gorenje
BY
STARCK®

en Instructions for use
pt Instruções de uso

LIB30717
R00-180516

www.gorenje.com

PT

Estimado(a) Cliente!

Este cooktop embutível a gás destina-se ao uso doméstico.
Os nossos produtos são embalados em materiais ecológicos que podem ser reciclados, entregues a um centro de reciclagem ou destruídos sem prejudicar o meio ambiente. Encontrará portanto as marcações apropriadas na embalagem. Quando o aparelho atingir o fim da sua vida útil, entregue-o a um centro de coleta seletiva ou a um serviço que recolhe os aparelhos domésticos usados,
a fim de preservar o meio ambiente.

Instruções de uso

As instruções de uso, destinadas ao usuário, descrevem o aparelho e o modo de usá-lo corretamente. Este manual foi redigido para diferentes modelos da mesma família, é portanto possível que descreva funções que o seu aparelho não possui.

Estas instruções são válidas apenas para o país cujo símbolo está indicado no aparelho. Se o aparelho não possuir nenhum símbolo, é necessário consultar as instruções técnicas correspondentes à regulamentação e às normas em vigor no seu país quando quiser adaptar este aparelho a outro tipo de gás.

Instruções de ligação

A ligação deve ser efetuada segundo as instruções que constam neste manual e em conformidade com as regulamentações e normas em vigor. Essa ligação deve ser realizada exclusivamente por um profissional qualificado.

Placa de identificação

A placa de identificação com as principais características técnicas encontra-se na parte inferior do aparelho.

Reservamo-nos o direito de proceder a modificações que não têm nenhuma influência no bom funcionamento do aparelho.

Guardar cuidadosamente este manual e mantê-lo ao seu alcance. Se vender o seu aparelho, entregue o manual ao seu novo proprietário.

Instruções de segurança	16
Instalação	17
Ligação à rede elétrica	18
Ligação à entrada de gás	19
Características técnicas	20
Operação	23
Limpeza e manutenção	24
Avisos especiais e anomalias	26

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

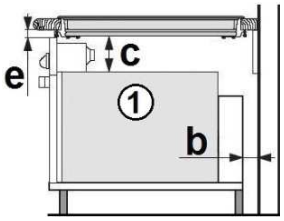
- O aparelho e seus acessório ficam extremamente quentes durante o uso. Tenha cuidado para não tocar nos elementos de aquecimento. Crianças devem ser mantidas afastadas do aparelho, a menos que supervisionadas continuamente.
- Não deixar crianças pequenas sem vigilância quando o aparelho estiver em funcionamento. Risco de queimaduras!
- Este aparelho foi fabricado em conformidade com as normas de segurança em vigor. No entanto, crianças e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência e conhecimentos, podem utilizar o aparelho sob supervisão, desde que tenham recebido instruções sobre o uso seguro do aparelho e desde que compreendam os riscos aos quais estão expostos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- A limpeza e manutenção não deve ser feito por crianças.
- **ATENÇÃO:** As frituras com gordura e óleo podem ser perigosas e provocar incêndio se ficarem sem monitoramento durante o processo de cozimento. Certifique-se de supervisionar constantemente este tipo de alimento (frituras) durante o processo de cozimento. Nunca tente apagar o fogo com água, mas desligue o aparelho e, em seguida, tente abafar as chamas com uma tampa ou um pano úmido.
- **ATENÇÃO:** Perigo de incêndio: não deixe objetos sobre as superfícies de cozimento.
- **ATENÇÃO:** Não utilizar o cooktop se estiver rachado. Se aparecer uma fenda visível, cortar imediatamente a alimentação elétrica do aparelho.
- Se o cabo estiver danificado, deve ser substituído pelo serviço pós-venda do fabricante ou por um profissional qualificado, para evitar situações de perigo.
- Nunca limpar o cooktop com um aparelho de vapor, pois isso pode provocar um curto-circuito.
- Não apoie objetos de metal sobre a superfície do cooktop, tais como facas, garfos, colheres, tampas e similares, pois eles podem ficar extremamente quentes.
- O aparelho não deve ser operado por meio de um temporizador externo ou um controle remoto.
- Este aparelho é exclusivamente destinado ao cozimento dos alimentos; não o use para outro fim, por exemplo para aquecer o local.
- Se outro aparelho elétrico estiver ligado próximo ao cooktop, por favor verifique se o cabo de alimentação não está em contato com as superfícies quentes.
- Não guardar produtos inflamáveis ou sensíveis ao calor debaixo do aparelho (detergentes, aerossóis, etc.).
- Em caso de defeito no funcionamento, desligar imediatamente o aparelho, fechar a entrada principal do gás e contatar o serviço pós-venda.
- O aparelho é fabricado em conformidade com as normas de segurança aplicáveis.
- Não conecte o cooktop à rede elétrica com cabos de extensão ou tomadas múltiplas (T), porque eles não garantem uma boa segurança elétrica (risco de superaquecimento da tomada múltipla, por exemplo).
- Conecte o equipamento à uma conexão elétrica permanente.
- Por razões de segurança, este aparelho só pode ser utilizado após ter sido embutido no móvel.
- Este aparelho não é adequado para uso ao ar livre.
- A instalação do aparelho (classe de instalação: 3) em uma bancada de cozinha e sua conexão à rede elétrica e ao fornecimento de gás devem ser efetuadas exclusivamente por um técnico devidamente qualificado.
- Durante o funcionamento, o cooktop produz calor e umidade. No caso de uso prolongado ou intenso, é necessário ventilar frequentemente a cozinha ou utilizar uma coifa aspirante.
- Nunca utilizar os queimadores se a chama parecer instável.
- Se sentir cheiro de gás, fechar imediatamente a válvula principal do botijão ou do tubo de gás, desligar qualquer fogo (incluindo os cigarros) e ventilar bem o local. Não ligar nenhum aparelho elétrico e contatar urgentemente um profissional do gás.
- Se não se servir do aparelho por um período prolongado (férias, por exemplo), fechar a entrada principal do gás.
- Não ligar os queimadores no vácuo, sem panelas.
- Não utilizar o cooktop como mesa de trabalho. Os objetos afiados podem riscar a superfície.
- Não preparar alimentos em recipientes de alumínio ou de plástico. Não colocar nem objeto de plástico, nem folha de alumínio na superfície vitrocerâmica.
- Verifique, por favor, se as diferentes peças dos queimadores estão corretamente instaladas.
- Em caso de falha do aparelho, desconecte-o imediatamente da rede elétrica e entre em contato com uma assistência técnica autorizada.
- **Não utilize nenhuma frigideira, panela, panela de pressão, grelhador ou placa de grelhar com tamanho maior do que o máximo recomendado para cada queimador; não cubra de forma alguma várias bocas ao mesmo tempo com o mesmo recipiente porque a acumulação do calor pode danificar o aparelho.**

O símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de coleta seletiva para a reciclagem de equipamento elétrico e eletrônico. Ao garantir um descarte adequado deste produto, ajudará a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorreto do produto. Para obter informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, contate os serviços municipais locais, o centro de coleta seletiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

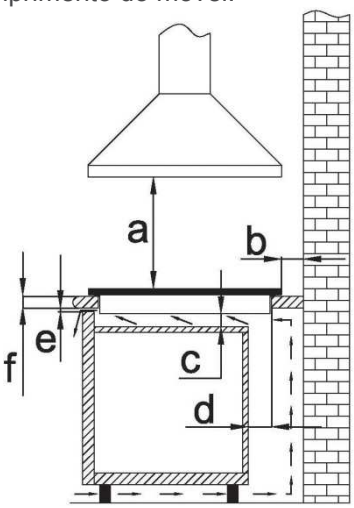
INSTALAÇÃO

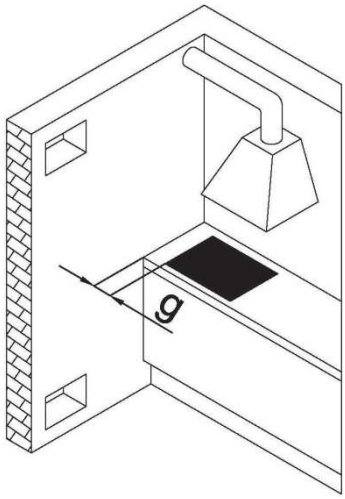
- Por medida de segurança, o aparelho deve ser embutido na bancada e ligado à rede elétrica apenas por um profissional qualificado.
- As placagens, as colas e os revestimentos da bancada devem ser termostáveis (100°C), caso contrário, podem deformar-se devido a uma fraca estabilidade térmica.
- As figuras abaixo ilustram as formas não recomendadas e recomendadas de Instalação:

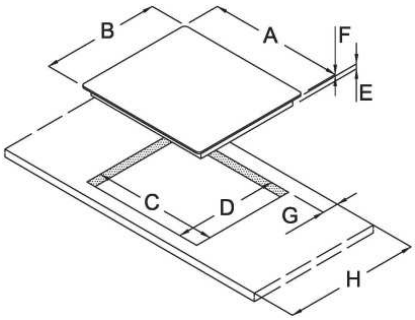
- Não pode ser instalados elementos de madeira maciça na bancada, atrás do cooktop, se respeitar a distância mínima indicada nas figuras sobre a instalação.
- Se um móvel estiver instalado ao lado do cooktop, a distância mínima entre o móvel e o aparelho deve ser de 250 mm.
- As distâncias recomendadas para o bom funcionamento do aparelho, são mostrados nas figuras abaixo.
- O móvel embaixo do cooktop não deve possuir gavetas. Se o móvel tiver uma estante, deve ficar situada a pelo menos 20 mm debaixo da superfície inferior do cooktop. O espaço entre a estante e o aparelho deve ficar livre, não o utilizar para guardar diferentes objetos.
- Os elementos suspensos acima do cooktop devem ser instalados de forma a não perturbar o seu trabalho.
- A distância entre o cooktop e a coifa deve ser idêntica à indicada nas instruções de instalação da coifa. Veja as instruções de instalação e de uso do fabricante da coifa para obter mais detalhes. Se as instruções do fabricante não estão disponíveis ou, se existem objetos inflamáveis acima do aparelho, a distância mínima é de 800mm.
- Instale primeiramente o exaustor (coifa) a fim de evitar possiveis danos ao cooktop.
- Na frente, é igualmente indispensável deixar uma abertura de pelo menos 5 mm de altura em todo o comprimento do móvel.
- O aparelho não deve ser instalado sobre um refrigerador, freezer, máquina de lavar-louça, máquina de lavar roupa ou secadora de roupa.
- **Apenas os fornos equipados com um ventilador de resfriamento ① podem ser instalados embaixo deste cooktop.**
- Antes de instalar o forno, será necessário retirar o painel traseiro do móvel de embutimento ou realizar um corte, de forma a liberar toda a superfície traseira da área de cozimento. Na frente, é igualmente indispensável deixar uma abertura de pelo menos 5 mm de altura em todo o comprimento do móvel.



