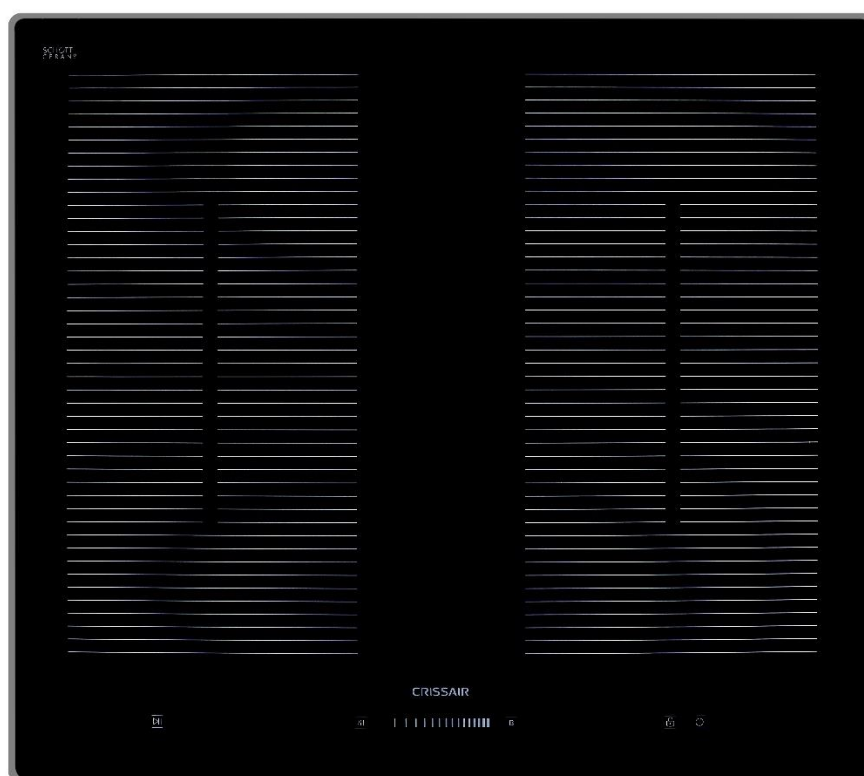


CRISSAIR

Home Electro

MANUAL DE INSTRUÇÕES AO USUÁRIO



Cooktop de Indução

CCI 60

Antes de ligar o aparelho, leia atentamente todas as instruções contidas neste manual e o mantenha para futuras referências.

Índice

1. Prefácio	4
1.1 Avisos de Segurança	4
1.2 Instalação	4
1.2.1 Risco de Choque Elétrico	4
1.2.2 Perigo de Corte	4
1.2.3 Instruções de Segurança Importantes	4
1.3 Operação e manutenção	6
1.3.1 Risco de Choque Elétrico	6
1.3.2 Perigo à Saúde	6
1.3.3 Perigo de Superfície Quente	6
1.3.4 Perigo de Corte	6
1.3.5 Instruções de Segurança Importantes	6
2. Introdução do Produto	8
2.1 Vista Superior	8
2.2 Painel de Controle	8
2.3 Teoria de Funcionamento	9
2.4 Antes de Usar seu Novo Cooktop	9
2.5 Especificações Técnicas	9
3. Operação do Produto	9
3.1 Controles de Toque	9
3.2 Escolhendo as Panelas Adequadas	10
3.3 Dimensão da Panela	10
3.4 Como usar	11
3.4.1 Começando a cozinhar	11
3.4.2 Terminando de cozinhar	12
3.4.3 Usando a Função Boost	12
3.4.4 Manter Aquecido	13
3.4.5 Área Flexível	13
3.4.6 Travando os Controles	14
3.4.7 Controle do timer	14
3.4.8 Usando o controle stop e go	16
3.4.9 Tempos de funcionamento padrão	16
4. Orientações Culinárias	17
4.1 Dicas Culinárias	17
4.1.1 Fervendo, cozinhando arroz	17
4.1.2 Bife grelhado	17
4.1.3 Para refogar	17
4.2 Detecção de Pequenos Objetos	17
5. Configurações de Aquecimento	18
6. Cuidados e Limpeza	18
7. Dicas e Sugestões	19
8. Exibição e Inspeção de Falha	20
9. Instalação	22
9.1 Seleção dos equipamentos de instalação	22

9.2	Antes de instalar o cooktop, certifique-se de que.....	23
9.3	Após instalar o cooktop, certifique-se de que	24
9.4	Antes de localizar os suportes de fixação.....	24
9.5	Ajustando a posição do suporte	24
9.6	Cuidados	25
9.7	Ligando o cooktop à fonte de alimentação	25

1. Prefácio

1.1 Avisos de Segurança

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

1.2 Instalação

1.2.1 Risco de Choque Elétrico

- Desligue o aparelho da rede elétrica antes de fazer qualquer trabalho ou manutenção no mesmo.
- A conexão a um bom sistema de fiação de aterramento é essencial e obrigatória.
- Alterações no sistema doméstico de fiação deverão ser feitas apenas por um eletricista qualificado.
- Não seguir essa instrução poderá resultar em choque elétrico ou morte.

1.2.2 Perigo de Corte

- Cuidado - as bordas do painel são afiadas.
- A falta de cuidado poderá resultar em ferimentos ou cortes.

1.2.3 Instruções de segurança importantes

- Leia estas instruções com atenção antes de instalar ou usar este aparelho.
- Nenhum material ou produto combustível deverá ser colocado sobre este aparelho em nenhum momento.
- Disponibilize esta informação ao responsável pela instalação do aparelho, pois isso poderá reduzir seus custos de instalação.
- Para evitar perigos, este aparelho deverá ser instalado de acordo com estas instruções de instalação.
- Este aparelho deve ser instalado e aterrado corretamente apenas por pessoa devidamente qualificada.
- Este aparelho deverá ser conectado a um circuito que incorpora um interruptor de isolamento fornecendo desconexão total da fonte de alimentação.

- Falha em instalar o aparelho corretamente poderá invalidar qualquer reclamação de garantia ou responsabilidade.
- Este aparelho poderá ser usado por crianças com idade a partir de 8 anos 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 o perigos envolvidos.
- Crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção do produto não devem ser feitas por crianças sem supervisão.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou pelo técnico especializado ou pessoas qualificada afim de se evitar riscos.
- Aviso: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar riscos de choque elétrico tanto na superfície vitrocerâmica quanto no acabamento em alumínio que protege partes vivas.
- Objetos metálicos, tais como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície do cooktop, pois poderão ficar quentes.
- Não deverá ser usada máquina de limpeza a vapor.
- Não use limpador a vapor para limpar o cooktop.
- O aparelho não se destina a ser operado por meio de timer externo ou sistema de controle remoto separado.
- ATENÇÃO! Perigo de incêndio: não guarde os alimentos nas superfícies de cozimento.
- O processo de cozimento de longa e curta duração deverá ser supervisionado continuamente.
- AVISO: Ao cozinhar utilizando gordura ou óleo em um recipiente sobre o cooktop sem supervisão poderá ser perigoso e resultar em incêndio. NUNCA tente apagar um incêndio com água; desligue o aparelho e cubra a chama, por ex. com tampa ou cobertor antifogo.

