

# Manual do Usuário

Rangetop a Gás 91,2 cm  
Modelo ZGU364LRPSS





## Serviços ao Consumidor

*Rangetop a Gás ZGU364*

*Rangetop a Gás ZGU364*

---

### **Parabéns!**

**Você adquiriu um Produto com a Qualidade GE Monogram.**

---

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.

Índice

**Cozimento de Superfície**

Queimadores .....	9
Controles .....	9
Utensílios para Cozer .....	10
Queimadores Dupla-Chama .....	9
Recursos .....	8, 18
Grill .....	11, 12

**Cuidados e Limpeza**

Sobretampa dos Queimadores .....	13
Grades dos Queimadores .....	14
Painel de Controles e Botões .....	15
Tábua de cortar .....	15
Canaleta de Gordura .....	14
Grill .....	16
Superfícies de Aço Inoxidável .....	13

**Serviços ao Consumidor**

Número do modelo e Série .....	4
Instruções de Segurança .....	5-7
Solução de Problemas .....	17
Especificações Técnicas .....	18
Garantia .....	19

**▲ ALERTA:**

**Se a informação contida neste manual não for exatamente seguida, poderá resultar em incêndio ou explosão, causando danos materiais e pessoais ou morte.**

- Não armazene ou use gasolina ou outro líquido ou vapor inflamável nas proximidades deste ou de qualquer outro eletrodoméstico.
- Se você sentir cheiro de gás:
  - Não tente acender qualquer outro eletrodoméstico.
  - Não toque em qualquer chave elétrica.
  - Imediatamente chame, de um telefone vizinho, o companhia de gás. Siga as instruções do fornecedor de gás.
  - Se você não conseguir falar com a companhia de gás chame o corpo de bombeiros.
- A instalação e serviços deverão ser feitos por instalador qualificado, agência de serviços ou o fornecedor de gás.

## Serviços ao Consumidor

*Rangetop a Gás ZGU364*

### *Retire a fita de embalagem*

Com cuidado, retire toda a embalagem, suportes de isopor e fita.

Para assegurar que nenhum dano seja feito no acabamento do produto, o modo mais seguro para remover adesivos deixados pela fita de embalagem, em novos eletrodomésticos, é uma aplicação de líquido detergente doméstico.

#### **NOTA**

***A fita adesiva deverá ser retirada de todas as peças. Ela não poderá ser retirada se estiver aquecida.***

### *Escreva os números do modelo e o de série*

**Queira por gentileza escrevê-los nos espaços abaixo:**

\_\_\_\_\_  
Número do Modelo

\_\_\_\_\_  
Número de Série

Utilize esses números em qualquer correspondência ou chamadas de serviço referentes a seu novo rangetop.

### *Se você receber um rangetop danificado*

Contate o seu revendedor (ou instalador) que lhe vendeu o rangetop

### *Economize tempo e dinheiro*

**Antes de chamar a assistência técnica, examine primeiro a nossa tabela de "Solução de Problemas".**

Ela lista os problemas operacionais de menor importância que você mesmo poderá corrigir.

### *Caso você necessite de serviços*

**Entre em contato com nosso Serviço de Atendimento ao Cliente GE Monogram.**

**Tenha sempre a nota fiscal em mãos para o atendimento.**

Se você não entender algo ou necessitar mais ajuda, entre em contato com o nosso

**SAC - Serviço de Atendimento ao Cliente  
GE Monogram**

**0800-7717788 - Território Nacional**

Horário de atendimento: Segunda a Sexta, das 8h às 17h e Sábado das 8h às 12h. Se preferir, contate-nos pelo e-mail ou site:

**[gemonogram@mabebr.com.br](mailto:gemonogram@mabebr.com.br)**

**[www.gemonogrambrasil.com.br](http://www.gemonogrambrasil.com.br)**

# INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

Rangetop a Gás ZGU364

## IMPORTANTE AVISO DE SEGURANÇA

- Os eletrodomésticos a gás podem causar mínimas exposições a substâncias como benzeno, monóxido de carbono, formaldeído e fuligem causados principalmente pela combustão incompleta de gás natural ou GLP.

Queimadores adequadamente ajustados, indicados por uma chama azulada e não amarelada, minimizarão a combustão incompleta. A exposição a estas substâncias poderá ser minimizada ventilando a área com janela aberta ou usando ventilação por um ventilador ou coifa.

## ⚠️ ALERTA: PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA

Ao utilizar este eletrodoméstico adote as medidas básicas de precaução, incluindo as seguintes:

- Peça ao instalador que lhe mostre a localização da válvula de fechamento de gás do rangetop e como fechá-la, caso seja necessário.
- Certifique-se de retirar todo o material de embalagem do rangetop antes de funcioná-lo para evitar danos por incêndio ou fumaça, no caso do material de embalagem incendiar.
- Posicione o rangetop longe de crianças e locais e áreas com pouca circulação de ar.
- Use este eletrodoméstico apenas para a finalidade descrita neste Manual do Usuário.
- O rangetop deverá ser instalado e aterrado por um instalador habilitado dos Postos Autorizados GE de acordo com as Instruções de Instalação.
- Não tente consertar ou substituir qualquer parte do seu rangetop a menos que claramente recomendado neste manual. Quaisquer ajustes e reparos deverão ser feitos por técnicos do Serviço Autorizado GE.
- Antes de realizar qualquer serviço, **DESCONECTE A ENERGIA DO RANGETOP NO PAINEL DE DISTRIBUIÇÃO DA RESIDÊNCIA PELA REMOÇÃO DO FUSÍVEL OU DESARME DO DISJUNTOR.**
- Não deixe crianças sem vigilância onde um rangetop está quente ou em operação. Não permita que elas subam ou permaneçam em qualquer parte do eletrodoméstico.
- Não armazene materiais inflamáveis próximo do rangetop.
- Não armazene plástico, líquidos inflamáveis ou materiais combustíveis em cima de prateleira superior opcional.
- CUIDADO: ITENS DE INTERESSE PARA CRIANÇAS NÃO DEVEM SER COLOCADOS NUM ARMÁRIO SOBRE UM RANGETOP OU NA ÁREA DE RESPIRO DE UM RANGETOP - CRIANÇAS SUBINDO NO RANGETOP PARA PEGÁ-LOS PODEM SE MACHUCAR SERIAMENTE.

