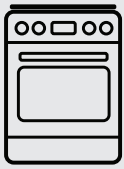
Pensando em você
Electrolux



76EFX, 56EFX

FOGÃO A GÁS

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.

ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR
0800 728 8778
Electrolux

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

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

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

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

Dicas Ambientais

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

Este equipamento não pode ser tratado como lixo doméstico, devendo ser entregue para descarte a um sistema de reciclagem de equipamentos elétricos e eletrônicos que atenda à legislação local.

Índice

1. Segurança 02
2. Descrição do Fogão 04
3. Instalação 05
4. Como Usar 11
5. Limpeza e Manutenção 14
6. Solução de Problemas 16
7. Dicas e Conselhos 17
8. Especificações Técnicas 19
9.Tabela de Caracteristicas 20
10. Esquema Elétrico 21
11. Receitas 22
12. Certificado de Garantia 26

1. Segurança

Para Crianças

Este aparelho não se destina a utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes a utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de alguém responsável pela sua segurança. As crianças devem ser vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

Para o Usuário / Instalador

IMPORTANTE

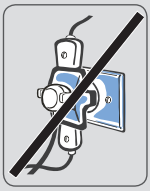
CUIDADOS COM AS PARTES ELÉTRICAS:

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, caso ocorram danos chame o Serviço Autorizado Electrolux, a fim de evitar riscos.

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



Ligue 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 tensão elétrica da rede local. Veja a potência correta da lâmpada para o seu modelo em "Especificações Técnicas".

É perigoso modificar as especificações ou características do Fogão.

Este fogão foi projetado para uso com gás GLP, se necessário a utilização de gás natural, chame o Serviço Técnico Autorizado Electrolux mais próximo para a conversão. Caso o fogão ainda se encontre no período de cobertura da garantia, a conversão de gás é gratuita, exceto as despesas com acessórios e deslocamento do Serviço Autorizado (quando

o produto se encontrar fora do município sede do Serviço Autorizado Electrolux). A conversão somente será possível se o gás natural estiver disponível.

CUIDADOS COM ALIMENTOS E UTENSÍLIOS:

Para manusear ou retirar os alimentos do forno, utilize luvas térmicas de proteção.
Não utilize panelas com fundo arredondado, para evitar acidentes.
Nunca deixe o cabo das panelas no lado de fora 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.

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 limpeza e Manutenção).
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:

Nunca deixe panos ou materiais inflamáveis sobre a tampa de vidro durante o uso do Fogão.
Mantenha crianças e animais longe do Fogão principalmente se ele estiver funcionando. As partes próximas aos queimadores, as partes externas, os puxadores e a porta esquentam e podem provocar queimaduras.
A instalação do seu Fogão deve seguir as instruções descritas neste manual.
Antes de acender o forno, abra totalmente a sua porta para evitar o acúmulo de gás dentro dele.
Certifique-se que o forno acendeu antes de fechar a porta.
Ao se ausentar por um período prolongado, feche o registro de entrada do gás.
Evite a instalação do Fogão próximo a materiais inflamáveis, por exemplo: cortinas, panos de cozinha etc.

Os orifícios no chão do forno não devem ser obstruídos. As paredes do forno não devem ser revestidas com folhas de papel alumínio, principalmente o chão do forno.
Verifique sempre se os botões estão na posição "●" (desligado) quando o Fogão não estiver sendo utilizado.
Caso existam peças danificadas, dirija-se ao Serviço Autorizado Electrolux e adquira somente peças e acessórios originais para a sua substituição.
Nunca use chamas ou faíscas para localizar vazamentos de gás, pois podem provocar explosões. Utilize uma esponja com espuma de sabão ou detergente líquido.

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

Vazamento de Gás

Ao sentir cheiro de gás dentro de casa, tome as seguintes providências:

1. Apague toda e qualquer chama.
2. Não acenda qualquer tipo de chama.
3. Não mexa em interruptores elétricos.
4. Não utilize o telefone e celulares próximo ao local, saia do ambiente e faça a ligação de um local aberto e ventilado.
5. Feche o registro da entrada de gás.
6. Abra as janelas e as portas, permitindo maior ventilação do ambiente.
7. Afaste as pessoas do local.
8. Caso o vazamento seja no botijão retire-o e leve-o para um local aberto e bem ventilado; chame o distribuidor de gás.
9. Se o fogão é abastecido com gás canalizado ou central (prédios), feche imediatamente os registros de abastecimento; chame a companhia de gás responsável.
10. Chame a assistência técnica para verificar o problema.

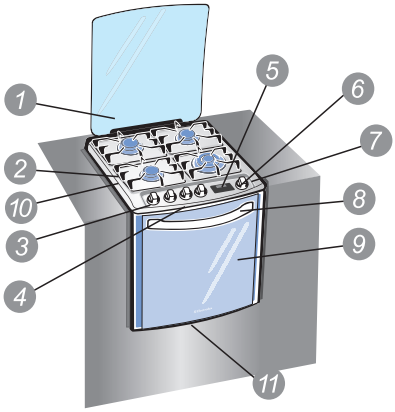
Vazamento de Gás com Fogo

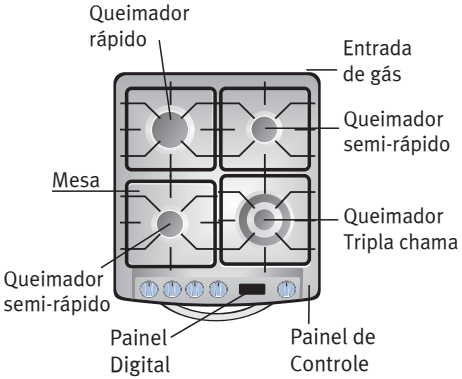
1. Se possível feche o registro de gás.
2. Afaste as pessoas do local.
3. Saia do local.
4. Chame o corpo de bombeiros

2. Descrição do Fogão

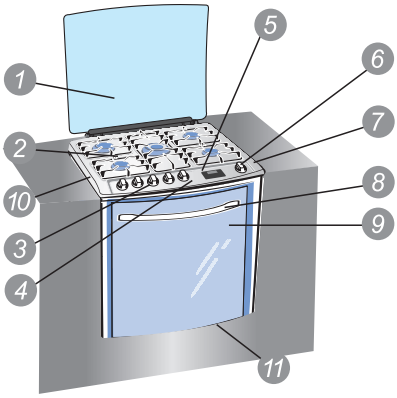
Modelo 76EFX / 56EFX

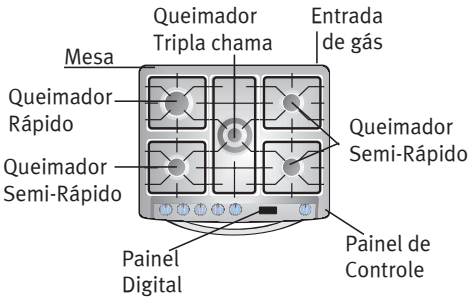
1. Tampa de vidro
2. Grades de ferro fundido (trempes)
3. Botões de controle do Fogão
4. Painel de controle
5. Painel Digital
6. Botão de controle da temperatura do Forno
7. Luz do grill
8. Puxador da porta
9. Porta do forno
10. Quadro de apoio
11. Arremate do gabinete





modelo 56EFX





modelo 76EFX

3. 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.7) e a posição do registro/saída de gás (pág.8) 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 26.

