

MANUAL

do CONSUMIDOR

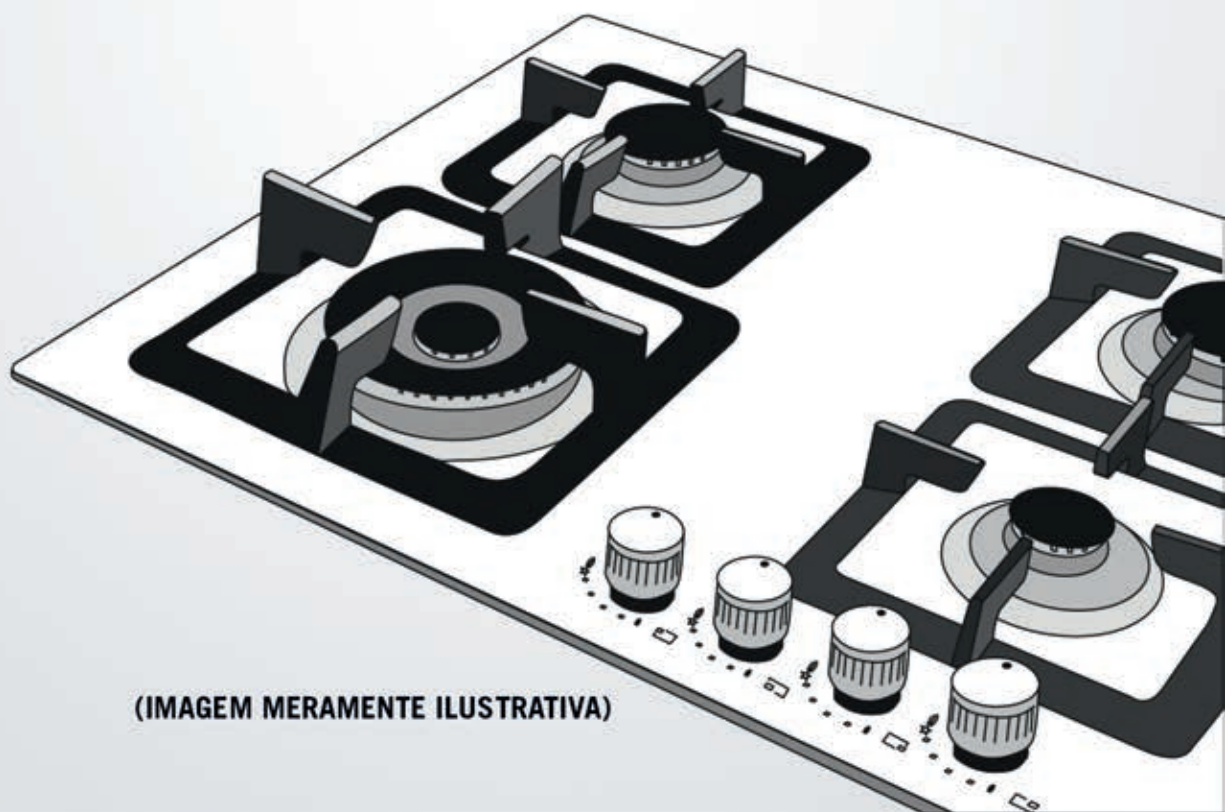
 **ELETTROMECC**
inspire-se

COOKTOPS SOLE

CKG-4Q-60-SL-3TNA

CKG-5Q-70-SL-3TNA

CKG-5Q-90-SL-3TNA



(IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA)



Parabéns você acaba de adquirir um produto Elettromec, obrigado pela sua escolha!

Seja bem-vindo ao mundo Elettromec, você está prestes a desfrutar de toda a qualidade e sofisticação de seu novo produto

Com base na nossa missão, nos preocupamos em entregar o seu produto alinhado com qualidade, design e segurança, para que desfrute ao máximo

Estamos felizes com sua nova aquisição e desejamos que tenha ótimas experiências e momentos incríveis

Apresentamos também a você o programa Inspire-se, mais que um programa de relacionamento, um programa feito para cuidar de você, acesse o nosso site para mais informações

Este manual contém informações importantes para a sua segurança, apresentação do produto, como realizar a instalação e utilização. Conheça melhor o seu produto através deste manual e esteja pronto para aproveitá-lo da melhor maneira.

Importante: Sugerimos também que guarde este manual de instruções após a leitura para futuras consultas

Instruções para o usuário

Acendendo os queimadores

Nestes modelos, o botão controla a ignição e o dispositivo de segurança. Para acender os queimadores siga as instruções:

- 1)Gire o botão escolhido.
- 2)Mantenha o botão pressionado por 3/4 segundos para permitir que a faísca acenda o gás que sai do queimador e permite que o termopar aqueça.
- 3)Solte o botão após cerca de 3/4 segundos e ajuste a chama , conforme desejado girando o botão no sentido anti-horário. Repita os pontos 1 e 2 se a chama não permanecer acesa.

