



TECNO

MANUAL DE INSTRUÇÕES DOS FORNOS

- **TF76**
- **TF90**
- **TFD76**

**INSTRUÇÕES E RECOMENDAÇÕES PARA
INSTALAÇÃO, UTILIZAÇÃO E
MANUTENÇÃO DOS FORNOS**

MANUAL DE INSTRUÇÕES FORNOS TECNO

Built-in - Embutir

Prezado Cliente

Muito obrigado por ter escolhido um produto da marca TECNO.
Para otimizar o uso do seu novo produto lhe recomendamos a leitura atenta desse Manual de Instruções.

O Manual de Instruções é um guia eficaz para a instalação, para o uso e para a manutenção deste seu novo produto.

Boa leitura

TECNO Eletrodomésticos.

ÍNDICE

SEGURANÇA	2 -
CARACTERÍSTICAS E DIMENSÕES	5 -
LIMPEZA E MANUTENÇÃO	6 -
UTILIZANDO O FORNO	8 -
MULTIFUNÇÕES	8 -
FUNCIONAMENTO ESTÁTICO	8 -
FUNCIONAMENTO VENTILADO	8 -
TOUCH CONTROL (CONTROLE POR TOQUE)	9 -
OPERAÇÃO NO PROGRAMADOR ELETRÔNICO	9 -
DISPLAY.....	11 -
DISPLAY DO TEMPORIZADOR.....	11 -
SÍMBOLO DE PANELA	11 -
SÍMBOLO DO AUTOMÁTICO	11 -
SÍMBOLO DE SINO.....	11 -
DISPLAY DO PROGRAMA DE COZIMENTO	11 -
DISPLAY DE TEMPERATURA.....	12 -
AJUSTES E FUNÇÕES	12 -
RELÓGIO	12 -
AJUSTANDO O RELÓGIO	12 -
LIGANDO E DESLIGANDO O APARELHO.....	12 -
BLOQUEIO DE SEGURANÇA.....	13 -
CONTA MINUTOS.....	13 -
COZIMENTO RÁPIDO (MANUAL)	14 -
COZIMENTO AUTOMÁTICO (BASEADO TEMPO DE DURAÇÃO "DUR")	14 -
COZIMENTO AUTOMÁTICO (BASEADO EM TEMPO DE PARADA)	15 -
COZIMENTO COMPLETAMENTE AUTOMÁTICO	16 -
FIM DE COZIMENTO AUTOMÁTICO	16 -
CANCELANDO UMA PROGRAMAÇÃO	16 -
FUNÇÕES DE COZIMENTO E INSTRUÇÕES	17 -
PRÉ-AQUECIMENTO.....	18 -
FUNÇÕES DE COZIMENTO	18 -
DICAS DE COZIMENTO	21 -
PROCEDIMENTOS	23 -
GUIAS TELESCÓPICAS	23 -
SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA	24 -
DESMONTAGEM E MONTAGEM DA PORTA DO FORNO	25 -
LIMPEZA DO TETO DO FORNO	25 -
INSTALAÇÃO	26 -
FORNO 70 CM	27 -
FORNO 90 CM	28 -
FORNO DUPLO 70CM.....	29 -
INSTALAÇÃO ELÉTRICA.....	30 -
ESQUEMA ELÉTRICO	32 -
CERTIFICADO DE GARANTIA	33 -

SEGURANÇA

Antes de iniciar a utilização do forno, recomendamos que leia atentamente as orientações contidas neste Manual de Instruções, isto garantirá uma utilização racional e segura do seu novo aparelho, bem como, oferece informações de fundamental importância para sua instalação, limpeza e manutenção. Este Manual descreve as características de diversos modelos de fornos TECNO, siga apenas as orientações inerentes ao seu modelo específico.



Este equipamento foi projetado para uso DOMÉSTICO.



IMPORTANTE!

Todas as operações de instalação, regulagem, transformação e manutenção devem ser executadas por profissionais habilitados de acordo com as informações contidas neste Manual e de acordo com as Normas vigentes neste país. A TECNO exime-se de qualquer responsabilidade pelo descumprimento desta exigência.

- Os dados relativos ao modelo, características técnicas e número de série do aparelho encontram-se na Etiqueta de Identificação, fixada na cavidade interna do forno, de fácil acesso, ao abrir a porta do aparelho.
- Não remova a Etiqueta de Identificação do aparelho, esta assegura a garantia, a rastreabilidade e as informações pertinentes para a eventualidade de possíveis manutenções.
- Quando acionar a Assistência Técnica Autorizada TECNO, tenha a mão a Nota Fiscal de aquisição do produto, ela é necessária para a efetivação da garantia do aparelho.



Antes de executar qualquer manutenção ou transformação certifique-se que a energia elétrica de alimentação do aparelho foi interrompida. Caso haja a necessidade de substituição de componentes e/ou acessórios, usar exclusivamente peças originais TECNO. Para qualquer intervenção técnica acionar somente o Serviço Autorizado TECNO.

- Recomenda-se conservar o Manual de Instruções próximo ao forno, de modo que possa sempre ser consultado, seja para sua operação ou manutenção e ainda para controlar a periodicidade da manutenção preventiva. Periodicidade recomendada – anual.
- Antes de por o aparelho em funcionamento, remover a película plástica que protege os componentes de aço inox (quando houver). Recomenda-se o máximo cuidado nesta operação para evitar danos aos componentes protegidos.
- Antes de usar o aparelho pela primeira vez, interrompa o fornecimento de energia elétrica do forno, desligando o disjuntor, isto deve se repetir sempre que for necessário limpar ou realizar qualquer manutenção no forno. Remova eventuais fragmentos de embalagem e acessórios e realize a limpeza interna do forno com água morna e detergente neutro enxugando-o em seguida com um pano úmido. Os acessórios também devem ser lavados com água morna e detergente neutro e secá-los completamente com pano macio.
- Antes de fazer o primeiro uso do forno, recomenda-se fazê-lo funcionar por aproximadamente uma hora na potência máxima; esta operação garante a queima de resíduos de adesivo e graxas de processo, presentes nos componentes internos do forno. Durante esta operação a área deve estar bem ventilada para a exaustão dos fumos resultantes do primeiro aquecimento.




Durante o funcionamento as partes externas tornam-se aquecidas, recomenda-se, portanto, que se mantenham crianças e/ou pessoas não habilitadas não permaneçam próximas do aparelho para evitar possíveis acidentes. É recomendável ainda que estes não façam uso dos comandos eletro/eletrônicos do forno.





Fique atento para que as crianças não toquem na superfície do aparelho e nem permaneçam próximo do mesmo quando em funcionamento ou desligado, porém ainda quente.




Não se deve apoiar ou pousar recipiente e alimentos sobre a porta aberta do forno, este ato pode causar sérios danos às dobradiças do forno.

