SAC MIRA
(19) 2129 0519

DIAMANTINO & HOFMAN COMÉRCIO E REPRESENTAÇÕES LTDA.
CONDOMÍNIO INDUSTRIAL PORTAL DO ANHANGUERA
ESTRADA MUNICIPAL MARIO COVAS, 641
BAIRRO MACUCO
CEP 13279-411 VALINHOS SP
Fone: (19) 2129.0519 - Fax: (19) 2129.0524
Site: www.miraeletros.com.br
Email: vendas@miraeletros.com.br

MCOOKTOPSAR-MANUAL-V1-4-MAY-15-2014

MANUAL DO PROPRIETÁRIO

MODELOS:

CEC-600PV / CEC-700PV

Leia estas instruções antes de usar seu produto e guarde-as para futura referência, sempre seguindo-as cuidadosamente.

Índice

		Pag.
1	Introdução	2
2	Instruções de Segurança	3
3	Descrição do “Cooktop”	5
4	Como utilizar o seu "cooktop"	6
5	Instruções técnicas de Instalação	9
6	Abastecimento de gás	10
7	Conexão de Elétrica	13
8	Instalação do "cooktop" no nicho da cozinha	14
9	Limpeza e Manutenção	16
10	Características dos Produtos	17
11	Serviços e Peças de Reposição	18
12	Certificado de Garantia	19

1. Introdução

Este Manual de Instruções vai ajudá-lo a instalar, manusear e preservar seu Cooktop da MIRA. Nas páginas seguintes estão explicações sobre todo o funcionamento do aparelho e a melhor forma de cuidar dele.

O Cooktop é um aparelho eletrodoméstico como qualquer outro e, bem cuidado, com certeza vai proporcionar momentos de muita diversão e alegria para você e seus amigos.

Os produtos MIRA possuem garantia de qualidade e uma inestimável elegância. O “cooktop”, além de ser um excelente eletrodoméstico, decora e embeleza qualquer ambiente da casa em que for colocada.

A MIRA possui ainda uma enorme linha de coifas importadas, que aliam conforto e qualidade, nossa marca registrada. Se inspire no seu “cooktop” o mais fácil de limpar da MIRA e venha conhecer toda a linha da MIRA.

Agora aproveite sua mais nova aquisição, siga todas as instruções deste Manual.

12. Certificado de Garantia

Garantimos este produto contra qualquer defeito de fabricação que venha a se apresentar no período de 09 meses, contados a partir do término da garantia legal de 90 dias, prevista no artigo 26, inciso II, da Lei nº 8078/90 (Código de Defesa do Consumidor).

SÃO CONDIÇÕES DESTA GARANTIA:

1 - Qualquer defeito que for constatado neste produto deve ser em 48 (quarenta e oito) horas comunicado ao Serviço Autorizado MIRA no 0800 723-1202.

2 - Esta garantia abrange a substituição de peças que apresentarem defeitos constatados como sendo de fabricação, além da mão-de-obra utilizada no respectivo reparo.

3 - Este eletrodoméstico seja exclusivamente instalado por um serviço autorizado MIRA.

A GARANTIA NÃO COBRE:

- Produtos ou peças danificadas devido a acidente de transporte ou manuseio, riscos, amassamentos ou atos e efeitos da natureza (raios, inundação, desmoronamento etc.), má armazenagem, desgaste natural.
- Defeitos decorrentes da instalação inadequada devido esta tenha sido ocasionada por pessoal não autorizado pela “MIRA”.
- Não funcionamento ou falhas decorrentes de problemas de fornecimento de energia elétrica no local onde produto está instalado. A substituição, vidros e plásticos.
- Despesas com transporte, peças, materiais e mão-de-obra para preparar o local aonde for instalado o produto (ex. Rede elétrica, conexões elétricas e hidráulicas, tomadas, esgoto, alvenaria, aterramento).
- Chamadas relacionadas à orientação de uso constantes no Manual de Instruções ou no próprio produto, sendo passíveis de cobranças aos Consumidores.
- Despesas relativas à instalação do produto e ou de ajuste do local as condições necessárias à instalação do mesmo.
- Caso haja a remoção e/ou alteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.
- O produto for instalado ou utilizado em desacordo com o Manual de Instruções.
- O produto for ligado em tensão diferente a qual foi destinado.
- O produto tiver recebido maus tratos, descuidos ou ainda sofrer alterações, modificações ou consertos feitos por pessoas ou entidades não credenciadas pela MIRA.
- O defeito for causado por acidente ou má utilização do produto pelo Consumidor.
- Despesas de deslocamento do Serviço Autorizado, quando e se o produto estiver instalado fora do município sede do Serviço Autorizado MIRA.
- Despesas decorrentes e conseqüentes de instalação de peças que não pertençam ao produto, sendo estas de responsabilidade única e exclusiva do Consumidor.
- Para sua comodidade, preserve o **MANUAL DE INSTRUÇÕES, CERTIFICADO DE GARANTIA E A NOTA FISCAL DO PRODUTO**.

