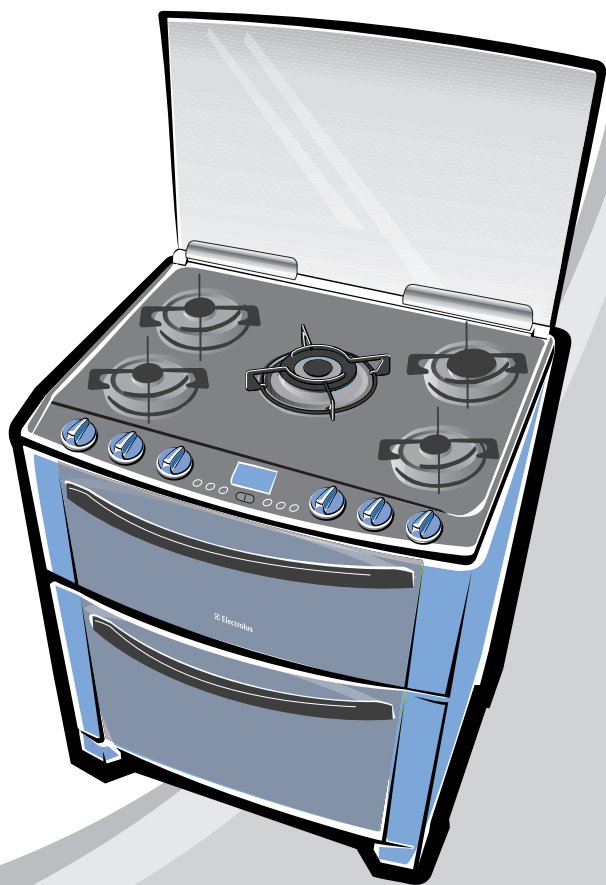


**Fogão a Gás
Blue Touch
76DGX**



Pensando em você

 **Electrolux**

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.

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

Em caso de qualquer dúvida, ligue gratuitamente para o Serviço de Atendimento ao Consumidor (0800 728 8778).

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

A etiqueta de identificação onde estão as informações do código, modelo, fabricante e outras, será utilizada pelo Serviço Autorizado Electrolux caso seu Fogão necessite reparo. Não a retire do local onde está colada.

Dicas Ambientais

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

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

ATENDIMENTO
AO CONSUMIDOR
0800 728 8778



Electrolux



Índice

Segurança	02
Descrição do Fogão	04
Instalação	05
Como Usar	08
Limpeza e Manutenção	17
Solução de Problemas	19
Dicas e Conselhos	20
Especificações Técnicas	23
Certificado de Garantia	26

1. Segurança

Para Crianças

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

Não permita que o Fogão seja manuseado por crianças, mesmo estando desligado.

Fique atento para que as crianças não toquem na superfície do Fogão, nem permaneçam próximas do mesmo quando em funcionamento e ainda quente, mesmo desligado.

Para o Usuário / Instalador

IMPORTANTE

CUIDADOS COM AS PARTES ELÉTRICAS:

Desligue o Fogão da tomada sempre que fizer limpeza ou manutenção, para evitar choques elétricos.

Nunca desligue o Fogão da tomada puxando pelo cabo elétrico. Desligue-o puxando pelo plugue.

Não altere o plugue do seu Fogão. Não prenda, torça ou amarre o cabo elétrico. Não tente consertá-lo, caso ocorram danos chame o Serviço Autorizado Electrolux, a fim de evitar riscos.

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

Ligue seu Fogão a uma tomada exclusiva, não utilize extensões ou conectores tipo T (benjamim).

Antes de instalar, ou substituir a lâmpada, os queimadores do fogão devem estar desligados e o cabo elétrico deve ser desligado da tomada. Assim você evitará acidentes. Antes de instalar ou trocar a lâmpada de seu fogão, verifique a tensão da rede local. Veja a potência correta da lâmpada para o seu modelo em "Especificações Técnicas".

É perigoso modificar as especificações ou características do Fogão.

Este fogão foi projetado para uso com gás GLP, se necessário a utilização de gás natural, chame o Serviço Técnico Autorizado Electrolux mais próximo para a conversão. Caso o fogão ainda se encontrar no período de cobertura da garantia, a conversão de gás é gratuita, exceto as despesas com acessórios e deslocamento do Serviço Autorizado (quando o



Fig. 1.1

produto se encontrar fora do município sede do Serviço Autorizado Electrolux). A conversão somente será possível se o gás natural estiver disponível.

CUIDADOS COM ALIMENTOS E UTENSÍLIOS:

Para manusear ou retirar os alimentos do forno, utilize luvas térmicas de proteção.

Nunca deixe panos ou materiais inflamáveis sobre a tampa de vidro durante o uso do Fogão.

Não utilize panelas com fundo arredondado, para evitar acidentes.

Ao utilizar óleo ou gordura nas frituras, o cuidado deve ser maior, pois os mesmos são inflamáveis.

Não armazene utensílios no Fogão principalmente os que apresentem resíduos ou grande quantidade de óleo ou gordura.

Nunca deixe o cabo das panelas no lado de fora do Fogão.



Errado
Fig. 1.2.1



Errado
Fig. 1.2.2



Certo
Fig. 1.2.3

CUIDADOS COM A LIMPEZA

Por motivo de higiene e segurança, seu Fogão deve ser mantido sempre limpo.

O acúmulo de gordura ou de outros alimentos pode causar mau funcionamento e risco de acidentes (veja procedimento Limpeza e Manutenção).

Limpe sempre a tampa de vidro e a mesa do Fogão após cada utilização.

Após limpar o painel de controle certifique-se de que os botões estejam todos na posição desligado. (Especialmente o botão do forno que gira livremente para ambos os sentidos).

CUIDADOS GERAIS:

Mantenha crianças e animais longe do Fogão principalmente se ele estiver funcionando. As partes próximas aos queimadores, as partes externas, os puxadores e a porta esquentam e podem provocar queimaduras.

A instalação do seu Fogão deve seguir as instruções descritas neste manual.

Antes de acender o forno, abra totalmente a sua porta 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 a instalação do Fogão próximo a mate-

riais inflamáveis, como 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 Fogão não estiver sendo utilizado.

Caso existam peças danificadas, dirija-se ao Serviço Autorizado Electrolux e adquira somente peças e acessórios originais para a sua substituição.

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



Fig. 1.3

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

Vazamento de Gás

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 e celulares 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, permitindo 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 o problema.

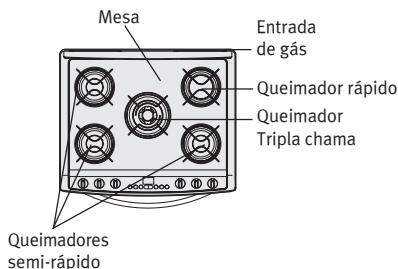
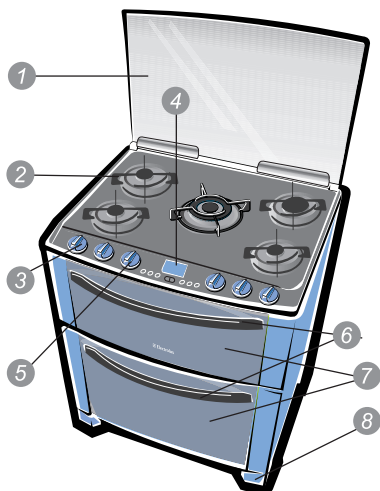
Vazamento de Gás com Fogo

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

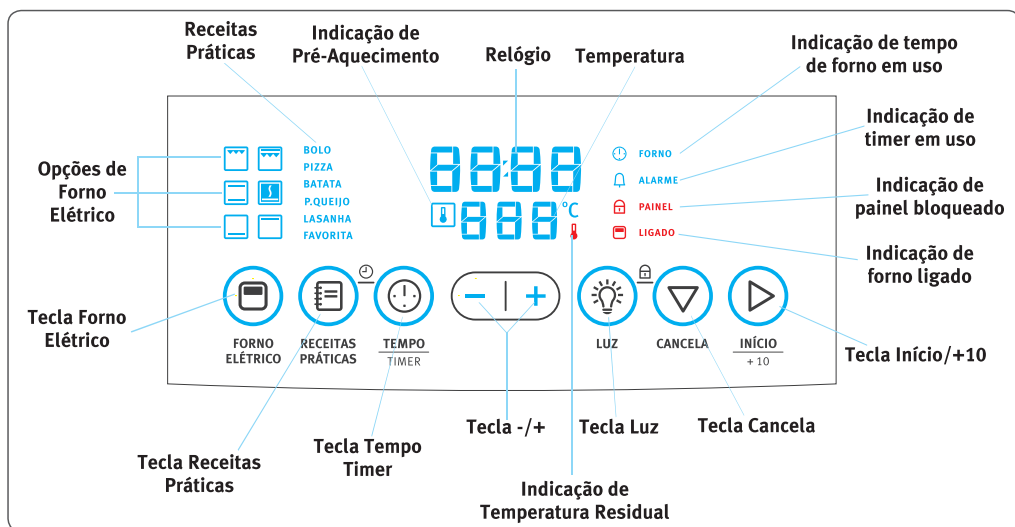
2. Descrição do Fogão

Peças

1. Tapa de vidro
2. Grades (trepes)
3. Botões de controle dos queimadores
4. Painel de controle Blue Touch
5. Botão de controle da temperatura do forno inferior
6. Puxador da porta
7. Portas dos fornos
8. Capa dos pés e pés niveladores



Descrição do Painel



3. Instalação

Para sua tranquilidade, a Electrolux possui uma Rede de Serviços Autorizados altamente qualificada para instalar seu fogão. Entre em contato com um dos Serviços Autorizados Electrolux, que estão na relação encontrada junto a este manual de instruções. Por este serviço será cobrada uma taxa de instalação. Esta instalação não compreende serviços de preparação do local (ex.: rede elétrica, conexões elétricas e hidráulicas, alvenaria, esgoto, aterramento, tomadas, etc.), que são de responsabilidade do consumidor.

