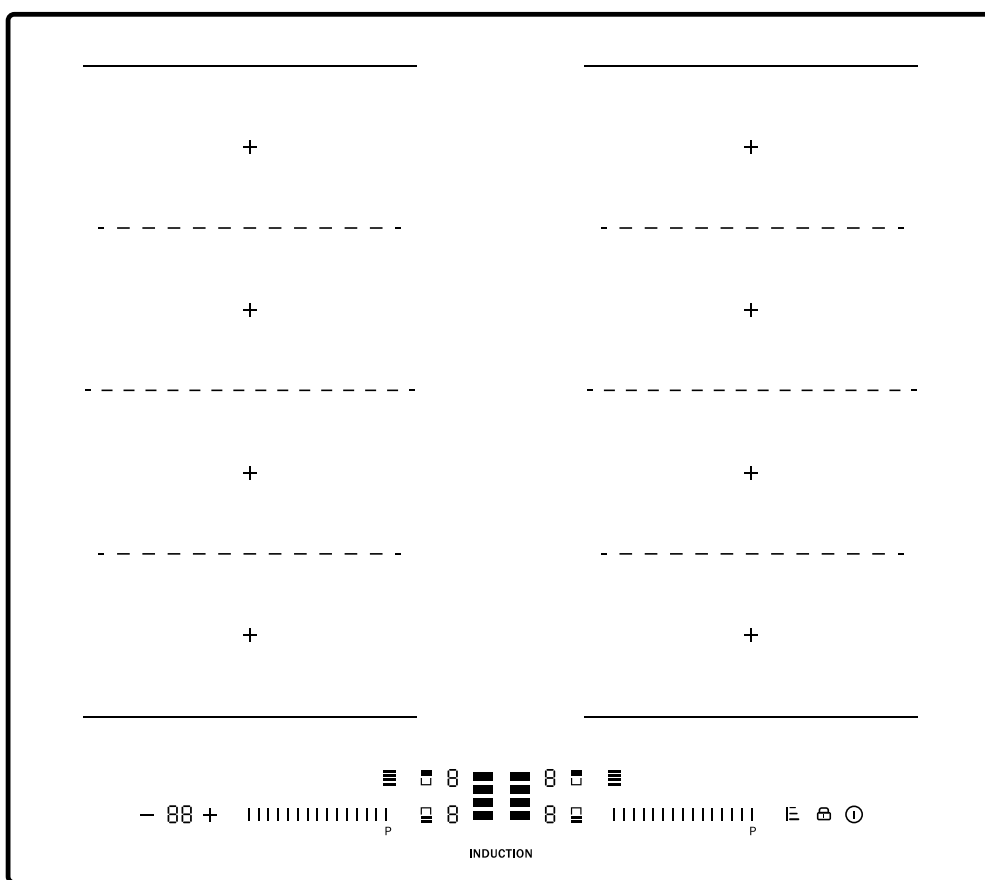
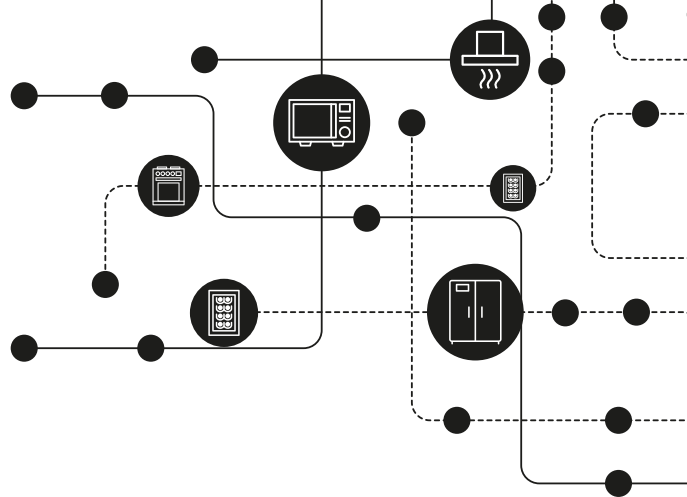


