



MANUAL DOS MODELOS:
Profile
Profile Smart

CÓDIGO: 222D4889P001



Profile

Parabéns!

Você adquiriu um produto com a qualidade GE.

Isso, para nós, é muito importante, pois os produtos GE são concebidos para fazer parte de sua família por muitos anos, proporcionando-lhe conforto e segurança.

A GE, uma das mais tradicionais e conceituadas empresas do mundo, preza pela qualidade, durabilidade, desempenho e exclusividade dos seus produtos, bem como pela total satisfação dos seus clientes.

Esperamos manter sua preferência pela marca GE sempre que você precisar de aparelhos de alta qualidade e tecnologia para o seu lar.

Parabéns pela sua escolha!

Estamos felizes em ter um produto GE fazendo parte de sua família.

GE e Você: Uma Parceria de Serviços

Oferecemos apoio técnico com serviços de qualidade. Siga as instruções e informações contidas neste manual: elas ajudam a resolver problemas e dúvidas.

Leia este manual com atenção

Siga as informações sobre o uso e a manutenção corretos do seu fogão: isso significa grande economia de tempo e dinheiro durante a vida útil do seu fogão. Guarde este manual para consultas em uso futuro.

Leia o capítulo de solução de problemas

Examine primeiro a nossa tabela de dicas para a solução de problemas: talvez nem precise chamar o Serviço de Atendimento ao Consumidor GE.

Caso necessite de serviços

Em caso de dúvidas, sugestões, críticas ou reclamações, você pode utilizar-se do nosso Serviço de Atendimento ao Consumidor GE.

Serviço de Atendimento ao Consumidor GE

4004 0114 Capitais e Regiões Metropolitanas

0800 11 5151 Demais Regiões

CAIXA POSTAL: 4540

CEP: 13054-710 – Campinas – SP

sacge@mabebr.com.br

www.geeletrodomesticos.com.br

Teremos prazer em atendê-lo.

Serviço de Atendimento ao Consumidor GE

A GE oferece a seus consumidores o Serviço de Atendimento ao Consumidor GE, dispondo-se a esclarecer dúvidas, receber sugestões, críticas e reclamações e a fornecer orientações e esclarecimentos sobre seus produtos, seu uso correto, auxiliando em tudo o que se fizer necessário para a efetiva utilização dos direitos do consumidor.

Ligue de todo o território nacional, de segunda a sexta-feira, das 8 às 18 horas, e aos sábados, das 8 às 12 horas, nos telefones abaixo indicados ou, se preferir, escreva para o endereço abaixo ou utilize nosso e-mail: sacge@mabebr.com.br

Importante!

Instalação

Para sua segurança e para o bom funcionamento do seu fogão GE, é muito importante a sua correta instalação. Consulte a seção Instalação e obtenha mais detalhes sobre como proceder ao instalar o seu fogão.

Grampeie aqui a sua nota fiscal de compra.

A comprovação original da data de compra é necessária para a assistência técnica durante o período de garantia.

Escreva aqui os números de série e modelo do fogão:

Modelo N° _____

Série N° _____

Estes números estão localizados na parte traseira do fogão.

ÍNDICE

Segurança

- 04 Para evitar risco de choque elétrico e danos pessoais
- 04 Cuidados com as crianças
- 04 Cuidados com alimentos e utensílios
- 04 Cuidados com vazamentos
- 04 Cuidados na manutenção
- 05 Ligação do fio terra
- 05 Ao sentir cheiro de gás dentro de casa

Instalação

- 06 Alimentação com gás GLP - Botijão e acessórios de ligação
- 06 Alimentação com gás natural (de rua) ou GLP encanado
- 06 Ligação do gás

Operação

- 07 Conheça seu fogão
- 08 Sobretampa esmaltada nos queimadores
- 08 Tapa de vidro temperado
- 08 Mesa inox escovado
- 08 Queimadores
- 08 Ligação elétrica

Características

- 09 Grades da mesa
- 09 Acendimento automático dos queimadores da mesa
- 09 Acendimento manual dos queimadores da mesa
- 10 Forno
- 10 Acendimento automático para o forno
- 10 Acendimento manual para o forno
- 11 Instalação da prateleira do forno elétrico
- 11 Recomendações para cozinhar no forno elétrico
- 12 Smart Control
- 12 Função luz
- 12 Função relógio
- 12 Função timer sonoro
- 12 Função trava de segurança
- 12 Função corta gás
- 13 Função queimador central tripla chama
- 13 Funções forno superior elétrico
- 14 Válvula de segurança no forno
- 14 Grill
- 14 Acendimento automático do grill
- 14 Grades do forno deslizantes
- 15 Retirada e limpeza das grades do forno
- 15 Controle de temperatura do forno
- 15 Easy Clean (esmalte de fácil limpeza)
- 15 Forno autolimpante
- 15 Iluminação do forno
- 15 Indicador de luz do forno
- 16 Cuidados com o forno autolimpante
- 16 Limpeza do vidro do forno
- 16 Como limpar o Easy Clean (esmalte de fácil limpeza)
- 17 Esquema elétrico
- 18 Especificações Técnicas

Solução de Problemas

- 19 Antes de chamar o Serviço de Atendimento ao Consumidor GE (Dicas para a Solução de Pequenos Problemas)

Serviços ao Cliente

- 20 Certificado de Garantia

Segurança

Leia todas as instruções antes de usar o seu fogão GE. Guarde-as para quaisquer consultas em uso futuro.

Para evitar risco de choque elétrico e danos pessoais

- Adote as medidas de precaução e siga as instruções descritas neste manual.
- Utilize este fogão para as funções como descritas neste manual.

Cuidados com as crianças

- Após desembalar o produto, mantenha o material de embalagem fora do alcance, principalmente, de crianças.
- Não permita que seu fogão seja manuseado por crianças, mesmo estando desligado.
- Não permita que uma criança suba ou sente sobre a porta do fogão quando esta estiver aberta, pois as temperaturas em várias partes do fogão são altas, podendo causar queimaduras.
- Utilize sempre painéis com base plana e com os cabos para o interior da mesa, evitando que as crianças os puxem.

