

Importante

Assistência Técnica

Possuímos uma Rede de Serviços Autorizada GE que cobre todo o território nacional, sendo nossos técnicos treinados para melhor atendê-lo. Caso seu cooktop a gás necessite de reparos, consulte a relação de serviços 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 segunda a sexta feira das 9:00 às 18:00 e aos sábados das 8:00 às 12:00, nos telefones abaixo indicados ou, se preferir, escreva para o endereço abaixo, ou utilize o nosso "e-mail": sacge@gedako.com.br.



General Electric

GE-Dako S.A.

Rua Croda, 399 - Distrito Industrial - Campinas - SP - CEP 13055-901

SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor

Grande São Paulo: (11) 3351-4961

Demais localidades: 0800-115151

e-mail: sacge@gedako.com.br

Visite o nosso site:
www.ge.com.br



DEPARTAMENTO DE MARKETING - Março 03 - 17717/002-018-1

A Gás
COOKTOPS
Linha modular

General Electric

Manual do Usuário

Modelos

JGU140E6H1SS

JGU120E6H1SS

JGU110E6H1SS



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 cooktop a gás GE Profile, é muito importante a sua correta instalação. Acompanha o seu cooktop vários acessórios: mantenha-os para a instalação pelo Posto Autorizado (veja Lista de Serviços Autorizados GE).

ATENÇÃO: A GE oferece gratuitamente a mão-de-obra para a primeira instalação deste produto através da sua Rede de Serviços Autorizados.

Danos funcionais ou estéticos provenientes da má instalação, realizada por pessoa não habilitada, não serão cobertos pela garantia.

A preparação do gabinete corre por conta do cliente. A mangueira metálica deve ser adquirida junto aos Postos Autorizados e corre por conta do cliente.



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. Veja "Certificado de Garantia" neste manual.



ESCREVA AQUI OS NÚMEROS DE SÉRIE E MODELO DO SEU COOKTOP A GÁS GE PROFILE

Modelo N° _____

Série N° _____

Estes números estão localizados numa etiqueta na parte inferior do cooktop a gás.

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 cooktop a gás: isso significa grande economia de tempo e dinheiro durante a vida útil do mesmo.



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 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 Grande São Paulo: (11) 3351-4961

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.

OPERAÇÃO

Conheça o seu cooktop a gás	4
Acessórios	5
Acendimento dos queimadores	5
Queimadores para cozer rápido ou lento	5
Como selecionar o tamanho da chama	6
Uso de painéis adequadas	6

INSTALAÇÃO

Preparação	7
Vedação da abertura	7
Informações importantes para a instalação	7
Ventilação do local	8
Posição e exaustão dos produtos de combustão	8
Conexão do cooktop à alimentação de gás	8
Adaptação a diferentes tipos de gás	8
Ligação do gás	8
Ligação do cooktop à rede elétrica	9

CUIDADOS E LIMPEZA DO COOKTOP

Cuidados e Limpeza do Cooktop	10
-------------------------------------	----

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Precauções de Segurança	11
-------------------------------	----

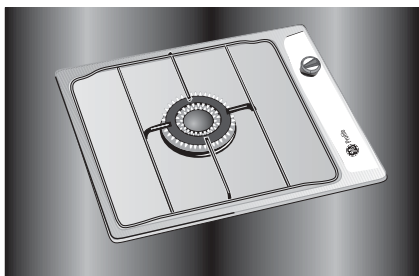
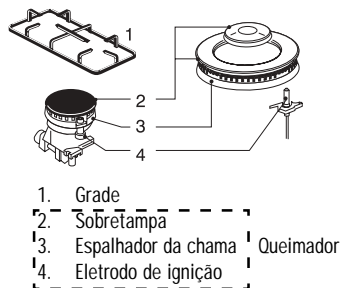
SERVIÇOS AO CONSUMIDOR

Especificações Técnicas	13
Antes de chamar a Assistência Técnica	13
Lista de Serviços Autorizados GE	14
Certificado de Garantia	15

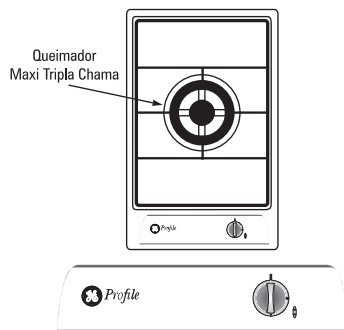
Telefone de Serviços	contra capa
----------------------------	-------------

1. Conheça o seu cooktop a gás

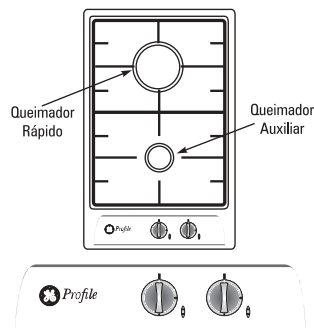
- Veja as figuras a seguir para identificar os principais componentes do seu cooktop.
- Acompanha o seu cooktop vários acessórios para instalação que serão usados pelos Postos Autorizados e outros necessários para adaptação para tipos de alimentação de gás. Conserve esses acessórios para eventual mudança de alimentação de gás.



