Manual de Instruções e Uso

Cooktops de 60, 70, 86 e 91 cm

Recomenda-se a leitura deste manual de instruções antes da instalação e utilização do produto.

O importador/fabricante informa que este manual contém informações de vários produtos, e, por isso, algumas delas poderão não estar relacionadas com seu modelo especifico.

O importador/fabricante se reserva o direito de efetuar qualquer modificação em seus produtos sem prévio aviso, sem interferir nas características essenciais de segurança e funcionalidades.

Importador:

MGBP BRASIL Importação e Comércio Ltda.

Rua Comendador Araújo, 499 – 10º andar – Curitiba/PR

CEP.: 80.420-000

e-mail: **sac@mgbpbrasil.com.br**

www.mgbpbrasil.com.br

Sumário

AVISO IMPORTANTE PARA INSTALAÇÃO DO COOKTOP 5
MANUAL TÉCNICO PARA O INSTALADOR 5
MODELOS E CARACTERÍSTICAS 6
INSTALAÇÃO DO COOKTOP 8
VENTILAÇÃO DO LOCAL 9
LIGAÇÃO À REDE DE GÁS 10
LIGAÇÃO À REDE ELÉTRICA 13
CUIDADOS NA UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO 14
UTILIZANDO OS QUEIMADORES 15
LIMPEZA DO FOGÃO 17
TERMO DE GARANTIA 18

AVISO IMPORTANTE PARA INSTALAÇÃO DO COOKTOP

O cooktop deve ser instalado encaixado em um móvel. A instalação deste produto deve seguir as normas vigentes no país.

O importador/fabricante não poderá ser considerado responsável por eventuais danos à pessoas ou objetos, decorridos de instalação inadequada ou uso incorreto do produto.

Este aparelho não é destinado ao uso de pessoas (adultos ou crianças) com capacidade psicológica e motora reduzida, ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que sob supervisão e orientação de uma pessoa responsável pela segurança.

O local onde será instalado o fogão deve possuir boa ventilação.

Quando for instalada uma coifa/depurador sobre o cooktop, deve-se manter uma distância mínima de 70 cm.

MANUAL TÉCNICO PARA O INSTALADOR

A instalação, ajustes, transformação e manutenção somente devem ser efetuadas por pessoas qualificadas.

Recomenda-se a utilização de Serviço de Assistência Técnica Autorizado, indicado pelo revendedor ou distribuidor local.

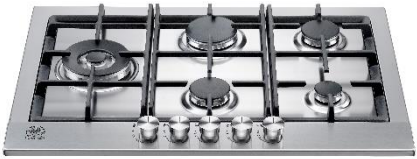
Os dispositivos de segurança e de regulagem automática do fogão podem sofrer alterações durante a vida útil do seu produto, devendo ser modificado somente pelo fabricante ou pessoas autorizadas.

MODELOS E CARACTERÍSTICAS

Modelo	**P680 1 H9 X**
Tamanho	L1-59x P1-50 cm
Nicho	L2-57x P2-48 cm
Auxiliar	1,0 kW
Semirrápido	1,75 kW
Rápido	3,0 kW
Multichamas	5,0 kW

Modelo	**P910 1 H9 X**
Tamanho	L1-86 x P1-50 cm
Nicho	L2-84 x P2-48 cm
Auxiliar	1,0 kW
Semirrápido (2)	1,75 kW
Rápido	3,0 kW
Multichamas	5,0 kW

Modelo	**P910 1 K9 X**
Tamanho	L1-86 x P1-50 cm
Nicho	L2-84 x P2-48 cm
Auxiliar	1,0 kW
Semirrápido (2)	1,75 kW
Rápido	3,0 kW
Multichamas	5,0 kW



