

Safanelli
Eletrodomésticos

www.safanelli.com.br

Safanelli
Eletrodomésticos

Desde 1988

COOKTOPS MANUAL DE INSTRUÇÕES TERMO DE GARANTIA

Setembro 2023



ITC Eletrodomésticos Ltda

Rodovia SC 108 - Rua Emílio Manke Jr, 200 - Beira Rio
Caixa Postal: 54 | CEP: 89270-000
Guaramirim | Santa Catarina

47 3373 0726 | 0800 701 0726

vendas@safanelli.com.br

www.safanelli.com.br

vendas@itcexaustores.com.br

www.itcexaustores.com.br



**FOGÃO
COOKTOP**

Modelos:

MI-001

Cooktop 4 Bocas de Embutir	FCP4	Bivolt	Cooktop 4 Bocas de Embutir	FSV406	Bivolt
Cooktop 5 Bocas de Embutir	FCP5	Bivolt	Cooktop 4 Bocas de Embutir	FSA405	Bivolt
Cooktop 5 Bocas de Embutir	FCL50	Bivolt	Cooktop 5 Bocas de Embutir	FSA505	Bivolt
Cooktop 4 Bocas de Embutir	FCL40	Bivolt	Cooktop 4 Bocas de Embutir	FSP404	Bivolt
Cooktop 5 Bocas Vermelho	FCV502	Bivolt	Cooktop 2 Bocas de Embutir	FCP2	Bivolt
Cooktop 4 Bocas Vermelho	FCV402	Bivolt	Cooktop 2 Bocas de Embutir	FSZ201	Bivolt
Cooktop 4 Bocas Branco	FCB403	Bivolt	Cooktop 2 Bocas de Embutir	FSV202	Bivolt
Cooktop 5 Bocas Branco	FCB503	Bivolt	Cooktop 2 Bocas de Embutir	FSA203	Bivolt
Cooktop 5 Bocas Amarelo	FCA501	Bivolt	Cooktop 4 Bocas de Embutir	FSB407	Bivolt
Cooktop 4 Bocas Amarelo	FCA401	Bivolt	Cooktop 4 Bocas de Embutir	FSZ408	Bivolt
Cooktop 4 Bocas de Embutir GN	FGN400	Bivolt	Cooktop 5 Bocas de Embutir	TRI500	Bivolt
Cooktop 5 Bocas de Embutir GN	FGN500	Bivolt	Cooktop 5 Bocas Vermelho	TRI502	Bivolt
Cooktop 4 Bocas Semplice	FSP404	Bivolt	Cooktop 5 Bocas Branco	TRI503	Bivolt
Cooktop 5 Bocas Semplice	FSP504	Bivolt	Cooktop 5 Bocas Cinza Perolado	TRI504	Bivolt
Cooktop 5 Bocas de Embutir	FSV506	Bivolt	Cooktop 2 Bocas de Embutir	TRI200	Bivolt
Cooktop 5 Bocas de Embutir	FSB507	Bivolt	Cooktop 5 Bocas de Embutir	FSZ508	Bivolt
Cooktop 5 Bocas de Embutir	FSZ508	Bivolt			

1 PARABÉNS

Você acaba de adquirir um produto da marca Safanelli, comercializado pela ITC Eléctrodomésticos Ltda. Todos os produtos Safanelli são desenvolvidos especialmente aos clientes mais exigentes, aliando bom gosto, praticidade e qualidade em cada detalhe.

2 ÍNDICE

1 Parabéns	2
2 Índice	2
3 Assistência Técnica Safanelli	2
4 Avisos gerais	2
5 Acompanha o produto	3
6 Alerta de segurança	3
7 Descrição do produto	5
8 Tabela técnicas do produto	5
9 Instalação elétrica	7
10 Instalação do produto	8
11 Instalação do gás	11
12 Instruções de Uso	13
13 Limpeza e Manutenção	14
14 Termo de Garantia	15

3 ASSISTÊNCIA TÉCNICA SAFANELLI

Whatsapp Assist. técnica: +55 47 98891 6403

Telefone: +55 47 3373-0726 | 0800-701-0726

E-mail: assistencia@itceletro.com.br

4 AVISOS GERAIS

Leia atentamente as instruções contidas neste manual antes de instalar ou utilizar seu produto Safanelli. Este produto é projetado para cozinhar alimentos num ambiente doméstico. Não deve ser utilizado para propósitos industriais ou comerciais ou para qualquer outro propósito que não aquele para qual foi projetado. A utilização para fins comerciais ou industriais não estará coberta por garantia por parte do fabricante.

Antes de ligar o produto, certifique-se de que a tensão do mesmo é igual a tensão da tomada a qual será ligado.