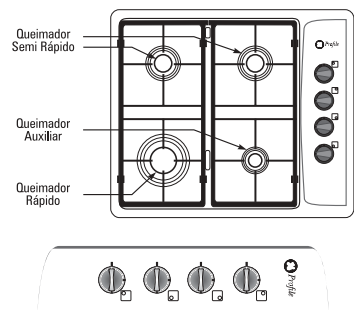
Cooktop modular a gás de 1 boca



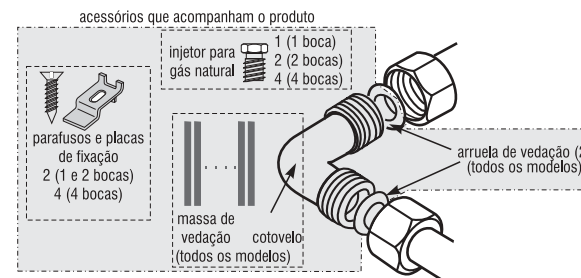
Cooktop modular a gás de 2 bocas



Cooktop a gás Profile



2. Acessórios que acompanham o produto



3. Acendimento dos queimadores

Todos os modelos : Pressione para baixo o botão, correspondente ao queimador selecionado, e gire-o na direção anti-horária até a posição de máximo (o ícone chama alta ☼, impresso no botão, fica alinhado com o traço gravado no painel) quando então, ouvem-se as faíscas de centelhamento (veja o ícone centelhamento ⚡, impresso no botão) o que acende automaticamente o queimador. Ajuste então a chama, a sua conveniência, girando o botão no sentido horário.

Todos os modelos : No caso de falta de energia elétrica, após girar o botão para a posição de máximo (chama alta), aproxime um fósforo aceso do queimador para acendê-lo. Ajuste então a chama, a sua conveniência, girando o botão no sentido horário.

Notas:

- Para o cooktop de 2 e 4 bocas, os eletrodos centelharão simultaneamente mesmo que você acenda apenas um determinado queimador. Isto é normal.
- Para evitar choque elétrico, nunca toque nos queimadores/eletrodos quando estiver ocorrendo o centelhamento.
- Não acenda um queimador se o espalhador de chama não estiver corretamente posicionado.
- Não use os queimadores por longo período de tempo sem um utensílio de cozimento na grade do mesmo; o acabamento na grade pode lascas sem um utensílio para absorver o calor.
- Certifique-se de que os queimadores e grades estão frios antes de você colocar sobre os mesmos sejam as mãos, luvas térmicas, panos de limpeza ou outros materiais.
- Sobretampa do queimador - A sobretampa do queimador tem função estética e de proteção do queimador. O queimador Maxi Tripla Chama não opera sem essa sobretampa.

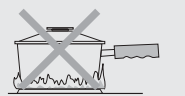
Queimadores para cozer rápido ou lento

O queimador Auxiliar é mais adequado para panelas pequenas e operações de cozimento que exijam controle das condições de cozimento lento.

Os queimadores Semi Rápido e Rápido são de alta potência para panelas grandes e operações de fervura rápida ou ainda frituras que utilizem gordura quente.

O queimador Maxi Tripla Chama não tem controle individual para o queimador interno e o externo: são ambos controlados simultaneamente.

Como seleccionar o tamanho de chama



Para manuseio seguro dos utensílios de cozinha, nunca deixe as chamas ultrapassarem as laterais dos utensílios. Observe a chama, não o botão, a medida que você a reduz. O tamanho da chama num queimador a gás deve ser adequado ao utensílio que você está usando. Qualquer chama maior que o fundo do utensílio que você está usando é desperdiçada e somente serve para aquecer o cabo desse utensílio.

4 Uso de painéis adequadas

- Para o uso mais eficiente dos queimadores, bem como para sua segurança, utilize painéis adequadas para cada queimador (veja tabela a seguir).

Diâmetro recomendado por queimador

Queimador	Diâmetro recomendado das painéis(em cm)
Auxiliar	9 ~ 16
Semi Rápido	13 ~ 18
Rápido	15 ~ 26
Maxi Tripla Chama	21 ~ 27

Tipos de painéis:

Alumínio: De peso médio é recomendado porque aquece rápida e uniformemente. A maior parte dos alimentos doura uniformemente numa frigideira de alumínio. Use painéis com cabo e tampas bem encaixadas ao cozinhar com quantidades mínimas de água.

Esmaltadas: Em algumas condições, o esmalte de alguns utensílios pode derreter. Siga as recomendações do fabricante quanto aos métodos de cozimento.

Vidro: Há dois tipos: aqueles para uso apenas no forno e os de uso para cozimento no cooktop (painéis com cabo, chaleira de café e chá). O vidro conduz e perde calor lentamente.

Ferro Fundido: Aquecido lentamente, a maior parte das frigideiras dará resultados satisfatórios.

Cerâmica Vitrea a Prova de Calor: Pode ser usado para cozimento no cooktop ou no forno. Conduz calor e esfria, ambos, lentamente. Verifique as orientações do fabricante desses utensílios para certificar-se de que podem ser usados para cooktop a gás.

Aço Inox: Em si, esse metal tem pobres características de aquecimento adequado e é geralmente combinado com cobre, alumínio ou outro metal para melhorar a distribuição de calor. Frigideiras desses metais combinados geralmente são satisfatórias para cozimento se forem usados com calor médio, como recomendado pelo fabricante.

1 Preparação

- Ao iniciar a instalação, feche a linha de alimentação de gás de sua casa.
- Faça uma abertura na superfície onde será colocado o cooktop de acordo com as dimensões indicadas na Figura 1 e Tabela A a seguir. Siga as medidas, assegurando que os cortes da abertura sejam paralelos e que os cortes, traseiro e frontal, sejam perpendiculares aos laterais.

