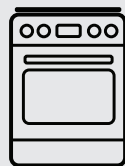




Pensando em você
Electrolux



50SB, 50SPB,
50SS, 50SX,
76BSP

FOGÃO A GÁS

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Parabéns!

Você é um cliente especial que acaba de adquirir um produto com a qualidade mundial Electrolux. Neste manual, você encontra todas as informações para sua segurança e o uso adequado de seu fogão. **Leia todas as instruções antes de utilizar o produto e guarde este manual para futuras referências.**

Em caso de dúvida, acesse nosso site **www.electrolux.com.br** ou ligue gratuitamente para o Serviço de Atendimento ao Consumidor - **SAC 0800 728 8778**.

Importante que você:

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

Consulte o site **www.electrolux.com.br** 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.



Sumário

1. Segurança	02
2. Conhecendo seu fogão	04
3. Como instalar	06
4. Como usar	09
5. Dicas e conselhos	11
6. Limpeza e manutenção	13
7. Soluções de problemas	15
8. Especificações técnicas	16
9. Dimensões	17
10. Esquema elétrico	17
Termo de garantia	18

1. Segurança

Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos

que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de alguém responsável pela sua segurança.

1.1 Com crianças

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

Fique atento para que as crianças não toquem na superfície do fogão, nem permaneçam próximas do mesmo, quando em funcionamento e ainda quente, mesmo que desligado.

1.2 Para o instalador / usuário

Importante

Cuidados com as partes elétricas

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

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

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



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

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

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

É perigoso modificar as especificações ou características do fogão.

Este fogão foi projetado para uso com gás GLP, **se necessário a utilização de gás natural**, chame o Serviço Técnico Autorizado Electrolux mais próximo para a conversão.

Caso o fogão ainda se encontrar no período de cobertura da garantia, a conversão de gás é gratuita, exceto as despesas com acessórios e deslocamento do Serviço Autorizado. A conversão somente será possível se o gás natural estiver disponível.

Cuidados com alimentos e utensílios

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

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

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

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



Não utilize panelas com fundo arredondado, para evitar acidentes.



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

Tampa de vidro

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



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

Cuidados com a Limpeza

Por motivo de higiene e segurança, seu fogão deve ser mantido sempre limpo. O acúmulo de gordura ou de outros alimentos pode causar mau funcionamento e risco de acidentes (veja procedimento em "Limpeza e Manutenção"). Limpe sempre a tampa de vidro e a mesa do fogão após cada utilização.

Após limpar o painel de controle certifique-se de que os botões estejam todos na posição desligado "•".

Cuidados Gerais

Mantenha crianças e animais longe do fogão principalmente se ele estiver funcionando.

As partes próximas aos queimadores, as partes externas, os puxadores e a porta esquentam e podem provocar queimaduras.

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

Antes de acender o forno, abra totalmente a sua porta para evitar o acúmulo de gás dentro dele. Certifique-se que o forno acendeu antes de fechar a porta. Ao se ausentar por um período prolongado, feche o registro de entrada do gás. Evite a instalação do fogão próximo a materiais inflamáveis, como por exemplo: cortinas, panos de cozinha etc.

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

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

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



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

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



1.3 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 celular próximo ao local. Saia do ambiente e faça a ligação de um local aberto e ventilado.
5. Feche o registro da entrada de gás;
6. Abra as janelas e as portas, permitindo maior ventilação do ambiente;
7. Afaste as pessoas do local;
8. **Caso o vazamento seja no botijão**, retire-o e leve-o para um local aberto e bem ventilado em seguida chame o distribuidor de gás;
9. **Se o fogão é abastecido com gás canalizado ou central (prédios)**, feche imediatamente os registros de abastecimento e chame a companhia de gás responsável;
10. Chame a assistência técnica para verificar o problema.

