



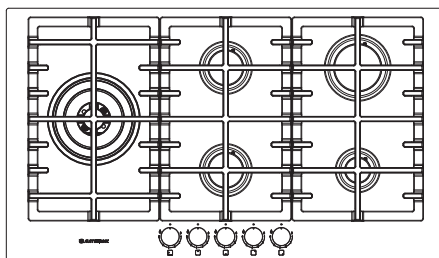
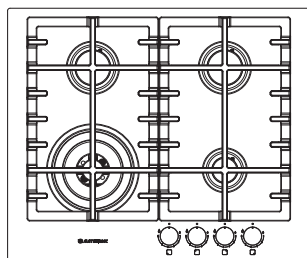
MANUAL DO CONSUMIDOR

COOKTOP A GÁS

CKG-5Q-90-BM-3TNA

CKG-5Q-75-BM-3TNA

CKG-4Q-60-BM-3TNA



Parabéns, você acaba de adquirir um produto Elettromec, obrigado pela sua escolha!

Seja bem-vindo ao mundo Elettromec, você está prestes a desfrutar de toda a qualidade e sofisticação de seu novo produto.

Com base na nossa missão, nos preocupamos em entregar o seu produto alinhado com qualidade, design e segurança, para que desfrute ao máximo.

Estamos felizes com sua nova aquisição e desejamos que tenha ótimas experiências e momentos incríveis.

Este manual contém informações importantes para a sua segurança, apresentação do produto, como realizar a instalação e utilização. Conheça melhor o seu produto através deste manual e esteja pronto para aproveitá-lo da melhor maneira.

IMPORTANTE: Sugerimos também que guarde este manual de instruções após a leitura para futuras consultas.

ÍNDICE

1	INFORMAÇÕES GERAIS	05
2	SEGURANÇA	06
3	CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO	08
4	INSTALAÇÃO	12
5	INSTRUÇÕES DE USO	21
6	LIMPEZA E CONSERVAÇÃO	25
7	PROBLEMAS E SOLUÇÕES	26
8	PROTEÇÃO AMBIENTAL	27
9	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	28
10	GARANTIA	31

Obrigado por escolher nossos produtos. Estamos certos de que será um grande prazer usar seu novo Cooktop Elettromec.

Antes de usar o produto, recomendamos que leia atentamente as instruções, pois elas contêm detalhes sobre seu uso e suas funções.

Certifique-se de que todas as pessoas que usarão o produto estejam familiarizadas com sua operação e medidas de segurança. É importante fazer a instalação correta do equipamento e ficar atento às instruções de segurança.

Recomendamos manter este manual de utilização junto ao produto, para referência futura, e também disponibilizá-lo para futuros usuários.

Este produto é destinado ao uso doméstico.

Caso o produto aparentemente não esteja operando corretamente, verifique a página PROBLEMAS E SOLUÇÕES para obter informações. Caso a dúvida ainda persista, entre em contato com o serviço de atendimento ao consumidor Elettromec através do e-mail sac@elettromec.com.br ou telefone 0800 723 1202.

**IMPORTANTE:****Itens de Segurança**

- Mantenha o produto desconectado da alimentação elétrica antes de efetuar a instalação, limpeza e/ou manutenção.
- Antes de ligar o produto certifique-se de que todos os componentes estão devidamente instalados e que os filmes de proteção sejam removidos.
- Não remova o fio de aterramento do cabo de alimentação do produto (plugue tripolar padrão ABNT), que deverá ser ligado a uma tomada dedicada, que deve estar aterrada de acordo com as normas da ABNT - Associação Brasileira de Normas Técnicas NBR 5410 - sessão aterramento. Não utilize adaptadores ou extensões elétricas.
- Utilize sempre mangueiras e reguladores de pressão certificados pelo INMETRO, verifique a validade e substitua-os caso necessário.
- Fixe e aperte adequadamente todas as conexões de gás durante a instalação.
- Para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico, acidentes pessoais ou danos ao usar o Cooktop, leia atentamente as recomendações a seguir.

Recomendações

- Instale e posicione o Cooktop estritamente de acordo com as instruções contidas no capítulo “4 INSTALAÇÃO”.
- Este produto é destinado para uso doméstico, devendo ser instalado e utilizado em locais arejados, livre de correntes de ar para não ocorrer o risco das chamas apagarem.
- A instalação da rede de gás deve ser feita por um técnico qualificado.
- Não utilize o produto se o cabo de alimentação estiver danificado, a fim de evitar riscos, neste caso entre em contato com suporte ao cliente, ou serviço autorizado Elettromec, para que seja efetuado a troca do cabo de alimentação.
- Certifique-se de que os cabos de alimentação elétrica de outros produtos, próximos não entrem em contato com peças quentes do Cooktop.
- Este produto não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

- As crianças devem ser supervisionadas para que não brinquem com o produto.
- Certifique-se de que as trempes e os queimadores estejam corretamente posicionados, com os apoios de borracha fixados, para evitar instabilidade nos utensílios. Não utilize utensílios com fundos arredondados e mantenha os cabos secos. Cabos molhados em superfícies quentes podem causar queimaduras por vapor. Evite que as alças ou cabos entrem em contato com queimadores quentes.
- Durante o uso, o Cooktop fica quente. Não toque nas partes acessíveis e mantenha as crianças a uma distância segura até que esfriem. Não aqueça potes fechados, pois a pressão interna pode causar explosões. Evite recipientes que ultrapassem as bordas do Cooktop.
- Não use o Cooktop como superfície de trabalho ou suporte para outras atividades. Não armazene líquidos inflamáveis ou pendure tecidos próximos ao Cooktop. Em caso de queda ou impacto, não use o produto e contate o suporte ao cliente ou serviço autorizado Elettromec.
- Após o uso, verifique se o manípulo está na posição fechada e feche o registro de gás ou a válvula do cilindro.

ADVERTÊNCIA:

- Não utilize equipamentos a vapor para a limpeza do produto, pode haver contato do vapor com os componentes elétricos, gerando riscos de curtos-circuitos e choques elétricos.
- Não remova o plugue da tomada puxando pelo cabo de alimentação.
- O processo de cozimento deve ser supervisionado. Um processo de cozimento de curto prazo deve ser supervisionado continuamente. Cozinhar sem vigilância em um cooktop com gordura ou óleo pode ser perigoso e pode resultar em incêndio.
- A mangueira metálica flexível não deve entrar em contato com qualquer parte do móvel (Ex.: Gavetas, armários) e não deve passar por áreas de estocagem.

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, faísca ou acenda as luzes nem outro aparelho elétrico (ex.: ventilador, exaustor).
- Caso não identifique o problema, entre em contato com suporte ao cliente, ou serviço autorizado Elettromec ou, se o gás é fornecido pela rede pública, chame a companhia de gás do seu Estado.