1.3 Operação e manutenção

1.3.1 Risco de Choque Elétrico

- Não cozinhe em um cooktop quebrado ou rachado. Se a superfície do cooktop quebrar ou rachar, desligue imediatamente o aparelho da rede elétrica (interruptor da parede) e entre em contato com um técnico qualificado.
- Desligue o cooktop da tomada antes de fazer limpeza ou manutenção.
- O não cumprimento dessas recomendações poderá resultar em choque elétrico ou morte.

1.3.2 Perigo à Saúde

- Este aparelho está em conformidade com as normas de segurança eletromagnética.
- No entanto, pessoas com marca-passos cardíacos ou outros implantes elétricos (tais como bombas de insulina) deverão consultar seu médico ou o fabricante do implante antes de usar este aparelho para se certificar de que seus implantes não serão afetados pelo campo eletromagnético.
- O não cumprimento dessa recomendação poderá resultar em morte.

1.3.3 Perigo de Superfície Quente

- Durante o uso, as partes acessíveis deste aparelho ficarão quentes o suficiente para causar queimaduras.
- Não deixe seu corpo, roupas ou qualquer outro item que não seja uma panela adequada entrar em contato com o vidro de indução até que a superfície esteja fria.
- Mantenha as crianças afastadas.
- As alças das panelas podem estar quentes ao toque. Verifique se as alças da panela não ficam sobre outras zonas de cozimento que estejam ligadas. Mantenha as alças fora do alcance das crianças.
- O não cumprimento desta recomendação poderá resultar em queimaduras e escaldaduras.

1.3.4 Perigo de Corte

- A lâmina afiada do raspador para cooktop ficará exposta quando a tampa de segurança for retraída. Use-o com extremo cuidado e sempre o guarde em segurança e fora

do alcance de crianças.

- A falta de cuidado poderá resultar em ferimentos ou cortes.

1.3.5 Instruções de segurança importantes

- Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante o uso. Ebulição causará fumaça e derramamentos de gordura que poderão pegar fogo.
- Nunca use o seu aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Nunca deixe objetos ou utensílios sobre o aparelho.
- Não coloque ou deixe objetos magnetizáveis (por exemplo, cartões de crédito, cartões de memória) ou dispositivos eletrônicos (por exemplo, computadores, MP3 players) perto do aparelho, pois eles poderão ser afetados pelo campo eletromagnético.
- Nunca use seu aparelho 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 confie no recurso de detecção de panelas para desligar as zonas de cozimento ao remover as panelas.
- Não permita que crianças brinquem com o aparelho, se sentem, fiquem em pé ou subam nele.
- Não guarde itens do interesse das crianças em armários acima do aparelho. Crianças podem se ferir gravemente ao subir no cooktop.
- Não deixe crianças sozinhas ou sem vigilância na área onde o aparelho irá ser utilizado.
- Crianças ou pessoas com deficiências que limitem sua capacidade de utilização do aparelho deverão ter uma pessoa responsável e competente para instruí-las na utilização. O instrutor deverá certificar-se de que elas poderão usar o aparelho sem perigo para si ou para os que estiverem por perto.
- Não conserte ou substitua qualquer parte do aparelho, a menos que seja especificamente recomendado no manual. Todos os outros serviços deverão ser feitos por um técnico qualificado.
- Não coloque ou deixe cair objetos pesados sobre o cooktop.

- Não utilize painéis com bordas irregulares nem arraste painéis pela superfície do vidro de indução, pois isso poderá arranhar o vidro.
- Não use esponjas abrasivas ou qualquer outro agente de limpeza abrasivo para limpar o cooktop, pois eles poderão arranhar o vidro de indução.
- Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e semelhantes, tais como: - áreas de cozinha para funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; - casas de campo; - por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais.
- AVISO: O aparelho e as suas partes acessíveis ficarão quentes durante a utilização.
- Deve-se ter cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento.
- Crianças com menos de 8 anos de idade deverão ser mantidas afastadas, a menos que sejam continuamente supervisionadas.
- Mantenha o aparelho e seu cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos
- Após o uso, desligue o elemento do cooktop usando o controle e não confie no detector de painéis.

Parabéns pela compra de seu novo cooktop.

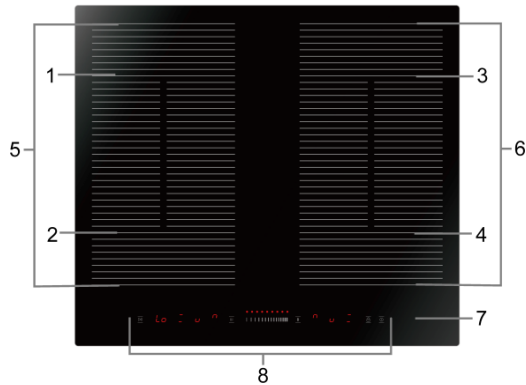
Recomendamos que você dedique algum tempo à leitura deste Manual de Instruções / Instalação para entender como instalá-lo e operá-lo corretamente.

Para instalação, leia a seção de instalação.

Leia todas as instruções de segurança com atenção antes de usar e guarde este Manual de Instruções / Instalação para referência futura.

2. Introdução do Produto

2.1 Vista Superior



1. zona Max. 1800/3000 W
2. zona Max. 1800/3000 W
3. zona Max. 1800/3000 W
4. zona Max. 1800/3000 W
5. Zona de indução livre. 3000/4000 W
6. Zona de indução livre. 3000/4000 W
7. Placa de vidro
8. Painel de controle

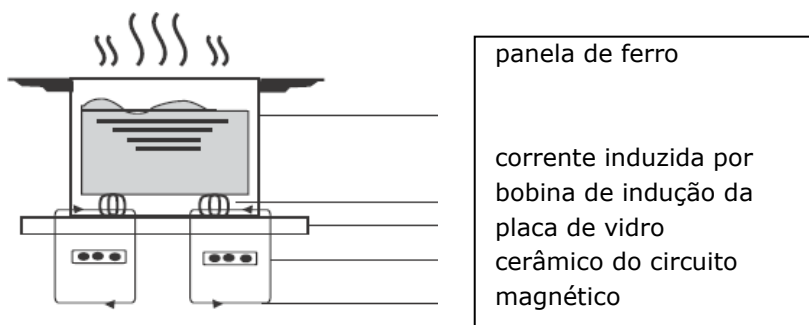
2.2 Painel de Controle



1. Controle de toque deslizante de energia / temporizador
2. Controles de seleção da zona de aquecimento
3. Controle de pausa
4. Controle de bloqueio
5. Controle LIGA / DESLIGA
6. Controle para manter quente
7. Controle de impulso (Boost)

2.3 Teoria de Funcionamento

O cozimento por indução é uma tecnologia de cozimento segura, avançada, eficiente e econômica. Ela 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 ficará quente apenas porque a panela eventualmente o aquece.



