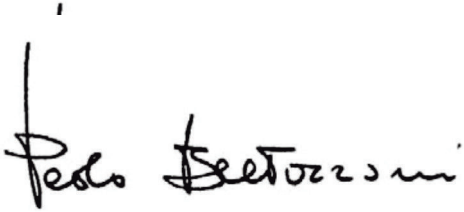
MANUAL DE INSTALAÇÃO E DO USUÁRIO

F457PROMWTX

Da mesa de nosso presidente

Prezado novo proprietário de um produto Bertazzoni, nossa empresa traz para os lares de todo mundo aparelhos de cozinha lindos, de alto desempenho, que os ajudam a realizar seus sonhos.
Nós unimos a altíssima qualidade da mão de obra Italiana com a precisão técnica, a vanguarda em manufatura, gerando tranquilidade para nossos clientes.
Nossa marca eleva o preparo de alimentos a uma nova dimensão onde sabor, diversão, e estilo de vida - os valores de nossa terra – se juntam.
Construímos esta empresa com uma paixão sem igual e a dedicação do empresariado familiar.
Nossos pais nos deixaram o legado.
Nossos filhos o herdarão.
Está em nossas mentes, nossos corações, nossas almas.
Desde 1882, nosso nome está nos produtos que produzimos.
Temos orgulho – e ao mesmo tempo, humildade – de nosso legado. Esta empresa é a Bertazzoni.
Somos a Bertazzoni.
E juramos continuar a construir essa grande empresa para o futuro.

Paolo Bertazzoni
Presidente



ÍNDICE

INTRODUÇÃO	4
RESPONSABILIDADE DO FABRICANTE	4
PROTEÇÃO AMBIENTAL	5
EMBALAGENS PLÁSTICAS	5
ETIQUETA DO APARELHO	5
SEGURANÇA	6
DICAS IMPORTANTES	7
RECIPIENTES ADEQUADOS PARA USO EM MICRO-ONDAS	9
PRECAUÇÕES PARA EVITAR A POSSÍVEL EXPOSIÇÃO EXCESSIVA À ENERGIA DE MICRO-ONDAS	10
APRESENTAÇÃO DO PRODUTO	11
INSTRUÇÕES TÉCNICAS DE INSTALAÇÃO	12
INSTALANDO O MICRO-ONDAS NO MÓVEL (NICHO)	12
INFORMAÇÃO IMPORTANTE	13
INSTALAÇÃO SOB UMA BANCADA	14
INSTALANDO O MICRO-ONDAS EM UM SUPORTE ALTO	15
FIXAÇÃO DO MICRO-ONDAS	16
CONEXÕES ELÉTRICAS	17
MANUTENÇÃO	18
SUBSTITUINDO COMPONENTES	18
UTILIZAÇÃO DO APARELHO	18
PAINEL DE CONTROLE	18
FUNÇÕES DO MICRO-ONDAS	19
UTILIZAÇÃO	20
PRIMEIRO USO	20
ANTES DE UTILIZAR	20
INSTALAÇÃO GIRATÓRIA	20
RESFRIAMENTO	21
PRÉ - AQUECIMENTO	21
LUZ DO MICRO-ONDAS	21
USANDO MICRO-ONDAS DE DOIS BOTÕES	21
USANDO SENSOR DE TOQUE DO MICRO-ONDAS	22
MODOS DE COZIMENTO	22
FUNÇÕES ESPECIAIS	24

ECONOMIZANDO ENERGIA 26
DESCONGELAR MICRO-ONDAS 26
COZINHAR NO MICRO-ONDAS 27
COZINHAR COM FUNÇÕES DE MICRO-ONDAS DE COMBINAÇÃO 28
COZINHAR COM FUNÇÃO DO MICRO-ONDAS + GRILL 29
TELA INICIAL 29
GERENCIANDO AS FUNÇÕES DE TEMPO 31
GESTÃO DE RECEITAS 32
SEQUÊNCIAS DE COZIMENTO PREDEFINIDAS 32
FUNÇÕES DE COZIMENTO COM MICRO-ONDAS 33
FUNÇÕES DE COZEDURA CONVENCIONAIS 34
FUNÇÕES DE COZEDURA DE COMBINAÇÃO 34
LIMPEZA 34
LIMPEZA DE PEÇAS ESMALTADAS OU PINTADAS 34
LIMPEZA DE PEÇAS DE AÇO INOXIDÁVEL 34
LIMPEZA DO VIDRO DA PORTA 35
LIMPEZA DOS RACKS DO MICRO-ONDAS 35
LIMPEZA DO TETO DA CAVIDADE DO MICRO-ONDAS 35
LIMPEZA DA MESA GIRATÓRIA E ACESSÓRIOS 35
LIMPANDO A CAVIDADE DO MICRO-ONDAS 35
SUBSTITUINDO A LUZ DO MICRO-ONDAS 36
SOLUÇÃO DE PROBLEMAS 37
ESPECIFICAÇÕES DADOS TÉCNICOS 38
DIAGRAMA ELÉTRICO 39
CERTIFICADO DE GARANTIA 40
ANOTAÇÕES 43

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 PROFISSIONAL.

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 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 mateririais 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 PLÁSTICAS

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 micro-ondas 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

• Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

CUIDADO

• Se as travas da porta ou a porta estiverem danificadas, o micro-ondas não deve ser operado até que tenha sido reparado por uma pessoa qualificada.
• É perigoso para qualquer pessoa que não seja qualificada realizar qualquer serviço ou operação de reparo que envolve a remoção da cobertura que dá proteção contra a exposição à energia de micro-ondas.
• Líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados, uma vez que são susceptíveis de explodir.
• Partes acessíveis podem tornar-se quentes durante o uso, mantenha as crianças afastadas.

• A instalação do seu micro-ondas deve ser feita por um técnico treinado e certificado pela fabricante seguindo as informações descritas neste manual.
• Mantenha o cabo de alimentação longe de superfícies quentes e evite deixá-lo pendurado.
• Antes da instalação, verifique a voltagem (tensão) do micro-ondas. O micro-ondas não é "Bi-Volt".
• 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 tenha 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 elas não estejam brincando com o aparelho.
• Só permitir que as crianças usem o micro-ondas sem supervisão, quando as instruções adequadas foram dadas para que a criança seja capaz de usar o micro-ondas de uma forma segura e entenda os perigos do uso indevido.
• Seu micro-ondas deve ser utilizado somente por pessoas que conheçam todos os procedimentos e cuidados descritos neste manual de instruções. Certifique-se de que sejam capazes de operar o micro-ondas de modo seguro e saibam os riscos do uso indevido do produto. Ensine corretamente todas as funções e passe as instruções de segurança contidas neste manual.
• Durante o uso o aparelho torna-se quente. Devem ser tomados cuidados para que se evite o toque em elementos de aquecimento no interior do micro-ondas.
• O uso de acessórios não recomendados pela fabricante pode provocar acidentes e danos ao aparelho e/ou acessórios.
• Não ligue o micro-ondas se ele estiver vazio. Isto danificará o aparelho.
• Não utilize o micro-ondas sem o prato de vidro giratório que acompanha o

