

PROFESSIONAL GAS RANGETOP

RANGETOP DE GÁS PROFISSIONAL GLP & GN CONVERSÍVEL



Manual do usuário e guia do proprietário

Leia e salve estas instruções

Instalação e Manual do Proprietário

Este manual contém informações para:

- Importantes salvaguardas
- Instalação
- Uso e Cuidado

Alguns rangetops vêm equipados com características especiais. Determine de um estudo do seu rangetop seguindo todas as instruções dadas neste que fornece instruções valiosas sobre a instalação, o ajuste e o uso de seu rangetop.

Como obter serviços e / ou peças

Quando o seu rangetop não funcionar de acordo com as instruções do manual, deve contactar o revendedor na sua vizinhança para obter assistência. Ou o comprador pode entrar em contato com a organização de serviços mencionada na garantia.

Importante

PARA O PROPRIETÁRIO DO RANGETOP: Guarde o manual do proprietário para futuras referências.

AO INSTALADOR: deixe o manual do proprietário com o intervalo.

ADVERTÊNCIA: Se as informações contidas neste manual não forem seguidas exatamente, um incêndio ou explosão poderá resultar em danos materiais, ferimentos pessoais ou morte.

— Não guarde nem utilize líquidos ou vapores inflamáveis nas proximidades deste ou de qualquer outro aparelho.

— **O QUE FAZER SE CHEIRA GÁS:**

- Não tente acender nenhum aparelho.
- Não toque em nenhum interruptor elétrico.
- Não use nenhum telefone no seu prédio.
- Ligue imediatamente para o seu fornecedor de gás pelo telefone de um vizinho. Siga as instruções do fornecedor de gás.
- Se você não conseguir entrar em contato com seu fornecedor de gás, ligue para o corpo de bombeiros.

— A instalação e o serviço devem ser executados por um instalador qualificado, agência de serviços ou fornecedor de gás.

Obrigado por adquirir um Rangetop Cookerhood. Agradecemos o seu negócio e nós recomendamos que você leia todo o manual do usuário antes de operar seu novo aparelho a primeira vez.

Este manual contém instruções sobre como instalar e configurar corretamente sua nova linha, bem como informações sobre os recursos exclusivos que nosso produto oferece. Guarde este manual para referência futura, pois contém respostas para as perguntas que você pode ter ao começar a cozinhar.

Obrigada,

Cookerhood The American Design.

Bem vindo e parabéns!

Parabéns pela sua compra Cookerhood. Estamos muito orgulhosos de nossos produtos e completamente comprometidos em fornecer a você o melhor serviço possível. Sua satisfação é nossa prioridade nº 1. Por favor leia isto com muito cuidado, contém informações valiosas sobre como manter seu novo Rangetop.

Inspecione o produto para verificar se há algum dano de remessa.

Obrigado por escolher um dos nossos aparelhos, esperamos que você considere a Cookerhood para compras futuras.

Este manual fornece instruções específicas de operação para o seu modelo. Use seu Rangetop somente conforme as instruções deste manual. Estas instruções não se destinam a cobrir todas as possíveis condições e situações que possam ocorrer. Deve-se praticar senso e cautela ao instalar, operar e manter o dispositivo.

IMPORTANTE: Guarde uma cópia da sua nota fiscal. A data na fatura estabelece o período de garantia, caso seja necessário reparo. Se o serviço for realizado, é interessante obter e manter todos os recibos.

LEIA TODAS AS SALVAGUARDAS IMPORTANTES E TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR O UTENSÍLIO.

— **Se cheira a gás:**

- Abra a janela
- Não toque nos interruptores elétricos
- Apague qualquer chama aberta
- Ligue imediatamente para o seu fornecedor de gás



— **Para sua segurança**

- Mantenha a área do aparelho limpa e livre de materiais combustíveis, gasolina e outros vapores e líquidos inflamáveis.

— **Advertências**

Destrua a caixa de papelão e os sacos plásticos depois que a parte superior da embalagem for desembalada. As crianças não devem usar o material de embalagem para brincar, caixas cobertas com tapetes, colchas ou folhas de plástico podem se tornar câmaras herméticas. Remova todos os grampos da caixa. Grampos podem causar cortes severos e destruição de acabamentos, caso entrem em contato com outros aparelhos ou móveis.

Seja consciente da segurança. A preparação de alimentos no Rangetop requer temperaturas que pode causar queimaduras graves. Antes de usar este novo aparelho, leia e siga cuidadosamente todas as instruções.

Os usuários deste aparelho são avisados de que a queima de gás pode resultar em baixo nível exposição a algumas das substâncias listadas, incluindo formaldeído, benzeno, fuligem e monóxido de carbono. Isto é causado principalmente pela combustão incompleta de Gás. Queimadores adequadamente ajustados minimizarão a combustão incompleta.

A exposição a essas substâncias também pode ser minimizada através da ventilação adequada dos queimadores, abrir uma janela ou usar um exaustor ou ventilador.

— **Aviso:** nunca mantenha pássaros de estimação na cozinha. Os pássaros têm um sistema respiratório muito sensível. Óleo de cozinha superaquecido, gordura, margarina ou panelas antiaderentes superaquecidas podem ser prejudiciais ou fatais para os pássaros.

INSTALAÇÃO ADEQUADA: Verifique se o seu aparelho está instalado e aterrado adequadamente por um técnico qualificado, de acordo com a edição mais recente do Código Nacional de Gás Combustível ANSI Z223.1 e a edição mais recente do Código Elétrico Nacional ANSI / NFPA Nº 70. Instale apenas de acordo com as instruções de instalação fornecidas no pacote de literatura para este Rangetop.

Peça ao seu revendedor para recomendar um técnico qualificado e um serviço de reparo autorizado. Peça ao técnico que o familiarize com os locais da válvula de corte de gás manual e do medidor de gás, caso seja necessário desligar o suprimento de gás para o Rangetop durante uma emergência.

MANUTENÇÃO DO USUÁRIO: Não repare ou substitua a parte do aparelho, a menos que seja recomendado especificamente neste guia do proprietário. Todos os outros serviços devem ser feitos apenas por técnico qualificado. Isso reduzirá o risco de lesões corporais e danos no Rangetop.

Armazenamento no aparelho: Os materiais inflamáveis não devem ser armazenados perto da superfície. Isso inclui papel, plástico e itens de vestuário (como livros de culinária, toalhas), bem como líquidos inflamáveis. Não armazene explosivos, como aerossóis latas, no topo ou perto da área de alcance.

