Electrolux

56STB, 56STX,
56DTB, 56DTX,
76STB, 76STX,
76DTB, 76DTX

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 6
4. Como Usar 10
5. Limpeza e Manutenção 12
6. Solução de Problemas 14
7. Dicas e Conselhos 15
8. Especificações Técnicas 17
9. Tabela de Caracteristicas 18
10. Esquema Elétrico 19
11. Receitas 20
12. 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. As crianças devem ser vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

Para Crianças

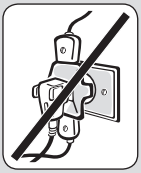
Evite acidentes. Após desembalar o fogão, mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças.

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.

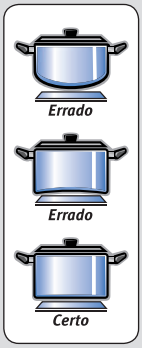
Antes de instalar ou substituir a lâmpada, os queimadores do fogão devem estar desligados e o cabo elétrico deve ser desligado da tomada. Assim você evitará acidentes. Troque ou instale a lâmpada por outra lâmpada de fogão, verificando a tensão elétrica da rede local.

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.

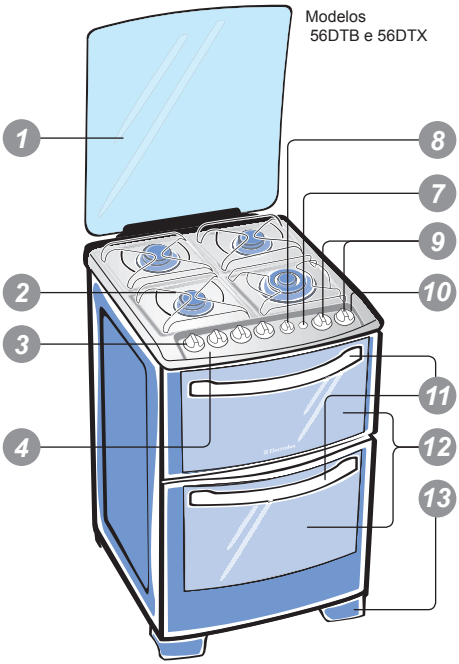
Vazamento de Gás com Fogo

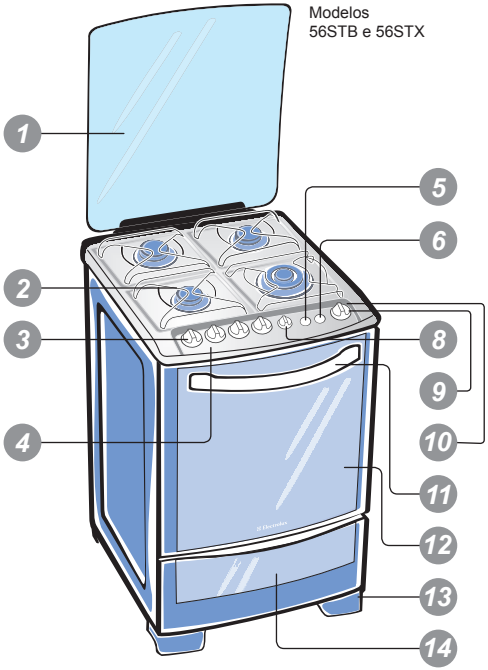
1. Se possível feche o registro de gás.
2. Afaste as pessoas do local.
3. Saia do local.
4. Chame o corpo de bombeiros

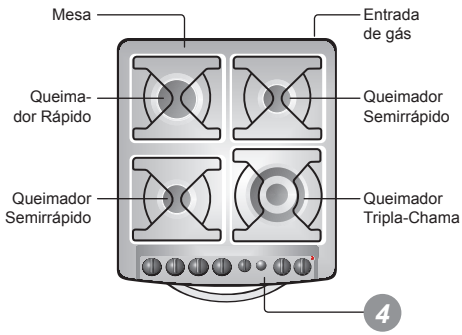
2. Descrição do Fogão

Peças - modelos 56STB, 56STX, 56DTB e 56DTX

1. Tampa de vidro
2. Grades (trempes)
3. Botões de controle do fogão
4. Painel de controle
5. Interruptor do acendimento automático
6. Interruptor da luz do forno
7. Interruptor da luz do forno / acendimento automático (modelos DTB e DTX)
8. Timer
9. Botões de controle da temperatura do Forno
10. Luz do grill
11. Puxador da porta (2 puxadores modelos DTB e DTX)
12. Porta do forno (2 portas para os modelos DTB e DTX)
13. Capa dos pés e pés niveladores
14. Porta da estufa fixa (modelos STB e STX)