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.

IMPORTANTE

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

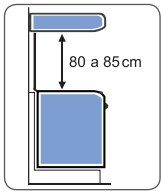
A utilização de um Fogão a gás produz calor e umidade no local em que é instalado.

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

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

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

Especificações dos nichos/gabinetes

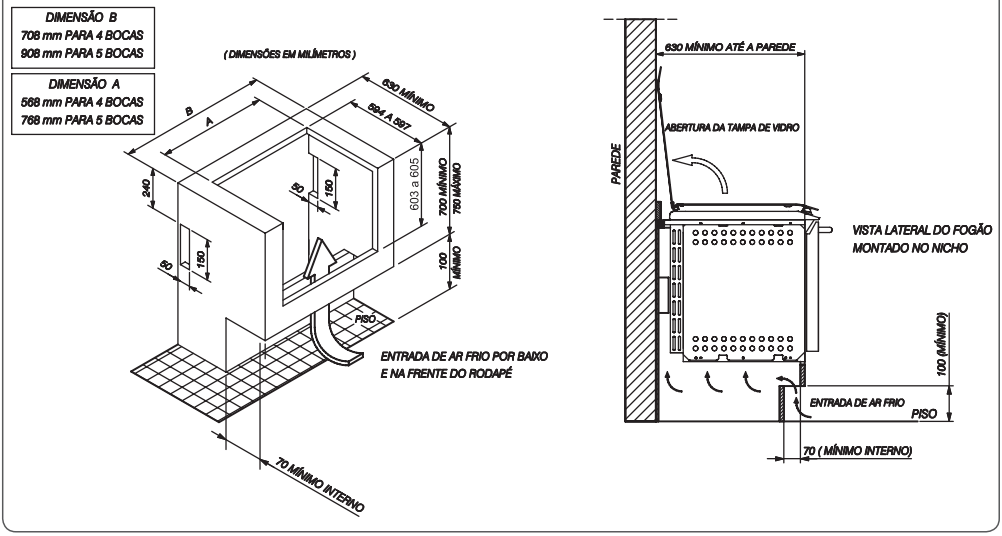


Para nicho/gabinete sugerido a seguir, as entradas de ar devem estar totalmente desobstruídas e as dimensões especificadas devem ser rigorosamente respeitadas.

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

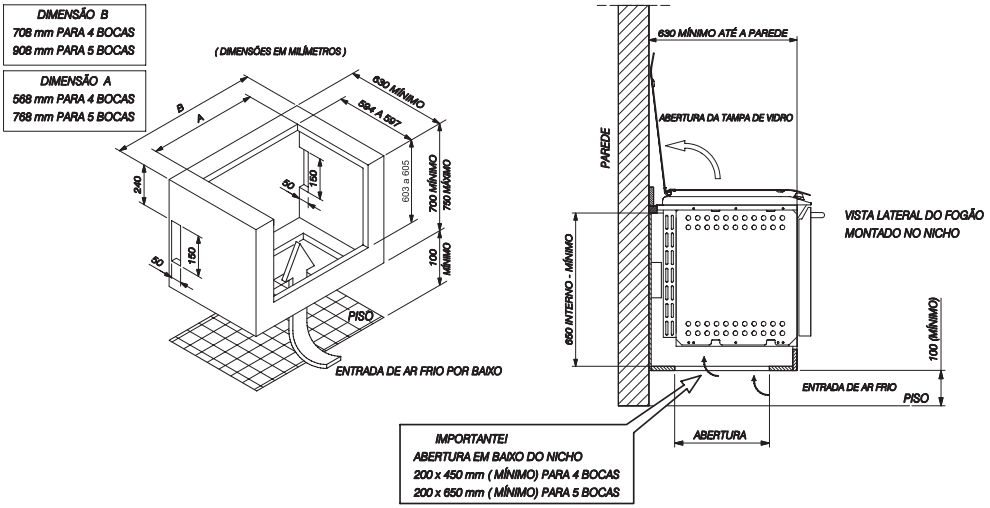
Nicho Opção 1: Armário até o chão com rodapé recuado.

Dimensões em mm



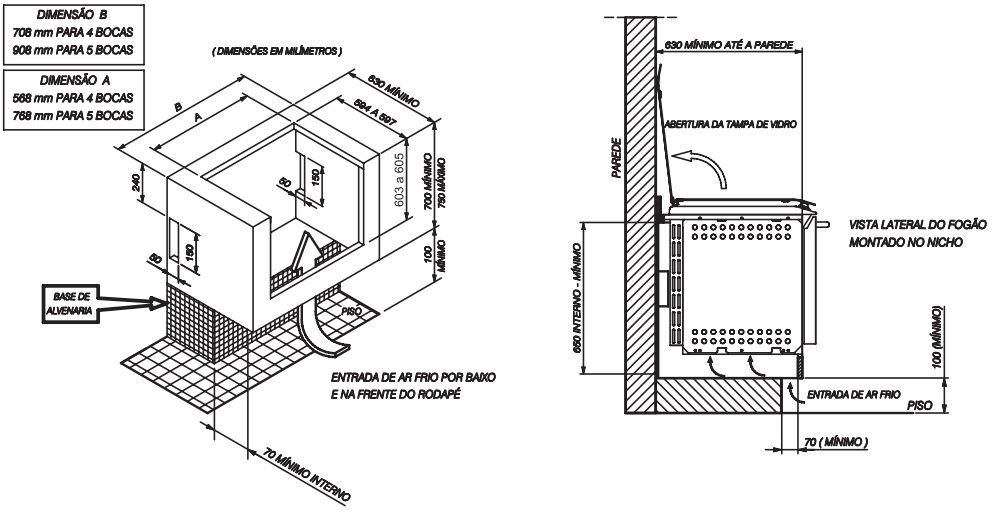
Nicho Opção 2

Armário suspenso com abertura inferior.



Nicho Opção 3

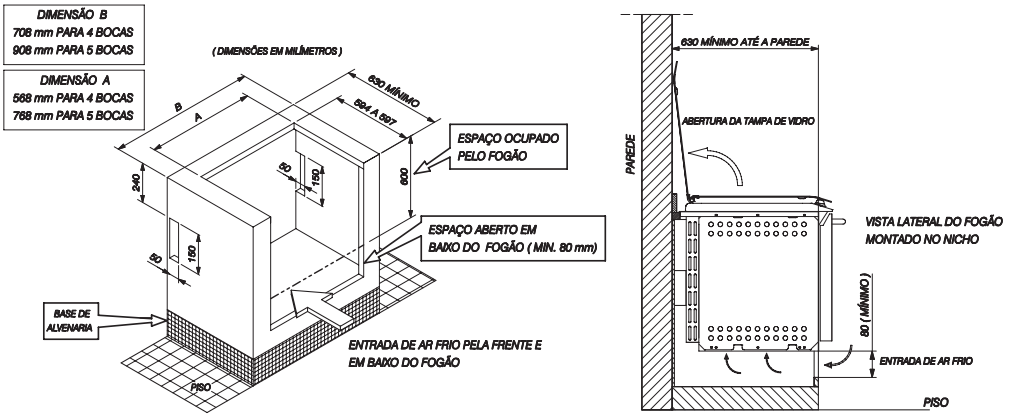
Armário com base em alvenaria com rodapé recuado.



