TECNO

MANUAL DE INSTALAÇÃO E DO USUÁRIO

COOKTOP DE INDUÇÃO
THVI90DH

TECNO SUD AMERICA LTDA.

Estimado Cliente,

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

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

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

Renovando o agradecimento pela sua escolha, cordialmente lhe saudamos.

Sergio Santini
Presidente
TECNO Sud America Ltda.

ÍNDICE

INTRODUÇÃO 4

RESPONSABILIDADE DO FABRICANTE 4

PROTEÇÃO AMBIENTAL 5

EMBALAGENS PLÁSTICAS 5

ETIQUETA DO APARELHO 5

SEGURANÇA 6

DICAS IMPORTANTES 7

ATENÇÃO 7

IMPORTANTE 8

COMO DESCARTAR SEU PRODUTO ANTIGO 10

APRESENTAÇÃO DO PRODUTO 11

PAINEL DE CONTROLE 11

SEGURANÇA ELÉTRICA 13

CONEXÃO ELÉTRICA 14

INSTRUÇÕES TÉCNICAS DE INSTALAÇÃO 15

DIMENSÕES DO PRODUTO 16

INSTALAÇÃO 16

UTILIZAÇÃO 23

OPERANDO O COOKTOP 24

ESCOLHENDO AS PANELAS CORRETAMENTE 24

COMO USAR SEU COOKTOP DE INDUÇÃO 26

DIRETRIZES DE COZINHA 28

DETECÇÃO DE PEQUENOS ITENS 30

CONFIGURAÇÕES DE POTÊNCIA 30

CUIDADOS E LIMPEZA 31

DICAS E SUGESTÕES 34

EXIBIÇÃO FALHA E INSPEÇÃO 36

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS 37

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.

RESPONSABILIDADE DO FABRICANTE

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

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

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

PROTEÇÃO AMBIENTAL

Pense no meio ambiente ao descartar a embalagem.

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

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

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

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

EMBALAGENS 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 inferior do produto 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.
Não utilize múltiplas tomadas (adaptadores) ou fontes de alimentação portáteis na parte traseira do dispositivo.

DICAS IMPORTANTES

• A primeira instalação do seu Cooktop deve ser feita obrigatoriamente por um técnico da Rede de Serviços da Fabricante;
• Não repare nem substitua nenhuma peça do aparelho, a não ser que especificamente indicado no manual;
• Este eletrodoméstico não deve ser usado por crianças, pessoas com reduzida capacidade física, sensorial ou mental ou sem competência para tal, a não ser com supervisão ou instruções sobre o uso feitas por pessoa responsável;
• Não entre em contato com as partes quentes que aquecem durante o uso;
• Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que não brinquem com o aparelho.
• Mantenha crianças longe do Cooktop enquanto estiver em uso, ou após o uso, enquanto o vidro estiver quente;
• Certifique-se de que os cabos elétricos de outros eletrodomésticos não entrem em contato com as partes quentes do Cooktop;
• Não ligue uma zona de cocção quando não houver nenhuma panela posicionada sobre a mesma;

ATENÇÃO

Para evitar danos permanentes à superfície vitrocerâmica, não use:
• Panelas com fundo que não seja perfeitamente plano;
• Panelas de metal com fundo esmaltado.
• Não deixe o produto em uso sem supervisão quando estiver fazendo frituras;
• Não coloque alimentos envoltos em papel alumínio, potes de plástico ou pano sobre as áreas de cocção;
• Vigie o cozimento dos alimentos ricos em gordura e óleo, pois podem resultar em incêndio facilmente. NUNCA tente apagar um incêndio com água; desligue o aparelho e tape a chama com uma tampa ou um cobertor antifogo;
• Não arraste panelas pela superfície vitrocerâmica – há possibilidade de riscar o vidro;
• Evite derramar açúcar ou outras substâncias na superfície, mas se isto acontecer, limpe a superfície imediatamente, pois o açúcar pode grudar na superfície de vidro, dificultando a limpeza;
• NUNCA aqueça uma lata fechada com alimento dentro;
• Este produto foi projetado para ser utilizado somente para fins de cozimento de alimentos em uso doméstico. Qualquer outro uso deste produto é considerado impróprio. O fabricante não se responsabiliza pela utilização inadequada do produto;
• Não é recomendada a instalação do produto em áreas externas;
• Nossos produtos foram desenvolvidos de acordo com as normas brasileiras que regem as temperaturas máximas admissíveis. Não entre em contato com as partes que aquecem durante o uso do Cooktop;

• Em caso de queda do produto ou algum impacto, não o utilize e chame a Rede de Serviços da Fabricante.
• Não utilize equipamentos de limpeza a vapor no produto;
• Não coloque materiais inflamáveis no produto ou próximo dele;
• Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante o uso. A ebulição causa fumaça e transbordamentos gordurosos que podem inflamar.
• Se houver respingos ou derramamento de líquidos sobre o Cooktop, ele pode se desligar automaticamente. Antes de religar o Cooktop, a região do painel de controle deve ser cuidadosamente limpa e seca;
• Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, caso tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e compreendam o perigos envolvidos.
• As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção do usuário não devem ser feitas por crianças sem supervisão.
• Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviço ou pessoa igualmente qualificada para evitar acidentes.
• Aviso: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico, para superfícies de placa de vitrocerâmica ou material semelhante que protegem partes vivas.
• Objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície do produto, pois podem ficar quentes.
• Não deve ser usada máquina de limpeza a vapor.
• Não use um limpador a vapor para limpar o cooktop.
• O aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
• ATENÇÃO! perigo de incêndio: não guarde os alimentos nas superfícies de cozedura.
• O processo de cozimento deve ser supervisionado. Um processo de cozimento de curto prazo deve ser supervisionado continuamente.
• AVISO: Cozinhar sem supervisão com gordura ou óleo em um fogão pode ser perigoso e resultar em incêndio. NUNCA tente apagar um incêndio com água, mas desligue o aparelho e cubra a chama, por ex. com tampa ou manta anti-fogo.

IMPORTANTE

RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO

• Não cozinhar em um fogão quebrado ou rachado. Se a superfície do cooktop quebrar ou rachar, desligar o aparelho imediatamente a rede de distribuição elétrica (Disjuntor) e contatar um técnico qualificado.

• Retirar o aparelho da tomada antes de limpeza ou manutenção.
• Se não seguir este conselho pode resultar em choque elétrico ou morte.
Risco de Saúde
• Este aparelho está em conformidade com as normas de segurança para aparelhos Elétricos, eletrônicos e eletromagnéticos.
• No entanto, pessoas com marca passos cardíacas ou outros implantes elétricos (como bombas de insulina) deve se consultar com o seu médico ou o fabricante do implante antes de usar este aparelho para se certificar de que seus implantes não serão afetados pelo campo eletromagnético.
• Se não seguir este conselho pode resultar em morte.

SUPERFÍCIE QUENTE

• Durante o uso, as partes acessíveis deste aparelho vai se tornar quente o suficiente para causar queimaduras.
• Não deixe que o seu corpo, roupa ou qualquer item que não seja de preparado para contato com o cooktop de indução.
• Mantenha as crianças afastadas do aparelho.
• Cabos de panelas podem estar quentes ao toque.
• Mantenha as alças das panelas fora do alcance das crianças.
• Se não seguir este conselho pode resultar em queimaduras e escaldões.

PERIGO DE CORTE

• A lâmina afiada das peças metálicas do seu aparelho ficam exposta quando a tampa de segurança é removidas. Use com cuidado extremo e sempre armazenar de forma segura e fora do alcance das crianças.
• A não utilização de cuidado pode resultar em ferimentos ou cortes.

COMO DESCARTAR SEU PRODUTO ANTIGO

IMPORTANTE
Risco de Sufocamento
Remova a gaveta do seu produto antigo.
Não seguir esta instrução pode trazer risco de vida ou lesões graves.
Produtos velhos ou abandonados são perigosos especialmente para as crianças, pois elas podem ficar presas dentro do produto, correndo o risco de sufocamento. A correta eliminação deste produto evita consequências negativas para o meio ambiente e para a sua saúde. O produto não deve ser tratado como resíduo doméstico. É necessário entregá-lo a um ponto de coleta e reciclagem de aparelhos elétricos e eletrônicos. As crianças deverão ser supervisionadas para assegurar que não brinquem com o produto ou se escondam nele, já que poderão ficar presas e morrerem asfixiadas.

