MANUAL DE INSTALAÇÃO E DO USUÁRIO UNIFICADO

FORNOS COMBINADOS COM MICRO-ONDAS

FHER4077MTXG3
FHER4077MTAG3
FPRO4077MTX3

DA MESA DO NOSSO PRESIDENTE

Prezado novo proprietário de um eletrodoméstico Bertazzoni,

Gostaria de agradecer por escolher um de nossos belos produtos para sua casa.

Minha família começou a fabricar eletrodomésticos na Itália em 1882, construindo uma reputação de qualidade em engenharia e paixão pela boa comida.

Hoje, nossos produtos se destacam devido à sua combinação única do autêntico design italiano com tecnologia superior em eletrodomésticos. É nossa missão fabricar produtos que funcionem perfeitamente e tragam alegria aos seus proprietários.

Ao fabricar belos produtos, respondemos ao desejo de nossos clientes por um design refinado. Ao torná-los versáteis e fáceis de usar, cozinhar com Bertazzoni se torna um real prazer.

Este manual o ajudará a aprender a usar e a cuidar de seu eletrodoméstico Bertazzoni da maneira mais segura e eficaz, para que ele possa lhe proporcionar alta satisfação por muitos anos.

Aproveite!

Paolo Bertazzoni
Presidente

ÍNDICE

1. INTRODUÇÃO 6
1.1 RESPONSABILIDADE DO FABRICANTE ... 6
1.2 PROTEÇÃO AMBIENTAL ... 6
1.3 EMBALAGENS DE PLÁSTICO ... 6
1.4 ETIQUETA DO APARELHO ... 6

2. SEGURANÇA ... 7
2.1 ÍCONES DE SEGURANÇA ... 7
2.2 INSTRUÇÕES IMPORTANTES ... 7
2.3 DICAS IMPORTANTES ... 8
2.4 ATERRAMENTO E SEGURANÇA ELÉTRICA ... 9
2.5 COMO DESCARTAR SEU PRODUTO ANTIGO ... 9

3. APRESENTAÇÃO DO PRODUTO ... 10
3.1 COMPONENTES ... 10
3.2 PAINEL DE CONTROLE ... 10

4. INSTALAÇÃO ... 11
4.1 INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE INSTALAÇÃO ... 11
4.2 LIGAÇÃO ELÉTRICA ... 11
4.3 DIMENSÕES DO PRODUTO ... 12
4.4 INSTALAÇÃO SOB UMA BANCADA ... 12
4.5 INSTALAÇÃO SIMPLES VERTICAL ... 13
4.6 INSTALAÇÃO COMBINADO HORIZONTAL ... 13
4.7 INSTALAÇÃO COMBINADO VERTICAL ... 14
4.8 FIXAÇÃO DO FORNO ... 15
4.9 INSTALAÇÃO DO PRATO GIRATÓRIO ... 16
4.10 INSTALAÇÃO DA GRELHA ... 16

5. UTILIZAÇÃO ... 17
5.1 CONFIGURAÇÕES INICIAIS ... 17
5.2 ANTES DE UTILIZAR ... 17
RESFRIAMENTO ... 17
PRÉ-AQUECIMENTO ... 17
LUZ DO FORNO ... 17
IMPORTANTE ... 17
5.3 UTILIZANDO O FORNO COMBINADO ... 18
5.4 ÍCONES DO DISPLAY ... 18
5.5 MODOS DE COZIMENTO ... 19
MICRO-ONDAS ... 19
MICRO-ONDAS COMBINADO ... 19
CONVECÇÃO ... 19
GRILL ... 19
VENTILADOR COM GRILL ... 19
MICRO-ONDAS + GRILL ... 19
ASSISTENTE ... 19
FUNÇÕES ESPECIAIS ... 19
DESIDRATAR ... 19
DESCONGELAMENTO AUTOMÁTICO POR PESO ... 19
DESCONGELAMENTO MANUAL POR TEMPO ... 19
SABÁTICO ... 19
ECO ... 20
CONDENSAÇÃO ... 20
DESCONGELAR ... 20
ECONOMIZANDO ENERGIA ... 20
5.6 DICAS DE COZIMENTO ... 20
5.7 TABELAS DE REFERÊNCIA DE TEMPO DE PREPARO ... 21
DESCONGELAMENTO COM MICRO-ONDAS ... 21
COZINHAR COM A FUNÇÃO MICRO-ONDAS ... 21
COZINHAR COM A FUNÇÃO MICRO-ONDAS ... 22
5.8 NAVEGAÇÃO E RECURSOS ... 23
A. MENU SUSPENSO (ACESSO RÁPIDO) ... 23
B. CONFIGURAÇÕES DO SISTEMA ... 23
C. GESTÃO DAS FUNÇÕES DE TEMPO ... 24
CRONÔMETRO ... 24
DURAÇÃO (COOKING TIME) ... 24
INÍCIO PROGRAMADO ... 24
TÉRMINO PROGRAMADO ... 24
D. ASSISTENTE ... 25
GERENCIAMENTO DE RECEITA ... 25
MEU LIVRO DE RECEITAS ... 25
DEFINIR ... 25

6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO ... 26
6.1 INSTRUÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA . 26
6.2 LIMPEZA POR TIPO DE SUPERFÍCIE 26
PEÇAS ESMALTADAS OU PINTADAS: 26
AÇO INOXIDÁVEL: 26
VIDRO DA PORTA: 26
VEDAÇÕES (GAXETAS): 26
RACKS (GRELHAS): 26
• PRATO GIRATÓRIO E SUPORTE: 26
6.3 PROCEDIMENTOS ESPECIAIS DE LIMPEZA INTERNA 26
• LIMPEZA DO TETO: 26
• REMOÇÃO DE ODORES DA CAVIDADE:..... 26
6.4 SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO 27
7. SOLUÇÃO DE POSSÍVEIS PROBLEMAS 28
8. DADOS TÉCNICOS 29
9. CERTIFICADO DE GARANTIA 30
10. ANOTAÇÕES 33

1. 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.

O APARELHO DESTINA-SE SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO.

Este manual do usuário é parte integrante do aparelho, contém informações de segurança importantes, as quais deverão ser estritamente observadas pelos consumidores, portanto, deve ser mantido em um local acessível ao usuário durante toda a vida útil do aparelho.

1.1 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;

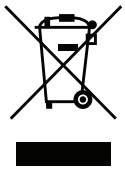
Adulteração / modificações não autorizadas em qualquer parte do aparelho;

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.

1.2 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).

1.3 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.

1.4 ETIQUETA DO APARELHO

A etiqueta do aparelho contém os dados técnicos, o número de série e a marca de aparelho, essa etiqueta não deve ser removida em nenhum momento.

2.1 ÍCONES DE SEGURANÇA

A sua segurança e a de terceiros é muito importante.

Este manual e seu produto contêm informações importantes de segurança. Leia-as atentamente.

GUARDE ESTE MANUAL CUIDADOSAMENTE PARA REFERÊNCIA E CONSULTA FUTURA.

Aviso: Situações que podem prejudicar você ou terceiros.

Atenção: Situações que podem danificar seu aparelho ou outro equipamento.

Nota: Notas, dicas de uso ou informações adicionais.

Dica: Conselhos para melhor utilização e funcionamento.

Perigo: Risco de incêndio/material inflamável

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.

RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO!

- Desligue o disjuntor antes de realizar qualquer manutenção no produto.
- Recoloque todos os componentes e painéis antes de religar o produto.
- Nunca remova o pino de aterramento do plugue de energia.
- Conecte o produto somente a uma tomada tripolar devidamente aterrada.
- Não utilize adaptadores, "benjamins", conectores em "T" ou extensões.
- O não cumprimento destas instruções pode causar choque elétrico, incêndio ou risco de morte.
- Não utilize múltiplas tomadas (adaptadores) ou fontes de alimentação portáteis na parte traseira do produto.

2.2 INSTRUÇÕES IMPORTANTES

LEIA ATENTAMENTE E GUARDE PARA REFERÊNCIA FUTURA

O forno de micro-ondas destina-se a ser utilizado embutido.

Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como: áreas de cozinha de funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; casas de fazenda; por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais.

O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa, a fim de evitar superaquecimento.

A conexão elétrica deve ser feita a um circuito elétrico exclusivo para o aparelho e com um disjuntor de fácil acesso e dimensionado de acordo com as características elétricas do aparelho.

É recomendável que o plugue fique acessível ao lado do móvel/aparelho.

O aparelho deve ser fixado ao seu suporte.

Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções adequadas quanto ao uso do aparelho por pessoa responsável por sua segurança.

As crianças devem ser supervisionadas para assegurar que não brinquem com o aparelho.

AVISO: Partes acessíveis podem aquecer durante o uso. Mantenha crianças pequenas afastadas.

Durante o uso, o aparelho torna-se quente. Deve-se tomar cuidado para evitar o toque nos elementos de aquecimento localizados no interior do forno.

ATENÇÃO: Quando o aparelho for operado no modo combinado, as crianças só devem utilizá-lo sob a supervisão de um adulto devido às altas temperaturas geradas.

ATENÇÃO: Se a porta ou as vedações da porta estiverem danificadas, o forno não deve ser operado até que tenha sido reparado por uma pessoa competente.

ATENÇÃO: É perigoso que qualquer pessoa, exceto uma pessoa competente, realize qualquer serviço ou operação de reparo que envolva a remoção de uma tampa que forneça proteção contra exposição à energia de micro-ondas.

Utilize somente utensílios adequados para uso em fornos de micro-ondas.

Recipientes metálicos para alimentos e bebidas não são permitidos durante o cozimento por micro-ondas.

ATENÇÃO: Líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes selados, pois podem explodir.

Ao aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, mantenha o forno sob observação devido à possibilidade de ignição.

O aquecimento por micro-ondas de bebidas pode resultar em ebulição eruptiva retardada; portanto, deve-se ter cuidado ao manusear o recipiente.

O conteúdo de mamadeiras e potes de alimentos infantis deve ser mexido ou agitado e a temperatura verificada antes do consumo, a fim de evitar queimaduras.

Ovos em sua casca e ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos em fornos de micro-ondas, pois podem explodir, mesmo após o término do aquecimento.

O forno de micro-ondas destina-se ao aquecimento de alimentos e bebidas. A secagem de alimentos ou roupas e o aquecimento de bolsas térmicas, chinelos, esponjas, panos úmidos e similares podem levar a risco de ferimentos, ignição ou incêndio.

Se for observada fumaça, desligue ou desconecte o aparelho da tomada e mantenha a porta fechada para abafar as chamas.

Cuidados adicionais devem ser tomados ao se retirar recipientes do forno para que o prato giratório não se desloque.

O aparelho não se destina a ser operado por meio de temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pela rede de Serviços Autorizada da fabricante ou por pessoa igualmente qualificada, a fim de evitar riscos

O forno deve ser limpo regularmente e quaisquer resíduos de alimentos removidos.

A falta de manutenção adequada do forno pode levar à deterioração da superfície, o que pode afetar adversamente a vida útil do aparelho e possivelmente resultar em uma situação perigosa.

Não se deve utilizar limpador a vapor no aparelho.

Não utilize limpadores abrasivos ou raspadores metálicos para limpar o vidro da porta do forno, pois eles podem riscá-lo e causar o estilhaçamento do vidro.

AVISO: Certifique-se de que o aparelho esteja desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar risco de choque elétrico.

2.3 DICAS IMPORTANTES

É recomendado que 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 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.

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.

Use luvas térmicas 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.

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 água no forno quente, poderá ocorrer a criação de vapor e ocasionar queimaduras.

Nunca utilize sacos plásticos destinados a melhorar a cocção dos alimentos junto com a função grill (Elemento de aquecimento Elétrico superior ou Queimador a Gás). Durante a cocção o saco plástico estufa com o vapor gerado pelo alimento e pode

encostar no grill vindo a estourar. O vapor liberado durante o processo de queima pode gerar fuligem e fumaça, danificando o produto. A abertura da porta do forno nesse momento pode expor o usuário ao risco de queimaduras.

2.4 ATERRAMENTO E SEGURANÇA ELÉTRICA

ATERRAMENTO OBRIGATÓRIO.

CUIDADO! O uso incorreto do aterramento poderá vir a causar choques elétricos. Não coloque o produto em funcionamento até que ele esteja devidamente instalado e aterrado.

Tocar peças e componentes elétricos do aparelho pode causar ferimentos e choques elétricos graves. Nunca desmonte este produto.

Este produto só deve ser operado quando devidamente aterrado. No evento de um curto circuito elétrico, o aterramento reduz o risco de um choque elétrico ao "drenar" através de condutor elétrico a corrente de fuga. Este produto é equipado com um cabo de alimentação com fio terra e pino de aterramento no plugue elétrico.

Consulte um eletricista qualificado caso persistam dúvidas sobre as instruções de aterramento ou se dúvidas ainda existirem se o aterramento foi feito corretamente.

A Instalação elétrica onde o aparelho será conectado deve estar em conformidade com a NBR5410.

A FABRICANTE declina de qualquer responsabilidade por danos gerados ou sofridos pela desobediência a estas advertências.

2.5 COMO DESCARTAR SEU PRODUTO ANTIGO

Risco de Sufocamento.

Remova as portas do seu produto antigo.

Não seguir esta instrução pode trazer risco de vida ou lesões graves.

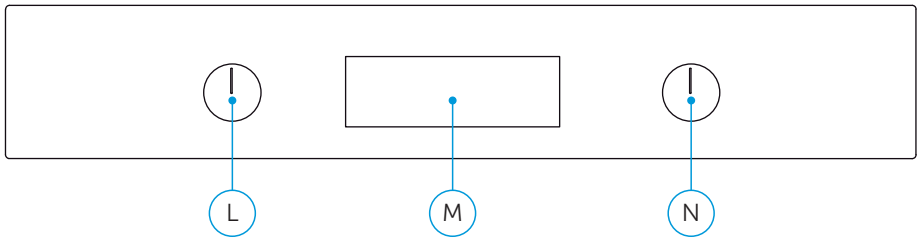
Produtos fora de uso ou abandonados podem ser perigosos, em especial para as crianças, pois podem ficar presas em seu interior, correndo risco de falta de ar. As crianças devem ser supervisionadas para que não brinquem com o produto.

3. APRESENTAÇÃO DO PRODUTO

3.1 COMPONENTES

A. Entradas de resfriamento;
B. Ventilador ;
C. Bandeja de vidro;
D. Porta do forno combinado;
E. Prato giratório;
F. Saídas de ventilação;
G. Grelha retangular;
H. Posição para bandeja de vidro;
I. Resistência superior;
J. Luz do forno;
K. Painel de controle;

3.2 PAINEL DE CONTROLE



⏻	Ligar / Desligar
🕒	Funções de tempo
←	Menu anterior / cancelar
▷	Confirmar
⚙	Definições

L. Seletor de função;
M. Display de toque;
N. Seletor de temperatura;

4.1 INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE INSTALAÇÃO

A utilização segura deste aparelho só pode ser garantida se ele tiver sido instalado de acordo com padrões profissionais e de acordo com as instruções de instalação.

As laterais e as superfícies circundantes do nicho devem resistir a temperaturas de até 90 °C.

- Não instale o aparelho atrás de uma porta decorativa ou da porta de um móvel de cozinha, pois isso pode causar superaquecimento.
- Verifique se o aparelho apresenta danos após desembalá-lo. Não conecte o aparelho se ele tiver sido danificado durante o transporte.
- Não bloqueie a ventilação do aparelho nem o espaço entre o armário e o aparelho.
- Tenha extremo cuidado ao mover ou instalar o aparelho. Ele é muito pesado; não o levante pela alça da porta.

Antes de ligar o aparelho, remova todos os materiais de embalagem e acessórios do compartimento.

A tomada elétrica deve estar acessível aos usuários (por exemplo, ao lado do armário) para facilitar o desligamento.

