



MANUAL DE INSTRUÇÕES

Cook

Cook Embutir

Grill

Grill Embutir

Digital

Digital Embutir

CÓDIGO: 222D6528P001 Rev. 0



GE imagination at work

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 é uma das mais tradicionais e conceituadas marcas do mundo prezando pela qualidade, durabilidade, desempenho e exclusividade dos seus produtos, bem como pela total satisfação de seus clientes.

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

GE e Você uma parceria de Serviços

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

Leia este manual com atenção

Siga as informações sobre uso e manutenção corretos de seu fogão, pois isso significa grande economia de tempo e dinheiro durante a vida útil do seu produto.

Guarde este manual para consulta em uso futuro.

Leia o capítulo de solução de problemas

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

Caso necessite de serviços

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

Serviço de Atendimento ao Consumidor GE

4004 0114 Capitais e Regiões Metropolitanas

0800 11 5151 Demais Regiões

CAIXA POSTAL: 4540

CEP: 13054 - 900 - Campinas/SP

sacge@mabebr.com.br

www.geeletrodomesticos.com.br

Ligue de todo o território nacional de segunda a sexta-feira das 8 às 18 horas e aos sábados das 8 às 12 horas ou se preferir nos escreva por carta ou e-mail.

Teremos o maior prazer em atendê-lo.

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.

Esta etiqueta não teve ser retirada.

ÍNDICE

Segurança

- 5 Para evitar risco de choque elétrico e danos pessoais
- 5 Cuidados com as crianças
- 5 Cuidados com alimentos e utensílios
- 5 Cuidados com vazamentos
- 5 Cuidados na manutenção
- 6 Ligação do fio terra
- 6 Outros itens de segurança

Instalação

- 7 Alimentação com gás de botijão (GLP) - Botijão e acessórios de ligação
- 7 Alimentação com gás encanado (GN) ou GLP encanado
- 7 Ligação do gás
- 8 Nicho de embutir
- 8 Móvel para embutir

Operação

- 9 Conheça seu fogão
- 9 Modelo 4 bocas
- 9 Modelo 5 bocas
- 9 Disposição dos queimadores
- 10 Sobretampa esmaltada nos queimadores
- 10 Tampa de vidro temperado
- 10 Mesa inox escovado ou brilhante
- 10 Queimadores
- 10 Ligação elétrica

Características

- 12 Grades da mesa
- 12 Acendimento automático dos queimadores da mesa
- 12 Acendimento manual dos queimadores da mesa
- 12 Forno
- 12 Acendimento automático ou super automático para o forno
- 13 Acendimento manual para o forno
- 13 Timer Sonoro - Mecânico
- 13 Timer Digital
- 13 Corta Gás Programável - Funções
- 13 Como funciona o Corta Gás Programável
- 14 Para ajustar o Corta Gás Programável (Timer Digital)
- 14 Operação Manual
- 14 Operação automática
- 15 Válvula de segurança no forno e grill
- 15 Grill
- 15 Acendimento automático ou super automático do grill
- 16 Grades do forno deslizantes
- 16 Retirada e limpeza das grades do forno
- 16 Controle de temperatura do forno
- 17 Forno autolimpante
- 17 Iluminação do forno
- 17 Indicador de luz do forno
- 17 Cuidados com o forno autolimpante
- 17 Limpeza do vidro interno do forno

Soluções de Problemas

- 18 Antes de chamar a Assistência Técnica

Serviços ao Cliente

- 19 Especificações Técnicas
- 20 Esquema elétrico
- 21 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. (Fig.01)

Cuidados com alimentos e utensílios

- Esquente os alimentos com as embalagens abertas, pois nas embalagens 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 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. (Fig.02)
- 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.



Fig. 01



Fig. 02

Em caso de incêndio 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 em mãos 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. Em caso de 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 consequente 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 encanado (GN) ou GLP encanado, feche imediatamente os registros de abastecimento e chame a companhia de gás responsável.
- 7) Chame o Serviço de Atendimento ao Consumidor GE para verificar o problema. Lembre-se: o gás de botijão (GLP) é pesado (fica no nível do chão) e é asfixiante. O gás encanado (GN) é mais leve que o ar (sobem em relação ao chão), mas é asfixiante.

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.
- Todos os respingos devem ser removidos da capa de vidro antes do sua abertura.

