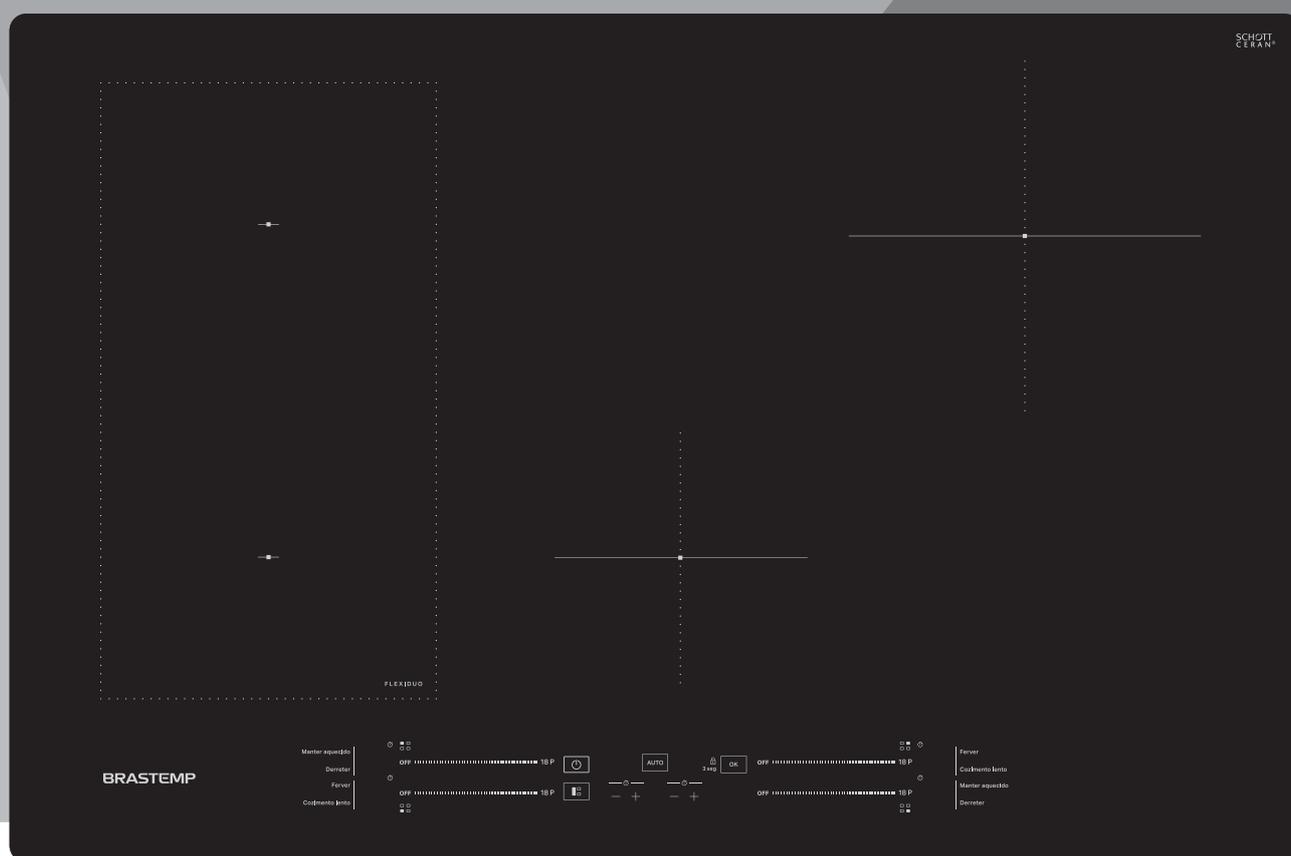


Cooktop de Indução

BRASTEMP



MANUAL DO CONSUMIDOR

BDJ77ABBNA BDJ31AEBNA
BDJ77BEBNA BDJ60BEBNA

A Brastemp acredita que é possível transformar o ordinário em extraordinário. Por isso, empenha-se em desenvolver produtos que superem expectativas em qualidade, inovação, segurança e conforto à sua família.

Siga corretamente as instruções contidas neste manual e aproveite o máximo do seu novo produto. A Brastemp está à sua disposição para esclarecer qualquer dúvida, bem como para ouvir sua crítica ou sugestão.

1 Segurança.....	2	4.9 Ativação/Desativação de Sons do Teclado	9
1.1 Itens de segurança.....	2	4.10 Avisos do Painel de Controle.....	10
1.2 Dicas importantes	3	5 Dicas de operação.....	11
2 Conhecendo a tecnologia de Indução	3	5.1 Tabela de Potências	11
2.1 O que é Indução?.....	3	5.2 Dicas para economizar energia.....	11
2.2 Benefícios da Indução	3	6 Limpeza e manutenção	11
2.3 Uso geral do Cooktop de Indução	3	7 Dados técnicos.....	11
3 Instalando seu Cooktop	3	8 Questões ambientais	12
3.1 Antes de instalar o seu Cooktop.....	3	8.1 Embalagem	12
3.2 Dimensões do vão para instalação do Cooktop... 4		8.2 Produto.....	12
3.3 Instalação do Cooktop no nicho	4	8.3 Descarte.....	12
4 Usando seu Cooktop.....	5	9 Solução de problemas	12
4.1 Utilizando o Painel de Controle.....	7	10 Diagrama de ligação	13
4.2 Ativando a Zona de Cocção.....	7	10.1 Esquema de ligação do cabo de	
4.3 Potência Máxima “P”	7	alimentação na rede elétrica da residência	13
4.4 Função Travar Painel	7	10.1.1 Ligação Rede Fase-Neutro 220 V.....	13
4.5 Função Timer	8	10.1.2 Ligação Rede Fase-Fase 220 V	13
4.6 Função Power Management		11 Fale com a Brastemp	13
(Ajuste de Potência).....	8	12 Termo de garantia	14
4.7 FLEXIZONE (disponível apenas			
nos modelos BDJ77ABBNA e BDJ77BEBNA).....	8		
4.8 Ativando Funções Especiais.....	9		

Para agendar serviços de instalação e/ou reparo de seu produto junto à rede autorizada de assistências técnicas, você pode:



Acessar o site www.brastemp.com.br/atendimento, através de seu computador ou smartphone.

Decodificar o QR Code ao lado:



1. Abra o aplicativo para leitura do QR Code;
2. Aponte a câmera;
3. Aguarde a decodificação;
4. Acesse a página.

Ligar para 3003-0099 (capitais e regiões metropolitanas) ou 0800-970-0999 (demais localidades).

As imagens deste Manual são meramente ilustrativas.

1 Segurança

A SUA SEGURANÇA E A DE TERCEIROS É MUITO IMPORTANTE.

Este manual e o seu produto têm muitas mensagens importantes de segurança. Sempre leia e siga as mensagens de segurança.



Este é o símbolo de alerta de segurança.

Este símbolo alerta sobre situações que podem trazer riscos à sua vida, ferimentos a você ou a terceiros.

Todas as mensagens de segurança virão após o símbolo de alerta de segurança e a palavra “PERIGO” ou “ADVERTÊNCIA”. Estas palavras significam:

⚠ PERIGO

Existe risco de você perder a vida ou de ocorrerem danos graves se as instruções não forem seguidas imediatamente.

⚠ ADVERTÊNCIA

Existe risco de você perder a vida ou de ocorrerem danos graves se as instruções não forem seguidas.

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

1.1 ITENS DE SEGURANÇA

- O cabo de alimentação é fornecido junto com o seu Cooktop.
- A instalação deste produto exige um correto dimensionamento da rede elétrica. Instale o produto de acordo com as especificações descritas no manual de instruções.
- Use duas ou mais pessoas para mover e instalar o seu produto.
- Não puxe o cabo de alimentação do aparelho.
- Convém que objetos metálicos, como garfos, facas, colheres e tampas, não sejam colocados sobre a superfície da mesa, pois podem ficar quentes.
- A instalação deste produto deve prever meio de desligamento da alimentação com separação de contatos de pelo menos 3 mm em todos os polos e este meio de desligamento deve ser incorporado à fiação fixa.
- Após a instalação do Cooktop, os componentes elétricos devem estar inacessíveis ao usuário.
- Após o uso, desligue o elemento de aquecimento pelo seu controle e não através do detector de recipiente.
- O móvel deve prever a passagem do cabo de alimentação de forma a evitar que o

cabo esteja próximo a partes quentes ou que entre em contato com partes quentes de outros aparelhos. O cabo de alimentação, também, não deve estar em contato com superfícies cortantes ou pontiagudas.

- Se o cordão de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, pelo agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.
- É obrigatória a instalação de um painel de separação (não fornecido com o equipamento) por baixo do Cooktop.
- O aparelho não deve ser ativado através de um temporizador externo ou de um sistema de comando à distância e separado.
- Todos os serviços de manutenção devem ser executados por um técnico da **Rede de Serviços Brastemp** e serão cobrados caso não sejam cobertos pela garantia ou o período preestabelecido de garantia tenha se expirado.

ATENÇÃO

Se a superfície estiver quebrada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.

1.2 DICAS IMPORTANTES

- A primeira instalação do seu Cooktop deve ser feita, obrigatoriamente, por um técnico da **Rede de Serviços Brastemp**. A primeira instalação é gratuita.
- Não repare nem substitua nenhuma peça do aparelho, a não ser que especificamente indicado no manual.
- Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Não entre em contato com as partes que aquecem, como as Zonas de Cocção, durante o uso.
- Recomendamos-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.
- 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.

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; se possível desligue o aparelho e cubra a chama com uma tampa metálica ou uma toalha úmida, caso contrário, vá a um local seguro e chame o corpo de bombeiros.
 - 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, use apenas painelas e frigideiras adequadas.
 - 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.
 - 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, como a Zona de Cocção, durante o uso do Cooktop.
 - Em caso de queda do produto ou algum impacto, não o utilize e chame a **Rede de Serviços Brastemp**.

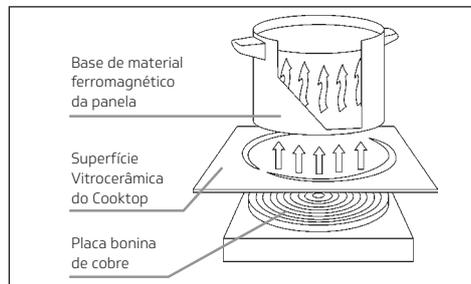
2 Conhecendo a tecnologia de Indução

2.1 O QUE É INDUÇÃO?

O princípio de funcionamento é baseado na geração de um campo eletromagnético entre a base de um material ferromagnético das painelas* (posicionadas acima da superfície vitrocerâmica) e as bobinas de cobre energizadas com corrente alternada posicionadas abaixo da superfície vitrocerâmica.

