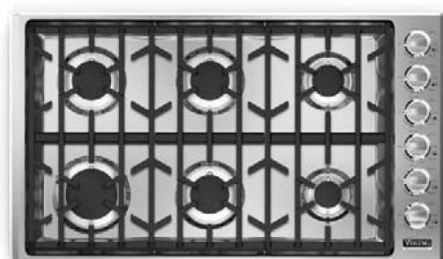


Manual de Uso e Cuidados



Série 5
VGC e VGSU
Cooktops a gás embutidos

Parabéns

Parabéns pela sua compra e nós esperamos que você desfrute e aprecie o cuidado e a atenção que colocamos em cada detalhe de seu novo e moderno cooktop.

O seu eletrodoméstico é projetado para oferecer anos de serviço confiável. Este Manual de Uso e Cuidados irá fornecer a você as informações que precisa para se familiarizar com os cuidados e operação de seu cooktop.

Sua satisfação completa é o nosso objetivo final. Se você tiver quaisquer perguntas ou comentários sobre este produto, entre em contato com o revendedor de quem o comprou, ou entre em contato com o nosso Centro de Suporte ao Consumidor no número (11) 3915-8100

Agradecemos a sua escolha de cooktop e esperamos que você volte a escolher os nossos produtos para suas outras necessidades principais de eletrodomésticos.

Para mais informações sobre nossa seleção completa e crescente de produtos, entre em contato com o seu revendedor ou visite-nos on-line em vikingrange.com nos EUA ou em brigade.ca no Canadá.

Índice

Introdução

Avisos e Instruções Importantes de Segurança	3
Antes de utilizar o cooktop	6
Painéis	6
Características do Cooktop	6

Operação

Operação da Superfície	7
Acendendo os queimadores	7
Reignição automática dos queimadores de superfície	7
Configurações de calor da superfície	7

Cuidados com o produto

Limpeza e Manutenção	8
Resolução de Problemas	9
Informações de Serviço	10

IMPORTANTE— Favor ler e seguir

Os Avisos e Instruções Importantes de Segurança que aparecem neste manual não são destinados a cobrir todas as condições e situações possíveis que podem ocorrer. O bom senso, cautela e cuidado devem ser tomados durante a instalação, manutenção ou operação deste aparelho.

SEMPRE entre em contato com o fabricante sobre problemas ou condições que você não compreender.

Reconheça as Etiquetas, Palavras e Símbolos de Segurança

 PERIGO
Perigos ou práticas inseguras que IRÃO resultar em lesão corporal grave ou morte
 ATENÇÃO
Perigos ou práticas não seguras que PODEM resultar em morte ou lesões corporais graves
 CUIDADO
Perigos ou práticas não seguras que PODEM resultar em ferimentos leves ou danos materiais. Todas as mensagens de segurança irão identificar o perigo, dizer-lhe como reduzir a chance de lesão, e o que pode ocorrer se as instruções não forem seguidas.

 ATENÇÃO
Se as informações contidas neste guia não forem seguidas exatamente, isso pode resultar em um incêndio ou explosão causando danos materiais, danos pessoais ou morte.
O QUE FAZER SE SENTIR CHEIRO DE GÁS:
• NÃO ligar nenhum aparelho. • NÃO tocar em nenhum interruptor elétrico. • NÃO utilizar nenhum telefone no edifício. • Informe imediatamente o seu fornecedor de gás pelo telefone de um vizinho. Siga as instruções do fornecedor de gás. • Se você não conseguir entrar em contato com o fornecedor de gás, chame os bombeiros.
A instalação e a manutenção devem ser realizadas por um técnico qualificado, agência de serviços ou fornecedor de gás.

 ATENÇÃO

Para evitar o risco de danos à propriedade, danos pessoais ou morte; siga informações contidas neste guia exatamente para evitar um incêndio ou explosão. NÃO armazene ou utilize gasolina ou outros gases e líquidos inflamáveis nas proximidades deste ou de qualquer eletrodoméstico.

