

# versia<sup>®</sup>

## Manual do proprietário para Cooktop de indução

Modelo: WQ2V-02

Modelo: WQ6-01



Modelo: WQ4-25



Modelo: WQ4-03



Fabricado na China

## **Tabela de conteúdo**

Instruções de segurança importantes.....	<b>2</b>
Notas e ícones.....	<b>8</b>
<b>1. Visão geral do produto.....</b>	<b>10</b>
1.1 Visão geral do produto	
1.2 Visão geral do produto	
<b>2. Antes do uso.....</b>	<b>10</b>
2.1 Notas sobre o uso dos controles de toque	
2.2 Escolhendo os utensílios corretos e seus usos	
<b>3. Usando a placa.....</b>	<b>13</b>
3.1 Começando a cozinhar	
3.2 Terminando de cozinhar	
3.3 The booster function	
3.4 A função de zona flexível	
3.5 A função churrasco	
<b>4. Usando a função timer.....</b>	<b>18</b>
4.1 Configurando o timer com desligamento automático de uma ou mais zonas de cozimento	
4.2 Configurando o timer de 10 minutos para pausar a placa automaticamente	
<b>5. Segurança.....</b>	<b>20</b>
5.1 Tecla de trava / Trava para crianças	
5.2 Mais recursos de segurança	
<b>6. Orientações de cozimento.....</b>	<b>22</b>
6.1 Dicas de cozimento	
6.2 Configurações de energia	
<b>7. Limpeza.....</b>	<b>23</b>
<b>8. Resolução de problemas.....</b>	<b>25</b>
8.1 Problemas, possíveis causas e o que fazer	
8.2 Códigos de erro	
8.3 Atendimento ao cliente	
<b>9. Instalação.....</b>	<b>29</b>
9.1 Notas importantes e requisitos de instalação	
9.2 Ventilação e distâncias de segurança	
9.3 Cortando a bancada	
9.4 Colocalizando a placa à rede	
9.5 Instalando uma proteção térmica embaixo da placa	
<b>10. Dados técnicos / Declaração de.....</b>	<b>34</b>

## **Instruções de segurança**

**Este manual é a base para manusear o aparelho.**

**Leia as seguintes instruções cuidadosamente antes de instalar e operar o aparelho.**

O fabricante não é responsável por qualquer lesão, dano ou problemas causados por falha em seguir as instruções, instalação incorreta ou manuseio impróprio..

## **Uso pretendido**

Para evitar lesão ou dano e para assegurar um funcionamento livre de problemas do aparelho, siga as instruções abaixo:

- Mantenha crianças menores de 8 anos e animais de estimação a uma distância segura do aparelho.
- Crianças menores de 8 anos, pessoas com capacidade física, sensorial ou mental reduzidas, falta de experiência ou conhecimento não devem usar, limpar ou fazer a manutenção deste aparelho a menos que sejam supervisionadas ou recebam instruções de uso de modo seguro por uma pessoa responsável e que entenda os riscos envolvidos.
- Não permita que crianças brinquem com o aparelho, seus componentes ou perto do aparelho.
- Não mantenha objetos de interesse para crianças acima ou atrás do aparelho.
- Crianças que sobem na placa podem ser seriamente lesionadas.
- aparelho é destinado somente para instalação em móveis de cozinha apropriados.  
Para fazer isso, siga as instruções de instalação e não use a placa até que ela esteja apropriadamente instalada.
- Aparelho é projetado para uso privado em um ambiente doméstico e é destinado para preparar, aquecer e manter comidas e bebidas quentes.  
Use-o exclusivamente para seu propósito destinado.
- Aparelho é destinado para uso até a altitude máxima de 2000 metros acima do nível do mar.

- Utilize sempre recipientes resistentes ao calor adequados para placas de indução para preparar os seus alimentos.
- Sempre use utensílios resistentes ao calor próprios para placas de indução para preparar sua comida.
- Ao usar a placa pela primeira vez, pode haver um odor e também uma leve formação de fumaça.  
aparelho não é destinado para operação via um controle remoto separado ou operação via um timer externo  
Quando usar a placa pela primeira vez, pode haver um odor e também um ligeiro acúmulo de vapores.  
Isto é normal e inofensivo.  
Mantenha o cômodo bem ventilado até se dissipar (máximo 30 minutos).

## Avisos Importantes

1

### PERIGO A VIDA E LESÃO

- Este aparelho deve ser instalado, conectado e aterrado em conformidade com os regulamentos aplicáveis para certificar a segurança necessária.
- Mantenha todos os materiais de embalagem, acessórios de montagem e partes pequenas fora do alcance de crianças e animais de estimação! Estes podem ser perigosos se, por exemplo, eles forem colocados sobre a cabeça ou engolidos.
- Este aparelho está em conformidade com as normas de segurança eletromagnéticas. Entretanto, se você for portador de marcapasso ou outro implante elétrico (como bombas de insulina), consulte seu médico ou fabricante do implante antes de usar este aparelho para assegurar que ele não seja afetado pelo campo eletromagnético do aparelho.  
**A falha em seguir este conselho pode resultar em morte!**
- Usar aparelhos com defeito ou danificados pode ser muito perigoso.

Antes de usar, certifique-se de que o produto e seus componentes estão em completa e perfeita condição.

Em caso de mau funcionamento ou danos, não use o aparelho, desconecte-o imediatamente da fonte de energia e contate o atendimento ao cliente ou pessoal devidamente qualificado.

- Substituir o cabo de alimentação, reparos e manutenção do aparelho são perigosos para pessoas não qualificadas e podem ser realizados somente por um especialista certificado adequado.

Para este propósito, o aparelho deve ser desconectado da fonte de energia. Nunca tente fazer quaisquer mudanças no aparelho, seus cabos ou outros componentes por conta própria e não desmonte-o.

- Bordas e componentes podem ser cortantes e causar lesões. Exerça a devida precaução durante a instalação e proteja-se se necessário, ex: com luvas de trabalho.

- Somente use raspadores de fogão com extrema cautela quando limpar a placa e mantenha-os seguros e fora do alcance de crianças para evitar lesões.

2

## RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO

- Para evitar choque elétrico e dano, desconecte o aparelho da fonte de energia durante a instalação, manutenção ou outro trabalho nele.

- Cheque se os dados técnicos na placa de classificação do aparelho são compatíveis com as condições locais (voltagem em V e frequência em Hz). Se este não for o caso, devolva o aparelho para o ponto de venda. Se você estiver incerto, contate seu fornecedor de eletricidade.

- O instalador deve assegurar que o aparelho está conectado a um sistema de aterramento intacto em conformidade com todos os regulamentos aplicáveis e que há um seccionador testado de fácil acesso (fusível) com uma largura de abertura de contato de no mínimo 3 mm, que permite o aparelho ser completamente desconectado da rede se necessário.

