

FOGÃO DE EMBUTIR
Modelos: EG9002U
EG9002K



imaginação em ação

Parabéns! Você adquiriu um Produto com a Qualidade GE.

Isto 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 consumidores.

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.

IMPORTANTE!



Instalação:

Para sua segurança e para o bom funcionamento do seu novo Fogão de Embutir GE, é muito importante a sua correta instalação. Consulte a seção Instruções de Operação e obtenha maiores detalhes sobre como proceder ao instalar seu novo Fogão de Embutir.

ATENÇÃO : A primeira instalação é gratuita e feita por nossos Postos Autorizados. Verifique na lista anexa dos Postos Autorizados e procure o mais próximo de sua residência.



Grampeie aqui a sua nota fiscal de compra

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



Escreva aqui os números de série e modelo do Fogão de Embutir GE

Modelo N° _____
Série N° _____

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**

Este manual contém muitas informações úteis sobre o uso e a manutenção do seu Fogão de Embutir GE. Um pouco de cuidado preventivo pode significar grande economia de tempo e dinheiro durante a vida útil do seu Fogão de Embutir GE.

**Leia o capítulo "Antes de chamar o Serviço Autorizado"**

Examine primeiro a nossa tabela de "Dicas para a Solução de Problemas" e, talvez, nem precise chamar a assistência técnica.

**Caso necessite de Serviços**

Consulte a lista anexa da nossa Rede de Serviços Autorizada GE e chame, com a Nota Fiscal em mãos, o posto mais próximo de sua residência.

Em caso de dúvidas, sugestões, críticas ou reclamações, você pode utilizar-se do nosso

SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor

Capitais e Regiões Metropolitanas: 4004-0114 - Ligação Local.

Demais localidades: 0800-115151 - Ligação Gratuita.

que funciona de segunda a sexta feira, das 8:00 às 17:00 horas e aos sábados das 8:00 às 12:00 ou, se preferir contate-nos pelo nosso "e-mail": sacge@mabebr.com.br. Teremos prazer em atendê-lo.

ÍNDICE

SEGURANÇA	4
Instruções de segurança	4
Recomendações gerais	6
Conversão de gás GLP a gás natural	6
INSTALAÇÃO	7
Partes e acessórios do fogão de embutir	7
Recomendações gerais	7
Instruções de instalação	8
Diagrama de instalação	8
Preparação	9
Conexão do gás	9
Conexão elétrica	10
Tampa de cristal temperado	10
OPERAÇÃO	11
Acendendo os queimadores	11
Queimador Tripla Chama	12
Programação do queimador Tripla Chama	12
Bloqueio de segurança	12
Queimadores	12
Chapa antiaderente para grelhados	13
Forno	13
Desmontagem e montagem da porta	13
Timer digital corta gás	14
Funcionamento do forno	14
Queimador programável do forno	15
Iluminação do forno	15
Instalação das grades deslizantes	15
Instalação da grade e bandeja do Smart Forno	16
Smart Forno	16
Funções avançadas do Smart Forno	17
Funcionamento do Smart Forno	17
Descongelamento	17
Esquentar alimentos	18
Manter alimentos quentes	18
Dourar e gratinar	19
Cozinhar / Preparar alimentos	19
Substituição da lâmpada do forno	20
Limpeza	20
SOLUÇÃO DE PROBLEMAS	21
Antes de chamar a Assistência Técnica	21
SERVIÇOS AO CONSUMIDOR	22
Esquema elétrico	22
Especificações Técnicas	22
Certificado de Garantia	23

Instruções de segurança.

Leia todas as instruções antes de usar seu Fogão de Embutir GE.

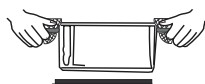
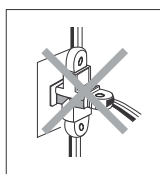
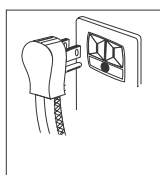


CUIDADO!

Utilize este aparelho apenas para o fim a que se destina, conforme o descrito neste Manual. Ao utilizar seu Fogão de Embutir GE, adote as medidas de precaução descritas abaixo.

Precauções de segurança

- O Fogão de Embutir GE deve ser adequadamente instalado e aterrado por um instalador habilitado da Rede Autorizada GE de acordo com as Instruções de Operação. Quaisquer ajustes e reparos devem ser executados somente por técnicos do Serviço Autorizado GE.
- Não tente consertar ou substituir qualquer parte do seu Fogão de Embutir GE a menos que claramente recomendado neste manual. Todo e qualquer conserto ou manutenção deve ser feito por técnico habilitado.
- Peça ao instalador que lhe mostre a localização da válvula de fechamento de gás do fogão de embutir e como fechá-la, caso seja necessário. Informe-se também da localização do disjuntor onde está alimentado o seu fogão de embutir quando necessitar desligá-lo.
- Antes de fazer qualquer reparo ou conserto ou limpeza, DESCONECTE A FONTE DE ALIMENTAÇÃO DO FOGÃO DE EMBUTIR GE NO PAINEL DE DISTRIBUIÇÃO DA RESIDÊNCIA retirando o fusível ou desligando o disjuntor. FECHÉ A ALIMENTAÇÃO DE GÁS por meio da válvula de passagem de gás e certifique-se de que todas as superfícies estão frias.
- Ligue seu forno a uma tomada elétrica exclusiva e aterrada de 127Vc.a. Antes de ligar seu forno, verifique se a voltagem da tomada elétrica onde será ligado é igual à voltagem indicada na etiqueta localizada próxima ao plugue, no cabo de força. Não utilize extensões ou conectores tipo "T" (benjamim).
- Retire o cabo de força da tomada elétrica, sempre que fizer limpeza ou manutenção.
- Jamais desconecte o cabo de força da tomada elétrica puxando-o pelo fio. Quando for preciso desconectá-lo, puxe-o pelo plugue. Não prenda, torça ou amarre o cabo de força.
- Se o cordão de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído, para isto, entre em contato com o serviço autorizado GE.
- Não deixe crianças sozinhas ou sem vigilância se o forno está quente ou em funcionamento. Nunca permita que elas sentem ou permaneçam em qualquer parte do forno.
- Não permita que ninguém suba, permaneça ou se pendure na porta do forno. Eles podem danificar o forno ou sofrer danos pessoais.
- **CUIDADO: Itens de interesse para crianças não devem ser colocados num armário sobre o forno. Crianças subindo no forno para pegá-los podem se queimar.**
- Não armazene materiais inflamáveis no interior do forno.
- Mantenha sempre cortinas ou ornamentos afastados a uma distância segura do forno.
- Seja cuidadoso ao pegar objetos armazenados em armários sobre o forno. Materiais inflamáveis podem se incendiar se entrarem em contato com uma unidade quente e poderão causar sérias queimaduras.
- Para manusear panelas use apenas panos que estejam secos - panos úmidos ou encharcados sobre superfícies quentes podem causar queimaduras devido o vapor gerado. Não deixe que os panos entrem em contato com uma unidade de superfície quente do forno.
- Mantenha panos de pratos, pegadores de panelas e outros panos seguramente afastados do forno.
- Mantenha utensílios de plástico, de madeira e alimentos enlatados seguramente afastados do forno.
- Para sua segurança, nunca use o forno para aquecer o ambiente.
- Não deixe gordura ou outro material inflamável se acumular perto do forno.
- Certifique-se de que o forno esteja firmemente instalado em um gabinete o qual deverá estar seguramente preso à estrutura da casa. Não permita que ninguém suba, permaneça ou se pendure na porta do forno.
- Não use água sobre gordura. Gordura em chamas pode ser abafada cobrindo-a com bicarbonato de sódio ou, se disponível com um extintor de pó químico seco ou de espuma. As chamas num fogão de embutir podem ser controladas totalmente fechando-se a porta do forno e desligando o mesmo.





