

PT

**MANUAL DE  
INSTRUÇÕES**  
COOKTOP  
VITROCERÂMICO

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

Agradecemos sua  
confiança ao adquirir um aparelho da  
nossa marca.

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

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

As instruções de uso também estão  
disponíveis em nosso website:

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



Informação importante Dica



Nota

# ÍNDICE

<b>4 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES</b> 6 Antes de conectar o aparelho ..... <b>7 COOKTOP VITROCERÂMICO</b> 8 Especificações técnicas	<b>INTRODUÇÃO</b>
<b>9 ANTES DE USAR O APARELHO PELA PRIMEIRA VEZ</b>	<b>PREPARAÇÃO DO APARELHO PARA O PRIMEIRO USO</b>
<b>10 COOKTOP</b> 10 Superfície vitrocerâmica 11 Dicas para panelas e utensílios 11 Dicas para economizar energia ..... <b>12 UTILIZAÇÃO DO APARELHO</b> 12 Painel de controle (conforme modelo) 13 Como ligar o cooktop 13 Como ligar as zonas de cozimento 14 Aquecimento rápido automático 14 Tabela de aquecimento rápido automático 16 Zona de cozimento expandida (conforme modelo) 16 Power boost - função de potência aumentada 17 Bloqueio de segurança para crianças 18 Funções do temporizadores 19 Como pausar o processo de cozimento com a função stop&go 19 Função memória 20 Como desligar uma zona de cozimento 20 Indicador de calor residual 20 Tempo máximo de funcionamento 21 Como desligar o cooktop 21 Desligamento automático	<b>UTILIZAÇÃO DO APARELHO</b>
<b>23 MANUTENÇÃO E LIMPEZA</b>	<b>MANUTENÇÃO E LIMPEZA</b>
<b>25 SOLUÇÃO DE PROBLEMAS</b>	<b>SOLUÇÃO DE PROBLEMAS</b>
<b>26 COMO INSTALAR UM COOKTOP EMBUTIDO</b> ..... <b>34 CONEXÃO À REDE ELÉTRICA</b>	<b>INSTALAÇÃO E CONEXÃO</b>
<b>37 DESCARTE</b>	<b>VÁRIOS</b>

# INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

---



## LEIA ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES E GUARDE ESTE MANUAL PARA USO FUTURO

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.

**ATENÇÃO:** Os componentes e acessórios do aparelho podem ficar extremamente quentes durante o uso. Para evitar acidentes e queimaduras, mantenha as crianças longe do aparelho.

**ATENÇÃO:** Antes de substituir a lâmpada, certifique-se de que o aparelho foi desconectado da rede elétrica para evitar qualquer risco de choque elétrico.

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.

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

Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, pela assistência técnica autorizada ou por um profissional qualificado, a fim de evitar riscos (somente para aparelhos fornecidos com cabo).

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

Não olhe fixamente para as zonas de cozimento do cooktop, pois elas possuem lâmpadas halógenas incorporadas.

**ATENÇÃO:** As panelas e utensílios com gordura ou óleo podem ser perigosos 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:** Perigo de incêndio: não deixe objetos sobre as superfícies de cozimento.

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 panelas e utensílios com gordura ou óleo podem ser perigosos e provocar incêndio se ficarem sem monitoramento.

**O aparelho é destinado exclusivamente ao uso doméstico.** Qualquer outra utilização, como por exemplo o aquecimento de um ambiente ou a secagem de animais domésticos, papel, tecidos, ervas etc. é inadequada e pode provocar incêndio ou ferimentos graves.

**O aparelho deve ser conectado à rede elétrica** exclusivamente por uma assistência técnica autorizada ou por um profissional qualificado. As intervenções e reparos efetuados por pessoas não qualificadas podem provocar ferimentos graves ou danificar o aparelho.

**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.

## ANTES DE CONECTAR O APARELHO

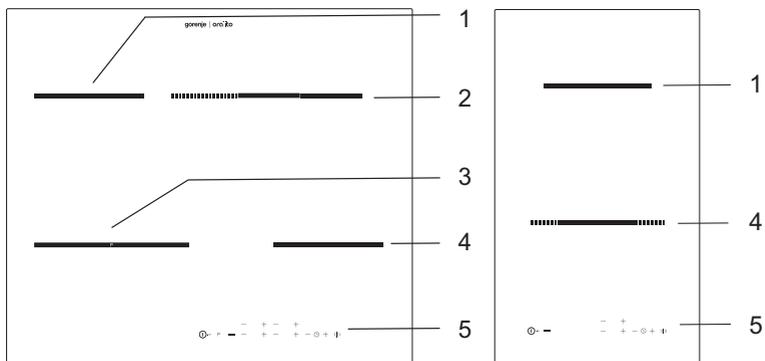


Leia atentamente as instruções de uso antes de conectar o aparelho. Reparos ou solicitações de uso da garantia devido à problemas resultantes da conexão incorreta ou da má utilização do aparelho não serão cobertos pela garantia.

# COOKTOP VITROCERÂMICO

(DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES E FUNÇÕES - CONFORME MODELO)

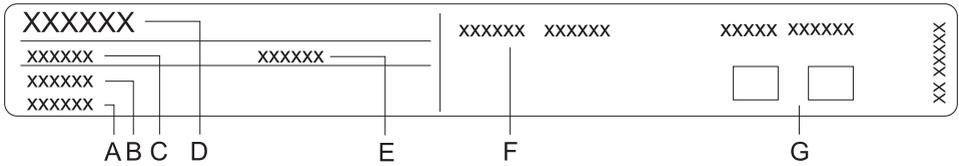
Como este manual foi elaborado para diferentes modelos, algumas funções ou componentes aqui descritos podem não estar presentes no seu aparelho.



