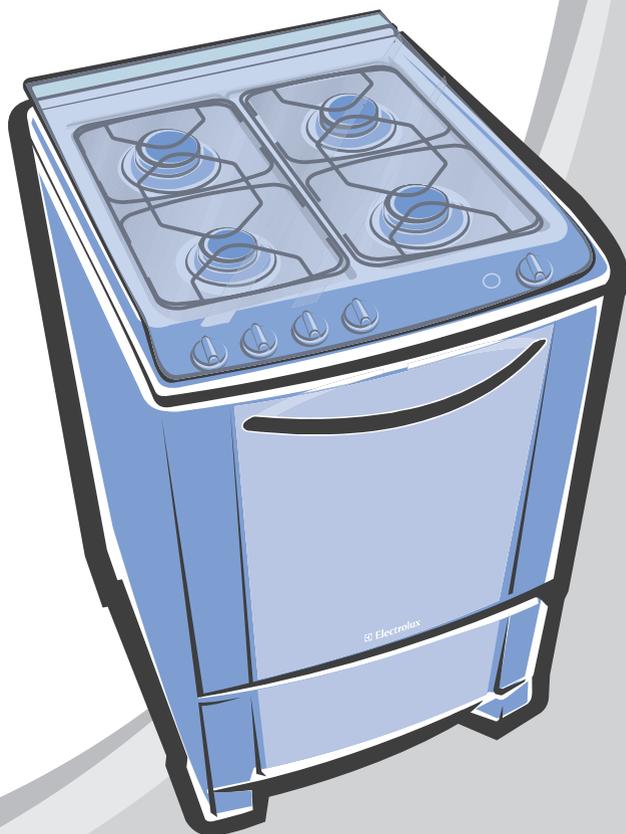


Fogões a Gás

56SB, 56SPB, 56SX, 56DB,
76SRB, 76SRX e 76SB



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).



⚠️ ATENÇÃO

Este manual atende os fogões a gás modelos 56SB, 56SPB, 56SX, 56DB, 76SRB, 76SRX e 76SB. Assim, observe o modelo de seu produto na nota fiscal de compra para identificar as informações corretas neste manual.

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

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

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

1. Segurança	02
2. Descrição do Fogão	04
3. Instalação	05
4. Como Usar	08
5. Limpeza e Manutenção	10
6. Solução de Problemas	12
7. Dicas e Conselhos	13
8. Especificações Técnicas	16
9. Tabela de características	17
10. Dimensões	18
11. Esquema Elétrico	19
12. Receitas	20
13. Certificado de Garantia	22

1. Segurança

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

Para Crianças

Evite acidentes. Após desembalar o 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 elas 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. Se o cabo de alimentação estiver danificado, este deve ser substituído pelo Serviço Autorizado Electrolux, a fim de evitar riscos.

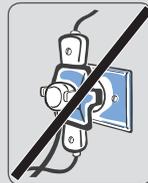
Tenha cuidado para que o Fogão não fique apoiado sobre o cabo elétrico.

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

Antes de instalar ou trocar a lâmpada de seu fogão, verifique a tensão da rede local e a potência correta da lâmpada para o seu modelo conforme item "Especificações Técnicas".

É perigoso modificar as especificações ou características do Fogão. Desligue os queimadores e desconecte o cabo elétrico da tomada, assim você evitará acidentes.

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 esteja 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.

CUIDADOS COM ALIMENTOS E UTENSÍLIOS:

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

Quando utilizar o forno grande retirar do forno pequeno (modelos 56DB) utensílios plásticos e/ou metálicos.

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.



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 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”.

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 em funcionamento.

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, bem ventilado e chame o distribuidor de gás.
9. Se o fogão é abastecido com gás canalizado ou central (prédios), feche imediatamente os registros de abastecimentos e chame a companhia de gás responsável.
10. Chame a assistência técnica para verificar o problema.

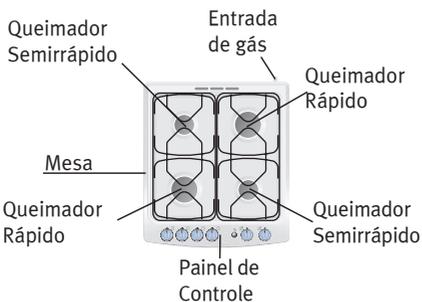
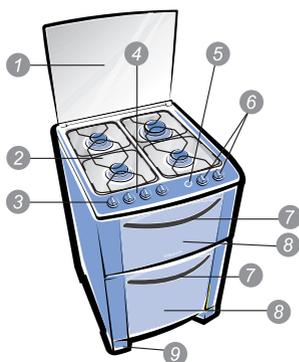
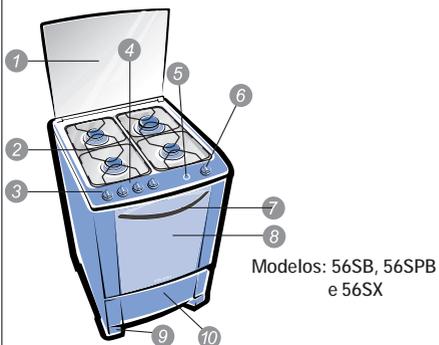
Vazamento de Gás com Fogo