ANTES DE DESCARTAR SEU PRODUTO ANTIGO:
- Corte o cabo de alimentação.
- Deixe as prateleiras no lugar para que as crianças não possam entrar.

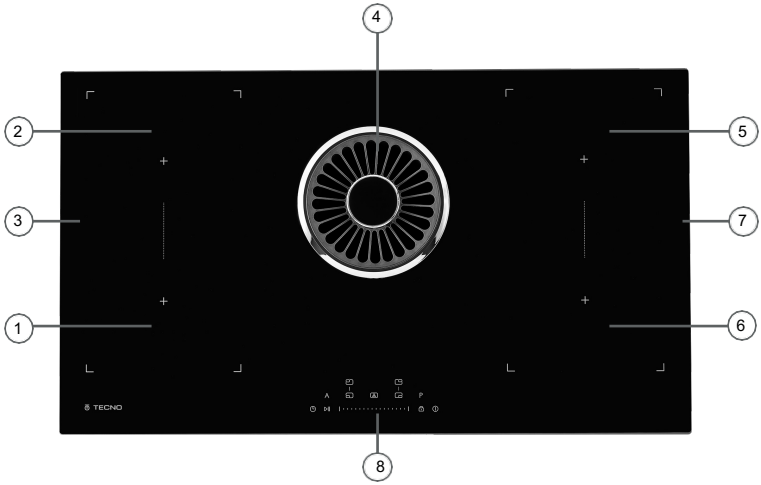
SIGNIFICADO DOS SÍMBOLOS RELATIVOS À SEGURANÇA

Símbolo de Proibição	Este é um símbolo de Proibição. Qualquer tipo de não observância das instruções assinaladas com este símbolo poderão resultar em danos ao produto ou colocar em perigo a segurança do consumidor.
Símbolo de Cuidado	Este é um símbolo de Cuidado. Exige que o produto seja manuseado em estrita observância das instruções marcadas com este símbolo; danos ao produto ou ferimentos pessoais poderão ocorrer.
Símbolo de Atenção	Este é um símbolo de Atenção. Instruções marcadas com este símbolo poderá requerer cuidados especiais. Atenção insuficiente poderá resultar em ferimentos ou danos ao produto.

Perigo: risco de incêndio/material inflamável

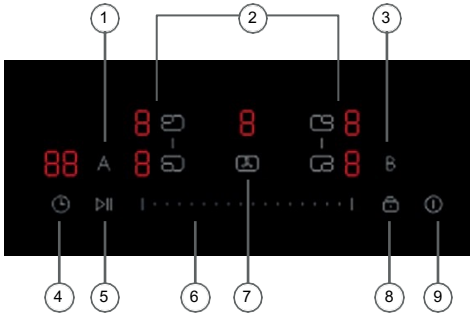
O presente manual contém informações de segurança importantes, as quais deverão ser estritamente observadas pelos consumidores.

APRESENTAÇÃO DO PRODUTO



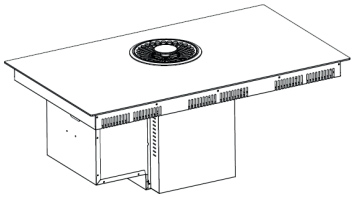
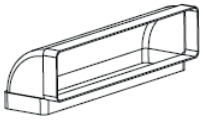
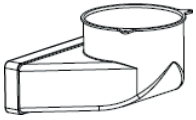
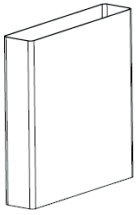
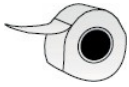
1. Zona de aquecimento Max. 1800/2300 W
2. Zona de aquecimento Max. 1800/2300 W
3. Zona flexível Max. 3000/3600 W
4. Zona de aquecimento Max. 2200/3000 W
5. Zona de aquecimento Max. 1800/2300 W
6. Zona de aquecimento Max. 1800/2300 W
7. Zona flexível Max. 3000/3600 W
8. Painel de controle

PAINEL DE CONTROLE



1. Chave de ligação com fogão de indução
2. Controle zona de aquecimento
3. Booster (Power)
4. Desligamento programado
5. Início/pausa do motor de elevação
6. Botão deslizante
7. Ventilação
8. Trava de segurança
9. LIGA/DESLIGA

PARTES INCLUÍDAS

	Exaustor
	Coletor de óleo (1 unid.)
	Cotovelo vertical de 90° (2 unid.)
	Articulação de ângulo reto redondo a quadrado (1 unid.)
	Tubo reto de 1 m de comprimento (1 unid.)
	Parafusos de junta (2 unid.)
	Fita adesiva de plástico (1 unid.)

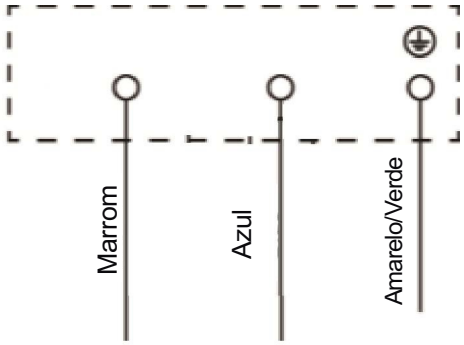
SEGURANÇA ELÉTRICA

1. Ligue o aparelho a uma tomada com ligação à terra protegida por disjuntor, conforme os valores indicados na tabela de especificações técnicas.
2. Peça a um eletricista autorizado para definir o equipamento de aterramento. Nossa empresa não se responsabiliza pelos danos que possam ocorrer devido ao uso do produto sem aterramento de acordo com as regulamentações locais.
3. AVISO: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar o risco de choque elétrico.
4. Nunca lave o aparelho borrifando ou despejando água sobre ele. Existe o risco de choque elétrico.
5. Não toque no plugue com as mãos molhadas. Não puxe o cabo para desconectar, sempre segure o plugue.
6. Desconecte a unidade durante a instalação, manutenção, limpeza e reparo.
7. Certifique-se de que o plugue esteja inserido firmemente na tomada da parede para evitar faíscas.
8. Se o cabo de alimentação (o cabo com plugue) estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou seu agente de serviço ou por uma equipe igualmente qualificada para evitar uma situação perigosa.
9. Não use cabos cortados ou danificados ou extensões que não sejam o cabo original.
10. Não use limpadores a vapor para limpar o aparelho, caso contrário, pode ocorrer choque elétrico.
11. Certifique-se de que não haja líquido ou umidade na tomada onde o plugue do produto está instalado.
12. Um interruptor capaz de desconectar a fonte de alimentação é necessário para a instalação.
13. O cabo de alimentação não deve entrar em contato com as partes quentes do aparelho.
14. Desconecte a unidade durante a instalação, manutenção, limpeza e reparo.
15. O aparelho está equipado com um cabo tipo " Y ".
16. Os interruptores do disjuntor do cooktop devem ser colocados de forma que o usuário final possa alcançá-los quando o fogão for instalado.
17. As conexões fixas devem ser conectadas a uma fonte de alimentação permitindo a desconexão omnipolar. Para aparelhos com categoria de sobretensão abaixo de III, o dispositivo de desconexão deve ser conectado a uma fonte de alimentação fixa de acordo com o código de fiação.
18. Não retire os interruptores de ignição do aparelho. Caso contrário, cabos elétricos energizados podem ser acessados. Isso pode causar choque elétrico.

CONEXÃO ELÉTRICA

Este aparelho deverá ser ligado à rede de alimentação apenas por uma pessoa qualificada.
Antes de ligar o aparelho à rede elétrica, verifique se:
1. Sistema de fiação é adequado para a corrente elétrica demandada pelo cooktop.
2. A tensão é corresponde ao valor descrito na etiqueta de tensão do produto.
Para ligar o produto a rede de alimentação, não use adaptadores, redutores, ou dispositivos de ramificação. Eles podem causar superaquecimento e incêndio.
O cabo de alimentação não deve tocar nas partes quentes e deve ser posicionado de modo que a sua a temperatura não exceda 75°C, em qualquer ponto.
Verifique com um eletricista se o sistema de fiação interna é adequado sem alterações.
Qualquer alteração só deve ser feita por um eletricista qualificado.
A fonte de alimentação deve ser ligada em conformidade com a norma vigente e sempre utilize um interruptor de fornecimento de energia (Disjuntor).
Método de ligação é mostrado abaixo:

THVI 90 DH (220V 60 Hz)



Se o cabo for danificado ele deve ser substituído, a operação deve ser realizada pela agente de pós-venda com ferramentas dedicadas para evitar qualquer acidente.

