

# Built

*Eletrodomésticos*

M A N U A L D E I N S T R U Ç Õ E S D O S  
F O G Õ E S A G Á S  
L I S T A D E P O S T O S A U T O R I Z A D O S  
T E R M O D E G A R A N T I A



BUILT - INDUSTRIAL ELETRODOMÉSTICOS LTDA  
CNPJ: 04.113.146/0004-47 - INDÚSTRIA BRASILEIRA  
Estrada do Coco, Km 10, Galpão 05 - Catu de Abrantes - Camaçari - BA  
Contatos: (71) 3504-0631 - [built@built.com.br](mailto:built@built.com.br)  
[www.built.com.br](http://www.built.com.br)

## G A R A N T I A

Os produtos Built são garantidos por doze meses, a contar da data da compra, desde que observadas e respeitadas as disposições legais aplicáveis, referentes aos defeitos de material ou fabricação. O conserto ou substituição de peças defeituosas durante a vigência desta garantia se dará somente pelos postos de serviços autorizados, a partir da apresentação da nota fiscal de compra. Postos Autorizados são aqueles credenciados pela Built e indicados no item 10 | Postos Autorizados, os quais estão autorizados somente a utilizar materiais e acessórios aprovados pela própria Built.

O consumidor perderá totalmente a garantia quando:

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

Ônus eventuais por conta do consumidor:

- A garantia regulamentar oferecida pela Built, pressupõe produtos atendidos pelos Postos de Serviços Credenciados Built;
- A instalação do produto é por conta do consumidor;
- Defeitos não existentes ou originados por uso indevido devem ser pagos pelo consumidor;
- Toda e qualquer despesa além da mão-de-obra, deslocamento e reposição de peças em garantia, são de responsabilidade do consumidor.

### Observações

A Built não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir responsabilidades relativas a garantia de seus produtos além dos aqui explicados

A Built reserva-se no direito de alterar o produto e as especificações deste manual sem prévio aviso.

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

**PARA SOLICITAR SERVIÇOS DOS POSTOS AUTORIZADOS BUILT,  
LIGUE PARA OS TELEFONES CONSTANTES NA LISTA DE "POSTOS AUTORIZADOS",**

**ACESSE O SITE [www.built.com.br](http://www.built.com.br)**

**OU CONTATE A FÁBRICA PELO SAC 0800 073 2013**

**OU ATRAVÉS DE E-MAIL [assistencia@built.com.br](mailto:assistencia@built.com.br)**

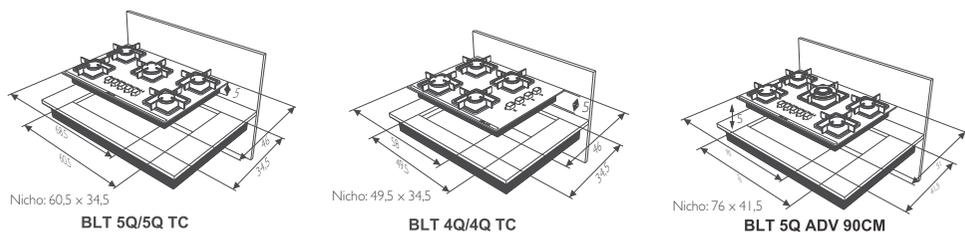
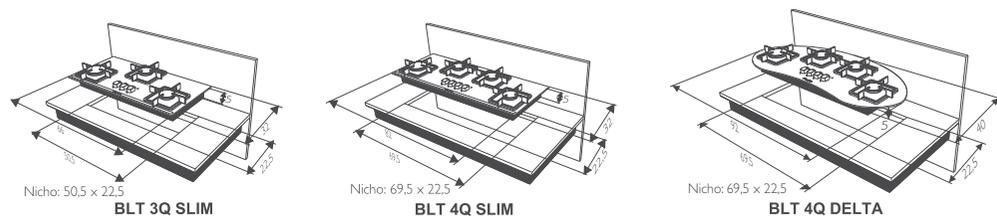
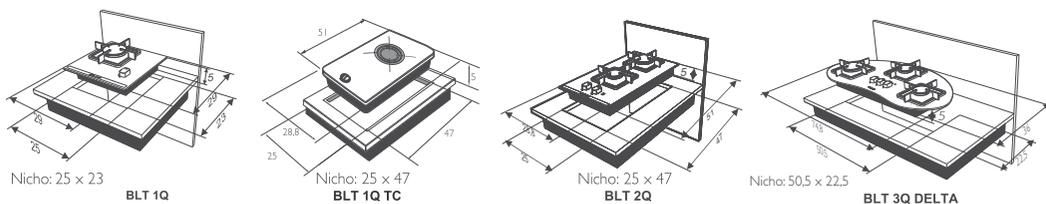
A Built mantém a disposição de seus consumidores, uma rede de assistência técnica apta a fazer consertos em garantia e fora de garantia, assim como executar a instalação de seu produto. Essas informações podem ser obtidas contactando os endereços e telefones abaixo.