- Modificações no sistema de alimentação somente devem ser realizadas por um electricista certificado.

Há um risco de choque elétrico com risco de vida para pessoas não qualificadas!

- Não use múltiplas tomadas ou cabos de extensão para conectar a placa. Estes não fornecem a segurança necessária.

- Para evitar danos ao cabo de energia e riscos associados, certifique-se de que ele não esteja dobrado ou esmagado e que não possa entrar em contato com superfícies quentes, bordas afiadas, etc..

Não puxe o plugue da tomada pelo cabo, mas agarre-o diretamente.

- Para evitar um possível choque elétrico devido a corrente elétrica, não opere o aparelho com mãos molhadas ou úmidas e use calçado durante a operação.

- contato de líquidos ou umidade com partes vivas pode causar um curto circuito ou choque elétrico.

Não use lavadoras de alta pressão ou limpadores a vapor para limpar o aparelho.

### 3

## RISCO DE QUEIMADURAS

- As partes do aparelho e utensílios podem ficar muito quentes, mesmo depois da operação.

Para evitar queimaduras, sempre mantenha todas as partes do corpo, roupas, etc. a uma distância segura das superfícies quentes e mantenha crianças longe do aparelho, até que o residual seja desligado.

- Utensílios de cozinha e alças de panelas podem ficar quentes durante o uso. Certifique-se de que eles não projetam-se sobre as zonas de cozimento em operação e proteja-se com luvas térmicas se necessário.

- Note também que tecidos molhados ou úmidos conduzem melhor o calor e podem causar queimaduras.

- Para evitar riscos de derramar comida quente, não use panelas deformadas e instáveis e certifique-se de que alças não projetam-se sobre a borda da bancada.

- Preste atenção aos objetos de metal magnetizáveis usados no corpo, já que eles podem ficar quentes perto da placa durante o uso. Jóias de ouro e prata não são afetadas.

Não coloque objetos de metal como talheres ou tampas na placa já que eles podem aquecer devido a indução.

- A placa fica muito quente durante a operação. Observe rigorosamente as distâncias de segurança e instruções dadas neste manual.
- Nunca deixe a placa sem supervisão quando estiver em uso! Comidas podem transbordar, queimar, causar fumaça prejudicial ou pegar fogo. Comida esquentada contendo gordura, óleo ou álcool em particular podem inflamar rapidamente. Entretanto, aqueça-as o mais lentamente possível.
- Em caso de fogo, corte o gás e a fonte de eletricidade e cuidadosamente abafe as chamas com uma tampa, cobertor de fogo ou similares. Nunca apague o óleo em chamas ou gordura com água. Depois de apagar, mande verificar o aparelho com um profissional devidamente qualificado.
- Não aqueça recipientes selados ou latas na placa. Estes podem explodir devido a sobrepressão criada durante o aquecimento.
- Não coloque quaisquer objetos na placa que não sejam a prova de fogo, como utensílios plásticos, e não cubra-a com tecidos, por exemplo, para proteção. Estes podem pegar fogo, derreter, se deformar ou danificar quando a placa estiver ligada e em operação. Também mantenha aparelhos e seus cabos a uma distância segura da placa.
- Para evitar riscos associados, nunca deixe as zonas de cozimento ou a placa ligados quando você não as estiver usando. Para fazer isso, use o botão de ligar e desligar e não confie na desativação automática quando utensílios não forem detectados.
- Resíduos de comida, gordura ou outros resíduos podem pegar fogo, queimar ou causar fumaça prejudicial. Antes de cada uso, remova a sujeira grossa da superfície de cozimento e acessórios.
- Não guarde materiais altamente inflamáveis ou explosivos perto da placa para evitar risco de incêndio devido a temperatura aumentada do ambiente durante a operação.

## Causas de dano e comprometimento funcional

- Certifique-se de que toda embalagem e material de proteção de transporte sejam removidos antes de usar o aparelho para evitar dano durante a operação, ex.: devido a queimadura ou derretimento.
- Quando a placa estiver em uso, calor e umidade são gerados em sua proximidade, o que pode causar dano a longo prazo das superfícies. Certifique-se de que o cômodo está bem ventilado. Use as instalações providas para isto ou instale um sistema de extração (ex.: uma coifa) se necessário. Não instale a placa atrás de uma porta ou na frente de móveis.
- Não instale a placa em um ambiente com altas temperaturas, perto de um fogão a gás ou um fogão a parafina.
- Certifique-se de que há distância suficiente entre a panela e os controles e a borda da placa para evitar dano de calor causado por isto
- Não aqueça a panela sem quaisquer conteúdos e certifique-se de que ela não ferva vazia. O fundo da panela pode ser deformado e a superfície da placa pode ser danificada pela transferência de calor
- Não derrame líquido frio na placa quando a superfície estiver quente. O choque térmico resultante pode danificar o aparelho.
- Para evitar danificar a superfície de cozimento, tome cuidado para não tocá-la com jóias, objetos cortantes ou pontiagudos ou utensílios de cozinha e somente use panelas com uma base limpa e lisa. Levante a panela para movê-la para evitar arranhões ou marcas de abrasão.
- Não use o aparelho para estocar, empilhar ou como superfície de trabalho. Não coloque objetos pesados nele e tome cuidado para não derrubar nada nele.
- Sujeira e resíduos de comida podem danificar a placa e seus componentes com o tempo. Sempre mantenha-a limpa. Em particular, sempre remova manchas açucaradas o mais breve possível para preveni-las de grudar.
- Não use agentes de limpeza agressivos ou abrasivos para limpar a placa, já que



isto pode danificar a superfície, especialmente na área do painel de controle. Siga as instruções de limpeza e manutenção no capítulo relevante.

- Mantenha objetos magnetizáveis (ex.: cartões de crédito, cartões de memória) ou aparelhos eletrônicos (ex.: computadores, MP3 players) longe da placa já que eles podem ser afetados pelo campo eletromagnético do aparelho.

## Notas e ícones

### Ícones e ilustrações neste manual



#### **Aviso de perigo a pessoas**

Preste atenção especial a instruções de segurança marcadas com este ícone e aja com cautela apropriada para evitar perigo de vida e saúde. Passe adiante estes avisos para outros usuários também.



#### **Cuidado com os danos**

Siga as instruções marcadas com este ícone especialmente para evitar dano ao aparelho ou objetos. Também passe adiante estas instruções de segurança para todos os usuários.



#### **Informações e dicas**

Seguir as instruções marcadas com este ícone lhe fornecerá informações úteis, facilitará o respectivo procedimento e pode te poupar de muitos problemas.

#### **Nota sobre as ilustrações**

As figuras neste manual são para fins ilustrativos e podem ocasionalmente diferir ligeiramente da aparência.

