

---

## MANUAL DE INSTRUÇÕES AO USUÁRIO

---



Cooktop à gás

## CCB 04 G5

---

Antes de ligar o aparelho, leia atentamente todas as instruções  
con das neste manual e o mantenha para futuras referências.

---

Rev.2



crissaireletros

[www.crisair.com.br](http://www.crisair.com.br)

Ex.mo. Sr. Cliente,  
Agradecemos, muito sinceramente a sua escolha, e aproveitamos da ocasião para o felicitar. Este novo produto, que foi projectado com grande atenção e construído com os melhores materiais, foi verificado e aprovado, de maneira a dar-lhe imensa satisfação para um cozinhado perfeito.

Por conseguinte, pedimos que leia e siga as fáceis instruções que lhe permitirão de alcançar excelentes resultados desde o início da sua utilização. Juntamente com este moderno aparelho, aproveitamos para lhe enviar os nossos melhores cumprimentos.

## O FABRICANTE

### Índice

<b>Instruções para o utilizador</b>	<b>76</b>	<b>Instruções para o instalador</b>	<b>82</b>
Instalação	76	Instalação	82
Utilização	76	Posicionamento	82
Manutenção Gás/Eléctrico	80	Ligação do gás	82
Manutenção superfície vidrocerâmica	80	Conexão eléctrica	82
		Adaptação a diversos tipos de gás	83

**ESTE PRODUTO FOI CONCEBIDO PARA UMA UTILIZAÇÃO DE TIPO DOMÉSTICA. O FABRICANTE DECLINA TODAS AS RESPONSABILIDADES NO CASO DE EVENTUAIS DANOS A COISAS OU PESSOAS DERIVADOS DE UMA INSTALAÇÃO INCORRECTA OU DE USO IMPRÓPRIO, ERRÓNEO OU ABSURDO. O APARELHO NÃO DEVE SER USADO POR PESSOAS (INCLUSIVE CRIANÇAS) COM CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIAIS OU MENTAIS**

**REDUZIDAS, OU POR PESSOAS QUE NÃO TENHAM EXPERIÊNCIAS NEM CONHECIMENTO NECESSÁRIO A NÃO SER QUE SEJAM SUPERVISIONADAS E INSTRUÍDAS, SOBRE O USO DO APARELHO, POR UMA PESSOA RESPONSÁVEL PELA SEGURANÇA DAS MESMAS. AS CRIANÇAS DEVEM SER CONTROLADAS PARA SE TER CERTEZA DE QUE NÃO BRINQUEM COM O APARELHO.**

# Instruções para o utilizador

## Instalação

PT

Todas as operações relativas à instalação (ligação eléctrica, ligação de gás, adaptação ao tipo de gás, regulações subsequentes, etc.) terão de ser efectuadas por pessoal qualificado, segundo as normas em vigor.

Para instruções específicas, vejase a parte reservada para o técnico instalador.

## Utilização

### Queimador de gás

(Fig. 1-3). Para acender o queimador de gás, ponha a chama nos furos da parte superior do dito queimador, fazendo pressão e rodando o punho correspondente em sentido antihorário até fazer coincidir o índice com a posição máxima. Logo que o queimador de gás estiver aceso, regule a chama segundo a necessidade. A posição mínima encontrase no termo da rotação antihorária. Nos modelos com atamento automático, accionar o punho como descrito em cima, fazendo pressão, simultâneamente, sobre o correspondente botão de pressão. Nos modelos com acendimento automático/simultâneo (com uma mão), basta seguir o procedimento descrito acima apenas no botão correspondente.

A descarga eléctrica entre a velazinha e o queimador de gás acenderá este último. Logo que o queimador estiver aceso, solte imediatamente o botão de pressão, regulando a chama segundo a necessidade.

