

Manual de Instruções

**Fogão a Gás de
embutir Função
Vapor
76EVX**



Pensando em você
Electrolux



Pensando em você
Electrolux

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 - **SAC 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 a etiqueta do local onde está colada.**

Dicas ambientais

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

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



O seu fogão 76EVX possui novas funções sendo:

O **forno a gás** com função **Grill** e a função **Vapor** a qual possibilita o cozimento em um recipiente que acompanha o fogão e otimiza o tempo de preparo dos alimentos ou direto no forno a gás, para pratos maiores. Essa nova opção deixará suas receitas ainda mais nutritivas.

Não deixe de consultar as receitas especiais para cozimento no vapor (páginas 22 à 25).

1. Segurança	04	4.4 Usando Usando o forno a gás	17
1.1 Com Crianças	04	4.4.1 Dispositivo de segurança bloqueia gás	17
1.2 Para Instalador/Usuário.....	04	4.4.2 Função grill do forno a gás	18
1.3 Vazamento de Gás	05	4.4.3 Função vapor do forno a gás	18
2. Conhecendo seu fogão	06	4.4.4 Primeiro uso/limpeza da função vapor	19
3. Como instalar?	08	4.5 Cozinhando com a função vapor	19
3.1 Condições do local de instalação	08	4.5.1 Abastecer reservatório	19
3.2 Lâmpadas: instalação, limpeza ou troca.....	08	4.5.2 Pré-aquecimento (ligar o forno a gás).....	20
3.3 Especificação dos nichos/gabinets.....	08	4.5.3 Cozimento com o recipiente a vapor.....	20
3.4 Instalação elétrica.....	10	4.5.4 Cozimento sem o recipiente a vapor.....	20
3.5 Posicionamento da tomada elétrica	10	4.5.5 Esvaziar o reservatório	21
3.6 Instalação do gás.....	11	4.6 Tempo e temperatura para cozimento a vapor	21
3.7 Antes de fazer a ligação elétrica	14	5. Receitas para cozimento a vapor	22
4. Como usar?	15	6. Dicas e conselhos	26
4.1 Grades (trepes).....	15	7. Limpeza e manutenção.....	29
4.2 Usando os queimadores	15	8. Soluções de problemas	32
4.3 Painel digital	16	9. Especificações técnicas	33
4.3.1 Bloquear/Desbloquear o painel	16	Termo de garantia	36
4.3.2 Ativar a luz do forno	16		
4.3.3 Modo de espera	16		
4.3.4 Função timer	16		
4.3.5 Função relógio	16		

1. Segurança

1.1 Com crianças

Evite acidentes. Após desembalar o fogão, mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças. Não permita que o fogão seja manuseado por crianças, mesmo estando desligado.

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

1.2 Para o instalador / usuário

Importante

Cuidados com as partes elétricas

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

Nunca desligue o fogão da tomada puxando pelo cabo elétrico. Desligue-o **puxando pelo plugue.**

Não altere o plugue do seu fogão. Não prenda, torça ou amarre o cabo elétrico. Não tente consertá-lo, caso ocorram danos chame o Serviço Autorizado Electrolux, a fim de evitar riscos. Tenha cuidado para que o fogão não fique apoiado sobre o cabo elétrico.



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

Antes de instalar, ou substituir a lâmpada, os queimadores do fogão devem estar desligados e o cabo elétrico deve ser desligado da tomada. Assim você evitará acidentes.

Antes de instalar ou trocar a lâmpada de seu fogão, **verifique a tensão da rede local.** Veja a potência correta da lâmpada para o seu modelo em “Especificações técnicas”. É perigoso modificar as especificações ou características do fogão.

Este fogão foi projetado para uso com gás GLP, **se necessário a utilização de gás natural**, chame o Serviço Técnico Autorizado Electrolux mais próximo para a conversão. Caso o fogão ainda

se encontrar no período de cobertura da garantia, a conversão de gás é gratuita, exceto as despesas com acessórios e deslocamento do Serviço Autorizado (quando o do Serviço Autorizado Electrolux). A conversão somente será possível se o gás natural estiver disponível.

Cuidados com alimentos e utensílios

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

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

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

Não armazene utensílios no forno principalmente os que apresentem resíduos ou grande quantidade de óleo ou gordura. Nunca deixe o cabo das panelas no lado de fora do fogão.



Não utilize panelas com fundo arredondado, para evitar acidentes.



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

Tampa de vidro

- Deixe esfriar os queimadores, grades e mesa antes de abaixar a tampa de vidro.
- Nunca acenda os queimadores da mesa com a tampa abaixada. O calor da chama ou das partes da mesa pode quebrar a tampa de vidro.

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

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



Cuidados com a limpeza

Por motivo de higiene e segurança, seu fogão deve ser mantido sempre limpo. O acúmulo de gordura ou de outros alimentos pode causar mau funcionamento e risco de acidentes (veja procedimento Limpeza e Manutenção). Limpe sempre a tampa de vidro e a mesa do fogão após cada utilização.

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

Cuidados gerais

Mantenha crianças e animais longe do fogão principalmente se ele estiver funcionando.

As partes próximas aos queimadores, as partes externas, os puxadores e a porta esquentam e podem provocar queimaduras.

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

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

acendeu antes de fechar a porta. Ao se ausentar por um período prolongado, feche o registro de entrada do gás. Evite a instalação do fogão próximo a materiais inflamáveis, como por exemplo: cortinas, panos de cozinha etc.

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

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

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



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

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



1.3 Vazamento de Gás

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

- Apague toda e qualquer chama.
- Não acenda qualquer tipo de chama.
- Não mexa em interruptores elétricos.
- Não utilize o telefone e celulares próximo ao local. Saia do ambiente e faça a ligação de um local aberto e ventilado.

1. Feche o registro da entrada de gás;
2. Abra as janelas e as portas, permitindo maior ventilação do ambiente;
3. Afaste as pessoas do local;
4. **Caso o vazamento seja no botijão,** retire-o e leve-o para um local aberto e bem ventilado em seguida

chame o distribuidor de gás;

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

6. Chame a assistência técnica para verificar o problema.



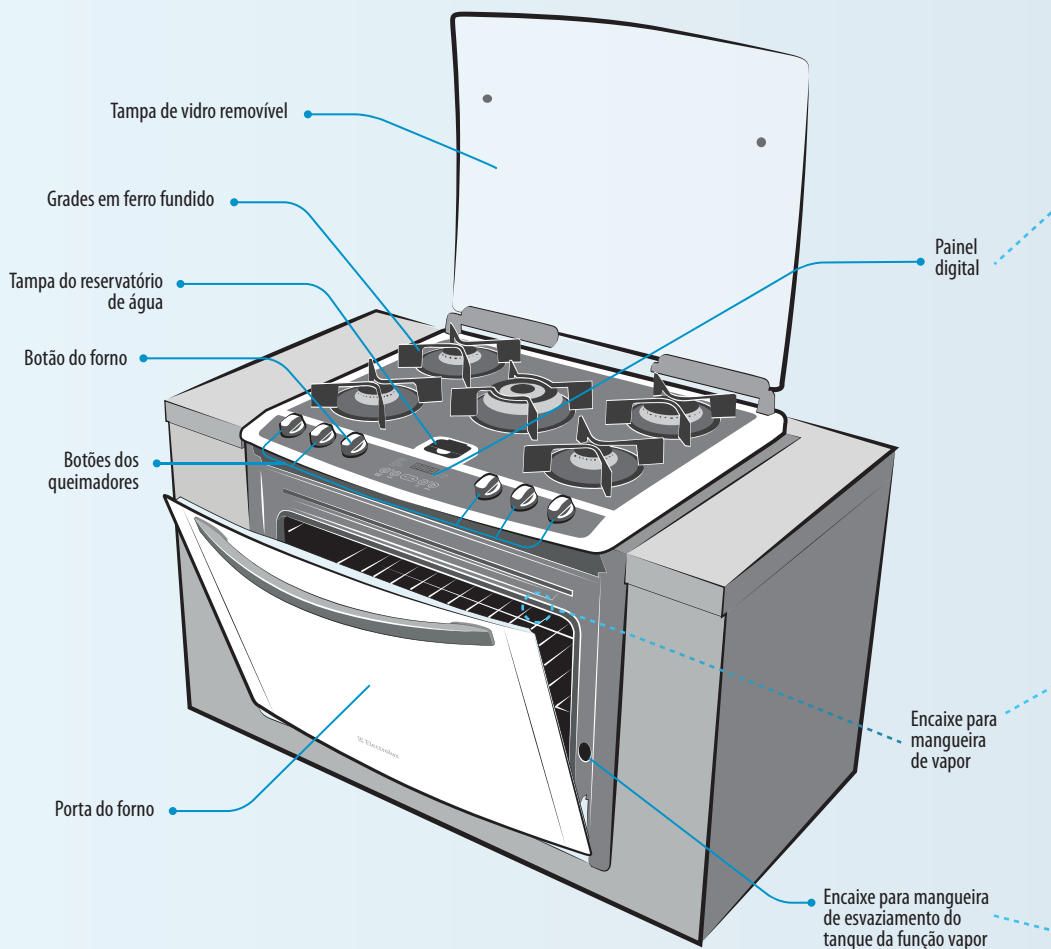
Vazamento de Gás com fogo

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. Conhecendo o seu fogão

O modelo do seu fogão é o 76EVX. Ele possui um forno a gás com opção de função GRILL e de cozimento a VAPOR.

