

**Fogão a Gás
Blue Touch
76EGX**



Pensando em você

 **Electrolux**

Manual de
Instruções

Manual do Usuário

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

Neste manual, você encontra todas as informações para sua segurança e o uso adequado de seu fogão. Leia todas as instruções antes de utilizar o produto e guarde este manual para futuras referências.

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

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

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



Dicas Ambientais

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

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



Índice

Segurança	02
Descrição do Fogão	04
Instalação	05
Como Usar	11
Limpeza e Manutenção	14
Solução de Problemas	16
Dicas e Conselhos.....	17
Especificações Técnicas	19
Tabela de Características	20
Esquema Elétrico	21
Certificado de Garantia	22

1. Segurança

Para Crianças

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

Para o Usuário / Instalador

IMPORTANTE

CUIDADOS COM AS PARTES ELÉTRICAS:

Desligue o Fogão da tomada sempre que fizer limpeza ou manutenção, para evitar choques elétricos.

Nunca desligue o Fogão da tomada puxando pelo cabo elétrico. Desligue puxando pelo plugue.

Não altere o plugue do seu Fogão. Não prenda, torça ou amarre o cabo elétrico e não tente consertá-lo, caso ocorram danos chame o Serviço Autorizado Electrolux, a fim de evitar riscos.

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

Ligue seu Fogão a uma tomada exclusiva, não utilize extensões ou conectores tipo T (benjamim). (Fig. 1.1).

Antes de instalar ou substituir a lâmpada, os queimadores do fogão devem estar desligados e o cabo elétrico deve ser desligado da tomada. Assim você evitará acidentes. Troque ou instale a lâmpada por outra lâmpada de fogão, verificando a tensão elétrica da rede local. Veja a potência correta da lâmpada para o seu modelo em "Especificações Técnicas".

É perigoso modificar as especificações ou características do Fogão.

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

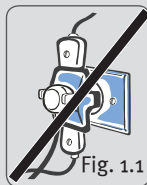


Fig. 1.1

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

CUIDADOS COM ALIMENTOS E UTENSÍLIOS:

Para manusear ou retirar os alimentos do forno, utilize luvas térmicas de proteção.

Não utilize panelas com fundo arredondado, para evitar acidentes.

Nunca deixe o cabo das panelas no lado de fora do Fogão. Ao utilizar óleo ou gordura nas frituras, o cuidado deve ser maior, pois os mesmos são inflamáveis.

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



Errado
Fig. 1.2.1



Errado
Fig. 1.2.2



Certo
Fig. 1.2.3

CUIDADOS COM A LIMPEZA:

Por motivo de higiene e segurança, seu Fogão deve ser mantido sempre limpo. Acúmulo de gordura ou de outros alimentos podem causar mau funcionamento e risco de acidentes (veja limpeza e Manutenção).

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

Após limpar o painel de controle, certifique-se de que os botões estejam todos na posição “desligado”, especialmente o botão do forno, que gira livremente para ambos os sentidos.

CUIDADOS GERAIS:

Nunca deixe panos ou materiais inflamáveis sobre a tampa de vidro durante o uso do Fogão. Mantenha crianças e animais longe do Fogão principalmente se ele estiver funcionando. As partes próximas aos queimadores, as partes externas, os puxadores e a porta esquentam e podem provocar queimaduras.

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

Antes de acender o forno, abra totalmente a sua porta para evitar o acúmulo de gás dentro dele. Certifique-se que o forno acendeu antes de fechar a porta.

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

Evite a instalação do Fogão próximo a materiais inflamáveis, por exemplo: cortinas, panos de

cozinha etc.

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

Verifique sempre se os botões estão na posição “●” (desligado) quando o Fogão não estiver sendo utilizado.

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

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

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



Fig. 1.3

Vazamento de Gás

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

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

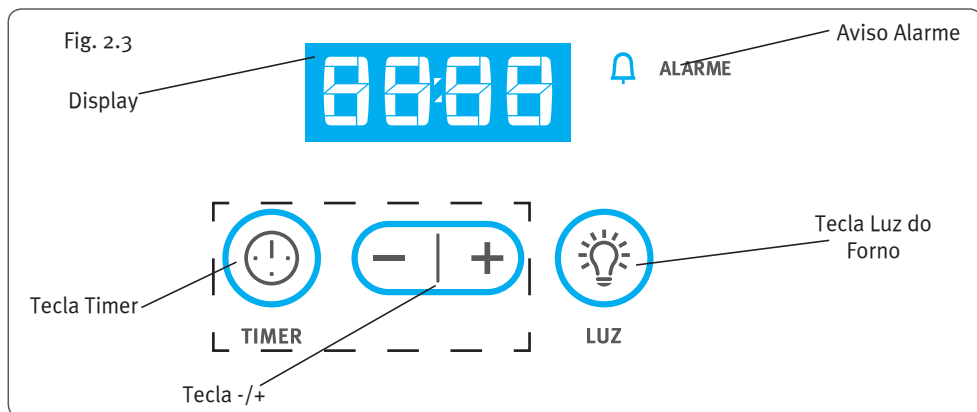
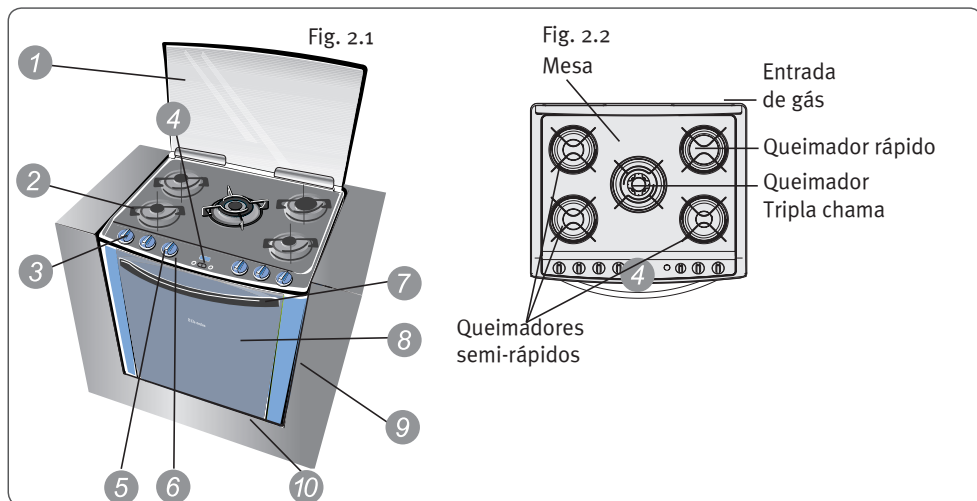
Vazamento de Gás com Fogo

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

2. Descrição do Fogão

Peças

1. Tampa de vidro
2. Grades (trepes)
3. Botões de controle dos queimadores do Fogão
4. Painel de controle (detalhes do painel Fig. 2.3)
5. Botão de controle da temperatura do Forno
6. Luz do grill
7. Puxador da porta
8. Porta do forno
9. Quadro de apoio
10. Arremate do gabinete



3. Instalação

A primeira instalação é gratuita e deve ser feita, obrigatoriamente, pelo Serviço Autorizado Electrolux.

