

MX43T, MV43T

MICRO-ONDAS

MANUAL DE INSTRUÇÕES



Manual do usuário

PARABÉNS! Você é um cliente especial que acaba de adquirir um produto com a qualidade mundial Electrolux.

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

ATENÇÃO

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

Em caso de qualquer dúvida, ligue para o Serviço de Atendimento ao Consumidor através dos telefones 3004-8778 (capitais e regiões metropolitanas) e 0800 728 8778 (demais regiões).

Observe o modelo de seu produto na nota fiscal de compra para identificar as informações corretas neste manual.

Guarde a nota fiscal de compra. A garantia só é válida mediante sua apresentação ao Serviço Autorizado Electrolux.

Consulte o site www.electrolux.com.br e encontre informações sobre acessórios originais, manuais e catálogos de toda a linha de produtos Electrolux.

Dicas Ambientais

O material da embalagem é reciclável, procure separar e enviar para reciclagem.



Este aparelho não deve ser tratado como lixo doméstico, deve ser entregue em um sistema de reciclagem de equipamentos elétricos e eletrônicos que atenda à legislação local.

Índice

1. Segurança	3
2. Descrição do Produto	5
3. Instalação	6
4. Como Usar	10
5. Limpeza e Manutenção	21
6. Solução de Problemas	22
7. Especificações Técnicas	24
8. Certificado de garantia	26

1. Segurança

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

Para Crianças

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

Apenas permita que crianças utilizem o forno de micro-ondas sem supervisão quando as instruções adequadas tiverem sido dadas para que a criança entenda os riscos de utilização indevida e seja capaz de usar o forno de uma forma segura.

ATENÇÃO

Líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados, uma vez que são susceptíveis de explodir; Somente usar utensílios que são adequados para uso em fornos micro-ondas;

Quando o forno for usado para aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, deve-se observar frequentemente o forno, devido à possibilidade de ignição; Aquecimento de bebidas no micro-ondas pode resultar em erupção atrasada de bolhas, portanto, deve-se tomar cuidado no manuseio do recipiente. Alguns segundos após o término da operação ainda pode ocorrer ebulição, podendo eventualmente espirrar e causar acidentes, como queimaduras graves. Para evitar este risco, após o término da operação, mantenha a bebida dentro do micro-ondas por alguns segundos e em seguida misture-o antes de consumi-lo.

- As micro-ondas não aquecem os recipientes identificados como próprio para micro-ondas, estes aquecem devido ao calor dissipado pelos alimentos. Use uma luva adequada ao manusear os recipientes, para evitar queimaduras.

- Não use vasilha de plástico quando for cozinhar e/ou aquecer molhos, caldas e outros alimentos que concentrem muito calor.

- Não use vasilha metálica ou louça com pintura metalizada para evitar faíscamento dentro do forno de micro-ondas.

ATENÇÃO

Quando o aparelho é operado no modo grill, se houver esta função, as crianças só devem usar o forno sob supervisão de um adulto, devido às temperaturas geradas.

- Evite usar recipientes com laterais baixas e gargalos estreitos.

- Jamais aqueça garrafas de refrigerantes no forno.

- Jamais aqueça líquidos ou alimentos em recipientes totalmente fechados, pois eles podem explodir.

- Retire os arames prendedores de embalagens de plástico ou papel antes de colocá-los no forno.

- Ovos na casca ou inteiros não devem ser aquecidos em fornos de micro-ondas, uma vez que podem explodir, mesmo após o aquecimento por micro-ondas ter cessado.

- Não cozinhe o alimento excessivamente. Alguns tipos de alimentos, como o açúcar, quando excessivamente cozidos podem pegar fogo no interior do forno. Fique atento, principalmente se forem colocados papel, plástico ou outros artigos de fácil combustão dentro do micro-ondas.

- Alguns ingredientes aquecem mais rapidamente que outros. Por exemplo, a geleia das rosquinhas (donuts) pode esquentar mais que a massa. Lembre-se disso para evitar queimaduras.

- Para aquecer ou derreter alimentos ricos em gordura (estado sólido)* e molhos de carne, utilizar o nível de potência inferior a 40%, de maneira a evitar que os mesmos explodam dentro do aparelho.

*Exemplo: manteiga, margarina e barra de chocolate.

- Este aparelho não é destinado a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.

- Nunca desligue o forno de micro-ondas da tomada puxando pelo cabo de alimentação. Desligue-o pelo plugue.

- Não mergulhe o cabo ou o plugue em água.

- Não prenda, torça ou amarre o cabo elétrico.

- Mantenha o cabo elétrico afastado de superfícies aquecidas.

ATENÇÃO

O forno deve ser limpo regularmente e quaisquer depósitos de alimentos removidos.

Mantenha as vedações da porta, interior do forno e partes adjacentes limpas. Veja as instruções de limpeza na página 26.

A falha em manter o forno em bom estado de limpeza pode levar à deterioração da superfície, o que pode afetar negativamente a vida útil do aparelho e possivelmente originar uma situação perigosa.

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, este deve ser substituído pelo Serviço Autorizado Electrolux, a fim de evitar riscos.

Desligue o forno de micro-ondas da tomada sempre que fizer limpeza ou manutenção.

Evite o contato de qualquer tipo de óleo ou gordura com as partes plásticas do micro-ondas. Não lubrifique seu aparelho em hipótese alguma.

ATENÇÃO

Se a porta ou as travas da porta estiverem danificadas, o forno não deve ser operado até que tenha sido reparado por uma pessoa qualificada;

É perigoso para qualquer pessoa que não seja qualificada realizar qualquer serviço ou operação de reparo que envolva a remoção da cobertura que dá proteção contra a exposição à energia de micro-ondas;

Se observar fumaça, desligue ou desconecte o aparelho e mantenha a porta fechada, até o fogo se extinguir.

- Não utilize o interior do forno como depósito.

Não deixe produtos de papel, utensílios de cozinha ou alimentos em seu interior quando não estiver usando o forno.

- Cubra os alimentos com papel toalha, filme plástico perfurado ou tampa plástica própria para micro-ondas, para evitar respingos durante o cozimento. Observe o cozimento devido a possibilidade de pegar fogo.

- Não remova o filme adesivado interno da porta.

- Não remova a proteção da guia de onda.

- O forno possui um sistema de ventilação

que resfria os componentes elétricos. É normal ocorrer a ventilação nas laterais e na parte de baixo do forno.

- Não coloque o micro-ondas em ambiente externo e não o utilize próximo a água, por exemplo: sobre a uma pia de cozinha, próximo a banheiras, piscinas e similares.

ATENÇÃO

Jamais ligue o micro-ondas vazio, pois isso poderá danificá-lo. Para uma melhor vida útil do seu forno, é recomendado não utilizá-lo para quantidade de alimentos inferiores a 200ml ou 200g.

Jamais deixe velas acesas em cima do micro-ondas, para evitar incêndios.

- O micro-ondas, por questões de segurança, não funciona com a porta aberta, não mexa nas travas de segurança.

- Não coloque nenhum objeto entre a porta e a parte frontal do forno, ou deixe sujeira ou resíduos acumularem nas partes da vedação.

- O forno de micro-ondas é destinado a aquecer comidas e bebidas. Secagem de alimentos, roupas, panos úmidos e similares podem levar a risco de ignição, lesão ou fogo.

Jamais use o forno para aquecer materiais de limpeza, materiais inflamáveis e/ou explosivos no forno.

- Não use o forno para secar roupas, calçados, etc.

- Não coloque toalhinhas que possam obstruir as saídas de ar, se estas forem cobertas o forno poderá superaquecer.

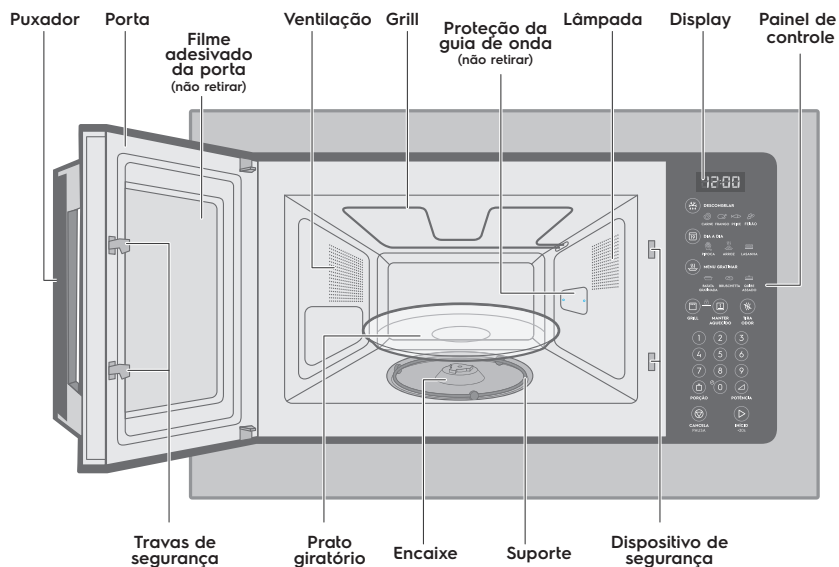
- Neste caso pode ocorrer que um dispositivo sensível a temperatura automaticamente desligue o forno por completo (inclusive painel de controle). O forno não funcionará alguns minutos até que esteja resfriado.

- Jamais tente consertar ou permita que alguém não qualificado tente consertar o micro-ondas. - Nunca remova o gabinete do aparelho ou tente por qualquer meio fazer o forno funcionar com a porta aberta a fim de não se expor às micro-ondas.

