

# Manual de Instruções

Termo de Garantia

Stone Cook | 2 ZONAS



**Invisível aos olhos, indispensável à experiência**

# **ÍNDICE**

AVISOS DE SEGURANÇA .....	06
INTERFACE DO USUÁRIO .....	07
UMA PALAVRA SOBRE CULINÁRIA POR INDUÇÃO .....	08
USANDO OS CONTROLES DE TOQUE .....	08
ESCOLHENDO AS PANEAS CERTAS .....	09
USANDO SEU STONECOOK .....	10
USANDO A FUNÇÃO BOOST .....	11
USANDO A FUNÇÃO DE BLOQUEIO PARA CRIANÇAS .....	11
PROTEÇÃO CONTRA SUPERAQUECIMENTO .....	12
DETECÇÃO DE PEQUENOS ARTIGOS .....	12
PROTEÇÃO DE DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO .....	12
USANDO O TEMPORIZADOR (timer) .....	13
USANDO O TEMPORIZADOR (timer) COMO MARCADOR DE MINUTOS .....	13
DEFININDO O TEMPORIZADOR (timer) PARA DESLIGAR UMA OU MAIS ZONAS DE COZIMENTO .....	14
QUADRO DE FALHAS E SOLUÇÕES.....	15
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS .....	15
INSTALAÇÃO .....	16
CUIDADOS .....	17
LIGANDO O COOKTOP À FONTE DE ALIMENTAÇÃO .....	18

## TERMO DE GARANTIA

Este produto é garantido pela **StoneCook** pelo prazo total de **1 (um) ano**, já incluído o período de **garantia legal de 90 (noventa) dias**, contados a partir da data de emissão da **Nota Fiscal de compra**, contra eventuais defeitos de fabricação ou de peças.

A **Nota Fiscal de compra** é parte integrante deste Termo de Garantia e deverá ser apresentada pelo consumidor sempre que houver solicitação de atendimento em garantia.

Os consertos em garantia somente poderão ser realizados por um **Posto de Assistência Técnica Autorizada StoneCook**.

As despesas de transporte do produto até o posto autorizado mais próximo são de responsabilidade do consumidor, inclusive nas localidades onde não houver assistência técnica autorizada.

A StoneCook reserva-se o direito de determinar, após análise técnica, as peças e os procedimentos necessários para a solução do problema apresentado.

Durante o período de garantia, os reparos considerados necessários pela assistência técnica autorizada serão realizados **sem custo de peças e mão de obra para o consumidor**.

O produto somente poderá ser reparado por **técnicos autorizados pela StoneCook**.

## ESTA GARANTIA NÃO COBRE

Esta garantia não cobre danos causados por:

01 – Danos sofridos pelo produto ou seus acessórios em consequência de acidentes, quedas, manuseio inadequado ou uso em desacordo com as recomendações do manual de instruções.

02 – Problemas no fio ou na rede de alimentação causados por desrespeito às instruções de instalação ou segurança.

03 – Produto que tenha sido alterado, aberto ou reparado por pessoas ou oficinas não autorizadas pela StoneCook.

04 – Danos decorrentes de utilização **não doméstica** ou fora das condições normais de uso para as quais o produto foi projetado.

05 – Ligações em tensão elétrica diferente da especificada no aparelho, bem como danos decorrentes de maus-tratos, choques bruscos, transporte inadequado, armazenamento indevido ou eventos de força maior, tais como enchentes, sobrecargas elétricas, descargas atmosféricas (raios), entre outros.

Ao solicitar atendimento em garantia, tenha em mãos a **Nota Fiscal de compra**, verifique o problema apresentado e descreva-o detalhadamente ao atendimento técnico.

