

Forno Elétrico



TECNO

Modelo TO73EXDA

- Multi-Função
- Painel Eletrônico
- Controles Digitais
- Grill



Manual de Instruções

**Instruções e Recomendações para Instalação,
Utilização e Manutenção do Forno Elétrico**

AGRADECIMENTOS,

Muito obrigado por ter escolhido um produto da marca TECNO. Esperamos que você utilize todos os seus benefícios e vantagens. Porém, antes de utilizá-lo pela primeira vez, pedimos que leia atentamente este Manual de Instruções.

Mantenha-o sempre em lugar seguro e de fácil acesso para futura referência. Assegure-se que outras pessoas de sua família que utilizem o forno tenham também acesso a este Manual e tenham conhecimento de todas as instruções que ele contém.

Boa leitura.

LOFRA Sud America Ltda.

AVISO:

Quando utilizado pela primeira vez, todo o forno elétrico poderá emitir odores desagradáveis. Isso deve-se a agentes de colagem e de fixação utilizados nos painéis de isolamento dentro do forno. Isso é perfeitamente normal e, caso ocorra, espere até que o odor desapareça antes de colocar algum alimento dentro do forno.

CUIDADOS:

- O forno e suas partes internas tornam-se muito quentes durante sua utilização.
- Cuidado extremo deve ser tomado para evitar-se tocar nas resistências elétricas no interior do forno.
- Crianças pequenas devem ser mantidas afastadas do produto durante sua utilização.
- Este forno pode ser utilizado por crianças maiores e por pessoas com reduzida capacidade mental ou sensorial ou ainda por pessoas sem experiência ou conhecimento prévio de sua utilização contanto que estejam supervisionadas ou que lhes tenham sido dadas instruções de utilização do forno e lhes tenham sido explicadas os perigos de utilização envolvidos. Crianças não devem brincar com o produto. Crianças não devem limpar o produto sem que estejam supervisionadas por um adulto.
- Assegure-se que o forno esteja desconectado da rede elétrica antes de substituir sua lâmpada.

DICAS DE SEGURANÇA:

- Não utilize o forno estando de pés descalços. Não o utilize também estando com suas mãos ou pés molhados ou úmidos.
- Procure não abrir a porta do forno durante o processo de cocção.
- Este produto deve ser instalado e colocado em funcionamento inicial por um técnico especializado. O fabricante e o distribuidor não se responsabilizam por danos eventuais que venham a ser causados por uma colocação ou instalação defeituosa feita por pessoas não autorizadas.
- Nunca apoie pesos ou alimentos sobre a porta aberta do forno pois a mesma poderá ficar desequilibrada e, até mesmo, quebrar.
- Algumas partes internas do forno poderão manter o calor por longos períodos. Por favor espere até que essas partes esfriem antes de tocá-las diretamente ou limpá-las.
- Se não for utilizar o seu forno por um período de tempo longo, sugerimos que desconecte-o da rede elétrica.
- Se o cabo de alimentação elétrica estiver ou aparentar estar danificado ou amassado, recomendamos sua imediata substituição por cabo original de fábrica através de um Serviço Autorizado TECNO. Lembre-se que cabos danificados podem vir a causar choques elétricos.
- Qualquer excesso de gordura ou de resíduos de alimentos deve ser retirado do forno antes de começar-se o processo de limpeza regular do produto. Recomendamos que limpezas sejam feitas regularmente no interior do seu forno para evitar, justamente, esses excessos ou acúmulos de resíduos.
- Equipamentos de limpeza a vapor não devem ser utilizados na limpeza de seu forno.

ÍNDICE

Aviso, Cuidados e Dicas de Segurança	2
Segurança	4
Características e Dimensões	6
1 – Instalação	7
1.1 – Posicionamento do Forno	7
1.2 – Fixando o Forno no Gabinete de Cozinha	7
2 – Instalação Elétrica	9
3 – Limpeza e Manutenção	10
4 – Utilizando o Forno	11
4.1 Conhecendo o forno.....	12
5 – Acessórios	13
6 – Painel de Controle	14
7 – Seleção de funções	14
8 – Ícones do display	15
9 – Funções	16
10 – Usando o forno.....	19
11 – Substituindo a Lâmpada.....	29
12 – Desmontagem da porta do forno.....	29
13 – Desmontagem do vidro da porta do forno.....	29
14 – Dicas de Preparo	31
Termo de Garantia	33
Anotações Úteis	35

SEGURANÇA

Antes de iniciar a utilização do forno, recomendamos que leia atentamente as orientações contidas neste Manual de Instruções, isto garantirá uma utilização racional e segura do seu novo aparelho, bem como, oferece informações de fundamental importância para sua instalação, limpeza e manutenção. Este Manual descreve as características de diversos modelos de fornos **TECNO**, siga apenas as orientações inerentes ao seu modelo específico.



Este equipamento foi projetado somente para uso DOMÉSTICO.



IMPORTANTE!

Todas as operações de instalação, regulagem, transformação e manutenção devem ser executadas por profissionais habilitados de acordo com as informações contidas neste Manual e de acordo com as Normas vigentes neste país. A TECNO exime-se de qualquer responsabilidade pelo descumprimento desta exigência.

- Os dados relativos ao modelo, características técnicas e número de série do aparelho encontram-se na Etiqueta de Identificação, fixada na cavidade interna do forno, de fácil acesso, ao abrir a porta do aparelho.
- Não remova a Etiqueta de Identificação do aparelho, esta assegura a garantia, a rastreabilidade e as informações pertinentes para a eventualidade de possíveis manutenções.
- Quando acionar a Assistência Técnica Autorizada **TECNO**, tenha a mão a Nota Fiscal de aquisição do produto, ela é necessária para a efetivação da garantia do aparelho.



