

FULGOR

MILANO



SOFIA

ENDLESS PASSION FOR COOKING

FSRT 3606 G X

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Caro cliente,

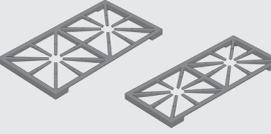
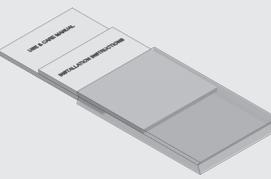
Obrigado por adquirir uma das nossas gamas Sofia. Este intervalo foi concebido, projetado e feito à mão na Itália.

A sua seleção de uma gama Sofia confirma que você faz parte de um grupo especial que partilha o amor e a paixão pela culinária. Esta comunidade única partilha a experiência de criar pratos de qualidade; pratos que irão satisfazer o paladar ao mesmo tempo que reúnem o calor de famílias e amigos para partilhar e alegrar-se. Impressionem um ente querido com sua capacidade de combinar sabores e ingredientes ou experimentar novos alimentos e diferentes técnicas culinárias para criar prazeres inesperados.

Gianni Muscatelli

ÍNDICE	PÁGINA
1 - Características do rangetop	6
2 - Avisos especiais	7
3 - Instruções de segurança	8
4 - Dimensões do produto e requisitos de recorte	10
5 - Informações de instalação	15
6 - Instruções de instalação	16
7 - Requisitos do sistema de gás	17
Regras para inst. do ap. (local. e vent. local)	17
Localização	17
Ventilação ambiente	17
Conexão de gás	17
Conexão do tubo metálico	17
8 - Conversão para outro tipo de gás	18
Conversão para outro tipo de gás	18
Diâmetro de bico	18
Ajuste de chama baixa	19
Ajuste do queim. de chama simples ou dupla	19
9 - Conversão para GLP ou GN	20
Ignição elétrica a gás	20
As chamas dos queimadores	20
10 - Alimentação elétrica	21
Características elétricas	21
Ligar o rangetop à rede elétrica	21
11 - Características do rangetop	22
12 - Usando o rangetop a gás	23
Configurando o manípulo de controle de gás	23
Modelos com ignição automática	23
Queimadores de gás	23
Queimadores circulares de dupla chama	23
Configuração de cozimento lento	23
Desligando o queimador	23
Tampa e coroa do queimador	24
Base e bocal do queimador	24
13 - Utensílios de cozinha	25
Adaptação do diâm. da panela ao tam. da chama	25
Use recipientes balanceados	25
Use uma tampa que feche perfeitamente	25
14 - Limpando o rangetop	26
Produtos de limpeza rec. peça/material do rangetop	26
15 - Resolução funcional de problemas	28
16 - Assistência ou manutenção	29
Registro de dados de manutenção	29

CONTEÚDO DA EMBALAGEM DO RANGETOP

	Qt.	DESCRIÇÃO		Qt.	DESCRIÇÃO
	1	RANGETOP		3	Trempe do RANGETOP 91,4 CM (36")
	1	SUPORTE PARA INSTALAÇÃO DE TRÊS PARAFUSOS DE FIXAÇÃO		1	GAXETA / ARRUELA
	1	BARRAS DE FIXAÇÃO		1 1	DOCUMENTAÇÃO MANUAL E GENÉRICA MANUAL DE INSTRUÇÕES KIT DE CONVERSÃO DE GÁS

IMPORTANTE:	Guarde este manual para uso do eletricitista local.
INSTALADOR:	Deixe este manual com o proprietário para referência futura.
PROPRIETÁRIO:	Guarde este manual para referência futura.

Preste atenção aos seguintes símbolos no manual:

PERIGO

Você corre o risco de morte ou ferimentos graves se não seguir estas instruções IMEDIATAMENTE.

AVISO

Este é um símbolo de aviso de segurança. Este símbolo alerta sobre perigos potenciais que podem resultar em morte ou ferimentos graves para você ou outras pessoas. Você corre o risco de morte ou ferimentos graves se não seguir estas instruções.

LEIA E GUARDE ESTE MANUAL DE INSTRUÇÕES.

Para o instalador:

Deixe este manual de instruções com o aparelho.

Para o cliente:

Guarde este manual de instruções para referência futura.



INSTRUÇÕES IMPORTANTES

Leia o manual na íntegra antes de utilizar o aparelho.

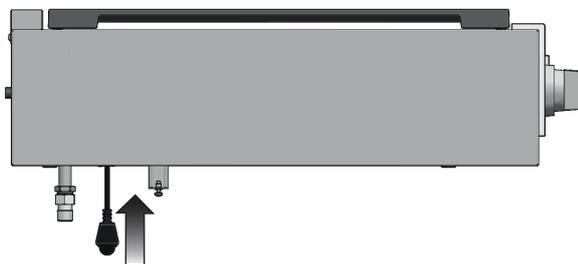


O usuário é responsável pela instalação correta. Mande instalar o rangetop a gás por um técnico qualificado.

IMPORTANTE

- Cumprir todas as leis e regulamentos aplicáveis em vigor.
- Anote o modelo e o número de série antes de instalar o rangetop a gás. Ambos os números podem ser encontrados no rangetop de dados conforme mostrado abaixo.

POSIÇÃO DA ETIQUETA DE DADOS TÉCNICOS



Antes de iniciar a instalação

- Verifique o local de instalação do rangetop. O local de instalação deve estar longe de áreas particularmente ventiladas, como janelas, portas e saídas de aquecimento ou ventiladores.
- A ligação à terra é obrigatória. Consulte "Requisitos Elétricos".

NOTA: O cooktop deve ser usado com gás natural ou propano.

Para converter para GPL (propano) ou GN (gás natural), consulte as instruções do kit de conversão de gás fornecido nos documentos anexos. Forneça uma conexão de fornecimento de gás. Consulte os requisitos de fornecimento de gás.

AVISO

Antes de ligar o aparelho à rede de abastecimento de gás, certifique-se de que as configurações do gás estão corretas. O tipo de gás ajustado de fábrica está indicado no rangetop de dados técnicos.

 **IMPORTANTE**

O aparelho deve ser ligado por um técnico qualificado em conformidade com as normas vigentes. Siga atentamente as instruções e sugestões para garantir o uso seguro e correto deste produto.

 **IMPORTANTE**

ESTE APARELHO FOI PROJETADO SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO. O FABRICANTE NÃO SERÁ DE NENHUMA RESPONSABILIDADE EM CASO DE LESÕES OU DANOS CAUSADOS POR INSTALAÇÃO INADEQUADA OU USO ERRADO, INADEQUADO OU IMPROVÁVEL.

 **IMPORTANTE**

ESTE APARELHO NÃO SE DESTINA A SER UTILIZADO POR PESSOAS (INCLUINDO CRIANÇAS) COM CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIAIS OU MENTAIS REDUZIDAS OU COM FALTA DE EXPERIÊNCIA E CONHECIMENTO, A MENOS QUE SEJAM SUPERVISIONADAS OU INSTRUÍDAS NA UTILIZAÇÃO DO APARELHO POR UMA PESSOA RESPONSÁVEL PELA SUA SEGURANÇA. AS CRIANÇAS DEVEM SER SUPERVISIONADAS PARA EVITAR QUE BRINQUEM COM O APARELHO.

- Não desmonte nenhuma peça antes de desligar o rangetop da rede elétrica.
- Não utilize o aparelho se alguma parte estiver quebrada (por exemplo, vidro). Desligue-o da rede elétrica e contate a assistência técnica.

- Os pais e os adultos devem prestar especial atenção ao utilizar o produto na presença de crianças.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- **Mantenha as crianças menores de 8 anos afastadas, a menos que sejam supervisionadas continuamente.**
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças com idade superior a 8 anos) com capacidades sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- **As operações de limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.**
- Produtos de limpeza abrasivos e equipamentos de limpeza a vapor não devem ser usados para limpeza.
- O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar sobreaquecimento.
- O uso intenso e prolongado do aparelho pode exigir maior ventilação, por exemplo, abertura de uma janela ou ventilação mais eficaz aumentando o nível de ventilação mecânica, se presente.
- Antes da instalação, certifique-se de que as condições locais de alimentação (natureza e pressão do gás) e a configuração do aparelho correspondem.
- Não utilize recipientes de cozinha ou painéis no rangetop que ultrapassem as bordas.

Para reduzir o risco de queimaduras durante a utilização do rangetop, observe as seguintes indicações:

- Não deixe crianças e animais de estimação sozinhos ou sem supervisão na área onde o aparelho está em uso.
- Não deixe que as crianças se sentem ou subam no aparelho.
- Não guarde materiais inflamáveis sobre ou perto do rangetop.
- Ao utilizar o rangetop: **NÃO TOQUE NAS GRADES DO RANGETOP NEM NA ÁREA ENVOLVENTE.**
- Utilize somente porta-panelas secas; usar pegadores de panela úmidos ou molhados em uma superfície quente corre o risco de queimar-se com o vapor.
- Se um líquido ferver e transbordar, pode gerar fumaça ou, se for gorduroso, pode pegar fogo. Se derramar no queimador, pode apagar a chama e impedir a ignição. Em caso de transbordamento, desligue o queimador, verifique se está funcionando corretamente e, se estiver, ligue-o novamente.
- Ao cozinhar, ajuste o manípulo do queimador de forma que a chama aqueça apenas o fundo da panela e não se expanda além das bordas.
- Evite correntes de ar de ventiladores ou ventilação forçada que possam direcionar materiais inflamáveis às chamas ou espalhar o fogo além das bordas da panela.
- Não deixe o rangetop sem vigilância durante a utilização.
- Posicione sempre os cabos dos utensílios para dentro, de modo que não fiquem salientes em relação às áreas de trabalho adjacentes, a outros queimadores ou à borda do rangetop.
- Use roupas adequadas. Nunca use roupas largas ou mangas penduradas enquanto cozinha.

- Não deixe que roupas, apoios para panelas ou outros materiais inflamáveis entrem em contato com os queimadores ou grelhas quentes do rangetop.
- Utilize apenas determinados tipos de recipientes de vidro, vitrocerâmica, cerâmica, terracota ou outros recipientes esmaltados resistentes ao calor que possam ser utilizados numo rangetop.
- Não limpe o rangetop enquanto ainda estiver quente. Alguns produtos de limpeza produzem vapores tóxicos quando aplicados em uma superfície quente.

ATENÇÃO

Não deixe que alumínio, plástico, papel ou tecidos entrem em contato com queimadores ou grelhas quentes. Não aqueça demais panelas/frigideiras vazias.

