

CRISSAIR

MANUAL DE INSTRUÇÕES AO USUÁRIO



COOKTOPS NCT 24 G6

Antes de ligar o aparelho, leia atentamente todas as instruções contidas neste manual e o mantenha para futuras referências.



crissaireletros

www.crisair.com.br

Conteúdo

Prefácio

3 Prefacio

Aviso de Segurança

4 Instruções de Segurança

5 Instalação

6 Segurança de Crianças e Pessoas

7, 8 Durante o Uso

10 Limpeza e Serviço

10 Informações Ambientais

Instruções para uso e manutenção

11 Descrição do produto

12 Como utilizar o produto

14 Recomendação de Segurança e de Economia de Energia

15, 16 Limpeza e Manutenção

Instruções Técnicas

17 Instruções de uso

18 Posicionamento

18, 19 Instalação do produto

20 Conexão do Gás

20 Especificação do Gás

20 Conexão Elétrica

21 Conversão do Gás

22 Solução de Problemas

23 Termo de garantia

Prefácio

Obrigado por escolher nosso fogão a gás.

Para utilizar este produto corretamente e evitar quaisquer riscos potenciais, leia as instruções desse manual.

Guarde estas instruções em um lugar onde você possa encontrá-las facilmente.

Se você não tiver certeza de quaisquer informações contidas nestas instruções, entre em contato com o nosso Centro de Atendimento ao Cliente.

O fabricante não será responsável por qualquer dano a pessoas ou bens, causado pela instalação ou utilização incorreta do produto.



O produto foi certificado para uso em países exceto aqueles indicados no aparelho.

O fabricante também se reserva o direito de fazer quaisquer modificações nos produtos que possam ser consideradas necessárias ou úteis, também no interesse do usuário, sem colocar em risco as principais características funcionais e de segurança dos próprios produtos.

O produto foi concebido para um ambiente doméstico e não comercial.

Instruções de segurança

- Por favor, leia com atenção este Manual de Instrução antes de instalar ou utilizar o produto.
- Este folheto de instruções deve ser guardado com o produto para qualquer referência futura.
Se o produto for vendido ou transferido para outra pessoa, certifique-se de que este folheto seja entregue ao novo usuário.
- O fabricante se isenta de quaisquer responsabilidades caso estas medidas de segurança não sejam atendidas.
- As marcas a seguir são feitas para serem facilmente entendidas para que você possa evitar qualquer acidente causado por uso incorreto de antemão, e utilize o produto de maneira mais conveniente.
- Leia o conteúdo abaixo atentamente e certifique-se de que você o compreende.

 Perigo/Aviso	Negligência desta marca pode resultar em ferimentos graves ou morte.
 Cuidado	Negligência desta marca pode resultar em ferimentos leves ou danos materiais.

- **As marcas a seguir são utilizadas no Manual de Instrução da seguinte maneira:**



CUIDADO



SEM ACESSO



NÃO UTILIZAR FERRAMENTA
QUE PROVOQUE FOGO

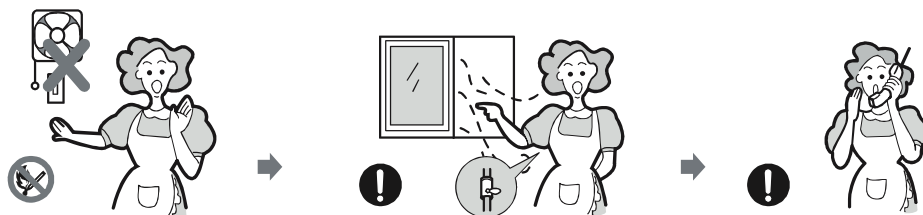


DEVE SER FEITO

Perigo

- **Se sentir cheiro de gás, tome as seguintes atitudes:**

- Não acenda a luz.
- Não ligue/desligue qualquer produto elétrico e não toque em nenhum.
- Não utilize um telefone.
 1. Pare de utilizar o produto e feche o registro de gás.
 2. Abra a janela para ventilar.
 3. Contate nosso centro de serviços utilizando um telefone fora do recinto.

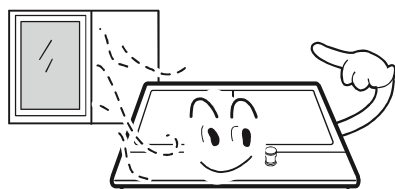


* O gás combustível contém mercaptano, para que você possa sentir o cheiro do vazamento de gás (cheiro de alho ou ovo podre) mesmo onde apenas 1/1000 do gás esteja no ar.

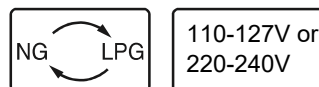
Instalação

Aviso

- Este produto deverá ser instalado de acordo com regulamentos vigentes e apenas utilizado em um espaço bem ventilado.



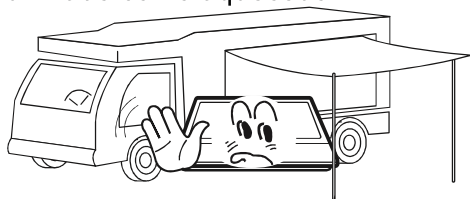
- Antes da instalação, certifique-se de que o fornecimento de gás e elétrico esteja de acordo com o tipo definido na chapa de características.



