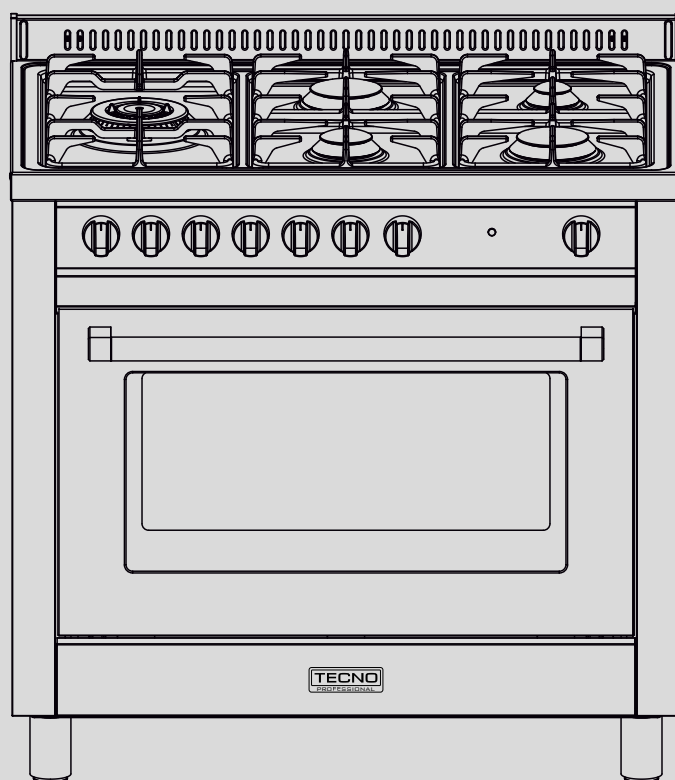


TECNO

MANUAL DE INSTALAÇÃO E DO USUÁRIO
UNIFICADO



FOGÕES
TF90EXP - TF90GXP

Muito obrigado pela
preferência ao adquirir um
eletrodoméstico do
Grupo TECNO.

TEC

Estimado Cliente,

Os produtos da marca TECNO são projetados para lhe proporcionar uma qualidade técnico-estética de nível superior. Todos os nossos produtos são construídos com materiais de primeira qualidade, e com o esmero necessário para satisfazer os objetivos estéticos dos nossos clientes mais exigentes. Para otimizar a utilização deste seu novo eletrodoméstico, lhe solicitamos a leitura desse manual de instruções.

Nele você encontrará todas as indicações e conselhos necessários para uma utilização fácil e segura.

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

Renovando o agradecimento pela sua escolha, cordialmente lhe saudamos.

Lisiane Santini

Presidente

Grupo TECNO.

TECNO

ÍNDICE

1. INTRODUÇÃO 6

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

2. SEGURANÇA 7

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

3. APRESENTAÇÃO DO PRODUTO 10

3.1 COMPONENTES.....	10
----------------------	----

4. INSTALAÇÃO 11

4.1 INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE INSTALAÇÃO ..	11
4.2 REQUISITOS DO LOCAL DE INSTALAÇÃO	12
4.3 POSICIONAMENTO DO FOGÃO.....	12
4.4 MOVIMENTAÇÃO DO PRODUTO	12
4.5 DIMENSÕES DO PRODUTO.....	13
4.6 DIMENSÕES DO NICHOS.....	13
4.8 KIT DE SEGURANÇA ANTI-TOMBAMENTO DO FOGÃO	14
4.9 CONEXÃO ELÉTRICA.....	15
4.10 MONTAGEM DOS QUEIMADORES.....	15
4.11 FONTE DE GÁS	16
4.12 TESTE DE VAZAMENTO NO SISTEMA DE GÁS.....	17
4.13 AJUSTE CHAMA MÍNIMA	17

5. UTILIZAÇÃO..... 18

5.1 SISTEMA GÁS-STOP	18
5.2 ACENDIMENTO AUTOMÁTICO	18
5.3 RENDIMENTO DOS QUEIMADORES.....	18
5.4 PAINEL FORNO A GÁS.....	19
5.5 SELETOR DE TEMPERATURAS (COZIMENTO TRADICIONAL).....	19
5.6 TEMPORIZADOR (TIMER)	19
5.7 FUNÇÕES DO FORNO A GÁS	19
5.8 PAINEL FORNO ELÉTRICO MULTIFUNÇÕES	20
5.9 SELETOR DE FUNÇÕES DO FORNO ELÉTRICO	20
5.10 TABELA INDICATIVA DE TEMPOS E TEMPERATURAS PARA COZIMENTO EM FORNO	21

6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO.....23

6.1 CUIDADOS COM O AÇO INOX	23
6.2 PROCEDIMENTOS DE LIMPEZA.....	23
6.3 COMPONENTES ESPECÍFICOS	23
6.4 PRÁTICAS QUE DANIFICAM O PRODUTO.....	23
6.5 SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO.....	23
6.6 REMOÇÃO E INSTALAÇÃO DA PORTA DO FORNO	24
6.7 DESMONTAGEM E MONTAGEM DOS VIDROS INTERNOS DA PORTA	24
6.8 FILTRO DE GORDURA	25

7. SOLUÇÃO DE POSSÍVEIS PROBLEMAS 26

8. DADOS TÉCNICOS27

9. CERTIFICADO DE GARANTIA 28

10. ANOTAÇÕES 31

1. INTRODUÇÃO

LEIA ESTAS INSTRUÇÕES ATENTAMENTE ANTES DE INSTALAR E UTILIZAR O APARELHO.

O fabricante não deve ser responsabilizado por danos materiais ou danos pessoais resultantes da instalação incorreta ou uso inadequado do aparelho.

O fabricante também não se responsabiliza por quaisquer imprecisões devidas a erros de impressão ou transcrição neste folheto. A aparência das figuras aqui incluídas é apenas para orientação.

O fabricante reserva-se o direito de fazer modificações em seus produtos quando julgar necessário ou benéfico, porém as características essenciais de segurança e desempenho não devem ser afetadas.

O APARELHO DESTINA-SE SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO.

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

As imagens contidas neste manual de instrução são meramente ilustrativas e podem não corresponder a aparência real do produto.

1.1 RESPONSABILIDADE DO FABRICANTE

O fabricante não será responsável por danos materiais ou ferimentos pessoais devido a:

Uso do aparelho diferente do especificado;

Não cumprimento das instruções do manual do usuário;

Adulteração / modificações não autorizadas em qualquer parte do aparelho;

Uso de peças sobressalentes não originais;

Este aparelho destina-se a cozinhar alimentos em ambiente doméstico. Qualquer outro uso será considerado impróprio;

O aparelho não foi projetado para operar com temporizadores externos ou sistemas de controle remoto.

1.2 PROTEÇÃO AMBIENTAL



Pense no meio ambiente ao descartar a embalagem.

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

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

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

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

1.3 EMBALAGENS DE PLÁSTICO

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

1.4 ETIQUETA DO APARELHO

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

2.1 ÍCONES DE SEGURANÇA

A sua segurança e a de terceiros é muito importante.

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

GUARDE ESTE MANUAL CUIDADOSAMENTE PARA REFERÊNCIA E CONSULTA FUTURA.



Aviso: Situações que podem prejudicar você ou terceiros.



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



Nota: Notas, dicas de uso ou informações adicionais.



Dica: Conselhos para melhor utilização e funcionamento.



Perigo: Risco de incêndio/material inflamável

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



RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO!

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

2.2 INSTRUÇÕES IMPORTANTES

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

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

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

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

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

Para a instalação correta do forno em embutimento, siga atentamente as orientações descritas neste manual de instruções.

A instalação das prateleiras removíveis deve ser realizada conforme as instruções descritas neste manual de instruções.

Após a instalação do forno, fixe-o conforme as instruções fornecidas neste manual.

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

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

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

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

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

Não se deve utilizar limpador a vapor no aparelho.

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

Nunca utilize dois queimadores para aquecer uma única panela ou recipiente grande.

2. SEGURANÇA

Certifique-se de que as grades (trempes) do seu fogão e os queimadores estejam corretamente encaixados.

Não use o fogão como uma superfície de trabalho ou suporte a outras atividades que não sejam cozinhar.

2.3 DICAS IMPORTANTES DE SEGURANÇA

É recomendado que instalação do seu fogão seja feita por um técnico treinado e certificado pela fabricante. Esta instalação não é gratuita.

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

Não use o fogão para aquecer o ambiente.

Não use artigos de vestuário frouxos ou dependurados, quando estiver usando o fogão, nem toalhas ou panos grandes de cozinha para segurar os utensílios, pois eles podem se incendiar.

Use somente utensílios de cozinha aprovados para uso em forno. Siga as instruções do fabricante dos utensílios, especialmente quando estiver usando utensílios de vidro ou plástico.

Use luvas térmicas de cozinha para retirar bandejas e acessórios quando o produto estiver quente.

Jamais guarde materiais inflamáveis no fogão ou nas suas proximidades.