Para a sua segurança é indicado que a instalação elétrica do seu produto Cooktop, seja efetuada por uma pessoa capacitada ou com experiência profissional em instalação elétrica.

A ITC Eletrodomésticos LTDA. não cobre custos de instalação elétrica dos Cooktops contidos nesse manual de instruções.

Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

Certifique-se que todo material elétrico utilizado na instalação elétrica, esteja de acordo com as normas Brasileiras pertinentes.

Manuais especiais solicitar através do fone: 0800-701-0726

14 TERMO DE GARANTIA

Os Cooktops Safanelli tem garantia legal de 3 meses e mais 9 meses concedidos pela Safanelli, a contar da data da compra, desde que observadas e respeitadas as disposições legais aplicáveis, referentes aos defeitos de material ou fabricação.

O conserto ou substituição de peças defeituosas durante a vigência desta garantia se dará somente pelos postos de serviços autorizados, a partir da apresentação da nota fiscal de compra.

Postos autorizados são aqueles credenciados pela Safanelli, os quais estão autorizados somente a utilizar materiais e acessórios aprovados pela própria Safanelli. O consumidor perderá totalmente a garantia quando:

- O produto não for manuseado em condições normais (de acordo com o manual de instruções), ou não for utilizado para fins que se destina (uso doméstico);
- O produto for violado, desmontado ou adulterado fora dos postos de serviços autorizados;
- O defeito do produto decorrente de acidentes de transporte, mal acondicionamento, uso inadequado e instalação em rede elétrica imprópria;
- Forem incorporados ao produto peças e componentes não originais ou acessórios não recomendados pela Safanelli;
- Houver remoção e/ou alteração no número de série ou na plaqueta de identificação do aparelho;

ÔNUS EVENTUAIS POR CONTA DO CONSUMIDOR

- A garantia regulamentar oferecida pela Safanelli, pressupõe produtos atendidos pelos postos de serviços credenciados Safanelli;
- A instalação do produto é por conta do consumidor;
- Defeitos não existentes ou originados por uso indevido devem ser pagos pelo consumidor;
- O consumidor deverá providenciar o envio do produto a um posto de assistência autorizado caso necessário;
- Toda e qualquer despesa, além da mão-de-obra e reposição de peças em garantia, são de responsabilidade do consumidor;
- Não há cobertura de garantia para o vidro do cooktop;

OBSERVAÇÕES

A Safanelli não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir responsabilidade relativas à garantia de seus produtos além dos aqui explicados.

A Safanelli reserva-se o direito de alterar o produto e as especificações deste manual sem prévio aviso.

Leia sempre o manual de instruções antes de operar o produto e sempre que tiver dúvidas.

O presente Manual de Instruções encontra-se em arquivo digital disponível na central de download, através do endereço eletrônico:
<https://www.safanelli.com.br/manuais>

Ao acionar a assistência técnica, tenha sempre em mãos o número da nota fiscal

Nota fiscal nº: _____ Data da compra: ____/____/____

Nº Série: _____ Nº OP: _____



0800 - 701 - 0726
assistencia@itceletro.com.br



WhatsApp
+55 47 98891-6403

ITC Eletrodomésticos Ltda.

Rod SC 108 Km 01 Cx postal - 54 - 89270-000

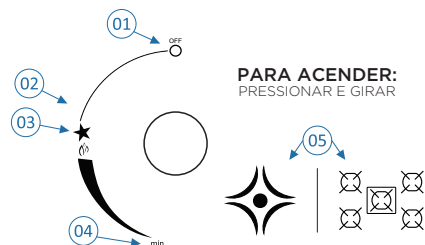
Rua Emílio Manke Jr, nº 200 Beira Rio - Guarimir - SC

Fone/Fax: +55 47 3373-0726 | 0800-701-0726

fale.com@itceletro.com.br | www.safanelli.com.br | www.itcexaustores.com.br



- 1) POSIÇÃO DESLIGADO
- 2) POSIÇÃO ACENDIMENTO
- 3) POSIÇÃO CHAMA MÁXIMA
- 4) POSIÇÃO CHAMA MÍNIMA
- 5) QUEIMADOR DA MESA ACIONADO



ACENDIMENTOS DOS QUEIMADORES

Os cooktops Safanelli tem acendimento super automático. Para acender qualquer queimador, pressionar e girar o botão correspondente ao queimador desejado no sentido anti-horário e o acendimento será automático. Após, ajustar a chama na altura desejada girando o botão sentido a indicação de chama mínima. Para desligar, giro o botão no sentido horário até a posição início.

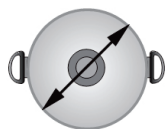
NOTA: No caso de falta de energia elétrica, o acendimento poderá ser feito girando o botão correspondente ao queimador desejado e acendendo-o com um palito de fósforo.