Nicho Opção 4

Armário com base em alvenaria sem rodapé.

Dimensões em mm



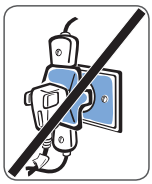
Instalação Elétrica

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. O fogão requer uma tomada especial tripolar com disjuntor exclusivo (pág. 19).

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.

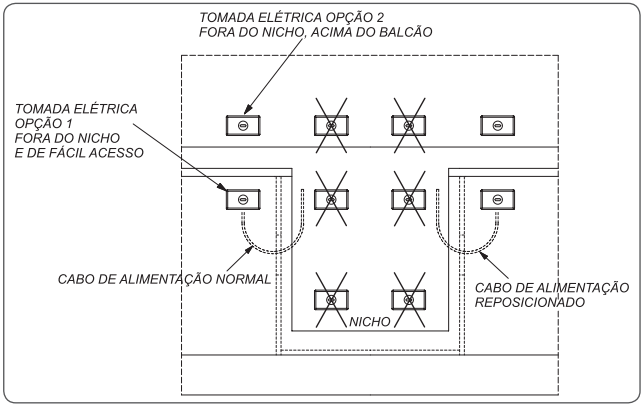


Se houver a necessidade de cruzar o cabo de alimentação por trás do produto, chame o Serviço Autorizado Electrolux para que a saída do cabo de alimentação do fogão seja trocada para o outro lado do produto (ver figura abaixo).

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 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 (NBR 15526).

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.

FIGURA 1

POSIÇÕES DOS PONTOS DE GÁS

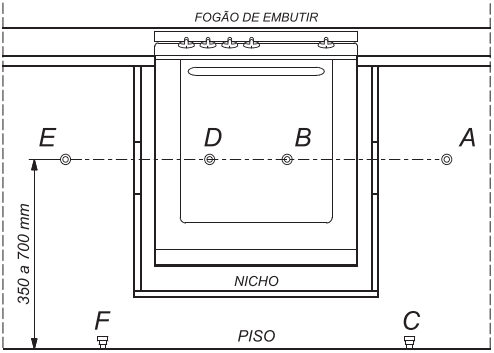
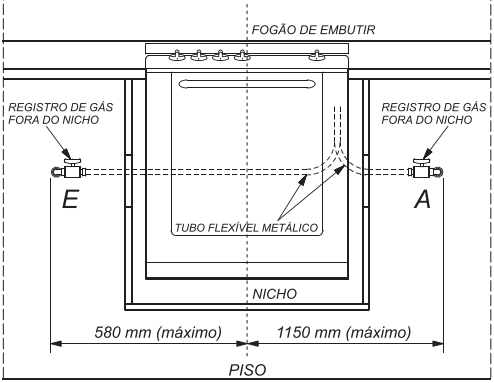


FIGURA 2



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.

FIGURA 3

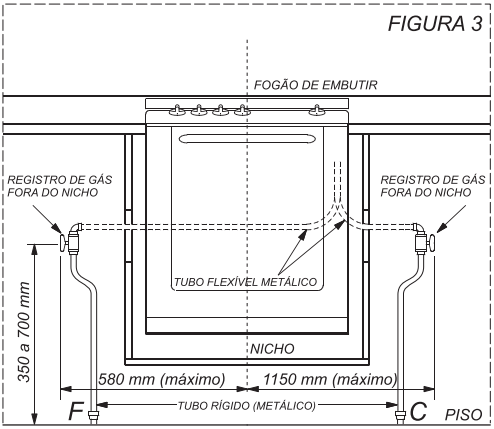
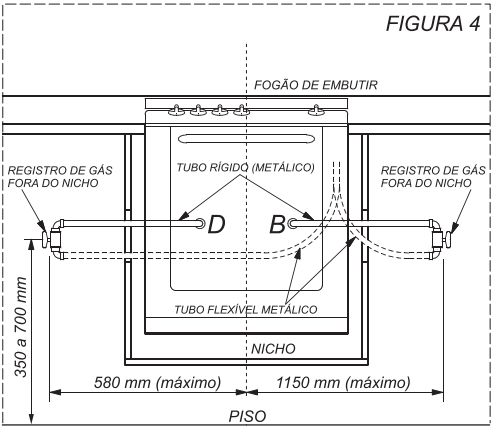
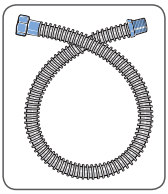


FIGURA 4



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.

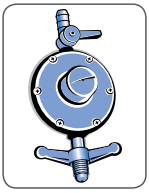
A mangueira metálica não deve estar em contato com partes móveis (ex. gavetas), passar por locais fechados tal como áreas de estocagem (dispensa de alimentos) ou atravessar paredes, pisos ou outras divisões de compartimentos, permanecendo suas extremidades no mesmo local ou compartimento em que for empregada (NBR 15526).

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 2,75 (2,8) kPa de pressão e, no mínimo, 1kg/h de vazão, exclusivo para o fogão (condição para gás GLP). Verifique o prazo de validade do regulador de pressão. Na troca, observe 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).

Fixe 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").

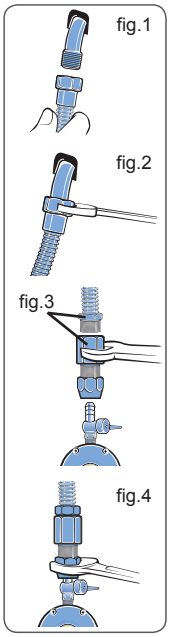
Caso o regulador de pressão não possua conexão compatível com o adaptador (figura 5), o registro do regulador deverá ser substituído (figura 6).

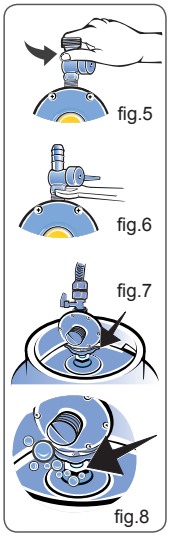
Não recomendamos utilização de luvas metálicas nas conexões.

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 15526.

Conecte 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.

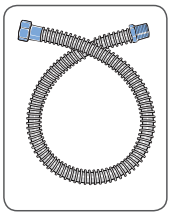
Ligue o gás e verifique se existem vazamentos, utilizando detergente líquido viscoso, que garante uma melhor performance e eficácia no teste (figura 8).



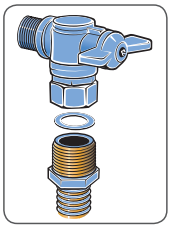


Instalação com GLP Utilizando Central de Gás

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 8. Caso contrário, contacte o Serviço Autorizado Electrolux e solicite a adequação do ponto de gás (este serviço não está incluído na instalação do produto).