As situações a seguir podem causar ferimentos ou danificar propriedades:

NÃO TOQUE EM QUEIMADORES DE SUPERFÍCIE OU ÁREAS PRÓXIMAS QUEIMADORES. Os queimadores de superfície podem ficar quentes, mesmo que a chama não esteja visível. Áreas de atuação queimadores próximos à superfície podem ficar quentes o suficiente para causar queimaduras. Durante e após o uso, não toque nem deixe roupas ou outros materiais inflamáveis tocar nessas áreas até eles tiverem tempo suficiente para esfriar.

NUNCA use este aparelho como aquecedor de ambiente, pois poderá resultar em envenenamento por monóxido de carbono.

Vestuário adequado. Roupas folgadas ou penduradas nunca devem ser usadas enquanto estiver usando o aparelho. Não deixe que roupas ou outros materiais inflamáveis entrem em contato queimadores de superfície até que tenham tempo suficiente para esfriar.

Ao aquecer gordura ou graxa, observe-a de perto e não a deixe sem vigilância. Gordura ou graxa podem pegar fogo se ficar muito quente.

Não use água ou farinha em fogo com graxa. Coloque a tampa do fogão em uma panela, refrigerante ou use um extintor químico seco ou do tipo espuma.

Operação dos queimadores de superfície. Quando os queimadores são operados pela primeira vez, uma pequena quantidade de fumaça pode ser gerada devido a resíduos de fita ou lubrificação de fabricação. **ISTO NÃO É PERIGOSO.** Opere os queimadores por cerca de cinco minutos para livrar os queimadores deste material antes de cozinhar.

Use apenas pegadores de panela secos. Pegadores úmidos em superfícies quentes podem resultar em queimaduras do vapor. Não deixe o pegador tocar nas áreas quentes de aquecimento. Não use uma toalha ou outro pano volumoso em vez de pegador de panela.

Use o tamanho adequado da chama. Ajuste o tamanho da chama para que não ultrapasse a borda do utensílio de tamanho menor exporá uma parte da chama do queimador e pode resultar em queimaduras graves ou contato direto e ignição da roupa. Além disso, adequada relação do utensílio com o queimador melhorará a eficiência.

Saiba qual botão controla cada queimador. Coloque uma panela de comida no queimador antes de ligá-lo e desligue o queimador antes de remover a panela. Sempre vire para a ignição posição ao acender os queimadores superiores. Em seguida, ajuste o tamanho da chama para que não se estenda além da borda do utensílio.

Os cabos do utensílio devem ser virados para dentro e não se estender sobre a superfície adjacente queimadores. Para reduzir o risco de queimaduras, ignição de materiais inflamáveis e derramamento devido ao contato não intencional com o utensílio, a alça de um utensílio deve ser posicionada de forma que girado para dentro e não se estende sobre queimadores de superfície adjacentes.

Nunca deixe os queimadores de superfície sem vigilância. Os queimadores podem deixar derramamentos oleosos que podem criar excesso de fumaça ou risco de incêndio, e as panelas que estiverem fervidas a seco podem entortar ou derreter.

Deixe as peças esfriarem até a temperatura ambiente antes de tocá-las ou removê-las do topo da gama. Quando um queimador de superfície é desligado, o queimador e a grelha estão quentes o suficiente para causar queimaduras.

Limpe regularmente a parte superior da gama para manter todas as peças limpas de graxa ou resíduo que pode incendiar-se. Preste especial atenção à área por baixo de cada queimador de superfície.

Não deixe acumular gordura ou graxa. Se um exaustor tiver sido instalado para uso com o superior, verifique se ele é mantido limpo e em boas condições de funcionamento. Depósitos gordurosos no ventilador podem pegar fogo. Consulte as instruções do fabricante do capô para limpeza.

Recomenda-se que estes Rangetops sejam instalados em conjunto com uma ventilação superior adequada e capaz. Devido à alta capacidade desses tops profissionais, a atenção deve ser adequada à instalação do trabalho do exaustor/depurador.

Para eliminar o risco de queimaduras ou incêndio alcançando superfícies aquecidas, o armazenamento do gabinete da unidade localizado acima da superfície de cozimento deve ser evitado.

Não use um capuz rangetop “ciclônico” com este produto. Alguns capuzes de topo de gama circulam o ar soprando para baixo em direção ao rangetop e puxando o ar de volta para o capô. Isso cria uma lavagem de ar “ciclônica”, projetada apenas para os rangetops elétricos. Um exaustor “ciclônico” pode fazer com que os queimadores de um rangetop de gás funcionem incorretamente.

Utensílios de cozinha esmaltados: Apenas certos tipos de vidro, vidro / cerâmica, cerâmica, louça de barro ou outros utensílios esmaltados são adequados para cozinhar devido à mudança repentina de temperatura. Verifique as recomendações do fabricante para o uso no rangetop.

Não coloque saleiros e pimenteiros de plástico, suportes de colher ou embalagens de plástico em cima do rangetop. Esses itens podem derreter ou inflamar. Pegadores de panela, toalhas ou colheres de pau podem pegar fogo se estiverem muito perto da chama.

Não use um wok equipado com um anel de metal que se estenda além do queimador. Como esse anel retém o calor, o queimador e a grelha podem ser danificados. Além disso, o queimador pode não funcionar corretamente, criando um nível de monóxido de carbono acima dos padrões atuais de saúde.

Conectores flexíveis: Se a parte superior da faixa de gás estiver conectada a um suprimento de gás com um conector flexível de metal, desconecte a parte superior da faixa com **CUIDADO** para manutenção ou limpeza.

Os conectores flexíveis não se destinam a dobras repetidas. Não permita que os produtos de limpeza entrem em contato com conectores flexíveis.

O conector e seus acessórios foram projetados para uso somente na instalação original e não devem ser reutilizados em outro aparelho ou em outro local. Os conectores devem estar em conformidade com a ANSI Z21.24.

É uma boa prática para cada família ter um extintor de incêndio apropriado para uso em caso de incêndio na casa.

NOTA: As instruções que aparecem neste guia do proprietário não se destinam a cobrir todas as condições e situações possíveis que possam ocorrer. É necessário ter bom senso e cautela ao operar e manter qualquer aparelho.

AVISO: Nos modelos de queimadores selados, nunca tente operar os queimadores de superfície sem o fogão, as tampas dos queimadores e os cabos de ignição firmemente no lugar, existe o risco de incêndio e / ou explosão que pode resultar em ferimentos pessoais ou perda de propriedade.

