



MANUAL DE INSTALAÇÃO E DO USUÁRIO



FORNOS COMBINADOS COM
MICRO-ONDAS
F457PROMWTX
F457HERMWTXG
F457HERMWTAG

Da mesa de nosso presidente

Prezado novo proprietário de um produto Bertazzoni, nossa empresa traz para os lares de todo mundo aparelhos de cozinha lindos, de alto desempenho, que os ajudam a realizar seus sonhos.

Nós unimos a altíssima qualidade da mão de obra Italiana com a precisão técnica, a vanguarda em manufatura, gerando tranquilidade para nossos clientes.

Nossa marca eleva o preparo de alimentos a uma nova dimensão onde sabor, diversão, e estilo de vida - os valores de nossa terra – se juntam.

Construímos esta empresa com uma paixão sem igual e a dedicação do empresariado familiar.

Nossos pais nos deixaram o legado.

Nossos filhos o herdarão.

Está em nossas mentes, nossos corações, nossas almas.

Desde 1882, nosso nome está nos produtos que produzimos.

Temos orgulho – e ao mesmo tempo, humildade – de nosso legado. Esta empresa é a Bertazzoni.

Somos a Bertazzoni.

E juramos continuar a construir essa grande empresa para o futuro.

Paolo Bertazzoni
Presidente

A handwritten signature in black ink that reads "Paolo Bertazzoni". The signature is written in a cursive, flowing style with a large initial 'P'.

ÍNDICE

INTRODUÇÃO	4
RESPONSABILIDADE DO FABRICANTE	4
PROTEÇÃO AMBIENTAL	5
COMO DESCARTAR SEU PRODUTO ANTIGO	5
EMBALAGENS PLÁSTICAS	6
ETIQUETA DO APARELHO	6
SEGURANÇA	7
DICAS IMPORTANTES	8
RECIPIENTES ADEQUADOS PARA USO EM FORNO COMBINADO	11
PRECAUÇÕES PARA EVITAR A POSSÍVEL EXPOSIÇÃO EXCESSIVA À ENERGIA DE MICRO-ONDAS	11
APRESENTAÇÃO DO PRODUTO	12
INSTRUÇÕES TÉCNICAS DE INSTALAÇÃO	13
INSTALANDO O FORNO COMBINADO NO MÓVEL (NICHOS)	13
INFORMAÇÃO IMPORTANTE	13
INSTALAÇÃO SOB UMA BANCADA	15
INSTALANDO O FORNO COMBINADO EM UM SUPORTE ALTO	16
FIXAÇÃO DO FORNO COMBINADO	17
CONEXÃO ELÉTRICA	18
UTILIZAÇÃO DO APARELHO	18
PAINEL DE CONTROLE	18
FUNÇÕES DO FORNO COMBINADO	19
UTILIZAÇÃO	20
PRIMEIRO USO	20
ANTES DE UTILIZAR	20
INSTALAÇÃO GIRATÓRIA	20
RESFRIAMENTO	21
PRÉ - AQUECIMENTO	21

LUZ DO FORNO COMBINADO	21
USANDO FORNO COMBINADO DE DOIS BOTÕES + DISPLAY	21
USANDO SENSOR DE TOQUE DO FORNO COMBINADO	22
MODOS DE COZIMENTO	22
ECONOMIZANDO ENERGIA	25
DICAS DE COZIMENTO	25
COZINHAR COM A FUNÇÃO MICRO-ONDAS	27
COZINHAR COM FUNÇÕES DE FORNO COMBINADO	28
COZINHAR COM FUNÇÃO DO MICRO-ONDAS + GRILL	29
TELA INICIAL DESCONGELAR NA FUNÇÃO MICRO-ONDAS	29
GERENCIANDO AS FUNÇÕES DE TEMPO	30
GESTÃO DE RECEITAS	32
FUNÇÕES DE COZIMENTO COM MICRO-ONDAS	33
LIMPEZA	34
SUBSTITUINDO A LUZ DO FORNO COMBINADO	35
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 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 ou modificações não autorizadas em qualquer parte do aparelho;
- Uso de peças sobressalentes não originais;
- Este aparelho destina-se a cozinhar alimentos em ambiente doméstico. Qualquer outro uso será considerado impróprio;
- O aparelho não foi projetado para operar com temporizadores externos ou sistemas de controle remoto.

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

* Manual disponível na página deste produto no site do Grupo Tecno, representante oficial da Bertazzoni no Brasil:
www.tecnoeletros.com.br

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 desses resíduos.

A embalagem deste aparelho é composta pelos elementos estritamente necessários para garantir uma proteção suficiente durante o transporte. Os materiais de embalagem são recicláveis, minimizando 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. Armazene-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).

COMO DESCARTAR SEU PRODUTO ANTIGO



IMPORTANTE

Risco de Sufocamento

Remova a gaveta do seu produto antigo.

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

Produtos velhos ou abandonados são perigosos especialmente para as crianças, pois elas podem ficar presas dentro do produto, correndo o risco de sufocamento. A correta eliminação deste produto previne 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 morrer 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

<p>Símbolo de Proibição</p> 	<p>Este é um símbolo de Proibição. Qualquer tipo de não observância das instruções assinaladas com este símbolo poderá resultar em danos ao produto ou colocar em perigo a segurança do consumidor.</p>
<p>Símbolo de Cuidado</p> 	<p>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.</p>
<p>Símbolo de Atenção</p> 	<p>Este é um símbolo de Atenção. Instruções marcadas com este símbolo poderão requerer cuidados especiais. A falta de atenção adequada poderá ocasionar ferimentos ou danos ao produto.</p>



Perigo: risco de incêndio/material inflamável

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

EMBALAGENS PLÁSTICAS

 Perigo de asfixia

- Não deixe a embalagem ou qualquer parte dela ao alcance de crianças.
- Evite que crianças manuseiem ou brinquem com sacos plásticos.

