



NATO IN ITALIA

Manual de Instruções e Uso

Forno elétrico combinado

LNTF410MCMPROX2

LNTF410MCMNAG2

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. Preserve este manual com cuidado, poderá ser útil no futuro, seja para você ou para outros, no caso de surgirem dúvidas relacionadas ao seu funcionamento.

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. O importador/fabricante declina toda a responsabilidade em caso de danos causados pelo uso incorreto ou ilógico do aparelho.

Importador:

MGBP BRASIL Ltda

Av. Anita Garibaldi, 850 – Cj.508 Royal

Curitiba/PR – 80.540-400

e-mail: sac@mgbpdobrasil.com.br

www.mgbpdobrasil.com.br

Sumário

INSTRUÇÕES E AVISOS DE SEGURANÇA	5
AVISO IMPORTANTE PARA INSTALAÇÃO E USO DO FORNO	6
AVISO PARA USO FORNO MICRO-ONDAS	7
CAUSA DE DANOS AO FORNO	10
PRIMEIRA UTILIZAÇÃO	11
RESPEITO PELO AMBIENTE	12
INSTRUÇÃO PARA PRIMEIRO USO	23
DEFINIÇÕES DO SISTEMA	30
UTILIZANDO O FORNO	33
FUNCIONAMENTO MODO FORNO TEMPORIZADO	40
COZINHAR COM MICRO-ONDAS	43
RECEITAS	51
MANUAL TÉCNICO PARA O INSTALADOR	56
INSTALAÇÃO	56
LIGAÇÃO ELÉTRICA	59
CUIDADOS E LIMPEZA	60
SOLUÇÃO DE PROBLEMAS RELACIONADOS A COZEDURA	60
SOLUÇÃO DE PROBLEMAS DE FUNCIONAMENTO	62
TERMO DE GARANTIA	63

INSTRUÇÕES E AVISOS DE SEGURANÇA

- Se a porta ou os vedantes da porta estiverem danificados, o forno não pode ser utilizado até ser reparado por um técnico de assistência técnica qualificado;
- É perigoso que alguém que não o técnico de assistência técnica realize quaisquer manutenções ou reparações que envolvam a remoção de tampas que protejam contra a exposição a micro-ondas;
- Os líquidos ou outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes herméticos, pois podem explodir;
- As crianças não podem usar o forno sem supervisão até terem sido adequadamente instruídas sobre a utilização segura e compreenderem os perigos de uma utilização incorreta;
- Utilize apenas utensílios que sejam apropriados para fornos micro-ondas;
- Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, verifique frequentemente o forno, pois existe o risco de incêndio;
- Se visualizar fumaça, desligue o eletrodoméstico ou remova-o da energia elétrica e mantenha a porta fechada para extinguir quaisquer chamas;
- O aquecimento de bebidas no forno micro-ondas pode provocar o transbordamento atrasado, por isso tenha cuidado ao manusear o recipiente;
- Os conteúdos de mamadeiras e alimento de bebé em frascos deve ser misturado ou agitado e a sua temperatura deve ser verificada antes de dar de comer ao bebé, para evitar queimaduras;
- Os ovos com casca e os ovos cozidos não devem ser aquecidos em forno micro-ondas, pois podem explodir mesmo após o fim do aquecimento no micro-ondas;
- O forno deve ser limpo periodicamente e todos os resíduos de alimentos devem ser removidos;

- Um forno que não seja mantido limpo pode deteriorar-se nas suas superfícies, o que pode reduzir a vida útil do eletrodoméstico e provocar condições perigosas;
- Não utilize raspadores de metais afiados ou abrasivos duros para limpar a porta e vidro do forno, uma vez que estes podem riscar a superfície e fazer com que o vidro parta.
- Não utilize aparelhos de limpeza a vapor para limpar o eletrodoméstico.

AVISO IMPORTANTE PARA INSTALAÇÃO E USO DO FORNO

O Forno deve ser instalado encaixado em um móvel. A instalação deste produto deve seguir as recomendações constantes nesse manual e as normas vigentes no país.

O importador/fabricante não poderá ser considerado responsável por eventuais danos à 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 motora reduzida, ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que sob supervisão e orientação de uma pessoa responsável pela segurança.

A Etiqueta de identificação, com as características do forno é acessível com o aparelho instalado, abrindo a porta podemos visualizar fixada na estrutura do forno.

Antes de iniciar a limpeza ou manutenção do forno, recomenda que desligue o aparelho da energia elétrica.

AVISO PARA USO FORNO MICRO-ONDAS

Na preparação de alimentos

Perigo de incêndio!

Utilize apenas a função microondas para a preparação do alimento. Quaisquer outras utilizações são perigosas ou podem provocar danos. Por exemplo, luvas aquecidas ou almofadas com grãos ou cereais podem incendiar-se mesmo após várias horas.

Louças

Perigo de ferimento!

A louça de porcelana ou cerâmica pode ter pequenos orifícios nas pegas e tampa.

Podem existir cavidades ocultas por detrás destes orifícios. Se a água se introduzir nessas cavidades, a louça pode quebrar.

Não utilize louça que seja inadequada para fornos microondas.

Perigo de queimadura!

O aquecimento do alimento pode aquecer o prato.

Utilize sempre um luva para remover pratos e acessórios da cavidade do forno.

Alimentos e duração uso das microondas

Perigo de incêndio!

Nunca utilize valores definidos que sejam demasiado altos para a potência do microondas ou tempo de cozedura. O alimento pode pegar fogo e danificar o eletrodoméstico. Siga as regras contidas nestas instruções

Embalagem

Perigo de incêndio!

Nunca aqueça o alimento numa embalagem térmica. Os alimentos em recipientes de plástico, papel ou outros materiais inflamáveis devem ser constantemente monitorados.

Perigo de queimadura!

A embalagem hermética pode explodir.

Siga as instruções mostradas na embalagem.

Utilize sempre uma luva para remover os pratos.

Bebidas

Perigo de queimaduras!

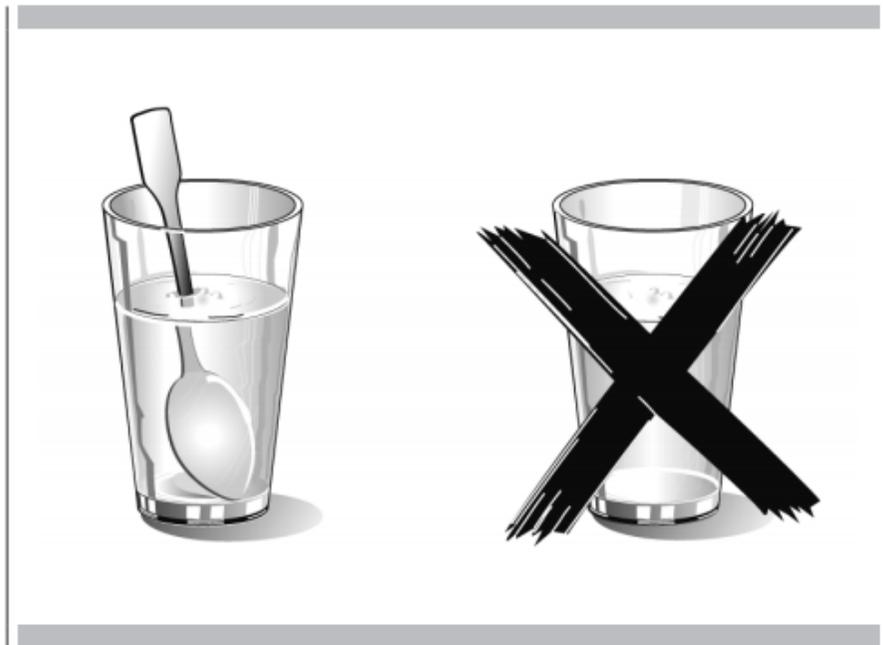
Ao aquecer líquidos, a fervura pode ser atrasada. Isto significa que a temperatura de fervura foi atingida sem se formarem as pequenas bolhas de vapor típicas.

Mesmo uma colisão leve no recipiente pode provocar o extravasamento súbito de líquidos ou salpicos. Ao aquecer líquidos, coloque sempre uma colher no recipiente para evitar uma fervura atrasada.

Perigo de explosão!

Nunca aqueça bebidas nem outros tipos de alimentos em recipientes tapados.

