



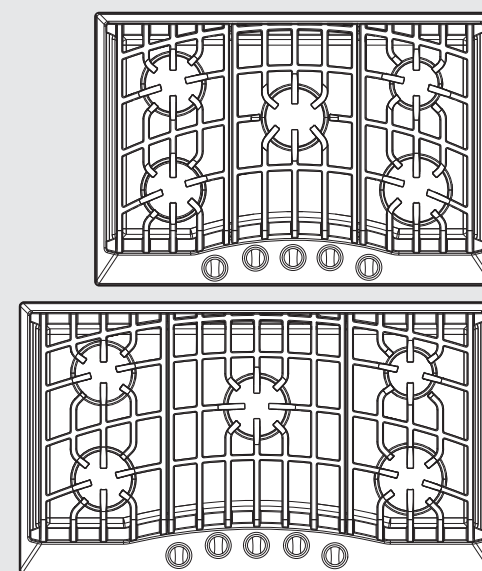
Uso e cuidados MANUAL



Diamantino & Hofman Comércio e Representação LTDA

Avenida Carlos Grimaldi, 1701, Conj 402
Condomínio Galleria Corporate - Edifício II
CEP 13091-908 - Campinas SP

Para informações adicionais sobre o produto,
ligue para 0800 723 1202
ou acesse nosso web site elettromec.com.br



VIKING

Cooktops a Gás
Embutidos Profissionais

Parabéns!

Parabéns e bem-vindo ao mundo de elite dos proprietários de equipamentos Viking. Esperamos que você aproveite e goste do cuidado e da atenção que colocamos em cada detalhe do nosso novo e moderno cooktop.

Seu cooktop Viking foi projetado para oferecer anos de serviço confiável. Este Guia de Uso e Cuidados fornecerá as informações que você precisa para se familiarizar com a manutenção e operação do seu cooktop.

Sua satisfação total é nosso principal objetivo. Se tiver qualquer dúvida ou comentário sobre este produto, entre em contato com o revendedor de quem você o comprou ou com a Central de Atendimento ao Cliente, pelo telefone 055 11 3915-8100.

Agradecemos a sua preferência por um cooktop Viking e esperamos que você volte a escolher nossos produtos para outras necessidades de eletrodomésticos.

Para mais informações sobre a seleção completa e em expansão de produtos Viking, entre em contato com o seu revendedor ou nos visite online em vikingrange.com.

Índice

Primeiros passos	
Avisos e informações importantes de segurança	4
Antes de usar o cooktop	12
Utensílios	12
Controles do produto	
Características do cooktop	13
Operação	
Operação do fogão	14
Acendendo os queimadores	14
Reignição automática dos queimadores superiores	14
Definições de calor na superfície	14
Cuidados com o produto	
Limpeza e manutenção	16
Solução de problemas	18
Informações de serviço	19

IMPORTANTE—Leia e siga as instruções

Os avisos e instruções de segurança importantes que aparecem neste manual não cobrem todas as condições e situações que possam vir a ocorrer. É necessário exercitar o bom senso, tomar precauções e cuidado ao instalar, fazer manutenção ou operar este fogão.

SEMPRE contate o fabricante caso ocorram problemas ou condições que você não entenda.

Reconheça símbolos de segurança, palavras, etiquetas

	PERIGO
Perigos ou práticas inseguras que RESULTARÃO em ferimento grave ou morte	
	AVISO
Perigos ou práticas inseguras que PODEM resultar em ferimento pessoal grave ou morte	
	CUIDADO
Perigos ou práticas inseguras que PODEM resultar em ferimento sem gravidade ou danos à propriedade.	
Todas as mensagens de segurança identificarão o perigo, informarão como reduzir a probabilidade de ferimentos e informam o que pode ocorrer se as instruções não forem seguidas.	

Leia e siga todas as instruções antes de usar este fogão

para evitar o risco potencial de incêndio, choque elétrico, ferimento ou danos no fogão como resultado de uma utilização inadequada. Use o fogão somente para as finalidades descritas neste manual.

Para garantir que a operação seja correta e segura: O fogão deve ser instalado corretamente e aterrado por um técnico qualificado. **NÃO** tente ajustar, consertar, fazer a manutenção ou substituir qualquer peça do seu fogão, a menos que isso seja especificamente recomendado neste manual. Quaisquer outros serviços devem ser feitos por um profissional qualificado. Peça ao instalador para mostrar onde fica a válvula de segurança do gás e como fechá-la em caso de emergência. É necessário chamar um técnico certificado para fazer ajustes ou conversões para gás natural ou GLP.

