

Conheça outros produtos da linha

# COOKTOPS A GÁS



Forno



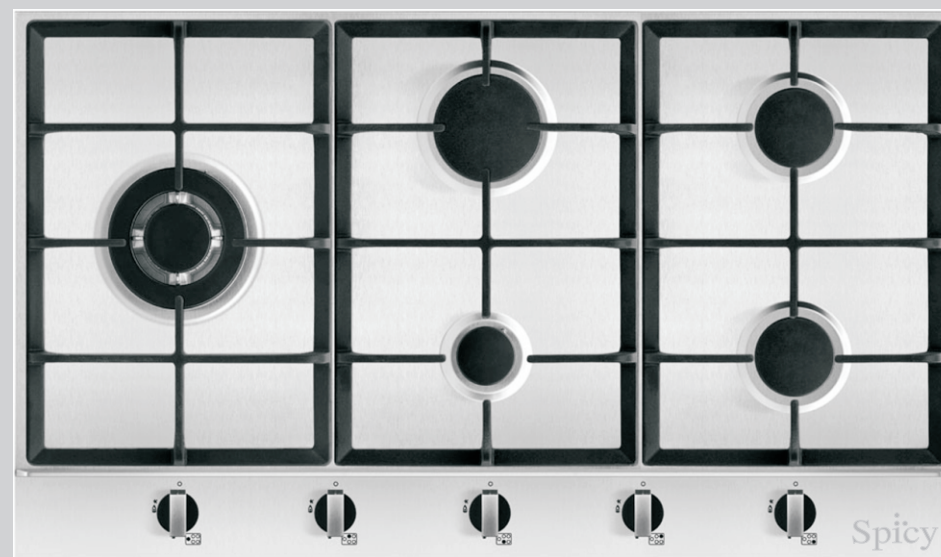
Coifas



Fogões



Caves



- 4092740005 - 5Q
- 4092740032 - 5Q
- 4092740033 - 1Q
- 4092740034 - 2Q
- 4092740043 - 5Q

Serviço de atendimento ao Cliente  
Grande São Paulo - (11) 3351-4935  
Demais Localidades - 0800 551089

Spicy ELETRO

## GARANTIA

Condições normais de Garantia (Válidas para o Brasil)

Este aparelho está garantido pelo seu Revendedor/Importador autorizado pelo período de um ano, a contar da data de aquisição comprovada através de nota fiscal emitida por Revendedor M.CASSAB. Nesse documento deverá constar a data legível e sem rasuras ou emendas, em que foi efetuada a compra. Para que a garantia seja válida, é necessário que o cliente exiba, em caso de reparação técnica, esse certificado de garantia junto com a nota fiscal, na qual estejam mencionados os elementos identificadores do produto e a tarjeta identificadora de modelo e número de série do aparelho, constante do livro de Serviço e Garantia. Por garantia entende-se a substituição gratuita dos componentes que apresentem defeitos de produção ou de deformação do material. Em caso de defeito irreparável ou de repetidas avarias da mesma origem, o Revendedor/Importador, poderá optar pela substituição do aparelho. A garantia do novo aparelho será válida até o fim do contrato inicial.