O campo eletromagnético aquece, instantaneamente, a base da panela, cozinhando, desta forma, o alimento com grande eficiência, rapidez e precisão.

*Cooktops de Indução requerem painelas magnéticas (sejam em aço, multicamada/ fundo triplo ou ferro fundido). **O Cooktop não funcionará com painelas de alumínio, vidro, barro, cerâmica, painelas com base de cobre e pirex, por não serem de materiais magnéticos.**



2.2 BENEFÍCIOS DA INDUÇÃO

Um Ótimo Rendimento

A energia é transferida diretamente à panela. A perda de energia é mínima, garantindo um ótimo rendimento.

Economia de Tempo

O Cooktop de funcionamento por indução leva menos tempo para, por exemplo, ferver água.

Economia de Energia

A energia consumida para ferver água também é menor.

2.3 USO GERAL DO COOKTOP DE INDUÇÃO

- A Zona de Cocção só ligará após presença da panela sobre ela. Se, após colocar a panela, a Zona de Cocção não ligar, a panela pode: não ser do tamanho adequado para aquela zona, ser feita de um material não compatível com o sistema de indução (magnético), ou não estar bem centralizada sobre a Zona de Cocção.
- Seu Cooktop possui um sistema automático de controle da potência máxima de uso e quando você estiver utilizando mais de uma Zona de Cocção, simultaneamente, não será possível utilizar todas as zonas na potência máxima (P), quando ultrapassar a potência máxima selecionada do equipamento.
- Verifique se a sua panela é compatível através do uso de um ímã. Se o ímã grudar na base da panela, a panela é compatível.
- Se a panela for retirada da Zona de Cocção, esta entrará em pausa e o valor da potência selecionada no visor ficará piscando, significando utensílio ausente. Se no espaço de tempo de aproximadamente 30 segundos a panela não for recolocada a

Zona de Cocção será desligada definitivamente. Recolocando a panela antes dos 30 segundos o valor da potência para de piscar e a Zona de Cocção reinicia o cozimento.

- Certifique-se de que o fundo da panela não está áspero, pois poderá riscar a superfície do Cooktop.
- Não apoie as painelas e frigideiras quentes na superfície do painel de comando do Cooktop, pois podem provocar danos.
- Para obter melhores resultados, assegure-se de que a panela esteja posicionada no centro da Zona de Cocção, demarcada no seu Cooktop.



Importante:

Se aparecer no visor das Zonas de Cocção a letra "H", significa que a Zona está quente. Não a toque até que a letra "H" se apague.

3 Instalando seu Cooktop

3.1 ANTES DE INSTALAR O SEU COOKTOP

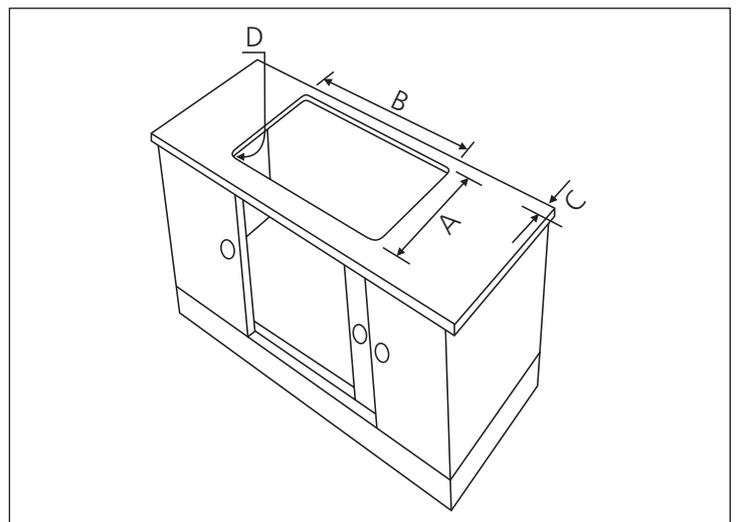


Importante:

Antes de solicitar a visita do técnico da **Rede de Serviços Brastemp** para proceder à primeira instalação gratuita, certifique-se de que as orientações das Dimensões do Nicho/Gabinete e requisitos para a instalação elétrica sejam atendidas. A instalação só será realizada caso estas condições sejam atendidas. No caso de mudança de endereço ou necessidade de instalação do Cooktop em outro local, recomendamos que seja consultada a **Rede de Serviços Brastemp** (neste caso a reinstalação não será gratuita).

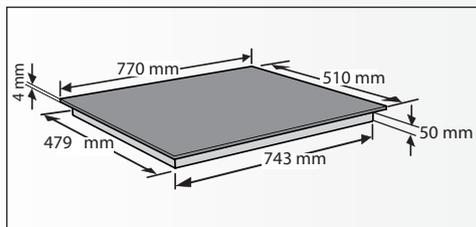
Dimensões do nicho/ gabinete

	BDJ77ABBNA/ BDJ77BEBNA	BDJ60BEBNA	BDJ31AEBNA
A	Mín. 480 Máx. 492	Mín. 480 Máx. 492	Mín. 490 Máx. 492
B	Mín. 750 Máx. 752	Mín. 560 Máx. 562	Mín. 275 Máx. 277
C	Mín. 35	Mín. 35	Mín. 35
D	R máx. 10	R máx. 10	R máx. 10

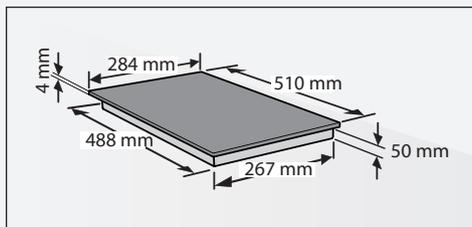


Dimensões do produto

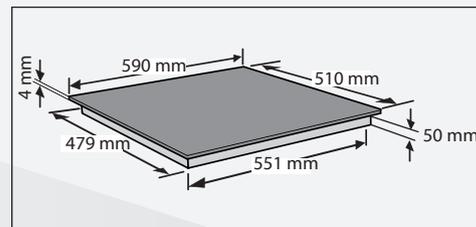
BDJ77ABBNA e BDJ77BEBNA



BDJ31AEBNA



BDJ60BEBNA

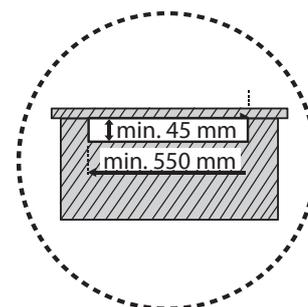
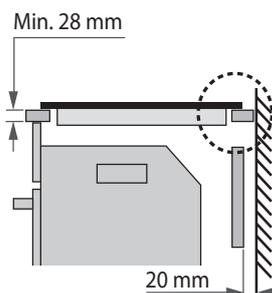
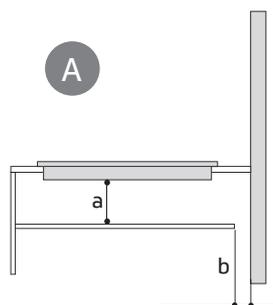


Obs.: imagem meramente ilustrativa

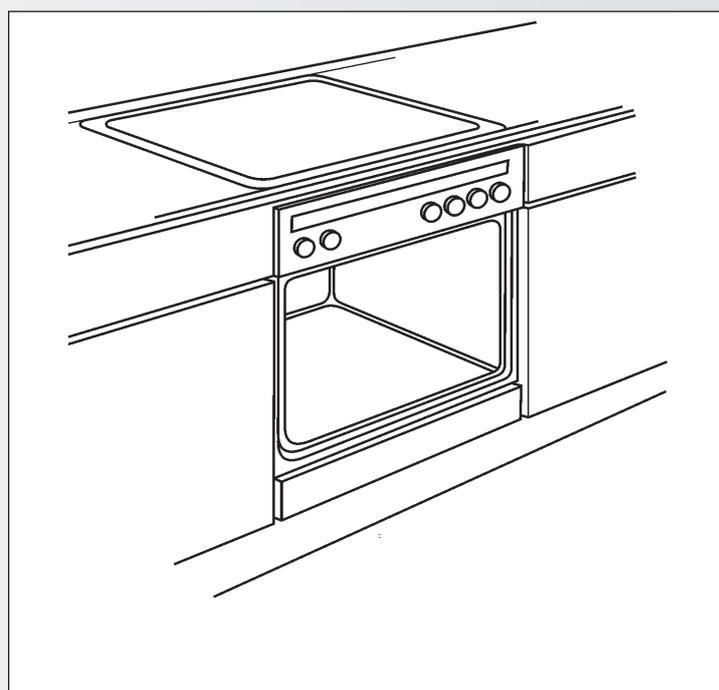
3.2 DIMENSÕES DO VÃO PARA INSTALAÇÃO DO COOKTOP

	BDJ77ABBNA/ BDJ77BEBNA	BDJ60BEBNA	BDJ31AEBNA
A Distância entre o fundo do produto e o item abaixo para circulação de ar	Mín. 10 mm	Mín. 10 mm	Mín. 10 mm
B Vão na parte traseira do objeto posicionado abaixo do Cooktop	Mín. 60 mm	Mín. 60 mm	Mín. 60 mm

Vista lateral do produto



- O Cooktop deve ser instalado em uma bancada que tenha, no mínimo, 12 mm. Caso o Cooktop seja instalado sobre o forno, essa deve ter, no mínimo, 28 mm de espessura.
- A distância entre a face inferior do Cooktop e o móvel ou painel de separação do seu móvel deve estar de acordo com o indicado na figura **A**.
- Se um móvel de coluna for instalado próximo ao Cooktop, mantenha uma distância mínima de 100 mm da extremidade do Cooktop.
- A distância entre a parte inferior do aparelho e o painel de separação deve respeitar as dimensões indicadas na figura.
- No caso de instalação de um forno debaixo do Cooktop, certifique-se de que ele está equipado com um sistema de ventilação.
- Não instale o Cooktop por cima da Lava Louças ou da máquina de lavar, para que os circuitos eletrônicos não entrem em contato com vapor ou umidade, o que pode danificá-los.
- Para remover o Cooktop, utilize uma chave de fenda (não fornecida) e mexa nas molas periféricas na parte inferior do produto (veja seção 3.3).



i Importante:

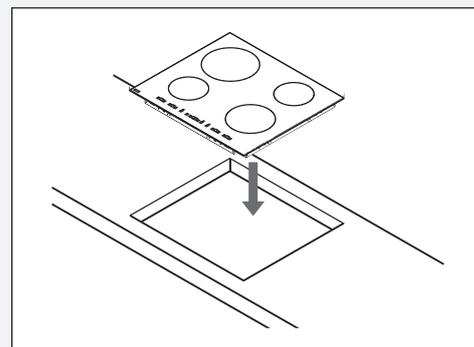
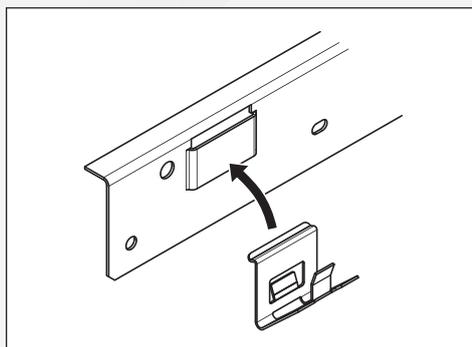
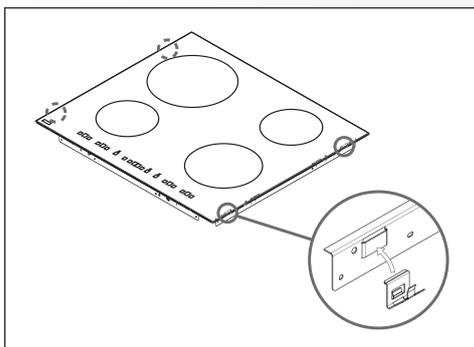
- Para evitar sobreaquecimento e danos ao circuito eletrônico, recomenda-se o seguinte:
- Se um forno estiver instalado abaixo do Cooktop, certifique-se de que ele esteja equipado com um sistema de ventilação e que a instalação considere as distâncias especificadas neste manual. Não coloque nenhum material entre o Cooktop e o forno;
- Se a temperatura máxima de uso do circuito eletrônico for ultrapassada, aparecerá no visor de seu Cooktop o código FOEA ou FOE9 e o Cooktop automaticamente se desligará. Neste caso, aguarde alguns minutos até que o circuito eletrônico esfrie a ponto de permitir que o Cooktop seja ligado novamente;
- SEMPRE desligue o Cooktop após o uso.

3.3 INSTALAÇÃO DO COOKTOP NO NICHU

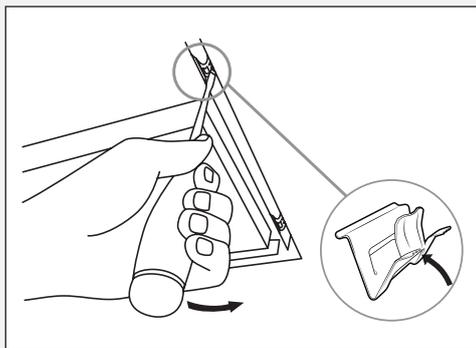
1. Encaixe os clips nas 4 posições do Cooktop.

2. Detalhe de como encaixar os clips no Cooktop.

3. Depois de encaixar os clips, posicionar o Cooktop no nicho, de cima para baixo.



4. Para retirar o Cooktop do nicho, utilize uma chave de fenda para movimentar os clips lateralmente, pela parte inferior do produto.



! ADVERTÊNCIA

Risco de Choque Elétrico



Desligue o disjuntor ou retire o plugue da tomada antes de efetuar qualquer manutenção no produto.

Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.

Conecte o aterramento do produto a um terra efetivo.

Não remova o aterramento do produto.

Não use adaptadores ou T's.

Não use extensões.

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

ATENÇÃO

O aterramento da rede elétrica da sua residência deverá ser feito conforme norma NBR 5410 – seção aterramento. Na dúvida, consulte um eletricista especializado.

! ADVERTÊNCIA

Risco de Incêndio



Instale o Cooktop de acordo com as especificações elétricas descritas no manual de instruções.

Desligue todos os controles após a utilização do produto.

Não seguir estas instruções pode causar morte, incêndio ou possíveis danos à integridade física das pessoas.

i Importante:

Este produto tem uma potência nominal de 7200 W para os modelos BDJ77ABBNA, BDJ77BEBNA e BDJ60BEBNA e 3700 W para BDJ31AEBNA. O ponto de instalação deve apresentar tensão de 220 V (fase-neutro ou fase-fase) e a instalação elétrica deve estar preparada para suprir esta potência.

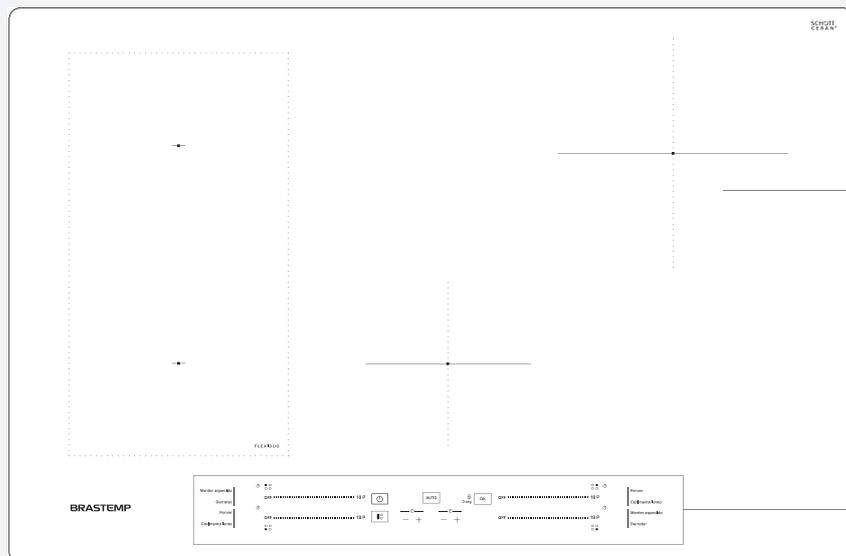
- Assegure-se de que a tensão elétrica disponível na sua residência esteja de acordo com o exigido para a instalação deste produto (220 V).
- Antes de solicitar a instalação do produto pela **Rede de Serviços Brastemp**, é necessário que os seguintes requisitos estejam atendidos:
 - Preparação de um circuito (fiação e disjuntores) exclusivo para o produto – Recomenda-se que o produto seja ligado em um disjuntor termomagnético (monofásico para ligação fase-neutro e bifásico para ligação fase-fase) de 40 Amperes e que o disjuntor esteja em fácil acesso após a instalação. Do quadro de distribuição até o ponto de instalação, utilize condutores de bitolas apropriadas. A adequação dos condutores deve ser realizada por técnico especializado em instalações elétricas residenciais e deve seguir os requisitos da norma brasileira NBR 5410.
 - É obrigatória a disponibilização de aterramento (aterramento conforme norma NBR 5410 – Seção Aterramento).
 - Todos os componentes utilizados na instalação devem ser aprovados pelo Inmetro.
- O cabo de alimentação é fornecido juntamente com o produto. A distância entre o nicho para instalação do produto e o interruptor que alimentará o mesmo deve ser menor que o comprimento do cabo fornecido (aproximadamente 1,1 m), considerando uma pequena folga e considerando também os pontos por onde o cabo deverá passar.
- O fabricante não se responsabiliza por acidentes com pessoas ou animais e danos à propriedade resultantes da não observância das regras acima citadas.

4 Usando seu Cooktop

Para obter os melhores resultados no preparo de alimentos, você deve operar adequadamente seu Cooktop.

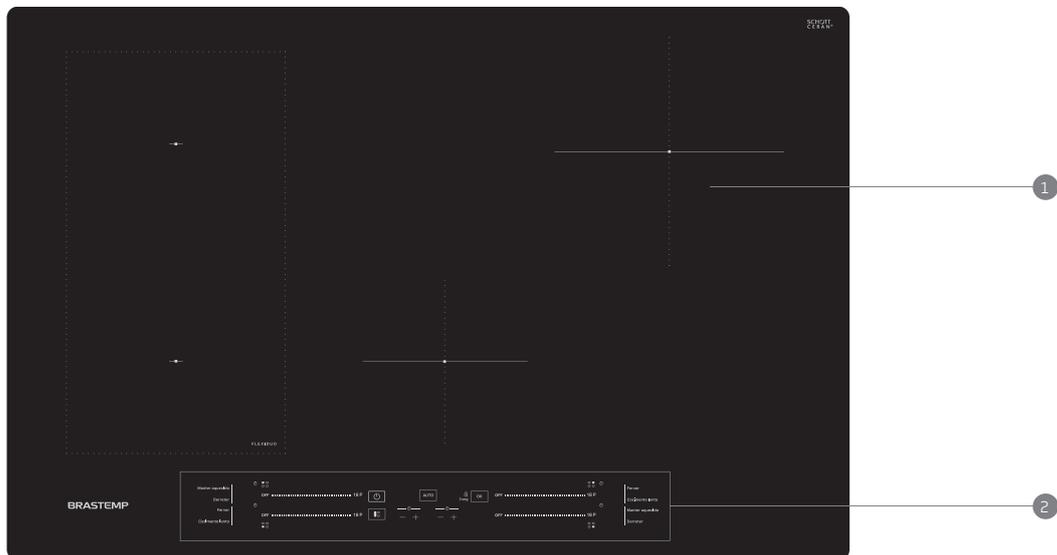
Esta seção lhe dará informações importantes para o uso eficiente e seguro do mesmo.