Tabela A: Dimensões para abertura

Dimensão(mm)	Modelo		
	1 boca	2 bocas	4 bocas
L	270	270	550
P	493	493	470
L1 mín.	60	60	60
L2 mín.	40	40	40
L3 mín.	185	185	185
L4 mín.	700	700	700

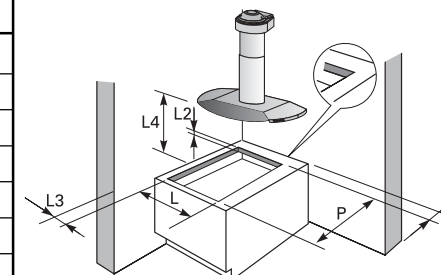


Figura 1

- L = largura da abertura
- P = profundidade da abertura
- L1 = afastamento da parede traseira
- L2 = espessura do tampo do nicho
- L3 = afastamento da parede lateral
- L4 = altura até o exaustor

2 Vedação da abertura

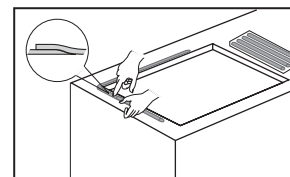


Figura 2

Acompanha o seu cooktop a massa de vedação (será usada pelo Posto Autorizado para colocá-la entre o móvel e o cooktop) a fim de:

- evitar que líquidos possam vazar acidentalmente para a parte inferior do móvel onde está instalado o cooktop;
- para prevenir que os queimadores, na posição de chama mínima, possam se apagar.

Para isso:

- 1 Coloque a massa de vedação ao longo de toda a abertura com atenção nos pontos de junção dos pedaços de massa que devem ficar sobrepostos (veja Figura 2).
- 2 Coloque o cooktop na abertura.
- 3 Com uma chave de fenda monte, ajuste e fixe:
 - as 2 placas de fixação A (fornecidas) (para cooktop de 1 e 2 bocas) com os 2 parafusos B (fornecidos)(veja Figura 3).
 - as 4 placas de fixação A (fornecidas) (para cooktop de 4 bocas) com os 4 parafusos B (fornecidos)(veja Figura 3).
- 4 Insira novamente a massa de vedação em eventuais frestas na parte externa do cooktop.

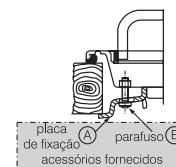


Figura 3

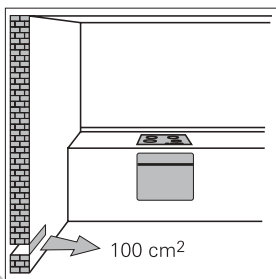
3 Informações importantes para a instalação

O cooktop pode ser instalado numa posição isolada ou entre dois balcões de cozinha ou ainda entre um balcão de cozinha e uma parede. A parede posterior e as superfícies circundantes devem suportar temperaturas de 65°C acima da ambiente.

Para evitar que a camada de plástico (fórmica) que cobre o balcão da cozinha descole, a cola usada na junção da madeira e do plástico deve suportar temperatura de 150°C.

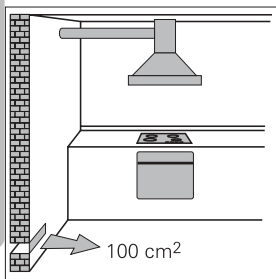
A instalação do cooktop deve ser feita em local bem ventilado.

Instalação



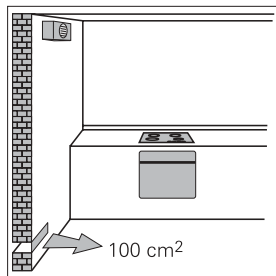
4 Ventilação do local

Para assegurar um funcionamento correto é necessário que o local onde está instalado o cooktop seja continuamente ventilado. O volume da área não deve ser menor do que 25m³ e a qualidade do ar deve ser adequada à combustão regular do gás bem como para a ventilação do local. O fluxo natural do ar será realizado através de aberturas permanentes feitas nas paredes do local a ser ventilado; tais aberturas devem estar em comunicação com o exterior e ter uma seção mínima de 100cm² (veja Figura ao lado). Essas aberturas devem ser construídas de tal modo a não serem obstruídas.



5 Posição e exaustão dos produtos de combustão

Estes cooktops que utilizam gás devem sempre ter os produtos de combustão retirados do local por meio de depuradores ou coifas ou através de uma conexão direta com o exterior (veja Figura ao lado). Se não for possível instalar um desses dispositivos de exaustão é possível usar um ventilador encaixado na parede, janela ou faceando o exterior o qual funciona quando o cooktop está em uso (veja Figura ao lado). Siga normas brasileiras referentes à ventilação dos locais onde se usam essas unidades de cozinha anteriormente mencionadas.



6 Conexão do cooktop à alimentação de gás

Certifique-se de que os detalhes indicados na etiqueta, na parte inferior do gabinete do cooktop, são compatíveis com os de alimentação de gás. Uma etiqueta na parte inferior do gabinete do cooktop descreve as condições de regulação do cooktop quanto ao tipo de gás e pressão do mesmo.

7 Adaptação a diferentes tipos de gás

Os cooktops GE são produzidos originalmente para uso de gás engarrafado (GLP). Para transformar para gás natural, recorra a um Posto da Rede de Serviços Autorizados GE próximo de sua casa, responsável pela referida transformação. A primeira transformação, na instalação e dentro do prazo de garantia, é gratuita.

• Este fogão não aceita transformação de GLP para gás manufacturado (nafta).

ATENÇÃO:

Quando a mudança for realizada posteriormente à instalação, é importante lembrar-se de fechar o registro de gás.

