

Fogão a Gás

i.kitchen

76EIX



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.

ATENDIMENTO
AO CONSUMIDOR
0800 728 8778



Electrolux

Dicas Ambientais

O material da embalagem é reciclável.

Procure selecionar plásticos, papel e papelão 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.



Índice

Segurança	02
Descrição do Fogão	04
Descrição do Painel	05
Instalação	06
Como Usar	12
Receitas Claudia	14
Timer Digital	16
Função Ajuda	17
Configurações	19
Alertas	22
Limpeza e Manutenção	23
Solução de Problemas	25
Dicas e Conselhos	26
Especificações Técnicas	28
Esquema Elétrico	29
Certificado de Garantia	30

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 puxando pelo plugue.

Não altere o plugue do seu Fogão. Não prenda, torça ou amarre o cabo elétrico e 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). (Fig. 1.1).

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. Troque ou instale a lâmpada por outra lâmpada de fogão, verificando a tensão elétrica 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 não tenha sido utilizado e ainda se encontrar no período de cobertura da garantia, a conversão de gás é gratuita, exceto as despesas com acessórios e deslocamento

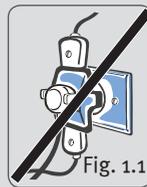


Fig. 1.1

do Serviço Autorizado (quando o 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.

Não utilize panelas com fundo arredondado, para evitar acidentes.

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



Fig. 1.2.1



Fig. 1.2.2



Fig. 1.2.3

CUIDADOS COM A LIMPEZA:

Por motivo de higiene e segurança, seu Fogão deve ser mantido sempre limpo. Acúmulo de gordura ou de outros alimentos podem causar mau funcionamento e risco de acidentes (veja limpeza e Manutenção).

Limpe sempre a tampa de vidro 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:

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

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; chame a companhia de gás responsável.
10. Chame a assistência técnica para verificar o problema.

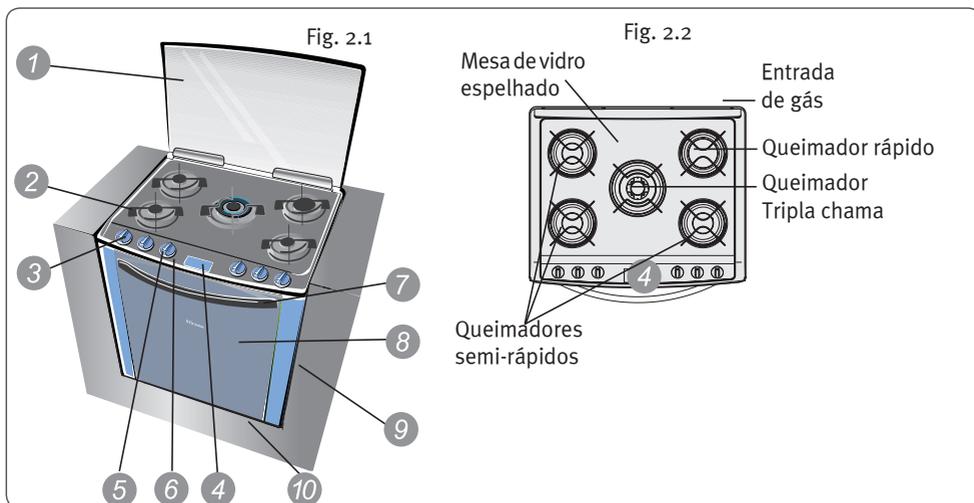
Vazamento de Gás com Fogo

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. Tampa de vidro
2. Grades (trepes) em ferro fundido
3. Botões de controle dos queimadores do Fogão
4. Painel de controle LCD Touch Screen
5. Botão de controle da temperatura do Forno e Grill elétrico
6. Luz do grill
7. Puxador da porta
8. Porta do forno
9. Quadro de apoio
10. Arremate do gabinete



3. Descrição do Painel LCD

O seu fogão é equipado com um painel de controle sensível ao toque que utiliza a tecnologia "touch screen". Ela permite o acionamento das funções apenas com o toque sobre o vidro.

Certifique-se de que seu dedo está posicionado no centro do ícone. Se o seu dedo não estiver corretamente posicionando, o fogão pode não responder à seleção feita.

Encoste levemente no painel com a parte que contém a digital do seu dedo. Não use apenas a ponta de seu dedo.



4. Instalação

A primeira instalação é gratuita e deve ser feita, obrigatoriamente, pelo Serviço Autorizado Electrolux.

Se durante o período de garantia a instalação não for feita pelo Serviço Autorizado Electrolux ocorrerá a perda da garantia total (legal e especial) do produto.

Antes de solicitar a instalação, verifique se as dimensões e características do nicho, a instalação elétrica (pág.8) e a posição do registro/saída de gás (pág.9) estão de acordo com as especificações deste manual.

Atenção: A instalação gratuita não cobre despesas com conexões de gás, registros, etc. Se houver necessidade de modificar a instalação elétrica ou do gás, esta deverá ser efetuada por pessoal qualificado, em conformidade com as normas em vigor. A instalação não contempla este tipo de serviço.

Para maiores informações consulte o "Certificado de Garantia" na página 30.

Ao ligar para o Serviço Autorizado Electrolux verifique na parte traseira de seu produto as informações sobre o modelo, tipo de gás, número de série, etc.

Este fogão não foi projetado para ser colocado diretamente sobre o piso.

Cuidado! A instalação inadequada do produto poderá causar incêndios, explosões, vazamentos e choque elétrico.

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.

Especificações dos nichos/gabinetes

Para nicho/gabinete sugerido a seguir, as entradas de ar devem estar totalmente desobstruídas e as dimensões especificadas devem ser rigorosamente respeitadas.