 Quando estiver fazendo uso de óleos e gorduras nas receitas, observe atentamente o processo de tempo em tempo, pois estes ingredientes são altamente inflamáveis, gerando risco de incêndio.

 Quando o forno não estiver sendo utilizado, certifique-se que o *Display* esteja desligado.

 Para evitar danos ao revestimento esmaltado da cavidade interna do forno, evite apoiar recipientes em alumínio diretamente sobre o fundo ou revestir seu interior com folhas de alumínio.

 Certifique-se que a abertura para arrefecimento no nicho de instalação e instalação elétrica seguem as especificações contidas neste Manual, a partir da página 25.



Não descarte a embalagem, acessórios ou outros materiais provenientes do forno no meio-ambiente. Use os contentores de coleta seletiva para o descarte de materiais, garantindo assim a reciclagem dos materiais.

- Durante o cozimento, os alimentos são desidratados e a umidade resultante deste processo é insuflada através dos dutos de exaustão do forno; esta umidade poderá condensar-se em forma de gotículas de água na parte frontal do forno. Remova a umidade acumulada com um pano macio, evitando o escorrimento e eventuais manchas.

CARACTERÍSTICAS E DIMENSÕES

		TF 76	TF 90	TFD 76 Duplo
Dimensões Nicho	Largura (mm)	724	858	724
	Altura (mm)	614	614	1135
	Profundidade (mm)	565	585	565
	Abertura no fundo do móvel (mm)	150x400	150x400	150x400
Dimensões Internas	Largura (mm)	550	684	550x2
	Altura (mm)	408	408	408x2
	Profundidade (mm)	400	430	400x2
	Volume (litros)	90	120	90
Acessórios	Prateleira simples	02	02	04
	Bandeja com grelha	01	01	01
	Grill (kW)	2,0	2,3	2,0 – 2,0
Componentes elétricos	Super Grill (kW)	2,8	3,5	2,8
	Resistência superior (kW)	0,8	1,2	0,8
	Resistência inferior (kW)	1,25	1,25	1,25
	Resistência circular (kW)	2,35	2,35	2,35
	Lâmpada + ventilador (kW)	0,1	0,1	0,15
	Potência total (kW)	3,7	3,7	5,8
	Temperatura máxima (°C)	250	250	250
Número de funções		10	10	5 (inferior) 10 (superior)

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Peças Inox

A limpeza é essencial para preservar a beleza deste novo produto. O segredo da limpeza e manutenção está no uso de produtos e procedimentos corretos e no cuidado com que você trata o produto. Mesmo no caso de sujeirinhas mais resistentes, experimente começar a limpeza com o método mais suave, repita a operação um número razoável de vezes, antes de recorrer a métodos mais severos.

Quanto menor a periodicidade menor será a dificuldade para realizar a higienização do aparelho.



A água, além do cloro contém partículas minerais que ficam na superfície do aço em grandes concentrações, tais partículas tornam-se visíveis na superfície brilhante e reflexa à luz, este é um efeito chamado mancha d'água. Trata-se de uma mancha esbranquiçada, e de difícil remoção, para elimina-la será necessário a repetição sucessiva dos procedimentos de limpeza descritos neste manual.



A não remoção de materiais ou substâncias depositadas sobre o inox poderá acarretar em pontos de corrosão, A limpeza freqüente é sempre recomendada para uma melhor resistência destes materiais.

Limpeza de rotina

Os melhores produtos para conservar o aço inox são água e os detergentes suaves e neutros aplicados com um pano macio.

Depois basta enxaguar com um pano molhado na água, preferencialmente morna, e secar com um pano macio.

A secagem é extremamente importante para evitar o aparecimento de manchas na superfície do produto.

Essa limpeza rotineira remove facilmente as sujeiras mais comuns e seu uso constante, frequentemente remove as sujeiras mais intensas, fazendo com que as manchas da superfície do aço inox desapareçam completamente.

Manchas leves

Quando a limpeza de rotina não for suficiente, aplique saponáceo líquido, usando um pano macio para aplica-lo na superfície inox. Faça-o sempre da maneira mais suave possível, utilizando passadas longas e uniformes, no sentido do acabamento escovado.

Evite esfregar em movimentos circulares. Depois é só enxaguar com um pano molhado em água, preferencialmente morna, e secar com pano macio.

Marcas de dedos

Remova com um pano macio, toalha de papel ou lenço umedecido.

Brilho

Após o processo de limpeza, recomenda-se utilizar um polidor de metais para dar brilho à superfície inox.

Peças esmaltadas

- Devem ser limpas com pano úmido, detergente neutro e/ou saponáceo líquido, tendo o cuidado de eliminar eventuais crostas.
- A limpeza dos componentes do forno é facilitada, se efetuada com o compartimento ainda morno.

Vidros (porta do forno)

- Os vidros devem ser limpos com pano macio e úmido e detergente neutro, os polidores de metais também podem ser utilizados.
- Limpe o forno após a utilização, deste modo será possível limpar mais facilmente os resíduos dos alimentos, evitando que se queimem com a utilização subsequente.

UTILIZANDO O FORNO

Nota: O Forno não aceita comando se o horário não estiver devidamente ajustado.

Multifunções

Os fornos multifunções caracterizam-se pelo fato de que o calor no forno pode propagar-se de modo natural (estático ou convecção natural), forçado (através de um ventilador) e por raios infravermelhos (radiação) emitidos pelo grill elétrico.

Funcionamento estático

O calor para o aquecimento do forno é gerado pelas resistências elétricas situadas nas regiões superior e inferior do forno, propagando o calor gerado de maneira natural; estas resistências podem funcionar de forma individual ou simultânea. Isto permite um cozimento homogêneo, como por exemplo, quando ao final do processo for necessário completar o cozimento superior ou inferior do alimento.

O termostato mantém a temperatura constante durante o processo de cozimento.

Durante o processo de cozimento não recomenda-se abrir a porta do forno, somente quando indispensável e o mais breve possível.

Ao longo do processo de cozimento nesta função, a desidratação do alimento é lenta e uniforme.

Funcionamento ventilado

O ar é aquecido por resistências e distribuído pelo forno através do ventilador localizado na parte traseira do forno, a circulação do calor ocorre de modo uniforme e rápido.

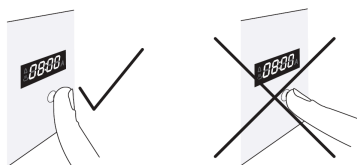
Esta função acelera o processo de cozimento se comparado com o tradicional (estático) em ambientes com temperaturas mais baixas (entre 10 e 20°C).

Nesta função o termostato também garante temperaturas constantes, quando pré-selecionadas.

Esta função é ideal para descongelar e cozinhar diferentes tipos de alimentos simultaneamente sem que haja mistura de sabores e odores.

TOUCH CONTROL (CONTROLE POR TOQUE)

Os comandos eletrônicos são acionados através do toque no Painel. A forma correta de acioná-los está indicada na imagem abaixo.