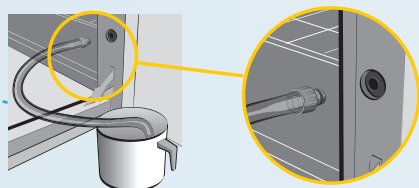
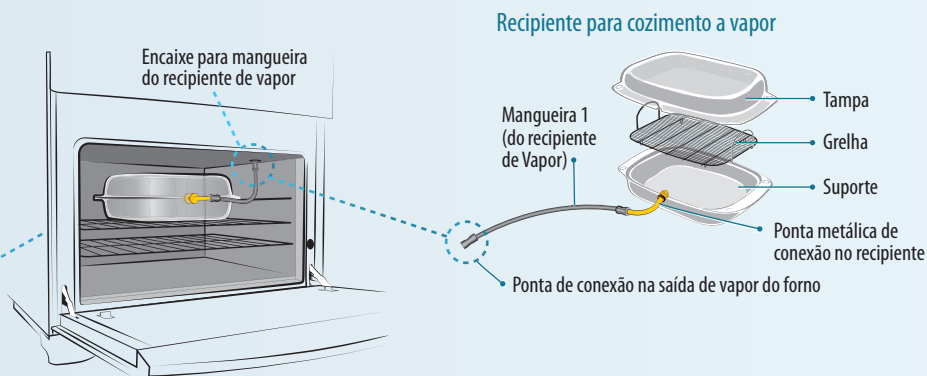
Fogão



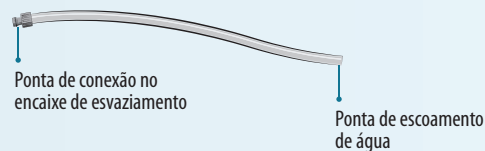
Painel digital de controle das funções



Acessórios da função vapor



Mangueira 2 (para esvaziar o reservatório de Vapor)



3. Como instalar?

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

Importante: 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 e a posição do registro/saída de gás (páginas 8 à 11) estão de acordo com as especificações deste manual.

Atenção: A instalação gratuita não cobre despesas com conexões de gás, registros, mangueiras, 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 36.

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.

3.1 Condições do local de instalação

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

Certifique-se de que haja circulação de ar no local de instalação do 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. Assegure, no entanto, que as correntes de ar não dificultem o bom funcionamento do fogão ou apaguem a chama na mesa.

3.2 Lâmpadas: instalação, limpeza ou troca

Para evitar choque elétrico, ao instalar, trocar ou limpar a lâmpada assegure-se de que o fogão esteja desligado da tomada.

Para retirada do protetor da lâmpada:



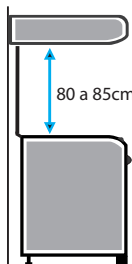
Protetor da Lâmpada

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” página 33.

3.3 Especificações dos nichos/gabinets

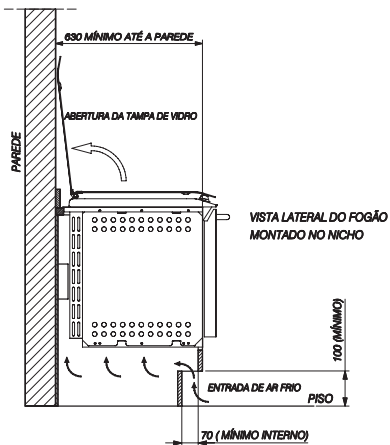
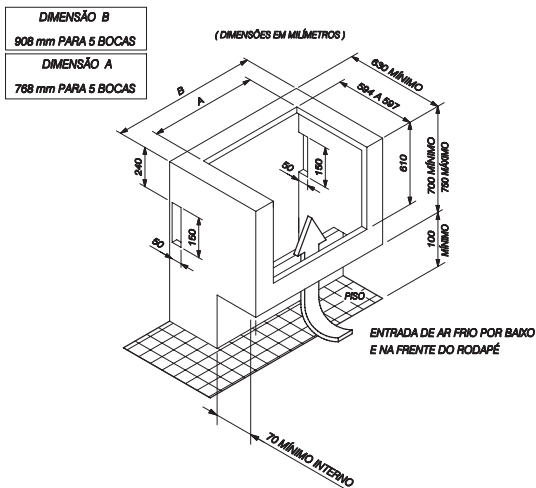
Para cada opção de nicho/gabinete sugerido nas imagens a seguir, as entradas de ar devem estar totalmente desobstruídas e as dimensões especificadas devem ser rigorosamente respeitadas.



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

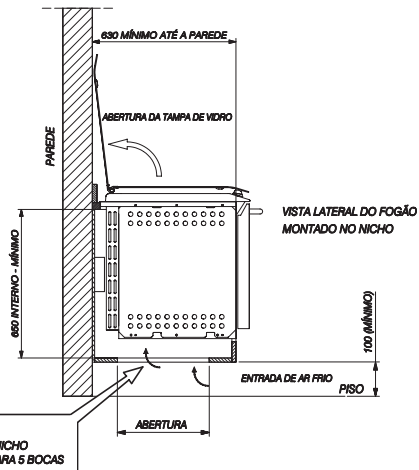
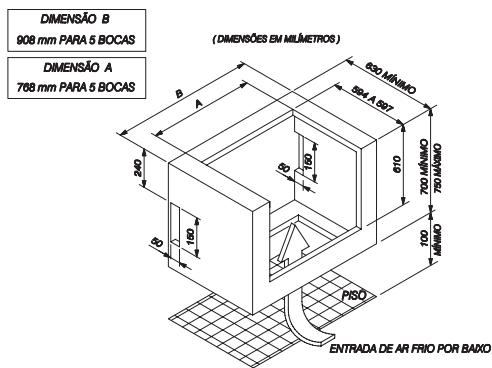
Nicho Opção 1: Armário até o chão com rodapé recuado.

Dimensões em mm



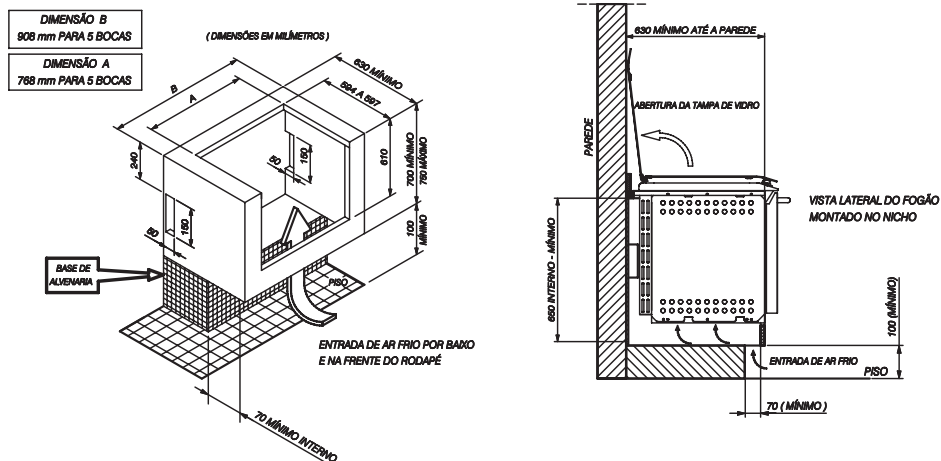
Nicho Opção 2

Armário suspenso com abertura inferior.