Não conserte ou substitua qualquer peça do aparelho, a não ser que seja especificamente recomendado neste manual. Todos os demais serviços de manutenção devem ser executados por um técnico da Rede de Serviços da fabricante e, serão cobrados após o período de garantia.

Tenha muito cuidado ao cozinhar alimentos com alto teor de álcool, pelo risco de incêndio. Antes de utilizar o aparelho, remova quaisquer resíduos alimentares do interior do forno para evitar incêndios ou fumaça.

Não coloque água no produto ainda quente, poderá ocorrer a criação de vapor e ocasionar queimaduras.

Nunca utilize sacos plásticos destinados a melhorar a cocção dos alimentos junto com a função grill (Elemento de aquecimento Elétrico superior ou Queimador a Gás). Durante a cocção o saco plástico estufa com o vapor gerado pelo alimento e pode encostar no grill vindo a estourar. O vapor liberado durante o processo de queima pode gerar fuligem e fumaça, danificando o produto. A abertura da porta do forno nesse momento pode expor o usuário ao risco de queimaduras.

Nunca desligue o fogão da tomada puxando pelo cabo

elétrico, utilize o plugue.

Nunca acenda os queimadores da mesa com o tampo cristal abaixado.

Antes de baixar o tampo cristal certifique-se de que os queimadores e/ou placas elétricas estejam frios.

Antes de fazer o primeiro uso do forno, recomenda-se fazê-lo funcionar por aproximadamente uma hora na potência (temperatura) 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.

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.

Quanto 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 fogão não estiver sendo utilizado, certifique-se que os indicadores de função estejam na posição zero (desligado / fechado).

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

Os orifícios da base do fogão NÃO devem ser obstruídos.

Quando acender o queimador da mesa ou do forno, certifique-se de que a chama esteja regular.

Utilize sempre o coletor de gordura quando utilizar o grill ou assar carnes sobre a grelha.

Despeje um pouco de água no coletor de gordura para evitar que as gorduras queimem, produzindo mau cheiro.

Apague as chamas dos queimadores da mesa antes de remover as painéis.

2.4 ATERRAMENTO E SEGURANÇA ELÉTRICA



ATERRAMENTO OBRIGATÓRIO.

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

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

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

Consulte um eletricista qualificado caso persistam dúvidas sobre as instruções de aterramento ou sobre a correta instalação do sistema de aterramento.

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

A FABRICANTE declina de toda e qualquer responsabilidade por danos diretos ou indiretos resultantes do não cumprimento destas advertências.

2.5 COMO DESCARTAR SEU PRODUTO ANTIGO



Risco de Sufocamento.

Remova as portas do seu produto antigo.

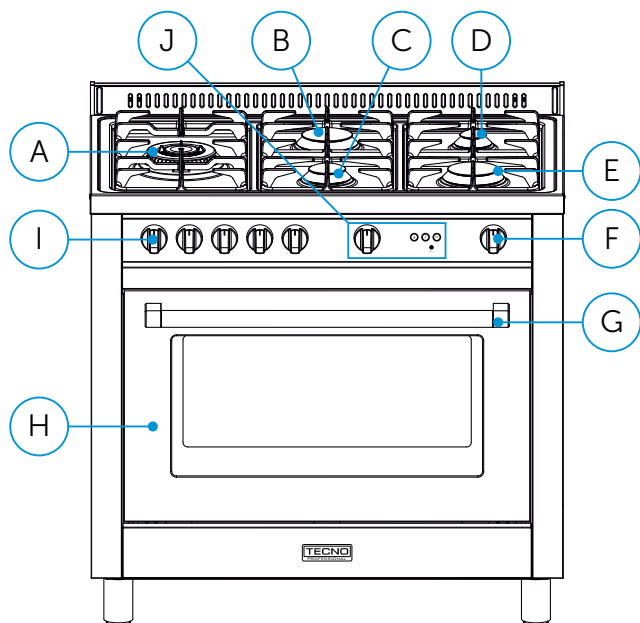
Não seguir esta instrução pode trazer risco de vida ou lesões graves.

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

3. APRESENTAÇÃO DO PRODUTO

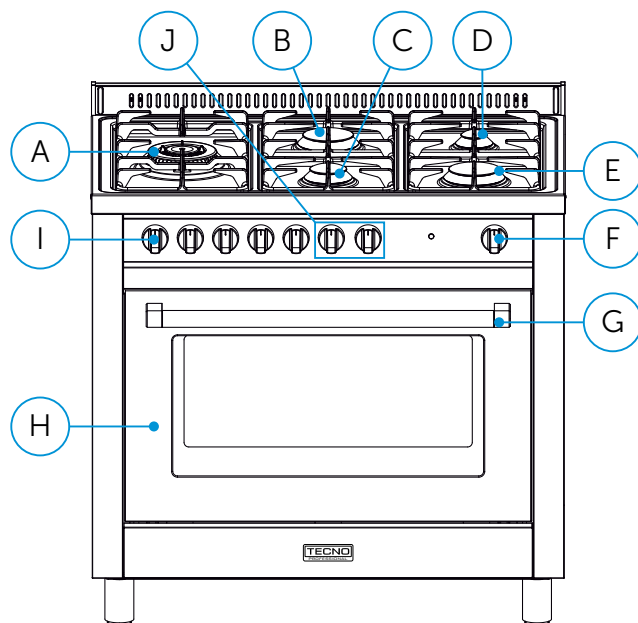
3.1 COMPONENTES

TF90GXP



- A. Queimador tripla chama;
- B. Queimador rápido;
- C. Queimador semirrápido;
- D. Queimador de chama auxiliar;
- E. Queimador rápido;

TF90EXP



- F. Manípulo do conta-minutos;
- G. Puxador da porta do forno;
- H. Porta do forno
- I. Manípulos de controle dos queimadores;
- J. Controladores do forno.

4.1 INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE INSTALAÇÃO

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



A Fabricante recomenda enfaticamente que uma assistência técnica autorizada execute a instalação inicial. Esta instalação não é gratuita.



O nicho de instalação do aparelho deve ser, obrigatoriamente, construído com material não inflamável, que suporte pelo menos 90° C. Recomenda-se o uso de granito, mármore ou alvenaria com material refratário que apresentam excelente resistência ao calor e facilitam a limpeza.



É altamente recomendada a instalação de um exaustor ou coifa. Respeite as medidas de distância mínimas de instalação do exaustor ou da coifa.

Não instale o aparelho atrás de uma porta decorativa ou da porta de um móvel de cozinha, pois isso pode causar superaquecimento.

Verifique se o aparelho apresenta danos após desembalá-lo. Não conecte o aparelho se ele tiver sido danificado durante o transporte.

Não bloqueie a ventilação do aparelho nem o espaço entre o nicho e o aparelho.

Tenha extremo cuidado ao mover ou instalar o aparelho, pois ele é muito pesado. A movimentação deve ser realizada obrigatoriamente por, no mínimo, duas pessoas.



A tomada elétrica e a válvula do cilindro de gás GLP ou da rede de fornecimento de gás natural deve estar acessível aos usuários (por exemplo, ao lado do armário) para facilitar o desligamento.

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



Uma distância mínima de 0,8 metros é necessária entre a área de cocção do fogão (mesa de cozimento) e qualquer construção ou cobertura aérea (acima da fogão).

Caso o cliente opte por instalar uma coifa ou exaustor diretamente sobre o fogão, deverá consultar e respeitar as medidas de afastamento e instalação especificadas pelo fabricante do respectivo aparelho de exaustão.



Para qualquer gabinete ou ilha que abrigue o fornecimento de gás ou suas conexões, é exigido um mínimo de duas aberturas de ventilação (recomenda-se a utilização de quatro aberturas para maior segurança).

Cada abertura de ventilação deve possuir área mínima de 200 cm² e permitir a circulação de ar com ambientes adjacentes ventilados, de forma a evitar o acúmulo de gás.

A instalação de duas aberturas em cada lado do gabinete favorece a circulação de ar e contribui para uma ventilação mais eficiente.

4. INSTALAÇÃO

4.2 REQUISITOS DO LOCAL DE INSTALAÇÃO

Para garantir o funcionamento seguro e eficiente do seu fogão, o local de instalação deve atender às seguintes condições de ventilação, em conformidade com as normas vigentes da ABNT.

1. CIRCULAÇÃO DE AR

O ambiente deve possuir ventilação natural e contínua para garantir a correta combustão do gás.

Caso o ambiente não possua aberturas naturais adequadas, é obrigatória a instalação de uma abertura para entrada de ar com área mínima de 200 cm² (item **A** da imagem abaixo).

Alternativamente, pode-se instalar um exaustor elétrico para reforçar o fluxo de ar no ambiente (item **C** da imagem abaixo).

