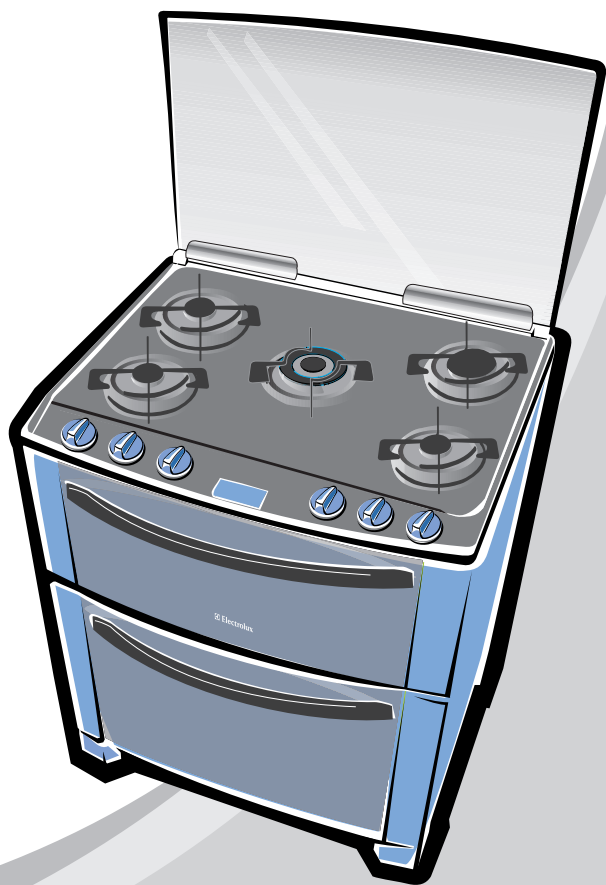


**Fogão a Gás**

**i·kitchen**

**76DIX**



*Pensando em você*

 **Electrolux**

Manual de  
**Instruções**

# Manual do Usuário

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

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

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

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

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

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

## Dicas Ambientais

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

Este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso deve ser entregue ao centro de coleta seletiva para reciclagem de equipamentos eletro-eletrônicos.



## Índice

Segurança .....	02
Descrição do Fogão .....	04
Instalação .....	05
Como Usar .....	08
Configurações .....	17
Limpeza e Manutenção .....	20
Solução de Problemas .....	22
Dicas e Conselhos.....	23
Especificações Técnicas .....	27
Certificado de Garantia .....	30

# 1. Segurança

## Para Crianças

Evite acidentes. Após desembalar o Fogão, mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças.

Não permita que o Fogão seja manuseado por crianças, mesmo estando desligado.

Fique atento para que as crianças não toquem na superfície do Fogão, nem permaneçam próximas do mesmo quando em funcionamento e ainda quente, mesmo desligado.

## Para o Usuário / Instalador

### IMPORTANTE

#### CUIDADOS COM AS PARTES ELÉTRICAS:

*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-o puxando pelo plugue.*

*Não altere o plugue do seu Fogão. Não prenda, torça ou amarre o cabo elétrico. 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. Antes de instalar ou trocar a lâmpada de seu fogão, verifique a tensão 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 encontrar 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.

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

Não utilize panelas com fundo arredondado, para evitar acidentes.

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.

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



Errado  
Fig. 1.2.1



Errado  
Fig. 1.2.2



Certo  
Fig. 1.2.3

#### **CUIDADOS COM A LIMPEZA**

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

O acúmulo de gordura ou de outros alimentos pode causar mau funcionamento e risco de acidentes (veja procedimento Limpeza e Manutenção).

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

Após limpar o painel de controle certifique-se de que os botões estejam todos na posição desligado. (Especialmente o botão do forno que gira livremente para ambos os sentidos).

#### **CUIDADOS GERAIS:**

Mantenha crianças e animais longe do Fogão principalmente se ele estiver funcionando. As partes próximas aos queimadores, as partes externas, os puxadores e a porta esquentam e podem provocar queimaduras.

A instalação do seu Fogão deve seguir as instruções descritas neste manual.

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 mate-

riais inflamáveis, como 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.



Fig. 1.3

### **Vazamento de Gás**

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

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

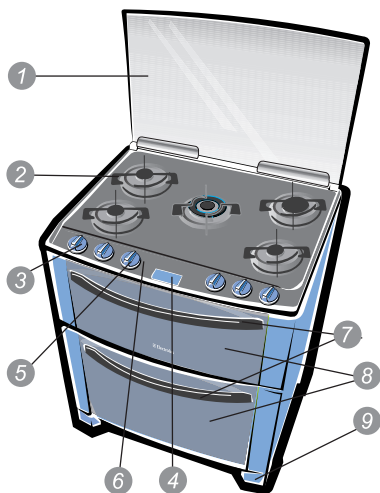
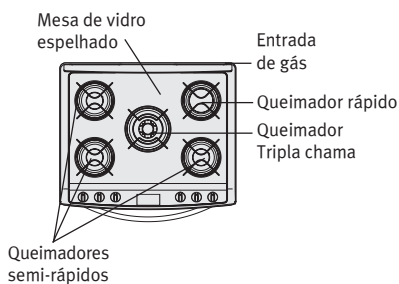
### **Vazamento de Gás com Fogo**

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

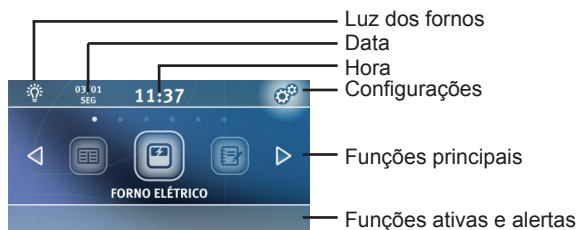
## 2. Descrição do Fogão

### Peças

1. Tampa de vidro
2. Grades (trepes) em ferro fundido
3. Botões de controle dos queimadores
4. Painel de controle LCD touch screen
5. Botão de controle da temperatura do forno inferior e grill elétrico
6. Luz do Grill
7. Puxadores das portas
8. Portas dos fornos
9. Capa dos pés e pés niveladores



## Descrição do Painel LCD



### Funções Principais

- 1- Forno Elétrico
- 2- Meu Prato
- 3- Pratos Rápidos
- 4- Timer Digital
- 5- Receitas
- 6- Ajuda

### 3. Instalação

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

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

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

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

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

#### Filme protetor

Antes de utilizar o seu produto retire todo o filme plástico que protege os laterais do produto e as partes metálicas das portas.

#### Peças Necessárias para Instalar o seu Fogão

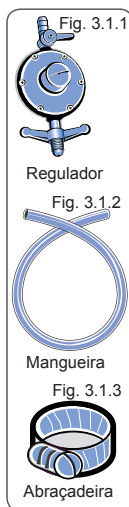
##### Instalação com botijão GLP:

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 de que o comprimento seja menor que 125 cm.



