



## MANUAL DE INSTALAÇÃO E DO USUÁRIO



COOKTOP DE INDUÇÃO  
THVI30 EPDA (30 CM)  
THVI60 EPDA (60 CM)  
THVI90 EPDA (90 CM)

## **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
RESPONSABILIDADE DO FABRICANTE	4
PROTEÇÃO AMBIENTAL	5
EMBALAGENS PLÁSTICAS	5
ETIQUETA DO APARELHO	5
<b>SEGURANÇA</b>	6
DICAS IMPORTANTES	7
ATENÇÃO	7
IMPORTANTE	8
<b>APRESENTAÇÃO DO PRODUTO</b>	9
PAINEL DE CONTROLE	11
SEGURANÇA ELÉTRICA	12
CONEXÃO ELÉTRICA	13
<b>INSTRUÇÕES TÉCNICAS DE INSTALAÇÃO</b>	15
POSICIONANDO OS SUPORTES DE FIXAÇÃO	19
AJUSTAR A POSIÇÃO DO SUPORTE	19
<b>UTILIZAÇÃO</b>	21
OPERANDO O COOKTOP	21
ESCOLHENDO AS PANEAS CORRETAMENTE	22
COMO USAR SEU COOKTOP DE INDUÇÃO	24

BLOQUEANDO OS CONTROLES	30
CONTROLE DE TEMPO (TEMPORIZADOR)	30
AUTO DESLIGAR	34
DIRETRIZES DE COZINHA	34
DETECÇÃO DE PEQUENOS ITENS	36
CONFIGURAÇÕES DE POTÊNCIA	36
<b>CUIDADOS E LIMPEZA</b>	37
<b>DICAS E SUGESTÕES</b>	38
<b>EXIBIÇÃO FALHA E INSPEÇÃO</b>	40
<b>SOLUÇÃO DE PROBLEMAS</b>	41
<b>DADOS TÉCNICOS</b>	43
<b>DIAGRAMA ELÉTRICO</b>	44
<b>CERTIFICADO DE GARANTIA</b>	45
<b>ANOTAÇÕES</b>	48

## 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



Pense no meio ambiente ao descartar a embalagem.

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

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

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

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

### 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  e a palavra "PERIGO" ou "ADVERTÊNCIA".

Estas duas palavras significam:



### PERIGO

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



### ADVERTÊNCIA

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.



### ADVERTÊNCIA



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.

## DICAS IMPORTANTES

- A primeira instalação do seu Cooktop deve ser feita obrigatoriamente por um técnico da Rede de Serviços da Fabricante. A primeira instalação é gratuita;
- 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 painelas 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. A 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;
- 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 cozadura.
- 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 a máquina imediatamente a rede de distribuição elétrica (Disjuntor) e contatar um técnico qualificado.
- Retirar o aparelho da tomada antes de limpeza ou manutenção.
- 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.

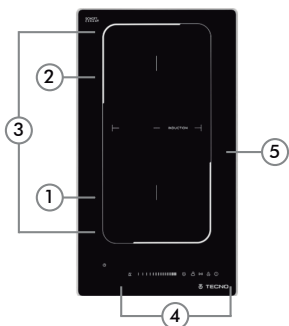
### Superfície quente

- 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.

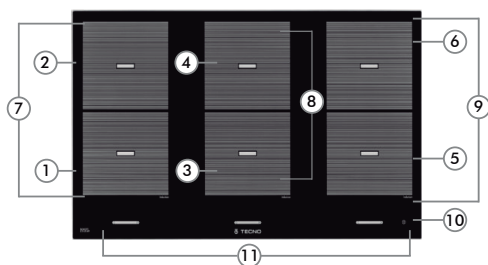
## APRESENTAÇÃO DO PRODUTO



1. Zona de aquecimento Max. 1800/3300 W
2. Zona de aquecimento Max. 1800/3300 W
3. Zona livre Max. 3000 W
4. Painel de controle
5. Mesa vitrocerâmica



1. Zona de aquecimento Max. 1800/3000 W
2. Zona de aquecimento Max. 1800/3000 W
3. Zona de aquecimento Max. 1800/3000 W
4. Zona de aquecimento Max. 1800/3000 W
5. Zona Livre Max. 3000/4000 W
6. Zona Livre Max. 3000/4000 W
7. Mesa vitrocerâmica
8. Painel de controle



1. Zona de aquecimento Max. 1800/3000 W
2. Zona de aquecimento Max. 1800/3000 W
3. Zona de aquecimento Max. 1800/3000 W
4. Zona de aquecimento Max. 1800/3000 W
5. Zona de aquecimento Max. 1800/3000 W
6. Zona de aquecimento Max. 1800/3000 W
7. Zona Livre Max. 3000/4000 W
8. Zona Livre Max. 3000/4000 W
9. Zona Livre Max. 3000/4000 W
10. Mesa vitrocerâmica
11. Painel de controle

## PAINEL DE CONTROLE

THVI 30 EPDA (30 cm)



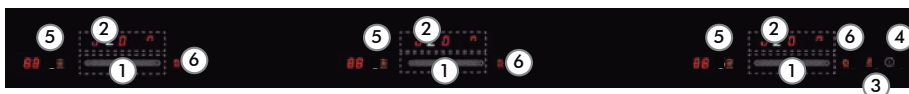
1. Controle de Potencia / Tempo
2. Controle zona de aquecimento
3. Início / Pausa
4. Trava
5. Liga / Desliga
6. Manter aquecido
7. Booster (Power)
8. Ferver
9. Display de tempo

THVI 60 EPDA (60 cm)



1. Controle de Potencia / Tempo
2. Controle zona de aquecimento
3. Início / Pausa
4. Trava
5. Liga / Desliga
6. Manter aquecido
7. Booster (Power)

THVI 90 EPDA (90 cm)



1. Controle de Potencia / Tempo
2. Controle zona de aquecimento
3. Trava
4. Liga / Desliga
5. Manter aquecido
6. Booster (Power)

## SEGURANÇA ELÉTRICA

1. Ligue o aparelho a uma tomada com ligação à terra protegida por fusível, 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 omnipolar 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 fogão 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.

