

MANUAL DE INSTRUCCIONES

HORNO

ELÉCTRICO
EMPOTRABLE

MODELOS:
HEGE6050I
HEGE6055I
HEGE6054I



General Electric

Llenos de Inspiración





General Electric

Bienvenido al mundo General Electric,
un mundo de tecnología avanzada
y diseño innovador que inspiran tu día a día,
donde las actividades comunes
cobran un significado diferente.
Las personas inspiradas crean,
experimentan y transforman los momentos
cotidianos en momentos de disfrute.

ESPECIFICACIONES

MODELO

HEGE6050I

PERILLA DE FUNCIONES

TIMER

TERMOCONTROL

ENCENDIDO
RESISTENCIA ELÉCTRICA
1,20 kW

LUZ HORNO

ASADOR SUPERIOR
RESISTENCIA ELÉCTRICA
1,40 kW

VENTILACIÓN TANGENCIAL

PUERTA PANORÁMICA
CON TRIPLE VIDRIO
ESPEJADO

PARRILLA
DESLIZABLE

ROSTICERO

MODELO

HEGE6055I

PERILLA DE FUNCIONES

DISPLAY LED
TIMER DIGITAL

TERMOCONTROL

ENCENDIDO
RESISTENCIA ELÉCTRICA
1,20 kW

LUZ HORNO

ASADOR SUPERIOR
RESISTENCIA ELÉCTRICA
1,40 kW

VENTILACIÓN TANGENCIAL

CONVECCIÓN

PARRILLA
DESLIZABLE

ROSTICERO

PUERTA PANORÁMICA
CON TRIPLE VIDRIO
ESPEJADO

UNIDADES ELÉCTRICAS DEL HORNO DE EMPOTRE

TENSIÓN DE ALIMENTACIÓN /NOMINAL	220V
FRECUENCIA DE OPERACIÓN /NOMINAL	50Hz
CORRIENTE NOMINAL / AMPERE	7,98A max. HEGE6050I
	8,52A HEGE6055I



Contenidos



POR DONDE EMPEZAR

A. Componentes del horno	5
B. Elección del emplazamiento	6
C. Colocación	6
D. Instalación	7



CONOZCA SU PRODUCTO

A. Desmontaje y montaje de la puerta	7
B. Requisitos mínimos de instalación	10



OPERACIÓN Y USO

A. Reloj	11
B. Timer	11
C. Precalentar	12
D. Hornear	13
E. Gratinar	14
F. Asar	14
G. Precalentar rápido	15



INFORMACIÓN GENERAL

A. Precauciones generales	16
J. Rostizar	18
B. Limpieza del horno	18
C. Preguntas frecuentes y guía de funcionamiento	19



SERVICIOS AL CLIENTE

Certificado de garantía	17
	22

¡FELICITACIONES!

Usted compró un producto de calidad GE

Eso para nosotros es muy importante porque los productos de General Electric están diseñados para ser parte de su familia por muchos años, brindándole comodidad y seguridad. Esperamos mantener su preferencia por la marca GE, donde se necesita equipo de alta calidad y tecnología para su hogar.

Felicitaciones por su elección



ATENCIÓN

Este aparato no está destinado para ser usado por personas cuyas capacidades físicas o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia, salvo si tienen supervisión por alguna persona responsable.

Los niños deben ser supervisados, para asegurar que no jueguen con el aparato.



INSTALACIÓN

Para su seguridad y el buen funcionamiento de su nuevo Horno GE, es muy importante su correcta instalación. Vea la sección "Por donde empezar" para obtener más detalles acerca de cómo proceder para instalar su producto.



ABROCHE AQUÍ SU RECIBO DE COMPRA

La prueba de la fecha original de compra se requiere para el servicio durante el periodo de garantía.



POR FAVOR ESCRIBA LOS NÚMEROS DE SERIE Y MODELO DEL HORNO

Modelo N°

.....

Serie N°

.....

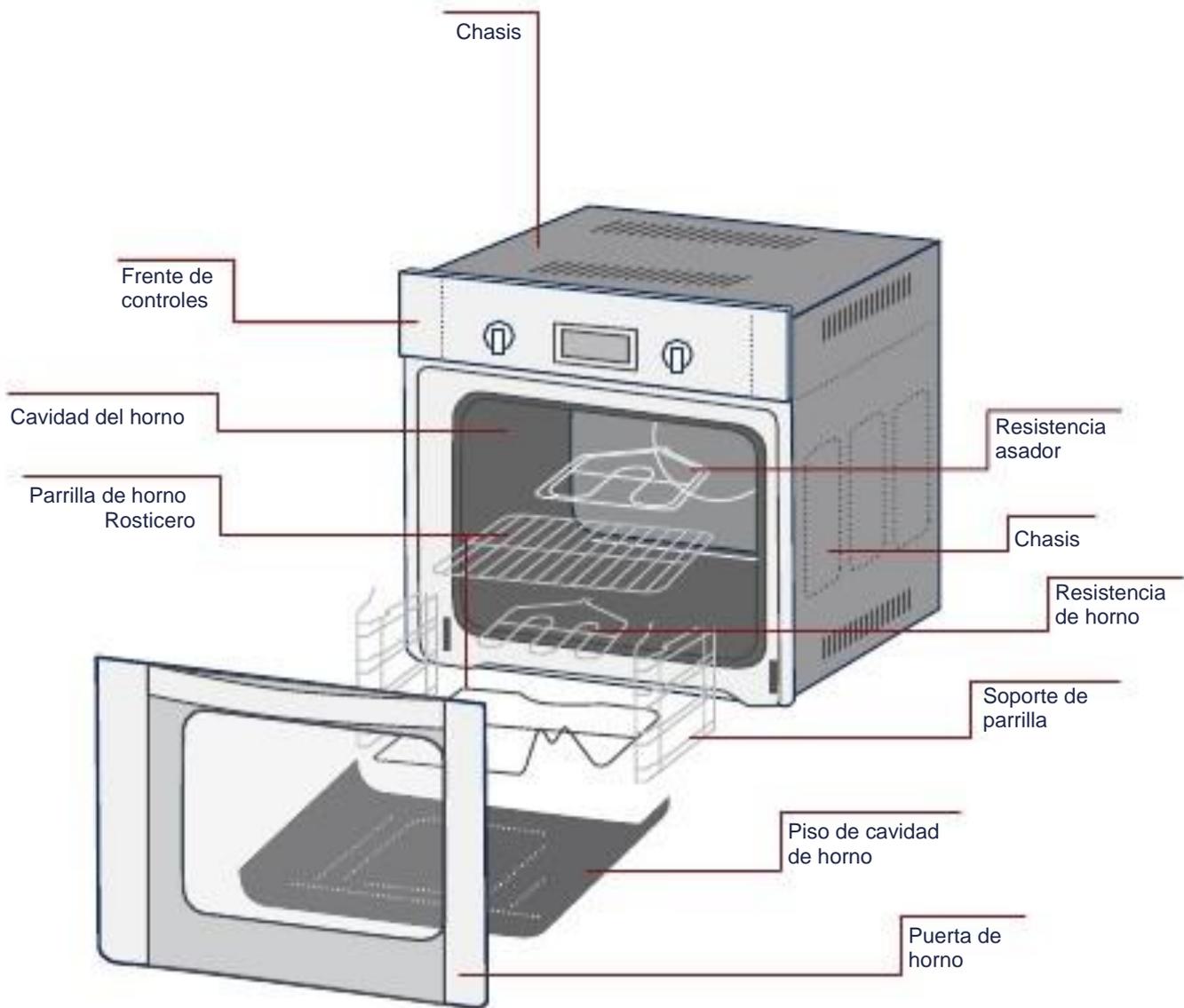
Estos números se encuentran en una etiqueta en la parte posterior del horno.