#### Condições do Local de Instalação

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

Certifique-se de que haja circulação de ar no local de instalação do produto, mantendo a ventilação natural ou instalando um exaustor de ar. 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 encaçado, 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

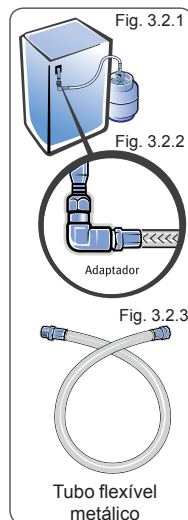
Use sempre um regulador de pressão (exclusivo para fogão) para qualquer tipo de botijão. A ausência do mesmo pode causar excesso de pressão e vazamento de gás. Verifique o prazo de validade do regulador de pressão. A cada 5 anos a mangueira e o regulador devem ser trocados. Na troca, observar que o regulador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

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 utilize 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 (Fig. 3.3.1), 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 (Fig. 3.3.2).



Fig. 3.3.1

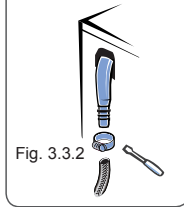


Fig. 3.3.2

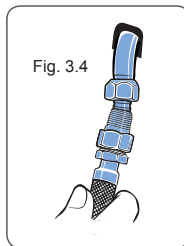


Fig. 3.4

## Procedimentos para Instalação do botijão P13 com Tubo Flexível Metálico

Com uma chave de boca de 22 mm e outra de 26 mm fixe uma das extremidades do tubo flexível metálico no adaptador. Depois, fixe o tubo flexível metálico com o adaptador na entrada de gás do fogão (Fig. 3.4 e 3.5.1).

Caso o regulador de pressão não possua conexão compatível ao tubo flexível metálico (Fig. 3.5.2), o registro do regulador deverá ser substituído (Fig. 3.5.3).

Fixe a outra extremidade do tubo flexível me-

tálico no registro do regulador de pressão (Fig. 3.5.5 e 3.5.4), não esquecendo a utilização do anel de vedação.

Conecte o regulador de gás ao botijão, apertando-o somente com as mãos (Fig. 3.5.6). 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 (Fig. 3.5.7).

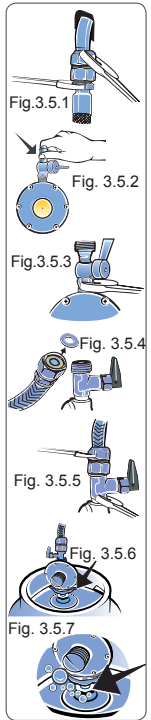


Fig.3.5.1

Fig. 3.5.2

Fig.3.5.3

Fig. 3.5.4

Fig. 3.5.5

Fig. 3.5.6

Fig. 3.5.7

## Instalação com GLP Utilizando Central de Gás

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

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

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

## Posicionamento do Fogão

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

Gire o pé nivelador que fica sob a capa plástica para regular a altura dos pés de apoio, nivelando o fogão conforme a altura dos móveis existentes. O fogão não deve estar posicionado abaixo do tampo dos móveis, pois pode dificultar o bom funciona-

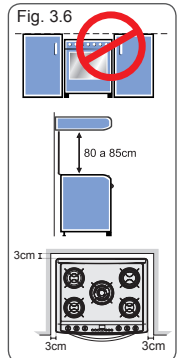


Fig. 3.6

80 a 85cm

3cm

3cm

mento e proporciona menos segurança no manuseio.

Não retire o pé nivelador.

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

Este fogão não foi projetado para ser embutido.

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

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

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

## Antes de Fazer a Ligação Certifique-se que:

- O regulador de pressão do gás é de 4 ou 7kg/h exclusivo do fogão;

- A tomada ou disjuntor usados para a ligação são de fácil acesso, mesmo após instalado o fogão.

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

Não use extensões ou benjamins.

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

Instale adequadamente o fio terra do seu fogão de acordo com a norma da ABNT, NBR 5410.

Em caso de dúvida, consulte um electricista.

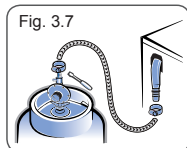


Fig. 3.7

## Instalação do Gás

1. Coloque a abraçadeira de metal na ponta da mangueira.

2. Coloque a mangueira no ponto de entrada do fogão e aperte a abraçadeira.

3. Coloque a outra abraçadeira na extremidade oposta da mangueira e conecte-a no regulador de pressão. Aperte a abraçadeira.

4. Rosqueie com cuidado o regulador de pressão no botijão.

5. Após a instalação, verifique se há vazamento de gás, utilizando espuma de sabão ou detergente líquido.

## Instalação Elétrica

Para sua segurança, solicite a um electricista 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.

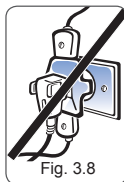


Fig. 3.8

## Antes de Fazer a Ligação Elétrica Certifique-se que:

- A instalação será feita por um electricista de sua confiança;

- 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;

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	116 V	133 V
220 V	201 V	231 V

Fig. 3.9

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.

**Caso a tomada da sua residência ainda se encontre no padrão antigo, providencie a substituição e adequação da mesma ao novo padrão NBR14136, com um electricista de sua confiança.**

Os benefícios da tomada padronizada são:

• Maior segurança contra risco de choque elétrico no momento da conexão do plugue na tomada;

• Melhoria na conexão entre o plugue e tomada, reduzindo possibilidade de mau contato elétrico;

• Diminuição das perdas de energia.

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

Sempre consulte um profissional da área ou o Serviço Autorizado Electrolux.

## Fio Terra

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

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

## 4. Como Usar

### Antes de Usar o Fogão pela Primeira Vez

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

Ligue o grill por 3 minutos.

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

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

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

### Tampa de Vidro

**Deixe esfriar os queimadores, grades e mesa antes de abaixar a tampa de vidro.**

Nunca acenda os queimadores da mesa com a tampa abaixada. O calor da chama ou das partes da mesa pode quebrar a tampa de vidro.

A função da tampa do Fogão quando abaixada, é proteger a superfície contra o acúmulo de pó e quando estiver levantada, evitar os respingos de gordura na parede.

Não utilize a tampa do fogão como superfície de trabalho.

Não coloque objetos pesados ou quentes sobre a tampa de vidro (limite de 3,0kg e 50°C).

### Grades (trepes) em Ferro Fundido

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

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

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

Observe atentamente o diâmetro mínimo das painéis e recipientes em geral, que podem ser usados sobre as grades.



Fig. 4.1

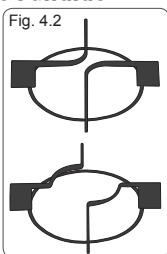


Fig. 4.2

Quadro de diâmetros mínimos e máximos de painéis

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

Os utensílios devem possuir fundo plano e garantir uma boa estabilidade sobre as grades.

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

**Não arraste as painéis ou utensílios em geral sobre as grades.**

### Botão de Controle de Gás

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


Posição dos botões de controle do fogão	Posição do botão de controle do forno
● Fechado	 Forno Inferior
🔥 Máximo	
🔥 Mínimo	
★ Acendimento	
★ Superautomático	

Fig. 4.3

### Lâmpada - Instalação, Limpeza ou Troca

Para evitar choque elétrico ao instalar, trocar ou limpar a lâmpada assegure-se de que o fogão esteja desligado da tomada. Verifique a potência e a tensão correta da lâmpada para o seu modelo em “Especificações Técnicas” (pág. 27).

