

76RBE, 76RXE

FOGÃO A GÁS

MANUAL DE INSTRUÇÕES



## 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 dúvida, acesse nosso site [www.electrolux.com.br](http://www.electrolux.com.br) ou ligue gratuitamente para o Serviço de Atendimento ao Consumidor - **SAC 3004 8778 para capitais e regiões metropolitanas ou 0800 728 8778 para demais localidades.**

Importante que você:

- **Guarde a nota fiscal de compra.** A garantia só é válida mediante sua apresentação ao Serviço Autorizado Electrolux.
- Não remova a etiqueta de identificação localizada atrás do produto, onde estão as informações do código, modelo, fabricante e outras, pois esta será utilizada pelo Serviço Autorizado Electrolux caso seu fogão necessite de atendimento.

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

## Dicas ambientais

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

**Este produto não pode ser tratado como lixo doméstico.**

Em vez disso, deve ser entregue ao centro de coleta seletiva para reciclagem de equipamentos eletro-eletrônicos.



## Sumário

1. Segurança.....	02
2. Conhecendo seu fogão.....	04
3. Como instalar.....	05
4. Como usar.....	11
5. Dicas e conselhos.....	14
6. Limpeza e manutenção.....	16
7. Soluções de problemas.....	18
8. Especificações técnicas.....	19
9. Esquema elétrico.....	20
10. Receitas.....	20
Certificado de garantia.....	22

## 1. Segurança

Este aparelho não se destina a 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 a utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de alguém responsável pela sua segurança.

### 1.1 Com crianças

**Evite acidentes.** Após desembalar o fogão, mantenha o material da embalagem fora do alcance das crianças e não permita que elas manuseiem o produto 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 que desligado.

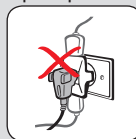
### 1.2 Para o instalador/usuário Importante

#### Cuidados com as partes elétricas

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

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

Não altere o plugue do seu fogão. Não prenda, torça ou amarre o cabo elétrico. Não tente consertá-lo, caso ocorram danos chame o Serviço Autorizado Electrolux, a fim de evitar riscos. Tenha cuidado para que o fogão não fique apoiado sobre o cabo elétrico.



Ligue o produto a uma tomada exclusiva, **não utilize extensões ou adaptadores.**

Antes de instalar ou trocar a lâmpada de seu fogão, **verifique a tensão da rede local.**

Veja a potência correta da lâmpada para o seu modelo em “Especificações Técnicas”. Os queimadores do fogão devem estar desligados e o cabo elétrico deve ser desligado da tomada. Assim você evitará acidentes.

É perigoso modificar as especificações ou características do fogão.

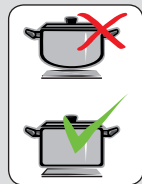
Este fogão foi projetado para uso com gás GLP, **se necessário a utilização de gás natural**, chame o Serviço Técnico Autorizado Electrolux mais próximo para a conversão. **Caso o fogão ainda se encontrar no período de cobertura da garantia, a conversão de gás é gratuita, exceto as despesas com acessórios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

A conversão somente será possível se o gás natural estiver disponível.

## Cuidados com alimentos e utensílios

Para manusear ou retirar os alimentos do forno, **utilize luvas térmicas de proteção**. Nunca deixe panos ou materiais inflamáveis sobre a tampa de vidro durante o uso do fogão. Ao utilizar óleo ou gordura nas frituras, o cuidado deve ser maior, pois os mesmos são inflamáveis.

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



**Não utilize panelas com fundo arredondado, para evitar acidentes.**

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

## 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 levantada, evitar os respingos de gordura na parede.



• **Não utilize a tampa do fogão como superfície de trabalho** e não coloque objetos pesados ou quentes sobre a tampa de vidro.

## Cuidados com a Limpeza

Por motivo de higiene e segurança, seu fogão deve ser mantido sempre limpo. O acúmulo de gordura ou de outros alimentos pode causar mau funcionamento e risco de acidentes (veja procedimento em "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

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, como por exemplo: cortinas, panos de cozinha, etc.

**Os orifícios no chão do forno não devem ser obstruídos.** As paredes do forno não devem ser revestidas com folhas de papel alumínio ou qualquer outro material, 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 dos botões de controle do fogão esteja aberto antes de usar um fósforo para acender a chama.

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



## 1.3 VAZAMENTO DE GÁS

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 celular 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 em seguida chame o distribuidor de gás;
9. **Se o fogão é abastecido com gás canalizado ou central (prédios)**, feche imediatamente os registros de abastecimento e chame a companhia de gás responsável;
10. Chame a assistência técnica para verificar o problema.