- Não toque na superfície interna do forno; elas podem estar suficientemente quentes para produzir queimaduras. Durante e após o uso, não toque ou deixe panos ou outros materiais inflamáveis em contato com qualquer parte interna do forno; espere um tempo suficiente para o esfriamento. Potencialmente, superfícies quentes incluem as áreas de ventilação do forno e superfícies próximas das aberturas incluindo aquelas ao redor da porta, extremidades da janela da porta e peças metálicas de acabamento da porta.
- Lembre-se: a superfície interna do forno pode estar quente quando se abre a porta.
- Ao cozinhar carne de porco, siga corretamente as instruções e sempre a cozinhe até que a temperatura interna da carne seja de pelo menos 77°C. Isso garante que, na remota possibilidade da presença de triquina na carne, esta será morta e a carne estará em condições de ser ingerida.
- Não deixe produtos a base de papel, utensílios de cozinhar ou alimentos no forno quando este não estiver em uso.
- Depois de grelhar, sempre retire o recipiente da grelha fora do forno e limpe-o. A gordura que foi deixada nesse recipiente pode pegar fogo na próxima vez em que você for usá-la.
- Nunca deixe jarras ou recipientes de gordura no interior ou próximo do forno.
- Limpe apenas as peças listadas na seção Cuidados e Limpeza.
- **AO SENTIR CHEIRO DE GÁS DENTRO DE CASA, TOME AS SEGUINTE PROVIDÊNCIAS:**
 - 1) NÃO MEXA EM INTERRUPTORES ELÉTRICOS;
 - 2) ABRA AS JANELAS E AS PORTAS, PERMITINDO MAIOR VENTILAÇÃO DO AMBIENTE;
 - 3) FECHÉ O REGULADOR DE PRESSÃO DE GÁS NO BOTIJÃO;
 - 4) NÃO ACENDA QUALQUER TIPO DE CHAMA E
 - 5) CHAME O POSTO AUTORIZADO GE PARA VERIFICAR O PROBLEMA.
- **NÃO ARMAZENE OU USE MATERIAIS COMBUSTÍVEIS, GASOLINA, OU VAPORES E LÍQUIDOS INFLAMÁVEIS NAS PROXIMIDADES DESTA OU DE QUALQUER OUTRO ELETRODOMÉSTICO. TAMBÉM NÃO OBSTRUA AS ABERTURAS DE VENTILAÇÃO DO FORNO E DO ASSADOR.**
- Somente acenda os queimadores após ter certeza de que não há vazamentos na instalação, verificando os pontos de conexões.
- Nunca use chamas ou faíscas para localizar vazamentos de gás, o que pode causar incêndios. Para verificar vazamentos, utilize uma esponja com espuma de sabão.
- Não use papel de alumínio para forrar o fundo do forno, exceto como sugerido neste manual. A colocação inadequada de papel de alumínio pode causar risco de choque elétrico ou fogo.
- Afaste-se do forno ao abrir a porta do mesmo. O ar quente ou vapor que escapa pode provocar queimaduras.
- Não aqueça recipientes fechados de alimentos. Pode se acumular pressão suficiente para explodir o recipiente.
- Mantenha o duto de ventilação do forno desobstruído.
- Mantenha o forno isento de acúmulo de gordura.
- Coloque as prateleiras do forno na posição desejada quando o forno estiver frio. Se precisar manusear as prateleiras enquanto as mesmas estiverem quentes, não deixe que as luvas de proteção para manuseio entrem em contato com os elementos de aquecimento do forno.
- Nunca deixe aberta a porta do forno se você não está acompanhando o funcionamento do forno.
- Para se levantar alimentos pesados puxe a prateleira para fora, até o ponto de parada. É também uma precaução contra queimaduras que poderiam resultar devido o contato com as superfícies quentes da porta ou das paredes do forno.
- Quando usar sacos para cozinhar ou assar alimentos no forno, siga as instruções do fabricante.

Segurança

Instalação

Operação

Solução de Problemas

Serviços ao Consumidor

Recomendações gerais

Quando cozinhar, observe as seguintes recomendações:

1. Quando pressionar um botão, certifique-se de que o queimador correspondente tenha aceso.
2. Observe a chama não o botão, enquanto regula a chama do queimador.
3. Vire os cabos das panelas de cozinha para um lado ou para atrás para que não fiquem sobressaindo do fogão.
4. Use utensílios do tamanho apropriado. Evite o uso de panelas instáveis ou fáceis de virar.
5. Se for cozinhar com panelas de vidro, elas deverão ser refratárias.
6. Tenha cuidado ao pegar artigos armazenados em armários, em cima do fogão.
7. Os alimentos que serão fritos deverão estar o mais secos que possível.
8. Sempre es quente devagar a gordura e observe-a durante o aquecimento.
9. Quando for flambar algum prato no fogão, desligue o ventilador do exaustor. Se o fogão estiver localizado perto de uma janela, não use cortinas compridas.
10. Sempre desligue os queimadores antes de tirar as panelas do fogão.
11. Não utilize recipientes que tenham um anel metálico como base (Wok), pois este anel poderá agir como um coletor de aquecimento provocando danos na grade e no queimador. Como consequência poderá aumentar o nível de monóxido de carbono, constituindo um risco para a saúde.
12. Afaste qualquer artigo plástico dos queimadores. Os materiais poderão pegar fogo no contato com as chamas ou superfícies quentes do forno e poderão causar queimaduras.
13. Nunca use água para apagar óleo que tenha inflamado. Não levante uma panela que está com labaredas, coloque uma tampa que a feche bem ou use uma chapa de metal, forma, etc.
14. Ao abrir a porta do forno quente, permaneça afastada do fogão: o ar quente e o vapor que saem poderão causar queimaduras nas mãos, rosto e olhos.
15. Ao usar bolsas para cozinhar o assado (bolsas especiais de embalagem de certos alimentos) no forno, siga as instruções do fabricante.
16. Se acontecer um incêndio pela gordura na bandeja e/ou SMART FORNO, desligue o queimador do forno e mantenha fechado o compartimento do forno até que o fogo se apague, por si só.
17. Nunca es quente no forno comida em recipientes sem abri-los, pois a pressão do seu interior poderá aumentar e estourá-lo, causando um acidente.
18. Nunca deixe que a chama de um queimador sobressaia das bordas da panela.
19. Se pegar fogo no interior do forno, desligue imediatamente o queimador do forno ou Smart Forno, segundo o caso e mantenha a porta fechada até o fogo apagar, por si só.

Conversão para gás natural

- O seu Fogão de Embutir GE poderá ser usado com Gás Liquefeito de Petróleo (GLP) ou com gás natural.
- O seu Fogão de Embutir GE sai de fábrica ajustado para operação a uma pressão de 2,75 kPa com Gás Liquefeito de Petróleo (GLP). Para gás natural deverá ter uma pressão de 1,96 kPa.
- Se você desejar usar o seu Fogão de Embutir GE com gás natural, você deve entrar em contato com o Serviço Autorizado GE que conta com pessoal especializado para fazer a conversão. A primeira conversão, dentro do prazo de garantia, é gratuita.

IMPORTANTE!

A conversão do produto para uso de gás natural (de rua) ou GLP encanado depende da disponibilidade do gás no momento da instalação. Caso não haja gás disponível para a realização de testes, por motivo de segurança, a conversão de gás não poderá ser realizada.