Quando necessário, consulte a nossa Rede de Serviços Autorizados e/ou o Serviço de Atendimento ao Consumidor.

A MIRA, buscando a melhoria contínua de seus produtos comercializados, reserva-se o direito de alterar seus produtos e suas características, técnicas ou estéticas sem prévio aviso.

11. Serviços e Peças de Reposição:

Antes de deixar a fábrica, este eletrodoméstico foi testado e ajustado por pessoal qualificado para apresentar o melhor resultado na operação. Em caso de mau funcionamento nunca tente você mesmo reparar o eletrodoméstico. Reparos realizados por pessoas não habilitadas podem causar danos e acidentes. Primeiro refira-se ao conteúdo deste manual.
Se você não encontrar a informação necessária, contate a **MIRA**.

Quaisquer subseqüentes reparos ou ajustes devem ser feitos com o maior cuidado e atenção.
Por esta razão, nós fortemente encorajamos sempre contatar o serviço autorizado mais próximo, especificando a natureza do problema, o modelo do equipamento (Mod.) número do produto (Prod. nº.) e número de série (ser. nº.). Essas informações são fornecidas na etiqueta de identificação..
Sempre solicite o uso de peças de reposição originais.

Atenção!
Para ter certeza de boa performance e segurança, os registros de gás devem ser verificados periodicamente.

11.1 Condição de Garantia:

Seu eletrodoméstico está coberto por uma garantia explicada no certificado de garantia constante deste manual.
Mantenha o cupom fiscal ou a nota do distribuidor e documentos fornecidos pelo distribuidor no ato da compra do eletrodoméstico, eles são a comprovação da garantia do eletrodoméstico.
Havendo necessidade de utilizar um serviço autorizado ligue no telefone da contra capa deste manual.
Lembrando que, quebra da mesa de vidro e manipuladores plásticos não são cobertos pela garantia.
A garantia deste eletrodoméstico só terá validade caso o produto seja instalado por um posto autorizado MIRA.
O usuário ou proprietário perde o direito a garantia caso o serviço de instalação ou reparo for realizado por pessoal não autorizado da MIRA.
Somente o serviço autorizado da MIRA está preparado para a realização da instalação e reparos neste eletrodoméstico.
O custo de instalação e adaptações do local de qualquer natureza, não são cobertos em garantia pela MIRA.

1.2 Guia de leitura e instrução:

Os seguintes símbolos ajudarão a você na leitura das ilustrações.

Ilustrações de segurança.

Instruções passo-a-passo.

Alerta e sugestões.

Informações sobre à proteção do meio ambiente.

2. Instruções de segurança:

Leia essas instruções para sua segurança e dos outros.
Você está entretanto sendo requisitado a ler antes de instalar e usar este eletrodoméstico. Mantenha este manual de instrução à mão para uma futura referência quando necessário.

2.1 Segurança na Instalação:

A instalação do eletrodoméstico e sua conexão no quadro de força devem ser feitas somente por pessoal qualificado, chame o serviço autorizado MIRA. Antes de qualquer procedimento, checar que o eletrodoméstico esteja desconectado do quadro de força. É arriscado modificar ou tentar modificar as características desse produto.

Depois de remover o eletrodoméstico da embalagem tenha a certeza de que não esteja danificado e que o cordão de força esteja em perfeito estado. Caso contrário contate o seu distribuidor antes de colocar o eletrodoméstico em operação.

O fabricante se isenta de qualquer responsabilidade em caso de falhas ocorridas por acidente devido o não cumprimento com as normas de prevenção de acidentes.

Esteja certo que o ar circula livremente ao redor do eletrodoméstico.

Pouca ventilação produz uma escassez de oxigênio e conseqüentemente deixará as chamas irregulares.

Tenha certeza que o eletrodoméstico está abastecido com o gás indicado no adesivo próximo ao tubo principal .

O uso de um eletrodoméstico a gás de cozinha produz calor e umidade na cozinha no qual está instalado. Garanta que a cozinha esteja bem ventilada mantendo a entrada de ar aberta e um bom funcionamento do cooktop, sugerimos instalar uma coifa com tubo de exaustão ou um depurador MIRA.

Se o eletrodoméstico for usado intensamente por um longo tempo, a eficácia da ventilação terá de ser aumentada, por exemplo: pela abertura de uma janela ou aumentando a rotação do motor da coifa ou depurador.

2.2 Segurança das crianças:

Este eletrodoméstico deve ser usado somente por adultos. Esteja certo que as crianças não toquem nos controles deste.

As partes expostas deste eletrodoméstico quando aquecidos durante o cozimento permanecerão quentes por algum tempo há mais depois de desligado. Mantenha as crianças bem longe até que eletrodoméstico tenha esfriado.

2.3 Vazamento de gás:

Em caso de vazamento de gás em primeiro lugar não risque fósforos, ou ligue interruptores elétricos. Abra todas as janelas e portas, ventile o ambiente, feche o registro de passagem de gás.