Caso prefira, você mesmo pode instalar seu fogão, contanto que siga, passo-a-passo, as instruções deste manual.

Confira antes de começar, na etiqueta de identificação localizada na parte traseira do fogão:

- A tensão de alimentação (127/220 V);
- O tipo de gás;

Se houver necessidade de modificar a instalação elétrica, esta deverá ser efetuada por pessoal qualificado, em conformidade com as normas em vigor.

Filme protetor

Antes de utilizar o seu produto retire todo o filme plástico que protege os laterais do produto e as partes metálicas das portas.

Peças Necessárias para Instalar o seu Fogão

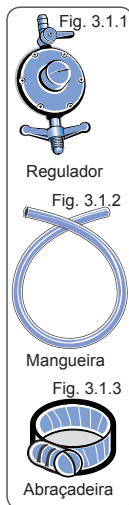
Instalação com botijão GLP:

1. Regulador de pressão exclusivo para o seu fogão conforme a NBR 8473.

2. Mangueira plástica de PVC com tarja amarela conforme a NBR 8613.

3. Duas abraçadeiras de metal (de boa qualidade) com parafusos.

Verifique o prazo de validade da mangueira e do regulador. Os mesmos devem ser substituídos por novos a cada 5 anos. A mangueira plástica só pode ser utilizada se não possuir emendas. Não a cruze por trás do fogão, não a passe próximo à saídas de ar quente e certifique-se de que o comprimento seja menor que 125 cm.



Condições do Local de Instalação

A utilização de um fogão a gás produz calor e umidade no local em que é instalado.

Certifique-se de que haja circulação de ar no local de instalação do produto, mantendo a ventilação natural ou instalando um exaustor de ar. Uma má ventilação produz falta de oxigênio, que é prejudicial ao desempenho do fogão e à saúde.

A utilização intensiva e prolongada do fogão requer uma ventilação suplementar, por exemplo a abertura de uma janela ou de uma ventilação mais eficaz que aumente o fluxo de ar.

As correntes de ar não devem dificultar o bom funcionamento do fogão ou apagar a chama.

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

Verifique se a sua residência possui uma tomada elétrica exclusiva e em perfeito estado para o fogão.

Importante

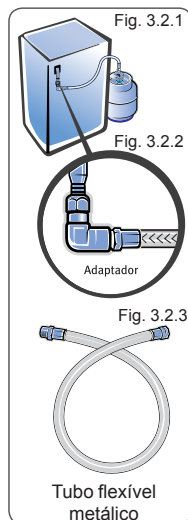
Use sempre um regulador de pressão (exclusivo para fogão) para qualquer tipo de botijão. A ausência do mesmo pode causar excesso de pressão e vazamento de gás. Verifique o prazo de validade do regulador de pressão. A cada 5 anos a mangueira e o regulador devem ser trocados. Na troca, observar que o regulador de pressão do botijão deve ter gravado as letras NBR 8473 (norma brasileira).

Utilize a mangueira plástica de PVC com a tarja amarela conforme NBR8613, desde que:

- A mangueira não tenha emendas;
- Não a cruze por trás do fogão e não a passe próximo a saídas de ar quente;
- O comprimento da mangueira seja menor que 125cm;
- A mangueira esteja no prazo de validade.

Se a sua residência for abastecida com gás de botijão, verifique a distância entre o botijão e o fogão.

Caso a mangueira plástica de 125cm não tenha comprimento suficiente para conectar o fogão ao botijão, a instalação deverá ser feita com tubos de aço ou cobre de acordo com a NBR 13932 - Instalações internas para GLP.



Para Gás Natural, as instalações internas deverão ser feitas de acordo com as exigências da NBR 13933.

Se a entrada de gás estiver disposta de forma que a mangueira cruze a parte traseira do fogão, utilize uma mangueira flexível metálica de 1/2 polegada com adaptador para conectá-la ao fogão.

No caso de gás encanado, recomenda-se utilizar a mangueira flexível metálica e adaptador, podendo também utilizar mangueira plástica desde que a mesma não cruze a parte traseira do fogão.

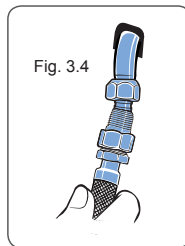
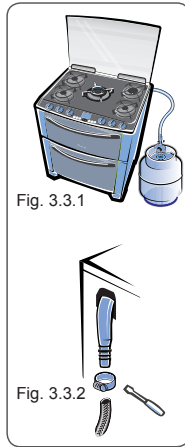
Atenção: não utilize mangueira plástica revestida de metal, pois oferece o mesmo risco que mangueira plástica.

Em caso de dúvida ou aquisição de acessórios para a instalação do produto, consulte o Serviço Autorizado.

Procedimentos para Instalação com Mangueira PVC com Tarja Amarela

Nos casos onde o botijão está do lado da entrada de gás do fogão (Fig. 3.3.1), pode-se utilizar a mangueira PVC com tarja amarela desde que ela não cruze por trás do fogão, e esteja dentro do prazo de validade de acordo com a norma técnica NBR 8613.

Insira a mangueira no tubo de entrada de gás do fogão e com uma chave de fenda, reaperte a abraçadeira que acompanha a mangueira (Fig. 3.3.2).



Procedimentos para Instalação do botijão P13 com Tubo Flexível Metálico

Com uma chave de boca de 22 mm e outra de 26 mm fixe uma das extremidades do tubo flexível metálico no adaptador. Depois, fixe o tubo flexível metálico com o adaptador na entrada de gás do fogão (Fig. 3.4 e 3.5.1).

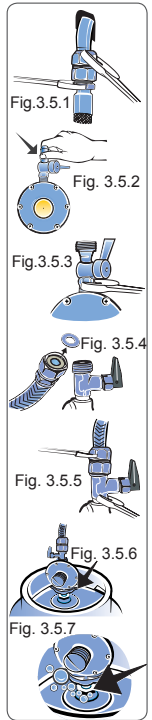
Caso o regulador de pressão não possua conexão compatível ao tubo flexível metálico (Fig. 3.5.2), o registro do regulador deverá ser substituído (Fig. 3.5.3).

Fixe a outra extremidade do tubo flexível me-

tálico no registro do regulador de pressão (Fig. 3.5.5 e 3.5.4), não esquecendo a utilização do anel de vedação.

Conecte o regulador de gás ao botijão, apertando-o somente com as mãos (Fig. 3.5.6). 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 (Fig. 3.5.7).



Instalação com GLP Utilizando Central de Gás

A Central de gás é a área predial delimitada que contém os recipientes transportáveis ou estacionários e acessórios destinados ao armazenamento de GLP para consumo.

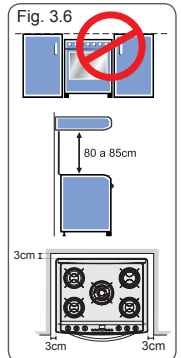
Em uma instalação com central de gás existem alguns pontos importantes como:

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

Posicionamento do Fogão

Evite instalar o fogão ao lado do refrigerador. Em caso de dúvida, consulte o manual do refrigerador.

Gire o pé nivelador que fica sob a capa plástica para regular a altura dos pés de apoio, nivelando o fogão conforme a altura dos móveis existentes. O fogão não deve estar posicionado abaixo do tampo dos móveis, pois pode dificultar o bom funciona-



mento e proporciona menos segurança no manuseio. Não retire o pé nivelador.

Respeite a altura de 80 a 85cm entre o fogão e um móvel, um depurador de ar ou uma coifa instalada acima do produto.

Este fogão não foi projetado para ser embutido.

Coloque os queimadores com seus componentes e as grades nos lugares próprios da mesa do fogão.

Se possível, instale o botijão fora da cozinha, em local protegido e bem ventilado.

Instale seu produto respeitando uma distância mínima de 3cm de cada lado do fogão de acordo com a figura ao lado.

Antes de Fazer a Ligação Certifique-se que:

- O regulador de pressão do gás é de 4 ou 7kg/h exclusivo do fogão;

- A tomada ou disjuntor usados para a ligação são de fácil acesso, mesmo após instalado o fogão.

O cabo de alimentação deverá ser colocado de forma a nunca encostar nas partes quentes do fogão, pois pode ocorrer o derretimento do isolamento elétrico e curto circuito.

Não use extensões ou benjamins.

Nunca ligue o fio terra na tubulação de gás ou tubos de PVC.

Instale adequadamente o fio terra do seu fogão de acordo com a norma da ABNT, NBR 5410.

Em caso de dúvida, consulte um electricista.

