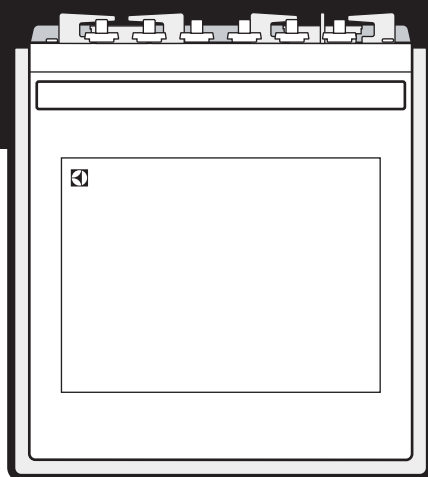


GUIA RÁPIDO DE USO

FOGÕES DE EMBUTIR
ELECTROLUX
EXPERIENCE



AMPLIE SUA EXPERIÊNCIA

Para saber mais sobre seu produto, acesse o portal Electrolux Cuida através do QR Code.

ACENDIMENTO DO PRODUTO

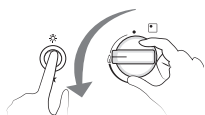
Encaixe as grades na mesa do fogão até ficarem estáveis.

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

Bocas do Fogão

1. Aperte o botão de acendimento automático. Ao mesmo tempo, pressione e gire o manípulo para a temperatura máxima, até a chama acender;

2. Regule a temperatura, conforme desejado.



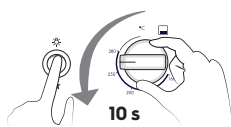
Forno a gás

Antes de utilizar o produto pela primeira vez: aqueça o forno vazio por 45 min na temperatura máxima. Obs: o isolamento

térmico do fogão produz fumaça e odores característicos nos primeiros minutos.

Desligue e deixe esfriar. Limpe o chão do forno com água morna, e lave os acessórios e prateleiras.

1. Com a **porta do forno aberta**, aperte o botão de acendimento automático, pressione e gire o manípulo do forno até a temperatura 280°C;



2. Mantenha pressionado o manípulo por 10s para que a chama permaneça acesa;

3. Deixe a porta aberta por 1 min, para obter oxigenação, e regule a temperatura conforme desejado;

4. Feche a porta e aguarde o preaquecimento antes de levar o alimento ao forno.

Cuidados com a boca do fogão:

Para saber se a boca do fogão está entupido e como proceder nesses casos, consulte o link:

<https://cuida.electrolux.com.br/artigos/como-desentupir-boca-de-fogao>

Para acender o forno a gás manualmente: retire o chão móvel do forno, gire o manípulo até a temperatura 280°C e aproxime um fósforo aceso até o queimador. Então, repita os passos 2 a 4.

ATENÇÃO

O pré-aquecimento correto é essencial para o desempenho do forno. Sempre que for utilizar o forno, siga as temperaturas indicadas no vidro (210°C para fornos elétricos ou 280°C para fornos gás) por 10 minutos, ajustando em seguida conforme a receita.

Timer Mecânico

Somente modelos FE4EB e FE4EG. Cronometre o tempo de cocção dos seus alimentos.

Para ativar o Timer, gire o manípulo, primeiramente no sentido horário, até o final do seu curso. A seguir, gire-o no sentido anti-horário até os minutos desejados. Ao final do tempo selecionado, será emitido um sinal sonoro.

Timer Touch

somente para FE5EB e FE5EG. Cronometre o tempo de cozimento dos alimentos ou utilize como relógio digital. Para ativar o Timer, pressione **+** e ajuste o tempo desejado. Em seguida pressione **▶**; para iniciar a contagem do tempo.

Para ajustar o relógio digital: ao ligar o produto na tomada, use **+|-** para editar as horas e confirme em **▶**. Repita para editar os minutos. Edite o relógio a qualquer momento pressionando **+|-** por 2s.

ATENÇÃO

No forno a gás, o timer não aciona o cozimento, nem desliga o forno ao fim do tempo.

FUNÇÕES ESPECIAIS

PerfectCook360°

somente FE4EB, FE4EG, FE5EB e FE5EG.

