

Panasonic®

Manual de Instrução Cooktop de Indução

modelo: **KY-R646CLRPK**



Para uso doméstico.

Obrigado por adquirir este produto Panasonic.
Antes de operar este produto, por favor, leia as instruções cuidadosamente e guarde este manual para uso futuro.
As figuras deste manual são meramente ilustrativas.

Proteger o Meio Ambiente é dever de todos.

ÍNDICE

INSTALAÇÃO	3
OPERAÇÃO E MANUTENÇÃO	4
VISÃO GERAL DO PRODUTO	7
A ÚLTIMA PALAVRA EM COZIMENTO POR INDUÇÃO	8
ANTES DE UTILIZAR O SEU COOKTOP DE INDUÇÃO	8
UTILIZE OS CONTROLES DE TOQUE	8
UTILIZE A PANELA CORRETA	9
UTILIZE O COOKTOP DE INDUÇÃO	10
BLOQUEAR OS CONTROLES	12
PROTEÇÃO CONTRA SUPERAQUECIMENTO	13
DETECÇÃO DE PEQUENOS OBJETOS	13
PROTEÇÃO DE DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO	13
UTILIZAR O TIMER (TEMPORIZADOR)	14
ORIENTAÇÕES DE COZIMENTO	17
CONFIGURAÇÕES DE AQUECIMENTO	18
CUIDADOS E LIMPEZA	19
DICAS E SUGESTÕES	20
INDICAÇÃO DE FALHA E INSPEÇÃO	21
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	22
INSTALAÇÃO	22
PRECAUÇÕES	25
LIGANDO O COOKTOP À REDE ELÉTRICA	25
CERTIFICADO DE GARANTIA	27

**Aviso de Segurança**

Sua segurança é importante para nós. Por favor, leia estas informações antes de utilizar seu cooktop.

INSTALAÇÃO

Perigo de Choque Elétrico

- Desconecte o aparelho da rede elétrica antes de realizar qualquer operação ou manutenção do mesmo.
- Conectar a uma boa instalação elétrica com aterramento é essencial e obrigatória.
- Alterações na instalação interna só devem ser feitas por um electricista qualificado.
- O não cumprimento deste aviso pode resultar em choque elétrico ou morte.

Perigo de Corte

- Cuidado: as extremidades do painel são afiadas.
- A falta de cuidado poderá resultar em lesões ou cortes.

Instruções Importantes de Segurança

- Leia atentamente estas instruções antes de instalar ou utilizar o aparelho.
- Nunca coloque produtos ou materiais combustíveis sobre o aparelho.
- Por favor, disponibilize estas informações à pessoa responsável pela instalação do aparelho, uma vez que elas poderão reduzir os custos de instalação.
- Para diminuir os riscos à sua segurança, o aparelho deve ser instalado seguindo as instruções de instalação.
- Este aparelho deve ser instalado corretamente e devidamente aterrado por um profissional qualificado.
- Este aparelho deverá ser conectado a um circuito que incorpore um disjuntor que proporcione a desconexão completa da fonte de alimentação.
- A instalação incorreta do aparelho poderá invalidar quaisquer reivindicações de garantia ou responsabilidade.

OPERAÇÃO E MANUTENÇÃO

Perigo de Choque Elétrico

- Não cozinhe em um cooktop quebrado ou rachado. Se a superfície do cooktop quebrar ou rachar, desligue o aparelho imediatamente da rede elétrica (disjuntor) e contate um técnico qualificado.
- Desconecte o cooktop da rede elétrica antes da limpeza ou manutenção.
- O não cumprimento deste aviso pode resultar em choque elétrico ou morte.

Risco à Saúde

- Este aparelho está em conformidade com as normas de segurança eletromagnéticas.
- No entanto, pessoas com marca-passos cardíacos ou outros implantes elétricos (como bombas de insulina) devem consultar o seu médico ou o fabricante do implante antes de usar este aparelho, para se certificar de que o seu implante não será afetado pelo campo eletromagnético.
- O não cumprimento desta recomendação poderá resultar em morte.

Perigo com a Superfície Quente

- Durante a utilização, as partes acessíveis deste aparelho ficam quentes o suficiente para causar queimaduras.
- Não deixe que o seu corpo, sua roupa ou qualquer utensílio de cozinha que não seja adequado entre em contato com o vidro de indução até que sua superfície esteja fria.
- Objetos metálicos, tais como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície de indução, uma vez que podem esquentar.
- Mantenha o aparelho longe de crianças.
- Cabos de panelas poderão estar quentes ao toque. Verifique se os cabos das panelas não estão sobre zonas de cocção ligadas. Mantenha os cabos fora do alcance das crianças.
- Ignorar estas recomendações poderá resultar em queimaduras e escaldões.

Perigo de Corte

- A lâmina afiada da espátula do cooktop será exposta quando a tampa de segurança for retraída. Use com extremo cuidado e sempre a guarde de forma segura e fora do alcance das crianças.
- Ignorar esta recomendação poderá resultar em ferimentos ou cortes.

