



Manual de Instruções e Uso
Fogões Série MATRIX 60/70cm

GLM MQ6613 QI

GLM MQ7612 QI

GLM MQ6613 VI

GLM MQ7612 VI

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, pois poderá ser útil no futuro, seja para você ou para outros, caso surjam dúvidas relacionadas ao funcionamento do produto.

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

Rua O Brasil para Cristo, 2756

Curitiba/PR – 81.730-070

e-mail: sac@mgbpdobrasil.com.br

www.mgbpdobrasil.com.br

Sumário

RECOMENDAÇÕES DE SEGURANÇA	5
AVISO IMPORTANTE PARA INSTALAÇÃO DO FOGÃO.....	9
MODELOS E CARACTERÍSTICAS	10
INSTALAÇÃO DO FOGÃO	12
PÉ AJUSTÁVEL.....	14
LIGAÇÃO À REDE DE GÁS.....	16
LIGAÇÃO À REDE ELÉTRICA	23
CUIDADOS NA UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO	24
UTILIZANDO OS QUEIMADORES	28
PAINEL DE CONTROLE – FORNO GÁS.....	32
UTILIZANDO O FORNO A GÁS.....	33
PAINEL DE CONTROLE – FORNO ELÉTRICO	38
UTILIZANDO O FORNO MULTIFUNÇÕES	39
DICAS PARA COZINHAR	43
SUBSTITUIR A LÂMPADA DO FORNO	48
REMOÇÃO DO VIDRO INTERNO	52
TERMO DE GARANTIA	55

RECOMENDAÇÕES DE SEGURANÇA

IMPORTANTE: Este aparelho foi concebido e fabricado exclusivamente para uso doméstico, não deve ser utilizado num ambiente comercial.

A garantia do aparelho será anulada se o aparelho for utilizado num ambiente não doméstico.

Leia atentamente as instruções antes de instalar e usar o aparelho.

- Este produto foi concebido e fabricado em conformidade com as normas aplicáveis aos produtos de cocção de alimentos para uso doméstico, incluindo as de temperatura da superfície. Algumas pessoas com pele sensível podem ter uma percepção de temperatura mais evidente com alguns componentes, embora essas partes estejam dentro dos limites permitidos pelas normas. A segurança total do aparelho também depende do uso correto, portanto, recomendamos sempre prestar muita atenção ao uso do produto, especialmente na presença de crianças.
 - Deve-se ter cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento no interior do forno.
 - A porta é aquecida. Use sempre o puxador.
 - Para evitar queimaduras as crianças pequenas devem ser mantidas afastadas.
- Não tente modificar as características técnicas do aparelho, pois isso pode-se tornar o seu uso perigoso. O importador/fabricante declina toda a responsabilidade por qualquer inconveniente resultante da inobservância desta condição.
- Não opere seu aparelho por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
- Não realize operações de limpeza ou manutenção no aparelho sem antes desconectá-lo da rede elétrica.
- **AVISO:** Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada do forno para evitar choque elétrico.
- Não use um limpador a vapor porque a umidade pode entrar no aparelho, tornando-o inseguro.
- Recomenda-se não utilizar o aparelho enquanto estiver descalço.

- Após o uso, verifique se os botões estão na posição desligada.
- Crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas a menos que sejam supervisionadas continuamente.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas ao uso do aparelho de forma segura e compreender os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não devem ser feitas por crianças sem supervisão.
- Certifique-se de que os cabos elétricos que ligam outros aparelhos nas proximidades do fogão não possam entrar em contato com ele ou ficar presos na porta do forno.
- **AVISO:** As frituras com gordura ou óleo desacompanhadas de uma tampa podem ser perigosas e resultar em incêndio. NUNCA tente extinguir um fogo com água, desligue o aparelho e depois cubra a chama com uma tampa ou um cobertor de fogo.
- **AVISO:** Quando instalado corretamente, seu produto atende a todos os requisitos de segurança estabelecidos para este tipo de categoria de produto. No entanto, deve-se ter especial cuidado em torno da parte traseira e inferior do aparelho, uma vez que estas áreas não foram concebidas ou se destinam a serem tocadas e podem conter bordas afiadas ou irregulares, que podem causar ferimentos.
- O importador/fabricante declina toda a responsabilidade por danos a pessoas ou danos materiais causados pelo uso incorreto ou impróprio do aparelho.
- Não forre as paredes do forno ou sua base com papel alumínio.
- Não coloque as assadeiras ou a bandeja na base da câmara do forno, quando não estiverem sendo utilizadas.
- Não cubra a mesa do fogão com folhas de alumínio.
- **RISCO DE INCÊNDIO!** Não armazene material inflamável no forno ou no compartimento de armazenamento abaixo do forno.
- Utilize sempre luvas de forno quando retirar as prateleiras e formas de alimentos do forno enquanto estiver quente.

- Não pendure toalhas, panos de cozinha ou outros itens no aparelho ou no puxador - isso pode ser um risco de incêndio.
- Limpe o forno regularmente e não permita o acúmulo de gordura ou óleos na base ou bandeja do forno. Remova-os assim que eles ocorrerem.
- Não mantenha o fogão com porta do forno aberta.
- Afaste-se sempre do aparelho quando abrir a porta do forno para permitir a saída de vapor e ar quente antes de retirar o alimento.
- **SEGURANÇA DE MANUSEIO:** Deixe a comida no forno por um curto período antes e depois do cozimento. Isto é para evitar a contaminação por organismos que podem causar intoxicação alimentar. Tome especial cuidado quando a temperatura ambiente for mais elevada.
- **AVISO:** Tome cuidado para NÃO levantar o fogão pelo puxador da porta.
- **CUIDADO:** O processo de cozimento deve ser supervisionado. Um processo de cozimento de curto prazo deve ser supervisionado continuamente.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído apenas por um agente de serviço autorizado.

DESEMBALAGEM E DESCARTE

- Depois de desembalar o produto, verifique se não está danificado e se a porta do forno fecha corretamente. Em caso de dúvida, não o utilize e consulte o seu fornecedor ou um técnico profissionalmente qualificado.
- Elementos de embalagem (ou seja, sacos de plástico, espuma de poliestireno, fitas de embalagem etc.) não devem ser deixados ao alcance das crianças, pois podem causar ferimentos graves.
- Alguns produtos são fornecidos com uma película protetora em peças de aço e alumínio. Este filme deve ser removido antes da utilização do aparelho.
- **IMPORTANTE:** Recomenda-se o uso de luvas de proteção adequadas ao manusear ou limpar este aparelho.
- **CUIDADO:** Este fogão só deve ser instalado em um ambiente permanentemente ventilado em conformidade com os regulamentos e orientações constantes neste manual.
- Se decidir não usar mais este aparelho (ou decidir substituir por outro modelo), antes de descartá-lo, recomenda-se que ele seja tornado inoperante de maneira adequada, de acordo com os regulamentos de proteção ambiental e de saúde, assegurando em particular que todas as partes potencialmente perigosas devem ser isoladas, especialmente em relação a crianças que poderiam brincar com aparelhos não utilizados.
- Os vários componentes do aparelho são recicláveis. Elimine-os de acordo com os regulamentos em vigor no país. Se o aparelho for desmontado, remova o cabo de alimentação.

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 75 cm.

MANUAL TÉCNICO PARA O INSTALADOR

- A instalação do fogão só deve ser realizada por técnicos qualificados e em conformidade com as normas de segurança locais. Recomenda-se a utilização de Serviço de Assistência Técnica Autorizado, indicado pelo revendedor ou distribuidor local.
- O aparelho deve ser instalado em conformidade com os regulamentos em vigor no país e em observação das instruções do importador/fabricante.
- Desligue sempre o aparelho da corrente elétrica antes de realizar qualquer operação de manutenção ou reparação.
- Alguns aparelhos são fornecidos com uma película protetora em peças de aço e alumínio. Este filme deve ser removido antes de usar o fogão e sua superfície limpa.

MODELOS E CARACTERÍSTICAS



Modelo	GLM MQ6613 QI Gás
Tamanho	60 x 60 cm
Nicho	L-60 x P-60 x A-86 a 91
Auxiliar	1,0 Kw
Semirápido (2)	1,75 kW
Multichama	4,0 kW
Forno á gás	2,65 kW



Modelo	GLM MQ6613 VI Elétrico
Tamanho	60 x 60 cm
Nicho	L-60 x P-60 x A-86 a 91
Auxiliar	1,0 kW
Semirápido (2)	1,75 kW
Multichama	4,0 kW
Forno elétrico	2,3 kW

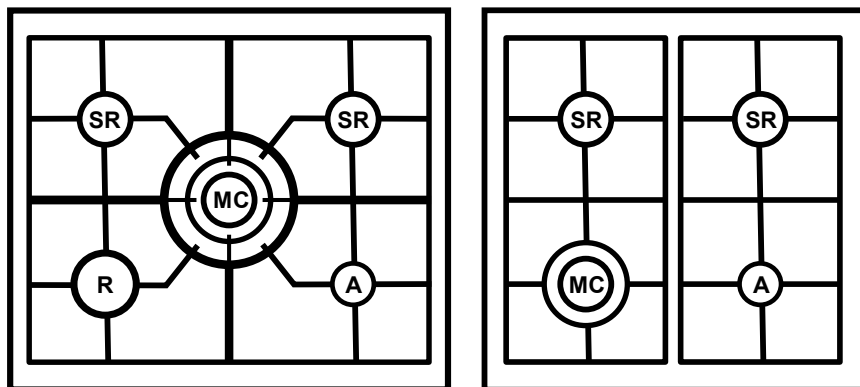


Modelo	GLM MQ1612 QI Gás
Tamanho	70 x 60 cm
Nicho	L-70 x P-60 x A-86 a 91
Auxiliar	1,0 Kw
Semirápido	1,75 kW
Rápido	3,0 kW
Multichama	4,0 kW
Forno á gás	2,65 kW



Modelo	GLM MQ1612 VI Elétrico
Tamanho	70 x 60 cm
Nicho	L-70 x P-60 x A-86 a 91
Auxiliar	1,0 Kw
Semirápido	1,75 kW
Rápido	3,0 kW
Multichama	4,0 kW
Forno elétrico	2,3 kW

DISPOSIÇÃO QUEIMADORES



Queimador	Potência	
	Mínima	Máxima
Auxiliar (A)	0,3kW	1,0kW
Semirrápido (SR)	0,44kW	1,75kW
Rápido (R)	0,75kW	3,0kW
Multichama (MC)	1,5kW	4,0kW

- A ignição elétrica é incorporada aos manipulós de acendimento dos queimadores.
- O aparelho possui um sistema de segurança instalado onde o fluxo de gás será interrompido 10 segundos após a chama se apagar acidentalmente.

