

Safanelli
Eletrodomésticos

Safanelli
Eletrodomésticos

Desde 1988

**COOKTOPS
MANUAL DE INSTRUÇÕES
TERMO DE GARANTIA**

www.safanelli.com.br

Julho 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
Prime**

Modelos:

Cooktop Safanelli Prime 5 Bocas - Preto
Cooktop Safanelli Prime 5 Bocas - Vermelho
Cooktop Safanelli Prime 5 Bocas - Branco
Cooktop Safanelli Prime 5 Bocas - Cinza Perolado

TRI510
TRI512V
TRI513B
TRI514C

MI-069

Bivolt
Bivolt
Bivolt
Bivolt

1 PARABÉNS

Você acaba de adquirir um produto da marca Safanelli, comercializado pela ITC Eletrodomésticos 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 Informações Técnicas..	5
9 Instalação Elétrica	6
10 Instalação do produto.....	7
11 Instalação do gás	10
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@itceleetro.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 a 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@itceleetro.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 - Guarimirim - SC

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

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



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 e cilindro de 45 kg.



ATENÇÃO
 ESTE PRODUTO ESTÁ REGULADO PARA GLP
USE SEMPRE VÁLVULA DE PRESSÃO
 NÃO CONECTE DIRETAMENTE AO BOTTIÃO DE GÁS
PRESSÃO: 2,8 a 3,7 kPa
 PARA USO COM GÁS NATURAL FAZER A CONVERSÃO
 EM REDE ESPECIALIZADA
PRESSÃO: 2,0 a 2,45 kPa

- | | |
|---|----------------------------|
| 1) Queimador tripla chama | 5) Trempe |
| 2) Queimador Rápido | 6) Etiqueta ATENÇÃO |
| 3) Queimador Semi-Rápido | 7) Etiqueta ENCE |
| 4) Botões de Controle de gás e acendimento automático | 8) Cordão Selador |

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

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).

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, girar 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 reiginição 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, convexos, 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 recomenda a não utilização das mesmas. Da mesma forma utilize panelas em um bom estado com fundos planos e sem deformações.



Diâmetro mínimo e máximo das panelas

Semi - Rápido	12 cm	22 cm
Rápido	16 cm	26 cm
Tripla -Chama	20 cm	26 cm



Correto

***Antes de qualquer manutenção ou limpeza, desligar o produto da corrente elétrica;**

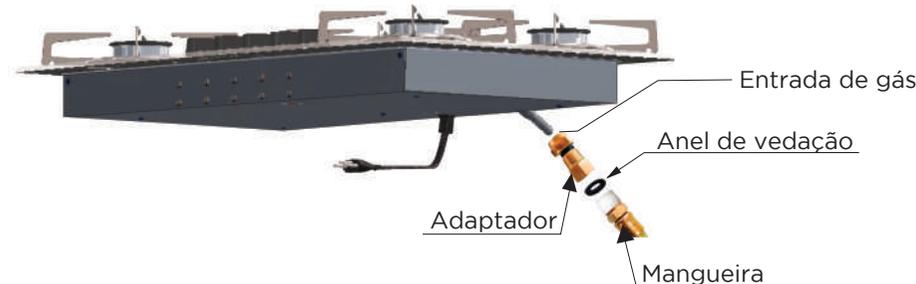
NOTA: Deixar esfriar os espalhadores e trempe (esmaltados), antes de iniciar qualquer procedimentos de limpeza, para evitar o lascamento dos mesmos (choque térmico).

- 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.
- 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.

- 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 tensionando 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-as 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-lá;
- Utilizar sempre produtos normatizados e regulamentados conforme seus requisitos e normas que contenham o certificado de aprovação do 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.



ALERTA: Verificar se há vazamentos antes de utilizar o fogão, o teste deve ser feito com uma esponja úmida, coloque detergente nela. Com o botijão conectado na válvula aberta, encoste a esponja com espuma na região onde a válvula de gás se encaixa no botijão. Se aparecer bolhas, existe vazamento de gás.

