Electrolux

76GDX

FOGÃO A GÁS

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.

⚠ ATENÇÃO

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 3004 8778*** (capitais e regiões metropolitanas) e ***0800 728 8778*** (demais regiões).

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 que está colada na parte traseira de seu fogão, bem como a que está na lateral da porta do forno ***não devem ser retiradas***, pois caso seu fogão necessite de reparo, nelas estarão contidas as informações que serão utilizadas pelo Serviço Autorizado Electrolux tais como: código, modelo, número de série e outras.

Consulte o site ***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, devendo ser entregue para descarte a um sistema de reciclagem de equipamentos elétricos e eletrônicos que atenda à legislação local.

Índice

1. Segurança 2
2. Descrição do Fogão 4
3. Instalação 5
4. Como Usar 9
5. Limpeza e Manutenção 18
6. Solução de Problemas 20
7. Dicas e Conselhos 21
8. Especificações Técnicas 24
9. Tabela de Caracteristicas 25
10. Esquema Elétrico 25
11. Certificado de Garantia 26

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. As crianças devem ser vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

Para Crianças

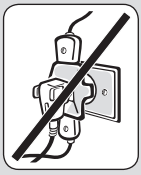
Evite acidentes. Após desembalar o fogão, mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças.

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



Ligue seu fogão a uma tomada exclusiva, não utilize extensões ou adaptadores.

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. 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.

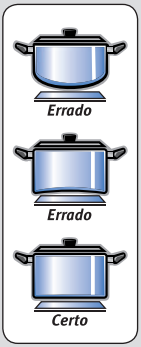
Antes de instalar ou substituir a lâmpada, os queimadores do fogão devem estar desligados e o cabo elétrico deve ser desligado da tomada. Assim você evitará acidentes. Troque ou instale a lâmpada por outra lâmpada de fogão, verificando a tensão elétrica da rede local.

Veja a potência correta da lâmpada para o seu modelo em "Especificações Técnicas".

É perigoso modificar as especificações ou características do fogão.

CUIDADOS COM ALIMENTOS E UTENSÍLIOS

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



Não utilize panelas com fundo arredondado, para evitar acidentes.

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

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

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

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 em "Limpeza e Manutenção".

Limpe sempre a tampa de vidro do fogão após cada utilização.

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

CUIDADOS GERAIS

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

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

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

Antes de acender o forno, abra totalmente a sua porta para evitar o acúmulo de gás dentro dele.

Certifique-se que o forno acendeu antes de fechar a porta.

Ao se ausentar por um período prolongado, feche o registro de entrada do gás.

Evite a instalação do fogão próximo a materiais inflamáveis, por exemplo: cortinas, panos de cozinha, etc.

Os orifícios no chão do forno não devem ser obstruídos. As paredes do forno não devem ser revestidas com folhas de papel alumínio, principalmente o chão do forno.

Verifique sempre se os botões estão na posição "●" (desligado) quando o fogão não estiver sendo utilizado.

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

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

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

Vazamento de Gás

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

1. Apague toda e qualquer chama.
2. Não acenda qualquer tipo de chama.
3. Não mexa em interruptores elétricos.
4. Não utilize o telefone e celulares próximo ao local, saia do ambiente e faça a ligação de um local aberto e ventilado.
5. Feche o registro da entrada de gás.
6. Abra as janelas e as portas, permitindo maior ventilação do ambiente.
7. Afaste as pessoas do local.
8. Caso o vazamento seja no botijão retire-o e leve-o para um local aberto, 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.

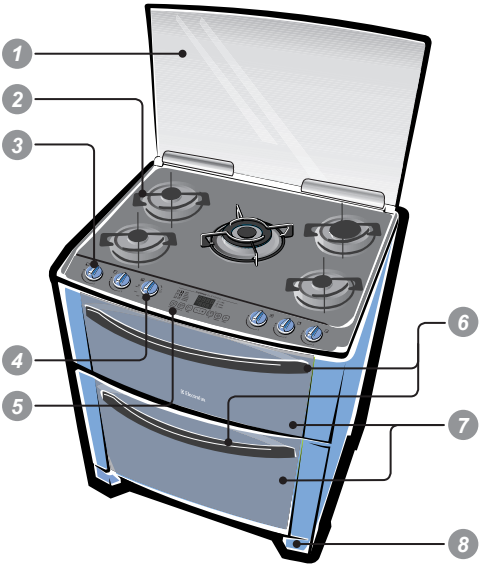
Vazamento de Gás com Fogo

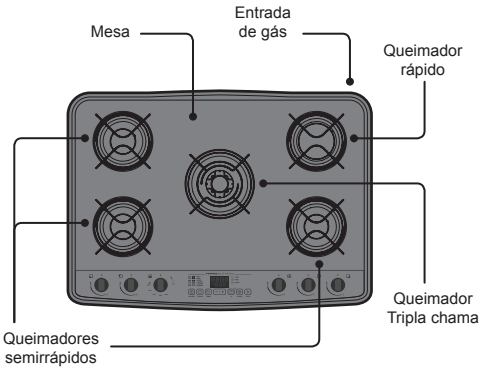
1. Se possível feche o registro de gás.
2. Afaste as pessoas do local.
3. Saia do local.
4. Chame o corpo de bombeiros

2. Descrição do Fogão

Peças

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





Detalhe do Painel

3. Instalação

Para sua tranquilidade, a Electrolux possui uma Rede de Serviços Autorizados altamente qualificada para instalar seu fogão. Entre em contato com um dos Serviços Autorizados Electrolux, que estão na relação encontrada junto a este manual de instruções ou entre em contato com ***Serviço de Atendimento ao Consumidor 3004 8778*** (capitais e regiões metropolitanas) e ***0800 728 8778*** (demais regiões). Por este serviço será cobrada uma taxa de instalação.

Antes de solicitar a instalação, verifique na parte traseira ou na lateral da porta do forno de seu aparelho as informações sobre o modelo, tipo de gás, número de série, etc.