Respeite a altura de 800 a 850mm (Fig. 4.1) entre o Fogão e um móvel, um depurador de ar ou uma coifa instalada acima do produto.

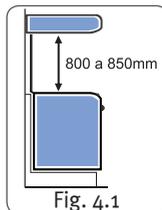
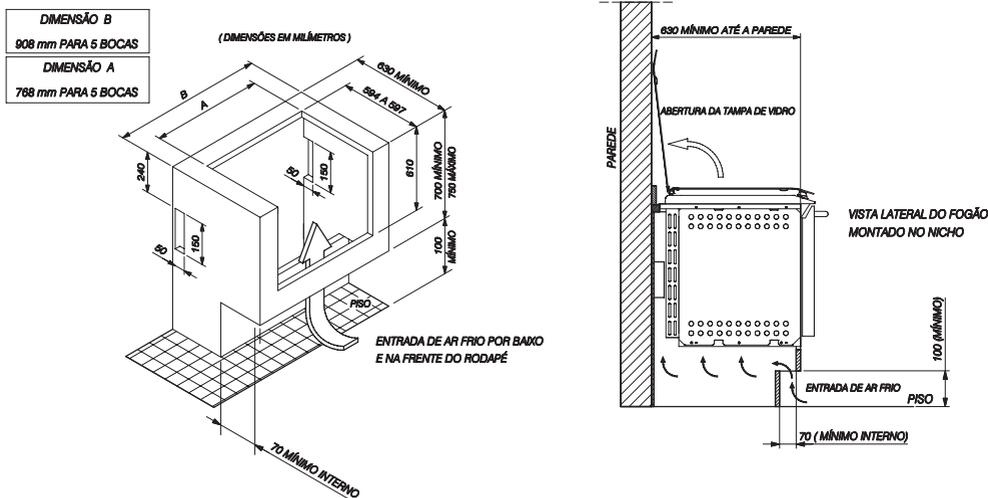


Fig. 4.1

Nicho Opção 1: Armário até o chão com rodapé recuado.

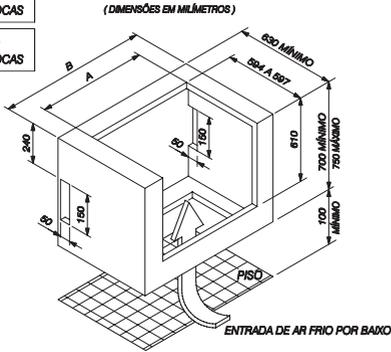
Dimensões em mm



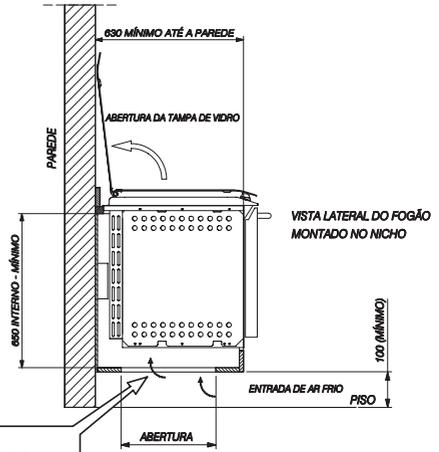
Nicho Opção 2

Armário suspenso com abertura inferior.

DIMENSÃO B
908 mm PARA 5 BOCAS
DIMENSÃO A
788 mm PARA 5 BOCAS



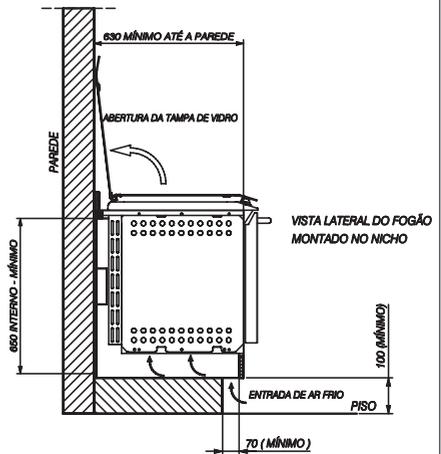
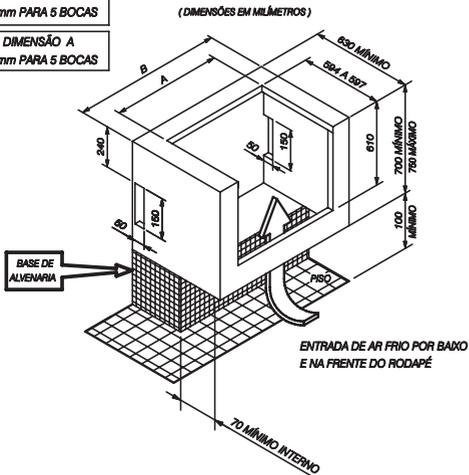
IMPORTANTE!
ABERTURA EM BAIXO DO NICHO
200 x 650 mm (MÍNIMO) PARA 5 BOCAS



Nicho Opção 3

Armário com base em alvenaria com rodapé recuado.