8 Ligação do gás

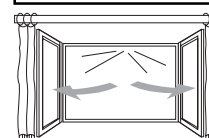
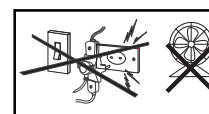
- Certifique-se de que a mangueira metálica não fique dobrada impedindo o fluxo do gás para o fogão.
- Use sempre um regulador de pressão de gás para qualquer tipo de botijão, pois a ausência do mesmo irá causar excesso de pressão com conseqüente vazamento de gás que pode causar um incêndio. Conecte o regulador com seus acessórios ao cooktop, certificando-se de que o mesmo esteja montado no sentido correto. Mantenha fechado o regulador de pressão de gás se não usar o fogão.
- Quando vencer o prazo de validade de 5 anos do regulador de pressão e da mangueira, ao trocá-los, observar as seguintes recomendações:
 - a) *Lembre-se que não se pode usar mangueira plástica neste tipo de fogão sendo obrigatório o uso de mangueira metálica para gás natural (de rua). Essa mangueira deve ser adquirida junto aos Postos Autorizados.*
 - b) O regulador de pressão do botijão deve ter sempre gravadas as letras NBR 8473.
- Instale na linha do gás um registro de passagem, em lugar acessível e certifique-se de que as pessoas que vão usá-lo, conheçam sua localização e a maneira de utilizá-lo.
- Instale somente um cooktop para cada botijão; coloque o botijão fora da cozinha.



- Na utilização com outros módulos da linha cooktop GE, utilize registro único na alimentação de gás para os módulos e certifique que há pressão suficiente na linha de alimentação.
 - Terminada a ligação do gás, abra o registro ou alimentação de gás de sua casa.
 - Certifique-se de que não há vazamentos e para isso, utilize uma esponja com espuma de sabão. Nunca use chama ou faísca para essa finalidade.
- Lembre-se: o gás GLP é pesado (fica no nível do chão) e é asfíxiante.*

Antes de acender a chama, certifique-se de que nenhum queimador (boca) esteja aberto. Para sua segurança ao sentir cheiro de gás dentro de casa, tome as seguintes providências:

- 1) feche o regulador de pressão de gás no botijão;
- 2) não acenda qualquer tipo de chama;
- 3) não mexa em interruptores elétricos;
- 4) abra as janelas e as portas, permitindo maior ventilação do ambiente e
- 5) chame a assistência técnica para verificar o problema.



9 Ligação do cooktop à rede elétrica

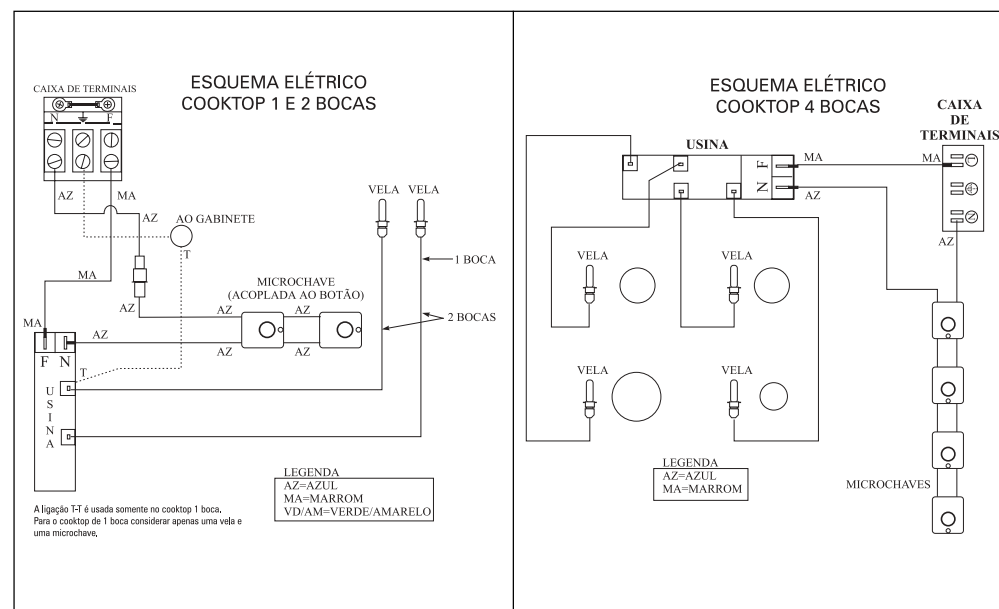
- Para sua segurança, solicite a um electricista qualificado que verifique a condição da rede elétrica do local de instalação do seu cooktop ou entre em contato com a Rede Autorizada GE, para maiores informações.
- Desligue o seu cooktop desligando o disjuntor, sempre que fizer limpeza ou manutenção.
- Se a fiação de alimentação elétrica estiver danificada, recomendamos que ele seja substituído apenas por pessoal qualificado da Rede Autorizada GE.



Cabo de alimentação tripolar

- Não corte, em hipótese alguma, qualquer fio do cabo de alimentação tripolar para transformá-lo em dois fios.
- Use uma tomada tripolar exclusiva e em perfeito estado.
- Toda rede elétrica que alimentará o cooktop deve estar preparada e instalada antes de chamar a Assistência Técnica para a instalação do seu cooktop.

Esquema elétrico



Instalação

Cuidados e Limpeza do Cooktop

Antes de limpar qualquer parte do cooktop, certifique-se de que a energia elétrica está desligada, os botões estão todos na posição desligada e que todas as superfícies estão frias.

Para a limpeza das partes esmaltadas e do inox, use um pano umedecido ou esponja não abrasiva (sem fios de palha de aço) e sabão ou detergente neutros (ex.: sabão de coco). Não deixe a água secar ou evaporar diretamente sobre a mesa inox, enxugue-a imediatamente com um pano seco e macio, evitando manchas na mesa provocadas pelo excesso de cloro na água.