A instalação não cobre despesas com acessórios (conexões de gás, registros, etc.) e nem serviços de preparação do local (rede elétrica, conexões elétricas e hidráulicas, alvenaria, esgoto, aterramentos tomadas, etc.) que são de responsabilidade do consumidor.

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

Confira antes, na etiqueta de identificação localizada na parte traseira do fogão, o tipo de gás e tensão de alimentação de sua residência.

Condições do Local de Instalação

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

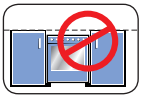
Certifique-se de que haja circulação de ar no local de instalação do aparelho, mantendo a ventilação natural ou instalando um exaustor de ar (NBR 13103). Uma má ventilação produz falta de oxigênio, que é prejudicial ao desempenho do fogão e à saúde.

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.

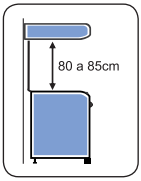
Posicionamento do Fogão

Após retirar a embalagem, remova as etiquetas dos vidros e todo o filme plástico que protege as partes metálicas das portas. 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, conforme capítulo “Limpeza e Manutenção”.

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

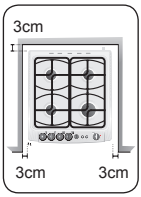


Gire o pé nivelador para regular a altura dos pés de apoio, ajustando o fogão conforme a altura dos móveis existentes. ***Não retire o pé nivelador.*** O fogão não deve estar posicionado abaixo do tampo dos móveis, pois pode dificultar o bom funcionamento do produto e causar acidentes.



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.

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

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

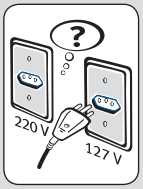
Para evitar problemas de funcionamento do seu fogão, principalmente ao assar alimentos no forno, é importante que o aparelho esteja nivelado.

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 dianteiros do fogão até que o nível da água esteja alinhado com a borda da forma.

Instalação Elétrica

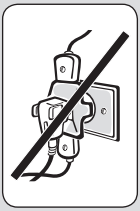
⚠ ATENÇÃO

A instalação elétrica de sua residência deve estar de acordo com a norma NBR5410 e recomenda-se a utilização de um disjuntor exclusivo para o local onde seu aparelho será ligado.



Antes de ligar o seu fogão, verifique se a tensão da tomada onde será ligado é igual à indicada na etiqueta localizada próxima ao plugue (no cabo de alimentação elétrico), ou na etiqueta de identificação do fogão.

Verifique 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.



Ligue seu fogão a uma tomada exclusiva, não utilize extensões ou conectores tipo T (benjamim). Esse tipo de ligação pode provocar sobrecarga na rede elétrica, prejudicando o funcionamento do seu fogão e resultando em acidentes.

Os fios da tomada onde será ligado o seu fogão devem ser de cobre e ter seção mínima de 2,5 mm², conforme NBR5410.

Para sua segurança, solicite a um eletricista de sua confiança que verifique a condição da rede elétrica do local de instalação do fogão e para maiores informações, consulte a norma NBR5410 (Instalações elétricas para baixa tensão).

Verifique se a variação máxima admissível da tensão no local de instalação está conforme tabela abaixo:

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

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).

IMPORTANTE

Caso a tensão de alimentação do aparelho esteja fora dos limites indicados na tabela Variação Admissível de Tensão, solicite à concessionária de energia a adequação dos níveis de tensão ou instale um regulador de tensão (estabilizador) com potência não inferior a 2000VA. Danos ao aparelho poderão ocorrer se houver, no local da instalação, variação de tensão fora dos limites especificados (vide tabela citada acima) ou quedas frequentes no fornecimento de energia.

Informamos que o plugue do cabo de alimentação deste eletrodoméstico respeita o novo padrão estabelecido pela norma NBR 14136, da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT, e pela Portaria nº 02/2007, do Conmetro. Assim, caso a tomada da sua residência ainda se encontre no padrão antigo, recomendamos que providencie a substituição e adequação da mesma ao novo padrão NBR14136, com um eletricista 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 NBR5410 da ABNT.

Em caso de dúvidas, consulte um profissional da área.

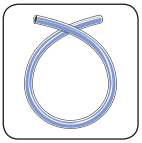
Seu aparelho está equipado com plugue para 20A, com 3 pinos de Ø 4,8mm. O pino de aterramento do cabo de alimentação não pode ser cortado.

Instalação do Gás

Verifique a distância entre o fogão e botijão ou registro de parede. Tanto a mangueira de PVC tarja amarela quanto o tubo flexível metálico não devem estar em contato com partes móveis (ex. gavetas), passar por locais fechados tais como áreas de estocagem (dispensa de alimentos), atravessar paredes, pisos ou outras divisões de compartimentos, permanecendo suas extremidades no mesmo local ou compartimento em que for empregada (NBR 15526).

Caso a mangueira de PVC de 125cm ou o tubo flexível metálico de 20 a 125cm (medido de ponta a ponta) não tenham comprimento suficiente para conectar o fogão ao botijão ou registro de parede, a instalação deverá ser feita com tubos de aço ou cobre de acordo com a NBR 15526. Para sua segurança, nunca use mais de um tubo flexível em série (NBR 14177). Em caso de dúvida ou aquisição de acessórios para a instalação do produto, consulte o serviço Autorizado Electrolux.

Mangueira PVC tarja Amarela (conforme NBR 8613)

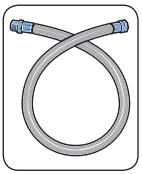


Se a instalação do gás for feita por uso de botijão, a mangueira de PVC pode ser utilizada desde que atenda todas as condições abaixo:

- O botijão esteja ao lado da entrada de gás do fogão;
- A mangueira não tenha emendas;
- Não cruze por trás do fogão, não a passe próximo a saídas de ar quente ou toque no produto;
- O comprimento da mangueira seja menor que 125cm;
- A mangueira de PVC com tarja amarela esteja dentro do prazo de validade, conforme NBR 8613 e aprovada pelo INMETRO.

Caso contrário utilize o tubo flexível metálico em conformidade com a NBR 14177 e aprovado pelo INMETRO.

