



*Pensando em você*  
**Electrolux**



OE8TX

FORNO ELÉTRICO

MANUAL DE INSTRUÇÕES



# Obrigado por escolher a Electrolux



**Neste manual, você encontrará todas as informações necessárias para sua segurança e o uso adequado de seu Forno. Leia todas as instruções antes de utilizar o aparelho e guarde este manual para futuras consultas.**

**Em caso de qualquer dúvida, ligue para o Serviço de Atendimento ao Consumidor (3004 8778 Capitais e Regiões Metropolitanas ou 0800 728 8778 demais localidades).**



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

A etiqueta de identificação onde constam informações importantes como código, modelo e fabricante, entre outras, será utilizada pelo Serviço Autorizado Electrolux caso seu Forno necessite de reparos. Por isso, não a retire do local onde está adesivada.

**Consulte o site [www.electrolux.com.br](http://www.electrolux.com.br) e encontre informações sobre acessórios originais, manuais e catálogos de toda a linha de aparelhos Electrolux.**



## Dicas ambientais

Este equipamento não pode ser tratado como lixo doméstico, devendo ser entregue para descarte a um sistema de reciclagem de equipamentos elétricos e eletrônicos que atenda à legislação local.

## Índice

Dicas ambientais	2	Dicas e conselhos	22
Segurança	3	Falhas e soluções	23
Apresentação do aparelho	5	Especificações técnicas	24
Instalação	6	Diagrama elétrico	25
Como usar	11	Certificado de garantia	26
Limpeza e manutenção	21		

# Segurança

Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança. As crianças devem ser vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

Mantenha o material da embalagem do forno fora do alcance de crianças.

Não permita que seu eletrodoméstico seja manuseado por crianças, mesmo quando ele estiver desligado.



## Atenção!

**Mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças. Fique atento para que as crianças não toquem na superfície do Forno. Certifique-se de que as crianças não brinquem, manuseiem ou permaneçam próximas ao aparelho em funcionamento, desligado ou ainda quente, principalmente quando for utilizado o grill.**

Antes de iniciar a limpeza ou manutenção de seu Forno, desligue o Forno e retire o plugue da tomada (não puxe pelo cabo de alimentação). Se o cabo de alimentação estiver danificado, este deve ser substituído pelo Serviço Autorizado Electrolux, a fim de evitar riscos.

Se houver uma tomada elétrica próxima ao Forno, certifique-se de que os cabos dos outros eletrodomésticos não estão em contato com as partes quentes do aparelho e tenha cuidado para que o Forno não fique apoiado sobre o cabo de alimentação.

Certifique-se de que os botões estão na posição de desligado quando o Forno não estiver em funcionamento.

Este aparelho deve ser aterrado. Em caso de mau funcionamento ou falha, o aterramento diminui o risco de choque elétrico. Este aparelho possui um cabo de alimentação com um equipamento condutor de aterramento e um pino de aterramento. O plugue deve ser conectado a uma tomada devidamente aterrada de acordo com os padrões ABNT NBR 5410 - Seção Aterramento.

Uma ligação incorreta do equipamento condutor de aterramento pode causar risco de choque elétrico.



## Atenção!

**Em caso de dúvida sobre o aterramento, entre em contato com um eletricista qualificado e não modifique o plugue do cabo de alimentação(fornecido com o aparelho) caso ele não se encaixe na tomada. Solicite a um eletricista que instale uma tomada aterrada.**

Para evitar choque elétrico, retire o cabo de alimentação da tomada antes de substituir a lâmpada.

# Segurança

Quando o Forno é ligado pela primeira vez, poderá ocorrer a formação de fumaça com cheiro forte, o que acontece devido ao aquecimento dos materiais de isolamento dos painéis ao redor do Forno. Isto é normal e, neste caso, aguarde a dissipação da fumaça antes de colocar o alimento dentro do aparelho.

Quando os alimentos são aquecidos, geram vapor da mesma forma que uma chaleira com água. Quando o vapor entra em contato com o vidro da porta do Forno ocorre a condensação, resultando na formação de gotas de água. Isto é normal e não indica mau funcionamento do aparelho. Limpe as gotas de água após cada cozimento.

- Certifique-se de que as prateleiras do Forno foram introduzidas corretamente nas guias.



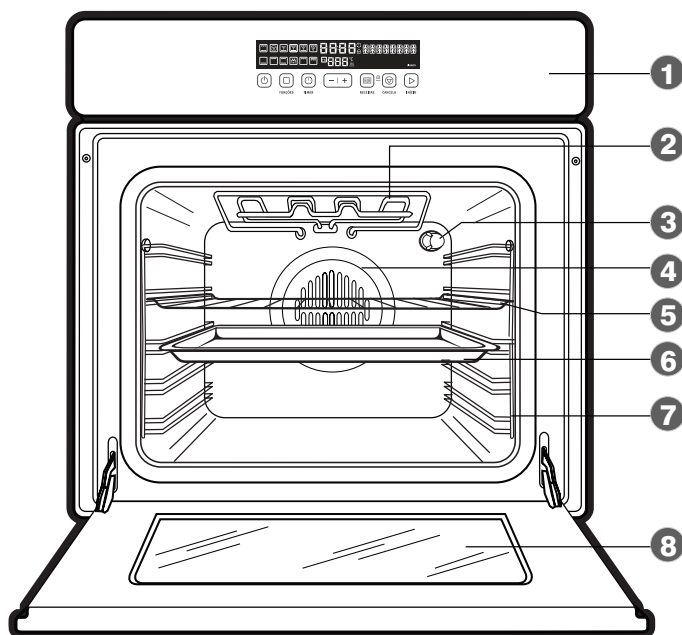
## Atenção!

**Fique atento ao cozinhar utilizando óleo ou gorduras, pois se estes forem derramados podem incendiar-se.**

**Este aparelho funciona em temperaturas elevadas, portanto, partes acessíveis do mesmo poderão estar quentes durante o funcionamento. Cuidados devem ser tomados para evitar contato com as mesmas e consequentes riscos de queimaduras.**

- Não use limpadores abrasivos ou utensílios metálicos afiados para limpar o vidro da porta, pois isto pode riscar o vidro, resultando na quebra do mesmo.
- Tenha cuidado ao usar produtos de limpeza do tipo aerossol e nunca dirija o jato sobre o grill e os botões do painel de controle.
- Use a bandeja coletora de gordura sempre que utilizar o grill ou cozinhar carnes diretamente sobre as prateleiras. Despeje um ou dois copos de água na bandeja para evitar que as gotas de gordura ou molho queimem, produzindo mau cheiro e fumaça.
- Este Forno deve ser utilizado somente para o cozimento de alimentos e qualquer outro tipo de uso, como para aquecimento de ambiente, é perigoso e a fabricante não se responsabiliza por qualquer dano causado por um uso indevido ou incorreto. Sendo assim, sempre siga as instruções contidas neste manual.
- Não toque no Forno se você estiver com as mãos ou os pés úmidos ou molhados.
- Não use o Forno se você estiver descalço.
- Não coloque objetos sobre a porta do Forno quando ela estiver aberta.
- Não armazene objetos ou alimentos dentro do Forno.
- Sempre use luvas de proteção quando estiver colocando ou retirando os alimentos de dentro do Forno.
- Se o Forno apresentar alguma falha, retire o cabo de alimentação da tomada e não toque no aparelho. Leia o item “Falhas e Soluções” e, caso não tenha encontrado a solução do problema, entre em contato com o Serviço Autorizado Electrolux.
- Este aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
- Não deixe o forno desassistido quando em funcionamento.
- Ao utilizar o Forno, procure permanecer no local e nunca deixe o Forno desassistido.

