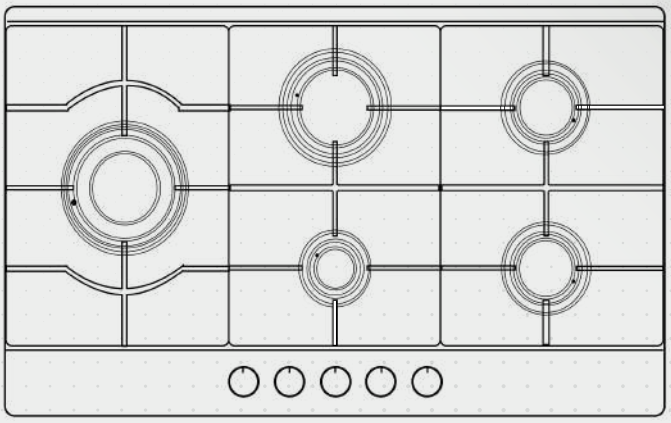
CRISSAIR
Home Electro

MANUAL

MANUAL DE INSTRUÇÕES AO USUÁRIO

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



COOKTOP

CCP 301 Signature Semi-filo Uno
CCP 302 Signature Semi-filo Duo
CCP 600 Signature Semi-filo 600
CCP 750 Signature Semi-filo 750
CCP 900 Signature Semi-filo 900

SEJA BEM-VINDO À
CRISSAIR

Parabéns!
Você acaba de adquirir um produto Crissair, desenvolvido com o mais alto padrão de qualidade, segurança e sofisticação.

A Crissair Home Electro disponibiliza aos seus clientes uma linha de produtos exclusivos e funcionais que agregam elegância e valor aos ambientes e projetos personalizados mais exigentes.

Nosso processo de produção envolve uma criteriosa análise para cada produto apresentado ao mercado, proporcionando uma entrega diferenciada, com o mais alto padrão de qualidade, segurança e sofisticação.

Nossos produtos são certificados, garantindo aos nossos clientes um produto produzido de acordo com as normas e padrões técnicos exigidos pelo mercado.

Disponibilizamos rede de assistência técnica, com profissionais treinados diretamente pela Crissair Home Electro e capazes de oferecer a solução adequada para suportar as necessidades de cada cliente.

Ao adquirir um produto Crissair, além de todos os diferenciais já citados, você está levando para sua casa a expertise de quem está em constante inovação, trabalhando para oferecer as melhores soluções para você.

Esperamos que aproveite o seu produto da melhor forma seguindo todas as orientações deste manual e, caso queira conhecer mais sobre a Crissair Home Electro e nossa linha exclusiva de produtos, acesse: https://www.crissair.com.br/.

30 ANOS
CRISSAIR
Home Electro

Crissair Home Electro
Desde 1991

Estimado Cliente
Este cooktop a gás destina-se ao uso doméstico.

Os nossos produtos são embalados em materiais ecológicos que podem ser reciclados, entregues a um centro de reciclagem ou destruídos sem prejudicar o meio ambiente.

Encontrará, portanto, as marcações apropriadas na embalagem. Quando o aparelho atingir o fim da sua vida útil, entregue-o a um centro de coleta seletiva ou a um serviço que recolha os aparelhos domésticos usados a fim de preservar o meio ambiente.

Instruções de uso
As instruções de uso destinadas ao usuário descrevem o aparelho e o modo de usá-lo corretamente. Este manual foi redigido para diferentes modelos da mesma família, é, portanto, possível que descreva funções que o seu aparelho não possui.

Estas instruções são válidas apenas para o Brasil, se o aparelho não possuir nenhum símbolo, é necessário consultar as instruções técnicas correspondentes à regulamentação e às normas em vigor no seu país quando quiser adaptar este aparelho a outro tipo de gás.

Instruções de ligação
A ligação deve ser efetuada segundo as instruções que constam neste manual e em conformidade com as regulamentações e normas em vigor. Essa ligação deve ser realizada exclusivamente por um profissional qualificado.

Placa de identificação
A placa de identificação com as principais características técnicas encontra-se na parte inferior do aparelho.

Reservamo-nos o direito de proceder modificações que não tenham nenhuma influência no bom funcionamento do aparelho.

Guardar cuidadosamente este manual e mantê-lo ao seu alcance. Se vender o seu aparelho, entregue o manual ao seu novo proprietário.

ÍNDICE

01 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA..... **01**

02 INSTRUÇÕES TÉCNICAS PARA INSTALAÇÃO..... **05**

2.1 Recomendações para instalação
2.1.1 Instalação da junta de impermeabilidade
2.1.2 Procedimento de instalação (com abas de fixação)

03 LIGAÇÃO À REDE ELÉTRICA..... **09**

3.1 Esquema das ligações

04 LIGAÇÃO À ENTRADA DE GÁS..... **10**

4.1 Ligação
4.2 Adaptação a um outro tipo de gás
4.3 Ajuste do fluxo mínimo

05 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.....**13**

5.1 Tabela dos injetores
5.2 Adaptação a um outro tipo de gás
5.3 Queimadores
5.4 Panelas

06 INSTRUÇÕES DE USO.....**16**

6.1 Controles
6.2 Ignição e operação dos queimadores

ÍNDICE

07 LIMPEZA E MANUTENÇÃO.....18
7.1 Superfícies de aço inoxidável
7.2 Superfícies impressas
7.3 Botões de controle
7.4 Grelha de suporte
7.5 Queimadores

08 PROBLEMAS E SOLUÇÕES.....21

09 DESCARTE.....23

10 TERMOS DE GARANTIA.....24

11 FALE CONOSCO.....27

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

01

As instruções de uso destinadas ao usuário descrevem o aparelho e o modo de usá-lo corretamente. Este manual foi redigido para diferentes modelos da mesma família, é, portanto, possível que descreva funções que seu aparelho não possui.

Estas instruções são válidas apenas para o Brasil, se o aparelho não possuir nenhum símbolo, é necessário consultar as instruções técnicas correspondentes à regulamentação e às normas em vigor no seu país quando quiser adaptar este aparelho a outro tipo de gás.

Reservamo-nos o direito de proceder modificações que não tenham nenhuma influência no bom funcionamento do aparelho.

Guardar cuidadosamente este manual e mantê-lo ao seu alcance. Se vender o aparelho, entregue o manual ao seu novo proprietário.

Antes de ligar o produto à rede elétrica:

Verificar que a tensão e a potência correspondem às da rede e que a tomada seja apropriada. Em caso de dúvidas, consulte um eletricista qualificado.
Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou pelo técnico especializado ou pessoas qualificadas a fim de evitar riscos.

Atenção!

Leia com atenção este Manual de Instruções antes de instalar ou utilizar o produto.

• A placa de identificação com as principais características técnicas encontra-se na parte inferior do aparelho.
• Este manual de instruções deve ser guardado (com o produto) para qualquer consulta futura.
• Se o produto for vendido ou transferido para outra pessoa, certifique-se de que esse manual seja entregue ao novo usuário.
• A Crissair Home Electro se isenta de quaisquer responsabilidades caso estas medidas de segurança não sejam atendidas.
• 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.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

01

• Se sentir cheiro de gás, tome as seguintes atitudes:
- Feche imediatamente o registro/válvula de entrada do gás (botijão ou tubo de gás);
- Não acenda a luz;
- Não ligue/desligue qualquer produto elétrico e não toque em nenhum;
- Não utilize um telefone;
- Não fume no ambiente.

