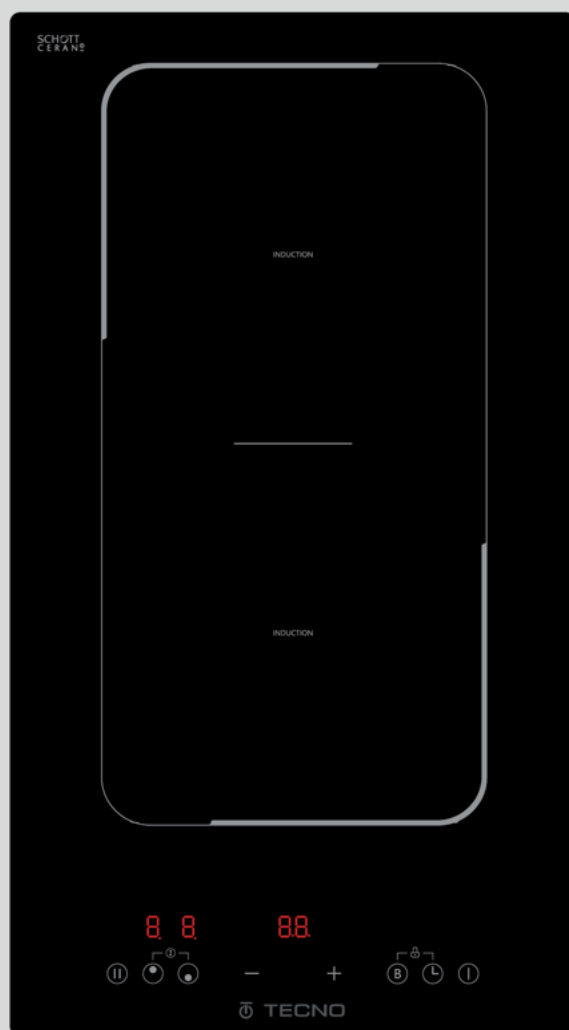


Manual de  
instalação  
do usuário



---

COOKTOP DE INDUÇÃO  
**THVI30EPDB**

 **TECNO**  
Design & Performance

# TECNO Sud America Ltda.

Estimado Cliente

Muito obrigado pela preferência de sua escolha ao adquirir um eletrodoméstico de nossa empresa TECNO Sud America Ltda.

Os produtos da marca TECNO são projetados para lhe proporcionar uma qualidade técnico-estética de nível superior. De fato, todos os nossos produtos são construídos com materiais de primeira qualidade, e com o esmero necessário para satisfazer os objetivos estéticos dos nossos clientes mais exigentes.

Para otimizar a utilização deste seu novo eletrodoméstico,

lhe solicitamos a leitura desse manual de instruções. Nele você encontrará todas as indicações e conselhos necessários para uma utilização fácil e segura.

O manual de instruções é um guia seguro para a instalação, para o uso e para a manutenção do seu eletrodoméstico. Ele garante, com a observância de suas indicações, um ótimo funcionamento e um rendimento perfeito.

Renovando o agradecimento pela sua escolha, cordialmente lhe saudamos.

---

Sergio Santini

Presidente

TECNO Sud America Ltda.

# Índice

---

<b>INTRODUÇÃO</b>	4	<b>UTILIZAÇÃO</b>	18
RESPONSABILIDADE DO FABRICANTE	4	OPERANDO O COOKTOP	19
PROTEÇÃO AMBIENTAL	5	ESCOLHENDO AS PANEAS CORRETAMENTE	19
EMBALAGENS PLÁSTICAS	5	COMO USAR SEU COOKTOP DE INDUÇÃO	21
ETIQUETA DO APARELHO	5	BLOQUEANDO OS CONTROLES	26
		CONTROLE DE TEMPO (TEMPORIZADOR)	26
<b>SEGURANÇA</b>	5	AUTO DESLIGAR	29
DICAS IMPORTANTES	6	DIRETRIZES DE COZINHA	29
ATENÇÃO	7	DETECÇÃO DE PEQUENOS ITENS	31
IMPORTANTE	7	CONFIGURAÇÕES DE POTÊNCIA	31
COMO DESCARTAR SEU PRODUTO ANTIGO	8		
		<b>CUIDADOS E LIMPEZA</b>	32
<b>APRESENTAÇÃO DO PRODUTO</b>	11	<b>DICAS E SUGESTÕES</b>	34
PAINEL DE CONTROLE	11	<b>EXIBIÇÃO FALHA E INSPEÇÃO</b>	36
SEGURANÇA ELÉTRICA	12	<b>SOLUÇÃO DE PROBLEMAS</b>	38
CONEXÃO ELÉTRICA	13	<b>DADOS TÉCNICOS</b>	39
		<b>DIAGRAMA ELÉTRICO</b>	40
<b>INSTRUÇÕES TÉCNICAS DE INSTALAÇÃO</b>	14	<b>CERTIFICADO DE GARANTIA</b>	41
POSICIONANDO OS SUPORTES DE FIXAÇÃO	17	<b>ANOTAÇÕES</b>	44
AJUSTAR A POSIÇÃO DO SUPORTE	17		

# 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.

**ESTE APARELHO FOI CONCEBIDO PARA USO DOMÉSTICO NÃO PROFISSIONAL.**

Este manual do usuário é parte integrante do aparelho e, portanto, deve ser

mantido em um local acessível ao usuário durante toda a vida útil do aparelho.

## **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.

AVISO: a marcação **CE** neste produto é uma declaração, sob responsabilidade total do fabricante, de que o produto cumpre todos os requisitos europeus de saúde, segurança e ambiente definidos na legislação que abrange este tipo de produto.

## PROTEÇÃO AMBIENTAL

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). EMBALAGENS PLÁSTICAS

Perigo de asfixia

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

ETIQUETA DO APARELHO

A etiqueta do aparelho contém os dados técnicos, o número de série e a marca

de aparelho. A etiqueta do aparelho está localizada na inferior do produto e

não deve ser removida em nenhum momento.

# Segurança


---

A sua segurança e a de terceiros é muito importante.

ESTE MANUAL E SEU PRODUTO TÊM INFORMAÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA. LER ATENTAMENTE E GUARDAR PARA FUTURA REFERÊNCIA.



Este é o símbolo de alerta de segurança. Alerta sobre situações que podem trazer ferimentos ou riscos à sua vida, ou a terceiros.

As mensagens de segurança que estarão no manual, virão após o símbolo  a palavra "PERIGO" ou "ADVERTÊNCIA"

Estas duas palavras significam:



Existe o risco de: perda de vida ou de ocorrência de danos graves ao utilizador se as instruções não forem seguidas imediatamente.



Existe o risco de: perda de vida ou de ocorrência de danos graves ao utilizador se as instruções não forem seguidas imediatamente.

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 efetuar qualquer manutenção no produto.

Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.

Não remova o pino de conexão terra.

Ligue a uma tomada tripolar aterrada.

Não use adaptadores, benjamins ou T's.

Não use extensões.

Não seguir estas instruções pode trazer risco de morte, incêndio ou choque elétrico.

Não utilize múltiplas tomadas (adaptadores) ou fontes de alimentação portáteis na parte traseira do dispositivo.

