

1. Guia Rápido de Instalação e Uso

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.

Instalação

Para sua segurança e correta instalação do seu produto, verifique todas as orientações para o posicionamento do produto, instalação do gás e elétrica.

Certifique-se que haja circulação de ar no ambiente, mantendo ventilação natural.

Adquira a lâmpada com rosca tipo E14, conforme tensão de sua residência e de acordo com a potência especificada no manual de instruções (ver Especificações Técnicas).

Retire todo o filme plástico que protege a mesa, removendo todos os resíduos de cola com a parte mais macia da esponja, detergente neutro e água.

Ligue o fogão em tomada exclusiva, nunca use extensões e conectores tipo "T" ou benjamim.

Como Usar

Nivelamento do Fogão



Para evitar possíveis problemas de funcionamento, nivele o seu fogão girando os pés traseiros.

Queimadores

1. Pressione e mantenha pressionado o interruptor do acendimento automático. Em seguida, pressione e gire o botão do queimador no sentido anti-horário até a chama acender.

2. Depois, regule a intensidade da chama de acordo com o desejado.

Forno

O queimador do forno possui um sistema de segurança. Para o seu acendimento, abra a porta do forno e siga corretamente as instruções a seguir:

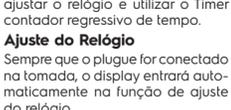
1. Pressione e mantenha pressionado o interruptor do acendimento automático. Em seguida,

pressione e gire o botão do forno no sentido anti-horário, mantendo-o pressionado.

2. Aguarde o forno acender e, depois de aceso, continue com o botão do forno pressionado por mais 10 segundos.

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

Painel Digital



O modelo 52RBL é equipado com um painel digital que lhe permite ajustar o relógio e utilizar o Timer contador regressivo de tempo.

Ajuste do Relógio

Sempre que o plugue for conectado na tomada, o display entrará automaticamente na função de ajuste do relógio.

1. Pressione a tecla Relógio para habilitar o ajuste das horas. Utilize as teclas + e - para o ajuste.

2. Pressione novamente a tecla Relógio para o ajuste dos minutos. Utilize as teclas + e - para o ajuste.

3. Pressione a tecla Relógio mais uma vez para confirmar o ajuste.

Timer Contador Regressivo de Tempo

1. Pressione a tecla Timer para habilitar o ajuste das horas. Utilize as teclas +/- para o ajuste.

2. Pressione novamente a tecla Timer para o ajuste dos minutos. Utilize as teclas +/- para o ajuste.

3. Pressione a tecla Timer mais uma vez para iniciar a contagem de tempo.

Segurança

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.

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 elas não toquem na superfície do fogão, nem permaneçam próximas do mesmo quando em funcionamento e ainda quente, mesmo desligado.

Cuidados com as Partes Elétricas

Desligue o fogão da tomada sempre que fizer o 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.

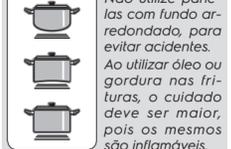
Se o cabo de alimentação estiver danificado, este deve ser substituído pelo Serviço Autorizado Electrolux, a fim de evitar riscos. Tenha cuidado para que o fogão não fique apoiado sobre o cabo elétrico.

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.

Cuidados com Alimentos e Utensílios

Para manusear ou retirar os alimentos do forno, utilize luvas térmicas de proteção. Nunca deixe o cabo das panelas no lado de fora 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.

Cuidados com a Limpeza

Por motivo de higiene e segurança, seu fogão deve ser mantido sempre limpo. Acúmulo de gordura ou de outros alimentos pode causar mau funcionamento e risco de acidentes, veja em "Limpeza e Manutenção".

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, entre em contato com o serviço de atendimento 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 celular 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 em seguida 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.

Atenção

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 3004 8778 (capitais e regiões metropolitanas) e 0800 728 8778 (demais regiões).



Observe o modelo de seu produto na nota fiscal de compra para identificar as informações corretas neste manual.

