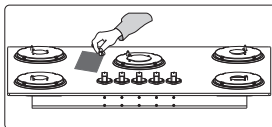
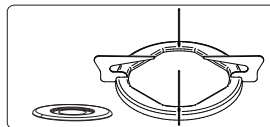


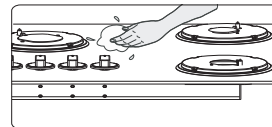
## LIMPEZA E MANUTENÇÃO CUIDADOS GERAIS



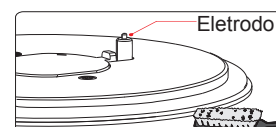
- Antes de qualquer manutenção ou limpeza, desligar o plugue da tomada.
- Antes de utilizar o produto remova as etiquetas e películas protetoras quando houver da mesa e flange, para facilitar a remoção utilize tira cola;
- Cuidado para não deixar cair objetos pontiagudos e/ou pesados sobre a mesa de vidro, pois poderá trincar ou quebrar;



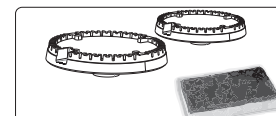
- Ocorrendo derramamento de líquidos sobre a base e/ou vidro desligue imediatamente o(s) queimador(s), aguarde que as peças esfriem, limpe e seque o local. Não utilize o cooktop com líquido derramado;



- Limpar as partes esmaltadas (trepes e espalhadores), somente com pano ou esponja embebido em água morna e detergente ou sabão neutro;
- Não usar produtos químicos, ácidos como vinagre e limão, abrasivos e nunca ferver as peças;
- Limpar frequentemente os queimadores com água morna e detergente ou sabão neutro, tomar cuidado com excesso de água;
- Limpar a mesa em vidro com detergente e pano macio;



- Fazer periodicamente uma limpeza nos eletrodos dos queimadores, para evitar dificuldades de acendimento;
- Utilizar uma escovinha e sabão neutro, em seguida secar bem;



- No caso de necessidade de limpeza dos queimadores, devido ao escurecimento, utilizar lâ de aço embebido em água e detergente neutro para dar polimento;



**NOTA:**  
Deixar esfriar os espalhadores e trepes (esmaltados), antes de iniciar qualquer procedimento de limpeza, para evitar lascamento dos mesmos por choque térmico.

- A substituição do cabo de alimentação poderá ser feita somente por mão de obra especializada.
- Manutenção ou conserto do produto dentro do período de garantia deve ser realizado por uma autorizada.
- Recomendamos que a manutenção ou conserto do produto fora do período de garantia seja feito por uma autorizada.
- É imprescindível que tais atividades sejam executadas por pessoas qualificadas.
- Alguns sintomas de defeito do produto podem estar relacionados com a instalação ou operação de uso, não se tratando de problema que exija manutenção.



Listamos algumas recomendações que farão com que o seu cooktop funcione sempre bem e favoreça sua durabilidade:

- Utilizar válvula reguladora de pressão adequada; VÁLVULAS EM MÁIS CONDIÇÕES OU VENCIDAS PROVOCAM DANOS NO COOKTOP;
- Cuidar para não obstruir os furos dos injetores de gás durante a limpeza e utilização do fogão;
- Verificar o encaixe dos espalhadores. Espalhadores mal posicionados dificultam o acendimento e afetam a qualidade na chama;
- Nunca utilizar excesso de água para limpeza do produto, evitando assim o disparo do acendimento automático de seu cooktop;

## TERMO DE GARANTIA

O seu Fogão Cooktop do Grupo New Order é garantido contra defeitos e vícios de fabricação, pelo prazo de 12 (doze) meses contados a partir da data de emissão da Nota Fiscal ao consumidor, compreendido da seguinte forma:

- **03 (três) primeiros meses de garantia legal;**
- **09 (nove) últimos meses de garantia contratual, concedida pelo Grupo New Order.**



Para fazer uso dos serviços cobertos pela garantia, faz-se necessário a apresentação da Nota Fiscal de aquisição do produto.

Durante o período de vigência da garantia, somente a fabricante ou quem ela indicar, serão responsáveis pela constatação de vício, defeito e execução de reparos nos produtos. A garantia compreende a substituição de peças e mão de obra no reparo de vícios ou defeitos devidamente constatados pelo fabricante.