1. Pare de utilizar o produto e feche o registro de gás.
2. Abra as janelas para ventilar.
3. Contate nosso Serviço de Atendimento ao Consumidor Crissair utilizando um telefone fora do recinto.

• O aparelho e suas partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização. Tenha muito cuidado em não tocar nos elementos aquecidos.
• Mantenha crianças afastadas do aparelho, exceto se as vigiar permanentemente.
• Não deixar crianças sem vigilância quando o aparelho estiver em funcionamento. Risco de queimaduras e/ou acidentes graves!
• Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
• Crianças podem se machucar ao puxar panelas ou recipientes do produto.
• As crianças não devem realizar a limpeza ou manutenção do aparelho sem supervisão.
• Este aparelho não se destina à utilização por pessoas com capacidades físicas sensoriais ou mentais reduzidas, inclusive crianças, 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.
• **AVISO:** Durante o cozimento, o óleo muito quente pode inflamar-se facilmente, o que pode representar um risco de incêndio e de queimaduras. É, portanto, necessário vigiar continuamente as frituras. Nunca tente apagar o fogo com água, mas desligue imediatamente o aparelho, e depois coloque uma tampa em cima do recipiente e tente abafar as chamas.
• Observe cuidadosamente os alimentos sendo fritos com chamas altas.
• Sempre aqueça a gordura lentamente e observe enquanto ela é aquecida.
• Alimentos a serem fritos devem estar o mais secos possível. Gelo em alimentos congelados e umidade em alimentos frescos podem fazer com que a gordura quente borbulhe/espirre para cima e para fora da frigideira.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

01

• Nunca tente mover uma frigideira de gordura quente, especialmente uma fritadeira. Espere até que a gordura esteja completamente fria.
• **AVISO:** RISCO DE INCÊNDIO. Não deixar nenhum objeto em cima do aparelho.
• **AVISO:** Não utilizar o cooktop se ele estiver danificado. Se aparecer rachadura ou fenda visível no produto, cortar imediatamente a alimentação de gás e elétrica do aparelho.
• Se a chama do queimador for acidentalmente apagada, desligue o controle do queimador e não tente reacender o queimador antes de completar um minuto de espera.
• Retire todas as embalagens antes de utilizar o produto.
• Nunca limpar o cooktop com um aparelho de vapor, pois pode provocar curto-circuito.
• Nunca utilize agentes de limpeza cáusticos abrasivos.
• Antes de tentar limpar o produto, ele deve ser desligado da tomada e resfriado.
• Nunca coloque utensílios de metal, tais como facas, garfos, colheres, tampas e objetos similares em cima do aparelho, pois podem tornar-se extremamente quentes.
• O aparelho não deve ser operado por meio de um temporizador externo ou um controle remoto.
• Este aparelho é exclusivamente destinado ao cozimento dos alimentos; não use para outro fim, por exemplo, para aquecer o ambiente.
• Esse produto não é projetado para fins comerciais ou industriais.
• Se outro aparelho elétrico estiver ligado próximo ao cooktop, verifique se o cabo de alimentação não está em contato com as superfícies quentes.
• Não guardar produtos inflamáveis ou sensíveis ao calor debaixo do aparelho (detergentes, aerossóis etc.)
• Comida perecível, objetos plásticos e aerossóis podem ser afetados pelo calor e não devem ser armazenados acima ou abaixo do produto.
• 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 o ambiente esteja bem ventilado: mantenha as aberturas de ventilação naturais abertas ou instale um dispositivo de ventilação mecânica (exaustor de extração mecânica).
• O uso intenso prolongado de produto pode necessitar uma ventilação adicional, por exemplo, abrir uma janela ou ventilação mais eficiente, ou aumentar o nível de ventilação mecânica quando houver.
• Em caso de defeito no funcionamento, desligar imediatamente o aparelho, fechar a entrada principal do gás e contatar o serviço de atendimento ao consumidor.
• Este produto deve ser reparado ou consertado apenas por um técnico de assistência autorizado e somente peças originais aprovadas devem ser utilizadas.
• O aparelho é fabricado de acordo com as normas de segurança em vigor.
• Não ligue o aparelho à rede elétrica por intermédio de uma extensão ou de uma multitomada, pois não oferecem segurança (risco de sobreaquecimento).
• O aparelho deve ser embutido, ligado à rede elétrica e à entrada de gás exclusivamente por um profissional qualificado.
• Nunca utilizar os queimadores se a chama parecer instável.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

01

• Se não for usar o aparelho por um período prolongado (por exemplo: férias), fechar a entrada principal do gás.
• Utilize pegadores de panela resistentes ao calor ou luvas ao manusear os alimentos.
• Não deixe que pegadores de panela cheguem perto das chamas ao manusear os alimentos.
• Tome cuidado para não permitir que os pegadores de panela ou luvas fiquem úmidos ou molhados, pois isso faz com que o calor seja transferido através do material mais rapidamente com risco de causar queimadura.
• 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.
• Para minimizar a possibilidade de queimaduras, ignição de materiais inflamáveis e derramamento, gire os cabos das panelas e frigideiras para dentro ou para o centro do fogão sem colocar acima dos queimadores adjacentes.
• Não ligar queimadores livre (sem panelas). 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.
• Não utilizar o cooktop como mesa de trabalho. Os objetos afiados podem riscar/danificar a superfície.
• Verifique se as diferentes peças dos queimadores estão corretamente instaladas.
• Com o tempo, as trempes, espalhadores e queimadores podem alterar a cor. A substituição não está coberta pela garantia.
• Não utilize nenhuma frigideira, panela, panela de pressão, grelhador ou placa de grelhar com tamanho maior do que o máximo recomendado para cada queimador; não cubra, de forma alguma, várias bocas ao mesmo tempo com mesmo recipiente porque a acumulação do calor pode danificar o aparelho.
• Se o cordão de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada a fim de evitar riscos.

INSTRUÇÕES TÉCNICAS PARA INSTALAÇÃO

02

• A ligação deve ser efetuada segundo as instruções que constam neste manual e em conformidade com as regulamentações e normas em vigor. **Essa ligação deve ser realizada exclusivamente por um profissional qualificado.**
• Este produto deverá ser instalado de acordo com os regulamentos vigentes e apenas utilizado em um espaço bem ventilado.
• 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 a Crissair Home Electro antes de instalar o produto.
• Antes da instalação, certifique-se de que os fornecimentos de gás e elétrico estejam de acordo com o tipo definido na etiqueta de especificações.
• O cano de gás e o cabo de alimentação devem ser instalados de forma que não se encostem ou em quaisquer partes do produto.
• **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.**
• Este produto deve ser instalado por um técnico ou instalador qualificado.
• As condições de ajustes para este utensílio estão indicadas na etiqueta de especificações.
• Verifique se as diferentes peças dos queimadores estão corretamente instaladas.
• Os móveis adjacentes e todos os materiais utilizados na instalação devem suportar uma temperatura mínima de 100°C acima da temperatura ambiente do local em que está instalado.
• 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).
• O uso intenso prolongado de produto pode necessitar uma ventilação adicional, por exemplo, abrir uma janela ou ventilação mais eficiente, ou aumentar o nível de ventilação mecânica quando houver.
• Certifique-se de que os botões de controle estejam na posição (inicial) quando não estiverem em uso.
• Se sentir cheiro de gás, fechar imediatamente a válvula principal do botijão ou do tubo de gás, desligar qualquer fogo (incluindo cigarro) e ventilar bem o local. Não ligar nenhum aparelho elétrico e contatar urgentemente um profissional.

