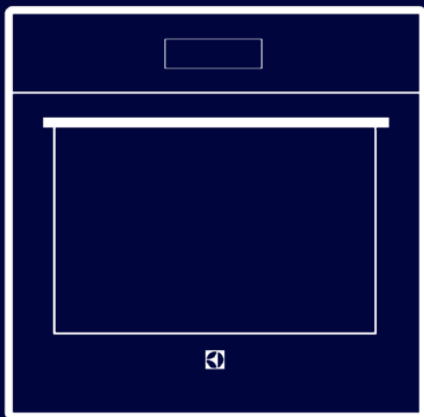


GUIA RÁPIDO DE USO

FORNO ELÉTRICO DE EMBUTIR
OE8GH | OE8GF



AMPLIE SUA EXPERIÊNCIA

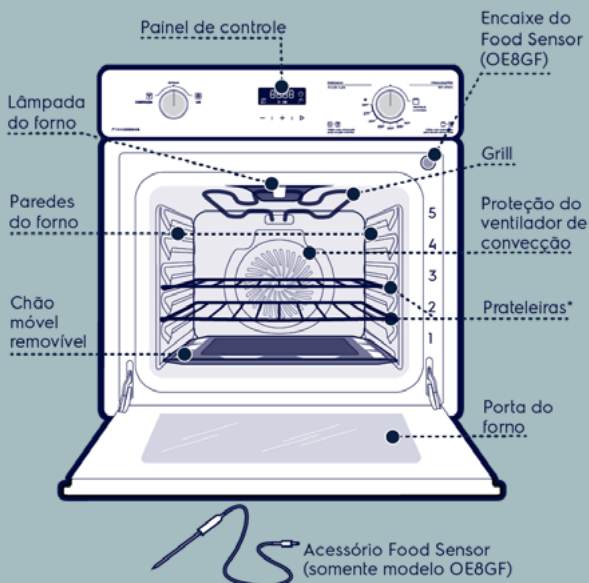


Acesse mais conteúdos e
conheça melhor seu produto!



Electrolux

Componentes



*Posicione as prateleiras apenas nos níveis indicados (1 a 5)

Prepare seu produto

Antes de usar pela primeira vez:

1. Aqueça o forno por 15min na função GRATINAR E DOURAR;
2. Deixe esfriar e limpe o interior do produto com água e detergente neutro.

**Não se preocupe, odor de óleo e um pouco de fumaça são comuns neste primeiro momento.*

Primeiro Uso

1 Ajuste o relógio

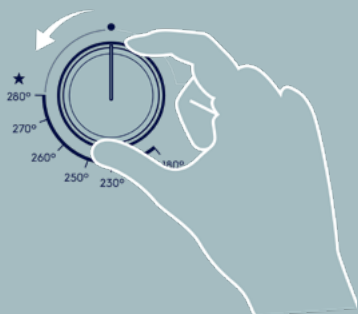
Após energizar o produto, os dígitos irão piscar. Edite as horas usando as teclas - | + e confirme em ►. Repita para editar os minutos.



Dica: Edite o relógio a qualquer momento pressionando simultaneamente as teclas - | + por 2s.

2 Selecione a função desejada, girando os manípulos do painel

**Consulte a tabela de modos de preparo no verso deste guia.*



Cozinhando com aquecimento a gás:

Produto com acendimento automático. Para ignição, **pressione e gire** lentamente o manípulo até ★ por até 10s e mantenha a porta aberta até que a chama se espalhe pelo queimador.

Para cancelar, gire o manípulo até a posição ●.

Obs.: Todas as temperaturas do forno estão em graus Celsius (°C).

3 Se desejar, programe o tempo usando a tecla + e confirme em ►

Atenção

Se estiver no modo **PREPAROS (a gás)**:

Adicione o **LEMBRETE de TEMPO**. Quando acabar, o led do timer piscará junto com um alerta sonoro. Porém, o processo de cocção não finalizará, pois o lembrete de tempo não corta o gás.



Se estiver no modo **FINALIZAÇÕES (grill elétrico)**:

Adicione o tempo do **TIMER**. Quando a contagem dele terminar, o led do timer piscará com um alerta sonoro e o processo de cocção será finalizado.

4 Toque ► para iniciar

5 Indicamos colocar o alimento após o **Preaquecimento**, para melhores resultados

Dica: É possível ativar as funções **Convecção** e **Luz** a qualquer momento do cozimento.

6 Para desligar o forno, retorne os manípulos à posição ●




CUIDADO: ao abrir a porta o forno estará quente. Abra-a um pouco e deixe o ar quente sair, para depois abri-la completamente.

