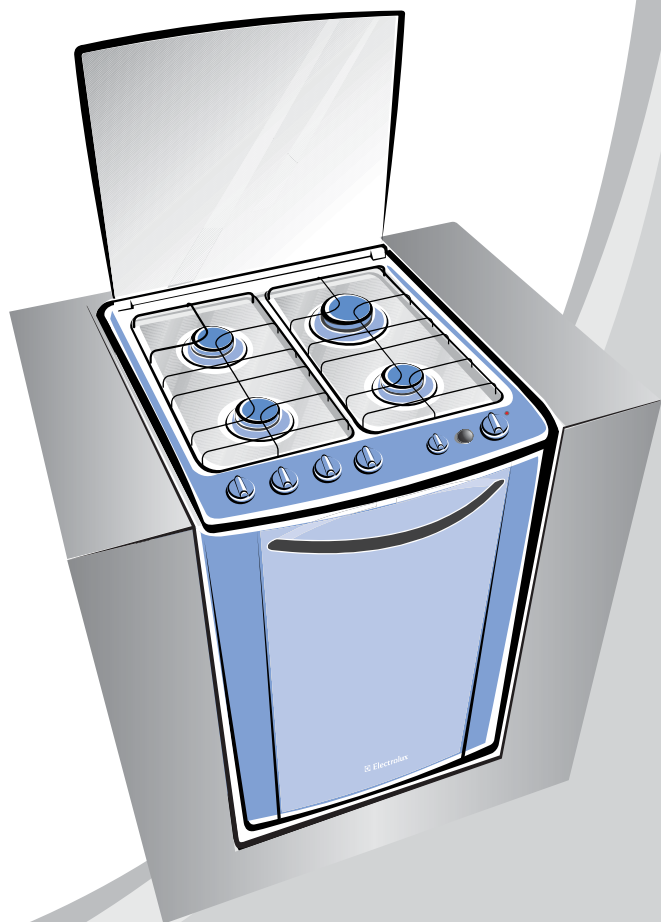


Fogões a Gás
Modelo Embutido



Pensando em você

 **Electrolux**

Manual de
Instruções

Manual do Usuário

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

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

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.

Dicas Ambientais

O material da embalagem é reciclável. Procure selecionar plásticos, papel e papelão e enviar às companhias de reciclagem.



ATENDIMENTO
AO CONSUMIDOR
0800 728 8778



Electrolux

1. Segurança

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

IMPORTANTE

CUIDADOS COM AS PARTES ELÉTRICAS:

A instalação do seu produto deverá ser feita pelo Serviço Autorizado Electrolux. Para sua segurança a instalação deverá estar de acordo com as instruções da página 04.

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 altere o plugue do seu Fogão. Não prenda, torça ou amarre o cabo elétrico e não tente consertá-lo.

É perigoso modificar as especificações ou características do Fogão.

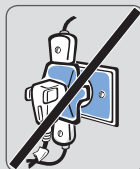
Tenha cuidado para que o Fogão não fique apoiado sobre o cabo elétrico.

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 estar desligados e o cabo elétrico deve ser desligado da tomada. Assim você evitará acidentes. Troque ou instale a lâmpada por outra lâmpada de fogão, verificando a voltagem da rede local. Veja a potência correta da lâmpada para o seu modelo em "Especificações Técnicas" (pág. 19).

Este Fogão sai de fábrica preparado para uso com gás GLP.

Chame o Serviço Autorizado Electrolux mais próximo para adaptação do Fogão caso necessário utilizar gás natural. A primeira conversão será gratuita, durante o período



Índice

Segurança	02
Instalação	04
Descrição do Fogão	10
Como Usar	12
Limpeza e Manutenção	14
Solução de Problemas	16
Dicas e Conselhos	17
Especificações Técnicas	19
Tabela de Características	20
Esquema Elétrico	22
Certificado de Garantia	23

de cobertura da garantia, exceto as despesas de deslocamento do Serviço Autorizado (quando o produto se encontrar fora do município sede do Serviço Autorizado Electrolux), conforme garantia legal.

CUIDADOS COM ALIMENTOS E UTENSÍLIOS

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

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

Ao utilizar óleo ou gordura nas frituras, o cuidado deve ser maior, pois 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 no lado de fora do Fogão.



Errado



Errado



Certo

CUIDADOS COM A LIMPEZA

Por motivo de higiene e segurança, seu Fogão deve ser mantido sempre limpo.

Acúmulo de gordura ou de outros alimentos pode causar mau funcionamento e risco de acidentes (veja procedimento de limpeza na página 14).

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

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

CUIDADOS GERAIS:

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

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

Ao se ausentar por um período prolongado,

feche o registro de entrada do gás.

Evite que o Fogão seja instalado 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. Apagar 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. Afastar 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; 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. Afastar as pessoas do local.
3. Saia do local.
4. Chamar o corpo de bombeiros

2. Instalação

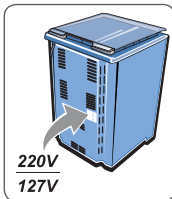
A primeira instalação é gratuita e deve ser feita, obrigatoriamente, pelo Serviço Autorizado Electrolux.

Se durante o período de garantia a instalação não for feita pelo Serviço Autorizado Electrolux ocorrerá a perda da garantia total (legal e especial) do produto. Antes de solicitar a instalação, verifique se as dimensões e características do nicho, a instalação elétrica (pág.6) e a posição do registro/saída de gás (pág.7) estão de acordo com as especificações deste manual.

Atenção: A instalação gratuita não cobre despesas com conexões de gás, registros, etc. Se houver necessidade de modificar a instalação elétrica ou do gás, esta deverá ser efetuada por pessoal qualificado, em conformidade com as normas em vigor. A instalação não contempla este tipo de serviço.

Para maiores informações consulte o "Certificado de Garantia" na página 23.

Ao ligar para o Serviço Autorizado Electrolux verifique na parte traseira de seu produto as informações sobre o modelo, tipo de gás, número de série, etc.



Este fogão não foi projetado para ser colocado diretamente sobre o piso.

Cuidado! A instalação inadequada do produto poderá causar incêndios, explosões, vazamentos e choque elétrico.

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. Uma má ventilação produz falta de oxigênio, que é prejudicial ao desempenho do Fogão e à saúde.