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

A etiqueta de identificação que está colada na parte traseira de seu fogão, bem como a que está na lateral da porta do forno não devem ser retiradas, pois caso seu fogão necessite de reparo, nelas estarão contidas as informações que serão utilizadas pelo Serviço Autorizado Electrolux tais como: código, modelo, número de série e outras.

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

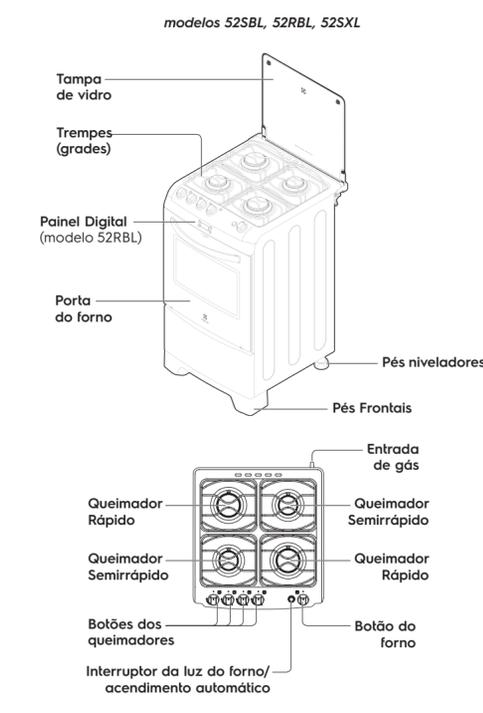
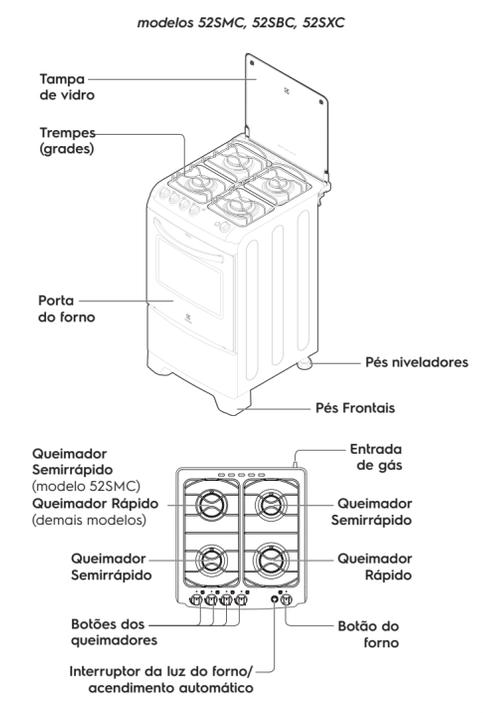
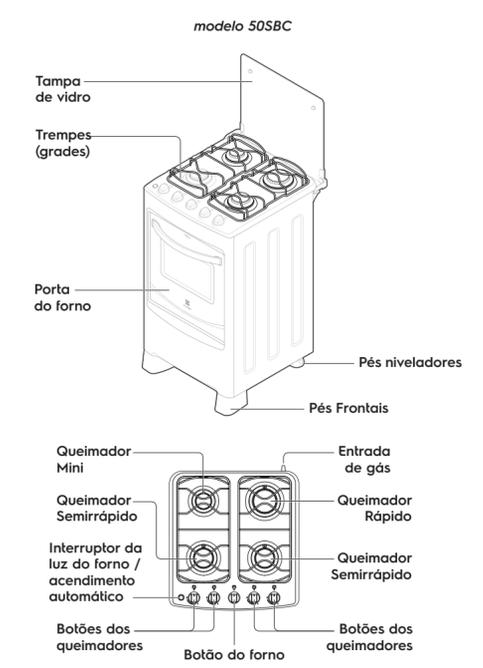
O material da embalagem é reciclável. Procure seleção nacional de plásticos, papel, papelão, EPS e enviar às companhias de reciclagem.

Este produto 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.

Importante

Este produto foi concebido e deve ser utilizado exclusivamente para uso doméstico.