## Apresentação do Aparelho



- 1 Painel de controle
- 2 Grill
- 3 Lâmpada do forno
- 4 Ventilador de convecção
- 5 Prateleira (2 peças)
- 6 Bandeja coletora de gordura (esmalçada)
- 7 Guias removíveis da prateleira
- 8 Portas removíveis para facilitar a limpeza

# Instalação

A primeira instalação do seu produto é gratuita. Para sua tranquilidade, a Electrolux possui uma rede de Serviços Autorizados altamente qualificada para instalar o seu produto. Entre em contato com um dos Serviços Autorizados Electrolux que constam na relação fornecida juntamente com esse Manual de Instruções. Para solicitar a instalação será necessário apresentar a nota fiscal do produto e este deverá estar dentro do prazo de garantia.

Essa instalação não compreende serviços de preparação do local e nem os materiais para a instalação (ex.: alvenaria, rede elétrica, tomada, disjuntor, aterramento, etc.), pois são de responsabilidade do Consumidor.



**Antes de começar a instalação, leia com atenção todas as informações a seguir. Elas ajudarão a executar a instalação e a garantir que o Forno seja instalado corretamente e com segurança. Guarde esse Manual em um local de fácil acesso para consultas futuras.**

**Qualquer serviço elétrico necessário para a instalação deste produto deve ser executado por um eletricista qualificado.**

Remova completamente a embalagem antes de posicionar o Forno.

## Dimensões do Nicho

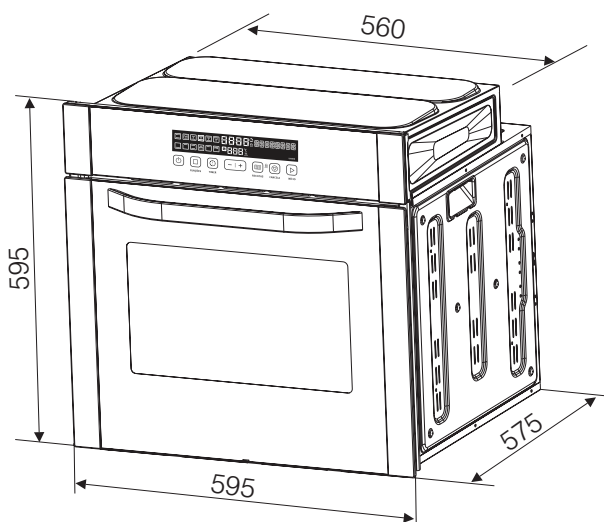


Figura 1

# Instalação

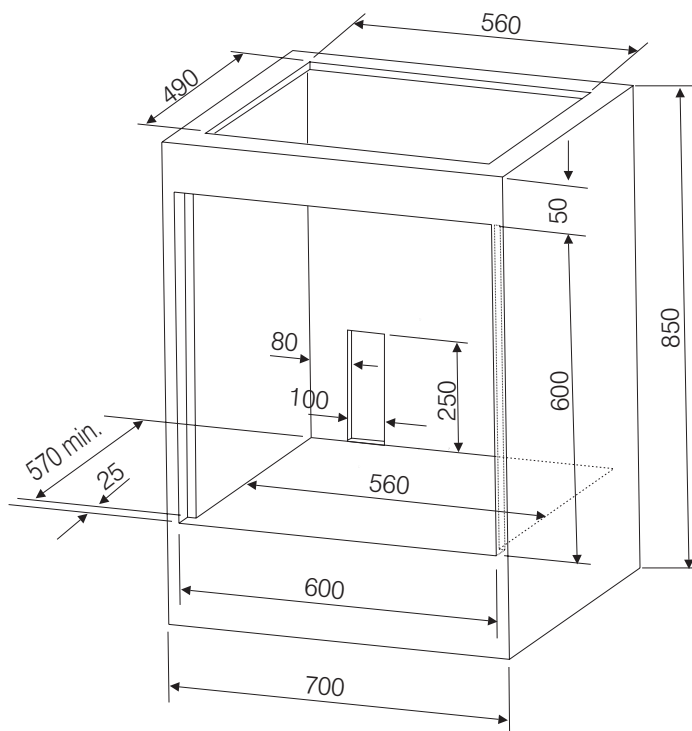
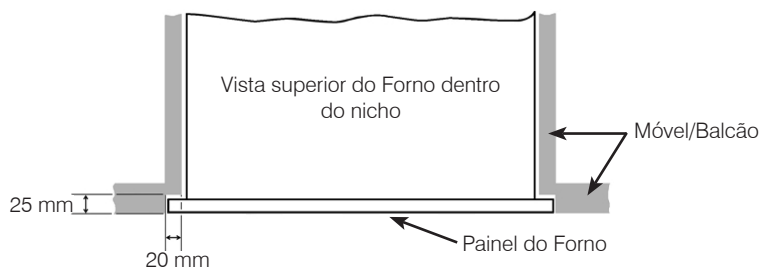


Figura 2



**Veja abaixo a vista superior com as dimensões da parte frontal do nicho, que possibilita que o Forno fique alinhado com o móvel depois de instalado.**



# Instalação

## Embutindo o Forno

O nicho deverá ter as dimensões indicadas na Figura 2.

É indispensável garantir a circulação do ar na parte posterior do Forno, o que é necessário para um bom resfriamento.

## Fixando o Forno

Coloque o Forno no nicho, abra a porta do Forno e fixe-o no nicho através de 2 parafusos (Figura 3).

Se o Forno for instalado embaixo de um cooktop, as ligações elétricas dos dois produtos devem ser feita separadamente.

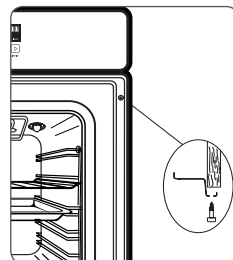


Figura 3



**O material dos painéis do nicho deve ser resistente ao calor. Certifique-se de que a cola utilizada nos painéis suporta temperaturas de até 120 °C, pois plásticos ou cola não resistentes a esta temperatura podem derreter e deformar o nicho**

**Assim que o Forno for colocado dentro do nicho, todas as partes elétricas devem ser completamente isoladas. Nenhuma parte elétrica deve ficar em contato com o produto (Figura 4).**

**A montagem do nicho e do forno deve ser firmemente fixada de maneira que o produto não possa ser removido sem a ajuda de ferramentas.**