Instruções de instalação

Certifique-se de que a parte superior da escala esteja corretamente instalada e aterrada por um técnico qualificado. É de responsabilidade do técnico garantir que o seu rangetop esteja instalado corretamente. Situações causadas por instalação incorreta não são cobertas pela garantia. **Quaisquer despesas incorridas devido a essas situações não serão pagas pelo fabricante do rangetop.**

O teste de vazamento do aparelho deve ser realizado de acordo com as instruções do fabricante ou com os códigos de construção locais e os regulamentos de gás em sua área.

Válvula de corte de gás

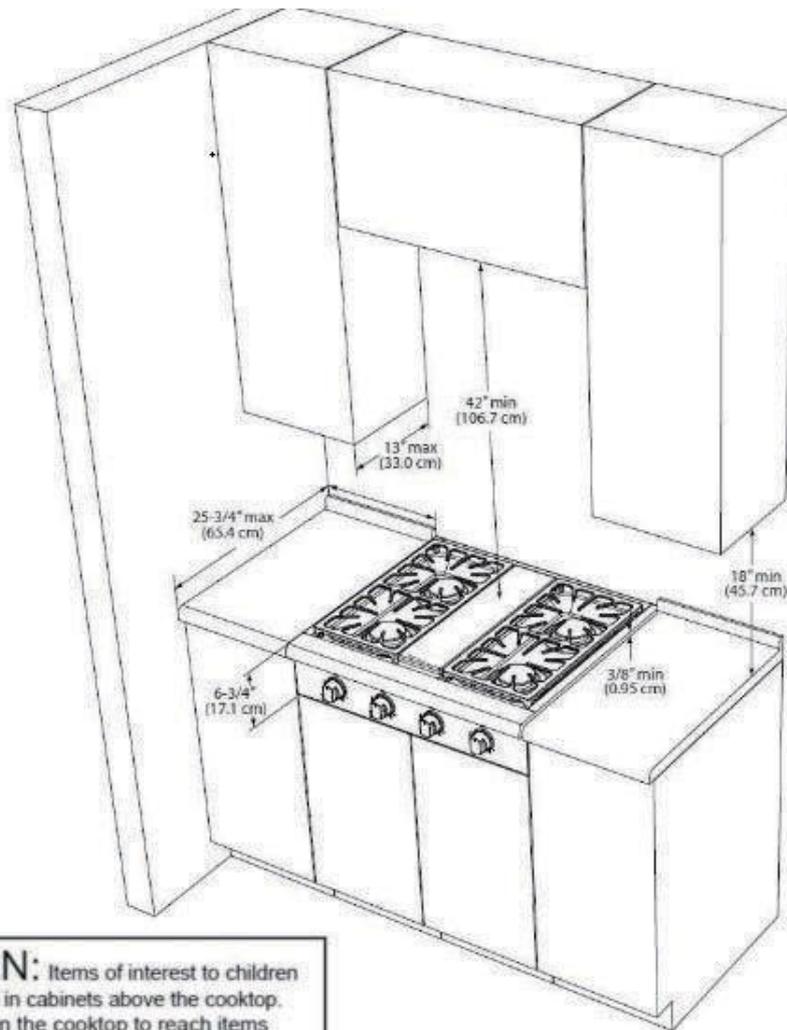
- Para reduzir a possibilidade de vazamento de gás, aplique fita de Teflon ou um composto de rosca aprovado para uso com LP ou Gás natural em todas as conexões rosqueadas.
- Conecte o tubo rosqueado de 1/2" fornecido ao regulador da unidade localizado na parte traseira esquerda da unidade. Sugerimos o uso de um adaptador de alargamento fêmea de 1/2" para 3/8" na extremidade do tubo rosqueado de 1/2" fornecido.
- Use um conector flexível de 5/8" para conectar o suprimento de gás ao aparelho. Recomendamos um comprimento de 3 pés para facilitar a instalação. Nunca use um conector antigo ao instalar uma nova faixa.
- Verifique se há vazamentos usando um detector de vazamentos ou água com sabão, 75% de água e 25% de sabão para lavar louça.

Limpeza

Todas as unidades devem ser instaladas de acordo com as folgas mínimas da parede traseira e lateral e as folgas estendidas verticalmente acima da placa de cozimento, indicadas na placa de série (a placa de série está localizada na parte traseira da unidade).

Certifique-se de que os revestimentos de parede, bancadas e gabinetes ao redor da bancada possam suportar temperaturas de até 200°F / 93°C.

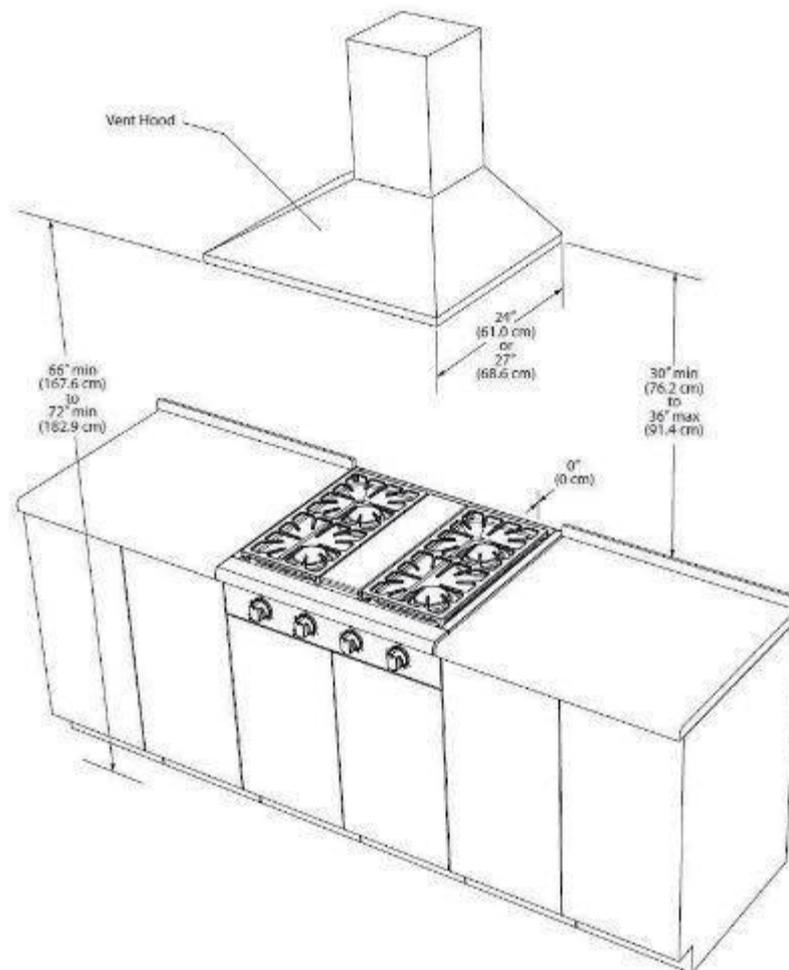
É de responsabilidade do instalador garantir que o Rangetop esteja ajustado corretamente no momento da instalação. **Situações causadas por ajustes inadequados ou instalação incorreta não são cobertas pela garantia. Quaisquer despesas incorridas devido a essas situações não serão pagas pelo fabricante do aparelho.**



⚠ CAUTION: Items of interest to children should not be placed in cabinets above the cooktop. - children climbing on the cooktop to reach items could be seriously injured.

