



MANUAL DE INSTALAÇÃO E DO USUÁRIO



COOKTOP PM365SOX

COOKTOP PM365OOX

Da mesa de nosso presidente

Prezado novo proprietário de um produto Bertazzoni, nossa empresa traz para os lares de todo mundo aparelhos de cozinha lindos, de alto desempenho, que os ajudam a realizar seus sonhos.

Nós unimos a altíssima qualidade da mão de obra Italiana com a precisão técnica, a vanguarda em manufatura, gerando tranquilidade para nossos clientes.

Nossa marca eleva o preparo de alimentos a uma nova dimensão onde sabor, diversão, e estilo de vida - os valores de nossa terra – se juntam.

Construímos esta empresa com uma paixão sem igual e a dedicação do empresariado familiar.

Nossos pais nos deixaram o legado.

Nossos filhos o herdarão.

Está em nossas mentes, nossos corações, nossas almas.

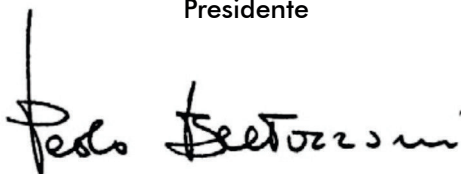
Desde 1882, nosso nome está nos produtos que produzimos.

Temos orgulho – e ao mesmo tempo, humildade – de nosso legado. Esta empresa é a Bertazzoni.

Somos a Bertazzoni.

E juramos continuar a construir essa grande empresa para o futuro.

Paolo Bertazzoni
Presidente

A handwritten signature in black ink, reading "Paolo Bertazzoni". The signature is written in a cursive, flowing style with a large initial 'P'.

ÍNDICE

INTRODUÇÃO	4
RESPONSABILIDADE DO FABRICANTE	4
PROTEÇÃO AMBIENTAL	5
EMBALAGENS PLÁSTICAS	5
ETIQUETA DO APARELHO	5
SEGURANÇA	6
DICAS IMPORTANTES	7
ATENÇÃO	7
IMPORTANTE	8
APRESENTAÇÃO DO PRODUTO	9
INSTRUÇÕES TÉCNICAS DE INSTALAÇÃO	10
INSERINDO O FOGÃO DE MESA (COOKTOP) EM SEU NICHOS	10
FIXAÇÃO DA MESA DE COZINHA	12
VENTILAÇÃO DO AMBIENTE	13
POSIÇÃO E VENTILAÇÃO	13
CONEXÃO DO COOKTOP COM O FORNECIMENTO DE GÁS	14
CONEXÃO DO COOKTOP COM O FORNECIMENTO DE CORRENTE ELÉTRICA	15
UTILIZAÇÃO	16
PAINEL DE CONTROLE	16
UTILIZAÇÃO DOS QUEIMADORES	17
MANUTENÇÃO E LIMPEZA	19
SUBSTITUIÇÃO DE COMPONENTES	19

SUBSTITUIÇÃO DOS BICOS INJETORES PARA USO COM OUTROS TIPOS DE GÁS	20
REGULAGEM DA CHAMA MÍNIMA DOS QUEIMADORES	20
LIMPEZA DO PRODUTO	21
SOLUÇÃO DE PROBLEMAS	22
DADOS TÉCNICOS	24
DIAGRAMA ELÉTRICO	25
CERTIFICADO DE GARANTIA	26
ANOTAÇÕES	29

INTRODUÇÃO

LEIA ESTAS INSTRUÇÕES ATENTAMENTE ANTES DE INSTALAR E UTILIZAR O APARELHO.

O fabricante não deve ser responsabilizado por danos materiais ou danos pessoais resultantes da instalação incorreta ou uso inadequado do aparelho.

O fabricante também não se responsabiliza por quaisquer imprecisões devidas a erros de impressão ou transcrição neste folheto.

A aparência das figuras aqui incluídas é apenas para orientação.

O fabricante reserva-se o direito de fazer modificações em seus produtos quando julgar necessário ou benéfico, porém as características essenciais de segurança e desempenho não devem ser afetadas.

ESTE APARELHO FOI CONCEBIDO PARA USO DOMÉSTICO NÃO PROFISIONAL.

Este manual do usuário é parte integrante do aparelho e, portanto, deve ser mantido em um local acessível ao usuário durante toda a vida útil do aparelho.

RESPONSABILIDADE DO FABRICANTE

O fabricante não será responsável por danos materiais ou ferimentos pessoais devido a:

- Uso do aparelho diferente do especificado;
- Não cumprimento das instruções do manual do usuário;
- Adulteração / modificações não autorizadas em qualquer parte do aparelho;
- Uso de peças sobressalentes não originais;
- Este aparelho destina-se a cozinhar alimentos em ambiente doméstico. Qualquer outro uso será considerado impróprio;
- O aparelho não foi projetado para operar com temporizadores externos ou sistemas de controle remoto.

AVISO: a marcação **CE** neste produto é uma declaração, sob responsabilidade total do fabricante, de que o produto cumpre todos os requisitos europeus de saúde, segurança e ambiente definidos na legislação que abrange este tipo de produto.

PROTEÇÃO AMBIENTAL



Pense no meio ambiente ao descartar a embalagem.

Este aparelho está marcado de acordo com a Diretiva Internacional sobre resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos.

Esta diretiva define os padrões para a coleta e reciclagem de resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos.

A embalagem deste aparelho é composta pelos elementos estritamente necessários para garantir uma proteção suficiente durante o transporte. Os materiais de embalagem são totalmente recicláveis, reduzindo assim o seu impacto ambiental. Ajude a proteger o meio ambiente levando em consideração as seguintes dicas:

- Separe os materiais de embalagem para reciclagem;
- Inutilize o aparelho antigo antes de levá-lo para o centro de coleta. Peça às autoridades locais competentes, detalhes sobre o centro de reciclagem mais próximo para onde você pode levar o aparelho antigo;
- Não descarte óleo usado no ralo. Guarde-o em um recipiente fechado e leve à central de reciclagem; se isso não for possível, descarte-o em resíduo misto (desta forma será descartado em instalação monitorada - embora não seja a melhor solução, pelo menos evita a contaminação dos sistemas de esgoto / água).

EMBALAGENS PLÁSTICAS

Perigo de asfixia

- Não deixe a embalagem ou qualquer parte dela ao alcance de crianças.
- Não deixe as crianças brincarem com os sacos plásticos.

ETIQUETA DO APARELHO

A etiqueta do aparelho contém os dados técnicos, o número de série e a marca do aparelho. A etiqueta do aparelho está localizada na parte inferior do produto e não deve ser removida em nenhum momento.

