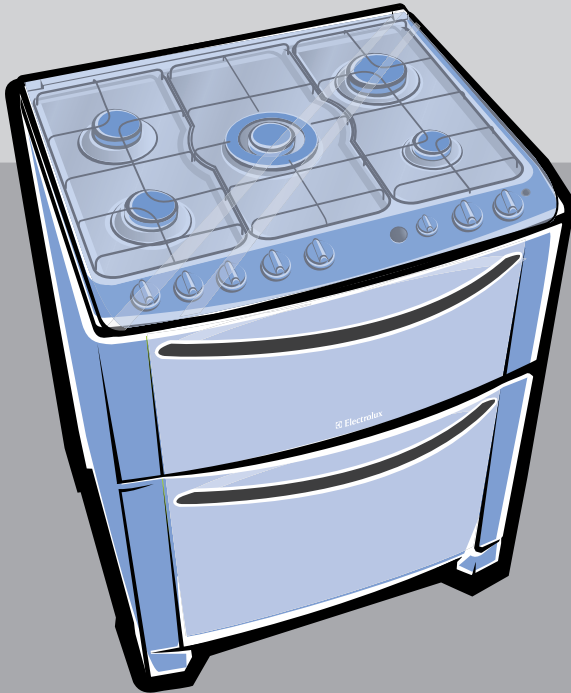


Fogões a Gás
Modelo 5 Queimadores



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.



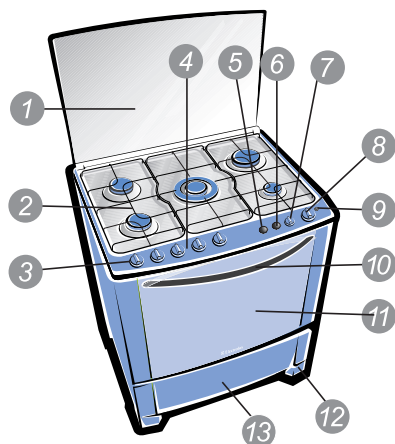
Dicas Ambientais

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

Índice

Descrição do Fogão	03
Segurança	04
Instalação	08
Como Usar	14
Dicas e Conselhos.....	21
Limpeza e Manutenção	25
Solução de Problemas	28
Esquemas Elétricos	30
Especificações Técnicas	34
Certificado de Garantia	35

Descrição do Fogão



Queimador
semi-rápido

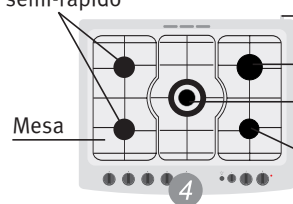
Entrada
de gás

Mesa

Queimador rápido

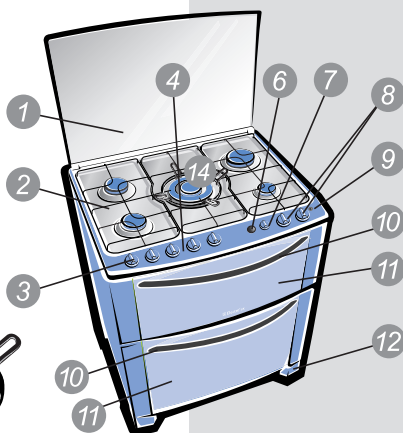
Queimador
Tripla chama

Queimador auxiliar



Modelos: 76 UT, 76 TBe 76 TX

Modelo	Nome
76 UT	Utilità Tri Chama
76 TB	Speciale Tri Chama
76 TX	Speciale Tri Chama Inox
76 DB	Due Tri Chama
76 DX	Due Tri Chama Inox



Modelos: 76 DB e 76 DX

Peças

- 1 Tampa de vidro
- 2 Grades (trepes)
- 3 Botões de controle do Fogão
- 4 Painel de controle
- 5 Botão de acendimento automático (somente modelo UT)
- 6 Interruptor da luz do forno
- 7 Timer
- 8 Botões de controle da temperatura do Forno
- 9 Luz do grill
- 10 Puxador da porta (2 puxadores para os modelos DX e DB)
- 11 Porta do forno (2 portas para os modelos DX e DB)
- 12 Capa dos pés e pés niveladores
- 13 Estufa (modelos TX e TB)
- 14 Suporte para panela WOK (modelos DX e DB)

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

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 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.

