

BR

**MANUAL DE
INSTRUÇÕES**
COOKTOP
VITROCERÂMICO DE
INDUÇÃO

Hisense

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.



Informação importante



Dica

ÍNDICE

4 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES	INTRODUÇÃO
7 COOKTOP VITROCERÂMICO DE INDUÇÃO 8 Especificações técnicas	
9 ANTES DE USAR O APARELHO PELA PRIMEIRA VEZ	PREPARAÇÃO DO APARELHO PARA O PRIMEIRO USO
10 SUPERFÍCIE DE INDUÇÃO 10 Superfície vitrocerâmica 11 Dicas para economizar energia 11 Detector de panelas 12 Princípio de funcionamento do cooktop de indução 13 Utensílios para indução	UTILIZAÇÃO DO APARELHO
14 COMO USAR O COOKTOP 14 Painel de controle (conforme modelo) 15 Como ligar o cooktop 15 Como ligar as zonas de cozimento 16 Zona de cozimento com opção power boost 17 Trava de segurança para crianças 18 Funções do temporizador 19 Como desligar uma zona de cozimento 19 Indicador de calor residual 19 Tempo máximo de cozimento 20 Como desligar o cooktop 20 Desligamento automático 20 Como configurar a potência máxima do aparelho	
21 MANUTENÇÃO E LIMPEZA	MANUTENÇÃO E LIMPEZA
23 SOLUÇÃO DE PROBLEMAS	SOLUÇÃO DE PROBLEMAS
25 COMO INSTALAR UM COOKTOP DE INDUÇÃO EMBUTIDO	INSTALAÇÃO E CONEXÃO
33 CONEXÃO À REDE ELÉTRICA	
37 DESCARTE	VÁRIOS

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 panelas.

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.

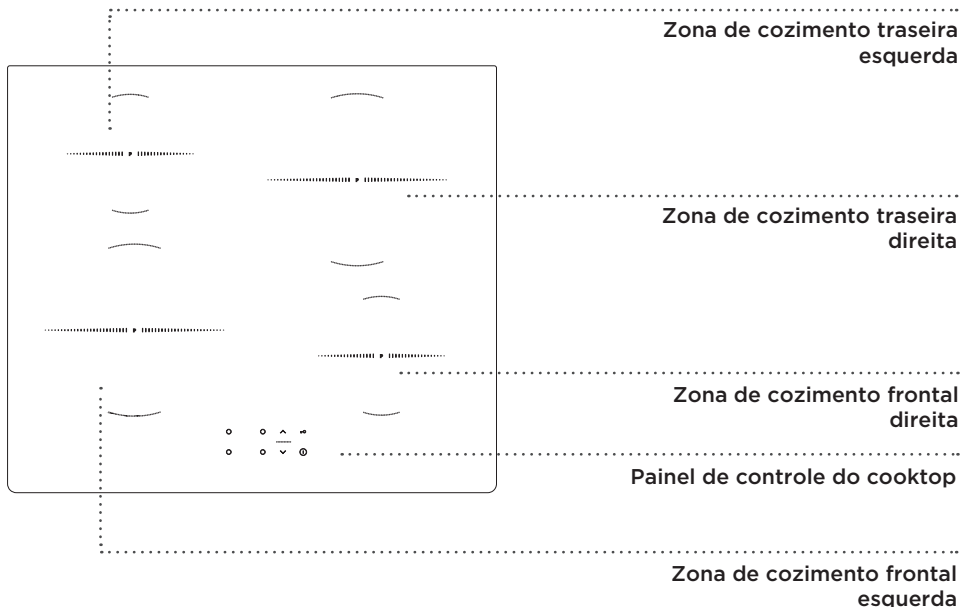


Leia atentamente as instruções de uso antes de conectar o aparelho à rede elétrica. Reparos ou reclamações resultantes de conexão ou utilização incorreta do aparelho não serão cobertas pela garantia.

COOKTOP VITROCERÂMICO DE INDUÇÃO

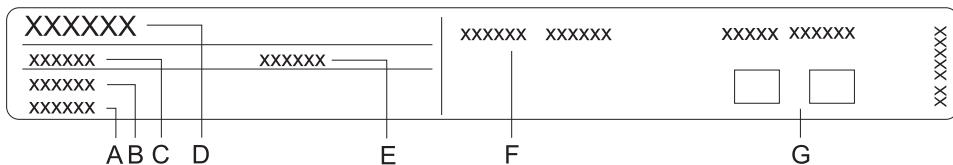
(DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES E FUNÇÕES - CONFORME MODELO)

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



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

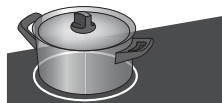
A potência de calor da zona de cozimento pode ser configurada em dez níveis diferentes. A tabela abaixo mostra alguns exemplos de uso para cada nível.

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.