Para retirar a lâmpada do forno superior gire o protetor de vidro no sentido anti-horário. Após retirar o protetor, gire a lâmpada também no sentido anti-horário. Proceda de maneira inversa para colocar a lâmpada e o protetor novamente.



Fig. 4.4

Para retirar a lâmpada do forno inferior retire o protetor da lâmpada pressionando as laterais e puxando um lado de cada vez até desencaixar completamente. Para recolocar, proceda de maneira inversa.

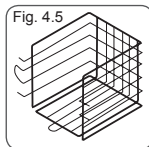


Fig. 4.5

### Acendimento Superautomático da Mesa

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

1. Aperte e gire o botão para a esquerda até a estrela (Fig. 4.6).

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

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

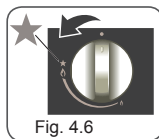
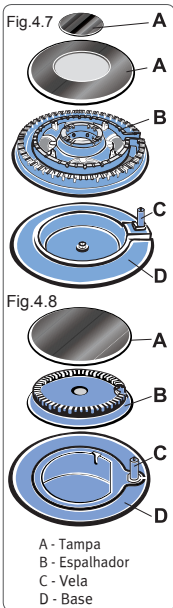


Fig. 4.6

Caso a chama não acenda após algumas tentativas, verifique se as tampas (Fig.4.7 - “A” ou fig.4.8 - “A”) e os espalhadores (Fig.4.7 - “B” ou fig.4.8 - “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.



## Fornos:

### Seu fogão possui dois fornos:

Forno elétrico (superior)

Forno a gás (inferior)

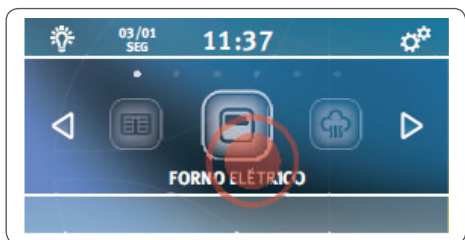
### Forno elétrico (superior)

O forno superior é elétrico e possui diversas funções as quais são acionadas através do painel touch screen. Este forno é indicado para receitas que usam pratos baixos, como: pizzas, massas, carnes, vegetais e suflês. Recomenda-se deixar uma distância entre a fôrma e as paredes do forno (aproximadamente 4cm).

Dê preferência a assadeiras de bordas baixas em alumínio ou que tenham revestimento anti-aderente.

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

Para as operações a seguir, utilize a seta de navegação da direita seleccione o “Forno Elétrico”, conforme mostra a figura:



O seu forno elétrico possui as seguintes funções:

1. Aquecimento inferior;
2. Aquecimento superior;
3. Aquecimento inferior e superior;
4. Grill;
5. Turbo grill;
6. Manter aquecido;

### Forno elétrico – Aquecimento inferior:

Esta função pode ser utilizada para a cocção da maioria dos pratos, tais como: pães, bolos, biscoitos, massas (doces ou salgadas), suflês, pizzas, vegetais e carnes e peixes. Esta função permanece em funcionamento por no máximo 3 horas. Após este tempo, a função será desligada automaticamente.



1. Seleccione “Aquecimento Inferior”
2. Utilize as setas esquerda e direita e seleccione a temperatura desejada entre 150°C até 230°C;
3. Seleccione “Ligar”;
4. Se desejar, seleccione “Timer” e indique o tempo desejado para que o forno desligue automaticamente;
5. Seleccione “Ligar” para confirmar a operação;
6. Seu forno iniciará o preaquecimento, caso deseje ignorar esta etapa, seleccione “Pular Etapa”;
7. O preaquecimento do forno elétrico é iniciado e, quando a temperatura é atingida, soará o alarme para indicar que o alimento pode ser colocado dentro do forno.
8. Ao colocar o alimento no forno, seleccione o ícone “Des. Alarme”.
9. Se desejar, toque em “Timer” e estabeleça o tempo desejado nas telas (Hora:Minuto)
10. Após “Timer” definido, inicia-se a contagem regressiva. Ao final, o forno é desligado automaticamente e soa outro bip para informar o final da cocção.

## Forno elétrico – Aquecimento superior:

Esta função é utilizada para finalizar, dourar ou gratinar. Esta função permite o funcionamento por no máximo 3 horas. Após este tempo, a função será desligada automaticamente, por medida de segurança.



1. Selecione "Aquecimento Superior"
2. Utilize as setas esquerda e direita e selecione a temperatura desejada entre 150°C até 230°C;
3. Selecione "Ligar";
4. Se desejar, selecione "Timer" e indique o tempo desejado para o cozimento;
5. Selecione "Ligar" para confirmar a operação;
6. Seu forno iniciará o preaquecimento do forno, caso deseje ignorar esta etapa, selecione "Pular Etapa";
7. O preaquecimento do forno elétrico é iniciado e, quando a temperatura é atingida, soará o alarme para indicar que o alimento pode ser colocado dentro do forno.
8. Ao colocar o alimento no forno, selecione o ícone "Des. Alarme".
9. Se desejar, acione o ícone "Timer" e estabeleça o tempo desejado nas telas (Hora:Minuto)
10. Após "Timer" definido, inicia-se a contagem regressiva. Ao final, soa-se outro bip para informar o final da cocção.

## Forno elétrico – Aquecimento inferior e superior:

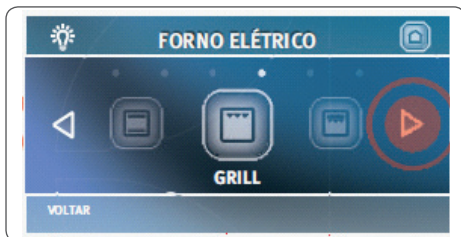
As resistências ligadas simultaneamente podem ser utilizadas para alimentos que necessitam de aquecimento/ cocção rápida tais como: biscoitos de fermentação química (bicarbonato de sódio e amônio), tortas, torradas, suspiros e cortes de carnes mais grossos. Este modo requer atenção especial, por se tratar de uma cocção mais intensa. Esta função permite o funcionamento por no máximo 3 horas. Após este tempo, a função será desligada automaticamente.



1. Selecione "Aquec. Inferior e Superior"
2. Utilize as setas esquerda e direita e selecione a temperatura desejada entre 180°C até 230°C;
3. Selecione "Ligar";
4. Se desejar, selecione "Timer" e indique o tempo desejado para o cozimento;
5. Selecione "Ligar" para confirmar a operação;
6. Seu forno iniciará o preaquecimento do forno, caso deseje ignorar esta etapa, selecione "Pular Etapa";
7. O preaquecimento do forno elétrico é iniciado e, quando a temperatura é atingida, soará o alarme para indicar que o alimento pode ser colocado dentro do forno.
8. Ao colocar o alimento no forno, selecione o ícone "Des. Alarme".
9. Se desejar, acione o ícone "Timer" e estabeleça o tempo desejado nas telas (Hora:Minuto)
10. Após "Timer" definido, inicia-se a contagem regressiva. Ao final, soa-se outro bip para informar o final da cocção.

