

OE60M

FORNOS ELÉTRICOS

MANUAL DE INSTRUÇÕES





Obrigado por escolher a Electrolux!

ATENDIMENTO
AO CONSUMIDOR

3004 8778

(Capitais e Regiões Metropolitanas)
0800 728 8778
(demais localidades)



 **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 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	Diagrama Elétrico	24
Segurança	3	Certificado de Garantia	25
Apresentação do Aparelho	6		
Instalação	7		
Como Usar	13		
Dicas e Conselhos	18		
Limpeza e Manutenção	19		
Falhas e Soluções	22		
Especificações Técnicas	23		



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.

Para usuários e instaladores

Antes de iniciar a limpeza ou manutenção de seu Forno, desligue-o pelo plugue e 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 elétrico.

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 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 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 elétrico (fornecido com o aparelho) caso ele não se encaixe na tomada. Solicite a um eletricista que instale uma tomada aterrada.



Segurança

Para evitar choque elétrico, retire o cabo de alimentação 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 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.



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.

- 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 e nunca dirija o jato sobre o grill e os botões do painel de controle. O limpador a vapor não deve ser usado.
- 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.
- Não coloque papel alumínio na prateleira do Forno, pois isto pode causar superaquecimento.
- 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. 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.



Segurança



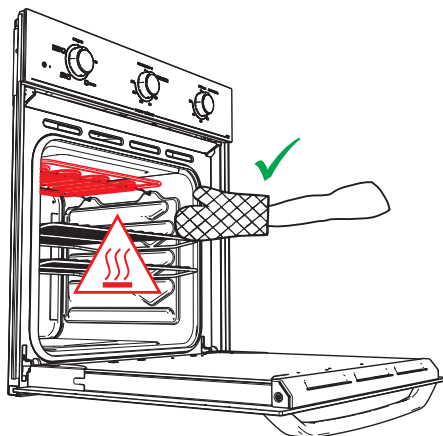
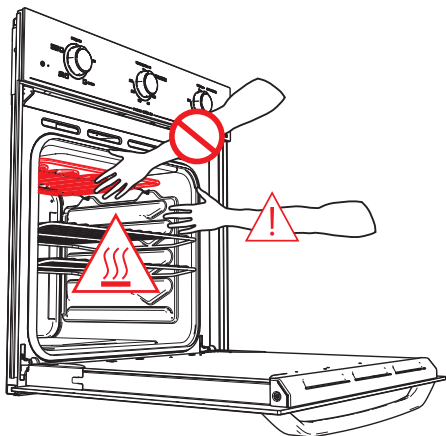
Aviso

As partes acessíveis podem ficar quentes durante o uso. As crianças pequenas devem ser mantidas longe.



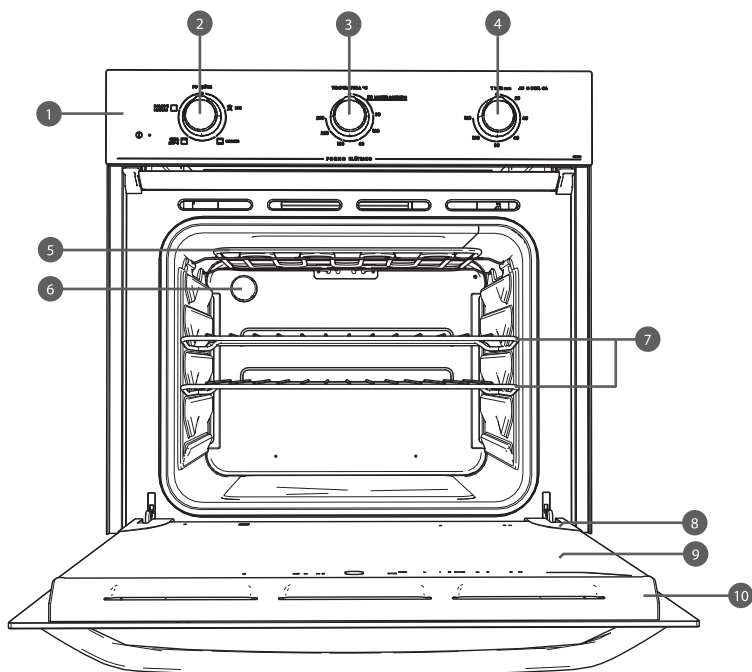
Advertencia

Quando for inserir suas mãos no interior da cavidade do forno durante seu funcionamento ou logo após seu desligamento, tenha cuidado com a resistência superior, pois a mesma pode estar quente. Se for retirar ou colocar um alimento, nunca insira ou retire suas mãos do interior do forno em forma diagonal próxima a região superior do forno. Para sua segurança recomendamos o uso de luvas de cozinha para evitar queimaduras.





