



Manual de Instruções e Uso

Fogões de 90 cm

Futura e Professional

Bertazzoni La Germania

Recomenda-se a leitura deste manual de instruções antes da instalação e utilização do produto.

O importador/fabricante informa que este manual pode conter informações de vários produtos e, por isso, algumas delas poderão não estar relacionadas ao seu modelo específico.

O importador/fabricante se reserva o direito de efetuar qualquer modificação em seus produtos sem prévio aviso, sem interferir nas características essenciais de segurança e funcionalidades.

Importador:

MGBP BRASIL Ltda

Av. Anita Garibaldi, 850 – Cj.508

Curitiba/PR – 80.540-400

e-mail: [sac@mgbpdopbrasil.com.br](mailto:sac@mgbpdopbrasil.com.br)

[www.mgbpdopbrasil.com.br](http://www.mgbpdopbrasil.com.br)

# Sumário

AVISO IMPORTANTE PARA INSTALAÇÃO DO FOGÃO.....	5
MODELOS E CARACTERÍSTICAS .....	6
INSTALAÇÃO DO FOGÃO .....	7
VENTILAÇÃO DO LOCAL.....	8
PÉ AJUSTÁVEL.....	9
LIGAÇÃO A REDE DE GÁS.....	11
LIGAÇÃO À REDE ELÉTRICA .....	15
CUIDADOS NA UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO .....	16
PAINEL DE CONTROLE .....	16
UTILIZANDO OS QUEIMADORES .....	17
UTILIZANDO O “FORNO A GÁS” .....	18
UTILIZANDO O FORNO TURBO MULTIFUNÇÕES ELÉTRICO.....	21
AJUSTE SELETOR DE FUNÇÕES .....	23
TERMÔMETRO .....	28
LIMPEZA DO FOGÃO.....	28
TERMO DE GARANTIA .....	30

## **AVISO IMPORTANTE PARA INSTALAÇÃO DO FOGÃO**

O fogão poderá ser instalado livre, de modo isolado, ou encaixado entre os móveis da cozinha, ou entre um móvel e uma parede. A instalação deste produto deve seguir as normas vigentes no país.

O importador/fabricante não poderá ser considerado responsável por eventuais danos a pessoas ou objetos, decorridos de instalação inadequada ou uso incorreto do produto.

Este aparelho não é destinado ao uso de pessoas (adultos ou crianças) com capacidade psicológica e/ou motora reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que sob supervisão e orientação de uma pessoa responsável pela segurança.

O local onde será instalado o fogão deve possuir boa ventilação.

Quando for instalada uma coifa/depurador sobre o fogão, deve-se manter distância mínima de 70 cm.

## **MANUAL TÉCNICO PARA O INSTALADOR**

A instalação, ajustes, transformação e manutenção somente devem ser efetuadas por pessoas qualificadas.

Recomenda-se a utilização de Serviço de Assistência Técnica Autorizado, indicado pelo revendedor ou distribuidor local.

Os dispositivos de segurança e de regulação automática do fogão podem sofrer alterações durante a vida útil do seu produto, devendo ser modificado somente pelo fabricante ou pessoas autorizadas.

## MODELOS E CARACTERÍSTICAS

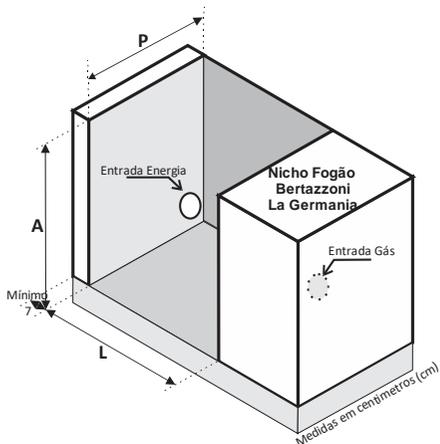


<b>Modelo</b>	<b>TUS95C71BX – Gás</b> <b>TUS95C61BX – Elétrico</b>
Tamanho	89,5 x 60 cm
Nicho	L-90 x P-60 x A-76*
Auxiliar	1,0 Kw
Semirápido	1,75 kW
Rápido	3,0 kW
Doppia fiamma	5,0 kW
Forno á gás <sup>1</sup>	4,5 kW
Forno elétrico <sup>2</sup>	3,0kW

\*Altura para instalação sem os pés



<b>Modelo</b>	<b>RIS95C71AX– Gás</b> <b>RIS95C61AX– Elétrico</b>
Tamanho	89,5 x 60 cm
Nicho	L-90 x P-60 x A-76*
Auxiliar	1,0 kW
Semirápido (2)	1,75 kW
Rápido	3,0 kW
Doppia fiamma	5,0 kW
Forno á gás <sup>1</sup>	4,5 kW
Forno elétrico <sup>2</sup>	3,0 kW



