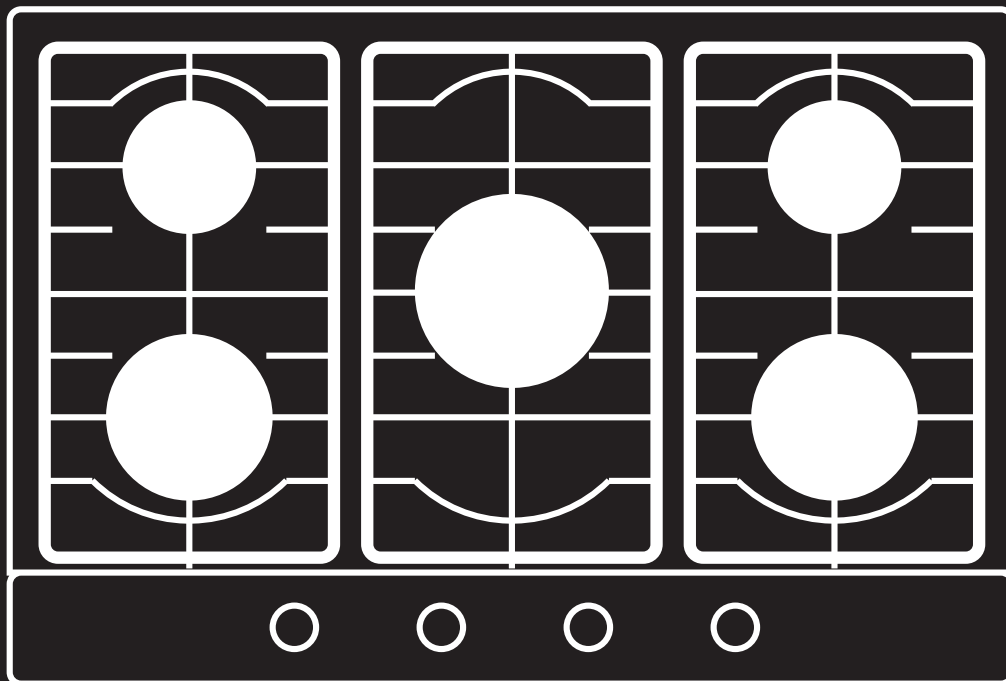


Cuisinart®

Casual Cooking

Cooktop a Gás



ÍNDICE

1. Visão ampliada.....	03
2. Como usar seu fogão a gás.....	04
3. Como manter seu fogão a gás em bom estado.....	05
4. Dicas úteis.....	06
5. Problemas.....	07
6. Instruções de instalação para embutir.....	08
7. Tabela 1 Especificações dos queimadores e bicos.....	11
8. Tabela 2 Como converter a fonte do gás.....	12
9. Tabela 3 Adaptação a diferentes tipos de gás.....	14
10.AVISO.....	14

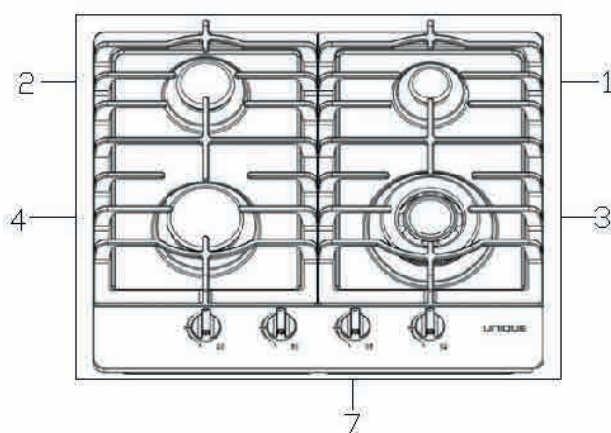
Parabéns pela escolha deste eletrodoméstico, que você logo perceberá ser confiável e fácil de usar. Recomendamos a leitura deste manual para obter o melhor desempenho e prolongar a vida útil do eletrodoméstico. Obrigado.