Se durante o período de garantia a instalação não for feita pelo Serviço Autorizado Electrolux ocorrerá a perda da garantia total (legal e especial) do produto.

Antes de solicitar a instalação, verifique se as dimensões e características do nicho, a instalação elétrica (pág.7) e a posição do registro/saída de gás (pág.8) estão de acordo com as especificações deste manual.

Atenção: A instalação gratuita não cobre despesas com conexões de gás, registros, etc. Se houver necessidade de modificar a instalação elétrica ou do gás, esta deverá ser efetuada por pessoal qualificado, em conformidade com as normas em vigor. A instalação não contempla este tipo de serviço.

Para maiores informações consulte o "Certificado de Garantia" na página 22.

Ao ligar para o Serviço Autorizado Electrolux verifique na parte traseira de seu produto as informações sobre o modelo, tipo de gás, número de série, etc.

Este fogão não foi projetado para ser colocado diretamente sobre o piso.

Cuidado! A instalação inadequada do produto poderá causar incêndios, explosões, vazamentos e choque elétrico.

Condições do Local de Instalação

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

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

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

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

Especificações dos nichos/gabinetes

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

Respeite a altura de 800 a 850 mm (Fig. 3.1) entre o Fogão e um móvel, um depurador de ar ou uma coifa instalada acima do produto.

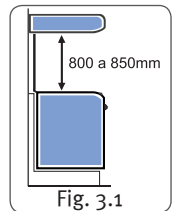
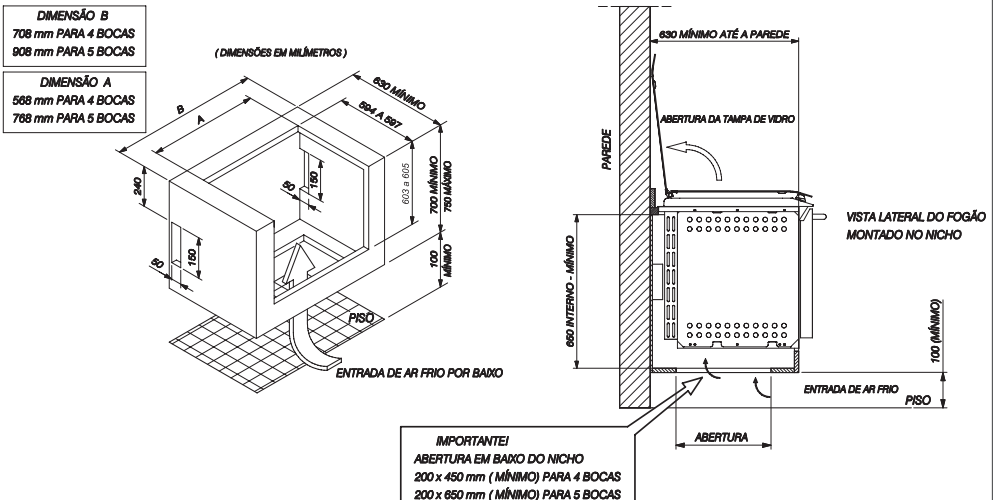


Fig. 3.1

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

Dimensões em mm

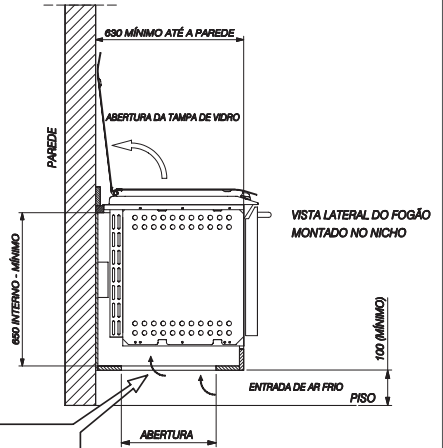
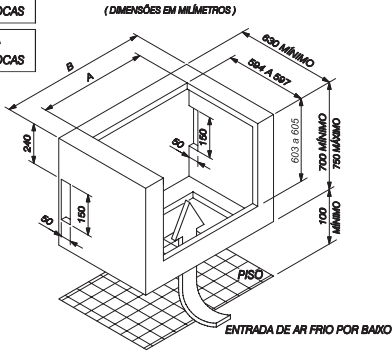


Nicho Opção 2

Armário suspenso com abertura inferior.

DIMENSÃO B
908 mm PARA 5 BOCAS

DIMENSÃO A
788 mm PARA 5 BOCAS



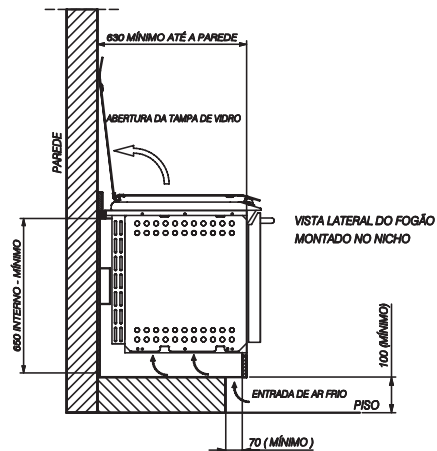
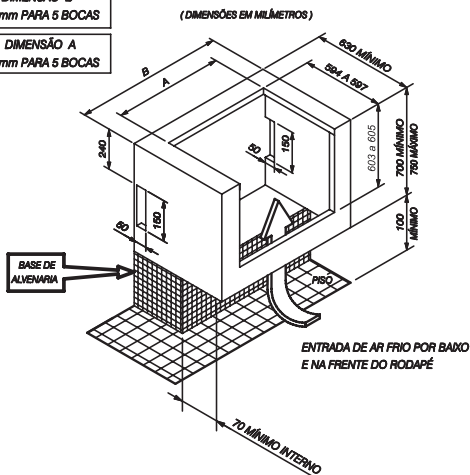
IMPORTANTE!
ABERTURA EM BAIXO DO NICHO
200 x 650 mm (MÍNIMO) PARA 5 BOCAS

Nicho Opção 3

Armário com base em alvenaria com rodapé recuado.

DIMENSÃO B
908 mm PARA 5 BOCAS

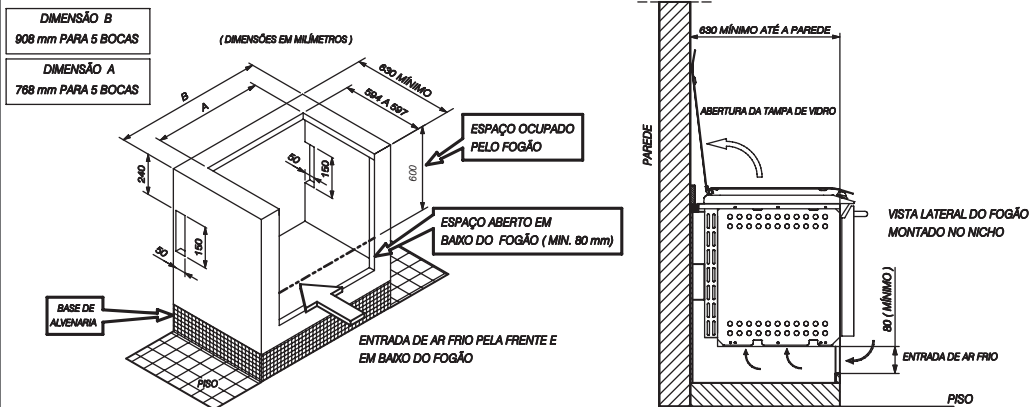
DIMENSÃO A
788 mm PARA 5 BOCAS



Nicho Opção 4

Armário com base em alvenaria sem rodapé.

