



## MANUAL DE INSTALAÇÃO E DO USUÁRIO



FORNO  
TO72EXAA

## **TECNO Sud America Ltda.**

Estimado Cliente

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

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

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

Renovando o agradecimento pela sua escolha, cordialmente lhe saudamos.

Sergio Santini  
Presidente  
TECNO Sud America Ltda.

|                                          |    |
|------------------------------------------|----|
| <b>ÍNDICE</b>                            |    |
| <b>INTRODUÇÃO</b>                        | 4  |
| RESPONSABILIDADE DO FABRICANTE           | 4  |
| PROTEÇÃO AMBIENTAL                       | 5  |
| EMBALAGENS DE PLÁSTICO                   | 5  |
| ETIQUETA DO APARELHO                     | 5  |
| <b>SEGURANÇA</b>                         | 6  |
| DICAS IMPORTANTES                        | 7  |
| ATENÇÃO                                  | 7  |
| IMPORTANTE                               | 8  |
| <b>APRESENTAÇÃO DO PRODUTO</b>           | 9  |
| <b>ACESSÓRIOS</b>                        | 10 |
| <b>INSTRUÇÕES TÉCNICAS DE INSTALAÇÃO</b> | 12 |
| POSICIONAMENTO DO FORNO                  | 12 |
| FIXANDO O FORNO NO GABINETE DE COZINHA   | 13 |
| CONEXÃO ELÉTRICA                         | 14 |
| <b>UTILIZANDO O FORNO</b>                | 16 |
| <b>FUNÇÕES</b>                           | 18 |
| <b>PAINEL DE CONTROLE</b>                | 19 |
| INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO                   | 20 |
| <b>LIMPEZA E MANUTENÇÃO</b>              | 24 |

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| SUBSTITUINDO A LÂMPADA DO FORNO | 25 |
| DESMONTAGEM DA PORTA DO FORNO   | 26 |
| <b>SOLUÇÃO DE PROBLEMAS</b>     | 28 |
| <b>DADOS TÉCNICOS</b>           | 29 |
| <b>DIAGRAMA ELÉTRICO</b>        | 30 |
| <b>CERTIFICADO DE GARANTIA</b>  | 31 |
| <b>ANOTAÇÕES</b>                | 34 |

## 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 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

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

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



### 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.

## DICAS IMPORTANTES

- É recomendado que a primeira instalação do seu forno seja feita por um técnico treinado e certificado pela fabricante. Esta instalação não é gratuita.
- Instale e posicione o forno exatamente de acordo com as instruções contidas neste manual do usuário.
- A instalação deste produto exige um correto dimensionamento da rede elétrica. Instale o produto de acordo com as especificações descritas neste manual.
- Não use o forno se ele estiver danificado ou se não estiver funcionando corretamente.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pela Rede de Serviços da fabricante, a fim de evitar riscos.
- O cordão de alimentação não deve ficar apoiado sobre superfícies quentes, cantos pontiagudos ou bordas cortantes, para evitar o rompimento da isolação do mesmo.
- Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que não brinquem com o aparelho.
- Não use o forno para aquecer o ambiente.
- Não use artigos de vestuário frouxos ou dependurados, quando estiver usando o forno, nem toalhas ou panos grandes de cozinha para segurar os utensílios, pois eles podem se incendiar.
- Não obstrua a parte frontal do seu forno. Ele possui um vão para vazão de ar e sua obstrução pode causar danos ao produto.
- Não aqueça recipientes lacrados.
- Use somente utensílios de cozinha aprovados para uso em forno. Siga as instruções do fabricante dos utensílios, especialmente quando estiver usando utensílios de vidro ou plástico.

## ATENÇÃO

- Durante a utilização o aparelho torna-se quente. Cuidado deve ser tomado para evitar contato com os elementos de aquecimento dentro do forno.
- Durante e após o uso, não toque nas superfícies internas do forno, nem deixe roupas ou outros materiais inflamáveis em contato com ele, até que o aparelho tenha tido tempo suficiente para esfriar.
- Partes acessíveis podem se tornar quentes quando seu forno estiver em uso. Crianças devem ser mantidas afastadas.
- Use luvas de cozinha para retirar bandejas e acessórios quando o forno



estiver quente.

