

Pensando em você

 **Electrolux**

Manual de Instruções

BR

Forno Elétrico
OE6M

Obrigado por escolher a Electrolux. Neste manual você encontra todas as informações para a sua segurança e o uso adequado do seu Forno de Embutir.

Leia todas as instruções antes de utilizar o produto e guarde-as para futuras referências.

Em caso de qualquer dúvida, ligue gratuitamente para o Serviço de Atendimento ao Consumidor (0800 728 8778).

Guarde a nota fiscal de compra. A garantia só é válida mediante sua apresentação no Serviço Autorizado Electrolux.

A etiqueta de identificação com as informações do código, modelo, fabricante e outras, será utilizada pelo Serviço Autorizado Electrolux caso seu Forno necessite reparo. Não remova esta etiqueta.

A primeira instalação do seu produto é grátis. Para sua tranquilidade, a Electrolux possui uma rede de Serviços Autorizados altamente qualificada para instalar o seu produto.

Esta instalação não compreende serviços de preparação do local (ex.: alvenaria, rede elétrica, tomadas, disjuntor, tubulações e outros acessórios que não acompanham o produto), pois são de responsabilidade do consumidor.

Índice

| | |
|--------------------------------------|----|
| Segurança | 5 |
| Descrição do Forno | 7 |
| Controles | 8 |
| Instalação Elétrica | 10 |
| Como Embutir o Forno | 11 |
| Como Usar | 13 |
| Dicas para Utilização do Forno | 20 |
| Tabela de Tempo/Temperatura | 21 |
| Limpeza e Manutenção | 23 |
| Solução de Problemas | 26 |
| Especificações Técnicas | 27 |
| Certificado de Garantia | 28 |

Guia para o uso do Manual de Instruções



Instruções de segurança



Instruções de uso passo a passo



Dicas e Conselhos



Informações ambientais

Segurança

Guarde sempre este Manual de Instruções para consultas futuras. Caso o produto seja passado ou vendido a terceiros ou, se em caso de mudança, o produto vai ser deixado na casa antiga, é da máxima importância que o(a) novo(a) usuário(a) tenha acesso a este Manual de Instruções.

Estas instruções destinam-se à segurança do Consumidor e das pessoas que possam utilizar o Forno. Por isso, leia-as atentamente antes de ligar o produto e/ou de colocá-lo em funcionamento.

Instalação

- Todos os serviços elétricos durante a instalação deste Forno devem ser feitos somente por um técnico qualificado, de acordo com as normas locais.
- É **perigoso** modificar as características do Forno.
- Depois de retirar o material da embalagem, se certifique de que o cabo elétrico está em boas condições. Caso contrário, entre em contato com o Serviço Autorizado Electrolux.
- **O fabricante se exime de qualquer responsabilidade caso as informações contidas neste Manual não sejam seguidas.**

Para pessoas

- Este produto foi desenvolvido para ser utilizado por adultos. Não permita que as crianças brinquem com o Forno ou próximas a ele.
- Este Forno não deve ser utilizado por crianças ou por pessoas cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais ou com falta de experiência e

conhecimento. Não as deixe utilizar o produto sem supervisão ou instrução de uma pessoa responsável, que garanta que elas possam utilizar o Forno com segurança.

- Algumas partes acessíveis do Forno podem ficar quentes durante o funcionamento. Se certifique de que as crianças não fiquem próximas ao Forno até que estas partes tenham esfriado o suficiente.

Durante o funcionamento

- Os componentes deste Forno aquecem durante o cozimento e permanecem quentes durante certo tempo depois que ele foi desligado. **Tenha cuidado para não tocar nas resistências de aquecimento localizadas na parte interna do produto.**
- Este Forno foi desenvolvido para cozinhar alimentos. Não o utilize para outros fins.
- **Quando estiver abrindo a porta do Forno durante ou no final do cozimento, tenha cuidado com o fluxo de ar quente que sai do produto.**

6 electrolux

- Certifique-se de que todos os botões de controle estão na posição de desligado quando o Forno não estiver em uso.
- Quando utilizar outros aparelhos elétricos, certifique-se de que o cabo elétrico não está em contato com as superfícies quentes do Forno.
- Caso você note alguma falha de funcionamento do Forno, retire o cabo elétrico da tomada.
- Não deixe recipientes com alimentos, como gordura ou óleo, dentro ou sobre o Forno, para evitar danos caso o Forno seja ligado acidentalmente.

Limpeza e Manutenção

- Antes de efetuar qualquer limpeza ou manutenção, retire o cabo elétrico da tomada.
- Mantenha o Forno sempre limpo. O acúmulo de gordura ou outros resíduos de alimentos pode provocar um incêndio.
- Não utilize vapor ou máquina de limpeza a vapor para a limpeza do Forno.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou objetos metálicos afiados para limpar o vidro da porta do Forno, pois eles podem riscar a superfície, provocando a quebra do vidro.
- Limpe o seu Forno de acordo com as instruções contidas neste Manual.

Assistência técnica

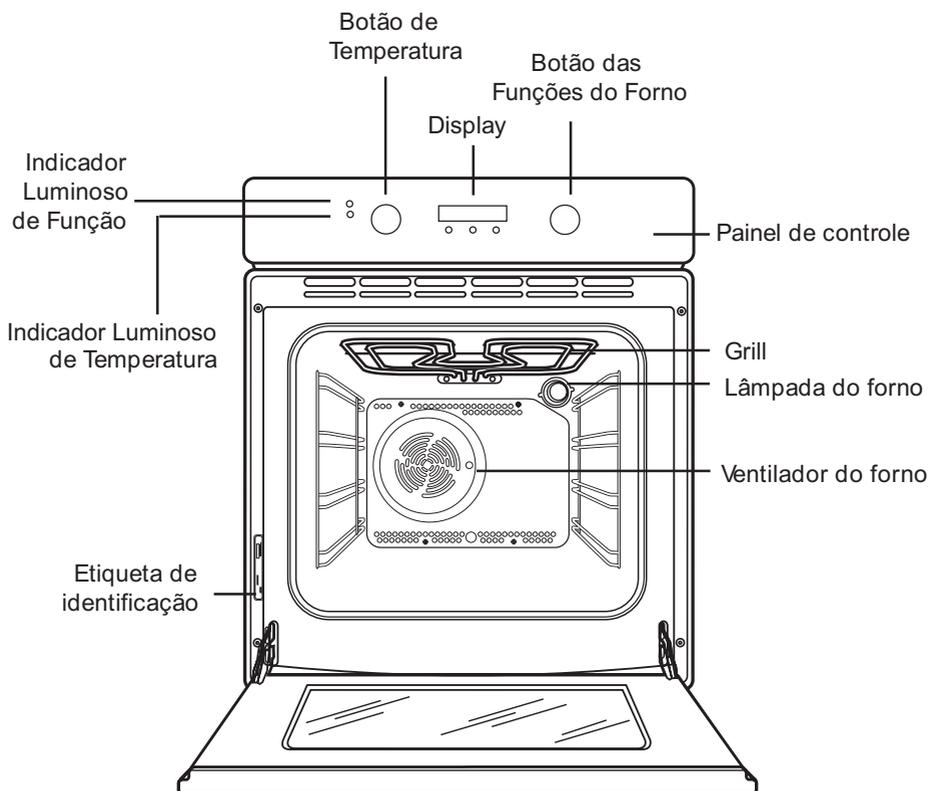
- Os serviços de verificação e/ou de reparos devem ser feitos somente por um técnico do Serviço Autorizado Electrolux. Adquirir apenas peças de reposição originais.
- Em caso de falhas de funcionamento ou de danos, não tente reparar o produto. Reparos efetuados por pessoas não qualificadas podem causar danos materiais ou ferimentos, além da perda da garantia.



