



FOGÃO A GÁS DE EMBUTIR PARA BANCADA

MANUAL DE INSTRUÇÕES AO USUÁRIO



CCB 05 G3



CCB 06 G3



CCB 100



CCB 101



CCB 102



CCB 04 G3

INTRODUÇÃO

Parabéns!

Agora que você adquiriu seu Cook top, a Crissair está empenhada em comprovar que você fez um bom investimento, conquistando cada vez mais sua confiança.

Este manual foi feito para você tirar o máximo proveito do seu fogão com conforto e segurança.

A Crissair espera manter sua preferência sempre que precisar de eletrodomésticos e está à sua disposição para tirar dúvidas e ouvir suas críticas ou sugestões.

Atenção

- Não utilize seu fogão (cook top) antes de ler atentamente este manual.
- Utilize este aparelho apenas para fins **domésticos**.
- Retire todo o material de embalagem do fogão, assim como os acessórios.

Acendendo os queimadores

Produtos **com sistema de segurança “STOP GAS”**

Nestes modelos, o botão controla a ignição e o dispositivo de segurança. Proceda da seguinte forma para acender os queimadores:

- 1) Gire o botão escolhido;
 - 2) Mantenha o botão pressionado fortemente para de 3 a 4 segundos para permitir que a faísca acenda o gás, permitindo que o termopar aqueça;
 - 3) Solte o botão após cerca de 3 a 4 segundos e ajuste a chama conforme o desejado, girando o botão anti-horário.
- Repita os pontos 1 e 2, se a chama não permanecer;

Produtos **sem sistema de segurança “STOP GAS”**

- 1) Gire o botão escolhido;
 - 2) Mantenha o botão pressionado para permitir que a faísca acenda o gás;
 - 3) Solte o botão após constatar a chama acesa e ajuste a chama conforme o desejado, girando o botão anti-horário.
- Repita os pontos 1 e 2, se a chama não permanecer.

Usando os queimadores

Para uma maior eficiência e menos consumo de gás, as panelas deverão ter os diâmetros adequados para os queimadores. Evite ter as chamas que se estendem para fora debaixo das panelas (consulte a tabela).

Tabela de panelas recomendadas

QUEIMADOR	DIAMETRO DA PANELA (cm)	
	Ø mínimo	Ø máximo
Auxiliar	8	14
Semi rápido	14	20
Rápido	20	26
Tripla chama	26	32

Valvula Automática de segurança “STOP GAS”

Este dispositivo de segurança, fecha automaticamente a válvula de gás se por qualquer razão a chama apagar.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA GERAL

A limpeza e manutenção deve ser realizada com o aparelho frio, especialmente as partes esmaltadas. Evite deixar substâncias alcalinas ou ácido (suco de limão, vinagre, etc) sobre as superfícies. Evitar o uso de ácido ou de produtos à base de cloro de limpeza.

Peças esmaltadas

Todas as partes esmaltadas devem ser lavados apenas com uma esponja de água e sabão ou com produtos não abrasivos.

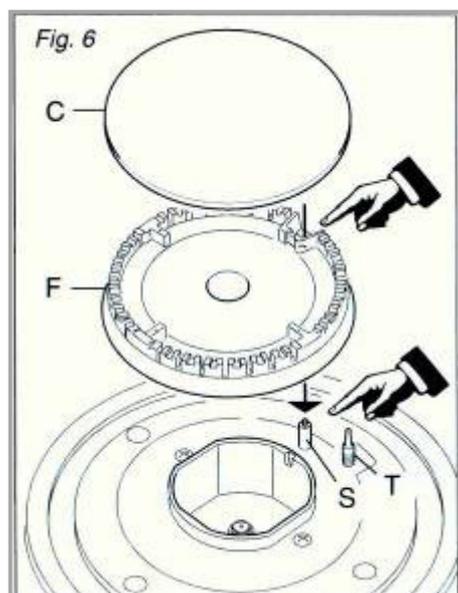
Queimadores e grelhas

Estas peças podem ser removidos e lavados com produtos apropriados.

