

The logo consists of a dark gray rounded square with a white border. Inside the square, the word "BRASTEMP" is written in white, bold, uppercase letters.

BRASTEMP

Cooktop de Indução
BDJ80

MANUAL DO CONSUMIDOR

Autênticos. Assim devem ser os melhores momentos da vida. A Brastemp também acredita, que você deve decidir quando e como vivê-los. Por isso empenha-se em desenvolver produtos que superem expectativas em qualidade, inovação, segurança e conforto à sua família.

Siga corretamente as instruções contidas neste manual e aproveite o máximo do seu novo produto.

A Brastemp está à sua disposição para esclarecer qualquer dúvida, bem como para ouvir sua crítica ou sugestão.

BRASTEMP
seja autêntico

sumário

☐	1. Segurança	4	☐	6. Dicas de operação	20
☐	1.1 Itens de segurança	4	☐	6.1 Dicas para economizar energia	20
☐	1.2 Dicas importantes	5	☐	7. Manutenção e limpeza	21
☐	2. Conhecendo a tecnologia de Indução.....	7	☐	7.1 Tabela de potências.....	23
☐	2.1 O que é Indução?.....	7	☐	8. Características técnicas	25
☐	2.2 Benefícios da Indução	8	☐	9. Solução de problemas	26
☐	2.3 Uso geral do cooktop de indução	9	☐	10. Diagrama de ligação.....	28
☐	3. Instalando seu Cooktop... 10		☐	11. Questões ambientais	29
☐	3.1 Dimensões do vão para instalação do Cooktop.....	10	☐	11.1 Embalagem.....	29
☐	3.2 Instalação dos suportes	12	☐	11.2 Produto.....	29
☐	3.3 Requisitos para instalação elétrica.....	13	☐	11.3 Descarte.....	29
☐	3.4 Antes de instalar o seu Cooktop.....	14	☐	12. Fale com a Brastemp	29
☐	4. Usando o seu Cooktop	15	☐	13. Termo de garantia	30
☐	4.1 Painel de controle.....	15			
☐	4.2 Ativando a zona de cocção..	16			
☐	4.3 Desativando a zona de cocção	16			
☐	4.4 Descrição das funções automáticas	17			
☐	4.5 Use painéis e frigideiras corretas.....	19			

1. Segurança.....

Instruções importantes de segurança

A sua segurança e a de terceiros é muito importante.

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



Este é o símbolo de alerta de segurança.

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

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



PERIGO

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



ADVERTÊNCIA

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

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

1.1 Itens de segurança

- 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.
- A instalação deste produto exige um correto dimensionamento da rede elétrica. Instale o produto de acordo com as especificações descritas no manual de instruções.
- Use duas ou mais pessoas para mover e instalar o seu produto.
- Objetos de metal como facas, garfos, colheres ou tampas não devem ser colocados sobre a superfície de cocção, pois podem esquentar.

- 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.

ATENÇÃO

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

1.2 Dicas importantes

- 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.
- Mantenha crianças longe do Cooktop enquanto estiver em uso, ou logo após o uso enquanto o vidro ainda não tiver esfriado.
- 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.
- Se houver respingos ou derramamento de líquidos sobre o Cooktop, ele pode se desligar automaticamente. Antes de religar o Cooktop, a região do painel de controle deve ser cuidadosamente limpa e seca.

ATENÇÃO:

Para evitar danos permanentes à superfície vitrocerâmica, não use:

- panelas com fundo que não seja perfeitamente plano.
- panelas de metal com fundo esmaltado.

- Utilize panelas de diâmetro adequado à zona de cocção que estiver sendo utilizada.
- Seu Cooktop possui um sistema de detecção de panelas e se o material da panela não for compatível com a sua placa de indução, estiver mal posicionada ou não tiver as dimensões adequadas, a indicação de "utensílio ausente" aparece no visor (símbolo ). Se, no espaço de 60 segundos, não for detectado nenhuma panela, a zona de cocção será desligada automaticamente.

ATENÇÃO

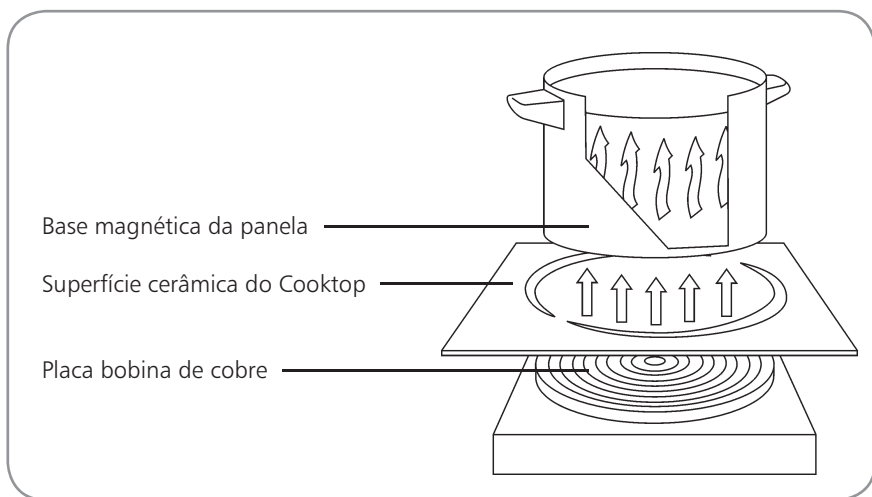
Após o uso, desligue o Cooktop.