O consumidor perderá automaticamente a garantia, Legal e Contratual, quando:

- O uso do cooktop não for exclusivamente doméstico (uso para fins comerciais, laboratoriais, industriais, etc);
- O produto for instalado ou utilizado em desacordo com as instruções contidas no manual de instruções do produto, tais como, nivelamento do produto, rede elétrica compatível, etc.;
- O produto for violado, adulterado, modificado ou consertado por pessoa ou entidade não credenciada e/ou autorizada pelo Grupo New Order Com. e Exp. Ltda.;
- Forem incorporados ao produto peças, componentes e acessórios não originais, ainda que comercializados pela Rede de Postos Autorizados;
- Houver remoção e/ou alteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto;
- Na instalação do produto não for incluído válvula reguladora de pressão do gás ou ainda, se ela estiver inadequada ou vencida;

As garantias, Legal e Contratual, não cobrem:

- Despesas com a instalação do produto, bem como, com materiais, peças e mão de obra para as adaptações necessárias à preparação do local para a instalação; aterramento, nicho, serviços de alvenaria/marcenaria a adequação/instalação elétrica, pintura, gesso e acabamentos;
- Serviços de manutenção e limpeza do produto;
- Falhas no funcionamento do produto em decorrência de problemas no fornecimento de energia elétrica ou gás, tais como: oscilações, e etc.;
- Defeitos decorrentes de acidentes, mau acondicionamento, uso inadequado, agente da natureza, maus tratos, falta de limpeza ou limpeza incorreta, excesso de água/umidade, resíduos, assim como, o uso de produtos abrasivos para a manutenção e limpeza do eletrodoméstico;
- Danos em decorrência de fatos da natureza, tais como relâmpago, chuva, inundação, etc.
- Problema de oxidação/ferrugem causados pelos seguintes fatores:
  - Instalação em ambientes de alta concentração salina tais como regiões litorâneas;
  - Instalações em ambientes onde o produto esteja exposto a outros produtos químicos ácidos ou alcalinos que possam agredir a pintura do mesmo.
- Trepes, flanges, queimadores, espalhadores, manipuladores (botões), mesa (de vidro ou aço), tira de espuma para vedação, e cabo de alimentação bem como, peças sujeitas ao desgaste natural;
- Defeitos estéticos (produtos riscados ou amassados) ou com falta de peças internas ou externas de produtos vendidos no estado saldo ou produtos de mostruário (esses produtos tem garantia e 12 meses apenas para defeitos funcionais não discriminados na nota fiscal de compra do produto);
- Deslocamentos para atendimentos de produtos instalados fora do município sede da Rede de Postos Autorizados.

Esclarecimento:

- Caso Posto Autorizado oferecer atendimento a domicílio no período da garantia contratual, fica entendido que trata-se de serviço complementar não coberto pela garantia, devendo a taxa de "deslocamento e/ou visita" ser custeada pelo consumidor.

## IMPORTANTE:

O GRUPO NEW ORDER NÃO SE RESPONSABILIZA POR VÍCIO DE SERVIÇOS PRESTADOS POR TERCEIROS, portanto, recomendamos que no ato da entrega confira seu produto na presença do transportador.

Verifique a qualidade da entrega, a quantidade, se o produto está de acordo com a compra e a descrição da Nota Fiscal que o acompanha. Caso exista qualquer problema, recuse o produto, registre o motivo no verso da Nota Fiscal e entre em contato com o responsável pelo serviço de transporte e entrega/ vendedor.

## CONSIDERAÇÕES GERAIS:

- O Grupo New Order não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir em seu nome, outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos, além das aqui explicitadas.
- O Grupo New Order reserva-se o direito de alterar o produto, suas características gerais, técnicas e estéticas, bem como as especificações do seu manual, sem prévio aviso.
- A garantia é válida somente para produtos vendidos e utilizados no território brasileiro.
- Chamados relacionados a orientação de uso do eletrodoméstico, cuja explicação esteja presente no manual de instruções ou em etiquetas orientativas que acompanham o produto, estão sujeitos à cobrança do consumidor.

