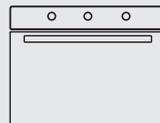




*Pensando em você*  
**Electrolux**



OG8MX

FORNO A GÁS

MANUAL DE INSTRUÇÕES



# Obrigado por escolher a Electrolux



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

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



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

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

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



## Dicas ambientais

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

## Índice

Dicas ambientais	2	Dicas e conselhos	22
Segurança	3	Tabela de Tempo/Temperatura	23
Apresentação do aparelho	7	Falhas e soluções	25
Instalação	8	Especificações técnicas	26
Como usar	18	Diagrama elétrico	27
Limpeza e manutenção	21	Certificado de garantia	30

# Segurança

## Para crianças

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. As peças acessíveis podem ficar quentes durante o uso. As crianças devem ser mantidas longe do forno. Certifique-se de que as crianças não brinquem, manuseiem ou permaneçam próximas ao aparelho em funcionamento, desligado ou ainda quente, principalmente quando for utilizado o grill.**

## Para usuários e instaladores

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

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

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 electricista qualificado e não modifique o plugue do cabo de alimentação (fornecido com o aparelho) caso ele não se encaixe na tomada. Solicite a um electricista que instale uma tomada aterrada.**

# Segurança

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



## Atenção!

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

**Durante o uso o aparelho torna-se quente. Cuidados devem se tomados para evitar tocar nos elementos de aquecimento no interior do forno.**



**Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada para evitar a possibilidade de choque elétrico.**

- 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.
- 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.
- A utilização de um aparelho a gás resulta na formação de calor e umidade no local onde estiver instalado. Certifique-se de que a cozinha é bem ventilada: mantenha as janelas abertas ou instale um exaustor.
- O uso intensivo e prolongado do aparelho pode exigir uma ventilação adicional como, por exemplo, a abertura de uma janela ou uma ventilação mais eficaz como o aumento da velocidade de ventilação do exaustor.
- Este Forno aquece muito durante o funcionamento e mantém esse aquecimento durante certo tempo depois de desligado. Tenha cuidado para não tocar no grill no interior do forno.
- Sempre se afaste um pouco do Forno quando abrir a porta durante ou no final do cozimento para permitir que o vapor acumulado seja liberado.

# Segurança

- Tenha muito cuidado quando estiver aquecendo gorduras e óleos, pois eles podem incendiar-se quando ficam excessivamente quentes.
- Por motivo de higiene e segurança, seu Forno deve ser mantido sempre limpo. O acúmulo de gordura ou de outros alimentos pode causar mau funcionamento e risco de acidentes.
- Não armazene recipientes plásticos ou de qualquer outro material que possa derreter dentro ou sobre o forno.
- Não coloque enlatados ou aerossóis dentro do forno, pois eles podem explodir quando aquecidos.
- Não toque no Forno se você estiver com as mãos ou os pés úmidos ou molhados.
- Não use o Forno se você estiver descalço.
- Não coloque objetos sobre a porta do Forno quando ela estiver aberta.
- Não armazene objetos ou alimentos dentro do Forno.
- Sempre use luvas de proteção quando estiver colocando ou retirando os alimentos de dentro do Forno.
- Se o Forno apresentar alguma falha, retire o cabo de alimentação da tomada e não toque no aparelho. Entre em contato com o Serviço Autorizado Electrolux.
- Este aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
- Não deixe o forno desassistido quando em funcionamento.

## Vazamento de Gás



### Atenção!

**Antes de acender o Forno, abra totalmente a porta do aparelho para evitar o acúmulo de gás dentro dele.**

**Certifique-se que o Forno acendeu antes de fechar a porta.**

**Ao se ausentar por um período prolongado, feche o registro de entrada do gás.**

**Evite que o Forno seja instalado próximo a materiais inflamáveis, por exemplo: cortinas, panos de cozinha, etc.**

**Os orifícios no chão do Forno não devem ser obstruídos. As paredes do forno não devem ser revestidas com folhas de papel alumínio, principalmente o chão do Forno.**

**Verifique sempre se os botões estão na posição ● (desligado) quando o Forno não estiver sendo utilizado.**

**Nunca use chamas ou faíscas para localizar vazamentos de gás, pois podem provocar explosões. Utilize uma esponja com espuma de sabão ou detergente líquido.**

**Na falta de energia elétrica, certifique-se de que nenhum botão de controle do Forno esteja aberto antes de usar um fósforo para acender a chama.**

**Aparelhos de limpeza a vapor não devem ser utilizados para a limpeza do forno**



# Segurança

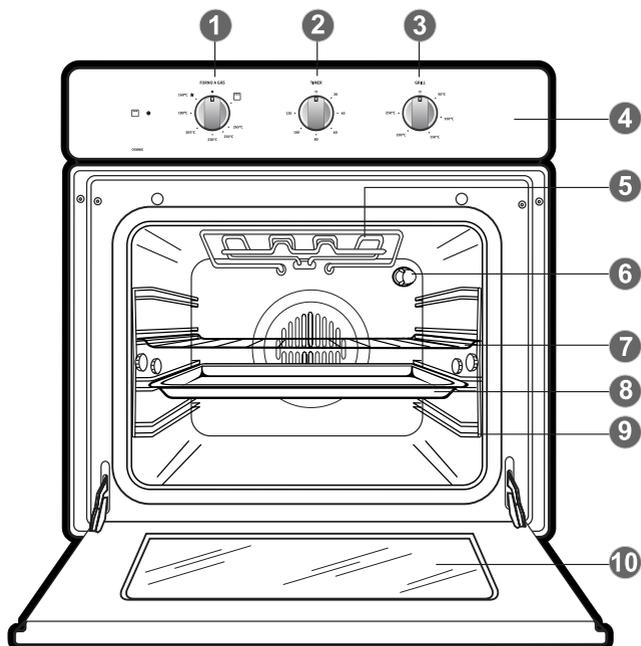
Ao sentir cheiro de gás dentro de casa, tome as seguintes providências:

- 1** Apague toda e qualquer chama.
- 2** Não acenda qualquer tipo de chama.
- 3** Não mexa em interruptores elétricos.
- 4** Não utilize o telefone (fixo ou móvel) próximo ao local, saia do ambiente e faça a ligação de um local aberto e ventilado.
- 5** Feche o registro da entrada de gás.
- 6** Abra as janelas e as portas para permitir uma maior ventilação do ambiente.
- 7** Afaste as pessoas do local.
- 8** Caso o vazamento seja no botijão, retire-o e leve-o para um local aberto e bem ventilado. Chame o distribuidor de gás.
- 9** Se o fogão é abastecido com gás canalizado ou central (prédios), feche imediatamente os registros de abastecimento e chame a companhia de gás responsável.
- 10** Chame a assistência técnica para verificar a situação.

## **Vazamento de Gás com Fogo**

- 1** Se possível, feche o registro de gás.
- 2** Afaste as pessoas do local.
- 3** Saia do local.
- 4** Chame o corpo de bombeiros.

# Apresentação do Aparelho



- 1 Botão seletor de temperatura do forno a gás
- 2 Botão seletor de tempo
- 3 Botão seletor de temperatura do grill
- 4 Painel de controle
- 5 Grill
- 6 Lâmpada do forno
- 7 Prateleira
- 8 Bandeja coletora de gordura (esmaltada)
- 9 Guias de prateleira (moldadas no forno)
- 10 Porta removível para facilitar a limpeza

# Instalação

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

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

Este modelo sai de fábrica ajustado para ser utilizado com GLP, mas pode ser convertido para ser utilizado com gás natural. A primeira conversão para gás natural é grátis, desde que esteja dentro do prazo de garantia, e deve ser realizada por um técnico do Serviço Autorizado Electrolux.



**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 aparelho deve ser executado por um eletricista qualificado.**

Este aparelho não está conectado a um dispositivo de exaustão de aparelhos de combustão. Ele deverá ser instalado e ligado de acordo com as normas de instalação vigentes. Preste atenção quanto aos requisitos relativos à ventilação.

Não instale o forno muito próximo a refrigeradores e freezers, pois isso poderá prejudicar a performance dos mesmos. Mantenha uma distância mínima de 100 mm entre o Forno e o refrigerador ou freezer.

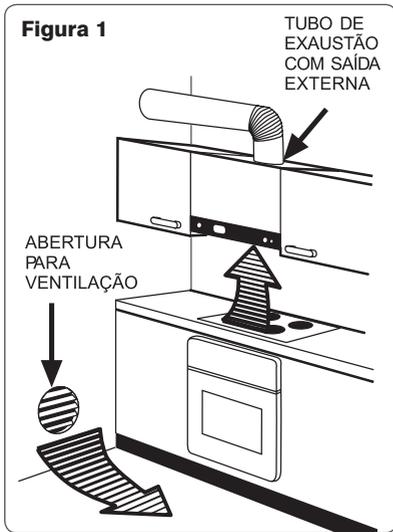
## **Liberação de Vapores**

Os produtos gerados pela combustão devem ser expelidos através de um tubo de exaustão ou diretamente para fora do ambiente (Figura 1).

Caso não seja possível instalar um tubo de exaustão, é necessária a instalação de um exaustor na parede externa ou na janela do ambiente, desde que seja possível aumentar a abertura de ventilação na mesma proporção do exaustor.

Este exaustor deve garantir no ambiente uma troca de ar horária de 3 a 5 vezes o seu volume (Figura 2).