GUARDE E SIGA ESTAS INSTRUÇÕES

Partes e acessórios do Fogão de Embutir



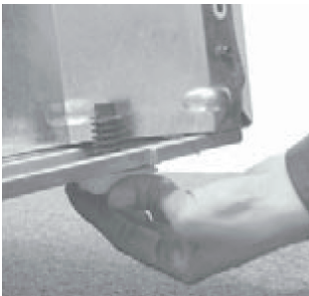
Recomendações Gerais:

- Retire todos os elementos da embalagem: adesivos e filmes plásticos que cobrem seu fogão.
- Depois de desembalar seu fogão siga o seguinte procedimento:
 1. Com a ajuda de uma outra pessoa, incline seu fogão para trás segurando-o pela frente e pela parte de trás. **ATENÇÃO:** tenha cuidado ao inclinar seu fogão para trás, pois a tampa de cristal pode se abrir.
 2. Pressione a base de isopor da parte frontal para desprendê-la, empurrando-a contra o chão. Certifique-se de que a base de isopor, se separe do seu fogão desprendendo-a dos pés plásticos que a fixam no seu lugar.
 3. Retorne suavemente seu fogão à sua posição original.
 4. Repita os mesmos passos com a parte posterior do seu fogão.

ATENÇÃO :

Tenha cuidado ao inclinar seu fogão para frente pois a porta do forno e/ou o SMART FORNO poderiam abrir-se.

5. Prosseguindo, incline o fogão outra vez, retire os quatro pés plásticos de cor preta que estão aparafusados no seu fogão pela parte inferior e descarte-os.
- Recomendamos que para instalar seu eletrodoméstico solicite assistência do Serviço Autorizado GE.



Instruções de instalação

Preparação

Nota: Certifique-se de que este fogão seja instalado por pessoal qualificado ou por um técnico do Serviço Autorizado GE.



Dimensões	Com tampa	Sem tampa
A	79,4 cm	79,4 cm
B	92,55 cm	88,96 cm
C	58,4 cm	58,4 cm

Espaço para embutir:

Deixe os seguintes espaços livres entre os armários da cozinha para que a instalação seja rápida e simples. Deixe 79,5 cm livres ao longo entre os armários.

1. Retire todos os adesivos e materiais de embalagem, incluindo filmes plásticos que cobrem algumas partes do fogão. Recomendamos reciclar a embalagem de papelão em depósitos especiais para este fim.
2. Antes de instalar o fogão, retire os acessórios que vêm dentro do forno.

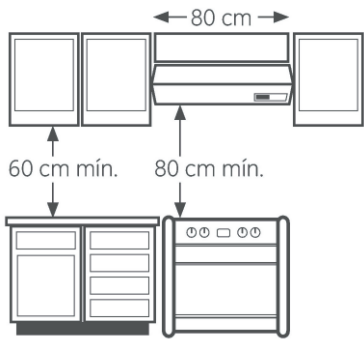
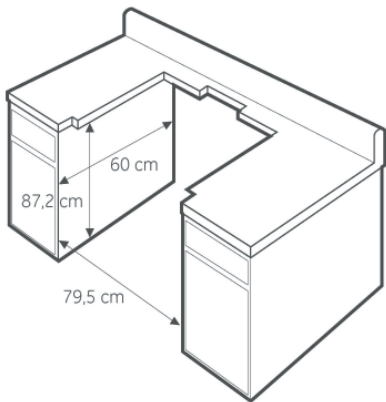
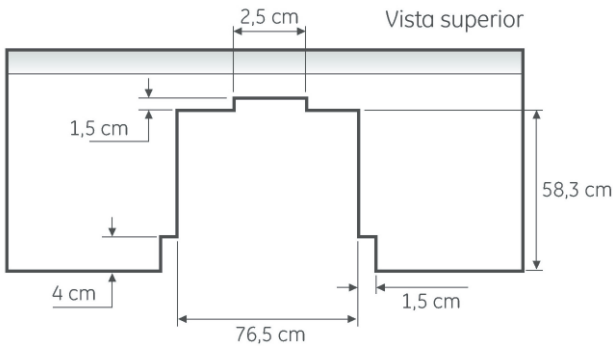


Diagrama para instalação

O nicho é o corte que se faz no balcão da cozinha com o objetivo de proporcionar um apoio fixo ao eletrodoméstico embutido bem como uma apresentação adequada. Respeite as dimensões indicadas neste desenho.

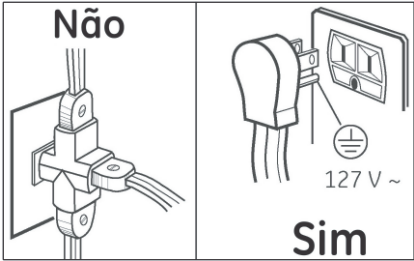


PARA SUA SEGURANÇA, VERIFIQUE QUE OS MÓVEIS INSTALADOS JUNTO AO FOGÃO POSSAM RESISTIR A TEMPERATURAS DE ATÉ 94 °C.

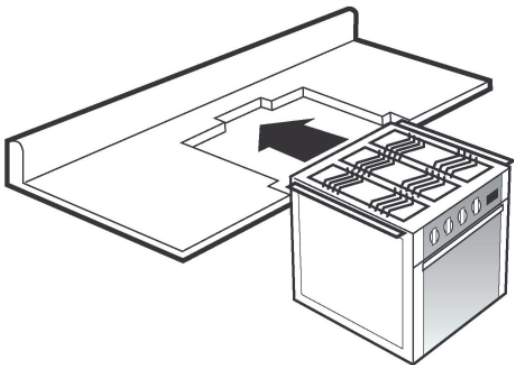
ADVERTÊNCIA: PARA REDUZIR O RISCO DE INCÊNDIO, INSTALE SEUS MÓVEIS DE COZINHA CONFORME O DIAGRAMA. EVITE INSTALAR ARMÁRIOS EM CIMA DO FOGÃO, A UMA DISTÂNCIA MENOR QUE A ESPECIFICADA.

Preparação

- 1. Lembre-se que é obrigatório o uso de mangueira metálica para gás de rua (natural) conforme norma ABNT NBR 14177; utilize também mangueira metálica para gás GLP encanado (ponto fixo na parede)
- Não esqueça da válvula principal de gás, pois com ela pode-se interromper, facilmente, a alimentação de gás para o fogão quando você sair de férias ou houver um vazamento de gás.**
- 2. Verifique se o regulador de pressão de gás de sua rede de distribuição está dentro do prazo de validade e se possui a gravação NBR 8613, caso não esteja atendendo deve ser substituído por pessoal capacitado
- 3. Quando terminar de fazer as conexões, verifique que todos os botões do painel de controle do fogão estejam na posição desligado e então, abra a válvula principal de alimentação de gás.
- 4. Conecte o plugue do cabo de alimentação a uma tomada energizada e devidamente aterrada.
- 5. Efetuar montagem da mangueira metálica com o adaptador instalado no produto.
- 6. Nunca corte ou elimine o pino terra que existe no plugue.**
- 7. Nunca instale outro aparelho na mesma tomada já que isto poderá provocar variações na voltagem.



- 8. Uma vez que tenha ligado o fogão de embutir, você deverá suspendê-lo e apoiar suas molduras laterais sobre o suporte do balcão deslizando-o suavemente para trás e até o fundo, tendo cuidado de não pressionar nenhum tubo de gás ou cabo de energia elétrica.



Para evitar riscos de incêndios, evite instalar armários em cima do fogão.

Segurança
Instalação
Operação
Solução de Problemas
Serviços ao Consumidor

Conexão elétrica

Este eletrodoméstico foi projetado para funcionar com uma voltagem nominal de 127 V e 60 Hz. Verifique que exista na parede uma tomada adequada e aterrada, verificada por um eletricista qualificado.

Se seu fogão de embutir dispõe de luz interior no forno, antes de utilizá-lo, certifique-se de que a tomada esteja apropriadamente aterrada e protegida por um disjuntor ou um fusível de 15 a 20 A.