### Ícones dos aparelhos, componentes e acessórios



#### **Conformidade UE**

O produto está em conformidade com os requisitos aplicáveis da UE em relação à segurança, proteção ambiental e proteção da saúde.



#### **Siga as instruções para uso providenciadas**

Leia este manual cuidadosamente, especialmente as seções relevantes antes de usar o produto e passe adiante informações relevantes para outros usuários.

## Proteção ambiental e descarte

### Ícones no aparelho e embalagem



#### **Não descarte no lixo doméstico (diretiva REEE)**

Não descarte o produto como lixo não classificado.

Leve-o a um ponto de coleta para a reciclagem de equipamento elétrico e eletrônico para reutilização e recuperação.

Para fazer isso, desconecte o cabo de alimentação.



#### **Material Reciclável (fita de Möbius)**

Separe os componentes relevantes do produto por tipo de lixo residual e descarte-os de acordo com as regulações locais.



#### **Material reciclável (ícone Triman)**

Separe o produto do lixo residual para descarte de acordo com as instruções de classificação que o acompanham.

### Notas gerais sobre o descarte

- O meio ambiente e a saúde estão em perigo pelo descarte incorreto. Ao assegurar que o aparelho e suas embalagens sejam descartadas
- Os materiais usados são selecionados cuidadosamente e devem ser reciclados para reduzir o uso de matérias-primas e lixo. Separe os componentes por tipo e descarte-os de acordo.
- Para informações sobre os métodos de descarte atuais e reciclagem, contate seu conselho local, sua companhia de descarte de lixo ou o vendedor. Nota sobre a proteção ambiental ao economizar energia
- Siga as dicas de cozimento neste manual para economizar energia usando o aparelho eficientemente, além de ajudar a proteger o meio ambiente.

# 1. Visão geral do produto

## 1.1 Elementos da placa

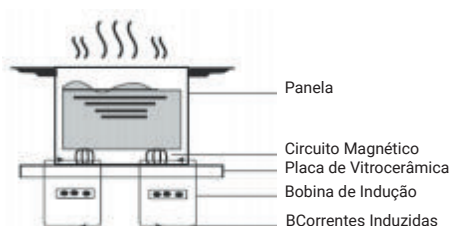


## 1.2 Como a placa de indução funciona

Cozimento por indução é uma tecnologia de cozinha segura, avançada, eficiente e econômica.

O calor é gerado diretamente no metal da panela por vibrações eletromagnéticas e não diretamente pelo calor da superfície de vidro.

O vidro somente se torna quente porque ele é aquecido pela panela.



## 2. Antes do uso

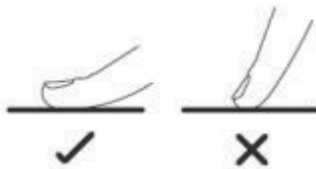
- Leia este guia, levando em consideração especialmente a seção de instruções de segurança.
- Remova qualquer filme protetor que possa permanecer em sua placa de cerâmica.



**Nota:** Quando a placa for usada pela primeira vez, a produção de resíduos pode causar um odor e até mesmo desenvolver uma ligeira fumaça. Isto é normal e inofensivo. Mantenha o cômodo bem ventilado até que estes desapareçam (máximo 30 minutos).

## 2.1 Notas sobre usar os controles de toque

• Os controles respondem ao toque, então você não precisa aplicar qualquer pressão.



- Use todo o dedo, não a ponta.
- Você ouvirá um bip toda vez que um toque for registrado.
- Certifique-se de que os controles estão sempre limpos e secos. Mesmo uma fina camada de água pode torná-los difíceis ou impossíveis de operar.
- Evite colocar objetos no painel de controle, arrastar qualquer coisa sobre ele ou esfregá-lo. Isso pode fazer a placa ligar ou desligar acidentalmente.

## 2.2 Escolhendo a panela certa e seu uso

Somente use panelas adequadas para operação por indução. Preste atenção ao rótulo quando comprá-las. Lembrete: Panelas magnéticas também são adequadas para indução.



**Nota:** A proporção de partículas de metal magnético varia com diferentes tipos de panelas. Quanto mais alta a proporção, mais eficiente será o aquecimento e melhor a detecção automática da placa da panela (descrito no seguinte).

Mesmo panelas de indução de qualidade inferior (ex.: panelas de alumínio com placas de base magnéticas coladas) podem comprometer a função.

### Detecção automática de panela adequada

A placa tem um sistema de reconhecimento automático de panelas adequadas. Se nenhuma panela por indução adequada for detectada em uma zona de cozimento,

isto será indicado pelo ícone no display da zona de cozimento correspondente..

Isto pode acontecer pelos seguintes motivos:

- A panela usada não é adequada para indução.
- A panela não foi colocada na zona de cozimento selecionada.
- A panela não foi colocada no meio da zona de cozimento.
- A panela é muito pequena

Se nenhuma panela adequada for detectada, a operação da zona de cozimento correspondente não inicia. Depois de um minuto ela será desligada automaticamente.

### Uso correto da panela

**Nota:** Antes de usar a panela, certifique-se de que sua base está limpa. Sujeira como resíduo de areia de batatas descascadas podem danificar a superfície de cozimento!

• Certifique-se de que a base de sua panela seja lisa e fique plana contra o vidro.



• Não use panelas com bordas irregulares ou uma base curva.



• Use panelas com um diâmetro de base mínimo de acordo com a tabela seguinte.



• Para melhor eficiência, sempre coloque a panela no meio da zona de cozimento.

• Sempre levante as panelas da placa. Não deslize, ou elas podem riscar o vidro.



### Dimensões ideais de panela

O fundo de sua panela deve ter um certo diâmetro mínimo de acordo com a zona de cozimento:

## Diâmetro da base da panela (mm)

Zona de cozimento 1, 2, 3, 4	Mínimo 120
Zona flexível	160 × 270 or 240

## 3. Usando a placa

### 3.1 Começando a cozinhar

- Aperte o botão ON/OFF.

Após ligar, um sinal toca, todos os displays acendem por cerca de um segundo e mostram —, — ou —. A placa está em modo de espera.

- Agora coloque a panela adequada centralizada na zona de cozimento desejada.

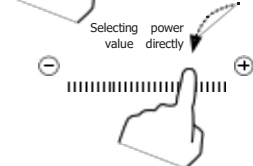
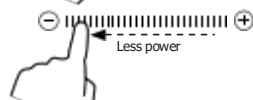
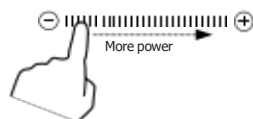
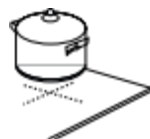
- Certifique-se de que a superfície da placa e o botão da panela estejam limpos e secos!

- Toque o botão de seleção da zona de cozimento desejada. O indicador de potência correspondente começará a piscar.