IMPORTANTE—Leia e siga as instruções

Os produtos desta empresa, durante o uso ou após concluir o uso, podem provocar os efeitos ambientais descritos a seguir. Solicitamos que vocês estejam atentos a eles:

1. Caixas de papelão e sacolas de plástico podem ser recicladas ou descartadas. As embalagens de plástico bolha não podem ser recicladas. Após o uso, elas devem ser descartadas em uma lata de lixo designada.
2. Os componentes inflamáveis podem produzir CO, CO2, NOX e outros produtos de combustão durante a operação. Sendo assim, durante a operação, deve-se manter uma circulação de ar interna adequada. Se o ambiente de ventilação for inadequado, ele pode afetar a sua saúde e, até mesmo, causar envenenamento ou morte.
3. As baterias podem ser recicladas. Quando a bateria não funcionar mais, descarte-a em um recipiente para reciclagem. Descartar as baterias de forma inadequada pode poluir o meio ambiente.
4. Não permita a exaustão do gás para poluir o ambiente.
5. Nenhum produto terá uma vida útil (data de expiração). Consulte o padrão nacional de vida útil do produto. Quando o produto expirar ou precisar ser substituído, entre em contato com o revendedor/distribuidor local ou com o departamento de peças para solucionar o problema.
6. Ao comprar componentes combustíveis, tente comprar componentes ambientalmente sustentáveis. Minimize a poluição para proteger o meio ambiente.

Proteger o ambiente é responsabilidade de todos. Sendo assim, solicitamos que você siga as diretrizes, proteja o meio ambiente, não polua e ajude a criar um ambiente ecologicamente sustentável.

O fogão não foi criado para ser operado por um timer externo ou um sistema de controle remoto independente.

IMPORTANTE: Se o cabo elétrico estiver danificado, ele deverá ser substituído por um técnico qualificado da Viking ou um representante da Viking Range Corporation para evitar qualquer risco.

IMPORTANTE—Leia e siga as instruções

⚠ AVISO

Se as informações contidas neste manual não forem seguidas precisamente, há risco de incêndio ou explosão, que podem causar danos materiais, ferimentos pessoais ou morte.

O QUE FAZER SE VOCÊ SENTIR CHEIRO DE GÁS:

- **NÃO** tente ligar nenhum eletrodoméstico.
- **NÃO** toque em nenhum interruptor elétrico.
- **NÃO** use nenhum telefone no local.
- Chame a empresa de gás imediatamente pelo telefone de um vizinho. Siga as instruções da empresa de gás.
- Se não conseguir falar com a empresa de gás, chame o Corpo de Bombeiros.

A instalação e consertos devem ser feitos por um instalador qualificado, empresa de serviços ou empresa de gás.

⚠ AVISO



Para evitar o risco de danos à propriedade, ferimentos pessoais ou morte, siga atentamente as informações contidas neste manual para evitar um incêndio ou explosão. **NÃO** armazene ou use gasolina ou outros vapores e líquidos inflamáveis nas proximidades deste ou de qualquer outro aparelho.

Para evitar danos por incêndio ou fumaça

- Certifique-se de que todo o material de embalagem tenha sido removido do fogão antes de operá-lo.
- Mantenha a área em torno do fogão livre e sem material combustível, gasolina e outros vapores e materiais inflamáveis.
- Se o fogão for instalado próximo a uma janela, é necessário tomar as precauções adequadas para evitar que cortinas voem para cima dos queimadores.
- **NUNCA** deixe nenhum objeto em cima do cooktop. O ar quente da ventilação pode incendiar materiais inflamáveis e aumentar a pressão em recipientes fechados, fazendo-os estourar.
- Muitas latas de spray do tipo aerossol são **EXPLOSIVAS** quando expostas ao calor e podem ser altamente inflamáveis. Evite seu uso ou armazenamento próximo a um eletrodoméstico.
- Muitos plásticos são vulneráveis ao calor. Mantenha os plásticos distantes das peças do eletrodoméstico que possam ficar quentes. **NÃO** deixe itens de plásticos sobre o cooktop porque eles podem derreter ou amolecer se forem deixados muito perto do exaustor ou de um queimador com a superfície acesa.
- Objetos inflamáveis (plástico, papel, etc) podem pegar fogo e objetos metálicos podem esquentar e causar queimaduras. **NÃO** jogue bebidas alcoólicas sobre alimentos quentes.

IMPORTANTE—Leia e siga as instruções

Em caso de incêndio

Desligue o fogão e a ventilação para evitar a propagação da chama. Apague as chamas e ligue a ventilação em seguida para remover a fumaça e o odor.