ATENÇÃO

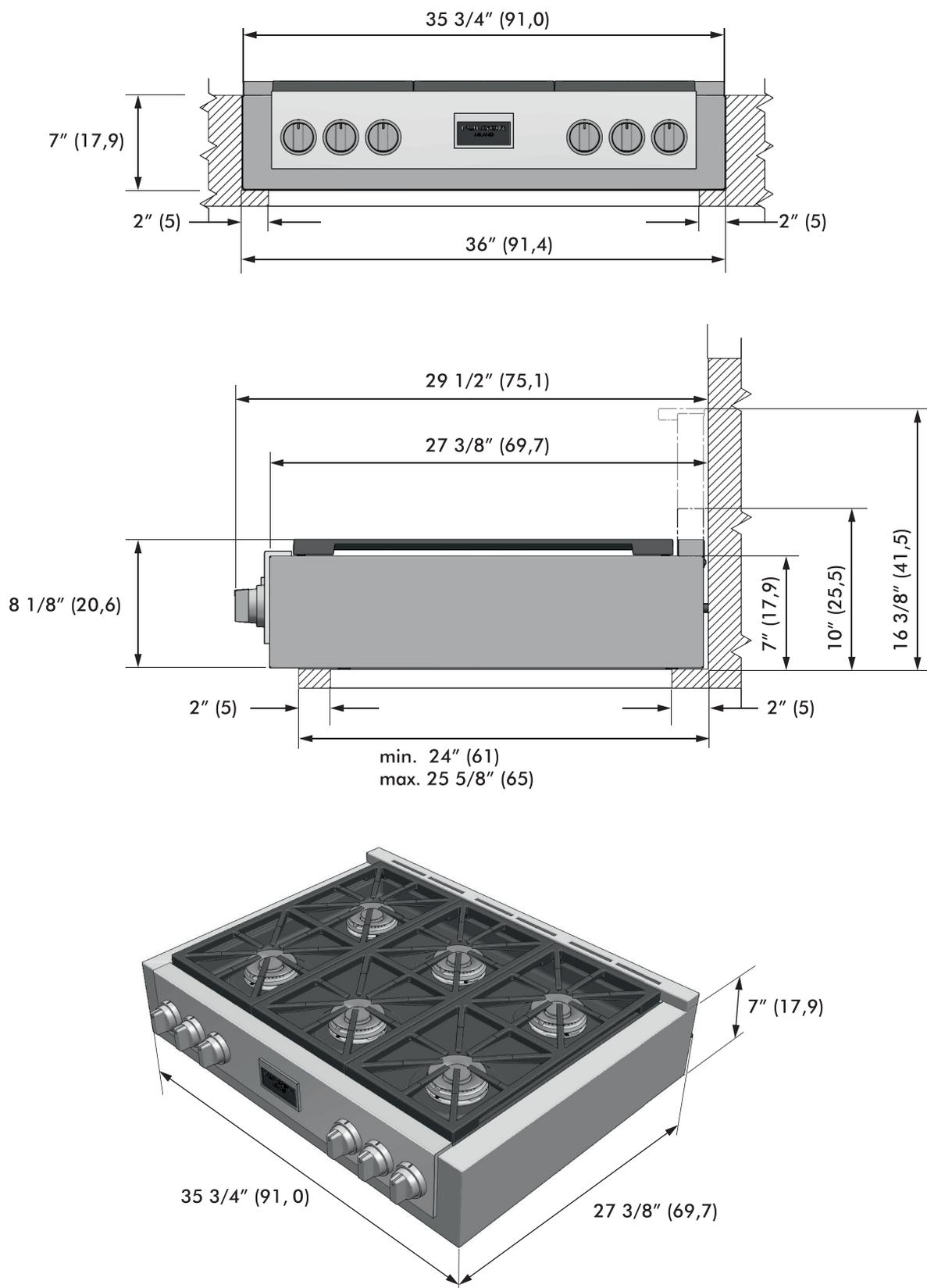
Não deixe sobre o aparelho objetos que possam atrair crianças. Se uma criança subir no rangetop a gás para alcançar esses objetos, poderá sofrer ferimentos graves.

ATENÇÃO

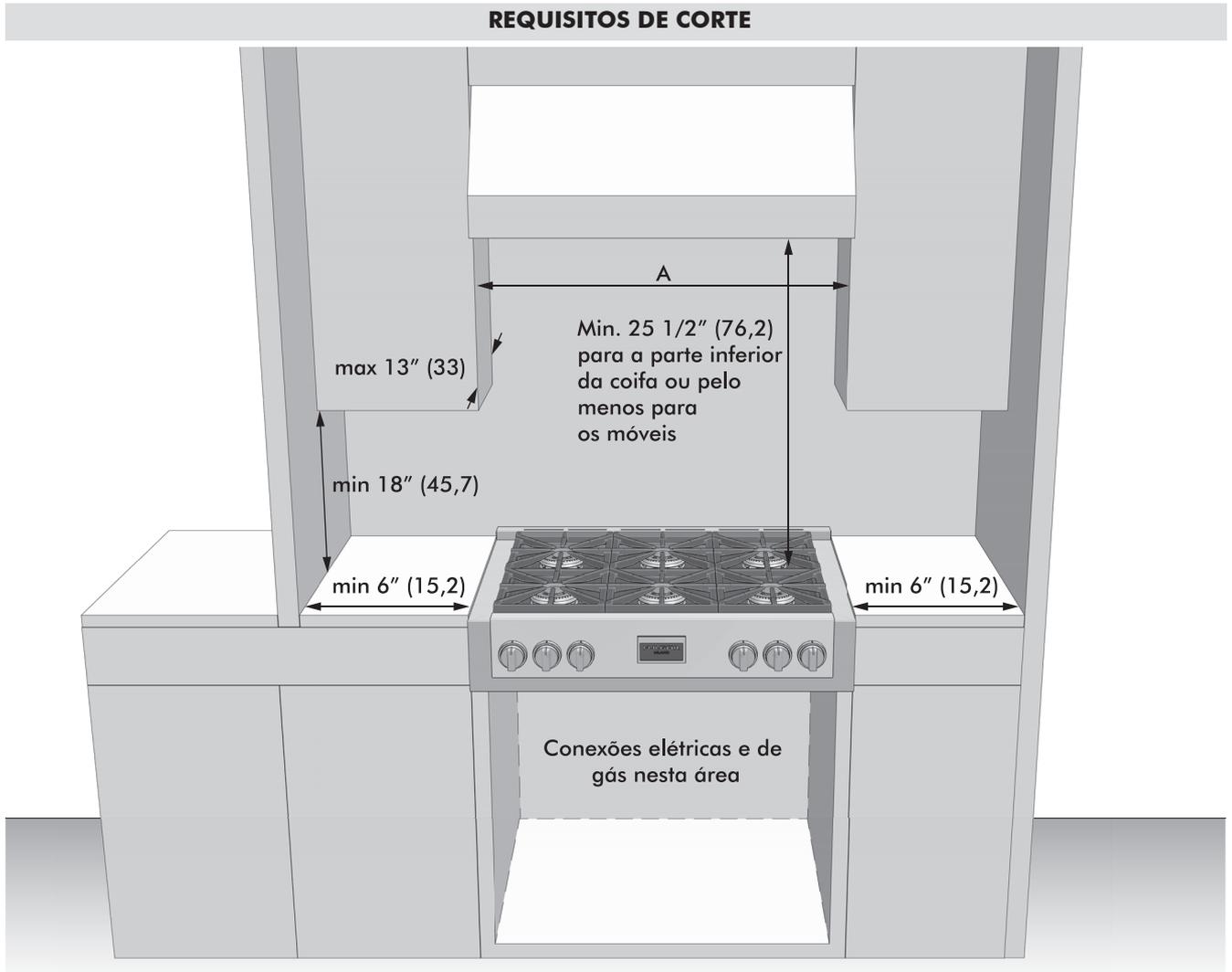
- Para que os queimadores acendam e funcionem corretamente, mantenha os bicos limpos e secos.
- Se um queimador apagar e houver vazamento de gás, abra uma janela ou porta. Aguarde pelo menos 5 minutos antes de voltar a utilizar o rangetop.
- Não obstrua o fluxo de combustão e a ventilação do ar.
- Se o rangetop a gás for instalado próximo a uma janela, certifique-se de que ele não abra e fique sobre ou muito próximo dos queimadores e pegue fogo.

DIMENSÕES DO PRODUTO

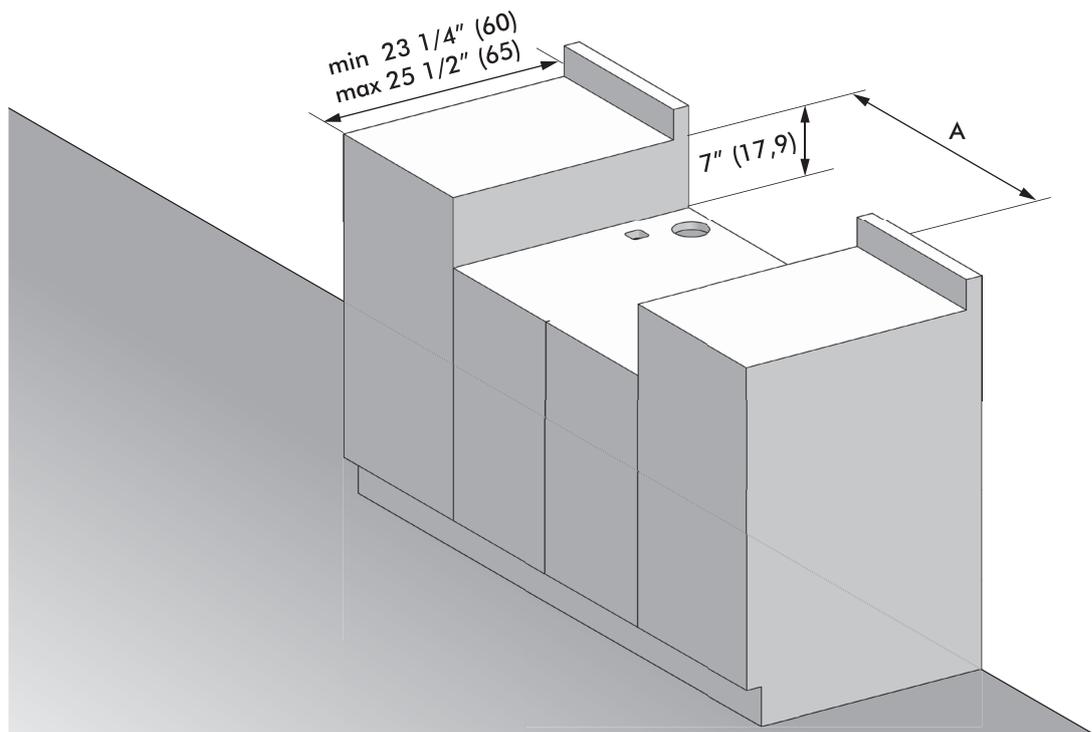
Modelos Rangetop Amplo de 36"



