



TECNO

MANUAL DE INSTALAÇÃO E DO USUÁRIO



FORNO TO138EXDP TO138EXDV2

TECNO SUD AMERICA LTDA.

Estimado Cliente,

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

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

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

Renovando o agradecimento pela sua escolha, cordialmente lhe saudamos.

Sergio Santini
Presidente
TECNO Sud America Ltda.

ÍNDICE

| | |
|--|----|
| INTRODUÇÃO | 4 |
| RESPONSABILIDADE DO FABRICANTE | 4 |
| PROTEÇÃO AMBIENTAL | 5 |
| EMBALAGENS DE PLÁSTICO | 5 |
| ETIQUETA DO APARELHO | 5 |
| SEGURANÇA | 6 |
| DICAS IMPORTANTES | 7 |
| ATENÇÃO | 7 |
| IMPORTANTE | 8 |
| COMO DESCARTAR SEU PRODUTO ANTIGO | 9 |
| APRESENTAÇÃO DO PRODUTO | 10 |
| ACESSÓRIOS | 11 |
| INSTRUÇÕES TÉCNICAS DE INSTALAÇÃO | 12 |
| INSTALANDO O FORNO NO MÓVEL (NICHOS) | 12 |
| INFORMAÇÃO IMPORTANTE | 13 |
| CONEXÃO ELÉTRICA | 15 |
| MANUTENÇÃO | 16 |
| UTILIZAÇÃO DO APARELHO | 17 |
| PAINEL DE CONTROLE | 17 |
| ÍCONES DO DISPLAY | 18 |
| UTILIZAÇÃO | 19 |
| FUNÇÕES | 22 |
| DICAS DE COZIMENTO | 27 |
| GUIA DE COZIMENTO | 30 |
| LIMPANDO O APARELHO | 33 |

| | |
|--------------------------------|----|
| MANUTENÇÃO BÁSICA | 34 |
| REMOVENDO AS GUIAS LATERAIS | 34 |
| SUBSTITUINDO A LUZ DO FORNO | 35 |
| REMOVENDO A PORTA DO FORNO | 35 |
| REMOVENDO O VIDRO DA PORTA | 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 PROFISIONAL.

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

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

PROTEÇÃO AMBIENTAL



Pense no meio ambiente ao descartar a embalagem.

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

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

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

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

EMBALAGENS DE PLÁSTICO

Perigo de asfixia

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

ETIQUETA DO APARELHO

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

SEGURANÇA

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



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

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

Estas duas palavras significam:



PERIGO

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



ADVERTÊNCIA

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

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



ADVERTÊNCIA

Risco de Choque Elétrico!

Desligue o disjuntor antes de efetuar qualquer manutenção no produto.

Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.

Não remova o pino de conexão terra.

Ligue a uma tomada tripolar aterrada.

Não use adaptadores, benjamins ou T's.

Não use extensões.

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

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 quei- maduras.
- 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 porta do seu forno 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

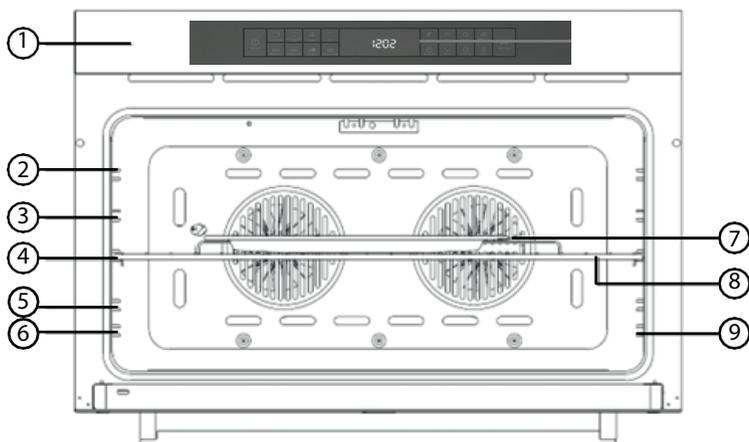
| | |
|---|--|
|  Símbolo de Proibição | Este é um símbolo de Proibição. Qualquer tipo de não observância das instruções assinaladas com este símbolo poderão resultar em danos ao produto ou colocar em perigo a segurança do consumidor. |
|  Símbolo de Cuidado | Este é um símbolo de Cuidado. Exige que 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. Painel de controle
2. Nível 5 de prateleira
3. Nível 4 de prateleira
4. Nível 3 de prateleira
5. Nível 2 de prateleira
6. Nível 1 de prateleira
7. Bandeja de gotejamento / Assadeira

8. Prateleiras de forno

9. Trilhos laterais

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

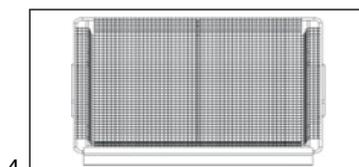
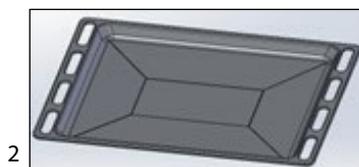
NOTA:

- Os níveis de prateleira são numerados de baixo para cima. Os níveis 4 e 5 são utilizados principalmente para a função grill. Consulte os guias de culinária fornecidos ao longo deste manual para determinar os níveis de prateleira apropriados para seus pratos.
- 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 resfriamento poderá continuar a funcionar durante algum tempo.
- Abrir a porta durante o assamento desativa as resistências elétricas.

ACESSÓRIOS

Os seguintes acessórios são fornecidos com o seu forno.

1. Prateleira do forno, para pratos, formas de bolo, tabuleiros para assar e grelhar.
2. Assadeira, para bolos e biscoitos
3. Assadeira funda para assar ou coletar sucos de carne ou respingos de gordura.
4. Cestos da Airfryer (2) para o modo Air Fry



- A assadeira, a assadeira funda e a prateleira do forno devem ser inseridas corretamente nos trilhos laterais. Ao retirar os alimentos cozidos do forno, tome cuidado com utensílios e superfícies quentes.

Exemplo de Nível 1: Panela funda

Nível 3: Assadeira

- Ao usar a assadeira funda ou a assadeira para coletar respingos dos alimentos cozidos, certifique-se de que a panela ou bandeja esteja devidamente colocada nos trilhos laterais. Permitir que estes acessórios entrem em contato com a superfície inferior do forno pode danificar o esmalte da superfície. As formas e panelas colocados no nível 1 devem afastar-se da superfície inferior do forno em pelo menos 2 cm.

- Os cestos do Air Fryer podem ser colocados em corrediças ou em prateleiras laterais da mesma maneira que uma prateleira do forno.

UTILIZANDO OS ACESSÓRIOS

- Posicionamento da prateleira do forno:
Insira a prateleira do forno no nível desejado.
- Posicionamento da assadeira e da assadeira funda:
Insira a assadeira no nível 3 do forno e a assadeira funda no nível 1 do forno

DESLIGAMENTO DE SEGURANÇA

Se não for inserido um tempo de cozimento, o forno irá desligar após duas horas.

- O circuito elétrico deste forno possui um sistema de desligamento térmico. Se o forno aquecer a temperaturas anormalmente altas, o sistema desligará o fornecimento de energia aos elementos de aquecimento por um período de tempo ou ao forno o tempo todo.

VENTILAÇÃO DE RESFRIAMENTO

Para resfriar a parte externa do forno, alguns modelos são equipados com ventilador de resfriamento. Quando o forno esquenta, o ventilador de resfriamento é ativado automaticamente.

Quando o ventilador estiver ligado, entre a porta do forno e o painel de controle aparecerá um fluxo de ar normal.

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; o fabricante não será responsabilizada neste caso.