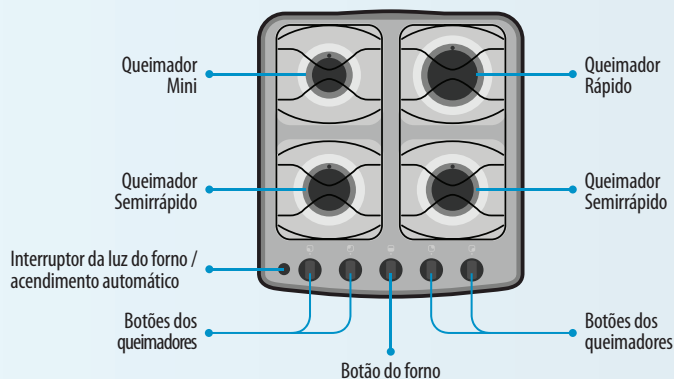
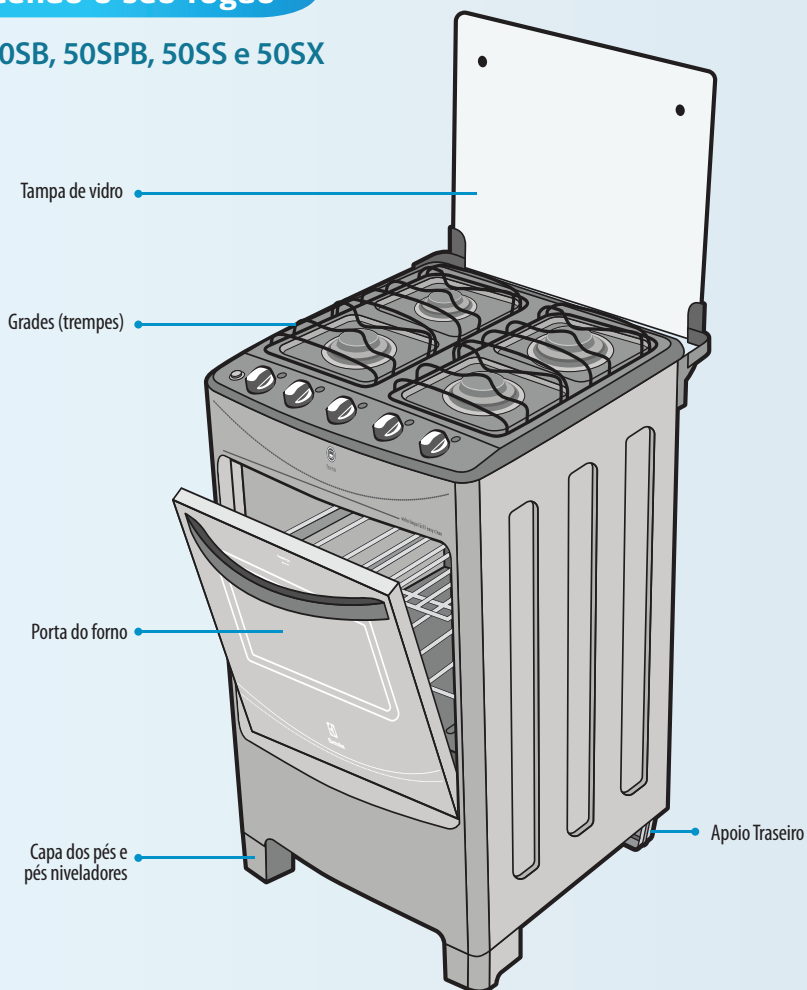


Vazamento de Gás com fogo

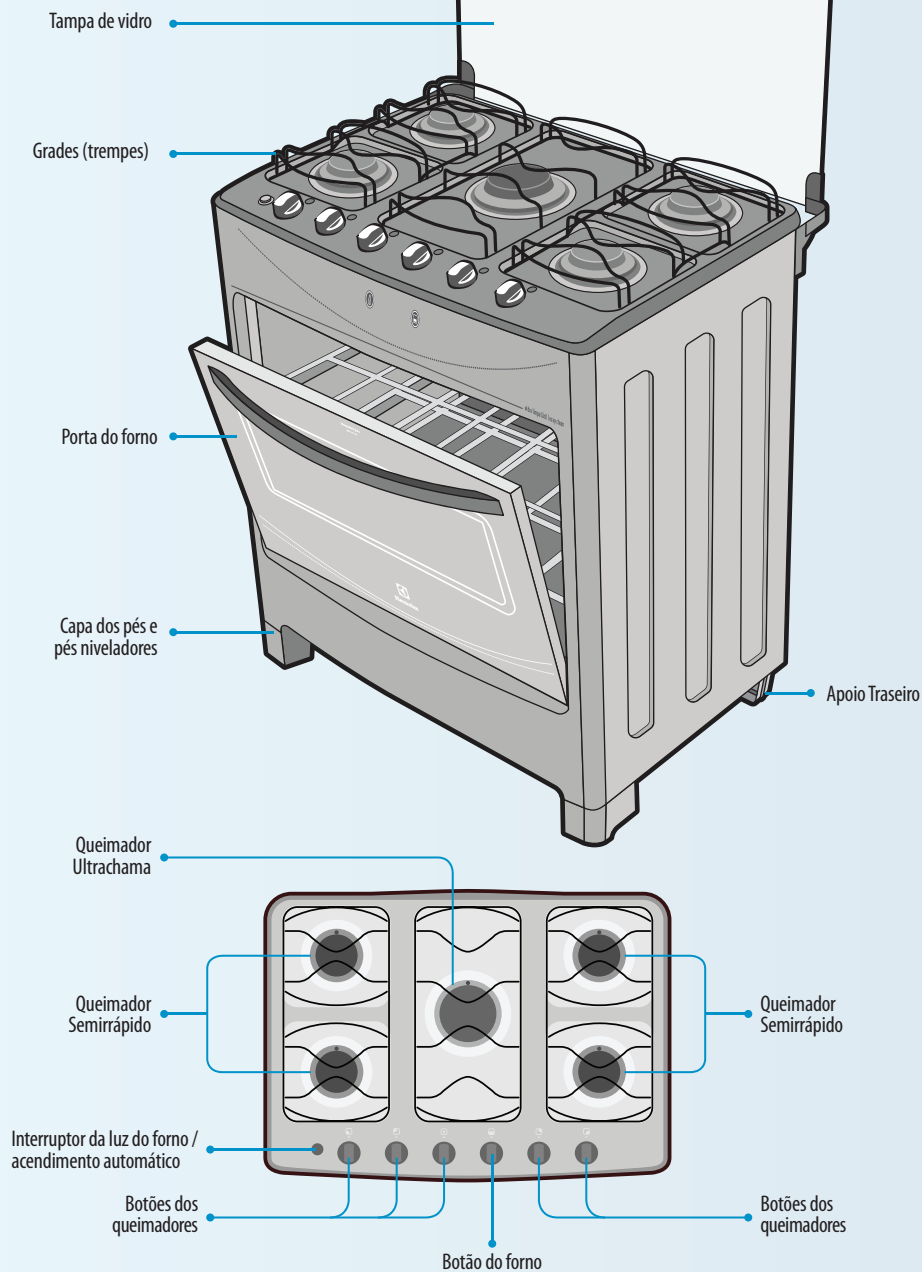
1. **Se possível feche o registro de gás;**
2. **Afaste as pessoas do local;**
3. **Saia do local;**
4. **Chame o corpo de bombeiros.**