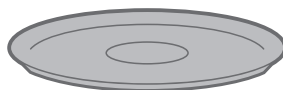
- Este aparelho é destinado a uso doméstico e aplicações similares, tais como: cozinha de uso do grupo de funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; casas de fazenda e por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes tipo residenciais; ambientes de meia-pensão; buffet e aplicações similares não destinados ao varejo.

2. Descrição do produto

Modelos MX43T e MV43T



Suporte metálico



Prato Dourador

3. Instalação

1. Pré-instalação

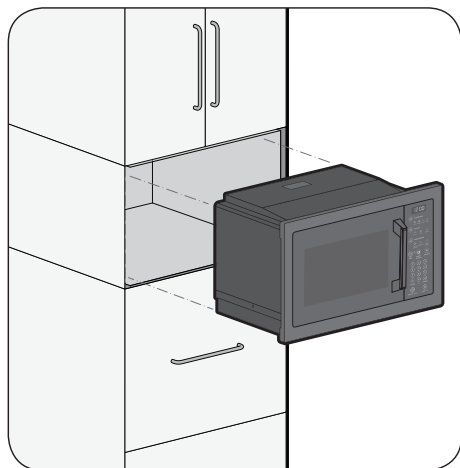
Posicionamento do forno

Seu micro-ondas pode ser instalado em sua cozinha, sala íntima ou qualquer outro local de sua casa.

2. Instalação do aparelho

2.1 Insira seu aparelho em um nicho adequado conforme recomendações para confecção do nicho, na página 6 do manual.

2.2 Encaixe seu aparelho no nicho conforme a figura:

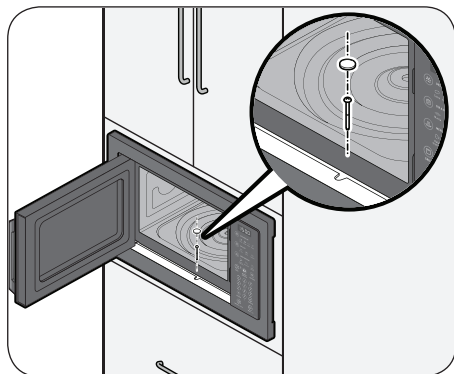


2. Instalação do aparelho

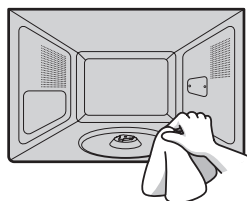
2.3 Conecte o cabo de alimentação em uma tomada conforme posicionamento da tomada elétrica, na página 9 do manual.

2.4 Abra a porta do forno de micro-ondas, puxando a alça do lado direito da porta.

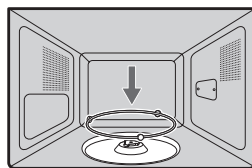
2.5 Fixe o parafuso que vem com o produto no lugar indicado na figura.



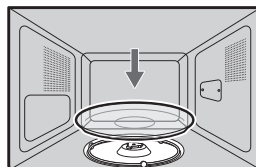
2.6 Limpe o interior do forno e a vedação da porta com um pano úmido.



2.7 Encaixe o suporte do prato giratório na cavidade, no centro do forno. As roldanas são iguais, na parte superior e inferior do suporte, portanto sua posição é indiferente.

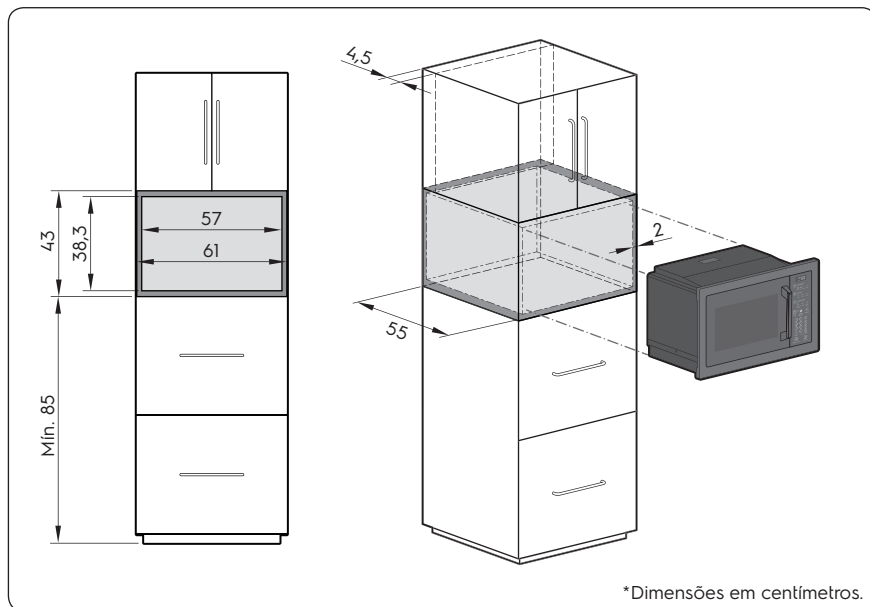


2.8 Encaixe corretamente o prato giratório no suporte central.



Recomendações para confecção do nicho

Nicho simples para utilização do produto



É indispensável garantir a circulação do ar na parte traseira do forno micro-ondas. A abertura atrás deve ter conexão com o ambiente para troca de calor.

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.

⚠ ATENÇÃO

Antes de começar a instalação, 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.

3. Interferência

- O funcionamento do micro-ondas pode interferir no sinal do seu rádio, TV ou equipamento similar.
- Quando isto ocorrer, você poderá minimizar o problema tomando as seguintes medidas:
 - Ligue o micro-ondas a uma tomada diferente.
 - Mude o forno de lugar.
 - Mude o rádio ou a TV de lugar, ligando-os a outra tomada.
 - Reoriente a antena de rádio ou TV.

Instalação elétrica

Para sua segurança, solicite a um electricista de sua confiança que verifique a condição da rede elétrica do local de instalação do aparelho ou entre em contato com o Serviço Autorizado Electrolux. A instalação não é coberta pela garantia. Antes de ligar seu micro-ondas, verifique se a tensão (voltagem) da tomada onde o aparelho será ligado é igual à indicada na etiqueta localizada próxima ao plugue (no cabo elétrico). 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 NBR5410 da ABNT. Em caso de dúvidas, consulte um profissional da área.

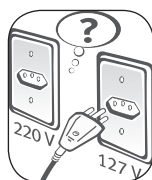
Circuitos

Por questões de segurança, este forno deve ser ligado a um circuito de 20 A (127 V) ou 15 A (220 V). Nenhum outro eletrodoméstico deve ser ligado a este circuito e os disjuntores devem ser tipo C (ação retardada). Em caso de dúvida, consulte um electricista de sua confiança, para que a instalação esteja de acordo com a NBR 5410.



Ligue seu micro-ondas a uma tomada exclusiva. Não utilize extensões ou conectores tipo T (benjamin).

Aviso sobre a tensão



A tensão da tomada da parede deve ser a mesma especificada na etiqueta localizada na parte de trás ou no cabo de alimentação do forno.

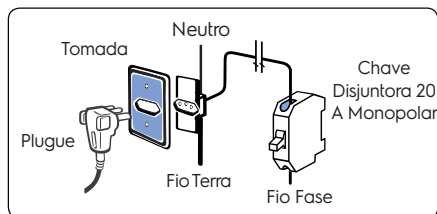
Disjuntores

Este modelo requer uma tomada e um disjuntor exclusivos. Para sua segurança a tomada ou disjuntor usados para a ligação deve ser de fácil acesso. Em caso de dúvida com relação ao sistema elétrico de sua residência, consulte a concessionária de energia elétrica.

ATENÇÃO

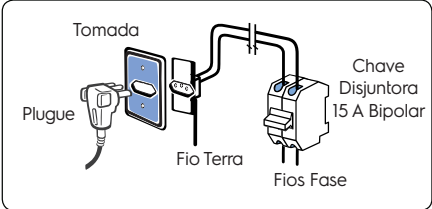
A instalação elétrica deve estar de acordo com as normas da ABNT - Associação Brasileira de Normas Técnicas. Caso contrário, a Electrolux exime-se de qualquer responsabilidade por possíveis danos causados ao forno de micro-ondas, a terceiros e/ ou ao próprio local de instalação.

Tensão 127V



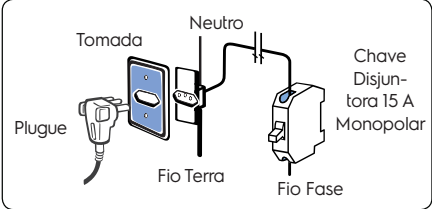
Para o aparelho 127 V, utilize um disjuntor de 20 A na fase.

Tensão 220V



Para o aparelho 220 V (entre duas fases), utilize um disjuntor Bipolar de 15 A.