BDJ77ABBNA

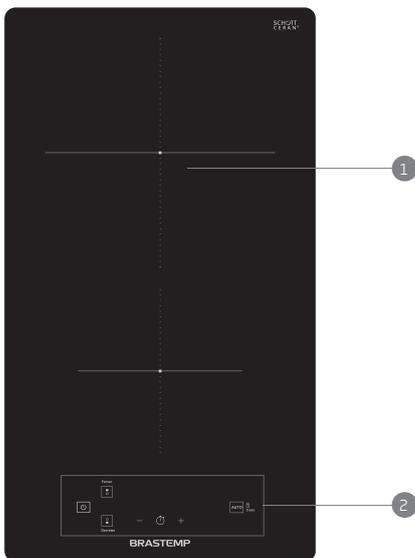


Descrição Geral

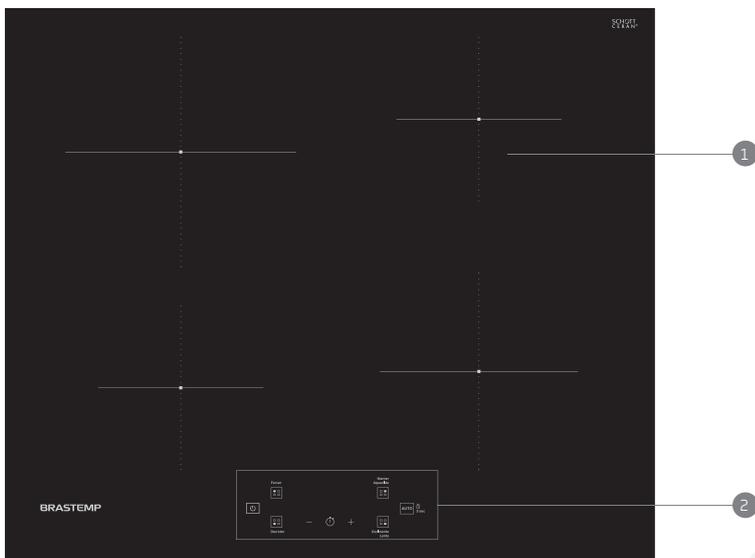
1. Zona de Cozimento
2. Painel de Controle



BDJ31AEBNA

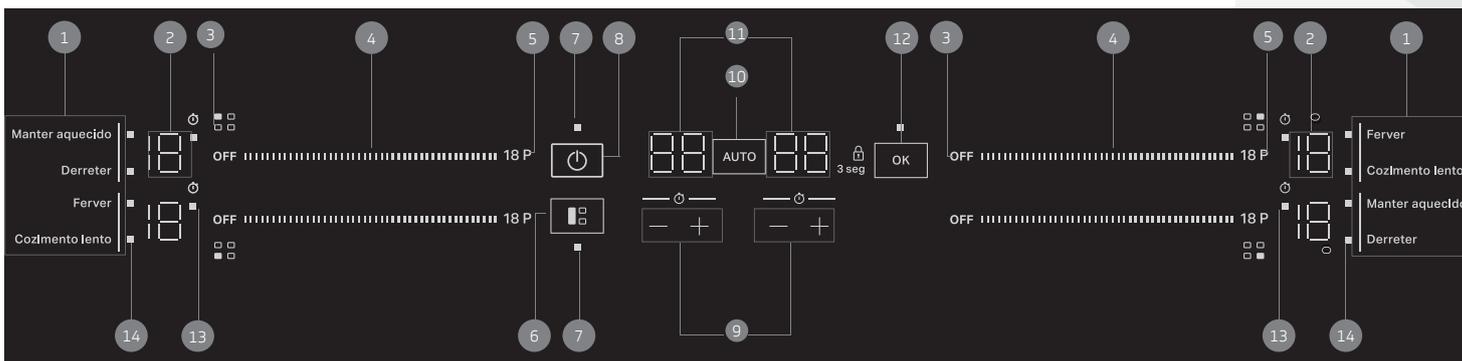


BDJ60BEBNA



Panel de controle

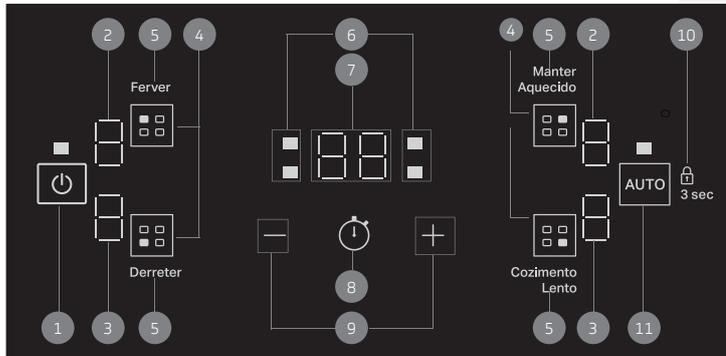
BDJ77ABBNA e BDJ77BEBNA



Descrição do Painel - BDJ77ABBNA e BDJ77BEBNA

- 1. Indicadores das Funções Especiais de cada Zona de Cocção
- 2. Indicador da potência selecionada
- 3. Tecla de desligamento da Zona de Cocção
- 4. Barra de Controle de Potência
- 5. Tecla de ativação da Potência Máxima
- 6. Tecla de ativação FLEXIZONE
- 7. LED indicador da função FLEXIZONE ativa

- 8. Tecla Ligar/desligar
- 9. Comandos do Timer das Zonas de Cocção à direita e à esquerda
- 10. Tecla Função Automática
- 11. Visor do tempo remanescente do Timer selecionado
- 12. Tecla para confirmação ou para travar o Painel (mantendo pressionado por 3 segundos)
- 13. LED indicador Timer da Zona de Cocção ativo
- 14. LED indicador de seleção da Zona de Cocção



Descrição do Painel - BDJ60BEBNA e BDJ31AEBNA

1. Tecla Ligar/desligar
2. Indicador de potência selecionada
3. LED indicador de seleção da Zona de Cocção
4. Tecla de seleção de Zona de Cocção
5. Indicador da função Especial de cada Zona de Cocção
6. Indicador Timer ativo

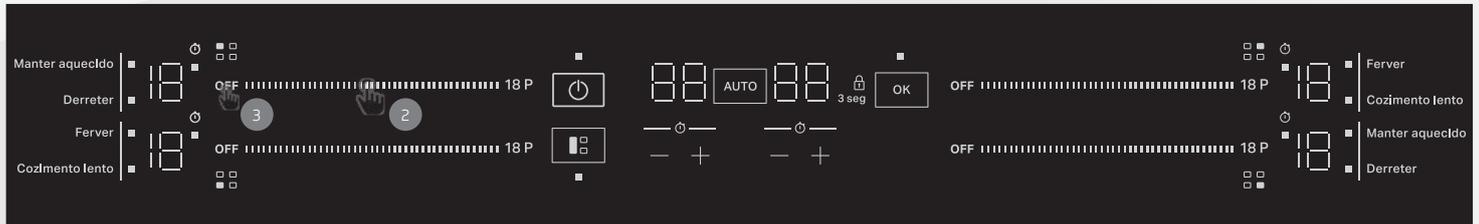
4.1 UTILIZANDO O PAINEL DE CONTROLE

- Para acionar o painel de controle de forma correta, utilize toda área digital do dedo.
- Não utilize a ponta do dedo ou a unha, pois, desta forma, o painel de controle não funcionará corretamente.
- Para ligar o Cooktop, pressione a tecla por, no mínimo, 1 segundo, até que a interface ligue. Para desligar, toque na mesma tecla até que os visores se apaguem. Todas as Zonas de Cocção serão desativadas.
- Se o Cooktop foi usado recentemente e ainda não esfriou o suficiente, o display da Zona de Cocção mostra um "H" (Hot - Quente).
- Assegure-se de que a panela esteja posicionada no centro da Zona de Cocção que deseja utilizar.
- Se aproximadamente 10 segundos após ligar o Cooktop não for selecionada nenhuma função, o Cooktop desativa-se automaticamente.

4.2 ATIVANDO A ZONA DE COCÇÃO

BDJ77ABBNA e BDJ77BEBNA

1. Posicione a panela corretamente na Zona de Cocção desejada;



BDJ60BEBNA e BDJ31AEBNA

1. Posicione a panela corretamente na Zona de Cocção desejada;
2. Com o Cooktop ligado, selecione a Zona de Cocção, e um LED acenderá no visor referente à Zona de Cocção selecionada;
3. Em seguida, regule a potência com as teclas + e -;
4. Para regular a potência durante o uso selecione novamente a Zona de Cocção desejada e regule com as teclas + e -;
5. Para desligar a Zona de Cocção pressione a tecla de seleção da respectiva Zona de Cocção por pelo menos 3 segundos ou ajuste a potência para "0".

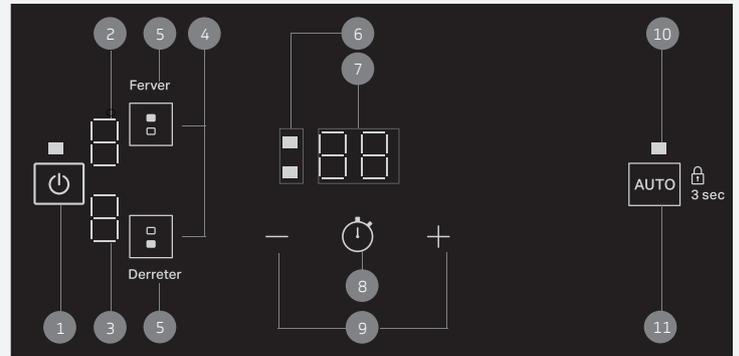
ATENÇÃO

Após desligar a Zona de Cocção, o painel indicará que ela ainda está quente com a letra "H". Este símbolo permanece ligado até que a temperatura diminua.

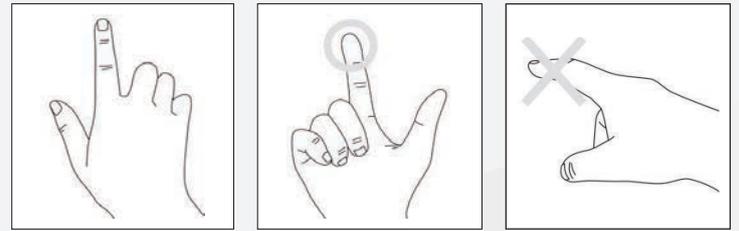
Por padrão, ao ligar o produto as zonas estarão selecionadas no nível 0. Cada Zona de Cocção pode atingir de "1" (nível mínimo) a "9" (nível máximo) Ou 18 (somente modelos BDJ77ABBNA e BDJ77BEBNA)). Algumas zonas possuem a função Potência Máxima, que aparecerá no visor com a letra "P".

4.3 POTÊNCIA MÁXIMA "P"

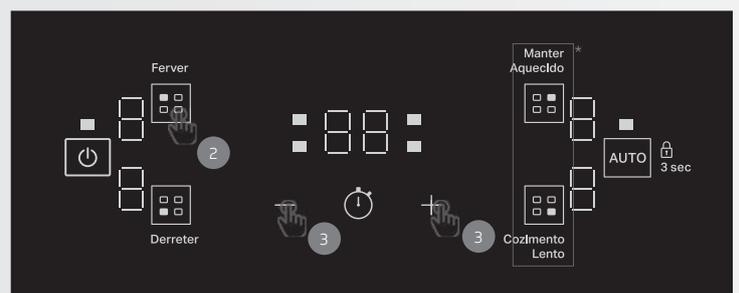
Função existente apenas em algumas zonas de cocção, que permite aproveitar ao máximo a potência do Cooktop (por exemplo, para ferver rapidamente a água). Para ativar a função, pressione a tecla + (modelos BDJ60BEBNA e BDJ31AEBNA) ou deslize



7. Visor do Timer
8. Teclas para controle de potência e do Timer
9. Comandos do Timer das Zonas de Cocção à direita e à esquerda
10. LED indicador de painel travado
11. Tecla Função Automática ou para travar o Painel (mantendo pressionado por 3 segundos)



2. Com o Cooktop ligado, selecione-a e regule a potência deslizando o dedo sobre a Barra de Controle de Potência referente à Zona de Cocção desejada;
3. Para desligar a Zona de Cocção basta reduzir a potência até "0" deslizando o dedo sobre a Barra de Controle de Potência ou selecionar a tecla "OFF".