Nicho Opção 3

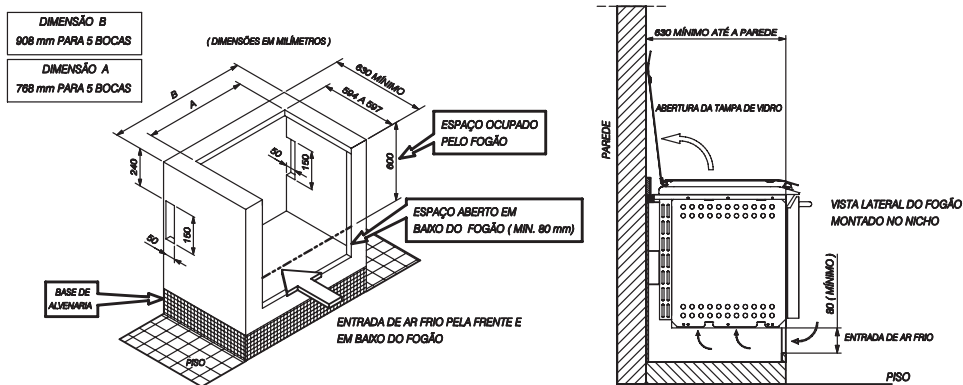
Armário com base em alvenaria com rodapé recuado.



Nicho Opção 4

Armário com base em alvenaria sem rodapé.

Dimensões em mm



3.4 Instalação elétrica

Para sua segurança, solicite a um eletricitista 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 34).

3.5 Posicionamento da tomada elétrica

Na figura 01 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

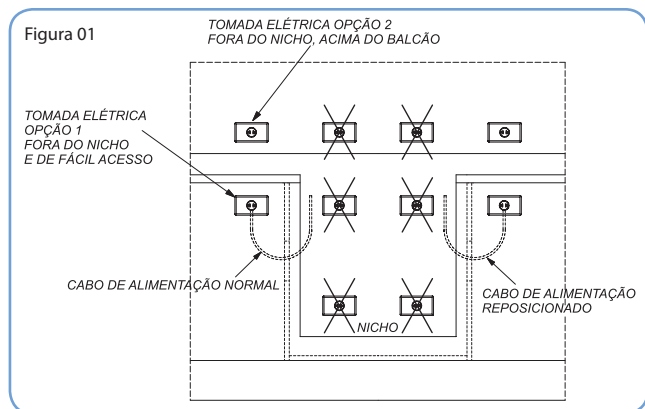
incêndios, explosões, curto-circuito ou choque elétrico.

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 (figura 01). 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.

Em caso de dúvida, consulte o Serviço Autorizado Electrolux.



3.6 Instalação do gás

3.6.1 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 (NBR 13932).

Se o ponto de gás estiver conforme posições A ou E (figura 02), o registro deve ser instalado conforme esquema da figura 03. Este é o posicionamento recomendável.

Figura 02

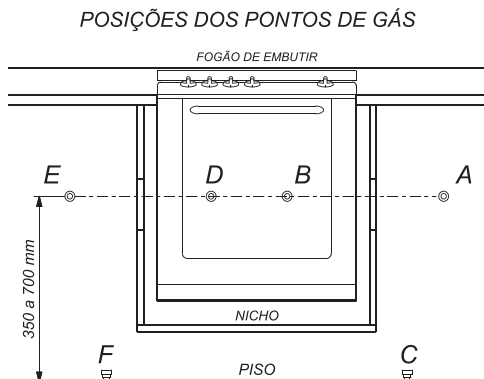
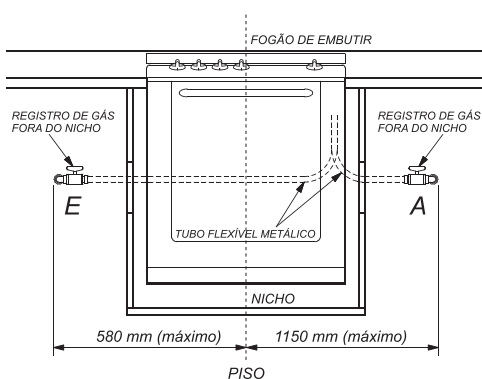


Figura 03



Caso o ponto de gás esteja nas posições B, D, F ou C (figura 02), 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 04.

Figura 04

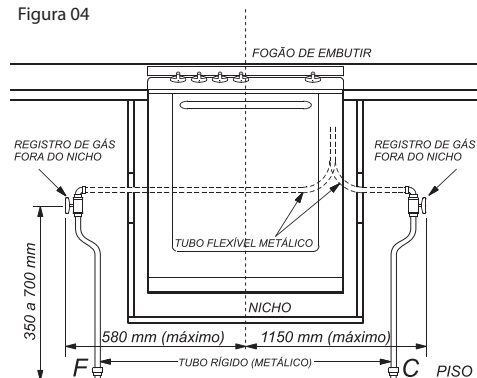
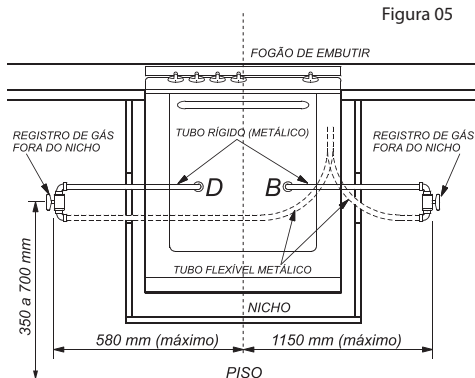


Figura 05



3.6.2 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 (NBR 13932).

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.

3.6.3 Regulador de pressão



Use sempre um regulador de pressão para qualquer tipo de botijão. A ausência deste pode causar excesso de pressão e vazamento de gás.

O regulador de pressão do gás deve ser de 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).

3.6.4 Procedimentos para 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

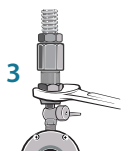
conformidade com a Norma Brasileira NBR 14177.



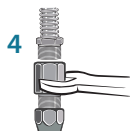
Fixe o tubo flexível metálico com o adaptador na entrada de gás do fogão (1);



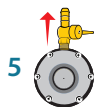
Depois, com uma chave de boca de 22 mm e outra de 26 mm fixe uma das extremidades do tubo flexível metálico no adaptador (2);



Fixe a outra extremidade do tubo flexível metálico no adaptador (3) usando uma chave de boca de 26mm (1 pol.);



A outra extremidade do adaptador deve ser fixada no registro do regulador de pressão (4) usando chave de 23mm (7/8");



Caso o regulador de pressão não possua conexão compatível ao tubo flexível metálico, o registro do regulador deverá ser substituído (5 e 6).



Não é recomendado o uso 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.

Esse sistema foi desenvolvido para vedação somente com a força "manual", não necessitando de ferramentas (7);



Ligue o gás e verifique se existem vazamentos, utilizando detergente líquido viscoso, que garante uma melhor performance e eficácia no teste (8).

3.6.5 Instalação com GLP utilizando central de gás

A central de gás é a área predial delimitada que contém os recipientes transportáveis ou estacionários e acessórios destinados ao armazenamento de GLP para consumo. Em uma instalação com central de gás existem alguns pontos importantes como:

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

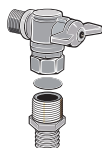
Para instalar seu fogão com GLP da central de gás, verifique se a sua residência possui um registro de parede, exclusivo para o fogão e em boas condições de uso.



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.

1. Use uma chave de boca de 22mm para fixar uma das extremidades do tubo flexível metálico na entrada de gás do fogão;
2. Verifique se a posição do registro de gás está em conformidade com as especificações das páginas 11 e 12. Caso contrário, contate o Serviço Autorizado Electrolux e solicite a adequação do ponto de gás (este serviço não está incluído na instalação do produto);



3. Fixe a outra extremidade do tubo flexível metálico no registro de parede, não esquecendo de utilizar o anel de vedação;

4. 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.

3.6.6 Instalação com gás GN (gás natural)

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

Importante: 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.

3.7 Antes de fazer a ligação elétrica certifique-se que:

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

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

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

O plugue do cabo de alimentação deste Fogão respeita o novo padrão estabelecido pela norma NBR 14136, da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT, e pela Portaria nº 02/2007, do Conmetro.

Importante: Caso a tomada da sua residência ainda se encontre no padrão antigo, providencie a substituição e adequação da mesma ao novo padrão NBR 14136.

Os benefícios da tomada padronizada são:

- Maior segurança contra risco de choque elétrico no momento da conexão do plugue na tomada;
- Melhoria na conexão entre o plugue e tomada, reduzindo possibilidade de mau contato elétrico;
- Diminuição das perdas de energia.