Tensão 220V - Monofásico



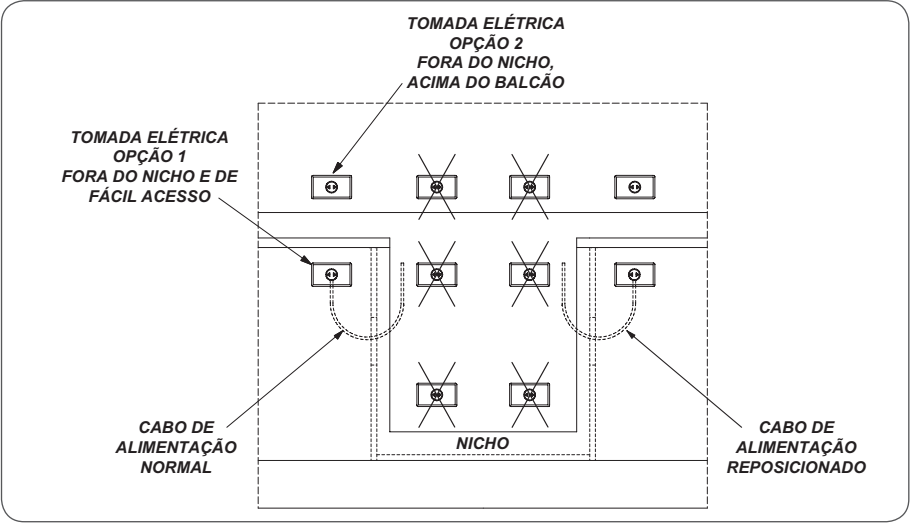
Algumas regiões possuem 220 V entre fase e neutro. Neste caso, utilize um disjuntor de 15 A na fase.

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

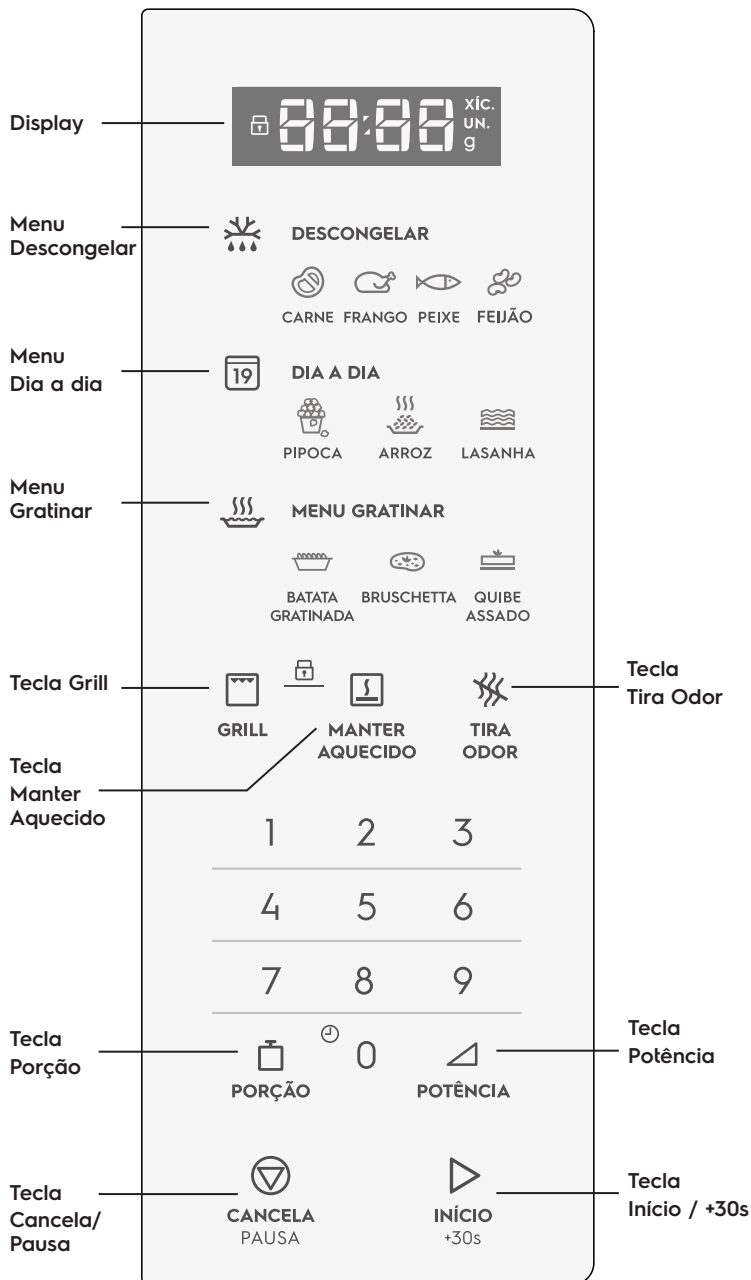
Na figura abaixo estão indicadas as posições recomendáveis para se ligar o cabo de alimentação do seu forno. Nunca ligue o forno à tomadas elétricas que estiverem localizadas na região marcada com um X. A temperatura do produto pode danificar plugues e tomadas, o que poderá causar incêndios, explosões, curto-circuito ou choque elétrico.



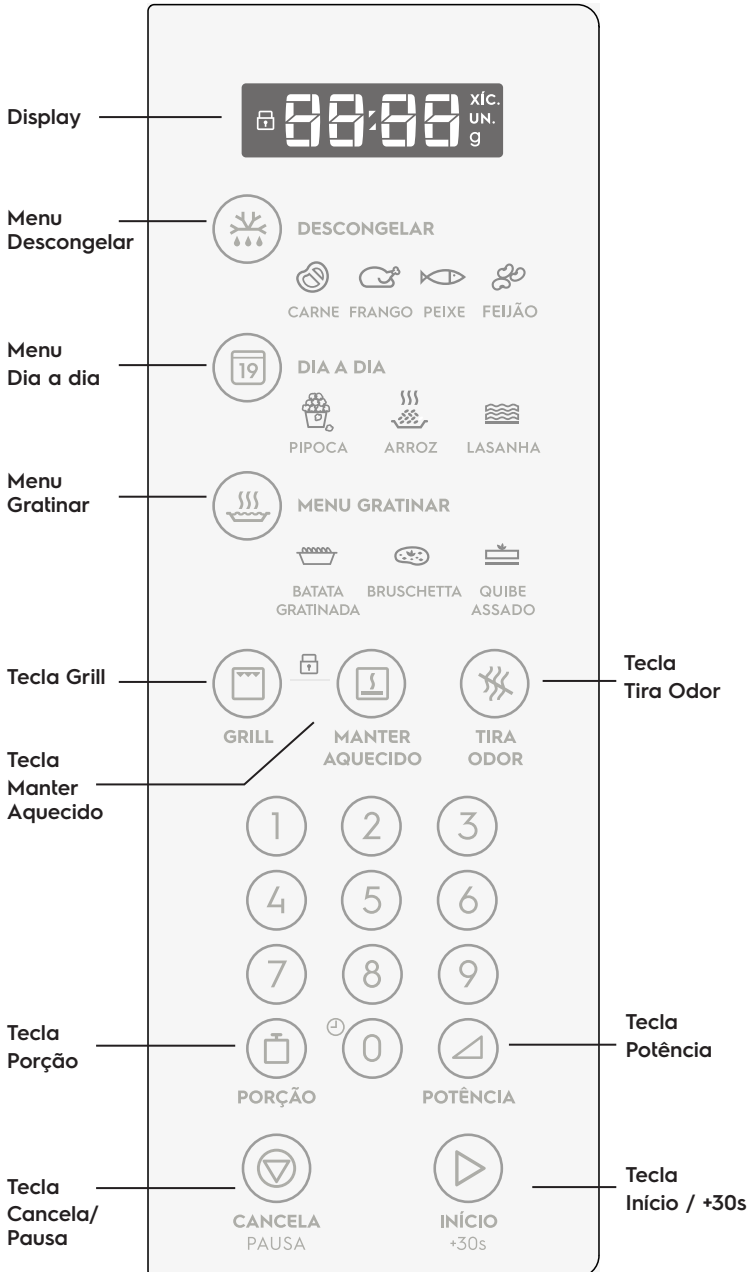
4. Como usar

Painel de controle

MV43T



MX43T



ATENÇÃO

Este forno de micro-ondas foi projetado para uso doméstico.

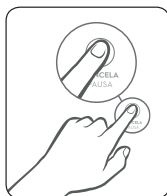
Não é recomendado para fins comerciais, industriais e/ou de laboratório.

Painel Touch Control

O seu micro-ondas é equipado com um painel que utiliza a tecnologia Touch Control, que permite o acionamento das teclas apenas com o toque sobre o vidro.

Como Usar as Teclas

A forma correta de usar as teclas é como mostra a figura abaixo.



Cerifique-se de que seu dedo esteja posicionado no centro da tecla, caso contrário o micro-ondas pode não responder à seleção feita.

Passo a passo

Ao conectar o plugue na tomada pela primeira vez ou após queda de energia, o display do micro-ondas indicará 12:00.

Ajustando o relógio

O seu forno de micro-ondas tem um relógio interno, que deve ser ajustado quando:

O forno for ligado pela primeira vez;

Houver falta de energia elétrica;

O micro-ondas for desligado, retirando-se o plugue da tomada.

Como ajustar o relógio

ATENÇÃO

Se nenhuma tecla for tocada no período de 1 minuto, o seu micro-ondas entrará em modo Stand-By (modo de espera).

1. **IMPORTANTE:** O ajuste do relógio deve ser realizado sem pausas, pois após aproximadamente 5 segundos sem tocar nenhuma tecla o display assume a hora programada.



2. Toque a tecla 0 por 4

segundos, até ouvir o Bip e aparecer 12:00 no display.



3. Ajuste as horas e os minutos utilizando as Teclas de Ajuste de Tempo.



4. Após aproximadamente 5 segundos, sem tocar nenhuma tecla ou se a tecla Início/+30 for tocada, o display assume a hora programada e os dois pontos começam a piscar

5. O relógio perderá a programação caso ocorra queda de energia ou o aparelho seja desligado, retirando-se o plugue da tomada.

Para ajustá-lo siga novamente estas instruções.

