

# Panasonic®

## Manual de Instruções / Instalação

Cooktop de Indução

Modelo **KY-T937XLRPK**



**SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO**

Proteger o Meio Ambiente é dever de todos

ZY02-G98

Obrigado por adquirir este produto Panasonic.

**INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES:** Antes de operar este produto, por favor, leia as instruções cuidadosamente e guarde este manual para uso futuro.

## Índice

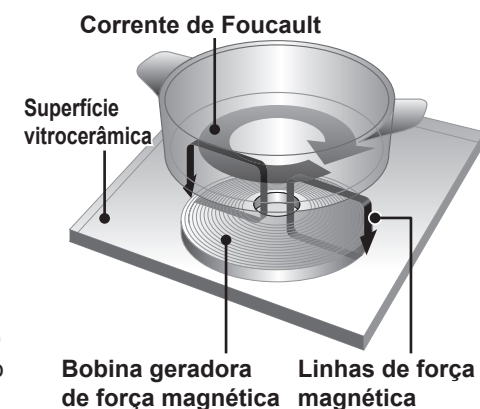
Mecanismo de Cocção IH .....	1	Guia de Níveis de Potência .....	28
<b>Instruções de Operação.....</b>	<b>2-40</b>	Tabela de Cocção com Genius .....	29-32
Instruções de Segurança.....	2-6	Sensor .....	29-32
Precauções Gerais .....	7	Limpeza .....	33
Questões Ambientais.....	8	Solução de Problemas .....	34-38
Tecnologia Genius Sensor.....	9	Código de Erros.....	39-40
Dicas para Economizar Energia .....	9	<b>Instruções de Instalação.....</b>	<b>41-52</b>
Controles Gerais.....	10-12	Instalação e Conexão.....	41
Zonas de Cocção .....	13-14	Instruções de Segurança.....	41-43
Recipientes Adequados.....	15	Local de Instalação.....	44
Cocção IH.....	16-27	Acessórios .....	44
- Resumo da Operação .....	16-18	Dimensões.....	45-47
- Funções de Segurança .....	18	Instalação Elétrica .....	48-49
- Modo Manual.....	19	Instalando o Aparelho.....	50
- Modo Ferv. Automática.....	20-21	Encaixe Completo .....	51
- Modo Cocção em Baixa Temp. ....	22	Lista de Verificação Pós-instalação...52	
- Modo Fritura Normal .....	23	Especificações Técnicas .....	53
- Modo Fritura Pesada (Imersão) / Leve (Rasa).....	24-25	Garantia e serviço.....	54-55
- Timer .....	26-27		

## Mecanismo de Cocção IH

IH (Induction Heating) significa aquecimento por indução eletromagnética.

Quando a corrente elétrica flui através das bobinas magnéticas localizadas sob a superfície vitrocerâmica, são produzidas linhas de força magnética.

As linhas de força magnética passam através do recipiente metálico quando uma corrente de Foucault é induzida. O calor gerado pela resistência elétrica do recipiente é usado para o aquecimento.



## Instruções de Operação

### Instruções de Segurança

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais, ou com pouca experiência e conhecimentos, desde que sejam supervisionadas ou tenham recebido instruções sobre a utilização segura do aparelho e compreendam os perigos envolvidos. Crianças não devem brincar com este aparelho. A limpeza e a manutenção executadas pelo usuário não poderão ser feitas por crianças sem supervisão.
- Não coloque materiais combustíveis próximos do aparelho. Eles podem causar um incêndio.
- Não superaqueça a panela ao preaquecer para fazer frituras em panelas wok ou frituras normais.
- AVISO: Em caso de mau funcionamento ou avaria, pare de utilizar o aparelho imediatamente. Desligue a chave de alimentação principal e o disjuntor e, em seguida, entre em contato com um Serviço Autorizado. O não cumprimento destes cuidados pode causar fumaça, queimaduras e choques elétricos.

### Instruções de Segurança

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído por um técnico de manutenção autorizado pelo fabricante para evitar perigos.
- Mexa os líquidos antes de aquecer. Caso contrário, os líquidos podem espirrar e causar queimaduras ou ferimentos.
- Não aplique força excessiva nem derrube objetos sobre a superfície do cooktop. Isso pode quebrar ou danificar a superfície de vidro.
- Não coloque fogão a gás portátil, cilindros de aço e produtos enlatados próximos ao aparelho. Eles podem explodir se forem aquecidos.
- Objetos metálicos, tais como facas, garfos, colheres e tampas, não devem ser colocados sobre a superfície do cooktop, pois eles podem esquentar.
- Após o uso, desligue as zonas de cocção do cooktop através do seu controle e não confie no detector de panela.
- Não desmonte, repare ou modifique o aparelho. Para reparos, entre em contato com a loja onde adquiriu o aparelho.

## Instruções de Segurança

- AVISO: Este aparelho deve ser aterrado para prevenir choque elétrico ou incêndio.
- AVISO: O aparelho e suas partes acessíveis podem ficar quentes durante o uso. Tome cuidado para não tocar nas partes quentes. Crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas longe, a menos que sejam supervisionadas continuamente.
- AVISO: Aquecer gordura ou óleo sem supervisionar o cooktop pode ser perigoso e resultar em incêndio. NUNCA tente apagar um incêndio com água, apenas desligue o aparelho e cubra a chama com uma tampa ou um cobertor antichama.
- AVISO: Perigo de incêndio. Não armazene itens nas superfícies de cocção.
- AVISO: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- AVISO: Os protetores de cooktop não foram projetados para serem utilizados com este aparelho, por isso, não devem ser instalados sob nenhuma circunstância.

## Instruções de Segurança

- Se o óleo começar a emitir fumaça, desligue imediatamente a chave de alimentação principal. Caso contrário, ele pode pegar fogo.
- Tome cuidado com óleo quente, pois ele pode causar queimaduras graves.
- Tome cuidado quando preaquecer a panela com pouca quantidade de óleo. A panela pode superaquecer e causar danos ao cooktop.
- Não aqueça recipientes vazios ou superaqueça ingredientes. Os ingredientes podem se queimar e o recipiente pode ser danificado.
- Utilize o aparelho somente para cozinhar. Se utilizar para outra finalidade, pode causar superaquecimento ou um mau funcionamento resultando em incêndio.
- Se você utiliza um dispositivo médico (como um marca-passo), consulte o seu médico. A operação do aparelho pode afetar o dispositivo médico.
- Não utilize limpador a vapor. A água pode entrar nos componentes elétricos e causar danos.

## Instruções de Segurança

- O aparelho não foi desenvolvido para ser operado por um temporizador externo ou um sistema de controle remoto separado.
- Não coloque papel ou pano de prato embaixo do recipiente. Eles podem ficar queimados devido ao calor do recipiente.
- **CUIDADO:** O processo de cozimento deve ser supervisionado. Um processo de cozimento de período curto deve ser supervisionado continuamente.
- **AVISO:** O fabricante não pode ser responsabilizado por danos a pessoas ou itens causados pela não observância das instruções acima, pela interferência com qualquer parte do aparelho ou pelo uso de peças sobressalentes não originais.

## Precauções Gerais

- **O aparelho emite linhas de força magnética. Não coloque nada que seja afetado pelo magnetismo próximo ao aparelho.**
  - Rádios, TVs, aparelhos auditivos podem ser passíveis de interferência de ruído.
  - Cartões com tarjas magnéticas, como cartões de lojas ou bancos, podem ser apagados ou danificados.
- **Não utilize outros aparelhos de cocção por indução, tais como uma panela de arroz por indução ou um cooktop de indução portátil, em cima da superfície vitrocerâmica.** As ondas eletromagnéticas geradas por estes aparelhos podem danificar o aparelho.
- **Não coloque alimentos no armário abaixo do aparelho.** Eles podem estragar com o calor da exaustão.
- **Se alimentos ácidos como vinagre, geleia ou suco de limão espirrarem sobre a superfície de vidro, limpe-os imediatamente.** Caso contrário, a superfície do cooktop poderá ficar descolorida.
- **Não derrame água nem coloque qualquer coisa sobre o painel de controle.** As teclas do painel de controle podem funcionar incorretamente.
- **Não coloque recipientes quentes sobre o painel de controle.** O painel de controle pode ser danificado.
- **Não bloqueie a entrada ou a saída de ar.** O aparelho pode ficar quente e o aquecimento pode ser interrompido automaticamente.

## Questões Ambientais

A PANASONIC recomenda não descartar produtos eletroeletrônicos e/ou seus acessórios no lixo doméstico, na rua, em terrenos baldios, aterros sanitários, córregos ou riachos. Dúvidas e maiores informações quanto ao descarte, ciclo de vida e logística reversa, contate nosso setor de SAC.

## Tecnologia Genius Sensor



O **Genius Sensor** regula a temperatura ajustada ao detectar rapidamente a temperatura na base do recipiente (panela). Isto é adequado nos seguintes modos de cocção:

**sensor+** (Zona de cocção esquerda)

- **Modo Ferv. Automática**
- **Modo Cocção em Baixa Temp.**
- **Modo Fritura Normal**
- **Modo Fritura Pesada (Imersão) / Leve (Rasa)**

**sensor** (Zonas de cocção central e direita)

- **Modo Fritura Normal**
- **Modo Fritura Pesada (Imersão) / Leve (Rasa)**



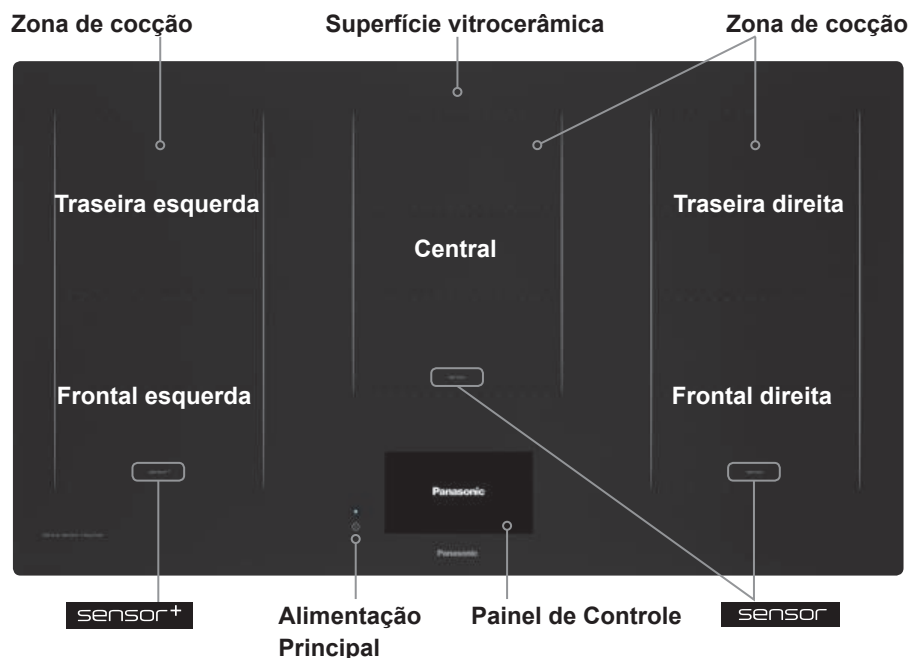
### CUIDADO

Não utilize óleo preaquecido em outros aparelhos. O Genius Sensor não funcionará com eficiência e o óleo poderá pegar fogo.