2. Conhecendo o seu fogão

Modelos 50SB, 50SPB, 50SS e 50SX



Modelo 76BSP



3. Como instalar

A Electrolux possui uma rede de Serviços Autorizados para instalação do seu fogão. Entre em contato com um dos serviços que estão na relação encontrada junto a esse manual de instruções.

Ao ligar para o Serviço Autorizado Electrolux verifique na parte traseira de seu produto as informações sobre o modelo, tipo de gás, número de série, etc. Por este serviço será cobrada uma taxa de instalação. Caso prefira, você mesmo pode instalar seu fogão, seguindo passo-a-passo as instruções deste manual. Nossos produtos são bivolt.

Atenção: A instalação não cobre despesas com conexões de gás, registros, mangueira, etc. **Se houver necessidade de modificar a instalação elétrica ou do gás**, esta deverá ser efetuada por pessoal qualificado, em conformidade com as normas em vigor. A instalação não contempla este tipo de serviço. Para maiores informações consulte o “Certificado de Garantia”.



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

3.1 Filme protetor

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

3.2 Posicionamento do fogão

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



O fogão **não deve estar posicionado abaixo do tampo dos móveis**, pois pode dificultar o bom funcionamento e proporciona menos segurança no manuseio.

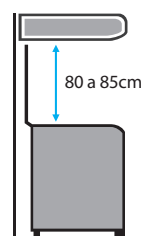
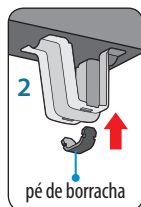
Este Fogão não foi projetado para ser embutido.

Instale seu produto respeitando uma distância mínima de **3cm** de cada lado do fogão.

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

Para isso, instale os pés de borracha, que se encontram junto ao manual de instruções, nos apoios traseiros do produto, como segue:

1. Com o auxílio de outra pessoa, incline o aparelho levemente para frente;



2. Encaixe os pés de borracha em cada um dos apoios traseiros. Utilize uma forma com água sobre as grades (trempes) e observe se o nível da água esta alinhado com a borda da forma.

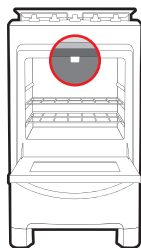
Se não estiver, gire os pés dianteiros, localizados sob a capa, até que o nível da água esteja alinhado com a borda da forma.

Não retire o pé nivelador. Respeite a altura de 80 a 85cm entre o fogão e um móvel, um depurador de ar ou uma coifa instalada acima do produto.

Coloque os queimadores com seus componentes e as grades nos lugares próprios da mesa do fogão.

Instale o botijão fora da cozinha, em local protegido e bem ventilado.

3.3 Lâmpada: Troca e limpeza



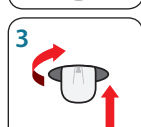
O fogão sai de fábrica montado com lâmpada 127V. Caso seja necessário a troca para 220V, retire a lâmpada da embalagem que está junto ao manual de instruções, desligue o fogão da tomada para evitar choque elétrico, abra a porta do forno e siga os passos:



1. Gire o protetor de vidro da lâmpada para o sentido anti-horário (para a esquerda);



2. Gire a lâmpada no sentido anti-horário (para a esquerda);



3. Encaixe a outra lâmpada e gire no sentido horário (para a direita);



4. Em seguida, encaixe o protetor de vidro e gire no sentido horário (para a direita).

Para a limpeza, proceda a desmontagem do protetor de vidro e limpe-o com detergente neutro e a parte macia da esponja

3.4 Instalação do gás

Antes de começar é importante verificar se a mangueira passará atrás do produto. Neste caso recomenda-se a utilização do tubo metálico flexível. No caso de gás encanado, deve-se usar tubo metálico flexível.

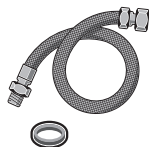


Utilize um regulador de pressão de 4 ou 7 kg/h exclusivo para o seu fogão e que esteja de acordo com a NBR8473.