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

# ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

(CONFORME MODELO)



- A Número de Série
- B Código/ID
- C Tipo
- D Marca
- E Modelo
- F Especificações Técnicas
- G Símbolos e indicações de conformidade

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

# 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.

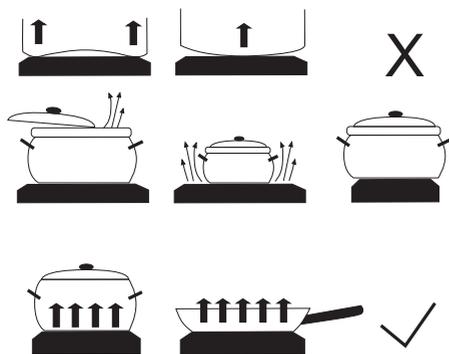
# COOKTOP

---

## SUPERFÍCIE VITROCERÂMICA

- As zonas de cozimento atingem rapidamente a potência ou temperatura configurada, enquanto as áreas ao redor das zonas de cozimento quentes permanecem frias.
- O cooktop é resistente a mudanças de temperatura.
- O cooktop também é resistente a impactos. Mesmo que uma panela ou utensílio seja colocado de modo brusco sobre ele, o cooktop não será danificado.
- Não utilize a superfície vitrocerâmica como apoio, pois isso pode causar rachaduras ou outros danos a ela. Não use panelas ou utensílios de alumínio ou plástico em zonas de cozimento quentes. Não coloque objetos de plástico ou envoltos em papel alumínio sobre o cooktop vitrocerâmico.
- 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.

# DICAS PARA PANELAS E UTENSÍLIOS



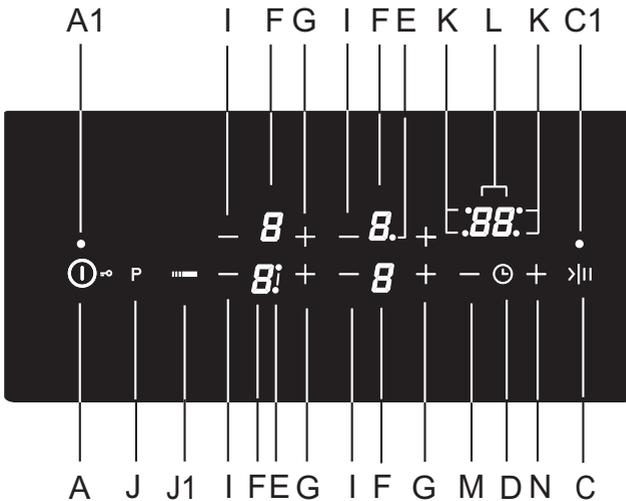
- Use panelas e utensílios de qualidade, com fundo plano e estável.
  - Os diâmetros do fundo da panela ou utensílio e da zona de cozimento devem ser os mesmos.
  - Panelas e utensílios de vidro temperado com fundo especial podem ser usados nas zonas de cozimento se o seu diâmetro se ajustar ao das zonas de cozimento. Panelas e utensílios com um diâmetro maior que o das zonas de cozimento podem rachar devido à tensão térmica.
  - Certifique-se de colocar a panela ou utensílio bem no meio da zona de cozimento.
- Quando utilizar panela de pressão, monitore-a até que o nível de pressão apropriado seja atingido e estabelecido. Primeiro, ligue a zona de cozimento na potência máxima e depois, reduza a potência no tempo previsto de acordo com as instruções do fabricante da panela de pressão; utilize a tecla correspondente para diminuir o nível de potência no tempo previsto.
  - Certifique-se sempre de haver água suficiente nas panelas de pressão ou qualquer outra panela ou utensílio, pois uma panela ou utensílio vazio em uma zona de cozimento pode levar ao superaquecimento, o que pode danificar tanto a panela quanto o cooktop.
  - Quando estiver usando panelas ou utensílios especiais, observe as instruções do fabricante.

# DICAS PARA ECONOMIZAR ENERGIA

- **O diâmetro da panela ou utensílio deve ser o mesmo da zona de cozimento. Se o diâmetro da panela ou utensílio for muito pequeno, parte do calor será perdida e a zona de cozimento poderá ser danificada.**
- Se o processo de cozimento permitir, use uma tampa.
- A panela ou utensílio deve ter um tamanho adequado para a quantidade de alimento que será cozida. Quando se cozinha uma quantidade pequena de alimento em uma panela ou utensílio grande, perde-se energia desnecessariamente.
- Se for preparar um prato que leva muito tempo para ser cozido, use uma panela de pressão.
- Legumes, batatas etc. podem ser cozidos em uma quantidade pequena de água. Os legumes serão cozidos do mesmo modo, desde que a panela esteja bem fechada com uma tampa. Depois que a água começar a ferver, reduza o calor para um nível de potência suficiente apenas para o cozimento em fogo brando.

# UTILIZAÇÃO DO APARELHO

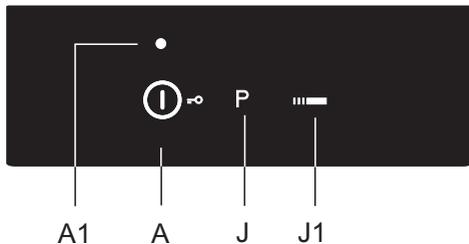
## PAINEL DE CONTROLE (conforme modelo)



### Teclas:

- A** Tecla liga/desliga o cooktop e tecla de bloqueio
- A1** Indicação luminosa de que o aparelho está ligado
- C** Tecla Stop&Go (pausar)
- C1** Indicação luminosa de que a função Stop&Go (pausar) está ativada
- D** Cronômetro / Contagem Regressiva
- E** Indicação luminosa da zona de cozimento expandida
- F** Indicador de nível de potência/calor residual
- G** Tecla para aumentar a potência (+)
- I** Tecla para diminuir a potência (-)
- J** Tecla liga/desliga para a zona de cozimento expandida à esquerda
- J1** Tecla liga/desliga para a zona de cozimento expandida à direita
- K** Indicação luminosa de uma zona de cozimento com Temporizador ativado
- L** Display do Temporizador
- M** Tecla para diminuir a configuração do Temporizador
- N** Tecla para aumentar a configuração do Temporizador

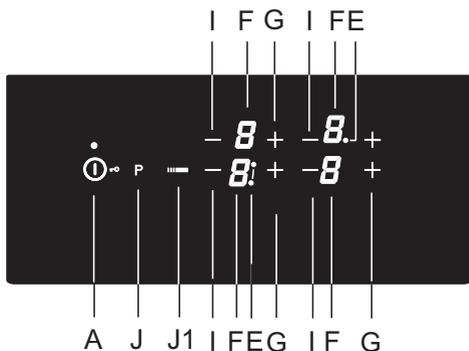
## COMO LIGAR O COOKTOP



Toque na tecla liga/desliga (A) e a mantenha pressionada por 1 segundo para ligar o cooktop. O número "0" aparecerá em todos os indicadores de nível de potência. Um breve sinal sonoro será emitido e uma indicação luminosa se acenderá acima da tecla (A).

