TECNO

MANUAL DE INSTALAÇÃO E DO USUÁRIO

FORNO COMBINADO COM MICRO-ONDAS TK38EXDB

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	9
APRESENTAÇÃO DO PRODUTO	10
INSTRUÇÕES TÉCNICAS DE INSTALAÇÃO	11
INSTALANDO O FORNO NO MÓVEL (NICHO)	11
INFORMAÇÃO IMPORTANTE	11
INSTALAÇÃO SOB UMA BANCADA	12
INSTALANDO O FORNO EM UM SUPORTE ALTO	13
FIXAÇÃO DO FORNO	14
CONEXÃO ELÉTRICA	15
MANUTENÇÃO	16
UTILIZAÇÃO DO APARELHO	16
PAINEL DE CONTROLE	16
BOTÕES DE CONTROLE	17
ÍCONES DO DISPLAY	18
FUNÇÕES	19
ACESSIBILIDADE	21

MATERIAIS QUE VOCÊ PODE USAR NO MICRO-ONDAS 24
MATERIAIS QUE VOCÊ NÃO PODE USAR NO MICRO-ONDAS 25
GUIA DE COZIMENTO 26
ILUMINAÇÃO 28
LIMPANDO O APARELHO 30
LIMPEZA DE PEÇAS ESMALTADAS OU PINTADAS 30
LIMPEZA DE PEÇAS DE AÇO INOXIDÁVEL 30
LIMPEZA DO VIDRO DA PORTA 31
LIMPEZA DAS GUIAS LATERAIS DO FORNO 31
SUBSTITUINDO A LUZ DO FORNO 31
SOLUÇÃO DE PROBLEMAS 32
DADOS TÉCNICOS 33
DIAGRAMA ELÉTRICO 34
CERTIFICADO DE GARANTIA 35
ANOTAÇÕES 38

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 parte frontal do forno e não deve ser removida em nenhum momento.

SEGURANÇA

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

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

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

Estas duas palavras significam:

PERIGO

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

ADVERTÊNCIA

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

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

ADVERTÊNCIA

Risco de Choque Elétrico!
Desligue o disjuntor antes de efetuar qualquer manutenção no produto.
Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.
Não remova o pino de conexão terra.
Ligue a uma tomada tripolar aterrada.
Não use adaptadores, benjamins ou T's.
Não use extensões.
Não seguir estas instruções pode trazer risco de morte, incêndio ou choque elétrico.
Não utilize múltiplas tomadas (adaptadores) ou fontes de alimentação portáteis na parte traseira do dispositivo.

DICAS IMPORTANTES

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

ATENÇÃO

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

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

IMPORTANTE

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

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.

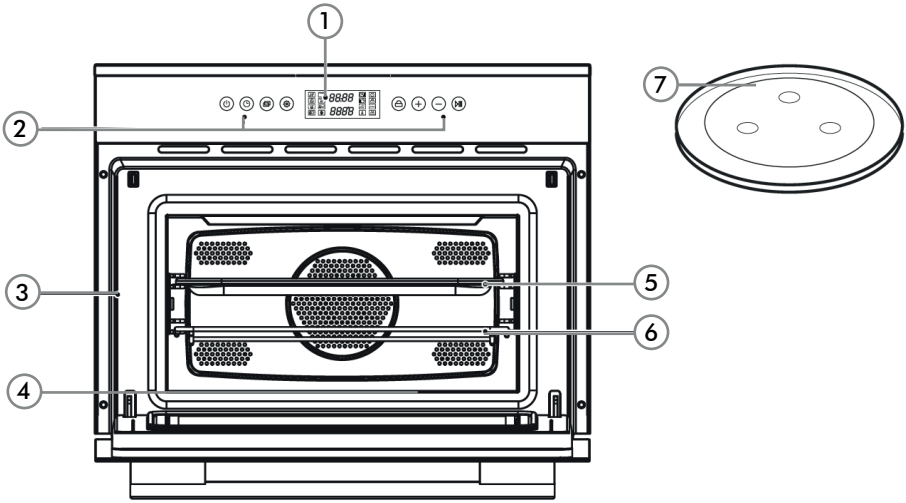
SIGNIFICADO DOS SÍMBOLOS RELATIVOS À SEGURANÇA

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. Display
2. Painel de controle
3. Cavidade
4. Bandeja metálica de preparo
5. Grade metálica de preparo
6. Prato giratório

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

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

INSTRUÇÕES TÉCNICAS DE INSTALAÇÃO

As instalações, ajustes, transformações e manutenções listadas nesta seção devem ser realizadas apenas por técnicos habilitados (de acordo com a legislação aplicável).
A instalação incorreta do produto pode causar danos materiais e ferimentos a pessoas ou animais de estimação; a fabricante não será responsabilizada neste caso.
A regulagem automática do aparelho ou dispositivos de segurança só podem ser modificados pela fabricante ou por um profissional devidamente autorizado durante a vida útil do aparelho.