- 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.
- Não coloque alimentos envoltos em papel alumínio, potes de plástico ou pano sobre as áreas de cocção.
- Não arraste panelas pela superfície vitrocerâmica - há possibilidade de riscar o vidro.
- Evite derramar açúcar ou outras substâncias na superfície, mas se isto acontecer, limpe a superfície imediatamente, pois o açúcar pode grudar na superfície de vidro, dificultando a limpeza.
- Nunca aqueça uma lata fechada com alimento dentro.
- Este produto foi projetado para ser utilizado somente para fins de cozimento de alimentos em uso doméstico. Qualquer outro uso deste produto é considerado impróprio.

2. Conhecendo a tecnologia de Indução.....

2.1 O que é Indução?

O princípio de funcionamento é baseado na geração de um campo eletromagnético entre a base de aço das panelas* (posicionadas acima da superfície cerâmica) e as bobinas de cobre energizadas com corrente alternada posicionadas abaixo da superfície cerâmica. O campo eletromagnético instantaneamente aquece a base da panela, cozinhando, desta forma, o alimento dentro da panela com grande eficiência, rapidez e precisão.

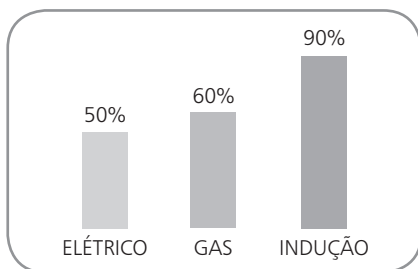


Cooktops de indução requerem panelas magnéticas (sejam em aço, multi-camada/fundo triplo ou ferro fundido). **O Cooktop não funcionará com panelas de alumínio, vidro, barro, cerâmica, panelas com a base de cobre, pirex, por não serem de materiais magnéticos.*

2.2 Benefícios da Indução

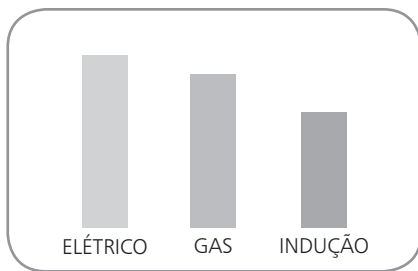
Um ótimo rendimento

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



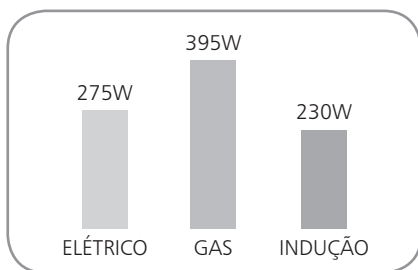
Economia de Tempo

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



Economia de Energia

A energia consumida para ferver água também é menor:



2.3 Uso geral do cooktop de indução

A zona de cocção só ligará após presença da panela sobre a zona de cocção. Se, após colocar a panela, a zona de cocção não ligar, a panela pode não ser do tamanho adequado para aquela zona ou o material da panela pode não ser compatível com o sistema de indução (magnético) ou a panela pode não estar bem centralizada sobre a zona de cocção.

Verifique se sua panela é compatível através do uso de um ímã.

- Se o ímã grudar na base da panela, a panela é compatível.
- Se a panela for retirada da zona de cocção, a zona se desligará e o símbolo , de utensílio ausente, aparecerá no display da zona correspondente. Se no espaço de tempo de 60 segundos a panela não for recolocada a zona de cocção será desligada automaticamente. O símbolo  desaparecerá assim que a panela for novamente colocada sobre a zona de cocção e a zona for ligada novamente.
- Se aparecer no visor das zonas de cocção a letra “H”, significa que a zona de cocção está quente, não toque na zona até que a letra “H” se apague.
- Seu Cooktop possui um sistema automático de controle da potência máxima de uso e quando você estiver utilizando mais de uma zona de cocção simultaneamente não será possível utilizar todas as zonas na máxima potência (Turbo). Quando ultrapassar a potência máxima de 6500 W e você aumentar o nível de potência de uma determinada zona, o seu cooktop reduzirá automaticamente o nível de potência de outra zona de cocção, reequilibrando o sistema.

Para obter melhores resultados:

- Assegure-se de que a panela esteja posicionada no centro da zona de cocção, demarcada no seu Cooktop.