Apresentação do Aparelho



- 1 Pannel de controle
- 2 Botão seletor de função
- 3 Botão seletor de temperatura
- 4 Botão seletor de tempo
- 5 Grill / Resistência Superior
- 6 Lâmpada do forno
- 7 Prateleira
- 8 Porta removível para facilitar a limpeza
- 9 Vidro interno removível
- 10 Tampa "Abre Fácil" para liberar o vidro interno



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.

MONTAGEM DO APARELHO

Estes aparelhos são classificados como classe I.

O aterramento elétrico é obrigatório, conforme previsto em lei. O fabricante declina toda a responsabilidade no caso de as regras de prevenção de acidentes não terem sido seguidas.



Importante

O móvel ou o armário adjacente e todos os materiais utilizados na instalação devem resistir uma elevação mínima de temperatura de 85°C acima da temperatura ambiente durante o uso do aparelho.

Certos tipos de móveis de vinil ou de cozinha laminada são particularmente suscetíveis a danos causados pela descoloração a temperaturas inferiores às indicadas.

Se o aparelho estiver instalado sem levar em consideração este limite de temperatura ou se for colocado a menos de 4 mm dos armários adjacentes, a responsabilidade pertencerá ao proprietário.

Para evitar superaquecimento, o aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa.

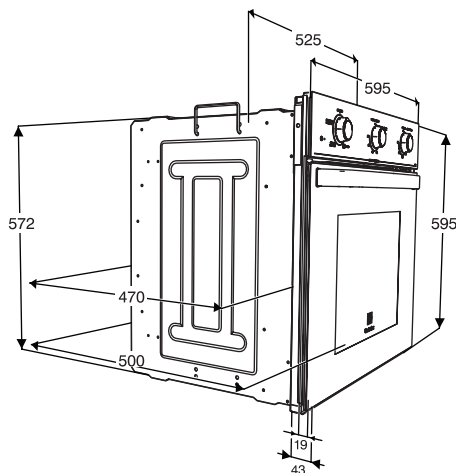
Notas de instalação:

1. O forno deve ser instalado em um espaço padrão de 600mm, conforme indicado na Figura 2, seja sob um fogão (cooktop) ou em uma coluna.
2. Ao inserir o forno em uma coluna, é essencial, para garantir que haja ventilação suficiente, que se remova o painel traseiro dos móveis e ter uma abertura de pelo menos 85-90mm como indicado na Figura 2.
3. Verifique se o forno foi fixado de forma segura no local de instalação. A fixação do forno no armário é feita usando quatro parafusos "A" Figura 2. Um em cada canto da armação da porta do forno.



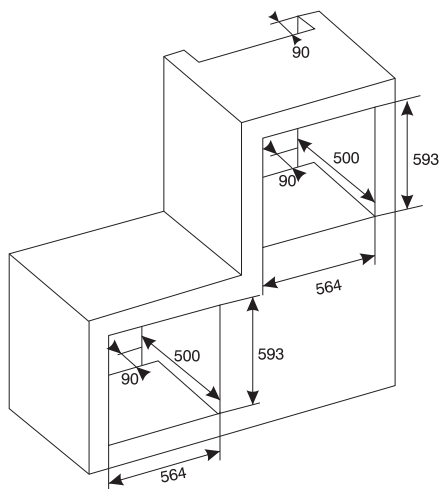
Instalação

Dimensões do Nicho



Todas as medidas estão em milímetros

Figura 1



Todas as medidas estão em milímetros

Figura 2

Embutindo o Forno

O nicho deverá ter as dimensões indicadas na Figura 1 e 2. É indispensável garantir a circulação do ar na parte posterior do Forno, o que é necessário para um bom resfriamento (Figura 3).

