

modelos I2916

Cooktop Indução

Manual do Usuário

Cuisinart®

www.cuisinartbrasil.com.br
ELETRODOMÉSTICOS - ELETROPORTÁTEIS - UTILIDADES DOMÉSTICAS

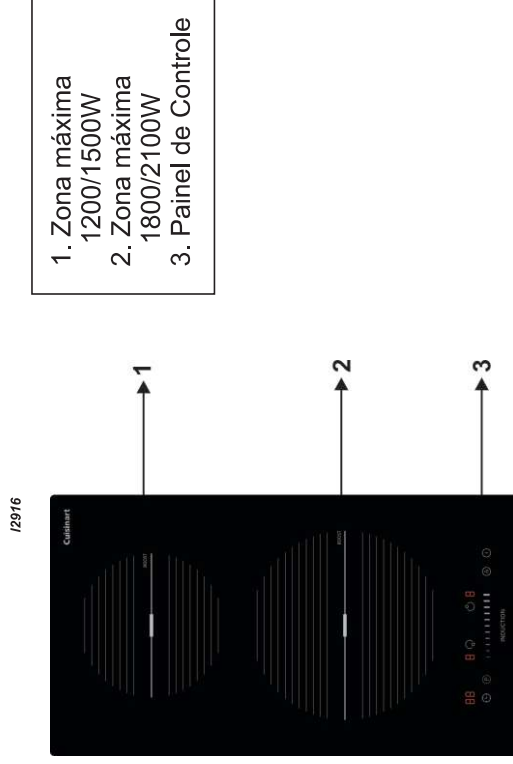
Parabéns por escolher a Cuisinart!

A seguir você terá acesso às informações para sua segurança e uso adequado do seu vitrocerâmico. Leia todas as instruções antes de utilizar o aparelho e guarde este manual para consultas posteriores.

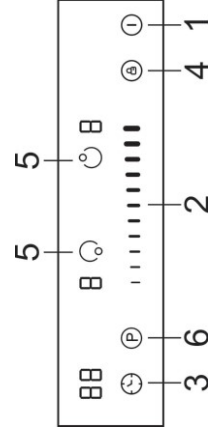
Em caso de qualquer dúvida entre em contato com o serviço de atendimento ao cliente Cuisinart através dos telefones 0800 7706222 (fora de São Paulo) e 11 2162-7616 (São Paulo) ou acesse o site www.cuisinartbrasil.com.br, nele você poderá encontrar informações sobre toda a linha de aparelhos Cuisinart.

1. O PRODUTO

Visão de cima



Painele de Controle



1. Interruptor ON/OFF
2. Selecionar nível de potência
3. Relógio
4. Trava de Segurança
5. Selecionar zona de aquecimento
6. Controle Boost

Informações do produto

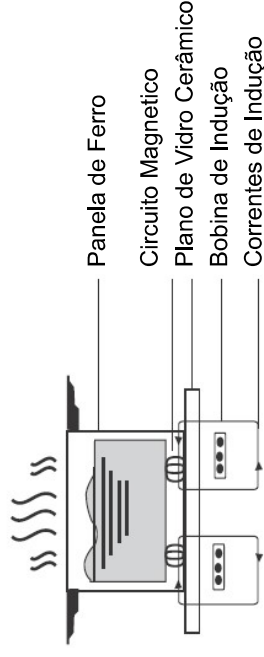
O diferencial de um cooktop de indução é que em funcionamento a superfície do cooktop permanece mais fria que os demais cooktops vitrocerâmicos comuns, pois a área de aquecimento é exclusiva entre a panela e a zona de aquecimento. Ainda assim é necessário cuidado com queimaduras devido a transferência de calor residual das panelas.

O cooktop tem performances seguras e confiáveis, tornando a sua vida confortável.

2. USO ADEQUADO

Sobre Cozinhar por Indução

Cozinhar com Sistema indução é uma tecnologia segura, avançada, eficiente e econômica. Ele funciona por vibrações eletromagnéticas gerando calor diretamente na panela, ao invés de indiretamente através do aquecimento da superfície do vidro. O plano de vidro fica quente apenas porque a panela acaba esquentando.



Antes de usar seu cooktop

- Leia este guia, tomando nota especial da seção "Avisos de segurança".
- Remova qualquer película protetora que ainda possa estar em sua placa de vitrocerâmica.
- Remova qualquer película protetora que ainda esteja na sua placa de indução.

Usando os controles de toque

- Os controles respondem ao toque, por isso você não precisa aplicar nenhuma pressão. Use a base do seu dedo, não a ponta. Você ouvirá um bipe cada vez que um toque for registrado.



- Certifique-se de que os controles estejam sempre limpos, secos e que não haja objeto (por exemplo, um utensílio ou pano) cobrindo-os. Até mesmo uma película fina de água pode dificultar a operação dos controles.

Escolhendo a panela certa

- Use apenas panelas 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 na direção da 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 você deseja verificar.
2. Siga os passos descritos em "Para começar a cozinhar".

3. Se não pisca no visor e água está sendo aquecida, a panela é adequada.

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

Tam. do Queimador (mm)	160	210
Diâmetro Mínimo da Panela (mm)	120	160



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



- Certifique-se de que a base da panela esteja lisa, apoiada no vidro e do mesmo tamanho da área de cozimento. Sempre centralize sua panela na área de cozimento.



- Sempre levante as panelas da placa de vitrocerâmica - não deslize ou elas podem arranhar o vidro.

3. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

LEIA AS INSTRUÇÕES A SEGUIR COM ATENÇÃO ANTES DE USAR ESSE EQUIPAMENTO.

AVISO IMPORTANTE

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 referente à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança. As crianças devem ser vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

INSTALAÇÃO

Risco de Choque Elétrico

- O produto não acompanha o cabo de alimentação, este deverá ser colocado no momento da Instalação do aparelho pela nossa equipe técnica qualificada.
- Desconecte o equipamento da energia elétrica sempre que for movê-lo para algum lugar ou realizar qualquer manutenção.
- Certifique-se de a conexão será realizada em uma tomada devidamente aterrada. Esse requisito é obrigatório.