Procure não conectar nenhum outro aparelho à mesma tomada. O cabo de alimentação não deverá estar enrolado nem em contato com a parte traseira do fogão de embutir. No caso de necessitar uma extensão, você deverá utilizar um cabo com as mesmas características do cabo de alimentação do seu fogão de embutir.

Nunca corte ou elimine o pino terra do plugue.

Capa de vidro temperado

Quando usar o forno, levante a tampa; ela ficará em posição vertical sem necessitar segurá-la. Quando terminar de usá-lo, abaixe-a suavemente até sua parada.

Essa tampa não foi projetada para cozinhar em cima dela. De qualquer forma, dispõe de um sistema de segurança que impedirá a passagem do gás aos queimadores quando a tampa estiver apoiada sobre a mesa.

Antes de levantar a tampa, certifique-se de que todos os botões estejam na posição desligada. Mesmo assim, antes de utilizar o forno, você deverá levantar a tampa, pois se não o fizer ele não ligará.

As dobradiças estão cuidadosamente calculadas para diminuir o risco de quebra da capa de vidro, já que amortecem o golpe que receberia ao bater contra as grades, em caso de cair acidentalmente. Porém, deve abaixá-la e levantá-la sempre, com muito cuidado, por ser uma peça frágil.

Instruções de Operação

ADVERTÊNCIA:



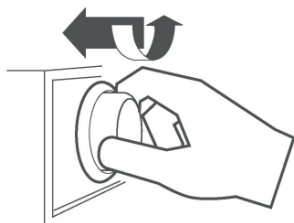
- ANTES DE USAR SEU FOGÃO DE EMBUTIR, VERIFIQUE QUE OS BOTÕES ESTEJAM NA POSIÇÃO DESLIGADA.
- LEVANTE A TAMPA SEMPRE QUE USAR OS QUEIMADORES SUPERIORES E/OU FORNO.
- CERTIFIQUE-SE DE QUE PERTO DO APARELHO NÃO EXISTAM MATERIAIS COMBUSTÍVEIS, GASOLINA E OUTROS LÍQUIDOS INFLAMÁVEIS.
- NÃO OBSTRUA A SAÍDA DOS GASES DE COMBUSTÃO DO FORNO.

Acendendo os queimadores



ANTES DE ACENDER OS QUEIMADORES, RETIRE TODOS OS MATERIAIS DA EMBALAGEM QUE PROTEGE O FOGÃO DE EMBUTIR. O FUNCIONAMENTO DE TODOS OS QUEIMADORES E DO FORNO DEVERÁ SER REVISADO DEPOIS QUE O FOGÃO E AS CONEXÕES DE GÁS TENHAM SIDO DEVIDAMENTE VERIFICADAS CONTRA VAZAMENTOS. QUANDO O QUEIMADOR ACENDER PELA PRIMEIRA VEZ, A CHAMA ESTARÁ QUASE HORIZONTAL E SE ELEVARÁ LIGEIRAMENTE, FORA DO QUEIMADOR; ALÉM DISSO SE OUVIRÁ UM SOPRO OU ASSOBO DURANTE 30 OU 60 SEGUNDOS. DURANTE A REGULAGEM DA CHAMA DO QUEIMADOR OBSERVE A CHAMA, NÃO O BOTÃO.

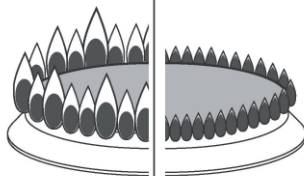
1. Verifique que os botões estejam na posição desligada e que o fogão de embutir esteja ligado à corrente elétrica.
2. Empurre o botão do queimador selecionado e gire-o até a posição marcada com um raio na frente do botão. Ouvirá um som característico da vela elétrica do queimador que acenderá, em poucos segundos. Para ajustar o tamanho da chama, gire o botão no sentido anti-horário para obter uma chama mínima.
3. Ao acionar o botão, as velas elétricas se acionam, automaticamente, em todos os queimadores: isto é normal.



NO CASO DE FALTAR ENERGIA ELÉTRICA, VOCÊ PODERÁ ACENDER OS QUEIMADORES SUPERIORES APROXIMANDO UM FÓSFORO ACESO DO QUEIMADOR; ENTÃO GIRE, COM MUITO CUIDADO, O BOTÃO ATÉ A POSIÇÃO "MAX". TOME PRECAUÇÕES AO LIGAR SEU FORNO, DESTA FORMA. OS QUEIMADORES QUE ESTIVEREM LIGADOS, ANTES DE ACONTECER A FALHA NA ENERGIA ELÉTRICA, PERMANECERÃO FUNCIONANDO NORMALMENTE ATÉ QUE SEJAM DESLIGADOS, EXCETO O QUEIMADOR TRIPLA CHAMA QUE SE DESLIGA AUTOMATICAMENTE. PARA O QUAL VOCÊ TERÁ QUE REPETIR, O PROCEDIMENTO DE LIGAÇÃO COM O FÓSFORO.

INCORRETO

CORRETO



Pontas amarelas

Pontas azuis

Se as chamas tiverem as pontas amarelas

Com gás liquefeito de petróleo (GLP) será normal ver certas pontas amarelas nos cones exteriores da chama. Verifique que seu botijão de gás não esteja com pouco gás, já que as pontas amarelas são um sintoma desta situação.

Se o seu botijão de gás não estiver vazio, procure o Serviço Autorizado GE. Eles se encarregarão de fazer as correspondentes regulagens.

Segurança

Instalação

Operação

Solução de Problemas

Serviços ao Consumidor



Queimador Tripla Chama

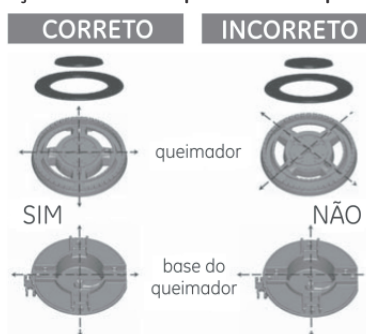
O seu fogão de embutir conta com um queimador Tripla Chama, que recomendamos usar para um cozido uniforme dos seus alimentos, assim como para recipientes grandes. Deve-se ter as seguintes considerações para o CORRETO funcionamento do queimador:

Antes de acendê-lo, certifique-se de que as 2 TAMPAS estejam BEM colocadas no SEU LUGAR.

As tampas devem estar colocadas com a parte esmaltada (brilhante) para cima. Tenha cuidado de NÃO bater e/ou puxar a vela de ignição, já que ela é mais alta que as outras velas do seu fogão.

Neste tipo de queimador, deve-se ter especial cuidado em não encher o centro da base com gordura ou produtos de limpeza já que a válvula de gás está localizada no meio e poderá ser obstruída provocando mal funcionamento do queimador.

Colocação correta do queimador Tripla Chama



Identifique a posição que deve ter o queimador com respeito à sua base, de acordo com o diagrama acima. As setas ajudam a posicionar o queimador de maneira correta.

Programação do queimador Tripla Chama

O tempo que o queimador permanece ligado poderá ser programado quando se encontra no modo de "PROGRAM BURNER". Se o modo de operação não estiver ativo, será necessário pressionar o botão "FUNÇÕES" até que o indicador luminoso, junto da palavra "PROG. BURNER", ligue.

Exceto no caso em que algumas funções estiverem ativadas, os indicadores luminosos destas funções ficarão piscando, até que seja desativada aquela função, ou seja, selecionada novamente por você.

Uma vez ativada a função "PROGRAM BURNER", a tela exibirá zeros. Usando os botões "+" e "-" você poderá modificar o tempo máximo de operação do queimador. Com o botão "+" incrementa-se o valor dos dígitos de minutos em uma unidade e com "-" diminui-se o valor em uma unidade.

Ao se completar o tempo programado, se ouvirá um "bip" de alarme. Para retornar o controle ao seu estado inicial, pressione o botão "FUNÇÕES".