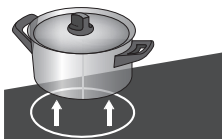
DICAS PARA ECONOMIZAR ENERGIA


- 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

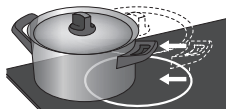


- Mesmo se não houver nenhuma panela ou utensílio sobre a zona de cozimento ou se a panela utilizada possuir um diâmetro menor que o diâmetro da zona de cozimento, não haverá desperdício de energia.



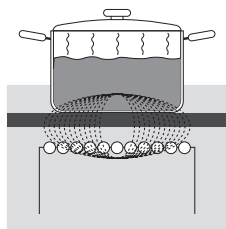
- Se a panela for muito menor que a zona de cozimento, ela pode não ser reconhecida pela zona de cozimento. Quando a zona de cozimento está ativada, o símbolo  e o nível de potência piscam alternadamente no indicador de nível de potência.

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.

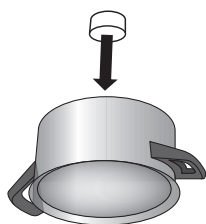


No caso de transbordamento ou derramamento de açúcar ou alimentos com alto teor de açúcar sobre a superfície vitrocerâmica, limpe imediatamente e remova os resíduos de açúcar com um raspador, mesmo que a zona de cozimento ainda estiver quente; caso contrário, a superfície vitrocerâmica pode ser danificada.

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



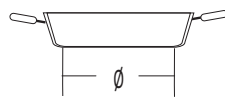
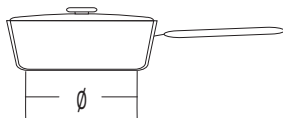
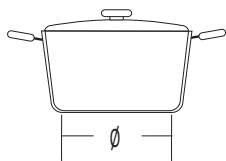
- A indução só funcionará perfeitamente se forem utilizados os utensílios adequados.
- Certifique-se de que a panela ou utensílio esteja posicionada no centro da zona de cozimento.
- Utensílios adequados: utensílios de aço, de aço esmaltado ou de ferro fundido.
- Utensílios inadequados: utensílios de 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.

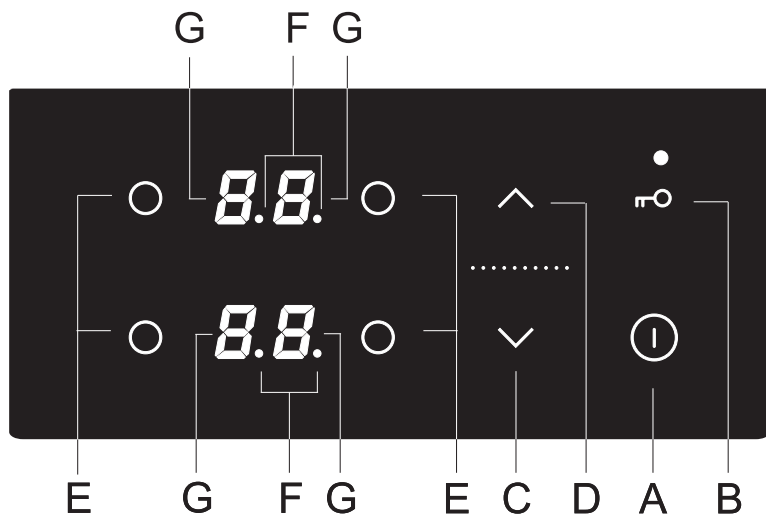
Zona de cozimento	Diâmetro mínimo do fundo da panela
Traseira esquerda, frontal direita	Ø 90 mm
Frontal esquerda, traseira direita	Ø 130 mm

O fundo da panela deve ser plano



COMO USAR O COOKTOP

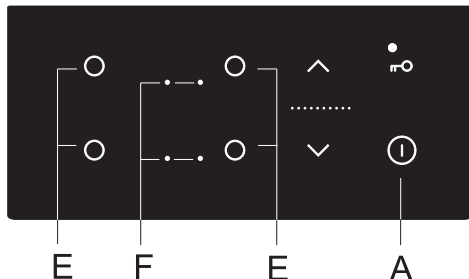
PAINEL DE CONTROLE (conforme modelo)



Teclas:

- A** Tecla liga/ desliga o cooktop
- B** Trava/Trava de segurança para crianças
- C** Tecla para diminuição da potência e do temporizador (-)
- D** Tecla para aumento da potência e do temporizador (+)
- E** Tecla para ligar a zona de cozimento
- F** O ponto decimal indica que a função temporizador está ativada
- G** Indicadores do nível de potência

COMO LIGAR O COOKTOP



Toque a tecla liga/ desliga (A) e a mantenha pressionada por 1 segundo. Um sinal sonoro será emitido e o ponto decimal se acenderá em todos os indicadores.

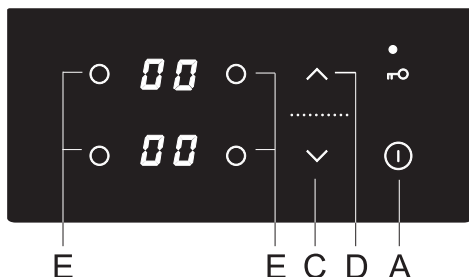


Se nenhuma zona de cozimento for ligada dentro de 10 segundos, o cooktop será desligado. Um sinal sonoro curto (bipe) será emitido.




