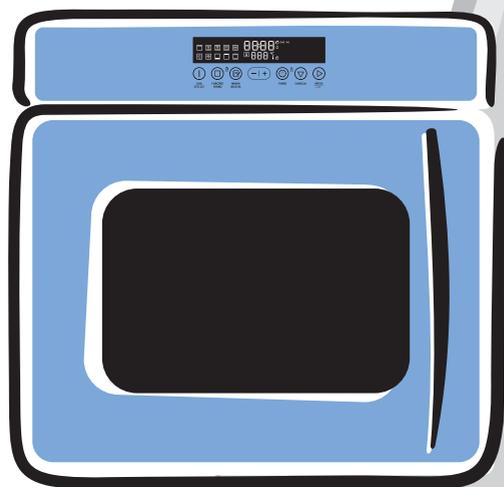


# Forno Elétrico de Embutir OE9SX

 **Electrolux**

HOME **PRO**



# Manual de Instruções

*Pensando em você*

 **Electrolux**

# Manual do Usuário

PARABÉNS! Você é um cliente especial que acaba de adquirir um produto com a qualidade mundial Electrolux, com design moderno e arrojado e a mais avançada tecnologia.

Neste manual, você encontra todas as informações para sua segurança e o uso adequado de seu Forno.

**Leia todas as instruções antes de utilizar o produto e guarde este manual para futuras referências.**

Em caso de qualquer dúvida, ligue gratuitamente para o Serviço de Atendimento exclusivo ao Consumidor Electrolux HOME PRO (0800 725 2224).

ATENDIMENTO  
AO CONSUMIDOR  
0800 725 2224



Electrolux

## IMPORTANTE

**Guarde a nota fiscal de compra do produto, pois o atendimento em garantia só é válido mediante sua apresentação ao Serviço Autorizado Electrolux.**

**A etiqueta de identificação será utilizada pelo Serviço Autorizado Electrolux, caso seu Forno necessite de reparo. Não retire-a do local onde está adesivada.**

## Dicas Ambientais

O material da embalagem é reciclável. Procure selecionar plásticos, papel e papelão e enviar às companhias de reciclagem.

Este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso deve ser entregue ao centro de coleta seletiva para reciclagem de equipamentos eletro-eletrônicos.



## Índice

Manual do Usuário .....	2
Segurança .....	2
Descrição do Produto .....	4
Instalação .....	5
Painel de Controle .....	8
Como Usar .....	9
Dicas e Conselhos .....	12
Limpeza e Manutenção .....	14
Solução de Problemas .....	15
Especificações Técnicas .....	16
Diagrama Elétrico .....	17
Certificado de Garantia .....	18

# Segurança

Leia todas as instruções antes de usar o produto. É importante guardar este manual de instruções para futuras consultas.

## ⚠️ ATENÇÃO

**Estas informações são fornecidas para sua segurança. Você DEVE ler o manual cuidadosamente antes de instalar ou usar o produto.**

## Cuidado com Crianças

Evite acidentes. Após desembalar o Forno, mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças.

Não permita que o Forno seja manuseado por crianças, mesmo quando o produto estiver desligado.

Fique atento para que as crianças não toquem na superfície do Forno, nem permaneçam próximas ao produto em funcionamento ou desligado e ainda quente, principalmente quando for utilizado o grill.

## Para o Usuário / Instalador

Se o cabo elétrico estiver danificado, entre em contato com o Serviço Autorizado Electrolux para que seja feita a substituição e para evitar riscos.

## IMPORTANTE

**O cabo elétrico não deve ficar excessivamente dobrado ou pressionado durante a instalação.**

O cabo elétrico deve ser conectado a uma tomada exclusiva. Não utilize extensões ou adaptadores tipo T (benjamin).



O cabo elétrico do produto não pode ser alterado.

Não desligue o Forno da tomada puxando pelo cabo elétrico. Desligue puxando pelo plugue.

Tenha cuidado para que o Forno não fique apoiado sobre o cabo elétrico.

Se houver uma tomada elétrica próxima ao Forno, certifique-se de que os cabos dos outros eletrodomésticos não fiquem em contato com as partes quentes do produto.

Retire o cabo elétrico da tomada quando não for utilizar o Forno por um certo tempo.

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

Esse produto deve ser aterrado. Em caso de mau funcionamento ou falha, o aterramento diminui o risco de choque elétrico. Esse produto possui um cabo elétrico 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 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 electricista qualificado. Não modifique o plugue do cabo elétrico fornecido com o produto caso ele não se encaixe na tomada. Solicite a um electricista que instale uma tomada aterrada.***

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

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 produto.

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 produto. Limpe as gotas de água após cada cozimento.

Quando o Forno está em funcionamento as resistências de aquecimento e algumas partes internas ficam muito quentes. Tenha cuidado para não tocar nestas partes.

### ATENÇÃO

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

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

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. 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. Qualquer outro tipo de uso, como para aquecimento de ambiente, é perigoso. A fabricante não se responsabiliza por qualquer dano causado por um uso indevido ou incorreto. Siga as instruções contidas deste manual.

Não toque no Forno se você estiver com as mãos úmidas ou os pés descalços.

Sempre se afaste um pouco do Forno quando abrir a porta durante ou no final do cozimento para permitir que o vapor acumulado seja liberado.

Abra a porta do Forno segurando na parte central do puxador, pois as extremidades podem estar quentes.

Tenha muito cuidado quando estiver aquecendo gorduras e óleos, pois eles podem incendiar-se quando ficam excessivamente quentes.