- Abafe o fogo ou chama em uma panela com uma tampa ou assadeira.
- **NUNCA** segure ou mova uma panela em chamas.
- **NÃO** use água em fogos originados em gordura. Use bicarbonato de sódio ou um extintor químico ou de espuma seca para apagar o fogo ou chama. Não mexa na gordura antes que ela esfrie.

Segurança de crianças

- **NUNCA** deixe crianças sozinhas ou sem supervisão próximas do fogão quando ele estiver em uso ou ainda estiver quente.
- **NUNCA** permita que as crianças sentem ou fiquem em pé em qualquer parte do fogão visto que elas podem se ferir ou se queimar.
- **NÃO** armazene objetos que possam despertar o interesse de crianças sobre o fogão. Crianças que possam escalar o fogão para chegar aos itens podem ficar gravemente feridas.
- Deve-se ensinar as crianças que o fogão e os utensílios colocados sobre ele podem estar quentes. Deixe os utensílios quentes esfriarem em um local seguro longe do alcance de crianças pequenas. As crianças devem ser ensinadas que o fogão não é um brinquedo. As crianças não devem ser autorizadas a brincar com controles de outras peças do fogão.

Segurança no cozimento

- Para eliminar o risco de as pessoas se inclinarem sobre os queimadores com superfície quente, os armários de cozinha não devem ficar diretamente sobre uma unidade. Se houver local de armazenamento, este deve ser limitado a artigos que são usadas com pouca frequência, e que sejam armazenados de forma segura, numa área que não seja submetida ao calor do fogão. As temperaturas podem ser perigosas para alguns itens, tais como líquidos voláteis, produtos de limpeza ou do tipo aerossol.
- **SEMPRE** coloque uma panela sobre o queimador de superfície antes de ligá-lo. É importante saber que botões controlam qual queimador de superfície. Confira se o queimador correto está ligado e se o queimador acendeu. Quando o cozimento for concluído, desligue o queimador antes de retirar a panela para evitar a exposição à chama do queimador.
- **SEMPRE** ajuste a chama do queimador, de modo que ela não ultrapasse a borda inferior da panela. Uma chama excessiva é perigosa, desperdiça energia e pode danificar o fogão, a panela ou os armários sobre o fogão. Isso se baseia em questões de segurança.
- **NUNCA** deixe uma operação de cozimento de superfície sem supervisão, especialmente ao usar um ajuste de calor elevado ou quando estiver fritando em óleo. Transbordamentos por fervura podem causar fumaça e derramamentos de gordura podem inflamar. Limpe derramamentos de gordura logo que possível. **NÃO** use um fogo muito alto para cozimentos muito longos.

IMPORTANTE—Leia e siga as instruções

Segurança no cozimento (cont.)

- **NÃO** aqueça recipientes de alimentos sem abri-los, o acúmulo de pressão pode fazer o recipiente explodir e provocar ferimentos.
- Use pegadores de panela secos e resistentes. Pegadores de panela úmidos podem causar queimaduras de vapor. Panos de prato ou outros substitutos **NUNCA** devem ser usados para segurar panelas porque eles podem cair por cima de queimadores de superfície quentes e pegar fogo ou prender nas peças do fogão.
- **SEMPRE** deixe o óleo quente usado em frituras resfriar antes de tentar mover ou segurar o seu recipiente.
- **NÃO** permita o acúmulo de gordura de cozinha ou de outro material inflamável dentro ou próximo do fogão, coifa ou exaustor. Limpe a tampa com frequência para evitar o acúmulo de gordura sobre ela ou o filtro. Quando houver comida em chamas sob a tampa, desligue o ventilador.
- **NUNCA** use roupas de material inflamável ou muito soltas ou uma roupa de mangas compridas ao cozinhar. As roupas podem pegar fogo ou ficarem presas em alças de utensílios. **NÃO** pendure toalhas ou outros materiais nas alças da porta do forno. Estes itens podem pegar fogo e causar queimaduras.
- **AVISO SOBRE PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS:** Siga as instruções do fabricante. Se um recipiente de plástico de comida congelada e/ou sua tampa deformar, vazar ou sofrer algum tipo de dano durante o cozimento, jogue fora o recipiente e o conteúdo imediatamente. O alimento pode estar contaminado.
- Se você estiver flambando com licor ou outra bebida alcoólica sob um exaustor, **DESLIGUE O VENTILADOR**. O vento pode fazer as chamas saírem do controle.
- Depois que a unidade tiver sido instalada conforme descrito nas instruções, é importante que o fornecimento de ar fresco não seja obstruído. O uso de um eletrodoméstico de cozimento a gás produz calor e umidade no ambiente em que ele está instalado. Deixe a cozinha sempre bem ventilada. Mantenha as entradas de ventilação natural abertas ou instale um dispositivo de ventilação mecânica. O uso prolongado ou intensivo do fogão pode exigir ventilação adicional (como abrir uma janela) ou mais eficaz (como o aumento do nível da ventilação mecânica, se houver).

