



MANUAL DE INSTALAÇÃO
E DO USUÁRIO
UNIFICADO

COOKTOP DE
INDUÇÃO

P905I1M37NT



Prezado novo proprietário de um eletrodoméstico Bertazzoni,

Gostaria de agradecer por escolher um de nossos belos produtos para sua casa.

Minha família começou a fabricar eletrodomésticos na Itália em 1882, construindo uma reputação de qualidade em engenharia e paixão pela boa comida.

Hoje, nossos produtos se destacam devido à sua combinação única do autêntico design italiano com tecnologia superior em eletrodomésticos. É nossa missão fabricar produtos que funcionem perfeitamente e tragam alegria aos seus proprietários.

Ao fabricar belos produtos, respondemos ao desejo de nossos clientes por um design refinado. Ao torná-los versáteis e fáceis de usar, cozinhar com Bertazzoni se torna um real prazer.

Este manual o ajudará a aprender a usar e a cuidar de seu eletrodoméstico Bertazzoni da maneira mais segura e eficaz, para que ele possa lhe proporcionar alta satisfação por muitos anos.

Aproveite!

Paolo Bertazzoni
Presidente

1. INTRODUÇÃO 6

- 1.1 RESPONSABILIDADE DO FABRICANTE .. 6
- 1.2 PROTEÇÃO AMBIENTAL 6
- 1.3 EMBALAGENS DE PLÁSTICO 6
- 1.4 ETIQUETA DO APARELHO..... 6

2. SEGURANÇA 7

- 2.1 ÍCONES DE SEGURANÇA..... 7
- 2.2 INSTRUÇÕES IMPORTANTES 7
- 2.4 ATERRAMENTO E SEGURANÇA ELÉTRICA 8

3. APRESENTAÇÃO DO PRODUTO 9

- 3.1 COMPONENTES..... 9
- 3.2 TELA TOUCHSCREEN 9

4. INSTALAÇÃO..... 10

- 4.1 INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE INSTALAÇÃO 10
- 4.2 CONEXÃO ELÉTRICA 10
 - CONEXÃO MONOFÁSICA: 11
 - CONEXÃO TRIFÁSICA: 11
- 4.3 DIMENSÕES DO PRODUTO..... 12
- 4.4 INSTALAÇÃO SOBRE FORNO DE EMBUTIR..... 13
- 4.5 INSTALAÇÃO SOBRE UM COMPARTIMENTO OU GAVETAS..... 13
- 4.6 INSTALAÇÃO EMBUTIDA (FLUSH-MOUNTED) 14
- 4.7 FIXAÇÃO DO COOKTOP 14
 - VIDRO 14

5. UTILIZAÇÃO 15

- 5.1 ZONAS DE INDUÇÃO 15
- 5.2 ÍCONES DO DISPLAY..... 15
- 5.3 TAMANHO ADEQUADO PARA INDUÇÃO..... 16

5.4 ESCOLHA DOS RECIPIENTES DE COZIMENTO MAIS ADEQUADOS..... 16

5.5 TEMPO DE COZIMENTO 17

5.6 FUNÇÕES 17

- LIGAR E DESLIGAR..... 17
- USO DAS ZONAS DE COCÇÃO 17
- BOOSTER 17
- MULTIZONE 18
- TRANSFERÊNCIA DE CONFIGURAÇÕES..... 18
- DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO 18
- GERENCIAMENTO DE POTÊNCIA 18

5.7 FUNÇÕES DE TEMPO 18

- TIMER 18
- TIMER DE FIM DE COZIMENTO 18
- PAUSA 19

5.8 SENSORES E ALERTAS 19

- CALOR RESIDUAL 19
- SEGURANÇA PARA CRIANÇAS..... 19
- BLOQUEIO DO DISPLAY..... 19
- SENSOR DE PAINEL 19
- SEM PAINEL 19
- SUPERAQUECIMENTO DO DISPLAY 20

5.9 ASSISTENTE 20

- AQUECIMENTO (HEATING) 20
- MANUTENÇÃO DE TEMPERATURA (TEMPERATURE MAINTENANCE) 20
- FERVURA DE ÁGUA (BOILING WATER)..... 20
- COZIMENTO A VAPOR (STEAM COOKING) 20
- MASSA (PASTA)..... 20
- FRITURA (FRYING) 20
- DESATIVAÇÃO DO ASSISTENTE..... 21

5.10 MENU DE SERVIÇO 21

- CONFIGURAÇÃO 21
- MODO DEMONSTRAÇÃO (DEMO) 21
- LIMITAÇÃO DE POTÊNCIA..... 21
- MENU DE RESET 21

**6. LIMPEZA E
MANUTENÇÃO.....23**

6.1 INSTRUÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA 23

6.2 O QUE EVITAR.....23

6.3 LIMPEZA DO VIDRO CERÂMICO23

6.4 RUÍDO DURANTE O

FUNCIONAMENTO23

6.5 SUBSTITUIÇÃO DE COMPONENTES23

6.6 CONEXÃO BIFÁSICA OU TRIFÁSICA24

CONEXÃO BIFÁSICA24

LIMITAÇÃO DE POTÊNCIA.....24

**7. SOLUÇÃO DE POSSÍVEIS
PROBLEMAS.....25****8. DADOS TÉCNICOS.....27****9. CERTIFICADO DE
GARANTIA28**

1. INTRODUÇÃO

LEIA ESTAS INSTRUÇÕES ATENTAMENTE ANTES DE INSTALAR E UTILIZAR O APARELHO.

O fabricante não deve ser responsabilizado por danos materiais ou danos pessoais resultantes da instalação incorreta ou uso inadequado do aparelho.

O fabricante também não se responsabiliza por quaisquer imprecisões devidas a erros de impressão ou transcrição neste folheto. A aparência das figuras aqui incluídas é apenas para orientação.

O fabricante reserva-se o direito de fazer modificações em seus produtos quando julgar necessário ou benéfico, porém as características essenciais de segurança e desempenho não devem ser afetadas.

O APARELHO DESTINA-SE SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO.

Este manual do usuário é parte integrante do aparelho, contém informações de segurança importantes, as quais deverão ser estritamente observadas pelos consumidores, portanto, deve ser mantido em um local acessível ao usuário durante toda a vida útil do aparelho.

1.1 RESPONSABILIDADE DO FABRICANTE

O fabricante não será responsável por danos materiais ou ferimentos pessoais devido a:

Uso do aparelho diferente do especificado;

Não cumprimento das instruções do manual do usuário;

Adulteração / modificações não autorizadas em qualquer parte do aparelho;

Uso de peças sobressalentes não originais;

Este aparelho destina-se a cozinhar alimentos em ambiente doméstico. Qualquer outro uso será considerado impróprio;

O aparelho não foi projetado para operar com temporizadores externos ou sistemas de controle remoto.

1.2 PROTEÇÃO AMBIENTAL



Pense no meio ambiente ao descartar a embalagem.

Este aparelho está marcado de acordo com a Diretiva Internacional sobre resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos.

Esta diretiva define os padrões para a coleta e reciclagem de resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos.

A embalagem deste aparelho é composta pelos elementos estritamente necessários para garantir uma proteção suficiente durante o transporte. Os materiais de embalagem são totalmente recicláveis, reduzindo assim o seu impacto ambiental. Ajude a proteger o meio ambiente levando em consideração as seguintes dicas:

- Separe os materiais de embalagem para reciclagem;
- Inutilize o aparelho antigo antes de levá-lo para o centro de coleta. Peça às autoridades locais competentes, detalhes sobre o centro de reciclagem mais próximo para onde você pode levar o aparelho antigo;
- Não descarte óleo usado no ralo. Guarde-o em um recipiente fechado e leve à central de reciclagem; se isso não for possível, descarte-o em resíduo misto (desta forma será descartado em instalação monitorada - embora não seja a melhor solução, pelo menos evita a contaminação dos sistemas de esgoto / água).

1.3 EMBALAGENS DE PLÁSTICO

- Perigo de asfixia
- Não deixe a embalagem ou qualquer parte dela ao alcance de crianças;
- Não deixe as crianças brincarem com os sacos plásticos.

1.4 ETIQUETA DO APARELHO

A etiqueta do aparelho contém os dados técnicos, o número de série e a marca de aparelho, essa etiqueta não deve ser removida em nenhum momento.

2.1 ÍCONES DE SEGURANÇA

A sua segurança e a de terceiros é muito importante.

Este manual e seu produto contêm informações importantes de segurança. Leia-as atentamente.

GUARDE ESTE MANUAL CUIDADOSAMENTE PARA REFERÊNCIA E CONSULTA FUTURA.



Aviso: Situações que podem prejudicar você ou terceiros.



Atenção: Situações que podem danificar seu aparelho ou outro equipamento.



Nota: Notas, dicas de uso ou informações adicionais.



Dica: Conselhos para melhor utilização e funcionamento.



Perigo: Risco de incêndio/material inflamável

Todas as mensagens de segurança mencionam qual é o risco em potencial, como reduzir as chances de ferimento e o que pode acontecer se as instruções não forem seguidas.



RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO!

- Desligue o disjuntor antes de realizar qualquer manutenção no produto.
- Recoloque todos os componentes e painéis antes de religar o produto.
- Nunca remova o pino de aterramento do plugue de energia.
- Conecte o produto somente a uma tomada tripolar devidamente aterrada.
- Não utilize adaptadores, "benjamins", conectores em "T" ou extensões.
- O não cumprimento destas instruções pode causar choque elétrico, incêndio ou risco de morte.
- Não utilize múltiplas tomadas (adaptadores) ou fontes de alimentação portáteis na parte traseira do produto.

