Parabéns! Você é um cliente especial que acaba de adquirir um produto com a aualidade 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 ventila-

ção 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



de funcionamento, nivele o seu fogão girando os



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



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

desejado.

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

forno no sentido anti-horário,

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

## **Painel Digital**



O modelo 52LBR é equipado com um painel digital que lhes permitem 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. Pressione a **tecla** 



Relógio para habilitar o ajuste das **ho**ras. 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.

## pressione e gire o botão do : Timer Contador Regressivo de Tempo

tempo

Segurança

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

após o final da contagem

vez para **iniciar** a contagem de

O gás do forno não será cortado

Este aparelho não se destina a

utilização por pessoas (inclusive

criancas) com capacidades físicas.

sensoriais ou mentais reduzidas, ou

por pessoas com falta de experiên-

cia e conhecimento, a menos que

tenham recebido instruções referen-

tes a utilização do aparelho ou es-

teiam sob a supervisão de alquém

responsável pela sua segurança. As

crianças devem ser vigiadas para

assegurar que elas não estejam

Evite acidentes. Após desembalar

o fogão, mantenha o material da

embalagem fora do alcance de

crianças. Não permita que o fo-

gão seja manuseado por crianças,

mesmo estando desligado. Fique

atento para que elas não toquem

na superfície do fogão, nem perma-

necam próximas do mesmo auando

em funcionamento e ainda quente,

mesmo desligado.

brincando com o aparelho.

Nunca desligue o fogão da toma-Pressione novamenda puxando pelo cabo elétrico. te a **tecla Timer** para o ajuste dos minutos. Utilize as teclas +/para o ajuste cabo elétrico. 3. Pressione a **tecla Timer** mais uma

elétricos.

Elétricas

Desligue-o puxando pelo plugue. Não altere o plugue do seu fogão. Não prenda, torça ou amarre o Se o cabo de alimentação estiver

Cuidados com as Partes

Desligue o fogão da tomada

sempre que fizer a limpeza ou

manutenção, para evitar choques

danificado, este deve ser substituído pelo Servico 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 especi-

ficações ou características do fogão.

# Utensílios

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 segu-

rança, seu fogão deve ser mantido sempre limpo. Acúmulo de aordura ou de outros alimentos pode causar mau funcionamento e risco de acidentes, veja em "Limpeza e Manutenção". Limpe sempre a tampa de vidro

e a mesa do fogão após cada utilização. Após limpar o painel de controle certifique- se de que os botões

estejam todos na posição "desligado", especialmente o botão do forno, que gira livremente para ambos os sentidos.

## **Cuidados Gerais**

inflamáveis sobre a tampa de vidro durante o uso do Foaão. 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 pecas e acessórios originais para a sua substituição. Nunca use chamas ou faíscas para localizar vazamentos de gás, pois podem

Tampa

de vidro

**Trempes** 

(grades)

Porta

do forno

Queimador

Ultrachama

Queimadores

Semirrápidos

Interruptor da

luz do forno/

acendimento

automático

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

modelos 76LBU, 76LSU

provocar explo-

sões. Utilize uma

esponja com es-

puma de sabão ou

detergente líquido.

## Vazamento de Gás

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

Apague toda e qualquer

chama. Não acenda qualquer tipo de

chama. Não mexa em interruptores

biente e faça a ligação de um local aberto e ventilado. Feche o registro da entrada

de gás; Abra as janelas e as portas,

permitindo maior ventilação do ambiente;

Afaste as pessoas do local; Caso o vazamento seja no **bolijão**, retire-o e leve-o para um local aberto e bem ven-

distribuidor de aás: Se o fogão é abastecido com gás canalizado ou central (prédios), feche imediatamente os registros de abastecimento e chame a companhia de gás responsável;

tilado em seauida chame o

10. Chame a assistência técnica para verificar o problema.

## Vazamento de Gás com Fogo

Se possível feche o registro de gás;

Afaste as pessoas do local;

Pés niveladores

Entrada

de gás

Semirrápidos

Pés Frontais

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

lux possui uma Rede de Serviços :

Autorizados altamente qualificada

para instalar seu fogão, por este

serviço será cobrada uma taxa de

instalação. Para encontrar o ser-

viço 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

Antes de solicitar a instalação, veri-

fique 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 respon-

Caso prefira, você mesmo pode

instalar seu fogão, contanto que

siga, passo a passo, as instruções

Confira antes, na etiqueta de identi-

ficação localizada na parte traseira

do fogão, o tipo de gás e tensão

de alimentação de sua residência.

