



# MANUAL DE INSTALAÇÃO E DO USUÁRIO



FORNO  
PROF30FSEXT  
MAST30FSEXT

## 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.

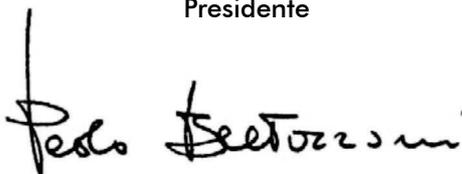
Desde 1882, nosso nome está nos produtos que produzimos.

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 prominent vertical stroke at the beginning.

## **ÍNDICE**

<b>INTRODUÇÃO</b>	4
RESPONSABILIDADE DO FABRICANTE	4
PROTEÇÃO AMBIENTAL	5
EMBALAGENS PLÁSTICAS	5
ETIQUETA DO APARELHO	5
<b>SEGURANÇA</b>	6
DICAS IMPORTANTES	7
ATENÇÃO	7
IMPORTANTE	8
<b>APRESENTAÇÃO DO PRODUTO</b>	9
<b>INSTRUÇÕES TÉCNICAS DE INSTALAÇÃO</b>	10
INSTALANDO O FORNO NO MÓVEL (NICHOS)	10
ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	11
DIMENSÕES PARA EMBUTIMENTO/NICHOS	13
<b>INSTALAÇÃO DO FORNO</b>	14
<b>INICIANDO A OPERAÇÃO</b>	15
<b>FUNÇÕES</b>	26
<b>MANUTENÇÃO E LIMPEZA</b>	40
SUBSTITUINDO AS LÂMPADAS DO FORNO	41

<b>SOLUÇÃO DE PROBLEMAS</b>	42
<b>GLOSSÁRIO</b>	43
<b>DADOS TÉCNICOS</b>	44
<b>DIAGRAMA ELÉTRICO – PROF30FSEXT MAST30FSEXT</b>	45
<b>DIAGRAMA ELÉTRICO – F30CONXE – F30CONXT</b>	46
<b>CERTIFICADO DE GARANTIA</b>	47
<b>ANOTAÇÕES</b>	50

## 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 PLÁSTICAS

Perigo de asfixia

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

### ETIQUETA DO APARELHO

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

## SEGURANÇA

A sua segurança e a de terceiros é muito importante.

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



Este é o símbolo de alerta de segurança.

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

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



e a palavra “PERIGO” ou “ADVERTÊNCIA”.

Estas duas palavras significam:



### PERIGO

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



### ADVERTÊNCIA

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

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



### ADVERTÊNCIA



Risco de Choque Elétrico!

Desligue o disjuntor antes de efetuar qualquer manutenção no produto.

Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.

Não remova o pino de conexão terra.

Ligue a uma tomada tripolar aterrada.

Não use adaptadores, benjamins ou T's.

Não use extensões.

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

## DICAS IMPORTANTES

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

## ATENÇÃO

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

estiver quente.

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

## **IMPORTANTE**

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

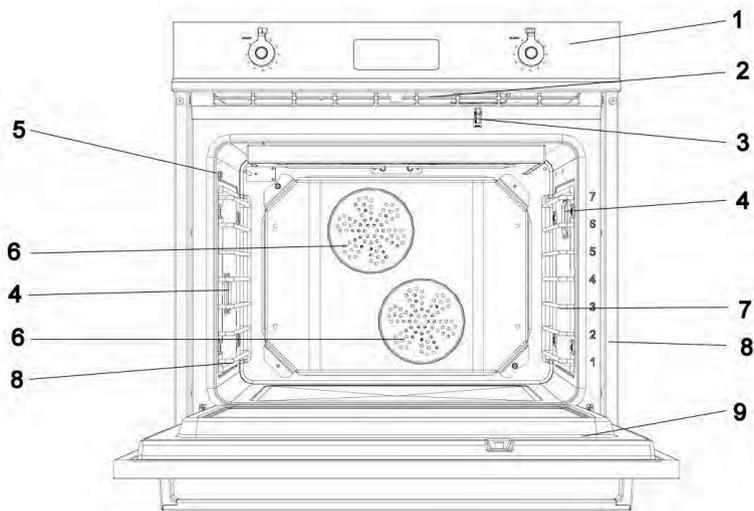
## APRESENTAÇÃO DO PRODUTO



PROF30FSEXT



MAST30FSEXT



1. Painel de Controle (Manípulos somente nos modelos PRO MAS)
2. Exaustão para resfriamento
3. Fechadura da porta para função auto-limpante.
4. Lâmpadas
5. Porta do sensor de temperatura
6. Ventiladores de convecção
7. Suportes das grades em sete níveis
8. Placa de identificação do produto
9. Porta do forno

## **INSTRUÇÕES TÉCNICAS DE INSTALAÇÃO**

As instalações, ajustes, transformações e manutenções listadas nesta seção devem ser realizadas apenas por técnicos habilitados (de acordo com a legislação aplicável).

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

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

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

### **INSTALANDO O FORNO NO MÓVEL (NICHOS)**

Certifique-se de que o forno está totalmente íntegro e sem danos depois de remover todas as peças soltas de suas embalagens interna e externa. Em caso de dúvida, não utilize o aparelho e contate a assistência técnica.

Verifique se a unidade é adequada para instalação do forno, referindo-se às dimensões indicadas neste guia.

O forno a vapor deverá ser instalado completamente nivelado e aprumado, caso seu funcionamento será comprometido.

### **INFORMAÇÃO IMPORTANTE**

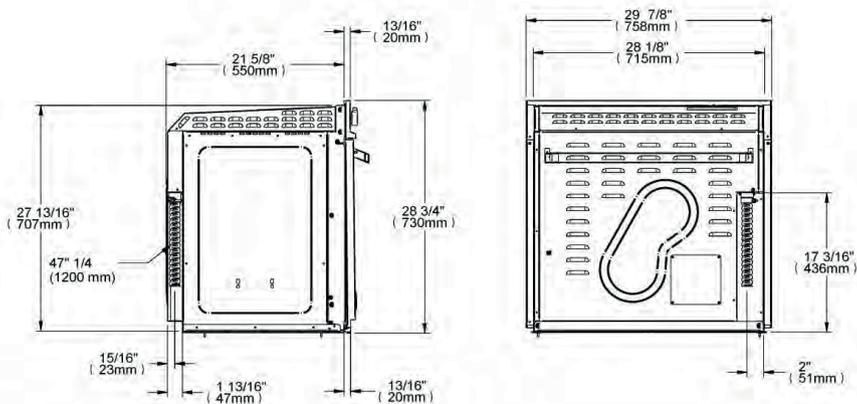
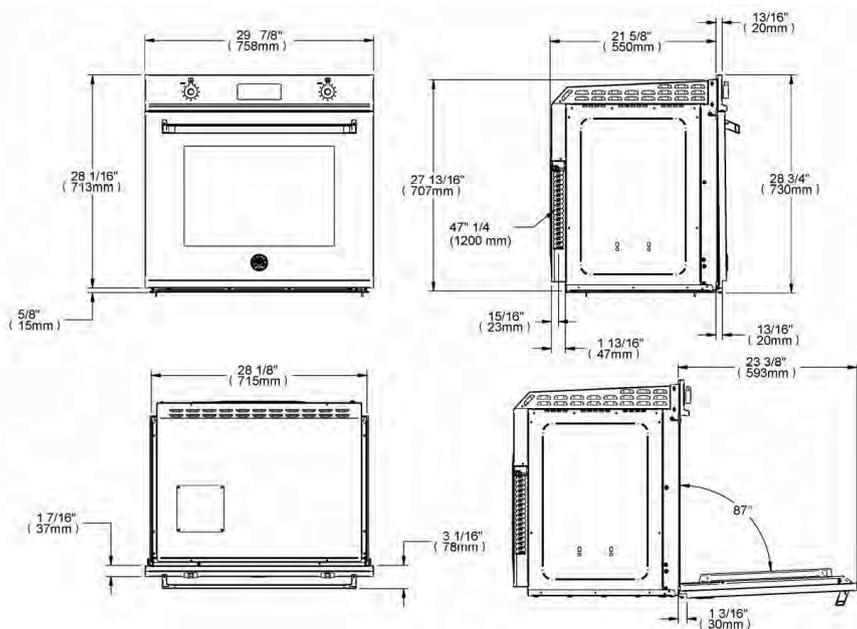
O forno só pode ser instalado no interior de um móvel de cozinha ou de um compartimento embutido. Os dois lados e as superfícies circundantes devem resistir a temperaturas de até 90 °C.

A instalação do aparelho deve ser realizada de acordo com as disposições da legislação aplicável.

Deve haver uma abertura na parte inferior do móvel para permitir a ventilação do forno, conforme mostrado nas figuras a seguir. A falta de ventilação suficiente pode comprometer o desempenho do forno.