IMPORTANTE

Não toque na zona de cocção enquanto a letra “H” estiver no visor da referida Zona, pois ela está quente.

-

Technical drawing of a long, low rectangular object, possibly a bench or table. The drawing shows a side view with a height dimension of 52 (+1, -0) indicated on the right side. The object has a flat top surface and a slightly raised edge on the right. There are several rectangular cutouts or recessed areas along the top surface, spaced out horizontally.

- 10

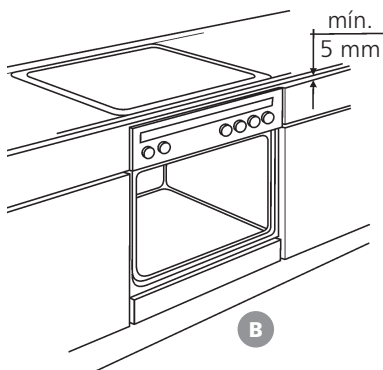
IMPORTANTE

Este produto possui uma potência de 6500 W. O ponto de instalação deve apresentar tensão de 220 V (fase-neutro ou fase-fase) e um terra efetivo.

IMPORTANTE

Para evitar superaquecimento e danos ao circuito eletrônico, recomenda-se o seguinte:

- Se um forno estiver instalado abaixo do Cooktop, certifique-se de que o forno esteja equipado com um sistema de ventilação e que a instalação considere as distâncias mostradas na figura "B". Não coloque nenhum material entre o Cooktop e o forno (painéis, travessas, etc.).



- Se a temperatura máxima de uso do circuito eletrônico for ultrapassada, aparecerá no visor de seu Cooktop o código C81, C82 ou C83, e o Cooktop automaticamente se desligará. Neste caso, aguarde alguns minutos até que o circuito eletrônico se esfrie a ponto de permitir que o Cooktop seja ligado novamente.
- Sempre desligue o Cooktop após o uso.

3.2 Instalação dos suportes

Apesar de constar neste manual as principais instruções, a instalação deverá ser realizada por um técnico da **Rede de Serviços Brastemp**. A primeira instalação é gratuita desde que esteja dentro do prazo de garantia.

A) Se a superfície onde o Cooktop for instalado for de madeira, use os suportes, clips e parafusos fornecidos.

- Posicione os 4 clips **A** ao redor da borda do Cooktop. Veja Fig. 1.
- Meça o centro dos cortes verticais conforme indicado na Fig. 2.
- Posicione o centro dos suportes **C** no centro dos cortes previamente identificados.
- A superfície superior dos suportes deve estar alinhada com a superfície de instalação.
- Fure e prepare os furos (para os parafusos **B**) na superfície de madeira para fixar o suporte **C**. Faça a fixação usando os 4 parafusos **B**.
- Insira o Cooktop no corte já preparado de forma que os clips **A** se encaixem nos suportes **C** (Figs. 4 e 5).

Fig. 1

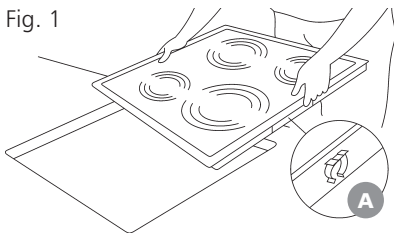


Fig. 2

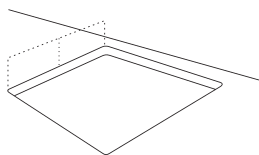


Fig. 3

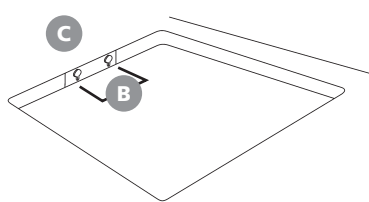


Fig. 4

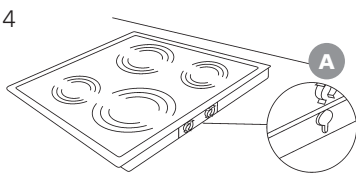
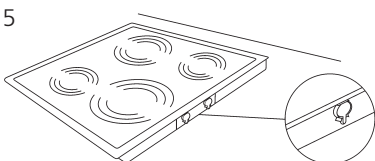


Fig. 5



3.3 Requisitos para instalação 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 fio terra efetivo.
- Não use adaptadores ou T's.
- Não use extensões.
- Não seguir estas instruções pode trazer risco de vida, incêndio ou choque elétrico.

IMPORTANTE

Este produto tem uma potência nominal de 6500 W. O ponto de instalação deve apresentar tensão de 220 V (fase-neutro ou fase-fase) e a rede elétrica deve estar preparada para esta potência.

