

BR

**MANUAL DE  
INSTRUÇÕES**  
COOKTOP  
VITROCERÂMICO  
DE INDUÇÃO

**gorenje**  
BY  
**ora ito**

## Agradecemos sua

confiança ao adquirir um aparelho da nossa marca.

Para facilitar a utilização do seu novo produto, redigimos este manual com instruções detalhadas que o ajudarão a se familiarizar rapidamente com seu equipamento.

Certifique-se de ter recebido um aparelho em perfeito estado. Se encontrar danos ocorridos durante o transporte, entre em contato com o revendedor onde adquiriu o produto ou com o depósito regional que o forneceu. O contato pode ser encontrado na nota fiscal ou no recibo de entrega.

As instruções de uso também estão disponíveis em nosso website:

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



Informação importante



Dica, nota

# ÍNDICE

<b>4 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES</b> .....	<b>INTRODUÇÃO</b>
<b>7 COOKTOP VITROCERÂMICO DE INDUÇÃO</b>	
8 Especificações técnicas	
<b>9 ANTES DE USAR O APARELHO PELA PRIMEIRA VEZ</b>	<b>PREPARAÇÃO DO APARELHO PARA O PRIMEIRO USO</b>
<b>10 SUPERFÍCIE DE INDUÇÃO</b> 10 Superfície vitrocerâmica 11 Dicas para economizar energia 11 Detector de painelas 12 Princípio de funcionamento do cooktop de indução 13 Utensílios para indução .....	<b>UTILIZAÇÃO DO APARELHO</b>
<b>14 COMO USAR O COOKTOP</b> 14 Painel de controle (conforme modelo) 15 Como ligar o cooktop 15 Como ligar as zonas de cozimento 16 Aquecimento rápido automático 17 Modo bridge - zonas de cozimento combinadas (conforme modelo) 19 Power zone com opção de power boost - função de potência aumentada 20 Bloqueio de segurança para crianças 21 Funções descongelar/aquecer 22 Funções do temporizador 23 Como pausar o processo de cozimento com a função stop&go 24 Proteção contra superaquecimento 24 Função memória 25 Como desligar uma zona de cozimento 25 Indicador de calor residual 26 Tempo máximo de funcionamento 26 Como desligar o cooktop 26 Desligamento automático 27 Como configurar os parâmetros de sinal sonoro e bloqueio	
<b>29 MANUTENÇÃO E LIMPEZA</b>	
<b>31 SOLUÇÃO DE PROBLEMAS</b>	
<b>33 COMO INSTALAR UM COOKTOP DE INDUÇÃO EMBUTIDO</b> .....	
<b>43 CONEXÃO À REDE ELÉTRICA</b> .....	
<b>46 DESCARTE</b>	

# INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

---



**LEIA ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES E GUARDE ESTE MANUAL PARA REFERÊNCIA FUTURA.**

Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança. Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

**ATENÇÃO:** O aparelho e seus componentes e acessórios podem ficar extremamente quentes durante o uso. Tenha cuidado para não tocar nas resistências. As crianças menores de 8 anos devem estar constantemente sob supervisão.

**Perigo de incêndio:** não deixe objetos sobre as superfícies de cozimento.

**CUIDADO:** O processo de cozimento deve ser sempre supervisionado. Mesmo um processo de cozimento de curta duração deve ser supervisionado continuamente.

**ATENÇÃO:** As frituras com gordura e óleo podem ser perigosas e provocar incêndio se ficarem sem monitoramento durante o processo de cozimento. **NUNCA** tente apagar o fogo com água, mas desligue o aparelho e, em seguida, tente abafar as chamas com uma tampa ou um pano úmido.

**ATENÇÃO:** Se a superfície apresentar rachaduras, desligue o aparelho para prevenir choques elétricos.

Desligue todas as zonas de cozimento com seus controles correspondentes e retire o fusível ou desligue o disjuntor principal de modo que o aparelho esteja totalmente isolado da rede elétrica.

Um dispositivo para desconexão deve ser incorporado à instalação elétrica fixa de acordo com as normas de instalação elétrica vigentes.

Não apoie objetos como facas, garfos, colheres ou tampas sobre a zona de cozimento por indução, pois eles podem ficar extremamente quentes.

Não use aparelhos de vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho, pois isso pode provocar choque elétrico.

O aparelho não está previsto para ser controlado com temporizadores externos ou sistemas de controle especiais.

**ATENÇÃO:** use exclusivamente grades de proteção concebidas pelo fabricante do aparelho ou indicadas pelo fabricante do aparelho no manual de instruções, ou as grades de proteção já incorporadas no aparelho. O uso de grades de proteção inapropriadas pode causar acidentes.

Após o uso, desligue a zona de cozimento com o seu controle correspondente; não confie apenas no detector de painéis.

O aparelho foi desenvolvido exclusivamente para o cozimento. Não o utilize para outros propósitos, como o aquecimento de um ambiente, por exemplo.

A conexão do aparelho à rede elétrica deve ser feita exclusivamente por uma assistência técnica autorizada ou profissionais qualificados autorizados. Intervenções e reparos efetuados por pessoas não qualificadas podem provocar ferimentos graves ou danificar o aparelho.

Se outros aparelhos elétricos estiverem conectados a tomadas próximas ao cooktop, certifique-se de que os cabos de alimentação não entrem em contato com zonas de cozimento quentes.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou por uma assistência técnica autorizada, para evitar riscos.

Não utilize a superfície vitrocerâmica como apoio, pois isso pode causar rachaduras ou outros danos à superfície. Não aqueça alimentos envoltos em papel alumínio, em recipientes de plástico ou materiais similares, pois isso pode levar ao derretimento dos recipientes, incêndio ou danos ao cooktop de indução.

Não armazene itens sensíveis à temperatura abaixo do aparelho, como produtos de limpeza ou detergentes, latas de spray etc.

Eventuais diferenças de tonalidades de cor entre diferentes aparelhos ou componentes de uma mesma linha de design podem ocorrer devido a vários fatores, como, por exemplo, a observação dos aparelhos a partir de ângulos diferentes e ambientes com cores de fundo, materiais e iluminação diferentes.

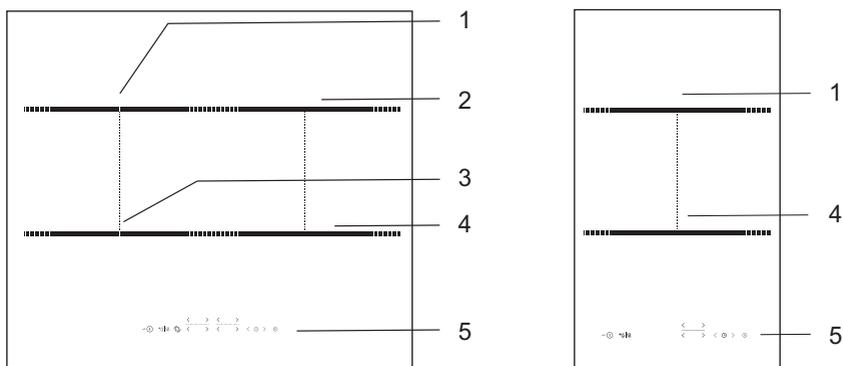


**Leia atentamente as instruções de uso antes de conectar o aparelho à rede elétrica. Reparos ou reclamações resultantes de conexão ou utilização incorreta do aparelho não serão cobertas pela garantia.**

# COOKTOP VITROCERÂMICO DE INDUÇÃO

## (DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES E FUNÇÕES - CONFORME MODELO)

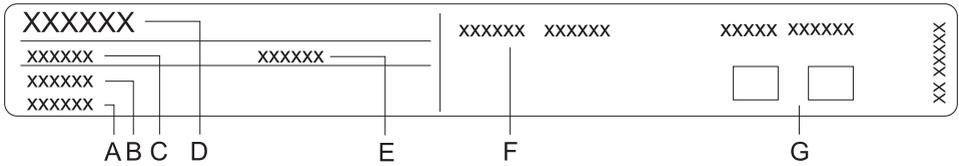
Como este manual foi elaborado para diferentes modelos, algumas funções ou componentes aqui descritos podem não estar presentes no seu aparelho.



1. Zona de cozimento traseira esquerda
2. Zona de cozimento traseira direita
3. Zona de cozimento frontal esquerda
4. Zona de cozimento frontal direita
5. Painel de controle do cooktop

# ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

(CONFORME MODELO)



- A Número de série
- B Código/ID
- C Tipo
- D Marca
- E Modelo
- F Especificações técnicas
- G Símbolos de conformidade

**A etiqueta com as especificações técnicas do aparelho está localizada na parte inferior do cooktop.**

**Informações sobre o tipo e modelo do aparelho podem ser encontradas na Garantia.**

# ANTES DE USAR O APARELHO PELA PRIMEIRA VEZ

---

Se o seu cooktop tiver uma superfície vitrocerâmica, limpe-a com um pano úmido e um pouco de detergente neutro. Não use produtos de limpeza agressivos (como produtos abrasivos que possam causar arranhões), esponjas de lavar louça abrasivas ou removedores de manchas.

Quando o aparelho é utilizado pela primeira vez, um “odor de aparelho novo” característico poderá ser percebido; ele desaparecerá gradativamente.

# SUPERFÍCIE DE INDUÇÃO

## SUPERFÍCIE VITROCERÂMICA

- O cooktop é resistente a mudanças de temperatura.
- O cooktop também é resistente a impactos.
- Utilizar a superfície vitrocerâmica do cooktop como apoio pode resultar em riscos ou outros danos ao aparelho.
- Não utilize o cooktop se a superfície vitrocerâmica estiver rachada ou quebrada. Se um objeto pontiagudo cair sobre a superfície vitrocerâmica, ela pode rachar ou quebrar. As consequências desse tipo de acidente podem ser visíveis imediatamente ou somente depois de algum tempo. Se alguma rachadura visível aparecer no cooktop, desconecte-o imediatamente da rede elétrica.
- Certifique-se de que as zonas de cozimento e a base das panelas ou utensílios estejam limpas e secas. Isso permitirá uma melhor condução do calor e evitará eventuais danos à superfície de aquecimento. Não coloque utensílios vazios sobre as zonas de cozimento.
- A zona de cozimento poderá ser danificada se você colocar uma panela vazia sobre ela. Antes de colocar uma panela sobre a zona de cozimento, limpe e seque a base da panela para permitir a condução de calor.