Após a conclusão da instalação, certifique-se de que o plugue esteja firmemente inserido na tomada.

Certifique-se de que o disjuntor e a rede elétrica estão corretamente dimensionadas através dos dados constantes na Etiqueta de Identificação e neste Manual de Instruções.

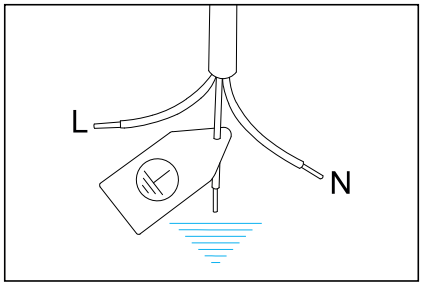
4.2 LIGAÇÃO ELÉTRICA

A ligação elétrica deve ser realizada em conformidade com as normas e a legislação técnica vigentes.

O forno combinado está equipado com um cabo de alimentação elétrica.

Recomenda-se a instalação diretamente na rede elétrica através de um conector elétrico com capacidade mínima de 16 A. A conexão elétrica deve ser feita a um circuito elétrico exclusivo para o aparelho e com um disjuntor de fácil acesso (próximo ao aparelho) e dimensionado de acordo com as características elétricas do aparelho.

Conecte os fios do cabo conforme o esquema de cores padronizado:



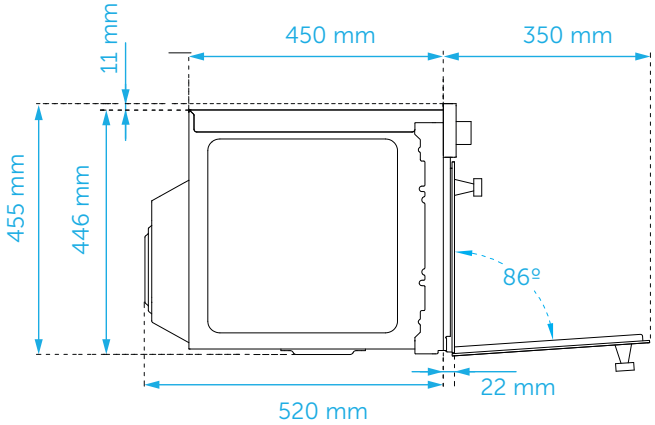
- L (Fase): Fio marrom
- N (Neutro): Fio azul
- ⏚ : Fio amarelo/verde

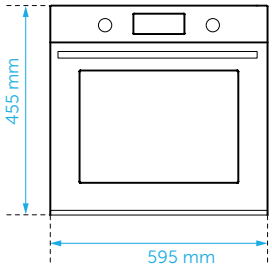
O cabo de alimentação não deve entrar em contato ou permanecer apoiado sobre superfícies quentes, cantos pontiagudos ou bordas cortantes, a fim de evitar danos à isolação e riscos de choque elétrico.

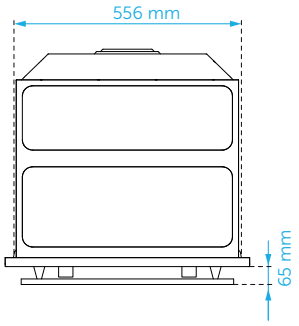
4.3 DIMENSÕES DO PRODUTO

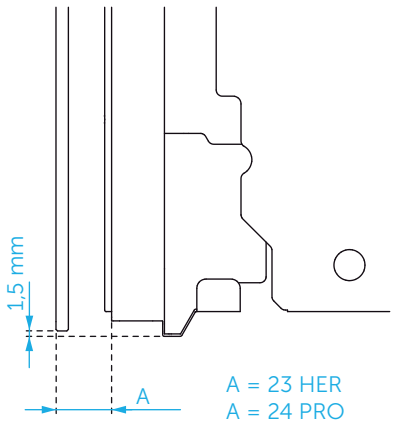
O aparelho pode ser instalado sob um tampo num balcão ou ainda numa coluna. As respectivas dimensões para efetuar a instalação são descritas nos desenhos a seguir.

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







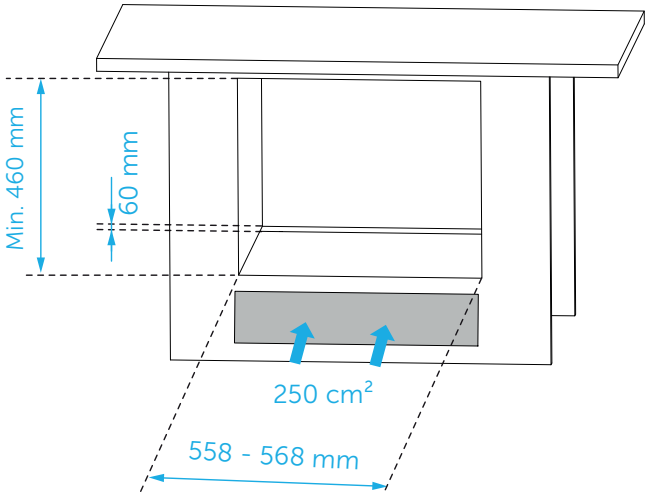


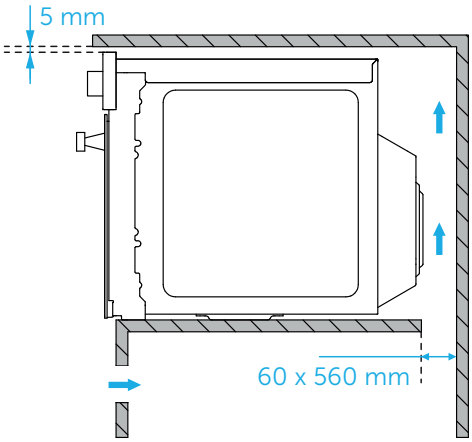
4.4 INSTALAÇÃO SOB UMA BANCADA

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 haver 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.

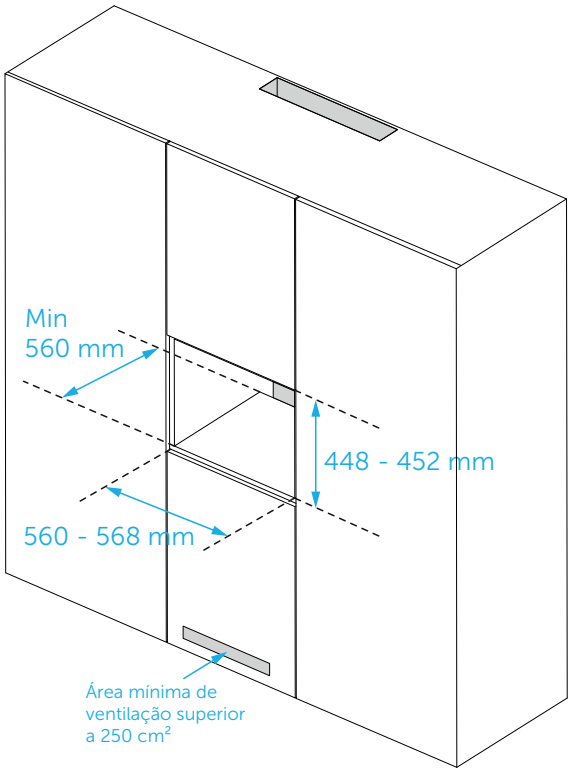
O fabricante não assume qualquer responsabilidade no caso de o forno ser instalado em combinação com aparelhos de outro fabricante.