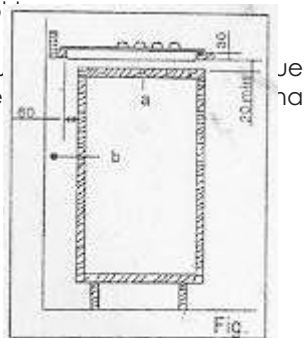
Garantia Legal: vidros, peças plásticas e lâmpadas, são garantidos contra defeitos de fabricação pelo prazo legal de 90 (noventa) dias, contados a partir da data de entrega do produto ao consumidor tendo como base a Ordem de Serviço e a nota fiscal. Lições desta garantia: 1. Qualquer defeito que for constatado neste produto deve ser imediatamente comunicado ao Atendimento ao Consumidor M.CASSAB. Não estão cobertas pela garantia: todas as partes ou componentes danificados por transporte não efetuado pelo Revendedor/Importador, avarias causadas por deficiências na instalação ou na alimentação hidráulica, elétrica ou de gás, descuido, negligência, imperícia ou incapacidade de utilização, modificações ou intervenções efetuadas por técnicos não autorizados pelo Revendedor/Importador, deficiência na manutenção ou outras e quaisquer causa não imputáveis a defeitos de fabricação do aparelho. São também excluídas da garantia as intervenções inerentes à instalação e alimentação do aparelho, assim como as operações de manutenção enunciadas no manual de instruções; 2. Esta garantia abrange a troca gratuita das partes, peças e componentes que apresentarem defeitos de fabricação, além da mão-de-obra utilizada no serviço respectivo. A garantia não cobre o desgaste proveniente da utilização normal do aparelho (grelhas, guarnições, lâmpadas, puxadores, manipululos, comandos, partes descartáveis, etc...); 3. Os serviços mencionados no presente certificado serão prestados apenas no perímetro urbano das cidades onde se mantiver o Atendimento ao Consumidor M.CASSAB. Nas demais localidades onde o fabricante não mantiver o Atendimento ao Consumidor M.CASSAB, 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 estada do técnico, quando for o caso, correrão por conta do usuário, seja qual for a natureza ou época do serviço; 4. Esta garantia perderá totalmente sua validade se ocorrerem quaisquer das hipóteses a seguir expressas: se o produto for utilizado em desacordo com as instruções constantes no manual de instruções; se o produto for aberto, consertado ou ajustado por pessoa não autorizada pelo Fabricante; se o produto for ligado em corrente elétrica diversa da recomendada no Manual de Instruções; se o defeito apresentado for causado pelo consumidor, terceiros estranhos ao Fabricante, por acidentes ou em decorrência do mau uso do produto; 5. Em nenhuma hipótese são cobertas pela garantia as despesas decorrentes da preparação do local para ligação do produto (ex.: rede elétrica, rede de gás, aterramento, etc.), sendo estas de total responsabilidade do Consumidor; 6. Essa garantia não encobre eventuais alterações/avarias no produto decorrentes de agentes essencialmente naturais, tais como umidade, maresia, calor, frio, chuva, granizo, oxidação, ferrugem, etc... Expirando o prazo de vigência desta garantia, cessará toda a responsabilidade do Fabricante, quando a validade dos termos estipulados neste certificado. Durante os 12 meses de garantia as reparações serão totalmente gratuitas, basta solicitar atendimento técnico através do nosso SAC - Capital 11-3351.4935 e demais localidades 0800-551089, salvo se tratar-se de reparações não cobertas pela garantia, conforme anteriormente especificado, ou se verificar que o aparelho não apresenta qualquer anomalia. Nessas condições as despesas serão totalmente a cargo do cliente. Excedido o prazo de 12 meses da data de aquisição, a garantia caduca e a assistência será efetuada cobrando-se o chamado técnico, as peças substituídas e a mão-se-obra, de acordo com as tarifas vigentes, na posse dos técnicos autorizados. Caso o aparelho seja reparado num centro de assistência técnica indicado pelo Revendedor/Importador, o risco do transporte será coberto pelo cliente, caso faça o envio diretamente, ou pelo centro de assistência técnica, caso este efetue o transporte.

Os técnicos autorizados, que operam na região, intervirão a pedido do cliente, nos limites de tempo às exigências operacionais. Esta é a única garantia válida e é expressamente proibido alterar-lhes os prazos ou substituí-los, que verbalmente que por escrito.

queimadores e coloque o cooktop de cabeça para baixo, tomando cuidado para não danificar as velas de ignição e os termopares.

2) Coloque a junta em torno da borda inferior do cooktop conforme mostrado na ilustração à direita.

3) Coloque o cooktop no orifício de instalação e empurre o cooktop para cima até que ele fique firmemente apoiado no gabinete. As molas laterais o prenderão no lugar.