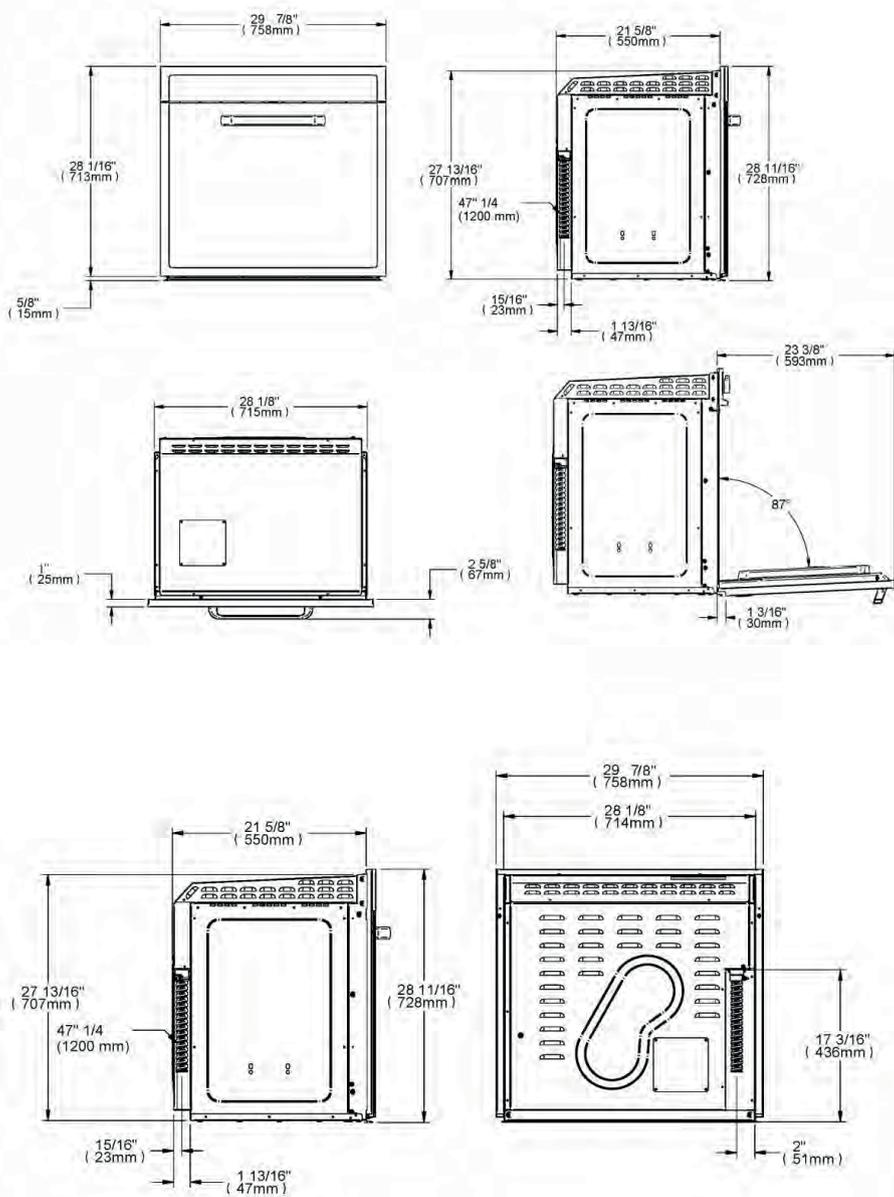
# ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

## FORNOS DA SÉRIE PROFESSIONAL (MODELOS PRO-MAS)



Requisitos Elétricos:  
220V 60Hz 4900W

## FORNOS DA SÉRIE CON (MODELOS CON)



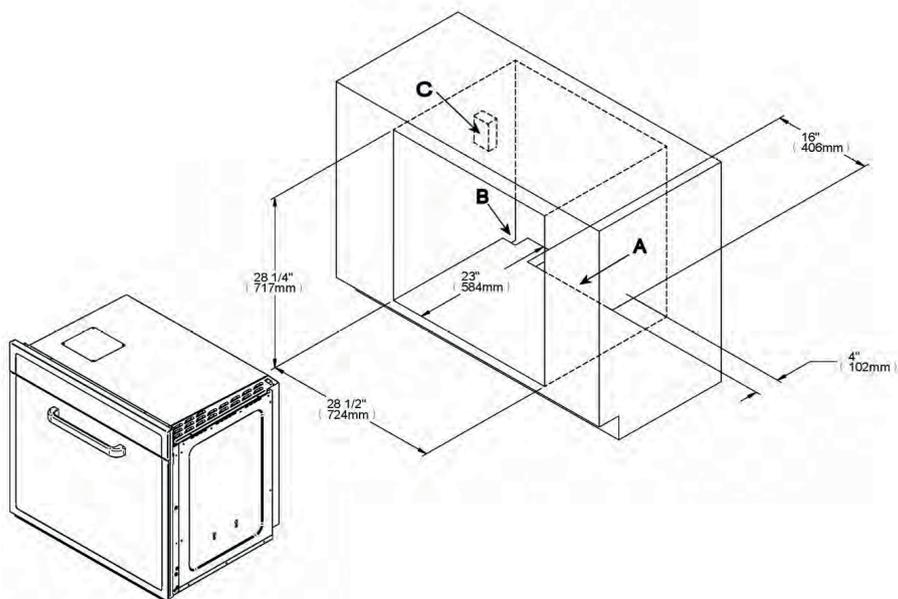
Requisitos Eléctricos:  
220V 60Hz 4900W

## DIMENSÕES PARA EMBUTIMENTO/NICHO

### IMPORTANTE

Os gabinetes dos armários de cozinha deverão ser fabricados com materiais capazes de suportar temperaturas de, pelo menos, 65°C acima da temperatura ambiente para evitar qualquer dano aos gabinetes durante a utilização normal do forno.

O forno deverá ser instalado embutido no móvel de cozinha e tendo suporte em sua parte de baixo. A ventilação do forno através do fundo da porta deverá sempre estar desobstruída.



A Recorte para ventilação (406mm x 102mm) na base do gabinete.

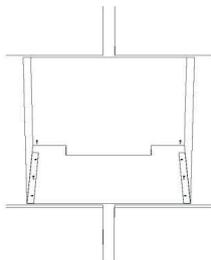
B Recorte mínimo para passagem do cabo elétrico (2.54 x 2.54 cm).

C Caixa de conexão elétrica.

## INSTALAÇÃO DO FORNO

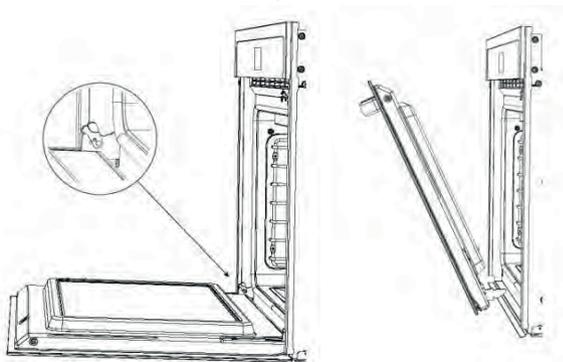
### PASSO 1

Fixe no piso do gabinete os perfis (fornecidos) para deslizamento.



### PASSO 2

Prepare a porta do forno para ser removida. Levante os fechos/grampos de segurança sobre cada dobradiça. Feche a porta do forno com cuidado até que os fechos/grampos salientes interrompam o movimento de fechamento. Puxe a porta para cima e remova-a do produto.



### PASSO 3

Conecte o forno à rede elétrica.

### PASSO 4

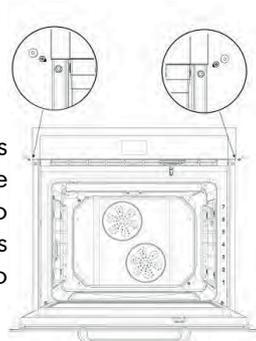
Deslize o forno dentro do gabinete e alinhe-o.

### PASSO 5

Reinstale a porta do forno.

### PASSO 6

Abra a porta do forno e localize os dois orifícios dos parafusos de fixação na moldura do forno. Marque e faça furos-guia (6mm). Fixe o forno no móvel inserindo dois parafusos através da moldura. Coloque os tampões dos parafusos (fornecidos) sobre os mesmos para não deixá-los aparentes.



## INICIANDO A OPERAÇÃO

### VENTILADORES

Dois ventiladores de resfriamento estão embutidos no topo da cavidade do forno. Eles serão ativados sempre que a temperatura interna alcance 200°C e continuarão a operar até que a temperatura baixe para 160°C. Dessa forma, os ventiladores de resfriamento poderão continuar a funcionar mesmo depois que o forno tenha sido desligado. Quando a temperatura no interior do forno estiver acima de 140°C, os ventiladores de resfriamento se ativarão a cada vez que a porta for aberta para evitar que o ar quente escapando da cavidade entre em contato com o painel de controle. Os ventiladores de resfriamento sempre funcionarão quando a função auto limpeza for ativada.

**NOTA: OS VENTILADORES DE RESFRIAMENTO SÃO DIFERENTES DOS VENTILADORES DO SISTEMA DE CONVECÇÃO QUE ESTÃO LOCALIZADOS NO FUNDO DA CAVIDADE DO FORNO.**

### LÂMPADAS

As lâmpadas do forno são acionadas a cada vez que a porta do forno for aberta e quando o forno estiver em operação. Na função ECO, para economizar energia elétrica, as lâmpadas do forno não irão funcionar. Durante as seguintes funções, as lâmpadas do forno não serão ativadas:

- Modo Sabático
- Auto limpeza
- Levedar
- Degelo

As lâmpadas poderão ser ativadas acionando-se o ícone  no painel de controle.

### GRADES DE METAL

Deslize as grades em suas guias telescópicas em ambas as laterais do forno. As grades possuem batentes anti-tombamento que as impede de serem totalmente extraídas enquanto o forno estiver em utilização. Quando colocar uma das grades, certifique-se que os batentes anti-tombamento estejam no fundo da grade. Para remover as grades, levante-as e puxe-as.