## Forno elétrico – Grill:

O grill do forno elétrico atinge pratos menores no centro da prateleira, é usada para finalizar, dourar e gratinar. Esta função permanece em funcionamento por no máximo 20 minutos. Após este tempo, a função será desligada automaticamente.



1. Selecione "Grill". Não é possível selecionar a temperatura para este tipo de aquecimento.
2. Se desejar, selecione "Timer" e indique o tempo desejado para o cozimento;
3. Selecione "Ligar" para confirmar a operação.

## Forno elétrico – Turbo Grill:

Requer atenção especial.

Utiliza as duas resistências superiores (grill e aquecimento superior). Atinge pratos grandes e pequenos. É utilizada para finalizar, dourar ou gratinar os pratos mais rapidamente. Esta função permite o funcionamento por no máximo 10 minutos. Após este tempo, a função será desligada automaticamente.



1. Selecione "Turbo Grill". Não é possível selecionar a temperatura para este tipo de aquecimento.
2. Se desejar, selecione "Timer" e indique o tempo desejado para o cozimento;
3. Selecione "Ligar" para confirmar a operação.

## Forno elétrico – Manter Aquecido

Para todos os tipos de preparos já aquecidos. A função "Manter Aquecido" permite que o alimento seja mantido por no máximo 3 horas. Após este tempo, a função será desligada automaticamente.



1. Selecione "Manter aquecido". Não é possível selecionar a temperatura para este tipo de aquecimento.
2. Se desejar, selecione "Timer" e indique o tempo desejado para o cozimento;
3. Selecione "Ligar" para confirmar a operação.

## Atalho para forno elétrico

Quando o forno elétrico estiver em funcionamento, aparecerá uma caixa vermelha com um ícone no canto inferior direito da tela que pode ser tocada para abrir a tela do Forno Elétrico.



## Temperatura Residual

Após a utilização do forno elétrico, um ícone será mostrado no canto inferior direito da tela, para informar que o forno ainda está quente. Tome cuidado ao manusear o forno enquanto este ícone aparecer.



## Forno a gás (inferior)

Antes de ligar o forno, abra totalmente a porta.

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

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

### Acendimento Superautomático

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

### Dispositivo de segurança bloqueia gás

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

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

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

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



### Observações:

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

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

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

### Funcionamento do Grill no forno a Gás

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, devem ficar mais afastados do Grill;

Por motivo de segurança, o grill elétrico e o forno a gás não funcionam simultaneamente, pois **o botão do forno gira nos dois sentidos, no sentido horário liga o Grill, no sentido anti-horário liga o forno**. Ao usar o grill do forno, lembre-se que o tempo de aquecimento é menor que o dos fornos. Cuidado para não queimar os alimentos e também não sofrer queimaduras.

Como acionar o grill no forno a gás

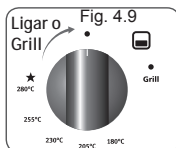
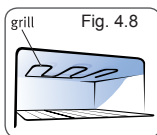
1. Aperte o botão e gire no sentido da luz indicativa do grill;
2. Confirme a operação na tela LCD.

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

**O grill elétrico do forno inferior possui um tempo máximo de funcionamento, que é 20 minutos. Após este tempo a função grill será desligada automaticamente.**

### Botão do Grill

Como o botão do forno é o mesmo que aciona o grill, após o uso do forno certifique-se de que 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.



### 2. Função Meu Prato (forno elétrico)

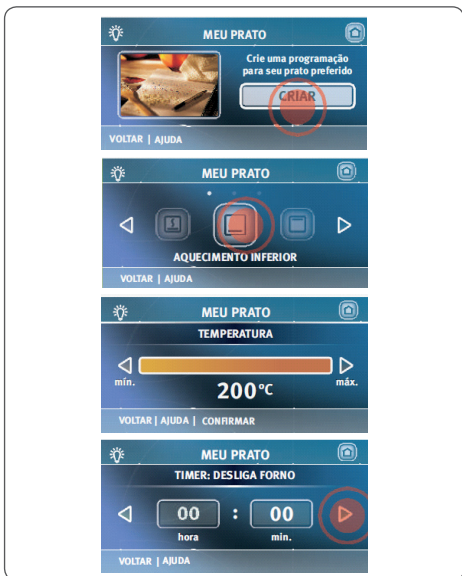
Nesta função, é possível programar o aquecimento, temperatura e tempo para um prato e salvar na memória. Sempre que quiser, basta abrir "Meu Prato" e ligar para iniciar a cocção da programação feita.



### Primeiro Uso:

No primeiro uso não há uma programação de fábrica. Para gravar a programação de sua preferência, siga da seguinte maneira:

1. No menu principal, utilize as setas de navegação e selecione a opção "Meu Prato";
2. Selecione o botão "Criar" para iniciar a programação;
3. Selecione o tipo de aquecimento ideal (as resistências disponíveis são somente inferior, superior ou inferior e superior);
4. Selecione a temperatura desejada;
5. Selecione o tempo de preparo e toque em confirmar;
7. Verifique a programação feita e toque em salvar para gravar na memória do forno;
8. Para iniciar esta receita recém salva, toque em "Ligar".



## Preparar receita já salva:

1. No menu principal, utilize as setas de navegação e selecione a opção “Meu Prato”;
2. Selecione a opção “Ligar”;

## Editar receita já salva:

1. No menu principal, utilize as setas de navegação e a opção “Meu Prato”;
2. Selecione “Editar” na barra inferior da tela e escolha as opções de aquecimento, temperatura e tempo;
3. Selecione “Salvar” para salvar as modificações feitas;

## Apagar a receita:

1. No menu principal, utilize as setas de navegação e a opção “Meu Prato”;
2. Selecione “Apagar” na barra inferior da tela;
3. Para confirmar a operação, toque SIM.

## 3. Função Pratos Rápidos (forno elétrico)

Esta função possui programação para o preparo de cinco receitas, essas podem ser visualizadas através do painel LCD:

1. Batata;
2. Bolo;
3. Lasanha;
4. Pão de Queijo;
5. Pizza.

\* O tempo e a temperatura estão pré-determinados, não sendo possível alterá-los (consulte a tabela da página 26).

## Para ativar uma opção de Prato Rápido proceda da seguinte maneira:

1. No menu principal utilize as setas de navegação e selecione Pratos Rápidos;
2. Selecione o tipo de prato que deseja cozinhar;
3. Selecione “Ligar”;
4. O preaquecimento do forno é iniciado. Atenção: Coloque o alimento dentro do forno somente após o aviso sonoro de fim de preaquecimento.



## Para visualizar a receita do Prato Rápido:

1. Selecione Pratos Rápidos;
2. Selecione o tipo de prato (batata, bolo, lasanha, pão de queijo ou pizza);
3. Selecione ler receita;



## Atalho para PRATOS RÁPIDOS

Quando a função Pratos Rápidos estiver em funcionamento, aparecerá uma caixa vermelha com um ícone no canto inferior direito da tela que pode ser tocada para abrir a tela de Pratos Rápidos.



## 4. Função Timer Digital

Seu fogão possui um Timer Digital. Esta função permite a utilização de um contador regressivo de tempo com alarme sonoro.