A tecnologia PerfectCook360 combina a cavidade selada do forno a convecção 360°, reduzindo o tempo de cozimento dos alimentos e assando tudo por igual.*

Para utilizar essa função:

1. Regule a temperatura do forno a gás, conforme a receita que irá preparar;
2. Se desejar, programe o Timer com o tempo de preparo;
3. Pressione PerfectCook360°;
4. Coloque o alimento dentro do forno e aguarde o bip e o aviso de

finalização. O Timer não desliga a função PerfectCook360 ao fim do tempo programado. Para desligar pressione o botão da função no painel de controle.

ATENÇÃO

Estes produtos possuem a função PerfectCook360 (ventilador), a qual possui ruído característico durante seu funcionamento.

VaporBake

Cozimento a vapor para melhor crocância, textura e sabor em massas e pães. Aqueça suas receitas com vapor e restaure sabor e aroma dos alimentos sem ressecá-los.*

1. Antes de ligar o forno, adicione **200 ml** de água no centro do chão móvel interno do forno a gás;



2. Feche a porta e aguarde o preaquecimento antes de levar o alimento ao forno.

*Resultados obtidos em testes internos, nos fogões com função VaporBake/PerfectCook em comparação com fogão Electrolux sem essas funções.

ATENÇÃO

Nunca utilize líquidos inflamáveis. Cuidado ao abrir a porta do forno, pois o vapor quente é liberado. Ao utilizar esta função, certifique-se de que o produto esteja devidamente nivelado.

Limpeza VaporBake

É recomendada a limpeza da área depois de cada uso, para evitar manchas na cavidade.

Misture 100 ml de vinagre a 40°C com 30g de bicarbonato de sódio. Aplique a solução na área com a parte macia da esponja multiuso e enxágue em seguida.

Grill com Timer Mecânico

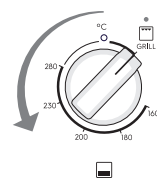
somente FE4EB e FE4EG.

O Grill, por meio de resistência elétrica, é indicado para grelhar, dourar e gratinar os alimentos.

O manípulo do Grill é o mesmo que aciona o forno a gás.

1. Para ativá-lo, gire o manípulo do timer até 120 min;
2. Depois, gire-o no sentido anti-horário até o tempo desejado. Obs: tempo máx. de grill: 15 min.
3. Gire o **manípulo do forno** no sentido horário até acender a luz do Grill;

4. Para desligar o Grill, aguarde o término do Timer ou gire o manípulo do forno no sentido anti-horário até posição **●**.
5. Ao fim do tempo, a função desliga automaticamente.



Grill com Painei Touch
samente modelos FE5EB e FE5EG.

1. Gire o manípulo do forno a gás no sentido horário e programe o Timer no painel touch até acender a luz do Grill. A luz do grill se acende somente após a programação do Timer e seleção da tecla INÍCIO;

2. O painel exibe 0:00;
3. Utilize as teclas - ou + para definir o tempo.
Tempo máx. de Grill = 15 min.

4. Pressione para confirmar e acionar o Grill;

5. Ao fim do tempo, a função Grill desliga automaticamente.

Para desligar o Grill antes do tempo ou mudar o tempo ajustado: gire o manípulo no sentido anti-horário até a posição e repita as instruções anteriores.

DICAS DE USO

Cocção no forno

A prateleira simples pode ser utilizada em 5 níveis diferentes:
No nível 1 fica a prateleira autodeslizante. Desta forma, a prateleira deslizante pode ser utilizada nos níveis 2 a 5.
Para melhor proveito de suas receitas, consulte a tabela:

Table with 3 columns: Receita, Posição da prateleira, Temperatura. Rows include Bolo, Doces e Tortas, Pizza, Massas e Pães, Carne, Ave, and Peixe.

Cocção no fogão

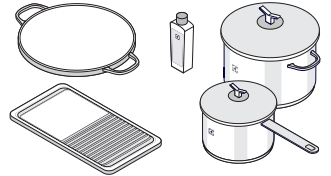
Para um consumo de gás eficiente não use panelas com fundo menor que a chama, e sim com diâmetro compatível com o tamanho do queimador.

