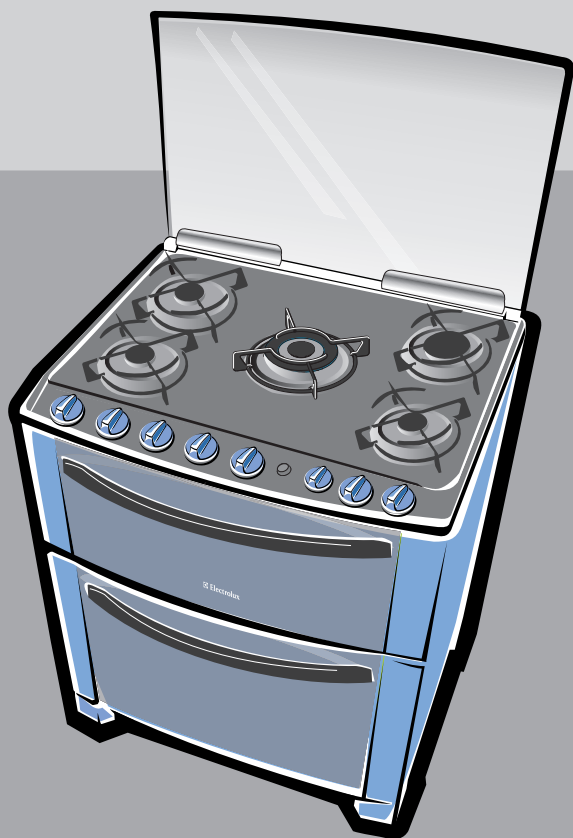


Fogões a Gás
Celebrate Glass



Manual de
Instruções

Pensando em você

 **Electrolux**

Manual do Usuário

PARABÉNS! Você é um cliente especial que acaba de adquirir um produto com a qualidade mundial Electrolux.

Neste manual, você encontra todas as informações para sua segurança e o uso adequado de seu fogão.

Leia todas as instruções antes de utilizar o produto e guarde este manual para futuras referências.

Em caso de qualquer dúvida, ligue gratuitamente para o Serviço de Atendimento ao Consumidor (0800 728 8778).

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

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

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

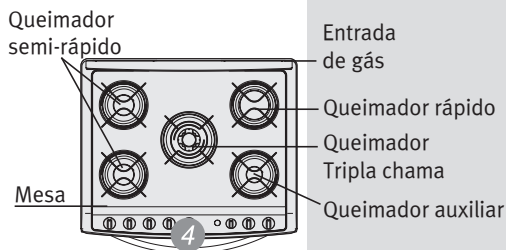
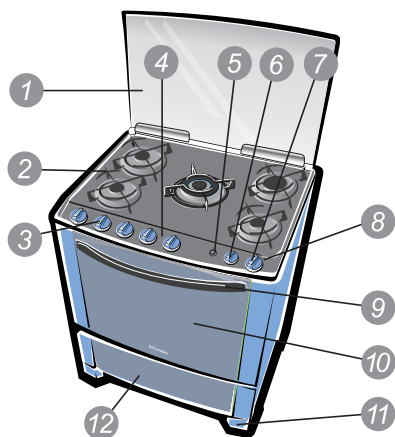
O material da embalagem é reciclável. Procure selecionar plásticos, isopor, papel e papelão e enviá-los às companhias de reciclagem.

Este equipamento 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.

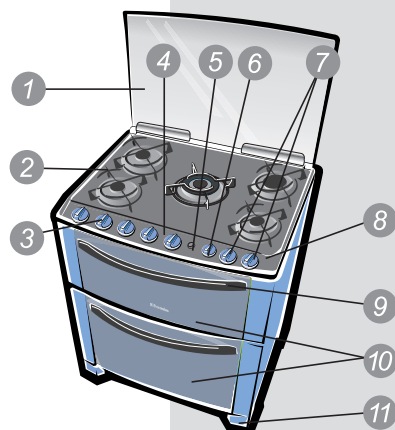
Índice

Descrição do Fogão	03
Segurança	04
Instalação	08
Como Usar	15
Dicas e Conselhos	21
Limpeza e Manutenção.....	25
Solução de Problemas	28
Esquemas Elétricos	29
Especificações Técnicas	32
Certificado de Garantia	34

Descrição do Fogão



Modelo: 76 TXG



Modelo: 76 DXG

Modelo	Nome
76 TXG	Celebrate Glass
76 DXG	Celebrate Due Glass

Peças

- 1 Tampa de vidro
- 2 Grades (trempes)
- 3 Botões de controle do fogão
- 4 Painel de controle
- 5 Interruptor da luz do forno
- 6 Timer
- 7 Botões de controle da temperatura do forno
- 8 Luz do grill
- 9 Puxador da porta
- 10 Porta(s) do(s) forno(s)
- 11 Capa dos pés e pés niveladores
- 12 Painel fixo de vidro (somente no modelo TXG)

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

Para o Usuário / Instalador

Cuidados com as Partes Elétricas

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

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

Não prenda, torça ou amarre o cabo elétrico.