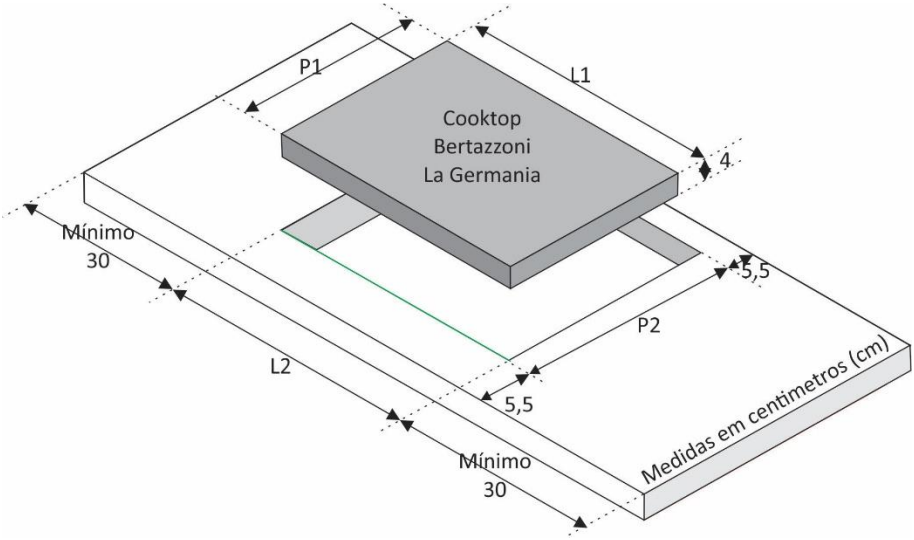
Modelo	**P75LELX**
Tamanho	L1-68 x P1-51 cm
Nicho	L2-56 x P2-48 cm
Auxiliar	1,0 kW
Semirrápido (2)	1,75 kW
Rápido	3,0 kW
Multichamas	4,0 kW

Modelo	**P95LELX**
Tamanho	L1-91 x P1-51 cm
Nicho	L2-84 x P2-48 cm
Auxiliar	1,0 kW
Semirrápido (2)	1,75 kW
Rápido	3,0 kW
Multichamas	4,0 kW

Modelo	**P95CELX**
Tamanho	L1-91 x P1-51 cm
Nicho	L2-84 x P2-48 cm
Auxiliar	1,0 kW
Semirrápido (2)	1,75 kW
Rápido	3,0 kW
Multichamas	4,0 kW

Modelo	**P910 1 G9 X/12**
Tamanho	L1-86 x P1-50 cm
Nicho	L2-84 x P2-48 cm
Auxiliar	1,0 kW
Semirrápido (2)	1,75 kW
Rápido	3,0 kW
Multichamas	4,0 kW

NICHO PARA EMBUTIR



INSTALAÇÃO DO COOKTOP

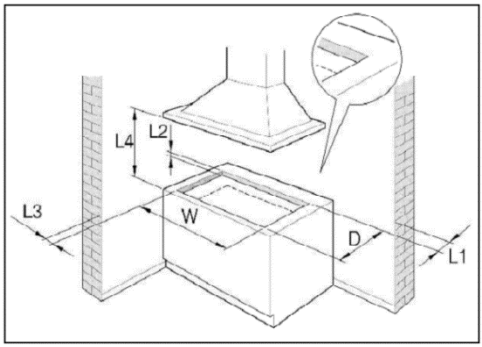
Após instalar e fixar todas as peças e partes que acompanham o produto, certificar-se que o produto está corretamente instalado.

Os componentes da embalagem (papelão, Isopor e plásticos), os objetos perigosos devem ser mantidos fora do alcance de crianças.

Quando for instalada uma coifa/depurador sobre o fogão, deve-se manter uma distância mínima de 70 cm.

As dimensões para abertura no móvel para fixação do cooktop devem ser conforme tabelas abaixo:

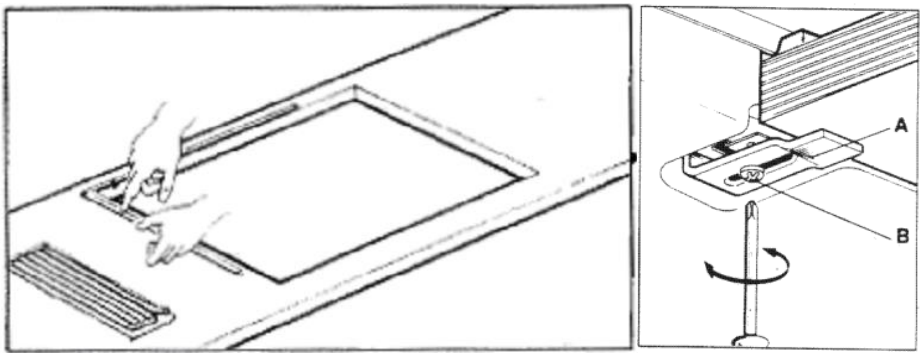
Distâncias mínimas	
L1	6 cm
L2	4 cm
L3	10 cm
L4	70 cm