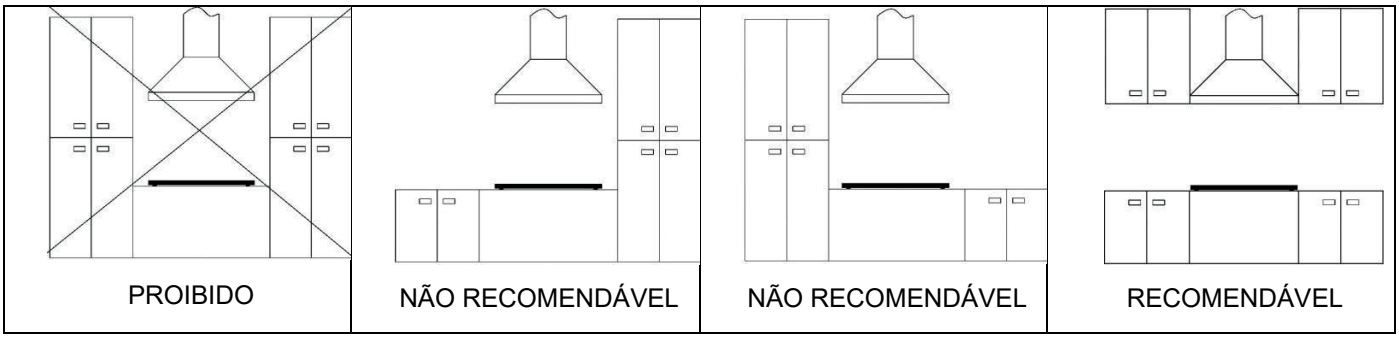
Advertências importantes:

• A fórmica ou acabamento do móvel, as colas e os revestimentos da bancada devem ser termostáveis (140ºC), caso contrário, podem deformar-se devido a uma fraca estabilidade térmica.

INSTRUÇÕES TÉCNICAS PARA INSTALAÇÃO

02

2.1 Recomendações para instalação

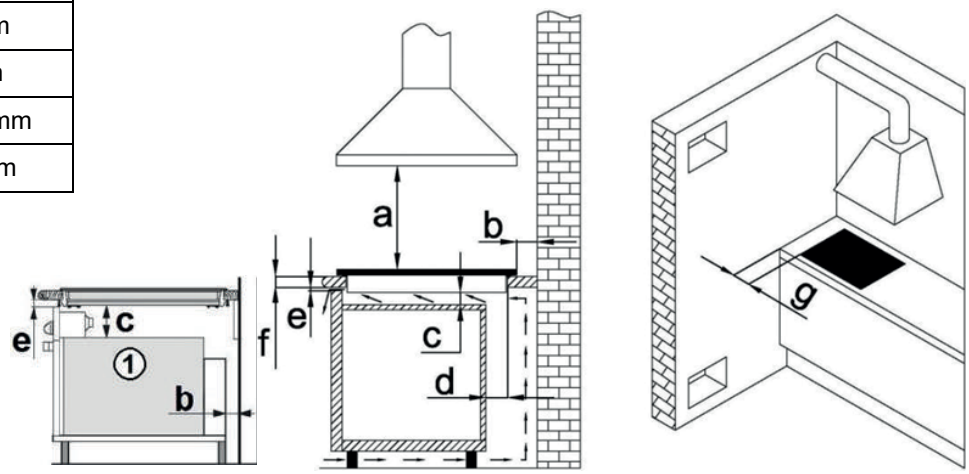


• Não podem ser instalados elementos de madeira maciça na bancada atrás do cooktop, deve-se respeitar a distância mínima indicada nas figuras sobre a instalação.
• Se um móvel estiver instalado ao lado do cooktop, a distância mínima entre o móvel e o aparelho deve ser de 250 mm.
• Todas as dimensões e as distâncias a respeitar para que o aparelho funcione corretamente estão indicadas nas figuras abaixo.
• O móvel embaixo do cooktop não deve possuir gavetas. Se o móvel tiver uma prateleira ou nicho, deve ficar situada a pelo menos 40 mm abaixo da superfície inferior do cooktop. O espaço entre a prateleira ou nicho e o aparelho deve ficar livre. O espaço não deve ser utilizado para guardar objetos.
• Os elementos suspensos acima do cooktop devem ser instalados de forma a não impedir o seu funcionamento.
• A distância entre o cooktop e a coifa devem respeitar à indicada nas instruções de instalação da coifa. Consulte o manual de utilização e de instalação do exaustor para mais detalhes. Se este manual não estiver disponível, a distância recomendada é de 700 mm a 820 mm.
• Na frente, é recomendável deixar uma abertura de pelo menos 5 mm de altura em todo o comprimento do móvel.
• Não instale o aparelho por cima de um refrigerador, de um freezer, de uma máquina de lavar roupa, de uma máquina de lavar e secar roupa ou de uma máquina de secar roupa.
• Apenas os fornos equipados com um ventilador de resfriamento podem ser instalados embaixo deste cooktop.
• Antes de instalar o forno, será necessário retirar o painel traseiro do móvel de embutimento ou realizar um corte, de forma a liberar toda a superfície traseira da área de cozimento. Na frente, é recomendável deixar uma abertura de pelo menos 5 mm de altura em todo o comprimento do móvel.

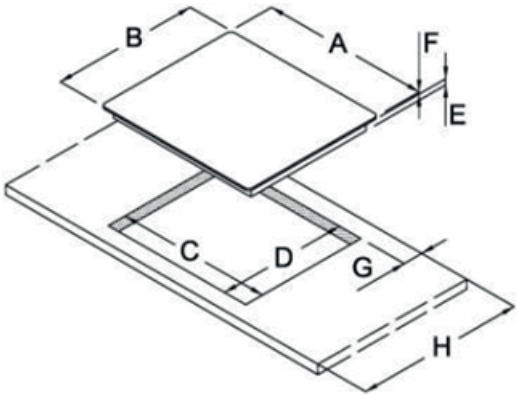
INSTRUÇÕES TÉCNICAS PARA INSTALAÇÃO

02

a	700 a 820 mm
b	50 mm
c	40 mm
d	80 mm
e	5 mm
f	25-40 mm
g	250 mm



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



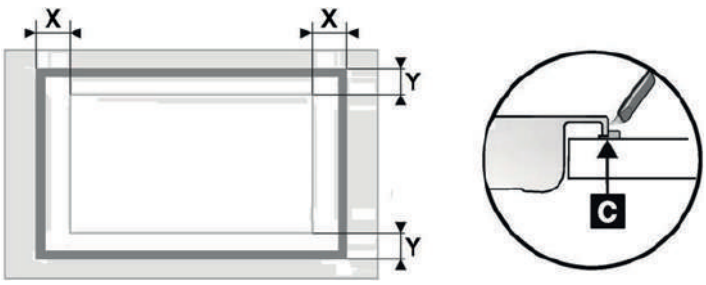
INSTRUÇÕES TÉCNICAS PARA INSTALAÇÃO

2.1.1 Instalação da junta de impermeabilidade

X	10mm
Y	15mm

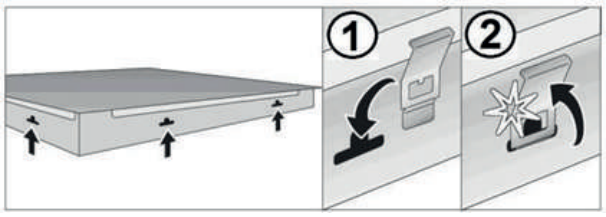
Coloque cuidadosamente a junta de impermeabilidade fornecida na extremidade exterior do corte do tampo do móvel como indicado no esquema abaixo; pressione-a com as duas mãos para que toda a sua superfície adira bem (respeite as dimensões indicadas no esquema).