- **Nunca use o rangetop para aquecer o ambiente.** Assim fazendo poderá resultar em envenenamento por monóxido de carbono ou sobre aquecimento do rangetop.

- **Nunca use roupas ou mangas soltas enquanto usar este eletrodoméstico.** Cuidado quando tentar pegar algum item sobre o rangetop. Material inflamável poderá incendiar se entrar em contato com os queimadores de superfície ou grades dos queimadores e provocar queimaduras severas.

- **Use somente luvas de proteção secas** para segurar as painelas - luvas úmidas ou molhadas em superfícies quentes poderão causar queimaduras por causa do vapor. Não deixe as luvas protetoras tocar queimadores, grades dos queimadores ou elementos de aquecimento. Não use uma toalha ou pano grosso.

- **No cozimento na superfície do eletrodoméstico, não toque nos queimadores de superfície, grades dos queimadores, grill ou nas áreas ao redor.**

Estas superfícies poderão estar suficientemente quentes para provocar queimaduras.

Durante e após o uso, não toque ou deixe panos ou outros materiais inflamáveis em contato com superfície dos queimadores ou grill e áreas próximas dos queimadores de superfície; espere um tempo suficiente para o esfriamento.

Potencialmente, superfícies quentes incluem o rangetop, áreas faceando o rangetop, ou qualquer área de proteção traseira ou superfície de prateleira superior.

- **Mantenha o ventilador e filtros de gordura do exaustor limpos para assegurar boa ventilação e para evitar chamas na gordura.** Desligue o ventilador em caso de incêndio ou quando flambar líquido ou outros líquidos no rangetop. O ventilador, se estiver funcionando, poderá espalhar as chamas.

# INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

Rangetop a Gás ZGU364

## **▲ ALERTA: PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA**

- **Não use água sobre gordura em chamas.**  
Nunca pegue uma panela em chamas. Desligue os controles. Extinga as chamas cobrindo totalmente a panela com uma tampa que se encaixe perfeitamente ou uma bandeja plana. Use um extintor de pó químico seco ou de espuma.  
  
Gordura em chamas, fora de uma panela, poderá ser abafada cobrindo-a com bicarbonato de sódio ou, se disponível com um extintor de pó químico seco ou de espuma.
- **NÃO ARMAZENE OU USE MATERIAIS COMBUSTÍVEIS, GASOLINA, OU VAPORES E LÍQUIDOS INFLAMÁVEIS NAS PROXIMIDADES DESTA OU DE QUALQUER OUTRO ELETRODOMÉSTICO.**
- **Nunca deixe gordura para cozinhar ou outros materiais inflamáveis acumular no ou próximos do rangetop. Limpe calhas de recolhimento de gordura e recipientes de queimadores depois de cada uso.**
- **Se você sentir cheiro de gás,** o instalador não fez um trabalho adequado quanto à verificação de vazamentos. Você poderá ter um pequeno vazamento e, portanto um cheiro leve de gás se as conexões não tiverem sido completamente apertadas.  
  
Encontrar um vazamento de gás não é tarefa para você realizar. Alguns vazamentos poderão ser detectados apenas com o controle do queimador na posição "Ligado". Para sua proteção, isso deverá ser feito por técnico qualificado. Nunca use uma chama para localizar um vazamento.
- **Se por acaso um queimador desligar e escapar gás, abra uma janela ou porta para deixar o ar sair.** Não tente usar este eletrodoméstico até que o gás tenha tido tempo para ser eliminado. Siga as instruções em "Se você sentir cheiro de gás" (página 3).
- **Certifique-se de que todos os controles do rangetop estejam desligados e o eletrodoméstico frio** antes de usar qualquer tipo de limpador a base de aerossol ou "spray" de cozinha sobre ou ao redor do eletrodoméstico. Os produtos químicos que produzem a ação de espalhamento poderão, na presença de calor, incendiar ou causar corrosão nas peças metálicas.
- **Não aqueça recipientes de alimentos fechados;** o acúmulo de pressão poderá causar a explosão do recipiente.
- **Ajuste o controle do queimador de modo que a chama aqueça somente o fundo do recipiente** e não se estenda além do fundo do recipiente. Chama excessiva é perigosa. Os queimadores de alto poder calorífico poderão derreter facilmente os cabos de utensílios de cozinha.
- **Segure o cabo do recipiente, usando um suporte de panelas seco** para evitar movimentação do utensílio ao virar ou mexer alimentos.
- **Use sempre a posição LITE quando acender os queimadores de superfície** e certifique-se de que eles realmente acenderam.

# INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

Rangetop a Gás ZGU364

## **⚠️ ALERTA:** PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA DAS SUPERFÍCIES DE COZIMENTO

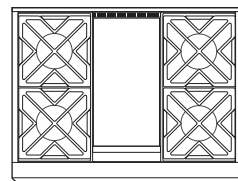
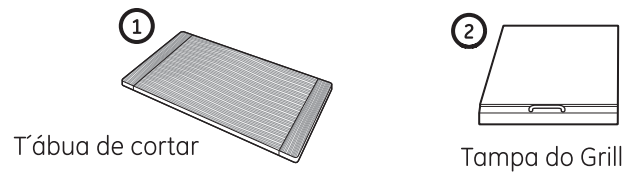
- **Nunca deixe os queimadores de superfície sem supervisão e ajustados em chamas altas.** Transbordamento causa fumaça e derrame de gordura que poderá incendiar. Se as chamas do queimador diminuírem por um acendedor, gás não queimado escapará para o ambiente.
- **Para minimizar a possibilidade de queimaduras,** incêndio de materiais inflamáveis e derrame, os cabos dos utensílios devem ser posicionados para a lateral ou traseira do rangetop sem se estender sobre as áreas de queimadores adjacentes.
- **Sempre desligue os queimadores da superfície antes de retirar os utensílios.**
- **Verifique sempre, com cuidado, os alimentos sendo fritos em ajustes de chama alta.**
- **Alimentos que serão fritos devem ser os mais secos possíveis.** Cristais de gelo em alimentos congelados ou umidade em alimentos frescos podem provocar o 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.** Muita gordura na panela poderá provocar transbordamento quando se colocar os alimentos.
- **Use um termômetro de gordura profunda** sempre que possível para evitar que a gordura sobre aqueça além do ponto de ignição.
- **Sempre aqueça a gordura de modo lento e observe-a enquanto é aquecida.**
- **Nunca movimente uma panela de gordura quente,** em especial, frigideira com camada alta de gordura. Espere que a gordura esfrie.
- **Se usar uma mistura de óleos e gordura para fritar,** misture-os antes de aquecê-los ou à medida que a gordura se derreta lentamente.
- **Ao usar utensílios de vidro,** certifique-se de que são adequados para cozer em rangetops.
- **Não deixe nenhum item sobre o rangetop.** O ar quente das aberturas de ar poderá incendiar itens inflamáveis e aumentar a pressão em recipientes fechados o que causará explosão desses recipientes.
- **Não use folhas de alumínio para cobrir as grades dos queimadores ou forrar qualquer parte do rangetop.** Assim fazendo provocará o envenenamento por monóxido de carbono, sobre aquecimento das superfícies do rangetop ou ainda um risco potencial de incêndio.
- **Use painelas de tamanho adequado** - evite painelas instáveis ou que possam tombar facilmente. Selecione utensílios de cozinha com fundos planos suficientemente grandes para conter de modo adequado os alimentos e que evitam transbordamentos e respingos e grandes para cobrir a grade do queimador. Isso economizará tempo de limpeza e evitará perigosos acúmulos de alimentos, visto que salpicos e derramamentos grandes deixados sobre o rangetop poderão incendiar. Use painelas com cabos que possam ser pegos facilmente e que permaneçam frios.
- **Não deixe itens de plástico no rangetop** - eles podem derreter se forem deixados próximos das saídas de ar ou dos queimadores.
- **Para evitar a possibilidade de uma queimadura,** certifique-se de que os controles de todos os queimadores estão em **OFF** (desligado) e todas as grades dos queimadores estão frias, antes de retirá-las.
- **Gordura é inflamável.** Deixe a gordura quente esfriar antes de tentar lidar com ela. Evite que depósitos de gordura acumulem na grade ou no canal de recolhimento. Limpe essas áreas depois de cada uso.
- **Para adequado acendimento e desempenho dos queimadores do rangetop, mantenha limpa a câmara dos queimadores.** Poderá ser necessário limpá-las, se houver um derramamento ou se o queimador não acender, embora o acendedor faísque.
- **Depois da limpeza, é importante certificar-se de que a sobre tampa e o espalhador estejam adequadamente alinhados com a câmara do queimador.** Alinhamento incorreto produzirá desempenho ineficiente do queimador. Nunca use o queimador sem todas as peças do queimador colocadas em seu devido lugar.
- **Limpe o rangetop com cuidado.** Evite queimaduras de vapor; não use esponja ou pano molhados para limpar o rangetop quente. Alguns limpadores causam fumaças nocivas quando aplicados sobre áreas quentes. Siga as instruções do fabricante.
- Não use o grill para cozinhar carnes com muita gordura ou produtos que possam incendiar.
- **Se o rangetop estiver próximo de uma janela,** não coloque cortinas compridas, pois poderão voar sobre os queimadores e criar uma condição perigosa de incêndio.

## GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

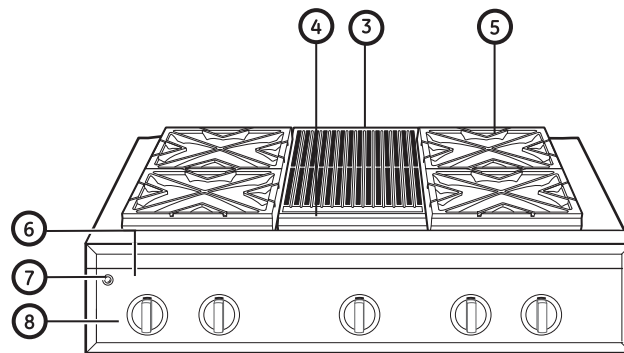
## Recursos de seu Rangetop

Rangetop a Gás ZGU364

### Informações dos Recursos



Modelo ZGU364LRPSS  
4 queimadores e 1 Grill



Recurso	Página
1 Tábua de cortar	15
2 Tampa do Grill	—
3 Grill Infravermelho	11, 12
4 Canaleta de Gordura do Grill	14
5 Grades dos Queimadores do Rangetop	14
6 Indicador de Posição do Queimador	—
7 Controle de Iluminação LED de Tarefas	—
8 Botão de Controle do Queimador com Perfil Iluminado	—



### Ignição eletrônica e novo acendimento automático

O rangetop dispõe de ignição elétrica que elimina a necessidade de acendimento piloto permanente.

Os queimadores deste rangetop acenderão, nova e automaticamente, se a chama se apagar.

Todos os acendedores dos queimadores da superfície centelharão e farão ruídos "click" quando qualquer queimador for ativado. Não toque em qualquer queimador quando os centelhadores estiverem centelhando.

Ocasionalmente, os queimadores poderão centelhar se um vento excessivo ou uma corrente de ar afastar a chama do sensor de chama do queimador.

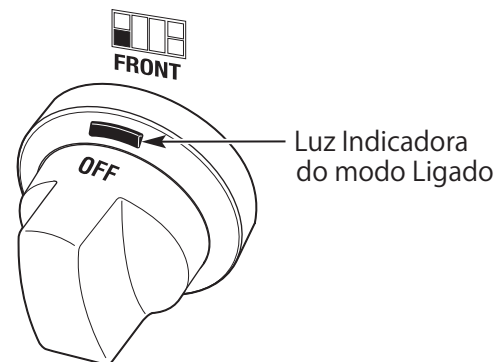
O grill IV (infravermelho) dispõe de acendedores Glo-Bar. Esse acendedor permanece energizado, toda vez que o grill IV estiver em uso, para assegurar que o queimador permaneça sempre aceso.

**No caso de falta de energia**, você pode acender os queimadores da superfície no seu rangetop com um fósforo. Segure um fósforo aceso próximo ao queimador e só então, gire o botão para a posição "LOW" (baixa). **Seja bastante cuidadoso ao acender os queimadores dessa maneira.**

Não tente acender o grill durante uma falta de energia. O gás para esses queimadores será automaticamente desligado durante uma falta de energia.