Quando o aparelho é conectado pela primeira vez à rede elétrica ou reconectado após uma queda no fornecimento de energia, ele fica travado.

COMO LIGAR AS ZONAS DE COZIMENTO



Quando o cooktop for ligado (nos 10 segundos seguintes), ligue a zona de cozimento (E) desejada. Utilize as teclas C e D para selecionar a configuração desejada para a zona de cozimento ativada. Se você tocar a tecla C primeiro, o nível de potência será configurado para "9". Se você tocar a tecla D primeiro, o nível de potência será configurado para "1".

Se não houver utensílios sobre a zona de cozimento selecionada, o nível de potência selecionado e o símbolo  aparecerão alternadamente no indicador.

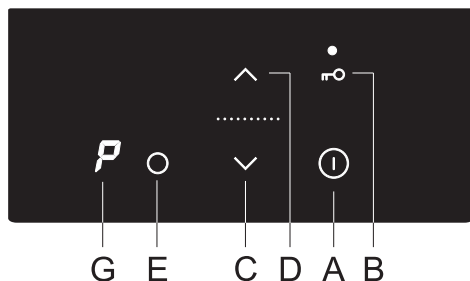
Como alterar as configurações da zona de cozimento

O nível de potência pode ser alterado a qualquer momento, bastando selecionar a zona de cozimento desejada, a, d e ajustar a configuração tocando a tecla correspondente C ou D.

Para aumentar ou diminuir o nível de potência mais rapidamente, toque e mantenha pressionada a tecla C ou D.

ZONA DE COZIMENTO COM OPÇÃO POWER BOOST

Selecione qualquer zona de cozimento. Toque a tecla (C). Um sinal sonoro curto será emitido e o número “9” aparecerá no indicador. Toque a tecla D, e a letra “P” aparecerá no indicador. A zona de cozimento funcionará na potência máxima por 10 minutos. Em seguida, um sinal sonoro será emitido e o nível de potência será configurado para 9.



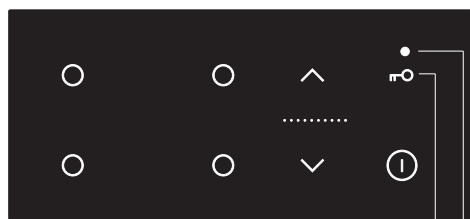
Como desativar o a função Power Boost

- A potência pode ser diminuída para o nível desejado ao se pressionar a tecla (C).

 A zona de cozimento com a função Power Boost ativada é altamente potente.

TRAVA DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS

A trava de segurança para crianças pode ser ativada no cooktop para impedir que o aparelho seja ligado de modo fácil e rápido e para prevenir quaisquer alterações durante o uso.



BB1

Como travar os controles do cooktop

Toque a tecla Trava/Trava de Segurança para Crianças (B) e a mantenha pressionada por 1 segundo. Um sinal luminoso (B1) se acenderá. O cooktop está travado.

Como destravar os controles do cooktop

Para destravar o cooktop, faça o mesmo procedimento realizado para travá-lo. O cooktop deve estar desligado. Toque a tecla B e a mantenha pressionada por 1 segundo.

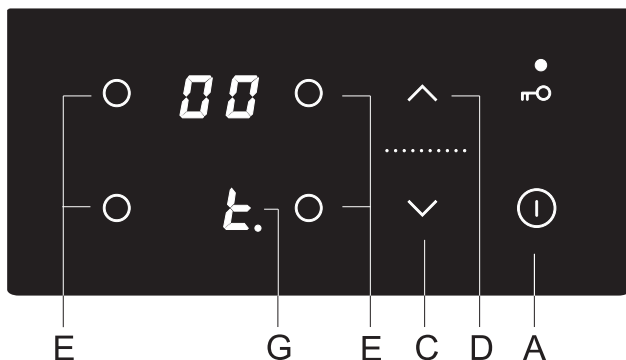


A função da trava de segurança pode ser ativada quando as zonas de cozimento estiverem ligadas ou desligadas. Se a zona de cozimento estiver ligada, a função trava de segurança trava todas as teclas, exceto a tecla liga/ desliga (A) e a própria tecla trava de segurança. A trava do cooktop sempre será ativada quando o aparelho for conectado à rede elétrica ou após uma queda no fornecimento de energia elétrica.

FUNÇÕES DO TEMPORIZADOR

Esta função permite configurar o tempo de cozimento para a zona de cozimento selecionada em que o nível de potência já foi selecionado. Quando o tempo configurado termina, a zona de cozimento é desligada automaticamente.

O tempo de cozimento pode ser configurado na faixa de 1 a 99 minutos. O temporizador pode ser configurado para todas as zonas de cozimento em todos os níveis de potência.



