



MANUAL DE INSTALAÇÃO E DO USUÁRIO



FOGÕES MAS1206GMFEDXT

PRO1206 e Coloridos

PRO126G2 e Coloridos

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.

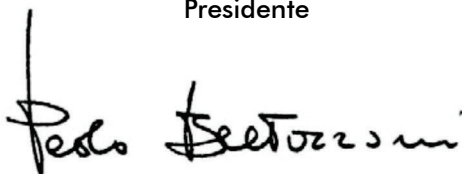
Desde 1882, nosso nome está nos produtos que produzimos.

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
APRESENTAÇÃO DO PRODUTO	9
MEDIDAS DE INSTALAÇÃO DO FOGÃO	10
INSTRUÇÕES TÉCNICAS DE INSTALAÇÃO	11
CONDIÇÕES DO LOCAL DE INSTALAÇÃO	11
POSICIONAMENTO DO FOGÃO	12
MEDIDAS DO NICHOS DE EMBUTIMENTO	12
INSTALAÇÃO DO FOGÃO	13
CONEXÃO COM REDE DE GÁS	13
CONEXÃO ELÉTRICA	14
TIPOS DE CABO DE FORÇA	15
ADAPTAÇÃO A DIFERENTES TIPOS DE GÁS	16
EQUIPAMENTO CATEGORIA: II 2H3+	19
PÉS AJUSTÁVEIS	20
QUEIMADORES À GÁS	22
QUEIMADOR DUPLO PARA WOK	23
A CHAPA DE MESA	24
USANDO A CHAPA ELÉTRICA	25
RECOMENDAÇÕES DE COZIMENTO COM A CHAPA	26
CHAPA EM FERRO FUNDIDO	26

FORNOS	28
TABELA DE COZIMENTO PARA FORNO A GÁS	31
USANDO O TERMOSTATO ELÉTRICO	32
USANDO O FORNO ELÉTRICO	34
SÍMBOLOS DAS FUNÇÕES	36
UTILIZAÇÃO	39
TELA INICIAL	42
SELEÇÃO DAS FUNÇÕES DE COZIMENTO	44
GUIA DE TEMPERATURA DO FORNO	49
FORNO ELÉTRICO	51
FORNO A GÁS	52
DICAS ÚTEIS	53
LIMPEZA	54
REMOÇÃO DA PORTA DO FORNO	58
MANUTENÇÃO	62
ACESSÓRIOS	63
SOLUÇÃO DE PROBLEMAS	65
DADOS TÉCNICOS	66
DIAGRAMA ELÉTRICO MAS 1206	68
DIAGRAMA ELÉTRICO PRO 1206 e PRO126	69
CERTIFICADO DE GARANTIA	70
ANOTAÇÕES	73

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

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.

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.
- Utilize sempre mangueiras e reguladores de pressão certificados pelo INMETRO. Verifique as validades das mangueiras e reguladores de pressão e substitua-os, se necessário. Fixe e aperte adequadamente todas as conexões de gás durante a instalação. Instale o fogão de acordo com as especificações descritas no manual de instruções. Não seguir estas instruções pode causar explosão, incêndio ou possíveis danos à integridade física das pessoas.
- 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.
- Certifique-se de que as grades (trepes) do seu fogão e os queimadores estejam corretamente encaixados.
- 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.
- Nunca utilize dois queimadores para aquecer uma panela ou recipiente grande.
- 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

- Ao sentir cheiro de gás dentro de casa, tome as seguintes providências:
 - Feche o registro de gás da casa.
 - Abra todas as janelas e portas para ventilar o ambiente.
 - Não acenda qualquer tipo de chama ou faísca.
 - Não acenda as luzes nem outro aparelho elétrico (exemplo: ventilador, exaustor).
 - Caso você não identifique o problema, contate a Rede de Serviços da Fabricante ou, se o gás é fornecido pela rede pública, chame a companhia de gás do seu Estado.
- 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.

APRESENTAÇÃO DO PRODUTO

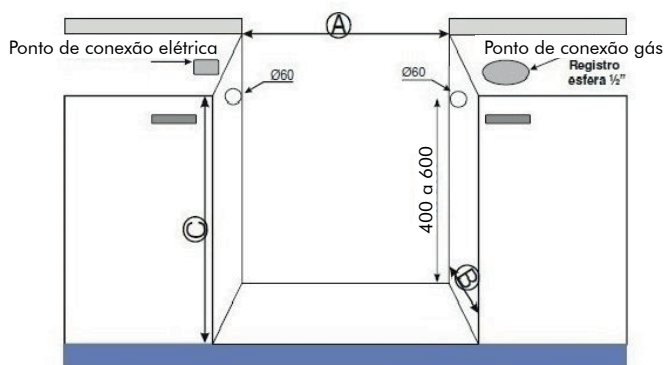
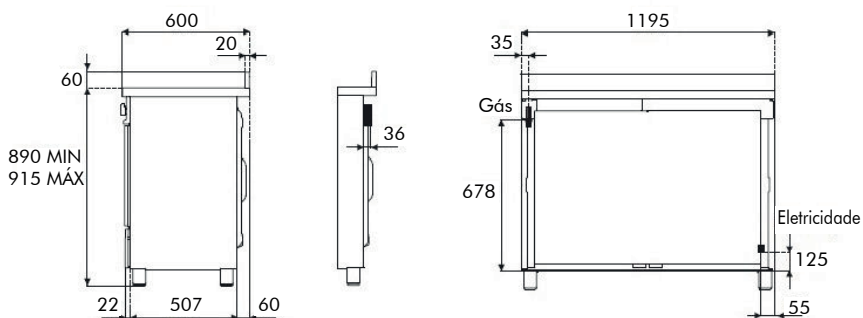
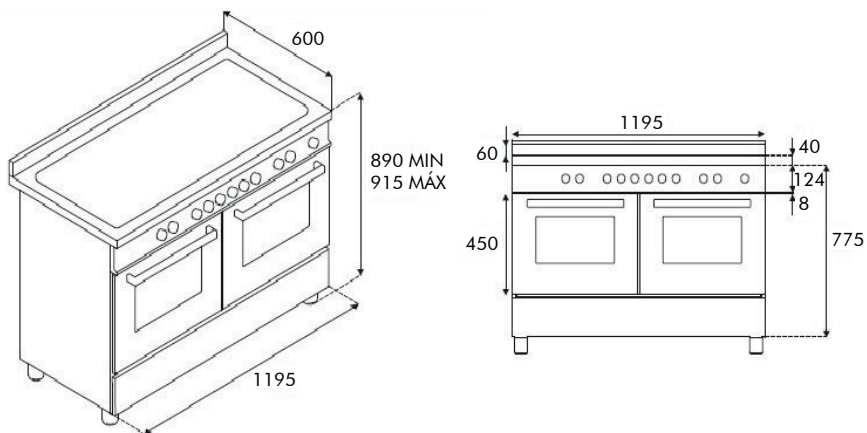


1. Queimador tripla chama
2. Queimadores semirrâpidos
3. Queimador rápido
4. Grill de mesa
5. Queimador de chama mínima
6. Manípulos de controle do forno auxiliar
7. Manípulos de controle do grill de mesa
8. Manípulos de controle dos queimadores
9. Porta do forno auxiliar
10. Porta do forno
11. Timer eletrônico
12. Manípulos de controle do forno



1. Queimador tripla chama
2. Queimadores semirrâpidos
3. Queimador rápido
4. Grill de mesa
5. Queimador de chama mínima
6. Manípulos de controle do forno auxiliar
7. Manípulos de controle do grill de mesa
8. Manípulos de controle dos queimadores
9. Porta do forno auxiliar
10. Porta do forno
11. Manípulos de controle do forno
12. Termômetro

MEDIDAS DE INSTALAÇÃO DO FOGÃO



Modelo	Largura (A)	Profundidade (B)	Altura sem os pés (C)
MAS1206	1200mm	600mm	815mm
PRO1206 PRO126	1200mm	600mm	815mm

INSTRUÇÕES TÉCNICAS DE INSTALAÇÃO

As instruções relativas a instalação deve ser executada 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 abastecimento do local (natureza e pressão do gás) e a alimentação elétrica do aparelho sejam correspondentes aos dados da etiqueta de identificação do aparelho.

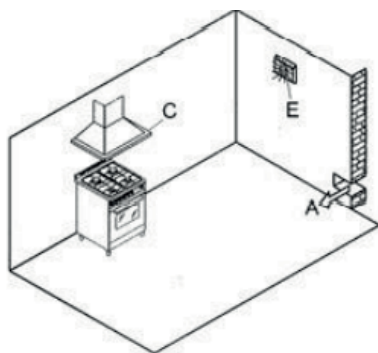
AVISO!

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

CONDIÇÕES DO LOCAL DE INSTALAÇÃO

CIRCULAÇÃO DE AR

Seu equipamento não está conectado a um sistema de remoção de produtos de combustão. O cômodo em que será instalado deve ter fluxo de ar em conformidade com as normas nacionais. O cômodo deve ter janela ou outra abertura equivalente, e alguns cômodos podem necessitar de respiro permanente além da janela. Diretrizes gerais: o fogão não deve ser instalado em cômodo com menos de 20m^3 . Se o fogão for instalado em cômodo com volume inferior a 5m^3 , deve ser providenciado respiro com área efetiva de 100cm^2 . Se instalado em cômodo com volume entre 5m^3 e 10m^3 , deve ser providenciado respiro com área efetiva de 50cm^2 . Havendo outros equipamentos com queima de combustível no mesmo cômodo, favor consultar as normas nacionais pertinentes para orientação.



EXAUSTÃO DA COMBUSTÃO

Os aparelhos de cocção a gás devem descarregar os produtos da combustão

através de uma coifa ligada diretamente para o exterior (C).

No caso de não ser possível instalar uma coifa, é necessário o emprego de um exaustor elétrico e aplicado à parede externa ou à janela ambiente, desde que existam no local, aberturas para entrada de ar (mínimo de 200cm²).

Portas e/ou janelas para ambientes contíguos, desde que não se tratem de dormitórios.

POSICIONAMENTO DO FOGÃO

O fogão pode ser instalado em cozinha ou área comum aberta, mas nunca em ambiente com chuveiro ou banheira. O fogão deve ser posicionado em área com boa iluminação e livre de correntes de vento. Toda prateleira ou unidade de material combustível deve estar no mínimo 660mm acima dos queimadores. Uma área livre de materiais combustíveis com 75mm de largura deve ser deixada de cada lado e atrás dos queimadores até uma altura de 400mm. Não deve haver unidades posicionadas sobre os queimadores. Armários de cozinha podem ser posicionados rentes às laterais do fogão, mas deixar acesso para limpeza e manutenção. Recomenda-se deixar uma distância de 2,5mm de cada lado para poder movimentar o fogão se necessário. As bancadas de trabalho e armários de cozinha não devem se projetar além da altura dos queimadores do fogão.

MEDIDAS DO NICHOS DE EMBUTIMENTO

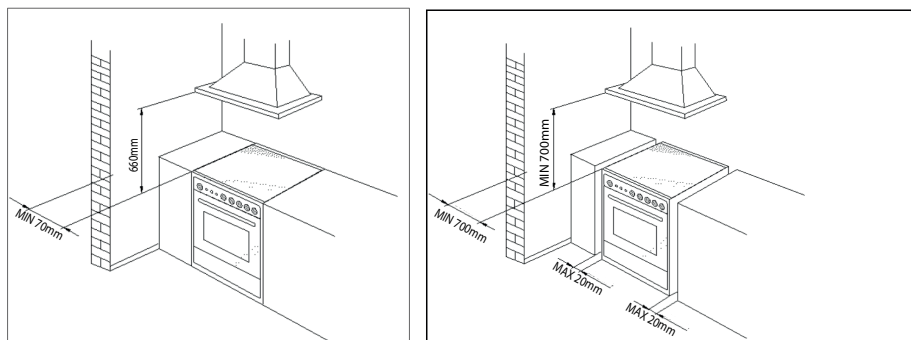
Depois de remover as diferentes peças soltas das embalagens internas e externas certificar-se, que o fogão não apresente danos. Em caso de dúvida, não usar o equipamento e entrar em contato assistência técnica qualificada.

Manter todas as partes de embalagens perigosas (poliestireno, sacos, papelão, grampos, etc.) longe de crianças.

O fogão pode ser instalado como unidade independente, próximo a uma parede, a distância de até 20mm (Fig.1B, Instalação Classe 1) ou encaixada entre duas paredes (ver Fig.1A, Instalação Classe 2 Subclasse 1). Uma única parede lateral com altura superior à da superfície de trabalho é viável. A distância mínima deve ser 70 mm da borda do fogão (ver Fig.1B, Instalação Classe).

Todas as paredes de mobília próxima ao fogão, bem como a parede atrás deste, devem ser feitas em material resistente ao calor de no mínimo 100 °C acima da temperatura ambiente.

AVISO: a conexão à tubulação da rede de gás deve ser feita em metal flexível em conformidade com as normas nacionais vigentes.



INSTALAÇÃO DO FOGÃO

1. Após a retirada de toda a embalagem de papelão, EPS (isopor®);
2. Efetue a montagem do acabamento da mesa inox.
3. Faça a montagem do puxador da porta do forno.
4. Remova as trempes da mesa do fogão, retire o kit de acessórios e a porta do forno.
5. Incline o fogão com a parte traseira voltada para baixo, sobre as placas de EPS (isopor®).
6. Instalar os pés telescópicos e voltar o fogão para a posição normal.
7. Faça a "instalação com gás GLP" conforme descrito neste Manual ou fazer a "conversão para GN" conforme descrito neste Manual.
8. Coloque as grades do forno.
9. Remova a película de proteção das laterais em aço inoxidável, fazer a limpeza como descrito neste Manual, a fim de evitar sua fusão e o surgimento de manchas de difícil remoção.
10. Coloque os queimadores (encaixando-os corretamente) e as trempes na mesa do fogão.
11. Ligue o aparelho e na chama mínima, verificando a estabilidade das chamas.
12. Caso se faça necessário ajuste a chama mínima.

CONEXÃO COM REDE DE GÁS

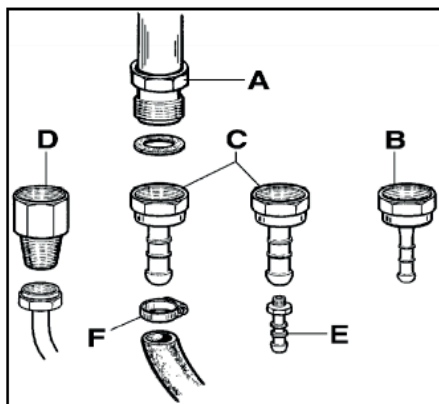
Uma conexão de gás para os queimadores deve ser feita em tubulação flexível reforçada em conformidade com BS 669-1. Um macho com rosca 1/2" BSP é fornecido junto com o fogão para possibilitar a conexão da tubulação flexível na entrada de gás. O instalador deve providenciar um conector de acoplamento e as mangueiras necessárias. Antes de conectar o equipamento à rede de gás, certificar-se que os dados técnicos na placa de dados são compatíveis com os valores nominais da rede de gás.