# 8 | INSTRUÇÕES PARA INSTALAÇÃO NOS MÓVEIS E BALCÕES

O FOGÃO DE EMBUTIR BUILT FOI PROJETADO PARA EMBUTIMENTO EM MÓVEIS DE COZINHAS OU TAMPOS DE GRANITO, MÁRMORES OU AÇO INOXIDÁVEL, DESDE QUE CONTENHAM AS SEGUINTE DIMENSÕES:

## POSIÇÃO DE INSTALAÇÃO/ DIMENSÕES DO ALOJAMENTO (DIMENSÕES EM CM)

NOTA: AS DIMENSÕES APONTADAS PARA OS NICHOS DE EMBUTIMENTO SÃO AS DIMENSÕES MÍNIMAS. VARIAÇÕES PARA MAIOR NÃO DEVEM EXCEDER 1CM OU 0,5 CM NA LINHA DELTA.



Montar o cordão selador (que acompanha o produto) junto as bordas do alojamento para evitar frestas entre a mesa do fogão e a superfície do móvel, granito, etc. Certifique-se de que o cordão selador não ficará para fora da mesa do fogão.

**NOTA:** Recomendamos ainda a colocação de quatro pontos de silicone entre o móvel e o fundo do fogão que fica apoiado no mesmo.

# P A R A B É N S

Ao escolher a linha Built de produtos, você optou por um produto de qualidade. Os fogões de embutir da Built agregam beleza, praticidade e economia.

É prático e fácil de limpar. A Built se especializou em eletrodomésticos de embutir, estando, portanto apta a lhe satisfazer em suas necessidades do dia a dia, tornando sua casa mais elegante e sua vida mais confortável.

## Í N D I C E

1   Avisos Gerais	2
2   Informações Técnicas	3
3   Descrições do Produto	5
4   Instruções para operação do produto	5
5   Instruções para limpeza	6
6   Instruções para instalação	7
7   Instruções para instalação elétrica	8
8   Instruções para instalação móvel	9
9   Postos Autorizados	10

## 1 | A V I S O S G E R A I S

Leia atentamente as instruções contidas neste manual antes de instalar ou utilizar seu produto Built.

Este produto é para uso doméstico: A utilização para fins comerciais ou industriais não estará coberta por garantia por parte do fabricante. Antes de ligar o produto, certifique-se de que a tensão do mesmo é igual à tensão da tomada a qual será ligado.

A instalação do produto poderá ser feita pelo usuário desde que siga atentamente as instruções deste manual. Caso preferir, solicite a instalação a um posto autorizado Built, porém os custos de instalação não estão cobertos pela fábrica.

A Built se reserva o direito de alterar dados, projetos e características de seus produtos, sem prévio aviso aos usuários. Retire cuidadosamente os filmes plásticos de proteção das peças de seu produto.

A utilização do produto sem retirar o filme plástico fará que este se derreta dificultando a remoção e limpeza posterior. Utilize tomadas ou outros tipos de conexões que estejam de acordo com a potência consumida apontada para o produto. Certifique-se também que a fiação elétrica esteja de acordo com tais potências para os cooktops. A potência máxima consumida é 18,5 W.

