



Manual de Instruções e Uso

Forno Elétrico de 60cm

GLMGFS52IX

GLMGFS93IX

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

O importador/fabricante informa que este manual contém informações de vários produtos, e, por isso, algumas delas poderão não estar relacionadas com 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 Importação e Comércio Ltda.

Rua O Brasil para Cristo, 2756

Curitiba/PR - CEP.: 81.730-070

e-mail: **sac@mgbpdobrasil.com.br**

www.mgbpdobrasil.com.br

Sumário

AVISO IMPORTANTE PARA INSTALAÇÃO E USO DO FORNO	5
MANUAL TÉCNICO PARA O INSTALADOR	5
MODELOS E CARACTERÍSTICAS	6
PRIMEIRA UTILIZAÇÃO	7
RESPEITO PELO AMBIENTE.....	8
TABELA ORIENTAÇÃO DE USO DO FORNO ELÉTRICO	13
FUNÇÕES DE COZIMENTO.....	14
VENTILADOR DE ARREFECIMENTO	15
TERMOSTATO.....	16
TEMPORIZADOR.....	16
TEMPORIZADOR ELETRÔNICO	17
SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA.....	20
DESMONTAGEM DA PORTA DO FORNO	21
INSTALAÇÃO	22
LIGAÇÃO ELÉTRICA.....	23
LIMPEZA DO FORNO.....	24
TERMO DE GARANTIA	25

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 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 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.

Após o uso, assegurar que os manípulos e ajustes do estejam na posição “0” desligado.

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 regulagem automática do forno podem sofrer alterações durante a vida útil do seu produto, devendo ser modificado somente pelo fabricante ou pessoas autorizadas.

MODELOS E CARACTERÍSTICAS



Modelo	GLMGFS93IX
Tamanho (cm)	L-59 x P-54,3 x A-59,7
Nicho (cm)	L-58,3 x P-56,4 x A-55,4
Capacidade	64 litros
Funções	9
Potência máx	2,9 kW
Corrente máx.	13,2 A
Disjuntor	15 A
Temperatura	50 a 250 °C



Modelo	GLMGFS52IX
Tamanho (cm)	L-59 x P-54,3 x A-59,7
Nicho (cm)	L-58,3 x P-56,4 x A-55,4
Capacidade	64 litros
Funções	5
Potência máx	2,7 kW
Corrente máx.	12,3 A
Disjuntor	15 A
Temperatura	50 a 250 °C

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.

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

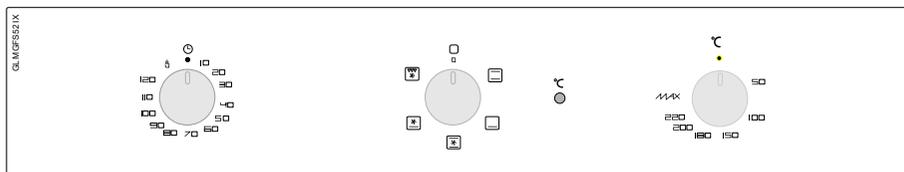
Quando cozinhar alimentos com excesso de óleo ou gordura eles respingam, é necessário atenção especial na hora de remover do interior do forno.

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.

Painel Controle

Verificar as funções disponíveis para o seu modelo específico.



AJUSTE SELETOR DE FUNÇÕES

Verificar as funções disponíveis para o seu modelo específico.
O seletor de funções tem a finalidade de controlar o funcionamento dos componentes elétricos do forno

- Ventilador (Turbo)
- Resistência Inferior
- Resistência Superior
- Resistência Grill
- Resistência Circular

Para ajuste das funções basta girar o manípulo até a função desejada



Resistência Inferior

Esta função tem a finalidade de gerar aquecimento inferior, ideal para o preparo de pratos de grande dimensão e de forma lenta.



Aquecimento Superior e Inferior – Convecção Natural

Esta função tem a finalidade de gerar aquecimento inferior e superior, com convecção natural do calor. Ideal para o preparo de bolos, pães massas e confeitos.



Aquecimento Superior e Inferior + Turbo

Esta função gera o aquecimento convencional mais a função Turbo, ideal para a produção de 2 ou mais pratos ao mesmo tempo, sem a mistura de sabores ou odores.