MANUAL DE INSTRUÇÕES

sabilidade do consumidor.

deste manual

www.electrolux.com.br

3. Instalação

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



vel. Procure selecionar 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 siste-

## legislação local. *Importante*

uso doméstico.

Para sua tranquilidade, a Electro- : 3.1 Condições do Local de

Instalação

em que é instalado

fogão e à saúde.

A utilização de um fogão a gás

produz calor e umidade no loca

Certifique-se de que haja circula-

ção de ar no local de instalação do

aparelho, mantendo a ventilação

natural ou instalando um exaustor

de ar (NBR 13103). Uma má ventila-

ção produz falta de oxigênio, que

é prejudicial ao desempenho do

A utilização intensiva e prolongada

do Fogão requer uma ventilação

suplementar, por exemplo a aber-

tura de uma janela ou de uma

ventilação mais eficaz que aumen-

a chama.

3.2 Posicionamento do Fogão

Após retirar a embalagem, remo-

va 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

O calor derrete o plástico e sua

remoção se torna muito difícil. Após

a retirada do filme, executar a lim-

peza da mesa, conforme capítulo

pois poderá danificar o inox.

"Limpeza e Manutenção".

te o fluxo de ar. As

correntes de ar não

devem dificultar o

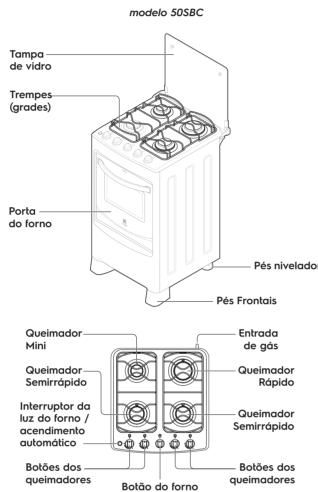
bom funcionamento

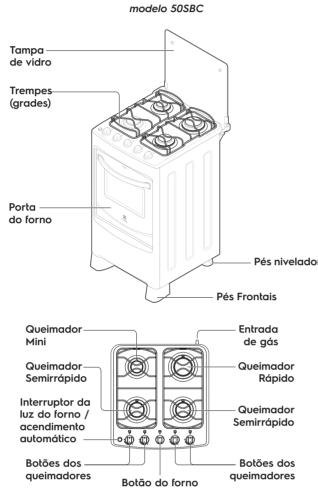
do fogão ou apagar

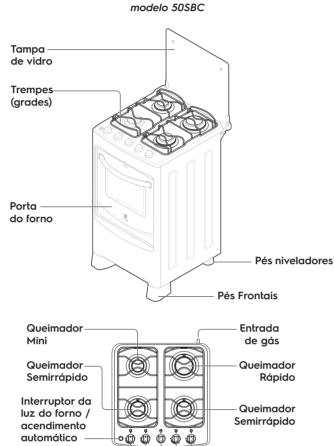
Este produto foi concebido e deve ser utilizado exclusivamente para

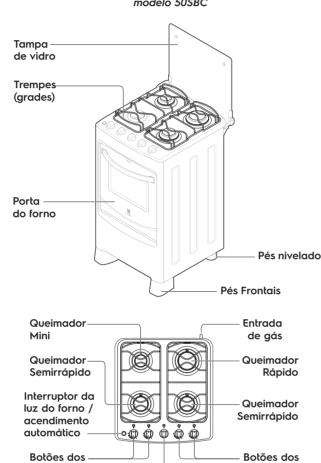
ma de reciclagem de equipamentos elétricos e eletrônicos que atenda à

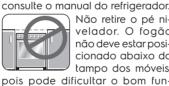
# 2. Descrição











cionado abaixo do tampo dos móveis, pois pode dificultar o bom funcionamento do produto e causar



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

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

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

# Nivelamento do Foaão

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 (trempes) e observe se o nível da água esta alinhado com a borda da forma.