Para a instalação com **mangueira plástica de PVC com tarja amarela** é necessário que você tenha também:

- Duas abraçadeiras metálicas;
- chave de fenda.



Para a instalação com **tubo metálico flexível** é necessário que você tenha também:

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

Importante

Não utilize mangueira plástica revestida de metal pois oferece riscos. A mangueira plástica de PVC deve estar de acordo com a NBR 8613, sem emendas e deve ficar longe de saídas de ar quente. Verifique o prazo de validade do regulador de pressão e da mangueira plástica, pois estes tem vencimento a cada 5 anos a partir da data de fabricação. Caso a mangueira ou tubo não tenha comprimento suficiente para conectar o fogão ao gás, a instalação deverá ser feita com tubos de cobre de acordo com a NBR 15526.

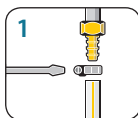
Fique atento às condições do local de instalação. A utilização de um fogão a gás produz calor e umidade no local em que é instalado.

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

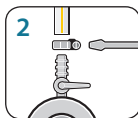
A utilização intensiva e prolongada do fogão requer uma ventilação suplementar, por exemplo a abertura de uma janela ou de uma ventilação mais eficaz que aumente o fluxo de ar. Assegure, no entanto, que as correntes de ar não dificultem o bom funcionamento do fogão ou apaguem a chama do queimador.

3.4.1 Instalação com botijão de gás GLP

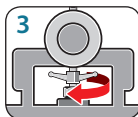
Utilizando mangueira plástica de PVC



1. Coloque a abraçadeira de metal em uma das pontas da mangueira. Em seguida, conecte 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 e conecte-a no regulador de pressão, apertando a abraçadeira com a chave de fenda;



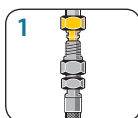
3. Rosqueie com cuidado o regulador de pressão no botijão apertando-o somente com as mãos. Esse sistema foi desenvolvido para vedação somente com a força manual não necessitando de ferramentas;



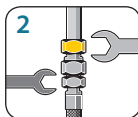
4. Após a instalação, verifique se há vazamento de gás abrindo o registro do regulador e utilizando detergente líquido viscoso nas conexões. No caso de aparecimento de bolhas, feche o registro e refaça os procedimentos.

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

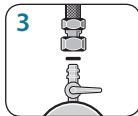
Utilizando tubo metálico flexível



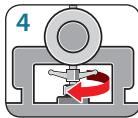
1. Fixe o tubo com o adaptador na entrada de gás do fogão;



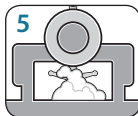
2. Com as chaves de boca de 22mm e 26mm, fixe uma das extremidades do tubo no adaptador;



3. Fixe a outra extremidade do tubo com o anel de vedação no registro do regulador de pressão. Caso o regulador de pressão não possua conexão compatível ao tubo, o registro do regulador deverá ser substituído por um compatível.



4. Rosqueie com cuidado o regulador de pressão no botijão apertando-o somente com as mãos. Esse sistema foi desenvolvido para vedação somente com a força manual não necessitando de ferramentas;



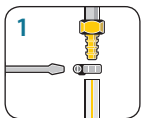
5. Após a instalação, verifique se há vazamento de gás abrindo o registro do regulador e utilizando detergente líquido viscoso nas conexões. No caso de aparecimento de bolhas, feche o registro e refaça os procedimentos.

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

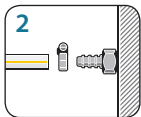
3.4.2 Instalação com central de gás GLP

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

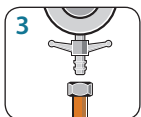
Utilizando mangueira plástica de PVC



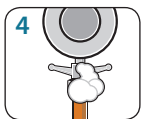
1. Coloque a abraçadeira de metal em uma das pontas da mangueira. Em seguida, conecte a mangueira no ponto de entrada do fogão e aperte a abraçadeira com a chave de fenda;



2. Coloque a outra abraçadeira na extremidade oposta da mangueira e conecte-a na saída de gás disponível em sua residência, apertando a abraçadeira com a chave de fenda. Se necessário, instale um adaptador tipo "bico de mamadeira".

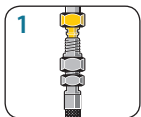


3. Conecte o regulador de pressão na tubulação de cobre existente no prédio.

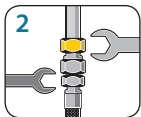


4. Após a instalação, verifique se há vazamento de gás abrindo o registro do regulador e utilizando detergente líquido viscoso nas conexões. No caso de aparecimento de bolhas, feche o registro e refaça os procedimentos.

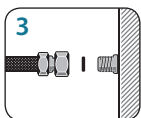
Utilizando tubo metálico flexível



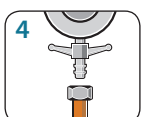
1. Fixe o tubo com o adaptador na entrada de gás do fogão;



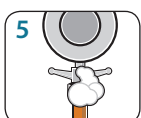
2. Com as chaves de boca de 22mm e 26mm, aperte o tubo no adaptador;
3. Fixe a outra extremidade do tubo com o anel de vedação na saída de gás disponível em sua residência. Se necessário, instale um adaptador ou conector.



