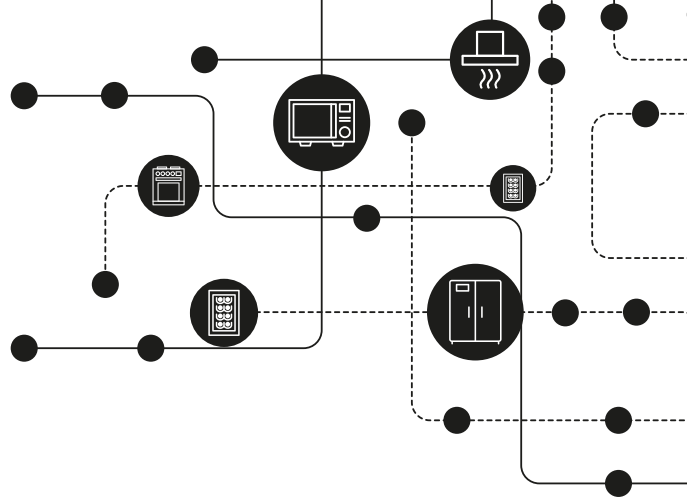
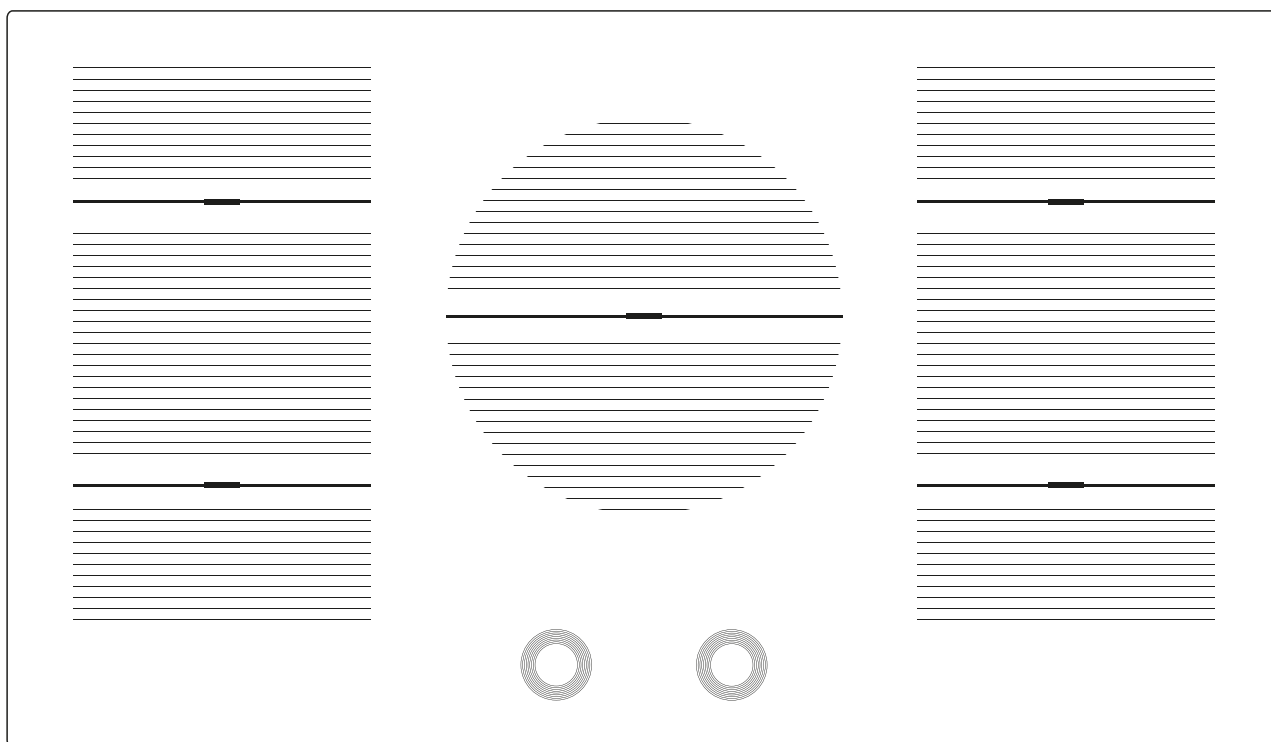


Cód. 4093860005
Mod. IVX08F9



Cooktop indução 90cm 5 zonas



ÍNDICE

Advertências de segurança	04
Instalação	04
Operação e manutenção	05
Instruções de segurança importantes	05
Visão geral do produto	08
Painel de controle	08
Informações do produto	09
Uma palavra sobre cozimento por indução	09
Antes de usar seu novo fogão	09
Utilização dos controles de toque	09
Escolha dos utensílios de cozimento corretos	10
Utilização do seu fogão	11
Utilização da função de reforço (Boost)	12
Utilização da função de zona inteligente (Smart zone)	13
Utilização da função zona flexível	14
Utilização da função fritar	16
Utilização da função manter aquecido	17
Utilização da função pausa	17
Bloqueio dos controles	18
Desligamento automático	18
Utilização do Timer	19
Instruções de cozimento	22
Ajustes de calor	24
Cuidados e limpeza	25
Sugestões e dicas	26
Exibição e inspeção da falha	28
Especificações técnicas	28
Instalação	30
Termo de garantia	33

ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

LEIA COM ATENÇÃO AS INSTRUÇÕES QUE SEGUEM ANTES DE UTILIZAR O APARELHO.

Instalação

Perigo de choque elétrico

- Desconecte o aparelho da rede elétrica antes de realizar qualquer trabalho ou manutenção nele.
- A conexão com um bom sistema de fiação de terra é essencial e obrigatório.
- Meios de desconexão deverão estar incorporados na fiação fixa em conformidade com as regras de fiação.
- Alterações no sistema de fiação doméstico deverão ser efetuadas somente por um eletricista qualificado.
- A não observância dessa orientação poderá resultar em choque elétrico ou morte.

Perigo de corte

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

Instruções de segurança importantes

- Leia com atenção estas instruções antes de instalar ou utilizar este aparelho.
- Nenhum material ou produto combustível deverá ser colocado sobre este aparelho em qualquer tempo.
- Disponibilize estas informações para a pessoa responsável pela instalação do aparelho, pois elas poderão reduzir os custos de sua instalação.
- Para evitar perigos, este aparelho deverá ser instalado de acordo com estas instruções de instalação.
- Este aparelho deverá ser instalado e aterrado apropriadamente e somente por uma pessoa qualificada.
- Este aparelho deverá ser conectado a um circuito que incorpore uma chave de isolamento que permita desconexão completa da alimentação elétrica.

ADVERTÊNCIA: Use somente as proteções do fogão designadas pelo fabricante do aparelho de cozimento ou indicadas por ele nas instruções de uso como adequadas, ou as proteções de fogão incorporadas no aparelho. O uso de proteções inapropriadas pode provocar acidentes.

- A não instalação correta do aparelho poderá invalidar quaisquer reclamações de cobertura de garantia ou de responsabilidade.
- Para detalhes de instalação, consulte a seção “Instalação”.

Operação e manutenção

Perigo de choque elétrico

- Não cozinhe sobre um cooktop quebrado ou trincado. Em caso de quebra ou trinca na superfície do cooktop, desligue o aparelho imediatamente da rede elétrica (chave de parede) e entre em contato com um técnico qualificado.
- Desligue o cooktop na parede antes de limpeza ou manutenção.
- A não observância dessa orientação poderá resultar em choque elétrico ou morte.

Perigo à saúde

- Este aparelho atende às normas de segurança eletromagnética.

Perigo de superfície quente

- Durante o uso, as partes acessíveis desse aparelho ficarão suficientemente quentes para provocar queimaduras.
- Não permita o contato do seu corpo, suas roupas ou qualquer outro item, que não os utensílios de cozinha, como vidro cerâmico até que sua superfície esfrie.
- Objetos metálicos, como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados sobre a superfície do fogão, pois eles podem ficar quentes
- Crianças com idade abaixo de 8 anos deverão ser mantidas afastadas, exceto sob supervisão contínua.
- Alças de panelas poderão ficar quentes ao toque. Verifique se as alças das panelas não se projetam sobre outras zonas de cocção ligadas.