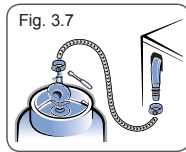


Fig. 3.7

Instalação do Gás

1. Coloque a abraçadeira de metal na ponta da mangueira.

2. Coloque a mangueira no ponto de entrada do fogão e aperte a abraçadeira.

3. Coloque a outra abraçadeira na extremidade oposta da mangueira e conecte-a no regulador de pressão. Aperte a abraçadeira.

4. Rosqueie com cuidado o regulador de pressão no botijão.

5. Após a instalação, verifique se há vazamento de gás, utilizando espuma de sabão ou detergente líquido.

Instalação Elétrica

Para sua segurança, solicite a um electricista de sua confiança a verificação das condições da rede elétrica do local de instalação do Fogão, ou entre em contato com o Serviço Autorizado Electrolux.

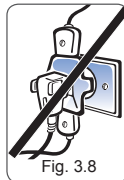


Fig. 3.8

Antes de Fazer a Ligação Elétrica Certifique-se:

- A tomada ou disjuntor usados para a ligação são de fácil acesso, mesmo após instalado o Fogão;

- O cabo de alimentação deverá ser colocado de forma a nunca encostar nas partes quentes do fogão, pois pode ocorrer o derretimento do isolamento elétrico e curto circuito;

- Não use extensões ou benjamins;

- Nunca ligue o fio terra na tubulação de gás ou tubos de PVC;

- Instale adequadamente o fio terra do seu fogão de acordo com a norma da ABNT, NBR 5410;

- Em caso de dúvida, consulte um electricista;

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

Tensão	Mínima	Máxima
127 V	116 V	133 V
220 V	201 V	231 V

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 da tomada padronizada 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.

Fio Terra

O seu produto está equipado com plugue de 3 pinos, conecte-o a uma tomada adequada com aterramento. O pino de terra do plugue não pode ser cortado.

Para sua segurança solicite a um electricista que instale na sua residência o fio terra de acordo com a norma NBR 5410 .

4. Como Usar

Antes de Usar o Fogão pela Primeira Vez

O isolamento térmico do fogão produz durante os primeiros minutos de funcionamento, fumaça e odores característicos.

Ligue o grill por 3 minutos.

No primeiro uso, aqueça o forno do fogão vazio durante aproximadamente 45 minutos, na graduação de temperatura máxima.

Deixe-o esfriar e, em seguida limpe o chão do forno com água morna.

Todos os acessórios, inclusive prateleiras, devem ser lavados antes de serem utilizados pela primeira vez.

Tampa de Vidro

Deixe esfriar os queimadores, grades e mesa antes de abaixar a tampa de vidro.

Nunca acenda os queimadores da mesa com a tampa abaixada. O calor da chama ou das partes da mesa pode quebrar a tampa de vidro.

A função da tampa do Fogão, quando abaixada, é proteger a superfície contra o acúmulo de pó e evitar os respingos de gordura na parede quando estiver levantada.

Não utilize a tampa do fogão como superfície de trabalho.

Não coloque objetos pesados ou quentes sobre a tampa de vidro (limite de 3,0kg e 50°C).



Fig. 4.1

Grades (trempes)

As grades do seu fogão são individuais para facilitar a remoção e limpeza das mesmas.

Para limpar as grades, utilize uma esponja de aço seca.

Cuidado ao manusear as grades, certifique-se de que estejam frias, para evitar possíveis queimaduras.

Observe atentamente o diâmetro mínimo das panelas e recipientes em geral, que podem ser usados sobre as grades (pág. 20). Os utensílios devem possuir fundo plano e garantir uma boa estabilidade sobre as grades.

Ao montar as grades no produto, certifique-se de que as mesmas estão devidamente

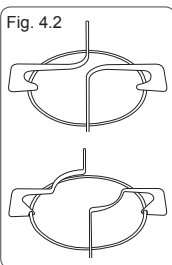


Fig. 4.2

encaixadas.

Não arraste as painéis ou utensílios em geral sobre as grades.

Botão de Controle de Gás

Os botões de funcionamento dos queimadores estão colocados no painel de comando.


Posição dos botões de controle do fogão	Posição do botão de controle do forno
● Fechado	 Forno Inferior
🔥 Máximo	
🔥 Mínimo	
★ Acendimento Super-automático	

Fig. 4.3

Instalação Limpeza ou Troca da Lâmpada

Para evitar choque elétrico ao instalar, trocar ou limpar a lâmpada assegure-se de que o fogão esteja desligado da tomada. Verifique a potência e a tensão correta da lâmpada para o seu modelo em "Especificações Técnicas" (pág. 23).

Para retirar a lâmpada do forno superior gire o protetor de vidro no sentido anti-horário. Após retirar o protetor, gire a lâmpada também no sentido anti-horário. Proceda de maneira inversa para colocar a lâmpada e o protetor novamente.

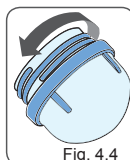


Fig. 4.4

Para retirar a lâmpada do forno inferior retire o protetor da lâmpada pressionando as laterais e puxando um lado de cada vez até desencaixar completamente. Para recolocar, proceda de maneira inversa.

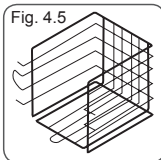


Fig. 4.5

Acendimento Automático da Mesa

O acendimento superautomático permite acender os queimadores acionando-se apenas os botões de controle do Fogão.

1. Aperte e gire o botão para a esquerda até a estrela (Fig. 4.6).

2. Com o botão ainda apertado, espere o queimador da mesa acender.

3. Depois, regule a chama de acordo com o desejado.

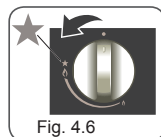
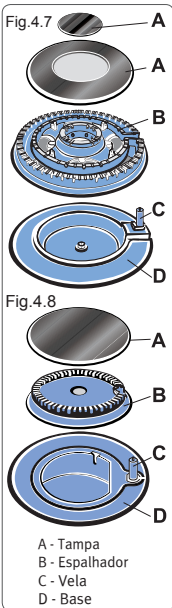


Fig. 4.6

Se após algumas tentativas não acender, verifique se as tampas (Fig.4.7 - "A" e fig.4.8 - "A") e os espalhadores (Fig.4.7 - "B" e fig.4.8 - "B") estão colocados corretamente.

Para interromper o fornecimento do gás gire o botão no sentido horário até à posição fechado.

Na falta de energia elétrica, para acender um queimador, aproxime uma chama (fósforo aceso), pressione o botão correspondente e gire-o no sentido anti-horário até a posição de máximo.

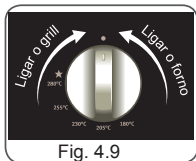


Seu fogão possui dois fornos, sendo o forno superior elétrico e o inferior a gás:

Funcionamento do Forno Inferior (a gás)

Antes de ligar o forno, abra totalmente a porta.

Após o acendimento, **permaneça com a porta do forno aberta por aproximadamente 1 minuto**, para permitir a correta oxigenação do forno.



Feche a porta e proceda com o pré-aquecimento antes de levar o alimento ao forno.

Acendimento Superautomático

1. Aperte e gire o botão para a esquerda (anti-horário) até a estrela.
2. Com o botão ainda apertado, espere o forno acender.

3. Depois de aceso, continue com o botão apertado por mais 10 segundos. Caso contrário, o dispositivo de segurança bloqueia gás e apaga a chama.

Dispositivo de segurança bloqueia gás

Estes modelos estão equipados com um dispositivo de segurança que bloqueia o fornecimento de gás quando a chama se extingue acidentalmente.

Quando faltar energia elétrica, aproxime uma chama (fósforo aceso) até o orifício no chão do forno, pressione e gire o Botão de Controle do Forno para a graduação de temperatura máxima. Após notar que o queimador acendeu, regule a chama e **segure o**

botão pressionando por 10 segundos até que a chama permaneça acesa.

Abra totalmente a porta do forno antes de acendê-lo para evitar o acúmulo de gás no interior do forno.

Caso a chama não acenda ou apague acidentalmente, retorne imediatamente o botão até a posição fechado, mantenha a porta do forno aberta e aguarde pelo menos 1 minuto para que o gás liberado se espalhe, evitando o risco de explosão, só então tente acender novamente.

Observações:

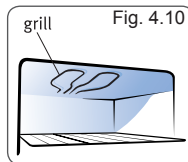
O botão do forno inferior permite o giro livre, sem que seja pressionado, porém, desta forma, o sistema de segurança não libera a passagem de gás, logo, não há risco de acidentes. Ao utilizar o forno retire qualquer utensílio que estiver no interior do mesmo.

Jamais armazene ou utilize álcool, gasolina, ou qualquer outro líquido e sprays inflamáveis próximo ao fogão.

Atenção ao desligar o forno grande, para não ligar o grill de forma indesejada.

Funcionamento do Grill do Forno Inferior

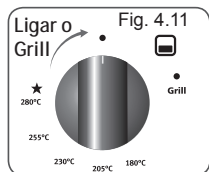
O grill é uma resistência elétrica instalada na parte de cima do forno, que aquece e emite radiação infravermelha que serve para dourar, grelhar ou gratinar os alimentos.