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

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

INSTALANDO O FORNO NO MÓVEL (NICHOS)

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

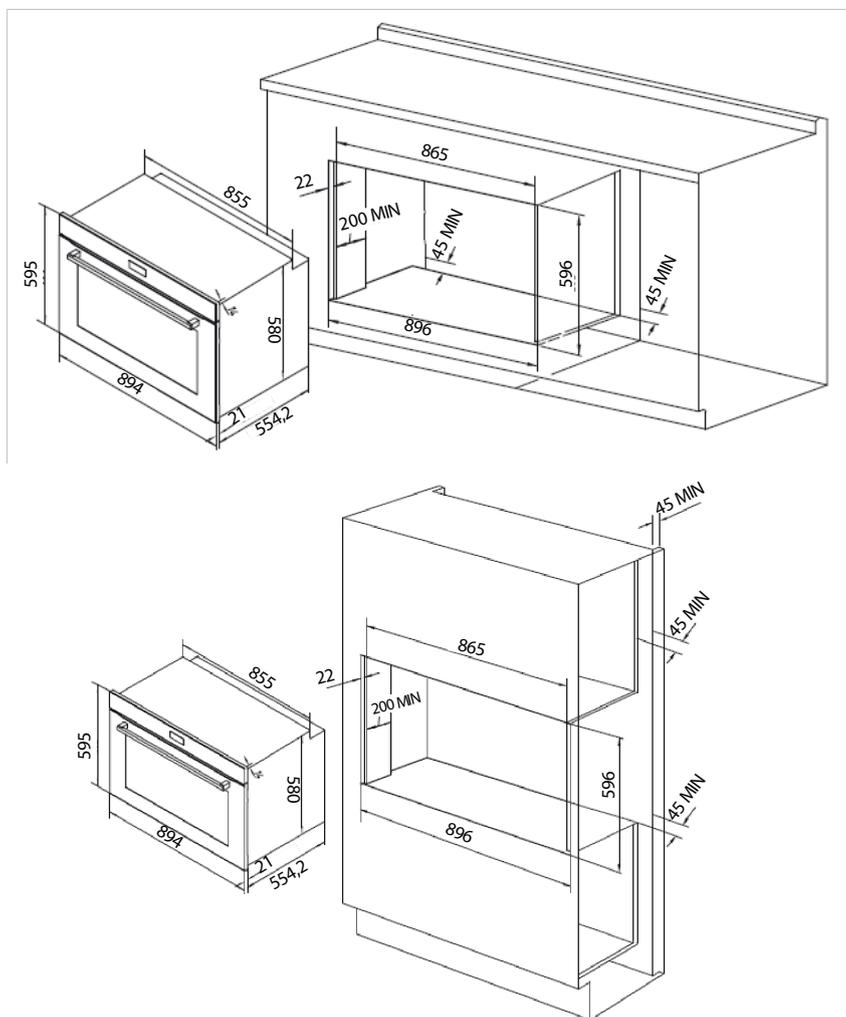
Verifique se a unidade é adequada para instalação do forno, referindo-se às dimensões indicadas neste guia.

INFORMAÇÃO IMPORTANTE

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

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

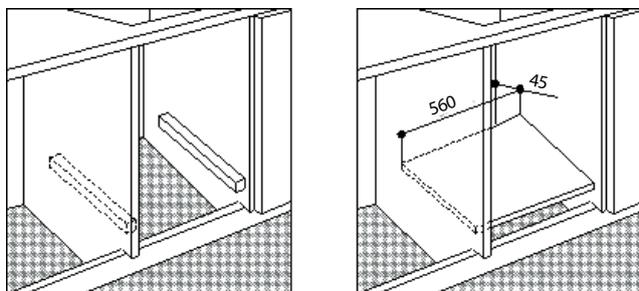
Deve haver uma abertura na parte inferior do móvel para permitir a ventilação do forno, conforme mostrado nas figuras a seguir.



Dimensões em mm

NOTA: Instalação de acordo com a declaração de consumo

Para garantir uma ventilação adequada, o painel traseiro do móvel deve ser removido. É preferível instalar o forno de forma que ele assente sobre duas tiras de madeira. Se o forno repousar sobre uma superfície plana e contínua, deve haver uma abertura de pelo menos 45×560mm.



Dimensões em mm

Os painéis dos armários adjacentes devem ser feitos de material resistente ao calor. Em particular, os armários com a parte externa revestida devem ser montados com colas que possam suportar temperaturas de até 100 °C

De acordo com as normas de segurança em vigor, o contato com as partes elétricas do forno não deve ser possível depois de instalado.

Todas as peças que garantem o funcionamento seguro do aparelho devem ser removidas apenas com o auxílio de uma ferramenta.

Para fixar o forno ao móvel, abra a porta do forno e fixe-o inserindo os 4 parafusos de madeira nos 4 furos situados no perímetro da moldura.

CONEXÃO ELÉTRICA

Os fornos equipados com cabo de alimentação tripolar foram concebidos para funcionar com corrente alternada. O fio de ligação à terra do aparelho é de cor amarelo esverdeado.

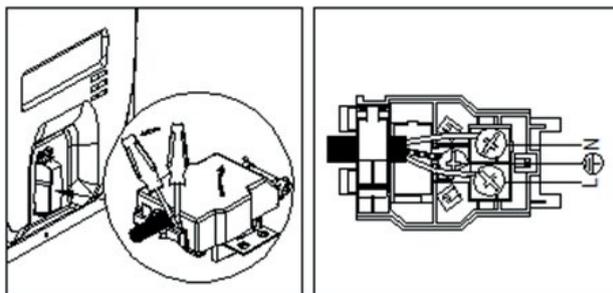
MONTAGEM EM UM CABO DE ALIMENTAÇÃO

Abrindo a placa terminal:

- Usando uma chave de fenda, aperte o parafuso nas abas laterais do tampa da placa terminal;
- Usando uma chave de fenda para retirar os ganchos de fixação nº 2, abra a tampa da placa de terminais.

Para instalar o cabo, proceda da seguinte forma:

- Remova o parafuso de fixação do fio e os três parafusos de contato L-N - $\frac{1}{\equiv}$
- Fixe os fios abaixo das cabeças dos parafusos usando o seguinte esquema de cores: Azul (N) Marrom (L) Amarelo-Verde $\frac{1}{\equiv}$
- Fixe o cabo de alimentação com a braçadeira e feche a tampa da placa de terminais.



CONECTANDO O CABO DE ALIMENTAÇÃO À REDE ELÉTRICA

Instale um plugue padronizado correspondente à carga indicada na placa de dados. Ao conectar o cabo diretamente à rede elétrica, instale um disjuntor unipolar com abertura mínima de contato de 3 mm entre o aparelho e a rede elétrica. O disjuntor unipolar deve ser dimensionado de acordo com a carga e deve atender às normas vigentes (o o fio terra não deve ser interrompido pelo disjuntor).

O cabo de alimentação deve ser posicionado de forma que não atinja uma temperatura superior a 50 °C em relação à temperatura ambiente, em qualquer lugar ao longo de seu comprimento, ou protegido por isolamento com classificação adequada.

Antes de fazer a conexão, verifique se:

- A segurança elétrica deste aparelho só pode ser garantida se o forno estiver

corretamente ligado à terra, em conformidade com as normas de segurança elétrica. Certifique-se sempre de que a ligação é eficiente; em caso de dúvidas contate um técnico qualificado para verificar o sistema. O fabricante declina qualquer responsabilidade por danos resultantes de um sistema não ligado à terra.

- Antes de ligar o aparelho à rede elétrica, verifique se as especificações indicadas na etiqueta de informações (no aparelho e/ou embalagem) correspondem às da rede elétrica da sua casa.
 - Verifique se a capacidade elétrica do sistema e das tomadas suporta a potência máxima do aparelho, conforme indicado na etiqueta de informações. Em caso de dúvidas contate um técnico qualificado.
 - Se a tomada e o plugue do aparelho não forem compatíveis, substitua a tomada por um modelo adequado por um técnico qualificado. Este último, em particular, deverá também garantir que a seção transversal dos cabos da tomada seja adequada à potência absorvida pelo aparelho.
- Não é recomendado o uso de adaptadores, tomadas múltiplas e/ou extensões. Se a sua utilização não puder ser evitada, lembre-se de utilizar apenas adaptadores e extensões simples ou múltiplos que cumpram as normas de segurança em vigor. Nestes casos, nunca exceda a capacidade máxima de corrente indicada no adaptador único ou extensão e a potência máxima indicada no adaptador múltiplo. O plugue e a tomada devem ser facilmente acessíveis.