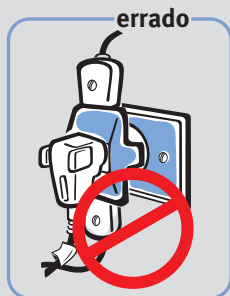
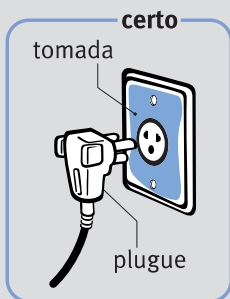
Tenha cuidado para que o Fogão não fique apoiado sobre o cabo elétrico.

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. 34).

Este Fogão foi projetado para uso com gás GLP.

Chame o Serviço Autorizado Electrolux mais próximo para adaptação do Fogão caso necessário utilizar gás natural. Se o fogão não tiver sido usado, a 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).



Cuidados com Alimentos e Utensílios

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

Quando utilizar o forno grande (modelos DB e DX) retirar do forno pequeno utensílios plásticos e/ou metálicos.

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.

Nos modelos TB e TX não coloque ou guarde, na estufa, panela com óleo. Retire os utensílios de cozinha de dentro da estufa antes de utilizar o forno.

Não utilize panelas com fundo arredondado, para evitar acidentes.

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

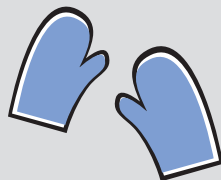
Cuidados com a Limpeza

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 gira 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 13).

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

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

Ao se ausentar por um período prolongado, feche o registro de entrada do gás.

Evite a instalação do Fogão próximo a materiais inflamáveis, por exemplo: cortinas, panos de cozinha etc.

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

Verifique sempre se os botões estão na posição “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.



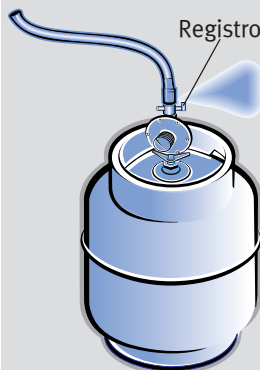
Vazamento de Gás

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.



Instalação

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

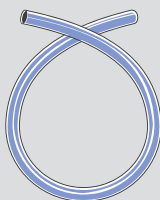
Confira, antes, na etiqueta de identificação localizada na parte traseira do fogão:

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

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



Regulador de pressão



Mangueira



Abraçadeira

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.

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 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. 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.

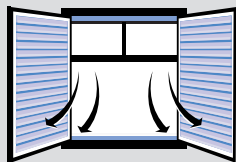
Verifique se a sua residência possui uma tomada elétrica exclusiva e em perfeito estado para o fogão.

Importante

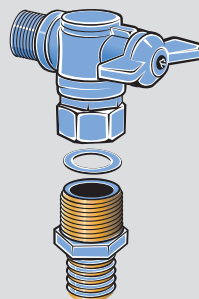
Use sempre um regulador de pressão (exclusivo para fogão) para qualquer tipo de botijão. A ausência do mesmo pode causar excesso de pressão e vazamento de gás. Verifique o prazo de validade do regulador de pressão. A cada 5 anos a mangueira e o regulador devem ser trocados. Na troca, observar que o regulador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

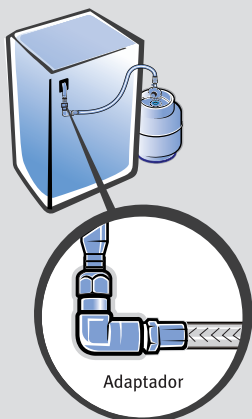
- **A mangueira não tenha emendas;**
- **Não a cruze por trás do fogão e não a passe próximo a saídas de ar quente;**
- **O comprimento da mangueira seja menor que 125cm;**
- **A mangueira esteja no prazo de validade.**



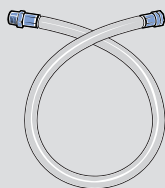
Registro de parede



Regulador de pressão



Adaptador



Tubo flexível metálico

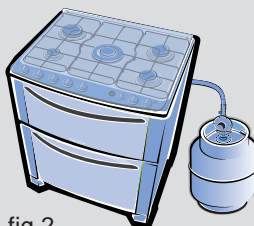


fig.2

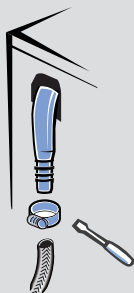


fig.3

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 13932 - Instalações internas para GLP.