- Ajuste o nível de calor de 1 a 16 deslizando seu dedo sobre o controle deslizante ou diretamente tocando o nível de potência desejado no controle deslizante.



- Se você não escolher uma configuração de potência dentro de 1 minuto, a placa desligará automaticamente.

- Você pode mudar a potência a qualquer hora durante o cozimento selecionando primeiro a zona de cozimento desejada e então usando o controle deslizante.

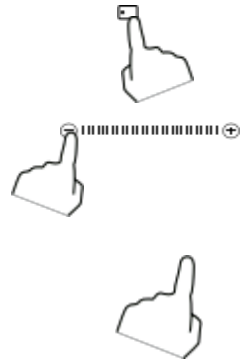


### 3.2 Terminando de cozinhar


- Para desligar a zona de cozimento, aperte o botão de seleção correspondente e configure o nível da potência em 0 usando o controle deslizante ou  ou os botões  e.

**Nota:** Certifique-se de que o indicador de potência mostra  e  depois.

- Para desligar a placa, pressione o botão On/Off.



### Cuidado com superfícies quentes

Se uma zona de cozimento ainda estiver muito quente para tocar após o uso e houver um risco de lesão, isto será indicado por um  piscando no nível de potência do display da zona de cozimento correspondente, que desaparecerá novamente quando a superfície houver esfriado para uma temperatura segura.

Isto também pode ser usado como uma função de economia de energia:

Se você quiser aquecer mais utensílios domésticos, use uma zona quente.




### 3.3 A função booster

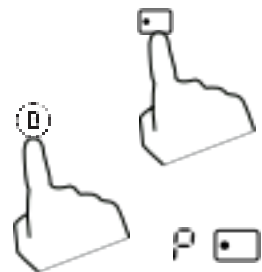
Com a função booster você pode maximizar a potência de uma zona de cozimento por 5 minutos.

Ativando a função booster

- Aperte o controle de seleção da zona de cozimento pela qual você quer ativar o booster.

- Aperte o botão booster .

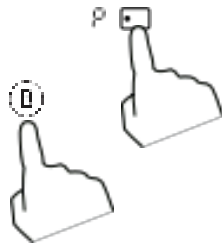
A potência da zona de cozimento está maximizada; o display da potência correspondente mostra .



- Após 5 minutos o booster para automaticamente e a zona de cozimento volta ao nível de potência configurado anteriormente.

### Cancelando a função booster

- Aperte o botão de seleção da zona de cozimento, para qual você quer desativar o booster.
- Para parar o booster e retornar ao nível de potência configurado anteriormente, aperte o botão booster



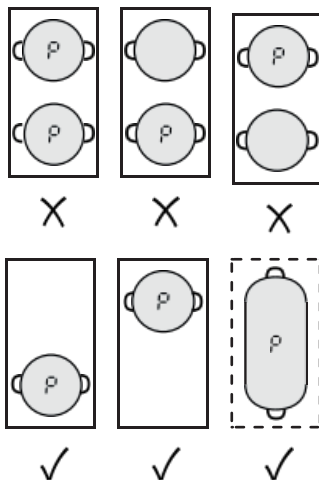
### Restrição de segurança da rede para a função booster

Basicamente todas as zonas de cozimento são capazes de booster. Entretanto, o fogão é dividido em dois grupos por razões de distribuição de potência.

Para ambos os grupos se aplica:

- Não é possível operar ambas as zonas de um grupo com a função booster.
- Contanto que o booster seja ativado para uma zona de cozimento, a segunda zona do mesmo grupo não pode ser operada.

Nota: Se você ativar o booster para uma zona de cozimento enquanto a segunda zona do mesmo grupo já estiver em operação, a configuração de potência irá automaticamente mudar para o nível 9 ao invés do booster (display: '9/9').



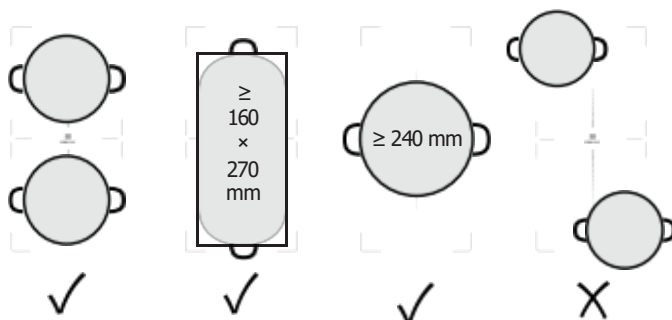


### 3.4 Zona Flexível

• As zonas de cozimento frontais e traseiras na esquerda e direita (zonas de cozimento 1 e 2 ou 3 e 4) formam uma zona flexível. Uma Zona Flexível consiste em duas zonas de indução independentes que podem ser conectadas juntas como uma zona grande

Se, durante a operação como uma zona grande, a panela é movida da parte da frente para a parte de trás (ou vice versa) dentro da área de zona flexível, a nova posição é automaticamente detectada; o nível de potência da zona na qual a panela estava originalmente colocada é mantida e a parte não coberta pela panela é automaticamente desligada.

• Nota importante: Na operação zona flexível, a panela deve ser colocada no meio da zona, para que ambas as zonas de cozimento sejam cobertas igualmente. Exemplos de colocação boa e má de panelas:



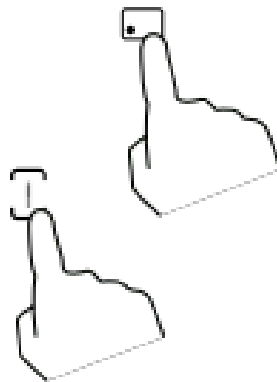
#### Usando uma zona grande

• Para operar uma zona flexível como uma zona grande, pressione o botão da zona flexível correspondente.

• Este nível de potência é configurado como nas outras zonas de cozimento usando o controle deslizante.

Use como duas zonas menores independentes

• Para operar a zona flexível como duas zonas independentes singulares, aperte o botão da zona flexível correspondente novamente.



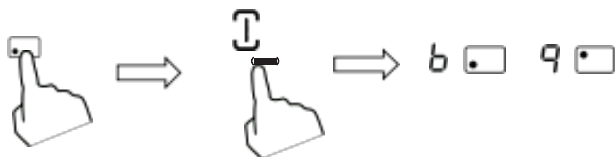
### 3.5 A função churrasco

No modo zona flexível, a função churrasco mantém a temperatura de sua panela em um nível alto o suficiente para preparar pratos de churrasco.

Isso é particularmente adequado em combinação com uma com uma chapa de grelha por indução padrão compatível para grelhar carnes e vegetais, ou também para grelhar em uma panela.