Para tentar encontrar um vazamento use espuma de sabão, aplicada nas junções e conexões de gás. **Não tente reparar o produto, você mesmo, chame um técnico especializado.**

2.4 Aviso de proteção ao meio ambiente:

Todos os materiais dos eletrodomésticos são ambientalmente compatíveis e recicláveis. Por favor, faça sua parte para conservar o meio ambiente, fazendo a separação do lixo nos canais disponíveis de coleta.

Os eletrodomésticos que não sejam mais utilizados ou usáveis não têm muito valor, por isso, seja amigo do meio ambiente dispondo do produto antigo, pois grande parte dele é reciclável podendo ser reutilizados.

Antes de descartar o eletrodoméstico, corte o cordão de suprimento de energia e torne-o não utilizável.

Cuidado!

Certifique-se que o eletrodoméstico esteja desconectado do ponto de energia e de abastecimento de gás.

Procure um local adequado para dispor do eletrodoméstico não mais utilizável.

10. Características dos produtos:

10.1 Dimensões dos produtos:

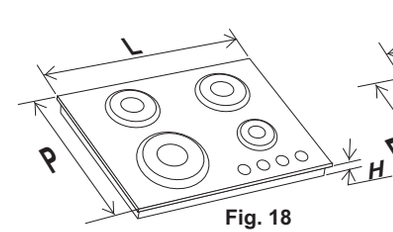


Fig. 18

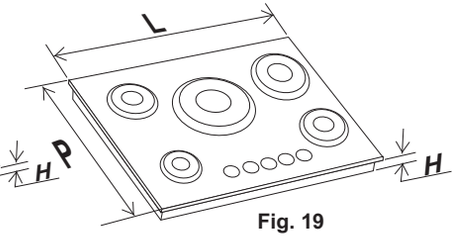


Fig. 19

10.2 Dimensões dos Nichos:

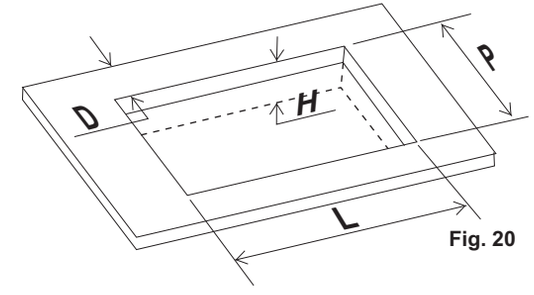


Fig. 20

10.3 Tabela de Características do Produto

MODELO	CÓDIGO	TENSÃO	DIMENSÃO	LARGURA (L)	PROFUNDIDADE (P)	ALTURA (H)	DISTÂNCIA DA PAREDE (D)
CEC-600PV	MCKG00604QVI3AR	127-220 V BIVOLT	CEC-600PV	600	500	40	60
			NICHO	550	470	100	100
CEC-700PV	MCKG00705QVI3AR	127-220 V BIVOLT	CEC-700PV	700	500	40	60
			NICHO	550	470	100	100

Medidas não indicas estão em milímetros

10.4 Informação técnica:

Potência dos queimadores em KW:	Queimador auxiliar:	0,9
	Queimador semi-rápido:	1,60
	Queimador rápido:	2,8
	Tripla chama centro:	0,7
	Tripla chama total:	3,4
	Tripla chama padrão:	3,4
Outras Informações	Entrada de gás:	G1/2
	Classe de eletrodoméstico:	3
	Categoria do eletrodoméstico	$II_{2,3}$
	Mesa de Vidro temperado (espessura)	8 mm

9. Limpeza e manutenção:

Mantenha o eletrodoméstico limpo. Antes da limpeza, para sua segurança, se possível desconecte o eletrodoméstico do quadro de força aguardando que esfrie completamente. Limpe a mesa regularmente com um pano macio e úmido com água morna. Restos de alimentos podem causar risco de incêndio.

9.1 Limpeza geral

Peças esmaltadas são laváveis com água morna e detergente neutro, não use produtos abrasivos, os quais podem danificá-los. Lave os espalha chamas e câmaras freqüentemente com água fervendo e detergente, tomando cuidado de remover todos os dispositivos. As trempes também podem ser lavadas na lava-louças.
Para sujeira incrustada use detergente neutro não abrasivo ou produtos comerciais específicos. Não utilizar esponjas abrasivas, esponja de aço ou ácidos para limpeza.

9.2 Limpeza da Mesa

9.2.1 Limpeza rotineira: Use sempre detergente neutro.

Não use os seguintes produtos:
Saponáceos de uso doméstico ou branqueador.
Esponja de aço.

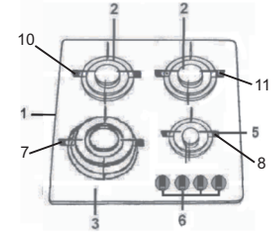
9.3 Procedimento de limpeza dos queimadores e eletrodos:

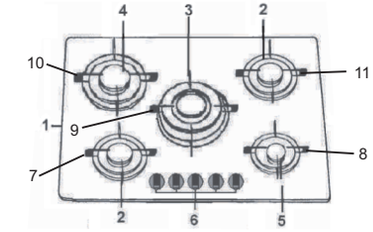
Periodicamente limpe os eletrodos do “cooktop” completamente para evitar a dificuldade de ignição, verifique se as cavidades do queimador estão desobstruídas.
Para remover sujeira das cavidades dos queimadores do espalhador separe-as limpando com auxílio de uma escova de serdas macias.
Depois de limpar coloque as peças de volta corretamente posicionadas.