## INSTALAÇÃO DO FOGÃO

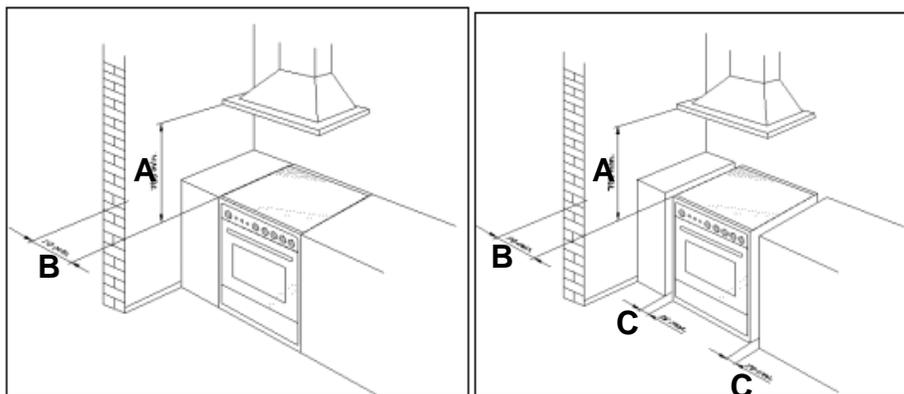
Após instalar e fixar todas as peças e partes que acompanham o produto, certificar-se que o produto está corretamente instalado.

Os componentes da embalagem (papelão, isopor, plásticos e pallet), os objetos perigosos devem ser mantidos fora do alcance de crianças.

O fogão pode ser instalado isoladamente, encostado em um móvel ou encaixado entre 2 móveis.

Quando o fogão for instalado ao lado de uma parede que supere a altura do mesmo, é necessário deixar uma distância mínima 7cm (“B”).

Quando for instalada uma coifa/depurador sobre o fogão, deve-se manter uma distância mínima de 70 cm (A).

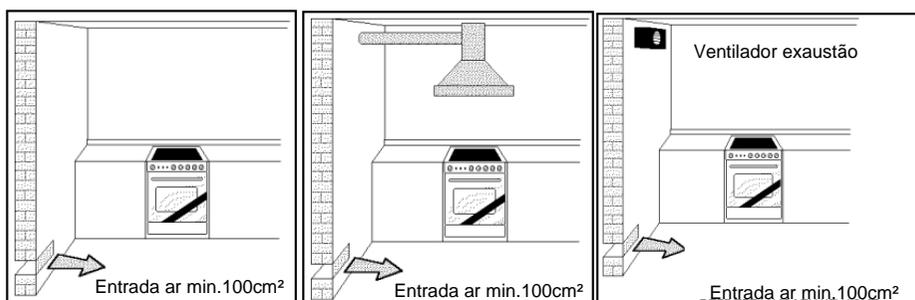


Medidas mínimas A= 70 cm – B= 7 cm – C= 2cm

## VENTILAÇÃO DO LOCAL

Para garantir o correto funcionamento do fogão é necessário que o local possua ventilação contínua. O volume do local não deverá ser inferior a 25m<sup>3</sup>.

O fluxo natural de ar deverá ser através de abertura permanente na parede, esta abertura deve ser aberta com o lado externo e deverá haver uma secção mínima de 100 cm<sup>2</sup>. Esta abertura deve ser construída de modo a não ser obstruída.

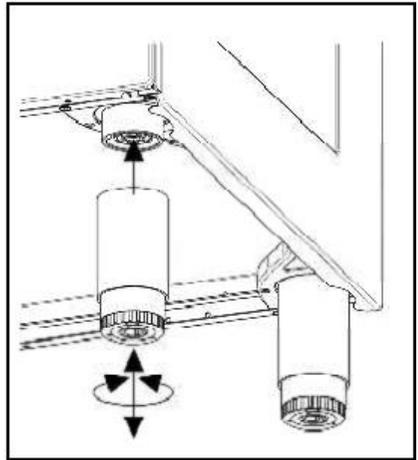


## LOCALIZAÇÃO DA VENTILAÇÃO

Os produtos de combustão a gás sempre devem ter o produto da sua combustão evacuado por uma coifa com exaustão externa ou com abertura externa. Não havendo a possibilidade de instalação de uma coifa, poderá ser instalado um ventilador de exaustão diretamente na janela ou parede externa, e deve funcionar de maneira simultânea ao fogão.

## PÉ AJUSTÁVEL

O pé ajustável que acompanha o seu produto vem acondicionado na parte interna da embalagem. O pé ajustável deve ser montado em seu produto no local próximo onde o fogão será instalado. Deite o produto sobre a embalagem em um local plano, encaixe os pés nos suportes que estão fixados na base do fogão. Coloque o fogão na posição vertical sem utilizar os pés como apoio (isso poderia danificar os pés). Para ajustar a altura do seu fogão, gire a parte inferior do pé, repita este ajuste em todos os pés até que o fogão esteja nivelado.