ETIQUETA DO APARELHO

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


SEGURANÇA

A sua segurança e a de outras pessoas são muito importantes..
ESTE MANUAL E O SEU PRODUTO CONTÊM INFORMAÇÕES IMPORTANTES
DE SEGURANÇA. LEIA ATENTAMENTE E GUARDE PARA REFERÊNCIA FUTURA.



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 "ADVERTÊNCIA".



ADVERTÊNCIA

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

Todas as mensagens de segurança mencionam qual é o risco em potencial, como evitar ferimentos e as possíveis consequências do não cumprimento das instruções

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, dispositivos de múltiplas conexões (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

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

CUIDADO

- Se as travas da porta ou a porta estiverem danificadas, o forno combinado não deve ser operado até que tenha sido reparado por uma pessoa qualificada.

- É perigoso para qualquer pessoa que não seja qualificada realizar qualquer serviço ou operação de reparo que envolve a remoção da cobertura que dá proteção contra a exposição à energia do forno combinado.

- Líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados, uma vez que são susceptíveis de explodir.

- Partes acessíveis podem tornar-se quentes durante o uso, mantenha as crianças afastadas.

- A instalação do seu forno combinado deve ser feita por um técnico treinado e certificado pela fabricante seguindo as informações descritas neste manual.

- Mantenha o cabo de alimentação longe de superfícies quentes e evite deixá-lo pendurado.

- Antes da instalação, verifique a tensão de alimentação do forno combinado. O forno combinado não é "Bivolt".

- Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenha recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

- Só permitir que as crianças usem o forno combinado sem supervisão, quando as instruções adequadas foram dadas para que a criança seja capaz de usar o forno combinado de uma forma segura e entenda os perigos do uso indevido.

- Seu forno combinado deve ser utilizado somente por pessoas que conheçam todos os procedimentos e cuidados descritos neste manual de instruções. Certifique-se de que sejam capazes de operar o forno combinado de modo seguro e saibam os riscos do uso indevido do produto. Ensine corretamente todas as funções e passe as instruções de segurança contidas neste manual.

- Durante o uso o aparelho torna-se quente. Devem ser tomados cuidados para que se evite o toque em elementos de aquecimento no interior do forno combinado.

- O uso de acessórios não recomendados pela fabricante pode provocar acidentes e danos ao aparelho e/ou acessórios.

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

pois a mesma pode explodir devido ao entupimento do bico durante o processo de aquecimento.

- Não coloque em cima de seu forno combinado com micro-ondas objetos, utensílios ou outros eletrodomésticos. Estes podem cair ao abrir a porta, ou danificar o seu produto.
- O forno combinado com micro-ondas deve ser limpo regularmente e restos de alimentos devem ser removidos. Consulte as orientações de limpeza descritas neste manual.
- A falta de limpeza do forno combinado com micro-ondas pode danificar as paredes internas do produto, reduzindo a sua vida e também gerando situações de risco.
- O aparelho não deve ser limpo com um limpador a vapor.
- Evite o acúmulo de detritos no batente do forno combinado com micro-ondas ou na superfície das travas de segurança para não prejudicar a vedação do aparelho.
- Não coloque nenhum animal vivo no interior do forno combinado com micro-ondas.
- Não recomendamos que sejam feitas caldas açucaradas e caramelos no forno combinado com micro-ondas. Devido a altíssima temperatura que estas preparações atingem, podem ocorrer danos nos acessórios ou em partes do produto.
- No caso de quebra do prato giratório original do produto, não use o forno combinado com micro-ondas com outro que não tenha sido comprado diretamente na Rede de Serviços da fabricante. Este prato é de uso exclusivo para este forno combinado com micro-ondas.
- O forno combinado com micro-ondas destina-se ao aquecimento de alimentos e bebidas. Secagem de comidas ou roupas e aquecimento de bolsas quentes, chinelos, esponjas, panos molhados, e similares pode levar ao risco de fermento ignição ou fogo.
- Este aparelho é destinado somente para uso em residências domésticas;
- Proibido o uso para ambientes não domésticos.
- Não use produtos de limpeza abrasivos ou raspadores de metal afiados para limpar o vidro da porta do forno, pois podem arranhar a superfície, o que pode resultar na quebra do vidro.
- Para os casos do aparelho ser instalado em um armário, o aparelho deve ser operado sempre com a porta do armário aberta.
- Para os casos do aparelho ser instalado com uma porta decorativa adicional, o aparelho deve ser operado sempre com a porta decorativa aberta.

 **AVISO:**

- Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- Quando o aparelho é operado no modo combinado, as crianças só devem usar o forno sob supervisão de um adulto devido às temperaturas geradas.

RECIPIENTES ADEQUADOS PARA USO EM FORNO COMBINADO

- Utilize somente utensílios próprios para uso em forno combinado com micro-ondas.
- Utilize preferencialmente refratários de vidro ou cerâmica. Não utilize recipientes plásticos, pois eles podem derreter. Recipientes de papel também não devem ser utilizados, pois podem incendiar-se.
- Utilize recipientes de tamanhos adequados para o forno combinado com micro-ondas. Assegure-se que o prato giratório não está sendo bloqueado por nada e pode girar livremente.
- Não cozinhe diretamente sobre o prato giratório. Use recipientes adequados para uso em forno combinado com micro-ondas.
- Quando aquecer alimento em utensílios de plásticos ou papel, verifique frequentemente o forno combinado com micro-ondas devido a possibilidade de ignição.
- Quando usar filme plástico ou papel para cobrir os alimentos ou os recipientes, verifique constantemente o forno combinado com micro-ondas devido a possibilidade de incendiar-se e também sempre deixe uma pequena abertura para a saída dos vapores provenientes do cozimento do alimento.
- Os recipientes de vidro ou cerâmica devem ser lisos, sem nenhum desenho ou detalhe em metal. Se essa recomendação não for seguida, durante o funcionamento do forno combinado com micro-ondas, pode ocorrer faiscamento, danificando o aparelho.
- Os recipientes de plástico devem ser apropriados para uso em forno combinado com micro-ondas. Sempre é importante verificar as instruções dos fabricantes destes recipientes para evitar acidentes.
- Não é recomendável o uso de utensílios metálicos no forno combinado com micro-ondas. Se essa recomendação não for seguida, durante o funcionamento, pode ocorrer faiscamento, danificando o aparelho.
- Não coloque materiais como tecido, jornal e papel comum dentro do forno combinado com micro-ondas. Eles podem se incendiar, danificando o aparelho.
- Fique atento às ilustrações e explicações de cada função para a correta utilização de recipientes. Assim, você garante o sucesso de seus preparos e a vida útil de seu produto.

