação, condições básicas tais como: condições elétricas, oscilação de energia, pressão de água e/ou gás não forem compatíveis com as ideais recomendadas no Manual de instrução; - Na utilização do produto não forem observadas as instruções

de uso e recomendações do Manual de instrução, tais como diâmetro máximo das painéis, limpeza, entre outros.

- Ocorrerem mau uso, má conservação, descuido, modificações estéticas e/ou funcionais, ou ainda, falhas decorrentes de conserto por pessoas ou entidades não credenciadas pela rede de serviços TECNO;

- Houver sinais de violação do produto, remoção e/ou adulteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.

• As garantias legal e/ou contratual não cobrem:

- Despesas com a instalação do produto realizada pela Rede de Serviços TECNO ou por pessoas ou empresas não credenciadas pela TECNO.

- Despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças e acessórios que não pertençam ao produto, mesmo aqueles comercializados pela companhia.

- Despesas com mão de obra, materiais, peças e adaptações necessárias à preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, de gás, alvenaria, aterramento, etc.;

- Serviços e/ou despesas de manutenção, tais como limpeza ou atendimentos preventivos solicitados;

- Falhas no funcionamento do produto decorrentes de fatores externos, tais como: interrupções, falta ou problemas de abastecimento elétrico ou gás na residência e objetos em seu interior ou exterior (grampo, clips, etc.);

- Falhas no funcionamento normal do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos, bem como decorrentes da ação de animais (insetos, roedores ou outros animais), ou ainda, decorrentes da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização;

- Transporte do produto até o local definitivo da instalação;

• - Produtos ou peças que tenham sido danificados em consequência de remoção, manuseio, quedas ou atos pelo próprio consumidor ou por terceiros, bem como efeitos decorrentes de fato da natureza, tais como relâmpago, chuva, inundação, etc.

NÃO NOS RESPONSABILIZAMOS POR PROBLEMAS QUE FORAM OCASIONADOS POR SERVIÇOS DE TERCEIROS (SERVIÇOS TÉCNICOS NÃO CREDENCIADOS PELA LOFRA).

- No ato da entrega, verifique se o produto e as informações da Nota Fiscal estão de acordo com a compra realizada. Se identificar qualquer divergência, recuse a entrega, mencionando o motivo no verso da Nota Fiscal, e entre em contato com o responsável pela venda ou entrega;

- Produtos de saldo ou mostruário que possuam defeitos estéticos, mesmo aqueles vendidos pela companhia como sendo no estado que se encontram (riscados ou amassados, manchados ou amarelados) e/ou com falta de peças.

Esses têm garantia de 12 meses apenas para defeitos funcionais não discriminados em sua nota fiscal de compra;

- Problemas de oxidação/ferrugem com causa comprovada nos seguintes fatores:

* Instalação em ambiente de alta salinidade;

* Instalação em sol e chuva (ações de agentes da natureza);

* Exposição e/ou contato do produto a substâncias ácidas ou alcalinas;

de uso e recomendações do Manual de instrução, tais como diâmetro máximo das painéis, limpeza, entre outros.

- Ocorrerem mau uso, má conservação, descuido, modificações estéticas e/ou funcionais, ou ainda, falhas decorrentes de conserto por pessoas ou entidades não credenciadas pela rede de serviços TECNO;

- Houver sinais de violação do produto, remoção e/ou adulteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.

• As garantias legal e/ou contratual não cobrem:

- Despesas com a instalação do produto realizada pela Rede de Serviços TECNO ou por pessoas ou empresas não credenciadas pela TECNO.

- Despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças e acessórios que não pertençam ao produto, mesmo aqueles comercializados pela companhia.

- Despesas com mão de obra, materiais, peças e adaptações necessárias à preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, de gás, alvenaria, aterramento, etc.;

- Serviços e/ou despesas de manutenção, tais como limpeza ou atendimentos preventivos solicitados;

- Falhas no funcionamento do produto decorrentes de fatores externos, tais como: interrupções, falta ou problemas de abastecimento elétrico ou gás na residência e objetos em seu interior ou exterior (grampo, clips, etc.);

- Falhas no funcionamento normal do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos, bem como decorrentes da ação de animais (insetos, roedores ou outros animais), ou ainda, decorrentes da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização;

- Transporte do produto até o local definitivo da instalação;

• - Produtos ou peças que tenham sido danificados em consequência de remoção, manuseio, quedas ou atos pelo próprio consumidor ou por terceiros, bem como efeitos decorrentes de fato da natureza, tais como relâmpago, chuva, inundação, etc.