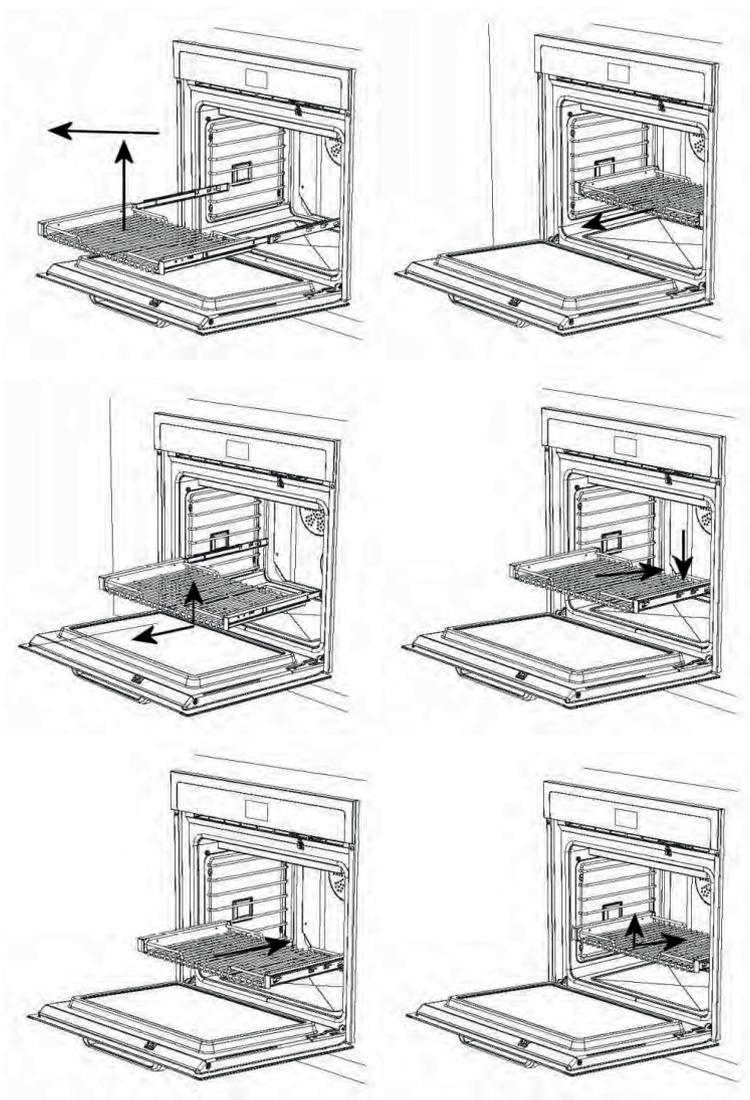
### GUIAS

As grades também são equipadas com guias telescópicos de extração total que se estendem totalmente usando rolamentos de esferas. As grades metálicas devem ser fixadas de maneira segura às guias telescópicas. Grades junto com guias adicionais poderão ser adquiridos como acessórios.

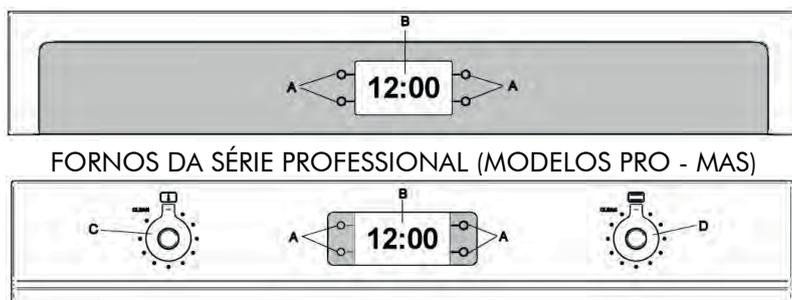
Para mudar uma grade de posição:

- Puxe a grade para fora junto com suas respectivas guias telescópicas laterais.
- Levante a grade com as guias laterais para soltá-la dos suportes laterais no forno.

- Extraia a grade com as guias da cavidade do forno
- Feche o conjunto grade + guias telescópicas laterais.
- Com o conjunto ainda fechado, instale a grade em outra posição no forno.



## UTILIZANDO O PAINEL LCD



- A. Áreas de controle Touch
- B. Painel LCD
- C. Seletor de Temperaturas
- D. Seletor da função Cocção



### COMEÇAR

O Painel LCD pode ser operado 1 minuto depois da corrente elétrica ser ligada.

Para ativar o painel:



### SÉRIE PROFESSIONAL (MODELOS PRO) SÉRIE MASTER (MODELOS MAS)

Gire o seletor de Cocção (lado direito). Os seguintes ícones irão ser mostrados:

Timer       Ajustes 

Uma vez ativados, cada um dos menus irá mostrar os ícones necessários para a navegação e programação próximos às áreas de controle Touch.

Depois de 1 minuto sem operação, o painel irá entrar em modo de espera para reduzir o consumo de energia elétrica e as áreas irão desligar-se. Toque qualquer seletor da área de controle por 2 segundos para reativar o painel de controle.

## LEGENDA DOS ÍCONES



Timer



Lâmpada



Menu de Ajustes



Começar



Rolagem para esquerda/direita e para cima/para baixo



Confirmar a seleção



Remover seleção ou deixar o menu

OFF

Parar a Cocção



Ajuste tempo de cocção, retardar a hora de começar/terminar e sensor de temperaturas.



Modificar o modo de cocção



Modificar o tempo de cocção

## AJUSTES

Ativa o menu Ajustes com  .

Selecione o campo com  confirme-o com  .

Selecione os valores desejados com  e confirme-os  .

Feche o menu  .



## NOTAS

Modo ECO: este ajuste reduz o consumo de energia elétrica por:

- Desligar o forno antes do final de um programa de cocção, utilizando o calor residual para completar a cocção.
- Desligando as lâmpadas do forno durante a cocção
- Desligando o painel de controle em modo de espera.

### Nível de Áudio

Nível de 1 a 3. No nível 1, não há áudio

### Métrico / Imperial

**Métrico:** Celsius/Kg/relógio 24 horas

**Imperial:** Fahrenheit/Lbs/relógio de 12 horas

**Modo SHOW ROOM:** Esta opção é somente para a demonstração em showrooms. No modo showroom as resistências elétricas não são acionadas. Nunca utilize o modo showroom em sua casa.

### TIMER

Ajuste o tempo desejado (no máximo, 10 horas) com e confirme-o   com .

Feche o menu com .

### NOTA

O timer pode ser utilizado independentemente de uma cocção.

O painel irá mostrar a contagem regressiva. Uma campainha irá soar no final dessa contagem regressiva. Para interromper a campainha ao final da contagem, toque por 2 segundos qualquer uma das teclas das áreas de controle Touch (A). Para modificar uma programação do Timer já feita, re programe o menu novamente.

### LUZ

Ligue a luz do forno ou desligue-a tocando no ícone .

Nota: esta função não está disponível nos fornos da série PRO.

## ANTES DE UTILIZAR O PRODUTO

Antes de utilizar o forno para a preparação de alimentos:

- Remova o filme protetivo da porta do forno e do painel de controle.
- Remova todos os acessórios de dentro do forno.
- Remova todas as etiquetas das formas de assar e da cavidade do forno.
- Remova todos os espaçadores, calços e material de embalagem da cavidade do forno.
- Certifique-se que o ambiente esteja adequadamente ventilado.
- Coloque o forno em operação no modo turbo em 260°C por cerca de 2 horas.

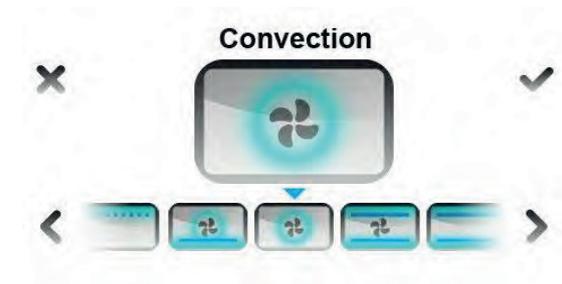
Este procedimento pré-operação irá assegurar que todos os resíduos internos serão carbonizados antes do forno ser utilizado na preparação de alimentos.

## OPERAÇÃO BÁSICA - MODELOS DA SÉRIE MASTER

### COMEÇAR

Ative o forno tocando por 2 segundos qualquer uma das teclas da área Touch. Comece a programação com .

Marque COOKING MODES (MODOS DE COCÇÃO)   e confirme com .



Ajuste a COOKING TEMPERATURA (TEMPERATURA DE COCÇÃO) desejada com   e confirme .



O forno irá começar o processo de PRE-HEATING (PRÉ AQUECIMENTO) em alguns segundos, mostrando a elevação da temperatura em seu painel de controle.

O final do processo será confirmado com uma campainha. Coloque os alimentos no forno somente quando a temperatura desejada tiver sido atingida.

#### NOTA

A barra de pré-aquecimento não será mostrada nos processos de cocção Grill, Grill com Convecção, Desidratação, Descongelamento, Aquecimento e Levar-dar.



#### MODIFICAR/PARAR

Modificar o COOKING MODE (MODO COCÇÃO) durante a cocção com . Modificar COOKING TEMPERATURA (TEMPERATURA DE COCÇÃO) durante a cocção com . STOP (PARAR) a cocção com OFF e confirme com .

#### OPERAÇÃO BÁSICA - MODELOS DA SÉRIE PRO - MAS

##### COMEÇAR

Ative o forno girando o seletor COOKING MODE (MODO DE COCÇÃO) (lado Direito).

Selecione o COOKING MODE (MODO DE COCÇÃO) desejado continuando a girar o seletor.

Selecione a COOKING TEMPERATURA (TEMPERATURA DE COCÇÃO) girando o seletor de temperaturas (lado esquerdo).

O forno irá começar o PRÉ-HEATING (PRÉ AQUECIMENTO) em alguns segundos, mostrando a elevação da temperatura em seu painel de controle. O final do processo de pré-aquecimento será confirmado com uma campainha. Coloque os alimentos no forno somente quando a temperatura desejada tiver sido atingida.

#### NOTA

A barra de pré-aquecimento não será mostrada nos processos de cocção Grill, Grill com Convecção, Desidratação, Descongelamento, Aquecimento e Levar-dar.

Para reduzir-se o tempo de pré-aquecimento, esse processo deverá ser feito sempre no modo turbo.

Cada modo de cocção tem uma temperatura ótima pré-estabelecida que aparecerá no painel de controle assim que o modo de cocção seja selecionado.

#### MODIFICAR/PARAR

Modifique o COOKING MODE (MODO DE COCÇÃO) durante a cocção girando o seletor do modo de cocção.

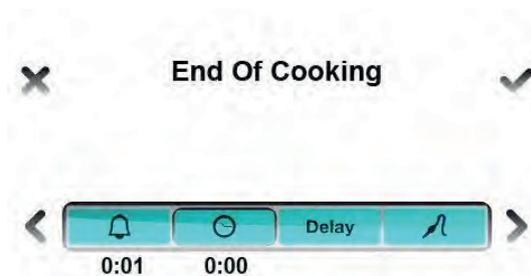
Modifique a COOKING TEMPERATURA (TEMPERATURA DE COCÇÃO) durante a cocção girando o seletor de temperaturas.