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

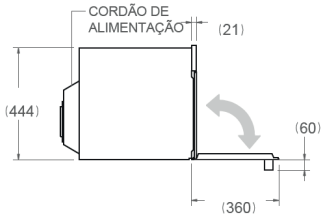
INSTALANDO O FORNO NO MÓVEL (NICHO)

Certifique-se de que o forno está totalmente íntegro e sem danos depois de remover todas as peças soltas de suas embalagens interna e externa. Em caso de dúvida, não utilize o aparelho e contate a assistência técnica.
Verifique se a unidade é adequada para instalação do forno, referindo-se às dimensões indicadas neste guia.
O forno deverá ser instalado completamente nivelado e aprumado, caso seu funcionamento será comprometido.

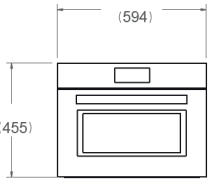
INFORMAÇÃO IMPORTANTE

O forno só pode ser instalado no interior de um móvel de cozinha ou de um compartimento embutido. Os dois lados e as superfícies circundantes devem resistir a temperaturas de até 90 °C.
A instalação do aparelho deve ser realizada de acordo com as disposições da legislação aplicável.
Deve haver uma abertura na parte inferior do móvel para permitir a ventilação do forno, conforme mostrado nas figuras a seguir. A falta de ventilação suficiente pode comprometer o desempenho do forno.

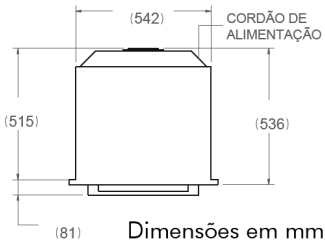
VISTA LATERAL ESQUERDA



VISTA FRONTAL



VISTA SUPERIOR

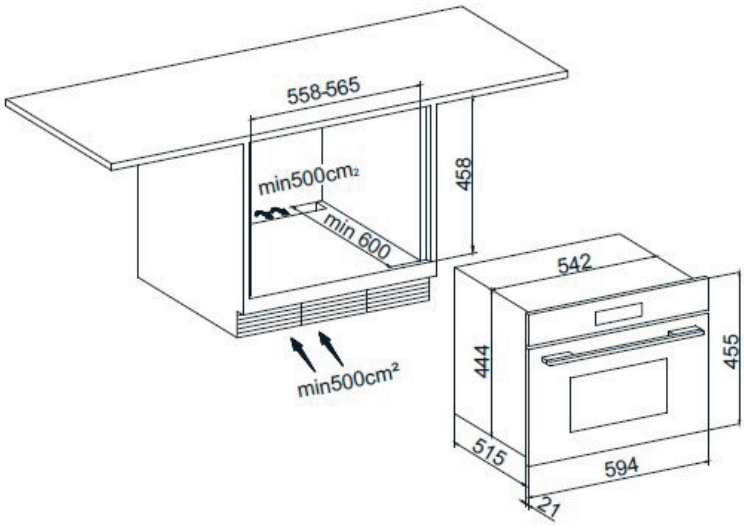


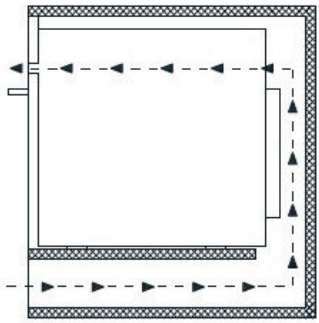
Dimensões em mm

INSTALAÇÃO SOB UMA BANCADA

O espaço entre o forno e os móveis da cozinha ou outros aparelhos instalados deve ser suficiente para garantir a ventilação e saída de ar suficientes. Se o forno for instalado abaixo de um cooktop/rangetop, deve ser deixado um espaço entre a parte inferior da placa e a parte superior do produto para permitir a ventilação de todo o compartimento (ver figuras).
Todas as aberturas de ventilação necessárias para o cooktop/rangetop devem ser adicionadas conforme exigidas pelo forno.
O fabricante não assume qualquer responsabilidade no caso de o forno ser instalado em combinação com aparelhos de outro fabricante.