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

## COMO LIGAR AS ZONAS DE COZIMENTO



Depois de ligar o cooktop, ative a zona de cozimento desejada durante os 10 segundos seguintes.

Use as teclas "+" e "-" para selecionar o nível de potência desejado para a zona de cozimento ativada. Se você tocar primeiro a tecla "+", o nível de potência será configurado para "9".

Se você tocar primeiro a tecla "-", o nível de potência será configurado para "4".

### Como alterar a configuração da zona de cozimento

O nível de potência pode ser alterado a qualquer momento tocando a tecla "+" ou "-" correspondente.

Para aumentar ou diminuir o nível de potência mais rapidamente, toque e mantenha pressionada a tecla "+" ou "-".

### Função Manter Aquecido / Esquentar

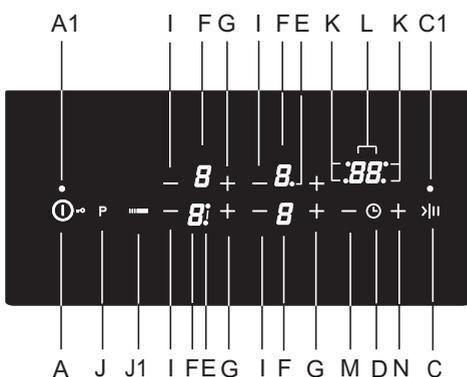
A função Manter Aquecido / Esquentar destina-se a manter aquecido o alimento que já está cozido. Para ativar a função, selecione , configuração, entre **0** e **1**.

# AQUECIMENTO RÁPIDO AUTOMÁTICO

Todas as zonas de cozimento estão equipadas com um mecanismo especial que ajusta a potência de cozimento para o nível máximo no início do processo de cozimento, independentemente da potência real configurada. Depois de algum tempo, a potência da zona de cozimento volta ao nível inicialmente definido (1 a 8).

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

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



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

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

## TABELA DE AQUECIMENTO RÁPIDO AUTOMÁTICO

Nível de Potência	1	2	3	4	5	6	7	8
Tempo de aquecimento rápido automático (min)	1:00	2:00	4:50	6:30	8:30	2:30	3:30	4:30

Se o nível de potência for reduzido enquanto o aquecimento rápido automático estiver ativado, o aquecimento rápido automático desta zona de cozimento será desligado.

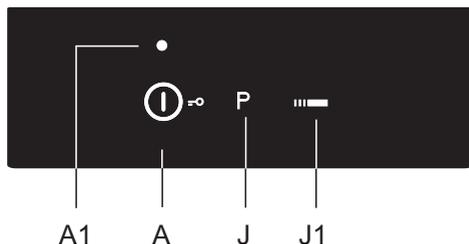
A função de aquecimento rápido automático pode ser desativada selecionando a zona de cozimento correspondente e reduzindo o nível de potência para "0". Em seguida, defina o novo nível de potência.

<b>Tipo de alimento/ método de cozimento</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Nível de potência</b>	<b>Tempo de cozimento (minutos)</b>
Sopa / aquecer	0,5 - 1 litro	A 7 - 8	4 - 7
Leite / aquecer	0,2 - 0,4 litro	A 1 - 2	4 - 7
Arroz / cozinhar	125 g - 250 g aprox. 300 ml - 600 ml de água	A 2 - 3	20 - 25
Batatas inteiras, sem casca / cozinhar	750g - 1,5kg	A 5 - 6	25 - 38
Lemes frescos, picados / cozinhar	500 g - 1 kg aprox. 400 ml - 600 ml de água	A 4 - 5	18 - 25

- A tabela lista exemplos de alguns pratos que se beneficiarão particularmente da função de aquecimento rápido automático.
- Os valores indicados são aproximados e podem depender de outros parâmetros de cozimento (por exemplo, tipo e qualidade da panela, quantidade de água adicionada etc.).
- As quantidades pequenas aplicam-se às zonas de cozimento menores; as quantidades maiores aplicam-se às zonas de cozimento grandes.

## ZONA DE COZIMENTO EXPANDIDA (conforme modelo)

Um anel de aquecimento adicional pode ser ativado para algumas zonas de cozimento (conforme modelo).



### Como ativar a zona de cozimento expandida / anel de aquecimento adicional:

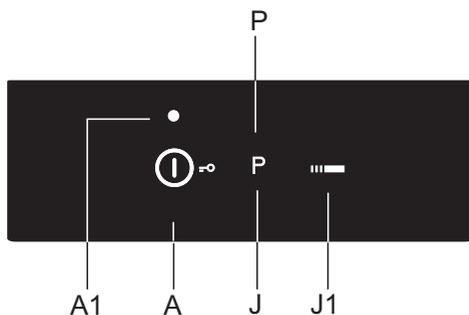
- Um anel adicional pode ser ativado para expandir uma zona de cozimento já selecionada para a qual o nível de potência foi configurado. Para ativar a expansão, pressione a tecla (J/J1). Um sinal luminoso (I) se acenderá ao lado do display.
- O nível de potência é selecionado para os dois anéis.
- Se uma zona de cozimento tiver um terceiro anel, ative-o pressionando a tecla (J/J1) novamente, de forma que dois sinais luminosos (I) sejam acesos ao lado do display de nível de potência.

### Como desativar a expansão da zona de cozimento / anel de aquecimento adicional

- Para desligar o anel de expansão (ou anéis), pressione a tecla (J/J1) ao lado da zona de cozimento selecionada.

## POWER BOOST – FUNÇÃO DE POTÊNCIA AUMENTADA

Em alguns modelos, um aumento de potência pode ser ativado na zona de cozimento frontal esquerda, indicado pela letra "P" ou pelo símbolo "»". Isso permite um aquecimento mais rápido das panelas e utensílios e dos alimentos.



### Como ativar a função Power Boost:

- Selecione a zona de cozimento frontal esquerda.
- Pressione a tecla (J) para um anel de aquecimento adicional ou para ativar a função Power Boost. A letra »P« aparecerá no indicador de potência e uma potência extra de aquecimento será acionada na zona de cozimento, que irá brilhar intensamente.

