



NATO IN ITALIA

Manual de Instruções e Uso

Forno Elétrico 60 cm

LNTF67MDARTX

LNTF67MDPROX

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.

O importador/fabricante manterá disponível uma versão digital atualizada do manual em seu site.

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

AVISO IMPORTANTE PARA INSTALAÇÃO E USO DO FORNO	6
MANUAL TÉCNICO PARA O INSTALADOR	7
MODELOS E CARACTERÍSTICAS	7
PRIMEIRA UTILIZAÇÃO	8
RESPEITO PELO AMBIENTE.....	9
Tabela orientação de uso do forno elétrico.....	13
FUNÇÕES DE COZIMENTO.....	14
VENTILADOR DE ARREFECIMENTO	16
TERMOSTATO.....	16
TEMPORIZADOR ELETRONICO	17
MONTAGEM DA PRATELEIRA.....	22
MONTAGEM DAS GUIA PRATELEIRA.....	23
SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA.....	24
DESMONTAGEM DA PORTA DO FORNO	25
INSTALAÇÃO.....	26
LIGAÇÃO ELÉTRICA	27
LIMPEZA DO FORNO.....	29
TERMO DE GARANTIA	30

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. Recomenda-se que crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

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 regulação 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	LNTF67MDARTX LNTF67MDPROX
Tamanho (cm)	L-59,4 x P-53,5 x A-59,4
Nicho (cm)	L-56 x P-50 x A-59,5
Capacidade	65 litros
Funções	7
Potência máx	2400W
Corrente máx.	10,9 A
Disjuntor	15 A
Temperatura	50 a 250 °C

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Cuidados devem ser tomados, para evitar que os elementos de aquecimento interno sejam tocados. Durante a utilização o aparelho ficará aquecido nesses pontos (teto e base do forno).

Atenção: Parte acessíveis podem ficar quentes durante a utilização do aparelho, recomenda-se que crianças pequenas sejam mantidas longe.

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 esmaltada 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 incêndio) inclusive no móvel 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 rejeitos industriais e domésticos.



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

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

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



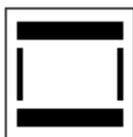
Lâmpada do forno

Esta função aciona a iluminação interna do forno que pode ser utilizada para levedar massas.



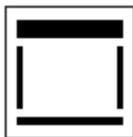
Resistência Inferior – Convecção Natural

Esta função tem a finalidade de gerar aquecimento inferior, ideal para o preparo de pratos de grande dimensão e de forma lenta. Regulagem do termostato de 50°C ao MAX.



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 bolo, pães massas e confeitos. Regulagem do termostato de 50°C ao MAX.



Resistência superior – Convecção Natural

Esta função tem a finalidade de gerar aquecimento superior, ideal para a finalização de pratos de forma lenta (potência grill reduzida). Regulagem do termostato de 50°C a 200°C.



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.

Regulagem do termostato de 50°C ao MAX.



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. Regulagem do termostato de 50°C ao MAX.



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. Regulagem do termostato de 50°C a 200°C.



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. Regulagem do termostato de 50°C a 200°C.



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.



Degelo

Esta função tem a finalidade de descongelamento. Regulagem do termostato de 0°C.



Turbo Ventilado + Resistencia inferior

Nesta função o aquecimento é gerado pela da Resistência Circular + turbo + Resistência inferior, ideal para a confecção de pratos ou pedaços carne com grandes dimensões e para preparo de pizzas.

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.

Tabela orientação de uso do forno elétrico

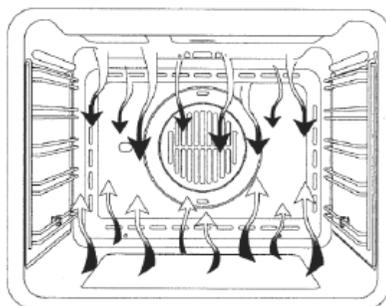
Tipo	Função	°C	Altura	Tempo (min)
		160 - 200	2 - 3	30 a 50
		160 - 180	2	20 a 40
		140 - 160	2	20 a 40
		200 - 230	1 - 3	10 a 20
		210 - 220	2	45 a 60
		160 - 180	2 - 3	45 a 60
		190	2 - 3	60 a 70
		230 - 250	4 - 5	14 a 18
		225 - 250	2	120 a 150
		160 - 180	2	120 a 180
		210 - 230	2	90 a 120
		160 - 190	2	90 a 120