produto.
• Não utilize o micro-ondas se o cabo de força, o plugue ou o próprio aparelho estiverem danificados. Entre em contato com a Rede de Serviços da fabricante.
• Ao retirar os alimentos de dentro do micro-ondas, use sempre luvas térmicas para evitar queimaduras.
• Não utilize o micro-ondas para secar roupas ou guardar utensílios, pães ou alimentos.
• Não coloque produtos inflamáveis no interior ou nas proximidades do micro-ondas.
• Ao usar o micro-ondas, se você observar fumaça, retire o plugue da tomada. Mantenha a porta fechada para conter qualquer chama.
• Aquecimento de bebida por micro-ondas pode resultar em erupção atrasada de bolhas, portanto deve-se tomar muito cuidado ao manusear o recipiente. Por erupção atrasada de bolhas, ou erupção tardia, entende-se a ebulição repentina do líquido devido às características do aquecimento por micro-ondas. Ao contrário do que ocorre quando aquecemos a água no fogão a gás ou num cooktop elétrico, no micro-ondas não há formação das bolhas características da fervura. Apesar da ausência de bolhas, o líquido pode estar à temperatura de ebulição (100 °C) e pode vir a ter uma ebulição repentina quando o recipiente for manipulado para ser retirado do micro-ondas. Isto pode provocar respingos que podem ocasionar queimaduras. Para evitar que isso ocorra, evite utilizar recipientes estreitos com gargalos pequenos (por exemplo, garrafas) e deixe o líquido descansar por cerca de 30 segundos antes de retirá-lo do micro-ondas. Tenha atenção também ao adicionar sólidos solúveis, como café, ao líquido muito quente.
• Alimentos inteiros com pele, casca ou membrana, como tomate, batata, linguiça, salsicha, pimentão, beringela, etc., devem ser perfurados com um garfo antes de irem ao micro-ondas. Caso contrário, esses alimentos poderão explodir.
• Embalagens totalmente fechadas não devem ser aquecidas, pois podem explodir.
• Ovos com casca ou inteiros não devem ser cozidos ou aquecidos no micro-ondas por serem suscetíveis à explosão, inclusive após o aquecimento por micro-ondas ter cessado.
• Alimentos com pouca umidade como pão, amendoim, etc, não devem ser aquecidos por muito tempo, pois poderão incendiar-se.
• Alimentos infantis e mamadeiras devem ser agitados e ter as temperaturas verificadas antes de serem servidos às crianças. SE O CALOR NÃO ESTIVER BEM DISTRIBUÍDO no alimento, pode provocar queimaduras!
• Não refogue os alimentos diretamente em óleo ou gordura.
• Não coloque mamadeiras com bico no micro-ondas, pois a mesma pode explodir devido ao entupimento do bico durante o processo de aquecimento.
• Não coloque em cima de seu micro-ondas objetos, utensílios ou outros

eletrodomésticos. Estes podem cair ao abrir a porta, ou danificar o seu produto.
• O micro-ondas deve ser limpo regularmente e restos de alimentos devem ser removidos. Consulte as orientações de limpeza descritas neste manual.
• A falta de limpeza do micro-ondas pode danificar as paredes internas do produto, reduzindo a sua vida e também gerando situações de risco.
• Evite o acúmulo de detritos no batente do micro-ondas ou na superfície das travas de segurança para não prejudicar a vedação do mesmo.
• Peso máximo na porta: ao preparar alimentos em recipientes sobre a porta, apoie o recipiente no centro da porta, enquanto mexe ou vira o alimento (peso máximo é de 7 kg).
• Não coloque nenhum animal vivo no interior do micro-ondas.
• Não recomendamos que sejam feitas caldas açucaradas e caramelos no micro-ondas. Devido a altíssima temperatura que estas preparações atingem, podem ocorrer danos nos acessórios ou em partes do produto.
• No caso de quebra do prato giratório original do produto, não use o micro-ondas com outro que não tenha sido comprado diretamente na Rede de Serviços da fabricante. Este prato é de uso exclusivo para este micro-ondas.
• O micro-ondas destina-se ao aquecimento de alimentos e bebidas. Secagem de comidas ou roupas e aquecimento de bolsas quentes, chinelos, esponjas, panos molhados, e similares pode levar ao risco de ferimento ignição ou fogo.

RECIPIENTES ADEQUADOS PARA USO EM MICRO-ONDAS

• Utilize somente utensílios próprios para uso em micro-ondas.
• Utilize preferencialmente refratários de vidro ou cerâmica. Não utilize recipientes plásticos, pois eles podem derreter. Recipientes de papel também não devem ser utilizados, pois podem incendiar-se.
• Utilize recipientes de tamanhos adequados para o micro-ondas. Assegure-se que o prato giratório não está sendo bloqueado por nada e pode girar livremente.
• Não cozinhe diretamente sobre o prato giratório. Use recipientes adequados para uso em micro-ondas.
• Quando aquecer alimento em utensílios de plásticos ou papel, verifique frequentemente o micro-ondas devido a possibilidade de ignição.
• Quando usar filme plástico ou papel para cobrir os alimentos ou os recipientes, verifique constantemente o micro-ondas devido a possibilidade de incendiar-se e também sempre deixe uma pequena abertura para a saída dos vapores provenientes do cozimento do alimento.
• Os recipientes de vidro ou cerâmica devem ser lisos, sem nenhum desenho ou detalhe em metal. Se essa recomendação não for seguida, durante o funcionamento do micro-ondas, pode ocorrer faiscamento, danificando o aparelho.

• Os recipientes de plástico devem ser apropriados para uso em micro-ondas. Sempre é importante verificar as instruções dos fabricantes destes recipientes para evitar acidentes.
• Não é recomendável o uso de utensílios metálicos no micro-ondas. Se essa recomendação não for seguida, durante o funcionamento, pode ocorrer faiscamento, danificando o aparelho.
• Não coloque materiais como tecido, jornal e papel comum dentro do micro-ondas. Eles podem se incendiar, danificando o aparelho.
• Fique atento às ilustrações e explicações de cada função para a correta utilização de recipientes. Assim, você garante o sucesso de seus preparos e a vida útil de seu produto.

PRECAUÇÕES PARA EVITAR A POSSÍVEL EXPOSIÇÃO EXCESSIVA À ENERGIA DE MICRO-ONDAS

a) Não tente operar o micro-ondas com a porta aberta, já que isto pode resultar na exposição perigosa à energia de micro-ondas. É importante não anular ou adulterar as conexões de segurança.
b) Não coloque qualquer objeto entre a face frontal do micro-ondas e a porta ou permita que resíduos de sujeira ou detergente acumulem sobre as superfícies de vedação.
c) Não opere o micro-ondas se estiver danificado. É particularmente importante que a porta do micro-ondas feche apropriadamente e que não haja danos na:
1. Porta;
2. Dobradiças e trincos (quebrados e soltos);
3. Fechamento da porta e vedação das superfícies

APRESENTAÇÃO DO PRODUTO

1. Ventilador resfriamento
2. Parede traseira
3. Bandeja (01 unidade)
4. Porta
5. Prato giratório (01 unidade)
6. Ventilador
7. Prateleira (01 unidade)
8. Posição da prateleira
9. Resistência superior
10. Luz do forno
11. Painel de controle

Obs: Parafusos para a instalação do micro-ondas 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 micro-ondas, 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.

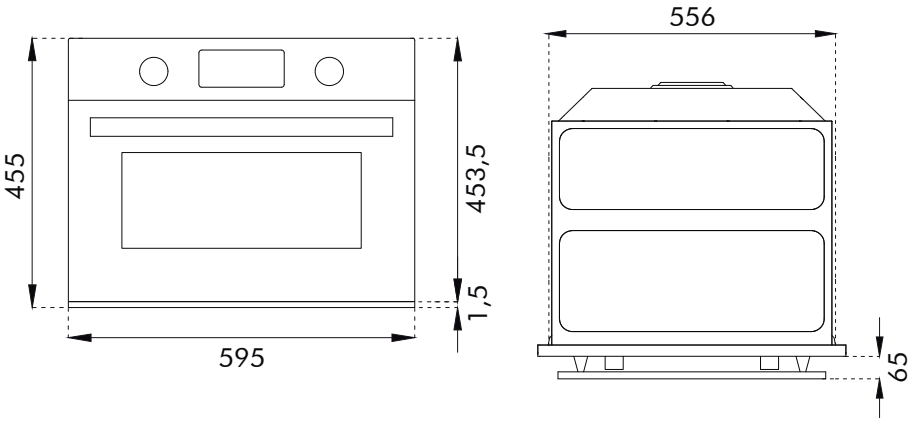
Certifique-se de que todo o EPI necessário seja usado ao realizar a instalação.