CUIDADO:

- Se a chama do queimador for acidentalmente apagada, desligue o gás no manipulo de controle e espere pelo menos 1 minuto antes de tentar reacender.
- Aparelhos a gás produzem calor e umidade no ambiente em que estão instalados.

- Certifique-se de que a área de cozimento é bem ventilada abrindo as grades de ventilação natural ou instalando um exaustor conectado a um duto de saída.
- Se o aparelho for utilizado durante um longo período, pode ser necessário fornecer ventilação adicional abrindo uma janela ou aumentando a potência de sucção do exaustor (se instalado).

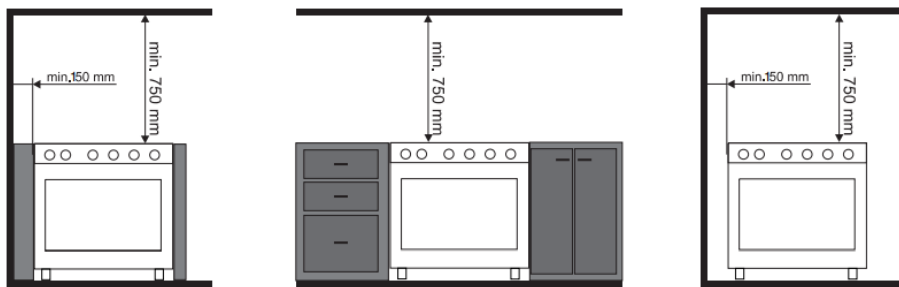
INSTALAÇÃO DO FOGÃO

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

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 15cm.

Quando for instalada uma coifa/depurador sobre o fogão, deve-se manter uma distância mínima de 75 cm.



Materiais sintéticos estratificados e a cola utilizada devem ser resistentes a uma temperatura de 90 ° C para evitar descolamento ou deformações.

Cortinas não devem ser colocadas imediatamente atrás do aparelho e não devem ficar a menos de 50 cm dos lados.

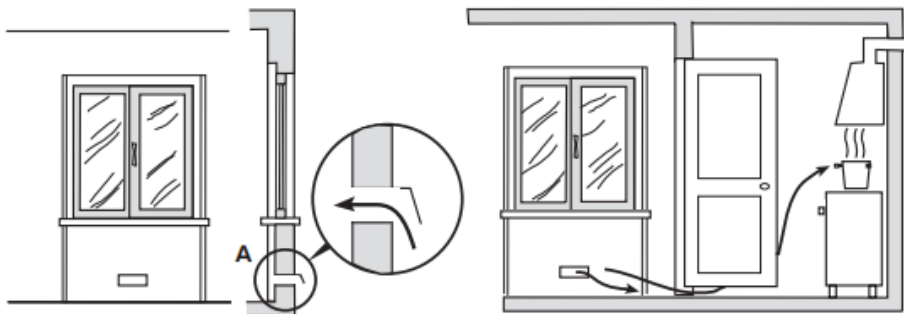
O aparelho deve ser posicionado em unidades resistentes ao calor. As paredes das unidades não devem ser superiores a mesa do fogão e devem ser capazes de resistir a temperaturas de 75°C acima da temperatura ambiente.

Não instale o aparelho perto de materiais inflamáveis (por exemplo, cortinas).

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 25m³.

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 cm². Esta abertura deve ser construída de modo a não ser obstruída.



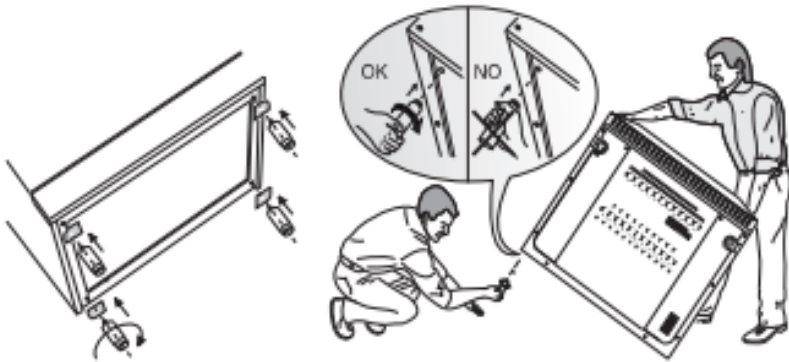
LOCALIZAÇÃO DA VENTILAÇÃO

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 no produto no local próximo onde o fogão será instalado.

- 1- Deite o produto sobre a embalagem em um local plano.
- 2- Fixe os pés na base do fogão.
- 3- Coloque o fogão na posição vertical sem utilizar os pés como apoio (isso poderá 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 86 a 91cm

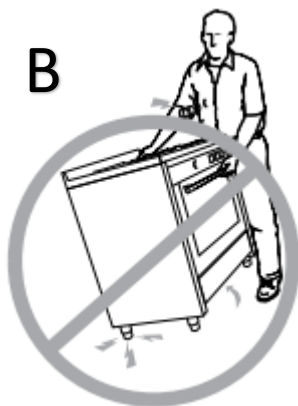
MOVIMENTAÇÃO DO FOGÃO



A - Para movimentar corretamente o fogão, siga como indicado na figura "A".

B - NÃO movimente o fogão utilizando o puxador da porta.

C - Ao movimentar o fogão, NÃO ARRASTE, levante do chão os pés do produto.



LIGAÇÃO À 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/G30** (Gás Liquefeito de Petróleo), para instalação com **GN/G20** (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.

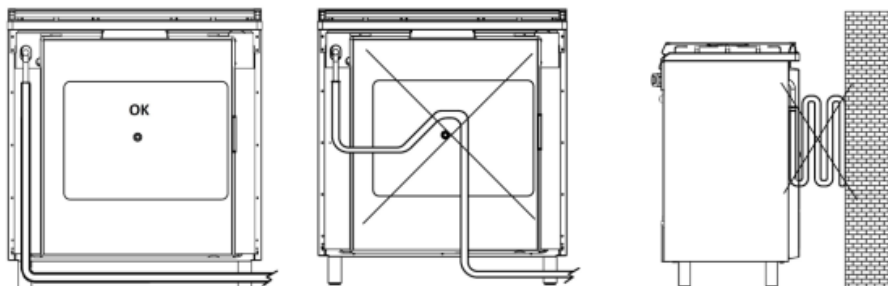
Tipo de Gás	Pressão funcionamento
GLP/G30	28 a 30 mbar
GN/G20	20 mbar

CONECTANDO À ENTRADA DE GÁS

O abastecimento de gás é efetuado na parte traseira do fogão do lado direito (para que esta em frente ao fogão).

A mangueira flexível não deve cruzar a parte posterior do fogão.

A mangueira flexível não deve dobrar ou encostar na parte posterior do fogão.



CONEXÃO DE GÁS COM TUBOS RÍGIDOS OU UM TUBO FLEXÍVEL (NBR 14177)

A conexão de gás é composta de:

- Encaixe terminal do tubo de entrada;
- Arruela de vedação

Importante!

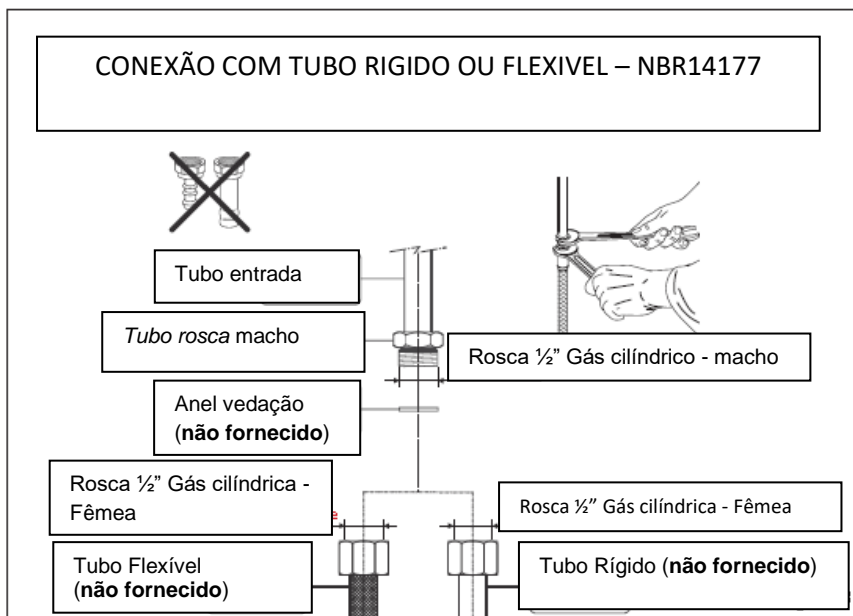
Ao conectar o fogão a entrada de gás com tubos rígidos ou um tubo flexível, certifique-se:

- Usar tubos rígidos ou um tubo flexível (NBR 14177) em conformidade com os regulamentos locais aplicáveis. O tubo flexível deve ter a construção correta para o tipo de gás que está sendo usado.
- Se forem utilizados acessórios de compressão, aperte-os firmemente usando duas chaves.
- Certifique-se de que o tubo flexível não está sob tensão, torcido, dobrado, nem enquanto o aparelho estiver em uso ou enquanto estiver sendo conectado ou desconectado.