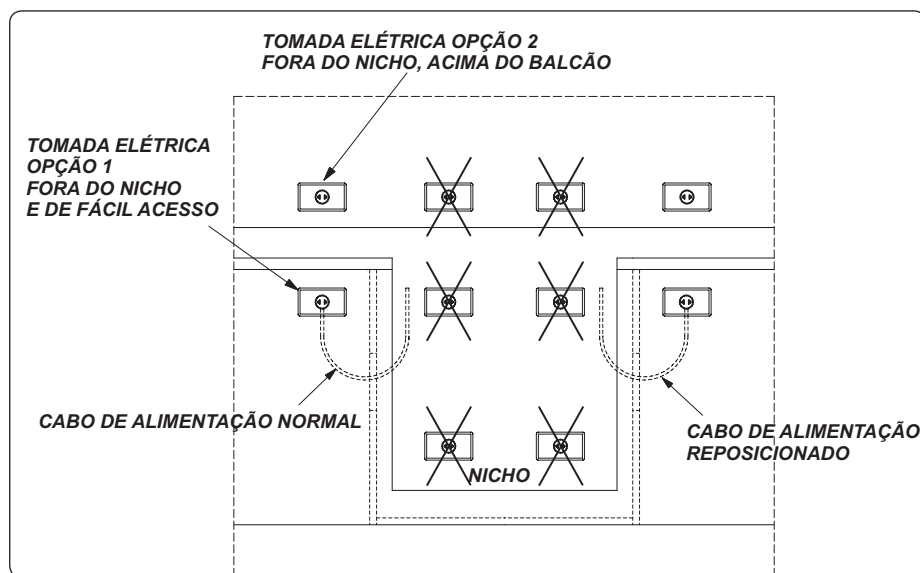


Figura 4



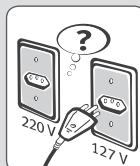
# Instalação



**Antes de ligar, verifique se a tensão da tomada onde o aparelho será ligado é igual à indicada na etiqueta localizada próxima ao plugue (no cabo de alimentação) ou na etiqueta de identificação do Forno.**

**Ligue seu Forno a uma tomada exclusiva, não utilize extensões ou conectores tipo T (benjamim). Esse tipo de ligação pode provocar sobrecarga na rede elétrica, prejudicando o funcionamento e resultando em acidentes.**

**Não corte ou remova, sob qualquer circunstância, o pino de aterramento do plugue do cabo de alimentação.**

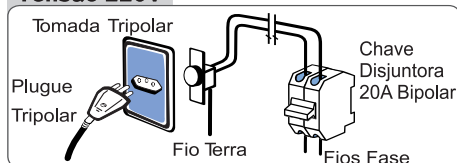


## Disjuntores

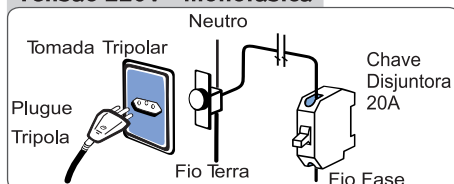
É obrigatória a instalação de um disjuntor exclusivo para o Forno.

Em caso de dúvida com relação ao sistema elétrico de sua residência, consulte a concessionária de energia elétrica.

### Tensão 220V



### Tensão 220V - monofásica



## Conexão elétrica

Para sua segurança, solicite a um eletricista de sua confiança que verifique a condição da rede elétrica do local de instalação do Forno e, para maiores informações, entre em contato com o Serviço Autorizado Electrolux.

Certifique-se de que o valor de tensão na residência corresponde ao informado na etiqueta de identificação. Verifique também se o sistema elétrico suporta a corrente máxima informada na etiqueta. Somente então coloque o plugue do cabo de alimentação na tomada, que deve estar devidamente aterrada.

### *Variação Admissível de Tensão\**

<i>Tensão (V)</i>	<i>Mínima (V)</i>	<i>Máxima (V)</i>
220	201	231

# Instalação

**\* Os níveis de tensão de alimentação com o qual este aparelho opera são estabelecidos nos “Procedimentos de Distribuição de Energia Elétrica no Sistema Elétrico Nacional (PRODIST)” da ANEEL (Agência Nacional de Energia Elétrica).**

**Caso a tensão de alimentação do aparelho esteja fora dos limites indicados na tabela Variação Admissível de Tensão, solicite à concessionária de energia a adequação dos níveis de tensão e instale um regulador de tensão (estabilizador) com potência igual ou superior a 3500 VA.**

**Se houver, no local da instalação, variação de tensão fora dos limites especificados (vide tabela citada anteriormente) ou quedas frequentes no fornecimento de energia, o aparelho poderá sofrer alterações no seu funcionamento.**



**Se a tomada na qual o produto for conectado não é apropriada para o plugue, substitua a tomada ao invés de usar um adaptador, pois isso poderá causar superaquecimento e incêndio.**

**Certifique-se de que a tomada está devidamente aterrada antes de usar o produto.**

Seu produto possui um plugue de 20 A, com pinos de Ø 4,8mm.

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 a substituição e adequação da mesma ao novo padrão NBR14136, com um eletricitista 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;
- Diminuição das perdas de energia.

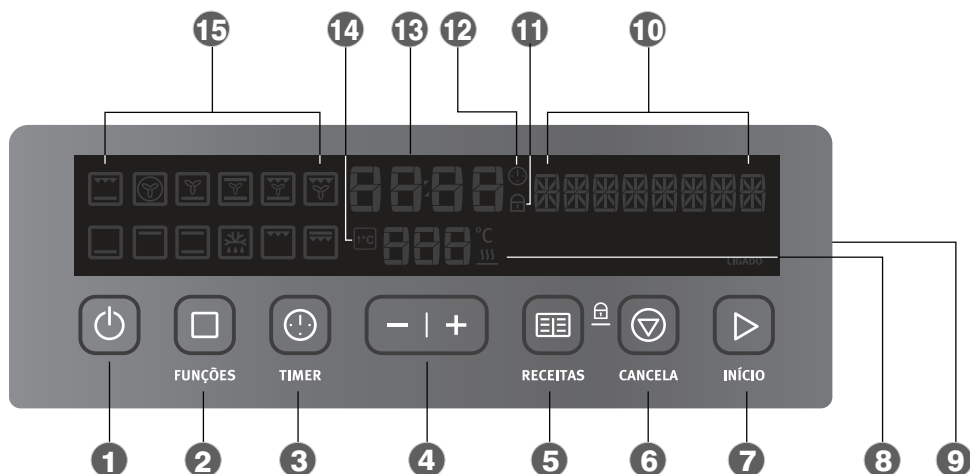
Lembramos, ainda, que para aproveitar o avanço e a segurança da nova padronização, é necessário o aterramento da tomada, conforme a norma de instalações elétricas NBR5410 da ABNT. Em caso de dúvidas, consulte um profissional da área.

A tomada ou o interruptor utilizado para a conexão do cabo de alimentação deve ficar em um local de fácil acesso durante a instalação.

Durante a instalação, verifique o posicionamento do cabo de alimentação. Mantenha o cabo de alimentação afastado das paredes do forno.