- A Instalação deve ser realizada por um profissional qualificado. Contate a nossa Central de Atendimento.

- Falhas podem resultar em choques elétricos que podem ser fatais.

- Esta instalação não compreende serviços de preparação do local (ex.: alvenaria, rede elétrica, disjuntor, tubulações e outros acessórios que não acompanham o aparelho), pois são de responsabilidade do consumidor. Não faça nenhuma modificação ou substitua peças do seu equipamento. Todo e qualquer reparo deve ser realizado pelo técnico qualificado.

Riscos de cortes

- CUIDADO - As bordas do painel são afiadas e, a falta de precaução pode resultar em ferimentos ou cortes.

Antes de instalar

- Retire todo o material da embalagem antes de usar o produto, descartando a caixa de papelão e os plásticos depois de desembalar. Não deixe que crianças brinquem com os materiais da embalagem.
- Não deixe materiais inflamáveis próximos do equipamento, como papéis, plásticos, líquidos inflamáveis e itens como tecidos e capas.

- Cuidado com os materiais explosivos, tais como embalagens de aerossol, que podem explodir, causando incêndios ou danos materiais.
- A fim de evitar qualquer risco ou mal funcionamento, siga as instruções de Instalação contidas nesse manual.
- Este aparelho deve ser conectado a um circuito que incorpore um interruptor de isolamento, proporcionando total desconexão da fonte de alimentação.
- **ATENÇÃO:** Utilize apenas dispositivos de proteção do cooktop fornecidos pelo fabricante. O uso de proteções inadequadas pode causar acidentes.
- O não cumprimento das orientações de instalação poderá ocasionar a perda da garantia.

NA OPERAÇÃO E MANUTENÇÃO

Risco de Choque Elétrico

- Não cozinhe se a superfície estiver danificada. Neste caso desconecte da energia imediatamente e solicite avaliação da equipe técnica qualificada para Manutenção.
- **DESLIGUE** o cooktop antes de limpar e realizar qualquer manutenção.

Risco a saúde

- Este equipamento foi fabricado de acordo com as Normas de Segurança eletromagnéticas.
- Este equipamento pode irradiar energia de rádio frequência e, se não for instalado e utilizado de acordo com as instruções, pode causar interferência em comunicações de rádio.
- Entretanto, não há garantias de que não haverá interferência em uma instalação específica.
- Pessoas que utilizam equipamentos médicos similares devem ter cuidado estarem próximas ou utilizarem o equipamento, pois o campo eletromagnético pode afetar o funcionamento do marcapasso ou outros equipamentos médicos. Recomendamos que o seu médico ou o fabricante do equipamento seja consultado sobre o assunto;

Riscos com Área de Aquecimento

- Não utilize o cooktop para aquecer ambientes.
- Durante o uso, algumas partes do cooktop aquecerão o suficiente para causar possíveis queimaduras;
- Não use acessórios ou roupas com mangas longas ou laços enquanto estiver usando o cooktop;
- Não deixe que roupas ou outros materiais inflamáveis entrem em contato com as superfícies quentes;
- Utensílios metálicos como facas, talheres e tampas não devem ser deixados na superfície do cooktop, pois podem aquecer e causar queimaduras;
- Cabos e pegadores de panelas e recipientes podem aquecer, portanto cuidado ao segurar. Verifique antes de tocar, usando luvas de proteção térmica;
- Não seguir as orientações acima podem causar danos e queimaduras.

Riscos de Cortes

- Ao utilizar um raspador de cooktop, a lâmina afiada pode causar ferimentos, portanto, ao retirar a proteção, manuseie com extremo cuidado.
- A falta de precaução durante o uso poderá causar ferimentos ou cortes.

Instruções Importantes

- Nunca deixe o cooktop sem vigilância enquanto estiver em uso. Óleo e resíduos gordurosos podem ser inflamáveis.
- Nunca use o cooktop como superfície de trabalho ou armazenamento.

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

ATENÇÃO: Perigo de incêndio, não armazene itens nas superfícies de cozimento.

- Nunca use o cooktop para aquecer o ambiente.
 - Após o uso, desligue sempre as zonas de cozimento e o cooktop conforme descrito neste manual (ou seja, usando os controles de toque).
- Não guarde itens de interesse para crianças em armários acima do cooktop.

- Não repare ou substitua qualquer peça do aparelho, a menos que seja especificamente recomendado no manual. Todos os outros serviços devem ser feitos

por um técnico qualificado.

- Não utilize aparelho de limpeza a vapor no seu cooktop.
- Não coloque ou deixe cair objetos pesados no seu cooktop.
- Não use panelas com bordas irregulares ou arraste-as na superfície de vidro, isso causará riscos na superfície do vidro cerâmico.
- Para limpeza do seu cooktop, não use esponjas ou outros agentes de limpeza abrasivos, pois podem danificar o plano de trabalho em vidro cerâmico.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, ou técnico qualificado, a fim de evitar riscos.

Este aparelho destina-se apenas para uso doméstico! O uso comercial de qualquer tipo não é coberto pela garantia do fabricante!

- **ATENÇÃO:** O aparelho e suas partes acessíveis ficam quentes durante o uso. Deve-se ter cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento.
 - **NUNCA** use água ou pó para apagar algum incêndio provocado por gordura. A chama deve ser apagada utilizando-se um extintor tipo espuma.
 - Este cooktop não deve ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
 - **CUIDADO:** O processo de cozimento deve ser supervisionado. No caso de um processo de curto prazo, deve ser supervisionado continuamente.
 - O cabo de alimentação não pode ser acessado após a instalação.
 - Não aqueça potes fechados. O aumento da pressão interna do pote pode fazer a embalagem estourar, causando ferimentos.
- COIFA:** Faça a limpeza da coifa instalada sobre o cooktop com frequência para que a gordura dos vapores do cozimento não fique acumulada na coifa ou nos filtros, pois depósitos de gordura podem ser perigosos para incendiar. Consulte o Manual de Instruções da coifa para obter informações sobre a limpeza.
- Quando estiver fazendo alimentos flambados sob a coifa, mantenha-a ligada.