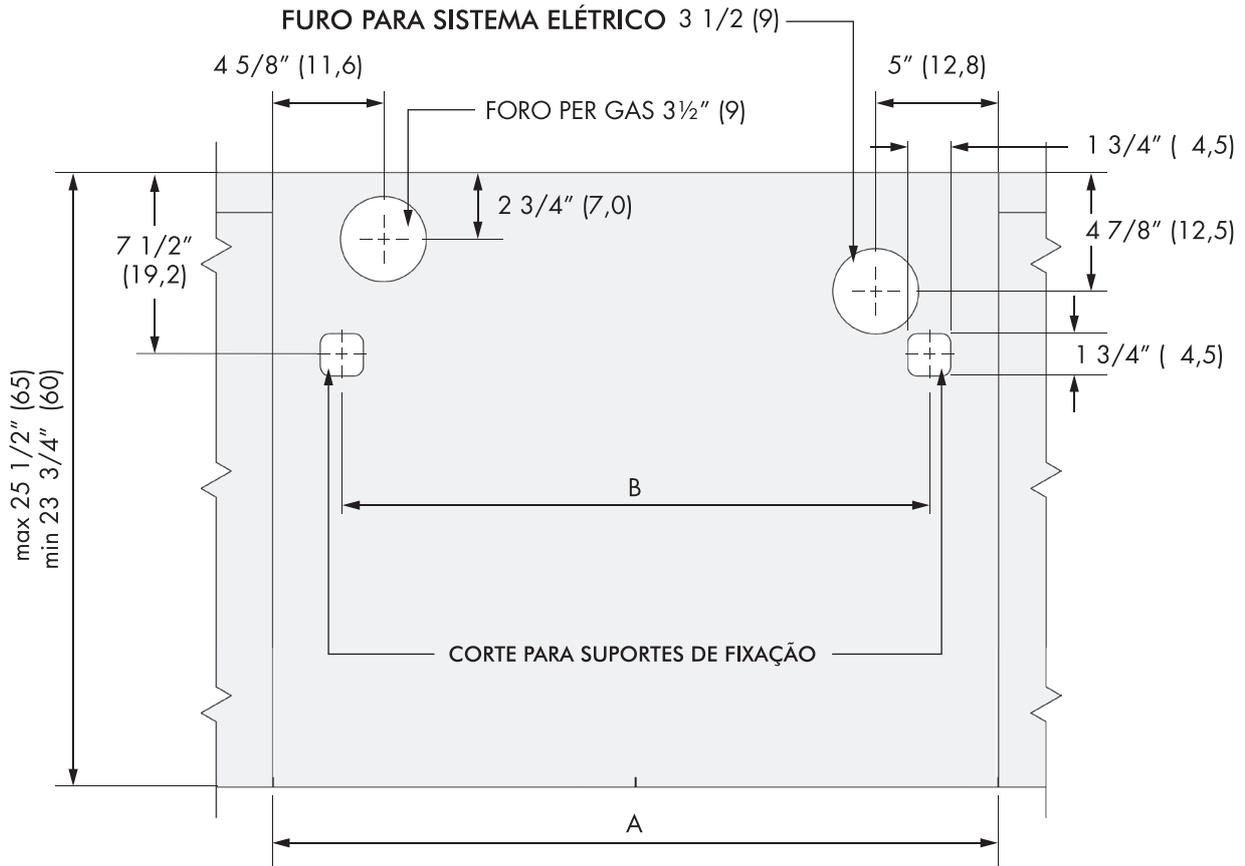
REQUISITOS DE CORTE



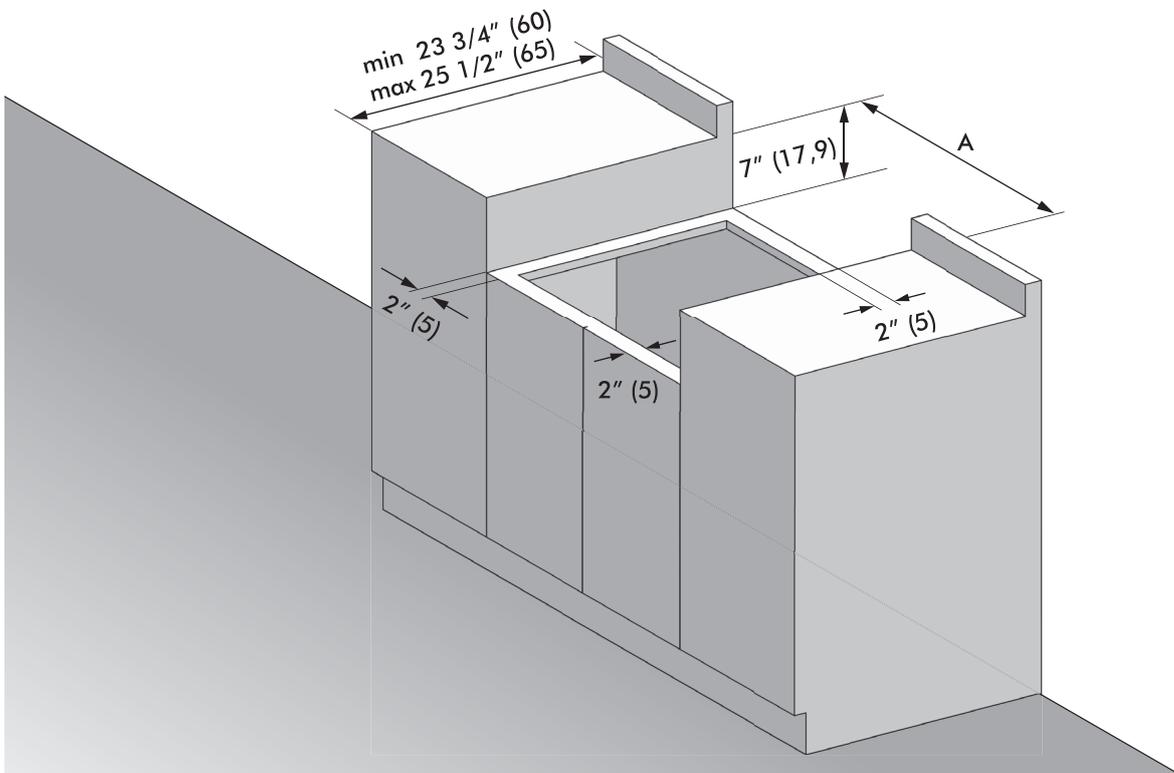
INSTALAÇÃO COM FOLHA SEPARADORA



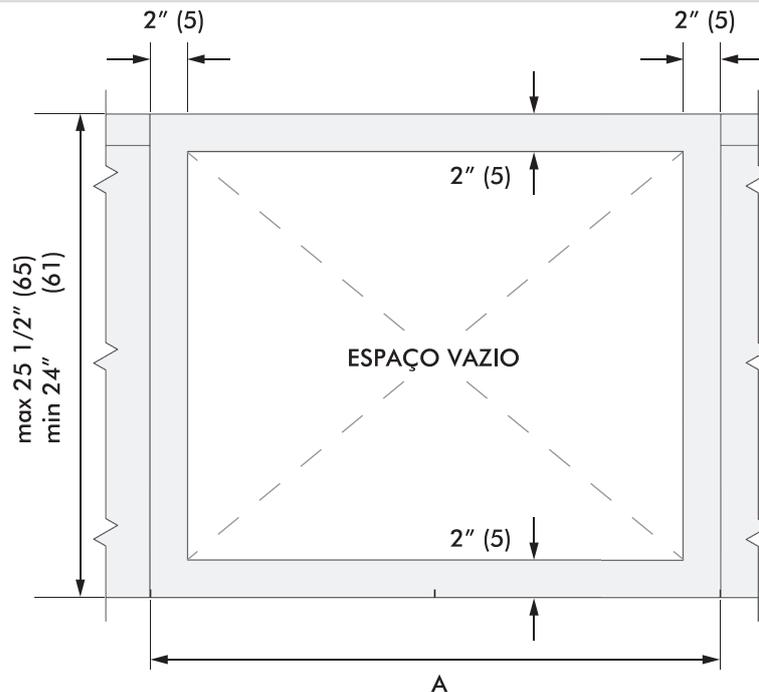
REQUISITOS DE CORTE



INSTALAÇÃO COM FOLHA SEPARADORA



INSTALAÇÃO SEM PARTIÇÃO



REQUISITOS DE CORTE

A superfície de toda a parede traseira acima do rangetop e abaixo do exaustor deve ser coberta com um material incombustível.

*Consulte o código local para saber os requisitos exatos de localização.

LARGURA DE ABERTURA	A & B
Rangetop	91,4 cm (36")

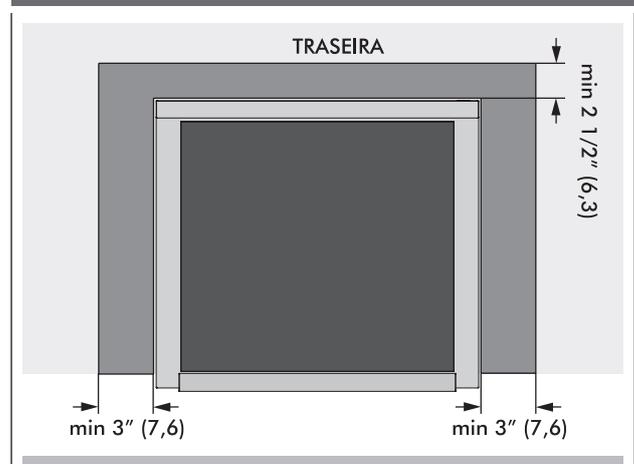
Distâncias mínimas:

- Acima da superfície de cozimento (mais de 91,4 cm [36"]).
- Quadris - 15,2 cm (6").
- Dentro de uma distância lateral de 15,2 cm (6"), os armários com profundidade máxima de 33,0 cm (13") devem ser posicionados pelo menos 45,7 cm (18") acima da superfície de cozimento.
- Traseira - 0" com backsplash de 22,8 cm (9"); 0" com parede traseira incombustível.
- Abaixo da superfície de cozimento (91,4 cm [36"] e abaixo).
- Instale elementos combustíveis adjacentes sob a superfície de cozedura e na parte traseira e laterais do aparelho sem uma distância mínima.

OUTRAS DISTÂNCIAS:

- Para instalação independente, mantenha pelo menos 6,3 cm (2-1/2") entre o perímetro externo do aparelho e a borda traseira da bancada e pelo menos 7,6 cm (3") entre o perímetro externo do aparelho e as bordas laterais do a bancada (ver vista superior).
- Para instalação em ilha, distância mínima de 30,5 cm (12") entre a parte traseira do rangetop a gás e a parede traseira combustível acima da bancada.

INSTALAÇÃO NIVELADA



Combinações com exaustor:

Recomendamos a instalação destes fogões a gás juntamente com um exaustor adequado.

Devido à elevada produção de calor do aparelho, deve ser dada especial atenção à instalação do exaustor e das tubagens para garantir a conformidade com os regulamentos de construção locais.

 **AVISO**

É possível utilizar, juntamente com placas a gás, coifas de cortina de ar ou outras coifas suspensas que funcionam soprando ar para baixo diretamente sobre o rangetop a gás, somente se a coifa e o rangetop a gás tiverem sido projetados, testados e certificados por um laboratório de testes independente para uso combinado.

Abaixo estão as distâncias mínimas a serem respeitadas para as superfícies horizontais localizadas acima do rangetop a gás, medidas em relação à superfície de cozimento. O não cumprimento destas instruções pode resultar em risco de incêndio.