# Como Usar

## Painel de controle



- 1 Tecla Liga|Desliga:** Liga ou desliga o forno.
- 2 Tecla Funções:** Seleciona uma das 12 funções do forno, com temperaturas pré-programadas. A cada toque nesta tecla o forno seleciona uma função na seguinte sequência:  
☐ Aquecimento Inferior → ☐ Aquecimento Superior → ☐ Aquecimento Tradicional → ☁ Descongelar → 🍷 Grill → 🍷 Grill + Aquecimento Superior → 🍷 Grill + Aquecimento Inferior → 🌬 Cozimento por Convecção → 🌬 Convecção + Aquecimento Inferior → 🌬 Convecção + Aquecimento Tradicional → 🌬 Convecção + Grill + Aquecimento Inferior → 🌬 Convecção + Grill.
- 3 Tecla Timer|Relógio:** Programa o tempo de cozimento ou o relógio.
- 4 Teclas +|-:** Ajustam o tempo de cozimento ou a hora do dia.
- 5 Receitas:** Seleciona uma das 9 receitas programadas, com função, temperatura e timer pré-programados. A cada toque na tecla o forno seleciona uma receita na seguinte sequência:  
Favorita → Bolo → Frango (em 2 etapas) → Batata → Pão de Queijo → Pizza → Pizza Congelada → Lasanha (em 2 etapas) → Lasanha Congelada.

## Como Usar

- 6 **Tecla Cancela:** Cancela a programação.
- 7 **Tecla Início:** Inicia o cozimento depois que é feita a programação.
- 8 **Indicador de Calor Residual:** Acende quando o forno é desligado e permanece aceso no painel de controle até que a temperatura no interior esteja abaixo de 40 °C.
- 9 **Indicadores de Temperatura:** Exibem a temperatura selecionada para o cozimento.
- 10 **Indicadores de Receitas:** Informa o tipo de receita selecionado.
- 11 **Indicador de Pannel Travado:** Acende quando a função Trava do Pannel é selecionada.
- 12 **Indicador da Função Timer:** Acende quando a função Timer é programada.
- 13 **Indicadores do Timer | Relógio:** Exibem o tempo programado ou a hora do dia.
- 14 **Indicador de Pré-Aquecimento:** Permanece aceso no painel de controle até que a temperatura programada seja alcançada.
- 15 **Indicadores das Funções:** Acende de acordo com a função selecionada através da teclas Funções.



**Após retirar o alimento do Forno, lembre-se de colocar os botões na posição de desligado.**


**Durante o uso o aparelho torna-se quente. Tenha cuidado para evitar o contato com os elementos de aquecimento dentro do forno.**

**Atenção, superfície quente!**



# Como Usar

## Antes de usar o forno pela primeira vez

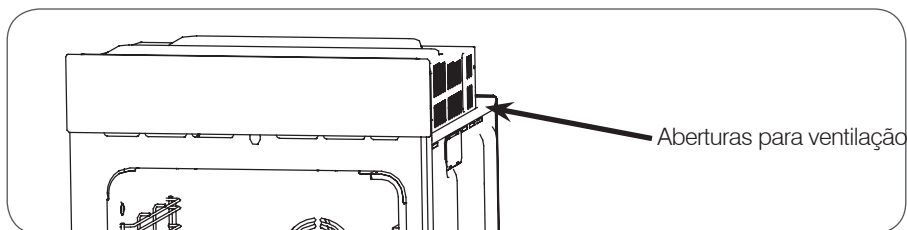
O isolamento térmico do produto produz, durante os primeiros minutos de funcionamento, fumaça e odores característicos. Por isso, aqueça o Forno vazio por 45 minutos, selecionando o programa  e a temperatura 250 °C

Deixe o Forno esfriar e limpe o interior do produto com água quente e detergente neutro.

A prateleira, a bandeja coletora de gordura e as guias da prateleira devem ser lavados antes da primeira utilização do Forno.









**Seu Forno possui um ventilador, cuja a função é resfriar o painel de controle e o puxador da porta. Este ventilador é controlado por um termostato e é acionado quando a temperatura é igual ou superior a 70°C, mesmo que as teclas estejam na posição de desligado. Se a temperatura estiver inferior a 70°C, o ventilador não funcionará.**



## Acertando o relógio

Quando o forno é energizado ou após falta de energia elétrica, todas as luzes acendem no painel de controle por 1 segundo e o aparelho emite um sinal sonoro. Em seguida todas as lâmpadas apagam no painel.

- 1 Toque na tecla  por 1 segundo para ligar o Forno.
- 2 Toque na tecla : os números indicadores das horas começam a piscar.
- 3 Use as teclas  para ajustar as horas (de 00 a 23). Um toque na tecla diminui ou aumenta um número. Mantendo o dedo na tecla os números mudam rapidamente.
- 4 Toque na tecla  para ajustar os minutos: os números indicadores dos minutos começam a piscar.
- 5 Use as teclas  para ajustar os minutos (de 00 a 59). Um toque na tecla diminui ou aumenta um número. Mantendo o dedo na tecla os números mudam rapidamente.
- 6 Toque na tecla  para confirmar a programação.








Para cancelar e voltar para a hora programada anteriormente, toque na tecla .




Se nenhuma tecla for tocada dentro de 20 segundos, a programação é cancelada e o painel volta a exibir a hora antes da alteração.

# Como Usar

## Função trava do painel

Para evitar que a programação seja alterada acidentalmente, você pode travar o painel de controle. Para isso:

- 1 Toque nas teclas   simultaneamente por 2 segundos: o indicador  acende para indicar que o painel está travado.
- 2 Apenas a tecla  pode ser acionada quando o painel está travado.
- 3 Para destravar o painel, toque nas teclas   novamente por 2 segundos: o indicador  apaga no painel.

Se você tentar tocar nas teclas enquanto o painel estiver travado, o forno emitirá 2 bips, o indicador  piscará 3 vezes e as teclas   permanecerão acesas no painel por 10 segundos para indicar que o painel está travado e não é possível fazer a programação.

## Funções

### *Aquecimento Inferior*

Função desempenhada por uma resistência localizada internamente, na parte inferior do Forno, a qual fornece um aquecimento mais concentrado na base dos alimentos.

### *Aquecimento Superior*

Função desempenhada por uma resistência localizada internamente, na parte superior do Forno. É recomendada para dar acabamento na superfície dos alimentos, como dourar ou gratinar, por exemplo.

### *Aquecimento Tradicional*

As resistências superior e inferior funcionam simultaneamente para fornecer um método de cozimento convencional. O aquecimento é transferido para o centro do Forno através de condução natural, fazendo com que a temperatura externa superior e inferior dos alimentos sejam mais uniformes.

### *Descongelar*

Nesta função o ar circula a temperatura ambiente dentro do forno, ao redor do alimento. Esta é uma maneira de acelerar o descongelamento de alimentos mais delicados, como peixes e aves.

### *Grill*

O grill é uma resistência elétrica instalada na parte superior, dentro do Forno, a qual aquece e emite radiação infra-vermelha. Serve para dourar, grelhar ou gratinar os alimentos.

### *Grill + Aquecimento Superior*

A resistência superior e o grill são acionados simultaneamente para que se obtenha um alimento grelhado por completo. Esta combinação de funções é indicada para o acabamento superficial de alimentos maiores, proporcionando uma maior potência para gratinar ou dourar.

### *Grill + Aquecimento Inferior*

O grill e a resistência inferior são acionados simultaneamente para proporcionar um cozimento prolongado de peças grandes de alimentos, como carnes e peixes, para as quais se deseja um bom cozimento interno com o efeito da gratinção. Tenha cuidado ao utilizar prateleiras muito próximas ao grill.