• Se o aparelho está a ligado diretamente à rede elétrica um disjuntor deve ser instalado com uma abertura mínima de 03 milímetros entre seus contatos (polos).

• O instalador deve garantir que a conexão elétrica correta foi feita e que é compatível às normas de segurança.

• O cabo de alimentação não deve ser dobrado nem comprimido.

• O cabo de alimentação deve ser verificado periodicamente e substituído por técnicos autorizados.

INSTRUÇÕES TÉCNICAS DE INSTALAÇÃO

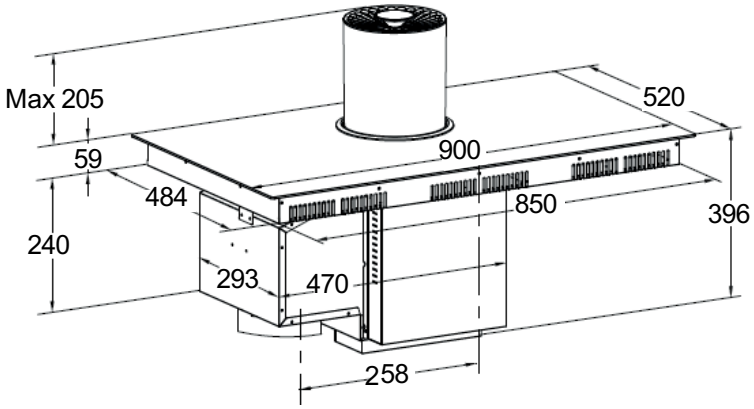
Verifique se a instalação elétrica é adequada para colocar o aparelho em condições de funcionamento. Se a instalação de eletricidade não for adequada, chame um eletricista para providenciar os serviços conforme necessário. O fabricante não deve ser responsabilizado por danos causados por operações realizadas por pessoas não autorizadas.

AVISO: É responsabilidade do cliente preparar o local onde o produto será colocado e também preparar a instalação elétrica.

•As regras das normas locais sobre instalações elétricas devem ser seguidas durante a instalação do produto.

•Verifique se há algum dano no aparelho antes de instalá-lo. Não instale o produto se estiver danificado. Produtos danificados representam um risco para a sua segurança.

DIMENSÕES DO PRODUTO



Medidas em mm

INSTALAÇÃO

Sob quaisquer circunstâncias, verifique se o cooktop de indução é bem ventilado e a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. Garantir uma boa instalação e circulação de ar é essencial para um bom trabalho. Como mostrado abaixo:

NOTA: Por favor, use luvas durante a instalação para evitar que as rebarbas cortem as mãos

1. Consulte a Figura 1 para abrir os espaços para a montagem no fogão.

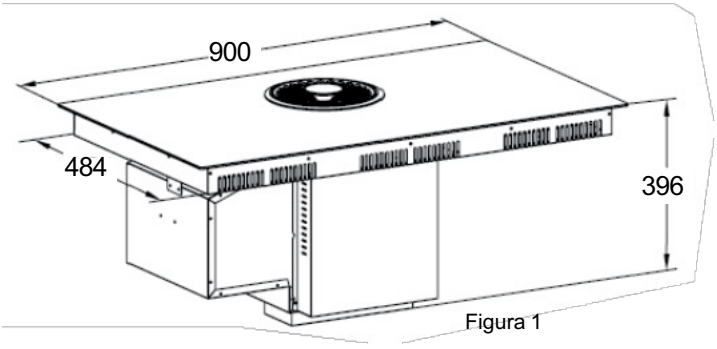


Figura 1

Medidas em mm

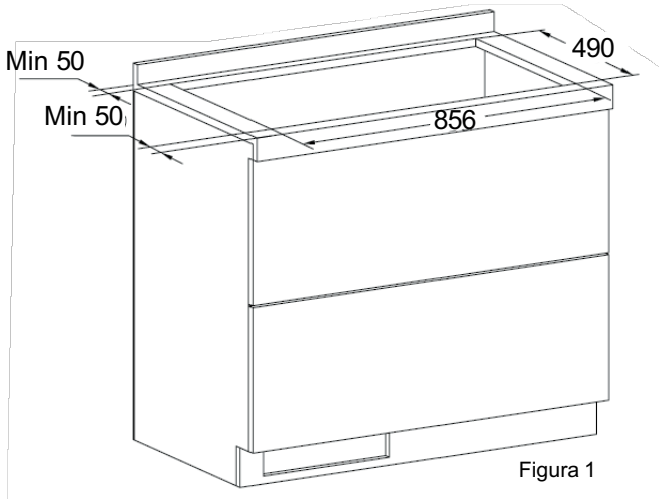


Figura 1

Medidas em mm

2. Este produto possui circulação interna e dois modos de instalação de descarga externa.

A. MODO DE INSTALAÇÃO DE CIRCULAÇÃO INTERNA:

Observação: Se o gabinete precisar ser mais alto e mais largo do que o tamanho mostrado na Figura 2 e na Figura 3, você precisará adquirir um tubo reto mais longo do que o fornecido.

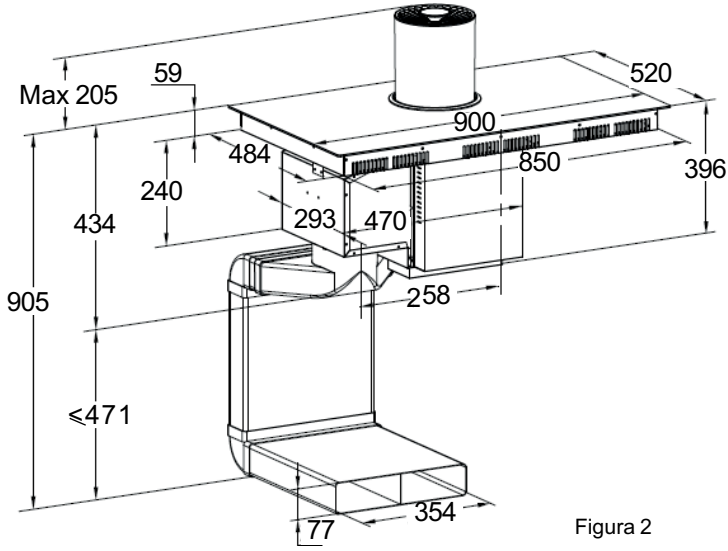


Figura 2

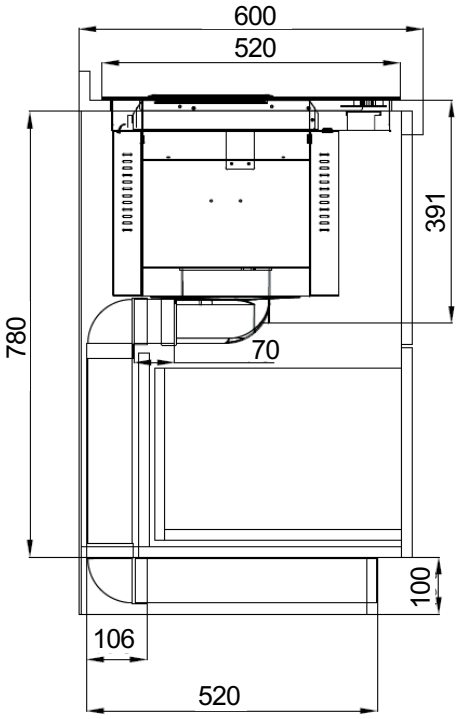


Figura 3

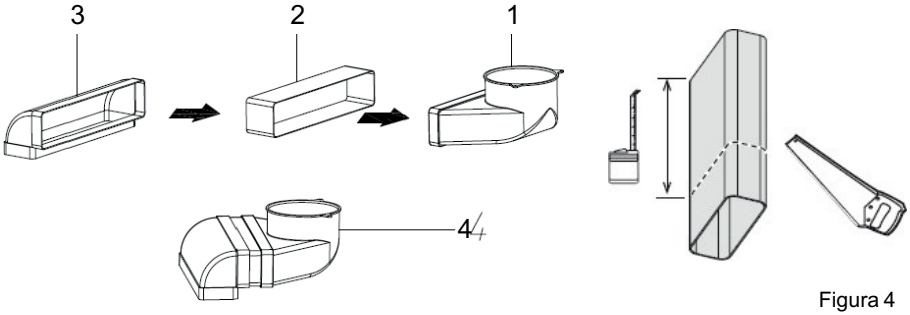


Figura 4

Consulte as figuras 1, 2 e 3 para determinar o tamanho do gabinete, conforme mostrado na figura 4. Primeiro, conecte a junta angular direita arredondada a quadrada (1) e a dobra vertical de 90° (3) juntas. O meio é conectado com um tubo reto (2)

Nota: o comprimento necessário para cortar um tubo reto de 1m de comprimento até este ponto.