2.2 INSTRUÇÕES IMPORTANTES

AVISO: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho imediatamente para evitar o risco de choque elétrico.

Utilizar tomada elétrica exclusiva, instalada conforme o padrão NBR 5410, dimensionada para o produto e por eletricista habilitado. Não utilizar adaptadores, benjamins, dispositivos do tipo "T", temporizadores, nem operar o aparelho por meio de temporizador externo ou controle remoto separado.

Objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados sobre a superfície do cooktop, pois podem aquecer.

A conexão elétrica deve ser feita a um circuito elétrico exclusivo para o aparelho e com um disjuntor de fácil acesso e dimensionado de acordo com as características elétricas do aparelho. Para a instalação correta do cooktop de indução, siga atentamente as orientações descritas neste manual de instruções.

O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa, a fim de evitar superaquecimento.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pela rede de Serviços Autorizada da fabricante ou por pessoa igualmente qualificada, a fim de evitar riscos.

Não utilize limpadores abrasivos ou raspadores metálicos para limpar a mesa do cooktop, pois eles podem riscá-lo e causar o estilhaçamento do vidro.

Não se deve utilizar limpador a vapor no aparelho.

O aparelho não se destina a ser operado por meio de temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.

Não bloquear as aberturas de ventilação.

Manter o aparelho afastado de cortinas, roupas, toalhas ou outros materiais inflamáveis durante o uso.

Utilizar o aparelho exclusivamente para as finalidades previstas neste manual de instruções.

A superfície do cooktop permanece quente após o uso. Não tocar no vidro para evitar queimaduras.

O cabo de alimentação não deve entrar em contato ou permanecer apoiado sobre superfícies quentes, cantos pontiagudos ou bordas cortantes, a fim de evitar danos à isolamento e riscos de choque elétrico.

Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência

2. SEGURANÇA

e conhecimento, salvo quando supervisionadas ou instruídas por pessoa responsável por sua segurança.

Manter o aparelho fora do alcance de crianças e supervisioná-las para garantir que não brinquem com o produto ou o utilizem sem acompanhamento.

Antes da primeira utilização, realizar a limpeza do aparelho conforme indicado no item "Limpeza e Armazenamento".

Utilizar apenas acessórios originais ou recomendados pelo fabricante. O uso de acessórios não originais ou não recomendados pode causar acidentes, comprometer o funcionamento e danificar o produto.

Para preservar a garantia e evitar problemas técnicos, não tentar consertar o produto em casa. Em caso de necessidade, procurar a Assistência Técnica Autorizada.

Perigo de incêndio: Não armazenar objetos sobre as superfícies de cocção.



CUIDADO: O processo de cocção deve ser supervisionado. Processos curtos de cocção devem ser monitorados continuamente.

AVISO: Cocção não supervisionada com gordura ou óleo pode ser perigosa e resultar em incêndio.

2.4 ATERRAMENTO E SEGURANÇA ELÉTRICA



ATERRAMENTO OBRIGATÓRIO.

CUIDADO! O uso incorreto do aterramento poderá vir a causar choques elétricos. Não coloque o produto em funcionamento até que ele esteja devidamente instalado e aterrado.

Tocar peças e componentes elétricos do aparelho pode causar ferimentos e choques elétricos graves. Nunca desmonte este produto.

Este produto só deve ser operado quando devidamente aterrado. No evento de um curto circuito elétrico, o aterramento reduz o risco de um choque elétrico ao "drenar" através de condutor elétrico a corrente de fuga. Este produto é equipado com um cabo de alimentação com fio terra e pino de aterramento no plugue elétrico.

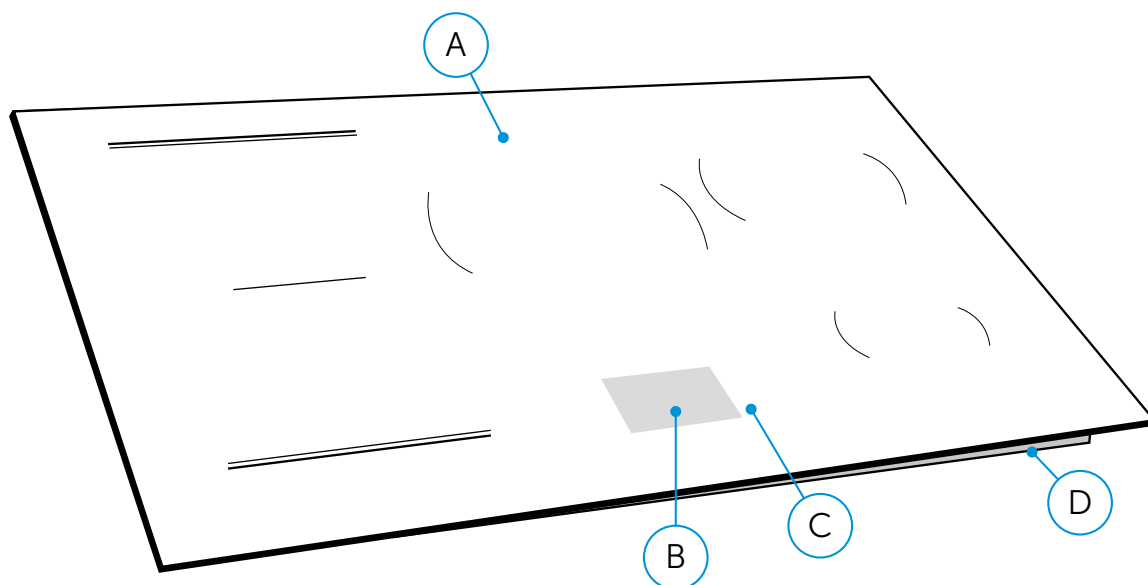
Consulte um eletricista qualificado caso persistam dúvidas sobre as instruções de aterramento ou sobre a correta instalação do sistema de aterramento.

A Instalação elétrica onde o aparelho será conectado deve estar em conformidade com a NBR5410.

A FABRICANTE declina de toda e qualquer responsabilidade por danos diretos ou indiretos resultantes do não cumprimento destas advertências.

3. APRESENTAÇÃO DO PRODUTO

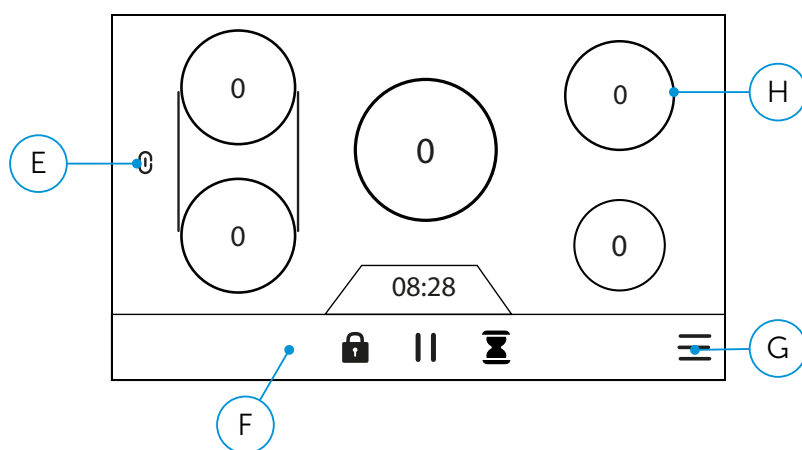
3.1 COMPONENTES



A. MESA DE COZINHA;
B. TELA TOUCHSCREEN;

C. TECLA LIGA/DESLIGA;
D. PARTE INFERIOR;

3.2 TELA TOUCHSCREEN



E. SELETOR FUNÇÃO BRIDGE (PONTE);
F. BARRA DE FUNÇÕES;
G. SETTINGS (CONFIGURAÇÕES);

H. INDICADOR LUMINOSO DA ÁREA DE COZINHA.

4. INSTALAÇÃO

4.1 INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE INSTALAÇÃO

A instalação, todos os ajustes, modificações e manutenções listados neste manual de instruções devem ser realizados exclusivamente por técnicos qualificados. Uma instalação incorreta pode causar ferimentos a pessoas e animais ou danos a bens materiais, pelos quais o fabricante não poderá ser responsabilizado. Os dispositivos de regulação automática ou de segurança do aparelho somente poderão ser modificados pelo fabricante.

- O cooktop pode ser instalado entre módulos de cozinha ou entre um módulo e uma parede de alvenaria. A parede traseira e as superfícies ao redor devem ser capazes de suportar temperaturas de até 90 °C. Para evitar o descolamento do laminado plástico que reveste o móvel, o adesivo utilizado deve resistir a temperaturas de pelo menos 100 °C.
- A superfície onde o cooktop será instalado deve ser estável, plana e nivelada. A bancada na qual o aparelho será embutido deve suportar cargas de aproximadamente 60 kg. No caso de bancadas finas, utilizar material de reforço resistente ao calor e à umidade. A verificação do nivelamento do cooktop deve ser feita somente após a instalação.
- Este equipamento não está conectado a dispositivos de exaustão de gases de combustão. Portanto, deve ser instalado de acordo com as regras de instalação mencionadas acima, devendo ser dada atenção especial às instruções relativas à aeração e ventilação dos ambientes.
- A distância entre a coifa e o cooktop deve ser, no mínimo, aquela indicada nas instruções de montagem da coifa.
- Para garantir o correto funcionamento do aparelho, o ambiente onde ele for instalado deve ser adequadamente ventilado.

4.2 CONEXÃO ELÉTRICA

A ligação elétrica deve ser realizada em conformidade com as normas e a legislação técnica vigentes.