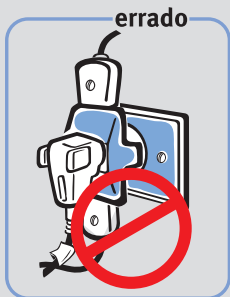
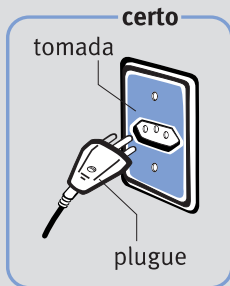
Não tente consertá-lo, caso ocorram danos chame o Serviço Autorizado Electrolux, a fim de evitar risco.

É perigoso modificar as especificações ou características do fogão.

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

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

Antes de instalar ou substituir a lâmpada, os queimadores do fogão devem ser desligados e o cabo elétrico deve ser desligado da tomada. Assim você evitará acidentes. Instale ou troque a lâmpada do forno verificando a voltagem da rede local. Veja a potência correta da lâmpada para o seu modelo em “Especificações Técnicas” (pág. 32).



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 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.

Cuidados com Alimentos e Utensílios

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

Quando utilizar o forno inferior (modelo 76DXG) retirar do forno superior quaisquer utensílios plásticos e/ou metálicos contidos nele.

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 fogão 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 voltado para fora do fogão.

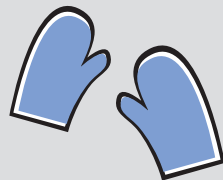
Cuidados com a Limpeza

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 procedimento de limpeza na página 25).

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 pode girar livremente para ambos os sentidos.



Errado



Errado



Certo

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 (pág. 8 a 14).

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

Certifique-se de 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 “O” (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.



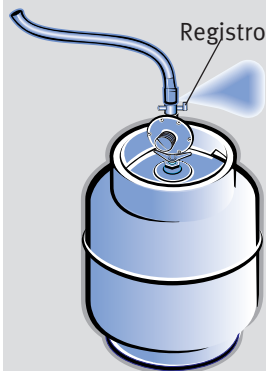
Vazamento de Gás

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 e bem ventilado; 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.



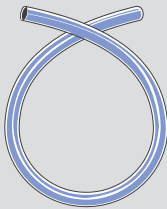
Instalação



220V
127V



Regulador
de pressão



Mangueira



Abraçadeira

Para sua tranquilidade, a Electrolux possui uma Rede de Serviços Autorizados altamente qualificada para instalar seu fogão. Entre em contato com um dos Serviços Autorizados Electrolux, que estão na relação encontrada junto a este manual de instruções. Por este serviço será cobrada uma taxa de instalação. Esta instalação não compreende serviços de preparação do local (ex.: rede elétrica, conexões elétricas e hidráulicas, alvenaria, esgoto, aterramento, tomadas, etc.), que são de responsabilidade do consumidor.

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

Confira antes de começar, na etiqueta de identificação localizada na parte traseira do fogão:

- A tensão de alimentação (127/220 V);
- O tipo de gás;

Nossos produtos são bivolt, para sua segurança eles saem de fábrica com a tensão de 220V; portanto, antes de ligar, confira a tensão na sua tomada e coloque a chave na posição 127V ou 220V, conforme a tensão da sua residência.

Não altere a chave seletora com o produto ligado na tomada.

Se houver necessidade de modificar a instalação elétrica, esta deverá ser efetuada por pessoal qualificado, em conformidade com as normas em vigor.

Peças Necessárias para Instalar o seu Fogão

INSTALAÇÃO COM BOTIJÃO GLP:

1. Regulador de pressão exclusivo para o seu fogão conforme a NBR 8473.
2. Mangueira plástica de PVC com tarja amarela conforme a NBR 8613.
3. Duas abraçadeiras de metal (de boa qualidade) com parafusos.
4. Lâmpada de 40W própria para fogões, conforme a tensão da sua instalação elétrica. Para colocá-la no forno do seu fogão, veja página 19.

Verifique o prazo de validade da mangueira e do regulador. Os mesmos devem ser substituídos por novos a cada 5 anos. A mangueira plástica só pode ser utilizada se não possuir emendas. Não a cruze por trás do fogão, não a passe próximo à saídas de ar quente e certifique-se de que o comprimento seja menor que 125 cm.

Condições do Local de Instalação

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

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

A utilização intensiva e prolongada do fogão requer uma ventilação suplementar, por exemplo a abertura de uma janela ou de uma ventilação mais eficaz que aumente o fluxo de ar.

As correntes de ar não devem dificultar o bom funcionamento do fogão ou apagar a chama.

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

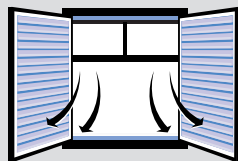
Verifique se a sua residência possui uma tomada elétrica exclusiva e em perfeito estado para o fogão.

Importante

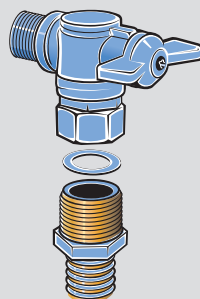
Use sempre um regulador de pressão (exclusivo para fogão) para qualquer tipo de botijão. A ausência do mesmo pode causar excesso de pressão e vazamento de gás. Verifique o prazo de validade do regulador de pressão. A cada 5 anos a mangueira e o regulador devem ser trocados. Na troca, observar que o regulador de pressão do botijão deve ter gravado as letras NBR 8473 (norma brasileira).