Visão ampliada

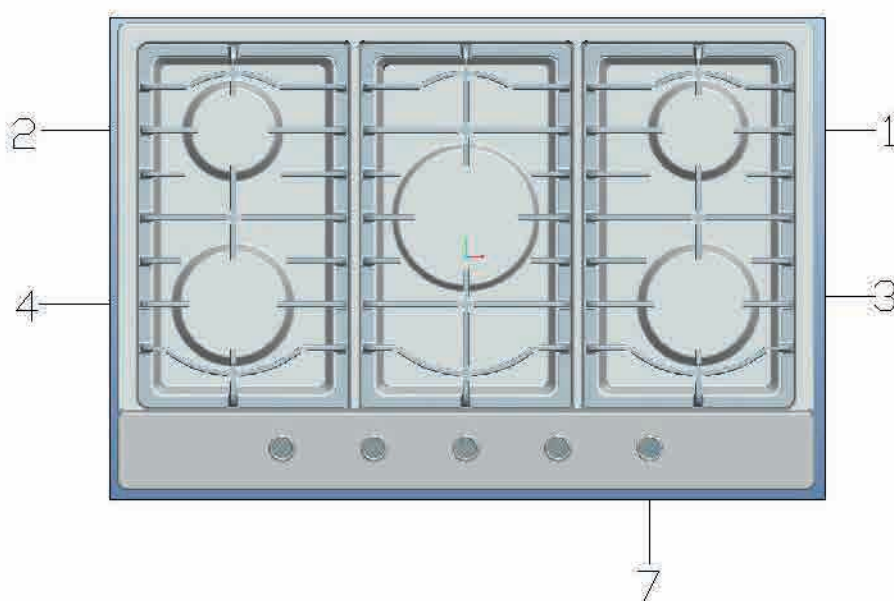
HZT666-5

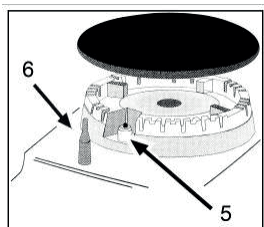


HZT-46009



HZT888-5Z





1. Queimadores auxiliares
2. Queimador semirrápido
3. Queimador rápido
4. Queimador wok de anel triplo
5. Acendedor para queimadores a gás (apenas em alguns modelos)
6. Dispositivo de Segurança - É ativado se a chama se apagar acidentalmente (derramamentos, correntes de ar etc.), interrompendo o fornecimento de gás para o queimador.
7. Botões de controle para queimadores a gás e placas elétricas

Como usar seu fogão a gás

A posição do queimador a gás correspondente é indicada em cada botão de controle.

Queimadores a gás

Os queimadores têm tamanhos e potências diferentes. Escolha o mais apropriado para o diâmetro da panela sendo usada.

O queimador pode ser regulado com o botão de controle correspondente usando uma das seguintes configurações:

- Desligado
- ☆ Alto
- ⬆ Baixo

Nos modelos com dispositivo de segurança (F)

O botão deve ser pressionado por cerca de seis segundos até que a chama seja acesa e aquecida.

Nos modelos com acendedor (D)

O botão de acendimento "E", identificado pelo símbolo ☆, deve ser pressionado primeiro e, em seguida, o botão correspondente é pressionado e girado no sentido anti-horário até a marca "Alto".

Alguns modelos possuem um interruptor de acendimento no botão de controle. Se este for o caso, o acendedor (D) está presente, mas não o interruptor (o símbolo ☆ está localizado próximo a cada botão).

Para acender um queimador Pressione o botão correspondente e gire-o no sentido anti-horário até a marca "Alto", mantendo-o pressionado até que o queimador seja aceso.

Cuidado: Se a chama apagar acidentalmente, desligue o gás com o botão de controle e aguarde um minuto para tentar acendê-la novamente.

Para desligar um queimador gire o botão no sentido horário até que ele pare (ele deve estar na marca ".").

Como manter seu fogão a gás em bom estado

Antes de limpar ou fazer manutenção no fogão a gás, desconecte-o da fonte de energia elétrica (incluindo a alimentação por bateria).

Para prolongar a vida útil do fogão a gás, é indispensável que ele seja limpo cuidadosamente, minuciosamente e regularmente. Lembre-se que:

- As partes esmaltadas e o tampo de vidro devem ser lavados com água morna, sem o uso de pós abrasivos ou substâncias corrosivas que possam danificá-los;
- As partes removíveis dos queimadores devem ser lavadas regularmente com água morna e sabão. Remova as substâncias acumuladas;
- O pino do acendedor automático deve ser limpo cuidadosamente e regularmente, garantindo que o acendimento continue funcionando normalmente.
- A chapa superior de aço inoxidável e outras peças de aço podem manchar se entrarem em contato com água dura ou detergentes corrosivos (contendo fósforo). Para aumentar a durabilidade, sugerimos que essas peças sejam enxaguadas cuidadosamente com água e secas com um jato de ar. Também é recomendável limpar qualquer derramamento.
- Após o uso do tampo de vidro, a superfície deve ser limpa com um pano úmido para remover poeira ou resíduos de alimentos. A superfície de vidro deve ser limpa regularmente com água morna e detergente não corrosivo.

Primeiro, remova todos os resíduos de alimentos ou gorduras com um raspador, por exemplo,

CERA *Quica*® (não fornecido) (Fig. 1).