O aparelho acompanha dois conjuntos de cabos de alimentação elétrica: um para ligação monofásica e outro para ligação trifásica. Utilize o conjunto que melhor se adequar à sua instalação.

Recomenda-se a instalação diretamente na rede elétrica através de um conector elétrico com capacidade mínima de 50 A. A conexão elétrica deve ser feita a um circuito elétrico exclusivo para o aparelho e com um disjuntor de fácil acesso (próximo ao aparelho) e dimensionado de acordo com as características elétricas do aparelho.



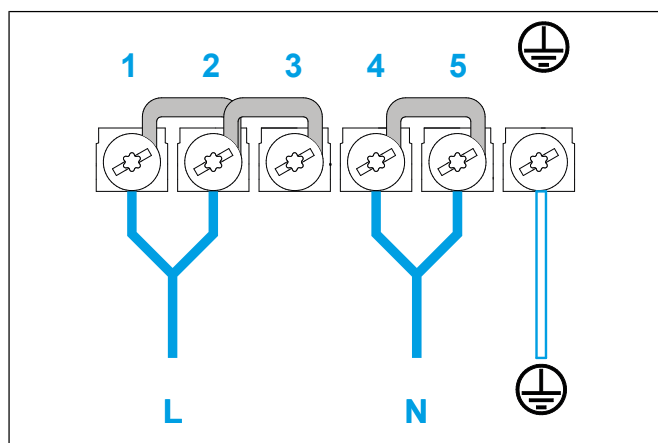
O cabo fornecido permite conexão monofásica e trifásica.

- O cabo de alimentação não deve entrar em contato ou permanecer apoiado sobre superfícies quentes, cantos pontiagudos ou bordas cortantes, a fim de evitar danos à isolação e riscos de choque elétrico.
- O condutor de aterramento não deve ser interrompido pelo disjuntor e deve estar conectado ao sistema de aterramento da instalação elétrica.

CONEXÃO MONOFÁSICA:

O cabo instalado permite conexão monofásica.

1. Conectar os dois fios pareados na capa AZUL ao neutro da rede elétrica.
2. Conectar o fio amarelo-verde ao aterramento da rede elétrica.
3. Conectar os dois fios pareados na capa PRETA à fase da rede elétrica.

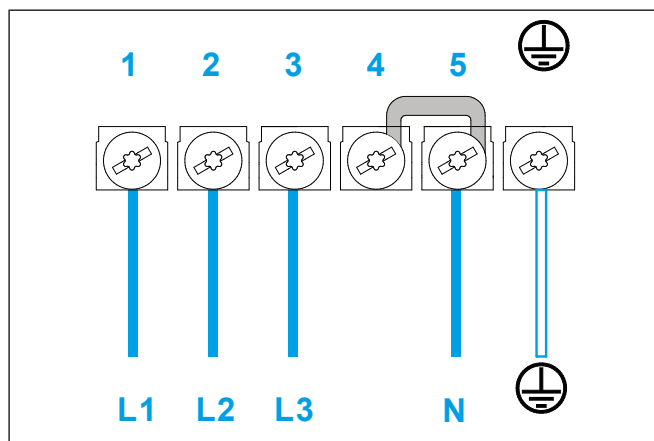


Seção do cabo: 5 x 2,5 mm².

Tensão: 220–240 V~.

CONEXÃO TRIFÁSICA:

Para a conexão trifásica, substituir o cabo instalado pelo cabo fornecido, remover os jumpers das conexões de fase e conectar o cabo ao bloco de terminais conforme mostrado na imagem abaixo.



Seção do cabo: 5 x 1,5 mm²

Tensão: 220–240 / 380–415 V 3N~

4. INSTALAÇÃO

4.3 DIMENSÕES DO PRODUTO

O aparelho pode ser instalado em diferentes combinações. As respectivas dimensões para efetuar a instalação são descritas nos desenhos a seguir.



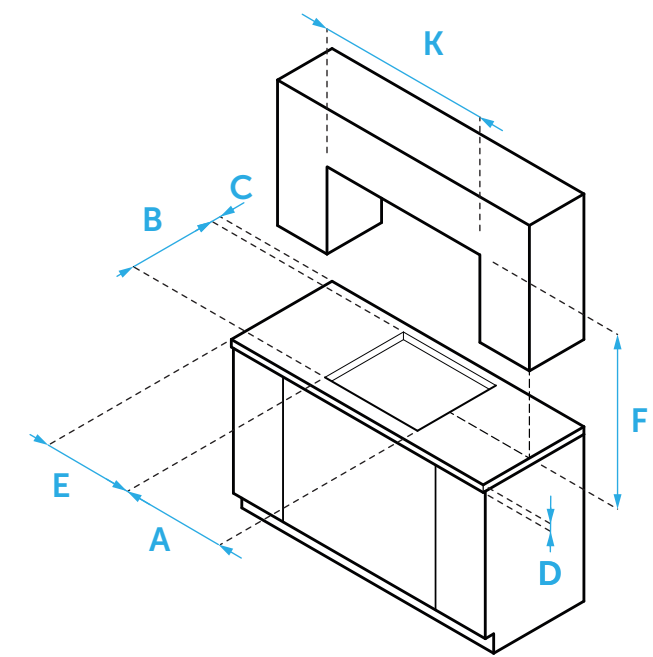
Não instale o aparelho atrás de uma porta decorativa ou da porta de um móvel de cozinha, pois isso pode causar superaquecimento.

Verifique se o aparelho apresenta danos após desembalá-lo. Não conecte o aparelho a rede elétrica se ele tiver sido danificado.

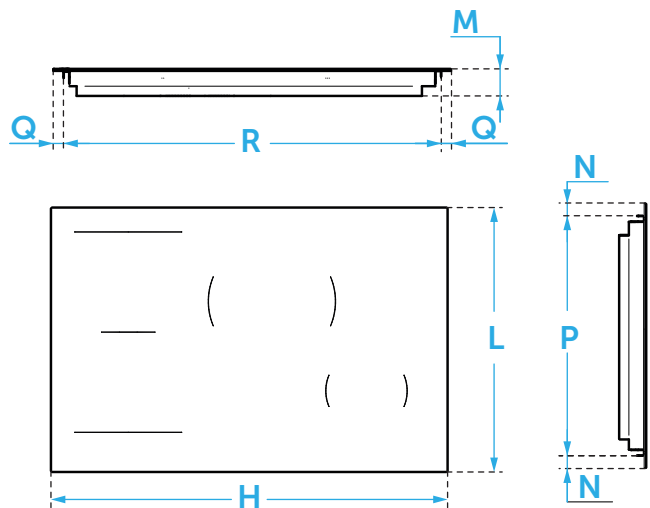
Não bloqueie a ventilação do aparelho nem o espaço entre o armário e o aparelho.

Tenha extremo cuidado ao mover ou instalar o aparelho.

Considerando as dimensões do aparelho, realizar a abertura na bancada conforme as medidas indicadas na tabela.



LETRA	COOKTOP	COOKTOP + FRAME
A	840 mm	840 mm
B	475 mm	475 mm
C	50 mm	50 mm
D	30 mm	30 mm
E	100 mm	100 mm
F	700 mm	700 mm
K	min. 900 mm	min. 900 mm
H	900 mm	900 mm
L	520 mm	524 mm
M	49 mm	49 mm
N	25 mm	27 mm
P	470 mm	470 mm
Q	32.5 mm	52.5 mm
R	835 mm	835 mm

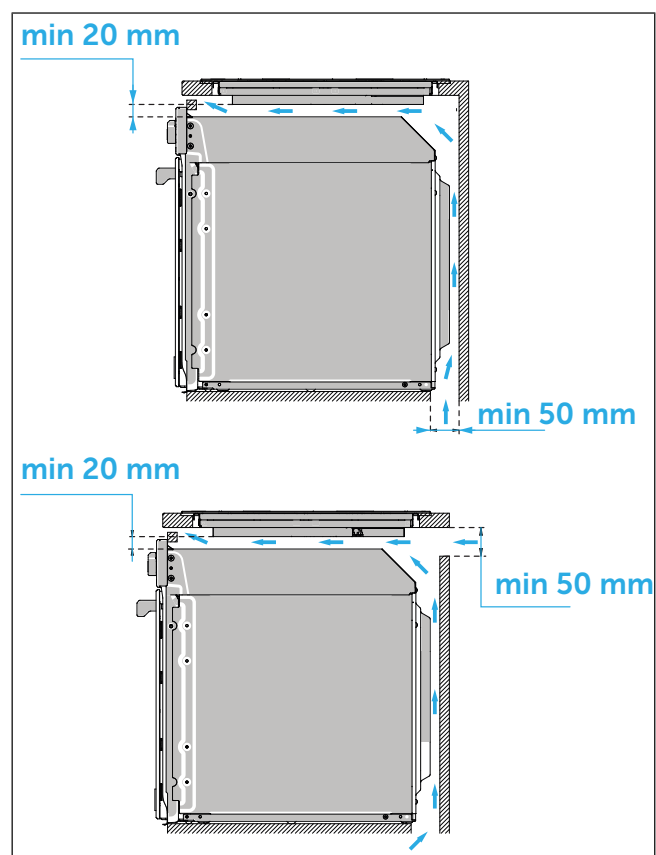


4.4 INSTALAÇÃO SOBRE FORNO DE EMBUTIR

Quando instalado sobre um forno, deve ser mantido um espaço entre a parte inferior do cooktop e a parte superior do produto instalado abaixo, a fim de permitir a ventilação de todo o compartimento (ver figura).

O forno deve estar equipado com um sistema de resfriamento.