Mod.: I7245F
Cód.: 4093860006

Manual de Instruções

Cooktop indução 8 zonas



ÍNDICE

AVISO DE SEGURANÇA	04
OPERAÇÃO E MANUTENÇÃO	05
PARABÉNS	08
RESUMO DO PRODUTO	09
USANDO O COOKTOP DE INDUÇÃO	12
USO DA FUNÇÃO DE ZONA FLEXÍVEL	14
USANDO A FUNÇÃO IMOVE	16
BLOQUEIO DOS CONTROLES	19
AVISO DE CALOR RESIDUAL	19
DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO	19
USO DO CRONÔMETRO	20
DIRETRIZES DE COZIMENTO	22
CONFIGURAÇÕES DE CALOR	24
CUIDADOS E LIMPEZA	24
DICAS E SUGESTÕES	25
EXIBIÇÃO E INSPEÇÃO DE FALHAS	27
ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	27
INSTALAÇÃO	28
DESCARTE	33

AVISO DE SEGURANÇA

LEIA ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES A SEGUIR ANTES DE USAR O APARELHO.

INSTALAÇÃO

Risco de choque elétrico

- Desconecte o aparelho da rede elétrica antes de realizar qualquer trabalho ou manutenção nele.
- A conexão a um bom sistema de fiação de aterramento é essencial e obrigatória.
- Os meios de desconexão devem ser incorporados à fiação fixa de acordo com as regras de fiação.
- As alterações no sistema de fiação doméstica só devem ser feitas por um eletricista qualificado.
- O não cumprimento dessa recomendação pode resultar em choque elétrico ou morte.

Risco de corte

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

Instruções de segurança importantes

- Leia estas instruções cuidadosamente antes de instalar ou usar este aparelho.
- Nenhum material ou produto combustível deve ser colocado sobre este aparelho em nenhum momento.
- Disponibilize essas informações para a pessoa responsável pela instalação do aparelho, pois elas podem reduzir os custos de instalação.
- Para evitar riscos, este aparelho deve ser instalado de acordo com estas instruções de instalação.
- Este aparelho deve ser instalado corretamente e aterrado somente por uma pessoa adequadamente qualificada.
- Este aparelho deve ser conectado a um circuito que incorpore um interruptor de isolamento que forneça desconexão total da fonte de alimentação.

AVISO: Use somente protetores de cooktop de indução projetados pelo fabricante do equipamento de cozimento ou indicados pelo fabricante do equipamento nas instruções de uso como adequados

ou protetores de cooktop de indução incorporados ao equipamento. O uso de proteções inadequadas pode causar acidentes.

- A não instalação correta do aparelho pode invalidar qualquer reivindicação de garantia ou responsabilidade.

OPERAÇÃO E MANUTENÇÃO

Risco de choque elétrico

- Não cozinhe em um cooktop quebrado ou rachado. Se a superfície do cooktop estiver quebrada ou rachada, desligue o aparelho imediatamente na fonte de alimentação (interruptor de parede) e entre em contato com um técnico qualificado.
- Desligue o cooktop na parede antes da limpeza ou manutenção.
- O não cumprimento dessa recomendação pode resultar em choque elétrico ou morte.

Risco à saúde

- Este aparelho está em conformidade com os padrões de segurança eletromagnética.

Risco de superfície quente

- Durante o uso, as partes acessíveis deste aparelho ficarão quentes o suficiente para causar queimaduras.
- Não deixe que seu corpo, roupas ou qualquer outro item que não seja uma panela adequada entre em contato com o vidro cerâmico até que a superfície esteja fria.
- Objetos metálicos, como facas, garfos, colheres e tampas, não devem ser colocados sobre a superfície do cooktop, pois podem ficar quentes
- Crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas, a menos que sejam supervisionadas continuamente.
- Os cabos das panelas podem estar quentes ao toque. Verifique se as alças da panela não estão sobrepostas a outras zonas de cozimento que estejam ligadas. Mantenha as alças fora do alcance de crianças.
- O não cumprimento dessa recomendação pode resultar em queimaduras e escaldamentos.

Risco de corte

- A lâmina afiada de um raspador de cooktop fica exposta quando a tampa de segurança é recolhida. Use com extremo cuidado e sempre armazene com segurança e fora do alcance de crianças.
- A falta de cuidado pode resultar em ferimentos ou cortes.

Instruções de segurança importantes

- Nunca deixe o aparelho sem supervisão quando estiver em uso. A ebulição causa fumaça e respingos de gordura que podem entrar em combustão.
- Nunca use o aparelho como superfície de trabalho ou de armazenamento.
- Nunca deixe nenhum objeto ou utensílio sobre o aparelho.