Turbo Ventilado

Nesta função o aquecimento é gerado pela da Resistência Circular + turbo, ideal para a confecção de dois ou mais pratos de diferentes sabores sem misturar o aroma ou sabor. Na frente do ventilador é utilizado um filtro metálico que servirá para reter a gordura durante o cozimento. Recomenda-se remover periodicamente este filtro de gordura e lavá-lo com água e sabão neutro.



Grill ventilado

Esta função gera o aquecimento do Duplo Grill mais a função Turbo, ideal para a produção de churrascos na parte superior e manter o alimento aquecido na parte inferior ao mesmo tempo. Quando utilizar 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.



Duplo Grill

Esta função gera um aquecimento com a Resistência Superior + Resistência do Grill. Quando utilizar 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

Esta função gera aquecimento com a resistência do Grill, ideal para assar carnes e dourar/gratinar alimentos. Quando utilizar 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.



Pizza

Nesta função o aquecimento é gerado pela da Resistência Circular + Turbo + Resistência inferior, ideal para a confecção de pizzas e pães.

As partes e peças acessíveis do forno tornam-se quentes durante o uso. Crianças devem ser mantidas distantes do forno.

Consultar a tabela de orientação para o posicionamento dos alimentos conforme as funções, temperatura e tempo de cozedura.



Degelo

Nesta função entrará em funcionamento o Ventilador + Lâmpada. Mantenha o alimento dentro do forno sob a bandeja esmaltada, até o descongelamento ocorrer de maneira natural.



Pré-aquecimento Rápido

É o método mais rápido e eficiente de pré-aquecer o forno, assegurando um aquecimento uniforme, para o início de um cozimento perfeito.

Para utilizar o pré-aquecimento, selecione a função e 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 para a função de cozimento desejada e coloque o alimento dentro do forno.

Tabela orientação de uso do forno elétrico

Alimento	°C	Prateleira	Tempo (min)
Doces em moldes com massa líquida			
Bolos ou pasteleria salgada	175	2	55-65
Bolo sublime	175	3	60-70
Doces de massa tenra em moldes			
Base de bolos	200	3	08-10
Base de bolo de requeijão	200	3	25-35
Base de bolo com fruta	200	3	25-35
Doces de massa levedada em moldes			
Base para bolos	180	3	30-45
Pão mole 1kg farinha	200	3	25-35
Doces pequenos			
Massa tenra	200	3	10-15
Massa para panqueca	200	2	35-45
Massa para biscoito	200	3	15-20
Massa			
Lasanhas	225	2	40-50
Carnes (tempo de cozedura pode variar conforme a espessura)			
Assado de longa cozedura	200	2	120-150
Assado de curta cozedura	200	2	60-90
Almondegas	200	2	30-40
Aves domésticas			
Prato de 1 1/2kg	200	2	120-180
Ganso 3kg	200	2	150-210
Frango assado	200	2	60-90
Peru 5kg	175	2	240-260
Caça			
Lebre	200	2	60-90
Pernil de veado	200	2	90-150
Pernil de cervo	175	2	90-180
Verduras			
Batatas ao forno	200	2	30-40
Pudim de legumes cozido	200	2	40-50
Peixe			
Truta	200	2	40-50
Pargo	200	2	40-50
Grill			
Costeletas		4	8-12
Salsichas		4	10-12
Frango (espeto)		-	25-35
Assado vitela no espeto		-	50-60

A contagens das prateleiras é de baixo para cima.

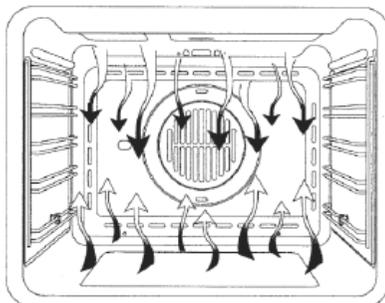
As informações acima são indicativas, podem sofrer variações devido a quantidade e qualidade do alimento.

Não deixar recipientes na base do forno e não revestir com papel alumínio, pode reter muito calor e danificar o esmalte e o forno.