Fixe a outra extremidade do tubo flexível metálico no registro de parede, não esquecendo de utilizar o anel de vedação.
Ligue o gás e verifique 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)

Caso necessária a conversão para gás natural, as instalações internas deverão ser feitas de acordo com as exigências da NBR15526.
Este fogão foi projetado para uso com gás GLP, se necessário a utilização de gás natural, chame o Serviço Técnico Autorizado Electrolux mais próximo para a conversão. Caso o fogão ainda se encontre no período de cobertura da garantia, a conversão de gás é gratuita, exceto as despesas com acessórios e deslocamento do Serviço Autorizado (quando o produto se encontrar fora do município sede do Serviço Autorizado Electrolux). A conversão somente será possível se o gás natural estiver disponível.

Antes de Fazer a Ligação Certifique-se que:

- 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;

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

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

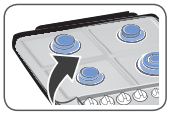
Informamos que o plugue do cabo de alimentação deste eletrodoméstico respeita o novo padrão estabelecido pela norma NBR 14136, da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT, e pela Portaria nº 02/2007, do Conmetro.
Assim, caso a tomada da sua residência ainda se encontre no padrão antigo, recomendamos que providencie a substituição e adequação da mesma ao novo padrão NBR14136, com um eletricista de sua confiança.
Os benefícios da tomada padronizada são:
• Maior segurança contra risco de choque elétrico no momento da conexão do plugue na tomada;
• Melhoria na conexão entre o plugue e tomada, reduzindo possibilidade de mau contato elétrico;
• Diminuição das perdas de energia.
Lembramos, ainda, que para aproveitar o avanço e a segurança da nova padronização, é necessário o aterramento da tomada, conforme a norma de instalações elétricas NBR5410 da ABNT.
Em caso de dúvidas, consulte um profissional da área.

Fio Terra

Caso seu fogão possua um fio terra (verde ou verde/amarelo) próximo ao cabo de alimentação, este fio terra deverá ser conectado a um ponto de aterramento adequado.
Não ligue o fio terra em torneiras, canos de água, tubulações elétricas ou de gás ou ao fio neutro da rede.
Se o seu produto estiver equipado com plugue de 3 pinos, conecte-o a uma tomada adequada com aterramento. O pino de terra do plugue não pode ser cortado.
Para sua segurança solicite a um eletricista que instale na sua residência o fio terra de acordo com a norma NBR 5410 .

4. Como Usar

Antes de Usar o Fogão pela Primeira Vez



Remova com cuidado o filme plástico da mesa de aço inox, limpando e removendo todos os resíduos de adesivo conforme orientação da pág. 14.

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

Botão de Controle de Gás

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

Painel de Controle

- Posição do queimador (Boca)
- Forno
- ★ Acendimento superautomático

Botões de controle da mesa

- ● Fechado (posição inicial)
- Máximo
- Mínimo

Botão de controle do forno

- 280 / 255 / 230 / 205 / 180 — Graduação de temperatura
- **Grill** — Acionamento do Grill

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 50ºC).

Acendimento dos Queimadores

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

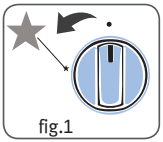


fig.1

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

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

3. Depois, regule a chama de acordo com o desejado. Se após algumas tentativas não acender, verifique se as tampas (fig. 2 - "A") e os espalhadores (fig. 3 - "B") estão colocados corretamente.

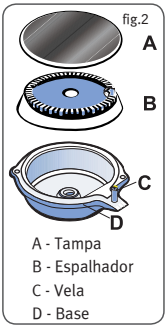


fig.2

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.

Acendimento do Forno

Antes de ligar o forno, abra totalmente a porta. ***Após o acendimento, permaneça com a porta do forno aberta por aproximadamente 1 minuto, para permitir a correta oxigenação do forno.*** Feche a porta e proceda com o pré-aquecimento antes de levar o alimento ao forno.

Acendimento Superautomático

1. Aperte e gire o botão para a esquerda (anti-horário) até a estrela.

2. Com o botão ainda apertado, espere o forno acender.;

3. Depois de aceso continue com o botão pressionado por mais 10 segundos. Caso contrário, o dispositivo de segurança bloqueia gás apaga a chama.

No caso de falta de 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.

Dispositivo de segurança bloqueia gás

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

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:

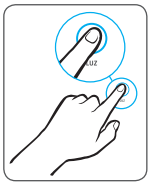
Jamais armazene ou utilize para limpeza álcool, gasolina, ou qualquer outro líquido e sprays inflamáveis próximo ao fogão.

Painel Digital

O seu fogão é equipado com um painel que utiliza a tecnologia “Blue Touch”, permitindo o acionamento das teclas apenas com o toque.

Modo correto de usar as teclas

O modo correto de usar as teclas deve ser como mostra a figura. Certifique-se de que seu dedo está posicionado no centro da tecla, caso não esteja, o fogão pode não responder a seleção feita.



Encoste levemente na tecla com a parte da digital do dedo.

Aviso Sonoro “BIP”

Sempre que um comando correto é acionado, o painel digital emite um “bip”. Se você pressionar uma tecla e não ouvir o “bip”, o fogão não aceitou o comando.

O “bip” longo informa quando uma operação for concluída.

Caso o comando desejado não seja permitido, o fogão retornará 3 bipes curtos.

Ajuste do Relógio

O relógio opera no modo 24 horas e pode ser ajustado sempre que desejado.

Ao conectar o plugue na tomada ou quando houver falta de energia, o display entrará automaticamente na função de ajuste do relógio com o indicador de hora piscando. Para ajuste, siga os passos abaixo:

1. Ajuste as horas pressionando a tecla “+” ou “-”. Mantenha a tecla pressionada para um avanço mais rápido.

2. Pressione a tecla Timer para confirmar a hora. Note que o indicador de minutos começará a piscar.

3. Ajuste os minutos pressionando a tecla “+” ou “-”. Mantenha a tecla pressionada para um avanço mais rápido.

4. Pressione a tecla Timer para confirmar. Um “bip” longo informa que a operação foi concluída.

Para ajustar novamente o relógio, pressione a tecla Timer durante aproximadamente 3 segundos e siga os passos acima.

Qualquer operação será cancelada em aproximadamente 20 segundos caso não seja confirmada.

Se o painel estiver bloqueado (Loc) efetue antes o desbloqueio. Veja o item “Bloquear e Desbloquear Painel”.

Acionar o Timer Sonoro

Utilize o Timer Sonoro sempre que desejar controlar o tempo de cozimento de um alimento. O Timer pode ser programado no tempo máximo de 9h59min. Para programá-lo, siga os passos abaixo:

1. Pressione a tecla Timer. O indicador de hora começará a piscar para ser alterado.
Se o painel estiver bloqueado (Loc) efetue antes o desbloqueio. Ver item “Bloquear e Desbloquear Painel”.