2. Descrição



3. Instalação

Para sua tranquilidade, a Electrolux possui uma Rede de Serviços Autorizados altamente qualificada para instalar seu fogão, por este serviço será cobrada uma taxa de instalação. Para encontrar o serviço autorizado mais próximo ou para maiores informações sobre garantia ou instalação consulte o Serviço de Atendimento ao Consumidor 3004 8778 (capitais e regiões metropolitanas) e 0800 728 8778 (demais regiões) ou consulte o apoio ao consumidor no site www.electrolux.com.br.

Antes de solicitar a instalação, verifique na parte traseira ou na lateral da porta do forno de seu aparelho as informações sobre o modelo, tipo de gás, número de série, etc.

A instalação não cobre despesas com acessórios (conexões de gás, registros, etc.) e nem serviços de preparação do local (rede elétrica, conexões elétricas e hidráulicas, alvenaria, esgoto, aterramentos 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, na etiqueta de identificação localizada na parte traseira do fogão, o tipo de gás e tensão de alimentação de sua residência.

3.1 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 aparelho, 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.

3.2 Posicionamento do Fogão

Após retirar a embalagem, remova as etiquetas dos vidros e com cuidado o filme plástico da mesa e demais partes, colocado para proteção do aço inoxidável. Não utilize o fogão com este plástico pois poderá danificar o inox. O calor derrete o plástico e sua remoção se torna muito difícil. Após a retirada do filme, executar a limpeza da mesa, conforme capítulo "Limpeza e Manutenção".

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

Não retire o pé nivelador. O fogão não deve estar posicionado abaixo do tempo dos móveis, pois pode dificultar o bom funcionamento do produto e causar acidentes.

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

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.

Importante

Este fogão não foi projetado para ser embutido, por isto, na instalação, respeite a distância mínima de 3cm de cada lado para evitar acidentes.

Nivelamento do Fogão Para evitar problemas de funcionamento, principalmente ao assar alimentos no forno, é importante que o aparelho esteja nivelado.

Utilize uma forma com água sobre as grades (trepes) e observe se o nível da água está alinhado com a borda da forma.

Se não estiver, gire os pés traseiros até que o nível da água esteja alinhado com a borda da forma.

3.3 Instalação Elétrica

Atenção

A instalação elétrica de sua residência deve estar de acordo com a norma NBR5410. Nossos produtos saem de fábrica sem lâmpada por serem bivolt, você deve adquirir a lâmpada num Serviço Autorizado Electrolux, de acordo com a tensão de onde o fogão será instalado.

Verifique se 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.

Ligue seu fogão a uma tomada exclusiva, não utilize extensões ou conectores tipo T (benjamim).

Esse tipo de ligação pode provocar sobrecarga na rede elétrica, prejudicando o funcionamento do seu fogão e resultando em acidentes.

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

Para sua segurança, solicite a um eletricitista de sua confiança que verifique a condição da rede elétrica do local de instalação do fogão e para maiores informações, consulte a norma NBR5410 (Instalações elétricas para baixa tensão).

Verifique se a variação máxima admissível da tensão no local de instalação está conforme tabela abaixo:

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

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).

Importante

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

Danos ao aparelho poderão ocorrer se houver, no local da instalação, variação de tensão fora dos limites especificados (vide tabela citada acima) ou quedas frequentes no fornecimento de energia.

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 eletricitista de sua confiança. Os benefícios do novo padrão de tomada são:

- Maior segurança contra risco de choque elétrico no momento da conexão do plugue na tomada;
 - Melhoria na conexão entre o plugue e tomada, reduzindo possibilidade de mau contato elétrico;
 - Diminuição das perdas de energia.
- Lembramos, ainda, que para aproveitar o avanço e a segurança da nova padronização, é necessário o aterramento da tomada, conforme a norma de instalações elétricas NBR5410 da ABNT.
- Em caso de dúvidas, consulte um profissional da área. Seu aparelho está equipado com plugue com 3 pinos. O pino de aterramento do cabo de alimentação não pode ser cortado.