## Não retire o pé nivelador. O fogão



Evite instalar o fogão ao lado do

refrigerador. Em caso de dúvida,

Respeite a altura

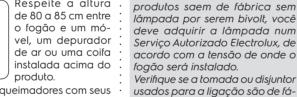
Coloque os queimadores com seus

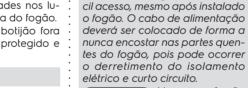
# *Importante*

os pés traseiros até que o nível da água esteja alinhado com a borda da forma.

Se não estiver, gire

### ⚠ Atenção A instalação elétrica de sua residência deve estar de acordo com a norma NBR5410. Nossos





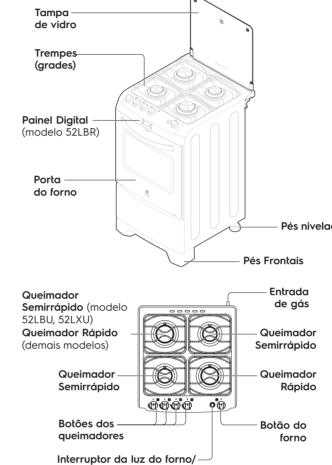
Ligue seu fogão a uma tomada exclusiva, não utilize extensões ou conectores tipo T (benjamim).

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 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 Tensão 220 V

133 V Máxima 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 (PRO-

## 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.

talação, variação de tensão fora dos limites especificados (vide tabela citada acima) ou quedas trequentes no tornecimento de

127 V Mínima 116 V 201 V mesma ao novo padrão NBR14136, com um eletricista de sua confiança.

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 ater-

ramento do cabo de alimentação

Anotações

não pode ser cortado.

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 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 sé-

rie (NBR 14177). Em caso de dúvida

### ou aquisição de acessórios para a instalação do produto, consulte o serviço Autorizado Electrolux. Mangueira PVC tarja Amarela



uso de bolijão, a mangueira de PVC pode ser utilizada desde que atenda todas as condições abaixo:

· A mangueira não tenha emendas, · Não cruze por trás do fogão, não a passe próximo a saídas de ar

quente ou toque no produto;

# botijão ou registro de parede Tanto

Botões dos-

queimadores

· O comprimento da mangueira 3.4 Instalação do Gás seja menor que 125 cm; Verifique a distância entre o fogão e A mangueira de PVC com tarja amarela esteja dentro do prazo a manqueira de PVC taria amarela de validade, conforme NBR 8613 quanto o tubo flexível metálico não e aprovada pelo INMETRO Caso contrário utilize o tubo flemóveis (ex. gavetas), passar por locais fechados tais como áreas de xível metálico em conformidade com a NBR 14177 e aprovado pelo INMETRO. NBR 14177)

-0000000

Botão

do forno

Tubo Flexível Metálico (conforme Somente instale o fogão com um tubo

**Botões dos** 

queimadores

flexível metálico aprovado pelo IN-METRO (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

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).

junto à Rede de Serviços Autoriza-

# / Atenção



76LBU, 76LSU 22LXS, 52LBR, 22LXU, 52LBS,

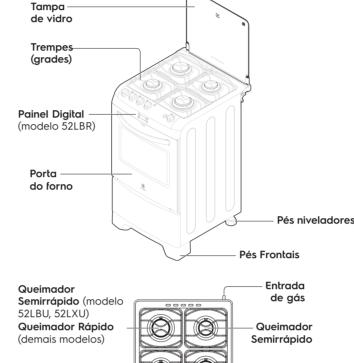
**202BC, 52LBU,** FOGÃO A GÁS

Xulorio Electrolux

# Nunca deixe panos ou materiais

Cuidados com Alimentos e Para manusear ou retirar os

# modelos 52LBU, 52LXU, 52LBS, 52LXS, 52LBR



# acendimento automático Danos ao aparelho poderão ocorrer se houver, no local da ins-

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

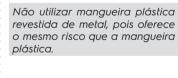
Os benefícios do novo padrão de DIST)" da ANEEL (Agência Nacional tomada são: Maior segurança contra risco de choque elétrico no momento da conexão do plugue na tomada; Melhoria na conexão entre o plugue e tomada, reduzindo pos-

sibilidade de mau contato elétrico;

(conforme NBR 8613) Se a instalação do gás for feita por

· O botijão esteja ao lado da entrada de gás do fogão;







CEP 81520-900 Fone: 4] 337]-7000 R. Ministro Gabriel Passos, 360 Electrolux do Brasil 5.A.

