

MANUAL DE Uso e Cuidados



SÉRIE 5

Fogões a Gás Embutidos

VRT530/CVRT530
VRT536 / CVRT536
VRT548 / CVRT548

Parabéns

Parabéns em bem-vindo a um mundo de propriedade de elite. Esperamos que você aproveite e aprecie o cuidado e atenção que colocamos nos detalhes diários de seu fogão.

Seu equipamento é projetado para proporcionar anos de serviço confiável. Este manual de Uso e Cuidados fornece as informações que você precisa para se familiarizar com os cuidados e operação aparelho.

Sua satisfação total é nossa meta mais importante. Em caso de quaisquer dúvidas ou comentários sobre este produto, entre em contato com a Elettromec pelo telefone 0800 723 1202 ou envie um e-mail para sac@elettromec.com.br.

Agradecemos a sua escolha pelos nossos produtos e esperamos que você selecione nossos produtos novamente para outras necessidades de aparelhos importantes.

Para obter maiores informações sobre a seleção completa e crescente de produtos, visite-nos em nosso site elettromec.com.br.

Índice

Advertências.....	3
Antes de usar o Fogão.....	6
Recipientes de Cozimento	6
Controles do Produto	
Recursos do Fogão.....	6
Operação	
Acendimento dos Queimadores	7
Reacendimento Automático dos Queimadores de Superfície	7
VariSimmer™	7
Queimador TruPower Plus™ (onde for aplicável)	7
Dicas de Cozimento sobre a Superfície	7
Funcionamento da Chapa/Chapa de Fogo Brando.....	8
Limpeza e Conservação da Chapa/Chapa de Fogo Brando	8
Cuidados com o produto	
Limpeza e Manutenção.....	9
Diagnóstico e Solução de Problemas	10
Informações de Serviços	10

Avisos

As Advertências e Instruções de Segurança Importantes que aparecem neste manual não englobam todas as possíveis condições e situações que podem ocorrer. Use bom senso, cautela e cuidado ao instalar, fazer manutenção ou operar este equipamento.

SEMPRE contate o fabricante quanto a problemas ou condições que você não entenda.

Reconheça os Símbolos, Letreiros e Etiquetas de Segurança.

 PERIGO
Perigos ou práticas inseguras que IRÃO resultar em ferimentos graves ou morte
 ADVERTÊNCIA
Perigos ou práticas inseguras que PODEM resultar em morte ou ferimentos graves
 CUIDADO
Perigos ou práticas inseguras que PODEM resultar em ferimentos menores. Todas as mensagens de segurança irão identificar o perigo, informar como reduzir a chance de ferimentos, e informar o que pode ocorrer se as instruções não forem seguidas.

Leia e siga todas as instruções antes de usar este aparelho para evitar o potencial risco de incêndio, choque elétrico, ferimentos ou danos ao aparelho como resultado de sua utilização inadequada. Use o aparelho somente para o fim planejado e descrito neste manual.

Para assegurar operação apropriada e segura: O aparelho deverá ser instalado e aterrado apropriadamente por um técnico qualificado. NÃO tente ajustar, reparar, manter ou trocar qualquer peça de seu aparelho, exceto se especificamente recomendado neste manual. Todos os outros serviços deverão ser confiados a um técnico de serviço qualificado.

 **ADVERTÊNCIA**



Para evitar o risco de danos a propriedades, ferimentos ou morte; siga exatamente as informações contidas neste manual para evitar incêndio ou explosão. NÃO armazene ou use gasolina ou outros vapores e líquidos inflamáveis nas proximidades deste ou qualquer outro aparelho.

 **ADVERTÊNCIA**

NUNCA use o aparelho como aquecedor de ambiente em um cômodo para evitar perigo potencial ao usuário e danos ao aparelho. Além disso, NÃO use o fogão como área de armazenamento de comidas ou utensílios de cozinha.

 **CUIDADO**

NÃO guarde itens de interesse das crianças sobre a unidade. As crianças podem sofrer ferimentos graves ao tentar subir no aparelho para alcançar esses itens.

 **ADVERTÊNCIA**

Se as informações neste manual não forem seguidas à risca, poderá ocorrer incêndio ou explosão, provocando danos ao patrimônio, ferimentos ou morte.

O QUE FAZER EM CASO DE CHEIRO DE GÁS:

- NÃO tente acender a luz de qualquer aparelho.
- NÃO toque em nenhum interruptor elétrico.
- NÃO use nenhum telefone em seu prédio.
- Chame imediatamente sua concessionária de gás pelo telefone de um vizinho. Siga as instruções da concessionária de gás.
- Se não for possível entre em contato com a concessionária, ligue para o Corpo de Bombeiros.

A instalação e a manutenção deverão ser realizadas por um instalador qualificado, uma agência de serviços ou pela concessionária de gás.

 **ADVERTÊNCIA**



RISCO QUE QUEIMADURA OU CHOQUE ELÉTRICO

Certifique de que todos os controles estejam DESLIGADOS e a unidade esteja FRIA antes da limpeza. A não observância desta instrução poderá resultar em queimaduras ou choque elétrico.