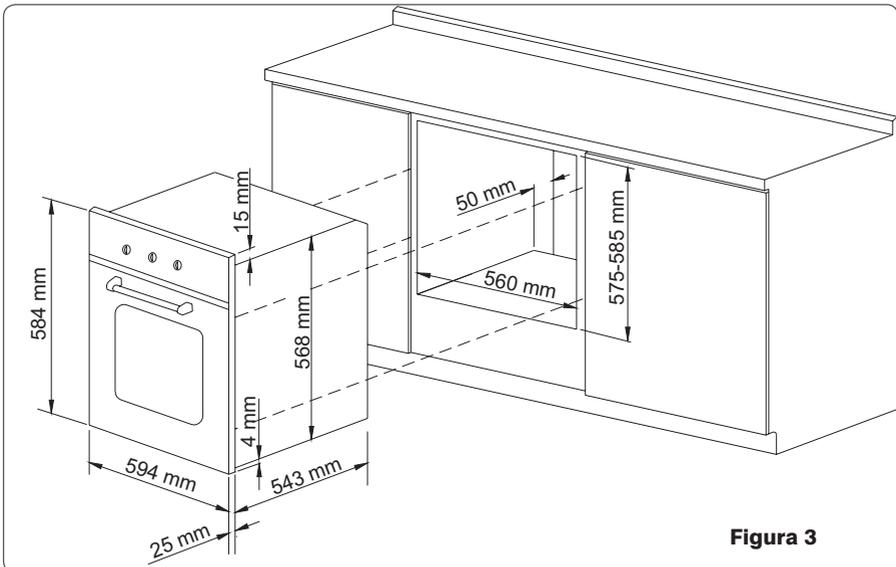
# Instalação



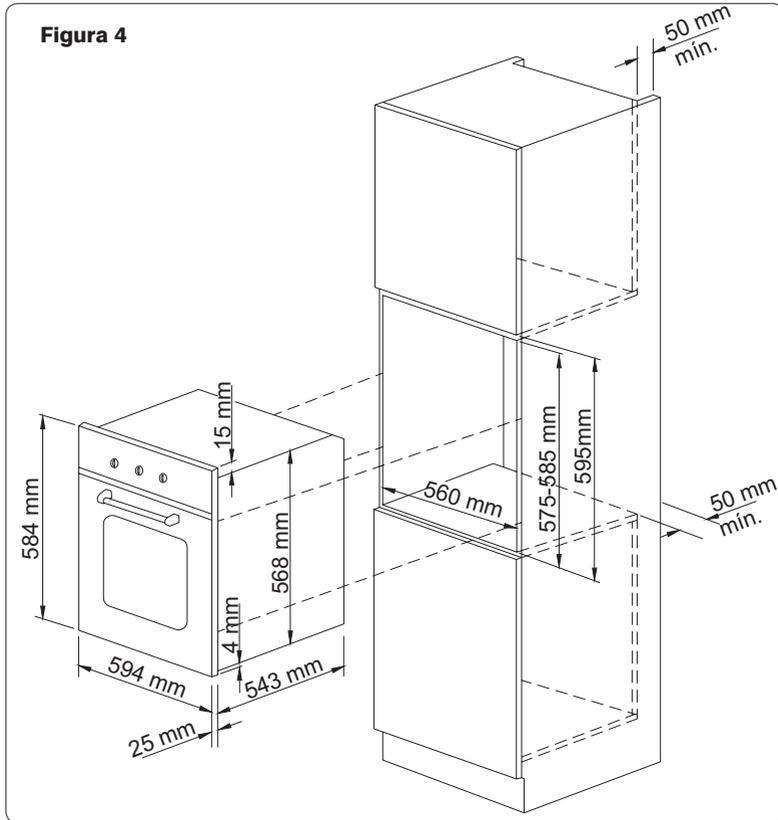
Remova completamente a embalagem antes de posicionar o Forno.

## Dimensões do Nicho

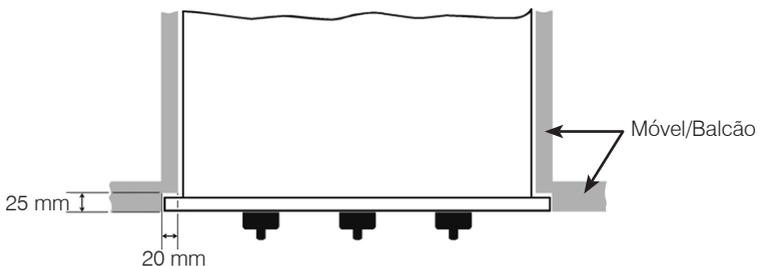
O nicho deverá ter as dimensões indicadas nas Figuras 3 e 4.



# Instalação



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



# Instalação



**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 aparelho (Figura 5).**

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

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

É indispensável garantir a circulação do ar na parte posterior do Forno, o que é necessário para um bom resfriamento (Figura 5).

Instale o Forno sobre 2 ripas de madeira (Figura 6) ou, se for colocado sobre uma base placa, esta base deve ter uma abertura de 560 x 45mm (Figura 7).

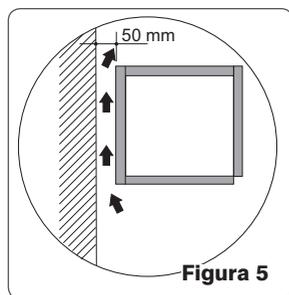


Figura 5

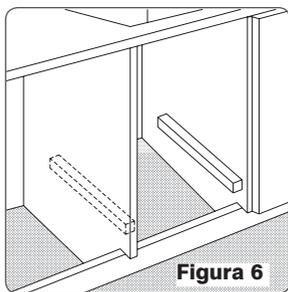


Figura 6

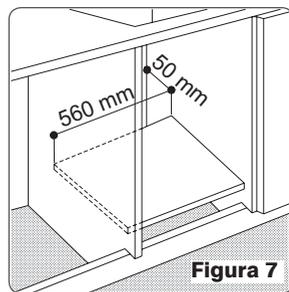


Figura 7

## Fixando o Forno

Coloque o Forno no nicho, abra a porta do Forno e fixe-o no nicho através de 4 parafusos (Figura 8).

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

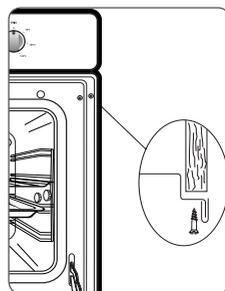


Figura 8

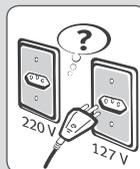
# Instalação



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

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

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

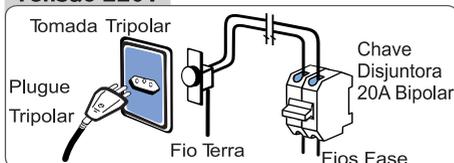


## Disjuntores

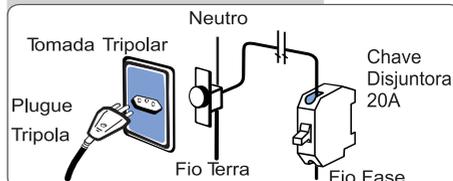
É obrigatória a instalação de um disjuntor exclusivo para o Forno.

