

# **CRISSAIR**

---

**MADE IN ITALY**

**PT**

**INSTRUÇÕES DE USO E INSTALAÇÃO**  
Placa de cozedura a gás

**CCP 301**  
**CCP 302**  
**CCP 600**  
**CCP 750**  
**CCP 900**


<b>Estimado(a) Cliente!</b>	<p>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.</p>
<b>Instruções de uso</b>	<p>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.</p> <p>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.</p>
<b>Instruções de ligação</b>	<p>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.</p>
<b>Placa de identificação</b>	<p>A placa de identificação com as principais características técnicas encontra-se na parte inferior do aparelho.</p>

**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	24
Instalação	25
Ligação à rede elétrica	26
Ligação à entrada de gás	27
Características técnicas	29
Operação	31
Limpeza e manutenção	32
Avisos especiais e anomalias	33

## **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!
- 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.
- 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 trepes, 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.**



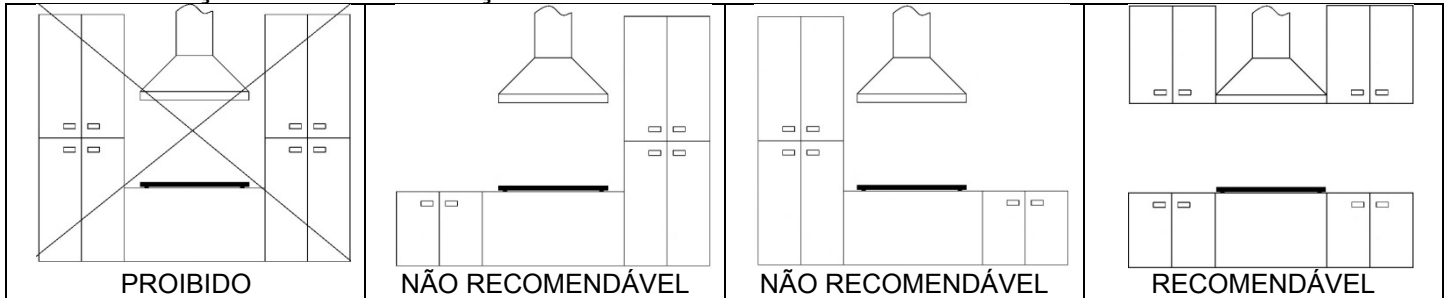
O símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de coleta seletiva para a reciclagem de equipamento elétrico e eletrônico. Ao garantir um descarte adequado deste produto, ajudará a evitar eventuais consequências 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

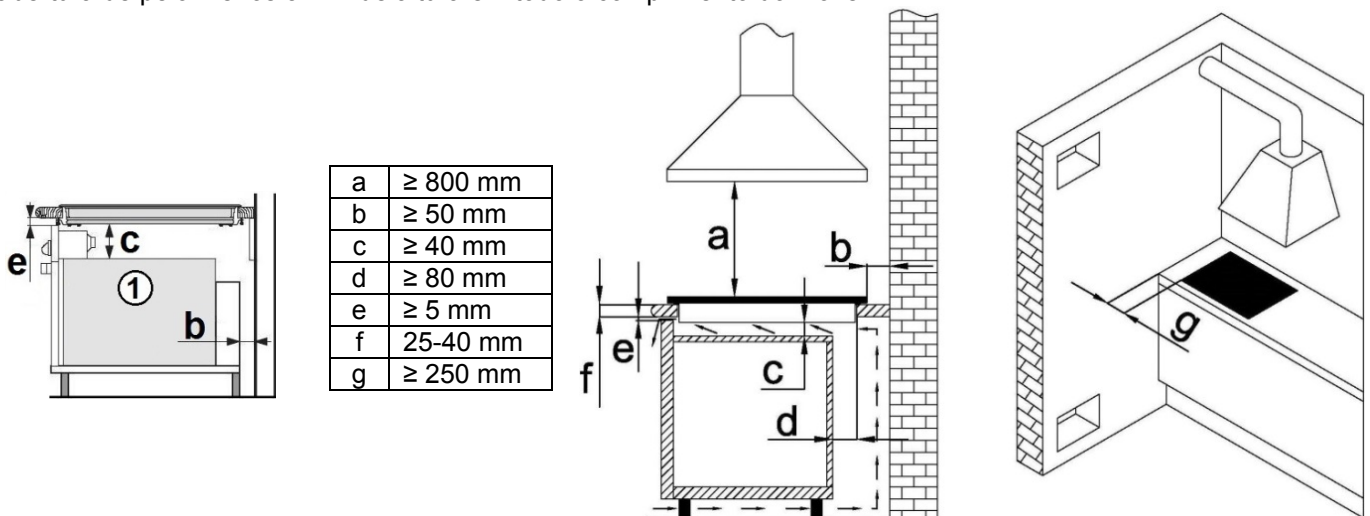
### Advertências importantes

- 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.