Avisos

Para evitar danos por incêndio ou fumaça

- Certifique-se de que todos os materiais de embalagem tenham sido removidos do aparelho antes de operá-lo.
- Mantenha a área ao redor do aparelho limpa e livre de materiais combustíveis, gasolina e outros vapores e materiais inflamáveis.
- Se o aparelho estiver instalado próximo a uma janela, precauções adequadas deverão ser tomadas para evitar que as cortinas se aproximem dos queimadores.
- NUNCA deixe qualquer objeto sobre o fogão. O ar quente do respiro pode provocar a ignição de itens inflamáveis e aumentar a pressão em recipientes fechados, que pode provocar sua explosão.
- Muitos frascos spray do tipo aerosol podem EXPLODIR quando expostos ao calor e podem ser altamente inflamáveis. Evite utilizá-las ou armazená-las próximo ao aparelho.
- Muitos materiais plásticos são vulneráveis ao calor. Mantenha os plásticos afastados das partes do aparelho, que podem ficar aquecidas ou quentes. NÃO deixe objetos plásticos sobre o fogão, pois eles poderão derreter ou amolecer se deixados muito próximos à abertura de ventilação ou a um queimador de superfície aceso.
- Itens combustíveis (papel, plástico, etc.) podem inflamar e itens metálicos pode ficar quentes e causar queimaduras. NÃO derrame bebidas destiladas sobre alimentos quentes.

Em caso de incêndio

Desligue o aparelho e a coifa de ventilação para evitar espalhamento das chamas. Apague as chamas e, logo depois, ligue a coifa para dissipar a fumaça e os odores.

- Abafe o fogo ou a chama em uma panela com uma tampa ou bandeja. NÃO use água em incêndios por queima de gordura. Use bicarbonato de sódio, extintor de pó químico seco multiuso ou de espuma para apagar o fogo ou as chamas. Deixe a gordura esfriar antes de tentar manuseá-la. NÃO deixe acumular gordura nas aberturas de ventilação. Limpe os derramamentos imediatamente.
- NUNCA pegue ou movimente uma panela em chamas.
- GORDURA - A gordura é inflamável e deve ser utilizada com cuidado. NÃO use água em incêndios por queima de gordura. A gordura em chamas pode ser apagada com bicarbonato de sódio ou, se disponível, com um extintor de pó químico seco ou de espuma de uso geral. Deixe a gordura esfriar antes de tentar manuseá-la. Limpe os derramamentos imediatamente.

Segurança de crianças

- NUNCA deixe crianças sozinhas ou sem supervisão próximas ao aparelho quando em uso ou ainda quente.
- NUNCA deixe as crianças sentarem ou ficarem em pé sobre qualquer parte do aparelho, pois elas poderão sofrer ferimentos ou queimaduras.
- NÃO guarde itens de interesse das crianças sobre a unidade. As crianças podem sofrer ferimentos graves ao tentar subir no aparelho para alcançar esses itens.
- Crianças deverão ser ensinadas que o aparelho e os utensílios podem ficar quentes. Deixe utensílios quentes em local seguro, fora do alcance das crianças. As crianças deverão ser ensinadas que um aparelho não é um brinquedo. Elas não devem ter permissão para brincar com os controles ou com outras partes do aparelho.

Segurança no Cozimento

- Para eliminar o risco de alcançar queimadores de superfície quentes, a área de armazenamento do gabinete não deverá estar localizada diretamente acima de uma unidade. Se houver provisão de armazenamento, ele deverá se limitar aos itens que são utilizados com menor frequência e que fiquem armazenados de forma segura em uma área sujeita ao calor produzido por um aparelho. As temperaturas podem ser inseguras para alguns itens, como líquidos voláteis, limpadores e sprays em aerossol.
- SEMPRE coloque uma panela sobre um queimador de superfície antes de acendê-lo. Certifique-se de conhecer qual botão controla qual queimador de superfície. Verifique se o queimador correto está aceso e qual queimador foi inflamado. Ao terminar o cozimento, apague o queimador antes de remover a panela para evitar exposição à chama.
- SEMPRE ajuste a chama do queimador de superfície para que ela não se estenda além da borda inferior da panela. Uma chama excessiva é perigosa, gasta energia e pode danificar o aparelho, as painéis ou gabinetes acima do aparelho. Estas instruções se baseiam em considerações de segurança.
- NUNCA deixe a operação de cozimento sem supervisão, especialmente ao utilizar uma configuração de elevado calor ou fritura em gordura profunda. Fervuras produzem fumaça e derramamentos gordurosos podem inflamar. Limpe os derramamentos gordurosos assim que possível. NÃO use fogo alto em operações de cozimento longas.
- NÃO aqueça recipientes de comida tampados. O acúmulo de pressão poderá fazer com que o recipiente exploda, resultando em ferimentos.
- Use suportes de painéis secos e resistentes. Suportes de painéis úmidos podem provocar queimaduras de vapor. Panos de prato e outros substitutos NUNCA deverão ser usados como suporte de painéis, pois eles poderão se aproximar de queimadores de superfície quentes e inflamar ou ficar presos nas partes do aparelho.
- SEMPRE deixe esfriar porções da gordura quente utilizada em frituras antes de tentar movê-la ou manuseá-la.
- NÃO permita o acúmulo de gordura de cozimento ou outros materiais inflamáveis nas proximidades do aparelho, da coifa ou da ventoinha de exaustão. Limpe a coifa com frequência para evitar o acúmulo de graxa na(o) coifa ou filtro. Quando houver alimentos em chamas sob a coifa, desligue a ventoinha.
- NUNCA use roupas feitas de materiais inflamáveis ou folgadas, ou vestimentas com mangas longas, ao cozinhar. As roupas poderão inflamar ou ficar presas nas alças dos utensílios.
- ADVERTÊNCIA SOBRE COMIDAS PREPARADAS: Siga as instruções do fabricante do alimento. Em caso de deformação, empenamento ou qualquer outro dano em recipientes plásticos de comida congelada e/ou em suas tampas, ocorridos durante o cozimento, descarte imediatamente a comida e o seu recipiente. O alimento pode estar contaminado.