Antes de executar qualquer manutenção ou transformação certifique-se que a energia elétrica de alimentação do aparelho foi interrompida. Caso haja a necessidade de substituição de componentes e/ou acessórios, usar exclusivamente peças originais TECNO. Para qualquer intervenção técnica acionar somente o Serviço Autorizado TECNO.

- Recomenda-se conservar o Manual de Instruções próximo ao forno, de modo que possa sempre ser consultado, seja para sua operação ou manutenção e ainda para controlar a periodicidade da manutenção preventiva. Periodicidade recomendada – anual.
- Antes de por o aparelho em funcionamento, remover a película plástica que protege os componentes de aço inox (quando houver). Recomenda-se o máximo cuidado nesta operação para evitar danos aos componentes protegidos.
- Antes de usar o aparelho pela primeira vez, interrompa o fornecimento de energia elétrica do forno, desligando o disjuntor ou retirando o plugue da tomada. Isso deve se repetir sempre que for necessário limpar ou realizar qualquer manutenção no forno. Remova eventuais fragmentos de embalagem e acessórios e realize a limpeza interna do forno com água morna e detergente neutro enxugando-o em seguida com um pano úmido. Os acessórios também devem ser lavados com água morna e detergente neutro e secados completamente com pano macio ou na lava-louças.
- Antes de fazer o primeiro uso do forno, recomenda-se fazê-lo funcionar por aproximadamente uma hora na potência máxima; esta operação garante a queima de resíduos de adesivo e graxas de processo, presentes nos componentes internos do forno. Durante esta operação a área deve estar bem ventilada para a exaustão dos vapores resultantes do primeiro aquecimento.
- Remova a bandeja esmaltada do forno quando não utilizar a função grill.



Durante o funcionamento as partes externas tornam-se aquecidas, recomenda-se, portanto, que crianças e/ou pessoas não habilitadas não permaneçam próximas do aparelho para evitar possíveis acidentes. É recomendável ainda que estes não façam uso dos comandos eletro/eletrônicos do forno.

⚠ Fique atento para que as crianças não toquem na superfície do aparelho e nem permaneçam próximo do mesmo quando em funcionamento ou desligado, porém ainda quente.

⚠ Não se deve apoiar ou encostar recipiente e alimentos sobre a porta aberta do forno, este ato pode causar sérios danos às dobradiças do forno.

⚠ Quando estiver fazendo uso de óleos e gorduras nas receitas, observe atentamente o processo de tempo em tempo, pois estes ingredientes são altamente inflamáveis, gerando risco de incêndio.

⚠ Quando o forno não estiver sendo utilizado, certifique-se que os indicadores de função estão na posição zero.

⚠ Para evitar danos ao revestimento esmaltado da cavidade interna do forno quando o mesmo estiver em funcionamento, **NUNCA** coloque recipientes metálicos, inclusive as bandejas esmaltadas fornecidas como acessórios, diretamente sobre o fundo do forno. **NUNCA** revista o interior do forno com folhas de alumínio.

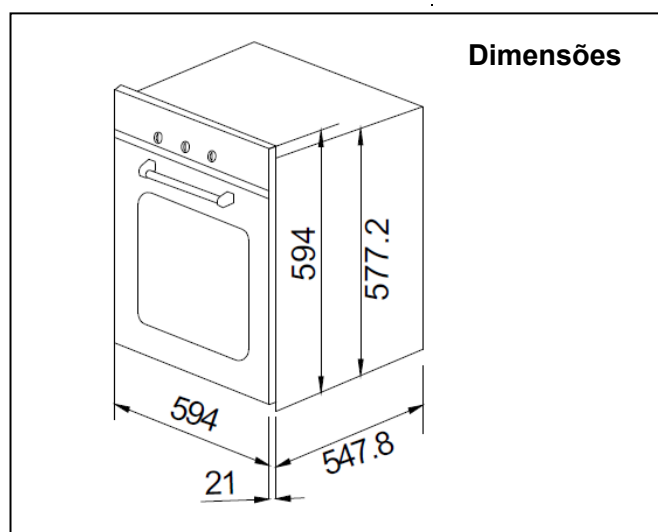


Não descarte a embalagem, acessórios ou outros materiais provenientes do forno diretamente no meio-ambiente. Use sempre contentores de coleta seletiva para o descarte de materiais, garantindo assim a reciclagem dos materiais.

- Durante o cozimento, os alimentos são desidratados e a umidade resultante deste processo é insuflada através dos dutos de exaustão do forno; esta umidade poderá condensar-se em forma de gotículas de água na parte frontal do forno. Remova a umidade acumulada com um pano macio, evitando o escorrimento e eventuais manchas.