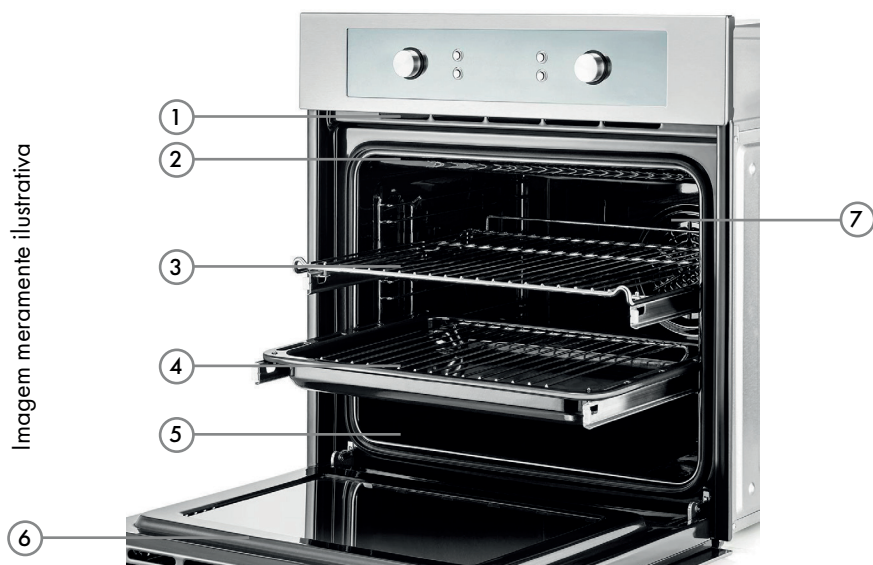
- Jamais guarde materiais inflamáveis no forno ou nas suas proximidades.
- Não conserte ou substitua qualquer peça do forno, a não ser que seja especificamente recomendado neste manual. Todos os demais serviços de manutenção devem ser executados por um técnico da Rede de Serviços da fabricante e, serão cobrados após o período de garantia.
- Assegure-se de que o aparelho esteja desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico. Da mesma forma, assegure-se de que a lâmpada esteja fria.
- Nossos produtos foram desenvolvidos de acordo com as normas brasileiras que regem as temperaturas máximas admissíveis. Recomendamos cuidados com as partes que aquecem durante o uso.
- Tenha muito cuidado ao cozinhar alimentos com alto teor de álcool, pelo risco de incêndio. Antes de utilizar o aparelho, remova quaisquer resíduos alimentares do interior do forno para evitar incêndios ou fumaça.
- Não coloque nenhum objeto ou papel manteiga no fundo do forno.
- O suco de frutas pode causar manchas permanentes, utilize pratos fundos para evitar possíveis vazamentos.
- Recipientes danificados ou pequenos demais podem causar ferimentos. Tome cuidado ao abrir a porta do forno, poderá escapar vapor e causar queimaduras.
- Não coloque água no forno quente, poderá ocorrer a criação de vapor e ocasionar queimaduras.
- Mantenha a vedação da porta limpa, assim evitará que o calor escape e danifique as unidades adjacentes.
- Insira as prateleiras e as bandejas do forno corretamente em suas guias, para evitar danos à porta ao fechar o produto.

## **IMPORTANTE**

Nunca utilize sacos plásticos destinados a melhorar a cocção dos alimentos junto com a função grill (Elemento de aquecimento Elétrico superior ou Queimador a Gás). Durante a cocção o saco plástico estufa com o vapor gerado pelo alimento e pode encostar no grill vindo a estourar. O vapor liberado queima provocando fuligem e fumaça vindo a danificar o produto. Se a porta do Forno for aberta no momento da queima do vapor pode provocar queimaduras.

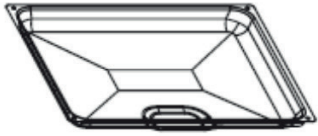
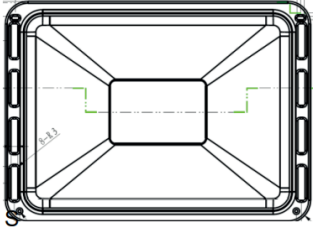
## APRESENTAÇÃO DO PRODUTO

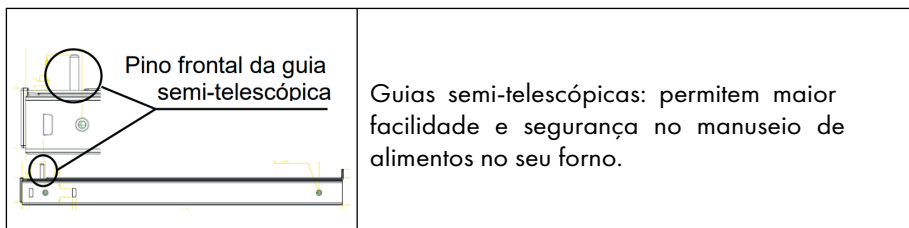
Imagem meramente ilustrativa



1. Ventilador resfriamento
2. Resistência superior
3. Prateleira perfurada (01 unidade)
4. Bandeja coletora de gordura
5. Resistência inferior
6. Porta
7. Ventilador

## ACESSÓRIOS

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <p>Prateleira aramada: para grelhar e assar. Utilize-as sempre em conjunto com a bandeja de coleta de gordura.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|   | <p>Trilhos deslizantes: situados nas duas laterais do forno. Podem ser removidos para uma correta limpeza das paredes laterais do forno.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|    | <p>Bandeja esmaltada de coleta de gordura. Utilizada nos assados e grelhados em conjunto com as prateleiras evita com que excessos de gordura sejam depositados no forno, facilitando assim sua limpeza e conservação.</p>                                                                                                                                                                                                                                |
|  | <p>Bandeja esmaltada com 45mm de extra profundidade para assar pães, confeitos e, em conjunto com a grelha específica (item 8.6, abaixo), perfeita para assados com carnes.</p> <p><b>OBSERVAÇÃO:</b><br/>Coloque as bandejas sempre com seus orifícios ovalados voltados para a frente do forno.</p> <p>Sempre insira os pinos frontais das guias semi-telescópicas através desses orifícios ovalados e <b>NUNCA</b> através dos orifícios redondos.</p> |