Utilizando os queimadores

Para uma maior eficiência e menor consumo de gás use potes e frigideiras com diâmetros corretos para os queimadores. Evite que as chamas se estendam por baixo das panelas (consulte a tabela).

Tabelas de panelas recomendadas	
Queimador	Ø Diâmetro da panela em cm
Auxiliar	de 8 a 14 cm
Semi rápido	de 14 a 20 cm
Rápido	de 20 a 28 cm
Tripla Chama	Maior que 26 cm

Valvulas de Segurança Automática

Este dispositivo de segurança fecha automaticamente a válvula de gás caso necessário.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

GERAL

A limpeza e manutenção devem ser realizadas com o aparelho frio, especialmente quando for limpar as peças esmaltadas. Evite deixar substancias ácidas ou alcalinas (suco de limão,

vinagre, etc.) cair no produto.

Evite usar produtos ácidos ou a base de cloro para limpar o produto.

PARTES ESMALTADAS

Todas as peças esmaltadas devem ser lavadas apenas com uma esponja e água com sabão ou com produtos não abrasivos.

QUEIMADORES E GRELHAS

As peças podem ser removidas e limpadas com os produtos apropriados.

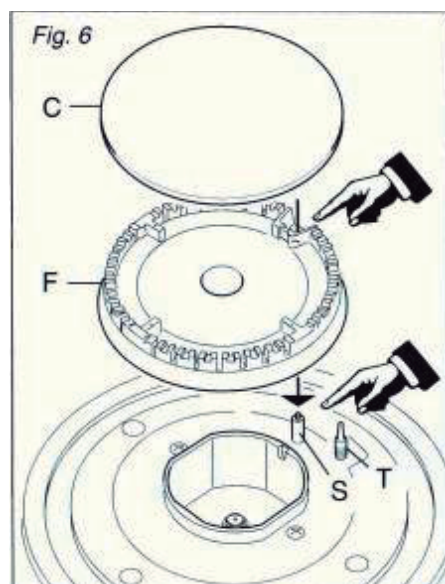
Após a limpeza, os queimadores e os espalha chama devem ser bem secos e recolocados corretamente.

É muito importante verificar se o espalha chama do queimador F e a tampa C foram posicionados corretamente (fig. 6), caso não estejam, podem causar sérios acidentes.

Certifique-se de que o eletrodo S esteja sempre limpo para evitar o risco de incêndios.

Verifique se a sonda T está sempre limpa para assegurar o funcionamento correto das válvulas de segurança (para os modelos com dispositivo de segurança).

Tanto a sonda como a vela devem ser cuidadosamente limpas.



TORNEIRAS DE GÁS

A lubrificação periódica das torneiras de gás deve ser realizada apenas por pessoal especializado.

Em caso de falhas de operação nas torneiras de gás, ligue para pessoal especializado.

DICAS GERAIS

Quando o produto estiver desligado é recomendável que o gás seja fechado.

Se a torneira de gás ficar rígida, é necessário desmontá-la com precisão, limpá-la com gasolina e espalhar um pouco de graxa especial resistente a altas temperaturas. Esta operação deve ser executada por pessoal técnico qualificado.

QUEIMADOR TRIPLA CHAMA

O queimador tripla chama deve ser posicionado corretamente (veja fig.7); O queimador deve entrar em seu encaixe, conforme mostrado pela seta.

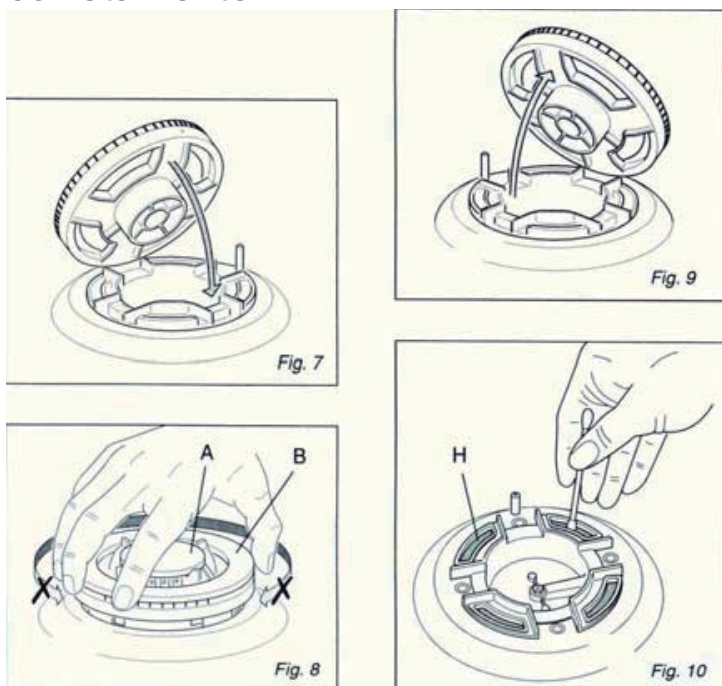
O queimador posicionado corretamente não deve girar (fig .8). Em seguida posicione a tampa **A** e o anel **B** (fig.8).