REFAÇA 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.

UTILIZE MANGUEIRA METÁLICA SE:

- produto convertido para Gás natural;

- Gás GLP encanado;

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

Peças necessárias para instalação da mangueira metálica:

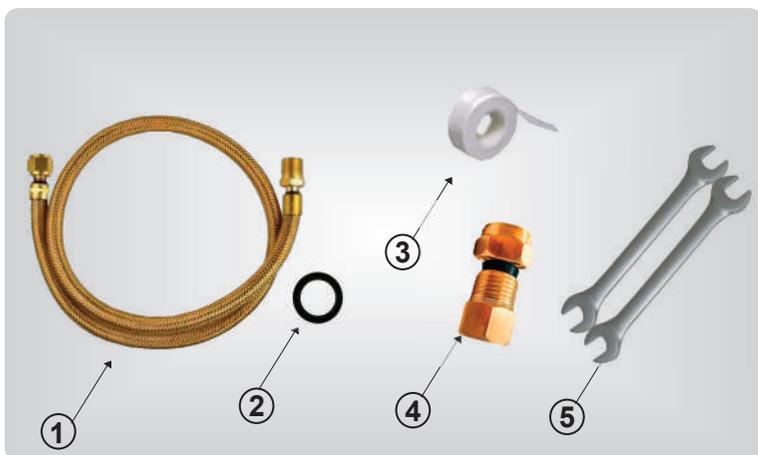
1-Mangueira metálica flexível de 1/2" com a arruela vedadora para rosca interna da mangueira, conforme NBR 6414;

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.

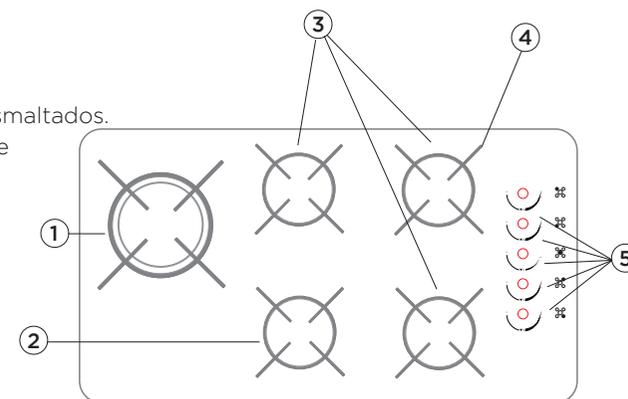


OBS: PEÇAS NÃO ACOMPANHAM O PRODUTO

7 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

- ① Queimador Tripla chama
- ② Queimador Rápido
- ③ Queimador Semi Rápido
- ④ Trempe de aço carbono esmaltados.
- ⑤ Botões de controle de gás e acendimento automático

Obs: Não possui amianto.



5 Queimadores mesa de vidro

8 TABELA COM DADOS TÉCNICOS DO PRODUTO

COOKTOP PRIME 5 BOCAS	
ESPECIFICAÇÕES	MODELO TRADICIONAL
Acendimento	Super Automático
Tensão	Bivolt
1 Queimador Tripla chama lateral	3500 W
1 Queimador rápido dianteiro esquerdo	3000 W
1 Queimador semi-rápido dianteiro direito	1750 W
1 Queimador semi-rápido traseiro esquerdo	1750 W
1 Queimador semi-rápido traseiro direito	1750 W
Tipo de Gás	GLP
Pressão do Gás	GLP 2,75 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	10,0 kW
Dimensões externa do produto (L x C x A)	46 x 85 x 6,4 cm
Dimensões da embalagem (L x C x A)	49,5 x 87,0 x 13,9
Dimensões do Nicho	36,5 x 78 cm
Peso do Produto	9,75 kg)
Classe de isolamento	I
Grau de proteção	IPX0