Segurança dos utensílios de cozinha

- Use panelas de fundo plano e cabos com boa aderência e que não esquentem. Evite usar panelas instáveis, tortas, que tombem com facilidade ou com cabo solto. Também evite usar panelas, especialmente as pequenas, com cabos pesados que podem ser torná-las instáveis e fazê-las tombarem facilmente. Panelas pesadas que, quando estão cheias de comida, são movidas com dificuldade, também podem ser perigosas.

IMPORTANTE—Leia e siga as instruções

Segurança dos utensílios de cozinha (cont.)

- Certifique-se de que os utensílios domésticos sejam grandes o bastante para conter adequadamente os alimentos e evitar transbordamentos. O tamanho da panela é particularmente importante em relação a frituras com muito óleo. Confira se a panela vai conter o volume de comida a ser adicionado, bem como a ação de bolhas de gordura.
- Para reduzir os riscos de queimaduras, incêndio em materiais inflamáveis e derramamento decorrente de um contato não intencional com o utensílio, **NÃO** posicione os cabos sobre os queimadores de superfície adjacentes. **SEMPRE** gire os cabos das panelas para a lateral ou para a parte de trás do fogão, e não para fora onde se possa esbarrar neles ou crianças pequenas possam alcançá-los.
- **NUNCA** deixe uma panela ferver até secar toda a água; pois isso pode danificar não só o utensílio como também o próprio fogão.
- Siga as instruções do fabricante ao utilizar sacos de cozimento no forno.
- Apenas determinados tipos de utensílios de cozinha de vidro, cerâmica/vidro, cerâmica ou refratários são adequados para a superfície do cooktop sem quebrar devido à mudança repentina de temperatura. Siga as instruções do fabricante ao usar vidro.
- Este fogão foi testado para oferecer desempenho seguro usando utensílios de cozinha convencionais. **NÃO** use dispositivos ou acessórios que não sejam especificamente recomendados neste guia. **NÃO** use coberturas para unidades de superfície, grelhas de forno ou sistemas complementares de convecção de forno. O uso de dispositivos ou acessórios que não sejam expressamente recomendados neste manual pode criar riscos de segurança graves, resultar em problemas de desempenho e reduzir a vida útil dos componentes do fogão.
- A chama do queimador deve ser ajustada para apenas cobrir o fundo da panela ou recipiente. A intensidade excessiva do queimador pode causar abrasamento das superfícies adjacentes, bem como no exterior da panela. Isso se baseia em questões de segurança.

Segurança na limpeza

- Desligue todos os controles e aguarde as partes do fogão esfriarem antes de tocá-las ou limpá-las. **NÃO** toque nos queimadores ou áreas circundantes até eles terem tido tempo suficiente para resfriar.
- Limpe o fogão com cuidado. Tenha cuidado para evitar queimaduras de vapor caso uma esponja ou pano úmido seja usada para limpar vazamentos sobre uma superfície quente. Alguns produtos de limpeza podem produzir gases nocivos quando aplicados a uma superfície quente.

Aviso importante sobre pássaros de estimação:

NUNCA mantenha pássaros de estimação na cozinha ou em ambientes onde os gases da cozinha possam chegar. Pássaros têm um sistema respiratório muito sensível. Os vapores liberados devido a óleo de cozinha, margarina, gordura ou panelas antiaderentes superaquecidas podem ser igualmente prejudiciais.

IMPORTANTE—Leia e siga as instruções

Sobre o seu fogão

⚠ CUIDADO

O uso de um eletrodoméstico de cozimento a gás produz calor e umidade no ambiente em que ele está instalado. Certifique-se de que a cozinha esteja bem ventilada / mantenha os orifícios de ventilação abertos ou instale um dispositivo de ventilação mecânica (coifa com extrator mecânico).

⚠ CUIDADO

Este fogão não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais comprometidas, ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham supervisão ou instruções sobre o uso do fogão por uma pessoa responsável pela sua segurança. As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brinquem com o fogão.

