

COOKTOP STEP

KDL90



FOR THE WAY IT'S MADE.®

ÍNDICE

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO DO COOKTOP STEP.....	04
DIMENSÕES PARA INSTALAÇÃO.....	08
INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO.....	09
Conexão de Gás.....	10
Conversão a Diferentes Tipos de Gás.....	10
Conexão Elétrica.....	10
Fixando o Cooktop ao Nicho.....	11
USO DO COOKTOP STEP.....	12
Descrição do Produto e Símbolos.....	12
Funções dos Queimadores a Gás.....	12
Como Utilizar os Queimadores.....	13
Posicionando as Trepes e a Trempe WOK.....	14
Uso das Zonas de Indução.....	14
LIMPEZA E MANUTENÇÃO.....	16
SOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	18
QUESTÕES AMBIENTAIS.....	20
ASSISTÊNCIA TÉCNICA OU DE MANUTENÇÃO.....	20
TERMO DE GARANTIA.....	21
DADOS TÉCNICOS.....	22

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO DO COOKTOP STEP

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 risco a 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. ITENS DE SEGURANÇA

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

- Use duas ou mais pessoas para mover e instalar o seu produto. Não seguir esta instrução pode trazer danos à sua coluna ou ferimentos.
- Utilize sempre mangueiras e reguladores de pressão certificados pelo INMETRO. Verifique as validades das mangueiras e reguladores de pressão e substitua-os se necessário. Fixe e aperte adequadamente todas as conexões de gás durante a instalação. Instale o fogão de acordo com as especificações descritas no manual de instruções.
Não seguir estas instruções pode causar explosão, incêndio ou possíveis danos à integridade física das pessoas.

- 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. Ligue a uma tomada tripolar aterrada. Não remova o pino de conexão à terra. Não use adaptadores ou Ts. Não use extensão elétrica. Não seguir estas instruções pode trazer risco de vida, incêndio ou choque elétrico.

ATENÇÃO: Objetos metálicos como garfos, facas, colheres e tampas não devem ser colocados sobre a superfície da mesa, pois eles podem aquecer.

ATENÇÃO: Após o uso, desligue o elemento de aquecimento através do seu controle independente do detector de panela.

A instalação deste produto deve prever meio de desligamento da alimentação com separação de contatos de pelo menos 3 mm em todos os pólos e este meio de desligamento deve ser incorporado à fiação fixa.

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 houver necessidade de troca do cabo de alimentação, devido a qualquer tipo de dano ou falha, entre em contato com a Central de Relacionamento KitchenAid para realizar a troca do cabo. Por motivo de segurança dos usuários do Cooktop, somente o Serviço Autorizado KitchenAid está autorizado a realizar este tipo de troca.

2. DICAS IMPORTANTES

- A instalação do seu Cooktop deve ser feita por um técnico treinado e certificado pela KitchenAid. Esta primeira instalação é gratuita.
- Este eletrodoméstico não deve ser usado por crianças, pessoas com reduzida capacidade física, sensorial ou mental ou falta de experiência e conhecimento, a não ser com supervisão ou instruções sobre o uso feitas por pessoa responsável.
- A embalagem (sacolas plásticas, poliuretano expandido, etc.) apresenta uma forma de perigo em potencial para crianças e deve ser mantida fora do alcance destas.
- Verifique se o produto não foi danificado durante o transporte e remova qualquer filme protetor das peças do aparelho.
- A zona de indução não ligará se a panela não for do tamanho correto, ou se não atrair um ímã. Utilize um ímã para a verificação. Se o ímã grudar no fundo da panela então o material da panela é magnético e pode ser utilizado. Se retirar a panela da área de cozimento, a zona desligará e um "U" será apresentado no display. Este desaparecerá quando a panela for colocada novamente sobre a zona de cozimento.
- Não obstrua, de maneira nenhuma, as entradas de ar para ventilação no fundo do aparelho.
- Mantenha crianças longe do Cooktop enquanto estiver em uso ou logo após o uso enquanto o vidro ainda não tiver esfriado.
- Este produto somente deve ser consertado ou ajustado pelo Serviço Autorizado KitchenAid.
- 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.
- Para evitar danos permanentes à superfície vitrocerâmica, não use:
 - painelas com fundo que não sejam perfeitamente plano.
 - painelas de metal com fundo esmaltado.
- Utilize painelas de diâmetro adequado à zona de cocção que estiver sendo utilizada.
- Após o uso, desligue o Cooktop.
- Não use o Cooktop como uma superfície de trabalho ou suporte a outras atividades que não sejam cozinhar.
- Não deixe o produto em uso sem supervisão quando estiver fazendo frituras - risco de fogo.
- Não coloque alimentos envoltos em papel alumínio, potes de plástico ou pano sobre as áreas de cocção.
- Não arraste painelas pela superfície vitrocerâmica - 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 com alimento dentro.

- Este produto foi projetado somente para ser utilizado para fins de cozimento de alimentos em uso doméstico. Qualquer outro uso deste produto é considerado impróprio e potencialmente perigoso.

ATENÇÃO: Não coloque objetos que possam ser alcançados pelas crianças nos gabinetes sobre o Cooktop.