Nunca aqueça excessivamente bebidas alcoólicas.



Alimentos para bebês

Perigo de queimadura!

Nunca aqueça comida de bebê num recipiente tapado.

Remova sempre a tampa ou o bico.

Ao terminar de aquecer, agite sempre cuidadosamente ou misture para que o calor seja distribuído de forma uniforme.

Verifique a temperatura antes de dar a comida ao bebê.

Alimentos com pele ou casca

Perigo de queimadura!

Nunca cozinhar ovos na casca.

Nunca aqueça ovos cozidos, uma vez que podem explodir mesmo após o microondas ser desligado.

Isto também é válido para moluscos e crustáceos.

No caso de ovos fritos, perfure primeiro a gema.

Em caso de alimentos com pele ou casca dura como maçãs, tomates, batatas ou molho, a pele ou casca podem explodir. Perfure a pele ou casca antes de cozer.

Secar alimentos

Perigo de incêndio!

Nunca seque alimentos no microondas.

Alimentos com baixo conteúdo de água

Perigo de incêndio!

Nunca descongele nem aqueça alimentos com baixa quantidade de água, como pão durante demasiado tempo ou com uma potência excessiva.

Óleo

Perigo de incêndio!

Nunca utilize o microondas para aquecer apenas óleo.

CAUSA DE DANOS AO FORNO

Sumo de fruta

Ao preparar doces contendo fruta com muita água, não encha excessivamente o prato. Os sumos da fruta que extravasam do prato podem deixar marcas indeléveis.

Avaria técnica

Nunca utilize pratos esmaltados no microondas, uma vez que podem provocar uma avaria técnica.

Arrefecimento com a porta do aparelho aberta

A cavidade do forno só pode ser arrefecida com a porta fechada. Verifique se nada está preso na porta do aparelho. Mesmo se a porta estiver apenas entreaberta, os armários próximos podem ser danificados com o tempo.

Vedante da porta muito sujo

Se o vedante da porta estiver muito sujo, a porta do forno não fecha corretamente durante o funcionamento. As superfícies dos armários próximos podem danificar-se.

Mantenha sempre o vedante da porta limpo.

Usar a porta do aparelho como superfície de suporte

Não se apoie sobre a porta aberta do aparelho e não coloque panelas nem acessórios de cozinha na mesma.

Utilizar o microondas sem alimentos na cavidade

Ligue o microondas apenas após ter colocado alimentos na cavidade. Sem alimentos no interior, o forno pode ficar sobrecarregado. A única exceção permitida são testes rápidos da louça (a este respeito, consulte os avisos sobre Louças).

Alimentos húmidos

Não deixe alimentos húmidos na cavidade do forno durante longos períodos.

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

O forno deve ser limpo com água e sabão neutro e depois cuidadosamente secado com um pano, para retirar as prateleiras laterais siga as instruções específicas.

Aquecer o forno a temperatura máxima por cerca de 30 minutos, assim serão eliminados todos os resíduos de gordura da fabricação que podem causar um mau cheiro desagradável ao cozinhar.

Durante a limpeza não utilize materiais asperos, abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro do forno, pois podem arranhar a superfície e provocar rachaduras no vidro.

Não utilize limpadores a vapor para limpar o aparelho.

Para proceder qualquer operação de limpeza do forno sempre desligar o forno da energia elétrica.

Evite usar substâncias ácidas ou alcalinas (sumos de limão, vinagre, etc...).

Evite utilizar produtos a base de cloro, ácidos ou abrasivos especialmente para limpeza das paredes esmaltadas.

O cozimento de alimentos geram uma grande quantidade de vapor, que poderá condensar em região específica, este fato é considerado normal ao funcionamento do forno.

Quando cozinhar alimentos com excesso de óleo ou gordura eles respingam, é necessário atenção especial na hora de remover do interior do forno.

A bandeja deverá ser removida do forno quando não estiver sendo utilizada.

É proibido a utilização de papel alumínio, recipientes ou similares em contato direto com a base interna do forno para cozinhar.

A ação da resistência inferior provocará um superaquecimento na parte inferior do forno causando danos e até graves consequências, (risco de incendio) inclusive no móvel do forno.

IMPORTANTE:

Se o forno for instalado em uma temperatura inferior a 3°C, o display poderá indicar “F*0117”, quando o forno for acionado e atingir uma temperatura ambiente superior, o erro deixará de ser exibido.

RESPEITO PELO AMBIENTE

As embalagens são concebidas para não poluir o ambiente, podendo ser recuperada ou recicladas, sendo produtos ecológicos. Reciclando a embalagem, continuará uma poupança das matéria-prima e a uma redução do volume dos refugos industriais e domésticos.



O MATERIAL DA EMBALAGEM é 100% reciclável, conforme indicado pelo símbolo da reciclagem. Para a sua eliminação, siga as normas locais. O material da embalagem (sacos de plástico, peças de poliestireno, etc.) deve ser mantido fora do alcance das crianças, pois são potencialmente perigosos.

ESTE APARELHO está de acordo com a Diretiva Europeia 2002/96/CE, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Ao garantir a eliminação correta deste produto, o utilizador contribui para prevenir potenciais consequências negativas para o ambiente e a saúde

Montagem e desmontagem da prateleira e bandeja

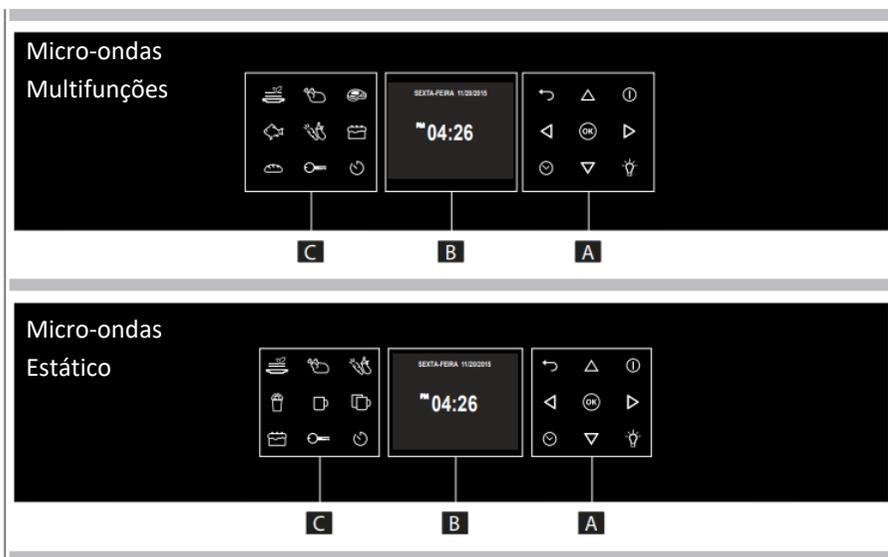
Para remover a bandeja plana, puxe a bandeja para si até esta parar e depois levante-a, puxando para cima, até sair completamente.

Para colocar a bandeja plana de novo, insira-a a um ângulo de 45 graus e, de seguida, coloque-a na horizontal e empurre-a até ao fim da prateleira. Se a bandeja plana tiver uma grelha de gotejamento, para removê-lo levante-o ligeiramente e deslize-o para si. Para reintroduzi-lo, deslize-o novamente até estar corretamente alojado.



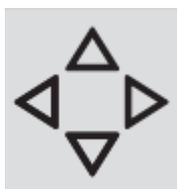


PAINEL DE CONTROLE



- A. Teclado de funções
- B. Display de exibição
- C. Teclado de escolha rápida

Teclado de funções



- ☛ Setas de movimento



- ☛ Para definir tempo
- ☛ Entrar no menu de funções durante a cozedura



- ☛ Liga a desliga a luz do forno. A luz não pode ser ligada durante o ciclo de autolimpeza.



- ☛ Liga e desliga o forno



- ☛ Confirma as definições e inicia as operações de cozedura. Quando é pressionada durante uma operação de cozedura, a função é colocada em pausa. Pressione novamente para reiniciar.



- ☛ Voltar à página anterior do display. Mantenha pressionada para voltar à página inicial.