**COOKTOP 1 QUEIMADOR  
TRIPLA CHAMA ON-SIDE**



**POTÊNCIA DOS QUEIMADORES**

1 QUEIMADOR TRIPLA CHAMA	4,0 kW
Tensão	127 - 220 V 0,42 A
Tipo de Gás	GLP ou Natural
Pressão do Gás	GLP 28 a 37 mbar NAT. 20 a 24,5 mbar
Dimensões: Vide Instalação	

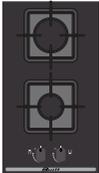
**COOKTOP 1 QUEIMADOR**



**POTÊNCIA DOS QUEIMADORES**

1 QUEIMADOR RÁPIDO	3,0 kW
Tensão	127 - 220 V 0,42 A
Tipo de Gás	GLP ou Natural
Pressão do Gás	GLP 28 a 37 mbar NAT. 20 a 24,5 mbar
Dimensões: Vide Instalação	

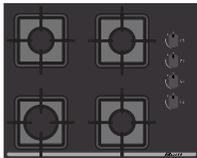
**COOKTOP DE 2 QUEIMADORES**



**POTÊNCIA DOS QUEIMADORES**

1 QUEIMADOR RÁPIDO	3,0 kW
1 QUEIMADOR Semi-Rápido	1,75 kW
Tensão	127 - 220 V 0,42 A
Tipo de Gás:	GLP ou Natural
Pressão do Gás:	GLP 28 a 37 mbar NAT. 20 a 24,5 mbar
Dimensões: Vide Instalação	

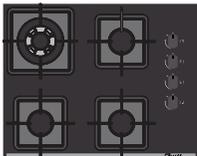
**COOKTOP DE 4 QUEIMADORES**



**POTÊNCIA DOS QUEIMADORES**

1 QUEIMADOR RÁPIDO	3,0 kW
3 QUEIMADORES Semi-Rápidos	1,75 kW
Tensão	127 - 220 V 0,42 A
Tipo de Gás:	GLP ou Natural
Pressão do Gás:	GLP 28 a 37 mbar NAT. 20 a 24,5 mbar
Dimensões: Vide Instalação	

**COOKTOP DE 4 QUEIMADORES  
TRIPLA-CHAMA**



**POTÊNCIA DOS QUEIMADORES**

1 QUEIMADOR TRIPLA CHAMA	4,0 kW
3 QUEIMADORES Semi-Rápidos	1,75 kW
Tensão	127 - 220 V 0,42 A
Tipo de Gás:	GLP ou Natural
Pressão do Gás:	GLP 28 a 37 mbar NAT. 20 a 24,5 mbar
Dimensões: Vide Instalação	

**COOKTOP DE 3 QUEIMADORES  
DELTA**



**POTÊNCIA DOS QUEIMADORES**

1 QUEIMADOR RÁPIDO	3,0 kW
2 QUEIMADORES Semi-Rápidos	1,75 kW
Tensão	127 - 220 V 0,42 A
Tipo de Gás:	GLP ou Natural
Pressão do Gás:	GLP 28 a 37 mbar NAT. 20 a 24,5 mbar
Dimensões: Vide Instalação	

**MANGUEIRAS**

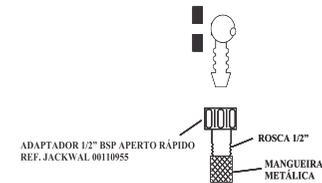
O seu fogão de embutir Built vem equipado com uma extremidade para mangueira de PVC flexível, que deverá ser fixada ao mesmo por braçadeiras metálicas.

CASO SEU PRODUTO FICAR A UMA DISTÂNCIA SUPERIOR A 80 CENTÍMETROS DO PONTO DE GÁS, OU CASO O AMBIENTE POR ONDE PASSARÁ A MANGUEIRA APRESENTE TEMPERATURAS ACIMA DE 60°C OU RISCOS DE ALGO VIR A DANIFICAR A MANGUEIRA DE PVC, É RECOMENDÁVEL QUE SE USE MANGUEIRA METÁLICA FLEXÍVEL, ALÉM DE CUIDADOS COM A INSTALAÇÃO DE GÁS. CUIDADOS E REFERÊNCIAS NORMATIVAS

A mangueira flexível de PVC deverá ser certificada pelo INMETRO conforme norma NBR 8613/99 (esta gravação deverá estar no corpo da mangueira) A mangueira flexível metálica recomendada são aquelas fabricadas de acordo com a NBR 14955.