Utilize a mangueira plástica de PVC com a tarja amarela conforme NBR8613, desde que:

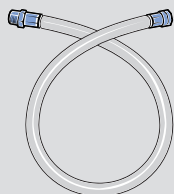
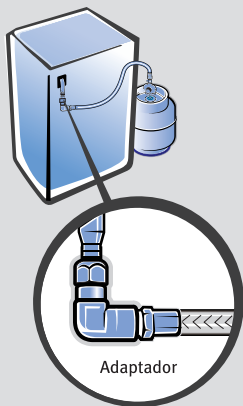
- **A mangueira não tenha emendas;**
- **Não a cruze por trás do fogão e não a passe próximo a saídas de ar quente;**
- **O comprimento da mangueira seja menor que 125cm;**
- **A mangueira esteja no prazo de validade.**



Registro de parede



Regulador de pressão



Tubo flexível metálico

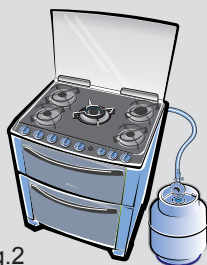


fig.2

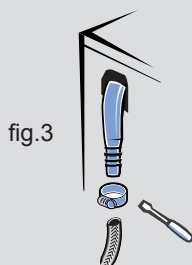


fig.3

Se a sua residência for abastecida com gás de botijão, verifique a distância entre o botijão e o fogão.

Caso a mangueira plástica de 125cm não tenha comprimento suficiente para conectar o fogão ao botijão, a instalação deverá ser feita com tubos de aço ou cobre de acordo com a NBR 15526.

Se a entrada de gás estiver disposta de forma que a mangueira cruze a parte traseira do fogão, utilize uma mangueira flexível metálica de 1/2 polegada com adaptador para conectá-la ao fogão.

No caso de gás encanado, recomenda-se utilizar a mangueira flexível metálica e adaptador, podendo também utilizar mangueira plástica desde que a mesma não cruze a parte traseira do fogão.

Atenção: não utilizar mangueira plástica revestida de metal, pois oferece o mesmo risco que mangueira plástica.

Em caso de dúvida ou aquisição de acessórios para a instalação do produto, consulte o Serviço Autorizado.

Procedimentos para Instalação com mangueira PVC com tarja amarela

Nos casos onde o botijão está do lado da entrada de gás do fogão (figura 2), pode-se utilizar a mangueira PVC com tarja amarela **desde que ela não cruze por trás do fogão**, e esteja dentro do prazo de validade de acordo com a norma técnica NBR 8613.

Insira a mangueira no tubo de entrada de gás do fogão e com uma chave de fenda, reaperte a abraçadeira que acompanha a mangueira (figura 3).

Procedimentos para Instalação do botijão P13 com Tubo Flexível Metálico

Com uma chave de boca de 22 mm e outra de 26 mm fixar uma das extremidades do tubo flexível metálico no adaptador. Depois, fixe o tubo flexível metálico com o adaptador na entrada de gás do fogão (figuras 4 e 5).

Caso o regulador de pressão não possua conexão compatível ao tubo flexível metálico (figura 6), o registro do regulador deverá ser substituído (figura 7).

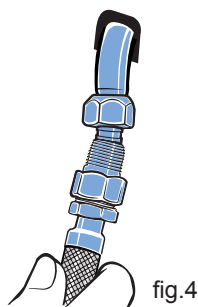


fig.4

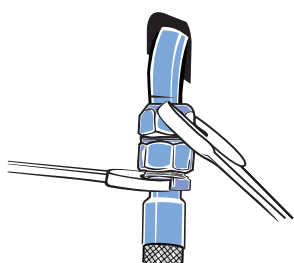


fig.5

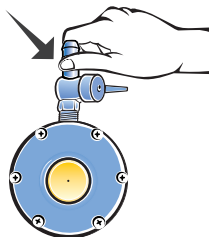


fig.6

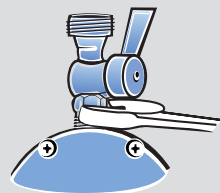


fig.7

Fixar a outra extremidade do tubo flexível metálico no registro do regulador de pressão (figuras 8 e 9), não esquecendo a utilização do anel de vedação.

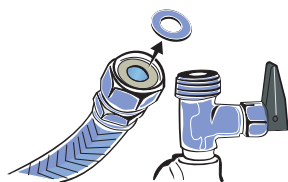


fig.8

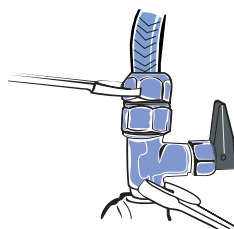


fig.9

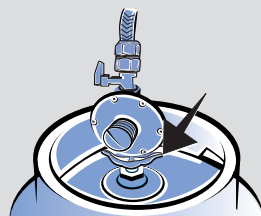


fig.10

Conectar o regulador de gás ao botijão, apertando-o somente com as mãos (figura 10). Esse sistema foi desenvolvido para vedação somente com a força “manual”, não necessitando de ferramentas.

Ligar o gás e verificar se existem vazamentos, utilizando detergente líquido viscoso, que garante uma melhor performance e eficácia no teste (figura 11).



fig.11

Instalação com GLP Utilizando Central de Gás

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

Em uma instalação com central de gás existem alguns pontos importantes como:

- 1- Cilindro estacionário ou bateria de cilindros transportáveis;
- 2- Regulador de 1º estágio;
- 3- Regulador de 2º estágio;
- 4- Medidor de consumo.