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

### Tensão 220V



### Tensão 220V - monofásica



## Conexão elétrica

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

Seu aparelho possui um plugue de 20 A, com pinos de  $\varnothing$  4,8 mm.

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.

### Varição Admissível de Tensão\*

Tensão (V)	Mínima (V)	Máxima (V)
220	201	231

# Instalação

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

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

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



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

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

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

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

Os benefícios do novo padrão de tomada são:

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

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

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

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

# Instalação

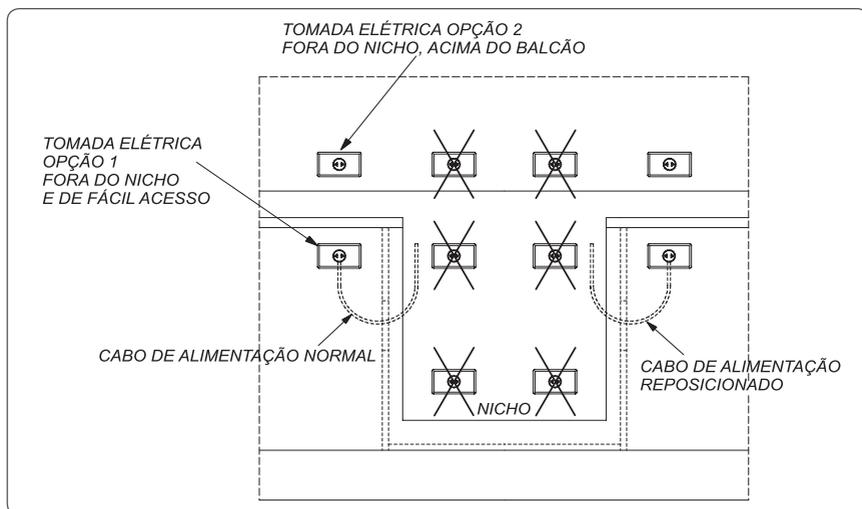
## Antes de fazer a ligação, certifique-se que:

- 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 aparelho do nicho.
- O cabo de alimentação será conectado de forma a nunca atingir uma temperatura de 50 °C acima da temperatura ambiente de onde foi instalado o aparelho.
- Depois de efetuada a ligação, teste o grill, fazendo-o funcionar durante aproximadamente 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 aparelho pode danificar plugues e tomadas, o que poderá causar incêndios, explosões, curto-circuito ou choque elétrico.



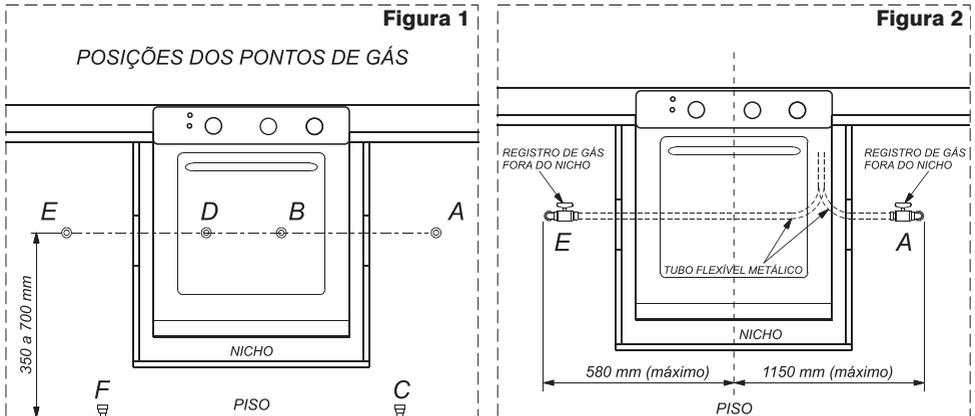
# Instalação

## Instalação do Gás

Deve existir um registro de gás exclusivo para o forno, localizado no mesmo ambiente em que este se encontra.

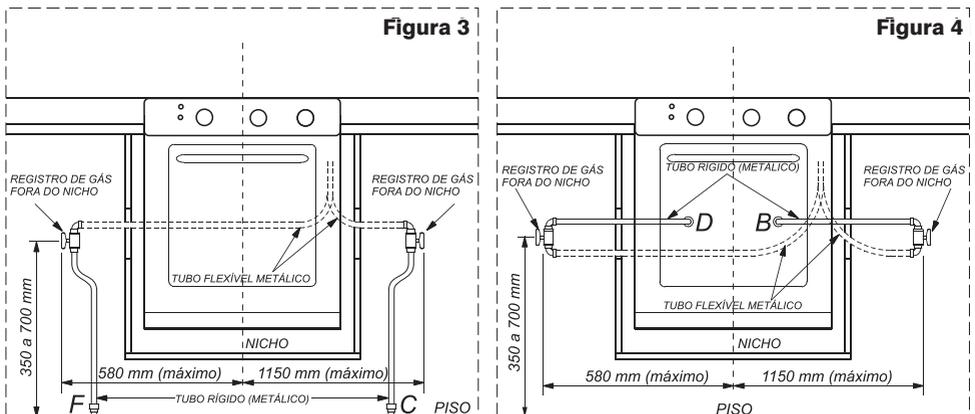
O registro deve estar visível, com fácil acesso, sem quaisquer restrições e sempre fora do nicho/gabinete, podendo ser fechado/desligado rapidamente, caso ocorra algum problema (NBR13932).

