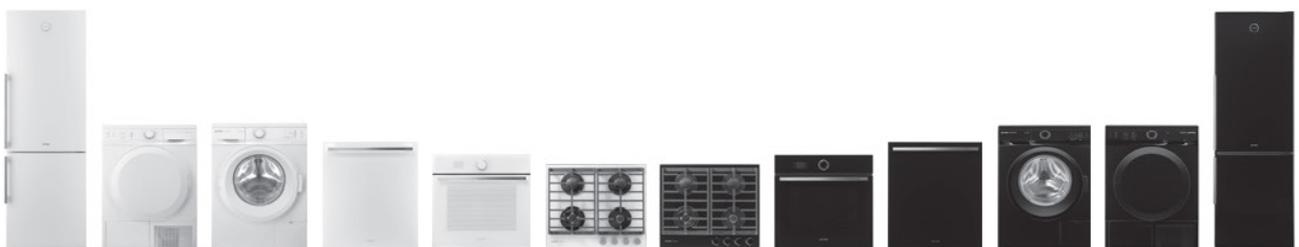




pt Instruções de uso



Estimado(a) Cliente!

Este aparelho 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	4
Instalação	5
Ligação à rede elétrica	6
Ligação à entrada de gás	7
Características técnicas	8
Operação	11
Limpeza e manutenção	12
Avisos especiais e anomalias	14

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- O aparelho e as suas partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização. Tenha muito cuidado em não tocar nos elementos aquecedores. Mantenha as crianças menores de 8 anos afastadas do aparelho, exceto se as vigiar permanentemente.
 - Não deixar crianças pequenas sem vigilância quando o aparelho estiver em funcionamento. Risco de queimaduras!
 - As crianças a partir de 8 anos e as pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, podem utilizar este aparelho se tiver tido instruções prévias sobre a forma como se servir do mesmo em toda a segurança e de ter entendido os riscos aos quais se expõem.
 - Não deixe as crianças brincar com o aparelho.
 - As crianças não devem proceder sem vigilância à limpeza ou à manutenção do aparelho.
 - **AVISO:** Durante o cozimento, o óleo muito quente pode inflamar-se facilmente, o que representa um risco de incêndio e de queimaduras. É portanto necessário vigiar continuamente as frituras. Nunca tente desligar o fogo com água, mas desligue imediatamente o aparelho, e depois coloque uma tampa em cima do recipiente e tente abafar as chamas com um cobertura anti-fogo.
 - **AVISO:** risco de incêndio; não deixe nenhum objeto em cima da placa de cozedura.
 - **AVISO:** Não utilizar o cooktop se estiver rachado. Se aparecer uma fenda visível, cortar imediatamente a alimentação elétrica do aparelho.
 - Nunca limpar o cooktop com um aparelho de vapor, pois isso pode provocar um curto-circuito.
 - Nunca pose utensílios de metal tais como facas, garfos, colheres, tampas e objetos similares em cima da placa de cozedura, pois podem tornarem-se 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 de acordo com as normas de segurança em vigor.
 - Não ligue o aparelho à rede elétrica por intermédio de uma extensão ou de uma multi-tomada, pois não oferecem nenhuma segurança suficiente (risco de sobreaquecimento com uma tomada múltipla).
 - Ligue o aparelho a uma ligação permanente.
 - O aparelho (Aparelho da classe 3) deve ser embutido, ligado à rede elétrica e à entrada de gás exclusivamente por um profissional 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.
 - Com o tempo, a superfície das placas elétricas em fundição e as gargantilhas podem ficar descoloridas. A sua recuperação não está coberta pela garantia.
- ⚠ **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.**