POR DÓNDE EMPEZAR

1. COMPONENTES DEL HORNO



VISTA FRONTAL



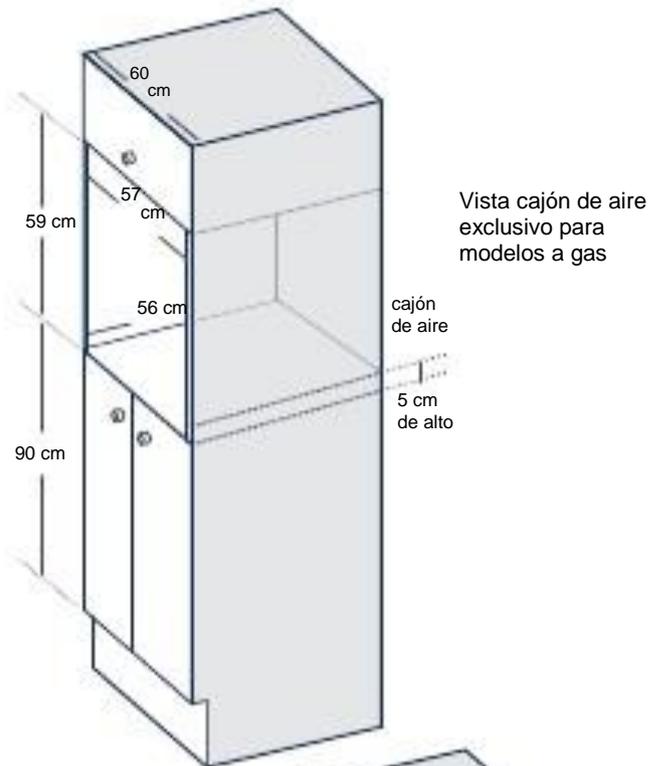
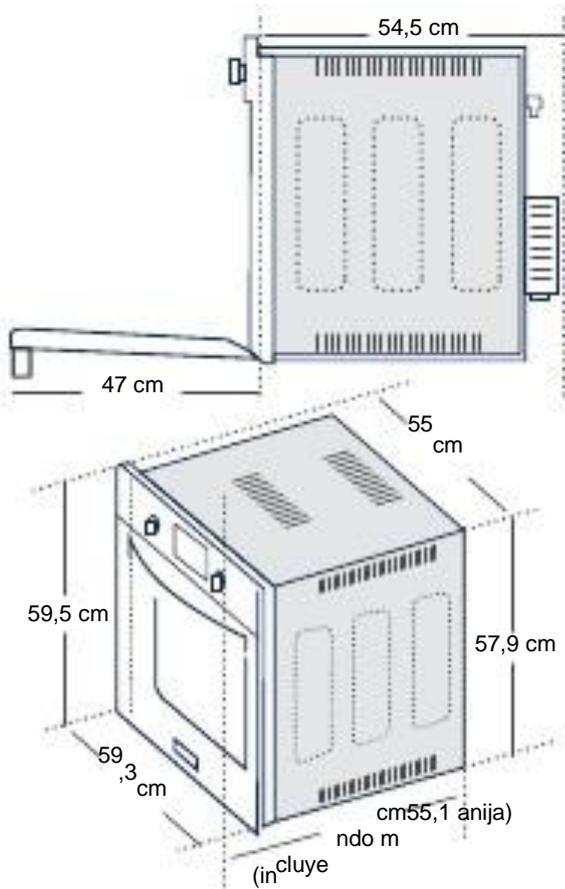
B. ELECCIÓN DEL EMPLAZAMIENTO

Seleccione el área para ubicar el horno, debe ser un lugar limpio y sin humedad para evitar problemas de oxidación.

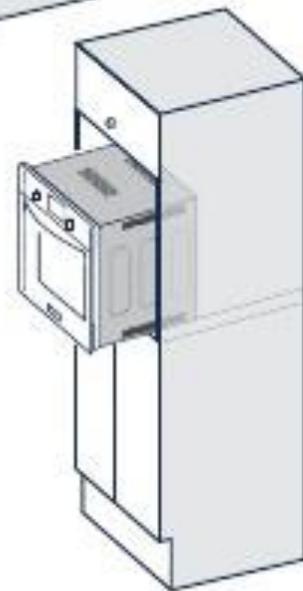
Para su seguridad:
Asegúrese de que el gabinete donde va a empotrar su producto pueda resistir una temperatura de hasta 94° C.

C. COLOCACIÓN

Considere las siguientes distancias mínimas para empotrar adecuadamente el producto:
El horno de empotre instalado, requiere al menos un espacio de 55 cm. al frente para poder abrir totalmente la puerta.



Vista cajón de aire exclusivo para modelos a gas



Nota: Para asegurar la correcta operación del horno, es necesario que el gabinete en donde se instala cumpla con las dimensiones mostradas, de lo contrario el equipo pierde su garantía, y se corren riesgos de una operación incorrecta.





D. INSTALACIÓN

Desempaque el horno de empotre y retire todos los adhesivos y material de empaque, incluyendo las películas plásticas que cubren partes cromadas o de acero inoxidable. Después de desempacar su horno, proceda de la siguiente manera:

Una vez que tenga lista la zona de empotre, acerque su horno al sitio donde quedará instalado definitivamente y continúe con las conexiones y empotre.