### Para acender um queimador da superfície

Pressione o botão de controle e gire-o no sentido **anti-horário** até a posição **LITE**.



**Depois que o queimador acender**, gire o botão para ajustar o tamanho da chama.

**Para apagar um queimador**, gire o botão no sentido horário até a posição **OFF** (desligado).

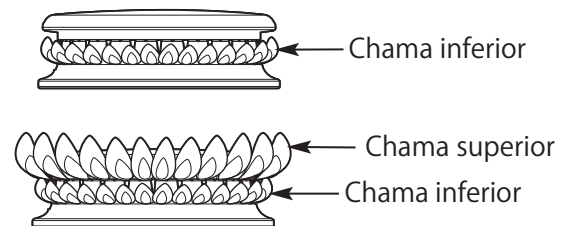
- Não use os queimadores por um longo período de tempo sem um utensílio de cozimento na grade do queimador, pois o acabamento na grade poderá lascas sem utensílio para absorver o calor.
- O indicador luminoso em cada friso indica que o queimador está aceso. Entretanto, isso não deverá ser substituído para a verificação visual da chama no queimador.

### Queimadores com dupla chama

Todos os queimadores de superfície têm dupla chama, uma sobre a outra; os queimadores dupla chama têm uma chama inferior (cozimento lento) e uma superior (principal). Quando um queimador for aceso, a chama inferior sempre acenderá e permanecerá acesa.

#### Cozimento lento:

O queimador projetado em acendimento duplo disponibiliza uma faixa ampla de ajustes de temperatura com os quais se pode cozer lentamente. Dependendo do tipo e da quantidade de alimento a cozer e do tamanho da panela, a chama poderá ser ajustada para adequar à sua finalidade específica. O ajuste mais baixo utiliza somente a chama inferior e poderá manter os alimentos delicados a uma temperatura segura de 60°C (140°F).



#### Cozimento:

Ajustes entre **LO** (baixo) e **X-HI** (extra-alto) utilizarão as chamas inferior e superior. Utilize os ajustes **LO** e **HI** para todas as finalidades de cozimento. Utilize o ajuste **HI** ou **X-HI** (o maior ajuste) com utensílios de diâmetro de base maiores. Os ajustes **X-HI** e **HI** são ajustes de calor intenso e deverão ser usados para tostar alimentos rapidamente e ferver grandes quantidades de água.

## Cozimento de Superfície

Rangetop a Gás ZGU364

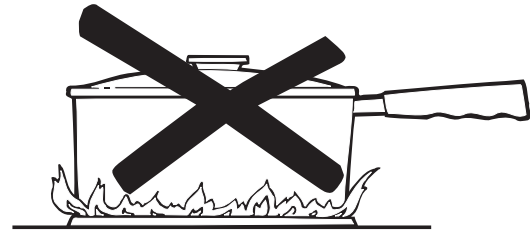
### Como selecionar o tamanho de chama

Observe a chama, não o botão à medida que você aumenta ou reduz o calor.

O tamanho da chama num queimador a gás deve ser adequado ao utensílio que você está usando.

PARA MANUSEIO SEGURO DOS UTENSÍLIOS DE COZINHA, NUNCA DEIXE AS CHAMAS ULTRAPASSAREM AS LATERAIS DOS UTENSÍLIOS. Qualquer chama maior que o fundo do utensílio que você está usando não causa aquecimento mais rápido e poderá ser perigosa.

Para estabilidade na superfície, recomenda-se que o diâmetro mínimo de um utensílio deverá ser de 15 cm. Utilize utensílios de diâmetros maiores para ajustes de calor entre **HI** e **X-HI**.

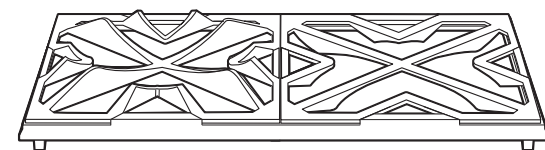


### Cozimento com panelas Wok

As grades dos queimadores têm projeto exclusivo para cozimento nos seus dois lados. O lado plano acomoda utensílios de fundo plano (caçarolas, frigideiras e woks de fundo plano) enquanto que o lado wok foi projetado para uso com uma grande variedade de panelas woks de fundo redondo sem necessidade de um anel separado.

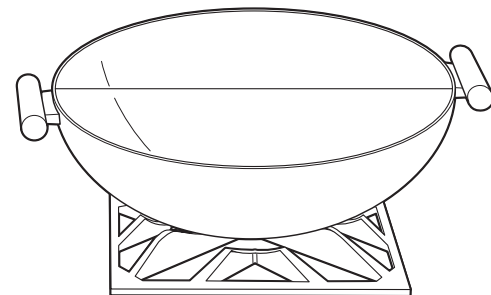
**Para acesso fácil, um local de um queimador frontal é recomendado para cozimento com panelas wok.**

**▲ CUIDADO:** Para acomodação adequada da grade e do tamanho da chama, a panela wok deverá ter diâmetro entre 30 e 35 centímetros.



Lado para panelas Wok

Lado Plano



### Precauções de segurança para o grill

**▲ALERTA:** Não deixe, em qualquer momento, o grill IV sem supervisão.

#### Fagulhas devido à gordura:

Ocasionalmente, durante o grelhar, gotas de gordura poderão incendiar criando pequenas fagulhas, por um segundo ou dois. Isso é normal durante o grelhar.

O defletor do grill foi projetado para receber o excesso de gordura, limitando as chamas altas. Se uma chama alta se tornar excessiva, retire o alimento do grill e baixe o calor, ajustando até que a chama diminua.

Para reduzir ainda mais as chamas altas, apare o excesso de gordura ao redor das extremidades dos pedaços de carne e das costeletas, use hambúrgueres que são magros, retire a pele das aves, etc.

Utilize uma espátula comprida e luva não-inflamável quando virar o alimento na grelha.

#### Tampa do Grill:

Retire a tampa antes de acender o queimador. Para sua segurança, a tampa deverá ser retirada ao usar o grill. Se a tampa for deixada no seu lugar, ela ficará muito quente.