- Um exaustor personalizado com superfícies horizontais combustíveis expostas deve ser equipado com um recurso Auto-On.
- Para a instalação de outros exaustores, consulte as instruções de instalação para conhecer as distâncias mínimas específicas para cada exaustor.

 **ATENÇÃO**

Devido ao peso e tamanho do rangetop a gás e para reduzir o risco de ferimentos pessoais ou danos ao produto:

SÃO NECESSÁRIAS DUAS PESSOAS PARA A INSTALAÇÃO CORRETA.

⚠ ATENÇÃO**Perigo devido ao peso excessivo**

São necessárias duas ou mais pessoas para instalar o rangetop a gás.

O não cumprimento desta instrução pode resultar em lesões nas costas ou outras lesões.

Risco de corte

Tenha cuidado com arestas vivas. Utilize os terminais de poliestireno para transportar o produto. Se você não prestar a devida atenção, corre o risco de sofrer pequenos ferimentos ou cortes.

ESCOLHA DA POSIÇÃO DO RANGETOP A GÁS

Escolha cuidadosamente o local de instalação do rangetop a gás.

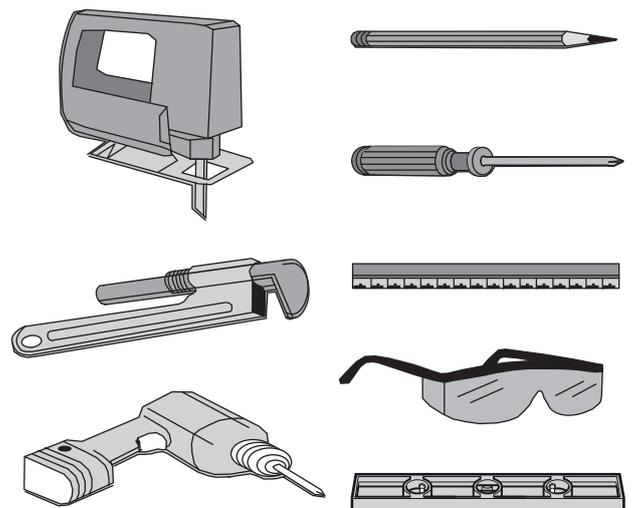
Para maior comodidade, o rangetop deve ser instalada na cozinha, mas longe de áreas excessivamente ventiladas.

Rajadas muito fortes podem ser causadas pela abertura de portas ou janelas ou mesmo por aberturas ou ventiladores de aquecimento e/ou ar condicionado.

⚠ NOTA IMPORTANTE

Se instalado contra uma superfície combustível, deve ser fornecido um respingo mínimo para o rangetop a gás. Observe as distâncias mínimas das superfícies combustíveis ilustradas nas figuras das páginas anteriores.

Para evitar o risco de queimaduras ou incêndio ao inclinar-se sobre superfícies aquecidas, é melhor evitar instalar móveis de parede acima do fogão a gás. Se não for possível evitar a instalação de móveis de parede neste local, o risco pode ser reduzido instalando um exaustor que proteja horizontalmente uma área mínima além da parte inferior do móvel de parede.

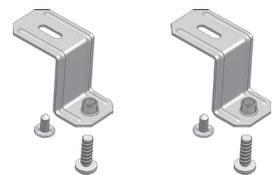
FERRAMENTAS NECESSÁRIAS

Retire o material de embalagem e o saco de documentos que o acompanha do rangetop antes de iniciar a instalação.

Remova as instruções de instalação do envelope de documentos que as acompanham e leia-as atentamente antes de começar.

MATERIAIS FORNECIDOS

Barras de fixação



Guarnição

**MATERIAIS NECESSÁRIOS (não fornecidos)**

Selante para conexões



Acessórios para tubos



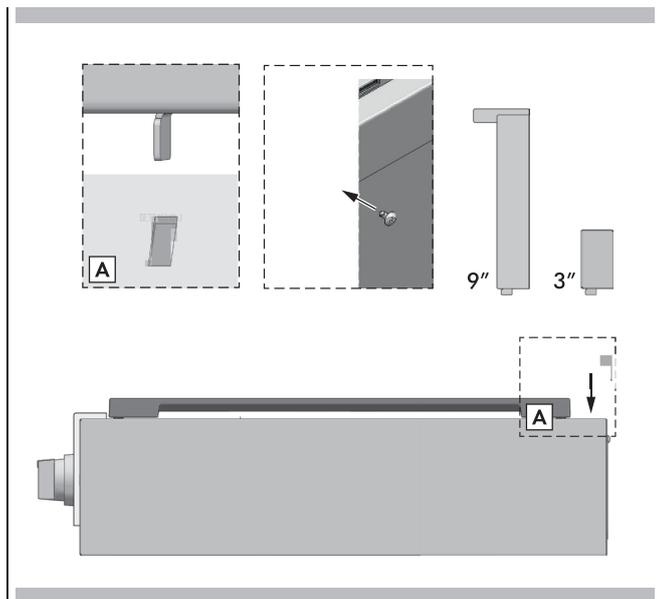
Válvula de corte



NB: compre uma mangueira nova; não use mangueiras de gás já usadas.

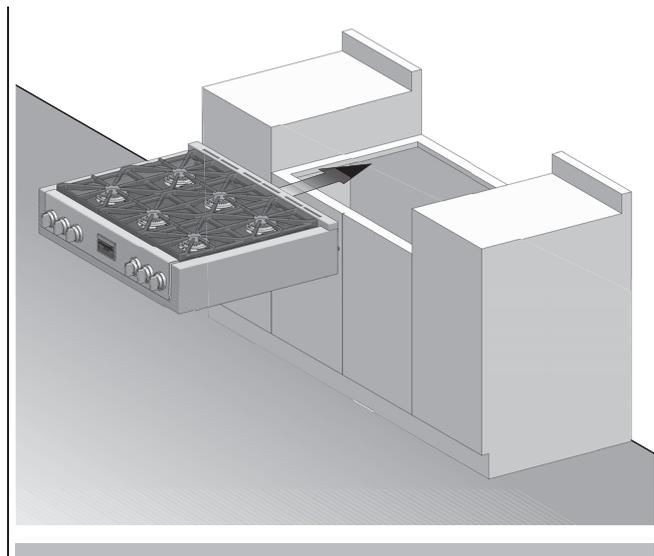
FASE 1

Instale o splashback (se fornecido) inserindo os três parafusos na parte traseira e no rodapé.



FASE 2

Deslize a parte superior do rangetop no lugar.



FASE 3

Dois suportes de montagem são fornecidos com a unidade.

Depois de instalar o rangetop na bancada, instale os suportes na caixa do queimador conforme mostrado.

passo A: coloque os parafusos de fixação nos suportes.

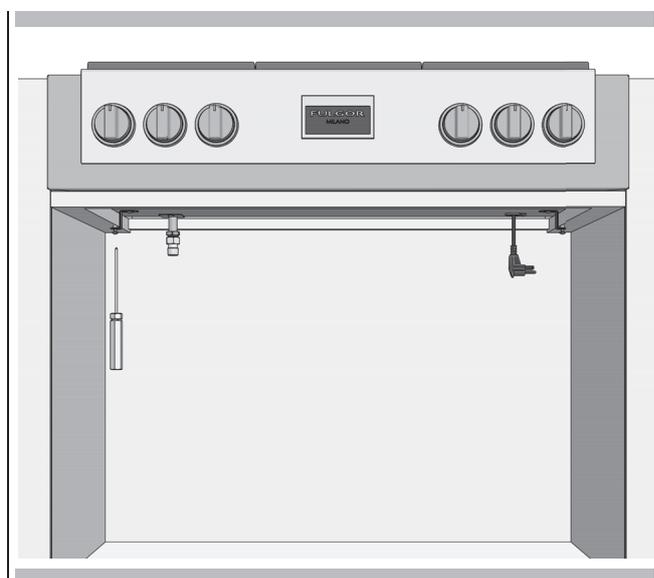
passo B: fixe os suportes usando os parafusos de fixação na posição selecionada da caixa do queimador, aperte os parafusos até que os suportes estejam seguros.

passo C: posicione os suportes de forma que o parafuso de fixação os coloque em contato com a parte inferior da bancada.

passo D: aperte os parafusos de fixação firmemente.

passo E: verifique se a borda frontal do rangetop está paralela à borda frontal da bancada e aperte os parafusos que fixam tudo à bancada.

NÃO APERTAR DEMAIS



FAÇA A LIGAÇÃO DO GÁS REALIZADA POR UM TÉCNICO DE ASSISTÊNCIA OU INSTALADOR COM EXPERIÊNCIA EM DISPOSITIVOS DE GÁS.

O teste de estanqueidade do aparelho deve ser realizado pelo instalador de acordo com as instruções fornecidas.

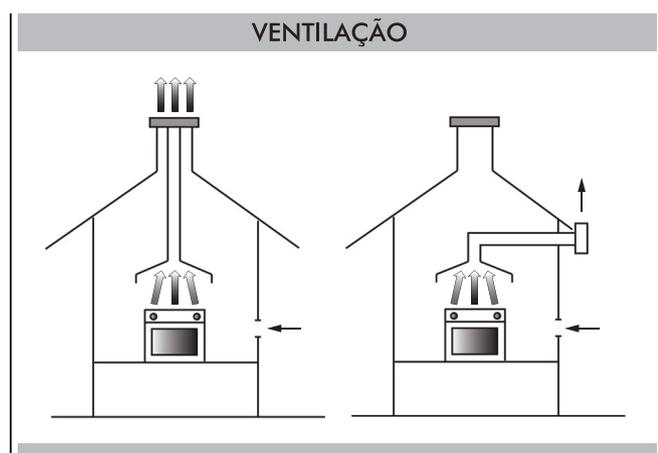
Regras para instalação do aparelho (localização e ventilação local)

As normas atuais regem a instalação, manutenção e operação de aparelhos a gás para uso doméstico. Um resumo dessas regras é apresentado a seguir. Para informações adicionais, consulte o conjunto completo de normas.

Localização

Os produtos da combustão provenientes dos aparelhos de cozinha devem ser sempre descarregados em exaustores especiais, que devem ser ligados a uma chaminé, a uma conduta de evacuação de fumos ou transportados diretamente para o exterior do edifício.

Nas situações em que não seja possível a instalação de exaustor, é possível utilizar extrator elétrico instalado em janela ou parede externa, desde que atendidos todos os requisitos de regulação de ventilação; o ventilador deve ligar sempre que o aparelho estiver em funcionamento.



Ventilação ambiente

É imprescindível que o ambiente onde estão instalados os aparelhos a gás seja adequadamente ventilado para garantir que todos os aparelhos recebam a quantidade necessária de ar fresco para a combustão. Para garantir um fluxo de ar adequado, pode ser necessário criar aberturas de acordo com os seguintes requisitos:

- Com área de secção transversal de 6 cm² por kW com secção mínima de 100 cm² (estas aberturas também podem ser criadas aumentando a distância entre o fundo das portas e o chão);
- Devem estar localizados na parte inferior de uma parede externa, preferencialmente oposta à parede de onde são extraídos os produtos da combustão;
- As posições das aberturas deverão ser escolhidas de modo a evitar a possibilidade de obstrução das mesmas e, se instaladas em paredes externas, deverão ser protegidas com grades, telas metálicas, etc., instaladas na face externa da parede.