Enquanto a superfície de cozimento estiver quente, limpe-a com um produto de limpeza adequado e papel toalha. Em seguida, esfregue com um pano úmido e seque a superfície. Produtos de alumínio, itens de plástico, objetos feitos de material sintético, açúcar ou alimentos com alto teor de açúcar que derreteram na superfície devem ser removidos imediatamente.

Enquanto a superfície de cozimento ainda estiver quente, limpe-a com um raspador e um filme de proteção transparente que evita mais sujeira. Isso também protege a superfície contra danos causados por alimentos com alto teor de açúcar.

Não use esponjas ou produtos de limpeza abrasivos. O mesmo se aplica a limpadores químicos, como sprays para forno e removedores de manchas (Fig.2);

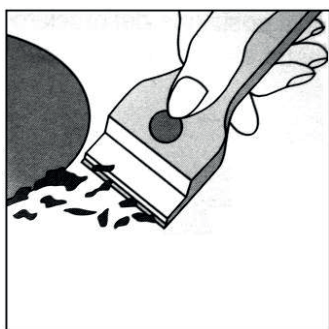


Fig. 1



Fig. 2

- Limpeza da grelha/suporte para panela: recomenda-se limpá-la enquanto ainda estiver quente. Para remover a grelha do fogão e colocá-la na pia, remova primeiro os resíduos de alimentos ou gordura. Quando a grelha esfriar, enxágue-a com água.

Lubrificação das Válvulas de Gás

Com o tempo, as válvulas de gás podem ficar emperradas, dificultando a sua abertura/fechamento. Neste caso, é recomendável limpar o interior da válvula e lubrificá-la.

Observação: Este procedimento deve ser realizado por um técnico autorizado pelo fabricante.

Dicas úteis

Dicas úteis sobre o uso dos queimadores

Para obter o melhor desempenho, siga estas diretrizes gerais:

- Use a panela apropriada para cada queimador (consulte a tabela) para evitar que a chama atinja as laterais da panela;
- Sempre use panelas de fundo plano e mantenha a tampa;
- Quando o conteúdo começar a ferver, gire o botão para "Baixo".

Queimador	Ø Diâmetro da panela (cm)
Queimador auxiliar	10~14
Queimador semirrápido	16~20
Queimador rápido	22~24
Queimador wok de anel triplo	26~28

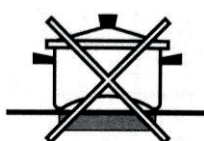
Para identificar o tipo de queimador, consulte os modelos na seção "Especificações do queimador e bico".

Dicas úteis sobre o uso do queimador para rechaud retangular para peixe. Os dois queimadores centrais, ou queimadores de rechaud retangular para peixe, têm forma elíptica e podem ser girados até 90°. Isso flexibiliza as formas de uso do cooktop. Para girar os dois queimadores centrais em 90°, siga os seguintes passos:

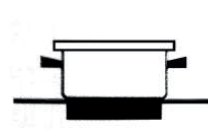
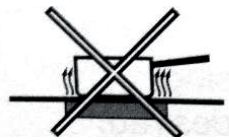
- Certifique-se de que os queimadores estejam frios;
 - Levante completamente o queimador de seu suporte;
 - Recoloque-o no suporte na posição desejada;
 - Certifique-se de que os queimadores estejam posicionados corretamente antes de usar.
- Além disso, os dois queimadores centrais podem ser usados em conjunto ou separadamente com panelas diferentes.

Para obter o melhor desempenho, leve em consideração o seguinte:

- Todos os tipos de panelas podem ser usados na superfície de cozimento de vidro cerâmico. No entanto, é importante que o fundo seja perfeitamente plano. Panelas com fundo mais espesso distribuem o calor de forma mais uniforme.



O diâmetro do fundo da panela deve ter pelo menos o mesmo tamanho da área de cozimento, para que todo o calor produzido pelo elemento de aquecimento seja utilizado.



- Certifique-se de que o fundo da panela esteja sempre seco e limpo para garantir um bom contato entre a panela e a superfície de cozimento. Isso também prolonga a vida útil das panelas e da superfície de vidro cerâmico.
- Não use as mesmas panelas usadas nos queimadores a gás, pois o calor concentrado que eles produzem pode deformar o fundo da panela. Portanto, você não obterá os melhores resultados ao usar essas panelas na superfície de vidro cerâmico.

O diâmetro do fundo da panela deve ter pelo menos o mesmo tamanho da área de cozimento, para que todo o calor produzido pelo elemento de aquecimento seja utilizado.

Problemas

Se você perceber que o fogão a gás parou de funcionar de repente ou não está funcionando corretamente. Antes de ligar para o serviço de atendimento ao cliente para obter assistência, vamos verificar o que podemos fazer.