Medidas do nicho		
Modelo	**“W”**	**“D”**
Verificar na página anterior Conforme modelo		

Para evitar infiltração acidental de líquidos no móvel, um vedante especial acompanha o produto. O vedante deve ser aplicado no ato da instalação, conforme instrução abaixo:

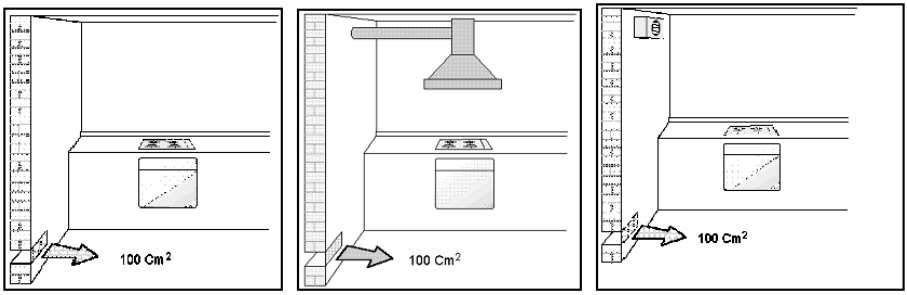
1. Aplicar o vedante especial ao longo da borda da abertura do móvel, de modo a sobrepor a borda do cooktop.
2. Encaixar o cooktop sobre a abertura do móvel.
3. Com uma chave montar e fixar a trava de fixação do produto.
4. Remover o excesso de vedante em torno da mesa do cooktop.



VENTILAÇÃO DO LOCAL

Para garantir o correto funcionamento do cooktop é necessário que o local possua ventilação continua. O volume do local não deverá ser inferior a 25m³.

O fluxo natural de ar deverá ser através de abertura permanente na parede, esta abertura deve ser aberta com o lado externo e deverá haver uma secção mínima de 100 cm². Esta abertura deve ser construída de modo a não ser obstruída.



LOCALIZAÇÃO DA VENTILAÇÃO

Os produtos de combustão a gás sempre devem ter o produto da sua combustão evacuado por uma coifa com exaustão externa ou com abertura externa. Não havendo a possibilidade de instalação de uma coifa, poderá ser instalado um ventilador de exaustão diretamente na janela ou parede externa, e deve funcionar de maneira simultânea ao fogão.

LIGAÇÃO À REDE DE GÁS

Primeiramente, antes de efetuar a instalação, certificar-se que o tipo de gás da instalação é o mesmo para o qual o produto está ajustado.

O seu cooktop vem ajustado de fábrica para trabalhar com **GLP** (Gás Liquefeito de Petróleo), para instalação com **GN** (Gás Natural) providenciar a substituição dos injetores que acompanham o produto, no ato da instalação.

Para a correta instalação do seu cooktop ao fornecimento de gás (GLP ou GN) é recomendado a utilização de mangueira flexível revestida em aço conforme NBR 14177.

Deve ser utilizado um regulador de pressão de 1kg/h específico para o gás em que o fogão está sendo instaladao (GLP ou GN), conforme NBR 8473.

AJUSTES AOS VÁRIOS TIPOS DE GÁS

Antes de efetuar qualquer manutenção no seu produto, desligar a conexão elétrica e de gás.

O seu fogão vem ajustado para gás BUTANO/GLP – G30

Para que seu fogão funcione adequadamente com gás natural “GN” proceder conforme descrito abaixo:

Para substituir o injetor dos queimadores da mesa para GN:

1. Desligar o fogão da rede elétrica.
2. Remover as trempes da mesa do cooktop.
3. Remover os queimadores
4. Com uma chave canhão de 7mm, retirar o injetor da parte interna da câmara de combustão, conferir o diâmetro do novo injetor a ser substituído conforme tabela abaixo, e montar/apertar o novo injetor na câmara de combustão.

