TECNO

Design & Performance

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Forno Elétrico Multifunção

TO58EX
TO58EN
TK58EB

Prezado Cliente,

Agradecemos a escolha feita e aproveitamos a ocasião para o felicitar. Este novo produto, cuidadosamente construído com os melhores materiais, foi projetado com atenção, de maneira a dar-lhe total satisfação para uma cocção perfeita dos alimentos. Solicitamos, portanto, que leia e siga estas instruções para que possa obter excelentes resultados desde o início da sua utilização.

IMPORTANTES INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA: LEIA-AS COM CUIDADO ANTES DE COLOCAR EM FUNCIONAMENTO O SEU FORNO ELÉTRICO MULTIFUNÇÃO

ATENÇÃO! **Antes de usar o seu forno elétrico multifunção, observe cuidadosamente as precauções abaixo:**

INSTRUÇÕES DE ATERRAMENTO

- Este equipamento deve estar aterrado. No caso de um mau funcionamento ou de uma avaria, o aterramento irá reduzir o risco de um choque elétrico por ser uma saída com menos resistência para a corrente elétrica.
- Durante a instalação, o cabo elétrico não deve ser dobrado ou amassado.
- Conexões impróprias feitas sem aterramento podem resultar em riscos de choques elétricos.
- Por favor, verifique junto a um eletricista qualificado ou junto a um Serviço Autorizado TECNO caso esteja em dúvida se o seu equipamento está ou não adequadamente aterrado

ATENÇÃO! UTILIZAÇÃO ADEQUADA

- Este aparelho não se destina à utilização por pessoas e 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 por sua segurança.
- Recomenda-se que crianças sejam observadas para assegurar que elas não manuseiem o produto.
- Se a porta do forno apresentar-se quebrada ou rachada, desligue-o imediatamente para evitar qualquer possibilidade de choque elétrico.
- Não se deve usar limpador a vapor.

LEIA E OBSERVE CUIDADOSAMENTE AS INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA DESTE MANUAL E MANTENHA-O EM LUGAR SEGURO E DE FÁCIL ACESSO.

INSTRUÇÕES IMPORTANTES E ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

LEIA ATENTAMENTE E CONSERVE ESTAS INSTRUÇÕES PARA FUTURA REFERÊNCIA

Apresentação do forno

O forno é controlado por uma placa eletrônica que, a cada instante, monitora o seu funcionamento para melhorar o seu rendimento:

- Seu controle “Touch Control” (controle por toques) é de última geração, preciso e confiável.
- O painel de controle é elegante, discreto e organizado de forma a facilitar sua utilização no dia a dia.
- Poucas teclas, muitas funções e nenhuma sequência ou combinação difícil de utilização das teclas do painel de controle.

Concentre-se em seguir sua receita e o seu forno estará sempre pronto.

ÍNDICE

Página

Instruções de segurança para o usuário **2**
Primeira utilização **4**
Respeito ao meio ambiente **4**
Funções do painel de comando **5**
Instruções de funcionamento: **5**
- Métodos Clássicos **5**
- Modo Ventilado **5**
- Descongelamento **5**
- Modo Grill e Super Grill **6**

Arrefecimento Tangencial **6**
A função Demonstração **6**
Ajuste do relógio **6**

Funções Principais **7**
Visão geral do painel de comando **7**
As funções de cocção **7**
Todas as funções do painel de comando **8**
Comandos simples para cozinhar **9**
Ajustando a temperatura **9**
Calor residual **9**
Funções especiais : **9**
- Pré-aquecimento Rápido (BOOST) **10**
- Limpeza ráoida (CLEAN) **10**
- Controle da luz do forno **10**

Programação: forno e timer **11**
- Tempo de cocção **11**
- Encerramento da cocção **11**
- Cocção com início retardado **12**
- Conta-Minutos **12**
- Cancelamento do programa **12**

Funções Automáticas: receitas **13**
Personalizando as receitas **13**
Sonda de temperatura **14**

A Segurança **16**
Função de bloqueio do forno **16**
Desmontagem da porta do forno **16**
Substituição da lâmpada **17**

Para o instalador **18**
Nicho do forno **18**
Ligação elétrica **19**

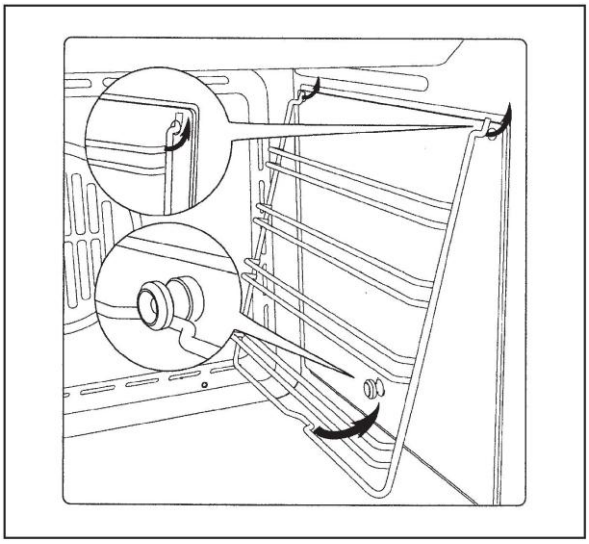
Certificado de Garantia **20**

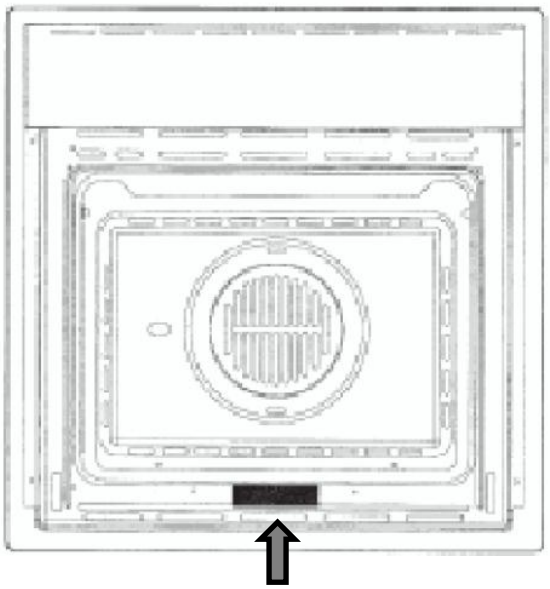
Anotações **21**

Instruções para utilização

Primeira Utilização

O forno deve ser bem limpo com água e sabão neutro e cuidadosamente seco com um pano. Para tirar as estruturas laterais nos fornos com paredes lisas proceder como ilustrado na figura abaixo. Aquecer o forno à temperatura máxima por cerca de 30 minutos; assim serão eliminados todos os resíduos do processo de fabricação que poderiam causar odores desagradáveis ao cozinhar.





IMPORTANTE:

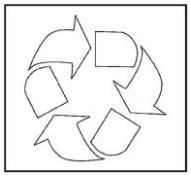
Como precaução de segurança, antes de proceder a qualquer operação de limpeza do forno, sempre retire o plugue da tomada. Além disso, evite usar substâncias ácidas ou alcalinas (sucos de limão, vinagre, etc.). Não utilize produtos à base de cloro, ácidos ou abrasivos, especialmente para a limpeza das paredes do forno.