Cuidados com alimentos e utensílios

- Esquente os alimentos com as embalagens abertas, pois nas totalmente fechadas, o calor aumenta a pressão interna, podendo causar acidente.
- 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. Evite acumular líquidos gordurosos na mesa ou em outras partes do fogão.
- Não armazene utensílios no fogão, principalmente os que apresentem resíduos ou grande quantidade de óleo ou gordura. Não coloque ou guarde, na estufa, panela com óleo e/ou utensílios plásticos. Retire os utensílios de cozinha da estufa antes de utilizar o forno.
- Não utilize painéis com base em anel ou base convexa apoiada nas trempes, por meio de anel.

Cuidados com vazamentos

- Nunca use chamas ou faísca para localizar vazamentos de gás, o que pode causar incêndios. Utilize uma esponja com espuma de sabão.
- Na falta de energia elétrica, certifique-se de que nenhum queimador (boca) esteja aberto antes de usar um fósforo para acender a chama.

Cuidados na manutenção

- Jamais limpe o seu fogão com fluidos inflamáveis, como álcool, querosene, gasolina, thinner, varsol, solventes ou com produtos químicos ou abrasivos, como detergentes não neutros, ácidos ou vinagres. Além disso, mantenha esses produtos afastados do seu fogão, pois podem provocar incêndio.
- Antes de substituir uma lâmpada queimada, os queimadores do fogão devem estar fechados e o cabo de força deve ser desconectado da tomada elétrica. Assim você evitará o contato com filamentos elétricos, pois há casos em que a lâmpada se rompe durante a substituição. Substitua a lâmpada por outra própria para fogões (40 watts), verificando a voltagem da rede local.
- Se o cabo de força está danificado, ele deve ser substituído pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor GE a fim de evitar riscos.
- A lâmpada a ser usada deve ser a padrão para fogões.



Em caso de fogo, desligue todos os botões e o regulador de pressão; abafe as chamas colocando uma tampa de panela, pano molhado ou jogando sal. Nunca jogue água pois, em contato com a gordura quente, ela se espalha, podendo causar queimaduras. Tenha sempre à mão os produtos de primeiros socorros para atender a eventuais acidentes por queimaduras. Consulte um manual de primeiros socorros para agir nesses casos.

Atenção

Durante o uso do fogão, este se torna quente. Tome as precauções para evitar qualquer contato com elementos de aquecimento.

Ligação do fio terra

- Ligue o fio terra (verde/amarelo), localizado na parte traseira do fogão, a um ponto terra conforme normas da ABNT/ NBR 5410 - Seção Aterramento.
- Não o ligue a tubos de PVC, torneiras, vitrões ou neutro da rede elétrica da residência.
- Consulte um profissional habilitado para essa instalação.
- Nunca passe o cabo de força pela parte traseira do fogão. O calor poderá derreter a proteção dos fios causando curto-circuito.
- Avarias decorrentes do uso de tomada elétrica sem aterramento adequado ou devido ao uso de adaptadores elétricos e danos decorrentes de descargas elétricas e/ou atmosféricas não são cobertos pela garantia.

Importante!

• Recomendamos que os serviços de natureza técnica sejam feitos por profissionais GE. Tendo dúvidas, ligue para o Serviço de Atendimento ao Consumidor GE.

- Use sempre regulador de pressão do gás para qualquer tipo de botijão, pois a ausência do mesmo irá causar excesso de pressão com um conseqüente vazamento de gás, o que pode causar incêndio. Para sua segurança, mantenha o regulador de pressão do gás fechado quando não estiver usando o fogão. Verifique o prazo de validade do regulador de pressão, pois a cada 5 anos a mangueira e o regulador devem ser trocados. Na troca, observar que o regulador de pressão do botijão deve ter gravado as letras NBR 8473 (norma brasileira).

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

- 1) Feche o regulador de pressão de gás no botijão.
- 2) Não acenda qualquer tipo de chama.
- 3) Não mexa em interruptores elétricos.
- 4) Abra as janelas e as portas, permitindo maior ventilação do ambiente.
- 5) Caso o vazamento seja no botijão, retire-o e leve-o para um local aberto e bem ventilado; chame o distribuidor de gás.
- 6) Se o fogão é abastecido com gás de rua ou GLP encanado, feche imediatamente os registros de abastecimento; chame a companhia de gás responsável.
- 7) Chame o Serviço de Atendimento ao Consumidor GE para verificar o problema. Lembre-se: o gás GLP é pesado (fica no nível do chão) e é asfíxiante. O gás natural é mais leve que o ar (sobem em relação ao chão), mas é asfíxiante.

Outros itens de segurança

- Ao instalar o fogão sobre uma base, assegure-se de que tomou as medidas necessárias para evitar que o fogão possa se deslocar dessa base causando acidentes.
- Todo o respingo deve ser removido da capa de vidro antes da sua abertura.

Instalação

Alimentação com gás GLP - Botijão e acessórios de ligação

Antes de instalar ou substituir o botijão de gás, verifique se os botões estão desligados. Utilize, na ligação do gás (GLP), mangueira reforçada de plástico (PVC) com a gravação NBR 8613 e com indicação do prazo de validade.

A mangueira de gás, bem como o botijão, deve ficar do lado da entrada de alimentação de gás, com espaçamento adequado para abrir e fechar a alimentação do gás.

Caso isso não seja possível, a mangueira reforçada de plástico (PVC) acima indicada poderá passar pela parte de trás do fogão, desde que afastada da saída de ar quente, localizada na parte superior da capa traseira de proteção (veja as imagens ao lado).

Use sempre um regulador de pressão de gás adequado ao botijão, pois a ausência do mesmo irá causar excesso de pressão com um conseqüente vazamento de gás, o que pode causar um incêndio. Feche o regulador de pressão de gás quando não for usar o fogão por longo tempo.

Alimentação com gás natural (de rua) ou GLP encanado

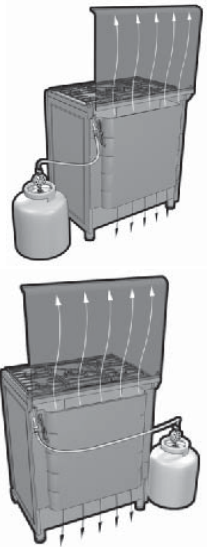
Lembre-se que é obrigatório o uso de mangueira metálica para gás natural (de rua) conforme norma ABNT NBR 14177; utilize, também, mangueira metálica para gás GLP encanado (ponto fixo na parede).

