



Pensando em você
Electrolux



FX54T

FORNO ELÉTRICO

MANUAL DE INSTRUÇÕES



Obrigado por escolher a Electrolux



Neste manual, você encontrará todas as informações necessárias para sua segurança e o uso adequado de seu Forno. Leia todas as instruções antes de utilizar o aparelho e guarde este manual para futuras consultas.

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



Guarde a nota fiscal de compra. A garantia só é válida mediante sua apresentação no Serviço Autorizado Electrolux.

A etiqueta de identificação onde constam informações importantes como código, modelo e fabricante, entre outras, será utilizada pelo Serviço Autorizado Electrolux caso seu Forno necessite de reparos. Por isso, não a retire do local onde está adesivada.

Consulte o site www.electrolux.com.br e encontre informações sobre acessórios originais, manuais e catálogos de toda a linha de aparelhos Electrolux.



Dicas ambientais

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

Dicas ambientais	2	Limpeza e manutenção	14
Segurança	3	Dicas e conselhos	15
Apresentação do aparelho	5	Falhas e soluções	16
Instalação	6	Especificações técnicas	17
Como usar	8	Certificado de garantia	18

Segurança

Para crianças

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 uma pessoa responsável pela sua segurança. As crianças devem ser vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho. Mantenha o material da embalagem do forno fora do alcance de crianças. Não permita que seu eletrodoméstico seja manuseado por crianças, mesmo quando ele estiver desligado.



Atenção!

Mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças. Fique atento para que as crianças não toquem na superfície do Forno.

Certifique-se de que as crianças não brinquem, manuseiem ou permaneçam próximas ao aparelho em funcionamento, desligado ou ainda quente, principalmente quando for utilizado o grill.

Para usuários e instaladores

Antes que iniciar a limpeza ou manutenção de seu Forno, desligue-o pelo plugue e não puxe pelo cabo elétrico. Se o cabo de alimentação estiver danificado, este deve ser substituído pelo Serviço Autorizado Electrolux, a fim de evitar riscos.

Se houver uma tomada elétrica próxima ao Forno, certifique-se de que os cabos dos outros eletrodomésticos não estão em contato com as partes quentes do aparelho e tenha cuidado para que o Forno não fique apoiado sobre o cabo elétrico.

Certifique-se de que os botões estão na posição de desligado quando o Forno não estiver em funcionamento.

Este aparelho deve ser aterrado. Em caso de mau funcionamento ou falha, o aterramento diminui o risco de choque elétrico. Este aparelho possui um cabo elétrico com um equipamento condutor de aterramento e um pino de aterramento. O plugue deve ser conectado a uma tomada devidamente aterrada de acordo com os padrões ABNT NBR 5410 - Seção Aterramento.

Uma ligação incorreta do equipamento condutor de aterramento pode causar risco de choque elétrico.



Atenção!

Em caso de dúvida sobre o aterramento, entre em contato com um eletricista qualificado e não modifique o plugue do cabo elétrico (fornecido com o aparelho) caso ele não se encaixe na tomada. Solicite a um eletricista que instale uma tomada aterrada.

Segurança

Para evitar choque elétrico, retire o cabo elétrico da tomada antes de substituir a lâmpada. Quando o Forno é ligado pela primeira vez, poderá ocorrer a formação de fumaça com cheiro forte, o que acontece devido ao aquecimento dos materiais de isolamento dos painéis ao redor do Forno. Isto é normal e, neste caso, aguarde a dissipação da fumaça antes de colocar o alimento dentro do aparelho.

Quando os alimentos são aquecidos, geram vapor da mesma forma que uma chaleira com água. Quando o vapor entra em contato com o vidro da porta do Forno ocorre a condensação, resultando na formação de gotas de água. Isto é normal e não indica mau funcionamento do aparelho. Limpe as gotas de água após cada cozimento.