# Grupo New Order

Para conhecer toda nossa linha, bem como peças e acessórios, confira:



www.fogatti.com.br



www.nardelli.com.br

06020345\_REV02

## Manual de Instrução

# COOKTOP

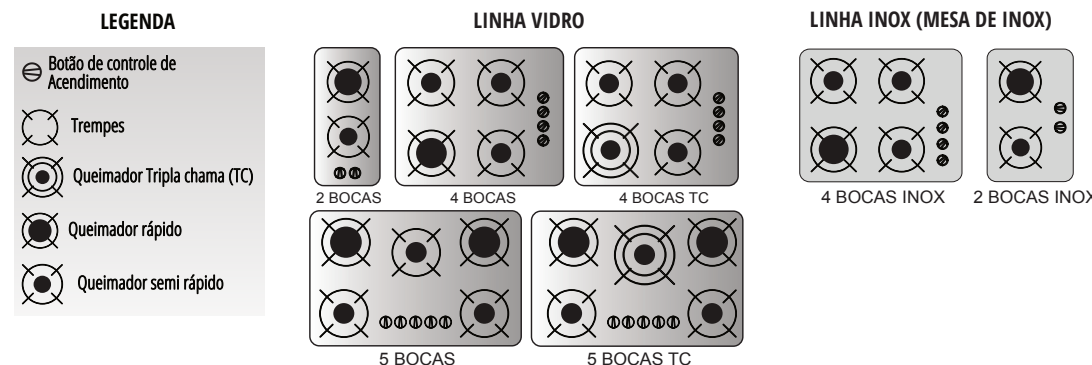
## Grupo New Order

### Parabéns

Por adquirir um produto do Grupo New Order, você acaba de fazer uma excelente escolha! Este produto foi desenvolvido sob altos padrões de qualidade, exigência, confiabilidade e sofisticação. Fabricados com materiais resistentes e de padrão internacional. Nossos produtos apresentam excelente desempenho e durabilidade para lhe oferecer sempre o melhor. Estamos a disposição para tirar qualquer dúvida e ouvir seus comentários e sugestões.

**ATENÇÃO!** Este manual deve ser guardado para futuras consultas. Caso seja extraviado, seu produto sofre pena de **PERDA DE GARANTIA**. Ele contém seu número de série e auxiliará você com a assistência técnica. O número de série poderá ser encontrado na capa desse manual.

### IDENTIFICANDO O PRODUTO



### ACOMPANHAM O PRODUTO:

- 01 Manual de instruções
- 01 Conjunto de vedação de borracha
- 01 Etiqueta atenção gás
- 01 Etiqueta INMETRO
- Peças Móveis
  - Trepes individuais
  - Conjunto dos queimadores e espalhadores.
  - Botões removíveis.

Queimador	Consumo de gás por queimador (Valores Indicados)	Potência dos queimadores (Potência Nominal)
Tripla Chama	0,2750 kg/h	3600 W
Rápido	0,2182 kg/h	3000 W
Semirrápido	0,1273 kg/h	1750 W

O Grupo New Order reserva-se o direito de a qualquer tempo, revisar, alterar ou descontinuar seus produtos, bem como as condições descritas neste manual, sem que isto incorra em qualquer responsabilidade ou obrigação para com a assistência técnica, revendedor, comprador ou terceiros.

Rua Bahia, 8775 | Passo Manso | CEP: 89032-525 | Blumenau/SC  
SAC Fone/Whatsapp ☎ (47) 3236-1600 OPÇÃO 7  
E-mail: [assistencia@gruponeworder.com.br](mailto:assistencia@gruponeworder.com.br)

Site: [www.fogatti.com.br/fale-conosco.html](http://www.fogatti.com.br/fale-conosco.html) | [www.nardelli.com.br/faleconosco](http://www.nardelli.com.br/faleconosco)

Horário de Atendimento:

Segunda a quinta-feira: 08h às 12h e das 13h às 18h

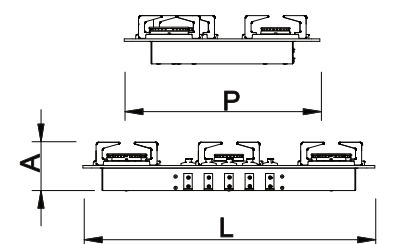
Sexta-feira: 08:00 às 12:00 e das 13:00 às 17:00h