Teclado de escolha rápida

Micro-ondas Multifunção	Micro-ondas estático
	
	
	
	
	
	
	
	
	

☛ Menu de escolha rápida

☛ Bloqueio de tela

☛ Temporizador

INFORMAÇÕES GERAIS

Bipes

Ao pressionar qualquer tecla, durante a programação, soará um “bipe” indicando o comando. Pode também indicar também a finalização de uma programação. Durante a execução de um programa de cozedura, o forno pode soar “bipe” informando no display a necessidade de interação do usuário (exemplo: inserir um prato).

Um “bipe” pode indicar também uma falha do forno.

Predefinições

Os modos de cozedura selecionam automaticamente uma temperatura adequada. Estas temperaturas podem ser alteradas pelo usuário.

Bloqueio do teclado

Pressione  durante 3 segundos. O display indicará um ícone da “chave” e os controles do painel ficarão bloqueados.

Para desbloquear o teclado, pressione  por 3 segundos e o indicador do painel irá apagar.

A operação de desligamento estará sempre disponível.

Código ERRO

Este código irá aparecer caso o controle eletrônico indique uma falha. Quando o ERRO aparecer a atual será bloqueada. Se o tipo de erro que aparecer estiver relacionado com a SEGURANÇA, o forno tornasse inutilizável, e sempre que for feita uma ligação para utilização, o mesmo erro irá aparecer, nesta situação deverá ser acionado o Serviço de Assistência Técnica ou SAC. Se o erro estiver relacionado com um “falha menor”, o forno retornará ao normal após

Código de falha

Estes códigos são mostrados quando o controle eletrônico detecta um problema com o forno ou na parte eletrônica.

O código de erro é registrado no “Registro de erro”, no menu configuração. Este erro pode ser comunicado ao técnico para que possa compreender a causa possível do problema com antecedência.

Pré-aquecimento ou Pré-aquecimento rápido

Sempre que um modo de cozedura é definido e o forno é aquecido, o pré-aquecimento é iniciado. Durante este período, a temperatura instantânea é exibida juntamente com o ícone do termômetro. Quando atingir 100%, irá soar o “fim do pré-aquecimento” e o valor da temperatura atual desaparece.

Temporizador

Nesta função “Temporizado” o seu forno não liga nem desliga o aparelho, o único objetivo é alertar através de sinal sonoro. Quando desejar desligar o forno automaticamente, utilize as funções “fim de cozedura” ou “programa de cozedura”.

NOTA: Pressionar a tecla “DESLIGAR” não reinicia e não para o temporizador.

1. Pressione a tecla  e defina o tempo desejado usando as setas   e confirme com o botão . Para alternar a seleção entre horas e minutos, utilize as setas  .
2. O tempo pode ser definido desde 1 minuto a 12 horas e 59 minutos e, quando definido o tempo restante fica sempre visível na barra de estado ao fundo, até o tempo expirar ou ser redefinido.
3. Para alterar ou cancelar a definição de tempo, deve redefinir o temporizador, pressionando e mantendo pressionado a tecla  durante alguns segundos.

4. O formato do temporizador é normalmente HR:MIN, alterando para MIN:SEG durante o último minuto.
5. Quando o tempo expira, o visor mostra 00:00 e o alarme irá soar durante um minuto ou até a tecla  ser pressionada.

PRÉ-AQUECIMENTO FORNO

- Pré-aqueça o forno ao usar os modos Cozedura, Cozedura por Convecção e Assar por Convecção.
- Selecionar uma temperatura mais alta não encurta o tempo de pré-aquecimento.
- O pré-aquecimento é necessário para bons resultados ao assar bolos, biscoitos, pastéis e pães.
- O pré-aquecimento irá ajudar a dourar os assados e a reter o molho da carne.
- Coloque as prateleiras do forno na sua posição antes de pré-aquecer.
- Durante o pré-aquecimento, a temperatura de cozedura selecionada é sempre apresentada.
- Um bipe irá confirmar se o forno foi pré-aquecido e “temperatura detectada” irá desativar-se.

Sugestão:

- Não coloque panelas sobre a porta do forno aberta.
- Utilize a luz interna do forno para visualizar os alimentos através da porta do forno, em vez de abrir a porta com frequência.

Operação com micro-ondas

As micro-ondas são transformadas em calor dentro dos alimentos. O forno micro-ondas pode ser usado de forma autónoma ou em combinado com outros tipos de aquecimento. Esta seção contém informações sobre a louça e instruções para definir o forno micro-ondas.

AVISOS PARA LOUÇA

Louça adequada

Pode usar louça resistente ao calor feita de vidro, cerâmica de vidro, porcelana, cerâmica ou plástico refratário. Estes materiais são permeáveis às micro-ondas.

É ainda possível usar pratos normais. Desta forma, não será necessário transferir os alimentos.

A louça com decorações douradas ou prateadas só pode ser usada se o fabricante garantir que pode ser utilizada em fornos micro-ondas.

Lembre-se que, ao usar o forno no modo micro-ondas, o prato deve ser colocado numa base giratória.

Ao usar o forno no modo combinado, é preferível colocar o prato a ser cozinhado na grelha baixa e redonda, que deve estar centrada na base giratória.

Louça inadequada

Não pode ser usada louça metálica.

O metal não é permeável às micro-ondas.

Os alimentos em recipientes metálicos irão permanecer frios.

Aviso!

Componentes metálicos como colheres em vidros devem permanecer a pelo menos 2 cm das paredes do interior do forno.

De fato, faíscas podem danificar gravemente o interior e a porta de vidro.

Aviso!

A prateleira e a bandeja devem ser removidas ao usar os modos micro-ondas ou combinado. Utilize apenas com as funções do forno tradicionais.

Testar a louça

Nunca ligue o forno micro-ondas antes de colocar alimento no mesmo.

A única exceção permitida é para testar a louça. Se não tiver a certeza

se a louça pode ser usada no forno micro-ondas, recomendamos realizar o teste seguinte:

Coloque o pote vazio no aparelho durante 30 segundos a 1 minuto à potência máxima.

Verifique a temperatura. O pote deve estar frio ou ligeiramente quente. Se estiver quente ou se existirem faíscas, o pote não é adequado.

Condensação e temperatura do forno

- ☛ É normal que uma certa quantidade de humidade evapore dos alimentos durante qualquer processo de cozedura. A quantidade depende do conteúdo de água dos alimentos. A humidade pode condensar em qualquer superfície mais fria do que o interior do forno, tal como o painel de controle.
- ☛ O seu forno possui um sensor de temperatura eletrónico que permite manter uma temperatura adequada.

Cozer a grande altitude

- Ao cozer a uma altitude elevada, as receitas e o tempo de cozedura podem variar em relação ao normal.

INSTRUÇÃO PARA PRIMEIRO USO

Uma vez que o forno tenha sido ligado à energia elétrica pela primeira vez, o controle prepara automaticamente para a definição de uma série de ajuste, que permanecem guardadas em caso de qualquer ligação posterior:

- Idioma
- Temperatura e peso
- Horas
- Data

Consulte “DEFINIÇÕES DE USO”, para saber definições do usuário. Ao aplicar as definições do utilizador, o controle move-se automaticamente para a página de exibição “Em espera”.



DEFINIÇÕES DE USO

Com o forno ligado, selecione o ícone  e confirme com a tecla  para entrar no menu DEFINIÇÕES. Este menu permite personalizar as definições do seu forno. Para acessar, não pode estar ativa nenhuma cozedura nem pode estar em progresso nenhuma função de tempo definido.

NOTA: O menu Definições não pode ser definido se a uma função de tempo já tiver sido definida: primeiro elimine todas as funções de tempo ativas.

1. Pressione as teclas   para selecionar o submenu e confirme através da tecla .



2. Utilize este menu para alterar as definições seguintes: Pressione as teclas   ou   para selecionar a definição ou alterar um submenu entre os seis disponíveis e confirme usando a tecla .



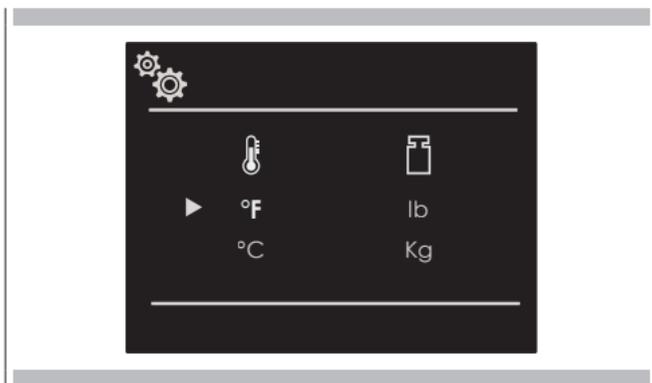
IDIOMA

Pressione a tecla de seta \triangle ∇ para selecionar um idioma de entre os disponíveis e confirme com a tecla $\textcircled{\text{OK}}$.