LIMPANDO A TRIPLA CHAMA

Preste atenção especial a este queimador: os quatro orifícios ao redor do lado de fora da coroa devem sempre ser mantidos limpos.

Ao limpar, retire o espalha chama (Fig.9) e use um cotonete e uma escova de dentes ou algum outro objeto para limpar qualquer incrustação ou sujeira dos quatro orifícios marcados. "H" (Fig.10).

Este procedimento é necessário para garantir que o queimador funcione corretamente.



Instruções para Instalação

IMPORTANTE

O aparelho deve ser instalado, regulado e adaptado para funcionar com outros tipos de gás por um técnico de instalação qualificado.

O não cumprimento desta condição tornará inválida a garantia.

O aparelho deve ser instalado de acordo com as normas em vigor.

Sempre desligue o aparelho antes de efetuar quaisquer operações de manutenção ou reparos.

O nicho do aparelho deve ser resistente ao calor.

As paredes do móvel não podem ser superiores ao topo onde o produto é instalado e deve resistir a temperaturas acima de 75° C.

Não instale o aparelho perto de materiais inflamáveis (por exemplo, cortinas).

INSTALAÇÃO

Prefácio:

Estes cooktops são projetados para serem incorporados em móveis de cozinha com uma profundidade de 600 mm.

Para instalar o cooktop é necessário fazer um furo com as dimensões indicadas na placa de corte, levando em consideração o seguinte:

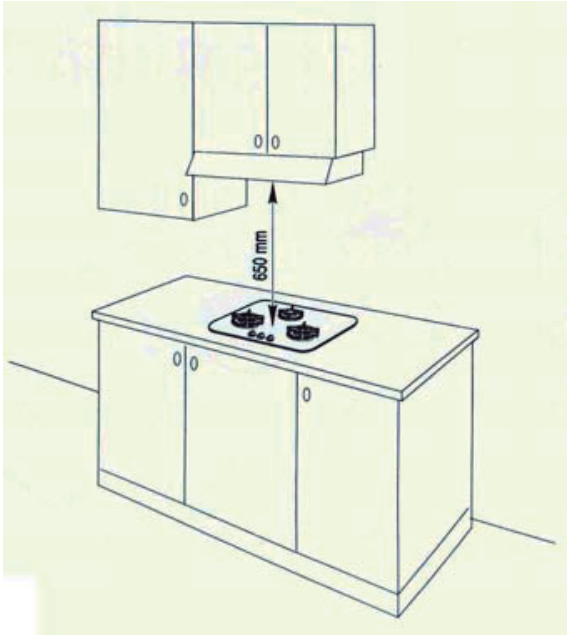
Dentro da fixação, entre o lado inferior e a superfície do cooktop ou de qualquer outro aparelho, deve haver uma folga de pelo menos 30 mm ;

O topo da panela deve ser mantido a menos de 100 mm de distância de qualquer parede lateral;

O cooktop deve ser instalado a pelo menos 50 mm da parede.

Deve haver uma distância de pelo menos 650 mm entre o cooktop e qualquer armário de parede ou exaustor posicionado imediatamente acima.

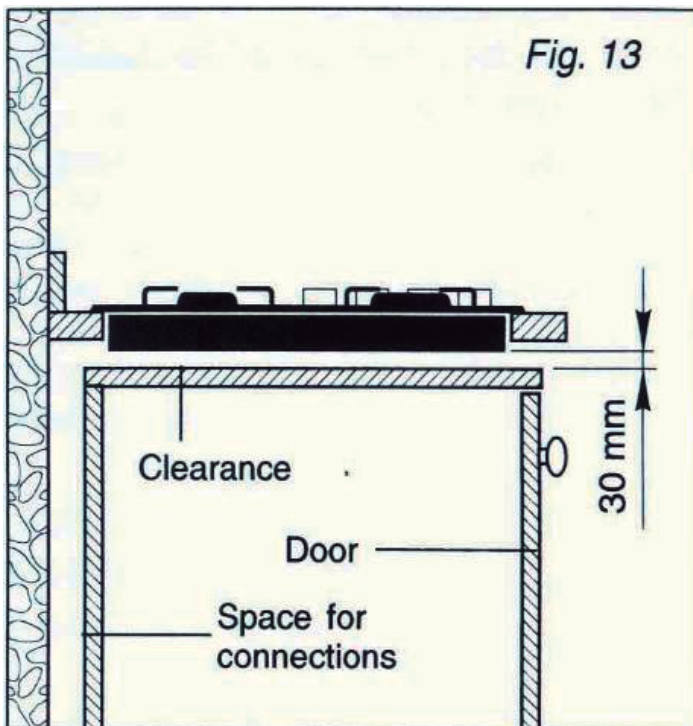
É essencial instalar um defletor de calor entre a parte inferior do cooktop e a unidade subjacente.