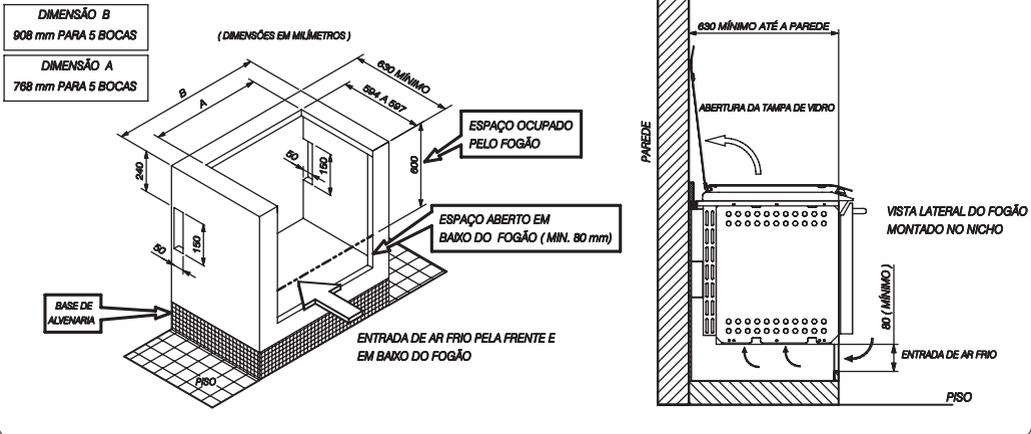
DIMENSÃO B
908 mm PARA 5 BOCAS
DIMENSÃO A
788 mm PARA 5 BOCAS



Nicho Opção 4

Armário com base em alvenaria sem rodapé.

Dimensões em mm



Instalação Elétrica

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.

Estes modelos requerem uma tomada especial tripolar com disjuntor exclusivo (ver página 28).

Posicionamento da tomada elétrica

Na figura abaixo (Fig. 4.2) estão indicadas as posições recomendáveis para se ligar o cabo de alimentação do seu fogão. Nunca ligue o cabo à tomadas elétricas que estiverem localizadas na região marcada com um "X".

A temperatura do produto pode danificar plugues e tomadas, o que poderá causar incêndios, explosões, curto-circuito ou choque elétrico.

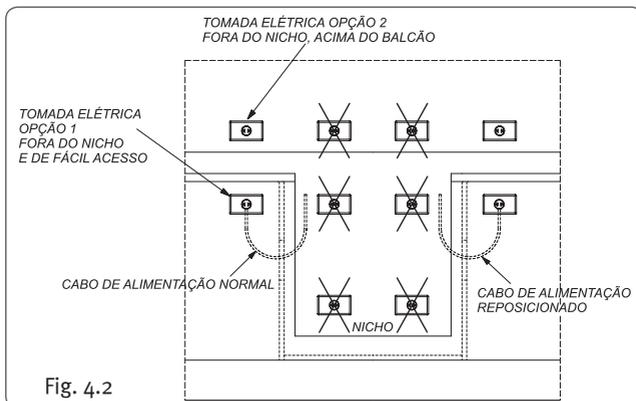
Se houver a necessidade de cruzar o cabo de alimentação por trás do produto, chame o Serviço Autorizado Electrolux para que a saída do cabo de alimentação do fogão seja trocada para o outro lado do produto (Fig. 4.2).



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

Não use extensões ou benjamins (Fig. 4.3).

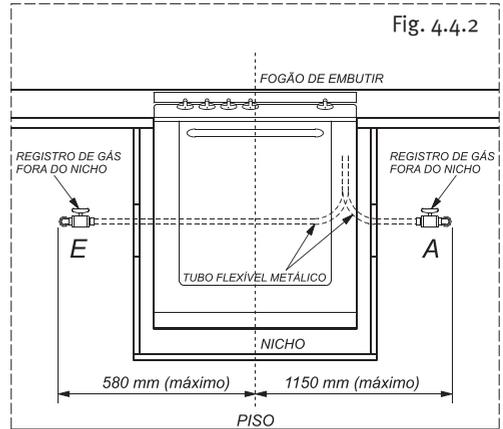
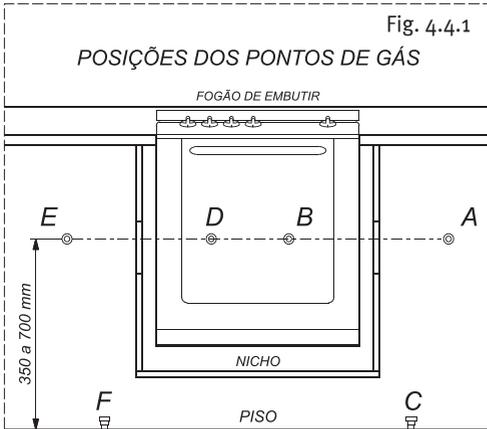
Em caso de dúvida, consulte o Serviço Autorizado Electrolux.



Posicionamento do ponto de Gás

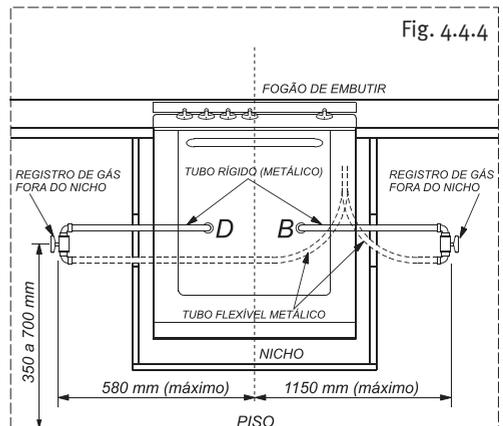
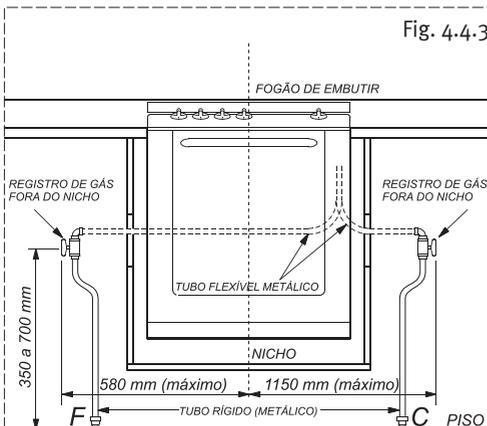
Deve existir um registro de gás exclusivo para o fogão localizado no mesmo ambiente em que este se encontra.

