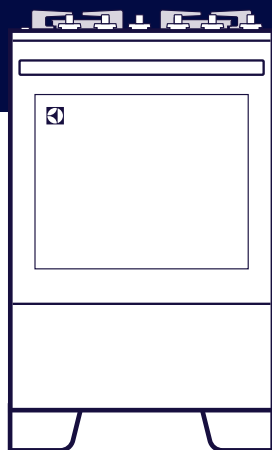


GUIA RÁPIDO DE USO

FOGÕES ELECTROLUX
EFFICIENT



AMPLIE SUA EXPERIÊNCIA



Para dicas e tutoriais sobre seu produto, acesse o portal Electrolux Cuida, através do QR Code. É bem simples!

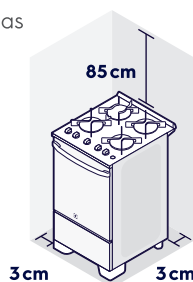
DICAS DE INSTALAÇÃO

Ao instalar seu produto, certifique-se de que:

- ✓ A instalação do gás e elétrica está conforme as recomendações do Manual de Instruções;
- ✓ O filme plástico ou manta, que protege a mesa e calços das prateleiras foram retirados;
- ✓ Os pés niveladores foram regulados até ficarem firmes no chão e o produto nivelado;
- ✓ A tensão da tomada corresponde a do produto e possui tomada exclusiva, sem utilizar extensão e conector tipo "T" ou benjamim;
- ✓ Há circulação de ar no local, mantendo ventilação natural;

- ✓ As distâncias mínimas*, ao lado e acima, foram respeitadas, para evitar acidentes.

**Válidas para todos modelos.*



Antes de usar o produto pela primeira vez:

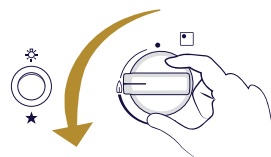
- ✓ Aqueça o forno vazio, por 45 min, em temperatura máxima. Deixe esfriar e, então, limpe o chão do forno com água morna. O isolamento térmico do fogão produz, durante os primeiros minutos de funcionamento, fumaça e odores característicos;
- ✓ Lave todos os acessórios e prateleiras.

ACENDIMENTO DO PRODUTO

Encaixe as grades na mesa do fogão até ficarem estáveis. Para facilitar a ignição, acenda o fogão antes de colocar a panela sobre a grade.

Bocas do Fogão

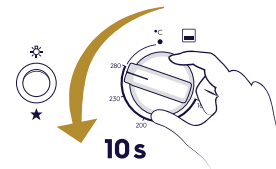
1. Aperte o botão de acendimento automático. Ao mesmo tempo, pressione e gire o manípulo para a temperatura máxima, até a chama acender;



2. Regule a temperatura, conforme desejado.

Forno a gás

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 10 s, para que a chama permaneça acesa;
3. Deixe a porta do forno aberta por 1 min, para permitir oxigenação; Regule a temperatura conforme desejado.
4. Feche a porta e proceda com o preaquecimento antes de levar o alimento ao forno.

Para acender o forno a gás de forma manual: 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: Após retirar o alimento, gire o manípulo de temperatura até a posição • (desligado). Tenha cuidado com as peças internas do forno, pois estarão quentes.

FUNÇÕES ESPECIAIS

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. Ao assar pães, feche a porta e proceda com o pré-aquecimento. Este processo não é necessário ao assar/regenerar frango, pizza e carnes.

Limpeza VaporBake:

é recomendado a limpeza da área depois de cada uso, para evitar que o produto fique manchado.

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.

Atenção: Ao utilizar esta função, certifique-se que o produto esteja devidamente nivelado.

Atenção: Nunca utilize líquidos inflamáveis. Cuidado ao abrir a porta do forno, pois o vapor quente é liberado.

PerfectCook

Por meio da **cavidade selada**, oferece maior controle de temperatura com menos perda de calor, reduzindo o tempo de cozimento dos alimentos.*

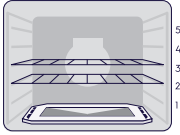
Nenhum botão precisa ser acionado para usar essa função.

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

DICAS DE USO

Cocção no forno

A prateleira deslizante pode ser utilizada em 5 níveis diferentes: Produtos FE4IB/FE4IS pode ser utilizada nos 5 níveis diferentes



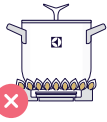
Produtos FE4GP/FE4GS/FE5IB/FE5IC No primeiro nível fica montado a prateleira autodeslizante, ou seja, a prateleira deslizante pode ser utilizada do nível 2 ao 5. Prateleira autodeslizante utilizar apenas no nível 1.

Para um melhor proveito de suas receitas, consulte a tabela:

Receita	Posição da prateleira	Temperatura
Bolo	3	180 - 200
Doces e Tortas	2 ou 3	200 - 230 °C
Pizza	3	230 °C
Massas e Pães	2 ou 3	230 °C
Carne	2	200 - 220 °C
Ave	2	230 °C
Peixe	2	180 - 200 °C

Cocção no fogão Para o consumo de gás mais eficiente

não utilize panelas com o fundo menor que a chama. Use panelas com diâmetro adequado ao tamanho do queimador:



Queimador	Ø Mín.	Ø Máx.
Rápido	16 cm	20 cm
Semirrápido	12 cm	20 cm
FE4IB/FE4IS/FE4GP/FE4GS		
Tripla chama	20cm	22cm
	FE5IB/FE5IC	20cm 26cm

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.