Para Gás Natural, as instalações internas deverão ser feitas de acordo com as exigências da NBR 13933.

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).

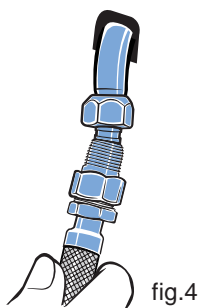


fig.4

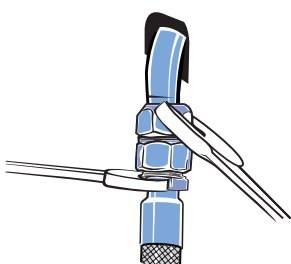


fig.5

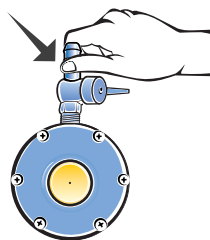


fig.6

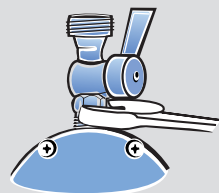


fig.7

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.

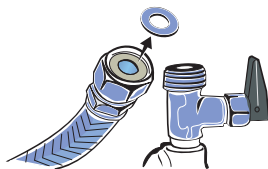


fig.8

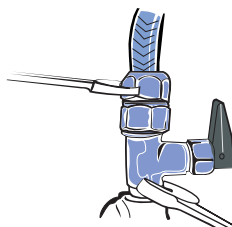


fig.9



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).



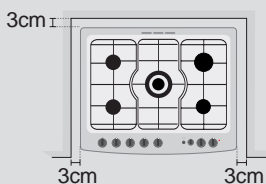
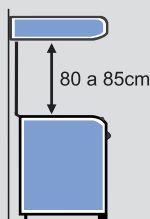
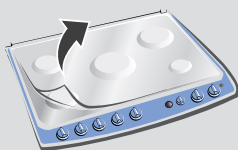
fig.11

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

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.

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.

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

Instalação Elétrica

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

Os modelos TB, TX, DB e DX não são bivolt por causa do grill e vem com a lâmpada da fábrica. Este modelo requer uma tomada especial tripolar com um disjuntor exclusivo. (Verifique a pág.31).

O modelo UT vem da fábrica sem a lâmpada.

Antes de Fazer a Ligação Certifique-se que:

- O regulador de pressão do gás é de 1kg/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.

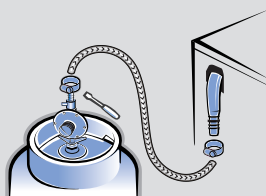
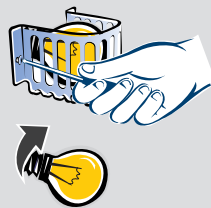
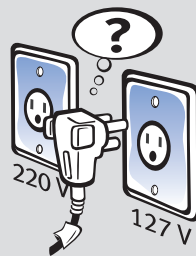
Nunca ligue o fio terra na tubulação de gás ou tubos de PVC.

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.



Como Usar

Antes de Usar o Fogão pela Primeira Vez

Limpe a mesa de aço inox 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.

Nos modelos com grill, 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).



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 Pequeno
🔥 Máximo	
🔥 Mínimo	
★ Acendimento Super-automático	 Forno Grande

Funcionamento dos Queimadores da Mesa

Dispositivo de Segurança (Sicurgás)

O queimador tripla-chama e os demais queimadores da mesa do modelo DX possuem um dispositivo de segurança, o Sicurgás (fig. 1-"C" / fig. 2-"C"), que só deixa passar o gás quando a chama estiver acesa.

O Sicurgás 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.

Os modelos UT, TB, TX e DB possuem o sistema de segurança Sicurgás apenas no queimador tripla chama e nos queimadores do forno.