TEMPERATURA E PESO

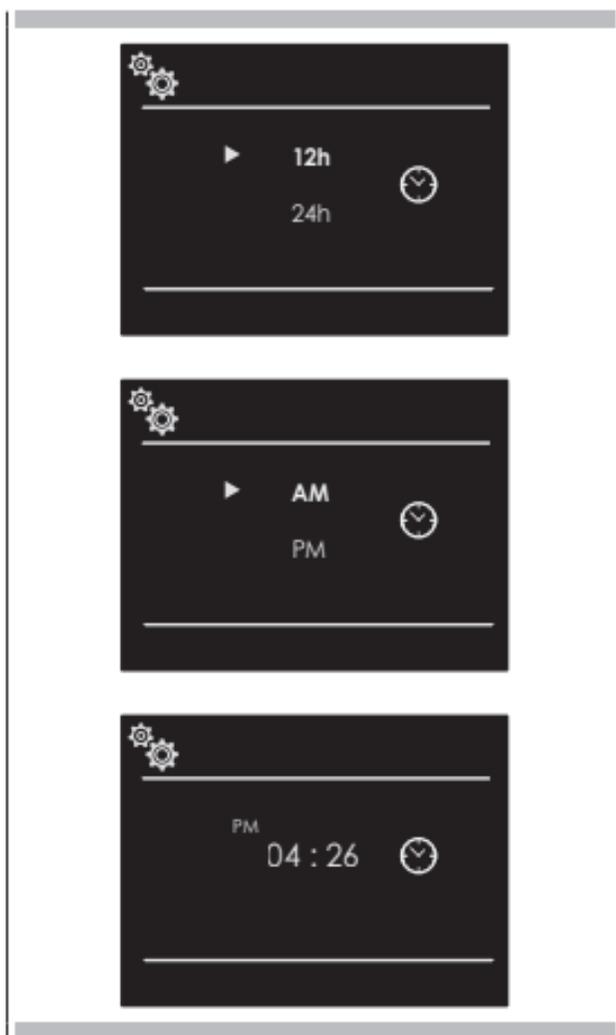
Pressione a tecla de seta   e   para selecionar as opções de temperatura °C (Celsius) ou °F (Fahrenheit) ou as opções de peso **Kg** (quilograma) **lb** (Libras) e confirme com a tecla .



RELÓGIO

Pressione a tecla de seta $\Delta \nabla$ para selecionar o formato do relógio entre as opções “12h AM/PM ou 24h” e confirme com a tecla $\textcircled{\text{OK}}$.

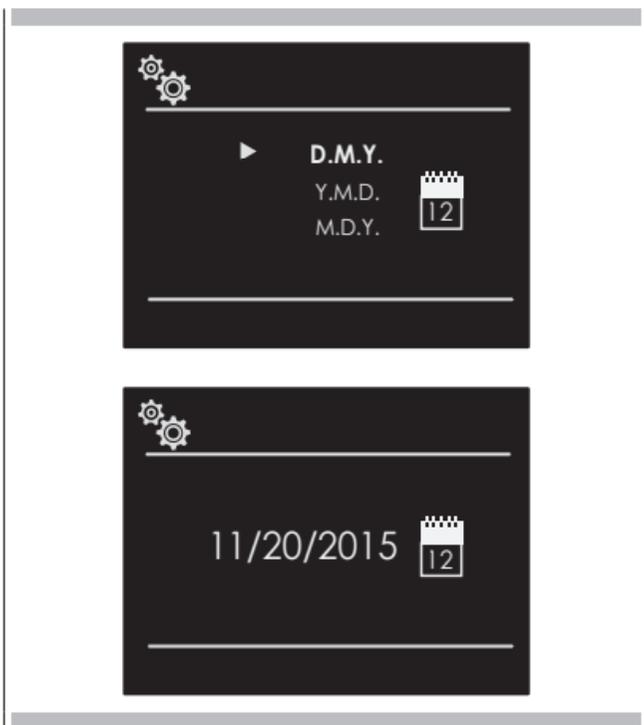
Em seguida, defina o tempo usando as setas $\Delta \nabla$ e confirme com a tecla $\textcircled{\text{OK}}$.



DATA

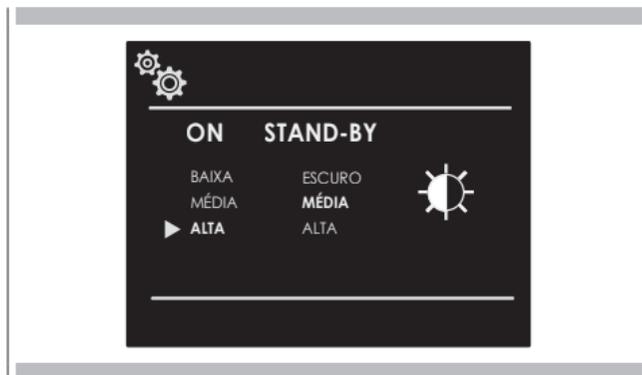
Pressione a tecla Δ ∇ de seta para selecionar o formato da data de entre as opções “D.M.A.–A.M.D.– M.D.A.” e confirme com a tecla OK .

Em seguida, defina o valor usando as setas Δ ∇ e confirme com a tecla OK .



BRILHO

Pressione a tecla de seta ◀▶ para escolher a definição de luminosidade, alternando entre LIGADO ou EM ESPERA, em seguida, usando as setas ▲▼ seleccione o grau de luminosidade desejado e confirme com a tecla OK.



VOLUME

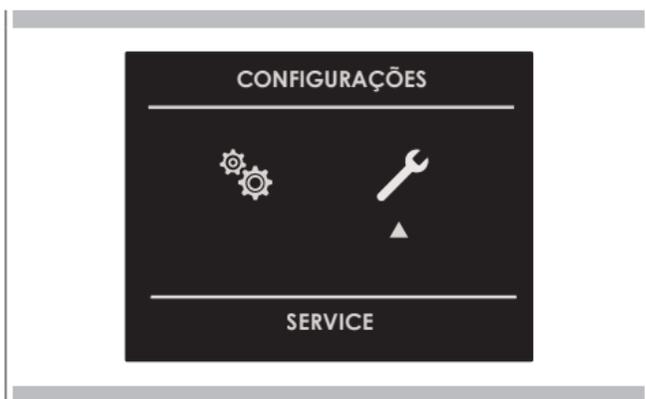
Pressionar a seta ▲▼ para seleccionar o nível do volume requerido e confirmar com a tecla OK.



DEFINIÇÕES DO SISTEMA

Com o forno ligado, selecione o ícone  e confirme com a tecla  para entrar no menu DEFINIÇÕES. Este menu permite definir um número de parâmetros ou funções especiais. Permite ainda acessar à lista de eventos de erro.

1. Pressione as teclas   para selecionar o submenu e confirme através da tecla .



2. Utilize este menu para alterar as definições seguintes: Pressione as teclas   para selecionar o item a ser definido ou a ser ajustado entre os três disponíveis e confirme com a tecla .



REGISTRO DE EVENTO

O menu permite verificar quaisquer erros registados. Estes códigos podem ser notificados ao serviço pós-vendas.



DEMONSTRAÇÃO

O objetivo desta função é definir o modo DEMONSTRAÇÃO, que desativa a função de cozedura, mas realiza automaticamente uma demonstração das funções.

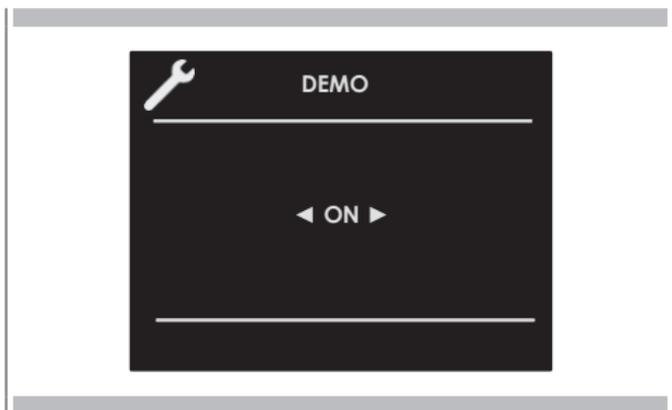
1. Pressione as teclas   para selecionar o item LIGAR.
2. Confirme com a tecla .