Funções Especiais

GRATINAR e DOURAR

Dê um toque a mais nos seus pratos:

1. Gire o manípulo até  e adicione os minutos no Timer usando - | +. *O tempo máx. indicado é 15min.
2. Confirme em ► para iniciar.

Para cancelar, toque em - até chegar em 0:00 e confirme em ►, ou gire o manípulo até ●.

Se nenhuma tecla for tocada em 60s, a programação é cancelada e o painel volta a exibir o relógio.

CONVECÇÃO

O ar quente circula melhor dentro do forno, cozinhando **mais rápido** e de **maneira uniforme** os alimentos.

FOOD SENSOR

**apenas para modelo OE8GF*

Termômetro que monitora a temperatura interna de carnes para atingir o **ponto desejado**.

1. Preequeça o forno na opção **GÁS**;
2. Espete uma ponta no interior do alimento (até chegar **bem no meio**), e conecte a outra no forno;
3. O painel irá mostrar a configuração inicial 65°C e o ícone do Food Sensor irá piscar;



65°C 

4. Toque em - | + para editar a temperatura e em ► para iniciar.
*Consulte o vidro interno da porta para dicas de pontos de carne;
5. O alimento vai começar a ser assado. O Food Sensor vai mostrar a temperatura **atual interna do alimento** e, quando atingir a temperatura escolhida, o ícone vai piscar e emitir um alerta sonoro, indicando o fim do preparo;
6. Desconecte o Food Sensor do forno;
7. Desligue o gás girando o manípulo direito até ●.



CUIDADO: com altas temperaturas após preaquecimento do forno e ao retirar o alimento com FOOD SENSOR.

Observações sobre o FOOD SENSOR:

- Não é possível usar esta função com GRATINAR e DOURAR. Neste caso aparecerá um alerta no painel com um som.
- Para interromper o uso, desconecte o acessório do forno.
- Não guarde o acessório dentro do forno quando não estiver em uso.
- Use apenas o sensor de temperatura recomendado para este forno.

Cuidados com o forno

A limpeza deve ser feita com o forno frio, após cada uso. Isso evita o acúmulo de gordura.

Como limpar: esponja macia ou pano úmido com água e detergente neutro. Para tirar marcas de água, use um pano seco e macio.

Dica: Para limpar os vidros internos, consulte o manual de instruções para mais detalhes.








NÃO USE: álcool, querosene, água sanitária, limão, solventes, removedores, ácidos, nem limpeza a vapor.

Dica: Para ligar o produto sem que ele esteja na energia elétrica: remova o chão móvel do forno e acenda o queimador com fósforo ou dispositivo gerador de faísca. Obs.: a chama se apagará caso a temperatura máxima de segurança for atingida.

Especificações Técnicas

MODELO	OE8GH	OE8GF
Largura (mm)	596	596
Altura (mm)	596	596
Profundidade (mm)	613	613
Massa líquida (kg)	24,6	24,6
Tensão (V)	220	220
Frequência (Hz)	60	60
Potência elétrica máxima (W)	1770	1770
Potência térmica (kW)	1,7	1,7
Corrente (A)	8	8
Capacidade (L)	80	80
Cor	Preto	Cinza
Plugue (A / Ø pino)	16A /4,8mm	16A /4,8mm
Comprimento do cabo de alimentação	1,2m	1,2m

Modos	Ideal para	Funcionamento
 COZÇÃO A GÁS	Todo tipo de alimento.	Chama a gás na parte inferior que fornece aquecimento concentrado na base dos alimentos.
 GRATINAR e DOURAR (Grill)	Finalizar o preparo com acabamento crocante e corado. *Tempo máx. recomendado: 15min.	Grill superior que fornece aquecimento intenso, proporcionando acabamento aos alimentos.
 COZÇÃO A GÁS + CONVECÇÃO	Bolos, pães, massas, carnes assados e vegetais, e também usar mais de uma prateleira ao mesmo tempo.	Chama a gás e ventilador são acionados, proporcionando rapidez no cozimento e uniformidade no aquecimento.
 GRATINAR E DOURAR + CONVECÇÃO	Qualquer prato, especialmente peças grandes de carne, garantindo a crocância na superfície.	Grill superior e ventilador são acionados, fornecendo potência no aquecimento e agilidade no processo de cozimento
 FOOD SENSOR	Medir a temperatura no interior de carnes, aves e peixes. Para aves, recomenda-se inserir o sensor no peito. *O alimento deve estar descongelado.	O sensor deve ser inserido $\frac{3}{4}$ no interior do alimento, com a ponta no centro da parte mais espessa. Evite encostar em ossos, cartilagens, gorduras ou no recipiente

Registre seu produto



Registre seu forno e aproveite os **benefícios**.



Você pode baixar o app **Electrolux Home+** através do QR code.