



MANUAL DE INSTALAÇÃO E DO USUÁRIO



FOGÃO COM MESA DE INDUÇÃO PRO95I1EXT

Da mesa de nosso presidente

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

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

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

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

Nossos pais nos deixaram o legado.

Nossos filhos o herdarão.

Está em nossas mentes, nossos corações, nossas almas.

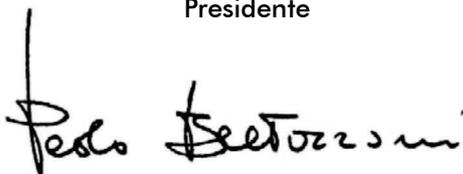
Desde 1882, nosso nome está nos produtos que produzimos.

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

Somos a Bertazzoni.

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

Paolo Bertazzoni
Presidente

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

ÍNDICE

INTRODUÇÃO	4
RESPONSABILIDADE DO FABRICANTE	4
PROTEÇÃO AMBIENTAL	5
EMBALAGENS DE PLÁSTICO	5
ETIQUETA DO APARELHO	5
SEGURANÇA	6
DICAS IMPORTANTES	7
IMPORTANTE	8
COMO DESCARTAR SEU PRODUTO ANTIGO	8
APRESENTAÇÃO DO PRODUTO	9
INSTRUÇÕES TÉCNICAS DE INSTALAÇÃO	9
DIMENSÕES DO PRODUTO	10
POSICIONAMENTO DO FOGÃO	10
INSTALAÇÃO DO FOGÃO	12
CONEXÃO ELÉTRICA	12
UTILIZANDO O FOGÃO	13
PAINEL DE CONTROLE	13
UTILIZANDO O FORNO MULTIFUNÇÕES COM TURBO	20
UTILIZAÇÃO DO “PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO”	20
SELETOR DE FUNÇÕES	22
DICAS DE COZIMENTO	25
INSTALAÇÃO	26
MANUTENÇÃO E LIMPEZA	29
SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO	31
SOLUÇÃO DE PROBLEMAS	32

DADOS TÉCNICOS	34
DIAGRAMA ELÉTRICO	35
CERTIFICADO DE GARANTIA	36
ANOTAÇÕES	39

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

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 frontal da cavidade do forno 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:



PERIGO

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



ADVERTÊNCIA

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.



ADVERTÊNCIA



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.

ITENS DE SEGURANÇA

- Use duas ou mais pessoas para mover e instalar o seu produto. Não seguir esta instrução pode trazer danos à sua coluna ou ferimentos.
- Retire o plugue da tomada antes de efetuar qualquer manutenção no produto. Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.
- Não remova o pino central de aterramento do plugue.
- Não use adaptadores ou T's.
- Não use extensão elétrica.
- Não seguir estas instruções pode trazer risco de vida, incêndio ou choque elétrico.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pela Rede de Serviços da Fabricante, a fim de evitar riscos.

DICAS IMPORTANTES

- Este produto foi projetado para ser utilizado somente para fins de cozimento de alimentos em uso doméstico. Qualquer outro uso deste produto é considerado impróprio.
- Instale e posicione o produto estritamente de acordo com as instruções contidas neste manual.
- Certifique-se de que os fios elétricos de outros aparelhos, próximos do fogão, não entrem em contato com peças quentes.
- Este aparelho não se destina a 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 a 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.
- Mantenha crianças longe do fogão enquanto estiver em uso ou após o uso enquanto estiver quente.
- Não use o fogão como uma superfície de trabalho ou suporte a outras atividades que não sejam cozinhar.
- Não armazene álcool, produtos de limpeza ou qualquer outro líquido ou vapor inflamável próximo deste fogão.
- Não pendurar panos, roupas e similares próximos ao produto.
- Em caso de queda ou impacto com o produto, não utilize o produto e chame a Rede de Serviços da Fabricante.
- Todos os serviços de manutenção devem ser executados por um técnico da Rede de Serviços da Fabricante e serão cobrados caso não sejam cobertos pela garantia ou o período pré estabelecido de garantia tenha se expirado.

IMPORTANTE

- Nossos produtos foram desenvolvidos de acordo com as normas brasileiras que regem as temperaturas máximas admissíveis. Durante o uso do fogão, algumas partes acessíveis podem esquentar, inclusive partes externas. Recomendamos cuidados com as partes que aquecem durante o uso.
- Sempre use luvas térmicas ao manusear o forno.

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 velhos ou abandonados são perigosos especialmente para as crianças, pois elas podem ficar presas dentro do produto, correndo o risco de sufocamento. A correta eliminação deste produto evita consequências negativas para o meio ambiente e para a sua saúde. O produto não deve ser tratado como resíduo doméstico. É necessário entregá-lo a um ponto de coleta e reciclagem de aparelhos elétricos e eletrônicos. As crianças deverão ser supervisionadas para assegurar que não brinquem com o produto ou se escondam nele, já que poderão ficar presas e morrerem asfixiadas.

Antes de descartar seu produto antigo:

- Corte o cabo de alimentação.
- Retire a(s) porta(s).
- Deixe as prateleiras no lugar para que as crianças não possam entrar.

Significado dos símbolos relativos à Segurança

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



Perigo: risco de incêndio/material inflamável

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

APRESENTAÇÃO DO PRODUTO



1. Zona de aquecimento frontal esquerda 1600 / 1850W
2. Zona de aquecimento traseira esquerda 2100 / 3000W
3. Zona de aquecimento central 2300 / 3000W
4. Zona de aquecimento traseira direita 2100 / 3000W
5. Zona de aquecimento frontal direita 1600 / 1850W
6. Timer digital
7. Manípulos de controle forno (Temperatura e função)
8. Manípulos de controle zona de aquecimento
9. Porta do Forno