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

- a) Não tente operar o forno combinado com a porta aberta, já que isto pode resultar na exposição perigosa à energia de micro-ondas. É importante não anular ou adulterar as conexões de segurança.
- b) Não coloque qualquer objeto entre a face frontal do forno combinado e a porta ou permita que resíduos de sujeira ou detergente acumulem sobre as

superfícies de vedação.

c) Não opere o forno combinado se estiver danificado. É particularmente importante que a porta do forno combinado feche apropriadamente e que não haja danos na:

1. Porta;
2. Dobradiças e trincos (quebrados e soltos);
3. Fechamento da porta e vedação das superfícies

APRESENTAÇÃO DO PRODUTO



1. Ventilador resfriamento
2. Parede traseira
3. Bandeja (01 unidade)
4. Porta
5. Prato giratório (01 unidade)
6. Ventilador
7. Prateleira (01 unidade)
8. Posição da prateleira

9. Resistência superior
10. Luz do forno
11. Painel de controle

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

NOTA:

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

INSTRUÇÕES TÉCNICAS DE INSTALAÇÃO

As instalações, ajustes, transformações e manutenções listadas nesta seção devem ser realizadas apenas por técnicos habilitados.

A instalação incorreta do produto pode causar danos materiais e ferimentos a pessoas ou animais de estimação; a fabricante não será responsabilizada neste caso.

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

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

INSTALANDO O FORNO COMBINADO NO MÓVEL (NICHOS)

Certifique-se de que o forno combinado está totalmente íntegro e sem danos depois de remover todas as peças soltas de suas embalagens internas e externas. Não remova o tampa de mica no teto da cavidade de forno combinado. Esta cobertura evita que gordura e restos de comida danificar o gerador de micro-ondas.

Em caso de qualquer incerteza, não use o aparelho e contate o suporte técnico. Verifique se a unidade da cozinha é adequada para instalação do forno combinado, referindo-se às dimensões dadas em este guia.

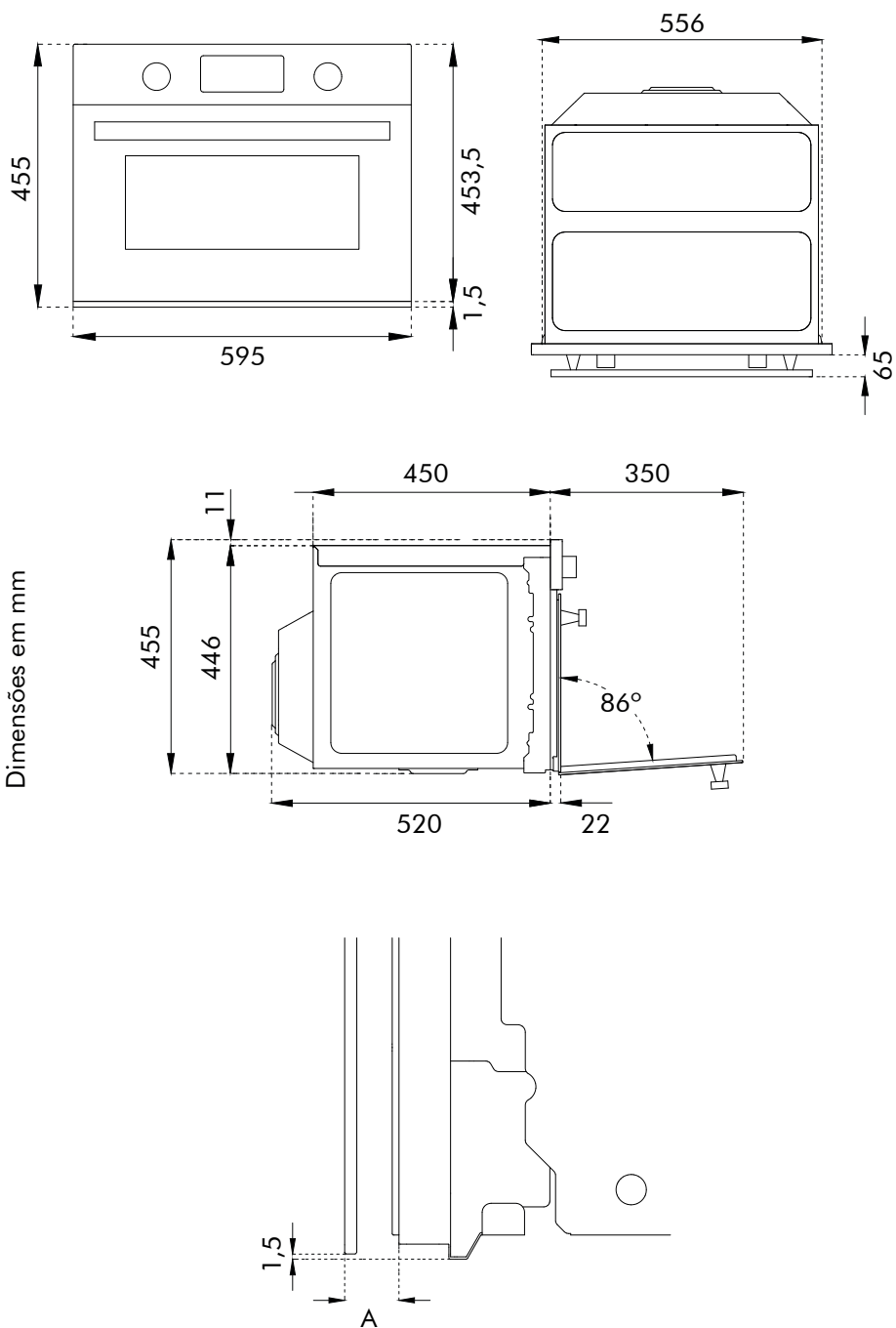
INFORMAÇÃO IMPORTANTE

O forno combinado 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 vigente.

