

02/11 655-09-05 773944 REV.0

# Philco



***Forno Elétrico 42L3***

Manual de Instruções



[www.philco.com.br](http://www.philco.com.br)  
0800 645 8300

## CUIDADOS E LIMPEZA

- Antes de limpar o aparelho, desconectar o cordão elétrico e deixar que o aparelho esfrie completamente.
- Lavar todos os acessórios com água morna e sabão neutro, incluindo a grelha deslizando e assadeira em aço.
- Não usar produtos de limpeza abrasivos, escovas metálicas ou produtos químicos já que eles podem danificar a camada esmaltada da assadeira em aço.
- Usar um pano úmido para limpar o interior do forno.
- Para limpar a porta de vidro temperado, usar um pano úmido saturado em detergente neutro.
- Nunca colocar o aparelho na água ou dentro de qualquer outro líquido.

## TABELA DE PROBLEMA X CAUSA X SOLUÇÃO

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
Não liga.	1 - A chave de funções está na posição "DESL."  2 - O <i>TIMER</i> está na posição "DESL."  3 - O seletor de temperatura esta na posição "DESL."  4 - A tomada esta sem energia.	1 - Colocar a chave de funções em uma posição de aquecimento.  2 - Selecionar o tempo desejado ou a função "LIGADO"  3 - Selecionar a temperatura desejada.  4 - Verificar se há energia testando a tomada com outros aparelhos.
Apenas um par de resistência está aquecendo.	1 - Verificar se a chave de funções está ajustada para o aquecimento dos dois pares de resistência (superior e inferior).	1 - Se desejar que todas as resistências sejam ligadas ao mesmo tempo, é necessário ajustar a chave de funções para acionar as resistências superior e inferior (ver item "COMO UTILIZAR O FORNO").
Luz não acende.	1 - Produto não está ligado à rede elétrica.  2 - Aparelho está desligado.	1 - Inserir o plugue na tomada da rede elétrica.  2 - Colocar a chave de funções em uma posição de aquecimento, girar o <i>TIMER</i> para o tempo desejado e selecionar uma temperatura adequada.

## INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha do Forno Elétrico 42L3.

Para garantir o melhor desempenho de seu produto, **ler atentamente as instruções a seguir. Recomenda-se guardar este Manual de Instruções para eventuais consultas.**

## MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURANÇA

- Não utilizar o aparelho quando apresentar algum dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, procurar a *Assistência Técnica Autorizada*.
- Para evitar o perigo de choque elétrico, não colocar o aparelho ou seu cordão elétrico em contato com água ou outros líquidos.
- Não tocar qualquer superfície quente. Usar luvas especiais, que protegem contra o calor, para remover ou tocar em qualquer parte quente. Sempre colocar o aparelho sobre superfície resistente ao calor.
- Sempre supervisionar a operação do aparelho e prestar atenção especial quando crianças estiverem por perto.
- Este aparelho não foi projetado para ser utilizada por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, exceto se forem supervisionadas ou instruídas por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças deverão ser supervisionadas, para assegurar de que não brinquem com o aparelho.
- Deixar um espaço livre de, aproximadamente, 10-15 cm, ao redor do produto. Colocar o aparelho sobre superfície seca e horizontal.
- Desconectar o plugue da tomada elétrica quando não estiver em uso e antes de sua limpeza. Deixar sempre o aparelho esfriar antes de colocar ou retirar qualquer peça removível.
- O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante pode causar ferimentos.
- Não usar qualquer acessório além dos que são fornecidos com o produto.
- Retirar sempre o plugue da tomada elétrica. Nunca puxar o cordão elétrico.
- Não deixar o cordão elétrico pendurado sobre a beirada de uma mesa ou balcão e nunca tocar nas superfícies ainda quentes.
- Não colocar o aparelho perto de uma chama ou queimador elétrico.
- Não usar em locais descobertos.
- Se o circuito elétrico estiver

sobrecarregado com outros aparelhos, o aparelho pode não funcionar apropriadamente. O Forno deve ser conectado a um circuito elétrico em separado, longe de outros aparelhos.

- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser alta enquanto o aparelho estiver ligado.

- Armazenar apenas os acessórios que são fornecidos com o produto, dentro do forno, quando ele não estiver em uso. Não armazenar outros materiais dentro dele.

- Pode ocorrer um incêndio se o aparelho for coberto ou estiver em contato com material inflamável, incluindo cortinas, tapeçarias, paredes e materiais semelhantes, durante sua operação. Não colocar nada sobre o aparelho durante sua operação.

