

**EN**

Instructions for use

**PT**

Instruções de uso

**gorenje**




- Estimado(a) Cliente!** Este cooktop embutível a gás destina-se ao uso doméstico. Os nossos produtos são embalados em materiais ecológicos que podem ser reciclados, entregues a um centro de reciclagem ou destruídos sem prejudicar o meio ambiente. Encontrará portanto as marcações apropriadas na embalagem. Quando o aparelho atingir o fim da sua vida útil, entregue-o a um centro de coleta seletiva ou a um serviço que recolhe os aparelhos domésticos usados, a fim de preservar o meio ambiente.
- Instruções de uso** As instruções de uso, destinadas ao usuário, descrevem o aparelho e o modo de usá-lo corretamente. Este manual foi redigido para diferentes modelos da mesma família, é portanto possível que descreva funções que o seu aparelho não possui.
- Estas instruções são válidas apenas para o país cujo símbolo está indicado no aparelho. Se o aparelho não possuir nenhum símbolo, é necessário consultar as instruções técnicas correspondentes à regulamentação e às normas em vigor no seu país quando quiser adaptar este aparelho a outro tipo de gás.
- Instruções de ligação** A ligação deve ser efetuada segundo as instruções que constam neste manual e em conformidade com as regulamentações e normas em vigor. Essa ligação deve ser realizada exclusivamente por um profissional qualificado.
- Placa de identificação** A placa de identificação com as principais características técnicas encontra-se na parte inferior do aparelho.

**Reservamo-nos o direito de proceder a modificações que não têm nenhuma influência no bom funcionamento do aparelho.**

**Guardar cuidadosamente este manual e mantê-lo ao seu alcance. Se vender o seu aparelho, entregue o manual ao seu novo proprietário.**

Instruções de segurança	16
Instalação	17
Ligação à rede elétrica	19
Ligação à entrada de gás	20
Características técnicas	21
Operação	23
Limpeza e manutenção	24
Avisos especiais e anomalias	26

## **INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA**

- O aparelho e as suas partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização. Tenha muito cuidado em não tocar nos elementos aquecedores. Mantenha crianças afastadas do aparelho, exceto se as vigiar permanentemente.
- Não deixar crianças sem vigilância quando o aparelho estiver em funcionamento. Risco de queimaduras!
- As crianças e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, podem utilizar este aparelho se tiver tido instruções prévias sobre a forma como se servir do mesmo em toda a segurança e de ter entendido os riscos aos quais se expõem.
- Não deixe as crianças brincar com o aparelho.
- As crianças não devem realizar a limpeza ou manutenção do aparelho.
- **AVISO:** Durante o cozimento, o óleo muito quente pode inflamar-se facilmente, o que representa um risco de incêndio e de queimaduras. É portanto necessário vigiar continuamente as frituras. Nunca tente desligar o fogo com água, mas desligue imediatamente o aparelho, e depois coloque uma tampa em cima do recipiente e tente abafar as chamas com um cobertura anti-fogo.
- **AVISO:** risco de incêndio; não deixe nenhum objeto em cima do aparelho.
- **AVISO:** Não utilizar o cooktop se estiver rachado. Se aparecer uma fenda visível, cortar imediatamente a alimentação elétrica do aparelho.
- Nunca limpar o cooktop com um aparelho de vapor, pois isso pode provocar um curto-circuito.
- Nunca coloque utensílios de metal tais como facas, garfos, colheres, tampas e objetos similares em cima do aparelho, pois podem tornarem-se extremamente quentes.
- O aparelho não deve ser operado por meio de um temporizador externo ou um controle remoto.
- Este aparelho é exclusivamente destinado ao cozimento dos alimentos; não o use para outro fim, por exemplo para aquecer o local.
- Se outro aparelho elétrico estiver ligado próximo ao cooktop, verifique se o cabo de alimentação não está em contato com as superfícies quentes.
- Não guardar produtos inflamáveis ou sensíveis ao calor debaixo do aparelho (detergentes, aerossóis, etc.).
- Em caso de defeito no funcionamento, desligar imediatamente o aparelho, fechar a entrada principal do gás e contatar o serviço pós-venda.
- O aparelho é fabricado de acordo com as normas de segurança em vigor.
- Não ligue o aparelho à rede elétrica por intermédio de uma extensão ou de uma multi-tomada, pois não oferecem nenhuma segurança (risco de sobreaquecimento).
- Ligue o aparelho a uma tomada permanente.
- O aparelho (Aparelho da classe 3) deve ser embutido, ligado à rede elétrica e à entrada de gás exclusivamente por um profissional qualificado.
- Durante o funcionamento, o cooktop produz calor e umidade. No caso de uso prolongado ou intenso, é necessário ventilar frequentemente a cozinha ou utilizar uma coifa aspirante.
- Nunca utilizar os queimadores se a chama parecer instável.
- Se sentir cheiro de gás, fechar imediatamente a válvula principal do botijão ou do tubo de gás, desligar qualquer fogo (incluindo os cigarros) e ventilar bem o local. Não ligar nenhum aparelho elétrico e contatar urgentemente um profissional.
- Se não usar o aparelho por um período prolongado (férias, por exemplo), fechar a entrada principal do gás.
- Não ligar os queimadores no vácuo, sem panelas.
- Não utilizar o cooktop como mesa de trabalho. Os objetos afiados podem riscar a superfície.
- Não preparar alimentos em recipientes de alumínio ou de plástico. Não colocar objeto de plástico, folha de alumínio na superfície vitrocerâmica.
- Verifique, se as diferentes peças dos queimadores estão corretamente instaladas.
- Com o tempo, as trempes, espalhadores e queimadores podem perder a cor. A substituição não está coberta pela garantia.
-  **Não utilize nenhuma frigideira, panela, panela de pressão, grelhador ou placa de grelhar com tamanho maior do que o máximo recomendado para cada queimador; não cubra de forma alguma várias bocas ao mesmo tempo com o mesmo recipiente porque a acumulação do calor pode danificar o aparelho.**
- **Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.**
- **Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.**