**Atenção:** O **Timer Digital** não desliga o forno, apenas soa um alarme ao final do tempo.

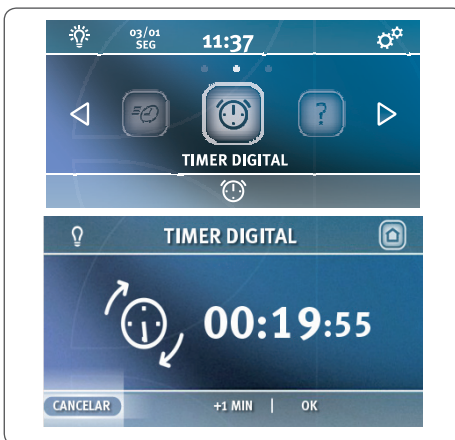
### Ligar o Timer Digital

1. No menu principal, utilize as setas de navegação e selecione a opção "Timer";
2. Toque nos campos de hora ou minuto e utilize as setas para aumentar ou diminuir o tempo;
3. Toque em confirmar para ligar o Timer.



### Desligar o Timer Digital

1. Toque no ícone de relógio localizado na barra inferior da tela;
2. Toque em "Cancelar";



## 5. Função Ajuda

Esta função contém informações relacionadas ao Modo de uso, Limpeza, Segurança e telefonado SAC (Serviço de Atendimento ao Consumidor Electrolux).

### Modo de Uso

Esta função, contém informações sobre:

- Ajuste a hora;
- Ajuste da data;
- Economia de energia;
- Forno elétrico;
- Prato Rápido;
- Meu Prato;
- Preaquecimento do forno;
- Receitas favoritas;
- Grill do forno a gás;
- Acendimento automático.

Para visualizar as informações que necessita, prosiga da seguinte maneira:

1. No menu principal, utilize as setas de navegação e selecione a opção "Ajuda";
2. Selecione "Modo de Uso";
3. Procure a informação que necessita utilizando as setas de navegação na aba inferior;
4. Toque para selecionar a informação desejada.



### Limpeza

Esta função, contém informações sobre:

1. Mesa e componentes;
2. Porta limpa fácil;
3. Tampa removível.

Para visualizar as informações que necessita, prosiga da seguinte maneira:

1. No menu principal, utilize as setas de navegação e selecione a opção "Ajuda";
2. Selecione "Limpeza";
3. Procure a informação que necessita
4. Toque para selecionar a informação desejada.

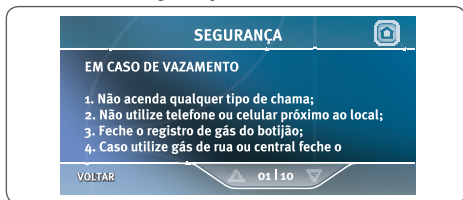


## Segurança

Esta função possui instruções sobre como agir em caso de vazamentos.

Para visualizar as informações que necessita, prosiga da seguinte maneira:

1. No menu principal, utilize as setas de navegação e selecione a opção “Ajuda”;
2. Selecione “Segurança”;



## SAC

Esta função possui o número do SAC ( Serviço de Atendimento ao Consumidor Electrolux).

Para visualizar as informações que necessita, prosiga da seguinte maneira:

1. No menu principal, utilize as setas de navegação e selecione a opção “Ajuda”;
2. Selecione “SAC”;



## 6. Função Receitas:

A função Receitas possui 100 receitas para você visualizar. Elas estão separadas em seis grupos, sendo eles:

1. Entradas;
2. Guarnições;
3. Carnes;
4. Massas e Molhos;
5. Light;
6. Sobremesa;

### Para visualizar as receitas

1. No menu principal, utilize as setas de navegação e selecione a opção “Receitas”;
2. Utilize as setas de navegação para visualizar os grupos de receitas e selecione um dos grupos;
3. Selecione a receita que deseja visualizar;
4. Selecione ler receita.

**Seu fogão possui as seguintes receitas:**

#### 1. Entradas

- Antepasto de beringela
- Bolinho de carne-seca
- Bolinho de linguado
- Bruschetta de salmão defumado e abacate
- Bruschettas com especiarias
- Couve-flor de forno
- Dip de anchova e mostarda
- Folhado de camarão
- Maionese com peru defumado e pickles
- Musse de queijo com pimenta
- Pãezinhos de mandioquinha
- Patê de camarão
- Quiche de pimenta biquinho
- Salada crocante e molho quente
- Sanduíche de beringela com coalhada
- Sopa de bobó de camarão
- Sopa de cebola e champignon
- Sopa de lentilha com carne-seca

#### 2. Guarnições

- Abóbora japonesa com coentro
- Arroz com cogumelo e gengibre
- Arroz com curry e damasco
- Arroz com passas e champagne
- Arroz com presunto e queijo
- Batata ao creme
- Batata e abobrinha gratinada
- Batatas amassadas com azeite e alecrim
- Enfornado de abobrinha
- Enfornado de berinjela
- Enfornado de feijão com couve
- Linguado assado com alho-poró
- Paçoca de banana
- Polenta cremosa com legumes
- Refogado de siri

### 3. Carnes

Almôndega de carne com shitake  
Badejo com molho de sálvia  
Bolo de alcatra moída  
Bolo de carne moída e mandioca  
Bolo de carne recheado com banana  
Costela de porco assada  
Costela de porco com chutney  
Cozido de costela de boi  
Farnel de carne-seca  
Filé mignon recheado  
Frango com alho e gengibre  
Frango com curry e leite de coco  
Frango com molho de limão e pimenta-de-cheiro  
Frango ensopado com pesto  
Lombo de bacalhau ao molho cítrico  
Lombo de porco a oriental  
Peito de frango com mel  
Rocambole de filé-mignon  
Tender com maçãs

### 4. Massas e Molhos

Bucatini com molho de linguíça  
Farfalle com molho de shitake  
Fusilli alla matriciana  
Fusilli com alho-poró e feijão  
Lasanha de frango e legumes  
Lasanha de ricota e manjerição  
Macarrão ao forno  
Molho bolonhesa com bacon  
Molho bechame  
Molho de tomate  
Molho de tomate com manjerição  
Molho pesto com pinholi  
Nhoque de mandioquinha e legumes  
Rondelli de espinafre  
Torta folhada de cebola e maçã  
Torta folhada de cogumelos

### 5. Light

Abobrinha recheada com atum  
Bolinho de fubá  
Cabelo de anjo com salmão  
Camarão ao molho de papaia  
Carne à oriental  
Enrolado de peito de frango  
Farfalle com tomate e suco de laranja  
Feijoada light  
Paella vegetariana  
Peito de frango e raiz forte  
Penne com rúcula e amêndoa  
Pudim de tapioca light

### 6. Sobremesas

Arroz doce  
Banana cozida e leite de coco  
Bastões de chocolate  
Bolo cremoso  
Bolo de banana caramelada  
Bolo de coco e marshmallow  
Bolo de limão na calda de figo  
Brigadeiro com frutas secas  
Brownie de chocolate  
Cocada com abacaxi  
Creme zabaione  
Crepe de caramelo  
Frutas com especiarias  
Massa básica de pão de ló  
Mousse de chocolate  
Pavê de chocolate  
Pudim de pão com geleia de damasco  
Rabanadas recheadas  
Recheio de abacaxi  
Torta cremosa de banana

### Favoritas

Esta função permite que você crie uma seleção das receitas que mais gosta para serem visualizadas com mais facilidade.