TABELA SUBSTITUIÇÃO DE INJETORES

Queimador cooktop	Tipo gás	Diâmetro Injetor	Potência Nominal	Potência Mínima
		1/100mm	kW	kW
Auxiliar (pequeno)	Natural (G20)	72	1,0	0,30
	Butano (G30)	50	1,0	0,30
Semirrápido (médio)	Natural (G20)	97	1,75	0,44
	Butano (G30)	65	1,75	0,44
Rápido (grande)	Natural (G20)	115	3,0	0,75
	Butano (G30)	85	3,0	0,75
Multichama (4kW)	Natural (G20)	131	4,0	0,75
	Butano (G30)	102	4,0	0,75
Multichama (5kW)	Natural (G20)	Int. - 72	5,0	0,48
		Ext. - 102		
	Butano (G30)	Int. - 46	5,0	0,48
		Ext. - 66		

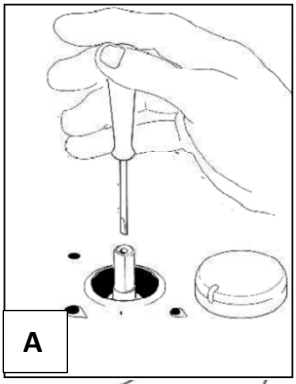
Pressão Gás Natural (G20) – 20 mbar Pressão Gás Butano (G30) – 30 mbar

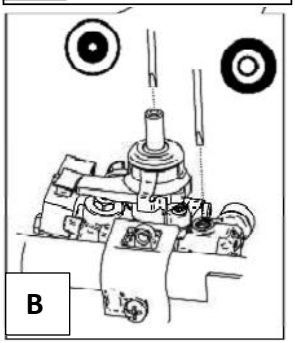
ATENÇÃO:

Após a substituição dos injetores, o técnico deverá proceder o ajuste da chama mínima, conforme descrito na sequência.

Regulagem do queimador na chama mínima

Para ajustar a chama mínima dos queimadores, deve-se seguir as instruções abaixo:

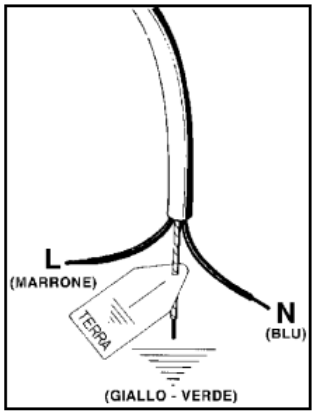




1. Acender o queimador e posicionar o manípulo de ajuste na “chama mínima”.
2. Retirar o manípulo puxando-o.
3. Com uma chave de fenda pequena, inserí-la no orificio e ajustar a chama mínima girando o parafuso para “esquerda ou direita”, ajustando a menor chama possível que mantenha aquecido o sensor de segurança (termopar).
4. Para ajustar o queimador Doppia fiamma, proceder 2 ajustes: do queimador interno e do queimador externo (fig “B”).
5. Para assegurar o correto ajuste, mude rapidamente o ajuste da chama do MÍNIMO para o MÁXIMO algumas vezes, a chama não deve apagar.

LIGAÇÃO À REDE ELÉTRICA

A ligação elétrica deve estar em acordo e conformidade aos dispositvos legais em vigor.



Primeiramente verificar se a tensão da rede elétrica é a mesma do produto (220V).

Deverá haver uma conexão eficiente de aterramento conforme norma vigente (NBR5410).

Fazer a conexão elétrica utilizando um conector múltiplo para fixar o o cabo alimentação do cooktop a rede elétrica.

- L (fase) = cabo na cor marron
- N (neutro) = cabo na cor azul
- T (terra) = cabo na cor verde/amarelo

O cabo de alimentação não deve ser exposto à excesso de temperatura.

- A instalação elétrica deve ser com cabos de no mínimo 0,75mm².

CUIDADOS NA UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

- Durante a utilização do cooktop algumas partes e peças poderão apresentar altas temperaturas, é recomendado evitar tocar nos queimadores e trempes da mesa.
- Manter as crianças afastadas durante a utilização do cooktop.
- Não utilizar produtos abrasivos para limpeza do cooktop.
- Não utilizar materiais pontiagudos para limpeza das partes e peças do cooktop.
- Não utilizar limpeza à vapor para higienização do cooktop.
- Quando necessário substituir algum componente do seu cooktop é recomendado que seja efetuado por pessoa especializada.
- Quando necessário substituir o cabo de alimentação, o mesmo deverá ser substituído por outro de igual característica (3x0,75mm²).

PAINEL DE CONTROLE

O painel de controle apresenta alguns símbolos para ajustes:

indica a localização do queimador a ser ajustado. Neste exemplo o queimador frontal esquerdo.