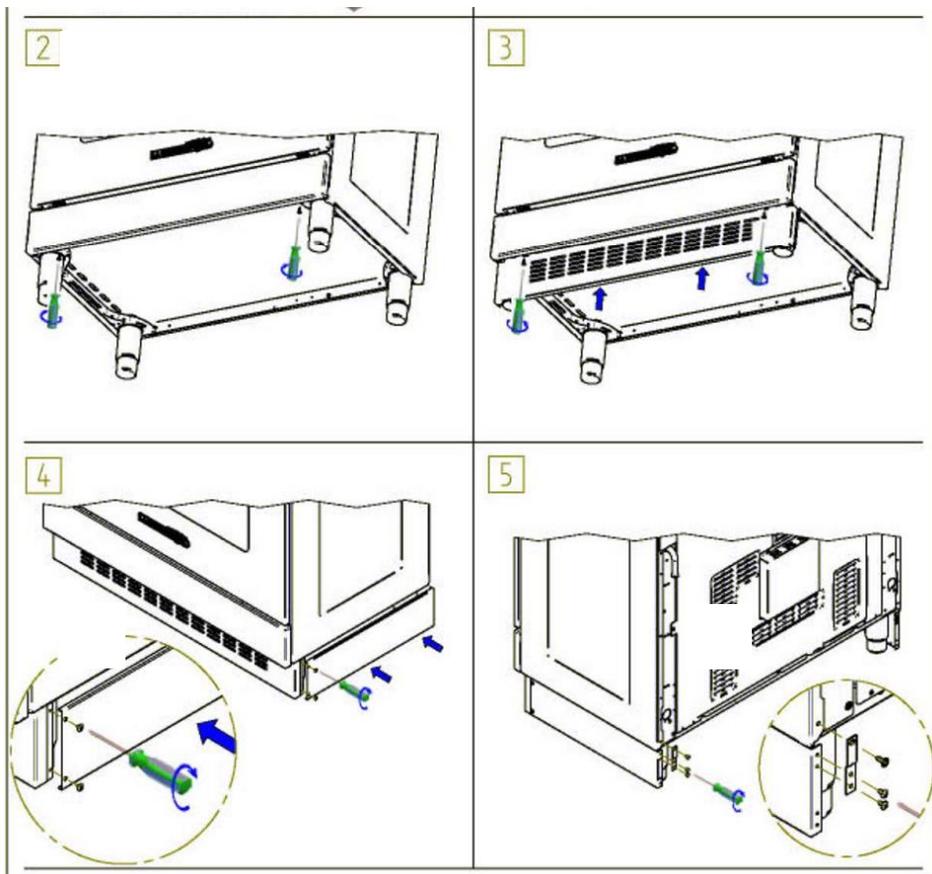


**Altura ajustável de 87 a 94cm**

## Instalar cobertura pés ajustáveis

Após instalar e ajustar os pés na altura correta, pode-se instalar a cobertura dós pés.

**Esta cobertura NÃO acompanha o produto – ver disponibilidade para o seu modelo**



## **LIGAÇÃO A REDE DE GÁS**

Primeiramente, antes de efetuar a instalação, certificar-se que o tipo de gás da instalação é o mesmo para o qual o produto está ajustado.

O seu fogão vem ajustado de fábrica para trabalhar com **GLP** (Gás Liquefeito de Petróleo), para instalação com **GN** (Gás Natural) providenciar a substituição dos injetores que acompanham o produto, no ato da instalação.

Para a correta instalação do seu fogão ao fornecimento de gás (GLP ou GN) é recomendado a utilização de mangueira flexível revestida em aço conforme NBR 14177, a tubulação não deve atravessar a parte posterior do fogão ou encostar em áreas móveis do fogão onde poderá ser danificada.

Deve ser utilizado um regulador de pressão de 1kg/h específico para o gás em que o fogão está sendo instalado (GLP ou GN), conforme NBR 8473.

## **AJUSTES AOS VÁRIOS TIPOS DE GÁS**

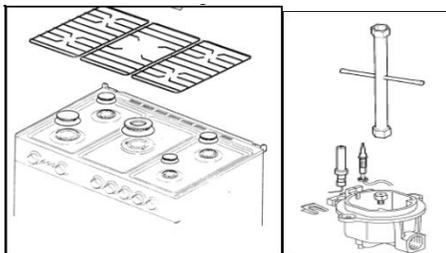
Antes de efetuar qualquer manutenção no seu fogão, desligar a conexão elétrica e de gás.