• Use utensílios com tamanho apropriado. Este cooktop possui quatro áreas de cozimento com tamanhos diferentes. Escolha utensílios que tenham fundo plano, com tamanho suficiente para cobrir a área de cozimento. Os sensores de detecção de panelas não deixarão que a área de cozimento selecionada funcione sem que haja uma panela sobre ela.

• Deixe sempre os cabos e alças das panelas voltados para a parte interna do cooktop, mas não em cima das outras áreas de cozimento a fim de evitar queimaduras, ignição de materiais inflamáveis e derramamentos devido a um contato acidental com o utensílio.

• Não deixe alimentos prontos sobre as áreas de cozimento. Fervuras podem causar fumaça e gorduras derramadas podem incendiar-se, ou a panela com fervura pode secar e derreter ou ficar danificada.

• Não é possível utilizar utensílios vitrificados ou de metais não magnéticos no cooktop de indução.

• Não use papel alumínio para forrar qualquer parte do produto, apenas para cobrir o alimento se for recomendado na receita. O uso de qualquer tipo de proteção ou papel alumínio no produto pode causar choque elétrico, curto-circuito ou incêndio.

• Não limpe ou use o cooktop se o vidro estiver quebrado, pois produtos de limpeza e resíduos de alimentos podem penetrar na parte interna do produto, criando o risco de choque elétrico. Entre em contato com o Serviço Autorizado imediatamente.

• Limpe o cooktop com cuidado. Se você estiver usando uma esponja ou um pano úmido para limpar resíduos em uma área quente, tenha cuidado para evitar queimaduras devido ao vapor. Alguns limpadores podem produzir fumaça tóxica se aplicados em uma superfície quente.

• Não coloque utensílios quentes sobre o cooktop frio, pois isso pode causar a quebra do vidro.

• Não deslize as panelas sobre a superfície do cooktop, pois isso pode riscar a superfície do produto (este tipo de dano NÃO É COBERTO pela garantia).

• Não aqueça panelas vazias, pois isso pode causar danos permanentes, como a quebra, derretimento ou marcas que podem afetar o vidro do cooktop (este tipo de dano NÃO É COBERTO pela garantia).

• Não coloque talheres metálicos sobre o cooktop, pois estes objetos podem ficar quentes.

Descarte

- Não deixe crianças próximas do cooktop em funcionamento sem supervisão de um adulto. Nunca permita que crianças sentem ou brinquem com o cooktop.
- Quando o produto for descartado, deverá ser entregue para descarte em um sistema de reciclagem de equipamentos elétricos e eletrônicos que atenda à legislação local.

4. INSTALAÇÃO

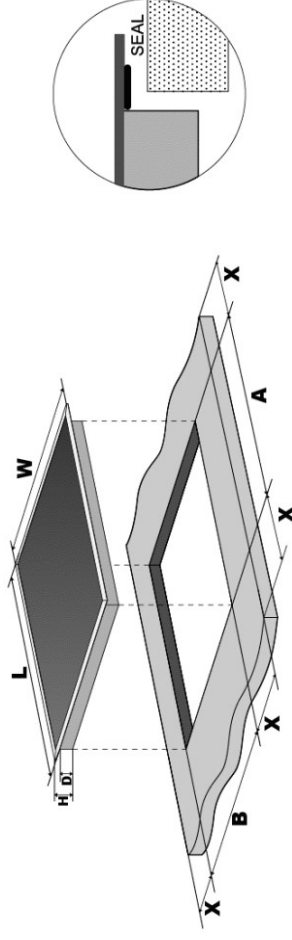
Especificações Técnicas

Peso e dimensões são aproximados. Como nos esforçamos continuamente para melhorar nossos produtos, podemos alterar especificações e projetos sem aviso prévio.

Prato de Cerâmica	I2916
Zona de Cozedura	2 zonas
Tensão de Alimentação	220 V - 60 Hz
Potência Elétrica Instalada	2900 W
Tamanho do Produto LxPxA (mm)	290x520x58 (mm)
Dimensões do Edifício AxB (mm)	270x490

Selecionando instalação do equipamento

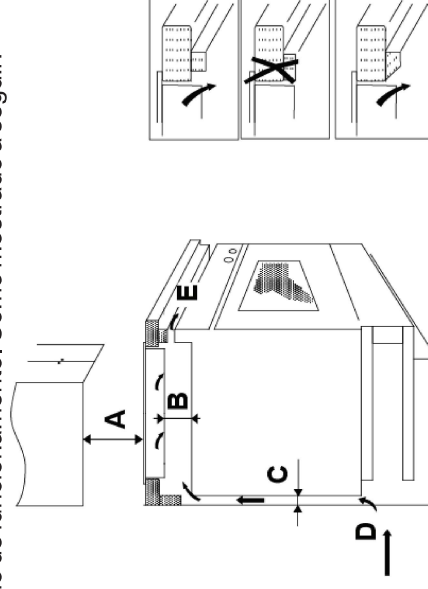
- Recorte a superfície de trabalho de acordo com os tamanhos mostrados no desenho.
- Para o propósito de instalação e uso, um espaço mínimo de 50mm deve ser preservado ao redor do furo.
- Certifique-se de que a espessura da superfície de trabalho seja de pelo menos 30mm. Por favor, selecione um material de superfície de trabalho que seja resistente ao calor para evitar maiores deformações causadas pela radiação de calor da placa de aquecimento. Como mostrado:



	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
I2916	290	520	58	54	270	490	50 mini

AVISO: O material da superfície de trabalho deve usar a madeira impregnada ou outro material isolante.