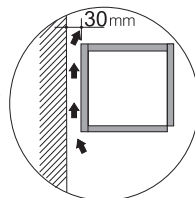


Figura 3

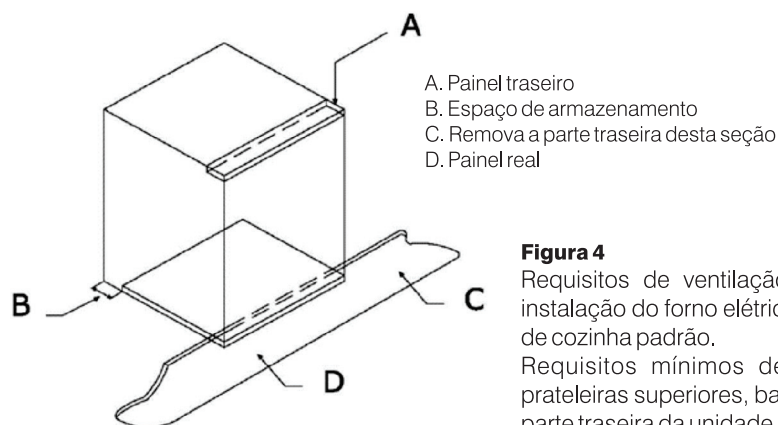


Figura 4

Requisitos de ventilação e vazão para a instalação do forno elétrico em uma unidade de cozinha padrão.

Requisitos mínimos de ventilação para prateleiras superiores, base e suporte para a parte traseira da unidade.



Instalação

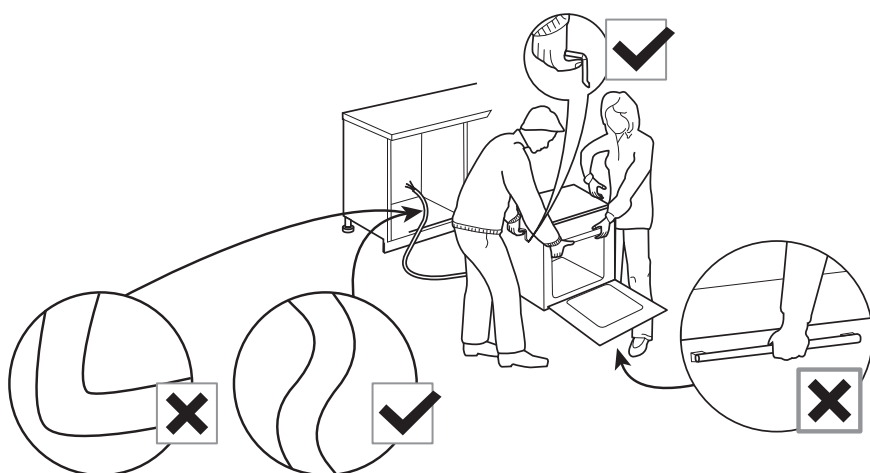
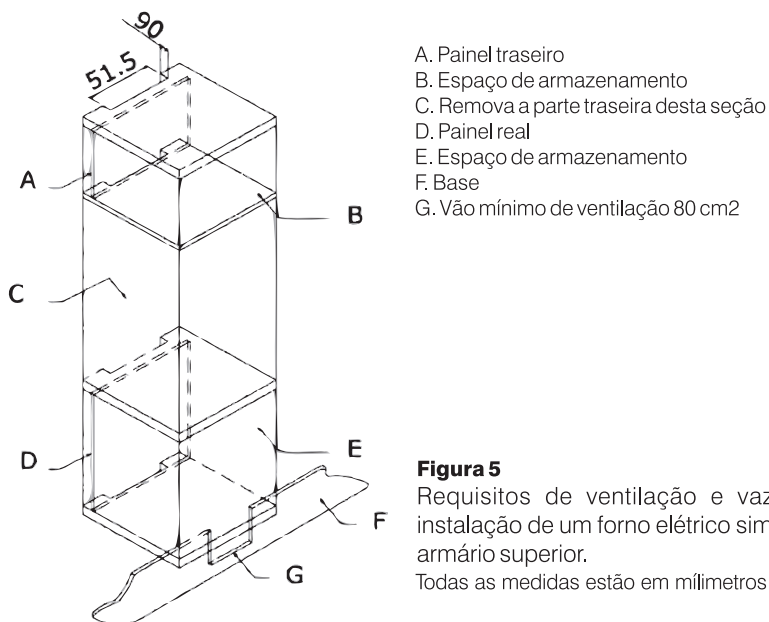


Figura 6

Instalação

Fixando o Forno

Coloque o Forno no nicho, abra a porta do Forno e fixe-o no nicho através de 4 parafusos (Figura 7).