INSTALANDO O MICRO-ONDAS NO MÓVEL (NICHO)

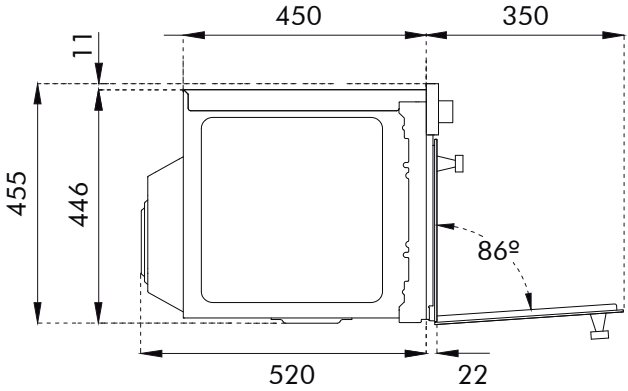
Certifique-se de que o micro-ondas está totalmente íntegro e sem danos depois de remover todas as peças soltas de suas embalagens interna e externa. Não remova o tampa de mica no teto da cavidade de micro-ondas. Esta cobertura evita que gordura e restos de comida danificar o gerador de micro-ondas.
Em caso de qualquer incerteza, não use o aparelho e contate o suporte técnico. Verifique se a unidade da cozinha é adequada para instalação do micro-ondas, referindo-se às dimensões dadas em este guia.

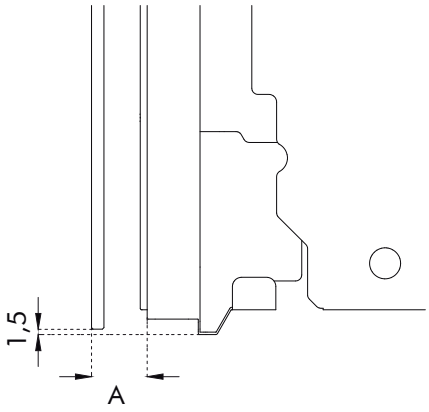
INFORMAÇÃO IMPORTANTE

O micro-ondas só pode ser instalado no interior de um móvel de cozinha ou de um compartimento embutido. Os dois lados e as superfícies circundantes devem resisitir 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 micro-ondas, conforme mostrado nas figuras a seguir. A falta de ventilação suficiente pode comprometer o desempenho do micro-ondas. Insira o pino no meio da cavidade do micro-ondas e coloque o anel deslizante e a plataforma giratória sobre ele até eles se encaixam no lugar.



Dimensões em mm

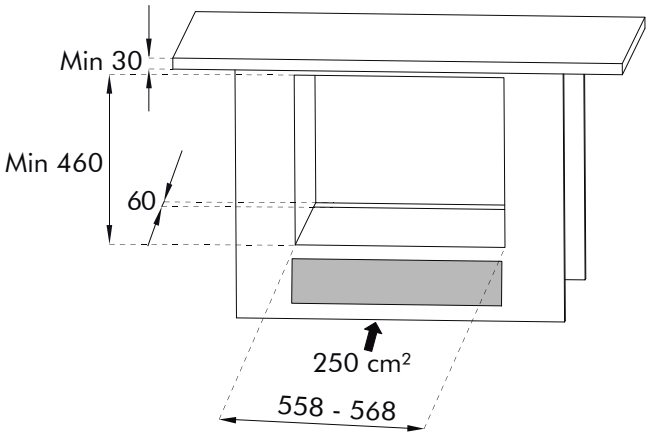


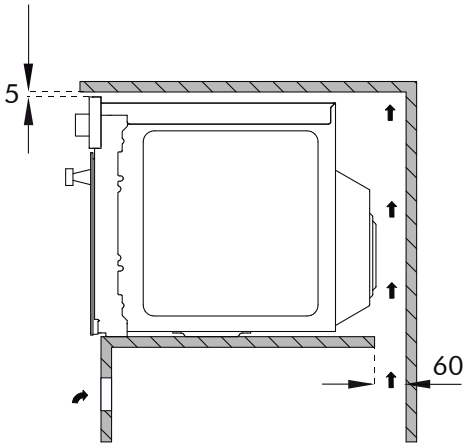


INSTALAÇÃO SOB UMA BANCADA

O espaço entre o micro-ondas e os móveis da cozinha ou outros aparelhos instalados deve ser suficiente para garantir a ventilação e saída de ar suficientes. Se o micro-ondas 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 micro-ondas.
O fabricante não assume qualquer responsabilidade no caso de o micro-ondas ser instalado em combinação com aparelhos de outro fabricante.

Dimensões em mm

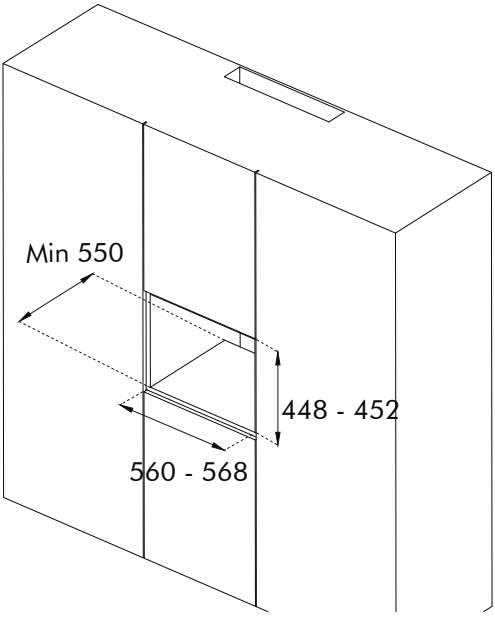


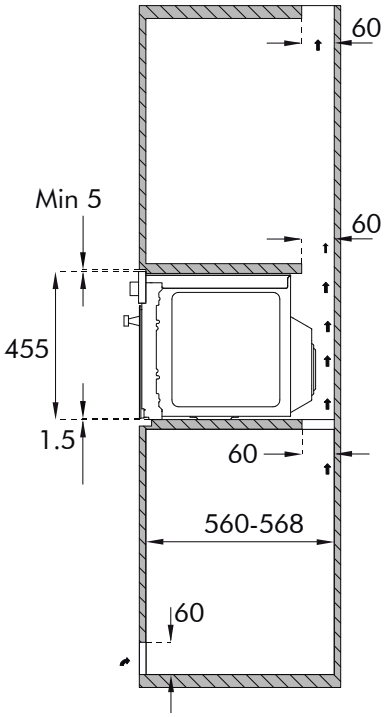


INSTALANDO O MICRO-ONDAS EM UM SUPORTE ALTO

O espaço entre o micro-ondas 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.