- Nunca use o Cooktop para aquecer o ambiente.
- Nunca deixe as crianças desassistidas ou desacompanhadas nos locais em que os Cooktops estão sendo utilizados. Não deixe as crianças sentarem ou ficarem próximas de qualquer parte do Cooktop.
- Use vestimentas adequadas - roupas folgadas ou soltas demais não devem ser usadas ao manipular o Cooktop.
- Manutenção - não faça qualquer reparo ou substitua qualquer peça do Cooktop exceto quando especificamente recomendado no manual. A manutenção deve ser realizada pelo Serviço Autorizado KitchenAid.
- Não armazene materiais inflamáveis próximo ao Cooktop.
- Não use água ao apagar gordura em chamas. Em caso de incêndio, cubra as chamas ou use um extintor químico ou de pó seco.
- Use apenas aparadores de panela secos. Aparadores úmidos em superfícies quentes podem resultar em queimaduras pelo vapor. Não deixe os aparadores próximos aos elementos aquecidos. Não use toalhas ou outro tipo de pano.
- **NÃO TOQUE AS ZONAS DE COCÇÃO OU ÁREAS PRÓXIMAS ÀS ZONAS DE COCÇÃO** - as zonas de cocção podem estar aquecidas mesmo se estiverem escurecidas. As áreas próximas às zonas de cocção podem ser quentes o bastante para causar queimaduras. Durante e após o uso, não toque ou deixe panos ou outros materiais inflamáveis em contato com as zonas de cocção ou áreas próximas às zonas até que se esfriem. As áreas incluem o Cooktop e a superfície próxima ao Cooktop.
- Use panelas de tamanho apropriado, de acordo com a zona de cocção selecionada.
- Nunca deixe as zonas de cocção desassistidas em alta temperatura - o excesso de aquecimento poderá resultar em fumaça ou fogo causado pela gordura.
- Utensílios vitrificados - somente alguns tipos de utensílios de vidro, vidro/cerâmica, argila ou outros materiais vitrificados são adequados para uso com o Cooktop devido a mudanças extremas de temperatura.
- Os cabos dos utensílios devem estar virados para dentro e não devem ultrapassar as unidades de superfície adjacentes. Para reduzir o risco de queimaduras, queima de materiais inflamáveis e derramamentos devido ao contato acidental com o utensílio, o cabo do utensílio deve ser posicionado de modo que não ultrapasse as unidades de superfície adjacentes.
- Não cozinhe se o Cooktop estiver danificado. Se o Cooktop estiver danificado, as soluções de limpeza e derramamentos podem penetrar no Cooktop e criar um risco de choque elétrico. Entre em contato com a Central de Relacionamento KitchenAid.
- Limpe o Cooktop com cuidado. Tenha cuidado ao limpar, com esponja ou pano úmido, derramamentos em uma área aquecida, para evitar queimaduras. Alguns limpadores podem produzir fumaças tóxicas quando aplicados à superfície quente.

IMPORTANTE: Mantenha este manual para referência futura.

- Só use utensílios com cabos ou alças secas. Cabos molhados ou úmidos em superfícies quentes podem provocar queimaduras causadas por vapor. Não deixe que as alças ou cabos dos utensílios entrem em contato com os queimadores que estejam quentes.
- Não use o Cooktop se ele estiver danificado ou não estiver funcionando corretamente.
- Certifique-se de que as grades do seu Cooktop (trepes) e os queimadores estejam corretamente encaixados.
- Atenção ao retirar o produto da embalagem, apoie-o cuidadosamente em uma superfície.
- A instalação da rede de gás deve ser feita por um técnico qualificado.

Ao sentir cheiro de gás dentro de casa, tome as seguintes providências:

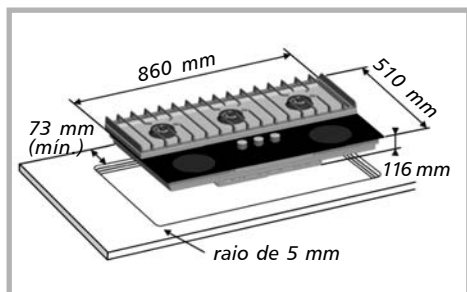
- Feche o registro de gás da casa.
- Abra todas as janelas e portas para ventilar o ambiente.
- Não acenda qualquer tipo de chama ou faísca.
- Não acenda as luzes nem outro aparelho elétrico (exemplo: ventilador, exaustor).
- Caso você não identifique o problema, contate a Central de Relacionamento KitchenAid, ou se o gás é fornecido pela rede pública, chame a companhia de gás do seu estado.
- Seu Cooktop deve ser instalado em um local arejado, livre de correntes de ar que apaguem as chamas.
- Antes de iniciar a instalação, certifique-se de que todos os botões/registros estejam na posição fechado.

- O posicionamento incorreto das trempes (grades) pode arranhar o Cooktop. Para evitar isso, certifique-se de que os pés de borracha na parte inferior das trempes (grades) sejam a única parte da trempe a tocar o Cooktop e evite arrastar as trempes sobre o Cooktop.
- Nunca utilize dois queimadores para aquecer uma panela ou recipiente grande.
- Após utilizar o Cooktop, verifique se os manípulos estão desligados.
- A superfície do seu Cooktop de vidro e botões exigem cuidados, evite queda de objetos.
- Não utilize a superfície de vidro como base de apoio.
- Não pendurar panos, roupas e similares próximo ao produto.
- Em caso de queda ou impacto com o produto, não utilize o produto e chame a Central de Relacionamento KitchenAid.
- Seu Cooktop possui um sistema anti-deramamento. Se houver respingos ou deramamento 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.

DIMENSÕES PARA INSTALAÇÃO

OBSERVAÇÃO: Se houver um depurador de ar (ou uma coifa) instalado acima do Cooktop, leia o manual de instruções do depurador de ar onde indica as distâncias corretas a serem cumpridas.

- O tampo do móvel onde o Cooktop será instalado deve ter entre 20 - 40 mm de profundidade.
- A distância entre a face inferior do Cooktop e o armário ou painel de separação deve estar de acordo com as dimensões apresentadas no diagrama "A".
- Se um móvel de coluna precisar ser instalado próximo ao Cooktop, deixar uma distância de no mínimo 100 mm da extremidade do Cooktop.