3. Descrição do cooktop:

REF	COMPONENTE	REF	COMPONENTE
1	Mesa de vidro temperado	7	Grelha frontal esquerda
2	Queimador Semi-rápido	8	Grelha frontal direita
3	Queimador Tripla-chama	9	Grelha central
4	Queimador Rápido	10	Grelha traseira esquerda
5	Queimador Auxiliar	11	Grelha traseira direita
6	Manipuladores		

MESA DE VIDRO





3.1. Versão dupla/ tripla chama:

Sem fluxo de gás **OFF**.

Queimador central no fluxo de gás Máximo.

Queimador central no fluxo de gás Mínimo.

Simultaneamente queimador central e externo do fluxo de gás Máximo.

Simultaneamente queimador central e externo do fluxo de gás mínimo.

Estes símbolos indicam qual queimador que o registro aciona.

3.2 Tabela de Características dos Queimadores										
Tipo de Queimador		Máxima Saída KW	Mínima Saída KW	G20 20mbar		G30 /G31 28 – 30/37mbar		G110 8mbar	Injetor Valor 100/mm	Cons. m³/H
				Injetor Valor 100/mm	Cons. m³/H	Injetor Valor 100/mm	Cons. m³/H			
Auxiliar		0,9	0,3	76	0,095	50	73	--	145	0,277
Semi-rápido		1,6	0,32	94	0,157	65	120	--	195	0,375
Rápido		2,8	0,64	128	0,286	85	219	--	300	0,682
Tripla chama	Centro	0,7	0,2	63	0,067	37	--	51	120	0,59
	Total	3,4	1,5	63+140	0,405	37+97	--	310	350	0,966
	padrão	3,4	1,5	63+140	0,405	37+97	--	310	135-300	0,966

3.3 Diâmetro do furo mínimo do registro (By-pass)	
Queimador	∅ furo 100/mm
Auxiliar	27
Semi rápido	29
Rápido	39
Tripla chama centro / queimador	25 / 63
Tripla chama Padrão	65

4. Como utilizar o seu "cooktop"

Este produto foi projetado para cozinhar num ambiente doméstico e para fins não profissionais. Ele não deve ser utilizado para qualquer outro propósito sob pena de perda da garantia.

Depois de usar o eletrodoméstico, tenha a certeza que todos controles estão na posição de fechado ou desligados. Se você usar uma tomada elétrica para este eletrodoméstico, tome o cuidado de que outros possíveis cordões de aparelhos não toquem nele e estejam suficientemente distantes das partes quentes deste.

4.1 Instruções de uso dos manipuladores do "cooktop"

Os manipuladores de controle do"Cooktop" liberam a passagem do gás quando girados no sentido anti-horário e diminuem a quantidade gás ou fecham o gás no sentido horário.

Os símbolos dos manipuladores de controle significam o seguinte:

● - Sem fluxo de gás **OFF**. Fluxo Máximo de gás. Fluxo Mínimo de gás.

Todas as posições de operações devem ser configuradas entre o fluxo máximo e o mínimo, e nunca entre a configuração máxima e a posição fechada.

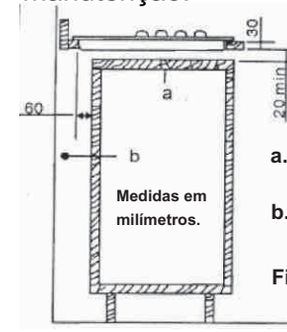
O acendimento automático é integrado aos manipuladores de controle. Para acioná-lo basta pressionar para baixo o manipulador da boca desejada e ao mesmo tempo girá-lo para liberar gás.

8.3 Opções de Instalação em gabinetes:

Na parte superior do gabinete com porta.

Quando construir o gabinete, precauções apropriadas devem ser tomadas para prevenir contato com o nicho do "cooktop", pois, este fica muito quente durante a operação. O método recomendado para superar este problema está indicado na ilustração na **figura 14**.

O painel abaixo do "cooktop" deve ser facilmente removível para permitir que o produto seja travado e liberado caso haja necessidade de manutenção.



a. Painel removível

b. Espaço para conexões.

Fig. 14

Importante!

A conexão elétrica do "cooktop" e do forno devem ser feitas separadamente Para facilitar a remoção do forno pela frente do gabinete, o suficientemente longas. E deve existir um interruptor e registro geral de gás facilmente acessíveis em caso de emergência.

Gabinetes na parede ou coifas devem estar no mínimo a 650mm acima do "cooktop".