Primeiramente, verifique e confirme se não há interrupções no fornecimento de gás e elétrico.

Especialmente se as válvulas de gás estiverem abertas.

O queimador não acende ou a chama não fica uniforme ao redor do queimador.

Verifique se:

- Os orifícios de gás no queimador não estão obstruídos;
- Todas as partes móveis que compõem o queimador estão fixadas corretamente;
- Não há fluxo de ar em torno da superfície de cozimento.

A chama não permanece acesa no queimador com termopar.

Verifique se:

- Você pressiona o botão completamente;
- Você mantém o botão pressionando por tempo suficiente para ativar o termopar.
- Os orifícios de gás não estão obstruídos na área correspondente ao termopar.

A chama se apaga ao girar o botão para a posição "Baixa".

Verifique se:

- Os orifícios de gás não estão obstruídos.
- Não há fluxo de ar em torno da superfície de cozimento.
- O mínimo foi ajustado corretamente (consulte a seção "Regulagem mínima").

A panela não fica estável.

Verifique se:

- O fundo da panela está perfeitamente plano.
- A panela está centrada corretamente no queimador.
- As grades de suporte não foram invertidas.

Depois de verificar tudo isso, se o fogão a gás ainda não estiver funcionando corretamente, ligue para a Central de Atendimento ao Cliente e informe:

- O tipo de problema.
- O número do modelo do fogão a gás (Modelo ...) conforme indicado na embalagem.

Nunca chame técnicos não autorizados pelo fornecedor e recuse o uso de peças sobressalentes que não sejam do fabricante.

Instruções de instalação para embutir

As seguintes instruções são direcionadas ao instalador qualificado, para que os procedimentos de instalação e manutenção sejam seguidos da maneira mais profissional e experiente possível.

Importante: desconecte a conexão elétrica antes de realizar qualquer manutenção ou trabalho de rotina.

Instalação do fogão a gás embutido

Os fogões a gás são projetados com grau de proteção contra aquecimento excessivo, o eletrodoméstico pode ser instalado ao lado de armários, e a altura não deve exceder a do fogão.

Para uma instalação correta, as seguintes precauções devem ser seguidas:

- a) O fogão pode ser instalado em uma cozinha, sala de jantar ou quarto, mas não em um banheiro.
- b) Os móveis posicionados próximos à unidade e que sejam mais altos que as bancadas, devem estar a uma distância mínima de 110 mm da borda da bancada.
- c) Os armários devem ser posicionados próximos ao exaustor a uma altura mínima de 420 mm (Fig. 5).

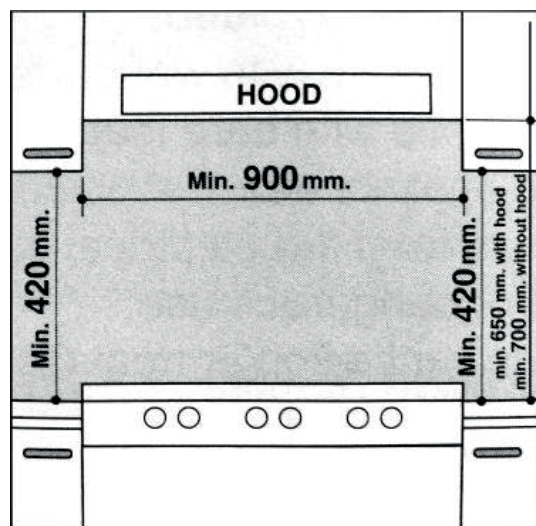


Fig. 5

- d) O fogão deve ser instalado diretamente sob um armário, sendo que este deve estar a pelo menos 700 mm da bancada, como mostrado na Fig. C.
- e) As peças de fixação (ganchos, parafusos) são fornecidas para fixar o fogão na bancada, que deve ter entre 20 e 40 mm de espessura (consulte a Fig. 6).