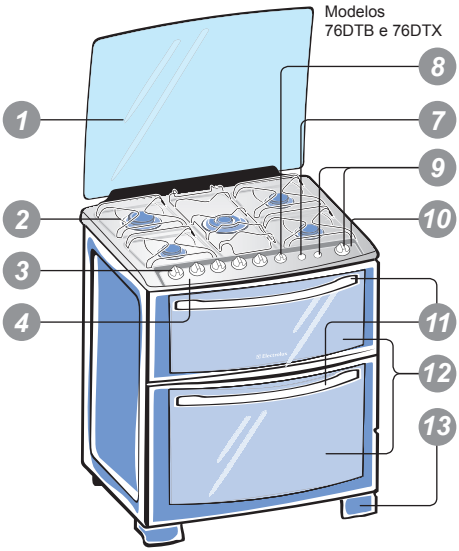


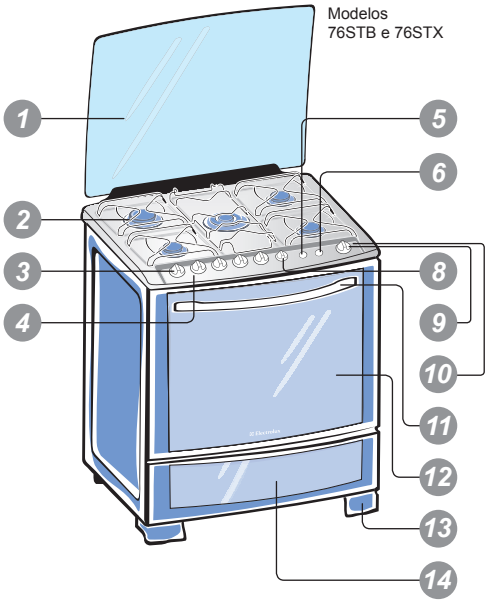


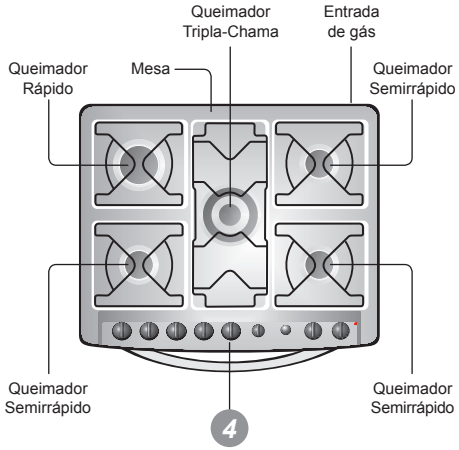


Peças - modelos 76STB, 76STX, 76DTB e 76DTX

1. Tampa de vidro
2. Grades (trempes)
3. Botões de controle do fogão
4. Painel de controle
5. Interruptor do acendimento automático
6. Interruptor da luz do forno
7. Interruptor da luz do forno / acendimento automático (modelos DTB e DTX)
8. Timer
9. Botões de controle da temperatura do Forno
10. Luz do grill
11. Puxador da porta (2 puxadores modelos DTB e DTX)
12. Porta do forno (2 portas para os modelos DTB e DTX)
13. Capa dos pés e pés niveladores
14. Porta da estufa fixa (modelos STB e STX)







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.

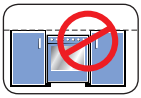
Certifique-se de que haja circulação de ar no local de instalação do aparelho, mantendo a ventilação natural ou instalando um exaustor de ar (NBR 13103). Uma má ventilação produz falta de oxigênio, que é prejudicial ao desempenho do fogão e à saúde.

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.

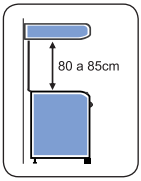
Posicionamento do Fogão

Após retirar a embalagem, remova as etiquetas dos vidros e com cuidado o filme plástico da mesa e demais partes, colocado para proteção do aço inoxidável. 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.

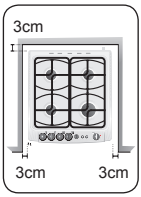


Gire o pé nivelador para regular a altura dos pés de apoio, ajustando o fogão conforme a altura dos móveis existentes. ***Não retire o pé nivelador.*** O fogão não deve estar posicionado abaixo do tampo dos móveis, pois pode dificultar o bom funcionamento do produto e causar acidentes.



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.

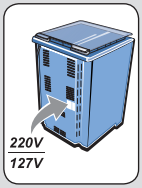
Para isso, utilize uma forma com água sobre as grades (trempes) e observe se o nível da água esta alinhado com a borda da forma. Se não estiver, gire os pés dianteiros do fogão até que o nível da água esteja alinhado com a borda da forma.

Instalação Elétrica

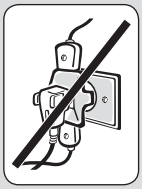
⚠ ATENÇÃO

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. Nossos produtos saem de fábrica sem lâmpada por serem bivolt, você deve adquirir a lâmpada num Serviço Autorizado Electrolux, de acordo com a tensão de onde o fogão será instalado.

Por segurança, este produto sai de fábrica com tensão de 220V. 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 e coloque a chave que está situada na parte traseira do aparelho, na posição 127V ou 220V, conforme a tensão da sua residência. Não altere a chave seletora com o produto ligado na tomada.



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.

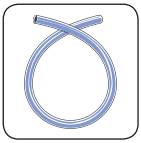
Seu aparelho está equipado com plugue para 20A, com 3 pinos de Ø 4,8mm. O pino de aterramento do cabo de alimentação não pode ser cortado.

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)

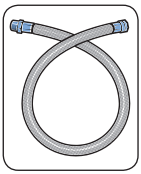


Se a instalação do gás for feita por uso de botijão, a mangueira de PVC pode ser utilizada desde que atenda todas as condições abaixo:

- 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.

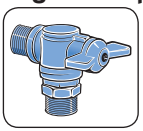
Regulador de pressão (conforme NBR 8473)

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).