Ligação do gás

- Evite lugares úmidos ou com correntes de ar.
- Siga todas as Instruções de Segurança na instalação do fogão.
- Deixe como espaçamento mínimo as medidas indicadas na figura abaixo.
- Caso o fogão seja instalado sobre uma base plana e nivelada, assegure-se de que tomou todas as medidas necessárias para evitar que o fogão possa se deslocar dessa base causando acidentes.
- Utilize abraçadeiras para fixar a mangueira de gás no fogão e no regulador de pressão instalado ao botijão. Certifique-se de que a mangueira não fique dobrada impedindo o fluxo do gás para o fogão.
- Instale somente um fogão para cada botijão de gás; se possível, coloque o botijão fora da cozinha.
- Terminada a ligação do gás, verifique se não há vazamento com uma esponja com espuma de sabão. Nunca use chama ou faísca para essa finalidade.
- Os fogões GE são produzidos originalmente para uso de gás engarrafado (GLP). Para transformar para gás natural (GN), recorra a um técnico do Serviço de Atendimento ao Consumidor GE, responsável pela referida transformação. A primeira transformação, dentro do prazo de garantia, é gratuita (vide exclusões da cobertura, página 20).

Atenção

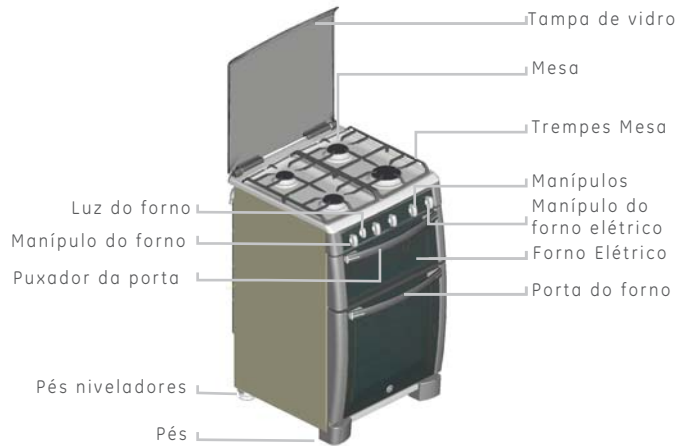
Para fazer a transformação em fogão já instalado lembre-se antes de fechar o registro de gás.



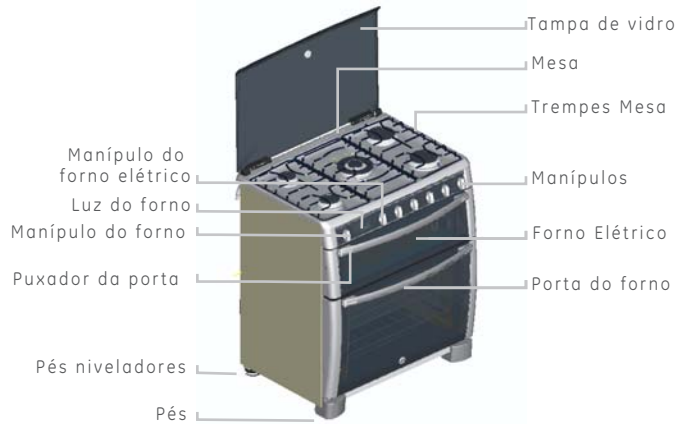
Operação

Conheça seu fogão

Modelo 4 bocas

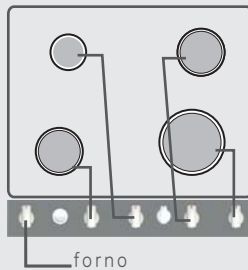


Modelo 5 bocas

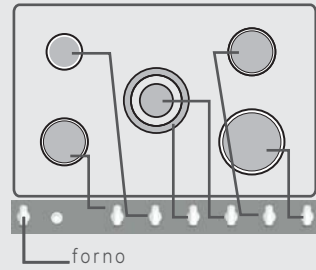


Disposição dos queimadores

Modelo 4 bocas



Modelo 5 bocas



Sobretampa esmaltada nos queimadores

A sobretampa do queimador faz parte integrante do mesmo e ele não opera sem essa sobretampa.

Tampa de vidro temperado

O seu fogão GE possui tampa de vidro temperado resistente:

- Não a feche enquanto os queimadores da mesa e as grades estiverem quentes ou enquanto o forno estiver sendo utilizado.
- Não coloque painéis quentes sobre o vidro.

Mesa inox escovado

A mesa inox vem com película de proteção, fitas e partes para fixar os queimadores e grades para evitar riscos e manchas que possam ocorrer durante o transporte, os quais devem ser retiradas na instalação do fogão. Os resíduos do adesivo devem ser removidos com um pano embebido em removedor e, em seguida, com uma esponja macia e sabão neutro, terminando, assim, a limpeza. Não deixe a água secar ou evaporar diretamente sobre a mesa inox. Enxugue-a imediatamente com um pano seco e macio, evitando manchas na mesa provocadas pelo cloro na água.

Atenção

Nunca ligue os queimadores sem retirar todas as partes de embalagem de proteção.

Nunca use palha de aço ou similares, pois eles riscam a mesa.

Queimadores

Os queimadores da mesa foram projetados objetivando um maior rendimento, ou seja, cozinhar os alimentos em menos tempo com economia de gás. A chama deve ser reduzida para uma posição que mantenha a ferveria quando esta iniciar (ebulição). Com isso, consegue-se uma maior economia de gás. Os fogões 5 bocas têm um queimador Gourmet que quando acionado disporá de três círculos de chama, o que permite cozer alimentos em pouquíssimo tempo devido às suas maiores dimensões e projeto especial. Ao usá-lo, lembre-se de não deixar alimentos sem supervisão para não exceder o ponto de cozimento desejado.

Para sua conveniência, os fogões 4 e 5 bocas dispõem de um Queimador Grande com alta potência, além de queimadores tamanho Médio e Pequeno.

Ligação elétrica

O sistema de acendimento automático funciona ou em 127 volts ou em 220 volts; verifique que é necessário utilizar uma lâmpada com a voltagem da sua rede. Na parte traseira do seu fogão encontra-se o fio terra (verde e amarelo) que deve ser ligado a um ponto terra eficiente antes de se utilizar o fogão (Vide Ligação do fio terra).

Importante!

Sempre verifique a tensão local antes de ligar o seu produto.