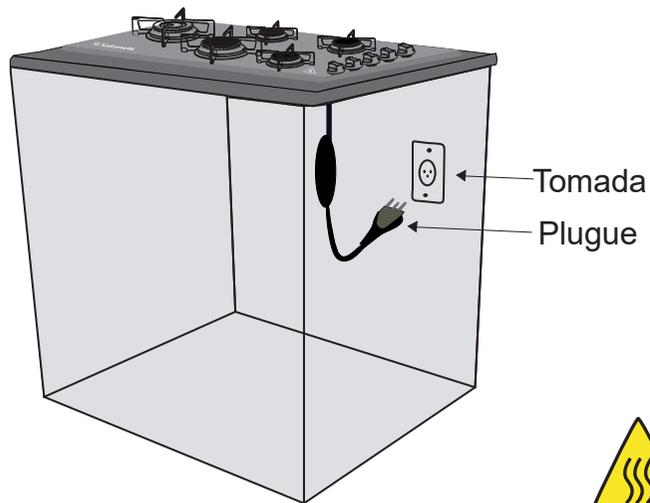
IMPORTANTE

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.

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

- 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 fiação seja correta.



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

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.



Informações obrigatórias na mangueira

- Nº do lote;
- Expressão "PN 2,8 kPA";
- Identificação do fabricante;
- Expressão "Gás GLP";
- Validade (ano);
- Expressão "uso doméstico com regulador";
- NBR 8613.

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) TREMPE
- 2) SUPORTE DA TREMPE



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

11 INSTALAÇÃO DO GÁS

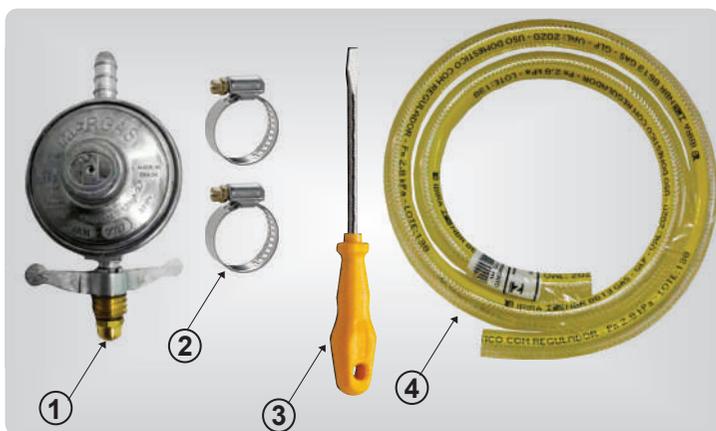
Peças necessárias para instalação do gás:

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

10 INSTALAÇÃO DO PRODUTO

LOCAL DA INSTALAÇÃO

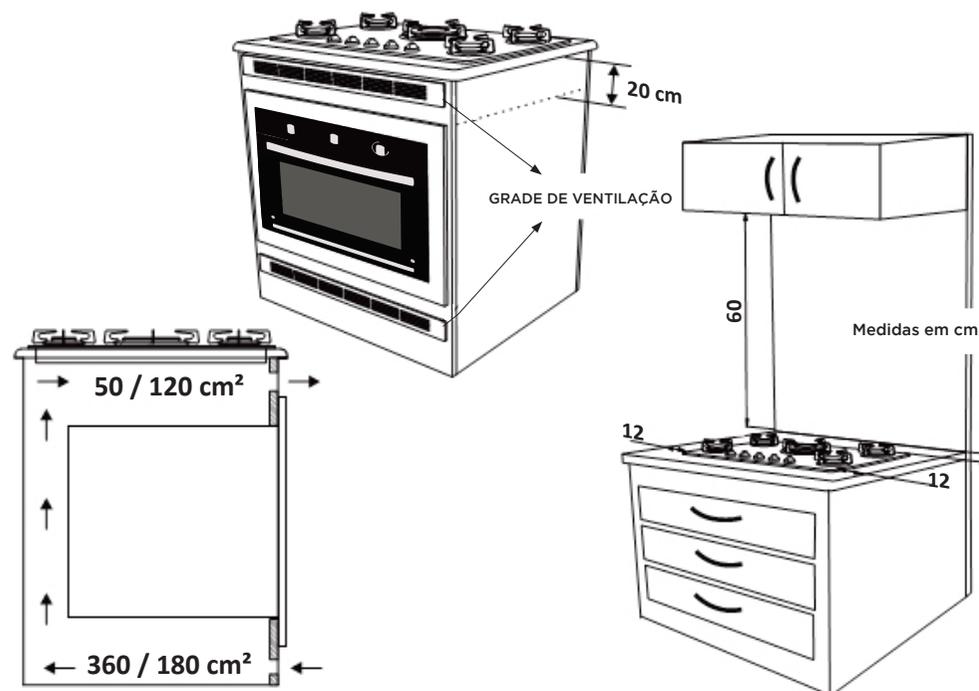
NOTA: A mangueira de PVC flexível **NBR8613** ou a metálica **NBR14177** de alimentação, não deverão estar fixas a partes do móvel, ou passar através de área de estocagem do móvel da cozinha. A tubulação **NÃO DEVERÁ** passar dentro ou no vão de gavetas.