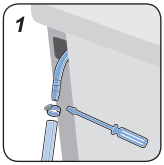
⚠ ATENÇÃO

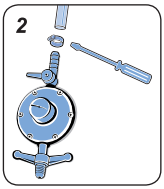
Não é recomendável o uso de luvas metálicas nas conexões.

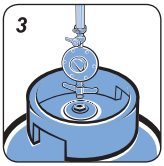
Registro de parede

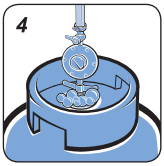


Para instalar seu fogão com gás encanado, verifique se sua residência possui um registro de parede exclusivo para o fogão e em boas condições.





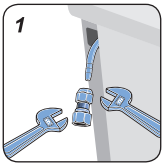


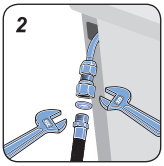


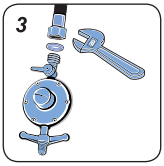
Instalação com botijão com Mangueira de PVC tarja amarela

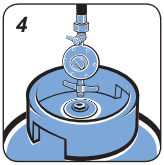
1. Coloque a abraçadeira de metal na ponta da mangueira, em seguida, encaixe a mangueira no ponto de entrada do fogão e aperte a abraçadeira com a chave de fenda.
2. Coloque a outra abraçadeira na extremidade oposta da mangueira, em seguida, encaixe a mangueira no regulador de pressão e aperte a abraçadeira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

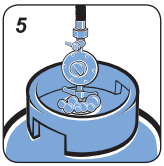
Instalação com botijão e Tubo Flexível Metálico











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.

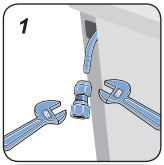
Recomenda-se o uso de tubo flexível metálico para conectar o fogão ao registro de parede

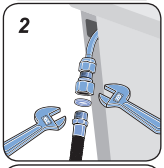
GN (Gás Natural)

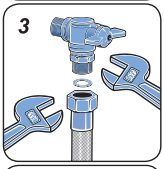
Este fogão foi projetado para uso com gás GLP. Para a utilizar seu aparelho com gás natural, chame o Serviço Técnico Autorizado Electrolux mais próximo para a conversão.

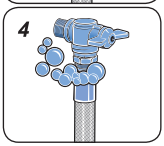
IMPORTANTE

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. Nos modelos com Grill, ligue o Grill por 3 minutos antes do primeiro uso (verifique se o modelo do seu produto possui este componente na tabela de características da página 18). ***No primeiro uso, aqueça o forno do fogão vazio durante aproximadamente 45 minutos, na graduação de temperatura máxima.*** Deixe-o esfriar e, em seguida limpe o chão do forno com água morna. Todos os acessórios, inclusive prateleiras, devem ser lavados antes de serem utilizados pela primeira vez.

Botão de Controle de Gás

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

Painel de Controle	
	Posição do queimador (Boca)
	Forno pequeno (DTB e DTX)
	forno grande (STB, STX, DTB e DTX)
★	Acendimento automático
	Acendimento da Lâmpada do forno
Botões de controle da mesa	
●	Fechado (posição inicial)
	Máximo
	Mínimo
Botão de controle do forno	
280 255 230 205 180	Graduação de Temperatura
Grill	Acionamento do Grill
Botão Timer	
0 15 30 45 60	Timer

Tampa de Vidro

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

Nunca acenda os queimadores da mesa com a tampa abaixada. O calor da chama ou das partes da mesa pode quebrar a tampa de vidro. A função da tampa do fogão, quando abaixada, é proteger a superfície contra o acúmulo de pó e evitar os respingos de gordura na parede quando estiver levantada.

Não utilize a tampa do fogão como superfície de trabalho. Não coloque objetos pesados ou quentes sobre a tampa de vidro (limite de 3,0kg e 50°C).

Acendimento dos Queimadores

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

Acendimento Automático

Figura 1

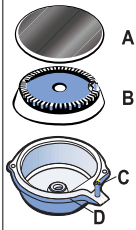


Figura 2

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

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

Se após algumas tentativas não acender, verifique se as tampas (figura 2A) e os espalhadores (figura 2B) estão colocados corretamente.

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

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

Acendimento do Forno

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

Acendimento Automático do forno

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

No caso de falta de energia elétrica, aproxime uma chama (fósforo aceso) até o orifício do chão

do forno, pressione e gire o Botão de Controle do Forno para a graduação de temperatura máxima.

Dispositivo de segurança bloqueia gás

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

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

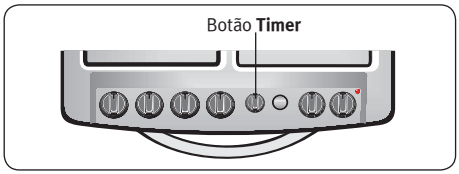
Caso a chama não acenda ou apague acidentalmente, retorne imediatamente o botão até a posição fechado, mantenha a porta do forno aberta e aguarde pelo menos 1 minuto para que o gás liberado se espalhe, evitando o risco de explosão, só então tente acender novamente.

Observações:

Ao utilizar o forno retire qualquer utensílio que estiver no interior do mesmo e também no outro forno (modelos DTB e DTX).

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

Timer



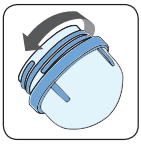
Utilize o Timer conta minutos sempre que desejar programar o tempo de cozimento de um alimento ou utilizar o Grill.