- O tubo flexível (NBR 14177) não deve ultrapassar 1,25m de comprimento e não deve entrar em contato com bordas afiadas, cantos ou partes móveis. Use apenas um único tubo flexível; nunca conecte o fogão com mais de um tubo flexível.
- O tubo flexível pode ser facilmente inspecionado ao longo de todo o seu comprimento para verificar sua condição; se tiver uma data de expiração, deve ser substituído antes dessa data.
- Se estiver usando um tubo flexível que não seja totalmente feito de metal, certifique-se de que ele não entre em contato com qualquer parte do fogão com uma temperatura de superfície maior ou igual 70°C (ou consulte os regulamentos locais aplicáveis).
- A mangueira não deve estar sujeita a calor excessivo por exposição direta a produtos de combustão ou por contato com superfícies quentes.
- O tubo rígido ou flexível deve ser substituído se apresentar sinais de desgaste ou danos.
- O regulador de pressão de gás deve estar em conformidade com os regulamentos (NBR 8473) e é instalado ao conectar a um cilindro de GLP.
- A válvula do cilindro ou a válvula de fornecimento do aparelho deve ser fechada quando o fogão não estiver em uso.
- O tubo rígido ou flexível não deve ser submetido à corrosão por agentes de limpeza ácidos.

Depois de ligar o fogão ao fornecimento de gás:

- Verifique se as conexões estão corretamente seladas usando uma solução com sabão, mas nunca uma chama.
- Verifique se os injetores estão corretos para o tipo de gás que está sendo usado. Caso contrário, siga as instruções em “SUBSTITUIÇÃO DOS INJETORES”.
- Substitua a(s) arruela(s) de vedação ao menor sinal de deformação ou imperfeição. As arruelas de vedação são as peças que garantem uma boa vedação na conexão de gás.
- Use duas chaves ao conectar o tubo rígido ou flexível.



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, a pressão deve estar ajustada entre 28 a 30mbar, para o correto funcionamento.

Para que seu fogão funcione adequadamente com gás natural/GN – G20, a pressão deve estar ajustada para 20mbar.

TABELA SUBSTITUIÇÃO DE INJETORES

Queimador	Potência máxima	Potência mínima	GLP-G30	GN-G20
	kW	kW	Ø Injetor 1/100mm	Ø Injetor 1/100mm
Auxiliar (A)	1,00	0,30	52	72
Semirrápido (SR)	1,75	0,44	68	98
Rápido (R)	3,00	0,75	88	116
Multichamas (MC)	4,00	1,50	98	137
Forno	2,65	1,0	79	122

Pressão Gás Natural (G20) – 20 mbar

Pressão Gás Butano (G30) – 30 mbar

ATENÇÃO:

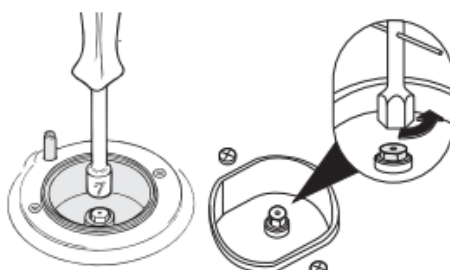
Após a substituição dos injetores, o técnico deverá proceder o ajuste da chama mínima, conforme descrito “REGULAGEM CHAMA MINIMA”.

SUBSTITUIÇÃO DOS INJETORES DOS QUEIMADORES

Selecione os injetores a serem substituídos de acordo com a “Tabela de injetores”.

Os diâmetros dos injetores expressos em centésimos de milímetro, são marcados no corpo de cada injetor.

Utilizar uma chave apropriada para remoção e fixação dos injetores.



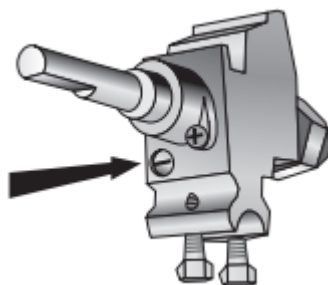
AJUSTANDO A CHAMA MÍNIMA DOS QUEIMADORES DA MESA

Ao mudar de um tipo de gás para outro, o ajuste da chama mínima também deve ser realizado de forma correta, a chama não deve apagar-se mesmo quando passar repentinamente da chama máxima para a mínima.

Para regular a chama, siga as instruções abaixo:

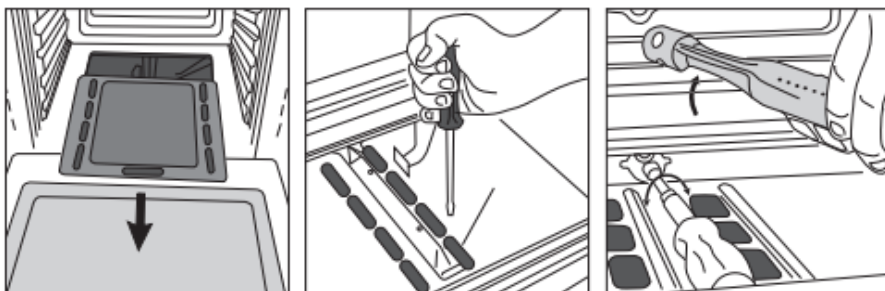
Queimadores auxiliares, semirrápidos e rápidos:

- Acenda o queimador.
- Ajuste a válvula de gás para a posição “mínima”.
- Remova o manipulou.
- Usando uma chave de fenda, gire o parafuso indicado pela seta até que o ajuste esteja correto.



SUBSTITUIÇÃO DO INJETOR DO FORNO

- Levante e remova o painel inferior dentro do forno.
- Desparafuse o parafuso de fixação do queimador.
- Remova o queimador da maneira indicada na figura abaixo e acesse o injetor na parte posterior do forno. Tome cuidado para não danificar o fio no eletrodo de ignição e termopar de segurança.



- Usando uma chave de 7 mm, remova o injetor como indicado na figura acima e substitua pelo injetor selecionado de acordo com a “Tabela de injetores”; em seguida, proceda a montagem repetindo as etapas na ordem inversa.

AJUSTE DA CHAMA MÍNIMA DO QUEIMADOR DO FORNO

Considerando que na posição mínima a chama deve ter um comprimento de cerca de 4 mm e deve permanecer acesa mesmo com passagem brusca da posição máxima para a mínima.

O ajuste da chama é feito da seguinte maneira:

- ligue o queimador ajustando o manípulo do termostato na posição Max (máximo);
- Retire o manípulo e desaparafuse o parafuso de derivação indicado pela seta cerca de três voltas, com uma pequena chave de fenda plana (lâmina de Ø 3 mm, 100 mm de comprimento) através da abertura do painel;
- monte novamente o botão e deixe o forno aquecer por cerca de 10 minutos, em seguida, leve o manípulo do termostato para a posição 150 (mínimo) para operar o by-pass do termostato;
- Após ter removido o manípulo novamente e ter muito cuidado para não virar a haste do termostato, aperte lentamente os parafusos de by-pass indicado pela seta, até obter uma chama de 3-4 mm de altura.



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 tocar nas partes quentes para que não exceda 75°C em nenhum ponto.

Uma vez que o aparelho tenha sido instalado, o disjuntor ou tomada deve estar sempre acessível.

- A instalação elétrica deve ser com cabos de no mínimo 1,5mm².
- 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.

NOTA: Para conexão à rede elétrica, não use adaptadores, redutores ou dispositivos de ramificação, pois eles podem causar superaquecimento e queima.

Se a instalação exigir alterações no sistema elétrico doméstico ou se a tomada e o plugue do dispositivo forem incompatíveis, chame um especialista, que também deve verificar se a seção do cabo da tomada é adequada para a energia absorvida pelo aparelho.

Antes de efetuar qualquer intervenção na parte elétrica do aparelho, a conexão com a rede energia deve ser interrompida.

A conexão do aparelho à terra é obrigatória (NBR5410).
O fabricante declina toda a responsabilidade por qualquer inconveniente resultante da inobservância destas condições.

CAIXA DE CONEXÃO

ADVERTÊNCIA: Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído apenas por um agente de serviço autorizado para evitar riscos.

ESPECIFICAÇÕES DO CABO DE ALIMENTAÇÃO

TIPO H05VV-F

220-240 V - 3 x 1,5 mm²

CUIDADOS NA UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DO FORNO - aconselha-se seguir estas instruções:

- Ligue o forno vazio na temperatura máxima para eliminar a gordura/resina de fabricação dos elementos de aquecimento.
- Desligue o aparelho da corrente elétrica, deixe o forno esfriar e limpe o interior do forno com um pano embebido em água e detergente neutro; então seque com cuidado.