3.4 Instalação do Gás

Verifique a distância entre o fogão e botijão ou registro de parede. Tanto a mangueira de PVC tarja amarela quanto o tubo flexível metálico não devem estar em contato com partes móveis (ex. gavetas), passar por locais fechados tais como áreas de estocagem (dispensa de alimentos), atravessar paredes, pisos ou outros divisões de compartimentos, permanecendo suas extremidades no mesmo local ou compartimento em que for empregada (NBR 15526).

Caso a mangueira de PVC de 125 cm ou o tubo flexível metálico de 20 a 125 cm (medido de ponta a ponta) não tenham comprimento suficiente para conectar o fogão ao botijão ou registro de parede, a instalação deverá ser feita com tubos de aço ou cobre de acordo com a NBR 15526. Para sua segurança, nunca use mais de um tubo flexível em série (NBR 14177). Em caso de dúvida ou aquisição de acessórios para a instalação do produto, consulte o Serviço Autorizado Electrolux.

Mangueira PVC Tarja Amarela (conforme NBR 8613)

Se a instalação do gás for feita por uso de botijão, a mangueira de PVC pode ser utilizada desde que atenda todas as condições abaixo:

- O botijão esteja ao lado da entrada de gás do fogão;
- A mangueira não tenha emendas;
- Não cruze por trás do fogão, não a passe próximo a saídas de ar quente ou toque no produto;

- O comprimento da mangueira seja menor que 125 cm;
- A mangueira de PVC com tarja amarela esteja dentro do prazo de validade, conforme NBR 8613 e aprovada pelo INMETRO.

Caso contrário utilize o tubo flexível metálico em conformidade com a NBR 14177 e aprovado pelo INMETRO.

Tubo Flexível Metálico (conforme NBR 14177)

Somente instale o fogão com um tubo flexível metálico aprovado pelo INMETRO (NBR 14177) e recomendado pelo fabricante. Para sua comodidade os itens necessários para a instalação do produto (tubo flexível metálico, registro e/ou regulador e adaptador) podem ser adquiridos junto à Rede de Serviços Autorizados Electrolux. O comprimento do tubo flexível deve estar entre 20 cm e 125 cm, 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 (conforme NBR 8473)

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, 1 kg/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).

Atenção

Não é recomendável o uso de luvas metálicas nas conexões.

Registro de Parede

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

Instalação com botijão com Mangueira de PVC tarja amarela

1. Coloque a abraçadeira de metal na ponta da mangueira, em seguida, encaixe a mangueira no ponto de entrada do fogão e aperte a abraçadeira com a chave de fenda.



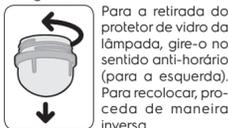
Dispositivo de Segurança Bloqueia Gás

O forno está equipado com um dispositivo de segurança que bloqueia o fornecimento de gás quando a chama se extingue acidentalmente. Em caso de apagamento acidental, 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.**

4.4 Instalação, Limpeza ou Troca da Lâmpada

Nossos modelos saem de fábrica sem lâmpada por serem bivolt. Adquirir uma lâmpada com rosca do tipo E14 própria para fogões na tensão adequada com a disponível em sua residência, 127 V ou 220 V e com potência máxima de 25 W, 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 a retirada do protetor de vidro da lâmpada, gire-o no sentido anti-horário (para a esquerda). Para recolocar, proceda de maneira inversa.

6.3 Desmontagem do Vidro da Porta

O vidro interno da porta do forno é removível para facilitar a limpeza. A presilha que segura o vidro poderá apresentar uma coloração característica do material, natural do tempo de uso do produto.



1. Abra a porta do forno e deslize a trava até a posição indicada.



2. Retire o vidro interno e limpe os vidros e a porta do forno com esponja, detergente neutro e água.



3. Para a montagem, encaixe o vidro interno nos suportes inferiores, posicionando-o sobre a porta.

2. Coloque a outra abraçadeira na extremidade oposta da mangueira, em seguida, encaixe a mangueira no regulador de pressão e aperte a abraçadeira com a chave de fenda.