Acendimento Superautomático (exceto modelo UT)

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

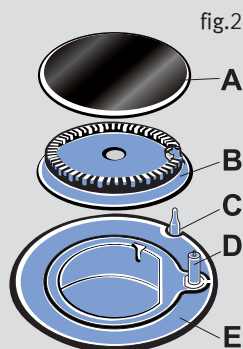
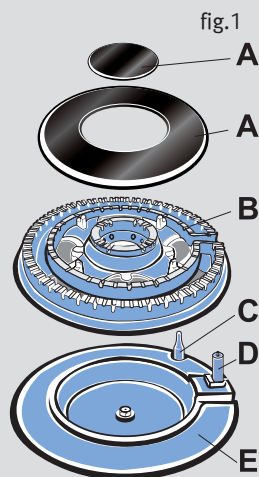
1. Aperte e gire o botão para a esquerda até a estrela (fig.3).
2. Com o botão ainda apertado, espere o queimador da mesa acender.
3. Depois, regule a chama de acordo com o desejado.

Para 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 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.

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.



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

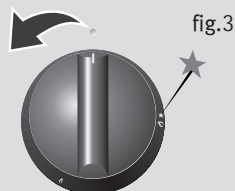
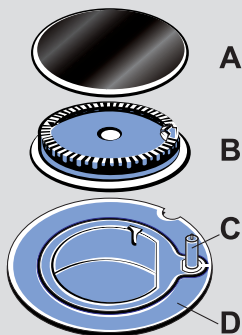




fig.4

fig.5



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



Acendimento Automático (modelo UT)

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

Para acender o Queimador Tripla-chama:

1. Aperte e gire o botão para a esquerda;
2. Com o botão ainda apertado, acione a faísca (fig.4) até acender o queimador tripla-chama.
3. Depois de aceso **continue com o botão apertado** por mais 10 segundos. Caso contrário, o dispositivo de segurança Sicurgás apaga a chama.

Para acender os demais queimadores da mesa:

1. Aperte e gire o botão para a esquerda;
2. Com o botão ainda apertado, acione a faísca até acender o queimador.
3. Depois, regule a chama de acordo com o desejado.

Se após algumas tentativas não acender, verifique se as tampas (fig.1-“A” e fig. 5-”A”) e os espalhadores (fig.1-“B” e fig.5-”B”) estão colocados corretamente.

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

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

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 (exceto modelo UT)

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.

Para acender o forno grande dos modelos DB e DX leia também “Timer Corta-Gás” na pág. 18.

Acendimento Automático (modelo UT)

1. Aperte e gire o botão para a esquerda;
2. Com o botão ainda apertado, acione a faísca (fig.4) até acender o forno.
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

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, conforme figura ao lado. 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 acender 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 pequeno dos modelos DB e DX possui um termostato que controla a altura de chama que aumenta ou diminui de acordo com a temperatura selecionada no botão.

Observações:

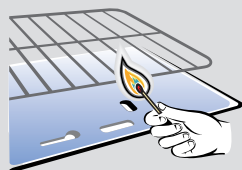
O botão do forno grande permite o giro livre, sem que seja pressionado, porém, desta forma, o sistema de segurança não libera a passagem de gás, logo, não há risco de acidentes. Isso só não ocorre nos fornos pequenos (modelos DB e DX). Ao utilizar o forno retire qualquer utensílio que estiver no interior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

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.



fig.4





Timer (Modelos TX, TB e UT)

Botão Timer



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 “0” novamente.

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

Figura 1

POSIÇÃO INICIAL



Timer Corta-gás (Modelos DX e DB)

Para utilizar o Timer Corta Gás, selecione um dos três procedimentos abaixo.

Botão Timer Corta-gás



1) Usando o Timer Corta-gás para desligar automaticamente o forno grande - Função Corta-gás (fig. 1)

Utilize o Timer Corta-gás sempre que desejar programar o tempo de utilização do forno grande. Selecione o tempo desejado no intervalo de 0 a 120 minutos.

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

Com o Timer ajustado, o forno grande já pode ser ligado usando o Botão de controle de Temperatura do forno.

Ao final do tempo selecionado no Timer, será emitido um sinal sonoro e a chama do forno grande se apagará automaticamente. Mesmo com o Botão de Controle de Temperatura do Forno acio-

nado não ficará vazando gás no forno grande porque o Timer Corta-gás bloqueia o fornecimento de gás para o forno grande ao término do tempo. Retorne o Botão de Controle de Temperatura do Forno para a posição inicial.