OPERAÇÃO NO PROGRAMADOR ELETRÔNICO

DISPLAY DE
TEMPERATURA



TEMP.



1

2

1-2 AJUSTE DE
TEMPERATURA

DISPLAY DE FUNÇÕES
DO TIMER



TIMER



3

4

5

6

3 ON/OFF FORNO 4-5 AJUSTE DE
TEMPO 6 SELEÇÃO DAS FUNÇÕES
DO PROGRAMADOR

DISPLAY DE FUNÇÕES
DO FORNO



PROG.



7

8

7-8 SELEÇÃO DAS
FUNÇÕES DO FORNO

SÍMBOLO

ACESO = CONTA MINUTOS
EM FUNCIONAMENTO
PISCANDO = CONTAGEM
COMPLETA PELO
CONTA MINUTOS

SÍMBOLO

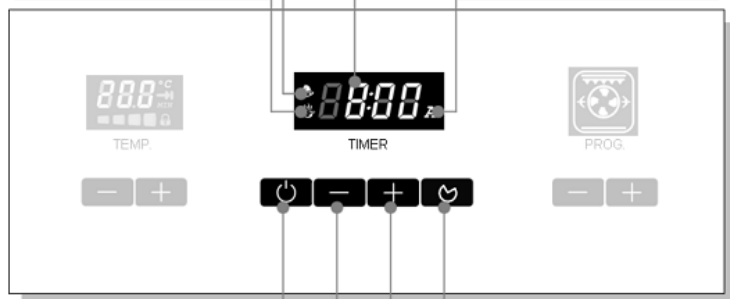
ACESO = OPERAÇÃO DE
ELEMENTOS DE AQUECIMENTO
(FUNÇÕES DE COZÇÃO)
PISCANDO = COZIMENTO
AUTOMÁTICO OU
SEMI-AUTOMÁTICO COMPLETO

DÍGITOS

- FORNO LIGADO: HORÁRIO E
FUNÇÃO SELECIONADA (ALTERNADAMENTE)
- FORNO DESLIGADO: HORÁRIO

SÍMBOLO

ACESO = COZIMENTO AUTOMÁTICO
OU SEMI-AUTOMÁTICO PROGRAMADO
PISCANDO = COZIMENTO AUTOMÁTICO
OU SEMI-AUTOMÁTICO COMPLETO



SÍMBOLO

LIGA / DESLIGA

SÍMBOLO

PARA REDUZIR NÚMEROS
NO DISPLAY

SÍMBOLO

PARA ACRESCENTAR
NÚMEROS NO DISPLAY

SÍMBOLO

FUNÇÕES DO PROGRAMADOR - SELEÇÃO PROGRESSIVA
(CADA VEZ QUE O ÍCONE É TOCADO)



DISPLAY



NOTA: O Painel Eletrônico pode "congelar" (travar) quando ocorrerem oscilações grandes de Tensão. Se isto ocorrer, desligue o Disjuntor do produto e mantenha-o desligado por alguns minutos. Isto permitirá que o Programador Eletrônico seja reinicializado, quando o Disjuntor for religado o produto funcionará devidamente.

DISPLAY DO TEMPORIZADOR

Com 4 dígitos, em geral, mostra tempos de duração, horário e mensagens de informação. Possui 3 símbolos que indicam condições de operação, quando utilizadas.

SÍMBOLO DE PANELA

Se ligado, indica função de cozimento acionada, mesmo no Modo Manual. Se permanecer piscando, indica fim de cozimento temporizado. Este permanece acionado somente quando o produto estiver em uso efetivo.

SÍMBOLO DO AUTOMÁTICO

É acionado quando estiver ativa a função de cozimento temporizado e simultaneamente o símbolo de panela estiver ativado. Quando permanecer piscando, indica o fim do cozimento temporizado. Durante a etapa de ajuste, permanece piscando, para diferenciar do conta minutos.

SÍMBOLO DE SINO

Indica que o conta minutos está ativo. Permanece piscando ao final do cozimento temporizado.

DISPLAY DO PROGRAMA DE COZIMENTO

Mostra os Elementos de Cocção acionados no programa de cozimento.

A iluminação do forno permanece ligada sempre que o mesmo encontra-se em funcionamento. Durante o espaço de tempo entre cozimentos temporizados, permanece desligada, para indicar que o produto encontra-se desligado.

Com o símbolo de "Ventilador" ativado é possível realizar cozimento ventilado. Uma animação aparece no *Display* indicando seu

acionamento. Durante o espaço de tempo entre cozimentos temporizados, a função permanece indicada no *Display*, mesmo sem estar em funcionamento.

DISPLAY DE TEMPERATURA

Mostra a temperatura selecionada, e possui símbolos de barras, para indicar visualmente um termômetro.

AJUSTES E FUNÇÕES

RELÓGIO

Precisa ser ajustado quando o produto é ligado pela primeira vez, ou sempre que houver uma falha de energia. Quando o produto é ligado, o relógio permanece piscando, o forno não funcionará se o relógio não for devidamente ajustado.

AJUSTANDO O RELÓGIO

O ajuste do relógio só é liberado quando o produto não está em funcionamento.

Para ajustar o relógio, mantenha o ícone 6 pressionado por 4 segundos. Utilizando os ícones 4 e 5, ajuste primeiro as horas, aguarde 4 segundos e ajuste, da mesma forma, os minutos. O ícone 6 permite que horas e minutos sejam alternados.

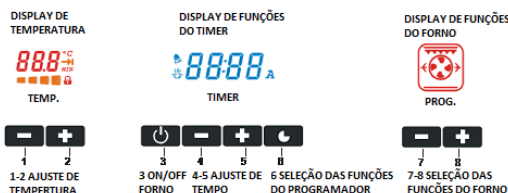
LIGANDO E DESLIGANDO O APARELHO

Pressione o ícone 3, então o *Display* do *Timer* mostrará "On". Após 2 segundos a iluminação interna e o *Display* são ligados. Se em 1 minuto nenhuma programação for ativada o produto desliga-se automaticamente, e no *Display* aparece "OFF".

Durante o cozimento, para desligar o produto basta pressionar o ícone 3.

Se o Bloqueio de Segurança estiver ativo, o ícone deve ser mantido pressionado por 2 segundos, para evitar desligamentos acidentais, se não o desligamento é instantâneo.

O desligamento total do produto ocorre somente 2 segundos após aparecer o







"OFF". Se o ícone for pressionado acidentalmente, basta pressioná-lo novamente para cancelar o desligamento.

ATENÇÃO

Não desligue o aparelho se houver alguma programação de cozimento automático ou semi-automático. Isto irá cancelar a programação. Somente o conta minutos funciona enquanto o produto não está em uso.

BLOQUEIO DE SEGURANÇA

Para ativar o Bloqueio de Segurança, mantenha pressionado o ícone  até que apareça no *Display* "n--0" e em seguida "On". O horário aparecerá novamente e no *Display* de Temperatura aparecerá o seguinte símbolo .