Uma placa de dados está em anexo na última página deste manual e na gaveta sob o forno (ou atrás) do equipamento indicando as condições de ajuste do equipamento: tipo de gás e pressão de operação.

IMPORTANTE: O equipamento deve ser instalado em conformidade com as normas nacionais vigentes e usado somente em cômodos com boa ventilação.

AVISO!

Lembrar que o equipamento utiliza acoplamento macho com rosca 1/2" para gás em conformidade com definido em UNI-ISO 228-1. Um bico de mangueira adicional é necessário para conectar o equipamento à rede de gás com mangueira de borracha flexível (conforme figura a seguir) que é fornecido com o equipamento. O conector de acoplamento apropriado e a mangueira de gás devem ser fornecidos pelo instalador.



CONEXÃO ELÉTRICA

A conexão elétrica deve estar em conformidade com as normas e regulamentos vigentes. Antes de fazer a conexão, conferir:

- a potência e correntes nominais das tomadas de força são adequadas para a potência máxima do equipamento (ver placa de dados na traseira do fogão).
- A tomada ou sistema estão equipados com conexão de terra eficiente de acordo com as normas e regulamentos vigentes. A empresa não se responsabiliza pela não conformidade com estas instruções.

letra L (fase) = fio marrom;

letra N (neutro) = fio azul;

símbolo de terra = fio verde e amarelo;

- O cabo de força deve estar posicionado de modo a não ter contato com temperaturas superiores a 75 °K em toda sua extensão.
- Não usar redutores, adaptadores ou divisores pois estes podem causar contatos falsos e levar a superaquecimento perigoso.

Quando a conexão for realizada diretamente à rede elétrica:

- Usar aparelho que garanta desconexão da rede com disjuntores que abram o suficiente para permitir a desconexão completa de acordo com as condições de sobretensão categoria III.
- Lembrar que o cabo terra não deve ser interrompido pelo disjuntor.
- Como alternativa, a conexão elétrica também pode ser protegida por um disjuntor com alta sensibilidade a corrente residual.
- Recomenda-se conectar o cabo de aterramento verde e amarelo a um sistema eficiente de aterramento.

AVISO!

- Caso o cabo de força venha a ser substituído, o cabo terra (amarelo e verde) conectado ao terminal, deve ser 2 cm mais longo que os outros cabos.
- O cabo de força deve ser substituído somente por técnicos qualificados.

TIPOS DE CABO DE FORÇA

O equipamento está equipado com terminal para conexão elétrica localizado na parte traseira, acessível removendo a tampa da parte traseira.

O cabo de alimentação pode ser:

- Tensão de operação de 220-240V~ : usar cabo de três fios H05BB-F (cabo 3x2,5 mm²).
- Tensão de operação de 380-415V2N~ : usar H05RR-F ou H07RN-F com quatro fios (cabo 4x1,5 mm²).
- Tensão de operação de 380-415V3N~ : usar H05RR-F ou H07RN-F com cinco fios (cabo 5x1,5 mm²).

O cabo de força fornecido é adequado para equipamento operando em 220-240 V~.

AVISO!

O equipamento está em conformidade com a regulamentação das diretivas 2009/142/CE (Gas Directive) em relação a equipamentos à gás para uso doméstico e similares, 2006/95/CE (Low Voltage Directive) em relação a segurança elétrica e 2004/108/CE, (EMC Directive) relativa a compatibilidade eletromagnética.

Certificar-se que a conexão elétrica esteja desligada antes de fazer a conexão. O equipamento deve obrigatoriamente ser aterrado.

A conexão com a rede elétrica deve ser realizada através de cabo flexível que está conectado na parte traseira do fogão. A ponta do cabo está inserida na área de armazenagem do fogão.

A conexão com a rede deve ser feita através de fiação fixa e exclusiva. O equipamento não pode ser conectado a tomada de força doméstica normal. Uma caixa de dois polos com interruptor deve ser usada com distância mínima entre contatos de 3mm.

Ligar cada região de queimadores para conferir o funcionamento correto de todos os elementos. Retirar todo material de embalagem e itens combustíveis do forno. Ligar o seletor do forno e o manípulo do termostato para conferir o funcionamento do forno em todos os modos.

MODELO	POTÊNCIA MÁXIMA	NÚMERO DE FASES	NÚMERO DE DISJUNTORES	DISJUNTOR	BITOLA DO FIO
MAS 1206	6000W	1	1	30 A	3x2,5 mm ²
MAS 1206	6000W	2	2	30 A	3x2,5 mm ²
PRO 1206 / PRO126	6000W	1	1	30 A	3x2,5 mm ²
PRO 1206 / PRO126	6000W	2	2	30 A	3x2,5 mm ²

ADAPTAÇÃO A DIFERENTES TIPOS DE GÁS

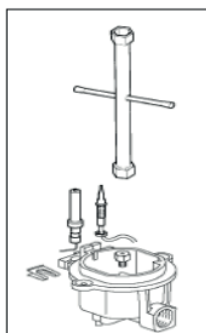
Antes de realizar operações de manutenção, desconectar o equipamento da rede de gás e elétrica.

Trocar os bicos de gás para operar com tipos diferentes de gás:

Seguir às instruções abaixo para trocar os bicos queimadores na superfície de trabalho:

- Desligar o aparelho da tomada para evitar qualquer tipo de contato elétrico.
- Retirar as grades da superfície de trabalho.
- Retirar os queimadores.
- Desatarraxar os bicos usando chave de boca de 7 mm, e trocá-los (Fig. 4) pelos apropriados para o novo tipo de gás.

Fig. 4



Seguir as instruções abaixo para trocar o bico do queimador do forno (modelo 90x60 forno simples):

- Retirar a chapa do forno (Fig.5).
- Afrouxar o parafuso V e retirar o queimador do suporte cuidando para não danificar o plugue de ignição e o termopar (Fig. 6).
- Desatarraxar o bico R usando uma chave de boca 10 mm e trocá-lo pelo bico necessário para o novo tipo gás.

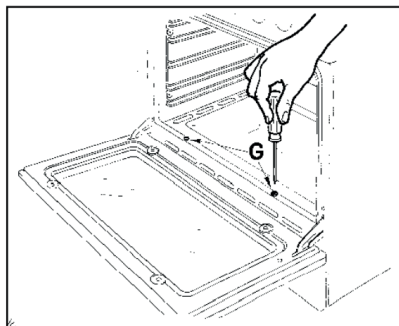


Fig. 5

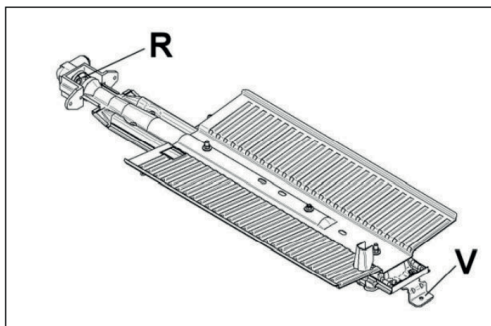


Fig. 6

Seguir as instruções abaixo para trocar o bico do queimador do forno (modelo 60x60 forno simples):

- Retirar a chapa do forno (Fig.7).
- Afrouxar o parafuso V e retirar o queimador do suporte cuidando para não danificar o plugue de ignição e o termopar (Fig. 8).
- Desatarraxar o bico R usando uma chave de boca 10 mm e trocá-lo pelo bico necessário para o novo tipo gás.

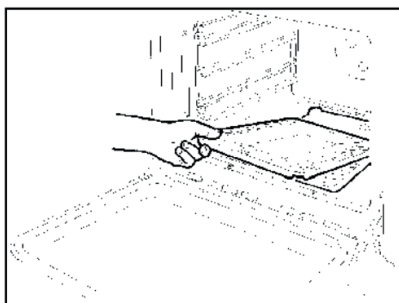


Fig. 7

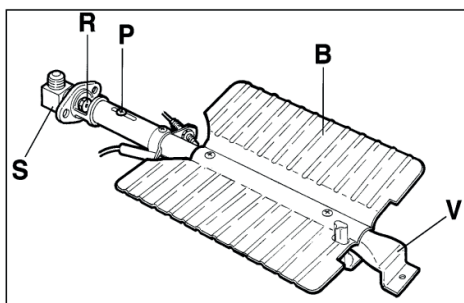


Fig. 8

AJUSTE DO QUEIMADOR DO FORNO (SOMENTE MODELO 60X60)

Somente modelo 60x60

1. Ajuste do ar primário:

Ajuste do queimador do forno: seguir as instruções abaixo para ajustar o ar primário para o queimador:

- a. Retirar a chapa de fundo do forno.
- b. Afrouxar o parafuso P e ajustar a posição X do cone Venturi (Fig.9) de acordo com as medidas.

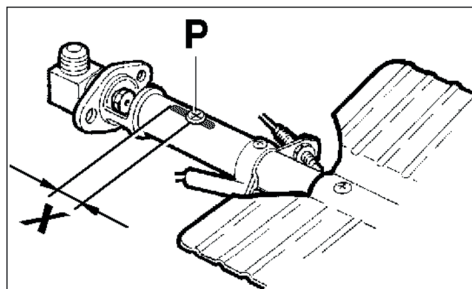


Fig. 9

Tipo de gás	QUEIMADOR
	Forno (mm) M6
Natural G20	Totalmente aberto
Butano G30	Totalmente aberto
Propano G31	Totalmente aberto

AVISO!

Após realizar a troca descrita acima, ajustar os queimadores, conforme descrito abaixo. Vedar todo aparelho de ajuste e pré-ajuste. Substituir a placa de dados com uma nova correspondente ao novo ajuste do gás. A placa de dados está no saco com os bicos sobressalentes.

EQUIPAMENTO CATEGORIA: II 2H3+

Adaptação a tipos diferentes de gás

Queimador	Tipo de gás	Queimador	Diâmetro Injetor	Capacidade Nominal				Capacidade Reduzida		Diâmetro By-Pass
		mbar	1/100 mm.	g/h	l/h	kw	kcal/h	kw	kcal/h	kcal/h
Auxiliar	Natural G20	20	77	-	95	1	860	0,48	413	34 reg.
	Butano G30	30	50	73	-	1	860	0,48	413	34
	Propano G31	37	50	71	-	1	860	0,48	413	34
Semi-rápido	Natural G20	20	101	-	167	1,75	1505	0,6	516	36 reg.
	Butano G30	30	66	127	-	1,75	1505	0,6	516	36
	Propano G31	37	66	125	-	1,75	1505	0,6	516	36
Rápido	Natural G20	20	129	-	286	3	2580	1,05	903	52 reg.
	Butano G30	30	87	218	-	3	2580	1,05	903	52
	Propano G31	37	87	214	-	3	2580	1,05	903	52
Duplo	Natural G20	20	Int 70 Ext 2 x 110	-	476	5,0	4300	0,48	413	Int 34 reg. Ext 65 reg.
	Butano G30	30	Int 46 Ext 2 x 69	334	-	4,6	3956	0,48	413	Int 34 Ext 65
	Propano G31	37	Int 46 Ext 2 x 69	328	-	4,6	3956	0,48	413	Int 34 Ext 65
Forno 90x60	Natural G20	20	150	-	429	4,5	3870	2	1720	70 reg.
	Butano G30	30	95	327	-	4,5	3870	2	1720	70
	Propano G31	37	95	321	-	4,5	3870	2	1720	70
Forno 60x60	Natural G20	20	125	-	286	3	2580	1	860	48
	Butano G30	30	85	218	-	3	2580	1	860	48
	Propano G31	37	85	214	-	3	2580	1	860	48

Conferir a operação do sistema de ignição e operação dos queimadores individuais e em conjunto. As chamas dos queimadores devem ser azul transparente, sem ponta amarela. Caso os queimadores mostrem alguma anormalidade, verificar o posicionamento correto dos queimadores.

Obs.: Os queimadores não têm ajuste de aeração.

Ajuste "MÍNIMO" de queimadores:

Ajuste de queimadores na superfície de trabalho: seguir as instruções abaixo para ajustar o nível mínimo dos queimadores da superfície de trabalho:

- Acender o queimador e colocar o seletor na posição MÍNIMO (chama baixa).
- Retirar o manípulo da válvula encaixada por pressão na haste da válvula.

- Inserir pequena chave de fenda no orifício no corpo da válvula (Fig.10A) e girar o parafuso de ajuste para a direita e esquerda para ajustar a chama mínima do queimador
- Para a válvula de gás para queimadores duplos, a válvula de ajuste está localizada no corpo da válvula (fig. 10B), o parafuso A ajusta o anel externo, e o parafuso B ajusta o anel interno.
- Certificar-se que a chama não apague ao passar rapidamente da posição MÁXIMO para a MÍNIMO.

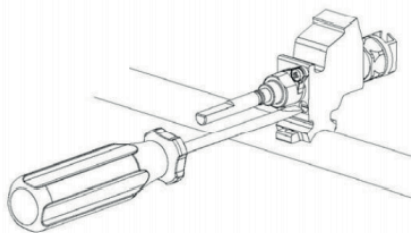


Fig. 10A

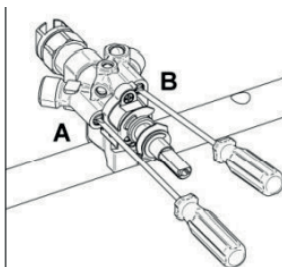


Fig. 10B

AVISO: O ajuste acima somente deve ser realizado com queimadores de gás natural. Para queimadores operando com gás líquido, os parafusos devem ficar travados no final do curso no sentido horário.

TESTAR A OPERAÇÃO DO FOGÃO ANTES DE SAIR

A Bertazzoni não pode aceitar nenhuma responsabilidade por danos diretos ou indiretos causados por conexão ou instalação incorretas. Para reparos, o equipamento deve sempre ser desconectado das redes de energia; se necessário, informar nosso Serviço de Atendimento ao Cliente.

PÉS AJUSTÁVEIS

Quatro pés ajustáveis são fornecidos separadamente e encaixados no local nos quatro cantos da base de suporte (Fig.11). Após desembalar o fogão, erguê-lo aprox. 250mm para encaixar os pés e depois abaixá-lo para evitar esforço desnecessário nos pés. É preferível usar aparelho de erguimento (macaco) a inclinar a unidade.

Suportes de trânsito são deixados no local. Cada pé é colocado firmemente sobre um dos suportes de trânsito. Caso os pés não sejam usados e o fogão seja montado sobre um plinto, deixar os suportes de trânsito em posição para deixar folga.

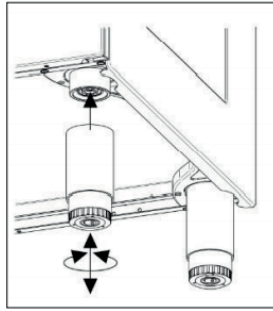


Fig. 11

ACABAMENTO POSTERIOR

O suporte para o acabamento posterior está embalado na parte traseira do fogão. Os pontos para fixação do suporte para o acabamento estão nas duas extremidades.