CARACTERÍSTICAS E DIMENSÕES

Forno Elétrico TECNO Modelo TO73EXDA		
Dimensões <u>Internas</u> do Nicho de Embutimento	Largura (mm)	565
	Altura (mm)	595
	Profundidade (mm)	550 + 45 = 595
	Abertura para arrefecimento no fundo do nicho de instalação (mm)	100 (A) x 250 (L)
Dimensões do Produto	Largura (mm)	594
	Altura (mm)	594
	Profundidade (mm)	569
	Volume (litros)	73
Acessórios	Prateleira simples	1
	Bandeja Esmaltada Profunda para pães e confeitos	1
	Bandeja Esmaltada	1
Componentes elétricos	Grill (kW)	1,6
	Resistência superior (kW)	1,1
	Resistência inferior (kW)	1,1
	Resistência circular (kW)	1,8
	Lâmpada (W)	25
	Ventilador de Convecção (W)	30
Ajuste de Temperatura (°C)		40 - 260
Número de Funções		13



1. INSTALAÇÃO

⚠️ ADVERTÊNCIA

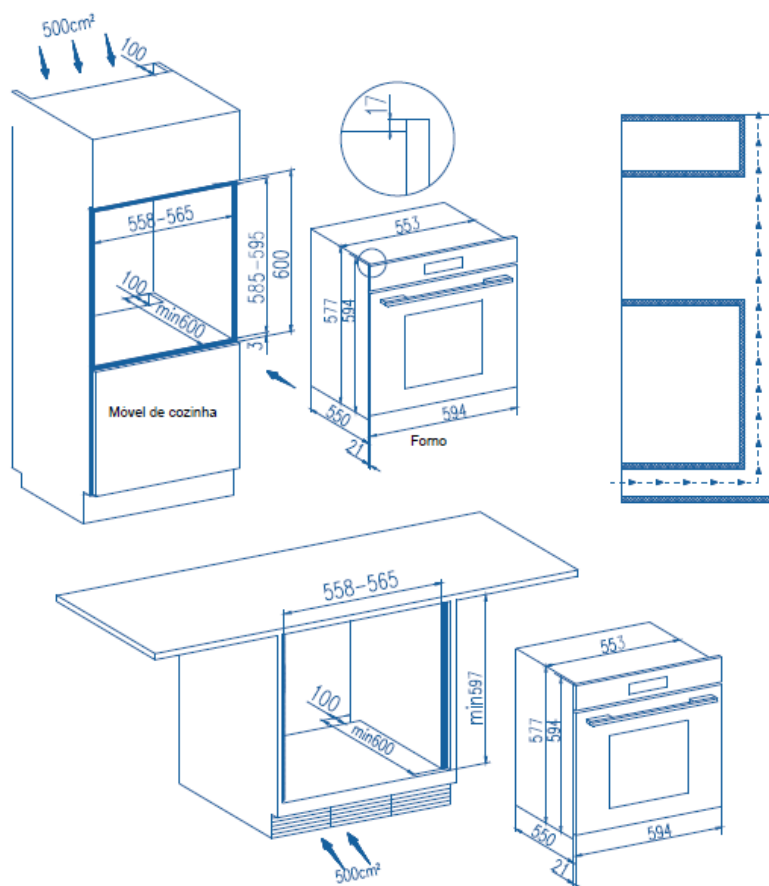
Antes da instalação certifique-se de que as condições elétricas são equivalentes às indicadas na etiqueta de identificação do aparelho (220V/60 Hz).

Certifique-se de que a chave disjuntora e a rede elétrica estão corretamente dimensionadas através dos dados constantes na Etiqueta de Identificação e neste Manual de Instruções (página 9).

1.1 POSICIONAMENTO DO FORNO:

O aparelho pode ser instalado sob um tampo num balcão ou ainda numa coluna. As respectivas dimensões para efetuar a instalação são descritas nos desenhos a seguir.

⚠️ Não fazer alavanca através da porta durante o processo de instalação do aparelho.

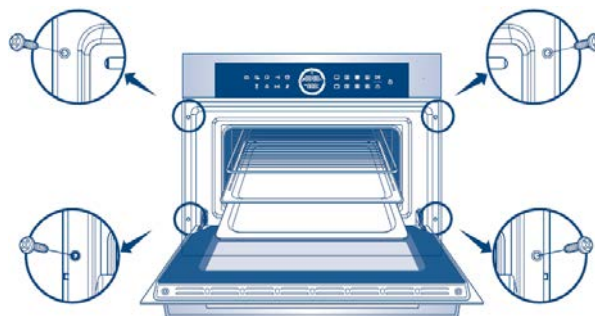


Medidas em mm. Imagem meramente ilustrativa.

1.2 - FIXANDO O FORNO NO GABINETE DE COZINHA:

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".



⚠ IMPORTANTE:

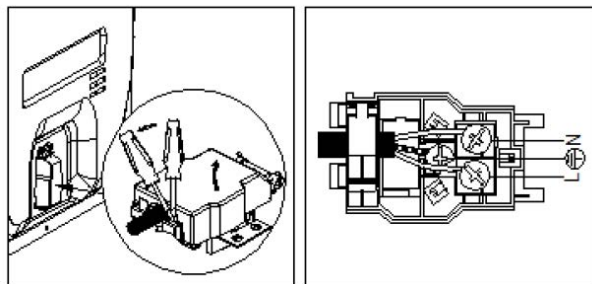
- Para que o seu forno funcione perfeitamente, é necessário que as paredes do móvel de cozinha onde ele foi fixado sejam adequadas. Os painéis laterais desse móvel devem ser fabricados em materiais que seja resiste ao calor. Assegure-se que os adesivos dos painéis laminados ou dos compensados de madeira utilizados suportem temperaturas de até 120°C. Plásticos ou adesivos que não possam suportar tal temperatura acabarão por se derreter e/ou deformar o móvel.
- Antes de se inserir o forno em seu nicho, deve se ter certeza que todas as suas partes elétricas estejam devidamente isoladas e protegidas. Assegure-se também que exista uma ventilação adequada em torno do forno para garantir uma perfeita dissipação do calor. Em toda a sua parte traseira deverá haver um espaçamento mínimo de 45mm em relação à parede, da cozinha ou do móvel onde esteja instalado.