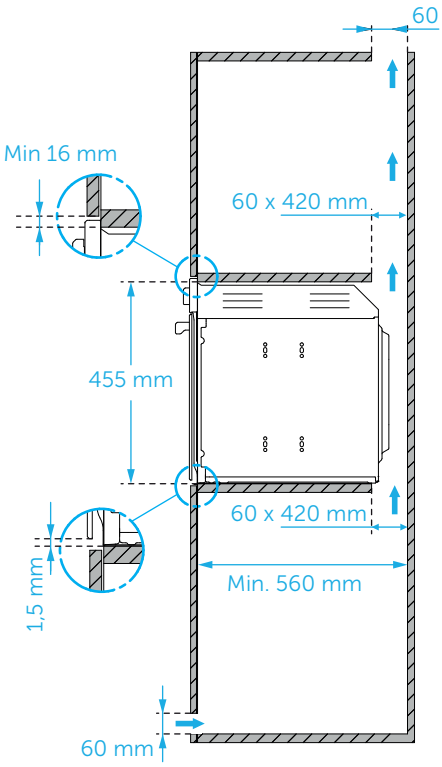




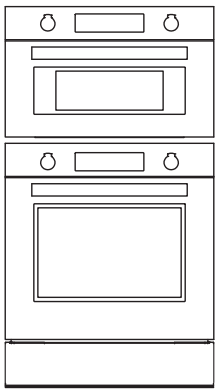
4.5 INSTALAÇÃO SIMPLES VERTICAL

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.





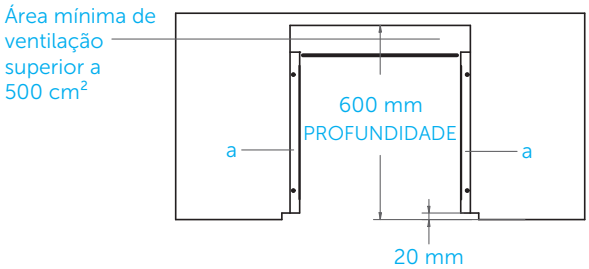
4.6 INSTALAÇÃO COMBINADO HORIZONTAL



Verifique o gabarito de montagem de outros equipamentos.

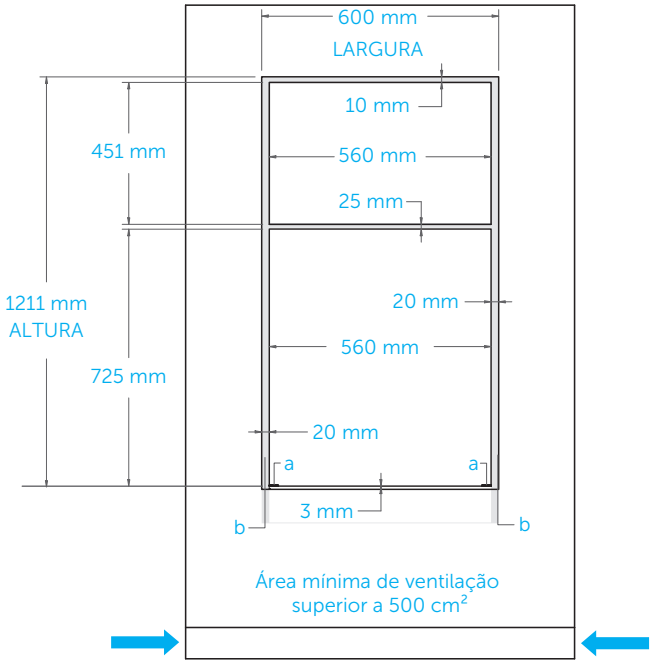
O usuário deve sempre consultar as instruções de instalação de todos os aparelhos a serem embutidos, respeitando as medidas mínimas indicadas para cada um deles, a fim de garantir a correta instalação e ventilação.

Vista Superior



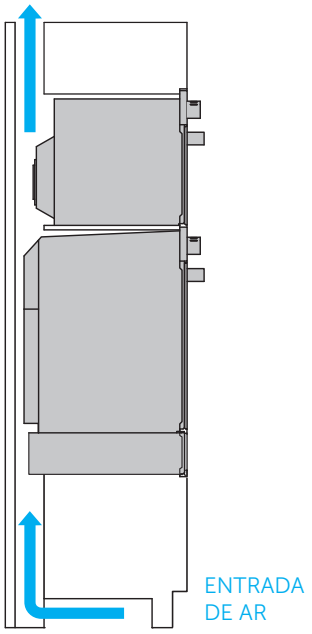
a - Espaçadores- Incluídos com o aparelho

Vista Frontal



b - Área visível - Combine o acabamento com os painéis externos do gabinete

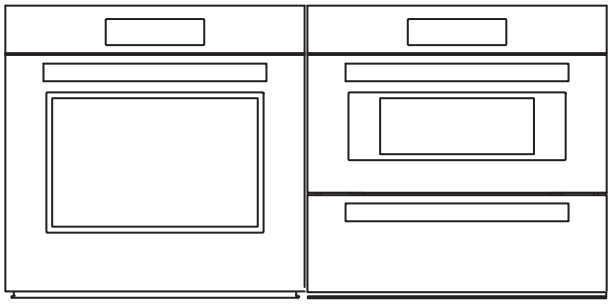
Vista Lateral



O forno superior pode ser colocado diretamente sobre a gaveta aquecida. Não é necessário utilizar uma prateleira de separação.

NOTA: Para fornecimento elétrico e de gás, consulte os requisitos de instalação individual. A colocação dentro da abertura pode exigir profundidade adicional do gabinete.

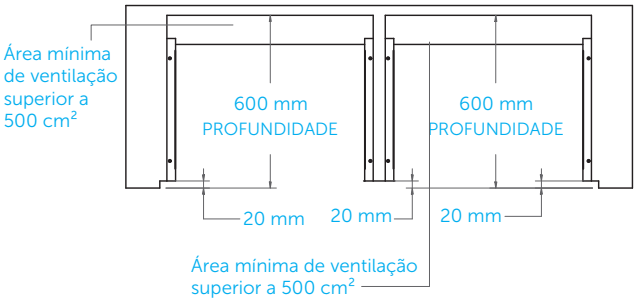
4.7 INSTALAÇÃO COMBINADO VERTICAL



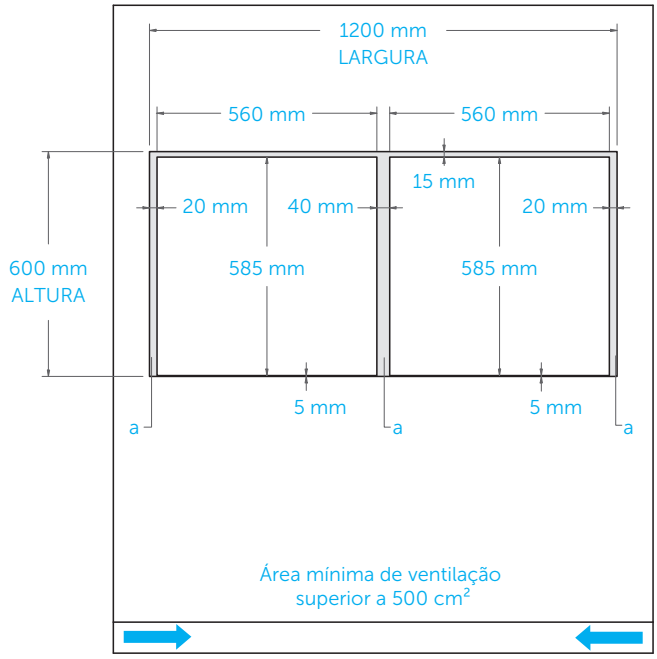
Verifique o gabarito de montagem de outros equipamentos.

O usuário deve sempre consultar as instruções de instalação de todos os aparelhos a serem embutidos, respeitando as medidas mínimas indicadas para cada um deles, a fim de garantir a correta instalação e ventilação.

Vista Superior

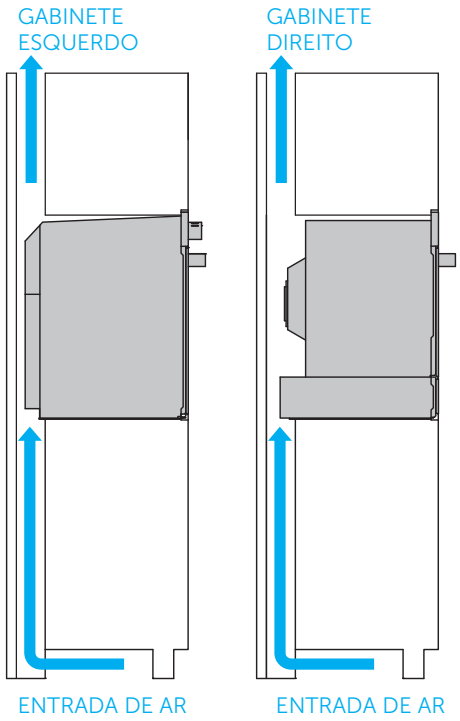


Vista Frontal



a - Área visível - Combine o acabamento com os painéis externos do gabinete

Vista Lateral



4.8 FIXAÇÃO DO FORNO

Posicione o aparelho no móvel com a ajuda de uma segunda pessoa.