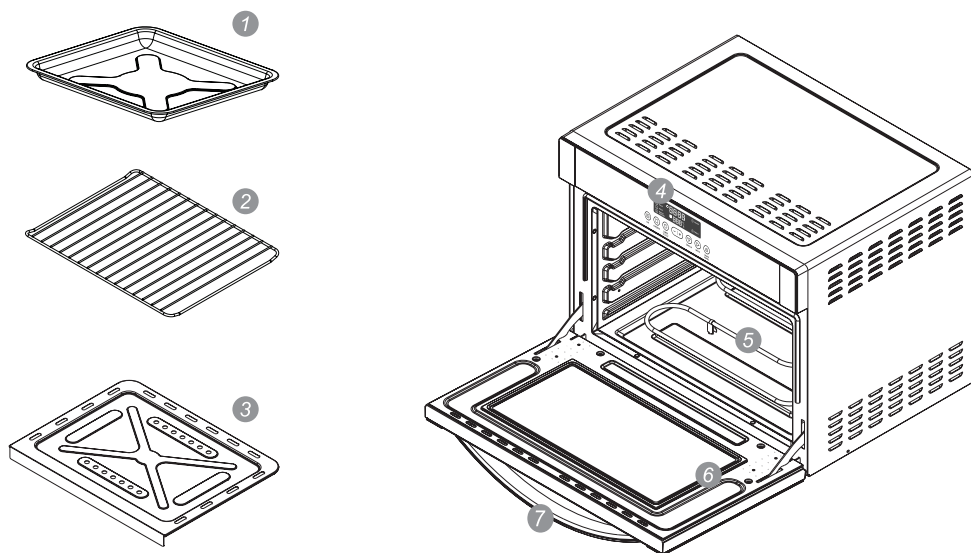
Atenção!

Fique atento ao cozinhar utilizando óleo ou gorduras, pois se estes forem derramados podem incendiar-se.

Este aparelho funciona em temperaturas elevadas, portanto, partes acessíveis do mesmo poderão estar quentes durante o funcionamento. Cuidados devem ser tomados para evitar contato com as mesmas e consequentes riscos de queimaduras.

- Certifique-se de que as prateleiras do Forno foram introduzidas corretamente nas guias.
- Não use limpadores abrasivos ou utensílios metálicos afiados para limpar o vidro da porta, pois isto pode riscar o vidro, resultando na quebra do mesmo.
- Tenha cuidado ao usar produtos de limpeza do tipo aerossol e nunca dirija o jato sobre o grill e os botões do painel de controle.
- Use a bandeja coletora de gordura sempre que utilizar o grill ou cozinhar carnes diretamente sobre as prateleiras. Despeje um ou dois copos de água na bandeja para evitar que as gotas de gordura ou molho queimem, produzindo mau cheiro e fumaça.
- Este Forno deve ser utilizado somente para o cozimento de alimentos e qualquer outro tipo de uso, como para aquecimento de ambiente, é perigoso e a fabricante não se responsabiliza por qualquer dano causado por um uso indevido ou incorreto. Sendo assim, sempre siga as instruções contidas neste manual.
- Não toque no Forno se você estiver com as mãos ou os pés úmidos ou molhados.
- Não use o Forno se você estiver descalço.
- Não coloque objetos sobre a porta do Forno quando ela estiver aberta.
- Não armazene objetos ou alimentos dentro do Forno.
- Não coloque papel alumínio na prateleira do Forno, pois isto pode causar superaquecimento.
- Sempre use luvas de proteção quando estiver colocando ou retirando os alimentos de dentro do Forno.
- Se o Forno apresentar alguma falha, retire o cabo elétrico da tomada e não toque no aparelho. Entre em contato com o Serviço Autorizado Electrolux.
- Este aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
- Não deixe o forno desassistido quando em funcionamento.

Apresentação do Aparelho



- 1 Bandeja para assar
- 2 Prateleira
- 3 Tampa da resistência inferior
- 4 Painel de controle
- 5 Resistência inferior
- 6 Porta do Forno
- 7 Puxador da porta

Instalação

Para sua tranquilidade, a Electrolux possui uma Rede de Serviços Autorizados altamente qualificada para instalar seu Forno. Entre em contato com um dos Serviços Autorizados Electrolux que constam na relação encontrada junto a este Manual de Instruções. Por este serviço será cobrada uma taxa de instalação.

São de responsabilidade do Consumidor a preparação do local e os materiais para instalação (ex.: alvenaria, rede elétrica, tomada, disjuntor, aterramento, etc.).