# INSTRUÇÕES TÉCNICAS DE INSTALAÇÃO

## ADVERTÊNCIA!

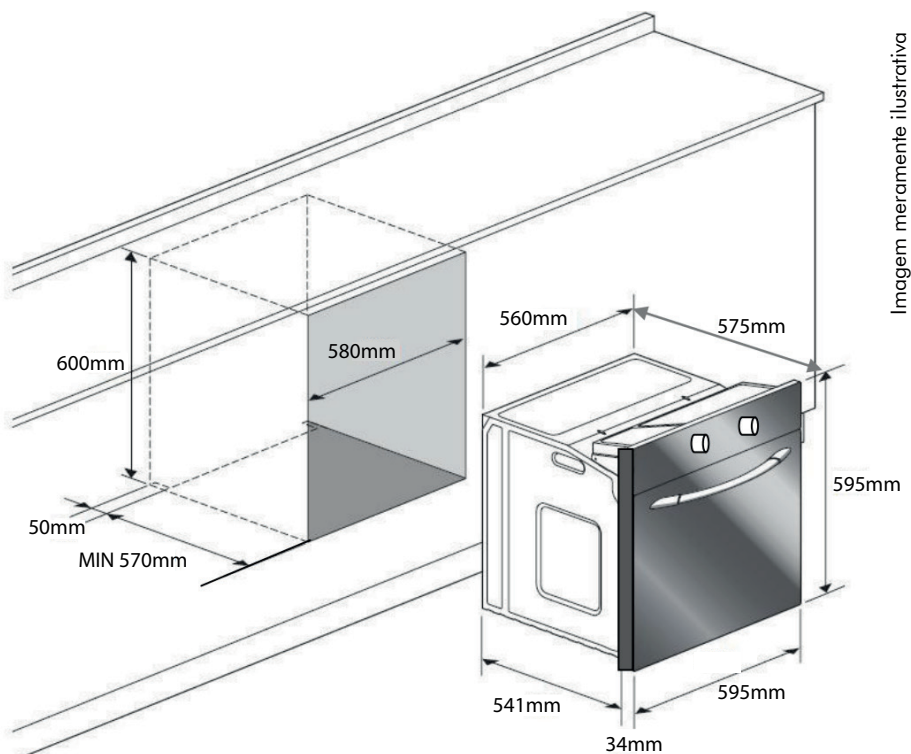
Antes da instalação certifique-se de que as condições elétricas são equivalentes às indicadas na etiqueta de identificação do aparelho (220V/60 Hz).  
Certifique-se de que a chave disjuntora e a rede elétrica estão corretamente dimensionadas através dos dados constantes na Etiqueta de Identificação e neste Manual de Instruções.

## POSICIONAMENTO DO FORNO

O aparelho pode ser instalado sob um tampo num balcão ou ainda numa coluna. As respectivas dimensões para efetuar a instalação são descritas nos desenhos a seguir.

## AVISO!

Não fazer alavanca através da porta durante o processo de instalação do aparelho.



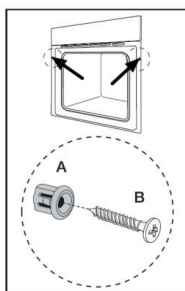
## FIXANDO O FORNO NO GABINETE DE COZINHA

Coloque o forno no seu respectivo espaço no móvel de cozinha. Ele pode ser colocado em um nível mais abaixo ou mais acima conforme sua preferência. Depois de colocado exatamente no local e na posição definitivos, fixe-o na posição correta através de sua moldura, utilizando os dois parafusos e os dois espaçadores de fixação (fornecidos).

Para localizar os furos de fixação da moldura, abra a porta do forno. Os furos estarão localizados nas laterais superiores da moldura de fixação conforme desenho abaixo.

Observe todas as medidas e distanciamentos recomendados ao escolher a posição e ao fixar definitivamente o seu forno no móvel de cozinha.

1. Coloque o forno em seu nicho no móvel de cozinha, certificando-se que o mesmo é adequado e todas as medidas e distanciamentos recomendados estão sendo observados.
2. Abra a porta do forno e verifique a localização dos dois furos de fixação na moldura do forno.
3. Fixe o forno no móvel usando os dois Espaçadores "A" que se encaixam na moldura, e em seguida, aparafusando o forno com os parafusos "B".



### IMPORTANTE

- Para que o seu forno funcione perfeitamente, é necessário que as paredes do móvel de cozinha onde ele foi fixado sejam adequadas. Os painéis laterais desse móvel devem ser fabricados em materiais que seja resiste ao calor. Assegure-se que os adesivos dos painéis laminados ou dos compensados de madeira utilizados suportem temperaturas de até 120°C. Plásticos ou adesivos que não possam suportar tal temperatura acabarão por se derreter e/ou deformar o móvel.
- Antes de se inserir o forno em seu nicho, deve se ter certeza que todas as suas partes elétricas estejam devidamente isoladas e protegidas. Assegure-se também que exista uma ventilação adequada em torno do forno para garantir uma perfeita dissipação do calor. Em toda a sua parte traseira deverá haver um espaçamento mínimo de 45mm em relação à parede, da cozinha ou do móvel onde esteja instalado.

## ATENÇÃO!

Ao desembalar o seu forno, verifique que essa operação tenha sido feita sem causar danos. Se tiver alguma dúvida a respeito, não o instale e não o utilize, entrando em contato com o SAC – TECNO. Mantenha os materiais de embalagem, especialmente sacos plásticos e grampos metálicos fora do alcance de crianças.

## CONEXÃO ELÉTRICA

A conexão do forno à rede elétrica deve ser realizada através do cabo elétrico que acompanha o forno. Essas partes devem estar posicionadas 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, 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 a seguir.