2.4 Antes de usar seu novo Cooktop

- Leia este guia, observando principalmente a seção 'Avisos de segurança'.
- Remova qualquer película protetora que ainda possa estar na placa de indução.

2.5 Especificações Técnicas

Cooktop	CCI 60
Zonas de cozimento	4 Zonas
Tensão de alimentação	220-240V~ 50Hz ou 60Hz
Energia Elétrica Instalada	7200W
Tamanho do produto L x P x A (mm)	590X520X60
Dimensões embutidas L x P (mm)	560X490

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

3. Operação do Produto

3.1 Controles de Toque

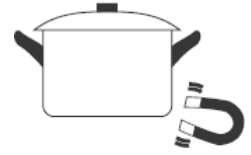
- Os controles respondem ao toque, então não é necessário aplicar qualquer pressão.
- Use a falange arredondada do dedo, não a ponta.
- Você ouvirá um bipe toda vez que um toque for registrado.
- Certifique-se de que os controles estejam sempre limpos, secos e que não haja nenhum objeto (por exemplo: um utensílio ou pano) cobrindo-os. Mesmo uma fina camada de água poderá tornar os controles difíceis de operar.




3.2 Escolhendo as panelas adequadas



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

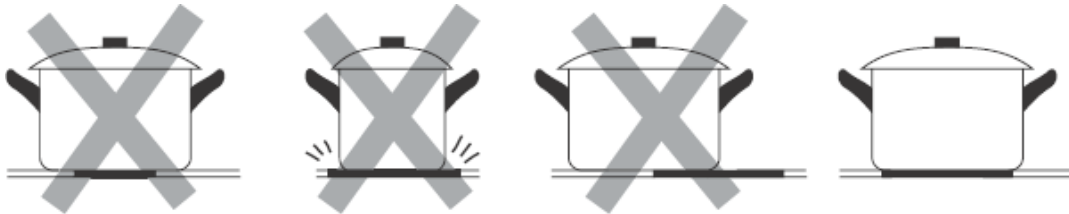


- Você poderá verificar se a sua panela é adequada realizando um teste magnético. Mova um ímã em direção à base da panela. Se for atraído, a panela é adequada para indução.
- Se não tiver um ímã:
 1. Coloque um pouco de água na panela que deseja verificar.
 2. Se  não piscar no visor e a água estiver aquecendo, a panela é adequada.
- Panelas feitas dos seguintes materiais não são adequadas: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e barro.

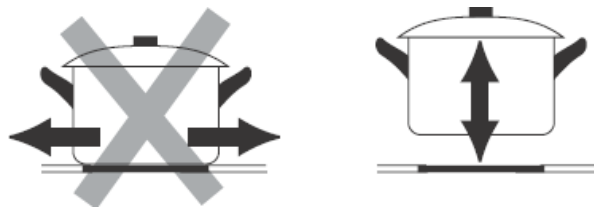
Não use panelas com bordas irregulares ou base curva.



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, uma energia um pouco maior será usada em sua eficiência máxima. Se você usar uma panela menor, a eficiência poderá ser menor do que o esperado. Panelas com menos de 140 mm poderão não ser detectadas pela placa. Sempre centralize sua panela na zona de cozimento.



Sempre levante as panelas da placa de indução - não as deslize pois, elas poderão arranhar o vidro.




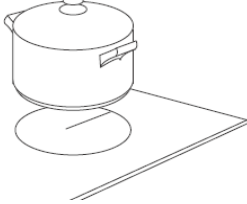

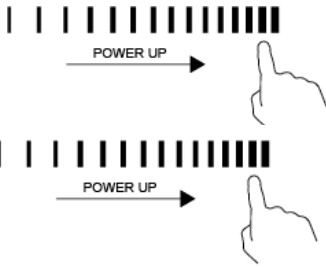
3.3 Dimensão da Panela

As zonas de cozimento são, até certo ponto, automaticamente adaptadas ao diâmetro da panela. No entanto, o fundo dessa panela deve ter um diâmetro mínimo de acordo com a zona de cozimento correspondente. Para obter o melhor rendimento de seu cooktop, coloque a panela no centro da zona de cozimento.

Zona de cozimento	Diâmetro da base da panela de indução	
	Mínimo (mm)	Máximo (mm)
1,2,3,4	140	220
Indução livre	220	220x400

3.4 Como usar

3.4.1 Começando a cozinhar

<p>Toque no controle ON / OFF. Depois de ligar, a campainha emitirá um bipe, o controle do temporizador mostrará "00", os controles de seleção da zona de aquecimento mostrarão "—" ou "□" ou "□", indicando que o cooktop entrou em modo de espera.</p>	
<p>Coloque uma panela adequada na zona de cozimento que deseja usar.</p> <ul style="list-style-type: none">• Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície da zona de cozimento estão limpos e secos.	
<p>Toque no controle de seleção da zona de aquecimento e o indicador onde você tocou piscará.</p>	
<p>Ajuste a configuração de aquecimento tocando no controle deslizante.</p> <ul style="list-style-type: none">• Se não escolher um nível de aquecimento dentro de 1 minuto, a placa de indução se desligará automaticamente. Você precisará começar novamente na etapa 1.• Você poderá modificar a configuração do calor a qualquer momento durante o cozimento.	

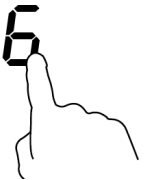
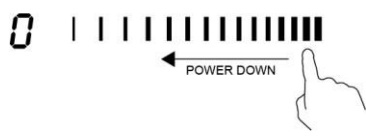
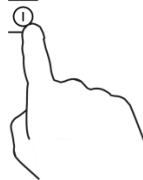

Se o display piscar alternadamente com a configuração do aquecimento

Isso significa que:


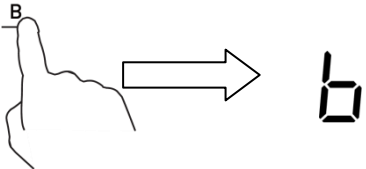

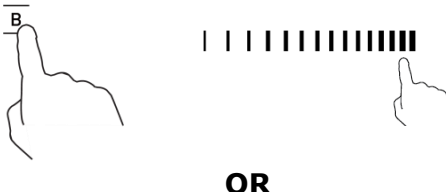
- você não colocou a panela na zona de cozimento corretamente ou,
- a panela que você está usando não é adequada para cozimento por indução ou,
- a panela é muito pequena ou não está bem centrada na zona de cozimento.

Nenhum aquecimento ocorrerá se não houver uma panela adequada na zona de cozimento. O display desligará automaticamente após 1 minuto se nenhuma panela adequada for colocada.