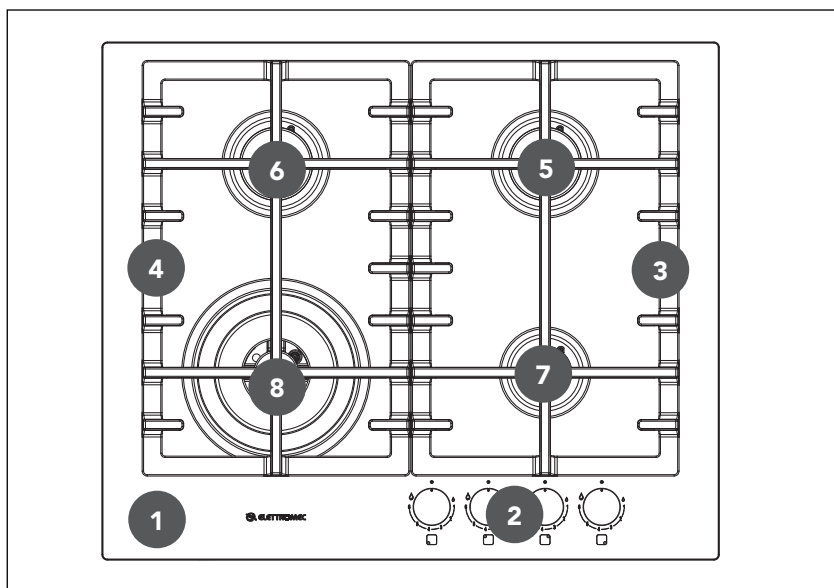
3

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Conheça seu Produto

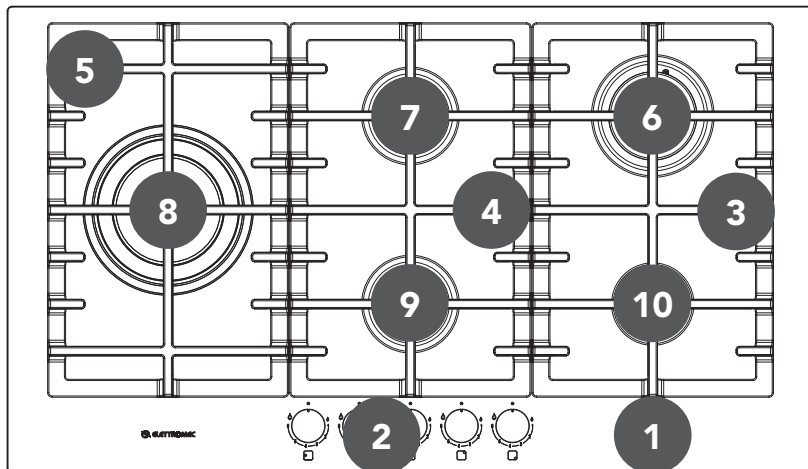
- | | | | |
|---|---|---|-----------------------|
| 1 | Mesa Cooktop (aço inox / vidro temperado) | 5 | Queimador semi rápido |
| 2 | Manípulos dos queimadores | 6 | Queimador semi rápido |
| 3 | Trempe direita | 7 | Queimador auxiliar |
| 4 | Trempe esquerda | 8 | Queimador dual flame |

Modelo: CKG-4Q-60-BM-3TNA



- | | | | |
|---|---|----|-----------------------|
| 1 | Mesa Cooktop (aço inox / vidro temperado) | 6 | Queimador rápido |
| 2 | Manípulos dos queimadores | 7 | Queimador semi rápido |
| 3 | Trempe direita | 8 | Queimador dual flame |
| 4 | Trempe esquerda | 9 | Queimador semi rápido |
| 5 | Trempe esquerda | 10 | Queimador auxiliar |

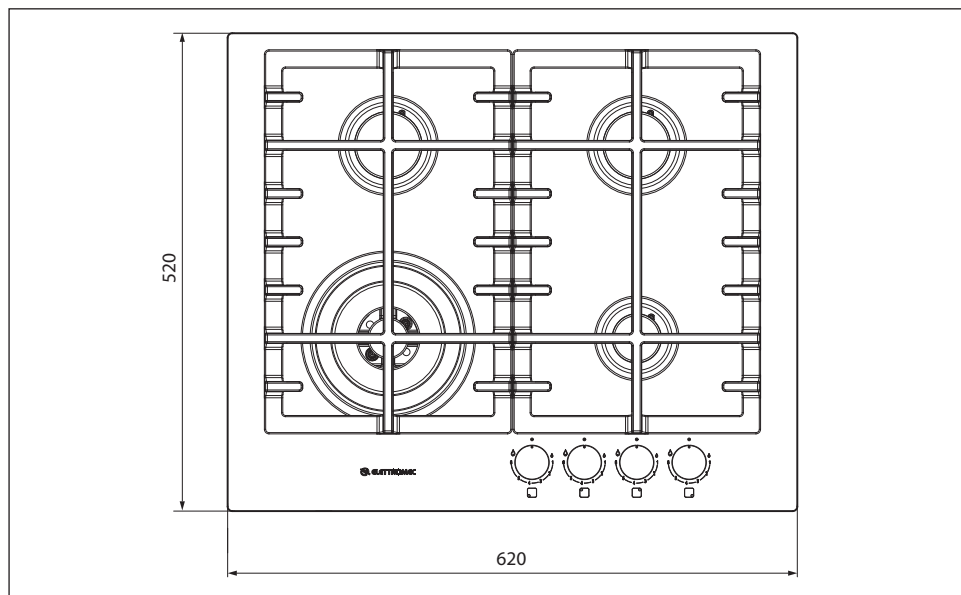
Modelo: CKG-5Q-75-BM-3TNA | CKG-5Q-90-BM-3TNA



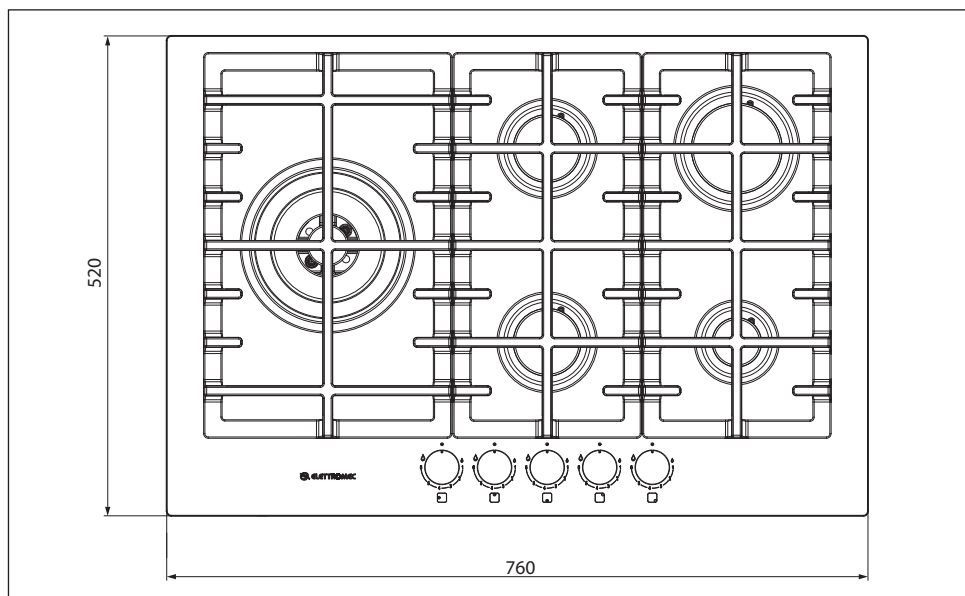
Dimensões do Produto

Medidas em milímetros

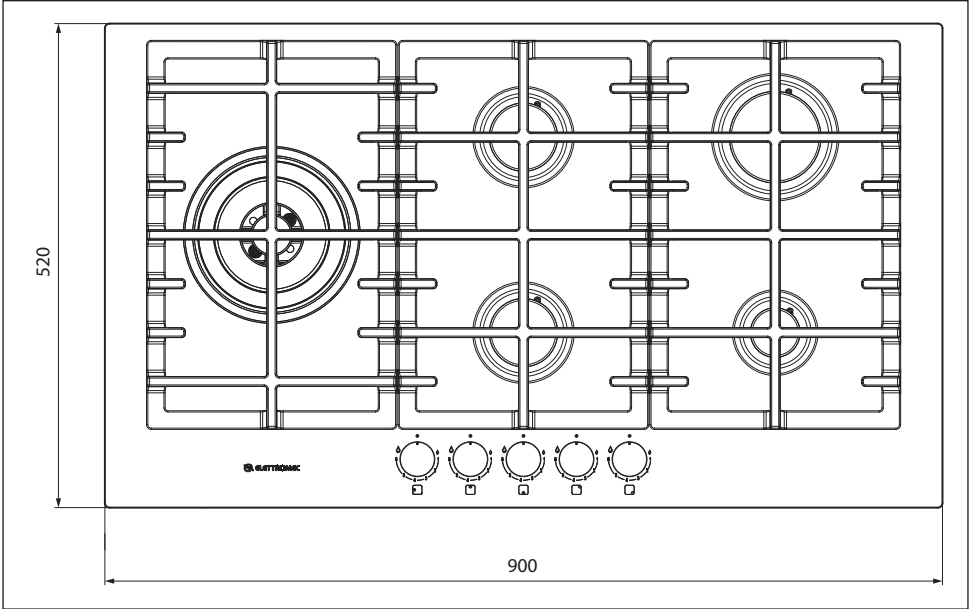
Modelo: CKG-4Q-60-BM-3TNA



Modelo: CKG-5Q-75-BM-3TNA



Modelo: CKG-5Q-90-BM-3TNA



IMPORTANTE:

Recomenda-se que a instalação, todos os ajustes e manutenção descritas neste capítulo, sejam executadas por um posto de serviço autorizado Elettromec. Antes da instalação e utilização do produto, remova as embalagens internas e externas. Durante a instalação, mantenha o produto desligado da alimentação elétrica.

AVISOS:

- Nunca deixe a embalagem (isopor, plásticos, etc.) ao alcance de crianças, pode ser perigoso.
- Não retire o produto da embalagem e nem mova-o, puxando pelas partes móveis (Ex.: puxadores, portas, bandejas, etc.). O produto deve ser levantado pelos orifícios da alça ou pela base e colocado cuidadosamente.

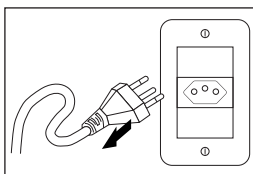
Requisitos Elétricos

Antes de efetuar a conexão elétrica, verifique se a tensão indicada na etiqueta do produto é compatível com a rede elétrica de alimentação.

- Utilize uma tomada dedicada, que deve estar aterrada de acordo com as normas da ABNT - Associação Brasileira de Normas Técnicas NBR 5410 - sessão aterramento, com fios na bitola mínima de 2,5 mm², bitolas inferiores podem afetar o desempenho do produto.
- A desconexão do produto da alimentação elétrica deve ser permitida após a instalação ser realizada, para isso instale um disjuntor térmico dedicado dimensionado para a carga correspondente, com uma abertura para o contato de pelo menos 3 mm, localizado fora do nicho de instalação, depois que o produto for instalado, não deverá ser possível entrar em contato com partes elétricas. Todas as peças que precisam de proteção, não poderão ser tocadas sem o uso de ferramentas.
- É estritamente proibido instalar o produto e a tomada de energia em locais sujeitos à umidade ou exposição à água.

ADVERTÊNCIA:

Risco de Choque Elétrico: Para garantir a proteção do usuário contra choques elétricos, utilizar uma tomada devidamente aterrada; não remova o pino do fio terra do plugue; não utilize adaptadores, extensões ou T's na tomada. Para efetuar qualquer manutenção no produto retire o plugue da tomada. Siga devidamente estas instruções para evitar riscos, que podem resultar em morte, incêndio ou choque elétrico.



IMPORTANTE:

É essencial posicionar o cabo de alimentação corretamente para evitar exposição a temperaturas acima de 50 °C e protegê-lo de superfícies que possam danificá-lo.

Preparando para Instalação

- Verifique o tipo e a pressão de gás, disponíveis na residência, e se estão de acordo com as especificações na etiqueta de identificação do produto.
- O ponto de conexão do botijão de gás ou do gás canalizado devem estar localizado no máximo a 1 m do centro do Cooktop, em local de fácil acesso para permitir a conexão e inspeção. Em casos de gás canalizado, deve-se possuir registro exclusivo de parede, localizado em local de fácil acesso e estar em boas condições.

Aviso ao instalador:

- Paredes laterais: não ultrapassar a altura do Cooktop.
- Superfícies próximas: suportar até 90 °C.
- Adesivo do laminado: resistir a ≥ 150 °C para evitar descolamento..

NOTA:

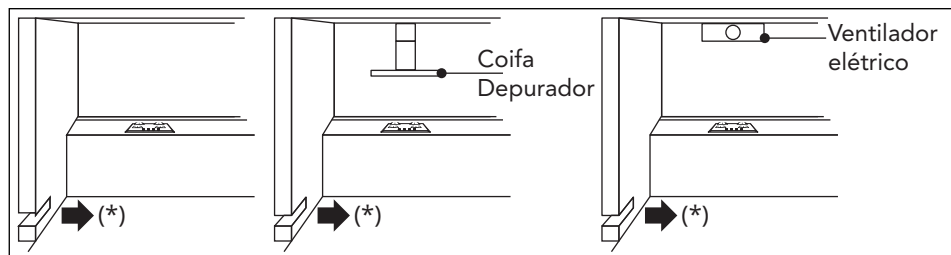
Troca de bicos injetores: se for necessária a conversão de gás (GLP/GN) na instalação, verifique se o kit acompanha o produto. Guarde os bicos removidos e, para qualquer conversão futura, utilize profissionais qualificados para garantir segurança e evitar custos extras.

Ventilação e Local de Instalação

- Para o correto funcionamento do produto, é indispensável que o local de instalação seja permanentemente ventilado. O ar deve entrar naturalmente por via direta através de aberturas permanentes que atravessam a parede do local a ventilar, alcançando o lado exterior com uma seção mínima de 100 cm² e não devem ser obstruídas, tanto interna quanto externamente.
- É recomendável a instalação de uma coifa ou depurador, a uma distância de 700 a 800 mm. Caso não exista a possibilidade, recomenda-se o uso de um ventilador elétrico instalado na janela ou em uma parede com saída externa, o qual deverá funcionar junto com o produto, desde que as normas técnicas em matéria de ventilação, seja respeitada.

ATENÇÃO:

Se os queimadores do Cooktop estiverem sem termopar de segurança, a saída de ventilação deve ter uma seção mínima de 200 cm².



Nicho para Instalação

IMPORTANTE:

Para evitar possíveis contatos acidentais com a superfície do Cooktop superaquecido durante o seu funcionamento, é necessário colocar uma separação de madeira (A) fixada por parafusos de no mínimo 70 mm do tampo do móvel, conforme imagem do diagrama de instalação seguir.

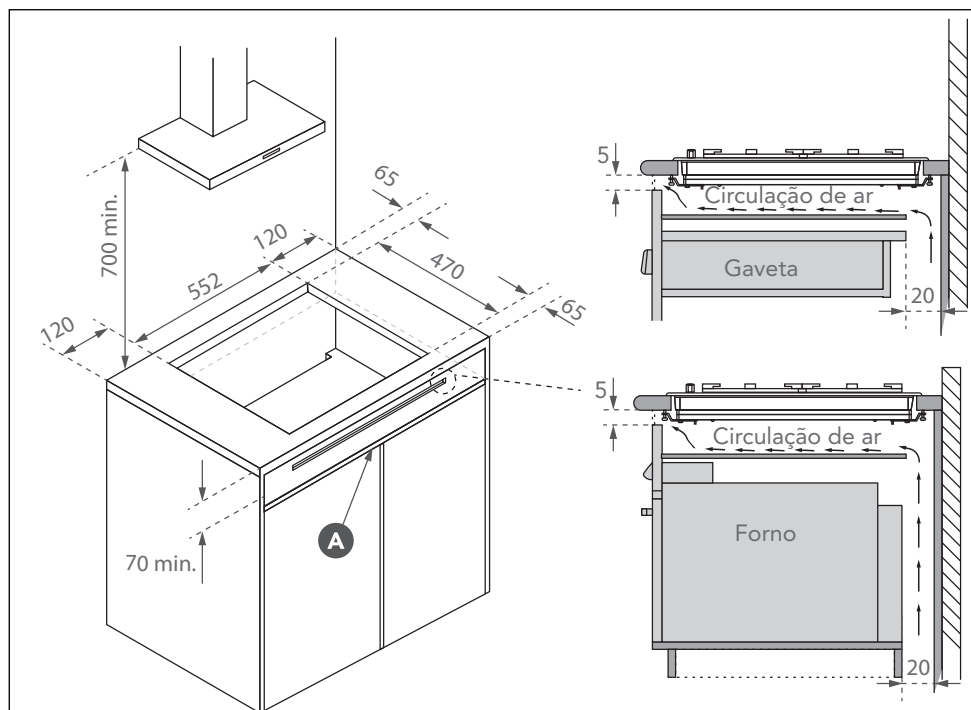
- Posicione o Cooktop dentro do nicho de acordo com as dimensões (medidas em milímetros) indicadas no diagrama de instalação.