Dimensões em mm



Instalação Elétrica

Solicite a um electricista de sua confiança a verificação das condições da rede elétrica do local de instalação do Fogão, ou entre em contato com o Serviço Autorizado Electrolux.

Estes modelos requerem uma tomada especial tripolar com disjuntor exclusivo (ver página 19).

Posicionamento da tomada elétrica

Na figura abaixo (Fig. 3.2) estão indicadas as posições recomendáveis para se ligar o cabo de alimentação do seu fogão. Nunca ligue o cabo à tomadas elétricas que estiverem localizadas na região marcada com um "X".

A temperatura do produto pode danificar plugues e tomadas, o que poderá causar incêndios, explosões, curto-circuito ou choque elétrico.

Se houver a necessidade de cruzar o cabo de alimentação por trás do produto, chame o Serviço Autorizado Electrolux para que a saída do cabo de alimentação do fogão seja trocada para o outro lado do produto (Fig. 3.2).

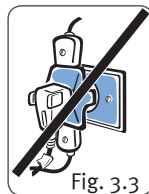


Fig. 3.3

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

Não use extensões ou benjamins (Fig. 3.3).

Em caso de dúvida, consulte o Serviço Autorizado Electrolux.

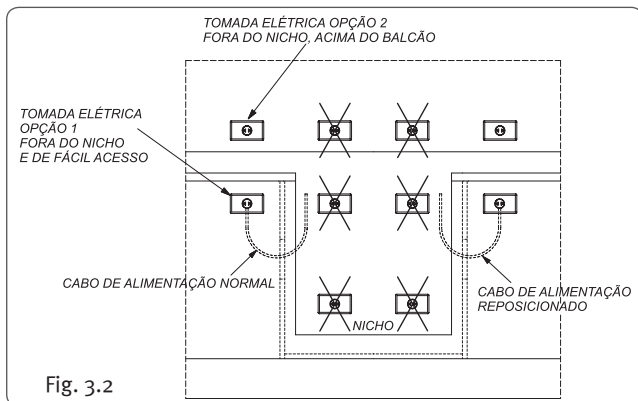
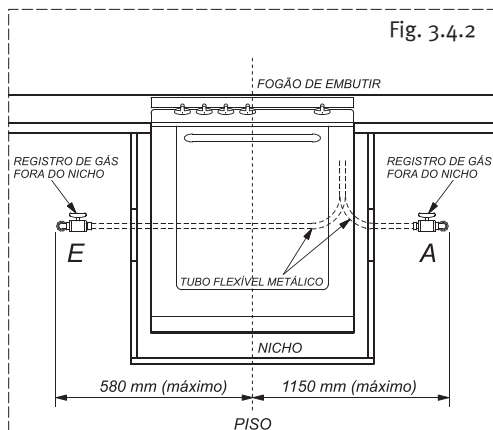
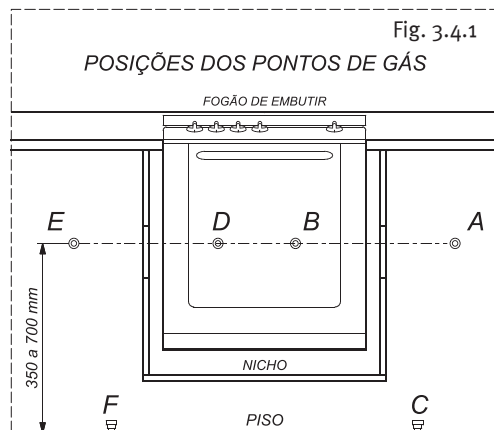


Fig. 3.2

Posicionamento do ponto de Gás

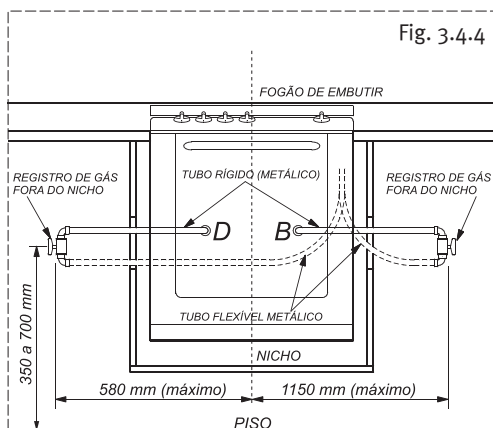
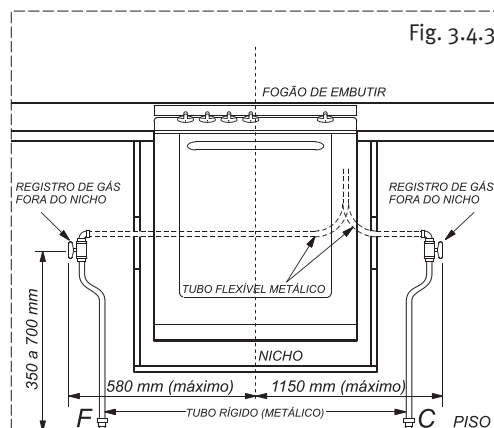
Deve existir um registro de gás exclusivo para o fogão localizado no mesmo ambiente em que este se encontra.

O registro deve estar visível, com fácil acesso, sem quaisquer restrições e sempre fora do nicho/gabinete, podendo ser fechado/desligado rapidamente, caso ocorra algum problema (NBR13932). Se o ponto de gás estiver conforme posições A ou E (Fig.3.4.1), o registro deve ser instalado conforme esquema da figura 3.4.2. Este é o posicionamento recomendável.



Caso o ponto de gás esteja nas posições B, D, F ou C (Fig.3.4.1), uma adequação deve ser realizada.

Se o ponto de gás estiver nas posições F ou C, o registro de gás deve ser instalado conforme esquema da figura 3.4.3.

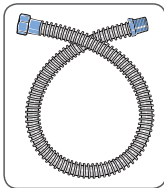


Mangueira metálica (Tubo flexível metálico)

Para os modelos de embutir, é obrigatória a instalação do produto com mangueira metálica. Nunca instale um fogão de embutir com uma mangueira plástica, pois a temperatura do forno pode danificar a mangueira e provocar vazamentos com risco de explosão. Somente instale o fogão com uma mangueira metálica aprovada pelo INMETRO e recomendada pelo fabricante.

A mangueira metálica não deve estar em contato com partes móveis (ex. gavetas), passar por áreas de estocagem (dispensa de alimentos) ou atravessar paredes, pisos ou outras divisões de compartimentos, permanecendo suas extremidades no mesmo local ou compartimento em que for empregada (NBR13932).

O comprimento do tubo flexível deve estar entre 20cm e 125cm, medido de ponta a ponta. Para sua segurança, nunca use mais de um tubo flexível em série (NBR 14177).