a Removable panel  
b Space for connections

### Opções de instalação

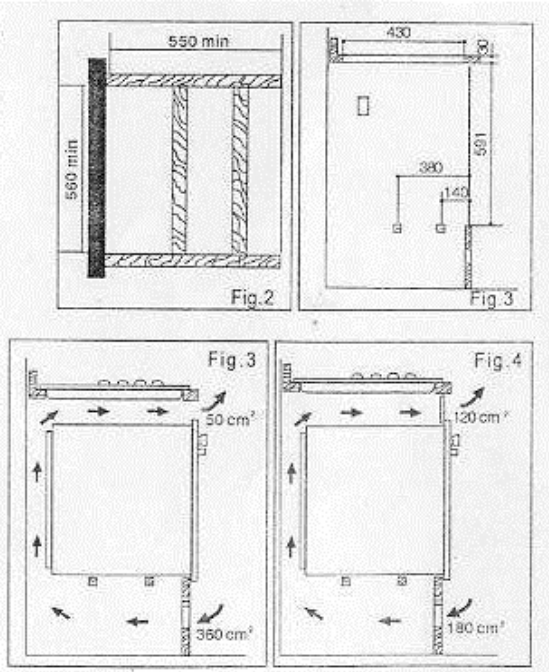
#### Sobre gabinete de base com porta

Quando estiver construindo o gabinete, cuidados apropriados devem ser tomados para evitar contato como invólucro do cooktop, o qual fica muito quente durante a operação. O método recomendado para superar esse problema está ilustrado na fig. 1.

O painel abaixo do cooktop deve ser facilmente removível para possibilitar que o cooktop seja travado na posição e liberado em caso de serviço de reparo.

#### Sobre gabinete de base com forro

O compartimento de instalação deve ter as dimensões mostradas nas figuras 2 e 3 e deve ter suportes para permitir ventilação satisfatória. Dois métodos possíveis para se evitar superaquecimento são ilustrados nas figuras 3 e 4. As conexões elétricas do cooktop e do forno devem ser feitas separadamente tanto por razões elétricas quanto para a simples remoção do forno pela



### Para Sua Segurança

Essas instruções foram preparadas para sua segurança e de terceiros. Portanto, você deve lê-las cuidadosamente antes de instalar e usar o produto. Mantenha esse manual de instruções para futura verificação se necessário. Se o produto for vendido ou transferido de lugar, certifique-se de que o manual seja repassado para o novo usuário.

### Instalação

- A instalação do produto e sua conexão à rede elétrica somente deve ser realizada por PESSOAL QUALIFICADO. Antes de qualquer procedimento, é importante verificar se o produto está DESCONECTADO da rede elétrica.
- É arriscado modificar ou tentar modificar as características deste produto.
- Após remover o produto da embalagem, certifique-se de que ele não esteja danificado e que o cabo elétrico esteja em perfeita condição. Caso contrário, entre em contato com seu revendedor antes de colocar o produto em operação.
- O Fabricante se exime de qualquer responsabilidade no caso de falha em cumprir com as regulamentações de prevenção de acidente.
- Certifique-se de que o ar circula livremente em torno do produto. A pouca ventilação produz uma insuficiência de oxigênio.
- Certifique-se de que o produto esteja suprido com o tipo de gás indicado no stoker correspondente próximo ao tubo de conexão de gás da rede.
- O uso de um produto de cozimento a gás produz calor e umedecimento no ambiente no qual está instalado. Certifique-se de que o ambiente esteja bem ventilado, mantendo as entradas de ar abertas e em boa condição de funcionamento ou instale uma coifa com saída externa.
- Se o produto for usado intensivamente durante um longo período, a eficiência da ventilação deverá ser aumentada, por exemplo, abrindo uma janela ou aumentando a potência de qualquer coifa elétrica.

### Durante o Uso

- Esse produto é projetado para uso doméstico e para finalidades não profissionais. Ele não deve ser usado para qualquer outra finalidade.
- Após o uso do produto, certifique-se de que todos os controles estejam na posição "CLOSED" [fechado] ou "OFF" [desligado].
- Se você usar um soquete elétrico próximo ao produto, cuide para que os cabos dos produtos que você está usando não o toquem e estejam longe o suficiente das partes quentes deste produto.

### Segurança das Crianças

- Este produto só deve ser usado por adultos. Certifique-se de que as crianças não toquem os controles ou brinquem com o cooktop.
- As partes expostas deste produto aquecem durante o cozimento e permanecem quentes por algum tempo mesmo após desligado. Mantenha as crianças bem longe até que o produto tenha esfriado.

## Limpeza e Manutenção

- Mantenha o produto completamente limpo. Os resíduos de comida poderão causar riscos de incêndio.
- Utilize sempre luvas para efetuar operações de limpeza e manutenção.

## Assistência Técnica e Peças

- No caso de mau-funcionamento, nunca tente consertar o produto por conta própria. Os consertos feitos por pessoas não qualificadas poderão causar danos e acidentes. Primeiro consulte o conteúdo deste manual. Se você não encontrar as informações necessárias, entre em contato com o seu Centro de Assistência Técnica mais próxima. O reparo neste produto deve ser realizado por um Centro de Assistência Técnica autorizado. Sempre exija o uso de peças de reposição originais.