3.4.2 Terminando de Cozinhar

<p>Toque no controle da seleção da zona de aquecimento que deseja desligar.</p>	
<p>Desligue a zona de cozimento, tocando no controle deslizante à esquerda. Certifique-se de que o visor mostra "0".</p>	
<p>Desligue todo o cooktop tocando no controle ON/OFF.</p>	
<p>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 poderá ser utilizada como função de economia de energia, caso pretenda aquecer mais panelas, utilize a placa de aquecimento que ainda estiver quente.</p>	

3.4.3 Usando a Função Boost



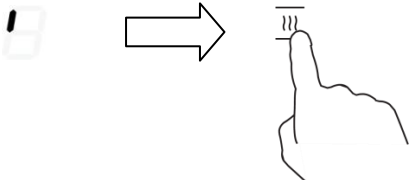


Ative a função boost	
<p>Toque no controle de seleção da zona de aquecimento.</p>	
<p>Toque no controle boost B, o indicador de zona mostrará "b" e atingirá a máxima temperatura.</p>	
Cancele a função Boost	
<p>Toque no controle de seleção de zona de aquecimento na qual deseja cancelar a função boost</p>	
<p>a: Toque o controle do boost B então a zona de cozimento retornará ao seu ajuste original. OU b: Tocando no controle deslizante, a zona de cozimento reverterá para o nível selecionado.</p>	

Nota:

- A função poderá funcionar em todas as zonas de cozimento
- A zona de cozimento retornará ao ajuste original após 5 minutos.

- Quando a função boost da 1ª zona de cozimento estiver ativada, a 2ª zona de cozimento ficará automaticamente limitada no nível 2, e vice-versa.
- Se a configuração de aquecimento original for igual a 0, ela retornará a 9 após 5 minutos.

3.4.4 Usando a Função Heated Food

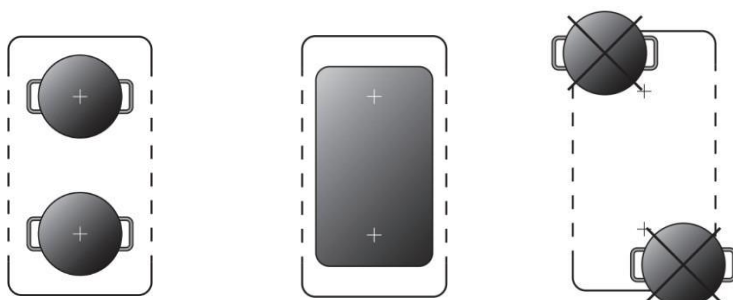
Ative a função manter aquecido	
Toque no controle de seleção da zona de aquecimento.	
Tocando no controle de manter aquecido  , o indicador de zona exibirá "I".	
Cancele a função de manter aquecido	
a) Toque no controle de seleção da zona de aquecimento.	
b) Tocando no controle deslizante, a zona de cozimento reverterá para o nível selecionado.	


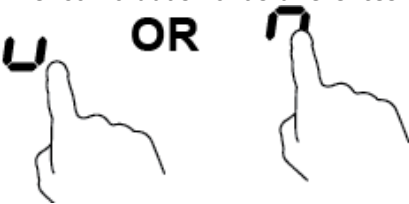
3.4.5 Área Flexível

- Esta área poderá ser utilizada como zona única ou como duas zonas diferentes, de acordo com as necessidades de cozimento a qualquer momento.
- A área flexível é composta por dois indutores independentes que podem ser controlados separadamente. Ao trabalhar como uma zona única, uma panela é movida de uma zona para outra dentro da área flexível mantendo o mesmo nível de potência da zona onde a panela foi colocada originalmente, e a parte que não estiver coberta pela panela será automaticamente desligada .

• **Importante:** Certifique-se de colocar os utensílios de cozinha centralizados em uma única zona de cozimento. No caso de panelas ovais, retangulares e alongadas, certifique-se de colocar as panelas centradas na zona de cozimento, cobrindo ambas os cruzamentos. Certifique-se de que os utensílios de cozinha cubram mais de 3/4 da área da zona de aquecimento. Colocar uma panela redonda na região do meio não é recomendado.



Exemplos de boa e má colocação de panelas.





Como uma zona grande	
Para ativar a área flexível como uma única zona grande, basta pressionar as teclas dedicadas.	
A configuração de energia funciona como qualquer outra área normal.	
Se a panela for movida da frente para a parte traseira (ou vice-versa), a área flexível detectará automaticamente a nova posição, mantendo a mesma potência.	
Para adicionar mais uma panela, pressione novamente as teclas dedicadas, para detectar a panela.	
Como duas zonas independentes	
Para usar a área flexível como duas zonas diferentes com configurações de energia diferentes, pressione	
as teclas dedicadas.	

3.4.6 Travando os Controles

- Você poderá travar os controles para evitar uso não intencional (por exemplo, crianças ligando acidentalmente as zonas de cozimento).
- Quando os controles estiverem travados, todos os controles, exceto o controle ON/OFF, serão desativados.

Para travar os controles	
Toque no controle travar 	O indicador do timer mostrará " Lo "
Para destravar os controles	
Toque e segure o controle de travamento  por um momento.	



Quando o cooktop estiver no modo de bloqueio, todos os controles serão desativados, exceto ON/OFF , você sempre poderá desligar o cooktop com o botão ON/OFF  em caso de emergência, mas primeiro você deverá destravar o cooktop na próxima operação.

3.4.7 Controle do Timer


Você poderá usar o timer de dois modos diferentes:





- Você poderá usá-lo como um vigia de minutos. Neste caso, o timer não desligará nenhuma zona de cozimento ao fim do tempo definido.
- Você poderá configurá-lo para desligar uma ou mais zonas de cozimento após o tempo definido.

O Timer máximo é de 99 min.

a) Usando o Timer como um Contador de Minutos

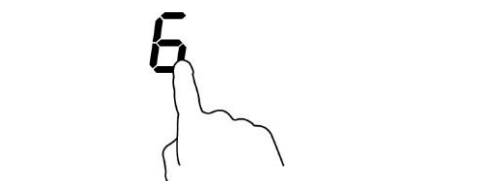


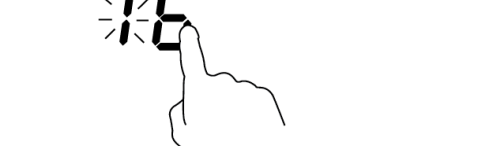



Se não estiver selecionando nenhuma zona de cozimento

Certifique-se de que o cooktop está ligado. Nota: você poderá usar o contador de minutos, mesmo se não estiver selecionando nenhuma zona de cozimento.	
---	---