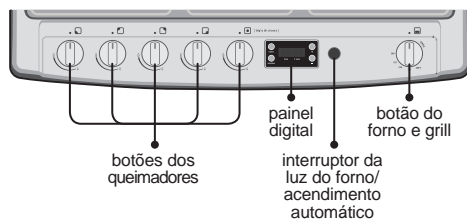
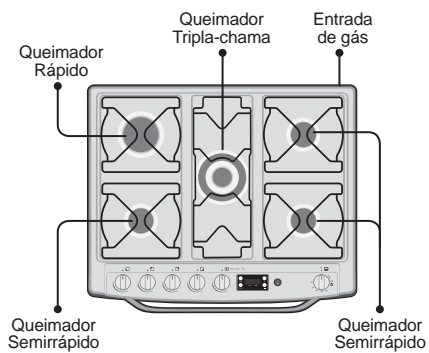
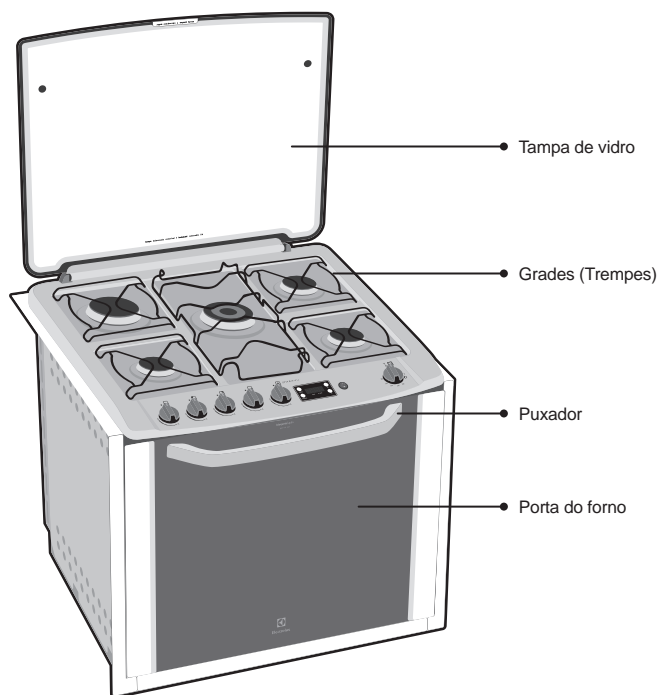


## VAZAMENTO DE GÁS COM FOGO

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

## 2. Conhecendo seu fogão

Modelos 76RBE e 76RXE



## 3. Como instalar

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 e a posição do registro/saída de gás estão de acordo com as especificações deste manual.**

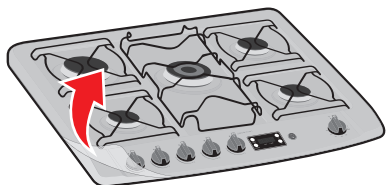
### ATENÇÃO

A instalação é gratuita e 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".

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.

### 3.1 Filme protetor

Antes de utilizar o seu produto **retire todo o filme plástico** que protege a mesa de inox e o timer. Em seguida faça a limpeza com esponja macia e detergente neutro para remoção dos resíduos de cola.



### 3.2 Condições do local de instalação

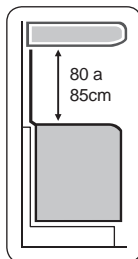
A utilização de um fogão a gás produz calor e umidade no local em que é instalado.

Certifique-se de que haja circulação de ar no local de instalação do produto, mantendo a ventilação natural ou instalando um exaustor de ar (NBR 13103). 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.

### 3.3 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 80 a 85cm entre o fogão e um móvel, um depurador de ar ou uma coifa instalada acima do produto.

### IMPORTANTE

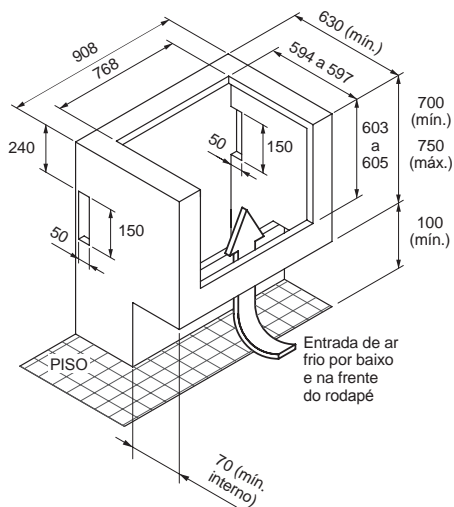
Este fogão não foi feito para ser colocado diretamente sobre o piso.

### ! CUIDADO

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

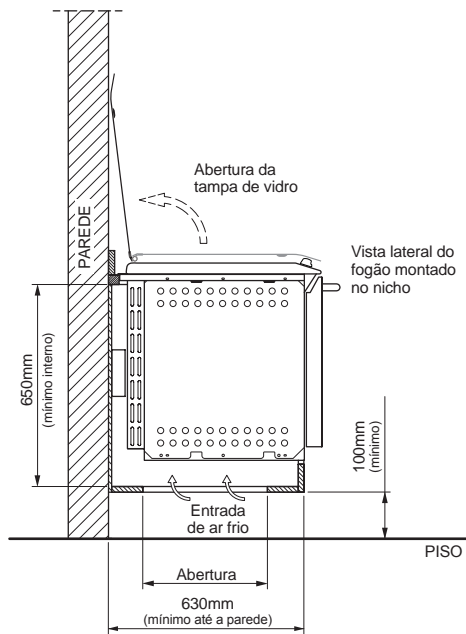
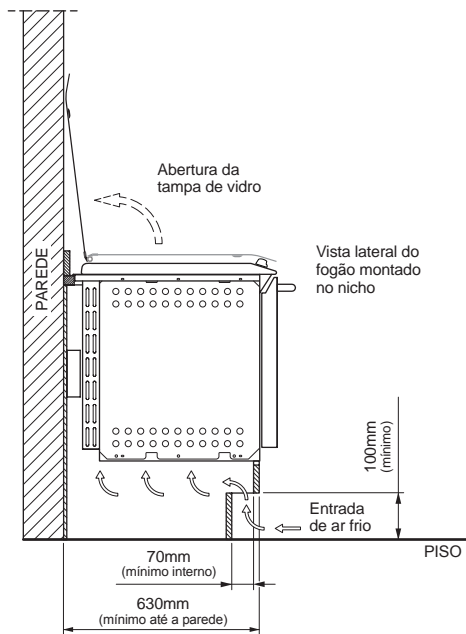
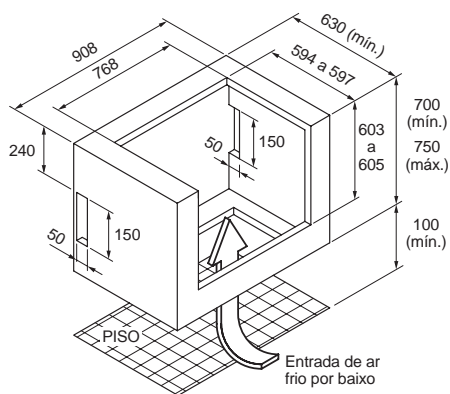
## Nicho Opção 1