E. CONEXIÓN ELÉCTRICA

El horno posee elementos eléctricos. Se debe conectar a una fuente de energía eléctrica de acuerdo a los valores indicados en la placa de especificación. Ver “Requisitos mínimos de instalación” pág. 8.

Asegúrese de que la caja de conexión del horno se encuentre ubicada de acuerdo a las dimensiones y especificaciones referidas. Ver “Requisitos mínimos de instalación” pág. 8.

Para conectar el horno proceda como se detalla a continuación:

- 1 Identifique el volante del tomacorriente y cerciórese de que sea igual al estipulado en la placa de especificaciones del horno.
- 2 Verifique el estado del tomacorriente y la conexión del neutro al punto correcto.
- 3 En la caja de control de energía eléctrica de la casa, identifique los relevadores “breakers” que controlan el horno y márquelos con el nombre.
- 4 Conecte el artefacto al tomacorriente.

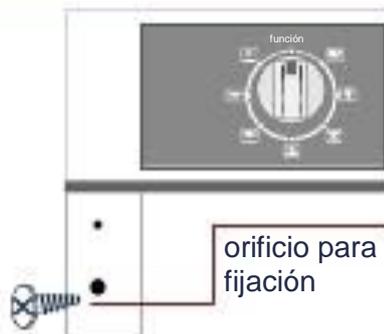
Una vez realizadas y aseguradas las conexiones del suministro eléctrico, proceda de la siguiente manera:

- 1 Acerque su horno de empotre al mueble levantándolo y deslizándolo dentro del hueco de empotre. Deje el espacio suficiente que le facilite hacer la conexión de la clavija eléctrica.
- 2 Conecte la clavija a una placa tomacorriente adecuada. No conecte otro aparato al mismo tiempo en la placa tomacorriente, ya que puede provocar variaciones en el voltaje.

ATENCIÓN: Asegúrese de que el cable tomacorriente no quede presionado ni que pase cerca de la chimenea.

- 3 Para fijar el horno al mueble, retire la puerta del horno de empotre. Ver “Desmontaje y montaje de la puerta” pág. 9.
- 4 En la parte superior, en cada costado, el horno tiene una perforación que se utilizará para fijarlo. Tome los dos tornillos que se incluyen y atornille uno en cada extremo. El horno quedará firmemente sujeto al mueble.

ATENCIÓN: Tenga cuidado al inclinar el horno, pues la puerta del frente podría abrirse.



- 5 Cuando haya terminado con las conexiones y el empotre, asegúrese de que los controles estén en posición de apagado. Conecte el tomacorriente.



F. REQUISITOS MÍNIMOS DE INSTALACIÓN

Unidades eléctricas para cada modelo:

220 V - 50Hz	7,98 A max.	HEGE6050I
220 V - 50Hz	8,52 A max.	HEGE6055I

APROBADO BAJO NORMA IEC - 60335

Las unidades eléctricas mencionadas en el cuadro anterior deben ser conectadas a un circuito individual y protegido por un relevador de 15 A.

La caja de conexiones correspondiente para Argentina debe ser una clavija tipo I con tierra.

Este horno de empotre está diseñado para operar de 0 a 2800 mts. sobre el nivel del mar. Mantenga alrededores libres de materiales combustibles, gasolina y otros vapores o líquidos inflamables.

Para su correcto funcionamiento, este horno de empotre requiere ser ajustado de acuerdo con las condiciones locales de temperatura ambiental.

Debe instalarse de acuerdo con los requisitos de instalación vigentes, dando especial atención a los requisitos pertinentes a la ventilación.

El circuito eléctrico al cual se conecta el horno debe ser realizada por personal calificado y debe estar independiente de otros y tener la capacidad de suministro de corriente adecuada. Los interruptores breakers de la caja de suministro eléctrico no deben ser reemplazados por otros de mayor amperaje en condiciones normales.

De no ser así, es entera responsabilidad del cliente cualquier riesgo personal y/o material que pueda ocasionar al producto.

IMPORTANTE

Este aparato es tipo clase 1, posee ficha tomacorriente de 3 espigas planas con toma de tierra. No la elimine colocando un adaptador o reemplazándola por otra.

Para su seguridad: Su instalación debe disponer de una adecuada conexión a tierra. De no ser así, realice la adecuación con personal especializado.

ATENCIÓN: Nunca conecte el producto junto con otro aparato eléctrico en el mismo enchufe. Esto le evitará tener variaciones de voltaje y calentamientos en el mismo. Para conectar y desconectar su horno, sujete el tomacorriente por el enchufe y estire. Nunca tire del cable.



El cable de suministro de energía del artefacto tiene su respectivo enchufe diseñado con una capacidad de corriente equivalente a su potencial nominal. Por ningún motivo lo cambie o empalme un cable de suministro diferente; esto podría deteriorarlo y causar cortocircuito. Evite que los cables eléctricos de otros aparatos toquen con partes calientes del horno. Antes de sustituir cualquier elemento eléctrico, desconecte el cable de alimentación de la red eléctrica.

Tome nota de cualquier irregularidad. Ante cualquier imprevisto, comuníquese con nuestro Servicio Técnico Autorizado: 0800-666-6253



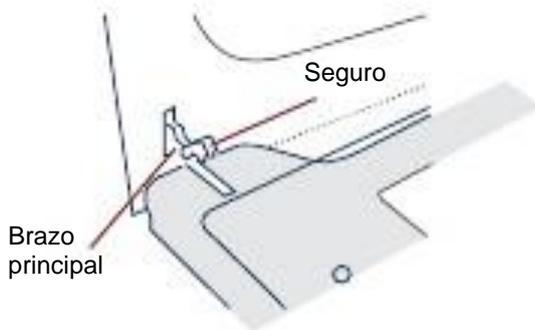


CONOZCA SU PRODUCTO

A. DESMONTAJE Y MONTAJE DE LA PUERTA

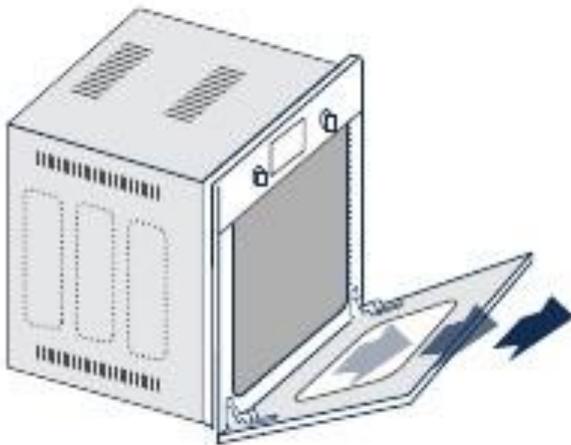
Para facilitar la limpieza de su interior, el horno está diseñado para que pueda desmontar y montar la puerta. Para ello, proceda de la siguiente manera:

1 Abra la puerta y con ayuda de este gráfico, localice las siguientes piezas:



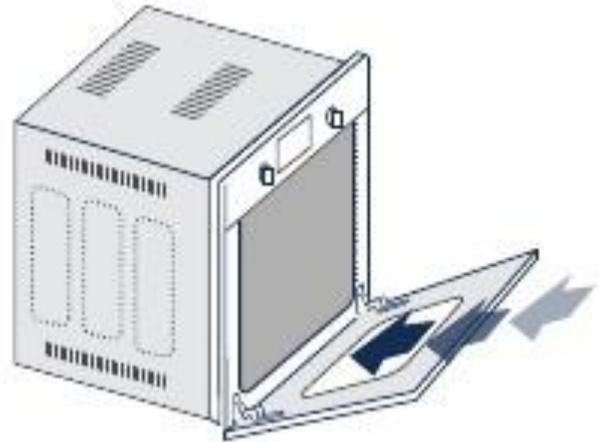
2 Con cuidado, levante el seguro del brazo principal de cada una de las bisagras.

3 Levante la puerta (sujétela aproximadamente en la mitad) como si fuera a cerrarla y tire hacia afuera cuidando de no desenganchar los seguros.

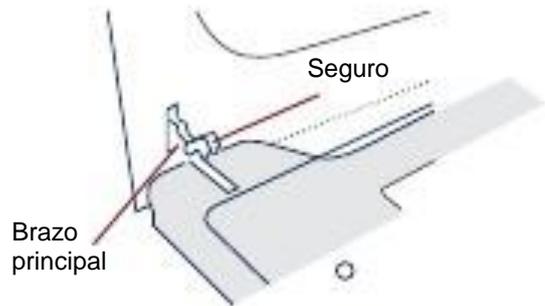


Montaje de la puerta

1 Introduzca la puerta en un ángulo aproximado de 45° hasta que perciba que hace tope con el marco del horno.



2 Baje la puerta como si estuviera abriéndola completamente, y con cuidado regrese el seguro de la bisagra a su posición cerrada. Asegúrese de que la muesca principal del brazo de las dos bisagras quede en su posición antes de desenganchar los seguros.



Cierre la puerta completamente, escuchará un leve "click", que indicará que la puerta se ha montado correctamente.

Nota: Cuando tenga la puerta afuera, por ningún motivo quite los seguros, ya que el brazo principal se regresaría hacia la puerta con mucha fuerza.



B. DESMONTAJE Y MONTAJE DE LAS PARRILLAS

La parrilla conveccional (fig. 1) puede retirarse y colocarse en cualquiera de las 4 posiciones. La parrilla del rostisero (fig. 2) sólo debe colocarse en la posición inferior (fig. 3).

Para retirar la parrilla conveccional:

- 1 Tire de la parrilla hacia adelante hasta que haga tope (fig. 4).
- 2 Incline la parrilla ligeramente hacia arriba para liberar el tope y continúe desplazándola hacia adelante.

Para reinstalar la parrilla conveccional:

- 1 Elija una posición de las 4 disponibles.
- 2 Inserte la parrilla sobre la guía lateral con los ganchos orientados hacia abajo.
- 3 Desplace la parrilla hacia atrás hasta que haga tope.
- 4 Incline la parrilla ligeramente hacia arriba para librar el tope y continúe desplazándola hacia el fondo del horno.

Cuando la parrilla esté colocada en su sitio, puede tirar hacia usted aunque tenga recipientes encima, sin riesgo de que salga completamente ya que los topes limitan el desplazamiento de la parrilla.

Montaje de bandeja:

Su horno de empote cuenta con una bandeja y tapa de la misma para el fin de colocar alimentos en la función de gratinar o asar.

IMPORTANTE

Siempre coloque la bandeja sobre la parrilla del horno (fig. 5).

Para la función rostizar siempre debe colocar la bandeja sobre el piso del horno a fin de recolectar líquidos y grasas de la cocción (fig. 6).



fig.1



fig.2

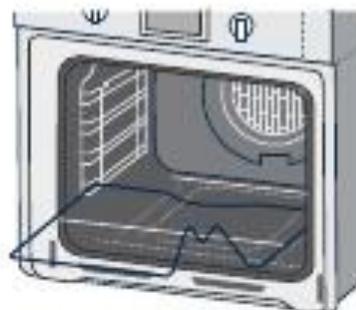


fig.3



fig.4

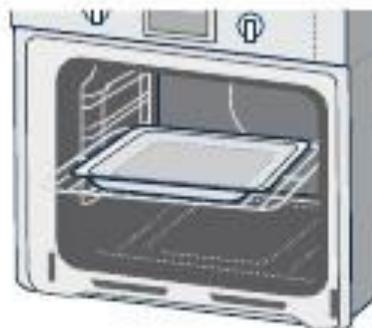


fig.5



fig.6



OPERACIÓN Y USO

Modelo HEGE6050I



Modelo HEGE6055I



A. RELOJ |

Modelo HEGE6055I

Conecte su nuevo horno de empotre a la corriente eléctrica. En la pantalla aparecerá la última hora a la que fue ajustada de fábrica.

- 1 Presione el botón reloj, aparecerán parpadeando los dígitos de la hora.
- 2 Utilice los botones menos o más para ajustar la hora.



- 3 Para cambiar de a.m. a p.m. continúe presionando hasta llegar a la hora deseada.
- 4 Presione nuevamente el botón reloj, aparecerán parpadeando los dígitos de los minutos.
- 5 Utilice los botones menos o más para ajustar los minutos.
- 6 Presione nuevamente el botón reloj para fijar la hora del día.

En caso de que existiera una interrupción en el suministro de la corriente eléctrica, la pantalla se apagará y al regresar el suministro eléctrico aparecerá parpadeando la hora en que ocurrió la interrupción. Para cambiar la hora siga los pasos anteriores.



B. TIMER

Modelo HEGE6055I

Su horno de empotre está provisto de un timer que le permite programar una alarma de aviso hasta por un tiempo máximo de 12 horas. Para operarla siga las siguientes instrucciones:

- 1 Presione el botón timer, aparecerán parpadeando los dígitos de la hora.
- ← Utilice los botones menos o más para ajustar la hora.
- Presione nuevamente el botón timer, aparecerán parpadeando los dígitos de los minutos.
- Utilice los botones menos o más para ajustar los minutos.
- Presione nuevamente el botón timer, los dígitos de los minutos dejarán de parpadear, indicando que el timer ha sido ajustado y comienza su cuenta regresiva.