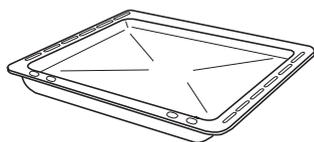
Ambiente

- Todo o material da embalagem deve ser descartado.
- O símbolo  no produto e na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Ele deve ser entregue às companhias especializadas na reciclagem de equipamentos elétricos e eletrônicos. Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, você estará evitando eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que podem ser provocadas por um tratamento incorreto do produto.

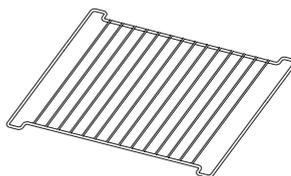
Descrição do Forno



Acessórios do Forno



Bandeja coletora de gordura

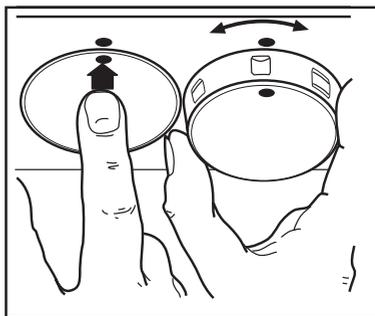


Grelha

Controles

Botões escamoteáveis

Os botões deste forno são escamoteáveis, ou seja, podem ser pressionados de forma a ficarem embutidos no painel de controle quando não estão sendo utilizados.



Botão de controle das funções do forno

Você pode selecionar o tipo mais apropriado de aquecimento, de acordo com as necessidades de cozimento, selecionando corretamente as resistências e a temperatura desejada.

0 Indica que o Forno está desligado.

Luz do forno

Cozimento convencional

Aquecimento superior

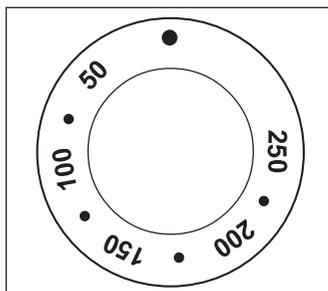
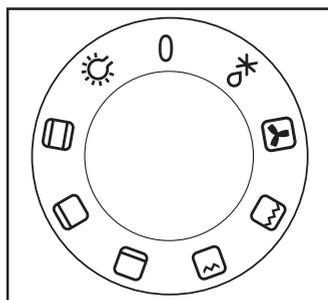
Aquecimento inferior

Grelhador interno

Grelhador completo

Funcionamento por convecção

Descongelamento



Botão de ajuste de temperatura

Gire o botão de ajuste de temperatura no sentido horário para selecionar a temperatura desejada entre 50°C e 250°C.

Indicador luminoso de temperatura

O indicador de controle de temperatura acende quando o botão de ajuste de temperatura é acionado. O indicador permanece aceso até que a temperatura selecionada seja atingida. Em seguida, o indicador alterna entre aceso e apagado para mostrar que a temperatura está sendo mantida.

Indicador luminoso de função

O indicador de função acende sempre que o botão seletor das funções é girado para a posição "0".

Ventilador de resfriamento

O ventilador de resfriamento é acionado durante o cozimento. O ar é expelido através das aberturas de ventilação entre a porta do forno e o painel de controle.

O ventilador de resfriamento pode continuar funcionando depois que o forno foi desligado até que os controles estejam frios. Isto é uma característica normal.

Dispositivo de segurança

Este forno possui um dispositivo de segurança. Em caso de falha no termostato principal e conseqüente superaquecimento, o dispositivo de segurança interrompe o fornecimento de energia ao produto. Se isto acontecer, entre em contato com o Serviço Autorizado Electrolux. Nunca tente reparar o produto.

Instalação Elétrica

Informamos que o plugue do cabo de alimentação deste eletrodoméstico respeita o novo padrão estabelecido pela norma NBR 14136, da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT, e pela Portaria nº 02/2007, do Conmetro.

Assim, caso a tomada da sua residência ainda se encontre no padrão antigo, recomendamos que providencie a substituição e adequação da mesma ao novo padrão NBR14136, com um eletricista de sua confiança.

Os benefícios do novo padrão de tomada são:

- Maior segurança contra risco de choque elétrico no momento da conexão do plugue na tomada;
- Melhoria na conexão entre o plugue e tomada, reduzindo possibilidade de mau contato elétrico e,
- Diminuição das perdas de energia.

Lembramos, ainda, que para aproveitar o avanço e a segurança da nova padronização, é necessário o aterramento da tomada, conforme a norma de instalações elétricas NBR 5410 da ABNT. Em caso de dúvidas, consulte um profissional da área.

Para sua segurança, solicite a um eletricista de confiança que faça a verificação das condições da rede elétrica do local de instalação do Forno ou entre em contato com o Serviço Autorizado Electrolux.

A ligação elétrica deve ser efetuada conforme as normas e leis em vigor. Qualquer intervenção deverá ser feita com o produto desligado.

O produto está regulado para funcionar com uma tensão de 220 V. Conecte o plugue a uma tomada tripolar devidamente aterrada.



Se certifique de que o Forno não fique apoiado sobre o cabo elétrico. Ligue seu Forno a uma tomada exclusiva e não utilize extensões ou conectores tipo T (benjamim).

Antes de fazer a ligação, certifique-se de que:

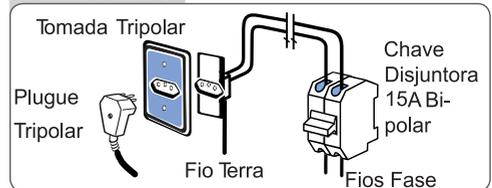
A rede de alimentação elétrica está corretamente aterrada, segundo as normas e as disposições da lei em vigor; A tomada ou disjuntor usados para a ligação são de fácil acesso, mesmo após a instalação do Forno;

O cabo elétrico será conectado de forma a nunca atingir uma temperatura de 50°C acima da temperatura ambiente onde o produto foi instalado;

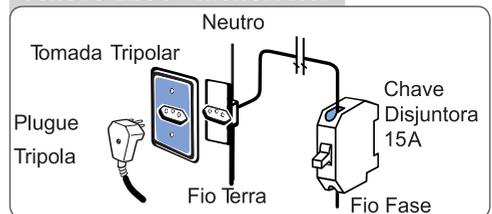
Depois de efetuada a ligação, teste as resistências fazendo-as funcionar por aproximadamente 3 minutos.

Disjuntores

Tensão 220V



Tensão 220V - monofásica



Como Embutir o Forno

Para sua tranquilidade, a Electrolux possui uma rede de Serviços Autorizados altamente qualificada para instalar o seu Forno. Entre em contato com um dos Serviços Autorizados Electrolux, que constam na relação fornecida junto com este Manual de Instruções.