Quando esta função estiver ativada é possível somente observar as programações. Todas as demais funções permanecem bloqueadas. Para desativar o Bloqueio de Segurança, mantenha pressionado o ícone  até que apareça "n--0" e em seguida "OFF". Após isto o horário aparece novamente e no *Display* de Temperatura o símbolo  é apagado.

IMPORTANTE: Se o forno for desligado com o Bloqueio de Segurança ativado, só será possível ligá-lo novamente após desativar o Bloqueio.

CONTA MINUTOS

Esta função não interfere no processo de cocção, é um simples alarme sonoro que está disponível independente do status do produto, quando o mesmo estiver ligado.

Para acioná-lo, utilize os ícones 4 e 5 para colocar um determinado tempo, sendo o máximo limitado em 180 minutos, a função é acionada 4 segundos após o ajuste, a informação é ativada e o símbolo de sino é ativado.

Pressionando o ícone 6, o *Display* volta a mostrar o horário atual. Após o final do tempo programado, é ativado um sinal sonoro e o símbolo de sino permanece piscando, para desativá-los basta pressionar qualquer ícone.





Durante o processo de ajuste do Conta Minutos é possível cancelar o valor pressionando o ícone 3.

COZIMENTO RÁPIDO (MANUAL)





Ligue o produto conforme indicado anteriormente, selecione uma função de cozimento, o produto apresenta uma temperatura sugerida que pode ser alterada pressionandoos ícones 1 e 2.


COZIMENTO AUTOMÁTICO (BASEADO EM TEMPO DE DURAÇÃO "DUR")

Esta função permite o acionamento sozinho do produto, cocção por um tempo pré-determinado, e desliga-se após este tempo.


- 1) Verifique se o relógio está devidamente ajustado.
- 2) Selecione a função e temperatura desejada. O forno ligará.
- 3) Verifique quanto tempo o alimento deverá permanecer em cozimento.
- 4) Selecione "dur" (duração) pressionando , após isto começará a piscar o tempo de cozimento, o valor de 90 minutos é pré-ajustado. Para aumentar ou diminuir o tempo basta pressionar os ícones  ou . O tempo máximo é de 180 minutos, 3 horas. Para cancelar este ajuste pressione .

Esta função também pode ser utilizada para definir o horário em que o produto deverá desligar.


- 5) Decida o horário desejado para que o forno desligue. Com breves toque pressione o ícone  até o *Display* exibir "End", após 4 segundos o horário permanece piscando no *Display* Central, pressione os ícones  e  para selecionar o horário do fim do cozimento, pressionando  a seleção alterna entre horas e minutos. Se houver tempo para o início acontecer, "A" irá aparecer no *Display* e o forno desligará, porém, com a programação de cozimento automático. Se decidir-se por iniciar o cozimento antes do programado, inicie o cozimento normal, utilizando os passos 4 e 5 para ajustar o tempo de cozimento.

Quando o cozimento automático inicia, o símbolo  é exibido no Painel e o forno liga-se.

- Para verificar o tempo restante para desligamento, siga o 4º passo até o *Display* exibir "dur".
- Para verificar o horário do fim do cozimento temporizado, siga o 5º passo até o *Display* exibir "End".
- Para cancelar um programa selecionado, verique o capítulo a seguir, "CANCELANDO UM PROGRAMA SELECIONADO".




Quando o tempo de parada de cozimento for alcançado, um alarme sonoro tocará, "A" e  irão piscar.

- Pressione qualquer botão para interromper o sinal sonoro.
- O forno desligará e permanecerá na função Iluminação do Forno.
- Desligue o aparelho conforme capítulo "LIGANDO E DESLIGANDO O APARELHO".

 **ATENÇÃO:** após falhas de energia qualquer programação de cozimento temporizado é desligada. Desligue o produto manualmente.

Durante cozimento automático ou semi-automático é possível alterar a temperatura e função de cozimento a qualquer momento.



COZIMENTO AUTOMÁTICO (BASEADO EM TEMPO DE PARADA)

Ligue o aparelho conforme indicado anteriormente. Pressione o ícone  três vezes, até que o Display exibir "End". Através dos ícones  e  selecione o horário em que o forno deve ser desligado, sendo que este horário deve ser antes das 23:59.

Com os mesmo procedimento de ajuste de relógio, ajuste o tempo de cozimento. 4 segundos após o último toque o produto funcionará somente no horário programado.

Selecione a função e a temperatura conforme a necessidade do prato. Após 4 segundos o forno estará na função de cozimento automático baseado em tempo de parada.


COZIMENTO COMPLETAMENTE AUTOMÁTICO

Ligue o aparelho. Selecione uma função, e em seguida uma temperatura. O forno sugere uma temperatura pré-programada que pode ser alterada através dos ícones  e .

Esta função é uma junção das funções baseadas em Duração e Tempo de Parada. Selecione uma e após a outra. Após 4 segundos do último toque no Painel o forno entrará no modo de espera. O forno entrará em funcionamento no tempo programado durante o tempo programado. Durante o modo de espera a função e a temperatura ajustada são exibidos no Display, em ambos podem ser alterados. A barra de temperatura permanece desligada indicando que o forno não está em funcionamento.



FIM DE COZIMENTO AUTOMÁTICO

Ao final do cozimento o forno desliga-se e um bip triplo e intermitente permanece ligado. A temperatura e o programa desligam-se do Display. O Display do Timer mostra o horário e os símbolos de panela e automático permanecem piscando.

Para destravar o produto, pressione qualquer ícone abaixo do Display do Timer. O sinal sonoro desliga-se. O produto aceitará novos comandos e funções, ou pode ser desligado através do ícone .

CANCELANDO UMA PROGRAMAÇÃO



Para cancelar uma programação (símbolo **A** acionado no Display):

- Pressionando brevemente o ícone , selecione "dur" e em seguida pressione .
- Um programa também é cancelado quando o forno é desligado quando encontra-se em modo de espera. Após ser ligado novamente a programação não estará salva.

IMPORTANTE: Se o produto for ligado após o desligamento, lembre-se de desligá-lo manualmente. Programações anteriores ao desligamento não estarão ativas.

FUNÇÕES DE COZIMENTO E INSTRUÇÕES

NOTA: as funções presentes nos fornos variam de modelo para modelo. As descrições a seguir compreendem todas as funções dos Fornos, podendo estas estar presentes ou não no produto adquirido.

Através do toque nos ícones  e  do Display de Programas, as funções de cozimento são escolhidas. O Display irá exibir "Pr01", "Pr02", etc.

A Tabela abaixo indica os elementos acionado em cada função.