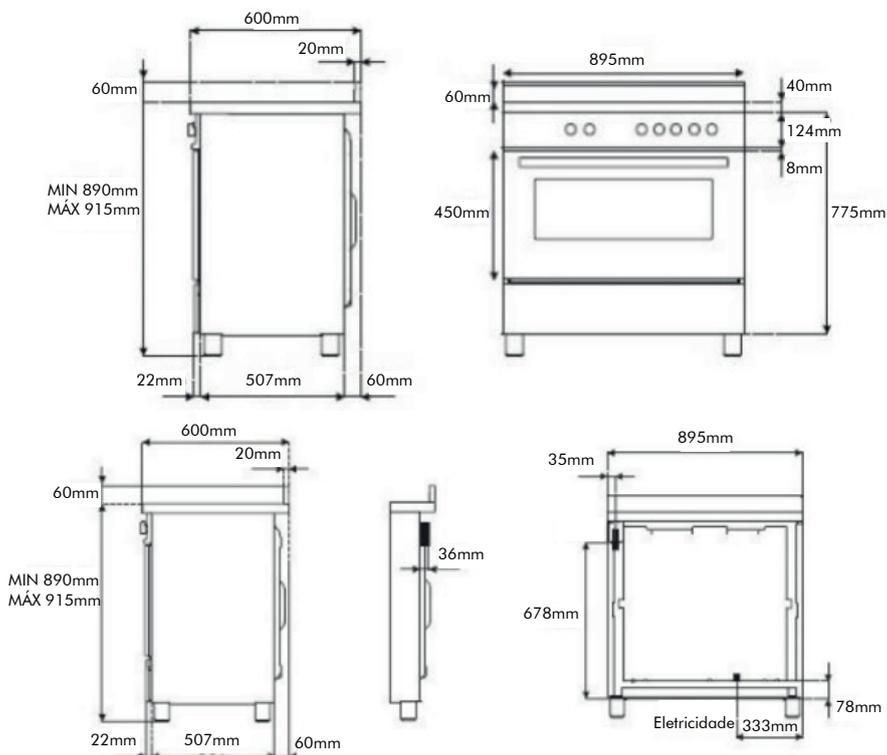
INSTRUÇÕES TÉCNICAS DE INSTALAÇÃO

As instruções relativas a instalação devem ser executadas por profissional qualificado. O aparelho deve ser instalado de modo correto, em conformidade com as normas e as leis em vigor. Qualquer que seja a operação, deve ser efetuada com o aparelho desconectado da rede elétrica. Antes da instalação, certifique-se que as condições de alimentação elétrica do aparelho sejam correspondentes aos dados da etiqueta de identificação do aparelho.

AVISO!

Antes de iniciar a instalação do fogão, faça a leitura dos procedimentos listados no final do manual.

DIMENSÕES DO PRODUTO

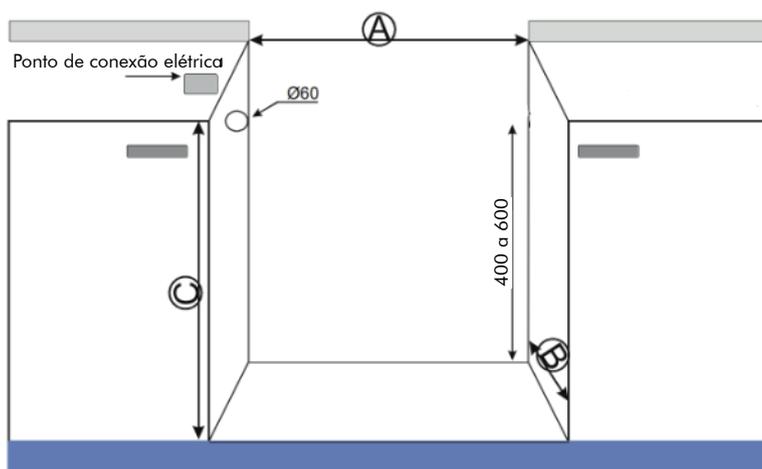
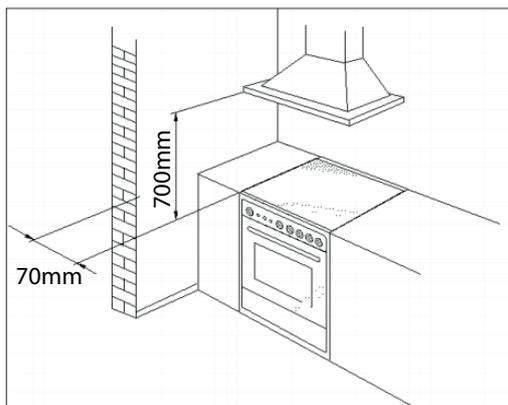
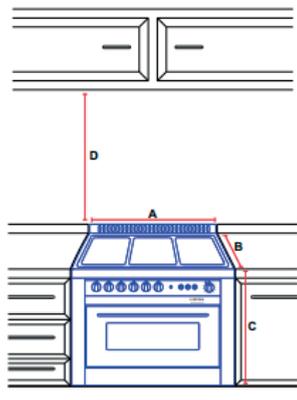


POSICIONAMENTO DO FOGÃO

Os fogões BERTAZZONI podem ser instalados 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. A altura D, distância entre a mesa de cocção e o móvel, não deve ser menor que 700 mm.



Modelo	Largura (A)	Profundidade (B)	Altura sem os pés (C)
PRO95	900mm	600mm	815mm

AVISO!

As medidas "A, B e C" indicadas acima correspondem exatamente às medidas do produto. Na medida "A", correspondente à largura, é necessário um acréscimo de 10 mm na largura do nicho para prover o encaixe sem danos ao aparelho.

INSTALAÇÃO DO FOGÃO

1. Após a retirada de toda a embalagem de papelão, EPS (isopor®);
2. Retire o kit de acessórios e a porta do forno (procedimento 3).
3. Incline o fogão com a parte traseira voltada para baixo, sobre as placas de EPS (isopor®).
4. Instale os pés telescópicos e voltar o fogão para a posição normal (procedimento 1).
5. Coloque as grades do forno.
6. Remova a película de proteção das laterais e da mesa em aço inoxidável, faça a limpeza como descrito neste Manual, a fim de evitar sua fusão e o surgimento de manchas de difícil remoção.
7. Monte o duto de exaustão do forno (procedimento 7).