Leia e siga todas as instruções antes de usar este eletrodoméstico

para evitar o risco potencial de incêndio, choque elétrico, acidentes pessoais ou danos ao eletrodoméstico, como resultado do uso inadequado do aparelho. Use o aparelho apenas para a sua finalidade prevista, conforme descrito neste manual.

Para garantir o funcionamento adequado e seguro: O aparelho deve ser devidamente instalado e aterrado por um técnico qualificado. **NÃO** tente ajustar, reparar, consertar ou substituir qualquer peça de seu aparelho, a menos que seja especificamente recomendado neste manual. Todos os outros reparos deverão ser submetidos a um profissional qualificado. Peça para o instalador lhe mostrar a localização da válvula de corte de gás e como desligá-la em caso de emergência. Um técnico certificado é exigido para eventuais ajustes ou conversões para gás natural ou LP.

IMPORTANTE— Favor ler e seguir

Para prevenir danos de incêndio ou fumaça

- Certifique-se de que todos os materiais da embalagem foram removidos do aparelho antes de utilizar.
- Mantenha a área em torno do aparelho livre e sem materiais combustíveis, gasolina e outros vapores e materiais inflamáveis.
- Se o aparelho for instalado perto de uma janela, as devidas precauções devem ser tomadas para evitar que as cortinas sejam sopradas sobre os queimadores.
- **NUNCA** deixe objetos sobre o cooktop. O ar quente a partir da abertura pode incendiar materiais inflamáveis e pode aumentar a pressão em recipientes fechados, o que pode levá-los a estourar.
- Muitas latas de spray tipo aerossol são **EXPLOSIVAS** quando expostas ao calor e podem ser altamente inflamáveis. Evite a sua utilização ou armazenamento perto do aparelho.
- Muitos plásticos são vulneráveis ao calor. Mantenha plásticos longe das peças do aparelho que podem se tornar mornas ou quentes. **NÃO** deixe itens de plástico sobre o cooktop, pois podem derreter ou amolecer se deixados muito próximos da abertura ou de um queimador de superfície aceso.
- Itens combustíveis (papel, plástico, etc.) podem inflamar e objetos metálicos podem ficar quentes e causar queimaduras. **NÃO** derrube bebidas alcoólicas nos alimentos quentes.

Em caso de incêndio

Desligue o aparelho e a coifa de ventilação para evitar a propagação da chama. Faça a extinção da chama e, em seguida, ligue a coifa para remover a fumaça e o odor.

- Abafe a chama ou o fogo de uma frigideira com a tampa ou uma travessa de biscoitos.
- **NUNCA** pegue ou mova uma frigideira em chamas.
- **NÃO** use água em incêndios causados por óleo. Utilize bicarbonato de sódio, um produto químico seco ou um extintor de espuma para apagar o fogo ou a chama. Deixe a gordura esfriar antes de manuseá-la.

Segurança Infantil

- **NUNCA** deixe crianças sozinhas ou sem supervisão próximo ao aparelho quando ele estiver em uso ou ainda estiver quente.
- **NUNCA** permita que crianças se sentem ou fiquem em qualquer parte do aparelho, visto que elas podem ser feridas ou se queimar. **NÃO** armazene itens de interesse das crianças sobre a unidade. Se as crianças escalsem para alcançar os itens elas podem ser gravemente feridas.
- As crianças devem ser ensinadas que o aparelho e os utensílios sobre ele podem estar quentes. Deixe os utensílios quentes esfriarem em um lugar seguro, fora do alcance de crianças pequenas. As crianças devem ser ensinadas que um eletrodoméstico não é um brinquedo. As crianças não devem ser autorizadas a brincar com os controles das outras partes do aparelho.
- Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

Segurança ao Cozinhar

Para eliminar o risco de encostar nos queimadores de superfície quente, o armazenamento do gabinete não deve ser colocado diretamente acima da unidade. Se o armazenamento for fornecido, ele deve ser limitado aos itens que utilizados com pouca frequência, e que são armazenados de forma segura em uma área sujeita ao calor gerado pelo aparelho. As temperaturas