Após a limpeza, os queimadores e distribuidores da chama devem estar bem secos e corretamente encaixados. Conforme a ilustração abaixo (fig. 6), é muito importante verificar se a coroa de distribuição da chama (F), esta corretamente posicionada junto a tampa esmaltada (C), e retamente posicionada no eletrodo de ignição (S) e na Valvula de segurança (T), a não observancia deste detalhe pode causar sérios problemas. Verifique se o eletrodo (S) esta limpo para garantir faíscas sem problemas.

Verifique se a valvula de segurança (T) está sempre limpa, garantindo assim o funcionamento correto das válvulas de segurança (para modelos com dispositivo de segurança).

Tanto o eletrodo de ignição (S) e a valvula de segurança (T) devem ser cuidadosamente limpas.



Registros de gás

A lubrificação periódica dos registros de gás devem ser realizada apenas por pessoal especializado. Em caso de falhas operacionais nos registros de gás, ligue para o Departamento de Serviço.

CONSELHOS GERAIS

- Quando o aparelho não estiver sendo usado, é aconselhável manter o registro do gás fechado.
- Se o registro do gás torna-se rígido, é necessário desmontá-lo para lubrificação, limpe- com solvente proprio e espalhe

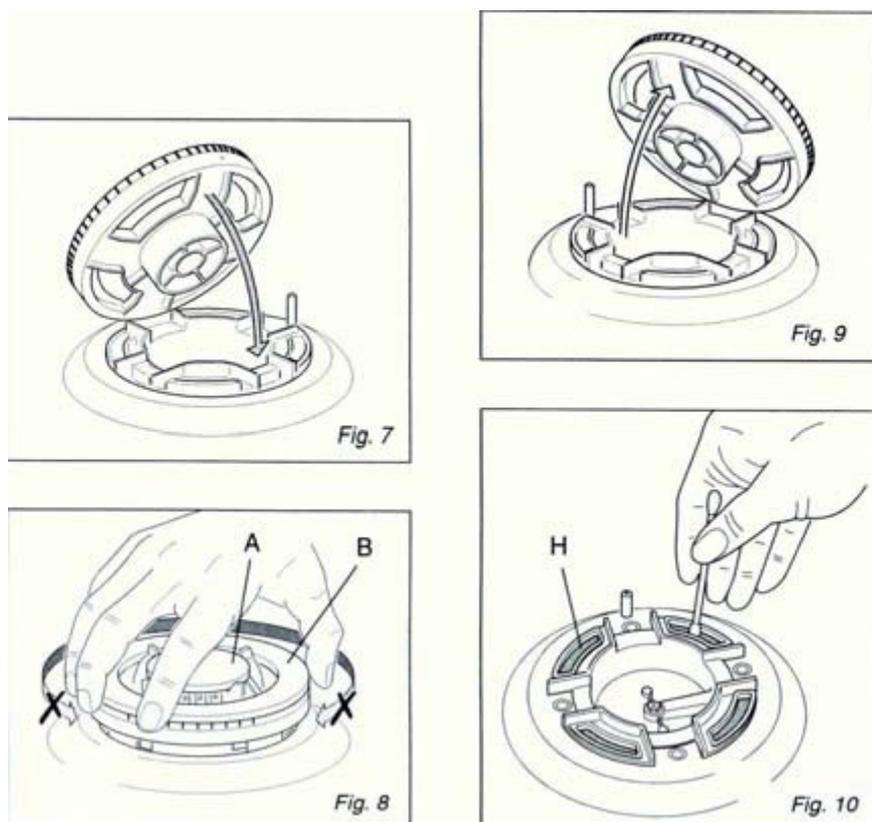
um pouco de graxa especial resistente a altas temperaturas na operação. Este serviço somente deve ser executado por um técnico qualificado.

Queimador tripla chama

O queimador da tripla chama deve ser corretamente posicionado conforme fig.7, o queimador deve ser acoplado conforme mostrado pela seta. Após o queimador posicionado corretamente, o mesmo não deve girar (fig.8). Em seguida, posicione a tampa A e anel B (fig.8).