Como o forno de micro-ondas funciona

As micro-ondas são formas de energia similares as ondas de rádio, televisão e luz solar comum. As micro-ondas se espalham na atmosfera e desaparecem sem causar nenhum efeito. Os fornos de micro-ondas possuem um circuito elétrico projetado para fazer uso da energia das micro-ondas para o cozimento de alimentos.

A energia elétrica fornecida a esse circuito é utilizada para gerar a energia do micro-ondas. As micro-ondas são conduzidas para o interior do forno através de aberturas laterais dentro do forno.

As micro-ondas não ultrapassam as paredes de metal do forno, mas podem ultrapassar materiais como vidro, porcelana, plástico, papel, toalha e utensílios especiais para micro-ondas.

Quando a porta é aberta, o forno para automaticamente de produzir micro-ondas.

A energia de micro-ondas é completamente convertida em calor quando entra nos alimentos, não deixando nenhum tipo de energia residual nos alimentos.

ATENÇÃO

A maior vantagem do forno micro-ondas sobre o forno convencional está na rapidez de cozimento e no fato de conservar as vitaminas dos alimentos.

Utilizando a tecla “Início+30”



A tecla Início/+30 permite que a programação realizada seja iniciada ou que, durante o funcionamento do aparelho, o tempo de cozimento receba um acréscimo de 30 segundos.

1. Caso esta tecla seja pressionada sem uma programação prévia de tempo e potência, ela irá cozinhar ou reaquecer alimentos por 30 segundos a 100% de potência.

2. O tempo programado aparecerá no display e o forno iniciará automaticamente o funcionamento.

3. O display deixará de mostrar as horas do relógio para mostrar o tempo restante de cozimento.

ATENÇÃO

Após o final de qualquer programa, o forno emitirá um aviso sonoro.

Ajustando o tempo de cozimento e a potência

Exemplo: para aquecer uma sopa por 3 minutos e 40 segundos na potência Média Alta (70%).

1. Posicione o alimento no centro do prato giratório e feche a porta. Toque a tecla Potência 4 vezes (conforme tabela da pág. 17). A indicação de horário desaparece no display e aparece o nível de potência no lugar.



2. Utilize as teclas numéricas para o ajuste do tempo de cozimento.



3. Toque a tecla Início/+30.



O display mostrará o tempo selecionado em contagem regressiva até chegar ao zero, quando a indicação desaparece. O forno finalizará o cozimento ao término do tempo programado, o Bip soará 3 vezes e o display mostrará novamente o horário ou 12:00 caso o relógio não tenha sido programado.

ATENÇÃO

Sempre verifique o tempo de cozimento antes de afastar-se do forno.

Níveis de potência do micro ondas

Tecla	Nº de Toques	Display	Nível de Potência
 POTÊNCIA	1	P100	Alto
	2	P90	Cozimento Rápido
	3	P80	Reaquecer
	4	P70	Médio Alto
	5	P60	Aquecimento Brando
	6	P50	Médio
	7	P40	Médio Baixo
	8	P30	Descongelar
	9	P20	Baixo
	10	P10	Morno

ATENÇÃO

* Este aparelho foi desenvolvido para a tensão nominal que consta na etiqueta de identificação do aparelho. Caso a tensão de sua residência possua valor inferior ou superior, os níveis de potência de saída não corresponderão aos indicados na tabela acima.

Da mesma maneira, alimentos preparados conforme funções pré-programadas, receitas, ou instruções deste manual, podem não obter cozimento adequado.

Nível de Potência	Saída	Uso
Alta	100 - 90%	Assar bolos; ferver água; cozinhar peixes e aves; cozinhar pedaços de carne macios, cozinhar pudim.
Média Alta	80 - 70%	Aquecer alimentos prontos; carnes e aves assadas; cozinhar cogumelos e moluscos; cozinhar alimentos contendo queijos e ovos.
Média	60 - 50%	Preparar ovos; preparar sopas e arroz.
Média Baixa	40%	Derreter alimentos; derreter manteiga e chocolate; cozinhar pedaços de carne menos macios.
Descongelar	30 - 20%	Descongelar alimentos crus e cozidos.
Baixa	10%	Amolecer manteiga e queijo; amolecer sorvete; fazer massa crescer.

Utilizando a tecla Cancela/Pausa



Antes de iniciar o cozimento: um toque cancela as instruções anteriores e retorna o micro-ondas ao modo Stand-By.

Durante o cozimento: um toque interrompe o funcionamento, outro toque cancela

a programação e retorna o micro-ondas a Stand-By.

Interrompendo o cozimento

Você pode interromper o cozimento sempre que achar conveniente para verificar o alimento.



Toque a tecla Cancela/Pausa uma vez para pausar a programação. Isso interromperá o cozimento e permitirá que a porta seja aberta e que se verifique como está o alimento. Feche a porta e toque a tecla Início/+30 para

prosseguir com o cozimento a partir do ponto em que foi interrompido ou toque novamente a tecla Cancela/Pausa para cancelar a programação.

Se a porta do forno for aberta durante a programação, o cozimento também será interrompido, mas para não prejudicar a vida útil do forno, evite este procedimento.

Ao observar os alimentos que estão sendo cozidos ou aquecidos, observe as recomendações de segurança descritas na página 5.

Aviso sonoro Bip

Sempre que um controle correto é acionado, o forno emite um Bip. Se você tocar uma tecla e não ouvir um Bip, o forno não aceitou a instrução (reveja o programa selecionado). Ao final de cada programa o forno emitirá 3 Bip, desligará automaticamente e voltará a indicar o horário, ou 12:00 caso não tenha sido programado o relógio.

Desativando o Bip

Para desligar o Bip:



1. Toque a tecla 5 durante aproximadamente 4 segundos, até soar o Bip.

2. Para ligar o Bip proceda da mesma maneira.

Abrindo a porta do forno

A luz do forno acende sempre que o forno estiver em funcionamento ou a porta estiver aberta.

Se a porta permanecer por mais de 10 minutos aberta, a lâmpada se apagará automaticamente.

Funções de Segurança

1. Seu forno de micro-ondas possui um sistema de proteção que mantém a ventilação ligada por 15 segundos após o término de programações superiores a 5 minutos, para resfriamento dos componentes elétricos do aparelho. Caso a porta seja aberta dentro deste tempo de resfriamento, o motoventilador e as lâmpadas permanecerão ligados até o término dos 15 segundos, porém sem gerar micro-ondas, não gerando riscos à saúde.

2. Para evitar sobreaquecimento destes componentes, após 30 minutos de uso contínuo na potência 100% automaticamente a potência mudará para 80%.

Utilizando a chave de segurança

O seu forno de micro-ondas possui um programa especial, para bloquear o painel de funções.

O forno pode ser bloqueado a qualquer momento.



1. Para bloquear o forno toque as teclas Grill e Manter Aquecido por aproximadamente 4 segundos. O Bip soará. Enquanto o teclado estiver bloqueado, se alguma tecla for acionada ela se acenderá por 1 segundo, porém nenhum comando é aceito. A função Aproximação não funcionará.
2. Para desbloquear o forno proceda da mesma maneira, até soar o Bip.

Alterando a intensidade luminosa do display

Você pode mudar a intensidade luminosa do display, que pode ser ajustada em 3 níveis:

- Alta Intensidade (padrão)
- Média Intensidade
- Baixa Intensidade

Para isso, proceda da seguinte maneira:



1. Toque a tecla 2 durante aproximadamente 4 segundos. O Bip soará.

2. Para reduzir a intensidade luminosa aperte a tecla 1, até

atingir a intensidade desejada.

3. Para aumentar a intensidade luminosa aperte a tecla 3, até atingir a intensidade desejada.

4. Aguarde aproximadamente 4 segundos sem tocar nenhuma tecla, soará um Bip e o display assumirá a intensidade selecionada.

Modo de Economia de Energia

Quando este modo é ativado, o display se desliga automaticamente se nenhuma tecla do forno for tocada em um período de 60 segundos.

O display liga novamente quando alguma das teclas for acionada ou quando a porta for aberta. O display opera normalmente quando o forno estiver em funcionamento. O Modo de Economia de Energia pode ser acionado a qualquer momento.

Para acionar, pressione a tecla do Menu Descongelar, durante 2 segundos.

Para desativar, basta repetir a operação.



Modo de Demonstração

Quando este modo é ativado, o painel funciona normalmente, no entanto, o processo de cozimento não é acionado. O painel simula o funcionamento do forno de micro-ondas para que se conheça e entenda todos os seus programas e funções. Para acionar o Modo de Demonstração, siga os seguintes passos: Pressione as teclas Potência e Cancela/Pausa simultaneamente durante 4 segundos.



O display acenderá as barras horizontais centrais dos dígitos, indicando que o modo está acionado.

Quando a tecla Início/+30 for pressionada, o display mostrará as barras horizontais centrais dos dígitos, indicando que o Modo de Demonstração está ativado e em seguida o timer será acionado automaticamente.

Para sair do Modo de Demonstração, siga os mesmos passos descritos anteriormente.

Menu Descongelar

O recurso de descongelamento permite o preparo rápido de comidas e alimentos congelados e é uma grande vantagem sobre o forno convencional. Você pode descongelar carnes, aves, peixes e feijão entre outros.

O tempo e a potência de descongelamento serão selecionados automaticamente.



Você deve informar apenas o tipo de alimento e o peso aproximado.

1. Toque a tecla Descongelar até selecionar o tipo de alimento a ser descongelado.

2. Toque a tecla Porções para definir o peso. O display mostra o valor da porção e sua respectiva unidade de medida (xícaras, unidades ou gramas).