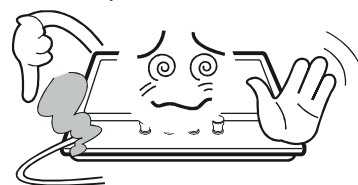
110-127V or
220-240V



- Quando este produto for instalado em | embarcações ou em caravanas, não deve ser utilizado como aquecedor.



- O cano de gás e o cabo elétrico devem ser instalados de forma que não encostem em quaisquer partes ou no produto.



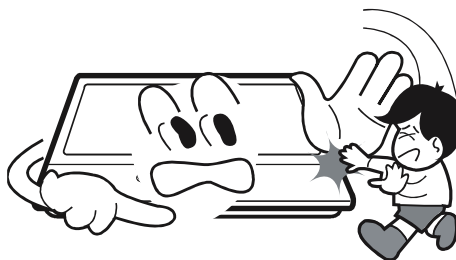
Cuidado

- Este produto deve ser instalado por um técnico ou instalador qualificado.
- As condições de ajuste para este utensílio estão indicadas no rótulo ou placa de dados. Retire todas as embalagens antes de utilizar o produto.
- Depois de desembalar o produto, certifique-se de que o produto não esteja danificado e que o cabo de conexão esteja em perfeitas condições. Caso contrário, entre em contato com o distribuidor antes de instalar o produto.
- Os móveis adjacentes e todos materiais utilizados na instalação devem suportar uma temperatura mínima de 85°C acima da temperatura ambiente do local em que está localizado, durante o uso.
- Se a chama do queimador for acidentalmente apagada, desligue o controle do queimador e não tente reacender o queimador por pelo um minuto.
- O uso de produto de cozimento a gás resulta na produção de calor e umidade no local em que está instalado. Certifique-se de que a cozinha esteja bem ventilada: mantenha as aberturas de ventilação naturais abertas ou instale um dispositivo de ventilação mecânico (exaustor de extração mecânica).
- Uso intenso prolongado do produto pode necessitar ventilação adicional, por exemplo, abrir uma janela, ou ventilação mais eficiente, por exemplo aumentar o nível de ventilação mecânica quando houver.

Segurança de criança e pessoas

Aviso

- Não permita que crianças brinquem perto ou com o produto. O produto fica quente quando está em uso. Crianças devem ser mantidas longe até que o produto tenha esfriado.



Cuidado

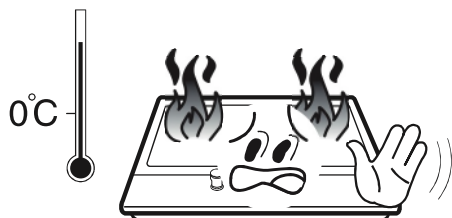
- Este produto é projetado para ser operado por adultos.
- Crianças podem também se machucar ao puxar painéis ou recipientes do produto.
- Este produto não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência 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.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou pelo assistente técnico autorizado ou pessoa qualificada, a fim de se evitar riscos. UTILIZAR O MESMO TIPO DE CABO DE ALIMENTAÇÃO. Este cabo deve ser ligado ao bloco terminal de acordo com o esquema de ligação elétrica.

Durante o Uso

Cuidado

- Apenas utilize o produto para preparo de comida.



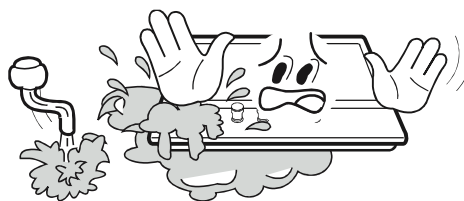
- Não modifique este produto. O painel do produto não é projetado para ser operado a partir de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.



- O uso de produto de cozimento a gás resulta na produção de calor e umidade no local em que está instalado. Certifique-se de que a cozinha esteja bem ventilada: mantenha as aberturas de ventilação naturais abertas ou instale um dispositivo de ventilação mecânico (exaustor de extração mecânica).



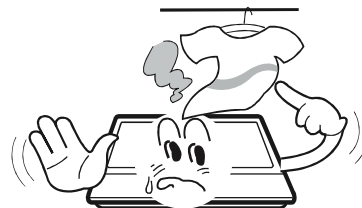
- Não utilize este produto se este entrar em contato com água. Não opere este produto com mãos molhadas.



- As superfícies de aquecimento e cozimento do produto se tornam quentes quando estão em uso, tome todas as precauções devidas.



- Não utilize panos grandes, panos de prato ou similares, pois as extremidades podem tocar a chama e pegar fogo.



- Nunca deixe o produto sem supervisão quando estiver cozinhando.



- Panelas instáveis ou disformes não devem ser utilizadas no produto, pois podem causar acidente por tombo ou derrame.

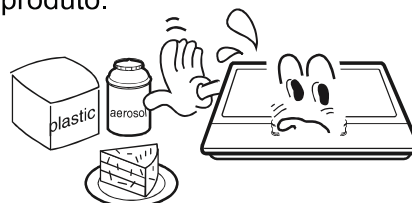


Durante o Uso

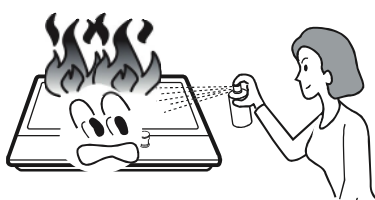
- Não use ou armazene materiais inflamáveis na gaveta de armazenamento próxima a este produto.