- Nunca use o aparelho para aquecer ou esquentar o ambiente.
- Após o uso, sempre desligue as zonas de cocção e o cooktop conforme descrito neste manual (ou seja, usando os controles de toque).
- Não permita que crianças brinquem com o aparelho, nem que se sentem, fiquem em pé ou subam nele.
- Não guarde itens de interesse de crianças em armários acima do aparelho. As crianças que sobem no cooktop podem se ferir gravemente.
- Não deixe crianças sozinhas ou sem supervisão na área em que o aparelho estiver em uso.
- Crianças ou pessoas com alguma deficiência que limite sua capacidade de usar o aparelho devem ter uma pessoa responsável e competente para instruí-las sobre o uso. O instrutor deve estar convencido de que eles podem usar o aparelho sem perigo para si mesmos ou para o ambiente ao redor.
- Não conserte nem substitua nenhuma peça do aparelho, a menos que seja especificamente recomendado no manual. Todos os outros serviços de manutenção devem ser realizados por um técnico qualificado.
- Não use um limpador a vapor para limpar o cooktop.
- Não coloque ou deixe cair objetos pesados sobre o cooktop.
- Não fique em pé sobre o cooktop.
- Não use panelas com bordas irregulares nem arraste panelas pela superfície do vidro, pois isso pode arranhar o vidro.
- Não use esfregões ou outros produtos de limpeza abrasivos para limpar o cooktop, pois eles podem arranhar o vidro cerâmico.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deverá ser substituído pelo fabricante, por seu agente de serviço ou por pessoas igualmente qualificadas para evitar riscos.
- Este aparelho foi projetado para ser usado somente em um ambiente doméstico! O uso comercial de qualquer tipo não é coberto pela garantia do fabricante!

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

- Deve-se tomar cuidado para não tocar nos elementos de aquecimento.
- Crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas, a menos que sejam supervisionadas continuamente.
- Este aparelho pode ser usado por crianças a partir de 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho de forma segura e compreendam os riscos envolvidos.

- As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção do usuário não devem ser feitas por crianças sem supervisão.

AVISO: Cozinhar sem supervisão em um cooktop com gordura ou óleo pode ser perigoso e resultar em incêndio. NUNCA tente apagar um incêndio com água, mas desligue o aparelho e cubra

a chama, por exemplo, com uma tampa ou um cobertor contra incêndio.

AVISO: Perigo de incêndio: não armazene itens sobre as superfícies de cozimento.

AVISO: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico, para superfícies de cooktop de vitrocerâmica ou material semelhante que proteja as partes energizadas.

- Não se deve usar um limpador a vapor.
- O aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou de um sistema de controle remoto separado.

CUIDADO: O processo de cozimento deve ser supervisionado. Um processo de cozimento de curto prazo deve ser supervisionado continuamente.

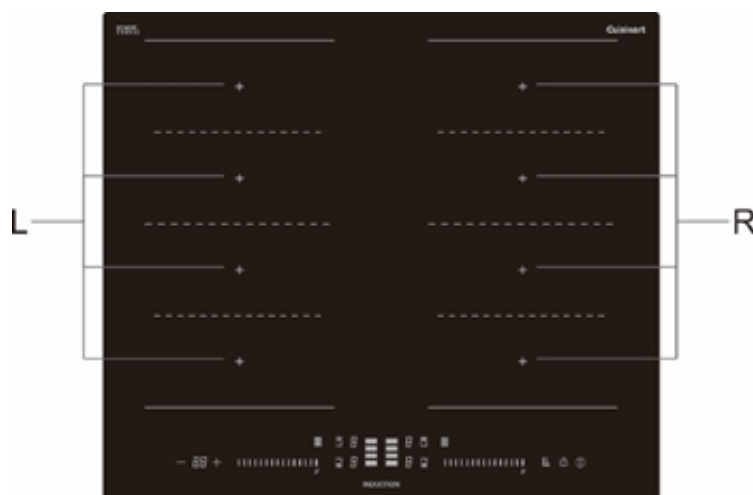
- O cabo de alimentação não pode ser acessado após a instalação.

Parabéns pela compra de seu novo cooktop. Recomendamos que você dedique algum tempo à leitura deste Manual de Instruções / Instalação para entender completamente como instalá-lo corretamente e operá-lo.