Toque no controle do timer, o "10" aparecerá no visor do timer onde tocado e o "0" piscará.	
Defina a hora tocando no controle deslizante. (por exemplo, 6)	
Toque no controle do timer novamente, o "1" piscará.	
Defina o tempo tocando no controle deslizante (por exemplo, 9), agora o timer que você definiu é de 96 minutos.	
A campainha soará por 30 segundos e o indicador do temporizador mostrará "- -" quando o tempo de configuração terminar.	

b) Ajustando o temporizador para desligar uma ou mais zonas de cozimento

As zonas de cozimento definidas para este recurso:

Defina uma zona	
Toque no controle de seleção da zona de aquecimento para a qual deseja definir o timer.	
Toque no controle do timer, o "10" aparecerá no visor do temporizador e o "0" piscará.	
Defina o tempo tocando no controle deslizante. (por exemplo, 6)	
Toque no controle do timer novamente, o "1" piscará.	
Ajuste o tempo tocando no controle deslizante (por exemplo, 9), agora o timer que você definiu é de 96 minutos.	
Quando o tempo for definido, começará a contagem regressiva imediatamente. O display mostrará o tempo restante e o indicador do timer piscará por 5 segundos.	
Quando o tempo de cozimento expirar, a zona de cozimento correspondente será desligada automaticamente.	



- 1) A outra zona de cozimento continuará a funcionar se tiver sido ligada anteriormente.
- 2) O ponto vermelho próximo ao indicador de nível de energia acenderá indicando que a zona está selecionada



defina mais zonas:

As etapas para definir mais zonas são semelhantes às etapas para definir uma zona; Quando você define o tempo para várias zonas de cozimento simultaneamente, os pontos decimais das zonas de cozimento relevantes estarão ligados. O display de minutos mostra o min. temporizador. O ponto da zona correspondente piscará, conforme mostrado abaixo:

(configurado para 15 minutos)

(configurado para 45 minutos)

Assim que a contagem regressiva expirar, a zona correspondente será desligada. Em seguida, ele mostrará o novo min. do timer e o ponto da zona correspondente piscará.





Conforme mostrado à direita:



 (configurado para 30 minutos)

Toque no controle de seleção da zona de aquecimento, o tempo correspondente será mostrado no indicador do timer.

3.4.8 Usando o controle stop e go

1. Quando as zonas de cozimento estiverem funcionando, toque no controle "  ", todos os displays mostrarão "///" e o aquecimento irá parar. Nesse momento, somente os controles "  " "  " "Lock" (Travar) poderão ser operados.
2. Toque "  " novamente, os displays mostram a configuração original e as zonas de cozimento continuarão aquecendo.

3.4.9 Tempos de funcionamento padrão

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

Nível de potência	Manter aquecido	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tempo de funcionamento padrão (hora)	8	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Quando a panela for removida, o cooktop poderá parar de aquecer imediatamente e desligar automaticamente após 2 minutos.



Pessoas com marca-passo cardíaco devem consultar seu médico antes de usar esta unidade.

4. Orientações Culinárias



Tome cuidado ao fritar, pois o óleo e a gordura aquecem muito rapidamente, principalmente se você estiver usando o Power Boost. Em temperaturas extremamente altas, o óleo e a gordura entram em combustão espontaneamente e isso representa um sério risco de incêndio.

4.1 Dicas Culinárias

- Quando o alimento começar a ferver, reduza o ajuste de temperatura.
- Usar uma tampa reduzirá o tempo de cozimento e economizará energia ao reter o calor.
- Minimizar a quantidade de líquido ou gordura para reduzir o tempo de cozimento.
- Comece a cozinhar em uma configuração alta e reduza-a quando o alimento estiver totalmente aquecido.

4.1.1 Fervendo, cozinhando arroz

- A fervura ocorre abaixo do ponto de ebulição, por volta dos 85°C, quando as bolhas estão subindo ocasionalmente para a superfície do líquido de cozimento. É essencial para sopas deliciosas e guisados tenros porque os sabores se desenvolvem sem exagerar no cozimento da comida. Você também deverá cozinhar molhos à base de ovo e espessados com farinha abaixo do ponto de ebulição.
- Algumas tarefas, incluindo cozinhar arroz pelo método de absorção, podem exigir uma configuração maior do que a configuração mais baixa para garantir que o alimento seja cozido corretamente no tempo recomendado.

4.1.2 Bife grelhado

Para fazer bifes suculentos e saborosos:

1. Deixe a carne à temperatura ambiente por cerca de 20 minutos antes de cozinhar.
2. Aqueça uma frigideira pesada.
3. Pincele os dois lados do bife com azeite. Coloque um pouco de óleo na frigideira quente e coloque a carne na frigideira quente.
4. Vire o bife apenas uma vez durante o cozimento. O tempo de cozimento exato dependerá da espessura do bife e de como você quer cozinhá-lo. Os tempos podem variar de 2 a 8 minutos de cada lado. Pressione o bife para avaliar o quão cozido está - quanto mais firme for a sensação, mais "bem passado" ficará.
5. Deixe o bife descansar em um prato quente por alguns minutos para que relaxe e fique macio antes de servir.

4.1.3 Para refogar

1. Escolha uma wok de base plana compatível com indução ou uma frigideira grande.
2. Tenha todos os ingredientes e equipamentos prontos. A fritura deverá ser rápida. Se cozinhar grandes quantidades, cozinhe os alimentos em vários lotes menores.
3. Pré-aqueça a panela brevemente e adicione duas colheres de sopa de óleo.
4. Cozinhe primeiro qualquer carne, reserve e mantenha quente.
5. Frite os vegetais. Quando estiverem quentes, mas ainda crocantes, reduza a temperatura da zona de cozimento, coloque a carne de volta na panela e adicione o molho.
6. Mexa os ingredientes delicadamente para se certificar de que estejam bem aquecidos.
7. Sirva imediatamente.

4.2 Detecção de Pequenos Objetos

Quando uma panela de tamanho inadequado ou não magnética (por exemplo, alumínio), ou algum outro item pequeno (por exemplo, faca, garfo) tiver sido deixado no cooktop, ele passará automaticamente ao modo de espera após 1 minuto. A ventoinha continuará funcionando no cooktop por mais 1 minuto.

5. Configurações de Aquecimento

As configurações abaixo são apenas para orientação. A configuração exata dependerá de vários fatores, incluindo seus utensílios de cozinha e a quantidade que estiver cozinhando. Experimente o cooktop para encontrar as configurações que melhor se adequam a você.

Configuração de aquecimento	Adequabilidade
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• cozinhando arroz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• panquecas
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• refogar• cozinhar massa
9/P	<ul style="list-style-type: none">• refogar• dourar• fervendo sopa• água fervente

6. Cuidados e Limpeza

O que?	Como?	Importante!
Sujeira diária no vidro (impressões digitais, marcas, manchas deixadas por alimentos ou respingos não açucarados no vidro)	<ol style="list-style-type: none">1. Desligue a energia do cooktop.2. Use um limpador de cooktop enquanto o vidro ainda estiver morno (mas não quente!)3. Enxágue e seque com um pano limpo ou toalha de papel.4. Ligue o cooktop novamente.	<ul style="list-style-type: none">• Quando a energia do cooktop for desligada, não haverá indicação da superfície quente, mas a zona de cozimento ainda poderá estar quente! Tome muito cuidado.• Esponjas de alta resistência, algumas esponjas de náilon e agentes de limpeza agressivos/abrasivos podem arranhar o vidro. Sempre leia o rótulo para verificar se o limpador ou esponja é adequado.• Nunca deixe resíduos de limpeza no cooktop: o vidro poderá ficar manchado.