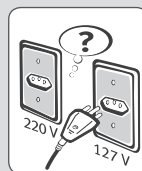
Não instale este Forno em áreas externas e deixe um espaço de 12 cm nas laterais, em cima e atrás do aparelho para permitir a circulação do ar

Instalação elétrica



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

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



Para sua segurança, solicite a um eletricista de sua confiança que verifique a condição da rede elétrica do local de instalação do Forno e, para maiores informações, entre em contato com o Serviço Autorizado Electrolux.

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

Variação Admissível de Tensão*		
Tensão (V) Refrigerador	Mínima (V)	Máxima (V)
127	116	133
220	201	231

*** 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).**

Caso a tensão de alimentação do aparelho esteja fora dos limites indicados na tabela Variação Admissível de Tensão, solicite à concessionária de energia a adequação dos níveis de tensão e instale um regulador de tensão (estabilizador) com potência igual ou superior a 2000 VA.

Instalação

Se houver, no local da instalação, variação de tensão fora dos limites especificados (vide tabela citada anteriormente) ou quedas frequentes no fornecimento de energia, o aparelho poderá sofrer alterações no seu funcionamento.

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 a substituição e adequação da mesma ao novo padrão NBR14136, com um eletricitista de sua confiança.

Os benefícios do novo padrão de tomada são:

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

Lembramos, ainda, que para aproveitar o avanço e a segurança da nova padronização, é necessário o aterramento da tomada, conforme a norma de instalações elétricas NBR5410 da ABNT.

Em caso de dúvidas, consulte um profissional da área.

Fio Terra (Não use o Forno sem ligar o fio terra)

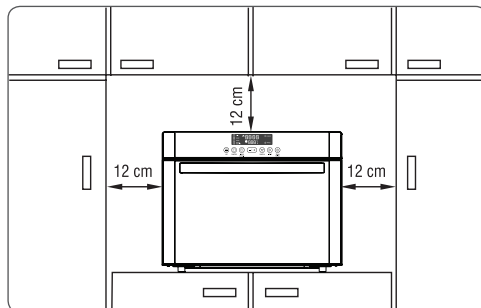
O pino de aterramento do cabo de alimentação não pode ser cortado.



Atenção!

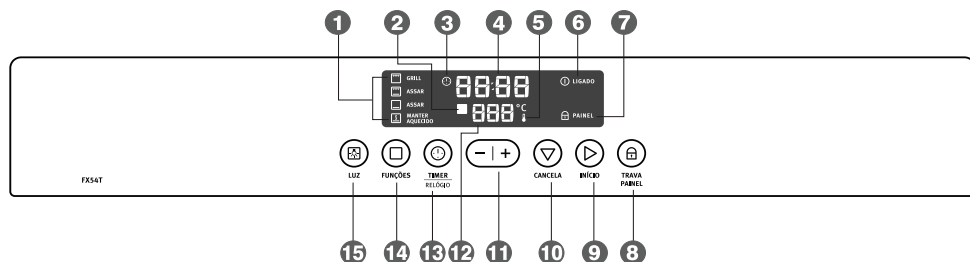
Este forno não pode ser embutido.

Verifique na figura abaixo as distâncias mínimas recomendadas para a instalação do aparelho.



Como Usar

Painel de controle



- 1 Indicadores de função
- 2 Indicador de pré-aquecimento
- 3 Indicador do timer
- 4 Indicadores numéricos do timer e do relógio
- 5 Indicador de calor residual
- 6 Indicador de funcionamento
- 7 Indicador de painel travado
- 8 Tecla trava painel
- 9 Tecla início
- 10 Tecla cancela
- 11 Teclas menos | mais
- 12 Indicadores numéricos de temperatura
- 13 Tecla timer/relógio
- 14 Tecla de seleção das funções
- 15 Tecla luz (lâmpada)

Como Usar

Programando o Forno

Toda vez que o Forno é ligado na tomada, todos os indicadores acendem no painel por 2 segundos e o aparelho emite 3 *bips* longos.

Neste momento o relógio pode ser ajustado, começando com **12:00** horas (veja como programar o relógio na página 11).


Se o relógio não for ajustado dentro de 1 minuto, a programação é cancelada e o relógio começa a funcionar a partir do tempo exibido no visor, ou seja **12:00** horas.