3. Toque a tecla Início/+30 para iniciar o descongelamento. Ao final do programa o forno emitirá 3 Bip e o display voltará a mostrar o relógio, ou 12:00 caso não tenha sido programado o relógio.

Opções do Menu Descongelar

- 1 Toque - Carnes bovinas;
 - 2 Toques - Aves;
 - 3 Toques - Peixes.
 - 4 Toques - Feijão.
- Você também pode descongelar manualmente. Para tanto, selecione a potência 30%, o tempo desejado e observe o descongelamento.

Tabela Menu Descongelar

A tabela a seguir apresenta vários programas de descongelamento automático, quantidades, tempos pré- programados e as respectivas recomendações e cuidados com os alimentos.

Alimento	Porção	Tempo (min : s)	Recomendações
 CARNE	0,5 a 2,0 kg	14:50 a 64:20	Este programa é ideal para bifes, cordeiros, porcos, costelas e carne moída.
 FRANGO	0,5 a 2,0 kg	13:55 a 65:00	Proteja as pontas das coxas e as asas com tiras de papel alumínio*. Este programa é adequado para todos os tipos de frango, bem como filés e porções.
 PEIXE	0,5 a 2,0 kg	13:10 a 57:20	Proteja toda a cauda do peixe com tiras de papel alumínio*. Este programa é adequado para todos os tipos de peixe, bem como filés e porções de peixe.
 FEIJÃO	100g a 500g	03:00 a 12:00	Após o descongelamento, se necessário, acrescente água e aqueça muito bem.

⚠ ATENÇÃO

Posicione o alimento de maneira que durante o uso, as tiras de alumínio não encostem nas paredes internas do forno, causando faiscamento e danos ao aparelho.

Menu Dia a Dia

Seu micro-ondas possui 4 ajustes pré-programados para o cozimento de alimentos. Neste caso, não é necessário programar nem o tempo de cozimento nem o nível de potência, pois serão ajustados automaticamente pelo forno.

1. Selecione o tipo de prato que queira preparar clicando na tecla “Dia a Dia”.

1 toque – Pipoca;

2 toques – Arroz;

3 toques – Lasanha;



2. Selecione a quantidade de alimento a ser preparado através da tecla Porções. O display mostra o valor da porção e sua respectiva unidade de medida (xícaras, unidades ou gramas)

3. Pressione a tecla Início/+30.

O Forno iniciará o cozimento e após o término, o Bip soará 3 vezes.

Tabela Menu Dia a Dia

Alimento	Porções	Tempo (min:s)	Recomendações
 PIPOCA	100 g	2:20	Use apenas pipoca indicada para micro-ondas. Siga as orientações do fabricante da pipoca e coloque o pacote no centro do prato giratório. Durante o preparo deste programa o volume do pacote irá aumentar. Tenha cuidado ao abrir o pacote após o término do preparo, para evitar queimaduras.
	50 g	1:40	
 ARROZ	1 xícara	18:00	Em um recipiente coloque 1 xícara de arroz, 2 xícaras de água, óleo e sal a gosto. Tampe o recipiente com tampa para uso no micro-ondas ou cubra com filme plástico e faça alguns furos para saída de vapor. Também é possível cobrir com uma tampa, mas deixando uma pequena fresta. Selecione a opção Arroz, aperte a tecla Porções, defina a porção (1xic) e aperte a tecla Início/+30. Aguarde o fim do cozimento e mantenha sob o tempo de espera. Para 2 xícaras de arroz, utilize 4 xícaras de água e ajuste a porção (2xic).
	2 xícaras	20:00	
 LASANHA	350 g	9:00	Esta função é indicada para lasanhas industrializadas e congeladas, nas porções 350 g e 1000 g. Selecione a opção Lasanha no Menu Dia a Dia e em seguida selecione a porção. Aperte a tecla início/+30 e aguarde o final da programação.
	1000 g	24:00	

Obs: As Funções de cozimento pré-programadas acima podem não corresponder aos diferentes hábitos alimentares e ao gosto pessoal.

Menu Gratar

Seu micro-ondas possui 3 ajustes pré-programados para o cozimento de alimentos. Neste caso, não é necessário programar nem o tempo de cozimento nem o nível de potência, pois serão ajustados automaticamente pelo forno.

Selecione o tipo de prato que queira preparar e siga as instruções da receita selecionada.

1 toque – Batata Gratinada;

2 toques – Bruschetta;

3 toques – Quibe Assado;



O Forno iniciará o cozimento e após o término do programa, o Bip soará 3 vezes. Obs.: Não é necessário selecionar a porção para as receitas do Menu Gratar.

Tabela Menu Gratar

A tabela a seguir apresenta os ajustes para as receitas do Menu Gratar.

Alimento	Tempo (min : s)	Sugestão de Receita
 BATATA GRATINADA	20:00	6 batatas cortadas em rodela finas, 150 ml leite integral, 1 pote (150 g) de cream cheese, 2 fatias de mussarela picadas grosseiramente, 2 fatias de presunto picadas grosseiramente, 2 colheres de chá de sal (rasas), pitada de noz moscada, 50 g parmesão ralado (ralo grosso). Em um refratário, coloque as batatas em rodela, 2 colheres de sopa de água, tampe com filme plástico, faça alguns furos e leve ao forno. Selecione a opção Batata Gratinada e aperte a tecla início/+30. Aguarde o bip e verifique o cozimento. Em um recipiente junte o leite, o cream cheese, o sal e a noz moscada, misture bem e reserve. Transfira as batatas cozidas para o prato dourador. Sobre as batatas, coloque os pedaços de mussarela e presunto, cubra com o creme reservado e por último o queijo parmesão. Coloque a grelha suporte no micro-ondas e sobre a grelha coloque o prato dourador. Feche o forno e aperte a tecla início/+30. Aguarde o bip. Utilize luvas para retirar o prato do forno.
 BRUSCHETTA	8:00	12 fatias de pão italiano (baguete) com 1 cm de espessura, 3 colheres de sopa de manjerição picado, 3 colheres de sopa de azeite, 2 tomates sem sementes, cortados em cubos. Misture o azeite, o tomate, o manjerição e reserve. Coloque as fatias de pão no prato dourador e leve ao forno sobre a grelha suporte. Selecione a opção Bruschetta e aperte a tecla Início/+30. Aguarde o bip. Vire os pães e coloque o recheio. Volte ao forno e aperte a tecla Início/+30. Aguarde o bip. Utilize luvas para retirar o prato do forno.
 QUIBE ASSADO	14:00	1 xícara de trigo para quibe demolhado em água fria por 20 minutos e escorrido, 500 g de patinho moído, 1/4 de xícara de azeite, 1/2 cebola picada, 1 dente de alho picado, 1/2 xícara de hortelã fresca picada, 3 colheres de chá de sal, 1 e 1/2 colher de chá de canela e molho de pimenta. Num recipiente, junte o trigo escorrido e espremido, a carne moída, o hortelã, o sal, a canela e o molho de pimenta. Misture bem e deixe tomar gosto por 20 minutos. Após esse tempo, transfira toda a massa pra o prato dourador e alise bem a superfície. Faça alguns riscos para decorar e regue com azeite de oliva. Leve ao micro-ondas sobre a grelha suporte e aperte a tecla Início/+30. Aguarde o bip. Utilize luvas para retirar o prato do forno.

Obs: As Funções de cozimento pré-programadas acima podem não corresponder aos diferentes hábitos alimentares e ao gosto pessoal.

Utilizando a função Grill

Este forno possui como acessório a função grill, onde é possível aquecer, dourar e gratinar seus alimentos.



1. Toque a tecla Grill, o Bip soará uma vez e o display exibirá 0:00.

2. Selecione o tempo de funcionamento do Grill utilizando as teclas de Ajuste de Tempo. Ao selecionar o tempo, o display apaga e a tecla de Início/+30 acende.



3. Toque a tecla Início/+30. Após o término do programa, o Bip soará 3 vezes.

Cuidados ao usar a função Grill

- Não utilize esta função por mais de 30 minutos.
- Não utilize recipientes plásticos, pois derreteriam. Também não use recipiente de papel, eles podem incendiar-se.
- Use o suporte metálico, para aproximar o alimento do grill, proporcionando um melhor resultado na sua receita.
- Use luvas quando utilizar esta função.
- Quando o grill estiver em funcionamento, não será possível utilizar a tecla Início/+30 para acrescentar mais tempo à programação.

⚠ ATENÇÃO

Ao utilizar o suporte metálico, garanta que este encontre-se estável e centralizado sobre o prato do micro-ondas. O suporte ou o prato sobre ele não devem encostar nas paredes internas do forno.

⚠ ATENÇÃO

Lembre-se que o funcionamento do grill se faz por uma resistência elétrica, no teto da cavidade gerando muito calor. Isto requer cuidado do usuário.

Na primeira utilização do grill, é normal a ocorrência de fumaça.

Função Tira Odor



Essa função permite suavizar os odores decorrentes da cocção de alimentos no interior da cavidade do seu forno de micro-ondas.

1. Abra a porta do micro-ondas e certifique-se de que o aparelho está vazio.
2. Feche a porta, toque a tecla Tira Odor e, em seguida, toque a tecla Início/+30.



3. Aguarde o fim do programa, ou aperte a tecla Cancela/Pausa a qualquer momento para cancelar o programa.

4. O procedimento pode ser repetido, basta seguir

novamente as etapas anteriores.

Função Manter Aquecido

Este forno possui a função Manter Aquecido, que possibilita conservar o calor do alimento após o aquecimento do mesmo.