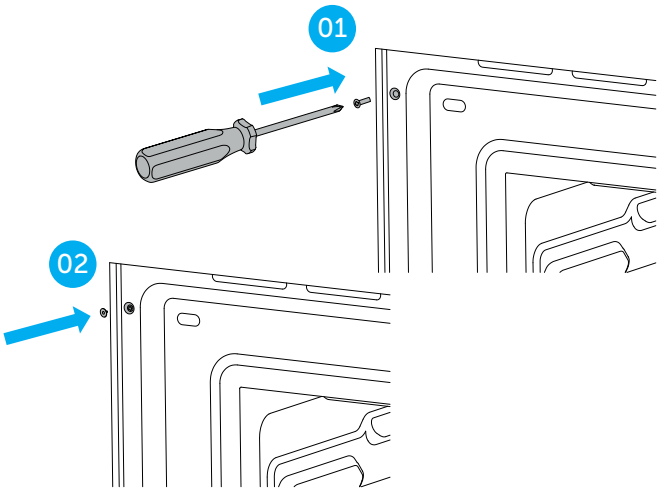
Não use a porta ou puxador para posicionar o forno.

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.

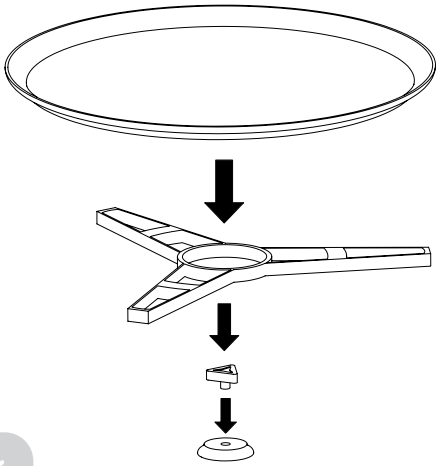


4.9 INSTALAÇÃO DO PRATO GIRATÓRIO

Não use o forno combinado no modo micro-ondas sem a plataforma giratória instalada.

• Insira o pino no centro da cavidade do forno combinado.

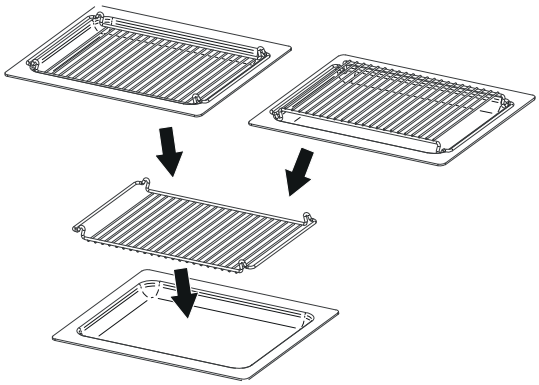
• Anexe o anel deslizante e a plataforma giratória: eles devem clicar no lugar.



A base giratória pode girar nas duas direções.

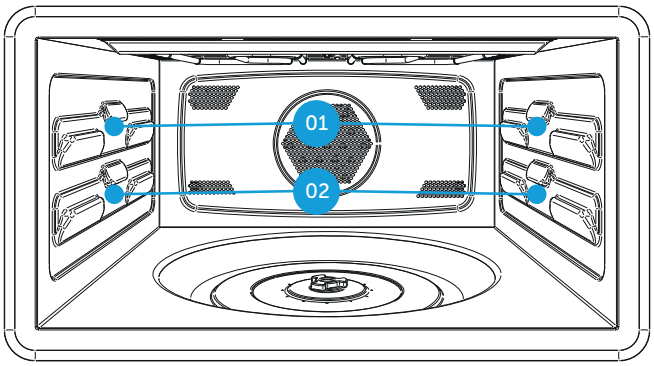
4.10 INSTALAÇÃO DA GRELHA

Para obter bons resultados com o grill, utilize a grelha retangular fornecida com o forno. Deve ser colocada sobre a bandeja de vidro em duas posições possíveis que permitem obter alturas diferentes para grelhar.



Coloque a grelha retangular de modo a que não entre em contato com as superfícies metálicas da cavidade do forno, uma vez que, se isso acontecer, existe o perigo de ocorrer um arco elétrico que pode danificar o forno.

A bandeja de vidro pode ser instalada nas duas posições indicadas na imagem abaixo.



5.1 CONFIGURAÇÕES INICIAIS

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

- Idiomas
- Relógio

Passe seu dedo para cima e para baixo no display para rolar pelo menu.

Toque um parâmetro no display para modificá-lo.

5.2 ANTES DE UTILIZAR

O forno não deve ser operado até que esteja corretamente instalado.

Para evitar incêndios, remova todos os materiais de proteção de transporte e certifique-se de que o forno esteja livre de itens residuais de embalagem e acessórios

(ex.: espuma, papelão, grelha prateleira, bandeja esmaltada, etc.).

Limpe o interior do forno e os acessórios com água, detergente neutro e um pano macio.

Abra as janelas da cozinha e ligue o exaustor para garantir boa ventilação.

Ligue o forno por 30 minutos na função GRILL VENTILADO, na temperatura de 230 °C, sem nenhuma comida dentro (durante este período de tempo, é normal, pelo padrão de fábrica, que o aparelho produza alguma fumaça ou odores).

Após o primeiro uso, mantenha a porta do forno entreaberta e aguarde até que o resfriamento esteja completo.

Limpe o interior do forno com um pano úmido e detergente neutro.

RESFRIAMENTO

O forno combinado é equipado com um sistema de resfriamento que opera durante o cozimento.

O fluxo de ar entre o painel de controle e a porta permite que os controles possam ser mantidos na temperatura utilizável.

O sistema de resfriamento liga e desliga automaticamente (é normal que continue a funcionar após desligá-lo).

PRÉ-AQUECIMENTO

A maioria das receitas exige que o prato seja colocado no forno quando o mesmo tiver atingido a temperatura de cozimento específica.

O tempo de pré-aquecimento dependerá da temperatura selecionada e da quantidade dos acessórios dentro do forno.

LUZ DO FORNO

A luz do forno liga automaticamente quando a porta é aberta e mantém acesa durante as funções padrão de cozimento.

IMPORTANTE

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 combinado, o ventilador de refrigeração poderá continuar a funcionar durante algum tempo.

Abrir a porta durante o assamento desativa as resistências elétricas.

5.3 UTILIZANDO O FORNO COMBINADO

1. Insira a prateleira no nível desejado.
2. Gire o manípulo esquerdo até a função de escolhida.
3. Gire o manípulo direito no sentido horário para definir a temperatura desejada.

Em algumas funções, é possível definir o tempo de cozimento ou acessar recursos adicionais tocando nos ícones disponíveis no display digital.

O ciclo de pré-aquecimento automático ocorrerá sempre que uma função que utilize o Grill for selecionada. Um aviso sonoro e uma mensagem na tela confirmarão quando a temperatura programada for atingida, indicando que a cocção pode ser iniciada.

Para interromper ou encerrar o processo a qualquer momento, retorne o manípulo para a posição zero.

5.4 ÍCONES DO DISPLAY.

ÍCONES	FUNÇÕES
	Micro-ondas
	Micro-ondas combinado
	Convecção
	Grill
	Grill
	Micro-ondas + Grill
	Assistente
	Funções Especiais

5.5 MODOS DE COZIMENTO

O forno é equipado com vários elementos de aquecimento que criam vários modos de cozimento quando ativados individualmente ou em conjunto.