CONEXÃO ELÉTRICA

A conexão do forno à rede elétrica deve ser realizada através do cabo elétrico que acompanha o aparelho certificado e com isolamento suplementar, este deve 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 conector elétrico de no mínimo 63A (monofásico) / 32A (bifásico) / 16A (trifásico), e que esteja em concordância com as normas vigentes. Se o conector estiver instalado numa posição inacessível, o instalador deve prever a ligação do forno através de um disjuntor específico e de fácil acesso (próximo ao aparelho).

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

Fogão	Potência Máxima	Nº de Fases	Nº de Disjuntores	Disjuntor	Bitola do Fio (Ø mm ²)
PRO9511EXT	10,9 kW	1	1	63 A	10
		2	2	32 A	4

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

ATENÇÃO:

O aparelho deve estar ligado a um aterramento eficiente, a obediência a esta norma é obrigatória.

AVISO!

Não subdimensionar a rede de alimentação e o conector de ligação do forno.

UTILIZANDO O FOGÃO

AVISO!

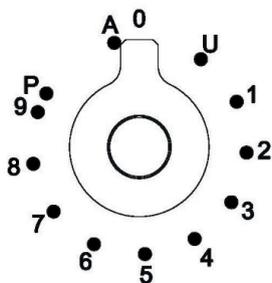
Na primeira utilização do produto, ligue o forno na temperatura máxima e mantenha-o ligado por cerca de 30 minutos para efetuar a queima dos resíduos graxos, naturais da fabricação do produto. Esta queima gera fumaça, portanto mantenha o local bem arejado.

PAINEL DE CONTROLE

- O símbolo  encontra-se acima dos manípulos e indicam a zona de aquecimento correspondente (neste caso a zona de aquecimento frontal da esquerda).
- O símbolo  indica o seletor de funções do forno.
- O símbolo  encontra-se acima do manípulo do termostato e indica a seleção de temperatura em graus Celsius.

A seguir descrevemos os procedimentos comuns aos fogões BERTAZZONI.

INDUÇÃO



- U: Manter Aquecido 70°C
- 1 - 9: Nível de Potência
- P: Power (Booster)
- A: Acelerador de aquecimento

MANÍPULO DE CONTROLE DO FOGÃO

Estes manípulos permitem controlar as zonas de aquecimento da mesa vitro-cerâmica. A zona que ele controla é mostrada acima de cada manípulo. Gire o manípulo para a direita para definir a potência de operação da zona; as configurações variam de um mínimo de 1 a um máximo de 9.

A potência de trabalho é indicada por um display na mesa.

ACELERADOR DE AQUECIMENTO

Cada zona de aquecimento está equipada com um acelerador de aquecimento.

Este sistema permite que a zona seja operada em potência máxima por um tempo proporcional à potência de aquecimento selecionada.

Para iniciar o acelerador de aquecimento, gire o manípulo para a esquerda, selecione a configuração "A" e solte. A letra "A" aparecerá no visor da mesa.

FUNÇÃO LIGA-DESLIGA

Agora você tem 3 segundos para selecionar a configuração de aquecimento de sua escolha. Uma vez selecionada uma configuração entre 1 e 9, "A" e a configuração escolhida piscarão alternadamente no visor.

Enquanto o acelerador de aquecimento estiver em operação, o nível de aquecimento pode ser aumentado a qualquer momento. O tempo de "potência total" será modificado de acordo. Se a potência for reduzida girando o manípulo no sentido anti-horário, a opção "A" é desativada automaticamente.

A função de potência permite ao usuário operar cada zona de aquecimento continuamente na potência máxima por um tempo não superior a 10 minutos. Esta função pode ser usada, por exemplo, para ferver rapidamente uma grande quantidade de água ou para aumentar o calor sob a carne.

Gire o manípulo no sentido horário e defina o nível de aquecimento 9, depois use o manípulo para definir a posição "P" e solte-o. "P" aparece no visor da zona correspondente.

Após 10 minutos, a potência é reduzida automaticamente, o manípulo volta à posição 9 e o "P" desaparece.

No entanto, a função de energia pode ser desligada a qualquer momento reduzindo o nível de aquecimento. .

Quando a função de potência é selecionada para uma zona de aquecimento (por exemplo, a zona frontal esquerda), a potência absorvida pela segunda zona (zona traseira esquerda) pode ser reduzida para fornecer o máximo de energia disponível à primeira zona.

Conseqüentemente, a função de potência tem prioridade sobre o acelerador

de aquecimento.

Se retirar uma panela da zona de aquecimento com a função de potência ligada, a função é desligada.

FUNÇÃO BRIDGE

Duas zonas de aquecimento em ponte comportam-se como uma zona de aquecimento e também podem ser controladas como uma só. Para esta faixa, a ponte só pode ser ativada verticalmente nos octa indutores. Para ativá-lo, gire ambos os manípulos em questão para a direita até a parada durante 2 s. No display traseiro você terá a indicação da ponte e no display frontal você escolhe seu nível de potência.

SISTEMA DE LIMITAÇÃO DE TEMPO

Potência	Limite do tempo de operação em Min.
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90

POTÊNCIA DE LIMITAÇÃO: (APENAS PARA MESA DE INDUÇÃO)

1. Certifique-se de que todos os manípulos estejam na posição '0'
2. 2. Gire o manípulo frontal esquerdo e frontal direito simultaneamente para a posição esquerda sobre vento e segure por 3 s. em seguida, solte os dois manípulos.
 - as duas telas superiores agora mostram a potência por fase.
 - os dois visores inferiores mostram o número de fase (por exemplo, "2 P" para conexão de 2 fases)
3. Gire o manípulo frontal direito X1 para a esquerda sobre a posição do vento para alternar entre as configurações oferecidas.
4. Não execute nenhuma ação por 10 s. A configuração exibida será salva permanentemente. O cooktop passa para o modo OFF e pode ser operado regularmente.