SEGURANÇA

A sua segurança e a de terceiros é muito importante.
ESTE MANUAL E SEU PRODUTO TÊM INFORMAÇÕES IMPORTANTES DE
SEGURANÇA. LEIA ATENTAMENTE E GUARDAR PARA FUTURA REFERÊNCIA.



Este é o símbolo de alerta de segurança.
Alerta sobre situações que podem trazer ferimentos ou riscos à sua
vida, ou a terceiros.

As mensagens de segurança que estarão no manual, virão após o símbolo
 e a palavra “PERIGO” ou “ADVERTÊNCIA”.

Estas duas palavras significam:



PERIGO

Existe o risco de: perda de vida ou de ocorrência de danos graves ao utilizador
se as instruções não forem seguidas imediatamente.



ADVERTÊNCIA

Existe o risco de: perda de vida ou de ocorrência de danos graves ao utilizador
se as instruções não forem seguidas imediatamente.

Todas as mensagens de segurança mencionam qual é o risco em potencial,
como reduzir as chances de ferimento e o que pode acontecer se as instruções
não forem seguidas.



ADVERTÊNCIA



Risco de Choque Elétrico!

Desligue o disjuntor antes de efetuar qualquer manutenção
no produto.

Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.

Não remova o pino de conexão terra.

Ligue a uma tomada tripolar aterrada.

Não use adaptadores, benjamins ou T's.

Não use extensões.

Não seguir estas instruções pode trazer risco de morte,
incêndio ou choque elétrico.

DICAS IMPORTANTES

- Antes de iniciar a instalação, certifique-se de que todos os manípulos estejam na posição “DESLIGADO”;
- Instale e posicione o cooktop estritamente de acordo com as instruções contidas neste manual;
- Atenção ao retirar o produto da embalagem, apoie-o cuidadosamente em uma superfície;
- Seu cooktop deve ser instalado em um local arejado, livre de correntes de ar que apaguem as chamas;
- O cabo de alimentação é fornecido junto com o produto;
- A instalação da rede de gás deve ser feita por um técnico qualificado;
- O posicionamento incorreto das trempes pode riscar o cooktop e gerar instabilidade das painéis durante o uso. Para evitar isso, certifique-se de que as trempes estão posicionadas corretamente e os apoios de borracha na parte inferior da trempe estejam fixados;
- Certifique-se de que os fios elétricos de outros aparelhos, próximos do cooktop, não entrem em contato com peças quentes;
- Não utilize painéis com fundos arredondados ou abaulados;
- Só use utensílios com cabos ou alças secas. Cabos molhados ou úmidos, em superfícies quentes, podem provocar queimaduras causadas por vapor. Não deixe que as alças ou cabos dos utensílios entrem em contato com os queimadores que estejam quentes;
- Não use artigos de vestuário frouxos ou dependurados, quando estiver usando o cooktop, nem toalhas ou panos grandes de cozinha, para segurar os cabos ou as alças dos utensílios;
- Não armazene álcool, produtos de limpeza, qualquer outro líquido ou vapor inflamável próximo deste cooktop;

ATENÇÃO

- Se a superfície estiver danificada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- Mantenha crianças longe do cooktop enquanto estiver em uso ou após o uso, enquanto estiver quente;
- Recomenda-se que crianças sejam vigiadas para assegurar que não brinquem com o aparelho;
- Este eletrodoméstico não deve ser usado por crianças, pessoas com reduzida capacidade física, sensorial ou mental ou sem competência para tal, a não ser com supervisão ou instruções sobre o uso feitas por pessoa responsável;
- Certifique-se de que as trempes do seu cooktop e os queimadores estejam corretamente encaixados;
- Seu cooktop é destinado exclusivamente para uso doméstico;

- Não é recomendada a instalação do produto em áreas externas;
- Nunca utilize dois queimadores para aquecer uma panela ou recipiente grande;
- Após utilizar o cooktop, verifique se os manípulos estão desligados;
- Não pendurar panos, roupas e similares próximo ao produto;
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o produto;
- Após a instalação do aparelho, os componentes elétricos devem permanecer inacessíveis ao usuário;
- Deixe o produto esfriar antes de limpar ou realizar a manutenção do cooktop.
- Em caso de queda ou impacto com o produto, não o utilize e chame a Rede de Serviços do Fabricante;
- Não conserte ou substitua qualquer peça do cooktop, a não ser que seja especificamente recomendado neste manual. Todos os demais serviços de manutenção devem ser executados por um técnico da Rede de Serviços do Fabricante, e serão cobrados após o período de garantia;
- Nossos produtos foram desenvolvidos de acordo com as normas brasileiras que regem as temperaturas máximas admissíveis. Recomendamos cuidados com as partes que aquecem durante o uso;
- O fabricante não se responsabiliza pelo não cumprimento das recomendações deste manual ou pelo uso impróprio do produto.

IMPORTANTE

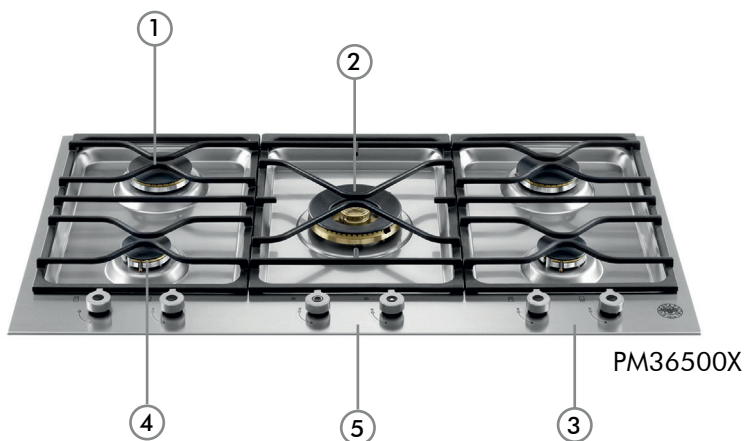
Ao sentir cheiro de gás dentro de casa, tome as seguintes providências:

- Feche o registro de gás da casa;
- Abra todas as janelas e portas para ventilar o ambiente;
- Não acenda qualquer tipo de chama ou faísca;
- Não acenda as luzes nem outro aparelho elétrico (exemplo: ventilador, exaustor);
- Caso você não identifique o problema, contate a Rede de Serviços do Fabricante ou, se o gás é fornecido pela rede pública, chame a companhia de gás do seu Estado.

