



TECNO

MANUAL DE INSTALAÇÃO E DO USUÁRIO



GAVETA AQUECIDA TG14EXDA

TECNO Sud America Ltda.

Estimado Cliente

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

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

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

Renovando o agradecimento pela sua escolha, cordialmente lhe saudamos.

Sergio Santini
Presidente
TECNO Sud America Ltda.

ÍNDICE

INTRODUÇÃO	4
RESPONSABILIDADE DO FABRICANTE	4
PROTEÇÃO AMBIENTAL	5
EMBALAGENS DE PLÁSTICO	5
ETIQUETA DO APARELHO	5
SEGURANÇA	6
DICAS IMPORTANTES	7
COMO DESCARTAR SEU PRODUTO ANTIGO	9
APRESENTAÇÃO DO PRODUTO	10
DIMENSÕES	11
INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO	12
MÉTODO DE INSTALAÇÃO	12
INSTALAÇÃO DA GAVETA AQUECIDA	13
CONEXÃO ELÉTRICA	14
UTILIZAÇÃO DO APARELHO	15
PRIMEIRO USO	15
UTILIZANDO A GAVETA	15
SELEÇÃO DE TEMPERATURA	15
TEMPO DE AQUECIMENTO	16
PRINCIPAIS FUNÇÕES	16
RECOMENDAÇÕES PARA O AQUECIMENTO DE ALIMENTOS	17
COZINHAR EM BAIXA TEMPERATURA	17
TEMPERATURA DO NÚCLEO	17
PERÍODO DE AQUECIMENTO	18
REFERÊNCIAS PARA PREPARO (COZIMENTO)	18

PRECAUÇÕES	18
RECOMENDAÇÕES PARA COZINHAR CARNE	18
RECOMENDAÇÕES PARA COZINHAR AVES	19
RECOMENDAÇÕES PARA COZINHAR PORCO	19
RECOMENDAÇÕES PARA COZINHAR CARNEIRO	19
OUTRAS PROPOSTAS	20
CAPACIDADE DO MODELO	20
LIMPANDO O APARELHO	20
PEÇAS FRONTAIS DE AÇO INOXIDÁVEL	21
SOLUÇÃO DE PROBLEMAS	22
DADOS TÉCNICOS	23
DIAGRAMA ELÉTRICO	24
CERTIFICADO DE GARANTIA	25
ANOTAÇÕES	28

INTRODUÇÃO

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

O fabricante não deve ser responsabilizado por danos materiais ou danos pessoais resultantes da instalação incorreta ou uso inadequado do aparelho. O fabricante também não se responsabiliza por quaisquer imprecisões devidas a erros de impressão ou transcrição neste folheto.

A aparência das figuras aqui incluídas é apenas para orientação.

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

ESTE APARELHO FOI CONCEBIDO PARA USO DOMÉSTICO NÃO PROFISIONAL.

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

RESPONSABILIDADE DO FABRICANTE

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

- Uso do aparelho diferente do especificado;
- Não cumprimento das instruções do manual do usuário;
- Adulteração / modificações não autorizadas em qualquer parte do aparelho;
- Uso de peças sobressalentes não originais;
- Este aparelho destina-se a cozinhar alimentos em ambiente doméstico. Qualquer outro uso será considerado impróprio;
- O aparelho não foi projetado para operar com temporizadores externos ou sistemas de controle remoto.

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

* Manual disponível na página deste produto no site Tecnoeletros.

PROTEÇÃO AMBIENTAL



Pense no meio ambiente ao descartar a embalagem.

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

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

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

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

EMBALAGENS DE PLÁSTICO

Perigo de asfixia

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

ETIQUETA DO APARELHO

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

SEGURANÇA

A sua segurança e a de terceiros é muito importante.

ESTE MANUAL E SEU PRODUTO TÊM INFORMAÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA. LER ATENTAMENTE E GUARDAR PARA FUTURA REFERÊNCIA.



Este é o símbolo de alerta de segurança.

Alerta sobre situações que podem trazer ferimentos ou riscos à sua vida, ou a terceiros.

As mensagens de segurança que estarão no manual, virão após o símbolo



e a palavra "PERIGO" ou "ADVERTÊNCIA".

Estas duas palavras significam:



ADVERTÊNCIA

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

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



Risco de Choque Elétrico!

Desligue o disjuntor antes de efetuar qualquer manutenção no produto.

Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.

Não remova o pino de conexão terra.

Ligue a uma tomada tripolar aterrada.

Não use adaptadores, benjamins ou T's.

Não use extensões.

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

Não utilize múltiplas tomadas (adaptadores) ou fontes de alimentação portáteis na parte traseira do dispositivo.