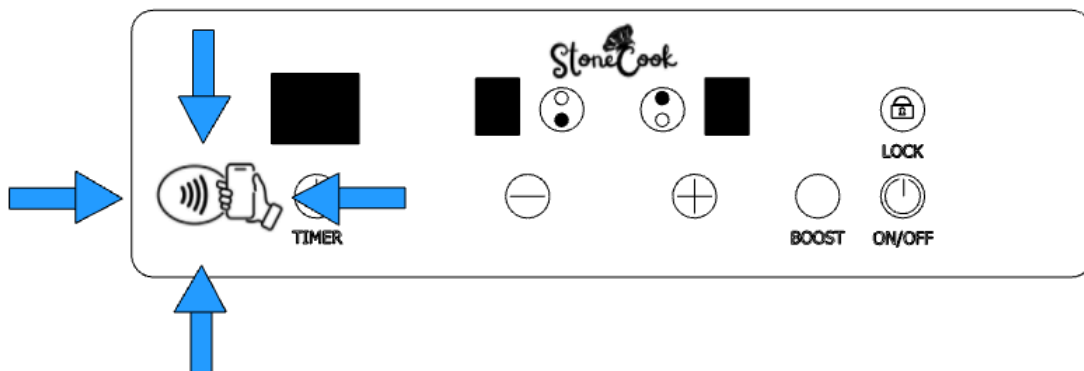
As fotos, ilustrações e especificações técnicas aqui descritas poderão ser modificadas **sem prévio aviso**, visando a melhoria contínua dos produtos StoneCook.

## IDENTIFICAÇÃO E CADASTRO DO EQUIPAMENTO

Para facilitar o acesso às informações do produto e o atendimento em eventuais solicitações de suporte ou garantia, o equipamento possui um sistema de identificação digital.

Ao **aproximar um dispositivo compatível com NFC** na área indicada da placa de controle, será aberta automaticamente uma página contendo **informações do produto StoneCook**.

Nesta página também estará disponível uma **área para cadastro do equipamento**, onde o usuário poderá registrar os dados do produto e do proprietário.



O cadastro também pode ser realizado por meio da **leitura do QR Code**, que direcionará para a página de registro.



Registre-se

O registro do equipamento auxilia a StoneCook na **identificação do produto e no atendimento mais ágil em solicitações de suporte ou garantia**.

Ao solicitar atendimento em garantia, tenha em mãos a **Nota Fiscal de compra**, verifique o problema apresentado e descreva-o detalhadamente ao atendimento técnico.

As fotos, ilustrações e especificações técnicas aqui descritas poderão ser modificadas **sem prévio aviso**, visando a melhoria contínua dos produtos StoneCook.

### **OBRIGADO POR ESCOLHER STONECOOK**

Neste manual você encontrará todas as informações necessárias para a correta utilização do seu equipamento StoneCook.

Antes de utilizar o produto, leia atentamente todas as instruções e recomendações contidas neste manual e guarde-o para futuras consultas.

A StoneCook agradece a sua escolha e deseja que você aproveite ao máximo a tecnologia, praticidade e design do seu novo StoneCook.

## AVISOS DE SEGURANÇA

Sua segurança é importante para nós. Leia estas informações antes de usar seu cooktop.

- O aparelho não deve ser usado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instrução. As crianças, mesmo supervisionadas não devem brincar com o aparelho.

- Aviso: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico, para superfícies de cooktop de vidro, cerâmica ou material semelhante que protege as partes ligadas.

- Aviso: um limpador a vapor não deve ser usado.

- Objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície do cooktop, pois podem ficar quentes.

- Após o uso, desligue a resistência do cooktop com o seu controle e não confie no detector de panelas.

- O aparelho não se destina a ser operado por meio de temporizador (timer) externo ou sistema de controle remoto separado.

- Perigo de incêndio: Não guarde itens nas superfícies de cozimento.

- CUIDADO: O processo de cozimento deve ser supervisionado. Um processo de cozimento de preparo rápido deve ser supervisionado continuamente.

- AVISO: Cozinhar sem supervisão com gordura ou óleo em um cooktop pode ser perigoso e resultar em incêndio.

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviço ou pessoas igualmente qualificadas para evitar riscos.

- Este aparelho pode ser usado por crianças a partir de 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, caso tenham recebido supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos. Crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção pelo usuário não devem ser feitas por crianças sem supervisão.

- AVISO: O aparelho e suas partes acessíveis ficam quentes durante o uso.

- Deve-se ter cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento.

- Crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas, a menos que sejam supervisionadas continuamente.

- AVISO: Cozinhar sem supervisão com gordura ou óleo em um cooktop pode ser perigoso e resultar em incêndio.

- NUNCA tente apagar um incêndio com água, mas desligue o aparelho e cubra a chama por exemplo, com uma tampa ou um cobertor antifogo.