Em qualquer circunstância, certifique-se de que a placa esteja bem ventilada e que a entrada e a saída de ar não estejam bloqueadas. Certifique-se de que a placa esteja em bom estado de funcionamento. Como mostrado a seguir:



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Entrada de Ar	Saída de Ar 5mm

NOTA: A distância de segurança entre a placa de aquecimento e o armário por cima da placa de aquecimento deve ser de pelo menos 760 mm.

Antes de instalar a placa, 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 a placa estiver instalada acima de um forno, o forno possui uma ventoinha de refrigeração embutida.
- A instalação cumprirá todos os requisitos de autorização e as normas e regulamentos aplicáveis.
- Um interruptor de isolamento adequado, fornecendo desconexão total da fonte de alimentação principal, é incorporado na fiação permanente, montado e posicionado de acordo com as regras e regulamentos locais de fiação.
- A chave seccionadora deve ser de tipo aprovado e fornecer uma separação de contato de entreferro de 3 mm em todos os polos (ou em todos os condutores [fase] ativos se as regras de cabeamento locais permitirem essa variação dos requisitos).
- O interruptor de isolamento será facilmente acessível ao cliente com a placa instalada.
- Você consultou as autoridades e regulamentos locais da construção se tiver dúvidas em relação à instalação.
- Você usa acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (como ladrilhos de cerâmica) para as superfícies da parede em torno da placa.

Quando tiver instalado a placa, certifique-se de que:

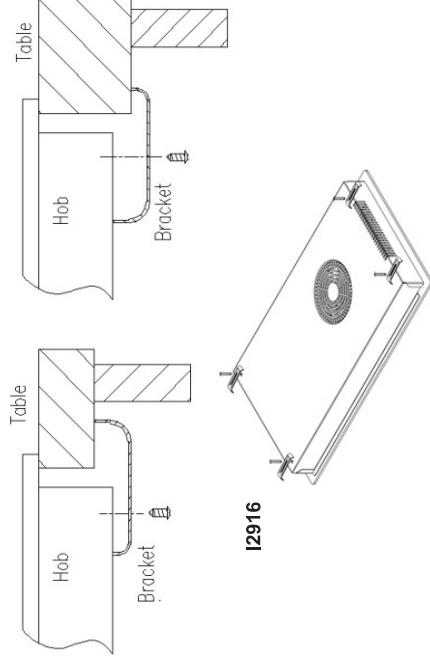
- O cabo de alimentação não está acessível através das portas ou gavetas do armário.
- Existe um fluxo de ar adequado do exterior dos armários para a base da placa.
- Se a placa estiver instalada acima de uma gaveta ou espaço no armário, uma barreira de proteção térmica é instalada abaixo da base da placa.
- O interruptor de isolamento é facilmente acessível pelo cliente.

Antes de localizar os suportes de fixação:

A unidade deve ser colocada em uma superfície estável e lisa (use a embalagem). Não aplique força nos controles que sobressaem da placa.

Localizando os suportes de fixação

- A unidade deve ser colocada em uma superfície estável e lisa (use a embalagem). Não aplique força nos controles que sobressaem da placa.
- Fixe a placa na superfície de trabalho aparafusando quatro suportes na parte inferior da placa (veja a figura) após a instalação. • Ajuste a posição do suporte de acordo com a espessura da superfície de trabalho.



Cuidados:

- A placa deve ser instalada por pessoal qualificado ou técnicos. Temos profissionais ao seu serviço. Por favor, nunca conduza a operação sozinho.
- A placa de cozinhar não deve ser montada em equipamento de refrigeração, máquinas de lavar louças e secadores rotativos.
- A placa deve ser instalada de forma a garantir uma melhor radiação de calor, aumentando sua confiabilidade.
- A parede e a zona de aquecimento induzida acima da superfície de trabalho devem suportar o calor.
- Para evitar qualquer dano, a camada de sanduíche e o adesivo devem ser resistentes ao calor.
- Não utilize limpador a vapor.
- Esta cerâmica só pode ser ligada a uma fonte com impedância do sistema de 0,427 ohm. Caso necessário, consulte sua autoridade de fornecimento para obter informações sobre impedância do sistema.

Ligar a placa à fonte de alimentação.

A fonte de alimentação deve ser conectada em conformidade com o padrão relevante ou um disjuntor unipolar.

- Se o cabo estiver danificado ou precisar de substituição, isso deve ser feito por um técnico de pós-venda usando as ferramentas adequadas, para evitar acidentes.
- Se o aparelho estiver sendo conectado diretamente à rede elétrica, um disjuntor unipolar deve ser instalado com uma folga mínima de 3 mm entre os contatos.

- O instalador deve garantir que a conexão elétrica correta tenha sido feita e que esteja em conformidade com os regulamentos de segurança.
- O cabo não deve estar dobrado ou comprimido.
- O cabo deve ser verificado regularmente e substituído apenas por uma pessoa qualificada adequada.

5. COMO USAR SEU COOKTOP

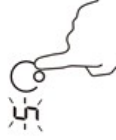
Para começar a cozinhar

- Depois de ligado, a campainha toca uma vez, todos os indicadores acendem por 1 segundo e apagam, indicando que a placa entrou no estado de espera.

- 1- Toque no botão  ON/OFF mostrado no indicador. Todos os indicadores mostrarão "—" 

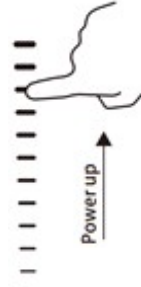


- 2- Coloque uma panela adequada na área de cozimento que você deseja usar. Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície da zona de cozimento estejam limpos e secos.

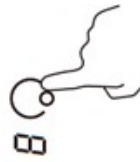


- 3- Toque no controle de seleção da zona de aquecimento e um indicador ao lado da tecla piscará.