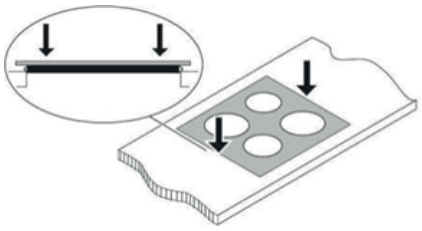
Após ter embutido o aparelho no corte (ver "Procedimento de Instalação"), corte cuidadosamente a junta em excesso **C** As dimensões indicadas no esquema são as do corte e da extremidade exterior da junta.



2.1.2 Procedimento de instalção (com a base de fixação)

- A bancada deve ser perfeitamente nivelada;
- Aplique nas seções do corte uma resina impermeabilizante para prevenir qualquer deformação do tampo do móvel devido à umidade. A resina deve resistir ao calor;
- Coloque no devido lugar as travas fornecidas (1 e 2);
- Passe o cabo de ligação elétrica pelo corte;
- Insira o cooktop na parte recortada;
- Pressione com firmeza por cima.





LIGAÇÃO À REDE ELÉTRICA

03

• A ligação deve ser efetuada **APENAS** por um profissional qualificado;
• A ligação ao aterramento da instalação elétrica não pode ser interrompida em hipótese nenhuma e deve estar conectado a um aterramento eficiente, conforme norma ABNT NBR 5410 – Seção "Aterramento";
• Para ter acesso aos terminais de ligação, abrir a tampa da caixa de ligação;
• Antes de proceder a ligação, verificar primeiro se a tensão indicada na etiqueta de identificação corresponde à tensão da rede do usuário. Um eletricista deve verificar a tensão com ajuda do instrumento de medição apropriado;
• A etiqueta de identificação com as principais características técnicas encontra-se na parte inferior do aparelho.
• No caso de uma ligação permanente à rede elétrica, será necessário intercalar um dispositivo de corte unipolar (disjuntor) entre o aparelho e a fonte de alimentação; este dispositivo deve garantir a separação dos contatos para todos os polos de forma a garantir um corte total do fornecimento de energia no caso de sobretensão.
• Quando terminar a ligação, os fios desencapados e os cabos isolados sob tensão devem ser corretamente protegidos para evitar qualquer contato acidental.

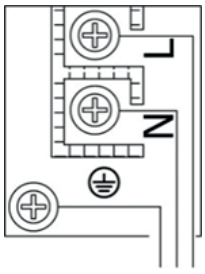
Antes de proceder a cada intervenção, cortar a alimentação elétrica do aparelho. Deve ser ligado em função da tensão da rede, segundo as indicações do esquema das ligações! Ligar o fio terra ao terminal identificado pelo símbolo de terra normalizado.

Manter o cabo de alimentação no devido lugar com uma abraçadeira que o proteja contra o arranque.
Após ter efetuado a ligação, colocar em funcionamento todos os queimadores durante cerca de 3 minutos para verificar o seu bom funcionamento.
Uma ligação incorreta pode danificar alguns elementos do aparelho. Os danos não estão cobertos pela garantia.
O cabo de alimentação na parte traseira do aparelho deve ficar posicionado de forma a não tocar no painel traseiro do cooktop, pois essa parte aquece muito durante o funcionamento.

3.1 Esquema das ligações

Para a ligação, pode-se usar:
Cabo PP (H05VV-F) - 3x1,5mm²

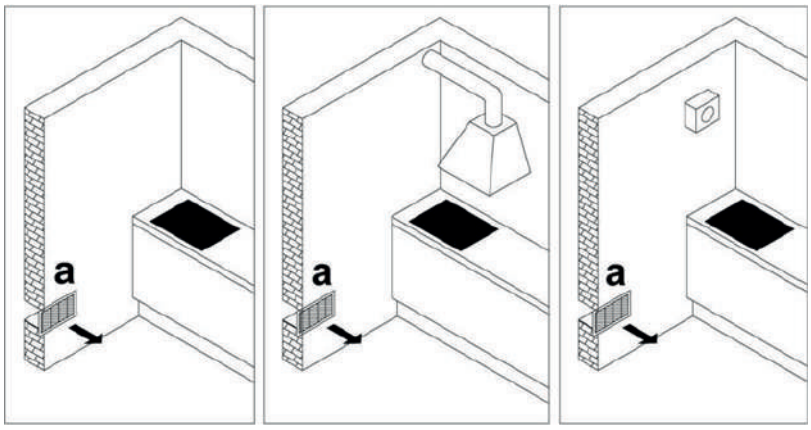
LINHA	L	MARROM
TERRA	⏚	AMARELO / VERDE
NEUTRO	N	AZUL



LIGAÇÃO À ENTRADA DE GÁS

04

• Quando ligar o aparelho à entrada de gás, seguir as recomendações da companhia de distribuição de gás. Apenas um profissional autorizado pela companhia de gás ou um técnico qualificado está habilitado a efetuar essa intervenção.
• Antes de começar a instalação, verificar se as condições de ligação da sua residência à rede de gás (tipo de gás e pressão) correspondem às especificações do aparelho. As especificações do aparelho relativas à ligação ao gás constam na etiqueta de identificação.
• **AVISO:** É fundamental garantir uma ventilação suficiente. A utilização de um aparelho a gás gera calor, umidade e gases de combustão no local onde fica instalado. Verifique se o ambiente está bem ventilado, especialmente durante o uso do aparelho; não obstrua as aberturas naturais de ventilação ou instale um exaustor. O uso intensivo e prolongado do aparelho pode necessitar de uma ventilação complementar, por exemplo, a abertura de uma janela ou instalação de um exaustor.



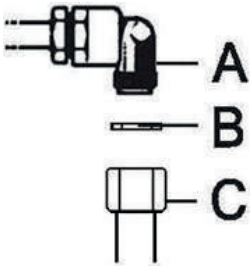
4.1 Ligação

• O produto é fornecido com um adaptador (A) para o tubo flexível (C) para gás e uma junta (B) de impermeabilidade não metálica (apenas em alguns modelos);
• Quando ligar o aparelho à entrada de gás, seguir as recomendações da companhia de distribuição de gás;
• O cooktop está equipado, na parte inferior, com um tubo rosqueado EN 10226-1/-2 ou EN ISO228-1 (em função da regulamentação sobre as ligações própria do país) R1/2 para a ligação à entrada de gás;
• Durante a ligação, segure firmemente no anel cotovelo de ligação R1/2 para o impedir de rodar;
• Para garantir a impermeabilidade dos anéis de ligação, utilize massa para junta e juntas não metálicas autorizadas;
• As juntas não metálicas são de uso único. A sua espessura não deve sofrer uma deformação de mais de 25%;
• O produto deve ser ligado à entrada de gás com um tubo flexível certificado;
• O tubo flexível de ligação deve poder mexer-se livremente. Não deve ficar em contato com o painel inferior do cooktop nem com peças móveis do móvel adjacente (uma gaveta, por exemplo);

LIGAÇÃO À ENTRADA DE GÁS

04

• Após ter ligado o produto à entrada de gás, verifique a impermeabilidade de todas as conexões de ligação.