Se o ponto de gás estiver conforme posições A ou E (figura1), o registro deve ser instalado conforme esquema da figura 2. Este é o posicionamento recomendável.



Caso o ponto de gás esteja nas posições B, D, F ou C (figura1), uma adequação deve ser realizada.

Se o ponto de gás estiver nas posições F ou C, o registro de gás deve ser instalado conforme esquema da figura 3.



# Instalação

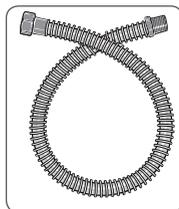
## Mangueira metálica (tubo flexível metálico)

É obrigatória a instalação do aparelho com mangueira metálica. Nunca instale um forno de embutir com uma mangueira plástica, pois a temperatura do forno pode danificar a mangueira e provocar vazamentos com risco de explosão. Somente instale o forno com uma mangueira metálica aprovada pelo Inmetro e recomendada pelo fabricante.

A mangueira metálica não deve estar em contato com partes móveis (ex. gavetas), passar por áreas de estocagem (dispensa de alimentos) ou atravessar paredes, pisos ou outras divisões de compartimentos, permanecendo suas extremidades no mesmo local ou compartimento em que for empregada (NBR13932).

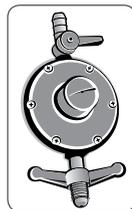
O comprimento do tubo flexível deve estar entre 20 cm e 125 cm, medido de ponta a ponta. Para sua segurança, nunca use mais de um tubo flexível em série (NBR 14177).

**Não utilize mangueira plástica revestida de metal, pois oferece o mesmo risco que a mangueira plástica.**



## Regulador de pressão

Use sempre um regulador de pressão para qualquer tipo de botijão. A ausência deste pode causar excesso de pressão e vazamento de gás. O regulador de pressão do gás deve ser de 1kg/h de vazão e 2,75 (2,8) kPa de pressão exclusivo para o Forno. Verifique o prazo de validade do regulador de pressão. A cada 5 anos o tubo metálico e o regulador devem ser trocados. Na troca, observar que o regulador de pressão do gás deve ter gravado as letras NBR 8473 (norma brasileira).



## Instalação do botijão P13 com Tubo Flexível Metálico

Utilize um tubo flexível metálico de 1/2 polegada para conectar o botijão ao Forno. O tubo flexível metálico deve estar em conformidade com a Norma Brasileira NBR 14177. Use uma chave de boca de 22 mm para fixar uma das extremidades do tubo flexível metálico na entrada de gás do Forno (figuras 1 e 2).

Fixe a outra extremidade do tubo flexível metálico no adaptador (figura 3) usando uma chave de boca de 26 mm (1"), a outra extremidade do adaptador deve ser fixada no registro do regulador de pressão (figura 4) usando chave de 23 mm (7/8"). Caso o regulador de pressão não possua conexão compatível com o adaptador (figura 5), o registro do regulador deverá ser substituído (figura 6).

Não recomendamos utilização de luvas metálicas nas conexões.

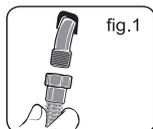


fig.1

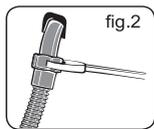


fig.2

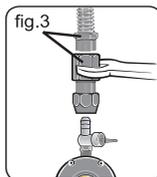


fig.3

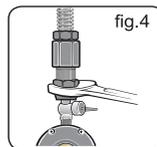


fig.4

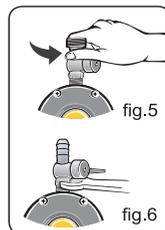


fig.5

fig.6

# Instalação

Verifique a distância entre o botijão e o Forno. Caso o tubo metálico de 125cm não tenha comprimento suficiente para conectar o Forno ao botijão, a instalação deverá ser feita com tubos de aço ou cobre de acordo com a NBR 13932 - Instalações internas para GLP.

Conecte o regulador de gás ao botijão, apertando-o somente com as mãos (figura 7). Esse sistema foi desenvolvido para vedação somente com a força “manual”, não necessitando de ferramentas.

Ligue o gás e verifique se existem vazamentos, utilizando detergente líquido viscoso, que garante uma melhor performance e eficácia no teste (figura 8).



## Instalação com GLP Utilizando Central de Gás

Em uma instalação com central de gás existem alguns pontos importantes como:

- 1- Cilindro estacionário ou bateria de cilindros transportáveis;
- 2- Regulador de 1º estágio;
- 3- Regulador de 2º estágio;
- 4- Medidor de consumo.

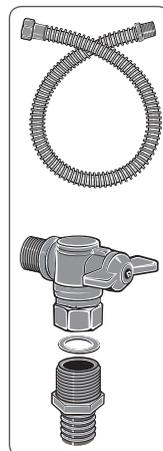
Para instalar seu Forno com GLP da central de gás, verifique se a sua residência possui um registro de parede, exclusivo para o fogão e em boas condições de uso.

Para conectar o Forno ao registro recomenda-se utilizar a mangueira flexível metálica. O tubo flexível metálico deve estar em conformidade com a norma brasileira NBR 14177.

Use uma chave de boca de 22 mm para fixar uma das extremidades do tubo flexível metálico na entrada de gás do Forno.