Pare o processo de cocção girando o seletor de função até a posição OFF (DESLIGADO).

#### MENU DE GERENCIAMENTO DO TEMPO – TIMER, COCÇÃO PROGRAMADA/FINAL DE COCÇÃO, SENSOR DE TEMPERATURA

#### COMEÇAR

Depois de programar o forno para a cocção, toque  ou  para entrar no menu de gerenciamento de tempo.



#### AJUSTE O TIMER

Esta função é simplesmente um conta-minutos: o timer poderá ser utilizado independentemente da cocção e não desligará o forno ao final do tempo programado. Para o desligamento automático do forno, selecione END OF COOKING (FINAL DE COCÇÃO) (veja abaixo).

Ative o TIMER (TEMPORIZADOR) 

Ajuste a duração de funcionamento desejada   (10 horas, máximo) e confirme .

Feche o menu .

O painel irá mostrar a contagem regressiva. O encerramento desta contagem será confirmado com uma campainha. Toque em qualquer controle na área de controle Touch para interromper a campainha.

## IMPORTANTE!

A COCÇÃO NÃO IRÁ SE INTERROMPER AO FINAL DA CONTAGEM REGRESSIVA. DESLIGUE MANUALMENTE O FORNO E REMOVA OS ALIMENTOS PARA QUE ESSES NÃO SE SOBREAQUEÇAM OU QUEIEMEM.

## FINAL DE COCÇÃO

O forno irá desligar-se automaticamente depois que o tempo de cocção tenha terminado.

Ative END OF COOKING (FINAL DE COCÇÃO) 

Ajuste a duração desejada (10 horas, máximo) e confirme com .  
Feche o menu .

O painel de controle irá mostrar a contagem regressiva. O forno irá desligar-se ao final da contagem e o painel mostrará END OF COOKING – BUON APPETITO! FINAL DE COCÇÃO – BOM APETITE!) O final da contagem regressiva será confirmado através de uma campainha. Toque em qualquer seletor da área de controle Touch para interromper a campainha.

## MODIFICAR CANCELAR

Ative o menu Final de Cocção e mude o valor de tempo escolhido.

Ajuste o tempo para 0:00 para cancelar.

## NOTA

O tempo de cocção é calculado a partir do final do pré-aquecimento. Durante o pré-aquecimento, o tempo não será mostrado no painel de controle.

Não é possível ajustar Final de Cocção quando usar o sensor de temperaturas de carnes. Se o sensor for utilizado, a função Final de Cocção será apagada.

## INÍCIO RETARDADO

O forno irá funcionar na hora programada. Ative DELAY START (INÍCIO RETARDADO) 

Ajuste a hora desejada antes de ligar o forno   e confirme com .

Feche o menu .

O painel irá mostrar a contagem regressiva. O forno irá ligar ao final dessa contagem. O final da contagem será confirmado por uma campainha.

## NOTA

DELAY START (INÍCIO RETARDADO) pode ser combinado com END OF COOKING (FINAL DE COCÇÃO).

## SENSOR DE TEMPERATURA

O sensor de temperatura está disponível somente no modelo da Série PRO.

O sensor de temperatura de carnes monitora a temperatura no interior dos alimentos durante sua cocção, desligando o forno quando a temperatura for atingida. Essa função só poderá ser utilizada com os seguintes modos de cocção:

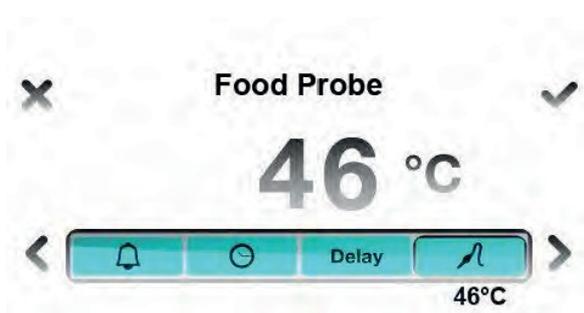
- Convecção
- Assar
- Assar com Convecção
- Turbo
- Grill
- Grill com Convecção

Insira o sensor de temperatura no alimento a ser cozido. Para melhores resultados, insira o sensor o mais próximo possível do centro do alimento, certificando-se que o mesmo não esteja em contato com gordura ou ossos. A colocação inadequada do sensor poderá fazer com que o forno desligue muito cedo e resultar em alimentos não adequadamente cozidos. Com aves, certifique-se que o sensor não seja colocado em uma cavidade do alimento.

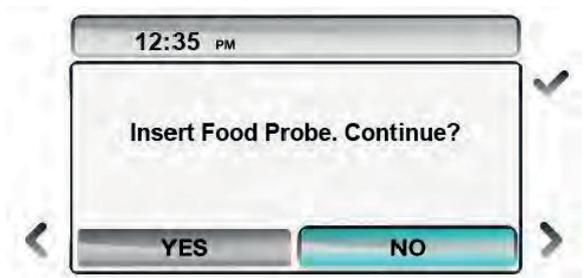
Ative .

Selecione a temperatura desejada para o alimento com XXX < > nfirmo-a com

. ✓



Depois da sequência de pré-aquecimento completada, o painel de controle irá mostrar a mensagem INSERT FOOD PROBE. CONTINUE? (INSERIR O SENSOR DE TEMPERATURA. CONTINUAR?)



Conecte o plugue do sensor na porta localizada no lado superior esquerdo da cavidade do forno. Coloque o alimento no forno e confirme com  .

O painel de controle irá mostrar a temperatura ajustada e a temperatura real do alimento sendo medida pelo sensor. O forno irá desligar quando a temperatura desejada para o alimento for atingida. O painel irá mostrar END OF COOKING – BUON APPETITO! (FINAL DE COCÇÃO – BOM APETITE!) O final da cocção será confirmado por uma campainha. Para interrompê-la, toque em qualquer seletor da área de controle Touch.

#### NOTA

A temperatura do sensor poderá ser selecionada a qualquer momento durante a cocção.

Se o sensor não for inserido na sua porta, uma mensagem irá aparecer no painel solicitando a confirmação de que o sensor foi inserido. A cocção irá ser interrompida se o sensor não for inserido em sua porta. Selecione NO (NÃO) na tela de confirmação para continuar a cocção sem o sensor.

#### IMPORTANTE!

**NÃO DEIXE O SENSOR NA CAVIDADE DO FORNO QUANDO NÃO ESTIVER EM UTILIZAÇÃO.**

## FUNÇÕES

MODO	DETALHES	SUGESTÕES/DICAS
BAKE (ASSAR) 	Resistências de assar ON (LIGADAS) Convecção OFF (DESLIGADA) Temperatura 37°C – 260°C Use os 2 níveis mais baixos para as grades.	Soufflés Merengues Bolo de anjo Bolo pequeno com recheio de creme Cookies Bolos Cheesecakes, Tortas Quiches Batatas assadas
BAKE (ASSAR) COM CONVECÇÃO 	Resistência de BAKE (ASSAR) ON (LIGADA) na potência máxima Resistência do Grill ON (LIGADA) em potência média Ventilador de convecção ON (LIGADO) Temperatura 37°C – 260°C Use grades em níveis diferentes ao mesmo tempo. NOTA: Numa receita não criada para ser preparada em forno de convecção, o ajuste de temperatura deverá ser reduzido em 15°C.	Cookies Bolos Pães Massa de pão/bolo Cheesecake Tortas Quiches Batatas assadas Cassarolas
CONVECÇÃO 	Ventilador de convecção e resistência de convecção ON (LIGADOS) Use grades em níveis diferentes ao mesmo tempo. Temperatura de 37°C – 260°C NOTA: Numa receita não criada para ser preparada em forno de convecção, o ajuste de temperatura deverá ser reduzido em 15°C.	Cocção suave de biscoitos, soufflés e bolos. Em temperaturas mais altas, use este modo de cocção também para carnes delicadas e aves sendo assadas.

MODO	DETALHES	SUGESTÕES/DICAS
<b>TURBO</b> 	Resistência de assar ON (LIGADA) na potência máxima Ventilador e resistência de convecção LIGADOS na potência Temperatura 37°C – 260°C Use grades nas posições 2 e 3	Cocção uniforme com calor forte vindo de baixo. Pizzas, focaccia e pães.
<b>BROIL (ASSAR COM GRILL)</b> 	Resistência de BROIL (ASSAR COM GRILL) ON (LIGADA) 4 ajustes de potência, de LOW (BAIXA) (1) até HIGH (ALTA) (4) A resistência é aquecida em sua potência máxima pelos primeiros 3 minutos e então a potência é reduzida gradativamente até a potência selecionada.	Para alimentos que devam estar bem passados/assados somente em seu lado de cima. Gire o alimento se desejar/necessitar que o mesmo esteja bem passado/assado em ambos os lados.
<b>BROIL (ASSAR COM GRILL) E CONVECÇÃO</b> 	Resistência de BROIL (ASSAR COM GRILL) ON (LIGADA) Ventilador de convecção ON (LIGADO) 4 ajustes de potência, de LOW (BAIXA) (1) até HIGH (ALTA) (4) A resistência é aquecida em sua potência máxima pelos primeiros 3 minutos e então a potência é reduzida gradativamente até a potência selecionada.	Alimentos bem passados/assados de ambos os lados. Este modo de cocção é o preferido para assar de ambos os lados alimentos que sejam muito delicados para serem girados no interior do forno, tal como peixes, por exemplo. NOTA: O grau de cocção do alimento em um lado ou no outro podem ficar diferentes.
<b>DESCONGELAR/DESIDRATAR</b> 	No modo DEFROST (DESCONGELAR) somente o ventilador é ativado para circular o ar no interior da cavidade. Todas as resistências elétricas permanecerão desligadas. No modo DEHYDRATE (DESIDRATAR) o ventilador estará ligado e a temperatura na cavidade é mantida em 37°C.	Descongelar alimentos Desidratar alimentos, vegetais e flores.