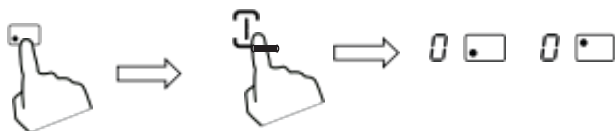
#### Usando a função churrasco

- Certifique-se de que a placa esteja em modo zona flexível.
- Selecione uma zona de cozimento para qual você queira usar a função churrasco, aperte e segure a Flexzone / BBQ por três segundos para iniciar a função churrasco (o display da zona de cozimento mostrará  $\text{bb}$  /  $\text{bb}$ ).






- Se você quiser cancelar a função churrasco, selecione a zona de cozimento pela qual você queira cancelar a função e toque o botão Flexzone / BBQ.

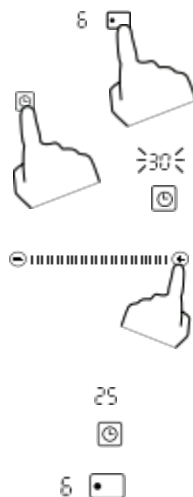
A zona voltará ao nível de potência '0' e você poderá redefinir.



## 4. Usando a função timer

### 4.1 Configurando o timer com desligamento automático de uma ou mais zonas de cozimento



- Selecione a zona de cozimento desejada com o botão de seleção correspondente. Se já não tiver feito isso, configure o nível de potência desejado.
- Enquanto o indicador de zona de cozimento ainda estiver piscando, aperte o botão timer. O display do timer mostrará .
- Contanto que o display do timer estiver piscando, você pode ajustá-lo usando os botões  e . Pressionar brevemente as teclas altera a configuração de tempo em incrementos de 1 minuto, pressionando longamente em incrementos de 10 minutos.
- Após 3 segundos sem entrada adicional, o tempo ajustado é confirmado automaticamente. A contagem regressiva começa e o visor do timer mostrará o tempo restante. Para marcar a zona selecionada, um ponto piscando ao lado do display de energia correspondente acende.
- Após o tempo definido ter expirado, a zona de cozimento correspondente é desligada automaticamente.



**Nota:** Outras zonas de cozimento previamente definidas permanecem inalteradas pelo temporizador e permanecem em funcionamento.



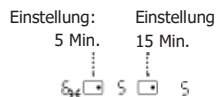
## Cancelando e alterando a configuração de tempo

- Para excluir a configuração de tempo, pressione a tecla de seleção de zona de cozimento correspondente e pressione a tecla Timer novamente. O tempo restante de exibição muda para .
- Desde que o tempo de exibição do temporizador esteja piscando, agora você pode alterá-lo redefinindo-o conforme descrito acima.
- Após 3 segundos sem qualquer outra entrada com exibição de tempo , o visor de tempo desliga e o temporizador é apagado.



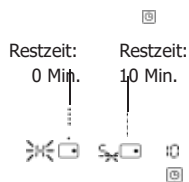
## Quando ativar o timer para várias zonas de cozimento

- Se o timer estiver ativado para várias zonas de cozimento, o display do timer sempre mostrará o menos tempo restante. Um ponto piscante ao lado do display de potência correspondente indica a zona de cozimento na qual o display se refere (Veja a ilustração de exemplo).



Para exibir o tempo restante do timer de outra zona de cozimento, toque a tecla de seleção correspondente.

- Após o menor tempo definido ter decorrido, a zona de cozimento correspondente desliga, o display muda para o próximo menor tempo restante e o ponto da zona correspondente pisca.
- Quando o último tempo restante finalmente expirar, esta zona de cozimento também é desligada.



## 4.2 Configurando o timer de 10 minutos para pausar a placa automaticamente

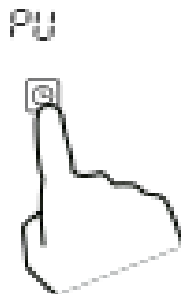
Quando esta função do timer estiver ativada, a placa mudará automaticamente para o modo de espera após 10 minutos. Isto serve como um recurso de segurança ou um auxílio de memória.

- Para ativar o timer de 10 minutos, aperte a tecla Timer sem selecionar primeiro a zona de cozimento. O display do timer começará a piscar e mostrar **10:00**. O timer de 10 minutos está ativado.

- Após 10 minutos, todas as zonas de cozimento mudarão para o modo de espera. Os indicadores de potência começarão a piscar.

- Para continuar a operação, aperte a tecla de seleção da zona de cozimento desejada. A contagem de 10 minutos começará novamente.

- Para parar o timer de 10 minutos, aperte a tecla timer novamente sem ter selecionado a zona de cozimento antes.



## 5. Segurança

### 5.1 Tecla de trava / Trava para crianças

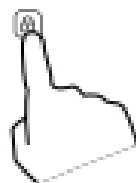
Você pode travar o painel de controle para prevenir o uso não autorizado (ex.: crianças acidentalmente ligando as zonas de cozimento).

Mesmo se o painel de controle estiver travado, a tecla On / Off permanece ativa. Você pode assim desligar a placa a qualquer hora em uma emergência an emergency.



#### Travando o painel de controle

- Toque a trava para criança / tecla de trava .

- O display do timer mostrará **10:00** ou se o timer foi configurado antes, **10:00** e o tempo restante alternadamente. O painel de controle será travado exceto pela tecla on/off.



## Destravando o painel de controle

- Certifique-se de que a placa está ligada.
- Toque e segure a trava para criança / tecla de trava por pelo menos 3 segundos. 
- O display  desaparecerá. Você pode agora usar a placa normalmente.

Lo



## 5.2 Mais recursos de segurança

### Proteção de superaquecimento

O sensor de temperatura equipado pode monitorar a temperatura dentro da placa.

Quando uma temperatura excessiva é monitorada, a placa irá parar a operação automaticamente.

### Aviso de resíduo de calor

Quando uma zona de cozimento estiver sendo operada por algum tempo, haverá algum resíduo de calor.

Para lhe alertar para manter distância dela, um piscante será exibido na zona de cozimento indicada correspondente.

### Monitoramento magnético

Se objetos pequenos (ex.: faca, garfo, chave) ou utensílio inadequado (feito de material não magnético como alumínio ou de tamanho inadequado) for colocado na placa, a placa automaticamente mudará para o modo de espera após 1 minuto.

O exaustor esfria a indução da placa por outro minuto.

### Desligamento automático

Para evitar esquecer de desligar as zonas de cozimento, eles desligam automaticamente após um tempo configurado (veja a tabela).

**Nível de potência**

**Tempo de desligamento automático (h)**

1 - 5

8

6 - 10

4

11 - 16

2

Fabricado na China

## 6. Orientações de cozimento

### Risco de fogo!

Tenha cuidado ao aquecer óleo e gordura ou comida contendo óleo ou gordura. Estas aquecem rapidamente e podem facilmente se auto-inflamar em temperaturas muito altas.