Fixe a outra extremidade do tubo flexível metálico no registro de parede, não esquecendo de utilizar o anel de vedação.

Ligue o gás e verifique se existem vazamentos em todas as conexões que foram manuseadas, utilizando detergente líquido viscoso, que garante uma melhor performance e eficácia no teste.



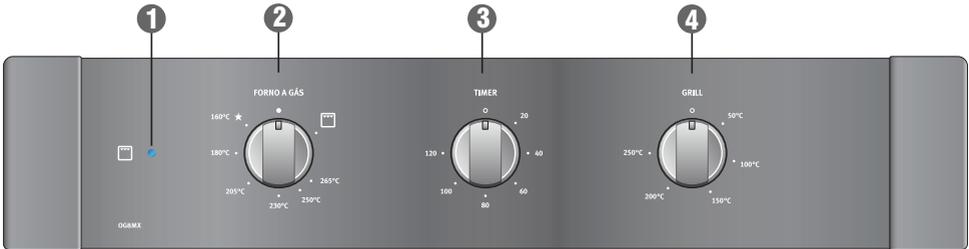
## Instalação com GN (gás natural)

Para gás natural, as instalações internas deverão ser feitas de acordo com as exigências da NBR13933.

Este Forno foi preparado para uso com gás GLP. Chame o Serviço Autorizado Electrolux mais próximo para adaptação do Forno caso seja necessário utilizar gás natural. A primeira conversão será gratuita, durante o período de cobertura da garantia, exceto as despesas de deslocamento do Serviço Autorizado (quando o aparelho se encontrar fora do município sede do Serviço Autorizado Electrolux), conforme garantia legal.

# Como Usar

## Painel de controle



**1 Indicador do Grill:** Indica que a resistência de aquecimento (Grill) está acionada e que o forno está aquecendo na temperatura selecionada. Uma vez alcançada a temperatura a resistência desliga automaticamente e o indicador apaga.

**2 Botão de Controle do Gás/Grill:** O botão do forno gira nos dois sentidos: No sentido horário liga o Grill, no sentido anti-horário liga o forno. Na posição indicada na figura do botão o forno e o grill estão desligados.



**3 Botão do Timer (Conta-Minutos):** O timer conta-minutos informa o final de um tempo programado com um alarme sonoro. O tempo máximo que pode ser programado é de 120 minutos. O timer não afeta o funcionamento do forno, caso ele seja programado. É possível selecionar posições intermediárias entre os números indicados no painel.

**Ao final do tempo selecionado o forno NÃO desliga, mas emite um sinal sonoro.**

**4 Botão do Grill:** Gire o botão no sentido horário para selecionar a temperatura para grelhar entre 50 °C e máxima, que corresponde a 250 °C.



**Por motivo de segurança, o grill elétrico e o forno a gás não funcionam simultaneamente - o botão que liga o grill desliga o forno.**

**Ao usar o grill, lembrar que o tempo de aquecimento é menor que o dos fornos. Cuidado para não queimar os alimentos e também não sofrer queimaduras.**

# Como Usar



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

**Durante o uso o aparelho torna-se quente. Tenha cuidado para evitar o contato com o Grill localizado na parte superior do forno.**

**Para evitar o contato com o vapor quente de dentro do Forno, primeiro abra a porta aproximadamente 5 cm por 5 segundos e, em seguida, abra completamente.**

**Se você precisa verificar o alimento ou acrescentar algum ingrediente durante o cozimento, deixe a porta do forno aberta alguns segundos para evitar que a queda brusca da temperatura interna do Forno interfira no cozimento.**

**Atenção, superfície quente!**



## Antes de usar o forno pela primeira vez

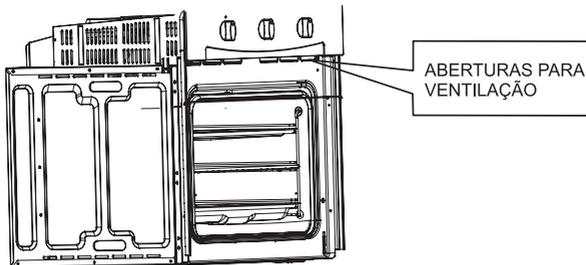
O isolamento térmico do aparelho produz, durante os primeiros minutos de funcionamento, fumaça e odores característicos. Por isso, aqueça o Forno vazio por 45 minutos, selecionando a temperatura máxima do grill.

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

A prateleira e a bandeja coletora de gorduras devem ser lavados antes da primeira utilização do forno.



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



# Como Usar

## Usando o Forno a Gás

- 1 Abra totalmente a porta do forno e pressione o botão de controle do gás enquanto gira-o no sentido anti-horário até graduação de temperatura máxima. O Forno acenderá automaticamente.
- 2 Mantenha o botão pressionado por 10 segundos para que a chama permaneça acesa, caso contrário, o dispositivo de segurança Bloqueia Gás apaga a chama.
- 3 Em seguida, selecione a temperatura desejada.

O dispositivo de segurança bloqueia o fornecimento de gás quando a chama se apaga acidentalmente. Caso a chama não acenda ou apague acidentalmente, retorne imediatamente o botão até a posição ● (desligado), mantenha a porta do Forno aberta e aguarde pelo menos 1 minuto para que o gás liberado se espalhe, evitando o risco de explosão. Somente então tente acender novamente.