DICAS IMPORTANTES

- Recomendamos que a primeira instalação da sua Gaveta Aquecida seja feita por um técnico treinado e certificado pelo Fabricante. Esta instalação não é gratuita.
- Instale e posicione a Gaveta Aquecida estritamente de acordo com as instruções contidas neste manual do usuário.
- A instalação deste produto exige um correto dimensionamento da rede elétrica. Instale o produto de acordo com as especificações descritas neste manual.
- Não use a Gaveta Aquecida se ela estiver danificada ou não estiver funcionando corretamente.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pela Rede de Serviços do Fabricante, a fim de evitar riscos.
- Certifique-se de que os cabos elétricos de outros aparelhos, próximos da Gaveta Aquecida, não entrem em contato com suas partes quentes.
- Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- Não use materiais ou substâncias abrasivas para limpar a Gaveta Aquecida.
- Sua Gaveta Aquecida foi desenvolvida exclusivamente para uso doméstico, para aquecer louças, cozinhar alimentos em baixa temperatura e também para manter a comida aquecida enquanto você está ocupado finalizando sua refeição ou simplesmente entretenendo seus convidados. Nenhum outro uso é permitido. O fabricante não se responsabiliza por usos diferentes daqueles especificados ou pela configuração incorreta dos controles.
- Qualquer reparo ou manutenção deve ser realizado apenas por um técnico treinado e certificado pelo Fabricante.
- Certifique-se de que o aparelho esteja devidamente fixado ao armário, com os parafusos apropriados.
- Evite a exposição da Gaveta Aquecida aos agentes atmosféricos, como, por exemplo, sol, chuva e maresia.
- Não armazene álcool, produtos de limpeza ou qualquer outro líquido ou vapor inflamável próximos deste produto.
- Não se incline nem sente na Gaveta aberta, caso contrário o suporte móvel será danificado.
- A capacidade máxima de carga da Gaveta é de 25 kg.
- Não cubra o fundo da Gaveta Aquecida com folha de alumínio ou outros materiais.
- Não despeje água diretamente na Gaveta Aquecida.

- Arrastar as louças na Gaveta Aquecida pode riscar o fundo.
- O acúmulo de vapor pode, eventualmente, danificar a Gaveta Aquecida e os armários circundantes. É aconselhável secar as partes molhadas quando a Gaveta Aquecida estiver fria.
- Não toque na Gaveta Aquecida com partes molhadas do corpo e não a use com os pés descalços.
- Para desconectar sua Gaveta Aquecida, nunca puxe o cabo de alimentação pelo cabo, apenas pelo plugue, para não o danificar.
- Não armazene objetos plásticos ou inflamáveis na Gaveta Aquecida. Ao operar o aparelho, esses objetos podem derreter ou pegar fogo.
- Use luvas adequadas para remover as louças.
- Não conserte ou substitua qualquer peça da Gaveta Aquecida, 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 do Fabricante, e serão cobrados após o período de garantia.
- Nunca introduza nada (por exemplo, chaves de fendas, objetos pontiagudos, papel, etc.) através das aberturas do produto e das grades de proteção.
- Nossos produtos foram desenvolvidos de acordo com as normas brasileiras que regem as temperaturas máximas admissíveis. Recomendamos cuidados com as partes que aquecem durante o uso.

COMO DESCARTAR SEU PRODUTO ANTIGO

IMPORTANTE

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.

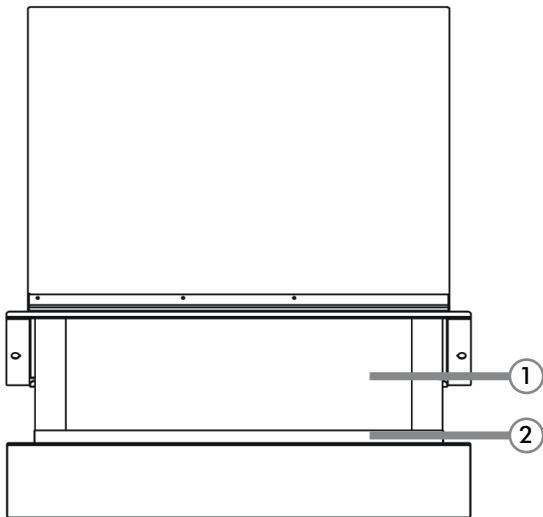
Símbolo de Proibição 	Este é um símbolo de Proibição. Qualquer tipo de não observância das instruções assinaladas com este símbolo poderão resultar em danos ao produto ou colocar em perigo a segurança do consumidor.
Símbolo de Cuidado 	Este é um símbolo de Cuidado. Exige que o produto seja manuseado em estrita observância das instruções marcadas com este símbolo; ou, de outra forma, danos ao produto ou ferimentos pessoais poderão ocorrer.
Símbolo de Atenção 	Este é um símbolo de Atenção. Instruções marcadas com este símbolo poderá requerer cuidados especiais. Atenção insuficiente poderá resultar em ferimentos moderados ou leves ou danos ao produto.



Perigo: risco de incêndio/material inflamável

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

APRESENTAÇÃO DO PRODUTO



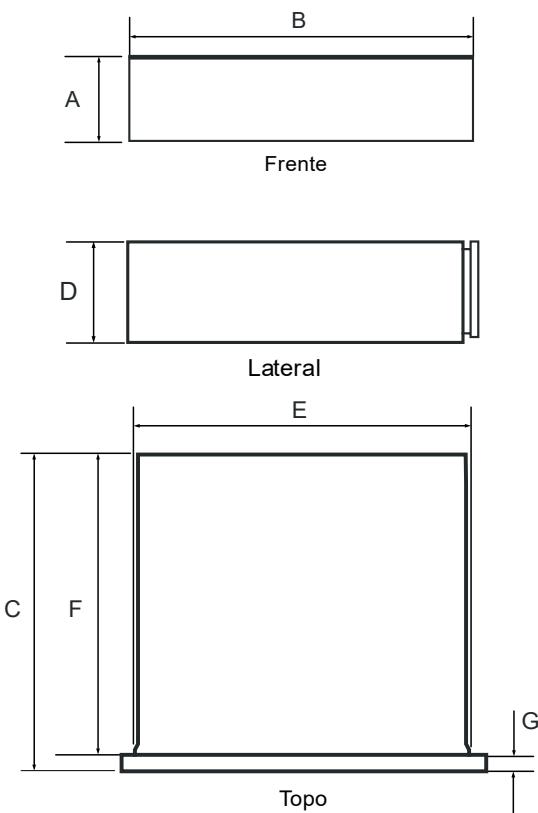
1. Gaveta Aquecida
2. Painel de Controle