Configuração do gerenciamento de energia	Fonte de alimentação por fase [A]	Número de fases	Tensão [V]	Limite de potência por fase
9	29,13 A	1	220V	6700 W
8	13,00 A	2	220V	3000 W
7	26,00 A	1	220V	6000 W
6	23,91 A	1	220V	5500 W
5	10,43 A	2	220V	2400 W
4	18,26 A	1	220V	4200 W
3	16,00 A	1	220V	3700 W
2	10,43 A	1	220V	2400 W
1	5,22 A	1	220V	1200 W

BLOQUEIO PARA CRIANÇAS

Para ativar ou desativar o bloqueio para crianças, é o mesmo processo para ambos:

Gire os dois manípulos esquerdos simultaneamente para a esquerda (posição "A") e segure-os por pelo menos 3 seg.

ATENÇÃO PARA O FOGÃO

Itens de metal, como talheres ou tampas, nunca devem ser colocados na superfície da mesa, pois podem ficar quentes.

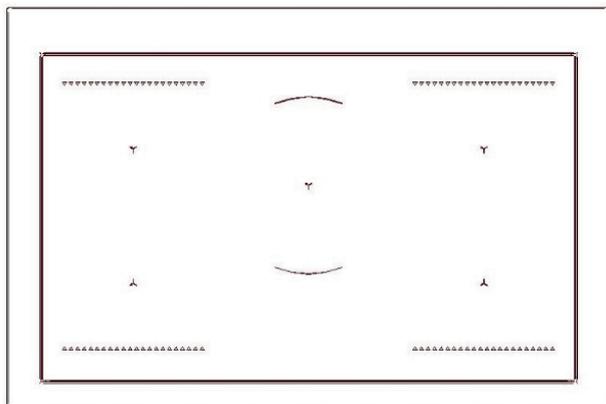
ZONAS DE AQUECIMENTO

O aparelho está equipado com 5 zonas de aquecimento com diferentes diâmetros e potências. Suas posições são claramente marcadas por anéis, enquanto a potência de aquecimento é liberada apenas na área mostrada na mesa de cerâmica. As 5 zonas de aquecimento são do tipo HIGH-LIGHT e começam a aquecer alguns segundos após serem ligadas. O nível de calor de cada zona pode ser regulado do mínimo ao máximo usando os manípulos no painel frontal.

Embaixo de cada zona de aquecimento há uma bobina chamada indutor, alimentada com energia por um sistema eletrônico, que gera um campo magnético variável. Quando uma panela é colocada dentro desse campo magnético, as correntes de alta frequência se concentram diretamente no fundo da panela e produzem o calor necessário para cozinhar os alimentos.

As 5 luzes entre as zonas de aquecimento acendem-se quando a temperatura

de uma ou mais zonas de aquecimento ultrapassa os 60° C. As luzes apagam-se quando a temperatura desce abaixo dos 60° C.



Zona de aquecimento	Potência Elétrica	
	Operação normal	Com função Booster
Dianteiro esquerdo	1600W	1850W
Traseira esquerda	2100W	3000W
Central	2300W	3000W
Traseira direita	2100W	3000W
Frente direita	1600W	1850W

TIPOS DE PANEIA

Quando a mesa é utilizada pela primeira vez, deve ser aquecida à temperatura máxima durante o tempo suficiente para queimar quaisquer resíduos oleosos deixados pelo processo de fabricação, que podem contaminar os alimentos com cheiros desagradáveis.

O fundo da panela deve ser de ferro ou aço/ferro para gerar o campo magnético necessário ao processo de aquecimento.

Panelas feitas com os seguintes materiais não são adequadas:

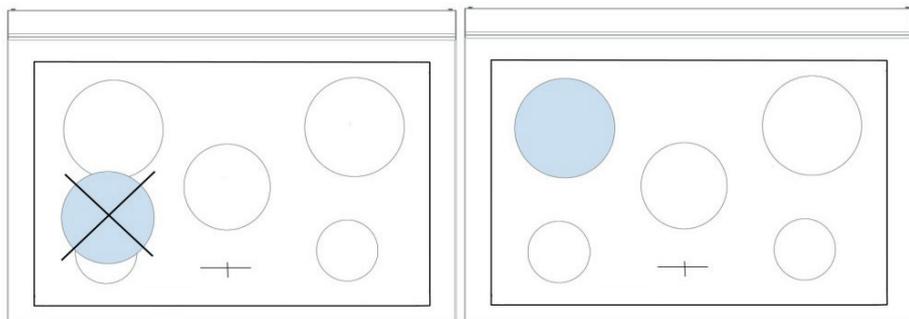
- vidro;
- porcelana;
- cerâmica;
- aço, alumínio ou cobre sem fundo magnético;

Para verificar se uma panela é adequada, basta colocar um ímã próximo ao fundo.

Se o ímã for atraído, a panela é adequada para cozinhar por indução. Se não tiver nenhum ímã, coloque um pouco de água na panela, coloque-a sobre uma zona de aquecimento e ligue-a. Se o símbolo aparecer no visor em vez do potência, a panela não é adequada.

As panelas utilizadas para cozinhar devem ter certos diâmetros mínimos para garantir um funcionamento satisfatório.

Panelas maiores que as zonas de aquecimento também podem ser usadas, mas é importante garantir que o fundo da panela não toque em outras zonas de aquecimento e que esteja sempre centralizado sobre o perímetro da zona de aquecimento



Utilize apenas recipientes especialmente concebidos para aquecimento por indução, com fundo espesso e completamente plano; se estes não estiverem disponíveis, as panelas utilizadas não devem ter o fundo coroadado (côncavo ou convexo)



DISPOSITIVO DE DETECÇÃO DE PANELAS

Cada zona de aquecimento está equipada com um dispositivo de identificação, que garante que o funcionamento “aquecimento” não pode começar a menos que uma panela adequada esteja presente na zona de aquecimento e devidamente posicionada.

Se o usuário tentar ligar a zona de aquecimento com a panela mal posicionada ou com uma panela que não seja de material adequado, alguns segundos depois de a zona ser ligada aparecerá o símbolo para avisar o usuário de que foi cometido um erro .