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 (Fig.4.4.1), o registro deve ser instalado conforme esquema da figura 4.4.2. Este é o posicionamento recomendável.



Caso o ponto de gás esteja nas posições B, D, F ou C (Fig.4.4.1), 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 4.4.3.



Mangueira metálica (Tubo flexível metálico)

Para os modelos de embutir, é obrigatória a instalação do produto com mangueira metálica. Nunca instale um fogão 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 fogão 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 20cm e 125cm, medido de ponta a ponta. Para sua segurança, nunca use mais de um tubo flexível em série (NBR 14177).

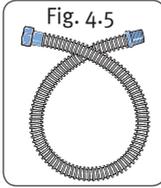


Fig. 4.5

⚠️ ATENÇÃO

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 (Fig. 4.6) 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 fogão. 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).



Fig. 4.6

Instalação do botijão P13 com Tubo Flexível Metálico

Utilize um tubo flexível metálico de 1/2 polegada para conectar o botijão ao fogão (o tubo flexível é fornecido com o produto). 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 fogão (figuras 4.7.1 e 4.7.2).

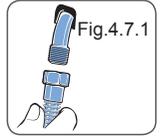


Fig.4.7.1

Fixe a outra extremidade do tubo flexível metálico no adaptador (figura 4.7.3) usando uma chave de boca de 26mm (1 pol.). A outra extremidade do adaptador deve ser fixada no registro do regulador de pressão (figura 4.7.4) usando chave de 23mm (7/8”).

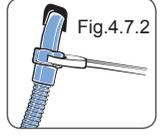


Fig.4.7.2

Caso o regulador de pressão não possua conexão compatível com o adaptador (figura 4.7.5), o registro do regulador deverá ser substituído (figura 4.7.6).

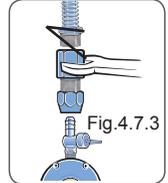


Fig.4.7.3

Não recomendamos utilização de luvas metálicas nas conexões.

Verifique a distância entre o botijão e o fogão. Caso o tubo flexível metálico 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.

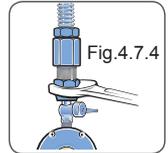


Fig.4.7.4

Conecte o regulador de gás ao botijão, apertando-o somente com as mãos (figura 4.7.7). Esse sistema foi desenvolvido para vedação somente com a força "manual", não necessitando de ferramentas.

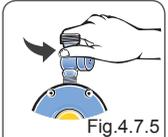


Fig.4.7.5

Ligue o gás e verifique se existem vazamentos, utilizando detergente líquido viscoso, que garante uma melhor performance e eficácia no teste (figura 4.7.8).



Fig.4.7.6



Fig.4.7.7



Fig.4.7.8

Instalação com GLP Utilizando Central de Gás

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

- 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 fogão 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 fogão ao registro recomenda-se utilizar a mangueira flexível metálica. O tubo flexível metálico deve estar em conformidade com a norma brasileira NBR 14177 (Fig. 4.8.1).

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

Verifique se a posição do registro de gás está em conformidade com as especificações da página 8. Caso contrário, contate o Serviço Autorizado Electrolux e solicite a adequação do ponto de gás (este serviço não está incluído na instalação do produto). Fixe a outra extremidade do tubo flexível metálico no registro de parede, não esquecendo de utilizar o anel de vedação (Fig. 4.8.2).

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.

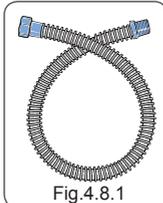


Fig.4.8.1

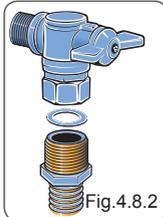


Fig.4.8.2

Instalação com Gás GN (Gás Natural)

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

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

Antes de Fazer a Ligação Elétrica Certifique-se que:

- A instalação será feita por um electricista de sua confiança;
- 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;

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).

Fig.4.9

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.

Caso a tomada da sua residência ainda se encontre no padrão antigo, 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.

Sempre consulte um profissional da área ou o Serviço Autorizado Electrolux.

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 .

5. 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 quando estiver levantada, evitar os respingos de gordura na parede.

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).

Grades (trepes) em Ferro Fundido

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 painéis e recipientes em geral, que podem ser usados sobre as grades.

Os utensílios devem possuir fundo plano e garantir uma boa estabilidade sobre as grades.

Quadro de diâmetros mínimos e máximos de painéis		
Queimador	Diâmetro mínimo	Diâmetro máximo
Tripla-chama	16 cm	40 cm
Rápido	16 cm	22 cm
Semi-Rápido	12 cm	22 cm

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

Lâmpada, Instalação ou Troca

Para evitar choque elétrico, ao instalar, trocar ou limpar a lâmpada assegure-se de que o fogão esteja desligado da tomada. Para retirada do protetor da lâmpada (Fig. 5.2), pressione as laterais e puxe um lado de cada vez até desencaixar. Para recolocar, proceda de maneira inversa. Veja a potência e a tensão correta da lâmpada para o seu modelo em “Especificações Técnicas”.

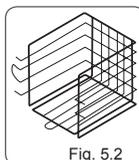


Fig. 5.2

Acendimento Superautomático 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. 5.3).