Tubo Flexível Metálico (Conforme NBR 14177)



Somente instale o fogão com um tubo flexível metálico aprovado pelo INMETRO (NBR 14177) e recomendada pelo fabricante. Para sua comodidade os itens necessários para a instalação do produto (tubo flexível metálico, registro e/ou regulador e adaptador) podem ser adquiridos junto à Rede de Serviços Autorizados Electrolux. Consulte o Autorizado mais próximo de sua residência.

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).

⚠ ATENÇÃO

Não utilizar mangueira plástica revestida de metal, pois oferece o mesmo risco que a mangueira plástica.

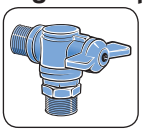
Regulador de pressão (conforme NBR 8473)

Use sempre um regulador de pressão para qualquer tipo de botijão. A ausência deste pode causar excesso de pressão e vazamento de gás. O regulador de pressão do gás deve ser de 2,75 (2,8) kPa de pressão e, no mínimo, 1kg/h de vazão, exclusivo para o fogão (condição para gás GLP). Verifique o prazo de validade do regulador de pressão. Na troca, observar que o regulador de pressão do gás deve ter gravado as letras NBR 8473 (norma brasileira).

⚠ ATENÇÃO

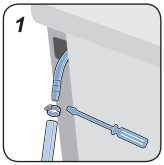
Não é recomendável o uso de luvas metálicas nas conexões.

Registro de parede

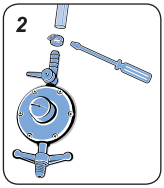


Para instalar seu fogão com gás encanado, verifique se sua residência possui um registro de parede exclusivo para o fogão e em boas condições.

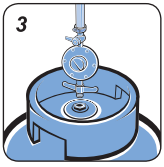
Instalação com botijão com Mangueira de PVC tarja amarela



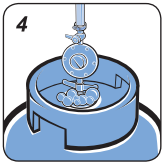
1. Coloque a abraçadeira de metal na ponta da mangueira, em seguida, encaixe a mangueira no ponto de entrada do fogão e aperte a abraçadeira com a chave de fenda.



2. Coloque a outra abraçadeira na extremidade oposta da mangueira, em seguida, encaixe a mangueira no regulador de pressão e aperte a abraçadeira com a chave de fenda.

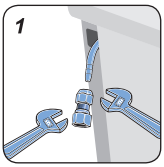


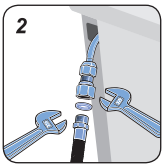
3. Conecte o regulador de gás ao botijão, apertando-o somente com as mãos. Este sistema foi desenvolvido para vedação somente com a força “manual”, não necessitando ferramentas.

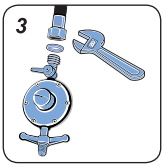


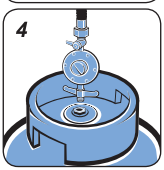
4. Ligue o gás e verifique se existem vazamentos utilizando o detergente líquido viscoso, que garante um melhor desempenho e eficácia do teste.

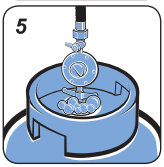
Instalação com botijão e Tubo Flexível Metálico











1. Fixe o adaptador para “bico de mamadeira“ na entrada de gás do fogão usando duas chaves ajustáveis (chave inglesa).
2. Encaixe o anel de vedação dentro do adaptador e fixe o tubo flexível metálico ao adaptador, usando duas chaves ajustáveis.
3. Encaixe o anel de vedação dentro da outra extremidade e fixe o tubo flexível metálico no regulador de pressão com registro de rosca externa ½”, usando a chave ajustável.
4. Conecte o regulador de gás ao botijão, apertando-o somente com as mãos. Este sistema foi desenvolvido para vedação somente com a força “manual”, não necessitando ferramentas.
5. Ligue o gás e verifique se existem vazamentos utilizando o detergente líquido viscoso, que garante um melhor desempenho e eficácia do teste.

Instalação com gás encanado e Tubo Flexível Metálico

Antes de instalar o fogão, verifique o tipo de gás de sua residência. O gás encanado fornecido pode ser GLP (Gás Liquefeito de Petróleo) ou GN (Gás Natural). Para ambos, as instalações internas deverão ser feitas de acordo com as exigências da NBR15526.

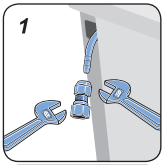
Recomenda-se o uso de tubo flexível metálico para conectar o fogão ao registro de parede

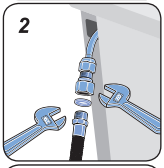
GN (Gás Natural)

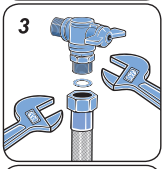
Este fogão foi projetado para uso com gás GLP. Para a utilizar seu aparelho com gás natural, chame o Serviço Técnico Autorizado Electrolux mais próximo para a conversão.

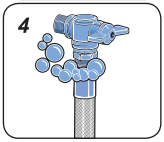
IMPORTANTE

Caso o fogão ainda se encontre 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.









1. Fixe o adaptador para “bico de mamadeira“ na entrada de gás do fogão usando duas chaves ajustáveis (chave inglesa).
2. Encaixe o anel de vedação dentro do adaptador e fixe o tubo flexível metálico ao adaptador, usando duas chaves ajustáveis.
3. Encaixe o anel de vedação na outra extremidade e fixe o tubo flexível metálico no registro de parede com rosca externa ½”, usando duas chaves ajustáveis.
4. Ligue o gás e verifique se existem vazamentos utilizando o detergente líquido viscoso, que garante um melhor desempenho e eficácia do teste.

4. Como Usar

Antes de Usar o Fogão pela Primeira Vez

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

Ligue o grill por 3 minutos.

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

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

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

Tampa de Vidro

Fig. 4.1

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 50ºC).