⚠ ATENÇÃO:

Ao desembalar o seu forno, verifique que essa operação tenha sido feita sem causar danos. Se tiver alguma dúvida a respeito, não o instale e não o utilize, entrando em contato com o SAC – TECNO. Mantenha os materiais de embalagem, especialmente sacos plásticos e grampos metálicos fora do alcance de crianças.

2 - INSTALAÇÃO ELÉTRICA:

A conexão do forno à rede elétrica deve ser realizada através do cabo elétrico que acompanha o forno. Essas partes devem estar posicionadas de tal modo que não fiquem em contato com partes do forno que superem 50°C acima da temperatura ambiente. Recomenda-se usar um disjuntor elétrico específico para este forno de no mínimo 20A, que seja de fácil acesso (próximo ao forno) e que esteja em concordância com as normas vigentes. O fio terra não pode ser interrompido em hipótese alguma e deve estar conectado a um aterramento eficiente. Se o cabo de alimentação não for suficientemente longo, deve ser substituído por outro, considerando sua bitola (seção) em relação ao comprimento, de acordo com as informações apresentadas na tabela a seguir.



NÃO utilizar PLUGUE tomada neste aparelho, somente o conector elétrico.

Modelo	Potência (kW) máxima	Corrente Elétrica (A) máxima	Número de		Disjuntor (A)	Bitola do fio (Ø mm ²)
			Fases	Disjuntores		
TO73EXDA	2,85	13	2	2	20	entre 2,5 e 10,0
			1	1		

A **TECNO** declina de qualquer responsabilidade por danos gerados ou sofridos pela não-observância destas advertências que estão de acordo com a norma vigente.



ATENÇÃO: O aparelho deve estar ligado a um aterramento eficiente, a observância a esta norma é obrigatória.

IMPORTANTE: Não subdimensionar a rede de alimentação e o disjuntor de proteção do forno (verificar tabela).

Todos os modelos de fornos TECNO estão disponíveis somente na tensão 220V.



ADVERTÊNCIA

Antes de executar qualquer manutenção ou transformação no aparelho interrompa a alimentação elétrica através da desconexão do cabo de alimentação e/ou desligamento da chave disjuntora. Quando houver necessidade de substituição de peças ou acessórios, utilize exclusivamente componentes originais TECNO. Todas as operações acima indicadas devem ser realizadas por profissionais qualificados e segundo as normas específicas vigentes.

3 – LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Peças Inox

A limpeza é essencial para preservar a beleza deste novo produto. A base da limpeza e manutenção está no uso de produtos e procedimentos corretos e no cuidado com que você trata o produto. No caso de pequenas sujeiras mais resistentes, experimente começar a limpeza de maneira mais suave, repetindo a operação dessa maneira por número de vezes antes de recorrer a métodos mais severos de limpeza. Quanto mais frequente for a limpeza, menor será a dificuldade para realizá-la corretamente.



A água corrente, além do cloro, contém partículas minerais que ficam na superfície do aço em grandes concentrações, tais partículas tornam-se visíveis na superfície brilhante e reflexa à luz, este é um efeito chamado mancha d'água. Trata-se de uma mancha esbranquiçada, e de difícil remoção, para eliminá-la será necessário a repetição sucessiva dos procedimentos de limpeza descritos neste manual (página 10).



A não remoção de materiais ou substâncias depositadas sobre o inox poderá acarretar em pontos de corrosão, A limpeza freqüente é sempre recomendada para uma melhor resistência destes materiais.

Limpeza de rotina

Os melhores meios para conservar o aço inox são água e os detergentes suaves e neutros aplicados com um pano macio. Depois, basta enxaguar com um pano molhado na água, preferencialmente morna, e secar com um pano macio. A secagem é muito importante para evitar o aparecimento de manchas na superfície do produto.

Essa limpeza rotineira remove facilmente as sujeiras mais comuns e sua aplicação constante, remove as sujeiras mais intensas, fazendo com que as manchas da superfície do aço inox desapareçam completamente.

Manchas leves

Quando a limpeza de rotina não for suficiente, aplique saponáceo **líquido**, usando um pano macio para aplicá-lo na superfície inox. Faça-o da maneira mais suave possível, utilizando movimentos longos e uniformes, no sentido do acabamento escovado.

Evite esfregar em movimentos circulares. Depois é só enxaguar com um pano molhado em água, preferencialmente morna, e secar com pano macio.

Marcas de dedos

Remova com um pano macio, toalha de papel ou lenço umedecido.

Brilho

Após o processo de limpeza, recomenda-se utilizar um polidor de metais para dar brilho à superfície inox.

Peças esmaltadas

Devem ser limpas com pano úmido, detergente neutro e/ou saponáceo líquido, tendo o cuidado de eliminar eventuais crostas. A limpeza dos componentes do forno será facilitada se efetuada com a cavidade ainda morna.

Vidros (porta do forno)

Os vidros devem ser limpos com pano macio e úmido e detergente neutro, os polidores de metais também podem ser utilizados. Limpe o forno após a utilização, deste modo será possível limpar mais facilmente os resíduos dos alimentos, evitando que se queimem com a utilização subsequente.



ATENÇÃO: Não utilize produtos abrasivos ásperos ou raspadores metálicos afiados para limpar o vidro da porta do forno, uma vez que os mesmos podem arranhar sua superfície, o que, por sua vez, pode resultar em quebra do vidro.

4 – UTILIZANDO O FORNO

A seguir descrevemos os procedimentos comuns aos fornos **TECNO**.

Multifunções

Os fornos multifunções caracterizam-se pelo fato de que o calor no forno pode propagar-se de modo natural (estático ou convecção natural), forçado (através de um ventilador) e por raios infravermelhos (radiação) emitidos pelo grill elétrico.