Quando houver falta de energia elétrica, aproxime uma chama (fósforo aceso) até o orifício A do chão do Forno, pressione e gire o botão de controle do gás para a graduação de temperatura máxima, conforme figura ao lado. Verifique se o queimador acendeu através dos orifícios B, mantenha o botão pressionando por 10 segundos até que a chama permaneça acesa e então regule a chama.



## Usando o Grill

A maioria dos alimentos deve ser colocada na grelha para permitir a máxima circulação de ar e manter os alimentos afastados das gorduras e molhos. Se você preferir, alguns alimentos, como peixe e fígado, podem ser colocados diretamente na bandeja coletora de gordura.

Seque cuidadosamente os alimentos antes de grelhar, para evitar respingos.

Unte levemente a carne e o peixe com um pouco de óleo ou manteiga derretida para mantê-los úmidos durante o grelhado.

Os acompanhamentos, como tomates e batatas podem ser colocados embaixo da grelha quando você estiver grelhando carne.

Quando quiser torrar pão, sugerimos a utilização da guia superior.

Os alimentos devem ser virados durante o cozimento conforme a necessidade.

- 1 Para ligar o Grill, primeiro gire o botão de controle do gás até o símbolo ☐ e depois o botão do Grill sentido horário para a posição desejada.
- 2 Ajuste a posição da bandeja coletora de gordura e da grelha para permitir diferentes espessuras de alimentos. Coloque os alimentos perto do grill para um grelhado mais rápido e mais afastados para um grelhado mais lento.
- 3 Pré-aqueça a grelha durante alguns minutos antes de grelhar bifés ou de torrar pão. Ajuste a temperatura e a prateleira durante o cozimento conforme a necessidade.

# Limpeza e Manutenção

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



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

## Limpeza da parte interna

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

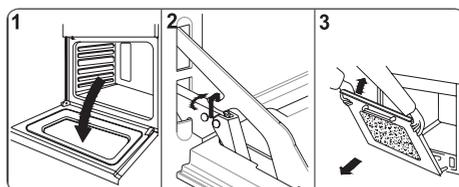
Não deixe que substâncias ácidas ou alcalinas (como vinagre, café, água salgada, suco de tomate, etc.) permaneçam em contato com as superfícies esmaltadas por muito tempo. Caso ocorra derramamento deste tipo de substância dentro do Forno, limpe imediatamente.

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

## Limpeza da Porta

Removendo a porta do Forno:

- 1 Abra totalmente a porta.
- 2 Abra totalmente as travas das duas dobradiças
- 3 Feche a porta até um ângulo de aprox. 60°, segure a porta com as duas mãos e levante-a para desencaixá-la das dobradiças.



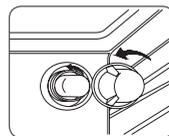
**Não utilize aparelhos a vapor para efetuar a limpeza.**

Reinstalando a porta do Forno:

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

## 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: E14.

- 3 Reinstale a tampa da lâmpada.

A lâmpada pode ser adquirida junto ao Serviço Autorizado Electrolux.

# Dicas e Conselhos

## Para cozimentos de doces

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

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

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

## Para assar utilizando o grill

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

## Para assar peixes

Asse 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.

# Tabela de Tempo/Temperatura

## Cozimento no forno a gás

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

Receita	Peso (kg)	Etapa	Temperatura (°C)	Tempo de cozimento
Bolo	0,7	1	180	10 min. (pré-aquecimento)
		2	180	30 min
Frango	2,0	1	220	60 min
		2	220	20 min
Batata	1,3	1	220	60 min
Pão de queijo	0,45	1	180	15 min. (pré-aquecimento)
		2	180	30 min
Pizza	0,65	1	220	10 min. (pré-aquecimento)
		2	220	15 min
Pizza congelada	0,45	1	200	10 min. (pré-aquecimento)
		2	200	20 min
Lasanha	3,4	1	200	30 min
		2	200	20 min
Lasanha congelada	0,65	1	200	20 min
		2	200	35 min

# Tabela de Tempo/Temperatura

## Grelhar

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

TIPO DE ALIMENTO	Quantidade		Grelhar		Tempo de cozimento em minutos	
	Qtde.	g		Temp. °C	1 lado	2 lados
Bifes	4	800	3	Máx	12~15	12~14
Bifes de gado	4	600	3	Máx	10~12	6~8
Salsichas	8	/	3	Máx	12~15	10~12
Costeletas de porco	4	600	3	Máx	12~16	12~14
Frango (em metades)	2	1000	3	Máx	30~35	25~30
Espetinhos	4	/	3	Máx	10~15	10~12
Frango (peito)	4	400	3	Máx	12~15	12~14
Hamburger*	6	600	2	Máx	20-30	
*Pré-aquecer durante 5'00"						
Peixe (filés)	4	400	3	Máx	12~14	10~12
Sandwiches	4~6	/	3	Máx	5~7	/
Torradas	4~6	/	3	Máx	2~4	2~3