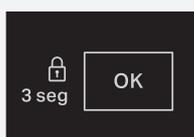


*Apenas no modelo BDJ60BEBNA

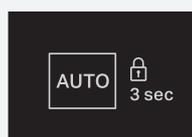
o dedo sobre a barra de controle (Modelos BDJ77ABBNA e BDJ77BEBNA) até visualizar a letra "P". Após 5 minutos de utilização da função Potência Máxima, o aparelho programa automaticamente a zona para o nível 9 (modelos BDJ60BEBNA e BDJ31AEBNA) ou 18 (Modelos BDJ77ABBNA e BDJ77BEBNA).

4.4 FUNÇÃO TRAVAR PAINEL

BDJ77ABBNA /
BDJ77BEBNA



BDJ60BEBNA /
BDJ31AEBNA



Esta função bloqueia os comandos para evitar a ativação acidental do Cooktop.

Para ativar, ligue o Cooktop e pressione, durante três segundos, a tecla "OK/3 sec" (BDJ77ABBNA e BDJ77BEBNA) ou "AUTO/3sec" (modelos BDJ60BEBNA e BDJ31AEBNA); será emitido um sinal sonoro, sendo a ativação confirmada por um indicador luminoso acima da tecla selecionada.

O painel de controle fica bloqueado, à exceção do comando para destravar o painel.

Para desativar o bloqueio dos comandos, repita o procedimento de ativação. O ponto luminoso apaga-se e o Cooktop fica novamente ativo. A presença de líquidos sobre a tecla pode provocar a ativação ou desativação involuntária da função Travar Painel.

4.5 FUNÇÃO TIMER

A função Timer pode ser utilizada para programar o tempo de cozimento por um máximo de 99 minutos (1 hora e 39 minutos) para todas as zonas de cocção. Selecione a zona a ser utilizada e pressione a tecla Timer; um sinal sonoro indicará que a função foi ativada. O visor exibirá "00" e a indicação LED acenderá. Diminua e aumente o valor do Timer com as teclas + e - (no modelo BDJ77 há dois Timers: cada um controla as Zonas de Cocção dos seus respectivos lados). Após alguns segundos, a contagem regressiva iniciará.

4.6 FUNÇÃO POWER MANAGEMENT (AJUSTE DE POTÊNCIA)

A função "Power Management" permite programar a potência máxima que o Cooktop pode atingir, com base nas suas necessidades.

Esta regulagem pode ser realizada em até 60 segundos após ligar o produto à rede elétrica.

Programando a potência máxima desejada, o Cooktop regulará automaticamente a divisão nas várias Zonas de Cocção, garantindo que este limiar nunca seja ultrapassado,

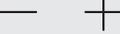
Após decorrido o tempo programado, é emitido um sinal sonoro e a Zona de Cocção desliga-se automaticamente.

Para desativar a função, pressione a tecla Timer por 3 segundos (Modelos BDJ60BEBNA e BDJ31AEBNA) ou pressione simultaneamente as teclas + e - até desativar o Timer (Modelo BDJ77ABBNA e BDJ77BEBNA). Repita o procedimento acima para programar o Timer numa zona diferente. O visor exibe sempre o tempo da zona selecionada ou o tempo mais breve. Para modificar ou desativar o Timer, pressione a tecla da Zona de Cocção desejada.

com a vantagem de poder gerir também todas as zonas simultaneamente, sem problemas de sobrecarga.

É possível escolher entre opções de potência máxima: 2,5 – 4,0 – 6,0 – 7,2 kW, para os modelos BDJ77ABBNA, BDJ77BEBNA e BDJ60BEBNA, ou 2,5 e 3,7 para o modelo BDJ31AEBNA.

No momento da compra, o Cooktop está programado na potência máxima. Após ligar o Cooktop, nos primeiros 60 segundos, é possível definir a potência pretendida executando os passos indicados na tabela a seguir:

PASSO	MODELOS BDJ77ABBNA E BDJ77BEBNA	MODELOS BDJ60BEBNA E BDJ31AEBNA
1	 Pressione a Tecla "+" do Timer da direita por 5 seg, o visor apresenta "PL".	 Pressione a Tecla "+" do Timer da direita por 3 seg, o visor apresenta "PL".
2	 Pressione a Tecla "OK" para confirmar.	 Pressione a Tecla "AUTO" para confirmar.
3	 Use as Teclas "+" e "-" para selecionar a potência máxima desejada.	 Use as Teclas "+" e "-" para selecionar a potência máxima desejada.
4	 Pressione a tecla "OK" para confirmar.	 Pressione a Tecla "AUTO" para confirmar.

Caso ocorra um erro durante a programação da potência, o símbolo "EE" aparecerá no display, associado a um sinal sonoro contínuo por 5 segundos. Neste caso, repita o procedimento de programação do início. Caso o erro permaneça, contate o serviço pós-venda. Durante a utilização normal, quando o nível de potência máxima disponível for atingido,

o Cooktop, automaticamente, não permitirá aumentar a potência da Zona de Cocção, evitando assim, ultrapassar a potência máxima para esse produto.

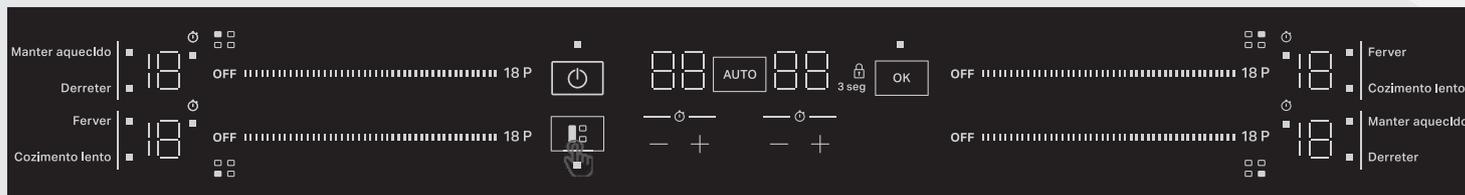
Caso necessite de uma potência superior nessa zona, diminua manualmente o nível de potência de uma ou mais Zonas de Cocção já ativas.

4.7 FLEXIZONE (DISPONÍVEL APENAS NOS MODELOS BDJ77ABBNA E BDJ77BEBNA)

Esta função permite que as duas Zonas de Cocção independentes, da esquerda, sejam conectadas e sejam controladas como uma Zona de Cocção única para ajustes de potência.

É ideal para frigideiras ovais, retangulares e alongadas (com uma dimensão máxima da base de 38 x 23 cm) ou para diversas frigideiras padrão ao mesmo tempo.

Para ativar a função FLEXIZONE, ligue o Cooktop e pressione a tecla FLEXIZONE, e um LED acenderá indicando que a função está ativa.



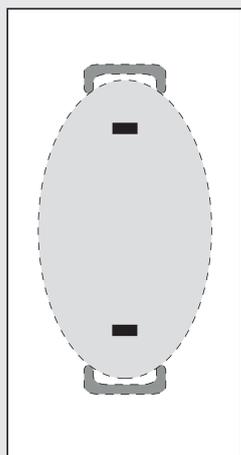
Para alterar o nível de potência (de 1 até o máximo de 18 ou P), deslize o dedo horizontalmente na Barra de Controle de Potência de qualquer uma das Zonas conectadas pela função FLEXIZONE. Para desativar a função FLEXIZONE, pressione a tecla FLEXIZONE. Para desligar as superfícies de cozimento, instantaneamente, pressione uma das teclas de seleção "OFF" de qualquer uma das FLEXIZONE.

A função FLEXIZONE consegue detectar o deslocamento de uma panela de uma das zonas conectadas pela função FLEXIZONE para outra, mantendo o mesmo nível de potência da Zona de Cocção onde a panela estava originalmente situada (se a panela for deslocada da Zona de Cocção frontal para a traseira, o nível de potência será mantido e seguirá sendo apresentado nos visores correspondentes).

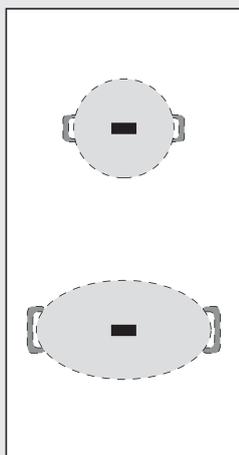
É igualmente possível utilizar a zona FLEXIZONE como duas zonas independentes, seguindo os mesmos passos de uso de uma Zona de Cocção simples.

Importante:

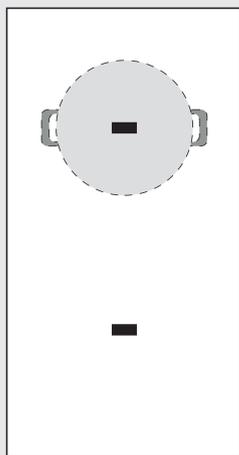
A indicação de "panela ausente" aparece no visor da superfície quando não consegue detectar a panela (devido à ausência de panela adequada para o Cooktop de Indução ou de panela mal posicionada). Esta indicação permanece ativa durante 30 segundos: durante este período de tempo, o usuário poderá adicionar ou deslocar as panelas dentro da zona FLEXIZONE, conforme preferir. Decorridos 30 segundos, se não for colocada corretamente uma panela adequada sobre a superfície, o sistema interrompe a "procura" de panelas e o símbolo permanece visível no visor para lembrar que a mesma está desativada.



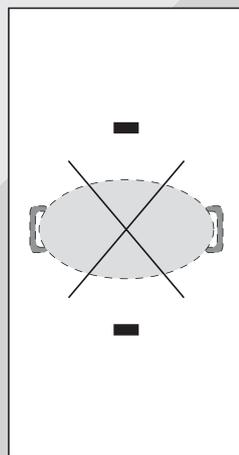
Posicionamento correto da panela, utilizando a Zona FLEXIZONE como uma única grande.



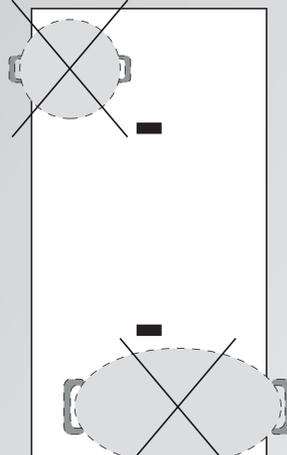
Posicionamento correto de panelas, utilizando duas panelas independentes na zona FLEXIZONE.