Deve haver uma abertura na parte inferior do móvel para permitir a ventilação do forno combinado, conforme mostrado nas figuras a seguir. A falta de ventilação suficiente pode comprometer o desempenho do forno combinado. Insira o pino no meio da cavidade do forno combinado e coloque o anel deslizante e a plataforma giratória sobre ele até eles se encaixam no lugar.

Dimensões em mm

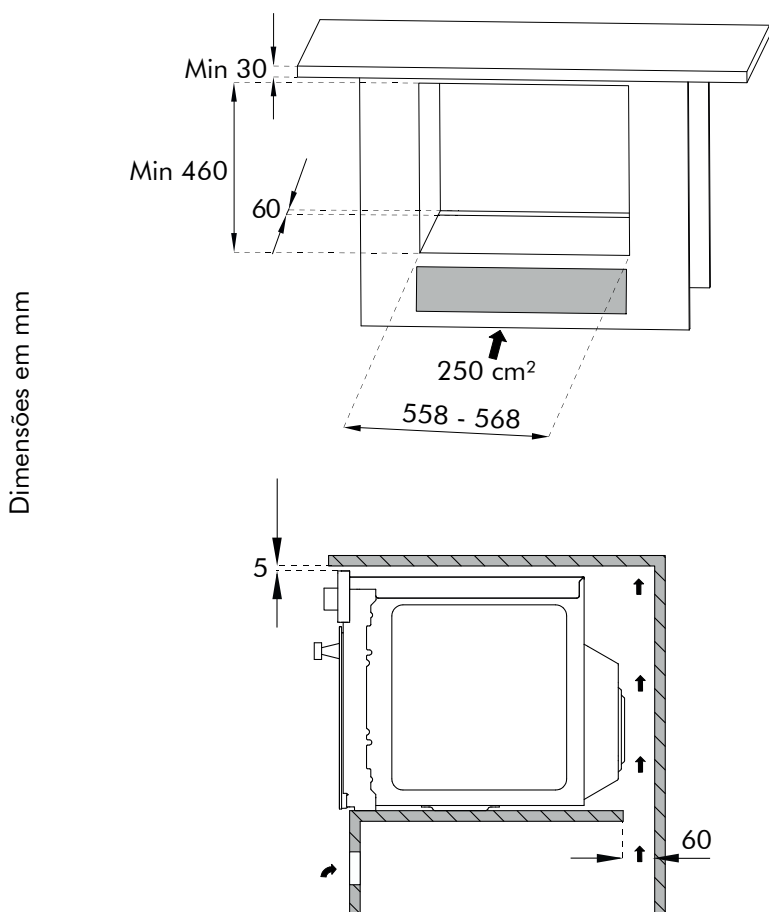


INSTALAÇÃO SOB UMA BANCADA

O espaço entre o forno combinado e os móveis da cozinha ou outros aparelhos instalados deve ser suficiente para garantir a ventilação e saída de ar. Se o forno combinado for instalado abaixo de um cooktop/rangetop, deve ser deixado um espaço entre a parte inferior do cooktop/rangetop e a parte superior do produto para permitir a ventilação de todo o compartimento (ver figuras).

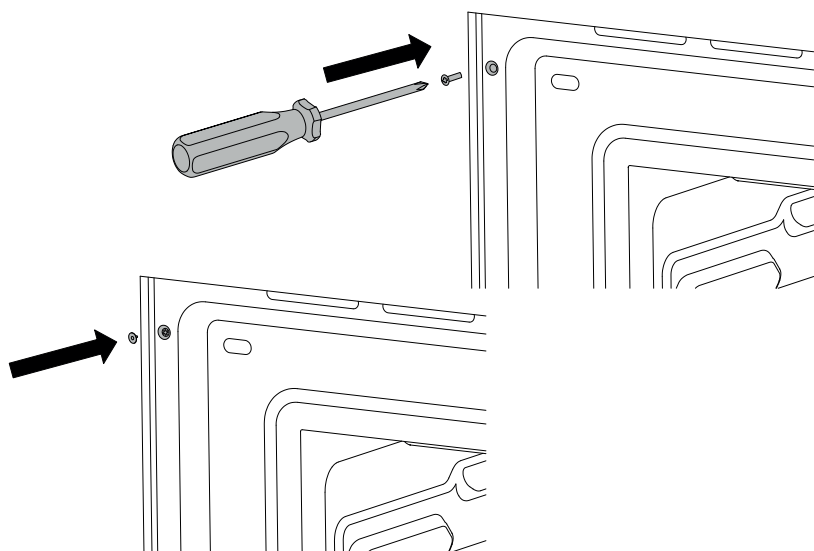
Todas as aberturas de ventilação necessárias para o cooktop/rangetop devem ser adicionadas conforme exigidas pelo forno combinado.

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



FIXAÇÃO DO FORNO COMBINADO

- Posicione o aparelho na carcaça com a ajuda de uma segunda pessoa.
- Não use a porta ou maçaneta para posicionar o forno combinado.
- Verifique se o forno combinado está corretamente alinhado com as unidades.
- Verifique se a porta abre corretamente.
- Prenda o forno combinado ao móvel com o parafusos fornecidos, garantindo que o forno combinado permaneça centralizado.
- Cubra os parafusos com as tampas, fornecidos com o aparelho.



CONEXÃO ELÉTRICA

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, que esteja em concordância com as normas vigentes.

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.

Se o cordão de alimentação for danificado, ele deve ser substituído por um cordão especial ou um conjunto fornecido pelo fabricante ou por seu agente autorizado.

As informações necessárias para a ligação elétrica estão descritas na placa de características do forno combinado e neste manual de instalação e do usuário.

⚠ ATENÇÃO: O forno combinado deve estar obrigatoriamente conectado ao fio terra.