O seu fogão vem ajustado para gás BUTANO/GLP – G30

Para que seu fogão funcione adequadamente com gás natural “GN” proceder conforme descrito abaixo:

## Para substituir o injetor dos queimadores da mesa para GN:

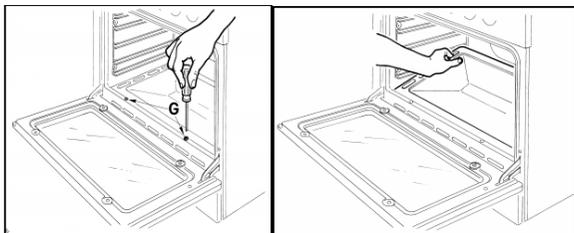
1. Desligar o fogão da rede elétrica.
2. Remover as trempes da mesa do fogão.
3. Remover os queimadores
4. Com uma chave canhão de 7mm (não inclusa), retirar o injetor da parte interna da câmara de combustão,



retirar o injetor da parte interna da câmara de combustão, conferir o diâmetro do novo injetor a ser substituído conforme tabela abaixo, e montar/apertar o novo injetor na câmara de combustão.

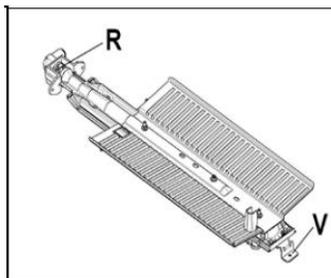
## Para substituir o injetor do queimador do forno para GN:

1. Remover o parafuso que fixa o “chão” do forno, em seguida remover o chão do forno para ter acesso ao queimador do forno.



2. Remover o parafuso frontal “V”, puxar para remover o queimador do forno, cuidar para não danificar o eletrodo de acendimento e o termopar.

3. Com uma chave canhão de 7mm (não inclusa), retirar o injetor “R”, substituir/trocar pelo novo injetor conforme tabela abaixo.



## **ATENÇÃO:**

Após a substituição dos injetores, o técnico deverá proceder o ajuste da chama mínima, conforme descrito na sequência.

### **TABELA SUBSTITUIÇÃO DE INJETORES**

Queimadores fogão 90cm	Tipo gás	Diâmetro Injetor	Potência Nominal	Potência Mínima
		1/100mm	kW	kW
<b>Auxiliar (pequeno)</b>	Natural (G20)	72	1,0	0,48
	Butano (G30)	50	1,0	0,48
<b>Semirrápido (médio)</b>	Natural (G20)	97	1,75	0,6
	Butano (G30)	65	1,75	0,6
<b>Rápido (grande)</b>	Natural (G20)	115	3,0	1,05
	Butano (G30)	85	3,0	1,05
<b>Multichamas</b>	Natural (G20)	Int. – 70	5,0	0,48
		Ext. – 155		
	Butano (G30)	Int. – 46	5,0	0,48
		Ext. – 96		
<b>Forno 90 cm 142 litros</b>	Natural (G20)	155	4,5	2,0
	Butano (G30)	105	4,5	2,0

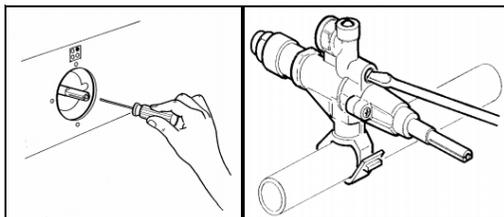
Pressão Gás Natural (G20) – 20 mbar

Pressão Gás Butano (G30) – 30 mbar

## Regulagem queimador na chama mínima

Para ajustar a chama mínima dos queimadores deve-se seguir as instruções abaixo:

1. Acender o queimador e posicionar o manípulo de ajuste na “chama mínima”.

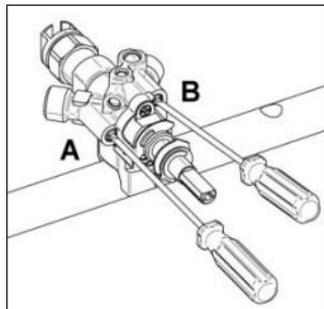


2. Retirar o manípulo puxando-o.

3. Com uma chave de fenda pequena, inserí-la no orifício e ajustar a chama mínima girando o parafuso para “esquerda ou direita”, ajustando a menor chama possível que mantenha aquecido o sensor de segurança (termopar).

4. Para assegurar o correto ajuste, mude rapidamente o ajuste da chama do MÍNIMO para o MÁXIMO algumas vezes, a chama não deve apagar.

5. Para o queimador “Doppia Fiamma” de 5kW, é necessário fazer 2 ajustes. O parafuso “A” regula a chama interna, o parafuso “B” regula a chama externa.

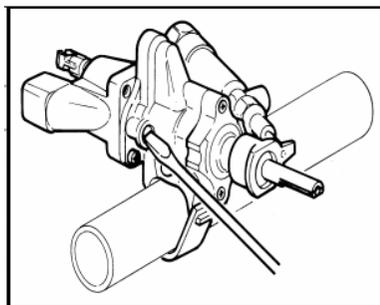


6. Assegurar-se que ao mudar rapidamente da posição máximo para a posição mínima a chama não se apague.

## Regulagem do queimador do forno

1. Remover o “chão” da parte interna do forno.
2. Acender a chama do forno na posição “MÁXIMA”, fechar a porta do forno e deixar aquecer por 10 min.
3. Após 10 minutos, ajustar na posição mínima e retirar o manípulo do queimador do forno.