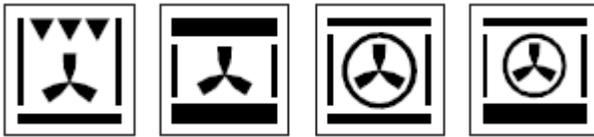
		200 – 220	2 – 3	45 a 60
		160 – 180	2	45 a 60
		175 – 190	2	60 a 70
		190 - 210	2	40 a 50
		170 – 190	3	40 a 50

FUNÇÕES DE COZIMENTO

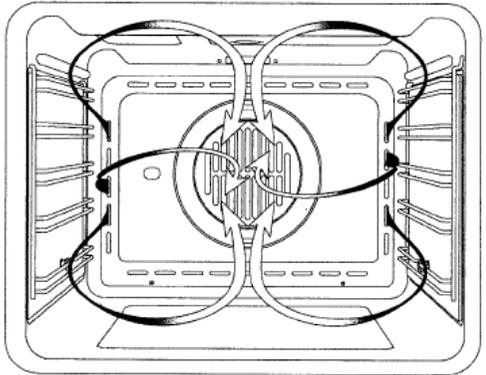


Funções clássicas utilizam calor superior e inferior, adequado para cozinhar um só prato. O alimento deve ser colocado no interior do forno somente após atingir a temperatura ajustada (após apagar o indicador luminoso de temperatura). O usuário poderá alterar a função e a temperatura para finalizar algum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





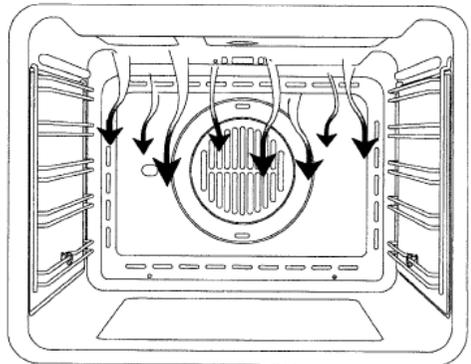
Funções com TURBO, um ventilador colocado na parte posterior faz circular o ar quente dentro do forno distribuindo de maneira uniforme. A cozedura ocorre mais rapidamente comparando com as funções convencionais. Funções indicadas para cozimento utilizando várias prateleiras e alimentos de natureza diferente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



Não é necessário o prévio aquecimento.

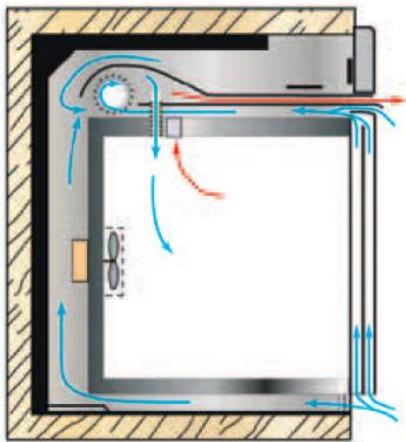


Funções com Grill, indicado para grelhados ou gratinar alimentos. Para correta utilização do Grill, posicionar a “prateleira” nas posições 1 e 2, aquecer previamente por 5 minutos. Posicionar o termostato no ajuste desejado.



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.



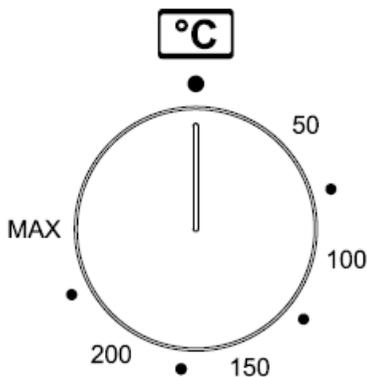
TERMOSTATO

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

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 ELETRONICO

O temporizador eletrônico oferece as seguintes funções:

- Relógio
- Contaminutos
- Tempo de Cozimento
- Tempo final de cozimento
- Tempo de cozimento futuro
- Ajuste de “tom” do “bip”

Relógio

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



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

Pressionar a tecla central  por aproximadamente 3 segundos, quando aparecer  pressione “+” ou “-” para ajustar a hora desejada. Após alguns segundos soará um “bip” e o painel fixará a hora ajustada.