Se o forno será instalado embaixo de um cooktop, as ligações elétricas dos dois produtos devem ser feitas separadamente.

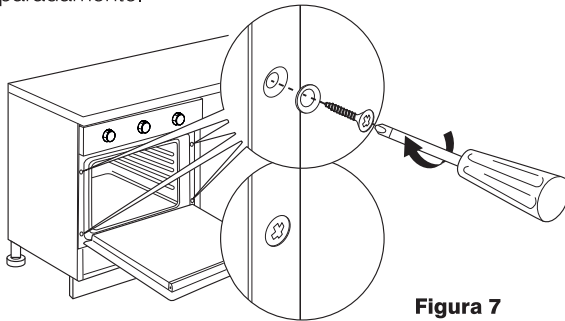


Figura 7



O material do nicho deve ser resistente ao calor.

Certifique-se também 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 8).

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.

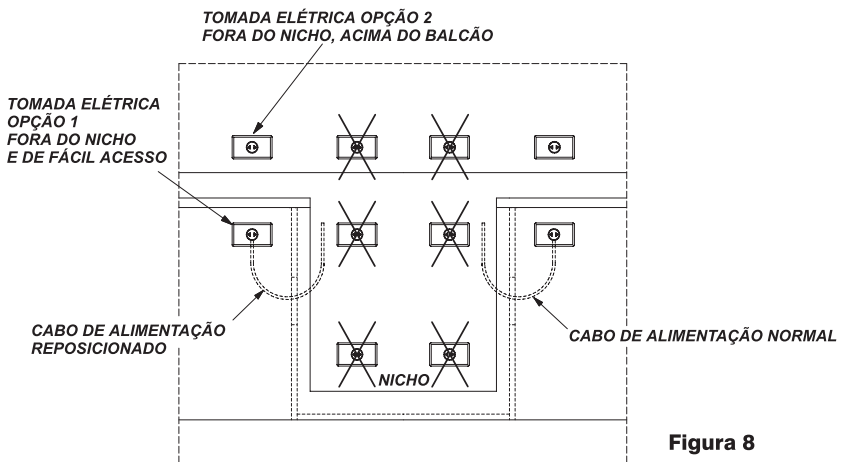


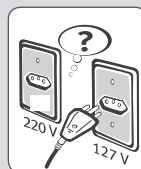
Figura 8



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.

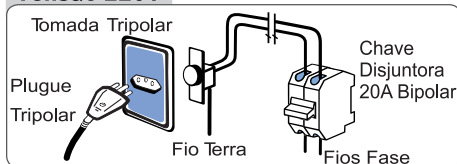


Disjuntores

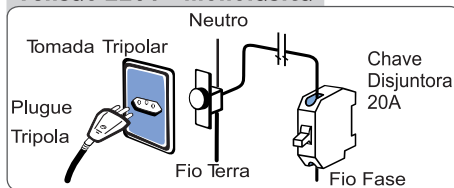
É obrigatória a instalação de um disjuntor exclusivo para o Forno.

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.

Seu aparelho possui um plugue de 20 A, 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 de alimentação na tomada, que deve estar devidamente aterrada.

*Variação Admissível de Tensão**

Tensão (V)	Mínima (V)	Máxima (V)
127	116	133
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 aparelho 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 aparelho.

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 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;
- 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

Este Manual do Usuário deve ser mantido para referência futura e uso por alguém que não esteja familiarizado com o aparelho.

Antes de usar o forno, limpe cuidadosamente o interior com um detergente não abrasivo e água morna. Introduza a prateleira nas respectivas guias. Uma vez que a operação esteja completa, ative o forno na temperatura máxima por aproximadamente 20 minutos para remover quaisquer vestígios de graxa, óleo ou resinas do processo de fabricação, o que pode causar odores desagradáveis ao cozinhar.



Atenção

- Durante este primeiro aquecimento, alguma fumaça ou odores desagradáveis podem aparecer. Se isso acontecer, ventile o cômodo adequadamente até que a primeira operação seja finalizada. Uma vez realizada esta simples operação, o forno está pronto para cozinhar.
- Este aparelho é exclusivamente para uso doméstico.
- Use o forno para cozinhar apenas alimentos.