Armário até o chão com rodapé recuado.  
(dimensões em milímetros)



## Nicho Opção 2

Armário suspenso com abertura inferior.  
(dimensões em milímetros)

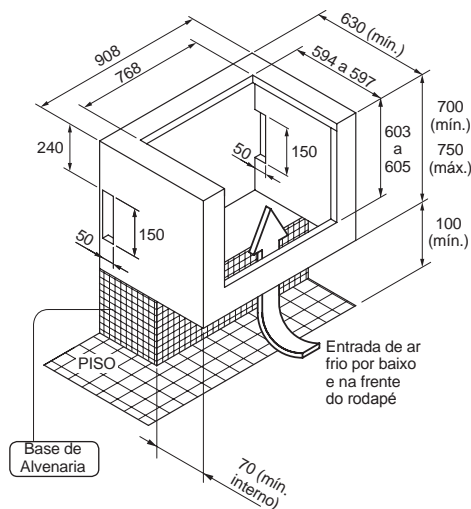


**IMPORTANTE**  
ABERTURA EMBAIXO DO NICHO  
200x650mm (mínimo)

### Nicho Opção 3

Armário com base em alvenaria com rodapé recuado.

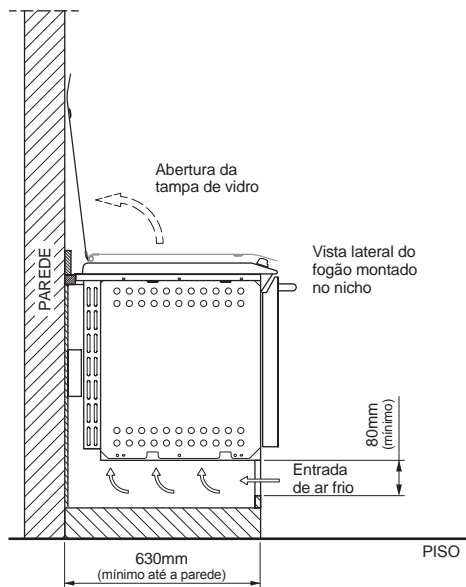
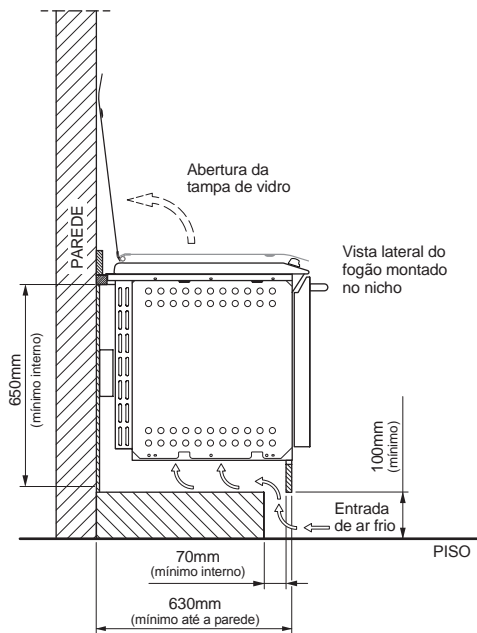
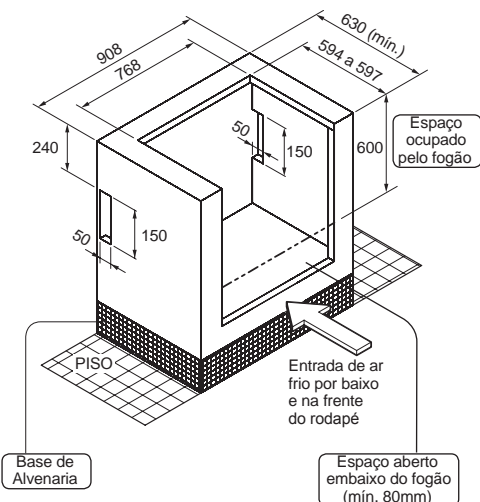
(dimensões em milímetros)



### Nicho Opção 4

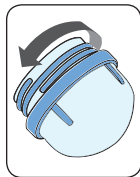
Armário com base em alvenaria sem rodapé.

(dimensões em milímetros)



### 3.4 Lâmpada: troca e limpeza

Adquira uma lâmpada rosca E14 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”, página 19). 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 de vidro da lâmpada, gire-o no sentido anti-horário (para a esquerda). Para recolocar, proceda de maneira inversa. Ao rosquear a lâmpada, verifique se a mesma está bem apertada.

### 3.5 Instalação do gás

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. Para sua comodidade os itens necessários para a instalação do produto (mangueira, registro e/ou regulador e adaptador) podem ser adquiridos junto à Rede de Serviços Autorizados Electrolux. Consulte o Autorizado mais próximo de sua residência.

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 (NBR15526).

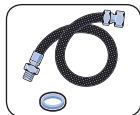
O comprimento do tubo flexível deve estar entre 20cm e 125cm, medido de ponta a ponta. Para sua segurança, nunca use mais de um tubo flexível em série (NBR 14177).



Utilize um **regulador de pressão** de 4 ou 7 kg/h exclusivo para o seu fogão e que esteja de acordo com a NBR8473.