Coloque o alimento sobre a prateleira do forno e posicione-a conforme o tipo de alimento:

- Carnes fatiadas e finas são colocadas na prateleira mais próxima do grill.
- Assados enrolados, aves e outros, são colocados sobre a prateleira central.

Para acionamento do grill, aperte o botão e gire no sentido da luz indicativa do grill (Fig. 4.11). Em seguida pressione o botão "Início/+10" para confirmar a utilização do grill.



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, lembre-se de que o tempo de aquecimento é menor que o dos fornos. Cuidado para não queimar os alimentos e também não sofrer queimaduras.

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 4.11, o forno e o grill estão desligados.

O grill elétrico do forno inferior possui um tempo máximo de funcionamento de 3 horas. Após este tempo, a função grill será desligada automaticamente.

Botão do Grill

Como o botão do forno é o mesmo que aciona o grill, após o uso do forno certifique-se de que o mesmo esteja desligado. A luz ao lado do botão indica se o grill está ou não em funcionamento. Quando ela está apagada significa que está desligado.

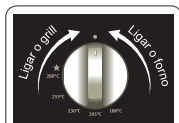


Fig. 4.12.1



Fig. 4.12.2

Forno Elétrico Superior

O forno elétrico possui diversas funções que são acionadas pelo painel Blue Touch.

O forno superior é recomendado para receitas de pratos baixos, como: pizzas, massas, carnes, vegetais, suflês. Deixe uma distância entre os alimentos e as paredes do forno (aproximadamente 4 cm).

Dê preferência às assadeiras de alumínio ou teflonadas de bordas baixas.

O forno superior é equipado com sensor de temperatura que permite maior controle de temperatura.

O forno superior pode ser utilizado simultaneamente com o forno inferior ou com grill do forno inferior.

Ao limpar o forno tenha cuidado para não danificar o sensor de temperatura que se encontra no fundo do forno.

Painel de Controle “Blue Touch”

O seu fogão é equipado com um painel que utiliza a tecnologia “Blue Touch” que permite o acionamento das teclas apenas com o toque sobre o vidro.

Modo correto de usar as teclas

1. O modo correto de usar as teclas deve ser como mostra a figura 4.13. Certifique-se de que seu dedo está posicionado no centro da tecla. Se o dedo não estiver no centro da tecla, o fogão pode não responder a seleção feita.

2. Encoste levemente na tecla com a parte da digital do dedo.

3. Durante a seleção da função desejada, se nenhuma tecla for acionada num intervalo de 10 segundos o painel retorna ao menu inicial.

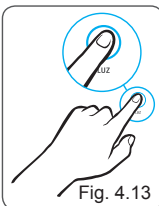


Fig. 4.13

Bloquear e Desbloquear o Painel

O seu fogão possui um programa especial para bloquear o painel de funções, impedindo a programação indesejada do forno superior.

O fogão pode ser bloqueado a qualquer momento.

Para bloquear o fogão, siga os seguintes passos:

1. Pressione ao mesmo tempo as teclas “Luz” e “Cancela” por 4 segundos. O “bip” soará e o painel indicará “Painel”.

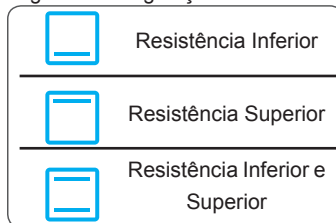


2. Para desbloquear o forno proceda da mesma maneira, até soar o “bip”.



Funcionamento do Forno Elétrico Superior

O forno elétrico superior permite sua utilização nas seguintes configurações:



Para utilizar o seu forno elétrico, siga os seguintes passos:

1. Desbloqueie o painel seguindo os passos do tópico anterior “Bloquear e Desbloquear o Painel”.

2. Para selecionar uma das configurações, pressione a tecla “Forno Elétrico” 1 vez para selecionar “Resistência Inferior”, 2 vezes para selecionar “Resistência Superior” ou 3 vezes para selecionar “Resistência Superior e Inferior”.



3. Selecione a temperatura desejada com os botões “-/+”.



4. Selecione a tecla “Tempo/Timer” e, em seguida, as teclas “-/+” para selecionar o tempo desejado.



5. Selecione a tecla “Início/+10” para iniciar o pré-aquecimento. O ícone indicativo de pré-aquecimento ficará iluminado. Aguarde.



6. Após o pré-aquecimento do forno, o fogão emitirá um aviso sonoro. Coloque o alimento no forno pré-aquecido e selecione a tecla "Início/+10" para iniciar o tempo programado.




7. Após a finalização do tempo, o fogão emitirá um aviso sonoro indicando que sua receita está pronta. O ícone vermelho indicará que seu forno estará quente, retire seu alimento com cuidado. O forno elétrico estará desligado.



IMPORTANTE

Caso deseje pular o pré-aquecimento, após o passo 4, pressione novamente o botão "Início/+10". Seu fogão irá diretamente para o passo 5.

Recomendações de Uso do Forno Superior

Função	Uso
 <p>Resistência Inferior</p>	A resistência inferior localiza-se abaixo da cavidade do forno superior. Pode ser utilizada para a maioria dos pratos como: pães, bolos, biscoitos, massas (doces e salgadas), suflês, quiches, pizzas, vegetais e carnes (vermelha e peixes).
 <p>Resistência Superior</p>	A resistência superior atinge pratos grandes. Quase a totalidade da cavidade é usada neste modo para dourar e finalizar / gratinar: massas (doces e salgadas), suflês, quiches, pizzas, vegetais e carnes (vermelha e peixes).
 <p>Resistência Inferior e Superior</p>	As resistências ligadas simultaneamente podem ser utilizadas para: assados que necessitem de aquecimento / cocção rápida como biscoitos de fermentação química (bicarbonato de sódio e amônio), tortas, torradas, suspiros e cortes de carnes mais grossos. Este modo requer atenção especial, pois se tratar de uma cocção mais intensa.
 <p>Manter Aquecido</p>	Para todos os tipos de preparos já aquecidos.
 <p>Grill</p>	A resistência interna superior atinge pratos menores no centro da prateleira, é usada para gratinar e dourar.
 <p>Turbo Grill</p>	Ambas as resistências superiores ligam ao mesmo tempo, com maior potência, atinge pratos grandes e pequenos é usada para gratinar / dourar e finalizar os pratos mais rapidamente. Requer atenção especial.

Função Manter Aquecido

A função “Manter Aquecido” permite que o alimento seja mantido a uma temperatura de 50°C por no máximo 3 horas ou até que esta função seja desativada.



Manter Aquecido

Para utilizar a função manter aquecido, siga os seguintes passos:

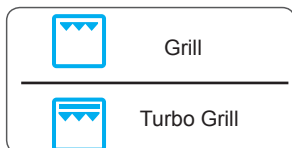
1. Pressione a tecla “Forno Elétrico” 4 vezes para selecionar a função “Manter Aquecido”.



2. Selecione a tecla “Início/+10” para iniciar.



Funcionamento do Grill do Forno Superior



Grill

Turbo Grill

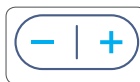
A utilização do Grill no forno elétrico superior permite dourar/gratinar seu alimento.

Para utilizar o seu Grill, siga os seguintes passos:

1. Pressione a tecla “Forno Elétrico” 5 vezes para selecionar “Grill” ou 6 vezes para selecionar “Turbo Grill”.



2. Selecione a tecla “Tempo/Timer” e, em seguida, as teclas “-/+” para selecionar o tempo desejado.



3. Selecione a tecla “Início/+10” para iniciar o tempo programado.



4. Após a finalização do tempo, o fogão emitirá um aviso sonoro indicando que sua receita está pronta. O ícone vermelho indicará que o forno estará quente, retire seu alimento com cuidado.

O tempo máximo de funcionamento do grill do forno elétrico superior é de 20 minutos e do turbo grill de 10 minutos.

Após este período de tempo, estas funções desligarão automaticamente.

Função Receitas Práticas

Seu fogão possui 5 receitas pré-programadas para cocção de alimentos. Neste caso, não é necessário programar nem o tempo de cozimento e nem a temperatura, pois serão ajustados automaticamente pelo forno.

Para utilizar esta função, siga os seguintes passos:

1. Pressione a tecla “Receitas Práticas” repetidas vezes para selecionar o alimento que deseja preparar.



2. Selecione a tecla “Início/+10” para iniciar o pré-aquecimento. O ícone indicativo de pré-aquecimento ficará iluminado. Aguarde.



3. Após o pré-aquecimento do forno, o fogão emitirá um aviso sonoro. Coloque o alimento no forno pré-aquecido e selecione a tecla “Início/+10” para iniciar o tempo programado.



4. Após a finalização do tempo, o fogão emitirá um aviso sonoro indicando que sua receita está pronta. O ícone vermelho indicará que seu forno estará quente, retire seu alimento com cuidado. O forno elétrico estará desligado.

ATENÇÃO

O seu fogão possui um sistema de ventilação com funcionamento automático. Durante o uso do fogão ou forno, a ventilação poderá ligar e haverá um som característico do ventilador.

IMPORTANTE

O painel Blue Touch precisa ser desbloqueado antes do seu uso. Para desbloquear siga os passos do tópico “Bloquear e Desbloquear o Painel” na pág. 10.