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

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

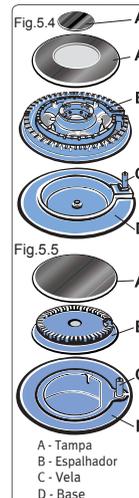
Caso a chama não acenda após algumas tentativas, verifique se as tampas (Fig.5.4 - “A” e fig.5.5 - “A”) e os espalhadores (Fig.5.4 - “B” e fig.5.5 - “B”) estão colocados corretamente.

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.



Fig. 5.3



A - Tampa
B - Espalhador
C - Vela
D - Base

Funcionamento do Forno

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.



Fig. 5.6

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.

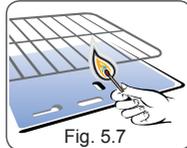


Fig. 5.7

Quando faltar energia elétrica, aproxime uma chama (fósforo aceso) do 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

O Grill é uma resistência elétrica instalada na parte de cima do forno, que aquece e emite radiação infra-vermelha 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, devem ficar mais afastados do Grill;

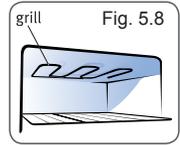


Fig. 5.8

Por motivo de segurança, o grill elétrico e o forno a gás não funcionam simultaneamente, pois **o botão do forno gira nos dois sentidos, no sentido horário liga o Grill, no sentido anti-horário liga o forno**.

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

Como acionar o grill no forno a gás

1. Aperte o botão e gire no sentido da luz indicativa do grill;
2. Confirme a operação na tela LCD.



Fig. 5.9

Na posição indicada na figura do botão, o forno e o grill estão desligados.

O grill elétrico do forno inferior possui um tempo máximo de funcionamento, que é 20 minutos. Após este tempo a função grill será desligada automaticamente.

6. Receitas

A função Receitas possui 100 receitas para você visualizar. Elas estão separadas em oito grupos, sendo eles:

1. Entradas;
2. Guarnições;

3. Carnes;
4. Massas e Molhos;
5. Light;
6. Sobremesas;

Para visualizar as receitas:

1. No menu principal, utilize as setas de navegação e selecione a opção "Receitas";
2. Utilize as setas de navegação para visualizar os grupos de receitas e selecione um dos grupos;
3. Selecione a receita que deseja visualizar;
4. Selecione ler receita.



Seu fogão possui as seguintes receitas:

1. Entradas

Antepasto de beringela
Bolinho de carne-seca
Bolinho de linguado
Bruschetta de salmão defumado e abacate
Bruschettas com especiarias
Couve-flor de forno
Dip de anchova e mostarda
Folhado de camarão
Maionese com peru defumado e picles
Musse de queijo com pimenta
Pãezinhos de mandioca
Patê de camarão
Quiche de pimenta biquinho
Salada crocante e molho quente
Sanduíche de beringela
Sopa de bobó de camarão
Sopa de cebola com champignon
Sopa de lentilha com carne-seca

2. Guarnições

Abóbora japonesa com coentro
Arroz com cogumelo e gengibre
Arroz com curry e damasco
Arroz com passas e champanhê
Arroz com presunto e requeijão
Batata ao creme
Batata e abobrinha gratinada
Batatas amassadas com alecrim
Enfornado de abobrinha
Enfornado de berinjela
Enfornado de feijão com couve manteiga
Linguado assado com alho-poró
Paçoca de banana
Polenta cremosa com legumes
Refogado de siri

3. Carnes

Almôndega de carne com shiitake
Badejo com molho de sálvia
Bolo de alcatra moída
Bolo de carne moída e mandioca

Bolo de carne recheado com banana
Costela de porco assada
Costeleta de porco com chutney
Cozido de costela de boi
Farnel de carne-seca
Filé mignon recheado
Frango com alho e gengibre
Frango com curry e leite de coco
Frango com molho de limão e pimenta-cheiro
Frango ensopado com pesto
Lombo de bacalhau ao molho cítrico
Lombo de porco a oriental
Peito de frango com mel
Rocambolo de filé-mignon
Tender com maçãs

4. Massas e Molhos

Bucatini com molho de linguíça de lombo de porco
Farfalle com molho de shiitake
Fusilli alla matriciana
Fusilli com alho-poró e feijão
Lasanha de frango e legumes
Lasanha de ricota e manjerição
Macarrão ao forno
Molho bolonhesa com bacon
Molho bechamel
Molho de tomate
Molho de tomate com manjerição
Molho pesto com pinholi
Nhoque de mandioca e legumes
Rondelli de espinafre
Torta folhada de cebola e maçã
Torta folhada de cogumelos

5. Light

Abobrinha recheada com atum
Bolinho de fubá
Cabelo de anjo com salmão
Camarão ao molho de papaia
Carne à oriental
Enrolado de peito de frango
Farfalle com tomate e suco de laranja

Feijoada light
Paella vegetariana
Peito de frango e raiz forte
Penne com rúcula e amêndoa
Pudim de tapioca light

6. Sobremesas

Arroz doce
Banana cozida e leite de coco
Bastões de chocolate
Bolo cremoso
Bolo de banana caramelada
Bolo de coco e marshmallow
Bolo de limão na calda de figo
Brigadeiro com frutas secas
Brownie de chocolate
Cocada com abacaxi
Creme zabaione
Crepe de caramelo
Frutas com especiarias
Massa básica de pão de ló
Musse de chocolate
Pavê de chocolate
Pudim de pão com geleia de damasco
Rabanadas recheadas
Recheio de abacaxi
Torta cremosa de banana

Como Adicionar uma receita favorita:

1. Abra a receita que deseja adicionar como Favorita;
2. Toque na estrela vazia para adicionar às favoritas;
3. A estrela ficará cheia, demonstrando que aquela receita é favorita.