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



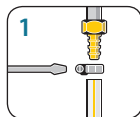
5. Após a instalação, verifique se há vazamento de gás abrindo o registro do regulador e utilizando detergente líquido viscoso nas conexões. No caso de aparecimento de bolhas, feche o registro e refaça os procedimentos.



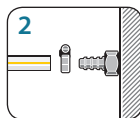
3.4.3 Instalação com GN (gás natural)

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

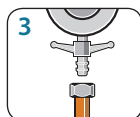
Utilizando mangueira plástica de PVC



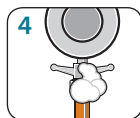
1. Coloque a abraçadeira de metal em uma das pontas da mangueira. Em seguida, conecte a mangueira no ponto de entrada do fogão e aperte a abraçadeira com a chave de fenda;



2. Coloque a outra abraçadeira na extremidade oposta da mangueira e conecte-a na saída de gás disponível em sua residência, apertando a abraçadeira com a chave de fenda. Se necessário, instale um adaptador tipo "bico de mamadeira".

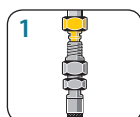


3. Conecte o regulador de pressão na tubulação de cobre existente no prédio.

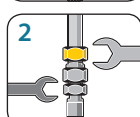


4. Após a instalação, verifique se há vazamento de gás abrindo o registro do regulador e utilizando detergente líquido viscoso nas conexões. No caso de aparecimento de bolhas, feche o registro e refaça os procedimentos.

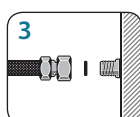
Utilizando tubo metálico flexível



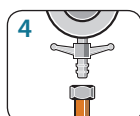
1. Fixe o tubo com o adaptador na entrada de gás do fogão;



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



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



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



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

3.5 Instalação elétrica



Para sua segurança, solicite a um eletricista de sua confiança a verificação das condições da rede elétrica do local de instalação do fogão, ou entre em contato com o Serviço Autorizado Electrolux.

3.5.1 Antes de fazer a ligação elétrica certifique-se que:

- A instalação será feita por um eletricista de sua confiança;
- A tomada ou disjuntor usados para a ligação são de fácil acesso, mesmo após instalado o fogão;
- O cabo de alimentação deverá ser colocado de forma a nunca encostar nas partes quentes do fogão, pois pode ocorrer o derretimento do isolamento elétrico e curto circuito;
- Não use extensões ou adaptadores;

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

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

O plugue do cabo de alimentação deste fogão respeita o novo padrão estabelecido pela norma NBR 14136, da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT, e pela Portaria nº 02/2007, do Conmetro.

Importante

Caso a tomada da sua residência ainda se encontre no padrão antigo, providencie a substituição e adequação da mesma ao novo padrão NBR 14136, com um eletricista de sua confiança.

Os benefícios da tomada padronizada são:

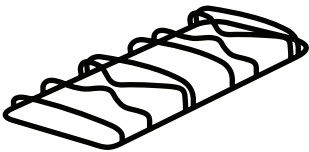
- Maior segurança contra risco de choque elétrico no momento da conexão do plugue na tomada;
- Melhoria na conexão entre o plugue e tomada, reduzindo possibilidade de mau contato elétrico;
- Diminuição das perdas de energia.

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

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

4. Como usar

4.1 Grades (trepmes)



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

Para limpeza, utilize uma esponja de aço seca.



CUIDADO: Ao manusear as grades, certifique-se de que estejam frias, para evitar possíveis queimaduras.

Observe atentamente o diâmetro mínimo e máximo das panelas e recipientes em geral, que podem ser usados sobre as grades (quadro abaixo). As panelas devem possuir fundo plano e garantir uma boa estabilidade sobre as grades.

Quadro de diâmetros mínimos e máximos de panelas		
Queimador	Diâm. Mín.	Diâm. Máx.
Ultrachama	16 cm	40 cm
Rápido	16 cm	22 cm
Semirrápido	12 cm	22 cm
Mini	12 cm	22 cm

4.2 Usando os queimadores

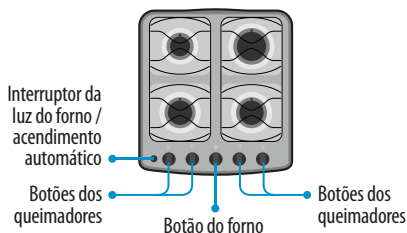
4.2.1 Botão de controle de gás dos queimadores (bocas)

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

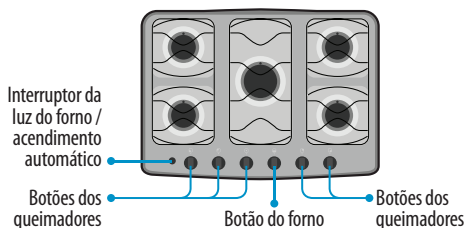
Botões de controle			
Forno		Queimadores	
180	Graduação de Temperatura		Fechado
205			
230			Máximo
255			
280			Mínimo