4. Com uma chave de fenda pequena, inserí-la no orifício e ajustar a chama mínima girando o parafuso para “esquerda ou direita”, ajustando a menor chama possível que mantenha aquecido o sensor de segurança (termopar).



### LIGAÇÃO À REDE ELÉTRICA

A ligação elétrica deve estar em acordo e conformidade aos dispositivos legais em vigor.

Primeiramente verificar se a tensão da rede elétrica é a mesma do produto (220V).

Deverá haver uma conexão eficiente de aterramento conforme norma vigente (NBR5410).

Fazer a conexão elétrica utilizando o plugue para uma conexão em uma tomada elétrica, conforme legislação em vigor.

O cabo de alimentação não deve ser exposto à excesso de temperatura.

- A instalação elétrica deve ser com cabos de no mínimo 1,5mm<sup>2</sup>.
- A rede elétrica deve estar protegida por um disjuntor de 15A para sistemas mono-fásicos e por 2 disjuntores de 15A para sistemas bi-fásicos.

## CUIDADOS NA UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

- Durante a utilização do fogão algumas partes e peças poderão apresentar altas temperaturas, é recomendado evitar tocar os elementos de aquecimento na parte interna do forno e nos queimadores e trempes da mesa.
- Manter crianças afastadas durante a utilização do fogão.
- Não utilizar produtos abrasivos para limpeza do fogão.
- Não utilizar materiais pontiagudos para limpeza das partes e peças do fogão.
- Não utilizar limpeza a vapor para higienização do fogão.
- Quando necessário a substituição de algum componente do seu fogão é recomendado que seja efetuado por pessoa tecnicamente capacitada.
- Quando for necessária a substituição do cabo de alimentação, o mesmo deverá ser substituído por outro de igual característica (**3x1,5mm<sup>2</sup>**).

## PAINEL DE CONTROLE

O painel de controle apresenta alguns símbolos para ajustes:



indica a localização do queimador a ser ajustado. Neste exemplo o queimador frontal esquerdo.



indica o manípulo de ajuste e funcionamento do forno.



indica o manípulo para ajuste da temperatura do forno.

## UTILIZANDO OS QUEIMADORES

Para correta utilização e ajuste dos queimadores siga os passos a seguir.

1. Posicione o manípulo de regulagem na chama “MÁXIMA”.
2. Pressione o manípulo para liberar o gás e o acendimento super-automático.
3. Após aceso, mantenha pressionado por aproximadamente 5 segundos (tempo para acionamento do sensor de segurança).
4. Regule a chama na altura desejada



**Obs.: Caso ocorra a extinção da chama por qualquer motivo, o sensor de segurança irá interromper a passagem de gás após 10 segundos aproximadamente.**

### Dicas para uso correto dos queimadores

- Utilizar sobre os queimadores recipientes com diâmetros adequados, para melhor aproveitamento da chama, evitando desperdício. Conforme tabela abaixo.

Queimador	Diametro em “cm”
Auxiliar	12 a 14
Semi-rápido	14 a 26
Rápido	18 a 26
Doppia Fiamma	22 a 26

- Quando o alimento entrar em ebulição ajustar o queimador para a chama MÍNIMA.
- Usar sempre recipientes com tampas.
- Sempre utilizar recipientes com fundo plano.

- Após limpeza dos queimadores, garantir que estejam secos e bem encaixados.
- Em caso de falta de energia o queimador poderá ser aceso manualmente, para isso basta pressionar o manípulo do queimador na posição Máxima e aproximar uma fonte de ignição (ex.: fósforo, acendedor para fogão a gás, etc...).

## UTILIZANDO O “FORNO A GÁS”

Modelo TUS95C71BX – RIS95C71AX

O forno pode ser ajustado em 6 funções diferentes.



Aciona a Iluminação interna do forno que pode ser utilizada para levedar massas.



Aciona a Iluminação e o Turbo Ventilado do forno, indicada para descongelamento.



Aciona o Grill infravermelho na parte superior, ideal para assar carnes e dourar/gratinar alimentos.

Usar o grill para grelhar carnes, recomenda-se utilizar a bandeja com a grelha, para que o sumo da carne e a gordura sejam coletadas pela bandeja.



Aciona o Grill infravermelho + função Turbo, ideal para a produção de churrascos na parte superior e manter alimentos aquecidos na parte inferior simultaneamente.



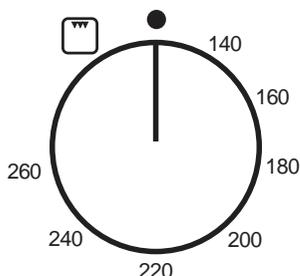
Esta é a função principal, onde o aquecimento é gerado através do queimador a gás localizado na parte inferior do forno, utilizar conforme orientações a seguir de temperatura e posição das prateleiras.