Para aproveitar o avanço e a segurança da nova padronização, é necessário o aterramento da tomada, conforme a norma de instalações elétricas NBR 5410 da ABNT.

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

3.7.1 Fio terra

O seu produto está equipado com plugue de 3 pinos, conecte-o a uma tomada adequada com aterramento. O pino de terra do plugue não pode ser cortado. Para sua segurança solicite a um eletricista que instale na sua residência o fio terra de acordo com a norma NBR 5410.

4. Como usar?

4.1 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 (quadro abaixo). As panelas devem possuir fundo plano e garantir uma boa estabilidade sobre as grades.

Quadro de diâmetros mínimos e máximo de panelas.

Queimador	Diâm. Min. (cm)	Diâm. Máx. (cm)
Tripla-chama	16 cm	40 cm
Rápido	16 cm	22 cm
Semi-rápido	12 cm	22 cm
Auxiliar	12 cm	22 cm

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.

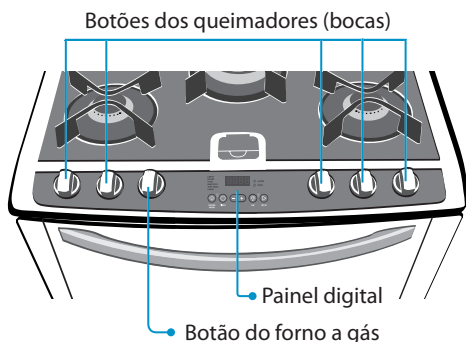
4.2 Usando os queimadores

4.2.1 Botão de controle de gás dos Queimadores (bocas)

Os botões de funcionamento dos queimadores estão no painel de controle.

Símbolos dos botões de controle

Fogão	Forno
● Fechado	
🔥 Máximo	
💧 Mínimo	
★ Acendimento Super-automático	
	🔥 Forno Inferior

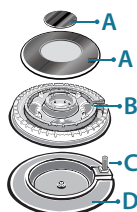


4.2.2 Acendimento superautomático dos queimadores (bocas)

O acendimento superautomático permite acender os queimadores através do acionamento apenas dos botões do fogão.

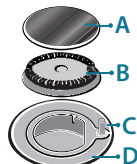


Pressione e gire o botão do queimador desejado no sentido anti-horário (para a esquerda), até a estrela (você ouvirá um aviso sonoro) e espere o queimador acender.



Se após algumas tentativas não acender, verifique se as tampas (A) e os espalhadores (B) estão colocados corretamente.

Para interromper o fornecimento do gás gire o botão no sentido horário até à posição fechado "●".



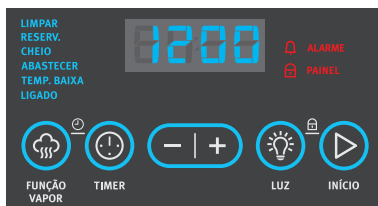
Na falta de energia elétrica, para acender um queimador:

1. Aproxime uma chama (fósforo aceso);
2. Pressione o botão correspondente e gire-o no sentido anti-horário (para a esquerda) até a posição de máximo.

(A) Tampa
(B) Espalhador
(C) Vela
(D) Base

4.3 Painel digital

O seu fogão é equipado com um painel que utiliza a tecnologia “Blue Touch” com acionamento das teclas através do toque sobre o vidro no painel.



Toque levemente no centro da tecla para selecionar a função desejada. Um aviso sonoro indica a ativação (luz da função acende) ou desativação (luz da função apaga). Se você pressionar uma tecla e não ouvir um “bip”, o fogão não aceitou a instrução (selecione a função novamente).

4.3.1 Bloquear/Desbloquear o painel

O painel digital precisa ser desbloqueado para acessar as funções do seu fogão. Ele **não pode ser bloqueado quando alguma função estiver ativada**.

O seu fogão bloqueia automaticamente o painel de controle do forno elétrico para evitar uma programação indesejada. Para bloquear o painel:



PAINEL

Pressione ao mesmo tempo as teclas “LUZ” e “INÍCIO” por 4 segundos para bloquear. Um aviso sonoro soar e a indicação luminosa “PAINEL” acenderá;

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

4.3.2 Ativar a luz do forno

Para iluminar o forno:



Pressione a tecla “LUZ”. Após 2 minutos a lâmpada desligará automaticamente.

4.3.3 Modo de espera

Após aproximadamente 3 minutos sem ser utilizado, o seu fogão entrará em modo de espera. Os botões se apagarão e apenas o relógio ficará aceso. Para retornar ao modo ativo toque qualquer uma das teclas. Ao entrar em modo de espera, o teclado ficará automaticamente bloqueado. Para desbloqueá-lo, veja o item “Bloquear/Desbloquear o painel” na página 16.

4.3.4 Função timer

Seu fogão possui a função timer que permite a utilização de um contador regressivo de tempo.

Para utilizar a função timer:

1. Verifique se o painel está desbloqueado conforme indicado no item 4.3.1 na página 16;



2. Acione a tecla “TIMER”. O relógio piscará em 00:00 indicando que o tempo pode ser alterado;



3. Pressione a tecla “-/+” para selecionar o tempo desejado (minutos). Para um avanço mais rápido de tempo mantenha a tecla “-/+” pressionada;



ALARME

4. Acione a tecla “TIMER” novamente para iniciar a contagem regressiva do tempo. A indicação “ALARME” acenderá no painel.

4.3.5 Função relógio

Indica as horas do dia operando no modo 24 horas. O relógio deverá ser ajustado sempre que:

- Desligar e ligar novamente o fogão;
- Houver falta de energia elétrica.

Nestes casos, o relógio do fogão indicará “12:00”.

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

Para ajustar o relógio:



1. Pressione ao mesmo tempo as teclas "FUNÇÃO VAPOR" e "TIMER" por 4 segundos;



2. Pressione a tecla "-" ou "+" para ajustar o relógio. Mantenha a tecla "-" ou "+" pressionada para um retrocesso (-) ou avanço (+) mais rápido do tempo.



3. Confirme a hora ajustada acionando a tecla "INÍCIO". Caso não seja confirmada a hora, após 20 segundos de espera o ajuste será cancelado.

4.4 Usando o forno a gás

Antes de ligar o forno, abra totalmente a porta. Após o acendimento, permaneça com a porta do forno aberta por cerca de 1 minuto, para permitir a correta oxigenação do forno.

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

Para o acendimento do forno a gás:

1. Abra a porta do forno;
2. Pressione o botão do forno e gire no sentido anti-horário (para a esquerda), até a estrela, mantendo-o pressionado (você ouvirá o aviso sonoro);
3. Com o botão ainda pressionado espere o forno acender;
4. Depois de aceso continue com o botão pressionado por mais 10 segundos, caso contrário, o dispositivo de segurança bloqueia gás e apaga a chama.



4.4.1 Dispositivo de segurança bloqueia gás

Este modelo é equipado com um dispositivo de segurança que bloqueia o fornecimento de gás quando a chama se extingue acidentalmente.

Quando faltar energia elétrica:

1. Aproxime uma chama (fósforo aceso) até o orifício no chão do forno, pressione e gire o botão de controle do forno para a gradação de temperatura máxima.
2. Após notar que o queimador acendeu, regule a chama e segure o botão pressionado por 10 segundos até que a chama permaneça acesa.
3. 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.**

Recomendações: O botão do forno a gás (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 a gás, para não ligar o grill de forma indesejada.

4.4.2 Função grill forno a gás

O grill é uma resistência elétrica instalada na parte de cima do forno, que aquece e emite radiação infravermelha que serve para dourar, grelhar ou gratinar os alimentos.

Coloque o alimento sobre a prateleira do forno e posicione-a conforme o tipo de alimento:

- Carnes fatiadas e finas são colocadas na prateleira mais próxima do grill.
- Assados enrolados, aves e outros, são colocados sobre a prateleira central.



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

Para acionar o grill:

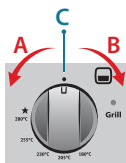


Gire o botão do forno no sentido horário (para a direita) até o fim, em seguida pressione a tecla "INÍCIO".



Certifique-se de que a luz do grill ao lado do botão do forno acendeu.

Por motivo de segurança, o **grill elétrico e o forno a gás não funcionam simultaneamente** - o botão que liga o grill desliga o forno.



O botão do forno gira nos dois sentidos: No sentido horário liga o grill (B), no sentido anti-horário liga o forno (A).