## NÍVEIS DE POTÊNCIA DE COZIMENTO

A potência de calor da zona de cozimento pode ser configurada em dez níveis diferentes. A tabela abaixo mostra alguns exemplos de uso para cada nível.

Nível	Objetivo
0	Desligado, utilizando calor residual
1 - 2	Manter alimentos aquecidos, cozinhar pequenas quantidades em fogo brando (menor potência)
3	Cozimento lento (continuação do cozimento após um início potente)
4 - 5	Cozimento lento (continuação do cozimento) de grandes quantidades, refogar pedaços grandes
6	Refogar, dourar
7 - 8	Refogar
9	Cozimento de grandes quantidades, selar/ guisar
P	Power Boost – Função de Potência Aumentada para o início do processo de cozimento; também adequada para quantidades muito grandes de alimento.

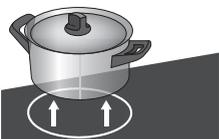
# DICAS PARA ECONOMIZAR ENERGIA

- Ao comprar utensílios, tenha cuidado ao escolher o tamanho: o diâmetro da panela geralmente se refere à borda superior, que costuma ser maior do que o diâmetro do fundo da panela.
- Se um prato necessita de um tempo longo de cozimento, utilize uma panela de pressão. Certifique-se de que haja sempre líquido suficiente dentro da panela de pressão. Se uma panela de pressão vazia for colocada sobre o cooktop de indução, ela poderá superaquecer, o que pode danificar tanto a panela quanto a zona de cozimento.
- Sempre que possível, cubra os utensílios e panelas com tampas do tamanho adequado. Use um tamanho adequado de panela para a quantidade de alimento que for cozinhar. Se você usar uma panela excessivamente grande para uma quantidade pequena de alimento, o consumo de energia será consideravelmente maior.

## DETECTOR DE PANELAS



- Mesmo se não houver nenhuma panela ou utensílio sobre a zona de cozimento ou se a panela utilizada possuir um diâmetro menor que o diâmetro da zona de cozimento, não haverá desperdício de energia.



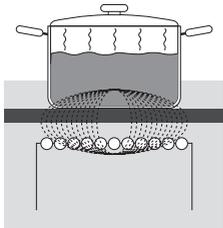
- Se a panela for muito menor que a zona de cozimento, ela pode não ser reconhecida pela zona de cozimento. Quando a zona de cozimento está ativada, o símbolo **u** e o nível de potência piscam alternadamente no indicador de nível de potência.

Se uma panela adequada for colocada sobre a zona de cozimento durante o minuto seguinte, ela será detectada e a zona de cozimento será ativada no nível de potência configurado. Assim que a panela for removida da zona de cozimento, o consumo de energia será interrompido



- Se uma panela com um diâmetro menor que o da zona de cozimento for colocada sobre ela e for reconhecida, o cooktop utilizará apenas a quantidade de energia necessária, de acordo com o tamanho da panela.

# PRINCÍPIO DE FUNCIONAMENTO DO COOKTOP DE INDUÇÃO



- O cooktop vitrocerâmico contém zonas de cozimento de indução altamente eficientes. O calor é gerado diretamente no fundo da panela, onde é mais necessário. Isso evita a perda de calor através da superfície vitrocerâmica. O consumo de energia é consideravelmente menor em comparação aos cooktops convencionais, que funcionam pelo princípio de radiação.
- A superfície vitrocerâmica não é aquecida diretamente - ela esquenta apenas indiretamente, pelo retorno de calor transmitido pela panela. Este calor aparece como "calor residual" depois que a zona de cozimento é desligada.
- O cooktop de indução gera calor a partir da bobina de indução instalada abaixo da superfície vitrocerâmica. A bobina cria um campo magnético no fundo de uma panela que seja ferromagnética que, por sua vez, é aquecida.

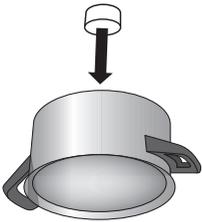


**No caso de transbordamento ou derramamento de açúcar ou alimentos com alto teor de açúcar sobre a superfície vitrocerâmica, limpe imediatamente e remova os resíduos de açúcar com um raspador, mesmo que a zona de cozimento ainda estiver quente; caso contrário, a superfície vitrocerâmica pode ser danificada.**

**Não utilize detergentes e outros produtos de limpeza na superfície vitrocerâmica enquanto ela ainda estiver quente, pois isso pode danificar o aparelho.**

# UTENSÍLIOS PARA INDUÇÃO

## UTENSÍLIOS ADEQUADOS PARA COOKTOPS DE INDUÇÃO

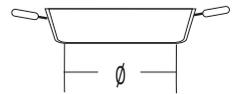
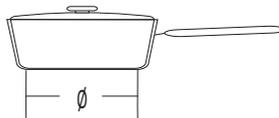
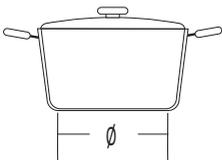


- A indução só funcionará perfeitamente se forem utilizados os utensílios adequados.
- Certifique-se de que a panela ou utensílio esteja posicionada no centro da zona de cozimento.
- Utensílios adequados: utensílios de aço, de aço esmaltado ou de ferro fundido.
- Utensílios inadequados: utensílios de liga de aço com base de cobre ou alumínio e utensílios de vidro.
- Teste do ímã: utilize um pequeno ímã para verificar se o fundo da panela ou utensílio pode ser magnetizado. Se o ímã grudar no fundo da panela, isso demonstra que ela é adequada para um cooktop de indução.

- Ao utilizar uma panela de pressão, fique atento até que a pressão ideal seja atingida. Primeiro, configure a zona de cozimento na potência máxima; depois, seguindo as instruções do fabricante da panela de pressão, diminua a potência de cozimento no momento apropriado.
- Certifique-se de que haja líquido suficiente dentro da panela de pressão ou em qualquer outro tipo de panela ou utensílio antes de colocá-la sobre uma zona de cozimento. Devido ao superaquecimento, utilizar uma panela vazia em uma zona de cozimento pode danificar tanto a panela quanto a zona de cozimento.
- Alguns utensílios não possuem uma base totalmente ferromagnética. Nesses casos, apenas a parte magnética se aquecerá, enquanto o restante da base da panela permanecerá frio.
- Ao utilizar utensílios especiais, observe as instruções do fabricante.
- Para melhores resultados, a área ferromagnética da base do utensílio deve se ajustar às medidas da zona de cozimento. Se a zona de cozimento não reconhecer a panela, tente colocá-la sobre uma zona de cozimento diferente, com diâmetro menor.

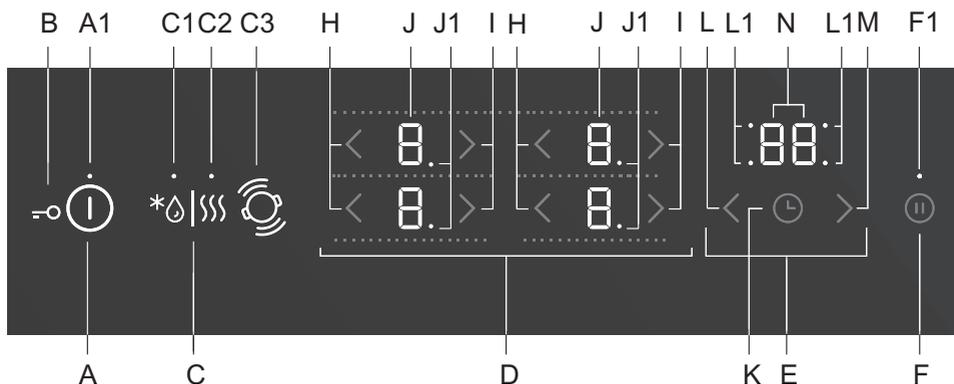
Zona de cozimento	Diâmetro mínimo do fundo da panela
Ø 160 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 90 mm
Ø 210 mm	Ø 110 mm
190 x 210 mm	Ø 110 mm
Bridge (octa)	Ø 230 mm

O fundo da panela deve ser plano



# COMO USAR O COOKTOP

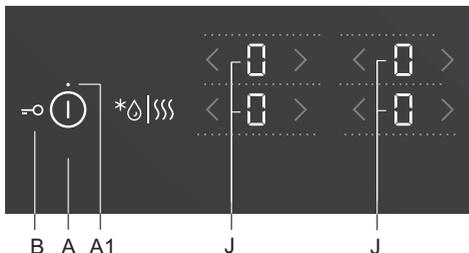
## PAINEL DE CONTROLE (conforme modelo)



### Teclas:

- A** Tecla liga/desliga o cooktop
- A1** Indicação luminosa de Liga/Desliga e do Bloqueio de Segurança para Crianças
- B** Bloqueio de segurança para crianças
- C** Tecla Funções Descongelar/Aquecer
- C1** Indicação luminosa da Função Descongelar
- C2** Indicação luminosa da Função Aquecer
- C3** Reconhecimento de posição da panela com expansão automática da zona de cozimento
- D** Controles das Zonas de Cozimento
- E** Funções do Temporizador
- F** Função Stop&Go e Memória
- F1** Indicação luminosa da Função Stop&Go e Memória
- H** Tecla para diminuir a potência (-)
- I** Tecla para aumentar a potência (+)
- J** Indicadores de nível de potência
- J1** Ponto decimal que indica "meio ponto" de nível de potência para a zona de cozimento
- K** Tecla liga/desliga o Temporizador
- L** Tecla para diminuir a configuração do Temporizador (-)
- L1** Indicação luminosa de uma zona de cozimento com Temporizador ativado
- M** Tecla para aumentar a configuração do Temporizador (+)
- N** Display do Temporizador

# COMO LIGAR O COOKTOP



Coloque uma panela ou utensílio sobre o cooktop.