- podem não ser seguras para alguns itens, tais como líquidos voláteis, produtos de limpeza ou sprays de aerossol.
- **SEMPRE** coloque uma panela no queimador de superfície antes de ligá-lo. Tenha certeza que você sabe qual botão controla qual queimador. Verifique se o queimador correto está ligado e se o queimador teve ignição. Quando o cozimento for concluído, desligue o queimador antes de retirar a panela para evitar exposição à chama do queimador.
- **SEMPRE** ajuste a chama do queimador de superfície de modo que não se estenda para além da borda da panela. Uma chama excessiva é perigosa, desperdiça energia e pode danificar o aparelho, a panela ou os armários acima do aparelho. Isto se baseia nas considerações de segurança.
- **NUNCA** deixe uma operação de cozimento de superfície sem supervisão, especialmente quando se utiliza uma alta temperatura ou quando utilizar uma frigideira funda. O transbordamento de líquidos ferventes causa fumaça e derramamentos gordurosos podem ser inflamados. Limpe os derramamentos gordurosos o mais rapidamente possível. **NÃO** utilize fogo alto para as operações de cozimento elevado.
- **NÃO** aqueça recipientes de alimentos não abertos, o acúmulo de pressão pode fazer com que o recipiente exploda e cause lesões.
- Use pegadores de panela secos e resistentes. Pegadores de panela úmidos podem causar queimaduras do vapor. Toalhas de prato ou outros substitutos **NUNCA** devem ser utilizados como pegadores de panela, pois eles podem encostar nos queimadores de superfície quente e pegar fogo, ou ficar presos nas peças do aparelho.
- **SEMPRE** deixe as quantidades de gordura quente utilizadas para fritar esfriar antes de mover ou manusear.
- **NÃO** deixe a gordura de cozimento ou outros materiais inflamáveis acumularem dentro ou próximo ao aparelho, da coifa ou da ventilação. Limpe a coifa com frequência para evitar o acúmulo de gordura na coifa ou no filtro. Quando alimentos flamejantes estiverem sob a coifa, desligue o ventilador.
- Nunca utilize roupas feitas de material inflamável, roupas folgadas ou roupas de manga comprida durante o cozimento. As roupas podem inflamar ou prender nas alças dos utensílios. **NÃO** enrole toalhas ou outros materiais nos puxadores da porta do forno. Esses itens podem inflamar e causar queimaduras.
- **AVISO PARA ALIMENTOS PREPARADOS:** Siga as instruções do fabricante dos alimentos. Se um recipiente de alimento congelado de plástico e/ou sua tampa estiver distorcido, deformado ou danificado durante o cozimento, descarte imediatamente o alimento e seu recipiente. A comida pode estar contaminada.
- Se você estiver "flambando" licor ou outras bebidas abaixo de um exaustor, **DESLIGUE O VENTILADOR**. A corrente de ar pode fazer com que as chamas se espalhem e fiquem fora de controle.

IMPORTANTE— Favor ler e seguir

- Uma vez que a unidade foi instalada, conforme descrito nas Instruções de Instalação, é importante que o fornecimento de ar fresco não esteja obstruído. O uso de um fogão a gás resulta na produção de calor e umidade no ambiente no qual ele está instalado. Certifique-se de que a cozinha esteja bem ventilada. Mantenha orifícios de ventilação natural abertos ou instale um dispositivo de ventilação mecânica. O uso prolongado ou intensivo do aparelho pode exigir uma ventilação adicional (como abrir uma janela) ou uma ventilação mais efetiva (como o aumento do nível de uma ventilação mecânica, se houver).

Segurança dos Utensílios de Cozinha

- Utilize panelas com fundo plano e alças que sejam mais fáceis de segurar e de manter fria. Evite utilizar panelas instáveis, deformadas, que são derrubadas facilmente ou com a alça frouxa. Também evite utilizar panelas, especialmente panelas pequenas, com alças pesadas, visto que elas podem ser instáveis e se inclinar facilmente.