Sempre utilize luvas de proteção para retirar e colocar alimentos dentro do Forno.

Por motivo de higiene e segurança, seu Forno deve ser mantido sempre limpo. O acúmulo de gordura ou de outros alimentos pode causar mau funcionamento e risco de acidentes.

Não armazene recipientes plásticos ou de qualquer outro material que possa derreter dentro ou sobre o forno.

Não coloque enlatados ou aerossóis dentro do forno, pois eles podem explodir quando aquecidos.

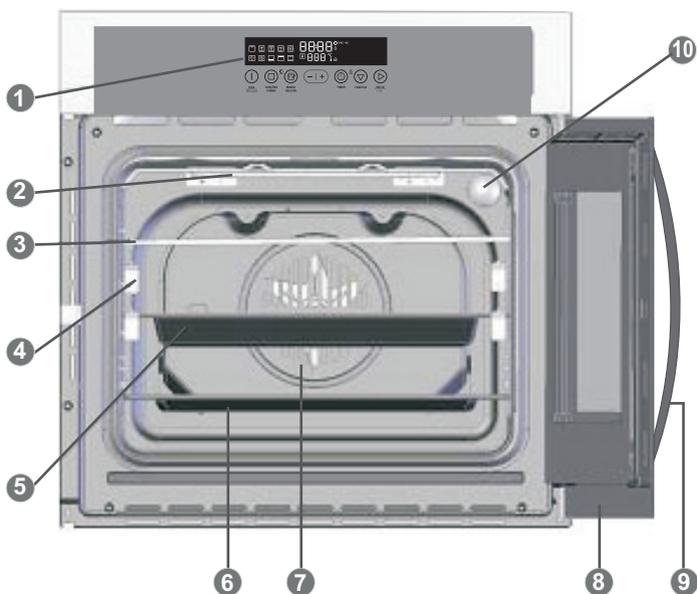
Não armazene alimentos dentro do forno.

Se o Forno apresentar alguma falha, retire o cabo elétrico da tomada e não toque no produto. Entre em contato com o Serviço Autorizado Electrolux.

O sensor de temperatura faz parte dos controles do Forno; caso ele seja danificado, entre em contato com o Serviço Autorizado Electrolux.

Adquira sempre peças originais Electrolux

## Descrição do Produto



- 1 Painel de controle
- 2 Grill
- 3 Prateleira
- 4 Guias da prateleira: podem ser removidas para limpeza.
- 5 Bandeja coletora de gordura (esmaltada)
- 6 Bandeja (esmaltada)
- 7 Ventilador de convecção
- 8 Porta removível para facilitar a limpeza
- 9 Puxador da porta
- 10 Lâmpada do forno
- 11 Pegador da prateleira
- 12 4 parafusos para fixação do forno



## Instalação

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 este Manual de Instruções. Para este serviço será cobrada uma taxa de instalação.

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.

### ⚠ ATENÇÃO

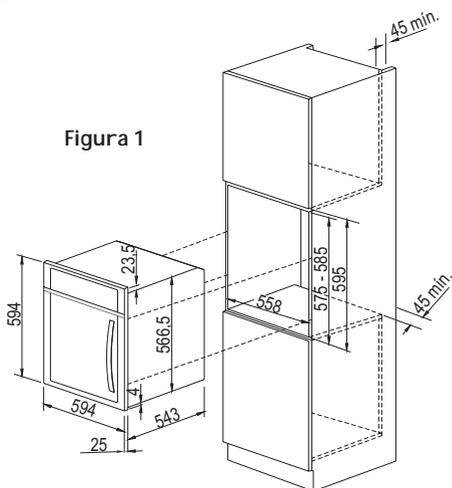
*Antes de começar a instalação, leia com atenção todas as informações a seguir. Elas ajudarão a executar a instalação e a garantir que o Forno seja instalado corretamente e com segurança. Guarde esse Manual em um local de fácil acesso para consultas futuras.*

### IMPORTANTE

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

Remova completamente a embalagem antes de posicionar o Forno.

## Dimensões do Nicho



Dimensões em milímetro.

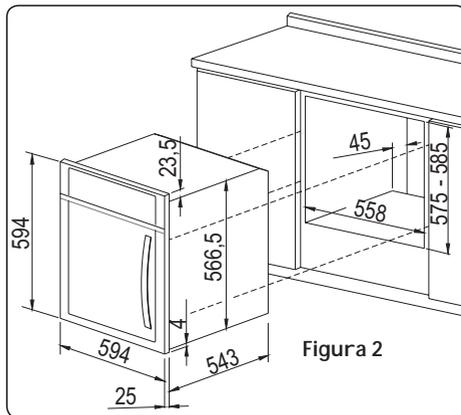


Figura 2

Dimensões em milímetro.

## Embutindo o Forno

O nicho deverá ter as dimensões indicadas nas Figuras 1 e 2.

Para garantir uma boa ventilação, a parte traseira do nicho deve ser removida.

É indispensável garantir a circulação do ar na parte posterior do Forno, o que é necessário para um bom resfriamento (Figura 3).

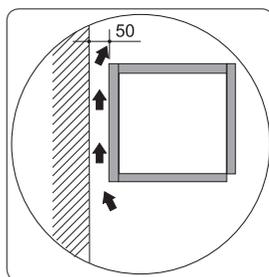


Figura 3

Instale o Forno sobre 2 ripas de madeira (Figura 4) ou, se for colocado sobre uma base placa, esta base deve ter uma abertura de 560 x 45mm (Figura 5).