Dimensões em mm

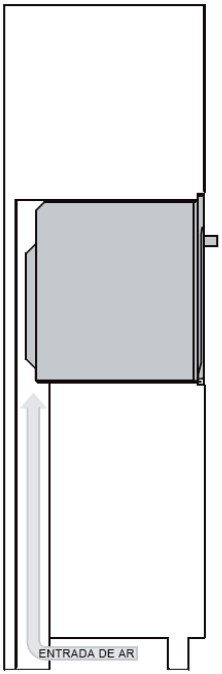




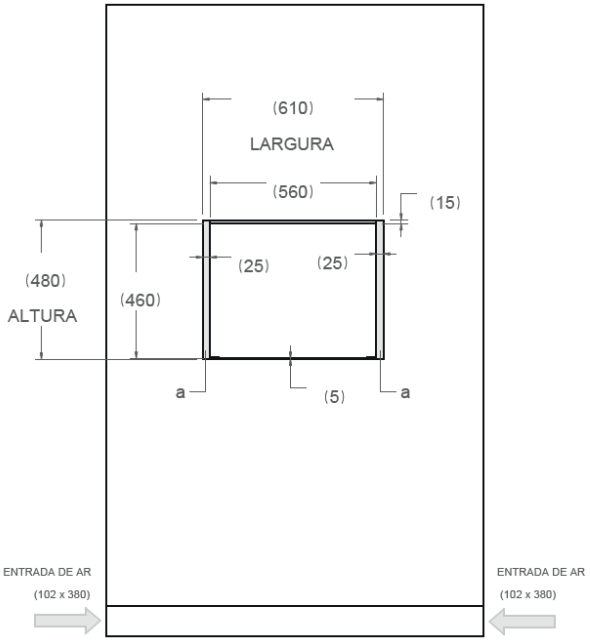
INSTALANDO O FORNO EM UM SUPORTE ALTO

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

VISTA LATERAL ESQUERDA

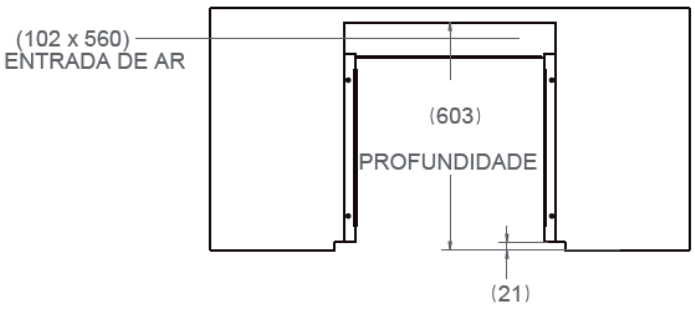


VISTA FRONTAL



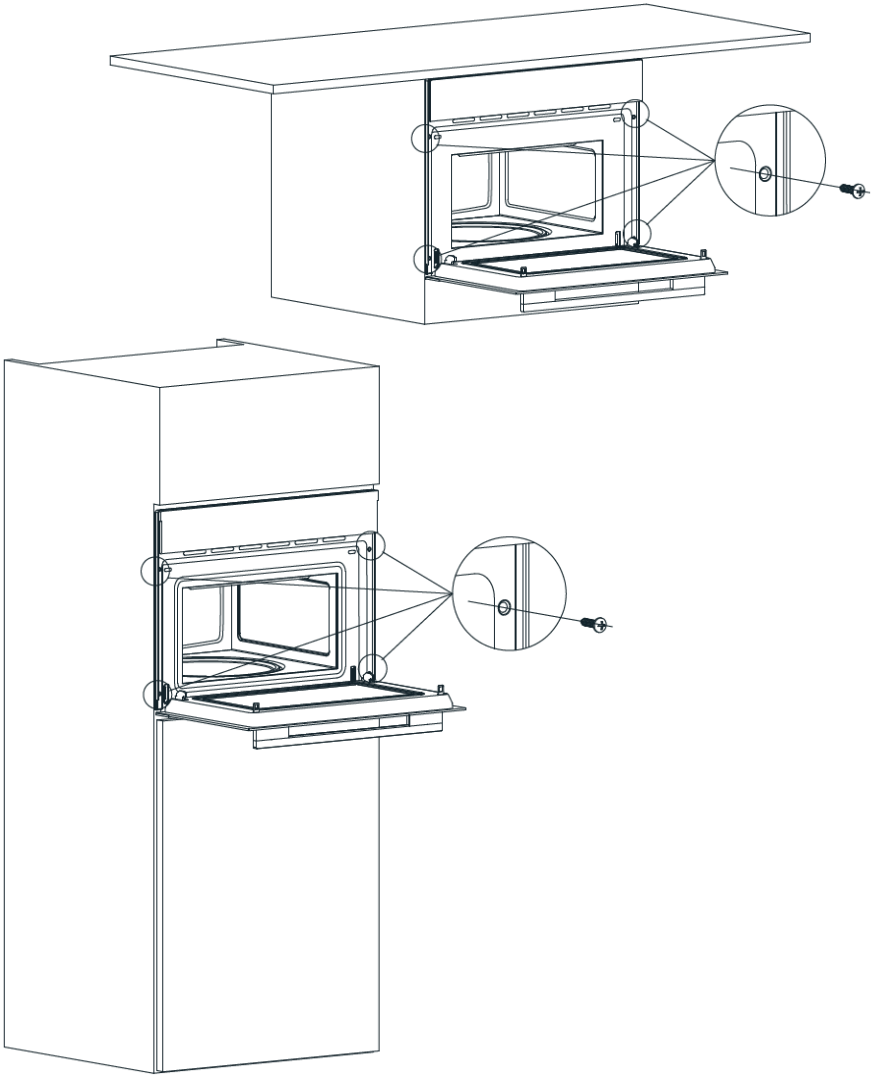
Dimensões em mm

VISTA SUPERIOR



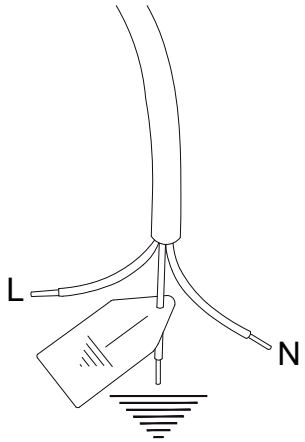
FIXAÇÃO DO FORNO

• Posicione o aparelho no móvel com a ajuda de uma segunda pessoa.
• Não use a porta ou puxador para posicionar o forno.
• Verifique se o forno está alinhado corretamente com as unidades.
• Verifique se a porta abre corretamente.
• Fixe o forno à carcaça com os parafusos fornecidos, garantindo que o forno permaneça centralizado.
• Cubra os parafusos com as tampas, fornecidos com o aparelho.