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 um cabo H05VV-F 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



1. Seleção de Funções (R-integrate)

- Toque nesta tecla repetidamente para alternar entre os diferentes modos de função do forno, incluindo 12 modos de função.

2. Aquecimento rápido / Bloqueio para crianças

- Mantenha pressionado para travar o painel de controle. Mantenha pressionado novamente para desbloquear.

Na função de forno definida para terminar mais tarde, com a utilização da função de cozimento rápido, o forno vazio pode ser pré-aquecido num curto espaço de tempo.

3. Ligar/Desligar

4. Tecla de função rápida

- Você pode pressionar diretamente a tecla para selecionar o modo de função desejado

5. Tela de informações

6. Área de função auxiliar

Toque em para ajustar a temperatura de trabalho em “ ^ ” ou “ v ”.

Toque em para ajustar o tempo de trabalho e o horário de término em “ ^ ” ou “ v ”.

Toque para definir o alarme.

Toque para recuperar e armazenar o modo de memória por “ ^ ” ou “ v ”.

7. Iluminação (Light)

8. Iniciar/Parar

ÍCONES DO DISPLAY

| Ícone | Descrição |
|---|-----------------------------------|
|  | Cozimento tradicional |
|  | Maxi Grill Ventilado |
|  | Maxi Grill |
|  | Grill |
|  | Convecção |
|  | Cozimento Múltiplo |
|  | Pizza |
|  | Pré Aquecimento Rápido |
|  | Cozimento Delicado |
|  | Descongelação |
|  | Air Fry |
|  | Cozimento com economia de energia |
|  | Fermentação |
|  | Aquecimento de louças |
|  | Limpeza por vapor |

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

ACERTAR O RELÓGIO

Quando o aparelho foi ligado à energia pela primeira vez, o display do painel de controle acenderá brevemente e 12:00 aparecerá no display. Só é possível colocar o relógio do forno no modo de espera.

1. "12:00" aparecerá no display quando a energia for fornecida ao aparelho pela primeira vez.
2. Toque no botão Hora , "12:00" piscará no display.
3. Pressione o botão de ajuste de temperatura/função para definir a hora.
4. Toque novamente no botão Hora  para encerrar as configurações.

LIMPEZA INICIAL

Limpe bem o forno antes de usá-lo pela primeira vez.

Não use materiais de limpeza pontiagudos ou abrasivos. Estes podem danificar a superfície do forno. Para fornos com frentes em inox utilize apenas pano macio e detergente neutro ou produtos específicos para limpeza de inox.

Para limpar o forno

1. Abra a porta, as luzes do forno acendem ao tocar no botão Iluminação. 
2. Limpe todas as bandejas do forno, acessórios e guias laterais com água morna ou detergente para louças neutro e seque com um pano macio e limpo.
3. Limpe o interior do forno com um pano macio e limpo.
4. Limpe a parte frontal do aparelho com um pano úmido.

Verifique se o relógio está corretamente configurado. Retire os acessórios e opere o forno na configuração de convecção a 200 °C por 1 hora antes de usar. Haverá um odor característico, isso é normal, mas certifique-se de que sua cozinha esteja bem ventilada durante esse período de condicionamento.

UTILIZAÇÃO

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

DEFINIR A FUNÇÃO DO FORNO

Após acertar o relógio, selecione o ícone da função de cozimento desejada no painel de controle, pressione o botão Iniciar/Parar  e o forno começará a funcionar.

AJUSTANDO A TEMPERATURA DO FORNO

Depois que a função for selecionada, pressione o botão  para entrar na configuração de temperatura de cozimento, clique ou pressione e segure o botão de ajuste de temperatura / função "" ou "" para ajustar a temperatura de cozimento.

LIGAR/DESLIGAR O FORNO

Para ligar/desligar o forno, toque no botão Liga/Desliga.

LIGAR/DESLIGAR A LUZ

Para ligar / desligar a luz, toque no botão Light.

TÉRMINO DO COZIMENTO

Você pode definir a hora de término durante o cozimento.

1. Toque no botão Hora  várias vezes até que o ícone da hora do término de cozimento  no display comece a piscar.
2. Toque no botão de ajuste de temperatura/função "" ou "" para definir o horário de término desejado.
3. O forno funciona automaticamente com a hora de término selecionada após pressionar o botão Hora  ou aguardar cerca de 3 segundos.

INÍCIO ATRASADO

Se a hora de fim for introduzida depois de o tempo de cozimento já ter sido definido, o tempo de cozimento e a hora de fim são calculados e, se necessário, o forno define um ponto de início em atraso.

1. Toque no botão Hora  e o ícone do tempo de cozimento  no display começará a piscar.

Exemplo: A hora atual é 3:00 e o tempo de cozimento desejado é 1 hora.

2. Toque no botão de ajuste de temperatura/função “” ou “” para definir o tempo de cozimento.

3. Toque no botão Hora  várias vezes até que o ícone da hora final no display comece a piscar.

Exemplo: Você quer cozinhar por 1 hora e terminar às 8h30.

4. Toque no botão de ajuste de temperatura/função “” ou “” para definir a hora de término.

5. Toque novamente no botão Hora . O forno fica inoperante até o ponto de início em atraso.

TEMPORIZADOR

1. Toque no botão do temporizador até que o ícone “” e os três dígitos no display comecem a piscar.

2. Toque no botão de ajuste de temperatura/função “” ou “” para definir o tempo desejado.

3. Toque no botão do temporizador  para iniciar. Quando o tempo definido tiver decorrido, um sinal sonoro soará.

FUNÇÃO DE BLOQUEIO DO PAINEL

1. Toque no botão de aquecimento rápido  e mantenha-o pressionado por 3 segundos. O ícone  aparecerá no display.

2. Pressione o botão de aquecimento rápido  por 3 segundos novamente para desbloquear.

PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO

Função que realiza o aquecimento mais rápido do interior do forno e que pode também ser utilizada com uma outra função de preparo definida para terminar mais tarde aquecendo o forno vazio mais rápido.

IMPORTANTE: antes de terminar a função de pré aquecimento rápido no forno com a função desejada em execução não coloque alimentos no forno para assar.

1. Defina a função desejada do forno, se necessário altere a temperatura

recomendada.

2. Pressione o botão de pré aquecimento rápido  . Um sinal sonoro soará. Quando a temperatura for atingida um sinal sonoro soará por cerca de 2 segundos.

Assim é possível seguir a função do forno predefinido, com a temperatura do forno continuando a aquecer.

FUNÇÃO DE MEMÓRIA

1. Quando a função termina e "EFO" é exibido, o modo de cozimento atual pode ser gravado se o botão Memória  for pressionado e segurado sem pressionar qualquer outro botão. Podem ser gravados no máximo 4 modos de cozimento e eles são representados respectivamente.

Quando mais de 4 modos são gravados, o modo de cozimento mais antigo será substituído.

2. No estado de espera, pressione o botão Memória  , a tela exibirá os modos de cozimento que foram armazenados     , pressione o botão de ajuste de temperatura/função " ^ " ou " v " para selecionar o modo de cozimento desejado e pressione o botão Iniciar/Parar  para iniciar.

FUNÇÕES

FUNÇÃO CONVENCIONAL (CONVENTIONAL HEAT)

Os elementos de aquecimento superior e inferior são acionados. Este é o tipo de forno clássico e tradicional com uma ótima distribuição de calor e baixo consumo de energia. A função convencional é a melhor função para cozinhar alimentos como couve com costela, bacalhau à espanhola, bacalhau à Ancona, tenras tiras de vitela com arroz, etc.