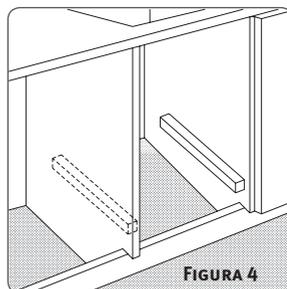


FIGURA 4

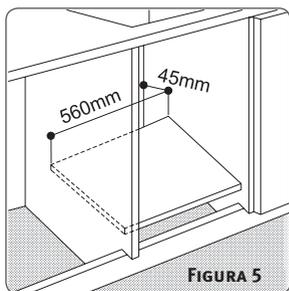


FIGURA 5

## Fixando o Forno

Coloque o Forno no nicho, abra a porta do Forno e fixe-o no nicho através de 4 parafusos (Figura 6).

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

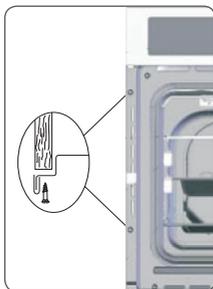


Figura 6

### ⚠ ATENÇÃO

***O material dos painéis do nicho deve ser resistente ao calor. Certifique-se de que a cola utilizada nos painéis suporta temperaturas de até 100°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.***

***Todas as proteções devem ser firmemente fixadas de maneira que não possam ser removidas sem a ajuda de ferramentas.***

## Conexão Elétrica

### ⚠ ATENÇÃO

***Cuidado para sua segurança:***

- ***Não use extensão ou adaptadores com este produto***
- ***Não corte ou remova, sob qualquer circunstância, o pino de aterramento do plugue do cabo elétrico.***

### Disjuntores

É obrigatória a instalação de um disjuntor exclusivo para o Forno. Recomenda-se a utilização de um disjuntor de 20A.

O local de instalação do disjuntor deve ser próximo

ao produto (aproximadamente 5 metros). Caso a distância seja maior que 5 metros, solicite a um electricista de confiança que faça a adequação.

### Conexão elétrica

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

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 elétrico na tomada, que deve estar devidamente aterrada.

### IMPORTANTE

***Se a tomada na qual o produto será 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.***

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 electricista 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 NBR 5410 da ABNT.

Em caso de dúvidas, consulte um profissional da área.

A tomada, bem como a instalação elétrica residencial, deve atender a norma ABNT NBR 5410.

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

## **⚠ ATENÇÃO**

**Durante a instalação, verifique o posicionamento do cabo elétrico. Mantenha o cabo elétrico afastado das paredes do forno.**

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

- A tomada ou disjuntor usados para a ligação são de fácil acesso. Após a instalação do forno o disjuntor e a tomada de ligação NÃO podem ficar dentro do nicho. No projeto da sua cozinha estas ligações devem ficar com fácil acesso para conectar/desconectar o plugue da tomada ou desligar o dijuntor sem que seja necessária a remoção ou deslocamento do produto do nicho;
- O cabo elétrico será conectado de forma a nunca atingir uma temperatura de 50°C acima da temperatura ambiente de onde foi instalado o produto.

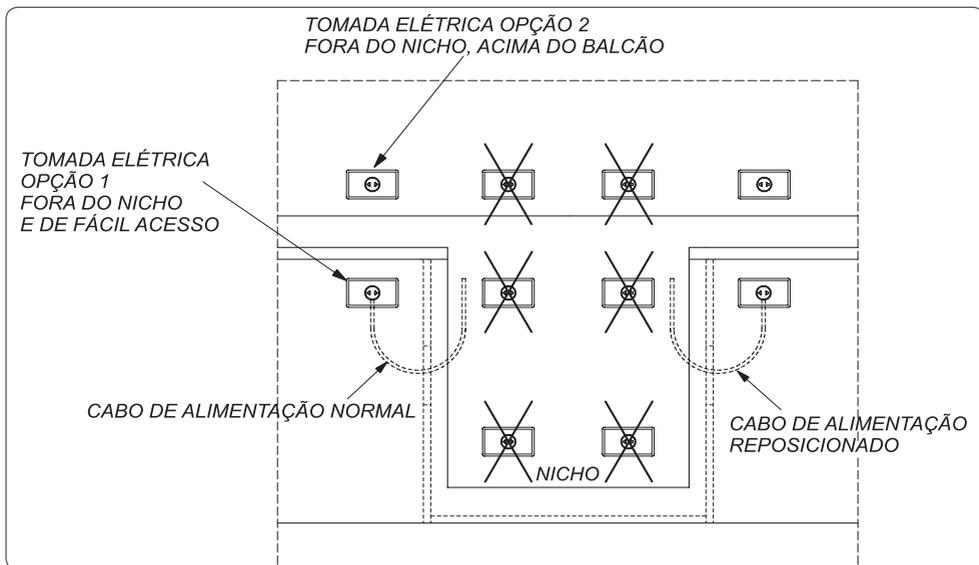
- Depois de efetuada a ligação, teste o grill, fazendo-o funcionar durante aproximadamente de 3 minutos.