**Conector elétrico de 15A**



**Cabo de alimentação  
do forno**

## AVISO!

NÃO utilizar PLUGUE tomada neste aparelho, somente o conector elétrico.

| Modelo     | Potência<br>(kW)<br>máxima | Correta<br>Elétrica<br>(A)<br>máxima | Número de |           | Disjuntor<br>(A) | Bitola<br>do fio<br>( $\varnothing$ mm <sup>2</sup> ) |
|------------|----------------------------|--------------------------------------|-----------|-----------|------------------|-------------------------------------------------------|
|            |                            |                                      | Fases     | Disjuntor |                  |                                                       |
| TOT72EXDA2 | 2,88                       | 14                                   | 2         | 2         | 15               | entre<br>2,5 e<br>10,0                                |
|            |                            |                                      | 1         | 1         |                  |                                                       |

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

#### ATENÇÃO!

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

#### IMPORTANTE!

Não subdimensionar a rede de alimentação e o disjuntor de proteção do forno (verificar tabela).

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

#### ADVERTÊNCIA!

Antes de executar qualquer manutenção ou transformação no aparelho interrompa a alimentação elétrica através da desconexão do cabo de alimentação e/ou desligamento da chave disjuntora. Quando houver necessidade de substituição de peças ou acessórios, utilize exclusivamente componentes originais TECNO. Todas as operações acima indicadas devem ser realizadas por profissionais qualificados e segundo as normas específicas vigentes.



## UTILIZANDO O FORNO

A seguir descrevemos os procedimentos comuns aos fornos TECNO.

### MULTIFUNÇÕES

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

### FUNCIONAMENTO ESTÁTICO

O calor para o aquecimento do forno é gerado pelas resistências elétricas situadas nas regiões superior e inferior do forno, propagando-se de maneira natural; estas resistências podem funcionar de forma individual ou simultânea. Isto permite um cozimento homogêneo, como por exemplo, quando ao final do processo for necessário completar o cozimento superior ou inferior do alimento. O termostato mantém a temperatura constante durante o processo de cozimento, podendo ser ajustado conforme Tabela de Descrição da Funções.

Durante o processo de cozimento não recomenda-se abrir a porta do forno, somente quando indispensável e mais breve possível. Ao longo do processo de cozimento nesta função, a desidratação do alimento é lenta e uniforme.

### FUNCIONAMENTO VENTILADO

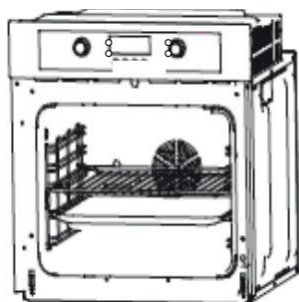
O ar é aquecido por resistências e distribuído pelo forno através do ventilador localizado na parte traseira do forno, a circulação do calor ocorre de modo uniforme e rápido. Esta função acelera o processo de cozimento se comparado com o tradicional (estático) em ambientes com temperaturas mais baixas (entre 10 e 20°C). Nesta função o termostato também garante temperaturas constantes, quando pré-selecionadas.

Esta função, quando utilizada a resistência circular de convecção, é ideal para descongelar e cozinhar diferentes tipos de alimentos simultaneamente sem que haja mistura de sabores e odores.

## ATENÇÃO!

Correta colocação das prateleiras e bandejas:

1. Para certificar-se que as prateleiras corrediças deslizem adequadamente, assegure-se que tenham sido colocadas corretamente no interior do forno. A colocação correta garantirá que, durante o deslizamento das prateleiras, pedaços ou porções de alimentos quentes não sejam derramados. Deslize as prateleiras sempre com extremo cuidado e com movimentos suaves.
2. Ao colocar as bandejas sobre as guias corrediças, assegure-se que os pinos frontais das guias sejam inseridos através dos orifícios ovalados das bandejas.



## ATENÇÃO!

Durante o uso, o aparelho torna-se quente. Cuidados devem ser tomados para evitar tocar os elementos de aquecimento no interior do forno.

## ATENÇÃO!

Todo o controle das funções de operação do produto é feito através da placa eletrônica do painel de controle que deve ser monitorado durante a operação. Este produto não se destina a ser operado por meio de temporizador externo ou por meio separado de controle remoto.