Painel de Controle	
	Posição do queimador (Boca)
	Forno
	Indicação da posição dos botões de controle
	Acendimento automático
	Acendimento da Lâmpada do Forno

50SB, 50SPB, 50SS e 50SX

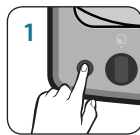


76BSP



4.2.2 Acendimento automático dos queimadores (bocas)

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



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

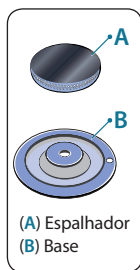
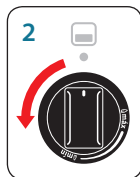
Depois, regule a chama de acordo com o desejado.

Se após algumas tentativas não acender, verifique se os espalhadores (A) estão devidamente encaixados nas bases (B).

Para interromper o fornecimento do gás gire o botão no sentido horário (para a direita) até à posição fechada "•".

Na falta de energia elétrica, para acender um queimador:

1. Aproxime uma chama (fósforo aceso);
2. Pressione o botão correspondente e gire-o no sentido anti-horário (para a esquerda) até que a posição "MÁX" coincida com a indicação "•".



4.3 Usando o forno

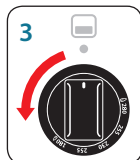
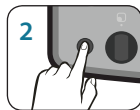


Antes de ligar o forno, abra totalmente a porta. Após o acendimento, permaneça com a porta aberta por cerca de 1 minuto, para permitir a correta oxigenação do forno.

Para o acendimento do forno:

1. Com a porta do forno aberta;
2. Acione a faísca mantendo pressionado o botão.
3. Pressione o botão do forno e gire no sentido anti-horário (para a esquerda), até que a posição "280" coincida com a indicação "•";
4. Depois de aceso, continue com o botão pressionado por mais 10 segundos, caso contrário, o dispositivo de segurança bloqueia o gás e apaga a chama.

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



Recomendações

Ao utilizar o forno retire qualquer utensílio que estiver no interior do mesmo. Jamais armazene ou utilize álcool, gasolina, ou qualquer outro líquido e sprays inflamáveis próximo ao fogão.

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

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

Deixe-o esfriar e, em seguida, limpe o chão do forno com água morna. Todos os acessórios, inclusive prateleiras, devem ser lavados antes de serem utilizados pela primeira vez.

4.3.1 Dispositivo de segurança bloqueia gás

O forno está equipado com um dispositivo de segurança que bloqueia o fornecimento de gás quando a chama se extingue acidentalmente. Em caso de apagamento acidental, abra totalmente a porta do forno antes de acendê-lo para evitar o acúmulo de gás no interior do forno. Caso a chama não acenda ou apague acidentalmente, retorne imediatamente o botão até a posição fechado, mantenha a porta do forno aberta e **aguarde pelo menos 1 minuto para que o gás liberado se espalhe, evitando o risco de explosão, só então tente acender novamente.**

5. Dicas e conselhos

5.1 Recomendações importantes

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



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

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

Para facilitar a ignição, acender o queimador antes de colocar a panela sobre a grade. Abaixar ou apagar a chama antes de retirar a panela.

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

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

5.2 Conselhos para cozimento ao forno

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

5.2.1 Para o cozimento de doces

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

Para verificar o grau de cozimento, espete um palito no centro do alimento; se este sair seco, o doce está cozido no ponto. Para fazer esta verificação, espere que tenha passado pelo menos 3/4 do tempo de cozimento previsto. Caso o doce fique mais cozido por fora que em seu interior, seria necessário um tempo maior de cozimento, em uma temperatura inferior.

Importante

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

5.2.2 Para assar peixe

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

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

5.2.3 Para assar carne

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

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

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

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

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

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

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

Posição das prateleiras

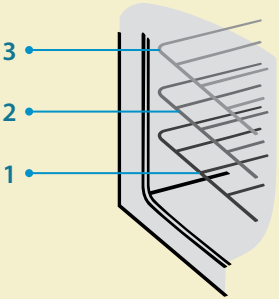


Tabela de Tempos e Temperaturas de Cozimento no Forno

Doces	Posição da prateleira	Temperatura °C	Tempo (min.)
Bolos Torta de geleia	2	205 / 230	25 / 35
	2	205 / 230	40 / 50
Peixe	Posição da prateleira	Temperatura °C	Tempo (min.)
Filés ou Postas Assado Assado com papel alumínio	2	205 / 230	15 / 20
	2	205 / 230	25 / 30
	2	230 / 255	20 / 25
Carne	Posição da prateleira	Temperatura °C	Tempo (min.)
Vitela Porco/Pernil Frango Inteiro Peru Inteiro Carne Bovina Carneiro	2	205 / 230	60 / 70
	2	205 / 230	70 / 80
	1	205 / 230	80 / 90
	1	230 / 255	80 / 90
	2	230 / 255	70 / 80
	2	230 / 255	85 / 95
Pão e Pizza	Posição da prateleira	Temperatura °C	Tempo (min.)
Pizza Focaccia Italiana Pão	2	230 / 255	20 / 30
	2	205 / 230	25 / 35
	2	230 / 255	40 / 50
Suflês	Posição da prateleira	Temperatura °C	Tempo (min.)
Sufilé de verdura Massa cozida	2	180 / 205	30 / 40
	2	230 / 255	35 / 40

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 e alimentos (carnes 1,0/1,5 kg; massas para doces, pizzas, pão 0,5/0,8 kg).