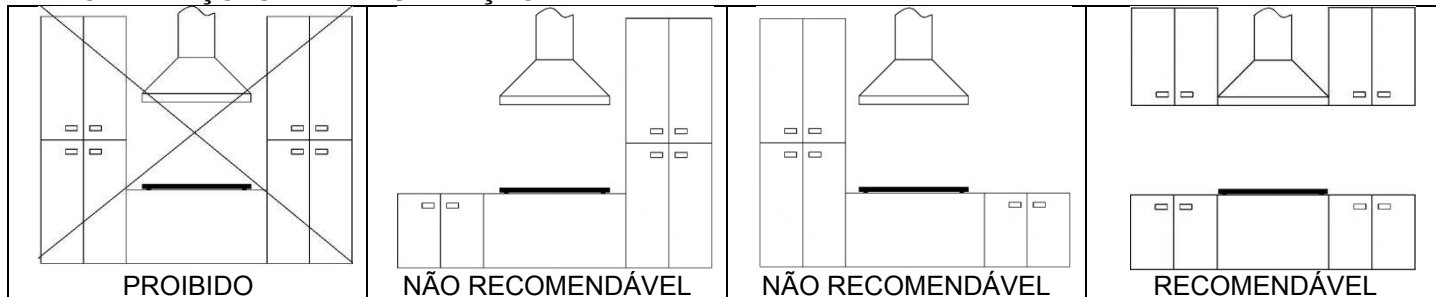
O símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de coleta seletiva para a reciclagem de equipamento elétrico e eletrônico. Ao garantir um descarte adequado deste produto, ajudará a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorreto do produto. Para obter informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, contate os serviços municipais locais, o centro de coleta seletiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

## INSTALAÇÃO

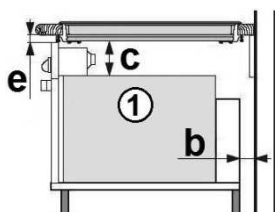
### Advertências importantes

- Por medida de segurança, o aparelho deve ser embutido na bancada e ligado à rede elétrica apenas por um profissional qualificado.
- As placagens, as colas e os revestimentos da bancada devem ser termostáveis (100°C), caso contrário, podem deformar-se devido a uma fraca estabilidade térmica.

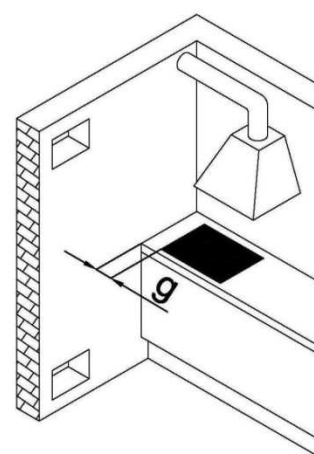
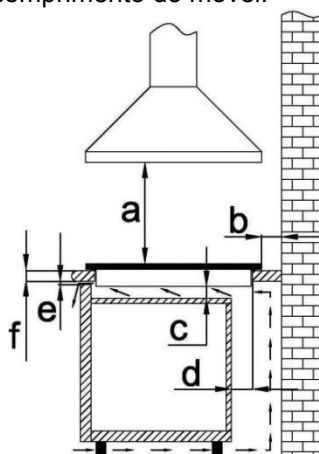
### RECOMENDAÇÕES PARA INSTALAÇÃO:



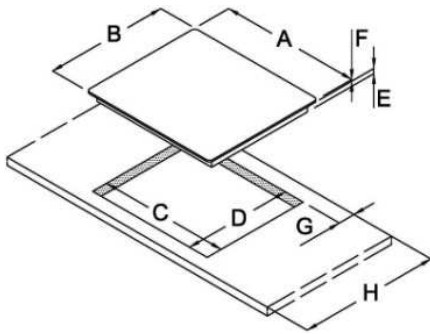
- Não pode ser instalados elementos de madeira maciça na bancada, atrás do cooktop, se respeitar a distância mínima indicada nas figuras sobre a instalação.
- Se um móvel estiver instalado ao lado do cooktop, a distância mínima entre o móvel e o aparelho deve ser de 250 mm.
- Todas as dimensões e as distâncias a respeitar para que o aparelho funciona corretamente estão indicadas nas figuras abaixo.
- O móvel embaixo do cooktop não deve possuir gavetas. Se o móvel tiver uma estante, deve ficar situada a pelo menos 20 mm debaixo da superfície inferior do cooktop. O espaço entre a estante e o aparelho deve ficar livre, não o utilizar para guardar diferentes objetos.
- Os elementos suspensos acima do cooktop devem ser instalados de forma a não perturbar o seu trabalho.
- A distância entre o cooktop e a coifa deve ser idêntica à indicada nas instruções de instalação da coifa. Consulte o manual de utilização e de instalação do exaustor para mais detalhes. Se este manual não estiver disponível, ou se objetos inflamáveis (barra de utensílios, elementos murais) se encontrarem por cima do aparelho, a distância mínima é de 800mm.
- Ponha no devido lugar os elementos murais e o exaustor antes de instalar o aparelho para não o danificar.
- Na frente, é igualmente indispensável deixar uma abertura de pelo menos 5 mm de altura em todo o comprimento do móvel.
- Não instale o aparelho por cima de um frigorífico, de um frigorífico congelador, de um congelador, de uma máquina de lavar roupa, de uma máquina de lavar e secar roupa ou de uma máquina de secar roupa.
- **Apenas os fornos equipados com um ventilador de resfriamento ① podem ser instalados embaixo deste cooktop.**
- Antes de instalar o forno, será necessário retirar o painel traseiro do móvel de embutimento ou realizar um corte, de forma a liberar toda a superfície traseira da área de cozimento. Na frente, é igualmente indispensável deixar uma abertura de pelo menos 5 mm de altura em todo o comprimento do móvel.