3. Pressione a tecla ①.

Após cerca de 30 segundos, o forno começa a funcionar neste modo. Para parar temporariamente esta função de DEMONSTRAÇÃO, mantenha simplesmente qualquer tecla pressionada durante alguns segundos até o forno alternar para “em espera”. Para iniciar novamente, prima a tecla ①.

Para desativar a função, entre na página de visualização DEMONSTRAÇÃO e defina-a para DESLIGADO. Confirme usando a tecla ②.

NOTA: Uma vez definida, a função permanece ativa mesmo se o forno for desligado da corrente elétrica.



UTILIZANDO O FORNO

LIGAR E DESLIGAR O FORNO

IMPORTANTE

- A tecla  não para a função.
- Após desligar o forno, o ventilador de arrefecimento pode continuar a operar até as peças interiores do forno terem arrefecido.

Pressione  para ligar o forno e pressione novamente para o desligar. O forno volta ao modo de espera.

Forno Multifunções

Tradicional



 Cozedura circular ventilada



 Circular e grill



 Grill ventilada



 Grill

Com micro-ondas



☛ Descongelamento por tempo



☛ Descongelamento por peso



☛ Cozedura com micro-ondas



☛ Micro-ondas e grill



☛ Micro-ondas e circular

Forno Estático

Tradicional



☛ Grill

Com micro-ondas



☛ Descongelamento por tempo



☛ Descongelar por peso



☛ Cozedura por micro-ondas



☛ Micro-ondas e grill

1. Selecione o ícone  e pressione a tecla  selecione o modo de cozedura apropriado de acordo com os alimentos a serem cozinhados usando as setas   e confirme com a tecla .
2. Nesta página de exibição, continua sendo possível alterar o modo de cozedura usando as teclas  .
3. Se a temperatura informada for correta, confirme com a tecla  para iniciar a cozedura, caso contrário, se a tecla  não for pressionada nos próximos 10 segundos, o forno alterna automaticamente para o modo automático e o ícone do modo de cozedura torna-se animado.

Tabela de modos de cozedura Tradicional

Modo	Ícone	Temperatura (°C)		
		Min.	Ajustada	Máx.
Cozedura circular ventilada		50	165	230
Circular e grill		50	210	230
Grill ventilada		50	165	230
Grill		50	230	230

Com micro-ondas

Modo	Icone	Definir	Peso (g – gramas)			Potência (W – Watt)		
			Min	Ajustada	Máx	Min	Ajustada	Máx
Descongelar por tempo							1500	
Descongelar por peso		Pão	100	500	600		150	
		Vegetais	100	500	1000		150	
		Carne	100	500	1500		150	
		Peixe	100	500	800		150	
Cozedura a micro-ondas						150	900	900

Combinado

Modo	Icone	Definir	Potência (W – Watt)			Temperatura (°C)		
			Min	Ajustada	Máx	Min	Ajustada	Máx
Micro-ondas e grill		150W		150				
		300W		300				
		450W		450			200	
Micro-ondas e circular		150W		150				
		300W		300		50	100	200
		450W		450				

Alterar o modo de cozedura

1. Durante a cozedura não temporizada, pode ser definida uma pausa na cozedura pressionando a tecla . Todas as definições da operação de cozedura suspensa devem permanecer guardadas e podem ser reativadas, pressionando a mesma tecla novamente.
2. Para alterar o modo de cozedura com o forno em funcionamento, pressione a tecla  e em seguida a tecla . Neste momento, pode ser selecionado outro modo de cozedura entre os disponíveis no grupo através das setas  .

ALTERAR A TEMPERATURA IMPORTANTE

- No fim de uma programação, o display de exibição mostra a temperatura residual do forno.
1. Na página de exibição de pré-visualização do modo de cozedura, a temperatura pode ser alterada usando as setas  , confirmando posteriormente com a tecla .
 2. Uma vez iniciada a cozedura, a temperatura pode ser em todo o caso alterada, a qualquer momento, usando as teclas  .

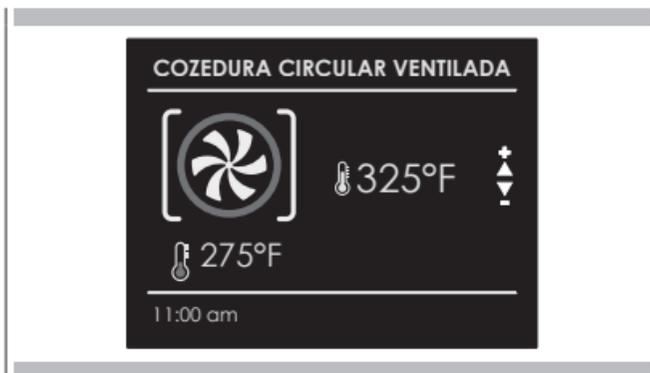
Menu escolha rápida cozimentos

O menu de acesso rápido oferece a possibilidade de selecionar rapidamente os modos de cozimento mais adequados ao tipo de prato que pretende cozinhar.

	Entradas			
	Aves			
	Carnes			
	Peixe			
	Verduras			
	Doces			
	Pão/ Pizza			
	Pipoca			
	Caneca			
	Caneca dupla			

Fase de pré-aquecimento

Enquanto o forno se encontra na fase de pré-aquecimento, a temperatura instantânea é apresentada sob o ícone do modo de cozedura.



Quando a temperatura definida for atingida, é emitido um sinal acústico e a indicação da temperatura instantânea desaparece.



FUNCIONAMENTO MODO FORNO TEMPORIZADO

Certifique-se de que o relógio “hora do dia” apresenta o tempo correto. O modo temporizado desliga o forno no fim do tempo de cozedura.

ATENÇÃO

Nunca deixe os alimentos no forno durante mais do que uma hora antes e após a cozedura. Isto pode deteriorar as propriedades dos próprios alimentos.

NOTA: O tempo de cozedura máximo pode ser definido para 12 h.

Tempo de cozedura

Utilize a função “Tempo de cozedura” para operar o forno durante um determinado período. O forno inicia imediatamente e desliga-se automaticamente após o tempo ter expirado.

Para definir um modo temporizado

1. Selecione o modo de cozedura e a temperatura.
2. Existem duas formas de definir a função:
 - Selecione  para definir a duração do funcionamento e pressione .
 - Selecione  para definir o horário de término e pressione .
3. Após selecionar uma das duas opções anteriores, defina o tempo usando as setas   e confirme com a tecla .
4. Depois de pressionar a tecla  a cozedura inicia e as informações sobre o tempo de cozedura são apresentadas na página de exibição.

- Modo de cozedura
- Temperatura
- Tempo de cozedura
- Fim do tempo de cozedura



5. Após a cozedura, o forno desliga-se e um sinal acústico avisa que a programação terminou.

Para mudar o tempo de cozedura com o forno já em funcionamento, basta pressionar a tecla  e inserir o novo tempo de cozedura antes de pressionar a tecla  novamente.

Tempo final de cozedura

Utilize a função “Tempo final de cozedura” para atrasar o início da cozedura temporizada. Introduza o tempo de final de cozedura e o forno irá calcular automaticamente o tempo de início. O forno liga-se e desliga-se automaticamente.

Para atrasar o início de um modo temporizado

1. Em primeiro lugar, defina o tempo de cozedura desejado, conforme o indicado na alínea “TEMPO DE COZEDURA”.
2. Selecione  para definir o tempo final de cozedura e pressione .

3. Defina o tempo final de cozedura usando as setas Δ ∇ e confirme usando a tecla OK .
4. Após pressionar a tecla OK , a função fica em espera e os detalhes da programação adiada são mostrados no display.
 - Modo de cozedura
 - Temperatura
 - Horário do final da programação
 - Horário do início da programação



- Após finalizar a programação, o forno desliga-se e um sinal acústico avisa que a cozedura terminou.

Para mudar o tempo de início e fim da programação com o forno já em funcionamento, basta pressionar a tecla time e inserir o novo tempo de cozedura ou o tempo de final de cozedura e prima novamente a tecla OK .