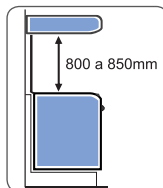
A utilização intensiva e prolongada do Fogão requer uma ventilação suplementar, por exemplo a abertura de uma janela ou de uma ventilação mais eficaz que aumente o fluxo de ar.

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

Especificações dos nichos/gabinetes

Para nicho/gabinete sugerido a seguir, as entradas de ar devem estar totalmente desobstruídas e as dimensões especificadas devem ser rigorosamente respeitadas.

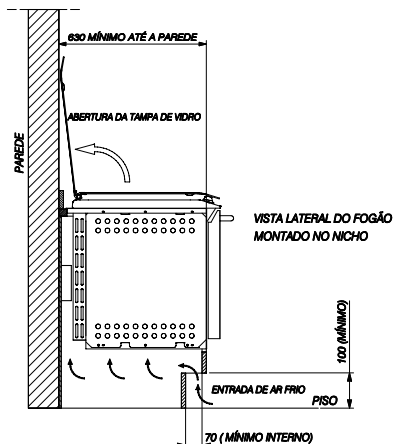
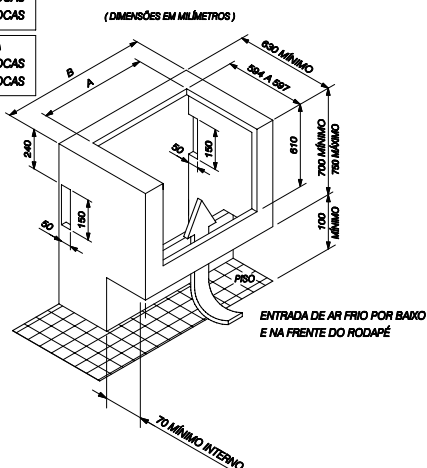
Respeite a altura de 800 a 850mm entre o Fogão e um móvel, um depurador de ar ou uma coifa instalada acima do produto.



Nicho Opção 1: Armário até o chão com rodapé recuado.

Dimensões em mm

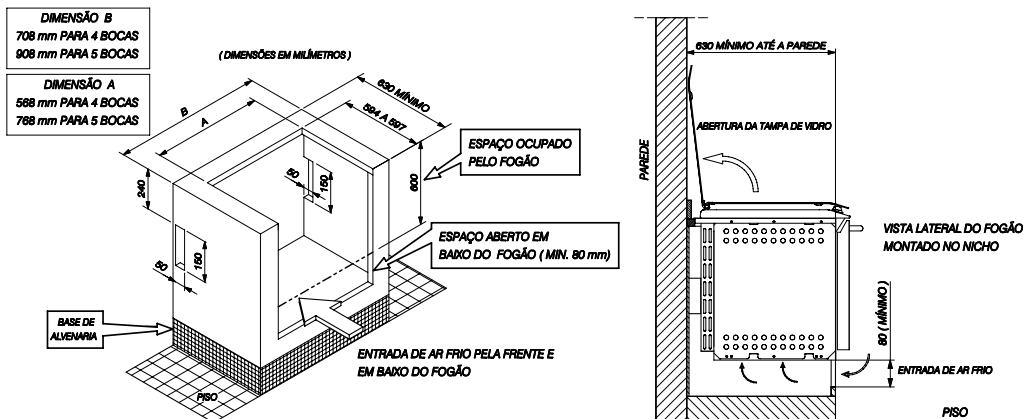
DIMENSÃO B
708 mm PARA 4 BOCAS
808 mm PARA 5 BOCAS
DIMENSÃO A
588 mm PARA 4 BOCAS
768 mm PARA 5 BOCAS



Nicho Opção 4

Armário com base em alvenaria sem rodapé.

Dimensões em mm

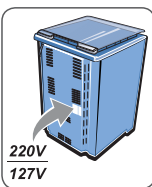


Instalação Elétrica

Para sua segurança entre em contato com o Serviço Autorizado Electrolux.

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

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

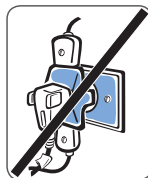


saída do cabo de alimentação do fogão seja trocada para o outro lado do produto (ver figura abaixo).

O cabo de alimentação deverá ser colocado de forma a nunca encostar nas paredes quentes do fogão, pois pode ocorrer o derretimento do isolamento elétrico e curto circuito.

Não use extensões ou benjamins.

Em caso de dúvida, consulte o Serviço Autorizado Electrolux.

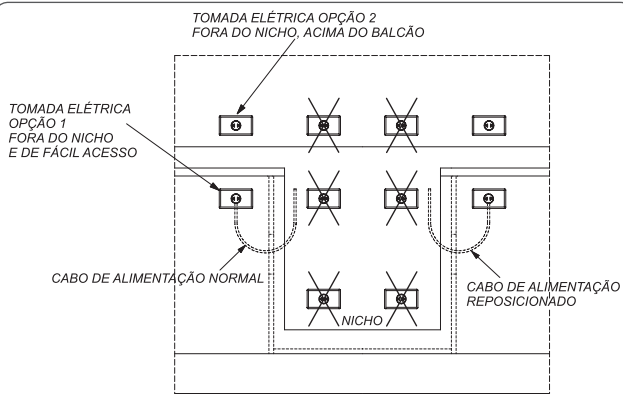


Posicionamento da tomada elétrica

Na figura abaixo estão indicadas as posições recomendáveis para se ligar o cabo de alimentação do seu fogão. Nunca ligue o cabo à tomadas elétricas que estiverem localizadas na região marcada com um "X".

A temperatura do produto pode danificar plugues e tomadas, o que poderá causar incêndios, explosões, curto-circuito ou choque elétrico.