CONEXÃO ELÉTRICA

A ligação elétrica deve ser realizada de acordo com as normas e legislações aplicáveis.
Antes de conectar o aparelho, verifique se:
• O fornecimento de eletricidade principal corresponde às características indicadas no aparelho da placa de dados.
• A fiação do circuito e a tomada são equipadas com uma conexão de aterramento compatível.
Quando o forno está conectado à rede elétrica através de um soquete:
• Conecte um plugue ao cabo de alimentação que deve cumprir os padrões aplicáveis no país de uso; o plugue (e seu fusível, se aplicável) deve ser adequado para a carga nominal especificada na placa de dados do aparelho.
Conecte os núcleos do cabo de acordo com a figura, certificando-se de seguir o esquema de cores da fiação harmonizada:
L (fase) = fio marrom
N (neutro) = fio azul
Terra " ⏚ " Símbolo = fio amarelo /verde



Tipo de forno	TK38
Tensão	220V
Frequência	60Hz
Máx. potência	1600 W
Máx. corrente	7,3 A
Tipo de cabo	3x1,5mm^2

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

Quando o aparelho for conectado fisicamente ao circuito principal:
• O circuito deve ser equipado com um disjuntor unipolar de capacidade adequada à carga nominal do aparelho.
• O condutor de aterramento não deve ser computado pelo disjuntor e deve ser conectado ao sistema de aterramento.

MANUTENÇÃO

SUBSTITUINDO COMPONENTES

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

AVISO: se o cabo de força precisar ser substituído, o instalador/técnico de manutenção deve usar H05VV-F cabo e deixar o condutor terra cerca de 2 cm a mais que fases e neutros.
Devem-se também cumprir com as instruções fornecidas pela conexão elétrica inicial.

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

PAINEL DE CONTROLE

BOTÕES DE CONTROLE

Símbolo	Descrição
	(ON/OFF) Ligar/Desligar
	(FAN GRILL) Gril + Ventilação
	(MW INTEGRATE) Micro-ondas + Grill + Ventilação
	(GRILL) Grill
	(BAKE) Convecção
	(DEFROST)Descongelar
	(MICROWAVE) Micro-ondas
	(DOGH PROVE) Fermentação
	(PLATE WARMING) Aquecimento de utensílios (Louças)
	(TEMP) Seleção de temperatura / Potência
	(DURATION) Seleção de hora / Minuto
	(TIMER) Alarme
	(GOURMET) Função Memória
	(LIGHT) Iluminação
	(LOCK) Bloqueio do painel de controle
	(START / STOP) 1. Iniciar (curto tempo) 2. Pausar (curto tempo) 3. Cancelar (Longo tempo)
	(PLUS/MINUS) Acima / Abaixo (temperatura, peso e tempo)

ÍCONES DO DISPLAY

Ícone	Descrição
	Modo Micro - ondas
	Inidicador de função
	Grill
	Convecção
	Grill Ventilado
	Descongelar
	Micro - ondas + Grill
	Micro - ondas + Convecção
	Micro - ondas + Descongelar (Descongelar por tempo)
	1. Apresentação da temperatura na faixa de 40°C a 230°C 2. Apresentação do peso na faixa de até 1000g 3. Apresentação da Potência de micro-ondas até 1000W
	Apresentação do tempo de preparo, alarme, relógio, etc
	Alarme
	Bloqueio de controle de painel

UTILIZANDO O PRODUTO PELA PRIMEIRA VEZ

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

FUNÇÕES

DEFINIÇÃO DO TEMPO

No estado de espera, pressione o botão , em seguida, pressione o ícone da função correspondente para selecionar o modo. O ícone da função selecionada acende, o tempo de cozedura predefinido e os parâmetros predeterminados correspondentes de Potência, temperatura, peso, etc.. são exibidos no visor.

FUNÇÃO GRILL

Pressione o botão , o botão está piscando, a temperatura padrão do modo é de 180 graus, o tempo é 02: 00h, pressione o botão de temperatura ou o botão de tempo para ajustar a temperatura e a hora do modo e, finalmente, pressione o botão ▷|| para iniciar o trabalho ou pressione o botão ▷|| diretamente para começar a trabalhar sem fazer ajustes.
Faixa de temperatura ajustável: 40 ° C -> 180 ° C
Horário de trabalho: 00:00 - 10:00h.
Nota: Durante o processo de trabalho, pressione o botão de temperatura para verificar a temperatura da câmara do forno.
Depois de atingir a temperatura definida, não pode ser visualizado.