# Como Usar

## *Cozimento por Convecção*

Uma resistência circular e um ventilador criam um fluxo de ar quente ao redor dos alimentos, fornecendo calor e cozinhando-os. Esta função proporciona uma melhor distribuição de calor no interior do forno, deixando a temperatura mais uniforme em todas as partes, o que, além de proporcionar um cozimento uniforme, agiliza o tempo de preparo. É ideal para o cozimento com mais de uma prateleira ao mesmo tempo.

## *Convecção + Aquecimento Inferior*

A resistência circular, o ventilador e a resistência inferior são acionados simultaneamente para aumentar a rapidez do cozimento e proporcionar crocância na base dos alimentos. Esta função é indicada para bolos, pizzas, massas, pães, carnes e aves.

## *Convecção + Aquecimento Tradicional*

A resistência circular, o ventilador e as resistências superior e inferior são acionados simultaneamente para um cozimento uniforme e mais rápido. Esta função é indicada para qualquer preparo, como por exemplo doces, salgados, carnes, peixes e vegetais. Tenha cuidado com a distância entre os alimentos e a resistência superior. Evite mantê-los muito próximos.




## *Convecção + Grill + Aquecimento Inferior*

A resistência circular, o ventilador e o grill são acionados simultaneamente. O calor gerado pelo grill é direcionado diretamente à superfície do alimento, enquanto o ventilador distribui o calor dentro do forno. Esta função pode economizar de 30 a 40% de energia, além de fornecer um resultado mais crocante. Ideal para se obter carnes e aves grelhados.

## *Convecção + Grill*

A resistência circular, o ventilador, o grill e a resistência inferior são acionados simultaneamente para aumentar a potência e agilizar o processo de cozimento. Esta função é a mais rápida e pode ser aplicada a qualquer prato, preferencialmente para peças grandes de carne, garantindo a crocância na superfície. Contudo, requer muito cuidado durante o preparo.

## **Selecionando a função e a temperatura de cozimento**

- 1 Toque na tecla  para ligar o forno.
- 2 Toque na tecla  até selecionar a função desejada: o indicador da função selecionada acende no visor.
- 3 A temperatura para cada função já vem programadas de fábrica (conforme indicado na página 19). O indicador de temperatura pisca para indicar que a temperatura pode ser reajustada, exceto para a função Descongelar. Use as teclas : um toque na tecla diminui ou aumenta a temperatura em 5 °C. Mantendo o dedo na tecla os números mudam rapidamente. Para cada função existe um limite máximo de ajuste de temperatura; caso este limite seja excedido, o Forno emitirá 2 bips para informar que o limite foi atingido.





Para cancelar a programação, toque na tecla : o Forno voltará a exibir o relógio.

Se nenhuma tecla for tocada dentro de 60 segundos, a programação é cancelada e o painel volta a exibir o relógio.

# Como Usar

## Ajustando o timer e iniciando o cozimento

Para programar o tempo de cozimento, depois de selecionar a função e ajustar a temperatura:




- 1 Toque na tecla : os indicadores do timer começam a piscar e o indicador  acende no painel.
- 2 Use as teclas : um toque na tecla diminui ou aumenta o tempo em 1 minuto. Mantendo o dedo na tecla os números mudam rapidamente. Para cada função existe um limite máximo de tempo; caso este limite seja excedido, o Forno emitirá 2 bips para informar que o limite foi atingido.
- 3 Toque na tecla  para confirmar a programação e iniciar o cozimento.


Para cancelar a programação, toque na tecla : o Forno voltará a exibir --:-- . Se o Forno estiver em um processo de cozimento, este será cancelado.


Se nenhuma tecla for tocada dentro de 60 segundos, a programação é cancelada e o painel volta a exibir o relógio.

## Pré-aquecimento


Antes de iniciar o cozimento acontece o pré-aquecimento do Forno até que a temperatura programada seja alcançada. Durante este processo o timer permanece parado.

Para indicar que o Forno está em pré-aquecimento, o indicador  permanece aceso no painel. Assim que a temperatura programada é alcançada, este indicador e a tecla  ficam piscando e o Forno emite 3 bips a cada 20 segundos dentro de 60 segundos. Em seguida, o Forno inicia o cozimento. Se a tecla  não é tocada, o timer começa a funcionar automaticamente.

É possível iniciar o funcionamento do timer durante o processo de pré-aquecimento. Para isso basta tocar na tecla . Isto faz com que o timer comece a funcionar imediatamente, porém o processo de pré-aquecimento continua até que a temperatura programada seja alcançada.



*Dica:* Para agilizar o tempo de pré-aquecimento do Forno, utilize a função  *Convecção + Grill + Aquecimento Inferior* até que a temperatura desejada seja atingida. Depois cancele a execução desta função e selecione a programação ideal para o prato desejado.



**O processo de pré-aquecimento é ignorado se a temperatura do forno já está acima da programada. Neste caso, o Forno começa a funcionar assim que a tecla  Início é tocada, exibindo a temperatura programada.**


## Alterando o timer durante um processo de cozimento

Para reprogramar o tempo de cozimento depois que o processo de cozimento já foi iniciado:

- 1 Toque na tecla : os indicadores do timer começam a piscar o tempo em andamento.
- 2 Use as teclas : um toque na tecla diminui ou aumenta o tempo em 1 minuto. Mantendo o dedo na tecla os números mudam rapidamente.



## Como Usar

**3** Toque na tecla  para confirmar a programação e iniciar o cozimento com o novo tempo programado. Se o tempo é confirmado com 0:00, o Forno começa o processo de cozimento automaticamente com a opção de tempo indeterminado (ver mais informações na página 17).

Para cancelar a programação, toque na tecla : o Forno voltará ao tempo programado anteriormente.

Se nenhuma tecla for tocada dentro de 10 segundos, a programação é cancelada e o Forno continua o processo de cozimento com o tempo programado anteriormente.

### Alterando a temperatura durante um processo de cozimento

Para reprogramar a temperatura de cozimento depois que o processo de cozimento já foi iniciado:


**1** Toque na tecla : os indicadores de temperatura começam a piscar a temperatura em andamento.

**2** Use as teclas : um toque na tecla diminui ou aumenta a temperatura em 5 °C. Mantendo o dedo na tecla os números mudam rapidamente.

Para cancelar a programação, toque na tecla : o Forno voltará à temperatura programada anteriormente.

Se nenhuma tecla for tocada dentro de 10 segundos, a programação é cancelada e o Forno continua o processo de cozimento com a temperatura programada anteriormente.


### Iniciando o processo de cozimento com tempo indeterminado

Você pode iniciar o cozimento sem programar o tempo. Para isso, basta tocar na tecla  depois de selecionar a função e a temperatura. Isto faz com que o Forno funcione continuamente, sem um tempo programado para desligar automaticamente. Porém, cada função possui um tempo máximo pré-programado para o funcionamento. Desta forma, assim que o tempo máximo (8 horas) é alcançado, o processo de cozimento é interrompido. Para indicar que o Forno está em funcionamento, o indicador **LIGADO** acende no painel assim que o processo de cozimento é iniciado.

### Usando as receitas pré-programadas









Este Forno possui 9 receitas pré-programadas. Quando uma receita é selecionada, a função, a temperatura e o tempo de cozimento já estão programados e não é possível alterá-los (veja a tabela na página 20). As receitas podem ser selecionadas na sequência indicada na página 11.

Algumas receitas são divididas em 2 etapas, pois precisam de funções diferentes que são alteradas automaticamente durante o processo de cozimento.