NOTA: Na instalação combinada do Cooktop com outro produto (Ex.: forno), é recomendado que seja observado e seguido as instruções de instalação, assim como restrições de combinação se houver, fornecidas pelo fabricante do produto.

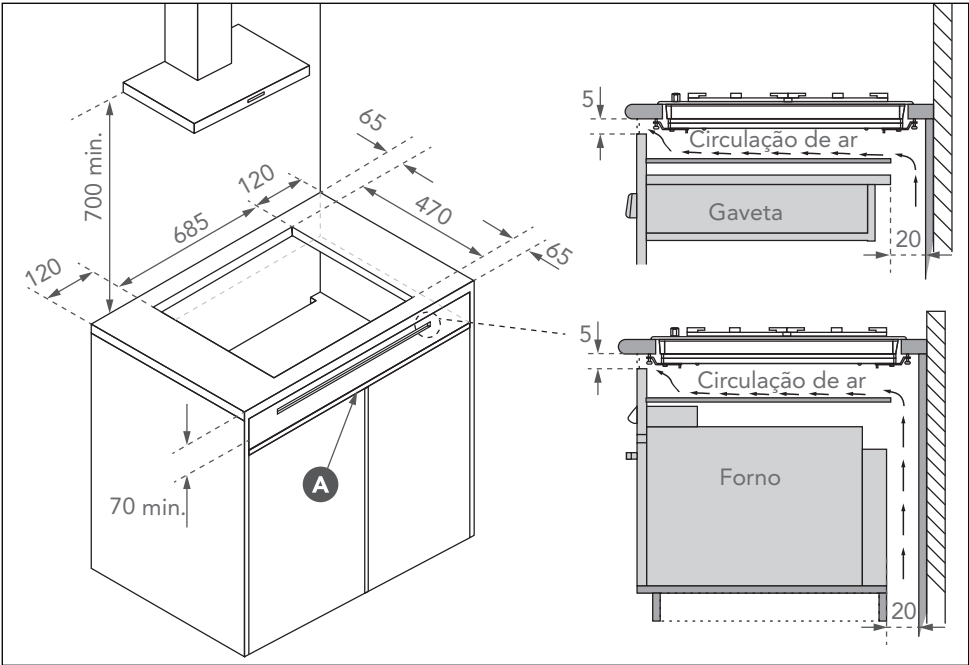
Fixação do Cooktop

Posicione o Cooktop dentro do nicho de acordo com as dimensões indicadas na figura a seguir.

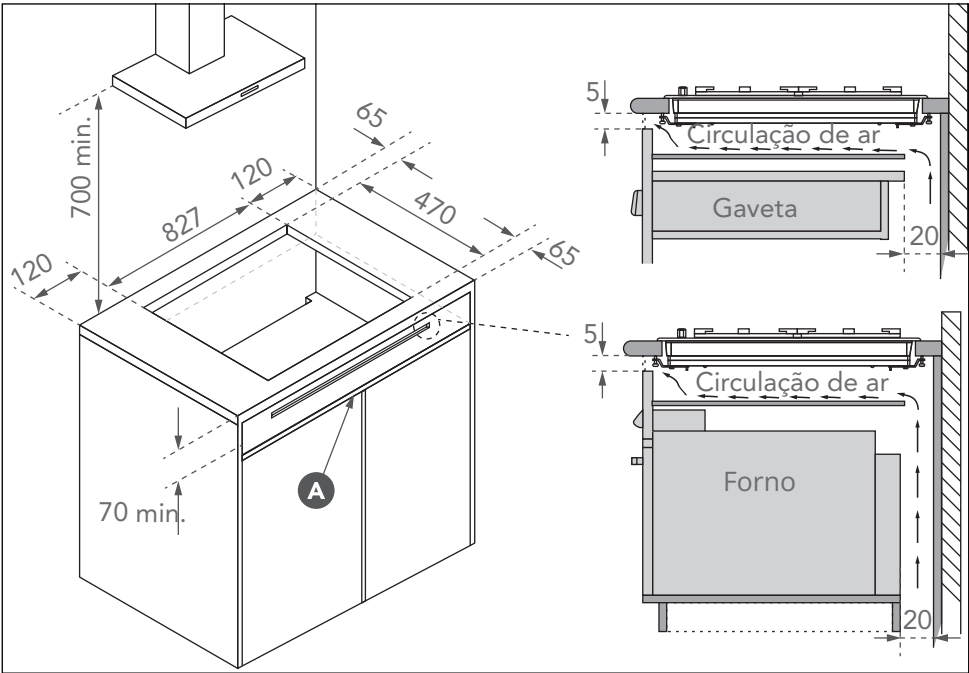
Modelo: CKG-4Q-60-BM-3TNA



Modelo: CKG-5Q-75-BM-3TNA



Modelo: CKG-5Q-90-BM-3TNA

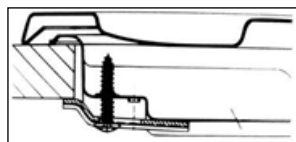


Fixação do Cooktop

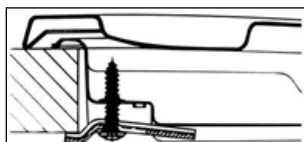
Os cooktops a gás possuem grau de proteção contra superaquecimento do tipo X, podendo, portanto, ser instalados junto aos armários, desde que a altura não ultrapasse a do cooktop. Para uma instalação correta, devem ser observadas as seguintes precauções:

- O cooktop pode ser instalado em ambientes residenciais como cozinhas, salas de jantar ou áreas integradas.
- Os móveis adjacentes ao cooktop, quando mais altos que a bancada, devem manter uma distância mínima de 110 mm a partir da borda da bancada.
- Os armários superiores posicionados lateralmente ao cooktop devem manter uma distância mínima de 420 mm em relação à superfície da mesa do produto.
- Caso o cooktop seja instalado diretamente sob um armário superior, este deverá estar posicionado a uma distância mínima de 700 mm em relação à superfície da mesa do cooktop, conforme indicado na figura acima.
- As dimensões do nicho e do ambiente destinado à instalação do móvel devem obedecer às medidas indicadas nas figuras apresentadas nas duas últimas páginas deste manual. O produto é fornecido com ganchos de fixação que permitem a instalação em bancadas com espessura entre 20 e 40 mm (ver Posição do Gancho para altura superior). Para garantir a correta fixação e estabilidade do cooktop, recomenda-se a utilização de todos os dispositivos de fixação fornecidos.