Se houver a necessidade de cruzar o cabo de alimentação por trás do produto, chame o Serviço Autorizado Electrolux para que a

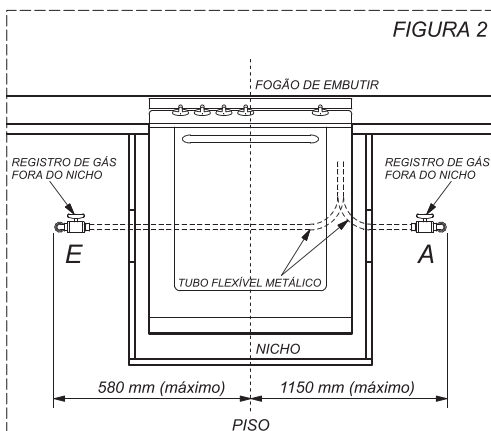
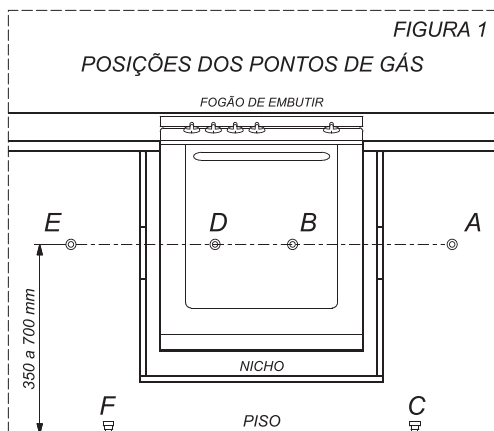


Posicionamento do ponto de Gás

Deve existir um registro de gás exclusivo para o fogão localizado no mesmo ambiente em que este se encontra.

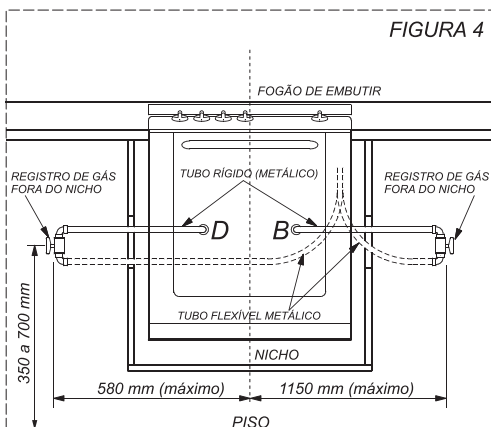
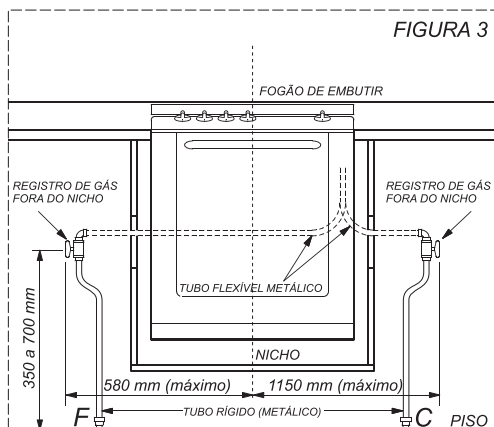
O registro deve estar visível, com fácil acesso, sem quaisquer restrições e sempre fora do nicho/gabinete, podendo ser fechado/desligado rapidamente, caso ocorra algum problema (NBR13932).

Se o ponto de gás estiver conforme posições A ou E (fig.1), o registro deve ser instalado conforme esquema da figura 2. Este é o posicionamento recomendável.



Caso o ponto de gás esteja nas posições B, D, F ou C (fig.1), uma adequação deve ser realizada.

Se o ponto de gás estiver nas posições F ou C, o registro de gás deve ser instalado conforme esquema da figura 3.

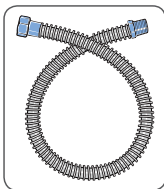


Mangueira metálica (Tubo flexível metálico)

Para os modelos de embutir, é **obrigatória** a instalação do produto com mangueira metálica. Nunca instale um fogão de embutir com uma mangueira plástica, pois a temperatura do forno pode danificar a mangueira e provocar vazamentos com risco de explosão. Somente instale o fogão com uma mangueira metálica aprovada pelo INMETRO e recomendada pelo fabricante.

A mangueira metálica não deve estar em contato com partes móveis (ex. gavetas), passar por áreas de estocagem (dispensa de alimentos) ou atravessar paredes, pisos ou outras divisões de compartimentos, permanecendo suas extremidades no mesmo local ou compartimento em que for empregada (NBR13932).

O comprimento do tubo flexível deve estar entre 20cm e 125cm, medido de ponta a ponta. Para sua segurança, nunca use mais de um tubo flexível em série (NBR 14177).

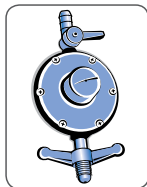


⚠️ ATENÇÃO

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

Regulador de pressão

Use sempre um regulador de pressão para qualquer tipo de botijão. A ausência deste pode causar excesso de pressão e vazamento de gás. O regulador de pressão do gás deve ser de 1kg/h de vazão e 2,75 (2,8) kPa de pressão exclusivo para o fogão. Verifique o prazo de validade do regulador de pressão. A cada 5 anos o tubo metálico e o regulador devem ser trocados. Na troca, observar que o regulador de pressão do gás deve ter gravado as letras NBR 8473 (norma brasileira).



Instalação do botijão P13 com Tubo Flexível Metálico

Utilize um tubo flexível metálico de 1/2 polegada para conectar o botijão ao fogão (o tubo flexível é fornecido com o produto). O tubo flexível metálico deve estar em conformidade com a Norma Brasileira NBR 14177.

Use uma chave de boca de 22 mm para fixar uma

das extremidades do tubo flexível metálico na entrada de gás do fogão (figuras 1 e 2).

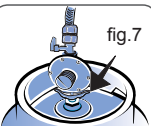
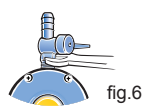
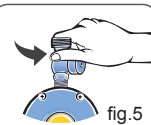
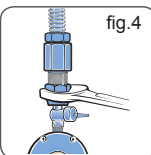
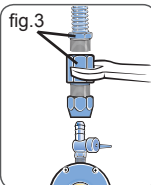
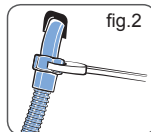
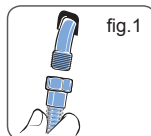
Fixar a outra extremidade do tubo flexível metálico no adaptador (figura 3) usando uma chave de boca de 26mm (1 pol.), a outra extremidade do adaptador deve ser fixada no registro do regulador de pressão (figura 4) usando chave de 23mm (7/8"). Caso o regulador de pressão não possua conexão compatível com o adaptador (figura 5), o registro do regulador deverá ser substituído (figura 6).

Não recomendamos utilização de luvas metálicas nas conexões.

Verifique a distância entre o botijão e o fogão. Caso o tubo metálico 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 13932 - Instalações internas para GLP.

Conectar o regulador de gás ao botijão, apertando-o somente com as mãos (figura 7). 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 8).