Grades (trempes)

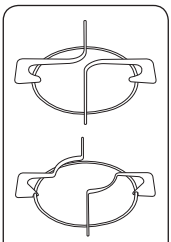


Fig. 4.2

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

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

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

Observe atentamente o diâmetro mínimo das panelas e recipientes em geral, que podem ser usados sobre as grades, no capítulo “Dicas e Conselhos”. Os utensílios devem possuir fundo plano e garantir uma boa estabilidade sobre as grades.

Ao montar as grades no aparelho, certifique-se de que as mesmas estão devidamente encaixadas.

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

Botão de Controle de Gás

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

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

Instalação, Limpeza ou Troca da Lâmpada

Para a troca, adquira uma lâmpada com rosca do tipo E14 própria para fogões na tensão adequada com a disponível em sua residência, 127V ou 220V e com potência máxima de 25W, conforme capítulo “Especificações Técnicas”.

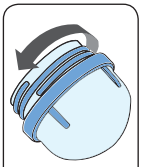


Fig. 4.3

Para evitar choque elétrico ao instalar, trocar ou limpar a lâmpada, assegure-se de que o fogão esteja desligado da tomada. Para a 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, 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.

Acendimento Automático da Mesa

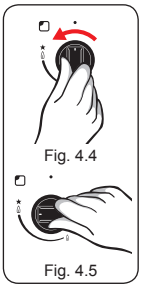


Fig. 4.4

Fig. 4.5

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

1. Aperte e gire o botão para a esquerda até a estrela (Fig. 4.4).
2. Com o botão ainda apertado, espere o queimador da mesa acender (Fig. 4.5).
3. Depois, regule a chama de acordo com o desejado.

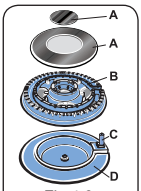


Fig.4.6
A - Tampa
B - Espalhador
C - Vela
D - Base

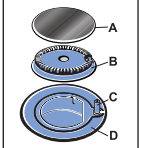


Fig.4.7

Se após algumas tentativas não acender, verifique se as ***tampas*** (A - Fig.4.6 e Fig.4.7) e os ***espalhadores*** (B - Fig.4.6 e Fig.4.7) estão colocados corretamente.

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

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

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

Funcionamento do Forno Inferior (a gás)

1. Antes de ligar o forno, abra totalmente a porta.
2. Após o acendimento, ***permaneça com a porta do forno aberta por aproximadamente 1 minuto, para permitir a correta oxigenação do forno.***
3. Feche a porta e proceda com o pré-aquecimento antes de levar o alimento ao forno.

Acendimento Superautomático

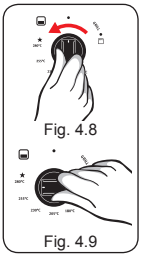


Fig. 4.8

Fig. 4.9

1. Aperte e gire o botão para a esquerda (sentido anti-horário) até a estrela.
2. Com o botão ainda apertado, espere o forno acender.
3. Depois de aceso, ***continue com o botão apertado por mais 10 segundos***. Caso contrário, o dispositivo de segurança Bloqueia Gás apaga a chama.

Dispositivo de segurança Bloqueia Gás

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

Quando faltar energia elétrica, aproxime uma chama (fósforo aceso) até o orifício no chão do forno, pressione e gire o Botão de Controle do Forno para a graduação de temperatura máxima. ***Após notar que o queimador acendeu, regule a chama e segure o botão pressionando por 10 segundos até que a chama permaneça acesa.***

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

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

OBSERVAÇÕES

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

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

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

Funcionamento do Grill do Forno Inferior

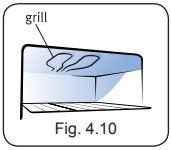


Fig. 4.10

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.

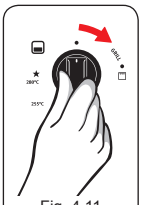


Fig. 4.11

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

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

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

Fig. 4.12

O botão do forno 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 4.12, o forno e o grill estão desligados.

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

Botão do Grill

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

Forno Elétrico Superior

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

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

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

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

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

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

Painel de Controle "Blue Touch"

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

Modo correto de usar as teclas

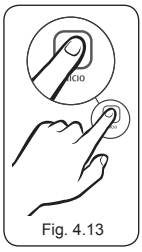


Fig. 4.13

1. O modo correto de usar as teclas deve ser como mostra a figura 4.13. Certifique-se de que seu dedo está posicionado no centro da tecla. Se o dedo não estiver no centro da tecla, o fogão pode não responder a seleção feita.
2. Encoste levemente na tecla com a parte da digital do dedo.
3. Durante a seleção da função desejada, se nenhuma tecla for acionada num intervalo de 30 segundos o painel retorna ao menu inicial.

Bloquear e Desbloquear o Painel

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

O fogão pode ser bloqueado a partir do menu inicial.

Para bloquear, pressione simultaneamente as teclas ***Cancela*** e ***Luz*** por aproximadamente ***5*** segundos, enquanto o ícone Painel estiver piscando. O "bip" soará e o ícone painel permanece aceso. Para desbloquear, proceda da mesma forma.

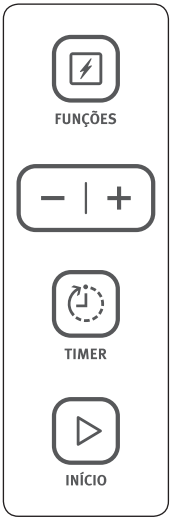
Funcionamento do Forno Elétrico Superior

O forno elétrico superior permite sua utilização nas seguintes configurações:

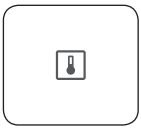
	Resistência Inferior
	Resistência Superior
	Resistência Inferior e Superior

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

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



2. Para selecionar uma das configurações, pressione a tecla ***Funções 1 vez*** para selecionar ***Resistência Inferior, 2 vezes*** para selecionar ***Resistência Superior*** ou ***3 vezes*** para selecionar ***Resistência Superior e Inferior***.
3. Selecione a temperatura desejada com os botões **-/+**.
4. Selecione a tecla ***Timer*** e, em seguida, as teclas **-/+** para selecionar o tempo desejado.
5. Selecione a tecla ***Início*** para iniciar o pré-aquecimento. O ícone indicativo de Pré-Aquecimento ficará iluminado.
6. Após o pré-aquecimento do forno, o fogão emitirá um aviso sonoro. Coloque o alimento no forno pré-aquecido e selecione a tecla "Início" para iniciar o tempo programado. Caso a tecla início não seja pressionada em 1 minuto, o tempo programado iniciará automaticamente.