2. Ajuste as horas pressionando a tecla “+” ou “-”. Mantenha a tecla pressionada para um avanço mais rápido.

3. Pressione a tecla Timer para confirmar a hora. Note que o indicador de minutos começará a piscar.

4. Ajuste os minutos pressionando a tecla “+” ou “-”. Mantenha a tecla pressionada para um avanço mais rápido.

5. Pressione a tecla Timer para confirmar e dar início a contagem regressiva do tempo. Note que o ícone Alarme fica aceso e o primeiro dígito do display começa a oscilar mostrando que o timer está em operação.

6. Ao chegar ao tempo “0:00” um aviso sonoro será emitido por 2 minutos. Para desligá-lo antes deste tempo, pressione qualquer tecla.

Finalizado o aviso sonoro, o painel digital retornará à condição inicial, apresentando o relógio e permanecendo a tecla Timer acesa.

Para cancelar a contagem pressione a tecla Timer e em seguida a tecla “-”.

Qualquer operação será cancelada em aproximadamente 20 segundos caso não seja confirmada.

Bloquear e Desbloquear o Painel

O seu fogão possui um programa especial para bloquear as funções do Painel Digital, impedindo a programação indesejada, podendo ser bloqueado/desbloqueado a qualquer momento conforme descrito abaixo.

Para bloquear, pressione simultaneamente as teclas Timer e Luz por aproximadamente 3 segundos. O "bip" soará e o display indicará **Loc**. Para desbloquear, proceda da mesma forma.

Luz

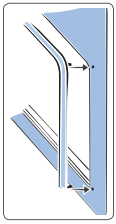
Para iluminar o forno, pressione a tecla Luz. Após 2 minutos a lâmpada desligará automaticamente.

Forno Autolimpante

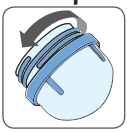
O forno autolimpante tem um revestimento com esmalte especial de porcelana. Este revestimento não é tóxico, não libera odores que possam alterar o sabor dos alimentos e não interfere na qualidade e tempo de cozimento. A combinação da textura e os agentes oxidantes de esmalte auxiliam a dissipação da 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.

Gaxeta do Forno

Caso necessite montar e/ou desmontar a gaxeta do forno será necessário observar o perfeito posicionamento dos ganchos.



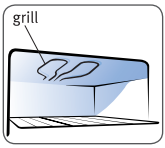
Instalação, Limpeza ou Troca da Lâmpada



Adquira uma lâmpada rosca E14 própria para fogões na tensão adequada com a disponível em sua residência, 127V ou 220V e na potência indicada para o modelo do seu produto, ver "Especificações Técnicas". 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 de vidro da lâmpada, gire-o no sentido anti-horário. Para recolocar, proceda de maneira inversa.

Ao rosquear a lâmpada, verifique se a mesma está bem apertada, se houver dificuldade ao rosquear, passe uma esponja de lã de aço, polindo a rosca da lâmpada e depois limpe-a com um pano seco ou papel toalha.

Funcionamento 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.

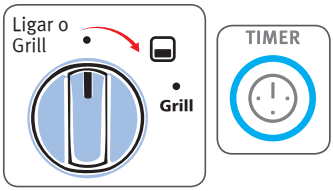
Coloque o alimento sobre a prateleira do forno e posicione-a conforme o tipo de alimento:

- Carnes fatiadas e finas são colocadas na prateleira mais próxima do Grill.
- Assados enrolados, aves e outros, são colocados sobre a prateleira central.

Para sua segurança o grill pode ser programado para um tempo máximo de 20 minutos.

Acionar o Grill

Pressione o botão do forno e gire no sentido horário até a luz indicativa do grill. Em seguida utilize as teclas "+" ou "-" para ajustar o tempo e confirme com a tecla Timer.



Se o painel estiver bloqueado (Loc), efetue antes o desbloqueio. Ver item "Bloquear e Desbloquear Painel".

Observe que a luz do grill ao lado do botão se manterá acesa enquanto o grill estiver em funcionamento. Para desligá-lo, gire o botão do forno no sentido anti-horário até coincidir com a posição "●".

⚠ ATENÇÃO

O Timer Sonoro e o Timer do Grill não funcionam ao mesmo tempo.

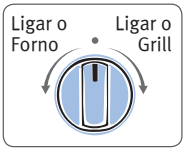
Se o Timer Sonoro estiver em funcionamento e o botão do forno for posicionado na função grill, a tecla "-" será habilitada para efetuar o cancelamento do Timer Sonoro. Caso não deseje efetuar o cancelamento, volte o botão para a posição "●".

O botão que liga o grill também desliga o forno, por isso o grill elétrico e o forno a gás não funcionam simultâneamente.

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.

Botão do Forno e Grill

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, o forno e o grill estão desligados.



⚠ ATENÇÃO

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 o Grill está desligado.

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 à base de cloro (hipoclorito de sódio, água sanitária, etc), querosene, gasolina, solventes, removedores, ácidos, vinagres, suco de limão, produtos químicos ou abrasivos, pois podem causar manchas e acidentes.

Para limpeza da mesa, retire as grades, os queimadores e os botões. Lave a mesa e as peças individualmente com a parte mais macia da esponja, detergente neutro e água. ***Não utilize na mesa a parte verde e abrasiva das esponjas, pós abrasivos e substâncias corrosivas que possam arranhar a peça.*** Para remover a sujeira mais resistente das grades e tampas dos queimadores utilize uma esponja de lã de aço seca nas peças secas, realizando movimentos circulares.

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.

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, molho 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.

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

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.

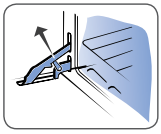
Não deixe cair líquidos ou sólidos dentro do queimador para não desregular a chama ou causar en-

tupimentos. Caso aconteça, desligue o queimador, espere esfriar e limpe com pano úmido.
Tome cuidado especialmente quando a mesa estiver sem os queimadores. Não deixe cair fiapos ou detritos no sistema de gás, pois pode desregular a chama ou causar entupimento no pequeno orifício de saída de gás. ***Caso aconteça, utilize uma agulha para limpeza específica de fogões.***
Conserve as velas de acendimento eletrônico dos queimadores limpas e isentas de crostas de sujeira.

Limpeza dos Queimadores

Evite que alimentos sejam derramados sobre os queimadores durante o cozimento. Se isso ocorrer limpe-os imediatamente após o uso.
A utilização prolongada dos queimadores contendo resíduos de alimentos tornará a limpeza muito difícil.
Não deixe as peças dos queimadores imersas em água com detergente por mais de 10 minutos.
Não coloque os queimadores ainda quentes na água fria, pois pode causar empenamento pelo choque térmico.

Desmontagem / Montagem da Porta do Forno

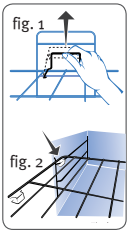


Abra totalmente a porta do forno, levante a presilha da dobradiça da porta, conforme indicado na figura ao lado.
Segure a porta pelas laterais e feche-a lentamente até que se perceba uma certa resistência; neste ponto, force e, ao mesmo tempo, levante a porta em direção ao alto, de modo a liberar o encaixe 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.