Quando o Forno não está em funcionamento ou se nenhuma tecla for tocada dentro de 3 minutos, o painel de controle entra no modo de espera (apenas os números do relógio permanecem acesos e as teclas ficam apagadas).


Para sair do modo de espera, toque em qualquer uma das teclas. Isso permitirá que você possa programar o timer e iniciar o cozimento.



Ajustando a temperatura de cozimento


A temperatura pode ser programada somente para as duas funções de cozimento Assar.

Quando uma das funções Assar é selecionada ( ou ), os números indicadores de temperatura começam a piscar no visor, indicando que a temperatura pode ser programada.

Toque nas teclas  para aumentar ou diminuir, até que apareça a temperatura desejada.

Cada toque nas teclas  aumenta ou diminui a temperatura em 1 °C. Para ajustar a temperatura mais rápido, mantenha o dedo na tecla: cada segundo aumentará ou diminuirá a temperatura em 10 °C.





Para as funções Assar  e : o produto sai de fábrica programado para funcionar em 180 °C. O ajuste da temperatura pode ser feito entre 60 °C e 230 °C.

Para a função Manter Aquecido , o Forno sai de fábrica programado para funcionar em 60 °C. Não é possível alterar esta temperatura.

Como Usar

Selecionando uma função


Este Forno possui 4 funções:


-  Função Grill: a resistência interna superior, é usada para gratinar e dourar na temperatura máxima de operação do forno.
-  Função Assar com as resistências internas inferior e superior: podem ser utilizadas para assados que necessitem de aquecimento/cozimento rápido como biscoito de fermentação química (bicarbonato de sódio e amônio), tortas, torradas, suspiros e cortes de carnes mais grossos. Este modo requer atenção especial, por se tratar de um cozimento mais intenso.
-  Função Assar com a resistência interna inferior: pode ser utilizada para a maioria dos pratos como: pães, bolos, biscoitos, massas (doces e salgadas), suflês, quiches, pizzas, vegetais e carnes (vermelhas e peixes).
-  Função Manter Aquecido: o Forno permanece ligado a uma temperatura de 60 °C para manter os alimentos aquecidos sem cozinhá-los em excesso.

Para selecionar uma das funções de cozimento, toque na tecla . Cada toque na tecla selecionará uma função na seguinte sequência:




Depois que uma das funções é selecionada, os números indicadores de temperatura começam a piscar no visor, indicando que a temperatura pode ser programada (veja como programar a temperatura no item anterior).


Para iniciar o cozimento sem programar o timer, toque na tecla . O Forno iniciará o cozimento por tempo indeterminado. O indicador de funcionamento (6 na página 8) permanece aceso no visor durante todo o processo de cozimento.


Para parar o cozimento ou para cancelar a função programada, toque na tecla .

Programando o timer


Para programar o timer, toque na tecla : os números indicadores do timer começarão a piscar e o indicador do timer (3 na página 8) acenderá no visor.


Toque nas teclas  para aumentar ou diminuir o tempo programado. O tempo máximo permitido para programação é de 3 horas.

Cada toque nas teclas  aumenta ou diminui o tempo em 1 minuto. Para ajustar o tempo mais rápido, mantenha o dedo na tecla: cada segundo aumentará ou diminuirá o tempo programado em 10 minutos.


Quando chegar ao tempo desejado, toque na tecla  para confirmar o tempo programado e iniciar o cozimento. Os dois pontos (:) param de piscar, o Forno emite um *bip* longo indicando que a programação foi confirmada e o indicador de funcionamento (6 na página 8) acende no visor.

Como Usar


Se a tecla  não for tocada dentro de 20 segundos, a programação é cancelada e o visor volta a exibir o relógio.

Quando a contagem regressiva do tempo programado termina, os números  piscam no visor e o Forno emite 3 *bíps* longos a cada 10 segundos dentro de 3 minutos. O visor volta a exibir o relógio e o processo de cozimento termina.


Para cancelar a programação, toque na tecla . Se o Forno estiver em um processo de cozimento, este também será cancelado. O visor voltará a exibir o relógio.


Toque na tecla  novamente para reprogramar a temperatura com a mesma função. Se a tecla não for tocada, a função será alterada.