INSTALAÇÃO NO GABINETE DE COZINHA COM PORTA (fig.13)

A instalação deve ser feita de acordo com os requisitos específicos para evitar que os queimadores não saiam, mesmo se a chama estiver no mínimo, devido a mudanças de pressão ao abrir ou fechar as portas do armário.

Recomenda-se que uma folga de 30 mm seja deixada entre o topo do fogão e a superfície da fixação (fig.13).



CONFIGURAÇÃO DO COOKTOP PARA INSTALAÇÃO

Todo cooktop é fornecido com um conjunto de abas para encaixe com espessura de 3 a 4 cm e uma vedação com adesivo de um lado.

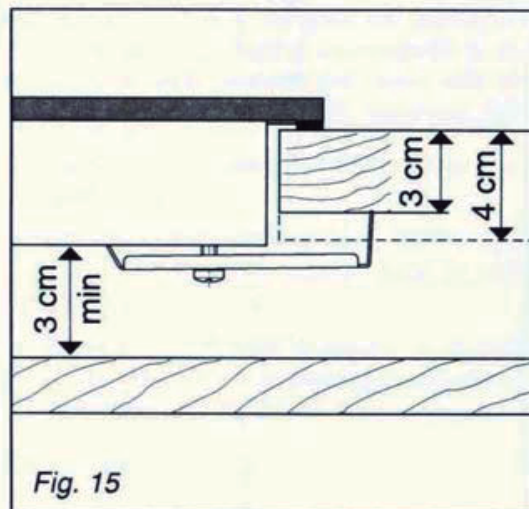
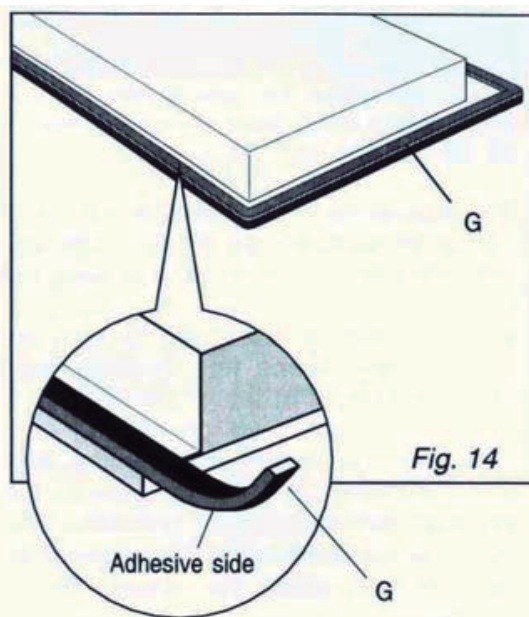
-Remova os queimadores e as grades.

Vire o cooktop e segure o lado do vidro com um pano.

-Aplique o selo auto-adesivo "G", como ilustrado na fig. 14.

-Coloque o cooktop na posição adequada.

Posicione o cooktop no nicho e segure por meio dos suportes, conforme mostrado na fig. 15 (com um espaço de 3 a 4 cm).



LOCAL DE INSTALAÇÃO

O local onde o aparelho a gás será instalado deve ter um fluxo natural de ar para que o gás possa queimar.

O fluxo de ar deve vir diretamente de uma ou mais aberturas feitas nas paredes externas com uma área livre de pelo menos 100°C. Se o aparelho não tiver um dispositivo de segurança para chamas, esta abertura deve ter uma área de pelo menos 200°C.

As aberturas devem estar perto do chão e, de preferência, no lado oposto ao escape para produtos de combustão e devem ser feitas de tal forma que não possam ser bloqueadas nem na parte de dentro e nem de fora.

Quando estas aberturas não puderem ser feitas, o ar pode vir de uma sala adjacente que é ventilada conforme necessário, desde que não seja um quarto fechado ou uma área perigosa.

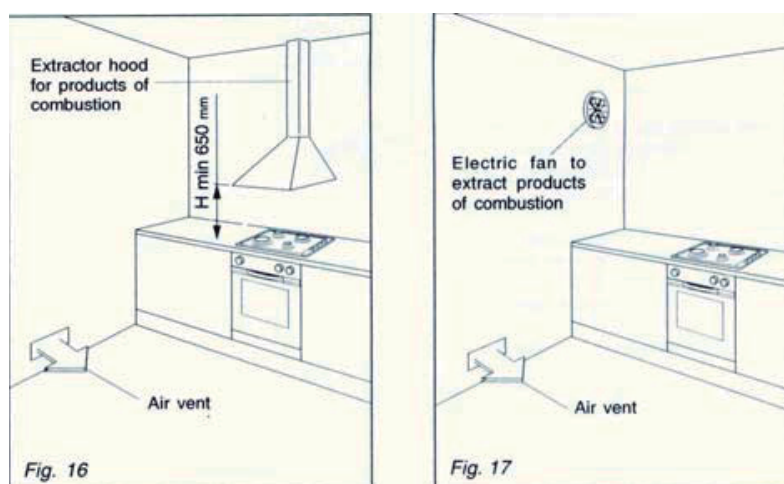
Neste caso, a porta da cozinha deve permitir a passagem do ar.