A primeira instalação deste produto é gratuita, porém não compreende serviços de preparação do local (ex.: rede elétrica, tomadas, tubulações, alvenaria e outros acessórios que não acompanham o produto), pois são responsabilidade do Consumidor.

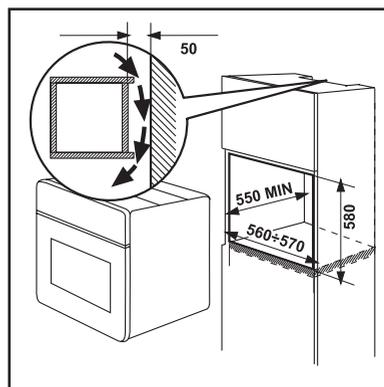
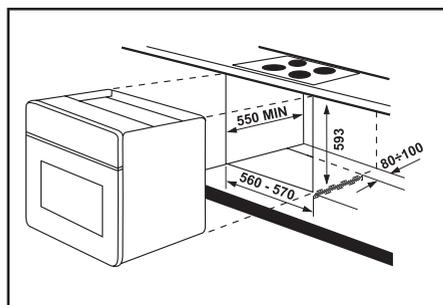
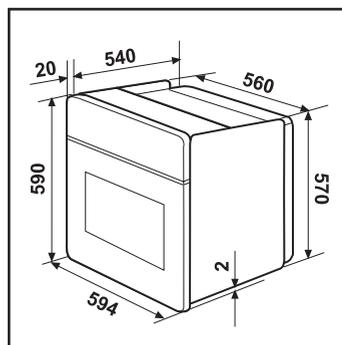
Para embutir

Para o bom funcionamento do produto embutido num móvel de cozinha, é necessário que este tenha as características adequadas para a instalação.

O seu Forno deve ser fixado ao móvel ou local a ser embutido, de maneira que não possa ser retirado sem a ajuda de uma ferramenta.

O espaço deverá ter as dimensões indicadas nas figuras ao lado (dimensões em milímetros).

É indispensável assegurar a circulação do ar na parte traseira do Forno, necessária para uma boa refrigeração. As aberturas do móvel deverão ser respeitadas (poderão, no entanto, ser feitas aberturas maiores do que as indicadas).

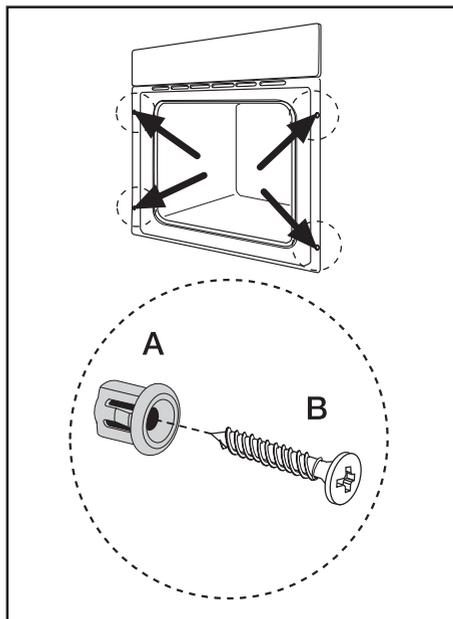


Fixação

Encaixe o produto no nicho, abra a porta do Forno e fixe o corpo do Forno ao móvel com quatro parafusos **(B)** que se ajustem aos furos da borda, nos quais você aplicou os 4 suportes **(A)** fornecidos com o Kit de montagem.

Caso seja instalado também um cooktop elétrico, as ligações elétricas do cooktop e do Forno deverão ser feitas separadamente por razões de segurança.

Eventuais extensões deverão ser feitas com cabos que possam suportar a potência prevista.



Como Usar

Antes de usar o forno pela primeira vez

 **Antes de usar o produto, retire cuidadosamente a película protetora que protege as partes em aço inox ou alumínio e a embalagem das partes interna e externa.**

 Antes da primeira utilização, limpe cuidadosamente todos os acessórios. Antes da primeira utilização, o Forno deve ser aquecido sem alimentos no seu interior. Durante este aquecimento poderá ser sentido um odor desagradável. Este odor é normal e é resultante do isolamento térmico e dos resíduos de fabricação.

 **O forno só funciona depois que as horas no relógio são programadas.**

1. Programe as horas de acordo com o capítulo “Programador Eletrônico”.
2. Ajuste o botão de controle para a posição de cozimento por convecção

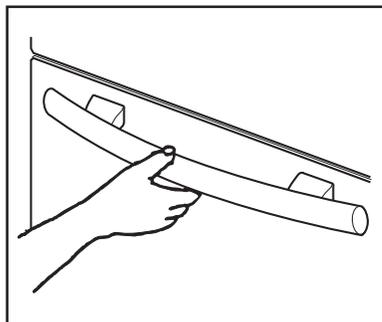


3. Coloque o botão de controle de temperatura na posição 250°C.
4. Abra a janela do ambiente para ventilar.
5. Deixe o forno funcionar vazio por aproximadamente 45 minutos.

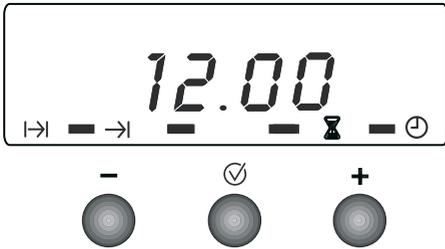
Este procedimento deve ser repetido com a função Grelhador Completo  por aproximadamente 5 a 10 minutos.

 Em seguida, deixe que o forno esfrie. Molhe um pano macio em água quente e detergente neutro e limpe a parte interna do Forno.

 **Para abrir a porta do forno, segure sempre na parte central do puxador.**



Programador Eletrônico



Tecla de seleção de função

Tecla diminuir

Tecla aumentar

Indicador de final de cozimento

Indicador de duração do cozimento

Indicador do timer

Indicador do relógio

Display digital

O programador eletrônico possui as seguintes funções:

- Exibe o relógio.
- Conta-minutos (alarme)
- Desligamento de segurança
- Liga/desliga automático

Programando as horas

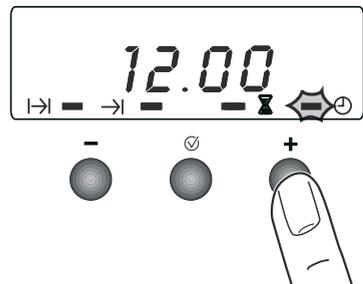
Quando o cabo elétrico é desconectado da tomada ou após falta de energia elétrica, o indicador luminoso do relógio começa a piscar no display.

Para programar o relógio:

1. Pressione a tecla ou .
2. Depois de ajustar as horas, aguarde 5 segundos. O forno estará pronto para ser utilizado.

Para reajustar o relógio:

1. Pressione a tecla repetidamente até que o indicador luminoso do relógio comece a piscar. Em seguida, siga o procedimento descrito acima. O relógio só pode ser reajustado se nenhuma função automática (duração do cozimento ou final do cozimento) tiver sido programada.