Mantenha as alças fora do alcance de crianças.

- A não observância dessa orientação poderá resultar em queimaduras e escaldagem.

Perigo de corte

- A lâmina afiada de um raspador de um cooktop fica exposta coma tampa de segurança retraída. Tome muito cuidado e guarde sempre de forma segura e fora do alcance de crianças.
- A falta de cuidado poderá resultar em lesões ou cortes.

Instruções de segurança importantes

- Jamais deixe o aparelho sem supervisão quando em uso. A fervura causa fumaça e respingos de gordura, que podem incendiar.
- Jamais use o seu aparelho como superfície de trabalho ou armazenagem.
- Jamais deixe qualquer objeto ou utensílio sobre o aparelho.

- Jamais use seu aparelho para esquentar ou aquecer a sala.
- Após o uso, desligue sempre as zonas de cozimento e o cooktop conforme descrito nesse manual (isto é, utilizando o controles de toque).
- Não deixe crianças brincarem com o aparelho, ou sentar, ficar de pé ou subir sobre ele.
- Não guarde itens de interesse de crianças nos gabinetes acima do aparelho. Se as crianças subirem sobre o cooktop poderão sofrer ferimentos graves.
- Não deixe crianças sozinhas o sem supervisão na área onde o aparelho é utilizado.
- Crianças ou pessoas com deficiência que limite sua habilidade de usar o aparelho deverão ter uma pessoa responsável e competente para instruí-las no seu uso. O instrutor deverá concordar que elas podem utilizar o aparelho sem colocar em perigo elas próprias ou os seus arredores.
- Não efetue reparos e nem troque nenhuma parte do aparelho, exceto se especificamente recomendado no manual. Todos os outros serviços deverão ser realizados por um técnico qualificado.
- Não use aparelho a vapor pra limpar o seu cooktop.
- Não coloque e nem deixe cair objetos pesados sobre o seu cooktop. . Não fique em pé sobre o seu cooktop.
- Não use painéis com bordas irregulares e nem arraste as painéis através da superfície de vidro, pois isto poderá riscar o vidro.
- Não use sabonáceos ou qualquer outros agentes de limpeza abrasivos e agressivos para limpar o seu cooktop, pois eles poderão riscar o vidro cerâmico.
- Em caso de danos no cabo de força, ele deverá ser trocado pelo fabricante, seu agente de serviço ou pessoas com qualificação similar para evitar um perigo.
- Este aparelho s destina ao uso em ambiente doméstico somente! O uso comercial de qualquer tipo não está coberto pela garantia do fabricante!

ADVERTÊNCIA: O aparelho e suas peças acessíveis ficam quentes durante o uso.

- Tome cuidado para evitar o contato com os elementos de aquecimento.
- Crianças com idade abaixo de 8 anos deverão ser mantidas afastadas, exceto sob supervisão contínua.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade de 8 no e acima, e pessoas com deficiências físicas, sensoriais ou mentais, ou falta de experiência e conhecimentos, se elas tiverem supervisão ou receberem instruções relativas ao uso do aparelho de forma segura e entenderem os perigos envolvidos.
- Crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção pelo usuário não deverão ser realizadas por crianças sem supervisão.

ADVERTÊNCIA: O cozimento sem supervisão sobre um fogão com gordura ou óleo pode ser perigoso e resultar em incêndio. JAMAIS tente extinguir um incêndio com água, porém desligue o aparelho e cubra aa chama, por exemplo, com uma tampa ou manta corta-fogo.

ADVERTÊNCIA: Perigo de incêndio: não guarde itens sobre as superfícies de cozimento.

ADVERTÊNCIA: Em caso de trinca na superfície, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico, para superfícies de fogão em vidro cerâmico ou material similar, que protegem partes energizadas.

- Não use um limpador a vapor.
- O aparelho não se destina à operação por meio de timer externo ou sistema de controle remoto separado.
- CUIDADO: O processo de cozimento precisa ter supervisão. O processo de cozimento rápido precisa ter supervisão contínua.
- O cabo de força não pode ficar acessível após a instalação.

Parabéns pela compra do seu fogão novo. Recomendamos reservar algum tempo na leitura de Manual de Instruções / Instalação para entender plenamente como instalar e operar corretamente o aparelho.

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

Visão geral do produto

Vista de topo

1. máx. 1800/2100 W zona

2. máx. 1800/2100 W zona

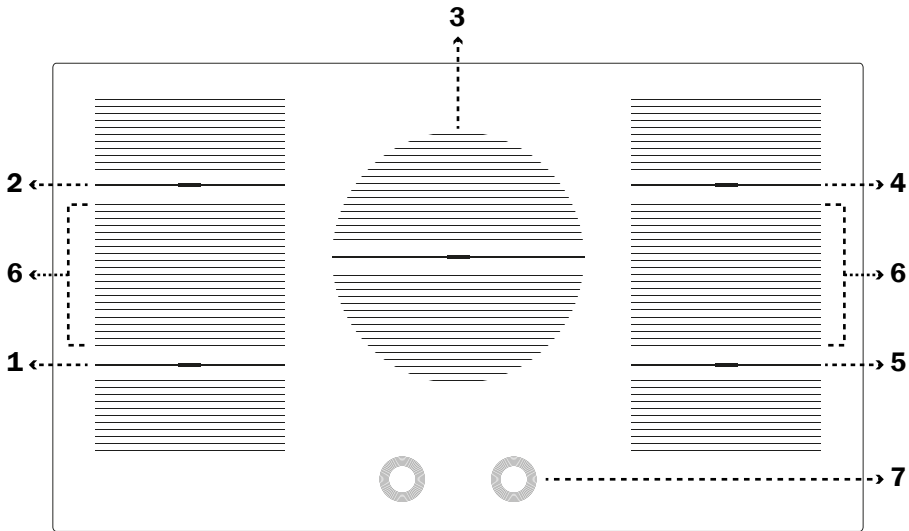
3. máx. 1800/2100 W zona

4. máx. 1800/2100 W zona

5. máx. 3000/4000 W zona

6. máx. 3000/3600 W zona

7. Painel de controle



Painel de controle

1. Botão ON/OFF

2. Seleção do nível de potência

3. Ajuste do timer

4. Trava criança

5. Seleção da zona de aquecimento

6. Confirmar / cancelar

7. Manter aquecido

8. Pausa

9. Zona de fritura

10. Zona flexível

11. Zona inteligente

12. Seleção de função

Diagrama do painel de controle do fogão com ícones e numeração 1 a 12. O diagrama mostra o painel de controle com dois botões de seleção de zona (1 e 2), um botão de seleção de nível de potência (3), um botão de timer (4), um botão de trava criança (5), um botão de seleção de zona (6), um botão de confirmação/cancelamento (7), um botão de manter aquecido (8), um botão de pausa (9), um botão de zona de fritura (10), um botão de zona flexível (11), um botão de zona inteligente (12) e um botão de seleção de função (13). O texto "INDUCTION" está no centro.

Informações do Produto

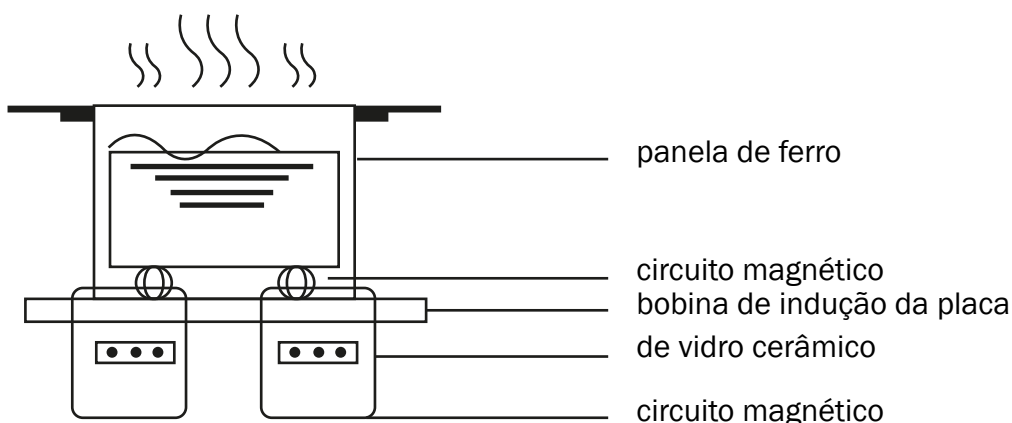
O fogão de indução pode atender a diversos tipos de necessidades da cozinha por causa do aquecimento

com resistência de fio, controle microprocessado e multiseleção de potência, realmente a opção ideal para as famílias modernas.