CUIDADO: Não use produtos abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar o vidro da porta do forno, pois eles podem arranhar a superfície, o que pode resultar em quebra do vidro.

- Antes de começar a limpeza, você deve garantir que o aparelho esteja desconectado da fonte de alimentação elétrica.
- É recomendado efetuar a limpeza quando o produto estiver frio e especialmente as peças esmaltadas.
- Evite deixar substâncias alcalinas ou ácidas (suco de limão, vinagre etc.) nas superfícies.
- Evite usar produtos de limpeza com cloro ou base ácida.
- **Importante: Recomenda-se o uso de luvas de proteção adequadas ao manusear ou limpar este aparelho.**
- 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, ele deverá ser substituído por outro de igual característica **(3x1,5mm²)**.

AVISO

Quando instalado corretamente, seu produto atende a todos os requisitos de segurança estabelecidos para esse tipo de categoria de produto. No entanto, deve-se ter especial cuidado em torno da parte traseira ou inferior do aparelho, uma vez que estas áreas não foram concebidas e nem se destinam a serem tocadas ou manuseadas pois podem conter bordas irregulares capazes de causar ferimentos.

PEÇAS ESMALTADAS

Todas as peças esmaltadas devem ser limpas com uma esponja e água com sabão ou outros produtos não abrasivos. Seque de preferência com uma microfibras ou pano macio. Substâncias ácidas, como suco de limão, molho de tomate, vinagre etc. podem danificar o esmalte se deixado por muito tempo.

Deve evitar o contato de peças esmaltadas com água fria (choque térmico) isto pode causar trincas, quebras ou danos a superfície esmaltada.

AÇO INOXIDÁVEL, PEÇAS DE ALUMÍNIO, PINTADO E SUPERFÍCIES COM SERIGRAFIA

Limpe usando um produto apropriado. Sempre seque bem.

IMPORTANTE: estas peças devem ser limpas com muito cuidado para evitar arranhões e abrasão. É aconselhado usar um pano macio e sabão neutro.

CUIDADO:

Não use substâncias abrasivas ou detergentes não neutros, pois estes poderão danificar irreparavelmente a superfície.

Importante: O importador/fabricante declina toda a responsabilidade por possíveis danos causados pelo uso de produtos inadequados para limpeza do fogão.

Atenção! O aparelho apresenta áreas quentes durante seu funcionamento, principalmente nas áreas de cozimento. É muito importante que as crianças não fiquem sozinhas na cozinha quando o fogão estiver em funcionamento.

Não use um limpador a vapor porque a umidade pode entrar no aparelho, tornando-o inseguro.

Não use produtos abrasivos ou raspadores de metal afiados para limpar o vidro da porta do forno pois eles podem arranhar a superfície, o que pode resultar em quebra do vidro.

DENTRO DO FORNO

O forno deve ser sempre limpo após o uso. A cavidade deve ser limpa usando uma solução de detergente neutro e água morna. Produtos de limpeza químicos adequados podem ser usados após consultar as recomendações do fabricante e testar uma pequena amostra da cavidade do forno. Agentes de limpeza abrasivos não devem ser usados na superfície da cavidade.

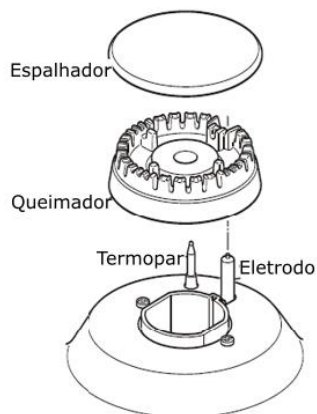
NOTA: O importador/fabricante deste aparelho não se responsabilizam por danos causados por limpeza química ou abrasiva. Deixe o forno resfriar e preste especial atenção para não tocar nos elementos quentes de aquecimento dentro da cavidade do forno.

QUEIMADORES E ESPALHADORES

Estas peças devem ser limpas com uma esponja com água e sabão ou outros produtos não abrasivos adequados. Após seque com um pano macio.

Aviso! Não use lava-louças.

Se deixado na superfície por um período longo, substâncias ácidas como suco de limão, molhos de tomate, vinagre e outros produtos similares danificarão a superfície do e mancharão seu brilho. Após a limpeza, os queimadores e seus espalhadores de chama devem estar bem secos e posicionados corretamente. É muito importante verificar se o espalhador de chama e o queimador foram posicionados corretamente. A não observância disso pode causar sérios problemas, não cobertos pela garantia.



Verifique se o eletrodo ao lado de cada queimador está limpo para garantir faíscas para o acendimento.

Verifique se o termopar ao lado de cada queimador está sempre limpo para garantir o funcionamento correto da válvula de segurança.

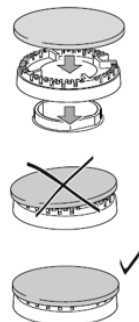
Nota: Tanto o termopar como o eletrodo de ignição deve ser limpo com muito cuidado.

Para evitar danos na ignição elétrica, não use quando os queimadores não estiverem no lugar.

Nota: O uso contínuo pode causar uma mudança no esmalte ao redor dos queimadores e trepes, correspondendo às áreas expostas ao calor. Este é um fenômeno natural e não impede que funcionem corretamente.






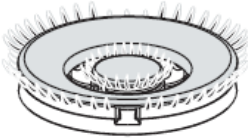
POSICIONAMENTO CORRETO DOS QUEIMADORES AUXILIAR, SEMIRRÁPIDO E RÁPIDO


É muito importante verificar se o queimador e o espalhador foram posicionados corretamente se isso não ocorrer, poderá causar sérios problemas.



UTILIZANDO OS QUEIMADORES


O fluxo de gás para os queimadores é ajustado girando o manipulador que o controlam. Gire o manipulador de modo que os símbolos em si apontem para o símbolo no painel de controle, obtendo as seguintes funções:

Posição manipulador	Função	Auxiliar; semirrápido rápido	e	Multichama
●	Desligado/ Fechado			
★	Chama máxima			
●	Chama mínima			

- A posição de “chama máxima” permite a ebulição rápida de líquidos, enquanto a posição de “chama mínima” permite o aquecimento moderado de alimentos ou a manutenção de condições de ebulição de líquidos.
- Para reduzir para “chama mínima”, gire o manipulador ainda mais no sentido anti-horário para apontar o indicador para a posição .
- Outros ajustes operacionais intermediários podem ser obtidos posicionando o indicador entre as posições máxima e mínima da abertura e nunca entre a abertura máxima e as posições “●”.



Como fazer o acendimento e ajustes

Para acender o queimador, você deve:

- Pressionar e girar o manípulo no sentido anti-horário até à posição  (chama máxima), pressione e mantenha o manípulo até que a chama permaneça acesa (aproximadamente 10 segundos).



As faíscas produzidas pela ignição situada no queimador correspondente acenderão a chama.

Caso as condições locais de fornecimento de gás dificultem o acendimento do queimador na posição , tente novamente com o botão na posição .

- Se não houver alimentação elétrica principal, leve um fósforo aceso próximo ao queimador.
- Aguarde cerca de dez segundos após o queimador de gás ter sido aceso antes de largar o botão (atraso de ativação do dispositivo de segurança).
- Ajuste o manípulo para a posição desejada.

Se a chama do queimador apagar por algum motivo, a válvula de segurança interromperá automaticamente o fluxo de gás.

Para acender novamente o queimador, retorne o botão para a posição “●” fechada, aguarde pelo menos 1 minuto e repita o procedimento de acendimento.

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

Cuidado!

Não cubra a mesa do fogão com folhas de alumínio.

Cuidado!

A mesa do fogão poderá ficar quente durante o funcionamento.
Mantenha as crianças fora do alcance.

NOTA - Quando o fogão não estiver sendo usado, ajuste os manípulos para suas posições fechadas e também feche a válvula de entrada de gás.

Dicas para uso correto dos queimadores

No painel de controle, próximo a cada manípulo há um diagrama que indica qual queimador é controlado por esse manípulo.

O queimador deve ser escolhido de acordo com o diâmetro e a capacidade do recipiente a ser utilizado.

DIÂMETROS DOS RECIPIENTES QUE PODEM SER USADOS NOS QUEIMADORES

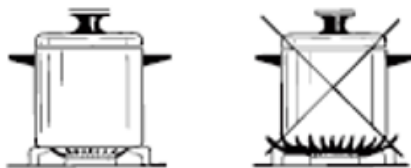
Queimador	Diâmetro mínimo	Diâmetro máximo
Auxiliar	10cm	14cm
Semirrápido	16cm	20cm
Rápido	20cm	24cm
Multichama	24cm	28cm

Não utilize recipientes com base côncava ou convexa

É importante que o diâmetro do recipiente seja adequado à potência do queimador, de modo a não comprometer o alto rendimento dos queimadores e o desperdício de energia.

Uma panela pequena em um queimador grande não dá a você um ponto de ebulição em um curto período, já que a capacidade de absorção de calor de uma massa líquida depende do volume e da superfície da panela.

CUIDADO: Certifique-se de que as panelas estão centradas no queimador para máxima estabilidade e maior eficiência.



Certifique-se de que as panelas não estão em contato com os botões de controle, caso contrário a chama poderá superaquecer os botões e danificá-los permanentemente.

Quando o alimento entrar em ebulição ajustar o queimador para a chama MÍNIMA.

Usar sempre recipientes com tampas.

Após limpeza dos queimadores, garantir que estejam secos e bem encaixados.