- 4- Selecione a zona de aquecimento e em seguida uma configuração de calor tocando no controle "slider". Se não escolher uma configuração de calor dentro de 1 minuto, a placa de cerâmica irá automaticamente desligar. Você precisará começar novamente em passo 1.

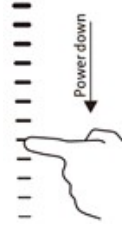


1. Você pode modificar a configuração de calor a qualquer momento durante a cozedura.

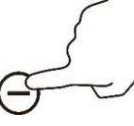


Quando Terminar de cozinhar

1. Tocar na seleção da zona de aquecimento que você deseja desligar.



2. Desligue a zona de cozinhar rolando para baixo até "0". Certifique-se de que o visor mostre "0".



3. Desligue todo o cooktop tocando no controle ON / OFF.

4. Cuidado com superfícies quentes "H" mostrará o que significa que a zona de cozimento está quente demais para tocar. Ele desaparecerá quando a superfície tiver esfriado até uma temperatura segura. Ele também pode ser usado como uma função de economia de energia se você quiser aquecer mais panelas; use a placa de aquecimento que ainda está quente.

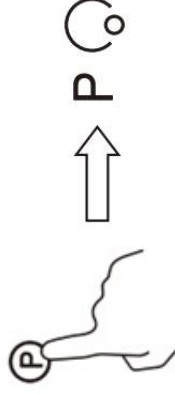


Usando a função Booster



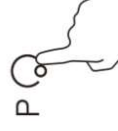
1. Selecione a zona de aquecimento com a função Boost (a esquerda).

2. Toque na chave Boost  até o display indicar "P".



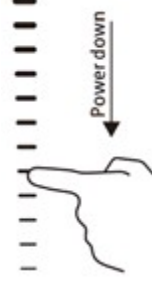
Cancelar a Função Boost

1. Selecione a zona de aquecimento com a função Boost (a esquerda).



2. Selecione o nível de temperatura desejado no controle de temperatura "slider".

A função Boost poderá se manter ativa por 5 minutos, passado esse tempo a zona de aquecimento volta ao nível 9 automaticamente.



Travando os controles

Você pode bloquear os controles para evitar o uso não intencional (por exemplo, crianças ligando acidentalmente as zonas de cozimento). Com o travamento, todos os controles, exceto o controle ON/OFF, são desativados. Para travar os controles

△ Toque no controle de bloqueio  e o indicador do temporizador mostrará "Lo".

Para desbloquear os controles:

1. Certifique-se de que a placa esteja ligada.
2. Toque e segure o controle de bloqueio por 3 segundos.
3. Agora você pode começar a usar sua placa.



Quando a placa está no modo de bloqueio, todos os controles são desabilitados, exceto o LIGAR / DESLIGAR, você pode sempre desligar a placa com o controle LIGA/ DESLIGA em uma emergência, mas você deve destravar a placa primeiro na próxima operação.

Aviso de Calor Residual

Quando a placa estiver a funcionar há algum tempo, haverá algum calor residual. A letra "H" aparece para avisá-lo para ficar longe dela.



Desligamento Automático

O recurso de segurança da placa é desligado automaticamente. Isto ocorre sempre que se esquece de desligar uma zona de cozinhar. Os tempos de desligamento padrão são mostrados na tabela abaixo:

Nível	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador de trabalho padrão (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Usando o Timer

Pode-se usar o timer de duas formas diferentes:

- Você pode usá-lo como lembrete. Neste caso, o temporizador não desligará qualquer zona de cozimento quando o tempo definido estiver ativo.
- Você pode usá-lo como temporizador para desligar uma ou mais zonas de cozimento depois que o tempo acabar.

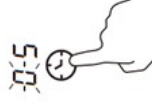
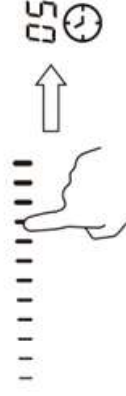
* Você pode definir o temporizador até 99 minutos.

Usando o timer como Lembrete.

1. Certifique-se de que o cooktop esteja ligado e a chave deletora de zona não está ativada (a indicação de zona "-" não está piscando). Você pode definir o contador de minutos antes ou depois de terminar o ajuste de potência da zona. de cozimento.

2. Toque na tecla do temporizador, "00" aparecerá no mostrador do temporizador e "0" irá piscar.

3. Defina a hora tocando no controle "slider" do timer (exemplo 5).



4. Toque novamente no controle do timer e, em seguida, "0" piscará.

5. Defina a hora tocando no controle "slider" (exemplo 9). Agora o timer que você definiu é 95 minutos.



6. Quando a hora é definida, começará a contagem regressiva imediatamente. O display mostrará o tempo restante.



7. O alarme sonoro piscará por 30 segundos e o indicador do timer mostrará "--" quando o tempo de ajuste terminar.

Utilizar o temporizador para desligar uma ou mais zonas de cozedura

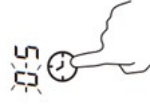
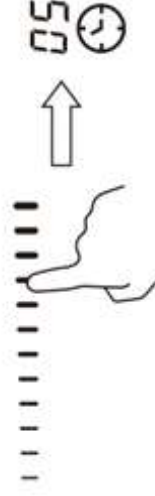
1. Tocar no controle de seleção da zona de aquecimento para o qual você deseja definir o temporizador.



2. Toque no controle do temporizador, o "00" será exibido no mostrador do temporizador e o "0" pisca.

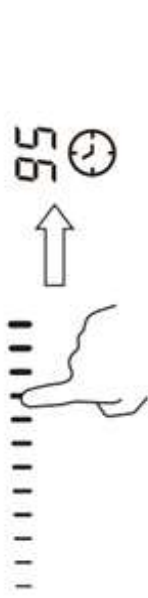


3. Defina a hora tocando no controle "slider" (Exemplo 5)



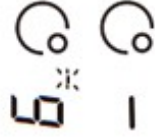
4. Toque novamente no controle do timer, o "0" piscará.