Atenção

- Não ligue outros aparelhos na tomada elétrica do fogão.
- Antes de ligar seu fogão, retire todas as etiquetas existentes na:
 - Tampa de vidro da mesa e na própria mesa.
 - Porta do forno (interna e externa).
 - Laterais externas. Não retire as etiquetas da parte traseira do fogão (esquema elétrico e código do produto). Em caso de dúvidas você pode utilizar-se do nosso Serviço de Atendimento ao Consumidor GE.



Características

modelo	profile smart	profile	
	5B	5B	4B
mesa			
trempe mesa	—	V	V
trempe mesa em ferro fundido	V	—	—
sobretampas esmaltadas	V	V	V
amortecedor na capa de vidro fogão piso	V	V	V
amortecedor na capa de vidro fogão embutir	—	—	—
capa de vidro total curvo fogão piso	V	V	V
capa de vidro total curvo fogão embutir	—	—	—
capa de vidro total plano fogão piso	—	—	—
mesa de inox escovado	V	V	V
queimador pequeno	1	1	1
queimador médio	2	2	2
queimador grande	1	1	1
queimador tripla chama	—	—	—
queimador gourmet	1	1	—
forno a gás			
válvula de segurança no forno	V	V	V
válvula de segurança no grill	V	—	—
corta gás programável no forno	V	—	—
grill	V	—	—
vidro duplo na porta do forno	V	V	V
vidro total na porta do forno	V	V	V
grade auto-deslizante	2	2	2
grade fixa	—	—	—
autolimpante	V	V	V
luz	V	V	V
estufa	—	—	—
forno elétrico			
início programado	V	—	—
smart menu	V	—	—
smart receita	—	V	V
desligamento automático	V	—	—
detalhes			
timer sonoro	—	—	—
timer LCD	V	—	—
relógio	V	—	—
controle LCD	V	—	—
acendimento automático	—	—	—
acendimento superautomático	V	V	V
pés altos e niveladores	V	V	V
cor branca*	—	—	—
cor inox*	V	V	V
garantia de 1 ano	V	V	V

* todos os modelos de embutir estão disponíveis apenas na cor inox.

Grades da mesa

As grades da mesa do fogão GE são removíveis, facilitando manuseio e limpeza. O desenho moderno proporciona a movimentação e o apoio adequado das panelas sobre o fogão, garantindo a máxima segurança e o total aproveitamento do calor.

Acendimento automático dos queimadores da mesa

- 1) Ligue o fogão à rede elétrica e ao gás.
- 2) Levante a tampa da mesa e, em seguida, certifique-se que todos os queimadores estão corretamente instalados. O mau encaixe pode provocar dano ao queimador e/ou prejudicar seu desempenho.
- 3) Nunca toque nas velas, pois poderá provocar choque elétrico
- 4) Pressione o botão do queimador da mesa escolhido contra o fogão, girando para a esquerda até a posição alta, e acione a tecla de acendimento automático até o surgimento da chama. Caso seu produto tenha acendimento superautomático esta será acionado ao girar o botão.

Acendimento manual dos queimadores da mesa

Em caso de falta de energia elétrica, pressione o botão do queimador escolhido contra o fogão, girando-o para a esquerda até a posição alta e aproxime o fósforo, já aceso, desse queimador até o surgimento da chama.

Somente acenda os queimadores após ter certeza de que não há vazamentos na instalação, verificando os pontos.



Forno

A distribuição de calor é uniforme, mas devem-se seguir algumas instruções básicas para tirar o máximo proveito do forno:

- 1) Faça um pré-aquecimento ligando o forno na temperatura máxima por 15 minutos no fogão de 5 bocas e 10 minutos no de 4 bocas, antes de colocar o alimento.
- 2) Evite abrir constantemente a porta do forno. Acompanhe o assado através do visor panorâmico, com a luz interna acesa. Assim você economiza tempo, gás e garante um bom cozimento do alimento.
- 3) Posicione a fôrma ou assadeira na parte central do forno. Não a encoste no fundo ou nas laterais do mesmo. Deixe uma distância de aproximadamente 5 cm. Desta forma, a corrente de calor circulará por todo o forno.
- 4) Não coloque sobre a grade, papel alumínio ou quaisquer outros que impeçam a circulação do ar quente no forno.
- 5) Assegure-se de que o fogão está sobre superfície plana e nivelada; caso contrário, isso pode prejudicar as assadas de massas (escoamento da massa). Exemplo: bolo cresce mais de um lado.



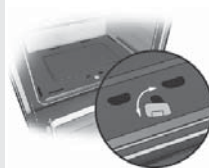
Acendimento automático ou superautomático para o forno

- 1) Abra a porta do forno.
- 2) Feche o orifício do acendimento manual do forno.
- 3) Pressione o botão do queimador do forno, girando-o para a esquerda até a posição alta, mantenha-o pressionado e acione o interruptor de acendimento automático, no painel, até o surgimento da chama. Caso seu produto tenha acendimento superautomático esta será acionado ao pressionar e girar o botão.
- 4) Após o surgimento da chama, permaneça com o botão do forno pressionado por mais 5 segundos. Se ao soltar o botão a chama se mantiver acesa, regule à sua necessidade. Se a chama se apagar, repita a operação pressionando o botão por mais tempo, acionando a tecla de acendimento automático.
- 5) Se após 15 segundos o queimador não acender, pare a operação, mantenha a porta do forno totalmente aberta e espere pelo menos 1 minuto antes de reiniciar o processo de acendimento automático do forno.
- 6) Certifique-se que a chama esteja acesa, ajuste-a conforme sua necessidade e só então feche a porta cuidadosa e lentamente, para evitar que o golpe de ar possa apagar a chama.
- 7) No caso da chama do queimador do forno se apagar durante o uso, retorne o botão do queimador do forno à posição desligado e aguarde 1 minuto para reiniciar o processo de acendimento automático.