A primeira opção de receitas - Favorita - tem uma programação diferente, pois foi desenvolvida para que você possa definir a função, a temperatura e o tempo de cozimento da sua receita favorita e gravá-la para usar mais vezes apenas tocando na tecla . Veja como programar a sua receita favorita na página 18.

# Como Usar


## Programando a receita favorita


- 1 Toque na tecla : os indicadores de receitas exibem FAVORITA.
- 2 Toque na tecla  para selecionar a função desejada.
- 3 Use as teclas  para programar a temperatura desejada.
- 4 Toque na tecla : os indicadores do timer começam a piscar.
- 5 Use as teclas  para programar o tempo desejado.
- 6 Toque na tecla  para gravar a programação. Os indicadores de receitas exibem OK e a tecla  começa a piscar. Em seguida, os indicadores voltam a exibir FAVORITA e o Forno emite 1 bip.
- 7 Toque na tecla  novamente para iniciar o cozimento.

Para usar a receita Favorita outras vezes, toque na tecla  e, em seguida, toque na tecla .

Para alterar a programação, siga os mesmos passos descritos acima.

## Cancelando um processo de cozimento e indicador de calor residual

Para parar um processo de cozimento, basta tocar na tecla . O painel voltará ao modo de espera.


Quando o forno é desligado e a temperatura é maior do que 40 °C, o indicador de calor residual  permanece aceso no painel, assim como o indicador de temperatura interna do Forno. Assim que a temperatura estiver abaixo de 40 °C o indicador de calor residual e de temperatura apagam automaticamente.

## Quando termina o tempo programado

Quando a contagem regressiva termina, 0:00 começa a piscar no painel e o Forno emite 3 bips por 3 vezes com um intervalo de 5 segundos, indicando que o processo de cozimento foi finalizado.

Em seguida o painel volta ao modo de espera automaticamente. Para parar os bips, toque em qualquer tecla.













## Acendendo/apagando a lâmpada do Forno

A lâmpada do Forno se acende automaticamente assim que começa o processo de cozimento (quando a tecla  é tocada) e permanece acesa durante todo o processo.

Quando o processo de cozimento termina, a lâmpada se apaga automaticamente.

# Como Usar

**Tabela de temperatura e tempo das funções**

Indicador	Função	Faixa de temperatura	Temperatura padrão
	Aquecimento inferior	60 - 120 °C	100 °C
	Aquecimento superior	150 - 180 °C	150 °C
	Aquecimento tradicional	50 - 250 °C	220 °C
	Descongelar	Sem aquecimento	Sem aquecimento
	Grill	180 - 240 °C	210 °C
	Grill + aquecimento superior	180 - 240 °C	210 °C
	Grill + aquecimento inferior	180 - 240 °C	210 °C
	Cozimento por convecção	50 - 240 °C	180 °C
	Convecção + aquecimento inferior	60 - 120 °C	100 °C
	Convecção + aquecimento tradicional	50 - 250 °C	220 °C
	Convecção + grill + aquecimento inferior	180 - 240 °C	210 °C
	Convecção + grill	180 - 240 °C	210 °C



**A faixa de tempo de execução vai de 00:00 a 08:59.**

**O tempo padrão de execução é de 8 horas para qualquer função. Este é o tempo ajustado quando se inicia uma programação sem ajustar um tempo de cozimento.**

# Como Usar

**Tabela das receitas**

Receita	Peso (kg)	Etapa	Temperatura (°C)	Tempo de cozimento	Função
Bolo	0,7	1	165	Pré-aquecimento	Cozimento por convecção
		2	165	55 min.	
Frango	2,0	1	220	30 min.	Cozimento por convecção
		2	220	10 min.	Convecção + grill
Batata	1,3	1	220	50 min.	Cozimento por convecção
Pão de queijo	0,45	1	180	Pré-aquecimento	Cozimento por convecção
		2	180	20 min.	
Pizza	0,65	1	220	Pré-aquecimento	Aquecimento tradicional
		2	220	18 min.	
Pizza congelada	0,45	1	200	Pré-aquecimento	Cozimento por convecção
		2	200	18 min.	
Lasanha	3,4	1	200	40 min.	Aquecimento tradicional
Lasanha congelada	0,65	1	200	30 min.	Cozimento por convecção
		2	200	5 min.	Convecção + grill



**O tempo de pré-aquecimento depende das condições ambientais e de instalação.**

# Limpeza e Manutenção

**Para evitar choque elétrico, retire o plugue da tomada antes executar qualquer serviço de limpeza ou manutenção. A limpeza deve ser feita com o aparelho frio.**



**Jamais limpe seu Forno com agentes de limpeza como álcool, querosene, gasolina, água sanitária, Tíner, solventes, Varsol, ácidos, vinagres, abrasivos ou outros produtos químicos não recomendados neste manual.**

## Limpeza da parte interna

Para a limpeza das partes esmaltadas, em aço inox e do vidro da porta, use uma esponja macia ou um pano úmido e detergente neutro. Não utilize palha de aço, pós abrasivos e substâncias corrosivas que possam causar riscos.

Não deixe que substâncias ácidas ou alcalinas (como vinagre, café, água salgada, suco de tomate, etc.) permaneçam em contato com as superfícies esmaltadas por muito tempo. Caso ocorra derramamento deste tipo de substância dentro do Forno, limpe imediatamente.

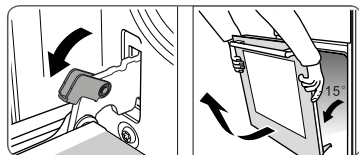
É importante que ocorra a limpeza do Forno após cada uso, pois pode ocorrer o acúmulo de gordura derretida na parte interna do aparelho durante o cozimento e, na próxima vez que você utilizar o Forno, esta gordura poderá causar mau cheiro e afetar o processo de cozimento. Para a limpeza, utilize um pano umedecido em água morna e detergente neutro. Em seguida, enxágue completamente.

## Limpeza da porta

*Removendo a porta do Forno:*

- 1 Abra totalmente a porta.
- 2 Abra totalmente as travas das duas dobradiças

- 3 Feche a porta até um ângulo de aprox. 15°, segure a porta com as duas mãos e levante-a para desencaixá-la das dobradiças.



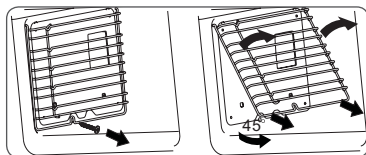
*Reinstalando a porta do Forno:*

- 1 Encaixe as dobradiças nos furos da porta e abaixe a porta. Os encaixes das dobradiças ficarão aparentes se a porta estiver na posição correta.
- 2 Feche as travas das dobradiças.
- 3 Feche a porta do Forno.

## Limpeza do forno

As paredes laterais do Forno são revestidas com esmalte, o que facilita a limpeza.

- 1 Retire as partes removíveis de dentro do Forno (inclusive as guias das prateleiras).



- 2 Limpe o chão do Forno com água morna e detergente neutro. Seque em seguida.
- 3 Selecione o programa de aquecimento convencional e a temperatura 250 °C e deixe o Forno ligado por 45 minutos.
- 4 Limpe qualquer resíduo remanescente com uma esponja macia depois que Forno estiver frio.