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

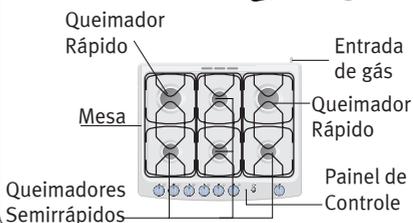
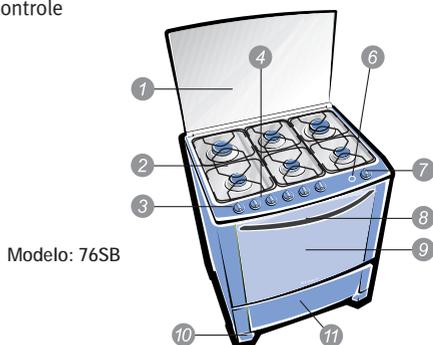
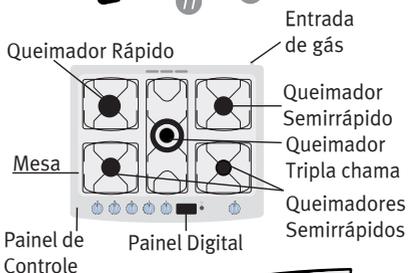
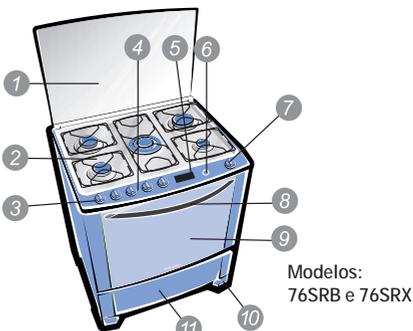
Modelos 56SB, 56SPB, 56SX e 56DB

1. Tampa de vidro
2. Grades da mesa (trepes)
3. Botões de controle dos Queimadores
4. Painel de controle
5. Interruptor da luz do forno / acendimento automático
6. Botões de controle da temperatura do Forno
7. Puxador da porta (2 puxadores modelo 56DB)
8. Porta do forno (2 portas para o modelo 56DB)
9. Capa dos pés e pés niveladores
10. Porta da estufa fixa



Modelos 76SRB, 76SRX e 76SB

1. Tampa de vidro
2. Grades da mesa (trepes)
3. Botões de controle dos Queimadores
4. Painel de controle
5. Painel Digital
6. Interruptor da luz do forno / acendimento automático
7. Botão de controle da temperatura do Forno
8. Puxador da porta
9. Porta do forno
10. Capa dos pés e pés niveladores
11. Porta da estufa fixa



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, seguindo passo-a-passo as instruções deste manual. Confira, antes, na etiqueta de identificação localizada na parte traseira do fogão o tipo de gás. Nossos produtos são bivolt e se houver necessidade de modificar a instalação elétrica, esta deverá ser efetuada por pessoal qualificado, em conformidade com as normas em vigor.

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.

Posicionamento do Fogão

Após retirar a embalagem, remova com cuidado todo o filme plástico da mesa que proteje o aço inoxidável, nos modelos 76SRB e 76SRX remova também o filme protetor do timer. Não utilize o Fogão com este plástico pois poderá danificar o inox. O calor derrete o plástico e sua remoção se torna muito difícil. Após a retirada do filme, executar a limpeza da mesa (veja "Limpeza e Manutenção").

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 funcionamento e causar acidentes.

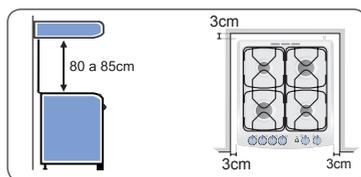
Não retire o pé nivelador.

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

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.

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



IMPORTANTE

Este fogão não foi projetado para ser embutido, por isto, na instalação, respeite a distância mínima de 3cm de cada lado para evitar acidentes.

Nivelamento do fogão

Para evitar problemas de funcionamento do seu fogão, principalmente ao assar alimentos no forno, é importante que o aparelho esteja nivelado.

Para isso, utilize uma forma com água sobre as grades (trempes) e observe se o nível da água esta alinhado com a borda da forma. Se não estiver, gire os pés do fogão até que o nível da água esteja alinhado com a borda da forma.

Peças Necessárias para Instalar o seu Fogão (peças não cobertas pela garantia)

Instalação com botijão GLP:

1. Regulador de pressão exclusivo para o seu fogão de 1kg/h de vazão e 2,75 (2,8) kPa conforme a NBR 8473.
2. Mangueira plástica de PVC com tarja amarela conforme a NBR 8613 ou Mangueira flexível metálica de 1/2 polegada conforme NBR 14177 e adaptador (caso a mangueira cruze por trás do fogão).
3. Duas abraçadeiras de metal (de boa qualidade) com parafusos.
4. Lâmpada de 40W ou 60W (consulte “Especificações Técnicas”) própria para fogões, conforme a tensão da sua instalação elétrica 127V ou 220V.

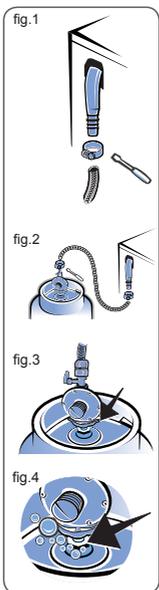


Procedimentos para Instalação com mangueira PVC com tarja amarela

Nos casos onde o botijão está do lado da entrada de gás do fogão, pode-se utilizar a mangueira PVC com tarja amarela, **desde que ela não cruze por trás do fogão**, e não passe próximo a saídas de ar quente.