*** As setas permitem que avance página ou retorne a página inicial.**



Como Remover uma receita favorita:

1. No menu principal, utilize as setas de navegação e selecione a opção "Receitas";
2. Selecione "Favoritas" na barra inferior;
3. Procure a receita que deseja remover e selecione "Ler Receita";
4. Toque na estrela para remover de "Favoritas".



7. Timer Digital

Seu fogão possui a função Timer Digital que permite a utilização de um contador regressivo de tempo com alarme sonoro. Para utilizar a função timer, siga os procedimentos descritos abaixo:

ATENÇÃO

O timer digital não desliga o forno, apenas soa o alarme ao final do tempo.

Ligar o Timer Digital:

1. Selecione a opção TIMER;
2. Toque em hora ou minutos para selecionar o tempo desejado;
3. Confirme a operação;
4. Para minimizar a tela, toque OK

É possível cancelar a operação ou aumentar em um minuto.



Desligar o Timer Digital:

1. Toque no ícone que aparece na tela
2. Toque em Cancelar;



8. Função Ajuda

Esta função visa auxiliar quanto ao Modo de uso, Limpeza, Segurança ou como entrar em contato através do SAC (Serviço de Atendimento ao Consumidor Electrolux).

Modo de Uso

Esta função, contém informações sobre:

- Ajuste a hora;
- Ajuste da data;
- Economia de energia;
- Receitas favoritas;
- Grill do forno a gás;
- Acendimento automático.

Para visualizar as informações que necessita, prosiga da seguinte maneira:

1. No menu principal, utilize as setas de navegação e selecione a opção "Ajuda";
2. Selecione "Modo de Uso";
3. Procure a informação que necessita
4. Toque para selecionar a informação desejada.



Limpeza

Esta função, contém informações sobre:

1. Mesa e componentes;
2. Porta limpa fácil;
3. Tampa removível.

Para visualizar as informações que necessita, prosiga da seguinte maneira:

1. No menu principal, utilize as setas de navegação e selecione a opção "Ajuda";
2. Selecione "Limpeza";
3. Procure a informação que necessita
4. Toque para selecionar a informação desejada.

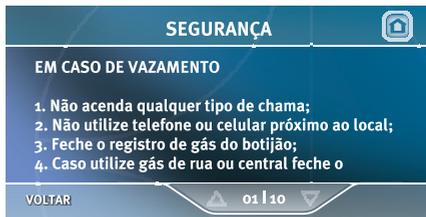


Segurança

Esta função possui instruções sobre como agir em caso de vazamentos.

Para visualizar as informações que necessita, prosiga da seguinte maneira:

1. No menu principal, utilize as setas de navegação e selecione a opção "Ajuda";
2. Selecione "Segurança";



SAC

Esta função possui o número do SAC (Serviço de Atendimento ao Consumidor Electrolux).

Para visualizar as informações que necessita, prosiga da seguinte maneira:

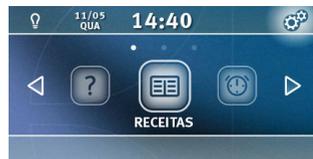
1. No menu principal, utilize as setas de navegação e selecione a opção "Ajuda";
2. Selecione "SAC";



9. Configurações

Ajuste do Volume

1. Toque ícone configurações;
2. Selecione o ícone VOLUME;
3. Pressione para a direita para aumentar o som e para a esquerda para diminuí-lo ou mudo, caso não deseje som;
4. Toque em confirmar.



* Para retirar do modo MUDO, pressione mudo ou as setas da direita ou da esquerda.



Ajuste de Data

1. Toque no ícone configurações;
2. Selecione a opção DATA;
3. Ajuste a data ou a hora e toque em confirmar



Ajuste de Hora

1. Toque no ícone configurações;
2. Selecione a opção HORA;
3. Ajuste a data ou a hora e toque em confirmar



Ajuste de estilo de tela

Você pode alterar o Estilo de Tela do painel, plano de fundo, conforme suas preferências.

1. Toque no ícone configurações;
2. Selecione o ícone ESTILO DE TELA;
3. Selecione a opção desejada
4. Toque em confirmar.



Ajuste o modo economia de energia

O modo economia de energia apaga o painel após 1 minuto sem uso;

1. Toque no ícone configurações;
2. Selecione a opção ECONOMIA DE ENERGIA;
3. Toque o botão ligar.

Para desfazer a opção economia de energia, repita as operações acima e toque desligar.



Ajuste o bloqueio do painel

O bloqueio do painel pode ser utilizado para efetuar a limpeza do produto ou para evitar que crianças e outras pessoas alterem/ativem funções. Para sua segurança, o painel é bloqueado automaticamente quando entra em modo de espera.

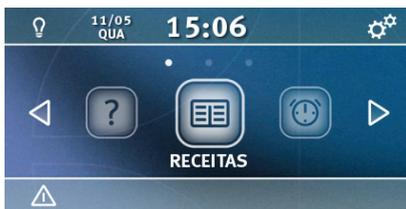
1. Toque no ícone configurações;
2. Selecione a opção BLOQUEAR PAINEL;
3. Selecione o botão bloquear;

*** Para desfazer a opção bloqueio de painel, mantenha pressionado o botão desbloquear.**



10. Alertas

Caso haja algum funcionamento atípico do produto, aparecerá um ícone no canto inferior esquerdo do painel e o seguinte aviso poderá aparecer:



Temperatura Elevada

Quando este alerta é mostrado, o forno não poderá ser utilizado enquanto o aviso permanecer.



Tensão incorreta

Caso o fogão esteja ligado em tensão errada, o seguinte aviso aparecerá:



11. 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 e acidentes.