## Dicas para Economizar Energia

- Coloque sempre as tampas corretas nas panelas para manter o calor interno.
- Utilize o tamanho correto de panela para a quantidade de alimento que pretende cozinhar.
- Utilize o tamanho correto de panela para o diâmetro da zona de cocção. Se o diâmetro da panela não for igual ao da zona de cocção, é desejável que utilize uma panela com uma base que tenha um diâmetro maior que a zona de cocção.
- Coloque água apenas o suficiente para cobrir os vegetais. Isto irá economizar energia.
- Abaixar o nível de potência da zona de cocção quando a temperatura de cozimento é alcançada; cozinhe o alimento em fogo brando em vez de fervê-lo.
- Utilize um vaporizador para cozinhar vegetais, desta forma você pode fazer várias camadas de vegetais uma sobre a outra utilizando somente uma zona de cocção. Outra forma é utilizar uma panela com divisor.

## Controles Gerais

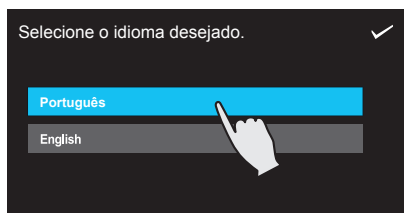


## Ligando o aparelho pela primeira vez



1. Toque e segure a tecla de alimentação principal para ligar o cooktop.

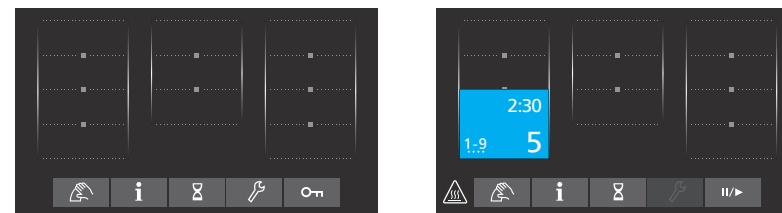
A luz da alimentação principal acende-se quando a energia é ligada.



2. Selecione o idioma desejado e toque em  para confirmar, em seguida, vá para o menu principal.

## Controles Gerais

### Menu Principal



\* Enquanto a zona de cocção estiver em operação



#### Aviso de Superfície Quente

- Acende-se quando alguma área da superfície vitrocerâmica está quente. Tome cuidado para não tocar na zona de cocção quando este símbolo estiver aceso.



#### Bloqueio do Painel de Controle

- Bloqueia o painel de controle permitindo a limpeza de pequenos derramamentos nesta área.
- Ele desativa o painel de controle por 20 segundos.
- Para cancelar o bloqueio dentro de 20 segundos, toque na tecla novamente.



#### Informações

- Exibe informações adicionais importantes sobre a função que está sendo usada.
- Toque novamente na tecla para retornar ao menu principal.



#### Timer

- Faz a contagem regressiva do tempo ajustado e emite um alarme quando alcança o zero. O Timer de Cozinha não desliga as zonas de cocção.
- Para mais detalhes sobre como ajustar o timer, veja a página 27.




### Configurações

- O aparelho possui várias configurações predefinidas que podem ser adaptadas às suas necessidades enquanto as zonas de cocção não estiverem em operação.
  - Brilho da Tela
  - Idiomas/Languages
  - Modo Reiniciar
  - Modo Silencioso
  - Gestão de Energia\*1
  - Níveis Potência
  - Cronômetro
  - Modo Fácil \*2
  - Configurações Padrão
  - Exibição do Menu

\*1 Para informações sobre os grupos de zona de cocção e seus efeitos, veja a página 13.

\*2 Durante o Modo Fácil, os Modos Ferv. Automática e Cocção em Baixa Temp. não podem ser utilizados.

- Toque novamente na tecla  para retornar ao menu principal.



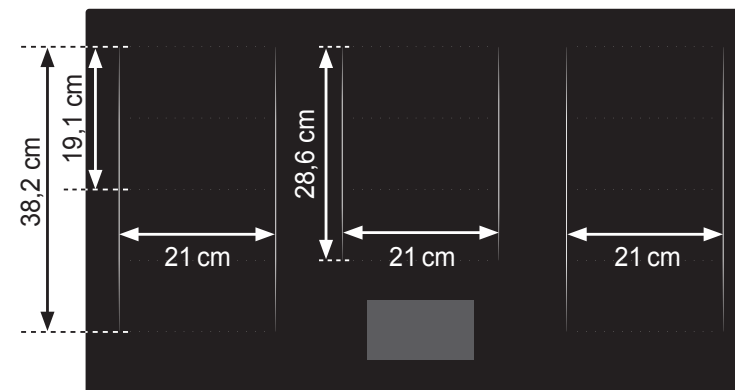
### Bloqueio Infantil

- Bloqueie o painel de controle para prevenir o uso indevido do aparelho.
- Toque e segure por 3 segundos enquanto as zonas de cocção não estiverem em operação. Para desativar, toque e segure novamente por 3 segundos.



### Tecla Pausa

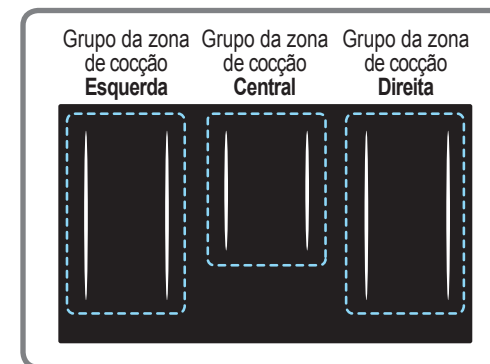
- Toque e segure por 1 segundo para reduzir todas as zonas de cocção ativas ao nível 1 por 30 minutos (após 30 minutos, o aparelho será desligado). O timer é pausado.
- Toque e segure novamente para reverter as zonas de cocção às suas configurações originais. O timer continuará a sua contagem regressiva.
- A função Pausa não pode ser usada se os modos de cocção com Sensor Genius estiverem em uso em alguma das zonas de cocção.



### Grupos de zona de cocção

As zonas de cocção estão agrupadas em três grupos, ex. frontal e traseira no lado esquerdo e frontal e traseira no lado direito. Quando duas zonas de cocção do mesmo grupo são utilizadas simultaneamente, a potência de aquecimento é ajustada de forma que o consumo total de energia não exceda o limite.

Ex.: Quando o nível de potência 9 é selecionado para a zona de cocção frontal esquerda, a potência máxima disponível para a zona de cocção traseira esquerda é o nível de potência 8.



### NOTA

Quando o consumo total de energia é ajustado para 6600 W em “Gestão de Energia”, as potências de aquecimento são ajustadas conforme a seguir:

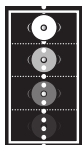
- Um recipiente muito grande pode afetar o nível de potência máxima.
- Quando duas ou mais zonas de cocção de um mesmo grupo são utilizadas, somente o “Modo Manual” pode ser utilizado.



### Zona de Cocção Flexível

A zona de cocção flexível consiste em vários indutores controlados independentemente. Quando um recipiente é detectado, somente as seções que estão em contato com o recipiente são ativadas, todas as outras seções permanecerão desativadas.

Para garantir que o recipiente seja detectado e que o calor seja distribuído uniformemente, centralize o recipiente conforme abaixo:



**Panelas com um diâmetro menor que 13 cm (Somente Modo Manual, não é adequado para os modos de cocção com o Sensor Genius)**

Para panelas menores, coloque o recipiente em uma das quatro posições mostradas.



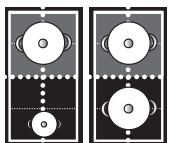
**Panelas com um diâmetro de 13 cm ou mais**

Para panelas maiores, coloque o recipiente em uma das três posições mostradas.



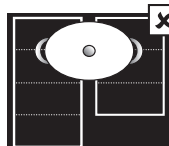
**Recipientes grandes**

Coloque-o na borda superior ou inferior da zona de cocção flexível.

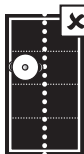


**Duas zonas de cocção independentes**

As áreas frontal e traseira de uma zona de cocção flexível podem ser utilizadas independentemente uma da outra selecionando a potência necessária para cada uma.



Não coloque o recipiente sobre múltiplas zonas de cocção flexíveis.



Não coloque o recipiente em uma posição fora do centro. O sensor pode não funcionar apropriadamente e causar um incêndio.



#### AVISO

O não cumprimento destas instruções pode causar ferimentos graves.

### Material

#### Recipientes compatíveis

- Ferro / Ferro fundido
- Ferro esmaltado
- Aço inoxidável magnético  
(A potência de aquecimento pode não ser tão forte para alguns recipientes de aço inoxidável.)

#### Recipientes incompatíveis

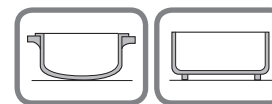
- Alumínio / Cobre
- Vidro resistente ao calor
- Cerâmica e barro

### Formato da Base

#### Recipientes compatíveis

A base necessita ser plana e assentar-se uniformemente na superfície do cooktop. (A falha em garantir isso pode resultar em ferimentos ou queimaduras.)

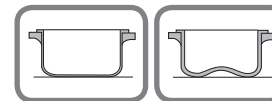
#### Recipientes incompatíveis



Base redonda

Com pés

- Recipiente com base redonda
- Recipiente com pés
- Recipiente com base fina
- Recipiente com base curva




Base fina

Base curva

Não utilize recipientes com base curva com uma curvatura de 3 mm ou mais, já que as funções de segurança não podem ser ativadas, a potência de aquecimento pode ser reduzida ou o recipiente pode não ser aquecido.



#### CUIDADO

- **A zona de cocção e a base da panela devem ser mantidas secas.** Se houver líquido entre elas, a pressão do vapor pode se acumular e a panela pode se mover.
- **Não aqueça o recipiente esmaltado vazio. Não deixe o recipiente esmaltado se queimar durante o cozimento.** O revestimento do esmalte pode derreter e danificar a superfície do cooktop.
- **Não use recipientes de cerâmica e de barro, mesmo que sejam feitos para aquecimento por indução.**
- **Se o recipiente for incompatível, o símbolo  aparecerá e piscará no visor. (Veja a página 39)**

## Resumo da Operação



### 1. Toque e segure a tecla de alimentação principal para ligar o cooktop.

Se passar 1 minuto sem nenhuma operação, a alimentação principal será desligada automaticamente.  
 ➔ Se isso acontecer, ligue a alimentação principal novamente.



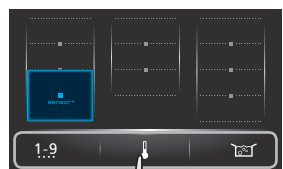
Toque em ■.