Bloqueio de segurança

Para bloquear, pressione, simultaneamente e por 3 segundos, os botões LUZ e FUNÇÕES. Para desbloquear, proceda da mesma forma.



Queimadores

O fogão conta com três tipos de queimadores:

- 1 queimador Tripla Chama
- 1 queimador Jumbo
- 4 queimadores Padrão. Para todos os queimadores, exceto o Tripla Chama, a tampa deverá ser colocada tendo em conta os pinos que se encontram embaixo desta. Estes últimos deverão entrar na base do queimador sem nenhuma posição, em especial.



Chapa Antiaderente para grelhados

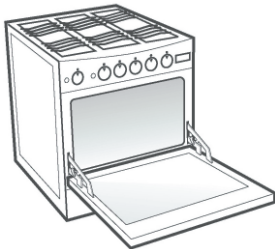


O fogão conta com uma chapa retangular com coberta antiaderente. É importante que a chapa seja SEMPRE utilizada sobre qualquer das três grades e NÃO diretamente sobre os queimadores, já que o fogo direto poderá estragar a cobertura da chapa.

Para fechar a tampa, deve-se retirar essa chapa sobre as grades. É importante também que a chapa seja utilizada com fogo baixo, para mantê-la em bom estado.

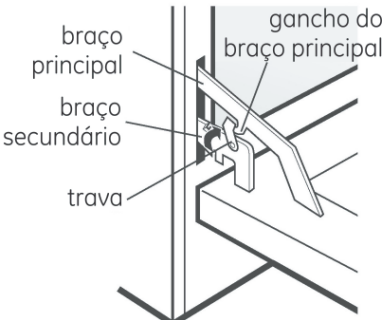
Forno

Desmontagem e montagem da porta



Para lhe facilitar a limpeza do interior do forno bem como a da porta, seu fogão foi projetado para que você possa desmontar e montá-la, facilmente; para isso siga estas instruções:

1. Abra, totalmente, a porta e com a ajuda da figura, localize as seguintes peças: Braço principal, Gancho do braço principal, Trava do braço secundário e Braço secundário.



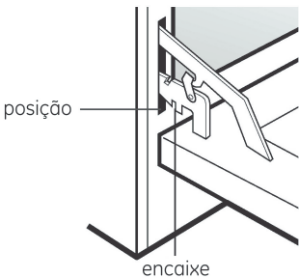
2. Com cuidado, encaixe a trava do braço secundário no gancho do braço principal de cada uma das dobradiças.

3. Levante a porta (segure-a aproximadamente no meio) como se fosse fechá-la e puxe-a, para fora, tomando cuidado para que não as travas não desencaixem.

Montagem da porta:

1. Insira a porta num ângulo aproximado de 45° até encontrar a moldura da porta do fogão.

2. Abaixee a porta como se estivesse abrindo-a completamente e, com cuidado, desencaixe as travas. Assegure-se de que o encaixe do braço secundário das dobradiças fique na sua posição ANTES de desencaixar as travas.



3. Feche a porta completamente; você ouvirá um leve clique o que lhe indicará que a porta foi montada corretamente.

ADVERTÊNCIA:



QUANDO A PORTA ESTIVER FORA, NÃO SOLTE AS TRAVAS POR NENHUM MOTIVO JÁ QUE O BRAÇO PRINCIPAL RETORNARIA ATÉ A PORTA, COM MUITA FORÇA.

Segurança

Instalação

Operação

Solução de Problemas

Serviços ao Consumidor

Nota :

Possivelmente, ao usar o forno pela primeira vez, você sentirá um odor estranho proveniente do interior: **ESTE ODOR É NORMAL DURANTE AS PRIMEIRAS VEZES DE USO.**

ADVERTÊNCIA:

- **ESTE PRODUTO NÃO FOI PROJETADO PARA AQUECER AMBIENTES. ISSO É EXTREMAMENTE PERIGOSO.**
- **Caso ocorra a produção de fogo no interior do forno, apague imediatamente o queimador do forno ou assador conforme o caso e MANTENHA A PORTA DO FORNO FECHADA ATÉ QUE O FOGO SE EXTINGUA COMPLETAMENTE POR SI SÓ.**



Timer Digital Corta Gás

Funcionamento

Relógio

O relógio do fogão exibirá, na tela, “12:00” e o indicador luminoso da palavra “RELÓGIO” permanecerá aceso até você pressionar algum botão.

Para ajustar a hora do dia, você deverá pressionar a tecla “+” para incrementar o valor dos minutos.

Com a tecla “-” pode-se diminuir o valor dos minutos. Ao reduzir este valor a zero, o dígito da hora mudará para o valor imediatamente inferior.

Alarme

Para programar o alarme, pressione a tecla “FUNÇÕES”. O display exibirá zeros.

Usando as teclas “+” e “-” você poderá modificar o tempo de duração do Smart Forno.

O controle indica o tempo restante de forma regressiva.

Se o período de tempo for menor do que 1 hora, os minutos aparecerão na tela na posição das horas e os segundos na posição dos minutos. Quando o tempo programado terminar, se ouvirá um alarme indicando o fim do processo e cessará ao se pressionar qualquer tecla.

O controle deverá voltar, automaticamente, ao modo relógio depois de 5 segundos, se não for pressionada nenhuma tecla.

Funcionamento do forno

Forno de ligação integrada com o sistema de segurança

1. Verifique que o fogão esteja ligado à corrente elétrica e que o botão esteja na posição desligada.
2. Abra a porta do forno.
3. Pressione o botão do forno; você ouvirá que se ativa a faísca.
4. Gire o botão para a esquerda mantendo-o sempre pressionado, até a temperatura desejada.
5. Mantenha o botão pressionado até o fundo até que o forno tenha ligado; posteriormente, continue pressionando alguns segundos mais. Solte o botão e verifique se a chama se mantém acesa; se apagar, coloque o botão na posição desligada e repita a operação desde o item 2.

Nota :

Devido ao sistema de segurança com que conta seu fogão, a passagem de gás estará ativada mantendo-se pressionado e girado o botão, pelo que não se terá saída de gás até que exista a presença da chama.



Queimador programável do forno

Para ativar esta função, primeiramente acenda o queimador girando o botão no sentido anti-horário e mantenha-o pressionado, durante 4 segundos.

No controle digital, pressione a tecla “FUNÇÕES” até que o indicador luminoso acenda junto à palavra “PROG FORNO”, desligando o resto dos indicadores. No caso em que algumas funções estiverem ativas, os indicadores luminosos destas funções permanecerão piscando, até que se desative essa função ou seja novamente selecionada por você.

Ativada a função serão exibidos zeros, na tela. Usando as teclas “+” e “-” você pode modificar o tempo máximo de operação do queimador.

Com o botão “+” incrementa-se, em uma unidade, o valor do dígito dos minutos e com “-” diminui-se o valor em uma unidade.

O controle retornará, automaticamente, ao modo de relógio, depois de 5 segundos, se nenhuma tecla for pressionada.

No caso de se introduzir algum período de tempo, o controle deverá indicar o tempo restante de forma regressiva. O tempo máximo de programação é de 2 horas. Se o período de tempo for menor do que 1 hora, os minutos aparecerão, na tela, na posição das horas e os segundos, na posição dos minutos.

Quando o tempo selecionado tenha transcorrido, o queimador do forno será desligado; você deverá retornar o botão à posição desligada, antes de operar, novamente, o queimador.

AO FINAL DA PROGRAMAÇÃO, O CONTROLE EMITIRÁ UM SOM QUE DEVERÁ CESSAR AO SER PRESSIONADA QUALQUER TECLA E O CONTROLE DEVERÁ RETORNAR AO MODO DE RELÓGIO. NO CASO DE INTERRUPÇÃO ELÉTRICA, O QUEIMADOR SE DESLIGARÁ IMEDIATAMENTE.