Panelas que são pesadas para mover quando preenchidas com alimentos também podem ser perigosas.

- Certifique-se de que os utensílios de cozinha sejam grandes o suficiente para armazenar adequadamente os alimentos e evitar derramamentos. O tamanho da panela é particularmente importante em frituras com muita gordura. Certifique-se que a panela irá acomodar o volume de alimento que deve ser adicionado, bem como a ação de bolha de gordura.
- Para minimizar queimaduras, ignição de materiais inflamáveis e derramamento devido a contato acidental com o utensílio, **NÃO** estenda as alças sobre os queimadores de superfície adjacentes. **SEMPRE** vire a alça da panela para a lateral ou para parte traseira do aparelho, e não deixe virada para o ambiente, onde pode ser facilmente atingida ou alcançada por crianças pequenas.

NUNCA deixe a panela seca no fogo, visto que isso pode danificar o utensílio e o aparelho.

- Siga as instruções do fabricante ao utilizar sacos de cozimento no forno.
- Apenas alguns tipos de utensílios de vidro, vidro/cerâmica, cerâmica ou utensílios vitrificados são adequados para a superfície do cooktop sem quebrar devido à mudança brusca de temperatura. Siga as instruções do fabricante ao utilizar vidro.
- Este aparelho foi testado para um desempenho seguro, utilizando panelas convencionais. **NÃO** utilize quaisquer dispositivos ou acessórios que não sejam especificamente recomendados neste guia. **NÃO** utilize capas para as unidades de superfície, grades de fogão, ou adicione sistemas de forno de convecção. O uso de dispositivos ou acessórios que não sejam expressamente recomendados neste manual pode criar sérios riscos à segurança, resultando em problemas de desempenho e reduzindo a vida útil dos componentes do aparelho.

A chama do queimador deve ser ajustada para cobrir apenas a parte inferior da panela ou recipiente. Um ajuste excessivo do queimador pode queimar as superfícies inferiores de prateleiras adjacentes, bem como a parte externa das panelas. Isto se baseia nas considerações de segurança.

Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos



RISCO DE QUEIMADURA OU CHOQUE ELÉTRICO

Para evitar o risco de ferimentos ou morte, certifique-se de que todos os controles estejam **DESLIGADOS** e **FRIOS** antes da limpeza. O descumprimento dessas instruções pode resultar em queimaduras ou choque elétrico.

Segurança na limpeza

- Desligue todos os controles e aguarde as peças do aparelho esfriarem antes de tocá-las ou limpá-las. **NÃO** toque nos queimadores ou nas áreas próximas até que tenham tido tempo suficiente para esfriar.
- Limpe o aparelho com cautela. Tome cuidado para evitar queimaduras de vapor se uma esponja ou pano molhado é usado para limpar derramamentos sobre uma superfície quente. Alguns produtos de limpeza podem produzir gases nocivos se aplicados a uma superfície quente.

Aviso importante com relação a aves de estimação:

NUNCA manter aves de estimação na cozinha ou em salas onde as fumaças da cozinha podem chegar. Aves têm um sistema respiratório muito sensível. As fumaças liberadas de óleo de cozinha superaquecido, gorduras, margarinas e panelas antiaderentes superaquecidas podem ser igualmente prejudiciais.

Falta de energia

Se ocorrer uma falta de energia, os dispositivos de ignição elétrica não irão funcionar. Nenhuma tentativa para utilizar o aparelho deve ser feita durante uma falta de energia.

Falhas momentâneas de energia podem ocorrer sem ser percebidas. O cooktop é afetado somente quando a energia é interrompida. Quando ela é reestabelecida, o cooktop funcionará corretamente sem quaisquer ajustes.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES PARA REFERÊNCIA FUTURA.