### DICAS IMPORTANTES

- A primeira instalação do seu Cooktop deve ser feita obrigatoriamente por um técnico da Rede de Serviços da Fabricante;
- Não repare nem substitua nenhuma peça do aparelho, a não ser que especificamente indicado no manual;
- Este eletrodoméstico não deve ser usado por crianças, pessoas com reduzida capacidade física, sensorial ou mental ou sem competência para tal, a não ser com supervisão ou instruções sobre o uso feitas por pessoa responsável;

- Não entre em contato com as partes quentes que aquecem durante o uso;
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que não brinquem com o aparelho.
- Mantenha crianças longe do Cooktop enquanto estiver em uso, ou após o uso, enquanto o vidro estiver quente;
- Certifique-se de que os cabos elétricos de outros eletrodomésticos não entrem em contato com as partes quentes do Cooktop;
- Não ligue uma zona de cocção quando não houver nenhuma panela posicionada sobre a mesma;

## ATENÇÃO

Para evitar danos permanentes à superfície vitrocerâmica, não use:

- Painelas com fundo que não seja perfeitamente plano;
  - Painelas de metal com fundo esmaltado.
  - Não deixe o produto em uso sem supervisão quando estiver fazendo frituras;
  - Não coloque alimentos envoltos em papel alumínio, potes de plástico ou pano sobre as áreas de cocção;
  - Vigie o cozimento dos alimentos ricos em gordura e óleo, pois podem resultar em incêndio facilmente. NUNCA tente apagar um incêndio com água;
- desligue o aparelho e tape a chama com uma tampa ou um cobertor antifogo;

- Não arraste panelas pela superfície vitrocerâmica – há possibilidade de riscar o vidro;

- Evite derramar açúcar ou outras substâncias na superfície, mas se isto acontecer,

limpe a superfície imediatamente, pois o açúcar pode grudar na superfície de vidro, dificultando a limpeza;

- NUNCA aqueça uma lata fechada com alimento dentro;

Este produto foi projetado para ser utilizado somente para fins de cozimento de alimentos em uso doméstico. Qualquer outro uso deste produto é considerado impróprio. O fabricante não se responsabiliza pela utilização inadequada do produto;

- Não é recomendada a instalação do produto em áreas externas;

Nossos produtos foram desenvolvidos de acordo com as normas brasileiras que regem as temperaturas máximas admissíveis. Não entre em contato com as partes que aquecem durante o uso do Cooktop;

- Em caso de queda do produto ou algum impacto, não o utilize e chame a Rede de Serviços da Fabricante.

- Não utilize equipamentos de limpeza a vapor no produto;

- Não coloque materiais inflamáveis no produto ou próximo dele;

- Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante o uso. A ebulição causa fumaça e transbordamentos gordurosos que podem inflamar.
- Se houver respingos ou derramamento de líquidos sobre o Cooktop, ele pode se desligar automaticamente. Antes de religar o Cooktop, a região do painel de controle deve ser cuidadosamente limpa e seca;
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, caso tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e compreendam o perigos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção do usuário não devem ser feitas por crianças sem supervisão.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviço ou pessoa igualmente qualificada para evitar acidentes.
- Aviso: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico, para superfícies de placa de vitrocerâmica ou material semelhante que protegem

partes vivas.

- Objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície do produto, pois podem ficar quentes.
- Não deve ser usada máquina de limpeza a vapor.
- Não use um limpador a vapor para limpar o cooktop.
- O aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
- **ATENÇÃO!** perigo de incêndio: não guarde os alimentos nas superfícies de aquecimento.
- O processo de cozimento deve ser supervisionado. Um processo de cozimento de curto prazo deve ser supervisionado continuamente.
- **AVISO:** Cozinhar sem supervisão com gordura ou óleo em um fogão pode ser perigoso e resultar em incêndio. **NUNCA** tente apagar um incêndio com água, mas desligue o aparelho e cubra a chama, por ex. com tampa ou manta anti-fogo.



## IMPORTANTE

Risco de choque elétrico

- Não cozinhar em um fogão quebrado ou rachado. Se a superfície do cooktop quebrar ou rachar, desligar o aparelho imediatamente a rede de distribuição elétrica (Disjuntor) e contatar um técnico qualificado.
- Retirar o aparelho da tomada antes de limpeza ou manutenção.

09

- Se não seguir este conselho pode resultar em choque elétrico ou morte.

Risco de Saúde

- Este aparelho está em conformidade com as normas de segurança para aparelhos Elétricos, eletrônicos e eletromagnéticos.
- No entanto, pessoas com marca passos cardíacas ou outros implantes elétricos (como bombas de insulina) deve se consultar com o seu médico ou o fabricante do implante antes de usar este aparelho para se certificar de que seus implantes não serão afetados pelo campo eletromagnético.
- Se não seguir este conselho pode resultar em morte.

Superfície quente

- Durante o uso, as partes acessíveis deste aparelho vai se tornar quente o suficiente para causar queimaduras.
- Não deixe que o seu corpo, roupa ou qualquer item que não seja de preparado

para contato com o cooktop de indução.

- Mantenha as crianças afastadas do aparelho.
- Cabos de panelas podem estar quentes ao toque.
- Mantenha as alças das panelas fora do alcance das crianças.
- Se não seguir este conselho pode resultar em queimaduras e escaldões.

Perigo de corte

- A lâmina afiada das peças metálicas do seu aparelho ficam exposta quando a tampa de segurança é removidas. Use com cuidado extremo e sempre armazenar de forma segura e fora do alcance das crianças.
- A não utilização de cuidado pode resultar em ferimentos ou cortes.

## COMO DESCARTAR SEU PRODUTO ANTIGO

### IMPORTANTE

Risco de Sufocamento

Remova a gaveta do seu produto antigo.

Não seguir esta instrução pode trazer risco de vida ou lesões graves.

Produtos velhos ou abandonados são perigosos especialmente para as crianças,

pois elas podem ficar presas dentro do produto, correndo o risco de

sufocamento. A correta eliminação deste produto evita consequências negativas

para o meio ambiente e para a sua saúde. O produto não deve ser tratado

como resíduo doméstico. É necessário entregá-lo a um ponto de coleta e

reciclagem de aparelhos elétricos e eletrônicos. As crianças deverão ser supervisionadas

para assegurar que não brinquem com o produto ou se escondam

nele, já que poderão ficar presas e morrerem asfixiadas.

ANTES DE DESCARTAR SEU PRODUTO ANTIGO:

- Corte o cabo de alimentação.
- Deixe as prateleiras no lugar para que as crianças não possam entrar.

SIGNIFICADO DOS SÍMBOLOS RELATIVOS À SEGURANÇA

SIGNIFICADO DOS SÍMBOLOS RELATIVOS À SEGURANÇA



### Símbolo de Proibição

Este é um símbolo de Proibição. Qualquer tipo de não observância das instruções assinaladas com este símbolo poderão resultar em danos ao produto ou colocar em perigo a segurança do consumidor.



### Símbolo de Cuidado

Este é um símbolo de Cuidado. Exige que o produto seja manuseado em estrita observância das instruções marcadas com este símbolo; danos ao produto ou ferimentos pessoais poderão ocorrer.



### Símbolo de Atenção

Este é um símbolo de Atenção. Instruções marcadas com este símbolo poderá requerer cuidados especiais. Atenção insuficiente poderá resultar em ferimentos ou danos ao produto.



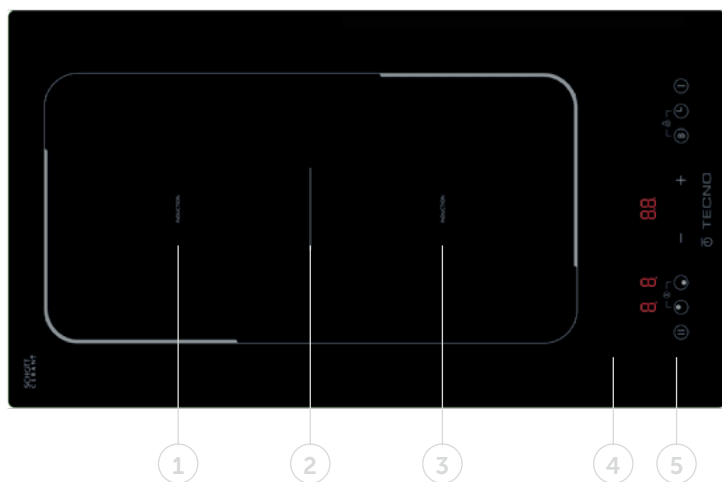
### Perigo

risco de incêndio/material inflamável

O presente manual contém informações de segurança importantes, as quais

deverão ser estritamente observadas pelos consumidores.

