Electrolux

76GS

FOGÃO A GÁS

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Manual do Usuário

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

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

⚠ ATENÇÃO

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

Em caso de qualquer dúvida, ligue para o Serviço de Atendimento ao Consumidor através dos telefones **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 separar e enviar para reciclagem.

Este aparelho não deve ser tratado como lixo doméstico, deve ser entregue em um sistema de reciclagem de equipamentos elétricos e eletrônicos que atenda à legislação local.

Índice

1. Segurança 2
2. Descrição do Fogão 4
3. Instalação 5
4. Como Usar 9
5. Limpeza e Manutenção 10
6. Solução de Problemas 12
7. Dicas e Conselhos 13
8. Especificações Técnicas 15
9. Dimensões 16
10. Esquema Elétrico 16
11. Certificado de Garantia 18

1. 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, ao menos que tenham recebido instruções referentes a utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de alguém responsável pela sua segurança. As crianças devem ser vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

Para Crianças

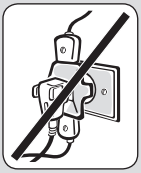
Evite acidentes. Após desembalar o fogão, mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças.

Não permita que o fogão seja manuseado por crianças, mesmo estando desligado. Fique atento para que elas 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



Ligue seu fogão a uma tomada exclusiva, não utilize extensões ou adaptadores.

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. 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

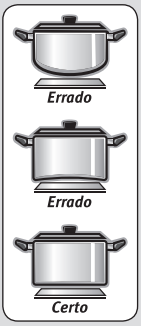
apoiado sobre o cabo elétrico.

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.

Não utilize panelas com fundo arredondado, para evitar acidentes.

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

Ao utilizar óleo ou gordura nas frituras, o cuidado deve ser maior, pois os mesmos são inflamáveis.

Não armazene utensílios no fogão principalmente os que apresentem resíduos ou grande quantidade de óleo ou gordura.

CUIDADOS COM A LIMPEZA

Por motivo de higiene e segurança, seu fogão deve ser mantido sempre limpo. Acúmulo de gordura ou de outros alimentos podem causar mau funcionamento e risco de acidentes, veja no capítulo "Limpeza e Manutenção".

Após limpar o painel de controle, certifique-se de que os botões estejam todos na posição "desligado".

CUIDADOS GERAIS

Durante o uso, o aparelho torna-se quente. Recomenda-se que sejam tomados cuidados para evitar o contato com os elementos de aquecimento dentro do forno.

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 de que o forno acendeu antes de fechar a porta.

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

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

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

Verifique sempre se os botões estão na posição "●" (desligado) quando o fogão não estiver sendo utilizado.

Caso existam peças danificadas, dirija-se ao Serviço Autorizado Electrolux e adquira somente peças e acessórios originais para a sua substituição.



Nunca use chamas ou faíscas para localizar vazamentos de gás, pois podem provocar explosões. Utilize uma esponja com espuma de sabão ou detergente líquido.

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

Vazamento de Gás

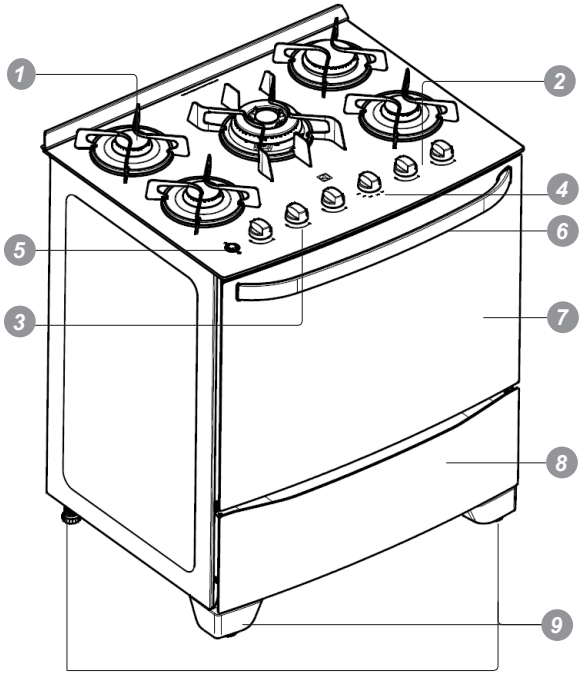
Ao sentir cheiro de gás dentro de casa, tome as seguintes providências:

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

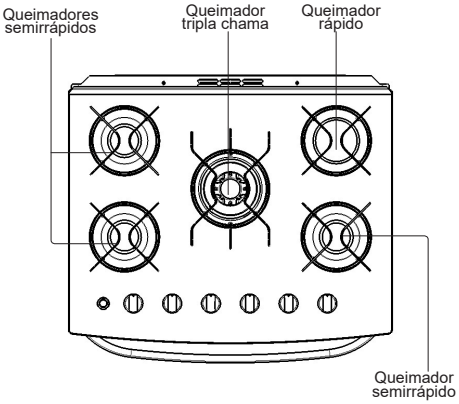
Vazamento de Gás com Fogo

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



1. Grades da mesa (trempes)
2. Painel de controle
3. Botão de controle dos queimadores da mesa
4. Botão de controle do forno
5. Interruptor da luz do forno / acendimento automático
6. Puxador da porta
7. Porta do forno
8. Frente fixa de Vidro
9. Capas dos pés e pés niveladores



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 através dos telefones 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.

Condições do Local de Instalação

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

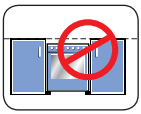
Certifique-se de que haja circulação de ar no local de instalação do aparelho, mantendo a ventilação natural ou instalando um exaustor de ar (NBR 13103). Uma má ventilação produz falta de oxigênio, que é prejudicial ao desempenho do fogão e à saúde.

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.

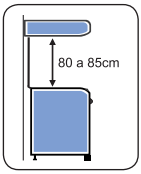
Posicionamento do Fogão

Após retirar a embalagem, remova as etiquetas dos vidros e o plástico que protege os componentes do fogão. Remova todos os resíduos de cola com a parte mais macia da esponja, detergente neutro e água.

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

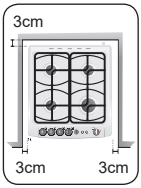


Gire o pé nivelador para regular a altura dos pés de apoio, ajustando o fogão conforme a altura dos móveis existentes. ***Não retire o pé nivelador.*** O fogão não deve estar posicionado abaixo do tampo dos móveis, pois pode dificultar o bom funcionamento do produto e causar acidentes.



Respeite a altura de 80 a 85cm 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.

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

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 do seu fogão, principalmente ao assar alimentos no forno, é importante que o aparelho esteja nivelado.

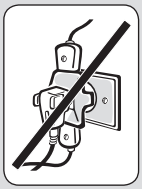
Para isso, utilize uma forma com água sobre as grades (trempes) e observe se o nível da água esta alinhado com a borda da forma. Se não estiver, gire os pés dianteiros do fogão até que o nível da água esteja alinhado com a borda da forma.

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 eletricista de sua confiança que verifique a condição da rede elétrica do local de instalação do fogão e para mais 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	*Mínima*	*Máxima*
127V	116V	133V
220V	201V	231V

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 eletricista 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 de 3 pinos. O pino de aterramento do cabo de alimentação não pode ser cortado.

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 outras divisões de compartimentos, permanecendo suas extremidades no mesmo local ou compartimento em que for empregada (NBR 15526).

Caso a mangueira de PVC de 125cm ou o tubo flexível metálico de 20 a 125cm (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 de Atendimento ao Consumidor através dos telefones 3004 8778 (capitais e regiões metropolitanas) e 0800 728 8778 (demais regiões) ou consulte o apoio ao Consumidor no site www.electrolux.com.br.