Instruções Importantes de Segurança

- Nunca deixe o produto sem supervisão quando estiver em uso. O derramamento causado pela fervura poderá ocasionar fumaça e pingos de gordura que poderão iniciar um incêndio.
- Nunca utilize o aparelho como bancada ou local de armazenamento.
- Nunca deixe objetos ou utensílios sobre o aparelho.
- Não coloque ou deixe objetos magnetizáveis (por exemplo, cartões de crédito, cartões de memória) ou dispositivos eletrônicos (por exemplo, computadores, MP3 players) próximos ao aparelho, eles podem ser afetados pelo campo eletromagnético.
- Nunca utilize o seu aparelho para se aquecer ou aquecer o ambiente.
- Após o uso, desligue sempre as zonas de cocção e o cooktop conforme descrito neste manual (utilize os controles sensíveis ao toque). Não confie no recurso de detecção de panela para desligar as zonas de cocção quando removê-las.
- Não permita que crianças brinquem com o aparelho, sentem, se apoiem ou subam nele.
- Não guarde itens de interesse para as crianças em armários localizados acima do aparelho. Crianças que subirem no cooktop poderão se ferir gravemente.
- Não deixe crianças sem supervisão de um adulto próximas ao aparelho em uso.
- Crianças ou pessoas com deficiência, que possuam limitações na habilidade de manusear o aparelho, deverão ter uma pessoa responsável e competente para instruí-los em sua utilização. O responsável deverá estar certo de que eles poderão usar o aparelho sem perigo para si ou para outras pessoas ao redor.
- Não tente reparar ou substituir qualquer peça do aparelho, a menos que seja especificamente recomendado no manual. Qualquer outro reparo deverá ser feito por um técnico qualificado.
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o seu cooktop.
- Não coloque ou deixe cair objetos pesados sobre seu cooktop.
- Não se apoie no cooktop.

- Não utilize panelas com bordas irregulares nem arraste panelas sobre a superfície de indução, pois isso poderá riscar o vidro.
- Não utilize esfregões ou quaisquer outros agentes de limpeza ásperos e/ou abrasivos para limpar o seu cooktop, pois estes podem arranhar o vidro de indução.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou por pessoas devidamente qualificadas para evitar situações de risco.
- Este aparelho destina-se ao uso doméstico e situações similares, tais como em áreas de cozinha no comércio, escritórios ou outros ambientes de trabalho; em casas de campo; por clientes em hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais; pousadas ou similares.
- **AVISO:** O aparelho e suas partes acessíveis tornam-se quentes durante o seu funcionamento.
Algumas precauções deverão ser adotadas com a finalidade de evitar contato com as partes quentes.
Crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas longe, a menos que sejam supervisionadas.
- 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.
- As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção executadas pelo usuário não poderão ser feitas por crianças sem supervisão
- **AVISO:** Cozinhar 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.
- **AVISO:** Perigo de incêndio. Não armazene itens nas superfícies de cocção.
- **AVISO:** Se a superfície de vidro estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico (superfícies de vitrocerâmica ou material similar que protegem as partes energizadas).
- Máquinas de limpeza a vapor não podem ser utilizadas.
- O aparelho não foi desenvolvido para ser operado por temporizador externo ou sistema de controle remoto.

Parabéns pela aquisição do seu novo cooktop de indução. Recomendamos a leitura completa deste Manual de Instrução / Instalação, para a perfeita compreensão de como instalar e operar corretamente o seu cooktop. Para a instalação, por favor, leia a seção de instalação. Leia todas as instruções de segurança antes de utilizar, e depois mantenha este Manual de Instrução / Instalação para referência futura.

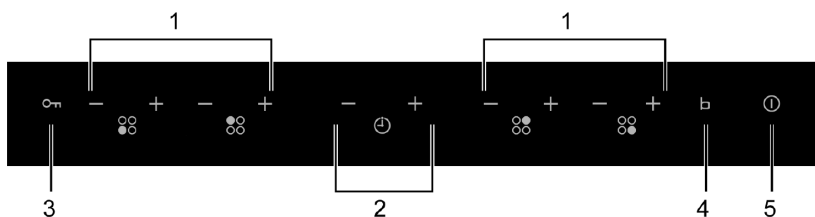
VISÃO GERAL DO PRODUTO

Vista Superior



1. Zona de cocção, máx. 1200/1500 W
2. Zona de cocção, máx. 2300/2600 W
3. Zona de cocção, máx. 1200/1500 W
4. Zona de cocção, máx. 2300/2600 W
5. Superfície de vidro
6. Painel de controle

Painel de Controle

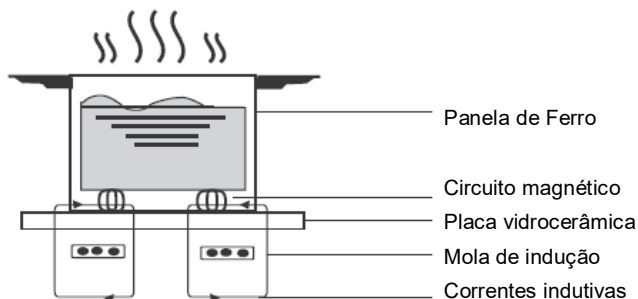


1. Botão do controle de energia
2. Botão do Timer
3. Controle de Bloqueio

4. Controle de BOOST
5. Controle Liga/Desliga

A ÚLTIMA PALAVRA EM COZIMENTO POR INDUÇÃO

Cozimento por indução é uma tecnologia de cozimento segura, avançada, eficiente e econômica. Ela funciona por vibrações eletromagnéticas geradoras de calor diretamente no recipiente, em vez de aquecer indiretamente através da superfície do vidro. O vidro fica quente apenas porque o recipiente esquenta.