⚠ ATENÇÃO

NUNCA utilize o aparelho como um aquecedor para aquecer ou esquentar um ambiente, para evitar perigo potencial para o usuário e danos ao aparelho. Além disso, **NÃO** utilize o cooktop como uma área de armazenamento para utensílios de cozinha ou alimentos.

⚠ PERIGO

NÃO armazene itens de interesse de crianças sobre a unidade. Se as crianças escalsem para alcançar os itens elas podem ser gravemente feridas.

Antes de utilizar o cooktop

Todos os produtos são limpos com solventes na fábrica para remover quaisquer sinais visíveis de sujeira, óleo e graxa que podem ter permanecido após o processo de fabricação.

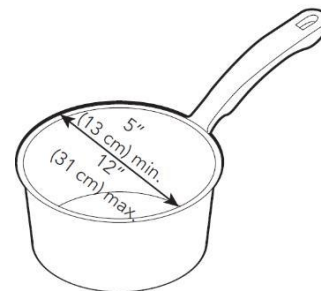
Todos os modelos incluem:

- Faísca de ignição elétrica automática/reignição da chama dos queimadores em qualquer posição do botão e reacendimento se apagar.
- Botões removíveis, grades, bocas/tampas do queimador.
- Queimadores permanentemente selados, os derramamentos não podem entrar na caixa do queimador.

Panelas

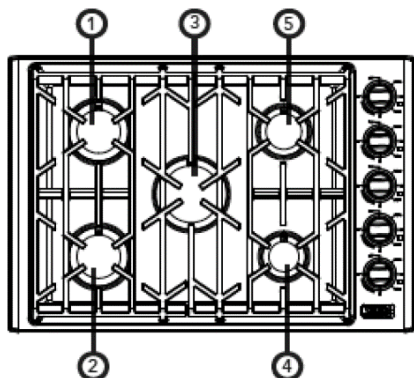
Cada cozinheiro tem sua própria preferência de panelas em particular que são mais apropriadas para o tipo cozimento que está sendo realizado. Qualquer e todas as panelas, incluindo as panelas Viking, são adequadas para o uso. Esta é uma questão de escolha pessoal. Como acontece com qualquer panelas, a sua deve estar em boas condições e livre de amassados excessivos na parte inferior para proporcionar o máximo desempenho e conveniência.

Nota: Ao utilizar panelas grandes e/ou chamas altas, recomenda-se usar os queimadores frontais. Há mais espaço na parte frontal e potencial de limpeza na parte traseira do aparelho, devido à coloração ou descoloração ser minimizada.



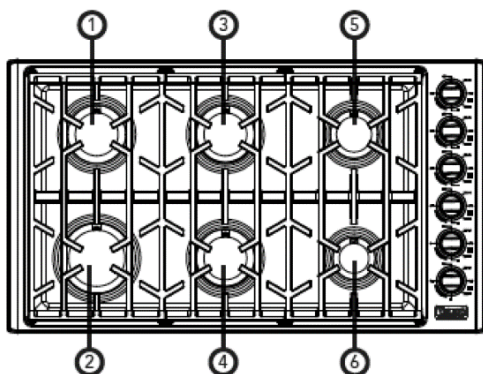
Características do Cooktop

Cinco Bocas 30"W. Profissional



1. Queimador LR 12,000 Nat./11,000 LP BTU (3.6 Nat./3.3 LP kW)
2. Queimador LF 18,000 Nat./16,500 LP BTU (5.4 Nat./4.9 LP kW)
3. Queimador C 12,000 Nat./11,000 LP BTU (3.6 Nat./3.3 LP kW)
4. Queimador RF 6,000 Nat./6000 LP BTU (1.8 Nat./1.8 LP kW)
5. Queimador RR 8, 000 Nat. / 7,000 LP BTU (2.4 Nat./2.1 LP kW)