Aciona o queimador a gás + função turbo, ideal

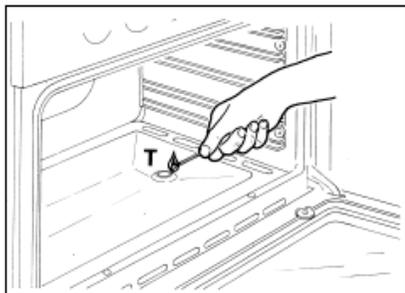
para o preparo de dois ou mais alimentos de diferentes sabores simultaneamente. Na frente do ventilador é utilizado um filtro metálico que retém a gordura durante o preparo de alimentos. Recomenda-se remover periodicamente este filtro de gordura e lavá-lo com água e sabão neutro.

A circulação de ar quente garante a distribuição uniforme do calor. O preaquecimento do forno ocorre de maneira rápida.



Para utilização do forno com o aquecimento à gás, deve-se girar o manípulo no sentido anti-horário até a temperatura desejada, abrir a porta do forno, pressionar o manípulo e mantê-lo pressionado aproximadamente por 5 segundos após o acendimento.

Em caso de falta de energia o queimador do forno poderá ser aceso através de acendimento manual, para isso basta abrir a porta do forno, pressionar o manípulo do forno na posição Máxima e aproximar uma fonte de ignição (ex.: fósforo, acendedor para fogão a gás, etc...) ao orifício na parte interna do forno.

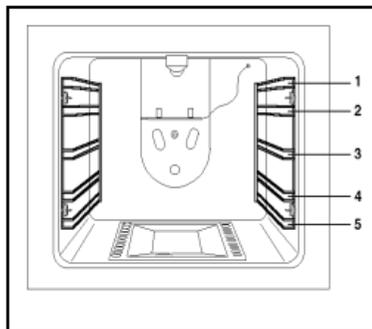


Na primeira utilização do forno é recomendado ligar o forno na temperatura máxima por cerca de 15 a 30 minutos para expelir a umidade e os odores do isolamento interno.

Para utilização do forno na função Grill, girar o manipulô no sentido horário até a posição .

O forno é dotado de 5 posições de ajustes para as prateleiras e bandeja de cozimento.

Todos os fogões com forno à gás possuem um termostato para controle da temperatura de cozimento e sistema de segurança. Para acendimento do forno basta manter a porta semi aberta, girar o manípulo na posição “260°C”, pressionar e mantê-lo pressionado por aproximadamente 5 segundos após o acendimento.



<b>Forno Multifunções Gás – Convecção Natural (*tubo ventilado)</b>			
<b>Tipo</b>	<b>°C (*)</b>	<b>Altura</b>	<b>Tempo (mim)</b>
Porco assado	220 (210)	4	60 – 70
Carne assada	250 (240)	4	50 – 60
Vitela assada	220 (210)	4	60 – 70
Cordeiro assado	220 (210)	4	45 – 55
Roast beef	230 (230)	4	55 – 65
Lebre assada	235 (225)	4	40 – 50
Coelho assado	220 (210)	4	50 – 60
Peru assado	235 (225)	4	50 – 60
Ganso assado	225 (215)	4	60 – 70
Pato assado	235 (225)	4	45 – 60
Frango assado	235 (225)	4	40 – 45
Peixe	200 – 225 (190 – 215)	3	15 – 25
Torta fruta	220 (210)	3	35 – 45
Torta salgada	190 (180)	3	50 – 55
Brioche	175 (165)	3	25 – 35
Roscas	190 (180)	3	30 – 40
Massas folhadas	220 (210)	3	15 – 20
Strudel	180 (170)	3	15 – 20
Cookies	190 (180)	3	15
Pudim	220 (210)	3	20 – 30
Torrada	250 (240)	4	5
Pães	220 (210)	3	30
Pizza	220 (210)	3	20

## **UTILIZANDO O FORNO TURBO MULTIFUNÇÕES ELÉTRICO**

Modelos TUS95C61BX – RIS95C61AX

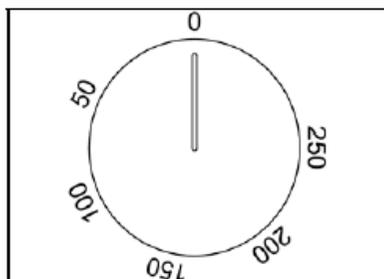
Para o correto funcionamento do Forno Turbo Multifunção elétrico é necessário o ajuste da temperatura e da função desejada.

## AJUSTE TERMOSTATO

O termostato ajusta e controla a temperatura interna do forno, esta temperatura poderá ser ajustada entre 50°C e 250°C.

A lâmpada laranja no painel frontal indica quando o forno está em aquecimento (acesa) e quando atinge a temperatura selecionada (apaga).

Quando atingir a temperatura as resistências e a lâmpada laranja serão desligadas, voltando a ligar quando a temperatura baixar em 10°C da temperatura ajustada.