CALOR RESIDUAL

Cada zona de aquecimento está equipada com um dispositivo que avisa sobre o calor residual. Depois de desligar qualquer zona de aquecimento, pode aparecer um 'H' intermitente no visor. Isso avisa que a zona de aquecimento em questão ainda está muito quente.

BLOQUEIO (TRAVA DE SEGURANÇA)

Quando não estiver em uso, o aparelho pode ser "bloqueada" para evitar que as crianças a liguem acidentalmente.

Com as zonas de aquecimento desligadas, gire os manípulos das zonas 1 e 2 para a esquerda em simultâneo até aparecer "L" no visor de potência e depois solte os manípulos.

Para desativá-lo, repita o mesmo procedimento: os visores das zonas de aquecimento deixarão de exibir o "L", indicando que a função de bloqueio da zona de aquecimento foi desativada.

Atenção:

Tomê cuidado para não derramar açúcar ou misturas doces na mesa durante o aquecimento, ou colocar materiais ou substâncias que possam derreter (plástico ou papel alumínio) sobre ela; se isto ocorrer, para evitar danos na superfície, desligue imediatamente o aquecimento e limpe com um raspador enquanto a zona de aquecimento ainda estiver quente. Se a mesa de indução não for limpa imediatamente, podem formar-se resíduos que não podem ser removidos depois de a mesa ter arrefecido.

Importante!

Fique de olho nas crianças porque é improvável que elas vejam as luzes de aquecimento do calor residual. As zonas de aquecimento permanecem muito quentes durante algum tempo após a utilização, mesmo que estejam desligadas. Certifique-se de que as crianças nunca os toquem.

AVISO: Em nenhuma circunstância use papel alumínio ou recipientes de plástico para segurar os alimentos enquanto cozinha em um fogão de vitrocerâmica.

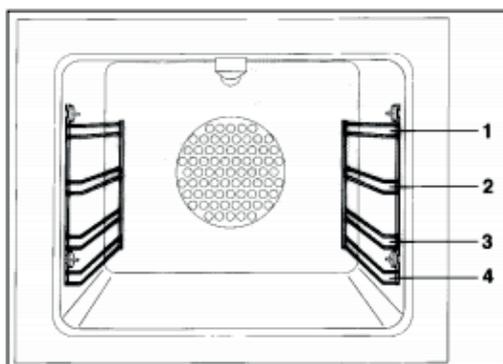
- Não toque na zona de aquecimento enquanto a luz indicadora de calor residual na mesa vitrocerâmica estiver "acesa"; isso indica que a temperatura na área relativa ainda é alta.
- Nunca coloque painéis com fundos que não sejam perfeitamente planos e lisos na mesa.
- Se notar uma rachadura na mesa vitrocerâmica, desligue o aparelho da rede elétrica e contate um centro de assistência
- A sua mesa vitrocerâmica é resistente ao choque térmico e ao calor e ao frio.

Se deixar cair uma panela pesada sobre a sua mesa, esta não se partirá. Pelo contrário, se um objeto duro, como o saleiro ou a garrafa de tempero, atingir a borda ou o canto da mesa, a mesa pode quebrar.

- Nunca utilize a mesa vitrocerâmica como superfície de apoio.

UTILIZANDO O FORNO MULTIFUNÇÕES COM TURBO

Existem 4 posições para se inserir as prateleiras e a bandeja com a grelha. Sempre que for grelhar alimentos recomendamos colocar 2 copos de água na bandeja para evitar a formação de fumaça.



UTILIZAÇÃO DO “PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO”

Esta função oferece a forma mais eficiente e rápida para pré-aquecer o forno. Ao utilizá-la também se garante um assamento mais uniforme dos alimentos. Siga as seguintes etapas para sua correta utilização.

1. Selecione a função “Pré-aquecimento rápido” no seletor de funções e a temperatura de preparo no seletor de temperatura. Aguarde a temperatura desejada ser atingida acompanhando através do display do programador digital.

Isto permitirá obter a estabilização da temperatura de preparo dentro do forno antes de se introduzir o alimento.

2. Selecione a função de preparo desejada e introduza o alimento no forno.

3. Quando for preparar alimentos sensíveis ao calor como bolos e merengues usando a função Turbo Forno aguarde primeiro a temperatura de preparo ser atingida.

A função “Pré-aquecimento rápido” não é adequada para o preparo de alimentos. Ela deve ser usada apenas para pré-aquecer rapidamente o forno.

AVISO!

Sempre faça o pré-aquecimento do forno por pelo menos 15 minutos antes de colocar o alimento.

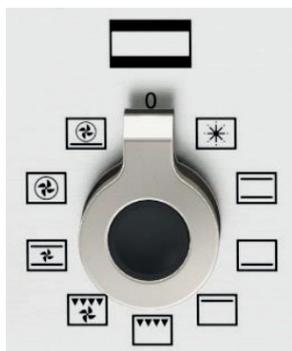
Os fornos elétricos multifunções caracterizam-se pelo fato de que o calor no forno pode propagar-se de modo natural (convecção), forçado (através de um ventilador) e por raios infravermelhos (radiação) emitidos pelo grill elétrico. Através de um seletor de funções o usuário pode selecionar a forma do aquecimento através de 11 diferentes combinações, ajustando a temperatura de funcionamento através do termostato, entre 40 a 250°C. Assim podem-se satisfazer as exigências de cozimentos especiais.