A. Conexão de ligação EN 10226-1/-2 ou EN ISO228-1 (em função da regulamentação sobre as ligações própria do país) R1/2.
B. Junta não metálica com espessura de 2 mm.
C. Adaptador do tubo flexível para gás butano ou propano (em função da regulamentação sobre as ligações própria do país).

Apenas utilize tubos e juntas de vedação em conformidade com as normas em vigor. Os tubos devem ser instalados de forma a não ultrapassar um comprimento total de 1500 mm. Para facilitar a instalação e prevenir o vazamento de gás, fixe primeiro a conexão de ligação rotativo ao cooktop e depois ao tubo de gás. Inverter essa sequência pode comprometer a vedação ao gás entre o tubo e o cooktop.

Quando terminar a instalação:

• Verifique a vedação de todas as conexões de ligação utilizando uma solução de sabão. Nunca utilizar uma chama;
• Verifique igualmente se o tubo flexível não entra em contato com uma peça móvel (uma gaveta, por exemplo) e não está numa posição em que poderia ficar danificado;
• Verifique se os queimadores funcionam corretamente. A chama deve estar claramente visível e ter um cone azul bem esticado. Se a chama parecer instável, aumentar a potência mínima (Item 4.3).

4.2 Adaptação a um outro tipo de gás (apenas em alguns modelos)

• Não é necessário tirar o aparelho da bancada para o adaptar a outro tipo de gás.
• Antes de proceder a adaptação, desligar o aparelho da rede elétrica e fechar a válvula de gás;
• Retire a grelha de suporte, as tampas e as coroas dos queimadores;
• Substituir os injetores existentes, cuja potência nominal está especificada, pelos injetores correspondentes ao tipo de gás escolhido **(ver a tabela dos injetores)**. Nos queimadores duplos, os elementos de regulagem encontram-se atrás da placa de proteção do injetor principal;

LIGAÇÃO À ENTRADA DE GÁS

04

• A categoria e os tipos de gás correspondentes que podem ser utilizados estão indicados na Tabela "Adaptação a um outro tipo de gás".

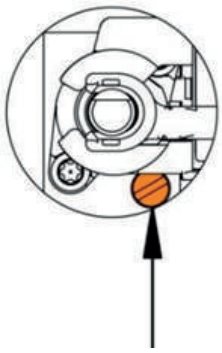
4.3 Ajustes do fluxo mínimo

Instruções para o gás encanado e metano (G20,G25):

1. Acenda o queimador e ajuste na posição mínima.
2. Retire os botões de controle e as borrachas de vedação.
3. Gire o parafuso de ajuste até obter uma chama mínima regular:
• no sentido anti-horário para aumentar o fluxo do gás;
• no sentido horário para reduzir o fluxo do gás.
4. Remonte o manípulo e verifique a estabilidade da chama (a chama não deve apagar- se quando girar o botão rapidamente entre a posição máxima e mínima).
5. Repita o processo em todos os queimadores.

Instruções para o gás liquidificado (GLP: G30,G31):

Aperte totalmente o parafuso no sentido horário.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

05

	CCP 301	CCP 302	CCP 600	CCP 750	CCP 900
A: Auxiliar **R:** Rápido **SR:** Semirrápido **TC4M:** Tripla chama **TC5D:** Tripla chama	**TC 4M**	R A	**TC 4M**	**TC 4M**	**TC 5D**
Tensão de funcionamento	110-220V~ 60Hz				
Tipo de gás	GLP	GLP	GLP	GLP	GLP
Potência total	4000W	4000W	8500W	11500W	12500 W

5.1 Tabela dos injetores

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

5.2 Adaptação a um outro tipo de gás

PAÍS DE DESTINO	**CATEGORIA**	**GÁS E PRESSÃO DE ALIMENTAÇÃO**
BR	II2,3	GN ; GLP

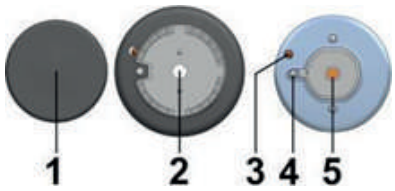
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

5.3 Queimadores

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

A tampa do queimador deve ser sempre posicionada com precaução. Verifique se os orifícios da coroa não estão obstruídos.

1. Tampa do queimador
2. Coroa do queimador com suporte da tampa
3. Dispositivo de controle da chama
4. Vela de ignição
5. Injetor



5.4 Panelas

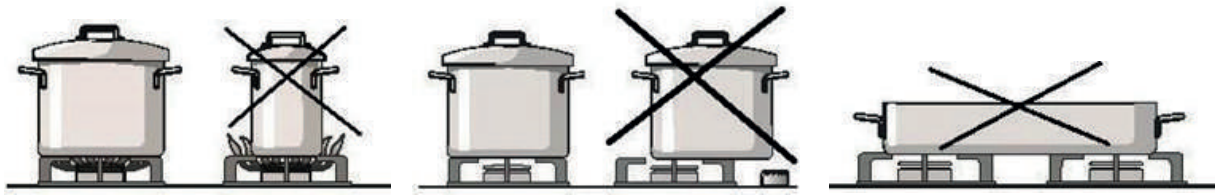
• Selecionar recipientes com dimensões adequadas para otimizar a duração de cozimento e o consumo de gás. O diâmetro dos recipientes utilizados é primordial. Veja o quadro a seguir.
• Para tirar o máximo proveito dos queimadores, utilize panelas de fundo plano com um diâmetro adequado ao queimador usado para garantir maior estabilidade, segurança e consumo eficiente de gás.
• Se a chama ultrapassar as laterais de uma panela muito pequena, a panela ficará danificada rapidamente e o consumo de gás será mais elevado do que o necessário.
• Para panelas e caçarolas com um diâmetro menor (cafeteiras, chaleiras etc.), a potência do queimador usado deve ser regulada para que a chama cubra o fundo sem ultrapassar a lateral.
• A combustão do gás necessita de oxigênio. Se os recipientes forem grandes demais, poderá dificultar a chegada de oxigênio ao queimador e o rendimento será menor.
• Não utilizar panelas ou caçarolas com fundo arredondados.
• Nunca coloque as panelas de lado, mesmo em cima do elemento aquecedor, caso contrário podem cair.
• Coloque os recipientes na grelha (trempe), nunca diretamente nos elementos aquecedores. Antes de utilizar o aparelho, verifique se a grelha (trempe) e o espalhador do elemento aquecedor estão corretamente encaixados.
• A utilização de panelas com diâmetros acima do recomendado nos elementos aquecedores próximos aos manípulos pode danificá-los com elevadíssimas temperaturas.
• Não utilize panela de ferro, de pedra, grelhadores e recipientes de barro. Uma vez que o aquecimento desse tipo de panela pode retornar para o tampo e comprometer a integridade do produto especialmente em um cooktop de vidro no tocante a segurança e no cooktop de inox quanto ao escurecimento do tampo.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

• Coloque os recipientes com cuidado em cima do aparelho. Não choque com o tampo e não lhe faça suportar um peso excessivo.
• Evite colocar uma folha de alumínio no aparelho para a proteger durante a cozedura.
• Não cubra, de forma alguma, várias bocas ao mesmo tempo com o mesmo recipiente porque o acúmulo de calor pode danificar o aparelho.
• Nas grades da mesa (trempes) é normal a ocorrência de marcas brancas ou prateadas que parecem riscos ou desgastes. Essas marcas acontecem devido ao resíduo do metal do fundo de panelas que fica acumulado nas grades.
• Não deixe cair líquidos ou sólidos dentro do queimador para não desregular a chama ou causar entupimentos. Caso aconteça, desligue o queimador, espere esfriar e limpe com pano úmido. Tome cuidado especialmente quando a mesa estiver sem os queimadores. Não deixe cair fiapos ou detritos no sistema de gás, pois pode desregular a chama ou causar entupimento no pequeno orifício de saída de gás.