## APRESENTAÇÃO DO PRODUTO



1. Zona de aquecimento Max. 1800/2000 W
2. Zona de aquecimento Max. 3000/3500 W
3. Zona de aquecimento Max. 1800/2000 W
4. Placa de vidro
5. Painel de controle

## PAINEL DE CONTROLE (Placa vitrocerâmica)



1. Tecla de pausa
2. Controle da zona de aquecimento
3. Controle de potência / tempo
4. Tecla do Booster
5. Tecla do Timer
6. Tecla de liga / desliga
7. Controle das zonas de indução flexível
8. Tecla de liga / desliga

## SEGURANÇA ELÉTRICA

1. Ligue o aparelho a uma tomada com ligação à terra protegida por disjuntor, conforme os valores indicados na tabela de especificações técnicas.

2. Peça a um electricista autorizado para definir o equipamento de aterramento.

Nossa empresa não se responsabiliza pelos danos que possam ocorrer

devido ao uso do produto sem aterramento de acordo com as regulamentações locais.

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

4. Nunca lave o aparelho borrifando ou despejando água sobre ele. Existe o risco de choque elétrico.

5. Não toque no plugue com as mãos molhadas. Não puxe o cabo para desconectar, sempre segure o plugue.

6. Desconecte a unidade durante a instalação, manutenção, limpeza e reparo.

7. Certifique-se de que o plugue esteja inserido firmemente na tomada da parede para evitar faíscas.

8. Se o cabo de alimentação (o cabo com plugue) estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou seu agente de serviço ou por uma equipe igualmente qualificada para evitar uma situação perigosa.

9. Não use cabos cortados ou danificados ou extensões que não sejam o cabo

original.

10. Não use limpadores a vapor para limpar o aparelho, caso contrário, pode ocorrer choque elétrico.

11. Certifique-se de que não haja líquido ou umidade na tomada onde o plugue do produto está instalado.

12. Um interruptor capaz de desconectar a fonte de alimentação é necessário para a instalação.

13. O cabo de alimentação não deve entrar em contato com as partes quentes do aparelho.

14. Desconecte a unidade durante a instalação, manutenção, limpeza e reparo.

15. O aparelho está equipado com um cabo tipo " Y ".

16. Os interruptores do disjuntor do cooktop devem ser colocados de forma que o usuário final possa alcançá-los quando o fogão for instalado.

17. As conexões fixas devem ser conectadas a uma fonte de alimentação

permitindo a desconexão omnipolar. Para aparelhos com categoria de sobretensão abaixo de III, o dispositivo de desconexão deve ser conectado a uma

fonte de alimentação fixa de acordo com o código de fiação.

18. Não retire os interruptores de ignição do aparelho. Caso contrário, cabos elétricos energizados podem ser acessados. Isso pode causar choque elétrico.

## CONEXÃO ELÉTRICA

Este aparelho deverá ser ligado à rede de alimentação apenas por uma pessoa qualificada.

Antes de ligar o aparelho à rede elétrica, verifique se:

1. Sistema de fiação é adequado para a corrente elétrica demandada pelo

cooktop.

2. A tensão é corresponde ao valor descrito na etiqueta de tensão do produto.

Para ligar o produto a rede de alimentação, não use adaptadores, redutores, ou dispositivos de ramificação. Eles podem causar superaquecimento e incêndio.

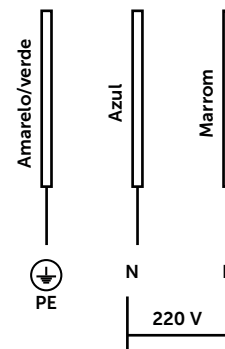
O cabo de alimentação não deve tocar nas partes quentes e deve ser posicionado de modo que a sua temperatura não exceda 75 °C, em qualquer ponto.

Verifique com um eletricista se o sistema de fiação interna é adequado sem alterações.

Qualquer alteração só deve ser feita por um eletricista qualificado.

A fonte de alimentação deve ser ligada em conformidade com a norma vigente e sempre utilize um interruptor de fornecimento de energia (Disjuntor).

O método de ligação é mostrado ao lado:



Se o cabo for danificado ele deve ser substituído, a operação deve ser realizada pela agente de pós-venda com ferramentas dedicadas para evitar qualquer acidente.

- Se o aparelho está a ligado diretamente à rede elétrica um disjuntor deve ser instalado com uma abertura mínima de 03 milímetros entre seus contatos (polos).
- O instalador deve garantir que a conexão elétrica correta foi feita e que é compatível às normas de segurança.
- O cabo de alimentação não deve ser dobrado nem comprimido.
- O cabo de alimentação deve ser verificado periodicamente e substituído por técnicos autorizados.

## INSTRUÇÕES TÉCNICAS DE INSTALAÇÃO

Verifique se a instalação elétrica é adequada para colocar o aparelho em condições de funcionamento. Se a instalação de eletricidade não for adequada, chame um eletricista para providenciar os serviços conforme necessário. O fabricante não deve ser responsabilizado por danos causados por operações realizadas por pessoas não autorizadas.

**AVISO:** É responsabilidade do cliente preparar o local onde o produto será colocado e também preparar a instalação elétrica.

- As regras das normas locais sobre instalações elétricas devem ser seguidas durante a instalação do produto.
- Verifique se há algum dano no aparelho antes de instalá-lo. Não instale o produto se estiver danificado. Produtos danificados representam um risco para a sua segurança.
- Se uma coifa ou depurador for instalado sobre o seu aparelho, obedeça às recomendações do fabricante da coifa ou depurador quanto à altura de montagem (min. 76 cm). Cortar o nicho de embutimento na superfície da bancada de acordo com os tamanhos indicados no desenho.

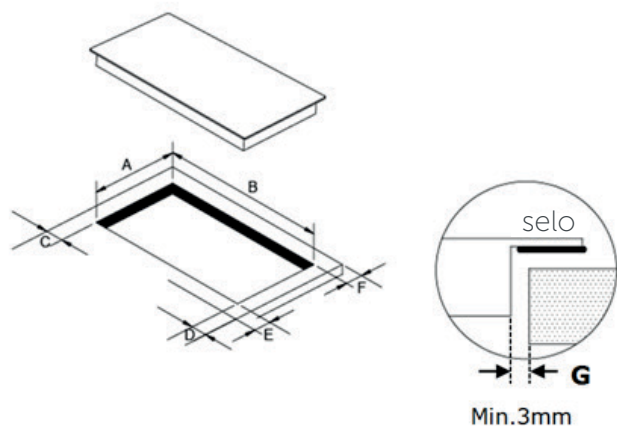
Para efeitos de instalação e utilização, um mínimo de 05 cm de espaço deve ser preservado ao redor do nicho. Certifique-se a espessura da bancada de trabalho é de pelo menos 30 milímetros.

Por favor, selecione materiais resistentes ao calor e com tratamento em sua

superfície (Material fibroso ou higroscópico não deve ser utilizado como material de

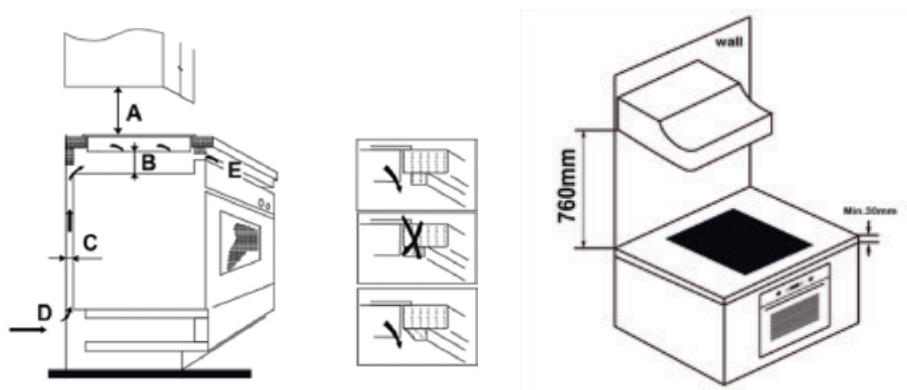
bancada de trabalho) para evitar choque elétrico e maior deformação causada pela radiação de calor a partir da placa de aquecimento. Como mostrado abaixo:

NOTA: A distância de segurança entre os lados do cooktop de indução e a superfície internas da bancada deve ser de pelo menos 03 milímetros.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G
268 +4	500 +4	50 min	50 min	50 min	50 min	3mm min

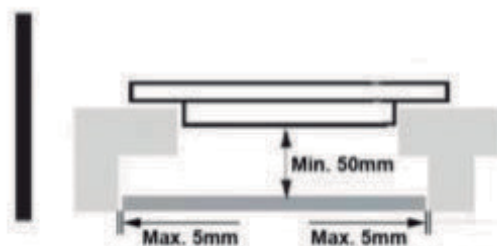
Sob quaisquer circunstâncias, verifique se o cooktop de indução é bem ventilado e a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. Garantir uma boa instalação e circulação de ar é essencial para um bom trabalho. Como mostrado abaixo:



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm) Saída de ar
760 min	50 min	20 min	Entrada de ar	05 min

AVISO: Garantir ventilação adequada

Verifique se seu cooktop de indução está bem ventilado e que as entradas e saídas de ar não estão bloqueadas. Para evitar um toque acidental com a superfície superaquecida da parte inferior do cooktop ou um choque elétrico inesperado durante o trabalho, é necessário colocar um inserto de madeira, fixado por parafusos, a uma distância mínima de 50 mm da parte inferior do cooktop. Siga os requisitos abaixo.



## AVISO:

Existem buracos de ventilação em torno do lado de fora do cooktop de Indução.

Você deve garantir que esses buracos não fiquem bloqueados pela bancada quando você realizar a instalação do aparelho.

Estar ciente de que a cola aplicada para união do material de plástico ou de madeira para junto ao mobiliário tem de resistir à temperatura superior a 150 °C. A parede traseira, superfícies adjacentes e vizinhas devem, portanto, serem capazes de resistir a uma temperatura superior a 90 °C.

## ANTES DA INSTALAÇÃO CERTIFIQUEM-SE DE QUE:

- A bancada de trabalho escolhida é plana e que não há elementos estruturais interferem com os requisitos de espaço.
- A bancada de trabalho é feito de um material resistente ao calor e umidade.
- Caso o cooktop de indução seja instalado sobre um forno, o forno tem que ter um ventilador embutido para seu arrefecimento.
- A instalação irá cumprir com todos os requisitos de folga e as normas e regulamentos aplicáveis.
- Um interruptor de fornecimento de energia (Disjuntor) este adequadamente instalado para fornecer a desconexão completa da rede de alimentação quando o produto estiver incorporado em uma fiação permanente, montado

e posicionado para cumprir as regras de fiação e regulamentos locais.

- O interruptor de fornecimento de energia (Disjuntor) é de um tipo aprovado e proporcionar um espaço de ar 03 milímetros separação de contato entre todos os polos.

- O interruptor de fornecimento de energia (Disjuntor) será facilmente acessível para o cliente mesmo após o cooktop de indução estiver instalado.

- Consultar as autoridades locais de construção e regulamentos em caso de dúvida sobre a instalação.

- Usar acabamentos resistentes ao calor e fácil de limpar (tais como ladrilhos

superfície superaquecida da parte inferior da placa ou um choque elétrico

inesperado durante o trabalho, é necessário colocar um inserto de madeira,

fixado por parafusos, a uma distância mínima de 50 mm da parte inferior da placa. Siga os requisitos abaixo.

17

de cerâmica) para as superfícies das paredes circundantes ao cooktop de indução.



## APÓS A INSTALAÇÃO DO COOKTOP, CERTIFIQUE-SE DE QUE:

- Cabo de alimentação está acessível e não escondido através de portas de armário ou gavetas.
- Possua um fluxo adequado de ar fresco do exterior dos armários para a base do cooktop de indução.
- Caso o cooktop de indução estiver instalado por cima de um espaço de gaveta ou armário, uma barreira de proteção térmica deve ser instalada por baixo da base do aparelho.
- O interruptor de fornecimento de energia (Disjuntor) será facilmente acessível para o cliente.

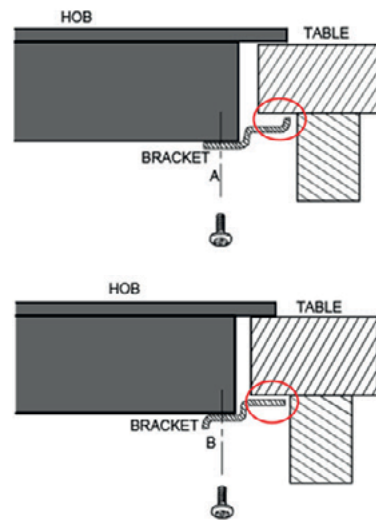
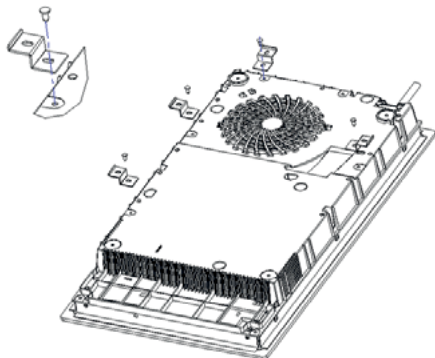
## POSICIONANDO OS SUPORTES DE FIXAÇÃO

A unidade deve ser colocada sobre uma base plana e limpa (utilize a embalagem para evitar danificar (riscar) a mesas de vidro).

Não aplique força sobre os controles salientes da placa.

## AJUSTAR A POSIÇÃO DO SUPORTE

Fixar o aparelho na superfície de trabalho por parafuso posicionados nos suportes na parte inferior do cooktop (Ver imagens)



## PRECAUÇÕES

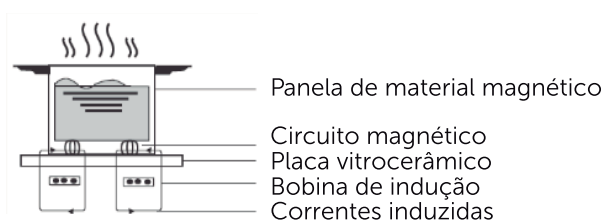
1. O cooktop de indução deve ser instalado por pessoal técnico qualificado. Temos profissionais capacitados em nossa rede de serviços autorizados.
2. O cooktop de indução não deve ser instalado diretamente acima de uma máquina de lavar louça, refrigerador, congelador, máquina de lavar roupa ou secadora, pois a umidade pode danificar os componentes eletrônicos de sua placa.
3. O cooktop de indução deve ser instalado de forma que a distribuição de calor possa ser assegurada para reforçar a sua confiabilidade.
4. A parede e zonas próximas ao cooktop devem ser capazes de resistir ao calor.
5. Para evitar qualquer dano, a camada adesiva do mobiliário deve ser resistente ao calor.
6. A limpeza a vapor não deve ser utilizada no produto.

## UTILIZAÇÃO

### TEORIA DE TRABALHO

O cozimento por indução é um sistema avançado com alta tecnologia gerando uma forma eficiente e econômica de cozinhar. Ele funciona através das vibrações eletromagnéticas geradoras de calor no recipiente (panela), em vez de aquecer diretamente a superfície do vidro.

Remova qualquer película protetora que ainda possa estar em seu cooktop de indução. O vidro se torna quente devido ao contato direto com o recipiente (Panela). suportes na parte inferior do cooktop (Ver imagens)



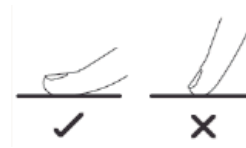
### ANTES DE UTILIZAR O SEU NOVO COOKTOP DE INDUÇÃO

- Leia este guia, tomando nota especial da seção 'Avisos de Segurança'.
- Remova qualquer película protetora que ainda pode estar em sua placa de indução.

### OPERANDO O COOKTOP

#### CONTROLES POR TOQUE

- Os controles respondem ao toque, assim você não precisa aplicar qualquer pressão.
- Não utilize a ponta do seu dedo para operar o cooktop.