O compartimento de instalação deve ter as dimensões mostradas nas figuras 15 e 16 e devem permitir suficiente ventilação.

Fig. 15

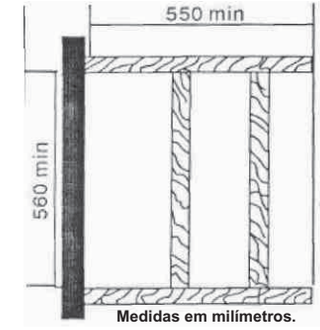
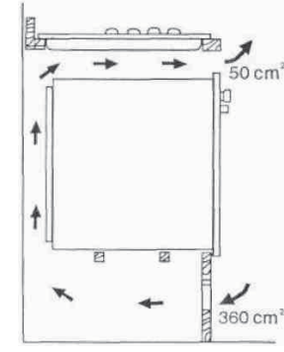


Fig. 16

Dois possíveis métodos para evitar o superaquecimento são ilustrados nas figuras 16 e 17.

Fig. 16



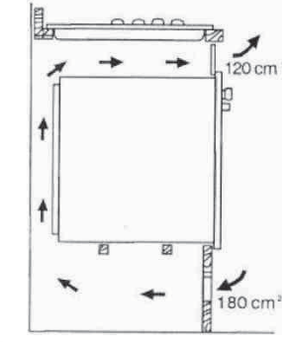


Fig. 17

8. Instalação do “cooktop” no nicho da cozinha:

Este “cooktop” foi projetado para ser instalado em nichos na cozinha na profundidade acima de 600mm de acordo com suas características.
Qualquer gabinete do lado que esteja mais alto que a altura do painel da mesa do “cooktop” deve estar no mínimo 150mm longe do produto onde estiver instalado.
As dimensões do produto e a abertura de instalação do nicho mostradas nas ilustrações da página 17.

8.1 Inserção e Fixação:

Antes de inserir o “cooktop” na abertura de instalação do nicho coloque a gaxeta especial em volta na base do produto em toda a borda inferior. É muito importante fixar esta gaxeta por igual sem deixar vãos nem ondulações para impedir que líquidos escorram sobre a mesa de cocção.

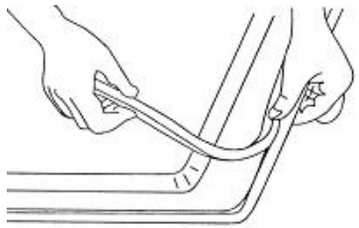


Fig. 10

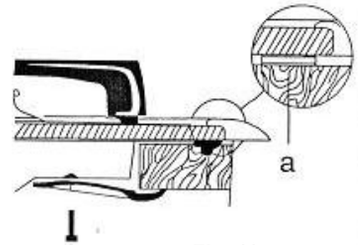


Fig. 11

8.2 Instalação no nicho:

1. Remova as trempes e os espalhadores e vire o “cooktop” com a base para cima. Cuide para não danificar os eletrodos de ignição protegendo-os com um tecido grosso e felpudo.
2. Coloque a gaxeta ao redor da mesa na borda inferior do “cooktop” como mostrado na ilustração. **(vide fig 10)**
3. Coloque o aparelho na abertura de instalação do nicho empurre-o para baixo, assim que o “cooktop” estiver completamente fixado e firme no gabinete, como mostrado na ilustração, aperte então os parafusos das presilhas de fixação. **(vide fig 11)**

8.3 Opções de Instalação em gabinetes:

Na parte superior do gabinete com porta.
Quando construir o gabinete, precauções apropriadas devem ser tomadas para prevenir contato com o nicho do “cooktop”, pois, este fica muito quente durante a operação. O método recomendado para superar este problema está indicado na ilustração na **figura 12**.
O painel abaixo do “cooktop” deve ser facilmente removível para permitir que o produto seja travado e liberado caso haja necessidade de manutenção.

4.2 Descrição dos queimadores

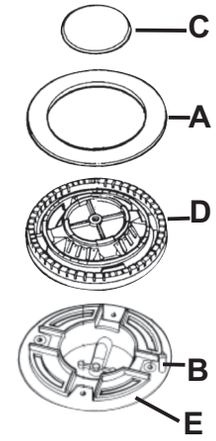
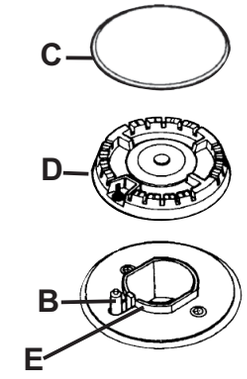


Fig. 3

Descrição dos queimadores:

A - Espalha chamas anel
B - Eletrodo
C - Espalha chamas central
D - Câmara do queimador
E - Base do queimador

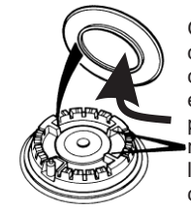


4.2.1 Eletrodo de ignição

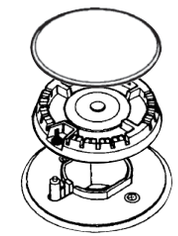
O produto é fornecido com ignição automática do queimador por um eletrodo cerâmico **(Veja fig3 B)**. Quando o manipulador é pressionado para baixo é acionado um dispositivo interno e serão emitidas em todos os eletrodos faíscas simultaneamente.