DESCRIÇÃO DO DISPLAY	FUNÇÃO DO FORNO	GRILL	RESIST. SUPERIOR	RESIST. INFERIOR	RESIST. TRASEIRA	ILUMINAÇÃO	VENTILAÇÃO	TEMP. MÍNIMA (°C)	TEMP. SUGERIDA (°C)	TEMP. MÁXIMA (°C)
On	ILUMINAÇÃO					X		DEF / 40	DEF	60
Pr01	DESCONGELAR / MANTER AQUECIDO			X		X	X	50	180	260
Pr02	RESISTÊNCIA SUPERIOR + INFERIOR		X	X		X		50	180	260
Pr03	RESISTÊNCIA TRASEIRA + VENTILADOR					X	X	50	185	260
Pr04	RESISTÊNCIA SUPERIOR + INFERIOR + VENTILADOR		X	X		X	X	50	180	260
Pr05	GRILL	X				X		50	180	260
Pr06	SUPER GRILL	X	X			X		50	180	260
Pr07	SUPER GRILL + VENTILADOR	X	X			X	X	50	180	260
Pr08	RESISTÊNCIA INFERIOR + VENTILADOR			X		X	X	50	180	190
Pr09	RESISTÊNCIA TRASEIRA + INFERIOR + VENTILADOR			X		X	X	50	220	260
Pr10	RESISTÊNCIA INFERIOR			X		X		50	100	120

PRÉ-AQUECIMENTO

O pré-aquecimento é essencial para a perfeita cocção dos alimentos. Sua importância é maior para pães, bolos e confeitos. Em alimentos que não precisam de precisão na temperatura, sugerimos a realização do pré-aquecimento, alimentos podem levar mais tempo para assar/cozinhar quando este não é realizado.

Sempre realize o pré-aquecimento na função e temperatura exigida pela receita.

Para temperatura de 170 a 190°C o tempo de pré-aquecimento deve ser de 15 minutos.

NOTA: Alimentos colocados no forno durante o processo de pré-aquecimento afetarão o tempo de estabilização de temperatura. O tempo de pré-aquecimento pode variar de acordo com as variações na instalação do aparelho.

FUNÇÕES DE COZIMENTO

Descongelamento

Qualquer alimento pode ser descongelado com a Ventilação Forçada do Forno. É importante que nenhuma temperatura seja selecionada no Termostato para utilizar esta função. Em geral, o tempo de descongelamento é de 15-20 minutos por quilograma de alimento.



Cozimento tradicional

O aquecimento é gerado na parte superior e inferior do forno, de maneira uniforme, envolvendo delicadamente os alimentos para cozinhá-los num modo constante e homogêneo.

Aconselhado para grandes peças de carne, como pernis, peru e lombo. Ainda indicado para bolos e doces com cobertura úmida e em geral para “fornadas” com um único tipo de alimento.



Cozimento com forno ventilado

O calor é gerado através de uma resistência circular posicionada na parte traseira do forno e propagado através do ventilador. Serve para garantir o aquecimento homogêneo ao se utilizar várias prateleiras.

É um sistema de cozimento que permite o preparo simultâneo de até três pratos diferentes assados em 3 prateleiras diferentes. Ideal para alimentos que requerem um cozimento externo maior que o interno em tempo reduzido.



Cozimento tradicional com forno ventilado

O calor é gerado através das resistências superior e inferior sendo homogeneizado através da ação do ventilador que permite um cozimento uniforme interno e externo dos alimentos, em tempos reduzidos.

Recomendado para preparos individuais.



Grill

O cozimento ocorre por irradiação infravermelha. Através da resistência do grill localizada na parte superior (teto) do forno. Ideal para grelhar, dourar, gratinar e deixar cascas crocantes.



Super-grill

O cozimento ocorre por irradiação infravermelha. Através da resistência do grill mais a resistência superior acionadas simultaneamente, promovendo um aquecimento maior que o grill. Também indicada para alimentos mais espessos.



Super grill ventilado

O cozimento ocorre por irradiação infravermelha. Através da resistência do grill mais a resistência superior acionadas simultaneamente com o ventilador, potencializando a ação do grill.



Aquecimento inferior ventilado

O calor gerado para o aquecimento do alimento provém da parte inferior (chão) do forno.

Indicado para aquecer alimentos pré-preparados ou para um toque final a um cozimento já feito.



Forno ventilado + aquecimento inferior

O calor é gerado através de uma resistência circular posicionada na parte traseira do forno e propagado através do ventilador e pela parte inferior (chão) do forno. Indicado para alimentos que necessitam assar mais na base e de forma mais leve na parte superior. Ideal para Pizza.



Aquecimento inferior à baixa temperatura

Esta função deve ser utilizada em conjunto com o Termostato. Posicione-o entre 50 e 120°C. O calor gerado para o aquecimento do alimento provém da parte inferior (chão) do forno. Função indicada para alimentos que precisam assar de forma bastante lenta. Também indicada para manter alimentos aquecidos, para isto selecionar no Termostato a temperatura de 50°C.



ATENÇÃO: Ao abrir a Porta do Forno o vapor gerado pode ser muito quente.



ATENÇÃO: as partes acessíveis podem tornar-se muito quentes durante a utilização do Grill. Manter as crianças afastadas.

DICAS DE COZIMENTO

Pratos a Assar e Cozinhar	°C	Posição prateleira (de baixo para cima)	Tempo de cozimento forno estático – minutos	Tempo de cozimento forno Ventilado – minutos
<u>CONFEITARIA</u>				
“Bolo” – Doce à base de farinha, fécula de batata, ovos, açúcar e manteiga	170	3	50	35
Torta de maçã	180	3	50	35
“Crostatá” – Doce de massa mole cozida no forno e geralmente coberta com marmelada	180	3	45	30
“Focaccia” – Pão achatado, temperado com óleo, posto para assar no forno ou sobre brasas	170	3	50	35
“Ciambellone” – Massa doce feita com farinha, ovos e açúcar, na forma de rosca, trança de pão	170	3	55	40
Biscoitos	180	3	35	25
Suspiros/Merengues	110	2 – 3	150	120
“Bigné” – Massa doce, pequena e redonda, assada no forno e recheada de creme, licor de ovos, etc.	175	3	35	20
Suflês	175	2	45	35
<u>MASSAS</u>				
Lasanhas	200	3	55	40
Canelones	180	3	55	40
Talharim ao forno	180	3	80	70