a	min. 800 mm
b	min. 50 mm
c	min. 20 mm
d	min. 80 mm
e	min. 5 mm
f	25-40 mm
g	min. 250 mm

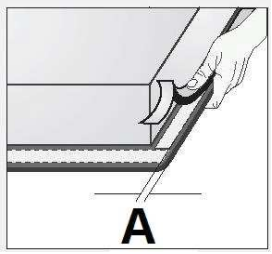






A (mm)	750
B (mm)	520
C (mm)	720
D (mm)	480
E (mm)	35
F (mm)	11,5
G (mm)	min.50
H (mm)	min.600

Instalação da gaxeta de vedação (para aparelhos em vidro)

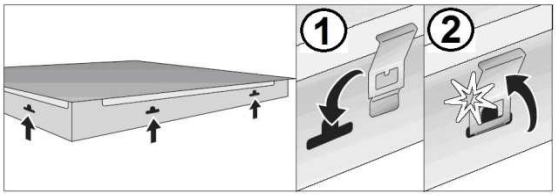


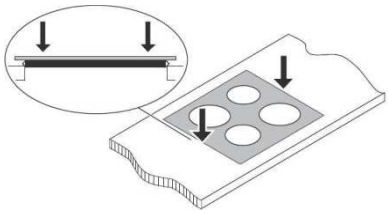
Antes de inserir o aparelho no recorte da bancada, é indispensável colocar a junta de espuma fornecida na face inferior do vidro.
Não instale o aparelho sem a junta de espuma!

Para colocar a junta, proceda da seguinte forma:
- Retire a fita adesiva que protege a junta.
- Depois, aplique a junta na face inferior do vidro, a **A**=2 ou 3 mm da extremidade. A junta deve ser aplicada em toda a volta do vidro e não passar dos cantos.
- Enquanto colocar a junta, o vidro não deve entrar em contato com objetos pontiagudos.

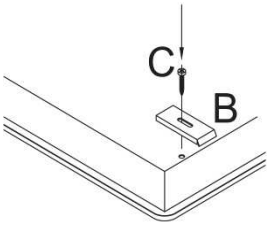
Procedimento de instalação (com abas de fixação)

- A bancada deve ser perfeitamente nivelada;
- Limpar e proteger as superfícies cortadas com um material vedante adequado para evitar a dilatação causada pela humidade. O material vedante deve ser resistente ao calor;
- Coloque as travas fornecidas no local indicado;
- Passe o cabo para baixo através do recorte;
- Inserir o cooktop na parte recortada;
- Pressionar com firmeza por cima.





Procedimento de instalação (com suportes de fixação)



- A bancada deve ser perfeitamente nivelada;
- Limpar e proteger as superfícies cortadas com um material vedante adequado para evitar a dilatação causada pela humidade. O material vedante deve ser resistente ao calor;
- Passe o cabo para baixo através do recorte;
- Inserir o cooktop na parte recortada;
- Centralize o aparelho no recorte;
- Fixe o cooktop usando os suportes e acessórios fornecidos. Utilize os orifícios situados na parte inferior para fixar os suportes **B** com os parafusos **C**.

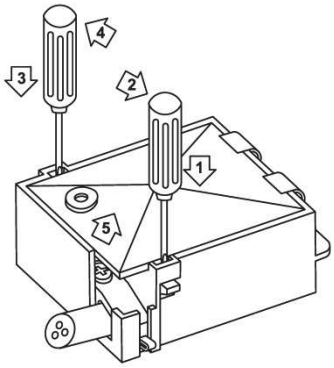
LIGAÇÃO À REDE ELÉTRICA

- A ligação deve ser efetuada **APENAS** por um profissional qualificado.
- A ligação à terra da instalação elétrica deve estar em conformidade com as regulamentações e as normas em vigor.
- Para ter acesso aos terminais de ligação, abrir a tampa da caixa de ligação.
- Antes de proceder à ligação, verificar primeiro se a tensão indicada na placa de identificação corresponde à tensão do setor do usuário. Um eletricista deve verificar a tensão com ajuda do instrumento de medida apropriado!
- A placa de identificação com as principais características técnicas encontra-se na parte inferior do aparelho.
- Obrigatório o uso de disjuntor separado (exclusivo) para o aparelho e de acordo com sua característica elétrica a fim de evitar sobretensão (contate seu eletricista).
- Quando terminar a ligação, os fios desencapados e os cabos isolados sob tensão devem ser corretamente protegidos para evitar qualquer contato acidental.

AVISO!
- Antes de proceder a cada intervenção, cortar a alimentação elétrica do aparelho. Deve ser ligado em função da tensão da rede, segundo as indicações do esquema das ligações!
- Ligar o fio terra ao terminal identificado pelo símbolo de terra normalizado.
- Manter o cabo de alimentação no devido lugar com uma abraçadeira que o protege contra o arranque.
- Após ter efetuado a ligação, colocar em funcionamento todos os queimadores durante cerca de 3 minutos para verificar o seu bom funcionamento.
- Uma ligação incorreta pode danificar alguns elementos do aparelho. Os danos não estão cobertos pela garantia.