O fogão é centrado nos clientes e adota design personalizado. O fogão apresenta desempenhos seguros e confiáveis, tornando a sua vida confortável e permitindo desfrutar plenamente o prazer de viver.

Uma palavra sobre cozimento por indução

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



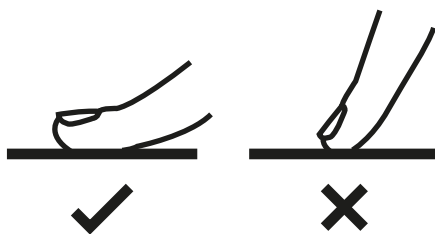
Antes de usar seu novo fogão

- Leia este manual, tomando notas especiais da seção de 'Advertências de Segurança'.

Remova qualquer película de proteção que ainda possa estar em seu fogão de indução.

Utilização dos controles de toque

- Os controles respondem ao toque; desse modo não é preciso aplicar nenhuma pressão. Use a parte redonda do seu dedo, e não a ponta.
- Você ouvirá um bip a cada toque registrado.
- Certifique-se de que os controles estejam sempre limpos, secos e que não há nenhum objeto (por ex. um utensílio ou pano) cobrindo-os. Mesmo um filme fino de água pode dificultar a operação dos controles.



Escolha dos utensílios de cozimento corretos

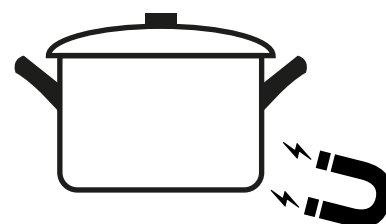
Use somente utensílios de cozimento adequados para cocção por indução. Observe o símbolo de indução na embalagem ou no fundo da panela.

É possível verificar se o seu utensílio é adequado realizando um teste com ímã.

Movimente o ímã em direção à base da panela. Se ele for atraído, a panela é adequada para indução.

Se não tiver um ímã:

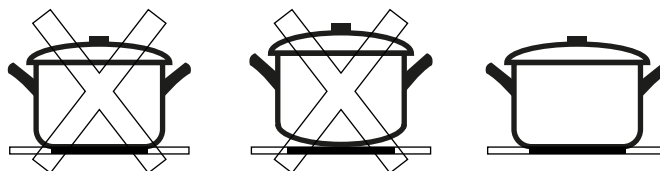
1. Coloque um pouco de água na panela a ser verificada.
2. Siga os passos sob 'Iniciar cozimento'.
3. Se não piscar no display e a água estiver aquecendo, a panela é adequada.



Utensílios feitos dos seguintes materiais não são adequados: aço inoxidável, alumínio ou cobre puro sem uma base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e barro.

Tamanho do queimador (mm)	Utensílio mínimo (diâmetro /mm)
280	180
Zonas independentes	160
Zona flexível	250

Não use utensílios com bordas irregulares ou base curva.



Verifique se sua(s) panela(s) são adequadas ao cooktop por indução:



Gás



Elétrico

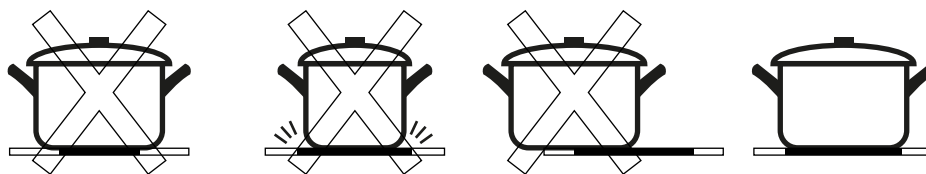


Indução

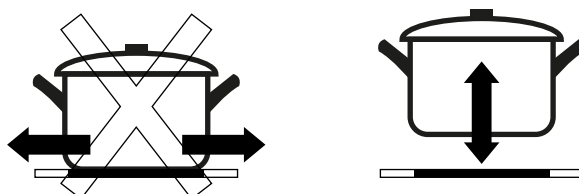


Vitrocerâmico

Verifique se a base de sua panela está lisa, assenta perfeitamente plana sobre o vidro e tem o mesmo tamanho da zona de cozimento. Centralize sempre sua panela na zona de cozimento.



Sempre levante as panelas para retirá-las do fogão cerâmico - não escorregue-as sobre o vidro, pois isso poderá riscá-lo.



Utilização do seu fogão

Iniciando o cozimento

- Após ligar, o alarme (cigarra) emite um bip, todas as luzes indicadoras acendem por 1 segundo e, a seguir, apagam, indicando que o fogão entrou em modo de espera a panela finalmente o aquece.

1. Toque no botão **I** ON/OFF, todos os indicadores exibem “-”

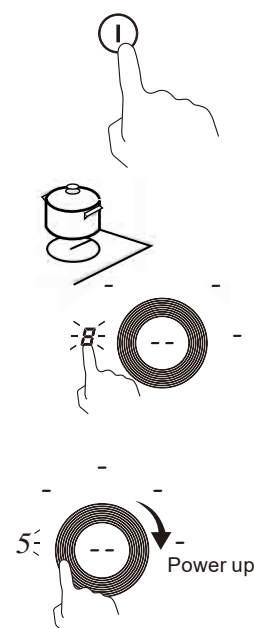
2. Coloque uma panela na zona de cozimento a ser utilizada. Verifique se o fundo da panela e a superfície da zona de cozimento estão limpos e secos.

3. Toque no controle de seleção da zona de aquecimento e um indicador próximo ao botão irá piscar.

4. Selecione um ajuste de calor tocando no controle “deslizante”.

- Se esse ajuste não é efetuado em até 1 minuto, o fogão de indução desligará automaticamente. Será preciso reiniciar no passo 1.

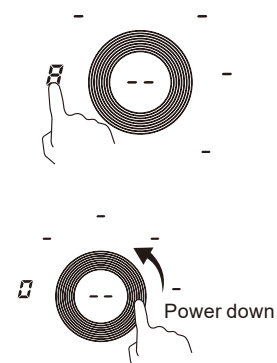
- Você pode modificar o ajuste de calor em qualquer tempo durante o cozimento.



Ao terminar o cozimento

1. Toque na seleção da zona de aquecimento a ser desligada.

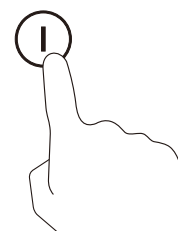
2. Desligue a zona de cozimento tocando no controle “deslizante” para reduzir até “0”. Verifique se o display mostra “0”.



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

4. Cuidado com superfícies quentes

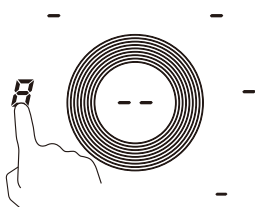
“H” será exibido, significando que a zona de cozimento está muito quente ao toque. A indicação desaparecerá quando a superfície tiver esfriado até atingir uma temperatura segura. Ele também pode ser utilizado como uma função de economia de energia; se você deseja aquecer mais panelas, use a placa que ainda está quente.



Utilização da função de reforço (Boost)

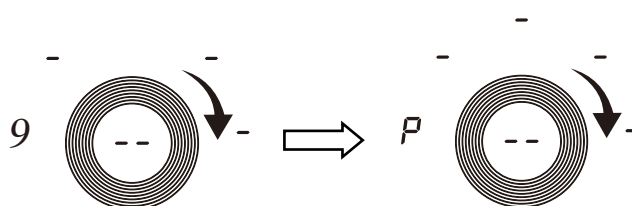
Ativação da função de reforço

1. Selecione a zona com a função de reforço. (zona frontal esquerda)



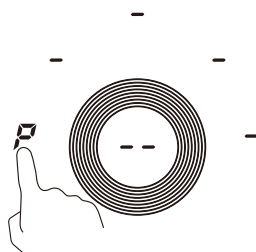
Nota: O ajuste de potência da zona flexível funciona da mesma forma que qualquer outra área normal.