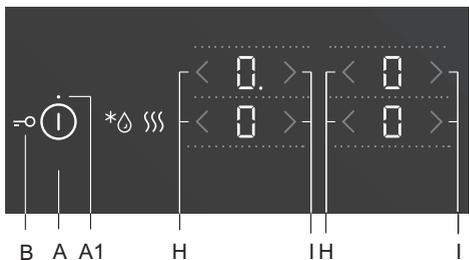
Toque na tecla liga/desliga (A) para ligar o cooktop. O número "0" aparecerá em todos os indicadores de nível de potência.

Um breve sinal sonoro será emitido e uma indicação luminosa se acenderá acima da tecla (A1).

 Se nenhuma zona de cozimento for ativada durante os 10 segundos seguintes, o cooktop será desligado.

# COMO LIGAR AS ZONAS DE COZIMENTO

Há um total de 9 ou 17 diferentes níveis de potência que podem ser selecionados. No caso de 17 níveis de potência, o ponto no display indica "meia potência" (por exemplo, "8." significa 8,5, conforme modelo).



Depois de ligar o cooktop, ative a zona de cozimento desejada durante os 10 segundos seguintes. Use as teclas (H) e (I) para selecionar o nível de potência desejado para a zona de cozimento ativada. Se você tocar primeiro a tecla (I), o nível de potência será configurado para "9". Se você tocar primeiro a tecla (H), o nível de potência será configurado para "4".

## Como alterar a configuração da zona de cozimento

O nível de potência pode ser alterado a qualquer momento tocando na tecla (H) ou (I) correspondente.

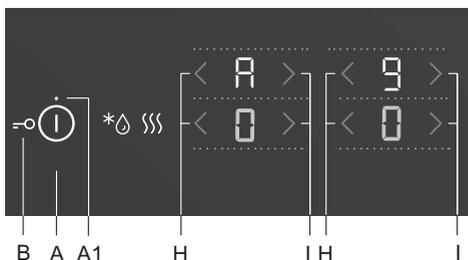
Para aumentar ou diminuir o nível de potência mais rapidamente, toque e mantenha pressionada a tecla (H) ou (I).

# AQUECIMENTO RÁPIDO AUTOMÁTICO

Todas as zonas de cozimento estão equipadas com um mecanismo especial que ajusta a potência de cozimento para o nível máximo no início do processo de cozimento, independentemente da potência real configurada. A função de Aquecimento Rápido Automático aumenta temporariamente o nível de potência para aquecer rapidamente o fundo da panela ou utensílio (9). Depois de algum tempo, a potência da zona de cozimento volta ao nível inicialmente definido (1 a 8).

**A função de aquecimento rápido automático é adequada para pratos** que precisam ser aquecidos primeiro com a potência máxima e depois cozidos por um período de tempo mais longo.

**A função de aquecimento rápido automático não é adequada** para guisar, fritar ou saltar alimentos que requerem ser acrescidos de líquidos, virados ou mexidos com frequência, ou para alimentos que tenham que ficar sob fervura por um longo período de tempo dentro de uma panela de pressão.



O cooktop está ligado e uma panela ou utensílio adequado está sobre uma das zonas de cozimento.

A zona de cozimento deve estar desligada; o número "0" deve aparecer no painel de controle. Pressione a tecla (I) correspondente e segure-a por 3 segundos até ouvir um sinal sonoro curto (bipe). A letra "A" e o número "9" piscarão

alternadamente no display.

Reduza a potência para o nível que você deseja utilizar para cozinhar após o Aquecimento Rápido Automático. A letra "A" e o nível de potência selecionado piscarão alternadamente no indicador de nível de potência. Quando o tempo de Aquecimento Rápido Automático terminar, a zona de cozimento mudará automaticamente o nível de potência para o nível selecionado, que será, então, exibido de modo contínuo.

## TABELA DE AQUECIMENTO RÁPIDO AUTOMÁTICO

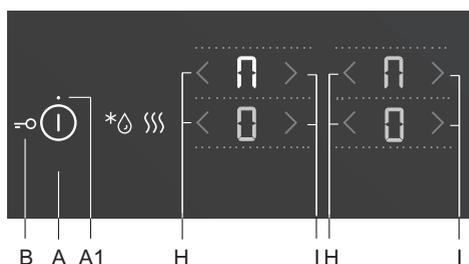
Nível de Potência	1	1.	2	2.	3	3.	4	4.	5	5.	6	6.	7	7.	8	8.
Tempo de Aquecimento Rápido Automático (sec)	40	60	70	100	120	150	180	220	260	300	430	400	120	150	195	200

## COMO DESLIGAR O AQUECIMENTO RÁPIDO AUTOMÁTICO

Se o nível de potência for reduzido enquanto o Aquecimento Rápido Automático estiver ativado, o Aquecimento Rápido Automático desta zona de cozimento será desligado. A função de Aquecimento Rápido Automático também será desativada se você desligar a zona de cozimento pressionando simultaneamente as teclas (H) e (I).

# MODO BRIDGE - ZONAS DE COZIMENTO COMBINADAS (conforme modelo)

- Alguns modelos permitem combinar duas zonas de cozimento em uma única grande zona de cozimento conectada. Assim, uma panela oval grande ou uma chapa podem ser colocadas na grande zona de cozimento combinada. A panela ou utensílio deve ser grande o suficiente para cobrir os dois centros das zonas de cozimento superior e inferior.
- Tamanho máximo da panela ou utensílio: 40 x 25 cm. Para uma distribuição uniforme do calor, recomendamos usar uma panela ou utensílio com fundo pesado. Durante o cozimento, a panela ou utensílio ficará quente. Tenha cuidado para não se queimar.
- Ao colocar a panela ou utensílio sobre o cooktop, certifique-se de não cobrir o painel de controle.



## Como ativar o Modo Bridge

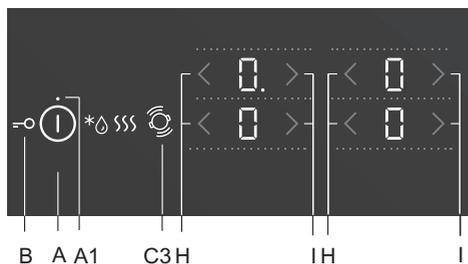
- Ligue o cooktop pressionando a tecla liga/desliga (A).
- Pressione simultaneamente e segure por 3 segundos as duas teclas (H) correspondentes às zonas de cozimento que deseja ativar. O símbolo  aparecerá no display referente à zona de cozimento traseira para indicar que as duas zonas de cozimento foram conectadas.
- Configure o nível de potência desejado para a zona conectada. Para alterar o nível de potência de cozimento posteriormente, pressione a tecla (H) ou (I) correspondente à zona de cozimento inferior.  
Nota: A zona conectada não permite usar a função Power Boost - Função de Potência Aumentada. O nível máximo de potência disponível é 9.

## Como desativar o Modo Bridge

- Reduza a potência da zona combinada para 0. O símbolo  de zona combinada desaparecerá e o fornecimento de calor será desativado.
- As duas zonas de cozimento voltarão a funcionar de modo independente.



## RECONHECIMENTO DE POSIÇÃO DA PAINEL COM EXPANSÃO AUTOMÁTICA DA ZONA DE COZIMENTO (Apenas em alguns modelos)



O reconhecimento de posição da placa é ativado automaticamente após 10 segundos do aparelho ser ligado.

Se houver uma placa no cooktop a função de reconhecimento identificará sua posição e ligará automaticamente as zonas de cozimento de acordo com o tamanho da placa. Duas zonas de cozimento adjacentes podem se transformar em uma única grande zona de cozimento (BridgeZone).

O sinal aparecerá no display indicando que a zona de cozimento traseira está na função expandida (BridgeZone).

- Ajuste a potência desejada para a zona de cozimento expandida.
- Para alterar a potência de cozimento da zona expandida, use a tecla (H) ou (I) da zona de cozimento inferior.

Nota: Na função zona expandida não é possível a configuração do aumento de potência P. O nível máximo de ajuste da potência é 9.

O reconhecimento automático de posição da placa pode ser ativado a qualquer momento por 10 segundos, pressionando a tecla (C3). O reconhecimento automático da placa e a expansão automática da zona de cozimento só serão eficazes nas zonas que ainda não estão ativadas. A função de expansão da zona de cozimento pode ser desligada ajustando o nível de potência para "0".

### Se não houver placa sobre o cooktop

- Ligue o cooktop. Todas as zonas de cozimento estão definidas para »0«
- Coloque a placa em qualquer zona de cozimento. »0« começa a piscar no display indicando a zona de cozimento onde está a placa. A potência da zona de cozimento pode ser ajustada pressionando as teclas (H) ou (I) para a respectiva zona. A função ativa automaticamente as zonas de cozimento dependendo do tamanho da placa.
- Você pode continuar com a próxima placa, usando o mesmo procedimento.

### Se a placa já estiver sobre o cooktop:

- Ligue o cooktop.
- »0« irá piscar no display indicando a zona de cozimento que está com a placa sobre ele. A potência da zona pode ser ajustada pressionando as teclas (H) ou (I) para a respectiva zona de cozimento.
- Se houver várias placas na área de cozimento, o cooktop detectará automaticamente todas as placas e »0« piscará no display indicando todas as zonas nas quais uma placa foi colocada.

A potência da zona de cozimento pode ser ajustada pressionando as teclas (H) ou (I) para a respectiva zona de cozimento; depois continue com a próxima zona de cozimento.