Avisos

Segurança no Cozimento (cont.)

- Se estiver “flambando” com bebida alcoólica ou outras bebidas sob um exaustor, DESLIGUE A VENTONHA. A corrente de ar poderá espalhar as chamas de forma descontrolada.
- Uma vez instalada a unidade conforme descrito nas Instruções de Instalação, é importante que não haja nenhuma obstrução no fornecimento de ar fresco. O uso de um equipamento de cozimento a gás resulta na produção de calor e umidade na sala onde ele está instalado. Verifique se a cozinha é bem ventilada. Mantenha os furos de ventilação natural abertos ou instale um dispositivo de ventilação forçada. O uso prolongado ou contínuo do aparelho poderá exigir ventilação adicional (como a abertura de uma janela) ou mais eficaz (como o aumento no nível da ventilação forçada, se presente).

Segurança dos utensílios de cozinha

- Use panelas com fundos chatos e alças que podem ser facilmente usadas e que permaneçam frias. Evite utilizar panelas instáveis, empenadas, que possam tombar facilmente ou com alças soltas. Evite também usar panelas, especialmente as pequenas, com alças pesadas, pois elas poderão se desequilibrar e tombar facilmente. Panelas pesadas podem ser difíceis de mover quando cheias de comida, podendo representar um perigo.
- Verifique se o utensílio é suficientemente grande para conter o alimento e evitar transbordamento. O tamanho da panela é particularmente importante em frituras com muita gordura. Verifique se a panela vai acomodar o volume de comida a ser adicionado, bem como a ação de borbulhamento da gordura.
- Para minimizar queimaduras, a ignição de materiais inflamáveis e o seu eventual derramamento por causa de contato não intencional com o utensílio, NÃO coloque as alças se estendendo sobre os queimadores de superfície adjacentes. SEMPRE vire as alças das panelas para os lados ou a parte de trás do aparelho e não voltadas para o cômodo onde possam ser facilmente alcançadas ou esbarradas por crianças pequenas.
- NUNCA deixe uma panela seca ferver, pois isso poderá danificar o utensílio e o aparelho.
- Somente alguns tipos de utensílios de vidro, vidro/cerâmica ou vitrificados são adequados para uso na superfície do fogão sem risco de quebra devido a mudança brusca de temperatura. Siga as instruções do fabricante ao utilizar vidro.
- Este aparelho foi testado em termos de desempenho seguro utilizando utensílios de cozinha convencionais. NÃO use nenhum dispositivo ou acessório não especificamente recomendado neste guia. NÃO use tampas de proteção nas unidades de superfície, grelhas em tampo de fogão e sistemas de convecção adicionados. O uso de dispositivos ou acessórios não expressamente recomendados neste manual pode criar sérios riscos de segurança, resultando em problemas de desempenho e reduzindo a vida útil dos componentes do aparelho.
- A chama do queimador deverá ser regulada de forma a envolver somente o fundo da(o) panela ou utensílio. Um fogo extremamente alto no queimador pode provocar chamuscamento nas superfícies dos balcões adjacentes e na parte externa dos utensílios. Estas instruções se baseiam em considerações de segurança.

Elementos de Aquecimento

- Os queimadores para assar e grelhar podem estar quentes, apesar de terem cor escura. As áreas perto dos queimadores podem ter temperatura suficiente para causar queimaduras.

Durante e após o uso, NÃO toque nem deixe panos ou outros materiais inflamáveis em contato com os elementos de aquecimento ou áreas próximas aos elementos, até que elas tenham tido tempo suficiente para esfriar.