a	min. 800 mm
b	min. 50 mm
c	min. 20 mm
d	min. 80 mm
e	min. 5 mm
f	25-40 mm
g	min. 250 mm



	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G (mm)	H (mm)
506691	750	510	720	480	40	9	≥50	≥600
506690	880	510	860	480	45	3	≥50	≥600
506689	885	510	860	480	40	9	≥50	≥600
506693	750	510	720	480	45	3	≥50	≥600



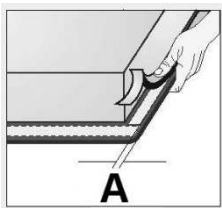
### Instalação da junta em espuma (para aparelhos de vidro)

Antes de inserir o aparelho no recorte da bancada, é indispensável colocar a junta de espuma fornecida na face inferior do vidro.

**Não instale o aparelho sem a junta de espuma!**

**Para colocar a junta, proceda da seguinte forma:**

- Retire a fita adesiva que protege a junta.
- Depois, aplique a junta na face inferior do vidro, a **A=2** ou 3 mm da extremidade. A junta deve ser aplicada em toda a volta do vidro e não passar dos cantos.
- Enquanto colocar a junta, o vidro não deve entrar em contato com objetos pontiagudos.



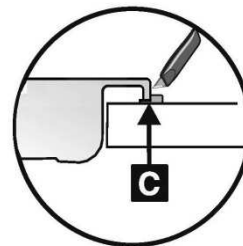
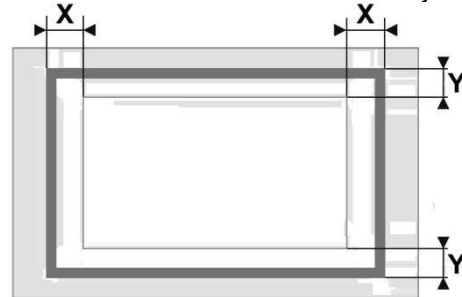
### Instalação da junta de impermeabilidade (para aparelhos de inox)

Pouse cuidadosamente a junta de impermeabilidade fornecida na extremidade exterior do corte do plano de trabalho como indicado no esquema abaixo; pressione-a com as duas mãos para que toda a sua superfície adira bem (respeite as dimensões indicadas no esquema).

Após ter embutido o aparelho no corte (ver "**Processo de instalação**") corte

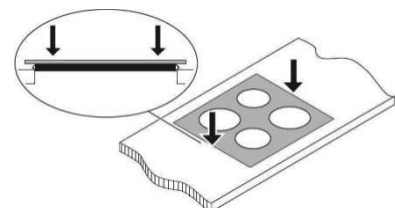
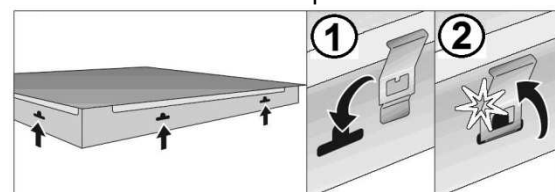
cuidadosamente a junta em excesso **C**. As dimensões indicadas no esquema são as do corte e da extremidade exterior da junta.

<b>X</b>	10 mm
<b>Y</b>	15 mm

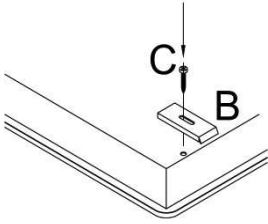


### Procedimento de instalação (com abas de fixação)

- A bancada deve ser perfeitamente nivelada;
- Lubrifique as seções do corte com uma resina impermeabilizante para prevenir qualquer deformação do plano de trabalho devido à humidade. A resina deve resistir ao calor;
- Coloque no devido lugar as molas fornecidas;
- Passe o cabo de ligação elétrica pelo corte;
- Inserir o cooktop na parte recortada;
- Pressionar com firmeza por cima.



## Procedimento de instalação (com suportes de fixação)



- A bancada deve ser perfeitamente nivelada;
- Lubrifique as seções do corte com uma resina impermeabilizante para prevenir qualquer deformação do plano de trabalho devido à humidade. A resina deve resistir ao calor;
- Passe o cabo de ligação elétrica pelo corte;
- Inserir o cooktop na parte recortada;
- Centre o aparelho no corte;
- Fixe o cooktop usando os suportes e acessórios fornecidos. Utilize os orifícios situados na parte inferior para fixar os suportes **B** com os parafusos **C**.