FUNÇÃO CONVECÇÃO

Pressione o botão , o botão está piscando, a temperatura padrão do modo é de 180 graus, a hora é 02: 00h, pressione o botão de temperatura ou o botão de tempo para ajustar a temperatura e a hora do modo, e, finalmente, pressione o botão ▷|| para iniciar o trabalho ou pressione o botão ▷|| diretamente para começar a trabalhar sem fazer ajustes.
Faixa ajustável de temperatura: 40 ° C -> 230 ° C
Horário de trabalho: 00:00-10:00h

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

FUNÇÃO GRILL + CONVECÇÃO

Pressione o botão , o botão está piscando, a temperatura padrão do modo é de 180 graus, o tempo é 02: 00h, toque o botão de temperatura ou o botão de tempo para ajustar a temperatura e hora do modo e, finalmente, pressione o botão ▷|| para iniciar o trabalho ou pressione o botão ▷|| diretamente para começar a trabalhar sem fazer ajustes.
Faixa de temperatura ajustável: 40 ° C -> 200 ° C
Faixa de tempo de trabalho: 00:00-10:00h.
Observação: durante o processo de trabalho ,pressione o botão de temperatura para verificar a temperatura da câmara do forno. Depois de atingir a temperatura definida, não pode ser visualizado.

FUNÇÃO DEGELO

Pressione o botão , o botão está piscando, não há temperatura padrão. Por padrão, o tempo do modo é 01: 00h. Pressione o botão da hora para ajustar o horário. Por fim, pressione o botão ▷|| para iniciar o trabalho. Você também pode pressionar o botão ▷|| diretamente para começar a trabalhar sem ajustar.

FUNÇÃO SPEED (Micro-ondas + Grill + Convecção)

1) Pressione o botão , o botão está piscando, o ícone de micro□ondas do visor acende e o ícone aparece por padrão .
A temperatura padrão no display digital é de 180°C e o tempo é de 10:00min. Neste momento, por pressionando repetidamente o botão , os ícones de função são alternados, a ordem é , , .

2) Ajuste de temperatura e Potência
Pressione o botão de temperatura , o display digital de temperatura exibe a temperatura padrão de 180 graus. Neste tempo, pressione o botão de ajuste para ajustar a temperatura, pressione o botão de temperatura novamente para confirmar a seleção. A potência de preparo padrão é de 400W, em seguida, pressione o botão de ajuste para ajustar a potência.

3) Princípio de funcionamento

Função Combinado Tempo de espera 1:00	Potência Micro-ondas 600W Tempo atuação (S)	Potência Micro-ondas 400 W Tempo atuação (S)	Potência Micro-ondas 200 W Tempo atuação (S)
Micro-ondas	60% do tempo - 0:36	40% do tempo - 0:24	20% do tempo - 0:12
Convecção	Ligado 100% do tempo	Ligado 100% do tempo	Ligado 100% do tempo
Grill	Ligado 100% do tempo	Ligado 100% do tempo	Ligado 100% do tempo

FUNÇÃO MICRO-ONDAS

Pressione o botão , o botão está piscando, o ícone de micro-ondas acende , a tela mostra 800W, a hora mostra 02: 00min, pressione o botão de temperatura/potência em seguida, pressione o botão de ajuste para ajustar a potência; Aperte o botão , em seguida, pressione o botão de ajuste para ajustar a hora. Por fim, pressione o botão ▷|| para iniciar o trabalho. Você também pode pressionar o botão ▷|| diretamente para começar a trabalhar sem ajustar.
Aparelho possui 06 níveis de Potência de micro-ondas .
(ciclo T = 60 segundos).

Nível de Potência	Alta	Média-Alta	Média	Média-Baixa	Baixa	Resfriar
Display	1000W	800W	600W	400W	200W	0W
Período de trabalho	100% - 60s	80% - 48s	60% - 36s	40% - 24s	20% - 12s	0% - 0s

ACESSIBILIDADE

FUNÇÃO FERMENTAÇÃO

Pressione o botão , o botão está piscando, sem exibição de ícone, apenas o tempo padrão 01:00 piscando. Neste momento, o ajuste de tempo pode ser feito pelo botão , Por fim, pressione o botão ▷|| para iniciar o trabalho. Você também pode pressionar o botão ▷|| diretamente para começar a trabalhar sem ajustar.

FUNÇÃO AQUECIMENTO DE UTENSÍLIOS (LOUÇAS)

Pressione o botão , o botão está piscando, nenhum ícone de exibição, a temperatura padrão deste modo é de 85°C, o tempo é 01: 00h, pressione o botão de temperatura ou o botão de tempo para ajustar a temperatura e a hora do modo e, finalmente, pressione o botão ▷|| para começar a trabalhar.
Também pode pressionar o botão ▷|| para começar a trabalhar sem fazer ajustes.
Faixa ajustável de temperatura: 40°C -> 85°C.
Horário de trabalho: 00:00-10:00h.

AJUSTE DE TEMPO

Ajuste do relógio

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

Definir um alarme

O alarme pode ser definido no estado de espera do forno ou no estado de ajuste. Esta função não afeta o trabalho do forno, ele é usado para definição de um lembrete ao usuário.
Depois de pressionar o botão de alarme, o botão correspondente acende-se, O display digital de hora fica realçado às 00:00 e começa a piscar. (Se não definir dentro de 3 segundos, não irá piscar.)
Pressione o botão de ajuste para definir a hora do alarme, apenas ajuste a posição do minuto, passe por 60 minutos, o dígito da hora entra 1, a tela mostra 9: 59h, que é o modo de contagem regressiva.
Finalmente, pressione o botão de alarme para confirmar. Nesse momento, a configuração do horário do alarme é concluída e a hora do alarme começa a contagem regressiva.