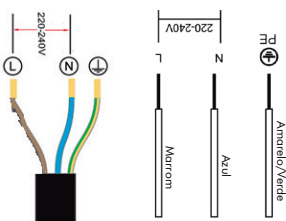
Verifique com um eletricista se o sistema de fiação interna é adequado sem alterações.

Qualquer alteração só deve ser feita por um eletricista qualificado.

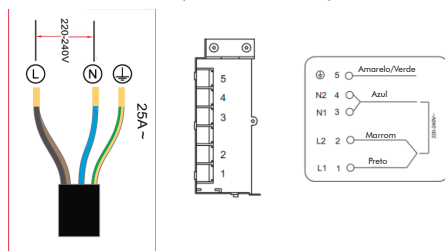
A fonte de alimentação deve ser ligada em conformidade com a norma vigente e sempre utilize um interruptor de fornecimento de energia (Disjuntor).

Método de ligação é mostrado abaixo:

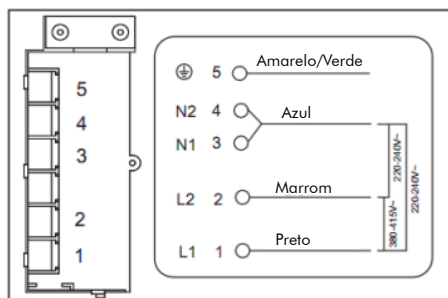
THVI 30 EPDA (220V 60 Hz)



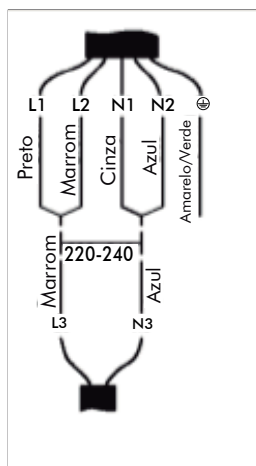
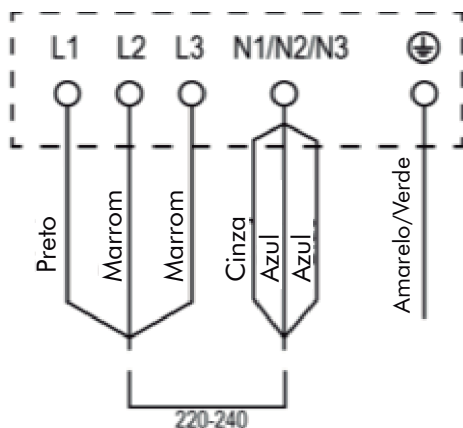
THVI 60 EPDA (220V 60 Hz)



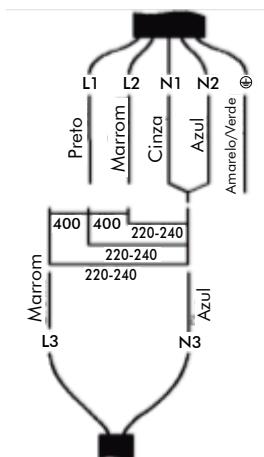
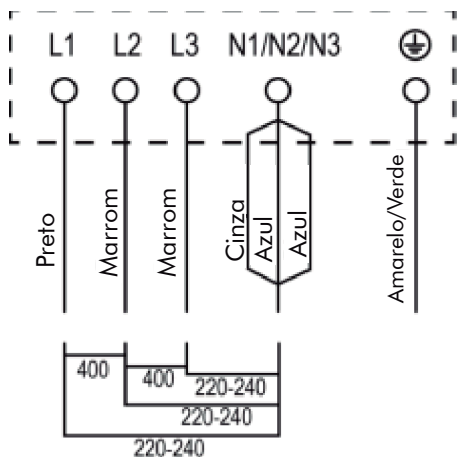
THVI 60 EPDA (380V 60 Hz)



## THVI 90 EPDA (220V 60 Hz)



## THVI 90 EPDA (380V 60 Hz)



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 eletricitista e um encanador 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 o exaustor / aspirador for instalado sobre o seu aparelho, obedeça às recomendações do fabricante do exaustor / aspirador quanto à altura de montagem. (min. 65 cm)

Cortar a superfície de trabalho de acordo com os tamanhos indicados no desenho.

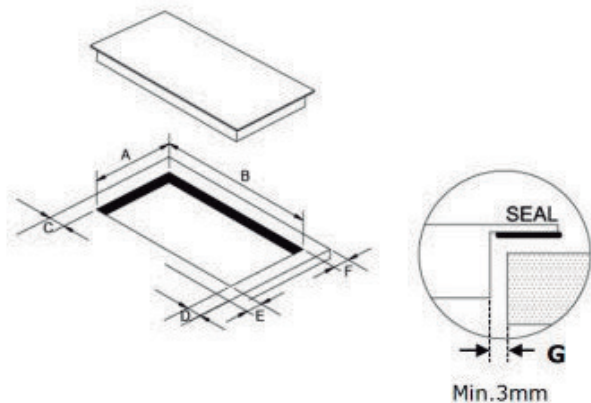
Para efeitos de instalação e utilização, um mínimo de 05 cm de espaço deve ser preservado ao redor do buraco. Certifique-se a espessura da superfície de trabalho é de pelo menos 30 milímetros.

Por favor, selecione materiais resistentes ao calor e com tratamento em sua superfície (Material fibroso ou higroscópico não deve ser utilizado como material de superfície 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 o os lados do cooktop de indução e a superfície internas da bancada deve ser de pelo mínimo 03 milímetros.