- Você ouvirá um sinal sonoro cada vez que um toque é registrado.
- Certifique-se de que os controles são sempre limpos, secos e que não há nenhum objeto (por exemplo, um utensílio ou um pano) cobrindo-os. Mesmo uma fina película de água pode tornar os controles difíceis de operar.

### ESCOLHENDO AS PANEAS CORRETAMENTE

- Utilize apenas panelas com uma base adequada para a indução.

Procure o símbolo de indução na embalagem ou na parte inferior da panela.

- Você pode verificar se o seu acessório é adequado, realizando um teste ímã.

Mover um ímã para a base da panela. Se for atraído, a panela é adequada

para a indução.

- Se você não tem um ímã:

1. Coloque um pouco de água na panela que pretende verificar.
2. Se não piscar no visor o símbolo xx e iniciar a aquecer, o recipiente é adequado.

- Panela feita a partir dos seguintes materiais não é adequada: puro aço inoxidável, alumínio ou cobre sem uma base magnética, de vidro, de madeira, de porcelana, cerâmica, e louça.



• Algumas panelas e frigideiras no mercado não são adequadas para cozimento por indução. Possuem apenas uma parte do fundo em material ferromagnético com partes em outro material. Essas áreas podem aquecer em

níveis diferentes ou com potência menor. Em certos casos, onde o fundo é feito principalmente de materiais não ferromagnéticos, a placa pode não reconhecer a panela e, portanto, não ligar a zona de cozimento.

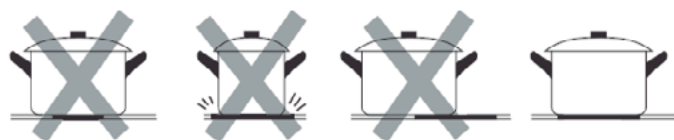
Não utilize recipientes com bordas irregulares ou uma base curva.



Certifique-se de que a base da sua panela é boa, fica perfeitamente encosta

do ao vidro, e é do mesmo tamanho que a zona de cozinhar. Utilize recipiente (panelas) cujo diâmetro seja compatível como o gráfico da zona selecionada.

Usando um recipiente mais largo será necessário usar potência máxima e resultará em uma baixa eficiência. Recipientes menores que 140 mm podem não ser detectados pela placa. Sempre levante as panelas para fora da placa de indução - não as deslize, ou elas podem riscar o vidro.



Sempre levante panelas fora da placa de indução - não deslize, ou elas podem riscar o vidro.



## DIMENSÃO DE PANELAS

As zonas de cozimento são delimitadas pelos limites descritos pela tampografia no vidro, e se adaptam automaticamente ao diâmetro do recipiente dentro de suas zonas. No entanto, a parte inferior deste recipiente deve ter um diâmetro mínimo de acordo com a zona de aquecimento correspondente. Para obter a melhor eficiência de seu cooktop, por favor, coloque a panela no centro da zona de cozimento.

Modelo	THVI30EPDB	
Zona de cozedura	O diâmetro da base de utensílios de cozinha de indução	
	Diâmetro Mínimo (mm)	Diâmetro Máximo (mm)
180 mm	140	180
180 mm	140	180

## COMO USAR SEU COOKTOP DE INDUÇÃO COMEÇAR A COZINHAR

- Toque no controle LIGA / DESLIGA por 1 segundo.

“Depois de ligado, o produto emite um sinal sonoro, o controle de tempo mostra “00”, todas as zonas de aquecimento apresentam “-” ou “--”, indicando que o cooktop entrou em estado de modo de espera.



- Coloque uma panela adequada sobre a zona de aquecimento que você deseja usar.
- Verifique se o fundo da panela e da superfície da zona de aquecimento está limpa e seca



- Toque o controle de seleção de zona de aquecimento e encontre o posicionamento escolhido. O indicador irá piscar informando o reconhecimento do recipiente



- Ajustar a potência desejada tocando no controle deslizante.

- Se você não escolher uma configuração de potência dentro de 1 minuto, o cooktop entra em repouso automaticamente. Você terá que começar novamente todas as etapas.

- Você pode modificar a configuração de potência a qualquer momento durante o processo de cozimento.



SE O DISPLAY MOSTRA  ALTERNADAMENTE COM A POTÊNCIA ESCOLHIDA.

Isso significa que:

- você não deve ter colocado a panela na zona de aquecimento corretamente ou;
- a panela que você está usando não é adequada para a indução ou;
- a panela é muito pequena ou não está devidamente centralizada na zona de aquecimento.

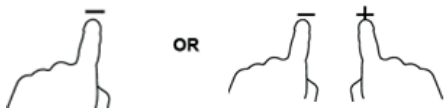
O aparelho desliga-se automaticamente após 02 minutos se nenhum recipiente adequado é colocado sobre ele.

#### TERMINAR DE COZINHAR

- Tocando o controle de seleção de zona de aquecimento que você deseja desligar.



- Deslize o controle de Potência para a esquerda. Certifique-se a exibição mostra "0".



- Desligue seu cooktop tocando o controle LIGA / DESLIGA.



- Cuidado com superfícies quentes H -> será mostrado na zona de aquecimento enquanto ela estiver quente ao toque. A mensagem vai desaparecer quando a superfície tiver arrefecido até uma temperatura segura.



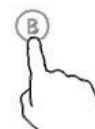
#### USANDO A FUNÇÃO DE BOOSTER POWER)

Ative a função booster

- Tocando a função BOOSTER. Certifique-se de que o visor mostra a letra "p".



- Tocando a função BOOSTER. Certifique-se de que o visor mostra "p".



#### CANCELAR A FUNÇÃO BOOSTER (POWER)

- Tocando no controle deslizante da zona de aquecimento que você deseja cancelar a função BOOSTER.



- Desligue a zona de cozimento tocando no controle BOOSTER. Certifique-se de que o visor mostra "0".



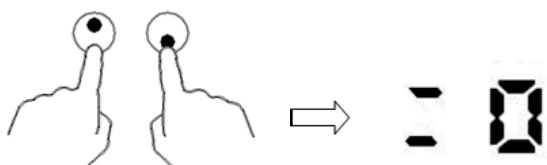
- A função pode funcionar em qualquer zona de aquecimento.
- A zona aquecimento regressa à sua configuração original após 5 minutos.
- Se a configuração de aquecimento original for igual a 0, ela retornará a 9 após 5 minutos.

#### ÁREA FLEXÍVEL

- Esta área pode ser utilizada como uma única zona ou como duas zonas diferentes, de acordo com as necessidades de cozimento a qualquer momento.
- A área livre é composta por dois indutores independentes que podem ser controlados separadamente.

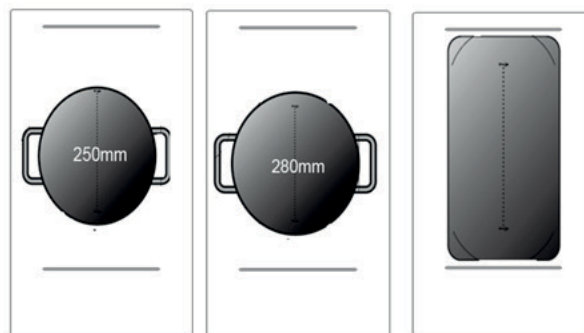
#### FUNÇÃO BRIDGE

1. Para ativar a função bridge como uma única grande zona de preparo, toque no controle.



2. Por ser uma zona grande, sugerimos o seguinte:

Panelas de 250 mm ou 280 mm de diâmetro (panelas quadradas ou ovais são aceitáveis)

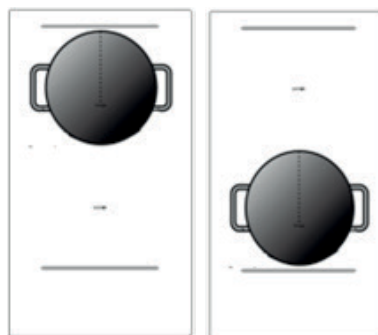


Não recomendamos outras operações, exceto as três operações mencionadas acima, pois podem afetar o aquecimento do aparelho.