2. EXAUSTÃO DE GASES DA COMBUSTÃO

Os produtos resultantes da queima do gás devem ser devidamente eliminados para fora do ambiente. Siga as orientações abaixo:

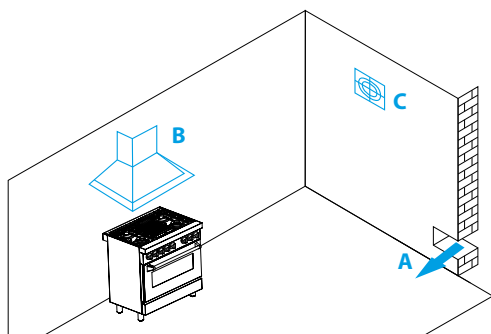
Instale uma coifa posicionada diretamente sobre o fogão (item **B** da imagem abaixo), com duto de exaustão voltado para o exterior.

Caso não seja possível instalar uma coifa, utilize um exaustor elétrico fixado em parede externa ou janela (item **C** da imagem abaixo).



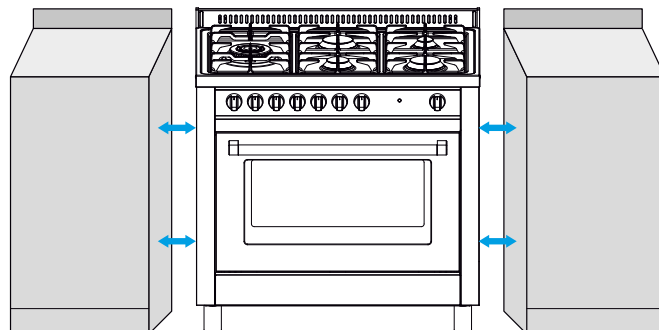
O uso do exaustor não dispensa a necessidade da entrada de ar mínima de 200 cm² (item **A** da imagem abaixo).

Portas ou janelas podem se comunicar com ambientes contíguos para auxiliar na ventilação, desde que estes não sejam dormitórios (quartos).

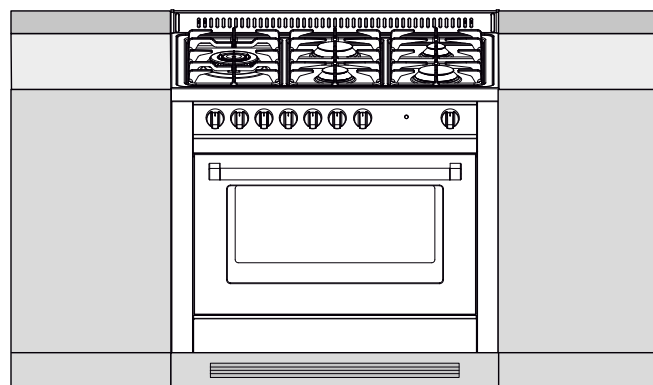


4.3 POSICIONAMENTO DO FOGÃO

Os fogões podem ser instalados no piso como nos modelos convencionais Free-Standing (classe 1).



Como também podem ser instalados embutidos (classe 2), fogões construídos e homologados para serem instalados em contato direto com os móveis laterais, criando um bloco estético-funcional com a cozinha modulada.



4.4 MOVIMENTAÇÃO DO PRODUTO

A suspensão do fogão deve ser realizada segurando-o firmemente pelas laterais inferiores da estrutura do produto.

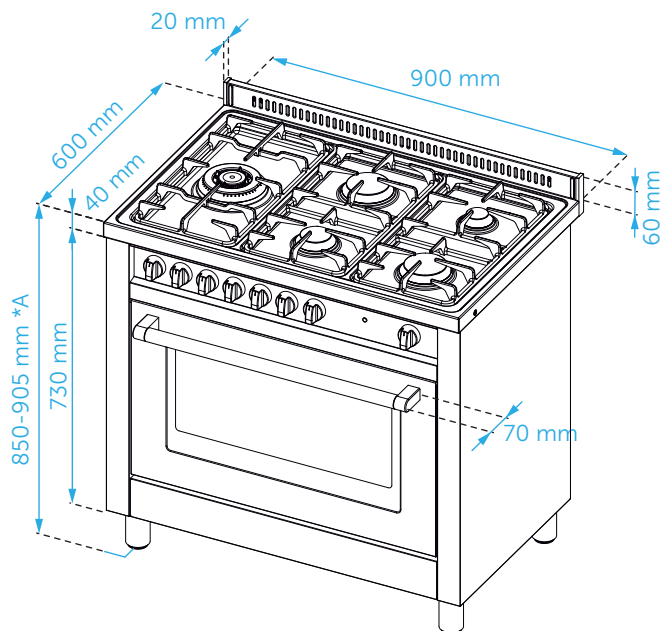
Pode-se abrir ligeiramente a porta do forno para facilitar o encaixe das mãos na estrutura interna, garantindo uma pegada firme antes de elevar o produto.



Jamais levante o produto pelas bordas da mesa superior nem utilize o puxador do forno para puxar ou suspender o equipamento, pois o descumprimento dessas orientações pode causar danos estruturais permanentes ao produto.

4. INSTALAÇÃO

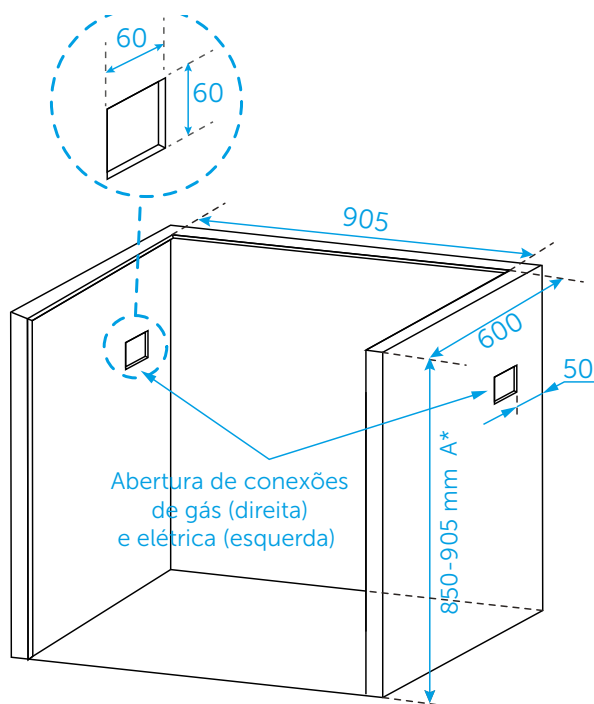
4.5 DIMENSÕES DO PRODUTO



*A: Altura ajustável com prolongador: 910-965 mm

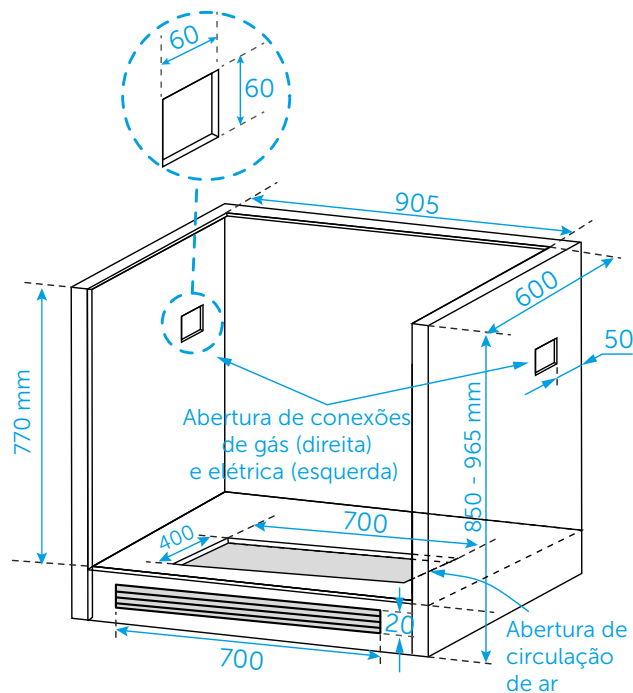
4.6 DIMENSÕES DO NICHU

Recomendação de nicho, para instalação com os pés de apoio.



*A: Altura ajustável com prolongador: 910-965 mm

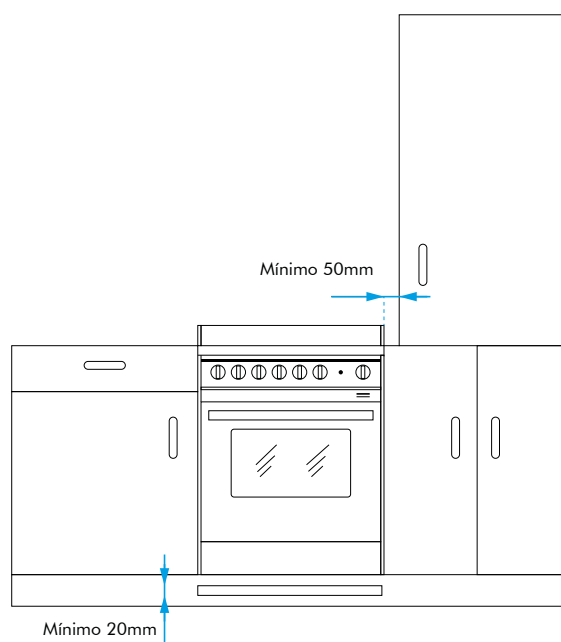
Recomendação de nicho, para instalação com a remoção dos pés de apoio.