## Conselhos Sobre Proteção Ambiental

- Todos os materiais usados são compatíveis com o meio-ambiente e recicláveis. Por favor, faça sua contribuição com a conservação do meio-ambiente através do uso de canais separados disponíveis de coleta de lixo.

## Produtos Fora de Uso

- Os produtos que não estão mais sendo usados ou não são mais usáveis não constituem lixo sem valor. Através do descarte benéfico ao meio-ambiente, vários materiais usados na produção do seu produto poderão ser recuperados.
- Descubra quais são as opções atuais de descarte com o seu revendedor especialista ou sua autoridade local.
- Antes de sucatear os produtos, corte o cabo de fornecimento de energia e torne-o não utilizável.



### Para leitura das instruções

Os seguintes símbolos o ajudarão quando estiver lendo as instruções:



Informações de segurança



Instruções "passo a passo"



Sugestões e Conselho



Informações relativas à proteção ambiental

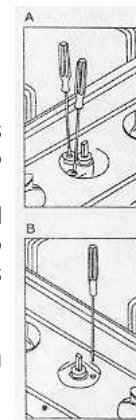
Este produto está em conformidade com as seguintes Diretrizes da EEC:

- 73/23 e 90/683 (relacionada à Baixa Tensão);
- 89/336 (relativa à Compatibilidade Eletromagnética);
- 90/396 (relativa aos Produtos de Gás);
- 93/68 (relativa aos Padrões Gerais) e subseqüentes alterações.

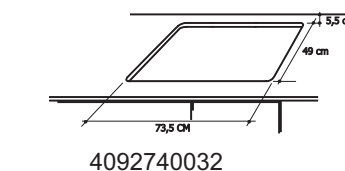
## Configuração do nível mínimo

- 1) Acenda o queimador conforme descrito.
- 2) Gire a torneira para a posição de chama mínima.
- 3) Retire os botões de controle.
- 4) Use uma chave de fenda fina reta para girar o pino by-pass localizado próximo à haste da torneira (ver Fig. B). Para o LPG, gire o pino by-pass completamente no sentido horário. O resultado deverá ser uma chama pequena e homogênea a qual é uniforme em torno de todo o anel do queimador. Para a versão Chama Dupla Tripla ver fig. A. by-pass 1 queimador central, by-pass 2 os dois queimadores.

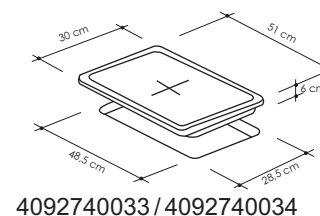
- 5) Finalmente, verifique se o queimador não apaga quando a torneira é girada rapidamente da posição máximo para mínimo.



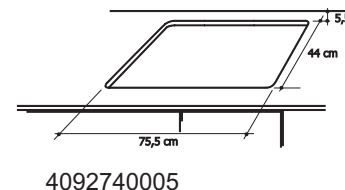
## Embutindo em cozinhas planejadas



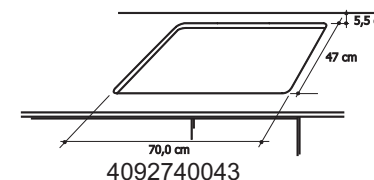
4092740032



4092740033 / 4092740034



4092740005



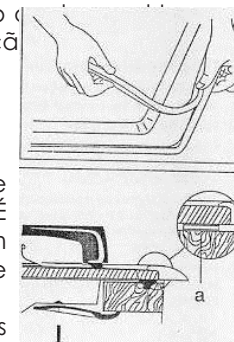
4092740043

Esses cooktops são projetados para instalação em unidades de cozinha planejada até 600 mm de profundidade com características apropriadas. Qualquer painel lateral do gabinete mais alto que a altura do próprio cooktop deve estar pelo menos 150 mm de distância do orifício no qual o cooktop é inserido. As dimensões do cooktop e o orifício de instalação são mostrados na ilustração.

## Inserção e fixação

Antes de inserir o cooktop no orifício de instalação, coloque a junta especial em torno da borda inferior do cooktop. É importante prender essa junta de modo uniforme, sem lacunas ou sobreposições, para evitar que líquido derrame para baixo do cooktop.