#### Utensílios de cozinha

Não utilize nenhum utensílio de cozinha no grill.

### Usando o grill IV (infravermelho)

**Retire a tampa** antes de acender o queimador. A tampa deverá ser retirada ao usar o grill IV (infravermelho).

Ajuste o botão de controle em **PREHEAT** (pré-aquecimento). Quanto mais tempo o grill for pré-aquecido, mais escuras serão as marcas de grelhar no alimento.

Deixe entre 5 a 15 minutos para pré-aquecimento completo do grill.

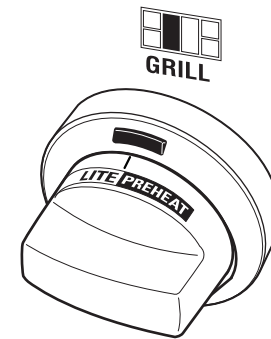
Depois do pré-aquecimento, o botão de controle deverá ser posicionado entre HI(alto) e LO(baixo).

**Não deixe, em qualquer momento, o grill sem supervisão.**

O calor intenso como que carameliza gorduras e sucos criando um aroma de churrasco. O grill IV produzirá os mesmos resultados que os de uma churrasqueira ao ar livre.

Todos os grills a gás cozinham de modo diferente. Ajuste o tempo e o método de cozer ao usar o grill infravermelho.

Limpe as grades do grill, canaleta de recolhimento da gordura e recipiente de gordura, depois de cada uso. Retire as peças para limpeza depois que elas estiverem frias ao toque.



#### Nota:

O grill levará cerca de 45 segundos para acender. Ao contrário dos queimadores de superfície que usam acendedores elétricos, o grill utiliza um Glo-Bar para acender. O Glo-Bar leva cerca de 45 segundos para atingir a temperatura. O gás somente será fornecido ao grill quando o Glo-Bar atingir a temperatura.

## Cozimento de Superfície

Rangetop a Gás ZGU364

### Grades do Grill

Retire a tampa antes de acender o grill IV.

A grade do grill é reversível. Coloque a extremidade do puxador para a frente do rangetop.

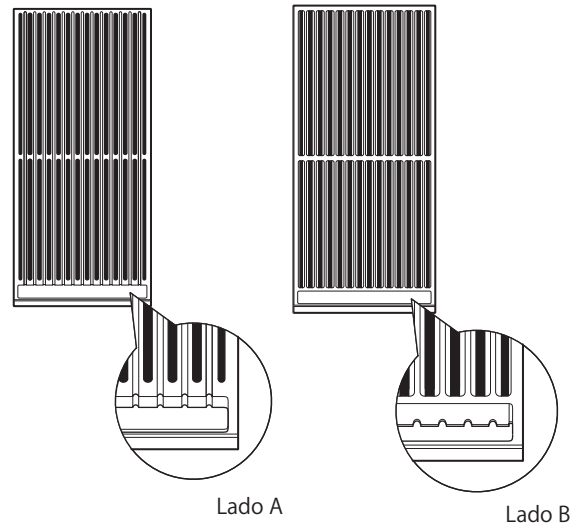
A grade mudará de cor quando submetida ao calor e à medida que o óleo cozer na superfície. Isso é normal e não afeta o desempenho do cozimento.

A grade do grill em ferro fundido porcelanizado não necessita de aromatização para uso.

Um dos lados da grade (Lado A) tem sulcos e deverá ser usado com alimentos como carnes em bifes e hambúrgueres. Os sulcos são inclinados de modo que o excesso de líquidos e óleos correm para a canaleta de gordura, na parte frontal do grill.

O outro lado da grade (Lado B) foi projetado para alimentos delicados como peixes.

Gire e movimente os alimentos como seja necessário.



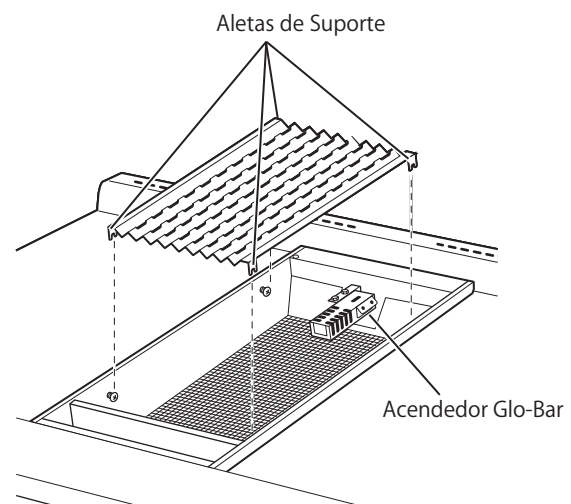
Alimentos	Ajuste	Pré-Aquecimento
Hambúrgueres (8)	HI ou LO	5 minutos
Peito de frango (6) (Lado dos ossos para baixo)	LO	5 minutos
T-Bone (4 cm de espessura)	LO	5 minutos
Salmão	LO	5 minutos

### Defletor radiante do grill

O defletor distribui, uniformemente, o calor dos queimadores pela área do grill. O defletor do grill ajuda também a limitar chamas altas da gordura.

O defletor do grill está apoiado nas abas da abertura do grill. Certifique-se de que o defletor esteja preso em seu lugar, encaixando-o completamente nas abas.

**IMPORTANTE:** Evite contato com o acendedor. Ele é frágil e poderá lascarse ou quebrar.



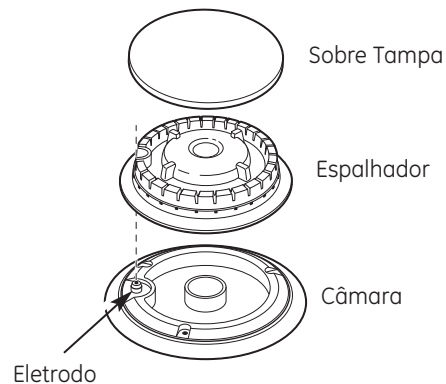
### Queimadores de dupla chama

O queimador consiste de três partes: Câmara, Espalhador e Sobre Tampa. O Espalhador e a Sobre Tampa poderão ser retirados o que facilitará sua limpeza.