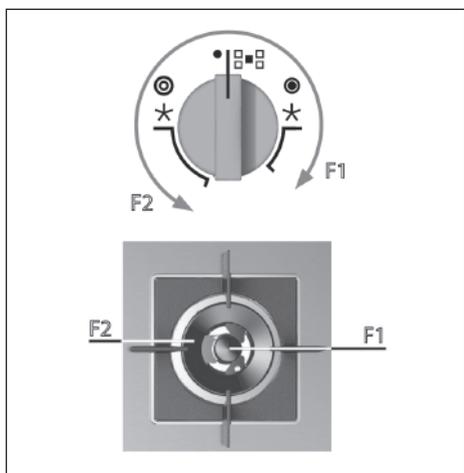
O acendimento do queimador nos modelos com dispositivo segurança termoeléctrico, é feito da mesma forma que os casos acima descritos, mantendo carregado o botão na posição de máximo por 3/5 segundos. Ao deixar de novo o manípulo certificar-se que o queimador fique aceso.

N.B. - Recomenda-se o uso de panelas com diâmetro igual ao dos queimadores evitando que a chama, quando estiver alta, saia por debaixo das ditas panelas - não deixar panelas vazias sobre o lume aceso - sobre planos Crystal não utilizar acessórios de cozedura à grelha.

Quando terminou de co-zinhar, siga a boa regra de fechar igualmente a torneira principal do conduto e/ou do balão de gás.

### Modelos com queimador Dual Wok

Alguns modelos são equipados com um queimador Dual Wok. É possível acender a chama central (F1) girando e premendo o botão no sentido dos ponteiros do relógio ou acender o totalmente o queimador (F2), como indicado no figura abaixo.



## Chapas eléctricas / Elementos aquecedores vitrocerâmicos

(Fig. 2-2a3). Rodar o punho em posição correspondente à maneira de cozinhar. O número mais elevado corresponde a uma maior distribuição de calor. Veja a tabela sobre a “utilização de chapas eléctricas”/ elementos aquecedores vitrocerâmicos. A lâmpada piloto acendida indica o acendimento da chapa.

**De qualquer maneira é considerado normal, para certos tipos de lâmpada, a permanência de uma ligeira luminescência mesmo com os comandos desligados.**

### Importante

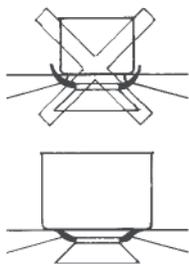
- O uso do aparelho produz calor e umidade no local em que foi instalado. Certifique-se que a cozinha seja suficientemente ventilada; mantenha as aberturas de ventilação natural abertas ou instale dispositivos mecânicos de ventilação (por ex. exaustores).
- O uso prolongado do aparelho pode exigir ulterior ventilação, por exemplo mediante a abertura de uma janela.
- nos planos com segurança termoeléctrica não accionar a ligação por mais de 15 segundos. Se após 15 segundos o queimador não se acender, abrir a porta do local e aguardar pelo menos um minuto antes de tentar de novo.
- nos planos sem segurança, em caso extinção das chamas de um queimador, fechar a torneira correspondente e não tentar de novo o acendimento antes de ter passado um minuto.

N.B.: Quando usar chapas eléctricas / elementos aquecedores vitrocerâmicos, recomendase a utilização de recipientes com fundo plano, de um diâmetro igual ou ligeiramente superior ao da chapa.

- evite o transbordar de líquidos; por conseguinte, logo que ferveu ou aqueceu líquidos, reduza a distribuição de calor;
- nunca deixe que as chapas eléctricas permaneçam acendidas ou com panelas ou frigideiras vazias.
- quando acabou de cozinhar, apague e/o desligue o forno rodando novamente o punho na devida direcção.

**No caso em que se verifique até mesmo uma pequena racha na superfície vitrocerâmica do plano de cozedura, desligue imediatamente o aparelho da corrente eléctrica.**

NÃO FIXAR COM INTENSIDADE A LÂMPADA DE HALOGÉNEO.

**GAS**

escudela	20x32
coroa	Ø 20-32
rápido	Ø 20-26
semi-rápido	Ø 14-20
auxiliar*	Ø 10-14