**NOTA: O FOGÃO BUILT TEM SAÍDA PARA MANGUEIRA FLEXÍVEL DE DIAMÉTRO MÍNIMO 10MM. USE MANGUEIRA CERTIFICADA.**

**NOTAS:** O tubo ou mangueira flexível de alimentação, não deverá estar fixo a partes do móvel ou passar através de área de estocagem do móvel da cozinha. A tubulação não deverá também passar no vão de gavetas ou dentro das mesmas.



**NOTA: A ROSCA DO ADAPTADOR MOSTRADA ACIMA É PARA MANGUEIRA METÁLICA FLEXÍVEL DE ROSCA 21MM OU 1/2"**

- Quando o botijão de gás estiver distante do fogão (acima de 80cm) ou quando estiver em outro comodo (ex: área de serviço) a instalação deverá ser feita de acordo com as exigências da norma NBR13932 - instalações internas para GLP.
- No caso de gás natural a instalação deve ser feita de acordo com a norma NBR13933.

7 | I N S T R U Ç Õ E S P A R A  
I N S T A L A Ç Ã O E L É T R I C A

A INSTALAÇÃO ELÉTRICA DEVE SER EFETUADA CONFORME AS RECOMENDAÇÕES DE SEGURANÇA DA CONCESSIONÁRIA DE ENERGIA. É IMPORTANTE QUE HAJA UMA REDE DE ATERRAMENTO, POIS O SEU FOGÃO DE EMBUTIR BUILT, VEM COM UM CABO TERRA QUE DEVERÁ SER CONECTADO A ESSA REDE.

O SEU PRODUTO PODER SER LIGADO EM TENSÃO 127V OU 220V, RESPEITANDO AS VARIAÇÕES NORMALIZADAS DE TENSÃO.

A BUILT NÃO ASSUME NENHUMA RESPONSABILIDADE NOS CASOS DESRESPEITOS AS NORMAS DE SEGURANÇA NAS INSTALAÇÕES DOS PRODUTOS.

# 6 | INSTRUÇÕES PARA INSTALAÇÃO

O SEU FOGÃO DE EMBUTIR SAI DE FABRICA AJUSTADO PARA GLP, também chamado de gás de botijão ou gás de cozinha. Se deseja utilizar com gás natural, substitua os injetores dos queimadores pelos correspondentes ao gás natural. Esses injetores são disponíveis nos postos autorizados Built e a conversão para gás natural é coberta pela garantia do produto. **CONVERSÃO PARA GN (gás natural):**

## Cuidados e informações Normativas

- Utilize sempre regulador de pressão de gás para qualquer tipo de botijão. A ausência do mesmo irá causar danos ao produto, vazamento de gás e riscos de incêndio. Verifique os prazos de validade, pois a cada 5 anos reguladores e mangueiras devem ser trocados. A pressão do mesmo deve ser de 28 a 37 mpa para GLP. Referência Normativa: o regulador deve ser certificado pelo INMETRO conforme norma NBR 8473 (Código gravado no Regulador)

## CONVERSÃO PARA GN (Gás Natural)

	Código	Ø
Semi-rápido	01517	1,01
Rápido	01522	1,29

## CONVERSÃO PARA GLP

	Código	Ø
Semi-rápido	01518	0,66
Rápido	01530	0,87

## NÃO INSTALE OU UTILIZE SEU FOGÃO ANTES DE CERTIFICAR-SE DE:

- A) O gás a ser empregado é o GLP. Em caso de GN, o produto precisa de adaptação;  
B) Conferir a instalação da Válvula Reguladora de Pressão do Gás na saída do botijão ou na tubulação antes da saída para o fogão. Certifique-se que a mesma está em bom estado.

**Nota: ESTE PRODUTO NÃO FUNCIONA COM GÁS DE NAFTA. VÁLVULAS DESREGULADAS, A INSTALAÇÃO NESTAS CONDIÇÕES PODERÁ PROVOCAR DANOS AO PRODUTO E AO AMBIENTE NO QUAL O MESMO ESTIVER INSTALADO.**

Tomar os cuidados para que não haja contato do usuário com as partes quentes do produto. Recomenda-se um espaçamento sem utilização de 20 cm abaixo do fogão (no caso de montagem em cima de gavetões, etc). Deixar uma área de circulação para remoção dos produtos da combustão e para a ventilação.