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

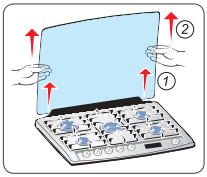


A prateleira possui sistema autodeslizante com duas prateleiras e três níveis de altura.
Para regular a altura, retire a prateleira superior levantando o gancho da parte traseira da prateleira superior (fig. 1).
Reposicione a prateleira encaixando-a na guia lateral (fig. 2), empurre até o gancho travar na parte traseira da prateleira.

Desmontagem do Vidro da Porta

A porta do forno possui um sistema para facilitar a limpeza. Siga os passos abaixo:
1. Abra a porta do forno.
2. Se precisar, desencaixe a prateleira inferior dos tracionadores.
3. Pressione a trava até o final para soltar o vidro.
4. Retire o vidro interno e limpe os vidros e a porta com esponja, detergente neutro e água.
5. Encaixe o vidro interno nos suportes inferiores posicionando-o sobre a porta.
6. Pressione o vidro no local indicado até ouvir um clique. Por último encaixe a prateleira nos tracionadores.

Tampa de Vidro Removível



A tampa de vidro balanceada pode ser facilmente removida. Remova a tampa segurando-a com as duas mãos. Desencaixe dos suportes (1) e puxe para cima (2). Lave a tampa de vidro com esponja, detergente neutro e água.

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.

Problemas	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 eletricista 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".
A Luz do Forno não Acende	Sem lâmpada / Lâmpada queimada.	Adquira, no Serviço Autorizado Electrolux, uma lâmpada rosca E14 para fogão, e faça a substituição/instalação, conforme "Instalação ou troca da Lâmpada" e certifique-se que esteja firmemente apertada.
	Sem energia elétrica	Verifique se o plugue está ligado na tomada e se há energia na tomada. Verifique se o disjuntor está ligado.
Há Formação de Umidade nos Alimentos e no Interior do Forno	Os alimentos são deixados muito tempo no interior do forno após o término do cozimento.	Não deixe os alimentos no forno por mais de 15 minutos após a finalização do cozimento.
Assa muito Lento / Assa muito Rápido	Os tempos de cozimento e a temperatura selecionada não estão corretas.	Consulte o item tempo na "Tabela de Tempos e Temperaturas".
		Verifique se o gás não está no fim.
		Fazer o pré-aquecimento, colocar o alimento dentro do forno e manter a temperatura alta por mais 6 a 8 minutos. ***Após isso, ajuste para a temperatura recomendada na "Tabela de Tempos e Temperaturas".***
Queimador da mesa não acende	Espalhador mal posicionado.	Verifique se o espalhador está corretamente montado.
Resíduo de cola	Resíduo de cola proveniente das etiquetas.	Remova as etiquetas antes de utilizar o fogão.
		Utilize esponja macia e limpador líquido multi-uso.
O grill não funciona (não liga)	Tensão do produto diferente da tensão de sua residência.	Adapte a tensão da residência conforme a tensão do seu produto.
	A tecla "+" não foi acionada.	Após girar o botão na posição do grill, acione a tecla "+" no painel "Bluetouch".
Queimador não permanece aceso	O sistema bloqueia gás não foi desativado corretamente.	Após acender o queimador, permaneça com o botão de controle pressionado por 10 segundos, até desativar o sistema bloqueia gás.
Porta do Forno Embaçada	Umidade entre os vidros.	Dependendo das condições atmosféricas é normal. Ligue o forno e aguarde alguns minutos.
O painel digital não aciona	O painel está bloqueado por segurança.	Desbloqueie o painel conforme item "Bloquear e Desbloquear o Painel".
	Acionamento incorreto das teclas.	Acionar tecla conforme "Modo Correto de Usar as Teclas".

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

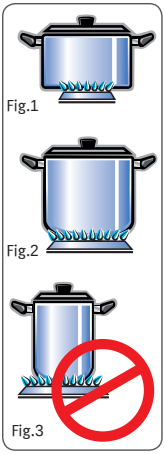
Códigos de Erros

E-1 (somente para produtos 127V)	Erro de tensão fora da especificada.
H-1 e H-2	Super aquecimento dos componentes eletrônicos.

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

Abaixe ou apague 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 de panelas

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

Conselhos para Cozimento ao Forno

Para preparar assados, é sempre necessário fazer um pré-aquecimento de aproximadamente 10 minutos na posição máxima, colocar o alimento dentro do forno, e manter a temperatura alta por mais 6 a 8 minutos. ***Após isso, ajuste para a temperatura recomendada na Tabela de Tempos e Temperaturas na página 18.***

Para o Cozimento de Doces:

Os doces devem ser cozidos a uma temperatura moderada (normalmente entre 205ºC e 230ºC) 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 fôrma grande na prateleira de baixo para recolher os respingos e a gordura.
Terminado o cozimento, é aconselhável aguardar pelo menos 15 minutos antes de cortar a carne para que o molho não escorra. Antes de serem servidos, os pratos podem manter-se no calor do forno à temperatura mínima.

Tabela de Tempos e Temperaturas - 56EFX

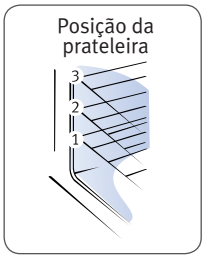
Cozimento no Forno

Doces	***Posição da Prateleira***	***Temperatura ^{0}C***	***Tempo (min.)***
Bolo Médio	2	230	27
Carne	***Posição da Prateleira***	***Temperatura ^{0}C***	***Tempo (min.)***
Peru (3,3kg)	2	255	125
Costela de Boi (3,0kg)	2	280	180
Massas	***Posição da Prateleira***	***Temperatura ^{0}C***	***Tempo (min.)***
Lasanha (2kg)	2	230	50
Pão Caseiro (3 Un.)	2	230	35
Peixe	***Posição da Prateleira***	***Temperatura ^{0}C***	***Tempo (min.)***
Peixe inteiro recheado (2,5kg)	2	255	105

Tabela de Tempos e Temperaturas - 76EFX

Cozimento no Forno

Doces	***Posição da Prateleira***	***Temperatura ^{0}C***	***Tempo (min.)***
Bolos Médio	2	230	27
Carne	***Posição da Prateleira***	***Temperatura ^{0}C***	***Tempo (min.)***
Peru (3,3kg)	2	255	145
Costela de Boi (3,0kg)	2	280	195
Massas	***Posição da Prateleira***	***Temperatura ^{0}C***	***Tempo (min.)***
Lasanha (2kg)	2	230	50
Pão Caseiro (3 Un.)	2	230	35
Peixe	***Posição da Prateleira***	***Temperatura ^{0}C***	***Tempo (min.)***
Peixe inteiro recheado (2,5kg)	2	255	140



Os dados da tabela são apenas indicativos. A experiência, os diferentes hábitos alimentares e o gosto pessoal, irão sugerir as variações a serem efetuadas.
É necessário realizar um pré-aquecimento de no mínimo 10 minutos na temperatura máxima. Após colocar o alimento no forno conte mais 6 minutos para ajustar a temperatura desejada.