1. Certifique-se que o alimento que deseja manter aquecido está dentro do aparelho.



2. Para iniciar a função pressione a tecla Manter Aquecido.



3. O display mostrará 0:00.. Em seguida, escolha o tempo e pressione a tecla Início/+30.



4. Para pausar, toque a tecla Cancela/ Pausa uma vez e para cancelar a função, toque a tecla novamente.

5. Limpeza e manutenção

Quando limpar superfícies do forno, utilize sabão e detergentes suaves neutros e não abrasivos, aplicados com uma esponja ou pano macio.

Lembre-se de desligar o micro-ondas da tomada sempre que for limpá-lo. Após a limpeza é aconselhável manter a porta aberta por alguns minutos para eliminar o excesso de umidade.

Para limpar seu micro-ondas use apenas um pano macio umedecido em água (de preferência morna) e detergente neutro. Após a limpeza seque com pano macio e seco.

Jamais limpe seu micro-ondas com fluídos inflamáveis como álcool, querosene, gasolina, tinner, varsol, solventes, removedores ou com produtos químicos como detergentes com amoníacos, ácidos, vinagres, soda ou abrasivos como sapólios, esponjas plásticas ou de aço, lã de aço, etc. Não use produtos que liberem vapores químicos corrosivos e/ou tóxicos no aparelho.

Interior

Mantenha o interior do forno limpo e seco. Resíduos dentro do forno absorvem micro-ondas e assim prolongam o tempo de cozimento. Resíduos de alimentos líquidos derramados, grudam nas paredes do forno e na superfície da porta. Limpe o interior do forno imediatamente após o uso com um pano úmido.

Retire a gordura com um pano úmido com água e sabão neutro, ou com papel toalha, enxágue o pano, passe novamente para retirar os resíduos de sabão e seque bem.

Exterior

Mantenha o exterior do forno limpo. Limpe o exterior do forno com um pano úmido com água e sabão neutro, enxágue o pano, passe novamente para retirar os resíduos de sabão e seque com um pano macio ou toalha de papel.

Para evitar danos ao funcionamento das partes internas do micro-ondas a água não deve penetrar pelos orifícios de ventilação.

Para limpar o painel de controle, abra a porta do forno para evitar que ele seja ligado acidentalmente, limpe com um pano úmido e seque imediatamente.

Toque a tecla Cancela/Pausa depois de limpar o painel para evitar qualquer programação indevida.

Se vapor se acumular dentro ou em volta da porta, após o uso, seque-a com um pano macio. Isto acontece quando o forno opera em condições de alta umidade e de forma alguma indica defeito de funcionamento.

ATENÇÃO

Não use abrasivos de limpeza ou escovas de metal para limpar a porta de vidro do forno uma vez que podem riscar a superfície, que pode resultar na quebra do vidro.

6. Solução de problemas

O Serviço Autorizado Electrolux estará sempre à sua disposição. Caso o seu micro-ondas apresente problema de funcionamento, verifique no quadro abaixo

as prováveis causas. Efetue as correções que possam ser realizadas em casa. Não melhorando o funcionamento entre em contato com o Serviço Autorizado.

Problema	Provável Causa	Correção
Não funciona (não liga)	Plugue desligado da tomada.	Ligue o plugue à tomada.
	Tomada com mau contato.	Corrigir o defeito na tomada elétrica.
	Falta energia elétrica, ou disjuntor desligado	Aguardar o retorno da energia elétrica, ligar o disjuntor.
	Disjuntor com defeito/ inadequado.	Revisar a instalação elétrica
	A porta do forno está aberta.	Fechre a porta do forno.
	O programa não foi selecionado corretamente.	Selecione corretamente o programa.
	Ao tocar uma tecla, ela se ilumina porém o micro-ondas não aceita o comando.	Desbloqueie a chave de segurança conforme indicado na pág. 19.
O display funciona, mas o forno não.	A porta do forno está aberta.	Fechre a porta do forno.
	Objeto bloqueando o fechamento da porta.	Retire todo e qualquer objeto que esteja bloqueando o fechamento da porta.
O forno para de repente.	Dispositivo de segurança contra superaquecimento.	Aguarde até que o forno esfrie.
Fisicamento dentro do micro-ondas	Uso de utensílios inadequados.	Utilize utensílios adequados para o forno de micro-ondas
	O forno foi ligado vazio.	Desligue o forno e ligue-o quando houver alimentos dentro.
Cozimento irregular	Uso de utensílios inadequados.	Utilize utensílios adequados para o forno de micro-ondas
	O alimento não está bem distribuído.	Redistribua melhor o alimento no forno.
	O alimento não estava totalmente descongelado.	Descongele totalmente o alimento antes de efetuar o cozimento.
Excesso de cozimento.	A potência não foi selecionada corretamente.	Selecione corretamente a potência conforme indicado na pág. 17.

Problema	Provável Causa	Correção
Alimento mal cozido.	O programa não foi selecionado corretamente.	Selecione corretamente o programa conforme pág. 17.
	Sistema de exaustão obstruído (parte superior e traseira do forno).	Desobstrua as saídas de ar conforme pág. 6.
	Tensão na tomada inferior à tensão nominal do produto (127V ou 220V).	Programar algum tempo a mais para se obter cozimento e revisar a instalação elétrica.
Descongelamento irregular / insuficiente.	Uso de utensílios inadequados.	Utilize utensílios adequados para o forno de micro-ondas
	O prato giratório não está bem encaixado.	Encaixe corretamente o prato giratório.
	Tensão na tomada inferior à tensão nominal do produto (127V ou 220V).	Programar algum tempo a mais para se obter cozimento e revisar a instalação elétrica.
Os alimentos cozinham muito lentamente	Baixa tensão na rede elétrica	Revisar a instalação elétrica
	Muitos aparelhos ligados na mesma rede elétrica.	Ligue em uma rede exclusiva conforme instruções na pág. 11.
Prato giratório faz barulho ou para.	Sujeira no prato, nas roldanas ou no encaixe.	Limpe o prato, as roldanas e o encaixe.
	Mal posicionamento do prato ou das roldanas.	Posicione corretamente o prato giratório e as roldanas.
O Micro-ondas causa interferência na TV ou no rádio.	Aparelhos muito próximos.	Mude esses aparelhos de lugar, quanto maior a distância entre eles, menor será a interferência.
	Aparelhos ligados na mesma rede.	Mude os aparelhos de tomada, em redes diferentes.
O Bip não funciona.	Bip desativado.	Ative o Bip conforme a pág. 18.
O relógio está parado.	Programação de tempo foi pausada mas não cancelada.	Pressione novamente a tecla Cancela/ Pausa.
Micro-ondas funciona após concluída a programação.	Função de Segurança conforme pág. 18.	Aguardar 15 segundos para a conclusão da Função de Segurança

7. Especificações técnicas

Características	MX43T		MV43T	
Tensão (V)	127V*	220V*	127V*	220V*
Frequência (Hz)	60		60	
Frequência das micro-ondas (MHz)	2450		2450	
Peso (kg)	18,0	17,4	18,4	17,8
Altura (mm)	389		389	
Largura (mm)	595		595	
Profundidade (mm)	405		405	
Diâmetro do prato (mm)	315		315	
Volume total da cavidade (litros)	34		34	
Volume útil da cavidade (litros)	18		18	

* 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).

127V	220V
Mínima: 117V	Mínima: 202V
Máxima: 133V	Máxima: 231V

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 não inferior a 3500VA. Danos ao aparelho poderão ocorrer se houver, no local da instalação, variação de tensão fora dos limites especificados (vide tabela citada acima) ou quedas frequentes no fornecimento de energia.

Anotações

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

8. 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);

Condições desta Garantia:

4. Qualquer defeito que for constatado neste produto deve ser imediatamente encaminhado 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), 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. As peças: vidros, lâmpadas, acessórios, peças plásticas, borrachas e cabo elétrico 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:

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

8. 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.

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

10. 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.

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

A Garantia concedida pelo Fabricante não cobrirá:

12. Despesas com Instalação do produto.

13. O não funcionamento ou falhas decorrentes de problemas de fornecimento de energia elétrica no local onde o produto está instalado.

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

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

Outras disposições:

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

17. 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.

18. 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.

19. 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.

www.electrolux.com.br

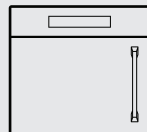


3004 8778 Capitais e Regiões Metropolitanas
0800 728 8778 Demais Regiões

A18103001/A
G0025731/005
Ago/19

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





OE9XT, OE9VT

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 2224 exclusivo Home Pro - Capitais e Regiões Metropolitanas ou 0800 725 2224 exclusivo Home Pro - 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

O material da embalagem é reciclável, procure separar e enviar para reciclagem. Este aparelho não deve ser tratado como lixo doméstico, deve ser entregue em 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.

AVISO: 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!