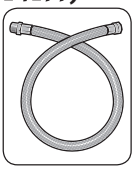
Mangueira PVC tarja Amarela (conforme NBR 8613)

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 125cm;
- 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 recomendada 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 Nacional de Serviços Autorizados Electrolux. Consulte o Autorizado mais próximo de sua residência através dos telefones 3004 8778 (capitais e regiões metropolitanas) e 0800 728 8778 (demais regiões) ou consulte o apoio ao Consumidor no site www.electrolux.com.br.
O comprimento do tubo flexível deve estar entre 20cm e 125cm, medido de ponta a ponta. Para sua segurança, nunca use mais de um tubo flexível em série (NBR 14177).

⚠ ATENÇÃO

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

Regulador de pressão (conforme NBR 8473)

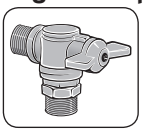


Use sempre um regulador de pressão para qualquer tipo de botijão. A ausência deste pode causar excesso de pressão e vazamento de gás. O regulador de pressão do gás deve ser de 2,75 (2,8) kPa de pressão e, no mínimo, 1kg/h de vazão, exclusivo para o fogão (condição para gás GLP). Verifique o prazo de validade do regulador de pressão. Na troca, observar que o regulador de pressão do gás deve ter gravado as letras NBR 8473 (norma brasileira).

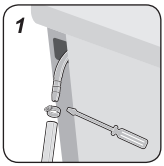
⚠ ATENÇÃO

Não é recomendável o uso de luvas metálicas nas conexões.

Registro de parede

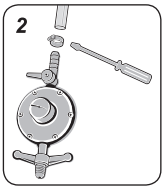


Para instalar seu fogão com gás encanado, verifique se sua residência possui um registro de parede exclusivo para o fogão e em boas condições.

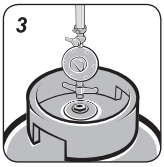


Instalação com botijão com Mangueira de PVC tarja amarela

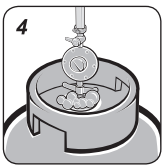
1. Coloque a abraçadeira de metal na ponta da mangueira, em seguida, encaixe a mangueira no ponto de entrada do fogão e aperte a abraçadeira com a chave de fenda.



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.

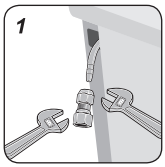


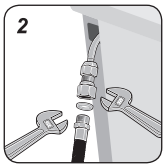
3. Conecte o regulador de gás ao botijão, apertando-o somente com as mãos. Este sistema foi desenvolvido para vedação somente com a força “manual”, não necessitando de ferramentas.



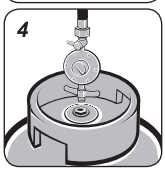
4. Ligue o gás e verifique se existem vazamentos utilizando o detergente líquido viscoso, que garante um melhor desempenho e eficácia do teste.

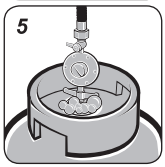
Instalação com botijão e Tubo Flexível Metálico











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 no regulador de pressão com registro de rosca externa ½”, usando a chave ajustável.
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 de ferramentas.
5. Ligue o gás e verifique se existem vazamentos utilizando o detergente líquido viscoso, que garante um 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 encanado 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 NBR15526.

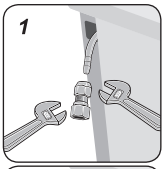
Recomenda-se o uso de tubo flexível metálico para conectar o fogão ao registro de parede.

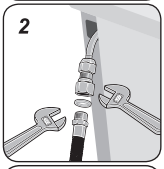
GN (Gás Natural)

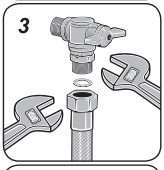
Este fogão foi projetado para uso com gás GLP. Para utilizar seu aparelho com gás natural, chame o Serviço Autorizado Electrolux mais próximo para conversão, através dos telefones 3004 8778 (capitais e regiões metropolitanas) e 0800 728 8778 (demais regiões) ou consulte o apoio ao Consumidor no site www.electrolux.com.br.