5. Defina a hora tocando no controle "slider" (por exemplo, 9), agora o timer que você definiu é de 95 minutos.



6. Quando a hora é definida, começará a contagem regressiva imediatamente. O display mostrará o tempo restante.

NOTA: Haverá um ponto vermelho no canto inferior direito da indicação do nível de potência indicando que a zona está selecionada.



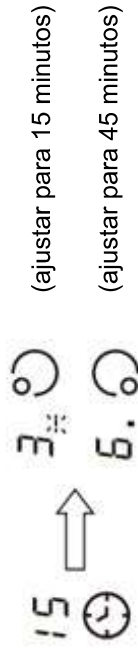
7. Quando o temporizador de cozedura expira, a área de cozedura correspondente desliga-se automaticamente.

NOTA Outras zonas de cozinhar continuarão funcionando se forem ativadas anteriormente.

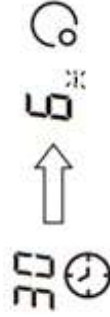
Se o temporizador estiver configurado em mais de uma zona:

1. Quando definir o temporizador para várias zonas de cozedura, são indicados pontos vermelhos das zonas de cozedura relevantes. O mostrador do temporizador mostra o min. cronômetro. O ponto da zona correspondente pisca.

2. Quando o temporizador de contagem regressiva expirar, a zona correspondente será desativada. Então mostrará o novo min. temporizador e o ponto da zona correspondente piscará.



NOTA: Toque no controle de seleção da zona de aquecimento, o temporizador correspondente será mostrado no indicador do temporizador.

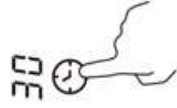


Cancelando o Temporizador

1. Tocar no controle de seleção da zona de aquecimento que você deseja cancelar o temporizador.

2. Tocando no controle do temporizador, o indicador piscará.

3. Toque no controle "slider" para ajustar o timer para "00", o temporizador é cancelado.



GUIAS DE CULINÁRIA

Tome cuidado ao fritar, pois o óleo e a gordura esquentam muito rapidamente, especialmente se você estiver usando o Boost. Em temperaturas extremamente altas, o óleo e a gordura se inflamam espontaneamente e isso representa um sério risco de incêndio.

Dicas de Culinária

- Quando a comida começar a ferver, reduza a potência. O uso de uma tampa reduz os tempos de cozimento e economiza energia retendo o calor.
- Minimize a quantidade de líquido ou gordura para reduzir os tempos de cozedura.
- Comece a cozinhar em uma configuração alta e reduza a configuração quando a comida estiver aquecida.

Ferver, cozinhar arroz

• A fervura ocorre abaixo do ponto de ebulição, em torno de 85°C, quando as bolhas estão apenas subindo ocasionalmente para a superfície do líquido de cozimento. É a chave para deliciosas sopas e ensopados tenros porque os sabores se desenvolvem sem queimar demais a comida. Você também deve cozinhar molhos à base de ovo e farinha abaixo do ponto de ebulição.

• Algumas tarefas, incluindo cozinhar arroz pelo método de absorção, podem exigir uma configuração maior do que a mais baixa para garantir que o alimento seja cozido adequadamente no tempo recomendado.

Bife Tostado

Para cozinhar bifes apetitosos e suculentos:

1. Coloque a carne em temperatura ambiente por cerca de 20 minutos antes de cozinhá-la.
2. Aqueça uma frigideira de base pesada.
3. Passe óleo nos dois lados do bife. Regue uma pequena quantidade de óleo na panela quente e, em seguida, coloque a carne na panela.

4. Vire o bife apenas uma vez durante o cozimento. O tempo exato de cozimento dependerá da espessura do bife e do grau de cozimento desejado, podendo variar de 2 a 8 minutos por lado. Pressione o bife para avaliar como está cozido - quanto mais firme, mais "bem feito" será.

5. Deixe o bife descansar em um prato quente por alguns minutos para torná-lo mais macio antes de servir.

Para Fritar:

1. Escolha um wok de base plana compatível com cerâmica ou uma frigideira grande.
2. Tenha todos os ingredientes e equipamentos prontos. Fritar deve ser rápido. Se cozinhar grandes quantidades, cozinhe em porções menores.
3. Pré-aqueça a panela brevemente e adicione duas colheres de sopa de óleo.
4. Cozinhe qualquer carne antes, deixe-a de lado e mantenha-a aquecida.
5. Frite os legumes e, quando estiverem quentes, porém ainda crocantes, vire a zona de cozimento para uma posição mais baixa, retorne a carne para a panela e adicione o molho.
6. Mexa os ingredientes para garantir que estejam aquecidos e sirva imediatamente.

Configurações de Calor

Configurações de calor	Apropriado para:
1-2	<ul style="list-style-type: none"> • aquecimento delicado para pequenas quantidades de alimentos • derreter chocolate, manteiga e alimentos que queimam rapidamente • fervura suave • aquecimento lento
3-4	<ul style="list-style-type: none"> • reaquecimento • fervura rápida • cozinhar arroz
5-6	<ul style="list-style-type: none"> • panquecas
7-8	<ul style="list-style-type: none"> • refogado • cozinhar macarrão
9	<ul style="list-style-type: none"> • fritar • tostar • ferver sopa ou água

6. CUIDADOS E LIMPEZA

> O QUE:

- Sujeiras diárias no vidro, como impressões digitais, marcas, manchas deixadas por alimentos ou transbordamentos de alimentos não açucarados.

Como:

1. Desligue a energia do cooktop.
2. Aplique um limpador de cooktop enquanto o copo ainda estiver morno (mas não quente!)
3. Enxágüe e seque com um pano limpo ou uma toalha de papel.
4. Ligue novamente a energia para o cooktop.