6. Limpeza e manutenção

6.1 Limpeza geral

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

Não use em hipótese alguma agentes de limpeza como: **cloro, água sanitária, querosene, gasolina, solventes, removedores, ácidos, vinagres, suco de limão, produtos químicos ou abrasivos, pois podem causar manchas**.

Para a limpeza das partes de aço inoxidável e dos vidros use uma esponja macia ou um pano úmido com água morna e sabão neutro ou detergente tipo lavalouças 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.

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, 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 lavalouças 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 do espalhador do queimador. Porém, esses pontos de oxidação não interferem no funcionamento do fogão.

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

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

Tome cuidado especialmente quando a mesa estiver sem 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 de limpeza específica para fogões.

6.2 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.

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

Importante

Não utilize o forno do seu produto para armazenar alimentos.

6.3 Desmontagem do vidro da porta

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



1. Abra a porta do forno por completo.
2. Gire a presilha até a posição indicada (fig. a) e em seguida desencaixe o vidro interno, puxando para cima, conforme a figura (fig. b).

2

Fig. a

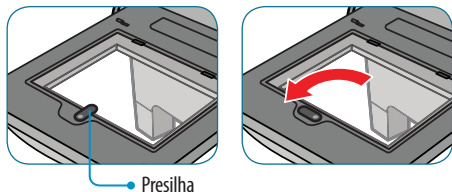
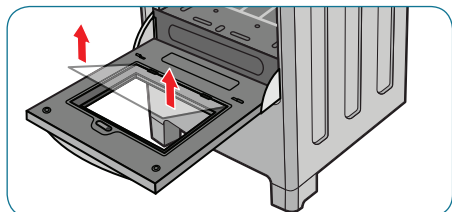


Fig. b



Para a montagem, execute a operação contrária, certificando-se que o vidro se encontra travado pela presilha.

A presilha que segura o vidro poderá apresentar uma coloração característica do material, natural do tempo de uso do produto.

6.4 Limpeza dos queimadores

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

A utilização prolongada dos queimadores contendo resíduos de alimentos tornará a limpeza muito difícil. Não deixe as peças dos queimadores imersas em água com detergente por mais de 10 minutos.

Importante

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

7. Soluções de problemas

7.1 Assistência ao consumidor

Caso seu fogão apresente algum problema de funcionamento, antes de ligar para o Serviço Autorizado, verifique abaixo se a causa da falha

não é simples de ser resolvida ou se não é falha na utilização, o que pode ser fácil e rapidamente corrigido, sem necessidade de aguardar um técnico. Quando as correções sugeridas não forem suficientes, chame o Serviço Autorizado Electrolux, à sua disposição.

Problemas	Prováveis Causas	Correções
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.
O forno não funciona (não liga)	Botões de comando não foram selecionados corretamente para o cozimento. Na instalação elétrica da residência o disjuntor está desligado ou falta energia elétrica.	Verique os botões e repita as operações indicadas no item “Como Usar”. Ligue o disjuntor ou chame um eletricista de sua confiança.
	O registro de gás está fechado.	Abra o registro.
	Chama amarela/vermelha.	Verique se o gás não está no fim ou se não há sujeira/umidade no queimador.
O forno solta fumaça.	Forno sujo de gordura ou molho.	Limpe o forno após cada utilização conforme item “Limpeza e Manutenção”.
A luz do forno não acende.	Lâmpada queimada.	Adquira, no Serviço Autorizado Electrolux, uma lâmpada para fogão e faça a substituição/instalação, conforme o item “Lâmpada: troca e limpeza” e certifique-se que esteja firmemente apertada.
	Sem energia elétrica.	Verifique se o plugue está ligado na tomada e se há energia na tomada. Verifique se o disjuntor está ligado.
Há formação de umidade nos alimentos e no interior do forno	Os alimentos são deixados muito tempo no interior do forno após o término do cozimento.	Não deixe os alimentos no forno por mais de 15 minutos após a finalização do cozimento.
Assa muito lento / Assa muito rápido	Os tempos de cozimento e a temperatura selecionada não estão corretas.	Consulte o item tempo na Tabela de Tempos e Temperaturas. Verifique se o gás não está no fim. Fazer o pré-aquecimento, colocar o alimento dentro do forno e manter a temperatura alta por 6 a 8 minutos.
Queimador da mesa não acende.	Espalhador mal posicionado.	Reposicione os espalhadores corretamente.
Queimador do forno não permanece aceso.	O sistema bloqueia gás não foi desativado corretamente.	Após acender o queimador, permaneça com o botão de controle pressionado por 10 segundos, até desativar o sistema bloqueia gás.
Porta do forno embaçada	Umidade entre os vidros.	Dependendo das condições atmosféricas é normal. Ligue o forno e aguarde alguns minutos.