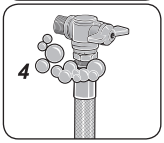
IMPORTANTE

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 no registro de parede com rosca externa ½”, usando duas chaves ajustáveis.
4. Ligue o gás e verifique se existem vazamentos utilizando o detergente líquido viscoso, que garante um melhor desempenho e eficácia do teste.

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. ***No primeiro uso, aqueça o forno do fogão vazio durante aproximadamente 45 minutos, na graduação de temperatura máxima.*** Deixe-o esfriar e, em seguida, limpe o chão do forno com água morna. Todos os acessórios, inclusive prateleiras, devem ser lavados antes de serem utilizados pela primeira vez.

Botão de Controle de Gás

Os botões de funcionamento dos queimadores e dos fornos estão colocados no painel de controle.

Painel de Controle	
	Posição do queimador (Boca)
	Forno
★	Acendimento automático
	Acendimento da Lâmpada do Forno
Botões de controle da mesa	
●	Fechado (posição inicial)
	Máximo
	Mínimo
Botão de controle do forno	
280 250 230 180 160	Graduação de Temperatura (°C)

Acendimento dos Queimadores da Mesa

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

Acendimento Automático

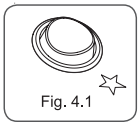


Fig. 4.1

1. Acione a faísca mantendo pressionado o botão (fig. 4.1);
2. Aperte e gire o botão da mesa no sentido anti-horário;
3. Depois, regule a chama de acordo com o desejado.

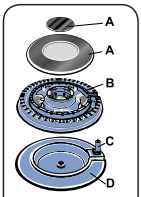


Fig. 4.2
A - Tampa
B - Espalhador
C - Vela
D - Base

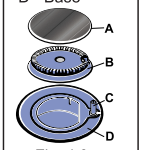


Fig. 4.3

Se após algumas tentativas não acender, verifique se as tampas (A - Fig.4.2 e Fig.4.3) e os espalhadores (B - Fig.4.2 e Fig.4.3) 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 o queimador, aproxime uma chama (fósforo aceso), pressione o botão correspondente e gire-o no sentido anti-horário até a posição de máximo.

Acendimento do Forno

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

Acendimento Automático do forno

1. Acione a faísca mantendo pressionado o botão;
2. Aperte e gire o botão do forno no sentido anti-horário;
3. Depois de aceso continue com o botão pressionado por mais 10 segundos. Caso contrário, o dispositivo de segurança bloqueia gás apaga a chama.

No caso de falta de energia elétrica, aproxime uma chama (fósforo aceso) até o orifício do chão do forno, pressione e gire o Botão de Controle do Forno para a graduação de temperatura máxima.

Dispositivo de Segurança Bloqueia Gás

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

Após notar que o queimador do forno acendeu,



segure o botão pressionando por 10 segundos até que a chama permaneça acesa e então regule a chama.

Caso a chama não acenda ou

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

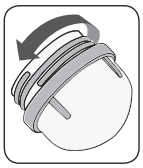
Observações:

Ao utilizar o forno retire qualquer utensílio que estiver no interior do mesmo.

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

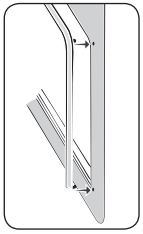
Instalação, Limpeza ou Troca da Lâmpada

Nossos modelos saem de fábrica sem lâmpada por serem bivolt. Adquira 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, conforme capítulo “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. Ao rosquear a lâmpada, verifique se a mesma está bem apertada, se houver dificuldade ao rosquear, passe uma esponja de lã de aço, polindo a rosca da lâmpada e depois limpe-a com um pano seco ou papel toalha.

Gaxeta do Forno



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

5. Limpeza e Manutenção

Limpeza Geral

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

Não use em hipótese alguma agentes de limpeza à base de cloro (hipoclorito de sódio, água sanitária, etc), querosene, gasolina, solventes, removedores, ácidos, vinagres, suco de limão, produtos químicos ou abrasivos, pois podem causar manchas e acidentes. Não use dispositivos de limpeza a vapor. Vapor sob pressão pode provocar umidade em componentes elétricos, provocando um curto-circuito.