Se for instalado um aspirador eléctrico na sala para remover o ar viciado, as aberturas previstas para as trocas de ar devem permitir uma taxa de ventilação de pelo menos 35 m³/hora por kW de potência instalada.

Conexão de gás

O rangetop foi concebida para funcionar tanto com gás natural (metano) como com gás liquefeito (GPL) e pode ser facilmente convertida de um tipo para outro seguindo as instruções na secção relevante deste manual.

A ligação à rede de gás deve ser efectuada por pessoal qualificado e em conformidade com os requisitos.

Caso o aparelho deva funcionar com botijas de gás (GPL), deverá ser utilizado um regulador de pressão que cumpra os requisitos.

Conexão do tubo metálico

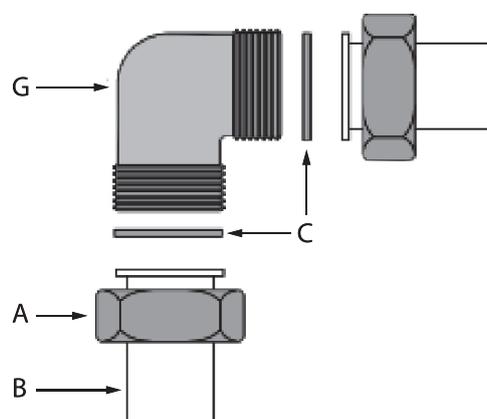
A ligação à rede de gás pode ser feita através de um tubo rígido firmemente fixado à conexão "G" ou através de um tubo flexível de parede contínua em aço inoxidável, com comprimento máximo de 2 metros.

O encaixe "G" e a junta "C" são fornecidos com o aparelho e cumprem as normas.

⚠ IMPORTANTE

Use duas chaves para girar a conexão "G" até a posição desejada. Quando a conexão estiver na posição desejada, aperte a porca "A".

CONEXÃO DE TUBO RÍGIDO



⚠ IMPORTANTE

Depois de ligar o aparelho à linha de alimentação de gás (ou às garrafas de gás liquefeito), verifique a existência de fugas na ligação com uma solução de água e sabão (nunca utilize chama).

Conversão para outro tipo de gás

Antes de converter o aparelho para funcionar com um tipo de gás diferente, verifique qual o tipo de gás que está configurado atualmente (etiqueta adesiva no aparelho).

Desligue o aparelho da rede elétrica; Para obter o diâmetro correto do bico, consulte a tabela relevante neste livreto.

Diâmetro de bico

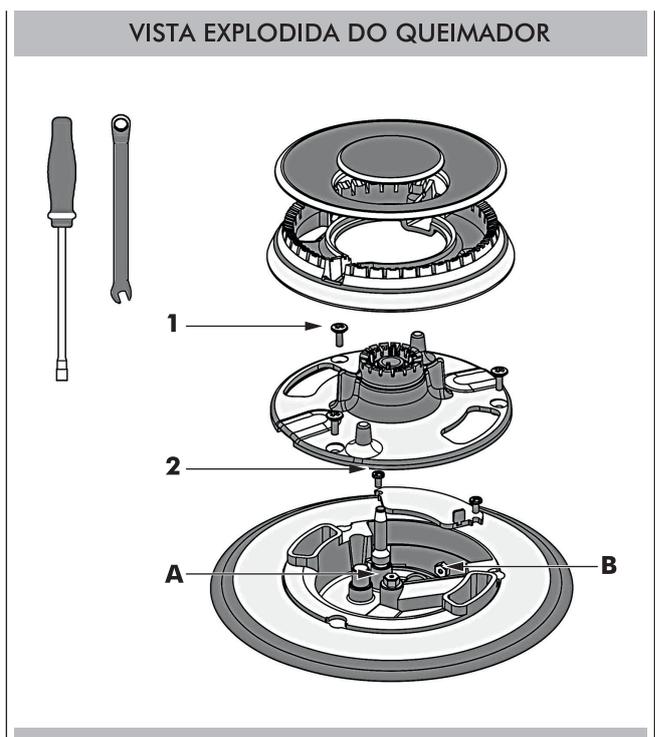
Os diâmetros em centésimos de milímetro estão impressos no bico.

Queimador de rangetop	GLP			
Potência nominal de térmica kW	4,50	4,50	4,50	4,50
Dimensões do anel interno do bico	37	37	34	32
Dimensões do anel externo do bico	98	98	94	90
Consumo	328 g/h	328 g/h	328 g/h	328 g/h
Tipo de gás	3+	3B/P	3B/P	3B/P
Gás	"G30 G31"	"G30 G31"	"G30 G31"	"G30 G31"
Pressão do gás mbar	"28...30 37"	30	37	50

Queimador de rangetop	GN									
Potência nominal de térmica kW	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50
Dimensões do anel interno do bico	55	55	55	58	57	57	59	57	74	57
Dimensões do anel externo do bico	143	143	143	147	160	160	135	152	200	165
Consumo	429 l/h	429 l/h	429 l/h	429 l/h	429 l/h	429 l/h	429 l/h	429 l/h	429 l/h	429 l/h
Tipo de gás	2H	2E	2E+	2K	2L	2LL	2H	2S	2Lw	2Ls
Gás	G20	G20	"G20 G25"	G25.3	G25	G25	G20	G25.1	G2.350	G27
Pressão do gás mbar	20	20	"20 25"	25	20	20	25	25	13	20

Substituição dos bicos (queimador de chama de círculo duplo)

1. Refire as grelhas do rangetop e as tampas dos queimadores.
2. Remova as coroas de alumínio.
3. Remova os três parafusos do alto-falante (1).
4. Remova os dois parafusos da tampa do bico (2).
5. Remova o bico (A) com uma chave de 7 mm (9-32") girando no sentido anti-horário.
6. Remova o bico (B) com uma chave estrela de 7 mm (9-32") girando no sentido anti-horário.
7. Instale os bicos fornecidos com o aparelho no respectivo queimador. Os bicos possuem pequenos números impressos na lateral que correspondem ao diâmetro do orifício e sua correta posição no queimador (ver figuras no capítulo: "Posição dos bicos").
8. Gire no sentido horário para apertar (aperte com torque de 15 - 20 polegadas/lbs).
9. Reinstale todos os componentes na ordem inversa.
10. Mantenha os bicos removidos do aparelho para uso futuro.



Ajuste de chama baixa**PERIGO**

Acender um queimador de gás com um fósforo é perigoso.

Use fósforos apenas em emergências.

Acenda o fósforo e aproxime a chama do queimador que deseja acender. Fósforos de madeira funcionam melhor.

Pressione e gire o manípulo lentamente.

Certifique-se de girar o manípulo correto para o queimador que deseja acender.

NOTA: Se o queimador não acender dentro de cinco segundos, coloque o manípulo na posição neutra e espere um minuto antes de tentar novamente.

ATENÇÃO

Tenha cuidado ao medir o cone interno da chama.

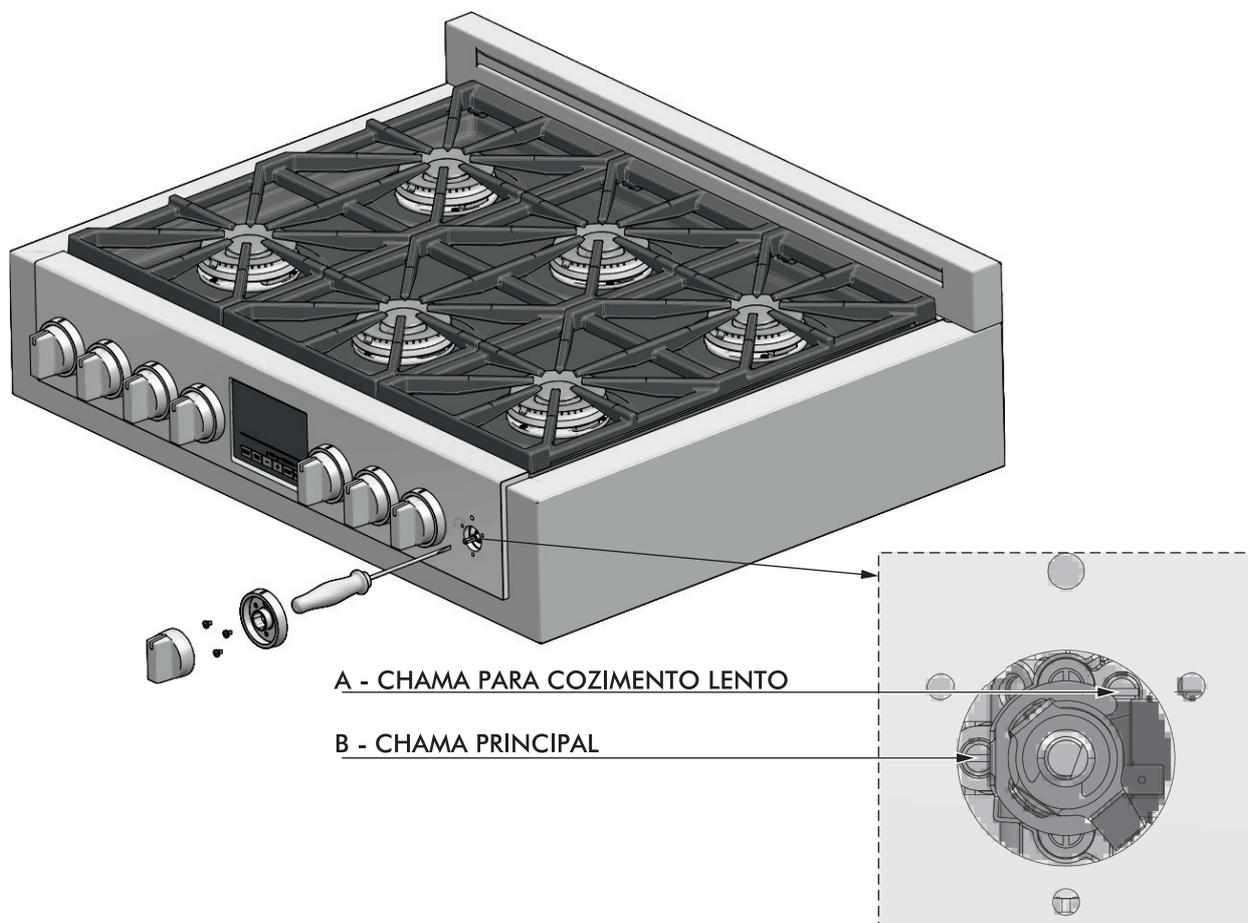
Risco de queimaduras.

Este aparelho vem ajustado de fábrica com a chama em nível médio-baixo.