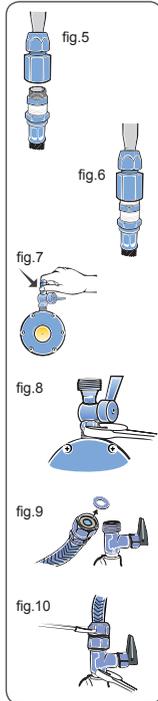
Instalação do Gás

1. Coloque a abraçadeira de metal na ponta da mangueira, em seguida, no ponto de entrada do fogão apertando a abraçadeira (fig. 1).
2. Coloque a outra abraçadeira na extremidade oposta da mangueira, em seguida, no regulador de pressão e aperte a abraçadeira (fig. 2).
3. Rosqueie com cuidado o regulador de pressão no botijão (fig. 3).
4. Após a instalação, verifique se há vazamento de gás. Utilize uma esponja com espuma de sabão ou detergente líquido (fig. 4).



Procedimentos para Instalação do botijão P13 com Tubo Flexível Metálico

1. Com uma chave de boca de 22 mm e outra de 26 mm fixe uma das extremidades do tubo flexível metálico no adaptador.
2. Depois, fixe o tubo flexível metálico com o adaptador na entrada de gás do fogão (fig. 5 e 6).
3. Caso o regulador de pressão não possua conexão compatível ao tubo flexível metálico (fig. 7), o registro do regulador deverá ser substituído (fig. 8).
4. Fixe a outra extremidade do tubo flexível metálico no registro do regulador de pressão (fig. 9 e 10), não esquecendo a utilização do anel de vedação.
5. Conecte o regulador de gás ao botijão, apertando-o somente com as mãos (fig. 3). Esse sistema foi desenvolvido para vedação somente com a força “manual”, não necessitando de ferramentas.
6. Ligue o gás e verifique se existem vazamentos. Utilize uma esponja com espuma de sabão ou detergente líquido (fig. 4).



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.

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

IMPORTANTE

Use sempre um regulador de pressão (exclusivo para fogão) para qualquer tipo de botijão. A ausência deste item pode causar excesso de pressão e vazamento de gás. Verifique o prazo de validade do regulador de pressão e da mangueira. A mangueira e o regulador devem ser trocados de acordo com a validade indicada pelo fabricante. Na troca, observar se o regulador de pressão do botijão deve ter gravado a inscrição NBR 8473 (norma brasileira).

Utilize a mangueira plástica de PVC com a tarja amarela conforme NBR 8613, desde que:

- A mangueira não tenha emendas;

- Não cruze por trás do fogão e não a passe próximo a saídas de ar quente ou atravesse a mangueira através de paredes;

- O comprimento da mangueira seja menor que 125cm;

- A mangueira esteja dentro do 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 canalizado, 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.

Não utilizar 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 Electrolux.

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. **Nossos modelos saem de fábrica sem lâmpada por serem bivolt.**



Antes de Fazer a Ligação 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 conectores tipo T (benjamim);

- 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 NBR 14136, com um electricista de sua confiança.

Os benefícios do novo padrão de tomada são:

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

Lembramos, ainda, que para aproveitar o avanço e a segurança da nova padronização, é necessário o aterramento da tomada, conforme a norma de instalações elétricas NBR 5410 da ABNT.

Em caso de dúvidas, consulte um profissional da área.

Fio Terra

Caso seu Fogão possua um fio terra (verde ou verde/amarelo) próximo ao cabo de alimentação, este fio terra deverá ser conectado a um ponto de aterramento adequado.

Não ligue o fio terra em torneiras, canos de água, tubulações elétricas ou de gás ou ao fio neutro da rede.

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

Remova com cuidado o filme plástico da mesa de aço inox, limpando e removendo todos os resíduos de adesivo conforme orientação da pág. 10.

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

Botão de Controle de Gás

Os botões de funcionamento dos queimadores e dos fornos estão colocados no painel de controle.

Painel de Controle

-  Posição do queimador (Boca)
-  Forno pequeno (56DB)
-  Forno grande
-  Acendimento automático
-  Acendimento da Lâmpada do Forno

Botões de controle da mesa

-  Fechado (posição inicial)
-  Máximo
-  Mínimo

Botão de controle do forno

- 280
- 255
- 230
- 205
- 180
- Graduação de temperatura

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).



Acendimento dos Queimadores

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

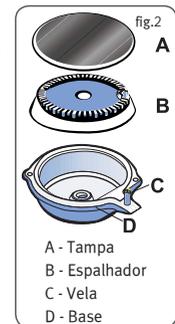
Acendimento Automático

1. Acione a faísca mantendo pressionado o botão (fig. 1);
2. Aperte e gire o botão da mesa no sentido anti-horário;
3. Depois, regule a chama de acordo com o desejado.

Se após algumas tentativas não acender, verifique se as tampas (fig.2 "A") e os espalhadores (fig.2 "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 o queimador, aproxime uma chama (fósforo aceso), pressione o botão correspondente e gire-o no sentido anti-horário até a posição de máximo.



Acendimento 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.

Acendimento Automático do forno

1. Acione a faísca mantendo pressionado o botão;
2. Aperte e gire o botão do forno no sentido anti-horário;
3. Depois de aceso continue com o botão pressionado por mais 10 segundos. Caso contrário, o dispositivo de segurança bloqueia gás e apaga a chama.