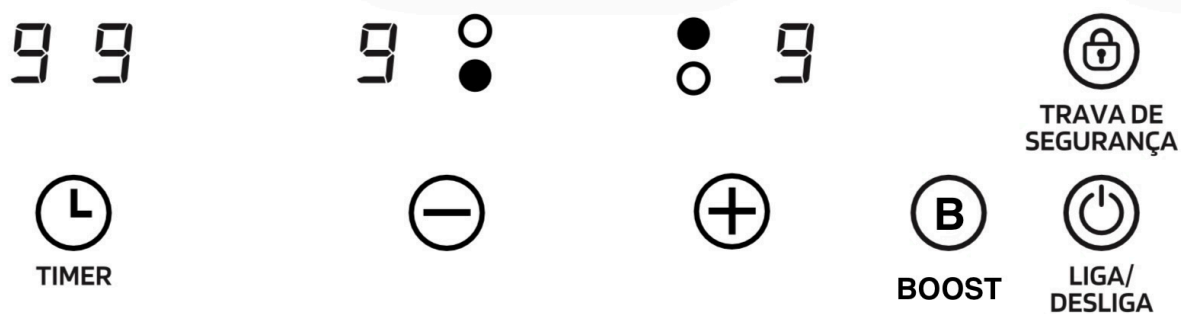
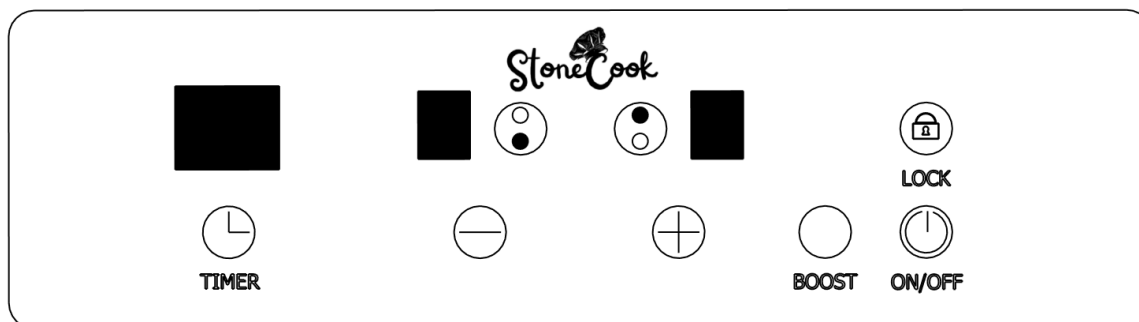
- CUIDADO: O processo de cozimento deve ser supervisionado. Um processo de cozimento de preparo rápido deve ser supervisionado continuamente.

- AVISO: Perigo de incêndio: não guarde itens nas superfícies de cozimento.

- AVISO: Utilize apenas protetores de cooktop projetados pelo fabricante do aparelho de cozimento ou indicados pelo fabricante do aparelho nas instruções de uso ou protetores de cooktop incorporados no aparelho. O uso de proteções inadequadas pode causar acidentes.


- O cabo de alimentação não pode ser acessado após a instalação.

## INTERFACE DO USUÁRIO.



REFERÊNCIA		DESCRIÇÃO
A		Tecla de seleção de zona
B		Tecla de bloqueio para crianças
C		Tecla Liga / Desliga
D		Tecla de regulação de potência (reduzir)
E		Tecla de regulação de potência (aumentar)
F		Tecla do temporizador (timer)
G		Tecla de controle BOOST

Potência da zona de aquecimento:

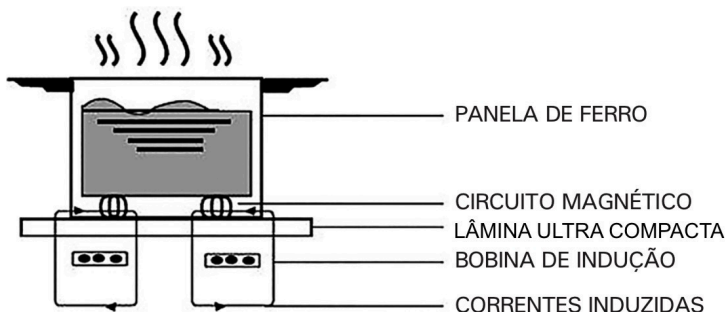
ZONA DE AQUECIMENTO	POTÊNCIA MÁXIMA 220-240V 50/60Hz ITS352G3 (B)
 Ø160mm	1200W / 1500W
 Ø180mm	1500W / 2000W
Potência nominal total	3500W

Para zona de aquecimento de Ø160mm, seu Cook Top funcionará de maneira intermitente até o nível de intensidade 7. Para a zona de aquecimento de Ø180mm, funcionará de maneira intermitente até o nível de intensidade 6.