IMPORTANTE:

A etiqueta com a identificação, características e especificações do forno pode ser acessada também com o produto já colocado em seu nicho de instalação. Na etiqueta, que pode ser vista ao abrir-se a porta, estão indicados todos os dados de identificação do produto, aos quais deverá ser feita referência nos pedidos de peças de reposição.

Respeito pelo meio-ambiente

A documentação do presente produto utiliza papel embranquecido, sem cloro, ou papel reciclado com a finalidade de contribuir para a proteção do ambiente
As embalagens são projetadas para não poluirem o ambiente. Sendo produtos ecológicos, podem ser recuperados ou reciclados. Reciclando a embalagem, você contribuirá para a economia de matérias primas, obtendo-se uma redução do volume dos refugos e descartes industriais e domésticos.

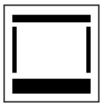


FUNÇÕES DO PAINEL DE COMANDO

Símbolos das funções no painel

Lâmpada do forno (permanece sempre acesa durante o funcionamento do produto).

Resistência superior e inferior. Regulagem do termostato de 50°C a 250°C.



Resistência inferior. Regulagem do termostato de 50°C a 250°C.

Grill de potência reduzida. Regulagem do termostato de 50°C até MÁX.

Super-Grill
Regulagem do termostato de 50°C até MÁX.

Super-Grill com ventilação
Regulagem do termostato de 50°C até MÁX.

Resistências superior e inferior com ventilador. Regulagem do termostato de 50°C até MÁX.

Resistência circular com ventilador . Regulagem do termostato de 50°C até MÁX.

Resistência circular e inferior com ventilador. Regulagem do termostato de 50°C até MÁX.

Ventilador para Descongelamento. Regulagem Do termostato de 0°C até 50°C.

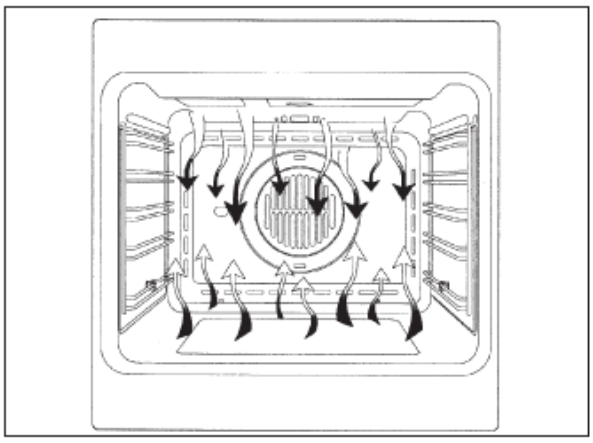
Acesso às receitas programadas.

Pré-aquecimento rápido.

INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

Métodos Clássicos

Métodos clássicos que utilizam calor superior e inferior. São os modos adequados para cozinhar um só prato. Recomenda-se que os alimentos sejam introduzidos no forno só após o seu pré-aquecimento, quando a temperatura pré-estabelecida for alcançada e o visor luminoso desligar-se. Durante o processo de cocção, aconselha-se que seja evitada a abertura da porta do forno.

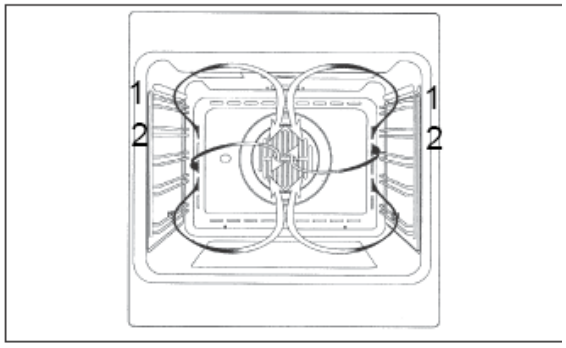


Modo ventilado

Com este tipo de cocção, o ventilador colocado na parte posterior do forno auxilia a circulação do ar quente no seu interior, distribuindo-o de modo uniforme. Indicado para a cocção utilizando várias prateleiras e também para alimentos de natureza diferente (peixes, carnes, etc.).

Descongelamento

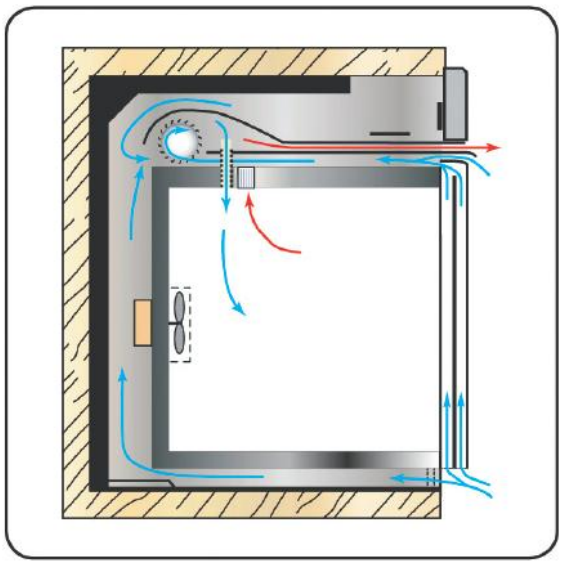
Selecione uma das funções de cozimento ventilado e regule o termostato na posição zero. O ventilador irá circular ar à temperatura ambiente dentro do forno, Permitindo um rápido descongelamento de congelados. Não é necessário pré-aquecimento do forno.



Modo Grill e Super Grill

Modo indicado para grelhados ou para gratinar alimentos. Para uma utilização correta do Grill, inserir sempre a grelha na posição superior do forno, posição número 1, ou na posição 2, logo abaixo. Pré-aquecer o forno por 5 minutos. Ajuste o termostato com temperaturas de 0° até 200°C.

Ventilador de Arrefecimento



ARREFECIMENTO TANGENCIAL

O forno tem um sistema de circulação do ar forçado para baixar rapidamente a temperatura na parte frontal e nas duas laterais do produto. Esse ventilador situa-se na parte superior do forno e faz com que o ar de arrefecimento circule pela área inferior e através da porta do forno. O ventilador tangencial entra em funcionamento quando a parte exterior do forno atinge aproximadamente 60°C.

Ligando o forno e programando o termostato a 200°C, o ventilador entrará em função após 10 minutos, aproximadamente. O desligamento do ventilador acontecerá quando a temperatura do forno baixar para 60°C.

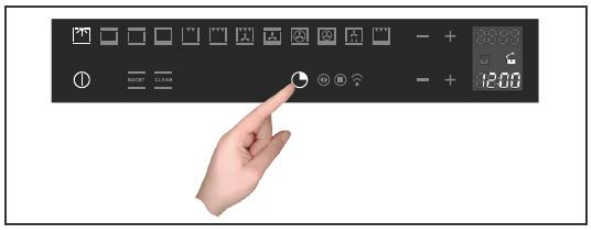
A função Demonstração

Chama-se assim a modalidade na qual o forno se encontra normalmente todas as vezes que falte energia elétrica ou na primeira ligação do produto. Sua finalidade é permitir a visualização de todas as potencialidades do controle com uma sequência de comandos.