Seis Bocas 36"W. Profissional



1. Queimador LR 10,000 Nat./9000 LP BTU (3.0 Nat./2.7 LP kW)
2. Queimador LF 18,000 Nat./16,500 LP BTU (5.4 Nat./4.9 LP kW)
3. Queimador CR 12,000 Nat./11,000 LP BTU (3.6 Nat./3.3 LP kW)
4. Queimador CF 12,000 Nat./11,000 LP BTU (3.6 Nat./3.3 LP kW)
5. Queimador RR 8,000 Nat./7,000 LP BTU (2.4 Nat./2.1 LP kW)
6. Queimador RF 6, 000 Nat. /6,000 LP BTU (1.8 Nat./1.8 LP kW)

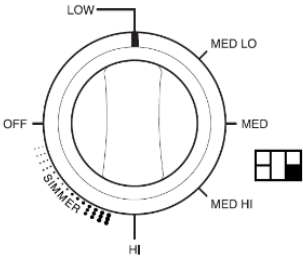
Operação da Superfície

Acendendo os queimadores

Todos os queimadores são acesos por ignição elétrica.
Não há chama aberta, pilotos "ativos".

Reignição automática dos queimadores de superfície

Para acender os queimadores de superfície, 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 irão acender em qualquer posição de "LIGADO" com o sistema de reignição automática. Se, por qualquer motivo, a chama se apagar, os queimadores irão reacender automaticamente se o gás ainda estiver fluindo. Quando o gás tem permissão para fluir para os queimadores, os acendedores elétricos começam a gerar faíscas. Em todos os acendedores da superfície, você deve ouvir o som de um "clique". Se você não ouvir, desligue o controle e verifique se a unidade está conectada à energia e se o fusível ou disjuntor não está queimado ou desativado.



Queimadores Traseiros e Frontais

Empurre e gire o botão de controle no sentido anti-horário até a posição desejada. Os botões de controle podem ser ligados em qualquer configuração desejada, visto que os botões não têm posições fixas entre "Hi" e "Simmer".

Dentro de alguns momentos, gás suficiente terá viajado pelo queimador para acendê-lo. Quando o queimador acender, gire o controle do queimador para qualquer posição para ajustar a intensidade da chama. Definir a altura da chama adequada para o processo de cozimento desejado e selecionar a panela correta irá resultar em um desempenho superior no cozimento, enquanto irá economizar tempo e energia.

Nota: Os acendedores podem tentar diversas vezes antes de o queimador acender. Isto é normal.

Dicas de cozimento na superfície

- A linha de ferver fogo baixo (simmer) no painel de controle é o início do ajuste variável de ferver em fogo baixo e produz um ajuste alto de fogo brando. Gire o botão lentamente para "OFF" e a chama irá ajustar-se a uma configuração com fogo mais baixo.
- Utilize alturas da chama baixa ou média quando cozinhar em panelas que não conduzem calor suficiente, tais como vidro, cerâmica e ferro fundido. Reduza a altura da chama até que ela cubra cerca de 1/3 do diâmetro da panela. Isso irá garantir um aquecimento ainda maior dentro da panela e reduzir a probabilidade de queimar ou chamuscar a comida.
- Reduza a chama se ela estiver se estendendo para além do fundo da panela. Uma chama que se estende ao longo dos lados da panela é potencialmente perigosa, aquece a alça da panelas e a cozinha invés da comida, além de desperdiçar energia.
- Reduza a altura da chama para o nível mínimo necessário para realizar o processo de cozimento desejado. Lembre-se que o alimento cozinha tão rapidamente em uma fervura suave como em uma fervura rápida. Manter uma fervura superior ao que é necessário provoca uma perda de nutrientes e no sabor dos alimentos.

Configurações de calor da superfície*

***Nota:** A informação acima é dada apenas como uma orientação. Você pode ser exigido a variar as configurações de calor para atender às suas necessidades pessoais.