### Como desativar a função Power Boost:

A função Power Boost pode ser desativada de dois modos:

- Pressione a tecla (J). A função Power Boost será desativada e a potência retornará ao nível definido antes de sua ativação.
- A potência pode ser reduzida para o nível desejado pressionando a tecla (-).



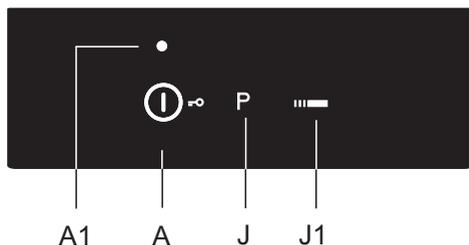
A zona de cozimento com a função Power Boost ativada usa muita potência de aquecimento. Por isso, a zona de cozimento superior (traseira) adjacente não pode ser configurada simultaneamente para a potência máxima - sua potência será limitada ao nível 7 enquanto a função Power Boost estiver acionada. Se o aumento de potência for ativado na zona de cozimento frontal esquerda em um momento em que a zona de cozimento traseira estiver configurada para o nível de potência 8 ou 9 ou quando o aquecimento rápido automático estiver ativado, o nível de potência da zona de cozimento traseira esquerda será definido automaticamente para 7 e a função de aquecimento rápido automático será desativada.



Cada uma das zonas de cozimento possui incorporada uma proteção contra superaquecimento. Se não houver panelas ou utensílios sobre a zona de cozimento ou se a transferência de calor para o alimento não for suficiente, o aquecimento será automaticamente desativado durante alguns segundos. Isto é particularmente importante em uma zona de cozimento com a função de potência aumentada acionada, uma vez que ela opera com uma potência muito alta e existe uma probabilidade maior de superaquecimento.

## BLOQUEIO DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS

O Bloqueio de Segurança para Crianças pode ser ativado no cooktop para evitar que o aparelho seja ligado de modo fácil e rápido.



### Como bloquear os controles do cooktop

O cooktop deve estar desligado.

Toque na tecla liga/desliga e a mantenha pressionada por 3 segundos. O número "0" nos indicadores de nível de potência serão substituídos pela letra "L" - o cooktop está bloqueado. Depois de alguns segundos, o cooktop será desligado automaticamente.

### Como desbloquear os controles do cooktop

Para desbloquear o cooktop, repita o procedimento feito para o bloqueio. O cooktop deve estar desligado.

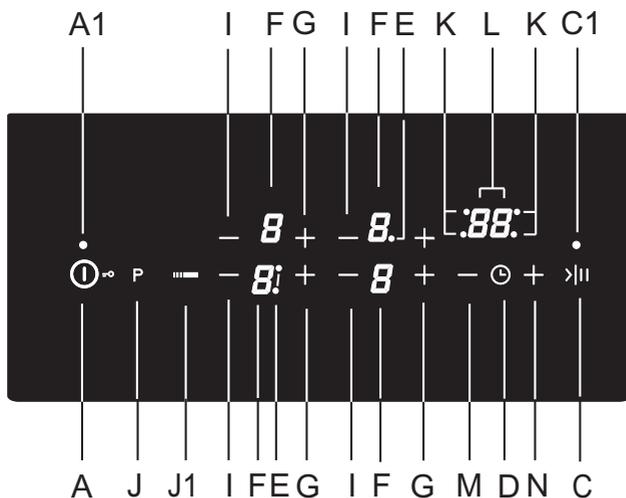
Toque na tecla liga/desliga e a mantenha pressionada por 3 segundos. A letra "L" nos indicadores de nível de potência será substituída pelo número "0" - o cooktop está desbloqueado.



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

# FUNÇÕES DO TEMPORIZADOR

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



## A CRONÔMETRO

Pressione a tecla Temporizador/Cronômetro (D) para ativar o Temporizador. Os números "00" vão aparecer no display do Temporizador (L). Toque as teclas "+" (N) e "-" (M) para selecionar de 1 a 99 minutos.

- Quando o tempo ajustado terminar, um alarme será ativado; no entanto, a zona de cozimento não será desligada.
- Desative o alarme tocando qualquer tecla; se nenhuma tecla for pressionada, o alarme se desativará automaticamente depois de algum tempo.
- A função Cronômetro permanece ativa mesmo quando o cooktop é desligado usando a tecla (A)

## B ESTABELECIMENTO DE TEMPO PARA UMA ZONA DE COZIMENTO

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

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

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

O tempo de cozimento pode ser estabelecido separadamente para cada uma das zonas de cozimento. Se o Temporizador estiver ativo para várias zonas de cozimento ao

mesmo tempo, os tempos restantes para o desligamento de cada uma delas será exibido alternadamente no display em intervalos de alguns segundos. Um indicador luminoso intermitente mostrará a zona de cozimento correspondente.

### Como alterar o tempo de cozimento

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

### Exibição do tempo de cozimento restante

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

### Como redefinir o temporizador

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

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

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

Para pausar o processo de cozimento, toque na tecla STOP&GO (C). Um indicador luminoso (C1) se acenderá acima da tecla. As configurações começarão a piscar nos displays. Todos as configurações serão congeladas e as zonas de cozimento deixarão de ser aquecidas (os aquecedores são desligados).

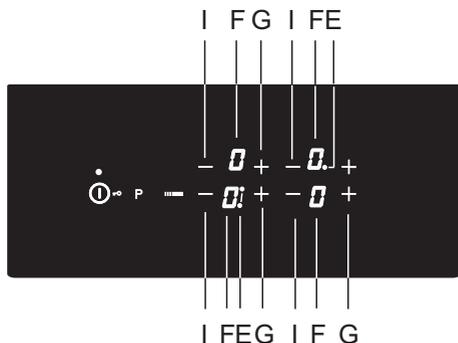
Todas as teclas, exceto as teclas liga/desliga e STOP&GO, ficam inativas. Para desativar a função STOP&GO, toque novamente na tecla STOP&GO. A indicação luminosa (C1) se apagará. Se a função STOP&GO não for desativada, o cooktop inteiro se desligará automaticamente após 10 minutos.