Posicionamento do Fogão

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

Gire o pé nivelador que fica sob a capa plástica para regular a altura dos pés de apoio, nivelando o fogão conforme a altura dos móveis existentes. O fogão não deve estar posicionado abaixo do tampo dos móveis, pois pode dificultar o bom funcionamento e proporciona mais segurança no manuseio.

Não retire o pé nivelador.

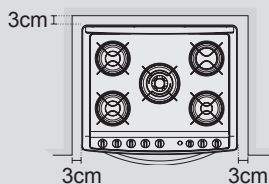
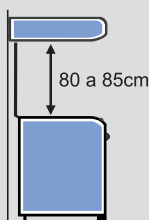
Respeite a altura de 80 a 85cm entre o fogão e um móvel, um depurador de ar ou uma coifa instalada acima do produto.

Este fogão não foi projetado para ser embutido.

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

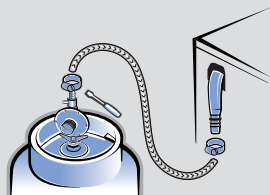
Se possível, instale o botijão fora da cozinha, em local protegido e bem ventilado.

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



Antes de Fazer a Ligação Certifique-se que:

- O regulador de pressão do gás é de 4 ou 7kg/h exclusivo do fogão;
- 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 benjamins.
- Nunca ligue o fio terra na tubulação de gás ou tubos de PVC.
- Instale adequadamente o fio terra do seu fogão de acordo com a norma da ABNT, NBR 5410.
- Em caso de dúvida, consulte um eletricista.



Instalação do Gás

1. Coloque a abraçadeira de metal na ponta da mangueira.
2. Coloque a mangueira no ponto de entrada do fogão e aperte a abraçadeira.
3. Coloque a outra abraçadeira na extremidade oposta da mangueira e conecte-a no regulador de pressão. Aperte a abraçadeira.
4. Rosqueie com cuidado o regulador de pressão no botijão.
5. Após a instalação, verifique se há vazamento de gás, utilizando espuma de sabão ou detergente líquido.

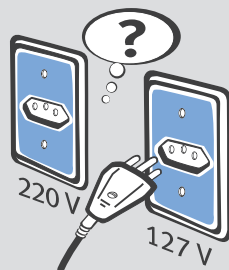
Instalação Elétrica

1. Antes de ligar o seu Fogão, verifique se a tensão (voltagem) da tomada onde será ligado é igual à indicada na chave seletora localizada na parte traseira do Fogão.
2. Tenha cuidado para que não fique apoiado sobre o cabo elétrico.
3. Os fios da tomada onde será ligado o seu Fogão devem ser de cobre e ter seção mínima, conforme NBR5410.

IMPORTANTE

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

4. 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) ou entre em contato com o Serviço Autorizado Electrolux.





Estes modelos requerem uma tomada especial tripolar com disjuntor exclusivo (ver página 32). Nossos modelos saem de fábrica sem lâmpada por serem bivolt. Verifique se a variação máxima admissível da tensão no local de instalação, está conforme tabela abaixo. Caso a tensão no local de instalação esteja fora destes limites, adapte um regulador de tensão (estabilizador) não inferior a 2500 VA.

Variação Admissível de Tensão*

<i>Tensão (V) Refrigerador</i>	<i>Mínima (V)</i>	<i>Máxima (V)</i>
127	106	132
220	196	242

* 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).

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 electricista de sua confiança. Os benefícios da tomada padronizada são:

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

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.

Fio Terra

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

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

Se o seu produto estiver equipado com plugue de 3 pinos, conecte-o a uma tomada adequada com aterramento. O pino de terra do plugue não pode ser cortado.

Para sua segurança solicite a um electricista que instale na sua residência o fio terra de acordo com a norma NBR 5410 .

Como Usar

Antes de Usar o Fogão pela Primeira Vez

Limpe a mesa removendo todos os resíduos de adesivo conforme orientação da página 25.

O isolamento térmico do fogão produz durante os primeiros minutos de funcionamento, fumaça e odores característicos. Ligue o grill por 3 minutos.

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

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

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

Tampa de Vidro

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).

Grades (trempes)

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

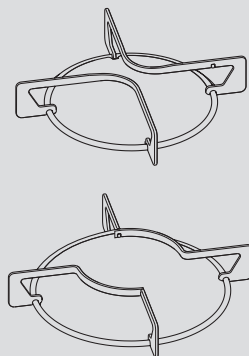
Para limpar as grades, utilize uma esponja de aço seca.

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

Observe atentamente o diâmetro mínimo das panelas e recipientes em geral, que podem ser usados sobre as grades (pág. 21). Os utensílios devem possuir fundo plano e garantir uma boa estabilidade sobre as grades.



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

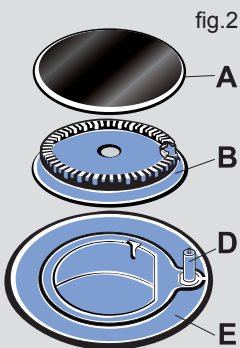
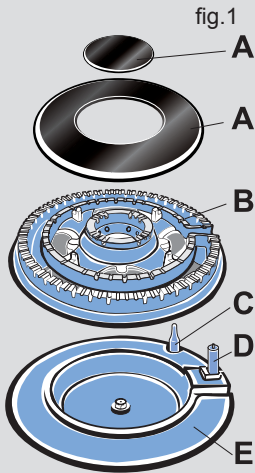
Não arraste as panelas ou utensílios em geral sobre as grades.