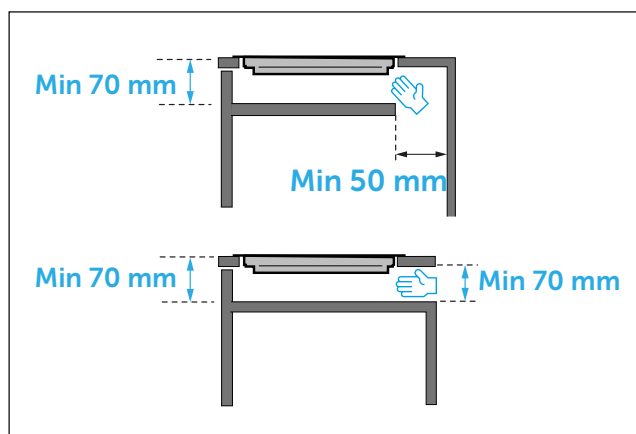
O fabricante não se responsabiliza por quaisquer danos caso o cooktop seja instalado em conjunto com um forno de outro fabricante.



4.5 INSTALAÇÃO SOBRE UM COMPARTIMENTO OU GAVETAS

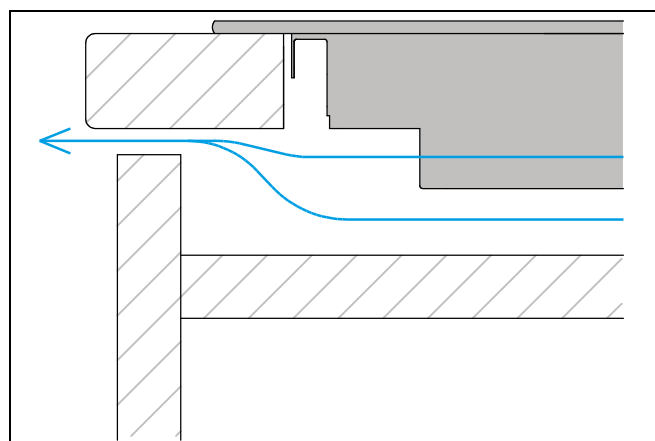
O espaço entre o cooktop e os módulos da cozinha ou outros aparelhos instalados deve ser suficiente para garantir ventilação adequada e a correta saída de ar.

A largura interna do móvel deve ser, no mínimo, igual à largura interna do recorte na bancada para que, após a instalação, o cooktop fique livremente acessível por baixo e a carcaça inferior possa ser removida para manutenção.



Caso o cooktop não fique acessível pela parte inferior após a instalação, a vedação da bancada poderá ser removida para permitir a desmontagem do aparelho. Após esse procedimento, a vedação deve ser reinstalada.

Para otimizar ainda mais o desempenho do produto, pode ser prevista uma saída frontal para o ar de resfriamento no móvel.



4. INSTALAÇÃO

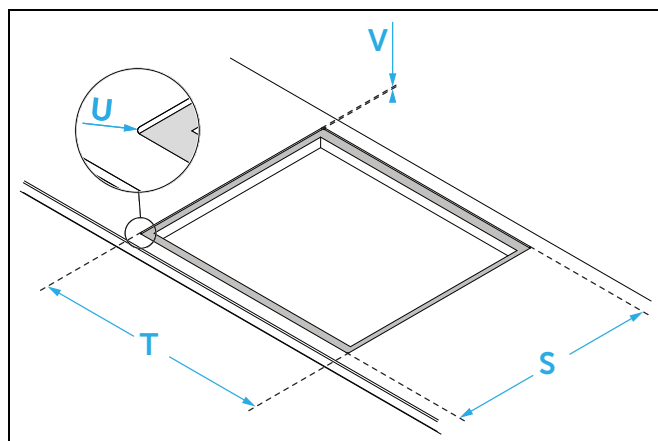
4.6 INSTALAÇÃO EMBUTIDA (FLUSH-MOUNTED)

O cooktop pode ser instalado de forma embutida somente em bancadas de pedra natural (granito, mármore), madeira maciça ou superfícies revestidas com azulejos. Para bancadas fabricadas com outros materiais, entrar em contato com o fabricante para verificar a adequação à instalação embutida do cooktop.

A verificação do nivelamento do cooktop deve ser realizada somente após a sua instalação.

Após a instalação do cooktop no nicho, aplicar selante de silicone resistente ao calor (mínimo de 160 °C) no espaço entre o cooktop e a bancada.

A altura recomendada para a aplicação do selante está indicada no desenho.



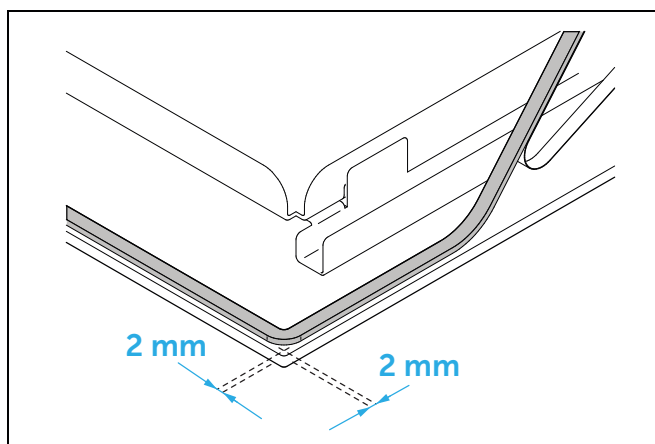
LETRA	MEDIDA
T	904 mm
S	524 mm
U	5 mm
V	5 mm

4.7 FIXAÇÃO DO COOKTOP

Para evitar a infiltração acidental de líquidos no móvel inferior, o aparelho é equipado com uma vedação especial.

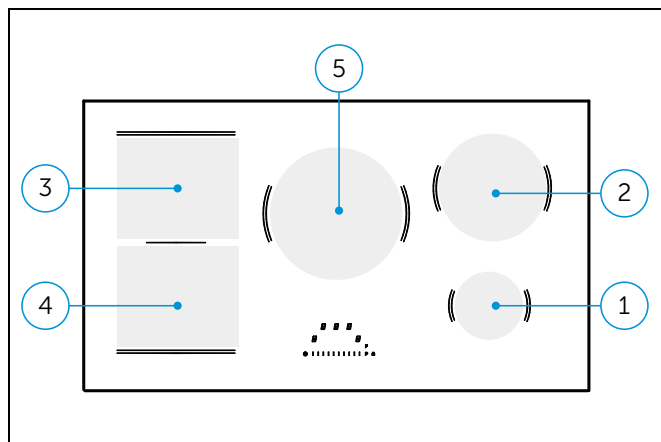
Após a limpeza da superfície, aplicar o selante ao longo da borda inferior da abertura onde o cooktop será instalado.

VIDRO



A vedação do cooktop também deve ser aplicada nas instalações embutidas (flush-mounted)

5.1 ZONAS DE INDUÇÃO



POSICÃO	TAMANHO	POTÊNCIA
1	Ø 145 mm	1,4 kW / 2,2 kW
2	Ø 210 mm	2,3 kW / 3,7 kW
3	210 x 190 mm	2,1 kW / 3,7 kW
4	210 x 190 mm	2,1 kW / 3,7 kW
5	Ø 260 mm	2,6 kW / 3,7 kW

Sob cada zona de cocção existe uma bobina chamada indutor.

O indutor gera um campo magnético variável por meio de energia elétrica. Quando uma panela é colocada dentro desse campo magnético, o fundo da panela aquece, produzindo o calor necessário para o cozimento.

5.2 ÍCONES DO DISPLAY

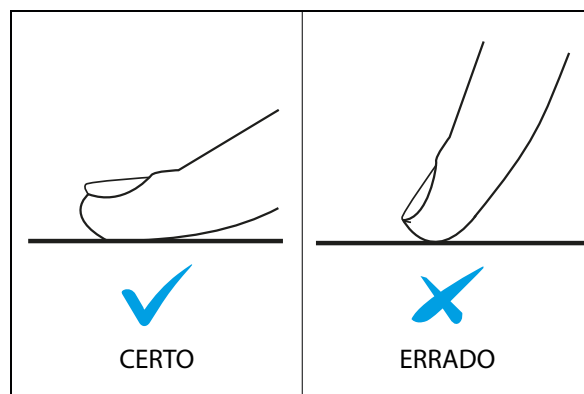
ÍCONE	DESCRIÇÃO
	Liga e desliga o cooktop (localizado no canto inferior direito, fora do display)
	Configurações
	Timer
	Pausa
	Bloqueio de controles
	Indicação de zona individual ativa com valor definido
	Programas
	Timer
	Símbolo de ativação da função Bridge (Ponte)

Os controles respondem ao toque, não sendo necessário aplicar pressão.

Utilizar a polpa do dedo, e não a ponta.

Cada toque reconhecido gera um sinal acústico.

Certificar-se de que os controles estejam sempre limpos, secos e não cobertos por nenhum objeto (como utensílios ou panos). Mesmo uma fina camada de água pode dificultar o uso dos controles.



5. UTILIZAÇÃO

5.3 TAMANHO ADEQUADO PARA INDUÇÃO

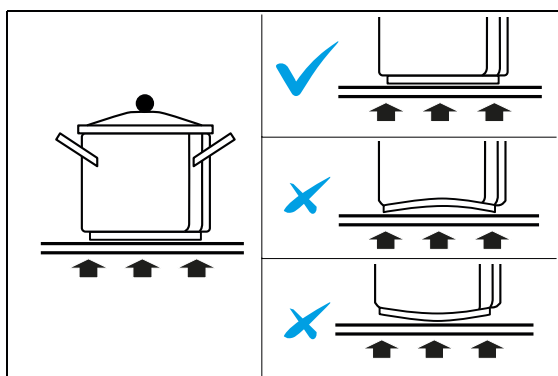
A placa de indução adapta-se automaticamente ao tamanho da panela. No entanto, se o diâmetro da panela for muito pequeno, a zona de cocção não funcionará. O diâmetro mínimo varia de acordo com o diâmetro da zona de aquecimento.