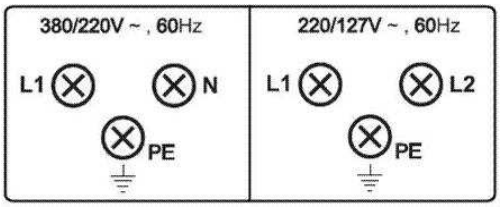
• O cabo de alimentação na parte traseira do aparelho deve ficar posicionado de forma a não tocar no painel traseiro do cooktop, pois essa parte aquece muito durante o funcionamento.

Esquema das ligações



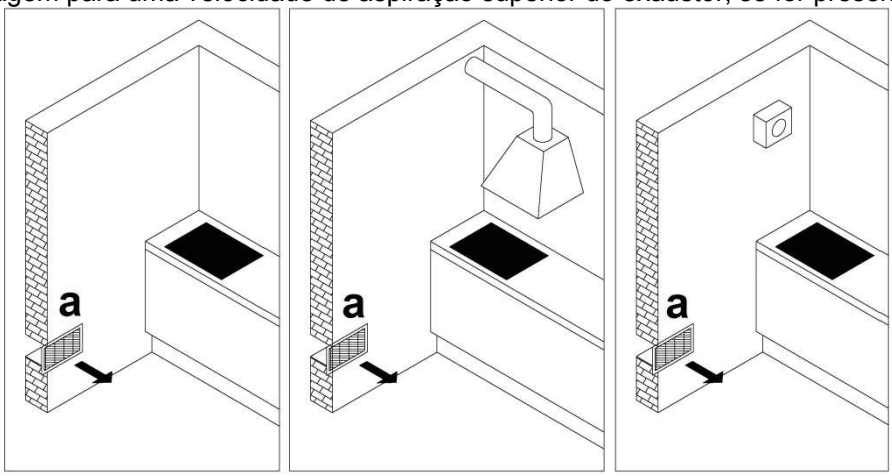
Para a ligação, pode-se usar:
• H05RR-F , 3x1,5mm^2
• H07RN-F , 3x1,5mm^2
• H05RN-F , 3x1,5mm^2
• H05V2V2-F , 3x1,5mm^2
• H05VV-F , 3x1,5mm^2

LINHA	L	CASTANHO
TERRA	⏚	AMARELO / VERDE
NEUTRO	N	AZUL



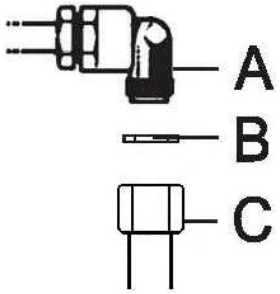
LIGAÇÃO À ENTRADA DE GÁS

• Quando ligar o aparelho à entrada de gás, seguir as recomendações da companhia de distribuição de gás. Apenas um profissional autorizado pela companhia de gás ou um técnico do serviço pós-venda está habilitado a efetuar essa intervenção.
• Antes de começar a instalação, verificar primeiro se as condições de ligação da sua residência à rede de gás natural (tipo de gás e pressão) correspondem às especificações do aparelho. As especificações do aparelho relativas à ligação ao gás constam da placa de identificação.
• O aparelho não pode ser ligado a um sistema de evacuação dos fumos de combustão.
• **AVISO:** É fundamental garantir uma ventilação suficiente (**a** = min. 100 cm^2). A utilização de um aparelho a gás gera calor, umidade e produtos de combustão no local onde fica instalado. Verifique se a cozinha está bem ventilada, especialmente durante o uso do aparelho; não obstrua as aberturas naturais de ventilação ou instale um exaustor. O uso intensivo e prolongado do aparelho pode necessitar de uma ventilação complementar, por exemplo a abertura de uma janela ou a passagem para uma velocidade de aspiração superior do exaustor, se for presente.



Ligação

• O cooktop está equipado, na parte inferior, com um tubo rosqueado para a ligação à entrada de gás.
• Durante a ligação, segure firmemente no anel-cotovelo de ligação para o impedir de rodar.
• Para garantir a impermeabilidade dos anéis de ligação, utilize massa para junta e juntas não metálicas autorizadas.
• As juntas não metálicas são de uso único. A sua espessura não deve sofrer uma deformação de mais de 25 %.
• O aparelho deve ser ligado à entrada de gás com um tubo flexível certificado pelo INMETRO.
• O tubo flexível de ligação deve poder mexer-se livremente. Não deve ficar em contato com o painel inferior do cooktop nem com peças móveis do móvel adjacente (uma gaveta, por exemplo).
• **Após ter ligado o aparelho à entrada de gás, verifique a impermeabilidade de todos**



os anéis de ligação.

A. Anel de ligação EN 10226-1/-2 ou EN ISO228-1 (em função da regulamentação sobre as ligações própria a cada país) R1/2
B. Junta não metálica com espessura de 2 mm
C. Adaptador do tubo flexível para butano ou propano (em função da regulamentação sobre as ligações própria a cada país).

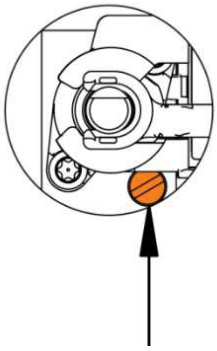
Apenas utilize tubos e juntas de impermeabilidade em conformidade com as normas em vigor. Os tubos devem ser instalados de forma a não ultrapassar um comprimento total de 2000 mm. Para facilitar a instalação e prevenir o vazamento de gás, fixe primeiro o anel de ligação rotativo ao cooktop, e depois ao tubo de gás. Inverter essa sequência pode comprometer a impermeabilidade ao gás entre o tubo e o cooktop.