Iluminação do forno

O forno está equipado com duas lâmpadas alógenas especiais que poderão ser ligadas pressionando-se a tecla “LUZ” localizada no lado esquerdo superior do relógio. Para desligar as lâmpadas, pressione novamente essa tecla.

Aviso: No caso de alguma ou ambas lâmpadas alógenas especiais não funcionarem, certifique-se de que o fogão esteja corretamente conectado à rede elétrica; se o problema persistir, comunique-se com o Serviço Autorizado GE (informação na última página).

Instalação das grades deslizantes

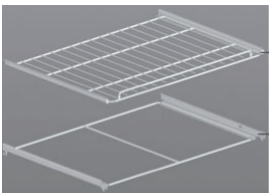
Novo sistema de grades do forno:

Este novo sistema consta de duas partes: Os trilhos que permanecem fixos sobre os suportes laterais do forno e a grade que você pode deslizar para a frente ou para trás. A distância percorrida por esta grade é a maior no mercado nacional de fogões, o que lhe assegura melhor verificação dos seus alimentos.

As grades podem ser retiradas e recolocadas em qualquer uma das quatro posições do forno.

Para colocar uma grade no seu lugar:

- 1. Escolha a altura na qual deseja colocar a grade, coloque sobre os suportes laterais do gabinete interno do forno e deslize para trás, até tocar o fundo.
- 2. Empurre, para baixo, a frente da grade até que as pontas frontais entrem nos suportes. Segure a grade e puxe para a frente. Somente a parte superior da grade deverá deslizar e os trilhos deverão ficar fixos no seu lugar.

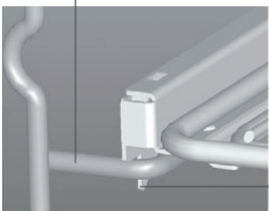


grade com guias

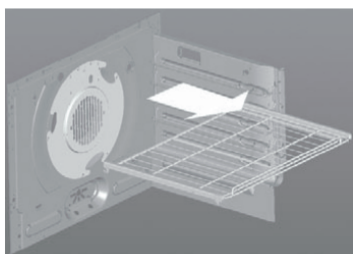


guias, suporte traseiro

suportes laterais (frente)



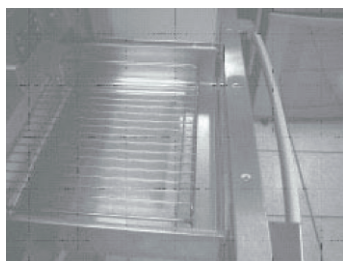
guias, suporte frontal



grades superiores e inferiores saem juntas para trocar de posição.

Para retirar uma grade:

1. Empurre a grade para cima para liberar as pontas frontais.
2. Puxe a grade, na sua direção, certificando-se de que a grade com seus trilhos saiam unidos.



Instalação da grade e bandeja do Smart Forno

Pela sua segurança não guarde nenhum tipo de utensílios no Smart Forno.

Retire a bandeja e a grade do Smart Forno.

Retire as fitas e desembale.

Coloque novamente essas peças na gaveta Smart Forno e verifique que a parte frontal da bandeja seja a mais curta.

- A grade do Smart Forno apresenta duas alturas.
- Para utilizar estas duas posições, será necessário retirar a grade e girá-la em 180°.
- A bandeja poderá ser retirada para limpar resíduos de comida.
- Segure a bandeja pelas extremidades e puxe-a para cima; siga o procedimento oposto para colocá-la, novamente em seu lugar, certificando-se de que as dobras externas envolvam ou cubram a bandeja inferior.



Smart Forno

Nota :

Na primeira vez que usar o Smart Forno, sentirá um cheiro estranho e notará uma ligeira fumaça: isto é normal.

Para selecionar a função **"GRATINAR"**, deverá pressionar a tecla **"FUNC"** até se posicionar naquela função, onde se acenderá o indicador luminoso.

Logo depois, na tela será exibido **"OFF"**, ou seja, desligado.

Para selecionar um nível diferente pressione a tecla **"+"**.

Esta função conta com os seguintes níveis:

Guia de Uso para o Smart Forno

1. Pressione a tecla **PROG** e selecione **SMART FORNO**.
2. Selecione, com as teclas **(+)** e **(-)** o nível desejado: a função se ativará automaticamente.

NÍVEL USO

DEFR	DESCONGELAR
PLA	ESQUENTAR ALIMENTOS
FOOD	MANTER QUENTE
GRA	GRATINAR / DOURAR
COO	COZINHAR ALIMENTOS

3. Para desligar o **SMART FORNO**, pressione a tecla **(-)** até ser exibido, na tela, a palavra **OFF**.

Nota :

*Se depois de 10 segundos não for pressionado a tecla **"+"** ou **"-"**, esta informação se perderá e terá que ser ativada novamente, com a tecla **"FUNCÕES"**.*

Funções avançadas do Smart Forno

Ao finalizar qualquer um destes níveis, a tela exibirá “END” e um alarme sonoro indicará o fim desse nível. Esse alarme poderá ser cancelado ao se pressionar qualquer tecla.



Funcionamento do Smart Forno

Descongelamento

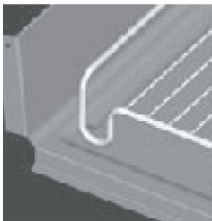
Esta função serve para descongelar alimentos ou pequenos pacotes de alimentos com um peso menor do que 1,0 kg. Recomendamos colocar um recipiente que seja capaz de conter os líquidos liberados pelos alimentos durante o descongelamento.



ADVERTÊNCIA: NÃO DESCONGELE ALIMENTOS DE MAIOR TAMANHO OU PESO QUE O RECOMENDADO. ACOMPANHE O GRAU DE DESCONGELAMENTO DOS ALIMENTOS. COZINHE OS ALIMENTOS IMEDIATAMENTE APÓS SEU DESCONGELAMENTO.

O tempo de descongelamento varia de acordo com o tipo/tamanho do alimento. Exemplos:

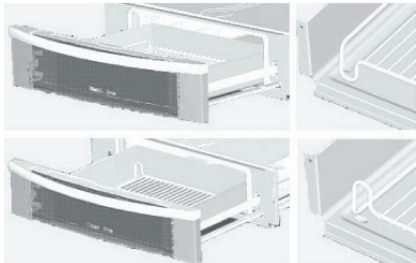
Alimento	Tempo de descongelamento
Porção de músculo (0,4 kg)	1,5 - 2,0 horas
Peito de frango (0,6 kg)	2,0 - 2,5 horas
Filete de peixe (3 peças 700 g)	2,5 - 3,0 horas
Torta de queijo (500 g)	1,5 - 2,0 horas



O tempo máximo de operação para esta função é de 3 horas; decorrido este tempo, a função se desligará automaticamente. Se quiser utilizar esta função por mais de 3 horas deverá iniciar a função novamente.

Importante:

Não coloque recipientes de plástico dentro do Smart Forno embora esteja desligado; isto porque ainda que somente o forno esteja funcionando, ele transmitirá calor ao Smart Forno.



A grade do Smart Forno lhe oferece dois níveis para alimentos: isso é conseguido invertendo, simplesmente, a posição da grade dentro do Smart Forno.

Ao utilizar esta função, coloque a grade na posição Baixa, para evitar que o alimento se cozinhe na superfície antes de se descongelar no meio.

Segurança

Instalação

Operação

Solução de Problemas

Serviços ao Consumidor

Esquentar alimentos

Esta função serve para aquecer pratos e travessas antes de servir os alimentos, de tal forma que ao servi-los se mantenham quentes, por um tempo maior. Os pratos e travessas se aquecem adequadamente entre 20 a 40 minutos.