## Substituição da lâmpada

Gire a tampa da lâmpada e substitua-a por outra com as mesmas características e potência máxima de 25 W.

A lâmpada pode ser adquirida junto ao Serviço Autorizado Electrolux.



## Dicas e Conselhos

### Para cozimentos de doces

Os doces devem ser cozidos a uma temperatura moderada (normalmente entre 150°C e 200°C) e requerem o pré-aquecimento do Forno (cerca de 15 minutos).

Não abra a porta do Forno quando estiver cozinhando pratos fermentados, como pães, massas e suflês, pois o ar frio prejudica o crescimento. Para verificar o grau de cozimento, espete um palito: se este sair seco o doce está pronto. Para fazer esta verificação, espere que pelo menos 3/4 do tempo total já tenham passado.

Caso o doce esteja mais cozido por fora do que por dentro, aumente o tempo de cozimento e selecione uma temperatura mais baixa.

### Para assar utilizando o grill

Utilize o grill para assar carnes ou peixes com pouca espessura, aves abertas ao meio, alguns legumes (como abobrinha, berinjela e tomate), espetos de carne ou peixe e frutos do mar. A carne e o peixe devem ser ligeiramente untados com óleo e colocados na prateleira na guia mais próxima ao grill.

### Para assar peixes

Assar peixes pequenos a uma temperatura mais alta. Para os peixes de tamanho médio, use inicialmente uma temperatura alta e depois diminua gradualmente. Os peixes de tamanho maior devem ser assados a uma temperatura moderada desde o início.

Para verificar se o peixe está bem assado, levante com cuidado uma ponta do ventre: a carne deve ser uniformemente branca e opaca, exceto quando se trata de salmão, truta ou outro peixe que possui coloração.

### Para assar carnes

A carne a ser assada deve pesar pelo menos 1 kg para evitar que fique muito seca. Se a peça de carne for magra, use óleo ou margarina; se tiver gordura, não há necessidade. Quando a carne tiver gordura em apenas um dos lados, coloque-a no Forno com este lado voltado para cima, pois quando a gordura derreter untará a parte que ficou para baixo.

Inicie o cozimento de carnes vermelhas a uma temperatura elevada, reduzindo em seguida para o cozimento da parte interna.

A temperatura de cozimento de carnes brancas pode ser moderada do início ao fim.

Para verificar o grau de cozimento, espete um garfo na carne: se estiver firme, significa que está ao ponto.

As peças de carne vermelha devem ser retiradas do refrigerador com uma hora de antecedência para que não endureçam com a mudança brusca de temperatura.

Coloque a carne no Forno em recipientes adequados e com a borda baixa (recipientes com a borda alta dificultam a circulação do calor) ou então diretamente sobre a prateleira, colocando a bandeja coletora de gordura embaixo para recolher os respingos e a gordura.

Terminado o cozimento, é aconselhável aguardar pelo menos 15 minutos antes de cortar a carne para que o molho não escorra. Antes de servir, mantenha os pratos no Forno a uma temperatura mínima.

# Falhas e Soluções

## Assistência ao Consumidor

Caso o seu Forno apresente algum problema de funcionamento, verifique as prováveis causas e soluções.

Caso as correções sugeridas não sejam suficientes, entre em contato com o Serviço Autorizado Electrolux, que está à sua disposição.

FALHAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
O Forno não funciona (não liga)	Disjuntor desligado ou falta de energia elétrica.  A programação não foi feita corretamente.  Aparelho ligado em tensão incorreta.	Ligue o disjuntor ou aguarde o retorno da energia.  Verifique os botões de seleção e repita as operações indicadas no item "Como Usar".  Verifique a tensão da tomada.
A lâmpada do Forno não acende	O Forno está desligado.  Lâmpada queimada.  Verifique se a lâmpada está firmemente apertada.	A lâmpada acende somente quando o forno está em funcionamento.  Adquira uma lâmpada no Serviço Autorizado Electrolux e faça a substituição conforme o item "Limpeza e Manutenção".  Reaperte a lâmpada.
Cozinha muito lento/ muito rápido	O tempo de cozimento e a temperatura selecionados não estão corretos.	Selecione o tempo e a temperatura conforme a necessidade da receita.
Umidade nos alimentos e no interior do Forno	Os alimentos são deixados dentro do Forno por muito tempo após o cozimento.	Retire os alimentos do Forno em, no máximo, 15 minutos após o final do cozimento.

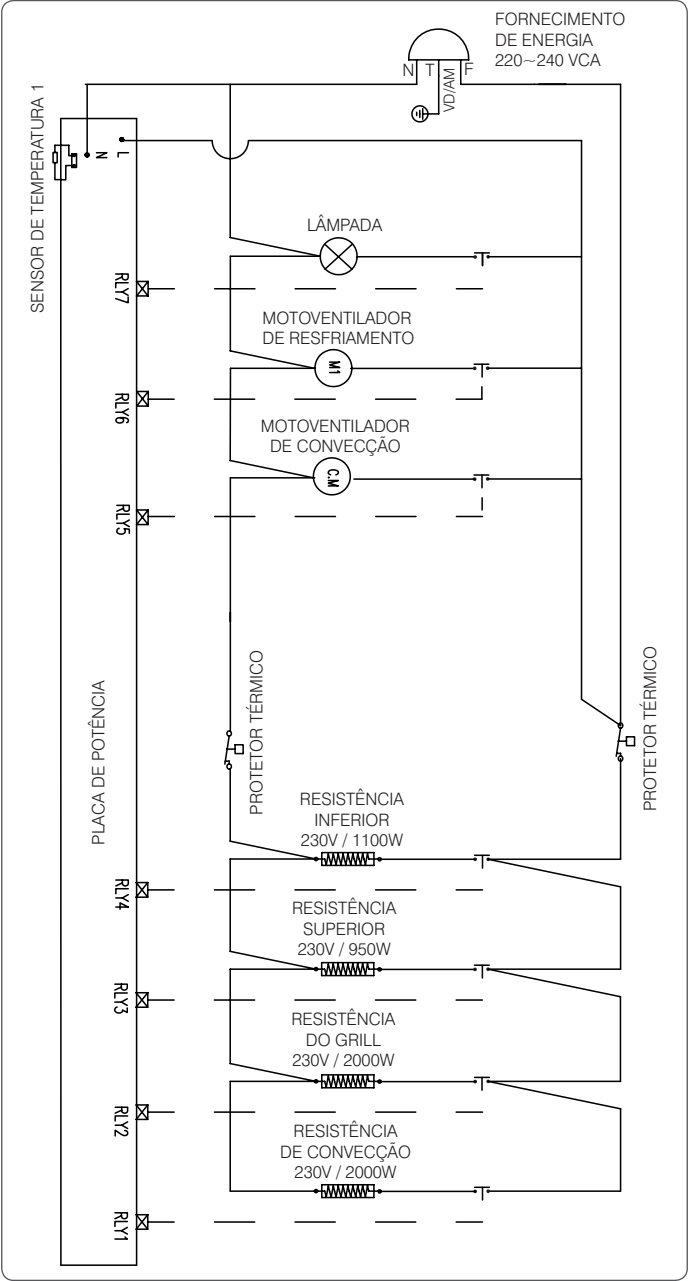
## Especificações Técnicas

Modelo	OE8TX
Largura (mm)	595
Altura (mm)	595
Profundidade com puxador (mm)	625
Profundidade sem puxador (mm)	575
Largura parte interna (mm)	487
Altura parte interna (mm)	350
Profundidade parte interna (mm)	450
Massa líquida (kg)	34
Tensão (V)	220~240
Frequência (Hz)	60
Potência resistência grill (W)	2000
Potência resistência superior (W)	950
Potência resistência inferior (W)	1100
Potência resistência circular (W)	2000
Potência da lâmpada (W)	25
Potência do ventilador de refrigeração (W)	13
Potência do ventilador de convecção (W)	34
Potência nominal (W)	3000
Corrente máxima (A)	13,3
Faixa de temperatura (°C)	50 a 250
Capacidade bruta (litros)	80
Capacidade líquida (litros)	70
Cor	Inox