Deslize o dedo.

### 2. Selecione a zona de cocção tocando na marca quadrada (■) ou deslizando o dedo.

Se passarem 5 segundos sem nenhuma operação, ou se tocada duas vezes, a área selecionada será cancelada.



Barra de menu

### 3. Realize a operação desejada com a barra de menu.

- Modo Manual (Veja a página 19)
- Modo Ferv. Automática (Veja as páginas 20-21)
- Modo Cocção em Baixa Temp. (Veja a página 22)
- Modo Fritura Normal (Veja a página 23)
- Modo Fritura Pesada (Imersão) / Leve (Rasa) (Veja as páginas 24-25)

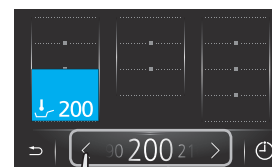
O seletor de zona de cocção permanecerá iluminado quando a zona de cocção correspondente estiver em operação.

#### Barra de menu

- A barra de menu aparecerá pela parte inferior do painel de controle após a seleção da zona de cocção.
- A barra de menu fechará para baixo se nenhuma operação for realizada dentro de 5 segundos.

#### Operação da barra de menu

- Toque no seletor de zona de cocção para exibir a barra de menu.
- Toque ao redor da parte superior central da barra de menu e deslize o seu dedo para baixo para fechá-la imediatamente.



Controle deslizante

### 4. Toque no controle deslizante da barra de menu para ajustar o nível de potência ou a temperatura desejada.

#### Controle deslizante

- Mude o nível de potência para o Modo Manual.
- Ajuste a temperatura para os modos de cocção com Sensor Genius.

#### Operação do controle deslizante

Existem três formas de utilizar o controle deslizante.

- Deslize rapidamente para a configuração desejada.
- Toque em ◀ ou ▶ para ajustar a configuração com precisão.
- Toque e segure ◀ ou ▶ para mudar a configuração sucessivamente.

Seletor de zona de cocção



Tecla Voltar



### 5. Desligue a zona de cocção.

Existem três maneiras conforme a seguir.

- Toque e segure o seletor de zona de cocção.
- Toque no seletor de zona de cocção uma vez e depois ajuste o controle deslizante para "Desligar".
- Toque no seletor de zona de cocção uma vez e depois toque na tecla Voltar até que a zona de cocção selecionada seja desligada.

#### Tecla Voltar

- Volte para o passo anterior tocando nela.



### 6. Toque e segure a tecla de alimentação principal para desligar o cooktop.





#### NOTA

- Para informações sobre o tamanho do recipiente recomendado, veja a página 14.
- A área iluminada do seletor de zona de cocção pode não coincidir com a zona de cocção coberta pelo recipiente dependendo do tamanho ou material da panela utilizada.

## Resumo da Operação

**Modo Reiniciar**

- Em caso de desligamento acidental através da tecla , se a tecla  for pressionada até 10 segundos após o desligamento, a mensagem “Deseja continuar?” será mostrada no display. Toque em “Sim” para que a última configuração seja restaurada.
- Para cancelar as configurações anteriores, toque em “Não” e o aparelho será reinicializado.

## Funções de Segurança

**Desligamento Automático**

- O aparelho é desligado automaticamente quando uma anormalidade é detectada:
  - Recipiente não detectado (Veja a página 39)
  - Objeto pequeno na zona de cocção (Veja a página 39)
  - Panela vazia na zona de cocção (Veja a página 39)
  - Tempo de cozimento longo (Veja a página 34)

**NOTA**


É possível que o aparelho não se desligue automaticamente quando uma anormalidade está presente. O nível de potência baixo e o tipo de recipiente podem impactar na detecção.

- A energia principal será desligada automaticamente se passar 1 minuto sem nenhuma operação.

**Função de Prevenção de Superaquecimento**

- A potência de aquecimento é reduzida automaticamente para prevenir o superaquecimento da panela. (Veja a página 36)

**Aviso de Superfície Quente**

-  se ilumina quando a superfície do cooktop está quente. (Veja a página 11)

**Bloqueio Infantil**

- O painel de controle pode ser bloqueado para prevenir o uso indevido do aparelho. (Veja a página 12)

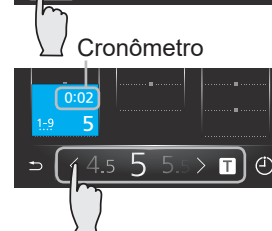
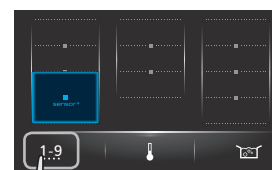
## Modo Manual 1-9

**AVISO**

- Mexa os líquidos antes de aquecer.** Caso contrário, os ingredientes podem explodir subitamente ou o recipiente pode se mover, e você pode se queimar ou se machucar.
- Não superaqueça a panela ao preaquecer para fazer frituras em panelas wok ou frituras normais.**

**CUIDADO**

**Tome cuidado quando preaquecer a panela com pouca quantidade de óleo.** A panela pode superaquecer e danificar-se.



1. **Selecione a zona de cocção desejada.**

2. **Toque na tecla 1-9 [Manual].**

O cronômetro inicia a contagem do tempo automaticamente.

3. **Toque no controle deslizante para ajustar o nível de potência.**

Faixa ajustável do nível de potência: 1 - T.

Para a operação do controle deslizante, veja a página 17. Veja Guia de Níveis de Potência na página 28.


**Função Turbo**

Toque nesta função para aquecer ainda mais rápido que o nível de potência 9.

Após 10 minutos, o nível de potência retorna para 9.

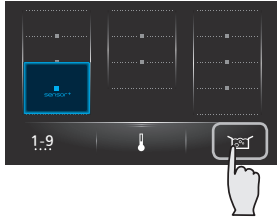
4. **Desligue a zona de cocção.** (Veja a página 17)

**NOTA**

- Se nenhuma tecla for tocada por um período fixo de tempo quando a zona de cocção estiver em operação, um bipe soará e a zona de cocção será desligada automaticamente. Veja a tabela do tempo de desligamento automático na página 34.
- Quando as zonas de cocção frontal e traseira são utilizadas simultaneamente, a potência de aquecimento será ajustada de forma que o consumo total de energia não exceda o limite. Para informações sobre os grupos de zonas de cocção e seus efeitos, veja a página 13.
- O Timer de Cocção  pode ser utilizado com o Modo Manual. (Veja a página 26) Uma vez que o timer de cocção é ajustado, não é possível revertê-lo para o cronômetro.

Modo Ferv. Automática 

Faz uma panela de água ferver.  
Disponível na zona de cocção com **sensor+**.



1. **Selecione a zona de cocção desejada.**

2. **Toque na tecla  [Ferv. Automática].**


- O aparelho emite um bipe 5 vezes quando a água alcança o ponto de ebulição e depois mantém a fervura. Após o bipe, adicione os ingredientes e ajuste a temperatura com o controle deslizante, se necessário.
- Após o bipe, o cronômetro inicia a contagem do tempo automaticamente.

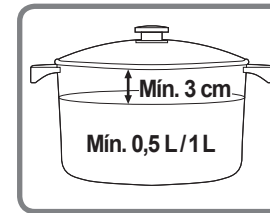
**NOTA**

A temperatura '100' piscará no visor até a temperatura de ebulição ser atingida. Depois que a água ferve, o aparelho predefine a temperatura para '95' automaticamente. Aumente ou abaixe a temperatura entre '65 e 100' conforme desejado em passos de 5 °C.

3. **Desligue a zona de cocção.** (Veja a página 17)

**NOTA**

- O tamanho e o material do recipiente (ex. revestimento antiaderente) e o volume da água podem afetar a detecção do sensor. Se a água não estiver fervente após o som do bipe ou se a água ferver mas o aparelho não emitir o bipe, selecione uma temperatura se houver necessidade.
- O Timer de Cocção  pode ser utilizado com o Modo Ferv. Automática. (Veja a página 26) Uma vez que o timer de cocção é ajustado, não é possível revertê-lo para o cronômetro.



O Modo Ferv. Automática foi desenvolvido somente para ferver a água.

Para alcançar um ótimo desempenho, recomenda-se o seguinte:

- Utilize uma tampa até ferver.
- Utilize um mínimo de 0,5 L de água. Se utilizar uma panela grande que cobre 3 ou mais áreas da zona de cocção flexível, utilize no mínimo 1 litro de água.
- Um mínimo de 1 cm de profundidade quando a zona de cocção flexível é utilizada.

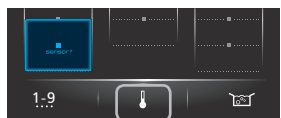
Para prevenir que a água fervida respingue para fora da panela, recomenda-se o seguinte:

- Não utilize mais de 70% da capacidade da panela.
- Deve haver uma folga mínima de 3 cm entre a tampa e a superfície da água.

## Modo Cocção em Baixa Temp.



Disponível na zona de cocção com **sensor+**.



1. Selecione a zona de cocção desejada.
2. Toque na tecla **[Sensor]** uma vez para selecionar Modo Cocção em Baixa Temp.
3. Toque na tecla **[Temp. Baixa]**.
4. Toque no controle deslizante para ajustar a temperatura desejada. Faixa de temperatura ajustável: 65 °C a 120 °C. Veja a Tabela de Cocção com Sensor Genius nas páginas 29-30.
5. Quando a temperatura ajustada é alcançada, a indicação da temperatura para de piscar e o aparelho emite um bipe 5 vezes.
  - O cronômetro inicia a contagem do tempo automaticamente.
  - Quando o Modo Cocção em Baixa Temp. for utilizado após uma cocção em alta potência, a indicação de temperatura parará de piscar quando a temperatura ajustada é alcançada, porém o aparelho não emitirá o bipe.

6. Desligue a zona de cocção. (Veja a página 17)

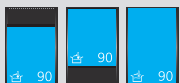


### NOTA

- Devido à grande variedade de tipos de alimentos e panelas, a temperatura real do alimento pode ser diferente da temperatura ajustada. Aumente ou diminua o ajuste até a temperatura do alimento desejado ser alcançada.
- Recipientes com revestimento antiaderente podem afetar a detecção do sensor. Regule a temperatura ajustada até que a temperatura desejada seja alcançada.
- Para alcançar um ótimo desempenho, é recomendado que a quantidade mínima a seguir seja aquecida a qualquer momento com o Modo Cocção em Baixa Temp.
  - Água / leite: 200 g
  - Qualquer outro tipo de alimento: 400 g



- Água / leite: 200 g  
- Qualquer outro tipo de alimento: 400 g



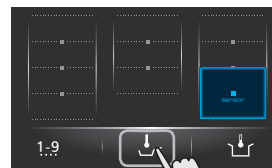
- Todos os tipos de líquidos e alimentos: 400 g

- Um mínimo de 1 cm de profundidade quando a zona de cocção flexível é utilizada.
- Devido à consistência do leite, é recomendado mexer continuamente enquanto o estiver aquecendo, para prevenir que o leite no fundo da panela se queime.
- O Timer de Cocção **[Timer]** pode ser utilizado com o Modo Cocção em Baixa Temp. (Veja a página 26) Uma vez que o timer de cocção é ajustado, não é possível revertê-lo para o cronômetro.