Instalação

Alimentação com gás de botijão (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 de botijão (GLP), mangueira reforçada de plástico de PVC com a gravação NBR 8613 e com indicação do prazo de validade. (Fig. 05)

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 mesmo. (Fig. 03)

Caso isso não seja possível, a mangueira reforçada de plástico de PVC acima indicada poderá passar pela parte de trás do fogão, desde que afastada da saída de ar quente localizada na parte superior da tampa traseira de proteção. (Fig. 04)

Use sempre um regulador de pressão de gás adequado ao botijão, pois a ausência do mesmo irá causar excesso de pressão com um consequente 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 encanado (GN) ou GLP encanado

Lembre-se que é obrigatório o uso de mangueira metálica para gás encanado (GN) conforme norma ABNT NBR 14177.

Utilize também mangueira metálica para GLP encanado quando o ponto for 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 no desenho abaixo. (Fig. 06)
- 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 e se possível coloque-o 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 de botijão (GLP). Para transformar o fogão para gás encanado (GN), recorra a um técnico do Serviço de Atendimento ao Consumidor GE, o qual efetuará a transformação (veja Termos da Garantia). Somente a primeira transformação é realizada gratuitamente. Após a transformação poderão ocorrer ruídos (tipo assobio) devido ao aumento da vazão de gás, os quais são normais. A conversão do produto para uso de gás encanado (GN) ou GLP encanado depende da disponibilidade do gás no momento da instalação. Caso não haja gás disponível para realização de testes, por motivo de segurança a conversão de gás não poderá ser realizada.

Atenção!

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

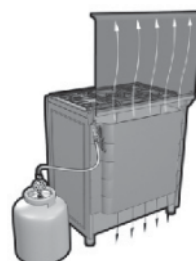


Fig. 03



Fig. 04

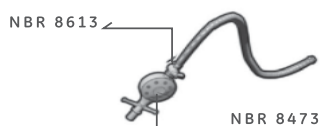


Fig. 05

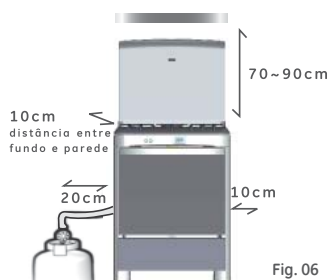
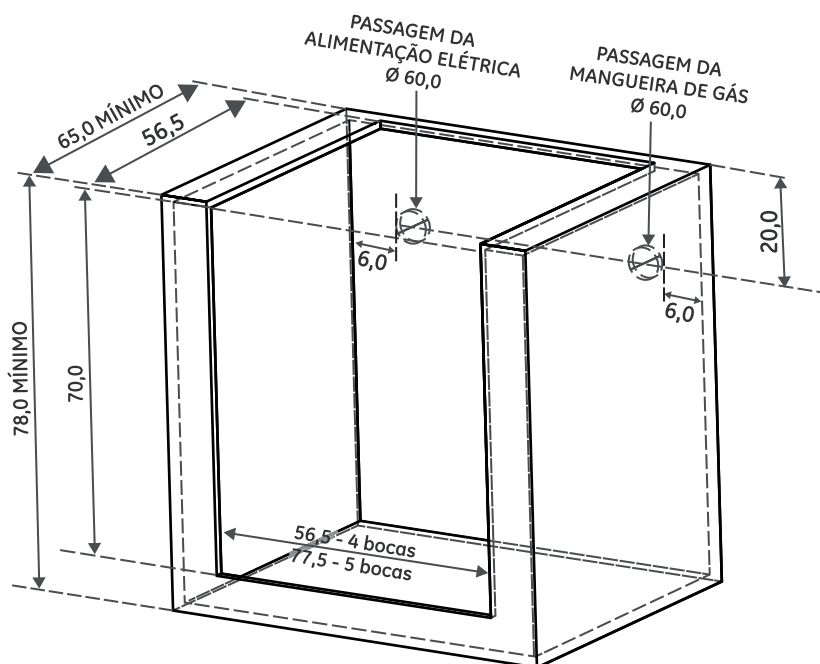


Fig. 06

Nicho de embutir

Dimensões em cm. Antes de fazer este móvel, consulte o Serviço de Atendimento ao Consumidor GE para obter informações no que diz respeito as dimensões, posicionamento e instalação estão fora de escala para melhor visualização).



Atenção!

O fogão deve ficar afastado da lateral do móvel, respeitando uma distância mínima de 5cm.