1. Liga / Desliga
2. Aquecimento Xícaras
3. Aquecimento Pratos
4. Manter Aquecido
5. Cozinhar em baixa temperatura
6. Fermentação

DIMENSÕES

DIMENSÕES DO PRODUTO



Dimensões do produto	Milímetros
A. Altura total do produto	141
B. Largura total do produto	595
C. Profundidade total do produto	546
D. Altura total desde a base	141
E. Largura total da base	535
F. Profundidade da base	525
G. Profundidade de suporte e painel de controle (a distância entre a frente da placa de base e a frente da porta do produto, excluindo a maçaneta)	21

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

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

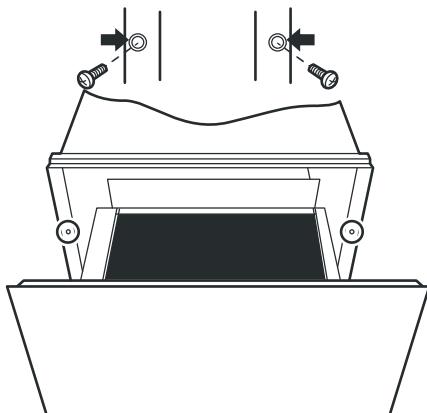
A instalação incorreta do produto pode causar danos materiais e ferimentos a pessoas ou animais de estimação; a fabricante não será responsabilizada neste caso.

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

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

MÉTODO DE INSTALAÇÃO

1. Certifique-se de que uma tomada e um circuito elétrico único, com capacidade mínima de 6A serão usados para a instalação do produto.
2. Coloque o plugue através do orifício no móvel de instalação levando-o até a tomada.
3. De maneira estável, coloque a gaveta aquecida em seu nicho de instalação.
4. Abra a gaveta aquecida e fixe-a em posição de tal forma que a gaveta esteja perfeitamente alinhada. Utilize os 2 parafusos de ancoragem.
5. Ligue a corrente elétrica e teste o produto de acordo com este manual.



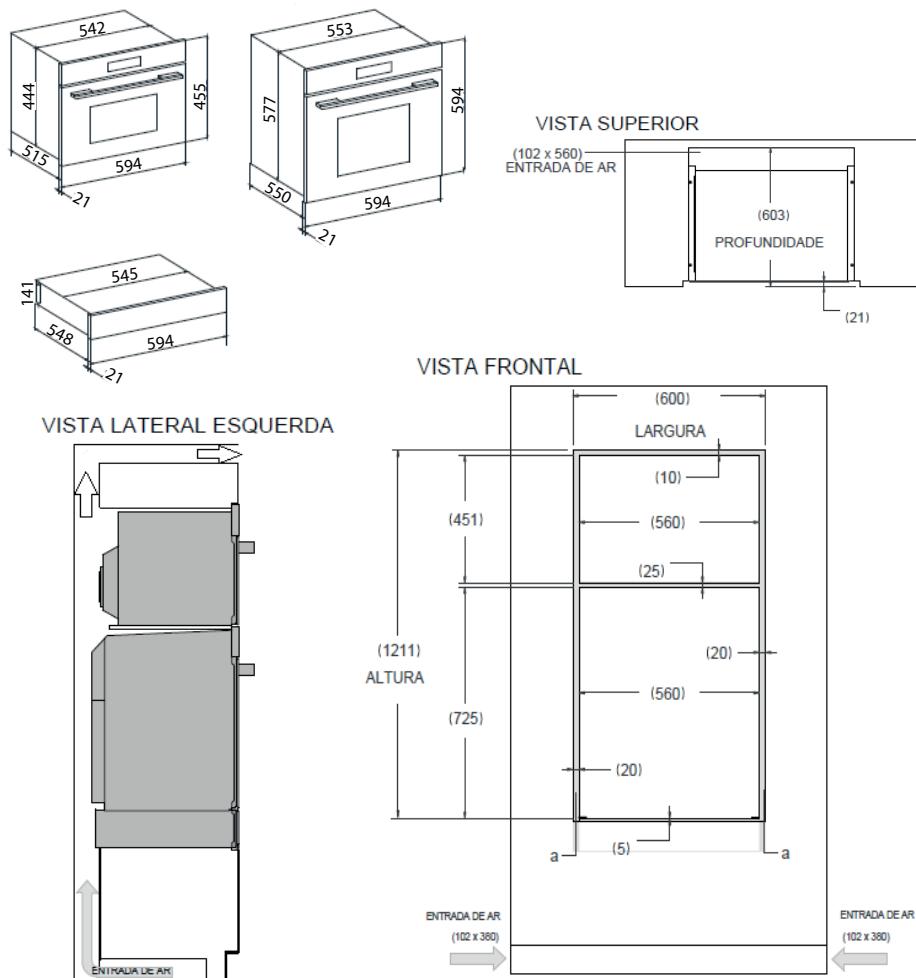
INSTALAÇÃO DA GAVETA AQUECIDA

Importantes instruções adicionais de instalação:

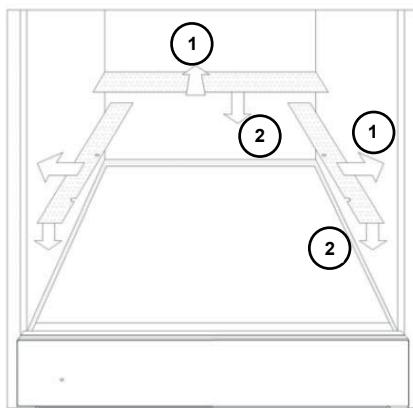
- Antes de conectar a gaveta aquecida à rede, certifique-se que a voltagem e a frequência do aparelho são exatamente as mesmas constantes na placa de identificação do aparelho.
- Tanto a tomada quanto o plugue de conexão do cabo elétrico deverão estar facilmente acessíveis ao consumidor depois do produto instalado e embutido.
- A gaveta aquecida deve ser instalada e embutida somente com outros aparelhos da marca TECNO. O fabricante e o importador/distribuidor não poderão garantir uma operação sem problemas técnicos caso o produto tenha sido

instalado ou embutido junto com produtos de outros fabricantes.

- Quando embutir a gaveta aquecida com outros eletrodomésticos TECNO, certifique-se de instalar a gaveta provisoriamente em um nicho do móvel, verificando, ao mesmo tempo, que o nicho do móvel pode suportar perfeitamente o peso da gaveta aquecida junto com outro produto sendo embutido e montado sobre a gaveta.
- O outro eletrodoméstico TECNO sendo instalado e embutido no nicho deverá ser feito diretamente sobre a gaveta aquecida.
- Quando instalar um outro eletrodoméstico TECNO junto com a gaveta, por favor, observe atentamente as instruções de instalação, de funcionamento e de embutimento desse outro produto.



- Este produto é fornecido com 3 perfis metálicos com fita autoadesiva.
- Esses perfis devem ser fixados na gaveta aquecida de tal forma que selem completamente qualquer espaço entre o nicho e o produto.
- Cuidadosamente, puxe o filme protetivo na parte de baixo de cada um dos perfis e posicione o perfil como mostrado na ilustração abaixo de tal forma que os perfis fiquem posicionados totalmente contra as paredes laterais e contra a parede traseira do nicho de instalação. Cole os perfis na gaveta aquecida. Se o nicho não possuir uma parede traseira, não será necessário o terceiro perfil.
- Ao colocar outro produto sobre a gaveta TECNO, observe atentamente todas as instruções de operação e de instalação desse produto.



CONEXÃO ELÉTRICA

A ligação elétrica deve ser realizada de acordo com as normas e legislações aplicáveis.

Antes de conectar o aparelho, verifique se:

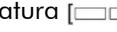
- Certifique-se de que a tensão elétrica da sua residência corresponde à tensão elétrica do produto.
- Antes de conectar a Gaveta Aquecida ao sistema elétrico doméstico para verificar sua operação, certifique-se sempre de que o cabo de alimentação da gaveta esteja corretamente encaixado e que NÃO esteja preso sob ou atrás da gaveta ou de qualquer dispositivo acoplado.
- Não utilize tomadas múltiplas nem extensões.
- Certifique-se de que os fios elétricos de outros aparelhos próximos da Gaveta Aquecida não entrem em contato com suas peças quentes.
- A substituição do cabo de alimentação só deve ser realizada pela Rede de Serviços do Fabricante.

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

PRIMEIRO USO

ATENÇÃO

- Para usar o produto corretamente, leia este manual atentamente.
- No processo de produção, manchas ou outros resíduos podem ser deixados no produto. Para removê-los, siga as etapas abaixo.

1. Remova todos os materiais de embalagem, incluindo o filme plástico.
2. Pressione [] para alterar a temperatura [] e selecione potência máxima por no mínimo de [1h].
3. Para resfriar o produto, abra a porta para ventilar e remover o odor.
4. Limpe o produto resfriado e seus acessórios (consulte a seção "Limpando o aparelho").
5. Mantenha a cozinha bem ventilada, pois pode haver uma pequena quantidade de odor ou fumaça no uso inicial do produto.

UTILIZANDO A GAVETA

1. Pressione a parte frontal do produto para abrir a gaveta e, em seguida, puxe a gaveta.
2. Coloque a cerâmica ou alimento no produto.
3. Toque em [] para ligar o produto.
4. Toque em [MENU] para selecionar a função desejada observando a luz indicadora, após toque em [TEMPERATURA] para selecionar a temperatura desejada e por fim toque em [DURAÇÃO] para selecionar a duração desejada.
5. Feche a gaveta e o produto começará a funcionar.
6. Toque em [] novamente para desligar o produto antes de levar a cerâmica ou a comida a mesa.

SELEÇÃO DE TEMPERATURA

Indicação de Temperatura LED	Temperatura (°C)				
					
	40	60	65	65	30
	45	65	70	70	/
	50	70	75	75	/
	55	75	80	80	/
	60	80	85	85	/

TEMPO DE AQUECIMENTO

A duração do aquecimento dos utensílios de cozinha pode ser influenciada por vários fatores, como:

- Material e espessura de utensílios de mesa (Louças)
- Número de utensílios de mesa
- Colocação de utensílios de mesa
- Temperatura selecionada
- Considerando diferentes aplicações, nenhuma duração de aquecimento precisa é definida. No entanto, a duração de aquecimento recomendada é fornecida na tabela abaixo (ao usar o produto você identificará a melhor temperatura para sua louça).