COZINHAR COM MICRO-ONDAS

NOTA: é fundamental ler atentamente as instruções e avisos para assegurar uma utilização correta.

ATENÇÃO

As funções com micro-ondas não irão iniciar até a porta fechar. Se a porta estiver aberta com o forno ligado, o forno irá ser pausado e a mensagem “PORTA ABERTA” surgirá no display. Para reiniciar a função, a porta deve ser fechada.

A função pode ser colocada em pausa a qualquer momento pressionando a tecla , quando é pressionada novamente  a função reinicia.



Função de descongelamento temporizado

Selecione o ícone de descongelamento temporizado usando as setas   e pressionando a tecla , depois defina o tempo de descongelamento com as setas  .

Para iniciar a função, pressione a tecla .

Uma vez que a função tenha sido iniciada, será mostrada uma contagem decrescente no display.

O tempo pode ser alterado a qualquer altura usando as teclas   Quando o descongelamento estiver concluído, a mensagem “DESCONGELAMENTO CONCLUÍDO” irá aparecer no display.



Função de descongelamento por peso

Selecione o ícone de descongelamento por peso usando as setas Δ ∇ e pressionando a tecla OK .



Selecione o tipo de produto usando as setas \triangleleft \triangleright , depois defina o peso usando as setas Δ ∇ e por fim, inicie o descongelamento usando a tecla OK .

Seguem os tipos de refeições e correspondentes e os pesos que podem ser ajustados:

	Refeição	Peso (g)	
		Min	Max
	Pratos de Pão Piza Massa	100	600
	Vegetais	100	1000
	Carnes	100	1500
	Mariscos	100	800

O tempo de congelamento é calculado automaticamente e sem necessitar de quaisquer parâmetros de tempo, com base no tipo de refeição e peso.

Quando o descongelamento estiver concluído, a mensagem DESCONGELAMENTO CONCLUÍDO irá aparecer no display.



Função micro-ondas

Selecione o ícone da função micro-ondas usando as setas e pressione a tecla **OK**.

Se desejar iniciar imediatamente a função com um tempo predefinido de 30 segundos e uma potência predefinida de 900W, prima a tecla **OK**.



Se desejar personalizar o tempo e potência, abra o submenu conforme se segue:

- ☛ TEMPO: Selecione o ícone  e use as teclas   para personalizar o tempo.
- ☛ POTÊNCIA DO MICROONDAS: Selecione o ícone  e use as   para selecionar e definir a potência do micro-ondas entre 6 níveis possíveis, 150W - 300W - 450W - 600W - 750W - 900W.

Uma vez definidos os novos parâmetros, pressione  para começar a cozer.

Uma vez que a cozedura tenha sido iniciada, será mostrada uma contagem decrescente no display. O tempo pode ser ajustado a qualquer altura usando as teclas Δ ∇ .

No fim da cozedura, a mensagem “FIM DE COZEDURA” irá aparecer no display.



Função micro-ondas e grill

Selecione o ícone de função Micro-ondas + Grill usando as setas e pressione OK , depois defina o tempo de descongelamento com as setas Δ ∇ .

Se desejar iniciar imediatamente a função com um tempo predefinido e uma potência predefinida de 300W, pressione a tecla OK .



Se desejar personalizar o rendimento, abra o submenu gerido conforme se segue:

- RENDIMENTO DO MICROONDAS: Selecione o ícone  e use as teclas   para selecionar a potência de micro-ondas, entre os 3 níveis possíveis, 150W - 300W - 450W.

Uma vez definido o novo parâmetro, pressione  para começar a cozer.

Uma vez que a cozedura tenha sido iniciada, será mostrada uma contagem decrescente no display. O tempo pode ser alterado a qualquer altura usando as teclas  .

No fim da cozedura, a mensagem “FIM DE COZEDURA” irá aparecer no display.



Função micro-ondas e circular

Selecione o ícone de função Micro-ondas e circular usando as setas e pressione , depois defina o tempo de descongelamento com as setas  .

Se desejar iniciar imediatamente a função com um tempo predefinido e uma temperatura de 100°C, com uma potência predefinida de micro-ondas de 300W, pressione .

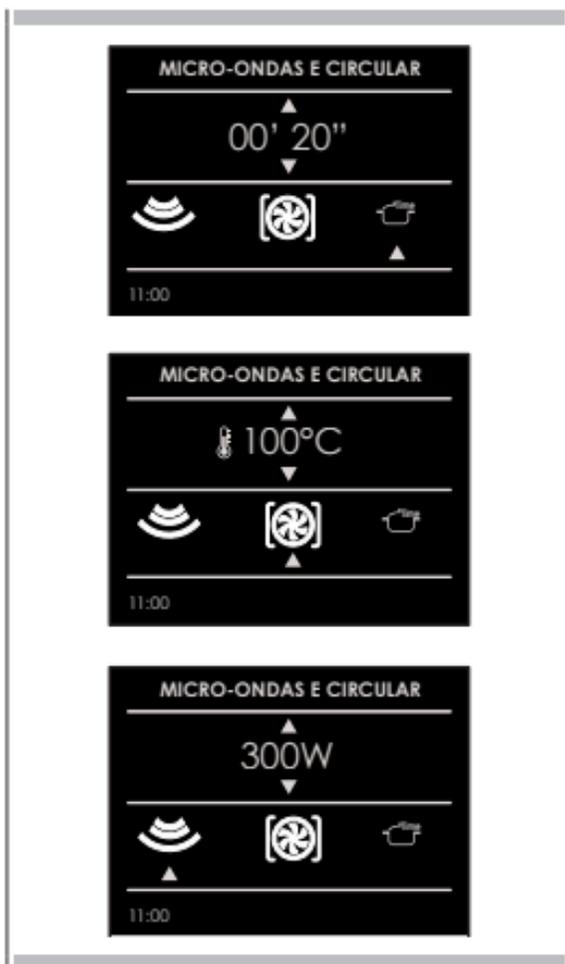
Se desejar personalizar a temperatura e a potência, abra o submenu conforme se segue:

- TEMPERATURA: Selecione o ícone  e use as teclas   para personalizar a temperatura entre 50°C e 200°C.
- POTÊNCIA MICROONDAS: Selecione o ícone  e use as teclas   para selecionar a potência de micro-ondas entre 3 níveis possíveis, 150W - 300W - 450W.

Uma vez definidos os novos parâmetros, pressione  para começar a cozer.

Uma vez que a cozedura tenha sido iniciada, será mostrada uma contagem decrescente no display. O tempo pode ser ajustado a qualquer momento usando as teclas  .

No fim da cozedura, a mensagem “FIM DE COZEDURA” irá aparecer no display.



Mudar a potência

Selecione o ícone  e pressione a tecla .

Selecione o ícone micro-ondas e mude a potência usando as setas   confirme com a tecla .

Mudar tempo

Pressione  e prima a tecla . Selecione o ícone do tempo e ajuste o tempo usando as setas   confirme com .

Alterar a temperatura

(só disponível para micro-ondas e circula)

Selecione  e pressione a tecla .

Selecione o modo de cozedura e mude a temperatura definida usando as setas   confirme com .

Mudar o peso

(só disponível para descongelamento e peso)

Pressione  e mude o peso usando as setas   confirme com a tecla .

Luz forno

Toque  para apagar ou acender as luzes.

As luzes do forno acendem-se automaticamente quando a porta é aberta. Quando um forno está em utilização, as luzes do forno ligam-se automaticamente quando um modo é iniciado. As luzes do forno irão apagar-se automaticamente quando o modo do forno é cancelado.

NOTA: Uma vez acesas, as luzes apagam-se automaticamente após 3 minutos. Para voltar a ligá-las, pressione a tecla ou abra a porta.