Acendimento manual para o forno

- 1) Abra a porta do forno e abra a tampa do orifício existente no chão do forno.
- 2) Pressione o botão do queimador do forno girando-o para a esquerda até a posição alta mantenha-o pressionado, introduza o fósforo aceso através do orifício até o surgimento da chama.
- 3) Após o surgimento da chama, permaneça com o botão do forno pressionado por mais 5 segundos. Se ao soltar o botão a chama se mantiver acesa, regule à sua necessidade. Se a chama se apagar, repita a operação pressionando o botão do forno por mais tempo.
- 4) Se após 15 segundos o queimador não acender, pare a operação, mantenha a porta do forno totalmente aberta e espere pelo menos 1 minuto antes de reiniciar o processo de acendimento manual do forno.
- 5) Certifique-se que a chama esteja acesa, ajuste-a conforme sua necessidade e só então feche a porta cuidadosa e lentamente, para evitar que o golpe de ar apague a chama. Após o acendimento, sempre feche o orifício de acendimento manual.
- 6) No caso da chama do queimador do forno se apagar durante o uso, retorne o botão do queimador do forno à posição desligado, e aguarde 1 minuto para reiniciar o processo de acendimento manual.



Instalação da prateleira do Forno Elétrico

Para a sua segurança, NÃO guarde qualquer tipo de utensílio no Forno Elétrico.

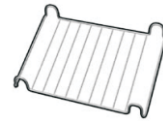
Retire a bandeja e a prateleira do Forno Elétrico.

Remova as fitas. Coloque novamente ambas as peças no compartimento do Forno Elétrico e verifique que a parte frontal da bandeja seja a que não possua a aba frontal.

Sempre utilize a prateleira do dourador na posição indicada abaixo:



Posição correta



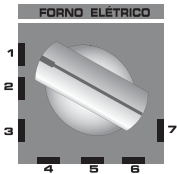
Prateleira

Recomendações para cozinhar no Forno Elétrico Funcionamento do Forno Elétrico

Importante

- 1) Assegure-se que os recipientes utilizados no Forno Elétrico resistam às temperaturas geradas no interior do mesmo.
- 2) Na primeira vez que a resistência é ligada, há uma liberação de fumaça, isto é normal ocorrer.
- 3) Ao fechar a Gaveta do Forno elétrico, certifique-se de ouvir um "click" para garantir que ela foi fechada corretamente.

Para ligar o forno elétrico do seu fogão Profile, basta pressionar e girar o botão selecionando as posições de 1 a 7, conforme desejado. A tabela abaixo informa as temperaturas e suas dicas de uso.



prog	T° C	função	tempo total	smart receitas*
1	65°C	aquecer	80min	risotos
2	90°C	descongelar	100min	carne
3	120°C	torrar	40min	bruscheta
4	150°C	gratinar	45min	lanche
5	180°C	assar	25min	pizza
			60min	lasanha
			40min	bolo
6	200°C	pão de queijo	30min	pão de queijo
7	250°C	cozinhar	65min	frango

*vide mais informações pág. 14 do manual

smart
receitas



317B8442P001

Smart Control

O seu novo fogão GE possui um controle LCD com as seguintes funções que podem ser programadas conforme sua necessidade:

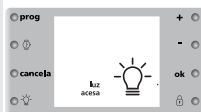
- Luz com temporizador de desligamento automático de 5 minutos
- Relógio
- Trava de segurança para crianças
- Timer sonoro
- Programação do forno a gás inferior: desliga automático
- Programação do tripla chama: desliga automático
- Programação do forno elétrico superior



Função luz

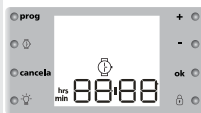
Para acender a luz do forno a gás, basta apertar . Caso o mesmo não seja acionado para apagá-la, a lâmpada se apagará automaticamente em 5 minutos.

Na tela aparecerá o ícone da lâmpada enquanto a luz permanecer acesa.



Função relógio

Para ajustar o relógio, aperte duas vezes o botão . Você verá este mesmo ícone piscando na parte central da tela. Em seguida, use os botões e para ajustar a hora. Para confirmar a seleção pressione . Agora você poderá ajustar os minutos com as teclas e , para finalizar aperte .



Função timer sonoro

Para selecionar o timer sonoro, aperte uma vez o botão . Você verá o ícone de um despertador piscando na tela. Em seguida, use os botões de e para ajustar a tempo desejado para o alarme. Para confirmar a seleção pressione .



Função trava de segurança

Para travar os controles para que ninguém possa utilizá-los e/ou alterar uma programação feita. Selecione a trava de segurança através da tecla . Pressione-a por 5 segundos, ao aparecer o cadeado na tela, as teclas já estarão travadas.

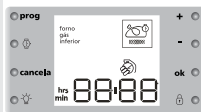
Para destravar, pressione a mesma tecla por mais 5 segundos, ao aparecer o cadeado na tela, as teclas já estarão destravadas.



Função corta gás

Após acender o forno a gás, selecione através da tecla indicada por a função "forno a gás inferior" e a tela mostrará o ícone do forno a gás, aperte . A parte inferior da tela piscará. Para ajustar o tempo use as teclas e . Para confirmar o tempo desejado, pressione .

Após a seleção do tempo, o ícone do despertador fica minimizado em movimento no canto superior direito mostrando que está contando o tempo.





Função queimador central tripla chama

Após acender o queimador tripla chama, selecione através da tecla indicada por **prog** a função "queimador central tripla chama" e a tela mostrará o ícone do queimador, aperte **ok**. A parte inferior da tela piscará. Para ajustar o tempo use as teclas **+** e **-**. Para confirmar o tempo desejado, pressione **ok**.

Após a seleção do tempo, o ícone do despertador fica minimizado em movimento no canto superior direito mostrando que está contando o tempo.



Funções forno superior elétrico

Selecione através da tecla indicada por **prog** a função "forno elétrico superior". Para isso, aperte a tecla três vezes e a tela mostrará o ícone do forno elétrico, aperte **ok**. A parte inferior da tela piscará mostrando o smart menu. Com as teclas **+** e **-** você pode selecionar a função pré-programadas desejadas, para confirmar pressione **ok**.

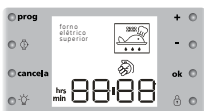
Se você optar por uma das funções pré-programadas pelo smart menu, após pressionar **ok** confirmando a função desejada, o próximo passo será indicar se você deseja iniciar agora ou programar o início.

Exemplo: se você selecionou a função pizza e confirmou com o **ok**, a tela mostrará duas opções: "iniciar agora" ou "início programado".

Ou seja, se você quiser iniciar agora, selecione esta opção e pressione **ok**. Caso queira deixar a pizza no forno e programar o uso do forno para depois, selecione início programado e pressione **ok**. Em seguida a tela mostrará o tempo.