Obtêm-se excelentes resultados também na preparação de pratos à base de vitela ou de vaca (carnes refogadas, ensopados, goulash, caça selvagem, presunto, etc.) que precisam cozinhar lentamente e requerem regar ou adicionar líquido. E também é o modo mais eficiente para assar bolos, frutas e cozinhar em caçarolas cobertas. Ao assar com a função convencional, use apenas uma assadeira ou prateleira de cada vez, caso contrário a distribuição do calor será irregular. Utilizando as diferentes alturas de prateleira disponíveis, você pode equilibrar a quantidade de calor entre a parte superior e inferior do forno. Selecione entre as várias alturas de prateleira dependendo se o prato precisa de mais ou menos calor por cima.

FUNÇÃO COZIMENTO RÁPIDO (FAST COOKING)

As resistências superior e inferior, bem como o ventilador serão acionados

garantindo um calor constante e distribuído uniformemente por todo o forno. Este modo é especialmente recomendado para cozinhar rapidamente alimentos pré-embalados (já que não é necessário pré-aquecimento), como por exemplo: alimentos congelados ou pré-cozidos, bem como para alguns pratos "caseiros".

Os melhores resultados de cozimento no modo "Cozimento rápido" são obtidos se utilizar apenas um nível cozimento, consulte a tabela GUIA DE COZIMENTO.



FUNÇÃO COZIMENTO MÚLTIPLO (MULTI COOKING)

Os elementos de aquecimento superior, circular e inferior, bem como o ventilador serão acionados alternadamente. Como o calor permanece constante e uniforme em todo o forno, o ar cozinha e doura os alimentos uniformemente em toda a superfície.

Com este modo também se pode preparar vários pratos ao mesmo tempo, desde que as respectivas temperaturas de preparo sejam iguais. Podem ser utilizadas no máximo 2 prateleiras ao mesmo tempo, seguindo as instruções da seção intitulada: "Cozinhar em mais de uma prateleira".

Este modo de cozimento é recomendado para pratos que necessitem gratinar ou para aqueles que necessitam de tempos de cozimento mais longos, como por exemplo: lasanha, massa, frango assado e batatas, etc.

Além disso, a excelente distribuição do calor permite utilizar temperaturas mais baixas no preparo de assados. Isso resulta em menor perda de sucos, carne mais macia e diminuição na perda de peso do assado.

Este modo é especialmente indicado para cozinhar peixes, que podem ser preparados com a adição de uma quantidade limitada de condimentos, mantendo assim o seu sabor e aparência. Excelentes resultados podem ser alcançados ao cozinhar acompanhamentos à base de vegetais como abobrinhas, beringelas, pimentões, etc.

Sobremesas: este modo também é perfeito para assar bolos levedados.

Além disso, este modo também pode ser usado para descongelar rapidamente carne branca ou vermelha e pão, ajustando a temperatura para 80°C. Para descongelar alimentos mais delicados, ajuste o termostato para 60°C ou use apenas o recurso de circulação de ar frio, ajustando o termostato para 0°C.



FUNÇÃO PIZZA (PIZZA)

Os elementos de aquecimento inferior e circular, bem como o ventilador, serão acionados. Esta combinação aquece rapidamente o forno devido à grande quantidade de energia utilizada pelo aparelho, o que resulta na produção de um calor considerável proveniente predominantemente da parte inferior.

O modo pizza é ideal para alimentos que necessitam de altas temperaturas

para serem cozidos, como pizzas e assados grandes. Utilize apenas uma assadeira ou prateleira de forno de cada vez. No entanto, se for utilizado mais de um, estes devem ser trocados no meio do processo de cozimento.



FUNÇÃO COZIMENTO DELICADO (DELICATE)

O elemento de aquecimento inferior e o ventilador são acionados. Adequado para pastelaria, bolos e doces não secos em formas. Excelentes resultados também são obtidos em alimentos que requerem sobretudo calor do fundo. É aconselhável colocar a assadeira ou forma num nível baixo.



FUNÇÃO AIRFRY

Os elementos de aquecimento superior e circular, bem como o ventilador, serão acionados.

Air Fry permite a função avançada de cozimento por convecção sem a necessidade de virar os alimentos, proporcionando resultados crocantes e saborosos em menos tempo, sem óleo. Isto é adequado para batatas fritas, asas de frango, nuggets e produtos similares.



FUNÇÃO GRILL (GRILL)

A resistência central superior é acionada.

O grill direciona o calor do elemento superior para os alimentos. Você pode usar a função “Grill” para cortes tenros de carne, bifés, costeletas, salsichas, peixes, torradas de queijo e outros alimentos de cozimento rápido. Grelhe com a porta do forno fechada.

Pré-aqueça a função grill por 3 minutos para obter os melhores resultados. Isto ajudará a selar os sucos naturais do bife, costeletas, etc., para um sabor melhor. Você pode deslizar sua assadeira em qualquer um dos 2 espaços nos pares superiores de trilhos laterais.



FUNÇÃO MAXI GRILL (MAXI GRILL MODE)

Os elementos de aquecimento superiores internos e externos são ativados. “Maxi grill” direciona o calor dos 2 elementos superiores para os alimentos. Você pode usar a função “Maxi grill” para cortes tenros de carne, bifés, costeletas, salsichas, peixes, torradas de queijo e outros alimentos de cozimento rápido. Grelhe com a porta do forno fechada.

O “Maxi grill” permite-lhe tirar o máximo proveito da grande área do grill e cozinha mais rapidamente do que o “Grill” normal. Para melhores resultados, recomenda-se pré-aquecer a função maxi-grill durante 3 minutos. Isto ajudará a selar os sucos naturais do bife, costeletas, etc., para um sabor melhor.



FUNÇÃO MAXI GRILL VENTILADO (FAN GRILL)

Os elementos de aquecimento superiores e o ventilador são acionados. Esta combinação de características aumenta a eficácia dos elementos de aquecimento através da circulação forçada do ar em todo o forno. Isso ajuda a evitar que os alimentos queimem na superfície, permitindo que o calor penetre diretamente nos alimentos. Excelentes resultados são alcançados com kebabs feitos com carnes e vegetais, salsichas, costelas, costeletas de cordeiro, frango com molho picante, codornas, costeletas de porco, etc.

Prepare os alimentos no "modo maxi grill ventilado" com a porta do forno fechada.

Este modo também é ideal para assar filés de peixe, como espadarte, peixe espada, lula recheada, etc.



FUNÇÃO CONVECÇÃO (BAKE)

A resistência traseira e o ventilador são acionados, garantindo um calor delicado distribuído uniformemente por todo o forno.

Este modo é ideal para assar e cozinhar alimentos delicados, especialmente bolos que precisam crescer, e para preparar certas tortinhas em 3 prateleiras ao mesmo tempo. Aqui estão alguns exemplos: folhados de natas, biscoitos doces e salgados, folhados salgados, rolinhos suíços e pequenas porções de legumes gratinados, etc.



FUNÇÃO DESCONGELAR (DEFROST)

O ventilador localizado na parte inferior do forno faz com que o ar circule em temperatura ambiente ao redor dos alimentos. É recomendado para o descongelamento de todos os tipos de alimentos, mas em particular para alimentos delicados que não necessitam de calor, como por exemplo: bolos gelados, sobremesas de creme ou creme, bolos de fruta, o tempo de descongelamento é reduzido aproximadamente à metade. No caso de carnes, peixes e pães é possível acelerar o processo de descongelamento utilizando a função convecção com a temperatura entre 80 °C e 100 °C .



FUNÇÃO FERMENTAÇÃO (FERMENTATION MODE)

Com o forno desligado  coloque a farinha fermentada no forno. Selecione a função fermentação  e pressione o botão de ajuste de temperatura/função  ou  para definir o tempo. Após essas configurações, pressione o botão Iniciar/Parar  para começar a fermentação.



FUNÇÃO AQUECIMENTO DE LOUÇA (PLATE WARMING)

Com o forno desligado coloque os pratos no forno. Selecione a função de aquecimento de louça  e pressione o botão de ajuste de temperatura/função  ou  para definir a hora e a temperatura. Após essas configurações, pressione o botão Iniciar/Parar  para começar a aquecer as louças.