⚠️ ATENÇÃO

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

Regulador de pressão

Use sempre um regulador de pressão (Fig. 3.5) 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 1kg/h de vazão e 2,75 (2,8) kPa de pressão exclusivo para o fogão. Verifique o prazo de validade do regulador de pressão. A cada 5 anos o tubo metálico e o regulador devem ser trocados. Na troca, observar que o regulador de pressão do gás deve ter gravado as letras NBR 8473 (norma brasileira).

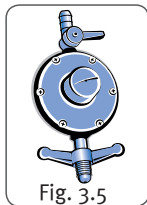


Fig. 3-5

Instalação do botijão P13 com Tubo Flexível Metálico

Utilize um tubo flexível metálico de 1/2 polegada para conectar o botijão ao fogão (o tubo flexível é fornecido com o produto). O tubo flexível metálico deve estar em conformidade com a Norma Brasileira NBR 14177.

Use uma chave de boca de 22 mm para fixar uma

das extremidades do tubo flexível metálico na entrada de gás do fogão (figuras 3.6.1 e 3.6.2).

Fixe a outra extremidade do tubo flexível metálico no adaptador (figura 3.6.3) usando uma chave de boca de 26mm (1 pol.). A outra extremidade do adaptador deve ser fixada no registro do regulador de pressão (figura 3.6.4) usando chave de 23mm (7/8"). Caso o regulador de pressão não possua conexão compatível com o adaptador (figura 3.6.5), o registro do regulador deverá ser substituído (figura 3.6.6).

Não recomendamos utilização de luvas metálicas nas conexões.

Verifique a distância entre o botijão e o fogão. Caso o tubo flexível metálico de 125cm não tenha comprimento suficiente para conectar o fogão ao botijão a instalação deverá ser feita com tubos de aço ou cobre de acordo com a NBR 13932 - Instalações internas para GLP.

Conecte o regulador de gás ao botijão, apertando-o somente com as mãos (figura 3.6.7). Esse sistema foi desenvolvido para vedação somente com a força "manual", não necessitando de ferramentas.

Ligue o gás e verifique se existem vazamentos, utilizando detergente líquido viscoso, que garante uma melhor performance e eficácia no teste (figura 3.6.8).

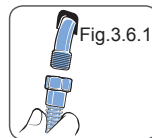


Fig.3.6.1

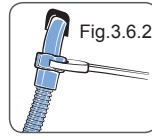


Fig.3.6.2

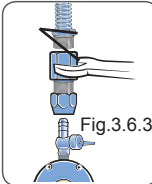


Fig.3.6.3

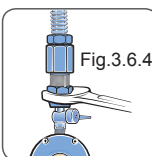


Fig.3.6.4

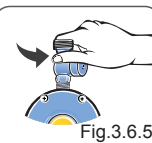


Fig.3.6.5



Fig.3.6.6

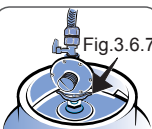


Fig.3.6.7



Fig.3.6.8

Instalação com GLP Utilizando Central de Gás

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

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

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

Para conectar o fogão ao registro recomenda-se utilizar a mangueira flexível metálica. O tubo flexível metálico deve estar em conformidade com a norma brasileira NBR 14177 (Fig. 3.7.1).

Use uma chave de boca de 22 mm para fixar uma das extremidades do tubo flexível metálico na entrada de gás do fogão.

Verifique se a posição do registro de gás está em conformidade com as especificações da página 8. Caso contrário, contacte o Serviço Autorizado Electrolux e solicite a adequação do ponto de gás (este serviço não está incluído na instalação do produto).

Fixe a outra extremidade do tubo flexível metálico no registro de parede, não esquecendo de utilizar o anel de vedação (Fig. 3.7.2).

Ligue o gás e verifique se existem vazamentos em todas as conexões que foram manuseadas, utilizando detergente líquido viscoso, que garante uma melhor performance e eficácia no teste.

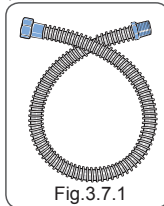


Fig.3.7.1

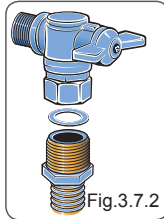


Fig.3.7.2

Instalação com Gás GN (Gás Natural)

Para gás natural, as instalações internas deverão ser feitas de acordo com as exigências da NBR13933.

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

Antes de Fazer a Ligação Certifique-se de que:

- A tomada ou disjuntor usados para a ligação são de fácil acesso, mesmo após instalado o Fogão;
- O cabo de alimentação deverá ser colocado de forma a nunca encostar nas partes quentes do fogão, pois pode ocorrer o derretimento do isolamento elétrico e curto circuito;
- Não use extensões ou benjamins;
- Nunca ligue o fio terra na tubulação de gás ou tubos de PVC;
- Instale adequadamente o fio terra do seu fogão de acordo com a norma da ABNT, NBR 5410;
- Em caso de dúvida, consulte um electricista;

Este fogão está em conformidade com os níveis de tensão estabelecidos na resolução de número 505, de 26 de novembro de 2001 da ANEEL (Agência Nacional de Energia Elétrica).

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

ATENÇÃO

O seu fogão possui um sistema de ventilação com funcionamento automático. Durante o uso do fogão ou forno, a ventilação poderá ligar e haverá um som característico do ventilador.

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.

Ligue o Grill por 3 minutos antes do primeiro uso.

Tampa de Vidro

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

Nunca acenda os queimadores da mesa com a tampa abaixada. O calor da chama ou das partes da mesa pode quebrar a tampa de vidro. A função da tampa do Fogão, quando abaixada, é proteger a superfície contra o acúmulo de pó e evitar os respingos de gordura na parede quando estiver levantada.

Não utilize a tampa do Fogão como superfície de trabalho. Não coloque objetos pesados ou quentes sobre a tampa de vidro (limite de 3,0kg e 50°C).

Grades (trepes)

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

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

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

Observe atentamente o diâmetro mínimo das panelas e recipientes em geral, que podem ser usados sobre as grades (pág. 17). Os utensílios devem possuir fundo plano e garantir uma boa estabilidade sobre as grades.

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

Não arraste as panelas ou utensílios em geral sobre as grades.

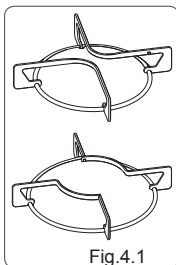


Fig.4.1

Botão de Controle de Gás

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

Posição dos botões de controle da mesa	Posição botão de controle do forno
Fechado	280
Máximo	255
Mínimo	230
	205
	180
	Graduação de temperatura
	grill ▶ Acionamento do Grill

Panel de Controle

- Posição do queimador (Boca)
- Forno
- Indicação da posição dos botões de controle
- Acendimento automático
- Acendimento da Lâmpada do Forno

Acendimento Automático da Mesa

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

1. Aperte e gire o botão para a esquerda até a estrela (Fig. 4.2).
2. Com o botão ainda apertado, espere o queimador da mesa acender.
3. Depois, regule a chama de acordo com o desejado.