\*com rede de redução

Fig. 1

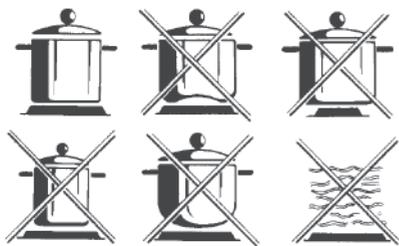
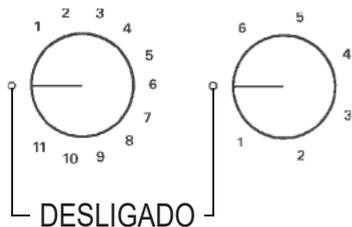
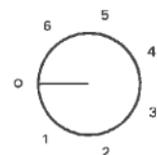
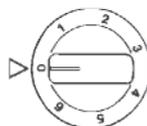
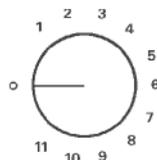
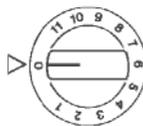
**CHAPAS ELÉCTRICAS**

Fig. 2

**ELEMENTOS  
ACQUECEDORES  
VIDROCERÂMICOS**

não

não

sim

Fig. 2a

## UTILIZAÇÃO DAS CHAPAS ELÉCTRICAS ELEMENTOS ACQUECEDORES VIDROCERÂMICOS

comutador	regulador de energia	intensidade de calor	maneiras de cozinhar
1	1-2	ténue	derreter gorduras banhas etc.; aquecer pequenas quantidades de líquidos
2	3-4	brando	aquecer quantidades médias de líquido; cremes, molhos cozinhados prolongados
3	5-6	lento	descongelação - aquecer grandes quantidades de líquidos cozinhar a uma temperatura que não chegue a ebulição
4	7 - 8	médio	cozinhar assados tenros; cozinhar à temperatura de ebulição
5	9 - 10	forte	Assados - cozidos, carnes cozinhadas na frigideira
6	10 - 11	vivo	ferver grandes quantidade de líquidos; fritar.

## Manutenção Gás/Eléctrico

Antes de qualquer operação, desligue o aparelho da corrente eléctrica.

Para uma maior duração, é indispensável executar periodicamente uma esmerada limpeza geral ao aparelho tomando sempre em consideração o que segue:

- as partes em vidro, aço e/ou esmaltadas terão de ser limpas com produtos apropriados (que se encontram no comércio) e que não sejam nem abrasivos nem corrosivos. Evite de usar produtos com base de cloro (substâncias para branquear, etc.);
- evite de deixar substâncias ácidas ou alcalinas (vinagre, sal, sumo de limão, etc.) sobre a chapa de trabalho;
- os bicos de gás e as pequenas tampas (partes móveis do queimador) têm de ser lavados frequentemente com água fervente e detergente, tomando grande cuidado com possíveis incrustações. Depois, enxugue com cuidado, e controle que nenhum dos buracos estejam completa ou parcialmente obturados;
- as chapas eléctricas deverão ser limpas com um pano húmido e, em seguida, ungidas ligeiramente com óleo lubrificante enquanto estiverem ainda mornas.
- As grelhas em aço inoxidável da chapa de trabalho, depois de terem sido aquecidas, podem tornar-se de uma cor azulada, o que não deteriora a qualidade. Para lhes dar novamente o aspecto original, use um produto ligeiramente abrasivo.

N.B. - Toda a possível lubrificação das torneiras, deverá ser efectuada por um pessoal qualificado, o qual terá de ser consultado em caso de anomalias no bom funcionamento. Controle periodicamente o estado de conservação do tubo flexível de alimentação do gás. No caso de perdas de gás, chamar imediatamente o pessoal qualificado, para a substituição do dito tubo.

## Manutenção superfície vidrocerâmica

(Fig. 4a) Antes de mais nada, elimine, por meio de uma raspadeira, todos os restos de comida e salpicos de gordura da superfície de cozimento. Em seguida, limpe a zona quente com Sidol ou Stahlfix, com papel de cozinha, em seguida, enxague com água e enxugue com um pano limpo.

Quaisquer restos de folha de alumínio, de objectos de plástico, de açúcar ou de comida muito açucarada terão de ser removidos imediatamente da zona quente onde se cozinhou, por meio de uma raspadeira, afim de evitar possíveis danos à superfície da chapa de cozimento.

De nenhuma maneira se deverá utilizar uma esponja ou esfregão abrasivo. Evitar igualmente a utilização de detergentes químicos agressivos como Fornospray ou produtos para tirar nódoas.