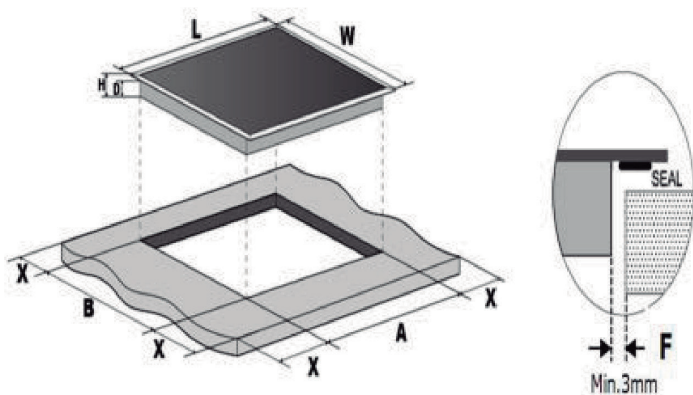


### THVI 30 EPDA (220V 60 Hz)



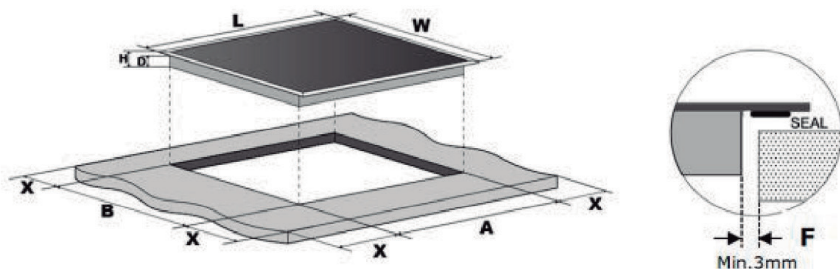
L (mm) Largura	W (mm) Profundidade	H (mm) Altura	A (mm)	B (mm)	C/D (mm)	E/F (mm)	G (mm)
288	520	60	272	504	50 min	50 min	03 min

### THVI 60 EPDA (220V 60 Hz)



L (mm) Largura	W (mm) Profundidade	H (mm) Altura	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	60	56	561 min	491 min	50 min	03 min

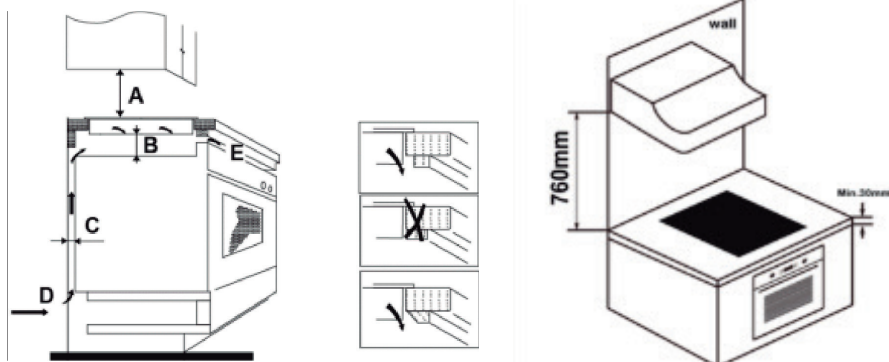
# THVI 90 EPDA (220V 60 Hz)



L (mm) Largura	W (mm) Profundidade	H (mm) Altura	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
900	520	60	56	876 min	496 min	50 min	03 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:

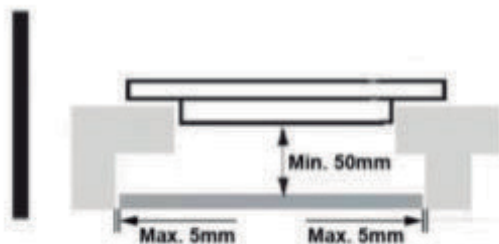
NOTA: A distância de segurança entre a placa de aquecimento e o armário acima do cooktop deve ser pelo menos 760 milímetros.



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

**AVISO:** Garantir ventilação adequada

Verifique se seu cooktop de indução está bem ventilado e que de entrada e saída de ar não estão bloqueadas. Para evitar um toque acidental com a 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.



**AVISO:**

Existem buracos de ventilação em torno do lado de fora do cooktop de Indução. Você deve garantir esses buracos não fiquem bloqueados pela bancada quando você realizar a instalação do aparelho.

Estar cientes 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 deve, portanto, ser capaz de resistir a uma temperatura superior a 90°C.

**ANTES DA INSTALAÇÃO CERTIFIQUEM-SE DE QUE:**

- Superfície de trabalho escolhida é plana e que não há elementos estruturais interferem com os requisitos de espaço.
- Superfície 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 de cerâmica) para as superfícies das paredes circundantes ao cooktop de indução.

**APÓS A INSTALAÇÃO DA PLACA, 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.

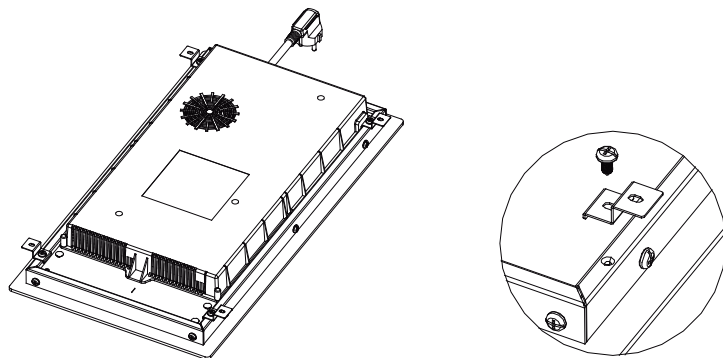
## **POSICIONANDO OS SUPORTES DE FIXAÇÃO**

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.