CUIDADOS COM O PRODUTO

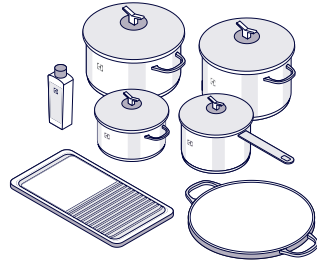
A limpeza deve ser feita com o fogão frio, após cada uso. Isso evita o acúmulo de gordura.

Utilize uma esponja macia ou pano úmido com água e detergente neutro. Para limpar a mesa de aço inoxidável utilize uma esponja macia e lave a superfície com limpadores para inox, saponáceo cremoso ou detergente lava-louças

Cuidados com a tampa de vidro: deixe os queimadores esfriarem antes de baixar a tampa de vidro. Não a utilize como superfície de trabalho e não coloque objetos pesados ou quentes sobre a tampa de vidro. Somente para modelos FE4IB, FE4IS, FE5IB e FE5IC.

ACESSÓRIOS

A linha de acessórios* Electrolux combina com tudo, inclusive com o seu novo fogão.



Panelas inox, limpa forno, chapa grill e pedra de pizza. *Sujeito à disponibilidade.

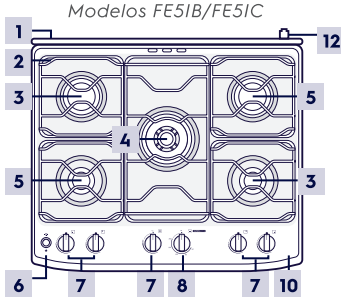
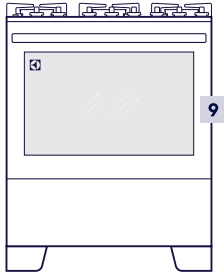
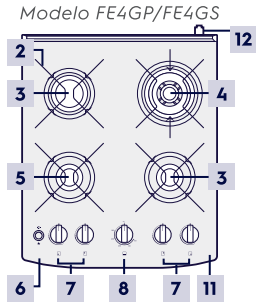
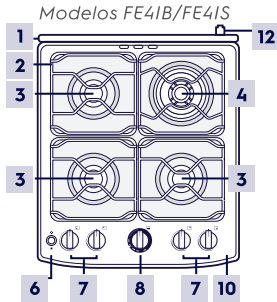
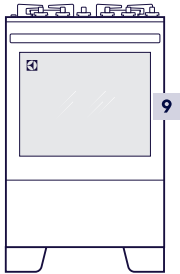
Conheça esses e outros acessórios acessando: loja.electrolux.com.br/utilidades-domesticas

COMPONENTES

- 1 Tampa de vidro*
- 2 Trempes (grades)
- 3 Queimador Semirrápido
- 4 Queimador Tripla chama
- 5 Queimador Rápido
- 6 Interruptor de luz do forno/ acendimento automático
- 7 Manípulos dos queimadores da mesa
- 8 Manípulo forno a gás
- 9 Porta do forno a gás
- 10 Mesa de Inox
- 11 Mesa de Vidro**
- 12 Entrada de gás

*somente para modelos FE4IB, FE4IS, FE5IB e FE5IC.

**somente para modelos FE4GP e FE4GS.



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

MODELO	FE4IB/ FE4IS	FE4GP/ FE4GS	FE5IB/ FE5IC
Cor	Branco/ Prata	Preto/Prata	Branco/ Cinza
Largura x Altura x Profundidade (mm)	520 x 970 x 650	520 x 970 x 635	760 x 970 x 650
Massa líquida (kg)	28,1	30,5	37,9
Capacidade do forno (l)	72,6	72,6	108,9
Tensão (V)	127/220 bivolt	127/220 bivolt	127/220 bivolt
Frequência (Hz)	60	60	60
Pressão do gás natural	1,96 kPa	1,96 kPa	1,96 kPa
Pressão do gás GLP	2,75 kPa	2,75 kPa	2,75 kPa
Potência elétrica total (W)	40	40	40
Potência do forno a gás (kW)	2,6	2,6	2,6
Potência gás dos queimadores (Quantidade)	Semirrápido 2 kW (3) Rápido - Tripla chama 2,75 kW (1)	2 kW (2) 2,65 kW (1) 2,75 kW (1)	2 kW (2) 2,7 kW (2) 3,3 kW (1)
Potência térmica (kW)	11,35	12	15,3
Plugue (corrente A/ Ø mm)	2,5 / 4	2,5 / 4	2,5 / 4
Comprimento cabo alimentação (m)	1,2	1,2	1,2
Prateleira simples	2	1	1
Prateleira autodeslizante	-	1	1

FALHAS & SOLUÇÕES

Se o acendedor automático não ligar, verifique se as tampas e os espalhadores estão encaixados corretamente.

Se ainda assim o seu produto Electrolux apresentar falha, fique tranquilo, a solução pode ser simples.

Acesse: atendimento.electrolux.com.br para encontrar a solução.

A Electrolux cuida de você!