A tabela abaixo mostra o funcionamento para cada nível de intensidade, especificando o tempo em que estará ligado e desligado e também cada potência:

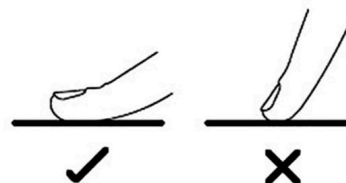
### UMA PALAVRA SOBRE CULINÁRIA POR INDUÇÃO

O cozimento por indução é uma tecnologia de cozimento segura, avançada, eficiente e econômica. Ele funciona por meio de vibrações eletromagnéticas, gerando calor diretamente na panela, em vez de indiretamente por meio do aquecimento da superfície do vidro. O vidro fica quente apenas porque a panela eventualmente o aquece.



### USANDO OS CONTROLES DE TOQUE

- Os controles respondem ao toque, então você não precisa aplicar nenhuma pressão.
- Use a digital, não a ponta do dedo.
- Você ouvirá um bipe cada vez que um toque for registrado.
- Certifique-se de que os controles estão sempre limpos, secos e que não há nenhum objeto (por exemplo, um utensílio ou pano) cobrindo-os. Mesmo uma fina camada de água pode tornar os controles difíceis de operar.



## ESCOLHENDO AS PANELAS CERTAS




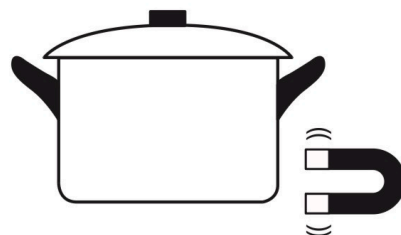
- Use apenas tachos com uma base adequada para cozinhar por indução. Procure o símbolo de indução na embalagem ou no fundo da panela.

- Você pode verificar se a sua panela é adequada realizando um teste magnético. Mova um ímã em direção à base da panela. Se for atraído, a panela é adequada para indução.

- Se você não tiver um ímã:

1. Coloque um pouco de água na panela que deseja verificar.

2. Se  não pisca no visor e a água está aquecendo, o tacho é adequado.

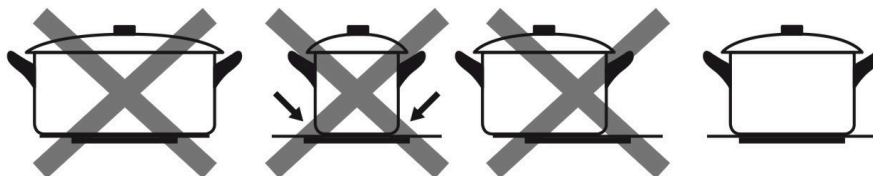


**Panelas feitas dos seguintes materiais não são adequadas: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e barro.**



Não use panelas com bordas irregulares ou base curva.


Certifique-se de que a base da panela é lisa, fica plana contra o vidro e tem o mesmo tamanho da zona de cozimento. Use panelas cujo diâmetro seja tão grande quanto o gráfico da zona selecionada. Usando uma panela ligeiramente mais larga, a energia será usada em sua eficiência máxima. Se você usar panelas menores, a eficiência pode ser menor do que o esperado. Panelas menores que 140 mm podem não ser detectadas pelo cooktop. Sempre centralize sua panela na zona de cozimento.

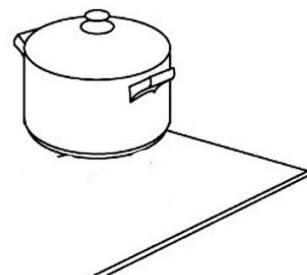


**Ruídos Característicos:** Alguns ruídos são característicos dos fogões de indução e não indicam mal funcionamento do produto. As panelas com múltiplas camadas de materiais na sua composição, ou cuja base não sejam planas, poderão causar alguns ruídos ou vibrações, provenientes do alto nível de potência. Ruídos de menor intensidade são provenientes da bobina, da comutação elétrica e dos ventiladores internos do aparelho, sendo mais perceptivos em ambientes silenciosos.