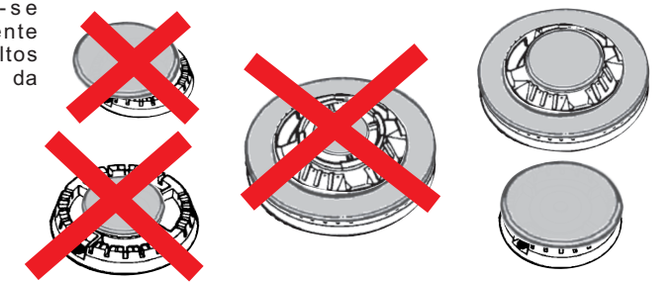
4.2.2 Montagem dos queimadores

Os espalha chamas devem ser perfeitamente encaixados nas câmaras, caso contrário poderá ocasionar danos as mesmas, bem como, o conjunto deve ser bem encaixado na base fixa sobre a mesa. A não observação destes pontos poderá causar danos irreversíveis ao queimador. **Esse dano não é coberto pela garantia**. Os queimadores em uso podem pelo efeito da chama decorrente do uso comum ficarem ligeiramente bronzeados, o que não afeta o seu desempenho nem suas prestações assim, não é coberto pela garantia sua descoloração ou bronzeamento, e desgastes decorrentes



O anel interno do espalha-chamas deve encaixar-se perfeitamente nos ressaltos limitadores da câmara





ERRADO

CORRETO

4.3 Acendendo os queimadores:

Para obter uma chama mais facilmente, antes coloque um utensílio de cozinha sobre a grelha; como uma panela.

Para acender o queimador, proceda da seguinte forma:
Acendimento integrado no manipulador de controle.

Pressione o manipulador totalmente para baixo e gire-o no sentido anti-horário na direção do fluxo máximo, veja o símbolo na mesa, se produzirão faiscas e o gás será liberado para o respectivo queimador.

Então verifique que a chama esteja acesa e gire o manípulo de controle para ajustar a chama como requerido.

No caso de falta de energia elétrica, coloque um fósforo aceso próximo do queimador e proceda como já descrito.

Caso a chama não acenda depois de poucas tentativas, verifique a posição do queimador e do espalha-chamas se estão corretamente colocados e se o registro geral de gás está aberto, e se há abastecimento normal de gás.

Para desligar a chama, gire o manipulador no sentido horário até o **"OFF"**.

Antes de remover as panelas do queimador, sempre abaixe ou desligue a chama.

4.4 Como economizar gás:

Para baixar o consumo de gás e melhorar a eficiência, use somente panelas de base plana de dimensões apropriadas para os queimadores como mostrado na tabela abaixo. Tão logo um líquido colocado numa vasilha num queimador venha a ferver, tome o cuidado para abaixar a chama para um nível que somente mantenha a fervura.

QUEIMADOR	DIÂMETRO DAS PANELAS RECOMENDADO (cm)
Auxiliar	12 - 14
Semi-Rápido	14 - 26
Rápido	16 - 26
Tirpla-Chama	22 - 26

Durante o cozimento envolvendo gordura ou óleo, acompanhe cuidadosamente, pois, essa substância pode pegar fogo se alcançar altas temperaturas.
Cuide em centralizar bem os utensílios sobre os queimadores. Utensílios mal centralizados, em especial nas bocas dianteiras, podem levar calor excessivo aos manipuladores e danificá-los, não sendo coberto pela garantia.

7. Conexão elétrica:

Entre o aparelho e a rede, instale um interruptor omnipolar dimensionado para a carga do aparelho, com abertura mínima entre os pólos de 3mm. O eletrodoméstico está pré-configurado para operar na voltagem 110 ou 220V. A conexão deve ser feita de acordo com os regulamentos e leis locais.
Antes de fazer a conexão esteja certo de:

1. O disjuntor de segurança e o sistema elétrico estejam prontos de acordo com a carga do "cooktop".
2. O sistema de fornecimento de energia tenha uma conexão para "fio terra" obedecendo as leis e regulamentos locais.
3. A tomada ou o disjuntor unipolar esteja facilmente acessível com o "cooktop" instalado.

Coloque um plugue e tomadas compatíveis com a carga do eletrodoméstico, caso o plugue fornecido não seja compatível. O interruptor não deve nunca interromper o fio terra (amarelo e verde). O fio marrom deve ser conectado à fase (sistema fase e neutro 220V).Em todos os casos a tomada de energia e o cordão de força devem ser posicionados de forma que o local não alcance 50ºC acima da temperatura ambiente.