A junta deve ser vedada com fita adesiva plástica para evitar vazamento de ar durante o uso, afetando assim o efeito da fumaça. Em seguida, coloque o tubo montado na saída de ar da máquina de fumaça e fixe-o com dois parafusos de junta de 3,5*9,5 mm (conforme mostrado na Figura 5). E insira o coletor de óleo (5) na fivela na parte inferior do exaustor.

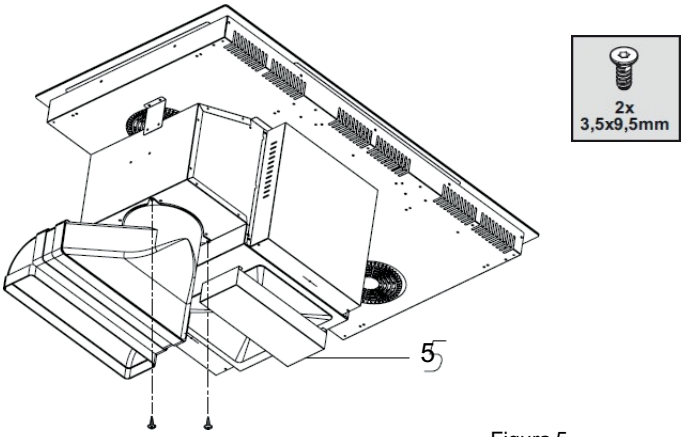


Figura 5

Em seguida, insira o exaustor no armário e corte o tubo reto restante em duas seções de comprimento apropriado (tubo reto (6) na figura 6 e tubo reto (8) na figura 7), conecte o tubo reto (6), o cotovelo vertical de 90° (7) e o tubo reto (8) na coifa conforme as instruções da Figura 6 e 7.
Ao mesmo tempo, a fita adesiva plástica deve ser usada para vedar a conexão dos pontos. Após a conclusão da instalação do tubo, conforme mostrado na Figura 8, finalmente, o defletor do gabinete na saída do tubo deve ser aberto com uma folga de 355 x 80mm para deixar a fuligem descarregar.

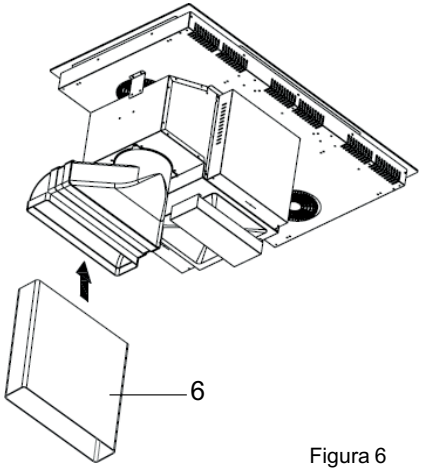


Figura 6

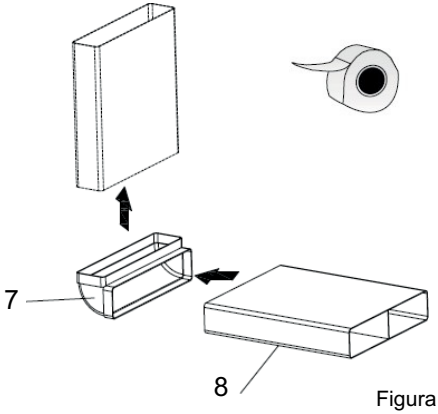


Figura 7

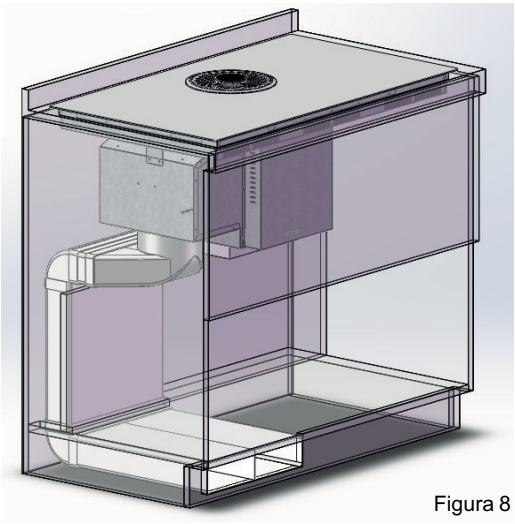


Figura 8

B. MÉTODO DE INSTALAÇÃO DE EMISSÃO EXTERNA:

Nota: configuração padrão do modo de instalação fora da emissão do tubo de escape, alguns tubos precisam ser adquiridos separadamente.

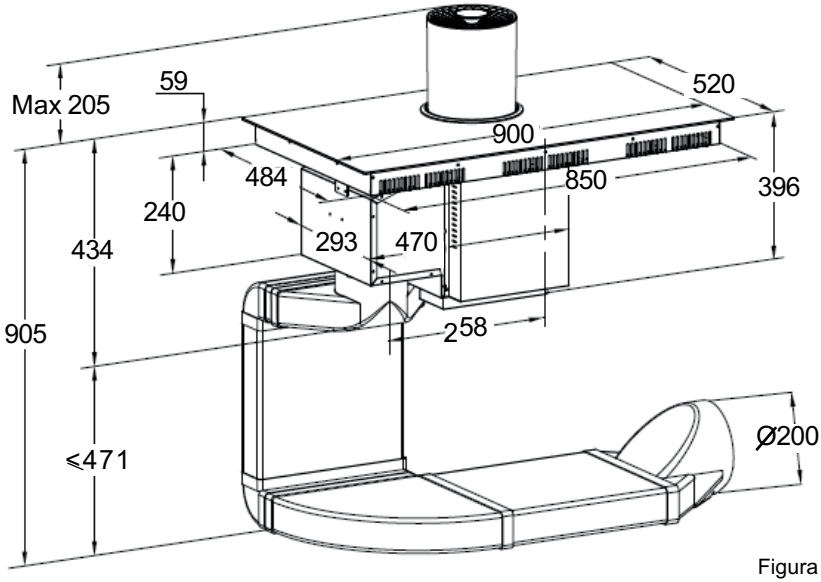


Figura 9

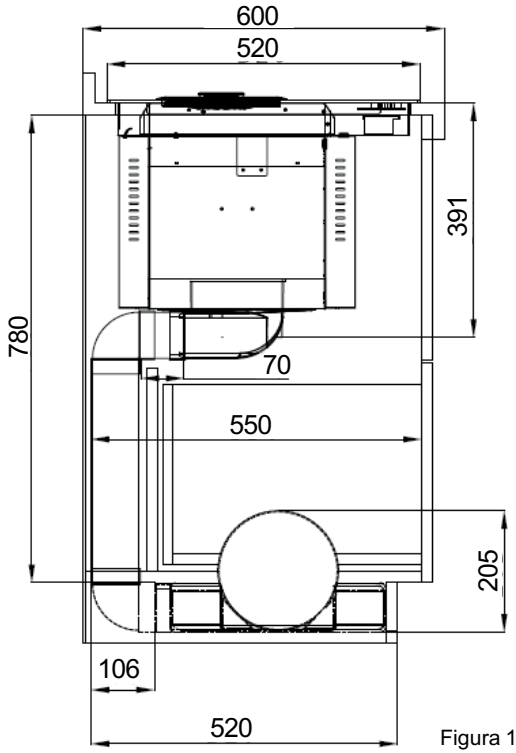


Figura 10

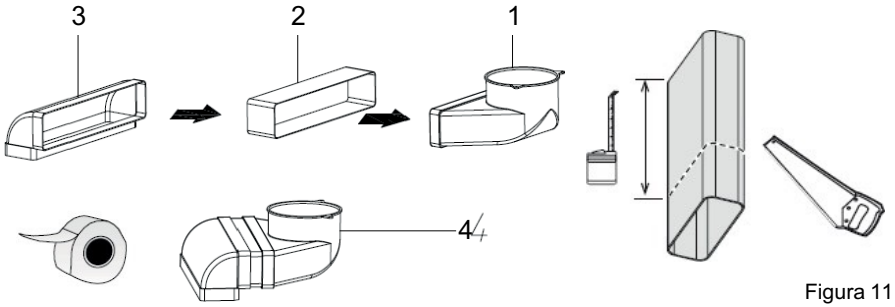


Figura 11

1. Consulte as figuras 1, 9 e 10 para determinar o tamanho do gabinete, conforme mostrado na figura 11.

Primeiro, conecte a junta angular direita arredondada a quadrada (1) e a dobra vertical de 90° (3) juntas. O meio é conectado com um tubo reto (2)

NOTA: o comprimento necessário para cortar um tubo reto de 1m de comprimento até este ponto.