Instalação com GLP Utilizando Central de Gás

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.

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

Para conectar o fogão ao registro recomenda-se utilizar a mangueira flexível metálica. O tubo flexível metálico deve estar em conformidade com a norma brasileira NBR 14177.

Use uma chave de boca de 22 mm para fixar uma das extremidades do tubo flexível metálico na entrada de gás do fogão.

Verifique se a posição do registro de gás está em conformidade com as especificações da página 7. Caso contrário, contacte o Serviço Autorizado Electrolux e solicite a adequação do ponto de gás (este serviço não está incluído na instalação do produto).

Fixar a outra extremidade do tubo flexível metálico no registro de parede, não esquecendo de utilizar o anel de vedação.

Ligar o gás e verificar se existem vazamentos em todas as conexões que foram manuseadas, utilizando detergente líquido viscoso, que garante uma melhor performance e eficácia no teste.

Instalação com Gás GN (Gás Natural)

Para gás natural, as instalações internas deverão ser feitas de acordo com as exigências da NBR13933.

Este fogão foi preparado para uso com gás GLP.

Chame o Serviço Autorizado Electrolux mais próximo para adaptação do fogão caso seja necessário utilizar gás natural.

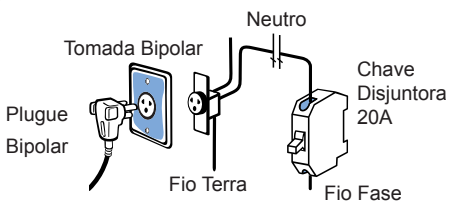
A primeira conversão será gratuita, durante o período de cobertura da garantia, exceto as despesas de deslocamento do Serviço Autorizado (quando o produto se encontrar fora do município sede do Serviço Autorizado Electrolux), conforme garantia legal.

Disjuntores

Este modelo requer uma tomada especial tripolar com um disjuntor exclusivo. Para sua segurança a tomada ou disjuntor usados para a ligação deve ser de fácil acesso.

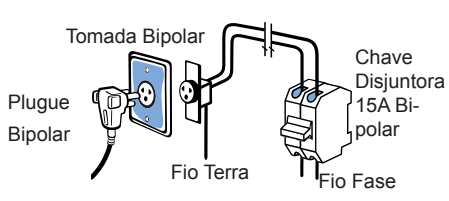
Em caso de dúvida com relação ao sistema elétrico de sua residência, consulte a concessionária de energia elétrica.

Tensão 127V



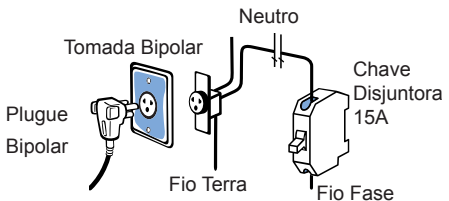
Para o fogão 127V, utilize um disjuntor de 20A na fase.

Tensão 220V



Para o fogão 220V (entre duas fases), utilize um disjuntor bipolar de 15A.

Tensão 220V - Monofásico

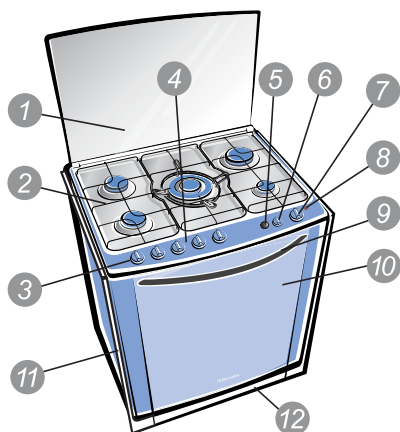


Algumas regiões possuem 220V entre fase e neutro. Neste caso, utilize um disjuntor de 15A na fase.

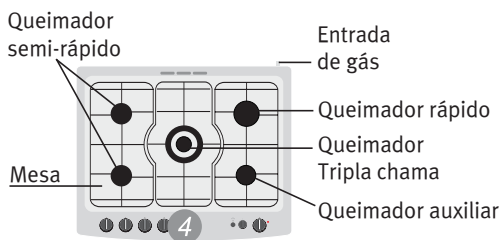
3. Descrição do Fogão

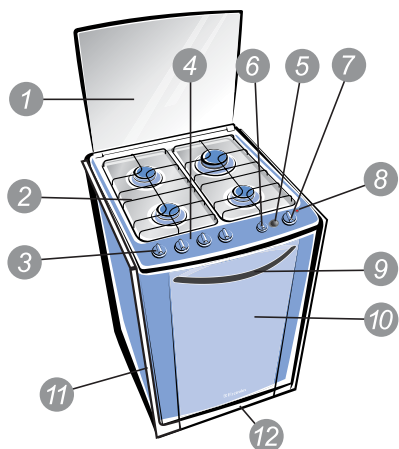
Peças

1. Tampa de vidro
2. Grades (trepes)
3. Botões de controle do Fogão
4. Pannel de controle
5. Interruptor da luz do forno
6. Timer
7. Botão de controle da temperatura do Forno
8. Luz do grill
9. Puxador da porta
10. Porta do forno
11. Quadro de apoio
12. Arremate do gabinete

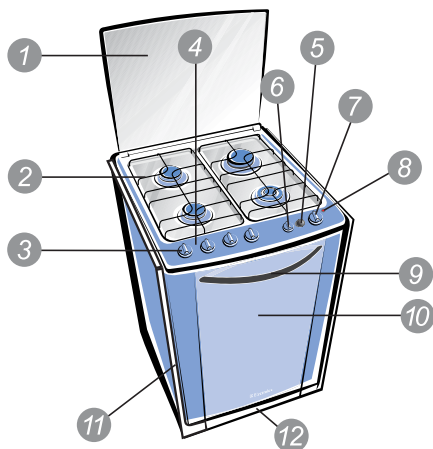
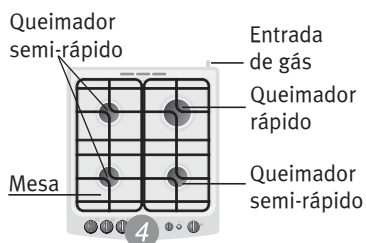