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Consumo de gás	Dimensões externas (PxLxA) cm	Peso
COOKTOP 2 BOCAS MESA VIDRO	0,3454 kg/h	51X31X11,5	5kg
COOKTOP 4 BOCAS MESA VIDRO	0,6001 kg/h	46X55X11,5	6,7kg
COOKTOP 4 BOCAS TRIPLA CHAMA (TC) MESA VIDRO	0,6569 kg/h	46X55X11,5	7kg
COOKTOP 5 BOCAS MESA VIDRO	0,8183 kg/h	46X68,5X11,5	8,27kg
COOKTOP 5 BOCAS TRIPLA CHAMA (TC) MESA VIDRO	0,9660 kg/h	46X68,5X11,5	8,82kg
COOKTOP 2 BOCAS MESA INOX	0,3454 kg/h	34,5X48,5X11,5	5kg
COOKTOP 4 BOCAS MESA INOX	0,6001 kg/h	49,5X59X11,5	6,7kg

Acendimento	Super automático
Tensão	127 - 220V (Bivolt)
Potência	127V - 6,3W / 220V - 10,5W
Frequência	60Hz
Pressão do gás	GLP 27,5 mBar = 2,75 kPa
Tipo de gás	GLP



**Dicas:**

- Guardar sempre a Nota Fiscal de compra do seu cooktop, pois para o atendimento em garantia se faz necessário a apresentação da mesma.
- Para maior segurança do usuário é importante a leitura completa deste manual de instruções.
- Verifique o diâmetro correto da panela para cada queimador.

## ALERTAS DE SEGURANÇA

Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sobre a supervisão de uma pessoa responsável pela segurança.

**Ler atentamente as instruções contidas neste manual, antes de instalar ou utilizar o produto do Grupo New Order;**

- Este produto é para uso doméstico. A utilização para fins comerciais, industriais ou para outros fins, não estará coberta pela garantia por parte do fabricante;
- Importante: não remover a etiqueta de identificação que se encontra no fundo do cooktop;

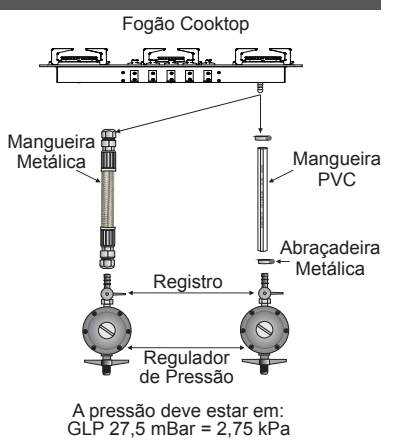
**Não instalar ou utilizar o cooktop antes de certificar:**

- Se o nicho de embutimento está conforme o especificado neste manual;
- Se a válvula reguladora de pressão do gás, está em bom estado, regulada e dentro do prazo de validade;
- A mesma deve estar instalada na saída do botijão de gás e/ou tubulação antes da saída para o cooktop. Nesta válvula, deve constar a gravação do código NBR 8473 do INMETRO;
- Se a instalação elétrica está adequada;
- Retirar cuidadosamente o filme plástico de proteção das peças do aparelho. Se não for retirado, o filme plástico derreterá, dificultando a remoção e a limpeza posterior;
- Certificar-se de que a tomada ou outro tipo de conexão em que será ligado o cooktop está dimensionada para o mesmo. A tomada ou conectores e a fiação elétrica deverão suportar a corrente/ potência/ tensão informadas na tabela de características técnicas;
- Este produto sai de fábrica regulado para gás GLP;
- Este produto não funciona com gás de nafta;
- Se o produto apresentar marcas de queda ou danos na embalagem, o mesmo não deverá ser utilizado, pois pode não ser seguro para o usuário;
- Não utilizar o produto caso o mesmo apresente odores característicos de vazamento de gás;
- A fim de atender as normas de segurança e evitar danos, somente pessoal especializado deverá realizar o conserto ou manutenção deste produto. Isto se aplica também ao cabo de alimentação;
- A tomada ou conector em que será ligado o plugue do aparelho deverá ser de fácil acesso, para possibilitar a desconexão do aparelho da rede de alimentação após a instalação;
- O cabo de alimentação deverá estar livre de super aquecimento, sem nada o tensionando ou esticando;
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos;
- Sempre remover o cabo de alimentação da tomada durante a limpeza e manutenção do aparelho (sempre puxar pelo plugue, nunca pelo cabo);
- Este produto funciona com temperaturas elevadas, portanto, partes acessíveis do mesmo poderão estar quentes durante o funcionamento. Cuidados devem ser tomados para evitar contato com as mesmas e consequentes riscos de queimaduras, as crianças devem ser mantidas afastadas;
- Nunca tocar nos elementos de aquecimento (queimadores e trepes) durante ou imediatamente após a utilização do cooktop;
- Os invólucros plásticos e outros materiais da embalagem, deverão ficar longe do alcance de crianças e animais, a fim de evitar riscos de sufocamento ao brincar ou manusear tais resíduos;
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho;
- Ao instalar o cooktop, certificar-se que o mesmo não apresenta vazamento de gás por mangueiras e conexões. O teste pode ser feito através da aplicação de espuma de sabão ou detergente sobre as áreas de conexão/mangueiras e da observação da existência de bolhas (indício de vazamento);
- Nunca utilizar conexões tipo "T" (benjamin), não remover/cortar o pino de aterramento do plugue;
- Não utilizar extensões elétricas ou emendas. Caso a residência não possua rede de aterramento, procurar uma pessoa especializada para providenciá-la;
- Utilizar sempre produtos certificados pelo INMETRO, verificando a validade das mangueiras e reguladores de pressão;
- O Grupo New Order, reserva-se o direito de alterar dados, projetos e características de seus produtos, sem prévio aviso aos usuários;
- O Grupo New Order não assume qualquer responsabilidade por ações que venham resultar em danos por uso inadequado, se estas providências não forem observadas;

## INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

O lugar e a forma em que o cooktop será instalado, são muito importantes para o bom desempenho do mesmo e para a segurança do usuário. Para uma instalação ideal, alguns fatores devem ser considerados:

- A instalação poderá ser feita pelo próprio usuário. Leia atentamente as instruções para a segurança da instalação de seu produto.
  - Retire as trepes e as películas plásticas que protegem algumas peças metálicas e as etiquetas da mesa de vidro antes de utilizá-lo.
  - Passe um pano úmido com álcool e/ou tira cola para remoção da cola por inteiro das flanges. Se não o fizer as mesmas podem amarelar. O GRUPO NEW ORDER NÃO SE RESPONSABILIZA POR POSSÍVEIS DANOS.
  - TIPO DE GÁS:** Os Fogões Cooktop saem de fábrica para GLP (Gás Liquefeito de Petróleo), também chamado de gás de botijão ou gás de cozinha. O gás de botijão é fabricado de acordo com a norma ABNT 8460. Existem pelo menos dois tipos de botijão para uso em residências: 13kg e cilindro de 45kg.
- Este produto não funciona com gás natural e de nafta.**
- Válvula de pressão desregulada ou a inexistência da mesma na instalação, poderá provocar danos ao produto e ao ambiente onde o mesmo estiver instalado.**
- Os Fogões Cooktop do Grupo New Order saem de fábrica equipados com uma extremidade para mangueira de PVC flexível NBR 8613 de uso doméstico para GLP, essa mangueira deverá ter o comprimento mínimo de 0,80 e máximo de 1,25 metros e deverá ser fixada nas extremidades por abraçadeiras metálicas. Caso o produto fique a uma distância superior a 1,25 m do ponto de gás, ou o ambiente por onde passará a mangueira apresente temperaturas superior a 60°C (com riscos de algo vir a danificar a mangueira de PVC flexível NBR 8613), recomenda-se o uso de uma mangueira metálica flexível NBR 14177. Neste caso, usar também os adaptadores para mangueiras metálicas. Estes adaptadores são encontrados em lojas especializadas.