Segurança na limpeza

- Desligue todos os controles e aguarde que as peças do aparelho esfriem antes de tocá-las ou limpá-las. NÃO toque nas grelhas dos queimadores ou nas áreas ao seu redor até que tenham tido tempo suficiente para esfriar.
- Limpe o aparelho com cuidado. Tome cuidado para evitar queimaduras de vapor usar uma esponja úmida para limpar derramamentos sobre uma superfície quente. Alguns agentes de limpeza podem produzir vapores nocivos se aplicados em uma superfície quente.

Aviso importante sobre pássaros de estimação:

NUNCA mantenha pássaros de estimação na cozinha ou em cômodos que possam receber os vapores da cozinha. Os pássaros têm um sistema respiratório muito sensível. Os vapores liberados pelo superaquecimento do óleo de cozinha, gordura, margarina e utensílios de cozinha não aderentes superaquecidos podem ser igualmente nocivos ou fatais para aves.

Falta de energia

Se houver falta de energia, os ignitores elétricos não vão funcionar. Não faça nenhuma tentativa de operar o aparelho durante falta de energia. Verifique se o controle do queimador está na posição desligada (“OFF”).

Uma falha momentânea na alimentação elétrica pode passar despercebida. O fogão é afetado somente quando a energia é interrompida. Assim que a energia voltar, o fogão funcionará normalmente sem nenhum ajuste. Um “bleaute” pode ou não afetar o funcionamento do fogão, dependendo de quão severa for a queda de energia.

Antes de Usar o Fogão

Todos os produtos são submetidos a limpeza com solvente na fábrica para remover todos os sinais visíveis de sujeira, óleo e graxa que possam ter permanecido do processo de fabricação. Antes de cozinhar, limpe todo o fogão com um pano macio com água quente e sabão. No primeiro uso deste aparelho, pode haver certa geração de fumaça e odores - isso é normal.

Todos os modelos incluem:

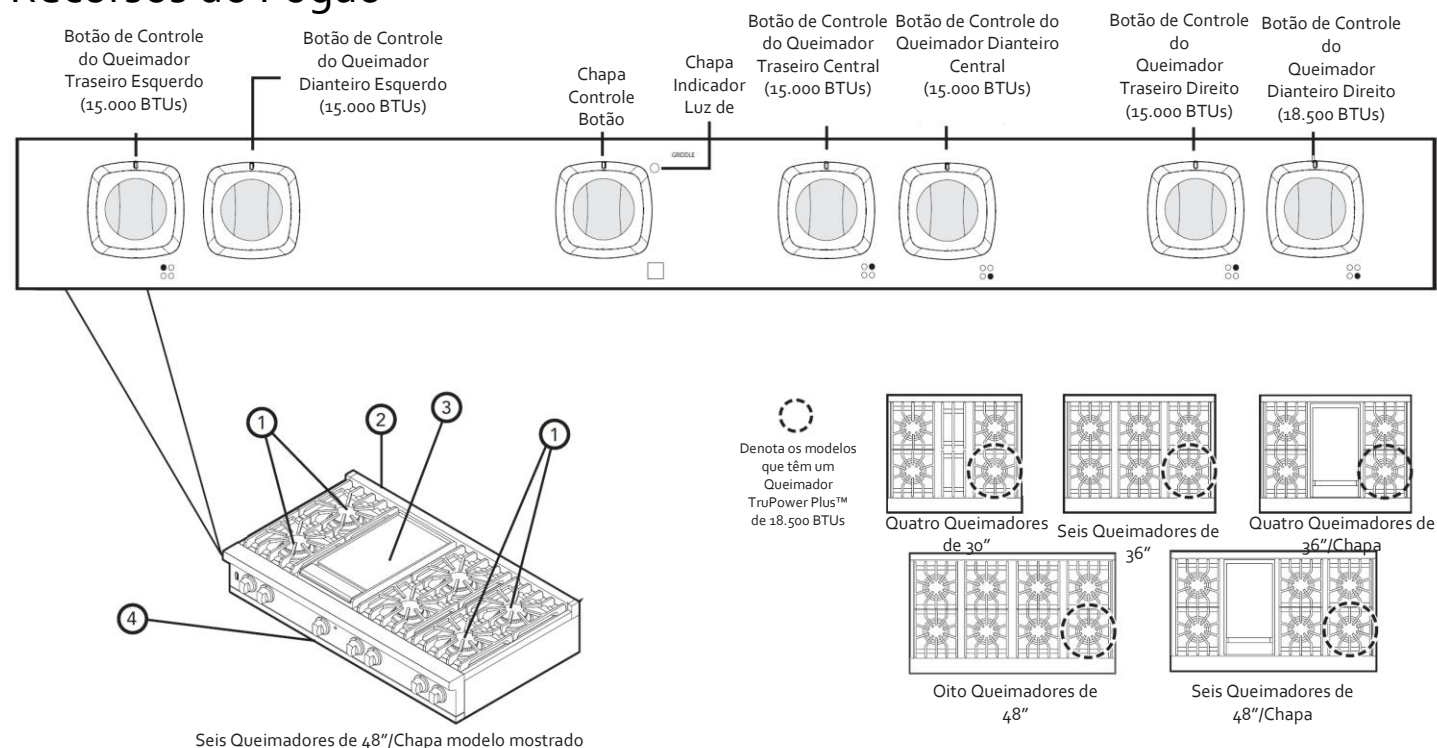
- Sistema de Queimador Vedado VSH™ Pro Exclusivo (Vari Simmer™ a Alto) — combinação de projeto de queimador e fogão patenteado fornece capacidade de limpeza mais desempenho superior em fogo brando a alto.
- Exclusiva superfície de cocção monobloco em porcelana, que retém vazamentos para uma limpeza fácil.
- Botões, chapas e tampas/portas do queimador removíveis para fácil limpeza.