Modelo	Nome
76 ETB	Celebrate Tri-chama
76 ETX	Celebrate Tri-Chama Inox

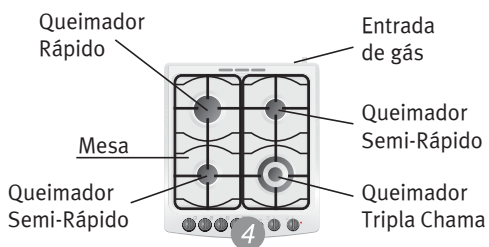




Modelo	Nome
56 ESB	Speciale Grill
56 ESX	Speciale Grill Inox



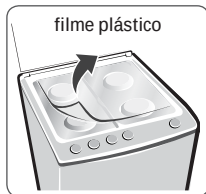
Modelo	Nome
56 ETB	Celebrate Tri-chama
56 ETX	Celebrate Tri-chama Inox



4. Como Usar

Antes de Usar o Fogão pela Primeira Vez

Após retirar a embalagem, remova com cuidado o filme plástico da mesa, colocado para proteção do aço inoxidável. Não utilize o Fogão com este plástico pois poderá danificar o inox. O calor derrete o plástico e sua remoção se torna muito difícil.



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

Limpe a mesa de aço inox removendo todos os resíduos da adesivo conforme orientação da página 14.

Antes de usar o fogão pela primeira vez, 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.

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

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

Nos modelos com grill, ligue o grill por 3 minutos antes do primeiro uso.

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).

Botão de Controle de Gás

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

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

Funcionamento dos Queimadores da Mesa

Dispositivo de Segurança (Sicurgás)

O queimador tripla-chama (modelos ETB e ETX) possui um dispositivo de segurança, o Sicurgás (fig. 2-“C”), que só deixa passar o gás quando a chama estiver acesa.

O Sicurgás é um sistema de segurança que, nos casos em que a chama se apaga por efeito do vento, transbordamento de líquidos ou por acionamento involuntário dos botões, fecha a passagem de gás.

Acendimento Superautomático

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

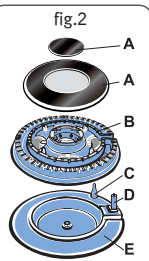
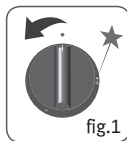
1. Aperte e gire o botão para a esquerda até à esquerda (fig.1);

2. Com o botão ainda apertado, espere o queimador da mesa acender.

3. Depois, regule a chama de acordo com o desejado.

Para os queimadores com Sicurgás, continue com o botão apertado por mais 10 segundos depois que a chama acendeu. Caso contrário, o dispositivo de segurança Sicurgás apagará a chama.

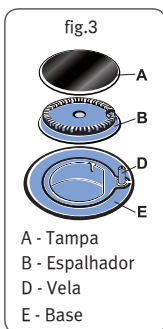
Se após algumas tentativas a chama não acender, verifique se as tampas (fig. 2 - “A” e fig.3 - “A”) e os espalhadores (fig. 2 - “B” e fig.3 - “B”) estão colocados corretamente.



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

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.



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.

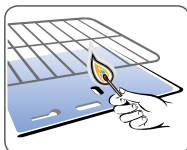


Acendimento Superautomático

1. Aperte e gire o botão para a esquerda 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 Sicurgás apaga a chama.

Dispositivo de segurança Sicurgás

Os fogões de embutir são equipados com um dispositivo de segurança que bloqueia o fornecimento de gás quando a chama se apaga acidentalmente.



Quando faltar energia elétrica, aproxime uma chama (fósforo aceso) até o orifício do chão do forno, pressione e gire o Botão de Controle do Forno para a graduação de temperatura máxima, conforme figura ao lado. Após notar que o queimador acendeu, segure o botão pressionando por 10 segundos até que a chama permaneça acesa e então regule a chama.

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

Observações:

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

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

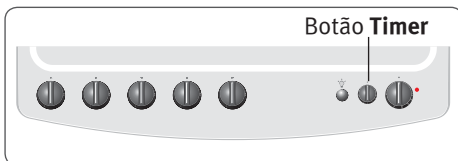
Atenção ao desligar o forno grande para não ligar o grill de forma indesejada.

Timer

Modelos **56ESB, 56ETB, 56ESX e 56ETX**



Modelos **76ETB e 76ETX**



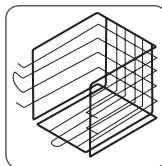
Utilize o Timer conta minutos sempre que desejar programar o tempo de cozimento de um alimento. Selecione o tempo desejado, no intervalo de 0 a 60 minutos. Ao final do tempo selecionado, será emitido um sinal sonoro. **Este Timer não aciona cozimento, nem desliga o forno ao término do tempo selecionado.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

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

Instalação ou Troca da Lâmpada

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".



Funcionamento do Grill

O Grill é uma resistência elétrica instalada na parte de cima do forno (fig.1), que aquece e emite radiação infra-vermelha que serve para dourar, grelhar ou gratinar os alimentos.

As prateleiras do forno possuem três níveis (fig.2). Coloque o alimento sobre a prateleira previamente posicionada conforme o tipo de alimento:

- Carnes fatiadas e finas são colocadas na prateleira mais próxima do Grill;
- Assados enrolados, aves e outros, devem ficar mais afastados do Grill;

Para acionamento do Grill, aperte o botão do forno e gire no sentido da luz indicativa do grill (fig.3).

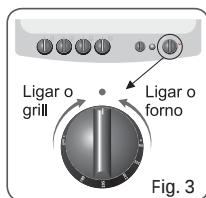
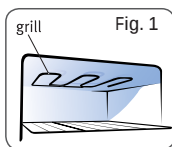
Observe que a luz do grill ao lado do botão se manterá acesa enquanto o grill estiver em funcionamento.

Por motivo de segurança, o grill elétrico e o forno a gás não funcionam simultaneamente, pois **o botão do forno gira nos dois sentidos (fig.4): no sentido horário liga o Grill, no sentido anti-horário liga o forno. Na posição indicada na figura 4 o forno e o grill estão desligados. Após o uso, certifique-se de que o botão esteja nesta posição (desligado).**

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

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.