Nota: La función timer no controla la operación del horno de empotre. Exclusivamente es para avisar el tiempo que usted programó.

Modelo HEGE6050I

Su horno de empotre está provisto de un timer que le permite programar una alerta hasta por un tiempo máximo de 60 minutos. Para operarla siga las siguientes instrucciones:

- 1 Gire la perilla del timer en sentido horario hasta la posición deseada.
- ← El tiempo elegido debe estar entre 10 y 60 minutos.
- El timer comenzará el conteo regresivo, y una vez transcurrido el tiempo seleccionado, emitirá una alarma sonora.



Nota: La función timer no controla la operación del horno de empotre, exclusivamente es para avisar el tiempo que usted programó. Para cancelar esta función, regrese el timer a su posición inicial. Para reprogramar el timer lleve la perilla hasta la nueva posición de tiempo deseada.

C. PRECALENTAR

Esta función es exclusiva para los hornos eléctricos. Su función es precalentar el horno 10 minutos antes de utilizar la función hornear. También puede utilizarse para hornear alimentos que requieran calor intenso en la parte superior. Ejemplos: pastel de papa, vegetales con salsa blanca, etc.

IMPORTANTE

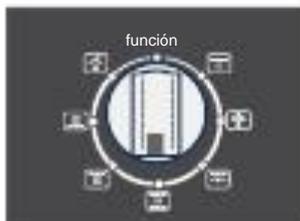
Mantener la puerta cerrada durante esta función para evitar daños en el equipo. Las partes accesibles se pueden calentar. Aleje a los niños.





Modelos HEGE6050I y HEGE6055I:

- 1 Gire la perilla de función hasta ubicarse en la posición de precalentar.



- 2 Gire la perilla de temperatura en sentido horario hasta la temperatura deseada. Al hacerlo, el indicador de la función se encenderá. La temperatura deberá estar entre 80° y 250° Celsius.



- 3 Cuando los alimentos estén listos, regrese la perilla de temperatura en sentido anti-horario a su posición original. Haga lo mismo con la perilla de la función.

D. HORNEAR

Modelos HEGE6050I y HEGE6055I:

Nota: Se sugiere utilizar la función precalentar antes de hornear.

- 1 Gire la perilla de función hasta ubicarse en la posición de hornear.



- 2 Gire la perilla de la temperatura en sentido horario hasta la temperatura deseada. Al hacerlo, el indicador de la función se encenderá. La temperatura deberá estar entre 80 y 250° Celsius.



- 3 Cuando los alimentos estén listos regrese la perilla de temperatura en sentido anti-horario, a su posición original. Haga lo mismo con la perilla de la función.

Nota: Terminando el ciclo, el motor de enfriamiento seguirá funcionando hasta que el horno alcance una temperatura ambiente. Durante este período sentirá un flujo de aire proveniente del horno. Esto es normal.

IMPORTANTE

Mantenga la puerta cerrada durante esta función para evitar daños en el equipo. Las partes accesibles se pueden calentar. Aleje a los niños.

Mientras la temperatura sube, es posible que note la formación de pequeñas gotas de agua en el cristal de la puerta. Esto es normal.



E. GRATINAR

Esta función sirve para gratinar quesos y dorar alimentos. Ejemplos pastas, vegetales gratinados, etc.

IMPORTANTE

Mantenga la puerta cerrada durante esta función para evitar daños en el equipo. Las partes accesibles se pueden calentar. Aleje a los niños.

Modelos HEGE6050I y HEGE6055I:

1 Gire la perilla de función hasta ubicarse en la posición de gratinar.



2 Gire la perilla de temperatura en sentido horario hasta la temperatura deseada. Al hacerlo, el indicador de la función se encenderá. La temperatura deberá estar entre 80° y 250° Celsius.

3 Cuando los alimentos estén listos, regrese la perilla de temperatura en sentido anti-horario a su posición original. Haga lo mismo con la perilla de función.

Nota: Una vez concluida la función, espere un par de minutos para abrir la puerta, ya que el interior del horno se encuentra caliente.

Nota: Terminando el ciclo, el motor de enfriamiento seguirá funcionando hasta que el horno alcance una temperatura ambiente. Durante este período sentirá un flujo de aire proveniente del horno. Esto es normal.

IMPORTANTE

En la parte superior de la cavidad del horno, se encuentra una resistencia eléctrica, la cual alcanza altas temperaturas. Tenga cuidado de no tocarla al momento de abrir el horno, mientras este se encuentre caliente, para evitar quemaduras.

Si llegara a producirse fuego en el interior de este horno de empotre, apague inmediatamente el quemador del horno o asador superior según sea el caso y **MANTENGA SIEMPRE LA PUERTA CERRADA HASTA QUE EL FUEGO SE EXTINGA COMPLETAMENTE POR SI SOLO.**

ESTE PRODUCTO NO ESTÁ DISEÑADO PARA CALENTAR UNA HABITACIÓN, ESTO ES MUY PELIGROSO!

F. ASAR

Asar es cocinar los alimentos a fuego directo y desde arriba. Este horno de empotre está integrado con un Asador Superior. Usted deberá colocar una bandeja para recoger los jugos y grasas que se puedan producir.





Nota: Si acerca la carne al quemador, entonces esta se dorará más, pero aumentarán las salpicaduras y por consiguiente, el riesgo de que las grasas y los jugos se incendien.

Le recomendamos que para asar utilice la posición 2 marcada en el dibujo a continuación. Es la que mejores resultados le dará.



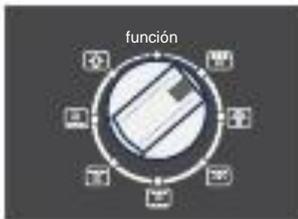
Posición 1
Posición 2
Posición 3
Posición 4

IMPORTANTE

Mantener la puerta cerrada durante esta función para evitar daños en el equipo. Las partes accesibles se pueden calentar; mantenga alejados a los niños.

Modelos HEGE6050I y HEGE6055I:

- 1 Gire la perilla de función hasta ubicarse en la posición de asar.



- 2 Gire la perilla de temperatura en sentido horario hasta la temperatura deseada. Al hacerlo, el indicador de la función se encenderá. La temperatura deberá estar entre 80° y 250° Celsius.

- 3 Cuando los alimentos estén listos, regrese la perilla de temperatura en sentido anti-horario a su posición original. Haga lo mismo con la perilla de la función.