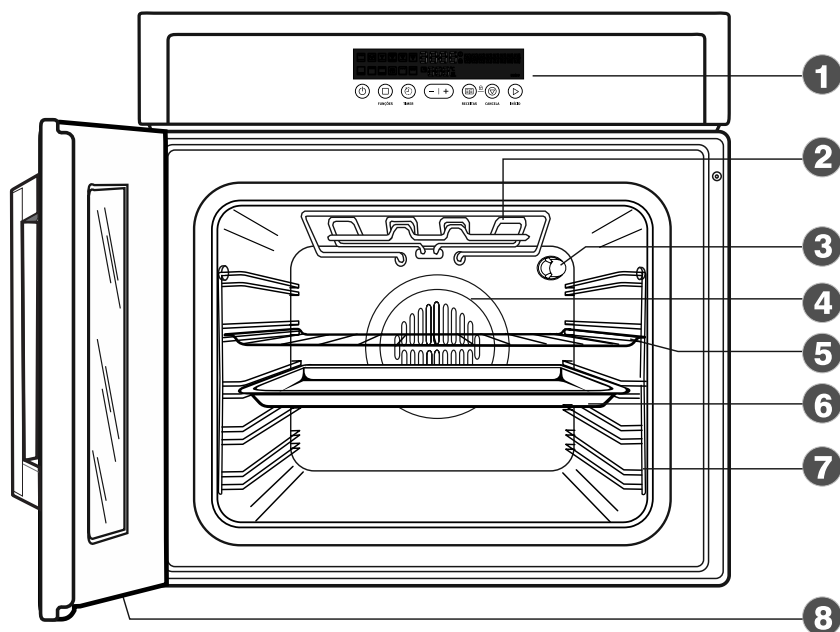
Fique atento ao cozinhar utilizando óleo ou gorduras, pois se estes forem derramados podem incendiar-se.

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.
- Perigo de fogo: 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.
- Atenção: Não deixe o forno desassistido quando em funcionamento. Ao utilizar o Forno, procure permanecer no local e nunca deixá-lo desassistido.

Apresentação do Aparelho

Modelos OE9XT e OE9VT



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

Obs.: 3 parafusos para a instalação do Forno acompanham o aparelho. Eles estão fixados com fita adesiva na bandeja coletora de gordura.

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, consulte a relação acessando o site www.electrolux.com.br.

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.



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

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

É indispensável garantir a circulação do ar no nicho a fim de garantir o coreto funcionamento do produto.

O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa, a fim de evitar superaquecimento.

Todas as medidas estão em milímetros.

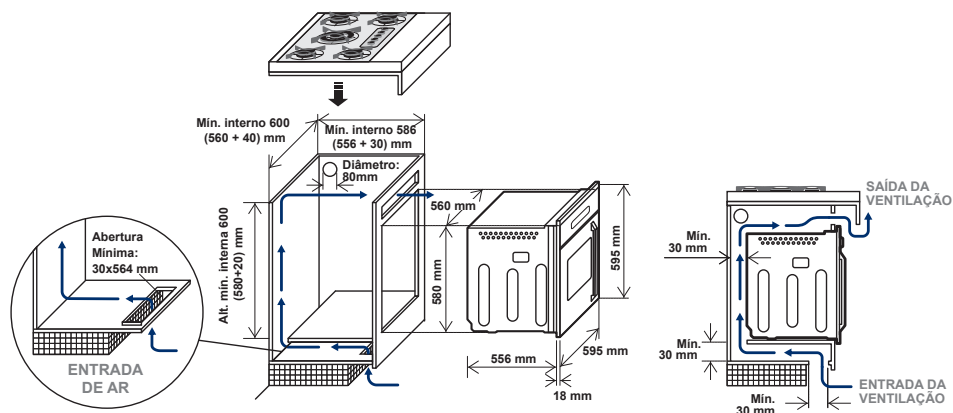


Figura 1 – Representação do nicho em bancada, para os modelos OE9XT e OE9VT

Recomendado furo com diâmetro de 80mm para passagem do plug do cabo de alimentação.

Instalação

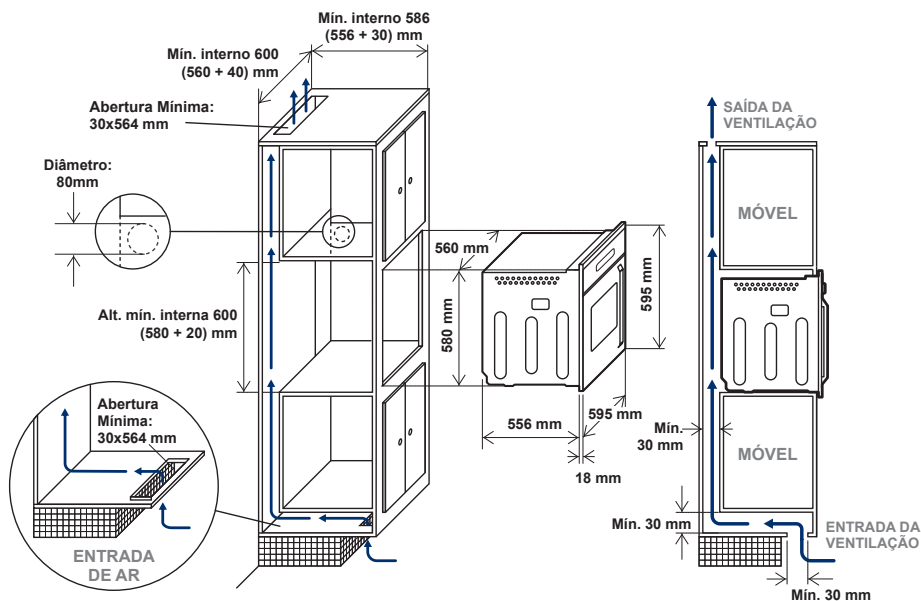


Figura 2 – Representação do nicho em bancada, para os modelos OE9XT e OE9VT

Recomendado furo com diâmetro de 80mm para passagem do plug do cabo de alimentação.

Instalação

Fixando o Forno

Coloque o Forno no nicho, abra a porta do Forno e fixe-o no nicho através dos 3 parafusos que acompanham o aparelho (Figura 3).

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

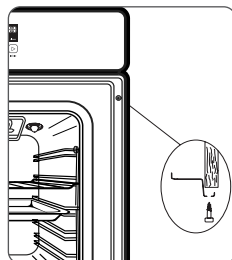


Figura 3



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.

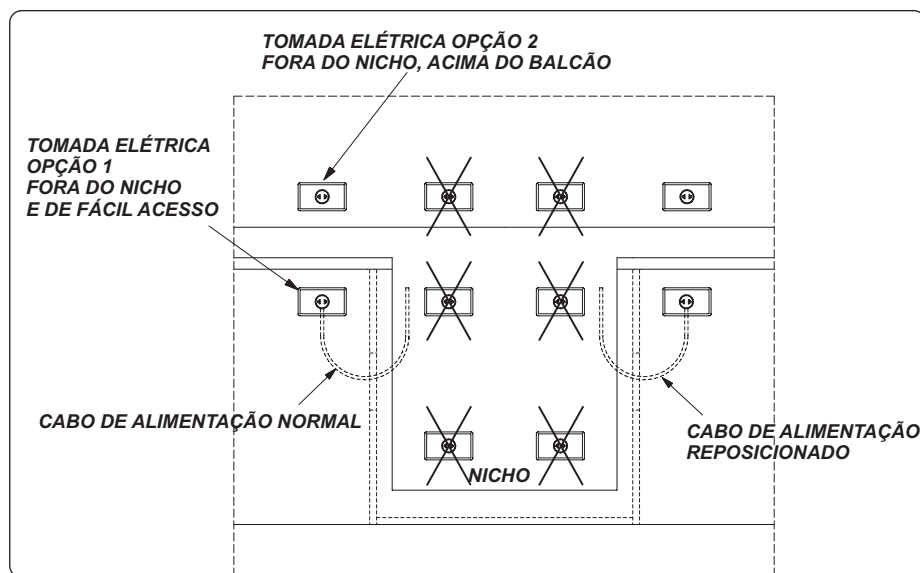


Figura 4

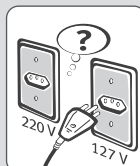
Instalação



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.

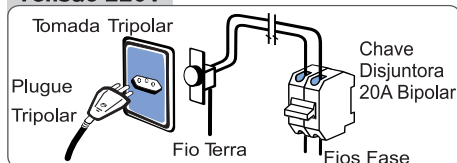


Disjuntores

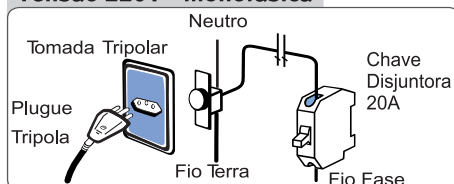
É obrigatória a instalação de um disjuntor exclusivo para o Forno.

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	202	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 16 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 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.

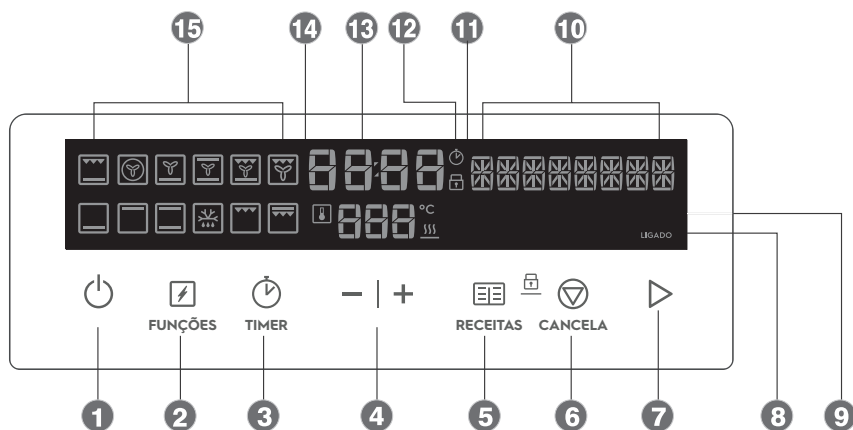
A tomada ou o interruptor utilizado para a conexão do cabo de alimentação deve ficar em um local de fácil acesso durante a instalação.