No caso de falta de energia elétrica, aproxime

uma chama (fósforo aceso) até o orifício do chão do forno, pressione e gire o Botão de Controle do Forno para a gradação de temperatura máxima.

Dispositivo de segurança bloqueia gás

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

Após notar que o queimador do forno acendeu, segure o botão pressionando por 10 segundos até que a chama permaneça acesa e então regule a chama.

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:

Ao utilizar o forno retire qualquer utensílio que estiver no interior do mesmo e também no outro forno (modelo 56DB).

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

manter pressionado por 10 segundos



Painel Digital

(modelos 76SRB e 76SRX)



O seu fogão é equipado com um painel digital que lhe permite ajustar o Relógio e utilizar o Timer contador regressivo de tempo.

Aviso Sonoro "BIP"

Sempre que um controle correto é acionado, o painel digital emite um "bip". Se você pressionar uma tecla e não ouvir o "bip", o fogão não aceitou o comando.

O "bip" longo informa quando uma operação foi concluída.

Caso o comando desejado não seja permitido, o fogão retornará 3 bips curtos.

Ajuste do Relógio

O relógio opera no modo 24 horas e pode ser ajustado sempre que desejado.

Ao conectar o plugue na tomada ou quando houver falta de energia, o display entrará automaticamente na função de ajuste do relógio com o indicador de hora piscando. Para ajuste, siga os passos abaixo:

1. Ajuste as horas pressionando a tecla "+" ou "-". Mantenha a tecla pressionada para um avanço mais rápido.
2. Pressione a tecla Relógio para confirmar a hora. Note que o indicador de minutos começará a piscar.
3. Ajuste os minutos pressionando a tecla "+" ou "-". Mantenha a tecla pressionada para um avanço mais rápido.
4. Pressione a tecla Relógio para confirmar. Um "bip" longo informa que a operação foi concluída.

Para ajustar novamente o relógio, pressione a tecla Relógio e siga os passos acima.

Qualquer operação será cancelada em aproximadamente 20 segundos caso não seja confirmada.

Acionar o Timer Sonoro

Utilize o Timer Sonoro sempre que desejar controlar o tempo de cozimento de um alimento. O Timer pode ser programado no tempo máximo de 9h59min. Para programá-lo, siga os passos abaixo:

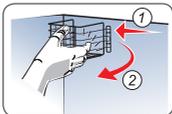
1. Pressione a tecla Timer. O indicador de hora começará a piscar para ser alterado.
2. Ajuste as horas pressionando a tecla "+" ou "-". Mantenha a tecla pressionada para um avanço mais rápido.
3. Pressione a tecla Timer para confirmar a hora. Note que o indicador de minutos começará a piscar.
4. Ajuste os minutos pressionando a tecla "+" ou "-". Mantenha a tecla pressionada para um avanço mais rápido.
5. Pressione a tecla Timer para confirmar e dar início a contagem regressiva do tempo. Note que o primeiro dígito do display começa a oscilar mostrando que o timer está em operação.
6. Ao chegar ao tempo "0:00" um aviso sonoro será emitido por 2 minutos. Para desligá-lo antes deste tempo, pressione qualquer tecla.

Para cancelar a contagem mantenha pressionada a tecla Timer por aproximadamente 3 segundos.

Qualquer operação será cancelada em aproximadamente 20 segundos caso não seja confirmada.

Instalação, Limpeza ou Troca da Lâmpada

Adquira uma lâmpada própria para fogões na tensão adequada com a disponível em sua residência, 127V ou 220V e na potência indicada para o modelo do seu produto, ver “Especificações Técnicas”. 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, pressione o lado direito (1) até desencaixar do fundo do forno, em seguida puxe para fora (2) até desencaixar o outro lado. Para recolocar, proceda de maneira inversa.



Ao rosquear a lâmpada, verifique se a mesma está bem apertada, se houver dificuldade ao rosquear, passe uma esponja de lã de aço, polindo a rosca da lâmpada e depois limpe-a com um pano seco ou papel toalha.

Forno Pequeno (modelos 56DB)

O forno pequeno 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).

O forno pequeno pode ser utilizado simultaneamente com o forno grande.

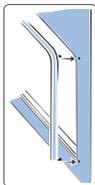
Ao utilizar os dois fornos simultaneamente, pode ser necessário ajustar o tempo de cocção.

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.

Gaxeta do Forno

Caso necessite montar e/ou desmontar a gaxeta do forno será necessário observar o perfeito posicionamento dos ganchos.



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 à base de cloro (hipoclorito de sódio, água sanitária, etc), querosene, gasolina, solventes, removedores, ácidos, vinagres, suco de limão, produtos químicos ou abrasivos, pois podem causar manchas e acidentes.

Para limpeza da mesa, retire as grades da mesa, os queimadores e os botões. Lave a mesa e as peças individualmente com a parte mais macia da esponja, detergente neutro e água. **Não utilize na mesa a parte verde e abrasiva das esponjas, pós abrasivos e substâncias corrosivas que possam arranhar a peça.** Para remover a sujeira mais resistente das grades e tampas dos queimadores utilize uma esponja de lã de aço seca nas peças secas, realizando movimentos circulares.

Antes de recolocá-los no seu lugar, enxugue-os bem e certifique-se que 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.

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, molho de tomate, etc., permaneçam por muito tempo em contato com as superfícies da mesa, queimadores ou superfícies esmaltadas (tampas dos queimadores, as grades, o topo e o chão do forno). Em caso de derramamentos, proceda a limpeza imediatamente.