Botão de Controle de Gás

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

Botões de controle do fogão	Botões do Forno
● Fechado	 Forno Superior
🔥 Máximo	
🔥 Mínimo	
★ Acendimento Super-automático	 Forno Inferior



- A - Tampa
- B - Espalhador
- C - bloqueia gás
- D - Vela
- E - Base

Funcionamento dos Queimadores da Mesa

Dispositivo de Segurança (bloqueia gás)

O queimador tripla-chama possui um dispositivo de segurança, o bloqueia gás (fig. 1-"C"), que só deixa passar o gás quando a chama estiver acesa.

O bloqueia gás é um sistema de segurança que, nos casos de extinção involuntária da chama por vento, transbordamento de líquidos ou por acionamento involuntário dos botões, fecha a passagem de gás.

Acendimento Superautomático

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

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

Para o queimador Tripla-chama continue com o botão apertado por mais 10 segundos depois que a chama acendeu. Caso contrário, o dispositivo de segurança bloqueia gás e apaga a chama.

Se após algumas tentativas não acender, verifique se as tampas (fig.1 - “A” e fig.2 - “A”) e os espalhadores (fig. 1 - “B” e fig.2 - “B”) estão colocados corretamente (pág. 16).

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.

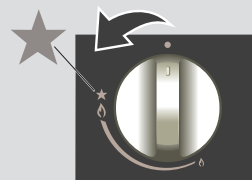


fig.3

Funcionamento do Forno

Antes de ligar o forno, abra totalmente a porta.

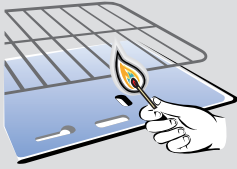
Após o acendimento, **permaneça com a porta do forno aberta por aproximadamente 1 minuto**, para permitir a correta oxigenação do forno.

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

Acendimento Superautomático

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





Dispositivo de segurança bloqueia gás

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

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

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

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

O forno superior do modelo 76DXG possui um termostato que controla a altura de chama que aumenta ou diminui de acordo com a temperatura selecionada no botão.

Observações:

O botão do forno inferior permite o giro livre, sem que seja pressionado, porém, desta forma, o sistema de segurança não libera a passagem de gás, logo, não há risco de acidentes. Isso só não ocorre nos fornos superiores (modelo 76DXG). Ao utilizar o forno retire qualquer utensílio que estiver no interior do mesmo e também no outro forno se houver (modelo 76DXG).

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

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

Timer

Botão Timer



Utilize o Timer conta minutos sempre que desejar monitorar o tempo de cozimento de um alimento. Selecione o tempo desejado, no intervalo de 0 a 60 minutos. Ao final do tempo selecionado, será emitido um sinal sonoro. **Este Timer não aciona cozimento, nem desliga o forno ao término do tempo selecionado.**

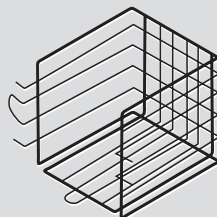
Para ativar o Timer, gire o botão no Painel de Controle, primeiramente no sentido horário, até o final do seu curso coincidindo com a posição “0” novamente.

A seguir, gire no sentido anti-horário até a indicação dos minutos desejados.

Instalação ou Troca da Lâmpada

Atenção! Para evitar choque elétrico, ao instalar, trocar ou limpar a lâmpada assegure-se de que o fogão esteja desligado da tomada. Para retirada do protetor da lâmpada, pressione as laterais e puxe um lado de cada vez até desencaixar. Para recolocar, proceda de maneira inversa.

Veja a potência correta da lâmpada para o seu modelo em “Especificações Técnicas” (pág. 32).



Funcionamento do Grill

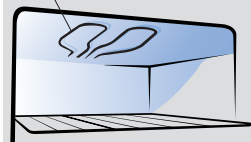
Para acionamento do grill, aperte o botão e gire no sentido da luz do grill. O grill é uma resistência elétrica instalada na parte de cima do forno, que aquece e emite radiação infra-vermelha que serve para dourar, grelhar ou gratinar os alimentos.

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.
- Gire o botão no sentido horário para acionar o interruptor elétrico que liga a resistência do grill.



grill



- Observe que a luz do grill ao lado do botão se manterá acesa enquanto o grill estiver em funcionamento.

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

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

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 ao lado, o forno e o grill estão desligados.



Luz indicativa do grill



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 Superior (Modelo 76DXG)

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

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

O forno superior é equipado com termostato que permite maior controle de temperatura. Quando o forno é ligado a chama se manterá alta até atingir a temperatura desejada (indicada no botão).

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

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

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.

Dicas e Conselhos

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 (fig. 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, acender o queimador antes de colocar a panela sobre a grade.

Abaixar ou apagar a chama antes de retirar a panela.

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

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

Quadro de diâmetros mínimos e máximos das panelas

Queimador	Diâm. Mín. (cm)	Diâm. Máx. (cm)
Tripla-chama	16 cm	26 cm
Rápido	16 cm	22 cm
Semirrápido	12 cm	22 cm
Auxiliar	12 cm	22 cm

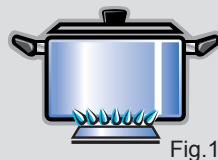


Fig.1



Fig.2



Fig.3

Conselhos para Cozimento ao Forno

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

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

Para o Cozimento de Doces

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

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.