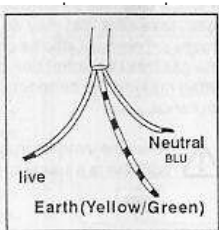
- 1) Retire os suportes de panela e as proteções dos



3) O uso do soquete ou do interruptor ou nipolar é facilmente acessível com o produto instalado.

Encaixe um plugue apropriado para a carga no cabo de energia e conecte-o a um soquete de segurança apropriado. Se você desejar fazer uma conexão direta à rede,

um interruptor ou nipolar com uma distância entre os contatos de pelo menos 3 mm, de potência nominal para a carga e cumprindo com as regulamentações em vigor, deve ser instalado entre o produto e a rede. O interruptor não deve interromper o contato no fio terra amarelo/verde. O fio fase marrom (conectado ao terminal "L" da placa de ligação) sempre deve estar conectado ao fio fase da rede de fornecimento de energia. Em todos os casos, o cabo de fornecimento de energia deve estar posicionado para que não atinja 50°C acima da temperatura ambiente em nenhum ponto. A rota ideal é mostrado na ilustração. O cabo é guiado por fixadas ao lado do gabinete com o intuito de evitar que o produto sob o cooktop.



#### Substituindo o cabo de fornecimento de energia

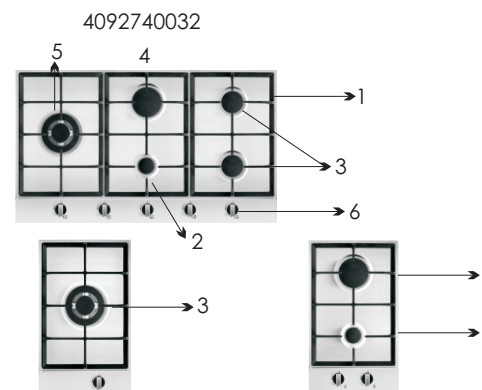
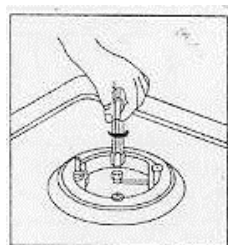
Se o cabo precisar ser substituído, somente os cabos tipo HO5RR-F ou HO5RN-F apropriados para a carga e a temperatura operacional devem ser usados. Além disso, o fio terra amarelo/verde deve ser de aproximadamente 2 cm mais comprido que os fios fase e neutro.

#### Adaptação a diferentes tipos de gás

##### Mudança dos bocais

- 1) Retire os suportes de panela.
- 2) Retire as proteções de queimador e as proteções de chama dos queimadores.
- 3) Use uma chave soquete tamanho 7 para desaparafusar e retirar os bocais, substituindo-os por aqueles correspondentes ao tipo de gás a ser usado (ver tabela).
- 4) Monte novamente as peças, revertendo a ordem das operações descritas acima.
- 5) Depois, substitua os dados de configuração (próximo à conexão de gás à rede) por aqueles do novo tipo de gás.

Se a pressão do gás usado for diferente daquela especificada (ou variável), um regulador de pressão de gás encaixado apropriado que cumpra com os padrões deve ser instalado na tubulação de fornecimento.



#### Descrição do Cooktop

1. Plano de Trabalho
2. Queimador auxiliar /pequeno
3. Queimador semi-rápido/ médio
4. Queimador rápido/ grande
5. Queimador de chama tripla
6. Botões de controle do queimador

4092740033                      4092740034

Dimensões:

4092740005 - A- 40MM; L- 865mm; P- 500mm.  
 4092740032 - A- 40mm; L- 865mm; P- 510mm.  
 4092740033 - A- 40mm; L- 300mm; P- 510mm.  
 4092740034 - A- 40mm; L- 300mm; P- 510mm.  
 4092740043 - A- 40MM; L- 750mm; P- 500mm.

#### Instruções para uso

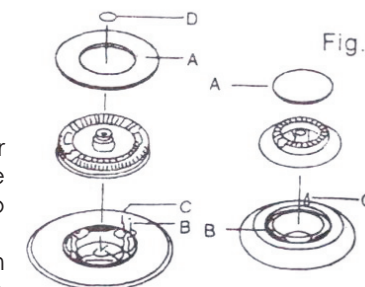
##### Os botões de controle do cooktop

Os símbolos nos botões de controle significam o seguinte:

- Nenhum fluxo de gás
- fluxo máximo de gás
- fluxo mínimo de gás

Todas as posições operacionais devem ser configuradas entre as configurações máxima e mínima de fluxo e nunca entre a configuração máxima e a posição fechada.