Número de utensílios	Duração (min)
Utensílios para 06 pessoas	30~35
Utensílios para 12 pessoas	40~45

PRINCIPAIS FUNÇÕES

Para melhor aproveitamento da gaveta aquecida e preservação do sabor dos alimentos, siga estas recomendações:

- Sempre pré-aqueça a gaveta antes de colocar os alimentos. Utilize travessas ou pratos adequados para suportar o calor.
- Para assados crocantes ou fritos, evite cobrir os alimentos dentro da gaveta, pois isso ajuda a manter a textura e a temperatura.
- Alimentos líquidos ou com alto teor de umidade devem ser cobertos com tampa ou folha de alumínio para reduzir a evaporação e evitar o acúmulo de condensação dentro da gaveta.
- Utilize uma folha de alumínio ou um prato para cobrir alimentos que possam ressecar durante o aquecimento prolongado.
- Evite sobrecarregar a gaveta com grandes quantidades de alimentos para garantir um aquecimento uniforme e evitar transbordamentos.
- Alimentos recém-cozidos mantêm o calor por mais tempo do que aqueles apenas reaquecidos. Para melhores resultados, utilize travessas previamente aquecidas.
- O tempo prolongado de aquecimento pode reduzir a qualidade dos alimentos e causar perda de nutrientes. Sempre aqueça pelo menor tempo necessário.
- Evite abrir e fechar a gaveta com frequência, pois isso pode interferir na manutenção da temperatura e na eficiência do aquecimento.
- Não force a abertura ou o fechamento da gaveta, pois líquidos podem transbordar e entrar nos dutos de ventilação, comprometendo o funcionamento do produto.

RECOMENDAÇÕES PARA O AQUECIMENTO DE ALIMENTOS

Alimento	Utensílio sugerido	Cobrir ou não	Temperatura
Picanha	Pires	Não	███████
Alimento Gratinado	Assadeiras	Sim	████████
Alimento Cozido	Pires	Sim	█████████
Caçarolas	Panela	Sim	█████████
Peixe Empanado	Prato	Não	█████████
Caldo	Tigela ou Panela	Sim	█████████
Sopa de Legumes	Tigela ou Panela	Sim	█████████
Alimentos ensopados e cozidos	Tigela ou Panela	Sim	█████████
Purê de Batatas	Tigela ou Panela	Sim	█████████
Batata assada com casca	Tigelas	Sim	█████████
Panquecas	Pires	Não	█████████
Pizza	Pires	Não	█████████
Batata assada sem casca	Tigela ou Panela	Sim	█████████
Molhos	Tigela ou Panela	Sim	█████████
Sobremesas Recheadas	Pires	Não	█████████
Pão Fatiado	Prato	Não	███████
Pão Caseiro	Prato	Não	███████

COZINHAR EM BAIXA TEMPERATURA

Cozimento em baixa temperatura é uma técnica utilizada para o preparo de carnes por longos períodos. Esse método ajuda a minimizar a perda de sucos naturais, preservando a maciez e a suculência dos alimentos.

Essa técnica é especialmente indicada para cortes inteiros de carne fresca. A qualidade da carne utilizada influencia diretamente no resultado final.

Para maior precisão no preparo, recomenda-se medir a temperatura interna da carne com um termômetro culinário profissional.

TEMPERATURA DO NÚCLEO

Na configuração de temperatura máxima da gaveta aquecida, a temperatura central dos alimentos atingirá no máximo 70°C. Caso a receita exija um preparo em temperaturas superiores a esse limite, a gaveta aquecida não deve ser utilizada para esse fim.

A medição da temperatura central indica o nível de cozimento no interior da carne. Quanto menor for essa temperatura, mais macia e delicada será a textura da carne.

- 45-50°C = Não recomendado
- 55-60°C = Bom
- 65°C = Ótimo

PERÍODO DE AQUECIMENTO

O período de cozimento depende do tamanho da carne, variando de 1h a 6h. Por favor, tome 15 min para preaquecer o aparelho antes de selecionar o período de cozimento.

Por exemplo, se você quiser cozinhar comida por 1h, o período operacional real é 1h mais 15min.

REFERÊNCIAS PARA PREPARO (COZIMENTO)

PRECAUÇÕES

- Os alimentos desenvolvem melhor sabor quando descansam por alguns minutos após o preparo.
- A qualidade da carne é um fator essencial para um bom resultado no cozimento.
- Antes de cozinhar, deixe a carne atingir a temperatura ambiente. Para isso, retire-a da geladeira aproximadamente 1 hora antes do preparo.
- Sele a superfície da carne uniformemente em uma frigideira ou grelha antes de prosseguir com o cozimento.

RECOMENDAÇÕES PARA COZINHAR CARNE

Tipo de carne	Selar a carne (min)	Temperatura núcleo (°C)	Tempo de preparo (min)	Temperatura
Filé cerca de 1,2kg	4-6	45-50	105-135	
	6-8	55-60	160-190	
	8	65	195-225	
Filé Cerca de 600g	4-6	45-50	90-120	
	6-8	55-60	130-155	
	8	65	160-190	
Bife 3-4cm espessura	1min por superfície	45-50	40-50	
	1-2min por superfície	55-60	60-80	
	2min por superfície	65	90-110	
Lombo Cerca de 400g	4-6	45-50	90-120	
	6	55-60	120-145	
	8	65	145-175	
Lombo Cerca de 600g	4	45-50	115-135	
	6-8	55-60	150-180	
	8	65	225-255	
Lombo Cerca de 1,5kg	8	45-50	120-150	
	8-10	55-60	250-280	
	12	65	300-330	