DESCARREGANDO PRODUTOS DE COMBUSTÃO

Deve ser colocado um exaustor conectado diretamente com o exterior, para não sobrecarregar os cooktop a gás (fig. 16).

Caso não seja possível, você pode usar um ventilador, preso à parede externa ou à janela; O ventilador deve ter capacidade para circular o ar a uma velocidade de 3 a 5 vezes maior que o volume total da cozinha (fig. 17).

O ventilador só pode ser instalado se a sala tiver aberturas adequadas para permitir que o ar entre, conforme descrito no "Local de Instalação»



SEÇÃO GÁS

TIPOS DE GÁS

Os gases normalmente utilizados podem ser agrupados, em função de suas características, em três famílias:

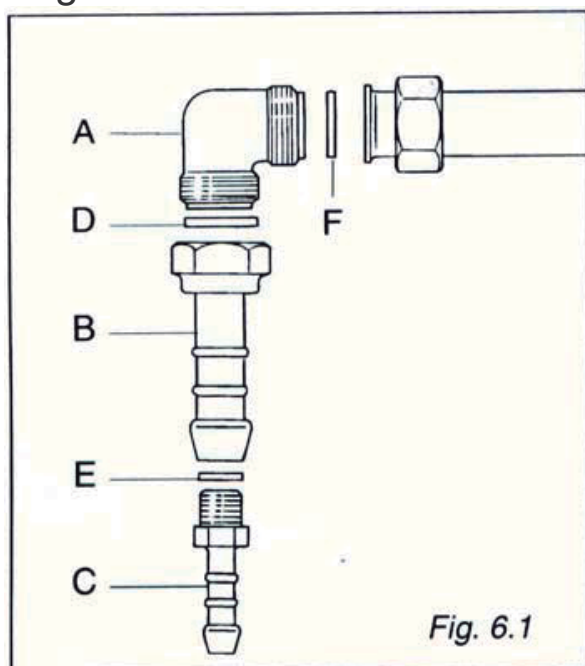
- G.L.P.(em cilindros) G30
- GÁS NATURAL(metano) G20
- CITY GAS G110

INSTALAÇÃO

O aparelho está predisposto e ajustado para operar com o gás indicado na placa de especificações aplicada no aparelho.

Caso necessário alterar o tipo de gás indicado no aparelho, é necessário executar as seguintes operações:

- conexão de gás
- troca dos injetores
- regular o mínimo



CONEXÃO DO GÁS

A conexão do gás deve ser executada por pessoal técnico qualificado de acordo com a norma vigente.

O encaixe (fig.6.1) é composto por:

- 1 encaixe de cotovelo“A”

1 adaptador "B" para Gás Natural ou "city gas"

1 adaptador "C" para G.L.P.

Gaxeta "D", "E" e "F"

O cooktop deve ser instalado em um local com ventilação adequada.

Conexão de gás para:

Gás Natural (G20) ou "city gas" (G110)

Remova o adaptador "C" usando duas chaves.

Conecte o cooktop à rede de gás por um tubo de borracha apropriado (diâmetro interno 13 mm).

G.L.P. (em cilindros) G30

Coloque o adaptador "C" junto com o "B" entre a gaxeta "E".

Aperte usando duas chaves.

Conecte o cooktop ao regulador de pressão do cilindro por um tubo de borracha adequado (diâmetro interno de 8 mm).

Certifique-se de que o tubo esteja bem ajustado em ambas as extremidades e use um grampo de tubo padrão (não fornecido) para fixá-lo.

Orientação do encaixe de cotovelo

O aparelho é fornecido com uma conexão de gás orientada para o centro do cooktop. A conexão com o fornecimento de gás deve ser efetuada somente a partir desse lado ou na posição vertical, girando o cotovelo para baixo. Para girar o cotovelo, siga estas operações:

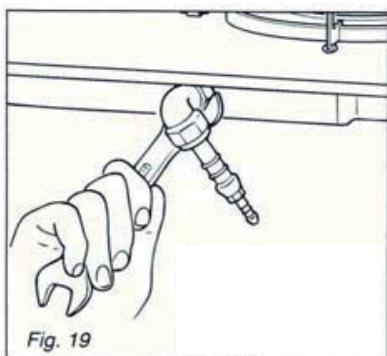
Solte a porca

Vire o cotovelo

Trave o cotovelo

Certifique-se de que não há vazamentos passando um pouco de sabão

IMPORTANTE :



Não force o cotovelo antes de soltar a porca.

Nunca tente girar o cotovelo "A" sem afrouxar primeiro o bico de bloqueio relativo.