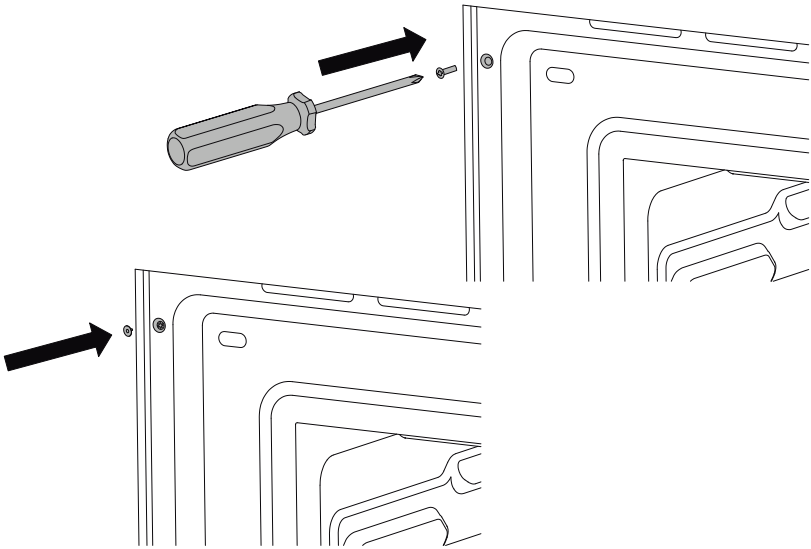
Dimensões em mm





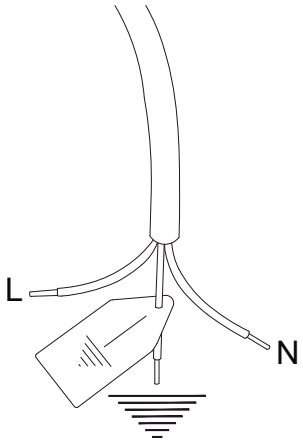
FIXAÇÃO DE MICRO-ONDAS

• Posicione o aparelho na carcaça com a ajuda de uma segunda pessoa.
• Não use a porta ou maçaneta para posicionar o micro-ondas.
• Verifique se o micro-ondas está corretamente alinhado com as unidades.
• Verifique se a porta abre corretamente.
• Prenda o micro-ondas à carcaça com o parafusos fornecidos, garantindo que o micro-ondas permanece centrado.
• Cubra os parafusos com as tampas.



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 micro-ondas 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 " ⏚ " Símbolo = fio amarelo /verde



Tipo de micro-ondas	F457PROMWTX
Tensão	220V
Frequência	60Hz
Máx. potência	3400 W
Máx. corrente	16 A
Tipo de cabo	3x1,5mm^2

• O cabo de alimentação deve ser posicionado de forma que não encoste na parte traseira do micro-ondas, 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

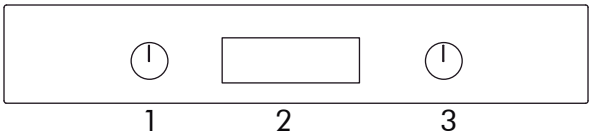
Isole a fonte de alimentação do aparelho antes de realizar qualquer manutenção.
Contate um centro de serviço autorizado se componentes funcionais precisarem ser substituídos.

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

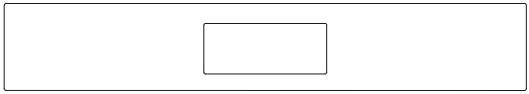
CONTROLES DO MICRO-ONDAS DE DOIS BOTÕES + DISPLAY
1. Seletor de função
2. Display de toque
3. Seletor de temperatura



	Funções de tempo	Menu de tempo
	Menu anterior / cancelar	Cancelar ou retornar ao menu
	Confirmar	Confirme ou continue
	Definições	Opções de menu

DISPLAY

Obs: para opçoes e funções de temperatura, toque no ícone no display.



1

	Ligar / Desligar	Liga ou desliga o micro-ondas
	Menu anterior / cancelar	Cancelar ou retornar ao menu
	Confirmar	Confirme ou continue
	Definições	Opções de menu

FUNÇÕES DO MICRO-ONDAS

Símbolo	Descrição
	Micro-ondas
	Micro-ondas combinado
	Convecção
	Grill
	Ventilador com Grill
	Micro-ondas + Grill
	Assistente
	Especiais

UTILIZAÇÃO

Passe seu dedo para cima e para baixo no display para rolar pelo menu.
Para ativar a função menu, pressione e segure a função requerida por ao menos dois segundos. A função escolhida será selecionada assim que você remover o seu dedo do display.
Toque um parâmetro no display para modifica-lo. Para horário, brilho, e opções de volume, confirme com o botão iniciar.

PRIMEIRO USO

Uma vez que o micro-ondas for ligado à energia, entre nas opções do menu (⚙) e defina o seguinte:

- Idiomas
- Relógio
- Formato relógio
- Unidades de medidas

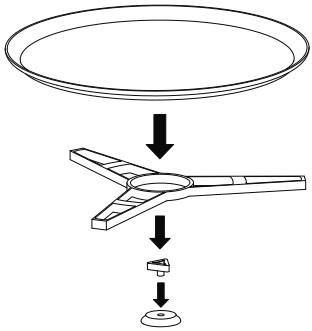
ANTES DE UTILIZAR

- Remova qualquer plástico e qualquer resíduo de embalagem que esteja dentro do micro-ondas.
- Remova e lave todos os acessórios
- Ligue o micro-ondas por 30 minutos, na temperatura de 250° C sem nenhuma comida dentro (durante este período de tempo, é normal pelo padrão de fábrica que o aparelho produza alguma fumaça ou odores).
- Deixe o micro-ondas esfriar.
- Abra a porta e areje o micro-ondas por 15 minutos.
- Limpe o interior do micro-ondas com um pano úmido e detergente neutro (não utilize pós de limpeza).

INSTALAÇÃO GIRATÓRIA

Não use o micro-ondas no modo micro-ondas sem a plataforma giratória instalada.
- Insira o pino no centro da cavidade do micro-ondas.
- Anexe o anel deslizante e a plataforma giratória: eles deve clicar no lugar.

A base giratória pode girar nas duas direções.



RESFRIAMENTO

O micro-ondas é equipado com um sistema de resfriamento que opera durante o cozimento.
O fluxo de ar entre o painel de controle e a porta permite que os controles possam ser mantidos na temperatura utilizável.
O sistema de resfriamento liga e desliga automaticamente (é normal que continue a funcionar após desliga-lo).

PRÉ-AQUECIMENTO

O aparelho não requer pré-aquecimento para funções de micro-ondas: cozinhar começa com um resfriado micro-ondas. Para as outras funções, o tempo de pré-aquecimento será dependem da temperatura definida e do número de acessórios presentes no micro-ondas. Em funções de combinação, o micro-ondas e a plataforma giratória iniciará apenas quando a temperatura definida é atingido.

LUZ DO MICRO-ONDAS

A luz do micro-ondas liga automaticamente quando a porta é aberta e mantem acesa durante as funções padrão de cozimento.

USANDO MICRO-ONDAS DE DOIS BOTÕES +DISPLAY

1. Insira a prateleira no nível desejado.
2. Selecione a função do micro-ondas girando o botão.
3. Defina a temperatura girando o botão em sentido horário.
4. Se necessário, defina o tempo de cozimento através do display de toque.

Um aviso audível e uma mensagem na tela indicam quando a temperatura

definida for atingida.
Retorne o botão para a posição zero a qualquer momento para parar o cozimento.

USANDO SENSOR DE TOQUE DO MICRO-ONDAS

Passe seu dedo para cima e para baixo no display para navegar no menu.
Para ativar a função menu, pressione e segure a função desejada por ao menos 2 segundos.
A função escolhida será selecionada assim que você remover seu dedo do display.
Toque um parâmetro no display para modifica-lo.

1. Coloque a prateleira no nível necessário.
2. Toque duas vezes o botão Liga/Desliga para ligar o micro-ondas (uma vez que o display estiver ligado)
3. Navegue nas funções do menu e escolha o método de cozimento desejado.
4. Navegue para selecionar a temperatura desejada.
5. Se necessário, defina o cozimento cronometrado através do senso de toque no display.
6. Toque no botão Inicia/Pausa para iniciar o cozimento, ou espere (15 segundos) para iniciar automaticamente.
Um aviso audível e uma mensagem visual indicará quando a temperatura definida for atingida.
Pressione o botão Liga/Desliga a qualquer momento para parar o cozimento.