2) Usando o forno grande sem controlar o tempo pelo Timer Corta-gás - Função Manual (fig. 2)

Para utilizar o forno grande sem controlar o tempo pelo timer o mesmo deverá estar na posição “manual”. Isto se faz girando o botão do timer no sentido anti-horário até o fim do curso.

3) Usando o Timer Corta-gás para controlar o tempo dos queimadores da mesa e do forno pequeno:

O timer Corta-gás pode ser utilizado também para controlar o tempo de cozimento de outros alimentos que não utilizam o forno grande. Neste caso não haverá a função corta-gás, pois o Timer somente corta o gás do forno grande. Será emitido um sinal sonoro ao término do tempo. **Este recurso pode ser utilizado desde que o forno grande não esteja em uso.**

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. Retire o parafuso e o protetor da lâmpada (localizado no interior do forno) utilizando uma chave Philips, instale, substitua ou limpe a lâmpada e recoloque o protetor.

Veja a potência correta da lâmpada para o seu modelo em “Especificações Técnicas” (pág. 34).

Funcionamento do Grill (exceto modelo UT)

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.

Figura 2

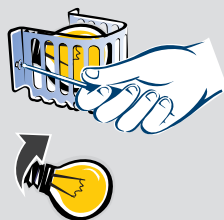
POSIÇÃO INICIAL



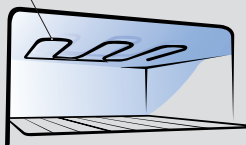
Girar no sentido anti-horário

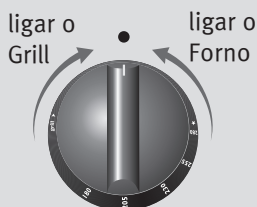


FIM DO CURSO



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

O botão do forno gira nos dois sentidos: No sentido horário liga o Grill, no sentido anti-horário liga o forno.

Na posição indicada na figura do botão o forno e o grill estão desligados.

Botão do Grill (exceto modelo UT)

Como o botão do forno é o mesmo que aciona o Grill, após o uso do fogão certifique-se de o mesmo esteja desligado. A luz ao lado do botão indica se o Grill está ou não em funcionamento, quando ela está apagada, significa que está desligado.

Forno Pequeno (Modelos DX e DB)

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

O forno pequeno 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 pequeno pode ser utilizado simultaneamente com o forno grande ou com grill do forno grande.

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 (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 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	40 cm
Rápido	16 cm	26 cm
Semi-rápido	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.

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, 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.

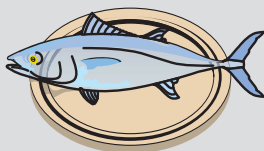
Para Assar Peixe

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.

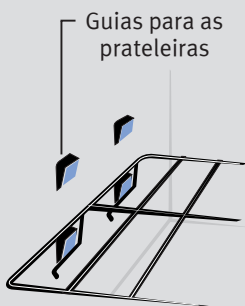
A temperatura de cozimento das carnes brancas pode ser moderada do princípio ao fim.

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.



Posição da prateleira

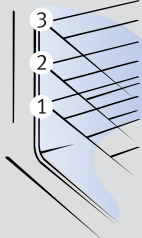


Tabela de Tempos e Temperaturas

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: 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

As prateleiras dos modelos acima possuem 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),

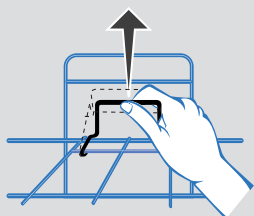


Fig.a

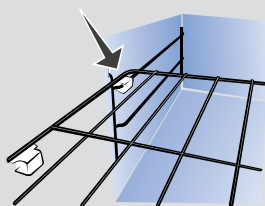


Fig.b

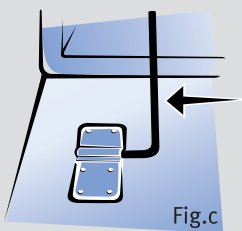


Fig.c

empurre até o gancho travar na parte traseira da prateleira e posicione no encaixe da porta (fig. c).

Tampa de Vidro Removível (exceto modelo UT)

A tampa de vidro balanceada pode ser facilmente removida bastando abrir a tampa na posição vertical e levá-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.