Durante os primeiros 10 segundos, o reconhecimento automático de placas também pode ser desativado nas configurações do usuário usando o parâmetro Au. Ver capítulo "Configurações do Usuário".

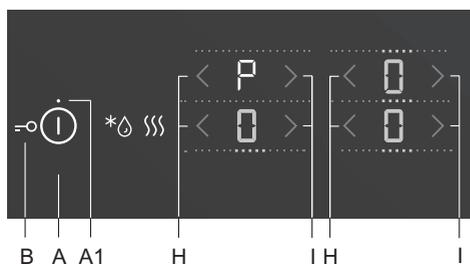
A função pode ser utilizada se a placa já estiver sobre o cooktop ou, se ele estiver vazio.

# POWER ZONE COM OPÇÃO DE POWER BOOST – FUNÇÃO DE POTÊNCIA AUMENTADA

Em alguns modelos, um aumento de potência pode ser ativado em qualquer zona de cozimento indicada com a letra "P" ou o símbolo "»". A função Power Boost não pode ser ativada para todas as zonas de cozimento simultaneamente.

O acionamento desta função permite um aquecimento mais rápido tanto da panela ou utensílio quanto do alimento.

A função permite o cozimento no nível máximo de potência por até 5 minutos. Em seguida, o nível de potência é reduzido automaticamente para o nível 9. A função pode ser reativada se o sistema não estiver superaquecido.



- O cooktop está ligado e uma panela ou utensílio adequado está sobre uma das zonas de cozimento.

## Como ativar a função Power Boost

- Selecione a zona de cozimento desejada.
- Configure o nível de potência para 9 e em seguida pressione a tecla (I). A letra "P" aparecerá no display. A função está ativada.

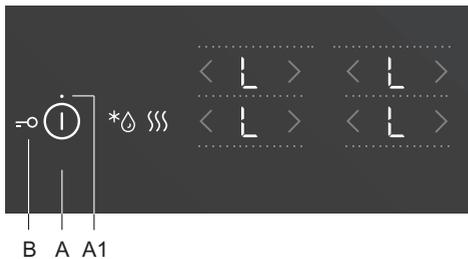
## Como desativar a função Power Boost

- Pressione a tecla (H). A função Power Boost será desativada e a potência da zona de cozimento será alterada para o nível 9.
- O nível de potência pode ser reduzido para o nível desejado pressionando a tecla (H).

 A zona de cozimento com a função Power Boost (P) ativada usa muita potência de aquecimento. Por isso, a zona de cozimento superior ou inferior adjacente não pode ser configurada simultaneamente para a potência máxima - sua potência será limitada ao nível 9 enquanto a função Power Boost estiver acionada.

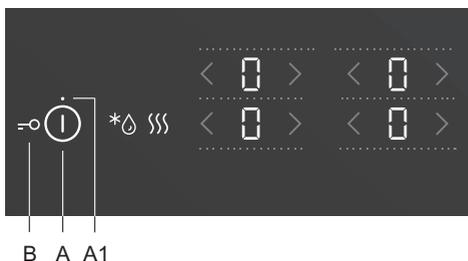
# BLOQUEIO DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS

O Bloqueio de Segurança para Crianças pode ser ativado no cooktop para evitar que o aparelho seja ligado facilmente.



## Como bloquear os controles do cooktop

O cooktop deve estar desligado. Toque na tecla liga/desliga e a mantenha pressionada por 3 segundos. A letra "L" aparecerá nos indicadores de nível de potência. O cooktop está bloqueado. Depois de 5 segundos, o cooktop será desligado automaticamente e ficará no modo stand by.



## Como desbloquear os controles do cooktop

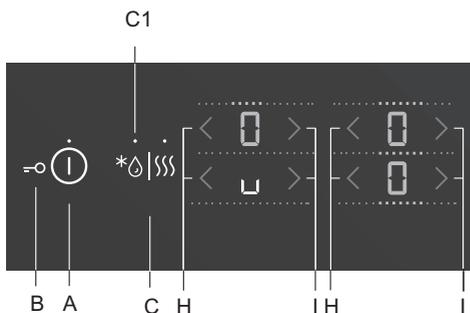
Para desbloquear o cooktop, repita o procedimento feito para o bloqueio. O cooktop deve estar desligado. Toque na tecla liga/desliga e a mantenha pressionada por 3 segundos. A letra "L" nos indicadores de nível de potência será substituída pelo número "0". O cooktop está desbloqueado e pronto para uso.

 Se a função Bloqueio de Segurança para Crianças estiver ativada no Modo Configurações do Usuário (Ver capítulo "Configurações do Usuário"), o cooktop será bloqueado automaticamente sempre que for desligado.

 Ative a função de bloqueio antes de limpar o cooktop para evitar que o aparelho seja ligado acidentalmente.

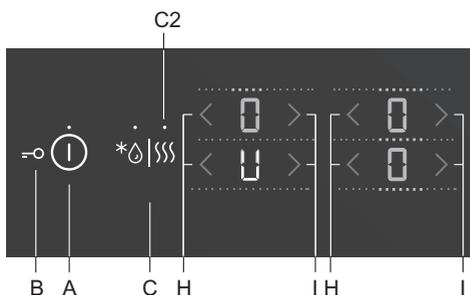
# FUNÇÕES DESCONGELAR/AQUECER

Pressione a tecla (C) para ativar as funções Descongelar/Aquecer. Durante o descongelando, é mantida uma temperatura de 42°C. Durante o aquecimento, a temperatura do alimento é mantida a 70°C.



## Como ativar a Função Descongelar

Pressione a tecla (A) para ligar o cooktop. Coloque uma panela ou utensílio adequado na zona de cozimento selecionada. Toque na tecla (C) uma vez; uma indicação luminosa (C1) se acenderá. Toque na tecla (H) ou (I) para a zona de cozimento selecionada. O símbolo "u" aparecerá no display.



## Como ativar a Função Aquecer

Pressione a tecla (A) para ligar o cooktop. Coloque uma panela ou utensílio adequado na zona de cozimento selecionada. Toque na tecla (C) duas vezes; uma indicação luminosa (C2) se acenderá. Toque na tecla (H) ou (I) para a zona de cozimento selecionada. O símbolo "U" aparecerá no display.

## Como desativar as Funções Descongelar e Aquecer

- Toque na tecla (H) para a zona de cozimento selecionada.
- A zona de cozimento será desligada e o número "0" aparecerá no display.

# FUNÇÕES DO TEMPORIZADOR

O tempo de cozimento pode ser configurado de 1 a 99 minutos. O Temporizador permite dois modos de operação:



## A CRONÔMETRO

Pressione a tecla Temporizador/Cronômetro (K) para ativar o Temporizador. Os números "00" vão aparecer no display do Temporizador (O). Toque nas teclas (L) e (M) para configurar o tempo no intervalo de 1 a 99 minutos.

- Quando o tempo configurado terminar, um alarme será ativado; no entanto, a zona de cozimento não será desligada.
- Desative o alarme tocando qualquer tecla; se nenhuma tecla for pressionada, o alarme será desativado automaticamente depois de algum tempo.
- A função Cronômetro permanece ativa mesmo quando o cooktop é desligado usando a tecla (A).
- Durante o último minuto da contagem regressiva, o tempo restante será exibido em segundos.

## B ESTABELECIMENTO DE TEMPO PARA UMA ZONA DE COZIMENTO

Esta função permite definir o tempo de cozimento para a zona de cozimento selecionada para a qual já foi definido um nível de potência. Quando o tempo estabelecido termina, a zona de cozimento é desligada automaticamente.

Pressione a tecla Temporizador/Cronômetro (K) para ativar o Temporizador. Os números "00" vão aparecer no display do Temporizador (O). Toque na tecla (K) novamente. O sinal luminoso (L1) para a zona de cozimento correspondente começará a piscar.

- Toque nas teclas (L) e (M) para definir o tempo dentro do intervalo de 1 a 99 minutos.
- Quando o tempo desejado estiver definido, a Contagem Regressiva terá início. O sinal luminoso (L1) que indica qual zona de cozimento está com o Temporizador ativado continuará piscando.
- Depois de decorrido o tempo definido, um sinal sonoro será ativado e a zona de cozimento será desligada. Os números »00« começarão a piscar no display do relógio. Desative o alarme tocando qualquer tecla; se nenhuma tecla for pressionada, o alarme se desativará automaticamente depois de algum tempo.

O tempo de cozimento pode ser estabelecido separadamente para cada uma das zonas de cozimento. Se o Temporizador estiver ativado para várias zonas de cozimento ao mesmo tempo, os tempos restantes para o desligamento de cada uma delas será exibido alternadamente no display em intervalos de alguns segundos. Um indicador luminoso intermitente mostrará a zona de cozimento correspondente.

### **Como alterar o tempo de cozimento**

- O tempo de cozimento restante pode ser alterado a qualquer momento durante o cozimento.
- Toque na tecla Temporizador (K) para selecionar o display do Temporizador para a zona de cozimento desejada. O sinal luminoso correspondente (L1) começará a piscar.
- Toque nas teclas (L) ou (M) para definir o novo tempo de cozimento.

### **Exibição do tempo de cozimento restante**

Se diferentes configurações do Temporizador estiverem ativadas ao mesmo tempo, o tempo restante de cozimento pode ser exibido tocando-se a tecla (K).

### **Como redefinir o temporizador**

- Selecione o display do Temporizador desejado pressionando a tecla (K) (ver seção "Como alterar o tempo de cozimento"). O Temporizador selecionado será exibido e o sinal luminoso da zona de cozimento correspondente se acenderá.
- Toque na tecla (M) para redefinir o valor para »00«, ou pressione simultaneamente as teclas (L) e (M) para redefinir imediatamente o valor para »00«.

## **COMO PAUSAR O PROCESSO DE COZIMENTO COM A FUNÇÃO STOP&GO**

A função STOP&GO permite pausar (ou suspender) o processo de cozimento, mas mantém todas as configurações que foram definidas anteriormente.