CONTA MINUTOS

O conta minutos é um dispositivo de aviso sonoro temporizado que pode ser ajustado por até no máximo 60 minutos.

O manípulo de ajuste deve ser girado até a posição de 60 minutos e retornando para ajustar o tempo desejado.

AVISO IMPORTANTE: Este é apenas um temporizador mecânico.

Lembre-se de desligar o forno ou grill manualmente.

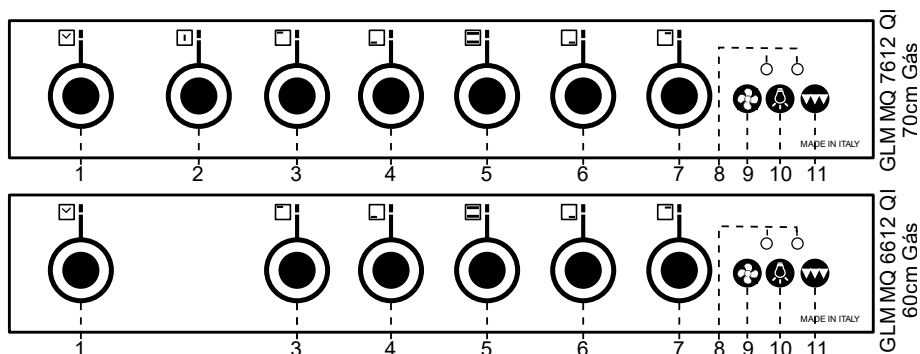
COMPARTIMENTO DE ARMAZENAMENTO

O compartimento de armazenamento é acessível abaixo da porta do forno, indicado para guardar bandeja ou prateleira que não estão sendo utilizadas no forno.



Não armazene material inflamável no forno ou no compartimento de armazenamento.

PAINEL DE CONTROLE – FORNO GÁS



Descrição dos controles

1. Ajuste do contador de tempo
2. Ajuste do queimador central
3. Ajuste do queimador posterior esquerdo
4. Ajuste do queimador frontal esquerdo
5. Seletor de ajuste temperatura forno
6. Ajuste do queimador frontal direito
7. Ajuste do queimador posterior direito
8. Lâmpadas indicadoras de funcionamento e temperatura do forno
9. Interruptor de acionamento ventilador forno
10. Interruptor de acionamento da lâmpada forno
11. Interruptor de acionamento do grill infravermelho

Nota:

O seu aparelho é equipado com um sistema de arrefecimento para obter uma eficiência dos controles e para garantir a manutenção da temperatura de superfície (fluxo de ar entre a porta e o painel). Quando o forno está funcionando, o sistema de arrefecimento liga e desliga dependendo da temperatura, e dependendo das temperaturas e tempos de cocção, o sistema de arrefecimento poderá funcionar mesmo após o aparelho ter sido desligado. A duração deste tempo depende da temperatura e duração de cozimento anteriores.

UTILIZANDO O FORNO A GÁS

Este forno possui 5 funções diferentes de cocção para satisfazer as necessidades de cozimento.

Este forno está equipado com:

- Um queimador a gás de 2,65 kW, localizado na parte inferior e possui ignição elétrica e dispositivo de segurança.
- Um grill elétrico infravermelho, na parte superior do forno.
- Um ventilador posicionado no painel traseiro, pode ser usado em combinação com o queimador a gás do forno ou com o grill elétrico ou sozinho (sem aquecimento).

PRINCIPAIS FUNÇÕES DO FORNO A GÁS

O aquecimento e o processo de cocção no forno são obtidos das seguintes formas:

1. Por convecção normal - O calor é produzido pelo queimador de gás inferior.
2. Por convecção forçada - O calor produzido pelo queimador do forno é distribuído por todo o forno pela convecção forçada (TURBO). O ar quente envolve a comida no forno, provocando uma cocção completa e rápida. É possível cozinhar vários pratos simultaneamente.
3. Grill ou Radiação infravermelho - O calor é gerado pelo grill infravermelho.
4. Convecção - A comida é descongelada usando apenas a função de ventilador sem calor.
5. Levedação – O calor é gerado pela lâmpada, e tem a função de levedação de massas.

Por razões de segurança, não é permitido usar o queimador do forno e o grill infravermelho ao mesmo tempo.

O grill infravermelho só funcionará quando termostato do forno estiver na posição “●” (queimador desligado).

- Quando o queimador do forno está em funcionamento, o grill elétrico ficará inoperante.
- Se o grill infravermelho estiver ligado e o queimador do forno a gás for acionado ou ligado o grill infravermelho será desligado.

QUEIMADOR DO FORNO A GÁS

- O queimador do forno é regulado por um termostato que permite manter constante a temperatura do forno.
- O controle da temperatura é assegurado por uma sonda termostática posicionada dentro do forno.
- A sonda deve ser sempre mantida em seu encaixe, em condição limpa, pois uma posição incorreta ou incrustação pode causar uma alteração no controle da temperatura.
- Além disso, o termostato é equipado com uma válvula de segurança que desliga automaticamente o suprimento de gás quando a chama se apaga.

TERMOSTATO

- O termostato controla a temperatura do forno de 150 a 250°C indicados no manípulo.
- Para regular a temperatura, ajuste o manípulo para a temperatura desejada.
- O símbolo **Max*** indica a posição ideal para a ignição elétrica que está incorporada no manípulo (ativada pressionando o próprio manípulo).

ACENDENDO O QUEIMADOR DO FORNO

ATENÇÃO: Nunca gire o botão do termostato antes de abrir a porta do forno.

Para acender o queimador do forno, proceda da seguinte forma:

1. Abra a porta do forno ao máximo.

ATENÇÃO: Risco de explosão! A porta do forno **DEVE ESTAR ABERTA** durante esta operação.

2. Pressione levemente e gire o botão do termostato no sentido anti-horário até a posição **Max***.

3. Pressione o botão com firmeza até o queimador acender. Nunca permaneça nesta operação por mais de 15 segundos. Se o queimador ainda não acender, aguarde cerca de 1 minuto antes de repetir a ignição.

Em caso de falta de energia, pressione o botão com firmeza e imediatamente aproxime um fósforo aceso na abertura na parte inferior interna do forno.

Nunca ligue o termostato antes de se aproximar de uma chama no orifício.

4. Aguarde cerca de 10 a 15 segundos após o queimador acender antes de soltar o botão (tempo de acionamento do termopar).
5. Verifique se o queimador está aceso e, em seguida, feche a porta do forno lentamente e ajuste a temperatura do forno de acordo com o desejado.


Se a chama apagar por qualquer motivo, a válvula de segurança desligará automaticamente o fornecimento de gás para o queimador.

Para acender novamente o queimador, gire primeiro o controle do forno para a posição “●” (desligado), aguarde pelo menos 1 minuto e repita o procedimento de acendimento.

Para o uso correto do forno a gás, consulte os capítulos “COZINHAR COM FORNO A GÁS COM CONVECÇÃO” e “COZINHAR COM FORNO A GÁS SEM CONVECÇÃO”.

<p>CUIDADO: Para garantir um fluxo de ar correto para o queimador, certifique-se de que não haja material no compartimento inferior obstruindo durante a operação do forno a gás.</p>
--

UTILIZANDO O GRILL DO FORNO

Para utilizar o grill infravermelho, pressione o botão , esta função é somente para grelhar.

O grill infravermelho só funciona quando o termostato do forno a gás estiver na posição "●" (desligado).

Usar o Grill infravermelho com a porta do forno fechada.

Para o uso correto do grill infravermelho, consulte o capítulo "COZINHAR COM GRILL SEM CONVECÇÃO" ou "MANTER AQUECIDO OU COZIMENTO LENTO".

LUZ DO FORNO


O forno possui uma lâmpada no interior para permitir a inspeção visual durante a cocção, sem a necessidade de abrir a porta do forno.

Para acender a lâmpada do forno, pressione o botão com o símbolo



COZINHANDO COM FORNO DE GÁS COM CONVECÇÃO

QUEIMADOR DE FORNO + CONVECÇÃO

Após acender o queimador do forno pressione o botão , feche a porta do forno e pré-aqueça o forno por pelo menos 15 minutos. O pré-aquecimento deve ser sempre realizado com o forno vazio, remova as bandejas e prateleiras da cavidade do forno que não forem ser utilizadas.

A utilização da convecção reduzirá o tempo de cocção do alimento e possibilita a confecção simultânea de vários alimentos ao mesmo tempo e na mesma temperatura.

Verifique o tempo de cozimento e desligue o forno 5 minutos antes do tempo teórico para aproveitar o calor armazenado.

COZINHANDO COM FORNO GÁS SEM CONVECÇÃO

QUEIMADOR DE FORNO SEM MOTOR DE VENTILADOR

Após acender o queimador do forno, feche a porta do forno e pré-aqueça o forno por pelo menos 15 minutos. O pré-aquecimento deve ser sempre realizado com o forno vazio, remova as bandejas e prateleiras da cavidade do forno que não forem ser utilizadas.


Uma vez que o forno tenha sido pré-aquecido, insira a comida que você pretende cozinhar.

Verifique o tempo de cozimento e desligue o forno 5 minutos antes do tempo teórico para aproveitar o calor armazenado.

Para o uso correto do forno a gás, sempre pré-aqueça por pelo menos 15 minutos.

O pré-aquecimento deve ser sempre efetuado com o forno vazio: retire as bandejas e as prateleiras que não serão utilizadas da cavidade do forno.

COZINHANDO COM GRILL INFRAVERMELHO

Ligue grill infravermelho, pressionando o botão .