Na posição indicada na figura (C), o forno e o grill estão desligados "●". Como o botão do forno é o mesmo que aciona o grill, após o uso do forno certifique-se de que o mesmo esteja desligado.



A luz ao lado do botão indica se o grill está ou não em funcionamento. Quando ela está apagada significa que está desligado.

Importante: O grill do forno a gás possui um tempo máximo de funcionamento de **20 minutos**. Após este tempo, será desligado automaticamente.

4.4.3 Função Vapor do forno a gás

O seu forno à gás possui a "FUNÇÃO VAPOR" para preparar legumes, verduras, pudins, pães, bolos e carnes. A utilização da função Vapor para o cozimento destes alimentos traz vantagens como a manutenção dos nutrientes, maciez e leveza. É possível realizar o cozimento utilizando ou não acessório (recipiente) para Vapor. Veja quais alimentos e suas vantagens para cada situação:

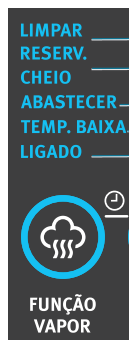
Indicação de cozimento com o recipiente para vapor:

Mais indicado para vegetais como legumes, verduras, batatas, milho-verde e outros. O recipiente para cozimento a vapor é um facilitador no processo a vapor, pois ele concentra todo o vapor gerado e faz com que estes alimentos cozinhem mais rapidamente e mantenham seus nutrientes.

Indicação de cozimento sem o recipiente para a vapor:

A utilização da função Vapor sem o recipiente para Vapor é indicada para alimentos que necessitem de tempo de cozimento muito prolongado. No caso de peças de carnes resulta em carnes assadas mais macias. No preparo de pães caseiros, garante melhor expansão de volume, maior maciez do miolo e proporciona textura crocante. No caso dos bolos fornece, maciez e leveza.

Conhecendo os itens do painel digital referentes à função vapor:



Detalhe das indicações da função vapor no painel digital

(A) LIMPAR RESERV.: Acenderá no primeiro uso da função Vapor e periodicamente, indicando a necessidade de limpeza do reservatório.

(B) RESERV. CHEIO: Ao abastecer o reservatório a indicação acenderá para informar que o abastecimento deve ser interrompido pois o reservatório está cheio.

(C) ABASTECER: Durante o uso da função Vapor, esta indicação acenderá para indicar a necessidade de abastecimento do reservatório.

(D) TEMP. BAIXA: Acenderá no caso de o forno não estar devidamente pré-aquecido.

(E) LIGADO: Acenderá quando a função Vapor estiver ativada.

Ativar/Desativar a “FUNÇÃO VAPOR”:



FUNÇÃO VAPOR

Para ativar acione a “FUNÇÃO VAPOR” no painel. Para desativar selecione a “FUNÇÃO VAPOR” no painel, o anel azul da tecla se apagará.

4.4.4 Primeiro uso / limpeza da “FUNÇÃO VAPOR”

Faça a limpeza do reservatório antes do primeiro uso e periodicamente quando o aviso “LIMPAR RESERV.” aparecer no visor. Para realizar a limpeza:

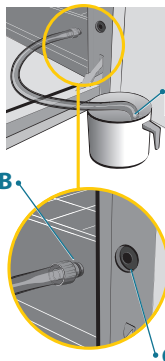


1. Pré-aqueça o forno à gás a 280°C por 10 minutos;
2. Misture 3 colheres de sopa de vinagre em ½ litro de água e despeje no reservatório de água;



FUNÇÃO VAPOR

3. Acione a “FUNÇÃO VAPOR” e deixe funcionar por 30 minutos sem alimentos no forno;
4. Coloque mais 1 litro de água limpa;
5. Esvazie o reservatório colocando a ponta da mangueira (A) dentro de um recipiente baixo (com capacidade de pelo menos 2 litros);
6. Coloque a outra ponta da mangueira com o conector (B), no encaixe de esvaziamento (C) localizado no lado direito da frente do forno. A água sairá do reservatório esvaziando-o;



CUIDADO: A água estará quente e poderá causar queimaduras.

LIMPAR RESERV.



FUNÇÃO VAPOR

7. Desligue o alerta aceso “LIMPAR RESERV.” pressionando a “FUNÇÃO VAPOR” por 4 segundos. Este procedimento reinicia a contagem e reprograma a próxima limpeza no reservatório.

4.5 Cozinhando com a função vapor

Siga corretamente os seguintes passos para uma utilização eficiente e segura da “FUNÇÃO VAPOR”

4.5.1 Abastecer reservatório:

RESERV. CHEIO

Coloque água com cuidado no reservatório até que a indicação “RESERV. CHEIO” acenda no painel, então interrompa o abastecimento.

Durante a utilização da função Vapor **pode ser necessário abastecer o**

ABASTECER

reservatório de água para dar continuidade ao uso da função, se isso ocorrer, a indicação “ABASTECER” piscará no visor. Caso o abastecimento não seja realizado, a função Vapor será desligada automaticamente.

4.5.2 Pré-aquecimento (ligar o forno a gás):



FUNÇÃO VAPOR

TEMP. BAIXA

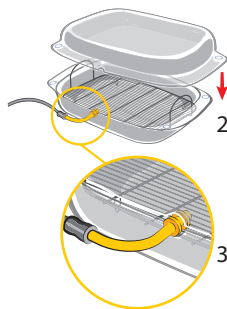
Acenda o gás do forno e mantenha o botão a 280°C. Acione a “FUNÇÃO VAPOR” no painel. **Caso o pré-aquecimento não esteja completo** a indicação “TEMP. BAIXA” se acenderá no painel.

LIGADO

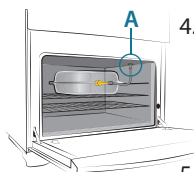
A função vapor estará ligada assim que o pré-aquecimento estiver concluído e o item “LIGADO” acender no painel.

4.5.3 Cozimento COM o recipiente “Vapor”:

1. Coloque a grelha com as alças para cima dentro do recipiente de cozimento a vapor e coloque o alimento sobre a mesma;
2. Conecte a ponta metálica da mangueira de vapor no encaixe do recipiente e tampe devidamente;
3. Coloque o recipiente na prateleira do meio do forno;



Importante: Não utilize o recipiente de cozimento a vapor sem a grelha e a mangueira.



4. Conecte a outra extremidade da mangueira na saída de vapor no alto do forno (A);
5. Pré-aqueça o forno conforme descrito anteriormente;
6. Abasteça o reservatório conforme descrito anteriormente;
7. Ative a “FUNÇÃO VAPOR” conforme item 4.6.4 na página 19, e ajuste a temperatura indicada para a sua receita no botão do forno à gás;



FUNÇÃO VAPOR

Quando finalizar o cozimento, desative a função Vapor tocando uma vez na tecla “FUNÇÃO VAPOR”.

Desconecte a mangueira do forno e retire o recipiente com o **auxílio de luvas**. Para abrir o recipiente a vapor utilize um utensílio adequado, por exemplo espátula ou escumadeira.



CUIDADO: Ao abrir o recipiente de cozimento a vapor, tenha cuidado com o vapor que será liberado. Ele poderá causar queimaduras.

4.5.4 Cozimento SEM o recipiente “Vapor”:

1. Abasteça o reservatório conforme item 4.5.1 página 19;
2. Pré-aqueça o forno conforme item 4.5.2 na página 20;
3. Coloque o alimento dentro do forno a gás;
4. Acione a “FUNÇÃO VAPOR” e ajuste a temperatura indicada



FUNÇÃO VAPOR

para a sua receita no botão do forno à gás.

5. Para verificar o alimento em cozimento desligue a “FUNÇÃO VAPOR” e ative novamente somente após fechar a porta. Desligue a “FUNÇÃO VAPOR” antes de retirar o alimento do forno após finalizado o cozimento.



CUIDADO: Nunca abra a porta do forno com a “FUNÇÃO VAPOR” ativada. Desligue-a antes de retirar o alimento do forno. O vapor poderá causar queimaduras.

4.5.5 Esvaziar o reservatório:

Após a finalização do cozimento aguarde pelo menos 1 hora após o uso do forno e proceda conforme descrição no tópico 5 do item “Primeiro uso - limpeza da função vapor” na página 19.

Importante: Sempre que finalizar o uso da “FUNÇÃO VAPOR”, aguarde 1 hora e esvazie o reservatório.