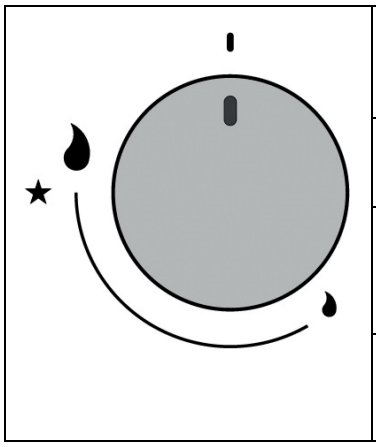
Diâmetro de Panelas Recomendado:

QUEIMADOR	DIÂMETRO DA PANELA
A	12 - 18 cm
SR	18 - 22 cm
R	22 - 24 cm
DC4M	22 - 26 cm
DC5D	22 - 26 cm

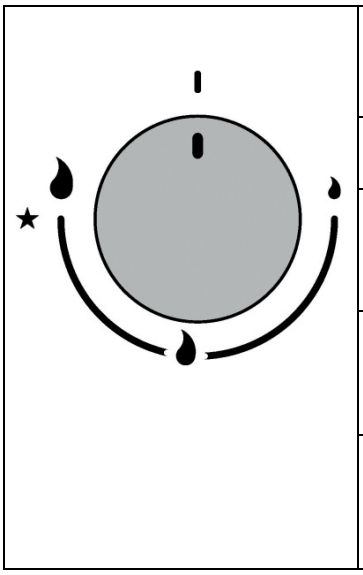


INSTRUÇÕES DE USO

6.1 Controles



	Válvula de gás fechada
	Ignição
	Potência máxima
	Potência mínima



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

6.2 Ignição e operação dos queimadores

Instruções para o usuário:

Este aparelho destina-se exclusivamente ao cozimento doméstico. Qualquer outra utilização é considerada inadequada e, portanto, perigosa.

A Crissair Home Electro não se responsabiliza por danos causados por uma utilização inadequada.

INSTRUÇÕES DE USO

Utilização dos queimadores:

• Se não utilizar o cooktop por alguns dias, ao acionar o acendimento aguarde alguns segundos a fim de liberar qualquer ar dos tubos;
• Os queimadores do cooktop estão equipados com uma ignição automática: para ligá-los, simplesmente aperte o botão e gire-o até a pequena estrela. O aparelho utiliza uma vela de ignição;
• Se a chama não se acender nos próximos cinco segundos, gire o botão de volta à posição "Válvula de gás fechada" e repita o processo; se a ignição não funcionar por causa de uma falha elétrica ou devido à umidade nas velas de ignição, pode também acender o queimador usando um fósforo ou um isqueiro a gás;
• Para os modelos com um dispositivo de segurança (que interrompe a saída de gás caso a chama se apague acidentalmente), é possível acender os queimadores segundo a descrição acima, mas assegure-se que o botão fique pressionado por 5 a 6 segundos após a ignição da chama. Esse tempo é suficiente para o dispositivo de segurança manter a chama acesa continuamente;
• Em seguida, a chama pode ser ajustada entre o nível mínimo e máximo. Qualquer ajuste entre "Válvula de gás fechada" e a grande chama não é recomendado, pois a chama fica instável nesse intervalo e pode apagar-se;
• Para desligar o queimador, gire o botão à posição "Válvula de gás fechada".

Após a limpeza do cooktop, verifique se os queimadores estão corretamente encaixados na base e que não interfiram com a ignição.
Se a chama do queimador se apagar acidentalmente, desligue o botão e aguarde pelo menos um minuto antes de tentar novamente.
A utilização de um aparelho a gás gera calor, umidade e produtos de combustão no local onde fica instalado. Verifique se a cozinha está bem ventilada, especialmente durante o uso do aparelho; não obstrua as aberturas naturais de ventilação ou instale um exaustor. O uso intensivo e prolongado do aparelho pode necessitar de uma ventilação complementar, por exemplo, a abertura de uma janela ou instalação de um exaustor.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

07

Não limpar o cooktop com um aparelho de vapor. O vapor poderia atingir os componentes elétricos e provocar um curto-circuito.

• O aparelho deve ser limpo regularmente, de preferência após cada utilização depois de ter resfriado completamente;

• O produto deve estar desligado da tomada antes de iniciar qualquer processo de limpeza, pois há risco de choque elétrico.

• Para evitar as manchas de água, utilize um pano macio para secar as superfícies que foram limpas;

• O transbordamento de alimentos ferventes pode causar a descoloração das peças do queimador e do cooktop. Limpe qualquer derramamento imediatamente.

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

Para evitar danos das superfícies externas do seu aparelho, não utilizar:

• detergentes contendo soda cáustica, substâncias alcalinas, amônia, ácidos ou cloreto;

• detergentes anticalcários;

• removedores de manchas ou de ferrugem;

• detergentes abrasivos, por exemplo, detergentes em pó ou detergentes cremosos;

• detergentes à base de solventes;

• detergentes para lavar louça;

• detergentes para grelhadores e fornos;

• detergentes para vidro;

• escovas ou esponjas duras e abrasivas, por exemplo palhas de aço, escovas e esponjas previamente usadas com detergentes abrasivos;

• objetos afiados e pontiagudos (esses podem danificar a junta entre o produto e a bancada).

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

07

7.1 Superfícies de aço inoxidável

• Limpe as superfícies de aço inoxidável com um pano de microfibra ou uma esponja macia usando um pouco de água morna e detergente neutro.
• Em caso de manchas secas resistentes, deixe de molho primeiro.
• Seque com um pano macio.
• Cuidadosamente, remova alimentos salgados ou líquidos do tampo assim que possível para evitar risco de corrosão.
• Parte de inox do produto podem se descolorir com o tempo. Isto é normal devido as altas temperaturas.
• Um produto específico para acabamento e manutenção de aço inoxidável pode ser usado após a limpeza para ajudar a manter a aparência do seu aparelho e para prevenir as manchas. Aplique levemente com um pano macio seguindo as instruções na embalagem.

7.2 Superfícies impressas

A impressão pode ser danificada se a sujeira (por exemplo alimentos ou líquidos contendo sal, azeite de oliva etc.) não for retirada rapidamente, limpe a sujeira imediatamente.

Não utilizar produtos abrasivos nas superfícies impressas, pois pode danificar a impressão ou alterar a sua coloração.

7.3 Botões de controle

• Retire os botões de controle.
• Limpe os botões com uma esponja macia usando um pouco de água morna e detergente neutro.
• Em caso de manchas secas resistentes, deixe de molho primeiro.
• Após a limpeza, seque todas as superfícies com um pano limpo.