Funcionamento estático

O calor para o aquecimento do forno é gerado pelas resistências elétricas situadas nas regiões superior e inferior do forno, propagando-se de maneira natural; estas resistências podem funcionar de forma individual ou simultânea. Isto permite um cozimento homogêneo, como por exemplo, quando ao final do processo for necessário completar o cozimento superior ou inferior do alimento.

O termostato mantém a temperatura constante durante o processo de cozimento, podendo ser ajustado conforme tabela de descrição das funções.

Durante o processo de cozimento não recomenda-se abrir a porta do forno, somente quando indispensável e mais breve possível. Ao longo do processo de cozimento nesta função, a desidratação do alimento é lenta e uniforme.

Funcionamento ventilado

O ar é aquecido por resistências e distribuído pelo forno através do ventilador localizado na parte traseira do forno, a circulação do calor ocorre de modo uniforme e rápido.

Esta função acelera o processo de cozimento se comparado com o tradicional (estático) em ambientes com temperaturas mais baixas (entre 10 e 20°C).

Nesta função o termostato também garante temperaturas constantes, quando pré-selecionadas.

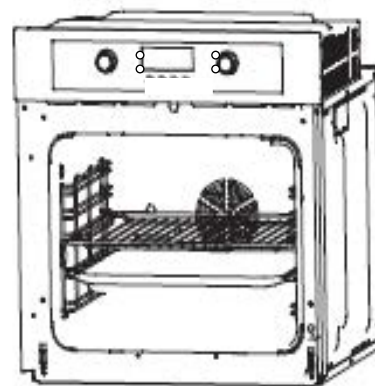
Esta função, quando utilizada a resistência circular de convecção, é ideal para descongelar e cozinhar diferentes tipos de alimentos simultaneamente sem que haja mistura de sabores e odores.

⚠ ATENÇÃO

Correta colocação das prateleiras e bandejas:

1 - Para certificar-se que as prateleiras corrediças deslizem adequadamente, assegure-se que tenham sido colocadas corretamente no interior do forno. A colocação correta garantirá que, durante o deslizamento das prateleiras, pedaços ou porções de alimentos quentes não sejam derramados. Deslize as prateleiras sempre com extremo cuidado e com movimentos suaves.

2 – Ao colocar as bandejas sobre as guias corrediças, **assegure-se que os pinos frontais das guias sejam inseridos através dos orifícios ovalados das bandejas.**



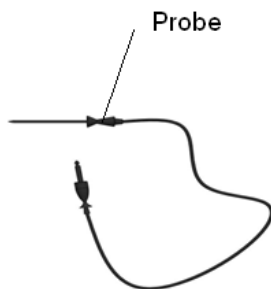
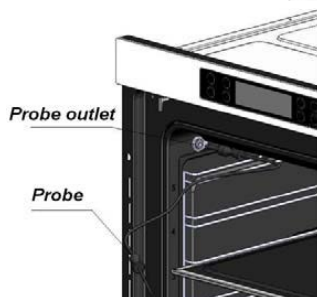
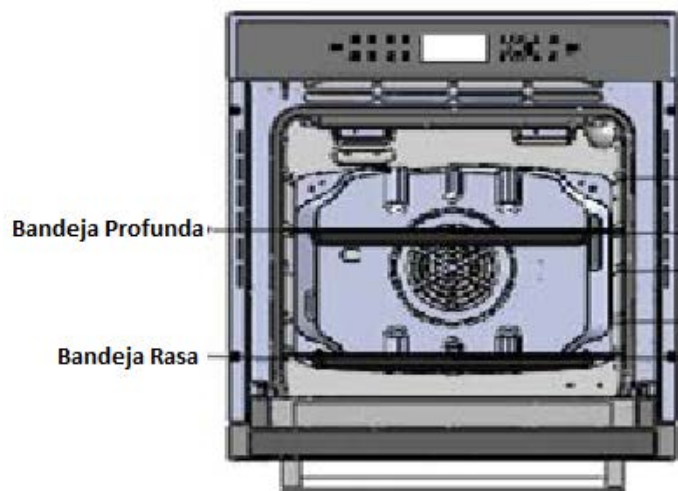
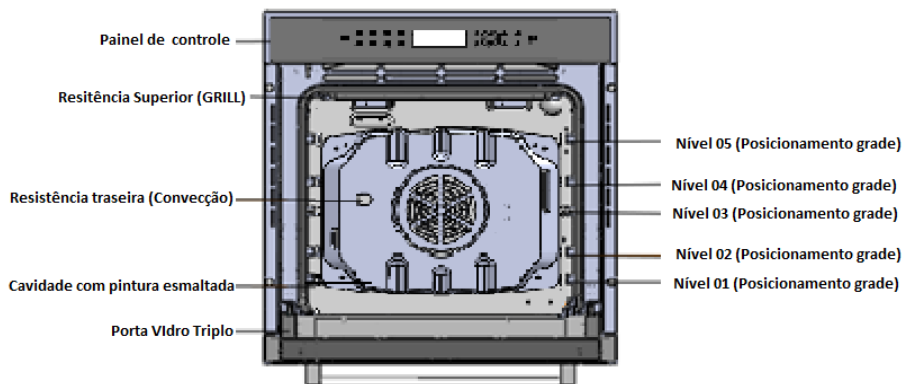
⚠ ATENÇÃO: Durante o uso, o aparelho torna-se quente. Cuidados devem ser tomados para evitar tocar os elementos de aquecimento no interior do forno.

⚠ ATENÇÃO: Todo o controle das funções de operação do produto é feito através da placa eletrônica do painel de controle que deve ser monitorado durante a operação. Este produto não se destina a ser operado por meio de temporizador externo ou por meio separado de controle remoto.