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

Antes de recolocá-los no seu lugar, enxugue-os bem e certifique-se de que 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***.

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

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

Em caso de derramamentos na mesa, ou restos de alimentos impregnados no forno, proceder a limpeza imediatamente, evitando assim fumaças anormais.

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

A limpeza dos queimadores, das tampas e dos espalhadores deve ser feita periodicamente com água morna e sabão neutro ou detergente tipo lava-louças neutro.

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

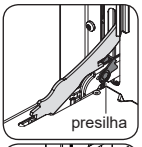
Limpeza dos Queimadores

Evite que alimentos sejam derramados sobre os queimadores durante o cozimento. Se isso ocorrer limpe-os imediatamente após o uso.

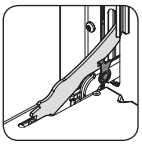
A utilização prolongada dos queimadores contendo resíduos de alimentos tornará a limpeza muito difícil.

Não deixe as peças dos queimadores imersas em água com detergente por mais de 10 minutos. Não coloque os queimadores ainda quentes na água fria, pois pode causar empenamento pelo choque térmico.

Desmontagem / Montagem da Porta do Forno







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

Segure a porta pelas laterais, feche-a lentamente até perceber que as dobradiças estejam travadas nas presilhas. Desencaixe a porta com cuidado liberando as dobradiças do corpo do fogão. Para a montagem, execute a operação contrária, tomando cuidado para que o encaixe da dobradiça seja introduzido corretamente no corpo do fogão.

Desmontagem do Vidro da Porta

A porta do forno possui um sistema para facilitar a limpeza. Siga os passos:

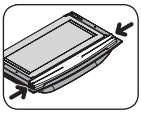


fig. 5.1

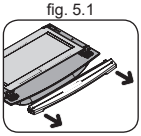


fig. 5.2

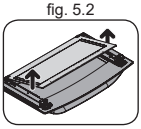


fig. 5.3

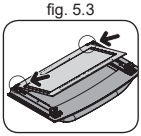


fig. 5.4

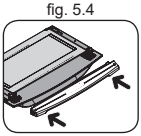


fig. 5.5

1. Abra a porta do forno;
2. Pressione as travas laterais (fig. 5.1) e puxe o arremate da porta para frente (fig. 5.2), para liberar o vidro interno;
3. Retire o vidro interno (fig. 5.3) e limpe os vidros e a porta do forno com esponja, detergente neutro e água;
4. Após a limpeza, encaixe o vidro interno nos suportes inferiores (fig. 5.4) e posicione-o sobre a porta;
5. Alinhe o arremate da porta com as buchas e empurre até ouvir um clique (fig. 5.5).