FUNÇÕES DE COZIMENTO

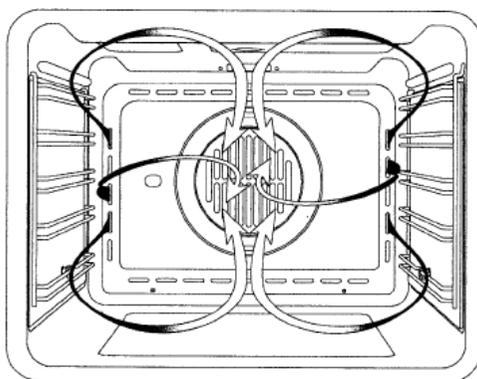


Funções clássicas utilizam calor superior e inferior, adequado para cozinhar um só prato. O alimento deve ser colocado no interior do forno somente após atingir a temperatura ajustada (após apagar o indicador luminoso de temperatura). O usuário poderá alterar a função e a temperatura para finalizar algum tipo de alimento. É aconselhável abrir o menos possível a porta do forno durante a cozedura.



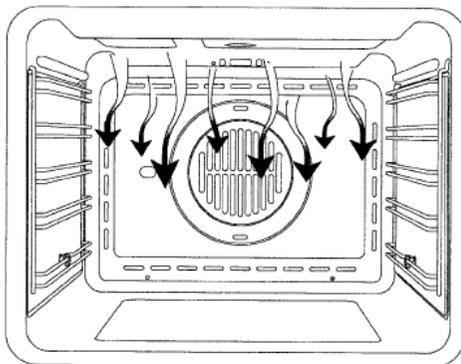
Funções com TURBO, um ventilador colocado na parte posterior faz circular o ar quente dentro do forno distribuindo de maneira uniforme. A cozedura ocorre mais rapidamente comparando com as funções convencionais. Funções indicadas para cozimento utilizando várias prateleiras e alimentos de natureza diferente (peixe, carne, bolo e etc...)

Não é necessário o prévio aquecimento.





Funções com Grill, indicado para grelhados ou gratinar alimentos. Para correta utilização do Grill, posicionar a “prateleira” nas posições 1 e 2, aquecer previamente por 5 minutos. Posicionar o termostato no ajuste desejado.



VENTILADOR DE ARREFECIMENTO

O ventilador está situado na parte superior do forno e promove a circulação do ar dentro do móvel e através da porta do forno. Ele entra em funcionamento quando a parte exterior do forno atinge a temperatura de 60°C aproximadamente. O ventilador de arrefecimento desligará após o uso do forno quando a temperatura do forno for menor que 60°C. O ventilador poderá desligar até 30 minutos após o fim da utilização do forno.

TERMOSTATO

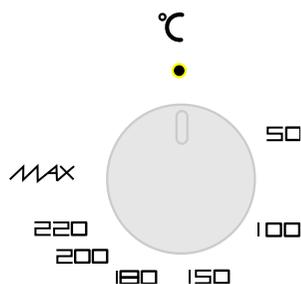
O termostato ajusta e controla a temperatura interna do forno, esta temperatura poderá ser ajustada entre 50°C e 250°C (MAX).

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

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.



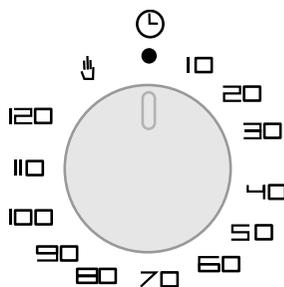
TEMPORIZADOR

Modelos GLMGFS521X

O temporizador auxilia o usuário na definição do tempo de funcionamento do forno, pode ser ajustado para um tempo pré-estabelecido de

até 120 minutos ou na função “Manual (Manual)” onde funcionará por tempo indeterminado.

Para ajustar um tempo (até 120 minutos) de funcionamento, girar o manípulo no sentido horário até a posição máxima e retornar até o tempo desejado, quando o tempo ajustado terminar, irá disparar um sinal sonoro informando que o tempo ajustado terminou e o forno desligará.



Para cozinhar com um tempo “indefinido”, gire o manípulo até a posição manual .

TEMPORIZADOR ELETRÔNICO

Modelo GLMGFS931X



O temporizador eletrônico oferece as seguintes funções:

- Relógio – Utilizando  e 
- Contaminutos – Utilizando 
- Tempo de Cozimento – Utilizando 
- Tempo final de cozimento – Utilizando 
- Operação de cozimento Manual – Utilizando 
- Tempo de cozimento futuro – Utilizando  e 
- Diminuir o tempo – Utilizando 
- Aumentar o tempo – Utilizando 

O display mostrará a hora ajustada e durante o cozimento basta pressionar o botão correspondente para mostrar o tempo de cozimento ou minutos ajustados.

No final de cada operação o forno será desligado exceto quando ajustado o contaminutos.