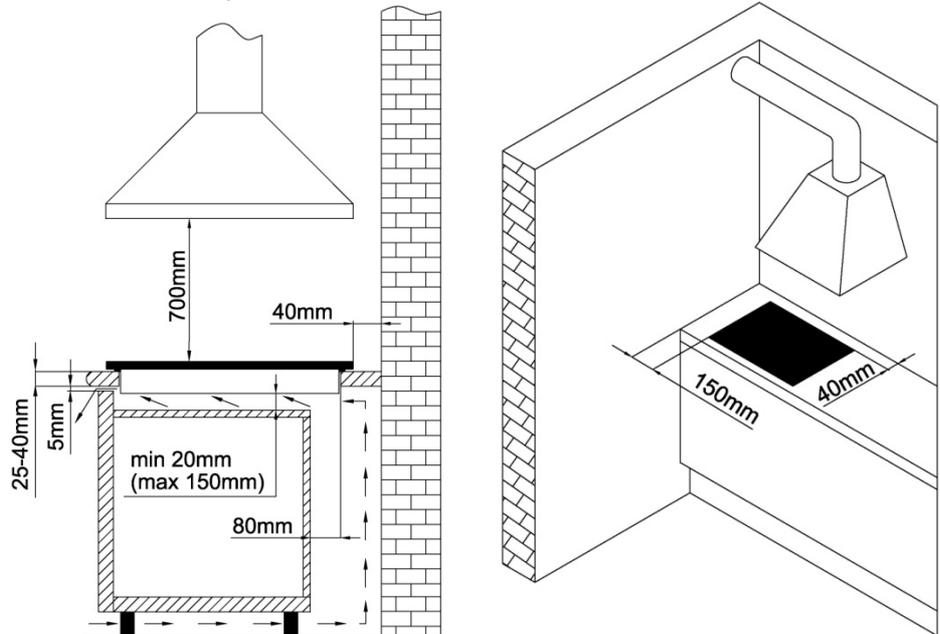
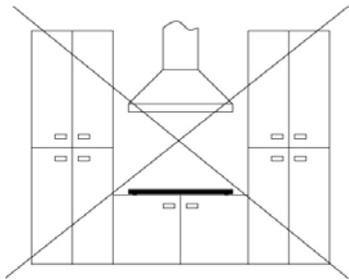
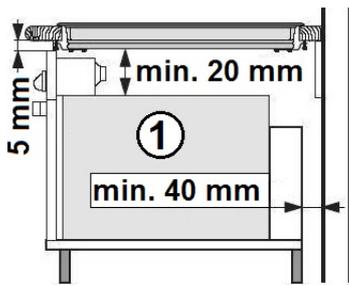
O símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de coleta seletiva para a reciclagem de equipamento elétrico e eletrônico. Ao garantir um descarte adequado deste produto, ajudará a evitar eventuais consequências 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

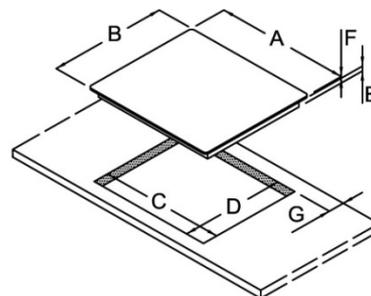
- Por medida de segurança, o aparelho deve ser embutido na bancada e ligado à rede elétrica apenas por um profissional qualificado.
- As placagens, as colas e os revestimentos da bancada devem ser termostáveis (100°C), caso contrário, podem deformar-se devido a uma fraca estabilidade térmica.
- O cooktop deve ser embutido numa bancada de 600 mm de largura ou mais.
- Após a instalação, os dois elementos de fixação situados na parte da frente devem ser acessíveis pela parte inferior.
- O móvel embaixo do cooktop não deve possuir gavetas. Se o móvel tiver uma estante, deve ficar situada a pelo menos 20 mm abaixo 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. A distância mínima é de 700mm
- Se um móvel estiver instalado ao lado do cooktop, a distância mínima entre o móvel e o aparelho deve ser de 150 mm.
- Podem ser instalados elementos de madeira maciça na bancada, atrás do cooktop, se respeitar a distância mínima indicada nas figuras sobre a instalação.
- A distância mínima entre o cooktop e a parede eventualmente situada atrás está indicada no esquema de instalação.
- O cooktop pode ser embutido em uma bancada de 25 a 40 mm de espessura.
- Na frente, é igualmente indispensável deixar uma abertura de pelo menos 5 mm de altura em todo o comprimento do móvel.