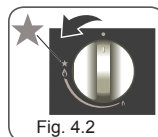
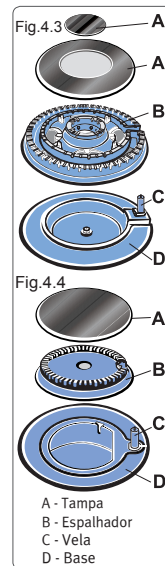


Fig. 4.2

Se após algumas tentativas não acender, verifique se as tampas (Fig.4.3 - "A" e fig.4.4 - "A") e os espalhadores (Fig.4.3 - "B" e fig.4.4 - "B") estão colocados corretamente.

Para interromper o fornecimento do gás gire o botão no sentido horário até à posição fechada.

Na falta de energia elétrica, para acender um queimador, aproxime uma chama (fósforo aceso), pressione o botão correspondente e gire-o no sentido anti-horário até a posição de máximo.



A - Tampa
B - Espalhador
C - Vela
D - Base

Funcionamento do Forno

Antes de ligar o forno, abra totalmente a porta.

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

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

Acendimento Superautomático

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

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

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

Dispositivo de segurança bloqueia gás

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

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

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

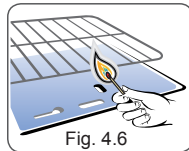
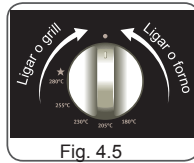
Caso a chama não acenda ou apague acidentalmente, retorne imediatamente o botão até a posição fechado, mantenha a porta do forno aberta e aguarde pelo menos 1 minuto para que o gás liberado se espalhe, evitando o risco de explosão, só então tente acender novamente.

Observações:

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

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

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



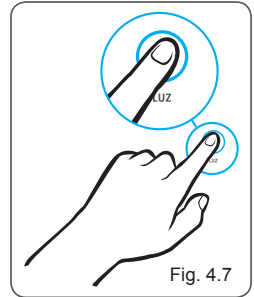
Painel de Controle “Blue Touch”*

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

Modo correto de usar as teclas

1. O modo correto de usar as teclas deve ser como mostra a figura 4.7. Certifique-se de que seu dedo está posicionado no centro da tecla. Se o dedo não estiver no centro da tecla, o fogão pode não responder a seleção feita.

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



Bloquear e Desbloquear o Painel

O seu fogão possui um programa especial para bloquear o painel de funções, impedindo a programação indesejada. O fogão pode ser bloqueado a qualquer momento.

Para bloquear o fogão, siga os seguintes passos:

1. Selecione simultaneamente as teclas “Timer” e “Luz” por aproximadamente 4 segundos. O “bip” soará e o display indicará “Loc”.



2. Para desbloquear o forno proceda da mesma maneira, até soar o “bip”.

Timer Alarme

O seu fogão possui a função Timer que permite a utilização de um contador regressivo de tempo. Para utilizar a função timer, siga os seguintes passos:

1. Toque a tecla “Timer”. O relógio piscará em 00:00 indicando que o tempo pode ser alterado.



2. Pressione os botões “-/+” para selecionar o tempo desejado. Para aumentar a velocidade de incremento do tempo, mantenha a tecla pressionada.



3. Toque a tecla “Timer” novamente para iniciar a contagem regressiva do tempo. O ícone “Alarme” ficará ativo, indicando o funcionamento do timer.



TIMER



ALARME

4. Para cancelar a contagem regressiva, pressione a tecla “Timer” durante a contagem. O display mostrará o relógio.

Luz

Para iluminar o forno pressione a tecla “Luz”. Após 2 minutos as lâmpadas desligarão automaticamente.



LUZ

Ajustando o Relógio

O seu fogão possui um relógio interno que deverá ser ajustado sempre que:

- O plugue de energia for conectado à rede elétrica;
- Houver falta de energia elétrica.

Como ajustar o relógio:

1. O ajuste do relógio deve ser realizado sem pausas, leia todas as instruções antes de iniciar o processo.

2. Pressione por aproximadamente 5 seg a tecla “Timer”. O relógio piscará indicando que poderá ser ajustado.



TIMER

3. Pressione os botões “-/+” para ajustar o relógio. Mantenha a tecla pressionada para um avanço mais rápido do tempo. O relógio opera no modo 24h.



4. Confirme a hora ajustada pressionando o botão “Timer” novamente ou aguarde aproximadamente 10 segundos até relógio parar de piscar.



TIMER

Aviso Sonoro “BIP”

Sempre que um controle correto é acionado, o fogão emite um “bip”. Se você pressionar uma tecla e não ouvir um “bip”, o fogão não aceitou a instrução.

Para desativar o “bip” siga os seguintes passos:

1. Selecione a tecla “Luz” durante aproximadamente 4 segundos, até soar o “bip”.



LUZ

2. Para ligar o “bip” proceda da mesma maneira.

Caso o comando ou interação desejada sejam inválidos o fogão retornará 2 bipes curtos.

Modo de Espera

Após aproximadamente 3 minutos sem ser utilizado, o fogão entrará em modo de espera: o relógio ficará ativo no display e os botões ficarão apagados.

Ao entrar em modo de espera, o teclado ficará automaticamente bloqueado. Para desbloqueá-lo, proceda conforme o item “Bloquear e Desbloquear Teclado”.

Funcionamento do Grill

O Grill é uma resistência elétrica instalada na parte de cima do forno (Fig.4.8), que aquece e emite radiação infra-vermelha que serve para dourar, grelhar ou gratinar os alimentos.

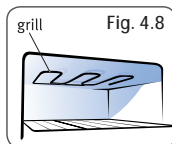


Fig. 4.8

As prateleiras do forno possuem três níveis (Fig. 4.9). Coloque o alimento sobre a prateleira previamente posicionada conforme o tipo de alimento:

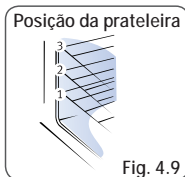
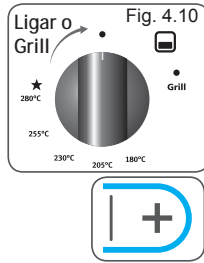


Fig. 4.9

- Carnes fatiadas e finas são colocadas na prateleira mais próxima do Grill;
- Assados enrolados, aves e outros, devem ficar mais afastados do Grill;

Para acionamento do grill, aperte o botão e gire no sentido da luz indicativa do grill (Fig. 4.10). Em seguida pressione o botão “+” para confirmar a utilização do grill.



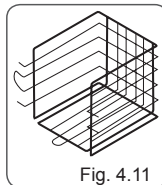
Observe que a luz do grill ao lado do botão se manterá acesa enquanto o grill do forno inferior estiver em funcionamento.

ATENÇÃO: Por motivo de segurança, o grill elétrico e o forno a gás não funcionam simultaneamente, pois **o botão do forno gira nos dois sentidos, no sentido horário liga o Grill, no sentido anti-horário liga o forno. Na posição indicada na figura do botão (Fig. 4.10), o forno e o grill estão desligados. Após o uso, certifique-se de que o botão esteja nesta posição (desligado).**

Ao usar o grill do forno, lembre-se que o tempo de aquecimento é menor que o dos fornos. Cuidado para não queimar os alimentos e também não sofrer queimaduras.