2. Em seguida, deslize até o nível 9; será preciso deslizar mais meia volta de círculo até que a indicação de nível de potência exiba “P”.

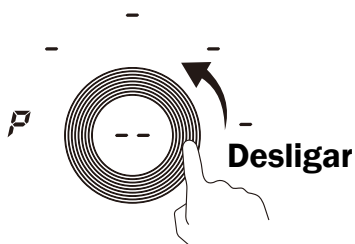


Cancelamento da função de reforço (Boost)

1. Selecione a zona com a função de reforço (zona frontal esquerda).



2. Toque no controle “deslizante” para cancelar a função de reforço, e selecione o nível a ser ajustado.

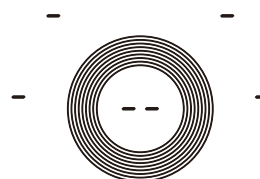


- A função de reforço pode durar apenas 5 minutos, após esse tempo, a zona irá automaticamente para o nível 9.

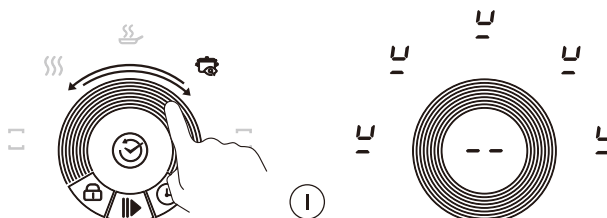
Utilização da função de zona inteligente (Smart zone)

Ativação da função zona inteligente

1. Toque no botão ① ON/OFF, todos os indicadores exibem “ – ”



2. Ao deslizar a seleção de função no lado esquerdo até que o indicador de seleção de função exiba “☺”, e tocando na tecla de confirmação “☺”, o indicador acende com máxima intensidade de brilho.

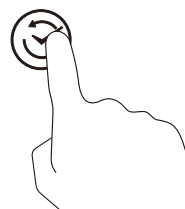


3. Se não houver nenhuma panela nas áreas de aquecimento em até um minuto, o fogão de indução reverterá automaticamente para o seu estado anterior, e o indicador no display exibirá “ – ”. Será preciso reiniciar no passo 2.

Nota: É preciso escolher um tamanho de panela adequado para que a verificação automática da panela possa funcionar.

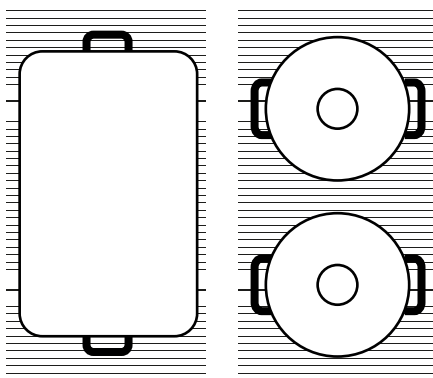
Cancelamento da função de zona inteligente

1. Ao deslizar a seleção de função no lado esquerdo até que o indicador mostre “”
2. Toque na tecla de cancelamento “”, e o indicador acenderá com metade da intensidade de brilho.

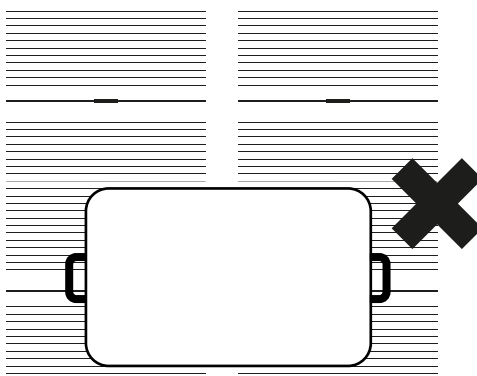


Utilização da função zona flexível

- Esta função pode ser utilizada como uma ou duas zonas individuais dependendo das necessidades de cozimento em cada situação.
- Ela é composta por dois indutores independentes, que podem ser controlados separadamente. Quando a zona flexível está funcionando, somente a zona coberta pelo utensílio de cozimento fica ativada. Esta função opera somente nas zonas de cozimento 1 e 2, 3 e 4.
- Para garantir que o utensílio seja detectado e o calor seja distribuído uniformemente, centralize o utensílio corretamente.

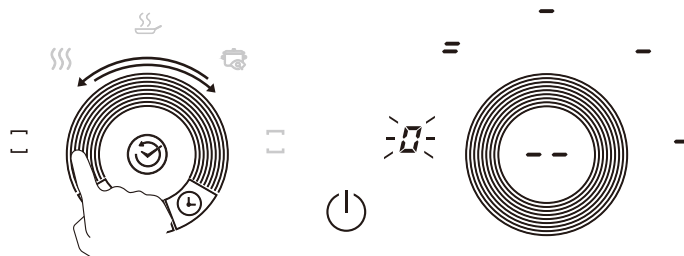


- Não recomendamos utilizar várias zonas simultaneamente para a mesma panela em um fogão com mais de uma zona flexível.



Ativação da zona flexível

1. Ao deslizar a área de seleção de função no lado esquerdo até que o indicador de seleção de função mostre “☐”, o indicador de nível correspondente piscará (Zona flexível frontal esquerda).

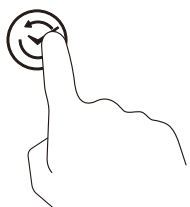


2. Toque na tecla de confirmação “☺”; a função de zona flexível é ativada, o indicador acende na intensidade máxima de brilho de acordo.

Nota: O ajuste de potência funciona da mesma forma que qualquer outra área normal.

Cancelamento da função zona flexível

1. Ao deslizar a seleção de função no lado esquerdo até que o indicador mostre “☐”.

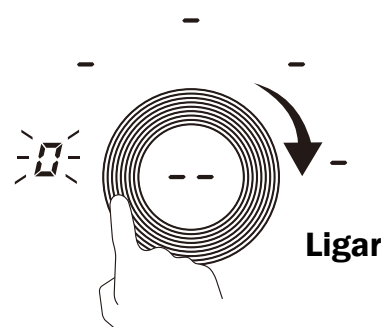


2. Toque na tecla de cancelamento “☺”, e o indicador acenderá com metade da intensidade de brilho.

Com duas zonas independentes

Para usar a zona flexível como duas zonas diferentes com ajustes de potência diferentes.

1. Toque no controle de seleção da zona de aquecimento.
(zona frontal esquerda)



1.Selecione o nível a ser ajustado por deslizamento o controle.

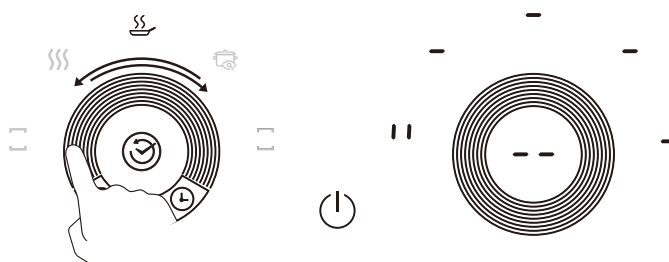
Utilização da função Fritar

Ativação da função Fritar

1.Ao deslizar a área de seleção de função no lado esquerdo até que o indicador de seleção mostre “”.

2.Toque na tecla de confirmação “ ”; a função fritar será ativada, o indicador acende na intensidade máxima de brilho de acordo, e o indicador exibirá “”.

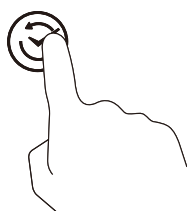
Nota: Somente a zona de aquecimento 1 tem a função fritar



Cancelamento da função Fritar

1.Ao deslizar a seleção de função no lado esquerdo até que o indicador mostre “”.