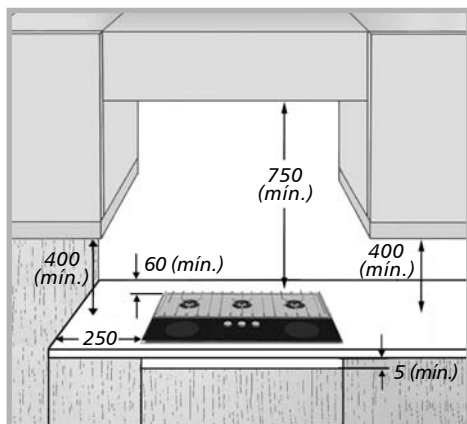
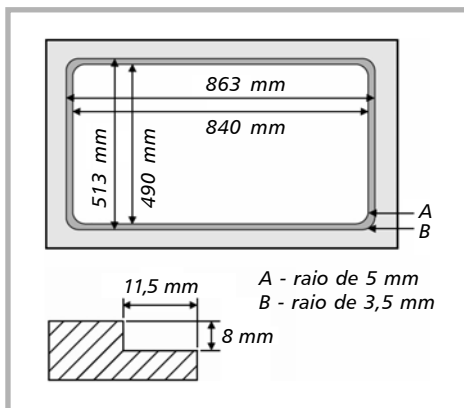


- O corte no tampo (nicho do Cooktop) deve ter as dimensões indicadas neste manual.

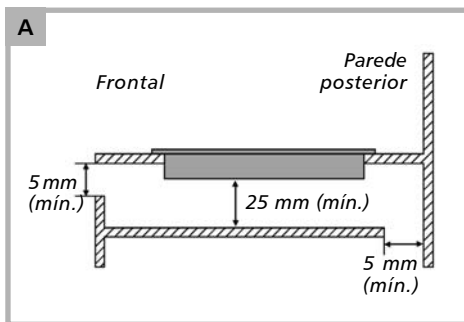
- Aplicar a gaxeta fornecida, em torno do Cooktop (a não ser que esta já tenha sido instalada), após limpar a superfície.

IMPORTANTE: A fim de prevenir que os circuitos eletrônicos superaqueçam e fiquem danificados, recomendamos o seguinte:

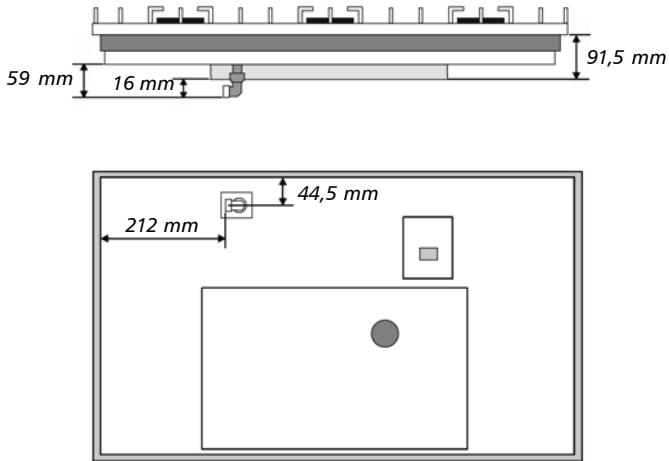
- Não instalar o Cooktop próximo a uma lavadora de louça ou lavadora de roupa, para prevenir que os circuitos elétricos entrem em contato com vapor ou umidade que podem danificá-los.



Medidas em mm. / Mín = mínimo



Posição do ponto da entrada de gás



INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

⚠ ADVERTÊNCIA

Risco de Lesões por Excesso de Peso

Use duas ou mais pessoas para mover e instalar o seu produto.

Não seguir esta instrução pode trazer danos à sua coluna ou ferimentos.

Informações Técnicas para o Instalador

- Este produto pode ser montado sobre uma superfície com espessura entre 20 e 40 mm.
- O Cooktop não pode ser instalado em cima de um forno. Sempre inserir um painel separador abaixo do Cooktop a uma distância de não menos que 25 mm do ponto inferior (módulo de controle eletrônico) do aparelho. Seguir as medidas apresentadas na seção "Dimensões para Instalação".

Antes da instalação, certificar-se de que:

- A rede de gás (tipo e pressão) coincide com o indicado na etiqueta de identificação do Cooktop (ver a etiqueta de identificação na superfície inferior do Cooktop).
- Os revestimentos do móvel ou aparelhos próximos ao Cooktop sejam resistentes ao calor.

⚠ ADVERTÊNCIA



Risco de Incêndio

Utilize sempre mangueiras e reguladores de pressão certificados pelo INMETRO.

Verifique as validades das mangueiras e reguladores de pressão e substitua-os se necessário.

Fixe e aperte adequadamente todas as conexões de gás durante a instalação.

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

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

A rede de gás deve ser instalada de acordo com as normas brasileiras.

- A conexão do Cooktop à tubulação ou botijão de gás deve ser feita utilizando as conexões necessárias, considerando que a entrada de gás do Cooktop é rosca macho 1/2". A mangueira flexível utilizada deve ser do tipo metálica, aprovada pelo INMETRO. A mangueira flexível e as conexões necessárias são fornecidas pelo Serviço Autorizado KitchenAid, no momento da instalação.
- Se a instalação for feita com botijão de gás, além das peças citadas acima, você ainda vai precisar de um regulador de pressão de gás, conforme NBR 8473. Observe a data de fabricação (validade 5 anos). Caso você não disponha deste regulador, poderá adquiri-lo entrando em contato com a Central de Relacionamento KitchenAid.

Após a instalação:

Verifique se há vazamento de gás, colocando um pouco de espuma de sabão em todas as conexões que foram manuseadas.

Se houver formação de bolhas, refaça a operação ou entre em contato com a Central de Relacionamento KitchenAid.

CONVERSÃO A DIFERENTES TIPOS DE GÁS

- Este produto sai de fábrica para uso com gás do tipo GLP. Para uso com GN (Gás Natural), a conversão deve ser feita pelo Serviço Autorizado KitchenAid.
- A primeira conversão é gratuita, desde que seja realizada no período de garantia.

CONEXÃO ELÉTRICA

⚠ 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.

Não remova o fio de aterramento.

Ligue o fio de aterramento a um terra efetivo.