5. Limpeza e Manutenção

Limpeza Geral

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



Não use em hipótese alguma agentes de limpeza como: 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, das esmaltadas, 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. **Não utilize palha metálica, pós abrasivos e substâncias corrosivas que possam arranhar as citadas partes.**

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

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

Não deixe que substâncias ácidas ou alcalinas, como: vinagre, café, leite, água salgada, suco de tomate etc., permaneçam por muito tempo em contato com as superfícies da mesa, queimadores ou superfícies esmaltadas (tampas dos queimadores, as grades, o topo e o chão do forno). Em caso de derramamentos, proceda a limpeza imediatamente. A limpeza dos queimadores, das tampas e dos espalhadores deve ser feita periodicamente com água morna e sabão neutro ou detergente tipo 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 é normal a ocorrência de marcas brancas ou prateadas que parecem riscos. Essas marcas acontecem devido ao resíduo do metal do fundo de panelas que fica acumulado nas grades.

Não deixe cair líquidos ou sólidos dentro do queimador para não desregular a chama ou causar entupimentos. Caso aconteça, desligue o queimador,

espere esfriar e limpe com pano úmido.

Tome cuidado especialmente quando a mesa estiver sem as bocas. Não deixe cair fiapos ou detritos no sistema de gás pois pode desregular a chama ou causar entupimento no pequeno orifício de saída de gás.

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.

Cuidados com o Forno Autolimpante

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

1. Retire as prateleiras. Aqueça o forno, na graduação de chama alta, por aproximadamente 2 a 3 minutos para amolecer os resíduos de gordura; após esse período desligue o forno. Certifique-se de que a temperatura no interior do forno esteja suportável antes de iniciar a limpeza, para evitar riscos de queimaduras. Remova o excesso de gordura com um pano seco.

2. Com uma esponja macia umedecida em água e amoníaco (1 parte de amoníaco para 3 de água), amoleça os resíduos de gordura.

3. Enxágüe o forno, pressionado com uma esponja umedecida em água fria, sem esfregar.

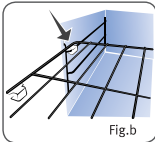
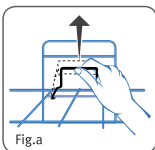
4. Aconselhamos ligar o forno, por 10 minutos na posição máxima para a secagem interna.

Prateleira Autodeslizante

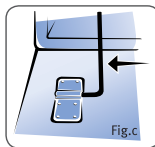
A prateleira de alguns modelos possui sistema autodeslizante com duas prateleiras e três níveis de altura.

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 traseira da prateleira e



posicione no encaixe da porta (fig. c).

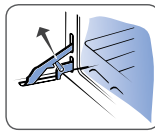


Tampa de Vidro Removível

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

Desmontagem / Montagem da Porta do Forno

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



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

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

Desmontagem do Vidro da Porta

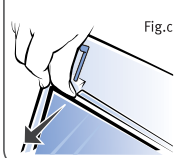
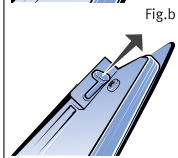
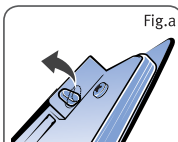
O vidro interno da porta do forno é removível para facilitar a limpeza.

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

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

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

Para a montagem, execute a operação contrária.



6. Solução de Problemas

Assistência ao Consumidor

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

Prováveis Causas/Correções

<i>O Forno não Funciona (não Liga)</i>	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.
<i>O Forno Solta Fumaça</i>	Forno sujo de gordura ou molho.	Limpe o forno após cada utilização conforme item “Limpeza e Manutenção”.
<i>Porta do Forno Embaçada</i>	Umidade entre os vidros.	Dependendo das condições atmosféricas é normal. Ligue o forno e aguarde alguns minutos.
<i>A Luz do Forno não Acende</i>	Lâmpada queimada / Sem lâmpada. Sem energia elétrica	Adquira, no Serviço Autorizado Electrolux, uma lâmpada para fogão, e faça a substituição/instalação, conforme item “Instalação ou troca da Lâmpada do Forno”. Verifique se o plugue está ligado na tomada e se há energia na tomada. Verifique se o disjuntor está ligado.
<i>Há Formação de Umidade nos Alimentos e no Interior do Forno</i>	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.
<i>Assa muito Lento / Assa muito Rápido</i>	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.
<i>Queimador da mesa não acende</i>	Espalhador e/ou capa mal posicionados.	Verifique se o espalhador e a capa estão corretamente montados.

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

7. 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 (figs. 1 e 2), evitando que a chama queime no vazio (fig.3).

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

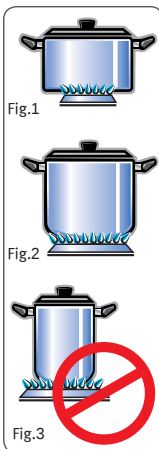
Assegure-se para que haja circulação de ar no ambiente onde o fogão esteja instalado.

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

Abaixar ou apagar a chama antes de retirar a panela.

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

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



Modelos 56ESB, 56ETB, 56ESX e 56ETX

Quadro de diâmetros mínimos e máximos de panelas

Queimador	Diâmetro mínimo	Diâmetro máximo
Tripla-chama	16 cm	24 cm
Rápido	16 cm	26 cm
Semi-Rápido	12 cm	22 cm

Modelos 76ETB e 76ETX

Quadro de diâmetros mínimos e máximos de panelas

Queimador	Diâmetro mínimo	Diâmetro máximo
Tripla-chama	16 cm	40 cm
Rápido	16 cm	26 cm
Semi-Rápido	12 cm	22 cm
Auxiliar	12 cm	22 cm

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.

Para o Cozimento de Doces:

Os doces devem ser cozidos a uma temperatura moderada (normalmente entre 180°C e 205°C) e requerem o pré-aquecimento do forno (cerca de 15 minutos).

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

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

Para Uso do Grill

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

Assam-se no grill carnes e peixes geralmente de pouca espessura, aves abertas ao meio, alguns legumes (por exemplo: abobrinha, berinjela, tomate etc.), espetos de carne ou de peixe e frutos do mar. A carne e o peixe assados no grill devem ser ligeiramente untados com azeite e colocados sobre a prateleira na guia mais próxima do grill. A intensidade de calor será controlada pela altura da prateleira. O calor é mais intenso nos níveis superiores, assim, você deverá posicionar o alimento da forma mais conveniente, de acordo com a receita a ser preparada.

Para Assar Peixe:

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

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

Para Assar Carne:

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

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

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

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

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

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

Coloque o assado no forno em recipientes adequados com a borda baixa (um recipiente com a borda alta dificulta a entrada do calor) ou então diretamente sobre a prateleira, colocando uma forma grande na prateleira de baixo para recolher os respingos e a gordura.