1. Colocar o suporte para acabamento posterior na parte traseira da grade, alinhar os orifícios localizadores e fixar em posição usando os parafusos fornecidos.
2. Depois de ajustadas as sapatas para a altura correta, encaixar os suportes anti-basculante, que devem ser fixadas na parede traseira.

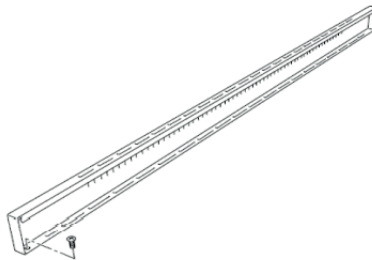


Fig. 12

HASTE ANTI-TOMBAMENTO

1. Para calcular a posição dos suportes em relação ao piso, medir a distância até a parte inferior das ranhuras de localização do suporte anti-tombamento na parte traseira do fogão e somar 32mm.
2. Prender os suportes em posição na parede traseira com equipamento adequado. (Observar que os suportes estão fixados a 60mm das laterais do

fogão).

3. Erguer o fogão colocando-o em posição até estar 130mm da parede e, em seguida, manobrar delicadamente o fogão para trás até os suportes estejam totalmente inseridos na traseira do fogão. Tomar cuidado para não danificar o piso ou colocar esforço desnecessário nas sapatas de apoio.

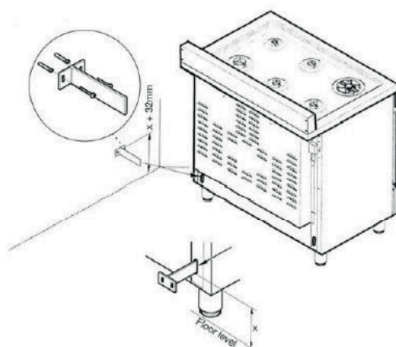


Fig. 13

QUEIMADORES À GÁS

USANDO OS QUEIMADORES DE GÁS

Seguir os pontos indicados abaixo:

- Para acender o queimador, apertar o manípulo de controle (Fig.14A-14B) e girá-lo no sentido anti-horário, até a posição de chama alta.
- Manter o manípulo apertado até o queimador acender. Ajustar a chama para a intensidade desejada, manter o manípulo pressionado por 5 a 10 segundos antes de soltá-lo
- A Chapa (opcional) é acionada usando os queimadores a gás.
- Ver página 12 e 13 para instruções de uso.

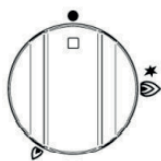


Fig. 14



Fig. 14B

QUEIMADOR DUPLO PARA WOK

O queimador central do queimador duplo para Wok pode ser usado independente do queimador externo para proporcionar flexibilidade adicional.

- Para acender o queimador central, apertar o manípulo de controle (Fig.15A 15B) e girá-lo no sentido anti-horário para a posição com a marcação queimador único.
- Manter o manípulo apertado até o queimador acender. Ajustar a chama para a intensidade desejada. A intensidade mínima é a posição queimador único mais clara.
- Para acender o queimador externo, além do central, girar o manípulo para a posição queimador duplo. Ajustar a chama para a intensidade desejada. A posição de intensidade mínima para ambos queimadores é a posição com queimadores duplos.

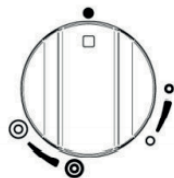


Fig. 15A



Fig. 15B

ACENDENDO OS QUEIMADORES

O símbolo acima de cada manípulo indica o queimador acionado pelo manípulo.

- Existe um sensor de segurança GÁS-STOP (termopar) em cada queimador que age como sistema de segurança de corte de gás caso a chama venha a apagar por acidente.
- O termopar detecta a ausência da chama e interrompe o fluxo de gás.
- O termopar deve ser aquecido por alguns segundos quando o queimador é aceso antes de soltar o manípulo.

Para acender o queimador:

1. Apertar e girar o manípulo de controle no sentido anti-horário até a posição chama alta. O eletrodo de ignição emitirá centelhas que farão a ignição do gás.
2. Manter o manípulo de controle pressionado por 5-10 segundos para ativar o sistema de proteção para apagamento da chama, em seguida, soltar o manípulo. Ajustar a chama na intensidade desejada posicionando o manípulo entre as posições de chama baixa e chama alta. No caso de falta de energia, os queimadores podem ser acendidos usando fósforos ou isqueiro. O sensor de presença de chama continuará a operar normalmente.

Queimador	Diâmetro	Potência	Uso
Auxiliar (Queimador Pequeno)	Ø 50 mm	1 kW	Uso com panelas pequenas para ferver ou banho maria, e preparo de molhos.
Semi-rápido (e chapa) - Queimador Médio	Ø 70 mm	1,75 kW	Uso para fritura normal e ferver em panelas pequenas e médias.
Rápido - (Queimador Grande)	Ø 95 mm	3 kW	Uso com panelas grandes e médias para ferver e frituras rápidas.
Duplo interno/ externo	Ø 43/140 mm	0,48 - 5 kW	Uso com woks, chapas e frigideiras e panelas grandes para fritura ou fervura rápidas.

A CHAPA DE MESA

USANDO A CHAPA

A chapa de mesa é fabricada em aço inoxidável de 5mm projetada para reter calor em toda sua extensão. A alta temperatura de cocção faz da chapa o meio ideal para selar e grelhar carnes e legumes, bem como para pratos da cozinha oriental. Receitas sugeridas incluem: bifes, hambúrgueres, frango, peixes e outras carnes, legumes como pimentões, cogumelos e abobrinhas, kebaps, sanduiches, pães naan e pitta, ovos fritos ou mexidos, bolinhos de chapa, bolinhos, scones e muffins.

Para montar a Chapa de Mesa:

1. Retirar os suportes de panelas que cobrem os 2 queimadores centrais.
2. Parafusar os suportes na parte de baixo da chapa. Os dois suportes mais longos vão na parte de trás da chapa e os dois mais curtos, na parte dianteira (em direção à bandeja de gotejamento).
3. Posicionar com cuidado a chapa sobre o queimador, certificando-se que esteja assentada corretamente e posicionada sobre o queimador em aço inoxidável.

ATENÇÃO!

Tomar cuidado ao manusear a chapa. É pesada!
Favor não usar sobre o queimador duplo para Wok.

Alimento	Chama	Tempo
Ovo frito	Baixa	3 minutos
Abobrinha, cebolas e berinjelas (fatias de 5mm)	Média	10 minutos
Camarões interiros (com casca)	Média	5 minutos
Peito de frango	Baixa	17 minutos
Peixes (200g)	Baixa	15 minutos
Filés (2,5cm espessura)	Alta Alta Alta	Mal passado 2 minutos por lado No ponto 4 minutos por lado Bem passado 6 minutos por lado
Batatas salteadas	Média	5-7 minutos
Hambúrgueres, carne de gado, caseiro e legumes	Média	10 minutos

USANDO A CHAPA ELÉTRICA (SOMENTE MODELOS 120 CM)

PREPARO DA CHAPA

Antes de usar a chapa pela primeira vez, ela deve ser limpa.

Se a chapa ficar sem uso por algum tempo, ela deve ser limpa novamente.

1. Limpar a chapa a fundo com água quente e sabão para remover a camada de proteção.
2. Enxaguar com uma mistura de 1 litro de água e 1 xícara de vinagre branco. Secar totalmente.
3. Colocar uma colher de sopa de óleo vegetal no centro da chapa. Espalhar o óleo por toda a superfície da chapa usando um pano grosso.
4. Girar o manípulo para a posição calor máximo. Desligar quando o óleo começar a soltar fumaça. Deixar a chapa esfriar.
5. Repetir o passo (3) Certificar-se de cobrir toda a superfície com óleo.
6. Repetir passo (4) Deixar a chapa esfriar. Limpar a superfície da chapa usando um pano grosso. Aplicar uma camada muito fina de óleo e sua chapa está pronta para uso.

Usando a chapa elétrica

- Pressionar e girar o manípulo (Fig.16) no sentido anti-horário até a posição selecionada.
- Pré-aquecer a temperatura máxima por 15 minutos, depois colocar os alimentos na chapa e cozinhar na temperatura desejada.
- A ativação da chapa é indicada pela luz indicativa localizada no painel

frontal do equipamento.

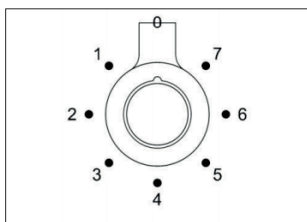


Fig. 16

RECOMENDAÇÕES DE COZIMENTO COM A CHAPA

Alimento	Posição Manipulo	Temperatura
Ovos	5 - 6	150°C a 60°C
Bacon; Salsichas	6	177°C a 190°C
Sanduíches na chapa	5 - 6	160°C a 177°C
Peito de frango sem osso	6	177°C a 190°C
Lombo de porco sem osso (15mm espessura)	6	177°C a 190°C
Fatias de presunto (15mm espessura)	6	177°C a 190°C
Panquecas; French Toast	6	177°C a 190°C
Batatas; Bolinhos de aveia	7	190°C a 205°C

CHAPA EM FERRO FUNDIDO

(Esta chapa está disponível como acessório opcional.)

Para usar a chapa:

1. Colocar a chapa sobre a trempe do fogão.
2. Pré-aquecer a chapa a calor máximo por 4-5 minutos antes de colocar os alimentos.

A maioria dos alimentos (ovos em especial) necessitam de uma pequena quantidade de óleo para evitar grudar. Na metade do tempo de cozimento, virar o alimento para grelhar os dois lados. Quanto mais a chapa for usada, melhor o ferro fundido absorve os óleos, proporcionando um acabamento não-aderente natural.

COMPARTIMENTO SEPARADO DO GRILL (MODELOS COM 3 FORNOS)

O potente grill de 2,4kW pode ser usado com a porta aberta por períodos curtos de tempo (ex.: fazer torradas/muffins), porém, para uma maior eficiência, recomenda-se o uso com a porta fechada. Uma ventoinha localizada atrás dos manípulos no painel de controle entra em funcionamento para mantê-los a uma temperatura confortável quando o grill está em uso.

O CONJUNTO DO GRILL

O compartimento do grill está equipado com guias telescópicas para facilitar o acesso ao alimento. Para fixar as guias telescópicas nos deslizantes, simplesmente estender ambas as guias telescópicas para fora do fogão, depois colocar a forma no lugar. Certificar-se que os cantos traseiros da forma do grill estejam posicionados rentes contra os pinos verticais. A grade em metal que se encaixa na forma do grill é reversível para proporcionar duas alturas de grelha.

Para usar o grill:

1. Usar a grade reversível para selecionar a altura correta para o alimento que deseja grelhar. A grade na posição mais baixa ajuda a obter um processo mais lento de cozimento.
2. Girar o manípulo de controle do grill (Fig.20A-20B) no sentido horário até o valor máximo de 7. O termostato vermelho adjacente acenderá. Para melhores resultados, sempre pré-aquecer o grill por 3-5 minutos.
3. Depois de pré-aquecido, ajustar o manípulo de controle do grill girando-o no sentido horário até a posição desejada entre 1 e 7.
4. Para desligar o grill, girar o manípulo no sentido anti-horário até a posição "0".

Ao final do cozimento, retirar a forma do grill para limpeza. Se alimentos com alto teor de gordura forem preparados com a porta fechada, deixar o grill ligado a potência máxima por 5 minutos. Isto incinera resíduos de gordura nos elementos.

Sempre usar luvas de forno ao manipular a forma do grill e ao virar os alimentos. Não revestir a forma do grill com folha de alumínio, isto pode danificar o revestimento em esmalte e os elementos do grill.

Recomenda-se o uso de grelha assistida por ventilador a 200°C com a porta fechada no forno principal para alimentos que necessitam grelhar por mais de 10 minutos (ex.: carnes, peixes).

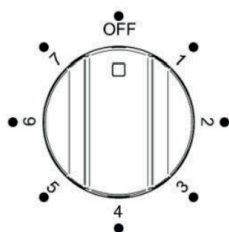


Fig. 20A

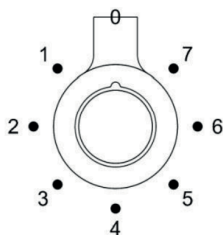


Fig. 20B

A maioria dos alimentos, como pães e bacon, são grelhados em potências mais altas.

Para cortes de carnes mais espessos, pedaços de frango, etc. deve ser usada grelha assistida por ventilador no forno principal.

TEMPOS DE COZIMENTO SUGERIDOS

(virar o alimento na metade do tempo de cozimento):

Alimento	Potência	Tempo de cozimento
Bacon	Alto 7	4 - 6 minutos
Pão torrado ou muffins	Alto 7	4 - 6 minutos
Crème brûlée	Alto 7	3 - 5 minutos
Bolo fino	Alto 7	4 - 6 minutos

FORNOS

USANDO O FORNO A GÁS

Todos os fogões com forno a gás estão equipados com um termostato e sensor de segurança para ajustar a temperatura de cozimento. A temperatura do forno é definida girando o manípulo no sentido anti-horário para selecionar a temperatura desejada. O forno a gás pode ser combinado com um grill elétrico ou a gás. Ver as páginas específicas para informações sobre como usar.

VENTILADOR DO FORNO A GÁS

Acionar o ventilador do forno usando o interruptor específico localizado no painel de controle, a circulação do ar aquecido garante uma distribuição uniforme do calor. Isto evita a necessidade de pré-aquecer o forno. Porém, para assados delicados, é preferível aquecer o forno antes de colocar a forma. O sistema de assar com o ventilador de convecção muda parcialmente as noções tradicionais de assar. Ao assar carnes, não é mais necessário virar o pedaço de carne e para assados em espetos, deixa de ser imprescindível o uso do espeto giratório, sendo suficiente colocar a carne diretamente na grelha. Com o uso de forno a gás com ventilador, as temperaturas são ligeiramente

inferiores, cerca de 10-15°C, em comparação com as usadas em fornos a gás tradicionais. A operação do ventilador no forno impede a operação do grill elétrico, que não pode ser usado quando a ventoinha estiver em operação. O forno também pode ser usado da maneira tradicional, (sem acionar o ventilador) para alimentos que necessitam de calor vindo de baixo, ex.: pizza.

AVISO: Caso as chamas no queimador se apaguem por qualquer motivo, desligar o manípulo de controle e esperar no mínimo 1 minuto antes de reacender o forno.

O queimador do forno pode ser aceso de maneiras diferentes:

- Acendimento manual (sempre possível, mesmo sem energia):

Para acender o forno, abrir a porta do forno e girar o manípulo até a posição 260°C (Fig.21A-21B para forno HYB e Fig.22A-22B para modelo GEV). Ao mesmo tempo, posicionar um fósforo aceso próximo ao tubo de ignição visível no nível do forno. Em seguida, pressionar o manípulo do termostato (isto libera o fluxo de gás) e manter pressionado por cerca de dez segundos após o queimador acender por inteiro. Soltar o manípulo e conferir que o queimador continue aceso. Se apagar, repetir a operação após 1 minuto.