**⚠ CUIDADO:** NÃO UTILIZE O QUEIMADOR SEM TODAS AS SUAS PARTES COLOCADAS EM SEUS DEVIDOS LUGARES.

Os queimadores de superfície deverão ser limpos rotineiramente, especialmente, depois de respingos severos que poderiam entupir os furos nos espalhadores.

O eletrodo está localizado na parte de trás de cada queimador. Não tente desmontar ou limpar ao redor de cada queimador enquanto outro queimador estiver aceso. Isso poderá causar um choque elétrico.



#### Para retirar as peças do queimador:

1. Feche todos os controles antes de retirar as partes do queimador.
2. Estando frios, você poderá retirar as grades do queimador, espalhadores e sobre tampas para facilidade de limpeza, **Não retire as câmaras dos queimadores.**

#### Limpeza

Retire as partes do queimador somente quando estiverem frias. Lave em água quente e ensaboada. Você poderá usar uma esponja plástica de limpeza de pia de cozinha para remover as partículas queimadas de alimentos.

**Para remover alimentos queimados,** embeba os queimadores em uma solução de detergente líquido suave e água quente por 20 a 30 minutos. Para manchas mais difíceis, use uma esponja plástica de limpeza de pia de cozinha ou escova de dente.

Se o respingo cair no interior do conjunto do espalhador, lave em água corrente e agite para retirar o excesso de água.

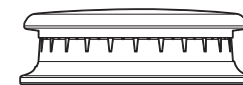
#### Depois da limpeza

**Antes de recolocar as partes do queimador, agite para retirar o excesso de água e seque-as bem.**

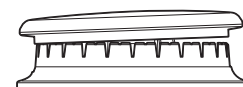
#### Para recolocar as partes do queimador:

Certifique-se de que as partes do queimador estejam colocadas na posição correta.

1. Recoloque o espalhador sobre a câmara, certificando-se de que a furação do espalhador esteja adequadamente alinhada com o eletrodo na câmara do queimador. É normal uma pequena folga entre a câmara e o espalhador.
2. Coloque a sobre tampa sobre o espalhador. Certifique-se de que a sobre tampa esteja adequadamente assentada sobre o espalhador.



Sobre tampa assentada corretamente



Sobre tampa assentada incorretamente

### Superfícies de aço inoxidável

Não use uma esponja com fios de aço; ela riscará permanentemente a superfície.

Para limpar a superfície de aço inoxidável, use água morna ensaboada ou um limpador para aço inoxidável.

Sempre limpe a superfície na direção dos grãos. Siga as instruções do limpador para a limpeza da superfície de aço inoxidável.

Uma garrafa de limpador de aço inoxidável acompanha o rangetop.

Para outras informações contate o Posto Autorizado GE.

## Cuidados e Limpeza

Rangetop a Gás ZGU364

### Acendedor e eletrodos

O eletrodo do sistema de ignição eletrônica está localizado na parte de trás da câmara do queimador. Ao limpar o rangetop, cuide para não prender o acendedor com seu pano de limpeza. Poderá ocorrer dano ao acendedor.

Cuidado para não pressionar um botão de controle enquanto estiver limpando. Isso poderá fazer com que o acendedor solte faíscas.

Certifique-se de que os acendedores de cerâmica branca no rangetop estejam secos e limpos. Limpe a porção metálica do eletrodo com pano macio ou lixa de unha.

**Não tente retirar o eletrodo do rangetop.**

Limpe esta parte metálica com lixa de unha.



Não limpe esta parte cerâmica branca com lixa de unha.

### Grades dos queimadores

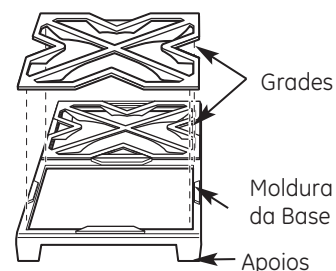
As grades esmaltadas de ferro-fundido dos queimadores deverão ser limpas com regularidade.

As grades poderão ser limpas em lava louças. As molduras da base poderão ser limpas a mão ou em lava louças.

Lave-as em água quente ensaboada e seque-as bem.

Embora sejam duráveis, as grades perderão gradualmente seu brilho independente do melhor cuidado dedicado. Isso é devido à contínua exposição a temperaturas elevadas.

Não deixe um queimador por um grande período de tempo sem um utensílio de cozinha (ex. panelas), pois o acabamento da grade poderá lascrar.



Para estabilidade, as molduras têm apoios de borracha em cada canto. Durante a limpeza e uso, cuide para não danificar ou desfiar esses apoios de borracha.

### Canaleta de gordura

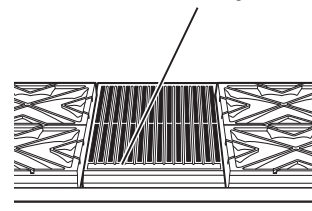
A gordura do grill será drenada para a canaleta esmaltada de ferro fundido na frente do rangetop. Uma vez esfriada, ela poderá ser tirada para facilidade de limpeza.

**Para retirar a canaleta de gordura fria do grill,** levante a grade do grill e levante a canaleta para fora.

Não deixe acumular gordura na canaleta, uma vez que isso é um risco de incêndio. Limpe a canaleta tão logo ela tenha esfriado. A canaleta poderá ser limpa a mão com água quente ensaboada ou na lava louças. Limpe qualquer respingo na canaleta com um pano macio.

Para estabilidade, a canaleta tem apoios de borracha na frente. Cuidado para não danificá-los ao retirá-la para limpeza.

Canaleta de gordura



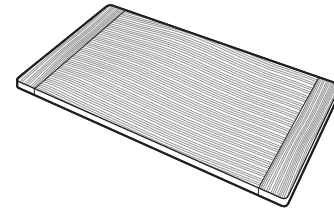
## Cuidados e Limpeza

Rangetop a Gás ZGU364

### *Tábua de cortar*

Lave a tábua de corte de bambu com água quente e sabão suave. Ocasionalmente, passe óleo mineral.

**Não limpe a tábua de corte em lava louças.**



### *Painel de controle e botões*

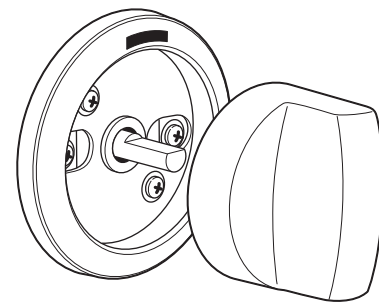
Limpe respingos com um pano úmido.