MODOS DE COZIMENTO

O micro-ondas é equipado com vários elementos de aquecimento que criam vários modos de cozimento quando ativados individualmente ou em conjunto.
AVISO: todos os cozimentos devem ser realizado com a porta fechada.

A porta do micro-ondas pode ser aberta a qualquer momento. O micro-ondas desligará automaticamente. O micro-ondas irá retomar a operação assim que a porta for fechada novamente; se a função de micro-ondas foi selecionado, será necessário tocar confirme ▷ para retomar a função.

MICRO-ONDAS

Aquecimento com energia de micro-ondas
Cozimento rápido.
• Prato Giratório

Ao cozinhar alimentos que não requerem rotação, pare a plataforma giratória pressionando o ícone correspondente no display; pressione o mesmo ícone para reativá-lo.

MICRO-ONDAS COMBINADO

Aquecimento com energia de micro-ondas com adição da função convecção. Cozinha ideal para assados.
• Nível mais baixo

CONVECÇÃO

Calor do elemento traseiro com assistência do ventilador.
Cozinhando em vários níveis, ideal para qualquer tipo de alimentos que requerem até mesmo calor.
• Nível mais baixo

GRILL

Calor do elemento superior (Grill).
Temperatura recomendada: 200 ° C.
Cozinhando em um único nível, ideal para grelhar salsichas, costeletas, bacon, peixe ou torradas.
Tostar ou gratinar alimentos no final do cozimento.
• Nível superior

VENTILADOR COM GRILL

Calor do elemento superior (Grill) com ventilador auxiliar. Temperatura máxima recomendada 175 ° C. Cozinhando em um único nível, ideal para grelhar grosso alimentos. A circulação do calor auxilia no cozimento ideal da comida ao grelhar por cima.
• Nível superior

MICRO-ONDAS + GRILL

Aquecimento com energia de micro-ondas e do elemento superior (Grill). Cozimento rápido com escurecimento da superfície.
• Nível superior

ASSISTENTE

Ver no capítulo específico.

FUNÇÕES ESPECIAIS

DESIDRATAR

Função com circulação de ar forçada à uma temperatura de 37 ° C para secagem de alimentos, flores e legumes.

DESCONGELAMENTO AUTOMÁTICO POR PESO

Funciona com o uso de energia de micro-ondas para acelerar o processo de descongelamento de alimentos por definição de peso.

DESCONGELAMENTO MANUAL POR TEMPO

• Funciona com o uso de energia de micro-ondas para acelerar o processo de descongelamento de alimentos por definição de tempo.

SABÁTICO

Método de aquecimento para utilizar durante períodos de observância religiosa.

ECO

Função de cozimento com ventilador assistido de baixo consumo de energia (luz desativada durante cozimento).

CONDENSAÇÃO

Ao cozinhar alimentos com alto teor de água, é normal que a condensação se forme no interior da porta do micro-ondas e no painel de controle. Esta condensação irá evaporar por si mesma durante o cozimento.

DICAS DE COZIMENTO

A temperatura definida e o tempo de cozimento podem variar ligeiramente de um micro-ondas para outro. Ligeiro ajustes nas receitas podem ser necessários.
• Aumentar a temperatura não diminui tempos de cozimento.
• Os tempos de cozimento dependem do peso, espessura e qualidade da comida.
• Recomendamos colocar a comida no centro do rack.
• Escolha o nível de cozimento de acordo com a receita e experiência pessoal.
• Vire e misture os pratos para que eles aqueçam

uniformemente.
• Para novas receitas, escolha a mais baixa temperatura daquelas fornecidas junto com o menor tempo; em seguida, avalie o quão bem cozido o prato é, prolongando o cozimento se necessário.

ECONOMIZANDO ENERGIA

• Abra a porta do micro-ondas apenas quando necessário para evite desperdiçar calor.
• Mantenha o interior do micro-ondas limpo.
• Remova quaisquer acessórios que não estejam sendo usava.
• Desligue o micro-ondas alguns minutos antes do tempo normalmente usado, permitindo o calor residual do micro-ondas para terminar a cozedura.

DESCONGELAR

• O tempo necessário para descongelar os alimentos dependerá da sua quantificação e da espessura dos mesmos.
• As peças mais grossas precisarão ser viradas várias vezes.
• Alimentos ricos em gordura, sucos como manteiga, queijo de pasta mole, natas etc., não devem ser totalmente descongelados.
• Retire os alimentos congelados de suas embalagens e certifique-se de que todos os elementos metálicos, clipes, etc. foram removidos.
• O líquido que se forma, sobretudo durante a descongelação das aves de capoeira, deve ser eliminado e não deve, em caso algum, entrar em contacto com outros alimentos.
• Não se esqueça que a função de descongelação requer um período de descanso durante o qual o produto descongela completamente.

DICAS DE COZIMENTO

• Ao aquecer ou cozinhar itens com a pele ou descasque (por exemplo, maçãs, tomates, batatas, salsichas), faça furos para evitar eles explodem.
• Ao cozinhar refeições prontas, siga o instruções na embalagem.
• Se você deseja colocar vários recipientes, como como xícaras, no aparelho, organize-as uniformemente na plataforma giratória.
• Nunca feche sacos plásticos com clipes de metal ou torça os laços com um núcleo de arame - use clipes de plástico. Faça pequenos orifícios na parte superior da bolsa para permitir
vapor para escapar.
• Certifique-se de que os alimentos atingem o mínimo temperatura de 70° C ao cozinhar ou reaquecimento.
• Ao aquecer líquidos, use recipientes com grandes aberturas para permitir a saída do vapor.

• Os tempos de cozimento e os níveis de potência devem ser adaptado às necessidades individuais.
• Quanto maior a quantidade de comida, maior o tempo de cozimento será.
Quantidade dupla = duas vezes o tempo de cozimento
Metade da quantidade = metade do tempo de cozimento
• Os líquidos aquecem mais rapidamente.
• A maioria dos gêneros alimentícios precisam ser protegidos com uma tampa a fim de manter sua umidade níveis e sabor intrínseco. A tampa usada deve ser seguro para micro-ondas e ter buracos para permitir vapor para escapar.
• A temperatura definida e o tempo de cozimento podem variam ligeiramente de um micro-ondas para outro. Ligeiro ajustes nas receitas podem ser necessários.
• Aumentar a temperatura não diminui tempos de cozimento.
• Os tempos de cozimento dependem do peso, espessura e qualidade da comida.
• Recomendamos colocar a comida no centro do prato.
• Escolha o nível de cozimento de acordo com a receita e experiência pessoal.
• Vire e misture os pratos para que eles aqueçam uniformemente.
• Para novas receitas, escolha a mais baixa temperatura daquelas fornecidas junto com o menor tempo; em seguida, avalie o quão bem cozido o prato é, prolongando o cozimento se necessário.

ECONOMIZANDO ENERGIA

• Abra a porta do micro-ondas apenas quando necessário para evite desperdiçar calor.
• Mantenha o interior do micro-ondas limpo.
• Remova quaisquer acessórios que não estejam sendo usava.
• Desligue o micro-ondas alguns minutos antes do tempo normalmente usado, permitindo o calor residual do micro-ondas para terminar a cozedura.