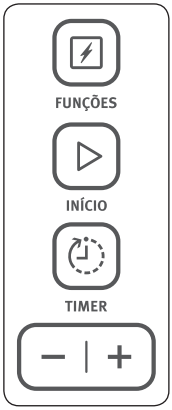
7. Após a finalização do tempo, o fogão emitirá um aviso sonoro indicando que sua receita está pronta. O ícone de ***Temperatura Residual*** indicará que seu forno ainda estará quente, retire seu alimento com cuidado. O forno elétrico estará desligado.

IMPORTANTE

Caso deseje pular o pré-aquecimento, após o passo 4, pressione novamente a tecla "Início". Seu fogão irá diretamente para o passo 6.

Função Manter Aquecido

A função ***Manter Aquecido*** permite que o alimento seja mantido a uma temperatura de 60ºC por no máximo 3 horas ou até que esta função seja desativada.



Para utilizar a função ***Manter Aquecido***, siga os seguintes passos:

1. Pressione a tecla ***Funções 4 vezes*** para selecionar a função ***Manter Aquecido***.
2. Selecione a tecla ***Início*** para iniciar.
3. Selecione a tecla ***Timer*** e, em seguida, as teclas **-/+** para selecionar o tempo desejado.

Recomendações de Uso do Forno Superior

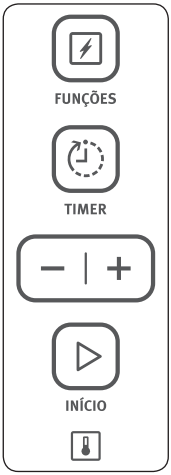
Função		Uso
	Resistência Inferior	A resistência inferior localiza-se abaixo da cavidade do forno superior. Pode ser utilizada para a maioria dos pratos como pães, bolos, biscoitos, massas (doces e salgadas), suflês, quiches, pizzas, vegetais, carnes vermelhas e peixes.
	Resistência Superior	A resistência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

Funcionamento do Grill do Forno Superior

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

	Grill
	Turbo Grill

Para utilizar o seu Grill, siga os seguintes passos:



1. Pressione a tecla ***Funções 5 vezes*** para selecionar ***Grill*** ou ***6 vezes*** para selecionar ***Turbo Grill***.
2. Selecione a tecla ***Timer*** e, em seguida, as teclas ***-/+*** para selecionar o tempo desejado.
3. Selecione a tecla ***Início*** para iniciar o tempo programado.
4. Após a finalização do tempo, o fogão emitirá um aviso sonoro indicando que sua receita está pronta. O ícone de ***Temperatura Residual*** indicará que o forno ainda estará quente, retire seu alimento com cuidado.

O tempo máximo de funcionamento do Grill do Forno Elétrico Superior é de 20 minutos e do Turbo Grill de 10 minutos. Após este período de tempo, estas funções desligarão automaticamente.

Função Receitas

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

Para utilizar esta função, siga os seguintes passos:

1. Pressione a tecla ***Receitas*** repetidas vezes para selecionar o alimento que deseja preparar.
2. Selecione a tecla ***Início*** para iniciar o pré-aquecimento. O ícone indicativo de pré-aquecimento ficará iluminado. Aguarde.
3. Após o pré-aquecimento do forno, o fogão emitirá um aviso sonoro. Coloque o alimento no forno pré-aquecido e selecione a tecla ***Início*** para iniciar o tempo programado. Caso a tecla Início não seja pressionada em 1 minuto, o tempo programado iniciará automaticamente.
4. Após a finalização do tempo, o fogão emitirá um aviso sonoro indicando que sua receita está pronta. O ícone ***Temperatura Residual*** indicará que seu forno ainda estará quente, retire seu alimento com cuidado. O forno elétrico estará desligado.

⚠ ATENÇÃO

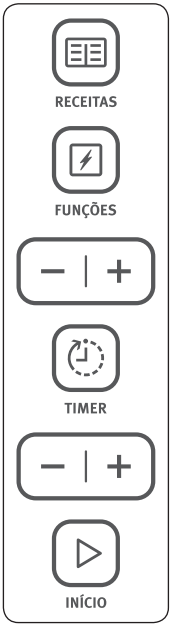
O seu fogão possui um sistema de ventilação com funcionamento automático. Durante o uso do fogão ou forno, a ventilação poderá ligar e haverá um som característico do ventilador.

IMPORTANTE

O painel Blue Touch precisa ser desbloqueado antes do seu uso. Para desbloquear siga os passos do capítulo "Como Usar - Bloquear e Desbloquear o Painel".

Receita Favorita

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



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

1. Toque a tecla ***Receitas*** uma vez. O ícone ***Receita Favorita*** acenderá no painel.
2. Toque a tecla ***Funções*** e selecione a opção desejada.
3. Selecione a temperatura desejada com os botões ***-/+***.
4. Selecione a tecla ***Timer*** e, em seguida, as teclas ***-/+*** para selecionar o tempo desejado.
5. Toque a tecla ***Início*** para confirmar sua programação e salvar sua receita.