• **Apenas os fornos equipados com um ventilador de resfriamento ① podem ser instalados embaixo deste cooktop.**

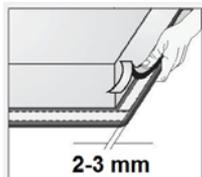
• Antes de instalar o forno, será necessário retirar o painel traseiro do móvel de embutimento ou realizar um corte, de forma a liberar toda a superfície traseira da área de cozimento. Na frente, é igualmente indispensável deixar uma abertura de pelo menos 5 mm de altura em todo o comprimento do móvel.



	426143	426144
A (mm)	585	
B (mm)	510	
C (mm)	560	
D (mm)	480	
E (mm)	40	
F (mm)	9	
G (mm)	50	



Instalação da junta em espuma



Antes de inserir o aparelho no recorte da bancada, é indispensável colocar a junta de espuma fornecida na face inferior do cooktop (ver a figura).

Não instale o aparelho sem a junta de espuma!

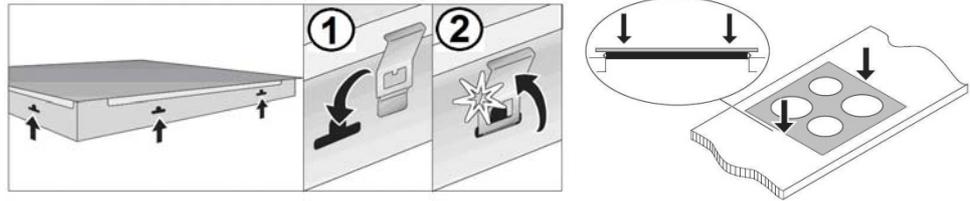
Para colocar a junta, proceda da seguinte forma:

- Retire a fita adesiva que protege a junta.
- Depois, aplique a junta na face inferior do vidro, a 2 ou 3 milímetros da extremidade (como indicado na ilustração). A junta deve ser aplicada em toda a volta do vidro e não passar dos cantos.

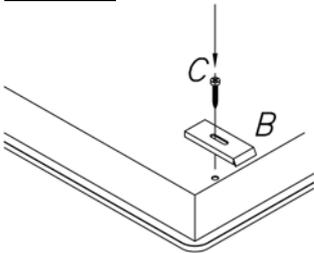
- Enquanto colocar a junta, o vidro não deve entrar em contato com objetos pontiagudos.

Procedimento de instalação (com abas de fixação)

- A bancada deve ser perfeitamente nivelada.
- Limpar e proteger convenientemente as superfícies cortadas.
- Ligar o cooktop à rede elétrica e à entrada de gás (ver as instruções dos capítulos “Ligação à rede elétrica” e “Ligação à entrada de gás”).
- Aplicar a junta adesiva fornecida na beira inferior do cooktop.
- Inserir o cooktop na parte recortada e pressionar com firmeza por cima.



Procedimento de instalação (com suportes de fixação)



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

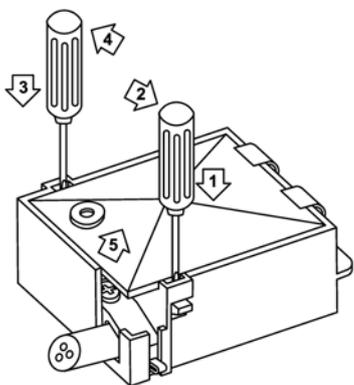
- A ligação deve ser efetuada apenas por um profissional qualificado.
- A ligação à terra da instalação elétrica deve estar em conformidade com as regulamentações e as normas em vigor.
- Para ter acesso aos terminais de ligação, abrir a tampa da caixa de ligação.
- Antes de proceder à ligação, verificar se a tensão indicada na placa de identificação corresponde à tensão do setor na sua residência.
- A placa de identificação com as principais características técnicas encontra-se na parte inferior do aparelho.
- O cooktop deve ser ligado a uma rede de 220-240V~.
- A instalação elétrica deve possuir um dispositivo de corte onipolar cujos contatos na posição de abertura são separados por uma distância de pelo menos 3 mm e permitirá, caso seja necessário, isolar o cooktop da rede elétrica (fusíveis, disjuntores diferenciais, etc.)
- Considerando o seu nível de proteção contra o incêndio, o cooktop pode ser embutido ao lado de um móvel colocado no chão, mais alto que a bancada, sob a condição que o elemento de cozinha instalado no outro lado seja mais alto que a bancada.
- 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.