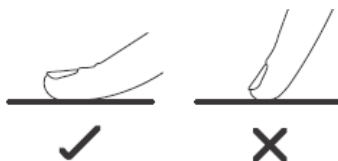


ANTES DE UTILIZAR O SEU COOKTOP DE INDUÇÃO

- Leia este guia com atenção especial à seção de “Aviso de Segurança”.
- Remova todas as películas protetoras que estejam em seu cooktop de indução.


UTILIZE OS CONTROLES DE TOQUE

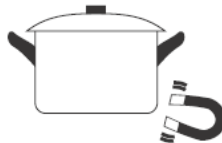
- Os controles respondem ao toque; logo não é necessário exercer qualquer tipo de pressão.
- Utilize a “polpa” do dedo, não a sua ponta.
- Um sinal sonoro será ouvido a cada toque registrado.
- Mantenha os controles sempre limpos, secos e livres de objetos (por exemplo, um utensílio ou um pano) sobre ele. Mesmo uma fina película de água pode dificultar a operação dos controles.



UTILIZE A PANELA CORRETA

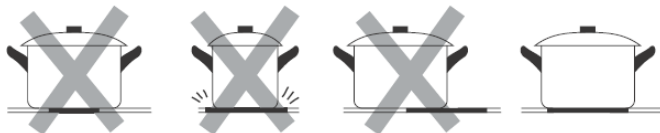


- Utilize apenas panelas com base adequada para cozimento por indução. Procure o símbolo de indução na embalagem ou na parte inferior da panela.
- Você poderá verificar se o seu acessório é adequado efetuando um teste com ímã. Mova um ímã na base da panela. Se for atraído, a panela é adequada para a indução.
- Se não possuir um ímã:
 1. Coloque um pouco de água na panela que deseja testar.
 2. Se  não piscar no visor e a água começar a aquecer, a panela é adequada.
- Panelas feitas com os seguintes materiais não são adequadas: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e utensílios de barro.

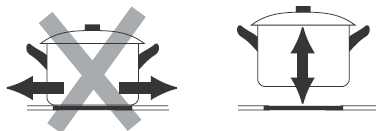


Não utilize panelas com bordas irregulares ou uma base curva.

Certifique-se de que a base da sua panela é lisa, plana contra o vidro, e é do mesmo tamanho que a zona de cocção. Utilize panelas cujo diâmetro seja do mesmo tamanho da zona selecionada. Utilize uma panela um pouco mais larga para se obter máxima eficiência. Se a panela for menor, a eficiência será menor do que a esperada. Panelas menores que 140 mm não serão detectados pelo cooktop. Mantenha sempre a panela centralizada na zona de cocção.



Sempre levante as panelas para retirá-las do cooktop de indução - não as deslize, pois isto poderá riscar o vidro.

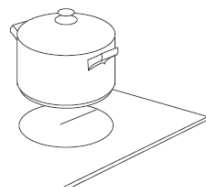


UTILIZE O COOKTOP DE INDUÇÃO**Para começar a cozinhar****1. Toque no controle LIGA/DESLIGA.**

Depois de ligado, a campainha tocará uma vez e todos os visores exibirão o sinal “-” ou “- -”, que indicará que o cooktop de indução entrou em modo de espera.

**2. Coloque uma panela adequada sobre a zona de cocção que deseja utilizar.**

- Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície da zona de cocção estejam limpos e secos.

**3. Defina o nível de aquecimento tocando no controle “-” ou “+”.**

- Se você não definir um nível de aquecimento dentro de 1 minuto, o cooktop de indução se desligará automaticamente. Você terá que recomeçar pelo passo 1.
- Você pode modificar a definição do nível de aquecimento a qualquer momento, mesmo durante o cozimento.

**Se o mostrador piscar $\geq \underline{\quad} \leq$ alternadamente com nível de calor**

- a panela não foi colocada corretamente na zona de cocção ou,
- a panela em uso não é adequada para a indução ou,
- a panela é muito pequena ou não está centralizada na zona de cocção.

Não haverá aquecimento se não houver uma panela adequada na zona de cocção.

O visor desligará automaticamente após 1 minuto se não houver uma panela adequada sobre a zona de cocção.

Quando o cozimento terminar

- 1a. Desligue a zona de cocção baixando o nível de aquecimento para “0” ou toque os controles “-” e “+” simultaneamente. Certifique-se que o visor esteja exibindo “0”.

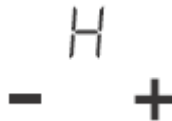


- 1b. Desligue o cooktop tocando o controle Liga/Desliga.



2. Cuidado com as superfícies quentes

A indicação “H” mostrará quais zonas de cocção estão quentes ao toque. Ela desaparecerá quando a superfície esfriar até uma temperatura segura. Esta função também pode servir como um modo de economizar energia, caso queira aquecer outra panela, utilize a placa que ainda está quente.



Utilize a Função Boost

Ativar a função Boost

1. Selecione a zona de cocção tocando no controle “-” ou “+”.



2. Ao tocar no controle Boost, a zona de cocção exibirá o indicador “P” e a potência atingirá seu nível máximo.

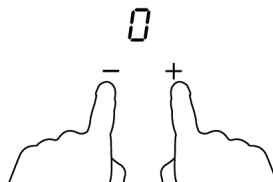


Desabilitar a função Boost

- 1a. Toque o controle “Boost” ou o botão “-” para cancelar a função Boost, deste modo, a zona de cocção retornará para sua configuração original.



- 1b. Toque simultaneamente os controles “-” e “+” e a zona de cocção irá cancelar a função Boost automaticamente.