Nesta modalidade, o forno e as resistências elétricas não são acionados. O painel de controle fica INATIVO e, portanto, o forno não responderá aos comandos!

Para desabilitar o modo demonstração, pressione por 5 segundos o ícone da Luz. O controle entrará em modo normal e o forno estará pronto para a operação.

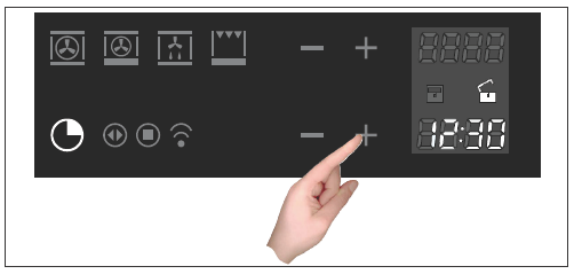
Ajuste do Relógio



O forno sinalizará que foi realizada a ligação na rede elétrica com um duplo sinal sonoro. Para regular a hora de sistema, pressione a tecla “TIMER” durante 5 segundos.

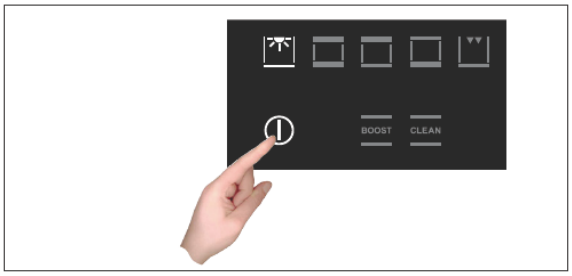
Cada comando ativado é confirmado por um sinal sonoro.

Ajuste o relógio pressionando as teclas " **+** " e " **-** ". Durante a programação, os pontos separadores " **:** " ficarão intermitentes, ficando fixos quando o horário estiver ajustado.



Ligando o Forno

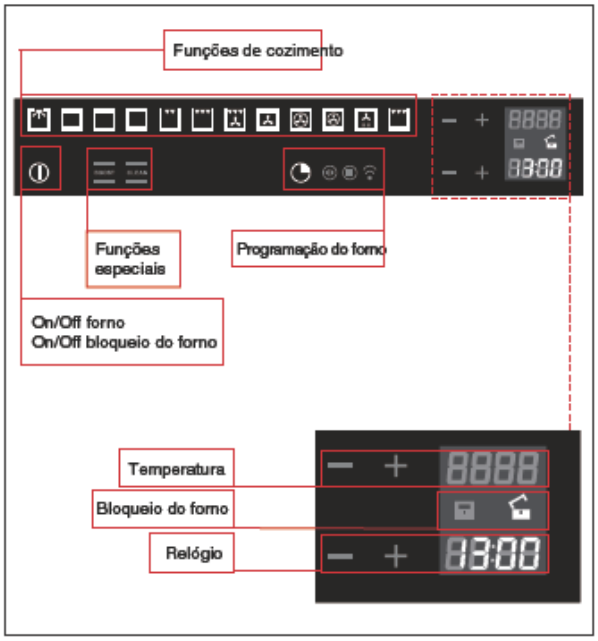
Ligue o forno pressionando o ícone de Liga/Desliga mostrado na figura abaixo. Esse controle ativa todos os outros ícones iluminando-lhes o fundo.



Durante 8 segundos a partir da operação acima, o processador aguardará que seja escolhida uma função de cocção. Caso isso não ocorra, o processador interpretará o acionamento anterior como acidental e, automaticamente, como medida de segurança, desligará o forno.

FUNÇÕES PRINCIPAIS

Visão geral do painel de comando



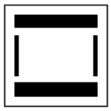
As funções de cocção

Cada função tem uma temperatura selecionada escolhida com base em testes de cocção realizados em receitas típicas e de uso comum que, caso assim se queira, poderão ser facilmente modificadas conforme a experiência do usuário. Na tabela seguinte, indicamos os resultados dos testes de cocção realizados junto aos nossos laboratórios por um Chef profissional. Essas indicações e valores que propomos devem servir como ponto inicial para que você experimente suas próprias receitas e venha a obter sempre os melhores resultados possíveis na utilização do seu forno.

Todas as funções do painel de comando

Lâmpada do forno. Acende sempre quando a porta é aberta e, em modo de economia de energia, é controlada pelo sistema com outras as outras

Programações.



Resistências superior e inferior. Previamente programada para 190°C. Regulagem do termostato de 50°C até MÁX.

Resistência inferior. Previamente programada a 50°C. Regulagem do Termostatp de 50°C até MÁX. Regulagem do termostato de 50°C até MÁX.

Resistência superior (grill de pequena superfície e de potência reduzida). Previamente programado para MÁX. Regulagem do termostato de 50°C até MÁX.

Super-Grill (grill de grande superfície). Previamente programadado para MÁX. Regulagem do termostato de 50°C até MÁX.

Super-Grill com ventilador (grill de grande superfície com ventilação). Previamente programada para 165°C. Regulagem do termostato de 50°C até MÁX.

Resistências superior e inferior com ventilador. Previamente programada para 165°C. Regulagem do termostato de 50°C até MÁX.

Resistência circular com ventilador. Previamente programada para 165°C. Regulagem do termostato de 50°C até MÁX.

Resistência inferior e resistência circular com ventilador. Previamente programada para 230°C. Regulagem do termostato de 50°C até MÁX.

Ventilador para descongelamento. Regulagem do termostato de 0 até 50°C.

Acesso ás receitas programadas.

Pré-aquecimento rápido.

Limpeza rápida (para fornos equipados com painéis catalíticos de limpeza.

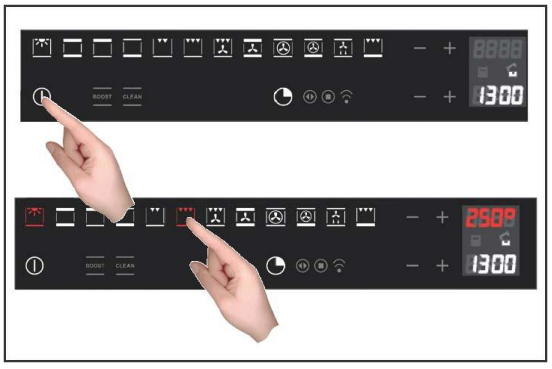
Na tabela seguinte são mostrados resultados de testes de cocção realizados nos laboratórios do fabricante feitos por um “Chef” profissional. Trata-se somente de referências, valores para você inicie a experimentação de suas receitas, sempre obtendo os melhores resultados possíveis.

F								
°C	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220	160-180	190	230-250
	2-3	2	2	1-3	2	2-3	2-3	4-5
	30'- 50'	20'- 40'	10'- 40'	10'- 20'	45'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	14'-18'

F									
°C	225-250	160-180	210-230	160-190	200-220	160-180	175-190	190-210	170-190
	2	2	2	2	2-3	2	2	2	3
	120'- 150'	120'- 160'	90'- 120'	90'- 120'	50'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	40'- 50'	40'- 50'

Comandos simples para cozinhar

Graças à facilidade do painel de controle do forno, bastam duas simples operações para selecionar a cocção mais adequada ao alimento que deseja cozinhar. Ligue o forno e pressione a tecla da função de cocção desejada.