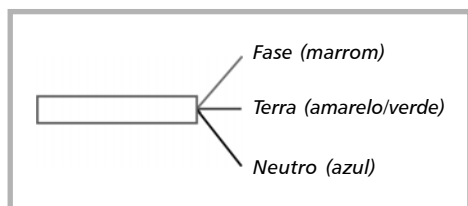
Não use adaptadores ou Ts.

Não use extensões.

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

A rede elétrica da residência deve estar conforme os requisitos das normas brasileiras (NBR 5410).

- Informações sobre a tensão e potência absorvidas são apresentadas na etiqueta de identificação do produto (localizada na parte inferior do Cooktop).
- Antes de solicitar a instalação do produto por um técnico treinado e certificado pela KitchenAid, é necessário que os seguintes requisitos sejam atendidos:
 - Preparação de um circuito (fiação e disjuntores) exclusivo para o produto. Recomenda-se utilizar disjuntor 20 amperes. 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).

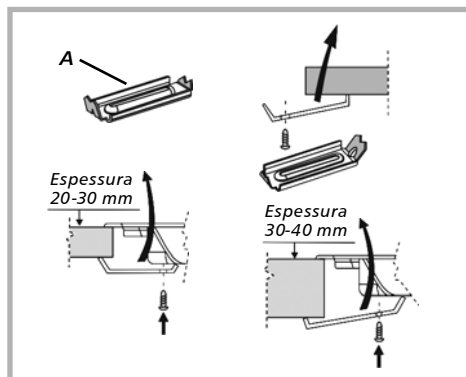


Além de um circuito exclusivo, é necessário que junto ao ponto de instalação, seja instalado um interruptor Diferencial Residual (DR) de 25 amperes, que deve estar em local acessível (após a instalação) e próximo ao aparelho. Todos os componentes utilizados na instalação devem ser aprovados pelo Inmetro.


ATENÇÃO: o ponto de conexão elétrica deve estar posicionado de modo a permitir que o Cooktop seja retirado do nicho.

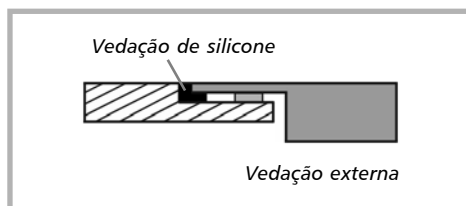
FIXANDO O COOKTOP AO NICHU

1. Após limpar as superfícies em torno das extremidades, cole a fita de vedação fornecida ao redor do Cooktop.
2. Posicione o Cooktop no nicho de acordo com as dimensões indicadas.
3. Utilizar os suportes (A) fornecidos para fixar o Cooktop ao móvel, de acordo com a figura abaixo.






Vedar em Torno das Extremidades

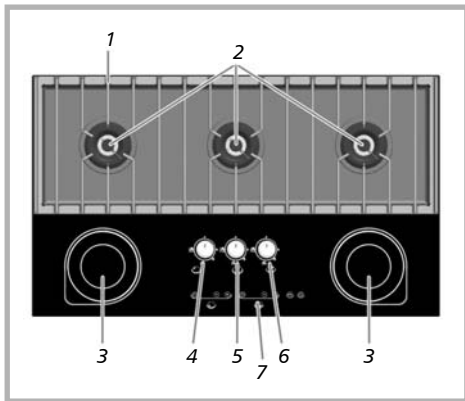
- Posicionar a vedação ao redor do Cooktop.
- 
- Imagem de uma mão aplicando uma fita de vedação ao redor da borda do cooktop.
- Se optar por rebaixar o contorno do nicho, utilize uma vedação adicional de silicone para prevenir a infiltração de líquidos que podem danificar o aparelho ou a superfície de trabalho.



USO DO COOKTOP STEP

DESCRIÇÃO DO PRODUTO E SÍMBOLOS






1. Trepes removíveis.
2. Queimadores Wok dupla coroa.
3. Zona de indução de 145 mm de diâmetro.
4. Botão de controle do queimador a gás esquerdo. 
5. Botão de controle do queimador a gás central. 
6. Botão de controle do queimador a gás direito. 
7. Display e painel de controle para as zonas de indução.

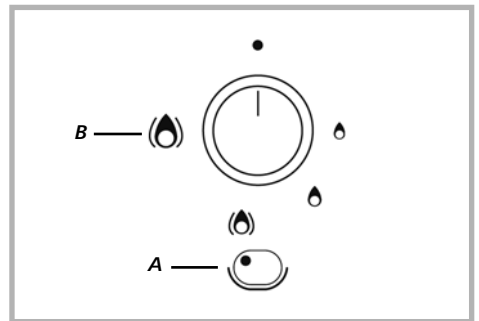


Símbolos dos Botões de Controle dos Queimadores a Gás:

A) Indicador da posição do queimador.

B) Símbolo da regulagem da chama.

- Desligado. 
- Chama máxima da coroa interna e externa. 
- Chama mínima da coroa externa. Chama máxima da coroa interna. 
- Chama da coroa externa, desligada. Chama máxima da coroa interna. 
- Chama da coroa externa desligada. Chama mínima da coroa interna. 



FUNÇÕES DOS QUEIMADORES A GÁS

Este Cooktop é equipado com três queimadores a gás wok dupla coroa profissional, o que significa que são extremamente flexíveis. Esta flexibilidade permite o cozimento a temperaturas extremamente altas e também permite cozimento a temperaturas baixas, utilizando somente a coroa central.

O funcionamento dos queimadores a gás independe do funcionamento das placas de indução (funcionam normalmente mesmo com o sistema de indução desligado).