## Modo Fritura Normal



Disponível nas zonas de cocção com **sensor+** e **sensor**.



1. Coloque a panela com a quantidade necessária de óleo na zona de cocção.
2. Selecione a zona de cocção desejada.
3. Toque na tecla **[Fritura Normal]**.  
  
Para a zona de cocção com **sensor+**, toque na tecla **[Sensor]** uma vez para selecionar o Modo Fritura Normal.
4. Toque no controle deslizante para ajustar a temperatura desejada. Faixa de temperatura ajustável: 140 °C a 230 °C. Veja a Tabela de Cocção com Sensor Genius na página 31.

5. Quando a temperatura ajustada é alcançada, a indicação da temperatura para de piscar e o aparelho emite um bipe 5 vezes.
  - O cronômetro inicia a contagem do tempo automaticamente.
  - Adicione os ingredientes.

6. Desligue a zona de cocção. (Veja a página 17)




### NOTA

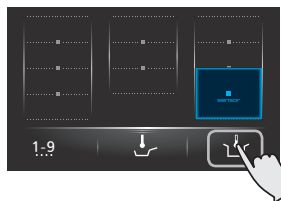
- A temperatura real na base da panela pode variar da temperatura ajustada dependendo do tipo de recipiente. Ajuste a temperatura, se necessário.
- Assegure-se de que o recipiente está seco dentro e fora antes de aquecer.
- O Timer de Cocção **[Timer]** pode ser utilizado com o Modo Fritura Normal. (Veja a página 26) Uma vez que o timer de cocção é ajustado, não é possível revertê-lo para o cronômetro.

Modo Fritura Pesada (Imersão) / Leve (Rasa) 

Disponível nas zonas de cocção com **sensor+** e **sensor**.

**AVISO**


Ao fazer fritura em imersão ou com pouco óleo, utilize o Modo Fritura Pesada (Imersão) / Leve (Rasa) () com no mínimo de 200 g de óleo e pelo menos 1 cm de profundidade. O não cumprimento deste aviso pode causar o superaquecimento do óleo, resultando em um incêndio.

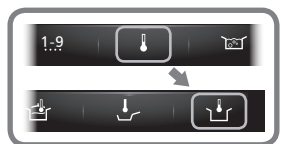


1. Coloque a panela com a quantidade necessária de óleo na zona de cocção.

2. Selecione a zona de cocção desejada.

3. Toque na tecla  [Fritura Pesada / Leve].

Para a zona de cocção com **sensor+**, toque na tecla  [Sensor] uma vez para selecionar o Modo Fritura Pesada (Imersão) / Leve (Rasa).



4. Toque no controle deslizante para ajustar a temperatura desejada. Faixa de temperatura ajustável: 140 °C a 200 °C. Veja a Tabela de Cocção com Sensor Genius na página 32.



5. Quando a temperatura ajustada é alcançada, a indicação da temperatura para de piscar e o aparelho emite um bipe 5 vezes.

- O cronômetro inicia a contagem do tempo automaticamente.
- Adicione os ingredientes.

6. Desligue a zona de cocção. (Veja a página 17)

**NOTA**

- O Modo Fritura Pesada (Imersão) / Leve (Rasa) não pode ser utilizado em uma área que cubra mais de uma zona de cocção flexível.
- A temperatura real do óleo pode variar da temperatura ajustada dependendo do recipiente. Ajuste a temperatura, se necessário.
- O Timer de Cocção não pode ser utilizado com o Modo Fritura Pesada (Imersão) / Leve (Rasa). O Timer de Cozinha pode ser utilizado. (Veja a página 27)

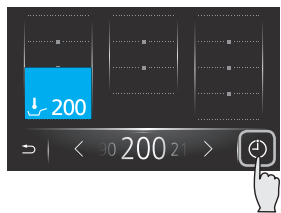
Observe o seguinte para manter a eficiência e a funcionalidade do Sensor Genius.

- Siga as instruções quanto à quantidade de óleo.  
**Quantidade:** 200 g a 800 g (0,22 L a 0,9 L)  
**Profundidade:** mínima de 1 cm
- Coloque a panela na posição correta. (Veja a página 14)
- Não utilize óleo quente, óleo de coloração escura, óleo turvo ou óleo com restos de alimento.
- Observe as recomendações sobre o recipiente adequado. (Veja a página 15)
- Assegure-se de que a superfície do cooktop e a parte de baixo da panela estejam secas e limpas.
- Não adicione ingredientes antes de a indicação de temperatura parar de piscar. O aquecimento pode ser interrompido quando uma anormalidade é detectada.
- Uma vez que o preaquecimento tenha iniciado, não adicione óleo nem mova a panela para outra zona de cocção.

## Timer

### Utilizando o Timer de Cocção

Utilizado para desligar uma zona de cocção automaticamente. O Timer de Cocção pode ser ajustado para várias zonas de cocção.



1. Realize a operação desejada. (Veja as páginas 19-23)
2. Toque na tecla Timer de Cocção (⏻) na barra de menu.
  - A barra de menu aparecerá pela parte inferior do painel de controle após a seleção da zona de cocção.
  - A barra de menu fechará para baixo se nenhuma operação for realizada dentro de 5 segundos.
3. Ajuste o tempo de cozimento desejado.
 

Faixa de configuração do Timer de Cocção: de 1 minuto a 9 horas e 59 minutos.

  - Toque em '+' ou '-' para ajustar a configuração com precisão.
  - Toque e segure '+' ou '-' para mudar a configuração sucessivamente.
  - Toque em 0: para ajustar as horas. Toque em :00 para reverter as configurações para minutos.

#### Para cancelar o Timer de Cocção

Toque no seletor de zona de cocção uma vez e toque na tecla ⏻ e, em seguida:

- Ajuste o timer para "0:00".
- Toque na tecla C.

#### Para ajustar o tempo de contagem regressiva

Depois que a contagem regressiva é iniciada, o timer pode ser ajustado. Toque no seletor de zona de cocção uma vez e toque em ⏻ para ajustar o tempo.

4. Quando o timer alcança "0:00", um bipe é emitido 5 vezes e a zona de cocção é desligada.



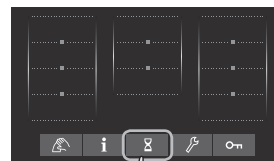
#### NOTA

- Uma vez que o timer de cocção é ajustado, não é possível revertê-lo para o cronômetro.
- O Timer de Cocção não pode ser ajustado para o Modo Fritura Pesada (Imersão) / Leve (Rasa).

## Timer

### Utilizando o Timer de Cozinha

Utilizado independentemente de todas as outras funções de cocção. Ele faz a contagem regressiva a partir de um tempo ajustado.



1. Toque e segure a tecla de alimentação principal para ligar o cooktop.
2. Toque na tecla Timer de Cozinha (⌘) no menu principal.
  - A barra de menu para a configuração do timer aparecerá pela parte inferior do painel de controle.
  - A barra de menu fechará para baixo se nenhuma operação for realizada dentro de 5 segundos.
3. Ajuste o tempo.
 

Faixa de configuração do Timer de Cozinha: de 1 minuto a 9 horas e 59 minutos.

  - Toque em '+' ou '-' para ajustar a configuração com precisão.
  - Toque e segure '+' ou '-' para mudar a configuração sucessivamente.
  - Toque em 0: para ajustar as horas. Toque em :00 para reverter as configurações para minutos.

#### Para cancelar o Timer de Cozinha

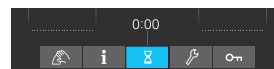
Toque na tecla Timer de Cozinha (⌘) novamente e, em seguida:

- Ajuste o timer para "0:00".
- Toque na tecla C.

#### Para ajustar o tempo de contagem regressiva

Depois que a contagem regressiva é iniciada, o timer pode ser ajustado. Toque na tecla Timer de Cozinha (⌘) novamente para ajustar o tempo.

4. Quando o timer alcança "0:00", um bipe é emitido 5 vezes.



#### NOTA

- O Timer de Cozinha não desliga a zona de cocção.
- O Timer de Cocção e o Timer de Cozinha podem ser ajustados juntos.

## Guia de Níveis de Potência

### Modo Manual (18 níveis)

Menus	Nível de Potência
<b>Derreter</b>	
Chocolate	1 - 1,5
Manteiga	1,5 - 2,5
Mel	2 - 2,5
<b>Aquecer</b>	
Sopa (ex. lentilha)	1,5 - 2,5
Leite	4 - 5,5
Salsichas Frankfurt	5 - 6
<b>Fogo Brando</b>	
Ensopado	4 - 5
Molho para massa	4 - 5
Arroz doce	4 - 5
Filés de peixe	4,5 - 5,5
Molho branco	5 - 6,5
<b>Fritura Normal</b>	
Preaquecimento de panela	8 - 9
Fritura em WOK	8,5 - 9
Ovos fritos	7 - 7,5
Panquecas (finas) / Crepes	6 - 7,5
Omelete	6 - 7,5
Bife, Bacon, Costeletas	6,5 - 7
Filés de peixe	6 - 7
Almôndegas	4 - 5
<b>Ferver</b>	
Massa, Água	8,5 - T
Legumes	7 - 8,5
Arroz	4 - 5



#### NOTA

Os valores de aquecimento podem variar, dependendo do recipiente utilizado. Verifique e ajuste os níveis de potência conforme necessário.

## Tabela de Cocção com Genius Sensor

### Modo Cocção em Baixa Temp. (12 níveis)

Menus	Configuração de Temperatura	Tempo de Cozimento após o bipe (minutos)
<b>Aquecer</b> *1		
Leite	65 - 75	-
Comidas enlatadas	70 - 80	-
<b>Poché</b>		
Peixe	75 - 85	15 - 30
Ovo	80 - 90	4 - 6
Peito de frango	90 - 100	50 - 60
<b>Ferver</b>		
Carne	80 - 90	60 - 120
Ovo	90 - 100	5 - 10
Arroz	90 - 100	15 - 20
Bolinhas de batata	90 - 100	15 - 25
Batatas	95 - 105	30 - 45
<b>Vapor</b>		
Peixe	90 - 100	15 - 30
Marisco	90 - 100	15 - 30
Legumes	90 - 100	10 - 40
Batatas	100 - 105	30 - 40
Peito de frango	105 - 115	25 - 35
<b>Banho-maria</b> *2		
Molho (ex. Hollandaise)	90 - 95	15 - 20
Derreter chocolate	90 - 100	-

\*1 Mexa os ingredientes durante o aquecimento.

\*2 Aqueça a água até atingir a temperatura ajustada. Após o bipe, coloque a tigela em cima da água quente. Mexa os ingredientes durante o aquecimento.