4.6 Indicação de tempo e temperatura para cozinhar no vapor

Alimentos		
Vegetais	Quantidade	Tempo
Batata, batata doce, milho-verde, mandioquinha	1000g	35 minutos
Brócolis, couve-flor	500g	15 minutos
Abobrinha, vagem	500g	15 minutos
Chuchu, cenoura, beterraba	500g	30 minutos
Moranga	2500g	60 minutos
Carnes		
Picanha (*)	1000g	60 minutos
Tainha recheada (*)	1000g	45 minutos
Frango em pedaços (*)	1000g	40 minutos
(*) Ver Receitas		

5. Receitas para cozimento a vapor

5.1 Receitas SEM o recipiente a vapor

Bolo de chocolate

Ingredientes:

- 3 ½ xícaras de farinha de trigo
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de óleo
- 1 xícara de achocolatado
- 3 ovos inteiros
- 1 xícara de água fervendo
- ½ xícara de leite frio
- 1 ½ colher de sopa de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma bacia funda misture os ingredientes secos, menos o fermento, junte os ovos, o óleo o leite e a água aos poucos. Misture bem com um batedor e acrescente o fermento. Unte uma assadeira de alumínio de aproximadamente 25cm x 40cm, derrame a massa e leve ao forno pré-aquecido. Temperatura de 230°C por 35 minutos.

Lombinho de porco (1,5kg)

Ingredientes:

- ½ cabeça de alho em cubinhos
- ½ cebola em cubinhos
- 1 colher de sopa cheia de sal
- 1 colher cheia de tempero completo com pimenta
- 1 colher de chá de alecrim
- 500ml de água

Modo de preparo:

Misture todos os ingredientes do tempero e cubra a carne, deixe marinando no mínimo por 8 horas. Leve para assar a temperatura de 280°C por 120 minutos coberto com papel alumínio e o retire na metade do cozimento.

Lasanha (2kg)

Ingredientes:

- 500g de carne moída
- 1 dente de alho picado
- 2 colheres de sopa de óleo
- ½ cebola picada
- 1 xícara de molho de tomate
- 1 caldo concentrado de carne
- 300g de massa pré cozida para lasanha
- 300g de mussarela
- queijo ralado

Modo de preparo:

Em uma panela aqueça o óleo e refogue a cebola, o alho e junte a carne. Refogue a carne até perder a cor rosada e junte o molho de tomate. Reservar.

Montar a lasanha:

Num refratário de 30cm x 20cm espalhe um pouco de molho de carne e cubra com a massa pré cozida, forme camadas de massa, molho de carne e queijo mussarela, até terminar os ingredientes e cubra com queijo ralado. Asse a temperatura de 230°C por 40 minutos. **Retire com o auxílio de luvas.**

Pão caseiro

Ingredientes:

- 1 Kg de farinha de trigo
- 30g de fermento biológico fresco
- 1 colher (sopa) de sal
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 100g de margarina
- 500ml de água

Modo de preparo:

Em uma tigela funda, junte a farinha o sal, o açúcar e misture bem, acrescente a margarina e o fermento e vá acrescentando aos poucos a água e amassando com as mãos até formar uma massa lisa e soltar das mãos. Forme com a massa uma bola, espalhe um

pouco de farinha por cima, cubra com um pano e mantenha em lugar aquecido para dobrar de volume. Após a fermentação, divida a massa em três partes iguais e coloque-as em formas individuais e deixe dobrar de volume novamente.

Pré-aqueça o forno, abasteça o reservatório de água e acione a tecla Função Vapor, após o pré-aquecimento coloque as formas de pão na prateleira do forno com espaço entre elas, ajuste a temperatura do forno para 230°C por aproximadamente 45 minutos.

Desligue o vapor, abra o forno e **retire os pães com auxílio de luvas.**

5.2 Receitas COM o recipiente a vapor

Pudim de leite

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- A mesma medida de leite integral
– use a lata como medida
- 3 ovos
- ½ xícara de açúcar para o caramelo

Modo de preparo:

Em uma forma para pudim de tamanho que caiba no recipiente para cozimento a vapor, coloque o açúcar e leve para caramelizar tomando cuidado para não queimar, quando estiver bem líquido e dourado vire a forma para caramelizar todo o interior da forma. Deixe esfriar.

No liquidificador junte todos os ingredientes do pudim e bata por 2 minutos. Transfira o pudim para a forma caramelizada.

Cubra a superfície da forma com filme plástico e coloque-a no recipiente para cozimento a vapor sobre a grelha, tampe o recipiente conecte a mangueira e leve ao forno.

Ligue o forno à temperatura de 280°C para o pré-aquecimento, abasteça o reservatório de água e acione a tecla “FUNÇÃO VAPOR”, durante o pré-aquecimento coloque o recipiente para cozimento a vapor na prateleira do forno conecte a mangueira do recipiente para cozimento a vapor ao forno, após o vapor ligar, ajuste a temperatura do forno para 180°C por aproximadamente 40 minutos.

Desligue o vapor, desligue o forno e **retire o recipiente para cozimento a vapor com auxílio de luvas. Cuidar ao retirar a tampa. Haverá liberação de vapor, proteja o rosto.**

Deixe o pudim amornar para virar em um prato de servir.

5.2 Receitas COM o recipiente a Vapor

Vegetais

No recipiente para cozimento a vapor coloque a grelha com os vegetais de sua preferência como: Abobrinha, batata, batata doce, beterraba, brócolis, couve-flor, chuchu, cenoura, mandioquinha, milho-verde, vagem, entre outros.

Distribua os alimentos na grelha, em toda sua capacidade. Se for cozinhar mais de um tipo de vegetal, procure colocar vegetais de mesma textura, pois os tempos de cozimento são diferentes para cada tipo de alimento.

Outros alimentos que também podem ser cozidos no vapor dentro do acessório são: pedaços de carne como contrafilé, picanha, frango em pedaços, peixes.

Os tempos nas tabelas (página 21), se referem às quantidades aproximadas, podendo variar conforme preferência pessoal e costume e grau de maturação dos ingredientes.

Consulte tabelas na página 21.

Picanha

Ingredientes:

- Uma picanha de aproximadamente 1kg
- 1 cebola grande cortada em rodela
- 3 dentes de alho picado
- 2 col.(sopa) de óleo de girassol
- 2 col.(sopa) de molho de soja
- 1 frigideira

Modo de preparo:

Coloque a picanha na grelha do recipiente de cozimento a vapor com a gordura voltada para cima (caso prefira eliminar a gordura deixe-a voltada para baixo), tampe o recipiente, conecte a mangueira e leve ao forno.

Ligue o forno à temperatura de 280°C para o pré-aquecimento, abasteça o reservatório de água e acione a tecla

“FUNÇÃO VAPOR”, durante o pré-aquecimento coloque o recipiente na prateleira do forno conecte a mangueira ao forno, após o vapor ligar, ajuste a temperatura do forno para 180°C por aproximadamente 60 minutos.

Retire a picanha do recipiente com cuidado e corte em fatias de 2cm de espessura. Aqueça bem a frigideira e frite rapidamente cada fatia, individualmente. Reserve aquecido.

Na frigideira em que fritou a carne, doure o alho no óleo e acrescente a cebola, deixe murchar e acrescente o molho de soja.

Em um prato de servir disponha a carne e por cima o molho de cebola. Sirva com salada verde.

Filé de salmão

Ingredientes:

- 1 filé de salmão aprox.1,0kg
- 1 col.(sopa) de manteiga
- 1 col.(sopa) de alcaparras
- sal e pimenta do reino a gosto

Modo de preparo:

Disponha o filé sobre a grelha do acessório, com a pele voltada para baixo. Coloque o sal e a pimenta para temperar e espalhe a manteiga em pequenos pedaços. E finalize com as alcaparras.

Ligue o forno à temperatura de 280°C para o pré-aquecimento, abasteça o reservatório de água e acione a tecla Função Vapor, durante

o pré-aquecimento coloque o recipiente para cozimento a vapor na prateleira do forno conecte a mangueira do recipiente para cozimento a vapor ao forno, após o vapor ligar, ajuste a temperatura do forno para 180°C por aproximadamente 45 minutos.

Desligue o vapor e retire o recipiente para cozimento a vapor com auxílio de luvas. Cuidar ao retirar a tampa. Haverá liberação de vapor, proteger o rosto.

Volte o recipiente ao forno sem tampa e mantenha-o no forno por mais 5 minutos para finalizar. Sirva com arroz branco e salada verde.