Para a limpeza das partes de aço inoxidável, das esmaltadas, 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. **Não utilize palha metálica, a parte verde das esponjas, pós abrasivos e substâncias corrosivas que possam arranhar as citadas partes.**

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.

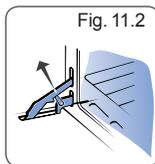
Nas grades (trepes) da mesa é normal a ocorrência de marcas brancas ou prateadas que parecem riscos. Essas marcas acontecem devido ao resíduo do metal do fundo de panelas que fica acumulado nas grades.

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.

Desmontagem / Montagem da Porta do Forno

Abra totalmente a porta do forno, levante a presilha da dobradiça da porta, conforme indicado na figura ao lado.



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.

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.

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:

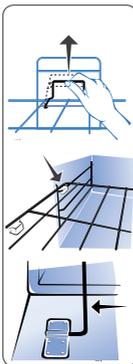
1. Retire as prateleiras. Aqueça o forno, na graduação de chama alta, por aproximadamente 2 a 3 minutos para amolecer os resíduos de gordura; após esse período desligue o forno. Certifique-se de que a temperatura no interior do forno esteja suportável antes de iniciar a limpeza, para evitar riscos de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

Prateleira Autodeslizante

A prateleira possui sistema auto-deslizante com duas prateleiras e três níveis de altura.

Para regular a altura, retire a prateleira superior levantando o gancho da parte traseira da prateleira superior.

Reposicione a prateleira encaixando-a na guia lateral, empurre até o gancho travar na parte traseira da prateleira e posicione no encaixe da porta.



Tampa de Vidro Removível

A tampa de vidro balanceada pode ser facilmente removida bastando abrir a tampa na posição vertical e levantá-la, desencaixando-a de seus suportes (fig. 11.4). Para montar, proceda de modo inverso.



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.
- Pressione o botão com o polegar, até o final da trava.
- Puxe o vidro com cuidado.
- Para a montagem, coloque o vidro na posição anterior e pressione-o contra o botão 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.



Limpeza dos Queimadores

Evite que alimentos sejam derramados sobre os queimadores durante o cozimento.

Se isso ocorrer, limpe-os imediatamente após o uso, após o resfriamento do produto.

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.

12. 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.

Prováveis Causas/Correções

<i>O forno não funciona (não liga)</i>	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”, pág. 12. Ligue o disjuntor ou chame um eletricista de sua confiança. Abra o registro. Verifique se o gás não está no fim ou se não há sujeira/umidade no queimador.
<i>O forno solta fumaça</i>	Forno sujo de gordura ou molho.	Limpe o forno após cada utilização conforme item “Limpeza e Manutenção”, pág. 23.
<i>Porta do forno embaçada</i>	Umidade entre os vidros.	Dependendo das condições atmosféricas é normal. Ligue o forno e aguarde alguns minutos.
<i>A luz do forno não acende</i>	Lâmpada queimada ou sem lâmpada. Sem energia elétrica	Adquira, no Serviço Autorizado Electrolux, uma lâmpada para fogão, e faça a substituição/instalação. Verifique se o plugue está ligado na tomada e se há energia na tomada. Verifique se o disjuntor está ligado.
<i>Há formação de umidade nos alimentos e no interior do forno</i>	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.
<i>Assa muito lento / Assa muito rápido</i>	Os tempos de cozimento e a temperatura selecionada não estão corretas.	Consulte o item tempo na Tabela de Tempos e Temperaturas, pág. 27. Verifique se o gás não está no fim.
<i>O painel de controle LCD não aciona</i>	O painel está bloqueado por segurança.	Desbloqueie o painel como descrito na pág. 21: Ajuste o bloqueio do painel.
<i>Queimador da mesa não acende</i>	Espalhador e/ou tampa mal posicionados.	Verifique se o espalhador e a tampa estão corretamente montados.
<i>Resíduo de cola</i>	Resíduo de cola proveniente das etiquetas	Remover as etiquetas antes de utilizar o fogão. Utilizar esponja macia e limpador líquido multi-uso.
<i>Queimador do forno não permanece aceso</i>	Sistema Bloqueia-gás não foi acionado corretamente.	Após acender o queimador, permaneça com o botão de controle pressionado por 10 segundos.

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

13. Dicas e Conselhos

Recomendações Importantes

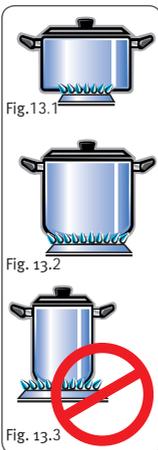
Para um menor consumo de gás e um melhor aproveitamento, aconselha-se o uso de panelas com um diâmetro adaptado ao tamanho dos queimadores (figs. 13.1 e 13.2), evitando que a chama queime no vazio (fig. 13.3).

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 um boa estabilidade sobre as grades.



Quadro de diâmetros mínimos e máximos de panelas

Queimador	Diâmetro mínimo	Diâmetro máximo
Tripla-chama	16 cm	40 cm
Rápido	16 cm	22 cm
Semi-Rápido	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.

Para o Cozimento de Doces:

Os doces devem ser cozidos a uma temperatura moderada (normalmente entre 180°C e 205°C) e requerem o pré-aquecimento do forno (cerca de 15 minutos).

Não abra a porta do forno quando cozinhar pratos fermentados (por exemplo: pão, 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 finalizar, 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 moderada.

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) ou então diretamente sobre a prateleira, colocando uma fôrma grande na prateleira de baixo para recolher os respingos e a gordura.