Móvel para embutir

Inicialmente prepare as ligações elétricas e de gás que alimentarão o fogão, o cabo de força pode cruzar a parte traseira do fogão desde que afastado da saída de ar quente.

Após estas providências, siga as instruções de montagem do móvel onde o fogão será embutido. As dimensões do móvel e localização da entrada de ar e passagem da alimentação de gás e elétrica encontram-se indicadas no desenho acima. Ligue para o Serviço de Atendimento ao Consumidor GE para realizar gratuitamente a primeira instalação de seu fogão de embutir.

Atenção!

Os Fogões de embutir devem utilizar mangueira metálica flexível conforme legislação em vigor. A mangueira metálica flexível NÃO acompanha o produto e deve ser adquirida pelo consumidor.

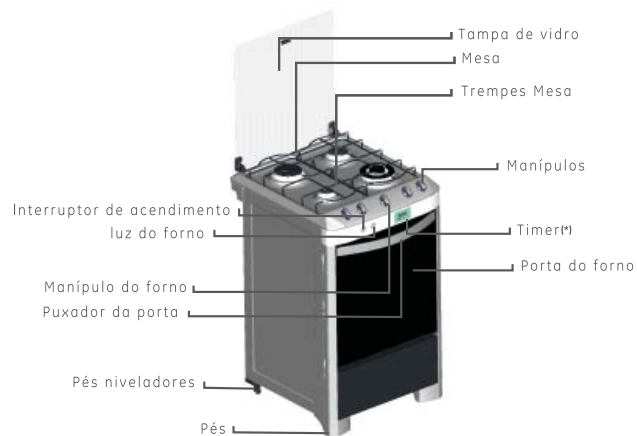
Notas

- A entrada de ar na parte inferior do nicho é importante na construção e montagem do móvel, já que permite um maior fluxo e circulação de ar para facilitar a dissipação do calor gerado pelo fogão.
- Nunca faça o embutimento de um fogão de piso.
- Recomendamos não colocar o fogão ao lado de refrigerador.
- Nunca arraste o seu fogão pelo puxador da porta.

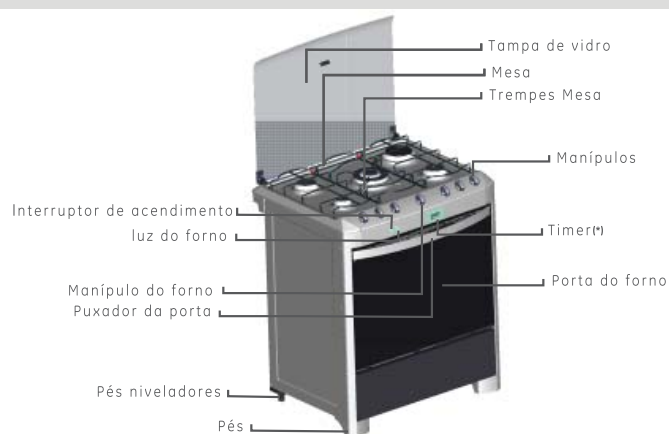
Operação

Conheça seu fogão

Modelo 4 bocas

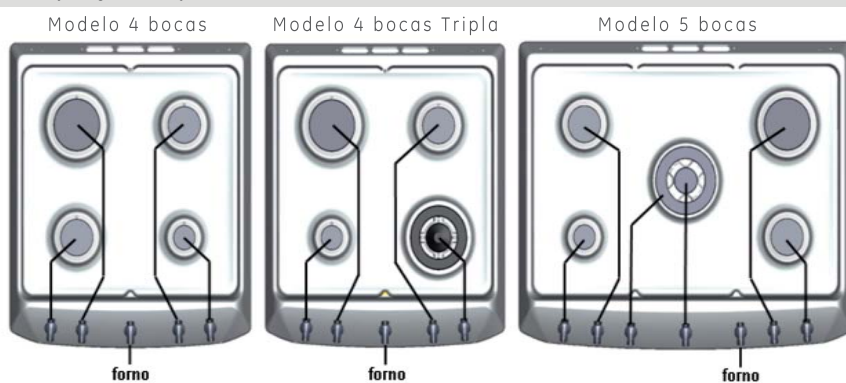


Modelo 5 bocas



(*) Disponível em alguns modelos – vide tabela de Características dos produtos

Disposição dos queimadores





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 panelas quentes sobre o vidro.