UTILIZANDO OS QUEIMADORES

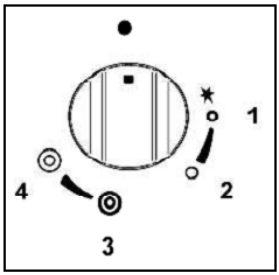
Para correta utilização e ajuste dos queimadores siga os passos a seguir.

1. Posicione o manípulo de regulagem na chama “MÁXIMA”.
2. Pressione o manípulo para liberar o gás e o acendimento super-automático.
3. Após aceso, permaneça pressionando por mais 5 segundos (tempo para acionamento do sensor de segurança).
4. Regule a chama na altura desejada

Obs.: Caso ocorra a extinção da chama por qualquer motivo, o sensor de segurança irá interromper a passagem de gás após 10 segundos aproximadamente.

UTILIZANDO O QUEIMADOR DOPPIAFIAMMA

O ajuste do queimador Doppia fiamma, é feito através de um único manípulo.



1. Primeiro posicione o manípulo na posição 1, irá acender o queimador interno (pequeno).
2. Pressione e mantenha pressionado o manípulo por até 5 segundos após o acendimento da chama.
3. Para ajustar a chama mínima do queimador interno girar o manípulo até a posição 2.
4. Para acender o queimador externo, girar o manípulo na posição 3. Isto fára o queimador interno e externo permanecerem na posição MÁXIMA.
5. Para reduzir a chama dos queimadores girar o manípulo no sentido da posição 4, isto irá reduzir as 2 chamas até o mínimo.

Dicas para uso correto dos queimadores

- Utilizar sobre os queimadores recepientes com diâmetros adequados, para um melhor aproveitamento da chama, evitando desperdício. Conforme tabela abaixo.

Queimador	**Diametro em "cm"**
Auxiliar	12 a 14
Semi-rápido	14 a 26
Rápido	18 a 26

Quando o alimento entrar em ebolição ajustar o queimador para a chama MÍNIMA.

- Quando o alimento entrar em ebolição ajustar o queimador para a chama MÍNIMA.
- Usar sempre recipientes com tampas.
- Sempre utilizar recipientes com fundo plano.
- Após limpeza dos queimadores, garantir que estejam secos e bem encaixados.
- Em caso de falta de energia o queimador poderá ser aceso através de acendimento manual, para isso basta pressionar o manípulo do queimador na posição Máxima e aproximar uma fonte de ignição (ex.: fósforo, acendedor para fogão, etc...).

LIMPEZA DO FOGÃO

Limpeza das partes em inox do cooktop – limpar a mesa do cooktop com água morna e sabão neutro, em seguida enxugar com um pano macio e seco. Periodicamente deve-se polir a mesa com polidor para inox.

NUNCA utilize polidor abrasivo.

Limpeza do espalhador – Para limpeza do espalhador utilizar água morna e sabão. Após, secar bem e posicioná-lo corretamente sobre o queimador.

Limpeza do eletrodo de acendimento – Para evitar o mau funcionamento do eletrodo de acendimento, remover qualquer tipo de resíduo que possa estar sobre o eletrodo e deixá-lo seco para o correto funcionamento.

Trempe em Gusa – Com a trempe em temperatura ambiente, utilizar uma escova com água e sabão neutro. Após a limpeza, secar a trempe.

TERMO DE GARANTIA

O seu produto “BERTAZZONI LA GERMANIA” é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 24 meses contados a partir da emissão da nota fiscal ao consumidor. Os 3 meses iniciais referem-se à garantia legal, e os outros 21 meses uma Garantia PREMIUM, concedida pela MGBP BRASIL Importação e Comércio Ltda.

A garantia compreende a troca das peças e o serviço de mão de obra utilizados para efetuar o reparo por um Técnico credenciado/indicado pelo Importador/fabricante dentro do período da vigência da Garantia e no perímetro urbano da cidade onde assistência técnica está localizada, despesas de deslocamento para fora do perímetro urbano, terão custos a serem pagos ao assistente técnico pelo consumidor.

A utilização e manutenção do produto de maneira inadequada ou fora do especificado por este manual invalidam a garantia do produto.

ANOTAÇÕES

www.mgbpbrasil.com.br

Rev. Fev/16