MODO	DETALHES	SUGESTÕES/DICAS
<b>PROOFING (LEVEDAR)</b> 	A resistência de assar estará ON (LIGADA) numa potência baixa e constante. O ventilador ficará ON (LIGADO) a cada 5 minutos para retirar o ar da cavidade. Utilize grades em qualquer nível.	Para melhores resultados, coloque a massa de pão ou bolo numa tigela e cubra-a com uma toalha.
<b>WARMING (AQUECIMENTO)</b> 	A resistência de assar estará ON (LIGADA) numa potência baixa ou media. Temperatura pré-ajustada em 60/76/93°C.	Utilize o modo de aquecimento em Modo Sabático durante essa observância religiosa.

### BROIL (GRILL) / GRILL COM CONVECÇÃO

A resistência do Grill funciona em 4 diferentes níveis de potência.

A resistência será aquecida na potência máxima durante os 3 primeiros minutos de operação e, a partir daí, a potência deverá ser reduzida para obter-se os diferentes resultados desejados na cocção.

Nível 1 produz um leve escurecimento da superfície do alimento.

Nível 4 produz um intenso calor irradiado que provocará um escurecimento rápido do alimento.

Selecione o nível de potência de acordo com o efeito desejado no alimento.

Selecione BROIL (GRILL) para deixar a comida mais escura somente em seu lado de cima. Assim, este modo de cocção requer que os alimentos sejam virados caso se deseje que os mesmos estejam totalmente escuros.

Selecione BROIL WITH CONVECTION (GRILL COM CONVECÇÃO) para deixar os alimentos levemente mais escuros também no seu lado de baixo. Este é o modo de cocção preferido para assar de ambos os lados alimentos que sejam muito delicados para serem virados, tais como, peixes, por exemplo. A cor e o grau de cocção em cada um dos lados poderão ser diferentes.

**SUGESTÕES PARA A OBTENÇÃO DE MELHORES RESULTADOS GRELHANDO E TOSTANDO**  
**AJUSTE PARA O DESEJADO NÍVEL DE COCÇÃO**

ALIMENTO	POSIÇÃO DE GRADE	MODO DE COCÇÃO	TEMPERATURA	TEMPO DE COCÇÃO APROXIMADO	SUGESTÕES
Hamburgers de 2,5cm de espessura	6	Grill Grill com Convecção	Nível 4	15 a 20 minutos	Grelhar até que não estejam mais rosados no interior
T-Bone steak	6	Grill Grill com Convecção	Nível 4	12 a 20 minutos	Grelhar até o nível desejado de cocção
Fraldinha	6	Grill Grill com Convecção	Nível 4	12 a 20 minutos	Grelhar até o nível desejado de cocção
Posta branca ou lagarto	5	Bake (Assar) Bake (Assar) com Convecção	165° C	20 a 25 min para cada ½ quilo	Porções maiores irão requerer mais tempo. Reduza o tempo quando usar Assar com Convecção.
Lombo assado	5	Bake (Assar) Bake (Assar) com Convecção	165° C	20 a 25 min para cada ½ quilo	Asse até que os sucos da carne sejam eliminados.
Peito de frango sem osso e sem pele	6	Grill Grill com Convecção	Nível 3	20 a 25 minutos	Asse até que os sucos da carne sejam eliminados.
Coxas de frango	5	Grill Grill com Convecção	Nível 3	25 a 30 minutos	Retire a pele e asse até que os sucos do frango se evaporem.
Metade de frango	5	Grill Grill com Convecção	Nível 4	30 a 45 minutos	Utilize pinças e asse até que os sucos do frango se evaporem.
Frango assado	4	Bake (Assar) Bake (Assar) com Convecção	175°C	75 a 90 minutos	Reduza o tempo de cocção usando Assar com Convecção. O tempo poderá ser aumentado se o frango for recheado.
Peru	4	Bake (Assar) Bake (Assar) com Convecção	165°C	20 a 25 min para ½ quilo	Reduza o tempo de cocção usando Assar com Convecção. O tempo poderá ser aumentado se o peru for recheado.

**SUGESTÕES PARA UM MELHOR RESULTADO – ASSANDO PÃES E BISCOITOS  
OBSERVE INSTRUÇÕES DE COCÇÃO DAS EMBALAGENS**

ALIMENTO	TAMANHO DA FORMA (cm)	TEMPERATURA	TEMPO (minutos)	NÍVEL
Cookies	30x38 Forma baixa	185°	8 a 12	2..5
Bolo de camadas	20 ou 22 Redonda	175°	25 a 35	2..5
Bolo simples	22x33 Assadeira	175°	30 a 40	2..5
Bolos Redondos	30 Forma com furo	160°	60 a 75	2..5
Brownies	22x22 Assadeira	160°	20 a 25	2..5
Biscoitos	30x38 Forma baixa	215°	10 a 15	2..5
Pão rápido	20x10 Forma profunda	175°	55 a 70	2..5
Muffins	12 Assadeira para muffin	215°	14 a 19	2..5
Bolo de frutas	22 de Diâmetro	215°	35 a 45	2..5
Assado com frutas	22x22 Forma	200°	25 a 30	2..5
Pão de forma	20x10 Forma de pão	185°	25 a 30	2..5
Pãezinhos	22x32 Forma	200°	12 a 18	2..5
Pãezinhos de canela	22x32 Forma	185°	25 a 30	2..5
Bolo de levura	30x38 Forma baixa	200°	20 a 30	2..5

**SUGESTÕES PARA UM MELHOR RESULTADO – AQUECENDO**

ALIMENTO	TEMPERATURA
Carne de gado	70°C
Bacon	90 - 110°C
Biscoitos e Muffins (com tampa)	80 - 90° C
Cassarolas (com tampa)	80 - 90° C
Peixes e frutos do mar	80 - 90°C
Alimentos fritos	90 - 110°C
Molhos de carne/cremosos (com tampa)	80°C
Assados de Ovelha ou vitela	80 - 90°C
Panquecas e Waffles (com tampa)	90 - 110°C
Batatas assadas	110° C
Purê de batatas (com tampa)	80° C
Bolos e salgadinhos	80° C
Pizza (com tampa)	110° C
Carne de porco	80 - 90° C
Carne de aves (com tampa)	80 - 90° C
Vegetais (com tampa)	80° C

## SUGESTÕES PARA MELHORES RESULTADOS - DESIDRATANDO

ALIMENTO	PREPARANDO	TEMPO APROXIMADO (minutos)	PRONTO QUANDO...
Maçãs	Corte em fatias de ½ cm e mergulhe numa mistura de ¼ de xícara de suco de limão com 2 xícaras de água	11-15	Levemente flexível
Bananas	Corte em fatias de ½ cm e mergulhe numa mistura de ¼ de xícara de suco de limão com 2 xícaras de água	10-15	Macias, flexíveis
Cerejas	Lave-as e seque-as com uma toalha. Remova as sementes.	10-15	Flexível e mastigável
Casca e pedaços de laranja	Descasque e corte em pedaços de 0,2-0,6 cm	Cascas: 2-4 Pedaços: 12-16	Casca de laranja: seca e quebradiça. Pedaços de laranja: película esteja seca e frágil, fruta esteja levemente seca.
Anéis de abacaxi	Seque com uma toalha	Em calda: 9-13 Fruta fresca: 8-12	Macios e flexíveis
Morangos	Lave e seque com uma toalha. Corte em fatias de 1cm. Coloque-os deitados na forma sobre sua pele	12-17	Secos, quebradiços
Pimenta vermelha	Lave e seque com uma toalha seca. Remova brotos e pique em pedaços de 2,5cm	16-20	Secos e sem nenhuma umidade do lado de dentro
Cogumelos	Lave e seque com uma toalha, Retire brotos e ramos. Corte em fatias finas de 2mm	7-12	Duros e secos
Tomates	Lave e seque bem numa toalha. Corte em fatias finas de 2mm	16-23	Seco, duro e na cor vermelho escuro
Orégano, sálvia, tomilho, salsa, erva-doce	Lave, enxague bem e seque com uma toalha de papel	3-5	Crocante e quebradiço
Manjericão	Use folhas de manjericão com 7 – 10cm. Salpique com água, agite e retire a umidade e seque levemente	3-5	Crocante e quebradiço

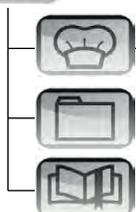
## A FUNÇÃO ASSISTANT

Disponível nos modelos XT

Desenvolvida com a ajuda e consultoria do Chef profissional italiano Roberto Carcangiu, a exclusiva função ASSISTANT da Bertazzoni é um revolucionário sistema de otimização para a cocção doméstica utilizando-se o forno elétrico. O ASSISTANT é pré-programado com combinações finamente calibradas de modos de cocção, de temperatura e de sequências de tempo para a cocção ideal de cada tipo de alimento. O Sistema não lhe disponibilizará receitas – essas têm a escolha a seu cargo. O ASSISTANT, simplesmente, “pilotará” o forno para ajudar-lhe a tirar o máximo de suas próprias receitas de forno. Tenha a satisfação de selecionar as sequências já armazenadas no ASSISTANT que melhor se adaptem ao seu próprio estilo de cozinhar e a seu bom gosto culinário. Depois que você tenha se familiarizado com essas sequências, você será capaz de construir novas sequências de sua própria criação e armazená-las no ASSISTANT para future uso. O ASSISTANT está disponível somente nos modelos XT junto com um sensor de temperatura de alimentos para melhor controle.



### O MENU ASSISTANT



**GERENCIAR** – Selecione o tipo de alimento, peso/tamanho, tipo de cocção e o acabamento desejado e deixe o Assistant gerenciar a cocção até que seu prato esteja perfeito.

**ARMAZENAR** – Depois de você ter cozinhado uma refeição perfeita, nomeie a sequência a cocção e deixe o Assistant armazená-la para future utilização.

**RECUPERAR** – Recupere uma combinação previamente armazenada e deixe o Assistant gerenciar o forno de acordo com as instruções que você selecionou para aquele prato.