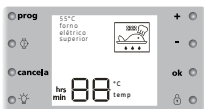


Para programar o início, selecione com as teclas **+** e **-** para selecionar em quanto tempo deseja que o forno comece a assar e pressione **ok**.



Se você não quiser utilizar uma das funções pré-programadas, basta selecionar outras e pressionar **ok**. Nesta função, você determina a temperatura e o tempo de cozimento: início e término.

Ao escolher a opção outras, a tela inferior piscará mostrando um contador de tempo, selecione por quanto tempo você deseja que o forno asse o alimento usando as teclas **+** e **-** e confirme pressionando **ok**.



Em seguida, a tela inferior piscará mostrando a temperatura, você poderá ajusta-la com as teclas **+** e **-** e confirmar no **ok**. Neste momento a tela inferior piscará novamente.

OBS - a tela mostrará um aviso de que está em pré-aquecimento. Caso for utilizar o forno imediatamente, quando este aviso sumir é o momento de colocar o assado no forno.



Agora você poderá escolher se quer iniciar o assado agora ou programar o início para mais tarde.

Ou seja, se você quiser iniciar agora, selecione esta opção e pressione **ok**. Caso queira deixar o assado no forno e programar o uso do forno para depois, selecione início programado e pressione **ok**.



Em seguida, selecione com as teclas **+** e **-** em quanto tempo deseja que o forno comece a assar e pressione **ok**.

Válvula de segurança no forno

A válvula de segurança no forno interrompe, automaticamente, o gás do queimador e do grill se a chama do forno se apagar.

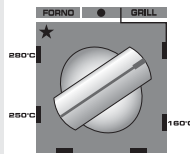
Grill

Defletor de calor, situado no teto do forno, usado para grill, gratinar ou caramelizar os alimentos. Pode-se também usá-lo para gratinar ou grill pratos preparados no microondas.

Acendimento Automático do grill

Deve-se obrigatoriamente levantar a tampa da mesa. Pressione o botão do forno, na posição desligado, girando-o para a direita, até a posição grill e acione a tecla de acendimento automático até o surgimento da chama. Mantenha este botão pressionado por cinco segundos após o surgimento da chama. Caso seu fogão tenha acendimento superautomático. Para aciona-lo basta pressionar e girar o botão para a direita. Após o surgimento da chama mantenha o botão ainda pressionado por 5 segundo.

Se, ao soltar o botão, a chama se apagar, repita a operação segurando o botão por um período mais prolongado de tempo. O grill também é controlado pelo Corta Gás Programável no modelo Profile Smart.



Atenção

- Não é possível a utilização simultânea do queimador do forno e do grill. Após assar no forno, este é desligado e usa-se o grill somente para grill ou gratinar. Recomendamos um tempo máximo de 10 a 15 minutos de funcionamento. Após a conclusão do assado, desligar o forno, abrir a porta do forno, aguardar aproximadamente 10 segundos, acender o Dourador, verificar seu total acendimento e, então, fechar a porta.
- Para assado grande, coloque-o na grade deslizante que esteja suficientemente afastada do queimador do grill para evitar aquecimento excessivo sobre o assado.

Importante

Após desligar o forno verifique que o botão está no ponto zero indicando que o mesmo está desligado.

Grades do forno deslizantes

Os fornos dos fogões possuem grades cromadas super-resistentes e autodeslizantes que se movimentam para fora do forno acompanhando a abertura da porta. Isso permite um adequado posicionamento dos alimentos e sua fácil retirada.

O projeto funcional das grades deslizantes permite que você escolha três posições de apoio da grade superior, encaixando conforme sua necessidade. Isso faz com que as grades superior e inferior se tornem um conjunto que desliza automaticamente com a abertura e fechamento da porta. Observe, também, que o rebaixo da grade superior se encaixa na haste horizontal respectiva da grade inferior. Para assados grandes, retire a grade superior.

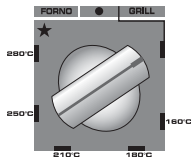
Utilize sempre as grades e não coloque nada diretamente sobre a base do forno. A grade superior ainda pode deslizar, também, manualmente para fora, trazendo os alimentos ainda mais próximos de você para manuseio.



Retirada e limpeza das grades do forno

Para retirar as grades autodeslizantes siga os passos abaixo:

1. Abra a porta do forno. Certifique-se de que a temperatura interna e a das grades esteja adequada para a sua retirada.
2. Pressione as duas hastes para fora, a fim de soltá-las dos suportes na porta.
3. Puxe as grades deslizantes para frente até sair dos trilhos da parede do forno.
4. Separe a grade superior desencaixando-a do rebaixo lateral. Após a limpeza das grades, encaixe novamente a grade superior na inferior.
5. Leve esse conjunto montado para o forno encaixando nas guias (uma em cada parede do forno) e deslize-o para o interior do forno.
6. Com pequena pressão, encaixe as duas hastes nos orifícios dos suportes na porta.
7. Feche e abra a porta do forno para confirmar o movimento correto das grades autodeslizantes.

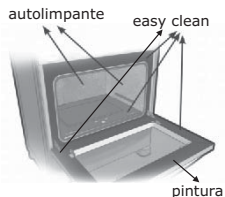


Controle de temperatura do forno

As temperaturas podem variar, pois são influenciadas pela temperatura ambiente.

Além disso cada modelo de fogão tem uma temperatura específica.

As temperaturas ao lado são referenciais (fogão de piso) e servem como orientação no uso de receitas e foram medidas com GLP comercial (gás engarrafado normalmente utilizado), com o forno vazio, após 10 minutos de pré-aquecimento e 30 minutos com o registro na posição selecionada. Tais valores podem variar $\pm 30^{\circ}\text{C}$, dependendo da composição do GLP, da temperatura ambiente, da pressão do gás na entrada do fogão, altitude do local e outros efeitos que afetam o desempenho do produto. Os valores ao lado servem apenas para verificação das temperaturas conforme a norma NBR 13723.



Easy Clean (esmalte de fácil limpeza)

Easy Clean consiste num esmalte antiaderente que impede a gordura de ficar aderida ao forno, facilitando sua remoção. Dessa forma, quando são feitos assados, os escorrimentos ou pingos de gordura no lado interno da porta do forno e no fundo móvel serão limpos com facilidade. O Easy Clean é aplicado em toda a área do forno onde não houver o autolimpante, ou seja, na porta e no fundo móvel do forno.