⚠ **Quando terminar a instalação:**
- **Verifique a impermeabilidade de todos os anéis de ligação utilizando uma solução de sabão e nunca uma chama;**
- **Verifique igualmente se o tubo flexível não entra em contato com uma peça móvel (uma gaveta, por exemplo) e não está numa posição em que poderia ficar danificado;**
- **Verifique se os queimadores funcionam corretamente. A chama deve estar claramente visível e ter um cone azul-verde bem esticado. Se a chama parecer instável, aumentar a potência mínima.**

Adaptação a um outro tipo de gás

- Não é necessário tirar o aparelho da bancada para o adaptar a outro tipo de gás.
- Antes de proceder à adaptação, desligar o aparelho da rede elétrica e fechar a válvula de gás.
- Retire a grelha de suporte, as tampas e as coroas dos queimadores.
- Substituir os injetores existentes, cuja potência nominal está especificada, pelos injetores correspondentes ao tipo de gás escolhido (ver a tabela dos injetores). Nos queimadores duplos, os elementos de regulagem encontram-se atrás da placa de proteção do injetor principal.
- No fim da operação, substitua a antiga etiqueta por uma nova mencionando os injetores instalados.
- A categoria e os tipos de gás correspondentes que podem ser utilizados estão indicados na Tabela “Adaptação a um outro tipo de gás”.

Ajuste do fluxo mínimo



Instruções para o gás encanado (G110, G120, G150.1) e metano (G20, G25)

1. Acende o queimador e ajuste na posição mínima.
2. Retire os botões de controle e as juntas.
3. Gire o parafuso de ajuste até obter uma chama mínima regular:
   - no sentido anti-horário para aumentar o fluxo do gás
   - no sentido horário para reduzir o fluxo do gás
4. Remonte o manípulo e verifique a estabilidade da chama (a chama não deve apagar-se quando girar o botão rapidamente entre a posição máxima e mínima).
5. Repita o processo em todos os queimadores.

Instruções para o gás liquidificado (GLP: G30, G31)
Aperte totalmente o parafuso no sentido horário.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

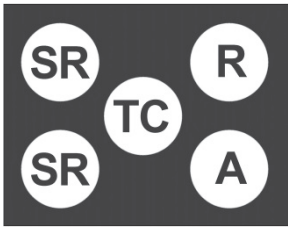
	564684
A: Auxiliar **R:** Rápido **SR:** Semi-rápido **TC:** Tripla chama	
Tensão de funcionamento	220-240 V~ ; 60 Hz
Tipo de gás	GN
Potência total	11300 W

TABELA DOS INJETORES

Queimador		A	SR	R	TC
Potência calorífica nominal (kW)		1,00	1,75	3,00	3,80
Potência reduzida (kW)		0,45	0,70	1,00	1,80
Ø INJETOR (mm)					
GLP	G30=30mbar	0,50	0,65	0,85	0,98
GN	G20=20mbar	0,72-X	0,97-Z	1,28-H3	1,35-K
Ø BY-PASS (DESVIO) (mm)					
GLP	G30=30mbar	0,27	0,31	0,42	0,62
GN	G20=20mbar	REG.	REG.	REG.	REG.

ADAPTAÇÃO A UM OUTRO TIPO DE GÁS

PAÍS DE DESTINO	CATEGORIA	GÁS E PRESSÃO DE ALIMENTAÇÃO
BR	II2,3	GN ; GLP

EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

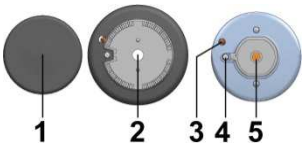
	564684
TIPO DE COOKTOP	EMBUTIDO
N° DE QUEIMADORES	5
EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	61,6%

QUEIMADOR	EFICIÊNCIA ENERGÉTICA
A	-
SR	62,0%
R	63,0%
TC	59,5%

Precauções de segurança

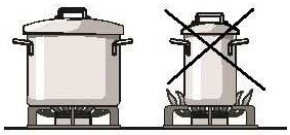
- **Os queimadores estão equipados com um dispositivo de segurança que controla a presença da chama. No caso de extinção acidental (líquidos que transbordam da panela, corrente de ar, etc.):**
  - **o dispositivo de segurança corta automaticamente a entrada do gás e impede-o de espalhar-se no ambiente;**
  - **um dispositivo integrado ao cooktop tenta ligar novamente o queimador (até três vezes).**

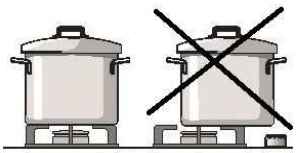
- A tampa do queimador deve ser sempre posicionada com precaução. Por favor, verifique se os orifícios da coroa não estão obstruídos.



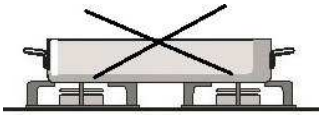
1. Tampa do queimador
2. Coroa do queimador com suporte da tampa
3. Dispositivo de controle da chama
4. Vela de ignição
5. Injetor

Panelas





- Selecionar recipientes com dimensões adequadas para otimizar a duração de cozimento e o consumo de gás. O diâmetro dos recipientes utilizados é primordial.
- Para tirar o máximo proveito dos queimadores, utilize panelas de fundo plano com um diâmetro adequado ao queimador usado.
- Se a chama ultrapassar as beiras de uma panela muito pequena, a panela ficará danificada rapidamente e o consumo de gás será mais elevado.
- Para panelas e caçarolas com um diâmetro mais pequeno (cafeteiras e chaleiras, etc.), a potência do queimador usado deve ser regulada para que a chama cubra o fundo sem ultrapassar a beira.
- A combustão do gás necessita de oxigénio. Se os recipientes forem grandes demais, o ar chegará dificilmente ao queimador e o rendimento será menor.
- Não utilizar caçarolas com fundos côncavos ou convexos.
- Centralize bem a panela na trempe, para avitar o risco de tombamento.
- Nunca coloque as panelas diretamente sobre os queimadores, mas sempre apoiadas nas



trempes. Certifique-se de que as trempes e queimadores estão bem encaixados antes de usar.