<p>Transbordamentos, derretimentos e derramamentos de açúcar quente no vidro</p>	<p>Remova-os imediatamente com uma escumadeira, espátula ou raspador de lâmina adequado para placas de vidro de indução, mas tome cuidado com as superfícies quentes da zona de cozimento:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue a energia do cooktop da parede. 2. Segure a lâmina ou o utensílio em um ângulo de 30 ° e raspe a sujeira ou respingos para uma área fria do cooktop. 3. Limpe a sujeira ou respingos com um pano de prato ou papel toalha. 4. Siga as etapas 2 a 4 para 'Sujeira diária no vidro' acima. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remova manchas deixadas por produtos derretidos e alimentos açucarados ou respingos o mais rápido possível. Se esfriarem no vidro, podem ser difíceis de remover ou até mesmo danificar permanentemente a superfície do vidro. • Risco de corte: quando a tampa de segurança é retraída, a lâmina do raspador é afiada. Use com extremo cuidado e sempre guarde com segurança e fora do alcance de crianças.
<p>Derramamentos nos controles de toque</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue a alimentação do cooktop. 2. Absorva o derramamento 3. Limpe a área de controle de toque com uma esponja ou pano úmido limpo. 4. Seque a área completamente com uma toalha de papel. 5. Ligue novamente a energia do cooktop 	<ul style="list-style-type: none"> • O cooktop poderá emitir um bipe e desligar sozinho, e os controles de toque podem não funcionar enquanto houver líquido sobre eles. Certifique-se de limpar a área de controle de toque antes de ligar o cooktop novamente.

7. Dicas e Sugestões

Problema	Possíveis causas	O que fazer
O cooktop não liga	Não há energia.	Certifique-se de que o cooktop está conectado à fonte de alimentação e ligado. Verifique se há queda de energia em sua casa ou na região. Se verificou tudo e o problema persistir, chame um técnico qualificado.
Os controles de toque não respondem.	Os controles estão travados.	Destrave os controles. Consulte a seção 'Usando seu cooktop' para obter instruções.
Os controles de toque são difíceis de operar.	Poderá haver uma leve camada de água sobre os controles ou você poderá estar usando a ponta do dedo ao tocar os controles.	Certifique-se de que a área de controle de toque esteja seca e use a ponta arredondada do dedo ao tocar nos controles.
O vidro está sendo arranhado.	Utensílios de cozinha com borda áspera. Esponjas ou produtos de limpeza inadequados e abrasivos em uso.	Use panelas com bases planas e lisas. Consulte 'Escolhendo os utensílios de cozinha certos'. Veja 'Cuidados e limpeza'.

Algumas painelas estalam.	Isso pode ser causado pela construção de sua painela (camadas de metais diferentes vibrando de forma diferente).	Isso é normal para painelas e não indica uma falha.
O cooktop faz um zumbido baixo quando usado em uma configuração de alta temperatura.	Isso é causado pela tecnologia de cozimento por indução.	Isso é normal, mas o ruído deverá diminuir ou desaparecer completamente quando você diminuir a configuração de aquecimento.
Ruído da ventoinha proveniente do cooktop.	Uma ventoinha embutida em seu cooktop foi ligada para evitar o superaquecimento dos componentes eletrônicos. Ela poderá continuar a funcionar mesmo depois de desligar o cooktop.	Isso é normal e não requer nenhuma ação. Não desligue a alimentação do cooktop da parede enquanto a ventoinha estiver funcionando.
As painelas não esquentam e aparecem no display.	O cooktop não consegue detectar a painela porque ela não é adequada para cozimento por indução. O cooktop não consegue detectar a painela porque ela é muito pequena para a zona de cozimento ou não está bem centralizada nela.	Use painelas próprias para cozinhar por indução. Consulte a seção 'Escolhendo a painela certa'. Centralize a painela e certifique-se de que sua base corresponda ao tamanho da zona de cozimento.
O cooktop ou uma zona de cozimento desligou inesperadamente, ouve-se um som e é mostrado um código de erro (normalmente alternando com um ou dois dígitos no visor do timer de cozimento).	Falha técnica.	Anote as letras e números dos erros, desligue a alimentação do cooktop da parede e contate um técnico qualificado.

8. Exibição e Inspeção de Falha

O cooktop está equipado com uma função de autodiagnóstico. Com este teste, o técnico poderá verificar o funcionamento de vários componentes sem desmontar o cooktop da superfície de trabalho.

Solução de problemas

Problema	Possíveis causas	O que fazer
F1-F6	Falha do sensor de temperatura	Entre em contato com o fornecedor.
F9-FA	Sensor de temperatura da falha do IGBT	Entre em contato com o fornecedor.
FC	A conexão entre a placa do display e a placa principal está falhando	Entre em contato com o fornecedor.
E1/E2	Tensão de alimentação anormal	Verifique se a fonte de alimentação está normal. Ligue depois que a fonte de alimentação estiver normal.
E3/E4	O sensor de temperatura da placa de vidro cerâmico está alto	Reinicie depois que o cooktop esfriar.

E5	O sensor de temperatura do IGBT está alto	Reinicie depois que a placa de indução esfriar.
----	---	---

Falha específica e solução

Falha	Problema	Solução A	Solução B
O LED não acende quando a unidade está conectada.	Sem fornecimento de energia.	Verifique se o plugue está bem preso à tomada e se ela está funcionando.	
	A placa de alimentação e a placa de vídeo estão conectadas.	Verifique a conexão.	
	A placa de alimentação está danificada.	Substitua a placa de alimentação.	
	A placa do display está danificada.	Substitua a placa do display.	
Alguns botões não funcionam ou o display de LED não está normal.	A placa do display está danificada.	Substitua a placa do display.	
O indicador do Modo de Cozimento acende, mas o aquecimento não inicia.	Alta temperatura do cooktop.	A temperatura ambiente pode estar muito alta. A entrada de ar ou a ventilação de ar podem estar bloqueadas.	
	Há algo errado com a ventoinha.	Verifique se a ventoinha funciona bem ; caso contrário, substitua a ventoinha.	
	A placa de alimentação está danificada.	Substitua a placa de alimentação.	
O aquecimento para repentinamente durante a operação e o display pisca "u".	O tipo de panela está errado.	Use a panela adequada (consulte o manual de instruções).	O circuito de detecção de panela está danificado, substitua a placa de alimentação.
	O diâmetro da panela é muito pequeno.		
	O cooktop superaqueceu;	A unidade está superaquecida. Aguarde até que a temperatura volte ao normal. Pressione o botão "ON / OFF" para reiniciar a unidade.	
As zonas de aquecimento do mesmo lado (como a primeira e a segunda zona) exibiram "u".	A placa de alimentação e a placa de vídeo estão conectadas com falha;	Verifique a conexão.	
	A placa do display da parte de comunicação está danificada.	Substitua a placa de exibição.	
	A placa principal está danificada.	Substitua a placa de alimentação.	
Motor da ventoinha parece anormal.	O motor da ventoinha está danificado.	Substitua a ventoinha.	

