

INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha do Forno Elétrico 42E.

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.
- •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.
- •Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência e conhecimento, a não ser que sejam supervisionadas ou instruídas com relação ao uso do aparelho por uma pessoa responsável por sua segurança.
- •Crianças devem ser supervisionadas para garantir que elas não brinquem com o aparelho.
- •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 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, pressionar o botão pausar/cancelar, 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.
- Para evitar queimaduras, sempre usar os botões para operar o aparelho. Utilize sempre luvas para alta temperatura para a manipulação dos alimentos.
- •Não tocar em áreas quentes, como laterais e a parte superior da 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 dentro do forno elétrico . evitar que os alimentos toquem as resistências. Utilizar somente utensílios apropriados.
- •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 ser mantidos para efeito de garantia.

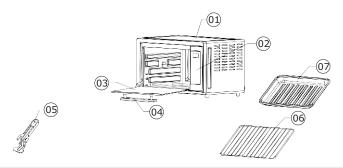
COMPONENTES

- **01.**Corpo do aparelho
- 02. Painel de controle
- 03. Porta de vidro temperado
- **04.**Alça da porta

05. Pegador de bandeja

06.Grelha deslizante

07.Assadeira



FUNÇÕES DOS ACESSÓRIOS

GRELHA DESLIZANTE - Para assar, cozinhar, e em geral em pratos e panelas casserole padrão.

ASSADEIRA - Para grelhar e assar, aves, peixes, e vários outros alimentos. **PEGADOR DE BANDEJA** - Permite pegar a bandeja de comida e a grelha com maior segurança.

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 NUM MESMO CIRCUITO ONDE ESTIVER CONECTADO OUTRO APARELHO.
- **4.**Depois da re-montagem do forno, recomendamos que você execute-o em temperatura MAX por aproximadamente 15 minutos para eliminar qualquer resíduo de óleo que possa permanecer.

PAINEL DE CONTROLE



1. BOTÃO TOSTAR

Pressione para selecionar programa Tostar.

2. BOTÃO ASSAR

Pressione para selecionar programa Assar.

3. BOTÃO DOURAR

Pressione para selecionar programa Dourar.

4. BOTÃO AQUECER

Pressione para selecionar programa Aquecer.

5. BOTÃO DESCONGELAR

Pressione para selecionar programa Descongelar.

6. BOTÃO PIZZA

Pressione para selecionar programa de Pizza.

7. BOTÃO TIMER

Pressione para ajustar o tempo de funcionamento.

8. BOTÃO TEMP

- 1) Pressione para ajustar a temperatura.
- 2) Quando em modo de espera, pressione o botão TEMP / por 5 segundos para entrar temperatura Fahrenheit. Quando em modo de espera, pressione o botão TEMP / durante 5 segundos para entrar no modo de configuração centígrados.

9. BOTÃO RELÓGIO

Para ajustar o relógio do forno.

10. BOTÃO PAUSAR/CANCELAR

Pressione este botão para pausar ou cancelar as funções. Pressione uma vez para pausar o processo e duas vezes para cancelar a programação em funcionamento.

11. BOTÃO LIGAR

Após selecionar a função, temperatura e tempo, pressione para iniciar o programa

INFORMAÇÕES DE OPERAÇÃO

IMPORTANTE: Para cancelar as operações pressione **DUAS VEZES** o botão PAUSAR/CANCELAR.

Ajuste do RELÓGIO

Certifique que o plugue esteja conectado na rede elétrica.

- 1-Pressione o botão RELÓGIO para ajustar a hora;
- 2-Pressione o botão TIMER \wedge ou TIMER \vee para ajustar a hora;
- 3-Pressione o botão RELÓGIO para ajustar os minutos:
- **4-**Ajuste os minutos utilizando o botão TIMER ∧ ou TIMER ∨;
- 5-Para finalizar aperte o botão RELÓGIO.

IMPORTANTE: O relógio funciona somente no sistema de 12 horas.

Ajuste para TOSTAR

(indicado para o preparo de sanduíches e torradas)

- 1-Insira a grelha e a forma com alimento no forno;
- 2-Pressione o botão TOSTAR, a palavra "SHADE" acenderá no visor do painel;
- **3-**Para ajustar o nível de tostagem (6 níveis de tostagem), pressione o botão TIMER \bigvee ou TEMP \bigvee ;
- **4-**Para iniciar o preparo aperte o botão LIGAR, a palavra "SHADE" irá piscar no visor do painel.
- **5-**Quando o preparo estiver concluído, será emitido um sinal sonoro.