### **Posicionamento da tomada elétrica**

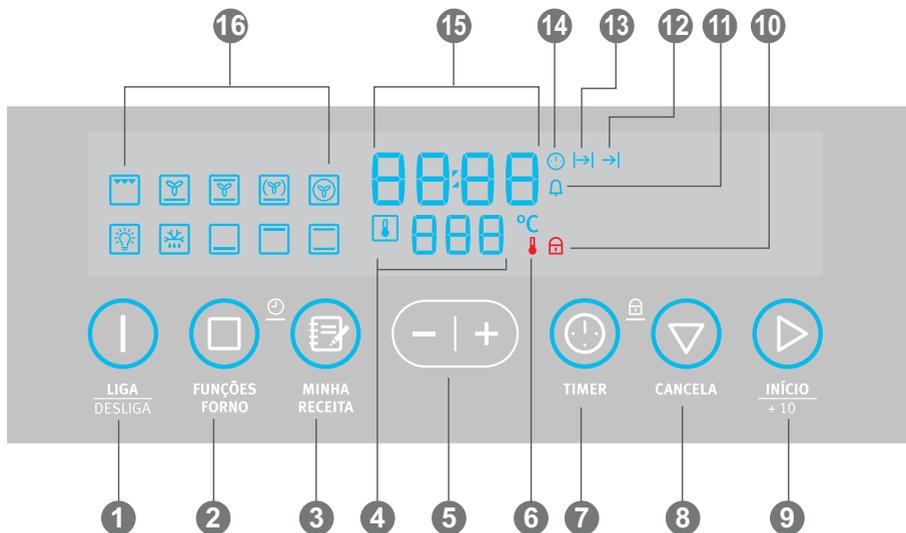
Na figura abaixo estão indicadas as posições recomendáveis para se ligar o cabo de alimentação do seu forno. Nunca ligue o forno à tomadas elétricas que estiverem localizadas na região marcada com um "X".

A temperatura do produto pode danificar plugues e tomadas, o que poderá causar incêndios, explosões, curto-circuito ou choque elétrico.

Se houver necessidade de cruzar o cabo de alimentação por trás do produto, entre em contato com o Serviço Autorizado Electrolux para que a saída do cabo seja trocada de lado.



# Painel de Controle



- 1 Tecla Liga|Desliga:** Liga ou desliga o forno.
- 2 Tecla Funções Forno:** Seleciona uma das 10 funções do forno, com temperaturas pré-programadas. A cada toque nesta tecla o forno seleciona uma função na seguinte sequência:
  - Lâmpada do forno**
  - Descongelar**
  - Resistência Inferior**
  - Resistência Superior**
  - Resistências Superior e Inferior**
  - Grill**
  - Modo de cozimento delicado**
  - Modo de cozimento rápido**
  - Modo pizza**
  - Modo assar**
- 3 Tecla Minha Receita:** Permite que você grave a programação para a sua receita favorita.
- 4 Indicador de Temperatura:** Exibe a temperatura programada para o cozimento.
- 5 Teclas - | +:** Ajustam o tempo de cozimento ou a hora do dia.
- 6 Indicador de Temperatura Residual:** Permanece aceso até que o forno atinja uma temperatura segura (30°C).
- 7 Tecla Timer:** Programa um certo tempo para que o Fogão dispare o alarme para lembrá-lo de verificar como está o cozimento. Ao final da contagem regressiva, o produto emite um sinal sonoro.
- 8 Tecla Cancela:** Cancela a programação.
- 9 Tecla Início +10:** Toque nesta tecla para iniciar o cozimento depois de fazer a programação ou para acrescentar mais 10 segundos de cozimento.
- 10 Indicador de Painel Travado:** Acende quando a função Trava do Painel é selecionada.
- 11 Indicador de Alarme:** Acende quando o forno emite algum alarme sonoro.
- 12 Indicador de Tempo Final de Cozimento:** Acende quando você programa um horário para o final do cozimento.
- 13 Indicador de Tempo de Cozimento:** Acende quando você programa um tempo de cozimento.
- 14 Indicador do Timer:** Acende quando o Timer é programado.
- 15 Indicador de Tempo|Relógio:** Exibe o tempo programado ou a hora do dia.
- 16 Indicadores das Funções:** O indicador acende de acordo com a função programada através da tecla Funções.

# Como Usar

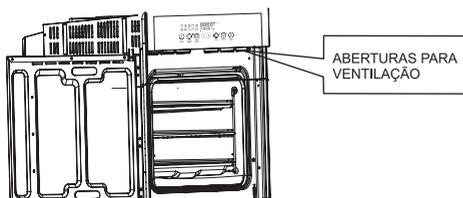
## Antes de Usar o Forno pela Primeira Vez

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 a função  e a temperatura 250°C

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

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

Seu Forno possui um ventilador que tem a função de resfriar o painel de controle e o puxador da porta. Este ventilador é acionado automaticamente quando é feita uma programação e permanece ligado por aprox. 15 minutos após o desligamento do produto, mesmo que os botões estejam na posição de desligado.



## Acertando o Relógio

Quando o plugue do cabo elétrico é conectado na tomada, o Forno emite um sinal sonoro e os dois  das horas começam a piscar no visor, indicando que o relógio pode ser ajustado.

### Ajustando o Relógio quando o Fogão é Conectado à Energia Elétrica

- 1 Toque nas teclas   para ajustar as horas (de 00 a 23).
- 2 Toque na tecla  para ajustar os minutos: os dois  dos minutos começam a piscar.
- 3 Toque nas teclas   para ajustar os minutos (de 00 a 59).
- 4 Toque na tecla  ou aguarde 5 segundos para confirmar a programação.

### Ajustando o Relógio depois do Primeiro Uso

- 1 Toque nas teclas  e  ao mesmo tempo: o Forno emite um sinal sonoro e os dois  das horas começam a piscar.
- 2 Siga os passos 1 a 4 do item "Ajustando o Relógio quando o Fogão é Conectado à Energia Elétrica".

## Acendendo a Lâmpada do Forno

- 1 Toque na tecla .
- 1 Toque na tecla  uma vez para acender a lâmpada.
- 2 Toque na tecla  11 vezes ou uma vez na tecla  para apagar a lâmpada.