FUNÇÃO DE COZIMENTO COM ECONOMIA DE ENERGIA

A resistência traseira e o ventilador são acionadas, garantindo um calor delicado distribuído uniformemente por todo o forno. O tubo de aquecimento de trabalho intermitente aproveita ao máximo o calor dentro da câmara do forno e por isso reduz as perdas de energia, alcançando o efeito de economia de energia.

Este modo é ideal para assar e cozinhar alimentos delicados, especialmente bolos que precisam crescer, e para preparar certas tortinhas em 3 prateleiras ao mesmo tempo. Aqui estão alguns exemplos: folhados de natas, biscoitos doces e salgados, folhados salgados, rolinhos suíços e pequenas porções de legumes gratinados, etc.

DICAS DE COZIMENTO

O forno oferece uma ampla gama de alternativas que permitem preparar todos os tipos de alimentos da melhor forma possível.

COZINHAR EM MAIS DE UMA PRATELEIRA

“Se tiver que preparar alimentos em várias prateleiras, utilize a FUNÇÃO CONVECÇÃO  ou a FUNÇÃO COZIMENTO MÚLTIPLO , pois são as únicas funções que permitem fazê-lo.

Ao cozinhar alimentos delicados em mais de uma prateleira, utilize a função convecção, que permite cozinhar em 3 prateleiras ao mesmo tempo (a 1ª, a 3ª e a 5ª de baixo). Alguns exemplos estão incluídos na tabela GUIA DE COZIMENTO.

Ao cozinhar outros alimentos em várias prateleiras, utilize a função Cozimento Múltiplo tendo em conta as seguintes sugestões:

- O forno está equipado com 5 prateleiras. Durante o cozimento ventilado, utilize duas das três prateleiras centrais; as prateleiras mais baixas e mais altas recebem o ar quente diretamente e, portanto, alimentos delicados podem queimar nestas prateleiras.
- Regra geral, utilize a 2ª e a 4ª prateleira a partir de baixo, colocando os alimentos que necessitam de maior calor na 2ª prateleira a partir de baixo. Por exemplo, ao cozinhar assados de carne juntamente com outros alimentos, coloque o assado na 2ª prateleira a contar de baixo e os alimentos mais delicados na 4ª prateleira a contar de baixo.
- Ao cozinhar alimentos que requerem tempos e temperaturas diferentes, defina uma temperatura entre as duas temperaturas exigidas, coloque os alimentos mais delicados na 4ª prateleira a partir de baixo e retire primeiro do forno os alimentos que necessitam de menos tempo.
- Utilize a assadeira funda na prateleira inferior e a prateleira na superior.

USANDO O MODO "COZIMENTO RÁPIDO"

Funcional, rápido e prático para quem utiliza produtos pré-embalados (como por exemplo: alimentos congelados ou pré-cozidos) junto com outros alimentos. Você encontrará sugestões úteis na tabela GUIA DE COZIMENTO.

USANDO O GRILL

Este forno multifuncional oferece 2 modos de grelhar diferentes.

Utilize o modo “GRILL”  / “MAXI GRILL” , colocando os alimentos por baixo do centro do grill (situado na 3ª ou 4ª altura para prateleira), pois apenas a parte central da resistência superior está ligada.

Utilize a prateleira inferior (1ª a partir de baixo), colocando a assadeira funda

fornecida para recolher eventuais molhos e/ou gorduras e evitar que pinguem no fundo do forno. O modo “MAXI GRILL” aciona ambas as partes central e lateral da resistência superior permitindo grelhar alimentos utilizando toda a largura do forno. Ao usar este modo, recomendamos que você ajuste o termostato para a configuração mais alta..

A configuração “MAXI GRILL VENTILADO”  é extremamente útil para grelhar alimentos rapidamente, pois a distribuição do calor permite não só dourar a superfície, mas também cozinhar a parte inferior.

Além disso, também pode ser utilizado para dourar alimentos no final do cozimento, para dar o acabamento gratinado em massas assadas, por exemplo.

Ao utilizar este modo, coloque a grelha na 2ª ou 3ª prateleira do forno a partir de baixo (ver tabela GUIA DE COZIMENTO) e, em seguida, para evitar que a gordura e a gordura pinguem para o fundo do forno e assim se forme fumaça, coloque uma assadeira sobre o primeiro rack de baixo.

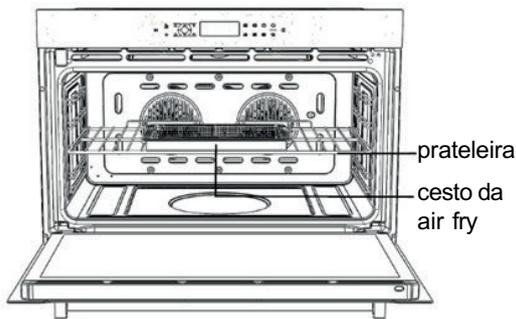
Ao utilizar este modo, aconselhamos que ajuste o termostato para 200 °C, pois é a forma mais eficiente de utilização do grill, que se baseia na utilização de raios infravermelhos. No entanto, isso não significa que você não possa usar temperaturas mais baixas, é possível ajustando o botão do termostato para a temperatura desejada.

Portanto, os melhores resultados na utilização dos modos grill são obtidos colocando a grelha nas prateleiras inferiores (ver tabela GUIA DE COZIMENTO) e depois, para evitar que a gordura pingue para o fundo do forno e se forme fumaça, coloque uma assadeira sobre a 1ª prateleira do forno a partir de baixo.

USANDO O AIR FRY

Coloque os alimentos na terceira prateleira do forno a partir de baixo. Como as resistências de aquecimento superior e circular estarão ligadas, o Air Fry permite a função avançada de cozimento por convecção sem a necessidade de virar os alimentos, proporcionando resultados crocantes e saborosos em menos tempo, sem o óleo.

Isto é adequado para batatas fritas, asas de frango, nuggets e produtos semelhantes. Coloque a assadeira na posição mais baixa da prateleira para evitar respingos. Ao usar a função “Air Fry” ajuste a temperatura para 230 °C.



ASSANDO BOLOS

Ao assar bolos, coloque-os sempre no forno pré-aquecido. Certifique-se de esperar até que o forno esteja completamente pré-aquecido. Não abra a porta do forno durante o cozimento para evitar que o bolo caia. Em geral:

A MASSA ESTÁ MUITO SECA

Aumente a temperatura em 10° C e reduza o tempo de cozimento.

A MASSA DESANDOU

Use menos líquido ou abaixe a temperatura em 10° C.

A MASSA ESTÁ MUITO ESCURA POR CIMA

Coloque-a numa altura inferior, abaixe a temperatura e aumente o tempo de preparo.

BEM COZIDO POR DENTRO, MAS PEGAJOSO POR FORA

Use menos líquido, abaixe a temperatura e aumente o tempo de cozimento.

A MASSA GRUDA NA FORMA

Unte bem a forma e polvilhe com farinha ou use papel vegetal.

FORAM UTILIZADAS PRATELEIRAS EM MAIS DE UM NÍVEL (EM UMA FUNÇÃO COM O FORNO VENTILADO) E OS ALIMENTOS NÃO ESTÃO TODOS NO MESMO PONTO DE COZIMENTO

Use uma configuração de temperatura mais baixa. Não é necessário retirar os alimentos de todas as prateleiras ao mesmo tempo.

ASSANDO PIZZAS

Para obter melhores resultados ao cozinhar pizza, use o "Modo Pizza"  :

- Pré-aqueça o forno por pelo menos 10 minutos;
- Utilize uma forma de alumínio para pizza, colocando-a sobre a grelha fornecida com o forno. Se for utilizada a assadeira, isso prolongará o tempo de cozimento, dificultando a obtenção de uma crosta crocante;
- Não abra a porta do forno com frequência durante o cozimento da pizza;
- Se a pizza tiver muitos recheios (três ou quatro), recomendamos adicionar o queijo mussarela por cima na metade do cozimento.
- Ao cozinhar pizza em duas prateleiras, utilize a 2ª e a 4ª com temperatura de 220° C e coloque as pizzas no forno após pré-aquecê-lo por pelo menos 10 minutos.

