



Manual do Usuário

FORNO DE PAREDE A GÁS MODELOS: FOGGE060L1B2IN



imaginação em ação

FORNO A GÁS GE

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 clientes.

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

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

IMPORTANTE!



Instalação:

Para sua segurança e para o bom funcionamento do seu novo forno de parede GE Profile, é muito importante a sua correta instalação. Consulte a seção Instruções de Instalação e obtenha maiores detalhes sobre como proceder ao instalar seu forno. Acompanha o seu forno de parede vários acessórios: mantenha-os para a instalação pelo Serviço Autorizado (veja Lista de Serviços Autorizados GE).

ATENÇÃO:

A primeira instalação é gratuita e feita por nossos Serviços Autorizados, dentro do período de garantia.

A preparação do gabinete corre por conta do cliente.



Grampeie aqui a sua nota fiscal de compra

A comprovação da data de compra original é necessária para o Serviço Autorizado durante o período de garantia.



Escreva aqui os números de série e modelo do forno de parede.

Modelo N° _____

Série N° _____

Estes números estão localizados na parte traseira do forno de parede.

**GE e Você:
Uma Parceria de Serviços**

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



Leia este Manual com Atenção

Siga as informações sobre o uso e a manutenção corretos do seu forno: isso significa grande economia de tempo e dinheiro durante a vida útil do seu forno de parede.



Leia o Capítulo de Solução de Pequenos Problemas

Examine primeiro a nossa tabela de dicas para a solução de problemas: talvez nem precise chamar a assistência técnica.



Caso Necessite de Serviços

Consulte a relação, constante deste manual, de nossa Rede de Serviços Autorizados GE e com a nota fiscal em mãos, solicite atendimento.

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

SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor

Regiões metropolitanas: 4004-0114
Demais localidades: 0800-115151
que funciona de segunda a sexta feira, das 9:00 às 18:00 horas e aos sábados das 8:00 às 12:00 ou, se preferir contate-nos pelo nosso "e-mail": sacge@gedako.com.br.
Teremos prazer em atendê-lo.

Índice

Instruções de Segurança

Antes de Usar o Forno 4
No Uso do Forno 4

Instalação e Operação

Instalando o forno 6
Características do seu Forno Profile 8
Funções do Forno a Gás Profile 9
Ligação e Ajuste do Queimador 10
Funcionamento do Grill e do Espeto 10
Informações Práticas para
Cozimento e Grelhar 12

Manutenção e Limpeza

Forno 13
Outros Componentes do Forno 13
Lâmpada e sua substituição 14

Serviços ao Consumidor

Especificações Técnicas 16
Esquema Elétrico 17
Certificado de Garantia 18
Informações para o Cliente 20

FORNO A GÁS GE



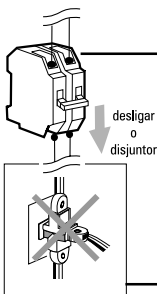
Antes de Usar o Forno:

- Leia todas as instruções antes de usar seu forno de parede Profile.
- Retire todo o material de embalagem na parte interior e exterior do forno e peças que vêm em sacos plásticos no interior do forno.
- Utilize este aparelho apenas para o fim a que se destina, conforme o descrito neste Manual. Para sua segurança, nunca use o forno para aquecer o ambiente.



No Uso do Forno:

- O forno de parede Profile 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 forno de parede Profile 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 seu forno de embutir e como fechá-la, caso seja necessário. Informe-se também da localização do disjuntor que está alimentando o seu forno de embutir quando necessitar desligá-lo.



• Antes de fazer qualquer reparo ou conserto ou limpeza, **DESCONECTE A FONTE DE ALIMENTAÇÃO DO FORNO DE PAREDE PROFILE NO PAINEL DE DISTRIBUIÇÃO DA RESIDÊNCIA** retirando o fusível ou desligando o disjuntor. **FECHE 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 230Vc.a. Antes de ligar seu forno, verifique se a voltagem da tomada elétrica onde será ligado é compatível com a voltagem indicada na etiqueta do produto. Não utilize extensões ou conectores tipo "T"(benjamim).

- 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 se pendure na porta do forno.



- **CUIDADO: 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.
- 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 permita que ninguém suba, permaneça ou se pendure na porta do forno. Eles podem danificar o forno ou sofrer danos pessoais.
- 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.