No caso da chama do queimador ser acidentalmente extinta, fechar o controle do queimador e não proceder a reignição por no mínimo um minuto.

RECOMENDAÇÃO IMPORTANTE

Para um menor consumo de gás e maior segurança, recomenda-se o uso de panelas com diâmetros adequados aos queimadores. Recomendamos não utilizar panelas com fundos deformados, convexas, em forma de anel, e panelas cerâmicas.

NOTA: O uso de panelas feitas com material refratário (Barro, Pedra-Sabão e outros) assim como a colocação de chapas de ferro ou outros materiais abafando os queimadores podem danificar de maneira definitiva o cooktop. O fabricante



Diâmetro mínimo e máximo das panelas

Rápido	16 cm	26 cm
Semi-Rápido	12 cm	22 cm



Correto

13 LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- * **Antes de qualquer manutenção ou limpeza, desligar o produto da corrente elétrica;**
- Lavar as partes esmaltadas (trempe e espalhadores), somente com água morna e detergente. **Não usar produtos químicos ou abrasivos;**
- Lavar frequentemente os queimadores com água quente e detergente;
- Lavar as partes em aço inoxidável com água e detergente, secar com pano macio. Se preferir, lustrar com brilho INOX ou produtos semelhantes;
- Não usar esponja de aço ou parecidos pra limpar o vidro. Usar detergente e pano macio.

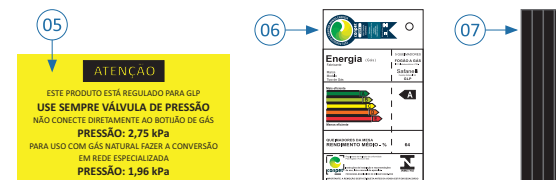
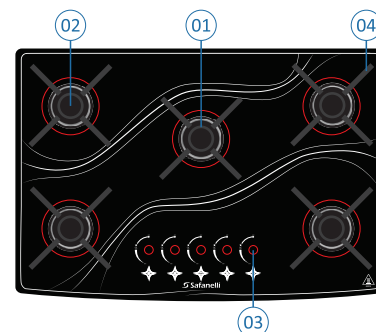
• Fazer periodicamente uma limpeza nos ignitores, para evitar dificuldades de acendimento.

NOTA: Deixar esfriar os espalhadores e trempe (esmaltados), antes de iniciar qualquer procedimentos de limpeza, para evitar o lascamento dos mesmos (choque térmico).

- Alguns sintomas de defeito do produto podem estar relacionados com a instalação ou operação de uso, não se tratando de problema que exija manutenção;
- Tomar cuidado para não obstruir os furos dos injetores durante a limpeza e utilização do cooktop;
- Espalhadores mal posicionados dificultam o acendimento e afetam a qualidade da chama.

5 ACOMPANHA O PRODUTO

Os Cooktops Safanelli saem de fábrica ajustados para GLP, também chamado de gás de botijão ou gás de cozinha. O gás de botijão é fabricado de acordo com a norma ABNT 8460. Existem pelo menos dois tipos de botijão para uso em residências: 13 kg



- 1) Queimador Rápido ou tripla chama
- 2) Queimador Semi-Rápido
- 3) Botões de Controle de gás e acendimento automático
- 4) Trempe
- 5) Etiqueta **ATENÇÃO**
- 6) Etiqueta **INMETRO**
- 7) Cordão Selador

NOTA: Imagens meramente ilustrativas (qualidade de componentes conforme modelo comprado).

6 ALERTAS DE SEGURANÇA

CUIDADOS

NÃO INSTALAR OU UTILIZAR O FOGÃO ANTES DE SE CERTIFICAR:

- Se o gás a ser empregado é o GLP. Caso for o GN (Gás natural), o produto deverá ser adaptado para o mesmo.
- Se o nicho de embutimento está conforme o especificado neste manual;
- Se a válvula reguladora de pressão do gás existe, está em bom estado e regulada. A mesma deve estar instalada na saída de gás ou na tubulação antes da saída para o fogão. Nesta válvula, deve constar a gravação do código **NBR8473** do INMETRO;
- Se foram retiradas as películas plásticas de proteção do produto;
- Se a instalação elétrica está adequada.

ALERTAS

* A PAINELA QUENTE NÃO PODE SER APOIADA NO VIDRO

- Ler atentamente as instruções contidas neste manual, antes de instalar ou utilizar o produto Safanelli;
- Este produto é para o uso doméstico. A utilização para fins comerciais ou industriais não estará coberta pela garantia por parte do fabricante;
- Retirar cuidadosamente o filme plástico de proteção das peças do produto. Se não for retirado o filme plástico poderá derreter, dificultando a remoção e limpeza posterior;
- Utilizar tomada ou outros tipos de conexões que estejam de acordo com a corrente apontada para o produto (vide características técnicas). Certificar-se também, que a fiação elétrica esteja de acordo com as recomendações (que a tensão da tomada seja igual a tensão do produto).