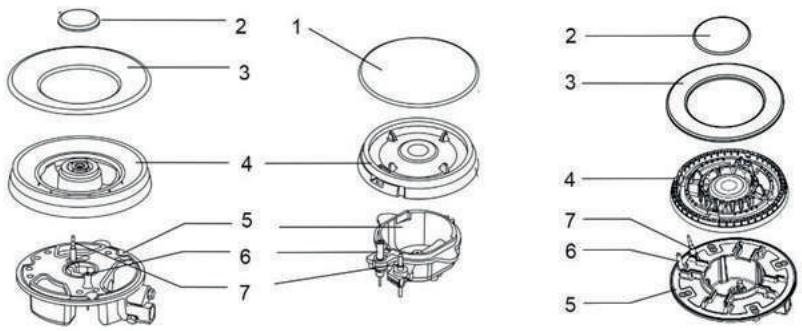
7.4 Grelha de suporte / Apoio de Panela / Trempe

• Retire a grelha.
• Limpe com água morna e detergente neutro em uma esponja macia.
• Em caso de manchas secas resistentes, deixe de molho primeiro.
• Após a limpeza, seque todas as superfícies com um pano limpo.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

7.5 Queimadores

• O queimador deve ser desmontado, retirando as tampas dos queimadores e espalhadores puxando para cima e para longe do tampo.
• Em seguida devem ser limpos manualmente com água morna e detergente neutro em uma esponja macia.
• As peças do queimador que não podem ser retiradas devem ser limpas apenas com um pano úmido e detergente neutro.
• A vela de ignição e o dispositivo de controle da chama devem ser limpos cuidadosamente com um pano.
• Não deixe o acendedor ficar molhado.
• Após a limpeza, seque todas as superfícies com um pano limpo. Verifique se os orifícios do queimador estão limpos e completamente secos.
• Remonte os queimadores Auxiliares, Semirrápidos, Rápidos e Tripla Chama como segue:



1. Posicione o espalhador de chama (4) no queimador (5) para que o dispositivo de acendimento e o dispositivo 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.

A superfície da tampa do queimador perderá o brilho com o tempo. Isso é normal e não terá nenhuma influência no funcionamento dos queimadores.

PROBLEMAS E SOLUÇÕES

08

• Durante o período de garantia, qualquer reparação deve ser efetuada apenas por serviços credenciados Crissair.
• Antes de iniciar qualquer intervenção, desligue o aparelho da alimentação elétrica desligando o disjuntor ou retirando o cabo de alimentação da tomada.
• As intervenções e reparações não autorizadas no aparelho podem causar um choque elétrico ou um curto-circuito; portanto, não tente efetuar reparações por si mesmo. Entregue qualquer intervenção a um serviço credenciado Crissair ou a um profissional qualificado.
• Em caso de pequenas anomalias, consulte as instruções seguintes para eliminar a causa.
• O serviço pós-venda não é coberto pela garantia se a disfunção do aparelho for provocada pela ligação errada ou por uma utilização não conforme. Nesse caso, o custo de reparação ficará ao encargo do usuário.

Confira na próxima página alguns conselhos para resolver problemas comuns.

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
Sem acendimento	Falta de Faísca.	Verificar alimentação de energia.
	A tampa do queimador não está bem encaixada.	Encaixe na base corretamente.
	Alimentação de gás está fechada.	Abra a alimentação de gás completamente.
Dificuldade no acendimento	A alimentação de gás não está completamente aberta.	Abra a alimentação de gás completamente.
	A tampa do queimador não está bem encaixada.	Encaixe na base corretamente.
	O eletrodo/faiscador do acendimento está contaminado com algum resíduo externo.	Limpe o resíduo externo.
	Queimadores estão molhados.	Seque totalmente o queimador e a tampa do queimador.
	Os orifícios do queimador de chama estão obstruídos.	Limpe os orifícios do queimador para a passagem da chama.
A chama do queimador está irregular/instável	Ajuste incorreto da potência de gás.	Um profissional deve verificar e ajustar a potência e/ou o tipo de gás.
A chama apaga logo após a ignição	O botão não foi apertado tempo suficiente para liberar o dispositivo stop gás.	Manter o botão apertado de 6 a 8 segundos, até que o dispositivo stop gás estabilize a chama.

PROBLEMAS E SOLUÇÕES

08

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
A chama se apaga durante o uso	O dispositivo stop gás "termopar" está contaminado com resíduos externos.	Limpe o resíduo externo.
	O alimento que está sendo cozido ferveu e vazou da panela e apagou a chama.	Desligue o queimador, espere até que esteja frio para limpá-lo e após reacenda-o.
	Uma forte corrente de ar pode ter apagado a chama.	Desligue o queimador e procure por fontes de correntes de ar que possam estar interferindo no funcionamento, tais como janelas e portas abertas. Espere um tempo para reacendê-lo.
A chama amarela	Os orifícios do queimador podem estar obstruídos.	Limpe os orifícios do queimador para a passagem da chama.
	O tipo de gás utilizado pode não ser compatível com o injetor de gás.	Contatar um técnico qualificado para verificar o tipo de gás.
Cheiro de gás	Possível vazamento de gás.	Pare de utilizar o produto imediatamente e feche a válvula de gás. Abra as janelas para ventilar e contate o nosso Serviço de Atendimento ao Consumidor.
Houve alteração da coloração das grelhas sobre o queimador e ao redor	Fenômeno normal provocado pela temperatura elevada.	Limpe a grelha com produto específico para manutenção de metal.
Houve alteração da coloração da tampa do queimador	Fenômeno normal provocado pela temperatura elevada.	Limpe a tampa com produto específico para manutenção de metal.
SUBSTITUIÇÃO DO CABO DE ALIMENTAÇÃO	Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído por um técnico qualificado ou por uma assistência técnica credenciada, 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 apesar das instruções não conseguir resolver o problema, contate o nosso Serviço de Atendimento ao Consumidor Crissair.

09

DESCARTE

Descarte-o no centro de recolhimento / reciclagem de resíduos da comunidade local e assegure-se de que não apresenta perigo para as crianças enquanto se encontra armazenado para eliminação. O plugue deve ser tornado inútil e o cabo cortado para evitar o uso indevido

TERMOS DE GARANTIA

10

A Crissair Home Electro concede garantia contra defeitos de fabricação pelo prazo de 24 (Vinte e Quatro) meses contados a partir da data de emissão da Nota Fiscal ao consumidor na qual conste a identificação do produto e modelo, sendo:

• 03 meses: garantia legal;
• 21 meses: garantia contratual, concedida pela Crissair Home Electro.

Este termo de garantia é aplicável aos fogões de mesa (cooktops) elétricos, a gás e de indução comercializados pela Crissair Home Electro.

CONDIÇÕES DESTA GARANTIA:

Esta garantia abrange a substituição gratuita de peças que apresentarem defeitos constatados como sendo de fabricação, além da mão de obra utilizada no respectivo reparo.
Somente a rede de Serviços Autorizados Crissair, técnicos autorizados Crissair, ou quem esta indicar são responsáveis pelo diagnóstico de falhas e a realização dos reparos durante o período de garantia.
Se o produto não apresentar defeitos ou se constatado o uso inadequado do produto, será cobrada taxa de visita técnica.

Qualquer defeito que for constatado no produto deve ser imediatamente comunicado ao Serviço Autorizado Crissair ou ao Serviço de Atendimento ao Consumidor Crissair.