Tabela de Receitas - Função “Receitas Práticas”






Alimento/Display	Tempo (min:seg) - Temperatura	Recomendações
Lasanha		<p>Ingredientes: 500g de carne moída 1 dente de alho picado 2 colheres sopa de óleo ½ cebola picada 1 xícara de molho de tomate 1 caldo concentrado de carne 300g de massa pré-cozida para lasanha 300g de mussarela Queijo ralado a gosto</p> <p>Modo de preparo: Em uma panela aqueça o óleo, refogue a cebola e o alho e junte a carne. Refogue a carne até perder a cor rosada. Acrescente o molho de tomate e reserve.</p> <p>Montando a lasanha: Num refratário de aproximadamente 30cm x 20cm espalhe um pouco do molho de carne e cubra com a massa pré-cozida. Forme camadas de massa, molho de carne e queijo mussarela, até terminar os ingredientes. Cubra com queijo ralado. Leve ao forno superior e acione a tecla “Receitas Práticas” 2 vezes para selecionar a função “Lasanha”. Acione a tecla “Início/+10” e aguarde o fim da programação. Retire com auxílio de luvas.</p>
Pão de Queijo		<p>Ingredientes: 400g de pão de queijo congelado</p> <p>Modo de preparo: Acione a tecla “Receitas Práticas” 3 vezes para selecionar a opção “P. Queijo” e, em seguida, a tecla “Início/+10” para iniciar o pré-aquecimento. Unte uma forma, distribua os pãezinhos e leve ao forno superior após o pré-aquecimento. Pressione novamente a tecla “Início/+10” e aguarde o fim da programação.</p>
Batata		<p>Ingredientes: 1kg de batatas cortadas no comprimento com 1cm de espessura, cozidas 1 litro de leite 3 colheres sopa de farinha de trigo 3 colheres sopa de manteiga Queijo ralado grosso, sal e noz-moscada a gosto.</p> <p>Modo de preparo: Em uma panela, aqueça a manteiga, acrescente a farinha de trigo e mexa até dourar. Vá acrescentando o leite frio e mexendo com ajuda de um batedor, até formar um creme branco e consistente. Acrescente sal e noz-moscada a gosto e reserve. Selecione a tecla “Receitas Práticas” 4 vezes e em seguida a tecla “Início/+10” para iniciar o pré-aquecimento do forno. Em um refratário médio, distribua as batatas em camadas e cubra com o molho branco, salpique o queijo ralado grosso por cima e leve ao forno superior já pré-aquecido. Selecione novamente a tecla “Início/+10” e aguarde o fim da programação.</p>

Tabela de Receitas - Função “Receitas Práticas”

Alimento/Display	Tempo (min:seg) - Temperatura	Recomendações
Pizza		<p>Ingredientes: ½ xícara de água morna 1 tablete de fermento biológico fresco 1 colher chá de açúcar ½ colher chá de sal 2 colheres sopa de azeite de oliva 1 ½ xícara de Farinha de Trigo</p> <p>Modo de preparo: Desmanche o fermento na água morna, acrescente o açúcar e uma colher de farinha de trigo. Aguarde até a massa dobrar de tamanho. Após a fermentação junte o restante da farinha, o sal e o azeite. Misture muito bem até formar uma bola, transfira para uma superfície enfarinhada e sove bem. Após, leve ao abrigo do frio coberto com um pano seco por aproximadamente 1 hora para a massa crescer. Na seqüência, abra a massa em disco e coloque a cobertura.</p> <p>Sugestão de cobertura Ingredientes: 2 colheres de sopa de molho de tomate 150g de mussarela em fatias ou em retalhos 150g de presunto em fatias ou em retalhos Orégano e azeite de oliva para regar</p> <p>Modo de preparo: Acione a tecla “Receitas Práticas” 5 vezes para selecionar a receita “Pizza” e em seqüência a tecla “Início/+10” para iniciar o pré-aquecimento. Espalhe pelo disco o molho de tomate, o queijo, o presunto e regue com orégano e azeite de oliva. Leve ao forno superior pré-aquecido, selecione a tecla “Início/+10” e aguarde o fim da programação.</p>
Bolo		<p>Ingredientes: 3 1/2 xícaras de farinha de trigo 2 xícaras de açúcar 1 xícara de óleo 1 xícara de achocolatado 3 ovos inteiros 1 xícara de água fervendo ½ xícara de leite frio 1 ½ colher sopa de fermento químico</p> <p>Modo de preparo: Acione a tecla “Receitas Práticas” 6 vezes para selecionar a receita “Bolo” e inicie o pré-aquecimento acionando a tecla “Início/+10”. Em uma bacia funda misture os ingredientes secos, menos o fermento, junte os ovos, o óleo, o leite e a água aos poucos. Misture muito bem com um batedor e acrescente o fermento. Unte uma assadeira de alumínio de aproximadamente 25cmx40cm, derrame a massa e leve ao forno superior pré-aquecido. Acione novamente a tecla “Início/+10” para iniciar a cocção do bolo. Aguarde o fim da programação.</p>

Receita Favorita

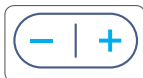
A função Receita Favorita permite que uma programação de tempo e temperatura seja salva na memória de seu fogão, facilitando o acesso à mesma quando necessário.

Para salvar uma receita na memória de seu fogão, proceda como se segue:

1. Toque a tecla “Receitas Práticas” uma vez. O ícone “Receita Favorita” acenderá no painel.



2. Selecione a temperatura desejada com os botões “-/+”.



3. Selecione a tecla “Tempo/Timer” e, em seguida, as teclas “-/+” para selecionar o tempo desejado.



4. Toque novamente a tecla “Início / +10” para confirmar sua programação e salvar sua receita.



Obs: A Receita Favorita utiliza somente a resistência inferior do forno elétrico.



Para mudar a sua Receita Favorita, repita os passos descritos acima.

Para utilizar a sua Receita Favorita, proceda como se segue:

1. Toque a tecla “Receitas Práticas” uma vez. O ícone “Receita Favorita” acenderá no painel.



2. Selecione a tecla “Início/+10” para iniciar o pré-aquecimento. O ícone indicativo de pré-aquecimento ficará iluminado. Aguarde. (Se desejar ignorar a fase de pré-aquecimento pressione “Início/+10” novamente.)



3. Após o pré-aquecimento do forno, o fogão emitirá um aviso sonoro. Coloque o alimento no forno pré-aquecido e selecione a tecla “Início/+10” para iniciar o tempo programado.



4. Após a finalização do tempo, o fogão emitirá um aviso sonoro indicando que sua receita está pronta. O ícone vermelho indicará que seu forno estará quente, retire seu alimento com cuidado.

Aviso Sonoro “BIP”

Sempre que um controle correto é acionado, o fogão emite um “bip”. Se você pressionar uma tecla e não ouvir um “bip”, o forno não aceitou a instrução (reveja o programa selecionado).

Para desativar o “bip” siga os seguintes passos:

1. Mantenha pressionada a tecla “Forno Elétrico” durante aproximadamente 4 segundos, até soar o “bip”.



2. Para ligar o “bip” proceda da mesma maneira.

Função Timer Alarme

O seu fogão possui a função Timer que permite a utilização de um contador regressivo de tempo. Para utilizar a função timer, siga os seguintes passos:

1. Toque a tecla “Tempo/Timer”. O relógio piscará em 00:00 indicando que o tempo pode ser alterado.



2. Pressione os botões “-/+” para selecionar o tempo desejado. Mantenha a tecla pressionada para aumentar a velocidade de incremento do tempo.



3. Toque a tecla “Início/+10” para iniciar a contagem regressiva do tempo.



Caso o forno elétrico esteja ligado, a função timer pode ser utilizada. Para tal, toque duas vezes a tecla “Tempo/Timer” e proceda a partir do passo 2 acima.

Não é possível utilizar a função “Timer” quando a função “Receitas Práticas” estiver em uso.

IMPORTANTE

O painel Blue Touch precisa ser desbloqueado antes do seu uso. Para desbloquear siga os passos do tópico “Bloquear e Desbloquear o Painel” na pág. 10.

Função Express

A Função Express permite que seu forno elétrico superior seja pré-aquecido e, em seguida, funcione por 10 minutos. Apenas a resistência inferior é acionada e a temperatura de pré-aquecimento é de 180°C.

1. Selecione a tecla “Início/+10” para iniciar o aquecimento. Se desejar, pressione repetidas vezes a tecla “Início / +10” para adicionar 10 minutos ao tempo.



A função Express não permite o ajuste de temperatura e não possui tempo de pré-aquecimento.

Modo de Espera

Após aproximadamente 3 minutos sem ser utilizado, o seu fogão entrará em modo de espera. Os botões se apagarão e apenas o relógio ficará aceso. Neste caso, ao tocar qualquer uma das teclas fará com que o fogão retorne ao modo ativo.

Durante a utilização das funções Timer, Grill do Forno Inferior, Forno Elétrico ou Receitas Práticas o seu fogão não entrará em modo de espera.

Ao entrar em modo de espera, o teclado ficará automaticamente bloqueado. Para desbloqueá-lo, proceda conforme o item “Bloquear e Desbloquear Teclado”.

Ajustando o Relógio

O seu fogão possui um relógio interno que deverá ser ajustado sempre que:

- O plugue de energia for conectado à rede elétrica;
- Houver falta de energia elétrica.

Nestes casos, o display do fogão indicará “12:00”.