Esquema das ligações

- Uma ligação incorreta pode danificar alguns elementos do aparelho. Os danos não estão cobertos pela garantia.
- Antes de proceder à ligação, verificar primeiro se a tensão indicada na placa de identificação corresponde à tensão do setor do usuário. Um electricista deve verificar a tensão com ajuda do instrumento de medida apropriado.
- 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

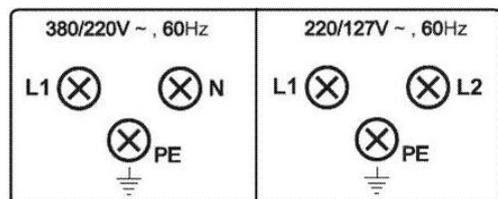


durante o funcionamento.

Para a ligação, pode-se usar:

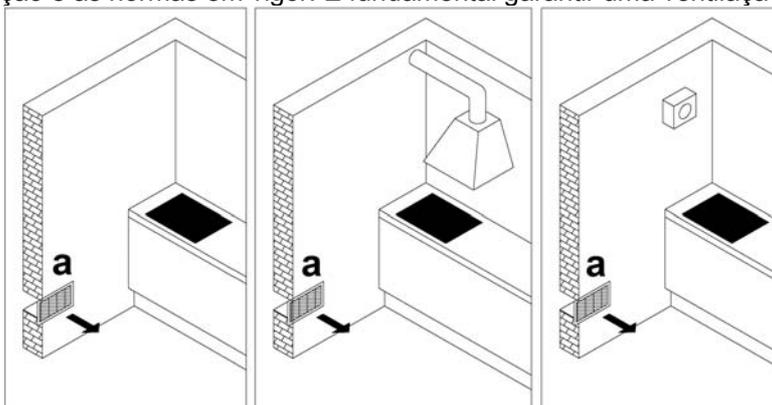
- H05VV-F – 3x1,5mm²

LINHA	L	CASTANHO
TERRA	⊕	AMARELO / VERDE
NEUTRO	N	AZUL



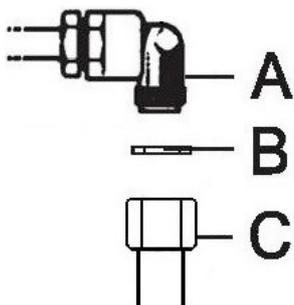
LIGAÇÃO À ENTRADA DE GÁS

- A ligação deve ser efetuada segundo as regulamentações e normas em vigor. Recomenda-se que o aparelho seja instalado em local com boa ventilação. Ler atentamente estas instruções antes de proceder à ligação.
- 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.
- **A categoria e os tipos de gás correspondentes que podem ser utilizados estão indicados na Tabela “Adaptação a um outro tipo de gás”**
- 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, e deve ser instalado e ligado de acordo com a regulamentação e as normas em vigor. É fundamental garantir uma ventilação suficiente (a= min. 100cm²).



Ligação

- Quando ligar o aparelho à entrada de gás, seguir as recomendações da companhia de distribuição de gás.
 - O cooktop está equipado, na parte inferior, com um tubo rosqueado EN 10226-1/-2 ou EN ISO228-1 (em função da regulamentação sobre as ligações própria a cada país) R1/2 para a ligação à entrada de gás.
 - Durante a ligação, segure firmemente no anel-cotovelo de ligação R1/2 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.
 - 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).
 - Se um forno elétrico estiver embutido no móvel de cozinha situado abaixo do cooktop, o forno deve estar equipado com um ventilador de resfriamento. Por outro lado, o tubo flexível de ligação de gás deve ser totalmente de metal (em aço inoxidável, por exemplo).
- Após ter ligado o aparelho à entrada de gás, verifique a impermeabilidade de todos os anéis de ligação.**



Peças 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. **Importante: 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.** Após a ligação, 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. Explicar ao usuário o funcionamento e o modo de usar os queimadores e ler todas as instruções.

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.
 - Substituir os injetores existentes, cuja potência nominal está especificada, pelos injetores correspondentes ao tipo de gás escolhido (ver a tabela dos injetores).
 - No fim da operação, substitua a antiga etiqueta por uma nova mencionando os injetores instalados.
- Abra a válvula de gás e proceda ao ajuste da potência mínima.