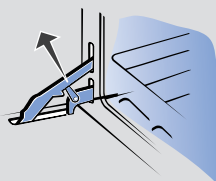


Fig.a

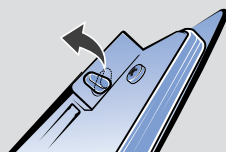


Fig.b

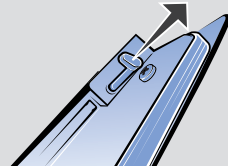
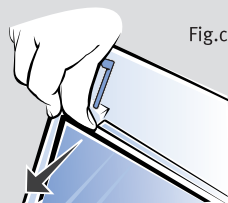


Fig.c



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

O Forno não Funciona (não Liga)

Botões de comando não foram selecionados corretamente para o cozimento.	Verifique os botões e repita as operações indicadas no item “Como Usar”.
Na instalação elétrica da residência o disjuntor está desligado ou falta energia elétrica.	Ligue o disjuntor ou chame um electricista de sua confiança.
O registro do gás está fechado.	Abra o registro.
Chama amarela/vermelha.	Verifique se o gás não está no fim ou se não há sujeira/umidade no queimador.

O Forno Solta Fumaça

Forno sujo de gordura ou molho.	Limpe o forno após cada utilização conforme item “Limpeza e Manutenção”.
---------------------------------	--

Porta do Forno Embaçada

Umidade entre os vidros.	Dependendo das condições atmosféricas é normal. Ligue o forno e aguarde alguns minutos.
--------------------------	---

A Luz do Forno não Acende

Lâmpada queimada.
Sem lâmpada.

Adquira, no Serviço Autorizado Electrolux, uma lâmpada para fogão, e faça a substituição/instalação, conforme item “Instalação ou troca da Lâmpada do Forno” na pág. 19.

Sem energia elétrica

Verifique se o plugue está ligado na tomada e se há energia na tomada. Verifique se o disjuntor está ligado.

Há Formação de Umidade nos Alimentos e no Interior do Forno

Os alimentos são deixados muito tempo no interior do forno após o término do cozimento.

Não deixe os alimentos no forno por mais de 15 minutos após a finalização do cozimento.

Assa muito Lento / Assa muito Rápido

Os tempos de cozimento e a temperatura selecionada não estão corretas.

Consulte o item tempo na Tabela de Tempos e Temperaturas (pág. 24).

Verifique se o gás não está no fim.

Queimador da mesa não acende

Espalhador e/ou capa mal posicionados.

Verifique se o espalhador e a capa estão corretamente montados.

Resíduo de cola

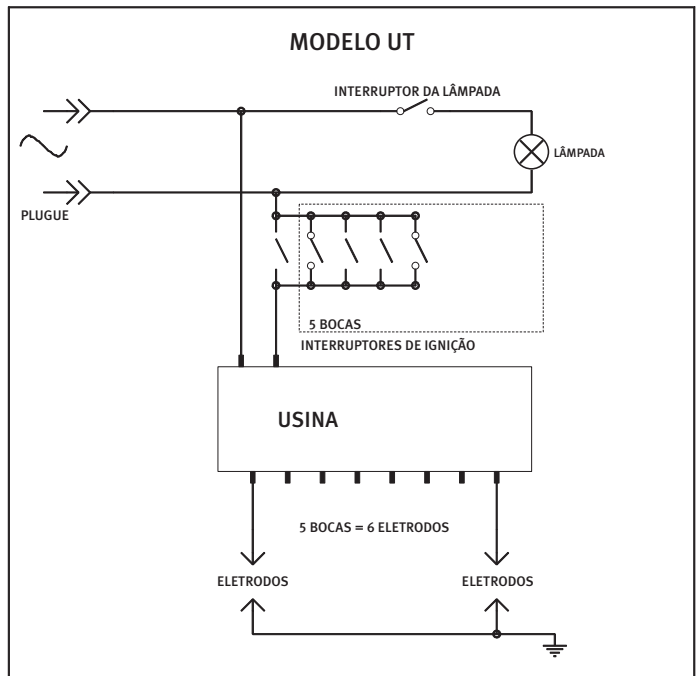
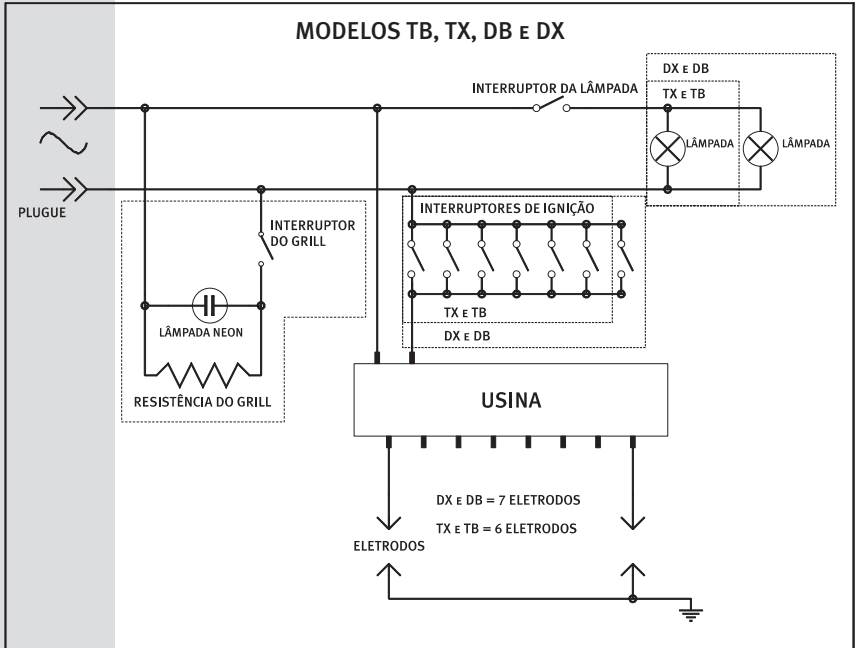
Resíduo de cola proveniente das etiquetas