3. Conecte o regulador de gás ao botijão, apertando-o somente com as mãos. Este sistema foi desenvolvido para vedação somente com a força "manual", não necessitando ferramentas.

4. Ligue o gás e verifique se existem vazamentos utilizando o detergente líquido viscoso, que garante o melhor desempenho e eficácia do teste.

Instalação com Botijão e Tubo Flexível Metálico

1. Fixe o adaptador para "bico de mamadeira" na entrada de gás do fogão usando duas chaves ajustáveis (chave inglesa).

2. Encaixe o anel de vedação dentro do adaptador e fixe o tubo flexível metálico ao adaptador, usando duas chaves ajustáveis.

3. Encaixe o anel de vedação dentro da outra extremidade e fixe o tubo flexível metálico ao adaptador, usando duas chaves ajustáveis.

3. Encaixe o anel de vedação dentro da outra extremidade e fixe o tubo flexível metálico ao adaptador, usando duas chaves ajustáveis.

4. Conecte o regulador de gás ao botijão, apertando-o somente com as mãos. Este sistema foi desenvolvido para vedação somente com a força "manual", não necessitando ferramentas.

5. Ligue o gás e verifique se existem vazamentos utilizando o detergente líquido viscoso, que garante o melhor desempenho e eficácia do teste.

Instalação com Gás Encanado e Tubo Flexível Metálico

Antes de instalar o fogão, verifique o tipo de gás de sua residência. O gás encaixado fornecido pode ser GLP (Gás Liquefeito de Petróleo) ou GN (Gás Natural). Para ambos, as instalações internas deverão ser feitas de acordo com as exigências da NBR 15526.

Recomenda-se o uso de tubo flexível metálico para conectar o fogão ao registro de parede GN (Gás Natural). Este fogão foi projetado para uso com gás GLP. Para a utilização seu aparelho com gás natural, chame o Serviço Técnico Autorizado Electrolux mais próximo para a conversão.

5.1 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, evitando que a chama queime no vazio. Recomenda-se que assim que o líquido começar a ferver, a chama seja reduzida até ao mínimo possível mantendo a ferveria. 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.

5.2 Conselhos para Cozimento ao Forno

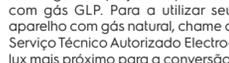
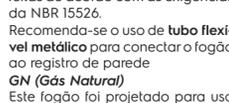
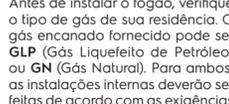
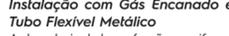
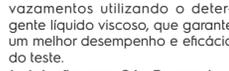
Para preparar assados, é sempre necessário fazer um pré-aquecimento de aproximadamente 15 minutos na posição máxima, antes de colocar o alimento dentro do forno.

7.1 Assistência ao Consumidor

Caso seu fogão apresente algum problema de funcionamento, antes de ligar para o Serviço de Atendimento ao Consumidor Electrolux, verifique abaixo se a causa da falha não é simples de ser resolvida ou se não é falha na utilização, o que

Importante

Não coloque os queimadores ainda quentes na água fria, pois pode causar empenamento pelo choque térmico.



5. Dicas e Conselhos

5.1 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, evitando que a chama queime no vazio. Recomenda-se que assim que o líquido começar a ferver, a chama seja reduzida até ao mínimo possível mantendo a ferveria. 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.

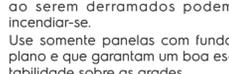
5.2 Conselhos para Cozimento ao Forno

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.

Importante

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.

Posição das Prateleiras



3

2

1

7. Solução de problemas

7.1 Assistência ao Consumidor

Caso seu fogão apresente algum problema de funcionamento, antes de ligar para o Serviço de Atendimento ao Consumidor Electrolux, verifique abaixo se a causa da falha não é simples de ser resolvida ou se não é falha na utilização, o que

Importante

Não coloque os queimadores ainda quentes na água fria, pois pode causar empenamento pelo choque térmico.