COZINHAR PEIXE E CARNE

Ao cozinhar carne branca, aves e peixes, use o ajuste de temperatura de 180° C a 200° C.

Para carnes vermelhas que devem ser bem passadas por fora e macias e suculentas por dentro, é uma boa ideia começar com uma temperatura alta (200 °C - 220 °C)) por um curto período de tempo e depois desligar o forno.

Em geral, quanto maior for o assado, menor será a temperatura. Coloque a carne no centro da grelha e coloque a assadeira por baixo para recolher a gordura.

Certifique-se de que a grelha está inserida de forma a ficar no centro do forno. Se desejar aumentar a quantidade de calor vindo de baixo, use as alturas baixas das prateleiras. Para assados saborosos (especialmente pato e caça selvagem), tempere a carne com banha ou bacon por cima.

GUIA DE COZIMENTO

| Função | Alimento a ser preparado | Peso (Kg) | Nível de prateleira | Tempo pré-aquec. (Min.) | Temp. de preparo (em °C) | Tempo de cozimento (Min.) |
|--|------------------------------------|-----------|---------------------|-------------------------|--------------------------|---------------------------|
| Convencional  | Pato | 1 | 3 | 15 | 200 | 65-75 |
| | Vitela ou carne assada | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-75 |
| | Porco assado | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-80 |
| | Biscoitos (massa curta) | - | 3 | 15 | 180 | 15-20 |
| | Tortas | 1 | 3 | 15 | 180 | 30-35 |
| Cozinhar Múltiplo  | Pizza (em 2 prateleiras) | 1 | 2-4 | 15 | 200 | 15-20 |
| | Lasanha | 1 | 3 | 10 | 200 | 30-35 |
| | Cordeiro | 1 | 2 | 10 | 180 | 50-60 |
| | Frango assado+batatas | 1 | 2-4 | 10 | 180 | 60-75 |
| | Cavalinha | 1 | 2 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Bolo de ameixa | 1 | 2 | 10 | 170 | 40-50 |
| | Pastéis de nata (em 2 prateleiras) | 0,5 | 2-4 | 10 | 190 | 20-25 |
| | Biscoitos (em 2 prateleiras) | 0,5 | 2-4 | 10 | 180 | 10-15 |
| | Pão de ló (em 1 prateleira) | 0,5 | 2 | 10 | 170 | 15-20 |
| | Pão de ló (em 2 prateleiras) | 1 | 2-4 | 10 | 170 | 20-25 |
| Tortas salgadas | 1,5 | 3 | 15 | 200 | 25-30 | |
| Grill  | Linguado e choco | 1 | 4 | 5 | MAX | 8-10 |
| | Espetinhos de lula e camarão | 1 | 4 | 5 | MAX | 6-8 |
| | Filé de bacalhau | 1 | 4 | 5 | MAX | 10 |
| | Vegetais grelhados | 1 | 3-4 | 5 | MAX | 10-15 |
| | Bife de vitela | 1 | 4 | 5 | MAX | 15-20 |

| Função | Alimento a ser preparado | Peso (Kg) | Nível de prateleira | Tempo pré-aquec. (Min.) | Temp. de preparo (em °C) | Tempo de cozimento (Min.) | |
|---|--|-----------|---------------------|-------------------------|--------------------------|---------------------------|-------|
| | Costeletas | 1 | 4 | 5 | MAX | 15-20 | |
| | Hambúrgueres | 1 | 4 | 5 | MAX | 7-10 | |
| | Cavalas | 1 | 4 | 5 | MAX | 15-20 | |
| | Sanduíches torrados | - | 4 | 5 | MAX | 2-3 | |
| Descongelar  | Todos os alimentos congelados | | | | | | |
| Maxi Grill  | Linguado e choco | 1 | 4 | 5 | 200 | 8-10 | |
| | Espetinhos de lula e camarão | 1 | 4 | 5 | 200 | 6-8 | |
| | Filé de bacalhau | 1 | 4 | 5 | 200 | 10 | |
| | Vegetais grelhados | 1 | 3-4 | 5 | 200 | 10-15 | |
| | Bife de vitela | 1 | 4 | 5 | 200 | 15-20 | |
| | Costeletas | 1 | 4 | 5 | 200 | 15-20 | |
| | Hambúrgueres | 1 | 4 | 5 | 200 | 7-10 | |
| | Cavalas | 1 | 4 | 5 | 200 | 15-20 | |
| | Sanduíches torrados | - | 4 | 5 | 200 | 2-3 | |
| | Com espeto | | | | | | |
| | Vitela no espeto | 1 | - | 5 | 200 | 80-90 | |
| | Frango no espeto | 1,5 | - | 5 | 200 | 70-80 | |
| | Cordeiro no espeto | 1 | - | 5 | 200 | 70-80 | |
| | Maxi Grill ventilado  | Grelhado | 1,5 | - | 5 | 200 | 70-80 |
| Chocos | | 1,5 | - | 5 | 200 | 70-80 | |
| Frango | | 1,5 | - | 5 | 200 | 70-80 | |
| Vitela no espeto | | 1,5 | - | 5 | 200 | 70-75 | |
| Frango no espeto | | 2,0 | - | 5 | 200 | 70-75 | |
| Batatas Assadas | | - | 2 | 5 | 200 | 70-75 | |
| Cordeiro no espeto | 1,5 | - | 5 | 200 | 70-80 | | |
| Convecção  | Bolos | 0,5 | 3 | 15 | 180 | 20-30 | |
| | Torta de frutas | 1 | 2-3 | 15 | 180 | 40-45 | |
| | Pão de ló | 0,5 | 3 | 15 | 160 | 0,25-30 | |
| | Panquecas recheadas | 1,2 | 2-4 | 15 | 200 | 30-35 | |
| | Bolos pequenos | 0,6 | 2-4 | 15 | 190 | 20-25 | |
| | Folhados de queijo | 0,4 | 2-4 | 15 | 210 | 15-20 | |
| | Pastéis de nata | 0,7 | 1-3-5 | 15 | 180 | 20-25 | |
| | Biscoitos | 0,7 | 1-3-5 | 15 | 180 | 20-25 | |
| | Merengues | 0,5 | 1-3-5 | 15 | 90 | 180 | |
| Pré Aque. Rápido  | Comida congelada | | | | | | |
| | Pizza | 0,3 | 2 | - | 250 | 12 | |
| | Torta de camarão | 0,4 | 2 | - | 200 | 20 | |

| Função | Alimento a ser preparado | Peso (Kg) | Nível de prateleira | Tempo pré-aquec. (Min.) | Temp. de preparo (em °C) | Tempo de cozimento (Min.) | | | | | |
|--|--|-----------|---------------------|-------------------------|--------------------------|---------------------------|---|---|---|-----|-------|
| | Torta rústica de espinafre | 0,5 | 2 | - | 220 | 30-35 | | | | | |
| | Lasanha | 0,5 | 2 | - | 200 | 35 | | | | | |
| | Rolinho primavera | 0,4 | 2 | - | 180 | 25-30 | | | | | |
| | Pedaços de frango | 0,4 | 2 | - | 220 | 15-20 | | | | | |
| | Pré-cozidos alimentos | 0,4 | 2 | - | 200 | 20-25 | | | | | |
| | Asas de frango | | | | | | | | | | |
| | Comida fresca | 0,5 | 2 | - | 200 | 15-18 | | | | | |
| | Biscoitos (de massa) | | | | | | | | | | |
| | Bolo de frutas | | | | | | 1 | 2 | - | 180 | 45 |
| | Bolo de queijo | | | | | | 1 | 2 | - | 210 | 10-12 |
| Pizza  | Pizza | 0,5 | 3 | 15 | 220 | 15-20 | | | | | |
| | Vitela assada | 1 | 3 | 10 | 220 | 25-30 | | | | | |
| | Frango | 1 | 3 | 10 | 180 | 60-70 | | | | | |
| Air Fry  | Bife de filé escocês, grelhado primeiro | 1 | 3 | 5 | 220 | 8 | | | | | |
| | Batatas fritas congeladas | 1 | 3 | 5 | 220 | 15 | | | | | |
| | Coxinha e asa de frango, com pasta seca | 1 | 3 | 5 | 230 | 15 | | | | | |
| | Filé de barramundi fresco com miolo | 1 | 3 | 5 | 230 | 15 | | | | | |
| | Batatas cortadas em rodelas | 0,5 | 3 | 5 | 230 | 14 | | | | | |
| | Produtos congelados (Nuggets de frango/peixe ralado) | 1 | 3 | 5 | 230 | 15 | | | | | |
| | Batatas amassadas | 1 | 3 | 5 | 220 | 15 | | | | | |

Nota: os tempos de cozimento são aproximados e podem variar de acordo com o gosto pessoal. Ao cozinhar no grill ou no grill ventilado, a assadeira deve ser sempre colocada na 1ª prateleira a partir de baixo.