Limpeza da base de acoplamento do tripla chama

Preste atenção especial a esta base: os quatro furos ao redor do exterior da base deve ser sempre mantida limpa. Ao limpar, remover a coroa distribuidora de chama (fig.9) e usar um cotonete, escova de dentes, ou algum outro item para limpar as incrustações ou sujeira dos quatro furos marcados "H" (fig.10). Este procedimento é necessário para assegurar as funções do queimador corretamente.



Conselhos para o Instalador

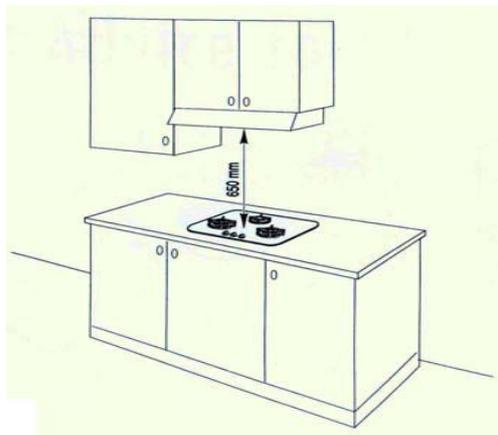
IMPORTANTE

- O aparelho deve ser instalado, regulado e adaptado para funcionar com outros tipos de gás por qualificado Técnico de instalação. O não cumprimento desta condição irá processar a garantia sendo invalida.
- O aparelho deve ser instalado em conformidade com os regulamentos em vigor.
- Sempre desligue o aparelho antes de efectuar qualquer operação de manutenção ou reparos.
- O aparelho deve ser alojados em unidades resistentes ao calor (acima de 75°C).
- Não instale o aparelho perto de materiais inflamáveis (ex. cortinas).

INSTALAÇÃO

- Estes fogões são projetados para serem incorporados nas cozinhas.
- Tampos de pias com medição mínima de 600 mm de profundidade.
- Para a instalação do produto, será necessário um furo com as dimensões indicadas no produto e deverá ser mantido as seguintes considerações:

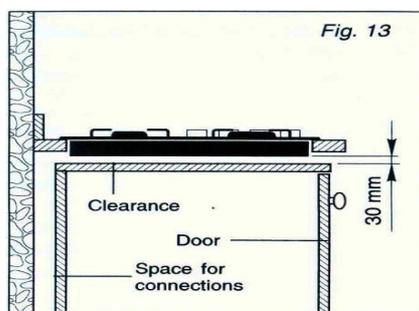
- Entre a base inferior do produto e a parte superior de qualquer outro aparelho ou prateleira instalado abaixo, deverá ser mantido a distancia minima de 300mm;
- O cook top deve ser mantido em uma distancia não inferior a 100 mm de qualquer parede lateral e pelo menos 50 mm a partir da parede ao fundo.
- Deve haver uma distância de pelo menos 650 mm entre o cook top e de qualquer armário de parede ou exaustor posicionado imediatamente acima.



INSTALAÇÃO EM ARMÁRIO DE COZINHA COM PORTA (fig.13)

O dispositivo tem de ser feito de acordo com requisitos específicos, a fim de evitar que os queimadores de gás de ir para fora, mesmo quando a chama se virado para baixo para o mínimo, devido a alterações de pressão durante a abertura ou o encerramento das portas do armário.

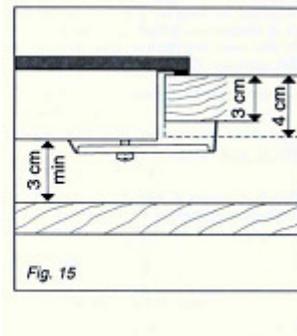
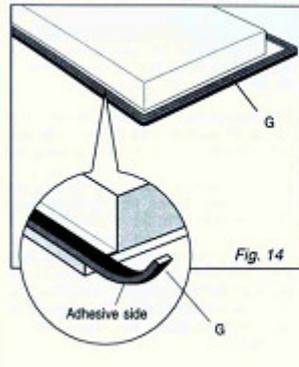
Recomenda-se que uma folga de 30 mm ser deixado entre a placa de cozedura ea superfície de fixação (Fig.13).



INSTALAÇÃO

Cada cook top é fornecido com um conjunto de guias para a montagem da unidade com espessura de 30 a 40 mm e um selo com adesivo num dos lados.