## FUNÇÃO MEMÓRIA

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

Depois de desligar o aparelho com a tecla liga/desliga, você tem 5 segundos para ligar novamente o painel de controle e mais 5 segundos para pressionar a tecla STOP&GO para restaurar suas últimas configurações. Durante estes 5 segundos, a indicação luminosa acima da tecla de restauração das configurações ficará piscando. Todas as configurações que estavam ativas antes do cooktop ser desligado serão restauradas.

# COMO DESLIGAR UMA ZONA DE COZIMENTO



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

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

## INDICADOR DE CALOR RESIDUAL

Assim que uma zona de cozimento quente ou o cooktop inteiro é desligado, no display é exibido:

- **“H” zona de cozimento está quente.**

A duração total do tempo de exibição da letra “H” depende do nível de potência e de por quanto tempo uma zona de cozimento ficou ativada. Quando a letra “H” desaparece, a zona de cozimento ainda pode estar quente em casos como falta de energia, panela quente deixada na zona de cozimento, entre outros. Tenha cuidado, pois há perigo de queimaduras! Em caso de falha no fornecimento de energia elétrica enquanto as zonas de cozimento ainda estão quentes, a letra “H” ficará piscando no display. Isto indica que a zona de cozimento pode ou não estar quente, dependendo da duração da falta de energia.

 O aparelho foi testado em fábrica e as zonas de cozimento foram aquecidas. Por isso, a letra **“H”** pode ficar piscando no display por algum tempo quando o aparelho é conectado pela primeira vez em sua casa.

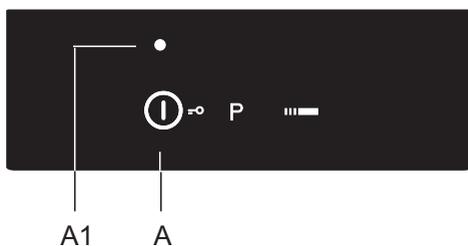
 Quando a letra **“H”** desaparece, a zona de cozimento ainda pode estar quente. Risco de queimaduras!

## TEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMENTO

Por segurança, o tempo de funcionamento para cada uma das zonas de cozimento é restrito a uma duração máxima. O tempo máximo de funcionamento depende do último nível de potência configurado. Se o nível de potência não for alterado, a zona de cozimento será desligada automaticamente após a duração máxima de funcionamento.

Nível de Potência	u	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
Tempo máximo de funcionamento (horas)	8	8	8	6	6	4	4	2	1,5	1,5	1

## COMO DESLIGAR O COOKTOP



Toque na tecla liga/desliga (A) para desligar o cooktop como um todo. O cooktop emitirá um sinal sonoro curto (bipe) e todos os displays serão desligados, exceto os displays de zonas de cozimento que ainda estiverem quentes, para os quais o indicador de calor residual "H" permanecerá aceso.

## DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO

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

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

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

## COMO CONFIGURAR OS PARÂMETROS DE SINAL SONORO E BLOQUEIO

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

O menu de configuração de parâmetros pode ser acionado dentro de dois minutos após a conexão do aparelho à rede elétrica, pressionando a tecla de pausa (STOP&GO) durante cerca de 3 segundos enquanto o aparelho está desligado.

O primeiro parâmetro "Uo" aparecerá no display do Temporizador, indicando o volume (altura) dos sinais sonoros. Pressione a tecla Temporizador (M, N) para selecionar o tipo de parâmetro.



**Uo** - avolume (altura) do sinal e do alarme sonoros

**So** - duração do alarme

**Lo** - bloqueio automático



O valor atualmente configurado aparecerá nos indicadores de nível de potência da zona de cozimento à direita. O valor pode ser ajustado pressionando as teclas "-" ou "+" para a zona de cozimento frontal direita.

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

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

Os seguintes valores podem ser definidos:

- 00** no display = desligado (não se aplica ao sinal sonoro de alarme e de erro)
- 01** no display = volume mínimo
- 02** no display = volume médio
- 03** no display = volume máximo (padrão)

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

### **Duração do alarme sonoro "So"**

Os seguintes valores podem ser definidos:

- 05** no display = 5 segundos
- 1,0** no display = 1 minuto
- 2,0** no display = 2 minutos (padrão)

### **Bloqueio de Segurança para Crianças "Lo"**

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

- 00** no display = desligado (padrão)
- 01** no display = ligado

# 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.

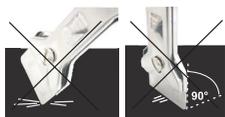
As manchas mais difíceis podem ser removidas usando produtos de limpeza especiais para placas vitrocerâmicas. Ao usar estes produtos, siga as instruções do fabricante. Certifique-se de remover completamente todos os resíduos de produtos de limpeza da placa vitrocerâmica, pois eles podem danificá-la quando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

## Dicas

Se o nível de potência estiver configurado para »0« em todas as zonas de cozimento, o cooktop será desligado depois de 10 segundos.

Se qualquer tecla for ativada (pressionada) por mais de 10 segundos, o cooktop será desligado, um sinal sonoro será emitido e aparecerá um sinal piscando no display.

Se algumas teclas estiverem cobertas por algum objeto ou se for derramado líquido sobre elas, o cooktop será desligado automaticamente após algum tempo.

Certifique-se de que a região em volta das teclas esteja sempre limpa e seca.

Se as teclas não estiverem funcionando ou símbolos incomuns aparecerem no display, desconecte o aparelho da rede elétrica por alguns minutos (retire o cabo de alimentação da tomada ou desligue o disjuntor). Em seguida, reconecte o aparelho à rede elétrica e ligue-o novamente.

O cooktop está equipado com proteção contra superaquecimento. Se o painel de controle começar a superaquecer, o nível de potência de cozimento será automaticamente reduzido e, em algum momento, o cooktop pode ser desligado - neste caso, as letras FH aparecerão no display. Quando o painel de controle esfriar, você poderá continuar a cozinhar.