- Este produto não funciona com gás nafta;
- Se o produto apresentar marcas de queda ou danos na embalagem, o mesmo não deverá ser utilizado, pois pode não ser seguro para o usuário;
- Não utilizar o produto caso o mesmo apresente odores característicos de vazamento de gás;
- A fim de atender as normas de segurança e evitar danos, somente pessoal especializado deverá realizar o conserto ou manutenção deste produto. Isto se aplica também ao cabo de alimentação. caso este apresente ou venha a apresentar defeitos, somente pessoa especializada ou o próprio fabricante deverá substituí-lo;
- Não deixar que o cabo de alimentação toque superfícies quentes;
- O cabo de alimentação deverá estar livre, sem nada o tensionado ou esticando;
- Sempre remover o cabo de alimentação da tomada durante a limpeza e manutenção do produto;
- A conexão à rede elétrica deverá ser interrompida antes de qualquer intervenção de conserto ou instalação;
- Quando retirar da tomada, nunca puxar o cabo de alimentação, sempre remover pelo plugue;
- Este produto funciona com temperaturas elevadas, portanto, partes acessíveis do mesmo poderão estar quentes durante o funcionamento. Cuidados devem ser tomados para evitar contato com as mesmas e consequentes riscos de queimaduras;
- Nunca tocar nos elementos de aquecimento (queimadores e trempes) durante ou imediatamente após a utilização do Cooktop;
- Não deixar o Cooktop desassistido quando em funcionamento;
- Crianças não tem consciência dos riscos ao operar eletrodomésticos, portanto, mantenha-se longe do produto quando em funcionamento. Nunca permitir que elas brinquem com eletrodomésticos;
- Os invólucros plásticos e outros materiais da embalagem do produto deverão ficar longe do alcance de crianças e animais, a fim de evitar riscos de sufocamento ao brincar ou manusear tais resíduos;
- Ao instalar o Cooktop, certificar-se que o mesmo não apresenta vazamento de gás por mangueiras e conexões. O teste pode ser feito através da aplicação de espuma de sabão ou detergente sobre as áreas de conexão/mangueiras e da observação da existência de bolhas (indício de vazamentos).
- Não utilizar conexões tipo "T";
- Evitar a utilização de extensões ou emendas. Caso a residência não possua rede de aterramento, procurar uma pessoa especializada para providência-la;
- Utilizar sempre produtos normalizados e certificados pelo INMETRO;
- A Safanelli reserva-se o direito de alterar dados, projetos e características de seus produtos, sem aviso aos usuários;
- A Safanelli não assume qualquer responsabilidade por ações que venham resultar em danos por uso inadequado, se estas providências não forem observadas.

INFORMAÇÕES IMPORTANTES

Os cooktops Safanelli são equipados com uma saída para mangueira de PVC flexível **NBR8613** de uso doméstico para GLP, com comprimento mínimo de 80 cm e máximo de 1,25 m, que deverá ser fixada por abraçadeiras metálicas. Caso o produto fique a uma distância superior a 1,25 m do ponto de gás, ou o ambiente por onde irá passar a mangueira apresente temperaturas acima de 60 °C (com risco de danificação na mangueira de PVC flexível **NBR8613**), recomenda-se o uso de mangueira metálica flexível **NBR14177**. Neste caso, usar também os adaptadores para mangueiras metálicas. Estes adaptadores são encontrados nas lojas de peças para hidráulica e gás.

1. Encaixe o adaptador no bico da extremidade do tubo de entrada do fogão;
- 2- Rosqueie a mangueira metálica flexível no adaptador usando a arruela vedadora;
- 3- Rosqueie a outra extremidade da mangueira no registro de gás usando fita de teflon para vedar.



ALERTA: Verificar se há vazamentos antes de utilizar o fogão, o teste deve ser feito com espuma (água e sabão). Se houver bolhas é sinal de vazamento.

REFEÇA A INSTALAÇÃO.

Consulte sempre um técnico de instalação de gás.



O gás com enxofre está dentro do botijão, se tem um vazamento e o consumidor colocar o sabão em barra sobre o vazamento, o gás com enxofre passa pelo sabão e a soda cáustica do sabão reage com o enxofre, o que causa a queima do enxofre, e o cheiro do gás acaba.
O gás continua vazando, e agora com mais perigo, porque está sem cheiro.