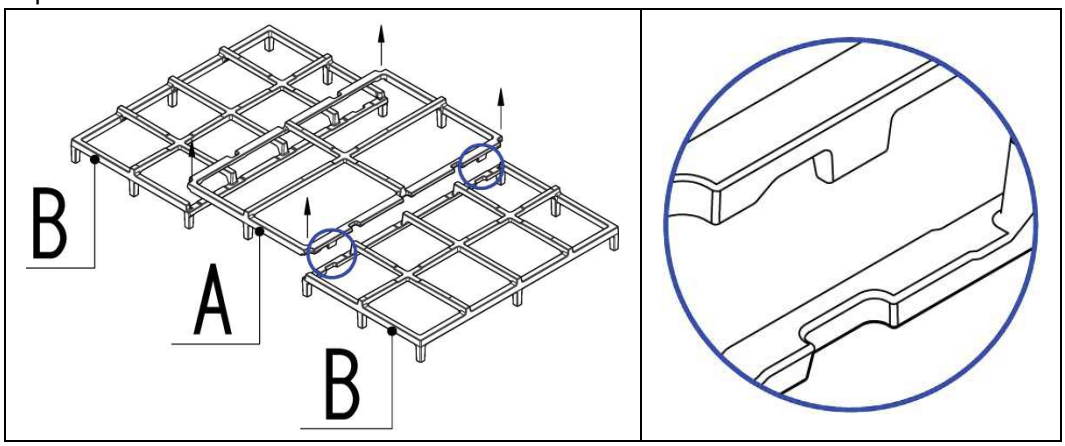
- Não coloque panelas grandes sobre os queimadores localizados perto dos botões de controle. Estes podem ser danificados pelas altas temperaturas.
- Nunca use dois queimadores para aquecer uma única panela.
- Não use panelas de ferro fundido, frigideiras, caçarolas de barro, etc por um longo período de tempo na potência máxima, especialmente em cooktop em vidro.
- As panelas devem ser colocadas sobre o aparelho com cuidado. Não bata a panela e não coloque peso excessivo sobre ele.
- O aço inoxidável da mesa pode mudar a cor / manchar quando sujeitos a calor excessivo, portanto, não recomendamos cozimento prolongado com panelas de barro ou panelas de ferro fundido. Evite o uso de folha de alumínio para proteger a mesa.
- **Não utilize nenhuma frigideira, panela, panela de pressão, grelhador ou placa de grelhar com tamanho maior do que o máximo recomendado para cada queimador; não cubra de forma alguma várias bocas ao mesmo tempo com o mesmo recipiente porque a acumulação do calor pode danificar o aparelho.**

TIPO DE QUEIMADOR	DIÂMETRO DA PANELA
A	12 - 18 cm
SR	18 - 22 cm
R	22 - 24 cm
TC	22 - 26 cm

Suportes de panela

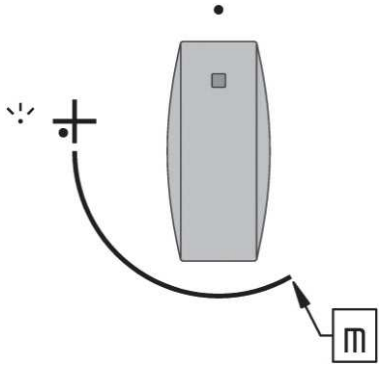
Para qualquer operação que envolva a remoção dos suportes de panela, proceda da seguinte maneira:

5. certifique-se de que não tem nenhuma panela ou acessório sobre os suportes de panela;
6. com cuidado, levante verticalmente o suporte de panela (A) até que ele esteja completamente separado dos outros suportes de panela (B);
7. mova também os outros suportes de panela (B);
8. ao final da operação, coloque de volta os suportes de panela seguindo os mesmos passos na ordem inversa.



OPERAÇÃO

Controles do cooktop



Válvula de gás fechada

Ignição

Potência máxima

Potência mínima

Ignição e operação dos queimadores

Instruções para o usuário
Este aparelho destina-se exclusivamente ao cozimento doméstico. Qualquer outra utilização é considerada inadequada e portanto perigosa.
O fabricante não se responsabiliza por danos causados por uma utilização inadequada, incorreta ou irracional.