Observações:

1) O processo de contagem regressiva de alarme, se o botão de alarme está em execução no modo, o usuário pode pressionar o botão de alarme para verificar o tempo restante do alarme. (dura 3 segundos para mostrar, 3 segundos para o tempo de trabalho).
Quando a hora do alarme é exibido, o botão de alarme é pressionado novamente para cancelar a configuração do alarme. Se a hora do alarme não for exibida, mas o tempo de trabalho, o alarme atual não pode ser cancelado pressionando o botão de alarme .
Se estiver no estado de espera, a interface do visor já exibiu a hora do alarme e, em seguida, pressione o botão de alarme , a configuração atual do alarme será cancelada diretamente.
2) Depois de definir a hora do alarme, o forno entra no processo de cozimento. O display digital só mostra o tempo de cozimento, mas não a hora do alarme. No final da contagem regressiva do alarme, a campainha toca duas vezes dentro de um segundo e toca novamente em intervalos de um

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

DEFINA O TEMPO DE COZIMENTO (00:00-10:00 HORAS)

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

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

ALTERAR O TEMPO DE COZIMENTO

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

MATERIAIS QUE VOCÊ PODE USAR NO FORNO COMBINADO COM MICRO-ONDAS

Utensílios	Observações
Papel alumínio	Somente para cobertura. Pequenos pedaços podem ser utilizados para cobrir partes mais finas de carne que poderão ficar passadas se não forem protegidas. Para evitar possíveis faíscas, as lâminas de papel deverão estar afastadas a pelo menos 2,5cm das paredes do forno.
Prato dourador (NÃO fornecido)	Siga as instruções do fabricante. O fundo do prato deverá estar colocado a pelo menos 5mm acima do prato giratório. O uso incorreto do prato dourador poderá danificar o prato giratório.
Pratos comuns	Use somente itens resistentes à micro-ondas. Siga as instruções do fabricante. Não use pratos ou formas rachados ou lascados.
Jarras de vidro	Sempre remova a tampa. Use somente até amornar o liquido. A maioria das jarras não é resistente ao calor emitido pelas micro-ondas e pode quebrar.
Peças de vidro	Use somente vidro refratário. Não use itens com molduras ou alças metálicas. Não use pratos ou formas rachadas ou lascadas.
Sacos de cocção	Siga as instruções do fabricante. Não feche os sacos com selos metálicos. Faça orifícios para permitir que o vapor escape.
Pratos e copos de papel	Use por um período bem curto e somente para amornar. Esteja sempre atento ao funcionamento do forno quando usar esse tipo de utensílio.
Toalha de papel	Use-as para cobrir pratos quando for aquecê-los ou absorver gordura. Esteja sempre atento ao funcionamento do forno quando usar esse tipo de utensílio.
Papel vegetal ou encerado	Use-o como cobertura para evitar respingos, para cozinhar com vapor ou para reter a umidade dos alimentos.
Plásticos	Somente produtos seguros para uso em micro-ondas. Siga sempre as instruções dos fabricantes dos utensílios que deverão conter a expressão.

Plásticos	"Uso seguro em micro-ondas". Alguns plásticos podem amolecer com comida quente em seu interior. Sacos plásticos devem ser perfurados.
Embalagens plásticas	Somente plásticos de uso seguro. Use-as somente para cobrir alimentos na cocção para reter umidade. Não as deixe em contato com os alimentos.
Termômetros	Somente aqueles de uso seguro em fornos combinados com micro-ondas.

MATERIAIS QUE VOCÊ NÃO PODE USAR NO FORNO COMBINADO COM MICRO-ONDAS

Utensílios	Observações
Utensílios feitos em metal ou com metal	O metal impede que a energia do micro-ondas aqueça os alimentos. Sempre substitua este tipo de recipiente por outro que seja de material adequado para usar com uma função de micro-ondas.
Forma de alumínio	Pode causar faíscas dentro do micro-ondas. Sempre substitua este tipo de recipiente por outro que seja de material adequado para uso em micro-ondas.
Embalagem de papel com metal	O metal poderá causar faíscas no interior do forno. Sempre substitua este tipo de recipiente por outro que seja de material adequado para uso com funções de preparo que utilizem micro-ondas.
Fechos de Metal	Poderão causar faíscas ao usar com funções que utilizem micro-ondas. NÃO use-os.
Sacos de papel comum	Poderão causar chamas no interior de seu forno combinado com micro-ondas.
Espuma plástica	Objetos (copos e formas) de espuma plástica podem derreter quando aquecidos num forno combinado com micro-ondas e contaminar o alimento. NÃO use-os.
Madeira	Objetos de madeira poderão ressecar-se e entrar em combustão se utilizados num forno combinado com micro-ondas. NÃO use-os.