## Tabela de Cocção com Genius Sensor

### Modo Cocção em Baixa Temp. (12 níveis)

Menus	Configuração de Temperatura	Tempo de Cozimento após mudar para o Modo Cocção em Baixa Temp. (minutos)
<b>Fogo Brando</b> * <sup>3</sup>		
Sopa, rala	90 - 100	60 - 120
Sopa, creme	95 - 105	20 - 30
Curry	95 - 100	60 - 90
Eintopf (guisado alemão)	95 - 105	30 - 40
Ensopado irlandês	105 - 115	50 - 60
Goulash	95 - 105	60 - 90
Guisado	95 - 105	60 - 90
Carne assada	90 - 100	60 - 120
Bife a rolê	95 - 105	60 - 90
Molho à bolonhesa	95 - 105	30 - 90
Molho de tomate	95 - 105	30 - 90
Compota	95 - 100	10 - 30
Geleia	105 - 115	20 - 30

#### \*<sup>3</sup> Fogo Brando

③ As temperaturas e os tempos recomendados são apenas para cozimentos em fogo brando. Estas receitas necessitam que os alimentos (ex. carne, legumes, etc.) sejam cozidos em potência alta antes de entrarem no estágio de cozimento em fogo brando. Nestes casos, cozinhe os alimentos selecionando o nível de potência apropriado e, em seguida, mude para o Modo Cocção em Baixa Temp. (Veja a página 22)

③ Se o Modo Cocção em Baixa Temp. for utilizado após o cozimento em potência alta, o aparelho parará de piscar, mas não emitirá o bipe quando a temperatura ajustada for alcançada.



#### NOTA

Os valores de aquecimento podem variar, dependendo do recipiente utilizado. Verifique e ajuste o nível do Sensor Genius conforme necessário.

## Tabela de Cocção com Genius Sensor

### Modo Fritura Normal (10 níveis)

Menus	Configuração de Temperatura	Tempo de Cozimento após o bipe (minutos)
Panquecas americanas	160 - 180	4 - 8
Panquecas (finas) / Crepes	230	2 - 3
Panquecas de batatas	180	4 - 10
Kaiserschmarrn (panquecas em pedaços)	180	10 - 12
Croque monsieur	160 - 180	5 - 10
Torrada francesa	160 - 180	6 - 8
Croutons	200	4 - 6
Ovos fritos	160 - 180	5 - 10
Ovos mexidos	160	1 - 2
Omelete	160 - 180	3 - 6
Bacon	180	2 - 8
Salsichas	180	10 - 15
Hambúrgueres	160	10 - 20
Bife à milanesa	180 - 200	5 - 10
Peito de frango	180 - 230	10 - 20
Peito de pato	140 - 180	10 - 20
Filé de carne (3 cm de espessura)	160 - 200	6 - 12
Bife mal passado (3 cm de espessura)	200 - 230	6 - 8
Bife ao ponto, bem passado (3 cm de espessura)	180 - 200	8 - 12
Carne de porco	180 - 230	6 - 10
Costeletas de porco	180 - 230	8 - 12
Costeletas de cordeiro	180 - 230	6 - 10
Filé de peixe (simples)	200 - 230	5 - 15
Filé de peixe (empanado)	180 - 200	5 - 15
Vieiras	180 - 230	2 - 4
Camarão / Lagostim	180 - 230	4 - 6
Batatas salteadas	180 - 200	15 - 25
Fritura em WOK	230	3 - 10



#### NOTA

Os valores de aquecimento podem variar, dependendo do recipiente utilizado. Verifique e ajuste o nível do Sensor Genius conforme necessário.

## Tabela de Cocção com Genius Sensor

Modo Fritura Pesada (Imersão) / Leve (Rasa) (7 níveis) **sensor+** **sensor**

Menus	Configuração de Temperatura	Tempo de Cozimento após o bipe (minutos)
Chips caseiros	150 - 160	5 - 10
Cogumelos empanados	150 - 160	4 - 8
Frango	160 - 170	5 - 10
Donuts	170 - 180	5 - 10
Legumes empanados	170 - 180	4 - 8
Peixe empanado	170 - 190	5 - 10
Alimentos congelados	170 - 190	5 - 10



### NOTA

Os valores de aquecimento podem variar, dependendo do recipiente utilizado. Verifique e ajuste o nível do Sensor Genius conforme necessário.

## Limpeza



### CUIDADO

- Antes da limpeza, desligue a chave de alimentação principal. Espere esfriar antes de limpar a superfície vitrocerâmica.
- Não utilize limpador a vapor. A água pode entrar nos componentes elétricos e causar danos.

Mantenha o aparelho sempre limpo. Alimentos derramados ou óleos queimados no aparelho podem se tornar difíceis de limpar.

## Superfície Vitrocerâmica e Painel de Controle

### Manchas leves

Limpe com um pano úmido.

### Manchas de óleo

- Limpe com um pano umedecido com detergente suave.
- Não utilize detergentes ácidos ou alcalinos fortes, como cloro ou detergentes sintéticos. Eles podem causar descoloração.



### Manchas pesadas

Aplique limpador de creme não abrasivo na superfície do cooktop ou no painel de controle, e limpe com um pano.



### NOTA

Assegure-se de que não haja nenhuma mancha na base do recipiente.

Verifique os itens a seguir para obter informações sobre como resolver os problemas mais comuns antes de entrar em contato com o Serviço Autorizado.

### Fonte de Alimentação

Sintomas	Possíveis causas
O aparelho não liga.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>A chave de alimentação principal não foi ligada.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Toque a chave de alimentação principal por mais tempo.</li> </ul> </li> <li>■ O <b>Bloqueio Infantil</b> está ativado. (Veja a página 12)</li> </ul> <p><b>Desligamento automático</b> Se nenhuma operação for realizada em 1 minuto após o aparelho ser ligado, a alimentação principal será desligada automaticamente. ➔ Ligue novamente a chave de alimentação principal.</p>
A zona de cocção se desligou durante a operação.	<p><b>Tempo de cozimento longo</b> Se nenhuma tecla for tocada durante o tempo programado (veja a tabela abaixo) quando a zona de cocção estiver em operação, um bipe irá soar e a zona de cocção será desligada automaticamente. ➔ Ajuste o aparelho novamente, se necessário. É recomendado utilizar o Timer de Cocção quando cozinhar em fogo brando por um longo período de tempo. (Veja a página 26)</p>

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

### Painel de Controle

Sintomas	Possíveis causas
A operação das teclas está desativada.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ As pontas dos dedos estão cobertas. Toque com o dedo descoberto.</li> <li>■ O Bloqueio do Painel de Controle está ativado. (Veja a página 11)</li> <li>■ Você executou uma operação enquanto segurava a alça do recipiente.</li> <li>■ O painel de controle está sujo. <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Desligue a chave de alimentação principal e assegure-se de que a área esteja limpa e seca. Ligue a chave de alimentação principal novamente.</li> </ul> </li> </ul>
As teclas reagem quando a área ao redor é tocada.	<p>Pode haver presença de água ou outros líquidos no painel de controle ou ao redor dele. ➔ Assegure-se de que a área esteja limpa e seca.</p>

### Som e Ruídos

Sintomas	Possíveis causas
Ruído é ouvido durante o aquecimento.	<p>Vários sons podem ser ouvidos dependendo do tipo de recipiente em uso. Você sentirá uma pequena vibração ao pegar na alça e o recipiente pode se mover ligeiramente. ➔ Isto não é sinal de um mau funcionamento. Mover o recipiente levemente ou substituí-lo poderá eliminar o som.</p> <p>Se o recipiente for removido durante o aquecimento, um som metálico curto poderá ser ouvido.</p>
O nível de ruído do aparelho aumenta e diminui.	<p>Este é o som da ventoinha de resfriamento localizada dentro do aparelho. O nível de ruído muda de acordo com o nível de potência e o material do recipiente. Quando o nível de potência aumenta, a ventoinha de resfriamento opera na velocidade alta gerando mais ruído.</p>
Após o desligamento da chave de alimentação principal, o som da ventoinha ainda poderá ser ouvido.	<p>Enquanto a parte interna do aparelho continuar quente, a ventoinha de resfriamento operará. Quando o aparelho esfriar, a ventoinha parará automaticamente.</p>
Ruído de estalido é ouvido no início da operação da cocção flexível.	<p>Isto não é sinal de um mau funcionamento. Isto faz parte da tecnologia de aquecimento por indução. O ruído é eliminado durante a operação.</p>

## Potência de Aquecimento

Sintomas	Possíveis causas
A potência de aquecimento é fraca.	<p><b>Função de Prevenção de Superaquecimento</b> Se a base do recipiente superaquecer, a potência de aquecimento será reduzida automaticamente. A indicação de potência permanecerá igual. A potência retornará ao normal após o recipiente esfriar.</p> <p>Recipientes inadequados como panelas de cerâmica e de barro estão sendo utilizados. ➔ Não utilize panelas de cerâmica e de barro mesmo que elas tenham sido feitas para aquecimento por indução, pois elas não são eficientes. (Veja a página 15)</p>
Quando várias zonas de cocção são utilizadas em conjunto: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ A potência de aquecimento diminui.</li> <li>■ O indicador de potência diminui automaticamente.</li> <li>■ O nível de potência não pode ser aumentado.</li> </ul>	<p>O nível de potência é regulado automaticamente para que o consumo total de energia não exceda o limite. (Veja a página 13)</p> <p>O indicador de potência da zona de cocção pode diminuir sozinho.</p> <p>Mesmo depois de tocar o controle deslizante  para ajustar o nível de potência, este pode não aumentar e um bipe será emitido.</p>

## Modo Ferv. Automática

Sintomas	Possíveis causas
O tempo de aquecimento é muito longo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ A base da panela ou a superfície de vidro está suja.</li> <li>■ Uma tampa não está sendo utilizada.</li> <li>■ Foi adicionada água à panela durante o Modo Ferv. Automática.</li> <li>■ A tampa foi removida ou a panela foi movida durante o Modo Ferv. Automática.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ A água não está fervente após o bipe.</li> <li>■ A água ferveu, mas o bipe não tocou.</li> </ul>	<p>O tamanho e o material do recipiente (ex. revestimento antiaderente) e o volume de água podem afetar a detecção do sensor. ➔ Selecione uma temperatura, se necessário.</p>
Sem potência - o aquecimento não se inicia.	A superfície vitrocerâmica está muito quente para o Modo Ferv. Automática. O Modo Ferv. Automática será iniciado automaticamente quando a superfície vitrocerâmica se esfriar.

## Modo Cocção em Baixa Temp.

Sintomas	Possíveis causas
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ O tempo de preaquecimento é muito longo.</li> <li>■ A temperatura real é diferente da temperatura ajustada.</li> <li>■ O alimento não está alcançando a temperatura ajustada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ A panela não está na posição correta. (Veja a página 14)</li> <li>■ A base da panela ou a superfície de vidro está suja.</li> <li>■ Foi adicionada água, óleo ou alimento durante o preaquecimento.</li> <li>■ Dependendo do tipo do recipiente, a temperatura na base da panela pode ser diferente da temperatura ajustada.</li> <li>■ Devido à variedade de tipos de alimentos e panelas, a temperatura real dos alimentos pode ser diferente da temperatura ajustada.</li> <li>■ Recipientes com revestimento antiaderente podem afetar a detecção do sensor. ➔ Ajuste a temperatura, se necessário, com o controle deslizante .</li> </ul>
Sem potência - o aquecimento não se inicia.	A superfície vitrocerâmica está muito quente para a temperatura ajustada. O aquecimento será iniciado automaticamente quando a superfície vitrocerâmica esfriar.