Os itens acima refletem a opinião técnica e a inspeção de falhas comuns.
Não desmonte o aparelho sozinho para evitar perigos e danos ao cooktop.

9. Instalação

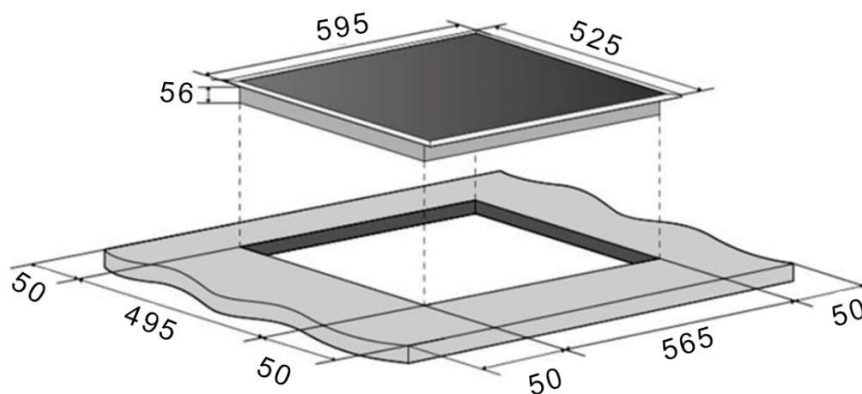
9.1 Seleção dos equipamentos de instalação

Recorte a superfície de trabalho de acordo com os tamanhos mostrados no desenho.

Para fins de instalação e uso, um espaço mínimo de 5 cm deverá ser preservado ao redor do orifício. Certifique-se de que a espessura da superfície de trabalho seja de pelo menos 30 mm. Selecione um material de superfície de trabalho resistente ao calor e isolado (madeira e material fibroso ou higroscópico semelhante não deverá ser usado como material de superfície de trabalho, a menos que esteja impregnado) para evitar o choque elétrico e a deformação maior causada pela radiação de calor da placa de aquecimento, como mostrado abaixo:



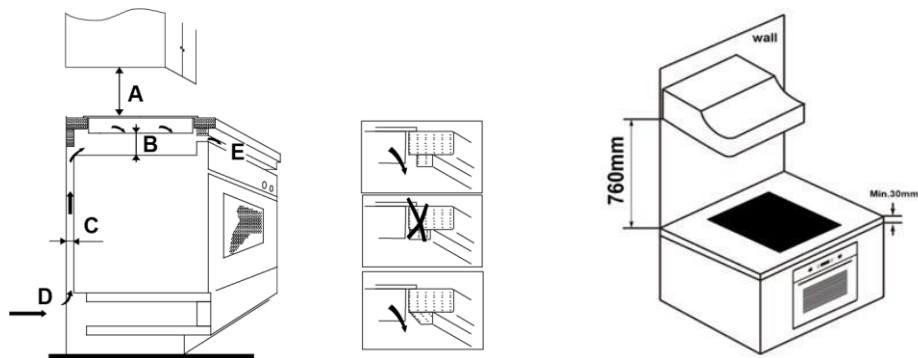
Nota: A distância de segurança entre as laterais da placa e as superfícies internas da bancada deverá ser de pelo menos 3 mm.



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



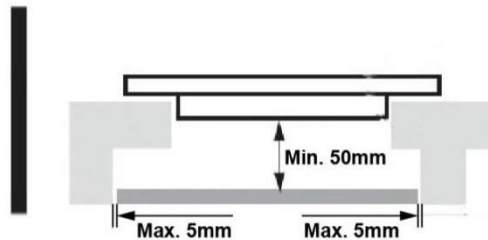
Nota: A distância de segurança entre a placa de aquecimento e o armário acima da placa de aquecimento deverá ser de pelo menos 760 mm.



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

AVISO: Garanta Ventilação Adequada

Certifique-se de que a placa do cooktop está bem ventilada e que a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. Para evitar contato acidental com o fundo superaquecido da placa, ou choques elétricos inesperados durante o trabalho, é necessário colocar um inserto de madeira, fixado por parafusos, a uma distância mínima de 50mm do fundo da placa. Siga os requisitos abaixo.



Há orifícios de ventilação ao redor do cooktop. Você DEVERÁ certificar-se de que estes orifícios não ficarão bloqueados pela bancada quando colocar o cooktop na posição.



- Esteja ciente de que a cola que une o material plástico ou de madeira ao móvel, deverá resistir a temperaturas não inferiores a 150 °C, para evitar o descolamento dos painéis.
- Portanto, a parede posterior, superfícies adjacentes e circundantes deverão ser capazes de suportar uma temperatura de 90°C.

9.2 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 material resistente ao calor e isolado.
- Se o cooktop for instalado por cima de um forno, o forno deverá ter uma ventoinha de refrigeração integrada.
- A instalação cumprirá todos os requisitos de espaço e padrões e regulamentos aplicáveis.
- Um interruptor de isolamento adequado, fornecendo desconexão total da fonte de alimentação principal, está incorporado na fiação permanente, montado e posicionado para cumprir as regras e regulamentos locais de fiação.
- A chave de isolamento deverá ser de um tipo aprovado e fornecer uma separação de contato de entreferro de 3 mm 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 será facilmente acessível ao cliente com a placa instalada.
- Consulte as autoridades locais de construção e regulamentos se tiver dúvidas sobre a instalação.
- Você usará acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (como azulejos de cerâmica) para as superfícies de parede ao redor do cooktop