Posicionamento correto da panela, utilizando a zona FLEXIZONE como uma única Pequena.



Posicionamentos incorretos de panelas sobre a zona FLEXIZONE.

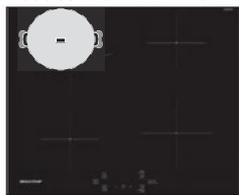


4.8 ATIVANDO FUNÇÕES ESPECIAIS

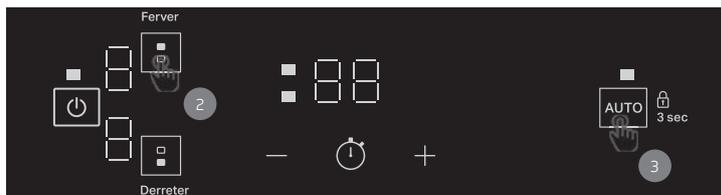
Importante:

Cada Zona de Cocção possui uma ou mais funções especiais preestabelecidas conforme o modelo do seu produto.

Modelos BDJ60BEBNA e BDJ31AEBNA



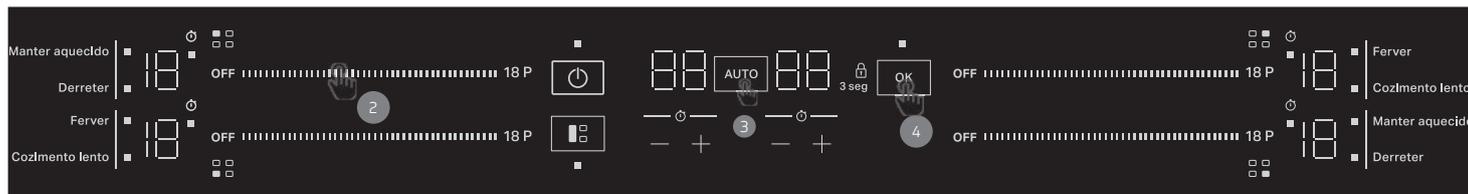
1. Posicione a panela na Zona de Cocção correspondente à Função Especial que deseja utilizar;
2. Selecione no painel a Zona de Cocção a ser usada;
3. Em seguida, pressione a tecla "AUTO". O display da Zona de Cocção selecionada mostrará "A", indicando que a função especial está ativa;
4. Para desativar a Função especial basta selecionar a Zona de Cocção desejada e, em seguida, a pressionar a tecla "AUTO".



Modelos BDJ77ABBNA e BDJ77BEBNA

1. Posicione a panela na Zona de Cocção correspondente à função especial que deseja utilizar;
2. Selecione no painel a Barra de Controle de Potência referente à Zona de Cocção a ser usada;

3. Em seguida, pressione a tecla "AUTO", e no display da Zona de Cocção selecionada aparecerá "A", e o LED indicador da Função especial piscará;
4. Selecione a função desejada pressionando a tecla "Auto" até que o LED da função desejada estiver piscando. Para confirmar, pressione "OK".
5. Para desativar a Função Especial pressione a tecla "OFF".



4.8.1 FUNÇÕES ESPECIAIS

Derreter:

Esta função permite derreter alimentos na temperatura ideal sem o risco de queimar. Ideal para derreter alimentos delicados, como o chocolate, impedindo-os de grudarem na panela.

Ferver:

Esta função permite ferver água e manter a água fervendo com baixo consumo de energia. É indicado colocar cerca de 2 (dois) litros de água na panela em temperatura ambiente. Para panelas grandes e volumes maiores que 2 litros de água é indicado utilizar uma tampa para otimizar o tempo.

Ao utilizar esta função recomenda-se monitorar constantemente o nível de água.

Cozimento Lento:

Esta função é indicada para cozinhar alimento por períodos longos sem o risco de queimar. Ideal para o preparo de arroz, molhos, caldos e sopas. Não disponível no modelo BDJ31AEBNA.

Manter Aquecido:

Esta função permite manter o alimento na temperatura ideal após finalizar o cozimento,

ou fazer reduções bem lentamente. Não disponível no modelo BDJ31AEBNA.

Importante:

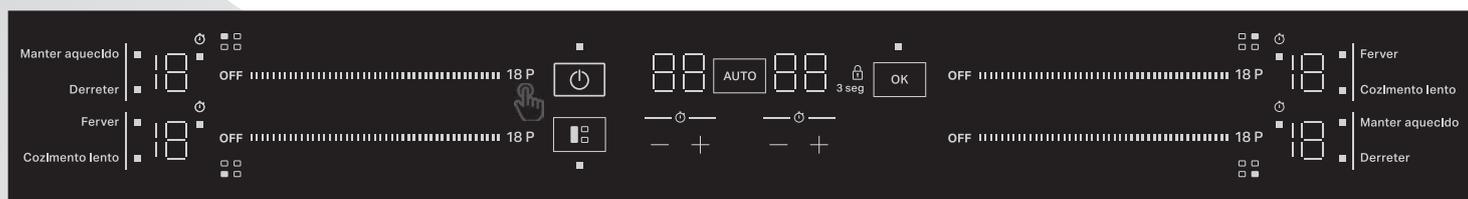
- Durante o uso da Função Especial, o Cooktop gerencia automaticamente a potência da Zona de Cocção utilizada, não sendo possível alterar o valor da potência até o usuário desativar esta função.
- Durante todo o uso da Função Especial o usuário deve acompanhar o preparo do alimento.
- Não é possível utilizar as Funções Especiais com a Função FLEXIZONE (BDJ77ABBNA e BDJ77BEBNA).
- **A Função Especial não é desativada automaticamente.**
- Durante o uso da função especial não é possível usar a função timer.

4.9 ATIVAÇÃO/DESATIVAÇÃO DE SONS DO TECLADO

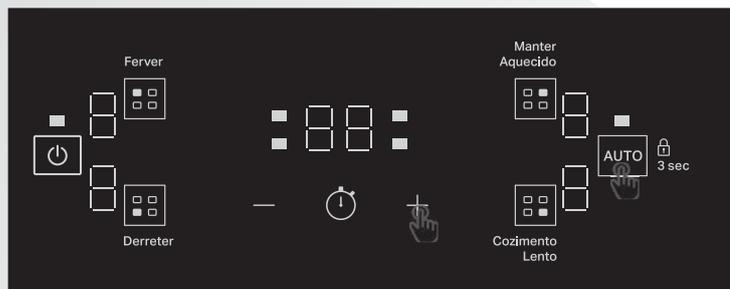
Após ligar o Cooktop, pressione e mantenha pressionadas, simultaneamente, a tecla + e a tecla **AUTO** para os modelos BDJ60BEBNA e BDJ31AEBNA.

Para os modelos BDJ77ABBNA e BDJ77BEBNA pressione a tecla "P" da primeira Barra de Controle de Potência da esquerda durante, pelo menos, 5 segundos.

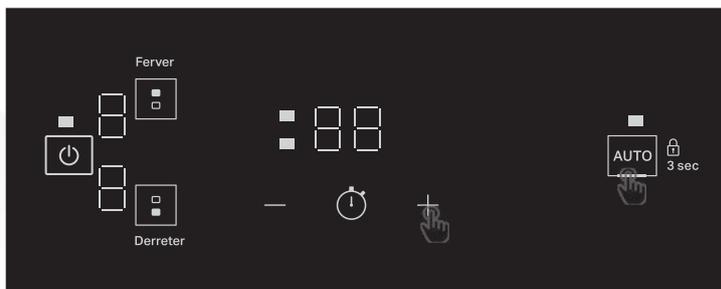
BDJ77ABBNA e BDJ77BEBNA



BDJ60BEBNA



BDJ31AEBNA



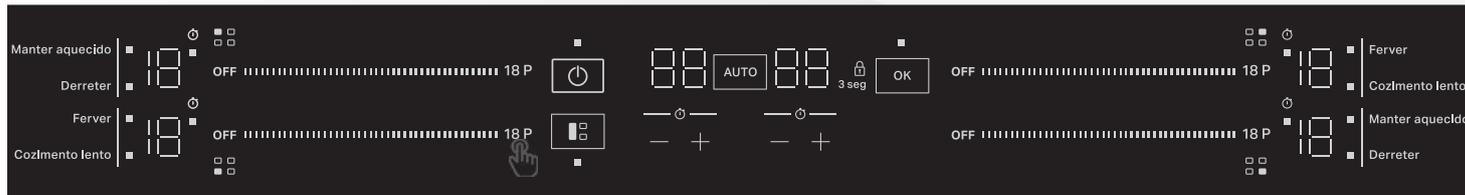
4.9.1 MODO DEMONSTRAÇÃO

BDJ77ABBNA e BDJ77BEBNA

- Para ativar ou desativar o Modo Demonstração, após ligar o Cooktop, pressione e mantenha pressionada a tecla "P" da segunda Barra de Controle de Potência da esquerda por, pelo menos, 5 segundos.
- O símbolo "DE" irá aparecer no Display mostrando que o modo está ativo.

Importante:

- Este modo desativa o sistema de aquecimento do Cooktop, permitindo ativar o painel sem ativar as Zonas de Cocção.
- O objetivo do Modo Demonstração é permitir ao usuário a interação com o painel para conhecimento das funções.

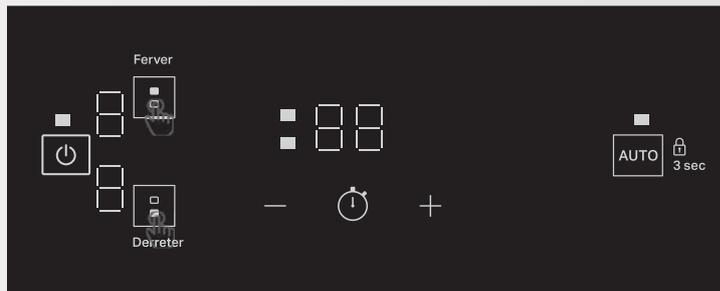
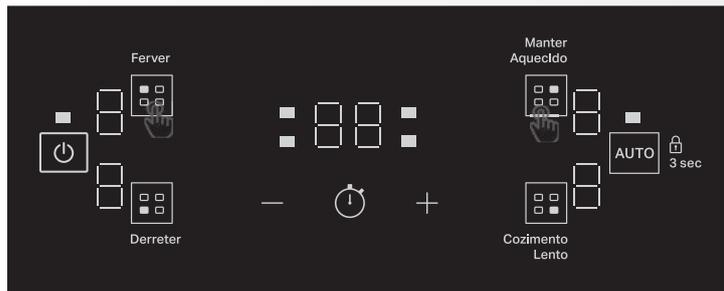


BDJ60BEBNA

- Para ativar ou desativar o Modo Demonstração, após ligar o Cooktop, pressione e mantenha pressionada as duas teclas de seleção das Zonas de Cocção superiores por, pelo menos, 3 segundos.
- O símbolo "DE" irá aparecer no Display mostrando que o modo está ativo.