#### COMO DUAS ZONAS INDEPENDENTES

Para usar a área flexível como duas zonas diferentes, você pode ter duas opções de aquecimento.

1. Coloque uma panela no lado direito para cima ou no lado direito para baixo da zona flexível.





2. Coloque duas painelas em ambos os lados da zona flexível. Nota:

Certifique-se de que a forma tem mais de 14 cm.



### BLOQUEANDO OS CONTROLES

- Você pode bloquear os controles para evitar o uso não intencional (por exemplo evitando uso acidental por crianças que pode se transformar em acidentes).
- Quando os controles estão bloqueados, todos os controles, exceto o controle ON / OFF estão desativados.

Para bloquear os controles	
Toque na função de bloqueio 	O indicador "Display" irá mostrar "Lo"
Para desbloquear os controles	
Toque e segure a função de bloqueio  por alguns segundos.	

### AVISO!

Quando o produto está no modo de bloqueio, todos os controles são desabilitados exceto ligar/desligar. Sempre que for energizado o produto ele automaticamente entra no modo bloqueio como forma de segurança, então proceda o desbloqueio conforme indicado neste manual.

### CONTROLE DE TEMPO (TEMPORIZADOR)

Você pode utilizar o temporizador de duas maneiras diferentes:

- Você pode usá-lo como um cronômetro. Nesse caso, o timer não desligará nenhuma zona de cozimento quando o tempo definido terminar.
- Você pode configurá-lo para desligar uma ou mais zonas de cozimento após o tempo definido.

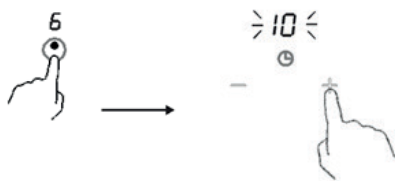
O temporizador máximo é de 99 min.

a) Usando o temporizador como um alarme

- Verifique se o cooktop está ligado.

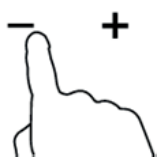
Nota: você pode usar o contador de minutos mesmo se você não esteja selecionando qualquer zona de cozimento.

- Toque no controle de tempo (Temporizador), será exibido "10" no visor do temporizador após a função selecionada e o segmento "0" começa a piscar.



- Defina o tempo tocando no controle "-" ou "+" do timer

Dica: Toque no controle "-" ou "+" do timer para diminuir ou aumentar em 1 minuto uma vez. Toque e segure o controle "-" ou "+" do timer para diminuir ou aumentar em 10 minutos.



- Tocando em "-" e "+" juntos, o cronômetro é cancelado e o "00" aparecerá no visor dos minutos.



- Quando o tempo for definido, ele começará a contagem regressiva imediatamente.

O visor mostrará o tempo restante e o indicador do timer piscará por 5 segundos.



A campainha soará por 30 segundos e o indicador do timer mostrará "--" quando o tempo de configuração terminar.



b) Definir o temporizador para desligar uma zona de aquecimento Toque no controle de seleção da zona de aquecimento para o qual deseja definir o timer.



Defina o tempo tocando no controle "-" ou "+" do timer Dica: Toque no controle "-" ou "+" do timer uma vez para diminuir ou aumentar em 1 minuto.

Toque e segure o controle "-" ou "+" do timer para diminuir ou aumentar em 10 minutos.





Tocando em "-" e "+" juntos, o cronômetro é cancelado e o "00" aparecerá no visor dos minutos.



Quando o tempo for definido, ele começará a contagem regressiva imediatamente. O visor mostrará o tempo restante e o indicador do timer piscará por 5 segundos.

NOTA: O ponto vermelho ao lado do indicador de nível de potência acenderá indicando que a zona está selecionada.



Quando o tempo de cozimento expirar, a zona de cozimento correspondente será desligada automaticamente.

NOTA: A outra zona de aquecimento continuará funcionando se for ligada anteriormente.



#### AUTO DESLIGAR

Auto desligar é uma função de proteção de segurança para o seu cooktop de indução.

Ele desliga automaticamente o produto caso você esqueça de o desligar após terminar um cozimento. O tempo pode variar conforme os níveis de potência selecionados, segue abaixo tabela:

Tocando em "-" e "+" juntos, o cronômetro é cancelado e o "00" aparecerá no visor dos minutos.

Nível de Potência	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tempo de auto desligamento (horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Quando o recipiente é removido, a placa de indução pode parar o aquecimento imediatamente e desliga automaticamente o cooktop caso não toque nas funções por mais de 2 minutos.

#### AVISO!

Pessoas com marca-passo cardíaco devem consultar o seu médico antes de usar este aparelho.

#### DIRETRIZES DE COZINHA

Tome cuidado ao fritar devido ao calor do óleo e/ou gordura se elevarem rapidamente, especialmente se você estiver usando a função Booster (Power).

Temperaturas de óleos e/ou gorduras extremamente altas podem fazer com

que o líquido se inflame espontaneamente e isso representa um grave risco de incêndio.

## DICAS DE COZINHA

- Quando o alimento chega à fervura, reduza o ajuste de potência.
- Usando uma tampa irá reduzir o tempo de cozimento e resulta na economia de energia através da retenção do calor.
- Minimizar a quantidade de líquido ou gordura para reduzir o tempo de cozimento.
- Recomendamos começar a cozinhar em uma configuração de potência alta e reduzir a potência quando a comida estiver aquecida.

## FERVER, COZINHAR O ARROZ

- A fervura ocorre abaixo do ponto de ebulição, por volta de 85 °C, quando as bolhas surgem ocasionalmente na superfície do líquido de cozimento. É a chave para deliciosas sopas e ensopados porque os sabores se desenvolvem sem cozinhar demais os alimentos. Você também deve cozinhar molhos à base de ovo e engrossados com farinha abaixo do ponto de ebulição.
- Algumas tarefas, incluindo cozinhar arroz pelo método de absorção, podem exigir uma configuração mais alta do que a configuração mais baixa para garantir que os alimentos sejam cozidos corretamente no tempo recomendado.

## BIFE SELADO

Para cozinhar bifes suculentos e saborosos:

1. Deixe a carne em temperatura ambiente por cerca de 20 minutos antes de cozinhar.
2. Aqueça uma frigideira de fundo grosso.

3. Pincele os dois lados do bife com azeite. Regue uma pequena quantidade de óleo na frigideira quente e coloque a carne na frigideira quente.

4. Vire o bife apenas uma vez durante o cozimento. O tempo exato de cozimento dependerá da espessura do bife e do grau de cozimento que você deseja. Os tempos podem variar de cerca de 2 a 8 minutos de cada lado.

Pressione o bife para avaliar o quão cozido está - quanto mais firme, mais "bem passado" ficará.

5. Deixe o bife descansar em um prato quente por alguns minutos para que ele relaxe e fique macio antes de servir.

## PARA REFOGAR

1. Escolha uma panela wok de base plana compatível com indução ou uma frigideira grande.

2. Tenha todos os ingredientes e equipamentos prontos. A fritura deve ser rápida. Se cozinhar grandes quantidades, cozinhe os alimentos em vários lotes menores.

3. Pré-aqueça a panela brevemente e adicione duas colheres de sopa de óleo.

4. Cozinhe primeiro qualquer carne, reserve e mantenha quente.

5. Refogue os legumes. Quando estiverem quentes, mas ainda crocantes, coloque a zona de cozimento em um nível mais baixo, retorne a carne à panela e adicione o molho.

6. Mexa os ingredientes delicadamente para garantir que estejam bem aquecidos.

7. Sirva imediatamente.

## DETECÇÃO DE PEQUENOS ITENS

Quando um tamanho da panela é impróprio ou feito de material não magnético (por exemplo alumínio), ou algum outro item pequeno (por exemplo, faca, garfo, chaves) foi deixado sobre uma zona de aquecimento, o cooktop irá automaticamente entrar no modo repouso (standby) em 1 minuto. O ventilador irá permanecer funcionando na parte inferior do cooktop de indução por mais 1 minuto para arrefecer os componentes internos. O ventilador irá manter trabalhando na parte inferior do cooktop de indução por mais 1 minuto para arrefecer os componentes internos.