Para pausar o processo de cozimento, toque na tecla STOP&GO (F). Uma indicação luminosa (F1) se acenderá acima da tecla. As configurações começarão a piscar nos displays. Todas as configurações serão congeladas e as zonas de cozimento deixarão de ser aquecidas (os aquecedores são desligados).

Todas as teclas, exceto as teclas liga/desliga e STOP&GO, ficam inativas.

Para desativar a função STOP&GO, toque novamente na tecla STOP&GO.

A indicação luminosa (F1) se apagará.

Se a função STOP&GO não for desativada, o cooktop inteiro será desligado automaticamente após 10 minutos.

# PROTEÇÃO CONTRA SUPERAQUECIMENTO

- O cooktop possui uma ventoinha que resfria os componentes eletrônicos durante o processo de cozimento. A ventoinha pode funcionar por algum tempo mesmo após o fim do processo de cozimento.
- O cooktop de indução também está equipado com uma proteção contra o superaquecimento, que protege os componentes eletrônicos contra possíveis danos. A proteção funciona em vários níveis.  
Quando a temperatura de uma zona de cozimento aumenta muito, o nível de potência é diminuído automaticamente.  
Se esta diminuição não for suficiente, o nível de potência continua a ser reduzido ainda mais ou os mecanismos de segurança desligam completamente a zona de cozimento. Neste caso, o símbolo “F2” aparecerá no display. Quando a zona de cozimento já tiver esfriado, sua potência total estará disponível novamente.

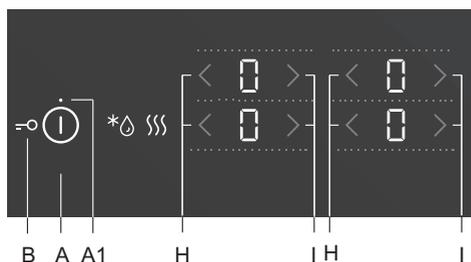
## FUNÇÃO MEMÓRIA

A função Memória permite restaurar as últimas configurações selecionadas dentro de 5 segundos após o desligamento do cooktop. Isto é conveniente quando, por exemplo, você pressiona acidentalmente a tecla liga/desliga e desliga o cooktop, ou se o cooktop for desligado automaticamente devido ao derramamento de algum líquido.

Depois de desligar o aparelho com a tecla liga/desliga, você tem 5 segundos para ligar novamente o painel de controle e mais 5 segundos para pressionar a tecla STOP&GO (F) para restaurar suas últimas configurações. Durante estes 5 segundos, a indicação luminosa acima da tecla de restauração das configurações ficará piscando.

Todas as configurações que estavam ativas antes do cooktop ser desligado serão restauradas.

# COMO DESLIGAR UMA ZONA DE COZIMENTO



Para desligar uma zona de cozimento, use a tecla (H) correspondente para configurar o valor para "0". Para desligar rapidamente uma zona de cozimento, toque nas teclas (H) e (I) correspondentes simultaneamente. Você escutará um sinal sonoro curto (bipe) e o número "0" aparecerá do display.

Se a potência de todas as zonas de cozimento estiver configurada para "0", a zona de cozimento será desligada automaticamente depois de alguns segundos.

## INDICADOR DE CALOR RESIDUAL

O cooktop vitrocerâmico também possui um indicador de calor residual, simbolizado pela letra "H".

A zona de cozimento vitrocerâmica de indução não é aquecida diretamente, mas apenas indiretamente, através do retorno de calor que irradia da panela ou utensílio em uso. Enquanto o símbolo "H" estiver aceso após o desligamento do cooktop, existe calor residual na zona de cozimento e ele pode ser usado para manter alimentos aquecidos ou para descongelar alimentos. Quando o símbolo "H" desaparece, a zona de cozimento ainda pode estar quente. Tenha cuidado para não se queimar!

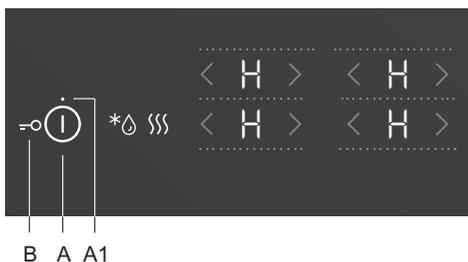
# TEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMENTO

Por segurança, o tempo de funcionamento para cada uma das zonas de cozimento é restrito a uma duração máxima. O tempo máximo de funcionamento depende do último nível de potência configurado.

Se o nível de potência não for alterado, a zona de cozimento será desligada automaticamente após a duração máxima de funcionamento.

Nível de Potência	U	u	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
Tempo Máximo de Funcionamento (horas)	2	8	8	8	6	6	4	4	2	1,5	1,5	1

## COMO DESLIGAR O COOKTOP



Toque na tecla liga/desliga (A) para desligar o cooktop como um todo. O cooktop emitirá um sinal sonoro curto (bipe) e todos os indicadores serão desligados, exceto os indicadores das zonas de cozimento ainda quentes, onde o indicador de calor residual “H” permanecerá aceso, avisando que a zona de cozimento ainda está quente.

## DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO

Se as teclas permanecerem ativadas por muito tempo durante o cozimento (por exemplo, devido a líquidos derramados ou a um objeto colocado sobre elas), todas as zonas de cozimento serão desligadas após 10 segundos e o símbolo  começará a piscar no display.

O objeto deve ser removido ou o líquido derramado deve ser limpo de cima das teclas dentro de 2 minutos; caso contrário, o cooktop se desligará automaticamente.

As últimas configurações podem ser restauradas com a função Memória usando a tecla STOP&GO (F).

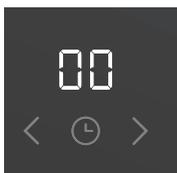
# CONFIGURAÇÕES DO USUÁRIO

## COMO CONFIGURAR OS PARÂMETROS DE SINAL SONORO E BLOQUEIO

Você pode ajustar o volume do sinal sonoro, a duração do alarme sonoro, a energia máxima total do aparelho e as configurações de bloqueio automático.

Para ativar o menu de configuração de parâmetros, pressione a tecla STOP&GO (F) durante cerca de 3 segundos quando o aparelho estiver desligado.

O primeiro parâmetro "Uo" aparecerá no display do Temporizador, indicando o volume (altura) dos sinais sonoros. Pressione a tecla Temporizador (K) para selecionar o tipo de parâmetro. Pressione as teclas de configuração do Temporizador (L) e (M) para ajustar o parâmetro.



**Uo:** volume (altura) do sinal e do alarme sonoros

**So:** duração do alarme

**Lo:** bloqueio automático

**Au:** Detecção automática de panela

**Po:** energia máxima total



O valor atualmente configurado aparecerá nos indicadores de nível de potência da zona de cozimento à direita. O valor pode ser ajustado pressionando a tecla (H) ou (I) para a zona de cozimento.

Todos os parâmetros podem ser confirmados e armazenados pressionando e mantendo pressionada a tecla STOP&GO (F) por 2 segundos. Então, um sinal sonoro curto (bipe) será ouvido. Se você não deseja armazenar as novas configurações de parâmetros, feche o Modo Configurações do Usuário pressionando a tecla liga/desliga.

### **Volume (altura) do sinal e do alarme sonoros »Uo«**

Os seguintes valores podem ser definidos:

**00** no display = desligado (não se aplica ao sinal sonoro de alarme e de erro)

**01** no display = volume mínimo

**02** no display = volume médio

**03** no display = volume máximo (padrão)

Um sinal sonoro curto com o volume recém-definido será emitido a cada mudança,

### **Duração do alarme sonoro »So«**

Os seguintes valores podem ser definidos:

**05** no display = 5 segundos

**1,0** no display = 1 minuto

**2,0** no display = 2 minutos (padrão)

### **Bloqueio de Segurança para Crianças »Lo«**

Se a função de bloqueio automático estiver ativada no Modo de Configurações do Usuário, o cooktop será bloqueado automaticamente sempre que for desligado.

**00** no display = desligado (padrão)

**01** no display = ligado

### **Reconhecimento de posição de panela com combinação automática de zonas de cozimento »Au«**

Se a função de reconhecimento de posição de panela com combinação automática de zonas de cozimento estiver desativada no modo configurações do usuário, o aparelho funcionará sempre no modo de operação manual (ou seja, não ocorrerá a detecção de uma panela ou utensílio dentro de 10 segundos a cada vez que o aparelho for ligado).

**0** no display = desativada

**1** no display = ativada (padrão)

### **Energia máxima total »Po«**

Se a instalação elétrica em sua casa tiver limites de corrente diferentes, o consumo máximo de energia do fogão pode ser reduzido:

**2.3** no display = 2,3 kW = 10 A

**2.8** no display = 2,8 kW = 12 A

**3.0** no display = 3,0 kW = 13 A

**3.7** no display = 3,7 kW = 16 A

**7.4** no display = 7,4 kW = 2 x 16 A (predefinido)



Se o nível de energia for limitado, as configurações e a potência de cozimento resultante também poderão ser limitadas. O aparelho está equipado com um sistema de gerenciamento de energia que garante que o efeito da limitação de energia seja mínimo.

# MANUTENÇÃO E LIMPEZA



**Certifique-se de desconectar o aparelho da rede elétrica e de esperar até que ele esfrie antes de limpá-lo ou executar tarefas de manutenção.**

**As crianças não devem limpar o aparelho ou executar tarefas de manutenção sem a devida supervisão.**

After each use, wait for the glass ceramic surface to cool down and clean it. Otherwise, all remaining impurities will burn onto the hot surface the next time you use the hob.

For regular maintenance of the glass ceramic hob, use special care products that create a protective film on the surface to prevent the dirt from sticking onto it.