TELA INICIAL
DESCONGELAR MICRO-ONDAS

Alimentos	Peso (g)	Tempo Descongelamento (min.)	Tempo de descanso (min)	Dicas
Pedaços inteiros de carne, porco, vaca, vitela e caça	100	2-3	5-10	girar uma vez
	200	4-5	5-10	girar uma vez
	500	10-12	10-15	girar duas vezes
	1000	21-23	20-30	girar duas vezes
	1500	32-34	20-30	girar duas vezes
	2000	43-45	25-35	girar três vezes

Alimentos	Peso (g)	Tempo Descongelamento (min.)	Tempo de descanso (min)	Dicas
Aves inteiras	250	5-6	5-10	girar uma vez
Frango	1000	20-24	20-30	girar duas vezes
Filé de peixe	200	4-5	5-10	girar uma vez
Truta	250	5-6	5-10	girar uma vez
Pão	200	4-5	5-10	girar uma vez
	500	10-12	10-15	girar uma vez
	800	15-17	10-20	girar duas vezes

COZINHAR NO MICRO-ONDAS

Alimentos	Peso (g)	Líquido à adicionar	Potência (watts)	Tempo (min)	Tempo descanso (min)	Dicas
Couve-flor	500	100 ml	800	9-11	2-3	Dividir em florzinhas
Brócolis	300	50 ml	800	6-8	2-3	Fatia
Cogumelos	250	25 ml	800	6-8	2-3	Com tampa
Ervilhas	300	100 ml	800	7-9	2-3	Corte em fatias
Cenouras, (congeladas)	250	25 ml	800	8-10	2-3	Com tampa
Batatas	250	25 ml	800	5-7	2-3	Descasque e corte as batatas em pedaços iguais Com tampa
Pimentões	250	25 ml	800	5-7	2-3	Corte em pedaços/ fatias Com tampa
Filé de peixe	500	-	600	10-12	3	Com tampa Vire na metade do cozimento
Frango inteiro	800	-	800 400	2-3 7-9	2-3	Com tampa Vire na metade do cozimento

COZINHAR COM FUNÇÕES DE MICRO-ONDAS COMBINADO

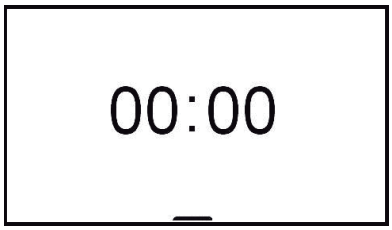
Alimentos	Peso / Diâmetro	Potência (watts)	Temp. (°C)	Tempo (min)	Tempo descanso (min)	Dicas
Carne assada	1-1.5 kg	400	200	30-40	20	Recipiente sem tampa. Vire uma vez
Lombo de porco	0.8-1 kg	200	180-190	50-60	20	Recipiente sem tampa. Vire uma vez
Costeleta de porco	0.8-1 kg	200	180-190	50-60	20	Recipiente sem tampa. Vire uma vez
Porco assado	0.8-1 kg	200	180-190	50-60	20	Recipiente sem tampa. Vire uma vez
Frango inteiro	1-1.2 kg	400	200	30-40	10	Recipiente sem tampa. Quebrar, virar uma vez.
Frango em pedaços	0.5-1 kg	400	200	25-35	10	Recipiente sem tampa. Coloque os pedaços de pele para baixo, vire uma vez.
Vitela assada	1.5-2 kg	200	180	60-65	20	Recipiente com tampa; Vire uma ou duas vezes, depois de virar continue sem cobertura.
Carne assada	1.5-1.8 kg	200	200	80-90	20	Recipiente com tampa, Vire uma ou duas vezes.
Bolo de chocolate	28 cm	200	200	30	5-10	Prato giratório
Torta de maçã	28 cm	200	185	40-45	5-10	Prato giratório
Bolo de queijo	28 cm	400	180	40-45	5-10	Prato giratório

COZINHAR COM FUNÇÃO DO MICRO-ONDAS + GRILL

Alimentos	Peso	Potência (watts)	Tempo (min.)	Tempo descanso (min.)
Massa assada	500	400	12-17	3-5
Batatas gratinadas	800	600	20-22	3-5
Lasanha	800	600	15-20	3-5
Frango	1000	400	35-40	3-5

MENU SUSPENSO

O menu suspenso contém algumas funções que pode ser ativado cm o micro--ondas desligado.
Role o símbolo FLAP _ para cima para abrir; rolagem



o símbolo FLAP _ para baixo para fechar.

CRONÔMETRO

Temporizador de contagem regressiva: quando termina, um audível um aviso soará e uma mensagem será exibido. O cronômetro não para o cozimento.

OPERAÇÃO

Role para definir; o cronômetro é iniciado automaticamente.

LUZ

Para acender e apagar a luz do micro-ondas com a porta fechado.

PRÉ-AQUECIMENTO DO MICRO-ONDAS

Função para levar o micro-ondas à temperatura necesária em um curto período de tempo. Esta função é projetada apenas para pré-aquecer o micro-ondas, e não para cozinhar alimentos.

MENU DE CONFIGURAÇÕES

Toque no botão de configurações para entrar no menu.

BRILHO

Para definir ou alterar o brilho da tela.

ÁUDIO

Para definir ou alterar o volume dos sons.

IDIOMA

Para selecionar o idioma do aparelho preferido (o padrão é inglês).

RELÓGIO
Para definir ou alterar a hora.

MODO SHOWROOM

Desativa os elementos de aquecimento para showrooms usar.

UNIDADE DE PESO

Para definir ou alterar a unidade de medida usada para peso.

UNIDADE DE TEMPERATURA

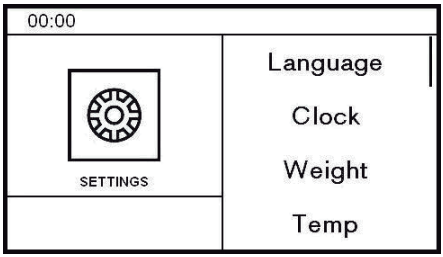
Para definir ou alterar a unidade de medida usada para temperatura.

MODO ECO

Para reduzir o consumo de energia.

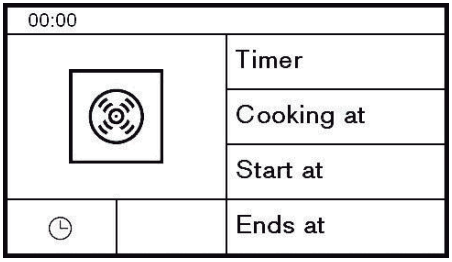
GERENCIANDO AS FUNÇÕES DE TEMPO

A função de tempo permite que você gerencie o cozimento vezes. Depois de A A função de tempo permite que você gerencie o tempo de cozimento. Depois dedefinir a função e a temperatura, pressione o ícone do relógio (◷) e escolha uma função de hora.



CRONÔMETRO

Para definir um cronômetro de contagem regressiva, ao final do qual um aviso sonoro soará e uma mensagem será exibido. O cronômetro não para o operação de cozimento.
Role para definir; o cronômetro é iniciado automaticamente.



TEMPO DE COZIMENTO

Para definir um cronômetro de contagem regressiva, no final do programa o cozimento será interrompido, um aviso sonoro som e uma mensagem serão exibidos. Role para definir; o cronômetro de tempo de cozimento começa automaticamente.

COMEÇA ÁS

Para definir a hora de início e a duração do cozimento. Quando o tempo definido chegar, um aviso sonoro irá som que indica o início da cozedura. Quando o a duração definida tenha decorrido, o cozimento irá parar, um aviso sonoro soará e uma mensagem será exibido. Role para definir primeiro o horário de início e depois o tempo de cozimento.

TERMINA EM

Para definir a hora de término do cozimento e a duração (o início o tempo será calculado pelo aparelho). Um aviso sonoro soará durante o cozimento começa. No horário de término do cozimento definido, o cozimento irá pare, um aviso sonoro soará e uma mensagem será exibido. Role para definir primeiro o horário de término e depois o tempo de cozimento

TEMPO

Toque no botão ⏻ ou retorne o seletor para a posição desligada, para interromper o cozimento a qualquer momento. Toque no ícone do relógio para modificar a duração do programa de cozimento atual.