Para ajustar/corriger um ajuste no relógio, pressione simultaneamente as teclas “+” e “-” por 3 segundos, o display começara a piscar,

pressione a tecla “+” ou “-” para ajustar a hora correta, para confirmar pressione a tecla central  .

Contaminutos

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, pressione  por 3 segundo, 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.

Tempo de cozimento

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



Pressionar a tecla central  por 3 segundos, após pressionar novamente a tecla central  o display irá indicar “dur”, pressionar “+” ou “-” e ajustar o tempo de cozimento desejado. 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.

Tempo final de Cozimento

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



Para ajustar o tempo (hora) final de cozimento, pressione a tecla central  por 3 segundos, após pressionar novamente por 2 vezes, no do display irá indicar “End”, pressionar “+” ou “-” e ajustar a hora desejada que o forno desligue. O forno funcionará na função e temperatura ajustada até a hora ajustada pré estabelecida no ajuste, no final irá soar um “bip”, o forno será desligado.

Tempo de cozimento futuro

Nesta função será programada a hora em que o forno “ligará” e “desligará” automaticamente.



Primeiro ajustar o tempo de duração do cozimento, pressione a tecla central , após pressionar novamente a tecla central  o display irá indicar “dur” pressione “+” ou “-” e ajuste o tempo desejado para o cozimento, após ajustar o tempo de cozimento pressione novamente a tecla central  o display irá indicar a hora atual acrescida do tempo ajustado, pressione a tecla “+” e ajuste o hora desejada para a finalização o cozimento. O forno funcionará na função e temperatura ajustada até a hora ajustada pré estabelecida no ajuste, no final irá soar um “bip”, o forno será desligado.

Ajuste do tipo do “bip”

Para mudar o tipo/tom do “bip” emitido pelo temporizador eletrônico, pressione simultaneamente “+” e “-” em seguida pressione a tecla central  e no display indicará “ton1” (alto) piscando. Para alterar o tipo pressione “-” e o display indicará “ton2” (médio), pressionando novamente “-” o display indicará “ton3” (baixo), após definir qual a tipo de “bip” desejado, pressionar a tecla central , para concluir e memorizar o ajuste.

ton1

ton2

ton3

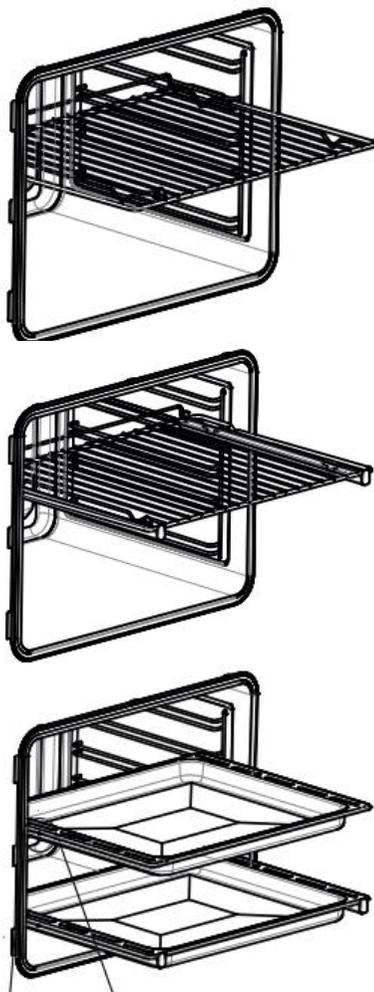
MONTAGEM DA PRATELEIRA

Para a correta montagem e utilização das prateleiras e bandeja, devemos observar a correta forma do seu posicionamento.

A prateleira poderá ser posicionada/encaixada diretamente na guia lateral do forno, observando que a prateleira fique posicionada corretamente dentro da guia, garantindo que o sistema de segurança antiqueda funcione.

A prateleira também poderá ser encaixada/apoiada sobre o sistema de guia telescópica que acompanha o produto, puxe totalmente as guias telescópicas para fora do produto, garantido sua total abertura e posicione a prateleira sobre a guia telescópica.

A bandeja esmaltada, quando for utilizada poderá ser encaixada diretamente na guia lateral do forno ou sobre a guia telescópica, seguindo as mesmas orientações da prateleira.