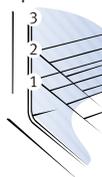
Terminado o cozimento, é aconselhável aguardar pelo menos 15 minutos antes de cortar a carne para que o molho não escorra. Antes de serem servidos, os pratos podem manter-se no calor do forno à temperatura mínima.

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
Peixes	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
Carnes	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
Massas	Posição da Prateleira	Temperatura °C	Tempo (min.)
Pizza	2	230 / 255	20 / 30
Focaccia	2	205 / 230	25 / 35
Pão	2	230 / 255	40 / 50
Suflês	Posição da Prateleira	Temperatura °C	Tempo (min.)
Sufilê de verdura	2	180 / 205	30 / 40
Massa cozida	2	230 / 255	35 / 45

Posição da prateleira



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).

14. Especificações Técnicas

Modelo	76EIX
Altura (mm)	685
Altura com tampa aberta	1.250
Largura do produto(mm)	800
Profundidade (mm)	717
Profundidade c/ porta do forno aberta (mm)	1140
Profundidade mínima do móvel	630
Tensão (V)	127 / 220
Frequência (Hz)	60
Capacidade forno grande (litros)	93,2
Potência do forno grande (W)	2.650
Potência dos queimadores (W)	
Semi-rápido	2.100
Rápido	2.700
Tripla-chama	3.700
Potência grill elétrico (W)	1200
Tipo de gás:	
Pressão do gás GLP	2,75 kPa
Pressão do gás GN	1,96 kPa
Lâmpada	60W
Peso com embalagem (kg)	55,7
Peso sem embalagem (kg)	54
Corrente máxima do produto (A)	10,1A para 127V 5,8 para 220V
Potência Stand-By (W)	4,9

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.

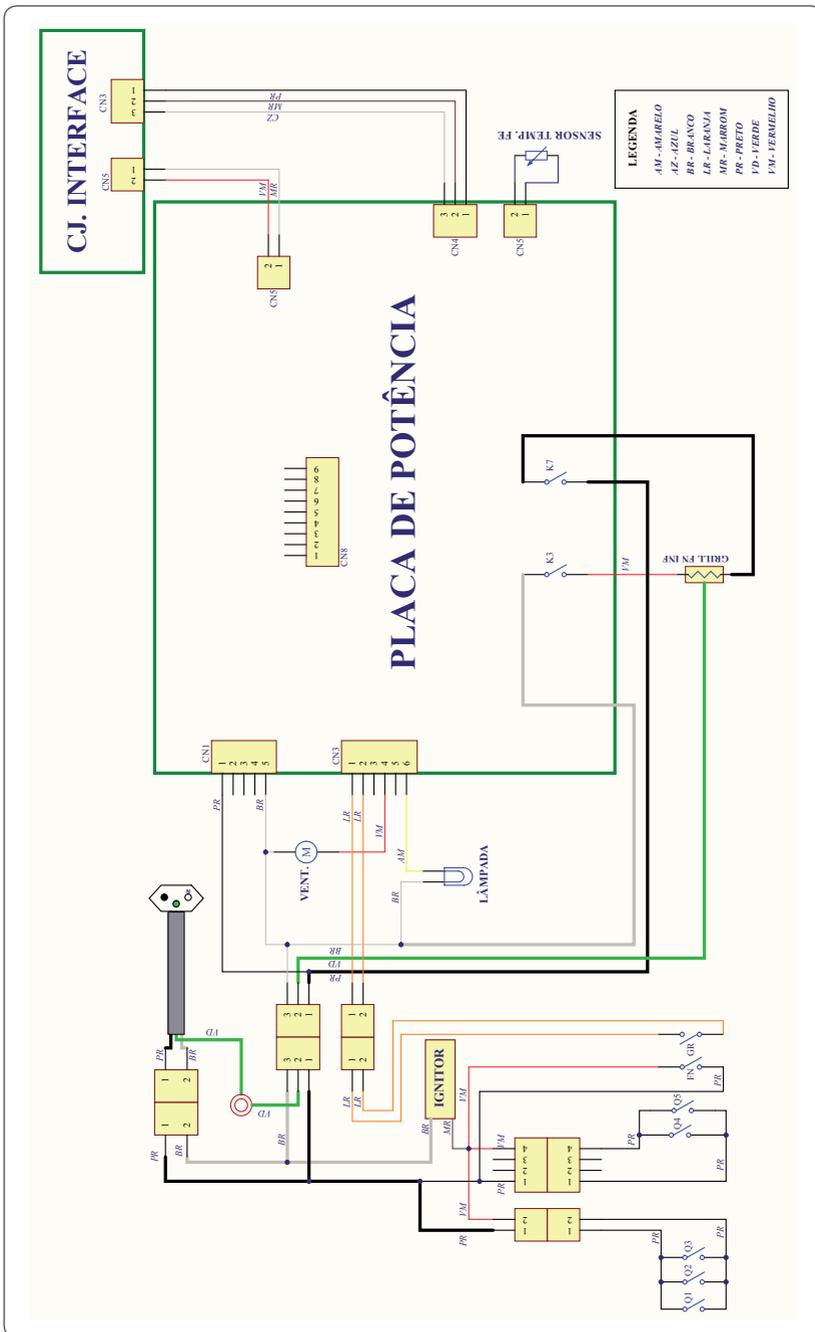
Disjuntores

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.

15. Esquema Elétrico



16. 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, as lâmpadas e as peças sujeitas ao desgaste natural pelo uso, tais como grades (trepes), 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. Produtos 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 falhas decorrentes de problemas de fornecimento de energia elétrica e/ou falta de gás no local onde o produto está instalado.

15. 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.).

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

Outras disposições:

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

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

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

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

21. 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>