As gaxetas "D-E-F" (fig.18) são os elementos que garantem a vedação na conexão de gás.

Recomenda-se que sejam substituídos sempre que mostrem a menor deformação ou imperfeição.

Depois de conectado, verifique se as ligações estão corretamente seladas, usando um pouco de sabão, nunca use qualquer tipo de chama. A conexão com tubos metálicos rígidos não deve causar tensões na rampa

Se o tubo de borracha for usado para conexão de gás:

- Certifique-se de que o tubo se encaixa nas duas extremidades e use um grampo de tubo padrão (não fornecido) para fixá-lo.
- O tubo de borracha deve ser o mais curto possível, sem contrações ou torções.
- O tubo de borracha nunca deve estar em contato com as peças "quentes".
- De tempos em tempos, verifique se a borracha está em perfeitas condições.

OPERAÇÕES QUE DEVEM SER REALIZADAS QUANDO HOUVER SUBSTITUIÇÕES DOS INJETORES

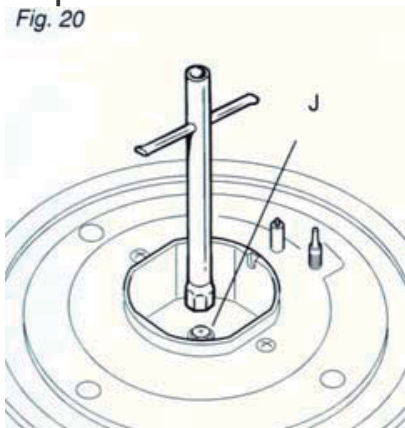
Se os injetores não forem fornecidos, eles podem ser obtidos no "Centro de Serviço Autorizado"

Retire as grelhas e as tampas do queimador;

Usando uma chave inglesa, substitua os injetores de bocal "J" (Fig.20) para os mais adequados de acordo com o tipo de gás que será utilizado. (veja a tabela dos injetores).

Os queimadores são concebidos de forma a não exigir a regulação do ar primário.

Fig. 20



REGULANDO A CONFIGURAÇÃO MÍNIMA DO QUEIMADOR

Ao mudar de um tipo de gás para outro, a intensidade da chama mínima também deve ser regulada, a chama não deve apagar mesmo quando passar repentinamente da chama máxima até a mínima. Para regular a chama, siga as instruções abaixo:

Ligue o queimador

Ajuste a válvula para a chama mínima

Em válvulas de gás providas com parafuso de ajuste no centro do eixo (fig.21)

Usando uma chave de fenda com um diâmetro máximo de 3 mm, gire o parafuso dentro da torneira até que a configuração correta seja obtida.

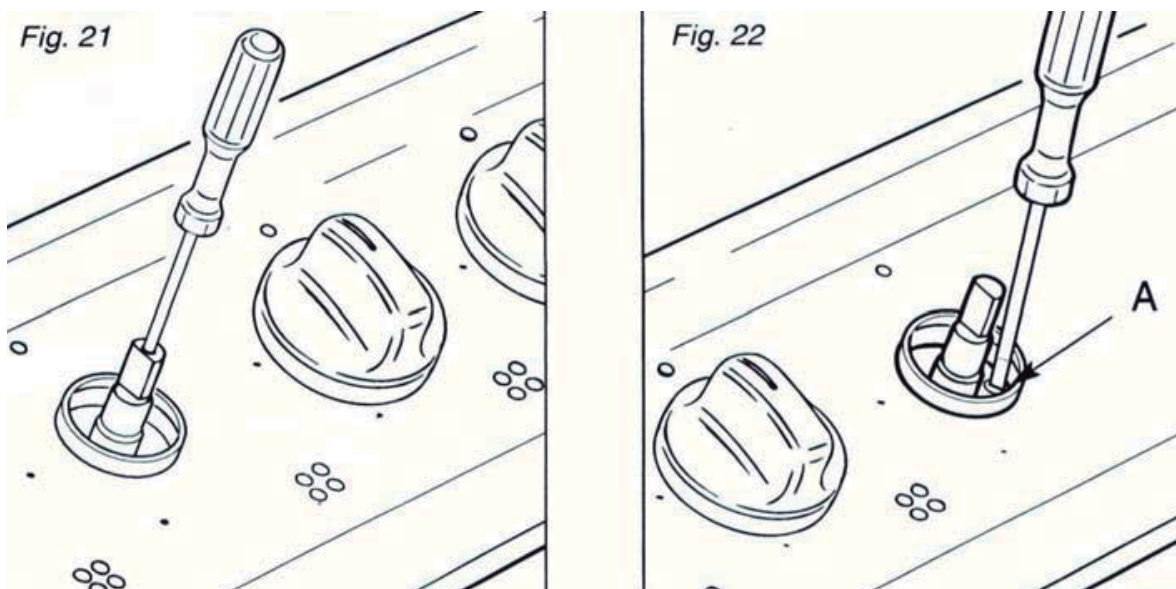
Em válvulas de gás providas com parafuso de ajuste no corpo da válvula (fig.22):

Gire o parafuso "A" para a configuração correta com uma chave de fenda. Normalmente para gás G30, aperte completamente o parafuso de ajuste.