1. No menu principal, utilize as setas de navegação e selecione a opção “Receitas”;
2. Selecione “Favoritas” na barra inferior;
3. Utilize as setas da barra inferior para visualizar as receitas disponíveis e selecione “Ler Receita” para abri-la.



### Adicionar uma receita à “Favoritas”

1. Abra a receita que deseja adicionar como Favorita;
2. Toque na estrela vazia para adicionar às favoritas;
3. A estrela ficará cheia, demonstrando que aquela receita é favorita.

## Remover receitas de “Favoritas”

1. No menu principal, utilize as setas de navegação e selecione a opção “Receitas Claudia”;
2. Selecione “Favoritas” na barra inferior;
3. Procure a receita que deseja remover e selecione “Ler Receita”;
4. Toque na estrela para remover de “Favoritas”.



## 5. Configurações

### Ajuste do Volume

1. Toque o ícone de Configurações localizado na barra superior da tela;
2. Selecione a opção “Volume”;
3. Utilize a seta da direita para aumentar o som e da esquerda para diminuir. Também é possível selecionar a opção “Mudo” para retirar os sons;
4. Toque em confirmar.



## Ajuste de Data

1. Toque no ícone de Configurações localizado na barra superior da tela;
2. Utilize as setas de navegação e selecione a opção "Data";
3. Toque nos campos correspondentes que deseja alterar e utilize as setas para aumentar ou diminuir os valores;
4. Selecione "Confirmar" para aplicar a data ajustada.



## Ajuste de Hora

1. Toque ícone de Configurações localizado na barra superior da tela;
2. Utilize as setas de navegação e selecione a opção "Hora";
3. Toque nos campos correspondentes que deseja alterar e utilize as setas para aumentar ou diminuir os valores.
4. Selecione "Confirmar" para aplicar a hora ajustada.



## Selecionar o Estilo de tela

Você pode alterar o Estilo de Tela do painel conforme suas preferências.

1. Toque ícone de Configurações localizado na barra superior da tela;
2. Utilize as setas de navegação e selecione "Estilo de Tela";
3. Selecione a opção desejada e visualize o resultado;
4. Para aplicar o Estilo de Tela selecionado, toque em "Confirmar".



## Ativando a função Economia de Energia

A função Economia de Energia apaga o painel após 1 minuto sem uso para economizar energia sem desligar o produto. Para ativar novamente o painel, basta tocar na tela.

1. Toque ícone de Configurações localizado na barra superior da tela;
2. Utilize as setas de navegação e selecione "Economia de Energia";
3. Toque no botão "Ligar" para ativar a função.

• **Para desfazer a opção economia de energia, repita as operações acima e toque em "Desligar".**



## Ajuste o bloqueio do painel

O bloqueio do painel pode ser utilizado para efetuar a limpeza do produto ou para evitar que as funções sejam ativadas acidentalmente.

Para sua segurança, o painel é bloqueado automaticamente quando entra em modo de espera.

1. Toque no ícone de Configurações localizado na barra superior da tela;
2. Utilize as setas de navegação e selecione “Bloqueio de Painel”;
3. Selecione “Bloquear”;

*\* Para desfazer a opção bloqueio de painel, mantenha pressionada a tecla “Desbloquear”.*



## Alertas

Caso haja algum funcionamento atípico do produto, aparecerá um ícone no canto inferior esquerdo do painel e os seguintes avisos poderão aparecer:



## Temperatura Residual

Quando este alerta é mostrado, o forno elétrico é desligado automaticamente e este não poderá ser utilizado enquanto o aviso permanecer.



## Tensão Incorreta

Caso o fogão esteja ligado em tensão errada, o seguinte aviso aparecerá:



## 6. Limpeza e Manutenção

### Limpeza Geral

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

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

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

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

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

**Não deixe que substâncias ácidas ou alcalinas, como: vinagre, café, leite, água salgada, suco de tomate etc., permaneçam por muito tempo em contato com as superfícies da mesa, queimadores ou superfícies esmaltadas (tampas dos queimadores, as grades (trepes), 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 (trepes) 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.

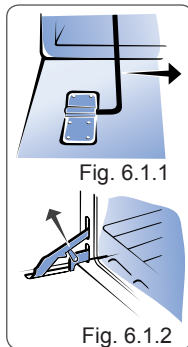
Tome cuidado especialmente quando a mesa estiver sem as bocas. Não deixe cair fiapos ou detritos no sistema de gás pois pode desregular a chama ou causar entupimento no pequeno orifício de saída de gás. Caso aconteça, utilize uma agulha de limpeza específica para fogões

### Desmontagem / Montagem da Porta do Forno

Abra totalmente a porta do forno, desencaixe a prateleira da porta (Fig. 6.1.1) e levante a presilha da dobradiça da porta (Fig. 6.1.2).

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 gradação 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.

### IMPORTANTE

**Não utilize o forno do seu produto para armazenar alimentos.**

## Desmontagem do Vidro da Porta

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

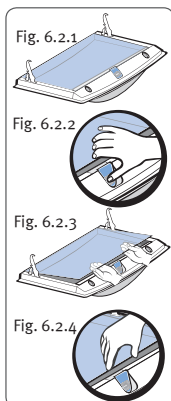
- Para removê-lo abra a porta do forno (Fig.6.2.1).

- Pressione o botão (Fig. 6.2.2) com o polegar, até o final da trava.

- Puxe o vidro com cuidado (Fig. 6.2.3).

- Para a montagem, coloque o vidro na posição anterior e pressione-o contra o botão (Fig. 6.2.4) até ouvir um “click” e certificar que está travado.

**Após a retirada do vidro, este deve ser manuseado com cuidado para evitar que ele se quebre.**



## Tampa de Vidro Removível

A tampa de vidro balanceada pode ser facilmente removida, bastando abrir a tampa na posição vertical e levantá-la, desencainando-a de seus suportes (Fig. 6.3) Para montar, proceda de modo inverso.

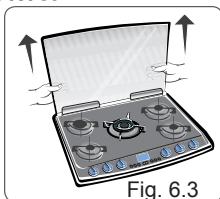


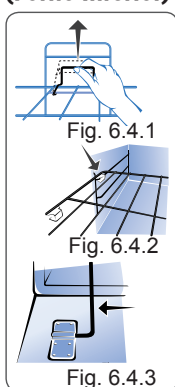
Fig. 6.3

## Prateleira Autodeslizante (Forno Inferior)

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

Para regular a altura, retire a prateleira superior levantando o gancho da parte traseira da prateleira superior (Fig. 6.4.1).

Reposicione a prateleira encaixando-a na guia lateral (Fig. 6.4.2), empurre até o gancho travar na parte da prateleira e posicione no encaixe da porta (Fig. 6.4.3).