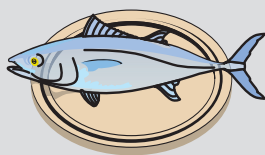
Caso o doce fique mais cozido por fora que em seu interior, seria necessário um tempo maior de cozimento, em uma temperatura inferior.

Para Uso do Grill

Utilize para gratinar ou dourar massas, carnes, suflês, doces, torradas, 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.

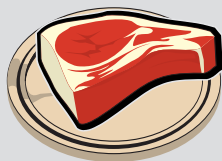
A temperatura de cozimento das carnes brancas pode ser moderada do princípio ao fim.

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.



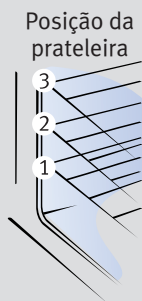


Tabela de Tempos e Temperaturas

Cozimento no Forno

Doces	Posição da Prateleira	Temperatura °C	Tempo (min.)
--------------	------------------------------	-----------------------	---------------------

Bolos	2	205 / 230	25 / 35
Torta de geléia	2	205 / 230	40 / 50

Peixe	Posição da Prateleira	Temperatura °C	Tempo (min.)
--------------	------------------------------	-----------------------	---------------------

Filés ou postas	2	205 / 230	15 / 20
Assado	2	205 / 230	25 / 30
Assado com papel alumínio	2	230 / 255	20 / 25

Carne	Posição da Prateleira	Temperatura °C	Tempo (min.)
--------------	------------------------------	-----------------------	---------------------

Vitela	2	205 / 230	60 / 70
Porco / Pernil	2	205 / 230	70 / 80
Frango inteiro	1	205 / 230	80 / 90
Peru inteiro	1	230 / 255	80 / 90
Carne bovina	2	230 / 255	70 / 80
Carneiro	2	230 / 255	85 / 95

Pão e Pizza	Posição da Prateleira	Temperatura °C	Tempo (min.)
--------------------	------------------------------	-----------------------	---------------------

Pizza	2	230 / 255	20 / 30
Focaccia italiana	2	205 / 230	25 / 35
Pão	2	230 / 255	40 / 50

Suflês	Posição da Prateleira	Temperatura °C	Tempo (min.)
---------------	------------------------------	-----------------------	---------------------

Suflê de verdura	2	180 / 205	30 / 40
Massa cozida	2	230 / 255	35 / 45

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

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

Limpeza e Manutenção

Limpeza Geral

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

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

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

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

Não utilize papel alumínio para forrar a mesa do fogão, pois pode causar manchas na mesa e prejudicar o funcionamento das velas.

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

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

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

Nas grades da mesa (trempes) é normal a ocorrência de marcas brancas ou prateadas que parecem riscos. Essas marcas acontecem devido ao resíduo do metal do fundo de painéis que fica acumulado nas grades e são facilmente removidas com esponja de aço seca.

Não deixe cair líquidos ou sólidos dentro do queimador para não



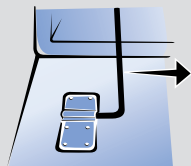


fig. a

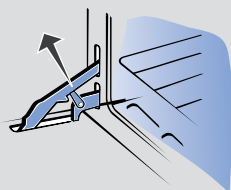


fig. b

desregular a chama ou causar entupimentos. Caso aconteça, desligue o queimador, espere esfriar e limpe com pano úmido. Tome cuidado especialmente quando a mesa estiver sem as bocas. Não deixe cair fiapos ou detritos no sistema de gás pois pode desregular a chama ou causar **entupimento** no pequeno orifício de saída de gás. Caso aconteça, utilize uma agulha para limpeza específica para fogões.

Desmontagem / Montagem da Porta do Forno

Abra totalmente a porta do forno, desencaixe a prateleira da porta (fig. a) e levante a presilha da dobradiça da porta (fig. b).

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.

Tampa de Vidro Removível

A tampa de vidro balanceada pode ser facilmente removida, bastando abrir a tampa na posição vertical e levantá-la,

desencaixando-a de seus suportes. Para montar, proceda de modo inverso.

Prateleira Telescópica (modelo 76DXG)

Foi pensando em você que a Electrolux desenvolveu a prateleira telescópica, no forno pequeno. Para a sua segurança a prateleira sai totalmente do forno, facilitando o manuseio dos alimentos. Para a limpeza, aguarde o resfriamento do forno, puxe a prateleira totalmente para fora (1), remova-a levantando a parte traseira (2) e em seguida desencaixe-a das laterais da corrediça (3). Para recolocar siga o procedimento inverso.

As corrediças laterais não são removíveis do forno.

Obs. A carga máxima para esta prateleira é 5kg.

Prateleira Autodeslizante

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

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

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

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 do Vidro da Porta

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

Gire o pino até a posição indicada (fig. d).

Puxe o pino até o final do curso (fig. e).

Com os polegares empurre o vidro interno para desencaixá-lo (fig. f).

Para a montagem, execute a operação contrária.