Alcatra Cerca de 180g	1min por superfície	45-50	50-60	
	1-2min por superfície	55-60	80-90	
	2min por superfície	65	120-140	

RECOMENDAÇÕES PARA COZINHAR AVES

Tipo de carne	Selar a carne (min)	Temperatura núcleo (°C)	Tempo de preparo (min)	Temperatura
Peito de pato Cerca de 350g	1min por superfície	65	45-65	
	5-6	70	80-95	
Peito de Frango Cerca de 160g	2-3min por superfície	70	45-60	
Coxa de Frango Cerca de 250g	2-3min por superfície	70	60-80	
Peito de Peru Cerca de 800g	6-8	70	150-180	

RECOMENDAÇÕES PARA COZINHAR PORCO

Tipo de Carne	Selar a carne (min)	Temperatura núcleo (°C)	Tempo de preparo (min)	Temperatura
Filé About 350g	5-6	60	90-110	
		65	120-140	
Presunto desossado Cerca de 700g	6-8	65	180-200	
Presunto desossado Cerca de 1500g	8	65	195-225	
Rim Cerca de 700g	6-8	65	180-210	
Rim Cerca de 1500g	8-10	65	210-240	
Bife Cerca de 4cm espess.	2min por superfície	60	75-95	
	2-3min por superfície	65	100-120	
Rolo de carne Cerca de 150 g.	4-6	65	150-180	
Costela	4-6min por superfície	65	165-195	

RECOMENDAÇÕES PARA COZINHAR CARNEIRO

Tipo de Carne	Selar a carne (min)	Temperatura núcleo (°C)	Tempo de preparo (min)	Temperatura
Costela Cerca de 170g	3	60	90-110	
	4	65	110-130	
Costela cerca de 400g	3-4	60	100-130	
	4-6	65	120-150	
Carne Desossada lombo Cerca de 600g	3	60	90-120	
	6	65	130-160	

Pernil de cordeiro cerca de 1,2kg	8-10	65	330-360	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
--------------------------------------	------	----	---------	--

OUTRAS PROPOSTAS

Alimento	Utensílio recomendado	Cobrir ou não	Temperatura	Período preparo (min)
Descongelar vegetais	Tigela	Não	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	1:00
Derreter gelatina	Tigela	Não	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	12:15
Fermentar massa	Tigela	Sim	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	12:30
Fazer logurte	Tigela com tampa	Sim	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	5:00
Derreter chocolate	Tigela	Não	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	12:20
Descongelar frutos silvestres	Prato	Não	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	12:50

CAPACIDADE DO MODELO

A quantidade de louça que pode ser carregada na gaveta dependerá, principalmente, da forma e do tamanho das peças de louça.



AVISO!

Lembre-se que a capacidade máxima de peso de sua gaveta aquecida é de 25kg.

1) Apresentamos a seguir, somente como sugestão, algumas cargas de louça para sua gaveta aquecida.



Exemplo:

- Jogo de 6 serviços:
 - 6 pratos de jantar com 28 cm
 - 6 pratos de sopa com 10cm
 - 1 prato de servir com 22cm
 - 1 prato de servir com 19cm
 - 1 prato de servir com 17 cm
 - 2 travessas com 36 cm

LIMPANDO O APARELHO

Área frontal, painel de controle e o interior da gaveta aquecida

- Todas as superfícies e controles deverão ser limpos com uma solução de água morna com um pouco de detergente neutro aplicados com uma esponja ou pano macio úmido.
- Seque essas superfícies utilizando um pano macio e seco.

AVISO

Deixe o produto resfriar até uma temperatura adequada antes de limpá-lo.

Para prevenir o aparecimento de arranhões e danos às superfícies de vidro, aço inoxidável e alumínio, certifique-se de seguir estritamente estas instruções de limpeza.

PEÇAS FRONTAIS DE AÇO INOXIDÁVEL

A superfície em aço inoxidável de aparelhos diversos é suscetível a arranhões e abrasões. Superfícies de aço inoxidável podem ser limpas utilizando-se produtos específicos não-abrasivos fabricados especialmente para a limpeza desse material.

Não utilize produtos específicos para a limpeza de aço inoxidável na limpeza dos controles deste aparelho.

Por favor, EVITE:

- Limpar o produto com agentes de limpeza que contenham soda, ácidos ou clorídeos.
- Produtos de limpeza abrasivos tais como saponáceos comuns e cremosos.
- Esponjas abrasivas. Outros utensílios de limpeza que tenham sido utilizados anteriormente com agentes abrasivos.