ATENÇÃO: Por motivos de segurança, o seu forno Profile é dotado de um dispositivo que impede o uso da resistência grill e do espeto quando se encontra aceso o queimador do forno.

- NÃO ARMAZENE OU USE MATERIAIS COMBUSTÍVEIS, GASOLINA, OU VAPORES E LÍQUIDOS INFLAMÁVEIS NAS PROXIMIDADES DESTA OU DE QUALQUER OUTRO ELETRODOMÉSTICO.
- Para manusear assadeiras 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 assadeiras e outros panos, utensílios de plástico, de madeira bem como alimentos enlatados seguramente afastados do forno.
- Não deixe gordura ou outro material inflamável se acumular perto do forno. Nunca deixe jarras ou recipientes de gotas de gordura no interior ou próximo 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 forno de embutir podem ser controladas totalmente fechando-se a porta do forno e desligando o mesmo ou, se disponível com um extintor de pó químico seco ou de espuma.
- 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 o 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 cozinhe-a 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, papel de alumínio, utensílios de cozinhar ou alimentos no forno quando este não estiver em uso. Nunca revestir o forno com folhas de alumínio para que não ocorra o fechamento das aberturas de passagem de ar e também para não alterar a regular troca de calor com consequente dano ao esmalte.
- 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.
- Limpe apenas as peças listadas na seção Cuidados e Limpeza.

FORNO A GÁS GE

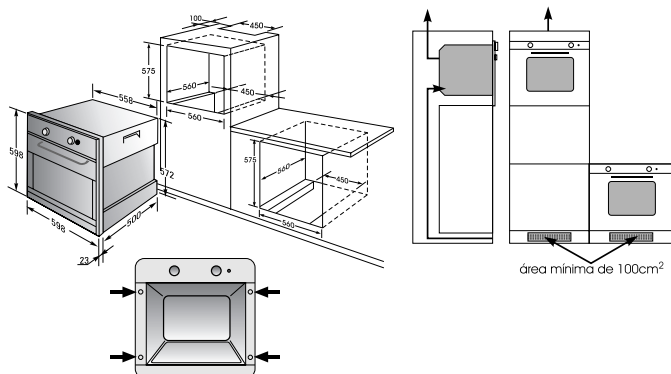
Instalando o forno

Requisitos Gerais

- A cozinha deve ser bem arejada e ter ventilação eficiente. A instalação do forno deve garantir um fácil acesso a todos os controles do mesmo.
- A primeira instalação é gratuita e poderá ser feita por meio de nossos postos autorizados GE. *Antes de chamar um de nossos Postos Autorizados, você deverá providenciar a preparação do nicho para embutir o seu forno Profile bem como toda a instalação elétrica necessária para ligá-lo (veja a preparação da abertura e ligações elétricas neste manual). Nossos postos não são responsáveis pela confecção do nicho ou pela preparação da instalação elétrica.*

Instalação do forno

- Preparar uma abertura no móvel cujas dimensões estão indicadas na figura abaixo e na tabela de especificações. O móvel no qual o forno será embutido deve ter o compensado e a sua cola resistentes a 100°C, caso contrário a superfície poderá se deformar ou as lâminas do compensado podem se destacar.
- Certifique-se de que o forno esteja firmemente instalado em um gabinete e este seguramente preso à estrutura da casa.
- O forno deve ser adequadamente instalado e aterrado por um técnico habilitado de acordo com estas Instruções de Instalação. Quaisquer ajustes e reparos devem ser executados por técnicos do Serviço Autorizado GE.
- Introduzir o forno de parede na abertura do móvel (dimensões na figura abaixo) apoiando-o na base e alinhando-o com as superfícies laterais e costas do móvel. Fixe-o com quatro parafusos nos locais indicados na mesma figura.



Importante

Seguir rigorosamente as instruções fornecidas na figura ao lado no que diz respeito às dimensões da abertura na base de apoio a qual não deve estar fechada. Para permitir uma boa circulação de ar e portanto o funcionamento ideal do forno é necessário fazer as aberturas indicadas de ventilação quer na parte dianteira quer na parte traseira da coluna.