IMPORTANTE: se as funções de tempo não forem gerenciadas, a duração do cozimento deve ser administrada manualmente.

ASSISTENTE

A função de assistente ajuda a gerenciar um intervalo de funções de cozimento, temperatura e tempo para cada tipo de alimento. O sistema não fornece receitas, mas ajuda o micro-ondas tira o melhor proveito do seu. É possível criar novas sequências e armazenar para uso futuro.

GESTÃO DE RECEITAS

SEQUÊNCIAS DE COZIMENTO PREDEFINIDAS.

1. Escolha a categoria de alimentos necessária.
- Carne
- Aves
- Peixe
- Sobremesa
- Pão
- Pizza
- Massa
- Legumes

2. Escolha o prato desejado.
3. Selecione o peso e o nível de cozimento, onde requeridos.
4. Pressione ▷ .

No final do cozimento, um aviso sonoro irá som e uma mensagem serão exibidos.

Para parar de cozinhar, pressione o botão ⏻ .

Meu livro de receitas
Sequências pessoais de cozinha salvas
1. Selecione a receita necessária do salvo
uns.
2. Pressione ▷ .
No final do cozimento, um aviso sonoro irá som e uma mensagem serão exibidos. Para parar de cozinhar, pressione o botão ⏻ . Para excluir uma receita salva, selecione o nome e arraste-o da direita para a esquerda e confirme.

Conjunto
Para definir perfis de cozinha complexos e armazená-los. Podem ser selecionadas até três funções em sequência.
1. Selecione a função 1
2. Defina a função de cozimento, temperatura e duração.
3. Repita para as funções 2 e 3, quando necessário.
4. Pressione play para executar a receita.
5. Antes de ativar o cozimento, você pode decidir se deve ou não salvar a receita; se salvando, um o teclado na tela será exibido para nomear e salve-o.
6. Depois de salvo, toque no botão de reprodução para iniciar cozinhando.
Use a função My Cookbook para abrir o receita salva.

FUNÇÕES DE COZIMENTO COM MICRO-ONDAS

• Não use panelas ou pratos de metal, ou outros recipientes com elementos de metal ou decoração, com funções de micro-ondas.
• Os materiais mais adequados para micro-ondas cozinhar são pirex, porcelana ou faiança, bem como recipientes de plástico adequados para micro-ondas.
• Use tampas de vidro ou plástico, ou então uma camada de plástico
filme, a fim de:
- Evite que o vapor escape
- Acelere o processo de cozimento
- Evita que os alimentos sequem
- Preserve o sabor e o aroma dos pratos

As tampas não devem ser herméticas para prevenir pressão de se acumular.
Contêineres de teste
Coloque o recipiente a ser testado no micro-ondas e aqueça na potência máxima por 20 segundos. Se o recipiente permanece frio ou aquece apenas ligeiramente, isso significa que é adequado para cozinhar no micro-ondas. E se, por outro lado, deve aquecer significativamente, ou então faíscas são gera-

das, isso significa que não é adequado.

FUNÇÕES DE COZIMENTO CONVENCIONAIS

• Para funções de cozimento convencionais, use recipientes resistentes ao calor que podem suportar temperaturas de pelo menos 300 ° C. Plástico os recipientes não são adequados.

FUNÇÕES DE COZIMENTO COMBINADO

• Para funções de cozimento combinado, use recipientes adequados para ambos os métodos de cozimento. Antes de realizar qualquer operação de limpeza manual, espere que todas as peças esfriem e isole o micro-ondas do fornecimento elétrico. O cuidado escrupuloso com o seu micro-ondas ajudará a mantê-lo excelente condição por muitos anos vindouros.

LIMPEZA

LIMPEZA DE PEÇAS ESMALTADAS OU PINTADAS

Para manter as características do esmaltado componentes, eles devem ser limpos com frequência com água com sabão. Nunca use pós abrasivos. Não deixe substâncias ácidas ou básicas (vinagre, suco de limão, sal, suco de tomate, etc.) sentado em peças esmaltadas, e não lave peças quando ainda estão quentes.

LIMPEZA DE PEÇAS DE AÇO INOXIDÁVEL

Limpe os componentes com água e sabão e depois seque-os com um pano macio, seguindo a orientação de o acabamento escovado. O brilho pode ser mantido pelo uso periódico de produtos comumente disponíveis. Não use detergentes ásperos / agressivos, como:
• removedores de calcário
• Alvejante
• Ácido clorídrico
• Amônia
• Esfregões ou pós
Remova imediatamente calcário, graxa, amido ou manchas de clara de ovo.

LIMPEZA DO VIDRO DA PORTA

Para desengordurar, use detergente e vinagre, em seguida, enxágue; caso

contrário, limpe com a louça líquido, enxágue e passe com um pano úmido antes de secar. Para remover alimentos incrustados, molhe com água e sabão ou detergente para a loiça por alguns minutos. Depois de alguns minutos, enxágue e seque com um pano macio. Evite anti-calcário, abrasivo e polivalente produtos, pois afetarão a aparência do vidro depois de um tempo.

LIMPEZA DOS RACKS DO MICRO-ONDAS

Não lave as prateleiras na máquina de lavar louça. Mergulhe-os em água quente com sabão e limpe com uma esponja não abrasiva antes de enxaguar e secar com um pano de prato.
Alças de limpeza: Limpe os componentes com água e sabão e depois seque--os com um pano macio, seguindo a orientação do acabamento escovado. Nunca use pós abrasivos ou almofadas.
Foca: Limpe com um pano úmido.

LIMPEZA DO TETO DA CAVIDADE DO MICRO-ONDAS

Atenção! Desconecte a fonte de alimentação e espere até que o aparelho esfriou antes de limpar.
• Gire o suporte da grade 180 ° (o suporte pode saia quando girado para 90°; reinsira e reposicione corretamente se isso ocorrer).
• Baixe suavemente o elemento de aquecimento do grelhador.
• Limpe com água e sabão e seque com um pano macio pano (não use pós abrasivos ou semelhantes).
• Repita as operações acima na ordem inversa para remonte a grelha.

LIMPEZA DA MESA GIRATÓRIA E ACESSÓRIOS

Certifique-se de que a mesa giratória e seu suporte são mantidos limpo em todos os momentos. Em caso de acúmulo de sujeira incrustada, deixe a placa para embeber e limpar com uma escova. Os acessórios podem ser lavados na máquina de lavar louça.

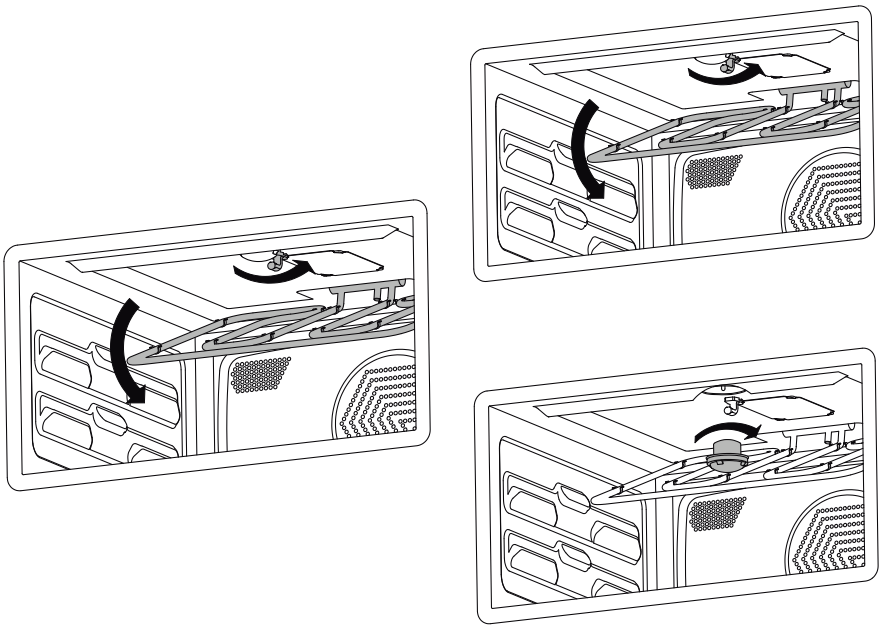
LIMPANDO A CAVIDADE DO MICRO-ONDAS

• Coloque um copo de água no prato giratório.
• Adicione algumas gotas de limão ou vinagre se odores desagradáveis se formaram dentro do utensílio.
• Execute o aparelho no modo de micro-ondas em potência máxima por 2-3 minutos.
• Remova qualquer resíduo com um pano macio.