Instalação ou Troca da Lâmpada

Para evitar choque elétrico, ao instalar, trocar ou limpar a lâmpada assegure-se de que o fogão esteja desligado da tomada. Para retirada do protetor da lâmpada (Fig. 4.11), pressione as laterais e puxe um lado de cada vez até desencaixar. Para recolocar, proceda de maneira inversa. Veja a potência e a tensão correta da lâmpada para o seu modelo em “Especificações Técnicas”.



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 como: cloro, água sanitária, querosene, gasolina, solventes, removedores, ácidos, vinagres, suco de limão, produtos químicos ou abrasivos, pois podem causar manchas e acidentados.

Para a limpeza das partes de aço inoxidável, das esmaltadas, dos vidros e do painel use uma esponja macia ou um pano úmido com água morna e sabão neutro ou detergente tipo lava-louças neutro. **Não utilize palha metálica, a parte verde das esponjas, pós abrasivos e substâncias corrosivas que possam arranhar as citadas partes.**

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

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

Não deixe que substâncias ácidas ou alcalinas, como: vinagre, café, leite, água salgada, suco de tomate etc., permaneçam por muito tempo em contato com as superfícies da mesa, queimadores ou superfícies esmaltadas: tampas dos queimadores, as grades (trepmes), o topo e o chão do forno. Em caso de derramamentos, proceda a limpeza imediatamente.

A limpeza dos queimadores, das tampas e dos espalhadores deve ser feita periodicamente com água morna e sabão neutro ou detergente tipo lava-louças neutro. Antes de recolocá-los no seu lugar, enxugue-os bem e verifique se todos ficaram limpos e secos. Verifique se estão bem encaixados. Acenda os queimadores e deixe-os ligados por aproximadamente 1 minuto para garantir a secagem completa.

Podem ocorrer pontos de oxidação na parte inferior da tampa do queimador, na região sem esmalte. Porém, esses pontos de oxidação não interferem no funcionamento do fogão.

Nas grades (trepmes) 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.

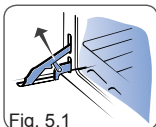
Não deixe cair líquidos ou sólidos dentro do queimador para não desregular a chama ou causar entupimentos. Caso aconteça, desligue o queimador, espere esfriar e limpe com pano úmido.

Tome cuidado especialmente quando a mesa estiver sem as bocas. Não deixe cair fiapos ou detritos no sistema

de gás pois pode desregular a chama ou causar entupimento no pequeno orifício de saída de gás.

Desmontagem / Montagem da Porta do Forno

Abra totalmente a porta do forno, levante a presilha da dobradiça da porta, conforme indicado na figura ao lado (Fig. 5.1).



Segure a porta pelas laterais e feche-a lentamente até que se perceba uma certa resistência; neste ponto, force e, ao mesmo tempo, levante a porta em direção ao alto, de modo a liberar o encaixe da dobradiça do corpo do fogão e retire-a.

Para a montagem, execute a operação contrária, tomando cuidado para que o encaixe da dobradiça seja introduzido no local próprio.

Forno Autolimpante

O forno autolimpante tem um revestimento com esmalte especial de porcelana. Este revestimento não é tóxico, não libera odores que possam alterar o sabor dos alimentos e não interfere na qualidade e tempo de cozimento. A combinação da textura e os agentes oxidantes de esmalte auxiliam a dissipação da gordura durante todo o tempo em que o forno estiver funcionando. Assim, o processo de limpeza é contínuo e as manchas de gordura são quimicamente rompidas e eliminadas.

Cuidados com o Forno Autolimpante

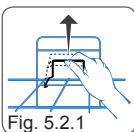
Se ocorrer, por acidente, grande concentração de gordura nas paredes internas do forno com revestimento autolimpante, devido ao derramamento direto de óleo, recomenda-se uma limpeza manual. Proceda da seguinte forma:

1. Retire as prateleiras. Aqueça o forno, na graduação de chama alta, por aproximadamente 2 a 3 minutos para amolecer os resíduos de gordura; após esse período desligue o forno. Certifique-se de que a temperatura no interior do forno esteja suportável antes de iniciar a limpeza, para evitar riscos de queimaduras. Remova o excesso de gordura com um pano seco.
2. Com uma esponja macia umedecida em água e amoníaco (1 parte de amoníaco para 3 de água), amoleça os resíduos de gordura.
3. Enxágüe o forno, pressionado com uma esponja umedecida em água fria, sem esfregar.
4. Aconselhamos ligar o forno, por 10 minutos na posição máxima para a secagem interna.

Prateleira Autodeslizante e Regulável

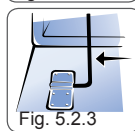
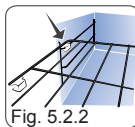
A prateleira de alguns modelos possui sistema autodeslizante com duas prateleiras e três níveis de altura.

Para regular a altura, retire a prateleira superior levantando o gancho da



parte traseira da prateleira superior (fig. 5.2.1).

Reposicione a prateleira encaixando-a na guia lateral (fig. 5.2.2), empurre até o gancho travar na parte traseira da prateleira e posicione no encaixe da porta (fig. 5.2.3).



Tampa de Vidro Removível

A tampa de vidro balanceada pode ser facilmente removida bastando abrir a tampa na posição vertical e levantá-la, desencaixando-a de seus suportes (fig. 5.3). Para montar, proceda de modo inverso.



Desmontagem do Vidro da Porta

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

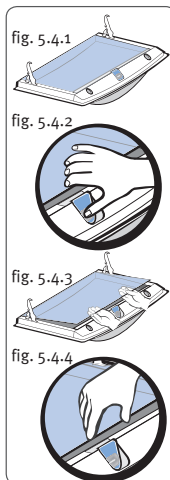
- Para removê-lo abra a porta do forno (fig. 5.4.1).

- Pressione o botão (fig. 5.4.2) com o polegar, até o final da trava.

- Puxe o vidro com cuidado (fig. 5.4.3).

- Para a montagem, coloque o vidro na posição anterior e pressione-o contra o botão (fig. 5.4.4) até ouvir um "click" e certificar que está travado.

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



Limpeza dos Queimadores

Evite que alimentos sejam derramados sobre os queimadores durante o cozimento.

Se isso ocorrer, limpe-os imediatamente após o uso, após o resfriamento do produto.

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.

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.