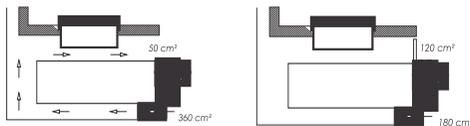
Nota: Distância mínima de acessórios (armários, coifas, depuradores e outros) acima do fogão 70 cm acima do tampo do fogão.

Importante:

O tubo ou mangueira flexível de alimentação, não deve ser fixo a parte móvel ou passar através de Área de estocagem do móvel da cozinha. A tubulação não deve PASSAR no vão de gavetas ou dentro das mesmas.

Área de ventilação: o esquema mostra duas alternativas para área de circulação:

Instalação sobre fornos embutidos ou outros Eletrodomésticos:



Respeite a distância mínima de 5 cm abaixo do fundo do fogão. Mantenha a área de ventilação para possibilitar a vazão de ar conforme mostrado no desenho acima.

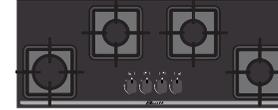
## COOKTOP DE 4 QUEIMADORES DELTA



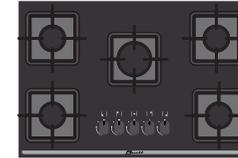
## COOKTOP DE 3 QUEIMADORES SLIM



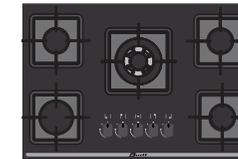
## COOKTOP DE 4 QUEIMADORES SLIM



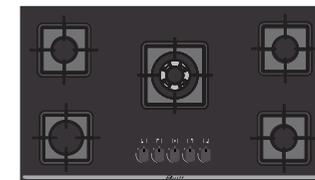
## COOKTOP DE 5 QUEIMADORES



## COOKTOP DE 5 QUEIMADORES TRIPLA-CHAMA



## COOKTOP DE 5 QUEIMADORES TRIPLA-CHAMA 90cm



## POTÊNCIA DOS QUEIMADORES

1 QUEIMADOR RÁPIDO	3,0 kW
3 QUEIMADORES Semi-Rápidos	1,75 kW
Tensão	127 - 220 V 0,42 A
Tipo de Gás:	GLP ou Natural
Pressão do Gás:	GLP 28 a 37 mbar
	NAT. 20 a 24,5 mbar
Dimensões: Vide Instalação	

## POTÊNCIA DOS QUEIMADORES

1 QUEIMADOR RÁPIDO	3,0 kW
2 QUEIMADORES Semi-Rápidos	1,75 kW
Tensão	127 - 220 V 0,42 A
Tipo de Gás:	GLP ou Natural
Pressão do Gás:	GLP 28 a 37 mbar
	NAT. 20 a 24,5 mbar
Dimensões: Vide Instalação	

## POTÊNCIA DOS QUEIMADORES

1 QUEIMADOR RÁPIDO	3,0 kW
3 QUEIMADORES Semi-Rápidos	1,75 kW
Tensão	127 - 220 V 0,42 A
Tipo de Gás:	GLP ou Natural
Pressão do Gás:	GLP 28 a 37 mbar
	NAT. 20 a 24,5 mbar
Dimensões: Vide Instalação	

## POTÊNCIA DOS QUEIMADORES

1 QUEIMADOR RÁPIDO	3,0 kW
3 QUEIMADORES Semi-Rápidos	1,75 kW
Tensão	127 - 220 V 0,42 A
Tipo de Gás:	GLP ou Natural
Pressão do Gás:	GLP 28 a 37 mbar
	NAT. 20 a 24,5 mbar
Dimensões: Vide Instalação	