Para a instalação é necessário que você tenha:

- Adaptador para entrada de gás no fogão tipo “bico de mamadeira”;
- Anel de vedação.



### IMPORTANTE

Verifique o prazo de validade do regulador de pressão, pois estes tem vencimento a cada 5 anos a partir da data de fabricação. Caso o tubo não tenha comprimento suficiente para conectar o fogão ao gás, a instalação deverá ser feita com tubos de cobre de acordo com a NBR 15526.

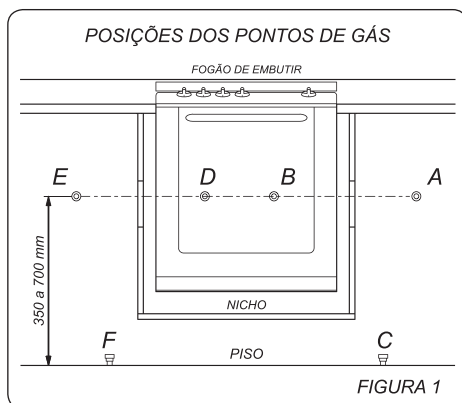
Fique atento às condições do local de instalação. A utilização de um fogão a gás produz calor e umidade no local em que é instalado. Certifique-se de que haja circulação de ar no local de instalação do produto, mantendo a ventilação natural ou instalando um exaustor de ar. Uma má ventilação produz falta 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. Assegure, no entanto, que as correntes de ar não dificultem o bom funcionamento do fogão ou apaguem a chama do queimador.

#### 3.5.1 Posicionamento do ponto de Gás

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

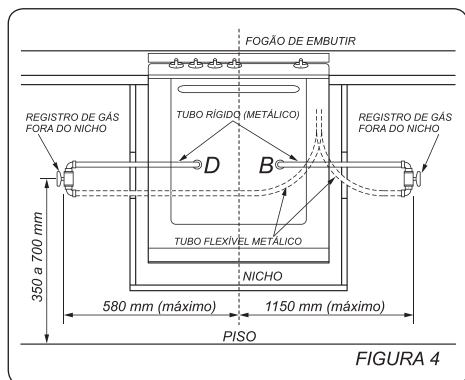
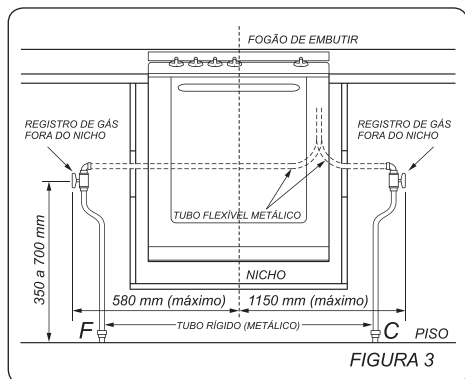
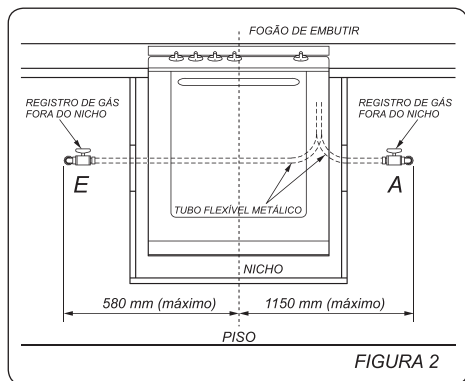
O registro deve estar visível, com fácil acesso, sem quaisquer restrições e sempre fora do nicho/gabinete, podendo ser fechado/desligado rapidamente, caso ocorra algum problema (NBR13103).

Se o ponto de gás estiver conforme posições A ou E (figura 1), o registro deve ser instalado conforme esquema da figura 2. Este é o posicionamento recomendável.

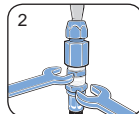
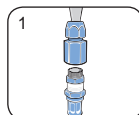




Caso o ponto de gás esteja nas posições B, C, D ou F (figura 1), uma adequação deve ser realizada. Se o ponto de gás estiver nas posições C ou F, o registro de gás deve ser instalado conforme esquema da figura 3.



### 3.5.2 Instalação com botijão de gás GLP



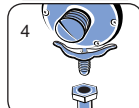
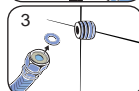
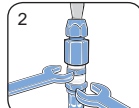
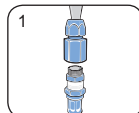
1. Fixe o tubo metálico flexível com o adaptador na entrada de gás do fogão;
2. Com as chaves de boca de 22mm e 26mm, fixe uma das extremidades do tubo no adaptador;
3. Fixe a outra extremidade do tubo com o anel de vedação no registro do regulador de pressão. Caso o regulador de pressão não possua conexão compatível ao tubo, o registro do regulador deverá ser substituído por um compatível.
4. Rosqueie com cuidado o regulador de pressão no botijão apertando-o somente com as mãos. Esse sistema foi desenvolvido para vedação somente com a força manual não necessitando de ferramentas;
5. Após a instalação, verifique se há vazamento de gás abrindo o registro do regulador e utilizando detergente líquido viscoso nas conexões.

No caso de aparecimento de bolhas, feche o registro e refaça os procedimentos.

Para a troca do botijão, certifique-se de que todos os botões dos queimadores do fogão estejam desligados.

### 3.5.3 Instalação com central de gás GLP

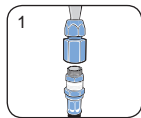
A central de gás é a área predial delimitada que contém os recipientes transportáveis ou estacionários e acessórios destinados ao armazenamento de gás GLP.