SELETOR DE FUNÇÕES

Símbolo	Função	Descrição
	Pré-aquecimento rápido e Descongelamento	Descongelamento Normal: É o descongelamento de forma natural, auxiliado apenas pela ventilação do forno, mas que assegura um resultado ótimo para os alimentos que sofrem com as variações muito bruscas de temperatura. Descongelamento Rápido: Se obtém utilizando a função "Descongelamento" e ajustando o "termostato" em 40°C, alcança-se assim um ótimo desempenho, seja em termos de tempo, seja no resultado final
	Cozimento Tradicional	O aquecimento é gerado na parte superior e inferior de maneira uniforme, envolvendo delicadamente os alimentos para cozinhá-los num modo constante e homogêneo. Aconselhado para biscoitos, pizzas e doces com cobertura úmida e em geral para "fornadas" com um único tipo de alimento.
	Cozimento por baixo	O calor gerado para o aquecimento do alimento provém da parte inferior (chão) do forno. Indicado para aquecer alimentos pré-preparados ou para um toque final a um cozimento já concluído.
	Cozimento pelo alto	O calor é gerado pela resistência da parte superior (teto) do forno, permitindo cozinhar a parte superior dos alimentos sem grelhar. Indicado para vegetais e pequenas peças de carnes, como bistecas e salsichas.
	Cozimento com MAXIGRILL	O calor é gerado por irradiação infravermelha através das potentes resistências do grill na parte superior do forno. Ideal para preparar deliciosos churrascos, assar o grill, dourar, gratinar ou deixar uma casca crocante.

Símbolo	Função	Descrição
	Cozimento com MAXIGRILL ventilador	O calor da irradiação infravermelha é difundido de forma mais homogênea pelo ventilador. Ideal para assar sem ressecar internamente os alimentos mais espessos, como carnes e frangos de grandes dimensões, que necessitam um cozimento interno uniforme, e ser dourados externamente.
	Cozimento Uniforme ventilador	As resistências, inferior e superior emitem o calor que é distribuído pelo ventilador de maneira uniforme. Ideal para assados mais espessos, aos quais se assegura um cozimento rápido e homogêneo. Aconselhado para "fornadas", com um único tipo de alimento.
	Tubo Forno - Resistência Circular ventilada	O calor gerado por uma resistência circular posicionada atrás do ventilador se propaga por todo o forno. Permite o cozimento de diferentes pratos simultaneamente inclusive doces e salgados, usando-se de duas a cinco prateleiras, sem misturar aromas e sabores.
	Função Pizza	O calor gerado por uma resistência circular posicionada atrás do ventilador se propaga por todo o forno auxiliado pelo calor da resistência inferior. Assa por baixo e derrete a cobertura ambas de forma homogênea.

Após a seleção da temperatura e da função desejada o forno estará em funcionamento.



TERMOSTATO

Este componente é responsável pela seleção de temperatura do forno. Sua faixa de operação é de 40°C a 250°C.



UTILIZAÇÃO DO MAXIGRILL

- Ao utilizar o Grill no fogão com forno elétrico, não se deve posicionar o termostato a uma temperatura superior a 150°C. Isto para evitar superaquecimento na parte frontal do produto.
- O cozimento com grill elétrico deve ser feito com a porta do forno fechada.
- As partes acessíveis do produto podem se tornar muito quentes durante a utilização. Crianças e adultos inabilitados devem ser mantidos fora do ambiente durante o uso e pelo menos 30 minutos após o desligamento do produto.

UTILIZAÇÃO DO MAXIGRILL VENTILADO

- Ao utilizar o "MAXIGRILL" ventilado no fogão com forno elétrico, não se deve posicionar o termostato a uma temperatura superior a 175°C. Isto para evitar superaquecimento na parte frontal do produto.
- O cozimento com grill elétrico deve ser feito com a porta do forno fechada.

DICAS DE COZIMENTO

COZIMENTO DE DOCES

Os doces devem ser preparados com temperaturas moderadas (normalmente entre 150 e 200°C) e requerem o pré-aquecimento do forno por cerca de 10 minutos. Não abra a porta do forno quando cozinhar pratos fermentados como pães, massas fermentadas e suflês; a corrente de ar frio bloqueia o seu crescimento. Para verificar o grau de cozimento dos doces, enfie um palito; se este sair seco o doce esta cozido no ponto. Para fazer esta verificação, espere que tenha passado pelo menos $\frac{3}{4}$ do tempo de cozimento previsto. Observe que um doce cozido exteriormente, mas, não suficientemente no interior teria necessitado de uma temperatura inferior e de um tempo de cozimento maior.

ASSAR CARNES

- A carne para assar no forno deverá pesar pelo menos 1 kg, para evitar que fique muito seca. Se a peça de carne for magra, use azeite ou margarina, ou um pouco de ambos. A margarina e o azeite serão desnecessários se a peça de carne for gordurosa.

Se a peça tiver gordura apenas num dos lados, coloque-a no forno com este lado virado para cima; a gordura, ao derreter, untará suficientemente também a parte que ficou para baixo.

- Inicie o cozimento das carnes vermelhas a uma temperatura elevada, reduzindo-a depois para acabar de cozer a parte inferior.

- A temperatura de cozimento das carnes brancas pode ser moderada do princípio ao fim.

- O grau de cozimento pode ser verificado espetando-se a carne com um garfo; se não ceder, significa que esta cozida no ponto.

- As peças de carne vermelha deverão ser retiradas do refrigerador com uma hora de antecedência, para que não endureçam com a variação brusca de temperatura.

- Coloque o assado no forno em recipientes adequados com a borda baixa (um recipiente alto dificulta a entrada de calor) ou diretamente sobre a grade, sob a qual deverá ser colocada a bandeja para recolher o molho (umidade e gordura).

- Terminado o cozimento, é aconselhável deixar passar pelo menos 15 minutos antes de cortar a carne para evitar sua desidratação.

- Antes de serem servidos, os pratos podem ser mantidos no calor do forno à temperatura mínima.

ASSAR PEIXES

- Assar peixes de tamanho pequeno a uma temperatura alta.

- Os peixes de tamanho médio, inicialmente a uma temperatura alta e depois diminua gradualmente.
- Os peixes de tamanho grande, desde o princípio, a uma temperatura moderada.
- Verifique se o peixe esta bem assado levantando delicadamente uma ponta do ventre; a carne deve estar uniformemente branca e opaca, a menos que se trate de Salmão ou Truta.