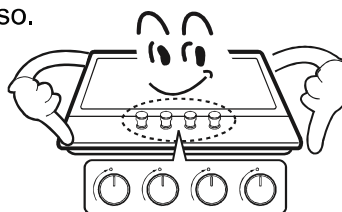
- Comida perecível, objetos plásticos e aerossóis podem ser afetados pelo calor e não devem ser armazenados acima ou abaixo do produto.



- Não borrife aerossóis nas proximidades deste produto quando ele estiver em uso.



- Certifique-se de que os botões de controle estejam na posição '•' quando não estiver em uso.



Cuidado

- Este produto deve ser utilizado para cozimento doméstico apenas. Não é projetado para fins comerciais ou industriais.
- Utilize pegadores de panela resistentes a calor ou luvas ao manusear panelas ou frigideiras quentes.
- Não deixe que pegadores de panelas cheguem perto de chamas ao levantar produtos de cozinha.
- Tome cuidado para não permitir que pegadores de panelas ou luvas fiquem úmidos ou molhados, pois isso faz com que o calor seja transferido através do material mais rapidamente com o risco de causar queimaduras.
- Apenas utilize os queimadores após posicionar panelas e frigideiras sobre eles. Não aqueça quaisquer panelas ou frigideiras vazias.
- Nunca utilize pratos de plástico ou folheados de alumínio no produto.
- Ao utilizar outros produtos elétricos, certifique-se de que o cabo não entre em contato com as superfícies do produto de cozimento, se você tiver qualquer dispositivo mecânico no seu corpo, como, por exemplo, um coração artificial, consulte um médico antes de utilizar o produto.
- Não utilize pano de prato ou materiais similares no lugar de pegador de panela. Estes tecidos podem pegar fogo em um queimador quente.

- Para minimizar a possibilidade de queimaduras, ignição de materiais inflamáveis e derramamento, gire os pegadores das panelas e frigideiras para dentro ou para o centro do fogão sem os colocar acima dos queimadores adjacentes.
- Sempre desligue os controladores de queimador antes de remover os produtos de cozinha.
- Olhe cuidadosamente comidas sendo fritas com chama alta.
- Sempre aqueça gordura lentamente e olhe enquanto ela é aquecida.
- Comida a ser frita deve estar o mais seca possível. Gelo em comidas congeladas ou umidade em comidas frescas podem fazer com que a gordura quente borbulhe para cima e para fora dos lados da frigideira.
- Nunca tente mover uma frigideira de gordura quente, especialmente uma fritadeira. Espere até que a gordura esteja completamente fria.

Limpeza e Serviço

Aviso

- Nunca utilize agentes de limpeza cáusticos ou abrasivos.



- Este produto deve apenas ser reparado ou consertado por um Técnico de Assistência autorizado e apenas peças originais aprovadas devem ser utilizadas.



Cuidado

- Antes de tentar limpar o produto, este deve ser desligado da tomada e resfriado.
- Você não deve utilizar jato de vapor ou qualquer outro equipamento de limpeza de alta pressão para limpar o produto.

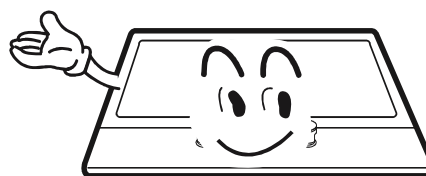
Informações Ambientais

- Após a instalação, por favor, descarte a embalagem levando em consideração segurança e o meio ambiente.
- Ao descartar um produto velho, torne-o inutilizável, cortando o cabo.



Descarte correto Deste Produto (Descarte e Equipamento Elétrico & Eletrônico)

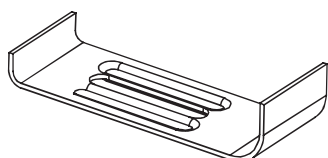
- Esta marca, exibida no produto ou em seu material escrito, indica que este não deve ser descartado com outros lixos da casa ao fim de sua vida útil. Para evitar possíveis danos ao meio ambiente ou à saúde humana causados por descarte de lixo não controlado, por favor, separe este de outros tipos de lixo e o recicle responsabilmente para promover o reuso sustentável de recursos de material.
- Usuários domésticos devem contatar o vendedor do qual compraram este produto, ou o escritório local de seu governo, para detalhes de como e onde podem levar este item para reciclagem ambientalmente segura.
- Usuários comerciais devem contatar seus fornecedores e verificar os termos e condições do contrato de compra. Este produto não deve ser misturado com outros lixos comerciais para descarte.



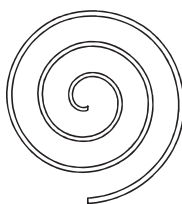
Descrição dos produtos

MODELO	NCT 24 G5
GRELHAS	GUZA
ACABAMENTO	INOX
MEDIDAS (L x P x A)	590*510*90 mm
NICHO (L x P)	560*490 mm
ACENDIMENTO	AUTOMÁTICO
ENERGIA	110-127V or 220-240V 50-60Hz 2W
QUEIMADORES	1 x (UR) + 2 x (SR) + 1 x (A)
POTENCIA TOTAL	8,5 kW

Acessórios



Suporte (4)



Esponja (4)



Parafuso (4)



Injetor (4)



Cotovelo de gás (1)

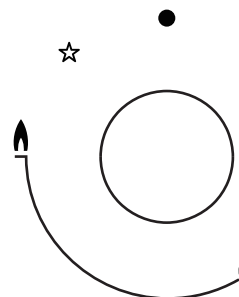


Manual de Instruções (1)