- Esse Rangetop pode ser instalado diretamente adjacente aos gabinetes de base existentes de 36 (91,4 cm) de altura.
- O rangetop NÃO PODE ser instalado diretamente adjacente a paredes laterais, armários altos, utensílios altos ou outras superfícies verticais laterais acima de 36,4 (91 cm) de altura. Deve haver uma folga lateral mínima de 15 cm (6 pol.) Coloque essas superfícies combustíveis acima da altura do balcão de 36”(91,4 cm).
- Os armários de parede acima do Rangetop devem estar no mínimo a 106,7 cm acima da superfície de cozimento do Rangetop para toda a largura do Rangetop. Este requisito de altura mínima não se aplica se uma coifa estiver instalada sobre a superfície de cozimento.

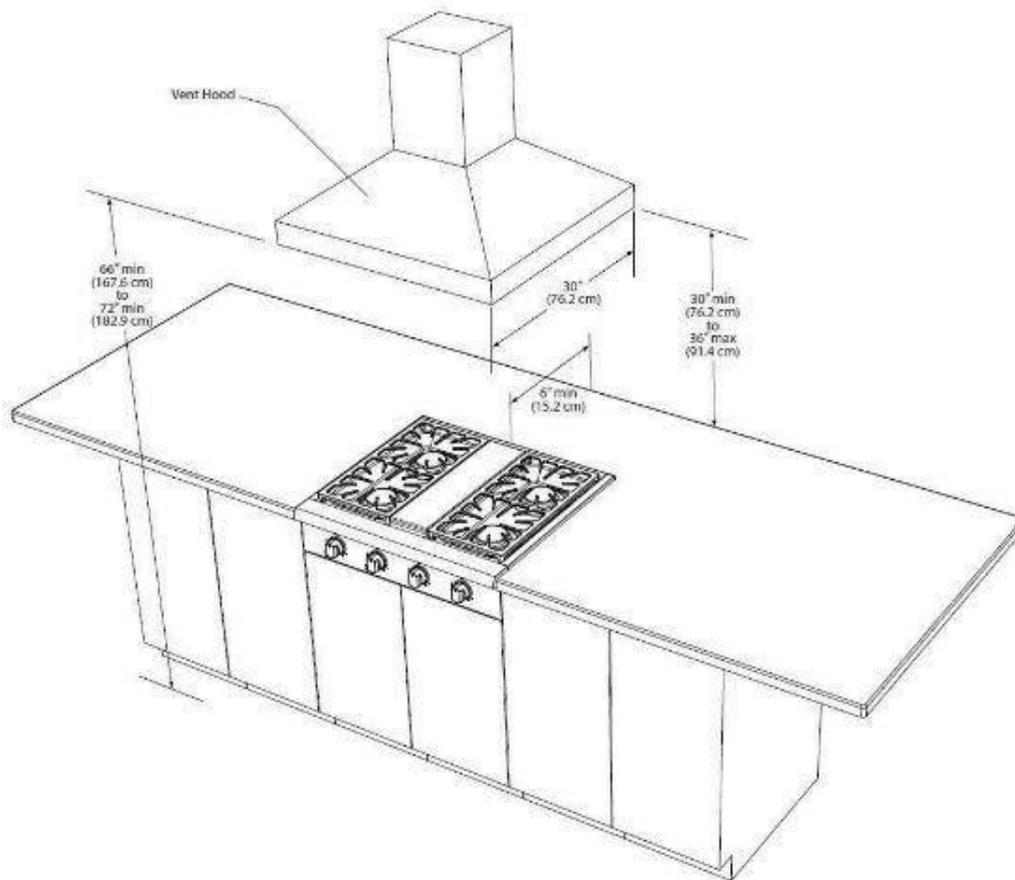
Instalação na parede



Nota: A folga mínima para a parede traseira é 0" com proteção traseira ou prateleira alta.

Se um exaustor estiver instalado acima do rangetop, mantenha uma distância mínima de 30" (76,2 cm) entre o rangetop e a parte inferior do exaustor. O exaustor deve ser descarregado para fora. Para melhor eliminação de fumaça, a borda inferior do exaustor deve ser instalado no mínimo de 30" a um máximo de 36" acima da superfície superior do cooktop. O CFM recomendado deve ser g 450 CFM para o rangetop de 30".