LUBRIFICAÇÃO DAS TORNEIRAS DE GÁS

Se a torneira de gás ficar rígida, é necessário desmontá-la com precisão limpá-la com gasolina e espalhar um pouco de graxa especial resistente a altas temperaturas nela.

Essas operações devem ser executadas por um técnico qualificado.



SEÇÃO ELÉTRICA

IMPORTANTE:

A instalação deve ser realizada de acordo com as instruções fornecidas pelo fabricante.

A instalação incorreta pode causar acidentes e danos a pessoas, animais ou objetos. O fabricante não se responsabiliza por danos causados por má instalação.

DETALHES

A conexão com a fonte de energia elétrica deve ser realizada por um técnico qualificado e seguindo as normas de segurança apropriadas;

Antes de efetuar a ligação à fonte de alimentação, você deve verificar se a tensão do cooktop é a mesma tensão disponível na rede elétrica e a também se a fiação da rede suporta a potência do cooktop (indicado no produto);

O produto deve ser conectado a uma fiação de terra adequada, de acordo com as normas de segurança vigentes.

Se o aparelho for fornecido sem plugue, coloque um plugue que seja adequada para a energia consumida pelo aparelho.

As cores dos fios do cabo de alimentação do cooktop podem não corresponder às cores marcadas nos terminais do seu plugue.

O plugue, em qualquer caso, deve ser conectado da seguinte forma:

—conecte o fio verde / amarelo ao terminal marcado com a letra E ou o símbolo de terra ou colorido verde / amarelo;

—conecte o fio azul ao terminal marcado com a letra N ou preto;

—conecte o fio marrom ao terminal marcado com a letra L ou vermelho.

É possível conectar o aparelho diretamente à rede elétrica por meio de um interruptor pesado com uma distância mínima de 3 mm entre os contatos.

O cabo de alimentação não deve tocar superfícies quentes e deve ser colocado de modo que sua temperatura não exceda 75°C em qualquer ponto ao longo do seu comprimento.

Depois de instalado o aparelho, o interruptor de energia ou o plugue do cabo de alimentação devem estar sempre em posição acessível.

NOTA: Quando conectar o produto a rede elétrica, nunca use adaptadores, reduções ou múltiplos pontos de energia, pois podem sobreaquecer e pegar fogo.

No caso de a instalação exigir modificações no sistema de fiação da

rede ou se o plugue não for adequado ao tipo de ponto de energia disponível, recomenda-se que um técnico qualificado seja chamado para realizar a substituição.

O técnico também terá que verificar se a bitola dos cabos elétricos do ponto de alimentação correspondem à potência do aparelho.

SUBSTITUIÇÃO DO CABO DE ALIMENTAÇÃO

Use o mesmo tipo de cabo de alimentação.

Este cabo deve ser conectado ao bloco de terminais seguindo o diagrama na fig.23

SEÇÃO DE CABO DE ALIMENTAÇÃO Tipo “H05V2V2-F” resistentes a temperaturas até 90°C

230V~

3x0 75mm²

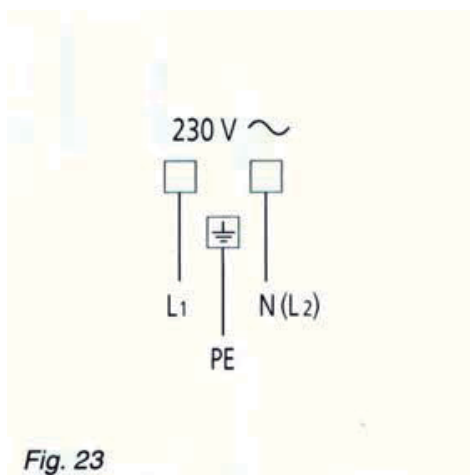


Fig. 23

A conexão a um bom sistema de fiação terrestre é absolutamente essencial.

O fabricante não se responsabiliza por qualquer inconveniente caso essa regra não tenha sido cumprida.

As descrições e ilustrações deste folheto são apenas indicativas.

O fabricante reserva-se o direito, considerando as características dos modelos descritos aqui, a qualquer momento e sem aviso prévio, fazer eventuais modificações necessárias para a construção ou para necessidades comerciais dos produtos.