12 INSTRUÇÕES DE USO

BOTÃO DO CONTROLE DE GÁS:

Os botões de controle de gás devem ser girados no sentido anti-horário para o acendimento. A regulagem do gás (máxima e mínima), é feita girando o botão desde a chama máxima até o símbolo de chama mínima. A partir da chama mínima, o mesmo deve ser girado no sentido oposto (sentido horário) para aumentar a chama ou desligar o gás. Os cooktops a gás possuem um estabilizador de chama, que mantém a potência térmica das chamas mesmo quando acionado todos os queimadores.



Informações obrigatórias na mangueira

- N° do lote;
- Expressão "PN 2,8 kPa";
- Identificação do fabricante;
- Expressão "Gás GLP";
- Validade (ano);
- Expressão "uso doméstico com regulador";
- NBR 8613.

UTILIZE MANGUEIRA METÁLICA SE:

- produto convertido para Gás natural;

- Gás GLP encanado;

- Ou caso a mangueira passe por ambiente em condições de enclausuramento e /ou calor - (ex: forno de embutir abaixo do produto);

Peças necessárias para instalação da mangueira metálica:

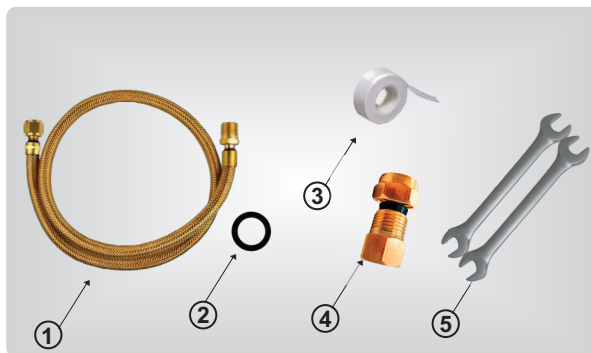
1-Mangueira metálica flexível de 1/2" com a arruela vedadora para rosca interna da mangueira, conforme NBR 6414;

2-Anel de Vedação 1/2" para Porca Giratória;

3-Vedante (pasta para vedação) ou fita de teflon;

4-Adaptador (pra saída de gás com bico tipo "mamadeira");

5-Chave de boca.

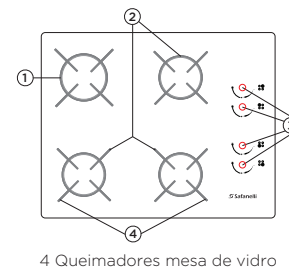


OBS: PEÇAS NÃO ACOMPANHAM O PRODUTO

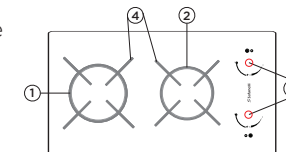
7 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

- 01 Queimador Rápido ou Tripla chama
- 02 Queimador Semi-Rápido
- 03 Botões de controle de gás e acendimento automático
- 04 Trempe esmaltadas
- 05 Queimador Tripla chama

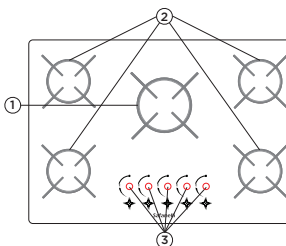
Obs: Não possui amianto.



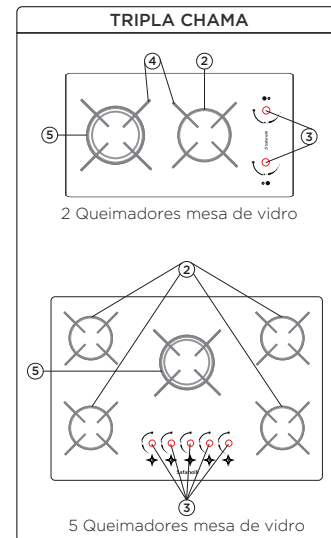
4 Queimadores mesa de vidro



2 Queimadores mesa de vidro



5 Queimadores mesa de vidro



8 TABELA COM DADOS TÉCNICOS DO PRODUTO

COOKTOP 2 BOCAS SAFANELLI			
ESPECIFICAÇÕES	MODELO TRADICIONAL	MODELO TRIPLA CHAMA	
Acendimento	Super Automático	Super Automático	
Tensão	Bivolt	Bivolt	
1 Queimador Tripla chama		3500 W	
1 Queimador semi-rápido central frontal	1750 W	1750 W	
1 Queimador rápido central traseiro	3000 W		
Tipo de gás	GLP ou * Natural	GLP ou * Natural	
Pressão do Gás	GLP 2,75 kPa	GLP 2,75 kPa	
	GN 1,96 kPa	GN 1,96 kPa	
Corrente	127 V - 0,72 A 220 V - 0,42 A	127 V - 0,72 A 220 V - 0,42 A	
Frequência	60 Hz	60 Hz	
Comprimento do cabo de alimentação	1,10 m	1,10 m	
Consumo energético	0,6001 kg/h	0,6001 kg/h	
Potência Elétrica	6 W	6 W	
Potência térmica	4,75 kW	5,25 kW	
Dimensões externa do produto (L x C x A)	30,2x51,12x6,4 cm	30,2x51,12x6,4 cm	
Dimensões da embalagem (L x C x A)	55x33x13 cm	55x33x13 cm	
Dimensões do Nicho	27x48 cm	27x48 cm	
Peso do Produto	4,6 kg	4,6 kg	
Classe de isolamento	I	I	
Grau de proteção	IPX0	IPX0	