Para abertura de ventilação posicionada no rodapé do móvel, usada para os fogões com forno a gás (modelo TF90GXP), considerar as medidas de 20 mm de altura e a mesma largura do fogão.

MEDIDAS COMPLEMENTARES

Caso haja móveis ao lado da mesa de preparo do fogão, os móveis devem estar afastados no mínimo 50 mm.



4. INSTALAÇÃO

4.7 MONTAGEM DOS PÉS REGULÁVEIS

Após a retirada de toda a embalagem de papelão, EPS (isopor®), remova as trempes da mesa do fogão, retire o kit de acessórios e a porta do forno, posicione o fogão com a parte traseira voltada para baixo, sobre as placas de EPS (isopor®).



NÃO faça esta operação com o produto inclinado, pois pode danificar a base do fogão.

1. Rosqueie o parafuso de fixação no pé regulável deixando um espaço de aproximadamente 1 cm entre o pé e a cabeça do parafuso.
2. Insira a cabeça do parafuso no orifício de encaixe, puxe o pé regulável até o final do curso e gire-o no sentido horário até fixar.



Não é necessário um aperto muito intenso.

3. Repita o processo em todos pés.
4. Retorne o fogão para sua posição original, sem forçar os pés, efetue o nivelamento do produto rosqueando a parte inferior dos pés niveladores.

MONTAGEM DOS PROLONGADORES NOS PÉS REGULÁVEIS



O prolongador é um acessório que não acompanha o produto e deve ser adquirido diretamente com o Serviço Autorizado.

Os prolongadores proporcionam um aumento de 60 mm na altura do seu aparelho.

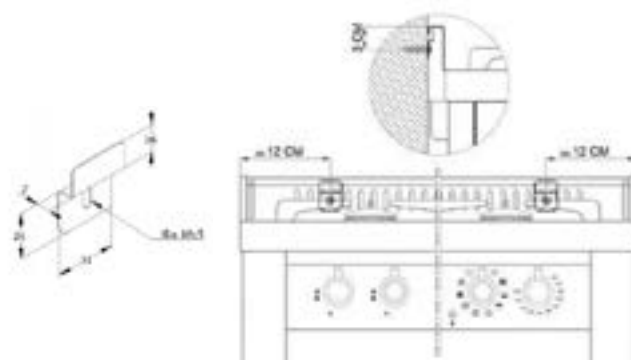
1. Retire a parte inferior do pé nivelador e remova a base do pé nivelador (empurrando a base pelo lado interno).
2. O prolongador irá encaixar no mesmo local onde foi removida a base do pé nivelador.
3. Ajuste a altura desejada.
4. Repita esta a operação para todos pés.

4.8 KIT DE SEGURANÇA ANTI-TOMBAMENTO DO FOGÃO

Para instalação do kit anti-tombamento use como referência o desenho de instalação. São fornecidos 2 suportes para fixação do fogão em uma parede.

Posicionar os suportes de acordo com as posições indicadas no desenho.

Deve-se levantar a parte traseira do fogão para encaixar nos suportes.



4.9 CONEXÃO ELÉTRICA

Para garantir a sua segurança e a integridade do seu patrimônio, certifique-se com um eletricista qualificado de que a rede elétrica no local de instalação está em condições adequadas.

O plugue de alimentação deve ser conectado a uma tomada tripolar exclusiva e devidamente aterrada, conforme especificado na etiqueta de identificação do produto. É fundamental que a tomada possua um disjuntor de proteção dedicado, sendo terminantemente proibido o uso de extensões, adaptadores ou conectores do tipo "T" (benjamim).



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

Em caso de irregularidades ou necessidade de manutenção, não tente realizar reparos por conta própria.



Intervenções feitas por pessoas não autorizadas podem comprometer a segurança do usuário e causar danos severos ao aparelho. A fabricante isenta-se de qualquer responsabilidade por danos decorrentes do descumprimento destas instruções.

4.10 MONTAGEM DOS QUEIMADORES



O posicionamento incorreto dos queimadores pode causar danos ao conjunto e não são cobertos pela garantia.

QUEIMADOR TRIPLA CHAMA

1. Posicione o queimador sobre a câmara de combustão. A câmara de combustão possui guias para o acoplamento com o queimador.



Certifique-se do correto encaixe do queimador, fazendo movimentos curtos no sentido horário e anti-horário com ambas as mãos.

Note que o eletrodo e o termopar devem estar encaixados nos entalhes do queimador.

2. Encaixe o espalhador interno na parte superior central do queimador.
3. Encaixe o espalhador externo.

DEMAIS QUEIMADORES

1. Posicione o queimador sobre a câmara de combustão, note que existem dois pinos laterais na câmara de combustão para o acoplamento e encaixe correto do queimador.
2. Encaixe o espalhador de chamas observando as guias de acoplamento.



Certifique-se do correto encaixe do queimador, fazendo movimentos curtos no sentido horário e anti-horário com ambas as mãos.

4. INSTALAÇÃO

4.11 FONTE DE GÁS

O aparelho é pré-configurado na fábrica para operar com gás GLP.



A Fabricante recomenda enfaticamente que uma assistência técnica autorizada execute a instalação inicial e a conversão quando aplicável.

Utilize apenas peças certificadas.

Verifique prazos de validade dos componentes.

Apenas o tipo de gás e a categoria de gás listados na etiqueta do aparelho podem ser usados com o seu aparelho.



Nunca conecte o aparelho a uma linha de gás sem regulagem. A ligação a uma linha de gás não regulada pode gerar calor excessivo, provocar incêndio e representar sério risco de danos à propriedade, lesões graves ou morte.

Antes de conectar o fogão à fonte de gás, verifique se os manípulos de controle do fogão estão na posição ● (Desligado).

GLP (CILINDRO OU GLP CANALIZADO)



As regras para instalação e abrigo de cilindros de GLP ou GLP encanado podem variar conforme o Corpo de Bombeiros e o código de obras de cada cidade ou estado. Para garantir segurança e conformidade, recomendamos que o consumidor consulte as orientações oficiais do Corpo de Bombeiros local ou um instalador credenciado.

Utilize mangueira metálica flexível certificada conforme NBR 14177, com o comprimento adequado à instalação.

Utilize regulador de pressão certificado conforme NBR 8473, sempre dentro da validade.

Conexões devem ser feitas com vedante específico para gás, como pasta ou fita PTFE amarela, desde que certificada para GLP.

Todos os vedantes utilizados devem ser aprovados para gás combustível e compatíveis com o material da conexão.

Mangueiras de borracha e braçadeiras não são permitidas.

Instalações fixas devem seguir a NBR 15526 e ser executadas por profissional habilitado.

GN (GÁS NATURAL ENCANADO)



As regras de instalação e ventilação para gás natural encanado (GN) podem variar conforme as exigências da concessionária local e do Corpo de Bombeiros de cada estado. Para garantir segurança e conformidade, recomendamos que o consumidor consulte as orientações oficiais da distribuidora de gás da região ou um instalador credenciado.

Utilize mangueira metálica flexível certificada conforme NBR 14177, com o comprimento adequado à instalação.

Verifique a necessidade de se utilizar um regulador / estabilizador de pressão.

Conexões devem ser feitas com vedante específico para gás, como pasta ou fita PTFE amarela, desde que certificada para GN.

Todos os vedantes utilizados devem ser aprovados para gás combustível e compatíveis com o material da conexão.

Mangueiras de borracha e braçadeiras não são permitidas.

Instalações fixas devem seguir a NBR 15526 e serem executadas por profissional habilitado.

4.12 TESTE DE VAZAMENTO NO SISTEMA DE GÁS



Caso você não possua conhecimento técnico específico, recomenda-se contratar um profissional habilitado ou uma empresa credenciada para realizar o teste de estanqueidade da instalação. Verifique também as exigências dos órgãos competentes de sua cidade.

Para garantir a segurança e o correto funcionamento do aparelho, o teste de vazamento deve ser realizado ao menos uma vez por ano, independentemente de o cilindro (no caso de GLP) ter sido desconectado ou não. O teste também é obrigatório sempre que qualquer componente do sistema de gás for reconectado, ajustado, substituído ou após manutenções.

Realize o procedimento somente com área ventilada. Nunca utilize chama aberta (fósforos, isqueiros ou similares) para verificar vazamentos. Não fume e mantenha qualquer fonte de ignição longe do local durante o teste.

COMO PREPARAR A SOLUÇÃO DE TESTE

Misture água com detergente líquido até formar uma solução espumante. Recomenda-se utilizar um borrifador com a proporção aproximada de 50% água / 50% detergente.

PROCEDIMENTO

Assegure-se de que todos os manipulados de controle do aparelho estejam na posição ● (Desligado).