BDJ31AEBNA

- Para ativar ou desativar o Modo Demonstração, após ligar o Cooktop, pressione e mantenha pressionada as duas teclas de seleção das Zonas de Cocção por, pelo menos, 3 segundos.
- O símbolo "DE" irá aparecer no Display mostrando que o modo está ativo.



4.10 AVISOS DO PAINEL DE CONTROLE

4.10.1 LUZES DE INDICAÇÃO DE CALOR RESIDUAL



O Cooktop está equipado com um indicador de calor residual para cada Zona de Cocção. Este indicador mostra quais são as zonas de cocção que ainda estão com temperatura elevada. Se a zona apresentar esta indicação, é possível, por exemplo, manter alimentos quentes ou derreter manteiga. Quando a Zona de Cocção fica fria, o visor se apaga.

4.10.2 INDICADOR DE PAINELA NÃO ADEQUADA OU AUSENTE



Se a painela não for compatível com o seu Cooktop de Indução, estiver mal colocada ou não tiver as dimensões adequadas, a indicação de "painela ausente" aparece no visor. Nestas situações, recomenda-se o reposicionamento da painela na superfície do Cooktop até encontrar a posição de funcionamento. Se, no espaço de aproximadamente 30 segundos, não for detectada nenhuma painela, o Cooktop desliga-se.

4.11 USE PAINELAS E FRIGIDEIRAS CORRETAS

Recomendam-se painelas e frigideiras com fundo plano, para evitar possíveis danos à superfície, como, por exemplo, riscos. Os grãos de areia e poeira que restam podem ocasionar riscos ao permanecerem sob as painelas. Observe que o diâmetro do fundo das painelas ou frigideiras deve ser apropriado para o diâmetro da Zona de Cocção.

BDJ77ABBNA e BDJ77BEBNA

ø min.	120 mm	200 mm	100 mm
			150 mm

BDJ60BEBNA

BDJ31AEBNA

ø min.	100 mm	150 mm
ø min.	120 mm	ø min.
		100 mm

5 Dicas de operação

5.1 TABELA DE POTÊNCIAS

NÍVEL DE POTÊNCIA			TIPO DE COZIMENTO	INDICAÇÕES DE USO (A INDICAÇÃO JUNTA A EXPERIÊNCIA E OS HÁBITOS DE COZIMENTO)
MODELO	BDJ31AEBNA / BDJ60BEBNA	BDJ77ABBNA / BDJ77BEBNA		
Potência máxima	P	P	Aquecer rapidamente	Ideal para aumentar rapidamente a temperatura dos alimentos até a fervura rápida, no caso da água, ou aquecer rapidamente os líquidos de cozimento.
	8-9		Fritar - ferver	Ideal para fritar, iniciar um cozimento, fritar produtos congelados, ferver rapidamente
Potência alta	7-8	14-18	Tostar - fritar lentamente - ferver - grelhar	Ideal para fritar lentamente, manter fervuras vivas, cozinhar e grelhar (por um curto período de tempo, 5-10 minutos).
	6-7		Tostar - cozinhar - estufar - fritar lentamente - grelhar	Ideal para fritar lentamente, manter fervuras ligeiras, cozinhar e grelhar (por um período de tempo médio, 10-20 minutos), preaquecer os acessórios.
Potência média	4-5	10-14	Cozinhar - fritar lentamente - grelhar	Ideal para manter fervuras delicadas, cozinhar (por um longo período de tempo).
	3-4		Cozinhar - ferver lentamente - adensar - envolver	Ideal para cozimento prolongado (arroz, molhos, assados, peixe) na presença de líquidos de acompanhamento (p. ex. água, vinho, caldo, leite), envolver massa.
	2-3	5-9		Ideal para cozimento prolongado (volumes inferiores a 1 litro: arroz, molhos, assados, peixe) na presença de líquidos de acompanhamento (p. ex. água, vinho, caldo, leite).
Potência baixa	1-2	1-4	Derreter - descongelar - manter quente - envolver	Ideal para amolecer a manteiga, derreter delicadamente o chocolate, descongelar produtos de pequenas dimensões e manter quentes alimentos recém-preparados (p. ex.: molhos, sopas).
	1			Ideal para manter quentes alimentos recém-preparados
Desligado	0	OFF	Superfície de apoio	Cooktop na posição de espera ou desligado (possível presença de calor residual do final do cozimento, assinalado com H)

Nota: No caso de preparos rápidos e que requerem uma perfeita distribuição do calor (por exemplo, panquecas), na zona dupla de 28 cm de diâmetro (se presente), recomenda-se utilizar acessórios não superiores a 24 cm de diâmetro. Para tipos de cozimento delicado (por exemplo, derreter chocolate ou manteiga), recomenda-se utilizar as zonas únicas de diâmetro inferior.

5.2 DICAS PARA ECONOMIZAR ENERGIA

- Use panelas com um diâmetro igual ao da Zona de Cocção.
- Use somente panelas com fundo plano.
- Se possível, mantenha a panela tampada durante o cozimento.
- Cozinhe (vegetais, batatas etc.) usando a menor quantidade possível de água, para obter menor tempo de cozimento.
- Uma panela de pressão permite maior economia de tempo e energia.

Para obter melhores resultados:

- Assegure-se de que a panela esteja posicionada no centro da Zona de Cocção, demarcada no seu Cooktop.
- Utilize panelas com diâmetro adequados às Zonas de Cocção.
- Utilize panelas com o fundo plano, evitando aquelas com fundo abaulado.
- Sempre que possível, mantenha a panela com a tampa corretamente posicionada.

6 Limpeza e manutenção

ADVERTÊNCIA

Risco de Choque Elétrico

Desligue o disjuntor ou retire o plugue da tomada antes de efetuar qualquer manutenção no produto.
Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.
Conecte o aterramento do produto a um terra efetivo.
Não remova o aterramento do produto.
Não use adaptadores ou T's.
Não use extensões.

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

Para a limpeza e conservação do seu Cooktop, recomenda-se seguir os seguintes passos:

- Com a superfície fria, remova toda a sujeira e os resíduos de alimentos.
- Adicione algumas gotas de detergente neutro sobre a superfície e esfregue-a com um pano, esponja macia ou papel de cozinha.
- Limpe a superfície com um pano úmido e seque-a com um pano limpo e macio.
- Antes de proceder às operações de limpeza, certifique-se de que as Zonas de Cocção estão desligadas e que a indicação de calor residual H desapareceu.

Importante:

- Se, por descuido, os objetos de plástico, filme de alumínio, açúcar ou alimentos contendo açúcar entrarem em contato com a superfície aquecida do vidro, retire-os e limpe o local imediatamente, evitando dessa forma que grudem na superfície de vidro, dificultando a limpeza.
- Para manter o Cooktop em boas condições, conserve-o limpo, removendo restos de alimentos antes do uso.
- Para evitar riscar o vidro, não arraste panelas e outros objetos pela superfície vitrocerâmica. Este tipo de dano não está coberto pela garantia.
- Não utilize produtos abrasivos ou corrosivos, produtos à base de cloro ou esponjas de aço, equipamentos de limpeza a vapor, nem produtos inflamáveis.
- Para evitar danos permanentes à superfície vitrocerâmica, não use panelas com fundo que não seja perfeitamente plano;
- Não derrame água diretamente sobre o produto.
- Não deixe produtos ácidos ou alcalinos como vinagre, mostarda, sal, açúcar ou suco de limão sobre a mesa de vidro.
- Verifique, periodicamente, a região de entrada de ar do produto. Observe se não há excesso de poeira prejudicando a ventilação/resfriamento do produto. A poeira pode prejudicar esta ventilação e reduzir a eficiência do Cooktop.

7 Dados técnicos

CÓDIGO DO PRODUTO	BDJ77ABBNA	BDJ77BEBNA	BDJ60BEBNA	BDJ31AEBNA
Dimensões externas do produto (L x P x A) (mm)	770 x 510 x 54	770 x 510 x 54	590 x 510 x 54	284 x 510 x 54
Dimensões do nicho (L x P x A) (mm)	750 x 480	750 x 480	560 x 480	275 x 490
Tensão de alimentação (V)	220	220	220	220
Potência total (W)	7200	7200	7200	3700
Variação de tensão admitida (V)	220 V ±10% (198 V a 242 V)	220 V ±10% (198 V a 242 V)	220 V ±10% (198 V a 242 V)	220 V ±10% (198 V a 242 V)
Frequência (Hz)	60	60	60	60
Chave disjuntora recomendada (A)	40	40	40	40

8 Questões ambientais

8.1 EMBALAGEM

A Brastemp procura em seus novos projetos, usar embalagens cujas partes sejam de fácil separação, bem como de materiais recicláveis. Portanto, as peças das embalagens (calços de isopor, sacos plásticos e caixa de papelão) devem ter o seu descarte de maneira consciente, sendo eles destinados, preferencialmente a recicladores.

8.2 PRODUTO

Este produto foi construído com materiais que podem ser reciclados e/ou reutilizados.

Então, ao se desfazer deste produto, procure companhias especializadas em desmontá-lo corretamente.

8.3 DESCARTE

Ao descartar este produto, no final de sua vida útil, solicitamos que seja observado a legislação local existente e vigente em sua região, desta forma, fazendo o descarte da forma mais correta possível.

9 Solução de problemas

OCORRÊNCIA	DESCRIÇÃO	CAUSA PROVÁVEL	SOLUÇÃO
FOE1	Painel detectada, porém não compatível.	Painel mal posicionada ou não compatível com uma ou mais Zonas de Cocção.	Pressione a tecla ON/OFF duas vezes para remover o código FOE1 e programe a Zona de Cocção desejada. Tente usar outra Zona de Cocção ou uma painel diferente.
FOE7	Conexão com a rede elétrica errada.	A conexão com a rede elétrica não está exatamente de acordo com a indicada neste manual na seção "Diagrama de Ligação".	Ajuste a conexão elétrica de acordo com a seção "Diagrama de ligação".
FOEA	O painel de controle desligou por causa de temperaturas internas muito elevadas.	A temperatura da parte eletrônica está muito elevada.	Aguarde alguns minutos até que o Cooktop esfrie, antes de o utilizar novamente. Verifique se a instalação está de acordo com o especificado e se possui as aberturas solicitadas.
FOE9	A zona de cocção desligou quando devido à temperatura muito elevada.	A temperatura da parte eletrônica está muito elevada.	Aguarde alguns minutos até que o a Zona de Cocção esfrie, antes de o utilizar novamente.
FOE2, FOE4, FOE6, FOE8, FOEC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Desconecte o Cooktop da energia, espere alguns segundos e conecte-o novamente. Se o erro persistir, entre em contato com a Rede de Serviços Brastemp e informe o código que está sendo mostrado no display.		
dE (Quando o Cooktop está desligado)	O Cooktop não aquece e as funções não são ativadas.	Modo Demonstração ativado.	Desativa o Modo Demonstração de acordo com a seção Modo demonstração.
Exemplo: 	A função especial não é ativada quando selecionada.	A potência total do cooktop está ultrapassando a potência máxima configurada na função Power Management.	Vá para a seção Power Management.
Exemplo: P → 5 (Nível de potência menor que o selecionado)	O Cooktop automaticamente configura um nível de potência para garantir que a Zona de Cocção possa ser utilizada.	O sistema Power Management limita os níveis de potência para não ultrapassar o limite máximo de potência do Cooktop.	Vá para a seção Power Management.