Curitiba - PR - Brasil

20074701/005 A\\ 01910\to A

www.electrolux.com.br

providências

próximo ao local Saia do am-

elétricos. Não utilize o telefone e celular

**0800 728 8778** Demais Regiões 3004 8778 Capitais e Regiões Metropolitanas

Jse sempre um regulador de pressão para qualquer tipo de botijão. A ausência deste pode causar excesso de pressão e vazamen-

to de gás. O regulador de pressão do gás

deve ser de 2,75 (2,8) kPa de pressão e, no mínimo, 1 ka/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.



e em boas condições. Instalação com botijão com Man-

gueira de PVC tarja amarela Coloque a abracadeira 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.

imediatamente o botão até a po-

sição 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

4.4 Instalação, Limpeza ou

Nossos modelos saem de fábrica

Adauira 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

Para evitar choque elétrico ao ins-

talar, trocar ou limpar a lâmpada,

inversa.

6.3 Desmontagem do Vidro

O vidro interno da porta do forno é

removível para facilitar a limpeza.

A presilha que segura o vidro po-

derá apresentar uma coloração

característica do material, natural

Abra a porta do forno e gire a

trava até a posição indicada.

2. Retire o vidro interno e limpe os

vidros e a porta do forno com es-

ponja, detergente neutro e água.

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

do tempo de uso do produto.

Para a retirada do

protetor de vidro da

(para a esquerda):

Para recolocar, pro-

ceda de maneira

"Especificações Técnicas".

desligado da tomada.

da Porta

sem lâmpada por serem bivolt.

Troca da Lâmpada

Dispositivo de Segurança Bloqueia 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 aás no interior do forno. Caso a chama não acenda ou tampa de vidro apaque acidentalmente, retorne



assegure-se de que o fogão esteja superfície de trabalho e não coloque objetos pesados ou quentes sobre a tampa de vidro (limite de 3 kg e 50°C) lâmpada, gire-o no sentido anti-horário

4. Volte a trava na posição inicial

É comum a trava apresentar resis-

tência ao ser girada, porém sem

prejuízo ao funcionamento do

6.4 Limpeza dos Queimadores

Evite que alimentos sejam derrama-

dos 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 pecas 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

travado.

*Importante* 

choque térmico.

produto.

e certifique-se que o vidro está

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.

ajustáveis.

2. Coloque a outra

abraçadeira na ex-

tremidade oposta da

mangueira, em segui-

da, encaixe a man-

gueira no regulador

de pressão e aperte

a abraçadeira com a

3. Conecte o regula-

dor de gás ao botijão,

apertando-o somente

com as mãos. Este

sistema foi desenvol-

vido para vedação

somente com a forca

"manual", não neces-

4. Ligue o gás e ve-

rifique se existem

Fixe o adaptador

para "bico de mama-

deira" na entrada de

aás do fogão usando

duas chaves aiustá-

2. Encaixe o anel de

vedação dentro do

adaptador e fixe o

tubo flexível metá-

lico ao adaptador,

usando duas chaves

veis (chave inalesa).

vazamentos utilizando o deter-

gente líquido viscoso, que garante

um melhor desempenho e eficácia

Instalação com Botijão e Tubo

do teste.

Flexível Metálico

sitando ferramentas.

chave de fenda.

4.5 Tampa de Vidro Deixe esfriar os queimadores. grades e mesa antes de abaixar a

Nunca acenda os queimadores da mesa com a tampa abaixada. O calor da chama ou das partes da mesa pode quebrar a tampa A função da tampa do fogão,

auando abaixada, é proteger a superfície contra o acúmulo de pó e, quando levantada, evitar os respingos de gordura na parede.



# 5. Dicas e Conselhos

3. Encaixe o anel de

vedação dentro da outra extremidade

e fixe o tubo flexível

metálico no regulador

de pressão com regis-

tro de rosca externa

½", usando a chave

Conecte o regula-

dor de gás ao bolijão,

apertando-o somente

com as mãos. Este

sistema foi desenvol-

vido para vedação

somente com a forca

"manual", não neces-

sitando ferramentas.