6. Solução de Problemas

Assistência ao Consumidor

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

Problemas	Prováveis Causas	Correções
O forno não funciona (não liga)	Botões de comando não foram selecionados corretamente para o cozimento.	Verifique os botões e repita as operações indicadas no capítulo “Como Usar”.
	Na instalação elétrica da residência o disjuntor está desligado ou falta energia elétrica.	Ligue o disjuntor ou chame um eletricista de sua confiança.
	O registro do gás está fechado.	Abra o registro.
	Chama amarela/vermelha.	Verifique se o gás não está no fim ou se não há sujeira/umidade no queimador.
O forno solta fumaça	Forno sujo de gordura ou molho.	Limpe o forno após cada utilização conforme capítulo “Limpeza e Manutenção”.
A luz do forno não acende	Lâmpada queimada / Sem lâmpada.	Adquira, no Serviço Autorizado Electrolux, uma lâmpada com as mesmas características do seu fogão, e faça a substituição/instalação conforme capítulo “Como Usar - Instalação, limpeza ou troca da lâmpada” e certifique-se que esteja firmemente apertada.
	Sem energia elétrica	Verifique se o plugue está ligado na tomada e se há energia na tomada. Verifique se o disjuntor está ligado.
Há formação de umidade nos alimentos e no interior do forno	Os alimentos são deixados muito tempo no interior do forno após o término do cozimento.	Não deixe os alimentos no forno por mais de 15 minutos após a finalização do cozimento.
Assa muito lento / Assa muito rápido	Os tempos de cozimento e a temperatura selecionada não estão corretas.	Consulte o capitulo “Dicas e Conselhos – Tabelas de Temperaturas Indicadas”. Verifique se o gás não está no fim. Fazer o pré-aquecimento conforme o capítulo “Dicas e Conselhos – Instruções para Cocção no Forno”, colocar o alimento dentro do forno e manter a temperatura alta por 6 a 8 minutos. Após isso, ajuste para a temperatura recomendada no capítulo “Dicas e Conselhos – Tabelas de Temperaturas Indicadas.
Queimador da mesa não acende	Espalhador mal posicionado.	Verifique se o espalhador está corretamente montado.
Resíduo de cola	Resíduo de cola proveniente das etiquetas.	Utilize esponja macia, lado amarelo, e limpador líquido multi-uso.
Queimador não permanece aceso	O sistema bloqueia gás não foi desativado corretamente.	Após acender o queimador, permaneça com o botão de controle pressionado por 10 segundos, até desativar o sistema bloqueia gás.
Porta do forno embaçada	Umidade entre os vidros.	Dependendo das condições atmosféricas é normal. Ligue o forno e aguarde alguns minutos.

Quando as correções sugeridas acima não forem suficientes, acione o Serviço Autorizado mais próximo de sua residência através dos telefones 3004 8778 (capitais e regiões metropolitanas) e 0800 728 8778 (demais regiões) ou consulte o apoio ao consumidor no site www.electrolux.com.br.

7. Dicas e Conselhos

Recomendações Importantes


fig. 7.1


fig. 7.2


fig. 7.3

Para um menor consumo de gás e um melhor aproveitamento, aconselha-se o uso de panelas com diâmetro adaptado ao tamanho dos queimadores (fig. 7.1 e 7.2), evitando que a chama queime no vazio (fig.7.3).

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

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

Para facilitar a ignição, acenda o queimador antes de colocar a panela sobre a grade. Baixe ou apague a chama antes de retirar a panela.

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

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

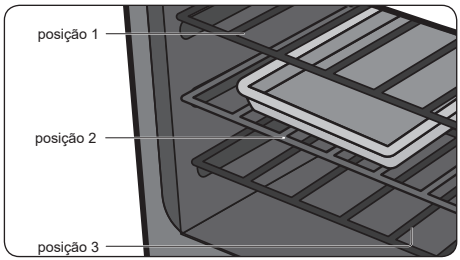
Quadro de diâmetros mínimos e máximos das panelas

Queimador	*Diâmetro Mínimo*	*Diâmetro Máximo*
Tripla-chama	16 cm	26 cm
Rápido	16 cm	22 cm
Semirrápido	12 cm	22 cm

Instruções para Cocção no Forno

Antes de utilizar o forno é necessário fazer um pré-aquecimento por 12 minutos na temperatura em posição máxima. Após realizado o pré-aquecimento, colocar o alimento dentro do forno e manter na temperatura máxima por cerca de 8 minutos. Em seguida, ajustar para a temperatura desejada ou a recomendada na “Tabela de Temperaturas Indicadas”.

Para o Cozimento de Bolos, Tortas e Pães



Posicione a prateleira do forno na posição 2 e faça o pré-aquecimento, conforme informado em ***Instruções para Cocção no Forno***. Após o pré-aquecimento, posicione a assadeira com o alimento no centro da prateleira, conforme figura. Recomenda-se a utilização de assadeiras de alumínio.