Ligação Elétrica

- O forno deve ser ligado a uma tomada individual de corrente elétrica de 60Hz e voltagem de 230 Vc.a. Não utilize extensões nem adaptadores para ligar seu forno de parede. É recomendável que o circuito elétrico que deverá servir o forno, esteja protegido com duas chaves disjuntoras de corrente de 15A.
- Verifique na etiqueta existente na parte traseira do forno qual a especificação de potência elétrica (kW).
- O fio terra, identificado pelas cores verde/amarelo, não deve ser interrompido pelo disjuntor. Este forno de parede deve ser aterrado de acordo com as normas ABNT-Seção de Aterramento 5410.
- O cabo de força (alimentação elétrica na parte traseira do forno) deve ser posicionado de tal modo que nenhum ponto do mesmo possa atingir uma temperatura superior a 50°C acima da temperatura ambiente.
- Antes de efetuar as ligações elétricas certificar-se de que a instalação doméstica possa suportar a carga do forno. Veja tabela de bitola de fios a seguir.

BITOLA DOS FIOS

Use fios elétricos adequados para a instalação elétrica. Veja na tabela abaixo os diâmetros dos fios ("bitola") que deverão ser utilizados em função da distância entre o ponto de instalação até o quadro de alimentação.

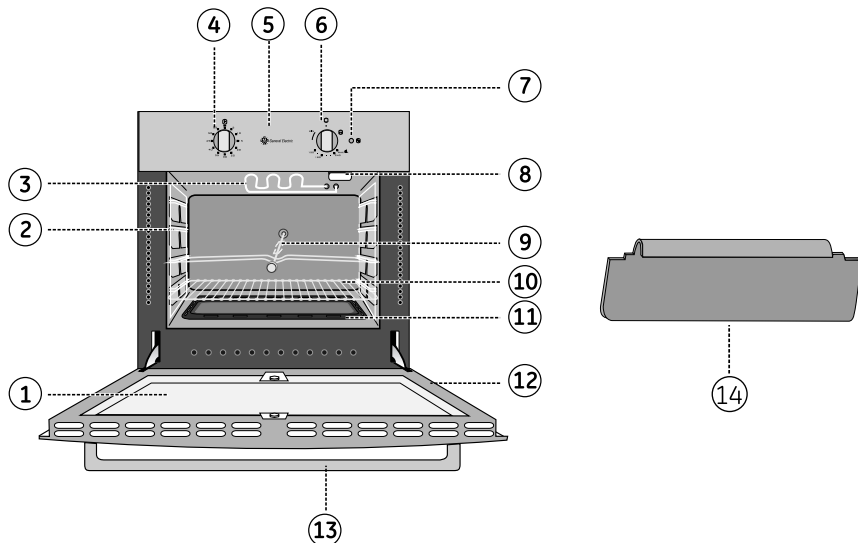
TABELA PARA DIMENSIONAR FIAÇÃO*- BASE NBR 5410- CRITÉRIO MÁXIMA QUEDA DE TENSÃO 4%: 220Vc.a/10A

CABO #	DISTÂNCIA MÁXIMA (metros)
1,5	33
2,5	54
4,0	87

*válido para fio de cobre isolado para 750V @ 70°C e circuito independente.

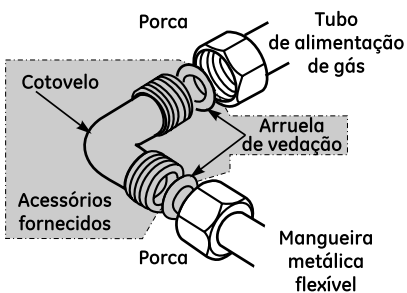
FORNO A GÁS GE

CARACTERÍSTICAS DO SEU FORNO A GÁS GE PROFILE



- | | |
|--|-----------------------------------|
| ① Visor da porta | ⑧ Lâmpada |
| ② Guias | ⑨ Espeto Giratório da Rotisserie* |
| ③ Elemento de Aquecimento para Cozer e Grelhar | ⑩ Prateleira do Forno |
| ④ Botão do Timer | ⑪ Recipiente Coletor de Gordura |
| ⑤ Painel de Controle | ⑫ Porta do Forno |
| ⑥ Botão de Funções | ⑬ Puxador da Porta do Forno |
| ⑦ Indicador Luminoso de Forno em Operação | ⑭ Protetor de calor |
- * acompanha uma manopla rosqueada.