Deixe o forno pré-aquecer por cerca de 5 minutos com a porta fechada. Introduzir o alimento a ser grelhado/gratinado posicionando-o na prateleira suporte o mais próximo possível do grill; A bandeja deve ser colocada sob a prateleira suporte para coletar os sucos de cozimento e as gorduras.

O grill deve ser usado com a porta do forno fechada.

Atenção: Durante e após o uso da grill, certas partes do fogão podem ficar quentes. Mantenha as crianças distantes.

DESCONGELAR ALIMENTOS

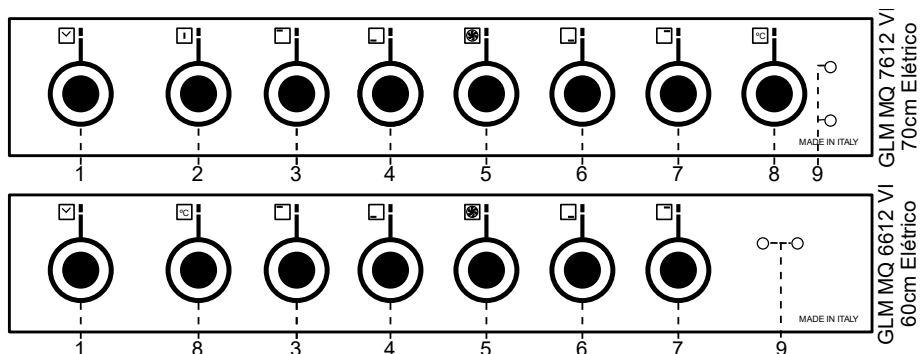
SOMENTE CONVECÇÃO

Selecione a função convecção, pressionando .

O manípulo de controle de temperatura do forno a gás deve estar na posição “●” desligada.

O descongelamento é feito pela convecção do ar interno do forno, sem geração de calor.

PAINEL DE CONTROLE – FORNO ELÉTRICO



Descrição dos controles

1. Ajuste do contador de tempo
2. Ajuste do queimador central
3. Ajuste do queimador posterior esquerdo
4. Ajuste do queimador frontal esquerdo
5. Seletor de Ajuste das funções do forno Multifunção
6. Ajuste do queimador frontal direito
7. Ajuste do queimador posterior direito
8. Ajuste da temperatura do forno Multifunção
9. Lâmpadas indicadoras de funcionamento e temperatura do forno

Nota:

O seu aparelho é equipado com um sistema de arrefecimento para obter uma eficiência dos controles e para garantir a manutenção da temperatura de superfície (fluxo de ar entre a porta e o painel).

Quando o forno está funcionando, o sistema de arrefecimento liga e desliga dependendo da temperatura, e dependendo das temperaturas e tempos de cocção, o sistema de arrefecimento poderá funcionar mesmo após o aparelho ter sido desligado. A duração deste tempo depende da temperatura e duração de cozimento anteriores.


UTILIZANDO O FORNO MULTIFUNÇÕES



Este forno possui 8 funções diferentes de cocção para satisfazer todas as necessidades de cozimento.

A temperatura nas funções é controlada pelo termostato e o aquecimento é gerado por 4 elementos de aquecimento que são:

- Resistência inferior
- Resistência superior
- Resistência do grill
- Resistência circular

NOTA:

No primeiro uso, é aconselhável operar o forno (na temperatura máxima) por 60 minutos na função  e por mais 15 minutos na

função  e  para eliminar possíveis vestígios de graxa/resina nas resistências de aquecimento.

Limpe o forno e os acessórios com água morna e detergente líquido.

PRINCÍPAIS FUNÇÕES

O aquecimento e a cocção no forno MULTIFUNCIONAL são obtidos das seguintes formas:

1. Cocção normal - O calor é produzido pelas resistências de aquecimento superior e inferior é distribuído de forma natural.
2. Turbo convecção - Um ventilador circula o ar contido na cavidade do forno, que o circula através das resistências de aquecimento circular e o envia de volta através da cavidade, circulando o ar quente sobre a comida no forno, provocando um cozimento completo e rápido. É possível cozinhar vários pratos simultaneamente.
3. Grill infravermelho - O calor é irradiado pela resistência do grill infravermelho.
4. Radiação com convecção - O calor irradiado do elemento grill infravermelho também é distribuído pelo forno pelo ventilador.
5. Convecção/ Descongelamento - A comida é descongelada usando apenas a função de convecção sem calor.

AVISO:

Utilize o puxador para abrir a porta do forno.

Durante o uso, o aparelho aquece. Deve-se ter cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento dentro do forno.

Não forre as paredes ou a base do forno com papel alumínio. Não coloque as assadeiras ou a bandeja na base do forno.

TERMOSTATO

Para ligar o aquecimento do forno, ajuste o seletor de funções na função desejada e ajuste o termostato na temperatura desejada.

Para definir a temperatura, é necessário fazer o indicador do manípulo coincidir com número escolhido.

Os elementos irão ligar ou desligar automaticamente de acordo com a necessidade, que é determinada pelo termostato.

A luz indicadora do termostato no painel de controle acenderá quando as resistências do forno forem ligadas e desligará quando o forno atingir a temperatura ajustada.

A luz indicadora ligará e desligará durante o cozimento.

SELETOR DE FUNÇÕES

Gire o manípulo no sentido horário para ajustar o forno para uma das seguintes funções:



AQUECIMENTO INFERIOR COM CONVECCÃO - Apenas a resistência inferior ligará e a convecção. O calor é distribuído por convecção forçada.

Este modo de cocção é particularmente adequado para completar a cozedura ou pratos que requerem uma temperatura mais elevada no fundo.



GRILL VENTILADO – O Grill infravermelho e a convecção estão ligados. O calor é principalmente difundido pela radiação e o ventilador distribui o calor pelo forno.

Use com a porta do forno fechada e a temperatura deve ser regulada entre 40°C e 200°C no máximo.

É necessário pré-aquecer o forno durante cerca de 5 minutos.

Para um uso correto, consulte o capítulo “GRELHAR, COZINHAR E GRATINAR”.


Grelhe sempre com a porta do forno fechada.

Recomendado para cozinhar e grelhar, quando é necessário um rápido escurecimento ou para manter os sumos da carne como bife de vitelo, hambúrguer etc.



Recomendado para grelhar intensamente, dourar, cozinhar gratinando e torrar etc.



GRILL ou  DUPLO GRILL – A resistência de aquecimento infravermelho está ligada. O calor é difundido pela radiação.

O calor é gerado pela radiação infravermelha emitida pela resistência.

Use com a porta do forno fechada e a temperatura deve ser regulada entre 50°C e 225°C no máximo.

Para dicas de culinária, consulte o capítulo “USO DO GRILL”.

Grelhe sempre com a porta do forno fechada.



TURBO VENTILADO – A resistência circular e a convecção estão ligadas.

O calor é difundido por convecção forçada e a temperatura deve ser regulada entre 50°C até a posição máxima.

Não é necessário pré-aquecer o forno.

Recomendado para alimentos que devem ser bem-preparado no exterior e tenros/crocantes ou suculento no interior, ou seja, lasanha, rosbife, peixe inteiro, etc.



TRADICIONAL DE CONVECÇÃO – As resistências de aquecimento superior e inferior serão ligadas. O calor é difundido por convecção natural e a temperatura deve ser ajustada entre 50 ° C e a posição máxima com o botão do termostato.

É necessário pré-aquecer o forno antes de introduzir os alimentos a cozer.

Recomendado para alimentos que requerem a mesma temperatura de cozimento interna e externamente como pães, bolos, assados, merengue etc.



DESCONGELAR ALIMENTOS - Apenas a convecção do forno está ligada.

Para ser usado com o botão do termostato na posição “●”.

O descongelamento é feito por simples ventilação sem calor.

Recomendado para descongelar naturalmente alimentos congelados; 1 quilograma requer cerca de uma hora.

Os tempos de descongelamento variam de acordo com a quantidade e tipo de alimentos a serem descongelados.




LUZ DO FORNO - Ao ajustar o manípulo nesta posição, apenas a luz do forno acende.

A luz permanece acesa, função indicada para fazer levedação de massa e pães.

DICAS PARA COZINHAR

ESTERILIZAÇÃO

A esterilização dos alimentos a serem conservados em frascos cheios e hermeticamente fechados, proceder da seguinte maneira:

- A. Selecione a função .
- B. Ajuste o termostato na posição de 175°C e pré-aqueça o forno.
- C. Encha a bandeja com água quente.
- D. Coloque os frascos na bandeja certificando-se de que eles não toquem um no outro e na porta, ajuste o termostato na posição 130°C.


Quando a esterilização tiver começado, ou seja, quando o conteúdo dos frascos começar a borbulhar, desligue o forno e deixe esfriar.

TORREFAÇÃO

Para obter torrefação clássica, é necessário lembrar:

- É aconselhável manter a temperatura entre 180 e 200 ° C.
- O tempo de cozimento depende da quantidade e do tipo de alimentos.

COZIMENTO SIMULTÂNEO DE ALIMENTOS DIFERENTES

O forno MULTIFUNCIONAL fica na posição  faz cozimento simultâneo heterogêneo de diferentes alimentos. Alimentos diferentes como peixe, bolo e carne podem ser cozidos juntos sem misturar os cheiros e sabores.