Não abra a porta do forno quando cozinhar pratos fermentados (por exemplo: pão, massas fermentadas e suflês), a corrente de ar frio bloqueia o seu crescimento. Para verificar o grau de cocção de bolos, espete um palito no centro do alimento, se este sair seco o alimento está assado. Para fazer esta verificação espere que tenha passado pelo menos ¾ do tempo de cozimento previsto.

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

Para Assar Peixe

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

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

Para Assar Carne

A carne a ser assada no forno deverá pesar pelo menos 1 kg, para evitar que fique muito seca. Se a peça de carne for magra, use azeite ou margarina ou um pouco de ambos. A margarina e o azeite serão desnecessários se a peça de carne for gordurosa. Quando a peça possuir gordura apenas em um dos lados, coloque-a no forno com este lado virado para cima; a gordura ao derreter, untará suficientemente a parte que ficou por baixo.

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

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

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

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

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

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

Tabelas de Temperaturas Indicadas

Os dados das tabelas são apenas indicativos. A experiência, os diferentes hábitos alimentares e o gosto pessoal, irão sugerir as variações a serem efetuadas.

É necessário realizar um pré-aquecimento de no mínimo 12 minutos na temperatura máxima. Após colocar o alimento no forno conte mais 8 minutos para ajustar a temperatura desejada.

Doces	**Posição da Prateleira**	**Temperatura °C**
Bolo médio	2	230
Carne	**Posição da Prateleira**	**Temperatura °C**
Peru	3	250
Costela de Boi	3	280
Massas	**Posição da Prateleira**	**Temperatura °C**
Lasanha	2	230
Pão Caseiro	2	230
Peixe	**Posição da Prateleira**	**Temperatura °C**
Peixe inteiro recheado	2	250

8. Especificações Técnicas

Modelo		76GS
Tensão (V)		127 / 220
Frequência (Hz)		60
Potência elétrica total (W)		25
Potência máxima da lâmpada do forno (W)*		25
Capacidade do forno (litros)		96,5
Potência do forno (W)		2.600
Potência dos queimadores (W)	Semirrápido	2.000
	Rápido	2.700
	Tripla Chama	3.700
Tipo de gás	Pressão do gás GLP (kPa)	2,75
	Pressão do gás GN (kPa)	1,96
Peso sem embalagem (kg)		44,2
Peso com embalagem (kg)		45,8

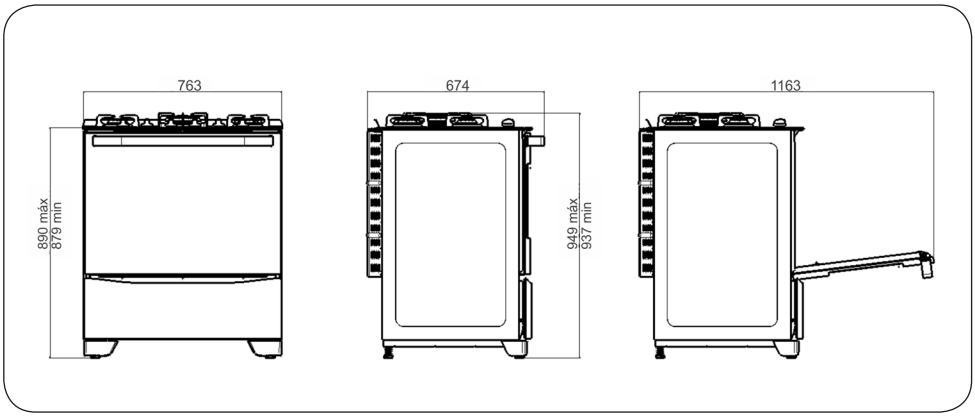
Características	76GS
Queimador semirrápido	3
Queimador rápido	1
Queimador tripla chama	1
Bloqueia gás - forno	sim
Acendimento automático	sim
Prateleira simples	1
Prateleira autodeslizante	1

* Adquira uma lâmpada com rosca do tipo E14 própria para fogões na tensão adequada com a disponível em sua residência, 127 V ou 220 V.