### Modo Fritura Normal

Sintomas	Possíveis causas
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ O tempo de preaquecimento é muito longo.</li> <li>■ A temperatura real é diferente da temperatura ajustada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ A panela não está na posição correta. <i>(Veja a página 14)</i></li> <li>■ A base da panela ou a superfície de vidro está suja.</li> <li>■ Foi adicionada água, óleo ou alimento durante o preaquecimento.</li> <li>■ Dependendo do tipo do recipiente, a temperatura na base da panela pode ser diferente da temperatura ajustada.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Ajuste a temperatura, se necessário, com o controle deslizante .</li> </ul> </li> </ul>

### Modo Fritura Pesada (Imersão) / Leve (Rasa)

Sintomas	Possíveis causas
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ O tempo de preaquecimento é muito longo.</li> <li>■ A temperatura real é diferente da temperatura ajustada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ A panela não está na posição correta. <i>(Veja a página 14)</i></li> <li>■ A base da panela ou a superfície de vidro está suja.</li> <li>■ Foram adicionados mais de 800 g de óleo.</li> <li>■ Está sendo utilizado óleo quente, óleo de coloração escura, óleo turvo ou com restos de alimento.</li> <li>■ A temperatura do óleo pode ser diferente da temperatura ajustada ou o tempo de preaquecimento pode ser mais longo dependendo do tipo, material, formato e tamanho da base da panela.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Ajuste a temperatura, se necessário, com o controle deslizante .</li> </ul> </li> </ul>



#### NOTA

Se não for possível resolver os problemas, desligue a chave de alimentação principal e o disjuntor. Depois ligue-os novamente.

O aquecimento é retomado automaticamente se as causas dos erros a seguir forem eliminadas dentro de 1 minuto.

Indicação	Possíveis causas
	<p><b>Recipiente não detectado</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Não tem nenhuma panela na zona de cocção.</li> <li>■ A panela foi removida.</li> <li>■ A panela não está na posição correta. <i>(Veja a página 14)</i></li> <li>■ Uma panela incompatível está sendo utilizada. <i>(Veja a página 15)</i></li> </ul> <p><b>Objeto pequeno na zona de cocção</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pequenos objetos metálicos (ex. talheres, utensílios) estão presentes na zona de cocção.</li> </ul> <p>Se as condições acima não forem corrigidas, o visor e a alimentação principal serão desligados.</p>

Os erros a seguir podem ser corrigidos desligando a zona de cocção correspondente.

Indicação	Possíveis causas
<p><b>U04</b></p>	<p>A entrada ou a saída de ar estão obstruídas. <i>(Veja a página 45)</i></p> <p>➔ Remova todos os obstáculos.</p>
<p><b>U13</b> <b>U71</b></p>	<p><b>Panela vazia na zona de cocção</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Uma panela vazia foi colocada para aquecer.</li> <li>■ Ao fazer fritura em imersão ou com pouco óleo, o óleo foi preaquecido pelo Modo Manual em vez do Modo Fritura Pesada (Imersão) / Leve (Rasa).                     <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Utilize o Modo Fritura Pesada (Imersão) / Leve (Rasa) para preaquecer uma grande quantidade de óleo.</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>U33</b> <b>U34</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Está sendo utilizado um recipiente incompatível para o Modo Fritura Pesada (Imersão) / Leve (Rasa). <i>(Veja a página 15)</i></li> <li>■ A panela não está na posição correta. <i>(Veja a página 14)</i></li> <li>■ Foram aquecidos mais de 800 g de óleo.</li> <li>■ Foram adicionados ingredientes durante o preaquecimento.</li> </ul>

## Código de Erros

Se você não conseguir resolver os problemas, ou algum erro **F00** for exibido, entre em contato com o serviço autorizado.

➔ Desligue a chave de alimentação principal e o disjuntor. Entre em contato com o revendedor onde adquiriu o aparelho ou com o Serviço Autorizado para uma assistência.



### NOTA

- Durante o período de garantia, qualquer reparo deve ser realizado somente por técnicos de assistência autorizados pelo fabricante do aparelho.
- Reparos não autorizados podem causar choques elétricos e curto-circuito; não tente reparar o aparelho sozinho. Consulte um técnico de um serviço autorizado.
- As reivindicações de garantia que resultarem de conexão incorreta ou uso inadequado do aparelho não são cobertas pela garantia. Nesses casos, os custos de reparo ficam a cargo do usuário.

## Instruções de Instalação

### Instalação e Conexão

Observe todas as precauções de segurança a seguir.



#### IMPORTANTE

- Desembale o aparelho, remova todo o material de embalagem e examine eventuais danos. Se o aparelho estiver danificado, NÃO instale e informe imediatamente o revendedor.
- Instale o aparelho de acordo com as instruções de instalação. Caso contrário, o desempenho do aparelho pode ser afetado.
- Após a instalação, realize um teste e explique ao cliente como operar o aparelho.
- A instalação correta é de responsabilidade do instalador. Qualquer funcionamento inadequado ou acidente resultante de uma falha de instalação não será coberto pela garantia.

### Instruções de Segurança

- Quando realizar a instalação, siga estas instruções integralmente. Uma instalação incorreta pode causar uma fuga elétrica ou incêndio.
- Instale um circuito monofásico dedicado de 220 V (ou trifásico de 380 V 3 N) com o disjuntor de fuga a terra para a fonte de alimentação. A fiação elétrica pode superaquecer de forma anormal se o circuito dedicado não estiver conectado corretamente.

## Instruções de Segurança

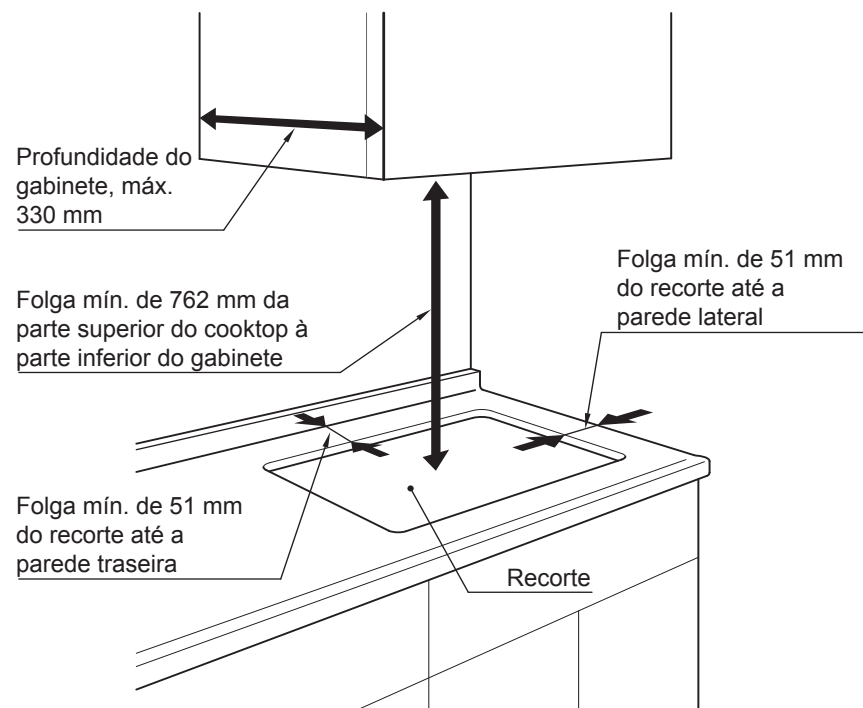
- A instalação elétrica deve ser realizada por um eletricista legalmente qualificado. Conexões de fio inadequadas podem causar fugas de corrente elétrica ou incêndios.
- Este aparelho deve ser devidamente aterrado seguindo a legislação do setor elétrico. O fio terra não deve ser conectado ao tubo de gás, tubo de água, terra de um para-raios ou telefone. Caso contrário, choques elétricos poderão ocorrer em caso de avaria do aparelho ou do isolamento.
- Peça a um eletricista qualificado aterrar o aparelho. O aterramento inadequado pode causar um choque elétrico.
- Antes de realizar a instalação, desligue o disjuntor. Isso pode evitar um choque elétrico.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído por um técnico de assistência autorizado pelo fabricante do aparelho para evitar perigos.
- Não desmonte, repare ou modifique o aparelho (ex. a superfície do cooktop). Isso pode fazer com que o aparelho funcione de forma anormal e pode ser perigoso.

## Instruções de Segurança

- Não pise no aparelho nem coloque itens pesados em cima dele. Rachaduras na superfície de vidro podem causar superaquecimento, mau funcionamento ou choques elétricos.
- Não toque em peças com alta temperatura, como a superfície do cooktop, após o uso.
- O cabo de alimentação deve ser conectado firmemente para garantir a integridade da conexão. Conexões de fio inadequadas podem causar fugas de corrente elétrica ou incêndios.
- Use materiais resistentes ao calor para a bancada. No entanto, não use materiais envernizados, pois podem ficar descoloridos. O material da bancada deve ter uma resistência ao calor igual ou superior à das folhas laminadas decorativas de alta pressão. Se os materiais não forem resistentes ao calor, eles podem ficar deformados ou causar um incêndio.
- AVISO: O fabricante não pode ser responsabilizado por danos a pessoas ou itens causados pela não observância das instruções de segurança, pela interferência com qualquer parte do aparelho ou pelo uso de peças sobressalentes não originais.

## Local de Instalação

### Instalação do Aparelho



Para mais detalhes sobre o recorte, veja a página 47.

## Acessórios

### Clipe de fixação

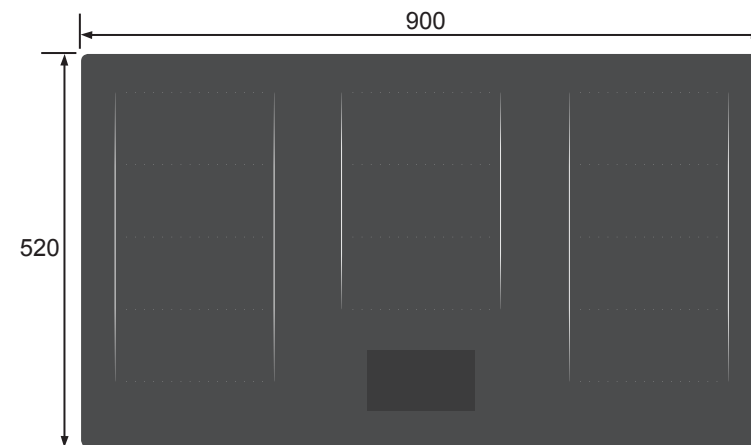


(2 peças)  
Veja a página 50.