Acessórios que acompanham o Forno de Parede



Tubo de alimentação de gás:

- encontra-se na parte traseira do forno.

Mangueira metálica flexível:

- fornecida na instalação.

Acessórios que acompanham o forno:

- na área em cinza encontram-se um cotovelo e duas arruelas de vedação. Guarde-as, pois serão utilizadas na instalação.
- um (1) injetor para conversão para gás natural.

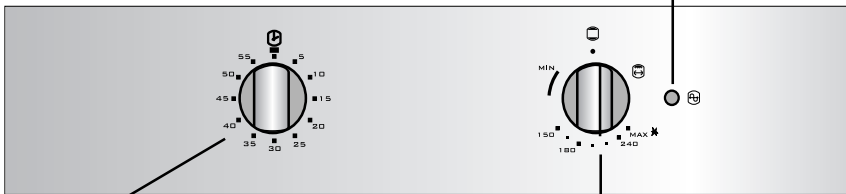
INSTRUÇÕES DE USO

Funções do Forno

Os dispositivos e os botões para a operação e os ajustes do forno estão na parte frontal do forno.

Indicador luminoso

Há uma luz de advertência no painel de controle que mostra quando o forno está na função elétrica.



Botão Timer

Para usar o temporizador (timer), a campainha tem que ser acionada girando o botão completamente no sentido horário; gire-o então, para trás, para o tempo desejado (máximo 60 minutos). Quando o tempo estipulado passar, uma campainha soará. O forno não se apaga quando a campainha toca.

O forno tem um motor pequeno para resfriar os componentes internos.

Interruptores deste dispositivo ligam automaticamente com qualquer tipo de uso do forno. Se houver um corte de força, o forno deverá ser desligado. Em caso de defeito, por favor contate o Serviço Autorizado para substituição da peça.

Botão de Funções

Quando girado em sentido anti-horário, o queimador de gás do forno será aceso e a temperatura poderá ser regulada ao nível desejado.

Quando girado em sentido horário, o motor do espeto será ligado e, dependendo do modelo do forno, a resistência do grill ou do queimador do grill.

Quando o forno está ligado, a luz do mesmo permanecerá sempre acesa.

A porta do forno deve estar sempre fechada para qualquer que seja o método de cozimento.

FORNO A GÁS GE

Ligação e Ajuste do Queimador do Forno

Para acender o queimador do forno, proceda como indicado a seguir:

- Abra a porta do forno.
- Pressione e gire o botão do Termostato no sentido anti-horário até a temperatura máxima. Mantenha esse botão pressionado: o acendimento automático produzirá uma série de centelhamentos que acenderão o queimador do forno.

Nota:

Para que o sistema de alimentação do forno se estabilize e mantenha automaticamente acesa a chama no queimador, mantenha esse botão pressionado pelo menos por 10 segundos mesmo que o queimador tenha acendido.

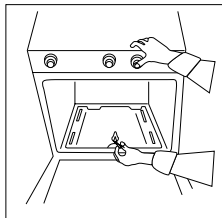
Caso o queimador não tenha acendido decorrido os 10 segundos, mantenha a porta aberta, aguarde pelo menos 1 minuto e então, repita o procedimento anterior.

- Depois do queimador acender de modo estável, aguarde um instante e então feche **suavemente** a porta do forno (para evitar o golpe de ar que pode apagar o queimador).

Nota:

Caso falte energia elétrica é possível acender o queimador do forno aproximando-se a chama de um fósforo à abertura frontal no chão do forno e seguir o mesmo procedimento acima.

- Gire então o botão Funções até a posição correspondente à temperatura desejada para o cozimento de seu alimento.
- Terminada o cozimento, desligue o queimador, girando o botão Termostato, agora no sentido horário, até a posição desligado (■).



Nota:

Por questões de segurança, enquanto o forno se encontra em funcionamento, não é possível operar o grill e o espeto.

Funcionamento do Grill e do Espeto

Siga os passos indicados a seguir.

- ① Abra a porta e introduza os alimentos que serão grelhados; coloque o recipiente coletor de gordura onde será recolhida a gordura que sairá dos alimentos que serão grelhados.
- ② Selecione a função Grill e Espeto, no botão de Funções.
- ③ Feche a porta.