- A função pode ser utilizada em qualquer zona de cocção.
- A zona de cocção retornará para sua configuração original após 5 minutos.
- Se o nível de aquecimento inicial for 0, ele retornará para 9 após 5 minutos.
- Com a função Boost da 1a zona ativada, a 2a zona é limitada abaixo do nível 2 automaticamente ou vice versa.
- Com a função Boost da 3a zona ativada, a 4a zona é limitada abaixo do nível 2 automaticamente ou vice versa.


BLOQUEAR OS CONTROLES

- Você poderá bloquear os controles para impedir a ativação acidental (por exemplo, a ativação acidental das zonas de cocção por crianças).
- Quando o bloqueio dos controles for ativado, todos os controles, com exceção do controle Liga/Desliga, estarão bloqueados.

Para bloquear os controles

Toque o controle de bloqueio . O indicador do timer exibirá “Lo”.

Para desbloquear os controles

1. Certifique-se de que o cooktop de indução esteja ligado.
2. Toque e mantenha o dedo no controle de bloqueio  por um instante.
3. O cooktop estará pronto para ser usado.



Quando o modo bloqueio for ativado, todos os controles, exceto o controle Liga/Desliga, estarão desativados e bloqueados. Em uma emergência, o cooktop poderá ser desligado a qualquer momento pelo controle Liga/Desliga, mas, neste caso, o cooktop terá de ser desbloqueado antes da próxima utilização.

PROTEÇÃO CONTRA SUPERAQUECIMENTO

Este cooktop de indução está equipado com um sensor de temperatura que monitora a temperatura interna. Quando a temperatura interna acima do limite for detectada, o cooktop de indução deixará de funcionar automaticamente.

DETECÇÃO DE PEQUENOS OBJETOS

Quando uma panela de tamanho inadequado, ou não-magnética (por exemplo, alumínio), ou algum outro item pequeno (por exemplo, faca, garfo, chave, etc.) for deixado sobre o cooktop, o modo standby será automaticamente acionado em 1 minuto. O ventilador resfriará o cooktop de indução por mais 1 minuto.

PROTEÇÃO DE DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO

O desligamento automático do cooktop de indução é uma função de segurança. O desligamento automático será ativado sempre que você se esquecer de desligar o seu cooktop. O tempo de funcionamento padrão para diferentes níveis de aquecimento estão listados na tabela abaixo:

Nível de aquecimento (potência)	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tempo de funcionamento padrão (horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Quando a panela for removida, o cooktop de indução irá parar o aquecimento imediatamente e se desligará automaticamente após 2 minutos.



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

UTILIZAR O TIMER (TEMPORIZADOR)

O Timer poderá ser utilizado de duas maneiras:

- Poderá ser utilizado para marcar o tempo. Neste caso, o Timer não desligará a zona de cocção ao final do tempo definido.
- Poderá ser utilizado para o desligamento automático de uma ou mais zonas de cocção.
- Você poderá definir o Timer para até 99 minutos.

Utilizar o Timer como Marcador de Tempo

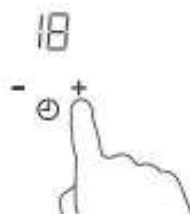
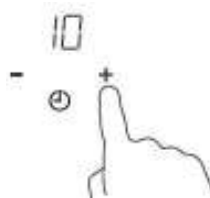
Se nenhuma zona de cocção for selecionada

1. Certifique-se de que o cooktop está ligado.

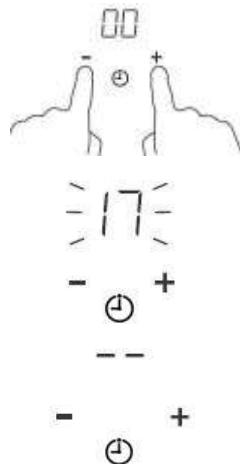
Nota: Você poderá utilizar o Timer como marcador de tempo sem selecionar nenhuma zona de cocção. Todavia, é necessário que alguma zona já esteja em uso. Caso contrário, o cooktop irá desligar automaticamente após 1 minuto.

2. Toque o controle “+” do Timer. O mostrador do marcador começará a piscar e “10” será exibido no visor.
3. Defina o tempo do Timer tocando no controle “-” ou “+”.

Sugestão: Toque o controle “-” ou “+” do Timer sempre que for aumentar ou diminuir o tempo em 1 minuto. Toque e mantenha o dedo no controle “-” ou “+” para aumentar ou diminuir o tempo em 10 minutos.



- Toque em “-” e “+” simultaneamente e o Timer será cancelado. “00” será exibido no visor.
- Quando um tempo é definido, uma contagem regressiva inicia-se imediatamente. O visor exibirá o tempo restante piscando por 5 segundos.
- Um sinal sonoro será emitido por 30 segundos e o visor do Timer exibirá a indicação “- -” ao término do tempo definido.



Ajustar o Timer para uma ou mais Zonas de Cocção

Para ajustar o Timer para uma zona de cocção:

- Toque o controle “-” ou “+” da zona de cocção que deseja ajustar o Timer.
- Ajuste o tempo tocando o controle “-” ou “+” do Timer.

Sugestão: Toque o controle “-” ou “+” do Timer sempre que for aumentar ou diminuir o tempo em 1 minuto.

Toque e mantenha pressionado o controle “-” ou “+” para aumentar ou diminuir o tempo em 10 minutos.

- Toque em “-” e “+” simultaneamente e o Timer será cancelado. “00” será exibido no visor.