Alterando o tempo programado para o timer durante o cozimento

Para alterar a programação do timer, toque na tecla  e siga os mesmos procedimentos descritos para programar o timer.




Se os números do timer estiverem em  e a tecla  for tocada para confirmar a programação, o Forno começará o cozimento com um tempo indeterminado.

Se a tecla  não for tocada dentro de 30 segundos, a programação é cancelada e o visor volta a exibir o relógio.


Para cancelar a programação durante o cozimento, toque na tecla . O visor voltará a exibir o relógio.

Pré-aquecimento

Quando o Forno inicia o processo de cozimento, leva um certo tempo a fazer o pré-aquecimento até atingir a temperatura programada. Enquanto este processo está em andamento, o timer permanece parado, a temperatura exibida é a temperatura atual dentro do Forno.


Para avisar que o Forno ainda está em pré-aquecimento, o indicador  permanece aceso no visor. Assim que a temperatura desejada é atingida, o indicador  e a tecla  começam a piscar e o Forno emite 3 *bíps* longos a cada 20 segundos dentro de 1 minuto.


Se a tecla  não for tocada em até 1 minuto depois que a temperatura programada foi atingida, o timer começa a funcionar automaticamente.

É possível iniciar o funcionamento do timer enquanto o Forno ainda estiver no processo de pré-aquecimento. Para isso, basta tocar na tecla . O timer começará a funcionar imediatamente, porém, o pré-aquecimento continuará até que o Forno atinja a temperatura programada.

Como Usar


Cancelando o cozimento e indicador de calor residual






Para cancelar o cozimento durante o processo de cozimento, toque na tecla . O visor voltará a exibir o relógio.

Ao final do processo de cozimento, o indicador de calor residual  permanecerá aceso no visor até que a temperatura dentro do Forno chegue a 40 °C. Assim que a temperatura estiver menor que 40 °C, o indicador de calor residual e os números indicadores de temperatura apagam automaticamente.


Ajustando o relógio


O ajuste do relógio somente poderá ser feito se a função timer não estiver em funcionamento.

Mantenha o dedo na tecla  por 2 segundos. O ajuste do relógio é feito em duas etapas:

- Primeiro números das horas começam a piscar no visor: toque nas teclas  até que apareça o número desejado. Cada toque nas teclas  aumenta ou diminui o tempo em 1 hora. Para ajustar o tempo mais rápido, mantenha o dedo na tecla: cada segundo aumentará ou diminuirá o tempo em 2 horas.
- Para ajustar os minutos, toque na tecla . Os números dos minutos começam a piscar no visor. Toque nas teclas  até que apareça o número desejado. Cada toque nas teclas  aumenta ou diminui o tempo em 1 minuto. Para ajustar o tempo mais rápido, mantenha o dedo na tecla: cada segundo aumentará ou diminuirá o tempo em 10 minutos.

Para confirmar a programação, toque na tecla . Os dois pontos (:) começam a piscar juntamente com os números dos minutos.

Para cancelar a programação do relógio, toque na tecla . O relógio voltará a exibir a programação anterior.

Se a tecla  não for tocada dentro de 20 segundos, a programação é cancelada e o visor volta a exibir a programação anterior.


Acendendo a luz do Forno

Para acender a luz do Forno, toque na tecla . A tecla também permanecerá acesa no painel.

Como Usar

Travando o painel

Você pode travar as teclas do painel de controle para evitar que uma programação seja defeita.

Para isso, mantenha o dedo na tecla  por 2 segundos. O indicador de trava do painel (7 na página 8) permanece aceso no visor, indicando que o painel está travado.

Se alguma tecla for tocada enquanto o painel estiver travado, o Forno emitirá 2 bips curtos e o indicador de painel travado piscará no visor.

Não é possível travar o painel se o timer ou o relógio estiver sendo programado.

Se a lâmpada do Forno estiver acesa e o painel estiver travado, para apagar a lâmpada é preciso destravar o painel primeiro.

Para destravar o painel, toque na tecla  por 2 segundos novamente.




Após retirar o alimento do Forno, lembre-se de colocar os botões na posição de desligado.

Durante o uso o aparelho torna-se quente. Tenha cuidado para evitar o contato com os elementos de aquecimento dentro do forno.

Atenção, superfície quente!