PÃO



BOLOS E CONFEITOS



PEIXE



CARNE



PASTA



PIZZA



AVES



VEGETAIS

## COMEÇO

Ative o forno tocando qualquer seletor da área de controles Touch por 2 segundos.

Comece a programação com  .

Selecione ASSISTANT  com   ou com o seletor direito e confirme com  .

Selecione MANAGE (GERENCIAR)  com   e confirme  .

Selecione TYPE OF FOOD (TIPO DE ALIMENTO) com   e confirme  .

Categorias de alimentos selecionadas irão guiá-lo através da seleção de parâmetros adicionais (por exemplo para carne: peso, corte, temperatura para o sensor). Siga as instruções do painel de controle, selecione os parâmetros adequados e confirme.

O forno começará com o pré-aquecimento e assinalará o final do ciclo de pré-aquecimento com uma campainha. Coloque o prato no forno somente depois que o pré-aquecimento tenha sido completado.



O painel de controle irá mostrar o tempo restante até o final da sequência de cocção. O forno irá desligar no final do ciclo de cocção programado. O forno irá mostrar END OF COOKING – BUON APPETITO! (FINAL DE COCCÇÃO – BOM APETITE!). O final da cocção será assinalado por uma campainha.

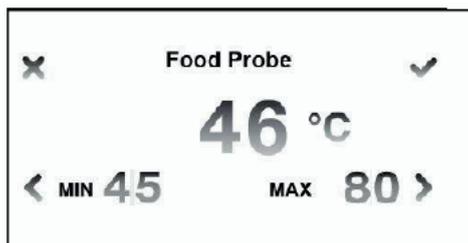
### IMPORTANTE!

A COCCÇÃO IRÁ CONTINUAR COM O CALOR RESIDUAL. REMOVA O PRATO DO FORNO IMEDIATAMENTE PARA EVITAR A SOBRECOCÇÃO.

### SENSOR DE TEMPERATURA

Se a sequência de cocção requerer o uso do sensor de temperatura, o painel de controle irá indicar-lhe a necessidade de inserir na programação a temperatura desejada (mais baixa = mal passado, mais alta = bem passado).

Quando o ciclo de pré-aquecimento estiver completado, o painel de controle irá lembrar-lhe de inserir o sensor de temperatura. Conecte o plugue do sensor de temperatura no ponto adequado da cavidade do forno assim que o pré-aquecimento tiver se completado. A sequência de cocção irá começar somente depois da confirmação que o sensor de temperatura foi corretamente inserido.



Quando utilizar o sensor de temperatura, o painel de controle irá mostrar a temperatura do sensor (presente e objetivo) em vez do tempo restante até o final da cocção.

O forno irá se desligar quando a temperatura medida pelo sensor alcançar o nível de temperatura programado. O painel de controle irá mostrar END OF COOKING-BUON APETITO! (FINAL DE COCÇÃO - BOM APETITE!) O final do ciclo de cocção será assinalado por uma campainha.

#### IMPORTANTE!

A COCÇÃO IRÁ CONTINUAR COM O CALOR RESIDUAL. REMOVA O PRATO DO FORNO IMEDIATAMENTE PARA EVITAR A SOBRE COCÇÃO.

#### PARAR/MODIFICAR

Para interromper uma cocção, pressione o seletor STOP (PARAR) cocção  e confirme.

Com a função ASSISTANT ligada, não será possível alterar o modo de cocção, a temperatura ou o tempo. Se um tempo de cocção adicional for necessário, utilize o forno em modo manual até que o resultado desejado seja obtido.

#### IMPORTANTE!

As sequencias pré-programadas de cocção foram calibradas para a cocção de alimentos começando à temperatura ambiente. Se utilizar alimentos congelados para a preparação de um prato, primeiramente, descongele-o antes de começar a sequência.

#### NOTA

No modo de assar em temperatura baixa, o alimento será assado numa temperatura muito baixa, portanto, por um tempo muito longo. O tempo para assado poderá atingir 5/5 horas de acordo com o tamanho da peça de carne. No modo ASSISTANT, o tempo é calculado a partir do final do pré-aquecimento. Certifique-se de colocar o alimento no forno assim que o tempo para pré-aquecimento tenha se encerrado. De outra maneira, o tempo de cocção poderá ser muito curto. Todos os métodos de cocção foram baseados em alimentos frescos, exceto aonde indicado. Para alimentos congelados, aja conforme seu procedimento normal.

## FUNÇÃO ASSISTANT – TABELA DE OPÇÕES

Alimento	Preparação	Sensor	Tempo de Cocção Pré-Programado*
Carne	Assado tradicional	Sim	
	Assado a baixas temperaturas	Sim	
	Refogada na sua própria gordura		90 min.
	Cocção lenta	Sim	
	Fritura de forno		6 min.
Aves	Assado tradicional	Sim	
	Cocção lenta	Sim	
Peixes	Assado tradicional	Sim	
	Fritura de forno		12 min.
	Grelhado (com sensor)	Sim	
	Grelhado - manual		7 min.
Massas	Massa de pastel de forno		35 min.
	Massa de pão		25 min.
Pão	Manual		22 min.
	Com sensor	Sim	
Pizza	Pizza caseira		14 min.
Pasta	Congelada - para gratinar	Sim	
	Fresca - para gratinar		35 min.
Vegetais	Cozidos / Sautê		20 min.
	Grelhados		7 min.
	Batatas assadas		50 min.

\* Tempo indicado não inclui o pré-aquecimento

### COCÇÃO LENTA

A cocção lenta permite a cocção de peças muito grandes (acima de 4kg) de carne e aves por períodos de várias horas numa temperatura de cocção baixa. Nesse modo de cocção, a mesma não se encerra quando a temperatura programada no sensor é atingida mas, de maneira constante, a temperatura é mantida no alimento. Uma vez atingida a temperatura programada no sensor, a mesma será mantida continuamente.

Dessa forma, a ação manual de desligar o processo será necessária. Um tempo de cocção de 12 horas é sugerido mas, de maneira automática, o programa será desligado após 24 horas de funcionamento.

## FUNÇÃO ASSISTANT – TABELA DE OPÇÕES

Tipo de corte	Tipo de carne
Menos macia	Acém
	Peito bovino
	Presuntada
	Costela de dianteiro
	Paleta de porco
	Pernil de cordeiro
	Assado de porco
Mais macia	Filé Mignon
	Contra-Filé
	Filé Suíno
	Traseiro de cordeiro
	Coxa e sobrecoxa de frango

### SALVAR

O ASSISTANT salva suas últimas seqüências de cocção para uso futuro.

Selecione ASSISTANT  com < > ou com o seletor direito e confirme ✓ .

Selecione SAVE (SALVAR)  com < > e confirme ✓ .

O painel de controle irá mostrar as últimas seqüências de cocção feitas, indicando as combinações de modos de cocção feitos, temperaturas e tempos de cocção utilizados no ciclo.



Confirme ✓ .

Selecione FOOD CATEGORY (CATEGORIA DE ALIMENTOS) e confirme ✓ .

Entre um nome para a seqüência de cocção – faça a rolagem no teclado com < > e confirme cada letra com ✓ .

NOTA: a rolagem será acelerada mantendo-se o dedo nas áreas de controle Touch.



Confirme com **OK**.

Selecione **X** para deixar esta programação sem salvar a sequência.

Depois de salvar a sequência, o painel de controle irá mostrar o menu principal do ASSISTANT.

### IMPORTANTE

A memória do forno poderá armazenar um total de até 32 sequências personalizadas de cocção em adição à aquelas pré-programadas. Quando a memória estiver cheia e você tentar adicionar outra sequência de cocção, surgirá a mensagem pedindo-lhe para eliminar uma das sequências de cocção previamente inseridas na memória.

A programação de fábrica eliminará passos que não sejam significativos para os resultados de cocção como funções utilizadas por menos de 1 minuto.

Um máximo de 4 passos diferentes de cocção (combinação de função/temperatura/tempo) poderá ser gravada numa sequência.

### RECUPERAR

Para recuperar tudo o que foi previamente inserido na sequência pessoal, siga estes simples passos.

Selecione ASSISTENTE  com **<**; **>** X ou com o seletor direito e confirme **✓**.

Selecione RETRIEVE (RECUPERAR)  com **<** **>** e confirme com **✓**.

Selecione FOOD CATEGORY (CATEGORIA DE ALIMENTOS) e confirme **✓**.

Selecione uma sequência anteriormente inserida e confirme **✓**.

Você terá as seguintes opções:

- START (COMEÇAR): começará imediatamente uma sequência de cocção.
- MODIFY (MODIFICAR): permite que seja modificada a categoria de alimentos e o nome associado com uma sequência pessoal de cocção.
- DELETE (APAGAR): apaga a sequência de cocção selecionada. Confirmação será requerida.

Nota: Se nenhuma sequência de cocção for salva, um menu vazio será mostrado.

## SABBATH MODE (MODO SABÁTICO)

Este programa especial foi projetado para observância religiosa.

### COMEÇAR

Ativo forno tocando qualquer seletor da área de controles Touch por 2 segundos.

Comece a programação com  .

Selecione WARMING (AQUECIMENTO) com   ou com o seletor direito e confirme  .

Selecione S.M.   e confirme  .

O forno ligará e pré-aquecerá até que a temperatura de 100°C seja alcançada.

Logo, a temperatura será mantida constante até que o forno seja desligado. A abertura da porta não fará com que haja um imediato reaquecimento do forno: o aquecimento irá continuar de acordo com uma combinação de utilização independente do uso.

As lâmpadas do forno não ligarão no Modo Sabático mesmo que a porta seja aberta.

### MODIFICAR/PARAR

Para modificar o modo de cocção:

- FORNOS DA SÉRIE PRO - MAS: utilize o seletor de modo de cocção (direito)

Desligue o forno com  .

### CICLO DE AUTO LIMPEZA

#### DESCRIÇÃO

No ciclo de auto limpeza, a cavidade do forno será aquecida a temperaturas muito altas para incinerar quaisquer resíduos no interior do forno. Depois do ciclo de auto limpeza, todos os resíduos incinerados são transformados em cinzas e poderão ser retirados com uma esponja macia molhada.