- Assegure-se que a tensão elétrica disponível na sua residência esteja de acordo com o exigido para a instalação deste produto (220 V).
- Antes de solicitar a instalação do produto pela **Rede de Serviços Brastemp**, é necessário que os seguintes requisitos estejam atendidos:
 - Preparação de um circuito (fiação e disjuntores) exclusivo para o produto – Recomenda-se que o produto seja ligado em um disjuntor termomagnético (monofásico para ligação fase-neutro e bifásico para ligação fase-fase) de 32 Ampères. 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 32 Ampères. Este interruptor deve estar em local acessível (após a instalação) e próximo ao aparelho. Todos os componentes utilizados na instalação devem ser aprovados pelo Inmetro.

- Este produto é fornecido sem o cabo de alimentação.
- O fabricante declina de qualquer responsabilidade por acidentes com pessoas ou animais e danos à propriedade resultantes da não observância das regras acima citadas.

4. Usando o seu Cooktop



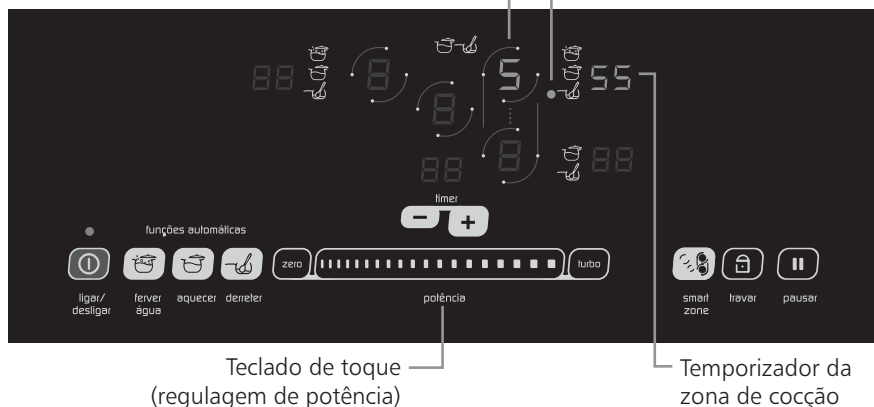
Para obter os melhores resultados possíveis no preparo de alimentos, você deve operar adequadamente o seu Cooktop. Esta seção lhe dará informações importantes para o uso eficiente e seguro do mesmo.

- 1 Zonas de cocção
- 2 Painel de controle

4.1 Painel de controle

Tecla de seleção da zona e visor de indicação da zona de cocção selecionada/nível de potência

Indica que uma das funções automáticas está ativa



Teclado de toque (regulagem de potência)

Temporizador da zona de cocção

- Para ligar o Cooktop, pressione o botão  por no mínimo 2 segundos. Até que os valores de cocção acendam. Para desligar, toque na mesma tecla até que os visores se apaguem.
- Se o Cooktop foi usado recentemente e ainda não esfriou o suficiente, o display da zona de cocção mostra um "H".
- Assegure-se que a panela esteja posicionada no centro da zona de cocção que deseja utilizar.
- Se, 10 segundos depois de ligar a placa, não for selecionada nenhuma função, a placa desativar-se automaticamente.

4.2 Ativando a zona de cocção

Primeira utilização/após uma falha de energia

Depois de ligar a placa à rede elétrica, o painel de comandos é bloqueado (o indicador luminoso situado por cima da tecla  acende-se).

Para desbloquear o painel de comandos, pressione a tecla  durante 3 segundos. O indicador luminoso apaga-se e é possível prosseguir com o normal funcionamento da placa.

Depois de ligar a placa de cocção e colocar a panela na zona pré-selecionada, regule o nível de potência com a tecla . Ao ligar, aparece no visor o nível 5.

A placa desliga-se automaticamente se não se selecionar nenhuma função no espaço de 10 segundos. Se a panela não for compatível com a sua placa de indução, estiver mal colocada ou não tiver as dimensões adequadas, a indicação de “panela ausente” aparece no visor com o símbolo .

Se, no espaço de 60 segundos, não for detectado nenhuma panela, a placa desliga-se. Para modificar o nível de potência, desloque o dedo na horizontal sobre o teclado de toque: O número no interior do círculo varia conforme a posição do dedo no teclado, de um mínimo de 1 a um máximo de 9. Com o teclado de toque, é possível ativar a função **Turbo** pressionando “TURBO” (“P” no visor).

Se estiverem acesas várias zonas de cocção, o teclado de toque permite modificar a potência da zona selecionada, que se pode reconhecer pela presença de um ponto luminoso situado em baixo à direita do indicador de potência. Para selecionar uma zona, basta pressionar a tecla circular correspondente.

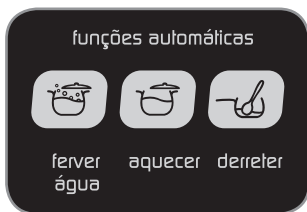
4.3 Desativando a zona de cocção

Selecione a zona de cocção que pretende desligar pressionando a tecla circular correspondente (o ponto em baixo à direita do nível de potência aparece no visor). Pressione o botão  presente no teclado de toque.