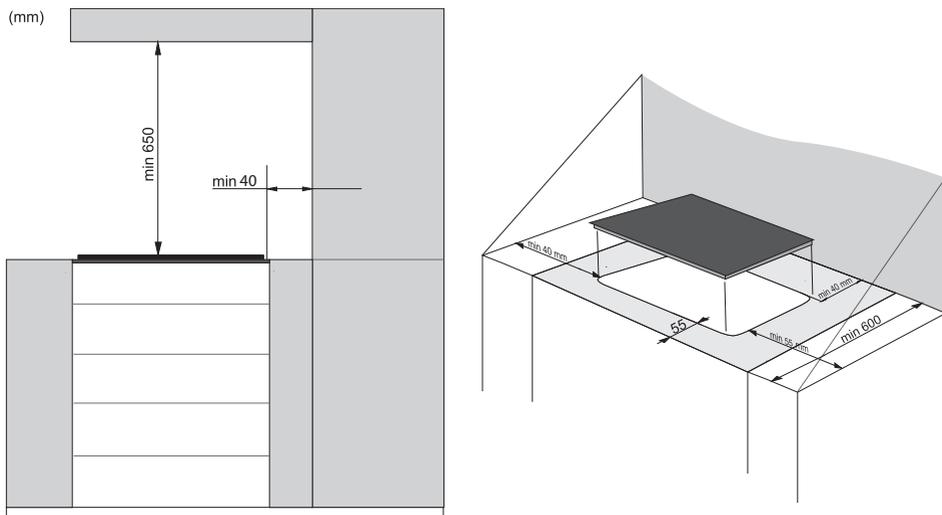
O cooktop é resistente a interferências na rede de fornecimento de energia elétrica. Em caso de uma interferência mais forte, as teclas podem responder de maneira um pouco mais lenta que o habitual. Neste caso, pressione as teclas por um pouco mais de tempo. Tais ocorrências normalmente são breves e não afetam o funcionamento do aparelho a longo prazo.

Se, apesar das dicas acima, os problemas persistirem, 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.

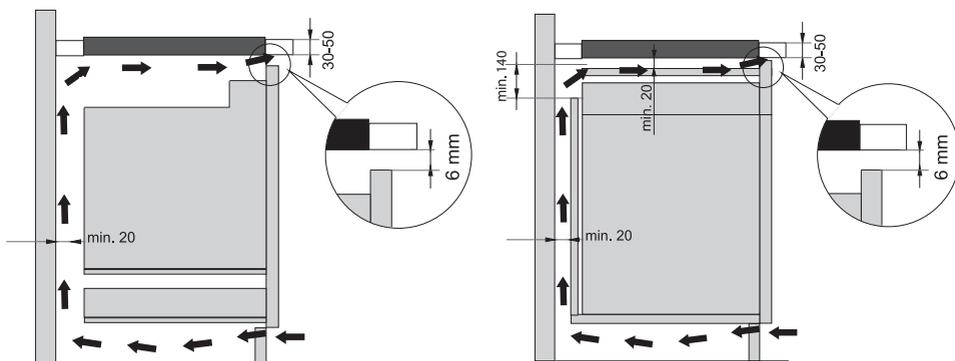


**Antes de qualquer reparação, desconecte o aparelho da rede elétrica (desligando o disjuntor ou retirando o cabo da tomada).**

# COMO INSTALAR UM COOKTOP EMBUTIDO

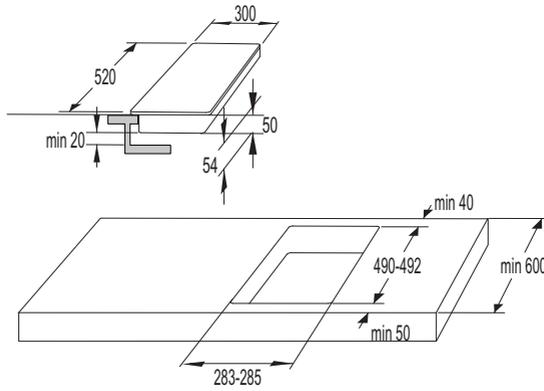


- Um painel divisório horizontal deve ser instalado abaixo do cooktop ao longo de toda a sua extensão. Uma distância mínima de 20 mm deve ser mantida entre a extremidade inferior do aparelho e o painel divisório.
- Deve-se permitir uma circulação de ar adequada na parte traseira do aparelho.
- Após a instalação do cooktop embutido, os dois elementos de fixação frontais devem ficar acessíveis pela parte inferior.
- 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.
- É permitida a instalação de um forno sob o cooktop desde que seja dos tipos EVP4, EVP2, EVP3 etc., que são equipados com uma ventoinha para o resfriamento.

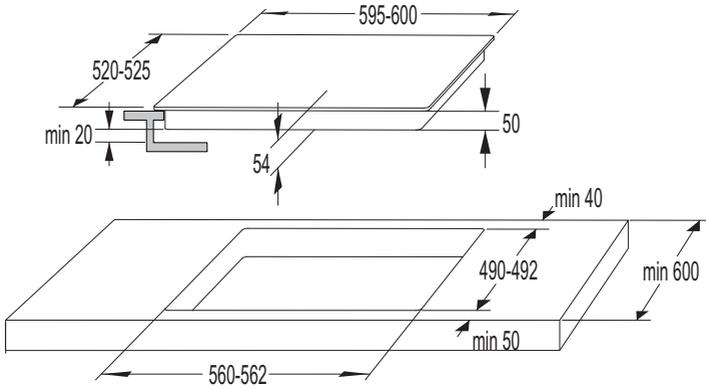


# MEDIDAS DA ABERTURA DA BANCADA

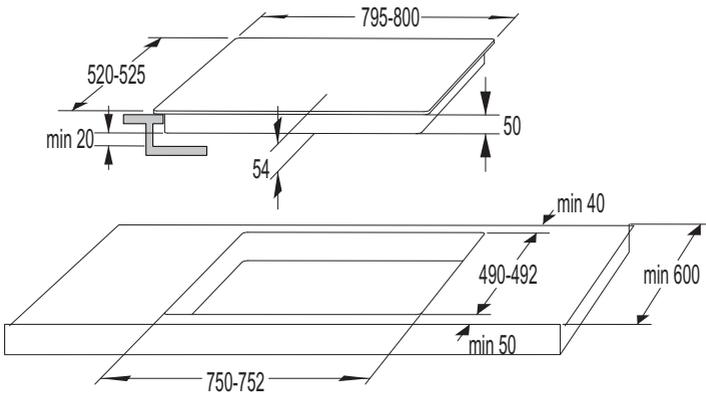
(conforme modelo)