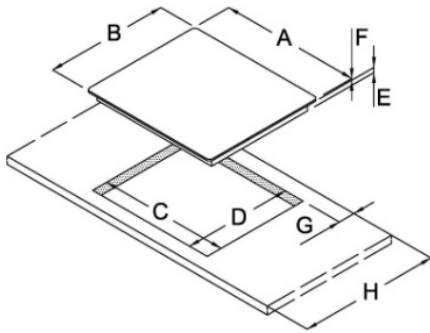
### RECOMENDAÇÕES PARA INSTALAÇÃO:



- 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 40 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 (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G (mm)	H (mm)
CCP 301	288	510	270	480	45	3	≥50	≥600
CCP 302	288	510	270	480	45	3	≥50	≥600
CCP 600	600	510	560	480	45	3	≥50	≥600
CCP 750	750	510	720	480	45	3	≥50	≥600
CCP 900	880	510	860	480	45	3	≥50	≥600

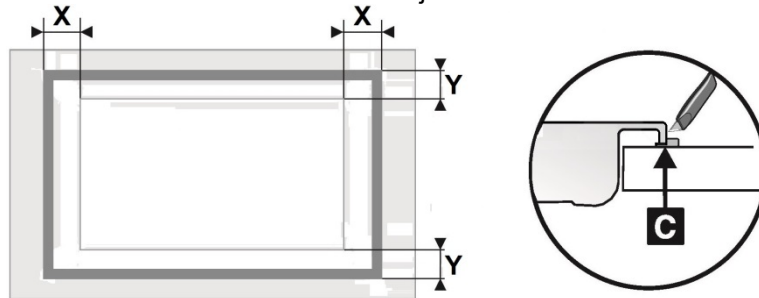


### Instalação da junta de impermeabilidade

X	10 mm
Y	15 mm

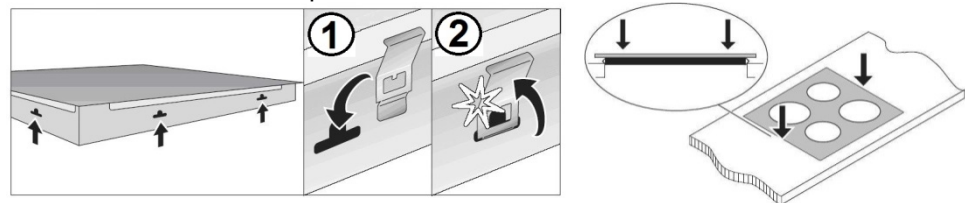
Pouse cuidadosamente a junta de impermeabilidade fornecida na extremidade exterior do corte do plano de trabalho como indicado no esquema abaixo; pressione-a com as duas mãos para que toda a sua superfície adira bem (respeite as dimensões indicadas no esquema).

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.



### 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.



### 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 omipolar 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.

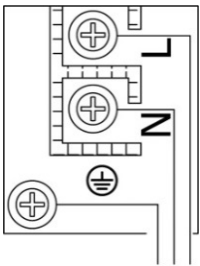


- Antes de proceder a cada intervenção, cortar a alimentação elétrica do aparelho. Deve ser ligado em função da tensão da rede, segundo as indicações do esquema das ligações!
- Ligar o fio terra ao terminal identificado pelo símbolo de terra normalizado.
- Manter o cabo de alimentação no devido lugar 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:

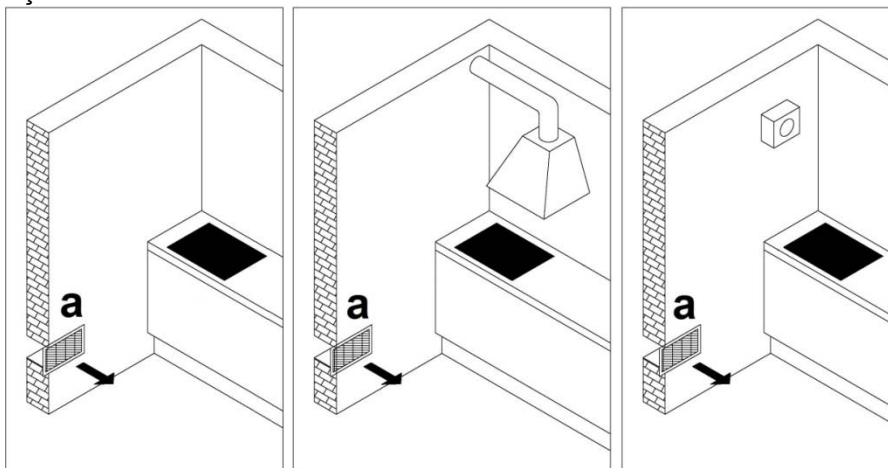
- H05VV-F – 3x1,5mm<sup>2</sup>



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.