Recipientes de Cozimento

Cada cozinheiro(a) tem sua própria preferência em termos dos recipientes de cozimento específicos e mais apropriados para o tipo de cozimento sendo efetuado. Qualquer tipo de recipiente pode ser utilizado com este modelo, não havendo necessidade de substituir seus atuais recipientes domésticos por utensílios profissionais. É uma questão de preferência pessoal. Como com qualquer utensílio, os seus deverão estar em boas condições e livres de deformações excessivas no fundo de modo a proporcionar máximo(a) desempenho e conveniência.

Nota: Ao utilizar panelas grandes e /ou altas chamas, recomendamos o uso dos queimadores frontais. Existe mais espaço na frente e a potencial limpeza na parte traseira do aparelho para eliminar manchas ou descoloração será minimizada.

Recursos do Fogão

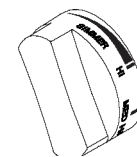


1. 15.000 BTUs queimadores vedados/ Queimador Dianteiro Direito vedado de 18.500
2. Acabamento do console de aço inoxidável
3. Chapa (Opcional)
4. Placa de identificação

Operação

Acendimento dos Queimadores

Todos os queimadores são acesos por meio de ignição elétrica. Não existe nenhum piloto "aceso" de chama aberta.



Queimadores de Superfície / Reignição Automática

Para acender os queimadores de superfície, empurre e gire o botão de controle apropriado no sentido anti-horário para qualquer posição. Esta ação controla tanto uma válvula de gás como um interruptor elétrico. Os queimadores acenderão em qualquer posição ligada ("ON") com o sistema de reignição automática. Se a chama apagar por qualquer motivo, os queimadores reacenderão automaticamente se ainda houver vazão de gás.

Quando o gás flui até os queimadores, os ignitores elétricos iniciam o centelhamento. Você deve ouvir um som de "clique". Caso contrário, desligue o controle e verifique se a unidade está conectada na rede elétrica e se o fusível ou disjuntor não está queimado ou desarmado.

Em alguns instantes, um volume suficiente de gás terá se deslocado até o queimador para acender. Quando o queimador acende, gire o botão de controle para qualquer posição de modo a ajustar o tamanho da chama. O ajuste da altura apropriada da chama para o processo de cozimento desejado e a seleção do recipiente de cozimento correto resultarão em um desempenho superior de cozimento, além de economizar tempo e energia.

VariSimmer™

O fogo brando é uma técnica de cozimento pela qual os alimentos são cozidos em líquidos quentes, mantidos na temperatura de ebulição da água ou logo abaixo dela. O fogo brando garante um tratamento mais gentil que a fervura, para evitar que o alimento endureça e/ou quebre. O tamanho da panela e o volume de alimento pode ter um efeito significativo sobre como a chama alta ou baixa é necessária para o fogo brando. Por esse motivo, os queimadores do fogão da linha Viking range são projetados com uma configuração VariSimmer. A configuração VariSimmer não é somente uma configuração de fogo brando, mas oferece uma diversidade de configurações de fogo brando. Essa faixa variável de configurações de fogo brando permite ajustar a altura da chama para chegar ao melhor fogo possível, dependendo do tipo e da quantidade de alimento sendo fervido. É essa capacidade que faz do VariSimmer a configuração de fogo brando mais precisa e confiável do mercado.

Queimador TruPower Plus™

Todos os modelos são equipados com um queimador TruPower Plus de 18.500 BTUs na posição de queimador dianteira do lado direito. Este queimador foi projetado para produzir um fogo extra quente, especialmente ao utilizar panelas grandes, e devem ser usados para ferver grandes quantidades ou para fazer algum líquido ferver rapidamente. Embora o queimador TruPower Plus tenha a potência extra necessária para fazer com que grandes quantidades de líquido ferver rapidamente, ele também pode ser abaixado para produzir um fogo brando bastante delicado, tornando este queimador o mais versátil do mercado.