APRESENTAÇÃO DO PRODUTO



1. Queimador Dual Flame de 5.000 W
2. Queimador rápido
3. Manípulos de controle dos queimadores
4. Queimador semirrápido
5. Manípulos de controle do queimador Dual Flame



1. Queimador rápido
2. Queimador Dual Flame de 5.000 W
3. Manípulos de controle dos queimadores
4. Queimador semirrápido
5. Manípulos de controle do queimador Dual Flame

INSTRUÇÕES TÉCNICAS DE INSTALAÇÃO

A instalação, regulagens, mudanças e manutenção mencionados nesta parte do manual deverão ser conduzidos somente por pessoal técnico qualificado. Uma instalação feita de modo errado poderá causar danos a pessoas, animais ou objetos que não poderão ser imputados ao fabricante ou ao importador.

Itens de segurança ou componentes de regulação automática do produto poderão ser sempre alterados pelo fabricante, importador ou oficina técnica autorizados a efetuarem tal mudança.

INSERINDO O FOGÃO DE MESA (COOKTOP) EM SEU NICHU

Quando tiver removido as peças de sua embalagem interna, verifique se o cooktop está intacto e adequado para utilização. O tipo de gás para o produto está indicado em uma etiqueta na parte de baixo da mesa de cocção do produto.

Se estiver em dúvida, não utilize o produto e contate o SAC da Fabricante (nº encontra-se na contracapa do manual).

As peças que fazem parte da embalagem (poliestireno, sacos plásticos, caixas, grampos, etc) podem ser objetos perigosos e devem ser mantidos longe do alcance de crianças. Considere as dimensões críticas do produto (tabela 1) antes de fazer a abertura do nicho do produto na superfície do tampo ou bancada (dimensões relativas, ver figuras 1 e 2).

Requisitos:

1. DISTANCIAMENTOS ACIMA DO COOKTOP (VALORES MÍNIMOS):

Os distanciamentos mínimos deverão estar de acordo com os valores mínimos indicados na tabela 1 e mostrados também nas figuras 1 e 2. Coifas e dutos de exaustão deverão sempre ser instalados de acordo com as instruções de seus fabricantes. No entanto, de nenhuma maneira, o distanciamento entre o topo do queimador mais alto do aparelho de cocção e a coifa poderá ser menor do que 650mm.

Qualquer outra superfície inflamável (fundo de um armário, por exemplo) que esteja a menos de 600mm do queimador mais alto da superfície de cocção de um aparelho, deverá ser protegida. Cuide também para que nenhum tipo de superfície esteja a menos de 450mm do queimador e que qualquer armário colocado acima de uma superfície de cocção não tenha profundidade superior a 330mm.

2. DISTANCIAMENTOS LATERAIS (VALORES MÍNIMOS):

Os diferentes distanciamentos laterais deverão estar de acordo com os valores mínimos mencionados acima e na tabela 1 e mostrados nas figuras 1 e 2.

A área da superfície de cocção é definida como parte do aparelho aonde a cocção normalmente é feita e não inclui o painel onde os manípulos de controle estão instalados.

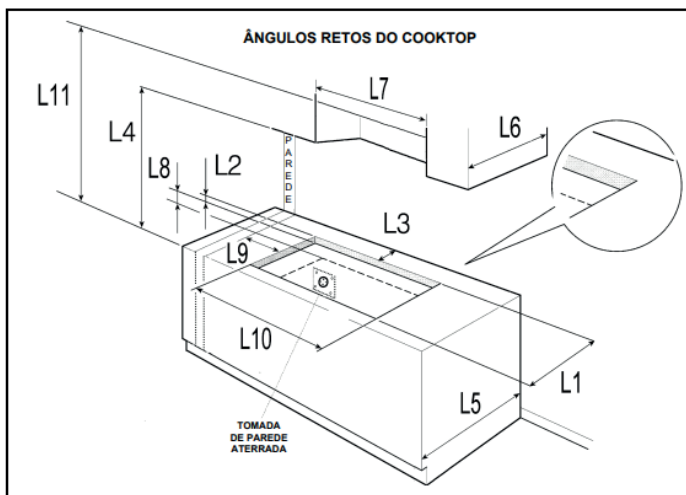


Figura 1

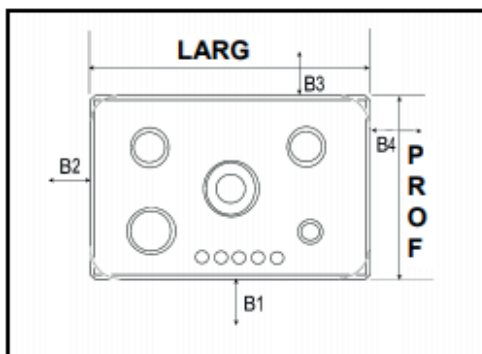


Figura 2

(*) NOTAS SOBRE A TABELA 1, A SEGUIR:

- B1 é o distanciamento mínimo entre a borda frontal do aparelho e a borda frontal do móvel onde esteja instalado.
- B2 e B4 são os distanciamentos mínimos entre as bordas laterais, esquerda e direita, do aparelho e a parede lateral (caso exista).
- B3 é o distanciamento mínimo entre a borda traseira do aparelho e a parede traseira.

Modelos de Cooktops	Tipo A Tipo B	Modelos de Cooktops	Tipo A Tipo B
Distanciamentos mínimos	(mm)	Distanciamentos mínimos	(mm)
L1	500	L10	860
L2	40	L11	915
L3	50	Largura	890
L4	457	Profundidade	520
L5	600	B1 (*)	40
L6	330	B2 (*)	152
L7	925	B3 (*)	40
L8	40	B4(*)	152
L9	172		

FIXAÇÃO DA MESA DE COCÇÃO

Para prevenir que líquidos derramados acidentalmente vazem para espaços / gavetas de armazenamento no armário embaixo do cooktop, este aparelho é fornecido com uma fita especial de vedação. Para colocar a fita, siga cuidadosamente as instruções mostradas na figura 3. Coloque as faixas de vedação de proteção ao longo das bordas da abertura na bancada de trabalho e, cuidadosamente, sobreponha a faixa de vedação final (ver figura 3). Insira o cooktop na abertura feita na bancada. Com uma chave Philips, monte as braçadeiras no fundo do cooktop utilizando-se de parafusos (fornecidos) (ver figuras 3A e 3B). Remova os pedaços das fitas de vedação que se estendam além da base da mesa de cocção.