Como Utilizar o Produto

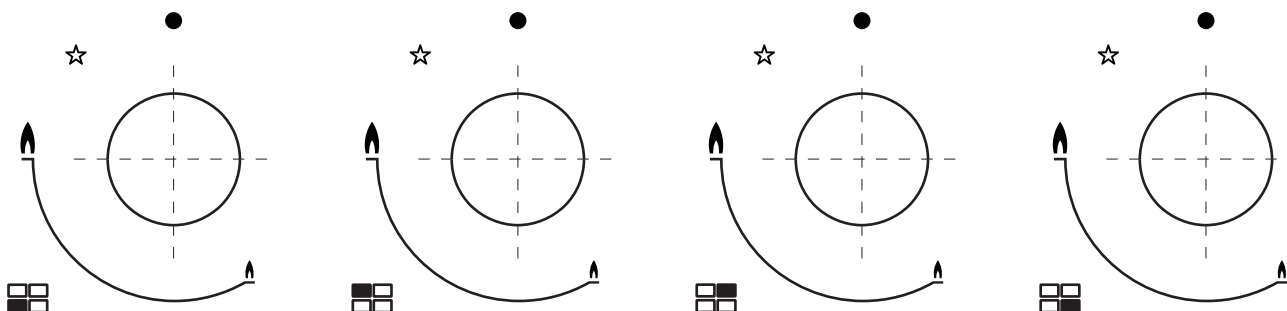
Os símbolos a seguir aparecerão no painel de controle, ao lado de cada botão de controle:

- Círculo preto: gás desligado
- 🔥 Chama grande: configuração máxima
- 🔥 Chama pequena: configuração mínima



- A configuração mínima fica na extremidade da rotação no sentido anti-horário do botão de controle.
- Todas posições de operação devem ser selecionadas entre a posição máxima e a posição mínima.
- O símbolo no painel de controle, ao lado do botão de controle indicará qual queimador ele controla.

NCT 24 G5



Para acender o queimador:

- Pressione o botão de controle do queimador que você deseja acender e o gire no sentido anti-horário até a posição máxima.
- Se você mantiver o botão de controle pressionado, o acendimento automático do queimador ficará acionado.
- Para regular a chama você deve continuar a girar o botão de controle no sentido anti-horário até que a chama esteja em um nível adequado. A posição de operação deve estar em uma posição entre a posição máxima e a posição mínima.
- Para desligar o queimador, gire o botão de controle completamente no sentido horário até a posição de gás desligado.
- Em caso de falta de energia, os queimadores podem ser acesos utilizando-se cuidadosamente um palito de fósforo.

Recomendação de Segurança e de Economia de Energia

- O diâmetro do fundo da panela deve corresponder ao do queimador.

QUEIMADORES	PA	
	Min.	Máx.
Tripla-chama	200mm	240mm
Rápido	200mm	240mm
Semi-rápido	160mm	180mm
Auxiliar	120mm	160mm



▪ **Não utilize produtos de cozinha que sobreponham a extremidade do queimador.**

NÃO		SIM	
	Não utilize produtos de cozinha de pequeno diâmetro em queimadores grandes. O caldo não deve jamais sair pelas laterais dos produtos de cozinha.	Sempre utilize produtos de cozinha que sejam adequados para cada queimador, para evitar desperdício de gás e descoloração dos produtos de cozinha.	
	Evite cozinhar sem uma tampa ou com a tampa parcialmente colocada, isto desperdiça energia.	Coloque uma tampa nos produtos de cozinha.	
	Não utilize uma panela com fundo convexo ou côncavo.	Apenas utilize panelas e frigideiras com um fundo espesso e plano.	
	Não coloque produtos de cozinha em um lado de um queimador, pois ela poderá cair. Não utilize produtos de cozinha com um grande diâmetro nos queimadores próximos aos controles, que quando posicionados no centro do queimador podem tocar nos controles ou ficarem tão perto deles ao ponto de aumentar a temperatura nesta área podendo assim causar danos.	Sempre posicione a produtos de cozinha exatamente em cima dos queimadores, não em um lado.	
	Nunca posicione a produtos de cozinha diretamente em cima do queimador.	Posicione a produtos de cozinha em cima do suporte.	
	Não posicione nada, como por exemplo flame tamer, tecidos de amianto, entre a panela e o suporte da panela pois pode resultar em sérios danos ao produto.		
	Não utilize peso excessivo e não bata no cooktop com objetos pesados.	Manuseie produtos de cozinha cuidadosamente quando estas estiverem no queimador.	










- **Não é recomendado que se utilize assadeiras, frigideiras ou pedras de grill aquecidas simultaneamente em diversos queimadores, pois o calor resultante criado pode danificar o produto.**
- **Não toque no tampo de inox e suporte enquanto estiver em uso e por um certo período após o uso.**
- **Assim que um líquido começar a ferver, ajuste a chama para somente manter o líquido fervendo a fogo lento.**



Limpeza e Manutenção



- Operações de limpeza devem apenas ser realizadas quando o produto estiver completamente frio.
- O produto deve estar desligado da tomada antes de iniciar qualquer processo de limpeza.
- Limpe o produto regularmente, de preferência após cada uso.
- Limpadores abrasivos ou objetos afiados danificarão a superfície do produto; você deve limpá-lo utilizando água e um pouco de detergente.