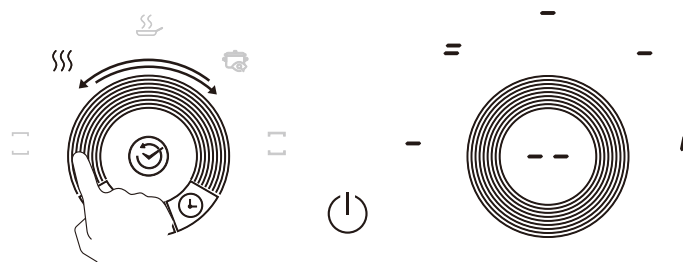
2.Toque na tecla de cancelamento “ ”, e o indicador acenderá com metade da intensidade de brilho.



Utilização da função Manter aquecido

Ativação da função Manter aquecido

1. Deslize a área de seleção de função no lado esquerdo até que o indicador de seleção mostre “”, e confirme “”. O indicador direito exibirá “”.

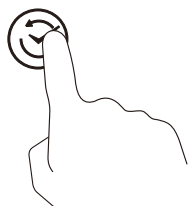


2. Se tecla “confirmar” não é tocada, a função Manter aquecido será ativada automaticamente em 3 segundos.

Nota: Somente a zona de aquecimento 4 tem a manter aquecido

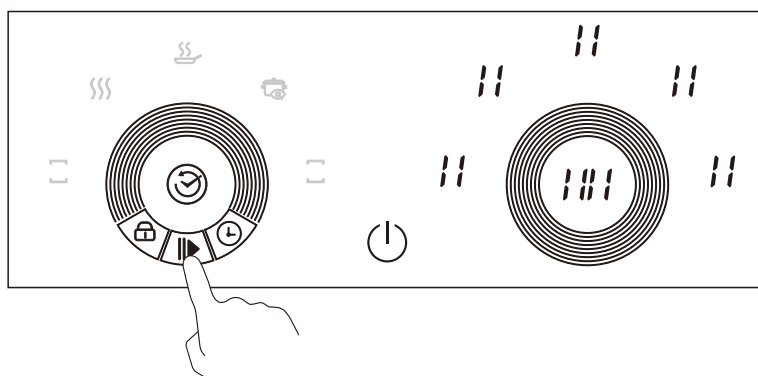
Cancelamento da função Manter aquecido

- 1.** Ao deslizar a seleção de função no lado esquerdo até que o indicador mostre “SSS”.
- 2.** Toque na tecla de cancelamento “☺”, e o indicador acenderá com metade da intensidade de brilho.



Utilização da função Pausa

- 1.** Selecione o controle de pausa, todas as zonas de aquecimento param de funcionar, todas as indicações de zona exibem “||”



- 1.** Ao tocar no controle de pausa mais uma vez, todas as zonas de aquecimento irão reverter para a sua configuração original.

- A função fica disponível quando uma ou mais zonas de aquecimento estão funcionando.
- Se o controle de pausa não for cancelado em até 30 minutos, o fogão de indução desligará automaticamente.

Bloqueio dos controles

- É possível bloquear os controles para impedir o uso não intencional (por exemplo, crianças ligando as zonas de aquecimento acidentalmente).
- Quando os controles são bloqueados, todos eles, exceto ON/OFF, ficam desabilitados.

Para bloquear os controles

Toque na tecla de bloqueio  do controle. O indicador de timer exibirá “Lo”.

Para desbloquear os controles

1. Verifique se o fogão está ligado.
2. Toque e segure na tecla de bloqueio do controle  por 3 segundos.
3. Agora é possível utilizar o seu fogão.

Com o fogão em modo de bloqueio, todos os controles ficam desabilitados, exceto ON/OFF; sempre será possível desligar o fogão com o controle ON/OFF em uma emergência, porém, primeiro será preciso desbloquear o fogão na próxima operação.



Advertência de calor residual

Quando o fogão ficou operando por algum tempo, haverá algum calor residual. A letra “H” aparece para alertá-lo(a) para se manter afastado(a) dele.

Desligamento automático

Um recurso de segurança do fogão é o desligamento automático. Ele ocorre sempre que você esquecer de desligar uma zona de cozimento. Os tempos de desligamento padrão são mostrados na tabela abaixo:

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

Utilização do Timer

O timer pode ser utilizado de duas formas diferentes:

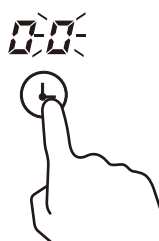
- Como um lembrete de proteção em minutos. Nesse caso, o timer não desligará nenhuma zona de cozimento quando o tempo esgotar.
 - Como um temporizador de corte para desligar uma ou mais zonas de cozimento após o tempo esgotar.
- * Você pode ajustar o timer para até 99 minutos.

Utilização do timer como um lembrete de proteção em minutos

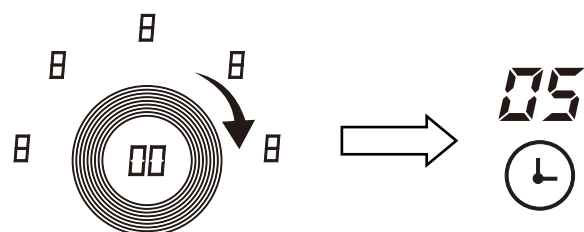
1. Verifique se o cooktop está ligado. E a tecla de seleção de zona não está ativada (a indicação ‘-’ da zona não está piscando).

Nota: você poderá ajustar o lembrete de proteção em minutos antes ou após o término do ajuste de potência da zona de cozimento.

2. Toque na tecla do timer; “00” será exibido no display de timer e a indicação “0” piscará.



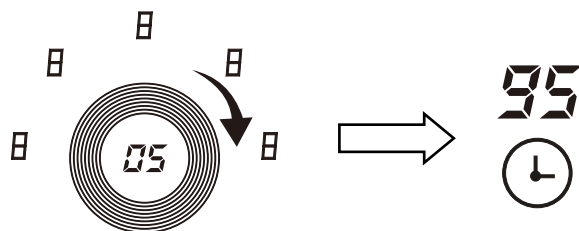
3. Ajuste o tempo tocando no controle “deslizante” do timer (ex. 5)



4. Toque novamente no controle; a indicação “0” piscará



5. Ajuste o tempo tocando no controle “deslizante”, agora o timer está ajustado para 95 minutos.



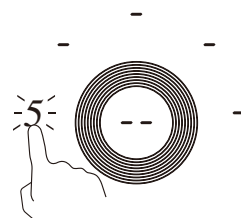
6. Quando o tempo estiver ajustado, a contagem regressiva começará imediatamente. O display exibirá o tempo restante.



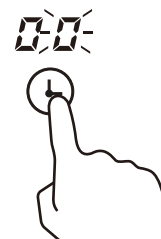
7. O alarme emitirá bis por 30 segundos e o indicador do timer exibe “ - - ” quando o tempo ajustado esgotar.

Utilização do timer para desligar uma ou mais zonas de cozimento.

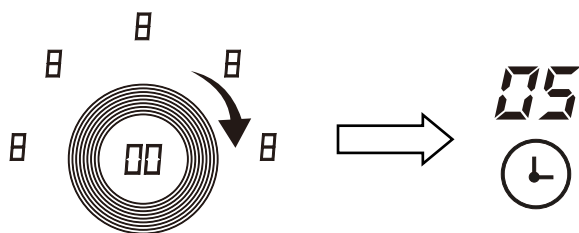
1. Toque no controle de seleção da zona de aquecimento na ter o timer ajustado.



2. Toque no controle do timer; “00” será exibido no display do timer. E a indicação “0” pisca.

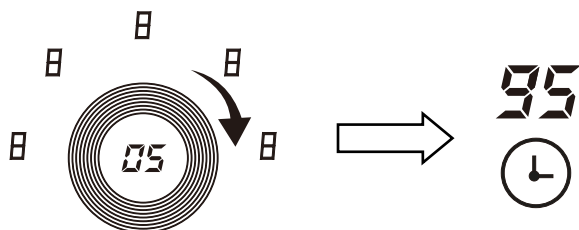


3. Ajuste o tempo tocando no controle “deslizante”



4. Toque novamente no controle do timer; a indicação “0” piscará.

5. Ajuste o tempo tocando no controle “deslizante” (e.g.9), agora o timer está ajustado para 95 minutos.



6. Quando o tempo estiver ajustado, a contagem regressiva começará imediatamente. O display exibirá o tempo restante.

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



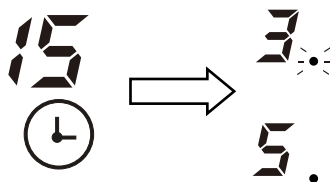
7. Quando o timer de cozimento expira, a zona de cozimento correspondente será desligada automaticamente.