### 6.1 Dicas de cozimento

- Quando a comida vier a ferver, reduza a temperatura na configuração.
- Usar uma tampa reduzirá o tempo de cozimento e irá economizar energia retendo o calor.
- Minimize a quantidade de líquido ou gordura para reduzir o tempo de cozimento.
- Comece cozinhando em uma configuração alta e reduza a configuração quando a comida tiver aquecido completamente.

### 6.2 Configurações de potência

Configuração de potência	Adequação
1 – 5	<ul style="list-style-type: none"><li>• Aquecimento delicado para quantias pequenas de comida.</li><li>• Derreter chocolate, manteiga e comidas que queimam.</li><li>• Rapidamente</li><li>• Fervura suave</li><li>• Aquecimento lento.</li></ul>
6 – 9	<ul style="list-style-type: none"><li>• Reaquecer</li><li>• Fervura rápida.</li><li>• Cozinhar arroz.</li></ul>
10 – 13	<ul style="list-style-type: none"><li>• Panquecas.</li></ul>
14 – 15	<ul style="list-style-type: none"><li>• Refogar.</li><li>• Cozinhar macarrão.</li></ul>
16	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fritar.</li><li>• Escaldar.</li><li>• Ferver sopa, ferver água</li></ul>

## 7. Limpeza

Tipo de sujeira	Como proceder	Importante!
<p>Sujeira de todo dia da superfície de vidro (digitais, marcas, manchas deixadas por comida ou derramamentos não açucarados)</p>	<p>Desligue a placa. Aplique um limpador de fogão enquanto o vidro ainda estiver morno (mas não quente!)</p> <p>Limpe o vidro com um pano macio.</p> <p>Enxágue bem e remova todos os resíduos de limpeza.</p> <p>Seque a superfície de cozimento com um pano limpo ou papel toalha.</p>	<p>Certifique-se de que a placa não está quente.</p> <p>Esponjas de limpeza, algumas esponjas de nylon e agentes de limpeza ásperos / abrasivos arranh<b>am o vidro</b>. Verifique as especificações adequadas do fabricante para superfícies de vidro.</p> <p>Sempre remova resíduos de limpeza completamente. Caso contrário, a superfície de cozimento pode ser danificada.</p>
<p>Transbordamentos, derretimentos e derramamentos açucarados quentes na superfície de vidro</p>	<p>Remova estes imediatamente com uma espátula, raspador ou lâmina adequados para fogão de vitrocerâmica.</p> <p>Desligue a placa.</p> <p>Segure o raspador em um ângulo de 30° da placa e raspe a sujeira para uma <b>parte fria da placa</b>. (Cuidadosamente esmague quaisquer incrustações endurecidas antes, se necessário.)</p> <p>Remova a sujeira com um pano de prato ou papel toalha.</p> <p>Limpe, enxague e seque o vidro como descrito em "Sujeira de todo dia".</p>	<p>Tome cuidado para não se queimar em zonas <b>de</b> cozimento aquecidas.</p> <p>Note que as lâminas dos raspadores são extremamente afiadas e podem causar lesão. Mantenha-<b>as fora do alcance</b> de crianças.</p> <p>Remova este tipo de sujeira o mais breve possível para prevenir de grudar e danificar o vidro.</p>



## 7. Limpeza

Tipo de sujeira	Como proceder	Importante!
Derramamentos nos controles de toque	<p>Desligue a placa.</p> <p>Absorva os líquidos com um pano macio.</p> <p>Limpe a área do controle de toque com um pano limpo e úmido ou esponja macia.</p> <p>Seque a área completamente com um pano ou papel toalha.</p>	<p>Se o painel de controle estiver sujo, a placa pode desligar.</p> <p>O painel de toque pode não funcionar contanto que haja líquido nele. Certifique <b>-se de</b> que você tenha secado a área completamente antes de colocar a placa de volta.</p>
Filtro de metal sujo de gordura	<p>Remova o filtro de metal (veja o capítulo de instalação para posição).</p> <p>Molhe bem o filtro em água quente.</p> <p>Então limpe <b>-o com uma</b> escova macia e enxague <b>-o</b> com água quente, ou lave <b>-o</b> separadamente das louças na lava-louças usando um programa padrão a 55°C.</p> <p>Após limpar, permita que o filtro seque completamente antes de inseri <b>-lo</b> cuidadosamente.</p>	<p>Limpe o filtro a cada <b>2-3</b> semanas de acordo com a frequência de uso.</p> <p>Quando limpar, certifique <b>-se de</b> que a malha de metal não esteja danificada.</p> <p>Evite agentes de limpeza alcalinos (valor do pH acima de 7).</p> <p>Limpeza frequente ou o uso de agentes de limpeza agressivos podem causar mudanças de cor na superfície de metal. Isto não tem influência na função do filtro e não é um motivo para queixa.</p>

## 8. Resolução de problemas

### 8.1 Problemas, possíveis causas e o que fazer

Problema	Possível causa	O que fazer
A placa não pode ser ligada.	Sem energia.	Certifique-se de que a placa está corretamente conectada à fonte de energia e que ela está intacta.  Verifique se há queda de energia em sua casa ou área.
Os controles de toque não respondem.  Os controles de toque estão difíceis de operar.	O controle está travado / A tecla de controle foi ativada.  Há uma ligeira película de água nos controles.  A ponta do dedo é usada para operação.	Destrave o painel de controle (Veja capítulo relevante).  Certifique-se de que a área controle de toque esteja limpa e seca.  Use o dedo todo quando tocar os controles.
A panela não é aquecida e o ícone é exibido.	A panela não é adequada para indução ou não foi detectada.	Use panelas adequadas a indução de tamanho adequado para a zona de cozimento desejada e posicione-a corretamente. Veja o capítulo sobre panelas.
Aquecer leva um tempo excepcionalmente longo.	Uma panela inadequada está sendo usada.  Oscilações no sistema de energia.	Use panelas com uma alta proporção de partículas magnéticas (veja o capítulo sobre panelas).  Até oscilações de 10 volts na rede elétrica pode levar a um tempo muito longo de cozimento.