## Desligando o Alarme Sonoro

Para desligar os sinais sonoros emitidos durante a programação:

- 1 Toque nas teclas   ao mesmo tempo por 3 segundos: o Fogão emite um sinal sonoro indicando que a programação foi aceita.
- 2 Para ligar os sinais sonoros novamente, toque nas teclas   por 3 segundos.

## 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  e  simultaneamente por 3 segundos: o forno emite um bip indicando que o painel foi travado e o indicador  acende no painel.
- 2 Para destravar o painel, toque nas teclas  e  novamente por 3 segundos: o forno emite um bip indicando que o painel foi destravado e o indicador  apaga no painel.

## Função Timer (Alarme)

É possível programar a função Timer. Neste caso o forno emite um alarme sonoro ao final do tempo programado.

### IMPORTANTE

**A função timer não pode ser programada se o forno estiver em funcionamento.**

- 1 Toque na tecla  quando o forno não estiver em funcionamento: os dois  das horas começam a piscar e o indicador  acende no painel.
- 2 Use as teclas   para ajustar as horas (de 00 a 23).
- 3 Toque na tecla  ou  para ajustar os minutos: os dois  dos minutos começam a piscar.
- 4 Use as teclas   para ajustar (de 00 a 59).
- 5 Toque na tecla  para confirmar a programação ou aguarde 5 segundos: o visor começa a contagem regressiva.
- 6 Ao final do tempo programado para o alarme, o Fogão dispara o alarme por 5 minutos. Para

desligar o alarme, toque em qualquer tecla.

- 7 Para cancelar o alarme, toque na tecla .

## Selecionando a Função, a Temperatura e o Tempo de Cozimento

- 1 Toque na tecla  para ligar o forno.
- 2 Toque na tecla  até selecionar a função desejada (conforme tabela na página 11); o indicador da função selecionada acende no visor.
- 3 A temperatura cada função já vem programada de fábrica (conforme indicado na tabela da página 11). Se os números indicadores de temperatura estiverem piscando, significa que a temperatura podem ser reajustada; caso contrário, não é possível reprogramar.
- 4 Quando possível, use as teclas  para ajustar a temperatura de acordo com a sua necessidade. A temperatura aumenta ou diminui a cada 5°C.
- 5 Toque na tecla  para programar o tempo de cozimento: os dois  das horas começam a piscar e o indicador  acende no visor.
- 6 Toque nas teclas  para ajustar as horas (de 00 a 23).
- 7 Toque na tecla  para ajustar os minutos: os dois  dos minutos começam a piscar.
- 8 Toque nas teclas  para ajustar os minutos (de 00 a 59).
- 9 Toque na tecla  ou aguarde 5 segundos para confirmar a programação.

## Programando o Horário para o Final do Cozimento

Você também pode programar o horário para finalizar o cozimento.

- 1 Siga os passos 1 a 9 do item “Selecionando a Função, a Temperatura e o Tempo de Cozimento”.
- 2 Toque na tecla : o indicador de tempo de cozimento  acende no visor e os dígitos das horas começam a piscar.
- 3 Toque nas teclas  para ajustar as horas (de 00 a 23).
- 4 Toque na tecla  ou  para ajustar os minutos: os dígitos dos minutos começam a piscar.
- 5 Toque nas teclas  para ajustar os minutos (de 00 a 59).
- 6 Toque na tecla  ou  ou aguarde 5 segundos para confirmar a programação.
- 7 Para cancelar o tempo final de cozimento, toque na tecla .

## IMPORTANTE

*O cozimento é iniciado quando o relógio atinge o Tempo para o Final do Cozimento menos o Tempo de cozimento.*

*Por exemplo: se você programa um tempo de cozimento de 1 hora e o horário para o final do cozimento é 13:00, o cozimento começa às 12:00 e termina às 13:00.*

## Para Alterar a Função e a Temperatura com o Forno em Funcionamento

- 1 Toque na tecla  até selecionar a função desejada: o indicador da função selecionada acende no visor.
- 2 Se os números indicadores de temperatura estiverem piscando, use as teclas  para ajustar a temperatura de acordo com a sua necessidade.
- 3 Toque na tecla  para confirmar a programação.

## Para Alterar o Tempo de Cozimento com o Forno em Funcionamento

- 1 Toque na tecla  para alterar o tempo de cozimento: os números indicadores das horas começam a piscar.
- 2 Siga os itens 5 a 9 do item “Selecionando a Função, a Temperatura e o Tempo de Cozimento”.
- 3 Siga os itens 2 a 6 do item “Programando o Horário para o Final do Cozimento”.

## Ao Final do Cozimento

Quando o tempo de cozimento programado termina, o painel exibe  e o forno emite 4 bips.

O indicador de temperatura residual  acende no visor e a temperatura do forno começa a diminuir. Quando a temperatura chegar a 30°C, o indicador de temperatura residual apaga  e o visor volta a exibir o relógio.

## Função Minha Receita

- 1 Toque uma vez na tecla .
- 2 Toque na tecla  até selecionar a função desejada: o indicador da função selecionada acende no visor.
- 3 Siga os itens 2 a 9 do item “Selecionando a Função, a Temperatura e o Tempo de Cozimento”.
- 4 Toque na tecla  ou aguarde 5 segundos para gravar a receita.
- 5 Para iniciar a função Minha Receita, toque na tecla  e, em seguida, na tecla .