## CONFIGURAÇÕES DE POTÊNCIA

As definições abaixo são apenas sugestões. A configuração exata dependerá de vários fatores, incluindo seus utensílios de cozinha e a quantidade que você está cozinhando.

Experimentar o cooktop de indução primeiramente para encontrar as configurações que melhor atenderão os seus preparos.

Definição de Potência	Preparo
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Aquecimento delicado para pequenas quantidades de alimentos</li><li>• Derreter o chocolate, manteiga e alimentos que queimam rapidamente.</li><li>• Aquecimento lento</li><li>• Fervura suave</li></ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"><li>• Reaquecimento</li><li>• Cozinhando arroz</li><li>• Fervura rápida</li></ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"><li>• Panquecas</li></ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"><li>• Refogar</li><li>• Cozinhar macarrão</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fritar</li><li>• Preparo de sopas</li><li>• Ferver água</li><li>• Selar carne</li></ul>

## CUIDADOS E LIMPEZA

Ação:

Sujeira sobre o vidro (impressões digitais, marcas, manchas deixadas por alimentos).

Procedimento:

1. Desligue a alimentação do seu cooktop.
2. Aplique um produto de limpeza de vidro enquanto o vidro ainda está morno (mas não quente!)
3. Enxugue com um pano limpo ou toalha de papel.
4. Religue a alimentação do seu cooktop.

IMPORTANTE:

- Quando a alimentação do seu cooktop for desligada, não haverá nenhuma indicação 'superfície quente' no display, mas o zona de cozimento pode ainda estar quente! Tome cuidado.
- Esfregões pesados, alguns esfregões de nylon e agentes de limpeza agressivos / abrasivos podem arranhar o vidro. Leia sempre o rótulo para verificar se o seu produto de limpeza ou polidor é adequado para aplicação.

- Nunca deixe resíduo de limpeza sobre o cooktop: o vidro pode ficar manchado.

Ação:

Bolos e açucars derramado sobre o vidro.

Procedimento:

Remova imediatamente com uma espátula adequada para vidros, mas tenha cuidado porque a zona de aquecimento pode estar quente.

1. Desligue a alimentação do seu cooktop.
2. Mantenha a lâmina ou utensílio a um ângulo de 30° e raspar a sujeira pesada para fora do cooktop.
3. Aplique um produto de limpeza de vidro enquanto o vidro ainda está morno (mas não quente!)
4. Enxugue com um pano limpo ou toalha de papel.
5. Religue a alimentação do seu cooktop.

IMPORTANTE:

- Remova manchas deixadas por alimentos açucarados ou transbordamentos, o mais rapidamente possível. Se for deixado esfriar no vidro pode ser difícil de remover ou mesmo danificar permanentemente a superfície do vidro.

Perigo de corte: quando o cooktop é retirado do nicho para limpeza pode apresentar arestas cortantes. Use com extremo cuidado e sempre armazenar de forma segura e fora do alcance das crianças.

- Perigo de corte: quando a tampa de segurança do produto é retirada para limpeza pode apresentar arestas cortantes. Use com extremo cuidado e sempre armazenar de forma segura e fora do alcance das crianças.

Ação:

Sujeira sobre o painel de controle.

Procedimento:

1. Desligue a alimentação do seu cooktop.
2. Enxugue a sujeira com um pano ou toalha de papel.
3. Aplique um produto de limpeza de vidro enquanto o vidro ainda está morno (mas não quente!).
4. Enxugue com um pano limpo ou toalha de papel.
5. Religue a alimentação do seu cooktop.

IMPORTANTE:

O cooktop pode emitir um sinal sonoro e entrar no modo repouso (standby) aguardando a limpeza

## DICAS E SUGESTÕES

FALHAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
Cooktop de indução não liga.	Sem energia elétrica	Verifique se o cooktop de indução está ligado à fonte de alimentação. Verifique se há energia elétrica em sua casa ou na área que o produto está instalado. Caso as opções acima estiverem certas e o problema persistir, chame uma assistência técnica autorizada.
Os controles de toque não respondem	Os controles estão bloqueados	Desbloquear os controles. Consulte a seção 'Usando o seu cooktop de indução' para obter instruções.
Os controles de toque estão difíceis de operar	Pode haver uma ligeira camada de água sobre os controles ou você pode estar usando a ponta do seu dedo ao tocar os controles.	Verifique se a área do controle de toque está seca e limpa e use a almofada de seu dedo ao tocar o controles.
O vidro está sendo riscado.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fundo irregular de painéis.</li><li>• Uso Inadequado de esfregão abrasivo ou produtos de limpeza a ser utilizado.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Use painéis com fundo plano e liso. Consulte os dados 'Escolhendo as painéis'.</li><li>• Consulte os dados 'Limpeza e manutenção'.</li></ul>
Algumas painéis fazem ruídos ou pequenos estouros.	Isto pode ser causado pela construção de sua painél (camadas de diferentes metais, cada metal possui um comportamento diferente.	Isso é normal para estas painéis em específico e não indica uma falha do cooktop.
O cooktop de indução faz um baixo ruído enquanto é usado na função de alta potência.	Isto é causado pela tecnologia de indução. Geração de campo magnético (vibrações).	Isso é normal, mas o barulho deve acalmar ou desaparecer completamente quando você diminuir a potência.
Ruído vindo do ventilador.	Um ventilador embutido no seu cooktop de indução atua para evitar que o sistema eletrônico superaqueça. Pode continuar a funcionar mesmo depois que você desligou o preparo do alimento.	Isso é normal e não precisa ação. Não obstrua o sistema de ventilação.

FALHAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
<p>Panelas não aquecem e aparece símbolo no visor.</p>	<p>O cooktop de indução pode não detectar alguns tipos de panelas porque não são adequadas para a cozimento por indução. O cooktop de indução pode não detectar alguns tipos de panelas porque é demasiadamente pequena para a zona de cozimento ou não está devidamente centralizada nela.</p>	<p>Use panelas adequadas para indução. Consulte a seção 'Escolhendo as panelas'. Centralize a panela e certifique-se que a sua base coincide com o tamanho da zona de cozimento selecionada.</p>
<p>O cooktop de indução ou a zona de cozimento desliga inesperadamente, soa um alarme e um código de erro é exibido no display.</p>	<p>Falha técnica.</p>	<p>Por favor, anote o código de erro composto por letras e números. Desligue a alimentação do seu cooktop e chame uma assistência técnica autorizada.</p>

## EXIBIÇÃO FALHA E INSPEÇÃO

O cooktop de indução é equipado com uma função de auto-diagnóstico. Com este teste o técnico é capaz de verificar a função de vários componentes sem desmontar ou remover o cooktop da superfície de trabalho.

PROBLEMA	CAUSAS POSSÍVEIS	O QUE FAZER
Sem recuperação automática		
E1	Falha no sensor de temperatura da placa de cerâmica - circuito aberto	
E2	Falha no sensor de temperatura da placa de cerâmica - curto-circuito.	Verifique a conexão ou substitua o sensor de temperatura da placa de cerâmica.
E7	Falha no sensor de temperatura da placa de cerâmica	

PROBLEMA	CAUSAS POSSÍVEIS	O QUE FAZER
Sem recuperação automática		
C1	Alta temperatura do sensor da placa de cerâmica.	Aguarde até que a temperatura da placa de cerâmica volte ao normal. Toque no botão "ON/OFF" para reiniciar a unidade.
E3	Sensor de temperatura da falha do IGBT - circuito aberto.	Substitua a placa de alimentação.
E4	Sensor de temperatura da falha do IGBT - curto-circuito	
C2	Alta temperatura do IGBT.	Aguarde a temperatura do IGBT voltar ao normal. Toque no botão "ON/OFF" para reiniciar a unidade. Verifique se o ventilador funciona sem problemas; caso contrário, substitua o ventilador.
EL	A tensão de alimentação está abaixo da tensão nominal.	Verifique se a fonte de alimentação está normal. Ligue depois que a fonte de alimentação estiver normal.
EH	A tensão de alimentação está acima da tensão nominal.	
EU	Erro de comunicação	Reinsira a conexão entre a placa do visor e a placa de alimentação. Substitua a placa de alimentação ou a placa do visor.

## SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

FALHAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
Segmentos da Placa do display apagados.	A placa de display está danificada.	Solicite a uma assistência técnica autorizada a substituição do componente.
Display apresenta modo de cozimento e potência, mas o aquecimento não inicia.	Alta temperatura do cooktop.	A temperatura ambiente pode estar demasiadamente elevada ou a admissão de ar pode estar bloqueada.
	Há algo errado com o ventilador.	Verifique se o ventilador está funcionando; se não, solicite a uma assistência autorizada a substituição do componente.
	A placa de alimentação está danificada.	Solicite a uma assistência técnica autorizada a substituição do componente.
Aquecimento para de repente durante o funcionamento e o display pisca "u".	Tipo de panela está errado. Diâmetro da panela é muito pequeno.	Isso é normal para estas panelas em específico e não indica numa falha.
	Cooktop está superaquecido.	Unidade está superaquecendo. Desligue o aparelho e espere a temperatura voltar ao normal.
Zonas de aquecimento funcionando porém o display apresentando a mensagem "u".	Falha de comunicação entre a placa de alimentação e placa de display.	Solicite a uma assistência técnica Autorizada que verifique as conexões.
	A placa do display está danificada.	
	A placa de alimentação está danificada.	Solicite a um técnico autorizado a substituição do componente.
Motor do ventilador não parece normal.	O motor do ventilador está danificado.	Solicite a uma assistência técnica autorizada a substituição do componente.

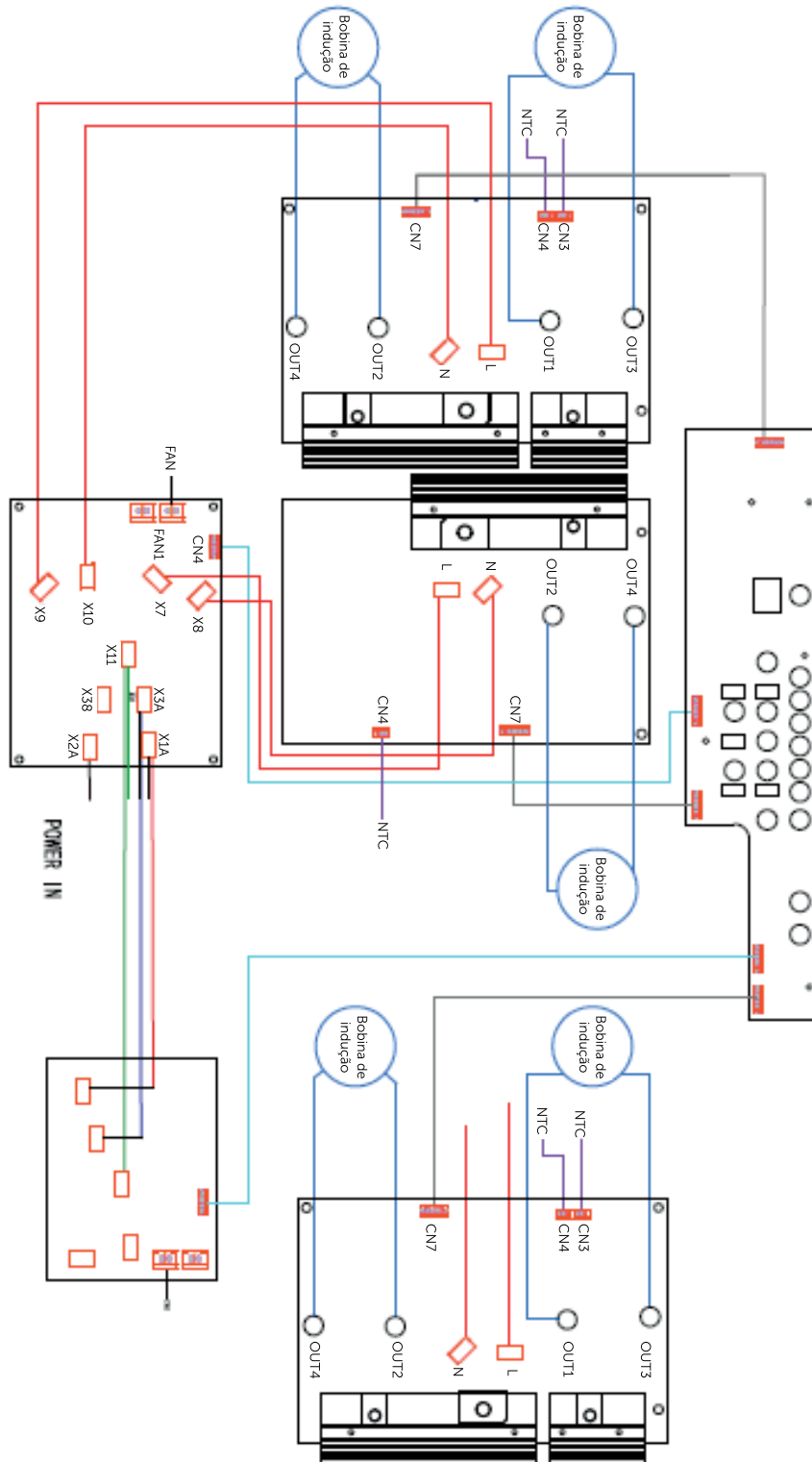
## DADOS TÉCNICOS

Modelo	THVI 30 EPDB
Zonas de aquecimento	2 zonas
Tensão de alimentação	220V 60Hz
Potência máxima	3500W
Tamanho do produto	L x W x H 288mm x 520mm x 59mm
Dimensões nicho	A x B 268mm x 500mm

•Peso e dimensões são aproximados. O processo de melhoria dos produtos é contínuo podendo assim terem as especificações e projetos alterados sem aviso prévio.



# DIAGRAMA ELÉTRICO



## CERTIFICADO DE GARANTIA

O seu produto fornecido pela TECNO SUD AMERICA LTDA é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 12 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)
- 09 últimos meses - garantia contratual, concedida pela TECNO SUD AMERICA.

A garantia compreende a substituição gratuita de peças e mão de obra para defeitos constatados como sendo de fabricação. Apenas a Rede de Serviços TECNO, 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 a taxa de visita técnica.

O reparo, a critério da TECNO SUD AMERICA LTDA 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 TECNO SUD AMERICA LTDA ;

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

Categoria	Componentes
Fornos e Micro-ondas	Manípulos, lâmpadas, vidros, gaxetas e resistência elétrica.
Fogões	Manípulos, lâmpadas, vidros, trempes, espalhadores, gaxetas e resistência elétrica.
Cooktops e Rangetops	Manípulos, vidros, trempes e espalhadores.
Fogões	Manípulos, lâmpadas, vidros, trempes, espalhadores, gaxetas e resistência elétrica.
Coifas e Lava-louças	Filtros, lâmpadas e manípulos.
Refrigeradores	Filtro de água, 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;

- 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, 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 instrução, tais como diâmetro máximo das painéis, limpeza, entre outros.

- Ocorrerm mau uso, má conservação, descuido, modificações estéticas e/ou funcionais, ou ainda, falhas decorrentes de conserto por pessoas ou entidades não credenciadas pela rede de serviços TECNO;

- 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 TECNO ou por pessoas ou empresas não credenciadas pela TECNO.

- Despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças e acessórios que não

- pertencem 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 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 TECNO SUD AMERICA LTDA).





[www.tecnoeletros.com.br](http://www.tecnoeletros.com.br)  
Atendimento aos consumidor: **0800 041 5757**