Notas:

- Utilize pratos e travessas resistentes a temperatura; não utilize pratos ou travessas de plástico.
- O tempo máximo de operação para esta função é de uma hora; transcorrido este tempo, a função se desligará automaticamente. Se você quiser utilizar esta função por mais de uma hora deverá iniciá-la novamente.
- Ao utilizar esta função, coloque a grade na posição Baixa/Alta de acordo com o tamanho e número de recipientes que serão aquecidos.

Manter alimentos quentes

Esta função serve para manter quentes os alimentos que foram previamente preparados/aquecidos. É especialmente útil para manter quentes os alimentos de textura crocante que não podem ser esquentados facilmente ou que perderam sua textura no aquecimento no forno de microondas. Exemplos:

Alimento	Tempo recomendado
Peito empanado	30 - 45 minutos
Milanesas	30 - 45 minutos
"Tacos" dourados	30 - 45 minutos
Batata frita	30 minutos
Pizza	30 minutos
Torta de atum	30 minutos

Controle periodicamente o alimento que deseja manter aquecido. A maioria dos alimentos comportam-se adequadamente se mantidos quentes durante 30 a 60 minutos; depois desse tempo tendem a se ressecar e perder a textura.

Os alimentos não crocantes que contêm molho poderão ser cobertos com papel alumínio para evitar que o molho resseque.

Alimento	Tempo recomendado
Empadas	30 minutos
Cozido de carne ou frango	45 minutos
Macarrão	30 minutos
Peixe	30 minutos

Ao utilizar esta função, use a grade na posição Baixa. O tempo máximo de operação para esta função é de uma hora; transcorrido este tempo a função se desligará automaticamente. Se quiser utilizar esta função por mais de uma hora deverá iniciar a função novamente.

Nota:

Não introduza alimentos frios que estejam a uma temperatura menor do que 60 °C (140 °F).

Dourar e gratinar

Esta função serve para dourar pão e gratinar diferentes alimentos.

Ao utilizar esta função, coloque a grade na posição Baixa ou Alta segundo o tamanho/espessura do alimento/recipiente.

O tempo de dourar varia com o tipo/quantidade dos alimentos. Exemplos:

Alimento	Posição da grade	Tempo recomendado
Pão Torrado	Alta/Baixa	6 - 10 minutos
Pão francês	Alta/Baixa	10 - 14 minutos
Esquentar Pizza (2 fatias)	Alta/Baixa	9 - 11 minutos
Esquentar Pizza (1/2 pizza)	Alta/Baixa	10 - 12 minutos
Gratinar Macarrão	Baixa	10 - 15 minutos
Gratinar Verduras	Baixa	10 - 15 minutos
Gratinar Sopa de cebola	Baixa	10 - 15 minutos

Notas:

- Quando se preparam vários alimentos que devem ser dourados/gratinados, em seqüência, o tempo de dourar/gratinar requerido para cada alimento poderá variar; vigie seu alimento enquanto doura/gratina para fazer o ajuste de tempo necessário.
- O tempo máximo de operação para esta função é de 15 minutos; se você quiser utilizar esta função por mais de 15 minutos, deverá iniciar a função novamente.

Cozinhar/Preparar alimentos

Esta função serve para preparar alimentos que devem ser esquentados e/ou gratinados. Exemplos:

Alimento	Posição da grade	Tempo recomendado
Pastas	Baixa	45 - 60 minutos
"Enchiladas"	Baixa	45 - 60 minutos
"Chilaquiles"	Baixa	45 - 60 minutos
Verduras gratinadas	Baixa	45 - 60 minutos

Na elaboração deste tipo de pratos, o tempo de preparação é mais curto se o molho for adicionada já quente.

Para evitar que o molho resseque, cubra o recipiente com papel alumínio.

Se quiser dourar o queijo tire a tampa do recipiente, nos últimos 10 a 15 minutos.

O tempo máximo de operação para esta função é de uma hora; passado este tempo, a função se desligará automaticamente. Se quiser utilizar esta função por mais de uma hora, deverá iniciar a função novamente.

Recomendações para Cozinhar

Posições dos alimentos no forno.

As posições da grade se indicam de baixo para cima A, B, C, D e E.

A maioria dos alimentos se cozinha bem no centro do forno (Posição C da Grade).

Os alimentos de maior volume se cozinham bem na parte média/baixa do forno (Posição B da grade).

Alimento	Posição da grade
Bolachas	D,C
Pasteis	C, B
Tortas	C
Pão	C
Pastas	C
Carnes e peixes (pequenos)	C
Carnes, peças grandes como peru ou pernil de porco	B

Segurança

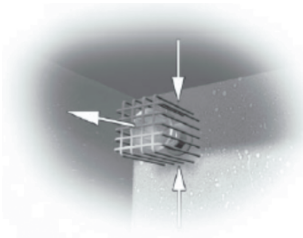
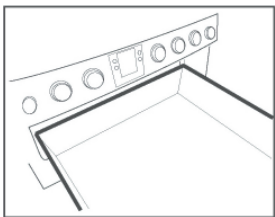
Instalação

Operação

Solução de Problemas

Serviços ao Consumidor

FOGÃO DE EMBUTIR

Segurança		Substituição da lâmpada no Smart Forno Para trocar a lâmpada do Smart Forno, retire, em primeiro lugar, a bandeja. Pelo espaço livre da parte de trás da gaveta, retire o protetor da lâmpada pressionando suas partes inferior e superior, desencaixando-o dos furos (vide flechas na figura ao lado). Gire a lâmpada a ser substituída no sentido anti-horário. Retire a lâmpada e substitua-a por uma nova de 40W. Recoloque o protetor e certifique-se de colocar novamente a bandeja do Smart Forno na sua posição original. O forno inferior está equipado com duas lâmpadas halógenas especiais que poderão ser ligadas pressionando-se a tecla de acendimento. Para desligar pressione-a novamente. Evite olhar direto e fixamente para as lâmpadas Importante: <i>Antes de trocar a lâmpada, retire o plug do cabo de alimentação da tomada.</i>
Instalação		Limpeza É necessário manter seu fogão sempre limpo. Importante: <i>Para limpar seu fogão utilize sempre água, sabão neutro e um pano úmido, enxaguando frequentemente, em água limpa, para evitar deixar resíduos de sabão.</i> Não utilize nenhum TIPO DE FIBRA (verde, plástica, metálica, etc.). Não utilize nenhum tipo de material corrosivo como: cloro, solvente, gasolina, etc. Algumas partes requererão de um procedimento diferente: Mesa inox Para evitar que no futuro ela fique amarela, recomenda-se limpar, com um desengordurante, os resíduos de comida e, posteriormente, enxágua com um pano úmido e secar com um panos seco.
Operação		Botões Os botões poderão ser retirados para facilitar a sua limpeza. 1. Verifique que o botão esteja frio e puxe-o para fora. 2. Use água e sabão suave. 3. Escorra e seque antes de colocar novamente. Notas: • <i>Nunca lave os botões quando estiverem quentes.</i> • <i>Evite o uso de fibras abrasivas; use fibras plásticas.</i> • <i>Nunca deixe de molho os botões.</i>
Solução de Problemas		Queimadores de mesa (superiores) Os orifícios nos queimadores do seu fogão deverão se manter limpos para um bom funcionamento e com uma chama uniforme. Limpe-os, periodicamente, e, especialmente, depois de derramar qualquer alimento, o que poderá obstruir os orifícios. Para limpar de maneira eficiente os queimadores de seu fogão, você só precisará de água e sabão; aplique-os com uma fibra plástica. Os produtos de limpeza que contenham soda cáustica (hidróxido de sódio) mancharão seus queimadores pelo que não recomendamos seu uso. No caso em que os queimadores se manchem, recomendamos seguir os seguintes passos e retirar a sobretampa dos queimadores: 1. Despeje uma boa quantidade de vinagre branco de álcool de cana de açúcar num recipiente e coloque, dentro, os queimadores com a face para abaixo, em contato direto com o vinagre. 2. Deixe repousar por oito horas. 3. Enxágüe e lave os queimadores com água, sabão (em pó ou líquido) e fibra de plástico. 4. Seque perfeitamente e certifique-se de que não ficaram resíduos de água. 5. Instale novamente os queimadores.
Serviços ao Consumidor		Trempe mesa de Ferro Fundido As grades devem ser lavadas regularmente e, especialmente, depois de sujar com qualquer alimento; espere esfriar. Lave-as com sabão e água quente, enxágüe-as com água limpa, seque-as com um pano e não as coloque molhadas. Para retirar resíduos de comida queimada, deixe-as, de molho em uma solução de água com algum limpador líquido suave. Utilize sabão líquido sem abrasivos. Capa de Vidro Lave a tampa com água e sabão, enxágüe e retire o excesso com um pano úmido. Grades do forno Lave-as com água quente e sabão. (NÃO USE FIBRA METÁLICA). Retire o excesso com um pano seco.