8. Especificações Técnicas

Modelo	76EFX 127V	76EFX 220V	56EFX 127V	56EFX 220V
Altura (mm)	670	670	670	670
Altura com tampa aberta	1.250	1.250	1.250	1.250
Largura do produto(mm)	755	755	555	555
Largura externa total	800	800	600	600
Profundidade (mm)	697	697	697	697
Profundidade externa total	717	717	717	717
Profundidade c/ porta do forno aberta (mm)	1140	1140	1140	1140
Profundidade mínima do móvel	630	630	630	630
Corrente elétrica (A)	10,4	6,0	10,4	6,0
Tensão (V)	127	220	127	220
Frequência (Hz)	50-60	50-60	50-60	50-60
Capacidade forno grande (litros)	96,5	96,5	69,5	69,5
Potência do forno grande (W)	2.650	2.650	2.100	2.100
Potência dos queimadores (W)				
Semi-rápido	2.000	2.000	2.000	2.000
Rápido	2.700	2.700	2.700	2.700
Tripla-chama	3.300	3.300	3.300	3.300
Potência grill elétrico (W)	1200	1200	1200	1200
Tipo de gás:				
Pressão do gás GLP	2,75 kPa	2,75 kPa	2,75 kPa	2,75 kPa
Pressão do gás GN	1,96 kPa	1,96 kPa	1,96 kPa	1,96 kPa
Lâmpada	25W	25W	25W	25W

IMPORTANTE

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

Disjuntores

É recomendável a instalação de um disjuntor dimensionado conforme NBR5410 exclusivo para o fogão.

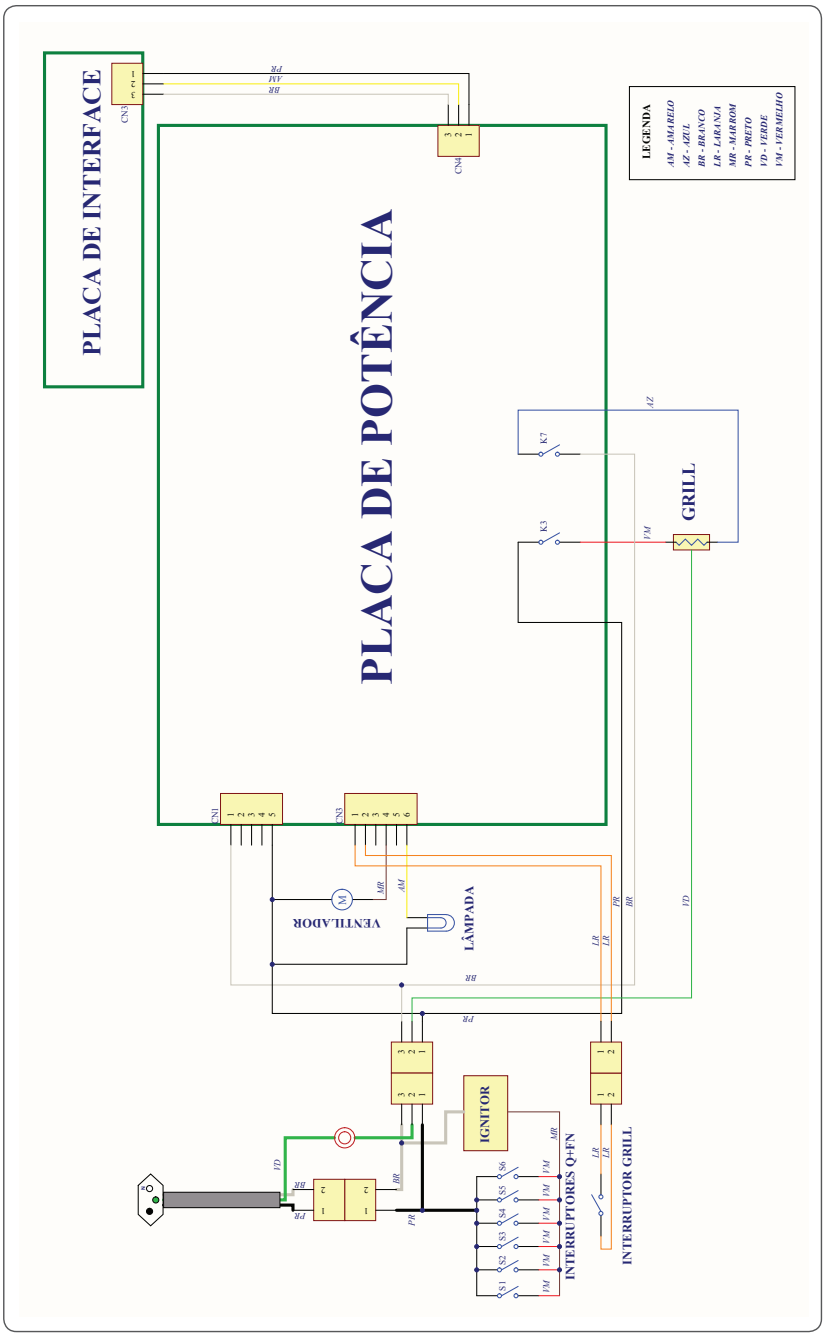
Em caso de dúvida com relação ao sistema elétrico de sua residência, consulte a companhia de energia elétrica.

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

9. Tabela de Características

Características	76EFX	56EFX
tampa balanceada removível	sim	sim
queimador semi-rápido	3	2
queimador rápido	1	1
queimador tripla-chama	1	1
bloqueia gás - forno	sim	sim
acendimento superautomático	sim	sim
timer conta minutos	sim	sim
prateleiras autodeslizantes	2	2
grill elétrico - forno	sim	sim
tensão do grill (V)	127 / 220	127 / 220
corrente elétrica do grill (A)	10,1 / 5,8	10,1 / 5,8
peso sem embalagem (kg)	54	45
peso com embalagem (kg)	55,7	47

10. Esquema Elétrico



11. Receitas

Bolo de Chocolate

Ingredientes:
3 1/2 xícaras de farinha de trigo
2 xícaras de açúcar
1 xícara de óleo
1 xícara de achocolatado
3 ovos inteiros
1 xícara de água fervendo
½ xícara de leite frio
1 ½ colher de sopa de fermento químico

Modo de preparo:
Em uma bacia funda misture os ingredientes secos, menos o fermento, junte os ovos, o óleo, o leite e a água aos poucos. Misture bem com um batedor e acrescente o fermento. Unte uma assadeira de alumínio de aproximadamente 25cmx40cm, derrame a massa e leve ao forno pré-aquecido.

Lasanha (2kg)

Ingredientes:
500g de carne moída
1 dente de alho picado
2 colheres de sopa de óleo
½ cebola picada
1 xícara de molho de tomate
1 caldo concentrado de carne
300g de massa pré-cozida para lasanha
300g de mussarela
Queijo ralado

Modo de preparo:
Em uma panela aqueça o óleo e refogue a cebola, o alho e junte a carne. Refogue a carne até perder a cor rosada e junte o molho de tomate. Reservar.