Utilizáveis	Inutilizáveis
 Tecido macio  Detergente Neuro	 Escova de Nylon  Óleo de Cozinha  Abrasivo  Escova de Metal  Detergente Ácido/Alcalino  Thinner/Benzeno

Suporte de panela, pegadores de Controle

- Tire o suporte de panela.
- Limpe estes e os pegadores de controle com um pano úmido, detergente e água morna. Para sujeira grudada, molhe de antemão.
- Seque tudo com um pano limpo macio

Tampo de inox

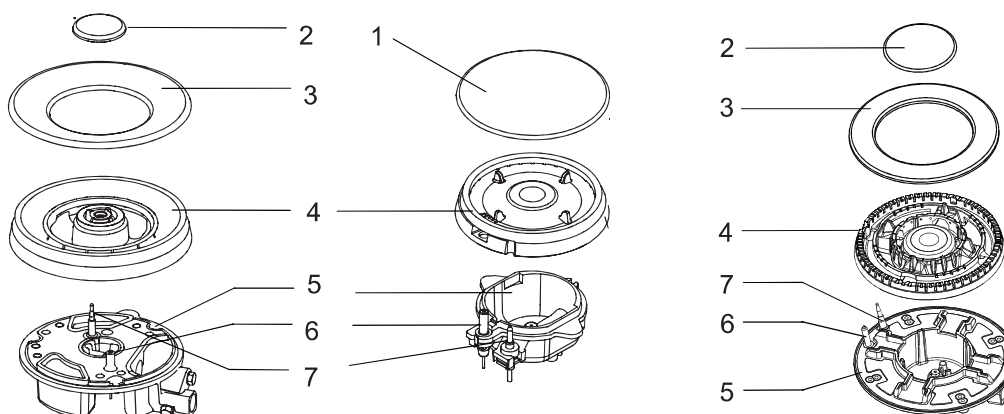
- Enxugue regularmente o tampo utilizando um pano macio bem torcido em água morna com um pouco de detergente.
- Seque o tampo cuidadosamente após limpar.
- Cuidadosamente remova comidas salgadas ou líquidos do cooktop assim que possível para evitar risco de corrosão.
- Partes de inox do produto podem se descolorir com o tempo. Isto é normal devido às altas temperaturas. Cada vez que o produto for utilizado estas partes devem ser limpas com um produto que seja adequado para inox.

Limpeza e Manutenção

QUEIMADORES

- Remova as tampas dos queimadores e espalhadores puxando para cima e para longe do tampo.
- Os umedeça em água quente e um pouco de detergente.
- Após limpá-los e lavá-los, enxugue-os e seque-os cuidadosamente. Certifique-se de que os furos de chama estejam limpos e completamente secos. Enxugue as partes fixas do cup do queimador com um pano úmido e seque depois.
- Enxugue cuidadosamente o dispositivo de acendimento e dispositivo de supervisão de chama com um pano bem torcido e seque com um pano limpo, antes de colocar os queimadores de volta no tampo, certifique-se de que o injetor não esteja bloqueado.

- Remonte os queimadores Auxiliares, Semi-Rápidos, Rápidos e Tripla coroa como segue:



1. Posicione o espalhador de chama (4) no cup do queimador (5) para que o dispositivo de acendimento e o dispositivo de supervisão de chama passem por seus respectivos buracos no espalhador de chama.
O espalhador de chama deve ser encaixado no lugar corretamente.
2. Posicione a tampa do queimador (1, 2, 3) no espalhador de chamas (4) para que os pinos de retenção encaixem em seus respectivos espaços.



Recoloque as peças em ordem correta após a limpeza.

- Não misture as partes de cima e de baixo.
- Os pinos de localização devem encaixar exatamente nos encaixes.

Instruções de Uso



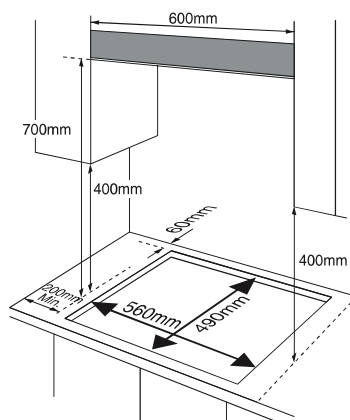
Aviso

- Não modifique este produto.
- Este produto deve ser instalado por um instalador ou técnico autorizado.
- Antes da instalação, certifique-se de que as condições de distribuição locais (tipo do gás e pressão do gás) e o ajuste do produto sejam compatíveis.
- As condições de ajuste para este produto estão estabelecidas no rótulo (ou placa de dados).
- Este produto não é conectado a um dispositivo de evacuação de produtos de combustão. Ele deve ser instalado e conectado de acordo com os regulamentos de instalação vigentes. Atenção especial deve ser tomada aos requisitos relevantes quanto à ventilação.
- Antes de instalar, desligue o gás e a alimentação de energia elétrica do produto.
- Todos produtos contendo quaisquer componentes elétricos devem ser aterrados.
- Certifique-se de que o cano do gás e o cabo de energia estejam instalados de forma que não toquem quaisquer partes do produto que podem ser aquecidas.
- Conector ou cano de gás não devem ser dobrados ou bloqueados por quaisquer outros produtos.
- Verifique as dimensões do produto bem como as dimensões do espaço a ser cortado na unidade de cozinha.
- Os painéis localizados sobre a superfície de trabalho, diretamente ao lado do produto, devem ser feitos de material não inflamável. Tanto o revestimento estratificado quanto a cola utilizada para prendê-lo devem ser resistentes a calor, para evitar deterioração.
- Abra a torneira do produto e acenda cada queimador. Procure uma clara chama azul sem pontos amarelos. Se os queimadores mostrarem quaisquer anormalidades verifique o seguinte:
 - Tampa do queimador corretamente colocada
 - Espalhador de chamas posicionado corretamente
 - Queimador alinhado verticalmente com o bico injetor
- Um teste operacional completo e um teste de possíveis vazamentos devem ser realizados após a instalação.
- A mangueira flexível será encaixada de forma que não possa entrar em contato com uma parte móvel da unidade de armazenamento e não passe através de qualquer espaço que possa se tornar congestionado.
- Levantamento com graxa de fábrica para atender ao requisito de durabilidade de cooktop