Isso é possível, já que as gorduras e vapores são oxidados ao passar pelo elemento elétrico e, portanto, não são depositados nos alimentos. As únicas precauções a seguir são:

- As temperaturas de cozedura dos diferentes alimentos devem ser tão próximas quanto possível, com uma diferença máxima de 20°C a 25°C.
- A introdução dos diferentes pratos no forno deve ser feita em horários diferentes em relação aos tempos de cozimento de cada um.

O tempo e energia economizados com este tipo de cozimento é evidente.

REGENERAÇÃO



Coloque na função  e o termostato na posição de 150°C.

O pão fica fragrante novamente se molhado com algumas gotas de água e colocado no forno por cerca de 10 minutos na temperatura mais alta.

USO DO GRILL

Pré-aqueça o forno por cerca de 5 minutos.

Introduza o alimento a ser cozido, posicionando a prateleira o mais próximo possível do grill.

A bandeja deve ser colocada sob a prateleira para pegar os sucos de cozinha e gorduras.

Grelhar com a porta do forno fechada.


Recomenda-se não grelhar por mais de 30 minutos.

Atenção: As partes externas do forno ficam quentes durante a operação.

Mantenha as crianças fora do alcance.

GRELHANDO E COZINHANDO



Grelhar pode ser feito usando a grill + ventilador , neste ajuste o ar quente envolve completamente o alimento a ser cozido, para dar um processo de cozimento mais uniforme e rápido. Defina a temperatura entre 50°C e 225°C no máximo, pré-aqueça o forno e coloque os alimentos na grelha.

Feche a porta até que o processo esteja completo. Adicionar algumas gotas de manteiga antes do final do tempo de cozimento dá o efeito “gratinado” dourado.

Grelhar com a porta do forno fechada.

Não grelhe por mais de 30 minutos.

ATENÇÃO: a porta do forno fica aquecida durante a operação.

Mantenha as crianças longe.

FORNO COZINHANDO

Antes de introduzir o alimento, pré-aqueça o forno à temperatura desejada.

Para uma operação correta de pré-aquecimento, é aconselhável retirar a bandeja do forno e introduzi-la junto com a comida, quando o forno atingir a temperatura desejada.

Verifique o tempo de cozimento e desligue o forno 5 minutos antes do tempo teórico para aproveitar o calor armazenado.

TEMPERATURA DE COZIMENTO

As temperaturas são aproximadas, pois variam dependendo da qualidade e quantidade de alimento.

Lembre-se de usar pratos refratários e ajustar a temperatura do forno durante o cozimento, se necessário.

Alimento	Forno estático (sem convecção) Elétrico ou Gás		Forno Ventilado (Cocção em diversos níveis)		Tempo cocção
	Posição prateleira	temperatura °C	Posição prateleira	temperatura °C	minutos
Doces					
Massa tenra	3	190-200	2 (1-3)	180-190	30-35
Bolo batido	2	200-210	2 (1-3)	190-200	30-35
Tarte	2	190-200	2 (1-3)	180-190	30-35
Torta de ameixa	3	190-200	2 (1-3)	180-190	30-35
Bolo de fruta	3	175-190	2 (1-3)	165-180	35-45
Bolo de nozes	3	190-200	2 (1-3)	180-190	40-45
Strudel	2	195-200	2 (1-3)	185-195	35-45
Pão de ló	2	195-210	2 (1-3)	185	35-45
Pudim flan	3	130-150	2 (1-3)	130	30-35
Bolo de chocolate	2	180-190	2 (1-3)	180	35-40
Brioques	2	190-200	2 (1-3)	180-190	25-30
Biscoitos	2	180	2 (1-3)	165	20
Pastelaria	3	230-250	2 (1-3)	200-230	10-15
Pãezinhos doces com marmelada	1	190-210	1 (1-2)	180-190	20

Alimento	Forno estático (sem convecção) Elétrico ou Gás		Forno Ventilado (Cocção em diversos níveis)		Tempo de cocção
	Posição prateleira	temperatura °C	Posição prateleira	temperatura °C	minutos
Pão e Pizza					
Pizza	2	215-230	2 (1-3)	195-210	20-30
Focaccia	2	220	2 (1-3)	190-210	20-30
Pão	3	235-250	3 (2-3)	215-230	40-50
Primeiros pratos					
Lasanhas	3	185-200	2 (2-4)	165-180	30-40
Massa no forno	3	190-200	2 (2-4)	180-190	35-45
Pudim de legumes	2	180-190	2 (1-3)	170-180	30-40
Assados de carne					
Carne de Vaca 1Kg	2	220-225	2 (1-3)	200-220	50-60
Carne borrego 1Kg	2	190-220	2 (1-3)	180-200	50-60
Carne de porco 1Kg	2	190-220	2 (1-3)	180-200	60-70
Carne de novilho 1Kg	2	190-220	2 (1-3)	180-200	60-70
Frango	2	205-215	2 (1-3)	195-210	40
Pato	2	210-220	2 (1-3)	195-210	120-180
Ganso	2	210-220	2 (1-3)	195-210	120
Peru	2	215-230	2 (1-3)	195-210	120
Coelho	2	215-235	2 (1-3)	200-200	40
Faisão	2	205-215	2 (1-3)	195-210	40-50
Peixe					
Filetes e fatias	2	170-180	2 (1-3)	160-170	20-30
Assado	2	190-200	2 (1-3)	180-190	25-35
No cartucho	2	200-210	2 (1-3)	190-200	25-35

Notas para a cocção:

- Os dados indicados devem ser considerados como orientações. Podem e devem ser modificados de acordo com o gosto e hábitos.
- O tempo indicado na tabela não inclui pré-aquecimento do forno, o que é sempre recomendado.
- O tempo e as temperaturas indicadas referem-se a uma quantidade de alimento médio: 1 a 1,5 kg para as carnes, massa para pastelaria, pizza, pão de 0,5 a 0,8 Kg.
- As cocções múltiplas em diferentes alturas devem ser feitas posicionando os recipientes no centro da prateleira.

Tabela de grelhados

Alimento	Posição prateleira	temperatura °C	Tempo cocção
Tosta	3-4	200	3-4
Hambúrgueres	3-4	200	5-7
Espeto de peixe	3-4	200	6-8
Crustáceos	3-4	200	6-8
Linguiças	3-4	200	7-10
Costeletas	3-4	200	7-10
Espeto de carne	3-4	200	8-10
Bifes	3-4	200	8-12
Frango	3-4	200	30-35

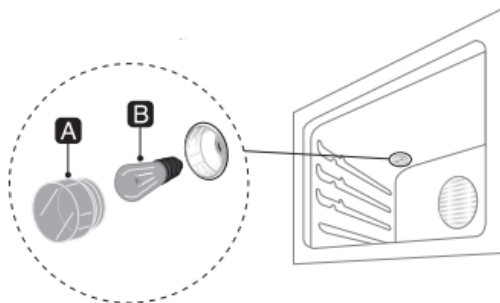
Notas para a grelhados:

- Basta fazer um pré-aquecimento de 5-10 minutos para as receitas que necessitam.
- O tempo indicado é referente apenas a um dos lados do prato, é por isso necessário girá-lo
- Colocar na prateleira inferior um recipiente com um pouco de água (200ml) para limitar os salpicos de gordura e fumo em excesso durante a cocção.

SUBSTITUIR A LÂMPADA DO FORNO

AVISO: Assegure-se de que o aparelho esteja desligado e desconectado energia elétrica antes de substituir a lâmpada para evitar choque elétrico.

- Deixe a cavidade do forno e as resistências de aquecimento esfriarem.
- Retire a cobertura de proteção "A".
- Substitua a lâmpada "B" por uma nova adequada para altas temperaturas (300°C) tendo as seguintes especificações: 220-240 V, 50 / 60Hz e a mesma potência (Watt-potência estampada na própria lâmpada) da lâmpada substituída.



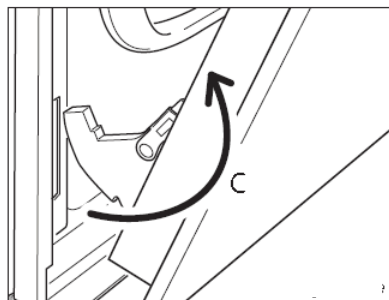
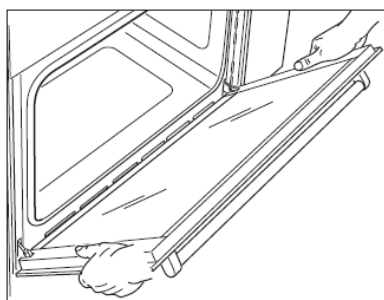
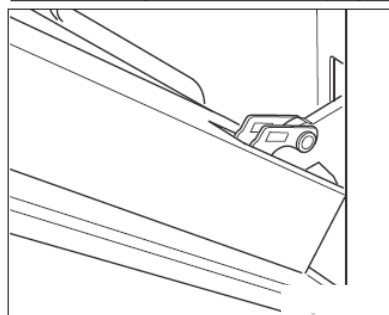
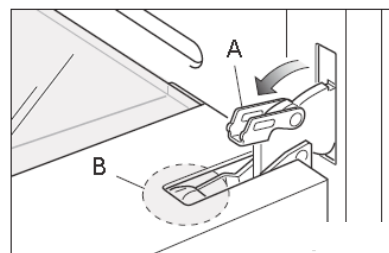
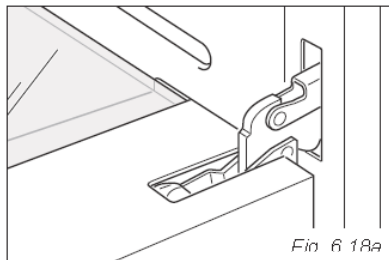
- Volte a colocar a cobertura de proteção.