Table with 3 columns: Queimador, Ø Mín., Ø Máx. Rows include Rápido, Semirrápido, and Tripla chama.

ATENÇÃO
Evite o mau funcionamento do fogão e o derretimento dos queimadores encaixando as tampas corretamente.
Ao manusear as grades, certifique-se de que estejam frias para evitar queimaduras.

ACESSÓRIOS

A linha de acessórios Electrolux combina com tudo, inclusive com o seu novo fogão.
Acesse:
loja.electrolux.com.br/
utilidades-domesticas.



Pedra de pizza, chapa grill, limpa forno e painéis inox. *Sujeito a disponibilidade e vendidos separadamente

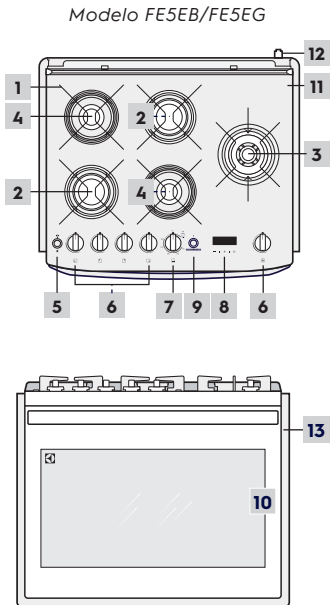
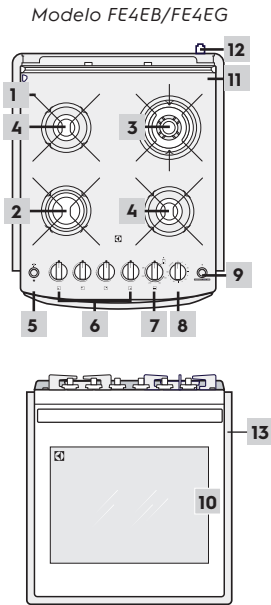
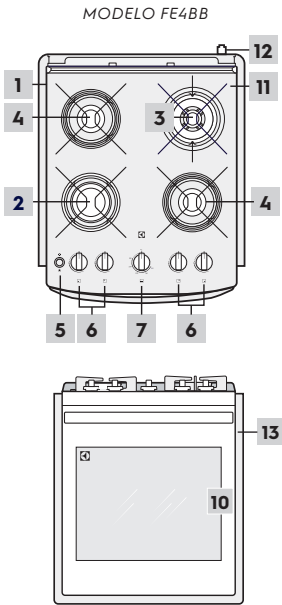
FALHAS & SOLUÇÕES

Se o acendedor automático não ligar, verifique se as tampas e os espalhadores estão encaixados corretamente. Caso o seu produto apresentar falha, acesse:
atendimento.electrolux.com.br
A Electrolux cuida de você!

COMPONENTES

- 1 Trepes (grades)
2 Queimador Rápido
3 Queimador Tripla chama
4 Queimador Semirrápido
5 Interruptor de luz do forno/acendimento automático
6 Manípulos dos queimadores da mesa
7 Manípulo forno a gás**
8 Timer*
9 Botão PerfectCook360°
10 Porta do forno a gás
11 Mesa de Vidro
12 Entrada de gás
13 Quadro de apoio

*samente modelos FE5EB e FE5EG, com timer digital
**samente modelos FE4EB, FE4EG, FE5EB e FE5EG, com manípulo forno a gás e acionamento Grill



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Table with 6 columns: MODELOS, FE4BB, FE4EB, FE4EG, FE5EB, FE5EG. Rows include Cor, Larg. x Alt. x Prof. (mm), Massa líquida (kg), Capacidade do forno (l), Tensão (V), Frequência (Hz), Pressão do gás natural, Pressão do gás GLP, Potência elétrica total (W), Potência do forno a gás (kW), Potência gás dos queimadores (quantidade), Potência térmica (kW), Plugue (corrente A/ Ø mm), Compr. cabo alimentação (m), Prateleira simples, and Prateleira autodeslizante.