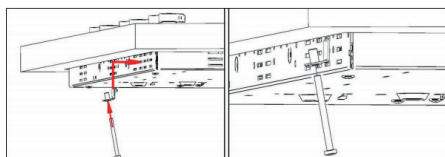
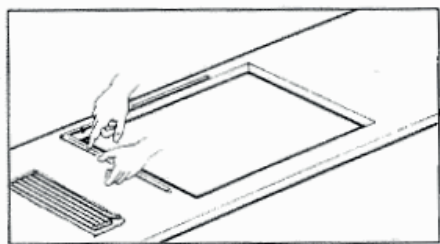


Figura 3A

Figura 3B

INFORMAÇÕES IMPORTANTES REFERENTES À INSTALAÇÃO DO PRODUTO

O cooktop pode ser instalado facilmente, numa posição isolada ou instalado entre dois outros eletrodomésticos na cozinha ou, ainda, entre um eletrodoméstico e uma parede. Além disso, deve-se ter o cuidado adicional de que a parede traseira e as paredes em volta do cooktop possam resistir a temperaturas de até 65°C acima da temperatura ambiente.

A instalação do cooktop deverá ser feita de acordo com as normas vigentes e o produto instalado em um local bem ventilado. Este cooktop não é equipado com componentes que removam subprodutos da combustão. Assim sendo, o cooktop deve ser conectado como mencionado nas normas de instalação acima. Atenção especial deve ser dada à informação abaixo referente a ventilação do ambiente onde o produto for instalado.

VENTILAÇÃO DO AMBIENTE

Para garantir que o cooktop funcione corretamente é necessário que o seu local de instalação seja continuamente ventilado. O volume de ar existente no ambiente não deve ser nunca menor do que 25m³ e a quantidade de ar necessária deve ser baseada nos volumes de ar necessários para uma combustão normal e de ventilação do ambiente. O fluxo natural de ar deverá ser feito através de uma entrada de ar com uma seção mínima de 100cm² (ver figura 4). Essas aberturas deverão ser feita de tal forma que nunca possam ser obstruídas.

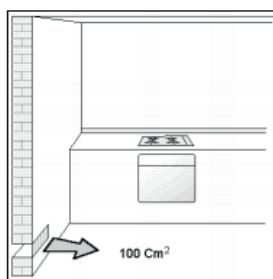


Figura 4

POSIÇÃO E VENTILAÇÃO

Eletrodomésticos de cocção que usem gás deverão sempre remover os subprodutos da combustão através de coifas ligadas a chaminés, dutos de exaustão ou através de conexões diretamente ligadas ao exterior do ambiente (ver figura 5A). Se não for possível dispor-se de uma coifa, deverá ser utilizado um exaustor de parede (externa) e que opere sempre que o cooktop esteja em uso (ver figura 5B). Dessa forma, as normas vigentes referentes à ventilação de ambientes estarão sendo estritamente observadas.

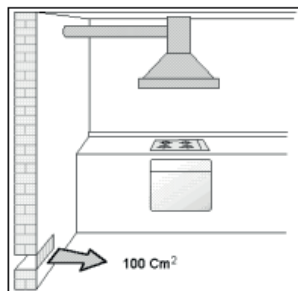


Figura 5A

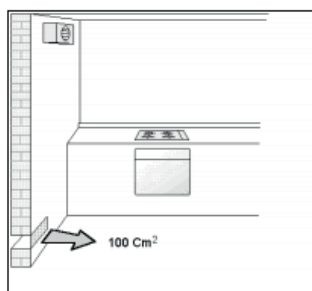


Figura 5B

CONEXÃO DO COOKTOP COM O FORNECIMENTO DE GÁS

Antes de conectar o cooktop ao fornecimento de gás, primeiramente, deve ser removido o tampão plástico de proteção para o fornecimento de gás que é inserido sob pressão na conexão de entrada do gás. Para remover esse tampão basta girá-lo no sentido anti-horário.

Na sequência, assegure-se que os detalhes mostrados na etiqueta na parte de baixo do gabinete sejam compatíveis com sua rede de gás.

Uma etiqueta na última página deste manual e na parte inferior do gabinete do produto mostra as condições para a regulagem do aparelho em termos de tipo de gás e de pressão utilizada.

IMPORTANTE: Este produto deve ser instalado de acordo com as normas vigentes e ser utilizado somente em local bem ventilado.

ATENÇÃO: Lembre-se que a conexão de entrada do gás possui uma rosca cilíndrica para gás de 1/2" de acordo com as normas ABNT NBR ISO 7225:2011. (figuras 6 e 7).

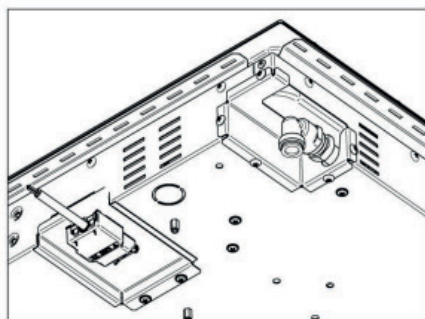


Figura 6

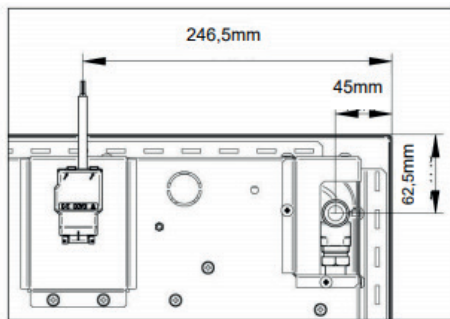


Figura 7

CONEXÃO DO COOKTOP COM O FORNECIMENTO DE ENERGIA ELÉTRICA

A conexão com o fornecimento de energia elétrica deverá ser feita de acordo com as normas e procedimentos em vigor.

Antes de efetuar a conexão, por favor, certifique-se que:

- A carga elétrica de todo o Sistema e das tomadas sejam compatíveis com a potência máxima do produto (veja a etiqueta na parte de baixo do gabinete do produto).
- As tomadas e o sistema elétrico esteja equipado com uma conexão aterrada eficiente de acordo com as normas e procedimentos vigentes. Nenhum tipo de responsabilidade poderá ser demandado caso essas normas e procedimentos não sejam respeitados.

Quando a conexão com a rede elétrica for feita através de uma tomada: Instale o cabo elétrico do seu cooktop num plugue padrão (não incluso) que seja apropriado para a carga elétrica indicada. Conecte os fios de acordo com diagrama mostrado na figura 8 cuidando para que seja respeitado os pares correspondentes listados abaixo:

Letra L (fase) = fio na cor marrom;
Letra N (neutro) = fio na cor azul;
Símbolo " " terra = fio nas cores verde-amarelo.