Prováveis Causas/Correções

O forno não funciona (não liga)	Botões de comando não foram selecionados corretamente para o cozimento. Na instalação elétrica da residência o disjuntor está desligado ou falta energia elétrica. O registro do gás está fechado. Chama amarela/vermelha.	Verifique os botões e repita as operações indicadas no item “Como Usar”, pág. 11. Ligue o disjuntor ou chame um eletricista de sua confiança. Abra o registro. Verifique se o gás não está no fim ou se não há sujeira/umidade no queimador.
O forno solta fumaça	Forno sujo de gordura ou molho.	Limpe o forno após cada utilização conforme item “Limpeza e Manutenção”, pág. 14.
Porta do forno embaçada	Umidade entre os vidros.	Dependendo das condições atmosféricas é normal. Ligue o forno e aguarde alguns minutos.
A luz do forno não acende	Lâmpada queimada ou sem lâmpada. Sem energia elétrica	Adquira, no Serviço Autorizado Electrolux, uma lâmpada para fogão, e faça a substituição/instalação, conforme item “Instalação ou troca da Lâmpada do Forno”, pág. 14. Verifique se o plugue está ligado na tomada e se há energia na tomada. Verifique se o disjuntor está ligado.
Há formação de umidade nos alimentos e no interior do forno	Os alimentos são deixados muito tempo no interior do forno após o término do cozimento.	Não deixe os alimentos no forno por mais de 15 minutos após a finalização do cozimento.
Assa muito lento / Assa muito rápido	Os tempos de cozimento e a temperatura selecionada não estão corretas.	Consulte o item tempo na Tabela de Tempos e Temperaturas, pág. 18. Verifique se o gás não está no fim.
O painel de controle Blue Touch não aciona	O painel está bloqueado por segurança. Acionamento incorreto das teclas.	Desbloqueie o painel como descrito na pág. 12: Bloquear e Desbloquear o Painel. Acionar tecla conforme “Modo correto de usar as teclas”, pág. 12.
Queimador da mesa não acende	Espalhador e/ou tampa mal posicionados.	Verifique se o espalhador e a tampa estão corretamente montados.
Resíduo de cola	Resíduo de cola proveniente das etiquetas	Remover as etiquetas antes de utilizar o fogão. Utilizar esponja macia e limpador líquido multi-uso.
Queimador do forno não permanece aceso	Sistema Bloqueia-gás não foi acionado corretamente.	Após acender o queimador, permaneça com o botão de controle pressionado por 10 segundos.

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

Códigos de Erros

E-1	Erro de tensão fora da especificada.
H-1 e H-2	Super aquecimento dos componentes eletrônicos.

7. Dicas e Conselhos

Recomendações Importantes

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

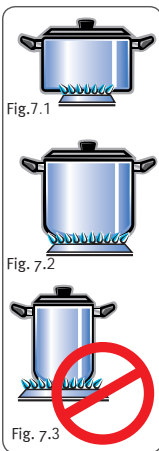
Recomenda-se que assim que o líquido começar a ferver, a chama seja reduzida até ao mínimo possível mantendo a fervura.

Assegure-se 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.



Conselhos para Cozimento ao Forno

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

Para o Cozimento de Doces:

Os doces devem ser cozidos a uma temperatura moderada (normalmente entre 180°C e 205°C) e requerem o pré-aquecimento do forno (cerca de 15 minutos).

Não abra a porta do forno quando cozinhar pratos fermentados (por exemplo: pão, massas fermentadas e suflês); a corrente de ar frio bloqueia o seu crescimento. Para verificar o grau de cozimento, espete um palito no centro do alimento; se este sair seco o doce está cozido no ponto. Para fazer esta verificação, espere que tenha passado pelo menos 3/4 do tempo de cozimento previsto.

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

Para Uso do Grill

Utilize para gratinar ou dourar massas, carnes, suflês, doces, etc. Para um melhor controle, recomenda-se utilizar o grill com a porta entreaberta, ou se preferir, com a porta fechada, sob constante observação, pois seu aquecimento é muito rápido. Assam-se no grill carnes e peixes geralmente de pouca espessura, aves abertas ao meio, alguns legumes (por exemplo: abobrinha, berinjela, tomate etc.), espetos de carne ou de peixe e frutos do mar. A carne e o peixe assados no grill devem ser ligeiramente untados com azeite e colocados sobre a prateleira na guia mais próxima do grill. A intensidade de calor será controlada pela altura da prateleira. O calor é mais intenso nos níveis superiores, assim, você deverá posicionar o alimento da forma mais conveniente, de acordo com a receita a ser preparada.

Para Assar Peixe:

Asse os peixes de tamanho pequeno a uma temperatura alta. Os peixes de tamanho médio, inicialmente a uma temperatura alta e depois diminuindo gradualmente. Os peixes de tamanho grande, desde o princípio, a uma temperatura moderada. Verifique se o peixe está bem assado levantando delicadamente uma ponta; a carne deve ser uniformemente branca e opaca, a menos que se trate de salmão, truta ou outro que possua coloração.

Para Assar Carne:

A carne a ser assada no forno deverá pesar pelo menos 1 kg, para evitar que fique muito seca. Se a peça de carne for magra, use azeite ou margarina ou um pouco de ambos. A margarina e o

Quadro de diâmetros mínimos e máximos de panelas

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

azeite serão desnecessários se a peça de carne for gordurosa. Quando a peça possuir gordura apenas em um dos lados, coloque-a no forno com este lado virado para cima; a gordura ao derreter, untará suficientemente a parte que ficou por baixo. Inicie o cozimento das carnes vermelhas em uma temperatura elevada, reduzindo-a depois para acabar de cozer a parte interior.

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

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

As peças de carne vermelha deverão ser retiradas do refrigerador com uma hora de antecedência,

para que não endureçam com a variação brusca de temperatura.

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

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

Tabela de Tempos e Temperaturas

Cozimento no Forno

Doces	Posição da Prateleira	Temperatura °C	Tempo (min.)
Bolos	2	205 / 230	35 / 45
Torta de geléia	2	180 / 205	40 / 50
Peixe	Posição da Prateleira	Temperatura °C	Tempo (min.)
Filés ou postas	2	180 / 205	15 / 20
Assado	2	205 / 230	25 / 30
Assado com papel alumínio	2	205 / 230	20 / 25
Carne	Posição da Prateleira	Temperatura °C	Tempo (min.)
Vitela	2	205 / 230	60 / 70
Porco	2	205 / 230	70 / 80
Frango	1	205 / 230	80 / 90
Peru	1	230 / 255	80 / 90
Carne de Vaca	2	230 / 255	70 / 80
Carneiro	2	230 / 255	85 / 95
Pão e Pizza	Posição da Prateleira	Temperatura °C	Tempo (min.)
Pizza	2	230 / 255	20 / 30
Focaccia italiana	2	205 / 230	25 / 35
Pão	2	230 / 255	40 / 50
Suflês	Posição da Prateleira	Temperatura °C	Tempo (min.)
Suflê de verdura	2	180 / 205	30 / 40
Massa cozida	2	230 / 255	35 / 45

Posição da prateleira



Obs.: Os dados da tabela são apenas indicativos. A experiência, os diferentes hábitos alimentares e o gosto pessoal, irão sugerir as variações a serem efetuadas. Os tempos e as temperaturas indicados são válidos para quantidades médias de alimentos (carnes 1,0/1,5 kg; massas para doces, pizzas, pão 0,5/0,8 kg).

8. Especificações Técnicas

Modelo	76EGX
Altura (mm)	685
Altura com tampa aberta	1.250
Largura do produto(mm)	800
Profundidade (mm)	717
Profundidade c/ porta do forno aberta (mm)	1140
Profundidade mínima do móvel	630
Tensão (V)	127 / 220
Frequência (Hz)	60
Capacidade forno grande (litros)	93,2
Potência do forno grande (W)	3.100
Potência dos queimadores (W)	
Semi-rápido	2.100
Rápido	2.700
Tripla-chama	3.700
Potência grill elétrico (W)	1200
Tipo de gás:	
Pressão do gás GLP	2,75 kPa
Pressão do gás GN	1,96 kPa
Lâmpada	60W
Peso com embalagem (kg)	55,7
Peso sem embalagem (kg)	54
Corrente máxima do produto (A)	10,1A para 127V 5,8 para 220V
Potência Stand-By (W)	2

IMPORTANTE

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

Este produto atende ao programa Brasileiro de Etiquetagem do INMETRO que verifica a eficiência energética do produto de acordo com o regulamento RESP/008-FOG.