Mesa inox escovado ou brilhante

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 retirados na instalação do fogão. Os resíduos de adesivo devem ser removidos com um pano umedecido 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 fervura quando esta iniciar (ebulição). Com isso, consegue-se uma maior economia de gás. Os fogões 5 bocas tem um queimador Gourmet que quando acionado dispara três círculos de chama, o que permite cozer alimentos em pouquíssimo tempo devido as suas maiores dimensões e projeto especial. Ao usa-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 em 127 ou 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 do 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	GE cook		GE grill		GE digital	
versão	4 bocas	5 bocas	4 bocas	5 bocas	4 bocas	5 bocas
mesa						
trempe mesa	sim	sim	sim	sim	sim	sim
sobretampas esmaltadas	sim	sim	sim	sim	sim	sim
dobradiça simples na capa de vidro	sim	sim	sim	sim	---	---
amortecedor na capa de vidro	---	---	---	---	sim	sim
capa de vidro curvo frontal	---	---	---	---	sim	sim
capa de vidro total plano	sim	sim	sim	sim	---	---
mesa de inox brilhante	sim	sim	---	---	---	---
mesa de inox escovado	---	---	sim	sim	sim	sim
queimador pequeno	1	1	1	1	1	1
queimador médio	2	2	1	2	1	2
queimador grande	1	1	1	1	1	1
queimador tripla chama	---	---	1	---	1	---
queimador gourmet	---	1	---	1	---	1
forno						
válvula de segurança no forno	sim	sim	sim	sim	sim	sim
válvula de segurança no grill	---	---	sim	sim	sim	sim
corta gás programável no forno	---	---	---	---	sim	sim
grill	---	---	sim	sim	sim	sim
vidro duplo na porta do forno	sim	sim	sim	sim	sim	sim
vidro total na porta do forno	sim	sim	sim	sim	sim	sim
grade super deslizante	---	---	1	1	1	1
grade auto-deslizante	1	1	---	---	---	---
grade fixa	1	1	---	---	---	---
autolimpante	sim	sim	sim	sim	sim	sim
luz no forno	sim	sim	sim	sim	sim	sim
estufa	fixa	fixa	fixa	fixa	fixa	fixa
detalhes						
timer sonoro	---	---	sim	sim	---	---
timer digital	---	---	---	---	sim	sim
relógio	---	---	---	---	sim	sim
acendimento automático total	sim	sim	sim	sim	---	---
acendimento super automático	---	---	---	---	sim	sim
pés altos e niveladores fogão piso	sim	sim	sim	sim	sim	sim
cor branca	sim	sim	sim	sim	---	---
cor inox	sim	sim	sim	sim	sim	sim
instalação gratuita somente fogão embutir	sim	sim	sim	sim	sim	sim
garantia	01 ano		01 ano		01 ano	



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 de 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 super automático este 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 forma 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 os assados de massas (escoamento da massa). Exemplo: bolo cresce mais de um lado

Acendimento automático ou super automático para o forno

- 1) Levante a tampa de vidro do fogão e 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 super automático esta será acionado ao 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 cuidadosamente 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) Levante a tampa de vidro do fogão e abra a porta do forno.
- 2) Abra a tampa do orifício do acendimento manual existente no chão 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 super automático esta será acionado ao 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 cuidadosamente 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.

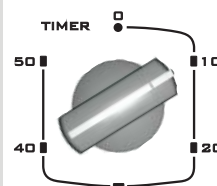


Atenção!

Tanto para o acendimento manual como para o automático, uma vez assegurado que a chama está acesa, feche a porta cuidadosamente e lentamente para evitar que o golpe de ar possa apagar a chama.

Timer Sonoro - Mecânico

A função do Timer é avisar quando o tempo de preparo do alimento acabou. Para a programação deve-se girar o botão no sentido horário, até o final e retornar parando no tempo desejado. O Timer tem uma capacidade de programação de até 50 minutos.



Atenção!

Após o som do "alarme", a chama continuará acesa. Se não necessitar mais do forno, desligue-o.

Timer Digital

Corta Gás Programável - Funções

As funções do Corta Gás Programável (Timer Digital) são:

- 1) Na operação automática, desligar automaticamente o gás do forno e grill (não para a mesa), ao terminar o tempo ajustado para o cozimento do alimento.
- 2) O Timer Digital dispõe de um ajuste para a Operação Manual na qual todas as operações do fogão são efetuadas manualmente como se fosse um fogão comum mas com sistema de segurança ativado.