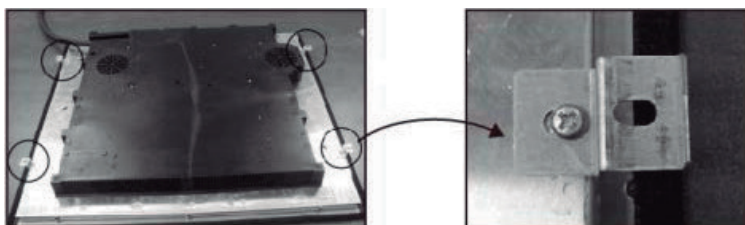
## **AJUSTAR A POSIÇÃO DO SUPORTE**

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

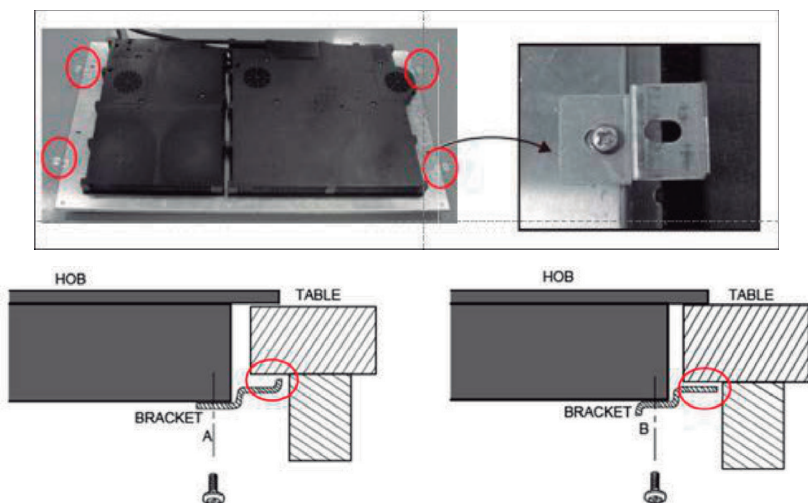
THVI 30 EPDA



## THVI 60 EPDA



## THVI 90 EPDA



## PRECAUÇÕES

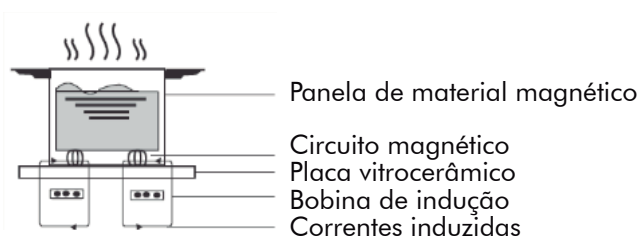
1. O cooktop de indução deve ser instalado por pessoal técnico qualificado. Temos profissionais em nossa rede de serviço. Por favor, nunca realizar a operação por si mesmo.
2. O cooktop de indução não deve ser instalado diretamente acima de uma máquina de lavar louça, refrigerador, congelador, máquina 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 tal forma que melhor radiação de calor pode ser assegurada para reforçar a sua confiabilidade.
4. A zona de aquecimento de parede e induzida por cima da mesa superfície deve suportar o 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 um forma eficiente e econômica de cozinhar. Ele funciona através das vibrações eletromagnéticas geradoras de calor no recipiente (panela), em vez aquecer diretamente a superfície do vidro.

O vidro se torna quente devido ao contato direto com o recipiente (Panela).



## 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 DE 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 PANELAS CORRETAMENTE

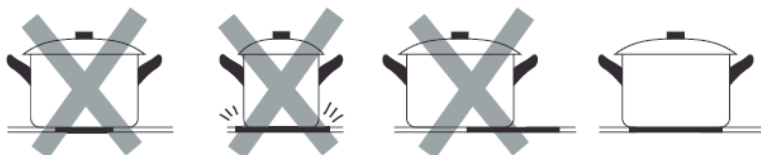
- Utilize apenas panelas com uma base adequada para a indução. Procure o símbolo de indução na embalagem ou na parte inferior da panela.
- Você pode verificar se o seu acessório é adequado, realizando um teste ímã. Mover um ímã para a base da panela. Se for atraído, a panela é adequada para a indução.
- Se você não tem um ímã:
  1. Coloque um pouco de água na panela que pretende verificar.
  2. E se não piscar no visor o símbolo  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.



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 detectado pela placa. Sempre centralizar sua panela sobre a zona de cozinhar



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



## DIMENSÃO DE PANELAS

As zonas de cozimento são, até ao limite 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	THVI 30 EPDA	
Zona de cozadura	Ø diâmetro da base de utensílios de cozinha de indução	
	Diâmetro Mínimo (mm)	Diâmetro Máximo (mm)
1 ou 2	140	200
Indução livre	220	400

Modelo	THVI 60 EPDA	
Zona de cozadura	Ø diâmetro da base de utensílios de cozinha de indução	
	Diâmetro Mínimo (mm)	Diâmetro Máximo (mm)
1,2,3,4	140	200
Indução livre	220	220x400



Modelo	THVI 90 EPDA	
Zona de cozedura	O diâmetro da base de utensílios de cozinha de indução	
	Diâmetro Mínimo (mm)	Diâmetro Máximo (mm)
1,2,3,4,5,6	140	200
Indução livre	220	220x390

## COMO USAR SEU COOKTOP DE INDUÇÃO

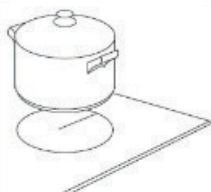
### COMEÇAR A COZINHAR

- Toque no controle LIGA / DESLIGA.