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

Tabela de Receitas - Função “Receitas”

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

Tabela de Receitas - Função “Receitas”

Alimento/ Display	Tempo (min:s) Temperatura	Recomendações
Pizza		**Ingredientes** 1/2 xícara de água morna 1 tablete de fermento biológico fresco 1 colher chá de açúcar 1/2 colher chã de sal 2 colheres sopa de azeite de oliva 1 1/2 xícara de farinha de trigo **Modo de preparo** Desmanche o fermento na água morna, acrescente o açúcar e uma colher de farinha de trigo. Aguarde até a massa dobrar de tamanho. Após a fermentação junte o restante da farinha, o sal e o azeite. Misture muito bem até formar uma bola, transfira para uma superfície enfarinhada e sove bem. Após, leve ao abrigo do frio coberto com um pano seco por aproximadamente 1 hora para a massa crescer. Na sequência, abra a massa em disco e coloque a cobertura. **Sugestão de cobertura** **Ingredientes** 2 colheres de sopa de molho de tomate 150g de mussarela em fatias ou em retalhos 150g de presunto em fatias ou em retalhos Orégano e azeite de oliva para regar **Modo de preparo** Acione a tecla **Receitas 5 vezes** para selecionar a receita **Pizza** e em sequência a tecla **Início** para iniciar o pré-aquecimento. Espalhe pelo disco o molho de tomate, o queijo, o presunto e regue com orégano e azeite de oliva. Leve ao forno superior pré-aquecido, selecione a tecla **Início** e aguarde o fim da programação.
Bolo		**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** Acione a tecla **Receitas 6 vezes** para selecionar a receita **Bolo** e inicie o pré-aquecimento acionando a tecla **Início**. Em uma bacia funda misture os ingredientes secos, menos o fermento, junte os ovos, o óleo, o leite e a água aos poucos. Misture muito bem com um batedor e acrescente o fermento. Unte uma assadeira de alumínio de aproximadamente 25cm × 40cm, derrame a massa e leve ao forno superior préaquecido. Acione novamente a tecla **Início** para iniciar a cocção do bolo. Aguarde o fim da programação.

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

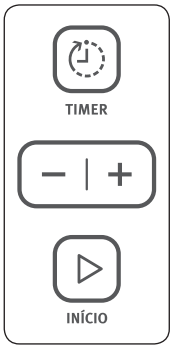
1. Toque a tecla ***Receitas*** uma vez. O ícone Receita Favorita acenderá no painel.
2. Selecione a tecla ***Início*** para iniciar o pré-aquecimento. O ícone indicativo de pré-aquecimento ficará iluminado. Aguarde. (Se desejar ignorar a fase de pré-aquecimento pressione ***Início*** novamente.)
3. Após o pré-aquecimento do forno, o fogão emitirá um aviso sonoro. Coloque o alimento no forno pré-aquecido e selecione a tecla ***Início*** para iniciar o tempo programado.
4. Após a finalização do tempo, o fogão emitirá um aviso sonoro indicando que sua receita está pronta. O ícone de ***Temperatura Residual*** indicará que seu forno ainda estará quente, retire seu alimento com cuidado.

Aviso Sonoro "BIP"

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

Função Timer Alarme

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



1. Toque a tecla ***Timer***. O relógio piscará em 00:00 indicando que o tempo pode ser alterado.
2. Pressione os botões **-/+** para selecionar o tempo desejado. Mantenha a tecla pressionada para aumentar a velocidade de incremento do tempo.
3. Toque a tecla ***Início*** para iniciar a contagem regressiva do tempo.

Caso o forno elétrico esteja ligado, a função ***Timer*** pode ser utilizada. Para tal, toque a tecla ***Timer*** e proceda a partir do passo 2 das instruções de uso da função ***Timer***.

Não é possível utilizar a função ***Timer*** quando a função ***Receitas*** estiver em uso.

IMPORTANTE

O painel Blue Touch precisa ser desbloqueado antes do seu uso. Para desbloquear siga os passos do capítulo "Como Usar - Bloquear e Desbloquear o Painel".

Ajustando o Relógio

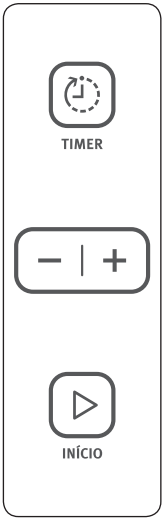
O seu fogão possui um relógio interno que deverá ser ajustado sempre que:

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

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

Como ajustar o relógio:

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



1. Pressione o botão ***Timer*** por 3 segundos. O relógio piscará indicando que poderá ser ajustado.
2. Pressione os botões **-/+** para ajustar as horas do relógio. Mantenha a tecla pressionada para um avanço mais rápido do tempo. O relógio opera no modo 24h.
3. Pressione o botão timer para habilitar o ajuste dos minutos. Pressione os botões **-/+** para ajustar os minutos do relógio. Mantenha a tecla pressionada para um avanço mais rápido do tempo.
4. Confirme a hora ajustada pressionando a tecla ***Início***.

A qualquer momento durante o ajuste do relógio, o ajuste pode ser cancelado pressionando a tecla ***Cancela***. Após 60 segundos de espera, o ajuste também será cancelado.

Cancelar/Desligar Função

Para cancelar ou desligar uma função ativa a qualquer momento, pressione a tecla ***Cancela***.

Luz

Para iluminar simultaneamente os fornos superior e inferior, pressione a tecla ***Luz***. Após 20 minutos as lâmpadas desligarão automaticamente.'

IMPORTANTE

O painel Blue Touch precisa ser desbloqueado antes do seu uso. Para desbloquear siga os passos do capítulo "Como Usar - Bloquear e Desbloquear o Painel".

5. Limpeza e Manutenção

Limpeza Geral

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

Não use em hipótese alguma agentes de limpeza como: cloro, água sanitária, querosene, gasolina, solventes, removedores, ácidos, vinagres, suco de limão, aparelhos químicos ou abrasivos, pois podem causar manchas. Não use dispositivos de limpeza a vapor. Vapor sob pressão pode provocar umidade em componentes elétricos, provocando um curto-circuito.

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

Conserve as velas de acendimento eletrônico dos queimadores limpas e isentas de crostas de sujeira. Não utilize papel alumínio para forrar a mesa do fogão, pois pode causar manchas na mesa e prejudicar o funcionamento das velas.

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

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

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

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

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

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

Desmontagem / Montagem da Porta do Forno

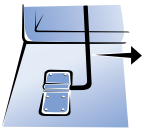


Fig. 5.1

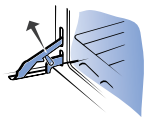


Fig. 5.2

Abra totalmente a porta do forno, desencaixe a prateleira da porta (Fig. 5.1) e levante a presilha da dobradiça da porta (Fig. 5.2).