A zona de cocção desativa-se e, se a área estiver quente, e no visor aparece no círculo a letra “H”.

“H” é o indicador de calor residual. A placa está equipada com um indicador para cada zona de cocção; este mostra quais são as zonas ainda com temperatura elevada. Quando a zona de cocção fica fria, o visor apaga-se.

4.4 Descrição das funções automáticas



A placa está equipada com algumas funções automáticas associadas às zonas de cocção. Ao lado da tecla de seleção de cada zona estão indicados os ícones das funções disponíveis. Sempre que uma função automática é selecionada, aparece um indicador luminoso ao lado do ícone e no visor da zona escolhida aparece a letra "R".

Função Aquecer



A função **Aquecer** programa automaticamente na zona de cocção selecionada uma temperatura a que é mantida constante a fervura mínima. Depois de colocar uma panela, ligue a placa e selecione a zona de cocção pré-selecionada. Pressione a tecla : no visor aparece "R", o indicador luminoso acende-se. Para desativar a função, basta pressionar  no teclado de toque.

Função Derreter



A função **Derreter** mantém uma temperatura baixa e uniforme na zona de cocção. Depois de colocar uma panela/acessório na zona pré-selecionada, ligue a placa e selecione a zona de cocção pretendida. Pressione a tecla  no visor aparece "R", o indicador luminoso acende-se. Para desativar a função, basta premir  no teclado de toque.

Função Ferver água



A função **Ferver Água** seleciona automaticamente o nível de potência ideal para que a água chegue à fase de fervura e sinaliza quando isso acontece.

Depois de colocar uma panela com água, ligue a placa e selecione a zona de cocção pretendida. Pressione a tecla : no visor aparece "R", o indicador luminoso acende-se. Durante a fase de aquecimento é visualizada uma animação no espaço ao lado da zona.

Para o funcionamento correto da função **Ferver Água**, recomenda-se:

- utilizar exclusivamente água (à temperatura ambiente);
- não adicionar sal, ingredientes ou temperos até a água começar a ferver;
- não modificar o nível de potência da zona ou retirar ou deslocar a panela;
- utilizar panelas com um diâmetro de base entre 1 cm superior ou 1 cm inferior ao diâmetro indicado no vidro;
- encher a panela com pelo menos 1/3 da sua capacidade e nunca totalmente.

Para obter melhores resultados, recomenda-se ainda:

- Não tapar a panela com a qual se utiliza a função **Ferver Água**
- Não utilizar panelas de pressão na zona que utiliza a função **Ferver Água**
- Não ativar a função **Ferver Água**, se a zona já estiver quente (letra “H” visível no visor).

Quando a água começar a ferver, a placa emite um sinal sonoro. Este sinal é repetido três vezes e a intervalos regulares. Após o segundo sinal, ativa-se automaticamente um cronômetro que registra o tempo de fervura. Após o terceiro sinal, a placa automaticamente seleciona um nível de potência inferior para manter o estado de fervura. A partir deste ponto, é possível adicionar ingredientes, programar o temporizador ou modificar o nível de potência. Ao alterar o nível de potência ou manter a placa em “pausa”, sai-se da função **Ferver Água**.

A qualidade da panela utilizada pode influenciar o desempenho da função **Ferver Água**.

Trava de acionamento



A função bloqueia os comandos da placa para evitar a ativação acidental da mesma (por ex. durante as operações de limpeza). Pressione a tecla  durante três segundos: um sinal sonoro e um indicador luminoso por cima do símbolo do indicam a ativação. O painel de comandos fica bloqueado. Para desativar o bloqueio dos comandos, repita o procedimento de ativação. O ponto luminoso apaga-se e a placa fica novamente ativa.

IMPORTANTE

A presença de água, líquido derramado das panelas ou objetos de qualquer espécie sobre a tecla podem provocar a ativação ou desativação involuntária da função **Trava**.

Timer



O **Timer** é um interruptor de horário que oferece a possibilidade de programar uma duração de cocção por um período máximo de 99 minutos (1 hora e 39 minutos). Selecione a zona de cocção a que pretende associar o **Timer** (aparece um ponto luminoso em baixo à direita do indicador do nível de potência no visor); em seguida, programe o tempo pretendido regulando-o com as teclas  ou . Após alguns segundos, inicia-se a contagem decrescente, e no final ocorre um sinal sonoro. A zona de cocção desliga-se automaticamente.

Pausa



A função permite bloquear temporariamente o funcionamento da placa para depois retomá-lo mantendo as programações (exceto as “funções automáticas” e os tempos programados). Pressione a tecla  no lugar dos níveis de potência aparece a indicação **||** que começa a piscar. Para retomar a cocção, pressione novamente a tecla .