SUBSTITUINDO A LUZ DO MICRO-ONDAS

ATENÇÃO!

Desconecte a fonte de alimentação e espere até que o aparelho esfriou antes de limpar.
Tipo de lâmpada: halogênio 12 V / 10 W.
• Gire o suporte da grade 180 ° (o suporte pode saia quando girado para 90°; reinsira e reposicione corretamente se isso ocorrer).
• Baixe suavemente o elemento de aquecimento do grelhador.
• Desaparafuse a tampa de vidro e retire o antigo lâmpada de halogênio.
• Insira uma nova lâmpada de halogênio no suporte. NÃO toque na lâmpada com as mãos desprotegidas.
• Aparafuse novamente a tampa de vidro.
• Restabeleça a fonte de alimentação.



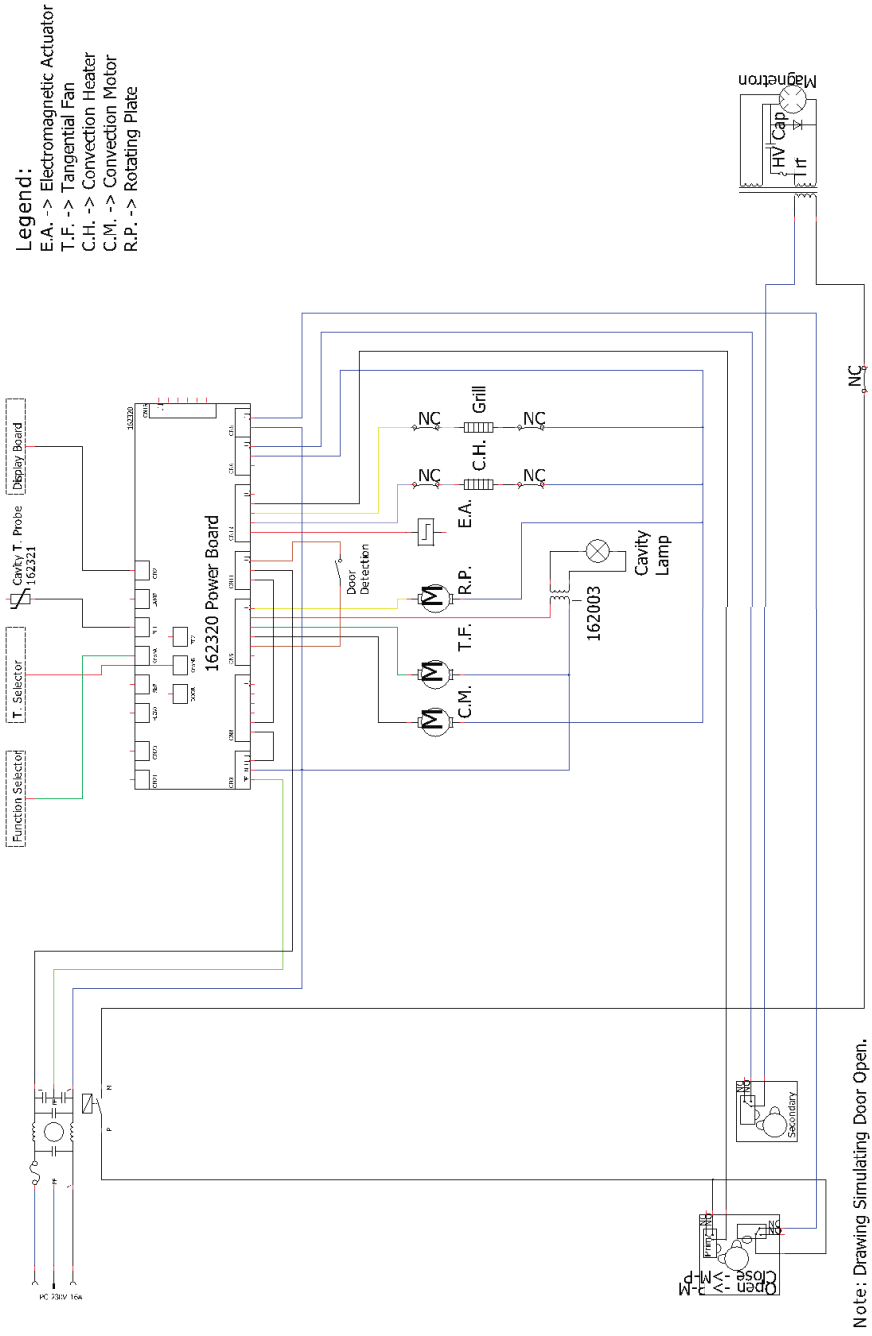
SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

FALHAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
O micro-ondas não funciona (não liga)	Disjuntor desligado ou falta de energia elétrica.	Ligue o disjuntor ou aguarde o retorno da energia.
	A programação não foi feita corretamente.	Verifique os botões de selação e repita as operações indicadas no item "Utilização do Aparelho".
	Aparelho ligado em tensão incorreta.	Verifique a tensão da tomada.
A lâmpada do micro-ondas não acende	O micro-ondas está desligado.	A lâmpada acende somente quando o micro-ondas está em funcionamento.
	Lâmpada queimada.	Adquira uma lâmpada no Serviço Autorizado e faça a substituição conforme o item "Substituindo a Luz do Micro-ondas".
	Verifique se a lâmpada está firmemente apertada.	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 Micro-ondas	Os alimentos são deixados dentro do Micro-ondas por muito tempo após o cozimento.	Retire os alimentos do Micro-ondas em, no máximo, 15 minutos após o final do cozimento.

ESPECIFICAÇÕES DADOS TÉCNICOS

Modelo	F457PROMWTX
Largura	595
Altura	455
Profundidade com puxador (mm)	582
Profundidade sem puxador (mm)	542
Largura parte interna (mm)	420
Altura parte interna (mm)	210
Profundidade parte interna (mm)	395
Massa líquida (kg)	35
Tensão (V)	220
Frequência (Hz)	60
Potência resistência grill (W)	1500
Potência Micro-ondas (W)	1000
Potência resistência circular (W)	1600
Potência da lâmpada (W)	10
Potência do ventilador de refrigeração (W)	30
Potência do ventilador de convecção (W)	35
Potência normal (W)	3400
Corrente máxima (A)	16
Faixa de temperatura (°C)	30 a 250
Capacidade bruta (litros)	40
Capacidade líquida (litros)	25
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
Micro-ondass e Micro-	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 panelas, 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 substancias 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 solicitados 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

ANOTAÇÕES

ANOTAÇÕES

ANOTAÇÕES

ANOTAÇÕES

CADASTRE SEUS DADOS EM NOSSO SITE E GANHE O SEGUNDO ANO DE GARANTIA DE SEU PRODUTO.
www.tecnoeletros.com.br/extensao-de-garantia

Rev1 04/21

www.bertazzonidobrasil.com.br
SAC 0800 041 5757