Pratos a Assar e Cozinhar	kg	°C	Posição prateleira (de baixo para cima)	Tempo de cozimento forno estático - minutos	Tempo de cozimento forno Ventilado - minutos
<u>CARNES</u>					
Suína:					
Assado	1	190	3	100	90
Costeleta	1	180	2	75	60
Pernil	1,5	180	2	105	90
Salsicha	1,5	170	2	60	45
Bovina:					
Filé	1	170	2	90	75
Rosbife	1	180	3	65	45
Assado	1	180	3	105	90
Músculo	2	180	2	110	100
De Carneiro:					
Pernil	1	200	3	115	95
Paleta	1	175	2	85	70
Caça:					
Faisão	1	200	2	95	70
Lebre	2	175	2	90	75
Coelho	2	175	2	110	100
Aves:					
Peru	1,5	180	3	85	70
Galinha D'Angola	1	180	3	85	65
Pato	2	180	2	110	90
Frango	1	175	3	90	75
<u>PEIXE</u>					
Tainha, Dourado, Atum	1	160	3	60	50
Salmão, Garoupa, Congrio	1,5	180	2	60	45
Linguado gratinado, Pescada	1	200	2	35	25
<u>VARIEDADES</u>					
Pizza Napolitana		200	3	30	20
Maças ao forno		180	2	70	60

PROCEDIMENTOS

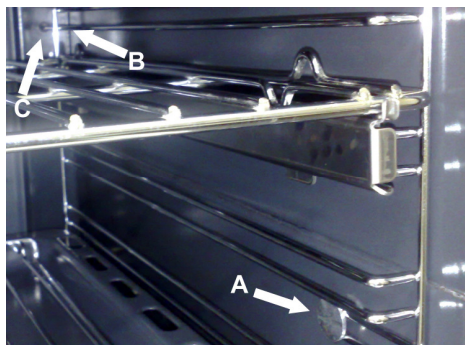
GUIAS TELESCÓPICAS

As guias telescópicas dão maior estabilidade aos acessórios do forno. As prateleiras e bandejas devem estar corretamente introduzidas sobre as guias.

Durante o cozimento e enquanto o forno permanecer quente, Aconselha-se a utilização de luvas térmicas para manusear os acessórios no interior do forno.

Para limpeza das grades laterais e guias telescópicas, basta remover todas as prateleiras e soltar os 2 parafusos “A” que fixam as grades a lateral do forno.

Na montagem da grade lateral, verificar o encaixe correto “B” da grade no furo de encaixe “C” e em seguida apertar os parafusos “A”.



SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA

Antes de iniciar o processo de substituição da lâmpada, desligue o disjuntor do forno.

1. Abra a porta do forno.
2. Desencaixe a lente de proteção da lâmpada, utilizando a ponta dos dedos.
3. Remova a lente de proteção da lâmpada.
4. Substitua a lâmpada por outra com as mesmas características.
5. Efetue a montagem fazendo o procedimento inverso.

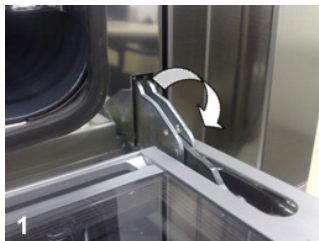
Somente peças originais de reposição deverão ser utilizadas nos fornos TECNO.



DESMONTAGEM E MONTAGEM DA PORTA DO FORNO

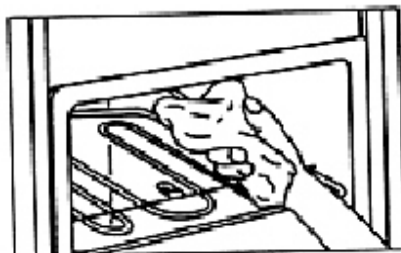
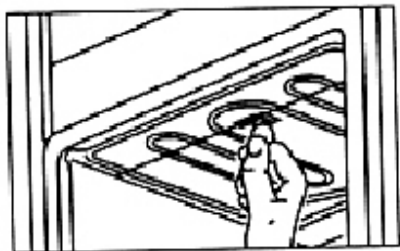
Para facilitar o processo de limpeza e acesso aos componentes internos do forno é possível remover a porta, conforme descrição:

1. Abrir totalmente a porta do forno.
2. Inserir um pino trava adequadamente na dobradiça da porta.
3. Ambos os lados (dobradiça direita e esquerda) devem estar devidamente travados.
4. Suspender e puxar simultaneamente a porta para a sua completa remoção.
5. Para a recolocação da porta, seguir a descrição inversa, observando que a parte rebaixada das dobradiças da porta encaixe corretamente na cavidade do forno.
6. Antes de fechar a porta certifique-se de que os pinos de travamento das dobradiças sejam removidos de ambos os lados.



LIMPEZA DO TETO DO FORNO

Para proceder com a limpeza do teto do produto basta desparafusar o parafuso que fixa a Resistência Superior. Assim esta pode ser inclinada, liberando assim para a limpeza do teto.



INSTALAÇÃO



ADVERTÊNCIA

Antes da instalação certifique-se de que as condições elétricas são correspondentes às indicadas na Etiqueta de Identificação do aparelho (220V/60 Hz).

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

1.1 POSICIONAMENTO DO FORNO

O aparelho pode ser instalado sob um tampo ou 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.



Recomenda-se a remoção da(s) porta(s) durante o processo de instalação do aparelho.



O móvel onde o Forno será instalado deverá suportar no mínimo 75°C de aquecimento, móvel específico para instalação de Fornos.



Nas imagens a seguir, estão representadas as aberturas para o arrefecimento do nicho de instalação. A falta destas aberturas acarretarão no mal funcionamento do produto. A TECNO não se responsabiliza por falhas nas especificações contidas neste Manual.

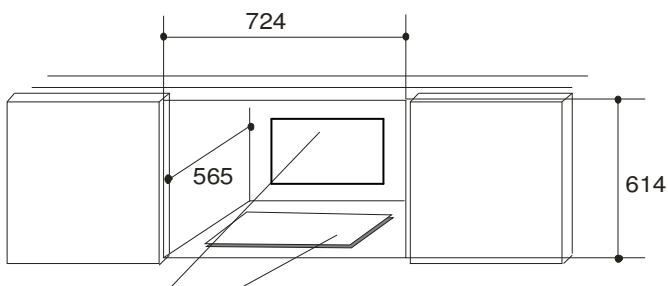
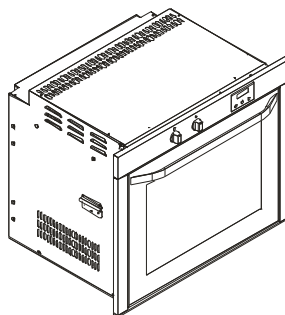
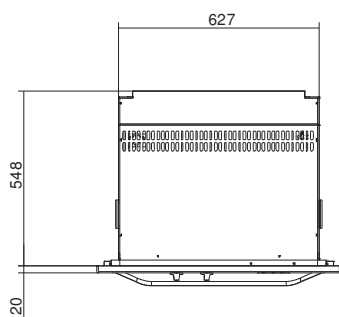
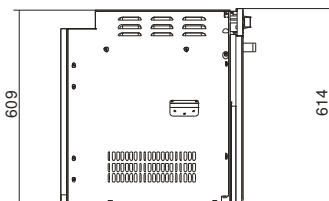
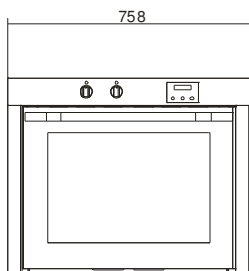


São fornecidos com o produto 4 parafusos para a fixação do mesmo no móvel.