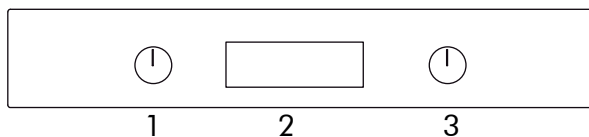
O importador e seus revendedores declinam qualquer responsabilidade por eventuais danos causados a pessoas, animais ou bens no caso de descumprimento das instruções de instalação descritas neste manual.

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

PAINEL DE CONTROLE

CONTROLES DO FORNO COMBINADO DE DOIS BOTÕES + DISPLAY

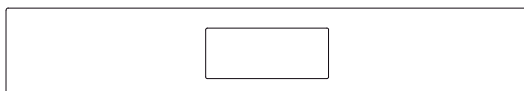
1. Seletor de função
2. Display de toque
3. Seletor de temperatura



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

DISPLAY

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



1

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

FUNÇÕES DO FORNO COMBINADO


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

UTILIZAÇÃO

Passa seu dedo para cima e para baixo no display para rolar pelo menu. Para ativar a função menu, pressione e segure a função requerida por pelo menos dois segundos. A função escolhida será selecionada assim que você remover o seu dedo do display.

Toque um parâmetro no display para modificá-lo. Para horário, brilho e opções de volume, confirme com o botão iniciar.

PRIMEIRO USO

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

- Idiomas
- Relógio
- Formato relógio
- Unidades de medida

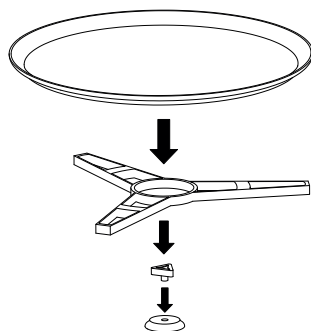
ANTES DE UTILIZAR

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

INSTALAÇÃO GIRATÓRIA

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.



RESFRIAMENTO

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

PRÉ-AQUECIMENTO

○ aparelho não requer pré-aquecimento para funções de micro-ondas: cozinhar começa com um micro-ondas frio. Para as outras funções, o tempo de pré-aquecimento dependerá da temperatura definida e do número de acessórios presentes no forno combinado. Em funções de combinação, o forno combinado e a plataforma giratória iniciarão apenas quando a temperatura definida é atingido.

LUZ DO FORNO COMBINADO

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

USANDO FORNO COMBINADO DE DOIS BOTÕES + DISPLAY

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

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

definida for atingida.

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

USANDO SENSOR DE TOQUE DO FORNO COMBINADO

Passe seu dedo para cima e para baixo no display para navegar no menu. Para ativar a função menu, pressione e segure a função desejada por ao menos 2 segundos.

A função escolhida será selecionada assim que você remover seu dedo do display.

Toque um parâmetro no display para modificá-lo.


1. Coloque a prateleira no nível necessário.
2. Toque duas vezes o botão Liga/Desliga para ligar o forno combinado (uma vez que o display estiver ligado)
3. Navegue nas funções do menu e escolha o método de cozimento desejado.
4. Navegue para selecionar a temperatura desejada.
5. Se necessário, defina o cozimento cronometrado através do sensor de toque no display.
6. Toque no botão Inicia/Pausa para iniciar o cozimento, ou espere (15 segundos) para iniciar automaticamente.


Um aviso audível e uma mensagem visual indicarão quando a temperatura definida for atingida.

Pressione o botão Liga/Desliga a qualquer momento para parar o cozimento.

MODOS DE COZIMENTO

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

 **AVISO:** todos os cozimentos devem ser realizado com a porta fechada.

A porta do 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 confirme  para retomar a função.



MICRO-ONDAS

Aquecimento com energia de micro-ondas

Cozimento rápido.

- Prato Giratório

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



MICRO-ONDAS COMBINADO

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

- Nível mais baixo



CONVECÇÃO

Calor do elemento traseiro com assistência do ventilador.

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

- Nível mais baixo



GRILL

Calor do elemento superior (Grill).

Temperatura recomendada: 200 ° C.

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

Tostar ou gratinar alimentos no final do cozimento.

- Nível superior



VENTILADOR COM GRILL

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

- Nível superior



MICRO-ONDAS + GRILL

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

- Nível superior



ASSISTENTE

Ver no capítulo específico.



FUNÇÕES ESPECIAIS

DESIDRATAR

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

DESCONGELAMENTO AUTOMÁTICO POR PESO

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

DESCONGELAMENTO MANUAL POR TEMPO

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

SABÁTICO

Método de aquecimento para utilizar durante períodos de observância religiosa.

ECO

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

CONDENSAÇÃO

Ao cozinhar alimentos com alto teor de água, é normal que a condensação se forme no interior da porta do 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, cliques, 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.

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 tempos de cozimento.
- Os tempos de cozimento dependem do peso, espessura e qualidade da comida.
- Recomendamos colocar a comida no centro do prato.
- Escolha o nível de cozimento de acordo com a receita e experiência pessoal.
- Vire e misture os pratos para que eles aqueçam uniformemente.
- Para novas receitas, escolha a mais baixa temperatura daquelas fornecidas junto com o menor tempo; em seguida, avalie o quão bem cozido o prato está, prolongando o cozimento se necessário.
- Ao aquecer ou cozinhar itens com a pele ou descasque (por exemplo, maçãs, tomates, batatas, salsichas), faça furos para evitar que eles explodam.
- Ao cozinhar refeições prontas, siga as instruções na embalagem.
- Se você deseja colocar vários recipientes, como xícaras no aparelho, organize-as uniformemente na plataforma giratória.
- Nunca feche sacos plásticos com cliques de metal ou torça os laços com um núcleo de arame - use cliques de plástico. Faça pequenos orifícios na parte superior da bolsa para permitir que o vapor escape.
- Certifique-se de que os alimentos atinjam o mínimo de temperatura 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.
- Quanto maior a quantidade de comida, maior o tempo de cozimento será.