## USANDO SEU STONECOOK

### PARA COMEÇAR A COZINHAR:

1. Toque na tecla  Liga/Desliga por 3 segundos. Depois de ligado, o aparelho emite um bipe, todos os visores mostram “-”, indicando que o cooktop de indução entrou no modo de espera.
2. Coloque uma panela adequada na zona de cozimento que deseja usar. Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície da zona de cozimento estão limpos e secos.
3. De acordo com a zona de aquecimento onde a panela é colocada, selecione a tecla correspondente à zona de cozimento tocando a tecla de



seleção   . O símbolo  selecionado ficará aceso.

4. Selecione o nível de potência pressionando a tecla  ou a tecla .

5. O nível de potência começará em 5.

Pressionar  irá aumentar gradativamente níveis de potência de 5 a 9 em ordem numérica.

Pressionar a tecla  irá levar a potência diretamente de 9 para 0.

- Se você não escolher uma configuração de aquecimento dentro de 1 minuto, o cooktop de indução irá desligar automaticamente. Você precisará começar novamente no passo nº 1.

- Você pode modificar a configuração de aquecimento a qualquer momento durante o cozimento.


**Se o display piscar  alternadamente com a configuração de aquecimento, significa que:**

- você não colocou uma panela na zona de cozimento correta ou,
- a panela que você está usando não é adequada para cozimento por indução ou,
- a panela é muito pequena ou não está bem centrada na zona de cozimento.

Nenhum aquecimento ocorrerá a menos que haja uma panela adequada na zona de cozimento. O visor desligará automaticamente após 1 minuto se nenhuma panela adequada for colocada nele.

### QUANDO VOCÊ TERMINAR DE COZINHAR:



1. Toque na tecla de seleção de zona de aquecimento   que você deseja desligar.

2. Pressione a tecla de controle de regulagem deslizante  para o nível “0”. Cuidado com as superfícies quentes.



“H” mostra qual zona de cozimento está quente ao toque. Ele desaparecerá quando a superfície esfriar até uma temperatura segura. Também pode ser utilizada como função de economia de energia. Caso pretenda aquecer mais panelas, utilize o cooktop de aquecimento que ainda está quente.

## USANDO A FUNÇÃO BOOST

### Ativar a função de aumento:


1. Selecionar a zona de aquecimento tocando na tecla de seleção de zona .
2. Tocar na tecla BOOST , o indicador de zona mostra "T" e a potência atinge o máximo.

### Cancelar a função BOOST

1. Tocar na tecla de seleção de zona de aquecimento  que deseja cancelar.
  2. Tocar na tecla de regulação deslizante  para cancelar a função BOOST. Então a zona de cozimento reverterá ao nível 9.
- A função pode funcionar em qualquer zona de cozimento.
  - A zona de cozimento volta ao nível 9 após 5 minutos.

## USANDO A FUNÇÃO DE BLOQUEIO PARA CRIANÇAS

Você pode bloquear os controles para evitar o uso não intencional (por exemplo, crianças ligando acidentalmente as zonas de cozimento).




Quando os controles estão travados, todos os controles, exceto o controle  "Desliga", são desativados.

### Para bloquear os controles:

1. Toque no controle de bloqueio  por 3 segundos. O indicador do temporizador (timer) mostrará "Lo".

### Para desbloquear os controles:

1. Certifique-se de que o cooktop de indução está ligado.
2. Toque e segure o controle de bloqueio por um tempo.
3. Agora você pode começar a usar seu cooktop de indução.

 Quando o cooktop está no modo de bloqueio, todos os controles são desativados, exceto  "Desliga". Você sempre pode desligar o cooktop com o controle  "Desliga" em caso de emergência, mas você deve desbloquear o cooktop primeiro na próxima operação.

## PROTEÇÃO CONTRA SUPERAQUECIMENTO

Um sensor de temperatura equipado pode monitorar a temperatura dentro do cooktop de indução. Quando uma temperatura excessiva é monitorada, o cooktop de indução irá parar a operação automaticamente.

## DETECÇÃO DE PEQUENOS ARTIGOS

Quando um tamanho não adequado ou uma panela não magnética (por exemplo, alumínio), ou algum outro item pequeno (por exemplo, faca, garfo, chave) é deixado no cooktop, ele entra automaticamente em espera em 1 minuto. O ventilador continuará funcionando no cooktop de indução por mais 1 minuto.