Remover as etiquetas antes de utilizar o fogão.

Utilizar esponja macia e limpador líquido multi-uso.

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

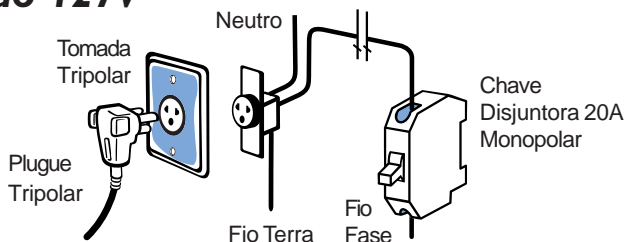
Esquemas Elétricos



Disjuntores

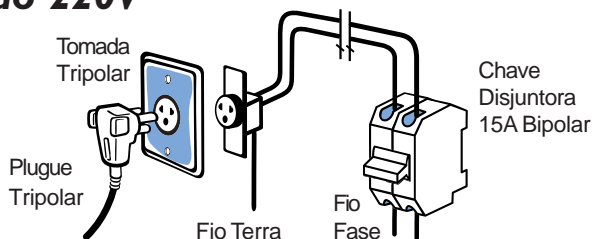
É recomendável a instalação de disjuntores exclusivos.
Em caso de dúvida com relação ao sistema elétrico de sua residência, consulte a concessionária de energia elétrica.

Tensão 127V



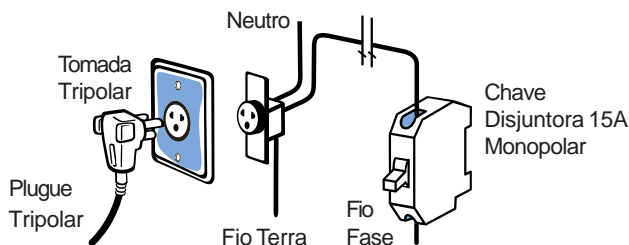
Para o fogão 127V, utilize um disjuntor de 20A na fase.

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.