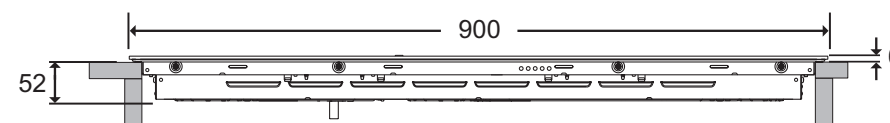
## Dimensões

### Vista Superior

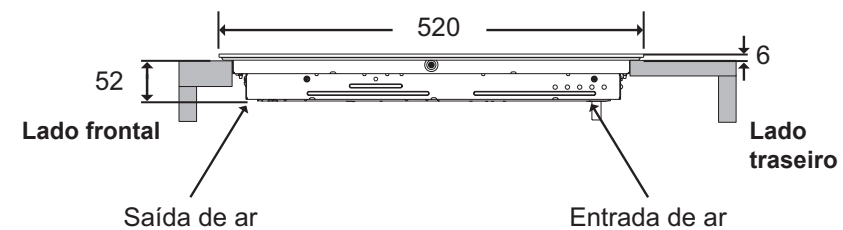
(unidade: mm)



### Vista Frontal



### Vista Lateral



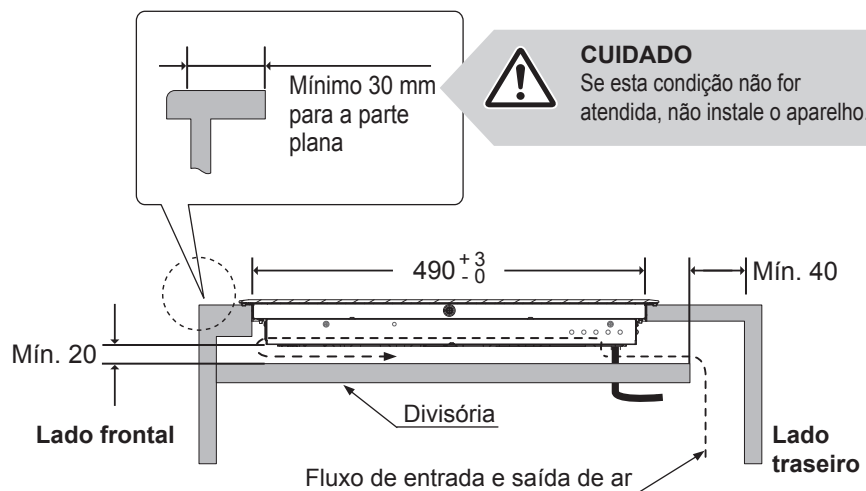
Comprimento do cabo de alimentação: aprox. 1,2 m  
(Comprimento do revestimento: aprox. 1,1 m)



## Dimensões

### Vista Lateral

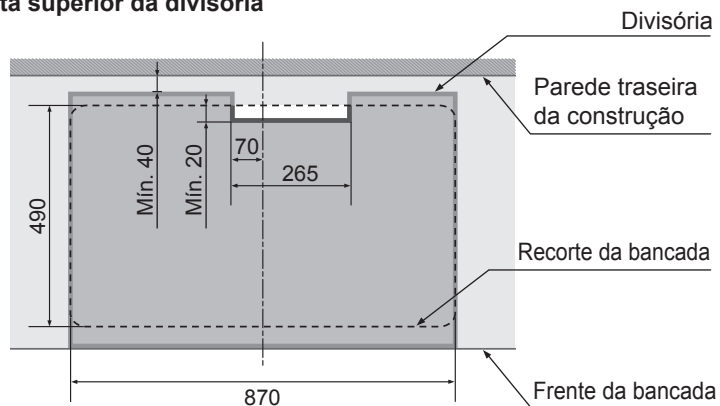
(unidade: mm)



#### Ao instalar uma divisória dentro do gabinete

- Deixe um espaço livre de mínimo 20 mm sob a parte inferior do aparelho para circulação de ar.
- Deixe um espaço livre de mínimo 40 mm na parte traseira da divisória.

#### Vista superior da divisória



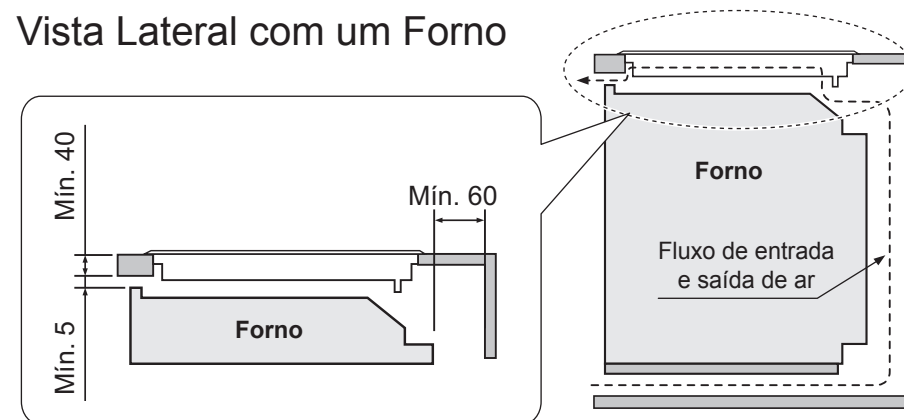
## Dimensões

(unidade: mm)

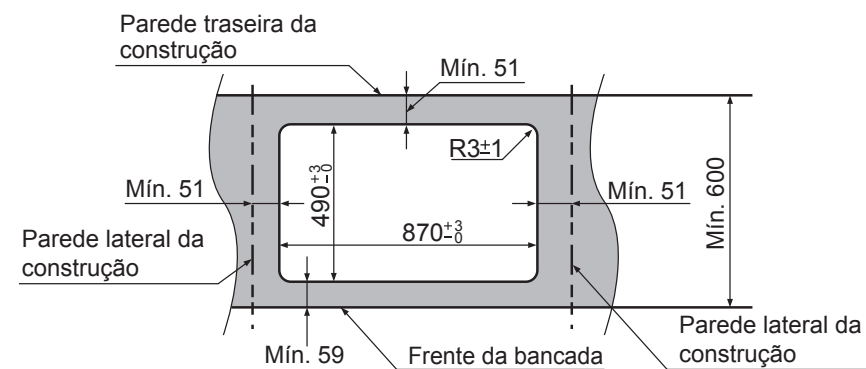
#### Quando Instalar em cima do forno

- O aparelho só pode ser instalado em cima de um forno Panasonic.
- Deixe espaços livres para circulação de ar, como mostrado abaixo.

#### Vista Lateral com um Forno



#### Dimensões do Recorte da Bancada





### AVISO

A instalação elétrica deve ser realizada por um eletricista legalmente qualificado.

## Requisitos Elétricos

- Este aparelho deve ser alimentado com a tensão e frequência adequadas, e conectado a um circuito de ramificação independente, devidamente conectado a terra e protegido por um disjuntor ou fusível. (A etiqueta de classificação encontra-se na parte inferior do aparelho).
- Este aparelho não está equipado com outros meios de desconexão da rede elétrica com uma separação de contato em todos os polos que ofereça a desconexão total sob condições de sobretensão de categoria III. Os meios de desconexão devem ser incorporados à fiação fixa de acordo com as regras de fiação.
- Deve ser utilizado um sistema elétrico monofásico de 220 V CA, 60 Hz. (Também é possível usar um sistema elétrico trifásico). Se conectar a um fio de alumínio, use conectores aprovados para uso com fios de alumínio.
- Verifique com os serviços públicos locais os códigos elétricos aplicados na área. Se não realizar a fiação do aparelho de acordo com os códigos vigentes, pode resultar em situações perigosas.
- Após a instalação, mostre ao cliente onde está localizado o disjuntor do aparelho.

## Instalação do Disjuntor de Fuga a Terra

- Incorpore o disjuntor de fuga a terra à fiação elétrica doméstica de acordo com as regras de fiação elétrica.
- Siga as especificações do disjuntor de fuga a terra da seguinte maneira.  
Corrente nominal: 50 A\*, corrente de sensibilidade nominal: 30 mA  
\* Se a corrente nominal for 40 A, mude para 6600 W em "Gestão de Energia" em configurações. (Veja a página 12)

## Conexões Elétricas

### 1. Desligue a alimentação.

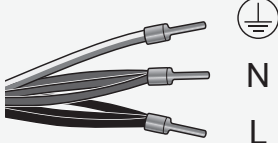
Desligue a energia no disjuntor ou remova os fusíveis no circuito de ramificação do aparelho.

### 2. Conecte o cabo de alimentação.

Conecte o cabo de alimentação de acordo com todos os códigos e regulamentos em vigor.

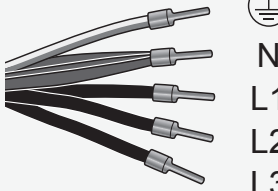
#### ■ Conexão monofásica (220 V ~ 60 Hz)

Conecte os fios de acordo com as instruções dadas na tabela e diagrama a seguir:

Cabo elétrico	Conexão do cabo
	<p>⊕ : Amarelo / Verde (Conectar ao terminal terra)</p> <p><b>N:</b> Azul, Cabo Nº 2 / 4 / 6</p> <p><b>L:</b> Preto, Cabo Nº 1 / 3 / 5 (Conectar ao terminal vivo)</p>

#### ■ Conexão trifásica (380 V 3N~ 60 Hz)

Separe os fios L e conecte-os de acordo com as instruções dadas na tabela e diagrama a seguir:

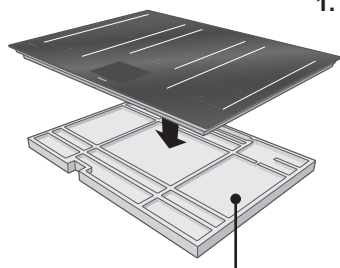
Cabo elétrico	Conexão do cabo
	<p>⊕ : Amarelo / Verde (Conectar ao terminal terra)</p> <p><b>N:</b> Azul, Cabo Nº 2 / 4 / 6</p> <p><b>L1:</b> Preto, Cabo Nº 1</p> <p><b>L2:</b> Preto, Cabo Nº 3</p> <p><b>L3:</b> Preto, Cabo Nº 5 (Conectar ao terminal vivo)</p>

## Instalando o Aparelho



### AVISO

Não desmonte a superfície do cooktop. Os cabos de conexão podem ficar frouxos e causar um mau funcionamento.

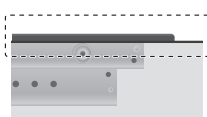
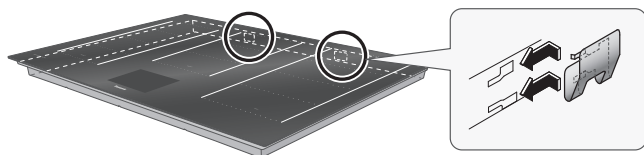


Enchimento superior

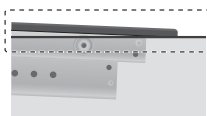
### 1. Prenda os cliques de fixação no aparelho.