LIMPANDO O APARELHO

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

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

LIMPEZA DE PEÇAS ESMALTADAS OU PINTADAS

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

LIMPEZA DE PEÇAS DE AÇO INOXIDÁVEL

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

LIMPEZA DO VIDRO DA PORTA

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

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

LIMPEZA DAS GUIAS LATERAIS DO FORNO

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

LIMPEZA DOS PUXADORES

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

LIMPEZA DO LOGOTIPO

Limpe com um pano úmido.

FUNÇÃO DE LIMPEZA ASSISTIDA POR VAPOR

Esta função auxilia na remoção de resíduos de alimentos do interior do forno. Este método é eficaz apenas na remoção de sujeiras leves. Não é eficaz na remoção de manchas persistentes. Esta função só pode ser utilizada com o forno frio.

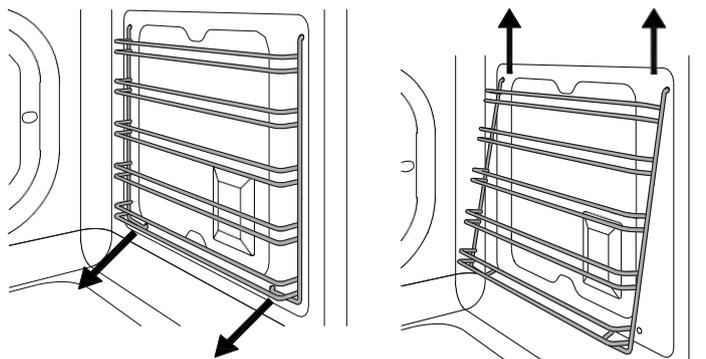
Procedimento para limpeza

1. Remova todas as prateleiras, assadeiras e guias laterais.
2. Faça uma solução de água (85%), vinagre branco (10%) e detergente para louça (5%) e borrife generosamente na porta, nas paredes laterais e na parede posterior da cavidade do forno.
3. Despeje 40ml de água no poço da base da cavidade.
4. Feche a porta. Defina a função para Limpeza assistida por vapor e ajuste a temperatura para 130 °C.
5. DESLIGUE o forno após 18 minutos.
6. Deixe esfriar até um nível seguro antes de limpar a superfície com um pano úmido.

MANUTENÇÃO BÁSICA

REMOVENDO AS GUIAS LATERAIS

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



SUBSTITUINDO A LUZ DO FORNO

AVISO!

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

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

Para sua substituição, proceda como recomendado:

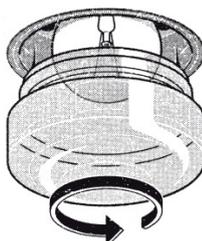
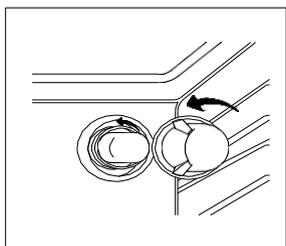
- Desligue a chave geral da residência ou desligue o disjuntor do forno.
- Remova a cobertura de vidro, desrosqueie a lâmpada e substitua-a por outra original.
- Recoloque a cobertura de vidro da lâmpada.

Tensão: 220-240V

Potência: 25W

Tipo: E 14

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

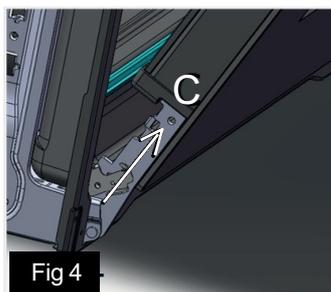
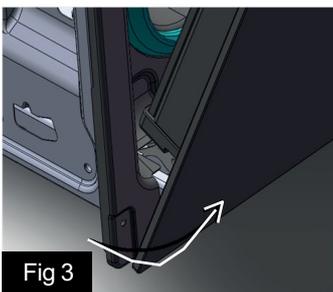
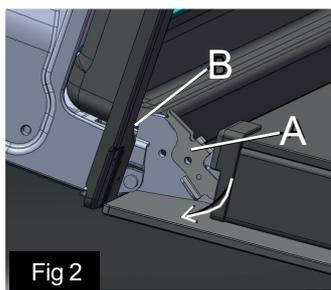
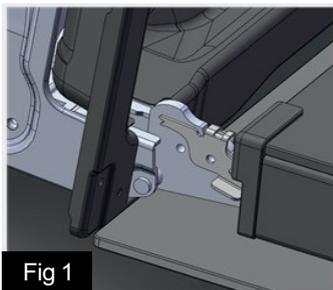


REMOVENDO A PORTA DO FORNO

Para uma limpeza mais completa, você pode remover a porta do forno.

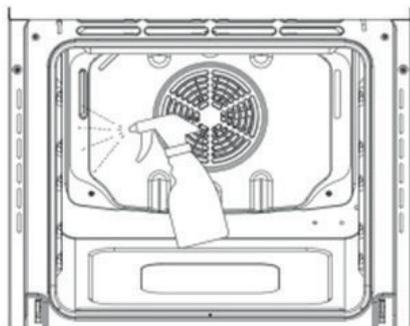
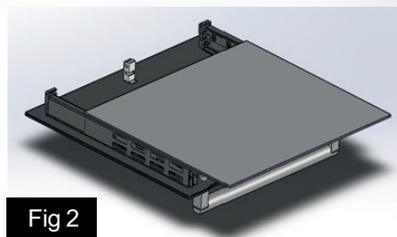
Procedimento de remoção e montagem das estruturas da porta do forno:

- Abra totalmente a porta (fig.1);
 - Abra completamente a alavanca A nas dobradiças esquerda e direita (fig.2);
 - Segure a porta conforme mostrado na fig.3
 - Feche suavemente a porta (fig.3) até que as alavancas das dobradiças esquerda e direita A fiquem enganchadas na parte B da porta (fig.4).
 - Retire os ganchos das dobradiças do seu local seguindo a seta C (fig.4);
- Apoie a porta sobre uma superfície macia;
- Para recolocar a porta, repita os passos acima na ordem inversa.



REMOVENDO OS VIDROS DA PORTA

- Porta tripla do forno: Retire a vedação desaparafusando os parafusos (fig.1)
- Retire com cuidado os painéis interno e intermediário de vidro (fig.2)
- Limpe os vidros com um produto de limpeza adequado. Seque bem e coloque sobre uma superfície macia.
- Agora você também pode limpar o interior do vidro externo.