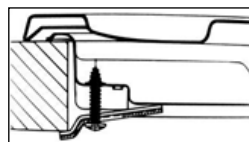
Posição do gancho para altura superior



30 mm



40 mm



20 mm

NOTA: Utilize os ganchos de fixação contidos no conjunto de acessórios fornecido com o produto. Caso o cooktop não seja instalado sobre um forno embutido, deve ser instalado um painel de madeira como isolamento. Esse painel deve ser posicionado a uma distância mínima de 20 mm da parte inferior do cooktop.

Conexões de Gás

- A instalação do cooktop deve ser realizada exclusivamente por técnico habilitado, conforme as normas técnicas brasileiras vigentes, em especial as normas da ABNT aplicáveis a instalações de gás.
- Durante a instalação, é obrigatória a instalação de um registro de bloqueio (registro de esfera) aprovado, instalado em local de fácil acesso, que permita o fechamento do fornecimento de gás ao aparelho, facilitando futuras manutenções ou remoções.
- A ligação do cooktop à rede de gás natural (GN) ou gás liquefeito de petróleo (GLP) deve ser efetuada de acordo com as normas técnicas em vigor e somente após a confirmação de compatibilidade do aparelho com o tipo de gás utilizado. Caso seja necessária a conversão do tipo de gás, siga rigorosamente as instruções do capítulo “Conversão para outro tipo de gás”.
- Quando conectado a GLP proveniente de botijão ou central de gás, deve ser obrigatoriamente utilizado regulador de pressão certificado, conforme as normas aplicáveis.

IMPORTANTE:

Para garantir a segurança, o correto desempenho e a durabilidade do aparelho, a pressão de fornecimento do gás deve estar de acordo com os valores especificados na Tabela – Características dos queimadores e injetores (GLP - G30), página 19.

Coloque um pouco de espuma de sabão em todas as conexões que foram manuseadas. Se houver formação de bolhas, refaça a operação ou entre em contato com o serviço de atendimento ao consumidor Elettromec.

Conexão com tubulação rígida (cobre ou aço)

- A conexão à rede de gás deve ser executada de modo a não provocar esforços mecânicos, torções ou tensões no aparelho ou em seus componentes.
- O cooktop é fornecido com conector metálico ajustável em formato “L” e anel de vedação para ligação à rede de gás. Caso seja necessário girar ou reposicionar o conector, o anel de vedação deve ser substituído (vedação sobressalente fornecida com o produto).
- A entrada de gás do aparelho possui rosca macho 1/2” BSP (padrão gás).

Conexão com tubo flexível metálico

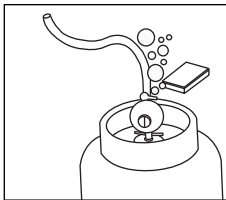
- A conexão de alimentação de gás do cooktop possui rosca macho 1/2” BSP, adequada para uso com tubo flexível metálico para gás, certificado conforme normas brasileiras.
- Utilize exclusivamente tubos flexíveis metálicos e anéis de vedação certificados pelo INMETRO. O comprimento máximo permitido do tubo flexível é de 2000 mm.

Após a instalação, verifique se o tubo flexível:

- Não está dobrado, tensionado ou esmagado;
- Não entra em contato com partes móveis do móvel ou do aparelho;
- Não passa por áreas sujeitas a aquecimento excessivo.

Verificação de estanqueidade

- Após a conclusão da instalação, todas as conexões devem ser submetidas à verificação de estanqueidade, utilizando solução de água com sabão ou produto detector de vazamentos apropriado.
- É expressamente proibido o uso de chama para verificação de vazamentos.



Conexão elétrica

- Os cooktops equipados com cabo de alimentação tripolar devem ser conectados à rede elétrica de corrente alternada (CA), conforme as especificações indicadas na placa de identificação localizada na parte inferior do aparelho.
- O condutor de aterramento é identificado pela cor verde ou verde/amarela e deve ser conectado a um sistema de aterramento conforme a ABNT NBR 5410.
- Quando o cooktop for instalado sobre um forno elétrico de embutir, as alimentações elétricas do cooktop e do forno devem ser independentes, tanto por razões de segurança quanto para facilitar a remoção individual dos aparelhos.

Adaptação do cooktop para diferentes tipos de gás

Tabela 1 - Características dos queimadores e injetores (GLP - G30)

Queimador	Potência térmica (kW)	Injetor (1/100 mm)
Auxiliar (Pequeno) – A	1,0	50
Semirrápido (Médio)	1,75	65
Rápido – R	3,0	85
Tripla Chama – TR	4,0	100

Pressão de alimentação (GLP – G30): 30 mbar

Substituição do injetor do queimador

- Afrouxe o injetor utilizando uma chave apropriada (7 mm). Instale o novo injetor correspondente ao tipo de gás desejado, conforme indicado na Tabela 1.
- Após a conversão do cooktop para outro tipo de gás, é obrigatória a fixação de uma etiqueta no aparelho informando o novo tipo de gás ajustado.

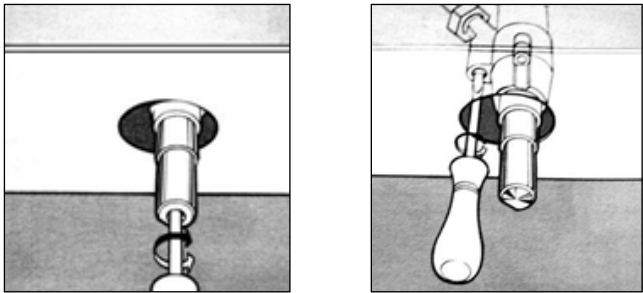
Ajuste da vazão mínima (chama reduzida)

Tabela 2 - Procedimento de conversão

Queimadores	Posição da chama	Conversão de GLP para GN	Conversão de GN para GLP
Queimadores comuns	Chama máxima	Substituir o injetor conforme a Tabela 1	Substituir o injetor conforme a Tabela 1
	Chama mínima	Afrouxar o parafuso de ajuste e regular a chama	Afrouxar o parafuso de ajuste e regular a chama

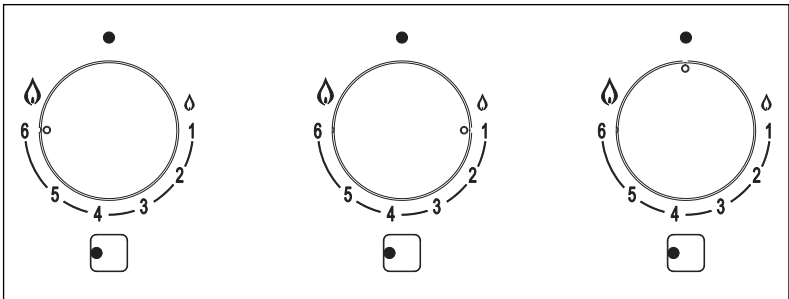
Ajuste da válvula

- O ajuste deve ser realizado com o manipulô (botão) do queimador na posição de chama mínima.
- Remova o botão de controle e ajuste a chama utilizando uma chave de fenda pequena, conforme ilustrado na figura.



Verificação do ajuste da chama

Deixe o queimador funcionando na posição de chama máxima por 10 minutos. Em seguida, gire o botão para a posição de chama mínima. A chama não deve apagar nem deslocar-se em direção ao injetor. Caso isso ocorra, repita o ajuste da válvula.



IMPORTANTE

A solicitação de conversão do aparelho para outro tipo de gás, quando exigida pelas condições locais, é de responsabilidade do usuário e deve ser realizada por técnico habilitado ou assistência técnica autorizada.