Posicionamento

FOLGAS NECESSÁRIAS PARA MONTAGEM COM UMA COIFA/DEPURADOR ACIMA

CCB 05 G5

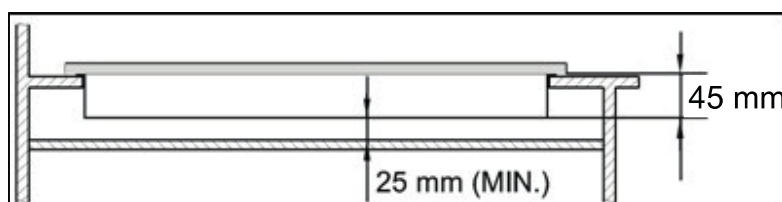


Instalação do Produto

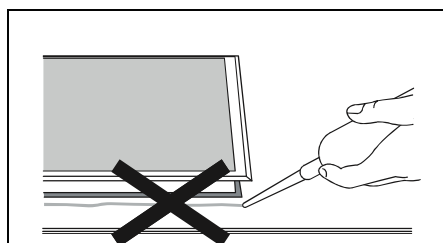
1. Remova os suportes de panela, a tampa do queimador e o espalhador de chamas e cuidadosamente vire o produto de ponta cabeça e o coloque em um tapete acolchoado.
2. Use a tira de espuma fornecida, em volta das extremidades do produto.
3. Não deixe espaço no lado colante ou que ele sobreponha a espessura.

▪ **Este produto deve ser embutido em uma unidade de cozinha ou balcão, as seguintes distâncias mínimas são permitidas:**

- As extremidades do cooktop devem ficar a uma distância mínima de 60 mm de uma parede lateral ou traseira.
- 700 mm entre o ponto mais alto da superfície do cooktop (incluindo os queimadores) e a parte inferior de qualquer superfície horizontal diretamente sobre ele.
- 400 mm entre as superfícies do cooktop, contanto que a parte inferior da superfície horizontal esteja alinhado com a extremidade externa do cooktop. Se a parte inferior da superfície horizontal for menor que 400 mm, então deve ficar **pelo menos** 50 mm longe das extremidades externas do cooktop.
- 50 mm de espaço ao redor do produto e entre a superfície do cooktop e quaisquer materiais combustíveis.
- Você deve ter uma brecha de pelo menos 25 mm e de no máximo 74 mm entre a parte de baixo do produto e qualquer superfície que esteja abaixo dele.

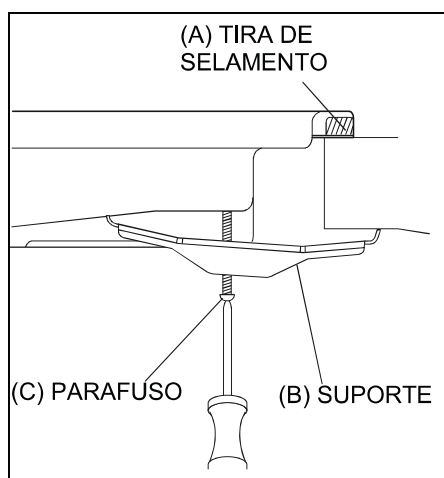


- Um forno deve ter ventilação forçada para se instalar um cooktop sobre ele.
- Verifique as dimensões do forno no manual de instalação.
- O tamanho do recorte deve obedecer a indicação.



Não utilize um selante de silicone para selar o produto contra a abertura.

Isso tornará a remoção do produto da abertura difícil no futuro, especialmente em caso de manutenção.