“Depois de ligado, o produto emite um sinal sonoro, controle de tempo mostra “00”, controles de seleção de Zona de aquecimento mostram “□” ou “□” ou “□”, indicando que a placa de indução entrou o estado do modo de espera.



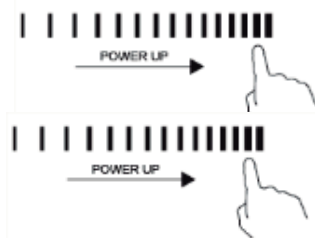
- Coloque uma panela adequada sobre a zona de aquecimento que você deseja usar.
- Verifique se o fundo da panela e da superfície da zona de aquecimento está limpa e seca



- 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, a placa de indução 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  $\equiv \underline{\quad} \equiv$  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.

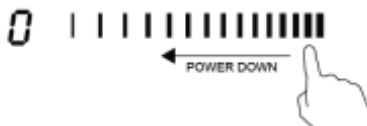
O aparelho desliga-se automaticamente após 01 minuto se nenhum recipiente adequado é colocado sobre ele.

## 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 boost

- Tocando o comando de seleção de zona de aquecimento.



- Tocando a função BOOSTER "b", o indicador de zona mostra "b" e o produto irá trabalhar na máxima potência da zona de aquecimento selecionada.



### CANCELAR A FUNÇÃO BOOSTER (POWER)

- Tocando o controle de seleção de zona de aquecimento que deseja cancelar a função BOOSTER.



- Tocando a função BOOSTER, o produto retornará a última função selecionada.

OU

Deslize o controle de potência para a potência desejada.



NOTA:

- A função BOOSTER pode trabalhar em todas as zonas de aquecimento.
- O produto retorna para sua configuração original depois de 5 minutos que acionada a função BOOSTER.
- Quando a função BOOSTER da 1ª zona de cozimento é ativada, a 2ª zona de cozimento tem sua potência limitada no nível 02 automaticamente, ou vice e versa.

## MANTER AQUECIDO

Ative a função de manter aquecido

- Tocando o comando de seleção de zona de aquecimento.



- Tocando o controle de manter quente "SSS", o display indicador de zona apresentara a indicação "I" confirmando a seleção.



Cancelar a função manter aquecido

- a) Tocando o comando de seleção de zona de aquecimento.



b) Mova o controle de potência para o nível desejado ou desligue o produto na função ligar/desligar.



## FUNÇÃO ESPECIAL


Ativar a função

- Tocar no controle de seleção da zona de aquecimento.



Tocando o controle de Função Especial , o indicador de zona mostra " - ", isso significa escolher o nível de aquecimento para se manter aquecido.



Tocando novamente no controle de Função Especial , o indicador de zona mostra " = ", isso significa escolher o nível de aquecimento para derreter.



Tocar no comando Função Especial , pela terceira vez, o indicador da zona mostra " ≡ ", significa escolher o nível de aquecimento para fritar



Desativar

- Tocar no controle de seleção da zona de aquecimento que deseja cancelar a função especial



Tocando no controle deslizante, a zona de cozinhar irá reverter para o nível que você selecionou.

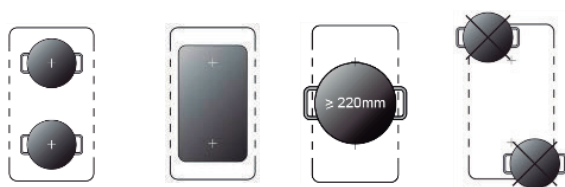


NOTA:

- Esta função pode ser usada em todas as zonas de cozinhar ao mesmo tempo.
- Certifique-se de usar uma tampa, pois isso pode afetar o resultado final.
- Melhor não usar panelas de ferro fundido.

## ÁREA FLEXÍVEL

- Esta área pode ser utilizada como uma única zona de aquecimento ou como duas diferentes zonas, de acordo com o recipiente escolhido para cozinhar.
- A área flexível é feita de dois indutores independentes que podem ser controlados separadamente. Quando funcionando como uma única zona, a parte que não é coberta pelo acessório é automaticamente desligada após um minuto.
- Para conceder uma detecção de panela correta e uma distribuição uniforme de calor, a panela deve ser colocada corretamente sobre a zona de aquecimento pretendida:
  - No lado da frente ou de trás da zona flexível quando o tamanho da panela é menor do que 220 mm;
  - Em qualquer lugar com tamanhos maiores até no máximo 390 a 440 mm dependendo do aparelho;
- Exemplos de boa e má localização de recipientes sobre o aparelho.



Ative a função de área flexível (zona grande)

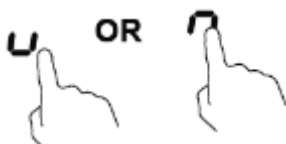
- Para ativar a área flexível como uma única zona grande, basta pressionar as teclas dedicadas.



- O ajuste de potência funciona como qualquer outra área normal.
- Se a panela é movida a partir da parte dianteira para a parte traseira (ou vice versa), a área flexível detecta automaticamente a nova posição, mantendo a mesma potência.
- Para adicionar mais um pote, pressione novamente as teclas dedicadas, a fim de detectar as panelas.

Ative a função de área flexível (zonas independentes)

- Para usar a área flexível como duas zonas diferentes, com diferentes configurações de energia, pressione as teclas dedicadas.



## 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	<input type="radio"/> 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 contador de minutos. Neste caso, o temporizador não irá controlar qualquer zona de cozimento, apenas aviso sonoro

- Você pode configurá-lo para desligar uma ou mais zona de cozimento após o tempo definido for alcançado.

O tempo de máximo de controle é 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 deslizante. (Por exemplo, 6)



- Toque no controle de tempo (Temporizador) novamente, e o segmento "1" começa a piscar.



- Defina o tempo tocando no controle deslizante. (Por exemplo, 9).

Agora o tempo definido é 96 minutos.



