

MANUAL DE INSTRUÇÃO

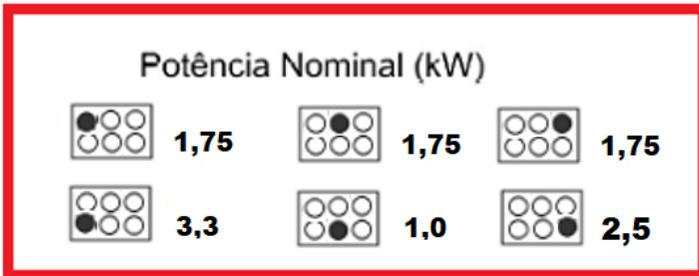
COOKTOP STEEL 6



Muito obrigado por ter escolhido a Cookerhood e seus produtos para a sua cozinha. Este Cooktop foi cuidadosamente desenvolvido com os melhores materiais existentes no mundo. Entretanto é importante a leitura deste manual para que se tenha resultados satisfatórios na utilização do eletrodoméstico.

AVISO

- a) Antes da instalação certifique-se de que a conexão do gás é compatível com a conexão do cooktop.
- b) A mangueira do gás não deverá entrar em contato com qualquer quina pontuda.
- c) Sempre desconecte o eletrodoméstico quando for necessária a manutenção.



1. Não coloque nenhum material explosivo perto do eletrodoméstico.
2. A instalação e manutenção deve ser conduzida por uma empresa qualificada ou agente de instalação certificado.
3. A instalação elétrica deve ser feita utilizando também o fio terra.
4. O tipo de gás e a pressão de quem está de acordo com a especificação do cooktop.
5. A mangueira do gás deve estar de acordo com as especificações do Inmetro.
6. O cooktop deverá estar instalado numa bancada que pode resistir a uma temperatura de 80°C acima da temperatura ambiente e pode resistir a um peso de 30 Kg.
7. A empresa não se responsabiliza por qualquer dano resultante de instalação inadequada.
8. O cooktop não é equipado com exaustor, portanto deve ser instalado e operado em um ambiente bem ventilado.
9. Faça o corte na bancada a ser instalada de acordo com o desenho que vai dentro da embalagem.
10. É importante que toda a instalação seja feita por um **profissional habilitado**.

INSTRUÇÃO DE USO:

CUIDADO

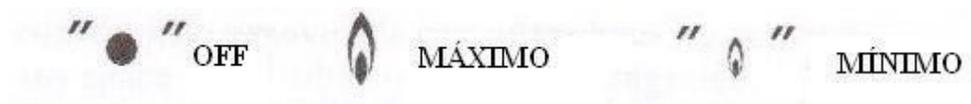
Uso de eletrodoméstico a gás resulta na produção de calor e umidade dentro do ambiente que é instalado.

Tenha a certeza que a cozinha é bem ventilada.

O uso prolongado do fogão poderá aquecer o ambiente de maneira que será necessário a abertura de uma janela para a ventilação.

Quando terminar de utilizar o cooktop é importante deixar o gás fechado.

Como utilizar as chamas: Cada chama tem um controle independente que abre ou fecha a válvula de gás. O queimador pode ser regulado pelo botão de controle. Veja figura abaixo.



IGNIÇÃO

- 1) Aperte e gire o botão de controle correspondente sentido anti-horário de maneira que a posição chegue até o marcador. Depois da ignição não solte o botão de controle até que a válvula de segurança esteja aberta e que leva em média de 5 a 10 segundos.
- 2) Quando ignição falhar repita o processo acima em um minuto e tenha a certeza que todos os processos de ignição estejam completados em 15 segundos.
- 3) Depois de cozinhar pressione e gire a botão de controle sentido horário até na marca zero e feche o fornecimento de gás.
- 4) No painel de controle há figuras que mostram cada botão de controle correspondente selecione a chama desejada de acordo com a necessidade de potência para o cozimento.

Quando você sentir o odor de gás corte imediatamente o suprimento de gás.

Abra a janela rapidamente. Não

utilize o eletrodoméstico.

Não utilize o botão de controle e não ligue a luz. Ligue para a empresa responsável pela manutenção do eletrodoméstico.

Limpeza e Manutenção

Antes de qualquer limpeza e manutenção é importante que o eletrodoméstico esteja desligado da tomada e ter a certeza que o eletrodoméstico e suas peças estão **frias**. Caso molhe em água fria as trepes e espalhadores ainda quentes, poderá deformá-los.

Regularmente, cheque se a mangueira está em bom estado, que não haja nenhum sinal de abrasão ou quebra. Não utilize equipamentos de limpeza a vapor, pois o vapor quando toca no aparelho pode causar danos.

Limpando as Chamas

Retire as chamas para limpeza com sabão, o melhor é utilizar um pano macio que também é utilizado para a limpeza de produtos de prata.

Durante ou depois de limpar, tenha a certeza de que as trepes e espalhadores sejam colocados de volta nas posições correspondentes.

É muito importante verificar as posições das chamas, pois a colocação nos lugares podem resultar em danos muito sérios.

ATENÇÃO

Não ligue as chamas se elas estiverem fora do lugar para evitar danos a partes elétricas do sistema de ignição.

Como remover a chama corretamente:

É muito importante verificar o copo da chama “F” e a tampa do queimador “C” estão em seus lugares corretos ou não.

Não se deve ignorar este fato, pois caso contrário poderá ocorrer sérios danos.

Regularmente verifique o pino de ignição “S” e o mantenha sempre limpo para a garantia de uma ignição rápida. Veja figura

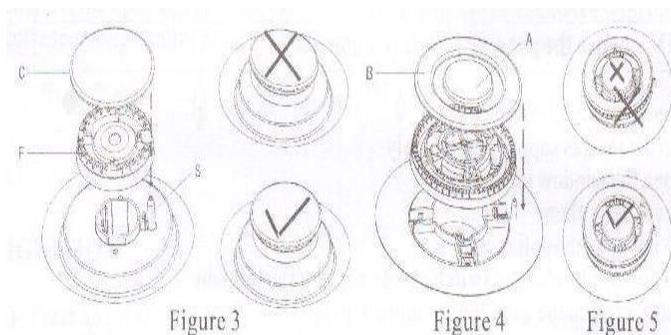
3.

A Tripla Chama.

A tripla chama também devera estar no lugar certo como é mostrado na figura 4.

Uma vez da chama está fixada, não a remova mais.

Coloque as capas das chamas “A e B” como mostra na figura 5.



Termo de Garantia

O cooktop Cookerhood é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 12 meses contados a partir da data da emissão da Nota Fiscal de venda correspondente ao produto a ser garantido.

- 3 primeiros meses – garantia legal.

Ficam invalidadas as garantias legal e/ou especial se:

- O cooktop COOKERHOOD for instalado ou utilizado em desacordo com o Manual de Instruções.
- O cooktop COOKERHOOD for ligado em tensão diferente da especificada.
- Na instalação ou uso não forem observadas as especificações e recomendações do manual de instruções, tais como, nivelamento do produto, adequação do local para instalação, compatível com o produto.
- O cooktop COOKERHOOD tiver recebido maus tratos, descuidos riscos, deformações ou similares em consequência da utilização, bem como aplicação de produtos químicos, abrasivos ou similares que provoquem danos a qualidade do material ou componente ou ainda, sofrido alterações, modificações ou consertos executados por pessoas ou entidades não credenciadas pela COOKERHOOD.

- O defeito tiver sido causado por acidente ou má utilização do produto pelo Consumidor.

Serviço de Atendimento Cookerhood
SAC: (62)3576-2111