Como funciona o Corta Gás Programável

Para os passos indicados a seguir, referente ao ajuste das operações do Corta Gás Programável (Timer Digital), acompanhe as figuras seguintes:



Ajuste das horas



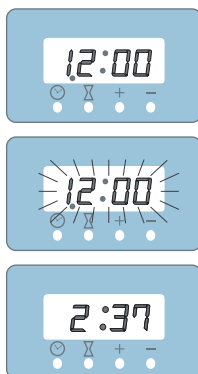
Programação



Mais



Menos



Para ajustar o Corta Gás Programável (Timer Digital)

Faça em primeiro lugar o ajuste das horas.

- 1) Ligue o cabo de força à tomada. O relógio apresentará os dígitos 12:00 piscando no visor (veja figura ao lado). Se nenhum ajuste for feito, o relógio começará a marcar a hora a partir de 12:00 horas e apresentará os dígitos piscando.
- 2) Pressione em seguida o botão : os dois pontos continuam piscando em tom pálido.
- 3) Ajuste o relógio pelos botões, respectivamente, para diminuir, e para aumentar, os minutos para cada toque destes botões. Ao se atingir a indicação 00 minutos a hora será diminuída ou aumentada em 1 hora, conforme o botão ou pressionado e assim, sucessivamente até o acerto da hora atual. Para um ajuste rápido em passos de 10 minutos cada, mantenha pressionado o botão escolhido. Terminado o ajuste pressione novamente o botão para confirmar o ajuste realizado. Os dois pontos param de piscar e ficam acesos em tom forte. O visor se apresenta como na figura ao lado. O relógio é do tipo 12 horas. Toda vez que for feito esse ajuste de horas, toda e qualquer programação anteriormente feita será cancelada. O forno estará no modo de operação cujo controle é feito manualmente como num fogão comum.

Operação Manual

Uma vez feito o ajuste das horas o fogão estará no modo de operação manual. Você passa a ter o controle manual de todas as operações do fogão, ou seja, a operação do fogão não será automática quanto ao fechamento automático do gás do forno ou do grill; os mesmos devem ser apagados manualmente. Observe, no visor, o acendimento do ícone de cozimento correspondente ao ponto esquerdo inferior do visor. O sistema de segurança continuará ativado, isto é, se a chama apagar, o gás será interrompido.


Operação automática

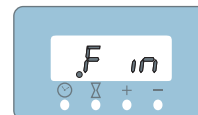
Essa função permite programar o corte automático do gás do forno e do grill com tempo desejado de término do cozimento do alimento.

- 1) Pressione o botão para cancelar qualquer programa anterior.
- 2) Será exibido inicialmente 0:0 como **LED Indicador de Programa** piscando. Dentro de 5 segundos aproximadamente pressione o botão para ajustar o período de tempo desejado de cozimento. Se esse tempo for ultrapassado e você desejar fazer outra programação, você deverá pressionar novamente o botão . Se você ultrapassar o valor desejado para o tempo de cocção, use o botão para voltar até o mesmo. Como exemplo, para um período de tempo de 1 hora e 10 minutos o visor se apresentará como na figura ao lado. Terminado o ajuste o LED Indicador de Programa ficará estático e o visor depois de alguns segundos passará para 1:09 o que significa que o timer já entrou no período restante de uma hora nove minutos e menos do que 60 segundos.
- 3) Durante o processo da programação o visor exibirá o tempo faltante. Assim, na tela ao lado, tem-se ainda 12 minutos de cozimento do tempo total programado.

Notas

- Para saber a hora durante a programação pressione uma vez o botão . As horas serão exibidas por alguns segundos retornando em seguida à exibição do restante do tempo programado.
- Se você desejar, a qualquer momento no período programado, cancelar a programação, pressione 2 vezes o botão . O display exibirá 00 e em seguida retornará à exibição das horas.
- Se você desejar, a qualquer momento durante o período programado, alterar o período anteriormente ajustado, pressione o botão ou o botão até o valor desejado.
- O tempo máximo de programação é de 9 horas e 59 minutos.