USANDO O FORNO

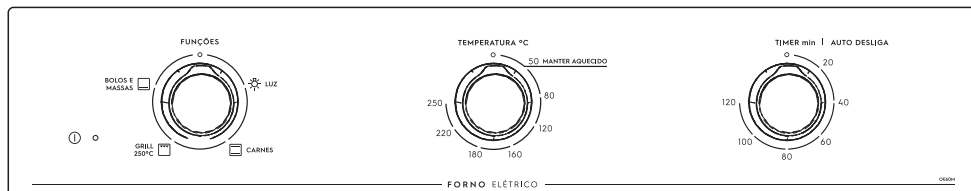


Figura 9

1. Botão de Funções: O modo de cocção necessário é selecionado usando o botão de controle multifuncional.

2. Botão de Temperatura: Permite selecionar a temperatura de cozimento entre 50 °C e 250°C.

3. Botão de tempo (Timer): Para o funcionamento do Forno, o timer deve ser selecionado na posição conta-minutos (20-120 minutos). Para tempos de cozimento inferiores a 60 minutos, primeiro gire o botão para um tempo maior e, em seguida, gire-o novamente para o tempo desejado. Quando o tempo programado é atingido, o Forno emite um sinal sonoro e desliga.

A luz piloto do produto liga e desliga para indicar que o produto está em funcionamento.



Como Usar

As funções que podem ser selecionadas são:



LUZ : Automática ao selecionar o modo de cocção para todos os modelos. A luz do forno permanece acesa quando se utiliza o forno.



CARNES : Fornece a cocção tradicional com o calor das resistências superior e inferior.

**GRILL
250°C**



: Ideal para gratinar alimentos.

**BOLOS E
MASSAS**




: Uma resistência localizada na parte inferior do Forno permite um aquecimento mais concentrado na base dos alimentos. Ideal para assar pizza e obter uma massa mais crocante.



Antes de usar o forno pela primeira vez.

O forno possui duas resistências de aquecimento, uma inferior e outra superior, que podem ser ligadas individualmente ou em conjunto. Quando ligadas individualmente o forno levará mais tempo para atingir a temperatura programada.

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.

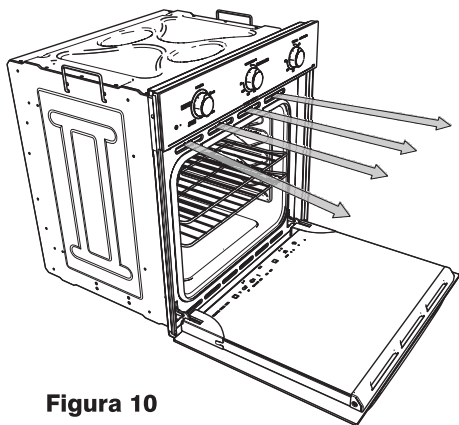
Deixe o Forno esfriar e limpe o interior do produto com água quente e detergente neutro.



Atenção, superfície quente!

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

A prateleira deve ser lavada 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 aproximadamente 15 minutos após o desligamento do aparelho, mesmo que os botões estejam na posição de desligado.



Como Usar

AVISO ÚTIL

- Antes de cozinhar, verifique se todos os acessórios do forno que não sejam necessários sejam removidos do forno.
- Pré-aqueça o forno até a temperatura de cocção antes de usá-lo.
- Coloque as bandejas de cozimento no centro do forno e deixe espaço no meio quando estiver usando mais de um, de modo que o ar possa circular.
- Não preencha a bandeja completamente ao preparar um suculento bolo de frutas. Qualquer suco de fruta que goteje da bandeja produzirá manchas que não podem ser removidas.
- Não coloque as bandejas do forno na base do forno e nem o cubra com papel alumínio. Isso causará acumulação térmica. Os tempos de cocção e assadura não coincidirão e o esmalte poderá ser danificado.
- Tente abrir a porta do forno o mínimo possível para ver os alimentos (a luz do forno permanece acesa durante a cocção).
- Tenha cuidado ao abrir a porta para evitar o contato com peças quentes e vapor.

INSTRUÇÕES DE COZIMENTO

Leia as informações da embalagem do alimento para as temperaturas e horários de cozimento. Uma vez familiarizado com o desempenho do aparelho, as temperaturas e os tempos podem ser variados para adaptá-los aos seus gostos pessoais.

Verifique se os alimentos congelados estão completamente descongelados antes de cozinhar, a menos que indicado de outra forma.