Ligue o gás e ve-

rifique se existem

ajustável.

vazamentos utilizando o deter-

gente líquido viscoso, que garante

um melhor desempenho e eficácia

Instalação com Gás Encanado e

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

Recomenda-se o uso de tubo flexí-

vel metálico para conectar o fogão

Este fogão foi projetado para uso

com gás GLP. Para a utilizar seu

aparelho com gás natural, chame o

Serviço Técnico Autorizado Electro-

lux mais próximo para a conversão.

Tubo Flexível Metálico

do teste.

da NBR 15526.

ao registro de parede

GN (Gás Natural)

**Importante** 

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 Auto-

rizado Electrolux). A conversão

somente será possível se o gás

1. Fixe o adaptador

para "bico de mama-

deira" na entrada de

gás do fogão usando

duas chaves ajustá-

veis (chave inglesa).

2. Encaixe o anel de

vedação dentro do

adaptador e fixe o

tubo flexível metá-

lico ao adaptador,

usando duas chaves

3. Encaixe o anel de

vedação na outra

extremidade e fixe o

tubo flexível metálico

no registro de parede

com rosca externa

½", usando uma cha-

4. Ligue o gás e veri-

fique se existem va-

zamentos utilizando

ajustáveis.

ve ajustável.

o detergente líquido viscoso, que

garante um melhor desempenho e

D

eficácia do teste.

natural estiver disponível.

## 5.1 Recomendações Importantes



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 comecar a ferver, a chama seja reduzida até ao mínimo

possível mantendo a fervura. Assegure-se para que haja circulação de ar no ambiente onde o fogão esteja instalado Para facilitar a ignição, acender

o queimador antes de colocar a panela sobre a grade. Abaixar ou apagar a chama antes de retirar a panela. Durante o cozimento, quando se utilizam óleos e outras gorduras,

é necessário estar atento, pois ao serem derramados podem incendiar-se Use somente panelas com fundo

plano e que garantam um boa estabilidade sobre as grades. 5.2 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, ajuste a temperatura para 230°C ou para a temperatura indicada na receita.



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 coccão 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.

7.1 Assistência ao Consumidor Caso seu fogão apresente algum na 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

Provável Causa

Problema

7. Solução de problemas

pode ser fácil e rapidamente corrigido, sem necessidade de aguardar

Quando as correções sugeridas não forem suficientes, entre em contato com o Servico de Atendimento ao Consumidor Electrolux

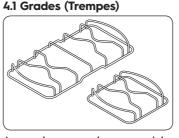
Correção

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

se o disjuntor está ligado.

Resíduo de cola	Resíduo de cola proveniente das etiquetas.	Remova as etiquetas antes de utilizar o fogão. Utilize espon- ja macia e limpador líquido multi-uso.
O forno não funciona (não liga)	Botões de comando não foram selecionados corretamente para o cozimento.	Verique os botões e repita as operações indicadas no capítulo "Como Usar".
	Na instalação elétrica da residência o disjuntor está des- ligado ou falta energia elétrica.	Ligue o disjuntor ou chame um eletricista de sua confiança.
	O registro de gás está fechado.	Abra o registro.
	Chama amarela/vermelha.	Verique se o gás não está no fim ou se não há sujeira/umi- dade 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.

### 4. Como Usar Caso o fogão ainda se encontre



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. Ultrachama 16 cm 40 cm\* Rápido 16 cm 22 cm Semirrápido 12 cm 22 cm 22 cm 12 cm

\*Quando o diâmetro máximo for utilizado no queimador tripla--chama, os outros queimadores não devem ser utilizados, pois há o risco de queda das panelas.

4.2 Usando os Queimadores Botão de controle de gás dos queimadores (bocas)

Os botões de funcionamento dos queimadores estão no painel de

Forno

Forno

Gradua-

ção de

(em °C)

Painel de Controle

Posição do queimador (Boca)

Indicação de fechado dos

Acendimento da Lâmpada do Forno

Acendimento automático

Acendimento Automático dos

Para facilitar a ignição, acenda

o queimador antes de colocar a

Queimadores (bocas )

panela sobre a grade.

180

205

230

255

280

# Botões de Controle Queimadores Fechado Máximo Mínimo

se os espalhadores (A) estão devidamente encaixados nas bases (B) Para interromper o fornecimento do gás gire o botão

Se após algumas

tentativas não

acender, verifique

no sentido horário (para a direita) até à posição fechado

1. Pressione e mantenha pressiona-

do o interruptor do acendimento

2. Pressione e gire o botão do quei-

mador no sentido anti-horário (para

3. Depois de acesa, regule a inten-

sidade da chama de acordo com

automático

a esquerda).

o desejado.