- **Conhecendo o seu Forno**

Use-o somente após a remoção de todos os acessórios e embalagens do interior do Forno.

Nomes das principais peças e acessórios do seu forno:



5- ACESSÓRIOS

<p>Prateleiras: para grelhar e assar. Utilize-as sempre em conjunto com a bandeja de coleta de gordura.</p>	
<p>Grelha para assar. Específica para utilização conjunta com a bandeja esmaltada com 45mm de extra profundidade (item 8.4, acima).</p>	
<p>Bandeja esmaltada de coleta de gordura. Utilizada nos assados e grelhados em conjunto com as prateleiras evita com que excessos de gordura sejam depositados no forno, facilitando assim sua limpeza e conservação.</p>	
<p>Bandeja esmaltada com 45mm de extra profundidade para assar pães, confeitos e, em conjunto com a grelha para assar, perfeita para assados com carnes.</p>	
<p>Guias semi-telescópicas: permitem maior facilidade e segurança no manuseio de alimentos no seu forno.</p>	
<p>Sensor de Temperatura (PROBE): permitem maior facilidade e precisão no preparo de alimentos.</p>	

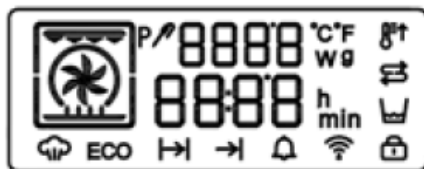
6- Painel de Controle



7- Seleção de funções Teclas (descrições)







No	Simbolos	Definições
1		(ON/OFF) Ligar / Desligar
2		(R-INTEGRATE) Seleção de Funções
3		(ECO) Modo economia de energia elétrica
4		(CONVECTIONAL HEAT) Modo de aquecimento convencional
5		(DOUGH PROVE) Modo Fermentação
6		(BAKE) Modo Convecção
7		(DEFROST) Descongelar
8		(GRILL) Modo de aquecimento Grill
9		(PLATE WARMING) Aquecimento de utensílios (louças)
10		(TEMP) Seleção de temperatura / Potência
11		(DURATION) Seleção de hora / minuto
12		(TIMER) Alarme
13		(GOURMET) Função Memória
14		(LIGHT) Iluminação
15		(RAPID HEAT / 3s LOCK) Modo aquecimento rápido / Bloqueio do painel
16		(START / STOP) <ol style="list-style-type: none"> 1. Iniciar (curto tempo) 2. Pausar (curto tempo) 3. Cancelar (Longo tempo)
17		(PLUS / MINUS) Incremento/ decremento (temperatura, peso e tempo)


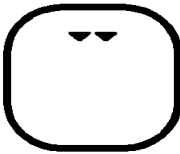

8- Ícones do display (descrições)







Ícone	Descrição
	Indicação geral de função
	(CONVECTIONAL HEAT) Modo de aquecimento convencional ativado
	(BAKE) Modo Convecção ativado
	(GRILL) Modo de aquecimento Grill ativado
	(FAN GRILL) Modo Grill + Ventilação ativado
	(PIZZA) Modo Pizza ativado
	(FAST COOKING) Modo convencional + ventilação ativado
	(DELICATE) Modo de preparo delicado ativado
	(TOP HEAT) Modo de preparo ativado
	(MULTI COOKING) Modo de preparo múltiplo ativado
ECO	(ECO) Modo economia ativado
	(SENSOR DE TEMPERATURA DE NUCLEO conectado)
	RAPID HEAT ativado
8888 °C/F Wg	1, Apresentação da temperatura na faixa de 180°C a 230°C 2, Apresentação do peso na faixa de 1000g 3, Apresentação da Potência de micro-ondas até 1000W
88:88 h min	Apresentação da tempo de preparo, alarme, relógio,...
	Alarme
	Bloqueio de controle de painel

9 - FUNÇÕES

ÍCONE	DESCRIÇÃO DA FUNÇÃO
 <p>CONVENTIONAL HEAT Cozimento tradicional</p>	<p>Os elementos de aquecimento superiores e inferiores são acionados simultaneamente. Este é o clássico e tradicional tipo de trabalho de um forno elétrico.</p> <p>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. 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>
 <p>BAKE Cozimento por convecção</p>	<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>
 <p>GRILL</p>	<p>No Grill infravermelho a temperatura poderá ser ajustada entre 40°C e 260°C e a temperatura padrão será de 180°C.</p>
 <p>FAN GRILL Grill + Ventilação</p>	<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>
 <p>PIZZA</p>	<p>Os elementos de aquecimento inferior e circular, assim como o ventilador, são acionados.</p> <p>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>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.</p> <p>No entanto, se mais de um for usado, eles devem ser trocados na metade do processo de cozimento.</p>
 <p>FAST COOKING Cozimento rápido</p>	<p>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.</p> <p>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".</p> <p>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>