Remova sujeiras mais pesadas com água morna ensaboada.

Não use limpadores abrasivos de nenhuma espécie no painel de controle ou botões.

Os botões de controle poderão ser retirados para uma limpeza mais fácil. Para retirar um botão, puxe-o reto, para fora do painel de controle. Lave os botões em água quente ensaboada, mas não encharque.

Um jogo opcional de botões de controle pretos está disponível para compra a custo adicional. Contate o Posto Autorizado GE.



## Cuidados e Limpeza

Rangetop a Gás ZGU364

### Grade do grill, moldura e defletor

O Grill infravermelho deverá ser limpo imediatamente após cada uso.

#### 1. Limpeza da Grade do Grill:

Desligue o queimador. Use uma luva usada em churrascos para retirar a grade quente do grill. Coloque-a em uma bacia ou pia e escove com uma escova com cerdas de latão. Enxágue bastante.

A grade do grill poderá também ser limpa em lava louças.

#### 2. Limpeza da Moldura da Grade do Grill:

A moldura da grade do grill poderá ser limpa a mão ou em lava louças. Não limpe a moldura da grade do grill em forno com auto-limpeza. A moldura tem apoios de borracha em cada canto inferior. Cuidado para não danificar esses apoios durante o processo de limpeza.

#### 3. Limpeza do defletor radiante:

Retire o defletor do recipiente. Limpe o defletor com água ensaboada ou em lava louças.

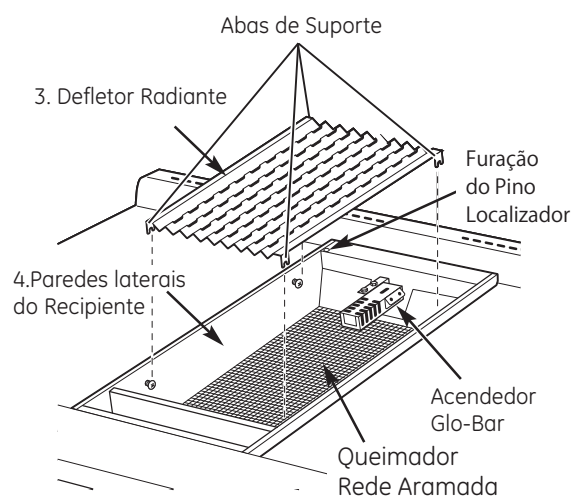
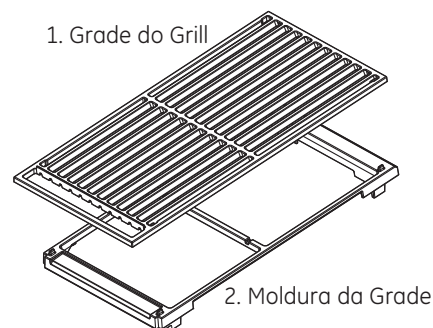
#### 4. Limpeza das paredes do Recipiente, Rede Aramada:

As paredes do recipiente e a rede aramada não poderão ser retiradas. Limpe-as em seus lugares. Use um pano macio úmido para limpar as paredes. Escove suavemente as partículas de alimentos para dentro da canaleta de gordura ou use um aspirador para os excessos de fragmentos.

**IMPORTANTE:** Mantenha secos o queimador do grill e o acendedor. Não esborrife água ou limpador diretamente sobre a rede aramada ou acendedor. Evite contato com o acendedor, pois é frágil e poderá lascrar ou quebrar.




#### Montagem do Grill:

Proceda com os passos, em ordem contrária, para montar novamente o grill. As abas de suporte do defletor radiante deverão encaixar nos pinos nas laterais das paredes do recipiente. Recoloque a moldura da grade. Certifique-se de que encaixou o pino inferior na furação do pino na lateral traseira esquerda do recipiente. Recoloque a grade do grill com o puxador para frente do rangetop.





*Dúvidas?  
Use esta  
tabela de  
solução de  
problemas!*

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA
<b>OS QUEIMADORES NÃO ACENDEM OU CENTELHAM DE MODO ALEATÓRIO.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• O plugue do cabo de força não está inserido na tomada elétrica.</li> <li>• Sem gás.</li> <li>• Partes do queimador não foram recolocadas corretamente.</li> <li>• Os furos do queimador lento ou as aberturas dos anéis dos queimadores estão entupidos.</li> <li>• Os orifícios dos queimadores podem estar entupidos ou queimadores e eletrodos molhados.</li> </ul>
<b>OS QUEIMADORES APRESENTAM CHAMAS AMARELAS OU COM PONTAS AMARELADAS.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Partes do queimador não foram recolocadas corretamente.</li> </ul> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-start;"> <div style="text-align: center;">  <p><b>A. Chamas amarelas</b> Chame a Assistência Técnica.</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p><b>B. Pontas amarelas nos cones externos:</b> Normal para gás LP.</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p><b>C. Chamas azuis:</b> Normal para gás natural.</p> </div> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se as chamas do queimador são como as de (A), chame a Assistência Técnica. Chamas normais de queimadores deverão ser como as de (B) ou (C), dependendo do tipo de gás.</li> </ul>
<b>OS QUEIMADORES APRESENTAM CHAMAS MUITO GRANDES OU AMARELAS.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• O rangetop poderá ter sido conectado a tipo errado de alimentação de gás. Contate o instalador para a conversão.</li> </ul>
<b>OS BOTÕES DE CONTROLE DOS QUEIMADORES NÃO GIRAM.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quando o botão estiver na posição OFF (desligado), ele deverá ser pressionado antes que ele possa ser girado e ele só poderá girar no sentido anti-horário. Quando o botão estiver em qualquer outra posição, ele poderá ser girado em qualquer sentido, sem necessidade de pressioná-lo.</li> </ul>