Importante

Não coloque os queimadores ainda quentes na água fria, pois pode causar empenamento pelo choque térmico.

Importante

Não coloque os queimadores ainda quentes na água fria, pois pode causar empenamento pelo choque térmico.

Importante

Não coloque os queimadores ainda quentes na água fria, pois pode causar empenamento pelo choque térmico.

Importante

Não coloque os queimadores ainda quentes na água fria, pois pode causar empenamento pelo choque térmico.

Importante

Não coloque os queimadores ainda quentes na água fria, pois pode causar empenamento pelo choque térmico.

Importante

Não coloque os queimadores ainda quentes na água fria, pois pode causar empenamento pelo choque térmico.

Importante

Não coloque os queimadores ainda quentes na água fria, pois pode causar empenamento pelo choque térmico.

Importante

Não coloque os queimadores ainda quentes na água fria, pois pode causar empenamento pelo choque térmico.

Importante

Não coloque os queimadores ainda quentes na água fria, pois pode causar empenamento pelo choque térmico.

Importante

Não coloque os queimadores ainda quentes na água fria, pois pode causar empenamento pelo choque térmico.

Importante

Não coloque os queimadores ainda quentes na água fria, pois pode causar empenamento pelo choque térmico.

Importante

Não coloque os queimadores ainda quentes na água fria, pois pode causar empenamento pelo choque térmico.

Importante

Não coloque os queimadores ainda quentes na água fria, pois pode causar empenamento pelo choque térmico.

Importante

Não coloque os queimadores ainda quentes na água fria, pois pode causar empenamento pelo choque térmico.

Importante

Não coloque os queimadores ainda quentes na água fria, pois pode causar empenamento pelo choque térmico.

Importante

Não coloque os queimadores ainda quentes na água fria, pois pode causar empenamento pelo choque térmico.

Importante

Não coloque os queimadores ainda quentes na água fria, pois pode causar empenamento pelo choque térmico.

Importante

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.

1. Fixe o adaptador para "bico de mamadeira" na entrada de gás do fogão usando duas chaves ajustáveis (chave inglesa).

2. Encaixe o anel de vedação dentro do adaptador e fixe o tubo flexível metálico ao adaptador, usando duas chaves ajustáveis.

3. Encaixe o anel de vedação na outra extremidade e fixe o tubo flexível metálico ao adaptador, usando duas chaves ajustáveis.

4. Conecte o regulador de gás ao botijão, apertando-o somente com as mãos. Este sistema foi desenvolvido para vedação somente com a força "manual", não necessitando ferramentas.

5. Ligue o gás e verifique se existem vazamentos utilizando o detergente líquido viscoso, que garante o melhor desempenho e eficácia do teste.

5. Dicas e Conselhos

5.1 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, evitando que a chama queime no vazio. Recomenda-se que assim que o líquido começar a ferver, a chama seja reduzida até ao mínimo possível mantendo a ferveria. 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.

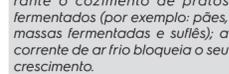
5.2 Conselhos para Cozimento ao Forno

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.

Importante

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.

Posição das Prateleiras



3

2

1

5. Dicas e Conselhos

5.1 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, evitando que a chama queime no vazio. Recomenda-se que assim que o líquido começar a ferver, a chama seja reduzida até ao mínimo possível mantendo a ferveria. 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.

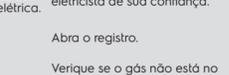
5.2 Conselhos para Cozimento ao Forno

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.

Importante

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.

Posição das Prateleiras



3

2

1

5. Dicas e Conselhos

5.1 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, evitando que a chama queime no vazio. Recomenda-se que assim que o líquido começar a ferver, a chama seja reduzida até ao mínimo possível mantendo a ferveria. 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.

5.2 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.

Importante

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.