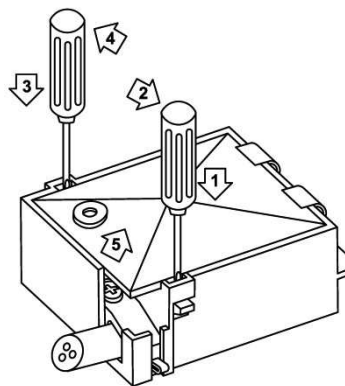
## LIGAÇÃO À REDE ELÉTRICA

- A ligação deve ser efetuada **APENAS** por um profissional qualificado.
- A ligação à terra da instalação elétrica deve estar em conformidade com as regulamentações e as normas em vigor.
- Para ter acesso aos terminais de ligação, abrir a tampa da caixa de ligação.
- Antes de proceder à ligação, verificar primeiro se a tensão indicada na placa de identificação corresponde à tensão do setor do usuário. Um electricista deve verificar a tensão com ajuda do instrumento de medida apropriado!
- A placa de identificação com as principais características técnicas encontra-se na parte inferior do aparelho.
- No caso de uma ligação permanente à rede elétrica, será necessário intercalar um dispositivo de corte omnipolar entre o aparelho e a fonte de alimentação; este dispositivo deve garantir a separação dos contatos para todos os polos de forma a garantir um corte total no caso de sobretensão de categoria III.
- Quando terminar a ligação, os fios desencapados e os cabos isolados sob tensão devem ser corretamente protegidos para evitar qualquer contato acidental.

### AVISO!

- Antes de proceder a cada intervenção, cortar a alimentação elétrica do aparelho. Deve ser ligado em função da tensão da rede, segundo as indicações do esquema das ligações!
- Ligar o fio terra ao terminal identificado pelo símbolo de terra normalizado.
- Manter o cabo de alimentação no devido lugar com uma abraçadeira que o protege contra o arranque.
- Após ter efetuado a ligação, colocar em funcionamento todos os queimadores durante cerca de 3 minutos para verificar o seu bom funcionamento.
- Uma ligação incorreta pode danificar alguns elementos do aparelho. Os danos não estão cobertos pela garantia.
- O cabo de alimentação na parte traseira do aparelho deve ficar posicionado de forma a não tocar no painel traseiro do cooktop, pois essa parte aquece muito durante o funcionamento.

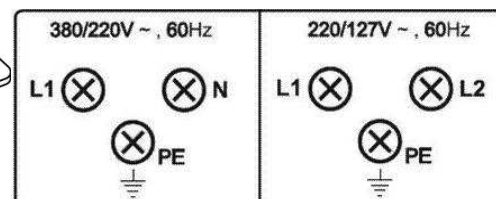
## Esquema das ligações



### Para a ligação, pode-se usar:

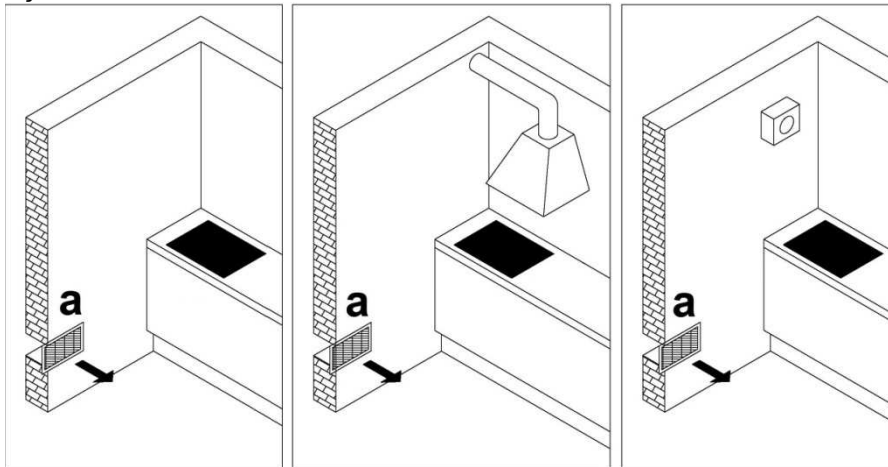
- H05VV-F – 3x1,5mm<sup>2</sup>

LINHA	L	CASTANHO
TERRA		AMARELO / VERDE
NEUTRO	N	AZUL



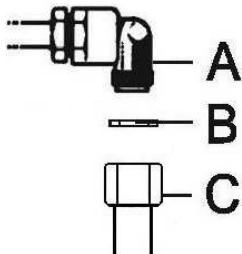
## LIGAÇÃO À ENTRADA DE GÁS

- Quando ligar o aparelho à entrada de gás, seguir as recomendações da companhia de distribuição de gás. Apenas um profissional autorizado pela companhia de gás ou um técnico do serviço pós-venda está habilitado a efetuar essa intervenção.
- Antes de começar a instalação, verificar primeiro se as condições de ligação da sua residência à rede de gás natural (tipo de gás e pressão) correspondem às especificações do aparelho. As especificações do aparelho relativas à ligação ao gás constam da placa de identificação.
- O aparelho não pode ser ligado a um sistema de evacuação dos fumos de combustão.
- **AVISO:** É fundamental garantir uma ventilação suficiente ( $a = \text{min. } 100 \text{ cm}^2$ ). A utilização de um aparelho a gás gera calor, umidade e produtos de combustão no local onde fica instalado. Verifique se a cozinha está bem ventilada, especialmente durante o uso do aparelho; não obstrua as aberturas naturais de ventilação ou instale um exaustor. O uso intensivo e prolongado do aparelho pode necessitar de uma ventilação complementar, por exemplo a abertura de uma janela ou, instalação de um exaustor.