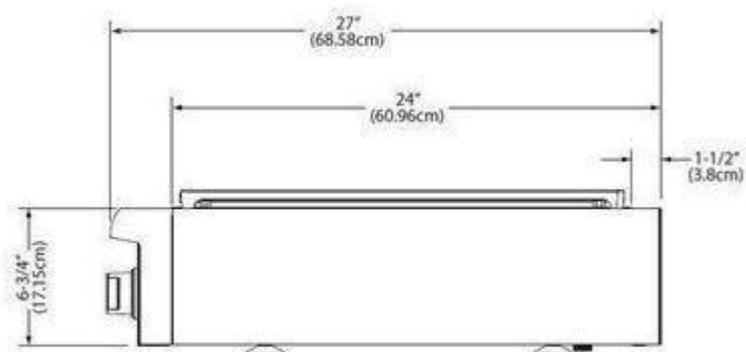
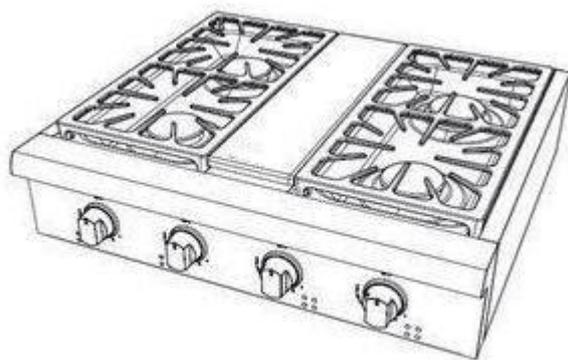
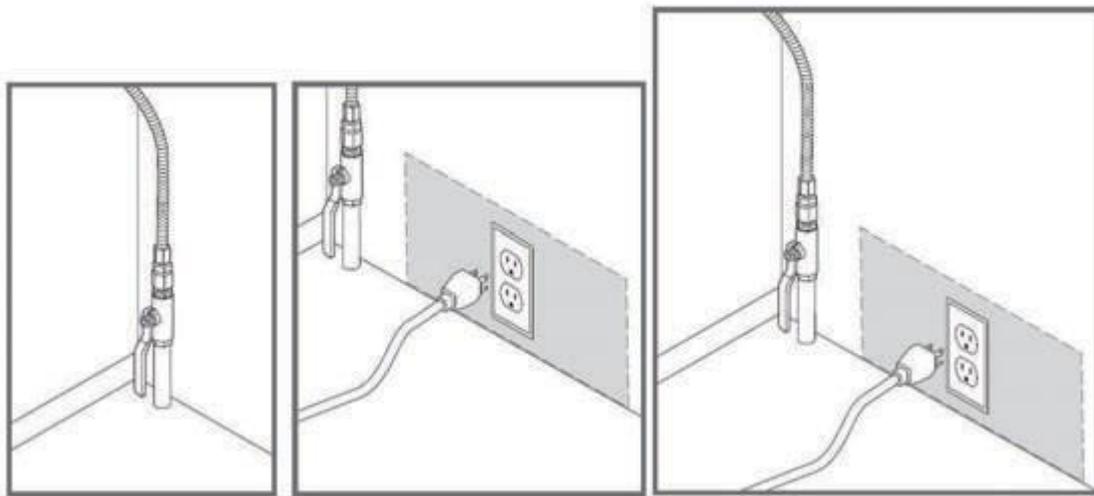
Instalação na Ilha



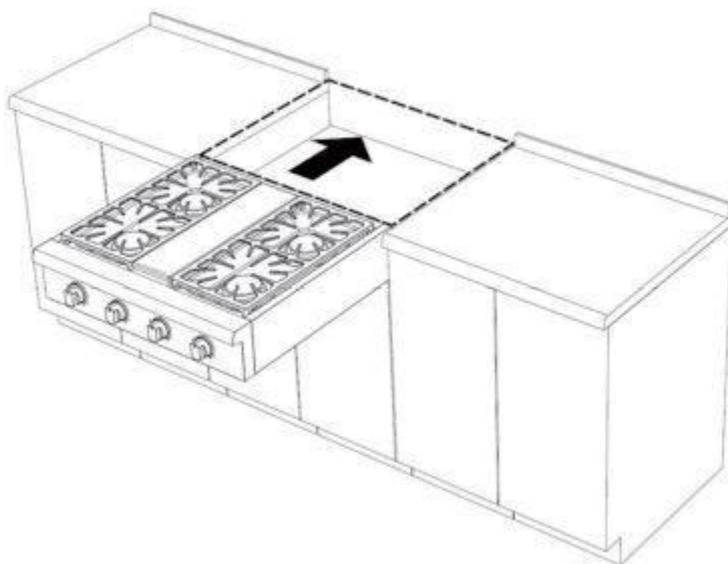
Nota: Deve haver uma folga mínima de 15 cm da parte traseira do rangetop até uma parede combustível. As folgas de materiais não combustíveis não fazem parte do escopo da ANSI Z21.1 e não são certificadas pela CSA. As folgas em materiais não combustíveis devem ser aprovadas pela autoridade competente.

- Esse rangetop pode ser instalado diretamente adjacente aos gabinetes de base existentes de 36 ”(91,4 cm) de altura.
- O rangetop NÃO PODE ser instalado diretamente adjacente a paredes laterais, armários altos, aparelhos altos ou outras superfícies verticais laterais acima de 91,4 cm (36 ”). Deve haver uma folga lateral mínima de 15,2 cm do rangetop para essas superfícies combustíveis acima da altura do balcão de 91,4 cm.
- Os armários de parede acima do rangetop devem estar no mínimo a 106,7 cm acima da superfície de cozimento do rangetop para toda a largura do rangetop. Este requisito de altura mínima não se aplica se uma coifa estiver instalada sobre a superfície de cozimento.

Verifique se há uma tomada ao alcance do cabo de alimentação do rangetop (a 30 cm / 30 cm do lado direito do rangetop). A tomada deve estar acessível com o rangetop instalado.



Faça o recorte da bancada seguindo as dimensões indicadas na ilustração acima. A base abaixo da faixa superior deve ser de um material não combustível.



Instalando o Range top

- Retire o rangetop da embalagem e reserve todos os queimadores, tampas e grelhas.
- Deslize delicadamente o rangetop para dentro do recorte, verifique se existem recortes para a conexão de gás e a conexão elétrica (se você optar por usá-lo).
- Feito isso, você está pronto para deslizar o rangetop de volta à parede.
- Instale todos os queimadores e as tampas dos queimadores. Instale todas as grades.

Conexão do gás ao range top

Este rangetop foi projetado para operar em gás GLP.

Certifique-se de recebeu seu rangetop com o tipo de gás para o qual foi projetado. É enviado para uso com GLP. Este rangetop também é conversível para uso em gás natural (GN). Ao usar este rangetop em gás GN, a conversão deve ser feita por um instalador qualificado de GN antes de tentar operar o rangetop nesse gás.

Para uma operação correta a pressão do gás GLP deve estar entre 10 "e 12" da coluna de água.

Já a pressão do gás natural fornecido ao regulador deve estar entre 4 "e 5" da coluna de água.

Ao verificar a operação correta do regulador, a pressão de entrada deve ser pelo menos 1 "a mais que a pressão do coletor de operação, conforme indicado acima.

O regulador de pressão localizado na entrada do coletor superior da faixa deve permanecer na linha de suprimento, independentemente de o gás Natural (GN) ou Propano (PL) estar sendo usado.

Um conector flexível de metal usado para conectar o rangetop ao suprimento de gás deve ter 91,4 cm no máximo. de comprimento para fácil instalação.

Desligue a válvula principal de suprimento de gás antes de remover o utensílio de cozinha antigo (se aplicável) e deixe-o até que a nova conexão seja concluída. Não se esqueça de reativar os pilotos em outros aparelhos a gás quando você ligar novamente o gás.