- 4) Quando faltar 1 minuto para o término do tempo programado, o timer emitirá um som de alerta para indicar esse tempo remanescente e exibirá no display os segundos restantes iniciando por 59 (segundos), 58 e assim sucessivamente até o final quando será exibido 0:0 e exibirá, logo em seguida, os caracteres Fin.
- 5) Nesse momento o gás será cortado automaticamente e o timer emitirá um som de alarme indicando o término do cozimento.
- 6) Para desligar o som de alarme pressione o botão .
- 7) O visor voltará a exibir as horas.



Atenção!

- Não se esqueça que o acendimento do seu forno ou do grill somente será possível se, primeiramente, for programado o Corta Gás Programável ou se o mesmo estiver no modo Manual (sem programação).
- Caso ocorra a falta de energia elétrica por menos de 4 segundos, o timer digital manterá a sua programação original e continuará funcionando normalmente.
- Caso a falta de energia durar um período maior do que 4 segundos, o fornecimento de gás será cortado automaticamente. Após o corte de gás, o timer digital permite que o forno seja operado de modo manual podendo-se, portanto, reacendê-lo manualmente.

Válvula de segurança no forno e grill

A válvula de segurança interrompe automaticamente a saída de gás dos queimadores do forno e do grill quando a chama se apagar.

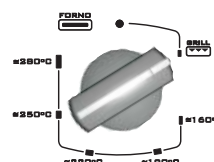
Grill

Defletor de calor situado no teto do forno usado para grelhar, gratinar ou caramelizar os alimentos. Poderá também ser usado para gratinar ou grelhar pratos preparados no microondas.

Acendimento automático ou super automático do grill

- 1) Levante a tampa de vidro do fogão e 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 direita até a posição GRILL, mantenha-o pressionado e acione o interruptor de acendimento automático no painel, até o surgimento da chama. Caso seu produto tenha acendimento super automático esta será acionada ao 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.

O grill também é controlado pelo Corta Gás Programável.



Atenção!

- Após assar no forno este é desligado e usa-se o grill somente para grelhar ou gratinar. Recomendamos um tempo máximo de 10 a 15 minutos de funcionamento. Após a conclusão do assado, desligar e abrir a porta do forno e aguardar aproximadamente 10 segundos antes de acender o Grill 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 o uso do forno ou do grill verificar se o botão esta no ponto zero.

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 auto deslizantes 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.

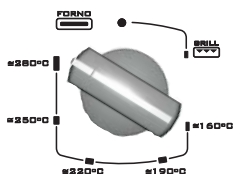
Controle de temperatura do forno

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 como 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.



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 interno 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 para facilitar a limpeza.
- 3) Deve-se usar esponjas ou panos macios com sabão ou detergentes neutros, enxaguar bem e secar com um pano seco.
- 4) 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.

autolimpante



Soluções de Problemas

Antes de chamar a Assistência Técnica

Dicas para a Solução de Problemas.

Poupe tempo e dinheiro! Leia antes com atenção a tabela abaixo, talvez nem seja preciso chamar a Assistência Técnica.

Problema Verifique-se	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
o botão está vazio	✓											
o regulador de pressão do gás está aberto	✓											
a mangueira do gás está dobrada	✓	✓										
os queimadores estão sujos ou molhados	✓	✓	✓									
os queimadores estão bem instalados	✓	✓	✓									
o gás está no fim	✓	✓										
o fogão está ligado na tomada			✓	✓								
as velas estão secas e limpas			✓									
falta energia elétrica			✓	✓								
a lâmpada está queimada				✓								
a lâmpada está instalada corretamente				✓								
todos os botões estão fechados					✓							
a mangueira está furada ou mal encaixada					✓							
as abraçadeiras estão soltas					✓							
o regulador de pressão está com vazamento					✓							
pressionar o botão por 5 segundos	✓											✓
o regulador de pressão está vencido		✓				✓	✓	✓	✓		✓	
o fogão está desnívelado										✓		