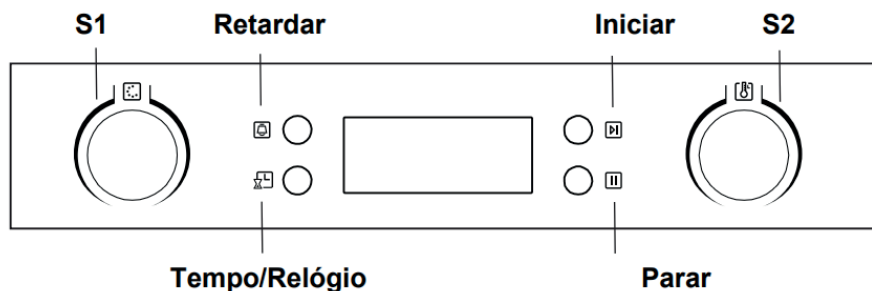
## FUNÇÕES

| ÍCONE                                                                               | DESCRIÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>LÂMPADA DO FORNO:</b> permite ao usuário observar o progresso de cocção sem que tenha que abrir a porta.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|    | <b>DESCONGELAMENTO:</b> Ventilado. A circulação de ar à temperatura ambiente no interior do forno permite um descongelamento mais rápido de alimentos e pratos prontos congelados sem que qualquer fonte de calor seja utilizada. É uma maneira suave, mas efetiva, de acelerar-se o tempo de descongelamento de pratos prontos ou de produtos com recheio cremoso.                                                                                                                               |
|    | <b>CALOR INFERIOR:</b> Estático. Uma resistência embutida na base do forno permite um calor mais concentrado a partir de baixo, sem, contanto, escurecer os alimentos. Esta função é ideal para pratos que necessitem uma cocção mais lenta como cozidos, lasanhas e pizzas, quando uma borda inferior crocante é desejada. A temperatura de cozimento pode ser ajustada entre 60 e 120°C. A temperatura padrão é de 60°C.                                                                        |
|    | <b>COZIMENTO CONVENCIONAL:</b> Estático. As resistências, inferior e superior, funcionam ao mesmo tempo. O forno necessita ser pré-aquecido a uma temperatura desejada. É a cocção ideal para itens únicos, tais como bolos grandes. Os melhores resultados serão atingidos colocando-se o prato no centro do forno, podendo as temperaturas ser ajustadas entre 50 e 250°C. Nesta função, a temperatura padrão é de 220°C.                                                                       |
|  | <b>COZIMENTO CONVENCIONAL COM VENTILAÇÃO:</b> A combinação da ventilação forçada simultaneamente com o calor de ambas as resistências permite uma penetração mais uniforme do calor, poupando entre 30 e 40% de energia elétrica. Os pratos ficarão dourados por fora e suculentos no seu interior. Esta função é indicada para grelhar ou assar pedaços grandes de carne a temperaturas altas. A temperatura poderá ser ajustada entre 50 e 250°C. A temperatura padrão nesta função é de 220°C. |

| ÍCONE                                                                             | DESCRIÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | GRILL DUPLO (MAXI GRILL): O Grill infravermelho e a resistência superior funcionam simultaneamente. Ideal para churrascos feitos em seu forno. A temperatura poderá ser ajustada entre 180 e 240°C e a temperatura padrão é de 210°C.                                                                                                                                     |
|  | GRILL DUPLO (MAXI GRILL) COM VENTILAÇÃO: O Grill infravermelho e a resistência superior funcionam simultaneamente junto com a ventilação forçada. Ideal para churrascos ainda mais rápidos. A temperatura poderá ser ajustada entre 180 e 240°C e, nesta função, a temperatura padrão é de 210°C.                                                                         |
|  | CONVECÇÃO (TURBO FORNO): Ventilado. A resistência elétrica circular ao redor do ventilador permite uma fonte de calor adicional para a cocção por convecção. Nesse tipo de cocção, o ventilador funcionará automaticamente, permitindo uma distribuição uniforme de calor. A temperatura do forno poderá ser ajustada entre 50 e 240°C e a temperatura padrão é de 180°C. |
|  | GRILL RADIANTE: só o Grill infravermelho funcionará. A temperatura poderá ser ajustada entre 180 e 240°C e a temperatura padrão será de 210°C.                                                                                                                                                                                                                            |

## PAINEL DE CONTROLE

### DESCRIÇÃO



## INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

### • AJUSTE DO RELÓGIO

Depois de conectar o forno na rede elétrica de sua residência, os símbolos 0:00 ficarão visíveis no display.

1. Pressione "", o dígito da hora ficará intermitente.
2. Gire o seletor " S2 " para ajustar a hora desejada. O display indicará de 0 – 23.
3. Pressione "", os dígitos dos minutos ficarão intermitentes.
4. Gire o seletor " S2 " para ajustar os minutos. O display indicará de 0 – 59.
5. Pressione "" para concluir o ajuste do relógio. O separador " : " ficará Intermitente no display.

Observação: O relógio do forno é de 24 horas. Se o relógio não for ajustado, o forno não funcionará e " 0:00 " será mostrado no display.

### • AJUSTE DE FUNÇÕES

1. Gire o seletor " S1 " para escolher a função de cocção desejada. O ícone dessa função ficará iluminado.
2. Gire o seletor " S2 " para ajustar a temperatura de cocção desejada.
3. Pressione "" para confirmar o início da operação de cocção. O display mostrará a temperatura de cocção escolhida em °C.
4. Se desejar, o passo B acima (ajuste de temperatura) poderá ser ignorado. Pressione "" para confirmar o início da operação de cocção. A temperatura padrão de cada função será então mostrada no display.

Observações:

Os ajustes de tempo serão mostrados no display da seguinte forma:

>>> 0 – 30 min: de minuto a minuto.

>>> 30 min – 9:00 horas: de 5 em 5 minutos.

Os ajustes de temperatura serão mostrados em intervalos de 5°C. No caso da função Grill, o intervalo será de 30°C.

Para um novo ajuste de tempo após o início da cocção, gire o seletor "S1", pressionando em seguida "" para recomençar a cocção com o novo ajuste de tempo escolhido. Caso "" não seja pressionado em 3 segundos, o forno continuará a cocção mas voltando ao ajuste de tempo anterior.

Para um novo ajuste de temperatura após o início da cocção, gire o seletor "S2". A nova seleção de temperatura ficará iluminada. Pressione "" imediatamente para recomençar a cocção com o novo ajuste de temperatura escolhido. Caso "" não seja pressionado em 3 segundos, o forno continuará a cocção mas voltando ao ajuste de temperatura anterior.

## • ACENDIMENTO DA LÂMPADA DO FORNO

1. Gire o seletor "S1" para escolher a função desejada. O ícone dessa função ficará iluminado.
2. Pressione "" para começar a cocção. O ícone "" se acenderá e " : " será mostrado no display.

## • A FUNÇÃO CONSULTA DA HORA PRESENTE

Durante o processo de cocção, você poderá utilizar a função Consulta da Hora presente. Depois de 3 segundos, o forno voltará a sua operação normal.