- Não colocar papelão, papel ou plástico dentro do forno.

- Para desligar o aparelho, girar o botão tempo para a posição Desl. e, então, remover o cordão elétrico da tomada elétrica.

- Todos os recipientes colocados dentro do forno não podem ser hermeticamente fechados. Também, eles precisam oferecer espaço para a expansão de fluídos.

- Limpar o aparelho regularmente já que a gordura pode se acumular e causar um incêndio. Certificar-se de que o aparelho não está perto de cortinas, tapeçarias ou

outros materiais inflamáveis.

- Não limpar com esponjas de metal. Pequenos pedaços de metal podem se soltar e entrar em contato com peças elétricas, oferecendo o risco de choque elétrico.

- Não tocar em áreas quentes, como laterais, parte superior e porta de vidro temperado.

- Usar apenas um pano úmido, com um pouco de detergente neutro para limpar a porta de vidro temperado – Não usar utensílios afiados já que podem estragar o vidro e fazer com que ele se quebre. Sempre deixar o aparelho esfriar antes de limpá-lo.

- Não colocar pedaços muito grandes de alimentos ou utensílios de metal dentro de um forno elétrico já que podem causar incêndios e oferecer risco de choque elétrico.

- Não cobrir a bandeja de resíduos ou qualquer parte do forno com papel alumínio. Isso pode causar o superaquecimento do forno.

- Manusear com muito cuidado qualquer recipiente que não seja de metal ou vidro.

- Para não perder a garantia e para evitar problemas técnicos, não consertar o aparelho em casa. Quando precisar o usuário deverá levá-lo à *Assistência Técnica Autorizada*.

- A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem

## FUNÇÃO



Esta função é indicada para pedaços de carne não muito grandes, sopas e ensopados.

1. Colocar a grelha deslizante na posição desejada, acomodar o alimento que será cozido/assado sobre uma assadeira apropriada posicionar a assadeira sobre a grelha deslizante.

2. Selecionar a função .

3. Selecionar o tempo para assar o alimento.

4. Girar o controle de temperatura, no sentido horário, para a temperatura desejada.

5. Continuar a assar pelo tempo desejado.

6. Sempre remover a assadeira/grelha utilizando o pegador fornecido com o aparelho e luvas térmicas que o protejam dos alimentos superaquecidos e do próprio forno.

## FUNÇÃO



Esta função é ideal para peixe, bifés, filés e legumes.

1. Colocar a grelha deslizante na posição desejada, acomodar o alimento que será cozido/assado sobre uma assadeira apropriada posicionar a assadeira sobre a grelha deslizante.

2. Selecionar a função .

3. Selecionar o tempo que o usuário quer grelhar o alimento.

4. Girar o controle de temperatura, no sentido horário, para a temperatura desejada.

5. Continuar a grelhar o alimento pelo tempo desejado.

6. Sempre remover a assadeira/grelha utilizando o pegador fornecido com o aparelho e luvas térmicas que o protejam dos alimentos superaquecidos e do próprio forno.

## COMO UTILIZAR O FORNO

**CUIDADO: AS SUPERFÍCIES DO FORNO FICAM MUITO QUENTES DURANTE E LOGO APÓS SEU USO**

### INSTRUÇÕES GERAIS

- Colocar a grelha deslizante na altura desejada, acomodar o alimento que será cozido/assado sobre uma assadeira apropriada.

- Posicionar a assadeira sobre a grelha deslizante. Certificar-se de sempre usar recipientes apropriados para forno, nunca usar plástico ou papelão dentro do forno.

- Nunca usar panelas ou tampas de vidro ou cerâmica.

- Não deixar que líquidos escorram para o fundo do forno. Usar a assadeira em aço quando estiver cozinhando.

- Selecionar a temperatura, como sugerido na receita ou desejado.

- Fechar bem a porta de vidro temperado e selecionar o tempo de cozimento.


- Sempre utilize luvas térmicas e o acessório para retirar a assadeira/grelha.

### FUNÇÃO



Usar esta função para alimentos como milho, pão, biscoitos e para aquecer alimentos.

1. Colocar a grelha deslizante na posição desejada, acomodar o alimento que será cozido/assado sobre uma assadeira apropriada e posicionar a assadeira sobre a grelha deslizante.