O processador do forno especifica uma temperatura para cada função de cocção desejada. Se considerar essa temperatura especificada como adequada, não é necessário fazer mais nada, o forno se ativará sozinho poucos segundos!

Ajustando a temperatura

Para modificar a temperatura, basta pressionar os ícones" **+** " ou " **-** ". A temperatura do forno poderá ser ajustada entre 50°C e 250°C.

Não é preciso confirmar a modificação de temperatura feita, o forno se ativará e modo automático em poucos segundos.

Durante o aquecimento o símbolo de graus centígrados (°C) ficará intermitente, indicando o aumento gradativo da temperatura no interior do forno. Quando a temperatura escolhida for atingida, soará um sinal sonoro.

Calor residual

Durante a cocção dos alimentos, a estrutura do forno armazena calor. Esse calor é mantido isolado do resto da cozinha graças ao isolamento térmico e a cuidados tomados na fabricação do produto. O excesso de calor gradualmente se dissipará ao longo do tempo e, administrado adequadamente, representará ainda um recurso adicional em sua cozinha. O painel de controle indica a temperatura no interior do forno após o seu desligamento.

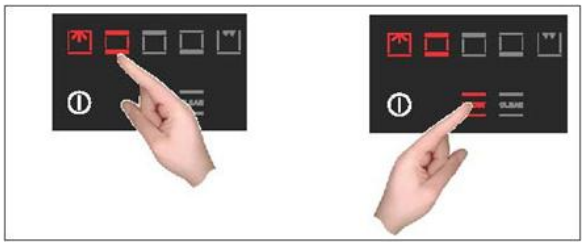
Aproveite esta característica para manter os alimentos aquecidos, ou para terminar a cocção de modo brando após o forno estar desligado!

FUNÇÕES ESPECIAIS

Pré-Aquecimento rápido (BOOST)

Para abreviar os tempos de cocção com um pré-aquecimento rápido.

Esta função especial pode ser ativada após se ter optado por uma função de cocção. Seu uso serve para diminuir o tempo necessário para atingir-se a temperatura de cocção selecionada. Esse período de tempo é chamado “pré-aquecimento” e, de maneira geral, é requerido em todas as receitas.



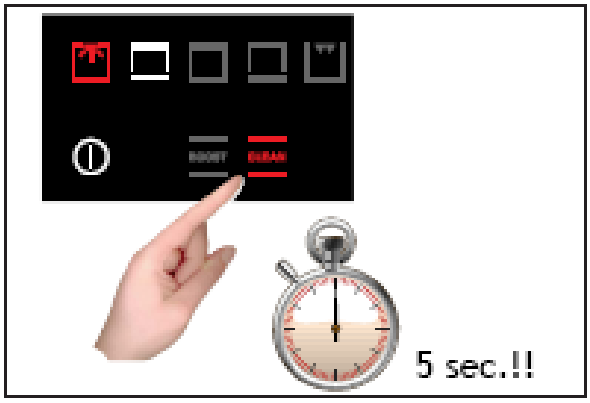
A qualquer momento é possível desativar a função BOOST ou optar por uma nova função de cocção.

Limpeza Rápida (CLEAN)

Ciclo de alta temperatura (250°C) combinado com os painéis catalíticos para limpeza das paredes do forno.

O correto funcionamento desta função deve ser feito utilizando-se os painéis cataliticos laterais e traseiro, fabricados com uma estrutura microporosa e recobertos com um esmalte especial que, mediante um processo de oxidação, transforma os resíduos de gordura em elementos gasosos.

A função Clean só se ativará se outra função de cocção não houver sido ativada.Para a função Clean, ligue o forno e acione a tecla “ CLEAN “ por cerca de 5 segundos como mostrado na figura abaixo.



O processo de limpeza realiza-se a uma alta temperatura de 250°C com duração de uma hora. Durante esse tempo NÃO utilizar o forno para a cocção de alimentos

Durante o processo de limpeza, a luz do forno se ativará. É possível desliga-la ou religa-la a qualquer momento, Os painéis catalíticos podem ser utilizados, em média, para cerca de 30 utilizações. Após esse período, perderão eficácia e deverão ser substituídos. Procure uma Assistência Técnica Tecno para a aquisição de novos painéis.

Limpe os painéis só com água corrente, não utilizando na limpeza produtos abrasivos ou que tenham elementos ácidos ou alcalinos em sua composição.

Controle de luz do forno

O controle da luz está ativo em todas as funções de cocção e é independente das mesmas, isto é, a lâmpada interna pode ser acesa ou apagada quantas vezes quiser! A luz do forno fica acesa durante todo o aquecimento e, depois, durante mais três minutos após o alcançar- se a temperatura selecionada. A partir desse momento a luz do forno se apagará para economia de energia. Para verificar o estágio da cocção, pode ser necessário

acender-se a luz no interior do forno. Para isso, basta pressionar o ícone da luz que permanecerá acesa durante três minutos para depois se apagar-se sozinha. A lâmpada pode ser apagada a qualquer momento que se queira. Para isso, basta somente pressionar-se novamente o ícone da luz do forno.

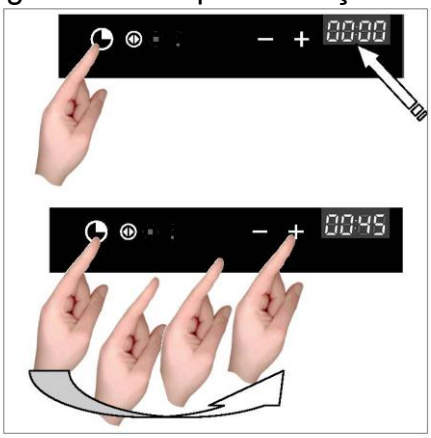
PROGRAMAÇÃO DO FORNO

A programação do forno proporciona três modalidades para o controle da duração da cocção que consideraram as funções normais de cocção.

As funções podem ser acionadas em sequência, da esquerda para a direita, pressionando-se o ícone do relógio. A cada toque ilumina-se um ícone, em sequência.

Programação do tempo de cocção

Pressionar uma vez o ícone timer e se acenderá o respectivo ícone. O display do relógio substituirá a indicação da hora corrente: Os pontos separadores piscarão indicando que é possível programar o tempo de cocção.

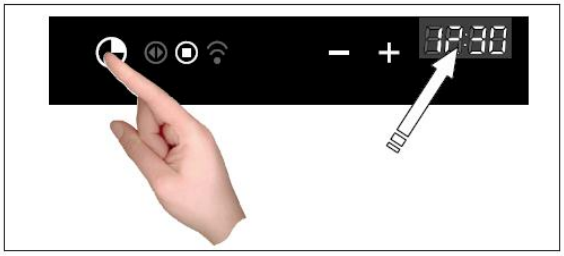


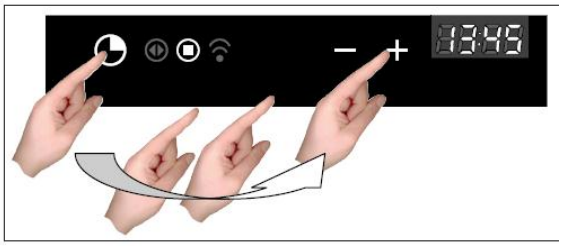
Uma vez definido o tempo de cocção, o display mostrará ainda a hora corrente e o ícone “tempo de cocção" se acenderá.