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 painéis que fica acumulado nas grades e são facilmente removidas com esponja de aço seca.

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.

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 os queimadores. 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 para limpeza específica de fogões.**

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

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.

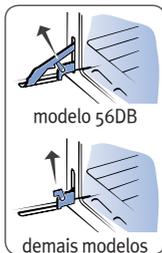
Não coloque os queimadores ainda quentes na água fria, pois pode causar empenamento pelo choque térmico.

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, feche-a lentamente até perceber que as dobradiças estejam travadas nas presilhas. Desencaixe a porta com cuidado liberando as dobradiças do corpo do fogão.

Para a montagem, execute a operação contrária, tomando cuidado para que o encaixe da dobradiça seja introduzido corretamente no corpo do fogão.



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

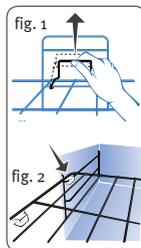
4. Aconselhamos ligar o forno, por 10 minutos na posição máxima para a secagem interna.

Prateleira Autodeslizante (exceto modelos 56SB, 56DB e 76SB)

A prateleira possui sistema autodeslizante 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 (fig. 1).

Reposicione a prateleira encaixando-a na guia lateral (fig. 2), empurre até o gancho travar na parte traseira da prateleira.

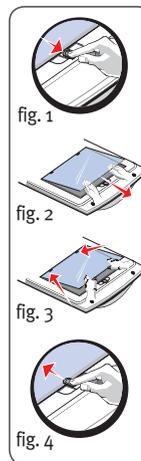


Desmontagem do Vidro da Porta

A porta do forno possui um sistema para facilitar a limpeza. Siga os passos:

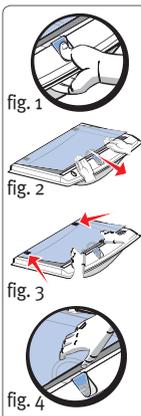
(*todos, exceto modelo 56DB*)

1. Abra a porta do forno por completo;
2. Deslize a trava até a posição indicada (fig. 1);
3. Retire o vidro interno (fig. 2) e limpe os vidros e a porta com esponja, detergente neutro e água.
4. Encaixe o vidro interno nos suportes inferiores posicionando-o sobre a porta (fig. 3).
5. Volte a trava na posição inicial e certifique-se que o vidro está travado (fig. 4).



(*modelo 56DB*)

1. Abra a porta do forno por completo;
2. Pressione a trava até o final para soltar o vidro (fig. 1);
3. Retire o vidro interno (fig. 2) e limpe os vidros e a porta com esponja, detergente neutro e água;
4. Encaixe o vidro interno nos suportes inferiores posicionando-o sobre a porta (fig. 3);
5. Pressione o vidro no local indicado até ouvir um clique (fig. 4).



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 eletricista 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”.
A Luz do Forno não Acende	Sem lâmpada / Lâmpada queimada. Sem energia elétrica	Adquira, no Serviço Autorizado Electrolux, uma lâmpada para fogão e faça a instalação/substituição, conforme informações do item “Instalação, Limpeza ou Troca da Lâmpada” e certifique-se que esteja firmemente apertada . 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”. Verifique se o gás não está no fim. Fazer o pré-aquecimento, colocar o alimento dentro do forno e manter a temperatura alta por mais 6 a 8 minutos. Após isso, ajuste para a temperatura recomendada na “Tabela de Tempos e Temperaturas”.
Queimador da mesa não acende	Espalhador mal posicionado.	Verifique se o espalhador está corretamente montado.
Resíduo de cola	Resíduo de cola proveniente das etiquetas.	Remover as etiquetas antes de utilizar o fogão. Utilizar esponja macia e limpador líquido multi-uso.
Queimador do forno 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.
Painel Digital apresentando código de erro H-2	Verifique se o regulador de pressão exclusivo para o fogão está de acordo com o item “Instalação”.	Caso nenhum problema seja encontrado, entre em contato com o Serviço Autorizado Electrolux.

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

7. Dicas e Conselhos

Recomendações Importantes

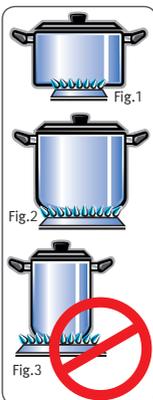
Para um menor consumo de gás e um melhor aproveitamento, aconselha-se o uso de panelas com diâmetro adaptado ao tamanho dos queimadores (figs. 1 e 2), evitando que a chama queime no vazio (fig.3).

Recomenda-se que assim que o líquido começar a ferver, a chama seja reduzida até ao mínimo possível, mantendo a fervura. Assegure-se que haja circulação de ar no ambiente onde o fogão esteja instalado.

Para facilitar a ignição, acenda o queimador antes de colocar a panela sobre a grade. Baixe ou apague 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 eles podem incendiar-se.