- Retire os queimadores e grades.
- Ligue o cook top a tomada e vire-a de cabeça para baixo em um pano.
- Aplicar o selo auto-adesivo "G", conforme ilustrado na fig.14.
- Coloque o cook top na posição e fixar por meio dos suportes, como mostrado na Fig.15 (por 3 ou 4 centímetros topo de trabalho de espessura).

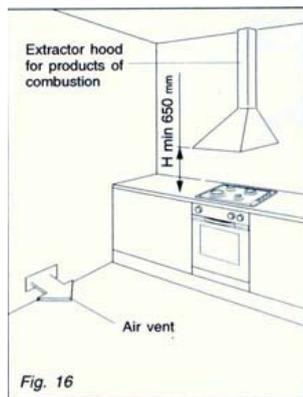


AMBIENTE DE INSTALAÇÃO

O ambiente onde o cook top deve ser instalado, deve ter um fluxo de ar natural de modo que o gás possa queimar. O fluxo de ar tem de vir diretamente de uma ou mais aberturas feitas nas paredes laterais para fora com uma área livre e aberta.

DESCARGA DOS GASES PROVENIENTES DA COMBUSTÃO

No ambiente do cook top, deve haver uma coifa ligada diretamente para o exterior, para permitir a saída dos gases de combustão (Fig.16). Se isso não for possível, um exaustor de parede pode ser utilizado, ligado à parede externa ou a janela; o exaustor deve ter uma capacidade para circular o ar a uma taxa horária de 3-5 vezes o volume total do fogão (fig. 17). O exaustor pode ser instalado apenas se o ambiente tem aberturas adequadas para permitir a entrada de ar, conforme descrito em "ambiente de Instalação".



TIPOS DE GASES

Os gases normalmente utilizados podem ser agrupadas, em virtude das suas características, em duas famílias:

- GLP (Em botijão)
- Gás natural (encanado)

INSTALAÇÃO DA MANGUEIRA DE GAS

O aparelho está predisposto e ajustado para operar com o gás indicado na placa de especificações aplicado no aparelho. Se o aparelho deve operar com um gás diferente do que o indicado na placa, é necessário para executar as seguintes operações:

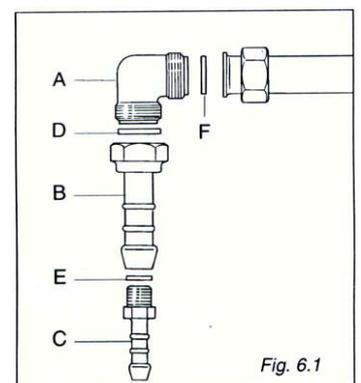
- Conectar a mangueira de gás.
- Substituição dos injetores.
- Regulação do mínimo.

LIGAÇÃO DO GÁS

A ligação deve ser executado por um técnico qualificado de acordo com a norma pertinente.

O encaixe (fig. 6.1) é constituído por:

- 1 x Encaixe cotovelo "A".
- 1 x Adaptador "B" para o gás natural ou de cidade.
- 1 x Adaptador "C" para GLP.
- 3 x Juntas "D", "E" e "F"



LIGAÇÃO DO GÁS PARA: GAS NATURAL (GN)

- Remover o adaptador "C", utilizando duas chaves.
- Conectar o cook top ao botijão, ou tubulação na parede, por um tubo de borracha adequado (13mm de diâmetro interior).

GLP (botijão)

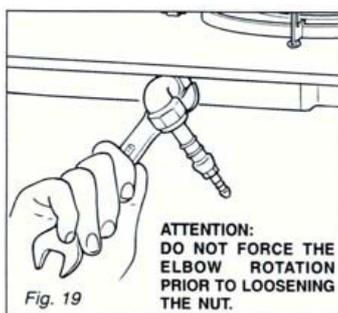
- Coloque o adaptador "C" para o adaptador "B" a interposição de junta "E". Aperte usando duas chaves.
- Ligar o cook top ao regulador de pressão de cilindro por um tubo de borracha adequada (8mm de diâmetro interior). Verifique se o tubo está perfeitamente apto em ambas as extremidades, e usar uma abraçadeira de tubo padrão (não fornecido) para prendê-la.