Ajuste de calor	Uso
Fervura em fogo baixo (Simmer)	Derreter pequenas quantidades Arroz no vapor Ferver molhos em fogo brando
Baixo (Low)	Derreter grandes quantidades
Médio Baixo (Med Low)	Fritar em baixa temperatura (ovos, etc.) Ferver em fogo baixo grandes quantidades Aquecer leite, molhos de creme, molho de carne, pudim.
Médio (Med)	Refogar e dourar, cozinhar na gordura e fritar na frigideira Manter uma fervura lenta em grandes quantidades
Médio Alto (Med High)	Fritar em alta temperatura Grelhar na panela Manter uma fervura rápida em grandes quantidades
Alto (High)	Ferver água rapidamente Fritar e panelas fundas e largas

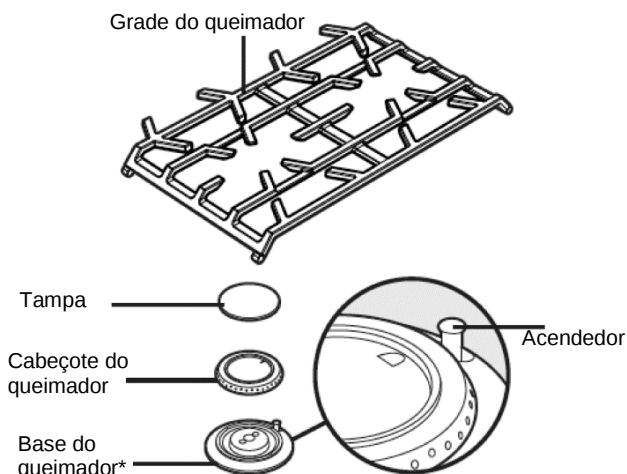
Limpeza e Manutenção

Qualquer equipamento funciona melhor e dura mais tempo quando passa por manutenção adequada e é mantido limpo. Equipamentos de cozinha não são uma exceção. O seu cooktop deve ser mantido limpo e passar por manutenção adequada. Antes da limpeza, certifique-se que todos os controles estejam na posição "OFF".

***Nota:** Ao substituir o cabeçote do queimador, alinhe cuidadosamente a guia abaixo da tampa com a ranhura na base do queimador.

Limpe os derramamentos o mais rapidamente possível após a sua ocorrência e antes de eles terem a chance de queimar e ficarem sólidos. Em caso de derramamentos, siga estes passos:

- Deixe o queimador e a grade esfriarem a um nível de temperatura seguro.
- Retire a grade do queimador. Lave em água morna e sabão.
- Retire a tampa do queimador e o cabeçote do queimador e limpe-os.



Tampas do Queimador

As tampas do queimador de superfície devem ser rotineiramente removidas e limpas. **SEMPRE** limpe as tampas após um derramamento. Manter as tampas limpas irá evitar a ignição imprópria e chamas irregulares. Para limpar, puxe a tampa do queimador para cima a partir da base do queimador. Limpe as tampas do queimador de superfície com água morna e sabão e um pano macio após cada utilização. Use um limpador não-abrasivo, como o Bon Ami™ e uma escova macia ou esponja macia Scotch Brite™ para alimentos queimados. Seque bem após a limpeza. Para uma melhor limpeza e para evitar um possível enferrujamento, **NÃO** lave na máquina de lavar louça ou no forno de autolimpeza.

Cabeçote do Queimador

Se as aberturas no cabeçote do queimador estiverem entupidas, limpe com um alfinete. **NÃO** alargue ou entorte as aberturas. **NÃO** use um palito para limpar as aberturas. Ao substituir o cabeçote do queimador, alinhe cuidadosamente as duas abas abaixo do cabeçote do queimador com a borda externa da base do queimador. Certifique-se que as abas não estejam alinhadas com o acendedor e a tampa do queimador esteja nivelada.

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

Dica de limpeza: Para tampas e cabeçotes difíceis de limpar, colocar as peças em um saco com fecho zip 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, limpadores ou pós abrasivos. Para remover materiais incrustados, molhe a área com uma toalha quente para soltar o material, e então, use uma espátula de madeira e nylon. **NÃO** use facas, espátulas, ou qualquer outra ferramenta de metal para raspar a base de alumínio.