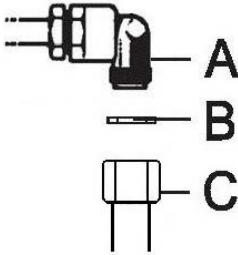


### Ligação

- 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:**

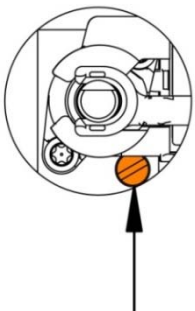
- **Verifique a impermeabilidade de todos os anéis de ligação utilizando uma solução de sabão e nunca uma chama;**
- **Verifique igualmente se o tubo flexível não entra em contato com uma peça móvel (uma gaveta, por exemplo) e não está numa posição em que poderia ficar danificado;**
- **Verifique se 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 manipulador 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

	CCP 301	CCP 302	CCP 600	CCP 750
A: Auxiliar R: Rápido SR: Semi-rápido DC4M: Dupla chama DC5D: Dupla chama				
Tensão de funcionamento	127-220V~ ; 60Hz			
Tipo de gás	GLP	GLP	GLP	GLP
Potência total	4000 W	4000 W	8500 W	11500 W

	CCP 900
A: Auxiliar R: Rápido SR: Semi-rápido DC4M: Dupla chama DC5D: Dupla chama	
Tensão de funcionamento	127-220V~ ; 60Hz
Tipo de gás	GLP
Potência total	12500 W

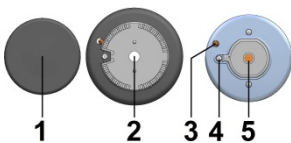
## TABELA DOS INJETORES

Queimador		A	SR	R	DC4M	DC5D	
						EXT.	INT.
Potência calorífica nominal (kW)		1,00	1,75	3,00	4,00	5,00	
<b>Ø INJETOR (mm)</b>							
GLP	G31=27,5mbar	0,50	0,65	0,85	1,00	1,00	0,44
GN	G20=20mbar	0,72-X	0,97-Z	1,28-H3	1,50-H3	1,58-H3	0,70-H1
<b>Ø BY-PASS (DESVIO) (mm)</b>							
GLP	G31=27,5mbar	0,27	0,31	0,42	0,60	FIXE	0,27
GN	G20=20mbar	REG.	REG.	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

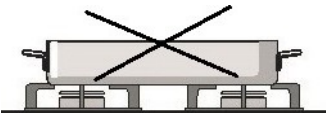
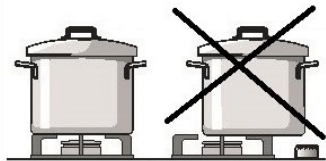
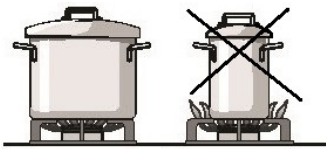


- Os queimadores estão equipados com um dispositivo de segurança que controla a presença da chama. No caso de extinção acidental (líquidos que transbordam da panela, corrente de ar, etc.):
  - o dispositivo de segurança corta automaticamente a entrada do gás e impede-o de espalhar-se no ambiente;
  - 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.

- Tampa do queimador
- Coroa do queimador com suporte da tampa
- Dispositivo de controle da chama
- Vela de ignição
- Injetor



## Panelas



- Seleccionar 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 beiras 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 oxigénio. 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
DC4M	22 - 26 cm
DC5D	22 - 26 cm

## OPERAÇÃO

### Controles

		Válvula de gás fechada
		Ignição
		Potência máxima
		Potência mínima

		Válvula de gás fechada
		Ignição
		Potência máxima
		Interno: Potência máxima Externo: Potência mínima
		Interno: Potência mínima Externo: Válvula de gás fechada

### 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 utilize 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”.



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

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

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.**

## **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.

CRISS COMMERCIAL LTDA  
RUA IBITINGA, 566  
SAO PAULO – SP – BRASIL  
TEL +55 11 2844100  
[www.crissair.com.br](http://www.crissair.com.br)