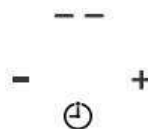


4. Quando um tempo é definido, uma contagem regressiva inicia-se imediatamente. O visor exibirá o tempo restante piscando por 5 segundos.



Nota: O ponto vermelho ao lado do mostrador de nível de aquecimento acenderá indicando qual zona foi selecionada.

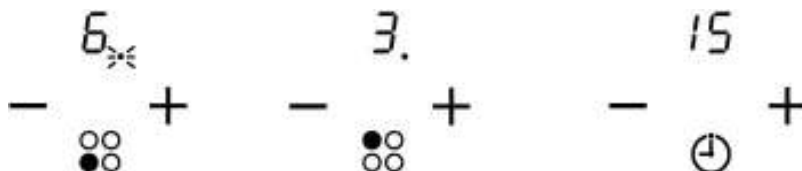
5. Ao término do tempo ajustado, a zona de cocção utilizada será desligada automaticamente.



As outras zonas de cocção continuarão funcionando normalmente caso já estiverem em funcionamento antes do ajuste do Timer.

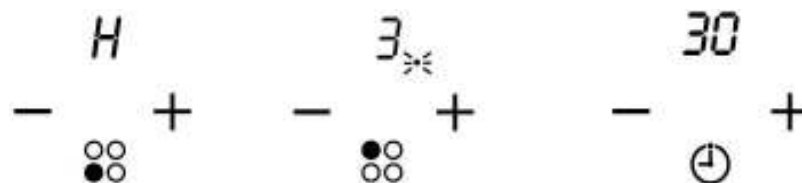
Se o Timer for ajustado para mais de uma zona:

1. Se o Timer for ajustado para várias zonas de cocção simultaneamente, os pontos decimais serão exibidos nas zonas correspondentes. O tempo será exibido no visor do timer. O ponto da zona em que o timer estiver sendo utilizado ficará piscando.



(Ajustado para 15 min) (Ajustado para 45 min)

2. Ao término da contagem regressiva do Timer, a zona correspondente será desligada. Em seguida, o mostrador do Timer exibirá a contagem regressiva de outra zona que estiver utilizando-o e o ponto da zona começará a piscar.



(Ajustado para 30 min)

ORIENTAÇÕES DE COZIMENTO



Tenha cuidado ao realizar frituras e aquecer rapidamente o óleo ou a gordura, principalmente se estiver utilizando a função Boost. Quando o óleo ou a gordura é submetido à temperatura muito alta, poderá sofrer combustão espontânea, representando um sério risco de incêndio.

Dicas de Cozimento

- Quando o alimento ferver, reduza o ajuste de aquecimento.
- O uso de tampas reduzirá o tempo de cozimento e economizará energia com a retenção de calor.
- Diminua a quantidade de líquido ou gordura para reduzir o tempo de cozimento.
- Iniciar o cozimento com um ajuste alto e reduzi-lo quando a comida estiver cozida ou quente.

Cozinhando arroz em fogo brando

- Fogo brando está abaixo do ponto de ebulição, a aproximadamente 85°C, quando as bolhas ocasionalmente sobem para a superfície do líquido de cozimento. É o segredo para deliciosas sopas e refogados, pois os sabores se desenvolvem sem excesso de cozimento dos alimentos. Você também deverá cozinhar molhos engrossados à base de ovos e farinha abaixo do ponto de ebulição.
- Algumas tarefas, incluindo cozinhar o arroz pelo método de absorção, podem exigir um ajuste maior que a configuração mais baixa para garantir o cozimento do alimento no tempo recomendado.

Selar o bife

Para cozinhar bifes suculentos e saborosos:

1. Deixe a carne em temperatura ambiente por 20 minutos antes de selar.
2. Aqueça uma frigideira.
3. Pincele óleo em ambos os lados do bife. Regue uma pequena quantidade de óleo na panela quente e, em seguida, coloque a carne.
4. Vire o bife apenas uma vez durante o cozimento. O tempo exato de cozimento dependerá da espessura do bife e do cozimento desejado. O tempo poderá variar entre uma média de 2 a 8 minutos de cada lado. Pressione o bife para avaliar o cozimento - quanto mais firme mais “bem passado” estará.
5. Coloque o bife sobre um prato quente por alguns minutos para que ele “descanse” e fique mais tenro antes de servir.

Para refogados

1. Utilize uma panela wok de base plana ou uma frigideira larga de material indutivo.
2. Tenha todos os ingredientes e utensílios à mão. Refogue rapidamente. Para quantidades grandes, é aconselhável que o refogado seja dividido em pequenas porções.
3. Pré-aqueça brevemente a panela e adicione duas colheres de sopa de óleo.
4. Cozinhe primeiro a carne, deixe de lado e mantenha-a aquecida.
5. Refogue os vegetais. São mais crocantes enquanto estão quentes, ajuste o nível de aquecimento para uma temperatura menor, coloque a carne e adicione o molho.
6. Mexa os ingredientes com cuidado para garantir que sejam refogados igualmente.
7. Sirva imediatamente.

CONFIGURAÇÕES DE AQUECIMENTO

As definições abaixo são apenas referências. A configuração exata dependerá de vários fatores, incluindo a panela e a quantidade de alimento a ser cozido. Faça testes com o seu cooktop de indução para encontrar as configurações ideais para a sua utilização.