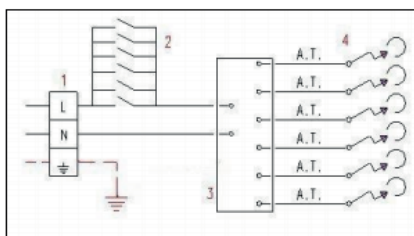


Figura 8

- Cabo elétrico deve ser posicionado de tal forma que não possa atingir uma temperatura de 75°C acima da temperatura ambiente em nenhum ponto.
- Não utilize adaptadores e/ou extensões elétricas pois os mesmos poderão causar falsos contatos elétricos e superaquecer.

Quando a conexão for feita diretamente com a rede elétrica:

- Coloque uma chave de polo simples entre o cooktop e a rede elétrica. A chave deverá suportar uma carga elétrica adequada para o produto com uma abertura mínima de 3mm entre os contatos.
- Lembre-se que o fio terra não deve ser interrompido pela chave.
- Alternativamente, a conexão elétrica poderá ser também protegida por uma chave mais sensível.
- Salientamos que o fio verde-amarelo de aterramento deve ser conectado a um Sistema de aterramento eficiente.

ATENÇÃO: Este produto está de acordo com os regulamentos das diretivas Europeias 90/396EEC (Diretiva: Gás) com referência a aparelhos à gás para uso doméstico e afins, 73/23 (Diretiva: Baixa Voltagem) com referência à segurança elétrica e 2004/108/CE, 93/68 e 89/336 (Diretiva: EMC) com referência à compatibilidade eletromagnética.

Descrição dos esquemas elétricos

1. Terminal dos cabos L Preto
2. Chave de Ignição N Branco
3. Usina T Verde-Amarelo (Terra)
4. Vela de Ignição

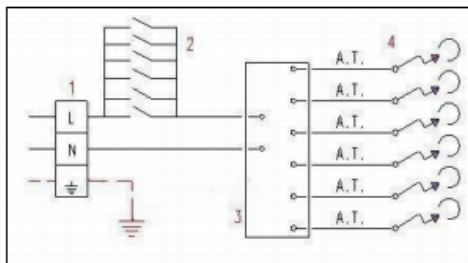


Figura 8

UTILIZAÇÃO

PAINEL DE CONTROLE

No painel de controle, símbolos de pequenas dimensões mostram a função de cada manípulo ou chave. Segue-se a descrição dos controles do cooktop:

Legenda descritiva para os cooktops, figuras 11 e 12		Descrição dos cooktops
1	Queimador Dual Flame	Tipo "A", PM36500X
2	Queimador Rápido	Tipo "B", PM365S0X
3	Queimador Semirrápido	
4	Manípulo queimador Dual Flame Interno	
5	Manípulo queimador Dual Flame Externo	
6	Manípulo queimador Semirrápido	
7	Manípulo queimador Rápido	

UTILIZAÇÃO DOS QUEIMADORES

No painel de controle acima de cada manípulo existe um ícone semelhante que indica a qual o queimador se refere cada um dos manípulos. Os queimadores podem ser ligados de várias maneiras, de acordo com o tipo de produto e de suas características individuais:

- Ignição Manual (isso será sempre possível mesmo que não haja corrente elétrica): Gire o manípulo correspondente ao queimador selecionado na direção anti-horária de tal forma que o manípulo esteja na posição MÁXIMA (isso corresponde à chama alta) e acenda um fósforo, levando-o até o queimador e pressionando o manípulo ao mesmo tempo para que seja liberado o gás no queimador.
- Queimadores equipados com elementos de segurança (termopares): Gire o manípulo correspondente ao queimador selecionado na direção anti-horária de tal forma que o manípulo esteja na posição MÁXIMA (isso corresponde à chama alta) e mantenha o manípulo pressionado para ativar a vela de ignição. Quando o queimador se acender, mantenha o manípulo pressionado por cerca de 10 segundos para que a chama obtida aqueça o termopar. Caso o queimador se apague quando o manípulo for liberado, repita toda a operação novamente.

NOTAS:

- Queimador tipo Dual Flame é composto de dois queimadores (interno e externo); cada um deles opera sua própria válvula de gás de forma independente.
- Recomenda-se que não se tente ligar o queimador se o espalhador de chamas não esteja corretamente colocado.
- Chave "ON" elétrica: Gire o manípulo correspondente ao queimador selecionado na direção anti-horária de tal forma que o manípulo esteja na posição MÁXIMA (isso corresponde à chama alta) e pressione o manípulo somente até o momento que o queimador se acenda.

Sugestão para o melhor uso dos queimadores:

- Utilize sempre panelas adequadas para cada tipo de queimador (veja a tabela 4 e a figura 9).
- Quando o ponto de ebulição for alcançado, gire o manípulo para a posição MÍNIMO.
- Use sempre panelas com tampas.

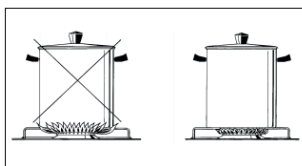


Figura 9

QUEIMADOR	DIÂMETRO RECOMENDADO DE PANELAS (cm)
Semirrápido	14-26
Rápido	18-26
Dual Flame	22-26

ATENÇÃO: Use panelas e utensílios com fundo plano, adequadas aos queimadores.

ATENÇÃO: Caso não haja corrente elétrica você poderá acender os queimadores com fósforos.

Quando cozinhar alimentos com azeites e/ou gorduras, os quais poderão inflamar-se facilmente, a pessoa utilizando o cooktop não deverá afastar-se do produto.

Não utilize aerossóis próximo do cooktop quando o mesmo estiver em uso. Quando utilizar panelas e utensílios, assegure-se que seus cabos estejam na posição correta. Mantenha crianças longe do produto. Caso o cooktop possua uma tampa, antes de fechá-la assegure-se que a superfície de trabalho esteja limpa de qualquer resíduo de alimento.

NOTAS: A utilização de eletrodomésticos de cocção à gás produz calor e umidade no local aonde for instalado. Assim sendo, você deve assegurar-se de que o local esteja sempre bem ventilado, mantendo desobstruídas as aberturas de ventilação natural (figura 4) e, caso isso seja impossível, utilizando um Sistema de ventilação mecânica, chaminé ou exaustor elétrico (figuras 5A e 5B). Utilizações intensivas ou prolongadas do produto exigirão uma ventilação adicional como a abertura de uma janela ou uma ventilação mais eficiente aumentando-se a potência dos ventiladores mecânicos, caso presentes.