Especificações de queimadores e bicos

Tabela1	G20		G25		G25.1		G27		G2.350		G30			
Queimador	Térmico potência (kW)	Bico 1/100 (mm)	Térmico potência kW	Bico 1/100 (mm)	Térmico potência kW	Bico 1/100 (mm)	Térmico potência kW	Bico 1/100 (mm)	Térmico potência kW	Bico 1/100 (mm)	Térmico potência kW	Bico 1/100 (mm)	Bico 1/100 (mm)	Bico 1/100 (mm)
Auxiliar (Pequeno) (A)	0.90	69	0.90	69	0.90	69	0.90	75	0.90	96	0.90	50	44	43
Semi rápido (Médio)	1.88	97	1.88	97	1.88	97	1.88	106	1.88	131	1.88	68	64	60
Rápido (R)	2.40	110	2.40	110	2.40	110	2.40	121	2.40	147	2.40	78	72	68
Tripla Chama (TR)	3.40	123	3.40	123	3.40	123	3.40	145	3.40	180	3.40	91	86	83
Pressão de alimentação	20mbar		25mbar		25mbar		20mbar		13mbar			30 mbar	37 mbar	50 mbar

A 15°C e 1013 mbar de gás seco

P.C.I.G20 37.78 MJ/m³ P.C.I.G25.1 32.51 MJ/m³

P.C.I.G25 32.49 MJ/m³ P.C.I.G27 30.98 MJ/m³

P.C.I.G2.350 27.20MJ/ m³ P.C.I.G30 49.47MJ/Kg

TABELA N°2: Adaptando diferentes tipos de gás

CATEGORIA DE APLICAÇÃO: I_{2HS}, II_{2H3+}, II_{2E3B/P}, II_{2HS3B/P30,50}, II_{2EWLs3B/P}

Queimador	Tipo de Gás	Pressão	Diametro Bico	Carga Nominal				Carga Reduzida	
		mbar	1/100mm	g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h
Auxiliar	Natural G20	20	69	—	85.7	0.90	774	0.40	344
	Natural G25	25	69	—	99.7	0.90	774	0.40	344
	Natural G25.1	25	69	—	99.6	0.90	774	0.40	344
	Natural G27	20	75	—	104.5	0.90	774	0.40	344
	Natural G2.350	13	96	—	119	0.90	774	0.40	344
	Butano G30	30	50	65	—	0.90	774	0.40	344
		37	44	65	—	0.90	774	0.40	344

		50	43	65	—	0.90	774	0.40	344
Semi-rápido	Natural G20	20	97	—	179	1.88	1617	0.60	516
	Natural G25	25	97	—	208.3	1.88	1617	0.60	516
	Natural G25.1	25	97	—	208.1	1.88	1617	0.60	516
	Natural G27	20	106	—	218.5	1.88	1617	0.60	516
	Natural G2.350	13	131	—	248.8	1.88	1617	0.60	516
	Butano G30	30	68	136	—	—	1.88	1617	0.60
37		64	136	—	—	1.88	1617	0.60	516
50		60	136	—	—	1.88	1617	0.60	516
Rápido	Natural G20	20	110	—	228	2.4	2064	0.90	774
	Natural G25	25	110	—	265.9	2.4	2064	0.90	774
	Natural G25.1	25	110	—	265.7	2.4	2064	0.90	774
	Natural G27	20	121	—	278.8	2.4	2064	0.90	774
	Natural G2.350	13	147	—	317.6	2.4	2064	0.90	774
	Butano G30	30	78	174	—	—	2.4	2064	0.90
37		72	174	—	—	2.4	2064	0.90	774
50		68	174	—	—	2.4	2064	0.90	774
Tripla Chama	Natural G20	20	123	—	323	3.4	2924	1.50	1290
	Natural G25	25	123	—	376.7	3.4	2924	1.50	1290
	Natural G25.1	25	123	—	376.5	3.4	2924	1.50	1290
	Natural G27	20	145	—	395	3.4	2924	1.50	1290
	Natural G2.350	13	180	—	450	3.4	2924	1.50	1290
	Butano G30	30	91	247	—	—	3.4	2924	1.50
37		86	247	—	—	3.4	2924	1.50	1290
50		83	247	—	—	3.4	2924	1.50	1290

*Programa
de Relacionamento
inspire-se*

Faça parte do nosso programa de relacionamento.

Tornando-se associado, você terá uma série de vantagens e poderá inspirar-se no mundo Elettromec.

*// Garantia
Estendida*

O Programa de Relacionamento Inspire-se oferece a você a extensão da garantia de 1 para 2 anos. Para obter o benefício, cadastre-se no Programa de Relacionamento Inspire-se no site www.elettromec.com.br e acompanhe as próximas novidades interagindo com a Elettromec nos canais digitais.

Garantia Estendida válida mediante preenchimento de formulário para produtos adquiridos a partir de Março/2016.

O benefício da Garantia Estendida, só terá validade para clientes que se inscreverem no Programa de Relacionamento Inspire-se, com limite de até 3 meses após emissão da nota fiscal.

Condomínio Industrial Portal do Anhanguera
Estrada Municipal Mário Covas, 641
Macuco • Valinhos /SP • CEP 13279-411

SAC: 0800 723 12 02
www.elettromec.com.br

ACESSE ELETTROMECCOM.BR



ELETTROMECCOM



ELETTROMECCOM