Smart Zone



Esta função permite associar duas zonas de cocção e usar como se fossem uma só. É ideal para a utilização de panelas ovais, retangulares e longas (com o fundo de dimensões máximas 40x18 cm). Após acender a placa, pressione a tecla , nos visores correspondentes às duas zonas de cocção surge o nível “5”; ambos os pontos luminosos ao lado do número de nível acendem-se e indicam a seleção de uma única zona. Para modificar o nível de potência, desloque o dedo sobre o teclado de toque: o número no interior do círculo varia conforme a posição do dedo no teclado, de um mínimo de 1 a um máximo de 9. Para desativar a função, pressione a tecla : as chapas regressam ao funcionamento individual. Para desligar a zona de cocção, pressione .

4.5 Usando panelas e frigideiras corretas

Recomenda-se panelas e frigideiras com fundo plano, para evitar possíveis danos superficiais, como por exemplo, arranhões.

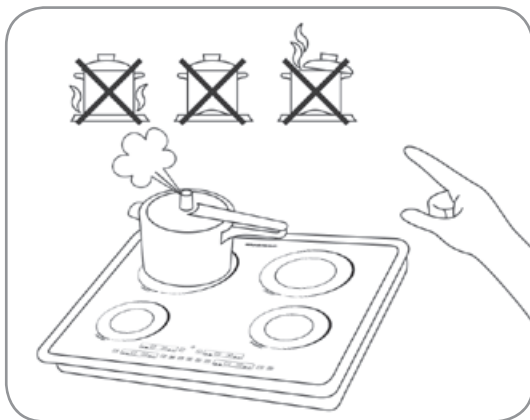
Observe para que o diâmetro do fundo das panelas ou frigideiras sejam apropriados para o diâmetro da zona de cocção.

Diâmetro da zona (cm)	Diâmetro da panela (cm)
14,5	11 à 14,5
21	15 à 21
26	18 à 26

6. Dicas de operação

6.1 Dicas para economizar energia

- Use panelas com um diâmetro igual ao da zona de cocção.
- Use somente panelas com fundo plano.
- Se possível, mantenha a panela tampada durante o cozimento.
- Cozinhe vegetais, batatas, etc., usando a menor quantidade possível de água, para obter menores tempos de cozimento.
- Uma panela de pressão permite maiores economias de tempo e energia.



Para obter melhores resultados:

- Assegure-se que a panela esteja posicionada no centro da zona de cocção, demarcada no seu cooktop.

7. Manutenção e limpeza

ADVERTÊNCIA



Risco de Choque Elétrico

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

Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.

Não remova o pino de aterramento do plugue de seu produto.

Ligue seu produto 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.

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

- Desligue o disjuntor antes de iniciar a limpeza ou efetuar qualquer manutenção.
- Com a superfície fria, remova toda a sujeira e os resíduos de alimentos.
- Adicione algumas gotas de detergente neutro sobre a superfície e esfregue-a com um pano, esponja macia ou papel de cozinha.
- Limpe a superfície com um pano úmido e seque-a com um pano limpo e macio.

IMPORTANTE

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

7.1 Tabela de potências

Nível de potência		Modo de cocção	Recomendação de utilização
Potência máxima	Turbo	Aquecer rapidamente	Ideal para aumentar rapidamente a temperatura dos alimentos até uma fervura rápida, no caso da água, ou aquecer rapidamente os líquidos de cocção.
	8-9	Fritar, ferver	Ideal para fritar e ferver alimentos rapidamente.
Potência alta	7-8	Fritar lentamente, ferver, cozinhar	Ideal para fritar lentamente, manter fervura alta e cozinhar rapidamente.
	6-7	Cozinhar, fritar lentamente, refogar	Ideal para fritar lentamente, manter fervura média, refogar e cozinhar por tempo médio.
Potência média	4-5	Cozinhar	Ideal para cozinhar por tempo maior e manter fervura branda.
	3-4	Cozinhar, apurar molhos	Ideal para cozinhar por tempo maior, apurar molhos e ensopados.
	2-3		
Potência baixa	1-2	Derreter, descongelar	Ideal para amolecer a manteiga, derreter delicadamente o chocolate, descongelar produtos de pequenas dimensões
	1	Manter aquecido	Ideal para manter aquecidas pequenas porções de alimentos.
zero	Potência zero	Superfície de apoio	Placa na posição de stand-by ou desligada (possível presença de calor residual do final da cocção, assinalado com "H").

Função		Descrição da função
	Aquecer	A função Aquecer programa automaticamente o nível de potência adequado para ferver lentamente os alimentos. Indicada para molhos delicados e banho-maria.
	Derreter	Calcula automaticamente um nível de potência adequado para derreter lentamente produtos delicados sem comprometer as suas características sensoriais (chocolate, manteiga, etc.).
	Ferver água	A função Ferver Água seleciona automaticamente o nível de potência ideal para que a água chegue à fase de fervura e sinaliza quando isso acontece. Para um funcionamento correto, recomenda-se não adicionar sal, ingredientes ou temperos até a água começar a ferver.
	Smart Zone	A função Smart Zone combina duas zonas de cocção e permite utilizar recipientes maiores, acionando as duas zonas simultaneamente. Recomendada para alimentos de grande dimensão.