### Ligação

- O aparelho é fornecido com um adaptador para o tubo flexível para butano ou propano e uma junta de impermeabilidade não metálica (apenas em alguns modelos).
- Quando ligar o aparelho à entrada de gás, seguir as recomendações da companhia de distribuição de gás.
- O cooktop está equipado, na parte inferior, com um tubo rosqueado EN 10226-1/-2 ou EN ISO228-1 (em função da regulamentação sobre as ligações própria a cada país) R1/2 para a ligação à entrada de gás.
- Durante a ligação, segure firmemente no anel-cotovelo de ligação R1/2 para o impedir de rodar.
- Para garantir a impermeabilidade dos anéis de ligação, utilize massa para junta e juntas não metálicas autorizadas.
- As juntas não metálicas são de uso único. A sua espessura não deve sofrer uma deformação de mais de 25 %.
- O aparelho deve ser ligado à entrada de gás com um tubo flexível certificado.
- O tubo flexível de ligação deve poder mexer-se livremente. Não deve ficar em contato com o painel inferior do cooktop nem com peças móveis do móvel adjacente (uma gaveta, por exemplo).
- **Após ter ligado o aparelho à entrada de gás, verifique a impermeabilidade de todos os anéis de ligação.**



- A.** Anel de ligação EN 10226-1/-2 ou EN ISO228-1 (em função da regulamentação sobre as ligações própria a cada país) R1/2
- B.** Junta não metálica com espessura de 2 mm
- C.** Adaptador do tubo flexível para butano ou propano (em função da regulamentação sobre as ligações própria a cada país).

**Apenas utilize tubos e juntas de impermeabilidade em conformidade com as normas em vigor.** Os tubos devem ser instalados de forma a não ultrapassar um comprimento total de 2000 mm. Para facilitar a instalação e prevenir o vazamento de gás, fixe primeiro o anel de ligação rotativo ao cooktop, e depois ao tubo de gás. Inverter essa sequência pode comprometer a impermeabilidade ao gás entre o tubo e o cooktop.



**⚠ Quando terminar a instalação:**

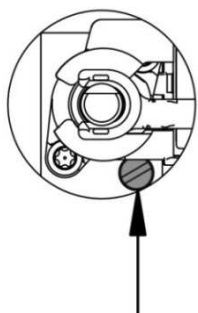
- Verifique a impermeabilidade de todos os anéis de ligação utilizando uma solução de sabão e nunca uma chama;
- Verifique igualmente se o tubo flexível não entra em contato com uma peça móvel (uma gaveta, por exemplo) e não está numa posição em que poderia ficar danificado;
- Verifique se os queimadores funcionam corretamente. A chama deve estar claramente visível e ter um cone azul-verde bem esticado. Se a chama parecer instável, aumentar a potência mínima.

**Adaptação a um outro tipo de gás (apenas em alguns modelos)**



- Não é necessário tirar o aparelho da bancada para o adaptar a outro tipo de gás.
- Antes de proceder à adaptação, desligar o aparelho da rede elétrica e fechar a válvula de gás.
- Retire a grelha de suporte, as tampas e as coroas dos queimadores.
- Substituir os injetores existentes, cuja potência nominal está especificada, pelos injetores correspondentes ao tipo de gás escolhido (ver a tabela dos injetores). Nos queimadores duplos, os elementos de regulagem encontram-se atrás da placa de proteção do injetor principal.
- No fim da operação, substitua a antiga etiqueta por uma nova mencionando os injetores instalados.
- A categoria e os tipos de gás correspondentes que podem ser utilizados estão indicados na Tabela “Adaptação a um outro tipo de gás”.

**Ajuste do fluxo mínimo**



**Instruções para o gás encanado (G110, G120, G150.1) e metano (G20, G25)**

1. Acende o queimador e ajuste na posição mínima.
2. Retire os botões de controle e as juntas.
3. Gire o parafuso de ajuste até obter uma chama mínima regular:
  - no sentido anti-horário para aumentar o fluxo do gás
  - no sentido horário para reduzir o fluxo do gás
4. Remonte o manípulo e verifique a estabilidade da chama (a chama não deve apagar-se quando girar o botão rapidamente entre a posição máxima e mínima).
5. Repita o processo em todos os queimadores.

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

Aperte totalmente o parafuso no sentido horário.

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

	506691 - 506693	506689 - 506690
<b>A:</b> Auxiliar <b>R:</b> Rápido <b>SR:</b> Semi-rápido <b>TC:</b> Tripla chama		
<b>Tensão de funcionamento</b>	220-240 V~ ; 50/60 Hz	220-240 V~ ; 50/60 Hz
<b>Tipo de gás</b>	GN	GN
<b>Potência total</b>	10950 W	11300 W

**TABELA DOS INJETORES PARA 506691 - 506693**

Queimador		A	SR	R	TC
Potência calorífica nominal (kW)		1,00	1,75	2,85	3,60
Potência reduzida (kW)		0,45	0,70	1,00	1,80
<b>Ø INJETOR (mm)</b>					
GLP	G30=30mbar	0,50	0,65	0,85	0,98
GN	G20=20mbar	0,72-X	0,97-Z	1,22-H3	1,35-K
<b>Ø BY-PASS (DESVIO) (mm)</b>					
GLP	G30=30mbar	0,27	0,31	0,42	0,62
GN	G20=20mbar	REG.	REG.	REG.	REG.

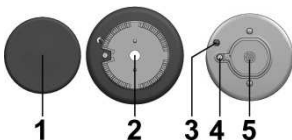
## TABELA DOS INJETORES PARA 506689 - 506690

Queimador		A	SR	R	TC
Potência calorífica nominal (kW)		1,00	1,75	3,00	3,80
Potência reduzida (kW)		0,45	0,70	1,00	1,80
<b>Ø INJETOR (mm)</b>					
GLP	G30=30mbar	0,50	0,65	0,85	0,98
GN	G20=20mbar	0,72-X	0,97-Z	1,28-H3	1,35-K
<b>Ø BY-PASS (DESVIO) (mm)</b>					
GLP	G30=30mbar	0,27	0,31	0,42	0,62
GN	G20=20mbar	REG.	REG.	REG.	REG.