Antes de usar o Forno pela primeira vez

- O isolamento térmico do aparelho produz, durante os primeiros minutos de funcionamento, fumaça e odores característicos. Por isso, aqueça o Forno vazio por 45 minutos, selecionando a função  e a temperatura 230° C
- Deixe o Forno esfriar e limpe o interior do aparelho com um pano umedecido em água morna e detergente neutro.
- A prateleira, a bandeja coletora de gordura e as guias da prateleira devem ser lavadas antes da primeira utilização do Forno.



Seu Forno possui um ventilador que tem a função de resfriar o painel de controle e o puxador da porta. Este ventilador é acionado automaticamente quando é feita uma programação e permanece ligado por aproximadamente 15 minutos após o desligamento do aparelho, mesmo que os botões estejam na posição de desligado.

Limpeza e Manutenção

Para evitar choque elétrico, retire o plugue da tomada antes executar qualquer serviço de limpeza ou manutenção.

A limpeza deve ser feita com o aparelho frio.



Jamais limpe seu Forno com agentes de limpeza como álcool, querosene, gasolina, água sanitária, Tíner, solventes, Varsol, ácidos, vinagres,

abrasivos ou outros produtos químicos não recomendados neste manual.

Limpeza da parte interna

Para a limpeza das partes esmaltadas, em aço inox e do vidro da porta, use uma esponja macia ou um pano úmido e detergente neutro. Não utilize palha de aço, pós abrasivos e substâncias corrosivas que possam causar riscos.

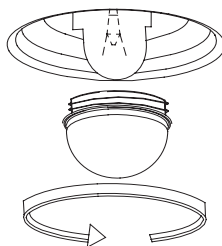
Não deixe que substâncias ácidas ou alcalinas (como vinagre, café, água salgada, suco de tomate, etc.) permaneçam em contato com as superfícies esmaltadas por muito tempo. Caso ocorra derramamento deste tipo de substância dentro do Forno, limpe imediatamente.

É importante que ocorra a limpeza do Forno após cada uso, pois pode ocorrer o acúmulo de gordura derretida na parte interna do aparelho durante o cozimento e, na próxima vez que você utilizar o Forno, esta gordura poderá causar mau cheiro e afetar o processo de cozimento. Para a limpeza, utilize um pano umedecido em água morna e detergente neutro. Em seguida, enxágue completamente.

Substituição da lâmpada

Gire a tampa da lâmpada e substitua-a por outra com as mesmas características e potência máxima de 25 W.

A lâmpada pode ser adquirida junto ao Serviço Autorizado Electrolux.



Dicas e Conselhos

Para cozimentos de doces

Os doces devem ser cozidos a uma temperatura moderada (normalmente entre 150°C e 200°C) e requerem o pré-aquecimento do Forno (cerca de 15 minutos).

Não abra a porta do Forno quando estiver cozinhando pratos fermentados, como pães, massas e suflês, pois o ar frio prejudica o crescimento. Para verificar o grau de cozimento, espete um palito: se este sair seco o doce está pronto. Para fazer esta verificação, espere que pelo menos 3/4 do tempo total já tenham passado.

Caso o doce esteja mais cozido por fora do que por dentro, aumente o tempo de cozimento e selecione uma temperatura mais baixa.

Para assar utilizando o grill

Utilize o grill para assar carnes ou peixes com pouca espessura, aves abertas ao meio, alguns legumes (como abobrinha, berinjela e tomate), espetos de carne ou peixe e frutos do mar. A carne e o peixe devem ser ligeiramente untados com óleo e colocados na prateleira na guia mais próxima ao grill.

Para assar peixes

Assar peixes pequenos a uma temperatura mais alta. Para os peixes de tamanho médio, use inicialmente uma temperatura alta e depois diminua gradualmente. Os peixes de tamanho maior devem ser assados a uma temperatura moderada desde o início.

Para verificar se o peixe está bem assado, levante com cuidado uma ponta do ventre: a carne deve ser uniformemente branca e opaca, exceto quando se trata de salmão, truta ou outro peixe que possui coloração.

Para assar carnes

A carne a ser assada deve pesar pelo menos 1 kg para evitar que fique muito seca. Se a peça de carne for magra, use óleo ou margarina; se tiver gordura, não há necessidade. Quando a carne tiver gordura em apenas um dos lados, coloque-a no Forno com este lado voltado para cima, pois quando a gordura derreter untará a parte que ficou para baixo.