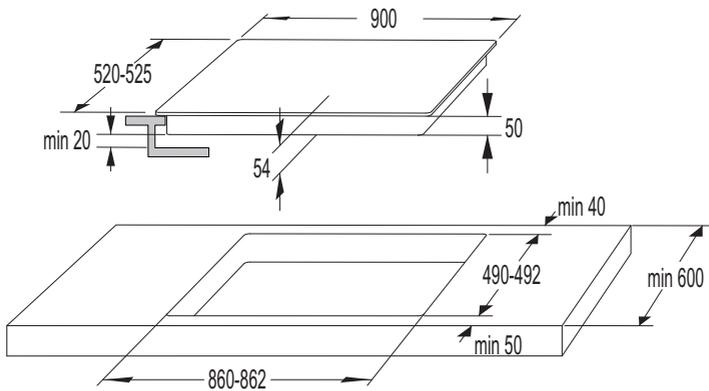
**30cm**



**60cm**



**80cm**



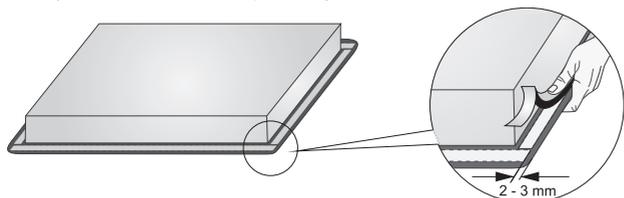
**90cm**

## COMO INSTALAR A GAXETA DE VEDAÇÃO

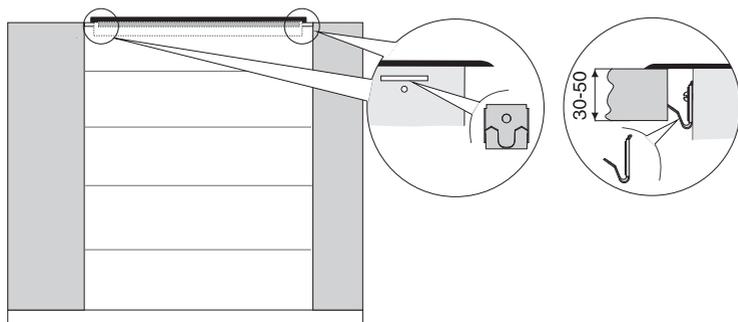
 Em alguns aparelhos a gaxeta já vem instalada!

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.
- Use os parafusos fornecidos (4x) para fixar os suportes de fixação (4x) no buraco e abertura na parte dianteira e na parte traseira do cooktop.
- Insira o cooktop na abertura da bancada e pressione-o com força em direção à bancada.
- Não utilize parafusos maiores que 6,5 mm para prender os suportes de fixação.

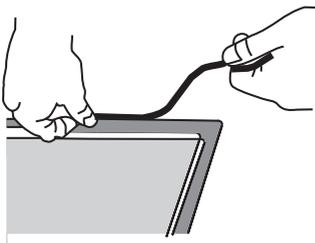
# INSTALAÇÃO COM MONTAGEM EMBUTIDA NA BANCADA

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

## 1. Como instalar o aparelho

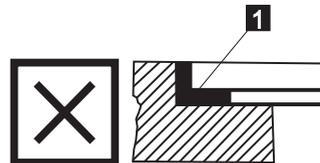
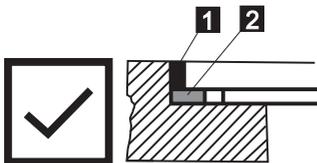
O aparelho só pode ser instalado em bancadas resistentes ao calor e à água, tais como bancadas feitas de pedra natural (mármore, granito) ou madeira maciça (as bordas ao longo da abertura devem ser impermeabilizadas).

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.



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

## 2. Como remover o aparelho embutido:

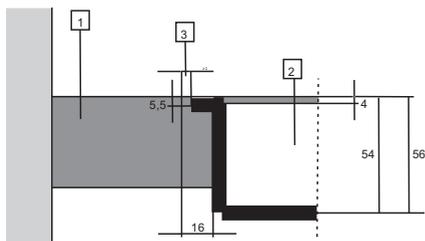
Desconecte o aparelho da rede elétrica.

Remova o aparelho puxando-o para cima pelo o lado inferior.



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

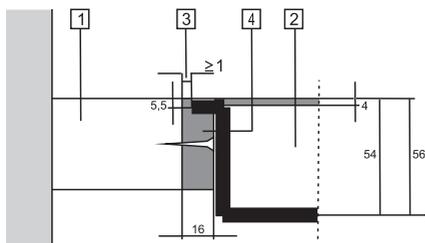
### Bancada de pedra



- 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 (3) é ajustável (mín. 2 mm)

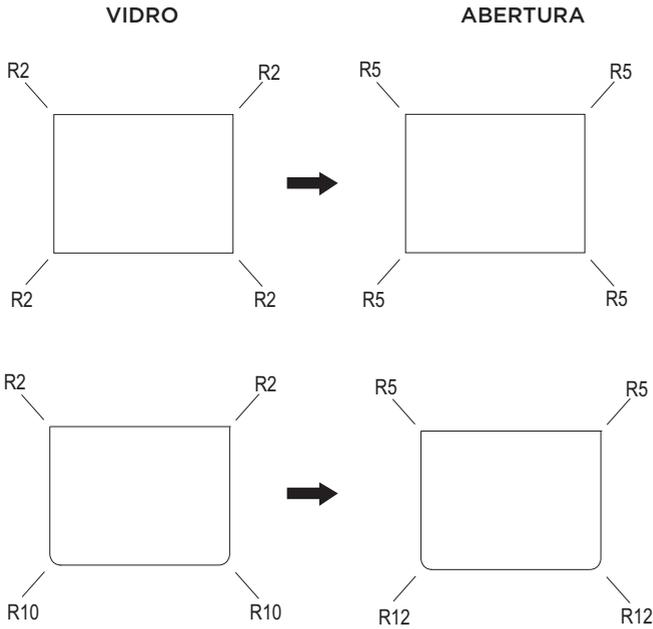
### Bancada de cerâmica, madeira ou vidro