⚠ CUIDADO

A utilização intensiva e prolongada do fogão pode exigir uma ventilação adicional, tal como a abertura de uma janela, ou uma ventilação mais eficiente, por exemplo, aumentando o nível de ventilação mecânica, onde houver.

⚠ CUIDADO

As partes acessíveis podem estar quentes quando a grelha estiver sendo usada. Crianças pequenas devem ser mantidas à distância.

IMPORTANTE—Leia e siga as instruções

⚠ AVISO

NUNCA use o fogão como um aquecedor de ambientes para evitar riscos potenciais aos usuários e danos à unidade. Além disso, **NÃO** use o cooktop como local para armazenamento de alimentos ou utensílios de cozinha

⚠ AVISO



RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO OU QUEIMADURAS

Para evitar o risco de ferimento ou morte, certifique-se de que todos os controles estejam DESLIGADOS e FRIOS antes da limpeza. Não fazer isso pode causar riscos de queimaduras ou choque elétrico.

⚠ CUIDADO

NÃO armazene objetos que possam despertar o interesse de crianças sobre o fogão. Crianças que possam escalar o fogão para chegar aos itens podem ficar gravemente feridas.

Falta de energia

Caso falte energia elétrica, os acendedores elétricos não funcionarão. O fogão não deve ser operado caso falte energia.

Pode ocorrer uma falta de energia temporária que não seja percebida. O cooktop só é afetado quando a energia é interrompida. Quando ela volta, o cooktop funcionará corretamente sem qualquer ajuste.

GUARDE ESSAS INSTRUÇÕES PARA CONSULTA FUTURA.

Antes de usar o cooktop

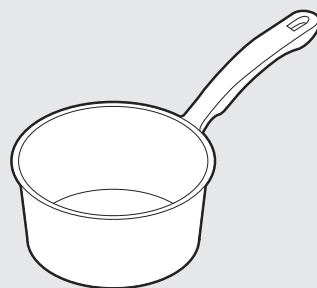
Todos os produtos são limpos com solventes na fábrica para remover quaisquer sinais visíveis de sujeira, óleo e graxa provenientes do processo de fabricação.

Todos os modelos incluem:

- Os queimadores de acendimento/reacendimento automático por faísca acendem em qualquer posição do botão e reacendem se apagarem.
- Botões removíveis, grades, portas/tampas do queimador.
- Queimadores com vedação permanente—derramamentos não conseguem entrar na caixa do queimador.

Utensílios de cozinha

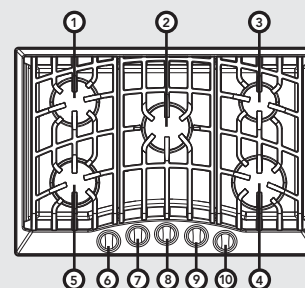
Cada cozinheiro tem a sua própria preferência quanto a panelas particulares que são mais apropriadas para o tipo de prato que está sendo feito. Todos os utensílios de cozinha, incluindo os utensílios Viking, são adequados para uso. Esta é uma questão de escolha pessoal. Como no caso de qualquer equipamento de cozinha, o seu deve estar em boas condições, sem muitos amassados na parte inferior, para proporcionar o máximo de desempenho e conveniência.



Observação: Ao usar recipientes grandes e/ou chamas elevadas, é recomendado utilizar o queimador central. Há mais espaço no centro e a potencial limpeza na parte de trás do fogão devido a manchas ou descoloração será minimizada.

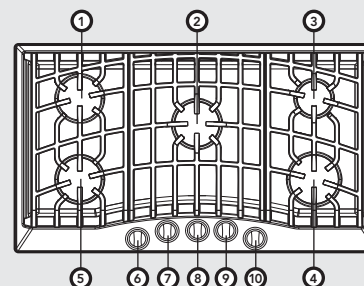
Características do cooktop

30 pol. (76 cm) de largura. Cinco queimadores



1. Queimador 9.100 (BTU) Nat./9.000 (BTU) GLP (2.7kW Na. / 2.6kW GLP)
2. Queimador 18.000 (BTU) Nat./16.200 (BTU) GLP (5.3kW Na. / 4.8kW GLP)
3. Queimador 5.000 (BTU) Nat./5.000 (BTU) GLP (1.5kW Na. / 1.5kW GLP)
4. Queimador 12.000 (BTU) Nat./10.000 (BTU) GLP (3.5kW Na. / 2.9kW GLP)
5. Queimador 9.100 (BTU) Nat./9.000 (BTU) GLP (3.5kW Na. / 3.4kW GLP)
6. Botão de controle do queimador dianteiro esquerdo
7. Botão de controle do queimador traseiro esquerdo
8. Botão de controle do queimador central
9. Botão de controle do queimador traseiro direito
10. Botão de controle do queimador dianteiro direito