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.



INSTALAÇÃO NOS MÓVEIS E BALCÕES:

Os cooktops Safanelli foram projetados para embutimento em móveis de cozinha com tamposde granito, mármore ou aço inoxidável.

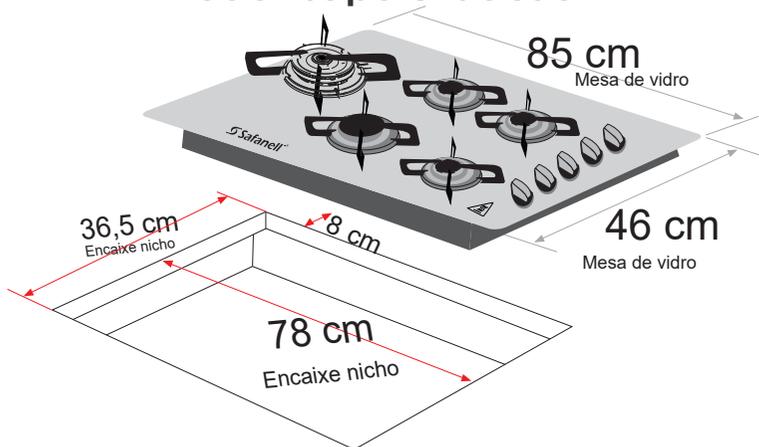
Não posicionar ou operar o produto perto ou debaixo de cortinas, materiais inflamáveis ou dentro de armários. Não utilizar o cooktop como superfície de apoio para outras tarefas ou outros objetos além do que se destina.

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 NICHOS

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.

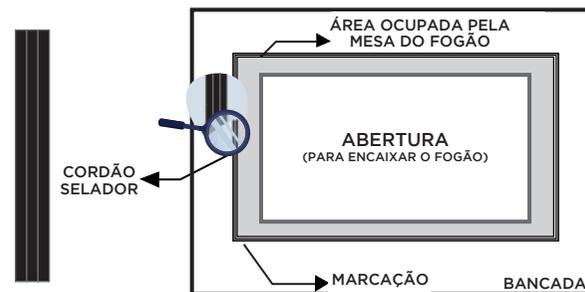
Dimensões para os cooktops 5 bocas



Distância mínima do corte do nicho para parede deve estar de acordo com o indicado de 8 cm.

NOTA: Observar que a mesa de vidro não deve ficar fora do nicho.

VISTA SUPERIOR DO NICHOS



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

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.

Medidas em cm

NOTA: Observar que, para cada potência de queimador, existe um conjunto de componentes de queimadores correspondente.

- 1) ESPALHADOR
- 2) QUEIMADOR
- 3) SUPORTE DA TREMPES



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.