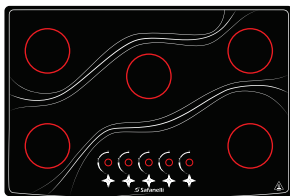
*Produto calibrado para gás GLP pressão 2,75 kPa.

COOKTOP 4 BOCAS SAFANELLI



ESPECIFICAÇÕES	4 BOCAS
Acendimento	Super Automático
Tensão	Bivolt
1 Queimador Semi-Rápido dianteiro esquerdo	1750 W
1 Queimador Semi-Rápido dianteiro direito	1750 W
1 Queimador Rápido traseiro esquerdo	3000 W
1 Queimador Semi-Rápido traseiro direito	1750 W
Tipo de Gás	GLP ou * Natural
Pressão do Gás	GLP 2,75 kPa
	GN 1,96 kPa
Corrente	127 V - 0,72 A
	220 V - 0,42 A
Frequência	60 Hz
Comprimento do cabo de alimentação	1,10 m
Consumo energético	0,6001 kg/h
Potência elétrica	6 W
Potência térmica	8,25 kW
Dimensões externa do produto (L x C x A)	47,5 x 58 x 6,4 cm
Dimensões da embalagem (L x C x A)	49,5 x 61 x 16,5 cm
Dimensões do Nicho	34,5 x 50 cm
Peso do Produto	8,13 kg
Classe de isolamento	I
Grau de proteção	IPX0

COOKTOP 5 BOCAS SAFANELLI



ESPECIFICAÇÕES	MODELO TRADICIONAL	MODELO TRIPLA CHAMA
Acendimento	Super Automático	Super Automático
Tensão	Bivolt	Bivolt
1 Queimador Tripla chama central frontal		3500 W
1 Queimador Semi-Rápido dianteiro	1750 W	1750 W
1 Queimador Semi-Rápido dianteiro	1750 W	1750 W
1 Queimador Rápido central frontal	3000 W	
1 Queimador Semi-Rápido traseiro	1750 W	1750 W
1 Queimador Semi-Rápido traseiro direito	1750 W	1750 W
Tipo de Gás	GLP ou * Natural	GLP ou * Natural
	GLP 2,75 kPa	GLP 2,75 kPa
Pressão do Gás	GN 1,96 kPa	GN 1,96 kPa
	GLP 2,75 kPa	GLP 2,75 kPa
Corrente	127 V - 0,72 A	127 V - 0,72 A
	220 V - 0,42 A	220 V - 0,42 A
Frequência	60 Hz	60 Hz
Comprimento do cabo de alimentação	1,10 m	1,10 m
Consumo energético	0,6001 kg/h	0,6001 kg/h
Potência elétrica	6 W	6 W
Potência térmica	10,0 kW	10,5 kW
Dimensões externa do produto (L x C x A)	46 x 68 x 6,4 cm	46 x 68 x 6,4 cm
Dimensões da embalagem (L x C x A)	49,5 x 71,3 x 16,5 cm	49,5 x 71,3 x 16,5 cm
Dimensões do Nicho	34,5 x 60,5 cm	34,5 x 60,5 cm
Peso do Produto	9,53 kg	9,53 kg
	(Cooktop Gray - 9 kg)	(Cooktop Gray - 9 kg)
Classe de isolamento	I	I
Grau de proteção	IPX0	IPX0

*Produto calibrado para gás GLP pressão 2,75 kPa.

11 INSTALAÇÃO DO GÁS

Peças necessárias para instalação do gás:

01 - Regulador de pressão de gás conforme NBR 8473. Pressão 2,75 kPa (280 mmca) e saída para mangueira - observe a validade;

02 - Abraçadeiras de metal com parafusos;

3- Mangueira plástica de PVC marcada com tarja amarela e selo de certificação INMETRO conforme NBR 8613 - observe a validade;

4 - Chave de fenda.