- Acendimento elétrico (somente para modelos equipados com este sistema): Neste caso, primeiro abrir a porta do forno, em seguida girar o manípulo para a potência máxima (260°C). Pressionar o manípulo do termostato (modelo com acendimento por manípulo simples). Esperar por cerca de 10 segundos após o queimador estar totalmente aceso e, então, soltar o manípulo. Certificar-se que o queimador continue aceso, se apagar, repetir a operação após 1 minuto.

Para fogões sem o manípulo simples de acendimento, pressionar o manípulo do termostato e a chave com o símbolo do raio. Esperar por cerca de 10 segundos após o queimador estar totalmente aceso e, então, soltar o manípulo. Conferir que o queimador continue aceso. Se apagar, repetir a operação após 1 minuto.

O sistema de ignição não deve ser acionado continuamente por mais de 15 segundos. Se depois disso, o queimador ainda não tiver acendido, não acionar o sistema novamente antes de abrir a porta do cômodo e esperar, no mínimo, 60 segundos.

AVISO!

- Ao tentar acender o forno, a porta deste deve estar sempre aberta. Ao usar o forno, erguer a tampa do fogão para evitar superaquecimento.
- Ao usar o forno pela primeira vez, operar o forno vazio por 15-30 minutos a temperatura de 250° C para eliminar umidade e odores presentes no isolamento interno.

• Durante o uso normal do forno, depois de acender o queimador e selecionar a temperatura desejada, esperar cerca de 15 minutos antes de colocar alimentos para pré-aquecer o forno.

O forno está equipado com 4 guias a alturas diferentes que podem ser usadas para colocação de prateleiras ou bandejas. Para manter o forno o mais limpo possível, recomenda-se cozer carne em forma ou em grelha inserida dentro da forma. A tabela abaixo lista tempos gerais de cozimento e a posição das bandejas para os diferentes tipos de alimentos. A experiência pessoal ajudará a determinar variações nos valores informados na tabela. De qualquer maneira, recomenda-se seguir as instruções da receita sendo usada. As temperaturas entre parênteses são para fornos com ventoinha.

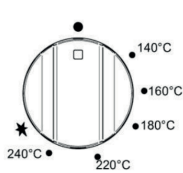


Fig. 21A

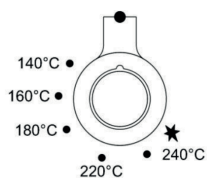


Fig. 21B

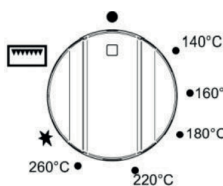


Fig. 22A

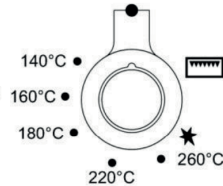


Fig. 22B

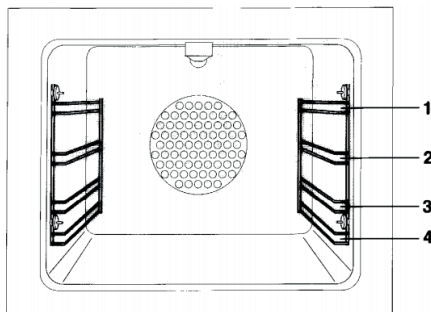




Fig. 23

TABELA DE COZIMENTO PARA FORNO A GÁS

	TEMP °C	ALTURA	MINUTOS
CARNES			
PORCO ASSADO	220 (210)	3	60-70
CARNE DE GADO (NOVILHO)	250 (240)	3	50-60
CARNE DE GADO	240 (230)	3	60-70
VITELA	220 (210)	3	60-70
CARNEIRO	220 (210)	3	45-55
ROSBIFE	230 (230)	3	55-65
LEBRE	235 (225)	3	40-50
COELHO	220 (210)	3	50-60
PERÚ	235 (225)	3	50-60
GANSO	225 (215)	3	60-70
PATO	235 (225)	3	45-60
FRANGO	235 (225)	3	40-45
PEIXE	200-225 (190-215)	2	15-25
DOCES			
TORTA DE FRUTAS	220 (210)	2	35-40
BOLO DE CHÁ	190 (180)	2	50-55
BRIOCHES	175 (165)	2	25-30
BOLO ESPONJA	235 (225)	2	20
BOLO EM ANEL	190 (180)	2	30-40
PASTELARIA DOBRADA	220 (210)	2	20
BOLO DE PASSAS	220 (210)	2	15-20
STRUDEL	180 (170)	2	15-20
BOLINHOS DE SAVOIA	190 (180)	2	15
DOCINHOS DE MAÇÃ	220 (210)	2	20
SANDUÍCHE SAZOIARDI	220 (210)	2	20-30
SANDUÍCHE TORRADOS	250 (240)	2	5
PÃES	220 (210)	2	30
PIZZA	220 (210)	2	20

USANDO O INTERRUPTOR 2 + 0 (SOMENTE FOGÃO COM FORNO A GÁS E GRILL ELÉTRICO)

- O símbolo  indica que a ventoinha elétrica, e a luz do forno foram ligadas (Fig. 24A-24B).
- O símbolo  indica que só a luz do forno está acesa (Fig. 24A-24B).

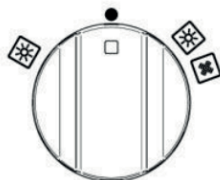


Fig. 24A

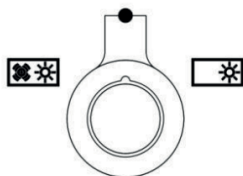


Fig. 24B

USANDO O TERMOSTATO ELÉTRICO

A temperatura máxima do forno pode variar de acordo com as tolerâncias dos diferentes materiais e condições de instalação entre 220-250°C.

O termostato fornecido junto com os respectivos modelos mantém uma temperatura constante dentro do forno na temperatura selecionada entre 50°C e 250°C (Fig. 25A-25B e Fig.25C para a versão PRO T somente) ou 50°C e T máx °C para versões híbridas somente (Fig.25D-25E). Girar o manípulo no sentido horário e alinhar a temperatura selecionada indicada no anel com o índice gravado no painel de controle. A operação do termostato é indicada por uma luz alaranjada que apaga quando temperatura dentro do forno está 10°C acima da temperatura selecionada, e acende novamente quando a temperatura do forno está 10°C abaixo da temperatura selecionada. O termostato controla os elementos do forno somente se seu interruptor estiver em um dos modos de operação: na posição 0, o termostato não afeta os elementos do forno, que permanecem desligados.

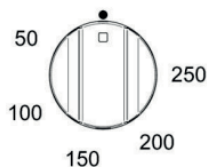


Fig. 25A

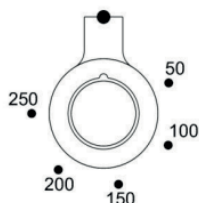


Fig. 25B

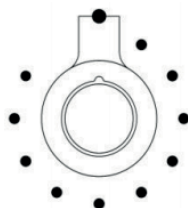


Fig. 25C

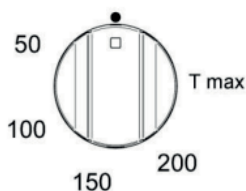


Fig. 25D

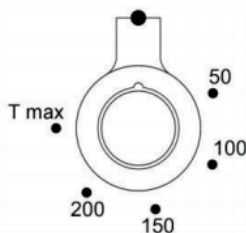




Fig. 25E




USANDO O INTERRUPTOR 5 + 0 (SOMENTE FOGÃO COM FORNO HÍBRIDO - HYB)

O interruptor 5 + 0 instalado nos modelos de forno híbrido é usado em conjunto e os elementos do forno já que estes podem ser acionados usando o manípulo do interruptor 5 + 0 e do termostato. Girar apenas um dos dois manípulos não terá efeito no forno exceto por acender a luz do forno ou ativar a ventoinha elétrica. Em combinação com o termostato elétrico, é usado para controlar, em paralelo com o termostato, a ventoinha de convecção e a resistência de aquecimento do forno. Para acionar a ventoinha de convecção e a resistência, ambos o manípulo interruptor 5+0 e o do termostato devem estar acionados. Acionar apenas um dos dois manípulos, não terá efeito algum sobre o forno exceto por acender a luz do forno ou acionar a ventoinha. O forno elétrico é aquecido por duas resistências: uma resistência superior e outra circular. Ao acionar o manípulo interruptor (Fig.26A-26B), a resistência indicada no símbolo impresso no anel do manípulo será ativada, mas para acionar o termostato, o manípulo deve ser girado até que a luz alaranjada acenda confirmando que a resistência está em operação. Ao girar e posicionar o manípulo em um dos 5 modos de operação, a lâmpada será acesa simultaneamente com a respectiva resistência. Depois de selecionadas a temperatura e o tipo de resistência, a operação da resistência será controlada pelo termostato. Isto significa que, durante a operação, a luz alaranjada acenderá e apagará.

Para desligar o forno elétrico, posicionar o manípulo na posição 0 para impedir o termostato de controlar os elementos. Posicionar o manípulo do termostato na posição 0 desliga os elementos, mas a luz do forno e a ventoinha ainda podem ser acendidas usando o interruptor.

O interruptor tem 5 posições fixas diferentes correspondentes a 5 tipos diferentes de operação do forno:

- O símbolo  indica que apenas a luz do forno está acesa;
- O símbolo  indica que a resistência circular (3000W) e a ventoinha elétrica foram acionados;

- O símbolo  indica que a resistência do grill (2500W) e a ventoinha elétrica foram acionados;
- O símbolo  indica que apenas a resistência do grill (2500W) foi acionada.
- O símbolo  indica que apenas a ventoinha elétrica foi acionada.

Quando o manípulo está posicionado em uma dessas cinco posições, a luz do forno está sempre acesa, indicando que o forno está sendo ativado.

Quando o interruptor 5+0 é combinado com o termostato a gás, as resistências são desligadas; somente as lâmpadas e a ventoinha operam. A ventoinha de convecção do forno pode ser acionada selecionando um dos seguintes modos no manípulo:



Para operar o forno em fogões com Dupla Energia, ver parágrafo para uso do forno a gás. Depois de encerrado o uso do forno a gás, desligar todas as funções de forno girando o manípulo do termostato a gás e o interruptor 5+0 para a posição 0 (zero).

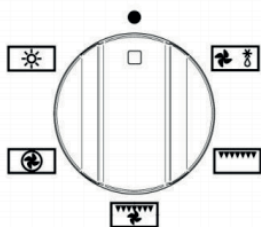


Fig. 26A

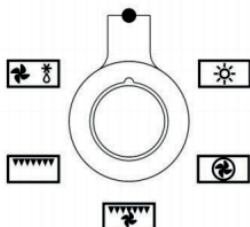


Fig. 26B

USANDO O FORNO ELÉTRICO

Antes de usar os fornos pela primeira vez:

- Remover todo material de embalagem e acessórios de dentro dos fornos.
- Aquecer os fornos a 200°C por ½ hora para queimar resíduos de fabricação.
- O programador automático deve estar na posição Manual para cozimento normal.
- O forno não funciona quando estiver em modo Automático.

Para usar os fornos:

1. Girar o manípulo seletor de função (Fig.27A-27B e Fig.28A-28B) no sentido horário até a função desejada. A luz alaranjada acende indicando que o elemento está ativo.

2. Girar o manípulo seletor de temperatura (Fig.29A-29B e Fig.30 somente para a versão PRO T ou Fig.29C -29D somente para a versão híbrida) no sentido horário até a temperatura desejada.

A luz alaranjada apaga quando o forno atingir a temperatura e estiver pronto para uso. É normal que esta luz acenda e apague durante o cozimento à medida que as resistências mantêm a temperatura (O display do programador exibe a operação do forno somente para versão PRO T).

3. Para desligar o forno, girar os manípulos seletores de função e temperatura no sentido anti-horário até a posição •.

Cozinhar pode gerar vapor. Como precaução, sempre abrir a porta em dois estágios. Primeiro, abrir parcialmente a porta em 100mm por alguns segundos para deixar o vapor escapar, em seguida acabar de abrir a porta. Sempre manter seu rosto e cabeça longe da porta ao abri-la.

Nunca revestir o interior do forno com folha de alumínio pois isto pode causar superaquecimento e danificar o esmalte de acabamento. Nunca assar na chapa de fundo do forno. Sempre colocar pratos e bandejas nas prateleiras do forno. Não deixar a forma de grill e outros pratos na chapa de fundo do forno pois isso pode danificar o forno.

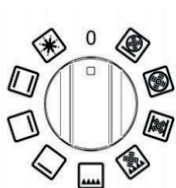


Fig. 27A



Fig. 27B

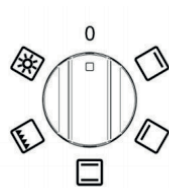


Fig. 28A



Fig. 28B

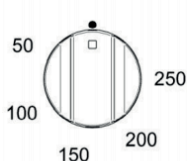


Fig. 29A

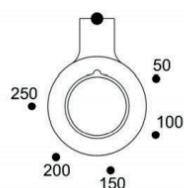


Fig. 29B

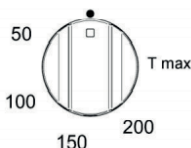


Fig. 29C

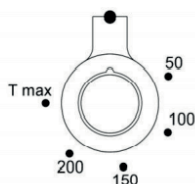


Fig. 29D

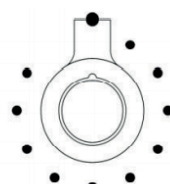


Fig. 30

PRÉ-AQUECIMENTO DO FORNO

Pré-aquecimento rápido é a maneira mais eficiente e rápida de pré-aquecer o forno principal (forno esquerdo). Isto também assegura um cozimento homogêneo pelo forno. Para usar Pré-aquecimento rápido (☼):

1. Selecionar Pré-aquecimento rápido (usando o seletor de função do forno) e a temperatura de cozimento desejada (usando o seletor de temperatura). A luz alaranjada deverá acender e apagar várias vezes. Esperar a temperatura estabilizar antes de colocar os alimentos (O display do programador exibe a operação do forno somente para versão PRO T).
 2. Selecionar a função de cozimento desejada e colocar os alimentos no forno.
 3. Ao preparar alimentos sensíveis ao calor como bolos ou merengues usar a função Ventilação Real. A luz alaranjada deverá acender e apagar várias vezes permitindo que o elemento superior esfrie ligeiramente.
- Por ser uma função de pré-aquecimento o Pré-aquecimento rápido não é adequado para a função de cozimento.

SÍMBOLOS DAS FUNÇÕES

Ao usar qualquer uma das funções em fornos multifuncionais (exceto grelhar e descongelar), é sempre recomendável pré-aquecer o forno usando a função Pré-aquecimento rápido, antes de passar para a função de cozimento desejada.