Utilização dos queimadores
- Se não utilizar o cooktop por alguns dias, aguarde alguns segundos antes de ligar os queimadores a fim de liberar qualquer ar dos tubos.
- Os queimadores do cooktop estão equipados com uma ignição automática: para ligá-los, simplesmente aperte o botão e gire-o até a pequena estrela. O aparelho utilize uma vela de ignição.
- Se a chama não se acender nos próximos cinco segundos, gire o botão de volta à posição “Válvula de gás fechada”. e repita o processo; se a ignição não funcionar por causa de uma falha elétrica ou devido à umidade das velas de ignição, pode também acender o queimador usando um fósforo ou um isqueiro a gás.
- Para os modelos com um dispositivo de segurança (que interrompe a entrada de gás caso a chama se apague acidentalmente), é possível acender os queimadores segundo a descrição acima, mas assegure-se que **o botão fique apertado por 5 a 6 segundos após a ignição da chama.** Esse tempo é suficiente para o dispositivo de segurança e a chama fica acesa continuamente.
- Em seguida, a chama pode ser ajustada entre o nível mínimo e máximo. Qualquer ajuste entre “Válvula de gás fechada”. e a grande chama não é recomendado, pois a chama fica instável nesse intervalo e pode apagar-se.
- Para desligar o queimador, gire o botão à posição “Válvula de gás fechada”.

AVISO: Após a limpeza do cooktop, verifique se os queimadores estão bem firmes no lugar e que não interferem com a ignição.

AVISO: Se a chama do queimador apagar-se acidentalmente, desligue o botão e aguarde pelo menos um minuto antes de tentar novamente.

AVISO: A utilização de um aparelho a gás gera calor, umidade e produtos de combustão no local onde fica instalado. Verifique se a cozinha está bem ventilada, especialmente durante o uso do aparelho; não obstrua as aberturas naturais de ventilação ou instale um exaustor. O uso intensivo e prolongado do aparelho pode necessitar de uma ventilação complementar, por exemplo a abertura de uma janela ou a passagem para uma velocidade de aspiração superior do exaustor, se for presente.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Não limpar o cooktop com um aparelho de vapor. O vapor poderia atingir os componentes elétricos e provocar um curto-circuito.

- O aparelho deve ser limpo regularmente, de preferência após cada utilização, depois de ter resfriado.
- Para evitar as manchas de água e os depósitos de calcário, utilize um pano macio para secar as superfícies que foram limpas com água.
- O transbordamento de alimentos ferventes pode causar a descoloração das peças do queimador e do cooktop. **Limpe qualquer derramamento imediatamente.**

Para evitar de danificar as superfícies externas do seu aparelho, não utilizar:

- detergentes contendo soda cáustica, substâncias alcalinas, amônia, ácidos ou cloreto
- detergentes anticalcários
- removedores de manchas ou de ferrugem
- detergentes abrasivos, por exemplo detergentes em pó ou detergentes cremosos
- detergentes à base de solventes
- detergentes para lavar louça
- detergentes para grelhadores e fornos
- detergentes para vidro
- escovas ou esponjas duras e abrasivas, por exemplo palhas de aço, escovas e esponjas previamente usadas com detergentes abrasivos
- objetos afiados e pontiagudos (esses podem danificar a junta entre o caixilho e a bancada).

Superfícies de aço inoxidável

Limpe as superfícies de aço inoxidável com um pano de microfibra ou com um pouco de água morna e um detergente neutro em uma esponja macia. Em caso de manchas secas resistentes, deixe de molho primeiro.
Enfim, seque com um pano macio.
O detergente para cooktop em aço inoxidável pode ser usado para limpar o caixilho quando for necessário. Pressione uniformemente no sentido do padrão.
O produto de manutenção do aço inoxidável pode ser usado após a limpeza para ajudar a manter a aparência do seu aparelho e para prevenir as manchas.
Aplique levemente com um pano macio segundo as instruções na embalagem.

Superfícies impressas

A impressão pode ser danificada se a sujeira (por exemplo alimentos ou líquidos contendo sal, azeite de oliva,etc.) não for retirada rapidamente.
Limpe a sujeira imediatamente.
Não utilizar nenhum detergente para o aço inoxidável nas superfícies impressas, pois isso apagaria a impressão.

Grelha de suporte

Não limpar a grelha de suporte no lava-louças.
Retire a grelha de suporte. Limpe a grelha com um pouco de água morna e um detergente neutro em uma esponja macia. Em caso de manchas secas resistentes, deixe de molho primeiro.
Após a limpeza, seque todas as superfícies com um pano limpo.

Botões de controle

Retire os botões de controle. Limpe os botões com um pouco de água morna e um detergente neutro em uma esponja macia. Em caso de manchas secas resistentes, deixe de molho primeiro.
Após a limpeza, seque todas as superfícies com um pano limpo.

Queimadores

Não limpar nenhuma peça do queimador no lava-louças.
O queimador deve ser desmontado e em seguida limpo manualmente com um pouco de água morna e um detergente neutro em uma esponja macia.
As peças do queimador que não podem ser retiradas devem ser limpas apenas com um pano úmido.
A vela de ignição e o dispositivo de controle da chama devem ser limpos cuidadosamente com uma pano bem torcido.
Não deixe o acendedor ficar molhado, pois nesse caso não se acenderá.
Após a limpeza, seque todas as superfícies com um pano limpo.
Verifique se os orifícios da coroa estão limpos e completamente secos.
A superfície da tampa do queimador perderá o brilho com o tempo. Isso é normal e não terá nenhuma incidência no funcionamento dos queimadores.