G. PRECALENTAR RÁPIDO

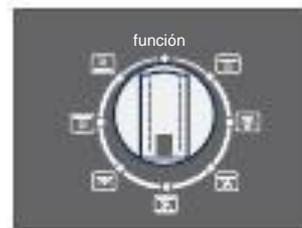
Esta función es exclusiva para los hornos eléctricos. Su función es precalentar el horno 5 minutos antes de utilizar la función de hornear. También puede utilizarse para hornear alimentos que requieran calor intenso en la parte superior. Ejemplos: pastel de papa, vegetales con salsa blanca, etc.

IMPORTANTE

Mantenga la puerta cerrada durante esta función para evitar daños en el equipo. Las partes accesibles se pueden calentar. Aleje a los niños.

Modelo HEGE6055I:

- 1 Gire la perilla de función hasta ubicarse en la posición de precalentar rápido.



- 2 Gire la perilla de temperatura en sentido horario hasta la temperatura deseada. Al hacerlo, el indicador de la función se encenderá. La temperatura deberá estar entre 80° y 250° Celsius.

- 3 Cuando los alimentos estén listos, regrese la perilla de temperatura en sentido anti-horario a su posición original. Haga lo mismo con la perilla de la función.



H. HORNEAR CON CONVECCIÓN

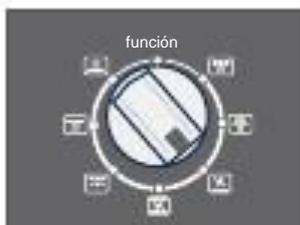
Esta función sirve para hornear alimentos en dos niveles a la vez en menor tiempo y con mayor uniformidad. Ejemplos: masitas de manteca, bocadillos, galletas, biscuits, etc.

IMPORTANTE

Mantenga la puerta cerrada durante esta función para evitar daños en el equipo. Las partes accesibles se pueden calentar. Aleje a los niños.

Modelo HEGE6055I:

- 1 Gire la perilla de función hasta ubicarse en la posición de hornear con convección.



- 2 Gire la perilla de temperatura en sentido horario hasta la temperatura deseada. Al hacerlo, el indicador de la función se encenderá. La temperatura deberá estar entre 80° y 250° Celsius.
- 3 Cuando los alimentos estén listos, regrese la perilla de temperatura en sentido anti-horario a su posición original. Haga lo mismo con la perilla de la función.

I. ROSTIZAR CON CONVECCIÓN

Esta función sirve para hornear piezas de carne como pollo, pavo o pierna de cerdo. Las carnes quedan doradas por fuera y jugosas por dentro.

IMPORTANTE

Mantenga la puerta cerrada durante esta función para evitar daños en el equipo. Las partes accesibles se pueden calentar. Aleje a los niños.

Modelo HEGE6055I:

- 1 Gire la perilla de función hasta ubicarse en la posición de asar con convección.



- 2 Gire la perilla de temperatura en sentido horario hasta la temperatura deseada. Al hacerlo, el indicador de la función se encenderá. La temperatura deberá estar entre 80° y 250° Celsius.
- 3 Cuando los alimentos estén listos, regrese la perilla de temperatura en sentido anti-horario a su posición original. Haga lo mismo con la perilla de la función.

J. ROSTIZAR

Esta función sirve para rostizar alimentos por medio de una bayoneta que gira lentamente sobre el eje de un motor. Ejemplos: pollo, pato, carnes, etc.

Coloque la parrilla para la bayoneta del rosticero en la posición 4 marcada en el dibujo. Esta posición asegurará la alineación de la bayoneta con el motor del rosticero.





Nota: Asegure retirar la manija plástica en la bayoneta cuando rostice.

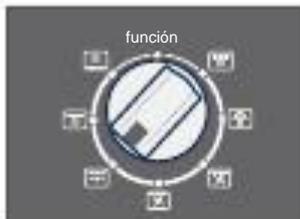
IMPORTANTE

Mantenga la puerta cerrada durante esta función para evitar daños en el equipo. Las partes accesibles se pueden calentar. Aleje a los niños.



Modelos HEGE6050I y HEGE6055I:

- 1 Gire la perilla de función hasta ubicarse en la posición de rostizar.



- 2 Gire la perilla de temperatura en sentido horario hasta la temperatura deseada. Al hacerlo, el indicador de la función se encenderá. La temperatura deberá estar entre 80° y 250° Celsius.

- 3 Cuando los alimentos estén listos, regrese la perilla de temperatura en sentido anti-horario a su posición original. Haga lo mismo con la perilla de la función.

K. DESCONGELAR

Esta función sirve para descongelar alimentos. Coloque el alimento sin su empaque original en un recipiente para hornear, y este en la parrilla. Accione la función descongelar. Vigile periódicamente el grado de descongelamiento del alimento y retírelo del horno tan pronto se haya descongelado. Cancele la función de frost. Cocine el alimento inmediatamente o refrigérelo si va a cocinarlo unas horas más tarde. No deje el alimento en el horno a temperatura ambiente una vez descongelado, ya que esto implica un riesgo para la salud.

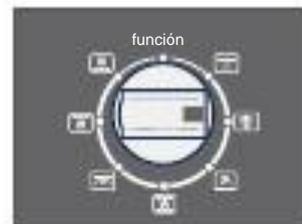
Nota: El ciclo de descongelamiento es un proceso lento requerido para obtener un resultado óptimo. Dependerá del tamaño y cantidad de lo que desee descongelar. Se recomienda planificar el descongelamiento con anticipación.

IMPORTANTE

Mantenga la puerta cerrada durante esta función para evitar daños en el equipo. Las partes accesibles se pueden calentar. Aleje a los niños.

Modelos HEGE6050I y HEGE6055I:

- 1 Gire la perilla de función hasta ubicarse en la posición de descongelar. Al hacerlo, el indicador de la función se encenderá.



- 2 Cuando los alimentos estén listos, regrese la perilla a su posición original.



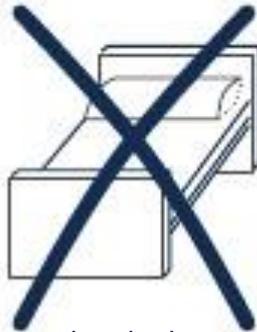
INFORMACIÓN GENERAL

A. PRECAUCIONES GENERALES

Este horno es para uso doméstico, no apto para uso industrial o gastronómico. Debe ser instalado por personal calificado. Lea las instrucciones técnicas antes de instalar el horno. Lea las instrucciones de uso antes de encender. No permita que nadie se suba o se pare sobre el horno. No deje a los niños solos cuando este horno esté encendido o en operación, ya que pueden quemarse seriamente. Este horno está diseñado para operar de 0 a 2.800 metros sobre el nivel del mar. No debe ser instalado en baños ni dormitorios.