ATIVACÃO DO TEMPORIZADOR

Primeiro, selecione a zona de cozimento (E). Depois, utilize as teclas (C) e (D) para configurar o nível de potência. O temporizador não funcionará se o nível de potência estiver configurado para "0". Toque a tecla de seleção da zona de cozimento (E) novamente. Um sinal sonoro será emitido, e a letra "t" com um ponto decimal aparecerá no indicador da zona de cozimento (G). O tempo restante aparecerá no indicador da zona de cozimento oposta.

- Toque as teclas (C) e (D) para configurar o tempo entre 1 e 99 minutos.
- Depois de o valor desejado ser configurado, inicia-se a contagem regressiva. Se você tocar as teclas (C) e (D) simultaneamente, o tempo será reconfigurado para "0" ou o temporizador será desligado. Se você tocar e manter pressionada a tecla (C) ou (D), os números (configuração) serão alterados mais rapidamente.
- Após alguns segundos, o indicador do temporizador se desligará e um ponto decimal aparecerá ao lado do indicador.
- Depois que o tempo configurado terminar, um sinal sonoro será emitido e a zona de cozimento será desligada. Desligue o alarme tocando qualquer tecla ou ele se desligará automaticamente após 2 minutos.

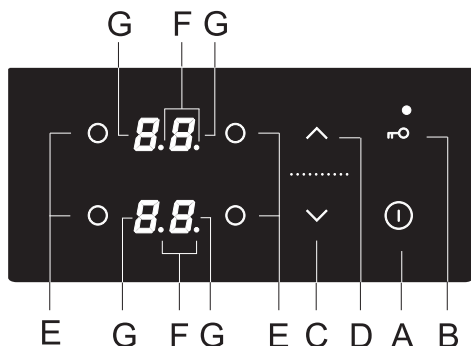
Como alterar o tempo de cozimento

- O tempo e cozimento restante pode ser alterado a qualquer momento durante o processo de cozimento.
- Pressione a tecla da zona de cozimento desejada duas vezes.
- Toque a tecla (C) ou (D) para estabelecer o novo tempo de cozimento desejado.

Como visualizar o tempo de cozimento restante

Se diversas configurações do temporizador estiverem ativadas, o tempo de cozimento restante pode ser visualizado tocando-se a tecla (E) duas vezes.

COMO DESLIGAR UMA ZONA DE COZIMENTO



Para desligar uma zona de cozimento (E), utilize a tecla (C) correspondente para configurar o nível de potência para "0". Para desligar rapidamente a zona de cozimento, toque as teclas (C) e (D) correspondentes simultaneamente. Um sinal sonoro curto (bipe) será emitido e o número "0" será exibido no indicador.

Se a potência de todas as zonas de cozimento estiver configurada para "0", a zona de cozimento se desligará automaticamente após alguns segundos.

INDICADOR DE CALOR RESIDUAL

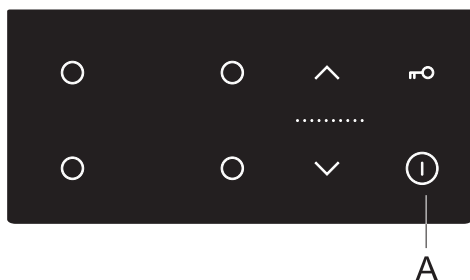
O cooktop vitrocerâmico de indução também é equipado com um indicador de calor residual, indicado pelo símbolo "H". A zona de cozimento vitrocerâmica não é aquecida diretamente, mas apenas indiretamente, pelo retorno de calor transmitido pela panela. Enquanto o símbolo "H" permanecer aceso após o desligamento do cooktop, há calor residual na zona de cozimento e ele pode ser usado para manter os alimentos aquecidos ou para o descongelamento de alimentos. Quando o símbolo "H" desaparecer, a zona de cozimento ainda poderá estar quente. Tenha cuidado, pois existe risco de queimaduras!

TEMPO MÁXIMO DE COZIMENTO

Para a sua segurança, o tempo de cozimento para cada zona de cozimento está restrito a uma duração máxima. A duração depende do nível de potência selecionado. Se a configuração não for alterada dentro do tempo estabelecido, a zona de cozimento se desligará automaticamente.

Nível de potência	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tempo máximo de funcionamento (horas)	10	10	10	10	10	10	10	10	3

COMO DESLIGAR O COOKTOP

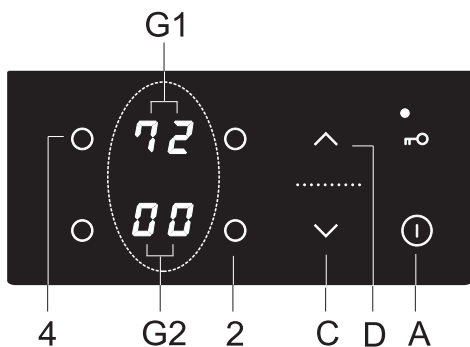


Toque a tecla liga/desliga (A) e a mantenha pressionada por 1 segundo para desligar o cooktop. Um sinal sonoro será emitido e todas as zonas de cozimento serão desligadas.

DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO

Se as teclas forem ativadas por tempo demais durante o processo de cozimento (por exemplo, devido ao transbordamento de líquidos ou por um objeto colocado sobre os sensores), o cooktop se desligará após 10 segundos. O símbolo “_” pisca em todos os mostradores e um sinal sonoro toca. O sinal sonoro será interrompido quando você remover o objeto ou limpar o líquido derramado.

COMO CONFIGURAR A POTÊNCIA MÁXIMA DO APARELHO



A potência máxima do cooktop é limitada a 7200 W. Essa configuração pode ser diminuída para 2800 W, 3500 W ou 6000 W. A configuração pode ser feita dentro de 30 segundos após a conexão do aparelho à rede elétrica. Primeiro, destrave o aparelho. Pressione as teclas de seleção da zona de cozimento 2 e 4 simultaneamente. Um sinal sonoro será emitido e o nível real de potência será exibido no indicador para as zonas de cozimento G1 e G2. Configure o novo nível máximo de potência usando as teclas (C) e (D).

Armazene a nova configuração pressionando novamente as teclas 2 e 4 simultaneamente.

Se for selecionada uma potência total máxima mais baixa, não será possível estabelecer um alto nível de potência em todas as zonas de cozimento simultaneamente. Um sinal sonoro e o símbolo “r” exibido no indicador da zona de cozimento selecionada indicarão que o nível total de potência foi limitado.

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.

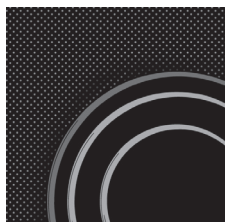
For regular maintenance of the glass ceramic hob, use special care products that create a protective film on the surface to prevent the dirt from sticking onto it.



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.

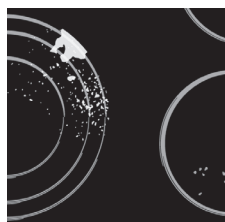


Palha de aço, esponja de lavar louça e produtos de limpeza abrasivos podem danificar a superfície do cooktop. O uso de sprays agressivos e produtos de limpeza inapropriados também podem danificar a superfície vitrocerâmica.



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.

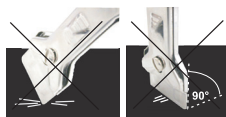
As manchas mais difíceis podem ser removidas usando produtos de limpeza especiais para placas vitrocerâmicas. Ao usar estes produtos, siga as instruções do fabricante. Certifique-se de remover completamente todos os resíduos de produtos de limpeza da placa vitrocerâmica, pois eles podem danificá-la quando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



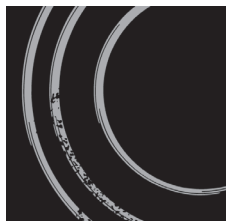
Os resíduos difíceis e carbonizados podem ser removidos com um raspador. Tenha cuidado para não se ferir com o raspador!



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.

Atenção: As imperfeições descritas acima alteram 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
Ruído de funcionamento de um aparelho a indução	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.
Ruído similar ao de um transformador	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.
Vibração e estalos no cooktop	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.
Ruído da ventoinha	A operação correta dos componentes eletrônicos de indução requer controle de temperatura. Portanto, o fogão está equipado com um ventilador que opera dependendo da temperatura detectada.	A ventoinha pode funcionar mesmo após o desligamento do cooktop, se a temperatura permanecer muito alta.

FUNÇÕES DE SEGURANÇA E CÓDIGOS DE ERRO

O cooktop está equipado com sensores de superaquecimento. Esses sensores podem desligar automaticamente qualquer zona de cozimento ou todo o cooktop temporariamente.

Erro, possível causa, solução

- Sinal sonoro contínuo e símbolo “_” piscando do indicador.
 - Água derramada sobre a superfície do sensor, ou objeto colocado sobre os sensores.
Limpe a superfície do sensor.
- “C” no indicador
 - Superaquecimento da zona de cozimento. Espere até esfriar.
- “r” no indicador
 - Isso indica que o nível de potência desejado não pode ser configurado porque o limite de potência máxima total do cooktop foi ativado.
- “F” no indicador
 - Isso indica que houve um erro durante o funcionamento.