Neste momento se iniciará a contagem. Alcançada a hora selecionada, o forno emite um sinal sonoro e as resistências elétricas desligam-se, terminando a cocção. Ficam intermitentes no display tanto o ícone respectivo quanto a hora selecionada para o fim da cocção. Pressione qualquer tecla interrompendo a sinalização sonora. Se outras funções do forno não forem selecionadas, o forno se desligará automaticamente em 8 segundos.

Programação do Timer: encerramento da cocção

Pressionar duas vezes o ícone do Timer, que se acenderá





Selecionar a hora do fim da cocção pressionando-se os ícones “ **+** “ e “ **–** “.

Uma vez definido o tempo de cocção, o display mostrará ainda a hora corrente e o ícone “tempo de cocção" se acenderá.

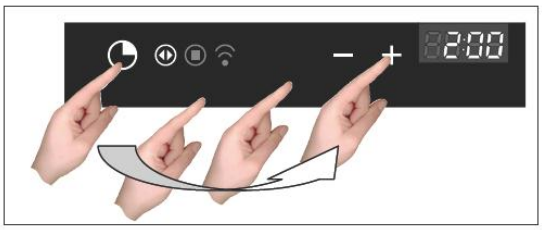
Neste momento, começa a contagem de tempo. Decorrido o tempo indicado, o forno o emitirá um sinal sonoro e as resistências elétricas se desligarão, encerrando a cocção. O respectivo ícone ficará intermitente e o display do relógio indicará o tempo de cocção previamente ajustado. Pressionar qualquer tecla para interromper a sinalização sonora. Se outras funções do forno não forem selecionadas, o forno se desligará automaticamente em 8 segundos.

Programação do Timer:
Cocção com início retardado

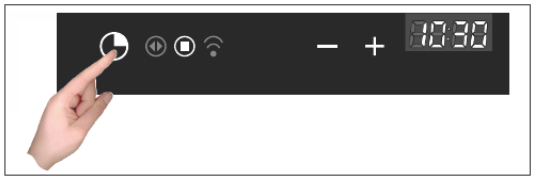
Através da combinação de “tempo de cocção” e “hora para o fim da cocção” pode-se programar o forno de modo que comece a cocção com início retardado em relação à hora atual. Exemplo: ás 8:30 e você estiver saindo de casa mas quer que em sua volta, às 13:00 horas, o assado esteja pronto. Você deve:

Preparar o assado para a cocção, colocando-o no forno.

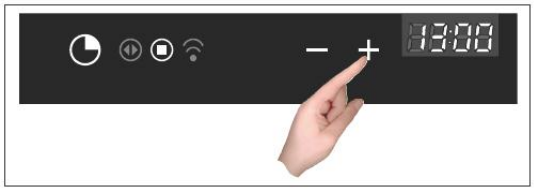
Ligue o forno, escolha a função de cocção preferida e selecione a temperatura desejada.



Agora, vamos selecionar a duração da cocção. Por exemplo, duas horas.



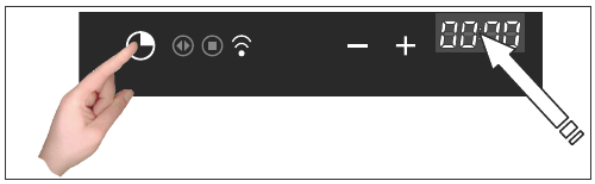
Definir agora a hora do fim da cocção. Supondo que agora sejam 8:30, como é somada o tempo de cocção de, por exemplo, 2 horas à hora atual, o final da cocção será às 10:30 (8:30 + 2 horas).



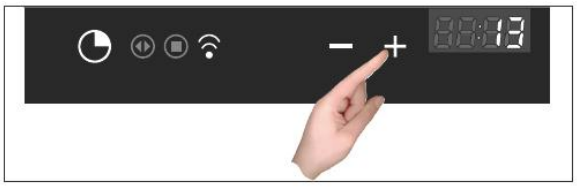
Mudar a hora de fim da cocção para que coincida com a hora que desejar, no exemplo 13:00 horas. O forno ficará em espera (stand-by) e sua luz se apaga. Note, a luz não se acenderá de maneira automática na hora de inicio da programação, já que, para consumo de energia, o controle do forno considera que o forno e sua luz interna só devem ligar na hora programada.

Automaticamente, o forno ligará às 11:00 (13:00 menos duas horas de cocção) e desligará às 13:00. Na hora desejada, seu assado estará pronto

Programação do timer: conta-minutos
O conta-minutos é uma função do timer independente do funcionamento do forno, isto é, não bloqueia a cocção e não desliga o forno. Funciona com um indicador sonoro. Pode ser selecionado a qualquer momento, por exemplo, para ajudar no controle de uma cocção em seu fogão ou de outras atividades em sua cozinha. Funciona também com o forno desligado. Neste caso, basta pressionar uma vez o ícone das função timer. Se desejar utilizar o conta-minutos com o forno ligado, deve-se pressionar o ícone do timer por 3 vezes



Os separadores “ : “ ficarão intermitentes indicando ser possível de alterar o valor.



Selecione os minutos apertando as teclas “ **+** “ ou “ **–** “. Começará a contagem. Decorrido o tempo programado, irá soar um aviso sonoro e o respectivo ícone ficará intermitente. Para interromper o aviso sonoro, pressione qualquer tecla.

Programação do timer: cancelamento do programa.

Para cancelar uma programação é necessário voltar para zero o valor ajustado anteriormente ou desligar o forno.

Funções automáticas: receitas

Para ter acesso às funções das receitas, realize o seguinte procedimento.

- Ligue o forno com a tecla
- Selecione a função AUTOMÁTICA

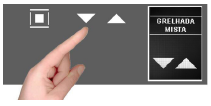
Na tela, serão exibidas 2 opções:

- Receitas pessoais
- Receitas programadas

Escolha a opção desejada utilizando as teclas

Confirme a opção com a tecla . Na tela, será mostrado o menu ao lado. Utilize as teclas para escolher o tipo de prato e, com a tecla , confirme sua opção.

Utilize as teclas para escolher o tipo de alimento. Confirme pressionando .



Utilize as teclas para escolher o tipo de alimento. Confirme pressionando .

Na tela será mostrado a opção de peso. Com as teclas escolha um dos valores pré-selecionados e com a tecla confirme sua opção.

Ao terminar as programações, na tela será mostrada a receita programada.

O sinal " **:** " do tempo de cocção (00:30) ficará intermitente indicando a possibilidade de ainda modifica-lo. Para tanto, utilize as teclas " **–** " ou " **+** ".

Ou selecione diretamente a função START para assim iniciar o programa de cocção com a contagem regressiva de tempo.

ATENÇÃO: algumas receitas exigem o pré-aquecimento do forno. Nesse caso, coloque o prato no forno só após o forno estar aquecido e a tela mostrar "PRÉ-AQUECIMENTO TERMINADO INSERIR O PRATO"

Terminada a cocção, de forma intermitente, a tela mostrará "PROGRAMA TERMINADO, EXTRAIR O PRATO" e, ao mesmo tempo, soará a campainha que poderá ser interrompida ao pressionar-se qualquer tecla ou ao abrir-se a porta do forno.