Relógio (de 0:01 a 24:00 - hh:mm)

O display do forno no momento em que é conectado a energia elétrica ele irá iniciar “piscando” os símbolos “0:00” e “AUTO”.

Pressione  e  simultaneamente para iniciar o ajuste da hora atual, após pressione “- ou +” até o ajuste correto da hora.

Após o ajuste do relógio, o símbolo “AUTO” se apagará e o símbolo  (manual) aparecerá no display.

Para o funcionamento do forno é necessário ajustar o relógio, como

Contaminutos (hh:mm – de 0:01 a 00:59)

A função contaminutos não interfere no funcionamento do forno, no final do tempo ajustado apenas soará um “bip” e o forno continuará em funcionamento.

Para ajustar o tempo do contaminutos, Mantenha pressionado , no display irá aparecer , pressione “- ou +” até ajustar o tempo desejado. Após alguns segundos o tempo começará a ser contado, quando o tempo chegar ao final irá soar um “bip” indicando o final do tempo ajustado, o forno continuará a executar a função que esta ajustado e o símbolo  apagará no display.

Tempo de cozimento (de 0:01 a 23:59 - hh:mm)

Permite definir o tempo de duração do cozimento, ao final do tempo ajustado soará um “bip” e o forno será desligado.

Primeiro ajuste a função e temperatura desejada e após vamos ajustar o tempo pressionando , após pressionar “- ou +” e ajustar o tempo de cozimento desejado. No display acenderá “AUTO e ” e após alguns segundos o forno funcionará na função e temperatura ajustada até o

final do tempo ajustado e soará um “bip”, o forno será desligado e os símbolos do display apagarão.

Tempo final de Cozimento (de 0:01 a 23:59 - hh:mm)

Nesta função será ajustado a “hora” em que o forno desligará.

Primeiro ajuste a função e temperatura desejada e após vamos ajustar o tempo (hora) final de cozimento, pressione , após pressione “+” até ajustar a “hora” desejada para que o forno desligue, no do display irá indicar “AUTO e ”. O forno funcionará na função e temperatura ajustada até a hora pré estabelecida no ajuste, no final irá soar um “bip” os símbolos “AUTO e ” do display se apagarão e o forno será desligado.

Tempo de cozimento futuro

Nesta função será programada o tempo de funcionamento do forno e a hora em que o forno se “desligará” automaticamente:

- Primeiro ajuste o tempo de duração do cozimento, pressionando .
- Após ajuste o tempo desejado pressionando “- ou +” (acenderá no display AUTO e .
- Pressione  (o símbolo  se apagará), no display indicará a hora atual acrescida o tempo ajustado.
- Ajuste a hora desejada para finalizar o cozimento pressionando “+”.
- O display indicará a “hora” e “AUTO”, informando que existe uma programação ajustada.
- Ajustar a Função e temperatura desejada.
- O forno ficará desligado até o início do tempo ajustado para seu funcionamento.

O forno iniciará seu funcionamento (acenderá no display AUTO e ) na função e temperatura ajustada, no final irá soar um “bip”, o forno será desligado e apagará no display AUTO e .

Operação Manual

A operação “Manual” somente é possível após a finalização de qualquer programação existente ou após o cancelamento pressionando , o símbolo “AUTO” apaga e o símbolo  acende).

Inicio e controle do programa

A programação se inicia logo após a configuração.

A programação pode ser verificada ou alterada pressionando os botões correspondentes.

Qualquer programa poderá ser alterado e uma programação automática pode ser cancelada, pressione o botão correspondente e ajuste o tempo para “0:00” pressionando “- ou +”.

SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA

Para a substituição da lâmpada, devemos substituir por outra com as mesmas características – 25W – 220V – 300°C.

Gire a proteção de vidro da lâmpada, desencaixe-a do suporte da lâmpada.

Remova a lâmpada do suporte, cuidando para não quebrar.

Insira a nova lâmpada utilizando uma luva ou proteção para não tocar no vidro da lâmpada.

Recoloque a cobertura da lâmpada girando de forma a encaixá-la corretamente no suporte.

Ligue novamente o forno à energia.

DESMONTAGEM DA PORTA DO FORNO

A porta do forno pode ser removida facilmente para limpeza e higienização seguindo os passos a seguir.

Abrir totalmente a porta do forno.

Puxar as 2 alavancas/travas localizadas na dobradiça da porta.