Se for necessário um ajuste adicional, proceda da seguinte forma:

Ajuste do queimador circular de chama simples ou dupla

1. Acenda o queimador e ajuste o manípulo para chama baixa.
2. Remova o manípulo da haste da válvula.
3. Remova o alojamento do manípulo do painel de controle.
4. Insira uma chave de fenda fina no orifício atrás do manípulo (A ou B) e insira a lâmina da chave de fenda na fenda do parafuso de ajuste.
5. Gire o parafuso de ajuste para definir o tamanho da chama:
 - no sentido horário para reduzir
 - sentido anti-horário para aumentar
6. Reinstale o manípulo quando o ajuste for concluído.

AJUSTE DE BAIXA CHAMA

Se o ajuste estiver correto, a chama fica azul, estável e imóvel e de tamanho mínimo.

Você pode verificar o ajuste final girando o manípulo várias vezes de alto para baixo sem desligar a chama.

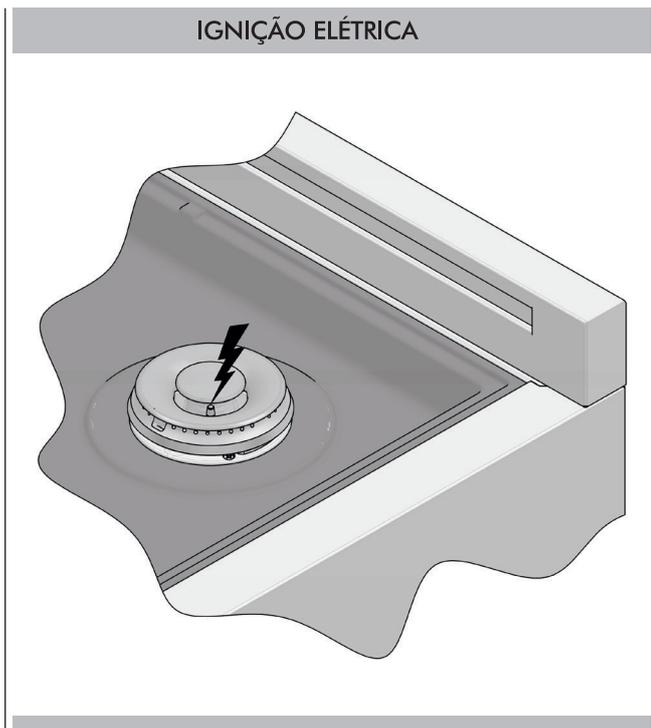
Este ajuste, com chama baixa, fornecerá automaticamente o tamanho correto da chama com a configuração de chama média.

Após realizar a conversão, verifique o aspecto da chama de cada queimador nas configurações de chama alta (HI) e baixa (LO); se as chamas forem muito grandes ou muito pequenas, revise cada etapa para ter certeza de que fez tudo corretamente.

NOTA: Para obter o ajuste correto da chama mínima com GLP, gire no sentido horário apertando completamente a(s) válvula(s) com a chave de fenda fina inserida no orifício atrás do manípulo (A e/ou B).

Ignição elétrica a gás

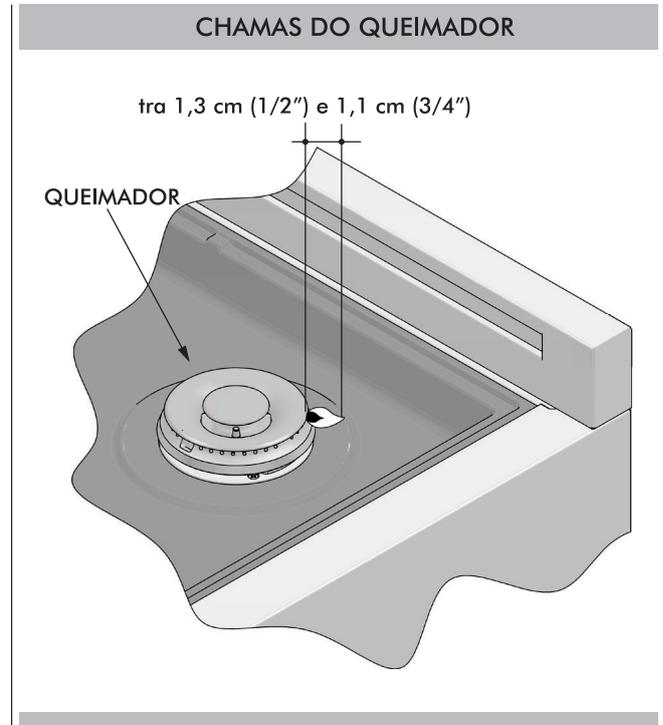
Os queimadores a gás utilizam um dispositivo de ignição elétrica localizado próximo a cada queimador que garante a ignição automática dos queimadores.



Consulte o parágrafo **Uso e manutenção** para uma explicação mais detalhada.

As chamas dos queimadores

Acenda todos os queimadores. As chamas devem ser azuis sem vestígios de amarelo. A chama do queimador não deve oscilar nem afastar-se do queimador. O cone interno da chama deve ter comprimento entre 1,3 cm (1/2") e 1,1 cm (3/4").



Características elétricas

POTÊNCIA MÁXIMA ABSORVIDA	ver etiqueta de identificação
TENSÃO DE ALIMENTAÇÃO	ver etiqueta de identificação

Ligar o rangetop à rede elétrica**AVISO**

○ aparelho deve estar ligado à terra.

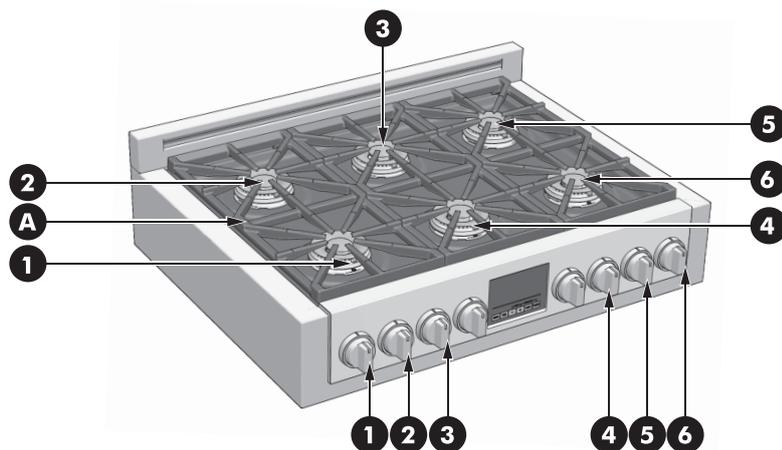
- ○ rangetop destina-se apenas a uso doméstico.
- A tensão de alimentação e a potência absorvida estão indicadas no rangetop situado no montante esquerdo, visível com a porta aberta.
- A ligação deve ser efetuada por pessoal qualificado e em conformidade com as normas em vigor.
- ○ fabricante não pode ser responsabilizado por quaisquer danos a pessoas ou coisas causados pelo não cumprimento destas instruções.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deverá ser substituído pelo fabricante ou seu técnico ou pessoa igualmente qualificada para evitar riscos.
- ○ rangetop deve ser ligada à rede elétrica através de um dispositivo de interrupção multipolar com uma distância de abertura dos contatos de pelo menos 3 mm, certificando-se, no entanto, de que o condutor de ligação à terra não seja interrompido.

- Para a ligação utilize um cabo flexível, lembrando-se de deixá-lo suficientemente longo para permitir a retirada do rangetop do compartimento embutido para posterior manutenção.
- ○ bloco terminal está localizado na parte traseira do dispositivo. Se estiver usando um cabo novo, passe-o pelo terminal e faça as conexões conforme mostrado no diagrama. O fio terra deve ser cortado mais longo que os demais para que seja o último a sair se o cabo for puxado.
- Depois de feita a conexão, aperte a braçadeira do cabo e feche a porta do bloco de terminais.

TIPO DE CABO E TIPOS DE DIÂMETROS MÍNIMOS DE CABO E DIÂMETROS MÍNIMOS

H05RR-F	3x1 mm ²
H05VV-F	3x1 mm ²
H05RN-F	3x1 mm ²
H05V2V2-F	3x1 mm ²

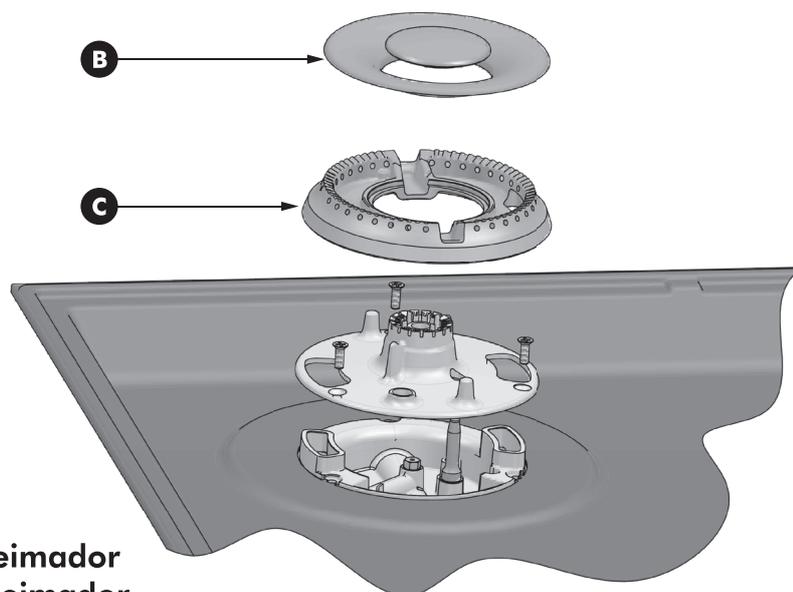
RANGETOP DE 91,4 CM (36")



A - Grades

VALORES NOMINAIS DE SAÍDA QUEIMADOR: BTU/HR MODELO 91,4 cm (36")	GN (Gás natural)	GLP (propano)
1 QUEIMADORES DE DUPLA CHAMA (queimador e manípulo)	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W
2 QUEIMADORES DE DUPLA CHAMA (queimador e manípulo)	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W
3 QUEIMADORES DE DUPLA CHAMA (queimador e manípulo)	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W
4 QUEIMADORES DE DUPLA CHAMA (queimador e manípulo)	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W
5 QUEIMADORES DE DUPLA CHAMA (queimador e manípulo)	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W
6 QUEIMADORES DE DUPLA CHAMA (queimador e manípulo)	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W

QUEIMADOR

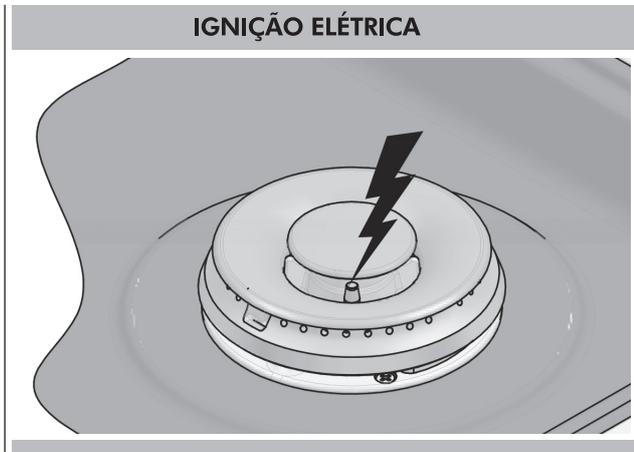


B - Tampa do queimador
C - Difusor do queimador

Configurando o manípulo de controle de gás

Ignição elétrica a gás

Os queimadores a gás utilizam um dispositivo de ignição elétrica localizado próximo a cada queimador que garante a ignição automática dos queimadores.