**Antes de cada utilização, limpe o pó ou eventuais partículas na superfície do cooktop e na base das panelas, pois podem causar danos à superfície vitrocerâmica.**



Palha de aço, esponja de lavar louça e produtos de limpeza abrasivos podem danificar a superfície do cooktop. O uso de sprays agressivos e produtos de limpeza inapropriados também podem danificar a superfície vitrocerâmica.



Os sinais e indicações desenhados nas zonas de cozimento podem ser apagados se forem utilizados produtos de limpeza agressivos ou abrasivos ou panelas com a base áspera ou danificada

As partículas menores podem ser removidas com um pano úmido e macio. Em seguida, limpe a superfície com um pano seco



As manchas de água podem ser removidas com vinagre diluído em água. Porém, não use esta solução para limpar a borda metálica (apenas em alguns modelos), pois ela pode perder o brilho. Não use sprays agressivos ou produtos descalcificantes.

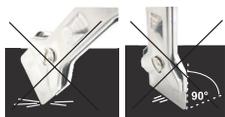
As manchas mais difíceis podem ser removidas usando produtos de limpeza especiais para placas vitrocerâmicas. Ao usar estes produtos, siga as instruções do fabricante. Certifique-se de remover completamente todos os resíduos de produtos de limpeza da placa vitrocerâmica, pois eles podem danificá-la quando as zonas de cozimento se aquecem.



Os resíduos difíceis e carbonizados podem ser removidos com um raspador. Tenha cuidado para não se ferir com o raspador!



**Use o raspador somente quando a sujeira não puder ser removida com um pano úmido ou produtos de limpeza especiais para superfícies vitrocerâmicas.**



Segure o raspador no ângulo correto (45° a 60°). Pressione-o levemente contra o vidro e deslize-o sobre a superfície para remover a sujeira. Certifique-se de que o cabo plástico do raspador (em alguns modelos) não entre em contato com uma zona de cozimento quente.



**Não pressione o raspador contra o vidro em posição perpendicular a ele. Não raspe a superfície do cooktop com a ponta ou a lâmina do raspador.**



O açúcar e os alimentos com açúcar podem danificar permanentemente a superfície vitrocerâmica. Por isso, devem ser removidos imediatamente da superfície vitrocerâmica usando-se um raspador, mesmo que a zona de cozimento esteja quente.



Mudanças de cor na superfície vitrocerâmica e em seus elementos gráficos não devem ser consideradas danos ao aparelho, mas sim o resultado do uso normal do cooktop. Normalmente, estas mudanças de cor são resultado de resíduos de alimento carbonizados ou do uso de utensílios inadequados (como panelas de alumínio ou de cobre). Este tipo de mudança de cor é muito difícil de ser completamente recuperada.

**Nota:** Mudanças de cor ou imperfeições similares afetam apenas a estética e aparência do aparelho e não têm nenhuma influência direta em seu funcionamento. Reparações referentes a estas alterações estéticas não são cobertas pela garantia.

# SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

## RUÍDO E SUAS CAUSAS DURANTE O COZIMENTO POR INDUÇÃO

Ruídos e sons	Causa	Solução
<b>Ruído de funcionamento de um aparelho a indução</b>	A tecnologia de indução baseia-se nas propriedades de alguns metais quando estão sob efeito eletromagnético. Isso resulta nas chamadas “correntes em espiral”, que fazem com que as moléculas oscilem. Essa oscilação (vibração) é transformada em calor. Dependendo do tipo de metal, isso pode resultar em ruídos de nível baixo.	Isso é normal e não indica mal funcionamento.
<b>Ruído similar ao de um transformador</b>	Ocorre quando se cozinha a um alto nível de potência. A razão para isso acontecer é a quantidade de energia transferida do cooktop para a panela ou utensílio.	O ruído desaparecerá ou diminuirá quando você reduzir o nível de potência.
<b>Vibração e estalos no cooktop</b>	Esse tipo de ruído surge em utensílios (panelas ou similares) feitos de diferentes materiais.	Resulta de vibrações nas superfícies adjacentes das diversas camadas de material. O ruído depende dos utensílios utilizados. Pode variar dependendo da quantidade e do tipo de alimento que se está cozinhando.
<b>Ruído da ventoinha</b>	O funcionamento correto dos componentes eletrônicos de indução requer um controle da temperatura. Por isso, este cooktop é equipado com uma ventoinha que funciona a velocidades variáveis, dependendo da temperatura percebida.	A ventoinha pode funcionar mesmo após o desligamento do cooktop, se a temperatura permanecer muito alta.

## FUNÇÕES DE SEGURANÇA E EXIBIÇÃO DE ERROS

O cooktop possui sensores que detectam superaquecimento. Estes sensores podem desligar automaticamente qualquer zona de cozimento ou o cooktop inteiro temporariamente.

### Código de erro, possível causa, solução

- Sinal sonoro contínuo e  piscando no display.
  - Água derramada sobre a superfície do sensor ou um objeto colocado sobre os sensores.  
Limpe a superfície dos sensores.
- “F2” no display
  - Superaquecimento da zona de cozimento. Espere até esfriar.
- “F” no display
  - Isso indica que houve um erro durante o funcionamento.



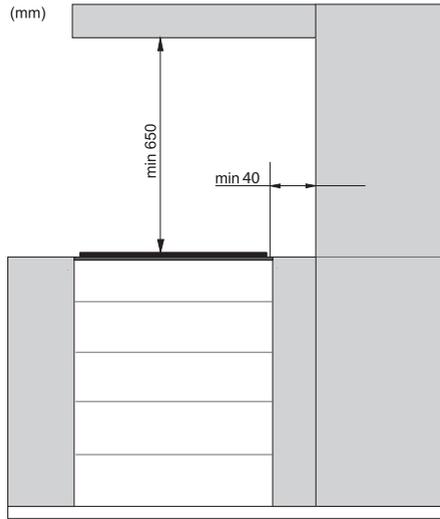
**No caso de erro durante o funcionamento ou se a indicação de erro “F” não desaparecer, desconecte o cooktop da rede elétrica por alguns minutos (desconecte o disjuntor); em seguida, reconecte-o.**

Se os problemas persistirem mesmo após a realização dos procedimentos indicados acima, entre em contato com uma assistência técnica autorizada. Os reparos ou solicitações de uso da garantia devido a problemas resultantes da conexão incorreta ou da má utilização do aparelho não serão cobertos pela garantia. Neste caso, o custo de reparação ficará ao encargo do usuário.

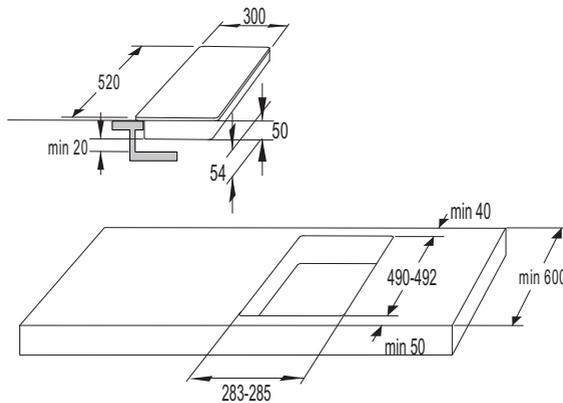


**Antes de qualquer reparo, desconecte o aparelho da rede elétrica (retirando o cabo de alimentação da tomada ou desligando o disjuntor).**

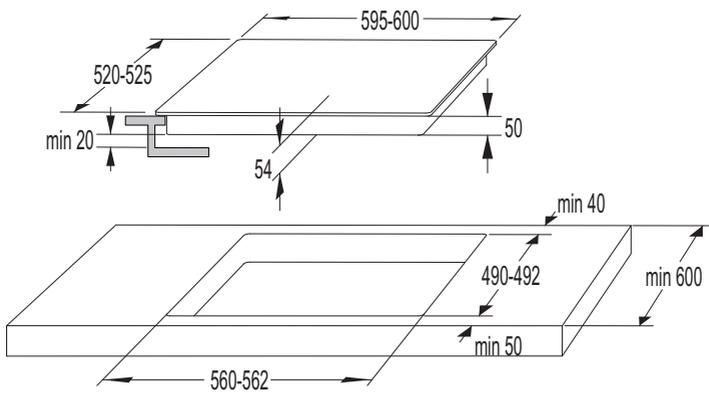
# COMO INSTALAR UM COOKTOP DE INDUÇÃO EMBUTIDO



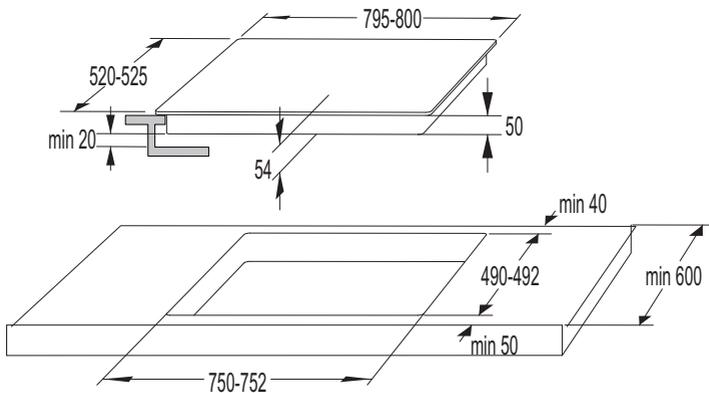
- A utilização de acabamentos em madeira maciça em bancadas atrás da zona de cozimento só é permitida se a distância entre o acabamento e o cooktop não for inferior à indicada nas guias de instalação.