Este Timer não aciona cozimento, nem desliga o forno ao término do tempo selecionado. Para ativar o Timer, gire o botão no Painel de Controle, primeiramente no sentido horário, até o final do seu curso coincidindo com a posição “60”.

A seguir, gire no sentido anti-horário até a indicação dos minutos desejados, no intervalo de 0 a 60 minutos. Ao final do tempo selecionado, será emitido um sinal sonoro.

Instalação, Limpeza ou Troca da Lâmpada

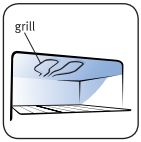
Nossos modelos saem de fábrica sem lâmpada por serem bivolt. Adquira uma lâmpada com rosca do tipo E14 própria para fogões na tensão adequada com a disponível em sua residência, 127V ou 220V e com potência máxima de 25W, conforme capítulo “Especificações Técnicas”.



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.

Funcionamento do Grill

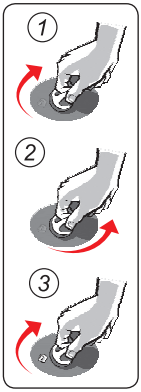


O Grill é uma resistência elétrica instalada na parte de cima do forno, que aquece e emite radiação infra-vermelha que serve para dourar, grelhar ou gratinar os alimentos.

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.

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



1. Gire o botão do timer no sentido horário até marcar 60 minutos.
2. Gire o botão do timer no sentido anti-horário e posicione-o na indicação de tempo desejada.
3. Gire o botão do forno no sentido horário até acender a luz do grill.

Observe que a luz do grill ao lado do botão se manterá acesa enquanto o grill estiver em funcionamento. O grill é desligado ao término do tempo selecionado no timer ou girando o botão do forno no sentido anti-horário até coincidir com a posição “●“.

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

O botão do forno gira nos dois sentidos: No sentido horário liga o Grill, no sentido anti-horário liga o forno. Na posição indicada na figura do botão o forno e o grill estão desligados.

Botão do Grill

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.

Forno Pequeno (Modelos DTB e DTX)

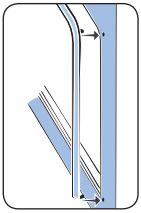
O forno pequeno é recomendado para receitas de pratos baixos, como: pizzas, massas, carnes, vegetais, suflês. Deixe uma distância entre os alimentos e as paredes do forno (aproximadamente 4cm).

O forno pequeno pode ser utilizado simultaneamente com o forno grande ou com o grill (verifique se o modelo de seu produto possui estes componentes na tabela de características da página 18).

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

Forno Autolimpante

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



Gaxeta do Forno

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

5. Limpeza e Manutenção

Limpeza Geral

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

Não use em hipótese alguma agentes de limpeza à base de cloro (hipoclorito de sódio, água sanitária, etc), querosene, gasolina, solventes, removedores, ácidos, vinagres, suco de limão, produtos químicos ou abrasivos, pois podem causar manchas e acidentes. Não use dispositivos de limpeza a vapor. Vapor sob pressão pode provocar umidade em componentes elétricos, provocando um curto-circuito.

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.***

Para remoção das manchas nas partes de inox, utilize produtos específicos para limpeza e polimento.

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 (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 e são facilmente removidas com esponja de aço seca.

A limpeza dos queimadores, das tampas e dos espalhadores deve ser feita periodicamente com

água morna e sabão neutro ou detergente tipo lava-louças neutro.

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

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

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

Limpeza dos Queimadores

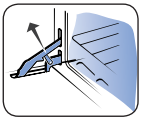
Evite que alimentos sejam derramados sobre os queimadores durante o cozimento. Se isso ocorrer limpe-os imediatamente após o uso.

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

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

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

Desmontagem/Montagem da Porta do Forno



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

Segure a porta pelas laterais 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.

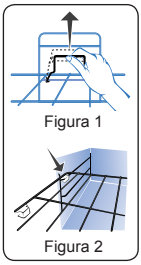
Para a montagem, execute a operação contrária, tomando cuidado para que o encaixe da dobradiça seja introduzido no local próprio.

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. Enxágue o forno, pressionado com uma esponja umedecida em água fria, sem esfregar.
4. Aconselhamos ligar o forno, por 10 minutos na posição máxima para a secagem interna.

Prateleira Autodeslizante



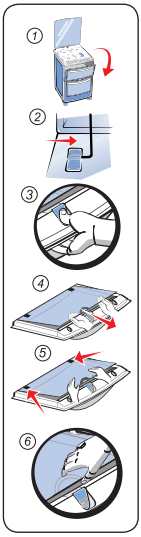
A prateleira possui sistema autodeslizante com duas prateleiras e três níveis de altura.

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

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

As prateleiras autodeslizantes estão localizadas nos modelos STB e STX e no forno grande dos modelos DTB e DTX.

Desmontagem do Vidro da Porta



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

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. 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.

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.

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 mais 6 a 8 minutos. Após isso, ajuste para a temperatura recomendada na Tabela de Tempos e Temperaturas.
Queimador da mesa não acende	Espalhador mal posicionado.	Verifique se o espalhador está corretamente montado.
	Resíduo de cola proveniente das etiquetas.	Remover as etiquetas antes de utilizar o fogão. Utilizar esponja macia e limpador líquido multi-uso.
Resíduo de cola	Resíduo de cola proveniente das etiquetas.	Remover as etiquetas antes de utilizar o fogão. Utilizar esponja macia e limpador líquido multi-uso.
O grill não funciona (não liga)	Chave seletora em posição diferente da tensão de sua residência.	Coloque a chave seletora na posição 127V ou 220V, conforme a tensão de sua residência.
	O timer não está ativado	Determinar o tempo de funcionamento no timer
Queimador 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.