Funcionamento com o Espeto

O espeto giratório permite que você faça o grelhado enquanto o alimento gira, preso no mesmo. Geralmente é usado para aves, lingüiças, etc.

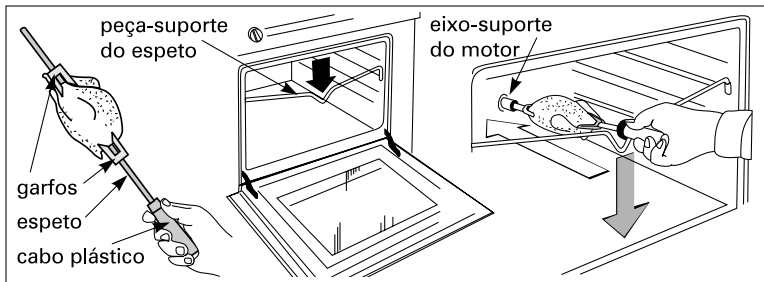
Nota:

O espeto giratório para grelhar não tem comando próprio no painel de controles. O motor que gira o espeto é ligado e desligado automaticamente quando se liga ou desliga as funções marcadas com os ícones indicados ao lado.

Uso do espeto giratório para grelhar

Siga os passos indicados a seguir.

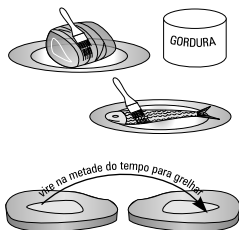
- Selecione a função Grill e Espeto, no botão de Funções.
- Abra a porta e coloque a peça-suporte do espeto nas canaletas laterais nas paredes verticais do forno deixando suficiente espaço para a rotação do alimento.



- Coloque (rosqueando) o cabo plástico no espeto, introduza-o no(s) alimento(s) e aperte este(s) último(s) com os garfos; distribua o peso do(s) alimento(s) para não esforçar excessivamente o motor e coloque o recipiente coletor de gordura para recolher os pingos de gordura dos alimentos que serão grelhados.
- Encaixe a extremidade do espeto giratório para grelhar no eixo-suporte do motor situado no centro da parede do fundo do forno, certificando-se de que a extremidade do espeto fique bem introduzida nesse eixo -suporte.
- Apoie o espeto no encaixe central da peça-suporte do espeto.
- Retire então o cabo plástico do espeto (ele será novamente rosqueado no final para retirar os alimentos já grelhados).
- Feche a porta.

FORNO A GÁS GE

Informações práticas para grelhar alimentos



- Antes de grelhar: pincele a carne e peixe com óleo ou gordura
- Pedacos de carne não devem ser mais grossos que 2~3 cm. Pedacos maiores de carne ou peixe deverão ser salgados antes de grelhar; os pedacos pequenos, diretamente após grelhar.
- Vire os alimentos na metade do período que você reservou para o grelhar.

Recomendações para o Cozimento de Alimentos

Assados no Forno

Para assados no forno é recomendado pré aquecer o forno até à temperatura desejada. Para os casos de carnes muito gordurosas deve-se usar o forno frio. Nunca utilize recipientes com a borda baixa ou o recipiente para gorduras do forno como travessa para assados a fim de sujar o menos possível as paredes do forno evitando que a gordura respingue, que o molho queime rapidamente e que se produza muita fumaça. Utilize recipientes de borda alta, preferivelmente de barro, colocados sobre a grade na posição intermediária (meia altura do forno). Veja a tabela a seguir onde são indicados, como orientação, o ajuste de temperatura e do tempo de funcionamento. Os tempos de cozimento podem variar conforme o tipo de alimento, sua homogeneidade e tamanho. Além disso, em função do uso e de sua experiência, você poderá introduzir as variações necessárias nos valores indicados nessa tabela. Lembre-se:

- O forno poderá ser desligado alguns minutos antes que os alimentos estejam bem assados; a temperatura residual será suficiente para assá-los completamente.
- Abra, o menos possível, a porta do forno observando pelo vidro da porta, com a iluminação acesa, o estado de cocção dos alimentos.