Tabela 3 – Adaptação a diferentes tipos de gás (GLP – G30)

Queimador	Tipo de gás	Pressão (mbar)	Injetor (1/100 mm)	Consumo nominal (g/h)	Potência nominal (kW)	Potência reduzida (kW)
Auxiliar	Butano G30	30	50	75	1,0	0,5
Semirrápido	Butano G30	30	65	126	1,75	0,7
Rápido	Butano G30	30	85	216	3,0	1,0
Tripla chama	Butano G30	30	100	289	4,0	1,8

Acendimento dos Queimadores

A posição do queimador a gás é indicada em cada manípulo de controle. Os queimadores variam em tamanho e potência. Escolha o mais adequado ao diâmetro da panela que está sendo usada. O queimador pode ser regulado com o manípulo de controle correspondente, utilizando uma das seguintes configurações:

- Desligado
- ☆ Alto
- 🔥 Baixo

Acendimento automático

- Nos modelos equipados com ignitor (D), o botão de ignição “E”, identificado pelo símbolo ☆, deve ser pressionado primeiro e, em seguida, o botão correspondente deve ser pressionado até o final e girado no sentido anti-horário até a posição “Alta”.
- Alguns modelos são equipados com um interruptor de ignição incorporado ao botão de controle. Nesse caso, o ignitor (D) está presente, mas não o interruptor “E” (o símbolo está localizado perto de cada botão).

Acendimento manual

- Para acender um dos queimadores, coloque um fósforo aceso perto do queimador, pressione o botão até o final e gire-o no sentido anti-horário até a posição “Alta”. Nos modelos equipados com dispositivo de segurança (F), o botão deve ser pressionado por cerca de 6 segundos, até que o dispositivo que mantém a chama acesa aqueça.

ATENÇÃO:

Se o queimador se apagar acidentalmente, feche o gás com o botão de controle e tente acendê-lo novamente após aguardar pelo menos 1 minuto.

AVISO

A bandeja de gordura de aço inoxidável e a grelha de ferro fundido, localizadas na caixa de embalagem do queimador e da grelha, devem ser instaladas, respectivamente, abaixo e acima do elemento de aquecimento elétrico, de forma que o elemento cerâmico fique encaixado entre os dois.

Dicas Práticas

Utilização dos Queimadores

Para um melhor desempenho, siga estas orientações gerais:

- Utilize os utensílios de cozinha adequados para cada queimador (consulte a tabela) para evitar que a chama atinja as laterais da panela ou frigideira;
- Utilize sempre utensílios de cozinha com fundo plano e mantenha a tampa fechada;
- Quando o conteúdo ferver, gire o botão para a posição “Baixo”.

Queimador	Ø Diâmetro da panela (cm)
Rápido (R)	24 - 26
Rápido Reduzido (RR)	24 - 26
Semirrápido(S)	16 - 20
Auxiliar (A)	10- 14
Semi-Fischburner (SP)	16 - 20
Tripla Chama (TC)	24 - 26

Para identificar o tipo de queimador, consulte os modelos na seção intitulada “Especificações do Queimador e do Bico”.

Dicas práticas para usar o queimador tipo “Fishburner”

Os dois queimadores centrais, ou queimadores tipo “fishburner”, têm formato elíptico e podem ser girados em até 90°. Isso torna o cooktop mais flexível em termos de uso.

Para girar os dois queimadores centrais em 90°, proceda da seguinte forma:

- Certifique-se de que os queimadores estejam frios;
- Retire o queimador completamente do seu encaixe;
- Recoloque-o no encaixe 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 painéis de diferentes formatos e tamanhos:

- Queimador duplo para panela tipo “meia panela de peixe” ou oval (Fig. A).
- Queimador duplo para chapa ou painéis retangulares/quadradas com dimensões mínimas de 28x28 cm (Fig. B)
- Queimador duplo para painéis grandes (diâmetro de 26-28 cm) (Fig. C).
- Queimador simples para painéis de tamanho médio (diâmetro de 16-20 cm) (Fig. D).

Dicas práticas para o uso de fogões elétricos

Para evitar perda de calor e danos à placa de aquecimento, utilize painéis com fundo plano e diâmetro igual ou superior ao da placa.

Queimador	Queimador Normal ou Rápido
0	Desligado (OFF)
1	Cozinhar legumes, peixe
2	Cozinhar batatas (a vapor), sopas, grão-de-bico, feijão.
3	Continuação do cozimento de grandes quantidades de alimentos, minestrone
4	Para assar/grelhar (médio)
5	Para assar/grelhar (acima da média)
6	Para dourar e atingir fervura em curto espaço de tempo.

Recomendações práticas para uso do grill (broiler)

Pré-aqueça o grill girando o seletor para a posição 12.

As posições 1 a 8 são recomendadas para reaquecer alimentos ou mantê-los aquecidos após o preparo.

Em geral, o contato de alimentos frios, especialmente vegetais, com superfícies quentes pode causar manchas difíceis de remover.

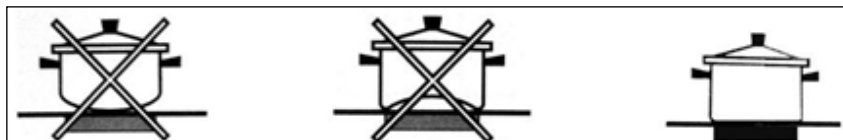
Tabela de Referência – Grill

Alimento	Quantidade/ Peso	Ajuste do seletor	Pré-aquecimento (min)	Tempo de preparo (min)
Costeletas de porco	0,5 kg	12	5	15–20
Bife	0,6 kg	12	5	10
Linguiças	0,45 kg	10	5	20
Espetinhos (carne)	0,4 kg	12	5	14
Hambúrgueres	0,4 kg	10	5	15
Sanduíches tostados	3 unidades	11	5	2
Pão	3 fatias	11	5	3
Berinjela	3 fatias	12	5	5–7
Tomates assados no forno	4 unidades	12	5	10–15

Os tempos são aproximados e podem variar conforme o tipo e a espessura do alimento.

Recomendações para melhor desempenho

- Todos os tipos de panelas podem ser utilizados sobre a superfície vitrocerâmica, desde que o fundo seja perfeitamente plano. Panelas com fundo mais espesso proporcionam melhor distribuição do calor.



- Utilize utensílios cujo diâmetro seja igual ou maior que a área de aquecimento, garantindo o aproveitamento total do calor gerado.



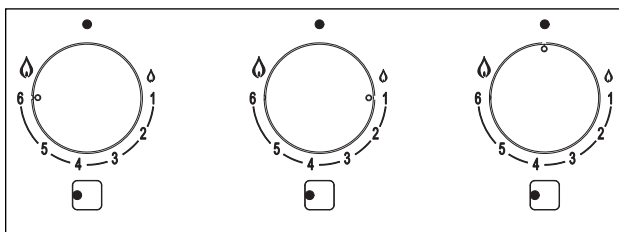
- Certifique-se de que o fundo da panela esteja sempre limpo e seco, assegurando bom contato com a superfície de cocção. Isso contribui para melhor desempenho e maior durabilidade das panelas e da superfície vitrocerâmica.
- Não utilize na superfície vitrocerâmica as mesmas panelas usadas em fogões a gás, pois o calor concentrado das chamas pode deformar o fundo. Panelas deformadas reduzem a eficiência e o desempenho na superfície de vidro cerâmico.

AVISOS IMPORTANTES

- O adesivo utilizado na fixação da superfície de vidro pode deixar resíduos visíveis no aparelho. Recomenda-se realizar a limpeza com produto não abrasivo antes do primeiro uso.
- Durante as primeiras horas de funcionamento, pode ocorrer odor de borracha, o que é normal. Esse cheiro desaparecerá após curto período de uso.

Seleção correta da chama

Quando corretamente ajustadas, as chamas devem apresentar coloração azul clara, com o cone interno bem definido. O tamanho da chama varia conforme a posição do botão de controle do queimador.



1. Queimador ligado – chama alta
2. Queimador ligado – chama baixa (modo econômico)
3. Queimador desligado

Durante o início do cozimento, utilize a chama alta para levar o alimento à fervura. Em seguida, reduza para a chama mínima para manter o cozimento. O ajuste da chama é contínuo entre os limites permitidos.