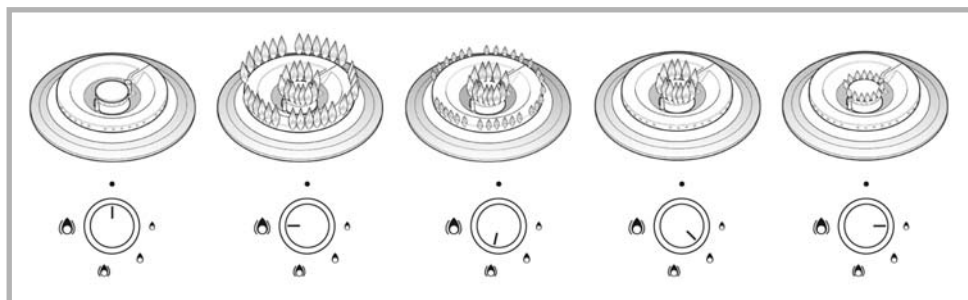
Ligando os Queimadores a Gás

- Para ligar um dos queimadores, empurre para baixo o botão de controle correspondente e gire-o no sentido anti-horário até que o indicador no botão de controle esteja alinhado com o símbolo da chama máxima (🔥).
- Pressione o botão de controle para baixo para acender o queimador principal. Uma vez que o queimador esteja aceso, manter o botão de controle pressionado por aproximadamente 5 segundos para permitir o aquecimento do sensor de segurança acoplado a cada queimador a gás. Após 5 segundos, solte o botão de controle. O sensor de segurança é um dispositivo que

cutará o fluxo de gás se a chama acidentalmente apagar (uma rajada de vento, falha momentânea no abastecimento de gás, deramamento de líquido, etc).

- O botão de controle não deverá ser pressionado por mais de 15 segundos. Se o queimador a gás não acender durante este período de tempo, retornar o botão de controle para a posição desligado, aguardar no mínimo um minuto antes de tentar novamente.

IMPORTANTE: Se desejar usar apenas a coroa interna, girar o botão de controle até que o indicador esteja alinhado com o grafismo de menor chama (🔥). Quando desejar desligar o queimador de gás, apenas retorne o botão de controle para a posição inicial ●.



COMO UTILIZAR OS QUEIMADORES

Leia estas instruções para obter o melhor resultado no uso dos queimadores:

- Utilize panelas com um diâmetro adequado aos queimadores, conforme tabela abaixo.

Queimador	Diâmetro da panela
Coroa interna + coroa externa	de 16 a 26 cm
Apenas a coroa interna	de 12 a 16 cm
Utilizando tremp WOK	mínimo 24 cm

- Utilize somente panelas e frigideiras com fundo plano (exceto quando utilizar uma panela WOK, em conjunto com a tremp WOK).
- Utilize a quantidade de água correta para cozimento dos alimentos e utilize tampa.

IMPORTANTE: o uso incorreto das trempes poderá causar arranhões na superfície da mesa: evite colocá-las de cabeça para baixo ou arrastá-las sobre a mesa.

Jamais utilizar:

- Grelhas de ferro fundido ou pedra-sabão, panelas ou frigideiras de terracota.
- Conectores tais como telas de metal ou outras.
- A utilização de dois queimadores simultaneamente com um só recipiente.

Não seguir estas recomendações pode causar danos ou quebra da mesa vitrocerâmica e comprometer a segurança do seu equipamento.

IMPORTANTE: Para obter o máximo dos seus queimadores, utilize-os nas posições apresentadas nos símbolos de regulação da chama indicados na figura ao lado. As posições do botão correspondendo às seções contínuas na figura à direita mostram as áreas de funcionamento e como obter o máximo da capacidade do queimador.

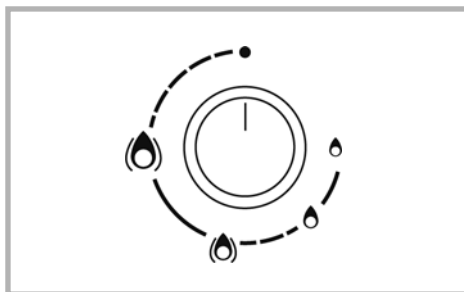


TABELA DE INJETORES

Tipo de gás	Tipo de queimador	Diâmetro do injetor	Posição do injetor (X) mm	Posição do injetor (Y) mm	Potência nominal (kW)	Pressão de gás (kPa)
Gás natural (G20)	Coroa dupla	140+34	7,5	-	3,90	1,96
	Coroa interna	34	-	Aberto		
Gás GLP (G30)	Coroa dupla	86+13	11	-	3,30	2,75
	Coroa interna	13	-	Aberto		

Tipo de gás Configuração Potência nominal total (kW)

Gás natural (G20)	3 queimadores	11,70
Gás GLP (G30)	3 queimadores	9,90

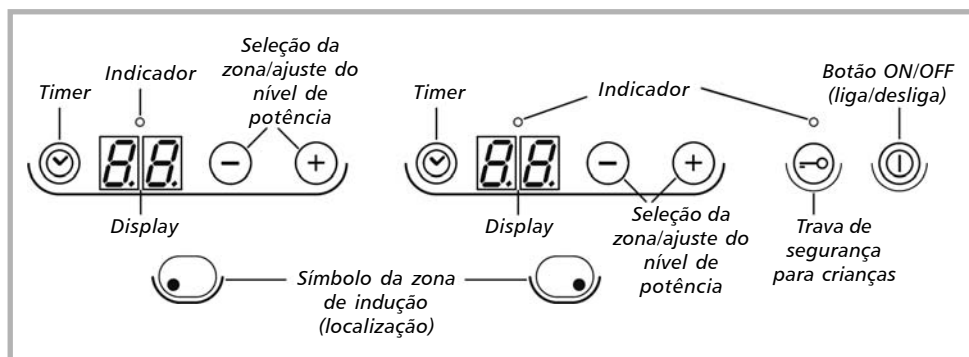
POSICIONANDO AS TREMPES E A TREMPE WOK

Posicione as trempes inserindo-as sobre a mesa de aço inoxidável.

Para utilizar a trempe Wok fornecida, posicione-a como mostra a figura.












USO DAS ZONAS DE INDUÇÃO





Este Cooktop é equipado com 2 zonas de indução que permitem ferver água rapidamente, bem como controlar a temperatura com extrema precisão, oferecendo uma vasta variação de opções de cozimento. O painel de controle da zona de indução possui as funções descritas a seguir.