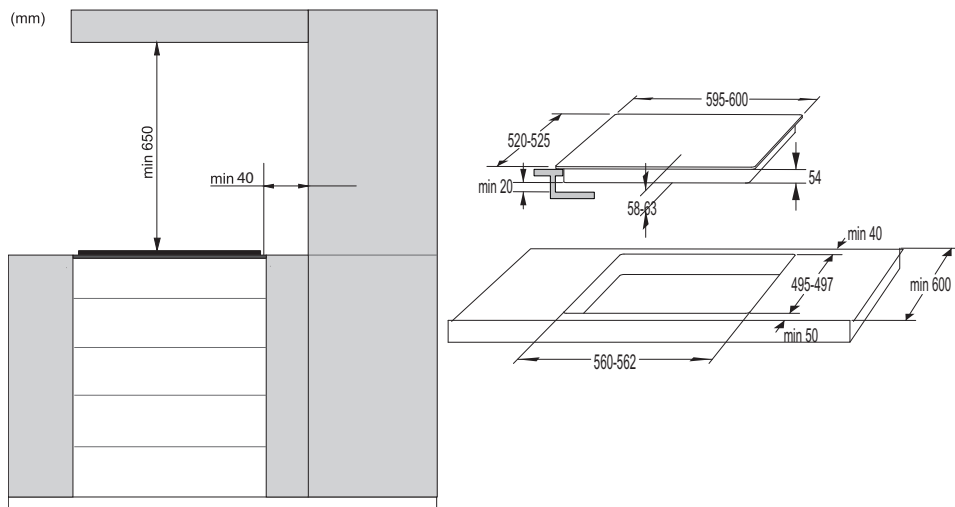
Se ocorrer um erro ou se o código de erro “F” não desaparecer do indicador, desconecte o cooktop da rede elétrica por alguns minutos (desconecte o disjuntor ou desligue o aparelho pressionando o botão principal). Em seguida, reconecte o cooktop à rede elétrica e ligue o aparelho pressionando o botão principal.

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



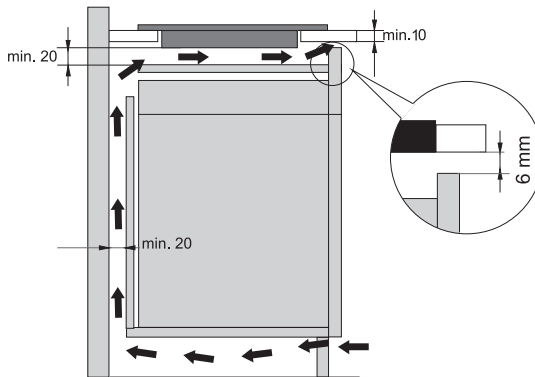
- A utilização de acabamentos em madeira maciça em bancadas atrás da zona de cozimento só é permitida se a distância entre o acabamento e o cooktop não for inferior à indicada nas guias de instalação.

ABERTURAS DE VENTILAÇÃO PARA GABINETE DE COZINHA INFERIOR

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

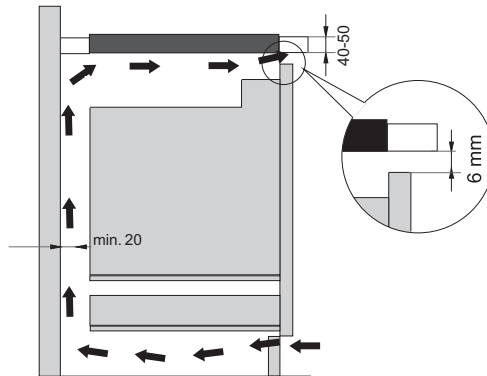
A Gabinete de cozinha com gaveta

- 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.
- Um painel divisório horizontal deve ser instalado abaixo do cooktop ao longo de toda a sua extensão. Uma distância mínima de 20 mm deve ser mantida entre a extremidade inferior do aparelho e o painel divisório. Deve-se permitir uma circulação de ar adequada na parte traseira do aparelho.
- 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.



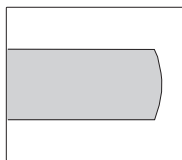
B Gabinete de cozinha com forno

- 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.

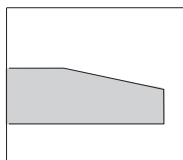


INSTALAÇÃO COM MONTAGEM EMBUTIDA NA BANCADA

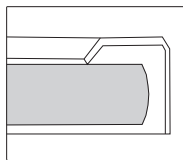
Aparelhos sem bordas facetadas ou bordas decorativas são adequados para montagem embutida.



borda escovada



borda facetada



borda decorativa

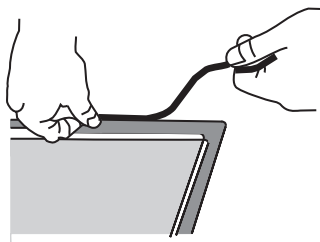
1. Como instalar o aparelho

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.

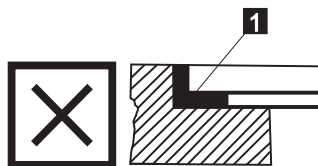
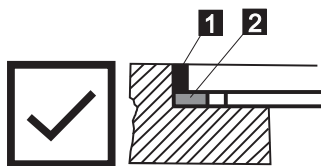
A medida interna da unidade básica deve ser no mínimo igual à abertura interna para o aparelho. Isso permitirá a fácil remoção do aparelho da bancada. Aplique a gaxeta de vedação ao longo do contorno da parte inferior do painel de vidro.



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.

Seal the slot between the appliance and the countertop using a silicone sealant. The silicone sealant used to seal the appliance has to be temperature-resistant (to at least 160 °C). Smooth out the silicone sealant using a suitable tool.

Observe the instructions for use of the selected silicone sealant. Do not switch on the appliance until the silicone sealant has dried completely.



1. Silicone sealant, 2. Sealing tape



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.