7.1 Cordão de força:

O Cabo de força do "cooktop" possui um fio "terra".
Para sua segurança ligue sempre o fio terra conforme a norma **NBR-5410** e não remova o mesmo do cabo de força, em hipótese alguma. Se você não possuir em sua residência um "ponto de ligação para fio terra", providencie e em caso de dúvida contate um eletricista ou o serviço autorizado mais próximo. O fio terra não deve ser interrompido pelo disjuntor.
Em caso de danos ao cordão de alimentação do produto este deve ser substituído pelo serviço autorizado Elettromec. Em adição o fio terra de cores amarelo e verde deve ter 2 cm mais comprido que os fios fase e o neutro.

7.2 Diagrama elétrico

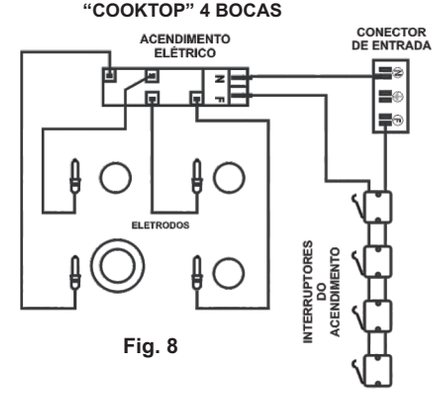


Fig. 8

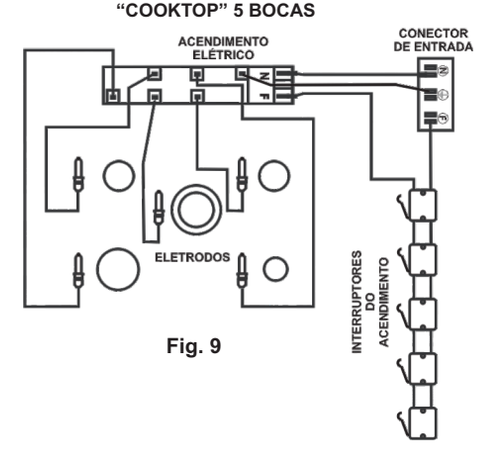


Fig. 9

6.4 Adaptando diferentes tipos de gases substituindo os injetores:

1. Remova as trempes.
2. Remova os queimadores e espalha chamas dos queimadores.
3. Use uma chave soquete 7mm para soltar os injetores, substituindo-os com aqueles mais apropriados com o tipo de gás a ser utilizado. (veja a tabela pag. 6).

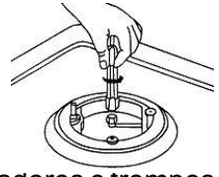


Fig. 5

4. Recoloque os queimadores e trempes, faça a operação inversa.
5. Coloque então a etiqueta de conversão de gás na base do “cooktop”.

Se a pressão do gás “GLP” da residência é diferente da que foi especificado (ou variável) um novo regulador de gás de acordo com este padrão deve ser instalado no tubo de abastecimento. Lembramos que o regulador de gás possui 5 anos de validade após esse período deve obrigatoriamente ser substituído.

6.5 Configurando o nível da posição mínimo de gás:

Ao posicionarmos o manipulador do registro do queimador para chama mais baixa em caso de gás Natural pode ser necessário aumentar ou diminuir o fluxo de gás nesse caso seguem os procedimentos:

1. Ligue o queimador, como já descrito.
2. Gire o registro no sentido anti-horário em direção ao mínimo.
3. Retire os manipuladores.
4. Use uma chave de fenda fina para girar o parafuso de “by-pass” localizado próximo do eixo do registro (Veja a figura 6).

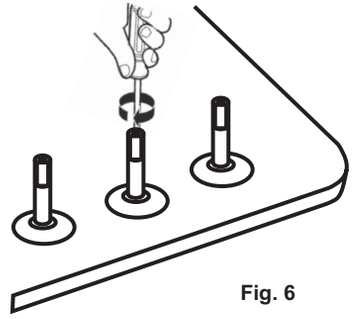


Fig. 6

5. Para ajustar gire o parafuso de “by pass” 360º no sentido anti-horário e acenda o queimador no mínimo e então gire no by pass até ajustar no sentido horário.
6. Finalmente, cheque se o queimador não se apaga quando o registro é girado rapidamente da posição máxima para a mínima.

5. Instruções técnicas de instalação:

Precaução: Este eletrodoméstico deve apenas ser instalado e utilizado em locais com permanente ventilação, obedecendo as normas locais.

O fabricante se isenta de toda responsabilidade por qualquer dano ou acidente em razão da instalação feita em desobediência aos regulamentos e leis de prevenção de acidentes.

5.1 Requisitos de Instalação:

Para a operação de um eletrodoméstico a gás, o ar necessário para a combustão do gás deste, deve circular naturalmente através da sala.

A entrada de ar da cozinha deve ter uma abertura com uma área superior a 100cm² para garantir uma boa combustão do gás.

Os “cooktops” da MIRA são produzidos originalmente para uso de gás engarrafado (GLP), para transformá-lo para uso de gás natural (GN), é necessário uma conversão, consulte o serviço autorizado MIRA mais próximo.