Como a tubulação rígida restringe o movimento do rangetop, o uso de um conector de dispositivo de metal flexível certificado pela CSA é recomendado, a menos que os códigos locais exijam uma conexão encanada. Nunca reutilize um conector antigo ao instalar um novo rangetop. Se o método de tubulação rígida for usado, você deverá alinhar cuidadosamente o tubo.

Para evitar vazamentos de gás, use composto de junta de tubo resistente a gases NG em todas as roscas externas do tubo.

1. Em um local de fácil acesso, instale uma válvula de corte de gás manual de serviço. Certifique-se de que todo mundo que opera o rangetop saiba onde e como desligar o suprimento de gás para o fogão.
2. “Use uma linha de gás flexível para conectar ao acessório de ½ , localizado no canto inferior direito, embaixo do rangetop.
3. Quando todas as conexões tiverem sido feitas, certifique-se de que todos os controles do rangetop estejam na posição desligada e ligue a válvula principal de suprimento de gás. Verifique se há vazamentos de gás usando uma solução de 75% de água e 25% de sabão para lavar louça. Se houver um vazamento de gás, desligue o gás imediatamente, aperte todas as conexões e teste novamente quanto a vazamentos.
4. Qualquer abertura na parede atrás do aparelho e no piso embaixo do aparelho deve ser selada.

Diretrizes para o uso de queimadores Rangetop

Existem queimadores duplos com a mesma configuração de baixa rotatividade (SIM) para cozimento suave (620 BTU / h). Use a configuração SIM para derreter chocolate e manteiga, cozinhar arroz e molhos delicados, cozinhar sopas e ensopados e manter os alimentos cozidos quentes.

Nunca deixe o rangetop sem vigilância quando estiver em uso. A fervura causa fumo e derramamentos gordurosos que podem inflamar-se.

Nunca permita que as chamas se estendam além das painéis ou enrolem as laterais. Isso pode descolorir e danificar o utensílio e você pode se queimar tocando em uma alça quente.

Mantenha as alças fora do caminho. Gire as alças para que não se estendam além da margem do intervalo ou de outro queimador que esteja aceso.

Tome cuidado ao fritar. Óleo ou gordura podem superaquecer muito rapidamente, principalmente em locais altos.

Verifique se todas as peças do queimador estão no lugar correto. Queimadores montados incorretamente ou incompletamente podem produzir chamas perigosas. Consulte "Substituindo as peças do queimador" em "Cuidados e limpeza".

Mantenha os queimadores limpos. Especialmente depois de um derramamento ou fervura, limpe os queimadores afetados antes de usá-los novamente. Os resíduos de alimentos podem entupir o dispositivo de ignição e os entalhes do espalhador de chamas, impedindo o funcionamento correto do queimador. Consulte "Cuidados e limpeza" para obter instruções.

Verifique se as chamas do queimador são regulares. Eles devem ser azuis sem ponta amarela e queimar sem esvoaçar ao redor da tampa do queimador. Caso contrário, consulte "Solução de problemas" para obter conselhos.

Queimador de superfície de ignição

Para acender os queimadores superiores, empurre e gire o botão de controle apropriado no sentido anti-horário até a posição "HI". Você ouvirá um ruído de clique - o som da faísca elétrica acendendo o queimador. Quando a ignição do queimador for alcançada, gire o botão de controle do queimador para ajustar a configuração de calor desejada.

NOTA: Quando um queimador é colocado na posição "HI", os acendedores do queimador estacionam. Não tente desmontar ou limpar ao redor de qualquer queimador enquanto outro estiver ligado. Não toque em nenhuma tampa do queimador, base do queimador ou dispositivo de ignição enquanto os ignitores estiverem acendendo.

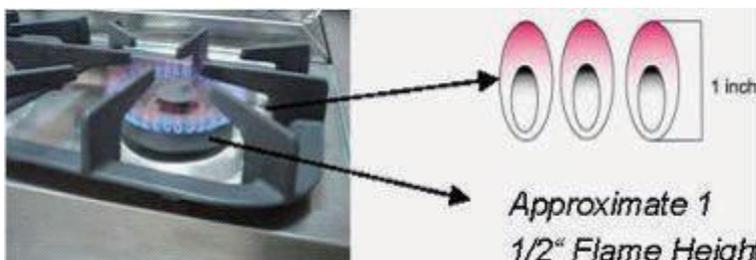
Cozinhe e ferva

1. Uma chama menor dará os melhores resultados de cozimento. As chamas pequenas oferecem desempenho preciso de cozimento para alimentos delicados, mantendo os alimentos quentes, derretendo chocolate ou manteiga e para cozinhar que precisam cozinhar em fogo baixo por um longo período de tempo.

2. As configurações de chama mais altas (maiores) fornecem o calor máximo disponível no seu alcance. Essa configuração deve ser usada para cargas pesadas de cozimento, como ferver água ou cozinhar macarrão.

Tamanho da chama

Quando você seleciona o tamanho da chama, observe a chama ao girar o botão. Qualquer chama maior que o fundo da panela é desperdiçada. A chama deve ser constante e de cor azul. Material estranho na linha de gás pode causar uma chama laranja durante a operação inicial.



Falha de energia

Se o gás não se inflamar dentro de quatro segundos, desligue a válvula e aguarde pelo menos cinco minutos para que o gás se dissipe. Repita o procedimento de iluminação. Se a energia falhar, ela não poderá ser colocada em operação e em segurança pelo usuário, que nenhuma tentativa deve ser feita durante a falha de energia.

Range top

Para evitar que o rangetop descolorir ou manchar, limpe o rangetop após cada uso e limpe derramamentos de ácido ou açúcar assim que o rangetop esfriar.

Os queimadores selados do seu alcance não são selados ao rangetop e foram projetados para serem removidos. Fervura excessos ou derramamentos não se infiltram sob o rangetop. Os queimadores devem ser limpos após cada uso.

Grelhas

As grelhas devem estar devidamente posicionadas antes de cozinhar. A instalação incorreta das grades pode resultar em arranhões no rangetop e / ou combustão deficiente.



LIMPEZA DO RANGETOP

Diretrizes de limpeza

Leia as “INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA” na página 2 e estas diretrizes de “CUIDADOS E LIMPEZA” antes de começar a limpar o rangetop.

Consulte as páginas a seguir para obter instruções sobre como remover e substituir diferentes partes da linha para limpeza e manutenção. Para ajudá-lo a identificar peças, consulte os diagramas do Rangetop nas páginas 24 e 25.