Grelhar Alimentos

Para grelhar os alimentos é necessário em primeiro lugar que o forno seja pré aquecido durante cinco minutos. Quando se utiliza o grill, o calor irradiado provém do alto do forno sendo o seu uso indicado para carnes de pouca espessura. As carnes e peixes que serão grelhados devem ser untados com óleo e colocados na grade. Esta última deve ser posicionada na canaleta lateral das paredes verticais do forno., aquela mais próxima ou mais distante do elemento de irradiação e dependendo da espessura da carne ou tamanho do peixe. A tabela a seguir mostra exemplos dos tempo de preparação e da posição dos alimentos. Novamente lembramos que os tempos de cozimento podem variar conforme o tipo de alimento, sua homogeneidade e tamanho.

Informações úteis sobre aquecimento de alimentos e alimentos já cozidos

- Bolos poderão também ser cozidos em outras bandejas ou tigelas colocadas na grade.
- Alguns bolos devem ser colocados no forno quando ele estiver quente.
- Faça com cuidado o pré aquecimento do forno somente para bolos grandes e que não aumentem muito de tamanho. Bolos de crescimento rápido devem ser colocados no forno ligeiramente pré aquecido.



Limpeza e Manutenção

Nota:

Antes de limpar, certifique-se de que todas as superfícies estão frias e que os controles de ajuste de temperatura e função estejam na posição desligado.

Limpeza do Forno

- Mantenha o forno e seus arredores limpos. Limpe regularmente o gabinete, seus elementos externos e controles.
- O forno deve ser limpo após cada utilização; limpe-o com água morna e pequena quantidade de detergente neutro líquido de limpeza.
- Enxugue completamente o forno depois da limpeza indicada acima.
- Para manchas persistentes, use os detergentes normais não abrasivos, os produtos específicos para inox ou um pouco de vinagre aquecido.
- Para limpar perfis de alumínio utilize um chumaço de algodão com vaselina ou óleo de sementes: limpe e em seguida passe um pano com álcool.
- Não use panos ou esponjas abrasivas pois as mesmas podem danificar irreparavelmente o esmalte.

Outros componentes do Forno

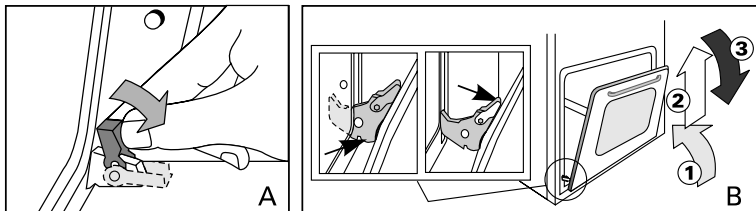
- Elementos envernizados do forno: limpe-os com água quente com um pouco de detergente neutro.

Limpeza do Vidro da Porta do Forno

- Desparafuse, com uma moeda ou com uma chave de fenda, os dois parafusos que fixam a presilha na parte interna da porta do forno.
- Limpe o vidro da porta do forno exclusivamente com água quente mas evite o uso de panos ásperos.
- Volte a colocar o vidro utilizando o procedimento inverso, certificando-se de que os parafusos estejam aparafusados até o seu final.

Retirada da Porta do Forno

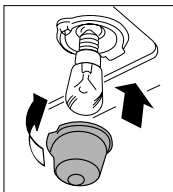
- A porta do forno pode ser retirada para a limpeza do mesmo. Para tal:
 1. Abra completamente a porta do forno.
 2. Levantar com o polegar e o indicador os elementos fixadores das dobradiças girando-os totalmente para o exterior (veja figura A a seguir).
 3. Gire a porta como se fosse fechá-la até ficar apoiada nos elementos fixadores das dobradiças. Assim a mola da dobradiça estará bloqueada.
 4. Continuando a fechar a porta do forno, desenganche as dobradiças das ligações que estão fixadas à estrutura do forno (veja a figura B a seguir).



Colocação da Porta do Forno

1. Enganche as dobradiças nas canaletas situadas na parte frontal do forno.
2. Abra completamente a porta e pressione os elementos fixadores das molas, girando-os para o sentido da frente do forno.
3. Feche a porta, verificando que o seu funcionamento esteja correto.

Substituição da Lâmpada do Forno



- Desligue o forno da tomada elétrica e solte a tampa de vidro de proteção e a lâmpada (veja figura ao lado) e substitua por outra de mesmas características:
 - Indicada para altas temperaturas (300°C)
 - Tensão de 230Vc.a e potência de 15W.
- Aparafuse novamente a tampa de vidro e ligue o forno à eletricidade.