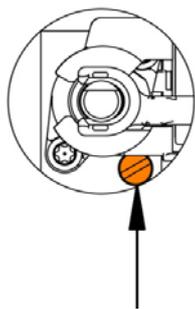
Elementos de ajuste

- Para ter acesso aos elementos de ajuste, por favor seguir as seguintes instruções:
- Retire a grelha de suporte, as tampas e as coroas dos queimadores.
 - Nos queimadores duplos, os elementos de regulagem encontram-se atrás da placa de proteção do injetor principal.
 - Retire os botões de controle e as juntas.

Válvula de gás

Válvula reguladora da capacidade térmica mínima

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 o manípulo e gire o parafuso de ajuste:
 - no sentido anti-horário para aumentar o fluxo do gás
 - no sentido horário para reduzir o fluxo do gásaté obter uma chama mínima regular.
3. 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).
4. Repita o processo em todos os queimadores.

Instruções para o gás liquidificado (GLP: G30, G31)

Aperte totalmente o parafuso no sentido horário.

Aviso: Apenas um profissional autorizado pela companhia de gás ou um técnico do serviço pós-venda está habilitado a efetuar essa intervenção.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

A: Auxiliar
SR: Semi-rápido
MW: Mini-Wok

	426144	426143
Tensão de funcionamento	220-240 V~ ; 50/60 Hz	
Tipo de gás	G20=20mbar	G20=20mbar
Potência total	7800 W	7800 W

TABELA DOS INJETORES

Queimador		A	SR	MW
Potência calorífica nominal (kW)		1,00	1,75	3,30
Potência reduzida (kW)		0,45	0,70	1,50
Ø INJETOR (mm)				
G30/G31	28..30/37mbar	0.50	0.65	0.85
G30/G31	37mbar	0.47	0.62	0.84
G20	13mbar	0.84	1.10	1.48
G20	20mbar	0.72 - X	0.97 - Z	1.28 - T
G25	25mbar	0.77 - F3	0.95 - Y	1.38 - F3
Ø BY-PASS (DESVIO) (mm)				
G30/G31	28..30/37mbar	0.27	0.34	0.55
G30/G31	37mbar	0.27	0.34	0.55
G20	13mbar	REG.	REG.	REG.
G20	20mbar	REG.	REG.	REG.
G25	25mbar	REG.	REG.	REG.

ADAPTAÇÃO A UM OUTRO TIPO DE GÁS

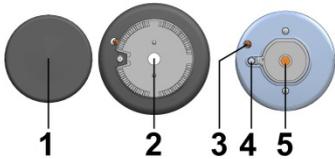
Número do artigo	País de destino	Categoria	Gás e pressão de alimentação
426143 426144	CZ	I12H3+	G20=20mbar ; G30/G31=28-30/37mbar
426143 426144	SK	I12H3B/P	G20=20mbar ; G30/G31=30mbar
426143 426144	PL	I12E3B/P	G20=20mbar ; G30/G31=37mbar
426143 426144	HU	I3B/P	G30/G31=30mbar
426143 426144	SI	I12H3B/P	G20=20mbar ; G30/G31=30mbar
426143 426144	HR	I12H3B/P	G20=20mbar ; G30/G31=30mbar
426143 426144	RS	I12H3B/P	G20=20mbar ; G30/G31=30mbar
426143 426144	MK	I12H3B/P	G20=20mbar ; G30/G31=30mbar
426143 426144	RU		G20=20mbar ; G30=30mbar ; G20=13mbar
426143 426144	RO	I12E3B/P	G20=20mbar ; G30/G31=30mbar
426143 426144	RO	I12H3B/P	G20=20mbar ; G30/G31=30mbar
426143 426144	AL	I12H3B/P	G20=20mbar ; G30/G31=30mbar
426143 426144	FR	I12E+3+	G20/G25=20/25mbar ; G30/G31=28-30/37mbar
426143 426144	TR	I12H3B/P	G20=20mbar ; G30/G31=30mbar
426143 426144	AE-BH-KW-QA	I3B/P	G20=20mbar ; G30=30mbar
426143 426144	DZ	I2H	G20=20mbar ; G30=30mbar
426143 426144	EG-IQ-TN	I12H3+	G20=20mbar ; G30=30mbar
426143 426144	LB-LY-JO-MA	I3+	G20=20mbar ; G30=30mbar
426143 426144	PT	I12H3+	G20=20mbar ; G30/G31=28-30/37mbar

EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

	426144	426143
Tipo de placa de cozinhar	Embutido	
Nº Queimador	4	4
EE Focção a gás	56,2%	56,2%

Queimador	EE Queimador
A	-
SR	57,1%
MW	54,4%

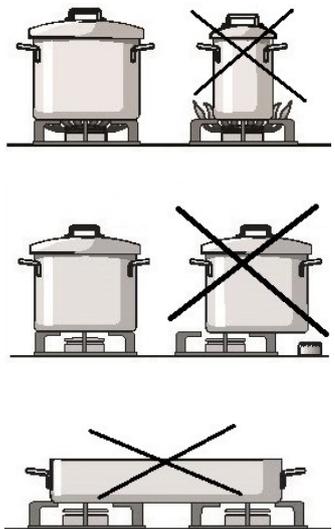
Precauções de segurança



- Para introduzir e dourar os alimentos, ajustar primeiro o queimador ao máximo e depois reduzir a sua potência para continuar o cozimento.
- **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

Cookware

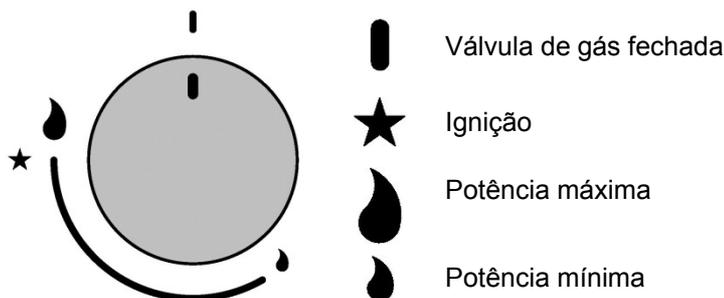


- Selecionar recipientes com dimensões adequadas para otimizar a duração de cozimento e o consumo de gás. O diâmetro dos recipientes utilizados é primordial.
- Se a chama ultrapassar as beiras de uma panela muito pequena, a panela ficará danificada rapidamente e o consumo de gás será mais elevado.
- A combustão do gás necessita de oxigénio. Se os recipientes forem grandes demais, o ar chegará dificilmente ao queimador e o rendimento será menor.
- Os queimadores atingem rapidamente a potência regulada, mas a superfície envolvente permanece relativamente fria.
- O cooktop é resistente às mudanças de temperatura.
- É igualmente resistente aos choques. Pode colocar as panelas com certa força sem danificá-lo.
- Não utilizar o cooktop como mesa de trabalho. Os objetos pontiagudos podem riscar a sua superfície.
- Não preparar os alimentos em recipientes de alumínio ou de plástico. Não colocar objetos de plástico nem folha de alumínio na superfície vitrocerâmica.
- Não utilizar o cooktop se estiver rachado. A queda de um objeto pontiagudo que cai sobre o aparelho com a ponta para baixo pode rachar a placa vitrocerâmica. Os danos são visíveis imediatamente ou depois um certo tempo. Se aparecer uma fenda, desligar imediatamente o aparelho da rede elétrica.
- Se açúcar ou alimentos açucarados caírem sobre a superfície quente, limpá-la imediatamente.
- Para tirar o máximo proveito dos queimadores, utilize panelas de fundo plano com um diâmetro adequado ao queimador usado.
- 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.
- Não utilizar caçarolas com fundos côncavos ou convexas.
- **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.**

QUEIMADOR	DIÂMETRO DA PANELA
A	12 - 18 cm
SR	18 - 22 cm

OPERAÇÃO

Controles do cooktop



Comandos dos dois queimadores esquerdos



Temporizador de cozedura

Os manípulos dos dois queimadores esquerdos estão equipados de um temporizador permitindo ajustar a duração da cozedura. Ao fim do tempo ajustado, a chegada de gás é cortada no queimador selecionado.

A duração da cozedura pode ser ajustada de 1 a 99 minutos.