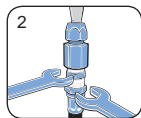
1. Fixe o tubo metálico flexível com o adaptador na entrada de gás do fogão;
2. Com as chaves de boca de 22mm e 26mm, aperte o tubo no adaptador;
3. Fixe a outra extremidade do tubo com o anel de vedação na saída de gás disponível em sua residência. Se necessário, instale um adaptador ou conector.
4. Conecte o regulador de pressão na tubulação de cobre existente no prédio.
5. Após a instalação, verifique se há vazamento de gás abrindo o registro do regulador e utilizando detergente líquido viscoso nas conexões. No caso de aparecimento de bolhas, feche o registro e refaça os procedimentos.

### 3.5.4 Instalação com GN (gás natural)

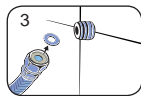
Para gás GN as instalações internas deverão ser feitas de acordo com as exigências da NBR 15526. **É necessário a conversão do fogão para a utilização deste gás, para isso entre em contato com o Serviço Técnico Autorizado Electrolux, a conversão só será possível se o gás natural estiver disponível.**



1. Fixe o tubo metálico flexível com o adaptador na entrada de gás do fogão;



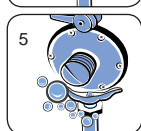
2. Com as chaves de boca de 22mm e 26mm, aperte o tubo no adaptador;



3. Fixe a outra extremidade do tubo com o anel de vedação na saída de gás disponível em sua residência. Se necessário, instale um adaptador ou conector.



4. Conecte o regulador de pressão na tubulação de cobre existente no prédio.



5. Após a instalação, verifique se há vazamento de gás abrindo o registro do regulador e utilizando detergente líquido viscoso nas conexões. No caso de aparecimento de bolhas, feche o registro e refaça os procedimentos.

### 3.6 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.

#### 3.6.1 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 adaptadores;

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

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

O plugue do cabo de alimentação deste fogão respeita o novo padrão estabelecido pela norma NBR 14136, da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT, e pela Portaria nº 322/12, do Conmetro.

#### IMPORTANTE

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.

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.

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

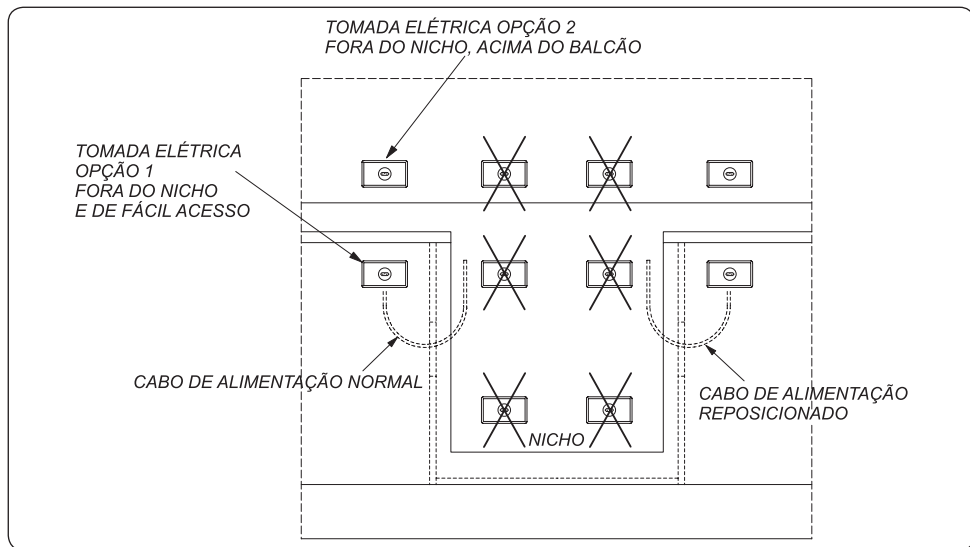
#### ATENÇÃO

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

#### 3.6.2 Posicionamento da tomada elétrica

Na figura da página ao lado 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.



## 4. Como usar

### 4.1 Grades (trepes)



Ao montar as grades no produto, certifique-se de que as mesmas estejam devidamente encaixadas. Não arraste as painelas ou utensílios em geral sobre as grades.

Para limpeza, 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 e máximo das painelas e recipientes em geral, que podem ser usados sobre as grades (quadro abaixo).

As painelas devem possuir fundo plano e garantir uma boa estabilidade sobre as grades.

Quadro de diâmetros mínimos e máximos de painelas






Queimador	Diâmetro Mínimo	Diâmetro Máximo
Tripla-chama	16 cm	26 cm
Rápido	16 cm	22 cm
Semirrápido	12 cm	22 cm

### 4.2 Usando os queimadores

#### 4.2.1 Botão de controle de gás dos queimadores (bocas)

Os botões de funcionamento dos queimadores estão no painel de controle.

Painel de Controle

	Posição do queimador (Boca)
	Forno
	Grill
	Acendimento automático
	Acendimento da lâmpada do forno

Botões de controle					
Mesa		Forno		Botão Timer	
●	Fechado (posição inicial)	180	Graduação de Temperatura	0	Timer
		205		15	
🔥	Máximo	230		30	
		255		45	
🔥	Mínimo	280		60	
		<b>Grill</b>		Acionamento do grill	

#### 4.2.2 Acendimento automático dos queimadores (bocas)



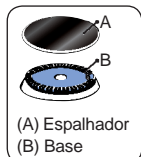
Para facilitar a ignição, acenda o queimador antes de colocar a panela sobre a grade.

1. Acione a faísca mantendo pressionado o botão.



2. Pressione o botão da mesa e gire no sentido anti-horário (para a esquerda), até que a posição “🔥” coincida com a indicação “\*“.