Durante o uso de cada queimador à gás, ajuste o tamanho da chama do queimador de forma que essa não atinja além da borda do utensílio de cocção.

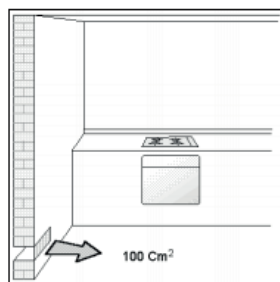


Figura 4

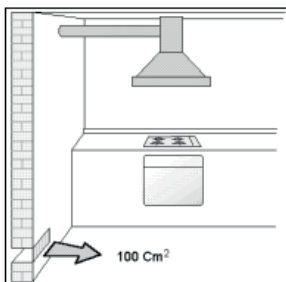


Figura 5A

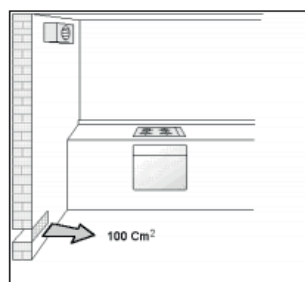


Figura 5B

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

SUBSTITUIÇÃO DE COMPONENTES

Antes de efetuar qualquer trabalho de manutenção, por favor, desconecte o produto da rede elétrica e de gás. Para substituir diferentes componentes tais como câmara de combustão, registros, válvulas e peças elétricas, primeiramente, você deverá retirar o cooktop da cozinha soltando o seus ganchos de fixação, desparafusando seus parafusos de fixação dos queimadores à mesa do cooktop, soltar as porcas de fixação das placas elétricas que são visíveis na parte de baixo do cooktop e, finalmente, remover a mesa de trabalho do produto para poder efetuar a substituição dos componentes defeituosos

NOTA: Caso as válvulas de entrada necessitem substituição, você deverá também desparafusar os dois parafusos de fixação da subida de gás do cooktop que podem ser encontradas na parte superior do fundo. Para produtos equipados com chaves automáticas "ON" você deverá desmontar a chave "ON" antes de substituir as válvulas de entrada.

É sugerido que o selo da válvula de entrada seja trocado a cada vez que a válvula de entrada for trocada para assegurar um perfeito acoplamento entre o corpo e a subida.

AVISO: O cabo elétrico que é fornecido junto com o produto é conectado ao aparelho através de uma conexão do tipo X e, assim, pode ser substituído por um mesmo tipo de cabo e instalado sem a utilização de ferramentas especiais. Caso o cabo apresente danos ou desgastes exagerados, substitua-o de acordo com as instruções mostradas na tabela 3, abaixo.

Tipo de Cooktop	Tipo/Seção do cabo principal
Queimadores à gás	H05VV-F x 0,75 mm ²

AVISO: Se você substituir o cabo principal de alimentação elétrica, o instalador deverá deixar o fio de aterramento cerca de 2cm mais longo do que os condutores fase, bem como ter cuidado dos avisos e etiquetas referentes à conexão elétrica.

SUBSTITUIÇÃO DOS BICOS INJETORES PARA USO COM OUTROS TIPOS DE GÁS

Para mudar os bicos injetores dos queimadores, use o seguinte procedimento:

- Levante os queimadores e desparafuse os bicos injetores (figura 9) utilizando uma chave tipo Canhão de 7mm e substitua os bicos por aqueles indicados para o novo tipo de gás sendo fornecido, de acordo com as informações na tabela 2 abaixo.

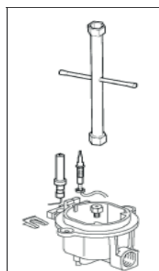


Fig.9

Queimador	Tipo de gás	Pressão	Diâmetro do Bico	Capacidade Nominal				Capacidade Reduzida		Diâmetro By-Pass
		mbar	1/100 mm.	g/h	l/h	kw	kcal/h	kw	kcal/h	segurança
Semi-rápido	Natural G20	20	101	-	167	1,75	1505	0,44	378	31 reg.
	Butano G30	28	66	127	-	1,75	1505	0,44	378	31
	Propano G31	37	66	125	-	1,75	1505	0,44	378	31
Rápido	Natural G20	20	129	-	286	3	2580	0,75	645	42 reg.
	Butano G30	28	87	218	-	3	2580	0,75	645	42
	Propano G31	37	87	214	-	3	2580	0,75	645	42
Dual Flame Interno	Natural G20	20	70	-	76	0,8	688	0,30	258	27 reg.
	Butano G30	28	46	211	-	0,8	688	0,30	258	27
	Propano G31	37	46	207	-	0,8	688	0,30	258	27
Dual Flame Externo	Natural G20	20	2x110	-	419	4,4	3784	1,8	1548	65 reg.
	Butano G30	28	2x69	298	-	4,4	3526	1,8	1548	65
	Propano G31	37	2x69	293	-	4,4	3526	1,8	1548	65

NOTA: mantenha os bicos injetores substituídos para futura potencial utilização.

REGULAGEM DA CHAMA MÍNIMA DOS QUEIMADORES

Para regular o chama mínima dos queimadores, siga os procedimentos indicados abaixo:

- 1) Ligue o queimador que se deseja regular a chama mínima e posicione o manípulo na posição MÍNIMA (chama mínima)
- 2) Retire o manípulo que se deseja regular a chama mínima (puxando o manípulo para cima). O parafuso para regulagem é encontrado ao lado do registro de gás.
- 3) Use uma chave de fenda para virar o parafuso para a direita ou esquerda até a chama mínima do queimador estiver regulada.

4) Verifique se a chama do queimador não se apaga enquanto se regula a posição do parafuso da posição MÁXIMA para a MÍNIMA.

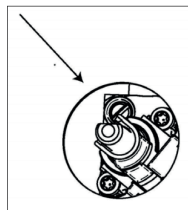


Fig.10

LIMPEZA DO PRODUTO

Antes de efetuar qualquer tipo de limpeza, desconecte o produto da rede de abastecimento elétrica e desligue a principal válvula de abastecimento de gás.

Limpeza da mesa de trabalho do cooktop: Periodicamente, limpe os queimadores, trespes de aço, tampas esmaltadas e espelhadores de chamas. Todos esses componentes deverão ser lavados em água morna com sabão neutro, cuidadosamente enxaguados e cuidadosamente secos em panos macios. Qualquer líquido que transborde de panelas e recipientes sobre a mesa de trabalho deverá ser imediatamente removido com um pano macio e seco. Se a abertura e/ou fechamento de alguma válvula de gás se mostrar muito difícil, não force e entre em contato com o Serviço Autorizado.