- Antes de limpar ou remover qualquer peça, verifique se todas as configurações na parte superior da faixa estão definidas como "OFF". Certifique-se de que todas as partes do rangetop estejam frias ao toque.
- Se você precisar manusear uma parte quente ou quente do fogão (por exemplo, uma grelha), certifique-se de usar luvas de forno e tome muito cuidado para evitar queimaduras ou ferimentos.
- Não use produtos de limpeza em aerossol até que o rangetop tenha esfriado completamente. A substância propulsora nesses produtos de limpeza pode pegar fogo na presença de calor.
- Não deixe acumular graxa ou resíduo de alimentos em qualquer lugar dentro ou sobre o rangetop. Isso tornará a limpeza futura mais difícil e poderá representar um risco de incêndio.
- Não use produtos de limpeza abrasivos ou agressivos, panos, esfregões ou palha de aço no exterior, pois eles podem arranhar e danificar a aparência.
- **Não use um limpador a vapor para limpar qualquer parte da linha ou forno.**
- Não execute nenhuma limpeza ou manutenção em peças não listadas especificamente na tabela abaixo. Em caso de dúvida, entre em contato com o Atendimento ao cliente.

Queimador e tampas do queimador

Verifique se o queimador está desligado e deixe esfriar. Levante a tampa do queimador. Use uma escova de nylon dura ou um clipe de papel reto para limpar os entalhes do queimador. Lave-os com detergente neutro em água quente, enxágue e seque. Substitua a tampa do queimador corretamente.

Painel de controle e superfície Rangetop

- Limpe a superfície superior da linha com uma solução de detergente neutro e água morna. Não use produtos de limpeza abrasivos ou abrasivos, ceras, polidores ou produtos de limpeza de gama comercial para limpar o rangetop.
- Trate a graxa e os resíduos teimosos e queimados com a mesma solução de detergente neutro e água quente, deixe descansar alguns minutos e depois limpe.

- Para proteger o acabamento do aparelho, use apenas uma esponja, pano macio, escova fibrosa ou plástica e uma almofada de nylon para limpeza.
- Deixe todos os componentes secarem completamente antes de usar o rangetop.

Guia de conversão e ajuste de gás Rangetop

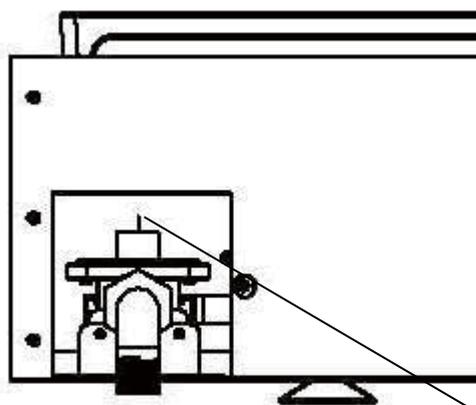
O rangetop está configurado para uso com Gás GLP. (A configuração de fábrica é indicada na placa serial). Quando definido para operação com gás natural (GN), o regulador de pressão regula o gás para 4 "polegadas de pressão na coluna de água. Quando definido para operação com gás liquefeito de propano (GLP), a pressão regulador irá regular a pressão para 11 "polegadas coluna de água.

Conversão GLP para GN

Os rangetops são enviados para operar com Gás GLP. Salve os orifícios GLP removidos do dispositivo para uso futuro. Observe que orifícios são para qual queimador se você planeja converter novamente em GLP.

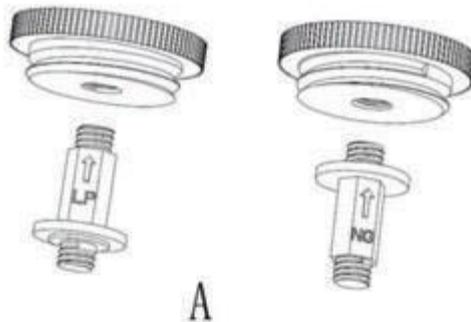
A pressão de entrada do suprimento de gás deve estar de acordo com a pressão de entrada nominal do regulador usado no rangetop. O rangetop deve ser testado pressurizando o regulador com uma pressão de entrada de pelo menos 1 polegada na coluna de água acima da pressão do coletor especificada pelo fabricante mostrada na placa de série.

1. Desligue o gás que leva ao aparelho.
2. Desconecte todas as conexões elétricas se estiver usando a opção 220V, geralmente localizada sob o rangetop.
3. Localize o regulador conversível na parte traseira do topo da faixa, remova a tampa.



Tampa localizada aqui - na parte traseira direita do rangetop de frente para ele.

4. Desaparafuse a inserção plástica da tampa e vire-a para que a haste mais curta fique voltada para baixo para GLP (Fig. A). Substitua a inserção na tampa.



5. Volte a colocar a tampa no regulador.
6. Em seguida, você removerá as grades, queimadores e as tampas do rangetop para acessar os orifícios.
7. Você precisará de uma chave de soquete de 7 mm para remover os orifícios. Cada orifício pode ser acessado facilmente.



8. Remova todos os orifícios de GLP e coloque-os em uma bolsa separada e guarde com o manual para uso futuro. Rotule seus orifícios ao remover do rangetop.
9. Pegue nos orifícios de GN fornecidos e instale como mostrado abaixo na tabela - cada orifício é carimbado com o tamanho. Você pode precisar de uma lupa para ver esse carimbo.

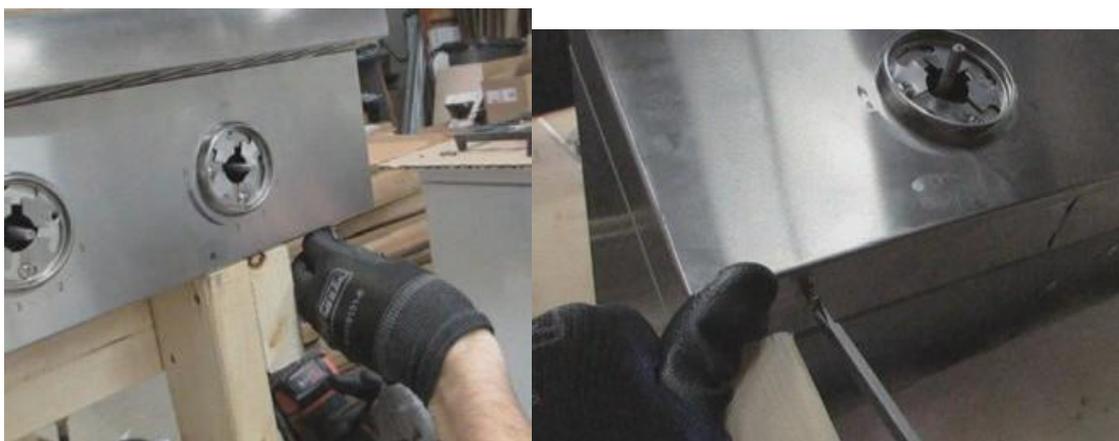
Veja abaixo a classificação dos orifícios de GLP para cada modelo

GLP	Frente Esquerda	Traseira esquerda	Frente Direita	Traseira direita
	18,000 btu	12,000 btu	18,000 btu	12,000 btu
	1.22mm	1.00mm	1.22mm	1.00mm

10. Quando todos os orifícios estiverem instalados, substitua todos os queimadores e as tampas dos queimadores e, em seguida, ligue os queimadores para verificar a altura mínima da chama.