ÍCONE	DESCRIÇÃO DA FUNÇÃO
 <p>DELICATE</p> <p>Cozimento Delicado</p>	<p>O elemento de aquecimento inferior e o ventilador traseiro são acionados.</p> <p>Adequado para bolos, bolos e doces não seco feitos em formas de cozimento ou moldes.</p> <p>Excelentes resultados também são obtidos em cozinhar requerendo calor a partir do fundo.</p> <p>Aconselha-se a colocar a receita na prateleira de nível baixo (posição n°1) do forno.</p> <p>A temperatura poderá ser ajustada entre 40 e 260°C.</p> <p>Nesta função, a temperatura padrão é de 180°C.</p>
 <p>TOP HEAT</p> <p>Resistência superior</p>	<p>O elemento de aquecimento superior (menor) é ativado.</p> <p>Este modo pode ser utilizado para manter alimentos aquecidos ao final da receita aguardando o momento de servir.</p> <p>A temperatura poderá ser ajustada entre 40 e 260°C.</p> <p>Nesta função, a temperatura padrão é de 180°C.</p>
 <p>MULTI COOKING</p> <p>Cozimento Múltiplo</p>	<p>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>Com este modo, você também pode cozinhar vários pratos no mesmo tempo, desde que as respectivas temperaturas de cozimento sejam as mesmas.</p> <p>No máximo 02 grades podem ser usados ao mesmo tempo, seguindo as instruções descritas neste manual.</p> <p>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>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°C. Para descongelar mais alimentos delicados, defina o termostato para 60°C ou use apenas o recurso de circulação de ar frio (Modo Descongelar).</p>

ÍCONE	DESCRIÇÃO DA FUNÇÃO
 <p>ECO Economia</p>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Aqui estão alguns exemplos: pastéis de nata, biscoitos doces e salgados, folhados salgados, pães suíços e pequenas porções de legumes gratinados, etc.</p>
 <p>DEFROST Descongelar</p>	<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 .</p> <p>Por estar usando o ventilador, o tempo de degelo é cerca de metade do tempo em comparação como modo tradicional.</p> <p>No caso da carne, peixe e pão, é possível acelerar o processo usando o modo de "Cozimento" ajustando a temperatura a 80°C - 100°C.</p>
 <p>DOUGH PROVE Fermentar</p>	<p>Este modo pode ser utilizado para manter alimentos que necessitam de espera para fermentação.</p>
 <p>PLATE WARMING Aquecimento de louças</p>	<p>Este modo pode ser utilizado para aquecer e manter aquecido louças que serão utilizadas durante o preparo e/ou apresentação das refeições.</p> <p>A temperatura poderá ser ajustada entre 40 e 85°C.</p> <p>Nesta função, a temperatura padrão é de 85°C.</p>






10- USANDO O FORNO

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 do forno

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 → 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 (CAKE)






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 → 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 → 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 → 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 → 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 → 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 → 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 Múltiplo (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 Descongelação (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 hora 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.


Função de 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 a 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 é 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.

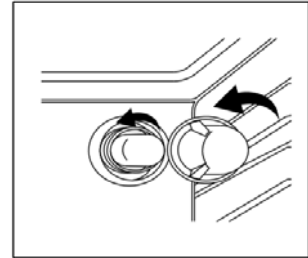
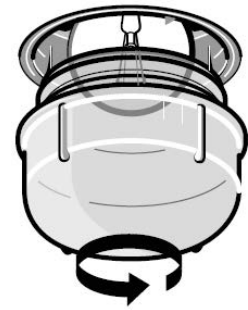
Interruptor da porta (Chaves de segurança)

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 usuario 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.

11 – SUBSTITUINDO A LÂMPADA DO FORNO

A lâmpada utilizada no forno é uma lâmpada especial com grande resistência à alta temperatura (220-240V/60Hz). Para sua substituição, proceda como recomendado:

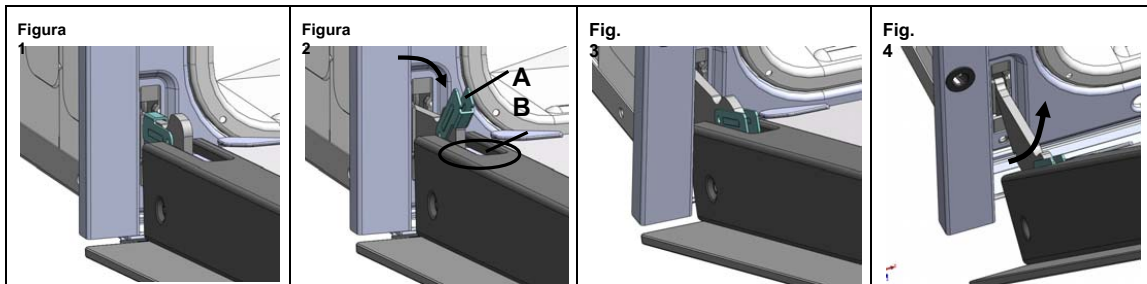
- Desligue a chave geral da residência ou desligue o disjuntor do forno.
- Remova a cobertura de vidro, desrosqueie a lâmpada e substitua-a por outra original.
- Recoloque a cobertura de vidro da lâmpada.



12 – DESMONTAGEM DA PORTA DO FORNO

A porta pode ser facilmente desmontada como se indica a seguir:

- Abra totalmente a porta conforme figura 01;
- Levante totalmente as duas travas indicadas na figura 02;
- Levante a porta e retire da sua posição conforme figura 04;



13 – DESMONTAGEM DO VIDRO DA PORTA DO FORNO

Os vidros podem ser facilmente desmontada para limpeza como se indica a seguir:

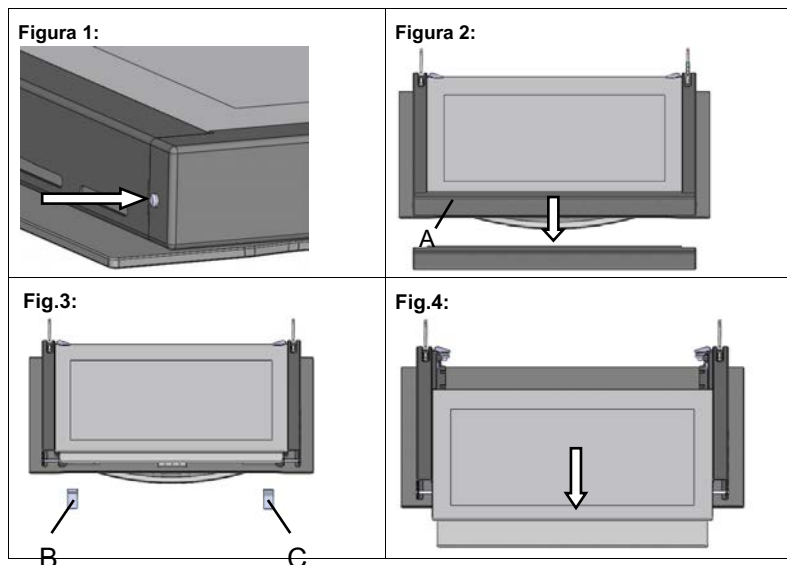


Figura 05:

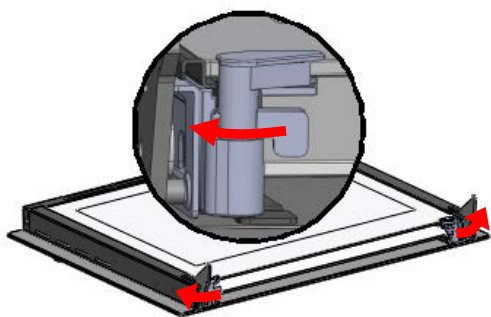


Figura 06:

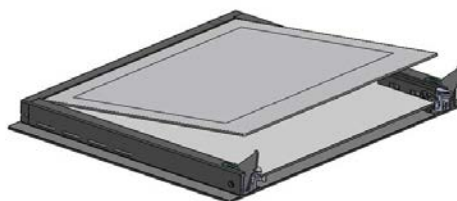
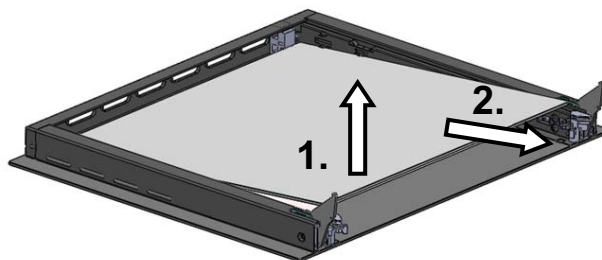











Fig.07:



14 – DICAS DE PREPARO

Função	Alimento a ser preparado	Peso (kg)	posição de grade inferior	tempo pré-aquec. (minutos)	Temperatura de preparo	Tempo de cozimento (Minutos)	
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	180	15-20	
	Tortas	1	3	15	180	30-35	
Cozinhar múltiplo 	Pizza (em 2 racks)	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 rack)	0,5	2	10	170	15-20	
	Pão de ló (em 2 prateleiras)	1,0	2	10	170	20-25	
Tortas salgadas	1,5	2	15	200	25-30		
Resistência Superior 	Manter aquecido	-	3	15	220	-	
Descongelação 	Todos os alimentos congelados						
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	
	Bife de vitela	1	4	5	200	15-20	
	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	2	5	200	70-75
	batatas Assadas	1,5	-	5	200	70-80
	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
					15	90
Cozimento rápido 	Comida congelada					
	pizza	0,3	2-4	-	250	12
	Torta de camarão	0,4	2-4	-	200	20
	Torta rústica de espinafre	0,5	2-4	-	220	30-35
	Lasanha	0,5	2-4	-	200	35
	Rolinho primavera	0,4	2-4	-	180	25-30
	Pedaços de frango	0,4	2-4	-	220	15-20
	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

TERMO DE GARANTIA

O seu produto fornecido pela LOFRA 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 LOFRA 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 LOFRA, 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, 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.

Tabela de componentes com garantia de até 90 dias (Garantia Legal):	
Categoria	Componentes
Fornos e Micro-ondas	Manípulos, lâmpadas e vidros
Fogões	Manípulos, lâmpadas, vidros, trempes e espalhadores
Cooktops e Rangetops	Manípulos, vidros, trempes e espalhadores
Coifas e Lava-louças	Filtros e lâmpadas
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;
- 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 LOFRA;
- 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 LOFRA ou por pessoas ou empresas não credenciadas pela LOFRA.
- 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, mancha-das, etc.;
- Os serviços mencionados no presente certificado serão prestados apenas no perímetro urbano das cidades onde se mantiver o Serviço Autorizado LOFRA. 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, bem como, a mão de obra utilizada na aplicação das peças e as consequências advindas dessas ocorrências.

Considerações gerais:

- A LOFRA 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 LOFRA 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.

• LOFRA SUD AMERICA LTDA

Atendimento ao Consumidor:

Rua Tomazina, nº79

Pinhais / PR

CEP 83325 040

Telefone: 0800 41 5757

Email: sac@lofra.com.br

Site: www.lofra.com.br

Termo de garantia Rev.01
29/08/2019

Anotações úteis:

Anote aqui os dados que poderão ser úteis no futuro.

Dados constantes na nota fiscal

Loja:

Número da Nota Fiscal:

Data de aquisição:

Dados da etiqueta de identificação do produto:

Modelo:

Número de série:

Dados do Instalador

Empresa:

Telefone:

Data de instalação:

Nome do técnico instalador:

Anotações

Serviço de Atendimento ao
Consumidor TECNO



0800 41 57 57

sac@lofra.com.br

TECNO Eletrodomésticos

Rua Tomazina, 79
Pinhais – PR – Brasil
CEP: 83.325-040

Novembro/2019
Rev.00