## 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 tornar 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.

## 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.

## 7. 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.

<b>Problemas</b>	<b>Prováveis Causas</b>	<b>Correções</b>
<b>O forno não funciona (não liga)</b>	Botões de comando não foram selecionados corretamente para o cozimento. Na instalação elétrica da residência o disjuntor está desligado ou falta energia elétrica. O registro do gás está fechado. Chama amarela/vermelha.	Verifique os botões e repita as operações indicadas no item “Como Usar”. Ligue o disjuntor ou chame um electricista de sua confiança.  Abra o registro. Verifique se o gás não está no fim ou se não há sujeira/umidade no queimador.
<b>O forno solta fumaça</b>	Forno sujo de gordura ou molho.	Limpe o forno após cada utilização conforme item “Limpeza e Manutenção”, pág 20.
<b>A luz do forno não acende</b>	Lâmpada queimada / Sem lâmpada.  Sem energia elétrica	Adquira, no Serviço Autorizado Electrolux, uma lâmpada para fogão, e faça a substituição/ instalação, conforme “Instalação ou troca da Lâmpada” e certifique-se que esteja firmemente apertada, pág 8. Verifique se o plugue está ligado na tomada e se há energia na tomada. Verifique se o disjuntor está ligado.
<b>Há formação de umidade nos alimentos e no interior do forno</b>	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.
<b>Assa muito lento / Assa muito rápido</b>	Os tempos de cozimento e a temperatura selecionada não estão corretas.	Consulte o item tempo na Tabela de Tempos e Temperaturas, págs 24 e 25. Verifique se o gás não está no fim. Faça o pré-aquecimento, coloque o alimento dentro do forno e mantenha a temperatura alta por 6 a 8 minutos.
<b>O painel de controle LCD Touch Screen não aciona</b>	O painel está bloqueado por segurança. Acionamento incorreto das teclas.	Desbloqueie o painel como descrito na pág. 19: Ajuste o bloqueio do painel.
<b>Queimador da mesa não acende</b>	Espalhador mal posicionado.	Verifique se o espalhador está corretamente montado.
<b>Resíduo de cola</b>	Resíduo de cola proveniente das etiquetas.	Remova as etiquetas antes de utilizar o fogão. Utilize esponja macia e limpador líquido multi-uso.
<b>Queimador do forno a gás não permanece aceso</b>	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.
<b>Porta do forno embaçada</b>	Umidade entre os vidros.	Dependendo das condições atmosféricas é normal. Ligue o forno e aguarde alguns minutos.

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

## 8. 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. 8.1 e 8.2), evitando que a chama queime no vazio (Fig. 8.3).

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

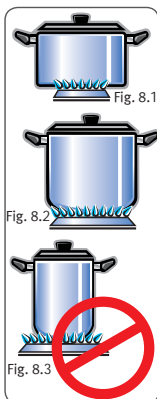
Assegure-se para que haja circulação de ar no ambiente onde o fogão esteja instalado.

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

Abaixar ou apagar a chama antes de retirar a panela.

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

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



Quadro de diâmetros mínimos e máximos de panelas

Queimador	Diâmetro mínimo	Diâmetro máximo
Tripla-chama	16 cm	40 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 15 minutos na posição máxima, antes de colocar o alimento dentro do forno.

O pré-aquecimento não é recomendado quando forem utilizadas assadeiras de vidro.

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

#### Para o Cozimento de Doces:

Os doces devem ser cozidos a uma temperatura 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 durante o cozimento de pratos fermentados (por exemplo: pães, 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 média.

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).

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

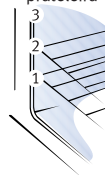
### **Tabela de Tempos e Temperaturas**

#### **Cozimento no Forno a Gás**

<b>Doces</b>	<b>Posição da Prateleira</b>	<b>Temperatura °C</b>	<b>Tempo (min.)</b>
Bolos	2	205 / 230	25 / 35
Torta de geleia	2	205 / 230	40 / 50
<b>Peixes</b>	<b>Posição da Prateleira</b>	<b>Temperatura °C</b>	<b>Tempo (min.)</b>
Filés ou postas	2	205 / 230	15 / 20
Assado	2	205 / 230	25 / 30
Assado com papel alumínio	2	230 / 255	20 / 25
<b>Carnes</b>	<b>Posição da Prateleira</b>	<b>Temperatura °C</b>	<b>Tempo (min.)</b>
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
<b>Massas</b>	<b>Posição da Prateleira</b>	<b>Temperatura °C</b>	<b>Tempo (min.)</b>
Pizza	2	230 / 255	20 / 30
Focaccia	2	205 / 230	25 / 35
Pão	2	230 / 255	40 / 50
<b>Suflês</b>	<b>Posição da Prateleira</b>	<b>Temperatura °C</b>	<b>Tempo (min.)</b>
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).

Posição da prateleira



## Tabela de Tempos e Temperaturas

### Cozimento no Forno Elétrico Superior

	Temperatura	Opções do Forno Elétrico			Pré-Aquecimento	
		Tempo	(*)	Tempo		
Bolos	200°C	 Resistência Inferior	30 min	 Resistência Inferior e Superior	5 min	10 min
Torta de Maçã	220°C	 Resistência Inferior	20 min	 Resistência Inferior e Superior	5 min	10 min
Esfihãs	210°C	 Resistência Inferior	20 min	-	-	10 min
Pizza Caseira	200°C	 Resistência Inferior	15 min	 Resistência Inferior e Superior	5 min	10 min
Pão de Queijo congelado	180°C	 Resistência Inferior	30 min	 Resistência Inferior e Superior	5 min	10 min
Lasanha Caseira	200°C	 Resistência Inferior	25 min	 Resistência Inferior e Superior	5 min	10 min
Empadão	200°C	 Resistência Inferior	25 min	 Resistência Inferior e Superior	5 min	10 min
Pãezinhos	180°C	 Resistência Inferior	25 min	-	-	10 min
Vegetais Gratinados	200°C	 Resistência Inferior	30 min	 Resistência Inferior e Superior	5 min	10 min

(\*) A aplicação da resistência Superior nas receitas acima se dá nos últimos 5 minutos de cocção ou quando desejar.

É possível utilizar grill ou Turbo Grill para finalizar os pratos, sempre com tempos mais baixos e com total supervisão.











O forno elétrico permite o cozimento de peixes, aves e carnes desde que seus tamanhos sejam compatíveis com a cavidade do forno.

Inicie o cozimento sempre com a Resistência Inferior e temperatura de pelo menos 180°C.

O uso de papel alumínio para este forno é permitido desde que não encoste nas resistências superiores, quando estas estiverem ligadas.







Todos os modos de cocção iniciam com pré-aquecimento, caso não queira utilizá-lo aperte a tecla "Pular Etapa".