Dicas de Cozimento Sobre a Superfície

- Use alturas baixas ou médias de chama ao cozinhar em recipientes que conduzem mal o calor, como vidro, cerâmica e ferro fundido. Reduza a altura da chama até que ela cubra aproximadamente 1/3 do diâmetro do recipiente. Isso assegura um aquecimento mais uniforme no interior do recipiente e reduz a probabilidade de queima ou chamuscamento da comida.
- Reduza a chama se ela se estender além do fundo do recipiente. Uma chama que se estenda pelas laterais do recipiente é potencialmente perigosa, aquece a alça do utensílio e a cozinha em vez de aquecer a comida, e desperdiça energia.
- Reduza a altura da chama para o nível mínimo necessário para efetuar o processo de cozimento desejado. Lembre-se que a comida cozinha com a mesma agilidade em uma fervura suave como em uma fervura alta. Manter uma fervura mais alta que o necessário desperdiça energia, retira a umidade e causa perda do sabor e dos nutrientes dos alimentos.
- Recomendamos um diâmetro mínimo de panela ou recipiente de 6" (15 cm). É possível utilizar panelas de até 4" (10 cm), mas isso não é recomendado.

Ajustes de calor na superfície*

Ajuste do calor	Uso
Simmer	Derretimento de pequenas quantidades Cozimento de arroz no vapor Molhos em fogo brando
Baixa	Derretimento de quantidades maiores
Média Baixa	Fritura em temperatura baixa (ovos, etc.) Fervura de quantidades maiores Aquecimento de leite, molho cremoso, molhos de carne e pudins.
Média	Saltear e dourar, refogar, e fritar Manutenção de fervura lenta em grandes quantidades
Média Alta	Fritura em altas temperaturas Assados em panela Manutenção de fervura rápida em grandes quantidades
Alta	Fervura mais rápida de água Frituras com muita gordura em utensílio grande

***Nota:** Estas informações são somente para orientação. Pode ser necessário variar os ajustes de calor para atender às suas necessidades pessoais.

Operação

Chapa/Placa com Fogo Branco (nos modelos aplicáveis)

A chapa de 15.000 BTUs é feita de aço usinado com acabamento blanchard, e é projetada com exclusividade para oferecer um excelente desempenho de cozimento, além de facilidade de limpeza. A chapa possui um termostato eletrônico para manter uma temperatura uniforme ao longo da sua superfície quando a temperatura desejada tiver sido ajustada. A chapa possui uma luz que indica que ela está ligada ("ON"), que acende quando seu termostato tiver sido ligado. Ela ligará e desligará conforme o necessário para indicar que o termostato está mantendo a temperatura selecionada. Antes de usar a chapa, é importante tratá-la. Este processo de tratamento irá alterar a aparência da placa da chapa. No entanto, serve para evitar que o alimento grude e proteger a superfície de umidade.

Tratamento da Chapa Antes do Primeiro Uso

- Esfregue a placa da chapa com um quarto de água quente e 1/4 de xícara de vinagre branco, usando uma esponja Scotch-Brite™ azul. Seque completamente.
- Lave a chapa com água morna e sabão. Enxágue e seque totalmente.
- Trate a chapa com uma camada fina da superfície de 1/2 a 1 colher de chá de óleo vegetal sem sal. Aplique em toda a chapa usando papel toalha ou um pano limpo. Deixe que o óleo assente na chapa por aproximadamente 1 hora e em seguida limpe com um pano limpo ou papel toalha para absorver todo óleo residual. Agora, a chapa está pronta para ser utilizada.

Funcionamento da Chapa/Chapa de Fogo Brando

- Gire o botão de controle da chapa no sentido anti-horário para ajustar a temperatura desejada. A luz indicadora de energia ligada ("ON") acenderá, indicando que o termostato da chapa está ligado.
- Quando a chapa atingir a temperatura desejada, a luz indicadora de energia ligada ("ON") apagará, indicando que a chapa está pré-aquecida na temperatura desejada.
- Use óleo de cozinha líquido ou manteiga para ovos, panquecas, rabanada, peixe e sanduíches para evitar que eles grudem.
- Raspe com frequência os resíduos de alimentos com uma espátula de metal durante o preparo para facilitar a limpeza e evitar que os resíduos se misturem com o alimento.
- Para desligar a chapa, gire o botão do termostato no sentido horário para a posição "OFF".
- SEMPRE gire para a posição "OFF" (Desligado) quando não estiver em uso e reduza o calor entre as porções a cozinhar.