Nota: As outras zonas de cozimento se manterão operacionais se foram ligadas previamente.

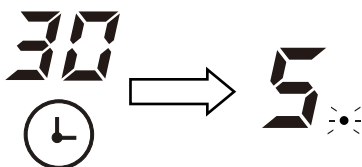
Se o timer estiver ajustado em mais de um zona:

1. Ao ajustar o timer para várias zonas de cozimento, os pontos vermelhos são indicados para as zonas de cozimento pertinentes. O display do timer mostra o tempo em minutos. O ponto da zona correspondente pisca.

(Ajustado para 15 minutos)



(Ajustado para 45 minutos)

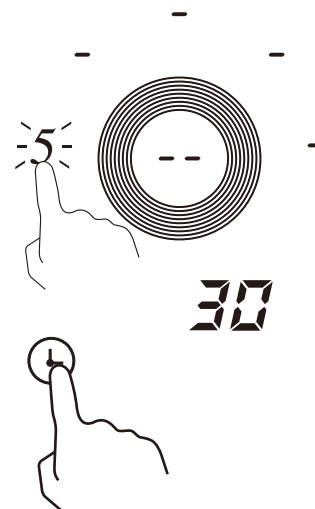


2. Uma vez expirado o timer de contagem regressiva, a zona correspondente desligará. Em seguida, ele mostrará o novo tempo em minutos e o ponto da zona correspondente piscará.

Nota: Toque no controle de seleção da zona de aquecimento; o timer correspondente será exibido no indicador de timer.

Cancelamento do timer

1. Toque no controle de seleção da zona de aquecimento na qual o timer vai ser cancelado.
2. Toque no controle do timer; o indicador piscará.
3. Ao tocar no controle “deslizante” para ajustar o timer em “00”, o timer será cancelado.



Instruções de cozimento

Tome cuidado ao fritar, pois óleo e banha aquecem muito rapidamente, particularmente se estiver utilizando a função de reforço (Boost). Em temperaturas extremamente elevadas, óleo e banha inflamarão espontaneamente e isto apresenta um sério risco de incêndio.

Dicas de cozimento

- Quando o alimento começar a ferver, reduza o ajuste de potência.
- A utilização de uma tampa reduzirá os tempos de cozimento e economizará energia pela retenção de calor. . Minimize a quantidade de líquido ou banha para reduzir os tempos de cozimento.
- Comece a cozinhar em um ajuste alto e reduza o ajuste quando a comida estiver bem aquecida.

Fervura e cocção de arroz

- A fervura ocorre abaixo do ponto de ebulição, em torno de 85 °C, quando as bolhas eventualmente começam a subir para a superfície do líquido de cozimento. Este é o segredo para sopas deliciosas e cozidos tenros, porque os sabores se desenvolvem sem cozimento excessivo do alimento. Cozinhe também molhos à base de ovos e engrossados com farinha abaixo do ponto de ebulição.
- Algumas tarefas, incluindo cocção de arroz pelo método de absorção, podem requerer um ajuste acima do valor de ajuste mais baixo para garantir cozimento apropriado do alimento no tempo recomendado.

Selagem de filés

Para preparar filés suculentos e saborosos:

- 1.** Mantenha a carne à temperatura ambiente por cerca de 20 minutos antes de cozinhar.
- 2.** Aqueça uma frigideira de base pesada.
- 3.** Escove ambos os lados do filé com óleo. Regue a panela aquecida com uma pequena quantidade de óleo e coloque a carne sobre a frigideira quente.
- 4.** Vire o filé somente uma vez durante o cozimento. O tempo de cozimento exato dependerá da espessura do filé e o ponto de cozimento desejado. Os tempos variam de 2 a 8 minutos por lado. Pressione o filé para verificar o seu grau de cozimento - quanto mais firme for a sensação, mais 'bem passado' ele estará.
- 5.** Deixe o filé descansar sobre uma chapa morna por alguns minutos para relaxar e amaciar antes de servir.

Para refogar

- 1.** Escolha uma panela wok de base chata compatível com cerâmica ou uma grande frigideira.
- 2.** Providencie todos os ingredientes e prepare o equipamento. O refogamento precisa ser rápido. Ao cozinhar grandes quantidades, cozinhe o alimento em várias porções menores.
- 3.** Pré-aqueça a panela brevemente e adicione duas colheres de sopa de óleo.
- 4.** Cozinhe primeiro qualquer carne, separe e mantenha aquecida.
- 5.** Refogue os vegetais. Quando eles estiverem quentes, porém ainda crocantes, mude a zona de cozimento para um ajuste mais baixo, retorne a carne para a panela e adicione o seu molho.
- 6.** Mexa os ingredientes com cuidado para confirmar que eles estão bem aquecidos.
- 7.** Sirva imediatamente

Ajustes de calor

Ajuste de calor	Adequação
1 - 2	• aquecimento suave para pequenas quantidades de comida • derretimento de chocolate, manteiga e alimentos que queimam rapidamente • fervura suave • aquecimento lento
3 - 4	• reaquecimento • fervura rápida • cocção de arroz
5 - 6	• panquecas
7 - 8	• salteamento • cozimento de massa
9	• refogamento • selagem • fervura de sopa • água fervente

Cuidados e limpeza

O que?	Como?	Importante!
Sujeira diária sobre o vidro (impressões digitais, marcas, manchas deixadas pela comida e derramamentos (exceto açúcar sobre o vidro))	1. Desligue a alimentação elétrica do cooktop. 2. Aplique um limpador no cooktop com o vidro ainda morno (porém não quente!) 3. Enxágue e seque com pano limpo ou toalha de papel. 4. Religue a alimentação elétrica do cooktop	• Ao desligar a alimentação elétrica do cooktop, não haverá nenhuma indicação de 'superfície quente', porém a zona de cozimento poderá ainda estar quente! Tome muito cuidado. • Esponjas para trabalho pesado, algumas esponjas de nylon e agentes de limpeza agressivos/abrasivos podem riscar o vidro. Leia sempre o rótulo para verificar se o seu limpador ou sua esponja são adequados. • Jamais deixe resíduos sobre o cooktop: o vidro pode ficar manchado.
Transbordamentos, fundidos e derramamentos de açúcar quente sobre o vidro	Remova esses resíduos imediatamente com faca de peixe, espátula ou raspador de lâmina adequados a cooktops de vidro cerâmico, porém cuidado com as superfícies das zonas de cozimento quentes. 1. Desligue a alimentação elétrica do cooktop na tomada de parede. 2. Segure a lâmina ou o utensílio em ângulo de 30° e raspe a sujeira ou o resíduo derramado para uma área fria do cooktop. 3. Limpe a sujeira ou o resíduo derramado com pano de prato ou toalha de papel. 4. Siga os passos 2 a 4 em 'Sujeira diária sobre o vidro' acima.	• Remova as manchas restantes de resíduos derretidos e alimentos açucarados ou respingos, assim que possível. Se elas esfriarem sobre o vidro, pode ser difícil remover ou danos permanentes podem ser causados à superfície do vidro. • Perigo de corte: quando a tampa de segurança estiver recuada, a lâmina em um raspador é afiada. Tome muito cuidado e guarde sempre de forma segura e fora do alcance de crianças.