36 pol. (91 cm) de largura. Cinco queimadores



1. Queimador 9.100 (BTU) Nat./9.000 (BTU) GLP (2.7kW Na. / 2.6kW GLP)
2. Queimador 18.000 (BTU) Nat./16.200 (BTU) GLP (5.3kW Na. / 4.8kW GLP)
3. Queimador 5.000 (BTU) Nat./5.000 (BTU) GLP (1.5kW Na. / 1.5kW GLP)
4. Queimador 12.000 (BTU) Nat./10.000 (BTU) GLP (3.5kW Na. / 2.9kW GLP)
5. Queimador 9.100 (BTU) Nat./9.000 (BTU) GLP (2.7kW Na. / 2.6kW GLP)
6. Botão de controle do queimador dianteiro esquerdo
7. Botão de controle do queimador traseiro esquerdo
8. Botão de controle do queimador central
9. Botão de controle do queimador traseiro direito
10. Botão de controle do queimador dianteiro direito

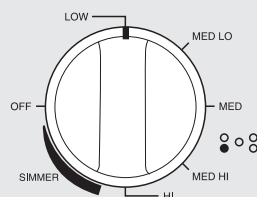
Operação do fogão

Acendendo os queimadores

Todos os bocais acendem por acendimento automático. Não há pilotos de chama aberta, "permanente".

Reacendimento automático de bocais de superfície

Para acender os queimadores superiores, pressione e gire o botão de controle apropriado, no sentido anti-horário, para qualquer posição. Este controle é uma válvula de gás e um interruptor elétrico. Os queimadores acenderão em qualquer posição ligado com o sistema de reacendimento automático. Se por acaso a chama se apagar, os queimadores automaticamente reacenderão se o gás ainda estiver fluindo. Quando há gás fluindo para o queimador, os acendedores elétricos soltam faíscas. Você deve ouvir um som de "clique" em todos os acendedores da superfície. Se você não ouvir, desligue o controle e verifique se a unidade está ligada e se o fusível ou disjuntor não está queimado ou desarmado.



Queimadores traseiros, central e dianteiros

Pressione e gire em sentido anti-horário o botão de controle até o ajuste desejado. Os botões de controle podem ser girados para qualquer ajuste desejado visto que não possuem posições físicas entre "HI" (alto) e "SIMMER" (brando).

Dentro de alguns momentos, deverá haver gás suficiente no queimador para acender. Quando o queimador acender, gire o controle do queimador para qualquer posição para ajustar o tamanho da chama. Para obter um desempenho superior no cozimento e ao mesmo tempo economizar tempo e energia, defina a altura adequada da chama para o processo de cozimento desejado e selecione o recipiente correto.

Observação: Os acendedores podem clicar várias vezes antes que o queimador acenda. Isso é normal. Todos os acendedores centelham independentemente de que acendedor esteja sendo operado.

Operação do fogão

Dicas de cozimento no fogão

- A linha de fogo brando no painel de controle é o início do ajuste variável de fogo brando e produz um ajuste elevado de fogo brando. Gire o botão lentamente em direção a "OFF" (desligar), e a chama ajustará em uma definição de fogo brando mais baixo.
- Use chamas de alturas baixas ou médias ao cozinhar em utensílios de cozinha com fraca condução de calor, como vidro e cerâmica. Reduza a altura da chama até que ela cubra cerca de 1/3 do diâmetro da panela. Isso garantirá um aquecimento mais uniforme no interior da panela e reduzirá a probabilidade de queimar ou chamuscar o alimento.
- Reduza a chama se ela ultrapassar a base dos utensílios de cozinha. Uma chama que se estende ao longo dos lados da panela é potencialmente perigosa, aquece o cabo da panela ao invés dos alimentos e desperdiça energia.
- Reduza a altura da chama para o nível mínimo necessário para executar o processo de cozimento desejado. Lembre-se que a comida cozinha tão rapidamente em uma fervura suave quanto em uma plena. Ferver mais do que é necessário provoca uma perda no sabor e nos nutrientes dos alimentos.