## 8. Resolução de problemas

### 8.1 Problemas, possíveis causas e o que fazer

Problema	Possível causa	O que fazer
A placa desliga inesperadamente.	A proteção de superaquecimento foi acionada.  Há um líquido ou mancha no painel de controle.	Certifique-se de que as vias de ventilação não estejam bloqueadas e que a temperatura do ambiente não esteja muito alta.  Certifique-se de que a panela não se projete sobre as marcas da zona de cozimento e na direção do painel de controle para preveni-la de superaquecer.  Limpe e seque a placa, especialmente a área do painel de controle, e então ligue-a novamente.
A placa liga ou desliga inesperadamente.	O painel de controle foi tocado de um modo incontrolado.	Tome cuidado para não colocar nada no painel de controle e não arrastar <b>ou</b> esfregar qualquer coisa por cima. Se necessário, ligue a placa novamente e use-a como descrito.
Algumas panelas fazem barulhos de estalos ou cliques.	Isto pode ser causado pela construção da sua panela (camadas de diferentes metais vibrando diferentemente).	As camadas de metal da panela vibram diferentemente quando aquecidas. Isto é inofensivo e normal.
Um ligeiro zumbido pode ser ouvido ao operar em potência alta.	Isto pode ser causado por tecnologia de indução.	Isto é normal, mas o barulho deve se acalmar ou desaparecer completamente reduzindo o nível de potência.

## 8. Resolução de problemas

### 8.1 Problemas, possíveis causas e o que fazer

Problema	Possível causa	O que fazer
Arranhões na superfície de vidro.	Abrasão metálica ou outras sujeiras podem aparecer como arranhões.  Panela não adequada é usada.  Agentes de limpeza não adequados são usados.	Vitrocerâmica é mais resistente à abrasão do que aço. Marcas de abrasão causadas por isto não representam danos e podem ser removidas com um agente de limpeza apropriado.  Use painelas com um fundo limpo, uniforme e liso (veja o capítulo sobre painelas).  Somente use agentes de limpeza e utensílios adequados para superfícies de vidro (veja o capítulo sobre limpeza).
Mau funcionamento / Exibição de um código de erro.	Oscilações no sistema de energia.  Erro técnico / Significado do código ver seguinte tabela.	Desconecte a placa da fonte de alimentação por cerca de 20 minutos (desligue o fusível) e então ligue -o novamente.  Anote o código de erro, desconecte a placa da fonte de alimentação e contacte um electricista certificado.

## 8.2 Códigos de erro

Código de erro	Possível causa	Solução
E0	Nenhuma panela ou panela não foi detectada.	Coloque a panela.
E2	NTC curto ou aberto.	Contate o serviço pós-venda e especifique o código de erro.
E3	Alta voltagem.	Contate o serviço pós-venda e especifique o código de erro.
E4	Baixa voltagem.	Contate o serviço pós-venda e especifique o código de erro.
E5-E8	Muitas possibilidades, o fogão deve ser enviado para reparo.	Contate o serviço pós-venda e especifique o código de erro.

## 8.3 Atendimento ao cliente

Para dúvidas e suporte entre em contato através de nossos canais de comunicação :

**atendimento@versia**

## 9. Instalação

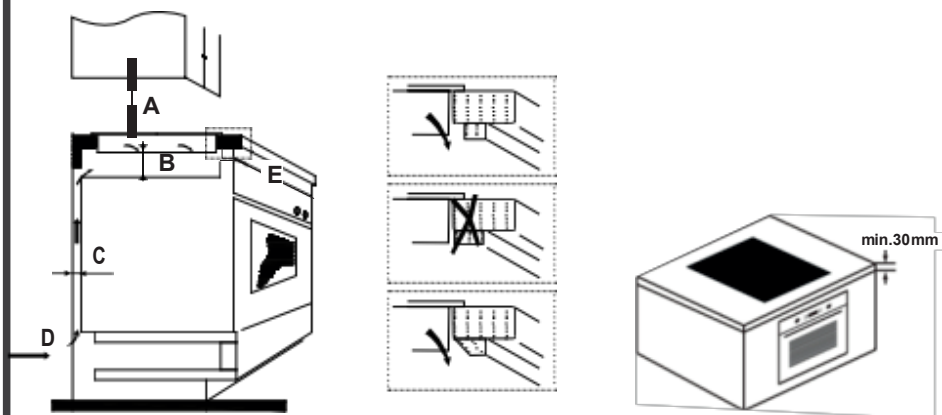
### 9.1 Notas importantes e requisitos de instalação

- A placa deve ser instalada por um eletricista qualificado.
- Um disjuntor (fusível) fornecendo desconexão completa da rede elétrica deve ser integrado à fiação permanente e cumprir com as regulações locais.
- Este fusível deve ser testado e ter pelo menos 3 mm de folga em torno de todos os pólos (ou em torno de todos os condutores ativos [fases], se previsto nos regulamentos).
- O fusível deve ser facilmente acessado.
- Contate um profissional qualificado adequado, se você não estiver certo sobre a instalação.
- A bancada deve ser feita de material isolante e resistente ao calor para prevenir choques elétricos e deformação causada por radiação térmica. Materiais de madeira e similares fibrosos ou higroscópicos não devem ser usados como material para bancada a menos que esteja impregnado.
- A bancada deve ser plana e horizontal e nada deve se projetar na área de trabalho.
- A parede acima da superfície de trabalho, adjacente e superfícies ao redor e quaisquer adesivos usados devem ser resistentes ao calor até 90°C.
- Se a placa for instalada acima de uma gaveta, compartimento de móveis, etc. ou for acessível na parte de baixo, uma barreira de proteção térmica deve ser encaixada abaixo da base da placa (veja o capítulo sobre inserir a placa).
- Use superfícies que sejam fáceis de limpar (ex.: azulejos de cerâmica) como superfícies de parede ao redor da área de cozimento.
- O fogão não deve ser instalado em equipamento de refrigeração, máquinas de lavar louça ou secadoras.

- A placa deve ser instalada de modo que boa radiação de calor possa ser garantida para assegurar funcionamento apropriado.
  - Certifique-se de que a placa esteja bem ventilada e que o fornecimento e escape de ar não esteja bloqueado.
- Para fazer isto, siga as instruções descritas a seguir.

## 9.2 Ventilação e distâncias de segurança

- Certifique-se absolutamente de que as condições seguintes sejam atendidas para ventilação adequada da placa e que o fornecimento e escape de ar não esteja bloqueado:



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
min. 760 (móveis suspensos)	min. 50	min. 20	Lacuna de ar / entrada	Escape de ar min. 5mm

- A distância de segurança da placa para armários superiores, prateleiras etc. suspensos acima da placa deve ser ao menos de 760 mm.
- Se a placa estiver instalada acima de um forno, o forno deve ter seu próprio exaustor.  
A distância de segurança entre o fundo da placa e o forno deve ser de ao menos 50 mm.
- A instalação deve cumprir com todas as regulações de distância e outras regulações.