Quantidade dupla = duas vezes o tempo de cozimento

Metade da quantidade = metade do tempo de cozimento

- Os líquidos aquecem mais rapidamente.
- A maioria dos gêneros alimentícios precisam ser protegidas com uma tampa a fim de manter seus níveis de umidade e sabor intrínseco. A tampa usada deve ser seguro para forno combinado e ter buracos para permitir vapor para escapar.

Alimentos	Peso (g)	Tempo Descongelamento (min.)	Tempo de descanso (min)	Dicas
Pedacos 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 FUNÇÕES DE FORNO COMBINADO

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

COZINHAR COM FUNÇÃO DO MICRO-ONDAS + GRILL

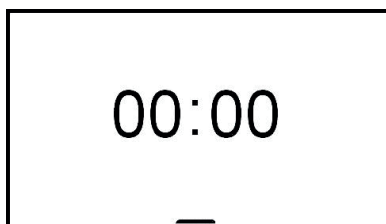
Alimentos	Peso	Potência (watts)	Tempo (min.)	Tempo descanso (min.)
Massa assada	500	400	12-17	3-5
Batatas gratinadas	800	600	20-22	3-5
Lasanha	800	600	15-20	3-5
Frango	1000	400	35-40	3-5

TELA INICIAL DESCONGELAR NA FUNÇÃO MICRO-ONDAS

MENU SUSPENSO

O menu suspenso contém algumas funções podem ser ativadas com o micro-ondas desligado.

Role o símbolo FLAP _ para cima para abrir e o símbolo FLAP _ para baixo para fechar.



CRONÔMETRO

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

OPERAÇÃO

Role para definir; o cronômetro é iniciado automaticamente.

LUZ

Para acender e apagar a luz do forno combinado com a porta fechada.

PRÉ-AQUECIMENTO DO MICRO-ONDAS

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

MENU DE CONFIGURAÇÕES

Toque no botão de configurações para entrar no menu.

BRILHO

Para definir ou alterar o brilho da tela.

ÁUDIO

Para definir ou alterar o volume dos sons.

IDIOMA

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

RELÓGIO

Para definir ou alterar a hora.

MODO SHOWROOM

Desativa os elementos de aquecimento uso em showrooms.

UNIDADE DE PESO

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

UNIDADE DE TEMPERATURA

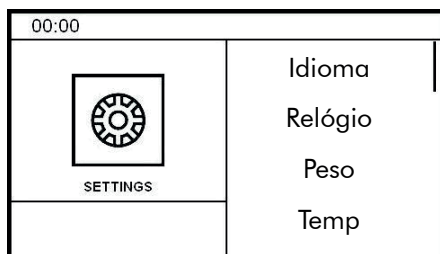
Para definir ou alterar a unidade de medida usada para temperatura.

MODO ECO

Para reduzir o consumo de energia.

GERENCIANDO AS FUNÇÕES DE TEMPO

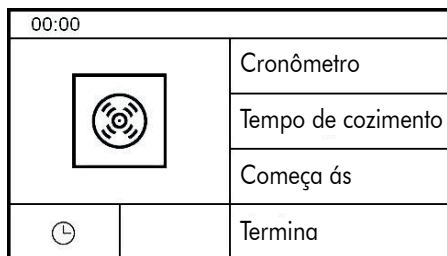
A função de tempo permite que você gerencie o tempo de cozimento. Depois de definir a função e a temperatura, pressione o ícone do relógio (🕒) e escolha uma função de hora.



CRONÔMETRO

Para definir um cronômetro de contagem regressiva, ao final do qual um aviso sonoro soará e uma mensagem será exibida. O cronômetro não para o cozimento.

Role para definir; o cronômetro é iniciado automaticamente.



TEMPO DE COZIMENTO

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

COMEÇA ÀS


Para definir a hora de início e a duração do cozimento. Quando o tempo definido chegar, um aviso sonoro soar indicando o início da cozedura. Quando duração definida tiver decorrido, o cozimento irá parar, um aviso sonoro soará e uma mensagem será exibida. Role para definir primeiro o horário de início e depois o tempo de cozimento.

TERMINA EM

Para definir a hora de término do cozimento e a duração (o início do tempo

será calculado pelo aparelho). Um aviso sonoro soará quando o cozimento começar. No horário de término do cozimento definido, o cozimento irá parar, um aviso sonoro soará e uma mensagem será exibida. Role para definir primeiro o horário de término e depois o tempo de cozimento

TEMPO

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

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



ASSISTENTE

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

GESTÃO DE RECEITAS

SEQUÊNCIAS DE COZIMENTO PREDEFINIDAS.

1. Escolha a categoria de alimentos necessária.


- Carne
- Aves
- Peixe
- Sobremesa
- Pão
- Pizza
- Massa
- Legumes

2. Escolha o prato desejado.

3. Selecione o peso e o nível de cozimento, onde requeridos.

4. Pressione .


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


Para parar de cozinhar, pressione o botão .

Meu Livro de Receitas

Sequências pessoais de cozinha salvas

1. Selecione a receita necessária desejada entre as salvas.

2. Pressione  .

No final do cozimento, um aviso sonoro irá soar e uma mensagem será exibida. Para parar de cozinhar, pressione o botão  . Para excluir uma receita salva, selecione o nome e arraste-o da direita para a esquerda e confirme.


Definir

Para definir perfis de cozinha 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. Repita para as funções 2 e 3, quando necessário.

4. Pressione  para executar a receita.

5. Antes de ativar o cozimento, você pode decidir se deve ou não salvar a receita; se salvando, um o teclado na tela será exibido para nomear e salve-o.

6. Depois de salvo, toque no botão  para iniciar cozinhando.

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

FUNÇÕES DE COZIMENTO COM MICRO-ONDAS

- Não use panelas ou pratos de metal, ou outros recipientes com elementos de metal ou decoração, com funções de micro-ondas.

- Os materiais mais adequados para cozinhar no micro-ondas são pirex, porcelana ou faiança, bem como recipientes de plástico adequados para micro-ondas.