Nível de aquecimento	Adequado para
1 – 2	<ul style="list-style-type: none">• aquecimento leve para pequenas quantidades de comida• derreter chocolate, manteiga e alimentos que queimam rapidamente• cozimento leve• aquecimento lento
3 – 4	<ul style="list-style-type: none">• reaquecimento• cozimento rápido• cozinhar arroz
5 – 6	<ul style="list-style-type: none">• panquecas
7 – 8	<ul style="list-style-type: none">• saltar• cozinhar massa
9	<ul style="list-style-type: none">• refogar• selar• ferver sopa• ferver água

CUIDADOS E LIMPEZA

O que?	Como?	Importante!
<p>Sujeiras do cotidiano no vidro (impressões digitais, marcas, manchas deixadas por alimentos ou transbordamentos não açucarados no vidro).</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue o cooktop. 2. Para facilitar a limpeza do cooktop, aplique um produto de limpeza quando o vidro estiver levemente aquecido. 3. Enxaguar e secar com um pano limpo ou papel toalha. 4. Ligue o cooktop novamente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Quando a energia do cooktop estiver desligada, não haverá indicação de "superfície quente", mas a zona de cocção ainda poderá estar quente! Tome muito cuidado. • Escovas duras, algumas escovas de nylon e agentes de limpeza agressivos / abrasivos podem arranhar o vidro. Sempre leia o rótulo para verificar se o seu produto de limpeza ou polidor é adequado. • Nunca deixe resíduos de produtos de limpeza no cooktop: o vidro pode ficar manchado.
<p>Transbordamentos, resíduos derretidos e açúcar queimado sobre o vidro.</p>	<p>Remova os imediatamente com uma espátula ou lâmina de raspagem adequada para cooktops de indução, mas cuidado com superfícies quentes da zona de cocção:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue o cooktop da tomada. 2. Segure a lâmina ou utensílio em um ângulo de 30°, e raspe a sujeira ou resíduos derramados na área fria do cooktop. 3. Limpe a sujeira ou resíduos derramados com um pano de limpeza ou toalha de papel. 4. Siga os passos 2 a 4 acima para "sujeiras do dia a dia no vidro". 	<ul style="list-style-type: none"> • Remova manchas deixadas por resíduos derretidos e alimentos açucarados, ou líquidos derramados, o mais rapidamente possível. Se deixá-los esfriar no vidro, poderão ser difíceis de remover, ou mesmo danificar permanentemente a superfície de vidro. • Perigo de corte: quando a tampa de segurança for recolhida, a lâmina afiada do raspador ficará à mostra. Usar com extremo cuidado e sempre armazenar com segurança e fora do alcance de crianças.
<p>Derramamentos no painel de controle.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue o cooktop. 2. Absorva o líquido derramado 3. Limpe a área de controle de toque com uma esponja úmida ou pano limpo. 4. Limpe e seque completamente a área com uma toalha de papel. 5. Ligue o cooktop novamente. 	<ul style="list-style-type: none"> • O cooktop poderá emitir um sinal sonoro e ficar fora de funcionamento, e os controles de toque poderão não funcionar, se estiverem molhados. Certifique-se de limpar a área de controle de toque e secá-la antes de ligar o cooktop novamente.

DICAS E SUGESTÕES

Problema	Possíveis causas	O que fazer
O cooktop de indução não liga.	Sem energia elétrica.	Verifique se o cooktop de indução está ligado à fonte de alimentação e se está ativo. Verifique se há interrupção de energia em sua casa ou em sua área. Se você verificou tudo e o problema ainda persistir, chame um técnico qualificado.
O controle de toque não responde.	Os controles estão bloqueados.	Desbloqueie os controles. Consulte a seção “Utilizar o cooktop de indução” para maiores informações.
Os controles de toque estão operando com dificuldade.	Poderá haver uma leve camada de água sobre os controles ou você pode estar usando a ponta do seu dedo quando toca nos controles.	Certifique-se de que o painel de controle esteja seco e utilize a “polpa” dos dedos para tocá-los.
O vidro está riscado.	<p>Panelas de fundo áspero.</p> <p>Esponjas e materiais de limpeza abrasivos ou inadequados estão sendo utilizados.</p>	<p>Utilize panelas com fundo liso e plano. Consulte “Utilizar a panela correta”.</p> <p>Consulte “Cuidados e limpeza”.</p>
Algumas panelas estalam ou fazem ruídos.	Isto poderá ser causado pela estrutura das panelas utilizadas (camadas de diferentes metais vibrando de forma diferente).	Isso é normal em panelas e não indicam defeito.
O cooktop de indução emite um zumbido baixo quando utilizado em um ajuste de alta temperatura.	É causado pela tecnologia de cozimento por indução.	É um fator normal, porém o ruído deve parar ou desaparecer completamente quando você diminuir a configuração de aquecimento.
Ruído de ventilador vindo do cooktop de indução.	Um ventilador embutido no seu cooktop de indução impede o sobreaquecimento dos componentes eletrônicos. Ele pode continuar funcionando mesmo depois do cooktop ter sido desligado.	É um fator normal e não necessita de ação. Não retire o cooktop da tomada enquanto o ventilador estiver em funcionamento.