(Símbolo presente na versão com acendimento automático integrado no botão de controle).



- A Tampa do espalhador
- B Ignição
- C Válvula de segurança
- D Tampa do espalhador da chama tripla



### Local da instalação

Para uma operação apropriada de um produto à gás, o ar necessário para a combustão do gás deve fluir para o ambiente naturalmente. O ar deve fluir para o ambiente diretamente através de aberturas nas paredes externas. Essas aberturas devem ter um corte cruzado desobstruído de pelo menos 100 cm<sup>2</sup> (fig. A). Lembre-se que a quantidade de ar necessária para combustão não deve ser menos que 2m<sup>3</sup>/h para cada kW de potência (ver potência total em kW na plaqueta do produto).

Essa abertura deve ser construída de modo a não ser obstruído tanto pelo lado interno quanto externo e colocado próximo do chão, de preferência no lado oposto daquele onde os gases de combustão são descarregados. Se não for possível providenciar essas aberturas no ambiente onde o produto está instalado, o ar necessário poderá ser tirado de qualquer ambiente adjacente, desde que:

Esse ambiente não seja um quarto ou um ambiente perigoso;

Esse ambiente não esteja num vácuo;

A ventilação entre o ambiente onde o produto está instalado e o ambiente adjacente esteja garantido por aberturas permanentes.

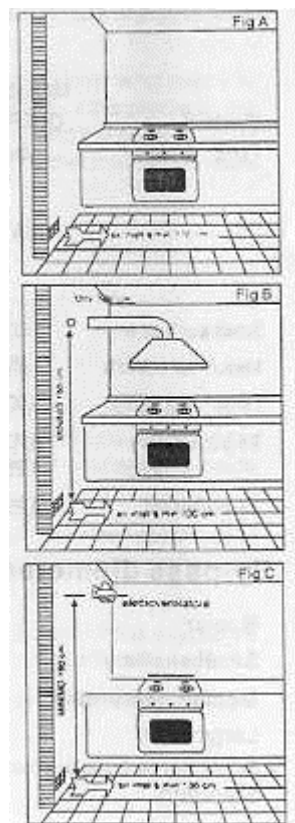
### Descarga de gases de combustão

Os produtos de cozimento a gás devem evacuar seus gases de combustão através de coifas conectadas diretamente aos canos de chaminé ou à parte externa do ambiente.

Se não for possível instalar a coifa (fig. B), um ventilador elétrico deve ser instalado na parede externa ou na janela do ambiente, desde que seja possível para a abertura de ventilação ser aumentada em proporção à taxa de entrega do ventilador (fig. C). Para uma cozinha, a taxa de entrega desse ventilador elétrico deve garantir uma troca de ar por hora de 3 a 5 vezes o seu volume. Nos dois casos, é proibido o uso dos canos de chaminé já usados por outros produtos para evacuar os gases de combustão.

### Conexão ao fornecimento de gás

A conexão do gás deve ser feita de acordo com os padrões locais. Quando estiver instalando, coloque uma torneira de segurança no fim da tubulação. O produto deixa a fábrica testado e configurado para o tipo de gás indicado na placa



Para menor consumo de gás e melhor eficiência use somente painéis de fundo plano de dimensões apropriadas para os queimadores, conforme mostrado na tabela acima. Também, logo que um líquido ferver, fique atento para abaixar a chama para um nível que simplesmente o manterá fervendo.



Durante os processos de cozimento que envolvem gorduras ou óleos, observe atentamente sua comida porque essas substâncias podem pegar fogo quando levadas a altas temperaturas.

### Limpeza e Manutenção

Antes de cada operação, desconecte o produto da rede elétrica e deixe que ele esfrie.

#### Limpeza geral

Lave as peças esmaltadas com água morna e detergente: não use produtos abrasivos que possam danificá-las.

Lave as tampas dos espalhadores e as proteções dos queimadores com água fervendo e detergente neutro, tomando cuidado para remover todos os resíduos.

Os suportes de panela do cooktop também podem ser lavados numa lavadora de pratos.