Limpeza da Lâmpada do Forno

- Se a tampa de vidro da lâmpada tem manchas difíceis de remoção, você deverá:
 - Desligar a iluminação colocando o controle de ajuste de funções na posição do ícone "0".
 - Desenroscar a tampa e limpá-la assegurando-se de que limpou-a completamente.
 - Tirar a lâmpada da base. Limpe-a e enxugue completamente. Troque-a, se necessário
 - Coloque a lâmpada na base e prenda a tampa na base.

Grades

Se houver alimento queimado, espalhe detergente neutro sobre a grade enquanto estiver quente e cubra com papel-toalha ou pano de prato. Umedecendo-a, removerá os alimentos queimados.

Tanto a bandeja como a grade podem ser lavadas em lavalouças. Não guarde-as sujas, em qualquer lugar do forno. Após limpá-las, enxágüe as prateleiras com água e seque-as com um pano limpo.

Superfície interna

Limpe com água morna e sabão neutro. Não use com limpa-fogões.

Vedação da Porta

A vedação foi projetada com uma separação na parte inferior para permitir ventilação adequada de ar. Não esfregue ou limpe a vedação da porta - ela tem baixa resistência à abrasão. A vedação da porta do forno deve estar sempre bem colocada e apresentando boa aparência.

Superfícies de Vidro Externo

Para limpar o acabamento de vidro externo, use um limpa-vidros. Enxágüe e faça polimento com um pano seco. Ao limpar, não deixe que água ou o limpador escorra para dentro da porta do forno.

Manutenção Periódica

Além da manutenção diária com o objetivo de deixar o forno limpo, recomendamos que:

- Controle periodicamente a funcionalidade dos controles do forno e seus sistemas de operação. Caso haja problemas, contate a Assistência Técnica



Dicas para a Solução de Problemas - Economize tempo e dinheiro! Veja primeiro a tabela abaixo e você poderá não precisar chamar o Serviço Autorizado.

Problema	Solução
A lâmpada responsável pelo controle elétrico do forno não acende.	<ul style="list-style-type: none"> • Falta energia elétrica. • Defeito na instalação elétrica da casa. • Verifique se o disjuntor elétrico está desarmado.
O motor do ventilador no interior do painel não funciona.	<ul style="list-style-type: none"> • Chame o Serviço Autorizado.
Vapor úmido no visor do forno. Presença de água que se condensou no forno.	<ul style="list-style-type: none"> • É normal devido a variação de temperatura. • Essa condensação ocorre por meio do vapor úmido. • Seque depois do processo de cozimento ou de assado.
O visor do forno está escuro.	<ul style="list-style-type: none"> • Retire-o da porta para limpeza.
O bolo está muito escuro.	<ul style="list-style-type: none"> • A temperatura foi ajustada num valor muito alto; reajuste a temperatura. • Verifique também o tempo de cozimento.
O bolo está queimado.	<ul style="list-style-type: none"> • Coloque a prateleira, onde está o bolo, em nível inferior.
Alimento não cozinha ou assa adequadamente.	<ul style="list-style-type: none"> • Corrija o ajuste dos controles. Posicione a prateleira. Nivele o forno.
O alimento não grelha adequadamente.	<ul style="list-style-type: none"> • Ajuste adequadamente os controles. Corrija a prateleira. Verifique a instalação e a voltagem da tomada.

FORNO A GÁS GE

Especificações Técnicas

Código do produto	FOGGE060L1B2IN
Código EAN	789849143 421 2
Tipo	Gás
Embutir	Sim
Cor	Espelhado
Controles	Mecanico
Timer	Mecanico
Cor Puxador	Aço Inox
Tipo de vidro	Acabamento em espelho
Função Grill	Sim
Luz	Sim
Potencia	W
Tensão / Frequência	220V / 60Hz
Dimensões (LxAxP)	
Sem embalagem (mm)	598 x 598 x 523
Peso	
Bruto/Líquido Aprox.(kg)	34/31

ATENÇÃO! O Forno de parede GE Profile está projetado para funcionar com gás GLP podendo ser convertido para gás natural cuja conversão é gratuita na primeira instalação.