FUNÇÕES	TEMPERATURA PADRÃO	AJUSTE POSSÍVEL DE TEMPERATURA
1° Toque		
 Lâmpada	Sem ajuste	Não é possível
2° Toque		
 Descongelar	Sem ajuste	Não é possível
3° Toque		
 Aquecimento Inferior	180°C	Mín. 60°C Máx. 250°C
4° Toque		
 Aquecimento Superior	180°C	Mín. 60°C Máx. 250°C
5° Toque		
 Aquecimento Tradiacional	180°C	Mín. 60°C Máx. 250°C
6° Toque		
 Grill	180°C	Mín. 60°C Máx. 250°C
7° Toque		
 Modo de cozimento delicado	180°C	Mín. 60°C Máx. 250°C
8° Toque		
 Modo de rápido	180°C	Mín. 60°C Máx. 250°C
9° Toque		
 Modo pizza	180°C	Mín. 60°C Máx. 250°C
10° Toque		
 Modo assar	180°C	Mín. 60°C Máx. 250°C

## Pré-Aquecimento nas Funções do Forno

Se o indicador  estiver aceso no painel de controle, significa que o forno está em pré-aquecimento.

O pré-aquecimento começa em 60°C e aumenta até a temperatura programada de 5°C em 5°C.

Depois do pré-aquecimento o Forno emite um sinal sonoro indicando que você deve colocar o prato dentro do forno e começa o cozimento.

### Função Express (10 minutos)

1 Toque na tecla  e o Forno começa a funcionar com a seguinte programação:

- Tempo de cozimento: 10 minutos
- Função: Aquecimento Inferior
- Temperatura: 100°C

O painel exibe esta programação por 3 minutos e, em seguida, começa o pré-aquecimento.

#### IMPORTANTE

*Você pode alterar a função, a temperatura e o tempo de cozimento conforme explicado na página 10.*

2 Cada toque na tecla  aumenta o tempo de cozimento em andamento em 10 minutos.

3 Para cancelar a função Express, toque na tecla .

#### IMPORTANTE

*Após retirar o alimento do Forno, lembre-se de tocar na tecla Liga | Desliga para desligar o Forno.*

## Dicas e Conselhos

### Para o 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 1kg 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 temperatura mínima.

## Problemas com os Alimentos Assados

Para obter melhores resultados, aqueça o forno antes de assar biscoitos, pães, bolos, tortas, massas, etc. Não há necessidade de pré-aquecer o forno para fazer carnes assadas e caçarolas. Os tempos e temperaturas necessários para o cozimento podem ser diferentes dos utilizados em seu forno anterior.

Problemas com o assado	Causas	Soluções
<p>Biscoitos e bolachas queimados no fundo.</p> 	<ul style="list-style-type: none"><li>• Biscoitos e bolachas colocados no forno antes de completar o tempo de pré-aquecimento.</li><li>• Prateleira do forno com muitas formas ou posição da prateleira muito baixa.</li><li>• Formas escuras absorvem calor muito rápido.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Aguarde que o forno esteja pré-aquecido até a temperatura certa antes de colocar os alimentos no forno.</li><li>• Escolha panelas que permitam deixar um espaço de 5 a 10 cm em volta delas quando posicioná-las dentro do forno.</li><li>• Use uma forma de alumínio de tamanho e espessura médios.</li></ul>
<p>Bolos muito escuros no topo ou no fundo.</p> 	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bolos colocados no forno antes de completar o tempo de pré-aquecimento.</li><li>• Posição da prateleira muito alta ou muito baixa.</li><li>• Forno muito quente.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Aguarde que o forno esteja pré-aquecido até a temperatura certa antes de colocar o alimento no forno</li><li>• Escolha a posição apropriada para a prateleira de acordo com o alimento.</li><li>• Programe a temperatura 12°C abaixo do recomendado.</li></ul>
<p>Bolos não assam por dentro.</p> 	<ul style="list-style-type: none"><li>• Forno muito quente.</li><li>• Tamanho inadequado da forma.</li><li>• Forma não centralizada no forno.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Programe a temperatura 12°C abaixo do recomendado</li><li>• Use o tamanho de forma indicado na receita.</li><li>• Escolha uma posição apropriada para a prateleira e posicione a forma de modo que haja de 5 a 10 cm de espaço em volta da forma.</li></ul>
<p>Bolos desnivelados.</p> 	<ul style="list-style-type: none"><li>• Forno desnivelado.</li><li>• Forma muito próxima da parede do forno ou prateleira com muitas formas.</li><li>• Forma empenada.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Coloque um copo d'água com graduação no centro da prateleira do forno. Se o nível da água estiver desigual, nivele o forno.</li><li>• Certifique-se de que há de 5 a 10 cm de espaço em volta de cada forma.</li><li>• Não use formas amassadas ou empenadas.</li></ul>
<p>Os alimentos não estão assados quando acaba o tempo programado.</p> 	<ul style="list-style-type: none"><li>• Forno muito frio.</li><li>• Forno muito cheio.</li><li>• Porta do forno foi aberta com muita frequência.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Programe a temperatura do forno para 12°C acima do sugerido e asse de acordo com o tempo recomendado.</li><li>• Retire todas as formas de dentro do forno, exceto as que serão usadas para assar.</li><li>• Abra a porta do forno somente depois do tempo mínimo recomendado na receita.</li></ul>

## Limpeza e Manutenção

Antes de executar qualquer limpeza ou manutenção, desligue o Forno da tomada. A limpeza deve ser feita com o produto frio.