9.3 Após instalar o cooktop, certifique-se de que

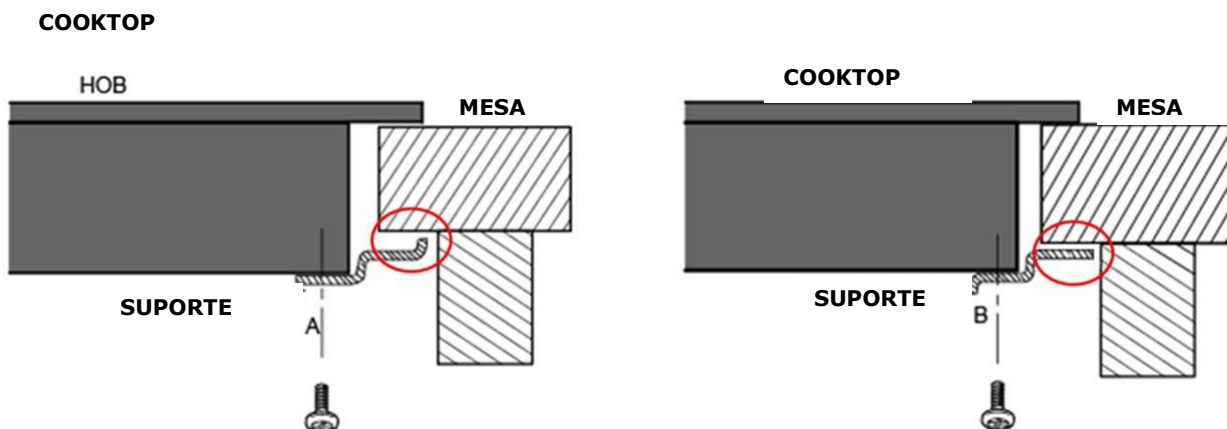
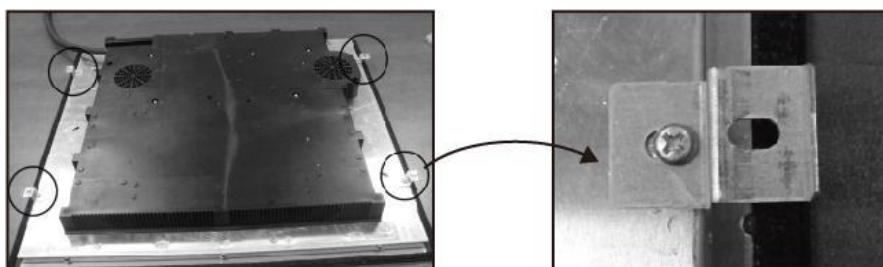
- O cabo de alimentação não é acessível através das portas ou gavetas do armário.
- Existe um fluxo adequado de ar fresco do exterior dos armários para a base do cooktop.
- Se a placa for instalada por cima de uma gaveta ou armário, será instalada uma barreira de proteção térmica por baixo da base do cooktop.
- O interruptor de isolamento poderá ser facilmente acessado pelo cliente.

9.4 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 se projetam do cooktop.

9.5 Ajustando a posição do suporte

Fixe o cooktop na superfície de trabalho aparafusando 4 suportes no fundo da placa (ver imagem) após a instalação. Ajuste a posição do suporte de acordo com as diferentes espessuras do tampo da mesa.



Em nenhuma circunstância, os suportes podem tocar nas superfícies internas da bancada após a instalação (veja a imagem).

9.6 Cuidados

1. A placa de indução deverá ser instalada por pessoal ou técnicos qualificados. Temos profissionais à sua disposição. Nunca execute a operação sozinho.
2. O cooktop não será instalado diretamente acima de uma máquina de lavar louça, geladeira, freezer, máquina de lavar ou secadora de roupas, pois a umidade poderá danificar os componentes eletrônicos do cooktop
3. O cooktop deverá 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 mesa deverão suportar o calor.
5. Para evitar qualquer dano, a camada de sanduíche e o adesivo deverão ser resistentes ao calor.
6. Não deverá ser usada máquina de limpeza a vapor.

9.7 Ligando o cooktop à fonte de alimentação



Este cooktop deverá ser ligado à rede elétrica apenas por uma pessoa devidamente qualificada. Antes de conectar o cooktop à rede elétrica, verifique se:

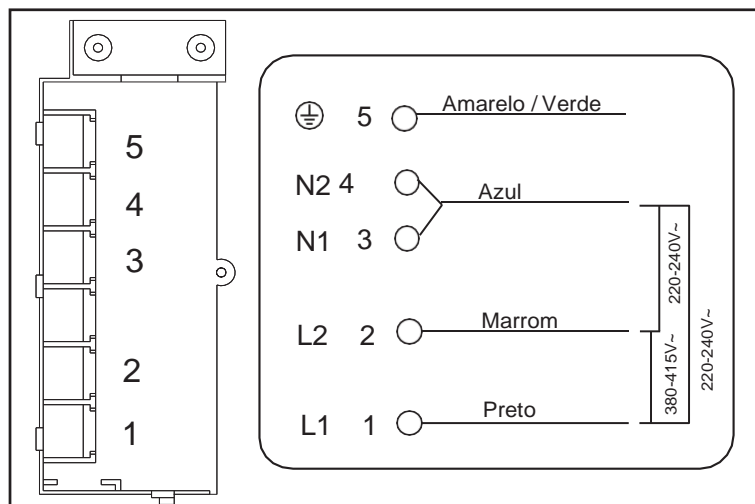
1. O sistema de cablagem doméstico é adequado à potência do cooktop.
2. A tensão corresponde ao valor indicado na placa de classificação
3. As seções do cabo de alimentação podem suportar a carga especificada na placa de identificação.

Para ligar a placa à rede elétrica, não use adaptadores, redutores ou dispositivos de extensão, pois podem causar superaquecimento e incêndio.

O cabo de alimentação não deverá tocar em nenhuma parte quente e deverá ser posicionado de forma que sua temperatura não ultrapasse 75°C em nenhum ponto.

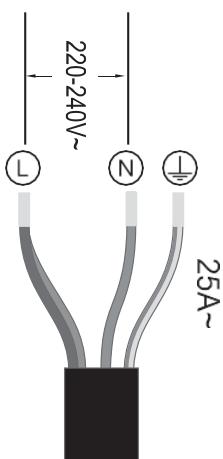


Verifique com um electricista se o sistema de fiação doméstico é adequado sem necessitar de alterações. Quaisquer alterações deverão ser feitas apenas por um electricista qualificado.





Se o número total de unidades de aquecimento do aparelho que você escolheu não for inferior a 4, o aparelho poderá ser ligado diretamente à rede através de uma ligação elétrica monofásica, conforme ilustrado abaixo



- Se o cabo estiver danificado ou precisar ser substituído, a operação deverá ser realizada pelo fabricante ou pelo técnico especializado afim de se evitar riscos.
- Se o aparelho for conectado diretamente à rede elétrica, deverá ser instalado um disjuntor unipolar com abertura mínima de 3 mm entre os contatos.
- O instalador deverá garantir que a conexão elétrica correta foi feita e que está em conformidade com os regulamentos de segurança.
- O cabo não deverá ser dobrado ou comprimido.
- O cabo deverá ser verificado regularmente e substituído apenas por técnicos autorizados.
- A superfície inferior e o cabo de alimentação do cooktop não estarão acessíveis após a instalação.





DESCARTE: Não descarte este produto como lixo municipal não classificado. A coleta desses resíduos deverá ser feita separadamente para tratamento especial.

Este aparelho está etiquetado em conformidade com a diretiva europeia 2012/19 / UE 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 o descarte fosse incorreto.

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

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

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