Quando o termostato permanecer posicionado na posição "0", o forno não irá aquecer.

Quando for necessário o pré-aquecimento, somente insira o alimento no forno após a lâmpada laranja apagar.

## AJUSTE SELETOR DE FUNÇÕES

O seletor de funções tem a finalidade de controlar o funcionamento dos componentes elétricos do forno:

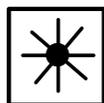


1. Lâmpada
2. Convencional (aquecimento superior e inferior)
3. Aquecimento Inferior
4. Aquecimento Superior
5. Grill estático
6. Grill ventilado
7. Convencional ventilado
8. Turbo ventilado
9. Aquecimento Inferior + Turbo ventilado (Pizza)
10. Preaquecimento rápido
11. Degelo

Para ajuste basta girar o manípulo até a função desejada.

A lâmpada do forno será acionada em todas as funções.

### Descrição das funções do forno Turbo Multifunção elétrico:



**Lâmpada** – indica o acionamento da lâmpada do forno.

Esta função tem a finalidade de auxiliar na levedação de pães e massas, criando uma temperatura ideal para a correta levedação.

**Degelo** - Mantenha a temperatura ajustada em 0°C, entrará em funcionamento o Ventilador + Lâmpada. Mantenha o alimento dentro do forno sob a bandeja esmaltada, até o descongelamento ocorrer de maneira natural.

**Preaquecimento rápido** - É o método mais rápido e eficiente de pré-aquecer o forno, assegurando um aquecimento uniforme, para o início de um cozimento perfeito. Ajuste a temperatura necessária/desejada para o alimento, aguarde que a luz “laranja” do painel se apague por 2 vezes, para garantir que a temperatura esteja estabilizada. Após atingir a temperatura, ajuste a função de cozimento desejada e coloque o alimento dentro do forno.



### **Aquecimento Superior e Inferior – Convecção Natural**

<b>Forno Multifunções Elétrico – Convecção Natural</b>			
<b>Tipo</b>	<b>°C</b>	<b>Altura</b>	<b>Tempo (min)</b>
Porco assado	225	3 – 4	60 – 80
Carne assada	225	3 – 4	60 – 80
Vitela assada	225	3 – 4	60 – 80
Cordeiro assado	225	3	40 – 50
Roast beef	230	3 – 4	50 – 60
Lebre assada	250	3 – 4	40 – 50
Coelho assado	250	3	60 – 80
Peru assado	250	3	50 – 60
Ganso assado	250	3	45 – 60
Pato assado	235	3 – 4	45 – 60
Frango assado	250	3 – 4	40 – 45
Peixe	200 - 225	2	15 – 25
Torta fruta	175/200	2	50 – 55
Torta salgada	175/200	2	25 – 30
Brioche	175	2	25 – 35
Roscas	180/200	2	30 – 40
Massas folhadas	200/220	2	15 – 20
Strudel	180	2	20 – 30
Cookies	180/200	2	40 – 50
Pudim	200/220	2	20 – 30
Torrada	250	3	5
Pães	220	3	30
Pizza	220	2	20



### **Aquecimento Inferior**

Aciona o aquecimento inferior, ideal para o preparo de pratos de grande dimensão e cocção lenta.



### **Aquecimento Superior**

Aciona o aquecimento superior, ideal para finalização lenta de pratos ou gratinar pratos com queijo.



### **Grill Estático**

Aciona o Grill infravermelho, na parte superior, ideal para assar carnes e dourar/gratinar alimentos.

Ao usar o grill para grelhar carnes, recomenda-se utilizar a bandeja com a grelha, para que o sumo da carne e a gordura sejam coletadas pela bandeja.



### **Grill ventilado**

Aciona o Grill infravermelho + função Turbo, ideal para o preparo de churrascos na parte superior e manter alimentos aquecidos na parte inferior simultaneamente.

Ao usar o grill para grelhar carnes, recomenda-se utilizar a bandeja com a grelha, para que o sumo da carne e a gordura sejam coletadas pela bandeja.



### **Convencional ventilado**

Aciona Resistência superior + Resistência inferior + Turbo, ideal para o preparo de dois ou mais pratos simultaneamente. Na frente do ventilador é utilizado um filtro metálico que retém a gordura durante o preparo dos alimentos. Recomenda-se remover periodicamente este filtro de gordura e lavá-lo com água e sabão neutro.



### **Turbo Ventilado**

Aciona a Resistência Circular + função Turbo, ideal para o preparo de dois ou mais pratos de diferentes sabores simultaneamente. A circulação de ar quente garante uma distribuição uniforme do calor. O preaquecimento do forno ocorre de maneira rápida.

Na frente do ventilador é utilizado um filtro metálico que retém a gordura durante o preparo dos alimentos. Recomenda-se remover periodicamente este filtro de gordura e lavá-lo com água e sabão neutro.