Problema	Possíveis causas	O que fazer
Painéis não esquentam e não aparecem no mostrador.	<p>O cooktop de indução não detecta a panela, pois ela não é adequada para a indução.</p> <p>O cooktop de indução não pode detectar a panela, pois ela é muito pequena ou não está devidamente centralizada na zona de cocção.</p>	<p>Utilize uma panela adequada para cozimento por indução. Consulte a seção “Utilizar a panela correta”.</p> <p>Centralize a panela e certifique-se de que a panela tem o tamanho adequado para a zona de cocção</p>
O cooktop de indução ou a zona de cocção desliga-se inesperadamente, um sinal é emitido e um código de erro é exibido (alternando com um ou dois dígitos no visor do Timer).	Falha técnica.	Por favor, anote o erro, letras e números, retire o cooktop da tomada e entre em contato com um técnico qualificado.

INDICAÇÃO DE FALHA E INSPEÇÃO

Se uma anormalidade ocorrer, o cooktop de indução entrará no estado de proteção automaticamente e exibirá códigos de proteção correspondente:

Problema	Possíveis causas	O que fazer
F3-F8	Falha no sensor de temperatura	Por favor, entre em contato com o fornecedor.
F9-FE	Falha do sensor de temperatura do IGBT	Por favor, entre em contato com o fornecedor.
E1/E2	Tensão de alimentação anormal	Por favor, verifique se a tensão de alimentação está normal. Se a tensão de alimentação estiver correta, ligue o cooktop.
E3/E4	Temperatura anormal	Por favor, verifique a panela.
E5/E6	Má indução da radiação de calor no cooktop	Por favor, reinicie o cooktop de indução após ele resfriar.

As verificações e falhas acima são as mais comuns. Por favor, não desmonte o aparelho por conta própria para evitar riscos e danos ao produto.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Cooktop	KY-R646CLRPK
Zonas de cocção	4 Zonas
Tensão de alimentação	220 V 60 Hz
Potência	6.400 W
Dimensões externas produto Comp.×Larg.×Alt.(mm)	590x520x60
Dimensões do local de montagem Larg.×Comp. (mm)	560x490

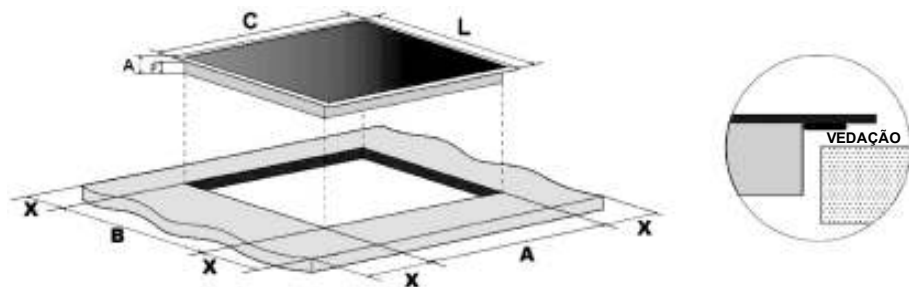
Dimensões e peso são aproximados. Estamos em contínuo esforço para a melhoria de nossos produtos e as especificações e projetos poderão ser alterados sem aviso prévio.

INSTALAÇÃO

Selecione o material de instalação

Corte a superfície de trabalho de acordo com os tamanhos mostrados no desenho. Para a instalação e uso, um espaço mínimo de 5 cm deve ser preservado ao redor do buraco.

Certifique-se de que a espessura da superfície de trabalho seja de pelo menos 30 mm. Por favor, selecione uma superfície de trabalho com material resistente ao calor para evitar as deformações causadas pela radiação de calor do cooktop. Como mostrado abaixo:

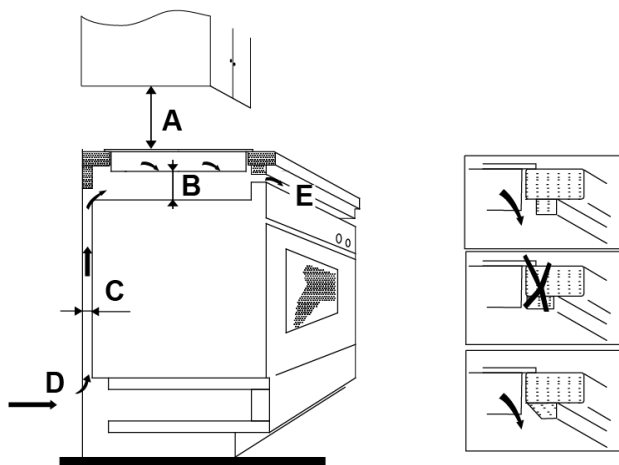


Comprimento (mm)	Largura (mm)	Altura (mm)	Profundidade (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	60	56	560	490	50 mínimo

Sob quaisquer circunstâncias, verifique se o cooktop de indução está bem ventilado, se a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. Verifique se o local escolhido apresenta as condições necessárias para a instalação correta do produto. Conforme a figura abaixo:



Nota: A distância de segurança entre a placa e o armário acima do cooktop deverá ser de pelo menos 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mínimo	20 mínimo	Entrada de ar	Saída de ar 5 mm

Antes de instalar o cooktop, certifique-se de que:

- A superfície de trabalho seja uma área nivelada e não haja elementos estruturais que interfiram no espaço;
- A superfície de trabalho seja feita com um material resistente ao calor;
- O forno possua um ventilador embutido de refrigeração se o cooktop estiver instalado sobre ele;
- A instalação irá cumprir todos os requisitos de espaço, normas e regulamentações necessárias;
- Um disjuntor adequado que proporcione a desconexão completa da rede elétrica esteja incorporado na fiação permanente, montado e posicionado de modo a cumprir as regras e regulamentações locais de instalação elétrica;

O disjuntor deverá ser de um modelo aprovado e fornecer uma separação de contato com folga de 3 mm de todos os pólos (ou em todos os condutores [fases] ativos se esta for a regulamentação para ligações do sistema elétrico local);

- O disjuntor esteja acessível ao usuário do cooktop;
- Em caso de dúvidas referentes ao sistema de rede elétrica, você possa consultar as normas e os órgãos locais;
- Você utilize acabamentos fáceis de limpar e resistentes ao calor (ex. cerâmica) para as superfícies das paredes que cercam o cooktop.