Montar a lasanha:
Num refratário de 30cm x 20cm espalhe um pouco de molho de carne e cubra com a massa pré-cozida e forme camadas de massa, molho de carne e queijo mussarela, até terminar os ingredientes e cubra com queijo ralado.
Retire com auxílio de luvas.

Peixe Inteiro Recheado (2,5kg)

Ingredientes do tempero:
2 colheres cheias de sal (bem cheia)
1 colher de chá de pimenta branca

Modo de Preparo:
Misture tudo e passe dentro e fora do peixe.

Recheio:
Use ingredientes de sua preferência (ervilha, batata, cenoura, cebola, salsinha...) todos semi-cozidos com um pouco de sal e azeite de oliva. Junte farinha de milho para formar uma farofa e recheie o peixe. A quantidade deve ser o suficiente para rechear todo o peixe.

Lombinho de Porco (1,5kg)

Ingredientes:
½ cabeça de alho em cubinhos
½ cebola em cubinhos
1 colher de sopa cheia de sal
1 colher cheia de tempero completo com pimenta
1 colher de chá de alecrim
500ml de água

Modo de Preparo:
Misture todos os ingredientes do tempero e cubra a carne, deixe marinando no mínimo por 8 horas. Leve para assar coberto com papel alumínio e o retire na metade do cozimento.

Acessórios Electrolux.

desenvolvidos para facilitar o seu dia!

Forma de silicone redonda
Marrom 1027123A

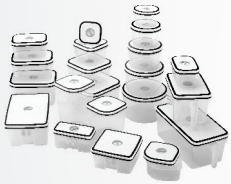
Forma de silicone quadrada
Marrom 1027124A

Forma de silicone redonda furada
Marrom 1027116A

Forma de silicone retangular
Marrom 1027114A

À venda nos Serviços Autorizados Electrolux.

Kit potes 10 peças
Rosa R9675110
Preto B9675110



Kit potes 21 peças
Rosa R9675121
Preto B9675121

Tampa para micro-ondas
Branca 80022685
Natural 80022687
Preto 80000092

Consulte no site **www.electrolux.com.br**
o endereço do Serviço Autorizado
mais próximo da sua casa.

Electrolux
ACESSÓRIOS

Anotações

Anotações

12. Certificado de Garantia

A fabricante Electrolux do Brasil S.A. concede garantia contra qualquer vício de fabricação aplicável nas seguintes condições:
1. O início da vigência da garantia ocorre na data de emissão da competente nota fiscal de venda ao consumidor correspondente ao produto a ser garantido com identificação, obrigatoriamente, de modelo e características de produto;
2. O prazo de vigência da garantia é de 12 (doze) meses contados a partir da data da emissão da nota fiscal preenchida conforme disposição do item "1" deste certificado e divididos da seguinte maneira:
a) 3 (três) meses de garantia legal; e,
b) 9 (nove) meses de garantia contratual.
3. A fabricante não concede qualquer forma e/ou tipo de garantia para produtos desacompanhados de nota fiscal de venda ao consumidor, ou produtos cuja nota fiscal esteja preenchida incorretamente (observar orientação do item "1" deste certificado);
4. Exclui-se da garantia contratual mencionada no item "2.b", casos de corrosão provocada por riscos, deformações ou similares decorrentes da utilização do produto, bem como eventos conseqüentes da aplicação de produtos químicos, abrasivos ou similares que danifiquem a qualidade do material componente;

Condições desta Garantia:
5. Qualquer defeito que for constatado neste produto deve ser imediatamente comunicado ao Serviço Autorizado Electrolux mais próximo de sua residência, cujo contato e endereço pode ser encontrado na relação que acompanha o produto, no site da fabricante (www.electrolux.com.br), ou, informado pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor Electrolux.
6. Esta garantia abrange a substituição de peças que apresentem vícios constatados como de fabricação, além da mão de obra utilizada no respectivo reparo.
7. Peças de vidro, plástico, borracha, bem como os acessórios e as peças sujeitas ao desgaste natural pelo uso, tais como trempes, espalhadores e tampas dos queimadores, são garantidos contra vícios de fabricação apenas pelo prazo legal de 90 (noventa) dias, contados a partir da emissão da nota fiscal de compra do produto.

A Garantia perderá a Validade quando:
8. Houver remoção e/ou alteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.
9. O produto for instalado ou utilizado em desacordo com o Manual de Instruções, utilizado para fins diferentes do uso doméstico (uso comercial, laboratorial, industrial, etc.) e reparado por assistência técnica não credenciada pela fabricante.
10. O produto for ligado em tensão diferente a qual foi destinado.

11. O produto tiver recebido maus tratos, descuidos ou ainda sofrer alterações, modificações ou consertos feitos por pessoas ou entidades não credenciadas pela Electrolux do Brasil S.A.
12. O defeito for causado por acidente ou má utilização do produto pelo Consumidor.

A Garantia concedida pelo Fabricante não cobrirá:

13. Produtos ou peças danificadas por acidente de transporte ou manuseio, riscos, amassamentos ou atos e efeitos da natureza.
14. O não funcionamento ou falhas decorrentes de problemas de fornecimento de energia elétrica e/ou falta de gás no local onde o produto está instalado.
15. Despesas com transporte, peças, materiais e mão de obra para preparação do local onde será instalado o produto (ex. rede elétrica, conexões elétricas e hidráulicas, tomadas, esgoto, alvenaria, aterramento, etc.).
16. Chamadas relacionadas unicamente a orientação de uso constantes no Manual de Instruções ou no próprio produto serão passíveis de cobranças.

Outras disposições:

17. As despesas de deslocamento do Serviço Autorizado, para atendimento de produtos instalados fora do município de sua sede, obedecerão os seguintes critérios:
a) para situações existentes nos primeiros 90 (noventa) dias seguintes à data de emissão da nota fiscal de venda ao Consumidor, as despesas serão suportadas pela fabricante;
b) para situações existentes após o 91º (nonagésimo primeiro) dia seguinte à data da emissão da nota fiscal de venda ao Consumidor, as despesas serão suportadas única e exclusivamente pelo Consumidor.
18. As despesas decorrentes e conseqüentes de instalação de peças que não pertençam ao produto são de responsabilidade única e exclusiva do Consumidor.
19. A Electrolux declara que não há nenhuma outra pessoa física e/ou jurídica habilitada a fazer exceções ou assumir compromissos, em seu nome, referente ao presente certificado de garantia.
20. Este CERTIFICADO DE GARANTIA é válido apenas para produtos vendidos e utilizados no território brasileiro, sendo que qualquer dúvida sobre as disposições do mesmo devem ser esclarecidas pelo manual de instruções, pelo site da fabricante ou pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor Electrolux.
21. Para sua comodidade, preserve o MANUAL DE INSTRUÇÕES, CERTIFICADO DE GARANTIA E A NOTA FISCAL DO PRODUTO. Quando necessário, consulte a nossa Rede Nacional de Serviços Autorizados e/ou o Serviço de Atendimento ao Consumidor.

www.electrolux.com.br

0800 728 8778

A01467801
Rev.01
Jun/14

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

Manual impresso em papel reciclado