OBS: PEÇAS NÃO ACOMPANHAM O PRODUTO

1 - Coloque uma abraçadeira de metal em uma das pontas da mangueira. Em seguida, encaixe a mangueira no ponto de entrada de gás;

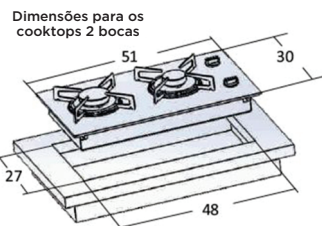
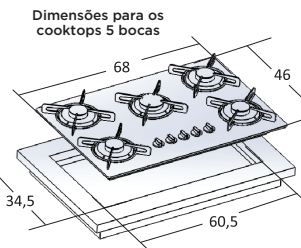
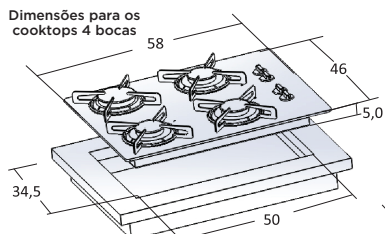
2- Aperte o parafuso da abraçadeira com uma chave de fenda para deixar o engate bem firme;

3- Coloque a outra abraçadeira na extremidade oposta da mangueira. Encaixe a mangueira ao regulador de pressão;

4- Certifique-se de que o registro do regulador esteja fechado antes de rosqueá-lo no botijão. Rosqueie com cuidado. Encaixe o regulador de pressão no botijão, apertando-o bem para evitar vazamento de gás;

5- Após a instalação, verifique se há vazamento de gás, abrindo o regulador de pressão e colocando um pouco de espuma de sabão em todas as conexões que foram manuseadas. Se houver formação de bolhas, feche o registro, refaça a operação ou entre em contato com nossa Assistência Técnica.

Medidas em cm



MONTAGEM DAS PEÇAS SOLTAS

MONTAGEM DOS COMPONENTES DOS QUEIMADORES:

Para montagem do conjunto dos queimadores deve-se encaixar o espalhador no queimador e posteriormente na câmara.

NOTA: Observar que, para cada potência de queimador, existe um espalhador e difusor correspondente.

1) ESPALHADOR
2) QUEIMADOR
3) CÂMARA



SEQUÊNCIA DE MONTAGEM →

MONTAGEM DAS TREMPES:

Cooktops de Vidro: Para encaixe das trempes no cooktop Safanelli, basta encaixá-las no suporte do queimador, observando o detalhe de fixação.

1) TREMPA
2) SUPORTE DA TREMPA



NOTA: As trempes possuem borrachinhas em seus "pés", dando maior aderência, evitando que as trempes se movam, trazendo mais segurança no uso do produto.

IMPORTANTE

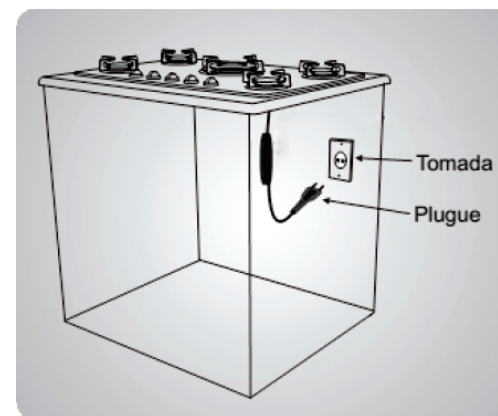
Caso seu produto seja adquirido com gás GLP (Botijão de Gás) a conversão para gás natural deverá ser providenciada pelo usuário, através de pessoal especializado, não sendo coberta pela Safanelli. E para os Cooktops adquiridos no gás GN (Gás Natural), o mesmo deve ser ajustado a pressão do gás de acordo com o local onde será instalado.

***Obs:** A regulagem da pressão do gás na residência não é coberta pelo fabricante.

9 INSTALAÇÃO ELÉTRICA

- A instalação elétrica deve ser efetuada conforme as recomendações de segurança da concessionária de energia. É importante que haja uma rede de aterramento, sendo que os Cooktops Safanelli já vão aterrados, basta conectar a tomada. O produto pode ser ligado somente em tomadas 127 V ou 220 V. A Safanelli não assume qualquer responsabilidade nos casos de desrespeito às normas de segurança na instalação do produto.
- Certificar-se de que a tomada, ou outro tipo de conexão em que será ligado o produto, está dimensionada para o mesmo.
- Este produto prevê aterramento. Basta a tomada de sua residência estar aterrada e conectar o plugue do Cooktop na mesma.
- A tomada ou conector que será ligado o produto deverá ser de fácil acesso, para possibilitar fácil desconexão para efeito de manutenção, conserto ou instalação.

NOTA: Para o funcionamento correto do sistema de acendimento, o conjunto dos queimadores deverá estar montado por completo no Cooktop, para que a distribuição da faísca seja correta.



CUIDADO SUPERFÍCIE QUENTE:

Símbolo indica que o aparelho pode estar quente e não deve ser tocado sem tomar cuidado.