- Limpe todos os derramamentos que permanecem na superfície superior selada.
- Recoloque a tampa do queimador, o cabeçote do queimador e as grades após secar completamente.

Superfícies do Cooktop

Vários acabamentos diferentes foram usados em seu cooktop. As instruções de limpeza para cada uma das superfícies são fornecidas abaixo. **NUNCA** USE AMÔNIA, ESPONJAS DE LÃ DE AÇO OU QUALQUER TECIDO ABRASIVO E MATERIAIS COMO PRODUTOS DE LIMPEZA, LIMPADORES DE FORNO, OU PÓS ABRASIVOS. ELES PODEM DANIFICAR PERMANENTEMENTE SEU COOKTOP.

Painel de Controle

NÃO utilize produtos de limpeza que contenham amônia, abrasivos ou produtos de limpeza de aço inoxidável em qualquer superfície que contém elementos gráficos. Eles podem remover os gráficos do painel de controle. Utilize água quente e sabão e um pano macio limpo. **NÃO** borrife líquidos diretamente no painel de controle.

Botões de Controle

VERIFIQUE SE TODOS OS BOTÕES ESTÃO APONTANDO PARA A POSIÇÃO "OFF" ANTES DE REMOVER. Puxe os botões em linha reta para fora. Lave com detergente e água morna. Seque completamente e recolque empurrando firmemente na haste. **NÃO** utilize produtos de limpeza que contenham amônia ou abrasivos.

Limpeza e Manutenção

Peças de aço inoxidável

Todas as peças do corpo de aço inoxidável devem ser limpas regularmente com água quente e sabão, no final de cada período de arrefecimento e com um aspirador de líquido projetado para o material quando água e sabão não irão satisfazer às exigências. **NÃO** use palha de aço, panos, produtos de limpeza ou pós abrasivos. Se necessário, raspe o aço inoxidável para remover os materiais incrustados, molhe a área com toalhas quentes para soltar o material, e então, use uma espátula ou raspador de madeira ou nylon. **NÃO** use facas, espátulas, ou qualquer outra ferramenta de metal para raspar o aço inoxidável. **NÃO** permita que suco cítrico ou de tomate permaneça na superfície do aço inoxidável, visto que o ácido cítrico irá descolorir permanentemente o aço inoxidável. Limpe qualquer derrame imediatamente após a ocorrência.

Resolução de Problemas

Problema	Possível Causa e/ou Solução
Acendedores não funcionam.	O circuito está desativado. O fusível está queimado. O Cooktop não está ligado à energia elétrica.
Os acendedores estão gerando faíscas, mas não há a ignição da chama	A válvula de fornecimento de gás está na posição "OFF". O fornecimento de gás foi interrompido.
Os acendedores geram faíscas continuamente após a ignição da chama.	O fornecimento de energia não é aterrado. A polaridade do fornecimento de energia está invertida. Os acendedores estão molhados ou sujos.
Os acendedores acendem, mas a chama é larga, distorcida ou amarela.	As aberturas do queimador estão entupidas. A unidade está sendo operado com o tipo errado de gás. As aberturas de ar não estão ajustadas adequadamente.

Informações de Serviço

Se um serviço for exigido, entre em contato com o Middleby Residential ou serviço de assistência autorizada. O nome da agência de serviço autorizada pode ser obtido com a Middleby.

Tenha as seguintes informações disponíveis:

- Número do modelo
- Número de série
- Data da compra
- Nome do revendedor de quem foi comprado

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

Registre as informações indicadas abaixo. Você irá precisar delas se o serviço for sempre necessário. O modelo e número de série de seu cooktop pode ser encontrado na parte inferior da unidade.

Nº do Modelo _____ N° de série _____

Data de compra _____ Data de instalação _____

O nome do revendedor _____

Endereço _____

Se o serviço exige a instalação de peças, utilize somente peças autorizadas para garantir proteção conforme a garantia.

Guarde este manual para referência futura.



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