1. Durante o processo de cocção, pressione "" para verificar a hora presente.
2. Se o relógio foi ajustado, pressione "" para verificar a hora presente.

## • A FUNÇÃO BLOQUEIO DOS COMANDOS (PRECAUÇÃO CONTRA CRIANÇAS)

1. Para bloquear: pressione "" e "" simultaneamente por cerca de 3 segundos. Soará um longo bipe indicando que os comandos estão bloqueados e o ícone "" se iluminará.
2. Para desbloquear: pressione "" e "" simultaneamente por cerca de 3 Segundos. Soará um longo bipe indicando que os comandos estão desbloqueados e o ícone "" se apagará.
3. Alternativamente, durante a operação normal de cocção, você poderá optar a qualquer momento por interromper essa operação. Para tanto, basta pressionar rapidamente a tecla "". Para voltar à operação normal, basta pressionar levemente a tecla "".

## • A FUNÇÃO RETARDAR

Este forno pode retardar o início da operação de cocção de 1 minuto até 9 horas. Funciona somente com o forno em modo de espera e com o relógio em funcionamento.

1. Pressione a tecla da função retardar "".
2. Gire o seletor " S2 " para escolher a hora desejada para início de funcionamento.
3. Pressione novamente a tecla da função retardar "".
4. Gire o seletor " S2 " para escolher o minuto desejado para funcionamento.
5. Pressione a tecla Iniciar "" para confirmar essa opção de cocção.

Nota!

Depois do ajuste do tempo, a campainha do forno soará 10 vezes, o ícone "" desaparecerá do painel para lembrar-lhe de começar a cocção. Você

poderá cancelar a função Retardar a qualquer momento somente pressionando a tecla "  ".

#### • AS FUNÇÕES INICIAR / PAUSAR / CANCELAR

1. Se o tempo de cocção já tiver sido ajustado, pressione "  " para iniciar a cocção. Se a cocção estiver pausada, pressione "  " para recomencê-la.
2. Durante o processo de cocção, pressione "  " se desejar pausá-lo ou, pressione "  " duas vezes se desejar cancelá-lo.

#### • A FUNÇÃO ECONOMIA DE ENERGIA

1. Quando estiver utilizando a função Retardar, pressione "  " por 3 segundos e o display se apagará e o forno estará pronto para economizar energia.
2. Se nenhum novo comando ocorrer, dentro de 10 minutos o display se apagará e o forno entrará em modo de economia de energia.
3. Após o modo de economia de energia iniciar-se, o mesmo será interrompido sempre que uma tecla for pressionada ou um seletor for acionado.

#### • OBSERVAÇÕES

1. A lâmpada interna estará ligada em todas as funções de operação do forno.
2. O bipe soará uma vez assim que um dos seletores for acionado.
3. Se o programa de cocção for ajustado mas a tecla Iniciar "  " não for pressionada por cerca de 5 minutos, a hora corrente será mostrada no display e o ajuste de programação de cocção feito será cancelado.
4. O som do bipe indica que a tecla ou seletor foi efetivamente acionado. Se não houver o bipe correspondente à ação, considere-a como não completada.
5. O bipe soará 5 vezes para indicar que a cocção programa se encerrou.

#### • FUNÇÃO TIMER

1. Para usar a função Timer, o relógio do forno deve ser ajustado antecipadamente. Na sequência, após ajustar o relógio, define-se a hora e o minuto em que o forno começará a cocção definida:

- a. Pressione a tecla do Timer "  ";
- b. Gire o seletor "S2" para definir a hora de início da cocção (entre 0 e 23);
- c. Pressione novamente a tecla "  ".
- d. Gire novamente o seletor "S2" para ajustar o minuto de início da cocção (entre 0 e 59).
- e. Não pressione a tecla "  " novamente. Em seguida, gire o seletor "S1" para escolher a função de cocção desejada.

2. Pressione a tecla " " para iniciar o ajuste do tempo e da temperatura de cocção. Gire os seletores "S1" para ajustar o tempo e "S2") para ajustar a temperatura de cocção.

3. Pressione a tecla " " para finalizar o ajuste de cocção. O relógio voltará a ser mostrado na tela com o ícone do Timer " " sempre ligado. Nenhuma outra informação será mostrada no painel. O ajuste do timer poderá ser verificado pressionando-se a tecla " ". O ajuste será mostrado por 3 segundos e o relógio voltará a ser mostrado no painel.

4. Na hora e no minuto escolhidos, após a campainha soar, a cocção irá começar automaticamente e o ícone da função Timer " " se apagará, voltando a serem mostrados no painel os outros ícones e funções do forno.



# LIMPEZA E MANUTENÇÃO

## PEÇAS INOX

A limpeza é essencial para preservar a beleza deste novo produto. A base da limpeza e manutenção está no uso de produtos e procedimentos corretos e no cuidado com que você trata o produto. No caso de pequenas sujeiras mais resistentes, experimente começar a limpeza de maneira mais suave, repetindo a operação dessa maneira por número de vezes antes de recorrer a métodos mais severos de limpeza. Quanto mais frequente for a limpeza, menor será a dificuldade para realizá-la corretamente.

### AVISO!

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

### AVISO!

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 meios para conservar o aço inox são água e os detergentes suaves e neutros aplicados com um pano macio. Depois, basta enxaguar com um pano molhado na água, preferencialmente morna, e secar com um pano macio. A secagem é muito importante para evitar o aparecimento de manchas na superfície do produto.