8. Características técnicas



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código do Produto	BDJ80
Dimensões externas do produto (L x P x A) (mm)	770 x 510 x 52
Dimensões do produto embalado (L x P x A) (mm)	860 x 600 x 140
Dimensões do nicho (L x P x A) (mm)	750 x 490 x 100
Peso sem embalagem (kg)	12
Peso com embalagem (kg)	13
Tensão de alimentação (V)	220
Potência total (W)	6500
Potência zona de cocção de 145 mm (W) Máx (P)	1700
Potência zona de cocção de 180 mm (W) Máx (P)	2200
Potência zona de cocção de 260 mm (W) Máx (P)	3200
Variação de tensão admitida (V)	220 V $\pm$ 10% (198 V a 242 V)
Frequência (Hz)	60
Intensidade de corrente (A)	29,6
Chave disjuntora recomendada (A)	32

9. Solução de problemas



Ocorrência	Procedimentos
	Verifique:
Cooktop não está funcionando	• Quando pressionar os botões de controle, siga as instruções contidas na seção “Usando o seu Cooktop” – pág. 15. • Verifique se não houve uma queda no fornecimento de energia elétrica. • Verifique se o Cooktop não está molhado ou sujo.
A zona de cocção selecionada não liga, aparece o símbolo  no visor e o produto emite sinal sonoro	• O símbolo  significa que seu produto não está identificando a presença de uma panela sobre a referida zona, Verifique: - Se a panela já foi posicionado sobre a respectiva zona de cocção - Se o material da panela é compatível para indução (magnético) - Verifique se o tamanho da panela está compatível com o especificado para a respectiva zona de cocção - Verifique se a panela está bem centralizada na zona de cocção
Um dos seguintes códigos aparece no display ao pressionar o botão de ligar o produto: F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61	• Entre em contato com a Rede de Serviços Brastemp informando o código que está sendo mostrado no display.
A zona de cocção selecionada não liga e aparece a letra “H” no visor	• A letra “H” significa que a zona de cocção de seu Cooktop está superaquecida devido ao uso intensivo. Aguarde até que a zona de cocção esfrie (letra “H” desaparecerá) para voltar a utilizá-la.
A zona de cocção se desliga e, ao fim de 10 Segundos e emite um sinal sonoro a cada 30 segundos	• Água ou utensílios de cozinha na zona de comandos. Limpe a zona de cocção.

A zona de cocção se desliga devido a temperatura interna do produto demasiada elevada e aparece os códigos C81, C82, C83 no visor

- Aguarde alguns minutos até que a placa esfrie, antes de a utilizar de novo (os códigos C81, C82 e C83 desaparecerão do visor).

Todas as zonas de cocção não ligam e aparece no visor os códigos F42 ou F43

- A Tensão do ponto de instalação não está adequada com o especificado. Verifique se a tensão do ponto de instalação está de acordo (220 V fase-neutro ou fase-fase)

IMPORTANTE

Se não for possível desligar o Cooktop após o uso, desligue o disjuntor imediatamente e entre em contato com a **Rede de Serviços Brastemp**.

Ventilador de resfriamento

O Cooktop é equipado com um ventilador de resfriamento de duas velocidades, regulado pela temperatura interna do Cooktop. Se o Cooktop atinge certa temperatura, a potência de todas as zonas de cocção é automaticamente reduzida, ou, se necessário, o Cooktop é desligado. Isto vai proteger todos os componentes eletrônicos do produto. Após o resfriamento do Cooktop, o nível de potência das zonas de cocção voltará ao normal, ou se o Cooktop havia sido automaticamente desligado, ele será religado. O ventilador de resfriamento pode continuar ligado por alguns minutos, mesmo após desligar o Cooktop.

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

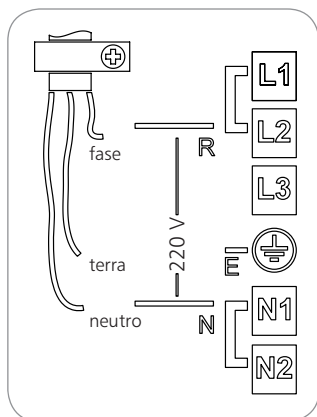
1. Leia esta seção por completo para verificar se o problema pode ser rapidamente resolvido.
2. Desligue o produto e ligue novamente para verificar se o problema se repete. Se após realizar estas duas verificações, o problema persistir, entre em contato com a **Rede de Serviços Brastemp**.