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

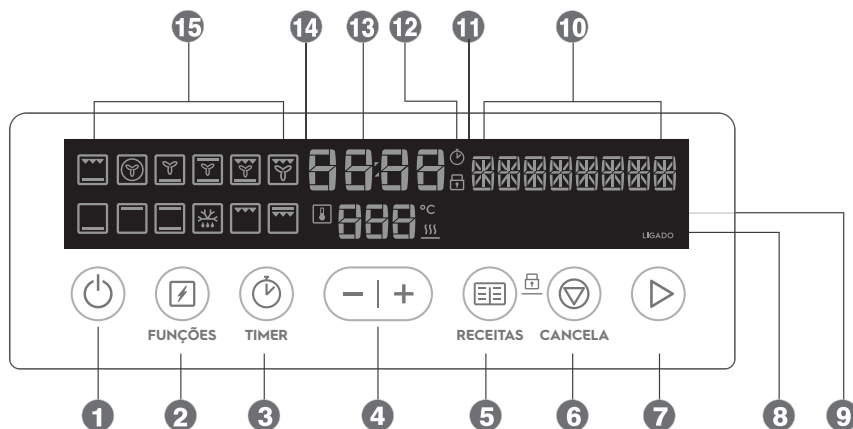
Como Usar

Painel de controle

Modelo OE9VT



Modelo OE9XT



Como Usar

- 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 →  Descongelação →  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.
- 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 das teclas Funções.

Como Usar

Antes de usar o forno pela primeira vez

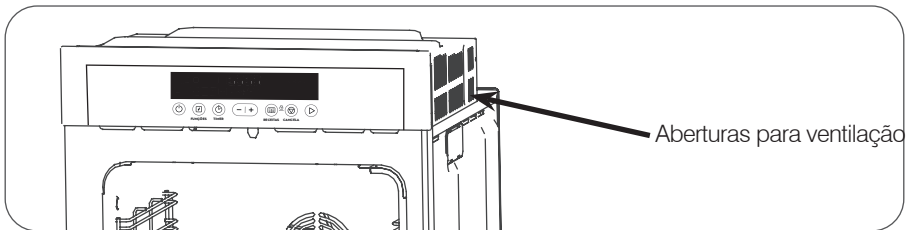
O isolamento térmico do produto produz, durante os primeiros minutos de funcionamento, fumaça e odores característicos. Por isso, aqueça o Forno vazio por 45 minutos, selecionando o programa  e à temperatura 250 °C

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 alguma função do produto seja programada acidentalmente e inicie a contagem do timer, 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 gratinação. 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)	Etapas	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

Limpe a cavidade do forno após cada uso. O acúmulo de gordura ou outros restos de alimento podem causar fogo.

A umidade pode condensar no forno ou nos painéis de vidro da porta. Para diminuir a condensação, opere o forno por 10 minutos antes de cozinhar. Seque a cavidade com um pano macio após cada uso.

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.

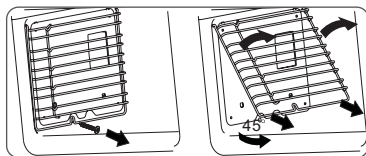
É importante que ocorra a limpeza do Forno após cada uso, pois pode ocorrer o acúmulo de gordura derretida na parte interna do aparelho durante o cozimento e, na próxima vez que você utilizar o Forno, esta gordura poderá causar mau cheiro e afetar o processo de cozimento. Para a limpeza, utilize um pano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

Após o cozimento a vapor, o vapor pode condensar no fundo da cavidade. Seque sempre o fundo da cavidade quando o forno estiver frio. Deixe o forno secar completamente com a porta aberta.

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

- 1 Gire a tampa da lâmpada e retire-a.
- 2 Substitua a lâmpada por outra resistente a altas temperaturas (300 °C) e com as mesmas características:
Tensão: 220 V
Potência máxima da lâmpada: 25 W
Modelo de bulbo: G9.
- 3 Reinstale a tampa da lâmpada.



IMPORTANTE

A limpeza NÃO pode ser realizada com equipamentos a vapor.



Uso diário

Limpe a cavidade do forno após cada uso. O acúmulo de gordura ou outros restos de alimento podem causar fogo.

A umidade pode condensar no forno ou nos painéis de vidro da porta. Para diminuir a condensação, opere o forno por 10 minutos antes de cozinhar. Seque a cavidade com um pano macio após cada uso.

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.

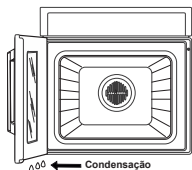
Falhas e Soluções

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)	1. Disjuntor desligado ou falta de energia elétrica. 2. A programação não foi feita corretamente. 3. Aparelho ligado em tensão incorreta.	1. Ligue o disjuntor ou aguarde o retorno da energia. 2. Verifique os botões de seleção e repita as operações indicadas no item "Como Usar". 3. Verifique a tensão da tomada.
A lâmpada do Forno não acende	1. O Forno está desligado. 2. Lâmpada queimada. 3. Verifique se a lâmpada está firmemente apertada.	1. A lâmpada acende somente quando o forno está em funcionamento. 2. Adquira uma lâmpada no Serviço Autorizado Electrolux e faça a substituição conforme o item "Limpeza e Manutenção". 3. 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.
Painel com sudação ou puxador muito quente	Nichos sem saída de ar ou em desacordo com as orientações contidas no tópico "Instalação"	Entre em contato com o Serviço Autorizado Electrolux.
Gotas de vapor nos painéis de vidro da porta	1. Utilização simultânea de duas formas, uma em cada prateleira, de medidas próximas a 460mm X 310mm X 60 mm. 2. Ocupação de até 90% da área de cada uma das duas prateleiras.	Nesta condição é criado uma resistência interna na circulação do ar o que resulta em gotas de vapor no vidro da porta. Isso não prejudicará a preparação da receita e você pode continuar o uso do produto sem maiores problemas técnicos. Apenas durante ou ao término da preparação do alimento tenha cuidado ao abrir a porta, o vapor quente pode pingar e causar ferimentos.



Especificações Técnicas

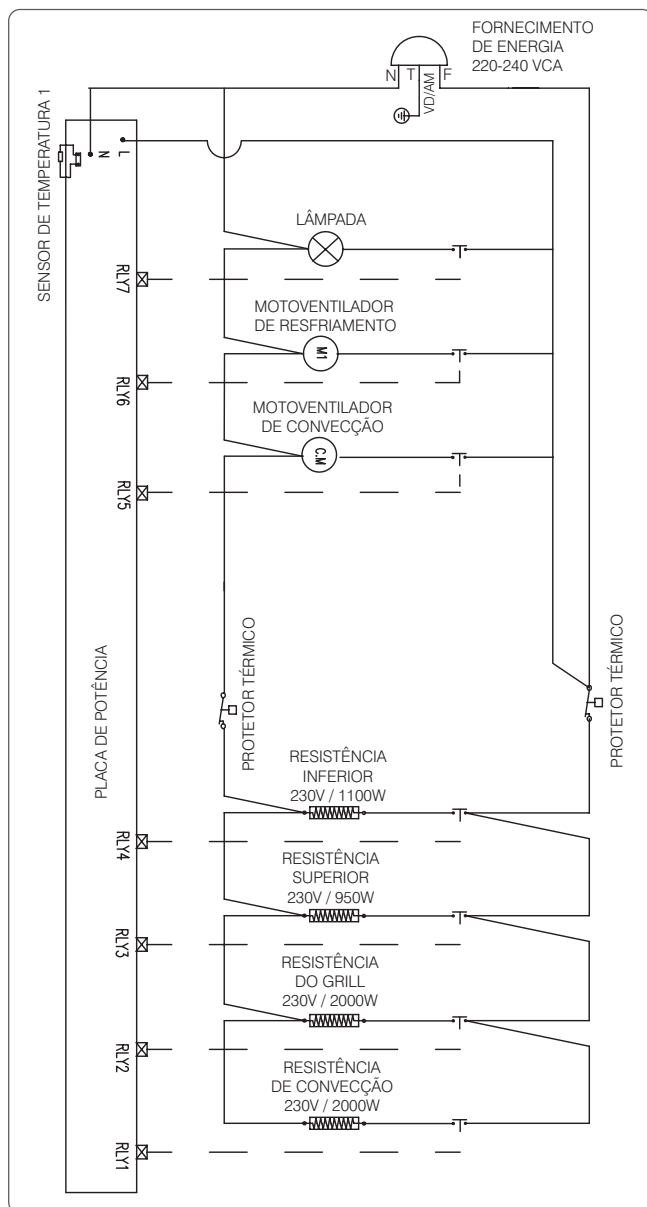
Modelo	OE9XT	OE9VT
Largura (mm)	595	595
Altura (mm)	595	595
Profundidade com puxador (mm)	625	625
Profundidade sem puxador (mm)	575	575
Largura parte interna (mm)	487	487
Altura parte interna (mm)	350	350
Profundidade parte interna (mm)	450	450
Massa líquida (kg)	33,6	33,2
Tensão (V)	220	220
Frequência (Hz)	60	60
Potência máxima da lâmpada (W)	25	25
Potência nominal (W)	3000	3000
Corrente máxima (A)	13,5	13,5
Faixa de temperatura (°C)	50 a 250	50 a 250
Capacidade bruta (litros)	80	80
Capacidade líquida (litros)	70	70
Cor	Inox	Preto

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

A utilização para outros fins, inclusive comercial, implica na perda da garantia.

Diagrama Elétrico

OE9XT / OE9VT



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.

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.

www.electrolux.com.br

A18103101/C

G0025732/006

Maio/21



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