LIMPEZA DE PEÇAS ESMALTADAS:

Para manter as características originais de peças esmaltadas, elas devem ser limpadas frequentemente com água morna e sabão neutro.

Nunca use saponáceos abrasivos. Não deixe substâncias ácidas ou alcalinas sobre peças esmaltadas (restos de vinagre, suco de limão, sal, suco de tomate, etc) e lave essas peças enquanto ainda estiverem mornas.

LIMPEZA DE PEÇAS E COMPONENTES DE AÇO INOXIDÁVEL:

Limpe essas peças com água morna e sabão neutro e, em seguida, seque-as com um pano macio e seco. Seu brilho será mantido por limpezas periódicas com produtos tradicionais para a limpeza de aço inoxidável disponíveis no mercado. Nunca use saponáceos abrasivos.

LIMPEZA DOS ESPALHADORES DE CHAMAS DO QUEIMADOR:

Como não são peças fixas, os espalhadores de chamas podem ser limpos removendo-os do cooktop e lavando-os em água morna com sabão neutro. Depois de secá-los cuidadosamente e verificar que seus orifícios não estejam obstruídos, recoloque-os em sua correta posição no cooktop.

ATENÇÃO: Nunca use produtos de limpeza abrasivos ou à base de cloro.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

FALHAS	SOLUÇÕES
O queimador não acende ou a chama está instável	<ul style="list-style-type: none">• Houve interrupção do gás ou eletricidade ou o manípulo de controle encontra-se na posição apropriada?• Houve corte no fornecimento de gás?• Houve corte na eletricidade?• Os orifícios do queimador estão bloqueados?• Há sujeira na extremidade do acendedor eletrônico?• Todas as peças do queimador estão posicionadas corretamente?• O espalhador do queimador está desalinhado?• O queimador está molhado ou com umidade?• O plugue do cabo de força está conectado? No caso de incompatibilidade do plugue com a tomada, troque a tomada por uma adequada.• O registro de gás está aberto?
A chama não permanece estável	<p>Há uma forte corrente de ar incidindo nas chamas do cooktop?</p> <ul style="list-style-type: none">• Os orifícios do queimador não estão bloqueados?• Há sujeira na extremidade do termopar do queimador?• O espalhador do queimador está desalinhado?• O queimador está molhado ou com umidade?• Todos os queimadores estão encaixados corretamente?• O gás está acabando?
As painelas estão instáveis.	<ul style="list-style-type: none">• O fundo da panela é plano?• A panela está centralizada com relação ao queimador?• As trempes estão posicionadas corretamente e os apoios de borracha estão todos bem encaixados?

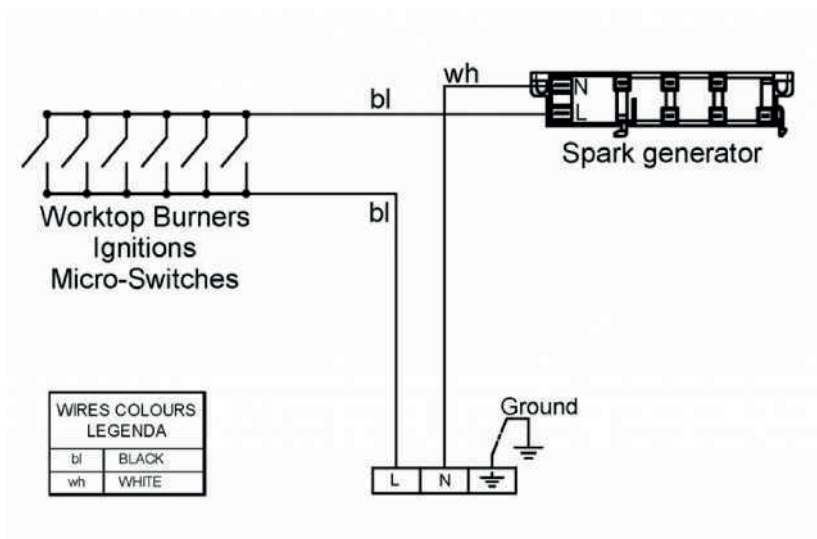
○ produto fica centelhando sem parar.

- Verifique o aterramento do produto e da casa
- Verifique a polaridade da tomada.

DADOS TÉCNICOS

Modelo	PM365S0X PM36500X
Largura	890
Altura	68
Profundidade do produto	520
Massa líquida (kg)	18,35
Tensão (V)	220
Frequência (Hz)	60
Potência Máxima (W)	1
Corrente Máxima (A)	1.0
Sistema de proteção recomendado (A)	10
Grill de mesa	Não
Potência Grill(W)	NA
Tipo de Gás	GLP
Pressão (GLP - Butano G30) kPa/ mBar	3,0 / 30
Kit conversão incluso	GN
Pressão (GN - Metano G20) kPa / mBar	2,0 / 20
Entrada de Gás	Conexão 1/2"
Sistema Gás Stop	Sim
Acendimento automático	Sim
Trempe ferro fundido	Sim
Quantidade de Queimadores	5
Potência Queimador Pequeno (W)	480 - 1000
Potência Queimador Médio (W)	600 - 1750
Potência Queimador Grande (W)	1050 - 3000
Potência Queimador Dupla Chama (W)	480 - 5000
Potência Total (W)	11600
Consumo Gás Nominal (g/h)	1061

DIAGRAMA ELÉTRICO



CERTIFICADO DE GARANTIA

O seu produto fornecido pela TECNO SUD AMERICA LTDA é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 12 meses contados a partir da data da emissão da Nota Fiscal ao consumidor, sendo:

- 03 meses - garantia legal; (Lei 8.078/90 - Código de defesa do consumidor)
- 09 últimos meses - garantia contratual, concedida pela TECNO SUD AMERICA.

A garantia compreende a substituição gratuita de peças e mão de obra para defeitos constatados como sendo de fabricação. Apenas a Rede de Serviços TECNO, ou quem esta indicar, são responsáveis pelo diagnóstico de falhas e execução de reparos durante a vigência da garantia. Durante o período de vigência da garantia, caso os defeitos constatados forem considerados como de fabricação, a companhia se obriga a trocar as peças e/ ou dar assistência gratuita no seu produto a partir da data do chamado. Se o produto não apresentar defeitos ou apresentar uso inadequado, será cobrada a taxa de visita técnica.