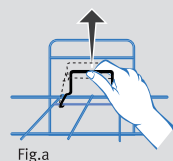
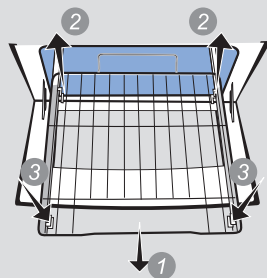


Fig.a

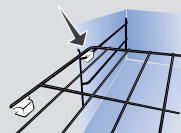


Fig.b

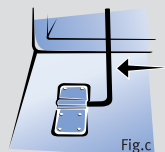


Fig.c

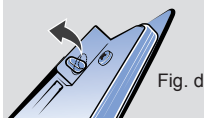


Fig. d

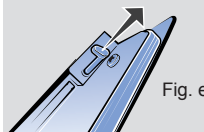


Fig. e

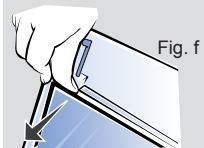


Fig. f

Solução de Problemas

Assistência ao Consumidor

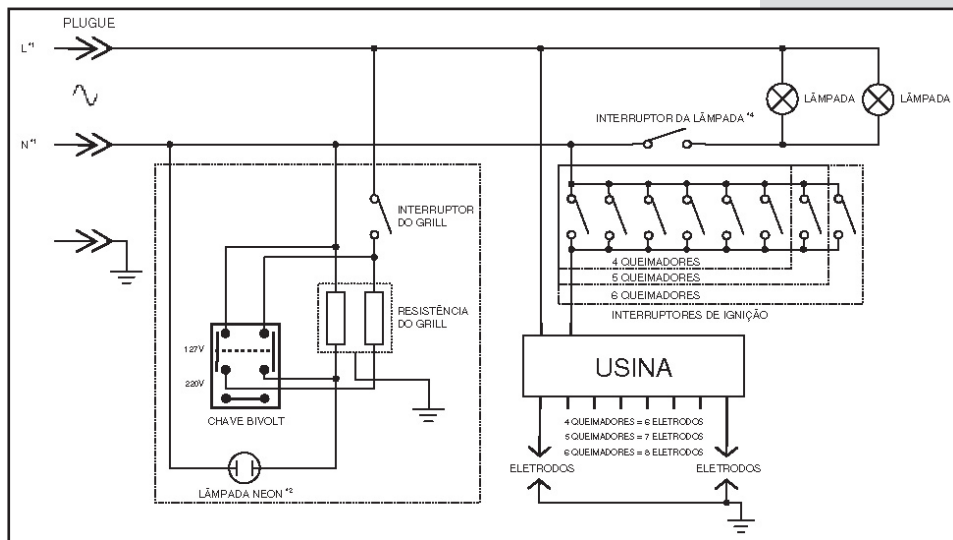
Caso seu Fogão apresente algum problema de funcionamento, antes de ligar para o Serviço Autorizado, verifique abaixo se a causa da falha não é simples de ser resolvida ou se não é falha na utilização, o que pode ser fácil e rapidamente corrigida, sem necessidade de aguardar um técnico.

Problemas	Prováveis Causas	Correções
O Forno não Funciona (não Liga)	Botões de comando não foram selecionados corretamente para o cozimento. Na instalação elétrica da residência o disjuntor está desligado ou falta energia elétrica. O registro do gás está fechado. Chama amarela/vermelha.	Verifique os botões e repita as operações indicadas no item “Como Usar”. Ligue o disjuntor ou chame um electricista de sua confiança. Abra o registro. Verifique se o gás não está no fim ou se não há sujeira/umidade no queimador.
O Forno Solta Fumaça	Forno sujo de gordura ou molho.	Limpe o forno após cada utilização conforme item “Limpeza e Manutenção”.
A Luz do Forno não Acende	Lâmpada queimada / Sem lâmpada. Sem energia elétrica	Adquira, no Serviço Autorizado Electrolux, uma lâmpada para fogão, e faça a substituição/ instalação, conforme “Instalação ou troca da Lâmpada” e certifique-se que esteja firmemente apertada. Verifique se o plugue está ligado na tomada e se há energia na tomada. Verifique se o disjuntor está ligado.
Há Formação de Umidade nos Alimentos e no Interior do Forno	Os alimentos são deixados muito tempo no interior do forno após o término do cozimento.	Não deixe os alimentos no forno por mais de 15 minutos após a finalização do cozimento.
Assa muito Lento / Assa muito Rápido	Os tempos de cozimento e a temperatura selecionada não estão corretas.	Consulte o item tempo na Tabela de Tempos e Temperaturas. Verifique se o gás não está no fim. Fazer o pré-aquecimento, colocar o alimento dentro do forno e manter a temperatura alta por 6 a 8 minutos.
Queimador da mesa não acende	Espalhador mal posicionados.	Verifique se o espalhador está corretamente montado.
Resíduo de cola	Resíduo de cola proveniente das etiquetas.	Remover as etiquetas antes de utilizar o fogão. Utilizar esponja macia e limpador líquido multi-uso.
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.
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.