Disjuntores

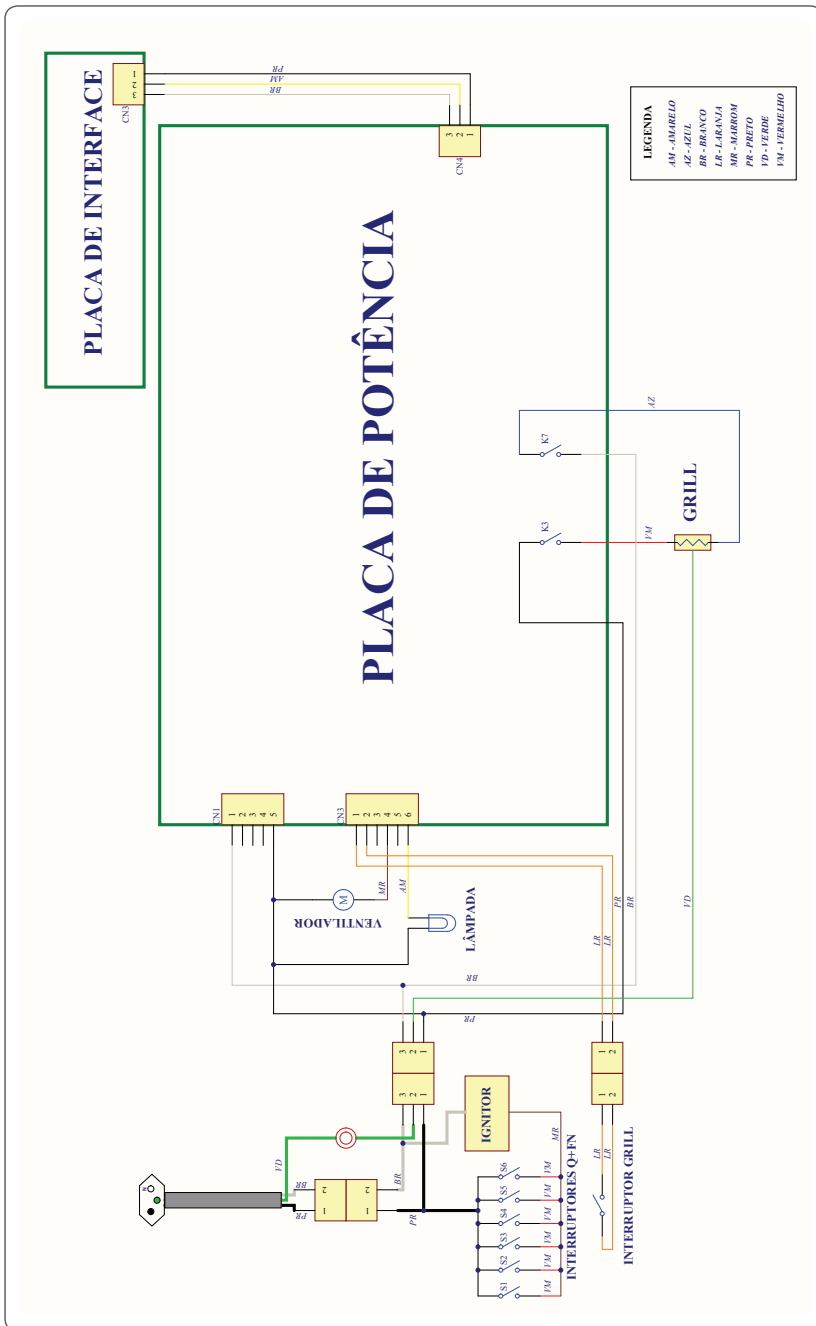
É recomendável a instalação de um disjuntor exclusivo para o fogão. Em caso de dúvida com relação ao sistema elétrico de sua residência, consulte a concessionária de energia elétrica.

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

9. Tabela de Características

Tabela de Características	
Características	76EGX
Tampa balanceada removível	sim
Queimador semi-rápido	3
Queimador rápido	1
Queimador tripla chama	1
Bloqueia gás - forno inferior	sim
Acendimento superautomático	sim
Timer conta minutos	sim
Prateleiras auto-deslizantes	2
Queimadores selados	sim

10. Esquema Elétrico



11. Certificado de Garantia

A fabricante Electrolux do Brasil S.A. concede garantia contra qualquer vício de fabricação aplicável nas seguintes condições:

1. O início da vigência da garantia ocorre na data de emissão da competente nota fiscal de venda ao consumidor correspondente ao produto a ser garantido com identificação, obrigatoriamente, de modelo e características de produto;

2. O prazo de vigência da garantia é de 12 (doze) meses contados a partir da data da emissão da nota fiscal preenchida conforme disposição do item “1” deste certificado e divididos da seguinte maneira:

a) 3 (três) meses de garantia legal; e,

b) 9 (nove) meses de garantia contratual.

3. A fabricante não concede qualquer forma e/ou tipo de garantia para produtos desacompanhados de nota fiscal de venda ao consumidor, ou produtos cuja nota fiscal esteja preenchida incorretamente (observar orientação do item “1” deste certificado);

4. Exclui-se da garantia contratual mencionada no item “2.b”, casos de corrosão provocada por riscos, deformações ou similares decorrentes da utilização do produto, bem como eventos conseqüentes da aplicação de produtos químicos, abrasivos ou similares que danifiquem a qualidade do material componente;

Condições desta Garantia:

5. Qualquer defeito que for constatado neste produto deve ser imediatamente comunicado ao Serviço Autorizado Electrolux mais próximo de sua residência, cujo contato e endereço pode ser encontrado na relação que acompanha o produto, no site da fabricante (www.electrolux.com.br), ou, informado pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor Electrolux.

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

7. Peças de vidro, plástico, borracha, bem como os acessórios, as lâmpadas e as peças sujeitas ao desgaste natural pelo uso, tais como grades (tremes), espalhadores e tampas dos queimadores, são garantidos contra vícios de fabricação apenas pelo prazo legal de 90 (noventa) dias, contados a partir da emissão da nota fiscal de compra do produto.

A Garantia perderá a Validade quando:

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

9. O produto for instalado ou utilizado em desacordo com o Manual de Instruções, utilizado para fins diferentes do uso doméstico (uso comercial, laboratorial, industrial, etc.) e reparado por assistência técnica não credenciada pela fabricante.

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

11. O produto tiver recebido maus tratos, descuidos ou ainda sofrer alterações, modificações ou consertos feitos por pessoas ou entidades não credenciadas pela Electrolux do Brasil S.A.

12. O defeito for causado por acidente ou má utilização do produto pelo Consumidor.

A Garantia concedida pelo Fabricante não cobrirá:

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

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

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

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

Outras disposições:

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

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

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

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

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

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

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

 **Electrolux**



ATENDIMENTO
AO CONSUMIDOR
0800 728 8778



 **Electrolux**

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

<http://www.electrolux.com.br>