IMPORTANTE: utilizar painéis de material adequado para cozimento por indução. Ver a seção “Dicas Importantes”.

ON/OFF (liga/desliga)










Para utilizar as zonas de indução no seu Cooktop, pressione o botão  por 2 segundos. O display apresentará o número “0”. Se nenhuma zona de indução for selecionada em 10 segundos, o produto desligará automaticamente por razões de segurança. Selecione a zona desejada pressionando o botão  ou . Se pressionar o botão , a zona selecionada será ligada automaticamente com a potência programada em 5. Se, no entanto pressionar o botão , a zona é ligada automaticamente com o nível de potência programado em 10. O nível de potência pode então ser ajustado para cima ou para baixo de 1 a 10 utilizando os botões  ou  conforme necessário. Pressionando os botões  e  simultaneamente, desliga-se a zona de indução.




Trava de Segurança

A trava de segurança para crianças pode ser ligada pressionando o botão  até que o ponto iluminado acima deste botão apareça. Esta opção bloqueia todos os botões com exceção do botão ON/OFF (liga/desliga) e dos botões de controle dos queimadores a gás. A opção permanecerá ligada mesmo que o Cooktop tenha sido desligado e ligado novamente e pode ser desativada pressionando o botão  até que o indicador acima do botão desapareça.


Se houver uma falta de energia, a opção será desligada.

Timer

A função Timer é utilizada para programar por quanto tempo cada zona permanecerá ligada. Para usar a função Timer, selecione através dos botões  ou  o nível de potência desejado e pressione o botão  localizado ao lado do display. O indicador mostrando a zona selecionada começará piscar e o display mostrará “00”. Nos primeiros 10 segundos, programe o tempo de cozimento necessário (1 a 99 minutos) utilizando os botões  ou . Esgotados estes 10 segundos o timer inicia automaticamente e o indicador permanecerá ligado, enquanto o display apresentará o nível de potência selecionado. Alternativamente, se os 10 segundos não tiverem esgotados, inicie o timer pressionando o botão  novamente. Uma vez que tenha programado o timer, o nível de potência selecionado pode ser alterado utilizando os botões  ou . Para mostrar o tempo restante, pressione o botão .

O tempo da função Timer pode ser alterado a qualquer momento, pressionando-se o botão  e utilizando os botões  ou  para alterar o tempo. O indicador do display piscará por 10 segundos apresentando o tempo restante alterado. Quando o tempo programado terminar, um sinal duplo contínuo será ouvido. Se uma zona foi programada utilizando a opção timer, ao término do tempo programado o indicador de zona desligará automaticamente.

Opção Lo

A função manter aquecido é uma opção que permite manter alimentos cozidos quentes. Para ligá-la, utilizar o botão , diminuindo a seleção para abaixo do nível 1 em cada um dos anéis. Esta pode ser programada por no máximo 120 minutos.

Opção P ou Ferver Rápido

Esta opção programa um nível de potência mais alto que o nível máximo (10) a fim de ferver água rapidamente. Para selecioná-la, pressione o botão (+), aumentando o nível de potência acima de 10.

Esta opção pode ser utilizada em ambas as zonas de indução, mas apenas pode ser utilizada duas vezes por zona, em cada período de 60 minutos.

ATENÇÃO:

- Por medida de segurança, a função Ferver Rápido (P) permanece ativa por no máximo 5 minutos. Após este período, o sistema de controle automaticamente reduzirá a potência ao nível 10.
- Ao utilizar a opção Ferver Rápido (P) e níveis altos de potência, especialmente se ambas as zonas estão sendo utilizadas simultaneamente, o aparelho pode se tornar barulhento.

Indicação de Calor Residual

Após desligar uma zona de indução, um "H" será exibido até que a temperatura da mesa caia para uma temperatura aceitável, geralmente abaixo de 65°C.

IMPORTANTE:

- O sistema de segurança do Cooktop inclui uma função de desligamento automático. A utilização prolongada da mesma potência programada desligará a zona de indução (por exemplo, após aproximadamente uma hora no nível de potência máxima, a zona desligará).
- Não utilize frigideiras ou painéis com um diâmetro maior do que 14 cm nas zonas de indução.

Favor ler todas as instruções cuidadosamente e mantê-las em local seguro.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

A fim de manter o Cooktop em boas condições, este deverá ser mantido limpo, removendo quaisquer resíduos de alimentos, sempre que for utilizado.

- Desligue o interruptor ou disjuntor, feche o registro do gás e verifique se o Cooktop está frio antes de fazer qualquer serviço de manutenção e/ou limpeza.
- Nunca use objetos pontiagudos ou cortantes para a limpeza das peças do seu Cooktop, pois pode afetar a sua segurança.

Limpendo a Superfície da Mesa

- Nunca utilize papel alumínio ou similares para revestir a mesa e queimadores, pois eles podem entupir a saída de gás, prejudicando o desempenho da chama e a sua segurança (choques) e manchar a mesa.

- Tome muito cuidado, especialmente quando o Cooktop estiver sem os queimadores. Não deixe cair fiapos ou detritos no sistema de gás, pois pode desregular a chama ou causar entupimento na saída de gás.
- Não use palha de aço, cloro ou similares para limpar a mesa e as áreas em inox do seu Cooktop. Recomendamos o uso de um pano ou esponja macia, com sabão neutro, desengordurantes ou detergentes (suaves ou neutros). Seque o Cooktop imediatamente após a limpeza.
- Nunca mergulhe em água fria os queimadores e espalhadores ainda quentes, pois podem ser danificados pelo choque térmico.
- Nunca jogue os queimadores na pia, pois o impacto pode causar deformações.