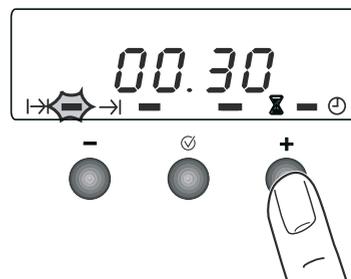
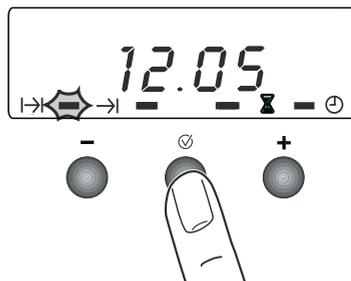
Função “Final do cozimento” →|

Com esta função você pode programar o forno para que ele desligue no horário programado.

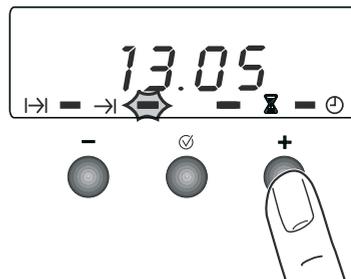
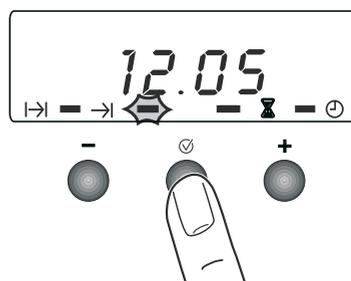
Exemplo: O forno deve desligar depois de 45 minutos.

Para definir o horário para o final do cozimento:

1. Ligue o forno: selecione o modo de operação e a temperatura. Coloque o alimento dentro do forno.
2. Pressione a tecla  repetidamente até que o indicador “Final do cozimento” →| comece a piscar. Programe o tempo desejado para o cozimento usando a tecla + ou - .
3. Aguarde 5 segundos: o indicador “Final do Cozimento” →| acende e o display exibe as horas novamente. A função está programada.
4. Quando termina o tempo programado, o forno desliga automaticamente e emite um alarme sonoro, ao mesmo tempo que o indicador →| e 0.00 começam a piscar.
5. Para desligar o alarme sonoro, pressione qualquer tecla. Lembre-se de girar os botões de controle das funções e de temperatura para a posição desligado, caso contrário, o forno continuará aquecendo.



Programando da função Final do Cozimento (tempo de cozimento)



Programando da função Final do Cozimento (final do cozimento)

Para alterar a programação:

A programação pode ser alterada a qualquer momento. Para isso, pressione a tecla  repetidamente até que o indicador “Duração do cozimento”  comece a piscar. Em seguida, pressione as teclas  ou  para fazer a alteração desejada.

Para interromper o tempo programado:

Pressione a tecla  repetidamente até que o indicador “Duração do cozimento”  comece a piscar. Em seguida, pressione a tecla  até aparecer “0:00” no display.

NOTA: Você pode usar a função “Final do tempo de cozimento” ao invés de “Duração do cozimento” para programar o horário que o forno deve desligar.

Exemplo: O forno deve desligar às 13.05.

Funções “Duração do cozimento”  e “Final do Tempo de Cozimento” 

As funções “Tempo do cozimento” e “Final do tempo de cozimento” podem ser usadas simultaneamente para programar o forno para ligar e desligar automaticamente.

1. Coloque o alimento dentro do forno e selecione uma função de cozimento e a temperatura.
2. Pressione a tecla  repetidamente até que o indicador “Duração do cozimento”  comece a piscar. Em seguida, pressione a tecla  ou  para programar o tempo desejado para o cozimento (em horas e minutos).

3. Pressione a tecla  repetidamente até que o indicador “Final do tempo de cozimento”  comece a piscar. Em seguida, pressione a tecla  ou  para programar o horário para o desligamento automático do forno.
4. A programação é aceita após 5 segundos. Os dois indicadores  e  permanecem acesos e o display exibe as horas novamente.
5. O forno começa a funcionar e desliga no horário programado. Quando o alimento estiver pronto e o forno desligar, os indicadores  e  começam a piscar e o display exibe “0.00”.
6. Retire o alimento do forno e gire os botões de controle das funções e de temperatura para a posição desligado.
7. Pressione qualquer tecla para ativar o forno.

Função Timer “Conta-minutos”

O conta-minutos funciona como um temporizador. O forno emite um alarme sonoro ao final do horário programado.

Para programar o timer:

1. Pressione a tecla  repetidamente até que o indicador “Timer”  comece a piscar.
2. Em seguida, pressione a tecla **+** ou **-** (máximo: 2 horas, 30 minutos). Aguarde 5 segundos: o indicador do “Timer”  permanece aceso.
3. No final do tempo programado, o indicador do “Timer”  e “0.00” começam a piscar e o forno emite um alarme sonoro. Para desligar o alarme sonoro, pressione qualquer tecla.

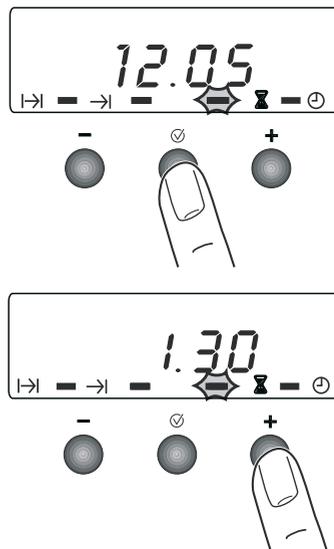
Para alterar o timer:

Pressione a tecla  repetidamente até que o indicador “Timer”  comece a piscar e, em seguida, altere o tempo programado pressionando a tecla **+** ou **-**.

Para cancelar o timer:

Pressione a tecla  repetidamente até que o indicador “Timer”  comece a piscar e, em seguida, pressione a tecla **-** até aparecer “0:00” no display.

 O conta-minutos não desliga o forno. Ele pode ser usado, independentemente de o forno estar em um modo automático ou não.



Utilização do Forno

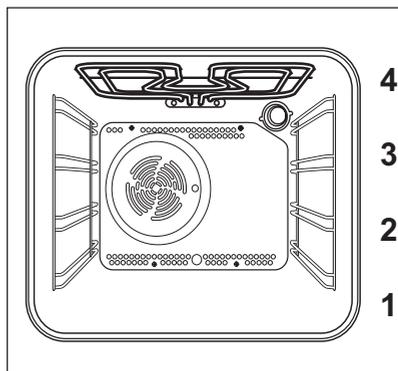
 **Cozinhe sempre com a porta do forno fechada.**

Se afaste quando abrir a porta do forno. **Não** a deixe cair; apóie a porta utilizando o puxador, até que ela esteja completamente aberta.

 O forno possui quatro níveis para prateleiras. As posições das grelhas são numeradas de baixo para cima, conforme ilustrado na figura ao lado. É importante colocar corretamente as prateleiras como indica a figura. Não coloque os acessórios diretamente na base do forno.

 **Atenção!** - Não coloque objetos na base do forno e não cubra nenhuma parte do forno com papel alumínio enquanto estiver cozinhando, pois isso provoca acúmulo de calor, o que poderá afetar os resultados do cozimento e danificar as partes esmaltadas do forno. Coloque sempre as panelas, recipientes resistentes ao calor e formas de alumínio na prateleira que foi inserida nas guias.