Depois, regule a chama de acordo com o desejado. Se após algumas tentativas não acender, verifique se os espalhadores (A) estão devidamente encaixados nas bases (B).



Para interromper o fornecimento do gás gire o botão no sentido horário (para a direita) até à posição fechado “●“.

#### Na falta de energia elétrica, para acender um queimador:

1. Aproxime uma chama (fósforo aceso);
2. Pressione o botão correspondente e gire-o no sentido anti-horário (para a esquerda) até que a posição “🔥” coincida com a indicação “\*“.

#### 4.3 Usando o forno

**Antes de ligar o forno**, abra totalmente a porta. Após o acendimento, permaneça com a porta aberta por cerca de 1 minuto, para permitir a correta oxigenação do forno.

#### Para o acendimento do forno:



1. Acione a faísca mantendo pressionado o botão.  
2. Pressione o botão do forno e gire no sentido anti-horário (para a esquerda), até que a marcação do botão coincida com a indicação “280“;



3. Depois de aceso, continue com o botão do forno pressionado por mais 10 segundos, caso contrário, o dispositivo de segurança bloqueia gás e apaga a chama.



**Feche a porta e faça o pré-aquecimento antes de levar o alimento ao forno.**

#### RECOMENDAÇÕES

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.

O isolamento térmico do forno, durante os primeiros minutos de funcionamento, pode produzir fumaça e odores característicos.

No primeiro uso, aqueça o forno 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.

#### Quando faltar energia elétrica:

1. Aproxime uma chama (fósforo aceso) até o orifício no chão do forno, pressione e gire o botão de controle do forno para a graduação de temperatura máxima.
2. Após notar que o queimador acendeu, regule a chama e segure o botão pressionado por 10 segundos até que a chama permaneça acesa.

#### 4.3.1 Dispositivo de segurança bloqueia gás

O forno está equipado com um dispositivo de segurança que bloqueia o fornecimento de gás quando a chama se extingue acidentalmente. Em caso de apagamento acidental, 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.

### 4.3.2 Botão do forno / grill



O botão do forno/grill gira nos dois sentidos: No sentido horário (para a direita) liga o grill, no sentido anti-horário (para a esquerda) liga o forno. Na posição indicada na figura do botão o

forno e o grill estão desligados.

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

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

### 4.3.3 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, são colocados sobre a prateleira central.

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

#### 4.3.3.1 Utilizando o grill



Para utilizar o grill, é necessário o acionamento do timer. Siga as orientações abaixo:

1. Gire o botão do forno no sentido horário até seu fim de curso.



2. Utilize as teclas "+" ou "-" para definir o tempo de utilização do grill (tempo máx. 20min.).



3. Pressione a tecla Timer para confirmar e acionar o grill.

### 4.3.4 Painel digital

Todos os modelos possuem o painel digital que lhe permite ajustar Relógio, Timer Sonoro de tempo.



#### 4.3.4.1 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 bipes curtos.

#### 4.3.5 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.

#### 4.3.6 Acionar o timer sonoro

Utilize o Timer Sonoro sempre que desejar controlar o tempo de cozimento de um alimento. Este Timer não aciona o cozimento e nem desliga o forno ao término do tempo selecionado.

O Timer pode ser programado no tempo máximo de 9h59min.

Para programá-lo, siga os passos abaixo:

1. Pressione a tecla Timer no Painel Digital. O indicador de minutos começará a piscar para ser alterado.
2. Ajuste os minutos e utilize a tecla "+" ou "-". Mantenha a tecla pressionada para um avanço mais rápido.

3. Pressione a tecla Timer para confirmar. Note que o indicador das horas começará a piscar.
4. Ajuste as horas pressionando a tecla "+" ou "-". Mantenha a tecla pressionada para um avanço mais rápido.
5. Pressione a tecla Timer para confirmar e dar início na contagem regressiva do tempo. Note que o primeiro dígito do display começa a oscilar mostrando que o timer está em operação.
6. Ao término do tempo ajustado, um aviso sonoro será emitido por 2 minutos. Para cancelar este aviso, pressione qualquer tecla.

#### **Alteração do Timer Sonoro**

Para modificar o tempo do timer durante o funcionamento aperte a tecla timer e repita o procedimento acima.

#### **Cancelamento do Timer Sonoro**

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.

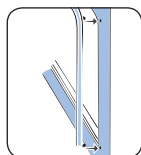
#### **Verificando as horas durante o funcionamento**

Para verificar as horas durante o funcionamento do timer pressione a tecla Relógio e as horas serão mostradas sem cancelar o funcionamento do Timer Contador regressivo.

### **4.3.7 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.

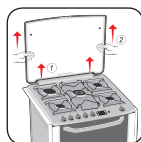
### **4.3.8 Gaxeta do forno**



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

### **4.3.9 Tampa de Vidro Removível**

A tampa de vidro balanceada pode ser facilmente removida.



Remova a tampa segurando-a com as duas mãos. Desencaixe dos suportes (1) e puxe para cima (2). Lave a tampa de vidro com esponja, detergente neutro e água.

## **5. Dicas e conselhos**

### **5.1 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, evitando que a chama queime no vazio.



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.

### **5.2 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.

#### **5.2.1 Para o cozimento de doces**

Os doces devem ser cozidos a uma temperatura normalmente entre 205°C e 230°C e requerem o pré-aquecimento do forno (cerca de 15 minutos) na temperatura máxima.

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.

#### **5.2.2 Para assar peixe**

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



## IMPORTANTE

Não abra a porta do forno durante o cozimento de pratos fermentados (por exemplo: pães, massas fermentadas e suflês); a corrente de ar frio bloqueia o seu crescimento.