**NÃO UTILIZAR LIMPADO RES A VAPOR**

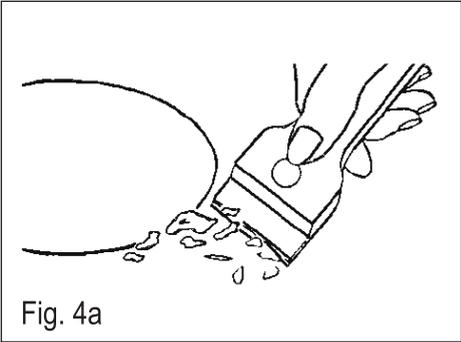


Fig. 4a

# Instruções para o instalador

## Instalação

PT

Este aparelho não possui um dispositivo de descarga do produto da combustão. Recomendase por conseguinte, que venha instalado em lugares suficientemente arejados segundo as disposições das leis em vigor. A quantidade necessária de ar para a combustão, não deverá ser inferior a 2.0 m<sup>3</sup>/h por cada kW de força instalada. Veja a tabela relativa à força dos queimadores.

NOTA: o aparelho é de Classe 3 de instalação. As condições de regulação do aparelho são indicadas na placa de dados fixada no cárter.

## Posicionamento

(Fig. 4). O aparelho foi fabricado para poder ser montado num plano de trabalho como ilustrado na figura correspondente.

Antes de inserir o plano predispor a junta de selagem (⊗) sobre todo o perímetro do furo de encastre.

## Ligação do gás

(Fig. 5) Ligue o aparelho ao balão do gás ou à instalação segundo as disposições das normas em vigor, assegurando de antemão que o aparelho esteja conforme ao tipo de gás que utilizar. Em caso contrário, veja a “Adaptação a diversos tipos de gás”. Verifique igualmente que a pressão de alimentação seja conforme aos valores descritos sobre a tabela “Características das partes a utilizar”.

## Ligação metálica rígida/semi-rígida

Efectuar a ligação com a junção e os tubos metálicos (mesmo se são flexíveis), de modo a não provocar uma pressão sobre os órgãos internos do aparelho.

N.B. - Quando a instalação tiver sido efectuada controle a perfeita vedação de todo o sistema de ligação, usando uma solução de sabão.

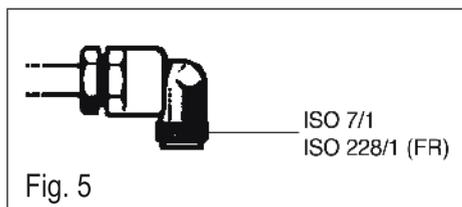


Fig. 5

## Conexão eléctrica

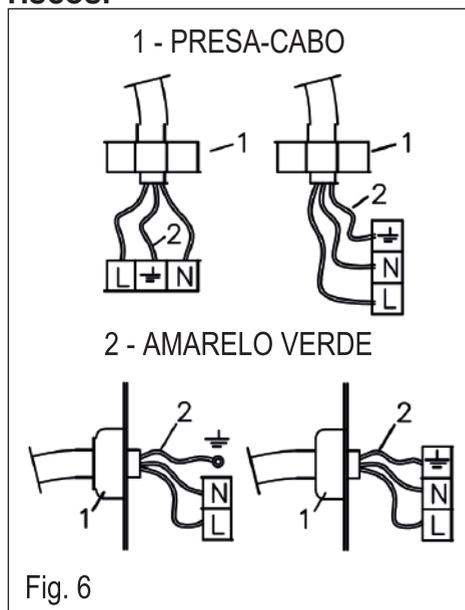
(Fig. 6) Antes de efectuar a conexão eléctrica, será preciso assegurar que:

- as características da instalação sigam o que está indicado sobre a chapa da matriz aplicada no fundo da chapa de cozimento.
- a instalação esteja munida de uma conexão à terra eficaz, segundo as normas e disposições das leis em vigor. A conexão à terra é obrigatória nos termos da lei.

No caso que o aparelho não esteja munido de cabo e/ou da relativa tomada, utilize o material apropriado para absorver o que está indicado na chapa da matriz, para uma devida temperatura de cozimento. O tubo não deverá nunca atingir a temperatura de 50°C acima da temperatura ambiente. Para efectuar a ligação directa à rede

é necessário instalar um interruptor onipolar dimensionado para a carga nominal que, garanta a desconexão da rede e, com uma distância de abertura dos contactos que consinta a desconexão completa nas condições de sobretensão de categoria III, em conformidade com as regras de instalação (o cabo de terra amarelo/verde não deve ser interrompido). A tomada ou o interruptor onipolar deverão ser posicionados para uma fácil manipulação do aparelho instalado.

**Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.**



## Adaptação a diversos tipos de gás

(Fig. 7) No caso que o aparelho esteja predisposto para um tipo de gás diferente do gás de alimentação que utilizar, deverá proceder da seguinte forma:

- substitua os bicos (Fig. 7) com outros próprios ao tipo de gás que utilizar (veja a tabela relativa às "Características das peças a utilizar";
- para a regulação do mínimo agir com uma oportuna chave de parafuso sobre o parafuso colocado na torneira (Fig. 8) depois de o ter rodado à posição mínimo. Para GPL (butano/propano) ataraxar a fundo.

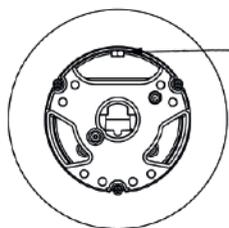
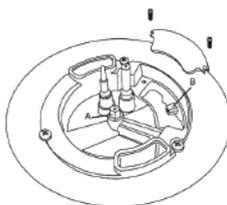
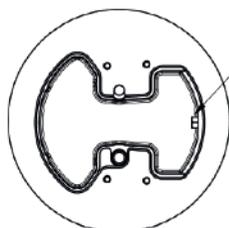
APENAS  
WOKAPENAS  
CORONA TCDAPENAS  
WOKAPENAS  
CORONA DUAL

Fig. 7

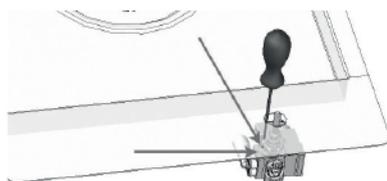
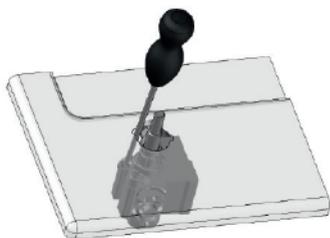
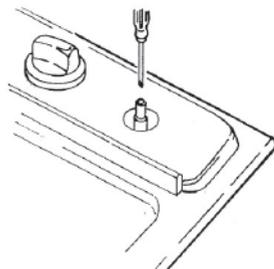
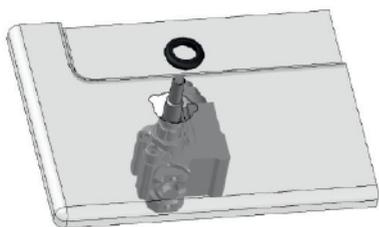


Fig. 8

## CARACTERÍSTICAS DAS PEÇAS A UTILIZAR

### QUEIMADORES DE GAS

ALIMENTAÇÃO		QUEIMADOR	Ø BICOS	CAPACIDADE	CONSUMO	
TIPO	PRESSÃO mbar NORM.			TÉRMICA NOMINAL		
				W		
GÁS NATURAL	G20 20	RÁPIDO	129	3000	286	l/h
		SEMI-RÁPIDO	101	1750	167	
		AUXILIAR	77	1000	95	
		COROA- TDC	63A-121B	3500	333	
		COROA- TDC	63A-140B	4250	405	
		COROA 3	141	3500	333	
		COROA 3	150	4000	381	
		COROA MW	140	3500	333	
		COROA 4	141	3500	333	
		FISH	118	2700	257	
		WOK DUAL	A - Ø 71	4000	381	
			B - Ø 95			
		COROA 2	137	3500	333	
			145	4000	381	
168	4800		457			
GÁS LIQUEFEITO	G30/G31 28-30/37	RÁPIDO	87	3000	218	l/h
		SEMI-RÁPIDO	66	1750	127	
		AUXILIAR	50	1000	73	
		COROA- TDC	37A - 90B	3500	254	
		COROA- TDC	37A - 97B	4250	309	
		COROA 3	94	3500	354	
		COROA 3	102	4000	291	
		COROA MW	93	3500	254	
		COROA 4	96	3500	254	
		FISH	85	2700	196	
		WOK DUAL	A - Ø46	4000	291	
			A - Ø65			
		COROA 2	320/340	3500	255	
			192/210	4000	291	
150/160	4800		349			