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



Quadro de diâmetros mínimos e máximos das panelas

Queimador	Diâm. Min. (cm)	Diâm. Máx. (cm)
Tripla-chama*	16 cm	26 cm
Rápido	16 cm	22 cm
Semi-rápido	12 cm	22 cm

*Somente os modelos 76SRB e 76SRX possuem tripla chama

Conselhos para Cozimento ao Forno

Para preparar assados, é sempre necessário fazer um pré-aquecimento de aproximadamente 10 minutos na posição máxima, colocar o alimento dentro do forno, e manter a temperatura alta por mais 6 a 8 minutos. **Em seguida, ajuste para a temperatura recomendada na "Tabela de Tempos e Temperaturas".**

Para o Cozimento de Doces:

Os doces devem ser cozidos a uma temperatura moderada (normalmente entre 205°C e 230°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 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 - Forno Pequeno**(modelo 56DB)****Cozimento no Forno**

Doces	Temperatura °C	Tempo (min.)
Bolo Médio	230	30
Torta de ricota (2,0Kg)	255	60
Massas	Temperatura °C	Tempo (min.)
Pizza congelada	230	20
Pão de queijo congelado (20 un).	255	30
Peixes	Temperatura °C	Tempo (min.)
Filé de salmão (1,5kg)	280	70
Carnes	Temperatura °C	Tempo (min.)
Lombinho de porco (1,5kg)	280	120
Costelinha de Boi (1,5kg)	280	160

Os dados da tabela são apenas indicativos. A experiência, os diferentes hábitos alimentares e o gosto pessoal, irão sugerir as variações a serem efetuadas.

É necessário realizar um pré-aquecimento de no mínimo 10 minutos na temperatura máxima. Após colocar o alimento no forno conte mais 6 minutos para ajustar a temperatura desejada.

Tabela de Tempos e Temperaturas - Forno Grande

(modelos 76SRB, 76SRX e 76SB)

Cozimento no Forno

Doces	Posição da Prateleira	Temperatura °C	Tempo (min.)
Bolo Médio	2	230	27
Carne	Posição da Prateleira	Temperatura °C	Tempo (min.)
Peru (3,3kg)	2	255	145
Costela de Boi (3,0kg)	2	280	195
Massas	Posição da Prateleira	Temperatura °C	Tempo (min.)
Lasanha (2kg)	2	230	50
Pão Caseiro (3 Un.)	2	230	35
Peixe	Posição da Prateleira	Temperatura °C	Tempo (min.)
Peixe inteiro recheado (2,5kg)	2	255	140

Posição da prateleira

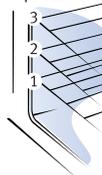


Tabela de Tempos e Temperaturas - Forno Grande

(modelos 56SB, 56SPB, 56SX e 56DB)

Cozimento no Forno

Doces	Posição da Prateleira	Temperatura °C	Tempo (min.)
Bolo Médio	2	230	27
Carne	Posição da Prateleira	Temperatura °C	Tempo (min.)
Peru (3,3kg)	2	255	125
Costela de Boi (3,0kg)	2	280	180
Massas	Posição da Prateleira	Temperatura °C	Tempo (min.)
Lasanha 2kg	2	230	50
Pão Caseiro (3 Un.)	2	230	35
Peixe	Posição da Prateleira	Temperatura °C	Tempo (min.)
Peixe inteiro recheado (2,5kg)	2	255	105

Os dados da tabela são apenas indicativos. A experiência, os diferentes hábitos alimentares e o gosto pessoal, irão sugerir as variações a serem efetuadas.

É necessário realizar um pré-aquecimento de no mínimo 10 minutos na temperatura máxima. Após colocar o alimento no forno conte mais 6 minutos para ajustar a temperatura desejada.

8. Especificações Técnicas

Modelo	56SB 56SPB 56SX	56DB	76SRB 76SRX	76SB
Tensão (V)	127 / 220	127 / 220	127 / 220	127 / 220
Frequência (Hz)	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Lâmpada*: Modelos 56SB, 56SPB, 56DB, 76SRB e 76SB	40W	40W	40W	40W
Modelos 56SX e 76SRX	60W	60W	60W	60W
Capacidade forno grande (litros)	67,7	67,7	93,2	93,2
Capacidade forno pequeno (litros)**	-	36	-	-
Potência do forno grande (W)	2650	2650	2600	3100
Potência do forno pequeno (W)**	-	1450	-	-
Potência dos queimadores (W)				
Semirrápido	2.100	2.100	2.100	2.100
Rápido	2.700	2.700	2.700	2.700
Tripla chama**	3.300	3.300	3.300	3.300
Tipo de gás:				
Pressão do gás GLP	2,75 kPa	2,75 kPa	2,75 kPa	2,75 kPa
Pressão do gás GN	1,96 kPa	1,96 kPa	1,96 kPa	1,96 kPa

* *Nossos modelos saem de fábrica sem lâmpada por serem bivolt.*

** *Verifique se o modelo de seu produto possui esta característica (ver “Tabela de Características”).*

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 dimensionado conforme NBR 5410 exclusivo para o fogão.

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

Os fios da tomada onde será ligado seu fogão devem ser de cobre e ter seção mínima conforme NBR 5410.