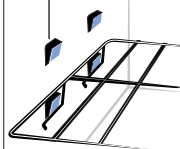
Terminado o cozimento, é aconselhável aguardar pelo menos 15 minutos antes de cortar a carne para que o molho não escorra. Antes de serem servidos, os pratos podem manter-se no calor do forno à temperatura mínima.

Tabela de Tempos e Temperaturas

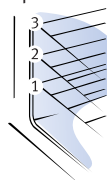
Cozimento no Forno

Doces	Posição da Prateleira	Temperatura °C	Tempo (min.)
Bolos	2	205 / 230	35 / 45
Torta de geléia	2	180 / 205	40 / 50
Peixe	Posição da Prateleira	Temperatura °C	Tempo (min.)
Filés ou postas	2	180 / 205	15 / 20
Assado	2	205 / 230	25 / 30
Assado com papel alumínio	2	205 / 230	20 / 25
Carne	Posição da Prateleira	Temperatura °C	Tempo (min.)
Vitela	3	180 / 205	60 / 70
Porco	3	180 / 205	70 / 80
Frango	3	205 / 230	80 / 90
Peru	3	230 / 255	80 / 90
Carne de Vaca	3	230 / 255	70 / 80
Carneiro	3	230 / 255	85 / 95
Pão e Pizza	Posição da Prateleira	Temperatura °C	Tempo (min.)
Pizza	2	230 / 255	20 / 30
Focaccia italiana	3	205 / 230	25 / 35
Pão	3	230 / 255	40 / 50
Suflês	Posição da Prateleira	Temperatura °C	Tempo (min.)
Sufilê de verdura	2	180 / 205	30 / 40
Massa cozida	2	230 / 255	35 / 45

Guias para as prateleiras



Posição da prateleira



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).

8. Especificações Técnicas

Modelo	56	76
Altura (mm)	670	670
Altura com tampa aberta	1.250	1.250
Largura do produto(mm)	555	755
Largura externa total	600	800
Profundidade (mm)	697	697
Profundidade externa total	717	717
Profundidade c/ porta do forno aberta (mm)	1140	1140
Profundidade mínima do móvel	630	630
Tensão (V)	127 / 220	127 / 220
Frequência (Hz)	50/60	50/60
Capacidade forno grande (litros)	68	93,2
Potência do forno grande (W)	2.650	3.100
Potência dos queimadores (W)		
Auxiliar	-	1.000
Semi-rápido	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: Modelos ESB e ETB	40W	40W
Modelos ESX e ETX	60W	60W

Este fogão está em conformidade com os níveis de tensão estabelecidos na resolução de número 505, de 26 de novembro de 2001 da ANEEL (Agência Nacional de Energia Elétrica).

Tensão	Mínima	Máxima
127 V	106 V	132 V
220 V	196 V	242 V

IMPORTANTE

Este produto foi projetado para uso exclusivamente doméstico com gás GLP, com possibilidade de conversão para gás GN (gás natural).

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.

9. Tabela de Características

Modelos 56ETB - Celebrate Tri-Chama 56ETX - Celebrate Tri-Chama Inox

Características	56ETB	56ETX
tampa balanceada removível	sim	sim
queimador semi-rápido	2	2
queimador rápido	1	1
queimador tripla chama	1	1
Sicurgás - queimador tripla chama	sim	sim
volume útil do forno - litros	68	68
acendimento superautomático	sim	sim
timer conta minutos	sim	sim
prateleiras	autodeslizante	autodeslizante
grill elétrico - forno	sim	sim
tensão do Grill (V)	127 / 220	127 / 220
corrente elétrica do Grill (A)	11,6 / 5,1	11,6 / 5,1
peso sem embalagem (kg)	39,5	40,5
peso com embalagem (kg)	41,0	42,0

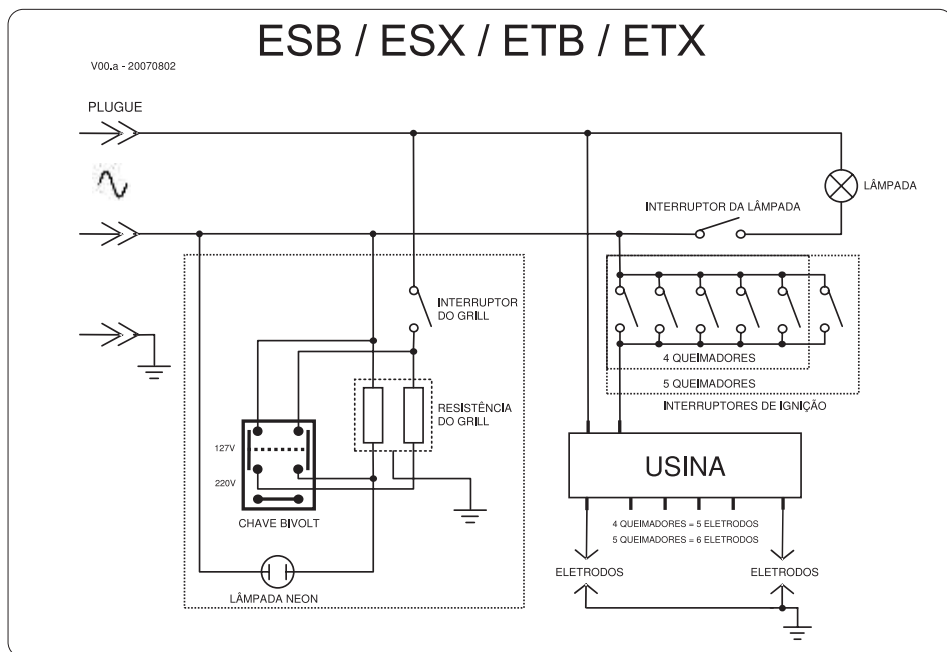
Modelos 76ETB - Celebrate Tri-Chama 76ETX - Celebrate Tri-Chama Inox