- Limpe os queimadores com um pano ou esponja macia com detergente, sabão neutro ou desengordurantes. Seque-os adequadamente antes de reutilizá-los, pois umidade em excesso pode dificultar o acendimento, provocando vazamento de gás.
- Após a limpeza, seque adequadamente as grades (trepes), os queimadores e espalhadores, encaixe-os na posição correta e teste o acendimento.
- Para limpeza das capas de seus queimadores, utilize uma esponja macia e sabão neutro. Antes de sua reutilização, seque-as completamente para que a chama fique uniforme em toda volta do respectivo queimador.
- Não utilize limpeza à vapor.
- Não utilize produtos inflamáveis.
- Não deixar produtos à base de ácido ou alcalinos como vinagre, mostarda, açúcar, ou suco de limão sobre a mesa.

Cuidados e Manutenção das Peças da Mesa

Os suportes para panelas (trepes) e queimadores à gás podem ser removidos para limpeza.

1. Lave cuidadosamente com água quente e um produto de limpeza neutro certificando-se de que quaisquer sujeiras impregnadas foram removidas e que nenhuma das aberturas nos queimadores está obstruída. A capa interna do queimador, no queimador Wok, é produzida com metal e está sujeita a um brilho natural quando está aquecida. Deve-se limpá-la sempre que for utilizada com um produto especialmente desenvolvido para metal.

Utilize água quente e um produto de limpeza neutro para limpar a capa externa do queimador. Jamais utilize produtos abrasivos ou limpadores que podem danificar a cobertura especial da superfície.

2. Enxágüe e seque cuidadosamente.
3. Instale novamente os queimadores e capas corretamente nos seus lugares.

4. Quando recolocar os suportes (trepes) sobre o Cooktop, certifique-se de que estejam bem centralizados.

NOTA: ao limpar o Cooktop, caso exista acúmulo de sujeira nos acendedores eletrônicos e nos sensores de chama, limpe-os cuidadosamente com um pano úmido.

Para evitar danos aos acendedores eletrônicos, não utilizá-los quando os queimadores não estiverem em seus lugares.

Superfície Vitrocerâmica

Limpe a área de cozimento após cada uso e quando estiver fria. Isto prevenirá a formação de sujeiras e tornará a limpeza mais fácil.

IMPORTANTE: Não utilize equipamentos de limpeza com alta pressão de água ou à vapor.


- Utilize um pano limpo, papel toalha e detergente ou limpadores de vidro cerâmico.
- Remova sujeiras resistentes com uma espátula e produtos para limpeza de vidro.
- Derramamentos de alimentos sobre a superfície de vitrocerâmica, devem ser limpos antes que endureçam.
- Alimentos com alto teor de açúcar (balas de leite, sucos de frutas, marmelada, etc.) que transbordam com a fervura durante o cozimento ou manchas de respingo de açúcar resultantes do cozimento devem ser removidas imediatamente utilizando uma espátula, ou estas podem grudar na superfície, dificultando a limpeza.
- Não utilize produtos abrasivos, alvejantes, sprays limpadores de forno ou limpadores de panelas.

IMPORTANTE: verifique periodicamente se não há sujeira acumulada no Cooktop, próximo às entradas e saídas de ar. Isto pode obstruir a ventilação e reduzir a eficiência do Cooktop.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Antes de ligar para a Central de Relacionamento KitchenAid, faça uma verificação prévia, consultando a tabela a seguir.

	Ocorrência	Procedimentos
		Verifique se:
Queimadores a gás	O queimador não acende ou a chama está irregular?	<ul style="list-style-type: none">• O abastecimento de gás ou eletricidade não estão interrompidos e, em particular, se o botão de controle do Cooktop está ligado.• O gás não acabou.• As aberturas de entrada de gás para o queimador não estão obstruídas.• O acendedor eletrônico não está sujo.• Todas as peças do queimador estão posicionadas adequadamente.• Não há uma corrente de ar próxima ao Cooktop.
	A chama não permanece acesa?	<ul style="list-style-type: none">• O botão foi pressionado para baixo apropriadamente ao ligar o queimador pelo tempo necessário para ativar o sensor de segurança.• As aberturas dos queimadores não estão obstruídas na região próxima ao sensor de chama.• As extremidades dos sensores de chama não estão sujas.
	As painelas estão instáveis?	<ul style="list-style-type: none">• O fundo das painelas são perfeitamente planos.• As painelas estão centralizadas sobre os queimadores.• As trepes não foram invertidas ou posicionadas incorretamente.• Se, após verificar todas as recomendações acima, o Cooktop ainda estiver apresentando problemas, entrar em contato com a Central de Relacionamento KitchenAid.
	Mesa de inox com amarelamento	<ul style="list-style-type: none">• Limpe a mesa de inox com o Restaurador para Aço Inox, seguindo as instruções fornecidas pelo fabricante no rótulo do produto. CONSERVE FORA DO ALCANCE DAS CRIANÇAS E DOS ANIMAIS DOMÉSTICOS.

	Ocorrência	Procedimentos
Zonas de Indução	O Cooktop não está funcionando?	<ul style="list-style-type: none"> • Ao pressionar os botões de controle, seguir as instruções na seção “Uso das Zonas de Indução”. <hr/> <ul style="list-style-type: none"> • Há uma interrupção no fornecimento de energia? <hr/> <ul style="list-style-type: none"> • A superfície de vidro foi seca cuidadosamente após a limpeza? <hr/> <ul style="list-style-type: none"> • Uma zona de cocção foi selecionada e “E” ou “ER” aparecerem no display, entre em contato com a Central de Relacionamento KitchenAid. • Um dos seguintes códigos aparecerem ao ligar o produto: ER31, ER47, ER36, ER39, ER20, ER37, ER22, E5, E6, E7, E9 entre em contato com a Central de Relacionamento KitchenAid e informe sobre o código que aparece no display. • O Cooktop não funciona após uso intensivo, significa que a temperatura interna do mesmo está muito alta. Neste caso, E2 aparecerá no visor. Aguarde alguns minutos até que o Cooktop esfrie. • O controle mostrar que um ou mais botões foram pressionados por muito tempo, aparecerá o símbolo . Esta mensagem pode também ser resultado de objetos ou restos de alimentos e/ou líquidos sobre o painel de controle. Limpe a área do painel de controle cuidadosamente.