- O aviso sonoro vai tocar por 30 segundos e o display mostrará "- -" quando o tempo de ajustado tiver acabado



b) Definir o temporizador para desligar uma ou mais zona de cozimento.



## CONJUNTO ZONA UM

- Com o cooktop em funcionamento, ou seja zona de cozimento e potência ativas.



- 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 deslizante. (Por exemplo, 6)



- Toque no controle de tempo (Temporizador) novamente, e o segmento "1" começa a piscar.



- Defina o tempo tocando no controle deslizante. (Por exemplo, 9). Agora o tempo definido é 96 minutos.



- Quando o tempo é definido, ele vai começar a contagem decrescente imediatamente. O visor mostrará o restante Tempo eo indicador do temporizador pisca durante 5 segundos.

96

- Ao terminar o tempo ajustado a correspondente zona de cozimento selecionada interrompera o processo automática.

00

1) Outra zona de cozimento poderá continuar operando caso não tenha sido selecionada anteriormente.

2) O ponto vermelho próximo de indicador de potência vai iluminar indicando qual zona de aquecimento foi selecionada.

## USANDO LIGAR / PAUSAR

1. Quando todas as funções, tempos e potências estiverem selecionadas toque o botão "▶" para iniciar o preparo.

2. Caso necessite pausar o preparo por toque apenas o botão "▶" e seu aparelho ficara em standby (modo repouso).

3. Para retomar o preparo toque o botão "▶" novamente, e o processo continuará com as mesmas configurações selecionadas anteriormente.





## UTILIZANDO A FUNÇÃO FERVER

Você pode usar a função para ferver água e o produto vai lembrar-lo da água fervente.

### ATIVANDO A FUNÇÃO FERVER

• Toque o comando de seleção de zona de aquecimento e selecione a posição desejada.



- Toque no botão  correspondente a função ferver, o indicador de zona mostra "2L".
- Toque no botão  mais uma vez, o show indicador de zonas "3L".
- Toque no botão  pela terceira vez, o indicador de zona mostra "5L".
- Toque no botão  pela quarta vez, o indicador de zona mostra "0".


### Cancelar a função ferver

• Tocando o comando de seleção de zona de aquecimento.



• Mova o controle de potência para o nível desejado ou desligue o produto na função ligar/desligar.



- É importante que a temperatura da água não seja nem muito quente nem muito fria no início do cozimento, pois isso pode afetar o resultado final.
- Quando a água é fervida, uma série de sinais sonoros é emitido. Para cancelar basta uma breve pressionada no botão de seleção da função .
- Use panelas cujo diâmetro é tão grande quanto o gráfico da zona selecionada.
- Não utilize panelas de ferro fundido.
- Não use uma tampa.

## AUTO DESLIGAR

Auto desligar é uma função de proteção de segurança para o seu de indução. Ele desliga automaticamente o produto no caso em que você esqueça de desligar o seu cozimento. O tempo pode variar conforme os níveis de potência selecionados, segue abaixo tabela:

Nível de Potência	Manter Aquecido	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tempo de auto desligamento (horas)	1	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 de óleo e/ou gordura elevarem rapidamente, especialmente se você estiver usando a função Booster (Power). Temperaturas de óleo e/ou gorduras extremamente altas podem fazer com que líquido inflamar-se 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.

## COZINHANDO EM BAIXA POTÊNCIA

- A fervura ocorre abaixo do ponto de ebulição, a cerca de 85°C, quando as bolhas estão subindo ocasionalmente para a superfície do líquido de cozimento. É a chave para preparo de sopas delicioso e ensopado, porque os sabores se desenvolvem sem cozinhar demais os alimentos. Você também deve cozinhar molhos à base de ovo e farinha espessada abaixo do ponto de ebulição.
- Algumas tarefas, incluindo cozinhar arroz pelo método de absorção, podem exigir uma configuração mais alta que a mais baixa para garantir que os alimentos sejam cozidos adequadamente no tempo recomendado.

## PREPARANDO BIFE

Para cozinhar bifes saborosos e suculentos:

1. Coloque a carne em temperatura ambiente por cerca de 20 minutos antes de cozinhar.
2. Aqueça uma frigideira pesada.
3. Pincele os dois lados do bife com óleo. Regue uma pequena quantidade de óleo na panela quente e abaixe a carne na panela quente.
4. Vire o bife apenas uma vez durante o cozimento. O tempo exato de cozimento dependerá da espessura do bife e de como você o deseja. Os tempos podem variar de 2 a 8 minutos por lado. Pressione o bife para avaliar se está cozido - quanto mais firme parecer, mais 'bem-feito' será.
5. Deixe o bife descansar em um prato quente por alguns minutos para permitir que ele relaxe e fique macio antes de servir.

## PREPARANDO FRITURAS

1. Escolha uma panela Wok com base plana compatível com cooktop de indução ou uma frigideira grande.
2. Tenha todos os ingredientes e equipamentos prontos. A fritura deve ser rápida. Se estiver cozinhando grandes quantidades, cozinhe os alimentos em vários lotes menores.

3. Pré-aqueça a panela rapidamente e adicione duas colheres de sopa de óleo.
4. Cozinhe a carne primeiramente, coloque-a de lado e mantenha-a aquecida.
5. Frite os legumes. Quando estiverem quentes, mas ainda crocantes, coloque a zona de cozinhar em uma posição mais baixa, coloque a carne na panela e adicione o molho.
6. Mexa os ingredientes suavemente para garantir que eles sejam aquecidos.
7. Sirva imediatamente.

## DETECÇÃO DE PEQUENOS ITENS

Quando um tamanho da panela é impróprio ou material não magnético (por exemplo alumínio), ou algum outro item pequeno (por exemplo, faca, garfo, chaves) foi deixado na placa, a placa irá automaticamente entrar no modo repouso (standby) em 1 minuto.