7. Dicas e Conselhos

Recomendações Importantes

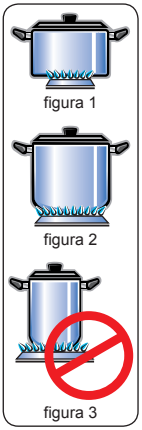


figura 1
figura 2
figura 3

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. 1 e 2), evitando que a chama queime no vazio (fig.3).
Recomenda-se que assim que o líquido começar a ferver, a chama seja reduzida até ao mínimo possível mantendo a fervura.
Assegure-se para que haja circulação de ar no ambiente onde o fogão esteja instalado. Para facilitar a ignição, acenda o queimador antes de colocar a panela sobre a grade. Abaixe ou apague a chama antes de retirar a panela.
Durante o cozimento, quando se utilizam óleos e outras gorduras, é necessário estar atento, pois ao serem derramados podem incendiar-se.
Use somente panelas com fundo plano e que garantam um boa estabilidade sobre as grades.

Quadro de diâmetros mínimos e máximos das panelas				
Modelo	***56STB, 56STX, 56DTB e 56DTX***		***76STB, 76STX, 76DTB e 76DTX***	
Queimador	***Diâm. Mín.***	***Diâm. Máx.***	***Diâm. Mín.***	***Diâm. Máx.***
Tripla-Chama	16cm	24cm	16cm	26cm
Rápido	16cm	22cm	16cm	22cm
Semirrápido	12cm	22cm	12cm	22cm

Conselhos para Cozimento ao Forno

Para preparar assados, é sempre necessário fazer um pré-aquecimento de aproximadamente 10 minutos na posição máxima, colocar o alimento dentro do forno, e manter a temperatura alta por mais 6 a 8 minutos. Após isso, ajuste para a temperatura recomendada na Tabela de Tempos e Temperaturas da página 16.

Para o Cozimento de Doces

Os doces devem ser cozidos a uma temperatura moderada (normalmente entre 205ºC e 230ºC) e requerem o pré-aquecimento do forno (cerca de 15 minutos).
Não abra a porta do forno quando cozinhar pratos fermentados (por exemplo: pão, massas fermentadas e suflês); a corrente de ar frio bloqueia o seu crescimento. Para verificar o grau de cozimento, espete um palito no centro do alimento; se este sair seco o doce está cozido no ponto. Para fazer esta verificação, espere que tenha passado pelo menos 3/4 do tempo de cozimento previsto.
Caso o doce fique mais cozido por fora que em seu interior, seria necessário um tempo maior de cozimento, em uma temperatura inferior.

Para Uso do Grill

Utilize para gratinar ou dourar massas, carnes,suflês, doces, etc. Para um melhor controle, recomenda-se utilizar o grill com a porta entreaberta, ou se preferir, com a porta fechada, sob constante observação, pois seu aquecimento é muito rápido.
Assam-se no grill carnes e peixes geralmente de pouca espessura, aves abertas ao meio, alguns legumes (por exemplo: abobrinha, berinjela, tomate etc.), espetos de carne ou de peixe e frutos do mar. A carne e o peixe assados no grill devem ser ligeiramente untados com azeite e colocados sobre a prateleira na guia mais próxima do grill.
A intensidade de calor será controlada pela altura da prateleira. O calor é mais intenso nos níveis superiores, assim, você deverá posicionar o alimento da forma mais conveniente, de acordo com a receita a ser preparada.

Para Assar Peixe

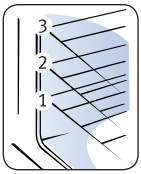
Asse os peixes de tamanho pequeno a uma temperatura alta. Os peixes de tamanho médio, inicialmente a uma temperatura alta e depois diminuindo gradualmente. Os peixes de tamanho grande, desde o princípio, a uma temperatura moderada. Verifique se o peixe está bem assado levantando delicadamente uma ponta; a carne deve ser uniformemente branca e opaca, a menos que se trate de salmão, truta ou outro que possua coloração.

Para Assar Carne

A carne a ser assada no forno deverá pesar pelo menos 1 kg, para evitar que fique muito seca. Se a peça de carne for magra, use azeite ou margarina ou um pouco de ambos. A margarina e o azeite serão desnecessários se a peça de carne for gordurosa. Quando a peça possuir gordura apenas em um dos lados, coloque-a no forno com este lado virado para cima; a gordura ao derreter, untará suficientemente a parte que ficou por baixo.
Inicie o cozimento das carnes vermelhas em uma temperatura elevada, reduzindo-a depois para acabar de cozer a parte interior. A temperatura de cozimento das carnes brancas pode ser moderada do princípio ao fim. O grau de cozimento pode ser verificado espetando-se a carne com um garfo; se estiver firme, significa que está cozida no ponto.
As peças de carne vermelha deverão ser retiradas do refrigerador com uma hora de antecedência, para que não endureçam com a variação brusca de temperatura.
Coloque o assado no forno em recipientes adequados com a borda baixa (um recipiente com a borda alta dificulta a entrada do calor) ou então diretamente sobre a prateleira, colocando uma fôrma grande na prateleira de baixo para recolher os respingos e a gordura.