## QUANDO INSTALAR O COOKTOP, NÃO ESQUECER:

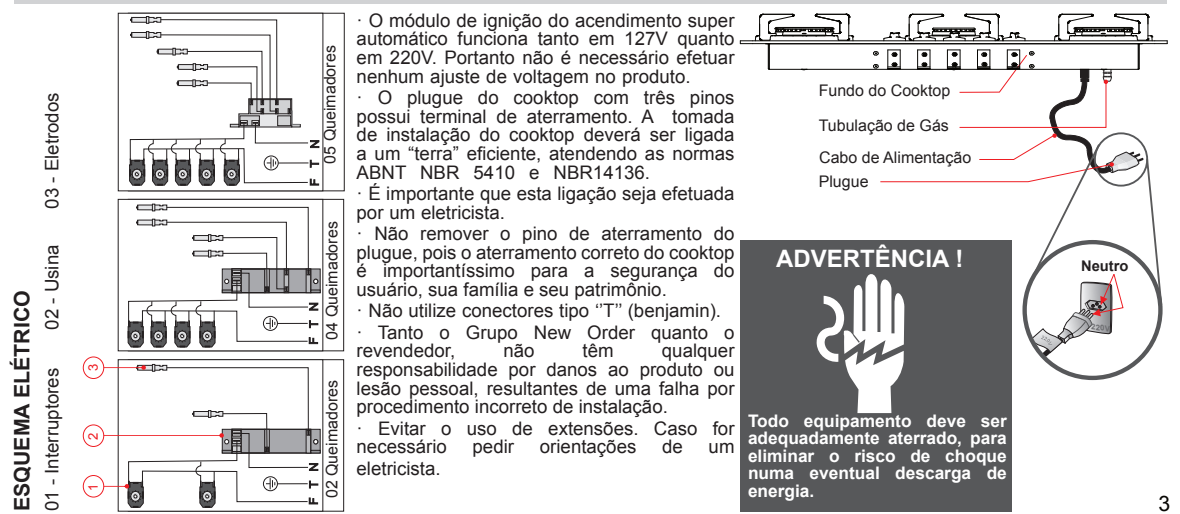
- Verificar a validade da válvula reguladora de pressão do gás. A mesma deve estar instalada na saída do botijão de gás ou na tubulação antes da saída para o cooktop. Nesta válvula deve constar a gravação do código NBR 8473 do INMETRO e o prazo de validade. Sugerimos fixar com abraçadeira, a mangueira de PVC flexível NBR 8613 ou a metálica NBR 14177 de alimentação, quando passar na área interna do móvel da cozinha. A tubulação não deverá passar dentro ou no vão de gavetas.
- Caso seja instalado sob o cooktop um forno de embutir, é indispensável a utilização de mangueira metálica.
- O botijão deverá estar instalado adequadamente, abrigado e com ventilação.

## INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO ELÉTRICA

- A instalação elétrica deverá ser efetuada conforme as recomendações de segurança da concessionária de energia. O produto pode ser ligado somente em tomadas 127V ou 220V. O GRUPO NEW ORDER não assume qualquer responsabilidade nos casos de desrespeito às normas de segurança na instalação do produto.
- O plugue do cabo de alimentação de seu produto está em conformidade com a NBR 14136:2002 do INMETRO e deverá ser mantido.
- Este produto prevê aterramento. Para segurança a rede da residência deverá contemplar sistema de aterramento.
- Nunca utilizar o neutro da rede para aterramento.
- A tomada ou conector a que será ligado o produto deverá ser de fácil acesso, para possibilitar fácil desconexão para efeito de manutenção, conserto ou instalação.

**Para o funcionamento correto do sistema de acendimento, o conjunto dos queimadores deverá estar montado e bem encaixado no cooktop, para que a distribuição da fiação seja correta.**

**O plugue e cabo de alimentação do cooktop nunca devem ser alterados ou cortados.**



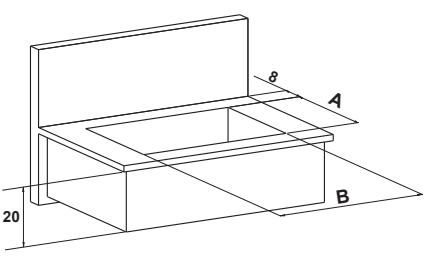
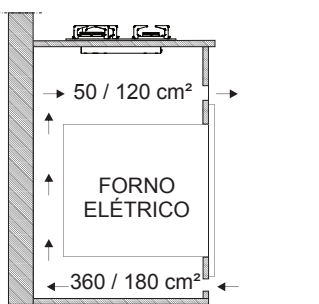
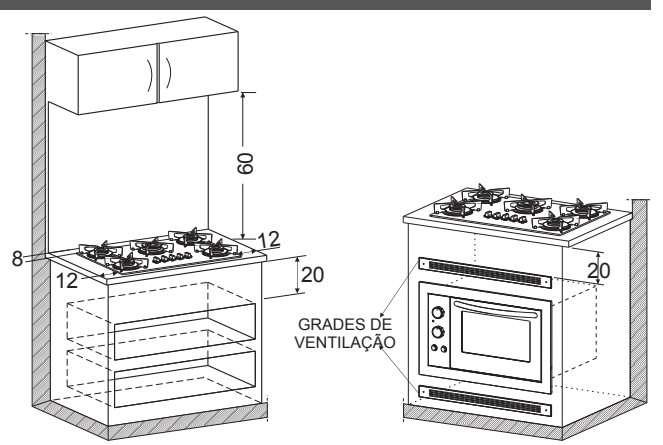
## INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO NICHO E EMBUTIMENTO