Importante:

- Quando a energia do cooktop estiver desligada, não haverá indicação de "superfície quente", mas a área de cozimento ainda pode estar quente! Tome muito cuidado.
- Polidores pesados, esponjas de nylon e produtos de limpeza agressivos ou abrasivos podem arranhar o vidro. Leia sempre o rótulo para verificar se o seu produto de limpeza ou esponja é adequado.
- Nunca deixe resíduos de limpeza no fogão: o vidro pode ficar manchado.

> O QUE:

Fervuras, derretimentos e derramamentos açucarados quentes o vidro.

Como:

Remova-os imediatamente com uma espátula ou um raspador de lâminas de barbear adequado para placas vitrocerâmicas, mas tenha cuidado com as superfícies quentes de zonas de cozedura:

1. Desligue a energia do cooktop na parede.
2. Segure a lâmina ou o utensílio em um ângulo de 30° e raspe a sujeira ou jogue para uma área fria do cooktop.
3. Limpe a sujeira com um pano de prato ou toalha de papel.
4. Siga os passos 2 a 4 mencionados acima para as sujeiras diárias do vidro.

Importante:

- Remova manchas deixadas por derretimentos, alimentos açucarados ou transbordamentos assim que possível. Caso esfriem no vidro, eles podem ser difíceis de remover ou, até mesmo, danificar permanentemente a superfície do vidro.
- Perigo de corte: a lâmina de um raspador é afiada como navalha. Ao retirar a tampa, use-a com extremo cuidado e sempre armazene com segurança e fora do alcance das crianças.

> O QUE:

- Derramamentos no painel de controle.

Como:

1. Desligue a energia do cooktop.
2. Absorva o derramamento.
3. Limpe o painel de controle com uma esponja úmida ou um pano limpo.
4. Seque a área completamente seca com uma toalha de papel.
5. Ligue a energia para o cooktop de volta.

Importante:

O cooktop pode apitar e desligar e os controles de toque podem não funcionar enquanto houver líquido sobre eles. Certifique-se de limpar bem o painel de controle antes de ligar o cooktop.

DICAS

> PROBLEMA:

- O cooktop não pode estar ligado.

Possíveis causas: sem energia

O que fazer: Certifique-se de que o cooktop esteja conectado à fonte de energia e ligado, ou se houve alguma queda de energia em sua casa ou área. Se você verificou tudo e o problema persistir, entre em contato com um técnico qualificado.

> PROBLEMA:

O painel de controle não funciona.

Possíveis causas: os controles estão bloqueados.

O que fazer: Desbloqueie os controles e siga as instruções da seção Como usar seu cooktop (p.13)

> PROBLEMA:

O painel de controle está difícil de operar.

Possíveis causas: pode haver uma pequena película de água sobre os controles ou você pode estar usando a ponta de dedo ao tocar os controles.

O que fazer: Certifique-se que a área de controle esteja seca e use a base do dedo ao tocar o painel.

> PROBLEMA:

O vidro está sendo arranhado.

Possíveis causas: painéis ásperas, polidores abrasivos ou produtos de limpeza impróprios podem estar sendo utilizados.

O que fazer: Use painéis com bases planas e lisas e, consulte Cuidados e Limpeza (p.21)

> PROBLEMA:

Algumas painéis fazem crepitar ou fazer ruídos.

Possíveis causas: Isso pode ser causado pela construção de sua panela (camadas de diferentes metais vibrando diferentes).

O que fazer: Isso é normal para painéis e não indica uma falha.

> PROBLEMA:

A placa de indução faz um ruído baixo quando usada em altas temperaturas.

Possíveis causas: Isso é causado pela tecnologia do cozimento por indução.

O que fazer: Isso é normal, mas o ruído deve aquietar ou desaparecer completamente quando você diminuir a temperatura.

> PROBLEMA:

As painéis não ficam quentes e aparecem no visor.

Possíveis causas: Se a placa de indução não detectar a panela é porque ou ela não é adequada para cozinhar por indução; ou é muito pequena para a zona de cozimento; ou porque não está centralizada na zona.

O que fazer: Isso é normal e não precisa de ação. Não desligue a energia da placa de indução na parede enquanto o ventilador estiver funcionando.

> PROBLEMA:

A placa de indução ou uma das zonas desligou-se inesperadamente, soa um ruído e um código de erro é apresentado no visor do temporizador, normalmente com um ou dois dígitos.

Possíveis causas: Falha técnica.

O que fazer: Por favor, anote as letras e números do erro, desligue da parede a placa de indução e contate um técnico qualificado.

Exibição de falha e Inspeção

Se ocorrer uma anormalidade, a placa de indução entrará automaticamente no estado de proteção e exibirá os códigos correspondentes:

E4/E5 - Falha no sensor de temperatura.

Por favor, entre em contato com o fornecedor.

E7/E8 - Falha do sensor de temperatura do IGBT.

Por favor, entre em contato com o fornecedor.

E2/E3 - Fornecimento anormal de energia.

Por favor, inspecione se o fornecimento de energia está normal. Só ligue o aparelho depois de normalizado.

E6/E9 - A irradiação de calor da placa está ruim.

Por favor, reinicie depois que o aparelho esfriar.

7. TERMO DE GARANTIA

Condições normais de Garantia (Válidas para o Brasil)
Este aparelho está garantido pelo seu Revendedor/Importador autorizado pelo período de um ano, a contar da data de aquisição comprovada através de nota fiscal emitida por Revendedor M.CASSAB. Nesse documento deverá constar a data legal e sem rasuras ou emendas, em que foi efetuada a compra. Para que a garantia seja válida, é necessário que o cliente exiba, em caso de reparação técnica, esse certificado de garantia junto com a nota fiscal, na qual estejam mencionados os elementos identificadores do produto e a tarjeta identificadora de modelo e número de série do aparelho, constante do livro de Serviço e Garantia. Por garantia entende-se a substituição gratuita dos componentes que apresentem defeitos de produção ou de deformação do material. Em caso de defeito irreparável ou de repetidas avarias da mesma origem, o Revendedor/Importador, poderá optar pela substituição do aparelho. A garantia do novo aparelho será válida até o fim do contrato inicial.