A junta deve ser vedada com a fita adesiva plástica para evitar vazamento de

ar durante o uso, afetando assim o efeito da fumaça. Em seguida, coloque o tubo montado na saída de ar da máquina de fumaça e fixe-o com dois parafusos de junta de 3,5*9,5 mm (conforme mostrado na Figura 12). E insira o coletor de óleo (5) na fivela na parte inferior do exaustor.

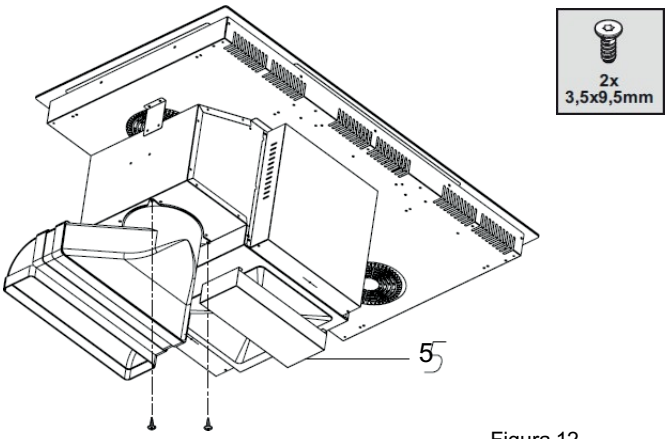


Figura 12

2. Em seguida, insira o exaustor no armário e corte o tubo reto restante em três seções de comprimento apropriado (tubo reto (6) na figura 13 e tubo reto (8) e tubo reto (10) na figura 13).

Conecte o tubo reto (6), o cotovelo vertical de 90° (7), o tubo reto (8), tubo quadrado cotovelo horizontal de 90° (9), tubo reto (10) e a junta de saída quadrada (11) ao tubo na coifa sucessivamente de acordo com as instruções nas Figuras 12 e 13.
Ao mesmo tempo, utilize a fita adesiva plástica para vedar a conexão mútua. Terminada a instalação da tubulação, conforme indicado na figura 14, por fim, conecte o painel direito do armário à saída da tubulação à chaminé pública com um vão de 205mm de diâmetro

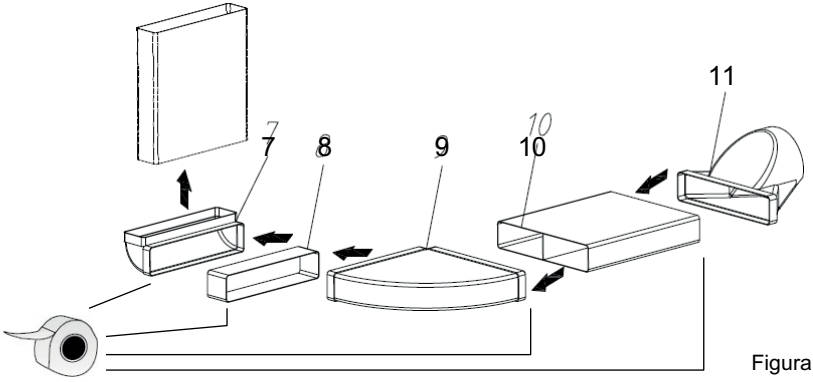


Figura 13

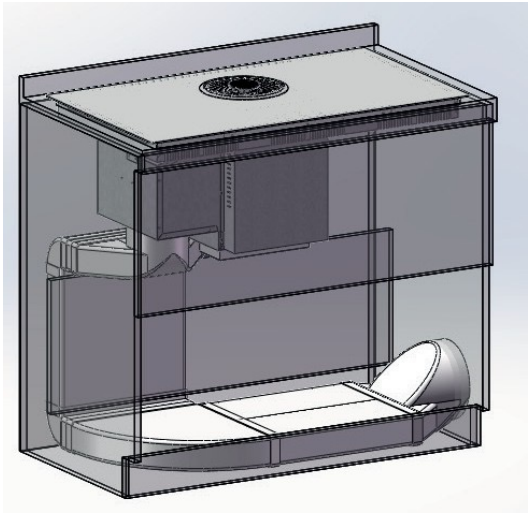


Figura 14

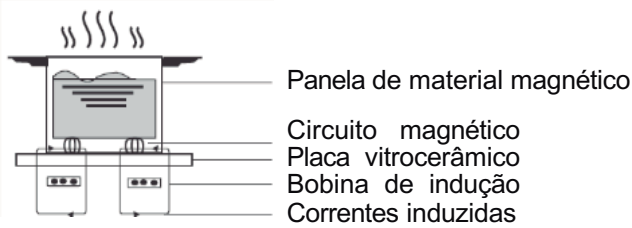
UTILIZAÇÃO

TEORIA DE TRABALHO

O cozimento por indução é um sistema avançado com alta tecnologia gerando um forma eficiente e econômica de cozinhar. Ele funciona através das vibrações eletromagnéticas geradoras de calor no recipiente (panela), em vez aquecer diretamente a superfície do vidro.
O vidro se torna quente devido ao contato direto com o recipiente (Panela).

ANTES DE UTILIZAR O SEU NOVO COOKTOP DE INDUÇÃO

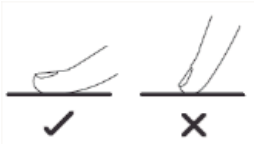
- Leia este guia, tomando nota especial da seção 'Avisos de Segurança'.
- Remova qualquer película protetora que ainda pode estar em sua placa de indução.



OPERANDO O COOKTOP

CONTROLES DE TOQUE

• Os controles respondem ao toque, assim você não precisa aplicar qualquer pressão.
• Não utilize a ponta do seu dedo para operar o cooktop.



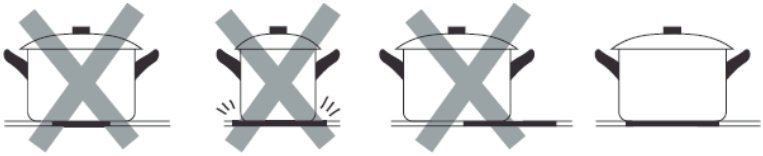
• Você ouvirá um sinal sonoro cada vez que um toque é registrado.
• Certifique-se de que os controles são sempre limpos, secos e que não há nenhum objeto (por exemplo, um utensílio ou um pano) cobrindo-os. Mesmo uma fina película de água pode tornar os controles difíceis de operar.

ESCOLHENDO AS PANELAS CORRETAMENTE

• Utilize apenas panelas com uma base adequada para a indução.
Procure o símbolo de indução na embalagem ou na parte inferior da panela.
• Você pode verificar se o seu acessório é adequado, realizando um teste ímã.
Mover um ímã para a base da panela. Se for atraído, a panela é adequada para a indução.
• Se você não tem um ímã:
1. Coloque um pouco de água na panela que pretende verificar.
2. E se não piscar no visor o símbolo U e iniciar a aquecer, o recipiente é adequado.
• Panela feita a partir dos seguintes materiais não é adequada: puro aço inoxidável, alumínio ou cobre sem uma base magnética, de vidro, de madeira, de porcelana, cerâmica, e louça.

Não utilize recipientes com bordas irregulares ou uma base curva.

