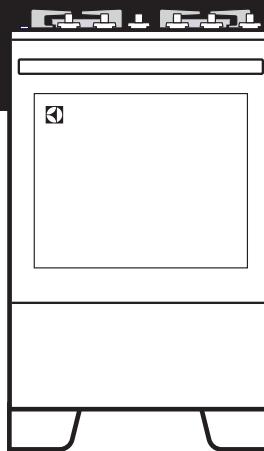


# GUIA RÁPIDO DE USO

FOGÕES ELECTROLUX  
EFFICIENT



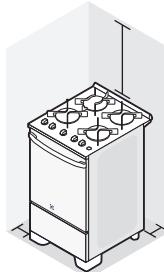
## DICAS DE INSTALAÇÃO

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 os modelos.



### Antes de usar o produto pela primeira vez:

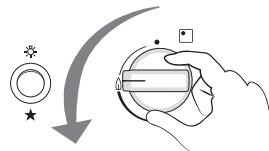
- ✓ Aqueça o forno vazio, por 45 min, em temperatura máxima. Deixe esfriar e, então, limpe o chão do forno com água morna. O isolamento térmico do fogão produz, durante os primeiros minutos de funcionamento, fumaça e odores característicos;
- ✓ Lave todos os acessórios e prateleiras.

## 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

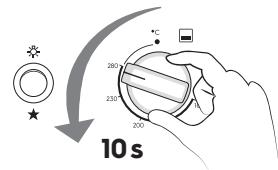
1. Aperte o botão de acendimento automático. Ao mesmo tempo, pressione e gire o manípulo para a temperatura máxima, até a chama acender;



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.

## 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:

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

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.

**Atenção:**  
Never use flammable liquids. When opening the oven door, be careful as steam may escape. When opening the oven door, be careful as steam may escape.

### 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.

## AMPLIE SUA EXPERIÊNCIA



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

# DICAS DE USO

## Coccão no forno

A prateleira simples pode ser utilizada em 3 níveis diferentes. Para o produto FE5GB pode ser utilizada em 5 níveis diferentes.



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

**Coccão 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	16cm	20cm
Semirrápido	12cm	20cm
FE4IW/FE4IG/FE4GB/FE4GG	20cm	22cm
Tripla chama	FE5IW/FE5IG/FE5GB	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

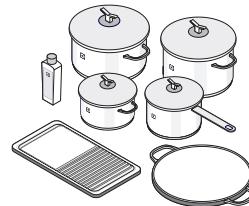
**Cuidados com a tampa de vidro:** deixe os queimadores esfriarem antes de baixar a tampa de vidro. Não a utilize como superfície de trabalho e não coloque objetos pesados ou quentes sobre a tampa de vidro. Somente para modelos FE4IW, FE4IG, FE5IW, FE5IG

**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>

## ACESSÓRIOS

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



Panelas inox, limpador de forno, chapa grill e pedra de pizza.

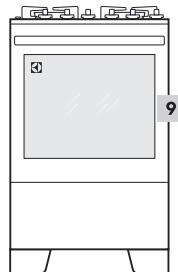
\*Sujeito a disponibilidade e vendidos separadamente.

Conheça esses e outros acessórios acessando:

[loja.electrolux.com.br/  
utilidades-domesticas](http://loja.electrolux.com.br/utilidades-domesticas)

## COMPONENTES

- 1 Tampa de vidro\*
- 2 Trempeis (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 FE4IW, FE4IG, FE5IW e FE5IG  
\*\*somente para modelos FE4GB, FE4GG e FE5GB

## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

MODELO	FE4IW/FE4IG	FE4GB/FE4GG	FE5IW/FE5IG	FE5GB
Cor	Branco/ Cinza	Preto/Cinza	Branco/ Cinza	Preto
Largura x Altura x Profundidade (mm)	520 x 970 x 650	520 x 970 x 635	760 x 970 x 650	761 x 966 x 654
Massa líquida (kg)	26,7	30,3	36,2	42
Capacidade do forno (l)	59,0	59,0	88,6	108,9
Tensão (V)	127/220 bivolt	127/220 bivolt	127/220 bivolt	127/220 bivolt
Frequência (Hz)	60	60	60	60
Pressão do gás natural	1,96 kPa	1,96 kPa	1,96 kPa	1,96 kPa
Pressão do gás GLP	2,75 kPa	2,75 kPa	2,75 kPa	2,75 kPa
Potência elétrica total (W)	17 / 37,5	17 / 37,5	17 / 37,5	17 / 37,5
Potência do forno a gás (kW)	2,0	2,0	2,6	2,6
Potência gás dos queimadores (Quantidade)	Semirrápido Rápido Tripla chama	1,8kW (3) - 2,75kW (1)	1,8 kW (2) 2,65kW (1) 2,75kW (1)	1,8 kW (2) 2,7kW (2) 3,2kW (1)
Potência térmica (kW)		10,15	11	14,8
Plugue (corrente A/ Ø mm)	2,5 / 4	2,5 / 4	2,5 / 4	2,5 / 4
Comprimento cabo alimentação (m)	1,2	1,2	1,2	1,2
Prateleira simples	1 / 2	2	2	2
Prateleira autodeslizante	-	-	-	-

## 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](http://atendimento.electrolux.com.br) para encontrar a solução.

A Electrolux cuida de você!