RECEITAS

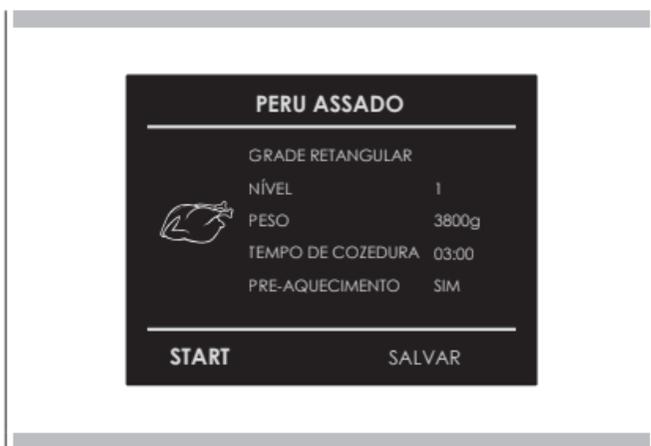
A função Receitas do seu forno dá a possibilidade de cozinhar alimentos sem ter de ajustar sempre manualmente o forno. Ao seleccionar uma receita “DEFINIDA”, o modo de cozedura, a temperatura e o tempo são automaticamente definidos de acordo com a receita seleccionada do menu.

Receita	Ícones	Alimento	Receitas	Informações display	
Predefinido ou pessoal		Fresco	Pão Pizza aperitivo		
		Congelado			
		Inteiro	Carne		
		Pedaço			
		Inteiro	Frango		Tipo do acessório
		Pedaço			Posição do nível
		Inteiro	Peixe		Peso do Alimento
		Pedaço			Tempo de cozedura
		---	Verdura		Pré-aquecimento requerido SIM / NÃO

		---	Bolo		

Selecione uma receita já definida:

1. Ligue o forno, selecione o ícone  e pressione .
2. Utilizando as setas   selecione a lista entre “PREDEFINIDO” ou “PESSOAL” e confirme usando a tecla .
3. Escolha o tipo de alimento a ser cozinhado usando as setas   as setas   confirme usando .
4. Usando as setas   escolha entre “FRESCO” ou “CONGELADO” ou, em outros casos, entre “INTEIRO” ou “EM PEDAÇOS” e confirme com .
5. Selecione a receita requerida usando as setas   e confirme usando .
6. Quando a receita é selecionada, aparece a página de exibição seguinte no display:



7. Para iniciar a receita, confirme com . Durante uma receita, uma série de mensagens acústicas e visuais irão pedir-lhe para realizar as algumas operações. Basta seguir as instruções do display.

8. Ao terminar, o forno desliga-se e um sinal acústico e visual avisa que a receita terminou.

Guardar uma receita personalizada

Uma vez que a receita tenha sido selecionada, a definição de “Horas” e “Peso” pode ser alterada e a receita pode ser guardada entre as “PESSOAS”.

1. Uma vez selecionada uma receita, pressione a tecla Δ e confirme usando OK .
2. Para alterar o peso, introduza o peso desejado usando as setas Δ ∇ confirme usando OK .



3. O forno muda automaticamente para o tempo de cozedura. Para mudar este tempo, utilize as setas Δ ∇ e confirme de novo usando a tecla OK .



4. Neste momento, a receita pode ser guardada na lista de receitas “PESSOAIS”, selecionando “GUARDAR” e confirmar .

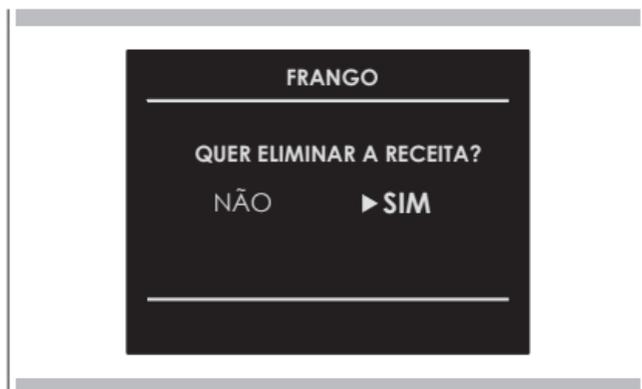


NOTA: Se os valores de tempo e peso forem alterados e não forem salvos de imediato, no fim da receita, surgirá uma mensagem perguntando se deseja salvar.

5. Para iniciar a receita, pressione  .

Apagar uma receita personalizada

1. Para eliminar uma receita da lista de receitas personalizadas, selecione a receita.
2. Pressione a tecla ◀ e selecione a escolha e confirme através da tecla ▶.



MANUAL TÉCNICO PARA O INSTALADOR

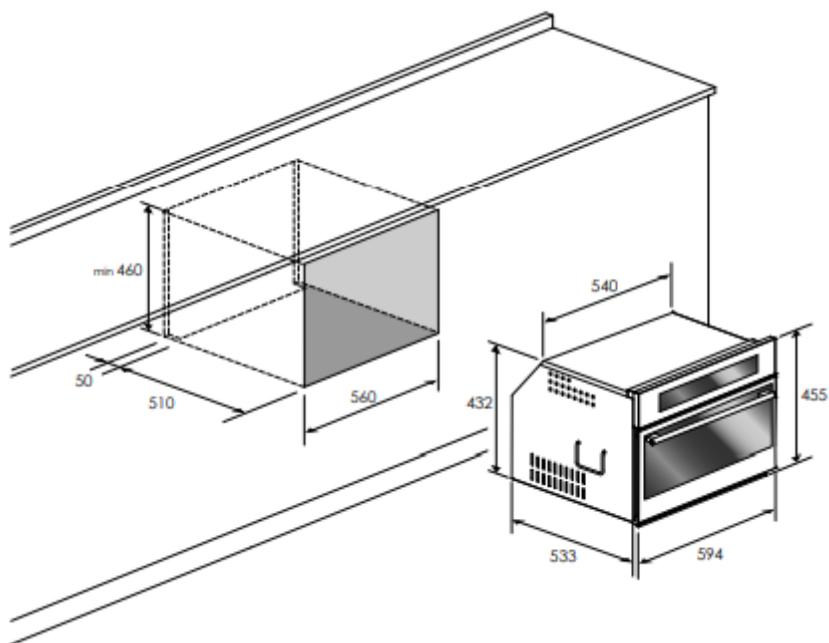
A instalação, ajustes, transformação e manutenção somente devem ser efetuadas por pessoas qualificadas.

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

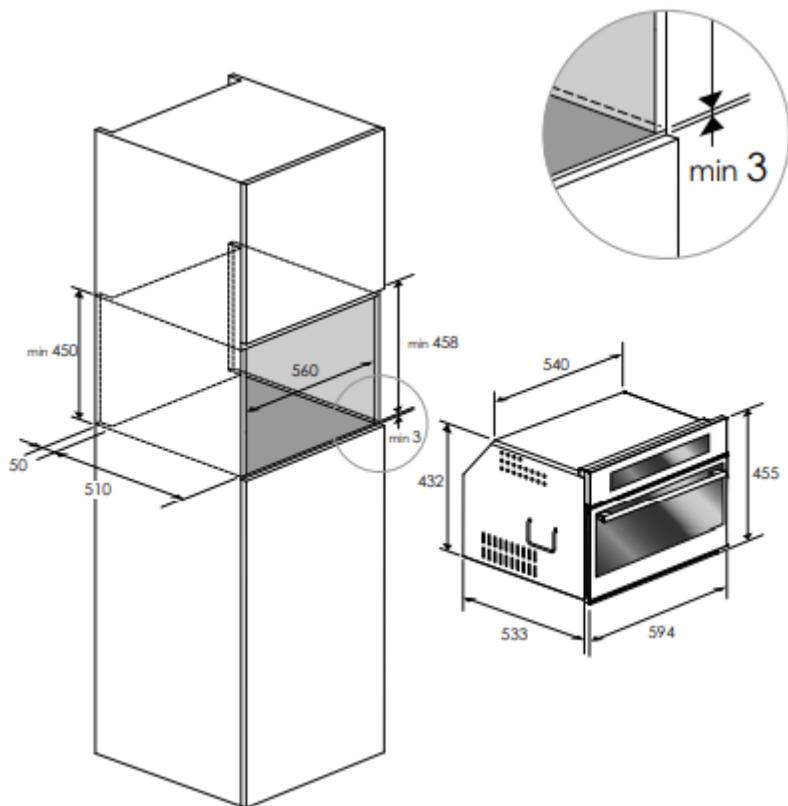
Os dispositivos de segurança e de regulação automática do forno podem sofrer alterações durante a vida útil do seu produto, devendo ser modificado somente pelo fabricante ou pessoas autorizadas.