Todos os cozimentos devem ser realizados com a porta fechada.

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

MICRO-ONDAS

Aquecimento com energia de micro-ondas

Cozimento rápido.

• Prato Giratório

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

MICRO-ONDAS COMBINADO

Aquecimento com energia de micro-ondas com adição da função convecção.

Cozinha ideal para assados.

• Nível mais baixo

CONVECÇÃO

Calor do elemento traseiro com assistência do ventilador.

Cozinhando em vários níveis, ideal para qualquer tipo de alimentos que requerem até mesmo calor.

• Nível mais baixo

GRILL

Calor do elemento superior (Grill).

Temperatura recomendada: 200 ° C.

Cozinhando em um único nível, ideal para grelhar salsichas, costeletas, bacon, peixe ou torradas.

Tostar ou gratinar alimentos no final do cozimento.

• Nível superior

VENTILADOR COM GRILL

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

• Nível superior

MICRO-ONDAS + GRILL

Aquecimento com energia de micro-ondas e do elemento superior (Grill).

Cozimento rápido com escurecimento da superfície.

• Nível superior

ASSISTENTE

Ver no capítulo específico.

FUNÇÕES ESPECIAIS

DESIDRATAR

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

DESCONGELAMENTO AUTOMÁTICO POR PESO

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

DESCONGELAMENTO MANUAL POR TEMPO

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

SABÁTICO

Método de aquecimento para utilizar durante períodos de observância religiosa.

ECO

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

CONDENSAÇÃO

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

DESCONGELAR

O tempo necessário para descongelar os alimentos dependerá da sua quantidade e da espessura dos mesmos.

• As peças mais grossas precisarão ser viradas várias vezes.

• Alimentos ricos em gordura, sucos como manteiga, queijo de pasta mole, natas etc., não devem ser totalmente descongelados.

• Retire os alimentos congelados de suas embalagens e certifique-se de que todos os elementos metálicos, clipes, etc. foram removidos.

• O líquido que se forma, sobretudo durante o descongelamento das aves de capoeira, deve ser eliminado e não deve, em caso algum, entrar em contato com outros alimentos.

• Não se esqueça que a função de descongelamento requer um período de descanso durante o qual o produto descongela completamente.

ECONOMIZANDO ENERGIA

• Abra a porta do forno combinado apenas quando necessário para evitar desperdiçar calor.

• Mantenha o interior do forno combinado limpo.

• Remova quaisquer acessórios que não estejam sendo usados.

• Desligue o forno combinado alguns minutos antes do tempo normalmente usado, permitindo o calor residual do forno combinado para terminar a cozedura.

5.6 DICAS DE COZIMENTO

A temperatura definida e o tempo de cozimento podem variar ligeiramente de um forno combinado para outro. Ligeiros ajustes nas receitas podem ser necessários.

• Aumentar a temperatura não diminui os tempos de cozimento.

• Os tempos de cozimento dependem do peso, da espessura e da qualidade da comida.

• Recomendamos colocar a comida no centro do prato.

• Escolha o nível de cozimento de acordo com a receita e a experiência pessoal.

• Vire e misture os pratos para que aqueçam uniformemente.

• Para novas receitas, escolha a menor temperatura dentre as fornecidas, juntamente com o menor tempo; em seguida, avalie o quão bem cozido o prato está, prolongando o cozimento se necessário.

• Ao aquecer ou cozinhar itens com casca ou descasque (por exemplo, maçãs, tomates, batatas e salsichas), faça furos para evitar que explodam.

• Ao cozinhar refeições prontas, siga as instruções da embalagem.

• Se desejar colocar vários recipientes, como xícaras, no aparelho, organize-os uniformemente na plataforma giratória.

• Nunca feche sacos plásticos com clipes de metal nem torça os laços com núcleo de arame — use clipes de plástico. Faça pequenos orifícios na parte superior da bolsa para permitir que o vapor escape.

• Certifique-se de que os alimentos atinjam a temperatura mínima de 70 °C ao cozinhar ou reaquecer.

• Ao aquecer líquidos, use recipientes com grandes aberturas para permitir a saída do vapor.

• Os tempos de cozimento e os níveis de potência devem ser adaptados às necessidades individuais.

• Ajuste o tempo de preparo em relação a quantidade de comida a ser cozida.

• A maioria dos gêneros alimentícios precisa ser protegida com uma tampa, a fim de manter seus níveis de umidade e sabor intrínseco. A tampa utilizada deve ser segura para forno combinado e possuir orifícios que permitam a saída do vapor.

5.7 TABELAS DE REFERÊNCIA DE TEMPO DE PREPARO

DESCONGELAMENTO COM MICRO-ONDAS

Alimentos	Peso (g)	Tempo Descongelamento (min.)	Tempo de descanso (min)	Dicas
Pedaços inteiros de carne, porco, vaca, vitela e caça	100	2-3	5-10	girar uma vez
	200	4-5	5-10	girar uma vez
	500	10-12	10-15	girar duas vezes
	1000	21-23	20-30	girar duas vezes
	1500	32-34	20-30	girar duas vezes
	2000	43-45	25-35	girar três vezes
Aves inteiras	250	5-6	5-10	girar uma vez
Frango	1000	20-24	20-30	girar duas vezes
Filé de peixe	200	4-5	5-10	girar uma vez
Truta	250	5-6	5-10	girar uma vez
Pão	200	4-5	5-10	girar uma vez
	500	10-12	10-15	girar uma vez
	800	15-17	10-20	girar duas vezes

COZINHAR COM A FUNÇÃO MICRO-ONDAS

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

COZINHAR COM A FUNÇÃO MICRO-ONDAS

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

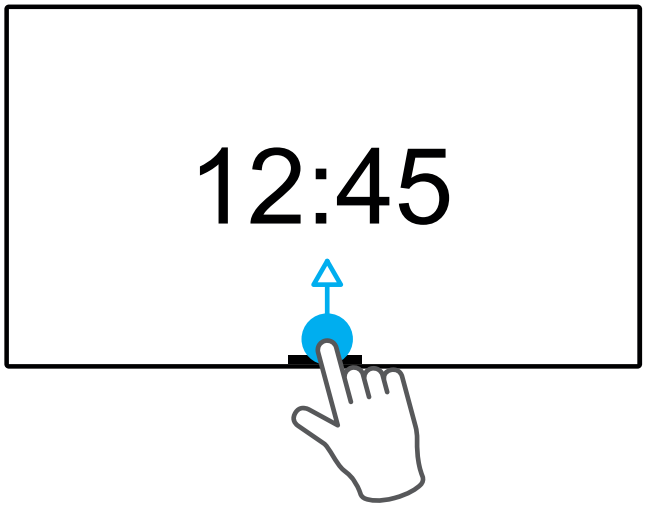
COZINHAR COM A FUNÇÃO MICRO-ONDAS

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

5.8 NAVEGAÇÃO E RECURSOS

A. MENU SUSPENSO (ACESSO RÁPIDO)

Deslize o dedo para cima para abrir o menu de funções rápidas (disponível mesmo com o forno em standby). Para fechar o menu, deslize o dedo para baixo.



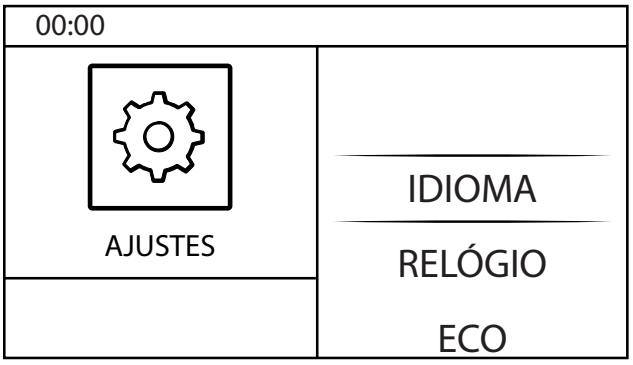
- Cronômetro: Contagem regressiva com alerta sonoro.

Esta função não interrompe o funcionamento do forno, servindo apenas como lembrete.

- Iluminação: Liga ou desliga a luz interna do forno.