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

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

Cuidados com o Forno Autolimpante

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

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

IMPORTANTE

Não utilize o forno do seu aparelho para armazenar alimentos.

Desmontagem do Vidro da Porta

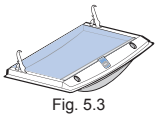


Fig. 5.3

Fig. 5.4

Fig. 5.5

Fig. 5.6

Fig. 5.7

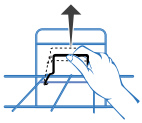


Fig. 5.8

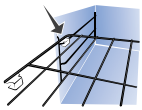


Fig. 5.9

Fig. 5.10

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

• Para removê-lo abra a porta do forno (Fig.5.3).

• Pressione o botão (Fig. 5.4) com o polegar, até o final da trava.

• Puxe o vidro com cuidado (Fig. 5.5).

• Para a montagem, coloque o vidro na posição anterior e pressione-o contra o botão (Fig. 5.6) até ouvir um “click” e certificar que está travado.

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

Tampa de Vidro Removível

A tampa de vidro balanceada pode ser facilmente removida, bastando abrir a tampa na posição vertical e levantá-la, desencaixando-a de seus suportes (Fig. 5.7) Para montar, proceda de modo inverso.

Prateleira Autodeslizante (Forno Inferior)

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

Para regular a altura, retire a prateleira superior levantando o gancho da parte traseira da prateleira superior (Fig. 5.8).

Reposicione a prateleira encaixando-a na guia lateral (Fig. 5.9), empurre até o gancho travar na parte da prateleira e posicione no encaixe da porta (Fig. 5.10).

Limpeza dos Queimadores

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

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

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

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

Forno Autolimpante

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

6. Solução de Problemas

Assistência ao Consumidor

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

Problemas	Prováveis Causas	Correções
O forno não funciona (não liga)	Botões de comando não foram selecionados corretamente para o cozimento.	Verifique os botões e repita as operações indicadas no capítulo “Como Usar”.
	Na instalação elétrica da residência o disjuntor está desligado ou falta energia elétrica.	Ligue o disjuntor ou chame um eletricista de sua confiança.
	O registro do gás está fechado.	Abra o registro.
	Chama amarela/vermelha.	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 capítulo “Limpeza e Manutenção”.
A luz do forno não acende	Lâmpada queimada / Sem lâmpada.	Adquira, no Serviço Autorizado Electrolux, uma lâmpada com as mesmas características do seu fogão, e faça a substituição/ instalação, conforme capítulo “Como Usar - Instalação, Limpeza ou Troca da Lâmpada” 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 capítulo “Dicas e Conselhos - 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.
O painel de controle Blue Touch não aciona	O painel está bloqueado por segurança.	Desbloqueie o painel conforme capítulo “Como Usar - Bloquear e Desbloquear o Painel”.
	Acionamento incorreto das teclas.	Acionar tecla conforme capítulo “Como Usar - Modo correto de usar as teclas”.
Queimador da mesa não acende	Espalhador mal posicionado.	Verifique se o espalhador esta corretamente montado.
Resíduo de cola	Resíduo de cola proveniente das etiquetas.	Remova as etiquetas antes de utilizar o fogão. Utilize esponja macia e limpador líquido multi-uso.
Queimador do forno a gás não permanece aceso	O sistema bloqueia gás não foi desativado corretamente.	Após acender o queimador, permaneça com o botão de controle pressionado por 10 segundos, até desativar o sistema bloqueia gás.
Porta do forno embaçada	Umidade entre os vidros.	Dependendo das condições atmosféricas é normal. Ligue o forno e aguarde alguns minutos.

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

Códigos de Erros

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

7. Dicas e Conselhos

Recomendações Importantes

Fig. 7.1

Fig. 7.2

Fig. 7.3

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

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

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

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

Abaixar ou apagar a chama antes de retirar a panela.

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

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

Quadro de diâmetros mínimos e máximos das panelas

Queimador	Diametro Mínimo	Diametro Máximo
Tripla-chama	16cm	40cm
Rápido	16cm	22cm
Semirrápido	12cm	22cm
Auxiliar	12cm	22cm

Conselhos para Cozimento ao Forno

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

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

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

Para o Cozimento de Doces

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

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

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

Para Uso do Grill

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

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

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

Para Assar Peixe

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

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

Para Assar Carne

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

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

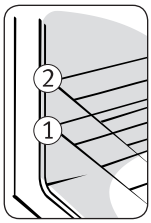
A temperatura de cozimento das carnes brancas pode ser moderada do princípio ao fim.

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

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

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

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



Posição da prateleira

Tabela de Tempos e Temperaturas			
Cozimento no Forno a Gás			
Doces	**Posição da Prateleira**	**Temperatura °C**	**Tempo (minutos)**
Bolos	2	205 / 230	25 / 35
Torta de geleia	2	205 / 230	40 / 50
Peixe	**Posição da Prateleira**	**Temperatura °C**	**Tempo (minutos)**
Filés ou postas	2	205 / 230	15 / 20
Assado	2	205 / 230	25 / 30
Assado com papel alumínio	2	230 / 255	20 / 25
Carne	**Posição da Prateleira**	**Temperatura °C**	**Tempo (minutos)**
Vitela	2	205 / 230	60 / 70
Porco / Pernil	2	205 / 230	70 / 80
Frango / Inteiro	1	205 / 230	80 / 90
Peru / Inteiro	1	230 / 255	80 / 90
Carne Bovina	2	230 / 255	70 / 80
Carneiro	2	230 / 255	85 / 95
Pão e Pizza	**Posição da Prateleira**	**Temperatura °C**	**Tempo (minutos)**
Pizza	2	230 / 255	20 / 30
Focaccia italiana	2	205 / 230	25 / 35
Pão	2	230 / 255	40 / 50
Suflês	**Posição da Prateleira**	**Temperatura °C**	**Tempo (minutos)**
Suflê de verdura	2	180 / 205	30 / 40
Massa cozida	2	230 / 255	35 / 45

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

Os tempos e as temperaturas indicados são válidos para quantidades médias de alimentos (carnes 1,0/1,5 kg; massas para doces, pizzas, pão 0,5/0,8 kg).