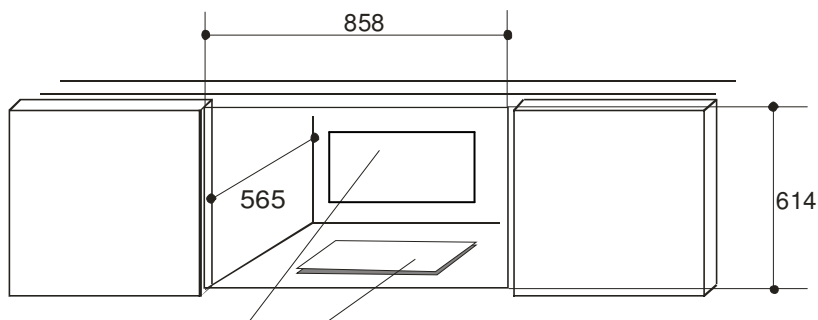
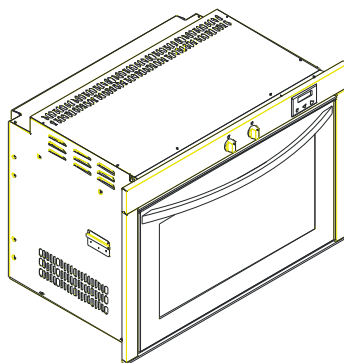
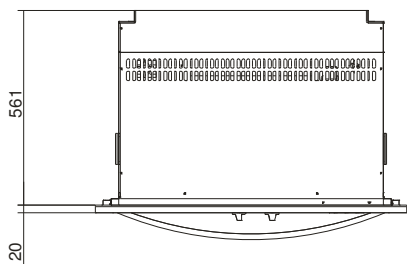
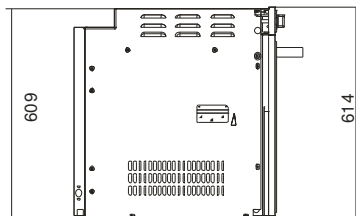
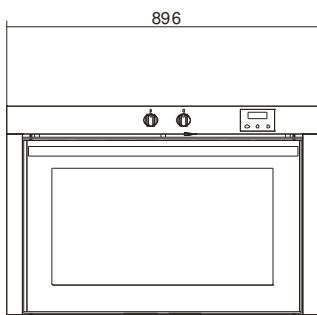
TODAS A MEDIDAS ABAIXO SÃO EM MILÍMETROS (mm).

FORNO 76 CM



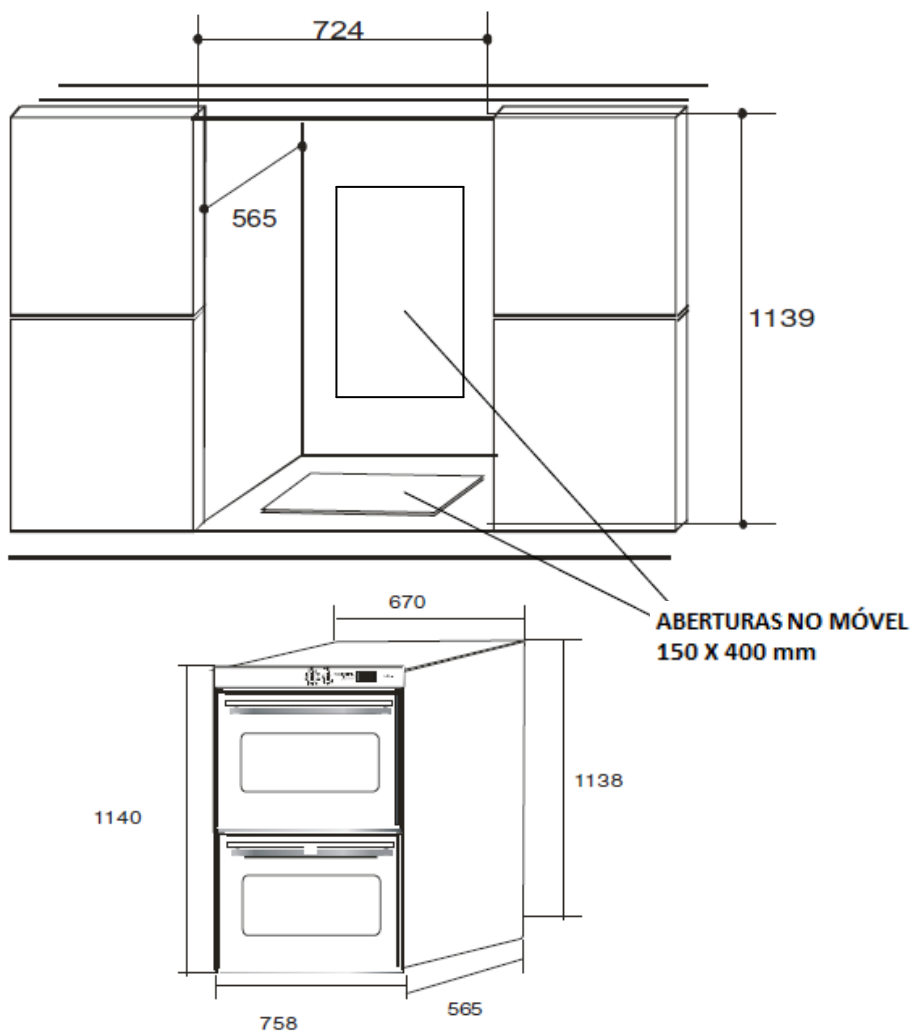
**ABERTURAS NO MÓVEL
150 X 400 mm**

FORNO 90 CM



ABERTURAS NO MÓVEL
150 X 400 mm

FORNO DUPLO 76CM



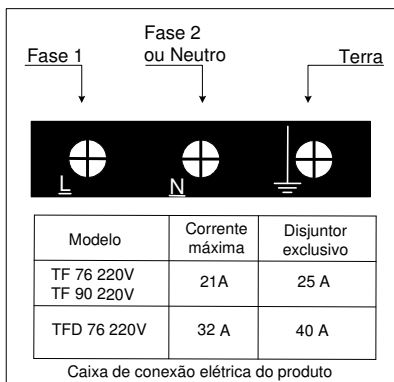
INSTALAÇÃO ELÉTRICA



O produto não possui cabo de força, para a ligação elétrica deverão ser conectados os cabos que vem direto do disjuntor independente, conforme especificações abaixo.

A conexão do forno à rede elétrica deve ser realizada através da caixa de conexão elétrica localizada na parte posterior do forno sob o tampo, a bitola (seção transversal) em relação ao comprimento devem ser conforme especificado na tabela abaixo. O instalador deve prever a ligação do forno através de um disjuntor específico e de fácil acesso próximo ao aparelho.