## ADAPTAÇÃO A UM OUTRO TIPO DE GÁS

PAÍS DE DESTINO	CATEGORIA	GÁS E PRESSÃO DE ALIMENTAÇÃO
BR	II2,3	GN ; GLP

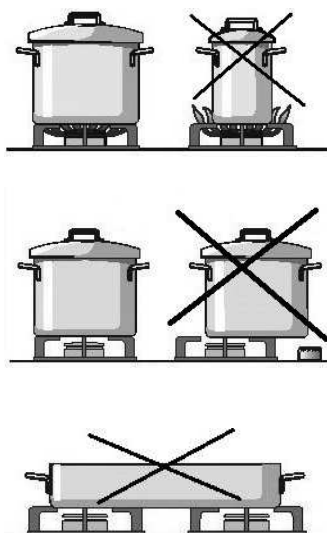
### Queimadores



- Os queimadores estão equipados com um dispositivo de segurança que controla a presença da chama. No caso de extinção acidental (líquidos que transbordam da panela, corrente de ar, etc.):
  - o dispositivo de segurança corta automaticamente a entrada do gás e impede-o de espalhar-se no ambiente;
  - um dispositivo integrado ao cooktop tenta ligar novamente o queimador (até três vezes).
- A tampa do queimador deve ser sempre posicionada com precaução. Por favor, verifique se os orifícios da coroa não estão obstruídos.

1. Tampa do queimador
2. Coroa do queimador com suporte da tampa
3. Dispositivo de controle da chama
4. Vela de ignição
5. Injetor

### Panels



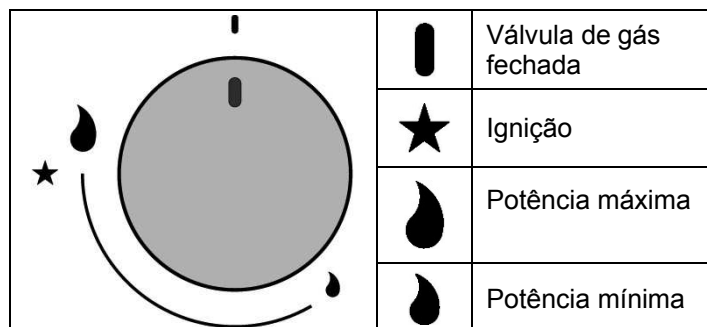
- Selecionar recipientes com dimensões adequadas para otimizar a duração de cozimento e o consumo de gás. O diâmetro dos recipientes utilizados é primordial.
- Para tirar o máximo proveito dos queimadores, utilize panelas de fundo plano com um diâmetro adequado ao queimador usado.
- Se a chama ultrapassar as beiradas de uma panela muito pequena, a panela ficará danificada rapidamente e o consumo de gás será mais elevado.
- Para panelas e caçarolas com um diâmetro mais pequeno (cafeteiras e chaleiras, etc.), a potência do queimador usado deve ser regulada para que a chama cubra o fundo sem ultrapassar a beira.
- A combustão do gás necessita de oxigênio. Se os recipientes forem grandes demais, o ar chegará dificilmente ao queimador e o rendimento será menor.
- Não utilizar caçarolas com fundos côncavos ou convexos.
- Coloque sempre as panelas mesmo em cima do elemento aquecedor, sem as colocar de lado, caso contrário podem cair.
- Coloque os recipientes na grelha suporte, nunca diretamente nos elementos aquecedores. Antes de utilizar o aparelho, verifique se a grelha suporte e o chapéu do elemento aquecedor estão corretamente posicionados.
- Não coloque os grandes recipientes em cima dos elementos aquecedores ao lado dos manípulos, pois podem ficar danificadas com elevadíssimas temperaturas.
- Nunca utilize dois elementos aquecedores ou duas fontes de calor para aquecer um único recipiente.
- Não utilize pratos de fundição, grelhadores, recipientes de barro, etc. para uma cozedura longa à potência máxima, especialmente em um cooktop de vidro.
- Coloque os recipientes com precaução em cima do aparelho. Não choque com ela e não lhe faça suportar um peso excessivo.
- As placas de trabalho de inox podem escurecer se estiverem expostas a um calor excessivo. Não é recomendado utilizar recipientes em barro ou fundição para as cozeduras longas. Evite colocar uma folha de alumínio no aparelho para a proteger durante a cozedura.
- **Não utilize nenhuma frigideira, panela, panela de pressão, grelhador ou placa de**

grelhar com tamanho maior do que o máximo recomendado para cada queimador; não cubra de forma alguma várias bocas ao mesmo tempo com o mesmo recipiente porque o acúmulo de calor pode danificar o aparelho.

QUEIMADOR	DIÂMETRO DA PANELA
A	12 - 18 cm
SR	18 - 22 cm
R	22 - 24 cm
TC	22 - 26 cm

## OPERAÇÃO

### Controles



### Ignição e operação dos queimadores

#### Instruções para o usuário

Este aparelho destina-se exclusivamente ao cozimento doméstico. Qualquer outra utilização é considerada inadequada e portanto perigosa.

O fabricante não se responsabiliza por danos causados por uma utilização inadequada.