Ajustes do tempo de cozedura

- Ligue o queimador.
- Toque ao de leve e com o dedo durante cerca de 2 segundos a tecla sensível  situada no manípulo. O número "-00+" aparece no mostrador e ouve-se tocar um sinal sonoro rápido.
- Ajuste a duração de cozedura desejada premindo a tecla + ou -. No início, os números desfilam por intervalo de um minuto, e depois por intervalo de 10 minutos se premir durante mais tempo. Se começar por tocar na tecla "-", o valor exibido "99" e depois decresce.
- Quando ajuste a duração de cozedura desejada, os sinais "-" e "+" desaparecem passado 5 segundos e começa a contagem decrescente.
- Quando a contagem decrescente chega a zero, os números "00" piscam e toca um sinal sonoro. O queimador apaga-se. Pode interromper o sinal acústico tocando uma tecla qualquer, caso contrário pára automaticamente passado um minuto.

Retificação do tempo de cozedura ajustado

Toque na tecla sensível  durante cerca de 2 segundos. Aparecem os sinais "+" e "-". Pode agora modificar o seu ajuste.

Paragem antecipada do temporizador

Se parar o temporizador antes da contagem decrescente chegar ao fim, a chegada de gás não fica fechada.

Pode desligar o queimador de diferentes formas:

- toque na tecla "-" até o tempo de cozedura estar ajustada a "00",
ou
- toque ao de leve as teclas + e - durante 2 segundos; o ajuste volta a "00",
ou

toque durante 2 segundos a tecla  e o ajuste elimina-se.

AVISO: no caso de corte elétrico, o temporizador para, mas a chama fica acesa.

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 0 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 0 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 e botões de controle

Não limpar a grelha de suporte no lava-louças.

Retire a grelha de suporte. Limpe a grelha e 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

A superfície vitrocerâmica 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 vitrocerâmica.

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 vitrocerâmica e do fundo dos recipientes antes de cada utilização pois podem danificar o cooktop (fig. 1).

Aviso: As palhas de aço, as esponjas e detergentes abrasivos, os produtos agressivos em aerossol e os detergentes líquidos não apropriados podem danificar a superfície (fig. 1 e 2).

Os pictogramas serigrafados podem ser apagados se utilizar detergentes potentes demais ou se o fundo do seu recipiente estiver deformado ou danificado (fig. 2).

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).

Também não utilizar nenhum detergente agressivo em aerossol nem produtos anticalcários (fig. 3).

As manchas secas podem ser eliminadas com detergentes destinados à vitrocerâmica respeitando as instruções do fabricante. Limpar em seguida o cooktop pois, ao aquecer, as manchas de detergentes podem danificar a superfície vitrocerâmica (fig. 3).

Remover as manchas carbonizadas com uma espátula.

Não deixe o cabo de plástico da espátula entrar em contato com a superfície quente (fig. 4). Ter cuidado em não se machucar com a espátula!

O açúcar e os alimentos com açúcar podem danificar irremediavelmente a superfície vitrocerâmica (fig. 5). Por essa razão, remover imediatamente com uma espátula o açúcar e os alimentos doces derramados no cooktop, mesmo se o queimador ainda estiver quente (fig. 4).

A mudança de cor da superfície vitrocerâmica não tem incidência no bom funcionamento do cooktop, mas é muito difícil recuperar completamente a cor original. Na maioria dos

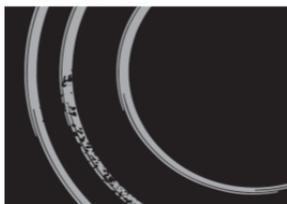


Fig.5

casos, a descoloração é causada por resíduos carbonizados ou é a consequência da fricção dos fundos dos recipientes não adaptados (como as panelas de alumínio ou de cobre).

Importante: As imperfeições descritas acima apenas alteram a estética e não têm nenhuma influência direta no funcionamento do aparelho. A reparação do cooktop 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 cooktop 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.
- No entanto, 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.

Anomalia	Causa possível	Solução
A chama do queimador está irregular / instável.	Ajuste incorreto da potência de gás.	Um profissional 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.

www.gorenje.com



LIB30699
R00-011216