Características	76ETB	76ETX
tampa balanceada removível	sim	sim
queimador auxiliar	1	1
queimador semi-rápido	2	2
queimador rápido	1	1
queimador tripla chama	1	1
forno - termostato	não	não
Sicurgás - dispositivo de segurança no forno	sim	sim
Sicurgás - dispositivo de segurança queimadores da mesa (exceto queimador tripla-chama)	não	não
volume útil do forno - litros	93,2	93,2
acendimento superautomático	sim	sim
timer conta minutos	sim	sim
prateleiras	autodeslizante	autodeslizante
grill elétrico - forno	sim	sim
tensão do Grill	127 / 220	127 / 220
peso sem embalagem (kg)	48,5	49,5
peso com embalagem (kg)	50,0	51,0

Modelos 56ESB - Speciale Grill 56ESX - Speciale Grill Inox

Características	56ESB	56ESX
tampa balanceada removível	sim	sim
queimador semi-rápido	3	3
queimador rápido	1	1
forno - termostato	não	não
Sicurgás - dispositivo de segurança no forno	sim	sim
volume útil do forno - litros	68	68
acendimento superautomático	sim	sim
timer conta-minutos	sim	sim
prateleiras forno	autodeslizante	autodeslizante
grill elétrico - forno	sim	sim
tensão do Grill (V)	127 / 220	127/220
peso sem embalagem (kg)	38,5	39,5
peso com embalagem (kg)	40,0	41,0

10. Esquema Elétrico



Certificado de Garantia

A Electrolux do Brasil S/A concede garantia contra qualquer defeito de fabricação aplicável nas seguintes condições:

1. O início da vigência da garantia ocorre na data de emissão da nota fiscal de venda ao consumidor correspondente ao produto a ser garantido, com identificação, obrigatoriamente de modelo e características de produto.
2. O prazo total de vigência da garantia é de 12 (doze) meses, contados a partir da data de emissão da nota fiscal e conforme o item "1" acima, assim divididos:
 - 2.1. 03 (três) meses de garantia legal e,
 - 2.2. 09 (nove) meses de garantia contratual cedida pelo fabricante Electrolux do Brasil S/A.
3. A fabricante não concede qualquer forma e/ou tipo de garantia para produtos que não tenham a nota fiscal de venda ao Consumidor ou, ainda, nos casos em que a nota fiscal não atenda a disposição final do item "1".
4. Exclui-se da garantia mencionada no item "3" acima casos de corrosão provocada por riscos, deformações ou similares decorrentes da utilização do produto, bem como eventos consequentes da aplicação de produtos químicos, abrasivos ou similares que provoquem eventos danosos à qualidade do material componente.

CONDIÇÕES DESTA GARANTIA:

1. Qualquer defeito que for constatado neste produto deve ser imediatamente comunicado ao Serviço Autorizado Electrolux mais próximo de sua residência constante na relação que acompanha o produto.
2. Esta garantia abrange a substituição de peças que apresentarem defeitos constatados como sendo de fabricação, além da mão-de-obra utilizada no respectivo reparo.
3. As peças: vidros, acessórios, lâmpadas, peças plásticas, borrachas e peças sujeitas ao desgaste natural pelo uso, como trempes, espalhadores e tampas dos queimadores são garantidas contra defeito de fabricação pelo prazo legal de 03 (três) meses - garantia legal, contados a partir da data de emissão da nota fiscal de compra do produto.

A GARANTIA PERDERÁ A VALIDADE QUANDO:

1. O produto não for instalado pelo Serviço Autorizado Electrolux.
2. O produto for instalado ou utilizado em desacordo com o Manual de Instruções.
3. Houver remoção e/ou alteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.
4. O produto for ligado em tensão diferente a qual foi destinado.
5. O produto tiver recebido maus tratos, descuidos ou ainda sofrer alterações, modificações e/ou consertos feitos por pessoas ou entidades não credenciadas pela Electrolux do Brasil S/A.
6. O defeito for causado por acidente e/ou má utilização do produto pelo Consumidor.
7. O produto for utilizado para fins diferentes do uso doméstico (uso comercial, laboratorial, industrial, etc).

AS GARANTIAS LEGAL E/OU ESPECIAL NÃO COBREM:

1. Produtos ou peças danificadas devido a acidente de transporte, manuseios (tais como riscos, amassados) e atos e efeitos da natureza.
2. Não funcionamento ou falhas decorrentes de problemas de fornecimento de energia elétrica e/ou falta de gás no local onde o produto está instalado.
3. Despesas com transporte, peças, materiais e mão-de-obra para preparação do local onde será instalado o produto (ex.: rede elétrica, conexões de gás, tomadas, alvenaria, aterramento).
4. Chamadas relacionadas à orientação de uso, que estejam no Manual de Instruções ou no próprio produto, serão passíveis de cobrança aos Consumidores.

A GARANTIA CONTRATUAL (9 MESES) PERDERÁ A VALIDADE QUANDO:

1. O equipamento for instalado, ou submetido à manutenção, durante o período de garantia total (legal mais contratual) por pessoas ou entidades não credenciadas pela fabricante Electrolux do Brasil S/A.

OUTRAS DISPOSIÇÕES:

1. As despesas de deslocamento do Serviço Autorizado para atendimento a produtos quando instalados fora do município sede do respectivo Serviço Autorizado obedecerão aos seguintes critérios:
 - 1.1 Para atendimentos existentes nos primeiros 90 (noventa) dias seguintes à data de emissão da nota fiscal de venda ao Consumidor, as despesas de deslocamento serão suportadas pela Electrolux.
 - 1.2 Para atendimentos existentes a partir do 91º (nonagésimo primeiro) dia seguinte à data da emissão da nota fiscal de venda ao Consumidor, as despesas de deslocamento serão suportadas única e exclusivamente pelo Consumidor.
2. As despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças que não pertençam ao produto são de responsabilidade única e exclusiva do Consumidor.
3. Esta garantia anula qualquer outra assumida por terceiros, não estando nenhuma firma ou pessoa habilitada a fazer exceções ou assumir compromisso em nome da Electrolux do Brasil S/A.
4. A ELECTROLUX DO BRASIL S/A, buscando a melhoria contínua de seus produtos, reserva-se o direito de alterar as características gerais, técnicas e estéticas de produtos por ela comercializados sem prévio aviso.
5. Este CERTIFICADO DE GARANTIA é válido apenas para produtos vendidos e utilizados no território brasileiro.
6. Para sua comodidade, preserve o MANUAL DE INSTRUÇÕES, CERTIFICADO DE GARANTIA E A NOTA FISCAL DO PRODUTO.
7. Quando necessário, consulte 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>