ATENÇÃO:

- Na limpeza da mesa inox e do painel use apenas água e sabão ou detergente neutros. O álcool pode danificá-los.
- Não utilizar, na limpeza do seu cooktop GE, equipamentos de alta pressão e vapor, bem como não aplicar jatos de água sobre o produto.
- Nunca utilize palha de aço ou similares na limpeza de qualquer parte do cooktop. Exceção para arear os espalhadores.
- Nunca utilize produtos de limpeza contendo materiais abrasivos; isso danificará as instruções serigráficas e a pintura do cooktop.

A colocação dos queimadores ainda quentes na água fria poderá provocar o seu empenamento. Para lavar os queimadores, deixe-os esfriar. Para uma melhor limpeza dos espalhadores, deixe-os de molho numa mistura de água, vinagre ou limão, sal e detergente neutro por 5 minutos. A seguir, arear normalmente. Para um perfeito funcionamento, enxugue-os completamente e assopre nos furos.

Muito cuidado quando estiver limpando a mesa sem os queimadores; não deixe cair fiapos ou detritos nos condutores de gás.

Não esqueça de colocar todos os queimadores corretamente.

A limpeza periódica dos eletrodos ou velas (peças que ficam embutidas nos queimadores) é importante para manter a fiação do acendimento sempre forte. Use esponja com detergente para esta limpeza. Para tal:

- Desligue a energia elétrica que alimenta o seu cooktop.
- Segure o eletrodo pelo seu corpo e fricção até que fique limpo e seque-o bem. Se a fiação falhar após a limpeza, não se preocupe: ela logo voltará ao normal tão logo a água em seu interior seja evaporada.

Aguarde os queimadores secarem para então voltar a utilizar o seu cooktop.

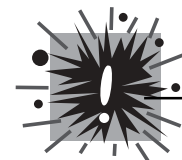
Instruções de Segurança

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR SEU COOKTOP A GÁS GE.

CUIDADO!

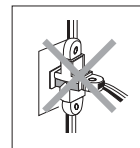
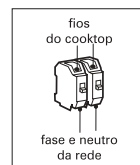


- Para sua segurança, siga as instruções deste Manual para evitar riscos de incêndio, choque elétrico e para evitar danos materiais ou danos pessoais.
- Utilize este aparelho apenas para fim doméstico, conforme o descrito neste Manual.
- Ao utilizar seu cooktop, adote as medidas de precaução e as abaixo descritas.
- Peça ao instalador que lhe mostre a localização da válvula de fechamento de gás do cooktop e como fechá-la, caso seja necessário. Informe-se também da localização do disjuntor onde está alimentado o seu cooktop quando necessitar desligá-lo.



Precauções de segurança

- O cooktop deve ser instalado por um instalador habilitado da Rede de Postos Autorizados GE de acordo com as Instruções de Instalação. O nicho e a parte elétrica devem estar preparadas para a instalação. Quaisquer ajustes e reparos devem ser executados por técnicos do Serviço Autorizado GE.
- Não tente consertar ou substituir qualquer parte do seu cooktop a menos que claramente recomendado neste manual.
- Localize o seu cooktop fora da área de circulação da cozinha e afastado de áreas com muito vento para evitar apagamento da chama e circulação de ar deficiente.
- Ligue seu cooktop a uma tomada elétrica exclusiva e aterrada de 230Vc.a. Não utilize extensões ou conectores tipo "T" (benjamim).
- Desligue o disjuntor, sempre que fizer limpeza ou manutenção.



CUIDADO!

Cabo de força com "terra"

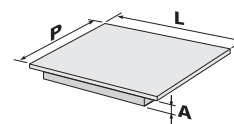
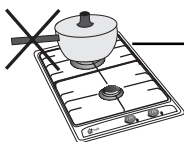
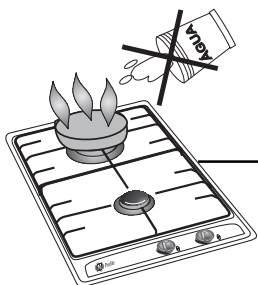
- Para sua segurança ligue sempre o fio terra conforme a norma brasileira NBR-5410 e não remova o mesmo do cabo de força, em hipótese alguma. Se você não possuir um "terra" em sua residência ou tiver dúvidas, chame um electricista de sua confiança para executar o serviço conforme essa norma. O fio terra não deve ser interrompido pelo disjuntor.



CUIDADO!

- Deixe esfriar as grelhas dos queimadores e outras superfícies antes de tocá-las e mantenha-as afastadas das crianças enquanto esfriam.
- Retire todo o material de embalagem do cooktop antes de seu funcionamento para evitar danos devido a incêndio ou fumaça caso o material de embalagem se incendie.
- Não deixe crianças sem vigilância onde um cooktop está quente ou em operação.
- Não permita que ninguém suba, permaneça ou se pendure no cooktop.
- Itens de interesse para crianças não devem ser colocados num armário sobre um cooktop. Crianças subindo no cooktop para pegá-los podem se queimar.
- Mantenha sempre utensílios de madeira ou plástico e alimentos enlatados suficientemente afastados do seu cooktop.
- Mantenha sempre cortinas ou ornamentos afastados a uma distância segura do seu cooktop.
- Para sua segurança, nunca use o cooktop para aquecer o ambiente.
- Mantenha panos de pratos, luvas térmicas e outros panos seguramente afastados do seu cooktop.