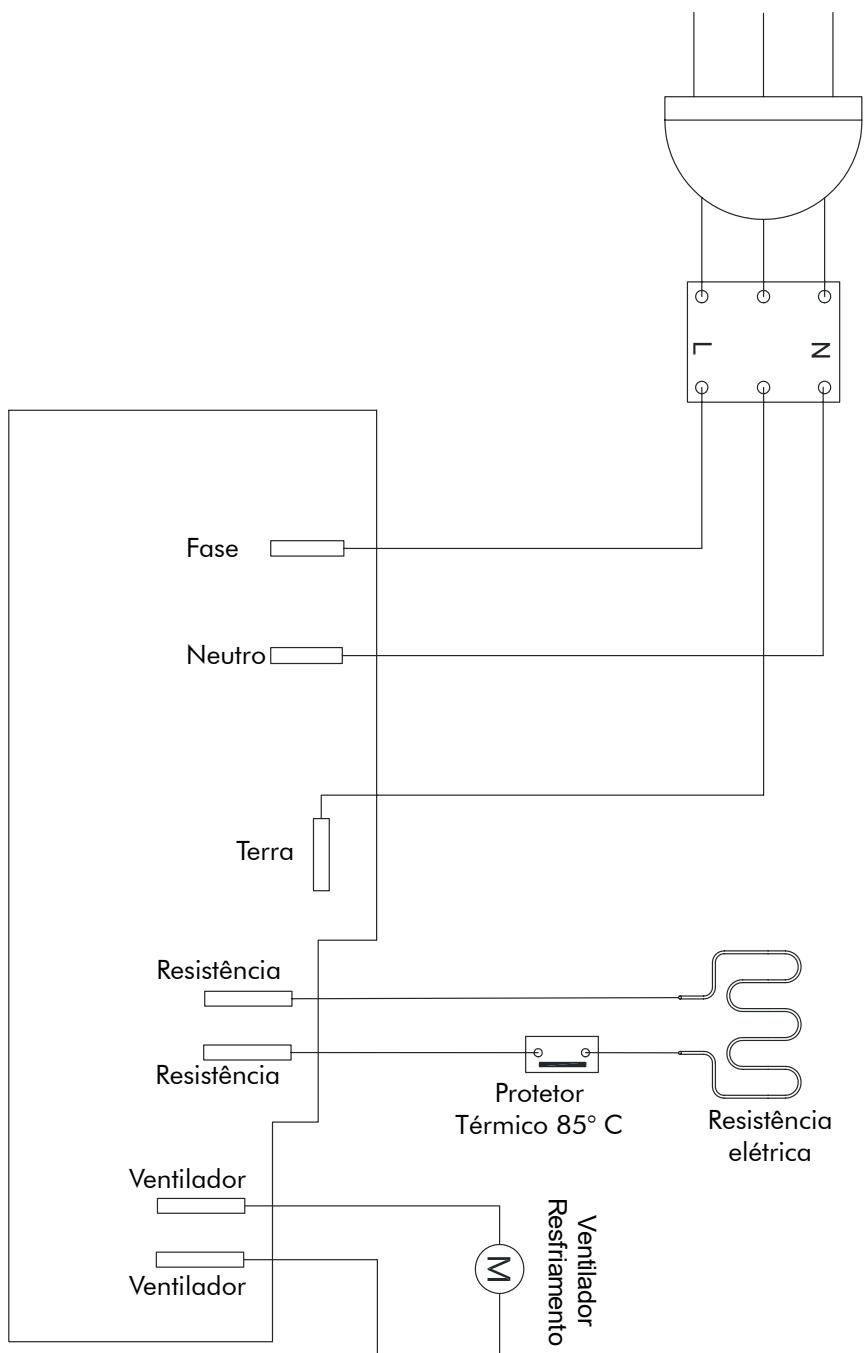
SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

FALHAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
A louça não está quente o suficiente	A temperatura correta foi selecionada?	Ajuste a temperatura adequada para o tipo de aquecimento desejado.
	Algumas aberturas de ventilação foi obstruída por pratos ou travessas muito grandes.	Verifique forma como as peças de louça foram colocadas no interior da gaveta aquecida.
	É possível ouvir ruídos do ventilador?	Pode haver um problema com o sistema de aquecimento da gaveta. Contate um técnico autorizado para solucionar o problema.
	Não é possível ouvir os ruídos do ventilador.	Pode haver um problema com o ventilador do produto. Contate um técnico e autorizado para solucionar o problema.
A gaveta aquecida não liga	Desarmou algum disjuntor?	Religue o disjuntor. Se o problema continuar, chame o Serviço Autorizado do Fabricante.
	O cabo de alimentação está conectado à tomada?	Conecte o cabo de alimentação a uma tomada de três pinos aterrada.
A louça fica muito quente	A temperatura adequada foi definida antes de iniciar o aquecimento?	Verifique a temperatura adequada para o tipo de aquecimento desejado

DADOS TÉCNICOS

Modelo	TG14EXDA
Largura (mm)	595
Altura (mm)	141
Profundidade total do produto (mm)	546
Peso (kg)	16,5
Tensão (V)	220
Frequência (Hz)	60
Potência resistência (W)	630
Potência do ventilador de convecção (W)	20
Potência nominal (W)	650
Corrente máxima (A)	4
Faixa de temperatura (°C)	30 a 85
Cor	Inox

DIAGRAMA ELÉTRICO



CERTIFICADO DE GARANTIA

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

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

A garantia comprehende a substituição gratuita de peças e mão de obra para defeitos constatados como sendo de fabricação. Apenas a Rede de Serviços TECNO, ou quem esta indicar, são responsáveis pelo diagnóstico de falhas e execução de reparos durante a vigência da garantia. Durante o período de vigência da garantia, caso os defeitos constatados forem considerados como de fabricação, a companhia se obriga a trocar as peças e/ ou dar assistência gratuita no seu produto a partir da data do chamado. Se o produto não apresentar defeitos ou apresentar uso inadequado, será cobrada a taxa de visita técnica.

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

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

Categoria	Componentes
Fornos e Micro-ondas	Manípulos, lâmpadas, vidros, gaxeta e resistência elétrica.
Fogões	Manípulos, lâmpadas, vidros, trempes, espalhadores, gavetas e resistência elétrica.
Cooktops e Rangetops	Manípulos, vidros, trempes e espalhadores.
Coifas e Lava-louças	Filtros, lâmpadas e manípulos.
Refrigeradores	Filtro de água, lâmpadas, prateleiras, suportes internos e vidros.