Respingos sobre os controles de toque.	1. Desligue a alimentação elétrica do cooktop. 2. Molhe a região do derramamento. 3. Esfregue a área de controle de toque com esponja ou pano limpo úmido(o). 4. Seque a área totalmente com toalha de papel. 5. Religue a alimentação elétrica do cooktop.	• O cooktop poderá emitir um alarme (bip) e se desligar, e os controles de toque poderão não funcionar enquanto houver líquido sobre eles. Certifique-se de secar a área dos controles de toque antes de religar o cooktop.
--	---	---

Sugestões e dicas

Problema	Prováveis causas	O que fazer
O cooktop não liga.	Falta de energia.	Verifique se o cooktop está conectado à rede elétrica e se está ligado. Verifique se há falta de energia em sua casa ou área. Uma vez tendo verificado tudo, se o problema persistir, chame um técnico qualificado.
Os controles de toque estão respondendo.	Os controles estão bloqueados.	Desbloqueie os controles. Veja a seção 'Utilização do seu cooktop cerâmico' para instruções.
Os controles de toque estão difíceis de operar.	Pode haver uma película delgada de água sobre os controles ou você pode estar usando a ponta dos seu dedo ao tocar nos controles.	Verifique se a área dos controles de toque está seca e use a parte arredondada do seu dedo ao tocar nos controles.
Algumas painéis podem produzir ruídos tipo estalos ou cliques.	Podem ser causados pelo tipo de construção do seu utensílio (camadas de metais diferentes vibrando de forma diferente).	Isto é normal para o utensílio e não indica uma falha.
O fogão de indução produz um ruído tipo zumbido quando utilizado e ajuste de calor elevado.	Isto é causado pela tecnologia de cozimento por indução.	Isto é normal, porém o ruído deve diminuir ou desaparecer totalmente ao se reduzir o ajuste de calor.

Ruído de ventoinha vindo do fogão de indução.	Uma ventoinha de refrigeração incorporada em seu fogão de indução ligou para evitar superaquecimento dos componentes eletrônicos. Ela pode continuar a funcionar após o desligamento do fogão de indução.	Isto é uma condição normal e não requer nenhuma ação. Não desligue a energia do fogão de indução na tomada de parede com a ventoinha funcionando.
As panelas não aquecem e não aparecem no display.	O fogão de indução não pode detectar a panela porque ela não é adequada para cozimento por indução. O fogão de indução não é capaz de detectar a panela porque ela é muito pequena para zona de cozimento, ou não está centralizada apropriadamente sobre ele.	Use o utensílio adequado para cozimento por indução. Veja a seção 'Escolha dos utensílios de cozimento corretos'. Centralize a panela e verifique se a sua base corresponde ao tamanho da zona de cozimento.
O fogão de indução ou uma zona de cozimento desligou inesperadamente, um tom sonoro é emitido e um código de erro é exibido (normalmente alternando com um ou dois dígitos no display do timer de cozimento).	Falha técnica.	Anote as letras e os números do código, desligue a alimentação elétrica do forno de indução na tomada de parede, e contate um técnico qualificado.

Exibição e inspeção da falha

Em caso de surgir alguma anormalidade, o fogão de indução entrará no estado de proteção automaticamente e exibirá os códigos de proteção correspondentes:

Problema	Possíveis causas	O que fazer
E4/E5	Falha no sensor de temperatura	Entre em contato com o fornecedor.
E7/E8	Falha no sensor de temperatura do IGBT.	Entre em contato com o fornecedor.
E2/E3	Tensão de alimentação anormal	Inspeccione se a alimentação elétrica está normal. Ligue após normalizar a alimentação elétrica.
E6/E9	Radiação térmica deficiente do fogão de indução	Reinicie após o resfriamento do fogão de indução.

As ações acima constituem a avaliação e inspeção de falhas comuns.

Não desmonte a unidade por sua própria conta para evitar perigos e danos ao forno de indução.

Especificações técnicas

Fogão de indução	IVX08F9
Zonas de cozimento	5
Tensão de alimentação	220-240V~ 50 /60Hz
Potência elétrica instalada	10800W
Dimensões do produto P×L×A (mm)	900×520×58
Dimensões de construção A×B (mm)	860×490

Peso e dimensões são aproximados. Pelo fato de estarmos em esforço contínuo para melhoria dos nossos produtos, podemos alterar as especificações e desenhos sem aviso prévio.

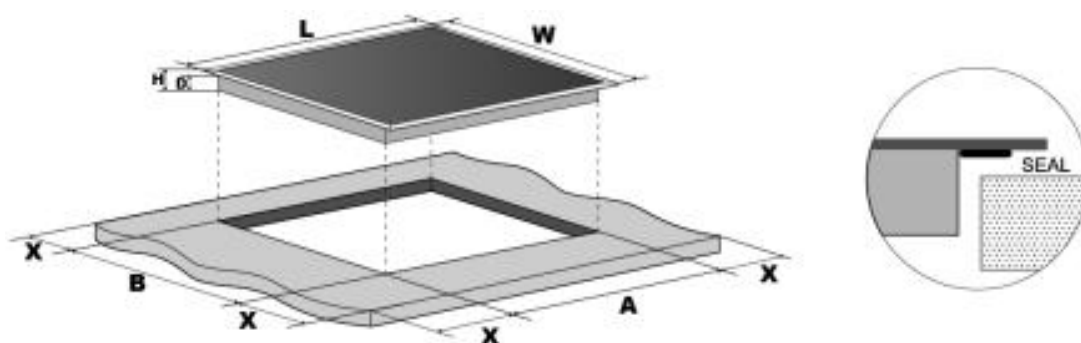
Instalação

Escolha dos equipamentos de instalação

- Corte a superfície de trabalho conforme as medidas mostradas no desenho.
- Mantenha um espaçamento de 50 mm em torno do furo para fins de instalação e uso.
- Certifique-se de que a espessura da superfície de trabalho é de 30 mm no mínimo.

Escolha material da superfície de trabalho resistente ao calor para evitar deformação maior causada pela radiação térmica da chapa aquecida. Como mostrado abaixo:

Advertência: O material da superfície de trabalho deverá usar madeira impregnada ou outro material isolante.

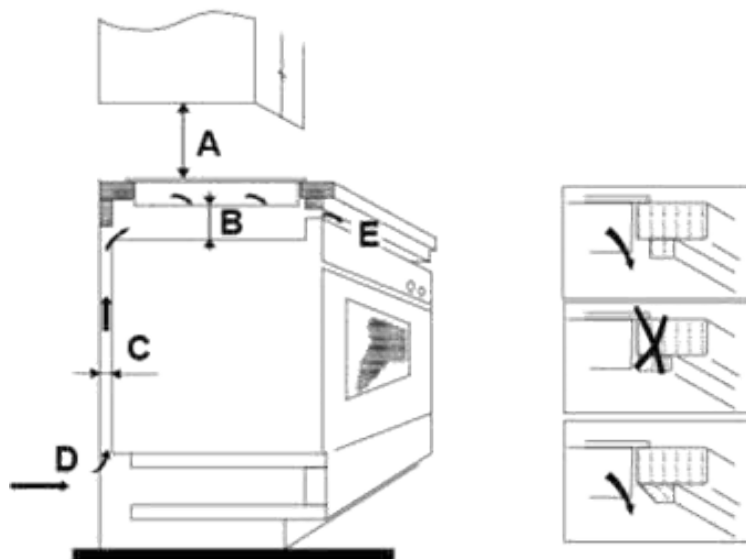


	C (mm)	L (mm)	A (mm)	P (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
IVX08F9	900	520	58	54	860	490	50 mini



Sob quaisquer circunstâncias, verifique se o fogão está bem ventilado e se a entrada e a saída de ar não estão bloqueadas. Verifique se o fogão se encontra em boa condição de funcionamento. Como mostrado abaixo

Nota: A distância de segurança dentre a chapa quente e o armário acima dela deverá ser de 760 mm no mínimo.



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

Antes de instalar o fogão, verifique se

- A superfície de trabalho está reta e nivelada e se nenhum membro estrutural interfere com os requisitos de espaço.
- A superfície de trabalho é feita de material resistente ao calor.
- Se o fogão está instalado acima de um forno, este conta com uma ventoinha de refrigeração incorporada.
- A instalação atenderá todos os requisitos de espaçamento e as normas e regulamentações aplicáveis.
- Uma chave seccionadora adequada que permita desconexão completa da rede elétrica está incorporada no circuito de fiação permanente, montada e posicionada de modo a atender às regras e regulamentação de fiação locais.
- A chave seccionadora deverá ser de tipo aprovado e fornecer um contato seco de lâmina de separação em todos os polos (ou em todos os condutores ativos [fase] se as regras locais para fiação permitirem esta variação dos requisitos).
- A chave seccionadora ficará facilmente acessível ao cliente com o fogão instalado. Em caso de dúvidas sobre a instalação, consulte as autoridades e os estatutos de construção locais
- Use acabamentos resistentes ao calor e de fácil limpeza (como azulejos) nas superfícies das paredes em torno do fogão.