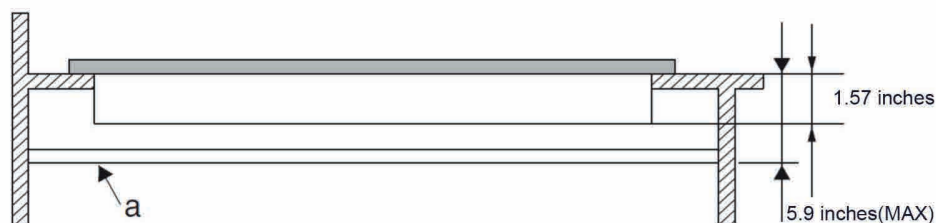
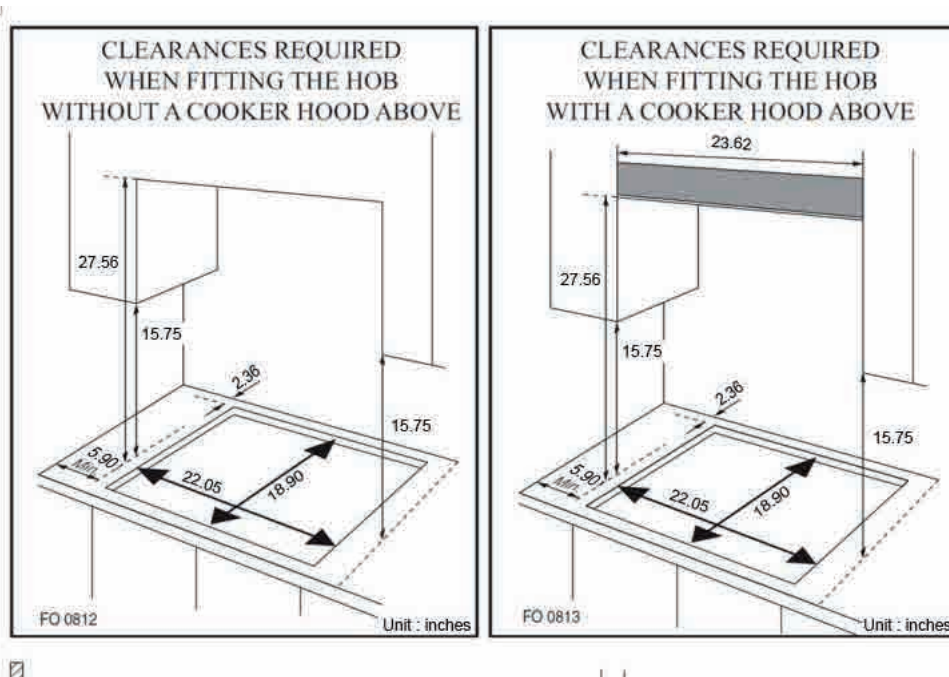
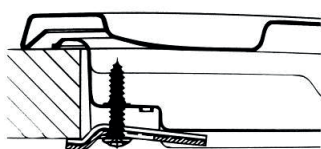
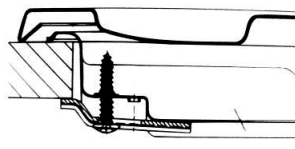


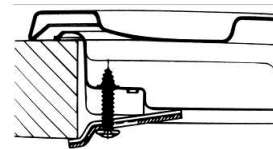
Fig. 6



Posição do gancho para
H=0.79 polegadas
no topo



Posição do gancho para
H=1.58 polegadas
no topo

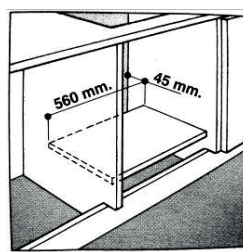
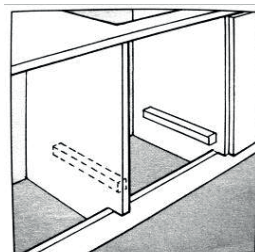


Posição do gancho para
H=1.91 polegadas
no topo

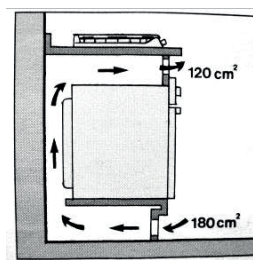
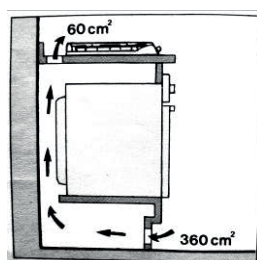
Observação: Utilize os ganchos incluídos na "sacola de acessórios"

f) No caso do fogão a gás não ser instalado sobre um forno embutido, um painel de madeira deve ser inserido para isolamento. Este painel deve ser colocado a uma distância mínima de 20 mm do fundo do fogão.

Importante: Ao instalar o fogão sobre um forno embutido, o forno deve ser colocado sobre duas tiras de madeira; no caso de uma superfície de armário de junção, lembre-se de deixar um espaço de pelo menos 45 x 560 mm no fundo.



Ao instalar o fogão sobre um forno embutido sem ventilação forçada, certifique-se de que haja entradas e saídas de ar para ventilar adequadamente o interior do armário.



Conexão de gás para fogão a gás

O fogão a gás deve ser conectado ao fornecimento de gás por um instalador registrado. Durante a instalação, é fundamental instalar uma torneira de gás aprovada para isolar o fornecimento do fogão para facilitar qualquer remoção ou manutenção subsequente. Conecte o fogão à rede de gás natural ou gás liquefeito, o que deve ser feito de acordo com a regulamentação em vigor e somente após verificar se é adaptável ao tipo de gás a ser usado. Caso contrário, siga as instruções indicadas no parágrafo "Adaptação a diferentes tipos de gás". No caso de conexão com gás liquefeito por tanque, use reguladores de pressão que estejam em conformidade com a regulamentação em vigor.