2. Ajustar o controle das resistências na função para .

3. Selecionar o tempo para tostar o alimento.

4. Girar o controle de temperatura, sentido horário, para selecionar a temperatura desejada.

5. Continuar o processo de tostar pelo tempo desejado.

6. Sempre remover a assadeira/grelha utilizando o pegador fornecido com o aparelho e luvas térmicas que o protejam dos alimentos superaquecidos e do próprio forno.

ser mantidos para efeito de garantia.

### APENAS PARA USO DOMÉSTICO

### CONHECENDO SEU FORNO

- |  |  |
|--|--|
| <b>01.</b> Corpo                           | <b>07.</b> Porta de vidro temperado    |
| <b>02.</b> Seletor de temperatura          | <b>08.</b> Assadeira                   |
| <b>03.</b> Seletor de funções              | <b>09.</b> Grelha deslizante           |
| <b>04.</b> Timer                           | <b>10.</b> Pés                         |
| <b>05.</b> Luz indicadora de funcionamento | <b>11.</b> Pegador da assadeira/grelha |
| <b>06.</b> Alça da porta                   |  |



### ANTES DE USAR PELA PRIMEIRA VEZ


1. Remover todos os acessórios e materiais de embalagem de dentro do Forno.

2. Lavar a grelha deslizante e a assadeira em aço com água morna e detergente neutro. Limpar a parte de dentro do aparelho e com um pano úmido ou esponja. Enxugar bem com

papel toalha para assegurar que a unidade está bem seca, antes do primeiro uso.

3. Colocar o produto sobre uma superfície estável. **NÃO OPERAR O FORNO EM UM MESMO CIRCUITO ONDE ESTIVER CONECTADO OUTRO APARELHO ELÉTRICO.**

4. Posicionar o aparelho para que fique, pelo menos, 15 cm de qualquer objeto ao ser redor. Assegurar-se de que nada é colocado sobre o forno.

**Só na primeira vez,** colocar o controle de temperatura na posição 250 (°C), o controle das resistências em  e o botão tempo para 15 minutos. Isso fará com que qualquer óleo ainda existente no Forno seja eliminado.

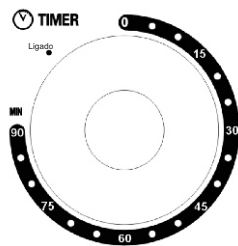
**NOTA:** O Forno pode soltar fumaça durante esse processo. Isso é normal para um Forno novo e não deve levar mais de 10-15 minutos.

## AJUSTES DE CONTROLE

### AJUSTE DO TEMPO

**0-90 MINUTOS:** O *Timer* pode ser ajustado até 90 minutos. O forno não ligará se *Timer* não for ajustado. Quando o *Timer* estiver em "DESL.", o forno não funcionará.

Para ajustar o tempo de funcionamento, girar o *Timer* no sentido horário, até o tempo desejado. A luz indicadora acende apenas com o ajuste do *Timer*. Quando *Timer* chegar à posição "DESL.", soará um sinal e o fornecimento de energia será interrompido automaticamente.



TEMPO(MIM)

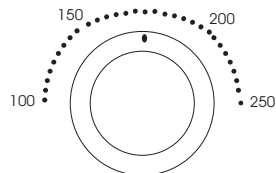
imagens meramente ilustrativa

### MANTER LIGADO

Para que o forno seja mantido ligado, girar o *Timer*, no sentido anti-horário, até a posição "LIGADO". A luz indicadora acenderá. O usuário precisará girar o botão no sentido horário, até "DESL." para desligar o aparelho.

### AJUSTE DO TEMPO

O tempo pode ser ajustado durante o ciclo de cozimento. Apenas gire o botão *Timer* para o tempo desejado e o processo de cozimento continuará.



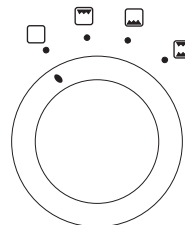
### AJUSTE DA TEMPERATURA

Girar o seletor de temperatura para a temperatura desejada. A temperatura pode ser ajustada até 250°C.

TEMP (°C)

### LUZ INDICADORA

A luz indicadora de funcionamento acende quando o forno está em funcionamento. Quando o botão *Timer* está em "DESL." a luz indicadora de funcionamento não acenderá.



### AJUSTE DE FUNÇÃO

O forno oferece três diferentes funções para o cozimento versátil dos alimentos. Tudo em um único aparelho.



Apenas os elementos de aquecimento inferiores operam nesta função.



Apenas os elementos de aquecimento superiores operam nesta função.



Os elementos de aquecimento inferiores e superiores operam nesta função. É ideal para assar pizza, pães e biscoitos e para tostar carne de porco, filés e torradas.