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.

### 5.2.3 Para assar carne

A carne a ser assada no forno deverá pesar pelo menos 1 kg, para evitar que fique muito seca. Se a peça de carne for magra, use azeite ou margarina ou um pouco de ambos.

A margarina e o azeite serão desnecessários se a peça de carne for gordurosa. Quando a peça possuir gordura apenas em um dos lados, coloque-a no forno com este lado virado para cima; a gordura ao derreter, untará suficientemente a parte que ficou por baixo.

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

A temperatura de cozimento das carnes brancas pode ser moderada do princípio ao fim. O grau de cozimento pode ser verificado espetando-se a carne com um garfo; se estiver firme, significa que está cozida no ponto.

As peças de carne vermelha deverão ser retiradas do refrigerador com uma hora de antecedência, para que não endureçam com a variação brusca de temperatura.

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

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

### POSIÇÃO DAS PRATELEIRAS

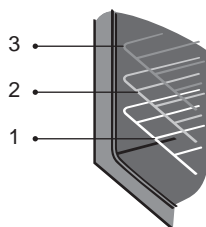


Tabela de Tempos e Temperaturas

Cozimento no forno		Posição da Prateleira	Temperatura	Tempo (minutos)
Doces	Bolo Médio	2	230	27
Massas	Lasanha (2,0 Kg)	2	230	50
	Pão Caseiro (3 unidades)	2	230	35
Peixes	Peixe inteiro recheado 2,5 Kg)	2	280	140
Carnes	Peru (3,3 Kg)	2	255	145
	Costela de Boi (3,0 Kg)	2	280	195

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.

## 6. Limpeza e manutenção

### 6.1 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, 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 (trepas) 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 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.**

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

### 6.2 Cuidados com o forno autolimpante

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

1. Retire as prateleiras. Aqueça o forno, na gradação de chama alta, por aproximadamente 2 a 3 minutos para amolecer os resíduos de gordura; após esse período desligue o forno. Certifique-se de que a temperatura no interior do forno esteja suportável antes de iniciar a limpeza, para evitar riscos de queimaduras. Remova o excesso de gordura com um pano seco;
2. Com uma esponja macia umedecida em água e amoníaco (1 parte de amoníaco para 3 de água), amoleça os resíduos de gordura;
3. Enxágue o forno, pressionando com uma esponja umedecida em água fria, sem esfregar;
4. Aconselhamos ligar o forno por 10 minutos na posição máxima para a secagem interna.

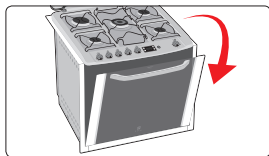
#### IMPORTANTE

Não utilize o forno do seu produto para armazenar alimentos.

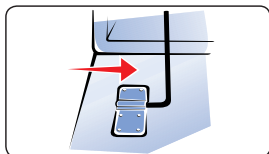


## 6.3 Desmontagem do vidro da porta

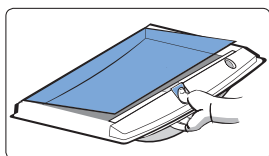
A porta do forno possui um sistema para facilitar a limpeza. Siga os passos:



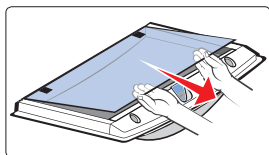
1. Abra a porta do forno.



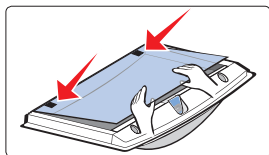
2. Se precisar, desencaixe a prateleira inferior dos tracionadores.



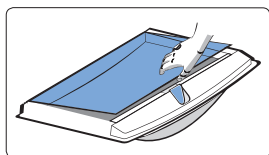
3. Pressione a trava até o final para soltar o vidro.



4. Retire o vidro interno e limpe os vidros e a porta com esponja, detergente neutro e água.



5. Para a montagem, encaixe o vidro interno nos suportes inferiores posicionando-o sobre a porta.



6. Pressione o vidro no local indicado até ouvir um clique. Por último encaixe a prateleira nos tracionadores.

## 6.4 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.

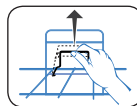
Para limpeza dos espalhadores utilize uma esponja de aço seca.

### IMPORTANTE

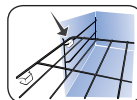
Não coloque os queimadores ainda quentes na água fria, pois pode causar empenamento pelo choque térmico.

## 6.5 Prateleira autodeslizante

A prateleira possui sistema autodeslizante com duas prateleiras e três níveis de altura.

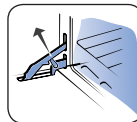


1. Para regular a altura, retire a prateleira superior levantando o gancho da parte traseira da prateleira superior.



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

## 6.6 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.

## 7. Solução de problemas

### 7.1 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

:  
 : corrigido, sem necessidade de aguardar um  
 : técnico.  
 : Quando as correções sugeridas não forem sufi-  
 : cientes, chame o Serviço Autorizado Electrolux, à  
 : sua disposição.

Problemas	Prováveis Causas	Correções
Resíduo de cola	Resíduo de cola proveniente das etiquetas.	Remova as etiquetas, com exceção das etiquetas da parte traseira do fogão, antes de utilizá-lo. Utilize esponja macia e limpador líquido multi-uso.
O forno não funciona (não liga)	Botões de comando não foram selecionados corretamente para o cozimento.	Verique os botões e repita as operações indicadas no item "Como Usar".
	Na instalação elétrica da residência o disjuntor está desligado ou falta energia elétrica.	Ligue o disjuntor ou chame um eletricitista de sua confiança.
	O registro de gás está fechado.	Abra o registro.
	Chama amarela/vermelha.	Verique 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.	Lâmpada queimada.	Adquira, no Serviço Autorizado Electrolux, uma lâmpada para fogão e faça a substituição/instalação, conforme o item "Lâmpada: troca e limpeza" e certifique-se que esteja firmemente apertada.
	Sem energia elétrica.	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 6 a 8 minutos.
Queimador da mesa não acende.	Espalhador mal posicionado.	Reposicione os espalhadores corretamente.
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.
<b>Códigos de Erros</b>		
H-1 e H-2	Super aquecimento dos componentes eletrônicos.	