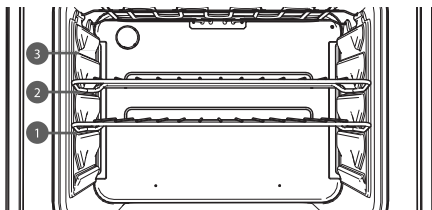
Tipo de Alimento	Temp. °C	Corredor	Tempo de cozimento em min (Sugestão)	Anotações
Sobremesas de bolo em formas				
Pão de ló ou pão doce	175	2	55-65	
Bolo	175	3	60-70	
Sobremesas de torta em formas				
Tortas	200	3	08-10	
Cheesecake	200	3	25-35	
Tortas de frutas	200	3	25-35	
Sobremesas de massa fermentada em formas				
Tortas	180	3	30-45	
Pão Macio 1kg de farinha	200	3	25-35	
Massas Pequenas				
Pasteizinhos	200	3	10-15	
Massa de donuts	200	2	35-45	
Massa de biscoito	200	3	15-20	
Lasanha	225	2	40-50	



Como Usar

Tipo de Alimento	Temp. °C	Corredor	Tempo de cozimento em min (Sugestão)	Anotações
Carnes (tempo de cozimento por cm de espessura)				
Assados longos	200	2	120-150	
Assados curtos	200	2	60-90	
Almôndegas	200	2	30-40	
Aves				
Pato 11/2 kg	200	2	120-180	
Ganso 3 kg	200	2	150-210	
Frango assado	200	2	60-90	
Peru 5 kg	175	2	240-260	
Vegetais				
Batatas cozidas no forno	220	2	30-40	
Pudim de vegetais cozidos	200	2	40-50	
Peixe				
Truta	200	2	10-20	
Merluza	200	2	10-20	
Grill				
Pizza	240	3	10-20	
Costeletas	250	4	08-12	
Salsichas	250	4	10-12	
Frango assado	250	2	25-35	

- O número das guias é contado a partir da parte inferior do forno (excluindo a base do forno, pois as bandejas não podem ser colocadas sobre ele).
- A informação da posição é indicativa porque o tipo e o tempo de cozimento mudam dependendo da quantidade e da qualidade da comida.



COMO USAR A FUNÇÃO GRILL

Coloque o alimento para dourar na grade. A grade deve ser colocada na guia mais alta. Se o seu modelo tiver a bandeja de apoio opcional, ele deve estar na guia inferior para coletar gordura. Ligue o grill usando o botão seletor de função na posição **GRILL 250°C**

Dependendo do tipo de alimento (carne, peixe, aves etc.), será necessário virá-lo para expor os dois lados aos raios infravermelhos da grelha. Apenas para orientação, indicamos alguns tempos de cozimento. (ver tabela página 17)



Como Usar

Alimento a ser grelhado	Tempo de cozimento em minutos (sugestão)
Carne magra ou fina	4-6
Carne normal	5-8
Peixe sem espinhas	8 -10
Peixe (ex. Truta, salmão etc.)	12 -15
Salsichas	10 -12
Sanduíches	2-5



Atenção

- Não use papel alumínio para cobrir a bandeja do grill.
- Não enrole elementos em papel alumínio ou coloque-os debaixo da grelha: a grande qualidade reflexiva do alumínio pode danificar o elemento da grelha.

USO DO TEMPORIZADOR (até 120 minutos)

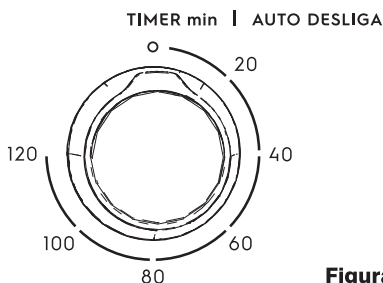


Figura 11

- Uma vez que os controles do termostato e o modo de cocção estejam na posição desejada, gire o botão no sentido horário até a posição máxima e depois gire no sentido anti-horário para o tempo desejado.
- No final deste tempo definido, o forno irá parar a função que está sendo usada.
- Para continuar a função, liga o temporizador no sentido horário para definir a hora desejada.
- Para reiniciar o forno, gire o botão de função para a posição desligada para, depois, continuar a programar o cozimento.



Dicas e Conselhos

Para cozimento 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.