9. Tabela de Características

(Modelos 56SB, 56SPB, 56SX e 56DB)

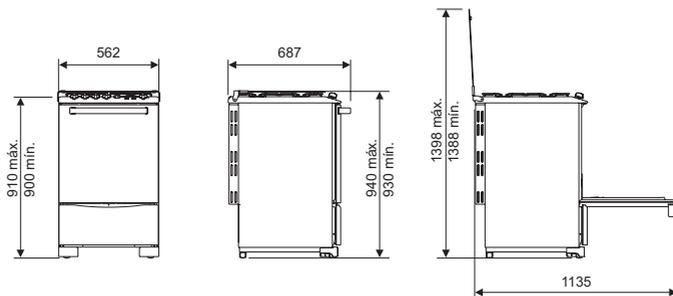
Características	56SB	56SPB	56SX	56DB
queimador semirrápido	2	2	2	2
queimador rápido	2	2	2	2
bloqueia gás - forno(s)	sim	sim	sim	sim
volume útil do forno - litros	67,7	67,7	67,7	36 + 67,7
acendimento automático	sim	sim	sim	sim
prateleira autodeslizante - forno grande	-	2	2	-
prateleira simples - forno grande	2	-	-	2
prateleira simples - forno pequeno	-	-	-	1
peso sem embalagem (kg)	36	37	38,5	47
peso com embalagem (kg)	37,5	38,5	40	48,5

(Modelos 76SRB, 76SRX e 76SB)

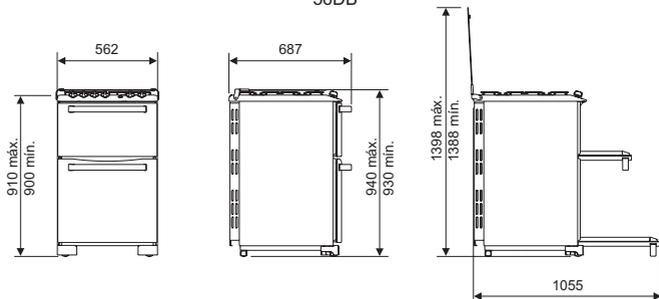
Características	76SRB	76SRX	76SB
queimador semirrápido	3	3	4
queimador rápido	1	1	2
queimador tripla chama	1	1	-
bloqueia gás - forno(s)	sim	sim	sim
volume útil do forno - litros	93,2	93,2	93,2
acendimento automático	sim	sim	sim
relógio / timer digital	sim	sim	-
prateleiras autodeslizantes - forno grande	2	2	-
prateleira simples	-	-	2
peso sem embalagem (kg)	46	48	45,5
peso com embalagem (kg)	48	50	47,5