Serviços ao Cliente

Especificações Técnicas

modelo	GE cook		GE grill		GE digital	
versão	4 bocas	5 bocas	4 bocas	5 bocas	4 bocas	5 bocas
dimensões do produto (mm)						
dim. sem embalagem piso (L x A x P)	552 x 945 x 660	762 x 945 x 660	552 x 945 x 660	762 x 945 x 660	552 x 945 x 660	762 x 945 x 660
dim. com embalagem piso (L x A x P)	595 x 1010 x 720	805 x 1010 x 720	595 x 1010 x 720	805 x 1010 x 720	595 x 1010 x 720	805 x 1010 x 720
dim. sem embalagem embutir (L x A x P)	601 x 750 x 660	810 x 750 x 660	601 x 750 x 660	810 x 750 x 660	601 x 750 x 660	810 x 750 x 660
dim. com embalagem embutir (L x A x P)	630 x 816 x 720	840 x 816 x 720	630 x 816 x 720	840 x 816 x 720	630 x 816 x 720	840 x 816 x 720
peso do produto (kg)						
peso sem embalagem piso	32,0	40,5	34,5	43,0	35,5	44,0
peso com embalagem piso	36,0	45,5	38,5	48,0	39,5	49,0
peso sem embalagem embutir	---	---	32,5	41,5	33,5	42,5
peso com embalagem embutir	---	---	36,5	46,5	37,5	47,5
classificação energética						
mesa/forno	A/A	A/A	A/A*	A/A	A/A*	A/A
potência dos queimadores da mesa (kW)						
queimador pequeno	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2
queimador médio	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0
queimador grande	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0
queimador tripla chama	---	---	3,3	---	3,3	---
potência do queimador gourmet (kW)						
anel interno	---	0,55	---	0,55	---	0,55
anel externo	---	2,8	---	2,8	---	2,8
potência total com uso simultâneo	---	3,3	---	3,3	---	3,3
potência dos queimadores do forno (kW)						
queimador do forno - fogão piso	2,3	3,3	2,8	3,7	2,8	3,7
queimador do forno - fogão embutir	---	---	2,8	3,3	2,8	3,3
queimador do grill	---	---	1,5	1,7	1,5	1,7
dimensões mínimas de panela (cm)						
queimador pequeno	14	14	14	14	14	14
queimador médio	14	14	14	14	14	14
queimador grande	---	14	---	14	---	---
queimador tripla chama	---	---	16	---	16	---
queimador gourmet	---	16	---	16	---	16
outros						
volume do forno (L)	77,4	115,0	77,4	115,0	77,4	115,0
carga máxima das grades (kg)	7,0	9,5	7,0	9,5	7,0	9,5
botijão mínimo a utilizar (kg)	P13	P13	P13	P13	P13	P13
tensão nominal (V c.a.)	127 - 220 (bivolt)					

(*) Somente modelo de piso possui classificação "A/B"

Serviços ao Cliente

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

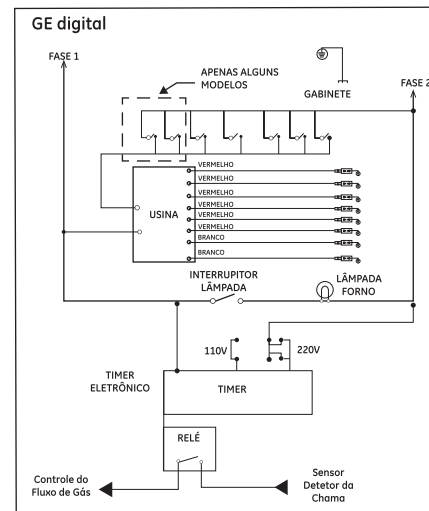
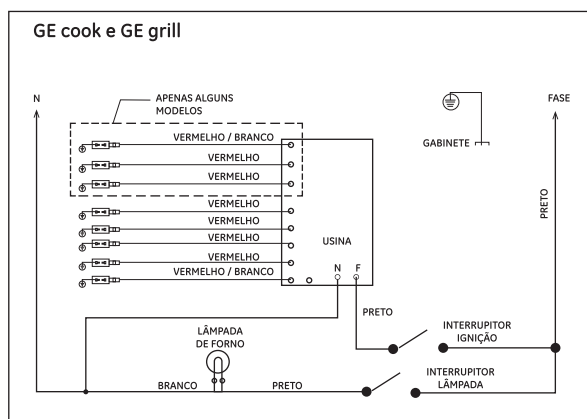
- 1) Os componentes deste produto trabalham em uma das voltagens de rede (127Vc.a/60Hz ou 220Vc.a/60Hz).
- 2) Faça a ligação do fio terra a um ponto de aterramento eficiente.
- 3) Não utilize o acendimento automático se todos os queimadores não estiverem corretamente posicionados, caso contrário, isso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

Importante!