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

## 8. Especificações técnicas

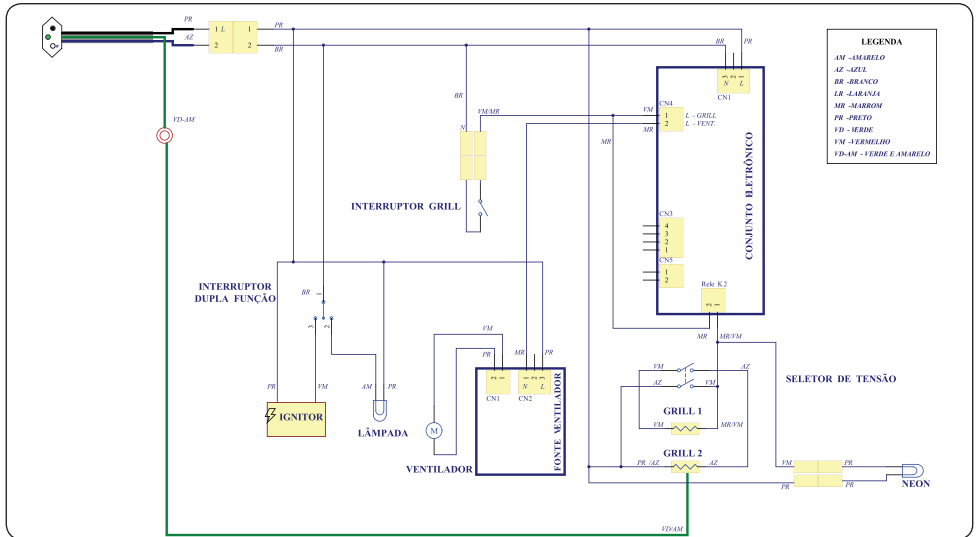
### IMPORTANTE

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.

<b>Especificações Técnicas</b>			
<b>Modelo</b>	<b>76RBE</b>	<b>76RXE</b>	
Altura com Tampa fechada (mm) - Mínima	670	670	
Altura com Tampa aberta (mm) - Mínima	1250	1250	
Largura do produto (mm)	755	755	
Largura (mm)	800	800	
Profundidade (mm)	697	697	
Profundidade externa total (mm)	717	717	
Profundidade com porta do forno aberta (mm)	1140	1140	
Profundidade mínima do móvel (mm)	630	630	
Tensão (V)	127 / 220	127 / 220	
Frequência (Hz)	50 - 60	50 - 60	
Corrente elétrica total do produto (A)	11,85 / 5,2	11,85 / 5,2	
Lâmpada do forno (W)	25	25	
Capacidade do forno (litros)	96,5	96,5	
Potência do forno (W)	2.650	2.650	
Potência elétrica (W)	1.505 / 1.145	1.505 / 1.145	
Potência grill (W)	1.480 / 1.120	1.480 / 1.120	
Potência dos queimadores (W)	Semirrápido	2.000	2.000
	Rápido	2.700	2.700
	Tripla-chama	3.300	3.300
Pressão de gás (kPa)	GLP	2,75	2,75
	GN	1,96	1,96
Peso com embalagem (kg)	46,5	48	
Peso sem embalagem (kg)	44,5	46	

<b>Tabela de Características</b>		
<b>Características</b>	<b>76RBE</b>	<b>76RXE</b>
Tampa balanceada removível	sim	sim
Queimador semirrápido	3	3
Queimador rápido	1	1
Queimador tripla-chama	1	1
Prateleira autodeslizante	2	2
Grill elétrico	sim	sim
Bloqueia gás	sim	sim
Acendimento automático	sim	sim
Timer digital	sim	sim

## 9. Esquema elétrico



### 9.1 Disjuntor

Instale um disjuntor 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 está ligado seu fogão devem ser de cobre e ter seção mínima conforme NBR 5410. Disjuntor dimensionado conforme NBR5410.

## 10. 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.

### 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 e cubra com o recheio.

### 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. Leve para assar.

## **Lombinho de porco (1,5kg)**

### **Ingredientes:**

½ cabeça de alho em cubinhos  
½ 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 e cubra a carne, deixe marinando no mínimo por 8 horas. Leve para assar coberto com papel alumínio e o retire na metade do cozimento.

## **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 e cubra a carne. Leve para assar coberto com papel alumínio e o retire 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 e cubra com queijo ralado. Retire com auxílio de luvas.

## **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 e novamente deixe crescer até dobrar de tamanho. Leve para assar em forno pré-aquecido.

## **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 para assar.

## **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](http://www.electrolux.com.br)), ou, informado pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor Electrolux.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

13. Despesas com Instalação do produto.

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

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

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

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

### **Outras disposições:**

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

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

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

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

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

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

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

[www.electrolux.com.br](http://www.electrolux.com.br)

69501088

Rev.C

Mar/15



**3004 8778** Capitais e Regiões Metropolitanas

**0800 728 8778** Demais Regiões

Electrolux do Brasil S.A.

R. Ministro Gabriel Passos, 360

Fone: 41 3371-7000

CEP 81520-900

Curitiba - PR - Brasil