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

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

- Na utilização do produto não forem observadas as instruções de uso e recomendações do Manual de instrução, tais como diâmetro máximo das panelas, limpeza, entre outros.
 - Ocorrerem mau uso, má conservação, descuido, modificações estéticas e/ou funcionais, ou ainda, falhas decorrentes de conserto por pessoas ou entidades não credenciadas pela rede de serviços TECNO;
 - Houver sinais de violação do produto, remoção e/ou adulteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.
 - As garantias legal e/ou contratual não cobrem:
 - Despesas com a instalação do produto realizada pela Rede de Serviços TECNO ou por pessoas ou empresas não credenciadas pela TECNO.
 - Despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças e acessórios que não pertençam ao produto, mesmo aqueles comercializados pela companhia.
 - Despesas com mão de obra, materiais, peças e adaptações necessárias à preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, de gás, alvenaria, aterramento, etc.;
 - Serviços e/ou despesas de manutenção, tais como limpeza ou atendimentos preventivos solicitados;
 - Falhas no funcionamento do produto decorrentes de fatores externos, tais como: interrupções, falta ou problemas de abastecimento elétrico ou gás na residência e objetos em seu interior ou exterior (grampo, clips, etc.);
 - Falhas no funcionamento normal do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos, bem como decorrentes da ação de animais (insetos, roedores ou outros animais), ou ainda, decorrentes da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização;
 - Transporte do produto até o local definitivo da instalação;
 - - Produtos ou peças que tenham sido danificados em consequência de remoção, manuseio, quedas ou atos pelo próprio consumidor ou por terceiros, bem como efeitos decorrentes de fato da natureza, tais como relâmpago, chuva, inundação, etc.
NÃO NOS RESPONSABILIZAMOS POR PROBLEMAS QUE FORAM OCASIONADOS POR SERVIÇOS DE TERCEIROS (SERVIÇOS TÉCNICOS NÃO CREDENCIADOS PELA TECNO SUD AMERICA LTDA).
 - No ato da entrega, verifique se o produto e as informações da Nota Fiscal estão de acordo com a compra realizada. Se identificar qualquer divergência, recuse a entrega, mencionando o motivo no verso da Nota Fiscal, e entre em contato com o responsável pela venda ou entrega;
 - Produtos de saldo ou mostruário que possuam defeitos estéticos, mesmo aqueles vendidos pela companhia como sendo no estado que se encontram (riscados ou amassados, manchados ou amarelados) e/ou com falta de peças.
- Esses têm garantia de 12 meses apenas para defeitos funcionais não discriminados em sua nota fiscal de compra;
- Problemas de oxidação/ferrugem com causa comprovada nos seguintes fatores:
 - * Instalação em ambiente de alta salinidade;
 - * Instalação em sol e chuva (ações de agentes da natureza);

- * Exposição e/ou contato do produto a substâncias ácidas ou alcalinas;
 - * Utilização de produtos químicos inadequados para limpeza, incluindo uso de materiais ou ferramentas sujas/ásperas;
 - Despesas por processos de inspeção e diagnóstico, incluindo a taxa de visita do técnico, que determinem que a falha no produto foi causada por motivo não coberto por esta garantia
 - Chamados relacionados a orientação de uso de eletrodomésticos, cuja explicação esteja presente no Manual de Instruções ou em Etiquetas Orientativas que acompanham o produto, serão cobrados dos consumidores.
- A garantia contratual não cobre
- Peças com defeitos que não impactam a funcionalidade do produto, tais como peças amassadas, riscadas, trincadas, manchadas, etc.;
 - Os serviços mencionados no presente certificado serão prestados apenas no perímetro urbano das cidades onde se mantiver o Serviço Autorizado TECNO. Nas demais localidades, onde o fabricante não mantiver Serviço Autorizado, os defeitos deverão ser comunicados ao revendedor, sendo que neste caso, as despesas decorrentes de transporte do produto, seguro, bem como despesas de viagem e estadia do técnico, quando for o caso, correrão por conta do consumidor, seja qual for a natureza ou época do serviço.
 - Todo e qualquer vício de fabricação aparente e de fácil constatação, estes devem ser evidenciados e solicitados alterações / substituições dentro da vigência da garantia legal.
 - Peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como botões de comando, puxadores, trempeis, queimadores, bem como, a mão de obra utilizada na aplicação das peças e as consequências advindas dessas ocorrências.
 - A TECNO SUD AMERICA LTDA não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir em seu nome, qualquer outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos além das aqui explicitadas.
 - A TECNO SUD AMERICA LTDA reserva-se o direito de alterar características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos, sem aviso prévio.
 - Este termo de garantia é válido para produtos vendidos e instalados no território brasileiro. - Para a sua tranquilidade, mantenha o Manual de instrução com este Termo de Garantia e Nota Fiscal de compra do produto em local seguro e de fácil acesso.
 - ATENÇÃO: para usufruir da garantia, preserve e mantenha em sua posse, a Nota Fiscal de Compra do produto e o Termo de Garantia. Esses documentos precisam ser apresentados ao profissional autorizado quando acionado o atendimento.

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

ANOTAÇÕES

ANOTAÇÕES

ANOTAÇÕES



www.tecnoeletros.com.br
SAC 0800 041 5757