Ao constatar qualquer irregularidade chame um técnico especializado do serviço autorizado de fábrica.

esquema elétrico - quantidade de eletrodos

modelo / versão	4B	5B
GE cook	5	7
GE grill	6	8
GE digital	6	8



Certificado de garantia

Este Certificado prevê os termos e condições da garantia aplicável no fogão GE. Para que a garantia aqui concedida tenha validade, é indispensável a apresentação deste Certificado e da respectiva Nota Fiscal de Venda do produto. A validade desta garantia também estará condicionada ao cumprimento de todas as recomendações constantes do Manual de Instruções do produto, motivo pelo qual é importante a sua leitura atenta antes da instalação e colocação em funcionamento. A MABE BRASIL ELETRODOMÉSTICOS LTDA, garante ao comprador deste produto em caso de, qualquer defeito de fabricação, a substituição de componentes ou partes, bem como mão-de-obra necessária para eventuais reparos, devidamente constatados, durante o prazo de 12 meses, contados à partir da data de Emissão da Nota Fiscal ao Consumidor, sendo:

- 3 primeiros meses- garantia legal
- 9 últimos meses – garantia especial, concedida pela MABE BRASIL ELETRODOMÉSTICOS LTDA. Tanto a constatação dos defeitos, como os necessários reparos deverão ser promovidos pela Rede de Serviços Autorizada MABE BRASIL ELETRODOMÉSTICOS LTDA, especialmente designada pela MABE BRASIL ELETRODOMÉSTICOS LTDA, conforme constante do Manual de Instruções do Produto.

Casos em que cessa a garantia:

- 1) Havendo sinais de violação do produto, remoção e/ou alteração do número de série ou placa etiqueta/placa de identificação do produto.
- 2) Deixando-se de observar e seguir as especificações e orientações do Manual do Usuário na instalação e durante o uso do produto.
- 3) Se o aparelho for indevidamente utilizado, sofrer descuidos ou ainda for alterado, modificado ou sofrer reparos e consertos por pessoas ou entidades não credenciadas pela MABE BRASIL ELETRODOMÉSTICOS LTDA.
- 4) Utilização do produto para fins comerciais, industriais ou outros, visto que o forno de micro-ondas foi projetado única e exclusivamente para o uso doméstico;

Situações não incluídas na Garantia Legal e/ou Especial.

- Despesas de instalação do produto pela Rede Autorizada e/ou por entidades ou pessoas não credenciadas;
- Despesas com transporte do produto até local de instalação; peças e adaptações necessárias à preparação do local para a utilização do produto, ou seja, rede elétrica (componentes e acessórios), aterramento, alvenaria, bem como suas adaptações;
- Dano decorrente de acidente, ação de agentes da natureza, caso fortuito ou força maior, além de outras hipóteses previstas no Manual de Instruções;
- Peças sujeitas a desgaste natural pelo uso, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis, tais como: botões de comando, bem como mão-de-obra utilizada na aplicação das peças e as conseqüentes advindas dessas ocorrências.
- Falhas no funcionamento normal do produto, em função da falta de limpeza e excesso de resíduos, decorrentes da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de uso;
- Chamadas relacionadas a orientação de uso constantes no Manual de Instruções ou no próprio produto serão passíveis de cobrança aos Consumidores.

A garantia Especial não cobre: Despesas de deslocamento do Serviço Direto do Fabricante quando e se o produto estiver instalado fora do município sede do Serviço Direto do Fabricante.

Observações Gerais:

- 1) A MABE BRASIL ELETRODOMÉSTICOS LTDA não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir em seu nome, qualquer outra responsabilidade relativa à garantia do produto além das aqui explicitadas.
- 2) As despesas decorrentes e conseqüentes de instalação de peças que não pertençam ao produto são de responsabilidade única e exclusiva do consumidor.
- 3) A MABE BRASIL ELETRODOMÉSTICOS LTDA não se responsabiliza pelas conseqüências do não cumprimento das recomendações constantes neste Manual.
- 4) Este termo de Garantia é válido apenas para produtos vendidos e utilizados no território brasileiro.
- 5) Para sua comodidade e agilidade no processo de atendimento, tenha sempre em mãos o Manual de Instruções, o Certificado de Garantia e a Nota Fiscal de Compra deste produto.

Observações Finais

Decorrido o prazo de garantia, todos os custos de reparos, peças e mão-de-obra relativos ao produto correrão exclusivamente por conta do consumidor. A MABE BRASIL ELETRODOMÉSTICOS LTDA reserva-se o direito de alterar as características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos sem aviso prévio.

[illegible]

Anotações