Ao usar as funções Ventilação Assistida (Fan Assisted) ou Ventilação Real (True Fan), é aconselhável reduzir as temperaturas do forno em 20°C se a receita usada for para forno convencional. Nos estágios finais de cozimento, verificar o alimento frequentemente até se acostumar com os tempos e temperaturas de cozimento.






Os fornos apresentam uma série de funções de cocção fornecendo diferentes zonas de calor. A função Ventilação Real, por exemplo, é mais adequada para bolos, sobremesas e assados. A função “Ventilação Assistida” doura mais os alimentos e, por isso, é mais adequado para assar carnes e legumes ou produtos de batatas congeladas.





Exemplo: Para assar um peru:

A forma do grill pode ser usada para assar perus. Forrar a forma com uma camada dupla de folha de alumínio extra larga, deixando o suficiente para enrolar o peru, de modo que o mesmo tenha um leve respiro. É importante deixar espaço suficiente nas laterais e parte de cima do forno para permitir a circulação de ar quente. Certificar-se que a folha de alumínio não esteja encostando nas laterais ou teto do forno. Em forno de 60cm, é possível assar um peru de 9 a 11 kg. Em forno de 40cm, é possível assar um peru de 6 – 9 kg.

A luz do forno opera na seleção das funções do forno.

As funções de forno e grill estão ambas contidas dentro de um compartimento do forno e podem ser usadas no modo convencional ou com a ventoinha no modo “Ventilação Assistida”. As funções são as seguintes:

Símbolo	Função	Função	Função	Quando usar
	Pré-aquecimento rápido	60 cm e 90 cm	Superior mais ventoinha	Recomenda-se sempre pré-aquecer o forno antes de usar, independente da temperatura de cozimento. Pré-aquecimento rápido não é adequado para cozimento – depois do forno atingir a temperatura, passar para uma das funções do forno abaixo.
	Descongelação	60 cm e 90 cm	Nenhum	Recomenda-se sempre pré-aquecer o forno antes de usar, independente da temperatura de cozimento. Pré-aquecimento rápido não é adequado para cozimento – depois do forno atingir a temperatura, passar para uma das funções do forno abaixo.
	Forno convencional	Todos os fornos	Superior e inferior	Ideal para assar itens como pães ou bolos de frutas em uma única prateleira.
	Elemento inferior	Todos os fornos	Inferior	Usar a baixas temperaturas para caçarolas de cozimento lento, cremes de ovos ou para aquecer pratos. Usar a temperaturas altas para doces, pastelarias e tortas.
	Elemento superior	Todos os fornos	Superior	Usar para dourar e reaquecer pratos como lasanhas, moussaka e queijo de couve-flor.
	Grill convencional	Todos os fornos	Grill	Ideal para croissants, muffins e doceria galesa. Usar para grelhar menos de 15mins. Para alimentos que necessitam de mais tempo, usar grelha com ventilação assistida.

Símbolo	Função	Função	Função	Quando usar
	Espetos	30 cm e 40 cm	Grill	O motor de espetos gira os alimentos em baixo do queimador para resultados suculentos. Adequado para frangos, caça e pedaços/juntas de porco ou carneiro.
	Grelha com ventilação assistida	60 cm e 90 cm	Grill mais ventoinha	A ventoinha circula o ar quente em volta dos alimentos ajudando a cozinhar completamente. Ideal para prepare de carnes como linguças e partes de frangos. Assar alimentos com altos teores de água, como bacon e costeletas, com esta função ajuda a reduzir a condensação. (Recomendação: Porta fechada 200°C, 2ª prateleira de cima para baixo, virar o alimento na metade do tempo.
	Forno com ventilação assistida	60 cm e 90 cm	Superior e inferior mais ventoinha	A ventoinha circula o ar quente por todo forno assando de maneira uniforme quantidades maiores de alimentos. Usar para assar legumes, carnes ou frangos, ou ainda peixes. Esta função é a melhor para produtos de batatas congeladas e frango ou peixes à milanesa ou em crosta.
	Pizza	60 cm e 90 cm	Inferior mais outros	Usar para assar pizza, pastelaria ou pães chatos para conseguir uma base perfeitamente assada por inteiro.

UTILIZAÇÃO

A forma do grill consiste em uma grelha de metal e uma bandeja esmaltada. Colocar o alimento na grelha de metal. Para desacelerar a velocidade de cozimento, pode ser usada uma posição inferior da prateleira, ou a temperatura pode ser reduzida. Uma alça destacável para a forma do grill é fornecida para remover a forma quente.

Ambas as funções Grill com Ventilação Assistida e Grill Convencional são projetadas para uso com a porta do forno fechada. Isto garante um pré-aquecimento eficiente e cozimento homogêneo. Usar o grill convencional na posição de 150°C no máx. e o grill com ventilação assistida a 175°C no máximo.

Ao grelhar, sempre pré-aquecer o elemento da grelha por 5 minutos antes de colocar o alimento. Recomenda-se manter a forma do grill fora do forno quando não estiver em uso, para evitar atrapalhar o fluxo de ar dentro do forno. O grill deve ser usado com a porta do forno fechada. Usar a função Grill com Ventilação Assistida para pedaços de carne mais grossos ou ao assar alimentos com altos teores de umidade para reduzir a condensação.

Sempre usar luvas de forno ao manipular a forma do grill ou virar alimentos de lado. Não recobrir a forma do grill com folha de alumínio, isto pode danificar o revestimento de esmalte e os elementos do grill.

Ao final do cozimento, retirar a forma do grill para limpeza. Se forem assados alimentos com altos teores de gordura, deixar o grill aceso na potência máxima por 5 minutos para limpar os elementos do grill.

FORNO DO GRILL

A forma do grill deve sempre ser retirada do forno quando não estiver em uso. Se deixada no forno, impedirá a circulação do ar quente, causando o aparecimento de pontos quentes e possivelmente danificando a forma do grill, bem como o interior do forno. Em fornos de 60cm e 90cm, a forma do grill pode ser usada nas duas prateleiras superiores para grelhar ou nas duas inferiores para assar. Ao usar a forma do grill para assar, a função Ventilação Real deve ser usada.

Em fornos de 30cm ou 40cm, a forma do grill somente deve ser usada junto com o grill (nas duas prateleiras superiores) ou para assar (na prateleira inferior).

GRELHAR COM VENTILAÇÃO ASSISTIDA

Alimento	Temperatura do grill	Tempo de cozimento
Pedaços de frango	175°C	30 minutos
Hambúrgueres	175°C	18 minutos
Filés de peixe	175°C	10-15 minutos
Costeletas de carneiro	175°C	15 minutos
Assados de cervo	175°C	15 minutos
Peitos de frango	175°C	30 minutos
Peitos de frango	175°C	25 minutos

USO DA GRELHA OU FUNÇÕES DE VENTILAÇÃO DA GRELHA

Os tempos acima são meramente sugestões e dependem do tamanho e do corte dos alimentos. Favor, certificar-se que os alimentos estão cozidos por inteiro antes de servir (porco, peixes e frango em particular).

Para grelhar de forma homogênea, é importante pré-aquecer o grill antes de colocar os alimentos para garantir uma boa selagem e dourar bem os alimentos. Ao usar esta função, recomenda-se manter a porta fechada por segurança e eficiência. O compartimento de grill separado pode ser usado com a porta aberta, se preferir, por períodos curtos (ex.: até 15 minutos).


Folha de alumínio não deve ser usada para forrar a cavidade do forno ou a forma do grill. Isto pode causar superaquecimento, empenamento ou rachadura das superfícies esmaltadas.

USANDO O ESPETO (FORNO SECUNDÁRIO MODELO TOP)

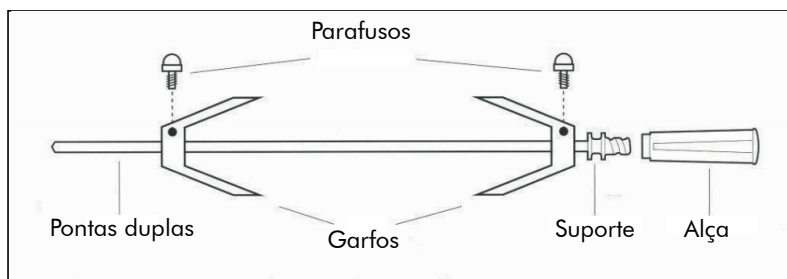
Aviso: O peso máximo para o espeto rotativo é de 3,5 kg.

1. Colocar a forma do grill na prateleira inferior para reter respingos.
2. Colocar a prateleira de suporte no forno de modo que fique alinhada com o orifício na parte traseira do forno.
3. Pré-aquecer o forno. A temperatura recomendada é de 220°C.
4. Colocar um dos pinos no espeto e apertar o parafuso de fixação.
5. Espetar a carne, certificando-se que o pino mantenha as peças firmes no lugar. Ao assar aves, mirar na área do osso do peitoral.
6. Colocar o segundo pino, mais uma certificando-se que esteja firme na carne. Para aves, o pino deve entrar logo abaixo da coxa. Apertar o parafuso de fixação. Certificar-se que o espeto esteja bem equilibrado para evitar forçar o motor. O peso máximo para o espeto rotativo é de 3,5kg.
7. Desligar o forno. Encaixar o espeto no sistema, depois colocar o espeto sobre a prateleira de suporte e inserir a ponta do espeto no orifício na parede do fundo do forno. Localizar o suporte do espeto sobre a prateleira de suporte.

Retirar a empunhadura (que é usada somente para movimentar o espeto) e fechar a porta do forno.

8. Acender o forno novamente na função rotisserie/grill ().

Como orientação, a maioria das carnes necessitam de cerca de 15 minutos para cada 450g a 220°C. Sempre verificar que o alimento está cozido por completo e que os sucos das aves são transparentes quando perfuradas.



OPERANDO A LUZ DO FORNO EM FORNOS DE 60 CM E 90 CM

Girar o manípulo do seletor de função para acender a luz. A luz permanecerá acesa enquanto o forno estiver em uso. Em fornos de 30cm e 40cm, girar o controle de função acende o ícone da luz. A luz também acende depois de selecionada a função de cozimento.

VENTILADOR DE ARREFECIMENTO



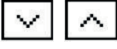







O fogão é equipado com ventoinha de arrefecimento controlada por termostato projetada para evitar o superaquecimento do painel de controle e dos manípulos. O ventilador opera quando determinadas temperaturas são alcançadas. Quando a temperatura cai, o ventilador desliga automaticamente.

UTILIZANDO O TIMER ELETRÔNICO (APENAS MODELO PRO T)

O timer eletrônico com controles sensíveis ao toque (touch-screen) permite programar o ciclo de cozimento com as seguintes opções:

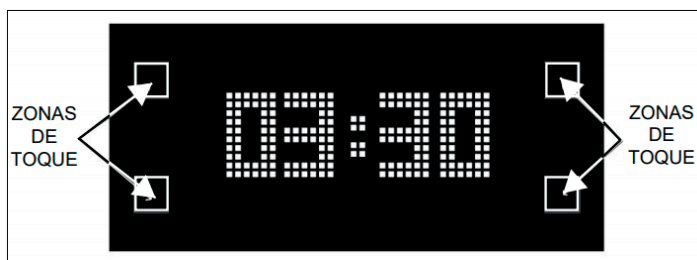
- Espera;
- Tempo de cozimento;
- Sonda;
- Hora ou tempo.

LEGENDA ÍCONES

	Remover a seleção ou sair do menu
	Confirmar a seleção
	Rolar esquerda/direita e para cima/para baixo (manter botão pressionado para acelerar)
	Menu de configurações
	Configurações do sistema
	Cronômetro
	Espera
	Tempo de cozimento
	Sonda de alimentos
	Indicador do nível de temperatura

TELA INICIAL

- Para ativar as zonas de controle do cronômetro/menu de configuração.
- Nesta tela o manípulo de temperatura não está ativo.
- Para seguir diretamente para a tela de seleção de funções de cozimento girar o manípulo de função e o ícone da função selecionada será exibido na tela.



CORNÔMETRO/MENU DE CONFIGURAÇÃO

Para avançar para as configurações de sistema selecionar o ícone de configurar.

Nesta tela é possível configurar a hora (12 ou 24h), o tipo de graus (métrico °C ou imperial °F) e a intensidade do sinal sonoro (buzzer).



CONFIGURAÇÃO

- Selecionar campo com \downarrow \uparrow e confirmar
- Inserir valores desejados \downarrow \uparrow e confirmar
- Sair do menu \times .



CRONÔMETRO (TIMER)

Esta função simplesmente controla os minutos: o cronômetro pode ser usado independente do cozimento e não desliga o forno ao zerar. O desligamento automático do forno é selecionado em TEMPO DE COZIMENTO (COOKING TIME) (ver abaixo).

- Inserir valores desejados \downarrow \uparrow e confirmar
- Sair do menu \times .



SELEÇÃO DAS FUNÇÕES DE COZIMENTO

A tela exibe o ícone da função desejada girando o manípulo de função. Nesta configuração, os controles por toque não estão ativos.

N.B. o manípulo de função tem a prioridade e a tela sempre exibirá a função selecionada.



Escolher a temperatura desejada girando o manípulo do termostato para passar para o menu de opções de cozimento. Esperar 3 ou 4 segundos, confirmar o valor selecionado e a tela exibe a tela de status.

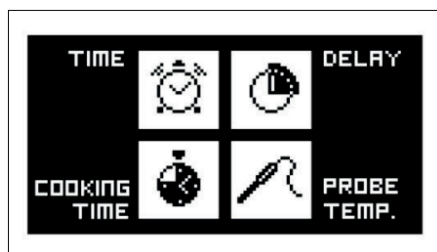


TELA DE STATUS



MENU DE OPÇÕES DE COZIMENTO

Caso não seja selecionada nenhuma opção de cozimento após um período de inatividade de 3/5 segundos, a tela retorna ao estado inicial ou para a tela de status se o forno estiver em operação.



TEMPO

Tocar na zona ao lado de (menu configurações) para entrar na tela do menu de opções de cozimento e selecionar tempo tocando no controle correspondente.

- Inserir valores desejados e confirmar
- Sair do menu .



ESPERA (DELAY)

Tocar na zona ao lado de (menu configurações) para entrar na tela do menu de opções de cozimento e selecionar tempo tocando no controle correspondente.

- Inserir valores desejados e confirmar

O forno liga na hora inserida e será confirmado por um sinal sonoro repetido. Tocar em qualquer área de controle para parar o som.


- Sair do menu .



Após um período de inatividade de 3/5 segundos, a tela retorna a tela de status.



TEMPO

Tocar na zona ao lado de  (menu configurações) para entrar na tela do menu de opções de cozimento e selecionar tempo tocando no controle correspondente.