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.**
- **Não utilize máquinas de limpeza a vapor.**

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.
- É recomendável que a limpeza do forno deve ser feita após o uso, quando estiver desligado, mas ainda morno, não quente, de modo que a película de graxa produzida pelos vapores de cozimento nas paredes ainda seja fácil de remover, assim como os pingos e salpicos de gordura que ainda não estão duros e secos.
- Para a limpeza, utilize um pano umedecido em água morna e detergente neutro. Em seguida, enxágue completamente.



Limpeza e Manutenção

Remover o vidro interno da porta

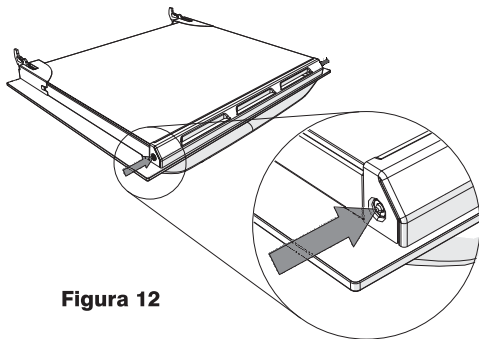


Figura 12

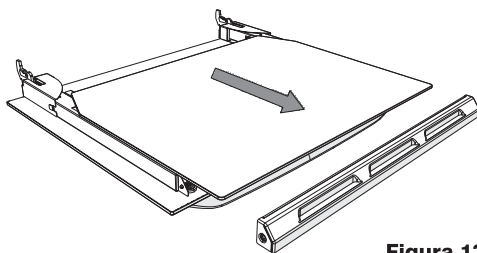


Figura 13

1. Abra totalmente a porta.
2. Pressione com as duas mãos os pinos aos lados da tampa superior (Figura 12).
3. Tire a tampa superior.
4. Segure com uma mão a porta e com a outra mão deslize o vidro horizontalmente para retirar. Lembre-se de segurar a porta, uma vez que sem o vidro interno, ela fica mais leve e tende a fechar.
5. Feche a porta com cuidado.

Repita o procedimento de acima de forma inversa para recolocar o vidro.

Removendo a porta do forno

Para simplificar a limpeza do interior do forno, a porta pode ser removida. O processo de remoção da porta é mostrado abaixo:

1. Abra totalmente a porta.
2. Usando um alicate abra as travas das duas dobradiças (Fig14).
3. Feche a porta até um ângulo de aprox. 60°.
4. Segure a porta com as duas mãos pelos lados perto das dobradiças e levante-a para desencaixá-la das dobradiças.
5. Remova-a, deslizando-a para fora.

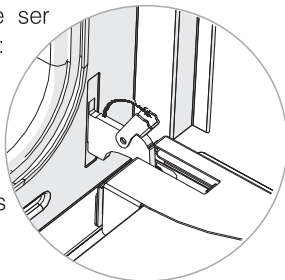


Figura 14



Limpeza e Manutenção

Reinstalando a porta do Forno

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



Atenção

- Tenha cuidado para não remover o sistema de bloqueio da dobradiça ao tirar a porta, pois o mecanismo da dobradiça pode retroceder de repente.
- Nunca submergir a porta na água por qualquer motivo.

Substituição da Lâmpada

(Não coberto pela garantia do aparelho).

AVISO: Desconecte o aparelho da fonte de eletricidade, remova a porta do forno (conforme descrito acima), bem como as prateleiras do forno.

1. Gire a tampa de vidro que protege a lâmpada girando-a no sentido anti-horário (Figura 15)
2. Retire a lâmpada velha e descartá-la de forma segura e ecológica.
3. Substitua-a por outra com as mesmas características de tensão e potência máxima de 25 W, tipo G9.

A lâmpada pode ser adquirida junto ao Serviço Autorizado Electrolux.

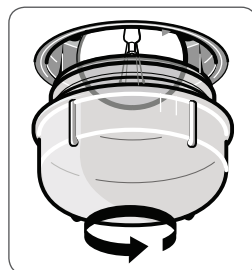


Figura 15

NOTA: A tampa de vidro pode estar apertada e, portanto, pode precisar de algo aderente para liberá-la.