**Esse forno destina-se somente para uso doméstico e similares.**



# Diagrama Elétrico



## Certificado de Garantia

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

1. O início da vigência da garantia ocorre na data de emissão da competente nota fiscal de venda ao consumidor correspondente ao aparelho a ser garantido com identificação, obrigatoriamente, de modelo e características de aparelho;  
2. O prazo de vigência da garantia é de 12 (doze) meses contados a partir da data da emissão da nota fiscal preenchida conforme disposição do item “1” deste certificado e divididos da seguinte maneira:

- a) 3 (três) meses de garantia legal; e,
- b) 9 (nove) meses de garantia contratual.

3. A fabricante não concede qualquer forma e/ou tipo de garantia para aparelhos desacompanhados de nota fiscal de venda ao consumidor, ou aparelhos cuja nota fiscal esteja preenchida incorretamente (observar orientação do item “1” deste certificado);

### **Condições desta Garantia:**

4. Qualquer defeito que for constatado neste aparelho deve ser imediatamente comunicado ao Serviço Autorizado Electrolux mais próximo de sua residência, cujo contato e endereço pode ser encontrado na relação que acompanha o aparelho, no site da fabricante ([www.electrolux.com.br](http://www.electrolux.com.br)), ou, informado pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor Electrolux.

5. Esta garantia abrange a substituição de peças que apresentem vícios constatados como de fabricação, além da mão de obra utilizada no respectivo reparo.

6. Vidros, peças plásticas e lâmpadas são garantidos contra vícios de fabricação apenas pelo prazo legal de 90 (noventa) dias, contados a partir da emissão da nota fiscal de compra do aparelho.

### **A Garantia perderá a Validade quando:**

7. Houver remoção e/ou alteração do número de série ou da etiqueta de identificação do aparelho.

8. O aparelho for instalado ou utilizado em desacordo com o Manual de Instruções e utilizado para fins diferentes do uso doméstico (uso comercial, laboratorial, industrial, etc.). Também não terão nenhum tipo de cobertura pelas garantias (legal e contratual), indenização e/ou ressarcimento, materiais ou alimentos armazenados no interior do aparelho utilizado para os fins citados.

9. O aparelho for ligado em tensão diferente a qual foi destinado.

10. O aparelho 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.

11. O defeito for causado por acidente ou má utilização do aparelho pelo Consumidor.

### **A Garantia concedida pelo Fabricante não cobrirá:**

12. Despesas com Instalação do aparelho.

13. Aparelhos ou peças danificadas por acidente de transporte ou manuseio incorreto, riscos, amassamentos, eventos consequentes da aplicação de produtos químicos, abrasivos ou similares que danifiquem a qualidade do material componente, ou atos e efeitos da natureza.

14. O não funcionamento ou falhas decorrentes de problemas de fornecimento de energia elétrica e/ou falta de água no local onde o aparelho está instalado.

15. Despesas com transporte, peças, materiais e mão de obra para preparação do local onde será instalado o aparelho (ex. rede elétrica, conexões elétricas e hidráulicas, tomadas, esgoto, alvenaria, aterramento, etc.).

### **Outras disposições:**

16. Chamadas relacionadas unicamente a orientação de uso constantes no Manual de Instruções ou no próprio aparelho serão passíveis de cobranças.

17. As despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças que não pertençam ao aparelho são de responsabilidade única e exclusiva do Consumidor.

18. As despesas de deslocamento do Serviço Autorizado, para atendimento de produtos instalados fora do município de sua sede, obedecerão os seguintes critérios:

a) para situações existentes nos primeiros 90 (noventa) dias seguintes à data de emissão da nota fiscal de venda ao Consumidor, as despesas serão suportadas pela fabricante;

b) para situações existentes após o 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”.

19. A Electrolux declara que não há nenhuma outra pessoa física e/ou jurídica habilitada a fazer exceções ou assumir compromissos, em seu nome, referente ao presente certificado de garantia.

20. Este CERTIFICADO DE GARANTIA é válido apenas para aparelhos vendidos e utilizados no território brasileiro, sendo que qualquer dúvida sobre as disposições do mesmo devem ser esclarecidas pelo manual de instruções, pelo site da fabricante ou pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor Electrolux.

21. Para sua comodidade, preserve o MANUAL DE INSTRUÇÕES, 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.



# ACESSÓRIOS ELECTROLUX

A Electrolux apresenta uma grande diversidade de acessórios, desenvolvida para facilitar ainda mais o seu dia a dia e atender às suas reais necessidades. Inovadores e práticos, interagem em perfeita harmonia com os produtos da marca de forma simples e segura.

## CONSUMÍVEIS

Itens com vida útil determinada, essenciais para o funcionamento do produto.

### Filtro para Purificador de Água

Código: 306681000029

Trocar a cada 6 meses ou 500 litros



## CONSERVAÇÃO & LIMPEZA

Desenvolvidos para a conservação, proteção ou limpeza dos produtos.

### Capa Galão de Água

Código: 800000429

- Neoprene com costura especial
- Isolação Térmica – mantém a água fresca
- Resistência aos Raios UVA 100%
- Resistência aos Raios UVB 100%
- Dupla Face: cinza / preto
- Antibacteriano



## INSTALAÇÃO

Projetados para a instalação e segurança do produto.

### Kit Instalação para Cooktop, Fogão e Forno de Embutir com Registro

Código: 80000426

Trocar a cada 5 anos



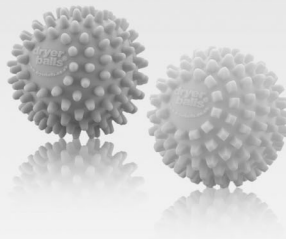
## PRODUTO

Vinculados à funcionalidade e desempenho do produto.

### Dryer Balls - Bolas de Secagem

Código: 80000442

- Utilizadas no processo de secagem das roupas
- Suavizam o tecido
- Reduzem o tempo de secagem em até 25%
- Reduzem a formação de rugas e fiapos nas roupas
- Produzidas em material não tóxico e hipoalérgico
- Preservam o meio ambiente



Os acessórios atendem a todas as normas e certificações de qualidade e segurança!

Confira o catálogo completo de Acessórios no site **[www.electrolux.com.br](http://www.electrolux.com.br)** ou nos Serviços Autorizados e Distribuidores Electrolux em todo o Brasil.



**Electrolux**  
ACESSÓRIOS