(2 lugares na parte traseira)

- Coloque o aparelho em cima do enchimento superior da embalagem ao fixar os cliques para prevenir danos na bancada.
- Alinhe as garras dos cliques com os furos localizados na lateral do aparelho e depois deslize os cliques da direita para a esquerda para prendê-los ao aparelho.



Correto



Incorreto

### 2. Encaixe o aparelho no recorte da bancada enquanto o mantém o mais nivelado possível.

- Não derrube o aparelho sobre a bancada.
- Empurre para baixo a parte de cima do aparelho para certificar-se de que ele se encaixou totalmente na bancada.
- Certifique-se de que os espaços entre a bancada e a superfície inferior do aparelho estão distribuídos igualmente nas partes frontal, traseira, esquerda e direita.

### 3. Conecte o cabo de alimentação.

- Veja a página 49.



### CUIDADO

Se o gabinete não tiver uma abertura na parte frontal, a fiação elétrica precisa ser realizada antes que o aparelho seja encaixado na bancada.

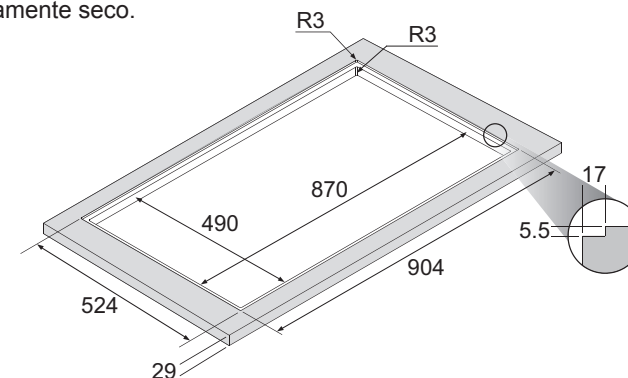
## Encaixe Completo

(unidade: mm)

Este aparelho pode ser embutido completamente no nicho da bancada durante a instalação.

## Instalando o aparelho completamente no nicho

- Adequado apenas para instalação em bancadas resistentes ao calor e à água, como mármore, pedra natural, madeira maciça (se as bordas cortadas estiverem seladas).
- Monte em outros tipos de bancadas apenas com a recomendação do fabricante da bancada.
- Remova o amortecedor da parte de baixo do aparelho antes de embutir o aparelho.
- A largura interna da base deve ser pelo menos tão larga quanto à largura interna de recorte do cooktop. Isto visa garantir que o revestimento possa ser facilmente removido para a manutenção.
- Antes de realizar a vedação, teste e veja se o aparelho está funcionando. Vede ao redor da montagem usando um silicone resistente ao calor. Suavize a vedação com um produto de acabamento adequado. Siga as instruções de silicone e não ligue o aparelho até que o silicone esteja completamente seco.



### CUIDADO

- Observe os diagramas das dimensões de corte em bancadas de granito e mármore.
- O uso de silicone inadequado pode causar alterações permanentes de cor nas bancadas de mármore.

## Desinstalando o aparelho completamente embutido

- Desconecte o aparelho da rede elétrica.
- Remova a vedação de silicone ao redor com uma ferramenta adequada.
- Empurre o aparelho para cima pela parte de baixo para removê-lo.


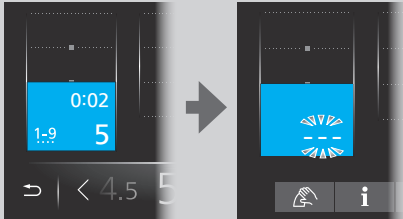



### CUIDADO

Não tente remover o aparelho puxando-o por cima.

## Lista de Verificação Pós-instalação

Ao completar a instalação, verifique e marque os seguintes itens.

	Lista de verificação	Verificado
<b>Aparência</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Certifique-se de que o aparelho não está inclinado.</li> <li>■ A superfície do cooktop está limpa?</li> </ul>	
<b>Instalação elétrica</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ A fonte de alimentação é monofásica (220 V ~) ou trifásica (380 V 3N~)?</li> <li>■ O fio terra foi instalado?</li> <li>■ O disjuntor de fuga a terra foi instalado?</li> </ul>	
<b>Teste elétrico</b>	<p><b>1. Toque em  para ligar a alimentação principal.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ A luz da alimentação principal se acendeu?</li> </ul> <p><b>2. Toque nas áreas a seguir para verificar a função de cada zona de cocção:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Frontal esquerda</li> <li>■ Central esquerda</li> <li>■ Traseira esquerda</li> <li>■ Frontal central</li> <li>■ Traseira central</li> <li>■ Frontal direita</li> <li>■ Central direita</li> <li>■ Traseira direita</li> </ul> <div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="margin-left: 10px;"> <p>O indicador  pisca?</p> </div> </div>	

- Certifique-se de desligar cada zona de cocção e a chave de alimentação principal depois de realizar os testes elétricos.
- Entregue o Manual de Instruções / Instalação ao cliente.

**Certifico que a instalação foi concluída.**

\_\_\_\_\_  
Assinatura do instalador

## Especificações Técnicas

<b>Fabricante</b>	<b>Panasonic</b>	
<b>Modelo</b>	<b>KY-T937XLRPK</b>	
<b>Tipo de fogão</b>	Elétrico	
<b>Número de zonas de cocção e/ou áreas</b>	5	
<b>Tecnologia de aquecimento</b>	Indução	
<b>Comprimento e largura da área útil</b>	4 x 19,1 cm (C) 21,0 cm (L) 1 x 28,6 cm (C) 21,0 cm (L)	
<b>Fonte de alimentação</b>	<b>Monofásica</b>	220 V ~ 60 Hz
	<b>Trifásica</b>	380 V 3N~ 60 Hz
<b>Consumo de energia</b>	9900 W	
<b>Dimensões (aprox.)</b>	900 mm (L) 520 mm (P) 58 mm (A)	
<b>Consumo máximo de energia por zona de cocção (aprox.)</b>	<b>Frontal esquerda</b>	2800 W
	<b>Traseira esquerda</b>	2800 W
	<b>Central</b>	3300 W
	<b>Frontal direita</b>	2800 W
	<b>Traseira direita</b>	2800 W
	<b>Zona de cocção flexível</b>	3300 W
<b>Peso aproximado (sem embalagem)</b>	21,5 kg	

Equipamento conforme a norma IEC 61000-3-12

# Certificado de Garantia

**KY-T937XLRPK**

A **Panasonic do Brasil Limitada**, assegura ao proprietário-consumidor do aparelho aqui identificado, garantia contra qualquer defeito de fabricação, desde que constatado por técnicos autorizados pela **Panasonic**, pelo prazo de 90 dias, por força da lei, mais 275 dias por liberalidade da **Panasonic (totalizando 1 ano)**, a partir da data de aquisição pelo primeiro comprador-consumidor, aquisição esta feita em revendedor **Panasonic**, e contada a partir da data da Nota Fiscal de Compra.

A **Panasonic do Brasil Limitada**, restringe sua responsabilidade à substituição de peças defeituosas, desde que a critério de seu técnico credenciado, se constata a falha em condições normais de uso.

A mão-de-obra e a substituição de peça(s) com defeito(s) de fabricação, em uso normal do aparelho, serão gratuitas dentro do período de garantia.

A **Panasonic do Brasil Limitada**, declara a garantia nula e sem efeito, se este aparelho sofrer qualquer dano provocado por acidentes, insetos, agentes da natureza (raios, inundações, desabamentos, etc...), uso em desacordo com o **Manual de Instruções**, por ter sido ligado à rede elétrica imprópria ou sujeita a flutuações excessivas, ou ainda, no caso de apresentar sinais de ter sido violado, ajustado ou consertado por pessoas não autorizadas pela **Panasonic**.

Também será considerada nula a garantia se o consumidor não apresentar a Nota Fiscal de Compra, ou se a mesma apresentar rasuras ou modificações.

A **Panasonic do Brasil Limitada**, obriga-se a prestar os serviços acima referidos, tanto os gratuitos como os remunerados, somente nas localidades onde mantiver **Serviço Autorizado**. O proprietário-consumidor residente em outra localidade será, portanto, o único responsável pelas despesas e riscos de transporte do aparelho ao **Serviço Autorizado** mais próximo (ida e volta).

A forma e local de utilização da garantia é válida apenas em território brasileiro.

## Obs.: Esta garantia não cobre os seguintes itens:

- Instalação do produto ou orientação de manuseio.
- Avarias resultantes de acidentes ocorridos devido ao uso incorreto, uso inadequado, queda, riscos no gabinete, quebra de peças plásticas, abuso ou negligência por parte do cliente ou devido a qualquer uso não previsto no manual de instruções.
- Produtos cujos números de série tenham sido alterados, falsificados ou removidos.
- Serviço de limpeza em geral.
- Defeitos ou avarias causadas durante o transporte do produto.
- Vidros, peças plásticas e lâmpadas são garantidos contra vícios apenas no prazo legal de 90 (noventa) dias.

**Nota:** Os aparelhos que possuem acessórios, a garantia contra defeitos de fabricação é de 90 (noventa) dias, contados a partir da data da nota fiscal de compra do produto.

**O PRODUTO AQUI IDENTIFICADO, DESTINA-SE EXCLUSIVAMENTE A USO DOMÉSTICO.**

## Não esqueça

Sempre que seu aparelho apresentar problema, contate o Serviço Autorizado Panasonic mais próximo da sua residência, pois somente o Serviço Autorizado possui:

- Técnicos treinados pela Panasonic;
- Manuais e informações técnicas fornecidos pela Panasonic;
- Equipamentos adequados;
- Peças originais.



## Proteja seu Aparelho

Confie seus aparelhos somente ao Serviço Autorizado Panasonic. Não confunda com as “Oficinas Especializadas”, pois somente o Serviço Autorizado Panasonic trabalha com as peças originais, tem seus técnicos treinados pela fábrica, fornece garantia real dos serviços, trabalha sob nossa supervisão, recebe constantes orientações e atualizações. Se, apesar de tudo isso, o serviço ainda não ficar bom, V.Sa. pode solicitar nossa intervenção e no caso de “Oficina Especializada”, nada podemos fazer.

### ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR GERAL E PARA DEFICIENTES VISUAIS:

0800 776 0000

ANTES DE LIGAR PARA O SAC, TENHA EM MÃOS O MODELO E O NÚMERO DE SÉRIE DO SEU APARELHO. ESSAS INFORMAÇÕES SERÃO SOLICITADAS NO INÍCIO DO ATENDIMENTO.

Modelo:

Nº Série:



**Panasonic do Brasil Limitada**  
Rod. Presidente Dutra, Km 155 - Limoeiro  
CEP 12230-971 - São José dos Campos - SP  
CNPJ 04.403.408/0009-12  
[www.panasonic.com/br](http://www.panasonic.com/br)

© Panasonic Corporation 2018

ZY02-G98  
F1118M0  
Impresso no Japão