9.1 VENTILADOR DE RESFRIAMENTO

O Cooktop é equipado com um ventilador de resfriamento, regulado pela temperatura interna do Cooktop. Se o Cooktop atinge certa temperatura a potência de todas as Zonas de Cocção é automaticamente reduzida ou, se necessário, o Cooktop é desligado. Isto vai proteger todos os componentes eletrônicos do produto. Após haver o resfriamento do Cooktop, é possível utilizar todas as funções normalmente. O ventilador de resfriamento pode continuar ligado por alguns minutos, mesmo após desligar o Cooktop.

Antes de entrar em contato com a **Rede de Serviços Brastemp**:

1. Leia esta seção por completo e verifique se o problema pode ser rapidamente resolvido.
2. Desligue o produto e ligue novamente e verifique se o problema se repete.
3. Se após realizar estas duas verificações, o problema persistir, entre em contato com a **Rede de Serviços Brastemp**.

Nota: Não seguir as instruções contidas neste manual pode comprometer seriamente a segurança e a qualidade do seu Cooktop.

9.2 RÚIDO GERADO PELO COOKTOP

Os Cooktops de Indução podem gerar vários ruídos e vibrações durante a operação normal, dependendo do tipo de material e do processamento da comida, tal como descrito abaixo:

Ruído de contato: este tipo de vibração deve-se à utilização de recipientes feitos de diversos materiais sobrepostos;

Clique na potência média-baixa: este ruído é produzido para atingir a potência média-baixa requerida;

Clique rítmico: este ruído é produzido quando estão a funcionar diversas áreas de cozimento e/ou em elevado desempenho;

Apito ligeiro: este ruído deve-se ao tipo de contentor utilizado e à quantidade de alimentos que contém;

Ruído de fundo: o Cooktop de indução vem equipado com uma ventoinha que se destina a reduzir a temperatura dos componentes elétricos, sendo por isso que, durante a operação e também alguns minutos após ter desligado o Cooktop, será possível ouvir o ruído da ventoinha. Aumentar/diminuir as áreas de cozimento ativas pode aumentar ou diminuir o ruído de fundo da ventoinha.

Estas são condições normais e essenciais para o funcionamento adequado do sistema de Indução e para que não haja indicação de falhas ou danos.

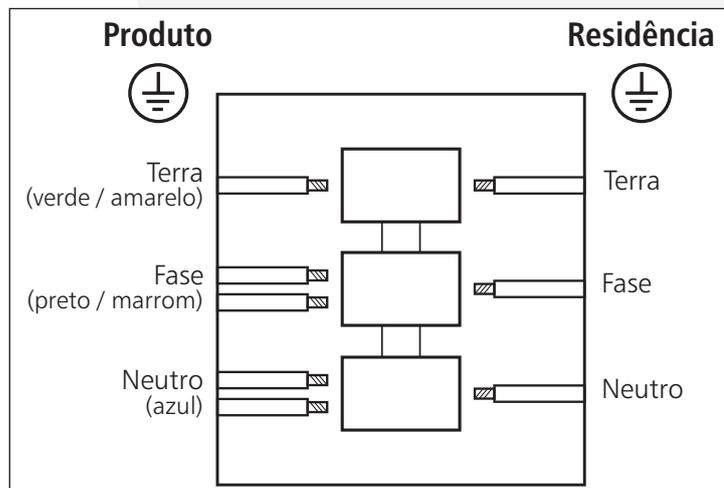
10 Diagrama de ligação

10.1 ESQUEMA DE LIGAÇÃO DO CABO DE ALIMENTAÇÃO NA REDE ELÉTRICA DA RESIDÊNCIA

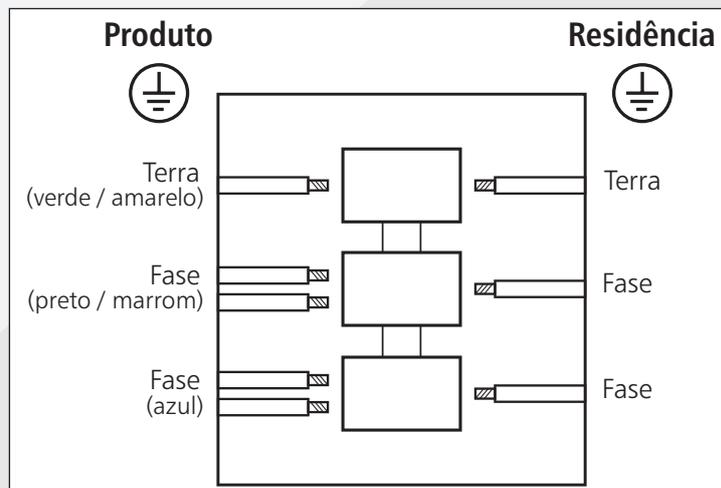
Veja abaixo a indicação das conexões existentes no cabo de alimentação do Cooktop de Indução. O produto pode ser conectado a uma rede fase-neutro ou fase-fase.

Nota: Um aterramento efetivo deve ser utilizado.

10.1.1 LIGAÇÃO REDE FASE-NEUTRO 220 V



10.1.2 LIGAÇÃO REDE FASE-FASE 220 V



11 Fale com a Brastemp

Em caso de dúvidas ou de problemas no produto, entre em contato com a Central de Relacionamento Brastemp. Ao ligar, tenha em mãos o número do modelo e o número de série do seu produto. Ambos os números podem ser encontrados na etiqueta que contém o logotipo da Brastemp.

Consulte o site www.brastemp.com.br para ter acesso às informações atualizadas sobre a nossa rede de assistência técnica ou ligue para o nosso Call Center: **3003-0099** (capitais e regiões metropolitanas) ou **0800-970-0999** (demais localidades).

Com isso, você terá fácil acesso à Assistência Técnica mais próxima de sua residência.

BRASTEMP
Rede de Serviços

REDE DE SERVIÇOS BRASTEMP
• Mais de 3.000 técnicos treinados pela fábrica
• Peças originais
• Atendimento em horário comercial

12 Termo de garantia

O seu produto Brastemp é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 12 meses contados a partir da data da emissão da Nota Fiscal ao consumidor, sendo:

- 90 dias – garantia legal;
- 9 últimos meses – garantia contratual, concedida pela a Whirlpool S.A. – Unidade de Eletrodomésticos.

A garantia compreende a substituição gratuita de peças e mão de obra para defeitos constatados como sendo de fabricação. Apenas a Rede de Serviços Brastemp, a Whirlpool S.A., 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, se os defeitos constatados forem de fabricação, o fabricante se obriga a trocar as peças e/ou assistir gratuitamente o 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.

Tabela de Componentes com garantia até 90 dias:	
Categoria	Componentes
Cooktop de indução	Vídeos

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

- O uso não for exclusivamente doméstico;
- Na instalação do produto, não forem observadas as especificações e recomendações do Manual do Consumidor 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, as condições elétricas, oscilação de energia, pressão de água e/ou gás não forem compatíveis com as ideais recomendadas no Manual do Produto;
- Na utilização do produto não forem observadas as instruções de uso e recomendações do Manual do Consumidor;
- Ocorrerem mau uso, má conservação, descuido, modificações estéticas e/ou funcionais, ou ainda, falhas decorrentes do conserto por pessoas ou entidades não credenciadas pela Rede de Serviços Brastemp;
- 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 Brastemp ou por pessoas ou empresas não credenciadas pela Whirlpool S.A., salvo os produtos com instalação gratuita informada no manual;
- Despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças e acessórios que não pertençam ao produto, mesmo aqueles comercializados pela Whirlpool S.A. – Unidade de Eletrodomésticos, salvo os especificados para cada modelo;
- 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, pressão de água, 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: insuficiência, interrupções, problemas ou falta no fornecimento de energia elétrica ou gás na residência, tais como oscilações de energia elétrica superiores ao estabelecido no manual do consumidor e 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 inundaçã, etc.

Importante: NÃO NOS RESPONSABILIZAMOS POR SERVIÇOS DE TERCEIROS.

Recomendamos que no ato da entrega, confira seu produto na presença do transportador. Verifique a qualidade da entrega, a quantidade, se o produto está de acordo com a compra e a descrição da Nota Fiscal que o acompanha. Caso exista qualquer problema, recuse o produto, registre o motivo no verso da Nota Fiscal e entre em contato com o responsável pelo serviço de entrega.

- Produtos de saldo ou mostruário que possuam defeitos estéticos (riscados, amassados, manchados, amarelados, etc.) e/ ou com falta de peças. Estes 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 concentração salina tais como regiões litorâneas;
 - Instalação em sol e chuva (ações de agentes da natureza);
 - Instalações em ambientes onde o produto esteja exposto a outros produtos químicos ácidos ou alcalinos que possam agredir a pintura do mesmo;
 - 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.;
- Deslocamentos para atendimentos de produtos instalados fora do município sede da Rede de Serviços Brastemp, o qual poderá cobrar taxa de locomoção do técnico, previamente aprovada pelo consumidor, conforme tabela de quilometragem informada pela Whirlpool S.A. – Unidade de Eletrodomésticos através do Serviço de Atendimento ao Consumidor (SAC);
- Todo e qualquer vício de fabricação aparente e de fácil constatação;
- Peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como, lâmpadas, filtros, botões de comando, puxa dores, produtos riscados e amassados, dentre outros, bem como, a mão de obra utilizada na aplicação das peças e as consequências advindas dessas ocorrências.

Considerações gerais:

A Whirlpool S.A. – Unidade de Eletrodomésticos 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 Whirlpool S.A. – Unidade de Eletrodomésticos 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 do Consumidor 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.

BRASTEMP



400011607335