Importante: Para fins segurança, para a regulagem correta do uso do gás e vida útil longa do fogão, certifique-se de que a pressão do gás esteja de acordo com as indicações na tabela 1 "Especificações do queimador e bico".

Conexão com tubo não flexível

(cobre ou aço)

A conexão à fonte de gás não deve criar pontos de pressão em nenhuma parte do fogão a gás.

O fogão é equipado com um conector em forma de "L" ajustável e uma junta para o fornecimento de gás.

O conector deve ser desmontado e a junta substituída.

O conector de alimentação do gás ao fogão é rosqueado 1/2 no cilindro de gás.

Conexão com tubo de aço flexível

O conector de alimentação de gás para o fogão é rosqueado ao conector de 1/2" para tubo de gás redondo. Use apenas tubos e juntas de vedação que estejam de acordo com os padrões atualmente em vigor. O comprimento máximo dos tubos flexíveis não deve exceder 2000 mm. Quando a conexão for feita, certifique-se de que o tubo de metal flexível não toque em nenhuma parte móvel e não seja esmagado.

Verifique a vedação

Após a instalação do fogão, verifique se todas as conexões estão devidamente vedadas, use água com sabão para testar, nunca use chama.

Conexão elétrica

O fogão é equipado com um cabo de alimentação elétrica tripolar projetado para ser usado com corrente alternada, de acordo com as indicações na placa de classificação localizada sob o fogão. O cabo de aterramento pode ser identificado pela sua cor amarelo-verde. No caso de instalação sobre um forno elétrico embutido, as conexões elétricas para o fogão e o forno devem ser independentes, não apenas por questões de segurança, mas também para facilitar a remoção futura.

Conexão elétrica para fogão a gás

Adapte o cabo de alimentação com um plugue padrão para a taxa de demanda indicada na placa de classificação ou conecte-o diretamente à rede elétrica. Neste último caso, um interruptor de polo único deve ser colocado entre o fogão e a rede elétrica, com uma abertura mínima entre os contatos de 3 mm em conformidade com os códigos de segurança atuais (o cabo de aterramento não deve ser interrompido pelo interruptor). O cabo de alimentação deve ser posicionado de forma que não atinja uma temperatura superior a 50°C em relação à temperatura ambiente em qualquer ponto.

Antes da conexão real, certifique-se de que:

- O fusível e o sistema elétrico possam suportar a carga exigida pelo fogão;
- O sistema de fornecimento elétrico esteja equipado com uma conexão de aterramento eficiente de acordo com as normas e regulamentações previstas em lei;
- O plugue ou interruptor estejam facilmente acessíveis.

Importante: os fios no cabo principal são coloridos de acordo com o seguinte código:

Verde e Amarelo - **Terra**

Azul - **Neutro**

Marrom - **Fase**

Como as cores dos fios no cabo principal podem não corresponder às marcações coloridas identificando os terminais em seu plugue, proceda da seguinte maneira: Conecte o fio Verde e Amarelo ao terminal marcado com "E" ou  ou Verde ou Verde e Amarelo.

Conecte o fio Marrom ao terminal marcado com "L" ou Preto.

Conecte o fio Azul ao terminal marcado com "N" ou Branco.

Tabela 1: Especificações dos queimadores e bicos
Adaptação do fogão a gás para diferentes tipos de gás

		GN		GLP	
Queimador		Capacidades Nominais do Queimador (BTU)	Bico 1/100 (mm)	Capacidades Nominais do Queimador (BTU)	Bico 1/100 (mm)
A	Auxiliar	3400	90	3400	57
	Semirrápido	6000	117	6000	77

	Rápido	8500	141	8500	89
	Anel Triplo	11000	158	11000	104
B	Auxiliar	3400	90	3400	57
	Semirrápido	6000	117	6000	77
	Rápido	10000	157	10000	96
	Anel Triplo	13500	190	13500	114
Pressões de fornecimento		5" W.C.		10" W.C.	

TABELA 2: Como converter fonte de gás
Ajuste do fluxo da válvula redutora

Queimadores	Chama	Como converter o	Como converter o
		fogão GLP	fogão para gás natural
		para gás natural	Gás para GLP
Queimadores regulares	Chama alta	Substitua o bico do	Substitua o bico do
		queimador de acordo com	queimador de acordo com
		as diretrizes na	as diretrizes na
		tabela 1	tabela 1
	Chama economizadora	Solte o fuso de	Solte o fuso de
		regulagem (veja a figura 7 abaixo)	regulagem (veja a figura 7 abaixo)
		e ajuste a chama	e ajuste a chama

Ajuste da válvula

O ajuste da válvula deve ser feito com o botão de controle ajustado na posição de chama economizadora com o queimador ligado.