Sucos de frutas que tenham sido derramados ou espirrados poderão descolorir permanentemente as superfícies internas do forno. Essa descoloração é permanente mas não irá afetar a eficiência do esmalte do forno.

Se o forno não for limpo regularmente, restos de alimentos encrustados poderão se tornar difíceis de serem eliminados, mesmo com a função CLEAN (LIMPEZA).

#### BLOQUEIO DA PORTA

Devido às temperaturas extremamente altas alcançadas na função de auto limpeza, a porta será bloqueada automaticamente após 1 minuto de uso. Uma vez que o ciclo tenha sido terminado e a temperatura interna do forno tenha baixado para menos de 260°C.

## PREPARAÇÃO

Antes de iniciar a função CLEAN (LIMPEZA):

- Remova os restos de alimentos maiores e os depósitos/poças de gordura da cavidade do forno. Restos maiores e gordura poderão se inflamar a temperaturas muito altas.
- Remova todos os acessórios do forno pois a alta temperatura alcançada durante o ciclo irá danificar esses acessórios.

## COMEÇAR

Modelos PRO - MAS: ajuste ambos seletores para CLEAN (LIMPEZA).

NOTA: Se qualquer um dos seletores for movido da posição clean, o ciclo será interrompido.

Selecione os modos de limpeza REGULAR (PADRÃO) ou ECO (ECOLÓGICO). O ciclo padrão é mais longo do que o ciclo Ecológico e, portanto, utiliza mais energia elétrica.

Confirme que todos os acessórios foram removidos da cavidade do forno para então começar o ciclo de limpeza.

A porta do forno estará bloqueada durante o ciclo e não será possível operar o forno durante a realização da limpeza.

Durante o ciclo de limpeza, os ventiladores estarão funcionando o tempo todo.

O final do ciclo de limpeza será confirmado com uma campainha.

A porta do forno permanecerá bloqueada até que a temperatura caia abaixo de 260°C.

## PARAR

Modelos PRO - MAS: desloque qualquer um dos seletores da posição CLEAN (LIMPEZA).

## CUIDADO

O interior do forno ainda estará numa temperatura alta quando a liberação automática da porta for efetuada. USE DE MÁXIMA CAUTELA PARA EVITAR QUEIMADURAS.

Caso "SELF CLEAN" (AUTO-LIMPEZA) seja acidentalmente acionada, desligue o forno e espere até que sua temperatura se reduza para a abertura da porta ser liberada.

## MANUTENÇÃO E LIMPEZA

### FRONTAL

Limpe derramamentos na parte frontal do forno imediatamente. Derramamentos poderão causar descoloração das superfícies de vidro ou aço do produto.

Limpe a parte frontal com uma esponja ou pano, limpos e macios, detergente líquido neutro e água morna. De maneira alternativa, use um pano de microfibras limpo e molhado, secando com um pano macio.

Todas as superfícies são vulneráveis a arranhões que, sobre o vidro, poderão causar o estilhaçamento da superfície de vidro.

Todas as superfícies poderão tornar-se descoloridas e até mudar de cor se ficarem em contato com produtos de limpeza não indicados.

Nos modelos PRO, o painel de controle é protegido com um vidro transparente que é muito delicado. Evite o contato desse vidro com produtos de limpeza. Não esfregue sua superfície. Limpe com sabão líquido neutro e seque com um pano macio e seco.

### INTERIOR

Cuidado 

Perigo de queimaduras! Deixe o forno esfriar antes de iniciar a limpeza.

Limpe o interior do forno com uma solução de água quente, detergente neutro de louças e uma esponja macia ou escova macia de nylon.

Não utilize produtos ou acessórios de limpeza abrasivos, escovas duras, palha de aço, esponja de aço, facas ou outros objetos pontiagudos.

Evite limpar a gaxeta em volta do forno (selando o painel de vidro da porta). Esse componente é fabricado de fibra de vidro e será danificado se esfregado ou raspado.

Não utilize limpadores de forno no interior ou em nenhuma outra parte do produto.

### Sugestões

O acabamento de porcelana da cavidade do forno é resistente a ácidos mas não é à prova de ácidos. Resíduos de comidas ácidas, como, por exemplo, sucos de frutas cítricas, tomates, vinagre, álcool ou leite devem ser limpos com um pano para que não sejam cozidos sobre a porcelana numa próxima utilização do forno.

Remova as grades quando for limpar o interior do forno.

As resistências elétricas no interior do forno não requerem limpeza. Essas resistências queimam qualquer resíduo derramado sobre elas quando estiverem em funcionamento. Resistências estão permanentemente conectadas. Também não é necessário limpar a tela de proteção do grill sobre a resistência do grill.

Para evitar danos às superfícies do forno durante limpezas, evite utilizar o seguinte:

- Produtos de limpeza que contenham amônia, soda, ácidos ou cloro;
- Removedores de limo;
- Saponáceos regulares ou cremosos;
- Limpadores com solventes;
- Limpadores de aço inoxidável;
- Detergentes de lavalouças;
- Limpadores de fornos;
- Limpadores de vidros;
- Esponjas ou escovas abrasivas;
- Raspadores pontiagudos de metal.

### SENSOR DE TEMPERATURA

Lave em água morna com sabão neutro e uma esponja macia. Enxague em água corrente. Não deixe o sensor submerso em água. Não lave o sensor de temperatura em uma lava-louças.

### ACESSÓRIOS

Lave em água morna com sabão neutro e uma esponja macia. Enxague em água corrente.

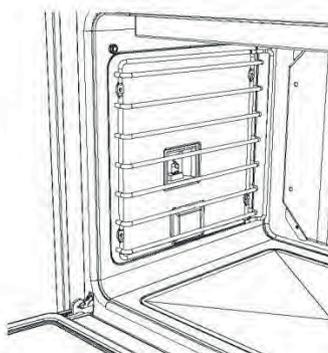
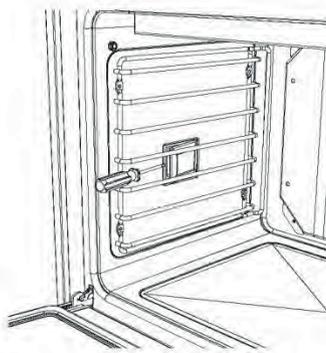
### SUBSTITUINDO AS LÂMPADAS DO FORNO

#### CUIDADO! ⚠

Desconecte a corrente elétrica antes de qualquer manutenção no forno.

Para substituir as lâmpadas do forno, remova sua capa protetiva. Não será necessário retirar os suportes das grades.

NOTA: Tocar no bulbo das lâmpadas diretamente com os dedos poderá fazer com que as lâmpadas queimem. Sempre utilize luvas ou use a proteção de um pano para remover as lâmpadas.



## SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA NO FORNO	POSSÍVEIS CAUSAS E SUAS SOLUÇÕES
Forno não funciona	O forno não está conectado à corrente elétrica. Chame um técnico qualificado para verificar o disjuntor, fiação ou fusíveis.
O ciclo de auto-limpeza não está ativado	Porta não está bem fechada e fechadura não bloqueia a porta.
Porta não abre	Forno ainda está em modo de auto-limpeza. A fechadura da porta será liberada quando uma temperatura segura for alcançada.
Luz do forno não funciona.	Lâmpada está queimada. Forno não está conectado à corrente elétrica. Ciclo de limpeza ainda está ligado.
Porta do forno está bloqueada e não abrirá depois do produto resfriado.	Desligue o forno em seu disjuntor e espere por 5 minutos. Ligue novamente o disjuntor. O forno deverá religar-se novamente e ser totalmente operável.
Forno não está aquecendo	Verifique o disjuntor ou Caixa de fusíveis de sua residência. Certifique-se que haja corrente elétrica para o forno. Certifique-se que a temperatura do forno tenha sido selecionada.
Luz do forno não está funcionando adequadamente Luz do forno não ilumina suficientemente	Substitua ou recoloque a lâmpada se solta ou defeituosa. Poderão haver resíduos em volta da cobertura da lâmpada. Limpe a cobertura da lâmpada com um pano seco e limpo.
Luz do forno permanece ligada	Verifique se não há alguma obstrução ao fechamento da porta. Verifique se a dobradiça não está amassada.
A cobertura da lâmpada não pode ser removida	Poderão haver resíduos em volta da cobertura da lâmpada. Limpe a cobertura da lâmpada com um pano seco e limpo antes de tentar remover a cobertura da lâmpada novamente.