#### Utilização dos queimadores

- Se não utilizar o cooktop por alguns dias, aguarde alguns segundos antes de ligar os queimadores a fim de liberar qualquer ar dos tubos.
- Os queimadores do cooktop estão equipados com uma ignição automática: para ligá-los, simplesmente aperte o botão e gire-o até a pequena estrela. O aparelho utiliza uma vela de ignição.
- Se a chama não se acender nos próximos cinco segundos, gire o botão de volta à posição "Válvula de gás fechada". e repita o processo; se a ignição não funcionar por causa de uma falha elétrica ou devido à umidade nas velas de ignição, pode também acender o queimador usando um fósforo ou um isqueiro a gás.
- Para os modelos com um dispositivo de segurança (que interrompe a entrada de gás caso a chama se apague acidentalmente), é possível acender os queimadores segundo a descrição acima, mas assegure-se que **o botão fique apertado por 5 a 6 segundos após a ignição da chama**. Esse tempo é suficiente para o dispositivo de segurança e a chama fica acesa continuamente.
- Em seguida, a chama pode ser ajustada entre o nível mínimo e máximo. Qualquer ajuste entre "Válvula de gás fechada". e a grande chama não é recomendado, pois a chama fica instável nesse intervalo e pode apagar-se.
- Para desligar o queimador, gire o botão à posição "Válvula de gás fechada".

**AVISO:** Após a limpeza do cooktop, verifique se os queimadores estão bem firmes no lugar e que não interferem com a ignição.

**AVISO:** Se a chama do queimador apagar-se acidentalmente, desligue o botão e aguarde pelo menos um minuto antes de tentar novamente.

**AVISO:** A utilização de um aparelho a gás gera calor, umidade e produtos de combustão no local onde fica instalado. Verifique se a cozinha está bem ventilada, especialmente durante o uso do aparelho; não obstrua as aberturas naturais de ventilação ou, instale um exaustor. O uso intensivo e prolongado do aparelho pode necessitar de uma ventilação complementar, por exemplo a abertura de uma janela ou instalação de um exaustor.

## **LIMPEZA E MANUTENÇÃO**

**Não limpar o cooktop com um aparelho de vapor. O vapor poderia atingir os componentes elétricos e provocar um curto-circuito.**

- O aparelho deve ser limpo regularmente, de preferência após cada utilização, depois de ter resfriado.
- Para evitar as manchas de água e os depósitos de calcário, utilize um pano macio para secar as superfícies que foram limpas com água.
- O transbordamento de alimentos ferventes pode causar a descoloração das peças do queimador e do cooktop. **Limpe qualquer derramamento imediatamente.**

**Para evitar de danificar as superfícies externas do seu aparelho, não utilizar:**

- detergentes contendo soda cáustica, substâncias alcalinas, amônia, ácidos ou cloreto
- detergentes anticalcários
- removedores de manchas ou de ferrugem
- detergentes abrasivos, por exemplo detergentes em pó ou detergentes cremosos
- detergentes à base de solventes
- detergentes para lavar louça
- detergentes para grelhadores e fornos
- detergentes para vidro
- escovas ou esponjas duras e abrasivas, por exemplo palhas de aço, escovas e esponjas previamente usadas com detergentes abrasivos
- objetos afiados e pontiagudos (esses podem danificar a junta entre o caixilho e a bancada).

### **Superfícies de aço inoxidável**

Limpe as superfícies de aço inoxidável com um pano de microfibra ou com um pouco de água morna e um detergente neutro em uma esponja macia. Em caso de manchas secas resistentes, deixe de molho primeiro.

Enfim, seque com um pano macio.

O produto de manutenção do aço inoxidável pode ser usado após a limpeza para ajudar a manter a aparência do seu aparelho e para prevenir as manchas.

Aplique levemente com um pano macio segundo as instruções na embalagem.

### **Superfícies impressas**

A impressão pode ser danificada se a sujeira (por exemplo alimentos ou líquidos contendo sal, azeite de oliva, etc.) não for retirada rapidamente.

Limpe a sujeira imediatamente.

Não utilizar produtos abrasivos nas superfícies impressas, pois isso apagaria a impressão.

### **Botões de controle**

Retire os botões de controle. Limpe os botões com um pouco de água morna e um detergente neutro com uma esponja macia. Em caso de manchas secas resistentes, deixe de molho primeiro.

Após a limpeza, seque todas as superfícies com um pano limpo.

### **Grelha de suporte**

Retire a trempe. Limpe com água morna e detergente neutro em uma esponja macia. Em caso de manchas secas resistentes, deixe de molho primeiro.

Após a limpeza, seque todas as superfícies com um pano limpo.

**Não lavar a trempe na lava-louças.**

### **Queimadores**

O queimador deve ser desmontado e em seguida limpo manualmente com água morna e detergente neutro em uma esponja macia.

As peças do queimador que não podem ser retiradas devem ser limpas apenas com um pano úmido.

A vela de ignição e o dispositivo de controle da chama devem ser limpos cuidadosamente com um pano seco.

Não deixe o acendedor ficar molhado.

Após a limpeza, seque todas as superfícies com um pano limpo.

Verifique se os orifícios da coroa estão limpos e completamente secos.

A superfície da tampa do queimador perderá o brilho com o tempo. Isso é normal e não terá nenhuma incidência no funcionamento dos queimadores.