ATENÇÃO

É proibido ajustar a chama na faixa entre as posições “Queimador Desligado” e “Chama Alta”.

Eficiência energética e economia

O uso correto do aparelho, com regulagens adequadas e utensílios apropriados, pode resultar em economia significativa de energia, conforme abaixo:

- Até 60% de economia com o uso de panelas adequadas;
- Até 60% de economia com operação correta e escolha apropriada do tamanho da chama.
- Para garantir operação eficiente e econômica, é indispensável manter os queimadores sempre limpos, especialmente as aberturas de chama e os injetores

AVISO

Antes de limpar ou realizar manutenção em seu cooktop, desconecte-o da tomada.

Para prolongar a vida útil do fogão, é absolutamente indispensável que ele seja limpo cuidadosamente e completamente com frequência, levando em consideração o seguinte:

- **Partes esmaltadas e superfícies de vidro (quando aplicável):** Lave com água morna, sem utilizar pós abrasivos ou substâncias corrosivas que possam danificar a superfície.
- **Queimadores e componentes removíveis:** Lave regularmente com água morna e sabão, garantindo a remoção de resíduos incrustados antes da reinstalação.
- **Modelos com ignição automática:** Limpe com cuidado e frequência a extremidade do dispositivo de ignição eletrônica, certificando-se de que os orifícios de gás estejam desobstruídos.
- **Placas elétricas (quando aplicável):** Limpe com pano úmido e, enquanto ainda estiverem mornas, aplique uma fina camada de óleo para conservação.
- **Superfícies em aço inoxidável:** Evite o contato prolongado com água altamente calcária ou detergentes agressivos (especialmente os que contêm fósforo), pois podem causar manchas. Enxágue bem após a limpeza, seque completamente e remova os respingos imediatamente.
- **Superfície de vitrocerâmica (quando aplicável):** Antes do uso, limpe com pano úmido para remover poeira ou resíduos. Realize a limpeza regular com água morna e detergente não abrasivo. Periodicamente, utilize produtos específicos para vitrocerâmica. Resíduos de alimentos ou gordura devem ser removidos previamente com uma espátula apropriada.
- Realize a limpeza da superfície logo após o uso, quando estiver morna e segura ao toque, evitando risco de queimaduras. Respingos de açúcar, plástico, materiais sintéticos ou papel-alumínio devem ser removidos imediatamente, assim que possível, com uma espátula adequada. Utilize apenas produtos próprios para superfícies vitrocerâmicas. Não use esponjas abrasivas nem produtos de limpeza agressivos, como sprays para forno ou removedores de manchas.
- Ao limpar a trempe, recomenda-se que o faça enquanto ainda estiver quente, utilizando as pegas para a transportar do fogão para o lava-loiça. Para remover a bandeja debaixo da grelha, é aconselhável esperar que o elemento de aquecimento arrefeça (aproximadamente após 15 minutos).

Lubrificação das válvulas de gás

- Com o tempo, as válvulas de gás podem emperrar ou ficar difíceis de girar. Nesse caso, devem ser limpas no interior e lubrificadas novamente.

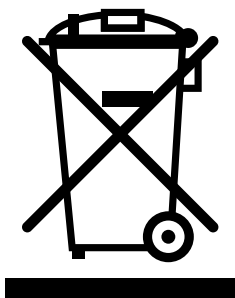
NOTA: Este procedimento deve ser realizado por um técnico autorizado Elettromec.

Antes de chamar o serviço autorizado, confira as dicas para a solução dos problemas mais comuns. Leia antes, com atenção.

Problema	Possível causa	Solução
O queimador não acende ou apresenta chama irregular.	Orifícios do queimador obstruídos.	Limpar os orifícios do queimador, garantindo a passagem adequada do gás.
	Componentes do queimador montados incorretamente.	Verificar e reinstalar corretamente todas as partes do queimador.
	Presença de correntes de ar na área de uso.	Evitar correntes de ar próximas ao aparelho durante o funcionamento.
A chama não permanece acesa em modelos com dispositivo de segurança	Botão de comando não pressionado totalmente.	Pressionar o botão de comando até o final durante o acendimento.
	Tempo insuficiente de acionamento do dispositivo de segurança.	Manter o botão pressionado por alguns segundos após o acendimento, até a estabilização da chama.
	Orifícios de gás obstruídos na região do dispositivo de segurança.	Realizar a limpeza adequada dos orifícios próximos ao dispositivo de segurança.
O queimador se apaga ao ser ajustado para a posição de chama mínima.	Orifícios do queimador parcialmente obstruídos.	Efetuar a limpeza dos orifícios do queimador.
	Correntes de ar na superfície de cocção.	Eliminar correntes de ar no local de instalação ou uso.
	Regulagem incorreta da chama mínima.	Ajustar a chama mínima conforme indicado na seção "Regulagem da chama mínima".
Utensílios instáveis sobre o queimador.	Fundo do utensílio irregular ou deformado.	Utilizar somente utensílios com fundo plano e estável.
	Utensílio mal posicionado.	Centralizar o utensílio sobre o queimador.
	Grades de apoio posicionadas incorretamente.	Verificar e posicionar corretamente as grades de apoio.

Caso os problemas persistam, após realizar as verificações sugeridas, entre em contato com a posto de assistência técnica autorizado Elettromec.

Você também pode entrar em contato com o Serviço de Atendimento ao Cliente da Elettromec através do e-mail sac@elettromec.com.br ou telefone 0800 723 1202.



- A proteção ambiental é uma responsabilidade compartilhada por todos nós, e o descarte correto de produtos eletroeletrônicos desempenha um papel crucial nesse contexto. Estes produtos, quando descartados de maneira inadequada, podem liberar substâncias tóxicas e contaminar o solo, a água e o ar, prejudicando a saúde humana e o equilíbrio dos ecossistemas.
- A reciclagem e o tratamento adequado dos eletroeletrônicos não só evitam a contaminação ambiental, mas também promovem a reutilização de materiais preciosos, como metais e plásticos, que compõem esses produtos. Ao reciclar, reduzimos a necessidade de extração de novos recursos naturais, economizando energia e reduzindo as emissões de carbono associadas a esses processos.
- No entanto, é crucial estar ciente de que **não** devemos **descartar** esses produtos no **lixo comum**. Existem pontos de coleta específicos, como ecopontos e postos de serviço autorizados, preparados para receber e tratar adequadamente resíduos eletroeletrônicos. Além disso, muitas empresas e fabricantes oferecem programas de devolução ou recolhimento de produtos antigos, facilitando o descarte consciente por parte dos consumidores.
- É importante também verificar a legislação local vigente sobre o descarte de resíduos eletroeletrônicos, garantindo que as práticas adotadas estejam em conformidade com as diretrizes ambientais. Essa atitude não só protege o meio ambiente, mas também contribui para a construção de uma sociedade mais sustentável e consciente de seus impactos.
- A conscientização sobre a importância do descarte correto de produtos eletroeletrônicos é fundamental para promover uma cultura de responsabilidade ambiental. Com a colaboração de todos, podemos assegurar um futuro mais limpo e saudável para as próximas gerações, onde a proteção do meio ambiente é uma prioridade em todas as etapas da vida útil de um produto.