O Forno de parede GE Profile não é aplicável para funcionamento com gás manufacturado (nafta)

O Forno de parede GE Profile está projetado para funcionar na tensão de operação indicada abaixo:

Tensão de operação e seus limites		
NOMINAL	Mínima	Máxima
230Vc.a 50/60Hz	200Vc.a	240Vc.a

Esquema elétrico

Forno a Gás

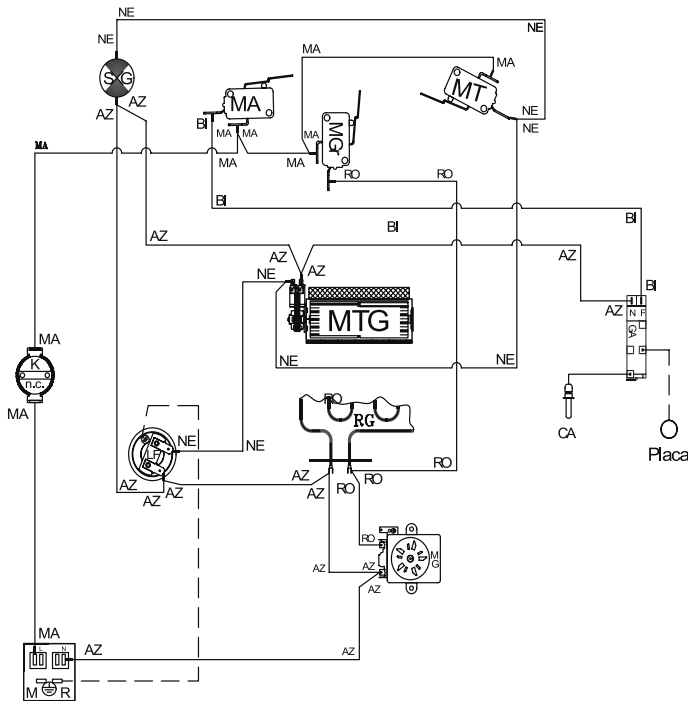
Modelo: FOGGE060L1B2IN

Tensão Nominal: 220Vc.a

Freqüência nominal (Hertz): 60Hz

Potência nominal (Watts): 1855W

Corrente nominal(Amperes): 14,6A



Pressão de gás: A unidade está ajustada para uma pressão de gás GLP de 2,74kPa. Em caso de troca para gás natural, a unidade deverá ser ajustada para pressão de 1,76kPa. Para usar a unidade com outro tipo de gás, contate o Posto Autorizado GE.

LEGENDA

MTG: Motor Tangencial

MR : Conector

MG : Motor Grill

MT : Micro Tangencial

RG : Resistência Grill

K : Termostato de Segurança

LF : Lâmpada do forno

SG : Piloto

MA : Motor de Passo

GA : Usina

MGr: Micro Grill

CA : Luz Ascendente

AZ : Azul

NE : Preto

MA : Marrom

RO : Vermelho

BL : Branco

---- : Amarelo Verde

■ : Protetor

FORNO A GÁS GE

CERTIFICADO DE GARANTIA

Este Certificado prevê os termos e condições da garantia aplicável Forno a Gás 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 ITU ELETRODOMÉSTICOS S.A., 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 ITU ELETRODOMÉSTICOS S.A. Tanto a constatação dos defeitos, como os necessários reparos deverão ser promovidos pela Rede de Serviços Autorizada MABE ITU ELETRODOMÉSTICOS S.A., especialmente designada pela MABE ITU ELETRODOMÉSTICOS S.A., 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 ITU ELETRODOMÉSTICOS S.A..
- 4 Utilização do produto para fins comerciais, industriais ou outros, visto que o forno 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, 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, estranho 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 ITU ELETRODOMÉSTICOS S.A.



Observações Gerais:

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

IMPORTANTE

Assistência Técnica

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

Caso seu forno a gás necessite de reparos, consulte a relação de Serviços Autorizados e leve o produto até a oficina mais próxima 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 gratuitamente de todo o território nacional 0800-115151 (regiões metropolitanas 4004-0114), de 2ª a 6ª feira das 8:00 às 17:00 e aos sábados das 8:00 às 12:00 ou, se preferir, escreva para o endereço abaixo, ou utilize-se de 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
Regiões metropolitanas: 4004-0114
Demais localidades: 0800 115151
e-mail: sacge@mabebr.com.br

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