Na falta de energia elétrica, para acender um queimador 1. Aproxime uma chama (fósforo

aceso); 2. Pressione o botão correspondente e gire-o no sentido anti-horário

(para a esquerda)

### 4.3 Usando o Forno Antes de ligar o forno, abra total-

mente a porta. Após o acendimento, permaneça com a porta aberta por cerca de 1 minuto, para permitir a correta oxigenação do forno. Para o acendimento do forno

1. Com a porta do forno aberta,

pressione e mantenha pressionado o interruptor do acendimento automático

2. Pressione e gire o botão do forno no sentido anti-horário (para a esquerda), mantendo-o pressionado. 3. Aquarde o forno acender e. depois de aceso, continue com o botão do forno pressionado por mais 10 segundos, caso contrário, o dispositivo de segurança bloqueia gás apaga a chama.

# Recomendações

utensílio que estiver no interior do mesmo. Jamais armazene ou utilize álcool, gasolina, ou qualquer outro líquido e sprays inflamáveis próximo ao fogão.

Ao utilizar o forno retire qualquer

cimento antes de levar o alimento ao forno. O isolamento térmico do forno. durante os primeiros minutos de fun-

Feche a porta e faça o pré-aque-

cionamento, pode produzir fumaça e odores característicos. No primeiro uso, aqueça o forno

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.

# 6.1 Limpeza Geral

## peza ou manutenção, desligue o fogão da tomada e feche os registros de gás. A limpeza deverá

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 para limpeza e polimento.

e isentas de crostas de sujeira.

Não utilize papel alumínio para forrar a mesa do fogão, pois pode causar manchas na mesa e prejudicar o funcionamento das velas. Não deixe que substâncias ácidas ou alcalinas, como: vinagre, café, leite, água salgada, suco de tomate etc., permaneçam por muito tempo em contato com as superfícies da mesa, queimadores ou superfícies esmaltadas (tampas dos queimadores), as arades, o topo e o chão do forno. Em caso de derramamentos, proceda a limpeza imediatamente A limpeza dos queimadores, das

tampas e dos espalhadores deve ser feita periodicamente com áqua morna e sabão neutro ou detergente tipo lavaloucas neutro. Antes de recolocá-los no seu lugar, enxugue--os bem e verifique se todos ficaram limpos e secos. Verifique se estão bem encaixados. Acenda os queimadores e deixe-os ligados por aproximadamente 1 minuto para garantir a secagem completa. Podem ocorrer pontos de oxidação na parte inferior 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.

atmosféricas é normal. Ligue o forno e aguarde alguns

### o queimador, espere esfriar e limpe com pano úmido. Tome cuidado especialmente quando a mesa estiver sem os queima-

dores. Não deixe cair fiapos ou detritos no sistema de gás pois pode desregular a chama ou causar entupimento no pequeno orifício de saída de gás. Caso aconteça, utilize uma agulha de limpeza específica para fogões. *Importante* 

Não deixe cair líquidos ou sólidos

dentro do queimador para não

desregular a chama ou causar entu-

pimentos. Caso aconteça, desligue

## Não utilize o forno do seu produto

para armazenar alimentos

# Antes de executar qualquer lim-

6. Limpeza e manutenção

## ser feita com o fogão frio Não use em hipótese alguma agentes de limpeza como: cloro, água sanitária, querosene, gasolina, solventes, removedores,

inoxidável e dos vidros use uma esponja macia ou um pano úmido com áqua 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 esponias, pós abrasivos e substâncias corrosivas que possam arranhar as citadas partes. Utilize um pano seco e macio para não deixar marcas de água no final da limpeza. Para remoção de manchas nas partes de inox, utilize produtos específicos Conserve as velas de acendimento

eletrônico dos queimadores limpas

### Provável Causa Problema Correção Há formação de umidade nos conscilimentos a por con Há formação Queimador da mesa não

Umidade entre os vidros embaçada

após o término do cozimento. a finalização do cozimento Reposicione os espalhadores Espalhador mal posicionado.