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 atender você.

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> </ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reaquecimento</li> <li>• Cozinhando arroz</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 - P	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Refogar</li> <li>• Preparo de sopas</li> <li>• Ferver água</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 desligado, não haverá nenhuma indicação 'superfície quente' no display, mas a 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 açucares derramado sobre o vidro.

### Procedimento:

Remova imediatamente com uma espátula adequada para vidros, mas tem cuidado que 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, que pode ser difícil de remover ou mesmo danificar permanentemente a superfície do vidro.
- 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 entrará 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 um técnico qualificado.
Os controles de toque não respondem	Os controles são 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 bola de seu dedo ao tocar os controles.
O vidro está sendo riscado.	Fundo irregular de painéis.  Uso Inadequado de esfregão abrasivo ou produtos de limpeza a ser utilizado.	Use painéis com fundo plano e liso. Consulte os dados 'Escolhendo as painéis'.  Consulte os dados 'Limpeza e manutenção'.

FALHAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
Algumas painelas fazem ruídos ou pequenos estouros.	Isto pode ser causado pela Construção de sua painela (camadas de diferentes metais, cada metal possui um comportamento diferente).	Isso é normal para estas painelas em específico e não indica numa falha.
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 veio para evitar que o sistema eletrônico superaqueça. Pode continuar a executar mesmo depois que você desligou o preparo do alimento.	Isso é normal e não precisa ação. Não obstrua o sistema de ventilação.
Painela não aquecem e aparece símbolo no visor.	O cooktop de indução pode Não detectar alguns tipos de painelas porque não é adequado para a cozimento por indução. O cooktop de indução pode Não detectar alguns tipos de painelas porque é demasiadamente pequena para a zona de cozimento ou não está devidamente centralizada nela.	Use painelas adequadas para indução. Consulte a seção 'Escolhendo as painelas'. Centralize a painela e certifique-se que a sua base coincide com o tamanho da zona de cozimento selecionada.
O cooktop de indução ou a zona de cozimento desliga inesperadamente, soa um alarme e um código de erro é exibido no display.	Falha técnica.	Por favor, anote o código de erro composto por letras e números. Desligue a alimentação do seu cooktop e chame um técnico especializado.



## 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 desmontar a placa da superfície de trabalho.

PROBLEMA	CAUSAS POSSÍVEIS	O QUE FAZER
F1-F6	Falha do sensor de temperatura da placa vidrocerâmico	Entre em contato com o fornecedor.
F9-FA	Falha do sensor de temperatura IGBT.	Entre em contato com o fornecedor.
FC	Falha de conexão entre a placa de display e placa principal.	Entre em contato com o fornecedor.
E1 / E2	Tensão de alimentação fora do especificado.	Por favor, verifique o sistema de alimentação.
E3 / E4	Sensor de temperatura da placa de vidrocerâmico está com valor muito alto.	Por favor, reinicie o uso somente após o cooktop de indução esfriar.
E5	O sensor de temperatura do IGBT está com valor muito alto.	Por favor, reinicie o uso somente após o cooktop de indução esfriar.

## SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

FALHAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
Display não acende.	Sem funcionamento de energia elétrica.	Verifique se o conector está firmemente fixado na tomada e que a tomada está funcionando.
	Falha de comunicação entre a placa de alimentação e placa display.	Solicite a um técnico autorizado que verifique as conexões.
	A placa de alimentação está danificada.	Solicite a um técnico autorizado a substituição do componente.
	A placa de display danificada.	Solicite a um técnico autorizado a substituição do componente.
Segmentos da placa display apagados.	A placa de display danificada.	Solicite a um técnico autorizado a substituição do componente.
Display apresenta modo de cozimento e potência, mas o aquecimento não inicia.	Alta temperatura de placa de cozinhar.	A temperatura ambiente pode estar demasiadamente elevada ou admissão de ar pode estar bloqueada.
	Há algo errado com o ventilador.	Verifique se o ventilador está funcionando; se não, solicite a um técnico autorizado a substituição do componente.
	A placa de alimentação está danificada.	Solicite a um técnico autorizado a substituição do componente.
Aquecimento para de repente durante o funcionamento e o display pisca "U".	Tipo de panela está errado.	Use a panela adequada, (consulte o manual de instruções).
	Diâmetro da panela é muito pequeno.	Unidade está superaquecendo. Desligue o aparelho e espere a temperatura voltar ao normal.
	Cooktop está superaquecido.	Unidade está superaquecendo. Desligue o aparelho e espere a temperatura voltar ao normal.

FALHAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
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 um técnico autorizado que verifique as conexões.
	A placa display está danificada.	Solicite a um técnico autorizado que verifique as conexões.
	A placa de alimentação está danificada.	Solicite a um técnico autorizado a substituição do componente.
Motor do ventilador parece normal.	O motor do ventilador está danificado.	Solicite a um técnico autorizado a substituição do componente.