Modelos com ignição automática

Quando você gira o manípulo correspondente no rangetop, a ignição eletrônica automática é ativada. Isso ocorre porque o ato de girar a válvula inicia um fluxo de gás suficiente para acender uma chama, acendendo assim o queimador.

Pôr:

- Empurre e gire um manípulo no sentido anti-horário para qualquer posição; todos os bicos emitem um clique (faísca), mas apenas no queimador correspondente ao manípulo girado para uma posição intermediária (ícone de chama pequena - ícone de chama grande) a chama acenderá.

AVISO

- Não utilize os queimadores com panelas vazias ou sem colocar nada sobre as grelhas.
- Não toque no queimador enquanto os bicos estiverem fazendo barulho (cintilando).
- Não permita que a chama do queimador ultrapasse a borda da panela.
- Desligue todos os controles quando a placa não estiver em uso.

O não cumprimento destas instruções pode resultar em ferimentos pessoais ou incêndio.

Queimadores de gás

Os queimadores a gás destes modelos foram concebidos para simplificar as operações de cozedura, com especial atenção ao tamanho, potência e regulação da intensidade da chama.

Queimadores circulares de dupla chama

Esses queimadores especiais possuem dois círculos de chama separados que permitem a regulação ideal do calor, desde o calor alto até o calor lento.

Pôr:

1. Empurre e gire o manípulo no sentido anti-horário para uma posição entre (ícone de chama pequena) - (ícone de chama grande); Quando o queimador é ligado, a chama principal e a chama do fogo brando acendem e permanecem acesas.
2. Defina a temperatura desejada para uma posição entre (ícone de chama pequena) - (ícone de chama grande).

Configuração de cozimento lento

Continue a girar o manípulo no sentido anti-horário para a posição ' (ícone de chama pequena) - (ícone de chama grande) SIMMER'. A chama externa apaga-se e é possível regular a temperatura apenas com a chama interna.

Desligando o queimador

Gire o manípulo no sentido horário até atingir a posição desligado. Certifique-se de que a chama se apague completamente.



As chamas dos queimadores

Acenda todos os queimadores. As chamas devem ser azuis sem vestígios de amarelo. A chama do queimador não deve oscilar nem afastar-se do queimador. O cone interno da chama deve ter comprimento entre 1,3 cm (1/2") e 1,1 cm (3/4").

Superfície do queimador super selada



IMPORTANTE

Não obstrua o fluxo de combustão e a ventilação do ar nas bordas das grelhas.

Tampa e coroa do queimador

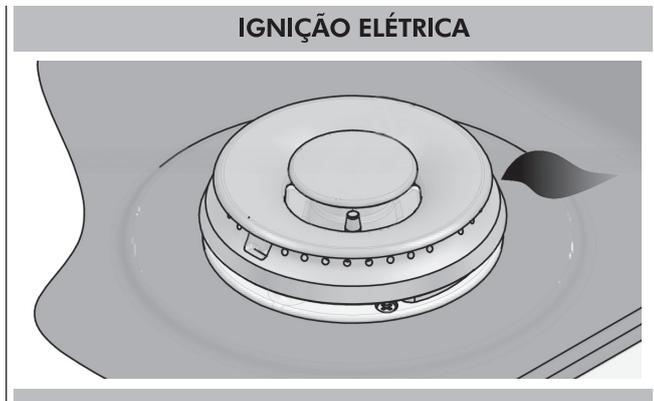
Sempre que utilizar os queimadores do rangetop, certifique-se de que o espalha chama e o difusor do queimador estão devidamente posicionados.

Um espalha chama e coroa do queimador limpas ajudam a evitar dificuldades de ignição e chamas irregulares. Limpe sempre os componentes após um transbordamento e remova-os e limpe-os regularmente seguindo as instruções do capítulo "Limpeza geral".

Base e bocal do queimador

O gás deve poder fluir livremente através do orifício do bico para permitir que a chama acenda corretamente. Mantenha esta área livre de detritos e não permita que alimentos, líquidos, produtos de limpeza ou outros materiais entrem no orifício do bico.

Proteja-o durante a limpeza.



Ao acender o queimador, certifique-se de que:

- O difusor está posicionada corretamente e o pino perfeitamente alinhado com a ranhura na base do queimador.
- A tampa está posicionada corretamente e o pino perfeitamente alinhado com a ranhura do difusor.

Aberturas do queimador

Verifique as chamas do queimador de vez em quando. Uma boa chama deve ser azul e não amarela.

Mantenha esta área livre de detritos e não permita que alimentos, líquidos, produtos de limpeza ou outros materiais entrem nas aberturas do queimador.

Como limpar queimadores de gás:



IMPORTANTE

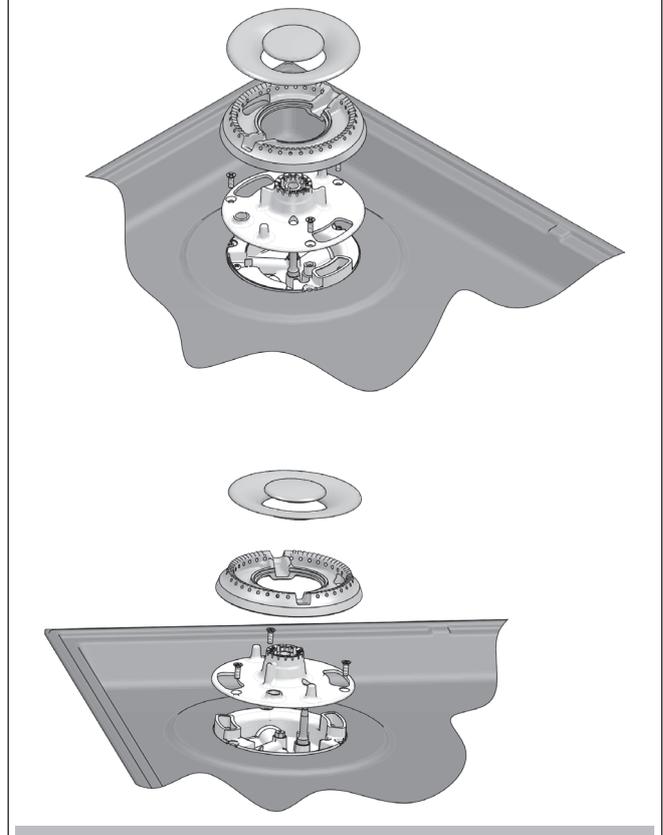
Antes de limpar, certifique-se de que todos os controles estão desligados e que a placa está fria.

1. Remova a tampa do queimador da base do queimador e limpe-a conforme o capítulo sobre limpeza.
2. Remova o difusor.
Limpe a abertura do tubo de gás e a abertura do queimador conforme capítulo limpeza.
3. Limpe a base do queimador com um pano úmido (evite a entrada de detergentes e outros materiais no orifício do bico).
4. Recoloque a coroa e a tampa, certificando-se de que os pinos estejam perfeitamente alinhados com seus respectivos slots.
5. Acenda o queimador.

Se o queimador não acender, verifique o alinhamento da tampa e da coroa. Se o queimador ainda não acender, não faça reparos sozinho.

Contate um profissional qualificado.

VISTA EXPLODIDA DO QUEIMADOR



IMPORTANTE: Nunca deixe panelas e frigideiras vazias sobre a área de cozimento ou queimadores quando estiverem quentes.

Panelas e tachos ideais são aqueles com fundo plano, bordas retas, tampa que fecha perfeitamente e feitos com material de espessura média-alta. Revestimentos irregulares podem riscar o rangetop.

Podem ser utilizados recipientes com núcleos ou fundos de alumínio e cobre. No entanto, se a base for feita com estes materiais, pode deixar marcas indeléveis na placa e nas grelhas.

O material com que são feitos os recipientes é um fator que influencia a velocidade e uniformidade com que o calor é distribuído e conseqüentemente nos resultados de cozimento:

Um revestimento antiaderente tem as mesmas características do material de base.

Por exemplo, panelas de alumínio com revestimento antiaderente assumem as propriedades do alumínio.

Utilize a tabela a seguir como guia para a escolha do material e suas características.

Recursos de utensílios de cozinha

- **Alumínio:** Aquece de forma rápida e uniforme. Ideal para todos os tipos de cozinhados. Uma espessura média-alta é adequada para a maioria dos métodos de cozimento.
- **Ferro fundido:** Aquece lenta e uniformemente. Bom para tostar e fritar. Mantém o calor durante o cozimento lento.
- **Cerâmica ou vitrocerâmica:** Siga as instruções do fabricante. Aquece lentamente, mas não uniformemente. Ideal para cozinhar em fogo lento ou médio.
- **Cobre:** Aquece muito rápida e uniformemente.
- **Terracota:** Siga as instruções do fabricante. Use para cozimento lento.
- **Aço ou ferro fundido com revestimento cerâmico:** Veja aço inoxidável ou ferro fundido.
- **Aço inoxidável:** Aquece rapidamente, mas não uniformemente. Um núcleo ou base de alumínio ou cobre sobre aço inoxidável garante um aquecimento uniforme.

Adaptação do diâmetro da panela ao tamanho da chama

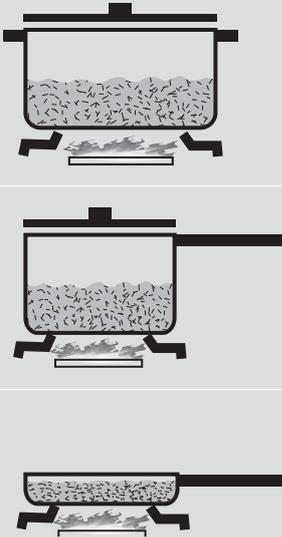
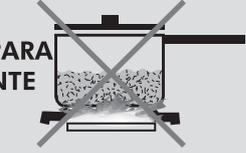
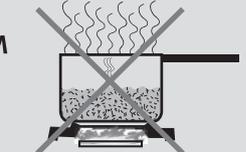
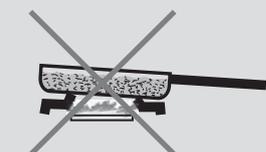
A chama deve ser do mesmo tamanho do fundo da panela ou menor. Não use panelas/panelas pequenas com chamas altas, pois as chamas podem ultrapassar as bordas. Panelas/panelas muito grandes e que ocupam dois queimadores devem ser posicionadas entre os queimadores dianteiro e traseiro e não entre dois queimadores laterais.

Use recipientes balanceados

Os recipientes devem estar nivelados nas prateleiras, sem oscilar. Centralize os recipientes em relação ao queimador.