- Não armazene materiais inflamáveis próximo de um cooktop.
- Não deixe gordura para cozer ou outro material inflamável se acumular perto do cooktop.
- Não use um queimador sem que todas as partes do mesmo estejam colocadas.
- Não limpe o cooktop com fluidos de limpeza voláteis ou inflamáveis.
- Não limpe o cooktop quando o mesmo estiver em uso.
- Não use água sobre gordura em chamas. Nunca pegue uma panela em chamas. Desligue os controles. Extingua as chamas cobrindo totalmente a panela com uma tampa que se encaixe perfeitamente ou uma bandeja plana. 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.
- Nunca deixe os queimadores sem vigilância quando ajustados em chama alta. Transbordamento provoca fumaça e respingos de gordura podem incendiar-se.
- Use luvas de proteção secas para segurar as panelas. Luvas úmidas ou molhadas em superfícies quentes podem causar queimaduras por causa do vapor. Não deixe as luvas protetoras se aproximarem das chamas ao manusear os utensílios de cozinha. Não use uma toalha ou pano grosso como substituto da luva térmica protetora. Tais tecidos podem incendiar-se sobre um queimador em chamas.
- Para minimizar a possibilidade de queimaduras, incêndio de materiais inflamáveis e tombamento, vire os cabos dos utensílios para o lado ou para trás do cooktop sem que se estendam sobre os queimadores adjacentes.
- Desligue os queimadores de mesa antes de retirar os utensílios sobre os mesmos.
- Aqueça gordura sempre lentamente e observe-a enquanto é aquecida.
- Se for usado uma mistura de óleos e gordura para fritar, misture-os antes de aquecê-los ou a medida que a gordura se derrete lentamente.
- Alimentos que serão fritos devem estar os mais secos possíveis. Cristais de gelo em alimentos congelados ou umidade em alimentos frescos podem provocar borbulhar na gordura quente e transbordar a panela.
- Use a quantidade mínima possível de gordura para um frigar efetivo, seja com camada rasa ou profunda de gordura. Colocar muita gordura na panela pode provocar transbordamento quando se coloca os alimentos.
- Nunca tente movimentar uma panela de gordura quente, especialmente uma frigideira com camada profunda de gordura. Espere até que a gordura esfrie.
- Para evitar a possibilidade de uma queimadura, certifique-se de que os controles de todos os queimadores estejam na posição desligado e todas as grades dos queimadores de mesa estejam frias, antes de retirá-las.
- Nunca deixe potes ou latas de sobras de gordura sobre ou próximo do seu cooktop.
- Não cubra ou bloqueie a área ao redor dos botões do cooktop. Esta área deve ser mantida livre para ventilação adequada e desempenho dos queimadores.
- Limpe somente as partes listadas neste Manual do Usuário.




	1 boca	2 bocas	4 bocas
Medidas (L x A x P) (mm)*	290 x 40 x 510	290 x 40 x 510	585 x 48 x 500
Peso bruto / líquido (aprox.) (kg)	5,0 / 4,0	5,0 / 4,0	11,0 / 9,0
Potência nominal (kW)			
Queimador Auxiliar	-	1,00	1,00
Queimador Semi Rápido	-	-	1,75
Queimador Rápido	-	3,00	3,00
Queimador Maxi Tripla Chama	3,50	-	-
Diâmetro dos recipientes(cm)			
Queimador Auxiliar	-	9 ~ 16	9 ~ 16
Queimador Semi Rápido	-	-	13 ~ 18
Queimador Rápido	-	15 ~ 26	15 ~ 26
Queimador Maxi Tripla Chama	21 ~ 27	-	-
Botijão mínimo a ser utilizado	P13	P13	P13
Tensão de entrada (Vc.a)	230	230	230

* Para as medidas da abertura do nicho veja "Instruções de Instalação" no item "Preparação".

Antes de chamar a Assistência Técnica...



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

Problema	Causas Possíveis	Correções
Os queimadores apresentam chamas amarelas ou com pontas amareladas.	A qualidade da combustão da(s) chama(s) do(s) queimador(es) precisa ser determinada visualmente.	<ul style="list-style-type: none"> • Use as ilustrações abaixo para determinar se as chamas do seu queimador estão normais. Se as chamas do queimador são como as de A, chame o Posto Autorizado. Chamas de queimadores normais deverão ser como as de B para GLP ou C para gás natural. Com GLP, é normal o eventual aparecimento de pontas amareladas na chama. 
Os botões não giram.	Botões ajustados inadequadamente.	<ul style="list-style-type: none"> • Regule o gás com defeito ou vencido. Chame o Posto Autorizado. • Botijão de gás no fim do suprimento de gás. Verifique e/ou troque o botijão.
Os queimadores não acendem.	Falta instalação de gás ou não está ligado. As partes do queimador não foram secas e colocadas corretamente na limpeza. Furo localizado no topo do queimador atrás do centelhador está entupido. Foi feita a limpeza e os queimadores estão molhados.	<ul style="list-style-type: none"> • Para girar o botão a partir da posição "desligado", empurre o mesmo para baixo e então, gire-o. • Veja Instruções de Instalação. • Veja a seção "Cuidado e Limpeza do cooktop". • Chame o Posto Autorizado. • Seque-os adequadamente.