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

Tabela de Tempos e Temperaturas



Posição da prateleira

Forno Grande - modelos 76STB, 76STX, 76DTB e 76DTX			
Doces	**Posição da Prateleira**	**Temperatura °C**	**Tempo (minutos)**
Bolo médio	2	230	27
Carne	**Posição da Prateleira**	**Temperatura °C**	**Tempo (minutos)**
Peru (3,3kg)	2	255	145
Costela de Boi (3,0kg)	2	280	195
Massas	**Posição da Prateleira**	**Temperatura °C**	**Tempo (minutos)**
Lasanha (2kg)	2	230	50
Pão Caseiro (3 unidades)	2	230	35
Peixe	**Posição da Prateleira**	**Temperatura °C**	**Tempo (minutos)**
Peixe inteiro recheado (2,5kg)	2	255	140

Forno Grande - modelos 56STB, 56STX, 56DTB e 56DTX			
Doces	**Posição da Prateleira**	**Temperatura °C**	**Tempo (minutos)**
Bolo médio	2	230	27
Carne	**Posição da Prateleira**	**Temperatura °C**	**Tempo (minutos)**
Peru (3,3kg)	2	255	125
Costela de Boi (3,0kg)	2	280	180
Massas	**Posição da Prateleira**	**Temperatura °C**	**Tempo (minutos)**
Lasanha (2kg)	2	230	50
Pão Caseiro (3 unidades)	2	230	35
Peixe	**Posição da Prateleira**	**Temperatura °C**	**Tempo (minutos)**
Peixe inteiro recheado (2,5kg)	2	255	105

Forno Pequeno - modelos DTB e DTX		
Doces	**Temperatura °C**	**Tempo (minutos)**
Bolo médio	230	30
Torta de Ricota (2,0kg)	255	60
Massas	**Temperatura °C**	**Tempo (minutos)**
Pizza congelada	230	20
Pão de Queijo congelado (20 unidades)	255	30
Peixe	**Temperatura °C**	**Tempo (minutos)**
Filé de Salmão (1,5kg)	280	70
Carne	**Temperatura °C**	**Tempo (minutos)**
Lombinho de Porco (1,5kg)	280	120
Costelinha de Boi (1,5kg)	280	160

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

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

8. Especificações Técnicas

Modelo		56STB 56STX	56DTB 56DTX	76STB 76STX	76DTB 76DTX
Altura com tampa fechada (mm) - Mínima		930 / 940	930 / 940	930 / 940	930 / 940
Altura com tampa aberta (mm) - Mínima		1510	1510	1510	1510
Altura da mesa - Mínima		900	900	900	900
Largura (mm)		562	562	762	762
Profundidade (mm)		697	697	697	697
Profundidade com porta do forno aberta (mm)		1120	1120	1120	1120
Tensão (V)		127 / 220	127 / 220	127 / 220	127 / 220
Frequência (Hz)		50 - 60	50 - 60	50 - 60	50 - 60
Potência elétrica total (W)		1505 / 1145	1530 / 1170	1505 / 1145	1530 / 1170
Potência máxima da lâmpada do forno (W)*		25	25	25	25
Capacidade do forno grande (litros)		69,5	67,7	96,5	94,5
Capacidade do forno pequeno (litros)**		-	38,8	-	38,8
Potência do forno grande (W)**		2.100	2.100	2.650	2.650
Potência do forno pequeno (W)**		-	1.450	-	1.450
Potência dos queimadores (W)	Semirrápido	2.000	2.000	2.000	2.000
	Rápido	2.700	2.700	2.700	2.700
	Tripla Chama	3.300	3.300	3.300	3.300
Tipo de gás	Pressão do gás GLP (kPa)	2,75	2,75	2,75	2,75
	Pressão do gás GN (kPa)	1,96	1,96	1,96	1,96

**** Adquira uma lâmpada com rosca do tipo E14 própria para fogões na tensão adequada com a disponível em sua residência, 127V ou 220V.***