 Observe atentamente os alimentos com gordura ou óleo, pois eles podem provocar incêndio em caso de superaquecimento. Pela mesma razão, tenha cuidado quando estiver colocando ou retirando os alimentos do forno, para não deixar cair gordura ou óleo na base do forno. Caso isso aconteça, limpe cuidadosamente o forno para evitar odores desagradáveis ou fumaça.



 Preste atenção ao colocar e remover a grelha e a bandeja coletora de gordura no forno, para não danificar as partes esmaltadas do forno.

O seu forno possui um sistema exclusivo que produz uma circulação de ar natural e uma reciclagem constante de vapor. O sistema permite cozinhar em um ambiente de vapor e manter os alimentos macios por dentro e crocantes por fora.

Além disso, o tempo de cozimento e o consumo de energia são reduzidos ao mínimo. Durante o cozimento, o vapor produzido pode ser liberado quando a porta do forno é aberta. Isto é absolutamente normal.

 No entanto, se mantenha afastado quando abrir a porta do forno durante ou no final do cozimento, para permitir que o vapor e o calor gerados sejam liberados.



Quando os alimentos são aquecidos, produz-se vapor da mesma forma que uma chaleira fervente. Quando o vapor entra em contato com o vidro da porta do forno, condensa-se e produz gotas de água.

Para reduzir a condensação, certifique-se de que o forno está bem quente antes de colocar os alimentos no seu interior. Por isso, é necessário um pré-aquecimento do forno (aproximadamente 10 minutos) antes de qualquer cozimento.

Recomendamos que seja feita a limpeza da condensação após cada utilização do produto.

Cozimento tradicional

Gire o botão de seleção das funções do forno para o símbolo correspondente (☐) e ajuste o botão de temperatura no valor desejado.

Esta função utiliza as resistências superior e inferior para o cozimento em um único nível.

☐: O calor é produzido apenas na parte inferior. Esta função de cozimento pode ser usada para terminar de cozinhar os alimentos ou para aquecer a parte inferior dos mesmos.

☐: Esta função é recomendada para finalizar alguns alimentos, como lasanha, bolo de carne e couve-flor gratinada.

Grelhador

Gire o botão de seleção das funções do forno para o símbolo correspondente (☒ ou ☓) e programe a temperatura desejada. Ao girar o botão para a posição ☓, a potência do grill aumenta.

Cozimento por convecção

Gire o botão de seleção das funções do forno para o símbolo correspondente (☒) e coloque o botão de ajuste na temperatura desejada. O ventilador situado no painel traseiro do forno faz com que o ar quente circule no interior do produto.

Caso você queira cozinhar vários tipos de alimentos ao mesmo tempo, coloque as prateleiras nas primeira e terceira posições, de baixo para cima (veja a figura da página 19). Se estiver cozinhando apenas um prato usando este tipo de aquecimento, utilize os níveis inferiores para obter melhores resultados.

Descongelamento

- Gire o botão de seleção das funções do forno para o símbolo correspondente (☒) e coloque o botão de temperatura na posição desligado (0).

O ventilador funcionará sem aquecimento, apenas fazendo circular o ar no interior do forno a temperatura ambiente, reduzindo o tempo de descongelamento. Quando os alimentos são aquecidos, geram vapor, da mesma forma que chaleira fervente. Quando o vapor entra em contato com o vidro da porta do forno, condensa-se e produz gotas de água.

Esta situação é normal e não conseqüência de um mau funcionamento do forno. Recomendamos que seja feita a limpeza da condensação produzida após o cozimento dos alimentos.

Dicas para a Utilização do Forno

i Dicas e sugestões para cozinhar peixe e carne

Você pode colocar a carne em refratários ou diretamente sobre a grelha do forno. Neste caso, não esqueça de colocar a bandeja coletora de gordura com um pouco de água na primeira posição, contando de baixo para cima. A bandeja evita que a gordura derretida caia na base do forno. Carnes brancas, aves e peixes em geral devem ser cozidos em temperatura média (entre 150°C e 175°C). Se você quer cozinhar carne vermelha (ligeiramente tostada por fora e levemente cozida por dentro), é recomendável uma temperatura mais elevada (entre 200°C e 250°C), durante um curto espaço de tempo.

i Dicas e sugestões para assar

Os bolos devem ser assados a uma temperatura média (entre 150°C e 200°C). É recomendável pré-aquecer ligeiramente o forno (aproximadamente 10 minutos) quando estiver assando bolos ou massas. Depois de iniciar o assado, mantenha a porta do forno fechada durante todo o tempo e verifique os resultados através do vidro da porta.

i Dicas e sugestões para grelhar

Se você deseja grelhar carne ou peixe, coloque os alimentos diretamente sobre a grelha, depois de untá-los com óleo. Na função “Grill”, o calor é produzido apenas na resistência superior. Por isso, você deve regular o nível de cozimento de acordo com a espessura da carne ou do peixe. Coloque sempre a bandeja coletora de gordura com um pouco de água na posição inferior.

Tabela de Tempo/Temperatura



Os tempos indicados não incluem o pré-aquecimento.

Pré-aqueça sempre o forno vazio durante 10 minutos.