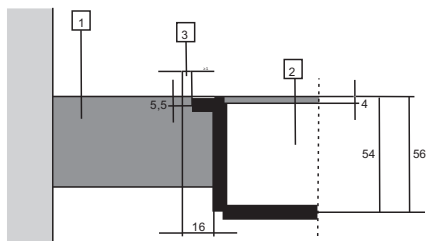


Não tente remover o aparelho puxando-o pela parte superior da bancada!



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.

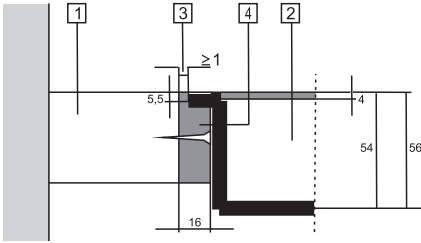
Bancada de pedra



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)

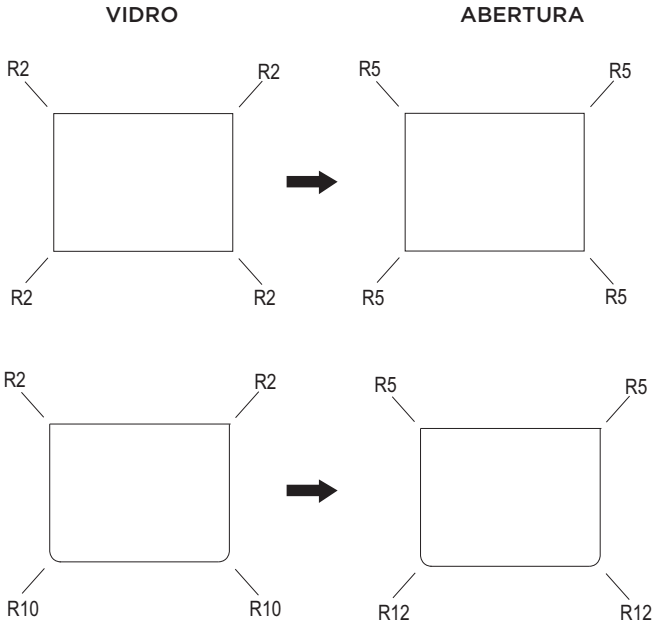
Bancada de cerâmica, madeira ou vidro



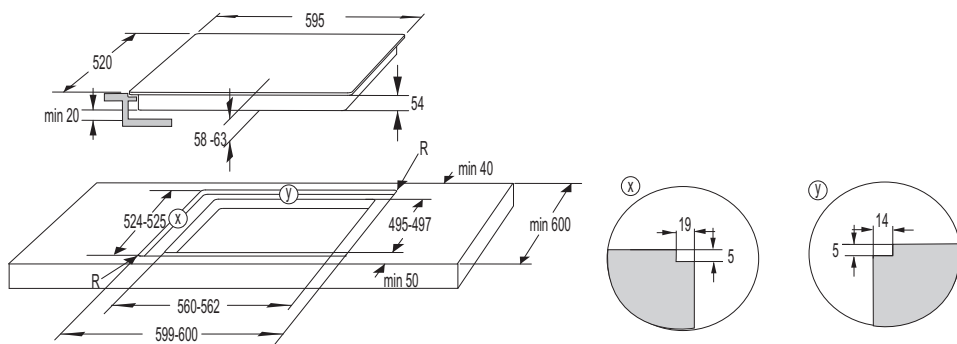
1. Bancada
2. Aparelho
3. Abertura
4. Borda de madeira, 16 mm de espessura

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)



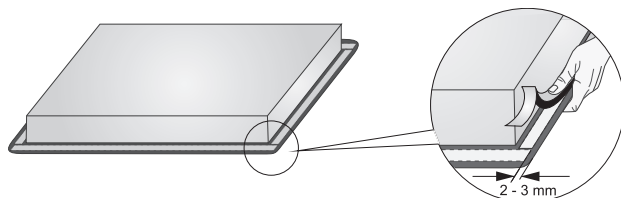
Se o forno estiver instalado abaixo de um cooktop de embutir, a espessura da bancada deverá ser de pelo menos 45 mm.

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.

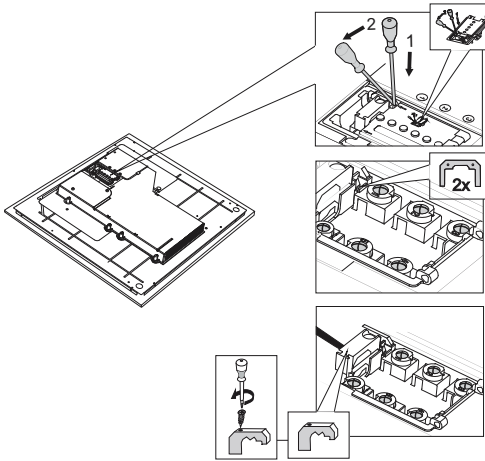
CONEXÃO À REDE ELÉTRICA

- 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.