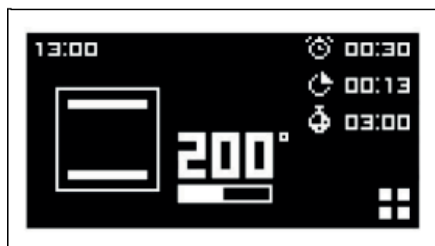
→ Inserir duração desejada   e confirmar 

A tela mostra a contagem regressiva. O forno desliga ao final da contagem regressiva e isto será confirmado por um sinal sonoro repetido. Tocar em qualquer área de controle para parar o som.

→ Sair do menu .



Após uma inatividade de 3 a 5 segundos, a tela retorna a tela de status.



SONDA (PROBE) (APENAS MODELO PRO T)

→ Inserir duração desejada \downarrow \uparrow e confirmar \checkmark

A tela mostra a temperatura selecionada e a temperatura efetiva medida pela sonda. O forno desliga quando a temperatura desejada do alimento é alcançada. O fim do cozimento é confirmado com um sinal sonoro. Para desligar o sinal, tocar em qualquer área de controle.

→ Sair do menu \times .



Após uma inatividade de 3 a 5 segundos, a tela retorna a tela de status.



A sonda funciona medindo a temperatura dentro do corte de carne. Não há tempo de cozimento definido uma vez que este depende do tempo que leva para a temperatura interna da carne atingir a temperatura estabelecida. Isto varia de acordo com o peso e tipo de carne. Por este motivo, não é recomendado usar a sonda com o cronômetro.

A carne está pronta quando a temperatura estabelecida no lado direito da tela de relógio é alcançada e, em seguida, o forno desliga.

Alimentos adequados para uso com a sonda são grandes cortes de carnes sem osso ou que foram desossados ou recheados ex. posta branca recheada, lombo de porco, carneiro desossado, etc.

É importante que:

- A carne esteja o mais próximo à temperatura ambiente possível.
- A sonda seja inserida até o centro do corte de carne para ter resultados precisos.

Depois de colocada no centro do corte, este é assado até a temperatura selecionada no painel de controle.

Se a sonda não for inserida até o centro da peça de carne, a temperatura de cozimento desejada pode não ser alcançada.

Para usar:

1. Retirar a capa da sonda na parede lateral esquerda do forno e inserir a ponta de metal da sonda.
2. Então, colocar a carne na forma de assar na 2ª prateleira de baixo para cima e inserir a ponta longa na parte mais grossa do corte indo em direção ao centro. Certificar-se que o cabo de borracha da sonda não fique preso na porta, ou esteja em contato com a prateleira do forno pois isto pode afetar os resultados. Toda sobra de cabo deve ficar dentro da forma.
3. Quando ambas as temperaturas na tela alcançarem a temperatura selecionada, o forno desliga.

A sonda funciona melhor para carnes vermelhas e porco, conforme sugerido na tabela de temperaturas abaixo. Não é recomendado cozinhar frango usando a sonda.

A tabela abaixo deve ser usada como guia. Carnes cozidas desta maneira não podem pesar mais do que 2,5kg e devem descansar a temperatura ambiente algumas horas antes de serem cozidas. A sonda funciona melhor para carnes vermelhas e porco, conforme sugerido na tabela de temperaturas abaixo. Não é recomendado cozinhar frango usando a sonda.

Corte de carne	Resultado	Temp. sugerida
Coxão mole	Ao ponto	63°C
Coxão mole	Bem passado	70°C
Pernil de carneiro desossado	Rosado	69°C
Pernil de porco	Bem passad	85°C temp. mínima

- A carne não precisa descansar antes de fatiar pois foi cozida a uma temperatura inferior a grelhada ou assada.

AVISO!

NÃO DEIXAR A SONDA DENTRO DO FORNO SE NÃO ESTIVER EM USO.

REAJUSTAR

Para reajustar as opções de cozimento (espera / tempo de cozimento / sonda) girar ambos os manípulos para a posição "0".

GUIA DE TEMPERATURA DO FORNO

SELECIONAR A TEMPERATURA CORRETA DE COZIMENTO

O centro de cada número deve estar alinhado com o ícone de ponto central na tela. Ao usar as funções 'Ventilação Real' ou 'Pizza', selecionar uma temperatura 20°C inferior à indicada na receita. A maioria das receitas foi escrita para fornos convencionais, porém, recentemente, revistas, embalagens de produtos alimentícios e livros de receitas começaram a mostrar a temperatura com Ventilação (Fan) normalmente entre colchetes. São 4 posições de prateleiras – 1 é a mais baixa e 4 é a mais alta e próxima do grill.

Ao preparar um prato, usar a prateleira na posição 2. Ao preparar mais de um prato, dependendo da altura do alimento e da forma, sugerimos usar as prateleiras nas posições 1 e 3.

TABELA DE COZIMENTO NATURAL EM FORNO ELÉTRICO CONVENCIONAL 			
	TEMP °C	ALTURA	MINUTOS
CARNES			
PORCO ASSADO	225	3/4	60-80
CARNE DE GADO (NOVILHO)	225	3/4	60-80
CARNE DE GADO	250	3/4	50-60
VITELA	225	3/4	60-80
CARNEIRO	225	3	40-50
ROSBIFE	230	3/4	50-60
LEBRE	250	3/4	40-50
COELHO	250	3	60-80
PERÚ	250	3	50-60
GANSO	225	3	60-70
PATO	250	3/4	45-60
FRANGO	250	3/4	40-45
PEIXE	200-225	2	15-25
DOCES			
TORTA DE FRUTAS	225	2	35-40
BOLO DE CHÁ	175-200	2	50-55
BRIOCHES	175-200	2	25-30

TABELA DE COZIMENTO NATURAL EM FORNO ELÉTRICO CONVENCIONAL 

	TEMP °C	ALTURA	MINUTOS
BOLO ESPONJA	200-250	2	20-30
BOLO EM ANEL	180-200	2	30-40
PASTELARIA DOBRADA	200-220	2	15-20
BOLO DE PASSAS	250	2	25-35
STRUDEL	180	2	20-30
BOLINHOS DE SAVOIA	180-200	2	40-50
DOCINHOS DE MAÇÃ	200-220	2	15-20
SANDUÍCHE SAZOIARDI	200-220	2	20-30
SANDUÍCHE TORRADOS	250	3	5
PÃES	220	3	30
PIZZA	220	2	20

TABELA DE COZIMENTO NATURAL EM FORNO ELÉTRICO COM VENTILAÇÃO


	TEMP °C	ALTURA	MINUTOS
CARNES			
PORCO ASSADO	160-170	2	70-100
CARNE DE GADO (NOVILHO)	170-180	2	65-90
CARNE DE GADO	170-190	2	40-60
VITELA	160-180	2	65-90
CARNEIRO	140-160	2	100-130
ROSBIFE	180-190	2	40-45
LEBRE	170-180	2	30-50
COELHO	160-170	3	80-100
PERÚ	160-170	3	160-240
GANSO	160-180	3	120-160
PATO	170-180	2	100-160
FRANGO	180	2	70-90
PEIXE	160-180	2-3	
DOCES			
TORTA DE FRUTAS	180-200	2	40-50
BOLO DE CHÁ	20-220	2	40-45
BRIOCHES	170-180	2	40-60

TABELA DE COZIMENTO NATURAL EM FORNO ELÉTRICO COM VENTILAÇÃO

	TEMP °C	ALTURA	MINUTOS
BOLO ESPONJA	200-230	2	25-35
BOLO EM ANEL	160-180	2	35-45
PASTELARIA DOBRADA	180-200	2	20-30
BOLO DE PASSAS	230-250	2	30-40
STRUDEL	160	2	25-35
BOLINHOS DE SAVOIA	150-180	2	50-60
DOCINHOS DE MAÇÃ	180-200	2	18-25
SANDUÍCHE SAZOIARDI	170-180	2	30-40
SANDUÍCHE TORRADOS	230-250	3	7
PÃES	200-220	3	40
PIZZA	200-220	2	20

Ao preparar um bolo Dundee ou de frutas, sempre colocar duas camadas de papel marrom nas laterais e verificar a cada hora. Pode haver necessidade de cobrir a parte superior com uma folha de papel marrom.

Sempre certificar-se que os alimentos estejam completamente cozidos antes de servir, em especial porco, frango e peixes.

* Ver "TABELA DE COZIMENTO PARA FORNO A GÁS" para maiores informações sobre assar perus.

UTILIZANDO O TERMÔMETRO (FIG. 31)

O fogão é equipado com aparelho para medir a temperatura no meio do forno. Isto permite conferir a temperatura dentro do forno e ajustar a temperatura de cozimento com maior precisão.

FORNO ELÉTRICO

Ao ligar o forno, a luz alaranjada acende indicando que os elementos de aquecimento estão em operação: O mostrador do termômetro começa a se deslocar em direção à temperatura selecionada. A luz alaranjada pisca, acendendo e apagando, indicando que os elementos de aquecimento estão trabalhando para manter a temperatura dentro do forno. A luz pode se apagar alguns minutos antes do termômetro atingir a temperatura selecionada. Isto é normal com a operação dos elementos de aquecimento sendo regulada para obter a distribuição correta de calor dentro do forno. A distribuição do calor está ideal dentro do forno quando o mostrador do termômetro parar.

Se a temperatura do forno subir ou descer, o mostrador do termômetro exibe essas variações. Ao ser desligado o forno, a temperatura do termômetro cairá lentamente até atingir a temperatura ambiente.

FORNO A GÁS

Quando o forno é ligado, o queimador começa a operar a potência máxima e o mostrador do termômetro começa a se deslocar em direção à temperatura selecionada.

A intensidade da chama pode ser reduzida antes de o termômetro atingir a temperatura necessária. Isto se deve à redução da potência do queimador visando obter uma distribuição homogênea do calor dentro do forno.

A distribuição do calor está ideal dentro do forno quando o mostrador do termômetro parar.

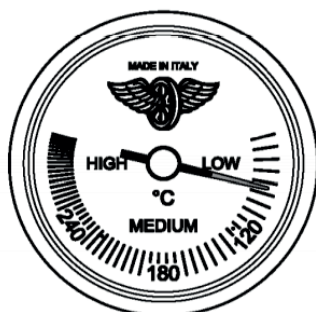
Ao ser desligado o forno, a temperatura do termômetro cairá lentamente até atingir a temperatura ambiente.

Obs.: A correspondência entre a Posição do Termostato e a Temperatura do Forno indicada na tabela no. 6 é indicativa e depende de uma série de fatores tais como o tipo de gás e a pressão na linha de abastecimento.

Acompanhar a temperatura no termômetro durante o cozimento.

Obs.: ao medir a temperatura no meio do forno usando um termômetro diferente é normal registrar temperaturas diferentes das indicadas pelo termômetro no painel.

A temperatura indicada pelo termômetro é a temperatura média dentro do forno, não sendo indicativa da temperatura em qualquer ponto individual.



DICAS ÚTEIS

TERMÔMETROS DE COZINHA

- Estes costumam ser lentos na reação e devem ser usados somente como guia. É preciso ter presente que as temperaturas de fornos podem variar entre 10% e 15% durante qualquer ciclo de cozimento. Isto é normal em qualquer forno e é causado pelos ciclos de liga/desliga dos elementos.

TEMPO DE COZIMENTO CORRETO

- Na maioria dos casos, devem ser adotados os tempos de cozimento especificados nas receitas. Porém, o período de cozimento deve ser reduzido para receitas com tempos de cozimento muito longos (como bolos moles de frutas).
- Como guia, reduzir o tempo de cozimento em 10 minutos a cada hora após a primeira hora do período de cozimento. Isto se aplica a grandes cortes de carnes ou perus, nos quais recomenda-se o uso de um termômetro para carnes. Antes de servir, sempre conferir que o alimento está quente e cozido.

USO DE PAPEL DE ALUMÍNIO

- Os alimentos no forno podem ser recobertos com folha de papel alumínio, porém cuidando para que esta não fique muito perto dos elementos do forno. O papel alumínio não deve ser usado para forrar a cavidade do forno ou a forma do grill. Isto pode causar superaquecimento, empenamento ou rachadura das superfícies esmaltadas.
- Esteiras de silicone para fornos (algumas vezes usadas para reduzir a necessidade de limpeza) não devem ser colocadas na base do forno quando o elemento da base ESTIVER em uso (ex.: ao usar as configurações Elemento Inferior somente ou Cozimento Convencional). As esteiras de silicone danificam o esmalte do interior.

PORTAS E VEDAÇÕES DAS PORTAS

- O encaixe e o estado geral das portas dos fornos e suas vedações podem afetar as temperaturas no forno. Limpar as vedações do forno regularmente e inspecioná-las para rasgos e rachaduras. Não deixar materiais de limpeza em contato com as vedações, pois isso encurtará suas vidas úteis.
- Não usar as portas e as alças do fogão para movimentá-lo. Fazer isso, pode desencaixar a porta e empenar suas dobradiças, causando perda de calor e aquecimento desigual dos fornos.

PÉS NIVELADORES PARA FORNO TRIPLO 100x60

- O fogão está equipado com 4 pés ajustáveis que podem ser ajustados para cima e para baixo usando a chave Allen fornecida com o equipamento.

PARA NIVELAR O FOGÃO

- Começar ajustando o pé traseiro esquerdo para a altura da bancada de trabalho (ou a altura final desejada para o fogão) pois este pé não é acessível da frente do equipamento.
- Colocar o fogão em posição. Os outros 3 pés são acessíveis da frente do equipamento. Remover o plinto dianteiro e a gaveta de armazenagem para acessar os outros 3 pés ajustáveis; usar a chave Allen para fazer os ajustes de altura e nivelamento necessários.

LIMPEZA

Leituras falsas da temperatura podem ser causadas por sujeira pesada de alimentos, residual de limpador de forno no termostato e/ou elementos na haste superior, ou o bulbo do termostato deslocado. A limpeza deve ser realizada regularmente e com cuidado. Antes de realizar a limpeza, sempre desconectar o equipamento da rede elétrica. Não permitir o acúmulo de gorduras ou óleos em qualquer superfície, em especial na placa de base e nas bandejas do forno, pois isto pode causar manchas permanentes ou o risco de combustão espontânea causadas pelas gorduras.

LIMPEZA DA MESA A GÁS MESA EM AÇO INOXIDÁVEL

- Não usar limpadores abrasivos na chapa de mesa em aço inoxidável.
- Limpar usando pano macio com água morna e líquido de limpeza. Enquanto estiver úmido, polir usando pano de microfibra.
- Para manchas resistentes cozidas usar limpador de aço inoxidável não abrasivo.
- Sempre trabalhar na direção do grão do aço inoxidável, enxaguar e secar bem.

SUPORTES PARA PANEAS

Os suportes de painéis e espalhadores dos queimadores são feitos em ferro fundido revestido em esmalte resistente a ácido e não podem ser lavados em lava-louças.

- Antes de imergir em água, sempre deixar os suportes de painéis e tampas dos queimadores esfriar totalmente.