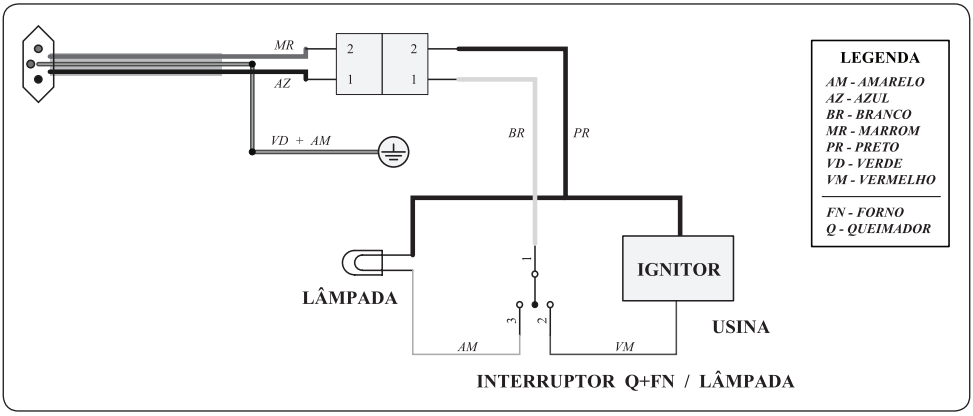
IMPORTANTE

Este aparelho é destinado a uso doméstico e aplicações similares, tais como: - cozinha de uso de grupo de funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; - casas de fazenda e por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes tipo residenciais; - ambientes de meia-pensão; - buffet e aplicações similares não destinadas ao varejo e/ou uso comercial.

9. Dimensões (mm)



10. Esquema Elétrico



Anotações

11.Certificado de Garantia

A Fabricante Electrolux do Brasil S/A concede garantia contra qualquer vício/defeito 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) 90 (noventa) dias de garantia legal; e,

b) 09 (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. Subsequente a garantia de 12 (doze) meses mencionada no item "2", a fabricante concede garantia suplementar de 24 (vinte e quatro) meses aplicável exclusivamente a manchas e falhas na serigrafia, riscos, lascas e fraturas eventualmente identificadas no vidro mesa do produto.

5. Excluem-se da garantia contratual mencionada no item "2.b" e também da garantia mencionada no item "4" casos de corrosão provocada por riscos, deformações, fraturas ou similares, decorrentes da má utilização do produto, bem como eventos consequentes da aplicação de produtos químicos, abrasivos ou similares não recomendados pelo manual de instruções, que danifiquem a qualidade do material componente;

Condições desta Garantia:

6. Qualquer vício/defeito que for contatado neste produto deve ser imediatamente comunicado ao Serviço Autorizado Electrolux mais próximo de sua residência, cujo contato e endereço podem ser encontrados no site da Fabricante (www.electrolux.com.br), ou, informado pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor Electrolux através dos telefones 3004 8778 (capitais e regiões metropolitanas) e 0800 728 8778 (demais regiões).

7. Esta garantia abrange a substituição de peças que apresentem vícios/defeitos constatados como de fabricação, além da mão de obra utilizada no respectivo reparo.

8. Peças de 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/defeitos 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:

9. Houver remoção e/ou alteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.

10. 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.

11. O produto for ligado em tensão diferente a qual foi destinado.

12. 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.

13. O vício/defeito for causado por acidente ou má utilização do produto pelo Consumidor.

A Garantia concedida pelo Fabricante não cobrirá:

14. Despesas com Instalação do produto.

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

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 valido 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 (www.electrolux.com.br) ou pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor através dos telefones 3004 8778 (capitais e regiões metropolitanas) e 0800 728 8778 (demais regiões).

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

www.electrolux.com.br

3004 8778 Capitais e Regiões Metropolitanas
0800 728 8778 Demais Regiões

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

Manual impresso em papel reciclado

A15540101/B
G0022977/003
Fev/19

REGISTRE SEU PRODUTO REGISTRE SEU PRODUTO