11. A altura mínima da chama deve ser de aprox. Tall ”de altura. Você vai querer uma pequena chama mínima para ferver. Há um pequeno parafuso de ajuste localizado na própria válvula; o painel de controle frontal deve ser removido para fazer o ajuste.

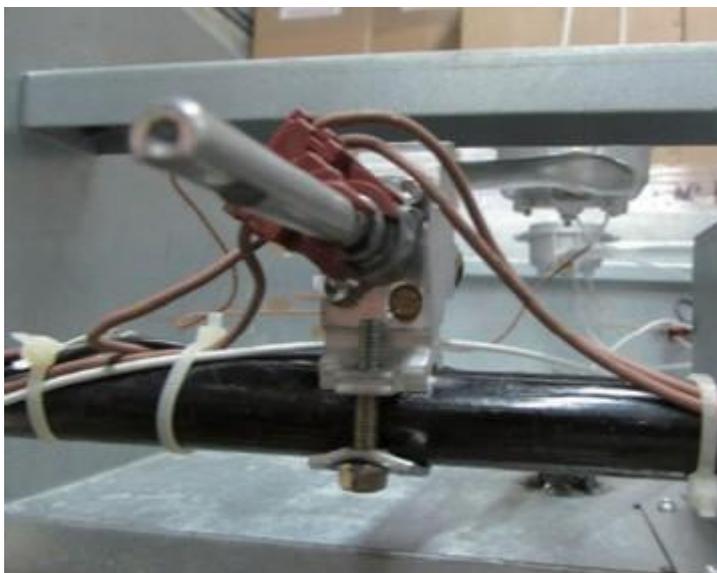
12. Para remover o painel de controle, remova os dois parafusos inferiores que prendem o painel.



13. Em seguida, deslize o painel para fora, há entalhes na parte superior, posicionando o painel no lugar.



14. Usando uma chave de fenda de 3/32 " X 3 "ou similar, você pode fazer o ajuste. Gire para a chama mínima e ajuste o parafuso no sentido anti-horário para uma chama menor e no sentido horário para uma chama maior. Substitua a tampa, queimadores, tampas e grades do queimador, ajuste e verifique novamente a chama.



15. Quando estiver satisfeito com a altura mínima da chama, substitua o painel de controle frontal com os dois parafusos removidos anteriormente.

Dicas de soluções de problemas

Sintoma	Possível causa	Solução
QUEIMADORES NÃO ACENDEM.	Peças do queimador ou dispositivos de ignição Podem estar molhados, sujos ou desalinhados.	Verifique se as peças do queimador estão limpas, secas e montadas corretamente. Verifique se os ignitores estão limpos e secos.
O QUEIMADOR SUPERIOR NÃO PERMANECE ACESO	Termopar com falha	Substitua o termopar
AS CHAMAS NÃO QUEIMAM TUDO AO REDOR DA TAMPA DO QUEIMADOR	As peças do queimador podem estar sujas ou desalinhadas.	Consulte as instruções "Cuidados e limpeza".
AS CHAMAS DO QUEIMADOR SÃO MUITO GRANDES E AMARELAS.	As portas do painel do queimador estão entupidas. As portas ou tampas do queimador não estão posicionadas corretamente. O rangetop está sendo operado com o tipo errado de gás. O	Limpe as portas do anel do painel do queimador com clipe de papel, agulha ou fio endireitado. Remova e reinstale com cuidado o painel e as tampas do

	regulador não está instalado, está com defeito ou está definido para o tipo errado de gás.	queimador. Verifique se o tipo de faixa superior corresponde ao suprimento de gás. Verifique a instalação, substitua o regulador ou ajuste o regulador para obter o gás adequado.
A CHAMA DO QUEIMADOR APAGA EM BAIXA CONFIGURAÇÃO.	Baixa pressão de gás. A entrada de ar ao redor dos orifícios dos queimadores está obstruída.	Entre em contato com a empresa de gás. Remova a obstrução dos orifícios de entrada de ar. A configuração do Simmer está baixa
AS CHAMAS SUMIRAM REPENTINAMENTE.	Um rascunho ou derramamento extinguiu a chama.	Desligue os queimadores, limpando os queimadores e a área do reservatório. Consulte "Cuidados e limpeza" para obter instruções. Uma vez limpo, reacenda os queimadores superiores.
OS IGNITORES ESTÃO FAISCANDO MAS QUEIMADORES NÃO ESTÃO ACENDENDO.	A válvula de corte de gás está na posição "OFF".	Gire a válvula de corte para a posição "ON" posição.
"RACHADURA" OU SOM DE "POPPING" É OUVIDO DO RANGETOP	Esse é o som de aquecimento e resfriamento de metais.	Isto é normal.

TERMO DE GARANTIA

O Rangetop Cookerhood é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 12 meses contados a partir da data da emissão da Nota Fiscal de venda correspondente ao produto a ser garantido.

- 3 primeiros meses – garantia legal.

Ficam invalidadas as garantias legal e/ou especial se:

- O Rangetop COOKERHOOD for instalado ou utilizado em desacordo com o Manual de Instruções.
- O Rangetop COOKERHOOD for ligado em tensão diferente da especificada.
- Na instalação ou uso não forem observadas as especificações e recomendações do manual de instruções, tais como, nivelamento do produto, adequação do local para instalação, compatível com o produto.
- O Rangetop COOKERHOOD tiver recebido maus tratos, descuidos riscos, deformações ou similares em consequência da utilização, bem como aplicação de produtos químicos, abrasivos ou similares que provoquem danos a qualidade do

material ou componente ou ainda, sofrido alterações, modificações ou consertos executados por pessoas ou entidades não credenciadas pela COOKERHOOD.

- O defeito tiver sido causado por acidente ou má utilização do produto pelo Consumidor.



Serviço de Atendimento Cookerhood
SAC: (62)3576-2111
contato@tokens.com.br