INSTALAÇÃO

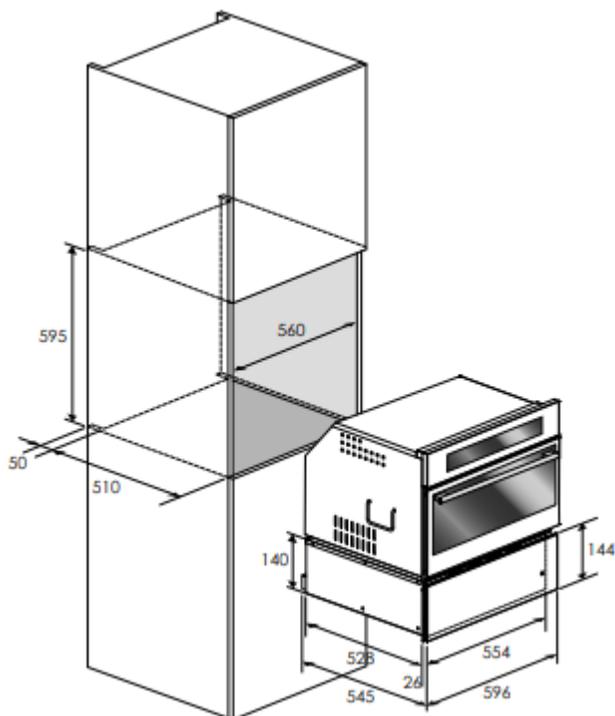
Para correta instalação do forno, ele deve ser instalado em um nicho com as dimensões conforme desenho:



- As dimensões do espaço devem ser as mostradas na figura.
- O material do armário deve ser capaz de suportar o calor.
- O forno deve estar centrado nas paredes do armário e fixado com os parafusos e buchas fornecidos.
- O móvel deve ser em material resistente ao calor superior a 90°C.



Dimensões para instalação com “Gaveta aquecida”



Dados técnicos

Tensão entrada	220V
Frequencia	60Hz
Potência máxima	3200W
Potência máxima micro-ondas	900W
Grill	1500W
Frequência Micro-ondas	2450Mhz

LIGAÇÃO ELÉTRICA

Antes de efetuar a ligação do fono a rede elétrica, certifique que a tensão na rede elétrica é a mesma da etiqueta de identificação do forno.

**Tensão Nominal
220 Volts – 60Hz**

O instalação elétrica deve estar em conformidade com as leis exigidas para o país, e conectado a um aterramento eficiente conforme lei vigente (NBR5410 da ABNT), em caso de dúvida, consulte um especialista.

O forno deve estar conectado a um disjuntor exclusivo conforme especificado para o modelo do seu produto.

Modelo produto	Potência máxima (W)	Corrente (A)	Disjuntor (A)	Ø mm ² diâmetro fio
LNTF410MCMPROX2	3200	14,5	15	2,5
LNTF410MCMNAG2	3200	14,5	15	2,5

O cabo de alimentação deve ser ligado a uma conexão 220 volts conforme indicação a seguir:



CUIDADOS E LIMPEZA

Não devem ser utilizados na limpeza detergentes abrasivos nem equipamentos de limpeza a vapor.

ATENÇÃO

Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadeiras de metal pontiagudas para limpar o vidro da porta do forno visto que podem riscar a superfície, fazendo com que o vidro possivelmente se parta.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS RELACIONADOS A COZEDURA

Com Cozer ou Cozer por Convecção, pode obter resultados diversos por muitos motivos e não é uma avaria do forno. Verifique as orientações a seguir para saber as causas dos problemas mais comuns. Uma vez que o tamanho, a forma e o material dos utensílios de cozedura afetam diretamente os resultados da cozedura, a melhor solução pode ser substituir os utensílios de cozedura antigos que tenham escurecido ou empenado com a idade e a utilização.

Problema de cozedura	Causa
Os alimentos douram de forma não uniforme	<ul style="list-style-type: none">▪ O forno não foi pré-aquecido▪ Folha de alumínio na prateleira do forno ou parte inferior do forno▪ O utensílio de cozinhar é demasiado grande para a receita▪ Os recipientes tocam umas nas outras ou nas paredes do forno
Os alimentos ficam demasiado dourados no fundo	<ul style="list-style-type: none">▪ O forno não foi pré-aquecido▪ Utilização de recipientes de vidro, sem brilho ou de metais escurecidos▪ Posição da prateleira incorreta▪ OS recipientes tocam umas nas outras ou nas paredes do forno

<p>O alimento ficou seco ou encolheu excessivamente</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Temperatura do forno demasiado baixa ▪ O forno não foi pré-aquecido ▪ A porta do forno foi aberta com frequência ▪ Firmemente vedado com folha de alumínio ▪ O tamanho do recipiente é demasiado pequeno
<p>O alimento cozinha ou assa demasiado lentamente</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Temperatura do forno demasiado baixa - O forno não foi pré-aquecido ▪ A porta do forno foi aberta com frequência - Firmemente vedado com folha de alumínio - O tamanho da panela é demasiado pequeno
<p>As crostas das tartes não douram no fundo ou ficam com uma crosta empapada</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Temperatura do forno demasiado baixa ▪ Tempo de cozedura incorreto ▪ O bolo é testado demasiado cedo ▪ A porta do forno é aberta com demasiada frequência ▪ O tamanho do recipiente pode ser demasiado grande
<p>Os bolos são altos no meio com uma fissura no topo</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ A temperatura de cozedura é demasiado alta ▪ O tempo de cozedura é demasiado longo ▪ Os recipientes tocam umas nas outras ou nas paredes do forno ▪ Posição da prateleira incorreta ▪ O tamanho do recipiente é demasiado pequeno
<p>As extremidades da crosta da tarte ficam demasiado dourados</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ A temperatura do forno é demasiado alta ▪ As extremidades da crosta são demasiado finas

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS DE FUNCIONAMENTO

Antes de contactar a assistência técnica, verifique o quadro a seguir, para evitar custos de assistência técnica desnecessários

Problema apresentado	Causa/ Solução
Ocorre Erro ___ F na janela de exibição.	<ul style="list-style-type: none">▪ Corte a alimentação e ligue-a de novo após alguns segundos.▪ Se o estado persistir, anote o número do código (na lista de REGISTO DE EVENTOS) e contate a assistência técnica.
O visor do forno permanece DESLIGADO	<ul style="list-style-type: none">▪ Desligue a corrente na fonte de alimentação principal (fusível ou disjuntor).▪ Mude o disjuntor para ligado. Se o estado persistir, efetue uma chamada para a assistência técnica autorizada.
A exaustão de arrefecimento continua em execução após o forno ter sido desligado	<ul style="list-style-type: none">▪ A exaustão desliga-se automaticamente quando os componentes eletrônicos resfriarem o suficiente.
O forno não está aquecendo	<ul style="list-style-type: none">▪ Verifique o disjuntor da sua residência. Certifique-se de que existe alimentação elétrica adequada para o forno.▪ Certifique-se de que foi selecionada a temperatura do forno.
O forno não cozinha de forma uniforme	<ul style="list-style-type: none">▪ Consulte os esquemas de cozedura, para saber a posição recomendada da prateleira.▪ Reduza sempre a temperatura da receita em 15°C (25°F) ao cozinhar com o modo cozer por convecção.

TERMO DE GARANTIA

O seu produto ELANTO é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 12 meses contados a partir da emissão da nota fiscal ao consumidor.

Os 3 meses iniciais referem-se à garantia legal, e os outros 9 meses de Garantia concedida por MGBP do Brasil Ltda.

Lâmpadas, vidros e partes 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 pelo Importador/fabricante dentro do período de vigência da garantia e no perímetro urbano da cidade onde assistência técnica credenciada, incorrerão em custos extraordinários, às custas do consumidor, pagos diretamente ao assistente técnico credenciado.

A garantia não cobre danos decorrentes de erro de instalação realizada por pessoa ou assistência técnica não credenciada, acidentes, quedas, variações de tensão elétrica e sobrecarga acima do especificado, ou qualquer outro dano decorrente da má utilização do equipamento por parte do usuário.

GARANTIA PREMIUM

A Garantia Premium é concedida pela MGBP do Brasil LTDA ao consumidor do produto “ELANTO” e consiste em adicional de 24 meses de garantia contra defeitos de fabricação, em conformidade com o Termo de Garantia, mediante solicitação de Garantia Premium pelo site <<https://mgbpdobrasil.com.br/garantia/>>, no período máximo de até 90 dias a partir da emissão da nota fiscal ao consumidor.



www.mgbpdobrasil.com.