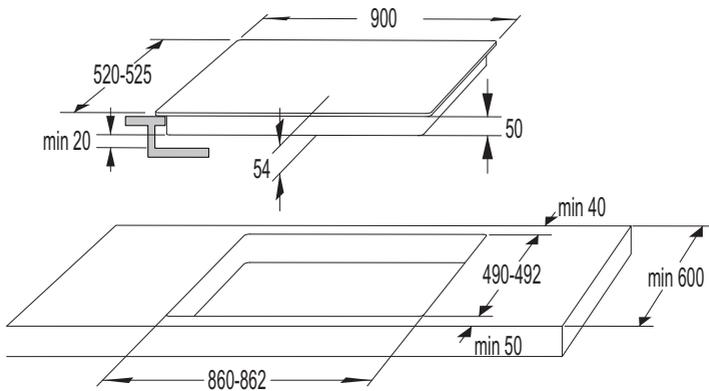
**30cm**



**60cm**



**80cm**



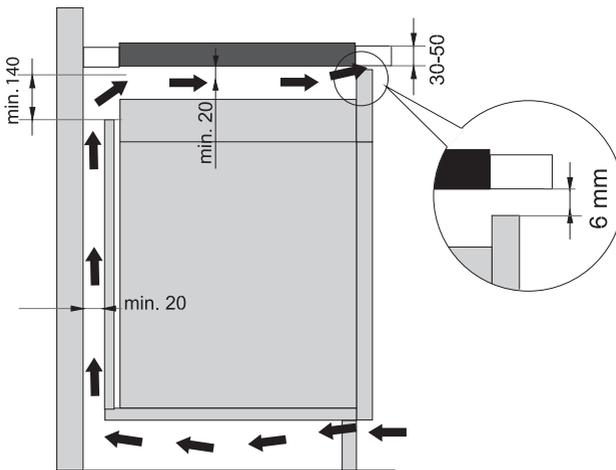
**90cm**

## ABERTURAS DE VENTILAÇÃO PARA GABINETE DE COZINHA INFERIOR

- O funcionamento normal dos componentes eletrônicos do cooktop de indução requer circulação de ar suficiente.

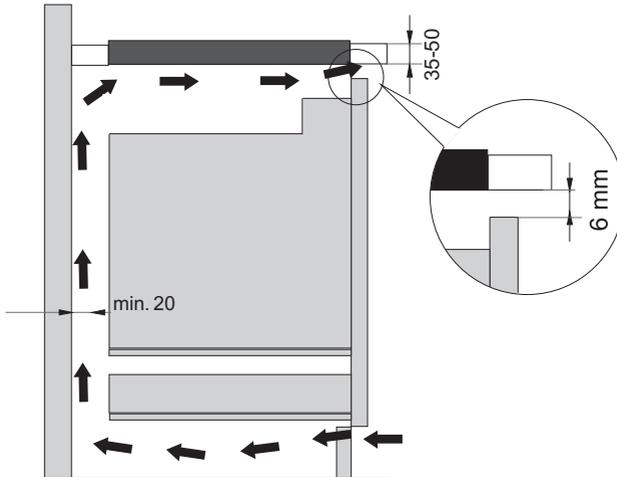
### A Gabinete de cozinha com gaveta

- Deve-se deixar uma abertura com pelo menos 140 mm de altura na parede traseira do gabinete, ao longo de toda a sua extensão. Além disso, uma distância mínima de 6 mm deve ser mantida na parte frontal, ao longo de toda a extensão do gabinete.
- O cooktop está equipado com uma ventoinha localizada na sua parte inferior. No caso de haver uma gaveta no gabinete embaixo da bancada, nenhum objeto pequeno ou papel deve ser mantido ali, pois eles podem ser sugados pela ventoinha causando danos a ela ou ao sistema de refrigeração como um todo. Papel alumínio e substâncias ou líquidos inflamáveis (por exemplo, sprays) também não devem ser guardados nessas gavetas nem colocados próximo ao cooktop. Perigo de explosão! Deve ser mantida uma distância mínima de 20 mm entre o conteúdo da gaveta e as aberturas de entrada da ventoinha.



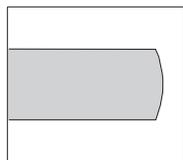
## B Gabinete de cozinha com forno

- A instalação de um forno abaixo de um cooktop de indução é possível com os fornos do tipo EVP4, EVP2, EPV3, que são equipados com uma ventoinha. Antes de instalar o forno, a parede traseira do gabinete deve ser removida na área de abertura para instalação. Além disso, uma distância mínima de 6 mm deve ser mantida na parte frontal, ao longo de toda a extensão do gabinete.

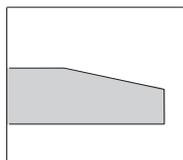


## INSTALAÇÃO COM MONTAGEM EMBUTIDA NA BANCADA

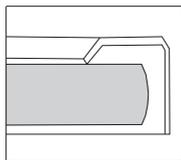
Aparelhos sem bordas facetadas ou bordas decorativas são adequados para montagem embutida.



borda escovada



borda facetada



borda decorativa

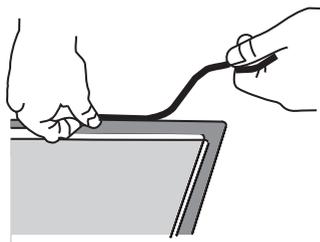
### 1. Como instalar o aparelho

O aparelho só pode ser instalado em bancadas resistentes ao calor e à água, tais como bancadas feitas de pedra natural (mármore, granito) ou madeira maciça (as bordas ao longo da abertura devem ser impermeabilizadas).

A borda não é fornecida com o aparelho.

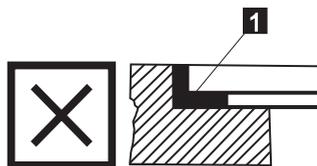
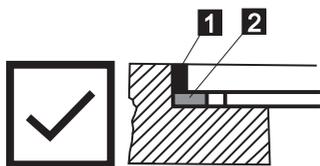
O aparelho só poderá ser instalado em uma bancada feita com outros materiais que não os acima citados se o fabricante da bancada for consultado e der sua aprovação expressa.

A medida interna da unidade básica deve ser no mínimo igual à abertura interna para o aparelho. Isso permitirá a fácil remoção do aparelho da bancada. Aplique a gaxeta de vedação ao longo do contorno da parte inferior do painel de vidro.



Primeiro, passe o cabo de alimentação através da abertura. Posicione o aparelho no centro da abertura. Conecte o aparelho à rede elétrica (consulte as instruções para a conexão do aparelho). Antes de finalizar, teste seu funcionamento.

Faça a vedação da abertura entre o aparelho e a bancada usando um selante de silicone. O selante de silicone utilizado deve ser resistente ao calor (a 160 °C, no mínimo). Nivele e retire o excesso do selante de silicone usando uma ferramenta adequada. Observe as instruções de uso do selante de silicone selecionado. Não ligue o aparelho até que o selante de silicone esteja completamente seco.



1. Selante de silicone, 2. Gaxeta de vedação



Preste atenção às medidas para embutir quanto a instalação for feita em bancadas de pedra natural. Antes de instalar o aparelho, observe o material da bancada e consulte o fabricante da bancada.

## 2. Como remover o aparelho embutido:

Desconecte o aparelho da rede elétrica. Remova o aparelho puxando-o para cima pelo o lado inferior.

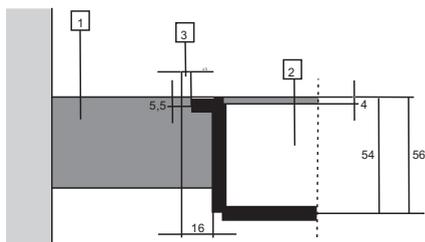


Não tente remover o aparelho puxando-o pela parte superior da bancada!



A assistência técnica autorizada é responsável exclusivamente por reparos e manutenção do cooktop. Consulte seu revendedor especializado em equipamentos de cozinha sobre dúvidas quanto à reinstalação do cooktop embutido.

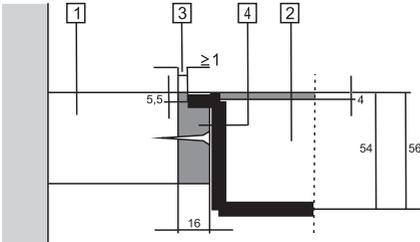
## Bancada de pedra



1. Bancada
2. Aparelho
3. Abertura

Como existe uma margem de erro (tolerância) para a placa vitrocerâmica do aparelho e para a abertura na bancada, a abertura é ajustável (mín. 2 mm)

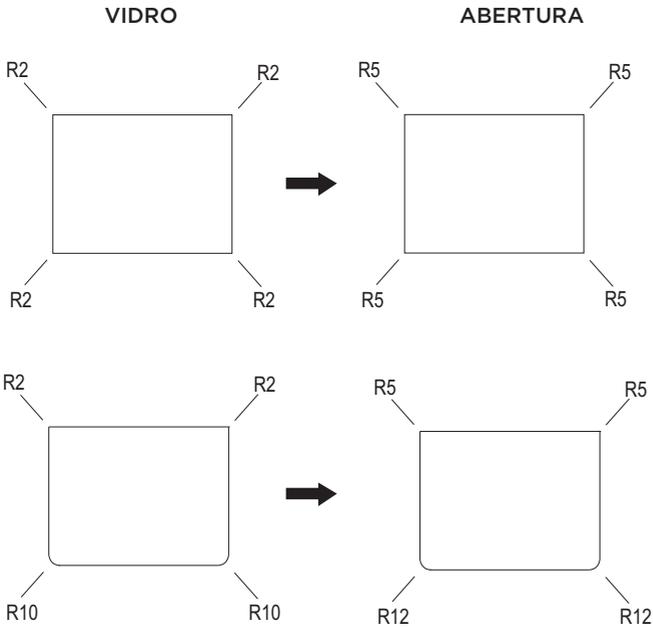
## Bancada de cerâmica, madeira ou vidro



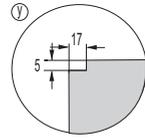
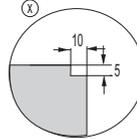
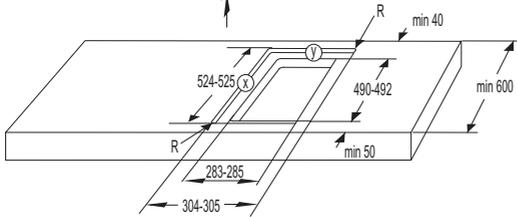
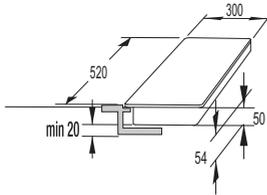
1. Bancada
2. Aparelho
3. Abertura
4. Borda de madeira, 16 mm de espessura

Como existe uma margem de erro (tolerância) para a placa vitrocerâmica do aparelho e para a abertura na bancada, a abertura é ajustável (mín. 2 mm). Instale a borda de madeira 5,5 mm abaixo da borda superior da bancada (veja a figura).