10 INSTALAÇÃO DO PRODUTO

LOCAL DA INSTALAÇÃO

NOTA: A mangueira de PVC flexível **NBR8613** ou a metálica **NBR14177** de alimentação, não deverão estar fixas a partes do móvel, ou passar através de área de estocagem do móvel da cozinha. A tubulação NÃO DEVERÁ passar dentro ou no vão de gavetas.

Caso seja instalado abaixo do cooktop um forno de embutir, recomendamos a utilização de uma mangueira metálica.

MONTAGEM SOBRE BALCÃO COM FORNO:

Tomar os cuidados para não haver contato com as partes quentes do produto. Recomendamos um espaçamento de 20 cm abaixo do fundo do cooktop.

Deixar entrada e saída de ar quando o cooktop for instalado sobre o forno conforme mostram os desenhos.



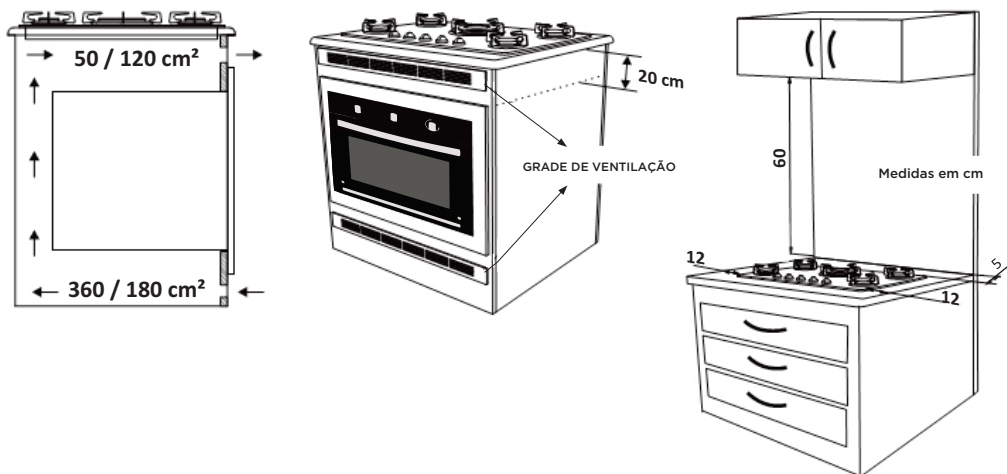
ALERTA: O Vidro do Cooktop é temperado evite o choque térmico, se isso acontecer o vidro se desintegrará (Quebrando em pequenos fragmentos).

O que é um Choque térmico?

- Mudança brusca de temperatura

Exemplo: Passar o pano molhado com água fria quando o vidro estiver quente.

Outro ponto seria o contato brusco com as extremidade, então cuidado com o manuseio do produto, durante a instalação do mesmo, principalmente com seu mármore ou granito, poderá causar colisão na estrutura do material. Aparentemente não será visível nenhuma alteração, porém assim que houver uma mudança repentina de temperatura, chamado "Choque Térmico", nestas situações, será inevitável a quebra do vidro.



INSTALAÇÃO NOS MÓVEIS E BALCÕES:
Os cooktops Safanelli foram projetados para embutimento em móveis de cozinha com tampos de granito, mármore ou aço inoxidável.

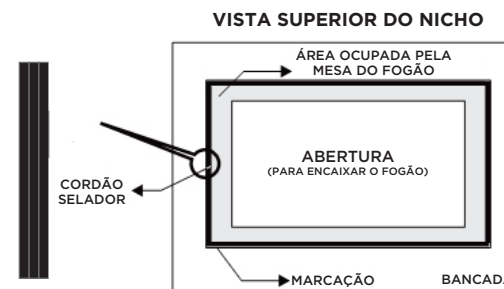
Não posicionar ou operar o produto perto ou debaixo de cortinas, materiais inflamáveis ou dentro de armários. Não utilizar o cooktop como superfície de apoio para outras tarefas ou outros objetos além do que se destina.

NOTA: As dimensões ao lado (em cm), são as mínimas recomendadas para a instalação do produto (vide corte de nichos para cada Cooktop nas próximas páginas).

CORTE DO NICHU

Riscar a bancada conforme medidas do nicho, realizar o corte e posteriormente inserir o Cooktop para verificação. Retire o cooktop do nicho e cole o cordão selador em toda área marcada na bancada; Reencaixar o fogão no nicho. Certifique-se de que o cordão não ficará exposto após reencaixar o cooktop.

NOTA: Recomenda-se ainda colocar quatro pontos de silicone entre o fundo do cooktop e a bancada onde mesmo fica apoiado, para garantir maior estabilidade do produto no móvel.



NOTA: O cordão selador pode ser fixado também na extremidade do vidro do cooktop.