Fechar a porta até escutar um pequeno disparo, gerado pelas travas da porta.

Elevar a porta puxando para cima e para fora, para remover a porta das sedes localizadas na cavidade do forno.

Para montagem da porta, primeiramente posicione as dobradiças dentro da sede na cavidade, verificando os encaixes (pequeno recorte) na parte inferior da dobradiça que devem encaixar na sede do forno.

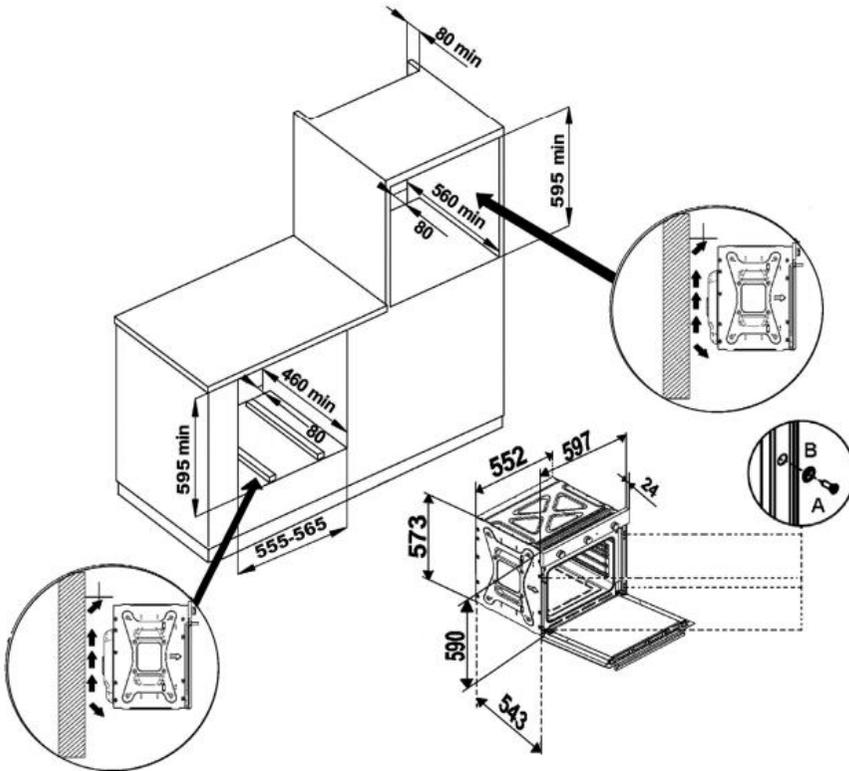
Abra totalmente a porta.

Puxe as 2 alavancas/travas até encaixar totalmente no corpo da dobradiça.

Feche a porta, e use o forno.

INSTALAÇÃO

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



O móvel deve ser em material resistente ao calor.

O forno deve ser fixado ao móvel com os (4) parafusos que acompanham o produto. Encaixe o forno no móvel e aperte os parafusos para fixar o forno ao móvel.

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.

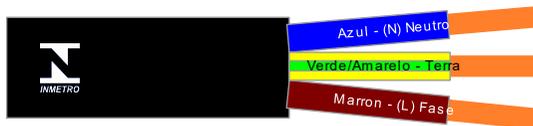
**Tensão Nominal
220 Volts – 60Hz**

A 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 (kW)	Corrente (A)	Disjuntor (A)	Ø mm ² - diâmetro fio
GLMGFS52IX	2,7	12,3	15	2,5
GLMGFS93IX	2,9	13,2	15	2,5

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



LIMPEZA DO FORNO

Limpeza das partes em inox do forno – limpar a com água morna e sabão neutro, em seguida enxugar com um pano macio e seco. Periodicamente deve-se polir com polidor para inox.

NUNCA utilize polidor abrasivo.

Limpeza revestimento esmaltado – Para limpeza da cavidade do forno utilizar água morna e detergente neutro, após secar bem com um pano macio e seco.

Para limpeza mais intensa, coloque na bandeja esmaltada 2 copos de água e aqueça o forno a 100°C. Abra a porta do forno remova a bandeja prateleiras e guias e proceda a limpeza com água morna e detergente neutro, após secar com pano macio e seco.

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

TERMO DE GARANTIA

O seu produto GLEMGÁS 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 “CLEMGÁS” e consiste em adicional de 12 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.