Abra lentamente a válvula de gás.

Borrife a solução de sabão em todas as conexões, uniões, registros, mangueiras e pontos de acoplamento do sistema de gás.

Observe atentamente: a formação de bolhas indica vazamento.

CASO HAJA VAZAMENTO:

Aperte a conexão que estiver solta; ou

Substitua a peça com defeito por um componente especificado pelo fabricante.

Nunca tente reparar válvulas danificadas do cilindro de GLP. Em caso de falha, a válvula deve ser substituída.

Se não for possível eliminar o vazamento, feche o fornecimento de gás imediatamente e não utilize o aparelho. Se o vazamento estiver em algum componente do fogão entre em contato com a assistência técnica autorizada do fabricante, já se o vazamento estiver na válvula e / ou na rede de fornecimento de gás encanado, entre em contato com um técnico habilitado em instalações de gás ou o distribuidor responsável.

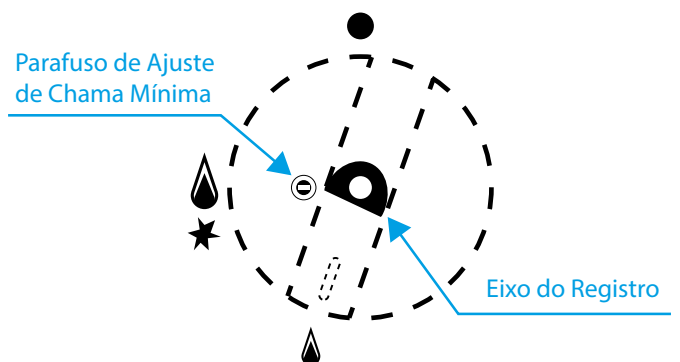
Após o teste, pressione e gire um dos manipulados de controle para aliviar a pressão residual no sistema, e então retorne-o à posição ● (Desligado).

4.13 AJUSTE CHAMA MÍNIMA



Este procedimento deve ser executado por profissional qualificado.

Acenda o queimador na posição máxima, coloque na posição mínima, retire o manípulo, introduza uma chave apropriada no orifício ao lado do eixo do registro e faça a regulagem da chama mínima girando no sentido anti-horário (aumenta) ou horário (diminui), até obter uma chama reduzida, azul e estável.



Quando passar rapidamente da chama alta para a baixa, esta não deve se apagar.



Deixe o queimador na posição mínima por alguns minutos para se certificar que o dispositivo Gás-stop não atue interrompendo o gás.

5. UTILIZAÇÃO

A seguir descrevemos os procedimentos comuns aos fogões.

5.1 SISTEMA GÁS-STOP

Todos os queimadores do fogão são equipados com o dispositivo de segurança Gás-Stop. Este sistema tem como função interromper automaticamente o fluxo de gás caso a chama se apague de forma involuntária, seja por correntes de ar ou pelo transbordamento de líquidos.

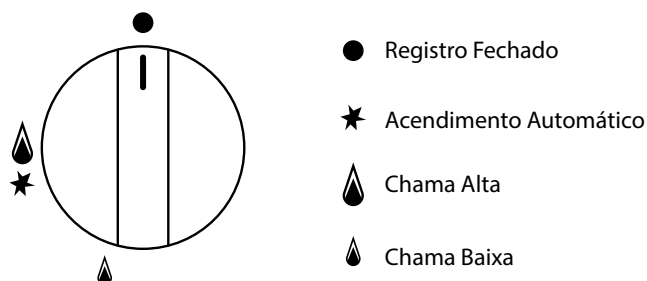
Para garantir que o sistema de segurança seja ativado corretamente, após o acendimento da chama, mantenha o botão pressionado por aproximadamente 5 segundos antes de soltá-lo.

5.2 ACENDIMENTO AUTOMÁTICO

Para realizar o acendimento automático, gire o botão de controle no sentido anti-horário até a posição de acendimento automático. Após a ignição, mantenha o botão pressionado por aproximadamente 5 segundos para garantir a ativação do sistema de segurança.

Para ajustar a intensidade para chama baixa, continue girando o botão no sentido anti-horário até a posição desejada.

Em situações de interrupção no fornecimento de energia elétrica, o acendimento pode ser realizado manualmente: aproxime uma chama (como um fósforo aceso) do queimador desejado, pressione o botão correspondente e gire-o para a posição de chama alta, mantendo-o pressionado por 5 segundos após o surgimento da chama para que ela permaneça acesa.



5.3 RENDIMENTO DOS QUEIMADORES

Para otimizar o desempenho e garantir a máxima eficiência no consumo de gás, utilize apenas panelas de fundo plano e com diâmetro adequado a cada queimador, certificando-se de que as chamas não ultrapassem a base do recipiente.

A escolha correta das panelas, conforme as dimensões indicadas abaixo, é fundamental para preservar a durabilidade do conjunto de queimadores e evitar o desperdício de calor.

Tipo do Queimador	Diâmetro
Triplo	240 a 260 mm
Rápido (grande)	210 a 260 mm
Semirrápido (médio)	150 a 200 mm
Auxiliar (pequeno)	100 a 140 mm



Uso Correto

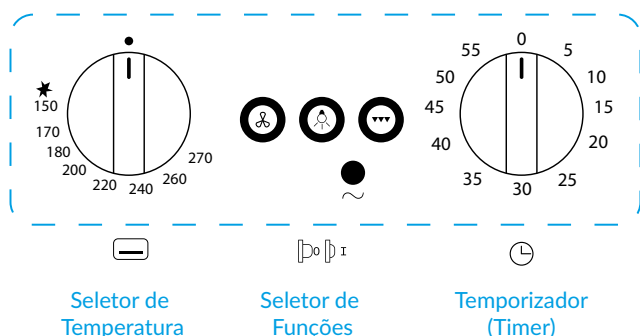


Uso Errado



Recomenda-se que, assim que o líquido atingir o ponto de ebulição, a intensidade da chama seja reduzida ao mínimo necessário para manter a fervura, otimizando o rendimento energético da cocção.

5.4 PAINEL FORNO A GÁS



5.5 SELETOR DE TEMPERATURAS (COZIMENTO TRADICIONAL)

Para realizar o acendimento, abra totalmente a porta do forno, pressione e gire o botão "Seletor de Temperatura" até a posição ★ (acendimento automático). Após a ignição da chama, mantenha o botão pressionado por aproximadamente 10 segundos para garantir a correta ativação do sistema de segurança. Somente após certificar-se de que a chama permanece acesa, feche a porta do forno e ajuste o seletor para a temperatura desejada.

Em situações de interrupção no fornecimento de energia elétrica, o acendimento pode ser realizado manualmente: aproxime uma chama (como um fósforo aceso) do orifício localizado na parte frontal do chão móvel do forno. Simultaneamente, pressione e gire o botão de controle até a posição ★ (acendimento automático), e, após o surgimento da chama, mantenha-o pressionado por cerca de 10 segundos antes de soltá-lo.



Os fornos a gás devem obrigatoriamente ser acionados com a porta aberta.

5.6 TEMPORIZADOR (TIMER)

O Timer é um recurso projetado para auxiliar no controle do tempo durante o preparo de suas receitas. Para utilizá-lo corretamente, gire o botão no sentido horário até a marca de 55 minutos e, em seguida, retorne-o no sentido anti-horário até posicioná-lo sobre o tempo de cozimento desejado. Ao término do período programado, um sinal sonoro será emitido automaticamente para indicar o fim do tempo selecionado.

5.7 FUNÇÕES DO FORNO A GÁS



COZIMENTO TRADICIONAL

Realiza o assamento por meio da convecção natural do calor gerado pelo queimador inferior a gás. É o método ideal para receitas clássicas que exigem um aquecimento constante e direcionado.



COZIMENTO COM FORNO VENTILADO

Nesta função, o calor do queimador a gás é distribuído de forma homogênea pelo ventilador interno. Este sistema permite o preparo de diversos pratos simultaneamente, utilizando toda a capacidade do forno com rapidez e uniformidade. É especialmente recomendado para "fornadas" de um mesmo tipo de alimento, garantindo um cozimento equilibrado em todos os níveis.



COZIMENTO COM GRILL

O calor é gerado por irradiação infravermelha a partir da resistência superior, sendo a função ideal para grelhar carnes, preparar churrascos, gratinar massas ou dourar alimentos ao final do preparo.

Por motivo de segurança, o grill do forno NÃO funciona simultaneamente com o forno a gás.



COZIMENTO COM GRILL VENTILADO

Combina a irradiação do grill com a ventilação interna para difundir o calor de maneira uniforme. Esta função é perfeita para assar e dourar peças de grandes dimensões, como aves e carnes inteiras, garantindo um acabamento externo crocante sem ressecar o interior do alimento.



DESCONGELAMENTO

Com o aquecimento desligado, esta função utiliza apenas a circulação de ar à temperatura ambiente para acelerar o degelo. É o método mais indicado para preservar as propriedades de alimentos sensíveis, evitando as perdas de textura causadas por variações bruscas de temperatura.