Tabela de Características (Modelos TB, TX e UT)

Características	TB	TX	UT
tampa balanceada removível	sim	sim	não
queimador auxiliar	1	1	1
queimador semi-rápido	2	2	2
queimador rápido	1	1	1
queimador tripla chama	1	1	1
forno grande - termostato	não	não	não
forno pequeno - termostato	-	-	-
Sicurgás - dispositivo de segurança forno grande	sim	sim	sim
Sicurgás - dispositivo de segurança queimador tripla-chama	sim	sim	sim
Sicurgás - dispositivo de segurança queimadores da mesa (exceto queimador tripla-chama)	não	não	não
lâmpada do forno	127V ou 220V	127V ou 220V	não
volume útil do forno - litros	93,0	93,0	93,0
estufa	porta basculante	porta basculante	não
acendimento superautomático	sim	sim	não
timer conta minutos	sim	sim	sim
timer corta-gás	não	não	não
prateleiras	autodeslizante	autodeslizante	autodeslizante
grill elétrico - forno grande	sim	sim	não
bivolt	não	não	sim
peso sem embalagem (kg)	57,6	58,7	56,7
peso com embalagem (kg)	59,1	60,2	57,5

Modelo	Nome
76 UT	Utilità Tri Chama
76 TB	Speciale Tri Chama
76 TX	Speciale Tri Chama Inox

Tabela de Características (Modelos DB e DX)

Características	DB	DX
tampa balanceada removível	sim	sim
queimador auxiliar	1	1
queimador semi-rápido	2	2
queimador rápido	1	1
queimador tripla chama	1	1
forno grande - termostato	não	não
forno pequeno - termostato	sim	sim
Sicurgás - dispositivo de segurança forno grande e pequeno	sim	sim
Sicurgás - dispositivo de segurança queimador tripla-chama	sim	sim
Sicurgás - dispositivo de segurança queimadores da mesa (exceto queimador tripla-chama)	não	sim
lâmpada do forno	127V ou 220V	127V ou 220V
volume útil do forno - litros	36,0 + 93,0	36,0 + 93,0
estufa	-	-
acendimento superautomático	sim	sim
tímer corta-gás*	sim	sim
prateleiras forno grande	autodeslizante	autodeslizante
prateleiras forno pequeno	simples	simples
grill elétrico - forno grande	sim	sim
bivolt	não	não
peso sem embalagem (kg)	66,0	68,5
peso com embalagem (kg)	67,5	70

* Pode ser usado como tímer conta-minutos.

Modelo	Nome
76 DB	Due Tri Chama
76 DX	Due Tri Chama Inox

Especificações Técnicas

Modelo	76
Altura com os pés (mm) - Máxima	930
Altura sem os pés (mm) - Mínima	900
Ajuste de altura (mm)	30
Altura com tampa aberta	1510
Largura (mm)	762
Profundidade (mm)	697
Profundidade c/ porta do forno aberta (mm)	1120
Tensão (V)	127 / 220
Frequência (Hz)	50/60
Capacidade forno grande (litros)	93,0
Capacidade forno pequeno (litros)	36
Potência do forno grande (W)	3100
Potência do forno pequeno (W)	1600
Potência dos queimadores (W)	
Auxiliar	1.000
Semi-rápido	2.100
Rápido	2.700
Tripla-chama	3.700
Potência grill elétrico (W)	1300
Tipo de gás:	
Pressão do gás GLP	2,75 kPa
Pressão do gás GN	1,96 kPa
Lâmpada*:	
Modelos TB e DB	40W
Modelos TX e DX	60W
Modelo UT	-

***Para substituição utilizar lâmpadas de no máximo 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 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.

Certificado de Garantia

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. O fabricante não concede qualquer forma e/ou tipo de garantia para produtos que não tenham nota fiscal de venda ao consumidor e ainda que não preencham as condições mencionadas no item "1" acima.
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 conseqüentes da aplicação de produtos químicos, abrasivos ou similares que provoquem eventos danosos à qualidade do material componente.
5. O fabricante reserva para si próprio o direito de alterar as condições de concessão e de aplicabilidade da garantia prescrita na forma do item "4" acima, independentemente de circunstâncias e/ou de eventos existentes, tendo em vista representar ato de liberalidade por parte da concedente.

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. Houver remoção e/ou alteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.
2. O produto for instalado ou utilizado em desacordo com o Manual de Instruções e com empresa não credenciada pela Electrolux.
3. O produto for ligado em tensão diferente a qual foi destinado.
4. 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.

5. O defeito for causado por acidente e/ou má utilização do produto pelo Consumidor.
6. O produto for utilizado para fins diferentes do uso doméstico (uso comercial, laboratorial, industrial, etc).

AS GARANTIAS LEGAL E/OU ESPECIAL NÃO COBREM:

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

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 (nagésimo 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 conseqüentes 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>