CONEXÃO À REDE ELÉTRICA



1. Verifique a tensão da rede elétrica. 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. A tensão da rede elétrica (220-240 V entre L e N) deve ser verificada por um técnico qualificado, usando um dispositivo de medição apropriado.
2. Abra a tampa da caixa de terminais de conexão.
3. Conecte os fios de acordo com o seu tipo de aparelho.
Os jumpers encontram-se na caixa de terminais de conexão.

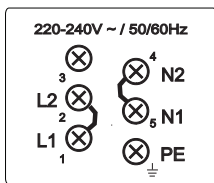
CABO DE ALIMENTAÇÃO (aparelho sem cabo de alimentação)

- Os seguintes cabos podem ser utilizados para a conexão à rede elétrica:
- Cabos de conexão com isolamento em PVC modelo H05 VV-F ou H05V2V2-F com cabo de aterramento amarelo-verde.
- O diâmetro externo do cabo deve ser de no mínimo 8 mm.
- Passe o cabo de alimentação por uma trava de segurança para evitar que ele seja desconectado acidentalmente.

DIAGRAMA DE INSTALAÇÃO Conexão monofásica (32 A)

- Conexão monofásica (220-240V- /50/60Hz):

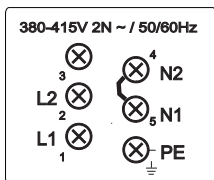
- ▷ A tensão entre a fase e o condutor neutro é de 220-240 V-. Instale um jumper entre os terminais L1 e L2 e entre os terminais N1 e N2.
- ▷ O circuito deve incluir 1 fusível de no mínimo 32 A. O diâmetro do núcleo do cabo de conexão deve ser de no mínimo 4 mm².

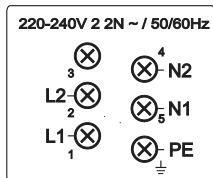


Conexão monofásica (16 A)

- 2 Fases, 1 Condutor Neutro (380-415V 2N - /50/60Hz):

- ▷ A tensão entre a fase e o condutor neutro é de 220-240 V-. A tensão entre as fases é de 380-415 V-. Instale um jumper entre os terminais N1 e N2. O circuito deve incluir pelo menos 2 fusíveis de no mínimo 16 A cada. O diâmetro do núcleo do cabo de conexão deve ser de no mínimo 1,5 mm².





- 2 Fases, 2 Condutores Neutros (220-240V 2 2N ~ /50/60Hz):
 - ▷ A tensão entre as fases e os condutores neutros é de 220-240 V~.
 - ▷ O circuito deve incluir pelo menos 2 fusíveis de 16 A cada. O diâmetro do núcleo do cabo de conexão deve ser de no mínimo 1,5 mm².

Aparelhos com largura de 30 centímetros (duas zonas de cozimento) permitem apenas conexão monofásica. O diâmetro do núcleo do cabo de alimentação deve ser de no mínimo 1,5 mm².

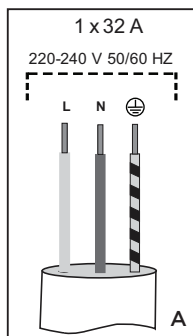
COMO CONECTAR O CABO DE ALIMENTAÇÃO

(aparelho com cabo de alimentação)

- O aparelho deve ser conectado diretamente à rede elétrica.
- Os dispositivos para proteção e desconexão da rede elétrica devem estar em conformidade com as normas e regulamentos vigentes.
- Não use extensões para o cabo de alimentação e não o coloque sobre superfícies e extremidades cortantes ou pontiagudas.
- Se o aparelho estiver instalado acima de um forno, certifique-se de posicionar o cabo de alimentação de modo que ele nunca entre em contato com as partes quentes do forno.

Conexão monofásica

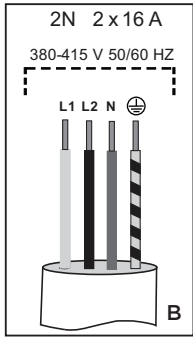
- Conecte o aparelho como mostrado no Diagrama A. Se sua rede elétrica não for compatível com um fusível de 32 A, a potência do aparelho deve ser reduzida ou limitada de acordo com a compatibilidade.
- Ver capítulo COMO CONFIGURAR A POTÊNCIA TOTAL MÁXIMA DO APARELHO.



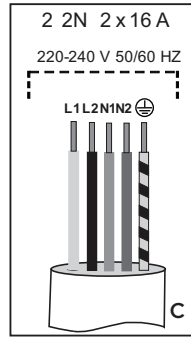
- L = Marrom
- N = Azul
- ⊕ = Amarelo e verde

Conexão bifásica

- Se sua rede elétrica tiver 2 fases e 1 condutor neutro, conecte o aparelho conforme mostrado no Diagrama B.
- Se sua rede elétrica tiver 2 fases e 2 condutores neutros, conecte o aparelho conforme mostrado no Diagrama C.



L1 = Marrom
L2 = Preto
N = Azul
⏚ = Amarelo e verde



L1 = Marrom
L2 = Preto
N1 = Azul
N2 = Cinza
⏚ = Amarelo e verde

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.

BI4 7G



pt/br (10-21)