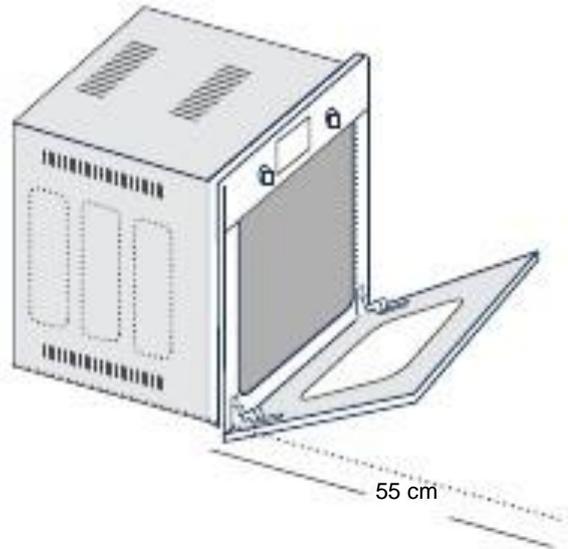
baño



dormitorio

Debe instalarse en ambientes bien ventilados. Mantenga abiertos los espacios naturales para ventilación. No utilice este horno de empotre como almacén. Mantenga alrededores libres de materiales combustibles, gasolina, y otros vapores o líquidos inflamables. Para su correcto funcionamiento, este horno de empotre requiere ser ajustado de acuerdo con las condiciones locales de temperatura ambiental.

No instale este horno en lugares en donde esté expuesto a fuertes corrientes de aire. El horno de empotre instalado, requiere al menos de un espacio de 55 cm al frente para poder abrir totalmente la puerta.



Si el horno de empotre, no es instalado de acuerdo con las instrucciones aquí descritas, tanto su horno de empotre como su cocina podrían sufrir daños. Asegúrese de que el cable tomacorriente no quede presionado ni que pase cerca del extractor de aire.



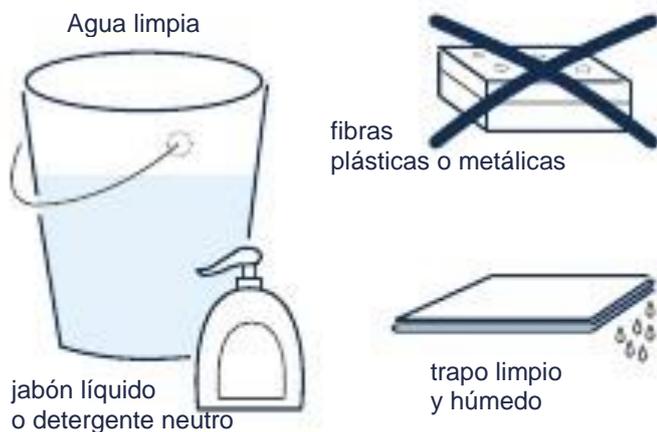
B. LIMPIEZA DEL HORNO

Es necesario mantener su horno de empote siempre limpio.

IMPORTANTE

Limpie su horno únicamente con agua, jabón líquido y un trapo húmedo, enjuagándolo frecuentemente en agua limpia para evitar dejar residuos de jabón.

No utilice ningún tipo de cepillos, ni fibras (verde, plástica, metálica, etc.).



No utilice ningún tipo de material corrosivo para el lavado y limpiado del horno de empote como son: cloro, thinner, gasolina, etc. Algunas partes requerirán de un procedimiento diferente, como las parrillas: lávelas con agua caliente jabonosa (No use fibra metálica).

Partes de acero inoxidable

Para evitar que en el futuro se pongan amarillas las partes de acero inoxidable, se recomienda limpiar con un desengrasante los residuos de comida.

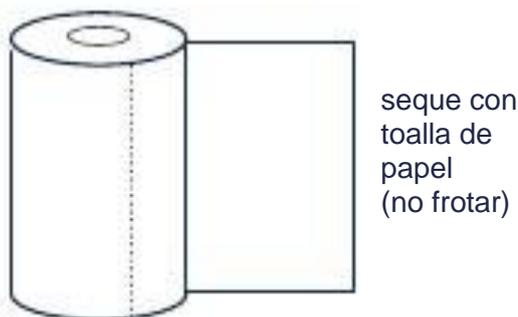


jabón desengrasante en superficies de acero inoxidable

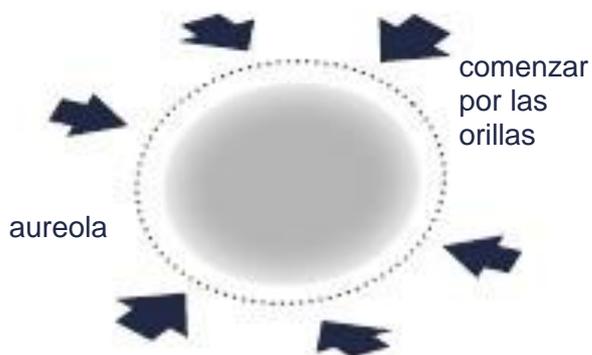
Salpicaduras muy grandes

Tan pronto como se enfríe, limpie lo mejor posible dicha salpicadura: Usando un trapo con agua y jabón y una esponja húmeda, limpie la superficie manchada.

Cambie el agua de lavado frecuentemente, para mantenerla lo más limpia posible y seque la superficie con una toalla de papel sin frotar.



Si el agua deja un círculo blanco en el acabado, repita el procedimiento empezando por las orillas de dicho círculo y terminando en el centro.





C. PREGUNTAS FRECUENTES Y GUÍA DE FUNCIONAMIENTO

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	QUÉ HACER
EL HORNO NO FUNCIONA/ ENCIENDE	Se terminó el gas en su casa.	Verifique que otros aparatos eléctricos que empleen gas, funcionen correctamente. De no ser así, llame a su proveedor de gas.
MOTOR DE ENFRIAMIENTO ENCENDIDO Y HORNO APAGADO	Su horno no está conectado a la corriente eléctrica.	Asegúrese de que el horno esté conectado correctamente a la corriente eléctrica, y que el suministro de energía eléctrica sea regular.
	La temperatura del interior del horno es elevada.	Espere que la unidad alcance la temperatura ambiente.
EL RELOJ NO FUNCIONA	Su horno no está conectado a la corriente eléctrica.	Asegúrese de que el horno esté conectado correctamente a la corriente eléctrica, y que el suministro de energía eléctrica sea regular.
	Hubo un corte en la corriente de energía eléctrica y esta se ha restablecido (el reloj marcará 12:00 parpadeando).	Lea cuidadosamente la sección reloj. Pag. 11.
LA LUZ DEL HORNO NO FUNCIONA/ ENCIENDE	Su horno no está conectado a la corriente eléctrica.	Asegúrese que el horno esté conectado correctamente a la corriente eléctrica, y que el suministro de energía eléctrica sea regular.





PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	QUÉ HACER
LA LUZ DEL HORNO NO FUNCIONA/ ENCIENDE	El foco puede estar fundido.	Modelos 110-127V: Cambie el foco por una lámpara halógena tipo G6.35 a 127vac/40 Watts. Modelos a 220V: Cambie el foco por una lámpara halógena tipo G9 a 220VAC/ 25Watts.
FUERTE OLOR AL USAR EL HORNO	Mezcla inadecuada gas/aire en el horno.	Ajuste el obturador de acuerdo a las instrucciones. PAG. 7.
	Primeras ocasiones de uso del horno.	Es normal que en las primeras ocasiones que se utiliza el horno, este despida un olor extraño. No es un problema. Este olor irá desapareciendo con el uso.
HORNEADO DESPAREJO	Las bandejas de hornear obstruyen el flujo de aire caliente e impiden una temperatura pareja en toda la cavidad.	Coloque una bandeja en cada parrilla, de manera centrada.

Si el problema persiste comuníquese con nuestro Servicio Técnico Autorizado:
0800-666-6253



SERVICIOS AL CLIENTE

CERTIFICADO DE GARANTÍA



Durante el plazo de 12 meses a partir de la fecha de compra de este aparato, KRONEN INTERNACIONAL S.A. fabricante y/o importador de este producto, garantiza y se compromete frente al comprador original a reparar o reponer la pieza cuya defectuosidad obedezca a causas de fabricación. Se entiende por reponer a la sustitución de la pieza por otra igual o similar a la original y que a juicio de KRONEN INTERNACIONAL S.A. asegure el correcto funcionamiento de la unidad, no obligándose la Empresa al cambio de la unidad completa.

La garantía quedará anulada si los defectos, fallas mecánicas o deterioros fueran ocasionados por uso abusivo, mal manejo y exceso o caída de tensión.

Caducará igualmente la validez de este certificado ante los casos de negligencia del adquirente, intervención de personal ajeno al servicio técnico autorizado, cambio de propiedad, cambio de domicilio no informado, enmiendas o raspaduras en los datos consignados en este certificado o la factura de compra.

Las reparaciones se realizarán en un plazo máximo de (30) días del recibo fehaciente de solicitud de reparación en nuestro Departamento de Servicio Técnico o Centro de Servicio Autorizado, quienes otorgan el número de "orden de servicio" correspondiente.

Este plazo podrá ampliarse por razones de fuerza mayor y casos fortuitos.

En el caso de que las reparaciones no puedan efectuarse en el domicilio del comprador original, KRONEN INTERNACIONAL S.A. se hará cargo de los costos del flete y seguro necesarios para el traslado del producto a nuestros talleres o Centros de Servicio Autorizados en un radio máximo de 50 km de los mismos.

Toda intervención de nuestro personal realizada a pedido del comprador, dentro del plazo de esta garantía, que no fuera originada por falta o defecto cubierta por este certificado, deberá ser abonada por el interesado de acuerdo a la tarifa vigente.

Se deja constancia que la garantía no cubre daños ocasionados al interior y exterior del gabinete producidos por roturas, golpes, rayaduras, etc., como así tampoco los plásticos y accesorios, las lamparas, ni los daños ocasionados por deficiencias o interrupciones que afecten el circuito eléctrico de conexión, o si los daños fueran producidos por causa de fuerza mayor o caso fortuito, y los ocasionados por mudanzas o traslados.

En ningún caso KRONEN INTERNACIONAL S.A. asume responsabilidad por ningún daño y/o perjuicio, sea directo o indirecto que pudiesen sufrir el adquirente, usuarios o terceros en relación al bien, no pudiendo interpretarse esta garantía como generadora de obligaciones distintas a las expresamente indicadas en el presente certificado de garantía.



RESPONSABILIDAD NORMAL DEL COMPRADOR ORIGINAL

1. Para que este certificado sea válido es imprescindible que el usuario acredite ante el servicio técnico autorizado por KRONEN INTERNACIONAL S.A. la fecha de compra mediante la factura oficial de compra del aparato, KRONEN INTERNACIONAL S.A se reserva el derecho de comparar la exactitud de estos datos con los registros de control de salida de la Empresa.
2. Antes de instalar y usar el aparato, lea cuidadosamente el manual de instrucciones, use la instalación que se adjunta y respete sus indicaciones.
3. Conecte correctamente el toma de alimentación previsto con conexión de cable a tierra.
4. Verifique que la tensión de línea corresponda a 220V y 50 Hz.

IMPORTANTE

1. El presente certificado anula cualquier otra garantía implícita o explícita por la cual y expresamente no autorizamos a ninguna otra persona, sociedad o asociación a asumir por nuestra cuenta ninguna responsabilidad con respecto a nuestros productos.
2. Hacemos constar que esta unidad ha sido diseñada para uso familiar. Por tal motivo, su uso comercial, industrial o afectación a cualquier otro tipo de utilización no esta amparado por esta garantía.
3. Cualquier gestión judicial a que pudiera dar lugar la presente, será resuelta ante la Justicia Ordinaria de Capital Federal.

EL MODELO HEGE6054I ES IGUAL AL MODELO
HEGE6055I CON LAS SIGUIENTES DIFERENCIAS:



DOBLE VIDRIO
Panorámico



1 SOLA PARRILLA

DIRECT SUPPORT - GE APPLIANCES

5984 1141 (CABA - GBA)
0800-222-1145
Pedidos de service y venta de repuestos legítimos.



GE APPLIANCES



General Electric



gelineablanca.com.ar

Dejate inspirar



Producción Argentina.
Calidad Internacional General Electric.



DIRECT SUPPORT - GE PRODUCTS

Bienvenido al servicio exclusivo de su nuevo horno GE.

Usted ha adquirido un producto con tecnología innovadora, diseñado para mejorar su experiencia diaria. Por eso, desarrollamos Direct Support - GE Products, para tener la atención que usted se merece.

Contáctese directamente con nuestros técnicos especializados:

- Consultas y sugerencias:
geproducts@mabe.com.ar
- Soporte técnico:
0800-666-6253

En GE respaldamos la garantía de su producto.
Contáctenos.



gelineablanca.com.ar



General Electric