Quando você tiver instalado o cooktop, certifique-se de que:

- O cabo de alimentação não esteja acessível através de portas de armário ou gavetas;
- Haja um fluxo adequado de ar do gabinete para a base do cooktop;
- Uma barreira de proteção térmica está instalada abaixo da base do cooktop se ele estiver instalado por cima de uma gaveta ou armário;
- O disjuntor esteja acessível ao usuário do cooktop.

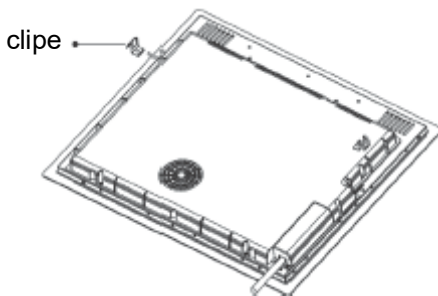
Antes de posicionar os cliques de fixação

A unidade deve ser colocada sobre uma superfície estável e lisa (use a embalagem). Não aplique força sobre os controles salientes do cooktop.

Ajustando a posição dos cliques

Fixe o cooktop na superfície de trabalho por 2 cliques com parafuso na parte inferior do cooktop (ver imagem) após a instalação.

Ajuste a posição do clipe ao gabinete de acordo com a espessura do tampo da mesa.



PRECAUÇÕES

1. O cooktop de indução deve ser instalado por uma pessoa ou um técnico qualificado. Por favor, nunca realize a instalação por conta própria.
2. O cooktop não deve ser instalado diretamente acima de uma máquina de lavar louça, geladeira, freezer, máquina de lavar ou secadora de roupa, pois a umidade pode danificar os componentes eletrônicos do cooktop.
3. O cooktop de indução deve ser instalado de modo que radiação de calor seja assegurada para garantir a sua confiabilidade.
4. A parede e a zona de aquecimento induzido da superfície ao redor do cooktop deve suportar o calor.
5. Para evitar danos, a camada adesiva deve ser resistente ao calor.

LIGANDO O COOKTOP À REDE ELÉTRICA



Este cooktop deve ser conectado à rede elétrica somente por uma pessoa devidamente qualificada. Antes de ligar o cooktop à rede elétrica, verifique se:

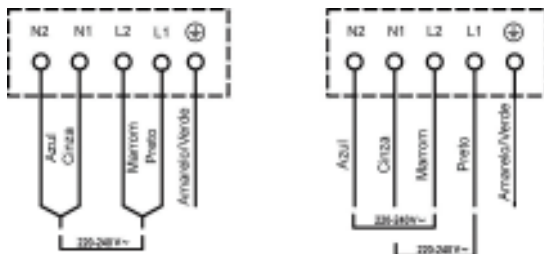
1. o sistema elétrico interno é adequado para a energia consumida pelo cooktop;
2. a tensão corresponde ao valor indicado na placa de identificação;
3. as seções do cabo de alimentação suportam a potência indicada na placa de identificação.

Para ligar o cooktop à corrente elétrica, não utilize adaptadores, redutores ou compartilhadores de tomada, pois eles podem causar superaquecimento e incêndio.

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



Verifique com um electricista se o sistema elétrico doméstico é adequado sem necessidade de alterações. Qualquer alteração só deve ser feita por um electricista qualificado.



- Se o cabo estiver danificado e precisar ser substituído, a operação deverá ser efetuada por um agente de serviço pós-venda com ferramentas apropriadas para evitar acidentes.
- Se o aparelho estiver ligado diretamente à rede elétrica, um disjuntor unipolar deverá ser instalado com uma abertura mínima de 3 mm entre os contatos.
- O instalador deverá garantir que a conexão elétrica correta foi executada e que é compatível com as normas de segurança.
- O cabo não deve ser dobrado ou comprimido.
- O cabo deve ser verificado periodicamente e substituído somente por técnicos autorizados.

Certificado de Garantia

KY-R646CLRPK

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 contado a partir da data da Nota Fiscal de Compra.

A **Panasonic do Brasil Limitada** restringe suas responsabilidades à substituição de peças defeituosas, desde que, a critério de seu técnico credenciado, constata-se 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 sujeito 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 forma e o local de utilização da garantia são válidos apenas em território brasileiro.

Obs.: Esta garantia não cobre os seguintes itens:

- a) Instalação do produto ou orientação de manuseio.
- b) 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.
- c) Produtos cujos números de série tenham sido alterados, falsificados ou removidos.
- d) Serviço de limpeza em geral.
- e) Defeitos ou avarias causadas durante o transporte do produto.
- f) Vidros, peças plásticas e lâmpadas são garantidos contra vícios apenas no prazo legal de 90 (noventa) dias.

Nota: Os aparelhos que possuírem 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 de Série:

www.panasonic.com/br

Panasonic do Brasil Limitada

Rua Matrinxã, 1155 - Distrito Ind. Mal. Castelo Branco
CEP: 69075-150 - Manaus/AM
CNPJ 04.403.408/0001-65