B. CONFIGURAÇÕES DO SISTEMA (SETTING)

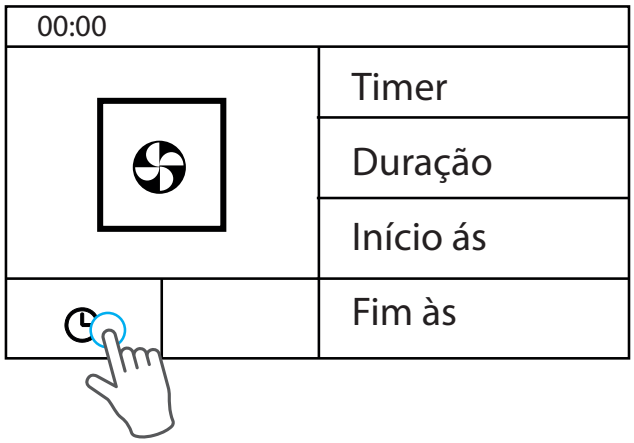
Toque no Display digital para sair do modo Stand By e então clique no ícone ⚙ existente ao lado esquerdo do Display digital para acessar as configurações.



- Idioma: Permite selecionar até 20 idiomas diferentes (O padrão de fábrica é o Inglês).
- Relógio: possibilita definir o formato 12 h ou 24 h e, em seguida, ajustar o horário.
- ECO: Reduz a luminosidade do display e contribui para a economia de energia quando o aparelho está em modo standby.
- Luminosidade: Ajuste do brilho do display.
- Idioma: Altere o idioma da interface.
- Som: Ajusta o volume dos sons das teclas.
- Modo Showroom: Permite configurar o aparelho em modo de apresentação, desativa as resistências de aquecimento (exclusivo para exposição em lojas).

C. GESTÃO DAS FUNÇÕES DE TEMPO

As funções de tempo permitem que você automatize o início e o término dos seus preparos, garantindo pontualidade e precisão. Após selecionar a função de cozimento e a temperatura, toque no ícone do Relógio ( ) para configurar as seguintes opções:



Se nenhuma função de tempo for configurada, o tempo de cocção deverá ser controlado manualmente.

CRONÔMETRO (TIMER)

- Função: Uma contagem regressiva independente que emite um alerta sonoro ao final do tempo definido.
- Comportamento: O forno NÃO desliga. Esta função é ideal para lembretes (ex: momento de regar uma carne ou adicionar um ingrediente).
- Como usar: Deslize para definir o tempo; a contagem inicia automaticamente.

DURAÇÃO (COOKING TIME)

- Função: Define o período exato em que o forno permanecerá ligado.
- Comportamento: Ao final do tempo, o cozimento é interrompido automaticamente, um sinal sonoro é emitido e uma mensagem surge no display.
- Como usar: Deslize para definir o tempo desejado.

INÍCIO PROGRAMADO (START TIME)

- Função: Permite programar o horário exato em que o forno deve ligar e por quanto tempo deve funcionar.
- Comportamento: O forno ligará na hora marcada e desligará após decorrida a duração definida. Ideal para quando você quer que o prato comece a ser preparado sem sua presença física.
- Como usar: Defina primeiro o horário de início e, em seguida, a duração do cozimento.

TÉRMINO PROGRAMADO (END TIME)

- Função: Você escolhe o horário exato em que deseja que a refeição esteja pronta.
- Comportamento: O sistema calcula automaticamente o horário de início com base na duração informada. Um alerta soará tanto no início quanto no fim do processo.
- Como usar: Defina primeiro o horário de término e, em seguida, o tempo de cozimento necessário.

Para interromper o cozimento a qualquer momento, retorne o seletor de funções para a posição 0 (Desligado). Se nenhuma função de tempo for definida, o cozimento deverá ser monitorado e encerrado manualmente.

D. ASSISTENTE

A função assistente auxilia você a gerenciar uma variedade de cozimentos, temperaturas e funções de tempo para cada tipo de alimento.

O sistema não fornece receitas, mas ajuda o forno a tirar o melhor proveito das suas receitas.

É possível criar novas sequências e armazená-las para futura utilização.

GERENCIAMENTO DE RECEITA

Sequências de cozimento predefinidas.

1. Escolhe a categoria de alimento desejada.
   - Carne
   - Aves
   - Peixe
   - Sobremesa
   - Pão
   - Pizza
   - Massa
   - Vegetais
2. Escolha o prato desejado.
3. Selecione a forma e o nível de cozimento, quando aplicável.
4. Pressione ▷ para Iniciar.

No final do cozimento, um aviso soará e uma mensagem será exibida no display.

Para parar o cozimento, pressione o botão Liga/Desliga.

Toque no botão Liga/Desliga, ou então retorne o botão de função para a posição desligado, para parar de cozinhar.

MEU LIVRO DE RECEITAS

1. Selecione a receita desejada entre as salvas.

2. Pressione Iniciar/Pausar.

No final do cozimento, um aviso sonoro irá soar e uma mensagem será exibida no display.

Para interromper o cozimento, pressione o botão Liga/Desliga.

Para deletar uma receita salva, selecione o nome e arraste-o da direita para esquerda e confirme.

DEFINIR

Para definir perfis de cozimento complexos e armazená-los.

Podem ser selecionadas até três funções em sequência.

1. Selecione a opção "Ajustes" e selecione a função 1.
2. Defina a função de cozimento, temperatura e duração.
3. Se necessário, pressione o ícone de vapor para adicionar a quantidade necessária de vapor.
4. Repita para as funções 2 e 3, quando necessário.
5. Pressione Iniciar/Pausar para executar a receita.
6. Antes de ativar o cozimento, você pode decidir se deseja ou não salvar a receita; se estiver salvando, um teclado na tela será exibido para nomeá-lo e salvá-lo.
7. Uma vez salvo, toque no botão Iniciar/Pausar para começar a cozinhar.

Utilize a função "Meu Livro de Receitas" para abrir a receita salva.

6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

6.1 INSTRUÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA

Manter o seu forno limpo não é apenas uma questão estética, mas uma forma de garantir que ele funcione de forma segura e com máxima eficiência por muitos anos.

ORIENTAÇÕES INICIAIS DE SEGURANÇA:

- Antes de iniciar qualquer limpeza, certifique-se de que o forno esteja completamente frio.
- Recomenda-se desconectar o aparelho da rede elétrica durante limpezas profundas.
- Não remova a tampa de mica localizada no teto da cavidade, pois ela protege o gerador de micro-ondas contra gordura e restos de comida.

6.2 LIMPEZA POR TIPO DE SUPERFÍCIE

PEÇAS ESMALTADAS OU PINTADAS:

Devem ser limpas frequentemente com água e sabão. Nunca use pós abrasivos e não lave as peças enquanto ainda estiverem quentes. Evite deixar substâncias ácidas ou básicas (vinagre, suco de limão, sal, tomate, etc.) sobre o esmalte por muito tempo.

AÇO INOXIDÁVEL:

Limpe com água e sabão e seque com um pano macio, seguindo sempre a orientação do acabamento escovado.

- Proibido usar: removedores de calcário, alvejante (cloro), ácido clorídrico, amônia, esfregões ou pós abrasivos.

VIDRO DA PORTA:

Use detergente líquido e vinagre, enxaguando em seguida. Para sujeiras incrustadas, deixe de molho com água e sabão por alguns minutos antes de secar com um pano macio. Evite produtos "multiúso" ou anti-calcário, pois afetam a aparência do vidro com o tempo.

VEDAÇÕES (GAXETAS):

Limpe apenas com um pano úmido para garantir a vedação correta e evitar fuga de calor ou energia.

RACKS (GRELHAS):

Não lave as prateleiras na máquina de lavar louça. Mergulhe-as em água quente com sabão e utilize uma esponja não abrasiva.

• PRATO GIRATÓRIO E SUPORTE:

Devem ser mantidos limpos em todos os momentos. Estes acessórios podem ser lavados na máquina de lavar louça. Em caso de sujeira pesada, deixe o prato de molho antes de escovar.