Frango em pedaços

Ingredientes:

- 1kg de frango em pedaços
- 3 col.(sopa) de óleo de soja
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picado
- Sal, pimenta a gosto
- 3 col. (sopa) de molho de soja
- 1 col.(sopa) de raspas de gengibre
- ½ pimentão verde em cubos
- ½ pimentão vermelho em cubos.

Modo de preparo:

Distribua os pedaços de frango na grelha do recipiente, tampe-o e conecte a mangueira, leve ao forno.

Ligue o forno à temperatura de 280°C para o pré-aquecimento, abasteça o reservatório de água e acione a tecla

“FUNÇÃO VAPOR”, durante o pré-aquecimento coloque o recipiente para cozimento a vapor na prateleira do forno conecte a mangueira do recipiente ao forno. Após o vapor ligar, ajuste a temperatura do forno para 180°C por aproximadamente 40 minutos.

Desligue o vapor e o forno, **retire o recipiente para cozimento a vapor com auxílio de luvas. Cuidar ao retirar a tampa. Haverá liberação de vapor, proteja o rosto.**

Em uma panela aqueça o óleo, doure o alho e a cebola, acrescente a carne cozida, o gengibre e os pimentões, mexa para que os pedaços de carne dourem também, aos poucos sem deixar queimar, acrescente o molho de soja, ajuste o sal se necessário.

Tainha recheada

Ingredientes:

- Uma tainha de aproximadamente 1kg
- Limão
- 1 cebola cortada em rodela finas
- 2 col. (sopa) de alcaparras
- 10 pimentas biquinho
- 1 col.(sopa) de queijo parmesão
- Azeite de oliva
- Sal a gosto
- Barbante para fechar o peixe
- Salada verde para decorar.

Modo de preparo:

Tempere o peixe com sal e suco de meio limão. Reserve.

Em um recipiente misture a cebola, a alcaparras, a pimenta biquinho o queijo parmesão, o azeite de oliva, limão e ajuste o sal.

Recheie o peixe e amarre-o pelo comprimento (de ponta a ponta) bem apertado para o recheio não escapar.

Coloque o peixe na grelha do recipiente, tampe-o e conecte a mangueira, leve ao forno.

Ligue o forno à temperatura de 280°C para o pré-aquecimento, abasteça o reservatório de água e acione a tecla “FUNÇÃO VAPOR”, durante o pré-aquecimento coloque o recipiente para cozimento a vapor na prateleira do forno conecte a mangueira do recipiente ao forno, após o vapor ligar, ajuste a temperatura do forno para 180°C por aproximadamente 45 minutos.

Desligue o vapor e o forno, **retire o recipiente para cozimento a vapor com auxílio de luvas.**

Cuidar ao retirar a tampa. Haverá liberação de vapor, proteja o rosto.

Em um prato de servir disponha algumas folhas de alface e acomode o peixe assado, sirva com arroz branco.

6. Dicas e conselhos

6.1 Recomendações importantes



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



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



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

Para facilitar a ignição, acender o queimador antes de colocar a panela sobre a grade. Abaixar ou apagar a chama antes de retirar a panela.

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

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

6.2 Conselhos para cozimento ao forno

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

Importante: Não abra a porta do forno durante o cozimento de pratos fermentados (por exemplo: pães, massas fermentadas e suflês); a corrente de ar frio bloqueia o seu crescimento.

6.2.1 Para o cozimento de doces

Os doces devem ser cozidos a uma temperatura normalmente entre 205°C e 230°C e requerem o preaquecimento do forno (cerca de 15 minutos) na temperatura máxima.

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.

6.2.2 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.

6.2.3 Para assar peixe

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

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

6.2.4 Para assar carne

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

A margarina e o azeite serão desnecessários **se a peça de carne for gordurosa**. Quando a **peça possuir gordura apenas em um dos lados**, coloque-a no forno com este lado virado para cima; a gordura ao derreter, untará suficientemente a parte que ficou por baixo.

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

A temperatura de cozimento das carnes brancas pode ser moderada do princípio ao fim. O grau de cozimento pode ser verificado espetando-se a carne com um garfo; se estiver firme, significa que está cozida no ponto.

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

Coloque o assado no forno em recipientes adequados com a borda baixa (um recipiente com a borda alta dificulta a entrada do calor).

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

6.3 Tabelas de tempos e temperaturas

Tabela de Tempos e Temperaturas Cozimento no Forno a Gás			
Doces	Posição da prateleira	Temperatura °C	Tempo (min.)
Bolos	2	205 / 230	25 / 35
Torta de geleia	2	205 / 230	40 / 50
Peixe			
Filés ou postas	2	205 / 230	15 / 20
Assado	2	205 / 230	25 / 30
Assado com papel alumínio	2	230 / 255	20 / 25
Carne			
Vitela	2	205 / 230	60 / 70
Porco / Pernil	2	205 / 230	70 / 80
Frango / Inteiro	1	205 / 230	80 / 90
Peru / Inteiro	1	230 / 255	80 / 90
Carne bovina	2	230 / 255	70 / 80
Carneiro	2	230 / 255	85 / 95
Pão e Pizza			
Pizza	2	230 / 255	20 / 30
Focaccia italiana	2	205 / 230	25 / 35
Pão	2	230 / 255	40 / 50
Suflês			
Suflê de verdura	2	180 / 205	30 / 40
Massa cozida	2	230 / 255	35 / 45
Obs.: Os dados da tabela são apenas indicativos. A experiência, os diferentes hábitos alimentares e o gosto pessoal, irão sugerir as variações a serem efetuadas. Os tempos e as temperaturas indicados são válidos para quantidades médias e alimentos (carnes 1,0/1,5 kg; massas para doces, pizzas, pão 0,5/0,8 kg).			

7. Limpeza e manutenção

7.1 Limpeza geral

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

Não use em hipótese alguma agentes de limpeza como: **cloro, água sanitária, querosene, gasolina, solventes, removedores, ácidos, vinagres, suco de limão, produtos químicos ou abrasivos, pois podem causar manchas.** **Vinagres devem ser utilizados apenas no procedimento de limpeza do reservatório de água.**

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

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

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

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

queimadores), **as grades** (trepes), **o topo e o chão do forno.** **Em caso de derramamentos, proceda a limpeza imediatamente.**

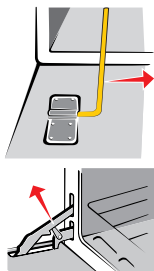
A limpeza dos queimadores, das tampas e dos espalhadores deve ser feita periodicamente com água morna e sabão neutro ou detergente tipo lavalouças neutro. Antes de recolocá-los no seu lugar, enxugue-os bem e verifique se todos ficaram limpos e secos. Verifique se estão bem encaixados. Acenda os queimadores e deixe-os ligados por aproximadamente 1 minuto para garantir a secagem completa. Podem ocorrer pontos de oxidação na parte inferior da tampa do queimador, na região sem esmalte. Porém, esses pontos de oxidação não interferem no funcionamento do fogão.

Nas grades da mesa (trepes) é normal a ocorrência de marcas brancas ou prateadas que parecem riscos. Essas marcas acontecem devido ao resíduo do metal do fundo de painéis que fica acumulado nas grades.

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

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

7.2 Desmontagem / Montagem da porta do forno



Abra totalmente a porta do forno, desencaixe a prateleira da porta e levante a presilha da dobradiça da porta.

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.

7.3 Forno autolimpante

O forno autolimpante tem um revestimento com esmalte especial de porcelana. Este revestimento não é tóxico, não libera odores que possam alterar o sabor dos alimentos e não interfere na qualidade e tempo de cozimento.

A combinação da textura e os agentes oxidantes de esmalte auxiliam a dissipação da gordura durante todo o tempo em que o forno estiver funcionando. Assim, o processo de limpeza é contínuo e as manchas de gordura são quimicamente rompidas e eliminadas.

7.3.1 Cuidados com o forno autolimpante

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

1. Retire as prateleiras. Aqueça o forno, na gradação de chama alta, por

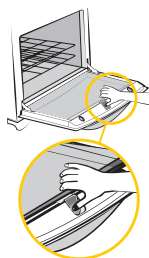
aproximadamente 2 a 3 minutos para amolecer os resíduos de gordura; após esse período desligue o forno. Certifique-se de que a temperatura no interior do forno esteja suportável antes de iniciar a limpeza, para evitar riscos de queimaduras. Remova o excesso de gordura com um pano seco;

2. Com uma esponja macia umedecida em água e amoníaco (1 parte de amoníaco para 3 de água), amoleça os resíduos de gordura;
3. Enxágüe o forno, pressionando com uma esponja umedecida em água fria, sem esfregar;
4. Aconselhamos ligar o forno por 10 minutos na posição máxima para a secagem interna.