Definições de calor na superfície*

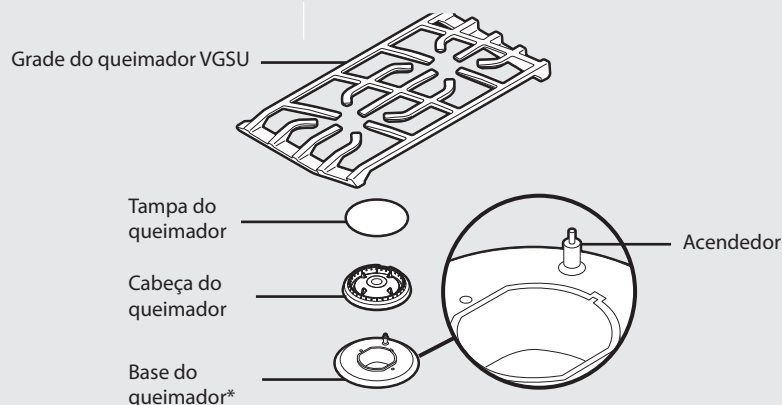
**Observação: As informações acima são fornecidas apenas como orientação. Você pode precisar variar as definições de calor para atender às suas necessidades pessoais.*

Ajuste de calor	Uso
"SIMMER" Cozinhar em fogo brando	Derreter pequenas quantidades Arroz no vapor Molhos em fogo brando
"LOW" Baixo	Derreter grandes quantidades
"MED LOW" Médio baixo	Fritar em temperatura baixa (ovos, etc.) Cozinhar grandes quantidades em fogo brando Aquecimento de leite, cremes, molhos e pudins
"MED" Médio	Fritar levemente e dourar, cozinhar lentamente em gordura e fritar em frigideira Manter uma fervura lenta em grandes quantidades
"MED HI" Médio alto	Fritar em temperatura alta Grelhar em panela Manter fervura alta em quantidades maiores
"HI" Alto	Ferver água rapidamente Fritura de imersão em panela grande

Limpeza e manutenção

Qualquer equipamento funciona melhor e dura mais com manutenção e limpeza corretas. Equipamento de cozinha não é exceção. Seu cooktop deve estar sempre limpo e receber manutenção correta. Antes de limpar, não esqueça de colocar todos os controles na posição desligado.

Queimadores superiores



*Observação: Ao substituir a cabeça do queimador, alinhe cuidadosamente a aba abaixo da fenda na base do queimador.

Limpe derramamentos assim que eles ocorrerem e antes que eles queimem e se solidifiquem. Caso ocorra um derramamento, siga estes passos:

- Permita que o queimador e a grade resfriem em um nível de temperatura seguro.
- Levante a grade do queimador. Lave com água quente e sabão.
- Retire a tampa e a cabeça do queimador e limpe.

Tampas dos queimadores

As tampas dos queimadores superiores devem ser removidas e limpas com frequência. **SEMPRE** limpe as tampas dos queimadores depois de um derramamento. Manter as tampas dos queimadores limpas evitará a ignição imprópria e chamas irregulares. Para limpar, puxe a tampa do queimador para cima a partir da base do queimador. Limpe as tampas dos queimadores com água morna e sabão e um pano macio após cada utilização. Use um limpador não abrasivo, como Bon Ami™ e uma escova macia ou esponja Scotch Brite™ macia para alimentos cozidos sobre as tampas. Seque cuidadosamente depois da limpeza. Para uma melhor limpeza e para evitar a criação de ferrugem, **NÃO** limpe em lava-louças ou no forno autolimpante.

Limpeza e manutenção

Cabeça do queimador

Se as entradas na cabeça do queimador estiverem entupidas, limpe-as com um alfinete. **NÃO** alargue ou distorça as entradas. **NÃO** use um palito de dentes para limpar as entradas. Ao substituir a cabeça do queimador, alinhe cuidadosamente as duas abas abaixo dela com a borda externa da base. Confira se as abas não estão alinhadas com o acendedor e se a tampa do queimador está nivelada.

Observação: Para remover manchas difíceis, utilize um limpador não abrasivo, como Bon Ami™ e uma escova ou esponja macia Scotch Brite™.

Dica de limpeza: Para tampas e cabeças de queimador de difícil limpeza, coloque as peças em uma embalagem plástica vedada com amônia.

Base do queimador

A base deve ser limpa regularmente com água quente e sabão, no final de cada período de arrefecimento. **NÃO** use palha de aço, panos, produtos de limpeza ou pós abrasivos. Para remover materiais incrustados, molhe a área com uma toalha quente para soltar o material e então use uma espátula de nylon ou madeira. **NÃO** use facas ou espátulas de metal, ou qualquer outro utensílio de metal para raspar a base de alumínio.

- Limpe todos os derramamentos que permanecerem na superfície superior selada.
- Recoloque a tampa e a cabeça do queimador e as grelhas após a secagem completa.

