



## *Limpeza e Manutenção*

### Limpeza Geral

Antes de executar qualquer limpeza ou manutenção, desligue o fogão da tomada e feche os registros de gás. A limpeza deverá ser feita com o fogão frio.



**Não use em hipótese alguma agentes de limpeza como: cloro, água sanitária, que-rosene, gasolina, solventes, removedores, ácidos, vina-gres, suco de limão, produtos químicos ou abrasivos, pois podem causar manchas.**

Para a limpeza das partes em aço inoxidável, das esmaltadas e do painel use uma esponja macia ou um pano úmido com água morna e sabão neutro ou detergente tipo lava-louças neutro. **Não utilize palha metálica, pós abrasivos e substâncias corrosivas que possam arranhar as citadas partes. Utilize um pano seco e macio para não deixar marcas de água no final da limpeza.**

Conserve as velas de acendimento eletrônico dos queimadores limpas e isentas de crostas de sujeira.

Não utilize papel alumínio para forrar a mesa do fogão, pois pode causar manchas na mesa e prejudicar o funcionamento das velas.



**Não deixe que substâncias ácidas ou alcalinas, como: vinagre, café, leite, água salgada, suco de tomate etc., permaneçam por muito tempo em contato com as superfícies da mesa, queimadores ou superfícies esmaltadas (tampas dos queimadores e as grades). Em caso de derramamentos, proceda a limpeza imediatamente, pois podem ocorrer manchas nas peças que tiverem contato com estas substâncias.**

A limpeza dos queimadores, das tampas e dos espalhadores deve ser feita periodicamente com água morna e sabão neutro ou detergente tipo lava-louças neutro. Antes de recolocá-los no seu lugar, enxugue-os bem e verifique se todos ficaram limpos e secos. Verifique se estão bem encaixados. Acenda os queimadores e deixe-os ligados por aproximadamente 1 minuto para garantir a secagem completa.

Podem ocorrer pontos de oxidação na parte inferior da tampa do queimador, na região sem esmalte. Porém, esses pontos de oxidação não interferem no funcionamento do fogão.

Nas grades da mesa (trepes) é normal a ocorrência de marcas brancas ou prateadas que parecem riscos. Essas marcas acontecem devido ao resíduo do metal do fundo de panelas que fica acumulado nas grades.

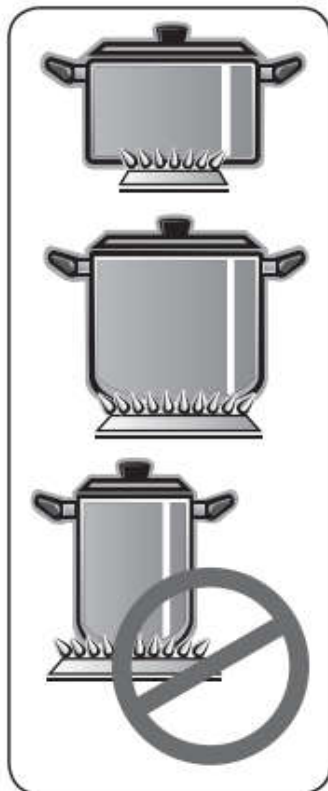
Não deixe cair líquidos ou sólidos dentro do queimador para não desregular a chama ou causar entupimentos. Caso aconteça, desligue o queimador, espere esfriar e limpe com pano úmido.

Tome cuidado especialmente quando a mesa estiver sem os queimadores. Não deixe cair fiapos ou detritos no sistema de gás pois pode desregular a chama ou causar entupimento no pequeno orifício de saída de gás.



## Dicas e Conselhos

### Recomendações Importantes



Para reduzir o consumo e para obter o melhor aproveitamento do gás, é recomendável o uso de panelas com diâmetro adaptado ao tamanho dos queimadores, evitando, assim, que a chama se espalhe pelas laterais das panelas.

Assim que o líquido começar a ferver, reduza a chama ao mínimo necessário para manter a ebulição.

Certifique-se de que há circulação de ar no ambiente onde o fogão está instalado.

O gás utilizado deve ser o mesmo indicado na etiqueta de identificação, colada próxima ao tubo de ligação do gás.

Para facilitar a ignição, acenda o queimador antes de colocar a panela sobre a grade.

Abaixe ou apague a chama antes de retirar a panela.

Quando estiver usando óleo ou gordura no cozimento tenha muito cuidado, pois quando derramam, estas substâncias podem incendiar-se.

Use somente panelas com fundo plano para garantir uma boa estabilidade sobre as grades.

O GF75X pode ser utilizada panelas com fundo arredondado com o acessório suporte para panela Wok.

**Quadro de diâmetros mínimos e máximos de panelas**

<b>Queimador</b>	<b>Diâmetro Mínimo</b>	<b>Diâmetro Máximo</b>
<b>TRIPLA-CHAMA</b> (somente GT60X / GC75V / GC75P / GT75X / GF75X)	24 cm	26 cm
<b>RÁPIDO</b> (somente GC58V / GC60V / GC70V / GC75V / GC75P / GT75X / GF75X)	18 cm	26 cm
<b>SEMIRRÁPIDO</b>	12 cm	22 cm

**Prováveis Causas/Correções**

<b><i>O Fogão não funciona (não acende)</i></b>	<p>O plugue não está devidamente conectado à tomada elétrica.</p> <p>O circuito elétrico (tomada, cabos e disjuntor) estão em más condições.</p> <p>Os registros de gás estão fechados e/ou o gás acabou.</p> <p>Os queimadores estão sujos e/ou mal encaixados.</p>	<p>Verifique o plugue e a tomada nos quais o fogão está conectado.</p> <p>Verifique todo o circuito elétrico. Se necessário, chame um eletricista.</p> <p>Abra todos os registros de gás e/ou troque o botijão.</p> <p>Limpe os queimadores e/ou encaixe-os corretamente.</p>
<b><i>Chama inadequada</i></b>	<p>Chama amarela/vermelha.</p>	<p>Verifique se o gás está acabando e se há sujeira/umidade no queimador.</p>
<b><i>Cheiro de gás no ambiente</i></b>	<p>Feche a válvula de gás.</p>	<p>Verifique se a válvula está mal conectada ou se é necessário substituí-la.</p>