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

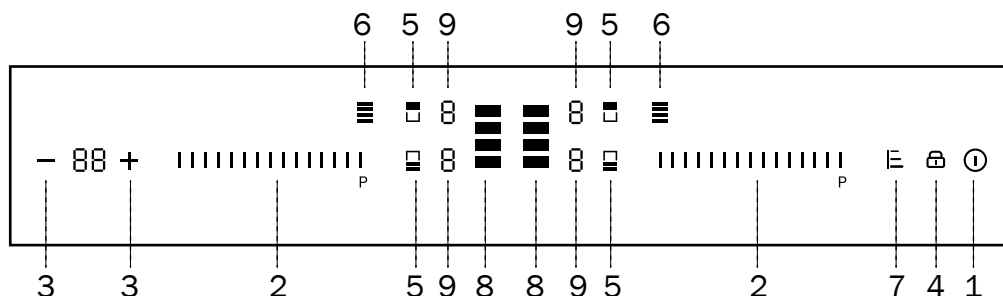
RESUMO DO PRODUTO

Vista superior



		g^*	p^*
L / R		1800W	2400W
		3000W	3600W

Painel de controle



- | | | |
|----------------------------------|------------------------------------|------------------|
| 1. Interruptor ON/OFF | 4. Bloqueio para crianças | 7. Função Move |
| 2. Selecione o nível de potência | 5. Selecione a zona de aquecimento | 8. Indicador LED |
| 3. Configuração do cronômetro | 6. Zona flexível | |

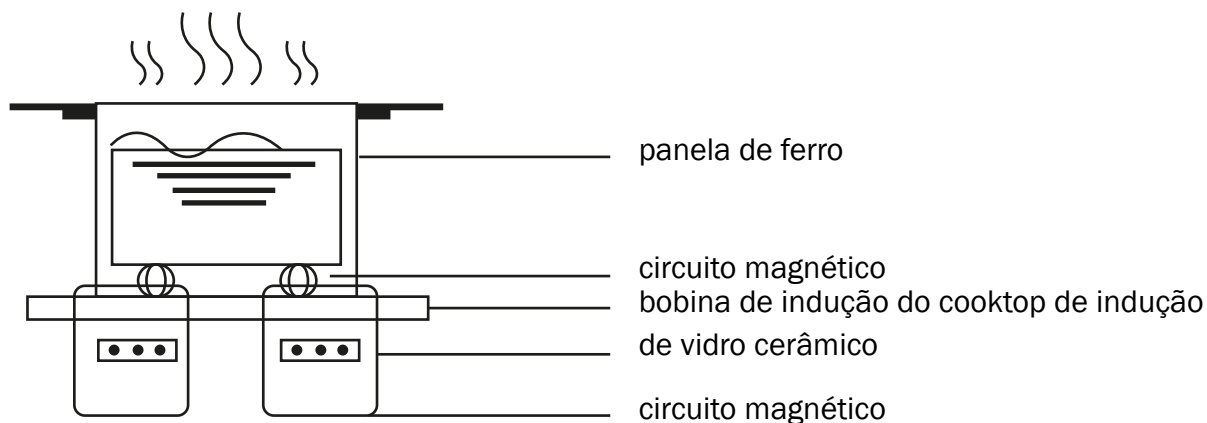
Informações sobre o produto

O Cooktop de indução de indução pode atender a diferentes tipos de demandas culinárias devido ao aquecimento por fio de resistência, ao controle microcomputadorizado e à seleção de várias potências, sendo realmente a escolha ideal para as famílias modernas.

O Cooktop de indução se concentra nos clientes e adota um design personalizado. O cooktop tem desempenho seguro e confiável, tornando sua vida confortável e permitindo que você desfrute plenamente do prazer da vida.

Uma palavra sobre o cozimento por indução

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

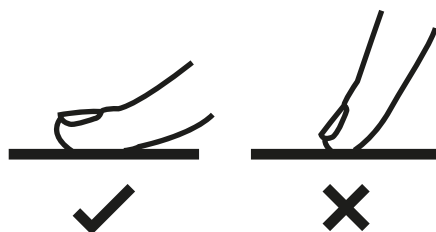


Antes de usar seu novo cooktop

- Leia este guia, prestando atenção especial à seção “Avisos de segurança”.
- Remova qualquer película protetora que ainda possa estar em seu cooktop de indução.