Cozimento convencional e por convecção

| Qtde (g) | TIPO DE PRATO | convencional e por convecção  | | Cozimento por convecção  | | Tempo de cozimento  | OBSERVAÇÃO |
|----------|-------------------------------|--|----------|---|----------|--|-------------------------------|
| | | Nível  | temp. °C | Nível  | temp. °C | | |
| | BOLOS | | | | | | |
| | Receitas batidas | 2 | 170 | 2 (1 e 3)* | 160 | 45 ~ 60 | Em forma de bolo na grelha |
| | Massa de bolinhos | 2 | 170 | 2 (1 e 3)* | 160 | 20 ~ 30 | Em forma de bolo na grelha |
| | Cheese cake de creme de leite | 1 | 175 | 2 | 150 | 60 ~ 80 | Em forma de bolo na grelha |
| | Bolo de maçã | 1 | 180 | 2 (1 e 3)* | 170 | 40 ~ 60 | Em forma de bolo na grelha |
| | Strudel | 2 | 175 | 2 | 150 | 60 ~ 80 | Em forma de bolo na grelha |
| | Torta de geléia | 2 | 190 | 2 (1 e 3)* | 180 | 40 ~ 45 | Em forma de bolo na grelha |
| | Bolo de fruta | 2 | 170 | 2 | 150 | 60 ~ 70 | Em forma de bolo |
| | Pão-de-ló | 1 | 170 | 2 (1 e 3)* | 165 | 30 ~ 40 | Em forma de bolo na grelha |
| | Bolo de Natal | 1 | 150 | 2 | 150 | 120 ~ 150 | Em forma de bolo na grelha |
| | Bolo de ameixas | 1 | 175 | 2 | 160 | 50 ~ 60 | Em forma de bolo na grelha |
| | PASTÉIS | | | | | | |
| | Bolos pequenos | 2 | 170 | 2 (1 e 3)* | 160 | 25 ~ 35 | Em forma para assar |
| | Biscoitos | 3 | 190 | 3 | 170 | 15 ~ 25 | Em forma para assar |
| | Merengues | 2 | 135 | 2 (1 e 3)* | 150 | 90 ~ 70 | Em forma para assar |
| | Pães de leite | 2 | 190 | 2 | 180 | 12 ~ 20 | Em forma para assar |
| | Pastéis: Folhados | 2 | 200 | 2 (1 e 3)* | 190 | 15 ~ 25 | |
| | PÃO E PIZZA | | | | | | |
| 1000 | Pão branco | 1 | 195 | 2 | 185 | 60 ~ 70 | 2 peças em forma para assar |
| 500 | Pão de centeio | 1 | 190 | 1 | 180 | 30 ~ 45 | Em forma de pão na grelha |
| 500 | Rolinhos | 2 | 200 | 2 (1 e 3)* | 175 | 25 ~ 40 | 6-8 rolos na forma para assar |
| 250 | Pizza | 2 | 200 | 2 | 200 | 20 ~ 30 | Na forma para assar na grelha |
| | Pizza | / | / | 1 e 3 | 200 | 25 ~ 35 | |
| | FLANS | | | | | | |
| | Flan de massa | 2 | 200 | 2 (1 e 3)* | 175 | 40 ~ 50 | Em forma na prateleira |
| | Flan de vegetais | 2 | 200 | 2 (1 e 3)* | 175 | 45 ~ 60 | Em forma na prateleira |
| | Quiches | 1 | 210 | 2 | 190 | 30 ~ 40 | Em forma na prateleira |
| | Quiches | / | / | 1 e 3 | 180 | 35 ~ 45 | |
| | Lasanha | 2 | 200 | 2 | 200 | 25 ~ 35 | Em forma na prateleira |
| | Cannelloni | 2 | 200 | 2 | 200 | 25 ~ 35 | Em forma na prateleira |
| | CARNE | | | | | | |
| 1000 | Boi | 2 | 190 | 2 | 175 | 50 ~ 70 | Na prateleira/com bandeja |
| 1200 | Porco | 2 | 180 | 2 | 175 | 100 ~ 130 | Na prateleira/com bandeja |
| 1000 | Vitela | 2 | 190 | 2 | 175 | 90 ~ 120 | Na prateleira/com bandeja |
| 1500 | Rosbife | | | | | | |
| 1500 | mal passado | 2 | 210 | 2 | 200 | 50 ~ 60 | Na prateleira/com bandeja |
| 1500 | médio | 2 | 210 | 2 | 200 | 60 ~ 70 | Na prateleira/com bandeja |
| 1500 | bem passado | 2 | 210 | 2 | 200 | 70 ~ 80 | Na prateleira/com bandeja |
| 2000 | Costelas de porco | 2 | 180 | 2 | 170 | 120 ~ 150 | Com couroinho/na bandeja |
| 1200 | Lombo de porco | 2 | 180 | 2 | 160 | 100 ~ 120 | 2 peças/na bandeja |
| 1200 | Carneiro | 2 | 190 | 2 | 175 | 110 ~ 130 | Perna/na bandeja |
| 1000 | Frango | 2 | 190 | 2 | 200 | 70 ~ 85 | Inteiro/na bandeja |
| 4000 | Peru | 2 | 180 | 2 | 160 | 210 ~ 240 | Inteiro/na bandeja |
| 1500 | Pato | 2 | 175 | 2 | 220 | 120 ~ 150 | Inteiro/na bandeja |
| 3000 | Ganso | 2 | 175 | 1 | 160 | 150 ~ 200 | Inteiro/na bandeja |
| 1200 | Coelho | 2 | 190 | 2 | 175 | 60 ~ 80 | Cortado em pedaços |
| 1500 | Lebre | 2 | 190 | 2 | 175 | 150 ~ 200 | Cortado em pedaços |
| 800 | Faisão | 2 | 190 | 2 | 175 | 90 ~ 120 | Inteiro |
| | PEIXE | | | | | | |
| 1200 | Truta/Sargo | 2 | 190 | 2 (1 e 3)* | 175 | 40 ~ 55 | 3-4 peixes |
| 1500 | Atum/Salmão | 2 | 190 | 2 (1 e 3)* | 175 | 35 ~ 60 | 4-6 filés |

(*) Caso você esteja cozinhando por convecção vários alimentos ao mesmo tempo, use os níveis indicados entre parênteses.

Grelhar  ou 

 Os tempos indicados não incluem o pré-aquecimento.
Pré-aqueça sempre o forno vazio durante 10 minutos.

| TIPO DE PRATO | Quantidade | | Nível  4 3 2 1 | Temp. °C | Tempo de cozimento (minutos)  | |
|-----------------------------|------------|------|---|-------------|--|----------------|
| | Qtde | Peso | | | Parte superior | Parte inferior |
| Bifes do lombo | 4 | 800 | 3 | 250 | 12 ~ 15 | 12 ~ 14 |
| Bifes de boi | 4 | 600 | 3 | 250 | 10 ~ 12 | 6 ~ 8 |
| Salsichas | 8 | - | 3 | 250 | 12 ~ 15 | 10 ~ 12 |
| Costeletas de porco | 4 | 600 | 3 | 250 | 12 ~ 16 | 12 ~ 14 |
| Frango (cortado ao meio) | 2 | 1000 | 3 | 250 | 30 ~ 35 | 25 ~ 30 |
| Quibebe | 4 | - | 3 | 250 | 10 ~ 15 | 10 ~ 12 |
| Frango (peito) | 4 | 400 | 3 | 250 | 12 ~ 15 | 12 ~ 14 |
| Hamburger | 6 | 600 | 3 | 250 | 10 ~ 15 | 8 ~ 10 |
| Peixe (filés) | 4 | 400 | 3 | 250 | 12 ~ 14 | 10 ~ 12 |
| Sanduíches | 4-6 | - | 3 | 250 | 5 ~ 7 | - |
| Torradas | 4-6 | - | 3 | 250 | 2 ~ 4 | 2 ~ 3 |

Limpeza e Manutenção



Antes de limpar o forno, retire o cabo elétrico da tomada e espere que esfrie.

Mantenha o forno sempre limpo, pois o acúmulo de gordura e outros resíduos de alimentos pode provocar incêndio, principalmente na resistência do grill.

Este forno não pode ser limpo com uma máquina de limpeza a vapor quente ou com jato de vapor.

Produtos de limpeza

Antes de utilizar quaisquer produtos de limpeza no seu forno, verifique se são adequados e se a sua utilização é recomendada pelo fabricante.

Produtos de limpeza que contêm alvejante NÃO devem ser utilizados, pois podem tirar o brilho do acabamento das superfícies. Evite também o uso de produtos abrasivos ásperos.

Limpeza externa

Limpe regularmente o painel de controle, a porta do forno e a borracha de vedação com um pano macio embebido em água quente com detergente líquido neutro.

Limpe as partes interna e externa do vidro da porta com água quente com detergente neutro.

Quando o vidro interno da porta estiver sujo, é recomendável a utilização de um produto de limpeza em creme para limpeza de superfícies cerâmicas. Não utilize espátulas para retirar a sujeira.

Substituição da lâmpada do forno



Retire o cabo elétrico da tomada.