Como ajustar o relógio:

1. O ajuste do relógio deve ser realizado sem pausas, leia todas as instruções antes de iniciar o processo.

2. Pressione simultaneamente os botões “Receitas Práticas” e “Tempo/Timer”. O relógio piscará indicando que poderá ser ajustado.



3. Pressione os botões “-/+” para ajustar o relógio.

Mantenha a tecla pressionada para um avanço mais rápido do tempo. O relógio opera no modo 24h.



4. Confirme a hora ajustada pressionando o botão “Início/+10”.



A qualquer momento durante o ajuste do relógio, o ajuste pode ser cancelado pressionando o botão “Cancela”. Após 10 segundos de espera, o ajuste também será cancelado.

Cancelar/Desligar Função

Para cancelar ou desligar uma função ativa a qualquer momento, pressione 2 vezes consecutivas a tecla cancela.



Luz

Para iluminar simultaneamente os fornos superior e inferior, pressione a tecla “Luz”. Após 2 minutos as lâmpadas desligarão automaticamente.



IMPORTANTE

O painel Blue Touch precisa ser desbloqueado antes do seu uso. Para desbloquear siga os passos do tópico “Bloquear e Desbloquear o Painel” na pág. 10.

5. Limpeza e Manutenção

Limpeza Geral

Antes de executar qualquer limpeza ou manutenção, desligue o fogão da tomada e feche os registros de gás. A limpeza deverá ser feita com o fogão frio.

Não use em hipótese alguma agentes de limpeza como: cloro, água sanitária, querosene, gasolina, solventes, removedores, ácidos, vinagres, suco de limão, produtos químicos ou abrasivos, pois podem causar manchas.

Para a limpeza das partes de aço inoxidável, dos vidros e do painel use uma esponja macia ou um pano úmido com água morna e sabão neutro ou detergente tipo lava-louças neutro. Para a limpeza das partes esmaltadas use uma esponja de aço seca, realizando movimentos circulares. **Não utilize a parte verde das esponjas, pós abrasivos e substâncias corrosivas que possam arranhar as citadas partes. Utilize um pano seco e macio para não deixar marcas de água no final da limpeza.**

Conserve as velas de acendimento eletrônico dos queimadores limpas e isentas de crostas de sujeira.

Não utilize papel alumínio para forrar a mesa do fogão, pois pode causar manchas na mesa e prejudicar o funcionamento das velas.

Não deixe que substâncias ácidas ou alcalinas, como: vinagre, café, leite, água salgada, suco de tomate etc., permaneçam por muito tempo em contato com as superfícies da mesa, queimadores ou superfícies esmaltadas (tampas dos queimadores, as grades (trepes), o topo e o chão do forno). Em caso de derramamentos, proceda a limpeza imediatamente.

A limpeza dos queimadores, das tampas e dos espalhadores deve ser feita periodicamente com água morna e sabão neutro ou detergente tipo lava-louças neutro. Antes de recolocá-los no seu lugar, enxugue-os bem e verifique se todos ficaram limpos e secos. Verifique se estão bem encaixados. Acenda os queimadores e deixe-os ligados por aproximadamente 1 minuto para garantir a secagem completa.

Podem ocorrer pontos de oxidação na parte inferior da tampa do queimador, na região sem esmalte. Porém, esses pontos de oxidação **não interferem** no funcionamento do fogão.

Nas grades da mesa (trepes) é normal a ocorrência de marcas brancas ou prateadas que parecem riscos. Essas marcas acontecem devido ao resíduo do metal do fundo de panelas que fica acumulado nas grades.

Não deixe cair líquidos ou sólidos dentro do queimador para não desregular a chama ou causar entupimentos. Caso aconteça, desligue o queimador, espere esfriar e limpe com pano úmido.

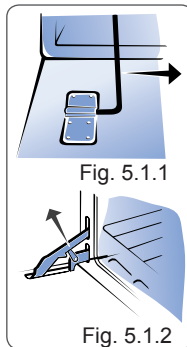
Tome cuidado especialmente quando a mesa estiver sem as bocas. Não deixe cair fiapos ou detritos no sistema de gás pois pode desregular a chama ou causar entupimento no pequeno orifício de saída de gás. Caso aconteça, utilize uma agulha de limpeza específica para fogões

Desmontagem / Montagem da Porta do Forno

Abra totalmente a porta do forno, desencaixe a prateleira da porta (Fig. 5.1.1) e levante a presilha da dobradiça da porta (Fig. 5.1.2).

Segure a porta pelas laterais e feche-a lentamente até que se perceba uma certa resistência; neste ponto, force e, ao mesmo tempo, levante a porta em direção ao alto, de modo a liberar o encaixe da dobradiça do corpo do fogão e retire-a.

Para a montagem, execute a operação contrária, tomando cuidado para que o encaixe da dobradiça seja introduzido no local próprio.



Cuidados com o Forno Autolimpante

Se ocorrer, por acidente, grande concentração de gordura nas paredes internas do forno com revestimento autolimpante devido ao derramamento direto de óleo, recomenda-se uma limpeza manual. Proceda da seguinte forma:

1. Retire as prateleiras. Aqueça o forno, na gradação de chama alta, por aproximadamente 2 a 3 minutos para amolecer os resíduos de gordura; após esse período desligue o forno. Certifique-se de que a temperatura no interior do forno esteja suportável antes de iniciar a limpeza, para evitar riscos de queimaduras. Remova o excesso de gordura com um pano seco.

2. Com uma esponja macia umedecida em água e amoníaco (1 parte de amoníaco para 3 de água), amoleça os resíduos de gordura.

3. Enxágüe o forno, pressionado com uma esponja umedecida em água fria, sem esfregar.

4. Aconselhamos ligar o forno, por 10 minutos na posição máxima para a secagem interna.

IMPORTANTE

Não utilize o forno do seu produto para armazenar alimentos.

Desmontagem do Vidro da Porta

O vidro interno da porta do forno é removível para facilitar a limpeza.

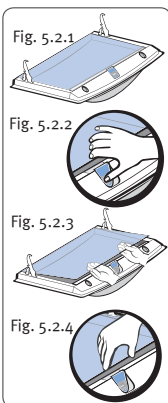
- Para removê-lo abra a porta do forno (Fig.5.2.1).

- Pressione o botão (Fig. 5.2.2) com o polegar, até o final da trava.

- Puxe o vidro com cuidado (Fig. 5.2.3).

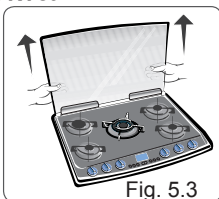
- Para a montagem, coloque o vidro na posição anterior e pressione-o contra o botão (Fig. 5.2.4) até ouvir um "click" e certificar que está travado.

Após a retirada do vidro, este deve ser manuseado com cuidado para evitar que ele se quebre.



Tampa de Vidro Removível

A tampa de vidro balanceada pode ser facilmente removida, bastando abrir a tampa na posição vertical e levantá-la, desencalhando-a de seus suportes (Fig. 5.3) Para montar, proceda de modo inverso.

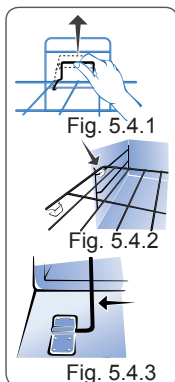


Prateleira Autodeslizante (Forno Inferior)

As prateleiras do forno possuem sistema autodeslizante com duas prateleiras e dois níveis de altura.

Para regular a altura, retire a prateleira superior levantando o gancho da parte traseira da prateleira superior (Fig. 5.4.1).

Reposicione a prateleira encaixando-a na guia lateral (Fig. 5.4.2), empurre até o gancho travar na parte da prateleira e posicione no encaixe da porta (Fig. 5.4.3).



Limpeza dos Queimadores

Evite que alimentos sejam derramados sobre os queimadores durante o cozimento. Se isso ocorrer limpe-os imediatamente após o uso.

A utilização prolongada dos queimadores contendo resíduos de alimentos tornará a limpeza muito difícil.

Não deixe as peças dos queimadores imersas em água com detergente por mais de 10 minutos.

Não coloque os queimadores ainda quentes na água fria, pois pode causar empenamento pelo choque térmico.

Forno Autolimpante

O forno autolimpante tem um revestimento com esmalte especial de porcelana. Este revestimento não é tóxico, não libera odores que possam alterar o sabor dos alimentos e não interfere na qualidade e tempo de cozimento. A combinação da textura e os agentes oxidantes de esmalte auxiliam a dissipação da gordura durante todo o tempo em que o forno estiver funcionando. Assim, o processo de limpeza é contínuo e as manchas de gordura são quimicamente rompidas e eliminadas.

6. Solução de Problemas

Assistência ao Consumidor

Caso seu Fogão apresente algum problema de funcionamento, antes de ligar para o Serviço Autorizado, verifique abaixo se a causa da falha não é simples de ser resolvida ou se não é falha na utilização, o que pode ser fácil e rapidamente corrigida, sem necessidade de aguardar um técnico.