Nota: A lâmpada do forno não é coberta pela garantia.

REMOÇÃO DA PORTA DO FORNO

A porta do forno pode ser facilmente removida da seguinte forma:

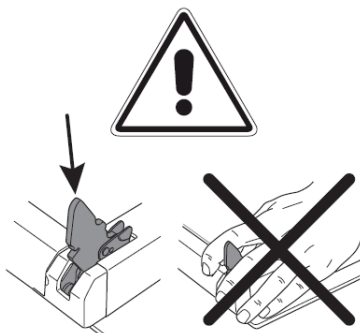
- Abra a porta ao máximo.
- Abra a alavanca "A" completamente, nas dobradiças esquerda e direita.
- Segure a porta como mostrado na figura.
- Feche suavemente a porta até que as alavancas da dobradiça esquerda e direita "A" estejam engatadas na parte "B" da porta.
- Retire os ganchos da dobradiça de sua localização seguindo a seta "C".
- Coloque a porta em uma superfície plana e macia.



Importante!

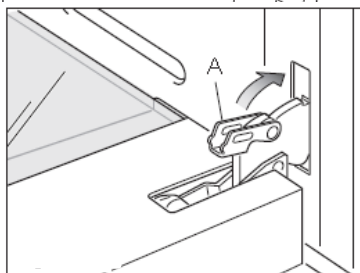
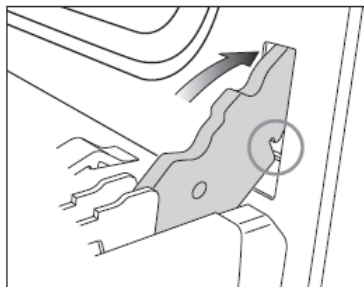
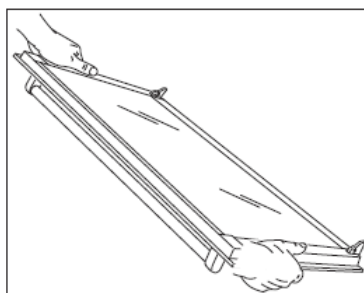
Mantenha sempre uma distância segura das dobradiças da porta, prestando especial atenção à posição das suas mãos.

Se as dobradiças da porta não estiverem engatadas corretamente, elas podem soltar e fechar de repente e com risco de ferimentos.



MONTAGEM DA PORTA

- Segure a porta com firmeza.
- Insira as linguetas da dobradiça nas aberturas da porta, certificando-se de que a ranhura se encaixe conforme mostrado na figura.
- Abra a porta em toda a sua extensão.
- Feche totalmente as alavancas "A" nas dobradiças esquerda e direita, como mostra a figura.
- Feche a porta e verifique se está corretamente no lugar.



REMOÇÃO E SUBSTITUIÇÃO DO VIDRO INTERNO DA PORTA PARA LIMPEZA

Se você deseja limpar o vidro interno da porta, certifique-se de seguir as orientações e instruções com muito cuidado.

Movimentar o vidro ou a porta incorretamente pode resultar em danos ao forno e anular sua garantia.

IMPORTANTE!

- Tome cuidado, a porta do forno é pesada.
- Se você tiver alguma dúvida, não tente remover a porta.
- Certifique-se de que o forno e todas as suas partes estejam frias. Não tente manusear as partes de um forno quente.
- Tome muito cuidado ao manusear o vidro. Cuidado com as bordas do vidro para não bater contra qualquer superfície. Isso pode resultar na quebra do vidro.
- Não use produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar o vidro da porta do forno, pois eles podem arranhar a superfície, o que pode resultar em quebra do vidro.
- Se você notar qualquer sinal de dano em qualquer um dos vidros (como lascas ou rachaduras), não use no forno. Ligue para o Serviço Autorizado ou Atendimento ao Cliente.
- Certifique-se de substituir o vidro corretamente. Não use o forno sem o vidro corretamente no lugar.
- Se o vidro parecer difícil de remover ou substituir, não force. Ligue para o Serviço Autorizado ou atendimento ao cliente para obter ajuda.

Nota: A visita da Assistência técnica para orientação e uso do forno não são cobertas pela garantia.

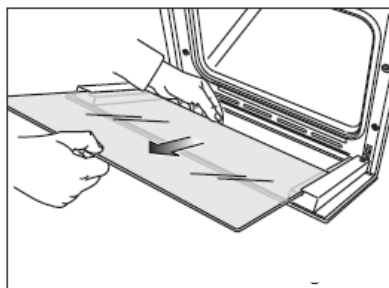
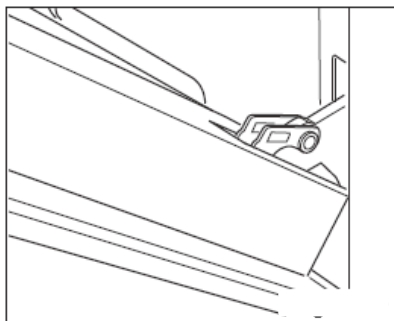
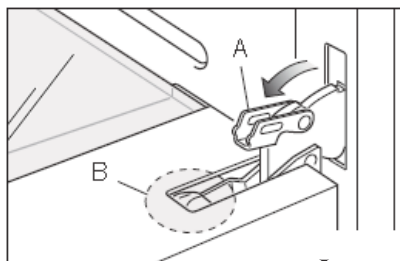
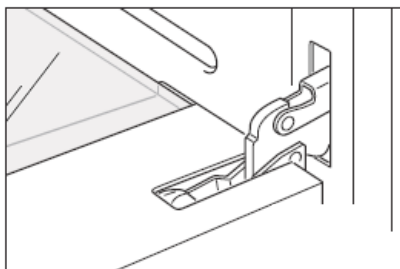
REMOÇÃO DO VIDRO INTERNO

A porta do forno está equipada com 2 Vidros:

- 1 externo
- 1 interno

Para limpar ambos os lados de todos os vidros, é necessário remover o painel interno da seguinte maneira:

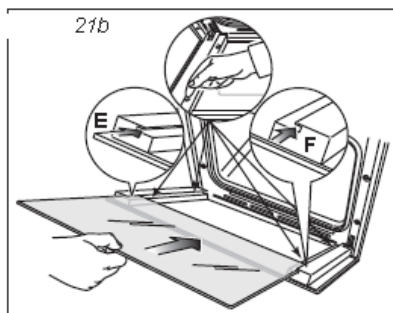
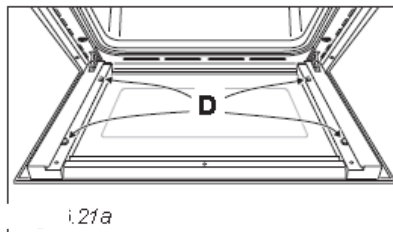
1. Trave a porta aberta:
 - a. Abra a porta ao máximo.
 - b. Abra a alavanca "A" completamente nas dobradiças esquerda e direita.
 - c. Feche suavemente a porta até que as alavancas da dobradiça esquerda e direita "A" fiquem enganchadas na parte "B" da porta.
2. Remova o vidro interno:
 - a. Puxe com cuidado o vidro interno.
 - b. Limpe o vidro com um limpador adequado. Seque bem e coloque em uma superfície macia.
 - c. Agora pode-se limpar o interior do vidro externo.



APÓS A LIMPEZA OU SUBSTITUIÇÃO DO VIDRO INTERNO

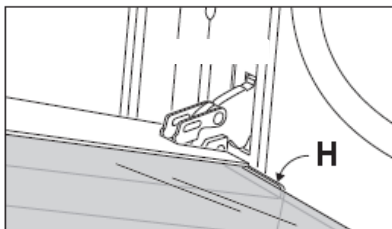
Ao substituir o vidro interno, certifique-se de que:

- Posicionar o vidro corretamente conforme mostrado. O painel deve estar na posição descrita para encaixar na porta e para garantir que o forno funcione de forma segura e correta.
- Tome cuidado extra para não bater as bordas do vidro contra qualquer objeto ou superfície.
- Não force o vidro no lugar. Se você estiver tendo dificuldades para substituir o vidro, remova-o e inicie o processo novamente desde o início. Se isso ainda não ajudar, ligue para o Atendimento ao cliente.



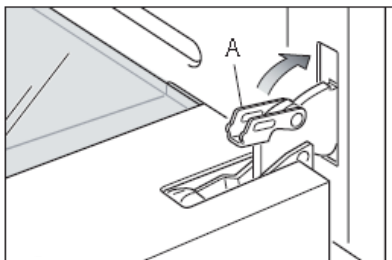
Para remontar o painel interior da porta do forno, proceda da seguinte forma:

1. Certifique-se de que a porta esteja trancada.
2. Montagem do vidro interno:
 - a) Verifique se as quatro almofadas de borracha estão no lugar “D” na figura.



IMPORTANTE: Ao montar o vidro, é aconselhável manter pressionadas as quatro almofadas de borracha “D”, com um dedo, para evitar a quebra ou o deslizamento das almofadas de borracha.

- a) Verifique se você está segurando o painel da maneira correta. Você deve ser capaz de ler o “texto” do vidro que está voltado para você.
- b) Insira o vidro nas guias corredeiras esquerda “E” e direita “F” e deslize-a suavemente para os retentores “H”.
- c) Desbloqueie a porta do forno, abrindo-a completamente e fechando a alavanca “A” nas dobradiças esquerda e direita.



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.