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

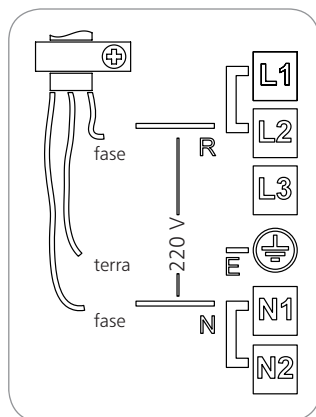
10. Diagrama de ligação

Esquema de ligação do cabo de alimentação no produto

LIGAÇÃO FASE-NEUTRO (220 V)



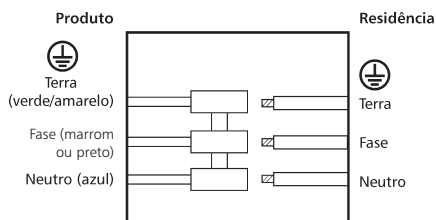
LIGAÇÃO FASE-FASE (220 V)



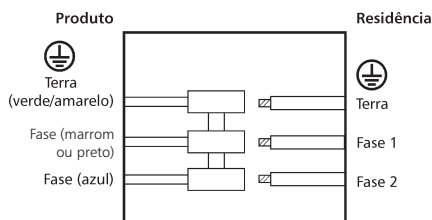
Esquema de ligação do cabo de alimentação na rede elétrica da residência

Veja abaixo, a indicação das conexões existentes no cabo de alimentação do Cooktop de Indução: o produto pode ser conectado a uma rede fase-neutro ou fase-fase, de forma que o fio de aterramento seja ligado a um terra efetivo.

LIGAÇÃO FASE-NEUTRO (220 V)



LIGAÇÃO FASE-FASE (220 V)



11. Questões ambientais



11.1 Embalagem

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

11.2 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.

11.3 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.

13. Termo de garantia

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

- 3 primeiros meses: garantia legal;
- 9 últimos meses: garantia especial, concedida pela Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos.

A garantia compreende a substituição de peças e mão-de-obra no reparo de defeitos devidamente constatados, pelo fabricante ou Rede de Serviços Brastemp, como sendo de fabricação. Durante o período de vigência da garantia, o produto terá assistência técnica da Rede de Serviços Brastemp.

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

- o uso não for exclusivamente doméstico;
- na instalação ou uso não forem observadas as especificações e recomendações do Manual de Instrução do produto, tais como, nivelamento do produto, adequação do local para instalação, tensão elétrica compatível com produto etc;
- na instalação, as condições elétricas e/ou hidráulicas e/ou de gás não forem compatíveis com a ideal recomendada no Manual do Consumidor;
- na utilização do produto não forem observadas as instruções de uso e recomendações do Manual do Consumidor;
- o produto tiver recebido maus tratos,

descuido ou ainda, sofrido alterações ou modificações estéticas e/ou funcionais, bem como, tiver sido realizado conserto por pessoas ou entidades não credenciadas pela Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos, através da Rede de Serviços Brastemp;

- houver sinais de violação do produto, remoção e/ou adulteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.

As garantias legal e/ou especial não cobrem:

- despesas com a instalação do produto realizada por pessoas ou entidades não credenciadas pela Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos;
- despesas decorrentes e conseqüentes de instalação de peças e acessórios que não pertençam ao produto, mesmo aqueles comercializados pela Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos;
- 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 de 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 e de gás 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;
- transporte do produto até o local definitivo da instalação;
- produtos ou peças que tenham sido danificados em consequência de remoção, manuseio, queda ou atos e efeitos decorrentes da natureza, tais como: relâmpago, chuva, inundação;
- despesas por processos de inspeção ou diagnóstico, incluindo a taxa de visita do técnico, que determinem que a falha no produto foi causada por motivo não coberto por esta garantia.
- chamados relacionados a orientação de uso de eletrodomésticos, cuja explicação esteja presente no Manual de Instruções ou em Etiquetas Orientativas que acompanham o produto, serão cobrados dos consumidores.

A garantia especial não cobre:

- deslocamento para atendimentos de produtos instalados fora do município sede da Rede de Serviços Brastemp, o qual poderá cobrar taxa de locomoção do técnico, previamente aprovada pelo consumidor, conforme tabela de quilometragem emitida pela Whirlpool

S.A. - Unidade de Eletrodomésticos;

- 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 consequências advindas dessas ocorrências.

Considerações gerais:

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

A Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos reserva-se o direito de alterar as 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 sua tranquilidade, preserve e mantenha este manual com termo de Garantia e Nota Fiscal de compra do produto sempre a mão.

Whirlpool S.A.

Unidade de Eletrodomésticos

Atendimento ao Consumidor:

Rua Olympia Semeraro nº 675

Jardim Santa Emília - São Paulo/SP

CEP 04183-901 - Caixa Postal 5171

Capitais e Regiões Metropolitanas,

ligue: (11) 3003-0099

Demais localidades,

ligue: 0800 970 0999

BRASTEMP
seja autêntico

**Serviço de Atendimento
ao Consumidor Brastemp**

**Endereço para correspondência:
Rua Olympia Semeraro, 675
Bairro: Jardim Santa Emilia
CEP: 04183-901 São Paulo / SP**