Problemas	Prováveis Causas	Correções
O forno não funciona (não liga)	Botões de comando não foram selecionados corretamente para o cozimento. Na instalação elétrica da residência o disjuntor está desligado ou falta energia elétrica. O registro do gás está fechado. Chama amarela/vermelha.	Verifique os botões e repita as operações indicadas no item “Como Usar”. Ligue o disjuntor ou chame um electricista de sua confiança. Abra o registro. Verifique se o gás não está no fim ou se não há sujeira/umidade no queimador.
O forno solta fumaça	Forno sujo de gordura ou molho.	Limpe o forno após cada utilização conforme item “Limpeza e Manutenção”, pág 17.
A luz do forno não acende	Lâmpada queimada / Sem lâmpada. Sem energia elétrica	Adquira, no Serviço Autorizado Electrolux, uma lâmpada para fogão, e faça a substituição/ instalação, conforme “Instalação ou troca da Lâmpada” e certifique-se que esteja firmemente apertada, pág 8. Verifique se o plugue está ligado na tomada e se há energia na tomada. Verifique se o disjuntor está ligado.
Há formação de umidade nos alimentos e no interior do forno	Os alimentos são deixados muito tempo no interior do forno após o término do cozimento.	Não deixe os alimentos no forno por mais de 15 minutos após a finalização do cozimento.
Assa muito lento / Assa muito rápido	Os tempos de cozimento e a temperatura selecionada não estão corretas.	Consulte o item tempo na Tabela de Tempos e Temperaturas, pág 21. Verifique se o gás não está no fim.
O painel de controle Blue Touch não aciona	O painel está bloqueado por segurança. Accionamento incorreto das teclas.	Desbloqueie o painel como descrito na pág. 10: Bloquear e Desbloquear o Painel. Accionar tecla conforme “Modo correto de usar as teclas”, pág 10.
Queimador da mesa não acende	Espalhador mal posicionados.	Verifique se o espalhador está corretamente montado.
Resíduo de cola	Resíduo de cola proveniente das etiquetas.	Remove as etiquetas antes de utilizar o fogão. Utilize esponja macia e limpador líquido multi-uso.
Queimador do forno a gás não permanece aceso	O sistema bloqueia gás não foi desativado corretamente.	Após acender o queimador, permaneça com o botão de controle pressionado por 10 segundos, até desativar o sistema bloqueia gás.
Porta do forno embaçada	Umidade entre os vidros.	Dependendo das condições atmosféricas é normal. Ligue o forno e aguarde alguns minutos.

Quando as correções sugeridas não forem suficientes, chame o Serviço Autorizado Electrolux, à sua disposição.

Códigos de Erros

H-1 e H-2	Super aquecimento dos componentes eletrônicos.
S-1	Erro do sensor de temperatura.
E-1	Erro de tensão fora da especificada.

7. Dicas e Conselhos

Recomendações Importantes

Para um menor consumo de gás e um melhor aproveitamento, aconselha-se o uso de panelas com um diâmetro adaptado ao tamanho dos queimadores (Figs. 7.1 e 7.2), evitando que a chama queime no vazio (Fig. 7.3).

Recomenda-se que assim que o líquido começar a ferver, a chama seja reduzida até ao mínimo possível mantendo a fervura.

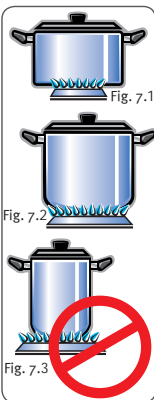
Assegure-se para que haja circulação de ar no ambiente onde o fogão esteja instalado.

Para facilitar a ignição, acender o queimador antes de colocar a panela sobre a grade.

Abaixar ou apagar a chama antes de retirar a panela.

Durante o cozimento, quando se utilizam óleos e outras gorduras, é necessário estar atento, pois ao serem derramados podem incendiar-se.

Use somente panelas com fundo plano e que garantam uma boa estabilidade sobre as grades (Trempes).



Quadro de diâmetros mínimos e máximos das panelas

Queimador	Diâm. Mín. (cm)	Diâm. Máx. (cm)
Tripla-chama	16 cm	40 cm
Rápido	16 cm	22 cm
Semi-rápido	12 cm	22 cm
Auxiliar	12 cm	22 cm

Conselhos para Cozimento ao Forno

Para preparar assados, é sempre necessário fazer um pré-aquecimento de aproximadamente 15 minutos na posição máxima, antes de colocar o alimento dentro do forno.

O pré-aquecimento não é recomendado quando forem utilizadas assadeiras de vidro.

Após a colocação do alimento dentro do forno, manter a temperatura alta por mais 6 minutos.

Para o Cozimento de Doces:

Os doces devem ser cozidos a uma temperatura normalmente entre 205°C e 230°C e requerem o

pré-aquecimento do forno (cerca de 15 minutos) na temperatura máxima.

Não abra a porta do forno durante o cozimento de pratos fermentados (por exemplo: pães, massas fermentadas e suflês); a corrente de ar frio bloqueia o seu crescimento. Para verificar o grau de cozimento, espete um palito no centro do alimento; se este sair seco o doce está cozido no ponto. Para fazer esta verificação, espere que tenha passado pelo menos 3/4 do tempo de cozimento previsto.

Caso o doce fique mais cozido por fora que em seu interior, seria necessário um tempo maior de cozimento, em uma temperatura inferior.

Para Uso do Grill

Utilize para gratinar ou dourar massas, carnes, suflês, doces, etc. Para um melhor controle, recomenda-se utilizar o grill com a porta entreaberta, ou se preferir, com a porta fechada, sob constante observação, pois seu aquecimento é muito rápido.

Assam-se no grill carnes e peixes geralmente de pouca espessura, aves abertas ao meio, alguns legumes (por exemplo: abobrinha, berinjela, tomate etc.), espetos de carne ou de peixe e frutos do mar. A carne e o peixe assados no grill devem ser ligeiramente untados com azeite e colocados sobre a prateleira na guia mais próxima do grill.

A intensidade de calor será controlada pela altura da prateleira. O calor é mais intenso nos níveis superiores, assim, você deverá posicionar o alimento da forma mais conveniente, de acordo com a receita a ser preparada.

Para Assar Peixe:

Asse os peixes de tamanho pequeno a uma temperatura alta. Os peixes de tamanho médio, inicialmente a uma temperatura alta e depois diminuindo gradualmente. Os peixes de tamanho grande, desde o princípio, a uma temperatura média.

Verifique se o peixe está bem assado levantando delicadamente uma ponta; a carne deve ser uniformemente branca e opaca, a menos que se trate de salmão, truta ou outro que possua coloração.

Para Assar Carne:

A carne a ser assada no forno deverá pesar pelo menos 1 kg, para evitar que fique muito seca. Se a peça de carne for magra, use azeite ou margarina ou um pouco de ambos. A margarina e o azeite serão desnecessários se a peça de carne for gordurosa. Quando a peça possuir gordura apenas em um dos lados, coloque-a no forno com este lado virado para cima; a gordura ao derreter,

untará suficientemente a parte que ficou por baixo.

Inicie o cozimento das carnes vermelhas em uma temperatura elevada, reduzindo-a depois para acabar de cozer a parte interior.

A temperatura de cozimento das carnes brancas pode ser moderada do princípio ao fim.

O grau de cozimento pode ser verificado espetando-se a carne com um garfo; se estiver firme, significa que está cozida no ponto.

As peças de carne vermelha deverão ser retiradas do refrigerador com uma hora de antecedência,

para que não endureçam com a variação brusca de temperatura.

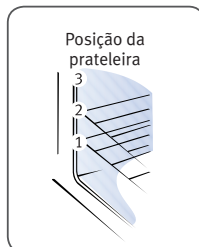
Coloque o assado no forno em recipientes adequados com a borda baixa (um recipiente com a borda alta dificulta a entrada do calor).

Terminado o cozimento, é aconselhável aguardar pelo menos 15 minutos antes de cortar a carne para que o molho não escorra. Antes de serem servidos, os pratos podem manter-se no calor do forno à temperatura mínima.

Tabela de Tempos e Temperaturas

Cozimento no Forno a Gás



















Doces	Posição da Prateleira	Temperatura °C	Tempo (min.)
Bolos	2	205 / 230	25 / 35
Torta de geleia	2	205 / 230	40 / 50
Peixe	Posição da Prateleira	Temperatura °C	Tempo (min.)
Filés ou postas	2	205 / 230	15 / 20
Assado	2	205 / 230	25 / 30
Assado com papel alumínio	2	230 / 255	20 / 25
Carne	Posição da Prateleira	Temperatura °C	Tempo (min.)
Vitela	2	205 / 230	60 / 70
Porco / Pernil	2	205 / 230	70 / 80
Frango / Inteiro	1	205 / 230	80 / 90
Peru / Inteiro	1	230 / 255	80 / 90
Carne Bovina	2	230 / 255	70 / 80
Carneiro	2	230 / 255	85 / 95
Pão e Pizza	Posição da Prateleira	Temperatura °C	Tempo (min.)
Pizza	2	230 / 255	20 / 30
Focaccia italiana	2	205 / 230	25 / 35
Pão	2	230 / 255	40 / 50
Suflês	Posição da Prateleira	Temperatura °C	Tempo (min.)
Suflê de verdura	2	180 / 205	30 / 40
Massa cozida	2	230 / 255	35 / 45



Obs.: Os dados da tabela são apenas indicativos. A experiência, os diferentes hábitos alimentares e o gosto pessoal, irão sugerir as variações a serem efetuadas. Os tempos e as temperaturas indicados são válidos para quantidades médias de alimentos (carnes 1,0/1,5 kg; massas para doces, pizzas, pão 0,5/0,8 kg).