## PROTEÇÃO DE DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO

O desligamento automático é uma função de proteção de segurança para seu cooktop de indução. Ele desliga automaticamente se você esquecer de desligar o cozimento. Os tempos de funcionamento padrão para vários níveis de potência são mostrados na tabela abaixo:

NÍVEL DE POTÊNCIA	1 ~ 3	4 ~ 6	7 ~ 9
TEMPORIZADOR (timer) DE FUNCIONAMENTO PADRÃO (min)	480	240	120

Quando a panela é removida, o cooktop de indução pode parar de aquecer imediatamente e desligar automaticamente após 2 minutos.



**ATENÇÃO!** Pessoas com marca-passo cardíaco devem consultar seu médico antes de usar este aparelho.

## USANDO O TEMPORIZADOR (timer)

Você pode usar o temporizador (timer) de duas maneiras diferentes:


- Você pode usá-lo como um marcador de minutos. Neste caso, o temporizador (timer) não desliga nenhuma zona de cozimento ao fim do tempo definido.
- Você pode configurá-lo para desligar uma zona de cozimento após o tempo definido.
- Você pode definir o temporizador (timer) para até 99 minutos.

## USANDO O TEMPORIZADOR (timer) COMO UM MARCADOR DE MINUTOS

**Se você não estiver selecionando nenhuma zona de cozimento:**

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

Obs.: você pode usar o marcador de minutos mesmo se não estiver selecionando nenhuma zona de cozimento.

2. Toque na tecla Temporizador (timer) . O indicador de contagem começará a piscar "10" e você pode definir o temporizador (timer) neste momento.

3. Usando os controles "+" ou "-", você pode definir o tempo de 1 a 99 minutos.

Dica: Toque no controle "-" ou "+" do temporizador (timer) uma vez para diminuir ou aumentar em 1 minuto.

Toque e segure o controle "-" ou "+" do temporizador (timer) para diminuir ou aumentar em 10 minutos.

Tocando em "-" e "+" juntos, o temporizador (timer) é cancelado e o indicador do temporizador (timer) será desligado.

4. Quando o tempo for definido, começará a contagem regressiva imediatamente. O display mostrará o tempo restante.


5. O alarme tocará por 30 segundos e o indicador do temporizador (timer) será desligado quando o tempo definido terminar.


Obs.: o marcador de minutos só funciona no modelo normal.



## DEFININDO O TEMPORIZADOR (timer) PARA DESLIGAR UMA OU MAIS ZONAS DE COZIMENTO

Se o temporizador (timer) estiver definido em uma zona:

1. Selecione a tecla correspondente à zona de cozimento que está em funcionamento tocando a tecla de seleção .

2. Pressione a tecla Temporizador (timer) , o display de contagem começará a piscar "10" e você pode definir o temporizador (timer) neste momento.

3. Usando os controles "+" ou "-", você pode definir a configuração do tempo de 1 a 99 minutos.

**Dica: Toque no controle "-" ou "+" do temporizador (timer) uma vez para diminuir ou aumentar em 1 minuto.**

**Toque e segure o controle "-" ou "+" do temporizador (timer) para diminuir ou aumentar em 10 minutos.**

**Tocando em "-" e "+" juntos, o temporizador (timer) é cancelado e o indicador do temporizador (timer) será desligado.**

4. Quando o tempo for definido, começará a contagem regressiva imediatamente.

O display mostrará o tempo restante e o indicador do temporizador (timer) piscará por 5 segundos.


OBS: O ponto vermelho próximo ao indicador de nível de energia acenderá indicando que a zona está selecionada.

OBS: O ponto vermelho próximo ao indicador de nível de energia acenderá indicando que a zona está selecionada.



## QUADRO DE FALHAS E SOLUÇÕES

Se surgir uma anormalidade, o cooktop de indução entrará no estado de proteção automaticamente e exibirá os códigos de proteção correspondentes:

MENSAGEM DE ERRO	POSSÍVEL CAUSA	O QUE FAZER
	Não há panela ou a panela não é adequada.	Substitua a panela.
E3	Água ou panela no vidro sobre o controle.	Limpe a interface do usuário
E0	A conexão entre o painel de visualização e a Placa principal está falhando.	1. Cabo de conexão não conectado corretamente ou com defeito; 2. Substitua a placa principal ou a fonte de energia.
d0	Falha do sensor de temperatura da bobina.	Substitua o sensor da bobina.
F9/FA	Termistor IGBT	Tire o produto da tomada e contate a assistência técnica.
E1	Tensão de alimentação anormal (muito alta).	Verifique se a fonte de alimentação está normal; Ligue depois que a fonte de alimentação estiver normal.
E2	Tensão de alimentação anormal (muito baixa).	Verifique se a fonte de alimentação está normal; Ligue depois que a fonte de alimentação estiver normal.
01	Falha na bobina.	Verifique se os parafusos da bobina estão bem apertados ou troque a placa principal.
F4/F3	Termistor principal.	Substitua o termistor e a placa principal.

## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

MODELO	STONECHEF
ZONAS DE COZIMENTO	2
TENSÃO DE ALIMENTAÇÃO	220-240V ~
POTÊNCIA	3500W
DIMENSÕES (LxAxP cm) (sem embalagem)	26,5X4,0X49,5

## INSTALAÇÃO.

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

- a superfície de trabalho é quadrada e nivelada e nenhum membro estrutural interfere nos requisitos de espaço;
- a superfície de trabalho é feita de um material resistente ao calor;
- se o cooktop for instalado acima de um forno, o forno deve ter um ventilador embutido;
- a instalação cumprirá todos os requisitos de liberação e padrões e regulamentos aplicáveis;
- um interruptor de isolamento adequado, fornecendo desconexão total da fonte de alimentação principal, deve ser incorporado à fiação permanente, montado e posicionado para cumprir as regras e regulamentos locais de fiação;

O interruptor de isolamento deve ser de um tipo aprovado e proporcionar uma separação de contato de 3 mm de distância de ar em todos os polos (ou em todos os condutores ativos [fase] se as regras de fiação locais permitirem esta variação dos requisitos);

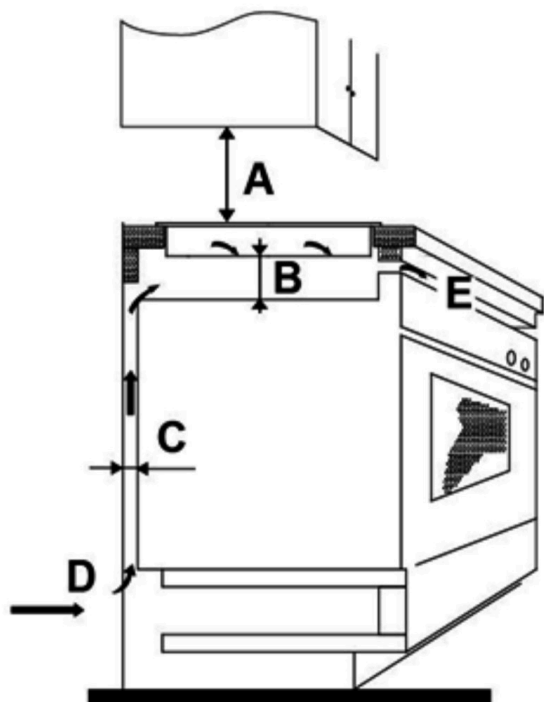
- o interruptor de isolamento deve ser de fácil acesso ao consumidor com o cooktop instalado;
- consulte as autoridades locais e regulamentos de construção em caso de dúvida sobre a instalação;
- use acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (como ladrilhos de cerâmica) para as superfícies das paredes ao redor do cooktop.

### **Depois de instalado o cooktop, certifique-se de que:**

- o cabo de alimentação não é acessível através das portas do armário ou gavetas;
- há fluxo adequado de ar fresco de fora do armário para a base do cooktop;
- se o cooktop está instalado acima de uma gaveta ou armário, foi instalada uma barreira de proteção térmica por baixo da base do cooktop para evitar tocar no fundo do cooktop;
- o interruptor de isolamento é facilmente acessível pelo consumidor.

Em qualquer circunstância, certifique-se de que o cooktop de indução está bem ventilado e que a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. Certifique-se de que a placa do cooktop de indução está em bom estado de funcionamento. Como mostrado abaixo:

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



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

## CUIDADOS

1. O cooktop de indução deve ser instalado por pessoal ou técnicos qualificados. Temos profissionais ao seu serviço. Nunca conduza a operação sozinho.
2. O cooktop não deve ser instalado diretamente acima de uma máquina de lavar louça, geladeira, freezer, máquina de lavar roupas ou secadora de roupas, pois a umidade pode danificar os componentes eletrônicos do cooktop.
3. O cooktop de indução deve ser instalado de forma que uma melhor radiação de calor possa ser garantida para aumentar sua confiabilidade.
4. A parede e a zona de aquecimento induzido acima da superfície da bancada devem suportar o calor.
5. Para evitar qualquer dano, a camada de silicone e o adesivo devem ser resistentes ao calor.