Os Fogões Cooktop do Grupo New Order foram projetados para embutimento em móveis de cozinha com tampos de granito, mármore ou aço inoxidável. Não posicionar ou operar o produto próximo ou debaixo de cortinas, geladeira, materiais inflamáveis ou dentro de armários. Não utilizar o cooktop como superfície de apoio para outras tarefas ou outros objetos além dos a que se destina.

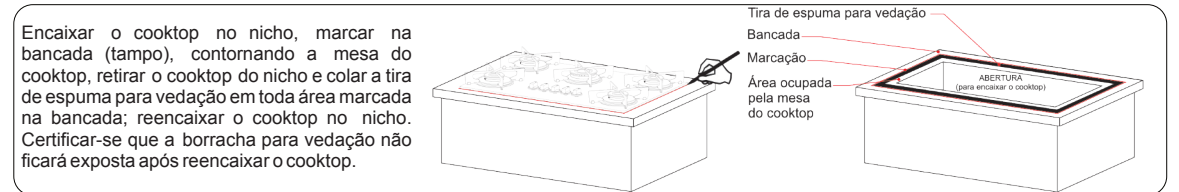
Não instalar o cooktop próximo a torneira de água, os respingos poderão causar choque térmico no vidro podendo ocasionar a quebra. Recomendamos um espaçamento mínimo de 20 cm abaixo do fundo do cooktop e 12 cm de bancada livre para cada lado. Deixar entrada e saída de ar quando o cooktop for instalado sobre forno conforme mostram os desenhos.

**Respeitar a distância mínima de 20 cm abaixo do fundo do cooktop. MEDIDAS EM CENTÍMETROS**

- Condições do local de instalação:**
- Deve estar livre de corrente de ar, para evitar que as chamas dos queimadores se apaguem e ocorra vazamento de gás;
  - Instalar e posicionar o produto estritamente de acordo com as instruções contidas neste manual de instruções;
  - Certificar-se de que os fios elétricos de outros aparelhos, próximos do cooktop, não entrem em contato com peças quentes;
  - Nunca utilizar dois queimadores para aquecer uma panela ou recipiente grande, estes não devem ultrapassar o diâmetro máximo recomendado na página 5 deste manual;
  - Não armazenar álcool, produtos de limpeza ou qualquer outro líquido ou vapor inflamável próximo ao cooktop;
  - Não pendurar panos, roupas e similares próximo ao produto;
  - Substituir tomadas antigas ou danificadas;
  - Não ligar o cooktop na mesma tomada juntamente com outros aparelhos;



MODELO	A	B
VIDRO 2B	27,5	46,5
VIDRO 4B	37	50
VIDRO 4B TC	37	50
VIDRO 5B	34	60,5
VIDRO 5B TC	34	60,5
INOX 2B	32	46,5
INOX 4B	46	56,5



**ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO**

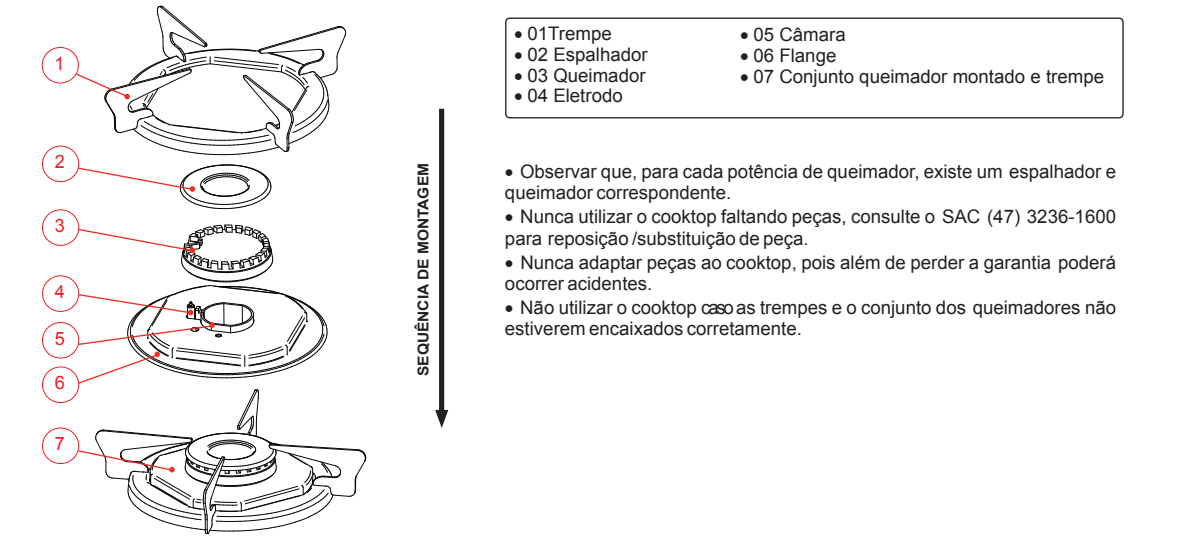
No fundo do cooktop, está localizada a etiqueta de identificação com as informações de: modelo, número de série, entre outras. Nunca remova essa etiqueta, pois sua remoção acarreta a perda da garantia legal e contratual.



## UTILIZANDO O PRODUTO

### MONTAGEM PEÇAS MÓVEIS

Para montagem do conjunto dos queimadores, encaixar o espalhador no queimador e posteriormente na câmara. Para o posicionamento das trepes, encaixá-las nas flanges dos conjunto dos queimadores.



- 01 Trempe
- 02 Espalhador
- 03 Queimador
- 04 Eletrodo
- 05 Câmara
- 06 Flange
- 07 Conjunto queimador montado e trempe

- Observar que, para cada potência de queimador, existe um espalhador e queimador correspondente.
- Nunca utilizar o cooktop faltando peças, consulte o SAC (47) 3236-1600 para reposição /substituição de peça.
- Nunca adaptar peças ao cooktop, pois além de perder a garantia poderá ocorrer acidentes.
- Não utilizar o cooktop caso as trepes e o conjunto dos queimadores não estiverem encaixados corretamente.

### MANIPULADOR DO CONTROLE DE GÁS (Botão):

Os manipuladores de controle de gás devem ser pressionados e girados no sentido anti-horário para o acendimento. A regulagem do gás (máxima e mínima), é feita girando o manipulador desde a chama máxima (potência máxima), até o símbolo da chama mínima (potência mínima).

A partir da chama mínima, o mesmo deverá ser girado no sentido oposto (sentido horário) para aumentar a chama ou desligar o gás. Os cooktops a gás possuem um estabilizador de chamas, que mantém a potência térmica das chamas mesmo quando acionados todos os queimadores.

**ACENDIMENTO DOS QUEIMADORES:**

- Os Fogões Cooktop do Grupo New Order têm acendimento super automático. Para acender qualquer queimador, pressionar e girar o botão correspondente ao queimador desejado no sentido anti-horário e o acendimento será automático.
- No caso de falta de energia elétrica, o acendimento poderá ser feito girando o botão correspondente ao queimador desejado e acendendo-o com o auxílio de um palito de fósforo ou isqueiro.

**Para um menor consumo de gás, maior segurança e evitar deformações nas trepes, espalhadores e queimadores, recomenda-se o uso de panelas com diâmetro adequado ao conjunto do queimador. Desta forma evita-se que a chama se projete além da área da panela.**

- Recomendamos não utilizar panelas com fundos deformados, côncavos, convexos ou em forma de anel.
- Nunca utilizar dois ou mais queimadores para aquecer uma única panela ou outro tipo de utensílio. Ex: disco de arado.
- Não usar panela de barro, pois este tipo de utensílio mantém alta concentração de calor que poderá vir a danificar o seu cooktop.