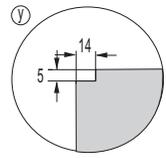
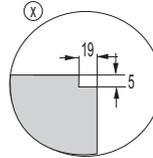
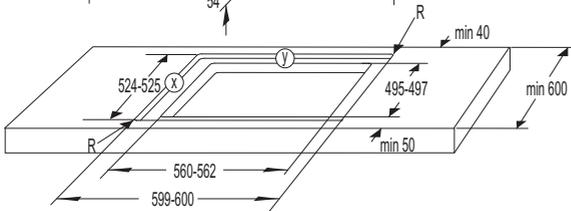
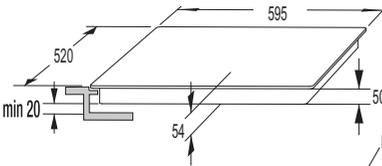
Ao fazer a abertura, observe os raios das bordas de vidro (R10, R2).



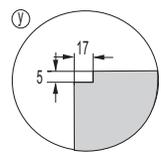
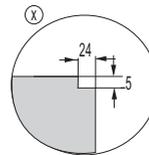
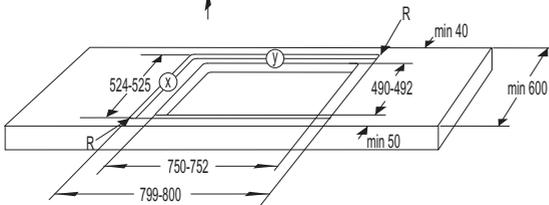
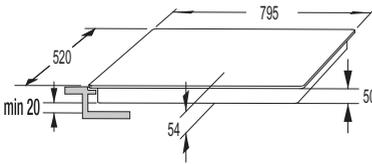
# DIMENSÕES DA ABERTURA NA BANCADA PARA INSTALAÇÃO DO COOKTOP EMBUTIDO (conforme modelo)



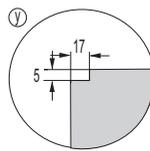
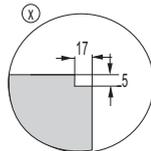
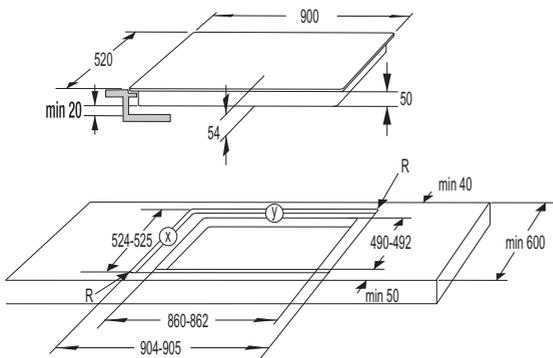
**30cm**



**60cm**



**80cm**



**90 cm**



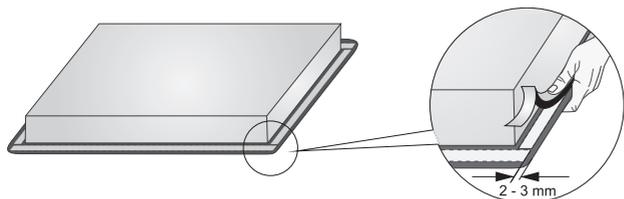
**Se o forno estiver instalado abaixo de um cooktop de embutir, a espessura da bancada deverá ser de pelo menos 40 mm.**

## COMO INSTALAR A GAXETA DE VEDAÇÃO

 Em alguns aparelhos a gaxeta já vem instalada!

Antes de inserir o aparelho em uma bancada de cozinha, a gaxeta de vedação fornecida junto com o aparelho deve ser fixada na face inferior do cooktop vitrocerâmico.

- Retire a película protetora da gaxeta.
- Aplique a gaxeta na face inferior do vidro, a aproximadamente 2-3 mm da borda. A gaxeta deve ser fixada ao longo de toda a borda do vidro e não deve ultrapassar os cantos.
- Durante a instalação da gaxeta, certifique-se de que ela não entre em contato com objetos cortantes ou pontiagudos.



**Não instale o aparelho sem a gaxeta de vedação!**

- A bancada deve estar nivelada.
- Proteja as superfícies da abertura.

# CONEXÃO À REDE ELÉTRICA

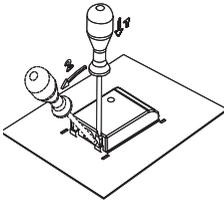
---

- A proteção da rede elétrica deve estar em conformidade com as normas e regulamentos vigentes.
- Antes de conectar o aparelho, certifique-se de que a tensão elétrica indicada na etiqueta com as especificações técnicas é compatível com a tensão elétrica do seu circuito doméstico.
- O aparelho deve ser conectado a um circuito independente (disjuntor) compatível com sua potência total.
- A conexão deve ser ajustada para a corrente e fusíveis.
- Após a conclusão da instalação, os fios e cabos elétricos devem ser adequadamente protegidos para evitar contatos acidentais.



O aparelho deve ser conectado à rede elétrica exclusivamente por um técnico qualificado. Uma conexão mal realizada pode destruir componentes do aparelho. Neste caso, os reparos não serão cobertos pela garantia. Antes de qualquer intervenção, reparo ou operação de manutenção no aparelho, desconecte-o da rede elétrica.

# DIAGRAMA DE INSTALAÇÃO

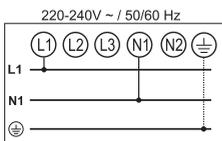
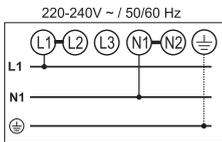
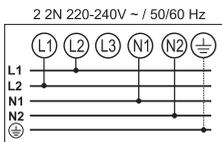
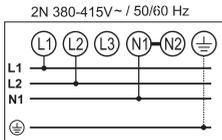


Os jumpers estão localizados na abertura dedicada na caixa de conexões.

## CABO DE CONEXÃO

Deve-se usar o seguinte cabo para a conexão (não fornecido com o aparelho):

- Cabos de conexão com isolamento em PVC modelo H05 VV-F ou H05V2V2-F com condutor de proteção amarelo-verde; ou outros equivalentes ou superiores.
- O diâmetro externo do cabo de ser de pelo menos 8 m.m.



## Conexão normal

- 2 Fases, 1 Condutor Neutro (2 1N, 380-415 V~/ 50/60 Hz):
  - ▷ A tensão entre as fases e o condutor neutro é de 220-240 V- . A tensão entre as duas fases é de 380-415 V- . Instale um jumper entre os terminais 4-5. O grupo deve incluir pelo menos 2 fusíveis de 16 A. O diâmetro do núcleo do cabo de conexão deve ser de no mínimo 2,5 mm<sup>2</sup>.
- 2 Fases, 2 Condutores Neutros (2 2N, 220-240V~/ 50/60 Hz)
  - ▷ A tensão entre as fases e os condutores neutros é de 220-240 V- .
  - ▷ O grupo (instalação) deve incluir pelo menos 2 fusíveis de 16 A. O diâmetro do núcleo do cabo de conexão deve ser de no mínimo 2,5 mm<sup>2</sup>.

## Conexão especial:

- Conexão monofásica (1 1N, 220-240 V~/ 50/60 Hz):
  - ▷ A tensão entre a fase e o condutor neutro é de 220-240 V- . Instale jumpers entre os terminais 1-2 e 4-5. O grupo (instalação) deve possuir pelo menos 1 fusível de no mínimo 32 A. O diâmetro do núcleo do cabo de conexão deve ser de no mínimo 4 mm<sup>2</sup>.

O cabo de alimentação deve passar pela trava de segurança, que o protege de ser acidentalmente puxado para fora.

Uma conexão mal realizada pode destruir componentes do aparelho. Neste caso, os reparos não serão cobertos pela garantia.

Antes de conectar o aparelho, certifique-se de que a tensão indicada na etiqueta com as especificações técnicas é compatível com a tensão do seu circuito doméstico. Um técnico qualificado deve verificar a tensão real do seu circuito doméstico (220- 240 V em relação a N), usando um voltímetro apropriado!

Aparelhos com largura de 30 centímetros (duas zonas de cozimento) permitem exclusivamente conexão monofásica. O diâmetro do núcleo do cabo de alimentação deve ser de pelo menos 1,5 mm<sup>2</sup>!



# DESCARTE

---



A embalagem é constituída de materiais ecologicamente corretos que podem ser reciclados, descartados ou destruídos sem prejudicar o meio ambiente. Para este fim, os materiais da embalagem são rotulados adequadamente.

Este **símbolo** no produto ou na embalagem indica que o produto não deve ser tratado como lixo doméstico comum. O produto deve ser levado a um centro autorizado de coleta para processamento de resíduos elétricos e equipamentos eletrônicos.

O descarte adequado deste produto ajudará a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, o que poderia ocorrer no caso do tratamento incorreto do produto. Para informações mais detalhadas sobre o descarte e tratamento deste produto, entre em contato com o órgão municipal local responsável por gestão de resíduos, com o serviço de coleta de lixo da sua área de residência ou com o estabelecimento onde adquiriu o produto.

*Nós nos reservamos o direito de quaisquer alterações e erros no manual de instruções.*