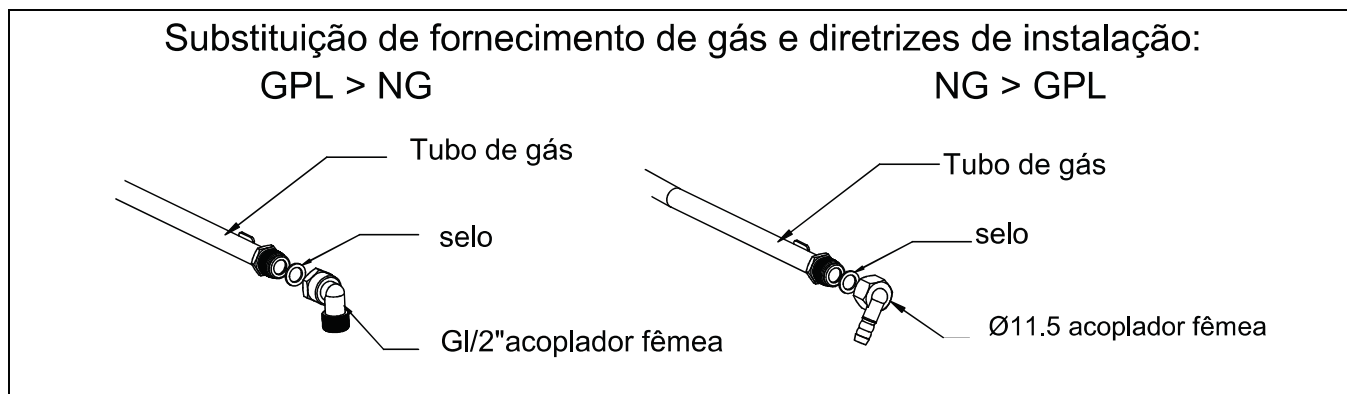
1. Posicione o Suporte (B) sobre os buracos que correspondam ao tamanho dos parafusos. Existe um conjunto de buracos de parafusos em cada canto do cooktop (H).
1. Aperte levemente um parafuso (C) através do Suporte (B) para que o Suporte fique preso ao cooktop, mas de forma que você ainda possa ajustar a posição.
2. Cuidadosamente vire o cooktop para trás e suavemente desça-o dentro do buraco da abertura que você cortou.
3. Na parte de baixo do cooktop, ajuste os Suportes em uma posição que seja adequada para a sua bancada.

Então aperte os parafusos por completo (C) para prender o cooktop em sua posição.

Conexão de Gás



- Este produto deve ser instalado e conectado de acordo com os regulamentos de instalação vigentes no país no qual o produto será utilizado.
- Este produto é feito para funcionar com GPL e gás natural. Conversão para uso com GPL e gases naturais deve apenas ser feita por pessoa qualificada.



- Está na lei que todos os produtos a gás devem ser instalados por pessoas competentes de acordo com a edição atual dos Regulamentos de Segurança de Instalação e Uso de Gás.
- É de seu interesse, e para sua segurança, que garanta cumprimento da lei.

Especificação do Gás

MODELO	TIPO DE GÁS & PRESSÃO	VOLTS FREQ	POTÊNCIA MÁXIMA DE CADA QUEIMADOR				
			ULTRA RÁPIDO	RÁPIDO	SEMI RÁPIDO	AUXILIAR	
			4,0 kW (241g/h)	3,0kW (219g/h)	1,75kW (127g/h)	1,0kW (73g/h)	
DIAMETRO DOS INJETORES em mm							
NCT 24 G5	G30 (29mbar) GLP	110-127V or 220-240V 50-60Hz	0,97	-	0,66	0,50	
	G20(20mbar) GN		1,41	-	1,00	0,78	

Conexão Elétrica

- Este produto deve ser aterrado.
- Este produto é projetado para ser ligado a uma fonte de alimentação de 110-127V or 220-240V 50-60Hz AC.
- Os fios do cabo de alimentação têm as cores de acordo com o seguinte código;
 - Verde/amarelo = Terra
 - Azul = Neutro
 - Marrom = energizado



- O fio de cor verde e amarela deve ser conectado ao terminal que está marcado com a letra E ou pelo símbolo de aterramento.

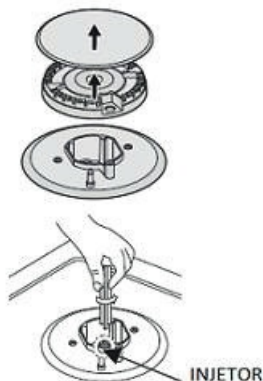
Conversão do Gás



- Tome precaução nas operações e ajustes a serem realizados ao converter de um gás para outro.
- Todo trabalho deve ser executado por um técnico qualificado.
- Antes de começar, desligue a alimentação de gás e energia do produto.

1

Troca dos injetores dos queimadores.



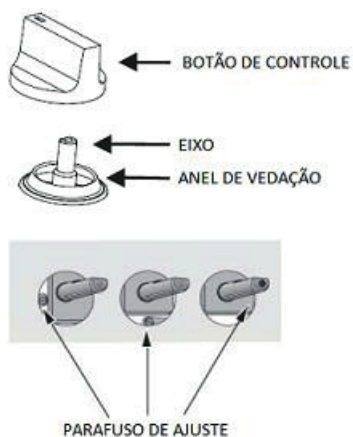
Remova o suporte de panela, tampa do queimador e espalhador de chamas.

Desparafuse o injetor utilizando uma chave canhão de 7 mm e o substitua pelo injetor estipulado para novo fornecimento de gás. Cuidadosamente remonte todos componentes.

Após os injetores serem substituídos, é recomendado que se aperte com força o injetor no lugar.

2

Ajuste de nível mínimo da chama



1. Gire os as torneiras até no mínimo 10
2. Remova o botão da torneira e posicione uma chave de fenda pequena no centro do eixo da torneira.
3. O ajuste correto é obtido quando a chama tiver um comprimento de mais ou menos 3-4 mm.
 - Para gás butano/propano, o parafuso de ajuste deve ser levemente apertado.
 - Recoloque o botão de controle.
 - Certifique-se de que a chama não se apague ao se alternar entre o fluxo máximo e o fluxo mínimo rapidamente. Se apagar remova o botão de controle e ajuste novamente o fluxo de gás, testando novamente assim que o ajuste estiver completo.
4. Repita este processo para cada uma das torneiras de gás.