ASSAR NO GRILL

- Assam-se no grill carnes e peixes geralmente de baixa espessura, aves abertas ao meio, alguns legumes (ex.: abobrinha, berinjela, tomate, etc.) espetos de carne ou peixe e frutos do mar. A carne e o peixe assados no grill devem ser ligeiramente untados com azeite e colocados sob o grill.
- Despejando-se 1 ou 2 copos de água na bandeja, evita-se a formação de fumaça, devido às gotas de molho e gordura.
- Também se pode utilizar o grill para gratinar ou para tostar pães.

INSTALAÇÃO

MONTAGEM DOS PÉS REGULÁVEIS

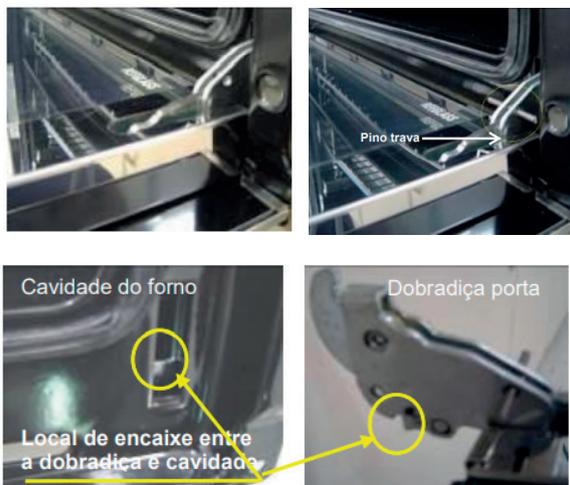
1. Inclinar o produto sobre o palete revestido pela caixa que compõe a embalagem do produto.
2. Encaixar os pés na peça fixa no vértice da base do produto.



3. Certifique-se que todos os pés estão bem encaixados.
4. Os pés são reguláveis, portanto, nivele-os na mesma altura.
5. Retorne o produto à posição vertical.
6. Movimente o produto, conforme Procedimento 3, para o local onde ficará instalado.
7. Nivele a altura com os móveis.

PROCEDIMENTO 1 DESMONTAGEM / MONTAGEM DA PORTA DO FORNO

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



PROCEDIMENTO 2 MOVIMENTAÇÃO DO PRODUTO

A correta movimentação do seu fogão BERTAZZONI deve ser efetuada suspendendo o produto da seguinte forma:



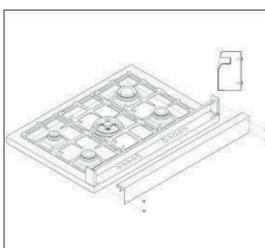
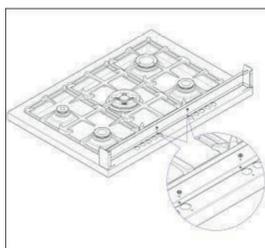
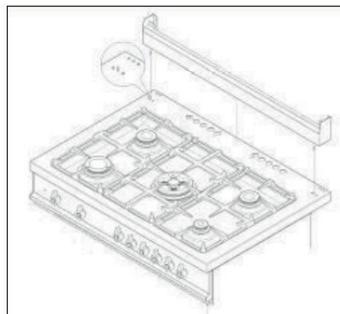
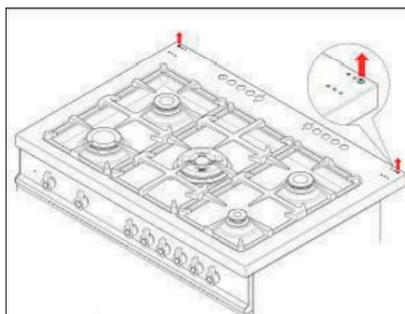
AVISO!

Nunca movimente o seu fogão BERTAZZONI através da mesa inox ou do puxador, isto pode danificar a mesa os pés niveladores e a porta do forno.



PROCEDIMENTO 3 INSTALAÇÃO DO DUTO

1. Solte os dois parafusos da mesa.
 2. Posicione e parafuse a parte frontal.
 3. Posicione e parafuse a parte posterior.
- Observe abaixo o procedimento de fixação do duto.



MANUTENÇÃO E LIMPEZA

PEÇAS INOX

A limpeza é essencial para preservar a beleza deste produto.

O segredo da limpeza e manutenção está no uso de produtos e procedimentos corretos e no cuidado com que você trata o aparelho.

Mesmo no caso de sujeirinhas mais resistentes, experimente começar a limpeza com o método mais suave, repita a operação um número razoável de vezes, antes de recorrer a métodos mais severos.

AVISO!

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

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

LIMPEZA DE ROTINA

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

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

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

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

MANCHAS LEVES

Quando a limpeza de rotina não for o suficiente, aplique saponáceo líquido, usando um pano macio. Faça-o sempre da maneira mais suave possível, utilizando passadas longas e uniformes, no sentido do acabamento escovado, quando for o caso. Evite esfregar em movimentos circulares. Depois é só enxaguar com um pano molhado em água, preferencialmente morna, e secar com pano macio.

MARCAS DE DEDOS

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

BRILHO

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

PEÇAS ESMALTADAS

- Devem ser limpas com pano úmido, detergente neutro e/ou saponáceo líquido, tendo o cuidado de eliminar eventuais crostas.
- As partes móveis dos queimadores e o forno após estarem frias devem ser lavados frequentemente com água e detergente neutro, enxágue com água abundante, secando em seguida.
- A limpeza dos componentes do forno é facilitada, se efetuada com o compartimento ainda morno (40°C a 50°C).