Inicie o cozimento de carnes vermelhas a uma temperatura elevada, reduzindo em seguida para o cozimento da parte interna.

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

Para verificar o grau de cozimento, espete um garfo na carne: se estiver firme, significa que está ao ponto.

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

Coloque a carne no Forno em recipientes adequados e com a borda baixa (recipientes com a borda alta dificultam a circulação do calor) ou então diretamente sobre a prateleira, colocando a bandeja coletora de gordura embaixo 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 servir, mantenha os pratos no Forno a uma temperatura mínima.

Falhas e Soluções

Assistência ao Consumidor

Caso o seu Forno apresente algum problema de funcionamento, verifique as prováveis causas e soluções.

Caso as correções sugeridas não sejam suficientes, entre em contato com o Serviço Autorizado Electrolux, que está à sua disposição.

FALHAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
O Forno não funciona (não liga)	Disjuntor desligado ou falta de energia elétrica. A programação não foi feita corretamente. Aparelho ligado em tensão	Ligue o disjuntor ou aguarde o retorno da energia. Verifique os botões de seleção e repita as operações indicadas no item "Como Usar". Verifique a tensão da tomada.
O painel de controle não acende	O plugue não está conectado na tomada.	Conecte o plugue do cabo elétrico na tomada.
A lâmpada do Forno não acende	A tecla lâmpada não foi acionada no painel de controle. Lâmpada queimada. Verifique se a lâmpada está firmemente apertada.	Toque na tecla lâmpada. Adquira uma lâmpada no Serviço Autorizado Electrolux e faça a substituição conforme o item "Limpeza e Manutenção". Reaperte a lâmpada.
Cozinha muito lento/ muito rápido	O tempo de cozimento e a temperatura selecionados não estão corretos.	Selecione o tempo e a temperatura conforme a necessidade da receita.
Umidade nos alimentos e no interior do Forno	Os alimentos são deixados dentro do Forno por muito tempo após o cozimento.	Retire os alimentos do Forno em, no máximo, 15 minutos após o final do cozimento.

Especificações Técnicas

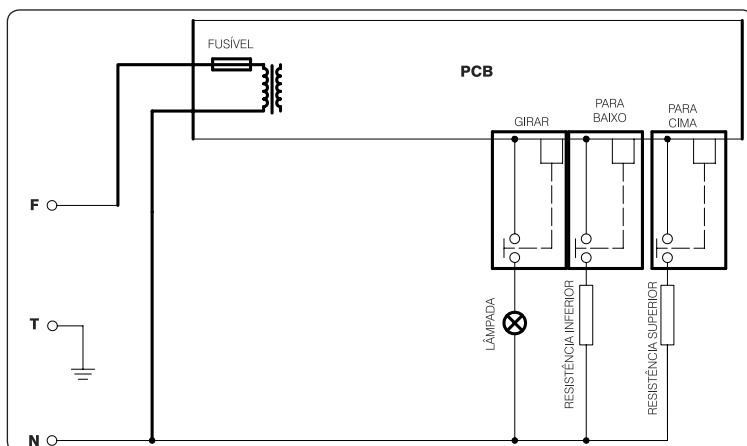
Modelo	FX54T
Largura (mm)	535
Altura (mm)	479
Profundidade (mm)	431
Profundidade com porta aberta(mm)	695
Largura parte interna (mm)	450
Altura parte interna (mm)	280
Profundidade parte interna (mm)	350
Tensão (V)	127 / 220
Frequência (Hz)	60
Potência (W)	1800
Corrente (A)	15
Capacidade (litros)	44
Comprimento do cabo elétrico (m)	1,10
Cor	Inox

Atenção: Este aparelho não é bivolt. Verifique a tensão (V) correta da rede elétrica antes de ligar o aparelho.

Caso seja necessário, utilize um transformador com potência não inferior a 2000 VA.

Esse forno destina-se somente para uso doméstico e similares.