Limpeza e Conservação da Chapa/Chapa de Fogo Brando

- Não é necessário lavar a chapa após cada uso. Enquanto o alimento leve estiver sendo preparado e DEPOIS que a chapa esfriar, basta esfregar a superfície com um pano limpo ou papel toalha. Os óleos no alimento que foram cozinhados na superfície da chapa irão tratar naturalmente da chapa proporcionando uma superfície não-aderente "natural".
- Quando o cozimento tiver terminado e a chapa ainda estiver quente o suficiente para gerar vapor, jogue uma pequena quantidade de bicarbonato de sódio à temperatura ambiente diretamente na chapa. Utilizando uma espátula de metal, puxe as partículas de alimento e óleo na direção da calha na frente. Depois que a chapa esfriar, basta esfregar toda a superfície com um pano limpo ou papel toalha. Siga o processo de tratamento com aplicação de óleo.
- Manter a chapa bem tratada irá evitar que a chapa desenvolva ferrugem na superfície. Se a chapa não for usada por um período de tempo, ela deve ser tratada novamente. A grade deverá ser tratada novamente toda vez após ser lavada.
- O uso de spray de cozinha antiaderente não é recomendado, pois seu conteúdo de água é alto e tende a queimar rapidamente.
- O uso de óleo de milho não é recomendado, pois ele possui alto índice de açúcar. Ele caramelizará e queimará na superfície, dificultando muito sua remoção.
- Depois de usar a chapa, sempre retire a gordura localizada na parte da frente. Basta puxar para na sua direção e levantar. A calha ou bandeja precisa ser limpa depois de cada uso. Pode haver risco de incêndio se a gordura se acumular na calha.

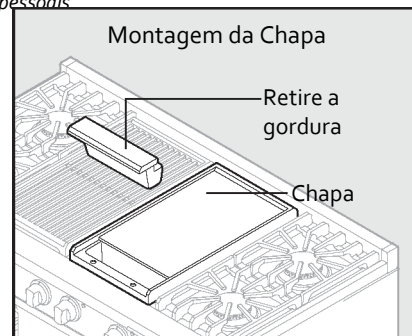
Nota: É normal que a chapa fique escurecida com o tempo. Este é um sinal de uma chapa bem tratada.

- **Importante:** Nunca encha uma chapa quente com água fria. Esse choque térmico faz com que a chapa empene e pode produzir fissuras caso isso seja feito de forma contínua ao longo do tempo.
- Para limpeza pesada, a Viking Range, LLC oferece um Kit de Limpeza de Chapa (modelo nº. GCK). Este sistema de limpeza de chapa comercial eficiente irá limpar sua chapa em questão de minutos. Para fazer pedidos, entre em contato com seu representante local ou em nosso site em www.vikingsrange.com nos Estados Unidos ou www.brigade.ca no Canadá.

Tabela de Cozimento com a Chapa

Alimento	Temp. (°F)	Temp. (°C)
Ovos	250-300	121-149
Bacon	300-325	149-163
Panquecas	375-400	191-205
Rabanada	400	205
Filés de Peixe	300	149
Hambúrguer	350	177
Bifes	350	177

**Nota: Estas informações são somente para orientação. Pode ser necessário variar os ajustes de calor para atender às suas necessidades pessoais.*



Limpeza e Manutenção

Qualquer peça de equipamento funciona melhor e dura mais quando submetida à manutenção e limpeza apropriadas. Equipamentos de cozinha não são uma exceção. Seu fogão deve ser mantido limpo e mantido adequadamente. Antes de limpar, verifique se todos os controles estão na posição "OFF" (desligado). Desconecte a energia se for lavar com água.

Queimadores de Superfície

*Nota: Ao substituir um cabeçote de queimador, a seta deve estar apontando para a parte traseira do fogão.

Limpe todos os derramamentos assim que possível após sua ocorrência e antes de queimarem e se solidificarem. Em caso de derramamento, siga os passos abaixo:

- Deixe o queimador e a grade esfriarem até um nível seguro de temperatura.
- Levante e remova a grade do queimador. Lave com água morna e sabão.
- Remova e limpe a tampa e o cabeçote do queimador.

Tampas dos queimadores

As tampas dos queimadores de superfície deverão ser removidas e limpas rotineiramente. SEMPRE limpe as tampas após um derramamento. A manutenção da limpeza das tampas dos queimadores irá evitar ignição inadequada e chamas não uniformes. Para limpar, puxe a tampa diretamente para cima a partir da base do queimador. Limpe as tampas dos queimadores de superfície com água morna e sabão e um pano macio após cada uso. Use um limpador não abrasivo, como o Bon Ami™, e uma escova macia ou esponja Scotch Brite™ macia para alimentos cozidos. Seque totalmente após a limpeza. Para uma melhor limpeza e para evitar eventual formação de ferrugem, NÃO limpe na lava-louças ou no forno autolimpante.

Cabeçote do queimador

Se os orifícios do cabeçote do queimador estiverem obstruídos, limpe com um arame reto. NÃO alargue nem deforme os orifícios. NÃO use um palito de dente para limpar os orifícios. Ao recolocar o cabeçote do queimador, alinhe com cuidado as 2 abas sob o cabeçote com a borda externa da base do queimador. Verifique se as abas não estão desalinhadas com o ignitor e se a tampa do queimador está nivelada.

Nota: Use um limpador não abrasivo, como o Bon Ami™, e uma escova macia ou esponja Scotch Brite™ macia no caso de manchas resistentes. Dica de limpeza: Para tampas e cabeçotes de queimadores de difícil limpeza, coloque as peças em um saco de selagem zip com amônia.