6.3 PROCEDIMENTOS ESPECIAIS DE LIMPEZA INTERNA

• LIMPEZA DO TETO (ÁREA DO GRILL):

1. Gire o suporte da grade em 180° (se girar apenas 90°, o suporte pode desconectar da cavidade).
2. Baixe suavemente a resistência do grill.
3. Limpe com água e sabão, seque com pano macio e retorne a resistência à posição original.

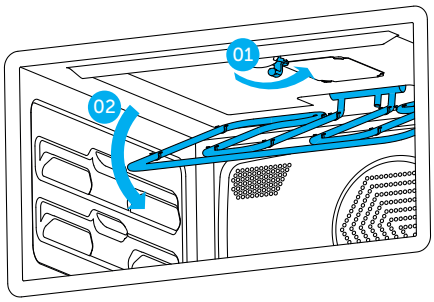
• REMOÇÃO DE ODORES DA CAVIDADE:

1. Coloque um copo de água no prato giratório.
2. Adicione algumas gotas de limão ou vinagre.
3. Ligue o micro-ondas em potência máxima por 2 a 3 minutos.
4. Ao final, remova qualquer resíduo restante com um pano macio

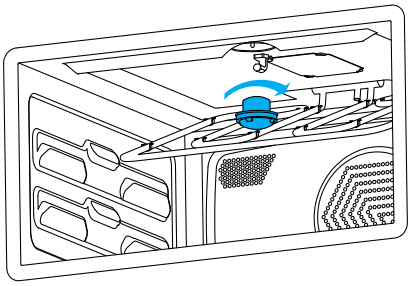
6.4 SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO

Antes de iniciar, certifique-se de que o forno está frio e obrigatoriamente desligado da rede elétrica para evitar choques.

1. Gire o suporte da grade em 180° (se girar apenas 90°, o suporte pode desconectar da cavidade).
2. Baixe suavemente a resistência do grill.



3. Desaparafuse a tampa de vidro e retire a lâmpada antiga.



4. Insira uma nova lâmpada no suporte. NÃO toque na lâmpada com as mãos desprotegidas.
5. Aparafuse novamente a tampa de vidro.
6. Restabeleça a fonte de alimentação.

7. SOLUÇÃO DE POSSÍVEIS PROBLEMAS

Consulte a tabela abaixo para resolver possíveis problemas

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO SUGERIDA
O forno não liga	Falta de energia elétrica. Tomada desconectada. Disjuntor desligado.	Verifique se há energia na tomada e se o disjuntor está ligado. Certifique-se de que o plugue está corretamente conectado.
O forno não aquece	Função incorreta selecionada. Termostato ajustado em temperatura baixa.	Verifique se o modo de aquecimento e a temperatura estão corretamente configurados. Ajuste conforme necessário.
A luz interna não acende	Lâmpada queimada. Problema no soquete.	Substitua a lâmpada por uma de mesmo tipo e potência. Se o problema persistir, contate a assistência técnica.
O alimento está assando de forma desigual	Bandeja posicionada incorretamente. Ventilação bloqueada.	Centralize o alimento na prateleira e evite encostar as bandejas nas paredes do forno. Não obstrua as saídas de ar.
Fumaça durante o uso	Resíduos de gordura ou restos de alimentos.	Limpe o interior do forno conforme instruções da seção "Limpeza e Manutenção".
O ventilador conti nua funcionando após desligar o forno	Funcionamento normal do sistema de resfriamento.	O ventilador continuará funcionan-do até que o forno esfrie comple-tamente. Este é um procedimento normal de segurança.
O forno permanece ligado mesmo após o tempo ajustado	Temporizador em modo contínuo (posição manual).	Verifique se o botão do temporiza dor está na posição "manual" (função contínua). Ajuste para o modo "temporizado" para desliga mento automático.
O forno parece demorar a atingir a temperatura	Pré-aquecimento insuficiente. Porta aberta com frequência.	Aguarde o tempo de pré-aqueci mento (aproximadamente 10 a 15 minutos) e evite abrir a porta durante o preparo.

Observação: Caso as verificações acima não resolvam o problema, não tente desmontar nem reparar o produto por conta própria. Procure o serviço de assistência técnica autorizado.

8. DADOS TÉCNICOS

Largura	595 mm
Altura	455 mm
Profundidade (com puxador)	582 mm
Profundidade (sem puxador)	542 mm
Peso líquido	35 Kg
Tensão	220 V
Frequência	60 Hz
Potência nominal	3400 W
Corrente máxima	16 A
Faixa de temperatura	30°C a 250°C
Capacidade bruta	36 L
Capacidade líquida	24 L
Cores disponíveis	Inox / Marfim

9. CERTIFICADO DE GARANTIA

O produto fornecido pela FABRICANTE é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 24 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)
- 21 últimos meses - garantia contratual, concedida pela Fabricante.

A garantia compreende a substituição gratuita de peças e mão de obra para defeitos constatados como sendo de fabricação. Apenas a Rede de Serviços Autorizados, 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 uma taxa de visita técnica.

O reparo, a critério da FABRICANTE 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 FABRICANTE.

Tabela de componentes apenas cobertos com garantia de até 90 dias (Garantia Legal):

CATEGORIA	COMPONENTES
Fornos e Micro-ondas	Manípulos, lâmpadas, vidros, gaxeta, resistência elétrica e acessórios.
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.
Cafeteiras	Vidros, resistência elétrica e acessórios.
Máquinas de gelo	Filtro de água, lâmpadas, prateleiras e vidros.
Adegas / Cervejeiras	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;
- A instalação não for realizada por uma das assistências técnicas autorizadas pela FABRICANTE;
- 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, equipamentos de proteção a oscilações de tensão elétrica, 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, procedimento de limpeza, entre outros;

- Ocorrerem mau uso, má conservação, descuido, modificações estéticas e/ou funcionais, ou ainda, falhas decorrentes de instalação e/ou conserto por pessoas ou entidades não credenciadas pela rede de serviços tecnos autorizados;
- 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 autorizados ou por pessoas ou empresas não credenciadas pela FABRICANTE;
- 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 de 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 FABRICANTE);
- Para que sua garantia possua validade, verifique no ato da entrega 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 possuem garantia total de 12 meses (03 meses da garantia legal e 09 meses da garantia contratual), considerada apenas para defeitos funcionais não discriminados em sua nota fiscal de compra;
- Problemas de oxidação/ferrugem com causa comprovada nos seguintes fatores:
  i. Instalação em ambiente de alta salinidade;
  ii. Instalação em contato direto com raios solares e chuva (ações de agentes da natureza);
  iii. Exposição e/ou contato do produto a substancias ácidas ou alcalinas;
  iv. 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.;
- Peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como botões de comando, puxadores, bandejas, assadeiras, trempes, queimadores, bem como, a mão de obra utilizada na aplicação das peças e as consequências advindas dessas ocorrências;
- Os serviços mencionados no presente certificado serão prestados apenas no perímetro urbano das cidades onde se mantiver o Serviço Autorizado. 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 deve ser evidenciado dentro da vigência da garantia legal, assim como suas solicitações de alteração e/ou substituição;

A FABRICANTE 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 FABRICANTE 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.

ATENÇÃO: para usufruir da garantia, preserve e mantenha em sua posse, a Nota Fiscal de Compra do produto e o Termo de Garantia anexo ao Manual de instruções. Esses documentos precisam ser apresentados ao profissional autorizado quando acionado o atendimento.

TECNO SUD AMÉRICA LTDA
Rua Tomazina, 79 Pinhais / PR, CEP 83325-040

Atendimento ao Consumidor:
SAC 0800 041 5757
sac@tecnoeletros.com.br
www.tecnoeletros.com.br

A relação de Postos Autorizados está disponível através do site www.tecnoeletros.com.br ou através do SAC 0800 041 5757.

www.tecnoeletros.com.br/autorizadas

10. ANOTAÇÕES

10. ANOTAÇÕES

10. ANOTAÇÕES

www.tecnoeletros.com.br

SAC 0800 041 5757

@tecnoeletros

Rev.1 06/26