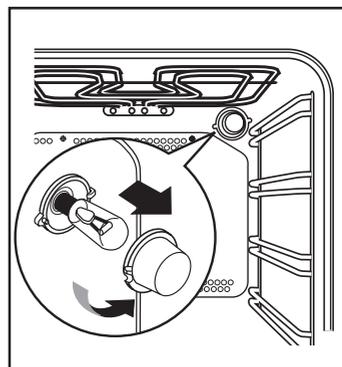
Se for necessário substituir a lâmpada do forno, esta deve ter as seguintes especificações:

- Potência 15W/25W;
- Tensão 220 V (60 Hz);
- Resistente a altas temperaturas (300°C);
- Conexão tipo E14.

As lâmpadas podem ser adquiridas nos Serviços Autorizados Electrolux.

Para substituir uma lâmpada queimada:

1. Certifique-se de que o cabo elétrico foi retirado da tomada.
2. Retire a proteção da lâmpada girando-a no sentido anti-horário.
3. Retire a lâmpada queimada e substitua-a pela nova.
4. Reposicione a proteção da lâmpada.
5. Conecte o cabo elétrico.



Compartimento do forno

Para melhores resultados, a base esmaltada do compartimento do forno deve ser limpa enquanto estiver ainda morna.

Limpe o forno com um pano macio embebido em água morna com detergente neutro após cada utilização.

É preciso fazer uma limpeza mais profunda regularmente, usando um produto indicado para fornos.

Limpeza da porta do forno

É possível retirar a porta do forno para fazer uma limpeza completa

Para isso, siga os procedimentos abaixo:

1. Abra completamente a porta do forno;
2. Localize as dobradiças que sustentam a porta ao forno (Fig. A);
3. Destrave e gire as travas localizadas nas duas dobradiças (Fig. B);
4. Segure a porta nos dois lados e feche-a lentamente até que fique entreaberta (Fig. C);
5. Retire cuidadosamente a porta (Fig. C);
6. Coloque a porta sobre uma superfície plana e protegida.

Limpe a porta do forno apenas com água quente e um pano macio. Nunca utilize produtos abrasivos ásperos. Depois de terminar a limpeza, instale a porta do forno novamente seguindo os mesmos procedimentos na ordem inversa.



NÃO limpe a porta do forno enquanto os vidros estiverem quentes. Caso contrário, os vidros podem quebrar.

Se o vidro da porta estiver lascado ou com riscos profundos, ele torna-se mais frágil e deve ser substituído para evitar que quebre. Para mais informações, entre em contato com o Serviço Autorizado Electrolux.

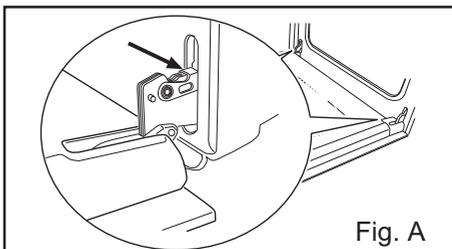


Fig. A

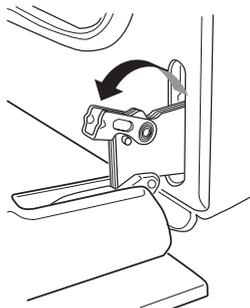


Fig. B

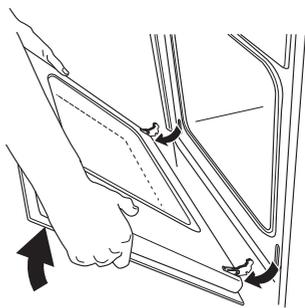


Fig. C

Suportes das prateleiras

Os suportes das prateleiras podem ser removidos para facilitar a limpeza.

Retirando os suportes:

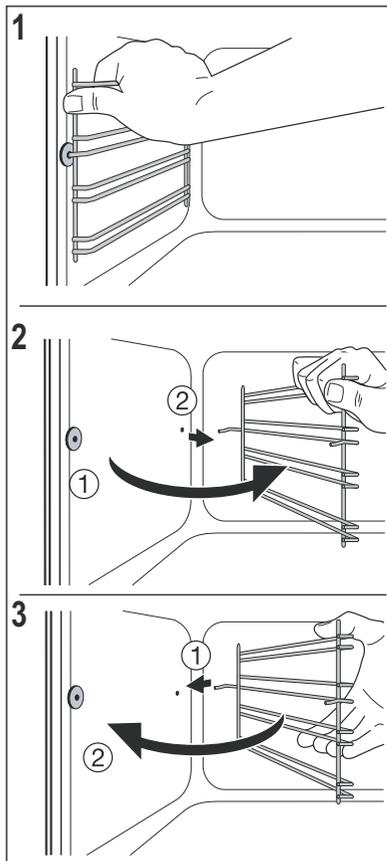
Puxe a parte frontal do suporte para soltá-lo da parede do forno e, então, desencaixe a parte traseira do suporte (1,2).

Reinstalando os suportes:

Para instalar, primeiro encaixe a parte traseira do suporte e depois coloque a parte frontal na posição correta, pressionando o suporte para fixá-lo (3).

Para limpar as prateleiras do forno, mergulhe-as em água morna com detergente neutro e retire as manchas mais persistentes com uma esponja molhada com água e detergente.

Enxágüe bem e seque com um pano macio.



Solução de Problemas

Caso seu Forno apresente algum problema de funcionamento, antes de ligar para o Serviço Autorizado Electrolux, verifique abaixo se a causa da falha não é simples de ser resolvida ou se não está havendo erro na utilização do produto, o que pode ser fácil e rapidamente corrigido, sem necessidade de aguardar um técnico.

Quando as correções sugeridas não forem suficientes, chame o Serviço Autorizado Electrolux, que estará à sua disposição.

| PROBLEMA | SOLUÇÃO |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ■ O forno não liga. | <ul style="list-style-type: none"> ◆ Verifique se foi selecionada alguma função de cozimento. ◆ Verifique se o relógio foi programado (veja o item Programando as Horas). ◆ Verifique se o disjuntor está ligado. |
| <ul style="list-style-type: none"> ■ A Lâmpada do forno não acende. | <ul style="list-style-type: none"> ◆ Selecione a função lâmpada do forno com o botão de seleção das funções do forno. ◆ Verifique a lâmpada e substitua-a, se necessário (veja o item Substituição da lâmpada do forno). |
| <ul style="list-style-type: none"> ■ Os alimentos cozinham muito rápido ou demoram para cozinhar. | <ul style="list-style-type: none"> ◆ Certifique-se de usar a temperatura e posição da grelha recomendadas. |
| <ul style="list-style-type: none"> ■ O vapor e a água condensada depositam-se sobre os alimentos e na cavidade do forno. | <ul style="list-style-type: none"> ◆ Consulte as informações deste manual, especialmente o capítulo Utilização do forno. ◆ Não deixe os pratos no forno por mais de 15-20 minutos depois do término do cozimento. |
| <ul style="list-style-type: none"> ■ O ventilador de resfriamento faz barulho. | <ul style="list-style-type: none"> ◆ Certifique-se de que as prateleiras e as formas não estão em contato com a parte traseira do forno. |
| <ul style="list-style-type: none"> ■ O display exibe “12:00”. | <p>Ajuste o relógio (veja o item Programando as Horas).</p> |

Se depois de todas estas verificações o forno continuar com falhas, entre em contato com o Serviço Autorizado Electrolux, informando o problema, o modelo, o código comercial e o número de série do produto, especificados na etiqueta de identificação.