- Usar pano macio e líquido de limpeza para limpar.
- Para manchas resistentes, aplicar creme de limpeza com esponja de nylon. Enxaguar e secar bem, antes de recolocar na chapa de mesa.
- Ao colocar os suportes de painéis na chapa de mesa, a borda maior da peça em ferro fundido fica virada para o lado de fora.

ANÉIS QUEIMADORES

- Usar creme de limpeza e esponja de nylon. Enxaguar e secar bem.
- Após limpar, certificar-se que os orifícios do queimador estejam secos e livres de bloqueios.

BASES DOS QUEIMADORES EM LIGA DE AÇO

- Não colocar as bases em liga de aço em lava-louças pois o sal pode danificar a liga.
- Certificar-se de não haver outros metais na mesma água que é usada na lavagem das bases em liga pois isto pode causar eletrólise, escurecendo o material das bases.

LIMPAR COM PANO MACIO, ÁGUA MORNA E LÍQUIDO DE LIMPEZA

- Para manchas resistentes, aplicar creme de limpeza com pano macio úmido.
- Enxaguar e secar bem, antes de recolocar na chapa de mesa.

Ao montar os queimadores, certificar-se que as ranhuras no anel queimador estejam firmemente assentadas na base para ignição segura do gás e obter uma chama estável. (Ver instruções de montagem dos queimadores)

MONTAGEM DOS QUEIMADORES (Fig.32)

Os queimadores circulares têm duas ranhuras, que se encaixam em volta do termopar e o eletrodo de ignição (nos queimadores duplos de Wok, as ranhuras estão localizadas no anel interior). Depois de o queimador estar firmemente posicionado, a(s) tampa(s) preta(s) do(s) queimador(es) devem ser colocadas sobre eles.

As tampas dos queimadores devem estar corretamente posicionadas para a operação.

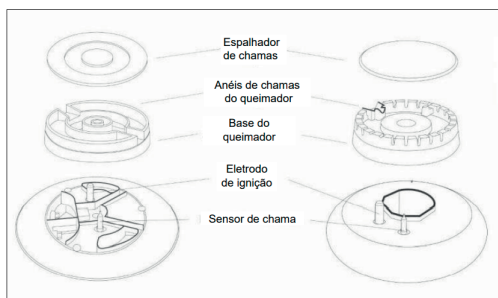


Fig. 32

CHAPA

- Como a chapa é pesada, recomendamos limpá-la na mesa, sem removê-la.
- Após cozinhar, deixar a chapa resfriar até que fique morna.
- Usando uma espátula, remover todo resíduo.
- Limpar com uma toalha de cozinha a gordura contida na bandeja de gotejamento.
- Limpar a superfície inteira usando água morna e líquido de limpeza, com esponja para aço inoxidável. Sempre trabalhar na direção da ranhura do aço inoxidável.
- Alguns alimentos com altos teores de sal (como bacon) podem deixar marcas esbranquiçadas. Para estas e outras manchas resistentes usar um creme de limpeza adequado para superfícies em aço inoxidável.

CHAPA EM FERRO FUNDIDO

- A chapa em ferro fundido absorve óleos à medida que for usada. Com o tempo, desenvolve um acabamento antiaderente natural.
- Após cozinhar, esfregar a chapa enquanto esta ainda está morna com água morna e, em seguida, secar.
- Esfregar óleo de oliva na superfície de cozimento para proteção do ferro fundido quando não estiver em uso.
- Evitar o uso de detergentes pois estes removem o revestimento natural antiaderente. Não lavar em lava-louças.

LIMPEZA DA MESA DE INDUÇÃO

Deixar a chapa de mesa esfriar até o indicador de calor residual se apagar antes de começar a limpeza. Nunca usar pós ou pastas abrasivas, escovas de metal, produtos de limpa-forno ou outros produtos abrasivos na chapa de mesa. É importante limpar todo respingo da chapa de mesa antes de voltar a usá-la.

- Para sujeira leve, passar pano macio, água morna e líquido de limpeza. Para

evitar marcas de limpeza, polir com pano de microfibra seco.

- Para marcas mais resistentes e condicionar a superfície, usar um limpador/condicionador de mesa de fogão de boa qualidade, seguindo as instruções do fabricante.
- Para respingos com altos teores de açúcares (como geleias) ou derretimento acidental de materiais em plástico ou ligas de metal, desligar a chapa de mesa e remover o respingo imediatamente. Tomar cuidado pois ambos, respingo e chapa de mesa, ainda estarão muito quentes.

PLACA FRONTAL, CONTROLES E SUPERFÍCIES EXTERNAS

Não usar agentes ou materiais de limpeza fortes ou abrasivos nos controles, placa frontal ou superfícies coloridas do fogão. Isto pode causar danos à calibragem, aos ícones e arranhar permanentemente as superfícies.

SUPERFÍCIES COLORIDAS

Limpar com pano macio, água morna e líquido de limpeza. Enquanto ainda úmidas, secar polindo usando pano de microfibra.

AÇO INOXIDÁVEL

Para manchas resistentes, usar produto de limpeza de aço inoxidável de boa qualidade. Sempre trabalhar na direção do veio do aço inoxidável, enxaguar bem e secar polindo usando pano de microfibra.

VIDRO

Limpar com pano macio, água morna e líquido de limpeza. Marcas resistentes no vidro podem ser removidas usando creme de limpeza apropriado. Não usar objetos afiados ou pontiagudos para remover as marcas, pois isto pode arranhar o vidro.

FORNOS

Sempre deixar o interior do forno esfriar antes de limpar. Esmalte e vidro no interior da porta do forno. Não usar objetos afiados ou pontiagudos para remover as marcas, pois isto pode arranhar a superfície. As superfícies em esmalte e vidro da porta podem ser limpas usando pano macio, água morna e líquido de limpeza. Secar polindo usando pano de microfibra. Para as manchas mais resistentes e proteger a superfície em vidro, usar produto de limpeza/condicionador de vidro de boa qualidade, seguindo as instruções do fabricante.

Favor não usar limpadores a vapor no interior do forno pois estes podem

danificar os componentes eletrônicos.
Certificar-se que o fogão esteja frio antes de limpar.

REMOÇÃO DA PORTA DO FORNO

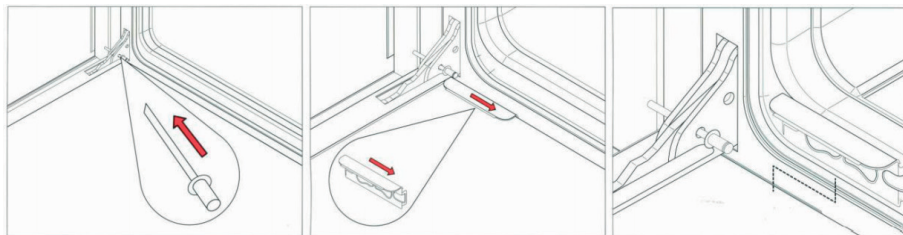
SEM DOBRADIÇAS DE FECHAMENTO SUAVE

Para permitir o acesso total ao interior do forno visando limpeza profunda, a porta do forno pode ser retirada.

- Abrir completamente a porta e inserir os pinos trava fornecidos em cada dobradiça.
 - Fechando a porta até um ângulo de cerca de 30°, erguer e puxar para a porta sair do suporte. Deixar os pinos no local.
- O pino deve ser colocado nas dobradiças antes de remover a porta.

COM DOBRADIÇAS DE FECHAMENTO SUAVE

- Fechar a porta até um ângulo de 30°.
 - Puxar para cima, e depois fechar a porta a um ângulo de cerca de 70°.
 - Puxar para a porta deixar os suportes.
- O pino deve ser colocado nas dobradiças antes de remover a porta.

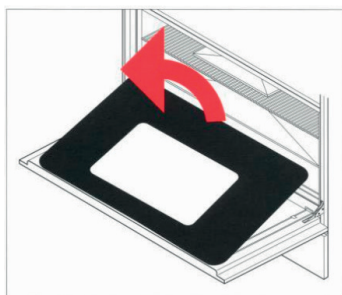


REMOÇÃO DOS PAINÉIS EM VIDRO INTERNAS DA PORTA DO FORNO

Para facilitar a limpeza, os painéis de vidro internos da porta do forno são removíveis.

- Abrir a porta totalmente e inserir os pinos trava fornecidos em cada dobradiça para manter a posição da porta aberta.
- Localizar os clips de aço inoxidável na base da porta.
- Deslizar os cliques em direção ao centro da porta.
- Segurando o vidro, puxar para cima e em direção ao interior do forno, o vidro deve se soltar.
- O painel central de vidro será exposto. Este pode ser limpo no local ou retirado.
- Para retirar o painel central, retirar os 4 parafusos e os suportes.

- É importante lembrar que, ao recolocar o painel central, o espaçador em borracha deve ser recolocado antes.
- Ao recolocar o painel central, certifique-se que a impressão esteja de cabeça para cima e que o lado maior esteja mais próximo ao fogão.
- Para limpar os painéis de vidro, não é necessário retirar a porta.



INTERIOR DO FORNO

Para determinar se o interior de seu forno é do tipo auto-limpante, examinar suas paredes. Se a superfície for cinza e com textura áspera, o revestimento é do tipo auto-limpante. Se a superfície for lisa e preta, o revestimento é do tipo esmaltado.

ENCAIXANDO O REVESTIMENTO AUTO-LIMPANTE

Se tiver adquirido revestimento auto-limpante como acessório, sua colocação é fácil.

REVESTIMENTO LATERAL

- Retirar todas as prateleiras do forno
- Retirar os trilhos laterais das prateleiras, pegando-os no meio e puxando em direção ao centro do forno.
- Sobrepor os orifícios localizados nas placas de revestimento aos localizados na parede lateral do forno.
- Inserir os trilhos novamente nos orifícios começando de cima para baixo e sempre pressionando no meio antes de nas extremidades.

REVESTIMENTO DE FUNDO (APENAS FORNOS DE 60cm E 90cm)

- Sobrepor o orifício no centro da parte inferior do revestimento sobre o orifício abaixo da ventoinha no fundo do compartimento do forno.
- Fixar em posição com o parafuso.

LIMPEZA DO REVESTIMENTO AUTO LIMPANTE

Recomendamos que os trilhos laterais, guias telescópicas das prateleiras e as prateleiras sejam retirados antes de realizar a limpeza manual dos revestimentos auto-limpantes

- Após usar o forno (especialmente para assar) retirar todas as prateleiras e trilhos. Aquecer o forno até a temperatura máxima por 15 - 20 minutos deixando as manchas catalisarem (funções Ventilação Real ou Ventilação Assistida).
- Se forno estiver muito sujo, deixar o forno esfriar antes de limpar os respingos com uma esponja úmida. Depois, aquecer o forno novamente até temperatura máxima e manter assim por duas horas.
- Repetir o ciclo se as marcas mais resistentes não forem removidas.
- Periodicamente, retirar os painéis laterais do forno e lavá-los água morna com sabão, em seguida, secar com pano macio. Antes de recolocar os painéis, limpar o revestimento esmaltado do interior.

SUPERFÍCIES ESMALTADAS

Não permitir o contato prolongado de vinagre, vinho, café, leite, água salgada ou sucos de frutas com as superfícies esmaltadas pois estes podem causar a descoloração ou manchar as superfícies.

Para sujeira leve, limpar com pano macio, usando água morna e líquido de limpeza. Para sujeira mais pesada, usar creme de limpeza e esponja de nylon. Produtos de limpeza de forno podem ser usados de acordo com as instruções do fabricante. Deve ser tomado cuidado para evitar que entrem em contato com peças do fogão em aço inoxidável, cromo, coloridas ou em ligas de metal, ou os componentes e a vedação das portas.

TRILHOS DAS PRATELEIRAS, PRATELEIRAS, GUIAS TELESCÓPICAS

Para sujeira leve, limpar com pano macio, usando água morna e líquido de limpeza. Para sujeira mais pesada, mergulhar em água morna e líquido de limpeza e, em seguida, limpar com esponja de nylon.

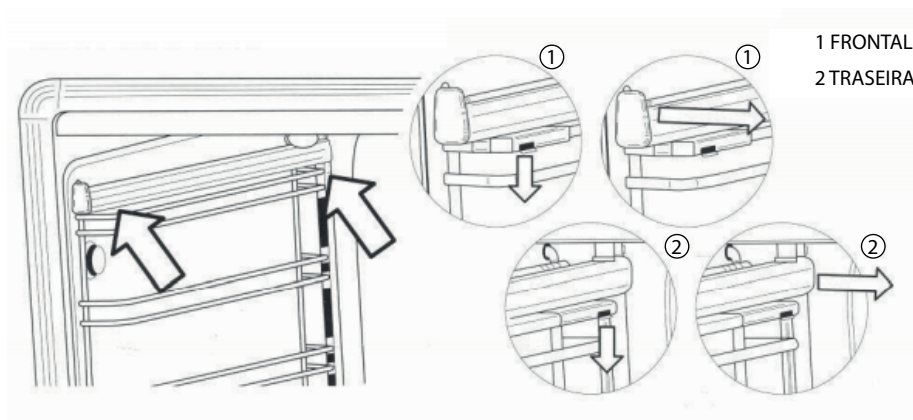
As prateleiras e trilhos laterais podem ser lavadas em lava-louças.

As guias telescópicas não devem ser lavadas desta forma pois existe o perigo do detergente retirar o lubrificante existente nessas guias.

REMOÇÃO E RECOLOCAÇÃO DAS GUIAS TELESCÓPICAS

- As guias telescópicas encaixam em qualquer dos níveis das prateleiras e funcionam tanto com a forma do grill quanto com as prateleiras do forno.
- Localizar os dois clips com molas nas partes dianteira e traseira das guias.
- Puxar delicadamente para baixo o clipe dianteiro.

- Puxar a guia para longe da parede lateral do forno – cuidando para não forçar a mola do clipe.
- Repetir passos 2 - 3 no clipe com mola traseiro para retirar a guia.
- Para recolocar, segurar a guia paralelo com a seção dianteira do suporte lateral e inserir o clipe no lugar.
- Repetir na parte traseira da guia.



REMOÇÃO DA BANDEJA DO TETO

A bandeja do teto que fica acima do queimador do grill pode ser removida para limpeza.

- Escorar o elemento do grill com uma mão enquanto retira as duas porcas borboleta que mantêm o elemento em posição.
- O elemento descerá ligeiramente permitindo a remoção do revestimento do teto do forno.
- Depois de limpo e seco, o revestimento do teto do forno deve ser recolocado em posição, acima do elemento do grill, e fixado em posição novamente usando as duas porcas borboleta.
- O revestimento só encaixa em uma posição, devendo ser tomado cuidado para localizá-lo nas alças traseiras e com a borda dianteira maior virada para baixo.
- Não usar o forno até recolocar o revestimento e o elemento do grill novamente fixado na posição correta usando as porcas borboleta.

REMOÇÃO DA GAVETA COM FECHAMENTO SUAVE

- Puxar a gaveta para fora.
- Localizar os cliques cinza localizados atrás dos trilhos na parte dianteira da gaveta.
- Empurrar os cliques para dentro, soltando a gaveta.