- Use tampas de vidro ou plástico, ou então uma camada de plástico filme, a fim de:

- Evitar que o vapor escape
- Acelerar o processo de cozimento
- Evitar que os alimentos sequem
- Preservar o sabor e o aroma dos pratos

As tampas não devem ser herméticas para prevenir que a pressão se acumule.

Contêineres de teste

Coloque o recipiente a ser testado no forno combinado e aqueça na potência máxima por 20 segundos. Se o recipiente permanecer frio ou aquece apenas ligeiramente, isso significa que é adequado para cozinhar no micro-ondas. E se, por outro lado, deve aquecer significativamente, ou então faíscas são geradas, isso significa que não é adequado para cozinhar no micro-ondas.

FUNÇÕES DE COZIMENTO CONVENCIONAIS

- Para funções de cozimento convencionais, use recipientes resistentes ao calor que podem suportar temperaturas de pelo menos 300 °C. Os recipientes

tes plásticos não são adequados.

FUNÇÕES DE COZIMENTO COMBINADO

- Para funções de cozimento combinado, use recipientes adequados para ambos os métodos de cozimento. Antes de realizar qualquer operação de limpeza manual, espere que todas as peças esfriem e desconecte o micro-ondas da fonte de energia elétrica. O cuidado escrupuloso com o seu forno combinado ajudará a mantê-lo em excelente condição.

LIMPEZA

LIMPEZA DE PEÇAS ESMALTADAS OU PINTADAS

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

LIMPEZA DE PEÇAS DE AÇO INOXIDÁVEL

Limpe os componentes com água e sabão e depois seque-os com um pano macio, seguindo a orientação do acabamento escovado. O brilho pode ser mantido pelo uso periódico de produtos comumente disponíveis. Não use detergentes ásperos / agressivos, como:

- removedores de calcário
- Alvejante
- Ácido clorídrico
- Amônia
- Esfregões ou pós

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

LIMPEZA DO VIDRO DA PORTA

Para desengordurar, use detergente e vinagre, em seguida, enxágue; caso contrário, limpe com o detergente líquido, enxágue e passe com um pano úmido antes de secar. Para remover alimentos incrustados, molhe com água e sabão ou detergente para a louça por alguns minutos. Depois de alguns minutos, enxágue e seque com um pano macio. Evite produtos anti-calcário, abrasivos e polivalentes, pois afetarão a aparência do vidro depois de um tempo.

LIMPEZA DOS RACKS DO FORNO COMBINADO

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

Limpeza das alças: Limpe os componentes com água e sabão e depois seque-os com um pano macio, seguindo a orientação do acabamento escovado. Nunca use pós abrasivos ou almofadas.

Vedação: Limpe com um pano úmido.

LIMPEZA DO TETO DA CAVIDADE DO FORNO COMBINADO

Atenção! Desconecte a fonte de alimentação e espere até que o aparelho esfrie antes de limpar.

- Gire o suporte da grade 180 ° (o suporte pode sair quando girado para 90°; reinsira e reposicione corretamente se isso ocorrer).
- Baixe suavemente o elemento de aquecimento da grelha.
- Limpe com água e sabão e seque com um pano macio (não use pós abrasivos ou semelhantes).
- Repita as operações acima na ordem inversa para remontar a grelha.

LIMPEZA DA MESA GIRATÓRIA E ACESSÓRIOS

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

LIMPANDO A CAVIDADE DO FORNO COMBINADO

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

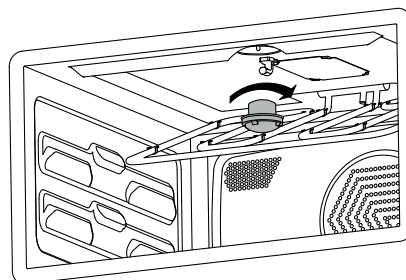
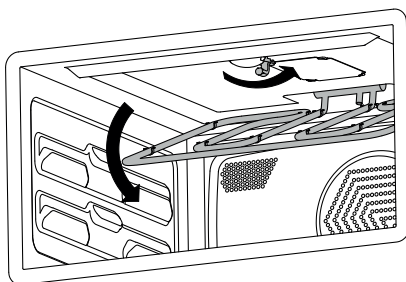
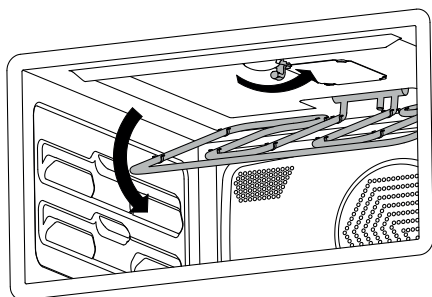
SUBSTITUINDO A LUZ DO FORNO COMBINADO

ATENÇÃO!

Desconecte a fonte de alimentação e espere até que o aparelho esfrie antes de limpar.

Tipo de lâmpada: halógena 12 V / 10 W.

- Gire o suporte da grade 180 ° (o suporte pode sair quando girado para 90°; reinsira e reposicione corretamente se isso ocorrer).
- Baixe suavemente o elemento de aquecimento da grelha
- Desaparafuse a tampa de vidro e retire a lâmpada antiga.
- Insira uma nova lâmpada no suporte. **NÃO** toque na lâmpada com as mãos desprotegidas.
- Aparafuse novamente a tampa de vidro.
- Restabeleça a fonte de alimentação.



SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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

DADOS TÉCNICOS

Modelo	Modelos F457
Largura	595
Altura	455
Profundidade com puxador (mm)	582
Profundidade sem puxador (mm)	542
Largura parte interna (mm)	420
Altura parte interna (mm)	210
Profundidade parte interna (mm)	395
Peso líquido (kg)	35
Tensão (V)	220
Frequência (Hz)	60
Potência resistência grill (W)	1500
Potência Micro-ondas (W)	1000
Potência resistência circular (W)	1600
Potência da lâmpada (W)	10
Potência do ventilador de refrigeração (W)	30
Potência do ventilador de convecção (W)	35
Potência nominal (W)	3400
Corrente máxima (A)	16
Faixa de temperatura (°C)	30 a 250
Capacidade bruta (litros)	40
Capacidade líquida (litros)	25
Cor	Inox Marfim

DIAGRAMA ELÉTRICO

Legenda:

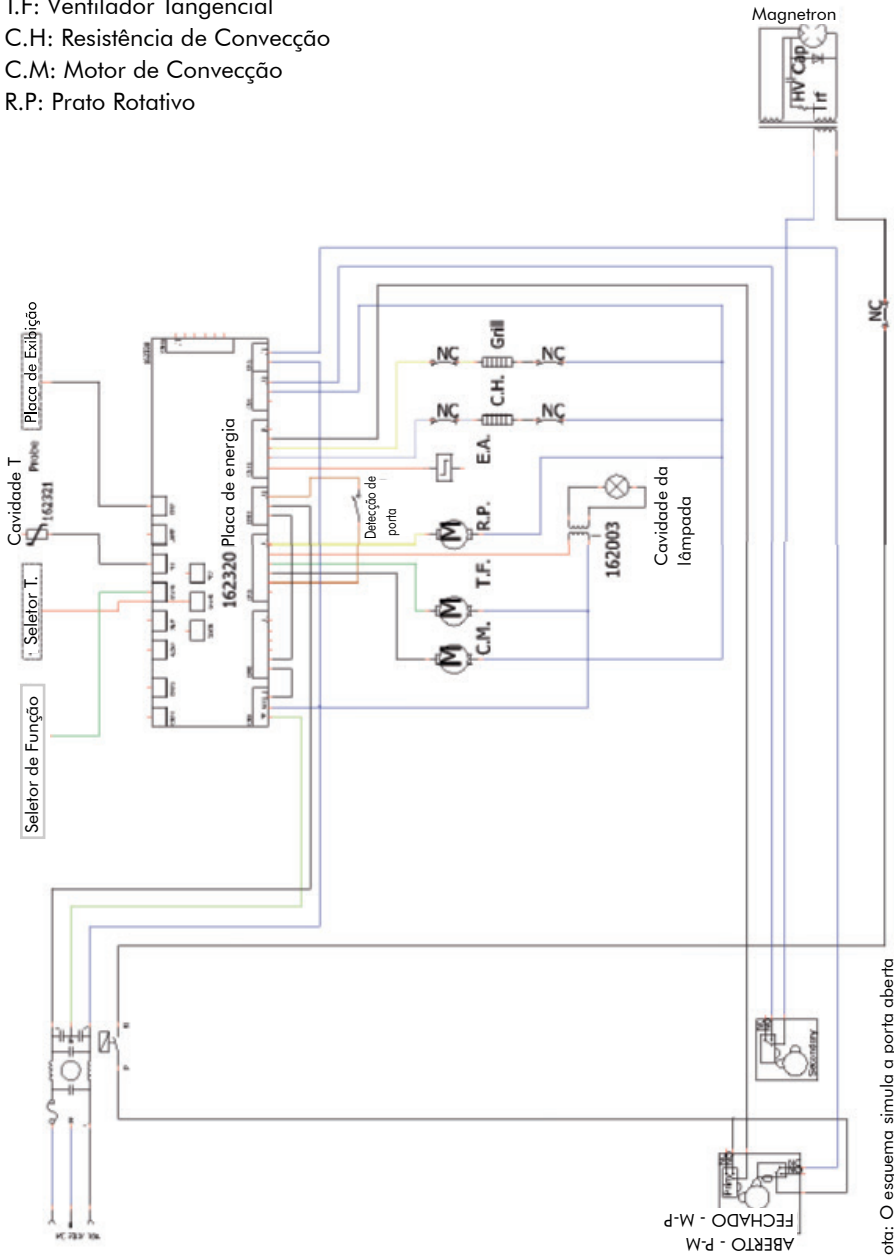
E.A: Atuador Eletromagnético

T.F: Ventilador Tangencial

C.H: Resistência de Convecção

C.M: Motor de Convecção

R.P: Prato Rotativo



Nota: O esquema simula a porta aberta

CERTIFICADO DE GARANTIA

O seu produto fornecido pela TECNO SUD AMERICA LTDA 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 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 tornará propriedade da TECNO SUD AMERICA LTDA;

Tabela de componentes apenas cobertos com garantia de até 90 dias (Garantia Legal):	
Categoria	Componentes
Fornos e Micro-ondas	Manípulos, lâmpadas, vidros, gaxeta e resistência elétrica.
Fogões	Manípulos, lâmpadas, vidros, trempes, espalhadores, gaxetas e resistência elétrica.
Cooktops e Rangetops	Manípulos, vidros, trempes e espalhadores.
Coifas e Lava-louças	Filtros, lâmpadas e manípulos.
Refrigeradores	Filtro de água, lâmpadas, prateleiras, suportes internos e vidros.

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

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

- Na utilização do produto não forem observadas as instruções de uso e recomendações do Manual de instrução, tais como diâmetro máximo das 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, trempes, queimadores, bem como, a mão de obra utilizada na aplicação das peças e as consequências advindas dessas ocorrências.
 - A TECNO SUD AMERICA LTDA não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir em seu nome, qualquer outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos além das aqui explicitadas.
 - A TECNO SUD AMERICA LTDA reserva-se o direito de alterar características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos, sem aviso prévio.
 - Este termo de garantia é válido para produtos vendidos e instalados no território brasileiro. - Para a sua tranquilidade, mantenha o Manual de instrução com este Termo de Garantia e Nota Fiscal de compra do produto em local seguro e de fácil acesso.
 - ATENÇÃO: para usufruir da garantia, preserve e mantenha em sua posse, a Nota Fiscal de Compra do produto e o Termo de Garantia. Esses documentos precisam ser apresentados ao profissional autorizado quando acionado o atendimento.

•TECNO SUD AMERICA LTDA
Atendimento ao Consumidor: Rua Tomazina, nº79
Pinhais / PR
CEP 83325 040
Telefone: 0800 041 5757
Email: sac@tecnoeletros.com.br
Site: www.tecnoeletros.com.br



www.bertazonidobrasil.com.br
SAC 0800 041 5757