Base do queimador

A base deverá ser limpa regularmente com água e sabão ao final de cada período de cozimento. NÃO use lâ de aço, panos, agentes de limpeza ou pós abrasivos. Para remover materiais incrustados, encharque a área com toalhas quentes para soltar o material e, a seguir, use uma espátula ou raspador de madeira ou náilon. NÃO use faca ou espátula de metal ou qualquer outra ferramenta metálica para raspar a base de alumínio.

- Limpe todos os derramamentos que permaneçam na superfície superior selada.
- Recoloque a tampa, o cabeçote e as grades dos queimadores após secagem completa.

Painel de controle

NÃO use nenhum agente de limpeza contendo amônia ou abrasivos. Estes desenhos poderão ser removidos do painel de controle. Use água quente e sabão e um pano limpo e macio.

Botões de controle

VERIFIQUE SE TODOS OS BOTÕES DE CONTROLE APONTAM PARA A POSIÇÃO "OFF" ANTES DE REMOVÊ-LOS. Puxe e remova os botões. Lave com detergente e água morna. Seque totalmente e recoloque-os empurrando firmemente sobre a haste. NÃO use nenhum agente de limpeza contendo amônia ou abrasivos. Esses desenhos podem ser retirados do botão.

Peças em aço inoxidável

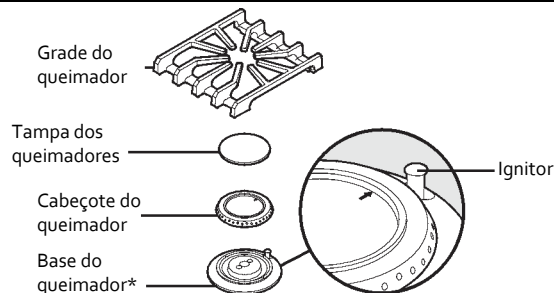
Algumas peças de aço inoxidável podem ter uma embalagem de proteção que deve ser removida. Todas as peças do corpo em aço inox deverão ser limpas regularmente com água quente e sabão ao final de cada período de esfriamento e com um limpador líquido projetado para este material quando a solução de água e sabão não for eficaz na limpeza. Se ocorrer incrustação, NÃO use lâ de aço, tecidos abrasivos, limpadores ou pós! Se for necessário raspar a superfície de aço inoxidável para remover material incrustado, molhe a área com um pano molhado, toalhas quentes, molhadas, para soltar o material, em seguida use um raspador ou espátula de madeira ou de nylon. NÃO use faca ou espátula de metal ou qualquer outra ferramenta metálica para raspar as superfícies de aço inox. Risos são praticamente impossíveis de se remover. NÃO deixe que cítricos ou molho de tomate permaneça sobre a superfície de aço inoxidável, pois o ácido cítrico descolore permanentemente este material. Limpe todos os derramamentos imediatamente.



ADVERTÊNCIA

RISCO QUE QUEIMADURA OU CHOQUE ELÉTRICO

Certifique-se de que todos os controles estejam **DESLIGADOS** e a unidade esteja **FRIA** antes da limpeza. A não observância desta instrução poderá resultar em queimaduras ou choque elétrico.



Solução de Problemas

Falta de energia

Se houver falta de energia, os ignitores elétricos não vão funcionar. Não faça nenhuma tentativa de operar o aparelho durante falta de energia.

Certifique-se de que todos os controles estejam na posição "OFF" (Desligado).

Problema	Possível Causa e /ou Problemas
Os ignitores não funcionam.	O circuito está desarmado Fusível queimado O fogão não está conectado à rede elétrica
Os ignitores centelham, mas não acendem a chama	A válvula de abastecimento de gás está na posição "OFF"(Desligado) O fornecimento de gás é interrompido
Os ignitores centelham continuamente após acenderem a chama	A alimentação de energia não está aterrada A polaridade da alimentação de energia está invertida Os Ignitores estão molhados ou sujos
O queimador acende, mas a chama está muito grande, deformada ou amarela	Os orifícios do queimador estão obstruídos A unidade está operando com o tipo errado de gás Os obturadores de ar não estão ajustados adequadamente

Informações de serviço

Em caso de necessidade de serviço, entre em contato com sua agência de serviço autorizada.

Tenha em mãos as informações abaixo.

- Números de modelo
- Número de série
- Data da compra
- Nome do revendedor de onde adquiriu

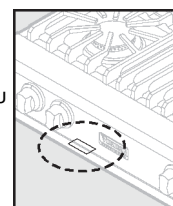
Descreva claramente o problema que o produto apresenta.

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

Anote as informações indicadas abaixo. Elas serão necessárias a cada solicitação de serviço. O modelo e o número de série do seu fogão podem ser encontrados ao levantar a parte dianteira da unidade e olhar e baixo da base.



Nº. do Modelo _____ Nº. de Série _____

Data da compra _____ Data da Instalação _____

Nome do Revendedor _____

Endereço _____

Se o serviço exigir instalação de peças, use somente peças autorizadas para garantir cobertura de proteção sob a garantia.



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