### ATENÇÃO

***Jamais limpe seu Forno com fluidos inflamáveis como álcool, querosene, gasolina, thinner, solventes, produtos químicos ou abrasivos como detergentes, ácidos ou vinagres.***



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 a limpeza do Forno após cada uso, pois pode ocorrer o acúmulo de gordura derretida na parte interna do produto durante o cozimento. Na próxima vez que você utilizar o Forno, esta gordura pode causar mau cheiro e afetar o processo de cozimento. Para a limpeza, utilize água quente e detergente neutro. Enxágue completamente.

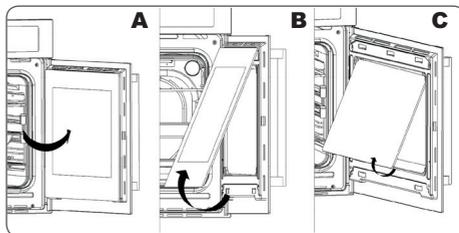
Seu Forno possui uma borracha de vedação ao redor da abertura frontal. Verifique o estado desta borracha regularmente e, caso seja necessário limpá-la, não utilize produtos abrasivos ou objetos cortantes. Se a borracha estiver danificada, entre em contato com o Serviço Autorizado Electrolux e não utilize o Forno até que ela tenha sido substituída.

Nunca cubra o fundo do Forno com papel alumínio, pois isto provoca acúmulo de calor, o que pode prejudicar o cozimento e danificar as partes esmaltadas.

## Limpeza da Porta

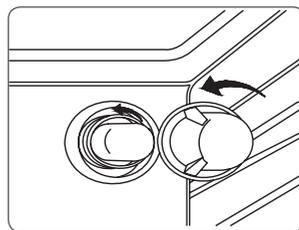
Para facilitar a limpeza, você pode remover os vidros da porta.

- 1 Abra totalmente a porta (A).
- 2 Segure embaixo do vidro interno da porta e puxe-o para retirá-lo (B)
- 3 Retire o vidro interno da porta.
- 4 Para montar os vidros, siga os mesmos procedimentos na ordem inversa.



## Substituição da Lâmpada

- 1 Retire o plugue do cabo elétrico da tomada.
- 2 Gire a tampa da lâmpada no sentido anti-horário e retire-a.
- 3 Retire a lâmpada e substitua-a por outra resistente a altas temperaturas (300°C) e com as mesmas características (tipo E4, 220V, 25W).



- 4 Reinstale a tampa da lâmpada.

**A lâmpada pode ser adquirida junto ao Serviço Autorizado Electrolux.**

# Solução de Problemas

## Assistência ao Consumidor

Caso seu Forno apresente algum problema de funcionamento, antes de ligar para o Serviço Autorizado 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.

## Prováveis Causas/Correções

<b>O Forno não funciona (não liga)</b>	Disjuntor desligado ou falta de energia elétrica.	Ligue o disjuntor ou aguarde o retorno da energia.
	A programação não foi feita corretamente.	Verifique os botões de seleção e repita as operações indicadas no item “Como Usar”.
<b>A lâmpada do Forno não acende</b>	A tecla  não foi tocada.	Toque na tecla  uma vez para cender a lâmpada.
	Lâmpada queimada.	Adquira uma lâmpada no Serviço Autorizado Electrolux e faça a substituição conforme o item “Limpeza e Manutenção”.
<b>Cozinha muito lento/muito rápido</b>	O tempo de cozimento e a temperatura selecionados não estão corretos.	Selecione o tempo e a temperatura conforme a necessidade da receita.
<b>Umidade nos alimentos e no interior do Forno</b>	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