NOTA: havendo um erro de programação ou desejando-se alterar a receita, pode se acionar a tecla STOP para anular o erro e retornar ao início do programa.

NOTA: ao cozinhar alterando-se os dados de tempo das receitas pré-programadas, ao final da cocção, soará a campainha e a tela mostrará a seguinte indicação:

Veja como salvar receitas personalizadas no parágrafo seguinte

Personalizando as receitas

Depois de modificado o tempo de cocção de uma receita, é possível salvar-se na na memória do processador do forno os novos parâmetros de temperatura e de tempo da nova receita para um futuro uso.

Ao terminar o ciclo de cocção da receita modificada, o ícone abaixo irá aparecer.

Para salva-la, aja da seguinte maneira:

- Com a tecla " **+** ", escolha SIM.
- Confirme com a tecla . Será mostrado o tempo utilizado.
- Modifique o tempo com " + " e " – " e confirme com a tecla . O peso será exibido.
- Modifique o tempo com " + " e " – " e confirme com a tecla . Aparecerá a mensagem:

"RECEITA SALVA POS 1/1" (Posição 1/1 da memória).

Seguindo o procedimento, sempre que o menu “RECEITAS PESSOAIS” for aberto, você encontrará suas receitas.

Se a memória dedicada às receitas salvas não for suficiente, a tela exibirá “MEMÓRIA INSUFICIENTE IMPOSSÍVEL SALVAR”

Antes de salvar nova receita, talvez seja necessário deletar outras receitas do menu com o seguinte procedimento:

- Acione a função STOP
- Acione ▼ ▲ para Entrar em RECEITAS PESSOAIS, aonde estarão todas as receitas salvas.
- Acione ▼ ▲ e percorra todo o menu até encontrar a receita que deseja deletar.

NOTA: os nomes das receitas são pré-definidos pelo menu.

Depois de visualizar a receita a ser apagada, pressione a tecla STOP e mantenha-a pressionada até que apareça a seguinte tela:

Por pré-definição, a seleção está programada como NÃO (não apagar). Pressione as teclas para selecionar SIM e confirme com a tecla ▣ .

A tela indicará que a receita foi eliminada (apagada).

Utilizando a sonda de temperatura

A sonda de temperatura é uma sonda que, quando inserida no interior do alimento, permite controlar com precisão a temperatura real no interior do alimento e usa-la como parâmetro preciso para avaliar seu grau de Cocção. Muito útil na cocção de carnes espessas para atinjam no seu interior o grau de cozimento exato desejado.

SONDA DE TEMPERATURA

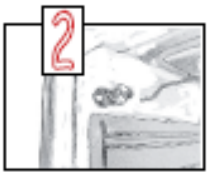
A temperatura alcançada e o tempo pelo qual os alimentos são mantidos durante seu processo de cocção reflete-se diretamente em seus aspectos de higienização. Bactérias multiplicam-se rapidamente em temperaturas entre 4,4°C e 60°C e o correto uso da sonda de temperatura,principalmente na cocção de carnes, aves e peixes, permite que a cocção mantenha o alimento em perfeitas condições de utilização.

Dicas:

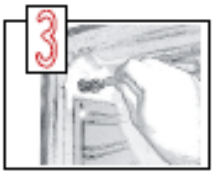
- Utilize a sonda de temperatura para controlar a cocção de porções de carnes, aves e peixes sempre que essas tiverem mais do que 5 cm de espessura.
- Asse carnes e aves no forno em temperaturas de, pelo menos, 165°C.
- Evite interromper a cocção de alimentos ou de fazer cocções parciais.

Como utilizar a sonda de temperatura?

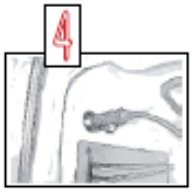
O receptáculo da sonda de temperatura localiza-se no ângulo frontal esquerdo da cavidade do forno, protegida por uma tampa metálica. (1)

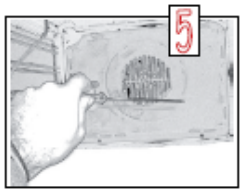


Levante a tampa. (2)



Insira o plugue da sonda até o fundo do receptáculo até que um sinal acústico seja ouvido. (3)





Insira a sonda no centro do alimento evitando que toque em ossos ou partes muito gordurosas. (5)

A sonda não funcionará se conectado a um forno já ligado.

Selecione a função de cocção mais adequada a sua receita.

Após 5 segundos, o display de temperaturas muda, passando a indicar temperatura da sonda, ou seja, a temperatura que deve ser alcançada no interior do alimento.

Com as teclas ▼ ▲ é possível modificar-se o valor da temperatura interna mínima exigida dentro de um intervalo entre +30°C e +99°C mas, antes, aconselhamos que consulte a tabela ao lado publicada em "The National Food Safety Database" (Estados Unidos). Fonte: www.foodsafety.gov/keep/charts/mintemp.html

TIPO DE ALIMENTO	TEMPERATURA MÍNIMA INTERIOR
Carne moída ou embutidos	
Hamburger	71°C
Gado, Vitela, Ovelha, Porco	74°C
Frango, Peru	74°C
Gado, Vitela, Ovelha	
Assados e bifes	
Mal passada	*
Média mal passada	63°C
Média	71°C
Bem passada	77°C
Porco	
Chuletas, assados, costela	
Média	71°C
Bem passada	77°C
Tender e lombo	71°C
Linguiças frescas	71°C
Aves	
Frango inteiro ou em pedaços	82°C
Pato	82°C
Peru inteiro (sem recheio)	82°C
Peito de peru	77°C

(*) A temperatura para a cocção mal passada não consta na base de dados da NFSD pois não é considerada segura do ponto de vista sanitário

Lembramos que se, durante a cocção, você quiser modificar os parâmetros de temperatura da sonda ou do interior do forno, aja da seguinte maneira:

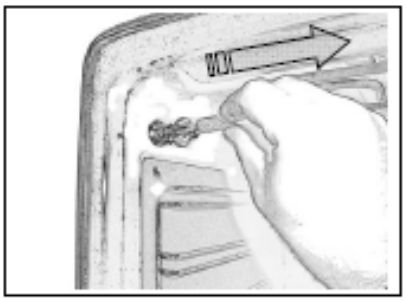
- Selecione (branco para a sonda e vermelho para o interior do forno).
- Com as teclas ▼ ▲ é possível aumentar ou diminuir as temperaturas.

Quando se cozinha com o auxílio da sonda de temperatura, todas as temperaturas pré-selecionadas são modificadas para 165°C, podendo ser modificadas de um mínimo de 120°C até um máximo de 250°C. Da mesma forma, a função descongelamento é desativada.

Se o plugue da sonda for retirado depois da cocção haver Iniciado, o painel de controle bloqueia o forno e passa a emitir sinais sonoros de erro, Introduza novamente o plugue para continuar a cocção.

No final da cocção, quando for atingida a temperatura interna selecionada para a sonda, cessarão de operar todas as funções de programação do forno, permanecendo em operação somente a função conta-minutos.