Tabela de Tempos e Temperaturas						
Cozimento no Forno Elétrico Superior						
Receita	Temperatura	Opções do Forno Elétrico				Pré-Aquecimento
		Resistência Inferior	Tempo	Resistência Inferior e Superior (*)	Tempo	
Bolos	200°C		30 minutos		5 minutos	10 minutos
Torta de Maçã	220°C		20 minutos		5 minutos	10 minutos
Esfihas	210°C		20 minutos	-	-	10 minutos
Pizza Caseira	200°C		15 minutos		5 minutos	10 minutos
Pão de Queijo Congelado	180°C		30 minutos		5 minutos	10 minutos
Lasanha Caseira	200°C		25 minutos		5 minutos	10 minutos
Empadão	200°C		25 minutos		5 minutos	10 minutos
Pãezinhos	180°C		25 minutos	-	-	10 minutos
Vegetais Gratinados	200°C		30 minutos		5 minutos	10 minutos

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

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

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

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

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

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

8. Especificações Técnicas

Modelo		76GDX
Altura com tampa fechada (mm) - Mínima		965
Altura com tampa aberta (mm) - Mínima		1555
Altura da mesa (mm) - Mínima		900
Ajuste de altura (mm) - Máxima		10
Largura (mm)		762
Profundidade (mm)		697
Profundidade c/ porta do forno aberta (mm)		1120
Peso com embalagem (kg)		71,0
Peso sem embalagem (kg)		69,0
Tensão (V)		127 / 220
Frequência (Hz)		60
Potência elétrica total (W)		2270
Potência máxima da lâmpada do forno (W)		25
Capacidade do forno superior (litros)		38,8
Capacidade do forno inferior (litros)		94,5
Potência do forno inferior - Gás (W)		2600
Potência dos queimadores (W)	Semirrápido	2000
	Rápido	2700
	Tripla-chama	3700
Pressão de gás (kPa)	Pressão do gás GLP	2,75
	Pressão do gás GN	1,96

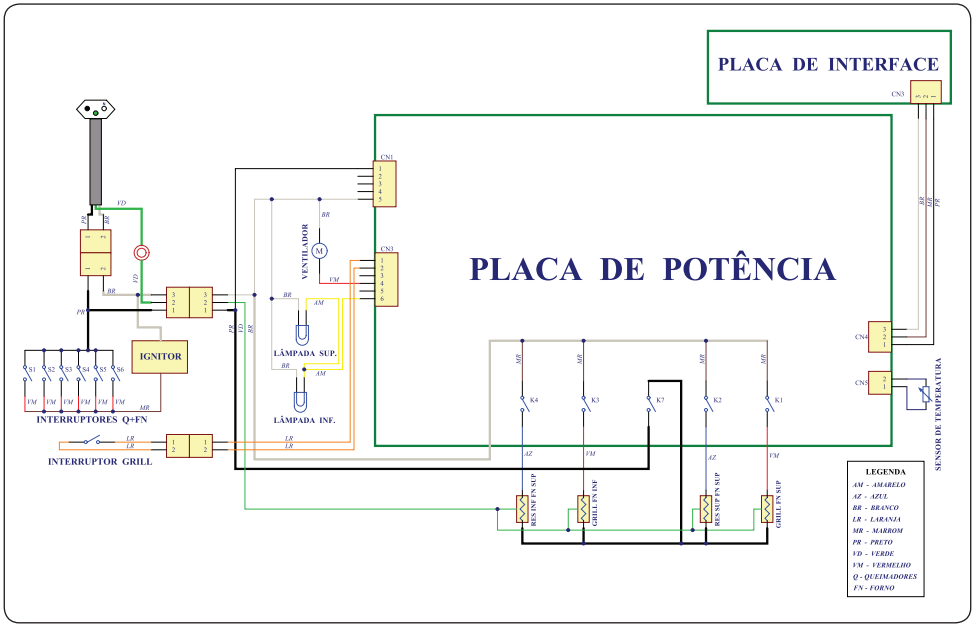
IMPORTANTE

Este aparelho foi concebido e deve ser utilizado exclusivamente para uso doméstico.

9. Tabela de Características

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

10. Esquema Elétrico



11. 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 aparelho a ser garantido com identificação, obrigatoriamente, de modelo e características de aparelho;

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 aparelhos desacompanhados de nota fiscal de venda ao consumidor, ou aparelhos 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 aparelho, bem como eventos conseqüentes da aplicação de aparelhos químicos, abrasivos ou similares que danifiquem a qualidade do material componente;

Condições desta Garantia:

5. Qualquer defeito que for constatado neste aparelho 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 aparelho, no site da fabricante (www.electrolux.com.br), ou, informado pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor Electrolux.

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

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

A Garantia perderá a Validade quando:

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

9. O aparelho 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 aparelho for ligado em tensão diferente a qual foi destinado.

11. O aparelho 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 aparelho pelo Consumidor.

A Garantia concedida pelo Fabricante não cobrirá:

13. Despesas com Instalação do aparelho.
14. Aparelhos 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 aparelho está instalado.
16. Despesas com transporte, peças, materiais e mão de obra para preparação do local onde será instalado o aparelho (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 aparelho serão passíveis de cobranças.

Outras disposições:

18. As despesas de deslocamento do Serviço Autorizado, para atendimento de aparelhos 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 aparelho 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 aparelhos 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 APARELHO. Quando necessário, consulte a nossa Rede Nacional de Serviços Autorizados e/ou o Serviço de Atendimento ao Consumidor.

www.electrolux.com.br

68002102
Rev.A
Jun/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

Manual impresso em papel reciclado.

REGISTRE SEU PRODUTO REGISTRE SEU PRODUTO