Para acessar a caixa de conexão deverá ser retirado o Tampo Traseiro do produto e os cabos elétricos passados pelo "passa cabo" localizado na lateral do Tampo.



Cabos de Alimentação						
Corrente Elétrica	Comprimento do Cabo (metros)					
	Seção do Cabo (mm ²)					
Consumo (Ampères)	até 1 m	1 a 2 m	2 a 3 m	3 a 5 m	5 a 7 m	7 a 10 m
1 a 20 A	4.00	4.00	4.00	4.00	6.00	6.00
20 a 30 A	4.00	4.00	6.00	6.00	13.30	13.30
30 a 40 A	4.00	4.00	6.00	13.30	13.30	13.30
40 a 60 A	6.00	6.00	13.30	13.30	13.30	21.20
60 a 100 A	13.30	13.30	13.30	21.20	21.20	33.60

O fio terra não pode ser interrompido em hipótese alguma e deve estar conectado a um aterramento eficiente.

A TECNO declina de qualquer responsabilidade por danos gerados ou sofridos pela inobservância destas advertências que estão de acordo com a norma vigente.



ATENÇÃO: O aparelho deve estar ligado a um aterramento eficiente, o atendimento desta norma é obrigatória.

IMPORTANTE: Não sub-dimensionar a rede de alimentação e o conector de ligação do forno (verificar tabela).

**Todos os modelos de fornos estão disponíveis
somente na tensão 220V.**



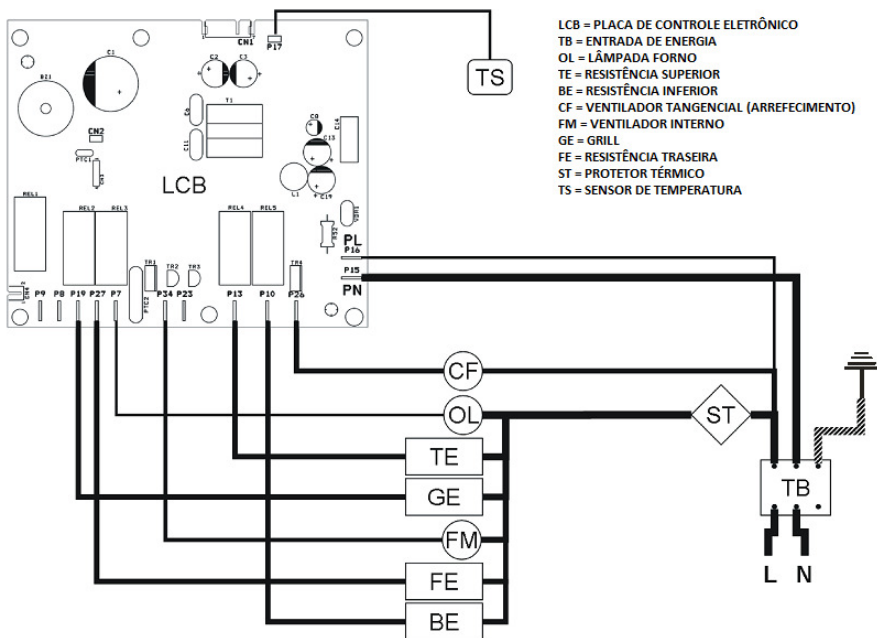
ADVERTÊNCIA:

Antes de executar qualquer manutenção ou transformação no aparelho interrompa a alimentação elétrica através da desconexão do cabo de alimentação e/ou desligamento da chave disjuntora.

Quando houver necessidade de substituição de peças ou acessórios, utilize exclusivamente componentes originais TECNO.

Todas as operações acima indicadas devem ser realizadas por profissionais qualificados e segundo as normas específicas vigentes.

ESQUEMA ELÉTRICO



CERTIFICADO DE GARANTIA

Garantia Contratual (um ano)

A TECNO garante este produto, conforme identificado na nota fiscal de venda ao consumidor final, contra qualquer defeito de fabricação que se apresente no período de um ano, contados a partir da data de sua entrega, tendo como base o recibo constante na nota fiscal.

Garantia Legal (90 dias)

Vidros, peças plásticas e lâmpadas, são garantidos contra defeitos de fabricação pelo prazo legal de 90 (noventa) dias a partir da data de entrega do produto ao consumidor tendo como base o recibo constante, na nota fiscal.

São condições desta garantia

1. Qualquer defeito que for constatado neste produto deve ser imediatamente comunicado ao Serviço de Atendimento ao Consumidor TECNO.
2. Esta garantia abrange a troca gratuita das partes, peças e componentes que apresentarem defeitos de fabricação, além da mão-de-obra utilizada no respectivo serviço.
3. 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.
4. Esta garantia perderá totalmente sua validade se ocorrerem quaisquer das hipóteses a seguir expressas: se o produto for utilizado em desacordo com as instruções constante no Manual de Instruções; se o produto for consertado ou ajustado por pessoa não autorizada pelo fabricante; se o produto for ligado em tensão elétrica diversa da recomendada no Manual de Instruções; se o defeito apresentado for causado pelo

consumidor, terceiros estranhos ao fabricante, por acidentes ou em decorrência do mau uso do produto.

5. Para que os produtos sejam cobertos pela garantia, é indispensável que a instalação seja feita pelo Serviço Autorizado TECNO.

6. Em nenhuma hipótese são cobertas pela garantia as despesas decorrentes da preparação do local para ligação do produto (ex.: rede elétrica, rede de gás, aterramento, etc.), sendo estas de total responsabilidade do consumidor.

Expirado o prazo de vigência desta garantia, cessará toda a responsabilidade do fabricante, quanto a validade dos termos estipulados neste certificado.

A TECNO Eletrodomésticos se reserva o direito de modificar os produtos (características e/ou componentes) sem prévio aviso.



Caso você permaneça com alguma dúvida contate o nosso SAC – Serviço de Atendimento ao Consumidor TECNO.

Guarde a nota fiscal de compra. A garantia só é válida mediante sua apresentação ao Serviço Autorizado no ato do atendimento.

Serviço de Atendimento ao Consumidor LOFRA



0800 41 57 57

sac@lofra.com.br

Anotações úteis:

Anote aqui os dados que poderão ser úteis no futuro.

Dados constantes na nota fiscal

Loja:

Número da Nota Fiscal:

Data de aquisição:

Dados da etiqueta de identificação do produto:

Modelo:

Número de série:

Dados do Instalador

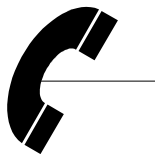
Empresa:

Telefone:

Data de instalação:

Nome do técnico instalador:

Serviço de Atendimento ao
Consumidor TECNO



0800 41 57 57

sac@lofra.com.br

TECNO Eletrodomésticos

Rua Tomazina, 79

Pinhais – PR – Brasil

CEP: 83.325-040

AGOSTO/12