Antes de chamar a Assistência Técnica**Dicas para a Solução de Problemas**

Poupe tempo e dinheiro! Leia antes, com atenção, a tabela abaixo — pode nem ser preciso chamar a Assistência Técnica.

PROBLEMA	COMENTÁRIO	AÇÃO / ORIENTAÇÃO
O forno não funciona/liga.	Não tem gás.	Verifique se outros eletrodomésticos que usem gás funcionam corretamente: se assim não for chame o seu fornecedor de gás.
	Seu fogão não está conectado à tomada elétrica.	Certifique-se de que seu fogão esteja conectado corretamente à tomada elétrica e que o fornecimento de energia elétrica seja normal.
	O botão não está na posição correta.	Leia cuidadosamente a seção “Forno” no seu Manual de Instruções.
	A tampa está fechada.	Levante a tampa para acender o forno.
Os queimadores não acendem / ligam.	Não tem gás.	Verifique se outros eletrodomésticos que usem gás funcionam corretamente: se assim não for chame o seu fornecedor de gás.
	Seu fogão não está conectado à tomada elétrica.	Certifique-se de que seu fogão esteja conectado corretamente à tomada elétrica e que o fornecimento de energia elétrica seja normal.
	O botão não está na posição correta.	Leia cuidadosamente a seção “Forno” no seu Manual de Instruções.
	Os orifícios dos queimadores poderão estar obstruídos.	Retire os queimadores e limpe os orifícios com uma escova pequena.
	As válvulas poderão estar tampadas.	Consulte a seção “Acendendo os queimadores”.
	Os queimadores estão molhados.	Deixe que os queimadores se sequem completamente ou seque-os; posteriormente, tente novamente acendê-los.
O relógio não funciona.	Seu fogão não está conectado à tomada elétrica.	Certifique-se de que seu fogão esteja conectado corretamente à tomada elétrica e que o fornecimento de energia elétrica seja normal.
	Ocorreu um corte no fornecimento de energia elétrica e ela foi restabelecida (o relógio marcará “12:00” piscando).	Leia cuidadosamente a seção “Relógio” no seu Manual de Instruções.
A luz do forno não acende/ funciona.	Seu fogão não está conectado à tomada elétrica.	Certifique-se de que seu fogão esteja conectado corretamente à tomada elétrica e que o fornecimento de energia elétrica seja normal.
	A lâmpada poderá estar frouxa.	Ajuste a lâmpada.
	A lâmpada poderá estar queimada.	Substitua a lâmpada por outra alógena similar de 64/10 W 12 V ~ padrão.
Forte cheiro ao usar o forno.	Mistura inadequada gás/ar no forno.	Ajuste o obturador de acordo com as instruções da seção “Ajuste do Obturador de Ar do Queimador do Forno” no seu Manual de Instruções.
	Primeiras vezes de uso do forno.	É normal que nas primeiras vezes de uso do forno este libere um cheiro estranho. Isso NÃO é um problema; este cheiro irá desaparecendo com o uso.
O queimador programável não funciona.	Não tem gás.	Verifique se outros eletrodomésticos que usem gás funcionam corretamente: se assim não for chame o seu fornecedor de gás.
	Seu fogão não está conectado à tomada elétrica.	Certifique-se de que seu fogão esteja conectado corretamente à tomada elétrica e que o fornecimento de energia elétrica seja normal.
	Seu fogão não está programado corretamente.	Leia, cuidadosamente, as instruções da seção do “Queimador Programável” no seu Manual de Instruções.
	As teclas do relógio não acionam.	Certifique-se de retornar a tecla à sua posição inicial, antes de realizar novamente a operação de programar.

Segurança

Instalação

Operação

Solução de Problemas

Serviços ao Consumidor



Modelo	EG9002U	EG9002K
Tensão nominal (Volt)	127 Vc.a	127 Vc.a
Frequência nominal (Hertz)	60 Hz	60 Hz
Corrente nominal (Ampère)	12 A	12 A
Válvula de Segurança no forno e no Tripla Chama	Sim	Sim
Smart Forno	5 níveis	5 níveis
Grades do forno	2 Deslizantes	2 Deslizantes
Timer corta gás (forno)	Sim	Sim
Timer corta gás (Tripla Chama)	Sim	Sim
Botijão mínimo a utilizar	P13	P13
Diâmetro mínimo de painéis (cm)	14	14
Potência dos Queimadores (kW)		
Queimador Normal	2,45	2,45
Queimador Super	3,00	3,00
Queimador Tripla Chama	2,95	2,95
Queimador do forno a gás		4,40
Resistência do Smart Forno	4,40	1,2 0
	1,20	

Certificado de Garantia

Este Certificado prevê os termos e condições da garantia aplicável ao Fogão de Embutir. 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 ELETRODOMÉSTICOS 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 ELETRODOMÉSTICOS. Tanto a constatação dos defeitos, como os necessários reparos deverão ser promovidos pela Rede de Serviços Autorizada MABE ELETRODOMÉSTICOS, especialmente designada pela MABE ELETRODOMÉSTICOS, 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 ELETRODOMÉSTICOS.
4. Utilização do produto para fins comerciais, industriais ou outros, visto que o Fogão foi projetado único e exclusivamente para o uso doméstico;

Situações não incluídas na Garantia Legal e/ou Especial.

- Despesas da segunda instalação do produto pela Rede Autorizada e/ou qualquer instalação feita 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, rede de água e esgoto, 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, lâmpadas, puxadores, filtros, 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 Autorizado quando e se o produto estiver instalado fora do município sede do Serviço Autorizado MABE ELETRODOMÉSTICOS.

Observações Gerais:

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

Segurança

Operação

Instalação

Solução de Problemas

Serviços ao Consumidor

Assistência Técnica

Possuimos uma Rede de Assistência Técnica Autorizada que cobre todo o território nacional, sendo nossos técnicos treinados para melhor atendê-lo.

Caso seu Fogão de Embutir necessite de reparos, consulte a relação de postos autorizados e acione o mais próximo de sua residência.

Serviço de Atendimento ao Consumidor

A GE oferece aos seus consumidores o SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, 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 2ª a 6ª das 8:00 às 17:00 e aos sábados da 8:00 às 12:00, nos telefones abaixo indicados ou, se preferir, escreva para o endereço abaixo, ou utilize o nosso e-mail: **sacge@mabebr.com.br**.*

SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor

R. Antonio de Godoy, 88 - 6º andar

São Paulo - SP

CEP: 01034-902

Capitais e Regiões Metropolitanas: 4004-0114 - Ligação Local

Demais localidades: 0800 115151 - Ligação Gratuita

e-mail: sacge@mabebr.com.br

Consulte o nosso site:
www.geeletrodomesticos.com.br