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

- a superfície de trabalho é quadrada e nivelada e nenhum membro estrutural interfere nos requisitos de espaço;
  - a superfície de trabalho é feita de um material resistente ao calor;
  - se o cooktop for instalado acima de um forno, o forno deve ter um ventilador embutido;
  - a instalação cumprirá todos os requisitos de liberação e padrões e regulamentos aplicáveis;
  - um interruptor de isolamento adequado, fornecendo desconexão total da fonte de alimentação principal, deve ser incorporado à fiação permanente, montado e posicionado para cumprir as regras e regulamentos locais de fiação;
- O interruptor de isolamento deve ser de um tipo aprovado e proporcionar uma separação de contato de 3 mm de distância de ar em todos os polos (ou em todos os condutores ativos [fase] se as regras de fiação locais permitirem esta variação dos requisitos);
- o interruptor de isolamento deve ser de fácil acesso ao consumidor com o cooktop instalado;
  - consulte as autoridades locais e regulamentos de construção em caso de dúvida sobre a instalação;
  - use acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (como ladrilhos de cerâmica) para as superfícies das paredes ao redor do cooktop.

**Depois de instalado o cooktop, certifique-se de que:**

- o cabo de alimentação não é acessível através das portas do armário ou gavetas;
- há fluxo adequado de ar fresco de fora do armário para a base do cooktop;
- se o cooktop está instalado acima de uma gaveta ou armário, foi instalada uma barreira de proteção térmica por baixo da base do cooktop para evitar tocar no fundo do cooktop;
- o interruptor de isolamento é facilmente acessível pelo consumidor.

## **ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA – MODELO 2 ZONAS**

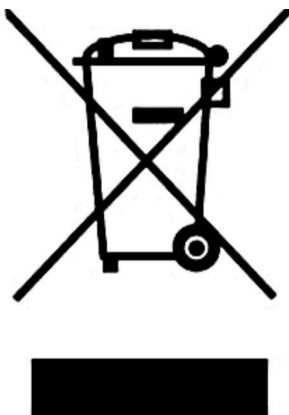
O modelo StoneCook de 2 zonas possui potência máxima aproximada de **3500 W** e é fornecido com **plugue para conexão em tomada 220 V**.

Para garantir o funcionamento seguro do equipamento, recomenda-se que o produto seja ligado em **tomada padrão 20 A**, instalada em circuito elétrico adequado.

A instalação elétrica deve possuir **condutores com seção mínima de 2,5 mm<sup>2</sup>**, devidamente protegidos por **disjuntor compatível**, conforme as normas elétricas vigentes.

Antes de ligar o equipamento, verifique se a **tensão da rede elétrica é de 220 V** e se a instalação atende às especificações necessárias.

Em caso de dúvidas, recomenda-se que a instalação seja avaliada por um **profissional qualificado**.



**DESCARTE:** Não descartar este produto como lixo comum. A coleta desse tipo de resíduos deve ser feita separadamente para necessário tratamento especial.

Este aparelho foi rotulado em conformidade com a diretiva europeia 2002/96/ EC para Resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos (WEEE). Ao garantir que este aparelho seja descartado corretamente, você ajudará a prevenir quaisquer possíveis danos ao meio ambiente e à saúde humana, que poderiam ser causados se o descarte fosse incorreto.

O símbolo no produto indica que ele não pode ser tratado como lixo doméstico normal. Deve ser levado a um ponto de coleta para a reciclagem de produtos elétricos e eletrônicos.

Este aparelho requer descarte de lixo especializado. Para mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem deste produto, entre em contato com o conselho local, o serviço de descarte de lixo doméstico ou a loja onde o adquiriu.

Para obter informações mais detalhadas sobre o tratamento, recuperação e reciclagem deste produto, entre em contato com a prefeitura local, o seu serviço local de coleta de resíduos domésticos ou a loja onde adquiriu o produto.



StoneCook

**Tecnologia e sofisticação**