Diagrama elétrico



Certificado de Garantia

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

1. O início da vigência da garantia ocorre na data de emissão da competente nota fiscal de venda ao consumidor correspondente ao aparelho a ser garantido com identificação, obrigatoriamente, de modelo e características de aparelho;
2. O prazo de vigência da garantia é de 12 (doze) meses contados a partir da data da emissão da nota fiscal preenchida conforme disposição do item “1” deste certificado e divididos da seguinte maneira:
 - a) 3 (três) meses de garantia legal; e,
 - b) 9 (nove) meses de garantia contratual.
3. A fabricante não concede qualquer forma e/ou tipo de garantia para aparelhos desacompanhados de nota fiscal de venda ao consumidor, ou aparelhos cuja nota fiscal esteja preenchida incorretamente (observar orientação do item “1” deste certificado);
4. Exclui-se da garantia suplementar mencionada no item “3”, casos de corrosão provocada por riscos, deformações ou similares decorrentes da utilização do aparelho, 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 aparelho deve ser imediatamente encaminhado ao Serviço Autorizado Electrolux mais próximo de sua residência, cujo contato e endereço pode ser encontrado na relação que acompanha o aparelho, no site da fabricante (www.electrolux.com.br), ou, informado pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor Electrolux.
6. Esta garantia abrange a substituição de peças que apresentem vícios constatados como de fabricação, além da mão de obra utilizada no respectivo reparo.
7. Vidros, peças plásticas e lâmpadas são garantidos contra vícios de fabricação apenas pelo prazo legal de 90 (noventa) dias, contados a partir da emissão da nota fiscal de compra do aparelho.

A Garantia perderá a Validade quando:

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

9. O aparelho for instalado ou utilizado em desacordo com o Manual de Instruções e utilizado para fins diferentes do uso doméstico (uso comercial, laboratorial, industrial, etc.). Também não terão nenhum tipo de cobertura pelas garantias (legal e contratual), indenização e/ou ressarcimento, materiais ou alimentos armazenados no interior do aparelho utilizado para os fins citados.

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

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

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

A Garantia concedida pelo Fabricante não cobrirá:

13. Despesas com Instalação do aparelho.

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

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

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

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

18. As despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças que não pertençam ao aparelho são de responsabilidade única e exclusiva do Consumidor.

19. 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.

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

21. 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.



ACESSÓRIOS ELECTROLUX

A Electrolux apresenta uma grande diversidade de acessórios, desenvolvida para facilitar ainda mais o seu dia a dia e atender às suas reais necessidades. Inovadores e práticos, interagem em perfeita harmonia com os produtos da marca de forma simples e segura.

CONSUMÍVEIS

Itens com vida útil determinada, essenciais para o funcionamento do produto.

Filtro para Purificador de Água

Código: 306681000029

Trocar a cada 6 meses ou 500 litros



CONSERVAÇÃO & LIMPEZA

Desenvolvidos para a conservação, proteção ou limpeza dos produtos.

Capa Galão de Água

Código: 800000429

- Neoprene com costura especial
- Isolação Térmica – mantém a água fresca
- Resistência aos Raios UVA 100%
- Resistência aos Raios UVB 100%
- Dupla Face: cinza / preto
- Antibacteriano



INSTALAÇÃO

Projetados para a instalação e segurança do produto.

Kit Instalação para Cooktop, Fogão e Forno de Embutir com Registro

Código: 80000426

Trocar a cada 5 anos



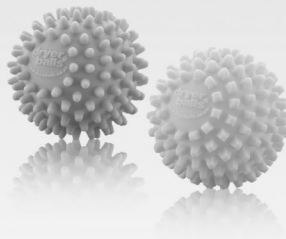
PRODUTO

Vinculados à funcionalidade e desempenho do produto.

Dryer Balls - Bolas de Secagem

Código: 80000442

- Utilizadas no processo de secagem das roupas
- Suavizam o tecido
- Reduzem o tempo de secagem em até 25%
- Reduzem a formação de rugas e fiapos nas roupas
- Produzidas em material não tóxico e hipoalérgico
- Preservam o meio ambiente



Os acessórios atendem a todas as normas e certificações de qualidade e segurança!

Confira o catálogo completo de Acessórios no site **www.electrolux.com.br** ou nos Serviços Autorizados e Distribuidores Electrolux em todo o Brasil.



Electrolux
ACESSÓRIOS