Orientação do cotovelo

O aparelho é fornecido com uma ligação de gás orientada em direção ao centro do cook top. A conexão com o fornecimento de gás deve ser feita somente a partir deste lado ou na posição vertical, girando o cotovelo para baixo. Para ligar o cotovelo, siga estas operações:

- Afrouxe a porca.
- Vire o cotovelo.
- Aperte a porca.
- Certifique-se de que não há vazamentos por uma espuma de sabão.

IMPORTANTE



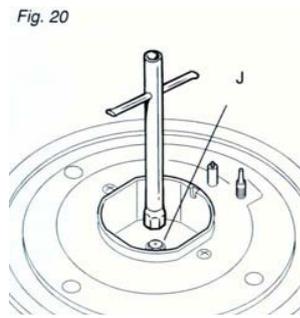
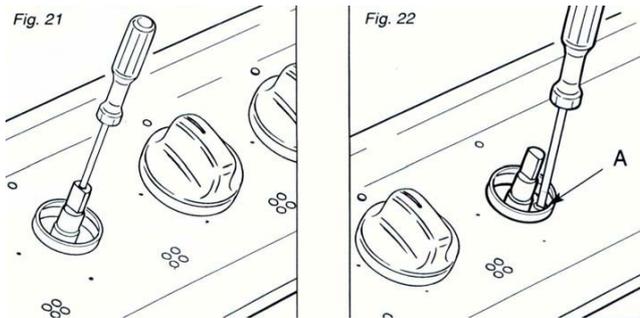
Nunca tente girar o cotovelo "A" sem antes ter afrouxado o bloqueio relativo.

- A selos "DEF" (fig. 6.1) são os elementos que garantem a vedação na conexão do gás.
- É recomendado que sejam substituídos sempre que mostrarem até mesmo a menor deformação ou imperfeição.
- Após a ligação à rede elétrica, verifique se as ligações estão corretamente seladas, usando solução de sabão, mas nunca uma chama.
- A conexão com tubos de metal rígidos não devem causar estresses para as conexões.

Se utilizar um tubo de borracha para a ligação do gás:

- Certifique-se que o tubo é o correto para encaixar em ambas as extremidades.
- Usar uma braçadeira de tubo padrão (não fornecido) para prendê-la.
- O tubo de borracha deve ser tão curto quanto possível, sem contrações ou dobras.
- O tubo de borracha nunca deve tocar, em qualquer ponto do seu comprimento, as partes energizadas.
- De vez em quando certifique-se de que a borracha está em perfeito estado.

OPERAÇÕES A SEREM EXECUTADAS quando em substituição aos INJECTORES



- Remover as grades e os queimadores;
 - Utilizando uma chave de boca, substituir os injetores de gas "J" conf (Fig.20).
- Os queimadores são concebidos de modo tal a não requerem a regulação do ar primário.

Ao mudar de um tipo de gás para outro, a vazão mínima também deve ser correta:

A chama não deve sair mesmo ao passar, de repente, de máximo para mínimo. Para regular a chama siga as instruções abaixo:

- Acender o queimador.
- Coloque o registro no mínimo.

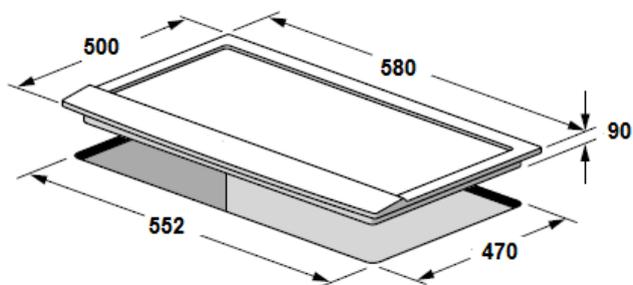
Nos registros de gás fornecidos, existem parafusos de ajuste no centro do eixo (Fig.21).

- Usando uma chave de fenda com maximo diametro 3 mm, gire o parafuso dentro do registro até que a configuração correta da chama é obtida.