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 do 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, gradualmente, são quimicamente rompidas e volatilizadas.

Iluminação do forno

A lâmpada não acompanha o produto. Antes de comprar a lâmpada (40 watts, própria para fogões), verifique a voltagem da rede local e o tamanho adequado.

Indicador de luz do forno

A posição indicada pelo algarismo **0** no painel frontal do fogão corresponde à posição neutra do botão (lâmpada apagada); ao acionar o botão para a posição **I**, a lâmpada se acenderá.

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 do óleo, recomenda-se uma limpeza manual. Proceda da seguinte forma:

- 1) Retire as grades. Aqueça o forno, na graduação de chama alta, por aproximadamente 2 a 3 minutos para amolecer os resíduos de gordura; após esse período desligue o forno; certifique-se de que a temperatura no interior do forno esteja suportável antes de iniciar a limpeza para evitar riscos de queimaduras e remova o excesso de gordura com um pano úmido ou esponja macia.
- 2) Com uma esponja macia embebida em água e amoníaco (1 parte de amoníaco para 3 de água), amoleça os resíduos de gordura.
- 3) Enxágue o forno pressionando com uma esponja embebida em água fria.
- 4) Enxugue muito bem com um pano macio.
- 5) Aconselhamos ligar o forno por 10 minutos na posição máxima para a secagem interna.

Limpeza do vidro do forno

Procedimento (veja a figura ao lado):

- 1) Abra a porta até a posição horizontal.
- 2) Solte as hastes das grades dos suportes da porta.
- 3) Com uma chave de fenda, solte os 2 parafusos que prendem o vidro, na parte inferior, próximo ao forno.
- 4) Após soltar totalmente os parafusos, levante ligeiramente o vidro pela parte inferior desencaixando-o. Deslize-o em direção ao fogão e depois remova-o.
- 5) Terminada a limpeza do vidro, coloque-o de volta na sua posição original; eprenda-o novamente, apertando os parafusos suficientemente.
- 6) Não esqueça de reencaixar as hastes das grades deslizantes do forno.

Como limpar o Easy Clean (esmalte de fácil limpeza)

Deve-se usar esponjas ou panos macios com sabão ou detergentes neutros, enxaguar bem e secar com um pano seco.

Jamais faça uso de produtos cáusticos (sabão, bicarbonato de sódio, limpa fornos), abrasivos ou siliconados para a limpeza do forno autolimpante, como também o uso de palha de aço ou similares.



Esquema elétrico

Atenção

Nossos produtos foram projetados para funcionar nas voltagens indicadas abaixo:

tabela de voltagens		
nominal	mínima	máxima
127V c.a/60Hz	100V c.A	140V c.A
220V c.a/60Hz	190V c.A	270V c.A

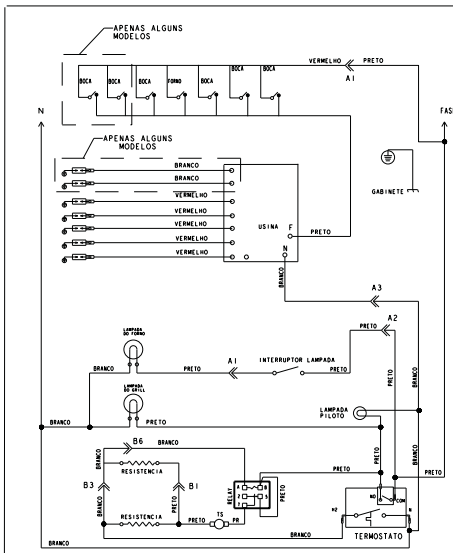
- 1) Os componentes deste produto trabalham em uma das voltagens de rede (127Vc.a/60Hz ou 220Vc.a/60Hz).
- 2) Faça a ligação do fio terra a um ponto de aterramento eficiente.
- 3) Não utilize acendimento automático se todos os queimadores não estiverem corretamente posicionados, pois, caso contrário, isso provocará danos no sistema de acendimento do fogão.

Importante!

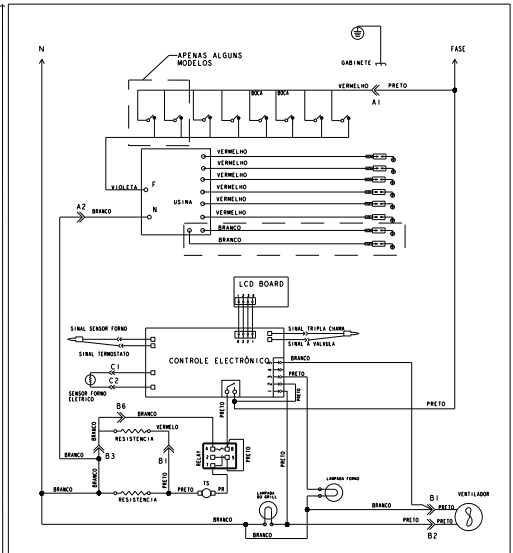
Ao constatar qualquer irregularidade, chame um técnico pelo Serviço Direto do Fabricante.

esquema elétrico - quantidade de eletrodos		
modelo / versão	5B	4B
Profile	8	6
Profile Smart	8	—

Profile



Profile Smart



Especificações Técnicas

modelo	profile smart	profile	
	5B	5B	4B
versão	5B	5B	4B
dimensões e peso do produto			
piso sem embalagem (L x A x P)mm	764 x 945 x 662	764 x 945 x 662	555 x 945 x 662
piso com embalagem (L x A x P)mm	805 x 993 x 717	805 x 993 x 717	595 x 993 x 717
peso piso sem embalagem (kg)	70,9	67	50,4
peso piso com embalagem (kg)	77,9	74	56,2
volume do forno a gás (L)	115	115	77,4
volume do forno elétrico (L)	40,3	40,3	29,8
classificação energética			
mesa/forno	A/A	A/A	A/A
potência dos queimadores (kW)			
queimador pequeno	2	2	2
queimador médio	2,1	2,1	2,1
queimador grande	3	3	3
queimador tripla chama	—	—	—
potência do queimador gourmet (kW)			
anel interno	0,6	0,6	—
anéis externos	2,9	2,9	—
potência total com uso simultâneo	3,3	3,3	—
potência do forno (kW)			
queimador do forno a gás	3,6	3,6	2,6
grill	1,7	—	—
queimador do forno elétrico	1,5	1,5	1,5

Solução de Problemas

Antes de chamar o Serviço de Atendimento ao Consumidor GE.