8. Especificações técnicas

Importante

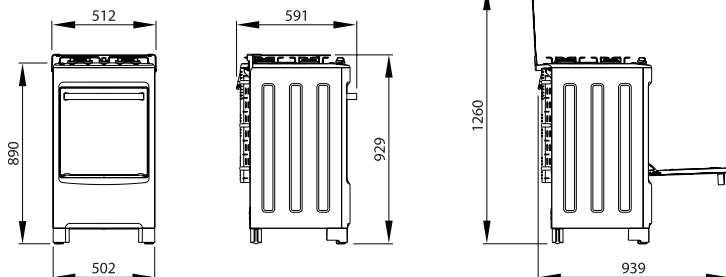
Este produto foi concebido e deve ser utilizado exclusivamente para uso doméstico. Este produto atende ao programa Brasileiro de Etiquetagem do INMETRO que verifica a eficiência energética do produto de acordo com o regulamento RESP/008-FOG.

Especificações Técnicas					
Modelo	50SB	50SPB	50SS	50SX	76BSP
Tensão (V)	127 / 220	127 / 220	127 / 220	127 / 220	127 / 220
Corrente máxima do produto (A)	0,20 / 0,11	0,20 / 0,11	0,20 / 0,11	0,20 / 0,11	0,20 / 0,11
Frequência (Hz)	50 - 60	50 - 60	50 - 60	50 - 60	50 - 60
Capacidade do forno (litros)	57	57	57	57	91
Potência do forno (W)	2.100	2.100	2.100	2.100	2.600
Potência dos queimadores (W)	Mini	1.650	1.650	1.650	-
	Semirrápido	1.700	1.700	1.700	1.700
	Rápido	2.300	2.300	2.300	-
	Ultrachama	-	-	-	3.300
Pressão de gás (kPa)	Pressão do gás GLP	2,75	2,75	2,75	2,75
	Pressão do gás GN	1,96	1,96	1,96	1,96
Lâmpada do forno (W)	25	25	25	25	25
Peso com embalagem (kg)	27	27	27	27	37
Peso sem embalagem (kg)	25	25	25	25	35

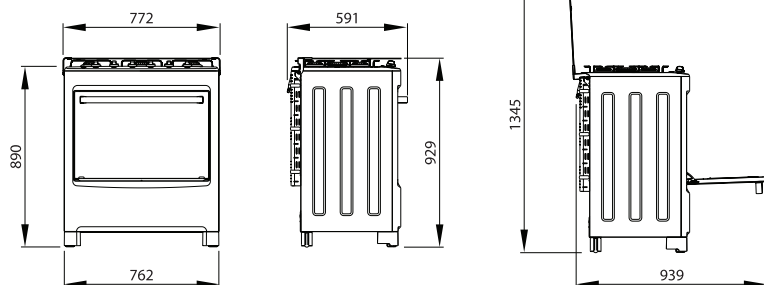
Tabela de Características					
Características	50SB	50SPB	50SS	50SX	76BSP
Queimador Mini	1	1	1	1	-
Queimador Semirrápido	2	2	2	2	4
Queimador Rápido	1	1	1	1	-
Queimador Ultrachama	-	-	-	-	1
Bloqueia gás - forno	sim	sim	sim	sim	sim
Acendimento automático	sim	sim	sim	sim	sim
Prateleira autodeslizante	-	1	1	1	1
Prateleira simples	1	1	1	1	1

9. Dimensões (mm)

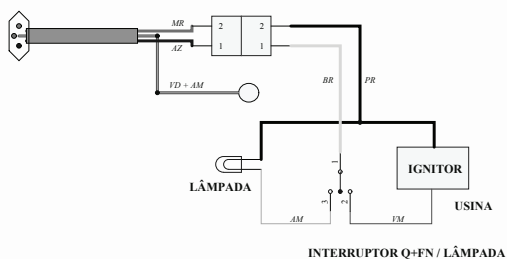
Modelos 50SB, 50SPB, 50SS e 50SX



Modelo 76BSP



10. Esquema elétrico



LEGENDA

AM - AMARELO
AZ - AZUL
BR - BRANCO
MR - MARROM
PR - PRETO
VD - VERDE
VM - VERMELHO

Disjuntor

Instale um disjuntor exclusivo para o fogão. Em caso de dúvida com relação ao sistema elétrico de sua residência, consulte a companhia de energia elétrica. Os fios da tomada onde está ligado seu

fogão devem ser de cobre e ter seção mínima conforme NBR 5410. Disjuntor dimensionado conforme NBR 5410.

Termo 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 consequentes 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 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 consequentes 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



0800 728 8778

69500991

Rev.00

Abr/14

Electrolux do Brasil S.A.
R. Ministro Gabriel Passos, 360
Fone: 41 3371-7000
CEP 81520-900
Curitiba - PR - Brasil