GUIA DE COZIMENTO

GRELHA

Nome	Quant (g)	Tempo (min)	Instruções
PEIXES			
Sardinhas / Gunard	800 6-8 peixes	18-24 15-20	Espalhe leve com manteiga. Depois de metade do tempo de cozimento, virar e espalhar com tempero.
CARNES			
Salsichas	6-8 unidades	22-26	Picar depois da metade do tempo de cozimento. Virar.
Hambúrguer congelado	3 unidades	18-20	
Costela (aprox. 3cm de espessura)	400	25-30	Após a metade do tempo de cozimento, regue com molho e vire.
Torradas	4 unidades	3/2-3	Espere tostar ao seu gosto
Pão torrado	2 unidades	5-10	Espere tostar ao seu gosto

MICRO-ONDAS - VEGETAIS

Nome	Peso (g)	Água (ml)	Aquec.	Tempo (min)	Tempo de descanso (min)	Instruções
Couve-flor	500	100	800	9-11	2-3	Cortar em fatias Cubra bem
Brócolis	300	50	800	6-8	2-3	
Cogumelos	250	25	800	6-8	2-3	
Ervilhas, cenouras	300	100	800	7-9	2-3	Cortar em fatias ou pedaços Cubra bem
Cenouras congeladas	250	25	800	8-10	2-3	

Nome	Peso (g)	Água (ml)	Aquec.	Tempo (min)	Tempo de descanso (min)	Instruções
Batatas	250	25	800	5-7	2-3	Descasque e corte em tamanho uniforme, cubra bem
Cebolinha	250	25	800	5-7	2-3	Cortar em fatias ou pedaços Cubra bem
Repolho congelado	250	25	800	5-7	2-3	Cubra bem

DESCONGELAMENTO COM MICRO-ONDAS

Nome	Peso (g)	Tempo de descongelamento (min)	Tempo de descanso (min)	Frequência de rotatividade
Carne (vitela, vaca, porco)	100	2-3	5-10	1
	200	4-5	5-10	1
	500	10-12	10-15	2
	1000	21-23	20-30	2
	1500	32-34	20-30	2
	2000	43-45	25-35	3
Ensopado de carne	500	8-10	10-15	2
	1000	17-19	20-30	3
Carne moída	100	2-4	10-15	2
	500	10-14	20-30	3
Salsicha	200	4-6	10-15	2
	500	9-12	15-20	3
Aves	250	5-6	5-10	1
Frango	1000	20-24	20-30	2
Dorking	2500	38-42	25-35	3
Filé de peixe	200	4-5	5-10	1
Truta	250	5-6	5-10	1
Camarão	100	2-3	5-10	1
	500	8-11	15-20	2

Nome	Peso (g)	Tempo de descongelamento (min)	Tempo de descanso (min)	Frequência de rotatividade
Frutas	200 300 500	4-5 8-9 11-14	5-10 5-10 10-20	1 1 2
Pães	200 500 800	4-5 10-12 15-17	5-10 5-10 10-20	1 1 2
Manteiga	250	8-10	10-15	
Queijo	250	6-8	10-15	
Creme	250	7-8	10-15	

ILUMINAÇÃO

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

FUNÇÃO DE BLOQUEIO

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

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

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

FUNÇÃO DE MEMÓRIA

Modo de armazenamento

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

Recuperação de Memória

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

Cancelar Programa

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

Sistema de ventilação (resfriamento)

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

funcionar por um Tempo.

Interruptor da porta (Chaves de segurança)

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

LIMPANDO O APARELHO

Antes de efetuar qualquer limpeza, espere por todas as partes do forno esfriarem e isole o forno da alimentação elétrica.
O cuidado minucioso com o seu forno ajudará a mantê-lo em excelentes condições por muitos anos.

LIMPEZA DE PEÇAS ESMALTADAS OU PINTADAS

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

LIMPEZA DE PEÇAS DE AÇO INOXIDÁVEL

Limpe os componentes com água e sabão e seque-os com um pano macio, seguido a direção do acabamento escovado. O brilho pode ser mantido pelo uso periódico de produtos comumente disponíveis. Não use detergentes ásperos/agressivos, como:
- Removedores de calcário
- Água sanitária
- Ácido clorídrico
- Amônia
- Esfregões ou pós

Remova imediatamente manchas de calcário, gordura, amido ou clara de ovo.

LIMPEZA DO VIDRO DA PORTA

Para desengordurar, use detergente e vinagre e depois enxágue; caso contrário, limpe com detergente, enxágue e passe um pano úmido antes de secar.
Para remover alimentos incrustados, molhe com água e sabão ou detergente líquido por alguns minutos. Após alguns minutos, enxágue e seque com um pano macio.
Evite produtos anti-calcários, abrasivos e multiuso, pois eles afetarão a aparência do vidro depois de um tempo.

LIMPEZA DAS GUIAS LATERAIS DO FORNO

Mergulhe-os em água quente com sabão e, em seguida, limpe com uma esponja não abrasiva antes de enxaguar e secar com um pano de prato.