## Especificações Técnicas

Rangetop a Gás ZGU364

### RANGETOP A GÁS - ZGU364LRPSS GE Monogram

<b>DIMENSÕES APROXIMADAS (A x P x L)</b>	21,6 cm x 70,0 cm x 91,2 cm
<b>RECURSOS</b>	
Tipo do Queimador do Rangetop	Quatro Selados com Dupla Chama
Sistema de Ignição	Eletrônico
Reignição Automática	Sim
Configuração	Quatro Queimadores; Grill
Queimadores de Fogo Lento 60°C	Todos os Queimadores - Ajustável
Localização dos Controles	Frontal Superior
Grill de Cerâmica de Infravermelho Ajustável	Sim
Luz Indicadora do Queimador	Sim
Características da Grade do Queimador do Rangetop	Ferro Fundido Porcelanizado Três Peças Reversíveis (Plana/Wok) Grade do Grill Reversível de Ferro Fundido
Tipo de Gás	Gás Propano Líquido (ajustado de fábrica)
Iluminação	Iluminação LED amplificada
Tampa do Grill em Aço Inoxidável	Uma
<b>APARÊNCIA</b>	
Cor	Aço Inoxidável
Botões de Controle	Metálico Injetado (Incluído)
Estilo	Profissional
Instalação	Capacidade de Instalação de Embutir
<b>PESOS E DIMENSÕES</b>	
Peso Aproximado de Transporte	74,0 kg
Largura do Gabinete	91,5 cm
Peso Líquido (kg)	61,3 kg
Profundidade Total	70,0 cm
Altura Total	21,6 cm
Largura Total	91,2 cm
<b>POTÊNCIA / ESPECIFICAÇÕES</b>	
Especificação do Queimador (kW) - Gás LP	4,4 kW; Fogo Lento 60°C
Especificação do Queimador (kW) - Gás Natural	5,3 kW; Fogo Lento 60°C
Especificação do Grill (kW) - Gás LP	4,10 kW
Especificação do Grill (kW) - Gás Natural	4,10 kW
Volts/Hertz/Amps	127 Vc.a; 60 Hz; 15 A
<b>ACESSÓRIOS</b>	
Kit de Conversão	Sim, Incluso - LP para Gás Natural
Separador traseiro instalado de fábrica	Sim
<b>GARANTIA</b>	<b>1 ano</b>

#### RECURSOS

**Aparência Profissional Autêntica** — Com aço inoxidável 304 de primeira qualidade, extremidades suavemente acabadas e grandes botões de controle eletrônicos.

**Queimadores selados de dupla chama** — Disponibilizam uma variedade completa de ajustes de calor desde muito baixo de 60°C até intensos 5,3 kW (18.000 BTUs).

**Grill infravermelho de cerâmica** — tem 4,10 kW (14.000 BTUs)\* ajustáveis de calor; a grade de cozimento dispõe de sulco em um lado para criar marcas de cozimento e arredondada do outro lado para alimentos delicados.

**Ignição eletrônica com reignição automática** — Assegura uma chama contínua e reacende automaticamente se for extinta acidentalmente.

**Grades reversíveis dos queimadores** — São planas de um lado e de contorno exclusivo do outro para acomodar painéis woks de fundo arredondado.

**Tampa do grill de aço inoxidável** — Incluída com a unidade.

# Certificado de Garantia

Rangetop a Gás ZGU364

Este Certificado prevê os termos e condições da garantia aplicável Rangetop GE Monogram. Para que a garantia aqui concedida tenha validade, é indispensável a apresentação deste Certificado e da respectiva Nota Fiscal de Venda do produto. A validade desta garantia também estará condicionada ao cumprimento de todas as recomendações constantes do Manual de Instruções do produto, motivo pelo qual é importante a sua leitura atenta antes da instalação e colocação em funcionamento. A MABE ELETRODOMÉSTICOS 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 a partir da data de Emissão da Nota Fiscal ao Consumidor, sendo:

- 3 primeiros meses- garantia legal
- 9 últimos meses – garantia contratual, concedida pela MABE ELETRODOMÉSTICOS S.A. Tanto a constatação dos defeitos, como os necessários reparos deverão ser promovidos pela Rede de Serviços Autorizada MABE ELETRODOMÉSTICOS S.A., especialmente designada pela MABE 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 ELETRODOMÉSTICOS S.A.
4. Utilização do produto para fins comerciais, industriais ou outros, visto que o Rangetop foi projetado única e exclusivamente para o uso doméstico.

#### Situações não incluídas na Garantia Legal e/ou Especial.

- Despesas de deslocamento de pessoal técnico autorizado para instalação ou reparo do produto em locais não especificados no contrato de compra e venda do produto.
- Despesas de deslocamento de pessoal técnico não autorizado para instalação ou reparo do produto.
- Despesas com transporte do produto até local de instalação; peças e adaptações necessárias à preparação do local para a utilização do produto, ou seja, rede elétrica (componentes e acessórios), aterramento, rede de água e esgoto, alvenaria, bem como suas adaptações;
- Dano decorrente de acidente, ação de agentes da natureza, caso fortuito ou força maior, além de outras hipóteses previstas no Manual de Instruções;

- Peças sujeitas a desgaste natural pelo uso, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis, tais como: botões de comando, lâmpadas, puxadores, filtros, bem como mão-de-obra utilizada na aplicação das peças e as conseqüentes advindas dessas ocorrências;
- Falhas no funcionamento normal do produto, em função da falta de limpeza e excesso de resíduos, decorrentes da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de uso;
- Chamadas relacionadas a orientação de uso constantes no Manual de Instruções ou no próprio produto serão passíveis de cobrança aos Consumidores.

#### Observações Gerais:

1. A MABE 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 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 Compra deste produto.

#### Observações Finais

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



## 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 Rangetop 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 Cliente GE Monogram

A GE oferece aos seus **clientes GE Monogram o SAC - Serviço de Atendimento ao Cliente GE Monogram**, 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.

Se você não entender algo ou necessitar mais ajuda, entre em contato com o nosso

#### **SAC-Serviço de Atendimento ao Cliente GE Monogram**

**0800-7717788 - Território Nacional**

Horário de atendimento: Segunda a Sexta, das 8h às 17h e Sábado das 8h às 12h. Se preferir, contate-nos pelo e-mail ou site:

**[gemonogram@mabebr.com.br](mailto:gemonogram@mabebr.com.br)**

**[www.gemonogrambrasil.com.br](http://www.gemonogrambrasil.com.br)**