## POTÊNCIA DOS QUEIMADORES

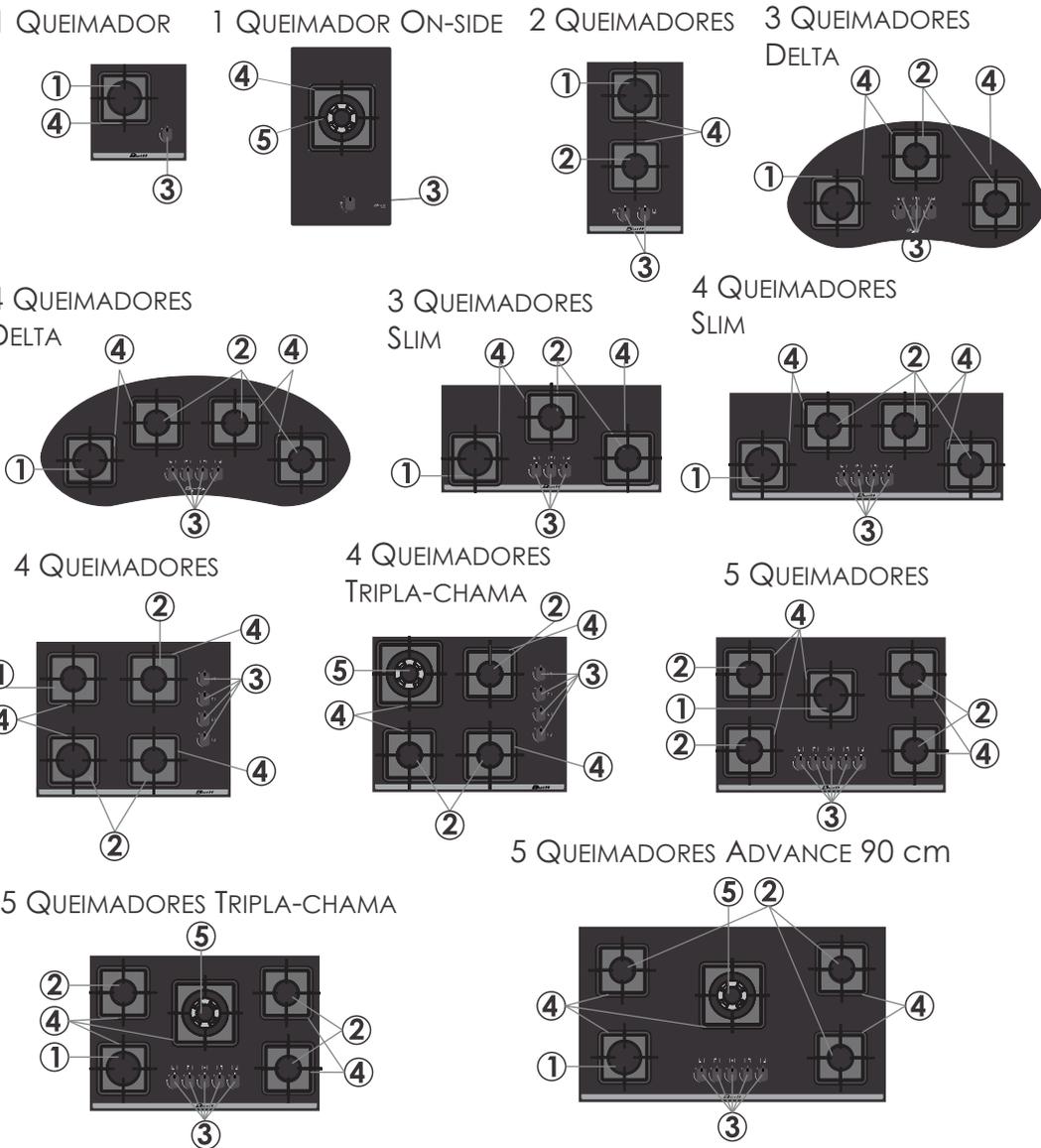
1 QUEIMADOR TRIPLA CHAMA	4,0 kW
1 QUEIMADOR Rápido	3,0 kW
3 QUEIMADORES semi-rápidos	1,75 kW
Tensão	127 - 220 V 0,42 A
tipo de gás	GLP ou Natural
pressão do gás	GLP 28 a 37 mbar
	NAT. 20 a 24,5 mbar
Dimensões: Vide Instalação	

## POTÊNCIA DOS QUEIMADORES

1 QUEIMADOR TRIPLA CHAMA	4,0 kW
1 QUEIMADOR Rápido	3,0 kW
3 QUEIMADORES semi-rápidos	1,75 kW
Tensão	127 - 220 V 0,42 A
tipo de gás	GLP ou Natural
pressão do gás	GLP 28 a 37 mbar
	NAT. 20 a 24,5 mbar
Dimensões: Vide Instalação	