10. Dimensões (mm)

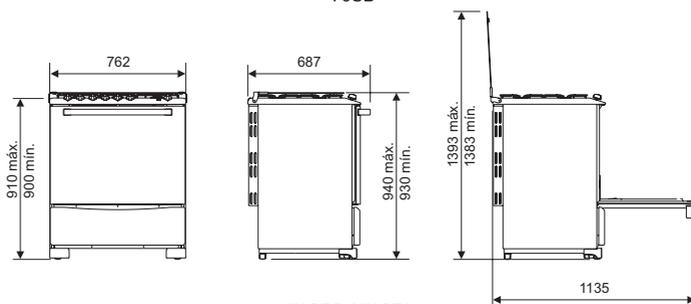
56SB / 56SPB / 56SX



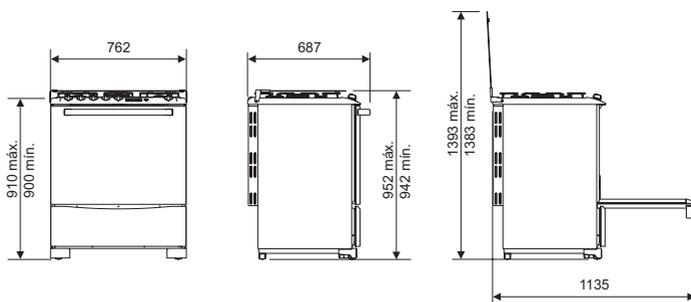
56DB



76SB

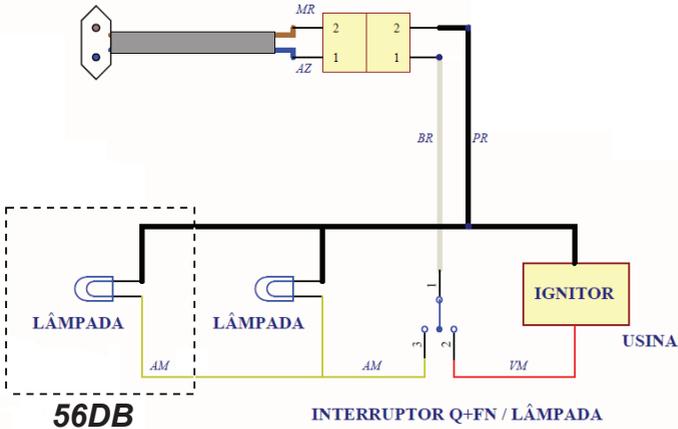


76SRB / 76SRX



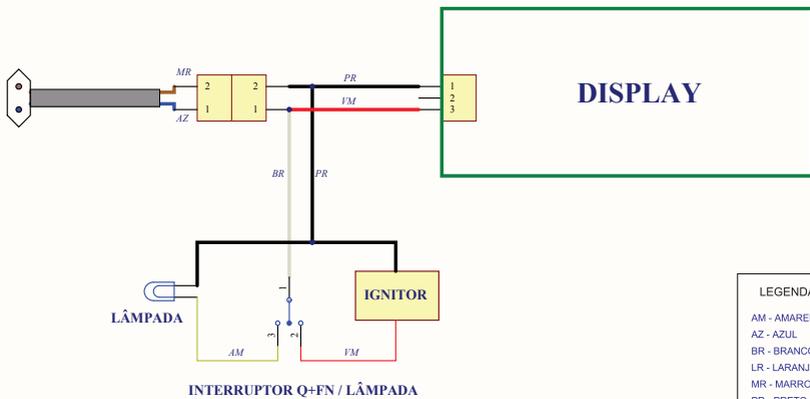
11. Esquema Elétrico

56SB / 56SPB / 56SX / 56DB / 76SB



LEGENDA	
AM	- AMARELO
AZ	- AZUL
BR	- BRANCO
LR	- LARANJA
MR	- MARRON
PR	- PRETO
VD	- VERDE
VM	- VERMELHO

76SRB / 76SRX



LEGENDA	
AM	- AMARELO
AZ	- AZUL
BR	- BRANCO
LR	- LARANJA
MR	- MARRON
PR	- PRETO
VD	- VERDE
VM	- VERMELHO

12. Receitas

Bolo de Chocolate

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
1/2 xícara de leite frio
1 1/2 colher de sopa de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma bacia funda misture os ingredientes secos, menos o fermento. Junte os ovos, o óleo, o leite e a água aos poucos. Misture bem com um batedor e acrescente o fermento. Unte uma assadeira de alumínio de aproximadamente 25cmx40cm, derrame a massa e leve ao forno pré-aquecido. Asse por no mínimo 27 minutos a 230°C.

Torta de Ricota

Ingredientes para o recheio:

1/2 Kg de ricota
1 lata de leite condensado
1 lata de leite
4 ovos
2 colheres de amido
2 colheres de açúcar

Modo de Preparo:

Bata tudo no liquidificador.

Ingredientes para a massa:

2 xícaras de farinha de trigo
1 tablete de margarina
1 ovo
1/2 xícara de açúcar
1 colher de sopa de água gelada

Modo de preparo:

Misture todos os ingredientes secos, faça uma farofa, depois bata o ovo, adicione a massa e por último a água, deixe descansar por 30 minutos. Forre o fundo e as laterais de uma assadeira com a massa, cubra com o recheio e leve ao forno pré-aquecido. Asse por no mínimo 60 minutos a 255°C.

Filé de Salmão (1,5kg)

Ingredientes:

1 colher de sopa de tempero para peixes e aves
3 colheres de chá cheias de sal
1 colher de chá de pimenta branca

Modo de Preparo:

Misture os ingredientes e coloque sobre o salmão. Com o forno pré-aquecido, asse por no mínimo 70 minutos a 280°C.

Lombinho de Porco (1,5kg)

Ingredientes:

1/2 cabeça de alho em cubinhos
1/2 cebola em cubinhos
1 colher de sopa cheia de sal
1 colher cheia de tempero completo com pimenta
1 colher de chá de alecrim
500ml de água

Modo de Preparo:

Misture todos os ingredientes do tempero espalhando sobre a carne. Deixe marinando por no mínimo 8 horas, cubra com papel alumínio e leve ao forno pré-aquecido. Asse por no mínimo 120 minutos a 280°C.

Costelinha de Boi (1,5kg)

Ingredientes para o tempero:

½ cebola cortada
3 colheres cheias de tempero completo com pimenta
½ colher de tomilho
½ colher de alecrim
500ml de água
1 colher de sopa rasa de sal

Modo de preparo:

Misture todos os ingredientes do tempero espalhando sobre a carne e depois cubra com papel alumínio e leve ao forno pré-aquecido. Asse por no mínimo 160 minutos a 280°C. Retire o papel alumínio na metade do cozimento.

Lasanha (2kg)

Ingredientes:

500g de carne moída
1 dente de alho picado
2 colheres de 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

Modo de preparo:

Em uma panela aqueça o óleo e refogue a cebola, o alho e junte a carne. Refogue a carne até perder a cor rosada e junte o molho de tomate. Reservar.

Montar a lasanha:

Num refratário de 30cm x 20cm espalhe um pouco de molho de carne e cubra com a massa pré-cozida, forme camadas de massa, molho de carne e queijo mussarela, até terminar os ingredientes, por último cubra com queijo ralado e leve ao forno pré-aquecido. Asse por no mínimo 50 minutos a 230°C.

Pão Caseiro (3 unidades)

Ingredientes:

1Kg de farinha de trigo
50g de margarina
1 colher de sopa rasa de sal
4 colheres de sopa cheia de açúcar
2 tabletes de fermento
450ml de água temperatura ambiente

Modo de preparo:

Misture todos os ingredientes secos e acrescente o fermento e a margarina, vá acrescentando lentamente a água. Sove a massa até ficar bem lisa e homogênea. Cubra e deixe crescer até dobrar de tamanho. Divida a massa em 3 partes, coloque em formas individuais, deixe novamente crescer até dobrar de tamanho e leve ao forno pré-aquecido. Asse por no mínimo 35 minutos a 230°C.

Peixe Inteiro Recheado (2,5kg)

Ingredientes do tempero:

2 colheres cheias de sal
1 colher de chá de pimenta branca

Modo de Preparo:

Misture tudo e passe dentro e fora do peixe.

Recheio:

Use ingredientes de sua preferência (ervilha, batata, cenoura, cebola, salsinha...) todos semi-cozidos com um pouco de sal e azeite de oliva. Junte farinha de milho para formar uma farofa e recheie o peixe, a quantidade deve ser o suficiente para recheiar todo o peixe. Leve ao forno pré-aquecido. Asse por no mínimo 105 minutos a 255°C.

13. 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 trespes, 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 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>