A etiqueta está localizada na parte frontal externa do forno e pode ser vista quando a porta está aberta. Peças originais para reposição, certificadas pela Electrolux, são encontradas apenas nos Serviços Autorizados Electrolux.

Especificações Técnicas

Dimensões mínimas do espaço para embutir

| | |
|---------------------------------|-----------|
| Altura da coluna | (cm) 58 |
| Altura sob a bancada da cozinha | (cm) 59,3 |
| Largura | (cm) 56 |
| Profundidade | (cm) 55 |

Dimensões úteis do interior do Forno

| | |
|-----------------------------------|-----------|
| Altura do Forno | (cm) 33,5 |
| Largura do Forno | (cm) 39,5 |
| Profundidade do interior do Forno | (cm) 40 |
| Volume útil | (l) 60,2 |

Potência das resistências do Forno

| | |
|---|------------------------|
| Potência das resistências do Forno | (a 220 V) |
| Resistências Superior e Inferior | (W) 1647 |
| Resistência do Grill | (W) 1510 |
| Resistência do Grill Duplo | (W) 2242 |
| Aquecimento ventilado | (W) 1830 |
| Lâmpada de iluminação do Forno | (W) 23 |
| Ventilador de resfriamento | (W) 23 |
| Ventilador por convecção | (W) 23 |
| Potência total máxima | (W) 2290 |
| Tensão de alimentação | (60 Hz) (V) 220 |



Este forno foi desenvolvido apenas para uso doméstico.

Certificado de Garantia

A Electrolux do Brasil S.A. concede garantia contra qualquer defeito de fabricação aplicável nas seguintes condições:

- 1 O início da vigência da garantia ocorre na data de emissão da nota fiscal de venda ao Consumidor correspondente ao produto a ser garantido, com identificação obrigatória de modelo e características do produto;
- 2 O prazo de vigência da garantia é de 12 (doze) meses contados a partir da emissão da data nota fiscal e conforme o item “1” acima, assim divididos:
 - 2.1 03 (três) meses de garantia legal e,
 - 2.2 09 (nove) meses de garantia contratual cedida pelo fabricante Electrolux do Brasil. S.A.
- 3 O fabricante não concede qualquer forma e/ou tipo de garantia para produtos que não tenham a nota fiscal de venda ao Consumidor e ainda que não preencham as condições mencionadas no item “1” acima.
- 4 Exclui-se da garantia mencionada no item “3” acima casos de corrosão provocada por riscos, deformações ou similares decorrentes da utilização do produto, bem como eventos conseqüentes da aplicação de produtos químicos, abrasivos ou similares que provoquem eventos danosos à qualidade do material componente.

Condições desta Garantia:

- 1 Qualquer defeito que for constatado neste produto deve ser imediatamente comunicado ao Serviço Autorizado Electrolux mais próximo de sua residência, constante na relação que acompanha o produto.
- 2 Esta garantia abrange a substituição de peças que apresentarem defeitos constatados como sendo de fabricação, além da mão de obra utilizada no respectivo reparo.
- 3 Vidros, peças plásticas e lâmpadas são garantidos contra defeitos de fabricação pelo prazo legal de 90 (noventa) dias, contados a partir da data de compra do produto constante na nota fiscal.

A Garantia perderá a validade quando:

- 1 Houver remoção e/ou alteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.
- 2 O produto for instalado ou utilizado em desacordo com o Manual de Instruções e utilizado para fins diferentes do uso doméstico (uso comercial, laboratorial, industrial, etc). Assim como, não terão nenhum tipo de cobertura através das garantias legal/contratual, tais como indenizações e/ou ressarcimentos, para materiais ou alimentos armazenados no interior do produto, utilizado para os fins citados.
- 3 O produto for ligado em tensão diferente a qual foi destinado.
- 4 O produto tiver recebido maus tratos, descuidos ou ainda sofrer alterações,

modificações ou consertos feitos por pessoas ou entidades não credenciadas pela Electrolux do Brasil S.A.

5 O defeito for causado por acidente ou má utilização do produto pelo Consumidor.

A Garantia concedida pelo Fabricante não cobre:

- Produtos ou peças danificadas devido a acidente de transporte ou manuseio (tais como riscos, amassados) e atos e efeitos da natureza.
- Não funcionamento ou falhas decorrentes de problemas de fornecimento de energia elétrica no local onde o produto está instalado.
- Despesas com transporte, peças, materiais e mão de obra para preparação do local onde será instalado o produto (ex. rede elétrica, conexões elétricas, alvenaria, aterramento).
- Chamadas relacionadas a orientação de uso constantes no Manual de Instruções ou no próprio produto serão passíveis de cobrança ao Consumidor.
- Esta garantia não se aplica a peças de desgaste natural, nem a componentes não fornecidos com o produto.

Outras disposições:

- As despesas de deslocamento do Serviço Autorizado para atendimento a produtos quando instalados fora do município sede do respectivo Serviço Autorizado obedecerão os seguintes critérios:
 - para atendimentos existentes nos primeiros 90 (noventas) dias seguintes à data da emissão da nota fiscal de venda ao Consumidor, as despesas serão suportadas pela Electrolux.
 - para atendimentos existentes no período compreendido a partir do 91º (nonagésimo primeiro) dia seguinte à data da emissão da nota fiscal de venda ao Consumidor, as despesas serão suportadas única e exclusivamente pelo Consumidor.
- As despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças que não pertençam ao produto são de responsabilidade única e exclusiva do Consumidor.
- Esta garantia anula qualquer outra assumida por terceiros, não estando nenhuma firma ou pessoa habilitada a fazer exceções ou assumir compromisso em nome da Electrolux do Brasil S.A.
- Este CERTIFICADO DE GARANTIA é válido apenas para produtos vendidos e utilizados no território brasileiro.
- Para sua comodidade, preserve o MANUAL DE INSTRUÇÕES, o CERTIFICADO DE GARANTIA e a NOTA FISCAL DO PRODUTO. Quando necessário, consulte a nossa Rede Nacional de Serviços Autorizados e/ou o Serviço de Atendimento ao Consumidor (0800 7288778).

ATENDIMENTO
AO CONSUMIDOR
0800 7288778



 **Electrolux**

Electrolux do Brasil S.A. - Rua Ministro Gabriel Passos, 360 -Fone: 41 3371-7000
CEP 81520-900 - Curitiba - PR - Brasil
<http://www.electrolux.com.br>

ACESSÓRIOS ELECTROLUX

www.electrolux.com.br

Sua cozinha vai ficar irresistível!

Acessórios Electrolux, produtos especialmente desenvolvidos para tornar seu dia a dia mais fácil e prático.

 **Electrolux**



Acessórios | Gourmet

Disponível para venda nos Serviços Autorizados Electrolux.

Conheça toda linha de acessórios no nosso site www.electrolux.com.br e consulte o endereço do Serviço Autorizado mais próximo da sua casa.

www.electrolux.com
www.electrolux.com.br

356984605
67492157
Set.2009
Rev.02