Notas: Quanto maior o nível de tostagem, mais torrado ficará o alimento.

Durante o preparo desta função, não é possível utilizar a tecla PAUSAR.

O tempo e temperatura desta função já são pré-definidas.

Ajuste para ASSAR

(Indicado para assar carnes bovinas, aves, peixes, bolos e tortas)

- 1-Insira a assadeira com o alimento no forno;
- 2-Pressione o botão ASSAR, note que a palavra "Bake" irá acender no painel.
- **3-**Para ajustar a tempo, pressione o botão TIMER $\wedge \vee$;
- **4-**Após ajustar o tempo, pressione o botão TEMP ⟨\veeta \veeta e selecione a temperatura desejada entre 60°C e 230°C;
- **5-**Para iniciar o preparo aperte o botão LIGAR, a palavra "BAKE" piscará no visor.
- 6-Quando o programa estiver concluído, será emitido um sinal sonoro.

Dica:

Ao assar carnes, aves ou peixes cubra toda a forma com papel alumínio deixando-a bem fechada para que o alimento cozinhe de forma uniforme, isso também evita que possíveis gotas de gordura respinguem na parede interna do forno. Após finalizar o preparo, retire o papel alumínio e doure o alimento utilizando a função DOURAR.

Ajuste para DOURAR

(Indicado para finalizar o preparo de alimentos)

- 1-Insira a grelha e assadeira com o alimento no forno;
- 2-Pressione o botão DOURAR, note que a palavra "BROIL" irá acender no visor;
- **3-**Para ajustar a tempo, pressione o botão TIMER /\/;
- 4-Para iniciar o preparo aperte o botão LIGAR, note que "BROIL" irá piscar no visor
- 5-Quando o programa estiver concluído, será emitido um sinal sonoro.

NOTA: A temperatura é pré-estabelecida (230°C).

Ajuste para AQUECER

(Indicado para aquecer alimentos já prontos)

- 1-Insira a grelha e assadeira com o alimento no forno;
- 2-Pressione o botão AQUECER, note que a palavra "WARM" irá aparecer no visor;
- 3-Para ajustar a tempo, pressione o botão TIMER /\/;
- 4-Para iniciar aperte o botão LIGAR note que a palavra "WARM" irá piscar no visor.
- **5-**Quando o programa estiver concluído, será emitido um sinal sonoro.

NOTA: A temperatura é pré-estabelecida.

Ajuste para DESCONGELAR

(Indicada para descongelar carnes em geral e diversos tipos de alimentos)

- 1-Insira a grelha e assadeira com o alimento no forno;
- 2-Pressione o botão DESCONGELAR, note que a palavra "DEF" irá acender no visor;
- 3-Para ajustar a tempo, pressione o botão TIMER \\\/;
- **4-**Para iniciar o descongelamento aperte o botão LIGAR, note que a palavra "DEF" irá piscar no visor; .
- **5-**Quando o programa estiver concluído, será emitido um sinal sonoro.

NOTA: A temperatura é pré-estabelecida.

PESO DO ALIMENTO	TEMPO ESTIMADO
250g	20~30min
500g	40~60min
1000g	90~120min

Notas: Os tempos relacionados acima são apenas para preferência podendo ser reajustado de acordo com o tipo de alimento.

Para um descongelamento uniforme, recomenda-se virar o alimento aproximadamente a cada 5 minutos.

Ajuste para PIZZA

(Indicado para o preparo de PIZZA)

- 1-Pressione o botão PIZZA, note que a palavra "PIZZA" irá acender no visor;
- **2-**Para ajustar a tempo, pressione o botão TIMER $\wedge \vee$;
- **3-**Para iniciar o preparo, aperte o botão LIGAR, note que a palavra "PIZZA" irá piscar no visor;.
- 4-Quando o preparo estiver concluído, será emitido um sinal sonoro.

NOTA: A temperatura é pré-estabelecida.

Notas: Durante o preparo dos alimentos, pode-se utilizar a função "PAUSAR" Ao pressionar a tecla, a palavra "PAUSE" piscará no visor. Para voltar ao preparo, deve-se pressionar a tecla "LIGAR".

A função "PAUSAR" não funciona em conjunto com a função "TOSTAR"

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 deslizante e assadeira em aço.
- •Não usar produtos de limpeza abrasivos, escovas metálicas ou produtos químicos já que eles podem danificar a camada antiaderente 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.