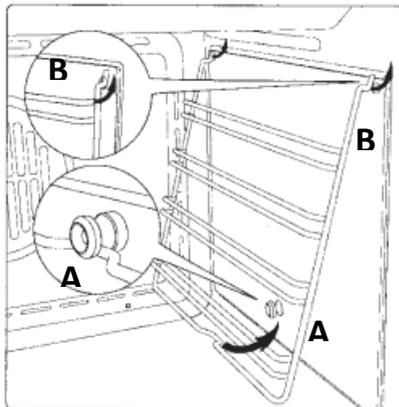


MONTAGEM DAS GUIA PRATELEIRA

As guias laterais utilizadas para para apoio de prateleira e bandejas, podem ser removidas para facilitar a limpeza da cavidade do forno.

Para remover

1. Retire do interior do forno todas as prateleiras e bandejas.
2. Na parte inferior da guia, pressione a parte da guia que esta presa no encaixe "A", e puxe afastando a guia da lateral do forno.
3. Após, incline a guia lateral e desencaixe a parte superior "B" da lateral do forno.
4. Repita o processo para remover a guia lateral do lado oposto.



Para montagem

1. Encaide os 2 pontos "B" da guia na lateral do forno, mantendo a guia inclinada.
2. Após encaixar os pontos "B", desça a guia e trave-a na parte inferior no ponto "A", fazendo uma leve pressão na guia na região próximo ao ponto "A".
3. Repita o processo de montagem da guia do lado oposto.
4. Recoloque as prateleiras e bandeja no interior do forno.

SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA

Para Substituição da lâmpada, devemos substituir por outra com as mesmas características – tipo G9 – 25W – 220V – 300°C.

AVISO!

Certifique-se de que o aparelho encontra-se desligado da energia elétrica antes de efetuar a substituição da lâmpada, evitando a possibilidade de choque létrico.

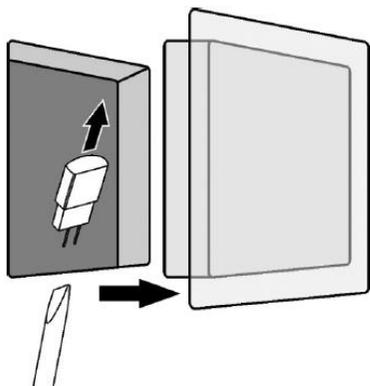
Com um chave de fenda , desencaixa cobertura da lâmpada do suporte da lâmpada.

Remova a lâmpada do suporte, cuidando para não quebrar.

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

Recoloque a cobertura da lâmpada pressionando de forma a encaixa-la corretamente no suporte.

Ligue novamente o forno a 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 conforme figura.

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

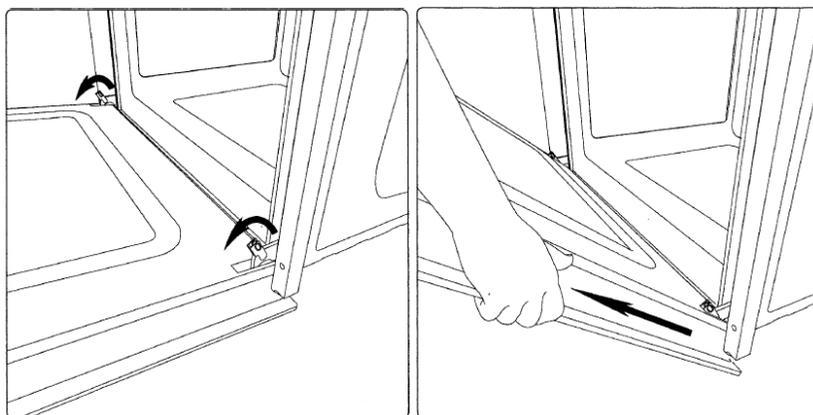
Elevar a porta puxando para cima e para fora, para remover a porta das sedes localizadas na cavidade do forno.

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.