Após acender o queimador, permaneça com o bolão de controle pressionado por 10 O sistema bloqueia gás não foi forno não perdesativado corretame segundos, até desativar o sistema bloqueia gás. manece aceso Dependendo das condições

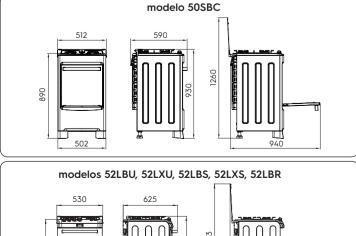
## 8. Especificações Técnicas 81 Especificações Técnicas

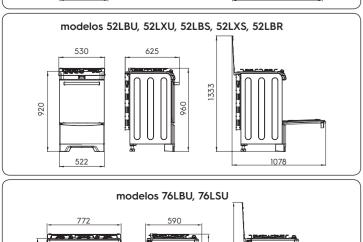
8.1 Especificações Tecnicas						
Modelo		50SBC	52LBR	52LBS 52LXS	52LBU 52LXU	76LBU 76LSU
Tensão (V)		127/220	127/220	127/220	127/220	127/220
Frequência (Hz)		60	60	60	60	60
Potência elétrica total (W)		25	25	25	25	25
Potência máxima da lâmpa- da do forno (W)*		25	25	25	25	25
Capacidade do forno (litros)		57	70	70	70	91
Potência do forno (W)		2.100	2.100	2.100	2.100	2.100
Potência dos queimadores (W)	Mini	1.650	-	-	-	-
	Semirrápido	1.700	1.850	1.850	1.850	1.700
	Rápido	2.300	2.700	2.700	2.700	-
	Ultrachama	-	-	-	-	3.300
Pressão de gás (kPa)	GLP	2,75	2,75	2,75	2,75	2,75
	GN	1,96	1,96	1,96	1,96	1,96
Peso com embalagem (kg)		23,5	28,5	28,5	26,5	32
Peso sem embalagem (kg)		22	27	27	25.5	31

\*Adquira uma lâmpada com rosca do tipo E14 própria para fogões na

8.2 Características					
Modelo	50SBC	52LBR	52LBS 52LXS	52LBU 52LXU	76LBU 76LSU
Queimador Mini	1	-	-	-	-
Queimador Semirrápido	2	2	2	3	4
Queimador Rápido	1	2	2	1	-
Queimador Ultrachama	-	-	-	-	1
Bloqueia gás - forno	sim	sim	sim	sim	sim
Acendimento automático	sim	sim	sim	sim	sim
Prateleira autodeslizante	-	1	1	-	-
Prateleira simples	1	1	1	1	1

# 9. Dimensões

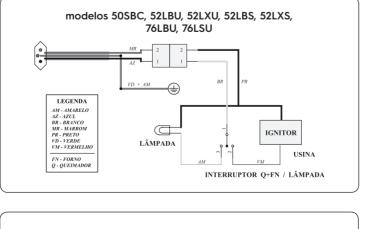


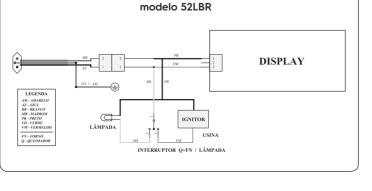


# 10. Esquema Elétrico

22

Sem energia elétrica.





### 11. Certificado de Garantia A fabricante Electrolux do Brasil S.A. Condições desta agrantia:

concede agrantia contra qualquer vício de fabricação aplicável nas sequintes condições: 1. O início da vigência da garantia

ocorre na data de emissão da

competente nota fiscal de venda ao consumidor correspondente ao produto a ser garantido com identificação, obrigatoriamente, de modelo e características de produto; 2. O prazo de vigência da garantia é de 12 (doze) meses contados

a partir da data da emissão da nota fiscal preenchida conforme disposição do item "1" deste certificado e divididos da seguinte maneira: a) 3 (três) meses de garantia legal e;

b) 9 (nove) meses de garantia contratual 3. A fabricante não concede qualquer forma e/ou tipo de garantia

para produtos desacompanhados de nota fiscal de venda ao

consumidor, ou produtos cuja nota fiscal esteia preenchida incorretamente (observar orientacão do item "1" deste certificado): 4. Exclui-se da agrantia contratual mencionada no item "2.b", casos de corrosão provocada por riscos, deformações ou similares decorrentes da utilização do produto, bem como eventos

consequentes da aplicação de

produtos químicos, abrasivos ou

similares que danifiquem a qua-

lidade do material componente;