IMPORTANTE: se não conseguir desligar as zonas de indução do Cooktop após utilizá-las, desligue o interruptor ou disjuntor imediatamente e entre em contato com a Central de Relacionamento KitchenAid.

Ventilador de Resfriamento

O Cooktop é equipado com um ventilador de resfriamento com dupla velocidade, regulado com base na temperatura interna do Cooktop. Se a temperatura interna estiver muito alta, a potência das zonas de indução é reduzida ou, se necessário, o Cooktop se desliga automaticamente. Uma vez que a temperatura interna do Cooktop esteja novamente dentro dos limites, o Cooktop é reativado. O ventilador de resfriamento pode continuar a funcionar por um período curto de tempo mesmo após o Cooktop ter sido desligado.

QUESTÕES AMBIENTAIS

1. Embalagem

A KitchenAid 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 destinados, preferencialmente, a recicladores.

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.

3. Descarte

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

ASSISTÊNCIA TÉCNICA OU DE MANUTENÇÃO

Em caso de dúvidas ou de problemas no produto, entre em contato com a Central de Relacionamento KitchenAid. 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 está localizada na parte inferior do Cooktop, em uma etiqueta com o logotipo da KitchenAid.

Entre em contato com a Central de Relacionamento KitchenAid através dos números de telefone abaixo ou acesse o nosso site.

Capitais e Regiões Metropolitanas: 4004-1759

Demais Regiões: 0800-722-1759

www.kitchenaid.com.br

TERMO DE GARANTIA

O seu produto KitchenAid é garantido contra defeitos de fabricação pelo prazo de 12 meses, contado a partir da data da emissão da Nota Fiscal ou da entrega do produto, ao primeiro adquirente, sendo:

- Os 03 (três) primeiros meses, - garantia legal;
- Os 09 (nove) últimos meses, - garantia especial, concedida pela **Whirlpool S.A.**;

A garantia compreende a substituição de peças e mão-de-obra no reparo de defeitos devidamente constatados, pelo fabricante ou pelo Serviço Autorizado KitchenAid, como sendo de fabricação. Durante o período de vigência da garantia, o produto terá assistência técnica da Central de Relacionamento KitchenAid. As garantias legal e/ou especial ficam automaticamente invalidadas se:

- O uso do produto não for exclusivamente doméstico;
- Não forem observadas as orientações e recomendações do **Manual do Consumidor** quanto a utilização do produto;
- 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 e/ou hidráulicas e/ou de gás não forem compatíveis com a recomendada no **Manual do Consumidor** do produto;
- Tenha ocorrido mau uso, uso inadequado ou se o produto tiver sofrido alterações ou modificações estéticas e/ou funcionais, bem como, tiver sido realizado conserto por pessoas ou entidades não credenciadas pela **Whirlpool S.A.**;
- 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 especial não cobrem:

- Despesas decorrentes e conseqüentes de instalação de peças e acessórios que não pertençam ao produto, mesmo aqueles comercializados pela **Whirlpool S.A.**, salvo os especificados para cada modelo no **Manual do Consumidor**;
- Despesas com mão-de-obra, materiais, peças e adaptações necessárias à preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, de gás ou hidráulica, alvenaria, aterramento, esgoto, etc;

- Falhas no funcionamento do produto decorrentes da falta de fornecimento ou problemas e/ou insuficiência no fornecimento de energia elétrica, água ou gás na residência, tais como: oscilações de energia elétrica superiores ao estabelecido no **Manual do Consumidor**, pressão de água insuficiente para o ideal funcionamento do produto;
- Serviços e/ou despesas de manutenção e/ou limpeza do produto;
- Falhas no funcionamento normal do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos, ou ainda, decorrentes da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização;
- Produtos ou peças que tenham sido danificados em conseqüência de remoção, manuseio, quedas ou atos e efeitos decorrentes da natureza, tais como relâmpago, chuva, inundação, etc.;

A garantia especial não cobre:

- Deslocamentos para atendimentos de produtos instalados fora da área de cobertura dos Serviços Autorizados KitchenAid, o qual poderá cobrar taxa de locomoção do técnico, previamente aprovada pelo consumidor;
- Peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como, lâmpadas, filtros, botões de comando, puxadores, bem como, a mão-de-obra utilizada na aplicação das peças e as conseqüências advindas dessas ocorrências.

Considerações Gerais:

A **Whirlpool S.A.** 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.** 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, preserve e mantenha este Manual com o Termo de Garantia e Nota Fiscal de Compra do produto sempre à mão.

Whirlpool S.A.

Unidade de Eletrodomésticos

Atendimento ao Consumidor

Rua Olympia Semeraro nº 675 - Jardim Santa Emília

CEP 04183-901 - São Paulo - SP - Caixa postal 5171

Capitais e regiões metropolitanas: 4004 1759

Demais localidades: 0800 722 1759

DADOS TÉCNICOS

Dimensões com embalagem (altura x largura x profundidade) em mm:	240 x 960 x 612
Dimensões sem embalagem (altura x largura x profundidade) em mm:	116 x 860 x 510
Dimensões do nicho (altura x largura x profundidade) em mm:	133 x 840 x 490
Peso com embalagem (kg)	28
Peso sem embalagem (kg)	26,5
Potência queimador WOK (kW - GN)	3,90
Potência queimador WOK (kW - GLP)	3,30
Potência nominal total (kW - GN)	11,70
Potência nominal total (kW - GLP)	9,90
Pressão ideal do gás no injetor (kPa)	GLP = 2,75 GN = 1,96
Tensão de entrada (V)	220-240
Frequência (Hz)	50-60
Corrente máxima (A)	17
Potência elétrica nominal (W)	3700
Chave disjuntora térmica (A)	20