***** Verifique se o modelo de seu produto possui esta característica (ver tabela de características).***

IMPORTANTE

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

9. Tabela de Características

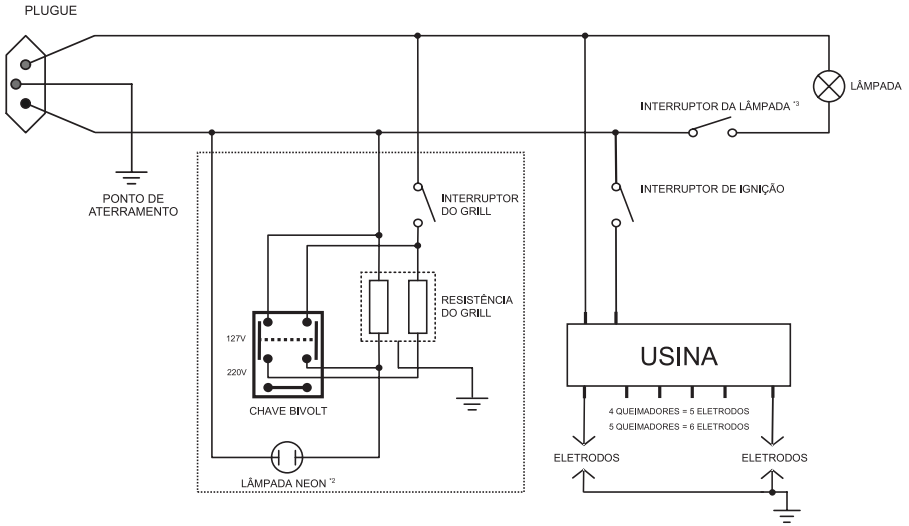
Características	56STB	56STX	56DTB	56DTX
Tampa Balanceada Removível	sim	sim	sim	sim
Queimador Semirrápido	2	2	2	2
Queimador Rápido	1	1	1	1
Queimador Tripla-Chama	1	1	1	1
Bloqueia gás - forno(s)	sim	sim	sim	sim
Acendimento Automático	sim	sim	sim	sim
Timer Conta minutos	sim	sim	sim	sim
Prateleira Autodeslizante - Forno Grande	2	2	2	2
Prateleira deslizante - Forno Pequeno	-	-	1	1
Grill Elétrico - Forno Grande	sim	sim	sim	sim
Peso sem embalagem (kg)	39,5	40,5	49,5	50
Peso com embalagem (kg)	41	42	51	51,5

Características	76STB	76STX	76DTB	76DTX
Tampa Balanceada Removível	sim	sim	sim	sim
Queimador Semirrápido	3	3	3	3
Queimador Rápido	1	1	1	1
Queimador Tripla-Chama	1	1	1	1
Bloqueia gás - forno(s)	sim	sim	sim	sim
Acendimento Automático	sim	sim	sim	sim
Timer Conta minutos	sim	sim	sim	sim
Prateleira Autodeslizante - Forno Grande	2	2	2	2
Prateleira deslizante - Forno Pequeno	-	-	1	1
Grill Elétrico - Forno Grande	sim	sim	sim	sim
Peso sem embalagem (kg)	48	49,5	59	60,5
Peso com embalagem (kg)	50	51,5	61	62,5

10. Esquema Elétrico

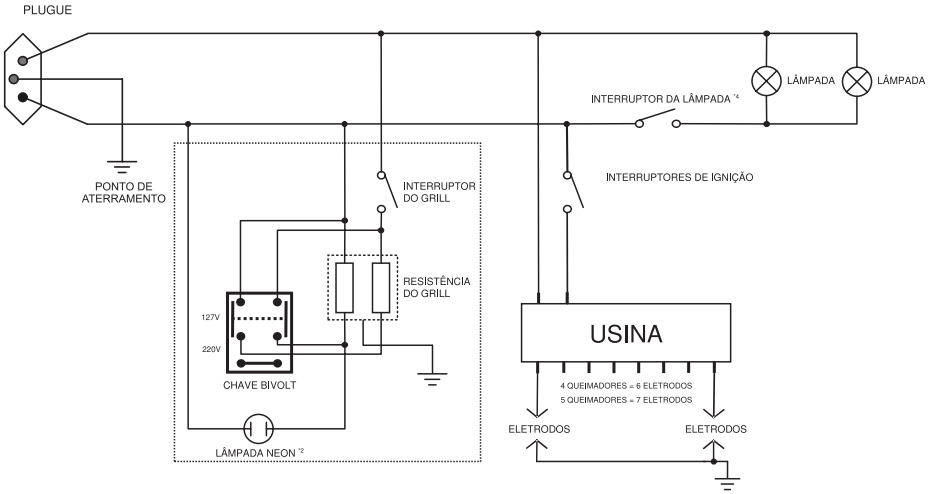
STB /STX

V00.f - 20070129



DTB / DTX

V00.f - 20070131



11. Receitas

Bolo de chocolate

Ingredientes:

3 ½ xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de açúcar

1 xícara de óleo

1 xícara de achocolatado

3 ovos inteiros

1 xícara de água fervendo

½ xícara de leite frio

1 ½ colher de sopa de fermento químico

Modo de preparo:

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

Torta de ricota

Ingredientes para o recheio:

½ 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

½ 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 descançar por 30 minutos. Forre o fundo e as laterais de uma assadeira com a massa, cubra com o recheio e leve ao forno pré-aquecido. Asse por no mínimo 60 minutos a 255°C.

Filé de salmão (1,5kg)

Ingredientes:

1 colher de sopa de tempero para peixes e aves

3 colheres de chá cheias de sal

1 colher de chá de pimenta branca

Modo de Preparo:

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

Lombinho de porco (1,5kg)

Ingredientes:

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

Costelinha de boi (1,5kg)

Ingredientes para o tempero:

½ cebola cortada

3 colheres cheias de tempero completo com pimenta

½ colher de tomilho

½ colher de alecrim

500ml de água

1 colher de sopa rasa de sal

Modo de preparo:

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

Lasanha (2kg)

Ingredientes:

500g de carne moída

1 dente de alho picado

2 colheres de sopa de óleo

½ cebola picada

1 xícara de molho de tomate

1 caldo concentrado de carne

300g de massa pré-cozida para lasanha

300g de mussarela

Queijo ralado

Modo de preparo:

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

Montar a lasanha:

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

Pão caseiro (3 unidades)

Ingredientes:

1Kg de farinha de trigo

50g de margarina

1 colher de sopa rasa de sal

4 colheres de sopa cheia de açúcar

2 tabletes de fermento

450ml de água temperatura ambiente

Modo de preparo:

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

Peixe inteiro recheado (2,5kg)

Ingredientes do tempero:

2 colheres cheias de sal

1 colher de chá de pimenta branca

Modo de Preparo:

Misture tudo e passe dentro e fora do peixe.