Use uma tampa que feche perfeitamente

Uma tampa que fecha bem permite reduzir o tempo de cozimento. Recipientes com fundo grosso e plano garantem maior uniformidade e estabilidade térmica.

 AVISO	
RECIPIENTE BALANCEADO	
CÔNCAVO (OCO)	
CONVEXO (ARREDONDADO)	
CHAMA MUITO GRANDE PARA O TAMANHO DO RECIPIENTE	
USE TAMPAS QUE FECHAM HERMETICAMENTE	
RECIPIENTE NÃO ESTÁ EM EQUILÍBRIO	

Pode limpar todos os componentes da placa esfregando com uma esponja com sabão, enxaguando e secando cuidadosamente. Para resíduos mais difíceis de remover, siga os métodos de limpeza recomendados abaixo.

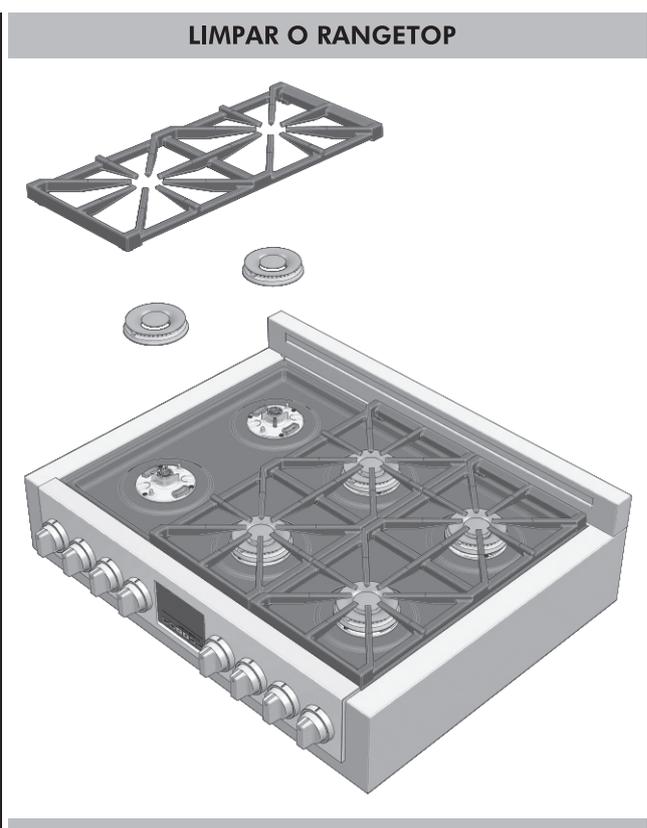
ATENÇÃO

- Antes de limpar, certifique-se de que os queimadores estão desligados e as grelhas frias.
- Utilize sempre detergentes o menos agressivos possível. Utilize panos e esponjas limpas e macias ou papel absorvente.
- Esfregue as peças de aço inoxidável na direção da fibra. Esfregue para evitar deixar manchas de água.
- Não limpe os componentes removíveis da placa com a autolimpeza da placa.
- Após a limpeza, coloque todos os componentes no seu lugar antes de utilizar a placa.

Os detergentes recomendados abaixo e na próxima página referem-se a categorias de detergentes e não indicam preferência por uma marca ou outra.

Utilize todos os produtos seguindo as instruções da embalagem.

Produtos de limpeza recomendados para cada peça/material do rangetop



Peças e materiais	Detergentes recomendados	Dicas/Lembretes
Base do queimador (alumínio fundido)	Pano molhado.	Evite que produtos de limpeza e outros materiais entrem no orifício do bico.
Difusor (alumínio fundido)	Detergente e água fervente; enxágue e seque. Escove com cerdas duras de náilon para limpar os orifícios de abertura. Produtos de limpeza abrasivos: Pó para polimento de metais. Siga as instruções da embalagem. Use esfregões de lã de aço. Enxágue e seque.	Esfregue suavemente, com movimentos circulares. Os produtos de limpeza para alumínio podem descolorir a superfície. Para limpar os orifícios de abertura, use uma escova de dentes ou um clipe de papel aberto. Evite danificar/ampliar as aberturas.
Difusor (latão)	Lave em água fervente com sabão, enxágue e seque. Use uma escova de náilon dura ou um clipe de papel aberto para limpar os entalhes do espalhador de chama.	Esfregue suavemente, com movimentos circulares. Os limpadores de latão podem descolorir a superfície. Para limpar os orifícios de abertura, use uma escova de dentes ou um clipe de papel aberto.
Espalha chama e grelha (esmalte porcelanato sobre ferro fundido)	Produtos de limpeza não abrasivos: Água fervente e desengordurante antibacteriano multiuso. Enxágue e seque imediatamente. Detergentes abrasivos não agressivos: Bon Ami® e Soft Scrub®. Produtos de limpeza abrasivos para as manchas mais difíceis: esponjas de aço embebidas em sabão.	As grades são pesadas; levante-os com cuidado. Coloque-os sobre uma superfície protegida. É normal a formação de bolhas/rachaduras/lascas devido às temperaturas extremas às quais os braços da grelha estão expostos e às rápidas mudanças de temperatura. Resíduos ácidos e açucarados podem deteriorar o esmalte. Remova os resíduos imediatamente. Os produtos de limpeza abrasivos, se usados com muita força ou frequência, podem estragar o esmalte.

Peças e materiais	Detergentes recomendados	Dicas/Lembretes
Acabamento externo (esmalte porcelanato)	<p>Água fervente com sabão: enxágue e seque cuidadosamente.</p> <p>Produtos de limpeza não abrasivos: Amônia, Fantastic®, Fórmula 409®.</p> <p>Detergentes abrasivos não agressivos: Bon Ami®, Ajax®, Comet®.</p> <p>Detergentes líquidos: Kleen King®, Soft Scrub®.</p>	<p>Resíduos ácidos e açucarados podem deteriorar o esmalte da porcelana. Remova os resíduos imediatamente.</p> <p>Não use esponjas molhadas ou panos de prato em porcelana quente.</p> <p>Aplique pressão mínima ao usar produtos de limpeza abrasivos.</p>
Manípulo de controle (aço inoxidável)	<p>Água fervente com sabão: enxágue e seque imediatamente.</p> <p>Se necessário, retire os manípulos (puxe para cima).</p>	<p>Não mergulhe os manípulos.</p> <p>Não use esponjas ou produtos de limpeza abrasivos.</p> <p>Não force os manípulos na haste da válvula.</p> <p>Puxe os manípulos para removê-los do painel de controle.</p> <p>Ao reposicionar os manípulos, certifique-se de que estejam na posição OFF.</p> <p>Não remova os assentos localizados sob os manípulos.</p>
Acabamento externo (aço inoxidável)	<p>Produtos de limpeza não abrasivos: Água fervente e detergente. Fantástico®, Fórmula 409®.</p> <p>Enxágue e seque imediatamente.</p> <p>Polidor: Stainless Steel Magic® para proteger o acabamento contra manchas e corrosão; melhora a aparência estética.</p> <p>Manchas de água dura: Vinagre de vinho branco.</p> <p>Produtos de limpeza abrasivos não agressivos: Limpador líquido para aço inoxidável Kleen King®, limpador líquido para aço inoxidável e alumínio Cameo®, Bon Ami®.</p> <p>Descoloração por calor: Bar Keepers Friend®.</p>	<p>O aço inoxidável resiste à maioria das manchas e arranhões de alimentos, desde que você mantenha a superfície limpa e protegida.</p> <p>Nunca deixe manchas de comida ou sal no aço inoxidável por muito tempo.</p> <p>Esfregue suavemente na direção do grão.</p> <p>O cloro e seus compostos contidos nos detergentes são corrosivos para o aço inoxidável.</p> <p>Verifique os ingredientes no rótulo antes de usar.</p> <p>Aplique pressão mínima ao usar produtos de limpeza abrasivos, especialmente nas letras.</p>
Bicos (cerâmica)	<p>Esfregue cuidadosamente com um cotonete umedecido em água, amônia ou desengordurante antibacteriano multiuso.</p> <p>Remova suavemente qualquer resíduo com um palito.</p>	<p>Evite usar muita água nos bicos.</p> <p>Se o bico estiver molhado, o queimador não acenderá.</p> <p>Remova qualquer fiapo que possa ter sobrado após a limpeza.</p>

Antes de entrar em contato com o centro de serviço, verifique o seguinte para evitar custos de serviço desnecessários.

Problema	Etapas de solução de problemas
A ignição não funciona	
O cabo de alimentação está conectado à tomada?	Insira o plugue em uma tomada de 3 pinos aterrada.
Disjuntor danificado?	Substitua o disjuntor ou restaure a energia.
Os queimadores do rangetop não funcionam	
É a primeira vez que utiliza os queimadores do rangetop?	Gire um dos botões do queimador para liberar o ar dos tubos de gás.
O manípulo está ajustado corretamente?	Pressione o botão antes de girá-lo para uma das posições disponíveis.
As aberturas do queimador estão bloqueadas?	Consulte o capítulo "Superfície do queimador super selada".
As chamas dos queimadores da placa não são regulares, são amarelas e/ou fazem barulho	
As aberturas do queimador estão bloqueadas?	Consulte o capítulo "Superfície do queimador super selada".
As tampas dos queimadores estão posicionadas corretamente?	Consulte o capítulo "Superfície do queimador super selada".
Você está usando gás propano?	O dispositivo pode ter sido convertido incorretamente. Contate um técnico de serviço.
Os queimadores do fogão estão crepitando	
O queimador está molhado?	Deixe secar.
A tampa e a coroa estão posicionadas corretamente?	Certifique-se de que os pinos estejam alinhados corretamente, consulte o capítulo "Superfície super selada do queimador".
Calor excessivo ao redor do recipiente de cozimento no fogão	
O recipiente para cozinhar é do tamanho certo?	Use recipientes de cozinha do mesmo tamanho da área de cozimento e do queimador. Os recipientes para cozinhar não devem ser mais de 2,5 cm (1 pol.) mais largos que a área de cozimento.
Os resultados obtidos com a placa não correspondem às expectativas	
Você está usando o recipiente de cozimento mais adequado?	Consulte o capítulo "Utensílios de cozinha".
O manípulo está ajustado no nível certo?	Consulte o capítulo "Configurando os botões".

Antes de entrar em contato com o centro de serviço, consulte o capítulo “Solução de problemas”. Isso economiza o custo de pedir assistência.

Se você ainda precisar de ajuda, siga as instruções abaixo. Ao ligar, certifique-se de ter em mãos a data de compra, o modelo completo e o número de série do seu aparelho. Esta informação nos ajudará a melhor satisfazer as solicitações dos clientes.

Registro de dados de manutenção

Para informações sobre assistência ou peças de reposição autorizadas, consulte o parágrafo “GARANTIA”.

Para localizar a placa de dados técnicos, consulte a página 3. Recomendamos que neste momento você anote as informações acima no espaço abaixo.

Guarde a fatura/recibo para validação da garantia.

Registro de dados de manutenção

Número do modelo _____

Número de série _____

Data de instalação ou entrega _____

FULGOR MILANO