Garantia Legal: vidros, peças plásticas e lâmpadas, são garantidos contra defeitos de fabricação pelo prazo legal de 90 (noventa) dias, contados a partir da data de entrega do produto ao consumidor tendo como base a Ordem de Serviço e a nota fiscal. Lições desta garantia: 1. Qualquer defeito que for constatado neste produto deve ser imediatamente comunicado ao Atendimento ao Consumidor M.CASSAB. Não estão cobertas pela garantia: todas as partes ou componentes danificados por transporte não efetuado pelo Revendedor/Importador, avarias causadas por deficiências na instalação ou na alimentação hidráulica, elétrica ou de gás, descuido, negligência, imperícia ou incapacidade de utilização, modificações ou intervenções efetuadas por técnicos não autorizados pelo Revendedor/Importador, deficiência na manutenção ou outras e quaisquer causa não imputáveis a defeitos de fabricação do aparelho. São também excluídas da garantia as intervenções inerentes à instalação e alimentação do aparelho, assim como as operações de manutenção enunciadas no manual de instruções; 2. Esta garantia abrange a troca gratuita das partes, peças e componentes que apresentarem defeitos de fabricação, além da mão-de-obra utilizada no serviço respectivo. A garantia não cobre o desgaste 31 proveniente da utilização normal do aparelho (grelhas, guarnições, lâmpadas, puxadores, manípulos, comandos, partes descartáveis, etc.); 3. Os serviços mencionados no presente certificado serão prestados apenas no perímetro urbano das cidades onde se manter o Atendimento ao Consumidor M.CASSAB. Nas demais localidades onde o fabricante não mantiver o Atendimento ao Consumidor M.CASSAB, os defeitos deverão ser comunicados ao Revendedor, sendo que neste caso as despesas decorrentes de transporte do produto, seguro bem como despesas de viagem e estada do técnico, quando for o caso, correrão por conta do usuário, seja qual for a natureza ou época do serviço; 4. Esta garantia perderá totalmente sua validade se ocorrerem quaisquer das hipóteses a seguir expressas: se o produto for utilizado em desacordo com as instruções constantes no manual de instruções; se o produto for aberto, consentado ou ajustado por pessoa não autorizada pelo Fabricante; se o produto for ligado em corrente elétrica diversa da recomendada no Manual de Instruções; se o defeito apresentado for causado pelo consumidor, terceiros estranhos ao Fabricante, por acidentes ou em decorrência do mau uso do produto; 5. Em nenhuma hipótese são cobertas pela garantia as despesas decorrentes da preparação do local para ligação do produto (ex.: rede elétrica, rede de

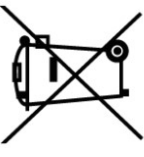

gás, aterramento, etc.), sendo estas de total responsabilidade do Consumidor; 6. Essa garantia não encobre eventuais alterações/avarias no produto decorrentes de agentes essencialmente naturais, tais como umidade, maresia, calor, frio, chuva, granizo, oxidação, ferrugem, etc... Expirando o prazo de vigência desta garantia, cessará toda a responsabilidade do Fabricante, quando a validade dos termos estipulados neste certificado. Durante os 12 meses de garantia as reparações serão totalmente gratuitas, basta solicitar atendimento técnico através do nosso SAC (11) 3003-9030, salvo se tratar-se de reparações não cobertas pela garantia, conforme anteriormente especificado, ou se verificar que o aparelho não apresenta qualquer anomalia. Nessas condições as despesas serão totalmente a cargo do cliente. Excedido o prazo de 12 meses da data de aquisição, a garantia caduca e a assistência serão efetuadas cobrando-se o chamado técnico, as peças substituídas e a mão-de-obra, de acordo com as tarifas vigentes, na posse dos técnicos autorizados. Caso o aparelho seja reparado num centro de assistência técnica indicado pelo Revendedor/Importador, o risco do transporte será coberto pelo cliente, caso 32 faça o envio diretamente, ou pelo centro de assistência técnica, caso este efetue o transporte.

Os técnicos autorizados, que operam na região, intervirão a pedido do cliente, nos limites de tempo às exigências operacionais. Esta é a única garantia válida e é expressamente proibido alterar os prazos ou substituí-los, que verbalmente que por escrito.

Os Fabricantes se reservam o direito de modificar os produtos (características ou componentes) sem prévio aviso.

ATENÇÃO: Este produto está sujeito à corrosão se submetido às seguintes condições:
- Umidade; Maresia; Calor excessivo; Frio excessivo; Chuva; Granizo; Oxidação; Ferrugem; Produtos abrasivos.

Esta garantia tem prazo de validade de nove meses "garantia contratual" a partir da data do término da "garantia legal" que é de 90 dias, totalizando um ano a partir da data da venda ao primeiro consumidor (consumidor final), com a obrigatoriedade de constar na nota fiscal o número do CPF do mesmo.

	ELIMINAÇÃO: Não descarte este produto como municipal não classificado desperdício. Coleta de esses resíduos separadamente para tratamento especial é necessário.
	Este aparelho é rotulado em conformidade com a diretiva europeia 2002/96 / CE para Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrônicos (WEEE). Ao garantir que este aparelho seja descartado corretamente, você ajudará a evitar possíveis danos ao meio ambiente e à saúde humana, que poderiam ser causados se fossem descartados no local. Maneira errada.
	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 eletrônicos e eletrônicos.
	Este aparelho requer descarte de resíduos especializado. Para obter mais informações sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste produto, entre em contato com o conselho local, o serviço de coleta de lixo doméstico ou a loja onde você o comprou.
	Para obter informações mais detalhadas sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste produto, entre em contato com a prefeitura local, o serviço de coleta de lixo doméstico ou a loja onde adquiriu o produto.