- Não desmonte o eixo da torneira: no caso de mau funcionamento, troque a torneira inteira.
- Antes de posicionar os queimadores de volta em seus lugares, certifique-se de que o injetor não esteja bloqueado.
- Um teste operacional completo e um teste de possíveis vazamentos devem ser executados após a conversão do gás, (assim como água com sabão ou detector de gás)
- Após completar a conversão, um técnico ou instalador qualificado deve marcar "V" na categoria de gás correta para corresponder com a definição na placa de especificações. Remova a marca "V" de definição anterior.

Solução de Problemas

- Reparos devem apenas ser executados por técnico qualificado. Reparo indevido pode resultar em perigo considerável para você mesmo e outros.
- No entanto, alguns problemas menores podem ser resolvidos da seguinte maneira:

Problema	Causa provável	Solução
Sem acendimento	Falta de faísca.	Verifique a alimentação de energia.
	A tampa do queimador não está bem encaixada.	Monte a tampa corretamente.
	A alimentação de gás está fechada.	Abra a alimentação de gás completamente.
Acendimento ruim	A alimentação de gás não está completamente aberta.	Abra a alimentação de gás completamente.
	A tampa do queimador não está bem encaixada.	Monte a tampa corretamente.
	O plugue de acendimento está contaminado com substância externa.	Limpe a substância externa com um pano seco.
	Os queimadores estão molhados.	Seque as tampas dos queimadores cuidadosamente.
	Os buracos do espalhador de chamas estão obstruídos.	Limpe o espalhador de chamas.
Ruído ao queimar e acender	A tampa do queimador não está bem encaixada.	Monte a tampa do queimador corretamente.
Chama se apaga durante o uso.	O dispositivo de supervisão de chama está contaminado com substância externa.	Limpe o dispositivo de supervisão de chama.
	O produto sendo cozido ferveu para fora da panela e apagou a chama.	Desligue o botão do queimador. Espere um minuto e reacenda.
	Uma forte corrente de ar pode ter apagado a chama.	Por favor, desligue e procure por fontes de corrente de ar tais como janelas abertas. Espere um minuto e reacenda
Chama amarela	Os buracos do espalhador de chamas estão obstruídos.	Limpe o espalhador de chamas.
	Gás diferente está sendo utilizado.	Verifique o gás utilizado.
Chama Instável	A tampa do queimador não está bem encaixada.	Monte a tampa do queimador corretamente.
Cheiro de Gás	Vazamento de Gás	Pare de utilizar o produto e feche a válvula média. Abra a janela para ventilar. Contate nosso centro de serviços utilizando um telefone externo.
SUBSTITUIÇÃO DO CABO DE ALIMENTAÇÃO	Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou pelo assistente técnico autorizado ou pessoa qualificada, a fim de se evitar riscos. UTILIZAR O MESMO TIPO DE CABO DE ALIMENTAÇÃO. Este cabo deve ser ligado ao bloco terminal de acordo com o esquema de ligação elétrica.	



- Se o problema não for resolvido, por favor, contate o centro de serviço ao cliente

Termo de Garantia

Seu FOGÃO A GÁS **CRISSAIR**, é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 12 (doze) meses, contado a partir da data da emissão da nota fiscal ou da entrega do produto, ao primeiro adquirente, sendo:

- Os 03 (três) primeiros meses - garantia legal;
- Os 09 (nove) últimos meses - garantia especial, concedida pela **CRISSAIR**.
- A garantia compreende a substituição de peças e mão de obra no reparo de defeitos devidamente constatados, pelo fabricante ou pela Rede de autorizados, como sendo de fabricação. Durante o período de vigência da garantia, o produto terá assistência técnica da Rede de autorizados **CRISSAIR**. As garantias legal e/ou especial ficam automaticamente invalidadas se:
 - O uso do produto não for exclusivamente doméstico;
 - Não forem observadas as orientações e recomendações do Manual do Consumidor quanto à utilização do produto;
 - Na instalação do produto, não forem observadas as especificações e recomendações do Manual do Consumidor quanto às condições para instalação do produto, tais como, nivelamento do produto, adequação do local para instalação, tensão elétrica compatível com o produto, etc.;
 - Na instalação, as condições elétricas e/ou hidráulicas e/ou de gás não forem compatíveis com a ideal recomendada no Manual do Consumidor do produto;
 - Tenha ocorrido mau uso, uso inadequado ou se o produto tiver sofrido alterações ou modificações estéticas e/ou funcionais, bem como tiver sido realizado conserto por pessoas ou entidades não credenciadas pela **CRISSAIR**.
 - Houver sinais de violação do produto, remoção e/ou adulteração do número de série ou da etiqueta de Identificação do produto.

As garantias legais e/ou especial não cobrem:

- Despesas com a instalação do produto realizada pela Rede de autorizadas, ou por pessoas ou empresas não credenciadas pela **CRISSAIR**, salvo os produtos com instalação gratuita informada no ato da aquisição;
- Despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças e acessórios que não pertençam ao produto, mesmo aqueles comercializados pela **CRISSAIR**, salvo os especificados para cada modelo no Manual do Consumidor;

Para a sua tranquilidade, preserve e mantenha este manual com o termo de garantia e nota fiscal de compra do produto sempre à mão.

PARA MAIORES INFORMAÇÕES, OU DUVIDAS, CONSULTE: www.crisssair.com.br