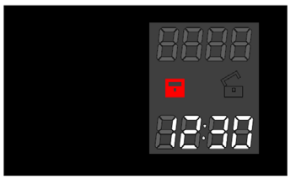
Quando a sonda detectar a temperatura programada, o forno será desativado automaticamente, soará um alarme e a tela indicará “PROGRAMA TERMINADO EXTRAIR O PRATO”. Lembre-se de retirar o plugue da sonda do seu orifício ao final da cocção e de remover a sonda de temperatura do forno.



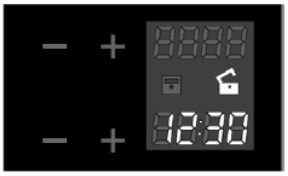
ATENÇÃO: ao final da cocção, a sonda estará muito quente.

Bloqueio de operação do forno

O controle põe à disposição um bloqueio do painel de comando para impedir a ligação do forno ou a alteração abusiva das seleções de cocção. Função útil para impedir que crianças utilizem indevidamente o forno. Sua ativação e desativação acontece a qualquer instante, desejado através da a tecla (On/Off). Pressione-a por 3 segs. para ativar ou desativar a função.



Pressionar o ícone **On/Off** por 3 segs. para ativar/desativar o bloqueio do forno de maneira alternada.



Bloqueio desativado. Aparece no display o ícone de um cadeado branco aberto.

Desmontagem da porta do forno

A desmontagem da porta forno pode ser facilmente efetuada operando como se indica a seguir:

- Abrir totalmente a porta;
- Levante parcialmente as duas travas mostradas na figura 1;
- Fazendo o movimento de fechar a porta, feche-a só parcialmente como mostrado na figura 2.
- Levante a porta levemente para cima e puxe-a para fora para extrair as dobradiças dos seus receptáculos.

Para tornar a montar a porta, inserir as dobradiças em seus receptáculos e, em seguida, recoloque as travas em sua posição como fechadas.

Figura 1

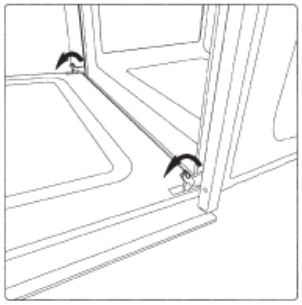


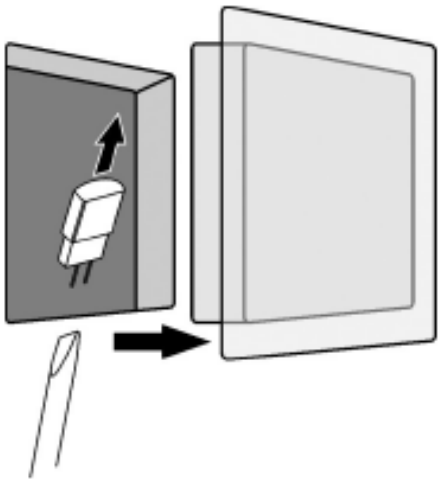
Figura 2

Substituição da lâmpada do forno

IMPORTANTE: desconecte o produto da rede elétrica para evitar o risco de choques elétricos ou de ferimentos.

As lâmpadas do forno (duas) precisam seguir características precisas:

- Estrutura adequada às altas temperaturas do forno (até 300°C).
- Alimentação: vide o valor V/Hz indicado na plaqueta de identificação do produto.
- Potência 25W.
- Bocal conector do tipo G9.

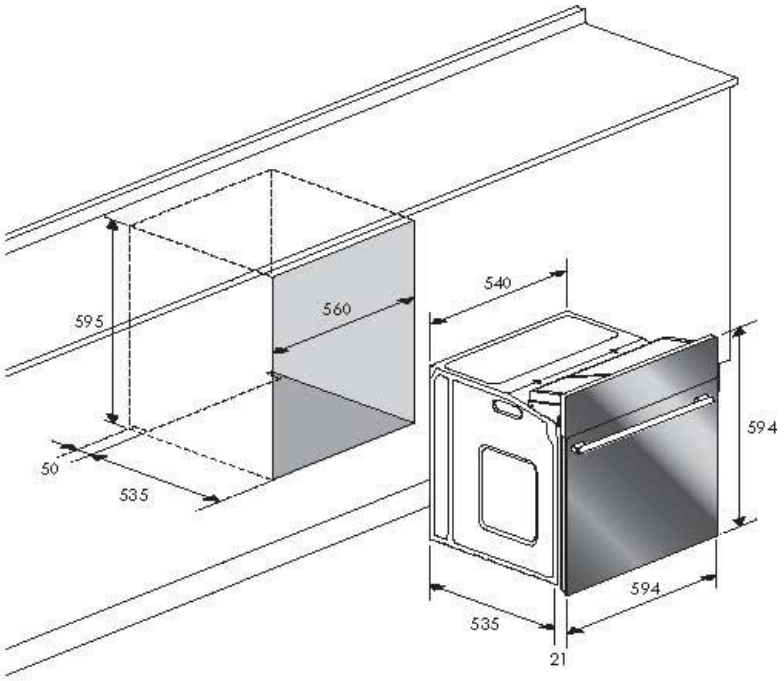


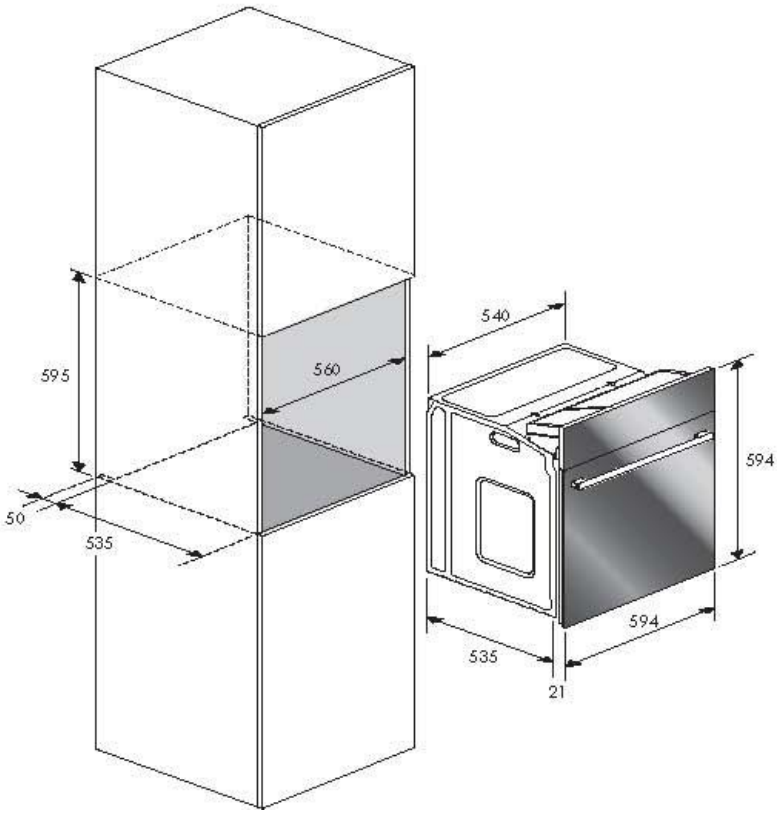
- Use uma chave de fenda para soltar a cobertura de vidro colocada sob pressão.
- Remova a lâmpada queimada fazendo-a deslizar para fora de seu soquete. Cuide para não quebrar a lâmpada.
- Insira a nova lâmpada tomando cuidado para não toca-la diretamente com seus dedos. Recomendamos que utilize na operação uma luva cirúrgica de látex ou um guardanapo de papel para envolver a lâmpada.
- Recoloque a cobertura de vidro, pressionando-a firmemente em seu nicho.
- **Reconecte o produto à corrente elétrica.**

Para o instalador

Embutimento do forno

O forno pode ser instalado debaixo de um plano de cocção ou então em coluna junto com outros produtos. As dimensões consideradas devem ser exatamente as da figura abaixo. O material do móvel deve ser resistente ao calor. O forno deve ser centralizado respeitando as paredes do móvel e fixado com os parafusos e buchas que são fornecidas junto com o produto.