VIDROS (PORTA DO FORNO)

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

PROCEDIMENTOS QUE DANIFICAM O AÇO INOX

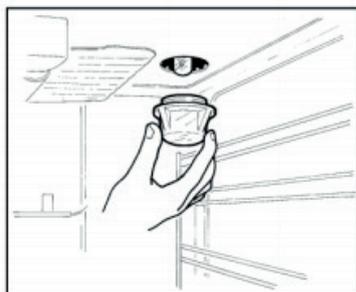
- Os contatos prolongados com soluções de cloretos, óxido ferroso e crostas higroscópicas podem provocar o rompimento da camada passiva do inox com o consequente aparecimento de pontos de oxidação.
- Evitar acúmulo e contato das partes esmaltadas e inox com líquidos ácidos ou alcalinos com vinagre, suco de limão, ameixa, suco de tomate, café, leite, água salgada, por um período longo, pois estes líquidos deixam a superfície com manchas difíceis de remover, tal inconveniente pode alterar o brilho, mas NÃO prejudicam o funcionamento do fogão.
- Não deixe artigos de aço comum com o inox, especialmente se estiverem úmidos ou molhados, é o caso de esponja de aço, cuja ferrugem pode manchar o aço inox.
- NÃO iniciar a utilização do fogão com sujeira ou resíduos de cozimento anterior, usar papel toalha para retirar o excesso de líquidos derramados. Em caso de derramamento de alimentos, principalmente açucarados, limpar enquanto estiver morno com pano macio e úmido e detergente neutro e/ou

saponáceo líquido.

- **NÃO** utilizar produtos abrasivos ou químicos agressivos como esponja de aço, saponáceos (pedra ou grão), amoníaco, thinner (solventes derivados de petróleo) e detergente comum. Estes produtos danificam e prejudicam o brilho e a beleza do produto.

SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO

1. Primeiramente desligue o fogão da tomada.
2. Abra a porta do forno, desatarraxe (sentido anti-horário) a proteção da lâmpada.
3. Retire a lâmpada, e substitua por outra com as mesmas características (utilize sempre peças e acessórios originais).
4. Recoloque a proteção de vidro atarraxando-a (sentido horário).



SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

FALHAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
O forno não funciona (não liga)	Manípulos de comando não foram selecionados corretamente para o cozimento.	Verifique os manípulos e repita as operações indicadas no tópico "Utilizando o forno".
	Na instalação elétrica da residência o disjuntor está desligado ou falta energia elétrica.	Ligue o disjuntor ou chame um eletricista de sua confiança.
	O registro do gás está fechado.	Abra o registro.
	Chama amarela/vermelha.	Verifique se o gás não está no fim ou se não há sujeira/umidade no queimador.
O forno solta fumaça	Forno sujo de gordura ou molho.	Limpe o forno após cada utilização.
A luz do forno não acende	Lâmpada queimada / sem lâmpada	Adquira no Serviço Autorizado da Fabricante, uma lâmpada com as mesmas características do seu fogão, e faça a substituição/instalação conforme capítulo "Substituição da lâmpada do forno" e certifique-se que esteja firmemente apertada.
	Sem energia elétrica	Verifique se o plugue está ligado na tomada e se há energia na tomada. Verifique se o disjuntor está ligado.
Há formação de umidade nos alimentos e no interior do forno	Os alimentos são deixados muito tempo no interior do forno após o término do cozimento.	Não deixe os alimentos no forno por mais de 15 minutos após a finalização do cozimento.

FALHAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
Assa muito lento / Assa muito rápido	Os tempos de cozimento e a temperatura selecionada não estão corretas.	<p>Consulte o tópico “Dicas de Cozimento”</p> <p>Verifique se o gás não está no fim.</p> <p>Fazer o pré-aquecimento, colocar o alimento dentro do forno e manter a temperatura alta por 6 à 8 minutos. Após isso, ajuste para a temperatura recomendada nas tabelas de tempos e temperaturas.</p>
Resíduo de cola	Resíduo de cola proveniente das etiquetas.	Remova as etiquetas antes de utilizar o fogão. Utilize esponja macia e limpador líquido multiuso.

DADOS TÉCNICOS

MODELO	PRO9511EXT
Largura	895
Altura com os pés	893 a 913
Profundidade do produto	600
Massa líquida (kg)	110
Tensão (V)	220 (mono) ou 380 (trif)
Frequência (Hz)	60
Potência Elétrica Máxima (Kw)	10,9
Corrente Máxima (A)	55 (monofásico)
Sistema de proteção recomendado (A)	63 (monofásico)
Capacidade (L)	108
Potência Grill (kW)	Sim
Quantidade de zonas de aquecimento	5

CERTIFICADO DE GARANTIA

O seu produto fornecido pela TECNO SUD AMERICA LTDA é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 12 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)
- 09 últimos meses - garantia contratual, concedida pela TECNO SUD AMERICA.

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

O reparo, a critério da TECNO SUD AMERICA LTDA poderá incluir a substituição de peças, por novas ou 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, gaveta 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 painéis, limpeza, entre outros.

- Ocorrerem mau uso, má conservação, descuido, modificações estéticas e/ou funcionais, ou ainda, falhas decorrentes de conserto por pessoas ou entidades não credenciadas pela rede de serviços TECNO;

- Houver sinais de violação do produto, remoção e/ou adulteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.

• As garantias legal e/ou contratual não cobrem:

- Despesas com a instalação do produto realizada pela Rede de Serviços TECNO ou por pessoas ou empresas não credenciadas pela TECNO.

- Despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças e acessórios que não pertençam ao produto, mesmo aqueles comercializados pela companhia.

- Despesas com mão de obra, materiais, peças e adaptações necessárias à preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, de gás, alvenaria, aterramento, etc.;

- Serviços e/ou despesas de manutenção, tais como limpeza ou atendimentos preventivos solicitados;

- Falhas no funcionamento do produto decorrentes de fatores externos, tais como: interrupções, falta ou problemas de abastecimento elétrico ou gás na residência e objetos em seu interior ou exterior (grampo, clips, etc.);

- Falhas no funcionamento normal do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos, bem como decorrentes da ação de animais (insetos, roedores ou outros animais), ou ainda, decorrentes da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização;

- Transporte do produto até o local definitivo da instalação;

• - Produtos ou peças que tenham sido danificados em consequência de remoção, manuseio, quedas ou atos pelo próprio consumidor ou por terceiros, bem como efeitos decorrentes de fato da natureza, tais como relâmpago, chuva, inundação, etc.

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

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



www.bertazzonidobrasil.com.br
SAC 0800 041 5757