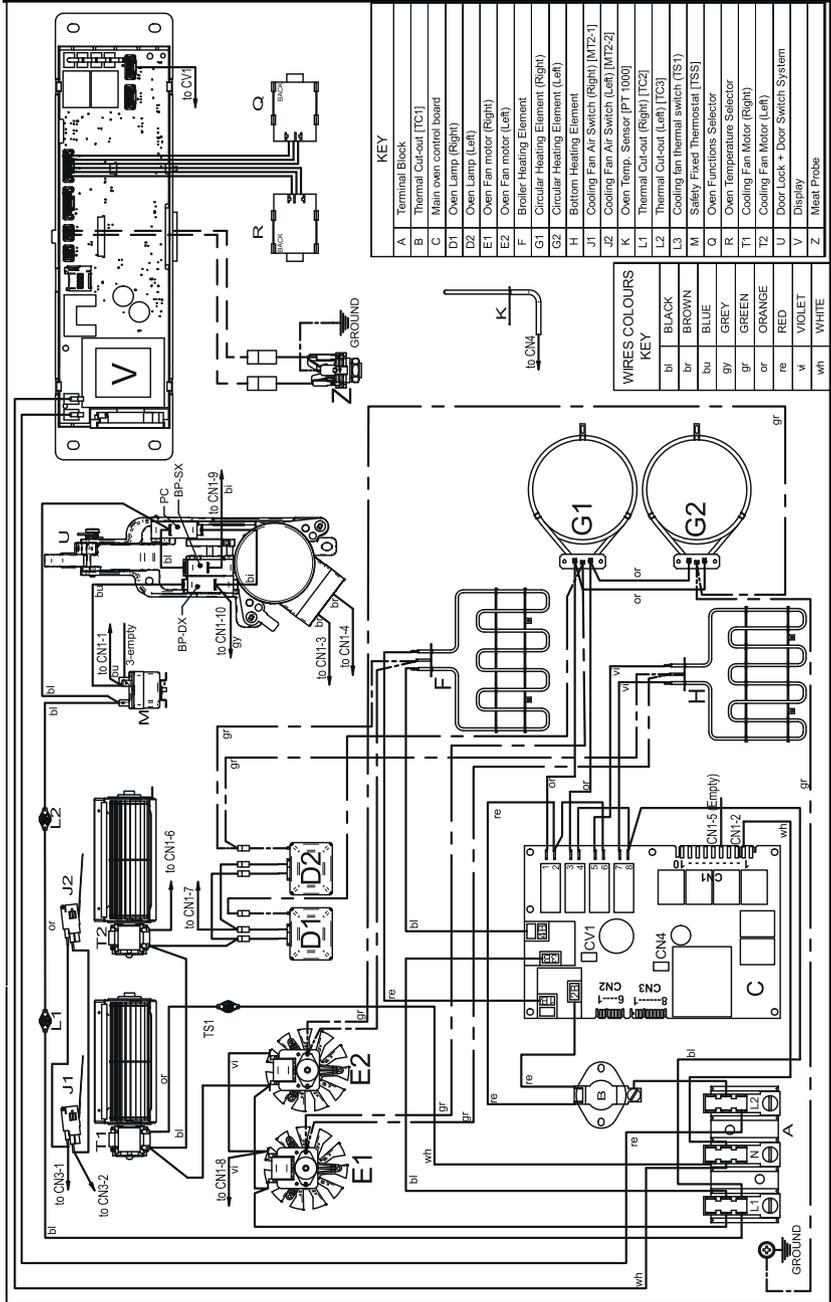
## GLOSSÁRIO

Timer	Temporizador
Cooking modes	Modos de cocção
Cooking temperature	Temperatura de cocção
Pre-Heating	Pré-aquecimento
Stop	Parar
Off	Desligar, desligado
End of cooking	Final de cocção
Delay start	Início retardado
Insert food probe	Inserir o sensor de temperatura dos alimentos
On	Ligado
No	Não
Bake	Assar pães, bolos e biscoitos
Broil	Assar com grill
Low	Baixa
High	Alta
Defrost	Descongelar
Dehydrate	Desidratar
Proofing	Levedar
Warming	Aquecimento
Manage	Gerenciar
Type of food	Tipo de alimento
Food Probe	Sensor de temperatura dos alimentos
Save	Salvar
Food Category	Categoria de alimento
Retrieve	Recuperar
Start	Começar
Modify	Modificar
Delete	Apagar
Sabbath Mode	Modo Sabático
Clean	Limpar
Regular	Padrão
ECO	Ecológico
Auto-Clean	Auto limpeza

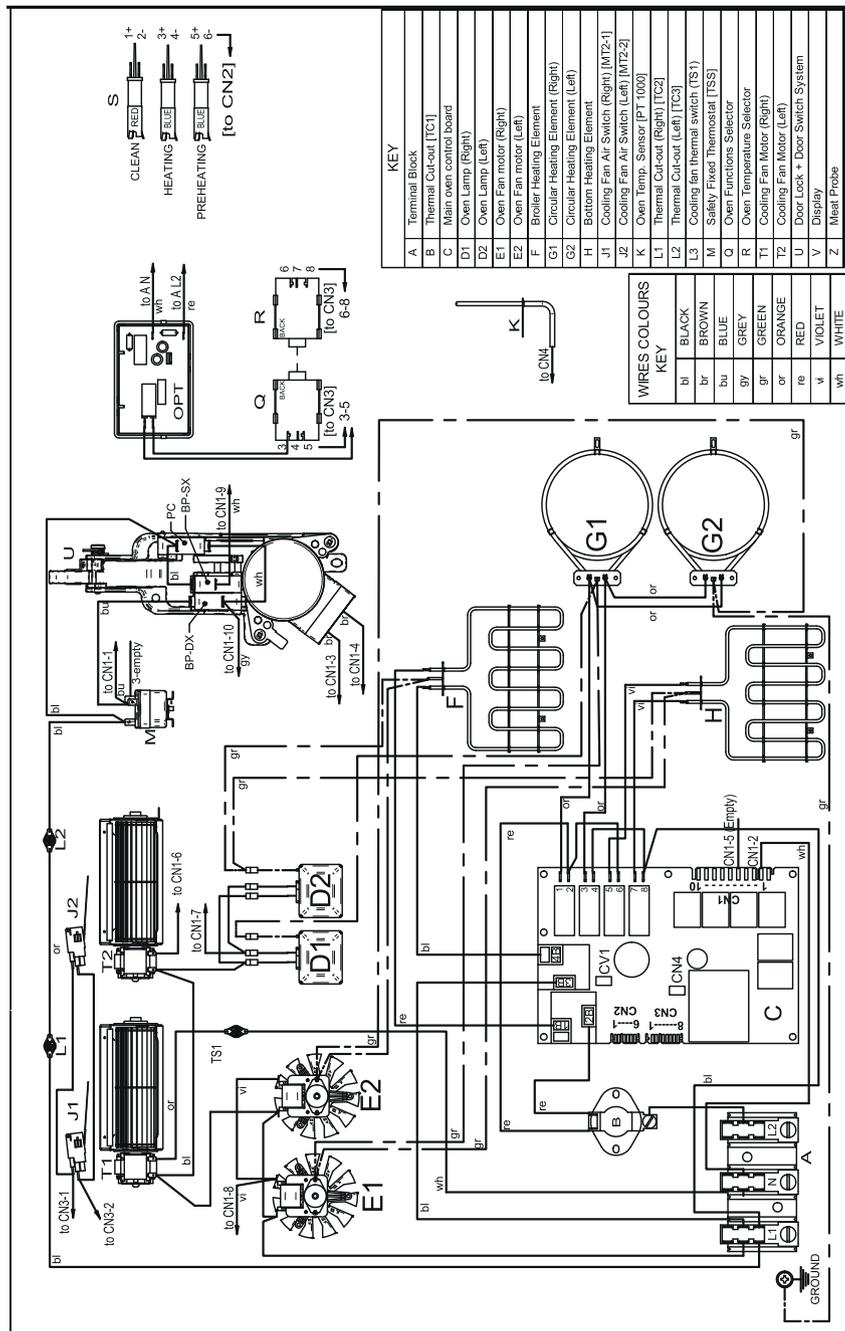
## DADOS TÉCNICOS

<b>Modelo</b>	PROF30FSEXT MAST30FSEXT
Largura	595
Altura	597
Profundidade com puxador (mm)	635
Profundidade sem puxador (mm)	574
Largura parte interna (mm)	460
Altura parte interna (mm)	380
Profundidade parte interna (mm)	430
Massa líquida (kg)	35
Tensão (V)	220
Frequência (Hz)	60
Potência resistência grill (W)	1500
Potência resistência superior (W)	900
Potência resistência inferior (W)	1150
Potência resistência circular (W)	1800
Potência da lâmpada (W)	40
Potência do ventilador de refrigeração (W)	22
Potência do ventilador de convecção (W)	33
Potência normal (W)	2500
Corrente máxima (A)	13
Faixa de temperatura (°C)	30 a 250
Capacidade bruta (litros)	85
Capacidade líquida (litros)	76
Cor	Inox

# DIAGRAMA ELÉCTRICO – PROF30FSEXT MAST30FSEXT



# DIAGRAMA ELÉTRICO – F30CONXE – F30CONXT



## 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;

<b>Tabela de componentes apenas cobertos com garantia de até 90 dias (Garantia Legal):</b>	
<b>Categoria</b>	<b>Componentes</b>
Fornos e Micro-ondas	Manípulos, lâmpadas, vidros, gaveta e resistência elétrica.
Fogões	Manípulos, lâmpadas, vidros, trempes, espalhadores, gavetas e resistência elétrica.
Cooktops e Rangetops	Manípulos, vidros, trempes e espalhadores.
Coifas e Lava-louças	Filtros, lâmpadas e manípulos.
Refrigeradores	Filtro de água, lâmpadas, prateleiras, suportes internos e vidros.

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

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

de uso e recomendações do Manual de instrução, tais como diâmetro máximo das painéis, limpeza, entre outros.

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

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

• As garantias legal e/ou contratual não cobrem:

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

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

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

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

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

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

- Transporte do produto até o local definitivo da instalação;

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

**NÃO NOS RESPONSABILIZAMOS POR PROBLEMAS QUE FORAM OCASIONADOS POR SERVIÇOS DE TERCEIROS (SERVIÇOS TÉCNICOS NÃO CREDENCIADOS PELA TECNO).**

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

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

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

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

\* Instalação em ambiente de alta salinidade;

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

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

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

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

A garantia contratual não cobre

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

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

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

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

- A TECNO SUD AMERICA não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir em seu nome, qualquer outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos além das aqui explicitadas.

- A TECNO SUD AMERICA reserva-se o direito de alterar características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos, sem aviso prévio.

- Este termo de garantia é válido para produtos vendidos e instalados no território brasileiro. - Para a sua tranquilidade, mantenha o Manual de instrução com este Termo de Garantia e Nota Fiscal de compra do produto em local seguro e de fácil acesso.

- ATENÇÃO: para usufruir da garantia, preserve e mantenha em sua posse, a Nota Fiscal de Compra do produto e o Termo de Garantia. Esses documentos precisam ser apresentados ao profissional autorizado quando acionado o atendimento.

•TECNO SUD AMERICA LTDA

Atendimento ao Consumidor: Rua Tomazina, nº79

Pinhais / PR

CEP 83325 040

Telefone: 0800 041 5757

Email: [sac@lofra.com.br](mailto:sac@lofra.com.br)

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





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