Superfícies do cooktop

Seu cooktop tem vários tipos diferentes de acabamentos. Instruções de limpeza para cada superfície são fornecidas abaixo. **NUNCA** USE AMÔNIA, PALHA DE AÇO OU QUALQUER PANO ABRASIVO E MATERIAIS COMO PRODUTOS DE LIMPEZA, LIMPADORES PARA FORNO OU PÓS ABRASIVOS. ELES PODEM DANIFICAR SEU COOKTOP DE MANEIRA PERMANENTE.

Painel de controle

NÃO use limpadores que contenham amônia, abrasivos ou produtos de limpeza para aço inoxidável em qualquer superfície que contenha gráficos. Eles podem remover os desenhos do painel de controle. Use água quente com sabão e um pano limpo macio. **NÃO** borrife líquidos diretamente no painel de controle.

Botões de controle

NÃO ESQUEÇA DE COLOCAR TODOS OS BOTÕES DE CONTROLE NA POSIÇÃO DESLIGADO ANTES DE REMOVÊ-LOS. Puxe os botões para fora. Lave com detergente e água morna. Seque completamente e recolque empurrando firmemente no suporte. **NÃO** use limpadores que contenham amoníaco ou abrasivos.

Limpeza e manutenção

Peças de aço inoxidável

Todas as partes do corpo em aço inoxidável devem ser limpas regularmente com água quente e sabão, no final de cada período de arrefecimento e com um limpador líquido projetado para esse material quando água e sabão não forem suficientes. **NÃO** use esponja de aço ou panos, limpadores ou pós abrasivos. Se for necessário remover materiais incrustados em aço inoxidável, molhe a área com uma toalha quente para soltar o material e então use uma espátula de nylon ou madeira. **NÃO** use facas ou espátulas de metal, ou qualquer outro utensílio de metal para raspar aço inoxidável. **NÃO** permita que líquidos cítricos ou suco de tomate permaneçam sobre a superfície de aço inoxidável, visto que o ácido cítrico descolorirá permanentemente o aço



AVISO

RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO OU QUEIMADURAS

Não se esqueça de deixar todos os controles na posição desligado e de conferir se o cooktop está FRIO antes da limpeza. Não fazer isso pode causar riscos de queimaduras ou choque elétrico.



CUIDADO

Um produto de limpeza a vapor não pode ser usado para limpeza.

inoxidável. Limpe os respingos imediatamente.

Solução de problemas

Problema	Causas e/ou soluções possíveis
Os acendedores não funcionam.	- O circuito caiu. - O fusível queimou. - O cooktop não está conectado a uma fonte de alimentação.
Os acendedores soltam faíscas, mas não produzem chama.	- A válvula de suprimento de gás está na posição desligado. - O fornecimento de gás foi interrompido.
Os acendedores soltam faíscas continuamente depois que a chama acende.	- A energia elétrica não está aterrada. - A polaridade da energia elétrica está revertida. - Os acendedores estão molhados ou sujos.
O queimador acende, mas a chama é grande, irregular ou amarela.	- As saídas do queimador estão entupidas. - A unidade está sendo operada com o tipo errado de gás. - As aletas de ar não estão devidamente ajustadas.

Informações de serviço

Se for necessário enviar para o conserto, ligue para seu revendedor ou empresa de manutenção autorizada. O nome da empresa de manutenção autorizada pode ser obtido com o revendedor ou o distribuidor na sua área.

Tenha as seguintes informações à mão:

- Número do modelo
- Número de série
- Data da compra
- Nome do revendedor de quem você comprou

Descreva claramente o problema que o produto apresenta.

Para obter informações sobre o Serviço Autorizado ou os problemas com o produto persistirem, entre em contato com a Elettromec pelo telefone 0800 723 1202 ou envie um e-mail para sac@elettromec.com.br

Diamantino & Hofman Comércio e Representação LTDA

Avenida Carlos Grimaldi, 1701, Conj 402
Condomínio Galleria Corporate - Edifício II
CEP 13091-908 - Campinas SP

O modelo e o número de série do seu cooktop podem ser encontrados olhando sob a unidade.

Registre as informações indicadas abaixo. Você precisará delas em caso de manutenção.

Modelo nº _____ N° de série _____

Data da compra _____ Data da instalação _____

Nome do revendedor _____

Endereço _____

Se na manutenção houver a necessidade de instalação de peças, use somente peças autorizadas para assegurar a proteção da garantia.

Guarde este manual para consultas futuras.