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 botão de seleção de temperatura está na posição 0 (desligado). Lâmpada queimada. Verifique se a lâmpada está firmemente apertada.	Gire o botão para uma temperatura qualquer. 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	OE60M	
Tensão (V)	220V	127V
Frequência (Hz)	60Hz	60Hz
Potência máxima (W)	2100W	1700W
Corrente (A)	9A	14A
Largura (mm)	595	
Altura (mm)	595	
Profundidade (mm)	500	
Largura parte interna (mm)	440	
Altura parte interna (mm)	340	
Profundidade parte interna (mm)	390	
Capacidade bruta (litros)	59	
Capacidade líquida (litros)	52	

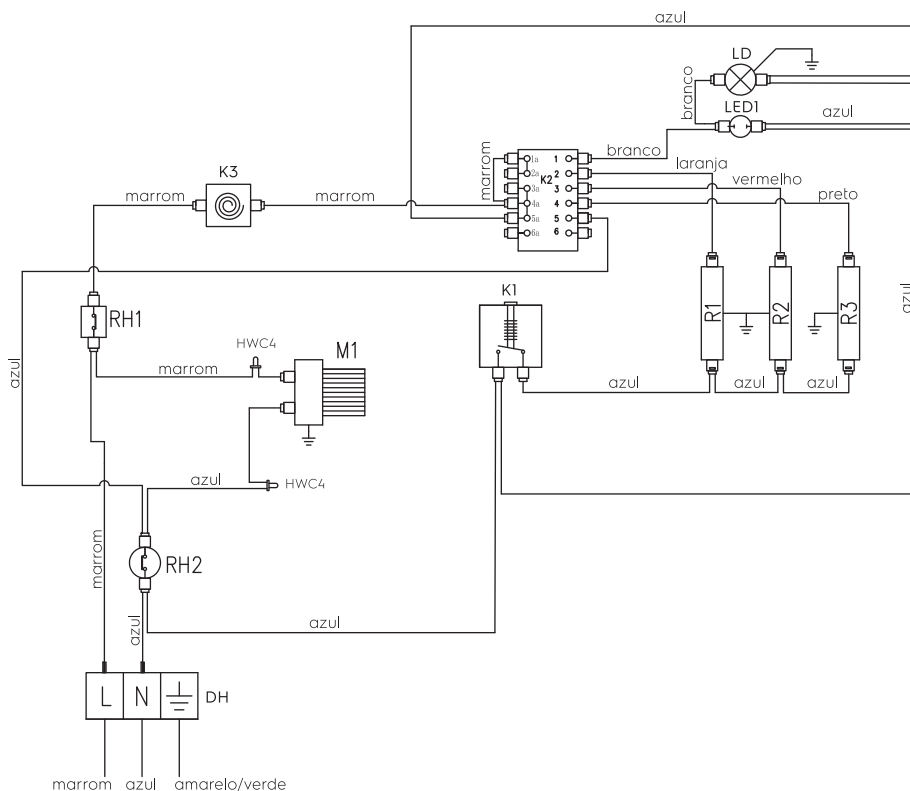
Caso seja necessário, utilize um transformador com potência não inferior a 3500 VA.

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

O fabricante declina toda a responsabilidade por danos causados a pessoas e objetos devido a instalação incorreta ou inadequada do aparelho.

O fabricante reserva-se o direito de fazer qualquer modificação que considere necessária e útil para os produtos, sem aviso prévio.

Diagrama Elétrico



Código	Descrição	220V	127V
R1	Resistencia aquecedora superior	700W	700W
R2	Resistencia aquecedora superior	1350W	1000W
R3	Resistencia aquecedora inferior	1350W	1000W
K1	Interruptor doTermostato		
K2	Interruptor de funções		
K3	Alarma		
LED1	Luz piloto de energia		
LD	Lâmpada		
DH	Fonte de energia		
RH1	Protetor de superaquecimento		
RH2	Termostato de ventilador		
M1	Ventilador		



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), 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.



Certificado de Garantia

A Garantia concedida pelo Fabricante não cobrirá:

12. Despesas com Instalação do aparelho.

13. 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.

14. 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:

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

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

17. 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”.

18. 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.

19. 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.

20. 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.



Anotações

16 horizontal gray bars for notes.

www.electrolux.com.br

A12415701

Rev.A

Out/17

G0016585/004



3004 8778 - Capitais e Regiões Metropolitanas

0800 728 8778 - Demais Localidades

Electrolux do Brasil S.A.

R. Ministro Gabriel Passos, 360

Fone: 41 3371-7000

CEP 81520-900

Curitiba - PR- Brasil