## DADOS TÉCNICOS

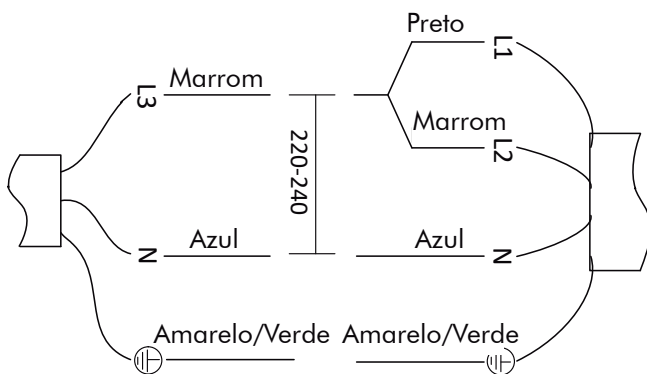
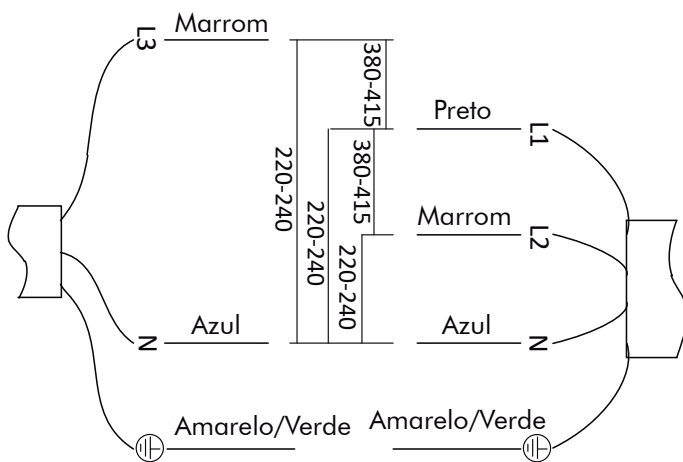
Modelo	<b>THVI 30 EPDA</b>
Zonas de aquecimento	2 zonas
Tensão de alimentação	220V ~50Hz/60Hz
Potência máxima	3500W
Tamanho do produto L x W x H	288x520x60mm
Dimensões nicho A x B	272x504mm

Modelo	<b>THVI 60 EPDA</b>
Zonas de aquecimento	4 zonas
Tensão de alimentação	220V~50Hz/60Hz
Potência máxima	7200W
Tamanho do produto L x W x H	590x520x60mm
Dimensões nicho A x B	561x491mm

Modelo	<b>THVI 90 EPDA</b>
Zonas de aquecimento	6 zonas
Tensão de alimentação	220V ~50Hz/60Hz
Potência máxima	10800W
Tamanho do produto L x W x H	900x520x60mm
Dimensões nicho A x B	876x496mm

•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 poderá incluir a substituição de peças, por novas ou recondicionadas 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;

<b>Tabela de componentes apenas cobertos com garantia de até 90 dias (Garantia Legal):</b>	
<b>Categoria</b>	<b>Componentes</b>
Fornos e Micro-ondas	Manípulos, lâmpadas, vidros, gaveta e resistência elétrica.
Fogões	Manípulos, lâmpadas, vidros, trempes, espalhadores, gavetas e resistência elétrica.
Cooktops e Rangetops	Manípulos, vidros, trempes e espalhadores.
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.

- Ocorrerem 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 pertençam ao produto, mesmo aqueles comercializados pela companhia.

- Despesas com mão de obra, materiais, peças e adaptações necessárias à preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, de gás, alvenaria, aterramento, etc.;

- Serviços e/ou despesas de manutenção, tais como limpeza ou atendimentos preventivos solicitados;

- Falhas no funcionamento do produto decorrentes de fatores externos, tais como: interrupções, falta ou problemas de abastecimento elétrico ou 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 LOFRA).**

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

- Produtos de saldo ou mostruário que possuam defeitos estéticos, mesmo aqueles vendidos pela companhia como sendo no estado que se encontram (riscados ou amassados, manchados ou amarelados) e/ou com falta de peças.

Esses têm garantia de 12 meses apenas para defeitos funcionais não discriminados em sua nota fiscal de compra;

- Problemas de oxidação/ferrugem com causa comprovada nos seguintes fatores:

\* Instalação em ambiente de alta salinidade;

\* Instalação em sol e chuva (ações de agentes da natureza);

\* Exposição e/ou contato do produto a substâncias ácidas ou alcalinas;

\* Utilização de produtos químicos inadequados para limpeza, incluindo uso de materiais ou ferramentas sujas/ásperas;

- Despesas por processos de inspeção e diagnóstico, incluindo a taxa de visita do técnico, que determinem que a falha no produto foi causada por motivo não coberto por esta garantia - Chamados relacionados a orientação de uso de eletrodomésticos, cuja explicação esteja presente no Manual de Instruções ou em Etiquetas Orientativas que acompanham o produto, serão cobrados dos consumidores.

A garantia contratual não cobre

- Peças com defeitos que não impactam a funcionalidade do produto, tais como peças amassadas, riscadas, trincadas, manchadas, etc.;

- Os serviços mencionados no presente certificado serão prestados apenas no perímetro urbano das cidades onde se mantiver o Serviço Autorizado TECNO. Nas demais localidades, onde o fabricante não mantiver Serviço Autorizado, os defeitos deverão ser comunicados ao revendedor, sendo que neste caso, as despesas decorrentes de transporte do produto, seguro, bem como despesas de viagem e estadia do técnico, quando for o caso, correrão por conta do consumidor, seja qual for a natureza ou época do serviço.

- Todo e qualquer vício de fabricação aparente e de fácil constatação, estes devem ser evidenciados e solicitadas alterações / substituições dentro da vigência da garantia legal.

- Peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como botões de comando, puxadores, trempes, queimadores, bem como, a mão de obra utilizada na aplicação das peças e as consequências advindas dessas ocorrências.

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

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

- Este termo de garantia é válido para produtos vendidos e instalados no território brasileiro. - Para a sua tranquilidade, mantenha o Manual de instrução com este Termo de Garantia e Nota Fiscal de compra do produto em local seguro e de fácil acesso.

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

•TECNO SUD AMERICA LTDA

Atendimento ao Consumidor: Rua Tomazina, nº79

Pinhais / PR

CEP 83325 040

Telefone: 0800 041 5757

Email: sac@lofra.com.br

Site: www.lofra.com.br



## ANOTAÇÕES

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---







# TECNO

[www.tecnoeletros.com.br](http://www.tecnoeletros.com.br)  
SAC 0800 041 5757