## CARACTERÍSTICAS DAS PEÇAS A UTILIZAR

### QUEIMADORES DE GAS

ALIMENTAÇÃO		QUEIMADOR	Ø BICOS	CAPACIDADE TÉRMICA NOMINAL	CONSUMO	
TIPO	PRESSÃO mbar NORM.					
G140 GAS CITTÀ	G110/ G140 8	RÁPIDO	320/340	3000	680/711	l/h
		SEMI-RÁPIDO	192/210	1750	397/415	
		AUXILIAR	150/160	1000	227/237	
		COROA- TDC	150A-129B	3500/3300	794/783	
			175A/-360 B			
		COROA 3	350	3500	794/783	
		COROA 3	350	4000	907/949	
		COROA MW	310/350	3500	794/830	
		COROA 4	360/360	3500	794/830	
		FISH	255/265	2700	612/640	
COROA 2	340	3500	794			
	350	4000	907			
	---	4800	---			

Ignição Elétrica 127-220V ~ 60Hz

### CHAPA ELÉCTRICA

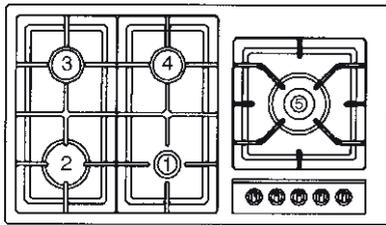
ALIMENTAÇÃO	TIPO	W	REGULAÇÃO
127-220V ~ 60Hz	normal Ø145	1000	comutador (0÷6) regulador d'energia (0÷11)
	rápida Ø145	1500	comutador (0÷6) regulador d'energia (0÷11)

## VIDROCERÂMICA

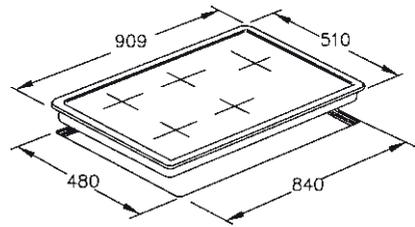
### ELEMENTOS ACQUECEDORES

ALIMENTAÇÃO	TIPO	W	REGULAÇÃO
127-220V ~ 60Hz	TRIPLO CIRCUITO RADIANTE Ø145 - Ø180	1200-1700	conmutador (0÷6)
	MONOCIRCUITO RADIANTE Ø145 - Ø180	1200-1700	regulador d'energia (0÷11)
	MISTO HALOGENO RADIANTE Ø145 - Ø180	1200-1800	regulador d'energia (0÷11)

PT

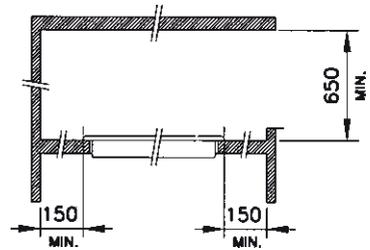
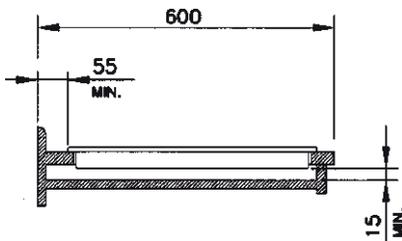
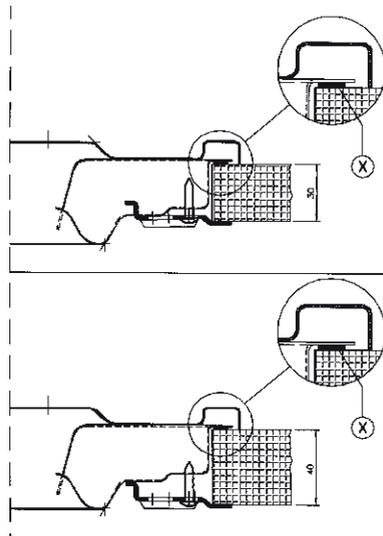


1 2 3 4 5



**E**

**E**



mm

Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3

Cod. 1.007.40.4