NÃO NOS RESPONSABILIZAMOS POR PROBLEMAS QUE FORAM OCACIONADOS POR SERVIÇOS DE TERCEIROS (SERVIÇOS TÉCNICOS NÃO CREDENCIADOS PELA LOFRA).

- No ato da entrega, verifique se o produto e as informações da Nota Fiscal estão de acordo com a compra realizada. Se identificar qualquer divergência, recuse a entrega, mencionando o motivo no verso da Nota Fiscal, e entre em contato com o responsável pela venda ou entrega;

- Produtos de saldo ou mostruário que possuam defeitos estéticos, mesmo aqueles vendidos pela companhia como sendo no estado que se encontram (riscados ou amassados, manchados ou amarelados) e/ou com falta de peças.

Esses têm garantia de 12 meses apenas para defeitos funcionais não discriminados em sua nota fiscal de compra;

- Problemas de oxidação/ferrugem com causa comprovada nos seguintes fatores:

* Instalação em ambiente de alta salinidade;

* Instalação em sol e chuva (ações de agentes da natureza);

* Exposição e/ou contato do produto a substâncias ácidas ou alcalinas;

* Utilização de produtos químicos inadequados para limpeza, incluindo uso de materiais ou ferramentas sujas/ásperas;

- Despesas por processos de inspeção e diagnóstico, incluindo a taxa de visita do técnico, que determinem que a falha no produto foi causada por motivo não coberto por esta garantia - Chamados relacionados a orientação de uso de eletrodomésticos, cuja explicação esteja presente no Manual de Instruções ou em Etiquetas Orientativas que acompanham o produto, serão cobrados dos consumidores.

A garantia contratual não cobre

- Peças com defeitos que não impactam a funcionalidade do produto, tais como peças amassadas, riscadas, trincadas, manchadas, etc.;

- Os serviços mencionados no presente certificado serão prestados apenas no perímetro urbano das cidades onde se mantiver o Serviço Autorizado TECNO. Nas demais localidades, onde o fabricante não mantiver Serviço Autorizado, os defeitos deverão ser comunicados ao revendedor, sendo que neste caso, as despesas decorrentes de transporte do produto, seguro, bem como despesas de viagem e estadia do técnico, quando for o caso, correrão por conta do consumidor, seja qual for a natureza ou época do serviço.

- Todo e qualquer vício de fabricação aparente e de fácil constatação, estes devem ser evidenciados e solicitadas alterações / substituições dentro da vigência da garantia legal.

- Peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como botões de comando, puxadores, trempes, queimadore, bem como, a mão de obra utilizada na aplicação das peças e as consequências advindas dessas ocorrências.

- A TECNO SUD AMERICA não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir em seu nome, qualquer outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos além das aqui explicitadas.

- A TECNO SUD AMERICA reserva-se o direito de alterar características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos, sem aviso prévio.

- Este termo de garantia é válido para produtos vendidos e instalados no território brasileiro. - Para a sua tranquilidade, mantenha o Manual de instrução com este Termo de Garantia e Nota Fiscal de compra do produto em local seguro e de fácil acesso.

- ATENÇÃO: para usufruir da garantia, preserve e mantenha em sua posse, a Nota Fiscal de Compra do produto e o Termo de Garantia. Esses documentos precisam ser apresentados ao profissional autorizado quando acionado o atendimento.

•TECNO SUD AMERICA LTDA
Atendimento ao Consumidor: Rua Tomazina, nº79
Pinhais / PR
CEP 83325 040
Telefone: 0800 041 5757
Email: sac@lofra.com.br
Site: www.lofra.com.br



TECNO

www.tecnoeletros.com.br
SAC 0800 041 5757