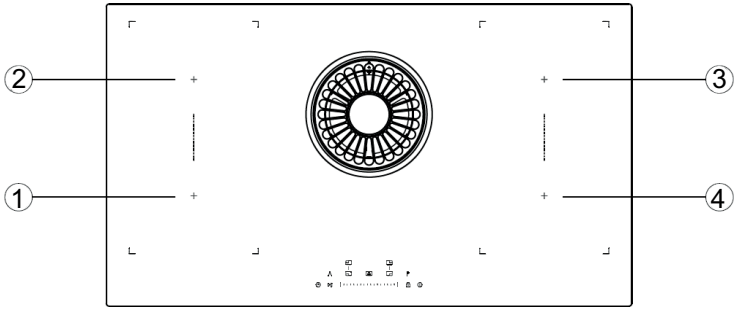
Certifique-se de que a base da sua panela é boa, fica perfeitamente encosta do ao vidro, e é do mesmo tamanho que a zona de cozinhar. Utilize recipiente (panelas) cujo diâmetro seja compatível como o gráfico da zona selecionada. Usando um recipiente mais largo será necessário usar potência máxima e resultará em uma baixa eficiência. Recipientes menores que 140 mm podem não ser detectado pela placa. Sempre centralizar sua panela sobre a zona de cozinhar

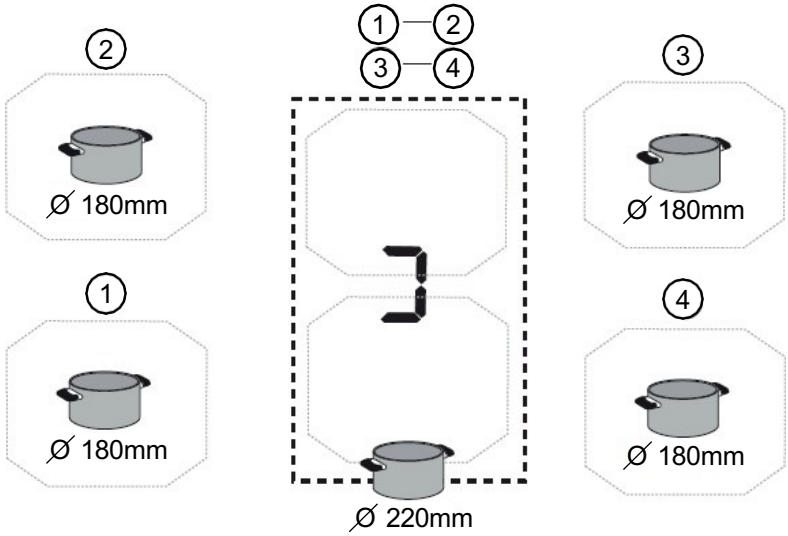


Sempre levante panelas fora da placa de indução - não deslize, ou elas podem riscar o vidro.

DIMENSÃO DE PANELAS

As zonas de cozimento são, até ao limite descritos pela tampografia no vidro, e se adaptam automaticamente ao diâmetro do recipiente dentro de suas zonas. No entanto, a parte inferior deste recipiente deve ter um diâmetro mínimo de acordo com a zona de aquecimento correspondente. Para obter a melhor eficiência de seu cooktop, por favor, coloque a panela no centro da zona de cozimento.





COMO USAR SEU COOKTOP DE INDUÇÃO

1. Pressione ⏻ primeiro para ligá-lo, depois pressione , pode pressionar ao mesmo tempo , A tela de exibição começa a piscar e o motor de elevação iniciará seu funcionamento. Neste momento, o ventilador começa a trabalhar na primeira velocidade e o display mostra "1". O fogão de indução começará a trabalhar na quinta velocidade e o display exibirá "5".
Quando o display piscar, a velocidade pode ser ajustada pela barra deslizante, e o display 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 representa o motor do ventilador, do baixo grau para alto grau, por sua vez. Após 23 segundos, o motor de elevação parará e o display deixará de piscar.

2. Quando atingir a temperatura mais alta, ao pressionar por 2 segundos, o display começará a piscar, a velocidade do motor do ventilador permanece inalterada e o motor de elevação começa a descer e para após 23 segundos. Com isso o display irá parar de piscar. Caso deseje subir novamente, basta pressionar novamente por 2 segundos, após os 2 segundos o display começará a piscar e a engrenagem do motor do ventilador permanece inalterada. O motor de elevação começa a subir por 23 segundos e depois para, e o display deixará de piscar.

3. No caso de qualquer queimador em funcionamento, pressione ⏯ para entrar na função de pausa. Enquanto a função de pausa estiver habilitada, nenhum queimador irá aquecer. Se não houver nenhuma operação por mais de 30 minutos enquanto estiver na função pausa, todo produto será desligado

automaticamente. Durante a subida ou descida do duto de ar, pressione ▷|| , O motor de elevação parará e o display irá parar de piscar. Se você deseja iniciar o motor de elevação, pressione primeiro e o display começará a piscar, depois pressione ▷|| , para o motor de elevação começar seu funcionamento.

4. O exaustor funciona em qualquer estado, pressione para desligar, o ventilador do exaustor e o cooktop de indução param de funcionar. O motor de elevação irá parar após 23 segundos, e o display será apagado.

5. A configuração de desligamento programado do ventilador e do fogão de indução só é efetiva quando o ventilador e o fogão de indução estão funcionando, pressione e , o visor começará a piscar e, em seguida, pressione o botão do temporizador .
Tempo programado: Quando o display começar a piscar, programe o tempo para desligamento através da barra deslizante (1-99 minutos). Após a conclusão da configuração, o display irá parar de piscar e o tempo do desligamento pode ser definido para quatro cozimentos por indução e ventiladores, respectivamente, ao mesmo tempo.
Depois de atingir o tempo definido correspondente, o cooktop de indução correspondente e a engrenagem do ventilador serão fechados, o ventilador será fechado, o motor de elevação parará após 23 segundos, e o display será apagado.
Quando a função de ligação está habilitada, a função de desligamento programado está habilitada. Neste momento, após todo o cooktop de indução ser desligado, o desligamento do motor só ocorrerá após 3 minutos.

6. Pressione para ligar, pode pressionar para ativar a função de ligação. Quando você pressiona , a campainha soa curta, o display do volume de ar da máquina de fumaça exibe "A", indicando que a função de ligação foi habilitada (quando a máquina de fumaça precisa exibir volume de ar, o "A" e o nível de volume de ar piscam alternadamente em um intervalo de 1s no display).
Neste momento, o estado de funcionamento da máquina de fumaça mudará com o estado de funcionamento do cooktop de indução. Quando o fogão de indução estiver funcionando, a máquina de fumaça será ligada automaticamente. Quando o fogão de indução muda de velocidade, a máquina de fumaça segue a velocidade do vento.
A velocidade do vento da máquina de fumaça no cooktop seguirá o princípio de que ela aumentará em 1 nível de velocidade quando o cooktop de indução aumentar em 1 nível de velocidade.
Por exemplo, o cooktop de indução tem duas zonas de cozimento em funcionamento, um dos quais está na segunda velocidade, o outro na quarta veloci-

dade, então a velocidade do vento da máquina de fumaça está na sexta velocidade.
Quando o cooktop de indução é desligado, a máquina de fumaça entra automaticamente no estado de desligamento programado e define o desligamento em 3 minutos.

7. Pressione e e quando o display começar a piscar, pode pressionar P o ventilador de inicialização e a função booster do cooktop de indução, nomeadamente stir-fry, só funcionará por 300 segundos e depois reduzir automaticamente para 9 velocidades. Quando na função stir-fry, o display mostrará “P”.

8. Pressione em qualquer estado, o painel de controle será bloqueado e o display mostrará "Lo". Para desbloquear, pressione por aproximadamente 3 segundos a tecla de bloqueio infantil. No estado de bloqueio, apenas a chave liga/desliga e a chave de bloqueio infantil funcionarão.

9. Cada zona de indução tem função de detecção de fundo de panela. Quando não ouver a detecção de alguma panela ou houver o uso de alguma panela inadequada, o cooktop de indução não funcionará e o display mostra- rá e piscará, se nenhuma panela adequada for detectada dentro de dez minutos, o cooktop de indução será desligado automaticamente.

11. Para utilizar apenas uma panela na área esquerda ou direita do cooktop de indução, pressione e segure ambas as áreas esquerda ou direita do cooktopde indução por cerca de 2 segundos enquanto o cooktop de indução estiver funcionando ou no modo de espera . Se o display mostrar , a função de ponte entre as duas áreas foi realizada e a panela pode ser aquecida ao mesmo tempo. Neste momento, pressione novamente a tecla do fogão de indução para cancelar a função.

AVISO!