Ligação Elétrica

Antes de efetuar a ligação elétrica certifique-se que:

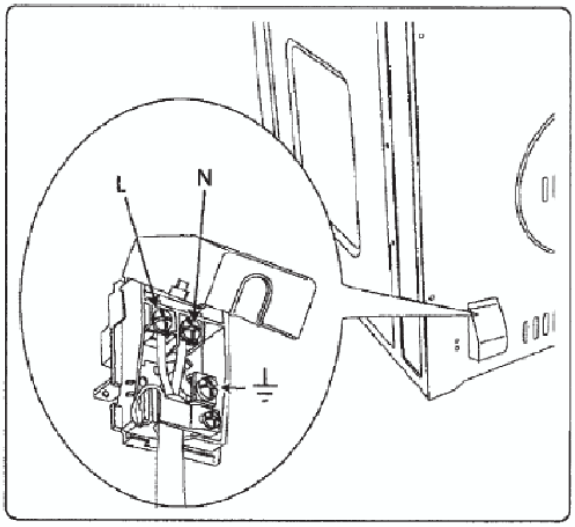
- as características da instalação sejam iguais as indicadas no produto.
- a instalação tenha um aterramento eficaz segundo as normas e legislação em vigor.

O aterramento é obrigatório nos termos da lei. Em nenhum ponto, o cabo elétrico deverá atingir uma temperatura superior a 50° C.

ATENÇÃO: O fabricante não se responsabiliza no caso de desrespeito às normas de prevenção contra acidentes.

A conexão do forno á rede elétrica deverá ser feita através do cabo elétrico que acompanha o forno que deverá estar posicionado de tal forma a não entrar em contato com partes do forno que superem 50°C acima da temperatura ambiente. Recomenda-se usar um disjuntor elétrico específico para este forno de no mínimo 15A, e que seja de fácil acesso (próximo ao forno) e que esteja em concordância com as normas vigentes.

O fio terra não pode ser interrompido em hipótese alguma e deve estar conectado a um aterramento eficiente. Se o cabo de alimentação não for suficientemente longo, deve ser substituído por outro, considerando sua bitola (seção) em relação ao comprimento, de acordo com as informações apresentadas na tabela abaixo.



Caixa de Conexão de energia

Modelo	Potência (kW) máxima	Corrente Elétrica (A) máxima	Número de		Disjuntor (A)	Bitola do fio (Ø mm²)
			Fases	Disjuntores		
TO58EXDA2	2,88	14	2	2	15	entre 2,5 e 10,0
			1	1		

⚠ **ADVERTÊNCIA:** Antes de executar qualquer manutenção ou transformação no aparelho, interrompa a corrente elétrica desconectando o cabo de alimentação e/ou do desligando a chave disjuntora. Todas as operações referidas devem ser realizadas por profissionais qualificados e segundo as normas específicas vigentes.

⚠ **NÃO utilize PLUGUE TOMADA neste aparelho, somente conector elétrico.**

⚠ **ATENÇÃO**: o aparelho deve estar ligado a um aterramento eficiente. A observância a esta norma é obrigatório.

Os modelos de fornos TECNO estão disponíveis somente na tensão de 220V.
Na necessidade de substituição de peças ou acessórios, utilize somente componentes originais TECNO.

CERTIFICADO DE GARANTIA

Garantia Contratual (um ano):
A **TECNO** garante este produto, conforme identificado na nota fiscal de venda ao consumidor final, contra qualquer defeito de fabricação que se apresente no período de um ano, contados a partir da data da emissão de sua nota fiscal de venda, tendo como base o comprovante de recebimento do produto constante na nota fiscal.

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

São condições desta garantia:

1. Qualquer defeito que for constatado neste produto deve ser imediatamente comunicado ao Serviço de Atendimento ao Consumidor **TECNO**.

2. Esta garantia abrange a troca gratuita das partes, peças e componentes que apresentarem defeitos de fabricação, além da mão-de-obra utilizada no respectivo serviço.

3. Os serviços mencionados no presente certificado serão prestados apenas no perímetro urbano das cidades onde se mantiver o Serviço Autorizado **TECNO**. Nas demais localidades, onde o fabricante não mantiver Serviço Autorizado, os defeitos deverão ser comunicados ao revendedor, sendo que neste caso as despesas decorrentes de transporte do produto, seguro, bem como despesas de viagem e estadia do técnico, quando for o caso, correrão por conta do consumidor, seja qual for a natureza ou época do serviço.

4. Esta garantia perderá totalmente sua validade se ocorrer, isolada ou conjuntamente, qualquer uma das situações a seguir expressas: se o produto for utilizado em desacordo com as instruções constante no Manual de Instruções; se o produto for consertado ou ajustado por pessoa não autorizada pelo fabricante; se o produto for ligado em tensão elétrica diversa da recomendada no Manual de Instruções; se o defeito apresentado for causado pelo consumidor, terceiros estranhos ao fabricante, por acidentes ou em decorrência do mau uso do produto.

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

6. Em nenhuma hipótese são cobertas pela garantia as despesas decorrentes da preparação do local para ligação do produto (ex.: rede elétrica, rede de gás, aterramento, etc.), sendo estas de total responsabilidade do consumidor. Expirado o prazo de vigência desta garantia, cessará toda a responsabilidade do fabricante, quanto a validade dos termos estipulados neste certificado.

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

Caso você permaneça com alguma dúvida contate o nosso SAC – Serviço de Atendimento ao Consumidor **TECNO.**
Guarde a nota fiscal de compra. A garantia só é válida mediante sua apresentação ao Serviço Autorizado no ato do atendimento.

Serviço de Atendimento ao Consumidor TECNO

0800 41 57 57
sac@lofra.com.br

ANOTAÇÕES

Anote aqui dados que poderão lhe ser úteis no futuro.

DADOS CONSTANTES NA NOTA FISCAL:

LOJA:

NÚMERO DA NOTA:

DATA DE AQUISIÇÃO:

DADOS DA ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

MODELO:

NÚMERO DE SÉRIE:

DADOS DO INSTALADOR:

EMPRESA:

TELEFONE:

DATA DE INSTALAÇÃO:

NOME DO TÉCNICO INSTALADOR:

OUTRAS ANOTAÇÕES:

ANOTAÇÕES

Anote aqui dados que poderão lhe ser úteis no futuro.

ANOTAÇÕES

Anote aqui dados que poderão lhe ser úteis no futuro.

Cod. 2.002.60.1 - 2ed

Novembro/2013