## 3 | DESCRIÇÃO DO PRODUTO

- 1) Queimador Rápido 3,0 KW
- 2) Queimador Semi-Rápido 1,75 KW
- 3) Botões de Controle de gás e acendimento automático
- 4) Trempe em ferro fundido
- 5) Queimador Tripla Chama 4,0 kW



## 4 | OPERAÇÃO DO PRODUTO

Os botões de controle de gás e acendimento devem ser girados no sentido anti horário para o acendimento. A regulagem do gás (máxima e mínima), é feita girando o botão desde a chama grande ou parte mais espessa da linha (que simboliza a máxima) até o símbolo da chama pequena ou menor espessura da linha (potência mínima). A PARTIR DA CHAMA PEQUENA, O MESMO DEVE SER GIRADO NO SENTIDO OPOSTO (sentido horário) para aumentar a chama ou desligar o gás.

### - PARA ACENDER OS QUEIMADORES

**Sistema Pulsante (SNAP-IN)** Para acender qualquer queimador basta pressionar o para baixo, botão correspondente ao queimador desejado, girar no sentido anti-horário, e o acendimento será automático. Após isto basta ajustar a chama na altura desejada girando o botão até a indicação de chama mínima (o que corresponde à menor altura de chama) ou chama máxima (o que corresponde à maior altura de chama). No caso de falta de energia elétrica, o acendimento poderá ser feito girando o botão do gás e aproximando uma chama.

### POTÊNCIA DOS QUEIMADORES

- Queimador Rápido (posição 1 do esquema do produto)= 3,0 kW
- Queimador Semi-rápido (posição 2 do esquema do produto)= 1,75 kW
- Queimador Tripla-Chama (posição 5 do esquema do produto)= 4,0 kW

### DIMENSÕES DOS RECIPIENTES

#### Recomendação Importante:

PARA UM MENOR CONSUMO DE GÁS E MAIOR SEGURANÇA, RECOMENDA-SE O USO DE PANELOS, COM DIÂMETROS ADEQUADOS AOS QUEIMADORES, DESTA FORMA EVITA-SE QUE A CHAMA SE PROJETE PARA FORA DAS PANELOS. RECOMENDAMOS NÃO UTILIZAR PANELOS COM FUNDOS CONVEXO OU EM FORMA DE ANEL.

**NOTA:** O USO DE PANELOS FEITAS COM MATERIAL REFRAATÁRIO (BARRO, PEDRA, SABÃO E OUTROS) ASSIM COMO A COLOCAÇÃO DE CHAPAS DE FERRO OU OUTROS MATERIAIS ABAFANDO OS QUEIMADORES PODEM DANIFICAR DE MANEIRA DEFINITIVA O FOGÃO. O FABRICANTE RECOMENDA A NÃO UTILIZAÇÃO DAS MESMAS. DA MESMA FORMA UTILIZE PANELOS EM BOM ESTADO COM OS FUNDOS PLANOS E SEM DEFORMAÇÕES.

VER TABELA :

DIÂMETRO MÍNIMO E MÁXIMO DAS PANELOS		
Queimador	diâmetro mínimo	diâmetro máximo
Rápido 3,0 KW	160	240
Semi-Rápido 1,75KW	120	220
Tripla-Chama 4,0KW	160	250

## 5 | INSTRUÇÕES PARA LIMPEZA

- Antes de qualquer manutenção, desligar o produto da tomada;
- Lavar as partes esmaltadas (trempe e espalhadores), somente com água morna e detergente. Não usar produtos químicos ou abrasivos;
- Lavar frequentemente os queimadores com água quente e detergente, tirando bem as incrustações;
- Lavar as partes em aço inoxidável com água e detergente e secar com um pano macio.
- Faça periodicamente uma limpeza nos ignitores dos queimadores, para evitar dificuldades de acendimento

**NOTA:** DEIXAR RESFRIAR AS PEÇAS ESMALTADAS ANTES DE INICIAR QUALQUER PROCEDIMENTO DE LIMPEZA, PARA EVITAR LASCAMENTO DAS MESMAS (POR CHOQUE TÉRMICO).