Pessoas com marca-passo cardíaco devem consultar o seu médico antes de usar este aparelho.

DIRETRIZES DE COZINHA

Tome cuidado ao fritar devido ao calor de óleo e/ou gordura elevarem rapidamente, especialmente se você estiver usando a função Booster (Power).
Temperaturas de óleo e/ou gorduras extremamente altas podem fazer com que líquido inflamar-se espontaneamente e isso representa um grave risco de

incêndio.

DICAS DE COZINHA

• Quando o alimento chega à fervura, reduza o ajuste de potência.
• Usar tampas nas panelas irá reduzir o tempo de cozimento e resulta na economia de energia através da retenção do calor.
• Minimizar a quantidade de líquido ou gordura para reduzir o tempo de cozimento.
• Recomendamos começar a cozinhar em uma configuração de potência alta e reduzir a potência quando a comida estiver aquecida.

COZINHANDO EM BAIXA POTÊNCIA

• A fervura ocorre abaixo do ponto de ebulição, a cerca de 85°C, quando as bolhas estão subindo ocasionalmente para a superfície do líquido de cozimento. É a chave para preparo de sopas delicioso e ensopado, porque os sabores se desenvolvem sem cozinhar demais os alimentos. Você também deve cozinhar molhos à base de ovo e farinha espessada abaixo do ponto de ebulição.
• Algumas tarefas, incluindo cozinhar arroz pelo método de absorção, podem exigir uma configuração mais alta que a mais baixa para garantir que os alimentos sejam cozidos adequadamente no tempo recomendado.

PREPARANDO BIFE

Para cozinhar bifes saborosos e suculentos:
1. Coloque a carne em temperatura ambiente por cerca de 20 minutos antes de cozinhar.
2. Aqueça uma frigideira pesada.
3. Pincele os dois lados do bife com óleo. Regue uma pequena quantidade de óleo na panela quente e coloque a carne na panela quente.
4. Vire o bife apenas uma vez durante o cozimento. O tempo exato de cozimento dependerá da espessura do bife e de como você o deseja. Os tempos podem variar de 2 a 8 minutos por lado. Pressione o bife para avaliar se está cozido - quanto mais firme parecer, mais 'bem-feito' será.
5. Deixe o bife descansar em um prato quente por alguns minutos para permitir que ele relaxe e fique macio antes de servir.

PREPARANDO FRITURAS

1. Escolha uma panela Wok com base plana compatível com cooktop de indução ou uma frigideira grande.
2. Tenha todos os ingredientes e equipamentos prontos. A fritura deve ser

rápida. Se estiver cozinhando grandes quantidades, cozinhe os alimentos em vários lotes menores.

3. Pré-aqueça a panela rapidamente e adicione duas colheres de sopa de óleo.
4. Cozinhe a carne primeiramente, coloque-a de lado e mantenha-a aquecida.
5. Frite os legumes. Quando estiverem quentes, mas ainda crocantes, coloque a zona de cozinhar em uma posição mais baixa, coloque a carne na panela e adicione o molho.
6. Mexa os ingredientes suavemente para garantir que eles sejam aquecidos.
7. Sirva imediatamente.

DETECÇÃO DE PEQUENOS ITENS

Quando um tamanho da panela é impróprio ou material não magnético (por exemplo alumínio), ou algum outro item pequeno (por exemplo, faca, garfo, chaves) foi deixado no cooktop, ele irá automaticamente, a placa ira automaticamente entrar no modo repouso (standby) em 1 minuto.
O ventilador irá continuar funcionando na parte inferior do cooktop de indução por mais 1 minuto para arrefecer os componentes internos.

CONFIGURAÇÕES DE POTÊNCIA

As definições abaixo são apenas sugestões. A configuração exata dependerá de vários fatores, incluindo seus utensílios de cozinha e a quantidade que você está cozinhando.
Experimentar o cooktop de indução primeiramente para encontrar as configurações que melhor atendam os seus preparos.

Definição de Potência	Preparo
1 - 2	• Aquecimento delicado para pequenas quantidades de alimentos • Derreter o chocolate, manteiga e alimentos que queimam rapidamente. • Aquecimento lento
3 - 4	• Reaquecimento • Cozinhando arroz
5 - 6	• Panquecas
7 - 8	• Refogar • Cozinhar macarrão

9 - P	• Refogar • Preparo de sopas • Ferver água

CUIDADOS E LIMPEZA

Ação:
Sujeira sobre o vidro (impressões digitais, marcas, manchas deixadas por alimentos).

Procedimento:
1. Desligue a alimentação do seu cooktop.
2. Aplique um produto de limpeza de vidro enquanto o vidro ainda está morno (mas não quente!)
3. Enxugue com um pano limpo ou toalha de papel.
4. Religue a alimentação do seu cooktop.

IMPORTANTE:
• Quando a alimentação do seu cooktop for desligado, não haverá nenhuma indicação 'superfície quente' no display, mas o zona de cozimento pode ainda estar quente! Tome cuidado.
• Esfregões pesados, alguns esfregões de nylon e agentes de limpeza agressivos / abrasivos podem arranhar o vidro. Leia sempre o rótulo para verificar se o seu produto de limpeza ou polidor é adequado para aplicação.
• Nunca deixe resíduo de limpeza sobre o cooktop: o vidro pode ficar manchado.

Ação:
Bolos e açucares derramado sobre o vidro.

Procedimento:
Remova imediatamente com uma espátula adequada para vidros, mas tenha cuidado pois a zona de aquecimento pode estar quente.
1. Desligue a alimentação do seu cooktop.
2. Mantenha a lâmina ou utensílio a um ângulo de 30° e raspar a sujeira pesada para fora do cooktop.
3. Aplique um produto de limpeza de vidro enquanto o vidro ainda está morno (mas não quente!)
4. Enxugue com um pano limpo ou toalha de papel.
5. Religue a alimentação do seu cooktop.

IMPORTANTE:
• Remova manchas deixadas por alimentos açucarados ou transbordamentos,

o mais rapidamente possível. Se for deixado esfriar no vidro pode ser difícil de remover ou mesmo danificar permanentemente a superfície do vidro.
• Perigo de corte: quando a tampa de segurança do produto é retirada para limpeza pode apresentar arrestas cortantes. Use com extremo cuidado e sempre armazenar de forma segura e fora do alcance das crianças.

Ação:
Sujeira sobre o painel de controle.

Procedimento:
1. Desligue a alimentação do seu cooktop.
2. Enxugue a sujeira com um pano ou toalha de papel.
3. Aplique um produto de limpeza de vidro enquanto o vidro ainda está morno (mas não quente!).
4. Enxugue com um pano limpo ou toalha de papel.
5. Religue a alimentação do seu cooktop.

IMPORTANTE:
O cooktop pode emitir um sinal sonoro e entrará no modo repouso (standby) aguardando a limpeza

1. Recomenda-se ligar o aparelho por cerca de 15 minutos antes de cozinhar para eliminar completamente o vapor de água e o cheiro peculiar.

2. Lave regularmente os filtros, vidros e outras superfícies do exaustor com um pano úmido com álcool industrial ou detergente.
Sugestão: Limpe a superfície do exaustor uma vez sempre que o utilizar.
Limpe o filtro de entrada de ar do exaustor uma vez a cada três dias.

3. Limpe o óleo no coletor de acordo com o tempo de utilização para evitar o enchimento excessivo. Puxe o coletor de óleo horizontalmente com as duas mãos para remover o óleo usado, conforme mostrado na imagem abaixo.

(É expressamente proibido desmontar a coifa ou cooktop durante o uso. Ao desmontar, evite força excessiva, para não derramar óleo e contaminar a mesa ou causar acidentes)

4. A limpeza, remoção e instalação dos componentes do duto de ar são mostrados na figura 15, gire no sentido anti-horário para remover o conjunto do duto de ar, depois gire cada parte do conjunto do duto de ar no sentido anti-horário e todas as peças podem ser desmontadas conforme mostrado na

parte esquerda da figura 15 (O componente de carvão ativado (3) é descarregado por circulação interna) e depois disso poderá ser limpo.

Após a limpeza, ele deve ser instalado de volta na máquina, e cada peça do conjunto do duto de ar deve ser apertada no sentido horário e instalada de volta na máquina, conforme mostrado à direita da figura 15. Apenas cabos com diâmetro superior a 2,5 mm^2 podem ser usados para cabos de energia.