POSIÇÃO	TAMANHO	MÍNIMO
1	Ø 145 mm	Ø 100 mm
2	Ø 210 mm	Ø 140 mm
3/4	210 x 190 mm	Ø 160 mm
5	Ø 260 mm	Ø 120 mm

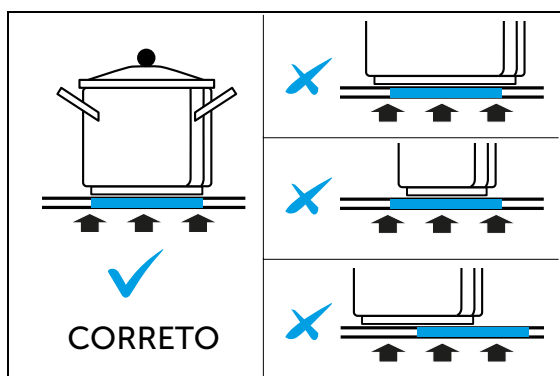
5.4 ESCOLHA DOS RECIPIENTES DE COZIMENTO MAIS ADEQUADOS

Certificar-se de que o fundo da panela seja liso, apoie-se uniformemente sobre o vidro e tenha o mesmo tamanho da área de cocção.

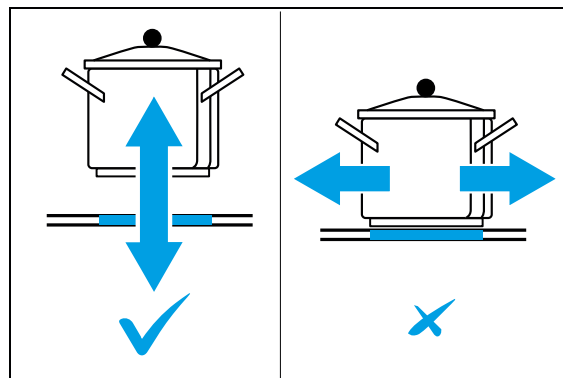
Não utilizar recipientes com fundo áspero ou base curva.



Utilizar panelas com diâmetro adequado, conforme indicado na figura da zona selecionada. Ao usar uma panela ligeiramente maior, a energia será utilizada com máxima eficiência. O uso de panelas menores pode resultar em eficiência inferior ao esperado. Centralizar sempre a panela na zona de cocção.



Remover sempre as panelas do cooktop levantando-as; não arrastá-las, pois há risco de riscar o vidro.



O fundo da panela deve ser de ferro ou aço/ferro para gerar o campo magnético necessário ao processo de aquecimento.

Panelas fabricadas com os seguintes materiais não são adequadas:

- Vidro.
- Porcelana.
- Cerâmica.
- Aço, alumínio ou cobre sem fundo magnético.

Certificar-se de que o material da panela seja adequado para indução. Para verificar, colocar um ímã no fundo da panela: se ele aderir, a panela é adequada para uso em cooktops de indução.

Caso não possua um ímã, para verificar se a panela é adequada, basta colocar um pouco de água na panela, posicioná-la sobre uma zona de cocção e ligar a zona. Se o símbolo (?) aparecer no display, a panela não é adequada.



Ao adquirir panelas, certificar-se de que sejam apropriadas para uso em cooktops de indução.

5.5 TEMPO DE COZIMENTO

O aparelho possui um dispositivo automático que limita o tempo de funcionamento.

Se as configurações de cocção não forem alteradas, o tempo máximo de funcionamento depende do nível de potência selecionado.

Nível de Potência	Tempo Máximo de Operação
Derretimento (Melting)	2h
Aquecimento (Heating)	2h
Fogo baixo (Slow heat)	2h
1	10h
2	5h
3	5h
4	4h
5	3h
6	2h
7	2h
8	2h
9	1h
Booster	15 minutos
Booster Duplo	15 minutos

5.6 FUNÇÕES

LIGAR E DESLIGAR

Para ligar o cooktop, pressionar o botão por 1 segundo.

Quando ligado, a interface exibe:

- O tamanho e a posição das panelas já colocadas sobre a superfície.
- Relógio.
- Barra de menu.

USO DAS ZONAS DE COCÇÃO



A indução não funciona se não houver panela sobre a zona de cocção.

Colocar uma panela (não vazia) no centro da zona de cocção desejada. O display mostrará a posição e o tamanho da panela detectada.

Em seguida, ajustar a potência desejada:

- Deslizando o dedo sobre o controle deslizante (slider) da esquerda para a direita até atingir o valor desejado, ou;
- Tocando diretamente no nível de potência desejado.

Para desligar a zona de cocção:

- Tocar no display da zona de cocção que se deseja desligar e então deslizar o dedo sobre o slider da direita para a esquerda até atingir o valor 0 ou tocar diretamente na área do slider correspondente ao 0 (última marca à esquerda), ou;
- Tocar duas vezes rapidamente no ícone da zona de cocção

O ícone da zona de cocção ligada muda de cor conforme o nível de potência ajustado.

BOOSTER

Esta função permite obter maior potência (+25%) em uma zona de cocção por um tempo limitado (por exemplo, para reduzir o tempo de aquecimento da água).

Para ativá-la, tocar diretamente no botão **B**. A função Booster permanece ativa no máximo por 15 minutos, após os quais a potência é automaticamente reduzida para o nível 9.

Também é possível ativar o Double Booster (B2), que aumenta a potência da zona em 50%.

Para desativar o Booster, selecionar um nível de potência inferior.

5. UTILIZAÇÃO

MULTIZONE

A função Multizone permite combinar duas zonas de cocção adjacentes para formar uma única área maior, ideal para o uso de painéis longas ou retangulares, como grelhas, chapas ou peixeiras.

A função pode ser ativada nas zonas de cocção adjacentes localizadas no lado esquerdo do cooktop.

A função Multizone é ativada automaticamente quando uma panela é detectada cobrindo ambas as zonas de cocção.

A função pode ser ativada manualmente pressionando o ícone localizado entre as duas zonas de cocção. Um sinal sonoro confirma a ativação. Após a ativação, a potência pode ser ajustada por meio do controle deslizante (slider).

Para desativar a função Multizone, pressionar simultaneamente os controles das duas zonas. As zonas voltarão a funcionar de forma independente.

Para desativar a função, também é possível pressionar o ícone com o X exibido no display dentro da indicação da Multizone.

TRANSFERÊNCIA DE CONFIGURAÇÕES

Durante o cozimento, uma panela pode ser movida para outra zona de cocção mantendo as configurações de preparo inicialmente definidas, bem como qualquer temporizador ativo. A panela deve ser reposicionada em até 20 segundos após ser retirada da zona original.

DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO

O cooktop desliga-se automaticamente 20 segundos após todas as zonas de cocção serem desligadas.

GERENCIAMENTO DE POTÊNCIA

O cooktop é equipado com um módulo de gerenciamento de potência que otimiza o consumo, evitando sobrecarga da rede elétrica.

Se mais de uma zona de cocção estiver ativa e a potência consumida exceder o limite da alimentação elétrica, essa função distribui a potência disponível entre todas as zonas de cocção conectadas à mesma fase.

O controle eletrônico tenta manter os níveis máximos de potência possíveis. A prioridade é dada à última zona ajustada; os displays das demais zonas piscam, indicando o novo valor para o qual serão ajustadas.



Caso o limite de potência esteja configurado em um nível muito baixo, o controle eletrônico poderá desligar uma zona de cocção, pois não será possível redistribuir a potência.

Os níveis de potência mais baixos são obtidos ligando e desligando o indutor em intervalos predefinidos. Esse método de funcionamento minimiza o calor fornecido aos alimentos durante o cozimento em baixas temperaturas.

5.7 FUNÇÕES DE TEMPO

TIMER

1. Pressionar o ícone do temporizador na barra de ferramentas.
2. Alternar os seletores de horas e minutos para definir o tempo desejado (de 1 minuto a 9 horas e 59 minutos) e confirmar a configuração pressionando o ícone correspondente.
3. Um sinal sonoro é emitido quando o tempo programado termina.

Para alterar o tempo, tocar no tempo restante exibido na barra de ferramentas e repetir o mesmo procedimento de ajuste.



Se sair do menu do temporizador sem salvar, o timer não será configurado.

Para cancelar o timer, tocar no tempo restante exibido na barra de ferramentas e pressionar o ícone localizado no canto inferior esquerdo.

TIMER DE FIM DE COZIMENTO

Para definir um temporizador de fim de cozimento para uma zona de cocção:

1. Ativar a zona de cocção
2. Pressionar o ícone do temporizador da zona de cocção

3. Alterar os seletores de horas e minutos para definir o tempo desejado (de 1 minuto a 9 horas e 59 minutos) e confirmar a configuração
4. Um sinal sonoro é emitido ao final do tempo

Para alterar o tempo, tocar no tempo restante exibido no ícone da zona de cocção e repetir o procedimento

Para desligar ou modificar o tempo de cozimento, repetir o procedimento e ajustar o tempo desejado (inclusive definindo 0).



Se sair do menu do temporizador sem salvar, o timer não será configurado.

Para cancelar o timer, tocar no tempo restante exibido na barra de ferramentas e pressionar o ícone localizado no canto inferior esquerdo.

PAUSA

Esta função permite suspender o funcionamento de todas as zonas de cocção por 10 minutos.