Esquemas Elétricos

modelo 76DXG



modelo 76TXG

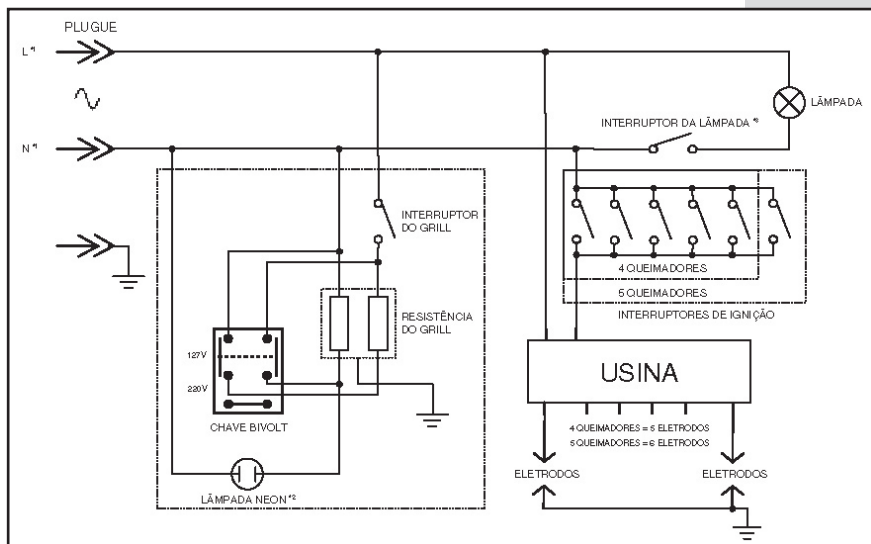


Tabela de Características (Modelo 76TXG)

Características	76TXG
tampa balanceada removível	sim
queimador auxiliar	1
queimador semirrápido	2
queimador rápido	1
queimador tripla chama	1
termostato - forno	não
bloqueia gás - forno	sim
bloqueia gás - queimador tripla chama	sim
volume útil do forno - litros	96,5
acendimento superautomático	sim
timer conta minutos	sim
prateleiras auto-deslizantes	sim
grill elétrico - forno	sim
tensão do Grill (V)	127 / 220
corrente elétrica do Grill (A)	11,6 / 5,1
peso sem embalagem (kg)	56,5
peso com embalagem (kg)	58,0

Tabela de Características (Modelo 76DXG)

Características	76DXG
tampa balanceada removível	sim
queimador auxiliar	1
queimador semirrápido	2
queimador rápido	1
queimador tripla chama	1
termostato - forno inferior	não
termostato - forno superior	sim
bloqueia gás - forno inferior	sim
bloqueia gás - forno superior	sim
bloqueia gás - queimador tripla chama	sim
volume útil do forno - litros	38,8+94,5
acendimento superautomático	sim
timer conta minutos	sim
prateleiras auto-deslizantes	sim
prateleira telescópica (forno superior)	sim
grill elétrico - forno	sim
tensão do Grill (V)	127 / 220
corrente elétrica do Grill (A)	11,6 / 5,1
peso sem embalagem (kg)	69,0
peso com embalagem (kg)	70,5

Especificações Técnicas

Modelo	76TXG	76DXG
Altura com tampa fechada (mm) - Mínima	950	950
Altura com tampa aberta (mm) - Mínima	1540	1540
Altura da mesa (mm) - Mínima	900	900
Ajuste de altura (mm) - Máxima	10	10
Largura (mm)	762	762
Profundidade (mm)	697	697
Profundidade c/ porta do forno aberta (mm)	1120	1120
Tensão (V)	127 / 220	127 / 220
Corrente elétrica do grill (A)	11,6 / 5,1	11,6 / 5,1
Frequência (Hz)	50-60	50-60
Capacidade forno inferior (litros)	96,5	94,5
Capacidade forno superior (litros)	-	38,8
Potência do forno inferior (W)	2650	2650
Potência do forno superior (W)	-	1600
Potência dos queimadores (W)		
Auxiliar	1.000	1.000
Semirrápido	2.100	2.100
Rápido	2.700	2.700
Tripla-chama	3.700	3.700
Potência grill elétrico (W)	1480/1120	1480/1120
Tipo de gás:		
Pressão do gás GLP	2,75 kPa	2,75 kPa
Pressão do gás GN	1,96 kPa	1,96 kPa
Lâmpada*	40W	40W

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

Importante

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

Este produto atende ao programa Brasileiro de Etiquetagem do INMETRO que verifica a eficiência energética do produto de acordo com o regulamento RESP/008-FOG.

Disjuntores

É recomendável a instalação de um disjuntor exclusivo para o fogão. Em caso de dúvida com relação ao sistema elétrico de sua residência, consulte a concessionária de energia elétrica.

Os fios da tomada onde será ligado seu fogão devem ser de cobre e ser seção mínima conforme NBR5410.

Disjuntor dimensionado conforme NBR5410.

ACESSÓRIOS ELECTROLUX

www.electrolux.com.br

Sua cozinha vai ficar irresistível!

Acessórios Electrolux, produtos especialmente desenvolvidos para tornar seu dia a dia mais fácil e prático.

 **Electrolux**



Acessórios | Gourmet

Disponível para venda nos Serviços Autorizados Electrolux.

Conheça toda linha de acessórios no nosso site www.electrolux.com.br e consulte o endereço do Serviço Autorizado mais próximo da sua casa.

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 alte-

rações, 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.

ATENDIMENTO
AO CONSUMIDOR
0800 728 8778



 **Electrolux**

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

<http://www.electrolux.com.br>