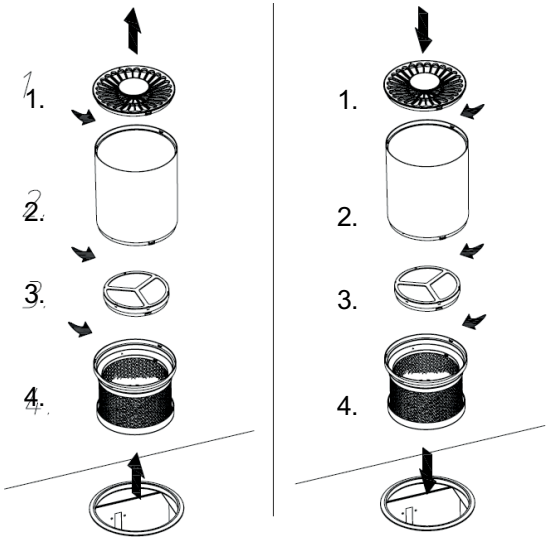


Figura 15

DICAS E SUGESTÕES

FALHAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
Cooktop de indução não liga	Sem energia elétrica	Verifique se o cooktop de indução está ligado à fonte de alimentação. Verifique se há energia elétrica em sua casa ou na área que o produto está instalado. Caso as opções acima estiverem certas e o problema persistir, chame um técnico qualificado.
Os controles de toque não respondem	Os controles são bloqueados.	Desbloquear os controles. Consulte a seção 'Usando o seu cooktop de indução' para obter instruções.
Os controles de toque estão difíceis de operar	Pode haver uma ligeira camada de água sobre os controles ou você pode estar usando a ponta do seu dedo ao tocar os controles.	Verifique se a área do controle de toque está seca e limpa e use a almofada de seu dedo ao tocar o controles.
O vidro está sendo riscado.	Fundo irregular de panelas. Uso Inadequado de esfregão abrasivo ou produtos de limpeza a ser utilizado.	Use panelas com fundo plano e liso. Consulte os dados 'Escolhendo as panelas '. Consulte os dados 'Limpeza e manutenção'.
Algumas panelas fazem ruídos ou pequenos estouros.	Isto pode ser causado pela construção de sua panela (camadas de diferentes metal, cada metal possui um comportamento diferente.	Isso é normal para estas panelas em específico e não indica numa falha.
O cooktop de indução faz um baixo ruído enquanto é usado na função de alta potência.	Isto é causado pela tecnologia de indução. Geração de campo magnético (vibrações).	Isso é normal, mas o barulho deve acalmar ou desaparecer completamente quando você diminuir a potência.

FALHAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
Ruído vindo do ventilador.	Um ventilador embutido no seu cooktop de indução veio para evitar que o sistema eletrônico superaqueça. Pode continuar a executar mesmo depois que você desligou o preparo do alimento.	
Panelas não aquecem e aparece um símbolo no visor.	O cooktop de indução pode não detectar alguns tipos de panelas porque não é adequado para a cozimento por indução. O cooktop de indução pode Não detectar alguns tipos de panelas porque é demasiadamente pequena para a zona de cozimento ou não está devidamente centralizada nela.	Use panelas adequadas para indução. Consulte a seção 'Escolhendo as panelas'. Centralize a panela e certifique-se que a sua base coincide com o tamanho da zona de cozimento selecionada.
O cooktop de indução ou a zona de de cozimento desliga inesperada mente, soa um alarme e um código de erro é exibido no display.	Falha técnica.	Por favor, anote o código de erro composto por letras e números. Desligue a alimentação do seu cooktop e chame um serviço autorizado Tecno.

EXIBIÇÃO FALHA E INSPEÇÃO

O cooktop de indução é equipado com uma função de auto-diagnóstico. Com este teste o técnico é capaz de verificar a função de vários componentes sem desmontar ou desmontar a placa da superfície de trabalho.

NÚMERO	FALHA	CÓDIGO DA FALHA
1	Perda de sincronização	E1
2	Proteção de alta tensão de entrada	E2
3	Proteção de baixa tensão de entrada	E3
4	Circuito aberto do sensor de panelas	E4
5	Curto-circuito no sensor do fogão	E5
6	Sensor de alta temperatura	E6
7	Circuito aberto do sensor IGBT	E7
8	Curto-circuito do sensor IGBT	E8
9	Sensor IGBT de alta tempera-tura	E9
10	Falha de comunicação	EE

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

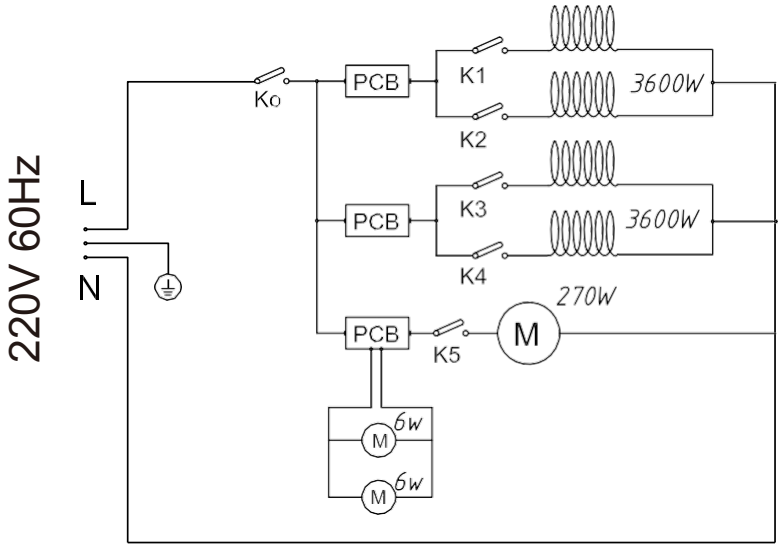
FALHAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
Segmentos da placa display apagados.	Placa eletrônica do display danificada.	Solicite a um serviço autorizado a substituição do componente.
Display apresenta modo de cozimento e potência, mas o aquecimento não inicia.	Alta temperatura na zona de indução.	A temperatura ambiente pode estar demasiadamente elevada ou admissão de ar pode estar bloqueada.
	Há algo errado com o ventilador.	Verifique se o ventilador está funcionando; se não, solicite a um técnico autorizado a substituição do componente.
	A placa de alimentação está danificada.	Solicite a um técnico autorizado a substituição do componente.
Aquecimento para de repente durante o funcionamento e o display pisca “u”.	Tipo de panela está errado. Diâmetro da panela é muito pequeno.	Use a panela adequada, (consulte o manual de instruções).
	Cooktop está superaquecido.	Unidade está superaquecendo. Desligue o aparelho e espere a temperatura voltar ao normal.
Zonas de aquecimento funcionando porém o display apresentando a mensagem “u”.	Falha de comunicação entre a placa de alimentação e placa de display.	Solicite a um técnico autorizado que verifique as conexões.
	A placa display está danificada.	Solicite a um técnico autorizado que verifique as conexões.
	A placa de alimentação está danificada.	Solicite a um técnico autorizado a substituição do componente.
Motor do ventilador parece anormal	O motor do ventilador está danificado.	Solicite a um técnico autorizado a substituição do componente.

DADOS TÉCNICOS

Modelo	THVI90DH
Zonas de aquecimento	4 zonas
Tensão de alimentação	220V ~ 60Hz
Potência máxima	7470W
Tamanho do produto L x W x H	900x520x300mm
Dimensões nicho A x B	856x490mm

•Peso e dimensões são aproximados. O processo de melhoria dos produtos é contínuo podendo assim terem as especificações e projetos alterados sem aviso prévio.

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 LTDA 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 LTDA ;

Tabela de componentes apenas cobertos com garantia de até 90 dias (Garantia Legal):	
Categoria	Componentes
Fornos e Micro-ondas	Manípulos, lâmpadas, vidros, gaxetas e resistência elétrica.
Fogões	Manípulos, lâmpadas, vidros, trempes, espalhadores, gaxetas 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 TECNO SUD AMERICA LTDA).

- 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, queimadores, bem como, a mão de obra utilizada na aplicação das peças e as consequências advindas dessas ocorrências.
- A TECNO SUD AMERICA LTDA 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 LTDA 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@tecnoeletros.com.br
Site: www.tecnoeletros.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

Rev 02/24

TECNO

www.tecnoeletros.com.br
SAC 0800 041 5757