Especificação Técnica

Modelo	CKG-4Q-60-BM-3TNA
Instalação	Embutir
Dimensões (L x A x P)	620 × 100 × 520 mm
Peso líquido	16,17kg
Queimadores	4
Classe Elétrica	I
Categoria	II _{2,3}
Pressão do Gás (GLP / GN)	3,0 / 1,75 kPa
Tipo de Gás	GLP/GN
Potência Queim. Dupla chama	4,0kW
Potência Queim. Semi rápido (×2)	1,75kW
Potência Queim. Auxiliar	1,0kW
Potência Total	8,5kW
Tensão	127 / 220 V ~
Frequência	60 Hz
Corrente	0,01A

Especificação Técnica

Modelo	CKG-5Q-75-BM-3TNA
Instalação	Embutir
Dimensões (L x A x P)	760 × 100 × 520 mm
Peso líquido	21,03kg
Queimadores	5
Classe Elétrica	I
Categoria	II _{2,3}
Pressão do Gás (GLP / GN)	3,0 / 1,75 kPa
Tipo de Gás	GLP/GN
Potência Queim. Dupla chama	4,0kW
Potência Queim. Rápido	3,0kW
Potência Queim. Semi rápido (×2)	1,75kW
Potência Queim. Auxiliar	1,0kW
Potência Total	11,5kW
Tensão	127 / 220 V ~
Frequência	60 Hz
Corrente	0,01A

Caso seja necessário contatar um posto de assistência técnica autorizada Elettromec, acesse o site www.elettromec.com.br e procure por nosso parceiro mais próximo.

Você também pode entrar em contato com o serviço de atendimento ao consumidor da Elettromec através do e-mail sac@elettromec.com.br ou telefone 0800 723 1202.

Especificação Técnica

Modelo	CKG-5Q-90-BM-3TNA
Instalação	Embutir
Dimensões (L x A x P)	900 × 100 × 520 mm
Peso líquido	23,52kg
Queimadores	5
Classe Elétrica	I
Categoria	II _{2,3}
Pressão do Gás (GLP / GN)	kPa
Tipo de Gás	3,0 / 1,75 kPa
Potência Queim. Dupla chama	GLP/GN
Potência Queim. Rápido	4,0kW
Potência Queim. Semi rápido (×)	3,0kW
Potência Queim. Auxiliar	1,75kW
Potência Total	1,0kW
Potência Elétrica	11,5kW
Tensão	127 / 220 V ~
Frequência	60 Hz
Corrente	0,01A

Caso seja necessário contatar um posto de assistência técnica autorizada Elettromec, acesse o site www.elettromec.com.br e procure por nosso parceiro mais próximo.

Você também pode entrar em contato com o serviço de atendimento ao consumidor da Elettromec através do e-mail sac@elettromec.com.br ou telefone 0800 723 1202.

Diagrama Eléctrico

CKG-4Q-60-BM-3TNA

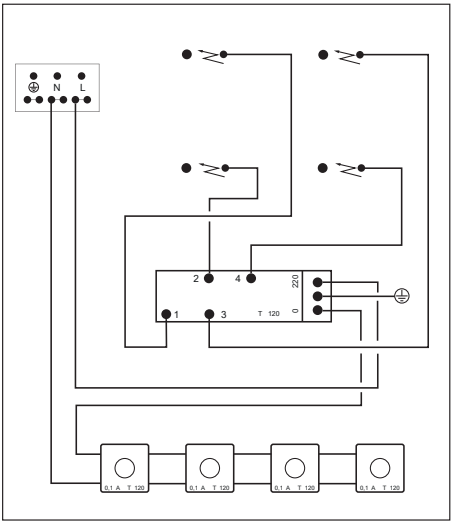
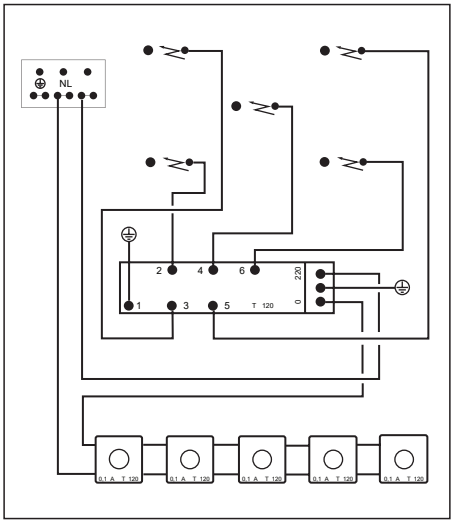


Diagrama Eléctrico

CKG-5Q-75-BM-3TNA / CKG-5Q-90-BM-3TNA



A partir de janeiro de 2022, todo produto Elettromec possui garantia de dois anos: 90 dias de garantia legal – prevista no artigo 26, inciso II, da Lei nº 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor) – mais 21 meses.

SÃO CONDIÇÕES DESTA GARANTIA:

Qualquer defeito que for constatado neste produto deve ser comunicado em até 48 (quarenta e oito) horas ao Serviço Autorizado Elettromec mais próximo de sua residência.

Esta garantia abrange a substituição de peças que apresentarem defeitos constatados como sendo de fabricação, além da mão de obra utilizada no respectivo reparo.

A GARANTIA NÃO COBRE:

- Produtos ou peças danificadas devido a acidente de transporte ou manuseio, riscos, amassamentos ou atos e efeitos da natureza (raios, inundação, desmoronamento etc.), má armazenagem.
- Defeitos decorrentes da instalação inadequada realizada por pessoal não autorizado pela Elettromec.
- Não funcionamento ou falhas decorrentes de problemas de fornecimento de energia elétrica no local onde produto está instalado. A substituição de lâmpadas, vidros e plásticos.
- Despesas com transporte, peças, materiais e mão de obra para preparar o local aonde for instalado o produto (Ex.: rede elétrica, conexões elétricas e hidráulicas, tomadas, esgoto, alvenaria, aterramento).
- Chamadas relacionadas à orientação de uso constantes no Manual do Consumidor ou no próprio produto, sendo passíveis de cobranças aos Consumidores.
- Despesas relativas à instalação do produto e ou de ajuste do local as condições necessárias à instalação do mesmo.
- Caso haja a remoção e/ou alteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.
- O produto for instalado ou utilizado em desacordo com o Manual do Consumidor.
- O produto for ligado em tensão diferente a qual foi destinado.
- O produto foi alvo de mau uso, descuidos ou ainda sofrer alterações, modificações ou consertos feitos por pessoas ou entidades não credenciadas pela Elettromec.
- O defeito for causado por acidente ou má utilização do produto pelo Consumidor.
- Despesas de deslocamento do Serviço Autorizado, quando e se o produto estiver instalado fora do município sede do Serviço Autorizado Elettromec. As lâmpadas e vidros não são cobertos pela garantia.
- Despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças que não pertençam ao produto, sendo estas de responsabilidade única e exclusiva do Consumidor.
- Para sua comodidade, preserve o **MANUAL DO CONSUMIDOR, CERTIFICADO DE GARANTIA E A NOTA FISCAL DO PRODUTO.**

Quando necessário, consulte a nossa Rede de Serviços Autorizados e/ou o Serviço de Atendimento ao Consumidor.

A ELETTRMEC, buscando a melhoria contínua de seus produtos comercializados, reserva-se o direito de alterar seus produtos e suas características, técnicas ou estéticas sem prévio aviso.



De modo geral, a garantia cobre defeitos de fabricação constatados e comunicados em até 48 horas ao Serviço Autorizado Elettromec e também abrange a substituição de peças que apresentam defeitos de fabricação, além da mão de obra utilizada no reparo.

Não há cobertura para uso inadequado dos produtos nem para eletrodomésticos instalados por profissionais não credenciados e a abertura de chamado deve ser feita mediante Nota Fiscal.

Para a sua segurança e comodidade, os produtos Elettromec atendem as normativas e regulamentados do INMETRO. As especificações técnicas destacadas em cada categoria de produto são apresentadas de maneira geral e variam de acordo com a linha e/ou modelo de produto.

A Elettromec busca a melhoria contínua de seus produtos comercializados, reservando-se o direito de alterar os produtos e características técnicas ou estéticas, sem aviso prévio.



Acesse ELETTRONEC.COM.BR

ELETTRONEC /     