Uma vez instalado o fogão, verifique se o cabo de força não está acessível através de portas ou gavetas de armários. Existe fluxo de ar adequado de fora do gabinete para a base do fogão.

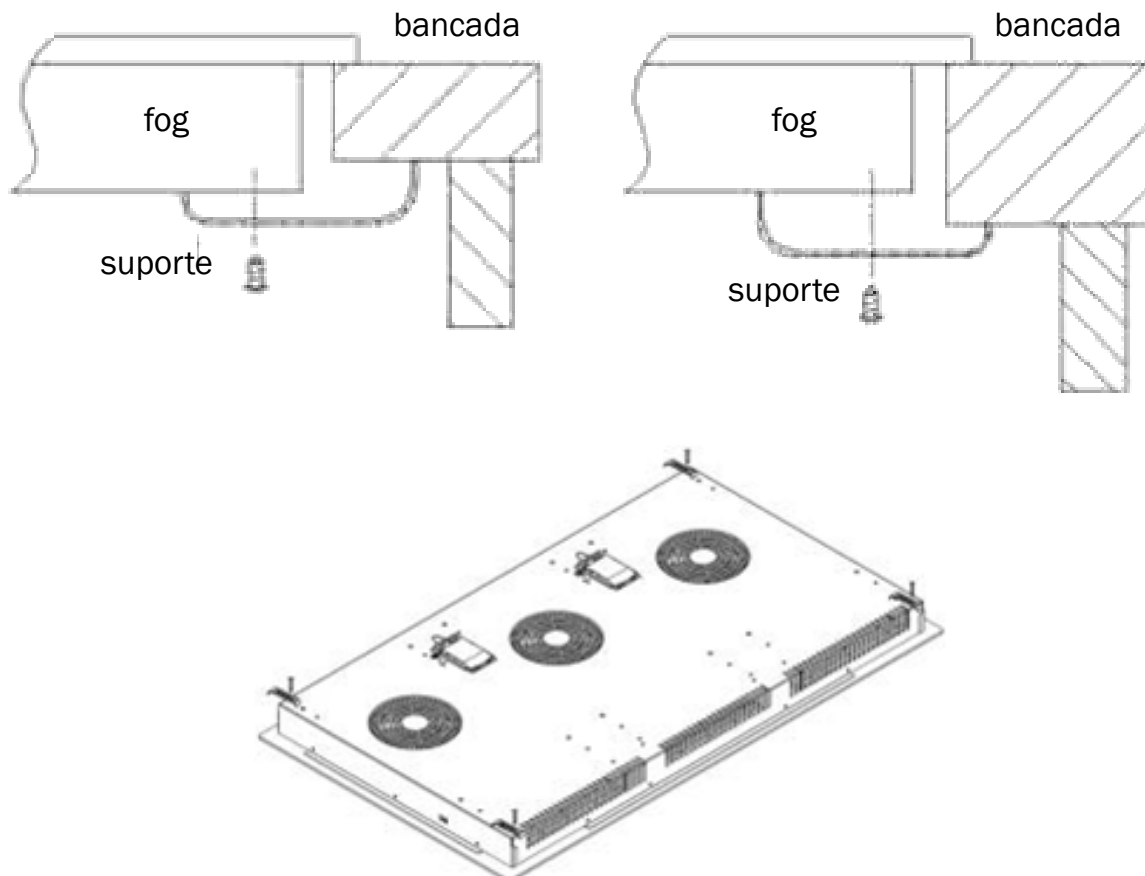
- Se o fogão estiver instalado acima de uma gaveta ou espaço de armário, instale uma barreira de proteção térmica abaixo da base do fogão.
- A chave seccionadora está facilmente acessível pelo cliente.

Antes de posicionar os suportes de fixação

A unidade deverá ser colocada sobre superfície estável e lisa (use a embalagem). Não aplique força sobre os controles que se projetam do fogão.

Posicionamento dos suportes de fixação

- A unidade deverá ser colocada sobre superfície estável e lisa (use a embalagem). Não aplique força sobre os controles que se projetam do fogão.
- Fixe o fogão na superfície de trabalho parafusando os quatro suportes no fundo do fogão (veja a figura) após a instalação.
- Ajuste a posição do suporte para adequar às várias espessuras da superfície de trabalho.

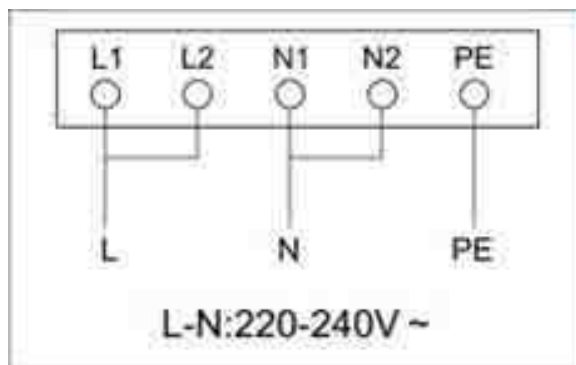


Cuidados

- O fogão deverá ser instalado por pessoal ou técnicos qualificados. Temos profissionais a seu serviço. Jamais realize esta operação por sua própria conta.
- O fogão não deverá ser montado em equipamentos de refrigeração, lava-louças e secadoras rotativas.
- O fogão deverá ser instalado de forma a assegurar a melhor irradiação de calor para melhorar a sua confiabilidade.
- A parede e a zona de aquecimento por indução acima da superfície de trabalho deverão ser resistentes ao calor.
- Para evitar quaisquer danos, a camada de sanduíche e o adesivo deverão ser resistentes ao calor.
- Não use um limpador a vapor.

Conexão do fogão na rede elétrica

A alimentação elétrica deverá ser conectada em conformidade com a norma pertinente, ou um disjuntor monopolar. O método de conexão é mostrado abaixo.



- Se o cabo estiver danificado ou precisar de troca, isto deverá ser feito por um técnico de manutenção utilizando as ferramentas apropriadas, para evitar quaisquer acidentes.
- Se o aparelho estiver sendo conectado diretamente na rede elétrica, instale um disjuntor omnipolar com espaçamento mínimo de 3 mm entre os contatos.
- O instalador deverá assegurar que a conexão elétrica correta foi efetuada e atende às regulamentações de segurança.
- O cabo não poderá estar dobrado ou comprimido.
- O cabo deverá ser verificado regularmente e substituído somente por uma pessoa qualificada apropriadamente.

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 legível 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 mantiver 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, consertado 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.

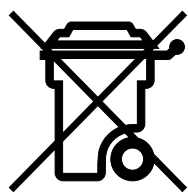
Os técnicos autorizados, que operam na região, intervirão a pedido do cliente, nos limites de tempo às exigências operacionais. Esta é a única garantia válida e é expressamente proibido alterar os prazos ou substituí-los, que verbalmente que por escrito.

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.



**DESCARTE: Não
descarte este produto
no lixo doméstico
sem classificação.
A coleta desses resíduos
separadamente para
tratamento especial
é necessária.**

Este aparelho está rotulado em conformidade com a diretiva europeia 2012/19/EU para Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrônicos (WEEE). A assegurar o descarte correto desse aparelho, você ajudará a evitar qualquer dano possível ao meio ambiente e à saúde humana, que poderia de outra forma ser causado em caso de descarte incorreto.

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

Este aparelho requer descarte especializado de resíduos. Para informações adicionais sobre o tratamento, recuperação e reciclagem desse produto, entre em contato com sua autoridade local, serviço de descarte de resíduos domésticos ou a loja onde ele foi comprado.

Para informações adicionais sobre tratamento, recuperação e reciclagem desse produto, entre em contato com sua prefeitura, serviço de descarte de resíduos domésticos ou a loja onde o produto foi comprado.



Atendimento ao consumidor:

SP (11) 3003-9030 / Demais localidades: 0800 770-6222