Superfície de vidro

Fig.1

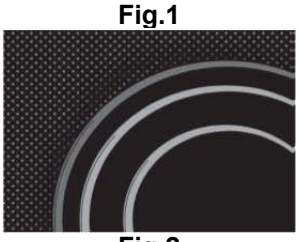


Fig.2

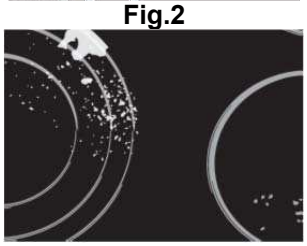


Fig.3

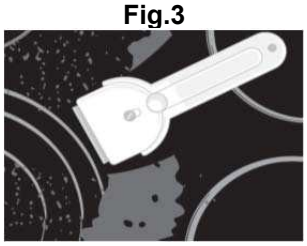


Fig.4

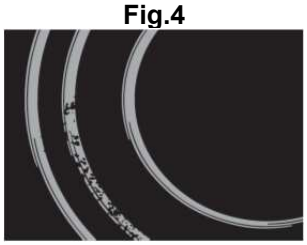


Fig.5

A superfície de vidro resfriada deve ser limpa regularmente após cada utilização, caso contrário, o mais pequeno resíduo pode ficar carbonizado na superfície quente durante a utilização a seguir.
Utilizar regularmente produtos de limpeza destinados especialmente à vidro. Esses produtos formam uma camada protetora contra a água e os respingos que poderão ser facilmente eliminados.

Limpar o pó ou os eventuais depósitos da superfície de vidro e do fundo dos recipientes antes de cada utilização pois podem danificar o aparelho (fig.1).

Para limpar a superfície de vidro não use:
• palhas de aço;
• esponjas abrasivos;
• detergentes abrasivos;
• produtos agressivos em aerossol;
• produtos anticalcários;
porqe eles podem danificar a superfície (Fig.1 and Fig.2).

As manchas secas ou carbonizadas podem ser eliminadas:
- com detergentes destinados à vidro respeitando as instruções do fabricante;
- com uma espátula. Não deixe o cabo de plástico da espátula entrar em contato com a superfície quente. Ter cuidado em não se machucar com a espátula!

Os pequenos respingos podem ser limpos com uma esponja macia e úmida. Limpar em seguida a superfície com um pano seco (Fig.3).

As manchas de água podem ser limpas com vinagre diluído em água. Não utilizar essa solução para limpar o caixilho do cooktop (alguns modelos podem perder o brilho).

AVISO: Limpar em seguida o aparelho pois, ao aquecer, as manchas de detergentes podem danificar a superfície de vidro.
O açúcar e os alimentos com açúcar podem danificar irremediavelmente a superfície de vidro (Fig.5). Por essa razão, remover imediatamente com uma espátula o açúcar e os alimentos doces derramados na superfície, mesmo se o queimador ainda estiver quente (Fig.4).

Os pictogramas serigrafiados podem ser apagados (Fig.2) se utilizar:
• detergentes potentes demais;
• palhas de aço;
• o fundo do seu recipiente estiver deformado ou danificado;

A mudança de cor da superfície de vidro:
- não tem incidência no bom funcionamento do aparelho;
- na maioria dos casos, a descoloração é causada por resíduos carbonizadas ou é a consequência da fricção dos fundos dos recipientes não adaptados (como as panelas de alumínio ou de cobre). É muito difícil recuperar completamente a cor original;

Importante: As imperfeições descritas acima apenas alteram a estética e não têm nenhuma influência direta no funcionamento do aparelho. A reparação do aparelho alterado por esses defeitos estéticos não está coberta pela garantia.

AVISOS ESPECIAIS E ANOMALIAS

- Durante o período de garantia, qualquer reparação deve ser efetuada apenas por serviços autorizados pelo fabricante.
- Antes de iniciar qualquer intervenção, desligue o aparelho da alimentação elétrica retirando o fusível ou retirando o cabo de alimentação da tomada.
- As intervenções e reparações não autorizadas do aparelho podem causar um choque elétrico ou um curto-circuito; portanto, não tentar efetuar reparações por si mesmo. Entregue qualquer intervenção a um serviço pós-venda autorizado ou a um profissional qualificado.
- Em caso de pequenas avarias, consulte as instruções seguintes para eliminar a causa por si mesmo.
- Por favor notar que o serviço pós-venda não é coberto pela garantia se a disfunção do aparelho for provocada pela ligação errada ou por uma utilização não conforme. Nesse caso, o custo de reparação ficará ao encargo do usuário.

Seguem abaixo alguns conselhos para resolver problemas comuns.

A chama do queimador está irregular / instável.	Ajuste incorreto da potência de gás.	Um profisissional deve verificar o tubo de gás!
A chama do queimador muda de repente.	Montagem incorreta das peças do queimador.	Montar as peças do queimador corretamente.
O acendimento do queimador é muito lento.	Montagem incorreta das peças do queimador.	Montar as peças do queimador corretamente.
A chama apaga-se logo após a ignição.	O botão não foi apertado o tempo suficiente ou com bastante força.	Manter o botão apertado durante mais tempo. Antes de soltar o botão, aperte firmemente em cima.
A grelha mudou de cor ao redor dos queimadores.	Fenômeno normal provocado pela temperatura elevada.	Limpar a grelha com um produto de manutenção para o metal.
A alimentação elétrica geral não funciona.	O fusível pode estar queimado.	Verificar o fusível e substituí-lo se necessário.
O acendedor elétrico dos queimadores não funciona.	Resíduos de alimentos ou de detergente entre a vela de ignição e o queimador.	Desmontar o queimador e limpar com cuidado a abertura entre a vela de ignição e o queimador.
A tampa do queimador está suja.	Manchas normais.	Limpar a tampa com um produto de manutenção para o metal.

Se, apesar dos conselhos acima, não conseguir resolver o problema por si mesmo, contate o nosso serviço pós-venda.