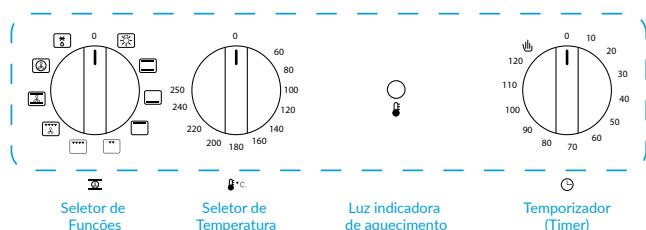


LUZ DO FORNO

Aciona a iluminação interna da cavidade, permitindo a visualização do preparo sem gerar calor ou alterar a temperatura programada.

5. UTILIZAÇÃO

5.8 PAINEL FORNO ELÉTRICO MULTIFUNÇÕES



5.9 SELETOR DE FUNÇÕES DO FORNO ELÉTRICO



LUZ DO FORNO

Ativa a iluminação interna da cavidade para acompanhamento visual do preparo.



COZIMENTO TRADICIONAL

O calor é gerado de forma uniforme pelas resistências superior e inferior, envolvendo o alimento de maneira constante. É indicado para pizzas, biscoitos e doces com cobertura úmida, além de "fornadas" de um único tipo de alimento.



COZIMENTO POR BAIXO

Utiliza apenas a resistência inferior (chão do forno). Ideal para aquecer alimentos pré-preparados ou conferir um toque final de crocância na base de pratos já concluídos.



COZIMENTO PELO ALTO

O calor provém da resistência superior, permitindo cozinhar o topo dos alimentos sem grelhar. Recomendado para vegetais e pequenos cortes de carnes, como bistecas e salsichas.



COZIMENTO COM GRILL

Utiliza radiação infravermelha via resistência superior para assar ao grill, dourar, gratinar ou criar uma crosta crocante nos alimentos.



COZIMENTO COM MAXI-GRILL

Atua de forma similar à função grill, porém com maior intensidade e uma área de distribuição de calor ampliada.



COZIMENTO COM MAXI-GRILL E FORNO VENTILADO

Combina a potência do Maxi-grill com o sistema de ventilação para difundir o calor uniformemente. É a função ideal para assar carnes e aves de grandes dimensões sem ressecar o interior, garantindo um dourado externo perfeito.



COZIMENTO UNIFORME

As resistências superior e inferior operam em conjunto com o ventilador interno. Proporciona um cozimento rápido e homogêneo, sendo altamente aconselhado para fornadas simultâneas do mesmo alimento.



COZIMENTO COM FORNO VENTILADO

O calor propaga-se por ventilação forçada, possibilitando o preparo de até três pratos diferentes ao mesmo tempo. Ideal para receitas que exigem um cozimento externo mais acentuado e maior suculência interna.



DESCONGELAMENTO

Modo Normal: Utiliza apenas a ventilação natural do forno à temperatura ambiente para um degelo gradual, preservando alimentos sensíveis a variações bruscas.

Modo Rápido: Aciona o cozimento ventilado com o seletor de temperatura em 50°C para acelerar o processo mantendo a qualidade final do ingrediente.

TEMPORIZADOR "TIMER"

Selecione o tipo de cozimento e a temperatura do forno através do "seletor de funções" e do "seletor de temperatura", gire então o botão do "timer" no sentido horário até a posição 120 minutos e, em seguida, retorne-o no sentido anti-horário até posicioná-lo sobre o tempo de cozimento desejado. Ao final do tempo programado o forno se desligará automaticamente.



Ao programar o temporizador no sentido anti-horário, NÃO o force além da posição manual .

Não force no sentido horário além da posição 120min.

5.10 TABELA INDICATIVA DE TEMPOS E TEMPERATURAS PARA COZIMENTO EM FORNO

Os dados informados referem-se a testes laboratoriais. Diversos fatores podem influenciar o tempo e a qualidade do cozimento, tais como as condições do local de instalação, a temperatura ambiente, a pressão do gás, a voltagem elétrica, entre outros. Portanto, as informações apresentadas servem apenas como referência indicativa.

Pratos a Preparar	Peso	Temperatura	Posição da Prateleira (de baixo para cima)	Tempo de Cozimento Tradicional	Tempo de Cozimento ventilado
CARNE SUÍNA					
Assado	1 Kg	190 °C	3	100 min	90 min
Costeleta	1 Kg	180 °C	2	75 min	60 min
Pernil	1,5 Kg	180 °C	2	105 min	90 min
Salsicha	1,5 Kg	170 °C	2	60 min	45 min
CARNE BOVINA					
Filé	1 Kg	170 °C	2	90 min	75 min
Rosbife	1 Kg	180 °C	3	65 min	45 min
Assado	1 Kg	180 °C	3	105 min	90 min
Músculo	2 Kg	180 °C	2	110 min	100 min
CARNEIRO					
Pernil	1 Kg	200 °C	3	115 min	95 min
Paleta	1 Kg	175 °C	2	85 min	70min
CAÇA					
Faisão	1 Kg	200 °C	2	95 min	70 min
Lebre	2 Kg	175 °C	2	90 min	75 min
Coelho	2 Kg	175 °C	2	110 min	100 min
AVES					
Peru	1,5 Kg	180 °C	3	85 min	70 min
Galinha D'Angola	1 Kg	180 °C	3	85 min	65 min
Pato	2 Kg	180 °C	2	110min	90 min
Frango	1 Kg	175 °C	3	90 min	75 min
PEIXE					
Tainha, Dourado, Atum	1 Kg	160 °C	3	60 min	50 min
Salmão, Garoupa, Congrio	1,5 Kg	180 °C	2	60 min	45 min
Linguado gratinado, Pescada	1 Kg	200 °C	2	35 min	25 min
VARIADADES					
Pizza Napolitana		160 °C	3	30 min	20 min
Maçãs ao forno		180 °C	2	70 min	60 min
MASSAS					
Lasanhas		200 °C	3	55min	40 min
Canelones		180 °C	3	55 min	40 min
Talharim ao forno		180 °C	3	80 min	70 min

5. UTILIZAÇÃO

Pratos a Preparar	Temperatura	Posição da Prateleira (de baixo para cima)	Tempo de Cozimento Tradicional	Tempo de Cozimento ventilado
CONFEITARIA				
Bolo: Massa doce aerada feita com farinha, ovos, açúcar e manteiga, assada até obter consistência macia.	170 °C	3	50 min	35 min
Torta de Maçã: Massa leve e crocante recheada com maçãs fatiadas e temperadas, assada até dourar.	180 °C	3	50 min	35 min
Crostata: Torta de massa quebradiça tradicionalmente recheada com geleia ou marmelada e assada ao forno.	180 °C	3	45 min	30 min
Focaccia: Pão rústico e achatado, temperado com azeite de oliva e sal, assado até ficar macio.	170 °C	3	50 min	34 min
Ciambellone: Massa doce e leve, assada em formato de rosca ou trança, típica da confeitaria tradicional.	170 °C	3	55 min	40 min
Biscoitos: Pequenas porções de massa doce ou salgada, assadas até ficarem secas e crocantes.	180 °C	3	35 min	25
Suspiros (Merengues): Confeito leve de claras em neve e açúcar, assado em baixa temperatura para manter a crocância.	110 °C	2-3	150 min	120
Bigné: Massa leve que expande ao assar, criando um interior oco ideal para recheios de cremes.	175 °C	3	35 min	20
Suflês: Preparo aerado à base de claras em castelo que ganha volume e leveza durante o cozimento.	175 °C	2	45 min	35

6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

A manutenção regular é essencial para preservar a estética e a durabilidade do seu fogão. O segredo para a conservação do aço inoxidável reside na utilização de produtos adequados e em procedimentos cuidadosos. Diante de sujidades resistentes, priorize sempre os métodos de limpeza mais suaves, repetindo a operação antes de recorrer a técnicas mais severas.

6.1 CUIDADOS COM O AÇO INOX

Prevenção de Manchas d'Água: A água contém cloro e minerais que, ao secarem, podem deixar depósitos visíveis na superfície reflexiva. Este efeito, conhecido como "mancha d'água", apresenta um aspecto esbranquiçado de difícil remoção. Para eliminá-lo, é necessário repetir sucessivamente os procedimentos de limpeza indicados.

Resistência à Corrosão: A não remoção de detritos ou substâncias depositadas sobre o inox pode comprometer a camada passiva do aço e ocasionar pontos de oxidação. A limpeza frequente é a melhor estratégia para garantir a integridade do material.

6.2 PROCEDIMENTOS DE LIMPEZA

Rotina: Utilize água morna e detergente neutro aplicados com um pano macio. Após a lavagem, enxágue com um pano úmido e realize uma secagem imediata e rigorosa para evitar o aparecimento de manchas superficiais.