ALAGOAS Utilizar Com. e Repres. Ltda. R. Barão de Alagoas, 329 Centro (82) 223-8244 / (82) 326-1374	MACEIÓ 57020.210 326-1374	CEARÁ Maria Wilisa S. Ribeiro-ME Trav. Bruno Epaminondas, 169 Centro (88) 411-0036	RUSSAS 62900.000 39105	PARANÁ Refrigeração Glória Pçs e Serv. Ltda Av. João Gualberto, 1142 Alto da Glória (41) 252-8484	CURITIBA 80030.000 94793	SANTA CATARINA Pedro Donizete Antunes R. Henrique Lage, 2030 Santa Bárbara (48) 437-6812/ 439-3622	CRICIÚMA 88804.010 90023
ALAGOAS J. Cleodson F. Vasconcelos R. São Francisco, 826 Centro (82) 521-4413	ARAPIRACA 57301.110	DISTRITO FEDERAL DGM/Vendas Inst.Serv.Equip Gás Ltda SHC/SL Q103 BL A Lojas 13, 17, 45 A Norte (61) 325-3636	BRASÍLIA 70732.510 3708	RIO DE JANEIRO Refrigeração Kanet Ltda R. Moisés Abraão, 75 Centro (21) 2688-5189/Fernando	ITAGUAÍ 23815.460 31185	SANTA CATARINA Prevê & Silva Ltda R. XV de Novembro, 150 Campinas (48) 241-0058	SÃO JOSE LJ 4 BL A 88101.440 9895
AMAZONAS Joaquim Morais Lucena Neto R. Major Gabriel, 1158 Centro (92) 233-2578	MANAUS 69020.060	ESPIRITO SANTO Refrigeração Espírito Santo Ltda Av. Alberto Torres, 100 Ilha de Santa Maria (17) 3322-8333 / Elaine	VITÓRIA 29040.700 87375	RIO DE JANEIRO New Quality Serv. Técn. Ltda Estrada Calmete, 144 Jacarepaguá (21) 2426-1414/2431-1316	RIO DE JANEIRO 22780.210 67506	SERGIPE G & Santos Ltda Av. Pedro Calazans, 890 G. Vargas (79) 211-2216/211-5838	ARACAJU 49055.520 11876
AMAPÁ J T Silva - Centerfrío Av Mendonça Furtado, 1415 Centro (96) 223-3266	MACAPÁ 68906.350	GOIÁS Refrilux Com. Peças Serv. Refr. Ltda Av. T-2, 2440 Setor Bueno (62) 285-6400	GOIÂNIA 74215.010 83289	RIO DE JANEIRO Shopping das Peças Refrig. Ltda Av. Mal. Fontinelli, 3790 Sulacap (21) 3357-7608/7874/8920/9657	RIO DE JANEIRO 21740.000 90789	SERGIPE Congelo Ind. Com. Refrig. Ltda R. Antonio Dutra, 812 Centro (79) 431-2404	ITABAIANA 49500.000 42158
BAHIA Portela Refrigeração Ltda R. Peca Dionísio e Evilásio, 218 Centro (75) 422-1799 / (75) 422-1990	ALAGOINHAS 48000.000	MARANHÃO Tomaz Costa Comércio Ltda R. Alfonso Pena, 290-C (98) 221-2531	SÃO LUÍS 65010.030 15355	RIO GRANDE DO NORTE J. Ribamar Cia. Ltda. Av. Cel. Martiniano, 1273 Centro (84) 421-2201	CAICO 59300.000 15208	SÃO PAULO Dolar Eletro Técnica Ltda - EPP R. Agenor Meira, 3-49 Centro (14) 232-4754 / SILVIA	BAURU 17110.220 89853
BAHIA Eletro Refrig. Paulista Ltda R. Pedro Dourado, 145 JK (77) 611-5358	BARREIRAS 47800.000	MINAS GERAIS Alexandre Gerlado Monterani-ME R. Padre Demerval Gomes, 377 Coração Eucarístico (31) 3375-8796	BELO HORIZONTE 30535-470 89522	R. GRANDE NORTE Bel Lojas e Variedades Ltda R. Tiradentes, 42 Centro (84) 316-1126	MOSSORÓ 59600.210 15088	SÃO PAULO Refrinor Refrigeração Ltda - ME R. Anton von Zumbem, 2775 Jd. Bandeira II (19) 3268-9922	CAMPINAS 13051.100 90460
BAHIA Copergas Com. Peças Eletrod. Ltda Av. Dr. Antonio Mourão Guimarães, 99 Centro (77) 441-3765	BRUMAD 46100.000	M. GROSSO SUL Custódio & Silva Ltda ME Av. Ernesto Geisel, 4527 Centro (67) 384-3747	C. GRANDE 79008.410 93414	R. GRANDE NORTE Serviço Téc. e Assist. Autor. Ltda R. Jaguarari, 1433 Vermelho (84) 223-6328/223-3833	NATAL 59030.500 89926	SÃO PAULO Quality Service Refrigeração Ltda R. Bernardino de Campos, 325 Centro (11) 4586-4102/4522-7077	JUNDIÁI 13207.760 85844
BAHIA Manoel Teles Argolo Av. Lomanto Júnior, 364 Centro (73) 525-3841	JEQUIÉ 45200.101	MATO GROSSO C.Vanessa Brugnoli - ME R. General Melo, 722 Centro (65) 624-2492	CUIABÁ 78015.400 20280	RORAIMA Adelson B. da Rocha - ME R. Rio de Janeiro, 2078 Tucumanzal (69) 223-2192	PORTO VELHO 78915.320 40911	SÃO PAULO Assistência Técnica Ricardo Ltda-ME R. Castro Alves, 375 Vi. Tibério (16) 610-8674	RIBEIRÃO PRETO 14050.370 67588
BAHIA Torres e Torres Ltda R. Oscar Ribeiro, 110 CENTRO (74) 611-9002	JUAZEIRO 48900.000	PARÁ M E Santo Tavares Av. Duque de Caxias, 694 Marco (91) 246-5100/(91)2465075	BELÉM 66090.250 82252	RIO GRANDE DO SUL Luiz André Korthuis - ME Av.Senador Alberto Pasqualini, 1346 São Cristóvão (51) 3714-2001	LAJEADO 95900.000 68776	SÃO PAULO S. J. DO RIO PRETO BMC Com. e Serv. Ref. Elet. Ltda R. Osvaldo Aranha, 880 Parque Industrial (17) 232-7328	S. J. DO RIO PRETO 15025.620 34824
BAHIA Martins Azevedo & Cia Ltda R. Lima e Silva, 201-A Liberdade (71) 241-6410	SALVADOR 41375.010	PARAÍBA E. Feitosa Comércio e Refrig. Ltda R. Pres. João Pessoa, 222 Centro (83) 341-6100	CAMPINA GRANDE 58102.490 84338	R. GRANDE DO SUL Floresta (51) 222-9500/ 395-3181	P. ALEGRE 90220.230 89525	SÃO PAULO Maqsgel Serviços Ltda - ME R. Acurui, 51 Tatuapé (11) 6671-3067/6671-5059	SÃO PAULO 3355.000 67592
BAHIA Eletrone Refr. e Peças Ltda R. Gorgonio José de Araújo, 46 Centro (75) 631-2711	S. ANTONIO DE JESUS 44570.000	PARAÍBA Central Com Peças Serv. Ltda - ME R. Walfredo Macedo Brandão, 548 JD. Cid. Universitária (83) 235-4161	JOÃO PESSOA 58052.200 42805	R. GRANDE DO SUL Enio Luiz Raminelli Av. Mal. Floriano Peixoto, 1706 Centro (54) 381-1449/ 381-3303	SOLEDADE 99300.000 2178	SÃO PAULO Picoli Service Com. Prest. Serv. Ltda Av. Túlio Teodoro de Campos, 209 Vila Paulista (11) 5033-3225/5033-7900	SÃO PAULO 4360.040 943601
CEARÁ F.G. Moreira R. Guilherme Rocha, 1060 Centro (85) 212-2344	FORTALEZA 60030.000 943758	PERNAMBUCO J.C.Eleto e Refrigeração Ltda-ME Av. Severino José Freire, 554 Centro (87) 3822-2844	ARCOVERDE 56500.000 92902	R. GRANDE DO SUL Emani Wlust & Cia. Ltda R. Rio Branco, 2609 Centro (51) 542-3278	TAQUARA 95600.000 42022	SÃO PAULO Fomage Com. de Eletrod. Ltda R. Apeninos, 561 Paraíso (11) 3141-0624	SÃO PAULO 1533.000 33024
CEARÁ Francisco de Oliveira Lima R. São Pedro, 689 Centro (88) 511-0078	JUAZEIRO DO NORTE 63010.010 13639	PERNAMBUCO Unidas Refrigeração Ltda Av. Recife, 3400 Ibura (81) 3339.6509	RECIFE 51190.730 67711	R. GRANDE DO SUL Figueira Auto Elétrica Refrig. Av. Fernandes Bastos, 2483 São José (51) 661-1044	TRAMANDAÍ 95590.000 40768		
CEARÁ Francisco A. Pinheiro Amorim Av. José Caetano Almeida, 671 Rodoviário (88) 412-9873	QUIXADÁ 63900.000 90573	PIAUI Norivelton Bemvindo dos Reis ME Av. José dos Santos Silva, 920 Centro (86) 223-5807/226-4227	TERESINA 64001.300 943786	R. GRANDE DO SUL Dirceu Lopes Bernardino - ME Av.Senador Salgado Filho, 9746 Centro (51) 485-1538/485-8668	VIAÇÃO 94435.000 67621		