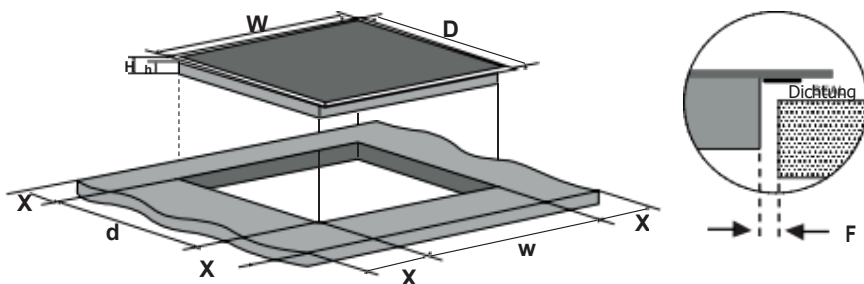
### 9.3 Cortando a bancada

- Corte a superfície de trabalho de acordo com os tamanhos mostrados no seguinte desenho.

**Nota:** Antes de esculpir, verifique que as dimensões indicadas correspondem às dimensões do produto.



- Certifique-se de que a espessura da superfície de trabalho seja de ao menos 30 mm .  
Escolha um material de superfície de trabalho resistente ao calor.
- A distância segura entre os lados da placa e as superfícies internas da bancada devem ser de ao menos 3 mm.
- Para os propósitos de instalação e uso, ao menos 5 cm de espaço deve ser mantido ao redor do recorte.

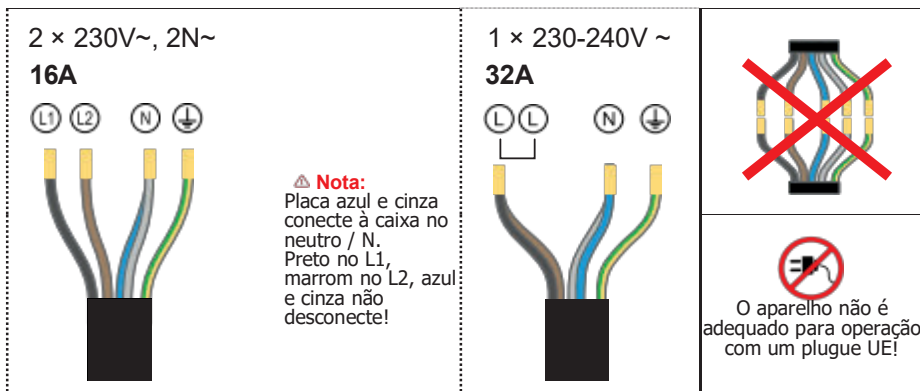


Model	W (mm)	D (mm)	H (mm)	h (mm)	w (mm)	d (mm)	X (mm)	F (mm)
WQ6-01	900	520	62	58	860	490	Min. 50	Min. 3
WQ4-25	800	520	62	58	770	490	Min. 50	Min. 3
WQ4-03	590	520	62	58	560	490	Min. 50	Min. 3
WQ2V-02	295	510	62	58	275	490	Min. 50	Min. 3



## 9.4 Conectando a placa à rede elétrica

- Certifique-se de que os dados na placa de classificação (V) correspondem à sua tensão de alimentação.
- A ligação à fonte de alimentação deve ser efectuada por um electricista qualificado, em conformidade com a norma pertinente, ou com um disjuntor unipolar, conforme a seguir descrito:



**⚠ Nota:**  
Placa azul e cinza conecte à caixa no neutro / N. Preto no L1, marrom no L2, azul e cinza não desconecte!

Ilustração para os modelos de 02 e 04 queimadores.

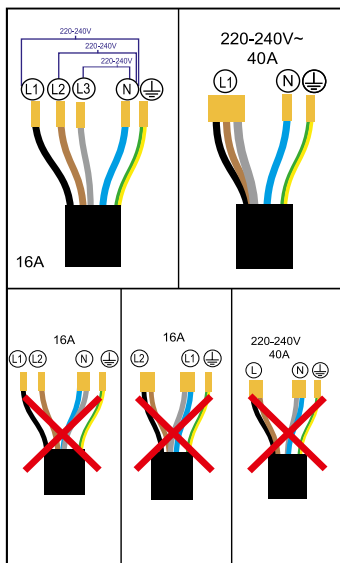


Ilustração para o modelo de 06 queimadores.

- A ligação elétrica deve ser feita apropriadamente e de acordo com as normas de segurança aplicáveis.
- Para conectar a placa à rede de alimentação, não use adaptadores, redutores, ou dispositivos de ramificação, já que eles podem superaquecer e pegar fogo.
- O cabo não deve ser torcido ou comprimido.
- O cabo da fonte de alimentação não deve tocar quaisquer partes quentes e deve ser posicionado para que sua temperatura não exceda 75°C a qualquer ponto.
- O cabo deve ser checado regularmente.
- Se o cabo for danificado ou precisar ser substituído, isto deve ser feito por um eletricitista qualificado com as ferramentas corretas .
- Use o cabo de alimentação fornecido para instalação e substitua-o somente com um do mesmo tipo.

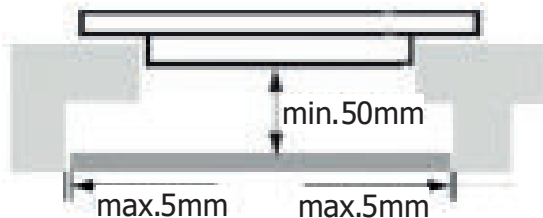
### **9.5 Instalando uma proteção de calor abaixo da placa**

Após a instalação, os cabos de conexão e a parte inferior da placa não devem ser mais acessíveis.

Se a placa for instalada acima de gavetas, compartimentos de móveis ou similares, ou se a parte inferior da placa for estiver acessível (exceto na área do exaustor), a placa protetora deve ser encaixada na parte inferior da placa ou partes acessíveis.

Mantenha em mente o seguinte:

- Certifique-se de que haja fornecimento de ar suficiente para os exaustores integrados na parte inferior da placa e que a temperatura do ambiente seja apropriada para prevenir a placa de superaquecer.
- Observe todas as distâncias mínimas e máximas como mostrado na ilustração.
- A placa protetora deve ser feita de material resistente ao calor, de preferência de chapa perfurada para assegurar a ventilação.
- Ao usar adesivo, assegure uma resistência de temperatura de 150°C.



## 10. Dados técnicos

Modelo	
Número de zonas de cozimento	4
Número de níveis de ventilador	
Número de filtros de óleo	1
Filtro de carvão ativado opcional	K122
Classe de eficiência de energia	B
Classe de eficiência de dinâmica de fluídos	C
Classe de eficiência do filtro de óleo	G
Potência das zonas de cozimento	Zona 1: 1800 W, Booster 2000 W Zona 2: 1800 W, Booster 2000 W Zona 3: 1800 W, Booster 2000 W Zona 4: 1800 W, Booster 2000 W Flex-Zone: 3300 W, Booster 3500 W

# versia<sup>®</sup>

atendimento@versia.com.br

www.versia.com.br

 /versiaoficial

 versia\_oficial

 versia

FICHA TÉCNICA



**Segurança**

SARON



Fabricado na China