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

## MANCHAS LEVES

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

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

## MARCAS DE DEDOS

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

## BRILHO

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

## PEÇAS ESMALTADAS

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

## VIDROS (PORTA DO FORNO)

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

## ATENÇÃO!

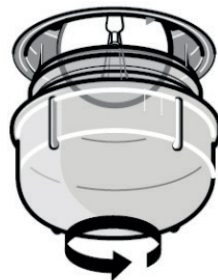
Não utilize produtos abrasivos ásperos ou raspadores metálicos afiados para limpar o vidro da porta do forno, uma vez que os mesmos podem arranhar sua superfície, o que, por sua vez, pode resultar em quebra do vidro.

## SUBSTITUINDO A LÂMPADA DO FORNO

A lâmpada utilizada no forno é uma lâmpada especial com grande resistência à alta temperatura (220-240V/60Hz).

Para sua substituição, proceda como recomendado:

- Desligue a chave geral da residência ou desligue o disjuntor do forno.
- Remova a cobertura de vidro, desrosqueie a lâmpada e substitua-a por outra original.
- Recoloque a cobertura de vidro da lâmpada.



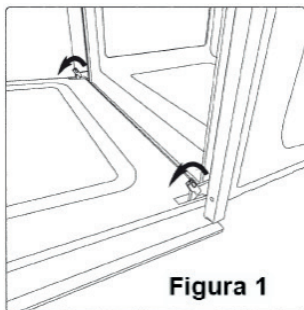
## DESMONTAGEM DA PORTA DO FORNO

A porta pode ser facilmente desmontada como se indica a seguir:

- Abra totalmente a porta;
- Levante totalmente as duas travas indicadas na fig. 1 e coloque-as na posição aberta (fig. 1A);

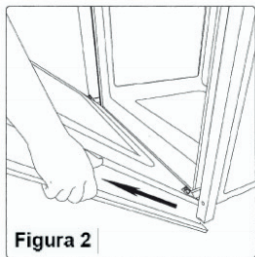


**Figura 1A**, para a posição **Aberta**



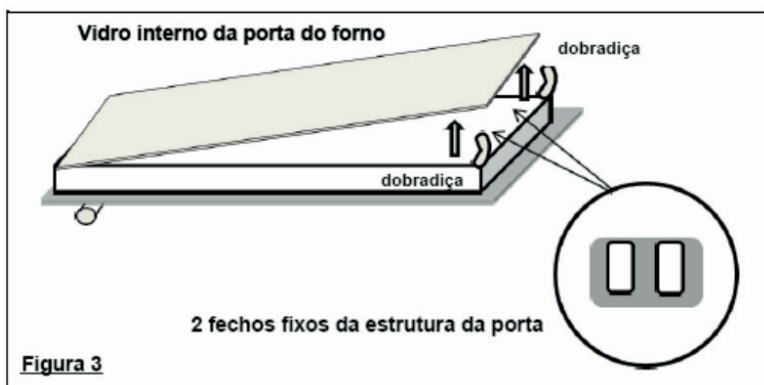
**Figura 1**

- Com um movimento de fechar a porta, feche-a até que a mesma encoste nas travas que foram previamente levantadas, conforme mostrado na fig.2;
- Levante a porta levemente para cima e puxe-a para fora, extraindo as dobradiças de seus receptáculos.
- Coloque a porta do forno deitada sobre seu vidro externo em uma superfície plana, tomando o cuidado de protegê-la adequadamente com um pano para que não sofra riscos ou arranhões.



**Figura 2**

- Levante cuidadosamente o vidro nos 2 pontos indicados por setas na fig.3, levante o vidro interno e remova-o para limpeza.
- Após a limpeza com um detergente neutro sem o uso de esponjas abrasivas, verifique que o vidro esteja perfeitamente seco antes de recolocá-lo em sua posição original na estrutura da porta do forno certificando-se que os 2 grampos do vidro da porta encaixam-se perfeitamente nos dois fechos fixos na estrutura da porta.
- Pressione levemente o vidro da porta nos mesmos pontos indicados por setas na fig. 3 e certifique-se que o vidro esteja bem afixado em sua posição original na estrutura da porta do forno.



- Para tornar a montar a porta, recoloque o vidro em sua posição original, insira as dobradiças nos seus receptáculos e, em seguida, coloque novamente as duas travas na posição fechada (fig. 4).



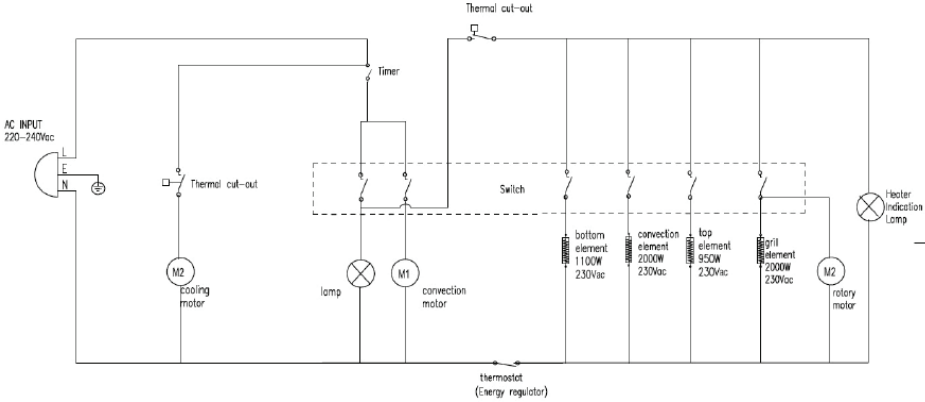
## SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