Para a sujeira mais difícil, use detergentes comuns não abrasivos ou produtos comerciais específicos.

Recomendamos que você não use esponjas ásperas, palha de aço ou ácidos para limpeza.

Utilize sempre luvas para efetuar quaisquer procedimento de limpeza ou manutenção para evitar acidentes nas partes cortantes.

#### Cooktop

Limpe o cooktop regularmente com um pano macio com água morna e um pouco de detergente líquido. Não use os seguintes produtos:

- Detergentes ou produtos de branqueamento caseiros;
  - Esponjas ásperas ensaboadas não apropriadas para utensílios que não grudam;
  - Esponjas ásperas com palha de aço;
  - Removedores de mancha para banheiras ou pias.
- Se o cooktop estiver muito sujo, use produtos comerciais específicos.

#### Plugue de ignição

A ignição automática do queimador é realizada (quando instalada) por um plugue cerâmico e um eletrodo de metal (B na fig. 1). Periodicamente, limpe completamente essas peças do cooktop. Além disso, para evitar

dificuldades na ignição, verifique se os orifícios no queimador não estão obstruídos.

Para remover depósitos dos orifícios do queimador, remova a proteção e separe as duas partes (ver o diagrama à direita). Após limpar, junte as duas peças de volta e coloque-as de volta na sua posição.

Após lavar, substitua os suportes de panela do cooktop, verificando se estão corretamente posicionados.

#### Manutenção de rotina

Verifique periodicamente a condição e a eficiência do cano de gás e do regulador de pressão (se instalado). Caso anomalias sejam encontradas, não tente consertar faça a substituição da peça defeituosa .

Para garantir uma boa performance e segurança, as torneiras reguladoras de gás devem ser lubrificadas periodicamente.



A lubrificação periódica das torneiras somente deve ser realizada por pessoal qualificado, que também deve ser contatado caso o produto funcione mal.

#### Assistência e peças

Antes de sair da fábrica, este produto foi testado e ajustado por pessoal habilitado especializado para gerar os melhores resultados operacionais. Quaisquer reparos subseqüentes necessários ou ajustes devem ser realizados com o máximo de cuidado e atenção.

Por essa razão, aconselhamos que você sempre entre em contato com o nosso Centro de Assistência mais próximo, especificando a natureza do problema, o modelo do equipamento (Mod.) o número do produto (N° do Produto) e o número de série (N° de Série). Esses dados são fornecidos na placa sobre a capa deste manual. Sempre solicite o uso de peças de reposição originais.

#### Condições de garantia

Seu novo produto é coberto por uma garantia de um ano a partir da data de compra .

Mantenha o recibo fiscal ou a nota de entrega, qualquer um que documente a compra do produto e forneça confirmação da data da compra, num local seguro junto com o manual.

Se o Serviço autorizado (Pós-Venda) for chamado, mostre esses documentos para o técnico. Se esse procedimento não for seguido, o serviço autorizado não terá outra opção senão cobrar por quaisquer reparos.

Se necessário, você poderá encontrar seu Centro de Assistência mais próximo ligando para 11 3351-4935 (Grande São Paulo) ou 0800551089 (demais

localidades).

A garantia não cobre eventuais alterações/avarias no produto decorrentes de agentes essencialmente naturais, tais como umidade, maresia, calor, frio, chuva, granizo, oxidação, ferrugem, etc...

#### Dados Técnicos

Modelo	4092740005 4092740032	4092740033	4092740034	4092740043
Tensão	220V	220V	220V	220V
Frequencia	60Hz	60Hz	60Hz	60Hz
Categoria	II2.3	II2.3	II2.3	II2.3
Classe	3	3	3	3
Potencia Nominal	0,600W	0,600W	0,600W	0,600W
Pressão GLP	2,75kPA	2,75kPA	2,75kPA	2,75kPA
Pressão GN	1,98kPA	1,98kPA	1,98kPA	1,98kPA
Conexão de entrada de gás	G ½'	G ½'	G ½'	G ½'
Bitola do Fio	0 2,5 mm2	0 2,5 mm2	0 2,5 mm2	0 2,5 mm2

POTENCIA DOS QUEIMADORES 4092740005/4092740032/4092740043

Queimador	Potência (kW)
Queimador Auxiliar	1
Queimador Semi-Rápido	1,75
Queimador Tripla Chama	3,5
Queimador Rápido	2,8