### **Pizza - Aquecimento Inferior + Turbo ventilado**

Aciona Resistência Inferior + Circular + função Turbo, ideal para o preparo de Pizzas, pães e massas que necessitem que a base do assado seja mais intensa.

<b>Forno Multifunções Elétrico – Turbo Ventilado</b>			
<b>Tipo</b>	<b>°C</b>	<b>Altura</b>	<b>Tempo (mim)</b>
Porco assado	160/170	2	70 – 100
Carne assada	170/180	2	65 – 90
Vitela assada	160/180	2	65 – 90
Cordeiro assado	140/160	2	100 – 130
Roast beef	180/190	2	10 – 45
Lebre assada	170/180	2	30 – 50
Coelho assado	160/170	3	80 – 100
Peru assado	160/170	3	160 – 240
Ganso assado	160/180	3	120 – 160
Pato assado	170/180	2	100 – 160
Frango assado	180	2	70 – 90
Peixe	160 – 180	2 – 3	
Torta fruta	180/200	2	40 – 50
Torta salgada	200/220	2	40 – 45
Brioche	170/180	2	40 – 60
Roscas	160/180	2	35 – 45
Massas foleadas	180/200	2	20 – 30
Strudel	160	2	25 – 35
Cookies	150/180	2	50 – 60
Pudim	170/180	2	30 – 40
Torrada	230/250	3	7
Pães	200/220	3	40
Pizza	200/220	2	20

## TERMÔMETRO

O fogão é equipado com um termômetro localizado no painel de controle que indica a temperatura média no forno, auxiliando no preparo do alimento.

Ele permite verificar a temperatura interna ajustada, para um cozimento adequado.

É possível que a lâmpada laranja se apague antes do termômetro indicar a temperatura ajustada. Este comportamento é normal.



## LIMPEZA DO FOGÃO

Limpeza das partes em inox do fogão – limpar a mesa do fogão com água morna e sabão neutro, em seguida enxugar com um pano macio e seco. Periodicamente deve-se polir a mesa com polidor para inox. As demais peças em inox (laterais, painel, porta e rodapé) devem ser limpos e polidos periodicamente, e recomenda-se a aplicação de uma fina camada de vaselina líquida após o polimento, para garantir a beleza do seu fogão.

NUNCA utilize polidor abrasivo.

Limpeza de peças pintadas - limpar as partes pintadas do fogão com água morna e sabão neutro, em seguida enxugar com um pano macio e seco, após, com polidor automotivo “não abrasivo” fazer o polimento.

Limpeza do espalhador – Para limpeza do espalhador utilizar água morna e sabão. Após, secar bem e posicioná-lo corretamente sobre o queimador.

Limpeza do eletrodo de acendimento – Para evitar o mau funcionamento do eletrodo de acendimento, remover qualquer tipo de resíduo que possa estar sobre o eletrodo e deixá-lo seco para o correto funcionamento.

Limpeza dos vidros da porta do forno – Uma característica da porta do forno é que podemos remover os vidros internos da porta para uma correta limpeza. Deve-se fazer esta limpeza com os vidros frios sem utilizar produtos abrasivos.

Limpeza interna forno – Para facilitar a limpeza interna do forno pode-se remover a porta do forno. A cavidade interna do forno é esmaltada e revestida com teflon, utilizar um pano úmido com água morna e sabão neutro.

Trempe em Gusa – Com a trempe em temperatura ambiente, utilizar uma escova com água e sabão neutro. Após a limpeza secar a trempe.

Limpeza peças em “BRASS” – Para facilitar a limpeza dos queimadores em “Brass”, utilizar uma solução de água, sal e vinagre, deixando de molho para facilitar a remoção da “fuligem” acumulada, após um breve período “molho”, polir com polidor para metais específico.

Limpeza peças em borracha - Faça uma mistura de detergente neutro e água, limpe a sujeira e gordura utilizando uma esponja macia. Não utilize produtos ou outros agentes químicos, pois podem causar ressecamento e danos ao material que não estão cobertos pela garantia legal do produto.

## **TERMO DE GARANTIA**

O seu produto “BERTAZZONI LA GERMANIA” é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 24 meses contados a partir da emissão da nota fiscal ao consumidor.

Os 3 meses iniciais referem-se à garantia legal, e os outros 21 meses de Garantia PREMIUM, concedida por MGBP do Brasil Ltda.

Lâmpadas, vidros e peças de borracha, possuem 90 dias de garantia contados a partir da data da nota fiscal.

A garantia compreende a troca de peças e serviço de mão de obra utilizados para efetuar o reparo por técnico credenciado/indicado pelo Importador/fabricante dentro do período de vigência da garantia e no perímetro urbano da cidade onde assistência técnica está localizada, despesas de deslocamento fora do perímetro urbano, poderão ter custos a serem pagos pelo consumidor ao assistente técnico.

A utilização e manutenção do produto de maneira inadequada ou fora do especificado por este manual invalida a garantia do produto.





[www.mgbpdobrasil.com](http://www.mgbpdobrasil.com).