Posição das Prateleiras



3

2

1

5. Dicas e Conselhos

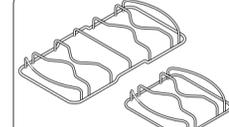
5.1 Recomendações Importantes

Para um menor consumo de gás e um melhor aproveitamento, aconselha-se o uso de panelas com um diâmetro adaptado ao tamanho dos queimadores, evitando que a chama queime no vazio. Recomenda-se que assim que o líquido começar a ferver, a chama seja reduzida até ao mínimo possível mantendo a ferveria. 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.

4. Como Usar

4.1 Grades (Trempe)



Ao montar as grades no produto, certifique-se de que as mesmas estejam devidamente encaixadas. Não arraste as panelas ou utensílios em geral sobre as grades. Para limpeza, 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 e máximo das panelas e recipientes em geral, que podem ser usados sobre as grades (quadro abaixo).

As panelas devem possuir fundo plano e garantir uma boa estabilidade sobre as grades.

Quadro de diâmetros mínimos e máximos de panelas		
Queimador	Diâm. Mín.	Diâm. Máx.
Rápido	16 cm	22 cm
Semirrápido	12 cm	22 cm
Mini	12 cm	22 cm

6. Limpeza e manutenção

6.1 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. Não use dispositivos de limpeza a vapor. Vapor sob pressão pode provocar umidade em componentes elétricos, provocando um curto-circuito.

Para a limpeza das partes de aço inoxidável e dos vidros use uma esponja macia ou um pano úmido com água morna e sabão neutro ou detergente tipo lavalouças neutro. Para a limpeza das partes esmaltadas use uma esponja de aço seca, realizando movimentos circulares. Não utilize a parte verde das esponjas, pois 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. Para remoção de manchas nas partes de inox, utilize produtos específicos para limpeza e polimento. Conserve as velas de acendimento eletrônico dos queimadores limpas e isentas de crostas de sujeira.

6.2 Limpeza dos Queimadores

Limpeza dos queimadores, das tampas e dos espalhadores deve ser feita periodicamente com água morna e sabão neutro ou detergente tipo lavalouças 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 uma secagem completa. Podem ocorrer pontos de oxidação na parte inferior do espalhador do queimador. Porém, esses pontos de oxidação não interferem no funcionamento do fogão.

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

6.3 Limpeza do Vidro da Porta

O vidro interno da porta do forno é removível para facilitar a limpeza. A presilha que segura o vidro poderá apresentar uma coloração característica do material, natural do tempo de uso do produto.

1. Abra a porta do forno e deslize a trava até a posição indicada.

2. Retire o vidro interno e limpe os vidros e a porta do forno com esponja, detergente neutro e água.

6.4 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.

Importante

Não coloque os queimadores ainda quentes na água fria, pois pode causar empenamento pelo choque térmico.

Importante

Não coloque os queimadores ainda quentes na água fria, pois pode causar empenamento pelo choque térmico.

Importante

Não coloque os queimadores ainda quentes na água fria, pois pode causar empenamento pelo choque térmico.

Importante

Não coloque os queimadores ainda quentes na água fria, pois pode causar empenamento pelo choque térmico.

Importante

Não coloque os queimadores ainda quentes na água fria, pois pode causar empenamento pelo choque térmico.

Importante

Não coloque os queimadores ainda quentes na água fria, pois pode causar empenamento pelo choque térmico.

Importante

Não coloque os queimadores ainda quentes na água fria, pois pode causar empenamento pelo choque térmico.

Importante

Não coloque os queimadores ainda quentes na água fria, pois pode causar empenamento pelo choque térmico.

Importante

Não coloque os queimadores ainda quentes na água fria, pois pode causar empenamento pelo choque térmico.

Importante

Não coloque os queimadores ainda quentes na água fria, pois pode causar empenamento pelo choque térmico.

Importante

Não coloque os queimadores ainda quentes na água fria, pois pode causar empenamento pelo choque térmico.

Importante

Não coloque os queimadores ainda quentes na água fria, pois pode causar empenamento pelo choque térmico.

Importante

Não coloque os queimadores ainda