1. Pressionar o ícone  na barra de ferramentas; o ícone de reprodução (play) aparecerá no display para reativar o cooktop.



O aparelho desliga-se automaticamente após 10 minutos em pausa.

5.8 SENSORES E ALERTAS

CALOR RESIDUAL

O indicador de calor residual é um recurso de segurança.

Após o término do cozimento, a zona de cocção pode permanecer em alta temperatura. O símbolo  é exibido no display da zona ainda quente.

O símbolo  também pode aparecer:

- Em zonas de cocção adjacentes, mesmo que não estejam em uso
- Ao colocar panelas quentes sobre uma zona de cocção fria

O símbolo desaparece quando a zona atinge temperatura inferior a 55 °C.

SEGURANÇA PARA CRIANÇAS

Esta função permite bloquear a interface para evitar que o cooktop seja utilizado por crianças.

Para ativar, acessar as configurações pressionando o ícone  e ativar o ícone SEGURANÇA PARA CRIANÇAS (Child lock ).

Para desativar, pressionar e manter pressionado o ícone  por 3 segundos.

A animação ao redor do ícone indica a contagem do tempo.

O cooktop é temporariamente desbloqueado; para desativar completamente a função, acessar as configurações pressionando o ícone  e desativar o ícone SEGURANÇA PARA CRIANÇAS (Child lock ).

BLOQUEIO DO DISPLAY

Esta função permite bloquear o display durante o uso, evitando alterações acidentais das configurações ou possibilitando a limpeza da interface durante o funcionamento.

Para ativar a função, pressionar o ícone  na barra de ferramentas para desbloquear o display.

SENSOR DE PANELA

Quando uma panela é posicionada sobre uma zona de cocção com o cooktop ligado, os controles dessa zona são ativados automaticamente, permitindo o ajuste direto do nível de potência.

SEM PANELA

Se a panela for removida de uma zona de cocção sem que a zona seja desligada, o display indicará a ausência de panela alterando a cor da zona.



Se a zona não for desligada, o cooktop permanece ativo e poderá aquecer inadvertidamente outra panela colocada na mesma zona.

5. UTILIZAÇÃO

SUPERAQUECIMENTO DO DISPLAY

Se um objeto quente for colocado sobre a interface, o display inicialmente indicará que o objeto deve ser removido. Após um curto período, o sistema entrará em modo de proteção, desligando completamente o cooktop e exibindo o erro ER21.

Quando a temperatura cair abaixo de 85 °C, o cooktop poderá ser ligado novamente.

5.9 ASSISTENTE

A função ASSISTENTE não está disponível para zonas de indução com diâmetro de 260 mm.

Para ativar o assistente, pressionar o ícone  localizado à esquerda do ícone da zona de cocção para a qual se deseja selecionar a função.

As funções do ASSISTENTE devem ser ativadas com a panela fria (temperatura inferior a 40 °C).



A precisão das funções do assistente depende da qualidade e do material da panela utilizada. Panelas com fundo deformado ou cujo fundo não seja totalmente de aço não proporcionam os melhores resultados.

Não utilizar panelas com anéis de alumínio, bases multicamadas ou panelas de ferro fundido com esta função.

AQUECIMENTO (HEATING)

- **DERRETIMENTO:** mantém o fundo da panela a uma temperatura constante de 44 °C. Ideal para derreter chocolate.
- **AQUECIMENTO:** mantém o fundo da panela a 70 °C, indicado para conservar alimentos quentes já preparados.
- **AQUECIMENTO LENTO:** mantém o fundo da panela a 94 °C, adequado para cozimentos longos e preparo em fogo brando.

MANUTENÇÃO DE TEMPERATURA (TEMPERATURE MAINTENANCE).

Esta função mantém constante a temperatura no fundo da panela após ser selecionada.

Para ativá-la, a zona de cocção deve estar ligada e em uso.

Após a seleção da função, inicia-se o processo de detecção de temperatura, que é concluído em até 15 segundos.

FERVURA DE ÁGUA (BOILING WATER)

Função utilizada para ferver água.

Quando a água atinge 100 °C, o funcionamento é interrompido automaticamente e um sinal sonoro é emitido.

A função é otimizada para volumes de água entre 3 cm e 9 cm de altura na panela.

COZIMENTO A VAPOR (STEAM COOKING)

Função destinada ao cozimento a vapor de legumes ou outros alimentos, com o auxílio de um cesto apropriado.

Ao atingir 100 °C, a potência do cooktop é reduzida para manter a fervura. Após o ponto de ebulição, a quantidade de vapor pode ser ajustada pelo controle deslizante (slider).

A função é otimizada para volumes de água entre 2 cm e 6 cm.

O cooktop desliga-se automaticamente caso toda a água evapore.

MASSA (PASTA)

Esta função é utilizada para o cozimento de massas. Não é necessário utilizar tampa.

Quando a temperatura da água atingir 100 °C, um sinal sonoro será emitido indicando que o sal e a massa podem ser adicionados à panela. Após a adição da massa, é possível ajustar o tempo de cozimento.

Esta função mantém a temperatura da água a 100 °C durante todo o tempo programado (em determinados momentos do cozimento, a água pode não apresentar ebulição visível).

A função de fervura é otimizada para volumes de água entre 3 cm e 13 cm de altura na panela. O uso de cestos não é recomendado com esta função.

FRITURA (FRYING)

Esta função é utilizada para frituras.

A função aquece o óleo ou a gordura até a temperatura desejada e a mantém constante durante todo o tempo de preparo. Como a temperatura ideal de

fritura depende do tipo de óleo ou gordura utilizada, é possível ajustar o nível de aquecimento desejado, preferencialmente no início da fase de aquecimento.

A função de fritura é otimizada para uma quantidade máxima de 500 ml de óleo em uma panela de 28 cm de diâmetro. Esta função não é indicada para fritura por imersão (deep frying).

A função de fritura possui 5 níveis de ajuste.

DESATIVAÇÃO DO ASSISTENTE

Para desativar a função assistente, é possível:

- Tocar no ícone da função selecionada
- Tocar duas vezes no ícone da zona de cocção que se deseja desligar
- Tocar no ícone da zona de cocção e selecionar "0" no controle deslizante (slider)

A qualquer momento, é possível tocar no ícone da zona de cocção e selecionar um nível de potência diferente.

5.10 MENU DE SERVIÇO



O menu de serviço deve ser utilizado exclusivamente pelo instalador ou por pessoal técnico especializado.

Para acessar o menu de serviço, o cooktop deve estar desligado, energizado há menos de 2 minutos, com o teste automático de inicialização concluído e o display desligado.

Procedimento:

1. Pressionar o ícone 3 vezes em até 1 segundo
2. Pressionar e manter pressionado o ícone por 4 segundos.

Funções disponíveis:

- Informações do sistema
- Calibração da indução
- Calibração do display
- Teste das funções do display
- Configuração
- Modo demonstração (Demo)
- Limitação de potência

Para sair e salvar as alterações, pressionar o botão de confirmação no canto inferior direito.

CONFIGURAÇÃO

Permite selecionar entre 4 configurações de instalação predefinidas:

- 0 – Configuração de fábrica (conexão monofásica ou trifásica)
- 1 – Limitação de potência para conexão monofásica – 6,7 kW
- 2 – Limitação de potência para conexão bifásica – 3 kW por fase
- 3 – Limitação de potência para conexão bifásica – 2,4 kW por fase

MODO DEMONSTRAÇÃO (DEMO)

Permite selecionar o modo DEMO para exposição em lojas.

Nesse modo, o display funciona normalmente, porém o cooktop não consome energia nem aquece.

LIMITAÇÃO DE POTÊNCIA

Na configuração 0 com conexão monofásica, permite ajustar o consumo de potência em incrementos de 100 W.

MENU DE RESET

Caso as condições de alimentação elétrica ou de instalação sejam alteradas, é possível restaurar a potência máxima retornando às configurações de fábrica.

Para acessar o menu de reset:

1. Entrar no menu de serviço e selecionar CONFIGURAÇÃO 0
2. Sair do menu de serviço
3. Ligar o cooktop pelo ícone
4. Desligar o cooktop pelo ícone
5. Com o display desligado, pressionar simultaneamente a metade inferior direita e esquerda do display por no mínimo 2 segundos
6. Um menu semelhante ao de limitação de potência será exibido
7. Navegar pelas opções até selecionar a potência desejada.
8. Sair e salvar as alterações pressionando o botão de confirmação no canto inferior direito

5. UTILIZAÇÃO

A tabela a seguir organiza os níveis de potência do cooktop de indução em categorias de intensidade, indicando o tipo de cozimento correspondente e exemplos práticos de aplicação. Utilize esta referência para ajustar corretamente a potência conforme a necessidade do preparo, garantindo eficiência, segurança e melhores resultados culinários.

Categoria	Nível	Tipo de Cozimento	Exemplos de Uso
Máxima	B	Aquecimento rápido	Ferver água ou líquidos rapidamente
	8–9	Fritar, ferver	Selar carnes, fritar congelados, fervura rápida
Alta	7–8	Dourar, grelhar	Fritura leve, manter fervura forte, grelhar (5–10 min)
Média	6–7	Cozinhar, refogar	Estufados, fervura lenta, preaquecer panelas
	4–5	Cozimento longo	Cozinhar por longos períodos, finalizar massas
	3–4	Espessar, arroz	Cozinhar arroz, peixes ou molhos com líquidos
	2–3	Simmer (Fogo brando)	Molhos delicados, cozimento lento de pequenas porções
Baixa	1–2	Descongelar, manter quente	Derreter manteiga ou chocolate, descongelar
	1	Manter quente	Manter pratos prontos na temperatura ideal

6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

6.1 INSTRUÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA

Manter o seu aparelho limpo não é apenas uma questão estética, mas uma forma de garantir que ele funcione com máxima eficiência por muitos anos.