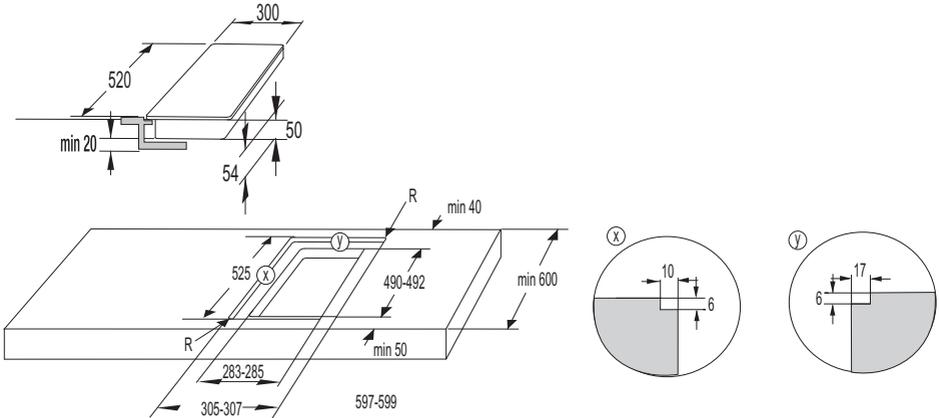
- 1 - Bancada
- 2 - Aparelho
- 3 - Abertura
- 4 - Borda de madeira, 16 mm de espessura

Como existe uma margem de erro (tolerância) para a placa vitrocerâmica do aparelho e para a abertura na bancada, a abertura (3) é ajustável (mín. 2 mm).

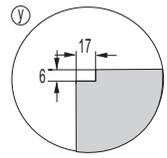
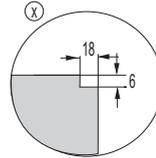
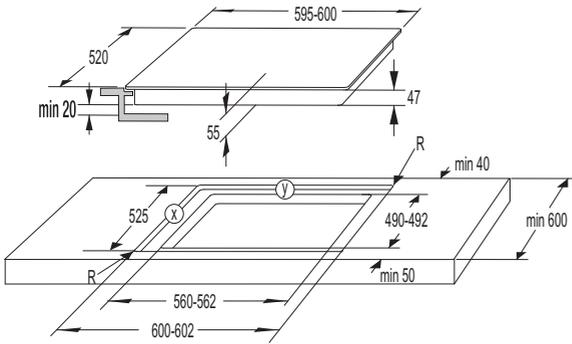
Ao fazer a abertura, observe os raios das bordas de vidro (R10, R2).



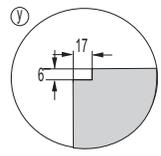
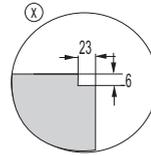
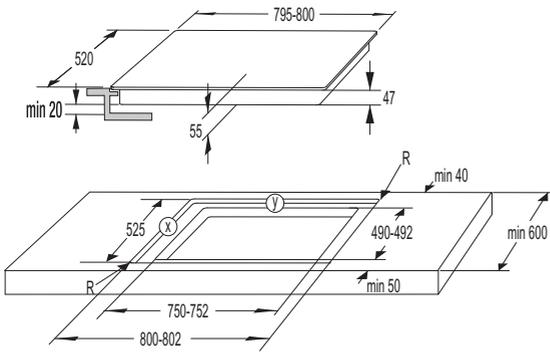
## INSTALAÇÃO COM MONTAGEM EMBUTIDA NA BANCADA - MONTAGEM EMBUTIDA (conforme modelo)



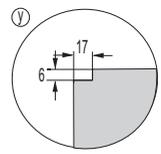
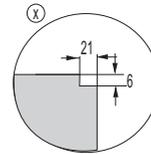
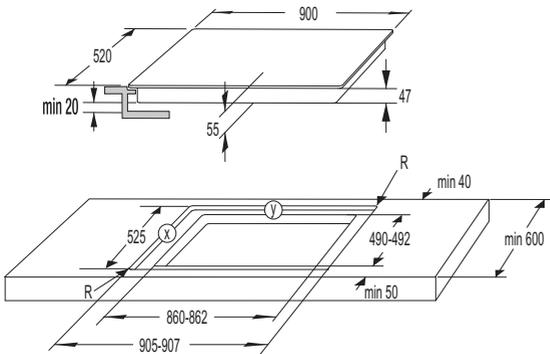
**30cm**



**60cm**



**80cm**



**90cm**

# CONEXÃO À REDE ELÉTRICA

---

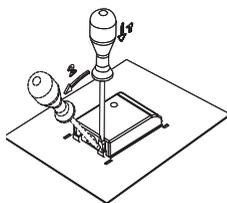
- A proteção da rede elétrica deve estar em conformidade com as normas e regulamentos vigentes.
- Antes de conectar o aparelho, certifique-se de que a tensão elétrica indicada na etiqueta com as especificações técnicas é compatível com a tensão elétrica do seu circuito doméstico.
- A conexão deve ser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



**O aparelho deve ser conectado à rede elétrica exclusivamente por um técnico qualificado. Uma conexão mal realizada pode destruir componentes do aparelho. Neste caso, os reparos não serão cobertos pela garantia.**

**Antes de qualquer intervenção, reparo ou operação de manutenção no aparelho, desconecte-o da rede elétrica.**

## DIAGRAMA DE INSTALAÇÃO



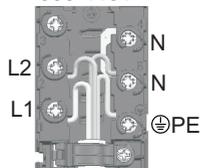
Os jumpers estão localizados na abertura dedicada na caixa de conexões.

### CABO DE CONEXÃO

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

- Cabos de conexão com isolamento em PVC modelo H05 VV-F ou H05V2V2-F com condutor de proteção amarelo-verde; ou outros equivalentes ou superiores.

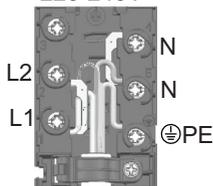
380-415V



### Conexão normal

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

220-240V

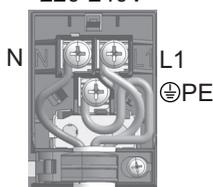


### Conexão especial:

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

O cabo de alimentação deve passar pela trava de segurança, que o protege de ser acidentalmente puxado para fora. Certifique-se de que o cabo na parte traseira do aparelho não está em contato com a parede traseira do cooktop, pois esta parte pode aquecer durante o uso.

220-240V



Após a conclusão da instalação, ligue todas as zonas de cozimento por aproximadamente 3 minutos para se certificar de que estão funcionando corretamente.

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

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

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

# 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.*





BR\_T



pt\_br (10-18)