A GE, através da sua rede de Assistências Técnicas Autorizadas, garante ao comprador dos produtos GENERAL ELECTRIC, os Serviços de Assistência Técnica, substituição de componentes ou partes, bem como mão-de-obra necessária para reparos de eventuais defeitos, devidamente constatados como sendo de fabricação.

Tanto a constatação dos defeitos, como os necessários reparos serão promovidos pelas Assistências Técnicas Autorizadas especialmente designadas pela GE.

CONDIÇÕES DE PRAZO E VALIDADE

A garantia de 1 ano contra defeitos de fabricação deste produto GE, tem sua validade a partir da data de entrega do produto ou na falta de informação desta, da data da emissão da Nota Fiscal.

Decorrido o prazo de garantia total (1 ano), todos os custos de reparos, transformação, peças e mão de obra correrão por conta do consumidor.

NOTA:

Para poder fazer uso dos benefícios desta garantia é necessária a apresentação deste Termo acompanhado da Nota Fiscal de Venda ao Consumidor.

CASO EM QUE CESSA A GARANTIA

- 1 Se o produto não for utilizado exclusivamente para uso doméstico.
- 2 Se na instalação ou uso não forem observadas as especificações do Manual de Instalação.
- 3 Se o aparelho tiver recebido maus tratos, descuidos ou ainda sofrer alterações, modificações ou consertos feitos por pessoas ou entidades não credenciadas pela GE.
- 4 Se houver remoção e/ou alteração do número de série ou placa de identificação do aparelho.

SITUAÇÕES NÃO INCLUÍDAS NA GARANTIA

- 1 Peças sujeitas a desgaste natural pelo uso, bem como mão de obra na aplicação dessas e conseqüências advindas destas ocorrências.
- 2 Despesas como mão-de-obra, materiais, transporte do produto até o local definitivo de instalação, peças e adaptações necessárias à preparação do local para a utilização do produto, ou seja: rede elétrica, de água, gás, esgoto, alvenaria, aterramento, bem como suas adaptações.
- 3 Vidros em geral.
- 4 Danos decorrentes de descargas elétricas e/ou atmosféricas.

OBSERVAÇÕES

- 1 A GE não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir por sua conta, qualquer outra responsabilidade relativa à Garantia do Produto além das aqui explicitadas.
- 2 As despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças que não pertençam ao produto são de responsabilidade única e exclusiva do comprador.