Tabela de Tempos e Temperaturas

Cozimento no Forno Elétrico Superior

	Temperatura	Opções do Forno Elétrico			Pré-Aquecimento	
		 Resistência Inferior	Tempo	 Resistência Superior (*)		Tempo
Bolos	200°C	 Resistência Inferior	30 min	 Resistência Inferior e Superior	5 min	10 min
Torta de Maçã	220°C	 Resistência Inferior	20 min	 Resistência Inferior e Superior	5 min	10 min
Esfifas	210°C	 Resistência Inferior	20 min	-	-	10 min
Pizza Caseira	200°C	 Resistência Inferior	15 min	 Resistência Inferior e Superior	5 min	10 min
Pão de Queijo congelado	180°C	 Resistência Inferior	30 min	 Resistência Inferior e Superior	5 min	10 min
Lasanha Caseira	200°C	 Resistência Inferior	25 min	 Resistência Inferior e Superior	5 min	10 min
Empadão	200°C	 Resistência Inferior	25 min	 Resistência Inferior e Superior	5 min	10 min
Pãezinhos	180°C	 Resistência Inferior	25 min	-	-	10 min
Vegetais Gratinados	200°C	 Resistência Inferior	30 min	 Resistência Inferior e Superior	5 min	10 min

(*) A aplicação da resistência Superior nas receitas acima se dá nos últimos 5 minutos de cocção ou quando desejar.

É possível utilizar grill ou super grill para finalizar os pratos, sempre com tempos mais baixos e com total supervisão.

O forno elétrico permite o cozimento de peixes, aves e carnes desde que seus tamanhos sejam compatíveis com a cavidade do forno.

Inicie o cozimento sempre com a Resistência Inferior e temperatura de pelo menos 180°C.

O uso de papel alumínio para este forno é permitido desde que não encoste nas resistências superiores, quando estas estiverem ligadas.

Todos os modos de cocção iniciam com pré-aquecimento, caso não queira utilizá-lo aperte a tecla "Cancela".

8. Especificações Técnicas

Modelo	76DGX
Altura com tampa fechada (mm) - Mínima	965
Altura com tampa aberta (mm) - Mínima	1555
Altura da mesa (mm) - Mínima	900
Ajuste de altura (mm) - Máxima	10
Largura (mm)	762
Profundidade (mm)	697
Profundidade c/ porta do forno aberta (mm)	1120
Tensão (V)	127 / 220
Corrente elétrica do grill (A) superior	7A para 127V 4A para 220V
Corrente elétrica do grill (A) inferior	9,4A para 127V 5,4A para 220V
Potência do grill superior (W)	900
Potência do grill inferior (W)	1200
Frequência (Hz)	60
Capacidade do forno superior (litros)	36,6
Capacidade do forno inferior (litros)	93,2
Potência do forno superior (W)	1900
Potência do forno inferior (W)	3100
Potência dos queimadores (W)	
Semi-rápido	2.100
Rápido	2.700
Tripla-chama	3.700
Pressão de gás (kPa)	
Pressão do gás GLP	2,75
Pressão do gás GN	1,96
Lâmpada do forno superior (W)	25
Lâmpada do forno inferior (W)	60
Peso com embalagem (kg)	71
Peso sem embalagem (kg)	69,0
Corrente máxima do produto (A)	18,1A para 127V 10,5 para 220V
Potência Stand-By (W)	1,9

Disjuntores

É recomendável a instalação de um disjuntor exclusivo para o fogão. Em caso de dúvida com relação ao sistema elétrico de sua residência, consulte a concessionária de energia elétrica.

Os fios da tomada onde será ligado seu fogão devem ser de cobre e ser seção mínima conforme NBR5410.

Disjuntor dimensionado conforme NBR5410.

IMPORTANTE

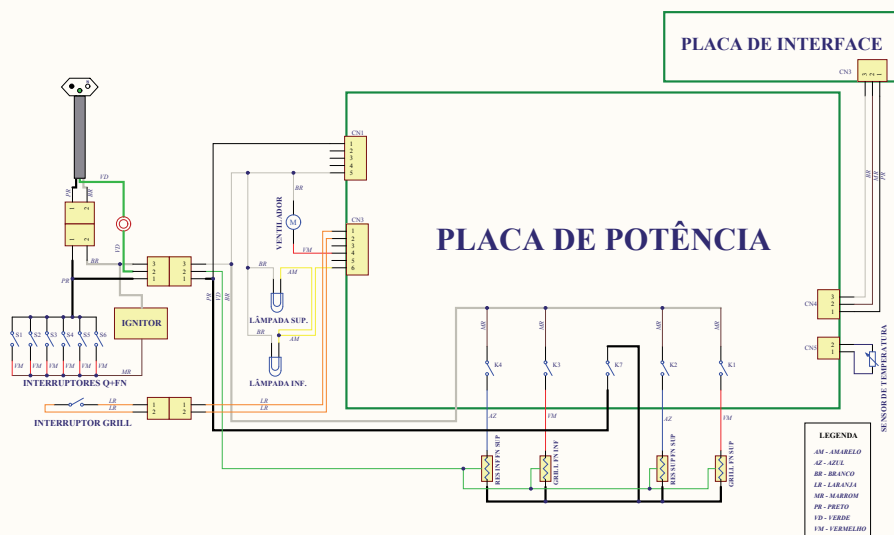
Este produto foi concebido e deve ser utilizado exclusivamente para uso doméstico. Este produto atende ao programa Brasileiro de Etiquetagem do INMETRO que verifica a eficiência energética do produto de acordo com o regulamento RESP/008-FOG.

Tabela de Características

Características	76DGX
Tampa balanceada removível	sim
Queimador semi-rápido	3
Queimador rápido	1
Queimador tripla chama	1
Termostato - forno superior	sim
Termostato - forno inferior	não
Bloqueia gás - forno inferior	sim
Acendimento superautomático	sim
Timer conta minutos	sim
Prateleiras auto-deslizantes	2
Prateleiras deslizantes	1
Queimadores selados	sim

Esquemas Elétricos

modelo 76DGX



Acessórios Electrolux,
produtos especialmente
desenvolvidos para tornar seu
dia-a-dia mais fácil e prático.



Conheça a linha completa de Acessórios
no site www.electrolux.com.br.

À venda nos Serviços Autorizados Electrolux

9. Certificado de Garantia

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

1. O início da vigência da garantia ocorre na data de emissão da competente nota fiscal de venda ao consumidor correspondente ao produto a ser garantido com identificação, obrigatoriamente, de modelo e características de produto;

2. O prazo de vigência da garantia é de 12 (doze) meses contados a partir da data da emissão da nota fiscal preenchida conforme disposição do item “1” deste certificado e divididos da seguinte maneira:

- a) 3 (três) meses de garantia legal; e,
- b) 9 (nove) meses de garantia contratual.

3. A fabricante não concede qualquer forma e/ou tipo de garantia para produtos desacompanhados de nota fiscal de venda ao consumidor, ou produtos cuja nota fiscal esteja preenchida incorretamente (observar orientação do item “1” deste certificado);

4. Exclui-se da garantia contratual mencionada no item “2.b”, casos de corrosão provocada por riscos, deformações ou similares decorrentes da utilização do produto, bem como eventos conseqüentes da aplicação de produtos químicos, abrasivos ou similares que danifiquem a qualidade do material componente;

Condições desta Garantia:

5. Qualquer defeito que for constatado neste produto deve ser imediatamente comunicado ao Serviço Autorizado Electrolux mais próximo de sua residência, cujo contato e endereço pode ser encontrado na relação que acompanha o produto, no site da fabricante (www.electrolux.com.br), ou, informado pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor Electrolux.

6. Esta garantia abrange a substituição de peças que apresentem vícios constatados como de fabricação, além da mão de obra utilizada no respectivo reparo.

7. Peças de vidro, plástico, borracha, bem como os acessórios e as peças sujeitas ao desgaste natural pelo uso, tais como trempes, espalhadores e tampas dos queimadores, são garantidos contra vícios de fabricação apenas pelo prazo legal de 90 (noventa) dias, contados a partir da emissão da nota fiscal de compra do produto.

A Garantia perderá a Validade quando:

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

9. O produto for instalado ou utilizado em desacordo com o Manual de Instruções, utilizado para fins diferentes do uso doméstico (uso comercial, laboratorial, industrial, etc.) e reparado por assistência técnica não credenciada pela fabricante.

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

11. O produto tiver recebido maus tratos, descuidos ou ainda sofrer alterações, modificações ou consertos feitos por pessoas ou entidades não credenciadas

pela Electrolux do Brasil S.A.

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

A Garantia concedida pelo Fabricante não cobrirá:

13. Despesas com Instalação do produto.

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

15. O não funcionamento ou falhas decorrentes de problemas de fornecimento de energia elétrica e/ou falhas decorrentes de problemas de fornecimento de energia elétrica e/ou falta de gás no local onde o produto está instalado.

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

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

Outras disposições:

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

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

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

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

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

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

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

 **Electrolux**



ATENDIMENTO
AO CONSUMIDOR
0800 728 8778



 **Electrolux**

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

<http://www.electrolux.com.br>