**As temperaturas indicadas são valores de referência. Elas podem ser adaptadas aos seus gostos pessoais.**



Posição das prateleiras

# 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	PROVÁVEIS CAUSAS	SOLUÇÕES
O Forno não funciona (não liga)	Disjuntor desligado ou falta de energia elétrica. A programação não foi feita corretamente. Aparelho ligado em tensão incorreta. O registro de gás está fechado.	Ligue o disjuntor ou aguarde o retorno da energia. Verifique os botões de seleção e repita as operações indicadas no item "Como Usar". Verifique a tensão da tomada. Abra o registro do gás.
O indicador do termostato não acende	O botão de seleção de temperatura está na posição "●" (desligado).	Gire o botão para a temperatura desejada.
A lâmpada do Forno não acende	O botão de seleção de temperatura está na posição "●" (desligado). Lâmpada queimada. Sem lâmpada. Lâmpada solta/não rosqueada corretamente..	Selecione uma função: assar (gás) ou grill. Adquira uma lâmpada no Serviço Autorizado Electrolux e faça a substituição conforme o item "Limpeza e Manutenção". Instale a lâmpada conforme especificado na página 21. Reaperte a lâmpada.
Cozinha muito lento/ muito rápido	O tempo de cozimento e a temperatura selecionados não estão corretos.	Selecione o tempo e a temperatura conforme a necessidade da receita.
Umidade nos alimentos e no interior do Forno	Os alimentos são deixados dentro do Forno por muito tempo após o cozimento.	Retire os alimentos do Forno em, no máximo, 15 minutos após o final do cozimento.

## Especificações Técnicas

<b>Modelo</b>	<b>OG8MX</b>
Largura (mm)	595
Altura (mm)	595
Profundidade (mm)	575
Largura parte interna (mm)	460
Altura parte interna (mm)	350
Profundidade parte interna (mm)	450
Massa líquida (kg)	28
Tensão (V)	220-240
Frequência (Hz)	50-60
Potência do grill (W)	2045
Potência do forno a gás (W)	2200
Corrente (A)	8,9
Capacidade (litros)	73
Cor	Inox

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

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







## Certificado de Garantia

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

1. O início da vigência da garantia ocorre na data de emissão da competente nota fiscal de venda ao consumidor correspondente ao aparelho a ser garantido com identificação, obrigatoriamente, de modelo e características de aparelho;
2. O prazo de vigência da garantia é de 12 (doze) meses contados a partir da data da emissão da nota fiscal preenchida conforme disposição do item “1” deste certificado e divididos da seguinte maneira:
  - a) 3 (três) meses de garantia legal; e,
  - b) 9 (nove) meses de garantia contratual.
3. A fabricante não concede qualquer forma e/ou tipo de garantia para aparelhos desacompanhados de nota fiscal de venda ao consumidor, ou aparelhos cuja nota fiscal esteja preenchida incorretamente (observar orientação do item “1” deste certificado);

### **Condições desta Garantia:**

4. Qualquer defeito que for constatado neste aparelho deve ser imediatamente comunicado ao Serviço Autorizado Electrolux mais próximo de sua residência, cujo contato e endereço pode ser encontrado na relação que acompanha o aparelho, no site da fabricante ([www.electrolux.com.br](http://www.electrolux.com.br)), ou, informado pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor Electrolux.
5. Esta garantia abrange a substituição de peças que apresentem vícios constatados como de fabricação, além da mão de obra utilizada no respectivo reparo.
6. Vidros, peças plásticas e lâmpadas são garantidos contra vícios de fabricação apenas pelo prazo legal de 90 (noventa) dias, contados a partir da emissão da nota fiscal de compra do aparelho.

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

7. Houver remoção e/ou alteração do número de série ou da etiqueta de identificação do aparelho.
8. O aparelho for instalado ou utilizado em desacordo com o Manual de Instruções e utilizado para fins diferentes do uso doméstico (uso comercial, laboratorial, industrial, etc.). Também não terão nenhum tipo de cobertura pelas garantias (legal e contratual), indenização e/ou ressarcimento, materiais ou alimentos armazenados no interior do aparelho utilizado para os fins citados.
9. O aparelho for ligado em tensão diferente a qual foi destinado.

10. O aparelho tiver recebido maus tratos, descuidos ou ainda sofrer alterações, modificações ou consertos feitos por pessoas ou entidades não credenciadas pela Electrolux do Brasil S.A.

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

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

12. Despesas com Instalação do aparelho.

13. Aparelhos ou peças danificadas por acidente de transporte ou manuseio, riscos, amassamentos ou atos e efeitos da natureza.

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

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

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

### **Outras disposições:**

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

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

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

b) para situações existentes após o 91º (nonagésimo primeiro) dia seguinte à data da emissão da nota fiscal de venda ao Consumidor, as despesas serão suportadas única e exclusivamente pelo Consumidor”.

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

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

21. Para sua comodidade, preserve o MANUAL DE INSTRUÇÕES, CERTIFICADO DE GARANTIA E A NOTA FISCAL DO APARELHO. Quando necessário, consulte a nossa Rede Nacional de Serviços Autorizados e/ou o Serviço de Atendimento ao Consumidor.



## ACESSÓRIOS ELECTROLUX

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

### CONSUMÍVEIS

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

#### Filtro para Purificador de Água

Código: 30668100029

Trocar a cada 6 meses ou 500 litros



### CONSERVAÇÃO & LIMPEZA

Desenvolvidos para a conservação, proteção ou limpeza dos produtos.

#### Capa Galão de Água

Código: 80000429

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



### INSTALAÇÃO

Projetados para a instalação e segurança do produto.

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

Código: 80000426

Trocar a cada 5 anos



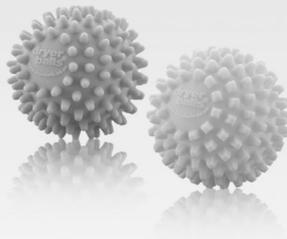
### PRODUTO

Vinculados à funcionalidade e desempenho do produto.

#### Dryer Balls - Bolas de Secagem

Código: 80000442

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



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

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



**Electrolux**  
ACESSÓRIOS