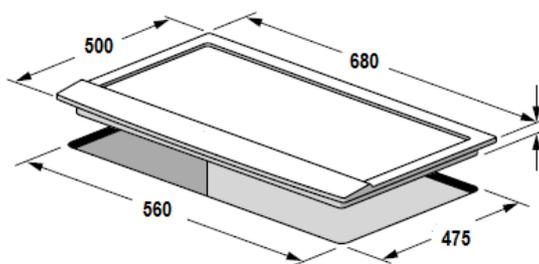
Nos registros de gás fornecidos com ajuste no parafuso do corpo de válvula (fig. 22):

- Gire o parafuso "A" para a configuração correta com uma chave de fenda. Normalmente para o gas GLP, aperte o parafuso de ajuste.

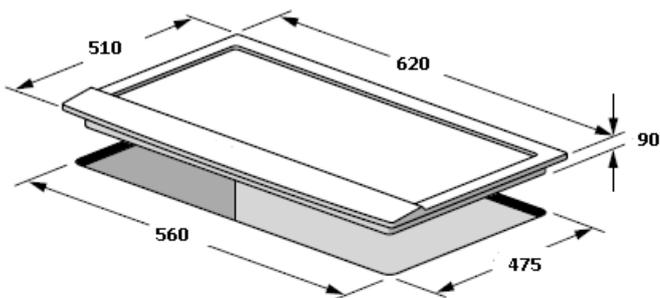
DESENHO TÉCNICO



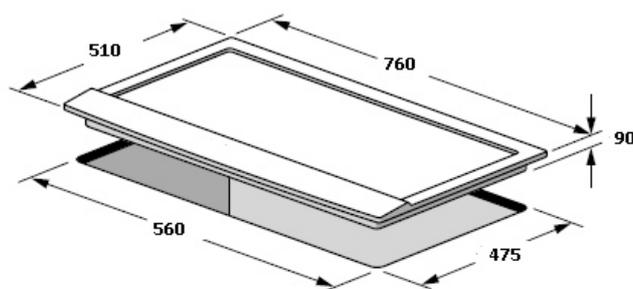
CCB 05 G3



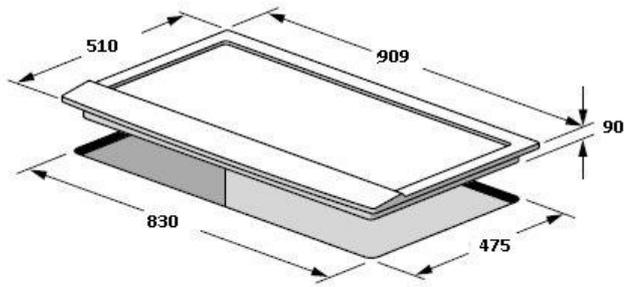
CCB 06 G3



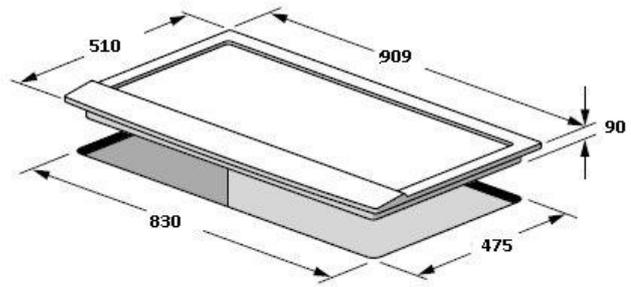
CCB 100



CCB 101 G3



CCB 102



CCB 04 G3

Lubrificação dos registros do gás

Se a torneira do gás torna-se rígida, é necessário desmontá-lo com precisão, limpe-a com gasolina e espalhar um pouco de graxa especial resistente a altas temperaturas sobre a mesma. As operações devem ser executadas por um técnico qualificado.

SECÇÃO ELÉTRICA

IMPORTANTE:

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

A instalação incorreta pode causar danos e prejuízos a pessoas, animais ou objetos, para tanto o fabricante não tem qualquer responsabilidade.

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.

Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

DETALHES

- Conexão com o fornecimento de energia elétrica deve ser realizada por um técnico qualificado e seguindo as normas de segurança adequadas;
- Antes de efetuar a ligação à fonte de alimentação, a voltagem do aparelho (estampado na placa de identificação do aparelho) deve ser verificada e corresponder a mesma tensão disponível da rede de abastecimento, e a fiação da rede elétrica deve ser capaz de lidar com o poder da placa de classificação (também indicado na placa de identificação);
- O ponto de alimentação deve ser conectado a um fio terra apropriado, em conformidade com normas de segurança vigentes.
- O cordão de alimentação não deve tocar em superfícies quentes e devem ser colocados de modo que sua temperatura não exceda 75 °C em qualquer ponto ao longo de seu comprimento.
- Após ter instalado o aparelho, a tomada e o plug de alimentação deve estar sempre em uma posição acessível.
- Para conexões com a rede elétrica, nunca use adaptadores, reduções ou pontos múltiplos de potência, já que eles podem superaquecer e pegar fogo.

No caso em que a instalação deve exigir alterações do sistema de fiação de alimentação de rede ou se a tomada de alimentação não é adequado para o tipo de ponto de energia disponível, recomenda-se que um técnico especializado seja chamado para efetuar a substituição.

- O técnico terá também de verificar que a secção transversal dos cabos elétricos no ponto de alimentação corresponde Classificação do aparelho de alimentação.

SUBSTITUIÇÃO DO CABO DE ALIMENTAÇÃO

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

Utilizar o mesmo tipo de cabo de alimentação.

Este cabo deve ser ligado ao bloco terminal de acordo com o esquema em fig.23

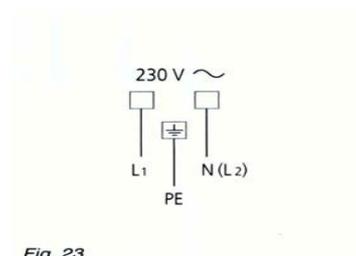


Fig. 23

- Conexão com um bom sistema de fiação terra é absolutamente essencial.
- O fabricante não se responsabiliza por qualquer inconveniente causado por falha em cumprir com esta regra.
- Descrições e ilustrações deste folheto são dadas como meramente indicativo.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Tensão nominal : 127 – 220 V

Frequência nominal : 60 Hz

Classe do aparelho : I

Grau de proteção : IPX0

Tipo de ligação : Y

Pressão do Gás : 2,75 kPa

Tipo de Gás : GLP

Categoria : II 2,3

Produto : Fogão de Mesa(classe3)

Utilização : Residencial

DIMENSÕES DOS PRODUTOS em mm			
	COMPRIMENTO	PROFUNDIDADE	ALTURA
CCB 04 G3	909	510	90
CCB 05 G3	580	500	90
CCB 06 G3	680	500	90
CCB 100	620	510	90
CCB 101	760	510	90
CCB 102	909	510	90

DIMENSÕES PARA CORTE (EM BUTIR) em mm		
	COMPRIMENTO	PROFUNDIDADE
CCB 04 G3	830	475
CCB 05 G3	552	475
CCB 06 G3	560	475
CCB 100	560	475
CCB 101	560	475
CCB 102	830	475

DIAMETRO DOS INJETORES em mm		
	GAS GLP	GAS NATURAL
QUEIMADORES	Ø DOS INJETORES	
TRIPLA CHAMA	0,91	1,23
RAPIDO	0,78	1,10
SEMI RAPIDO	0,68	0,97
AUXILIAR	0,50	0,69

POTENCIA DOS QUEIMADORES					
	TRIPLA 3,2kW	TRIPLA 2,9kW	RAPIDO 2,3kW	SEMI RAPIDO 1,8kW	AUXILIAR 0,85kW
CCB 04 G3	-	①	①	②	①
CCB 05 G3	①	-	-	②	①
CCB 06 G3	-	①	①	②	①
CCB 100	①	-	①	①	①
CCB 101	-	①	①	②	①
CCB 102	-	①	①	②	①

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

A QUALQUER INSTANTE SOLICITE INFORMAÇÕES PELOS NOSSOS CANAIS DE CONTATO INFORMADOS EM NOSSO SITE:

www.crissair.com.br