| FALHAS                                       | CAUSAS                                                                                                                                                | SOLUÇÕES                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| O forno não funciona (não liga)              | <p>Disjuntor desligado ou falta de energia elétrica.</p> <p>A programação não foi feita corretamente.</p> <p>Aparelho ligado em tensão incorreta.</p> | <p>Ligue o disjuntor ou aguarde o retorno da energia.</p> <p>Verifique os botões de seleção e repita as operações indicadas no item "Utilização do Aparelho".</p> <p>Verifique a tensão da tomada.</p>                 |
| A lâmpada do forno não acende                | <p>O forno está desligado.</p> <p>Lâmpada queimada.</p> <p>Verifique se a lâmpada está firmemente apertada.</p>                                       | <p>A lâmpada acende somente quando o forno está em funcionamento.</p> <p>Adquira uma lâmpada no Serviço Autorizado e faça a substituição conforme o item "Substituindo a Luz do Forno".</p> <p>Reaperte a lâmpada.</p> |
| Cozinha muito lento /muito rápido            | O tempo de cozimento e a temperatura selecionados não estão corretos.                                                                                 | Selecione o tempo e a temperatura conforme a necessidade da receita.                                                                                                                                                   |
| Umidade nos alimentos e no interior do Forno | Os alimentos são deixados dentro do Forno por muito tempo após o cozimento.                                                                           | Retire os alimentos do Forno em, no máximo, 15 minutos após o final do cozimento.                                                                                                                                      |

## DADOS TÉCNICOS

| FORNO ELÉTRICO TECNO MODELO TO72EXAA       |                                                                  |                   |
|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Dimensões Internas do Nicho de Embutimento | Largura (mm)                                                     | 580               |
|                                            | Altura (mm)                                                      | 600               |
|                                            | Profundidade (mm)                                                | 510 + 50 = 560    |
|                                            | Abertura para arrefecimento no fundo do nicho de instalação (mm) | 100 (A) x 250 (L) |
| Dimensões do Produto                       | Largura (mm)                                                     | 595               |
|                                            | Altura (mm)                                                      | 595               |
|                                            | Profundidade (mm)                                                | 575               |
|                                            | Volume (litros)                                                  | 72                |
| Acessórios                                 | Prateleira simples                                               | 2                 |
|                                            | Bandeja Esmaltada Profunda para pães e confeitos                 | 1                 |
|                                            | Bandeja Esmaltada                                                | 1                 |
| Componentes elétricos                      | Grill (kW)                                                       | 2,0               |
|                                            | Resistência superior (kW)                                        | 0,95              |
|                                            | Resistência Inferior (kW)                                        | 1,1               |
|                                            | Resistência circular (kW)                                        | 2,0               |
|                                            | Lâmpada (W)                                                      | 25                |
|                                            | Ventilador Tangencial (W)                                        | 23                |
|                                            | Ventilador de Convecção (W)                                      | 33                |
| Ajuste de Temperatura (°C)                 |                                                                  | 50 - 250          |
| Número de Funções                          |                                                                  | 8                 |

# DIAGRAMA ELÉTRICO



# CERTIFICADO DE GARANTIA

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

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

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

| 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, gaxetas 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 OCASIONADOS POR SERVIÇOS DE TERCEIROS (SERVIÇOS TÉCNICOS NÃO CREDENCIADOS PELA LOFRA).**

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

- Produtos de saldo ou mostruário que possuam defeitos estéticos, mesmo aqueles vendidos pela companhia como sendo no estado que se encontram (riscados ou amassados, manchados ou amarelados) e/ou com falta de peças.

Esses têm garantia de 12 meses apenas para defeitos funcionais não discriminados em sua nota fiscal de compra;

- Problemas de oxidação/ferrugem com causa comprovada nos seguintes fatores:

- \* Instalação em ambiente de alta salinidade;

- \* Instalação em sol e chuva (ações de agentes da natureza);

- \* Exposição e/ou contato do produto a substâncias ácidas ou alcalinas;

\* Utilização de produtos químicos inadequados para limpeza, incluindo uso de materiais ou ferramentas sujas/ásperas;

- Despesas por processos de inspeção e diagnóstico, incluindo a taxa de visita do técnico, que determinem que a falha no produto foi causada por motivo não coberto por esta garantia - Chamados relacionados a orientação de uso de eletrodomésticos, cuja explicação esteja presente no Manual de Instruções ou em Etiquetas Orientativas que acompanham o produto, serão cobrados dos consumidores.

A garantia contratual não cobre

- Peças com defeitos que não impactam a funcionalidade do produto, tais como peças amassadas, riscadas, trincadas, manchadas, etc.;

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

- Todo e qualquer vício de fabricação aparente e de fácil constatação, estes devem ser evidenciados e solicitados alterações / substituições dentro da vigência da garantia legal.

- Peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como botões de comando, puxadores, trempes, queimadores, bem como, a mão de obra utilizada na aplicação das peças e as consequências advindas dessas ocorrências.

- A TECNO SUD AMERICA 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 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@lofra.com.br](mailto:sac@lofra.com.br)

Site: [www.lofra.com.br](http://www.lofra.com.br)

[illegible]



# TECNO

[www.tecnoeletros.com.br](http://www.tecnoeletros.com.br)  
SAC 0800 041 5757