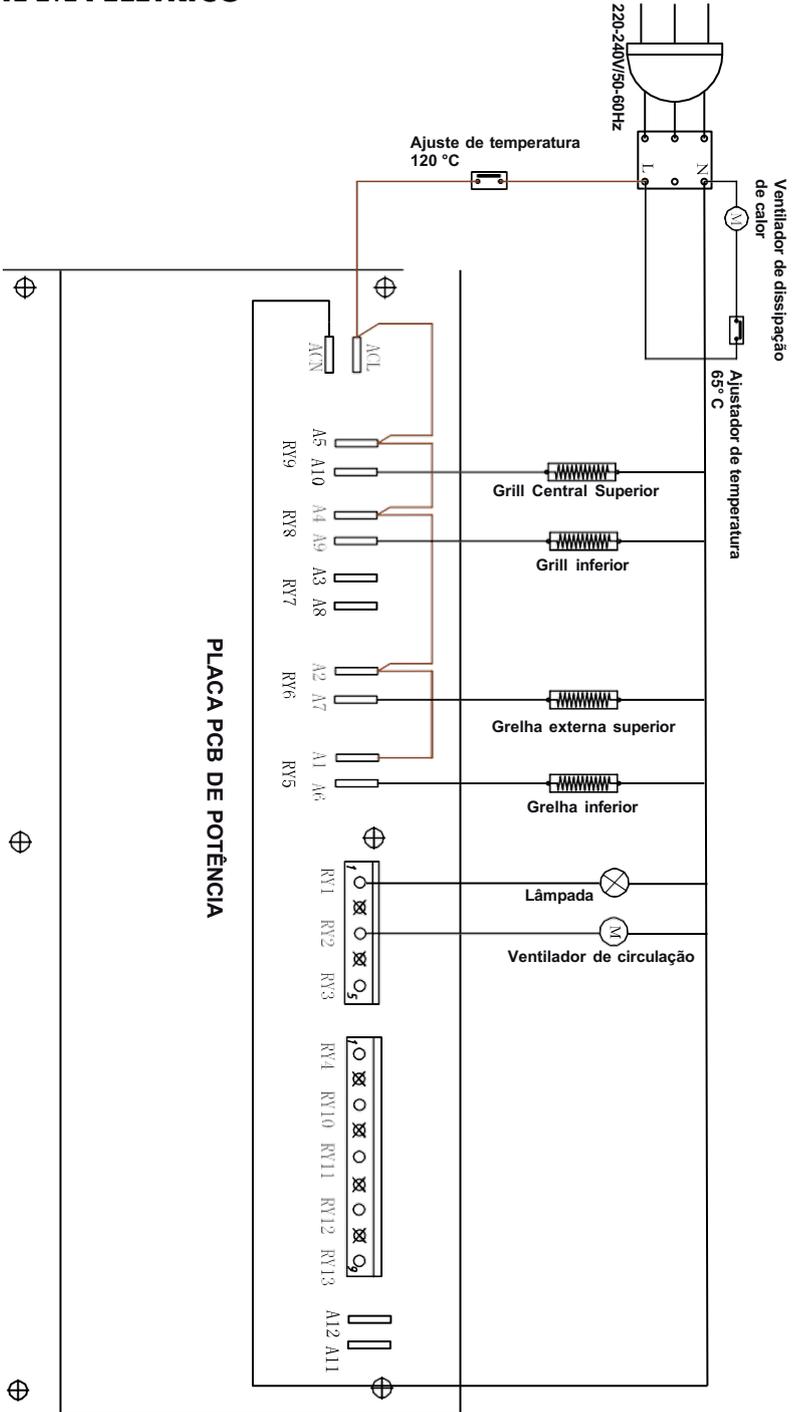
SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

| FALHAS | CAUSAS | SOLUÇÕES |
|--|--|---|
| O forno não funciona (não liga) | Disjuntor desligado ou falta de energia elétrica. A programação não foi feita corretamente. Aparelho ligado em tensão incorreta. | Ligue o disjuntor ou aguarde o retorno da energia. Verifique os botões de seleção e repita as operações indicadas no item “Utilização do Aparelho”. Verifique a tensão da tomada. |
| A lâmpada do forno não acende | O forno está desligado. Lâmpada queimada. Verifique se a lâmpada está firmemente apertada. | A lâmpada acende somente quando o forno está em funcionamento. Adquira uma lâmpada no Serviço Autorizado e faça a substituição conforme o item “Substituindo a Luz do Forno”. Reaperte a lâmpada. |
| Cozinha muito lento /muito rápido | O tempo de cozimento e a temperatura selecionados não estão corretos. | Selecione o tempo e a temperatura conforme a necessidade da receita. |
| Umidade nos alimentos e no interior do Forno | Os alimentos são deixados dentro do Forno por muito tempo após o cozimento. | Retire os alimentos do Forno em, no máximo, 15 minutos após o final do cozimento. |
| Um código de falha aparece no display: HE1 | Erro no sensor de temperatura | Ligue para o centro de serviço local |
| Um código de falha aparece no display: HE2 | Erro no sensor de temperatura da sonda | Ligue para o centro de serviço local |

ESPECIFICAÇÕES DADOS TÉCNICOS

| Modelos | TO138EXDP/V2 |
|--|--------------|
| Largura | 894 |
| Altura | 595 |
| Profundidade com puxador (mm) | 615 |
| Profundidade sem puxador (mm) | 565 |
| Largura parte interna (mm) | 790 |
| Altura parte interna (mm) | 390 |
| Profundidade parte interna (mm) | 450 |
| Massa líquida (kg) | 50 |
| Tensão (V) | 220 |
| Frequência (Hz) | 60 |
| Potência resistência grill + superior (W) | 1500 + 1100 |
| Potência resistência circular (W) | 2000 |
| Potência resistência inferior (W) | 900 + 400 |
| Potência da lâmpada (W) | 25 |
| Potência do ventilador de refrigeração (W) | 32 |
| Potência do ventilador de convecção (W) | 15 |
| Potência Máxima (W) | 3200 |
| Corrente máxima (A) | 14,5 |
| Faixa de temperatura (°C) | 50-250 |
| Capacidade bruta (litros) | 138 |
| 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 recondiçionadas equivalentes. Este produto e as peças substituídas serão garantidas pelo restante do prazo original. Todas as peças substituídas se tornam 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, gaveta e resistência elétrica. |
| Fogões | Manípulos, lâmpadas, vidros, trespes, espalhadores, gavetas e resistência elétrica. |
| Cooktops e Rangetops | Manípulos, vidros, trespes e espalhadores. |
| Coífas e Lava-louças | Filtros, lâmpadas e manípulos. |
| Refrigeradores | Filtro de água, lâmpadas, prateleiras, suportes internos e vidros. |

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

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

- Na utilização do produto não forem observadas as instruções de uso e recomendações do Manual de instrução, tais como diâmetro máximo das painéis, limpeza, entre outros.

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

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

• As garantias legal e/ou contratual não cobrem:

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

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

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

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

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

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

- Transporte do produto até o local definitivo da instalação;

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

NÃO NOS RESPONSABILIZAMOS POR PROBLEMAS QUE FORAM OCASIONADOS POR SERVIÇOS DE TERCEIROS (SERVIÇOS TÉCNICOS NÃO CREDENCIADOS PELA 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 substâncias ácidas ou alcalinas;
 - * Utilização de produtos químicos inadequados para limpeza, incluindo uso de materiais ou ferramentas sujas/ásperas;
 - Despesas por processos de inspeção e diagnóstico, incluindo a taxa de visita do técnico, que determinem que a falha no produto foi causada por motivo não coberto por esta garantia.
 - Chamados relacionados a orientação de uso de eletrodomésticos, cuja explicação esteja presente no Manual de Instruções ou em Etiquetas Orientativas que acompanham o produto, serão cobrados dos consumidores.
- A garantia contratual não cobre
- Peças com defeitos que não impactam a funcionalidade do produto, tais como peças amassadas, riscadas, trincadas, manchadas, etc.;
 - Os serviços mencionados no presente certificado serão prestados apenas no perímetro urbano das cidades onde se mantiver o Serviço Autorizado TECNO. Nas demais localidades, onde o fabricante não mantiver Serviço Autorizado, os defeitos deverão ser comunicados ao revendedor, sendo que neste caso, as despesas decorrentes de transporte do produto, seguro, bem como despesas de viagem e estadia do técnico, quando for o caso, correrão por conta do consumidor, seja qual for a natureza ou época do serviço.
 - Todo e qualquer vício de fabricação aparente e de fácil constatação, estes devem ser evidenciados e 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, trepes, 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



TECNO

www.tecnoeletros.com.br

SAC 0800 041 5757