**Não limpar nenhuma peça do queimador na lava-louças.**

## Superfície de vidro

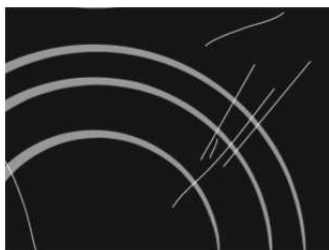


Fig.1



Fig.2

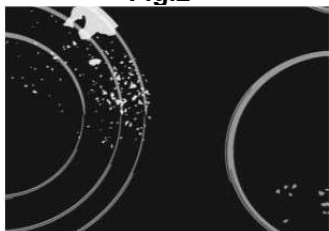


Fig.3

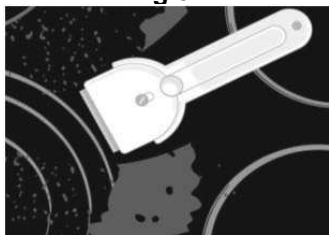


Fig.4

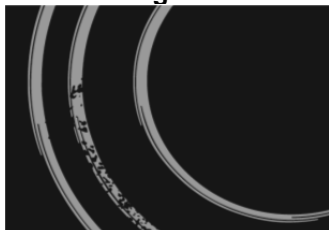


Fig.5

A superfície de vidro após resfriada deve ser limpa após cada utilização, caso contrário, o resíduo pode ficar carbonizado na superfície quente durante a utilização seguinte. Utilizar regularmente produtos de limpeza destinados especialmente à vidro. Esses produtos formam uma camada protetora contra a água e os respingos que poderão ser facilmente eliminados.

Limpar o pó ou os eventuais depósitos da superfície de vidro e do fundo dos recipientes antes de cada utilização pois podem danificar o aparelho (fig.1).

- palhas de aço;
  - esponjas abrasivos;
  - detergentes abrasivos;
  - produtos agressivos em aerossol;
  - produtos anticalcários;
- podem danificar a superfície (Fig.1 and Fig.2).

As manchas secas ou carbonizadas podem ser eliminadas:

- com detergentes destinados à vidro respeitando as instruções do fabricante;
- com uma espátula. Não deixe o cabo de plástico da espátula entrar em contato com a superfície quente. Ter cuidado em não se machucar com a espátula!

Os pequenos respingos podem ser limpos com uma esponja macia e úmida. Limpar em seguida a superfície com um pano seco (Fig.3).

As manchas de água podem ser limpas com vinagre diluído em água. Não utilizar essa solução para limpar o caixilho do cooktop (alguns modelos podem perder o brilho).

**AVISO:** Limpar em seguida o aparelho pois, ao aquecer, as manchas de detergentes podem danificar a superfície de vidro.

O açúcar e os alimentos com açúcar podem danificar irremediavelmente a superfície de vidro (Fig.5). Por essa razão, remover imediatamente com uma espátula o açúcar e os alimentos doces derramados na superfície, mesmo se o queimador ainda estiver quente (Fig.4).

Os pictogramas serigrafiados podem ser apagados (Fig.2) se utilizar:

- detergentes potentes demais;
- palhas de aço;
- o fundo do seu recipiente estiver deformado ou danificado;

A mudança de cor da superfície de vidro:

- não tem incidência no bom funcionamento do aparelho;
- na maioria dos casos, a descoloração é causada por resíduos carbonizados ou é a consequência da fricção dos fundos dos recipientes não adequados (como as panelas de alumínio ou de cobre). É muito difícil recuperar completamente a cor original;

**Importante:** As imperfeições descritas acima apenas alteram a estética e não têm nenhuma influência direta no funcionamento do aparelho. A reparação do aparelho alterado por esses defeitos estéticos não está coberta pela garantia.

## **AVISOS ESPECIAIS E ANOMALIAS**

- Durante o período de garantia, qualquer reparação deve ser efetuada apenas por serviços autorizados pelo fabricante.
- Antes de iniciar qualquer intervenção, desligue o aparelho da alimentação elétrica desligando o disjuntor ou retirando o cabo de alimentação da tomada.
- As intervenções e reparações não autorizadas do aparelho podem causar um choque elétrico ou um curto-circuito; portanto, não tentar efetuar reparações por si mesmo. Entregue qualquer intervenção a um serviço pós-venda autorizado ou a um profissional qualificado.
- Em caso de pequenas anomalias, consulte as instruções seguintes para eliminar a causa.
- Notar que o serviço pós-venda não é coberto pela garantia se a disfunção do aparelho for provocada pela ligação errada ou por uma utilização não conforme. Nesse caso, o custo de reparação ficará ao encargo do usuário.

Seguem abaixo alguns conselhos para resolver problemas comuns.

ANOMALIA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
A chama do queimador está irregular / instável.	Ajuste incorreto da potência de gás.	Um profissional deve verificar o tubo de gás!
A chama do queimador muda de repente.	Montagem incorreta das peças do queimador.	Montar as peças do queimador corretamente.
O acendimento do queimador é muito lento.	Montagem incorreta das peças do queimador.	Montar as peças do queimador corretamente.
A chama apaga-se logo após a ignição.	O botão não foi apertado o tempo suficiente ou com bastante força.	Manter o botão apertado durante mais tempo. Antes de soltar o botão, aperte firmemente em cima.
A grelha mudou de cor ao redor dos queimadores.	Fenômeno normal provocado pela temperatura elevada.	Limpar a grelha com um produto de manutenção para o metal.
A alimentação elétrica geral não funciona.	O fusível pode estar queimado.	Verificar o fusível e substituí-lo se necessário.
O acendedor elétrico dos queimadores não funciona.	Resíduos de alimentos ou de detergente entre a vela de ignição e o queimador.	Desmontar o queimador e limpar com cuidado a abertura entre a vela de ignição e o queimador.
A tampa do queimador está suja.	Manchas normais.	Limpar a tampa com um produto de manutenção para o metal.

Se, apesar dos conselhos acima, não conseguir resolver o problema, contate o nosso serviço pós-venda.



LIB30691  
R03 - 050917