Uso dos controles de toque

- Os controles respondem ao toque, portanto, não é necessário aplicar nenhuma pressão.
- Use a ponta de seu dedo, não a ponta.
- Você ouvirá um bipe sempre 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 um pano) cobrindo-os. Mesmo uma fina película de água pode dificultar a operação dos controles.



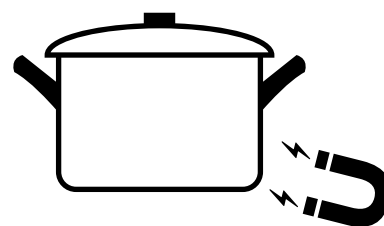
Escolhendo os utensílios de cozinha certos

- Use somente panelas com base adequada para cozimento por indução. Procure o símbolo de indução na embalagem ou no fundo da panela.
- Você pode verificar se a sua panela é adequada realizando um teste de ímã. Mova um ímã em direção à base da panela. Se ela for atraída, a panela é adequada para indução.

Se você não tiver um ímã:

1. Coloque um pouco de água na panela que você deseja verificar.
2. Siga as etapas em “Para iniciar o cozimento”.
3. Se não piscar no visor e a água estiver esquentando, a panela é adequada.

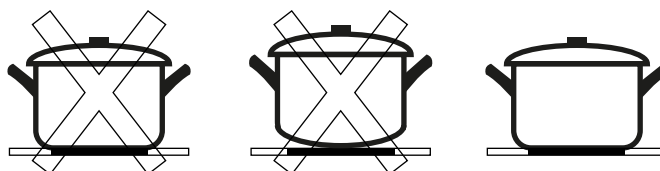
- Os utensílios de cozinha fabricados com os seguintes materiais não são adequados: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e louça de barro.



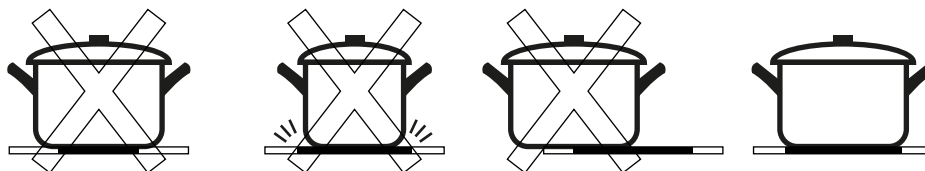
Para obter um bom efeito de cozimento, a área ferromagnética no fundo da panela deve corresponder ao tamanho do cooktop de indução. Se a panela não for detectada pelo cooktop de indução, tente colocá-la em outro cooktop elétrico com um diâmetro menor.

Tamanho do queimador (mm)	A panela mínima (diâmetro/mm)
Zonas independentes	160
Zona flexível	110

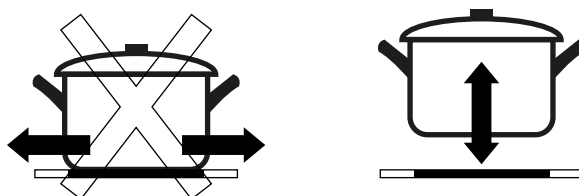
Não use utensílios de cozinha com bordas irregulares ou base curva.



Certifique-se de que a base da panela seja lisa, fique plana contra o vidro e tenha o mesmo tamanho da zona de cozimento. Sempre centralize a frigideira na zona de cozimento.



Sempre levante as panelas do cooktop de cerâmica - não deslize, ou elas poderão arranhar o vidro.

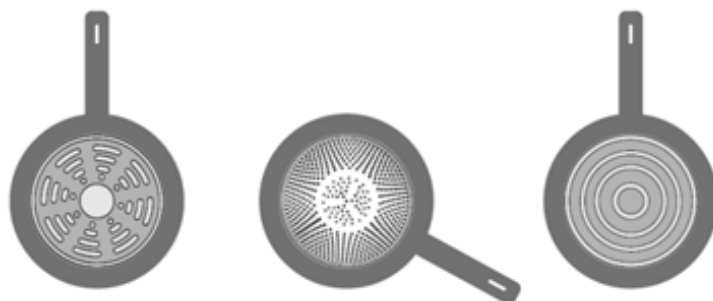


Se a única chapa de grelha usada for uma zona flexível, você poderá usar utensílios de cozinha maiores que sejam particularmente adequados para essa área.