Manchas Leves: Caso a limpeza de rotina seja insuficiente, aplique saponáceo líquido com um pano macio. Utilize passadas longas e uniformes, seguindo sempre o sentido do acabamento escovado do aço. Evite movimentos circulares.

Marcas de Dedos: Podem ser removidas facilmente com um pano macio seco, toalha de papel ou lenço umedecido.

Brilho Extra: Após a limpeza e secagem, recomenda-se o uso de um polidor específico para metais para realçar o brilho da superfície.

6.3 COMPONENTES ESPECÍFICOS

Peças Esmaltadas: Devem ser limpas com pano úmido e detergente neutro ou saponáceo líquido. As partes móveis dos queimadores e a cavidade do forno devem ser lavadas após o resfriamento total. A limpeza do forno é facilitada se realizada com o compartimento ainda morno (entre 40°C e 50°C).

Vidros (Porta do Forno): Utilize pano macio com detergente neutro. Resíduos de alimentos devem ser removidos logo após o uso (enquanto o vidro estiver morno) para evitar que se queimem em utilizações futuras.

Latão e Alumínio: Os estabilizadores de chama e queimadores podem ser deixados de molho em uma solução de água e vinagre para facilitar a remoção de incrustações.

6.4 PRÁTICAS QUE DANIFICAM O PRODUTO

Agentes Corrosivos: Evite o contato prolongado com soluções de cloretos, óxidos ferrosos ou substâncias ácidas e alcalinas (como vinagre, suco de limão, tomate, café, leite ou água salgada). Tais substâncias podem alterar o brilho e causar manchas persistentes.

Metais Comuns: Nunca deixe esponjas de aço ou objetos de aço comum em contato com o inox, especialmente se estiverem úmidos, pois a oxidação desses itens manchará permanentemente o aparelho.

Resíduos de Cozimento: Não utilize o fogão com resíduos de preparos anteriores. Derramamentos, especialmente de alimentos açucarados, devem ser limpos imediatamente com o aparelho morno.

Produtos Proibidos: NÃO UTILIZE produtos abrasivos ou químicos agressivos, como esponjas de aço, saponáceos em pó/pedra, amoníaco, solventes (tíner) ou detergentes comuns de baixa qualidade. Estes agentes comprometem o brilho e a proteção do seu equipamento.

6.5 SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO

Primeiramente desligue o fogão da tomada.

Abra a porta do forno, desatarraxe (sentido anti-horário) a proteção da lâmpada.

Retire a lâmpada, e substitua por outra com as mesmas características (soquete E-14 e resistente a temperatura de até 300°C).

Tensão	Potência
220 V	25W

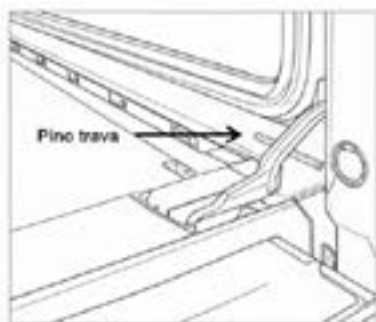
Recoloque a proteção de vidro atarraxando-a (sentido horário).

6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

6.6 REMOÇÃO E INSTALAÇÃO DA PORTA DO FORNO

Caso seja necessária a remoção completa da porta para manutenção ou limpeza profunda, siga rigorosamente os passos abaixo para evitar danos às dobradiças ou acidentes:

1. Abra a porta do forno completamente até o seu limite de curso.
2. Insira um pino de travamento adequado no orifício de segurança de cada uma das dobradiças.
3. Certifique-se de que ambos os lados (direito e esquerdo) estejam devidamente travados antes de prosseguir.



4. Com as mãos posicionadas firmemente nas laterais, suspenda a porta levemente e puxe-a simultaneamente para fora até a sua completa extração.
5. Para reinstalar, execute o procedimento inverso. Atente-se para que a parte rebaixada das dobradiças se encaixe perfeitamente na cavidade do corpo do forno.



Antes de tentar fechar a porta, certifique-se de remover os pinos de travamento de ambos os lados. Nunca force o fechamento com os pinos instalados.

6.7 DESMONTAGEM E MONTAGEM DOS VIDROS INTERNOS DA PORTA

Para realizar uma limpeza profunda dos vidros internos, siga rigorosamente as etapas abaixo:

1. Com a porta do forno totalmente aberta, utilize uma ferramenta de ponta fina e plana (como uma chave de fenda) para inseri-la cuidadosamente entre os perfis laterais e o perfil superior da porta.
2. Aplique uma leve pressão (alavanca) até que o perfil superior seja desencaixado. Repita este procedimento na extremidade oposta para liberar totalmente a peça (A).
3. Retire o perfil superior e, em seguida, remova o espaçador interno (B).



4. Remova os vidros internos com cuidado e realize a limpeza conforme as orientações de conservação descritas neste manual. Certifique-se de que os vidros estejam completamente secos antes de iniciar a remontagem.
5. Posicione os vidros novamente em seus alojamentos, encaixando o espaçador na parte superior. Finalize posicionando o perfil superior e pressionando-o firmemente até ouvir o "estalo" característico, que indica o travamento perfeito entre as peças.

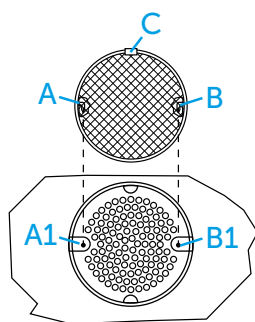
6.8 FILTRO DE GORDURA

Para garantir o desempenho ideal do seu forno, siga as instruções de instalação, limpeza e conservação do filtro:

Instalação e Encaixe:

Posicione as linguetas laterais "A" e "B" do filtro exatamente sobre os orifícios correspondentes "A1" e "B1", situados no painel traseiro do forno (sobre a cobertura do ventilador).

Pressione firmemente a extremidade superior (região C) até que o filtro esteja perfeitamente acoplado e estável.



O filtro deve ser removido e higienizado obrigatoriamente após cada ciclo de utilização na função "Cozimento com Forno Ventilado".

Utilize água morna e detergente neutro com uma esponja macia. O componente também é compatível com máquinas de lavar louças.



Nunca utilize o modo ventilado sem que o filtro esteja devidamente limpo e seco, pois isso evita o acúmulo de resíduos no motor do ventilador.

7. SOLUÇÃO DE POSSÍVEIS PROBLEMAS

Consulte a tabela abaixo para resolver possíveis problemas

Problema	Possível causa	Solução Sugerida
O fluxo de gás não está normal	Baixa pressão de gás ou uso da fonte de gás errada.	Verifique se o botijão de gás não está vazio, troque se necessário.
	Orifícios dos queimadores sujos ou entupidos.	Verifique se os orifícios dos queimadores não estão sujos ou entupidos, limpe-os se necessário.
	Regulador de pressão do gás com funcionamento irregular.	Verifique se o regulador de pressão do gás está funcionando corretamente.
Há um cheiro de gás	Válvula do gás aberta.	Verifique e feche a válvula do gás.
	Mangueira do gás com vazamento.	Verifique a mangueira fazendo o teste da espuma de sabão.
	A mangueira do gás está dobrada ou danificada ou ainda, mal posicionada.	Verifique as condições de conservação e posicionamento da mangueira do gás, efetue a substituição se necessário.
O forno não está aquecendo	Manípulo de controle não está acionado.	Acione novamente o manípulo de controle, siga as orientações em INSTRUÇÕES DE USO.
	Sinalizador de funcionamento (led vermelho) deve estar aceso ou acionados incorretamente.	Repita o acendimento do forno.
	Interrupção no fornecimento de alimentação elétrica desligado.	Verifique o fornecimento de alimentação elétrica, aguarde o restabelecimento e repita o acionamento do forno.
Fumaça no forno após o uso.	Queima das sobras de óleo e gordura.	Depois do cozimento, deve-se eliminar os restos de óleo e gordura que ficaram dentro no forno, aguarde o resfriamento antes de efetuar qualquer limpeza.