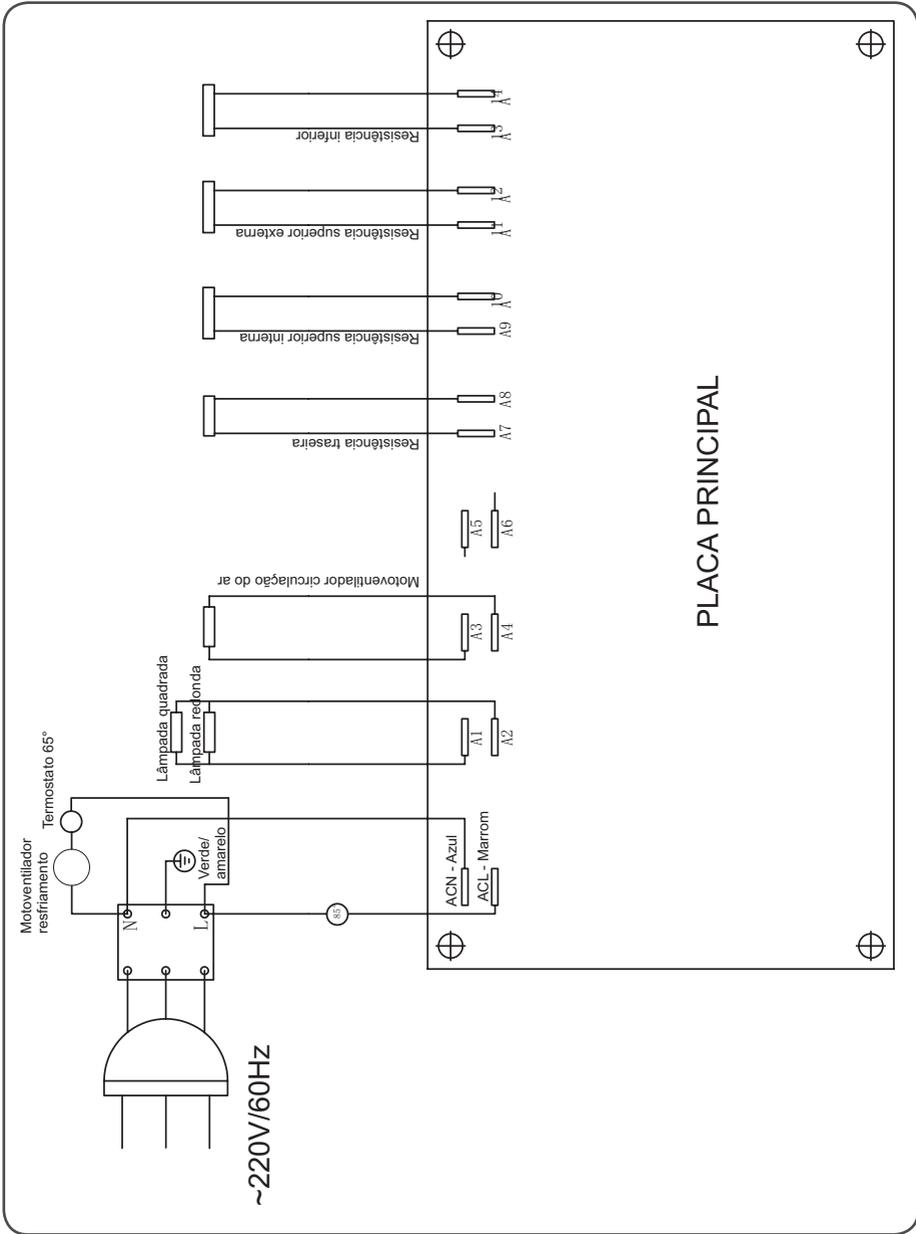
Modelo	OE9SX
Largura (mm)	594
Altura (mm)	594
Profundidade (mm)	568
Largura da parte interna (mm)	435
Altura da parte interna (mm)	320
Profundidade da parte interna (mm)	400
Peso líquido (kg)	32,5
Tensão (V)	220
Frequência (Hz)	60
Potência total das resistências do forno (W)	2706
Resistência superior (W)	2250
Resistência inferior (W)	1250
Resistência do grill (W)	1800
Resistência circular (W)	1800
Lâmpada do forno (W)	25
Ventilador de resfriamento (W)	11
Ventilador de convecção (W)	30
Potência total máxima	2772
Corrente (A)	12,6
Capacidade (litros)	56
Cor	Inox

Este Forno está em conformidade com os níveis de tensão estabelecidos na resolução de número 505, de 26 de novembro de 2001 da ANEEL (Agência Nacional de Energia Elétrica).

### **IMPORTANTE**

***Este produto foi concebido e deve ser utilizado exclusivamente para uso doméstico.***

# 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 produto a ser garantido com identificação, obrigatoriamente, de modelo e características de produto;
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 produtos desacompanhados de nota fiscal de venda ao consumidor, ou produtos cuja nota fiscal esteja preenchida incorretamente (observar orientação do item “1” deste certificado);
4. Para o produto OE9SX exclui-se da garantia mencionada no item “2”, casos de riscos, deformações ou similares decorrentes da utilização do produto, bem como eventos conseqüentes da aplicação de produtos químicos, abrasivos ou similares que danifiquem a qualidade do material componente;

### **Condições desta Garantia:**

5. Qualquer defeito que for constatado neste produto 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 produto, no site da fabricante ([www.electrolux.com.br](http://www.electrolux.com.br)), ou, informado pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor Electrolux.
6. Esta garantia abrange a substituição de peças que apresentem vícios constatados como de fabricação, além da mão de obra utilizada no respectivo reparo.
7. Vidros, frisos, emblemas e peças plásticas de acabamento que compõem o produto e LED's 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 produto.

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

8. Houver remoção e/ou alteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.
9. 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.). Também não terão nenhum tipo de cobertura pelas garantias (legal e contratual), indenização e/ou ressarcimento, materiais ou alimentos armazenados no interior do produto utilizado para os fins citados.

10. O produto for ligado em tensão diferente a qual foi destinado.
11. 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.
12. O defeito for causado por acidente ou má utilização do produto pelo Consumidor.

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

13. Despesas com Instalação do produto.
  14. Produtos ou peças danificadas por acidente de transporte ou manuseio, riscos, amassamentos ou atos e efeitos da natureza.
  15. O não funcionamento ou falhas decorrentes de problemas de fornecimento de energia elétrica e/ou falta de água no local onde o produto está instalado.
  16. Despesas com transporte, peças, materiais e mão de obra para preparação do local onde será instalado o produto (ex. rede elétrica, conexões elétricas e hidráulicas, tomadas, esgoto, alvenaria, aterramento, etc.).
  17. Chamadas relacionadas unicamente a orientação de uso constantes no Manual de Instruções ou no próprio produto serão passíveis de cobranças.
- Outras disposições:

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. As despesas decorrentes e conseqüentes de instalação de peças que não pertençam ao produto são de responsabilidade única e exclusiva do Consumidor.

20. 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.

21. Este CERTIFICADO DE GARANTIA é válido apenas para produtos 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.

22. 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 Serviço de Atendimento exclusivo ao Consumidor Electrolux HOME PRO através do 0800 725 2224 , de 2ª a sábado, das 8 às 22h.

 **Electrolux**



ATENDIMENTO  
AO CONSUMIDOR  
**0800 725 2224**



 **Electrolux**

Electrolux do Brasil S.A. - R. Ministro Gabriel Passos, 360 - Fone: 41 3371-7000 - CEP 81520-900  
Curitiba - PR - Brasil.