27

5. Qualquer defeito que for constatado neste produto deve ser

24

imediatamente comunicado ao Servico Autorizado Electrolux mais próximo de sua residência. cuio contato e endereco pode ser encontrado na relação que acompanha o produto, no site da fabricante (www.electrolux.com. br), ou, informado pelo Servico de Atendimento ao Consumidor Electrolux: . Esta garantia abrange a substi-

tuição de peças que apresentem vícios constatados como de fabricação, além da mão de obra utilizada no respectivo reparo: Pecas de vidro, plástico, borracha, bem como os acessórios

e as peças sujeitas ao desgaste natural pelo uso, tais como trempes, espalhadores e tampas dos queimadores, são agrantidos contra vícios de fabricação apenas pelo prazo legal de 90 (noventa) dias, contados a partir da emissão da nota fiscal de compra do produto:

auando:

fabricante:

garantia perderá a validade 8. Houver remoção e/ou alteração

28

do número de série ou da etiqueta de identificação do produto: . 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

tratos, descuidos ou ainda sofrer alterações, modificações

ou consertos feitos por pessoas ou entidades não credenciadas pela Electrolux do Brasil S.A.; 12. O defeito for causado por aci-

duto pelo Consumidor: A garantia concedida pelo fabricante não cobrirá: 13. Despesas com instalação do

produto. 14. O não funcionamento ou falhas

para preparação do local onde será instalado o produto (ex. rede elétrica, conexões elétricas e hidráulicas, tomadas, esgoto, alvenaria, aterramento, etc.); 16. Chamadas relacionadas uni-

Outras disposições: 17. As despesas de deslocamento

do Serviço Autorizado, para atendimento de produtos instalados fora do município de sua sede, obedecerão os seguintes critérios:

a) para situações existentes

nos primeiros 90 (noventa) dias

sequintes à data de emissão

da nota fiscal de venda ao

Para sua comodidade, preserve

A NOTA FISCAL DO PRODUTO. Quando necessário, consulte o Serviço de Atendimento ao

O MANUAL DE INSTRUÇÕES,

nbalagem (kg) 22 tensão adequada com a disponível em sua residência, 127 V ou 220 V.

Modelo	50SBC	52LBR	52LXS	52LXU	76LSU	
Queimador Mini	1	-	-	-	-	
Queimador Semirrápido	2	2	2	3	4	
Queimador Rápido	1	2	2	1	-	
Queimador Ultrachama	-	-	-	-	1	
Bloqueia gás - forno	sim	sim	sim	sim	sim	
Acendimento automático	sim	sim	sim	sim	sim	
Prateleira autodeslizante	-	1	1	-	-	
Prateleira simples	1	1	1	1	1	
						25

10. O produto for ligado em tensão diferente a qual foi destinado; 11. O produto tiver recebido maus

dente ou má utilização do pro-

decorrentes de problemas de

fornecimento de energia elétrica e/ou falta de gás no local onde o produto está instalado; 15. Despesas com transporte, peças, materiais e mão de obra

camente a orientação de uso

constantes no Manual de Instruções ou no próprio produto serão passíveis de cobranças;

Consumidor

Consumidor, as despesas serão suportadas pela fabricante;

b) para situações existentes após o 91º (nonagésimo primeiro) dia seguinte à data da emis-

18. As despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças que não pertençam ao produto são de responsa-

bilidade única e exclusiva do Consumidor; A Electrolux declara que não há nenhuma outra pessoa física e/

são da nota fiscal de venda ao

Consumidor, as despesas serão

suportadas única e exclusiva-

mente pelo Consumidor;

ou jurídica habilitada a fazer exceções ou assumir compromissos, em seu nome, referente ao presente certificado de garantia; 20. Este CERTIFICADO DE GA-RANTIA é válido apenas para

produtos vendidos e utilizados no território brasileiro, sendo que aualauer dúvida sobre as disposições do mesmo devem ser esclarecidas pelo manual de instruções, pelo site da fabricante ou pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor Electrolux;

CERTIFICADO DE GARANTIA E