## Tabela Pratos Rápidos

	Temperatura		Tempo		Tempo
Batata	200°C	 Resistência Inferior	30 min	 Turbo Grill	5 min
Bolo	200°C	 Resistência Inferior	30 min	 Resistência Inferior e Superior	5 min
Lasanha	200°C	 Resistência Inferior	30 min	 Turbo Grill	5 min
Pão de Queijo	180°C	 Resistência Superior	30 min	 Grill	5 min
Pizza	200°C	 Resistência Inferior	15 min	 Grill	5 min

### IMPORTANTE

*Não é possível estabelecer temperatura para Grill e Turbo Grill.*

Função	Uso
 Resistência Inferior	A resistência inferior localiza-se abaixo da cavidade do forno superior. Pode ser utilizada para a maioria dos pratos como: pães, bolos, biscoitos, massas (doces e salgadas), suflês, quiches, pizzas, vegetais e carnes (vermelha e peixes).
 Resistência Superior	A resistência superior atinge pratos grandes. Quase a totalidade da cavidade é usada neste modo para finalizar, dourar ou gratinar: massas (doces e salgadas), suflês, quiches, pizzas, vegetais e carnes (vermelha e peixes).
 Resistência Inferior e Superior	As resistências ligadas simultaneamente podem ser utilizadas para: assados que necessitem de aquecimento / cocção rápida como biscoitos de fermentação química (bicarbonato de sódio e amônio), tortas, torradas, suspiros e cortes de carnes mais grossos. Este modo requer atenção especial, pois se tratar de uma cocção mais intensa.
 Manter Aquecido	Para todos os tipos de preparos já aquecidos.
 Grill	A resistência interna superior atinge pratos menores no centro da prateleira, é usada para finalizar, dourar ou gratinar.
 Turbo Grill	Ambas as resistências superiores ligam ao mesmo tempo, com maior potência, atinge pratos grandes e pequenos é usada para finalizar, dourar ou gratinar os pratos mais rapidamente. Requer atenção especial.

## 9. Especificações Técnicas

Modelo	76DIX
Altura com tampa fechada (mm) - Mínima	965
Altura com tampa aberta (mm) - Mínima	1555
Altura da mesa (mm) - Mínima	900
Ajuste de altura (mm) - Máxima	10
Largura (mm)	762
Profundidade (mm)	697
Profundidade c/ porta do forno aberta (mm)	1120
Tensão (V)	127 / 220
Corrente elétrica do grill (A) superior	7A para 127V 4A para 220V
Corrente elétrica do grill (A) inferior	9,4A para 127V 5,4A para 220V
Potência do grill superior (W)	900
Potência do grill inferior (W)	1200
Frequência (Hz)	60
Capacidade do forno superior (litros)	36
Capacidade do forno inferior (litros)	93,2
Potência do forno superior (W)	1900
Potência do forno inferior (W)	2650
Potência dos queimadores (W)	
Semi-rápido	2.100
Rápido	2.700
Tripla-chama	3.700
Pressão de gás (kPa)	
Pressão do gás GLP	2,75
Pressão do gás GN	1,96
Lâmpada do forno superior (W)	25
Lâmpada do forno inferior (W)	60
Peso com embalagem (kg)	71
Peso sem embalagem (kg)	69,0
Corrente máxima do produto (A)	18,1A para 127V 10,5 para 220V
Potência Stand-By (W)	4,9

## Disjuntores

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

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

Disjuntor dimensionado conforme NBR5410.

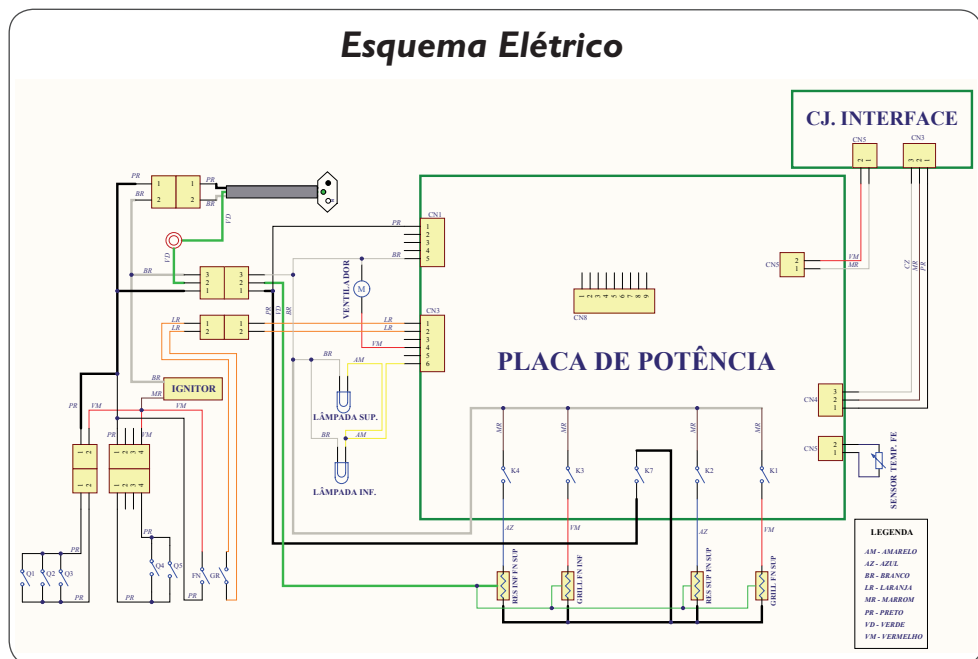
## IMPORTANTE

*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.*

### Tabela de Características

Características	76DIX
Tampa balanceada removível	sim
Queimador semi-rápido	3
Queimador rápido	1
Queimador tripla chama	1
Termostato - forno superior	sim
Termostato - forno inferior	não
Bloqueia gás - forno inferior	sim
Acendimento superautomático	sim
Timer conta minutos	sim
Prateleiras auto-deslizantes (forno inferior)	2
Prateleiras deslizantes (forno superior)	1
Queimadores selados	sim

### Esquema Elétrico





Tampa para Micro-ondas



Luva Térmica



Avental Jeans



Prato Dourador



Kit Potes



Fôrmas de Silicone

À venda nos Serviços Autorizados  
Electrolux. Consulte o endereço mais  
próximo da sua casa no site  
[www.electrolux.com.br](http://www.electrolux.com.br) e conheça  
a linha completa de Acessórios Electrolux.

 **Electrolux**  
A C E S S Ó R I O S

## 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](http://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. Despesas com Instalação do produto.

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

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

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

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

Outras disposições:

18. As despesas de deslocamento do Serviço Autorizado, para atendimento de produtos instalados fora do município de sua sede, obedecerão os seguintes critérios:

a) para situações existentes nos primeiros 90 (noventa) dias seguintes à data de emissão da nota fiscal de venda ao Consumidor, as despesas serão suportadas pela fabricante;

b) para situações existentes após o 91º (nonagésimo primeiro) dia seguinte à data da emissão da nota fiscal de venda ao Consumidor, as despesas serão suportadas única e exclusivamente pelo Consumidor.

19. As despesas decorrentes e conseqüentes de instalação de peças que não pertençam ao produto são de responsabilidade única e exclusiva do Consumidor.

20. A Electrolux declara que não há nenhuma outra pessoa física e/ou jurídica habilitada a fazer exceções ou assumir compromissos, em seu nome, referente ao presente certificado de garantia.

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

22. Para sua comodidade, preserve o MANUAL DE INSTRUÇÕES, CERTIFICADO DE GARANTIA E A NOTA FISCAL DO PRODUTO. Quando necessário, consulte a nossa Rede Nacional de Serviços Autorizados e/ou o Serviço de Atendimento ao Consumidor.

 **Electrolux**



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>