- Antes de iniciar qualquer limpeza, certifique-se de que o aparelho esteja completamente frio.
- Recomenda-se desconectar o aparelho da rede elétrica durante limpezas profundas.

6.2 O QUE EVITAR

- Não utilizar vapor para limpar o cooktop, pois o vapor pode atingir os componentes eletrônicos e causar curto-circuito.
- Todas as superfícies podem sofrer descoloração ou danos se forem utilizados produtos de limpeza muito agressivos ou inadequados.
- Escovas pesados, algumas escovas de nylon e agentes de limpeza agressivos ou abrasivos podem riscar o vidro. Sempre verificar no rótulo se o produto é adequado para superfícies de vidro cerâmico.
- Não utilizar vapor para limpar o cooktop, pois o vapor pode atingir os componentes eletrônicos e causar curto-circuito.
- Todas as superfícies podem sofrer descoloração ou danos se forem utilizados produtos de limpeza muito agressivos ou inadequados.

6.3 LIMPEZA DO VIDRO CERÂMICO

Para desengordurar, utilize detergente líquido para louças com vinagre e, em seguida, enxágue bem.

Como alternativa, limpe apenas com detergente, enxágue e depois passe um pano úmido antes de secar.

Para remover resíduos de alimentos incrustados, deixe o vidro de molho em água morna com detergente por alguns minutos. Após esse tempo, enxágue e seque com um pano macio.



Evite o uso de produtos anticálcio, abrasivos ou limpadores multiuso, pois eles podem comprometer a aparência do vidro com o tempo.



Remover resíduos de alimentos açucarados ou derramamentos o mais rapidamente possível. Após o resfriamento, a remoção pode se tornar difícil ou causar danos permanentes ao vidro.

6.4 RUÍDO DURANTE O FUNCIONAMENTO

Um zumbido pulsante ou contínuo durante o funcionamento é normal e pode variar de intensidade, dependendo dos diferentes tipos de painéis utilizadas e do nível de potência selecionado.

O ventilador de resfriamento protege os componentes eletrônicos contra superaquecimento, por isso é normal ouvi-lo em funcionamento mesmo após desligar o cooktop de indução.

6.5 SUBSTITUIÇÃO DE COMPONENTES

Desconectar o aparelho da rede elétrica antes de realizar qualquer procedimento de manutenção.

Entrar em contato com um centro de assistência técnica autorizada caso seja necessária a substituição de componentes funcionais ou elétricos.

Caso seja necessária a substituição do cabo de alimentação, o instalador ou técnico de manutenção deve utilizar um cabo do tipo e com a seção transversal conforme indicado na tabela abaixo, deixando o condutor de aterramento aproximadamente 2 cm mais longo do que os condutores de fase. As instruções fornecidas para a conexão elétrica inicial também devem ser rigorosamente seguidas.

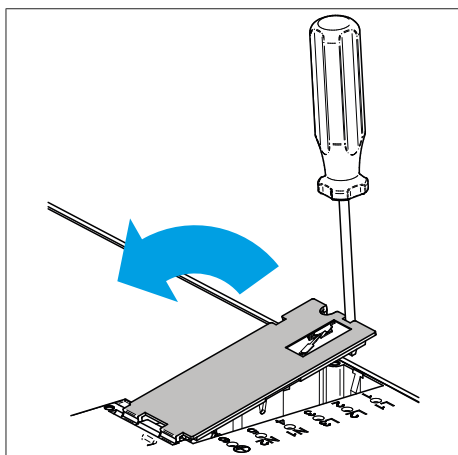
Tipos de isolamento de cabos permitidos H05VV-F; H05RR-F; H07RN-F ou equivalentes.

TIPO DE CONEXÃO	TENSÃO	SEÇÃO DO CABO
Monofásico	220-240 V	5 x 2.5 mm ²
Bifásico	220-240/380-415 V2N~	4 x 4 mm ²
Trifásico	220-240/380-415 V3N~	5 x 1.5 mm ²

6.6 CONEXÃO BIFÁSICA OU TRIFÁSICA

Para conexões bifásicas ou trifásicas, seguir o procedimento abaixo:

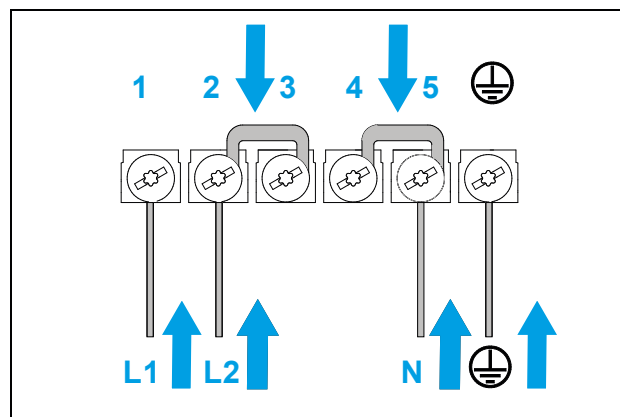
1. Virar o cooktop e posicioná-lo sobre um pano ou outra superfície macia para evitar riscos.
2. Remover a tampa do bloco de terminais e o prensa-cabo utilizando uma chave de fenda. Desparafusar os fixadores do cabo e remover o cabo e os jumpers.
3. De acordo com o tipo de conexão desejado, preparar os jumpers, inserir os cabos nos terminais e apertar adequadamente os parafusos. Reinstalar o prensa-cabo e a tampa do bloco de terminais.



Certificar-se de que os cabos e os jumpers estejam corretamente fixados e que os parafusos estejam bem apertados.

Para as diferentes possibilidades de conexão elétrica, utilizar os jumpers de conexão em latão já montados no bloco de terminais.

CONEXÃO BIFÁSICA



4 x 4 mm² / 220–240 / 380–415 V 2N~

LIMITAÇÃO DE POTÊNCIA

A limitação de potência define a potência total utilizada pelo cooktop, respeitando os limites dos dispositivos de proteção da instalação elétrica residencial.

O cooktop vem configurado de fábrica para operar na potência máxima.

Para definir um limite de potência diferente, consultar o capítulo **MENU DE SERVIÇO**. Naturalmente, quanto maior a potência configurada, maior será o número de funções e níveis de potência que poderão ser utilizados simultaneamente nas zonas de cocção.

7. SOLUÇÃO DE POSSÍVEIS PROBLEMAS

Consulte a tabela abaixo para resolver possíveis problemas

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO SUGERIDA
O cooktop não liga	Falta de alimentação elétrica ou interrupção na rede	Verifique o quadro de energia e se o disjuntor/fusível está operando corretamente.
O cooktop não aquece	O modo DEMO está ativado.	Desative o modo DEMO através do Menu de Serviço (SERVICE MENU).
Símbolo de panela ausente	A panela foi removida ou não foi detectada na zona de cozimento.	Reposicione a panela ou use um recipiente compatível com indução.
Não é possível selecionar a potência	Panela posicionada incorretamente, material não indutivo ou diâmetro muito pequeno.	Centralize a panela, verifique se o fundo é magnético ou use uma panela com o diâmetro mínimo exigido.
A potência muda sozinha ou uma zona desliga outra	Sistema de Gerenciamento de Potência está limitando o consumo total.	Consulte a Assistência técnica autorizada para ajustar os limites de carga.
O cooktop desliga automaticamente	Superaquecimento ou obstrução do sistema de ventilação inferior.	Verifique se não há objetos obstruindo a ventilação embaixo do cooktop (ex: gavetas muito cheias).
Aquecimento muito lento	Panela com baixa condutividade térmica ou muito menor que a zona de cozimento.	Utilize panelas de fundo triplo ou com diâmetro mais próximo ao tamanho da zona de cozimento.
Ruído de "clique" ou "ticking"	Funcionamento normal do sensor automático de detecção de panela.	Nenhuma ação necessária; é uma característica padrão do sistema.
Ruído de ventilação após o desligamento	A ventoinha continua resfriando os componentes eletrônicos.	Aguarde; o desligamento ocorrerá automaticamente assim que a temperatura interna baixar.
O painel de controle está quente	Foi utilizada uma panela muito grande nas zonas frontais, perto da área de controle.	Evite usar recipientes que ultrapassem a demarcação da zona e encostem na área de toque.

7. SOLUÇÃO DE POSSÍVEIS PROBLEMAS

Caso ocorra alguma anomalia, o cooktop de indução entra automaticamente em modo de proteção e exibe no display os códigos de proteção correspondentes, conforme indicado na tabela abaixo.

CÓDIGO	COMPORTAMENTO	CAUSA PROVÁVEL	SOLUÇÃO
ER03	Desliga após 10 segundos	Água ou panelas sobre a interface de toque	Limpe o vidro e remova objetos do painel de controle.
ER21	O cooktop desliga	Sensor detectou temperatura acima de 85°C na interface	Deixe esfriar. O erro some quando baixar de 75°C. Verifique o isolamento térmico.
E2 / ER21	O cooktop desliga	Sobretensão	Aguarde o resfriamento do sistema.
U400	Erro de conexão	Conexão de 400V incorreta ou inadequada para a placa	Verifique a fiação e a voltagem da instalação.

Para outros tipos de erro não listados, entrar em contato com o Suporte Técnico.