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

8. DADOS TÉCNICOS

FOGÕES TF90EXP			
Dimensões do produto	Largura	900 mm	
	Altura	850 - 905 mm	
	Profundidade	600 mm	
	Volume do forno	95 l	
Especificações elétricas	Potência Elétrica	3.100 W	
	Tensão	220 - 240 V	
	Frequência	50 - 60 Hz	
	Potência da Lâmpada	25 W	
Componentes	Pressão do Gás GLP/GN	GLP	GN
		2,8 kPa 28 mbar	2,0 kPa 20 mbar
	Injetor dos queimadores Tripla Chama	Ø 0.97 mm (97)	Ø 1.33 mm (133)
	Injetor dos queimadores rápidos	Ø 0.82 mm (82)	Ø 1.22 mm (122)
	Injetor dos queimadores semirrâpidos	Ø 0.65 mm (65)	Ø 0.98 mm (98)
	Injetor dos queimadores auxiliar	Ø 0.52 mm (52)	Ø 0.73 mm (73)
	Potência total dos queimadores a gás	12,35 kW	

FOGÕES TF90GXP			
Dimensões do produto	Largura	900 mm	
	Altura	850 - 905 mm	
	Profundidade	600 mm	
	Volume do forno	95 l	
Especificações elétricas	Potência Elétrica	1.850 W	
	Tensão	220 - 240 V	
	Frequência	50 - 60 Hz	
	Potência da Lâmpada	25 W	
Componentes	Pressão do Gás GLP/GN	GLP	GN
		2,8 kPa 28 mbar	2,0 kPa 20 mbar
	Injetor dos queimadores Tripla Chama	Ø 0.97 mm (97)	Ø 1.33 mm (133)
	Injetor dos queimadores rápidos	Ø 0.82 mm (82)	Ø 1.22 mm (122)
	Injetor dos queimadores semirrâpidos	Ø 0.65 mm (65)	Ø 0.98 mm (98)
	Injetor dos queimadores auxiliar	Ø 0.52 mm (52)	Ø 0.73 mm (73)
	Injetor do queimador do forno	Ø 1.10 mm (110)	Ø 1.65 mm (165)
	Potência total dos queimadores a gás	17,35 kW	

9. CERTIFICADO DE GARANTIA

O produto fornecido pela FABRICANTE é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 24 meses contados a partir da data da emissão da Nota Fiscal ao consumidor, sendo:

- 03 meses - garantia legal; (Lei 8.078/90 - Código de defesa do consumidor)
- 21 últimos meses - garantia contratual, concedida pela Fabricante.

A garantia compreende a substituição gratuita de peças e mão de obra para defeitos constatados como sendo de fabricação. Apenas a Rede de Serviços Autorizados, ou quem esta indicar, são responsáveis pelo diagnóstico de falhas e execução de reparos durante a vigência da garantia.

Durante o período de vigência da garantia, caso os defeitos constatados forem considerados como de fabricação, a companhia se obriga a trocar as peças e/ou dar assistência gratuita no seu produto a partir da data do chamado.

Se o produto não apresentar defeitos ou apresentar uso inadequado, será cobrada uma taxa de visita técnica.

O reparo, a critério da FABRICANTE poderá incluir a substituição de peças, por novas ou reconcondicionadas equivalentes. Este produto e as peças substituídas serão garantidas pelo restante do prazo original. Todas as peças substituídas se tornarão propriedade da FABRICANTE.

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

CATEGORIA	COMPONENTES
Fornos e Micro-ondas	Manípulos, lâmpadas, vidros, gaxeta, resistência elétrica e acessórios.
Fogões	Manípulos, lâmpadas, vidros, trempe, espalhadores, gaxetas e resistência elétrica.
Cooktops e Rangetops	Manípulos, vidros, trempe e espalhadores.
Coifas e Lava-louças	Filtros, lâmpadas e manípulos.
Refrigeradores	Filtro de água, lâmpadas, prateleiras, suportes internos e vidros.
Cafeteiras	Vidros, resistência elétrica e acessórios.
Máquinas de gelo	Filtro de água, lâmpadas, prateleiras e vidros.
Adegas / Cervejeiras	Lâmpadas, prateleiras, suportes internos e vidros.

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

- O uso do produto não for exclusivamente para fins domésticos;
- A instalação não for realizada por uma das assistências técnicas autorizadas pela FABRICANTE;
- Na instalação do produto, não forem observadas as especificações e recomendações do Manual de instrução quanto às condições para instalação do produto, tais como, nivelamento do produto, adequação do local para instalação, tensão elétrica compatível com o produto, equipamentos de proteção a oscilações de tensão elétrica, etc;
- Na instalação, condições básicas tais como: condições elétricas, oscilação de energia, pressão de água e/ou gás não forem compatíveis com as ideais recomendadas no Manual de instrução;
- Na utilização do produto não forem observadas as instruções de uso e recomendações do Manual de

9. CERTIFICADO DE GARANTIA

instrução, tais como diâmetro máximo das painéis, procedimento de limpeza, entre outros;

- Ocorrerem mau uso, má conservação, descuido, modificações estéticas e/ou funcionais, ou ainda, falhas decorrentes de instalação e/ou conserto por pessoas ou entidades não credenciadas pela rede de serviços técnicos autorizados;
- Houver sinais de violação do produto, remoção e/ou adulteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto;

As garantias legal e/ou contratual não cobrem:

- Despesas com a instalação do produto realizada pela Rede de Serviços autorizados ou por pessoas ou empresas não credenciadas pela FABRICANTE;
- Despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças e acessórios que não pertençam ao produto, mesmo aqueles comercializados pela companhia;
- Despesas com mão de obra, materiais, peças e adaptações necessárias à preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, de gás, alvenaria, aterramento, etc.;
- Serviços e/ou despesas de manutenção, tais como limpeza ou atendimentos preventivos solicitados;
- Falhas no funcionamento do produto decorrentes de fatores externos, tais como: interrupções, falta ou problemas de abastecimento elétrico ou de gás na residência e objetos em seu interior ou exterior (grampo, clips, etc.);
- Falhas no funcionamento normal do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos, bem como decorrentes da ação de animais (insetos, roedores ou outros animais), ou ainda, decorrentes da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização;
- Transporte do produto até o local definitivo da instalação;
- Produtos ou peças que tenham sido danificados em consequência de remoção, manuseio, quedas ou atos pelo próprio consumidor ou por terceiros, bem como efeitos decorrentes de fato da natureza, tais como relâmpago, chuva, inundação, etc; NÃO NOS RESPONSABILIZAMOS POR PROBLEMAS QUE FORAM OCASIONADOS POR SERVIÇOS DE TERCEIROS (SERVIÇOS TÉCNICOS NÃO CREDENCIADOS PELA FABRICANTE);
- Para que sua garantia possua validade, verifique no ato da entrega se o produto e as informações

da Nota Fiscal estão de acordo com a compra realizada. Se identificar qualquer divergência, recuse a entrega, mencionando o motivo no verso da Nota Fiscal, e entre em contato com o responsável pela venda ou entrega;

- Produtos de saldo ou mostruário que possuam defeitos estéticos, mesmo aqueles vendidos pela companhia como sendo no estado que se encontram (riscados ou amassados, manchados ou amarelados) e/ou com falta de peças; Esses possuem garantia total de 12 meses (03 meses da garantia legal e 09 meses da garantia contratual), considerada apenas para defeitos funcionais não discriminados em sua nota fiscal de compra;
- Problemas de oxidação/ferrugem com causa comprovada nos seguintes fatores:
 - i. Instalação em ambiente de alta salinidade;
 - ii. Instalação em contato direto com raios solares e chuva (ações de agentes da natureza);
 - iii. Exposição e/ou contato do produto a substâncias ácidas ou alcalinas;
 - iv. Utilização de produtos químicos inadequados para limpeza, incluindo uso de materiais ou ferramentas sujas/ásperas;
- Despesas por processos de inspeção e diagnóstico, incluindo a taxa de visita do técnico, que determinem que a falha no produto foi causada por motivo não coberto por esta garantia;
- Chamados relacionados a orientação de uso de eletrodomésticos, cuja explicação esteja presente no Manual de Instruções ou em Etiquetas Orientativas que acompanham o produto, serão cobrados dos consumidores.

A garantia contratual não cobre:

- Peças com defeitos que não impactam a funcionalidade do produto, tais como peças amassadas, riscadas, trincadas, manchadas, etc.;
- Peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como botões de comando, puxadores, bandejas, assadeiras, trempes, queimadores, bem como, a mão de obra utilizada na aplicação das peças e as consequências advindas dessas ocorrências;
- Os serviços mencionados no presente certificado serão prestados apenas no perímetro urbano das cidades onde se mantiver o Serviço Autorizado. Nas demais localidades, onde o fabricante não mantiver Serviço Autorizado, os defeitos deverão ser comunicados ao revendedor, sendo que neste

9. CERTIFICADO DE GARANTIA

caso, as despesas decorrentes de transporte do produto, seguro, bem como despesas de viagem e estadia do técnico, quando for o caso, correrão por conta do consumidor, seja qual for a natureza ou época do serviço;

- Todo e qualquer vício de fabricação aparente e de fácil constatação deve ser evidenciado dentro da vigência da garantia legal, assim como suas solicitações de alteração e/ou substituição;

A FABRICANTE não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir em seu nome, qualquer outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos além das aqui explicitadas.

A FABRICANTE reserva-se o direito de alterar características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos, sem aviso prévio.

Este termo de garantia é válido para produtos vendidos e instalados no território brasileiro.

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

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

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

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

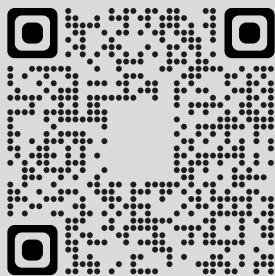


www.tecnoeletros.com.br/autorizadas

10. ANOTAÇÕES

[illegible]

TECNO



www.tecnoeletros.com.br

SAC 0800 041 5757

@tecnoeletros

02/26 Rev.0