Recheio:

Use ingredientes de sua preferência (ervilha, batata, cenoura, cebola, salsinha...) todos semicozidos 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 rechear todo o peixe. Leve ao forno pré-aquecido e asse por no mínimo 105 minutos a 255°C.

12. Certificado de Garantia

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

1. O início da vigência da garantia ocorre na data de emissão da competente nota fiscal de venda ao consumidor correspondente ao produto a ser garantido com identificação, obrigatoriamente, de modelo e características de produto;
2. O prazo de vigência da garantia é de 12 (doze) meses contados a partir da data da emissão da nota fiscal preenchida conforme disposição do item “1” deste certificado e divididos da seguinte maneira:
   a) 3 (três) meses de garantia legal; e,
   b) 9 (nove) meses de garantia contratual.
3. A fabricante não concede qualquer forma e/ou tipo de garantia para produtos desacompanhados de nota fiscal de venda ao consumidor, ou produtos cuja nota fiscal esteja preenchida incorretamente (observar orientação do item “1” deste certificado);
4. Exclui-se da garantia contratual mencionada no item “2.b”, casos de corrosão provocada por riscos, deformações ou similares decorrentes da utilização do produto, bem como eventos conseqüentes da aplicação de produtos químicos, abrasivos ou similares que danifiquem a qualidade do material componente;

Condições desta Garantia:

5. Qualquer defeito que for constatado neste produto deve ser imediatamente comunicado ao Serviço Autorizado Electrolux mais próximo de sua residência, cujo contato e endereço pode ser encontrado na relação que acompanha o produto, no site da fabricante (www.electrolux.com.br), ou, informado pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor Electrolux.
6. Esta garantia abrange a substituição de peças que apresentem vícios constatados como de fabricação, além da mão de obra utilizada no respectivo reparo.
7. Peças de vidro, plástico, borracha, bem como os acessórios e as peças sujeitas ao desgaste natural pelo uso, tais como trempes, espalhadores e tampas dos queimadores, são garantidos contra vícios de fabricação apenas pelo prazo legal de 90 (noventa) dias, contados a partir da emissão da nota fiscal de compra do produto.

A Garantia perderá a Validade quando:

8. Houver remoção e/ou alteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.
9. O produto for instalado ou utilizado em desacordo com o Manual de Instruções, utilizado para fins diferentes do uso doméstico (uso comercial, laboratorial, industrial, etc.) e reparado por assistência técnica não credenciada pela fabricante.
10. O produto for ligado em tensão diferente a qual foi destinado.

11. O produto tiver recebido maus tratos, descuidos ou ainda sofrer alterações, modificações ou consertos feitos por pessoas ou entidades não credenciadas pela Electrolux do Brasil S.A.
12. O defeito for causado por acidente ou má utilização do produto pelo Consumidor.

A Garantia concedida pelo Fabricante não cobrirá:

13. Despesas com Instalação do produto.
14. Produtos ou peças danificadas por acidente de transporte ou manuseio, riscos, amassamentos ou atos e efeitos da natureza.
15. O não funcionamento ou falhas decorrentes de problemas de fornecimento de energia elétrica e/ou falhas decorrentes de problemas de fornecimento de energia elétrica e/ou falta de gás no local onde o produto está instalado.
16 Despesas com transporte, peças, materiais e mão de obra para preparação do local onde será instalado o produto (ex. rede elétrica, conexões elétricas e hidráulicas, tomadas, esgoto, alvenaria, aterramento, etc.).
17. Chamadas relacionadas unicamente a orientação de uso constantes no Manual de Instruções ou no próprio produto serão passíveis de cobranças.

Outras disposições:

18. As despesas de deslocamento do Serviço Autorizado, para atendimento de produtos instalados fora do município de sua sede, obedecerão os seguintes critérios:
   a) para situações existentes nos primeiros 90 (noventa) dias seguintes à data de emissão da nota fiscal de venda ao Consumidor, as despesas serão suportadas pela fabricante;
   b) para situações existentes após o 91º (nonagésimo primeiro) dia seguinte à data da emissão da nota fiscal de venda ao Consumidor, as despesas serão suportadas única e exclusivamente pelo Consumidor.
19. As despesas decorrentes e conseqüentes de instalação de peças que não pertençam ao produto são de responsabilidade única e exclusiva do Consumidor.
20. A Electrolux declara que não há nenhuma outra pessoa física e/ou jurídica habilitada a fazer exceções ou assumir compromissos, em seu nome, referente ao presente certificado de garantia.
21. Este CERTIFICADO DE GARANTIA é válido apenas para produtos vendidos e utilizados no território brasileiro, sendo que qualquer dúvida sobre as disposições do mesmo devem ser esclarecidas pelo manual de instruções, pelo site da fabricante ou pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor Electrolux.
22. Para sua comodidade, preserve o MANUAL DE INSTRUÇÕES, CERTIFICADO DE GARANTIA E A NOTA FISCAL DO PRODUTO. Quando necessário, consulte a nossa Rede Nacional de Serviços Autorizados e/ou o Serviço de Atendimento ao Consumidor.

www.electrolux.com.br

A01467401
Rev.B
Mai/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