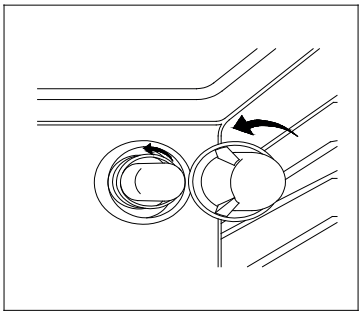
SUBSTITUINDO A LUZ DO FORNO

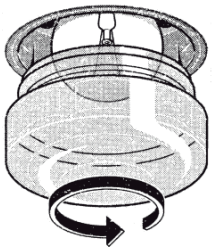
AVISO!
Isole a fonte de energia do forno antes de mudar a lâmpada. Não toque na lâmpada com as mãos desprotegidas.

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

• Desligue a chave geral da residência ou desligue o disjuntor do forno.
• Remova a cobertura de vidro, desrosqueie a lâmpada e substitua-a por outra original.
• Recoloque a cobertura de vidro da lâmpada.
Tensão: 220-240V
Potência: 25W
Tipo: E 14

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





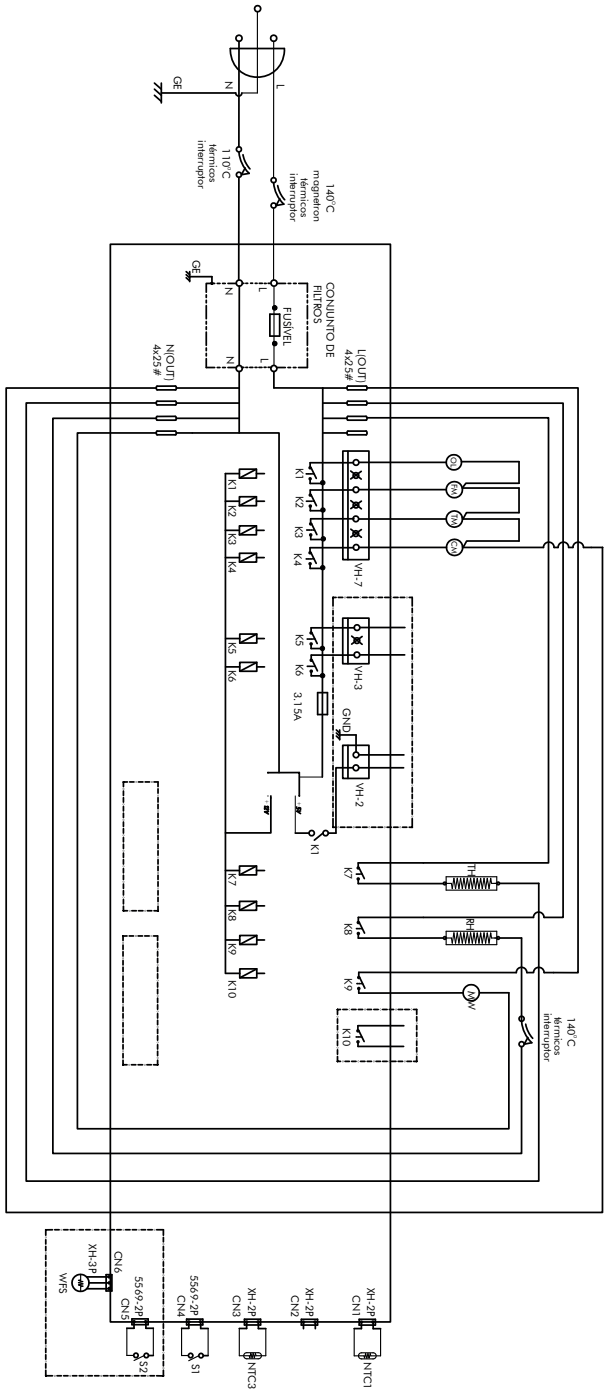
SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

FALHAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
O forno 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 seleção e repita as operações indicadas no item "Utilização do Aparelho".
	Aparelho ligado em tensão incorreta.	Verifique a tensão da tomada.
A lâmpada do forno não acende	O forno está desligado.	A lâmpada acende somente quando o forno está em funcionamento.
	Lâmpada queimada.	Adquira uma lâmpada no Serviço Autorizado e faça a substituição conforme o item "Substituindo a Luz do Forno".
	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 Forno	Os alimentos são deixados dentro do Forno por muito tempo após o cozimento.	Retire os alimentos do Forno em, no máximo, 15 minutos após o final do cozimento.

DADOS TÉCNICOS

Modelo	TK38 EXDB
Largura	594
Altura	455
Profundidade com puxador (mm)	580
Profundidade sem puxador (mm)	540
Largura parte interna (mm)	420
Altura parte interna (mm)	235
Profundidade parte interna (mm)	390
Massa líquida (kg)	29
Tensão (V)	220
Frequência (Hz)	60
Potência resistência grill (W)	1400
Potência Micro-ondas (W)	1000
Potência resistência circular (W)	1600
Potência da lâmpada (W)	13
Potência do ventilador de refrigeração (W)	25
Potência do ventilador de convecção (W)	35
Potência normal (W)	1600
Corrente máxima (A)	7.3
Faixa de temperatura (°C)	40 a 230
Capacidade bruta (litros)	38
Capacidade líquida (litros)	29
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 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, gaxeta 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

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

Rev3 02/2024

TECNO

sac@lofra.com.br
SAC 0800 041 5757