8. DADOS TÉCNICOS

Este capítulo apresenta as especificações técnicas do cooktop de indução, incluindo características gerais, configuração das zonas de aquecimento, níveis de potência e dados elétricos. A tabela a seguir fornece informações detalhadas sobre dimensões, capacidades e requisitos de instalação, servindo como referência para uso adequado e planejamento da infraestrutura elétrica.

Características	Detalhes
Interface do usuário	Display TFT touch
Tamanho	90 cm
Número de zonas de indução	5
Tipo de bancada	Indução
Design da bancada	Vidro
Níveis de potência	9 + booster duplo
Zonas	Dimensões e Potência
Indução frontal esquerda	(190x210mm) 2100 W - 3700 W
Indução traseira esquerda	(190x210mm) 2100 W - 3700 W
Indução central	(Ø 260mm) 2600 W - 3700 W
Indução frontal direita	(Ø 145mm) 1400 W - 2200 W
Indução traseira direita	(Ø 210mm) 2300 W - 3700 W
Multi-zona	Sim
Booster e booster duplo	Sim
Especificação	Valor
Voltagem e frequência	220-240/380-415 V3N~ 50-60 Hz
Potência absorvida (W)	11100 W

9. CERTIFICADO DE GARANTIA

O produto fornecido pela FABRICANTE é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 24 meses contados a partir da data da emissão da Nota Fiscal ao consumidor, sendo:

- 03 meses - garantia legal; (Lei 8.078/90 - Código de defesa do consumidor)
- 21 últimos meses - garantia contratual, concedida pela Fabricante.

A garantia compreende a substituição gratuita de peças e mão de obra para defeitos constatados como sendo de fabricação. Apenas a Rede de Serviços Autorizados, ou quem esta indicar, são responsáveis pelo diagnóstico de falhas e execução de reparos durante a vigência da garantia.

Durante o período de vigência da garantia, caso os defeitos constatados forem considerados como de fabricação, a companhia se obriga a trocar as peças e/ou dar assistência gratuita no seu produto a partir da data do chamado.

Se o produto não apresentar defeitos ou apresentar uso inadequado, será cobrada uma taxa de visita técnica.

O reparo, a critério da FABRICANTE poderá incluir a substituição de peças, por novas ou reconcondicionadas equivalentes. Este produto e as peças substituídas serão garantidas pelo restante do prazo original. Todas as peças substituídas se tornarão propriedade da FABRICANTE.

Tabela de componentes apenas cobertos com garantia de até 90 dias (Garantia Legal):

CATEGORIA	COMPONENTES
Fornos e Micro-ondas	Manípulos, lâmpadas, vidros, gaxeta, resistência elétrica e acessórios.
Fogões	Manípulos, lâmpadas, vidros, trempe, espalhadores, gaxetas e resistência elétrica.
Cooktops e Rangetops	Manípulos, vidros, trempe e espalhadores.
Coifas e Lava-louças	Filtros, lâmpadas e manípulos.
Refrigeradores	Filtro de água, lâmpadas, prateleiras, suportes internos e vidros.
Cafeteiras	Vidros, resistência elétrica e acessórios.
Máquinas de gelo	Filtro de água, lâmpadas, prateleiras e vidros.
Adegas / Cervejeiras	Lâmpadas, prateleiras, suportes internos e vidros.

As garantias legal e/ou contratual ficam automaticamente invalidadas se:

- O uso do produto não for exclusivamente para fins domésticos;
- A instalação não for realizada por uma das assistências técnicas autorizadas pela FABRICANTE;
- Na instalação do produto, não forem observadas as especificações e recomendações do Manual de instrução quanto às condições para instalação do produto, tais como, nivelamento do produto, adequação do local para instalação, tensão elétrica compatível com o produto, equipamentos de proteção a oscilações de tensão elétrica, etc;
- Na instalação, condições básicas tais como: condições elétricas, oscilação de energia, pressão de água e/ou gás não forem compatíveis com as ideais recomendadas no Manual de instrução;
- Na utilização do produto não forem observadas as instruções de uso e recomendações do Manual de

9. CERTIFICADO DE GARANTIA

instrução, tais como diâmetro máximo das painéis, procedimento de limpeza, entre outros;

- Ocorrerem mau uso, má conservação, descuido, modificações estéticas e/ou funcionais, ou ainda, falhas decorrentes de instalação e/ou conserto por pessoas ou entidades não credenciadas pela rede de serviços técnicos autorizados;
- Houver sinais de violação do produto, remoção e/ou adulteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto;

As garantias legal e/ou contratual não cobrem:

- Despesas com a instalação do produto realizada pela Rede de Serviços autorizados ou por pessoas ou empresas não credenciadas pela FABRICANTE;
- Despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças e acessórios que não pertençam ao produto, mesmo aqueles comercializados pela companhia;
- Despesas com mão de obra, materiais, peças e adaptações necessárias à preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, de gás, alvenaria, aterramento, etc.;
- Serviços e/ou despesas de manutenção, tais como limpeza ou atendimentos preventivos solicitados;
- Falhas no funcionamento do produto decorrentes de fatores externos, tais como: interrupções, falta ou problemas de abastecimento elétrico ou de gás na residência e objetos em seu interior ou exterior (grampo, clips, etc.);
- Falhas no funcionamento normal do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos, bem como decorrentes da ação de animais (insetos, roedores ou outros animais), ou ainda, decorrentes da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização;
- Transporte do produto até o local definitivo da instalação;
- Produtos ou peças que tenham sido danificados em consequência de remoção, manuseio, quedas ou atos pelo próprio consumidor ou por terceiros, bem como efeitos decorrentes de fato da natureza, tais como relâmpago, chuva, inundação, etc; NÃO NOS RESPONSABILIZAMOS POR PROBLEMAS QUE FORAM OCASIONADOS POR SERVIÇOS DE TERCEIROS (SERVIÇOS TÉCNICOS NÃO CREDENCIADOS PELA FABRICANTE);
- Para que sua garantia possua validade, verifique no ato da entrega se o produto e as informações

da Nota Fiscal estão de acordo com a compra realizada. Se identificar qualquer divergência, recuse a entrega, mencionando o motivo no verso da Nota Fiscal, e entre em contato com o responsável pela venda ou entrega;

- Produtos de saldo ou mostruário que possuam defeitos estéticos, mesmo aqueles vendidos pela companhia como sendo no estado que se encontram (riscados ou amassados, manchados ou amarelados) e/ou com falta de peças; Esses possuem garantia total de 12 meses (03 meses da garantia legal e 09 meses da garantia contratual), considerada apenas para defeitos funcionais não discriminados em sua nota fiscal de compra;
- Problemas de oxidação/ferrugem com causa comprovada nos seguintes fatores:
 - i. Instalação em ambiente de alta salinidade;
 - ii. Instalação em contato direto com raios solares e chuva (ações de agentes da natureza);
 - iii. Exposição e/ou contato do produto a substâncias ácidas ou alcalinas;
 - iv. Utilização de produtos químicos inadequados para limpeza, incluindo uso de materiais ou ferramentas sujas/ásperas;
- Despesas por processos de inspeção e diagnóstico, incluindo a taxa de visita do técnico, que determinem que a falha no produto foi causada por motivo não coberto por esta garantia;
- Chamados relacionados a orientação de uso de eletrodomésticos, cuja explicação esteja presente no Manual de Instruções ou em Etiquetas Orientativas que acompanham o produto, serão cobrados dos consumidores.

A garantia contratual não cobre:

- Peças com defeitos que não impactam a funcionalidade do produto, tais como peças amassadas, riscadas, trincadas, manchadas, etc.;
- Peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como botões de comando, puxadores, bandejas, assadeiras, trempe, queimadores, bem como, a mão de obra utilizada na aplicação das peças e as consequências advindas dessas ocorrências;
- Os serviços mencionados no presente certificado serão prestados apenas no perímetro urbano das cidades onde se mantiver o Serviço Autorizado. Nas demais localidades, onde o fabricante não mantiver Serviço Autorizado, os defeitos deverão ser comunicados ao revendedor, sendo que neste

9. CERTIFICADO DE GARANTIA

caso, as despesas decorrentes de transporte do produto, seguro, bem como despesas de viagem e estadia do técnico, quando for o caso, correrão por conta do consumidor, seja qual for a natureza ou época do serviço;

- Todo e qualquer vício de fabricação aparente e de fácil constatação deve ser evidenciado dentro da vigência da garantia legal, assim como suas solicitações de alteração e/ou substituição;

A FABRICANTE não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir em seu nome, qualquer outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos além das aqui explicitadas.

A FABRICANTE reserva-se o direito de alterar características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos, sem aviso prévio.

Este termo de garantia é válido para produtos vendidos e instalados no território brasileiro.

ATENÇÃO: para usufruir da garantia, preserve e mantenha em sua posse, a Nota Fiscal de Compra do produto e o Termo de Garantia anexo ao Manual de instruções. Esses documentos precisam ser apresentados ao profissional autorizado quando acionado o atendimento.

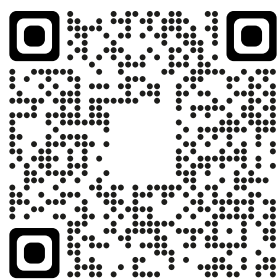
A relação de Postos Autorizados está disponível através do site www.tecnoeletros.com.br ou através do SAC 0800 041 5757.



www.tecnoeletros.com.br/autorizadas

TECNO SUD AMÉRICA LTDA
Rua Tomazina, 79 Pinhais / PR, CEP 83325-040

Atendimento ao Consumidor:
SAC 0800 041 5757
sac@tecnoeletros.com.br
www.tecnoeletros.com.br



www.tecnoeletros.com.br

SAC 0800 041 5757

@tecnoeletros

Rev.0 02/26