AS GARANTIAS LEGAL E/OU CONTRATUAL PERDERÃO A VALIDADE QUANDO:

• Houver remoção e/ou alteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.
• O produto for instalado ou utilizado em desacordo com as recomendações e especificações técnicas do Manual de Instruções, tais como nivelamento do produto, adequação do local para instalação etc.
• O produto for utilizado para fins diferentes do uso doméstico, como uso comercial, ou laboratorial, ou industrial.
• O produto for ligado em tensão diferente a qual foi destinado.
• O produto tiver recebido maus tratos, descuidos ou ainda sofrer alterações, modificações ou consertos feitos por pessoas ou entidades não credenciadas pela Crissair Home Electro.
• O defeito for causado por acidente, queda, variação de tensão elétrica, má utilização do produto pelo Consumidor ou armazenagem inadequada do produto.

TERMOS DE GARANTIA

10

AS GARANTIAS LEGAL E/OU CONTRATUAL NÃO COBREM:

• Despesas com a instalação do produto realizada pela rede autorizada Crissair, ou técnicos autorizados Crissair, ou terceiros não autorizados, exceto produtos com instalação gratuita constante no manual de instruções ou oferecida pelas lojas conceito Crissair.
• Não funcionamento ou falhas decorrentes de problemas de fornecimento de energia elétrica no local onde o produto está instalado.
• Não funcionamento ou falhas decorrentes de problemas de fornecimento de gás no local onde o produto está instalado.
• Danos provocados no produto pela utilização de panela, frigideira, grelhador ou placa de grelhar com tamanho maior do que o máximo recomendável para cada queimador.
• Despesas com transporte, peças, mão de obra, materiais e adaptações para preparação do local onde será instalado o produto, isto é, rede elétrica, conexões elétricas, rede de gás, conexões da rede de gás, alvenaria, aterramento etc.
• Chamadas relacionadas a orientação de uso constantes no Manual de Instruções ou no próprio produto serão passíveis de cobrança ao Consumidor.
• Peças de desgaste natural, produtos ou peças danificadas por acidente de transporte, por remoção, queda ou manuseio, riscos, amassamentos ou atos e efeitos da natureza, tais como relâmpagos, chuva e enchente, nem a componentes não fornecidos com o produto.
• Falhas no funcionamento normal do produto em função da falta de limpeza, da ação de animais (insetos, roedores e outros animais), ou ainda decorrentes da existência de objetos estranhos ao seu funcionamento.
• Produtos de saldo ou mostruário que possuam defeitos estéticos (riscados, amassados, manchados, amarelados) e/ou falta de peças. Estes produtos têm apenas as garantias legal e contratual para defeitos funcionais não discriminados em sua Nota Fiscal de compra.
• Problemas de corrosão (oxidação/ferrugem) causados por riscos, deformações ou similares, pela instalação em ambiente de alta salinidade, instalação em sol e chuva, utilização de produtos químicos não adequados para limpeza, incluindo uso de materiais sujos, ásperos e/ou abrasivos.

A GARANTIA CONTRATUAL NÃO COBRE:

• Peças com defeitos estéticos que não impactam na funcionalidade do produto, como peças amassadas, riscadas, manchadas que não tenham sido comunicadas à Crissair Home Electro no período da garantia legal.
• Despesas de deslocamento do Serviço Autorizado, ou técnico autorizado para atendimento a produtos quando instalados fora do município sede do respectivo Serviço Autorizado ou técnico autorizado. Poderá ser cobrada uma taxa de deslocamento previamente aprovada pelo consumidor.

TERMOS DE GARANTIA

• Despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças que não pertençam ao produto.
• Peças sujeitas ao desgaste natural, ou consumíveis e a correspondente mão de obra para aplicação dessas peças.

OUTRAS DISPOSIÇÕES:

A Crissair Home Electro declara que não há nenhuma outra pessoa física e/ou jurídica habilitada a fazer exceções ou assumir compromissos em seu nome referente ao presente certificado.
Este CERTIFICADO DE GARANTIA é válido apenas para produtos vendidos e utilizados no território brasileiro.

Para sua comodidade, preserve o MANUAL DE INSTRUÇÕES, o CERTIFICADO DE GARANTIA e a NOTA FISCAL DO PRODUTO. Quando necessário, consulte o Serviço de Atendimento ao Consumidor Crissair.

FALE CONOSCO

11

Em caso de dúvidas ou problemas no produto, assim como para agendar a instalação do seu produto, entre em contato com o Serviço de Atendimento ao Consumidor Crissair.

Para agilizar o atendimento, tenha em mãos o modelo ou número de série do seu produto.

SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR:

FONE:
(11) 3014-0009.

E-MAIL:
sac@crissair.com.br

WHATSAPP:
(11) 94523-5762

SITE:
www.crissair.com.br/assistencia-tecnica

CRISSAIR
Home Electro

CONHEÇA OS OUTROS PRODUTOS DA CRISSAIR

Coifas

Cooktops

Fornos

Fogões

Adegas

Lava-louças

Refrigeradores

ACESSE O NOSSO SITE

ATENÇÃO CLIENTE

SEGUE ABAIXO ALGUMAS ORIENTAÇÕES PARA O USO CORRETO DE SEU COOK TOP

FOTO 1

ESPALHADORES (tampinha preta)

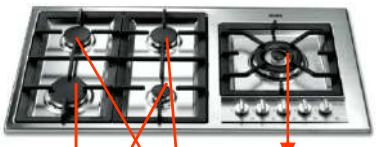
QUEIMADORES (coroa prateada)

CAMARA DE GÁS

PARA LIMPEZA DOS ESPALHADORES E QUEIMADORES:
(NÃO PROCEDER A LIMPEZA DOS COMPONENTES AINDA QUENTES)

1. APLICAR, AGUA E DETERGENTE, COM UMA ESCOVA DE NYLON, NUNCA USAR ESPONJAS DE AÇO OU ABRASIVAS;
2. SOMENTE ENCAIXA-LAS APÓS ESTAREM 100% SECAS;
3. OBSERVAR OS ENCAIXES, TANTO DA COROA COMO NA CAMARA DE GAS (O ENCAIXE INCORRETO DAS MESMAS OCASIONARÁ UM ESCAPE DE CHAMA PELA PARTE INFERIOR DO QUEIMADOR, CAUSANDOO ESCURECIMENTO COMO NA FOTO 3, NA "MESA", EM INOX, E ATÉ MESMO DANIFICAR AS BORDAS PROVOCANDO BOLHAS E ATÉ MESMO DESCASCADOS);

FOTO 2



TRIPLA CHAMA – Panelas com diametro máximo de 28 cm
QUEIMADOR RÁPIDO – Panelas com diametro máximo de 26 cm
QUEIMADOR SEMI-RÁPIDO – Panelas com diametro máximo de 20 cm
QUEIMADOR AUXILIAR – Panelas com diametro máximo de 14 cm

VERIFICAR O DIAMETRO DA BASE DA PANELA ANTES DA UTILIZAÇÃO, POIS O DIAMETRO DA PANELA NÃO PODE ULTRAPASSAR OS LIMITES INFORMADOS ABAIXO, A NÃO OBSERVANCIA DESSE DETALHE PODE OCASIONAR PROBLEMAS IRREVERSIVEIS AO PRODUTO, NÃO SENDO PASSIVEL DE TROCA NEM RECLAMAÇÃO;

FOTO 3

ESCURECIMENTO DO INOX
(DANO IRREVERSIVEL)

CRISSAIR
Home Electro

@crissaireletros @crissair_eletros www.crissair.com.br