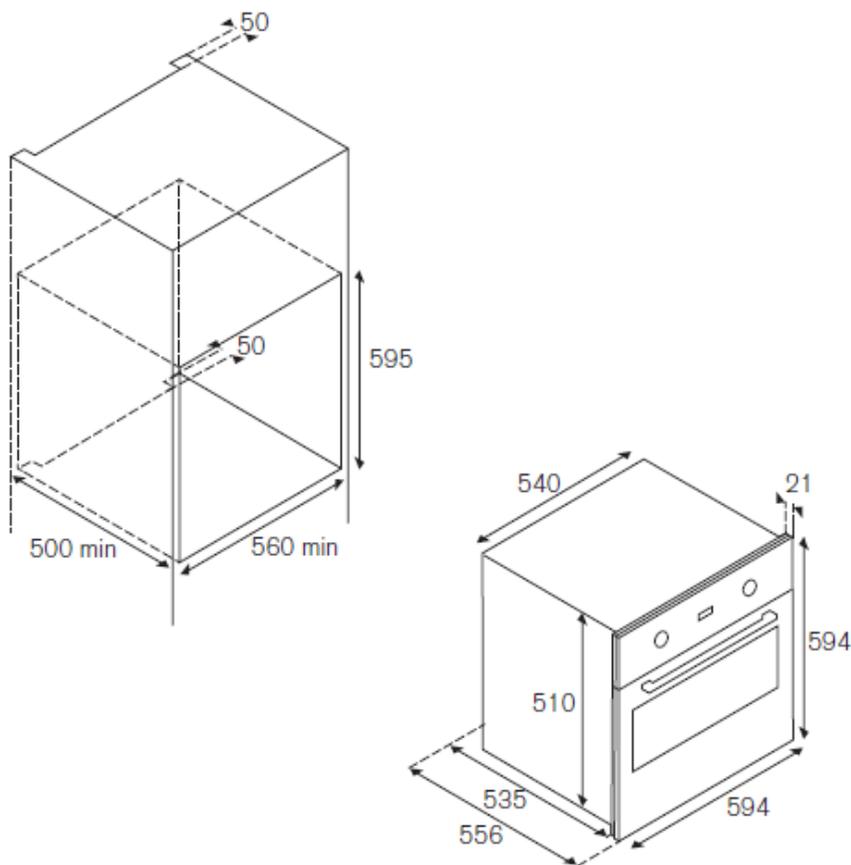
Puxe as 2 alavancas até encaixar totalmente no corpo da dobradiça.

Feche a porta, e use o forno.



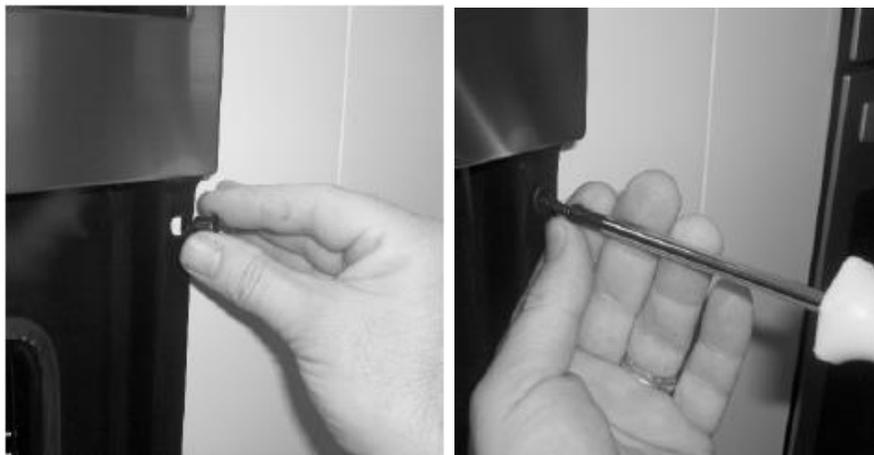
INSTALAÇÃO

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 e (4) buchas que acompanham o produto. Encaixe a bucha no orifício da cavidade e aperte o parafuso para fixar o forno ao móvel.



LIGAÇÃO ELÉTRICA

Antes de efetuar a ligação do forno 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 (kW)	Corrente (A)	Disjuntor (A)	Ø mm ² - diâmetro fio
LNTF67MDARTX	2,4	10,9	15	2,5
LNTF67MDPROX	2,4	10,9	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 ser removida para uma correta limpeza. Deve-se fazer esta limpeza com os vidros frios sem utilizar produtos abrasivos.

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.



Rev. JAN/20