O reparo, a critério da TECNO SUD AMERICA poderá incluir a substituição de peças, por novas ou recondiçionadas equivalentes. Este produto e as peças substituídas serão garantidas pelo restante do prazo original. Todas as peças substituídas se tornarão propriedade da TECNO SUD AMERICA;

Tabela de componentes apenas cobertos com garantia de até 90 dias (Garantia Legal):	
Categoria	Componentes
Fornos e Micro-ondas	Manípulos, lâmpadas, vidros, gaveta e resistência elétrica.
Fogões	Manípulos, lâmpadas, vidros, trempes, espalhadores, gavetas e resistência elétrica.
Cooktops e Rangetops	Manípulos, vidros, trempes e espalhadores.
Coifas e Lava-louças	Filtros, lâmpadas e manípulos.
Refrigeradores	Filtro de água, lâmpadas, prateleiras, suportes internos e vidros.

As garantias legal e/ou contratual ficam automaticamente invalidadas se:

- O uso do produto não for exclusivamente para fins domésticos;
- Na instalação do produto, não forem observadas as especificações e recomendações do Manual de instrução quanto às condições para instalação do produto, tais como, nivelamento do produto, adequação do local para instalação, tensão elétrica compatível com o produto, etc;
- Na instalação, condições básicas tais como: condições elétricas, oscilação de energia, pressão de água e/ou gás não forem compatíveis com as ideais recomendadas no Manual de instrução;

- Na utilização do produto não forem observadas as instruções de uso e recomendações do Manual de instrução, tais como diâmetro máximo das painéis, limpeza, entre outros.

- Ocorrerem mau uso, má conservação, descuido, modificações estéticas e/ou funcionais, ou ainda, falhas decorrentes de conserto por pessoas ou entidades não credenciadas pela rede de serviços TECNO;

- Houver sinais de violação do produto, remoção e/ou adulteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.

• As garantias legal e/ou contratual não cobrem:

- Despesas com a instalação do produto realizada pela Rede de Serviços TECNO ou por pessoas ou empresas não credenciadas pela TECNO.

- Despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças e acessórios que não pertençam ao produto, mesmo aqueles comercializados pela companhia.

- Despesas com mão de obra, materiais, peças e adaptações necessárias à preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, de gás, alvenaria, aterramento, etc.;

- Serviços e/ou despesas de manutenção, tais como limpeza ou atendimentos preventivos solicitados;

- Falhas no funcionamento do produto decorrentes de fatores externos, tais como: interrupções, falta ou problemas de abastecimento elétrico ou gás na residência e objetos em seu interior ou exterior (grampo, clips, etc.);

- Falhas no funcionamento normal do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos, bem como decorrentes da ação de animais (insetos, roedores ou outros animais), ou ainda, decorrentes da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização;

- Transporte do produto até o local definitivo da instalação;

• - Produtos ou peças que tenham sido danificados em consequência de remoção, manuseio, quedas ou atos pelo próprio consumidor ou por terceiros, bem como efeitos decorrentes de fato da natureza, tais como relâmpago, chuva, inundação, etc.

NÃO NOS RESPONSABILIZAMOS POR PROBLEMAS QUE FORAM OCASIONADOS POR SERVIÇOS DE TERCEIROS (SERVIÇOS TÉCNICOS NÃO CREDENCIADOS PELA LOFRA).

- No ato da entrega, verifique se o produto e as informações da Nota Fiscal estão de acordo com a compra realizada. Se identificar qualquer divergência, recuse a entrega, mencionando o motivo no verso da Nota Fiscal, e entre em contato com o responsável pela venda ou entrega;

- Produtos de saldo ou mostruário que possuam defeitos estéticos, mesmo aqueles vendidos pela companhia como sendo no estado que se encontram (riscados ou amassados, manchados ou amarelados) e/ou com falta de peças.

Esses têm garantia de 12 meses apenas para defeitos funcionais não discriminados em sua nota fiscal de compra;

- Problemas de oxidação/ferrugem com causa comprovada nos seguintes fatores:

* Instalação em ambiente de alta salinidade;

* Instalação em sol e chuva (ações de agentes da natureza);

- * Exposição e/ou contato do produto a substâncias ácidas ou alcalinas;
- * Utilização de produtos químicos inadequados para limpeza, incluindo uso de materiais ou ferramentas sujas/ásperas;

- Despesas por processos de inspeção e diagnóstico, incluindo a taxa de visita do técnico, que determinem que a falha no produto foi causada por motivo não coberto por esta garantia - Chamados relacionados a orientação de uso de eletrodomésticos, cuja explicação esteja presente no Manual de Instruções ou em Etiquetas Orientativas que acompanham o produto, serão cobrados dos consumidores.

A garantia contratual não cobre

- Peças com defeitos que não impactam a funcionalidade do produto, tais como peças amassadas, riscadas, trincadas, manchadas, etc.;

- Os serviços mencionados no presente certificado serão prestados apenas no perímetro urbano das cidades onde se mantiver o Serviço Autorizado TECNO. Nas demais localidades, onde o fabricante não mantiver Serviço Autorizado, os defeitos deverão ser comunicados ao revendedor, sendo que neste caso, as despesas decorrentes de transporte do produto, seguro, bem como despesas de viagem e estadia do técnico, quando for o caso, correrão por conta do consumidor, seja qual for a natureza ou época do serviço.

- Todo e qualquer vício de fabricação aparente e de fácil constatação, estes devem ser evidenciados e solicitadas alterações / substituições dentro da vigência da garantia legal.

- Peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como botões de comando, puxadores, trempes, queimadores, bem como, a mão de obra utilizada na aplicação das peças e as consequências advindas dessas ocorrências.

- A TECNO SUD AMERICA não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir em seu nome, qualquer outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos além das aqui explicitadas.

- A TECNO SUD AMERICA reserva-se o direito de alterar características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos, sem aviso prévio.

- Este termo de garantia é válido para produtos vendidos e instalados no território brasileiro. - Para a sua tranquilidade, mantenha o Manual de instrução com este Termo de Garantia e Nota Fiscal de compra do produto em local seguro e de fácil acesso.

- ATENÇÃO: para usufruir da garantia, preserve e mantenha em sua posse, a Nota Fiscal de Compra do produto e o Termo de Garantia. Esses documentos precisam ser apresentados ao profissional autorizado quando acionado o atendimento.

•TECNO SUD AMERICA LTDA
Atendimento ao Consumidor: Rua Tomazina, nº79
Pinhais / PR
CEP 83325 040
Telefone: 0800 041 5757
Email: sac@lofra.com.br
Site: www.lofra.com.br



www.bertazzonidobrasil.com.br
SAC 0800 041 5757