Recolocação gaveta com fechamento suave
- Recolocar a gaveta nos trilhos e fechar.

MANUTENÇÃO

AVISOS IMPORTANTES

PARA FOGÕES POSICIONADOS SOBRE UMA BASE

ATENÇÃO: Se o fogão for instalado sobre uma base, tomar as precauções necessárias para evitar que o fogão deslize sobre ela.

PARA FOGÕES COM FORNOS ELÉTRICOS

A unidade aquece com o uso. Não tocar os elementos aquecedores dentro do forno.

PARA FOGÕES COM FORNOS ELÉTRICOS

ATENÇÃO: As partes acessíveis aquecem muito durante o uso. Manter crianças longe do fogão.

Para o compartimento de aquecimento de alimentos (ou abas rebatíveis em nosso caso)

ATENÇÃO: As partes internas do aquecedor de alimentos podem se aquecer durante o uso.

PARA PORTAS DE VIDRO

Não usar produtos de limpeza abrasivos ou espátulas de metal com bordas afiadas para limpar a porta do forno pois isso pode arranhar a superfície e quebrar o vidro.

Não usar equipamentos de limpeza a vapor para limpeza do equipamento.

SUBSTITUIÇÃO DE PEÇAS

Antes de realizar qualquer operação de manutenção, desconectar o equipamento da linha de gás e da rede elétrica.

Para substituir peças como manípulos e queimadores, apenas retirá-las do suporte sem desmontar o fogão.

Para trocar a lâmpada do forno, basta desatarraxar a proteção que projeta para dentro do forno.

AVISO!

Antes de trocar a lâmpada, desconecte o aparelho da rede elétrica.

AVISO!

A conexão do cabo de força fornecido com o equipamento é em ligação em X (em conformidade com as normas EN 60335-1, EN 60335-2-6 e suas subseqüentes ementas) permitindo sua instalação sem o uso de ferramentas especiais, com o mesmo tipo de cabo que o instalado. Caso o cabo de força fique desgastado ou danificado, substituí-lo com base na informação contida no parágrafo sobre tipos de cabo de forças.

AVISO!

Ao substituir o cabo de força, o técnico deve se certificar que o cabo de aterramento seja mais longo que os cabos de fase, além de certificar-se de estar em conformidade com os avisos relativos à conexão de força. Para substituir o cabo de força, erguer a tampa da placa de conexões e trocar o cabo. Para acessar a placa de conexões em fogões com cabo 3x2,5mm², o painel traseiro na parte traseira do equipamento deve ser removido. O cabo de força deve ser trocado somente por técnicos qualificados. Antes de descartar o material de embalagem, certifique-se de ter retirado todos os componentes.

O suporte vertical é embalado separado e preso com fita na parte traseira do fogão. Outros componentes são colocados dentro dos fornos. Todo material de embalagem e filmes de cobertura devem ser retirados antes de iniciar a instalação.

Todo fogão elétrico deve ser instalado por eletricista qualificado em atendimento às regras da IEE e do fornecedor local de energia elétrica. As normas de construção devem ser contempladas ao realizar qualquer instalação. Não instalar o equipamento corretamente anula a garantia.

Fogões completos são pesados e devem ser manipulados por duas pessoas. Nunca erguer ou arrastar um fogão pelas alças do forno pois isso poderá danificá-las.

Obs.: as imagens e desenhos neste manual cobrem modelos diferentes e podem variar nos detalhes em relação ao seu fogão.

ACESSÓRIOS

SAIA COBERTURA DOS PÉS

A saia de cobertura dos pés tem três lados que podem ser fixados com parafusos na base de seu fogão para ocultar os pés ajustáveis. O plinto tem 9,3cm em altura (não pode ser usado com os pés extra altos, ou com o forno triplo 100x60).

CHAPA

Metade lisa e metade ondulada, a chapa é perfeita para grelhar carnes, frango e peixes. A chapa pode ser apoiada nos suportes de panelas de todos

os fogões.

REVESTIMENTO AUTO-LIMPANTE

Estas placas de revestimento se encaixam facilmente nas paredes laterais e de fundo de todos os fornos (somente as laterais em fornos de 30cm e 40cm). As placas são tratadas com material especial que absorve os respingos de gordura durante o processo de cozimento. Ao periodicamente aquecer o forno até a potência máxima, os respingos são incinerados mantendo o interior do forno com aparência de novo.

PRATELEIRAS DESLIZANTES TELESCÓPICAS

Mesmo quando em extensão máxima, o sistema telescópico oferece uma maneira segura e conveniente de usar a grelha, regar com molho e verificar a situação dos alimentos sem a necessidade de retirar pratos, formas, travessas e prateleiras do forno. Os fornos da linha T vem com um conjunto no forno principal. Encaixa em todos os fornos e funciona com a forma da grelha e prateleiras.

SUPORTE PARA WOK EM FERRO FUNDIDO

Este acessório é colocado sobre o suporte de panelas para uso com Woks de fundo arredondado.

PÉS AJUSTÁVEIS EXTRA ALTOS

Estes pés em aço inoxidável aumentam a altura de seu fogão para acomodar móveis de cozinha com altura de 91cm - 94.5cm. (não adequados para fornos triplos 100X60)

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.	Consulte o tópico “Dicas de Cozimento” Verifique se o gás não está no fim. 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.
Queimador da mesa não acende	Espalhador mal posicionado.	Verifique se o espalhador está corretamente montado.
Resíduo de cola	Resíduo de cola proveniente das etiquetas.	Remova as etiquetas antes de utilizar o fogão. Utilize esponja macia e limpador líquido multi-uso.
Queimador não permanece aceso	O sistema bloqueia gás não foi desativado corretamente.	Após acender o queimador, permaneça com o botão de controle pressionado por 10 segundos, até desativar o sistema bloqueia gás.

DADOS TÉCNICOS

MODELO	MAS 1206	PRO 1206 / PRO 126
Largura	1195	1195
Altura com os pés	890 a 915	890 a 915
Profundidade do produto	600	600
Massa líquida (kg)	120	120
Tensão (V)	220	220
Frequência (Hz)	60	60
Potência Elétrica Máxima (W)	6000	6000
Corrente Máxima (A)	26	26
Sistema de proteção recomendado (A)	30	30
Capacidade (L)	69 Litros em cada forno	69 Litros em cada forno
Potência Grill da Mesa (kW)	1,0	1,0
Tipo de Gás	GLP	GLP
Pressão (GLP – Butano G30) kPa/mBar	3,0 / 30	3,0 / 30
Kit conversão incluso	GN	GN
Pressão (GN – Metano G20) kPa/mBar	2,0 / 20	2,0 / 20
Entrada de Gás	"1/2"	"1/2"
Sistema Gás Stop	Sim	Sim
Acendimento Automático	Sim	Sim
Trempe ferro fundido	Sim	Sim
Quantidade de Queimadores	6	6
Potência Nominal (W)	14300	14300
Consumo Gás Nominal (g/h)	1006	1006

DIAGRAMA ELÉCTRICO MAS 1206

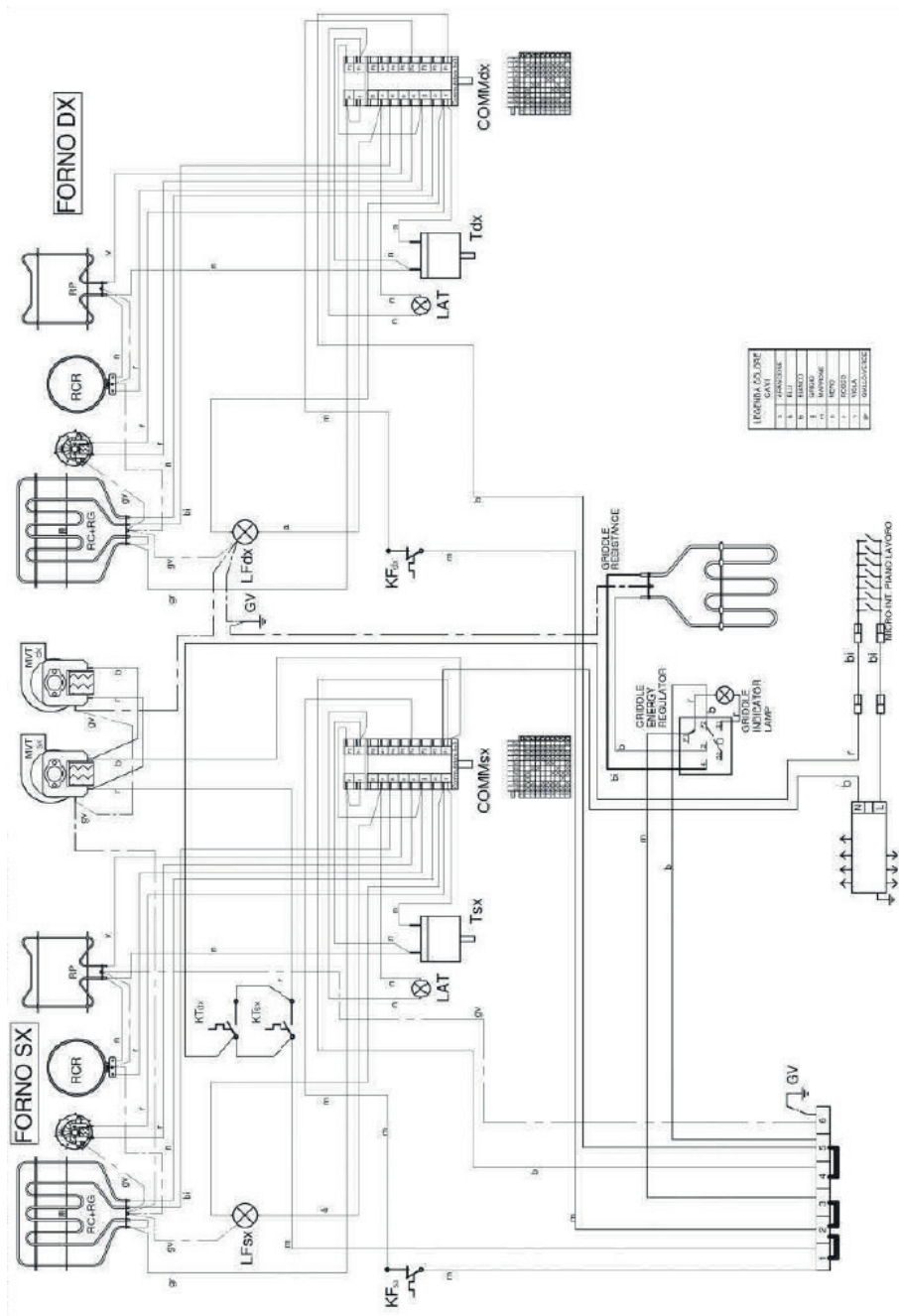
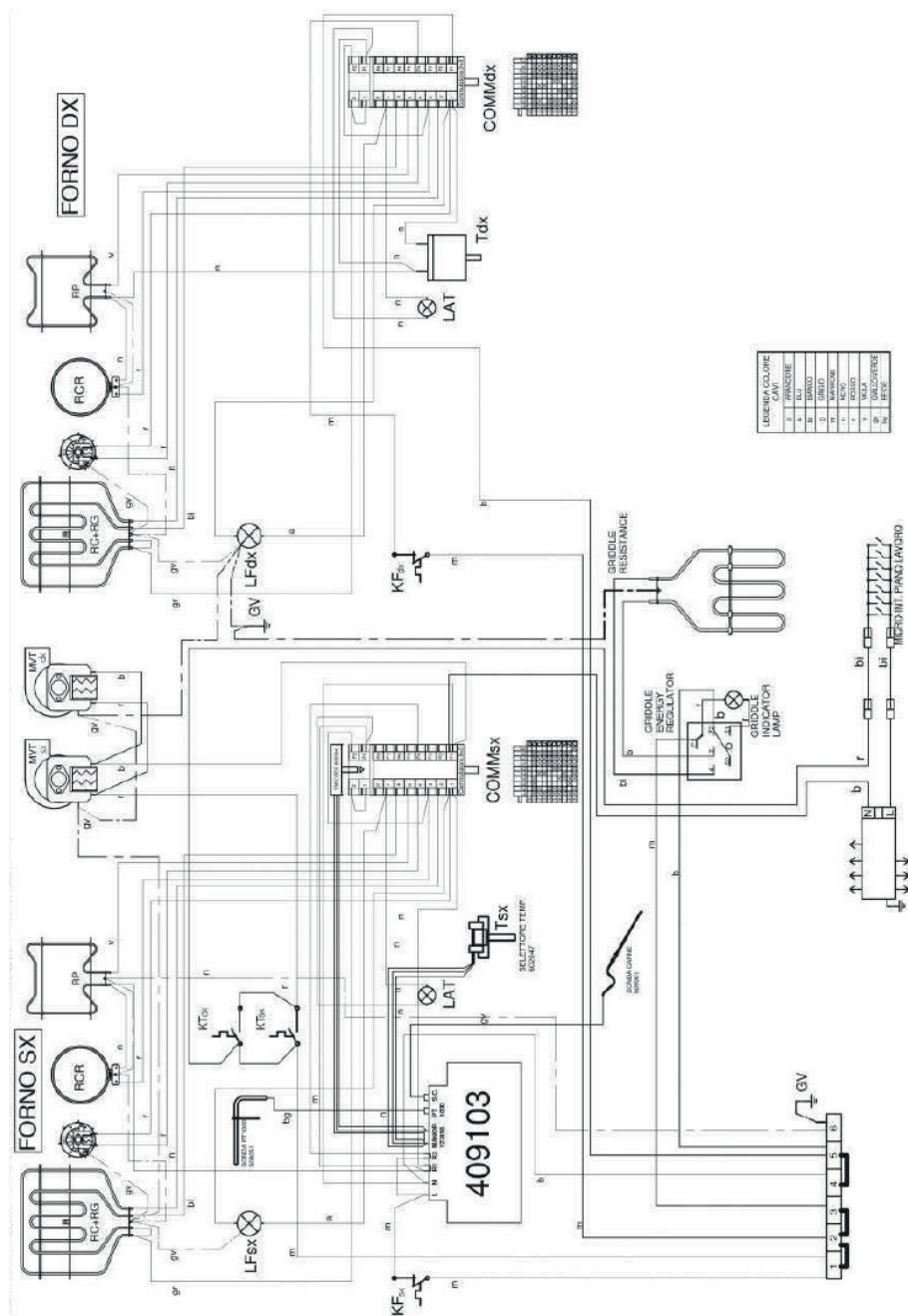


DIAGRAMA ELÉCTRICO PRO 1206 / PRO126



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 poderá incluir a substituição de peças, por novas ou recondiçionadas 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, trespes, espalhadores, gavetas e resistência elétrica.
Cooktops e Rangetops	Manípulos, vidros, trespes 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, queimadore, 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
Site: www.lofra.com.br



www.bertazzonidobrasil.com.br
SAC 0800 041 5757