Remova o botão e ajuste a chama com uma pequena chave de fenda (consulte a figura 7 abaixo).

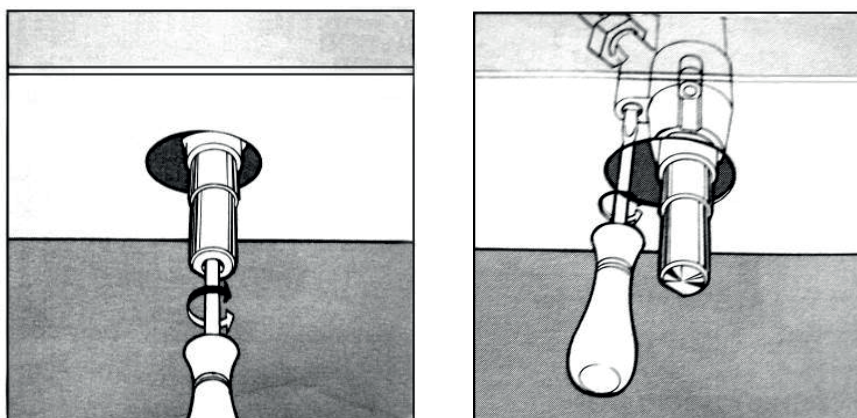


Fig. 7

Para verificar a chama ajustada: aqueça o queimador na posição totalmente aberta por 10 minutos. Em seguida, gire o botão para a posição de economia. A chama não deve apagar nem mover para o bico. Se apagar ou mover para o bico, reajuste as válvulas.

Seleção de chama

À medida que os queimadores são ajustados corretamente, a chama deve ficar azul clara e a chama interna deve ficar clara. O tamanho da chama depende da posição do botão de controle relacionado.

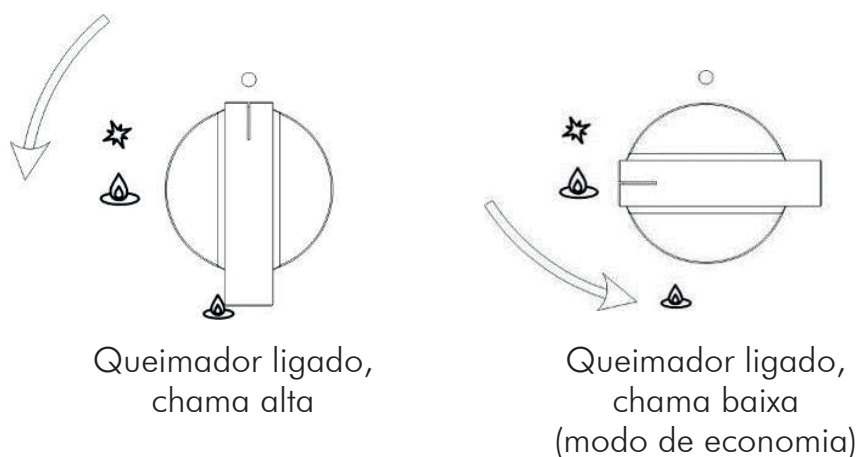


Fig. 8

Veja na figura 8 as diversas opções de operação (seleção do tamanho de chama); o queimador deve ser ajustado para uma chama alta durante a fase inicial de cozimento, para que a comida ferva rapidamente. Em seguida, deve-se girar o botão para a posição de chama de economia para manter o cozimento. É possível ajustar a chama de forma contínua.

É proibido ajustar a chama alta entre as posições Queimador Desligado e Queimador Ligado.

Uma quantidade elevada de energia pode ser conservada se o fogão for usado adequadamente, os parâmetros forem projetados corretamente e as painéis apropriadas forem usadas. A conservação de energia pode ser a seguinte:

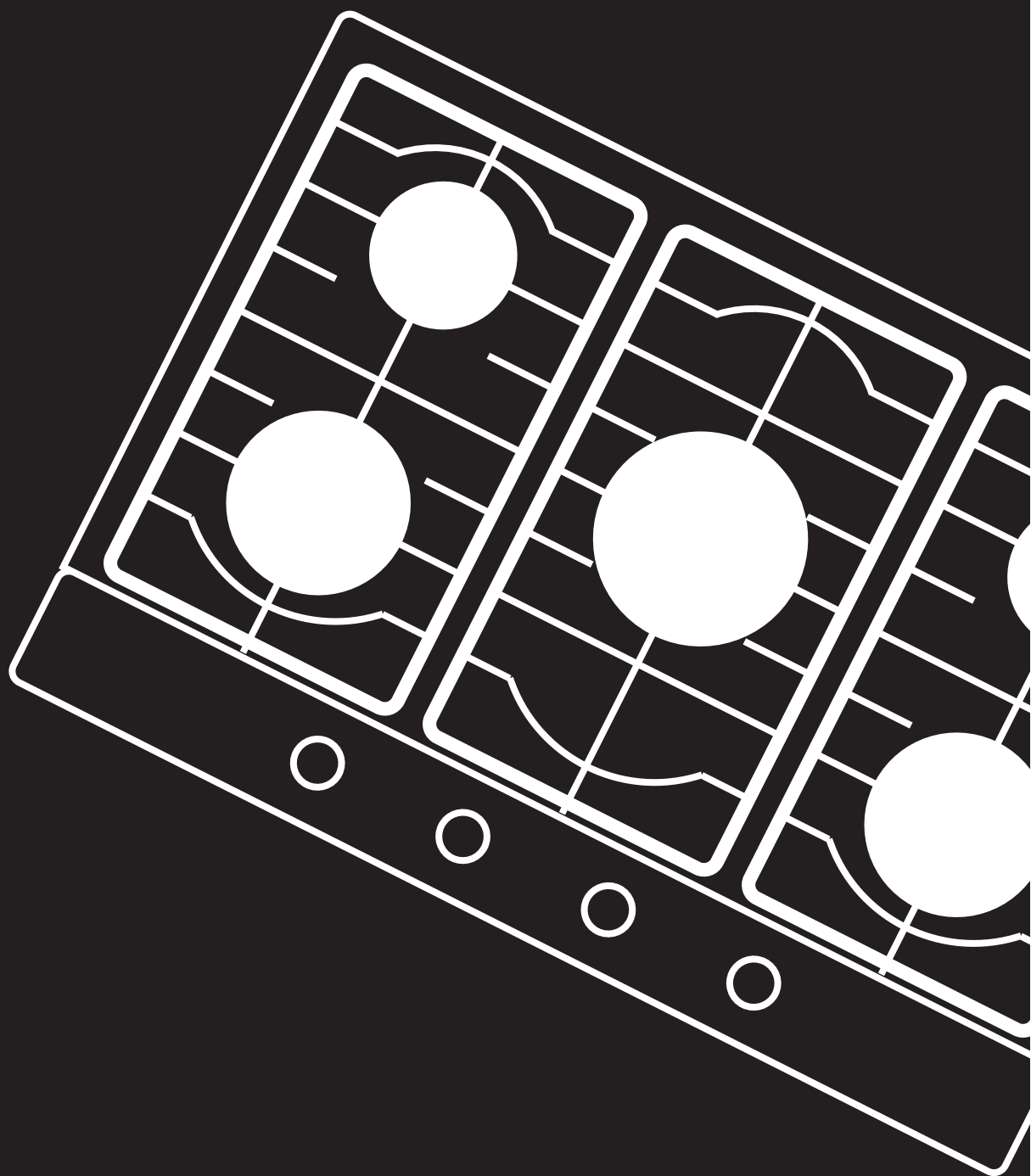
Até 60% é conservado quando painéis adequados são usados,
Até 60% é conservado quando a unidade é operada corretamente e a chama adequada é escolhida.

É uma condição prévia para uma operação eficiente e econômica do fogão que os queimadores estejam sempre limpos (especialmente as ranhuras de chama e os bicos).

Adaptação a diferentes tipos de gás.

AVISO:

- A. "Antes da instalação, certifique-se de que a condição de distribuição local (natureza da pressão do gás) e o ajuste do aparelho sejam compatíveis."
- B. "As condições de ajuste para este eletrodoméstico estão indicadas na etiqueta de classificação."
- C. "Este fogão a gás não está conectado a um dispositivo de evacuação de produtos de combustão. Ele deve ser instalado e conectado de acordo com as regulamentações de instalação em vigor. Deve-se dar atenção especial aos requisitos relevantes de ventilação."
- D. "AVISO: O uso de um fogão a gás pode gerar a produção de calor, umidade e produtos de combustão no ambiente em que está instalado. Certifique-se de que a cozinha esteja bem ventilada, especialmente quando o fogão estiver em funcionamento: mantenha os orifícios de ventilação naturais abertos ou instale um dispositivo de ventilação mecânica."



CONHEÇA MAIS - WWW.CUISINARTBRASIL.COM.BR

ELETRODOMÉSTICOS - ELETROPORTÁTEIS - UTILIDADES DOMÉSTICAS