Dicas para a Solução de Pequenos Problemas

Poupe tempo e dinheiro! Leia antes, com atenção, a tabela a seguir – pode nem ser preciso chamar o Serviço de Atendimento ao Consumidor GE.

problema	fogão não acende	chama com pontas amarelas, escurecendo as painelas	acendimento automático não funciona	luz do forno não acende	cheiro de gás (vazamento)	chamas não param acesas	chama muito alta	chama muito baixa (fraca)	forno não assa	forno não assa por igual	forno queima os alimentos	forno não acende
verifique se												
o botijão está vazio	Y											
o regulador de pressão do gás está aberto	Y											
a mangueira do gás está dobrada	Y	Y										
os queimadores estão sujos ou molhados	Y	Y	Y									
os queimadores estão bem instalados	Y	Y	Y									
o gás está no fim	Y	Y										
o fogão está ligado na tomada			Y	Y								
as velas estão secas e limpas			Y									
falta energia elétrica			Y	Y								
a lâmpada está queimada				Y								
a lâmpada está instalada corretamente				Y								
todos os botões estão fechados					Y							
a mangueira está furada ou mal encaixada					Y							
as abraçadeiras estão soltas					Y							
o regulador de pressão está com vazamento					Y							
pressionar o botão por 5 segundos	Y											Y
o regulador de pressão está vencido		Y				Y	Y	Y	Y		Y	
o fogão está desnivelado									Y			

Certificado de Garantia

Introdução

Este Certificado prevê os termos e condições da garantia concedida ao fogão GE. Para que a garantia tenha validade, é indispensável a apresentação deste Certificado e da respectiva Nota Fiscal de Venda do fogão GE. A validade da garantia também estará condicionada ao cumprimento de todas as recomendações constantes do Manual de Instruções do qual este Certificado faz parte integrante.

Recomendamos a leitura atenta do Manual de Instruções antes da instalação e colocação em funcionamento do fogão GE.

Garantia contra Defeitos de Fabricação

O fogão GE possui garantia contra defeitos de fabricação de 01 (um) ano devidamente constatados pela GE.

O prazo de garantia compreende:

3 meses – garantia legal;

9 últimos meses – garantia especial, concedida pela GE.

O prazo de garantia de 01 (um) ano inicia-se a partir da data da efetiva entrega do fogão GE ou, não existindo tal comprovação, a partir da data da emissão da Nota Fiscal de Venda ao consumidor, a qual, conforme já acima enfatizado, deverá necessariamente acompanhar o presente Certificado para a validade da garantia. Os defeitos de fabricação devidamente constatados deverão ser reparados pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor GE.

Perda da Garantia

Os fogões GE perderão automaticamente a garantia, tanto legal, quanto adicional, se verificada qualquer uma das seguintes situações:

- (a) utilização do fogão para fins comerciais, industriais, visto que o fogão foi projetado única e exclusivamente para o uso doméstico;
- (b) dano decorrente de acidente, ação de agentes da natureza, caso fortuito ou força maior, além de outras hipóteses previstas no Manual de Instruções;
- (c) uso em desacordo com as recomendações contidas no Manual de Instruções;
- (d) uso de gás impróprio;
- (e) uso de serviços de assistência técnica de terceiros não autorizados pela GE;
- (f) alteração e/ou remoção do número de série ou da etiqueta de identificação do fogão;
- (g) mau uso ou má conservação;
- (h) modificação estética e/ou funcionais.

Transformação do GLP para outro tipo de gás

Para a operação do fogão, deverá ser utilizado Gás Liquefeito de Petróleo – GLP (gás de botijão ou encanado) ou gás natural (de rua) que obedeça às legislações federais, estaduais e municipais. Em caso de dúvida ou necessidade de maiores informações, consulte o seu fornecedor de gás.

Caso se pretenda realizar, durante o prazo de garantia, a primeira transformação do fogão de Gás Liquefeito de Petróleo – GLP para outro tipo de gás a GE arcará com a mão-de-obra e material necessários a transformação do produto. Ficará por outro lado a cargo do consumidor o pagamento das demais despesas, tais como peças, acessórios e mão-de-obra para ligação do fogão transformado à rede de gás.

Se já tiver expirado o prazo de garantia de 01 (um) ano ou se o consumidor já tiver procedido a alguma transformação no tipo de gás utilizado no fogão, a transformação será paga exclusivamente pelo consumidor, o qual poderá obter um orçamento pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor GE.

Exclusões da Cobertura

A garantia legal e/ou adicional não cobre:

- (a) peças, componentes e mão-de-obra necessários à instalação e funcionamento do fogão, tais como abertura de ponto de alimentação de gás, mangueiras especiais para a condução de gás, mão-de-obra para a preparação do local de instalação do fogão, válvulas de regulagem de botijão, lâmpada, botijão de gás, instalação e/ou adaptação de rede elétrica, aterramento e extensões de fios elétricos e outros acessórios e materiais que não acompanham o fogão;
- (b) peças que apresentem desgaste natural decorrente do uso, tais como espalhador, câmara, espalhador e câmara acoplados, queimador, grades, painel, manipuladores, grade de forno e peças removíveis;
- (c) instalação de fogões convencionais;
- (d) transporte do fogão até o local definitivo da instalação;
- (e) despesas com mão-de-obra, materiais, peças e adaptações necessárias à preparação do local para instalação do fogão, ou seja: rede elétrica, de gás, alvenaria, aterramento e etc.

Observações Finais

Decorrido o prazo de garantia de 01 (um) ano, todos os custos de reparos, transformação, peças e mão-de-obra correrão exclusivamente por conta do consumidor.

A GE reserva-se o direito de alterar as características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos sem aviso prévio.

As imagens desse manual são meramente ilustrativas.

Recomendações

- (a) Caso o fogão apresente defeito, procure imediatamente o Serviço de Atendimento ao Consumidor GE;
- (b) Em caso de dúvida, ligue para o Serviço de Atendimento ao Consumidor GE;
- (c) Impeça que pessoas não autorizadas efetuem reparos, não apenas para evitar a perda da garantia, mas também para manter o seu fogão em boas condições de uso;
- (d) Mantenha junto com o Manual de Instruções a sua Nota Fiscal de Venda.