5.1.2 Requisitos para instalação do gás:

Utilize sempre uma mangueira metálica aprovada pelas normas brasileiras adequada ao tipo de gás verifique que não fique dobrada impedindo o fluxo livre do gás .
Em caso de GLP, use sempre um regulador de pressão de gás, caso a ligação for direta haverá excesso de pressão com conseqüente vazamento de gás que pode causar um incêndio. O regulador deve ser conectado com seus acessórios corretos ao “cooktop”, verifique se o mesmo esteja montado no sentido correto do fluxo de gás.
Mantenha fechado o regulador de pressão de gás se não usar o “cooktop”.

5.1.3 Requisitos do regulador de pressão:

O regulador de pressão do botijão deve ter sempre gravadas as letras NBR 8473 norma que os regulamenta. Instale na linha do gás um registro de passagem, em lugar acessível e certifique-se de que as pessoas que vão usá-lo, saibam sua localização e como utilizá-lo em situação de manutenção e limpeza. Instale somente um “cooktop” para cada botijão; coloque o botijão fora da cozinha, evite ligá-lo a pontos comuns a outros eletrodomésticos, consulte um técnico autorizado.

6. Abastecimento de gás:

6.1 Gás GLP:
A conexão de gás deve ser feita de acordo com as normas locais. Deve ser instalado um registro de segurança entre o ponto de abastecimento de gás e o tubo de entrada do “cooktop”. O eletrodoméstico deixa a fábrica testado e configurado em GLP (gás liquefeito de petróleo), gás engarrafado, conforme indicado na etiqueta de identificação na base do “cooktop”, próximo da conexão de gás. Tenha certeza que o tipo de gás a ser fornecido para o eletrodoméstico seja o mesmo que o indicado na etiqueta de identificação.

6.2 Gás natural ou gás de rua:
Caso o gás a ser utilizado seja, gás de rua, o produto deverá ser transformado para esse tipo de gás pelo serviço autorizado local veja instruções específicas nas páginas 11 e 12.

De outra forma siga as instruções fornecidas no item “Adaptação para diferentes tipos de gás”.
Para eficiência máxima e mínimo consumo, esteja certo que o fornecimento da pressão de gás atenda os mostrados na tabela “Características dos queimadores”.
Se a pressão do gás utilizado for diferente do especificado (ou variável) um regulador adequado deve ser instalado no tubo de abastecimento.

6.3 Conexão de gás:
Faça a conexão para o sistema de gás usando tubo metálico rígido e uniões ajustáveis ou com mangueiras metálicas flexíveis de acordo com as normas locais. Não utilize mangueiras plásticas. Checar também se o “cooktop” será combinado com um forno. Quando fizer a conexão tome muito cuidado de não provocar estresse ao “cooktop”, a mangueira ou a tubulação.

Quando a instalação estiver completada sempre verifique que todas as uniões estejam absolutamente apertadas usando uma solução com água e sabão.
Nunca use chamas para fazer esta verificação.

A união deve ser montada no fim do tubo de gás com porca de rosca gás GJ ½”, com anel de vedação entre os componentes como mostrado na ilustração. Os aneis de vedação devem atender as leis locais ou normas locais.
Monte as peças sem forçá-las certifique-se que as montagens das peças fiquem bem firmes e não vazem verificando sua estanqueidade com espuma de sabão.

6.3 Conexão de gás: (continuação...)

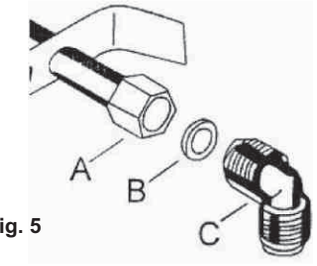


Fig. 5

A Fim do tubo de distribuição com porca.
B Anel de vedação.
C União ajustável.

6.3.1 Conexão de gás, tipo tubo da tubulação flexível e posição:

MANGUEIRA METÁLICA FLEXÍVEL:
No cooktop **MIRA**, para sua segurança e de sua família é obrigatório o uso de uma mangueira flexível metálica segundo a **NBR 14177**. Neste caso, use também os adaptadores e registros metálicos para mangueiras metálicas, estes adaptadores não acompanham o produto, consulte o serviço autorizado local.

Muito Importante!

A **mangueira metálica flexível aprovada pela NBR 14177** de alimentação, não deverá ser fixada ao armário ou em suas partes ou mesmo passar através da área de estocagem do armário da cozinha, bem como, no vão entre gavetas, frestas ou dentro das mesmas. Certifique-se que as mangueiras e flexíveis sejam aprovadas pelo Inmetro estando certificadas pelas normas da ABNT.

6.3.2 Verificação do regulador de pressão (GLP):
Caso a eficiência do queimador de gás diminua verifique a pressão do regulador (se instalado) periodicamente **(deve ter gravado NBR 8473 e sua validade)**. O regulador de pressão tem o tempo de vida estimado para 5 anos, verifique o disco de data de fabricação, se estiver vencido substitua-o imediatamente. Reguladores vencidos podem causar incêndio, o regulador não é coberto na garantia.