Importante: Não utilize o forno do seu produto para armazenar alimentos.

7.4 Desmontagem do vidro da porta

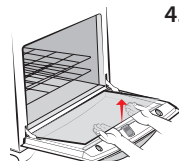
O vidro interno da porta do forno é removível para facilitar a limpeza.



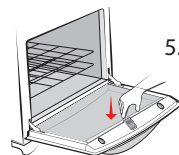
1. **Para removê-lo** abra a porta do forno;

2. Pressione o botão com o polegar, até o final da trava;

3. Puxe o vidro com cuidado;

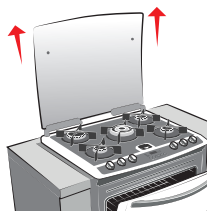


4. **Para a montagem**, coloque o vidro na posição anterior e **pressione-o contra o botão** até ouvir um "click" e certificar que está travado;



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

7.5 Tampa de vidro removível

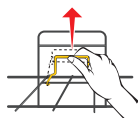


A tampa de vidro balanceada pode ser facilmente removida, bastando abrir a tampa na posição vertical e levantá-la, desencaixando-a de seus suportes.

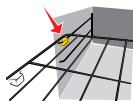
Para montar, proceda de modo inverso.

7.6 Prateleira autodeslizante (forno a gás - inferior)

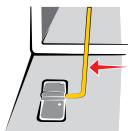
As prateleiras do forno possuem sistema autodeslizante com duas prateleiras e dois níveis de altura. Para regular a altura:



1. Retire a prateleira superior levantando o gancho da parte traseira da prateleira superior;



2. Reposicione a prateleira encaixando-a na guia lateral, empurre até o gancho travar na parte da prateleira e;



3. Posicione no encaixe da porta.

7.7 Limpeza dos queimadores

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

A utilização prolongada dos queimadores contendo resíduos de alimentos tornará a limpeza muito difícil. Não deixe as peças dos queimadores imersas em água com detergente por mais de 10 minutos.

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

8. Soluções de problemas

8.1 Assistência ao consumidor

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

Problemas	Prováveis Causas	Correções
Resíduo de cola	Resíduo de cola proveniente das etiquetas.	Remova as etiquetas antes de utilizar o fogão. Utilize esponja macia e limpador líquido multi-uso.
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”. Ligue o disjuntor ou chame um electricista de sua confiança. Abra o registro. Verifique se o gás não está no fim ou se não há sujeira/umidade no queimador.
O forno solta fumaça	Forno sujo de gordura ou molho.	Limpe o forno após cada utilização conforme item “Limpeza e Manutenção”, página 29.
A luz do forno não acende	Lâmpada queimada / Sem lâmpada. Sem energia elétrica	Adquira, no Serviço Autorizado Electrolux, uma lâmpada para fogão, e faça a substituição/instalação, conforme “Instalação ou troca da Lâmpada” e certifique-se que esteja firmemente apertada, página 8. 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, página 28. Verifique se o gás não está no fim. Fazer o pré-aquecimento, colocar o alimento dentro do forno e manter a temperatura alta por 6 a 8 minutos.
O painel digital Blue Touch não aciona	O painel está bloqueado por segurança.	Desbloqueie o painel como descrito na página 16: Bloquear e Desbloquear o Painel.
Queimador da mesa não acende	Espalhador mal posicionado.	Desbloqueie o painel como descrito na página 16: Bloquear/Desbloquear o Painel.
Queimador do forno a gás não permanece aceso	O sistema bloqueia gás não foi desativado corretamente.	Após acender o queimador, permaneça com o botão de controle pressionado por 10 segundos, até desativar o sistema bloqueia gás.
Porta do forno embaçada	Umidade entre os vidros.	Dependendo das condições atmosféricas é normal. Ligue o forno e aguarde alguns minutos.

Problemas	Prováveis Causas	Correções
O vapor desligou sozinho	Reservatório vazio. Mangueira desconectada do recipiente para cozimento a vapor.	Encher o reservatório com água. Conectar a mangueira.
O vapor não liga	O forno não foi ligado. Temperatura baixa. Reservatório de água vazio.	Ligar o forno. Ligar o forno. Encher o reservatório de água.
Vazamentos de gás	Ver página 5.	

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

Códigos de Erros	
H-1 e H-2	Super aquecimento dos componentes eletrônicos.
S-1 e S-2	Erro do sensor de temperatura.
E-1 (somente para produto 127V)	Erro de tensão fora da especificada.

9. Especificações técnicas

Importante: Este produto foi concebido e deve ser utilizado exclusivamente para uso doméstico. Este produto atende ao programa Brasileiro de Etiquetagem do INMETRO que verifica a eficiência energética do produto de acordo com o regulamento RESP/008-FOG.

Tabela de Características	
Características	76EVX
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

Modelo 76EVX	
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)	2650
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)	64
Peso sem embalagem (kg)	62
Corrente máxima do produto (A)	10,1A para 127V 5,8 para 220V
Potência Stand-By (W)	2

9.1 Disjuntor

Instale 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 ter seção mínima conforme NBR 5410. Disjuntor dimensionado conforme NBR5410.

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 decorrosão 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 e as

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

A garantia perderá a validade quando:

8. Houver remoção e/ou alteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto;
9. O produto for instalado ou utilizado em desacordo com o Manual de Instruções, utilizado para fins diferentes do uso doméstico (uso comercial, laboratorial, industrial, etc.) e reparado por assistência técnica não credenciada pela fabricante;
10. O produto for ligado em tensão diferente a qual foi destinado;
11. O produto tiver recebido maus tratos, descuidos ou ainda sofrer alterações, modificações ou consertos feitos por pessoas ou entidades não credenciadas pela Electrolux do Brasil S.A.;
12. O defeito for causado por acidente ou má utilização do produto pelo Consumidor;

A garantia concedida pelo fabricante não cobrirá:

13. Despesas com Instalação do produto;
14. Produtos ou peças danificadas por acidente de transporte ou manuseio, riscos, amassamentos ou atos e efeitos da natureza;
15. O não funcionamento ou falhas decorrentes de problemas de fornecimento de energia elétrica e/ou falhas decorrentes de problemas de fornecimento de energia elétrica e/ou falta de gás no local onde o produto está instalado;
16. Despesas com transporte, peças, materiais e mão de obra para preparação do local onde será instalado o produto (ex. rede elétrica, conexões elétricas e hidráulicas, tomadas, esgoto, alvenaria, aterramento, etc.);
17. Chamadas relacionadas unicamente a orientação de uso constantes no Manual de Instruções ou no próprio produto serão passíveis de cobranças;

Outras disposições:

18. As despesas de deslocamento do Serviço Autorizado, para atendimento de produtos instalados fora do município de sua sede, obedecerão os seguintes critérios:
 - a) para situações existentes nos primeiros 90 (noventa) dias seguintes à data de emissão da nota fiscal de venda ao Consumidor, as despesas serão suportadas pela fabricante;
 - b) para situações existentes após o 91º (nonagésimo primeiro) dia seguinte à data da emissão da nota fiscal de venda ao Consumidor, as despesas serão suportadas única e exclusivamente pelo Consumidor;
19. As despesas decorrentes e conseqüentes de instalação de peças que não pertençam ao produto são de responsabilidade única e exclusiva do Consumidor;
20. A Electrolux declara que não há nenhuma outra pessoa física e/ou jurídica habilitada a fazer exceções ou assumir compromissos, em seu nome, referente ao presente certificado de garantia;
21. Este **CERTIFICADO DE GARANTIA** é válido apenas para produtos vendidos e utilizados no território brasileiro, sendo que qualquer dúvida sobre as disposições do mesmo devem ser esclarecidas pelo manual de instruções, pelo site da fabricante ou pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor Electrolux;
22. Para sua comodidade, preserve o **MANUAL DE INSTRUÇÕES, CERTIFICADO DE GARANTIA E A NOTA FISCAL DO PRODUTO**. Quando necessário, consulte a nossa Rede Nacional de Serviços Autorizados e/ou Serviço de Atendimento ao Consumidor.

This image shows a full page of blank white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page, providing a template for writing or drawing. There are no margins, text, or other markings on the page.

ATENDIMENTO
AO CONSUMIDOR
0800 728 8778



Electrolux

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