Algumas panelas de indução não têm uma base ferromagnética completa:

- Se o material na parte inferior da panela contiver alumínio, a área ferromagnética também será reduzida. Isso pode significar que a panela não ficará quente o suficiente ou nem mesmo será detectada.

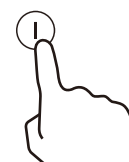


Usando seu cooktop de indução

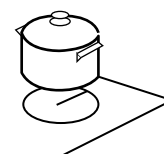
Para iniciar o cozimento

- Depois de ligado, a campainha emite um bipe, todos os indicadores se acendem por 1 segundo e depois se apagam, indicando que o cooktop entrou no modo de espera.

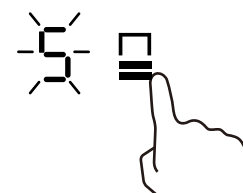
1. Toque no botão  ON/OFF, todos os indicadores exibem “-”



2. Coloque uma panela adequada na zona de cocção que deseja usar e certifique-se de que o fundo da panela e a superfície da zona de cocção estejam limpos e secos.



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

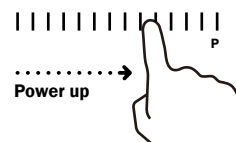


4. Selecione uma configuração de calor tocando no controle “deslizante”.

- Se você não escolher uma configuração de aquecimento dentro de 1 minuto, o cooktop de indução de indução será desligada automaticamente.

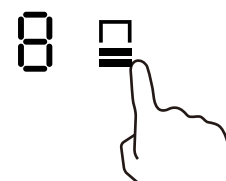
Você precisará começar novamente na etapa 1.

- É possível modificar a configuração de calor a qualquer momento

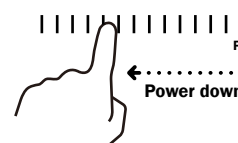


Quando terminar de cozinhar

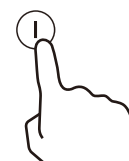
1. Toque na seleção da zona de aquecimento que você deseja desativar



2. Desligue a zona de cocção tocando o controle “deslizante” em “0”. Certifique-se de que o visor mostre “0”.



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



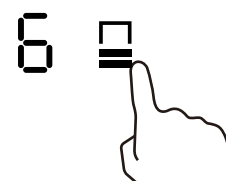
4. Cuidado com as superfícies quentes “H” será exibido, o que significa que a zona de cozimento está muito quente para ser tocada. Ele desaparecerá quando a superfície esfriar até uma temperatura segura. Ele também pode ser usado como uma função de economia de energia se você quiser aquecer mais panelas, use o cooktop de indução de aquecimento que ainda estiver quente.



Usando a função Boost

Ativar a função boost

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

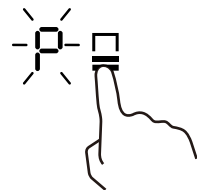


2. Toque na extremidade do controle “deslizante” até que a indicação do nível de potência mostre “P”.



Cancelar a função Boost

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



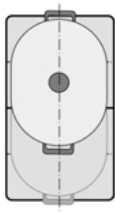
A função Boost só pode durar 5 minutos, depois disso a zona irá para o nível 9 automaticamente.

Uso da função de zona flexível

- Isso pode ser usado como uma zona única ou duas zonas individuais, dependendo das necessidades de cozimento em cada situação.
- Ele é composto por quatro indutores independentes que podem ser controlados separadamente. Quando a zona flexível está funcionando, somente a zona coberta pela panela é ativada.
- Para garantir que a panela seja detectada e que o calor seja distribuído uniformemente, centralize-a corretamente.

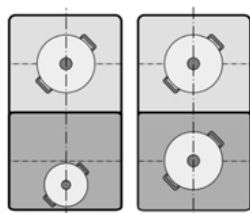
Como zona única

	O diâmetro do fundo da panela é maior que 11 cm. Coloque os utensílios de cozinha em uma das quatro posições mostradas na figura à esquerda.
	O diâmetro do fundo da panela é maior que 16 cm. Coloque os utensílios de cozinha em uma das três posições mostradas na figura à esquerda. Aviso: O centro da panela deve estar alinhado entre dois indutores!



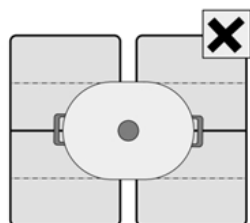
O diâmetro do fundo da panela é maior que 11 cm.
Coloque os utensílios de cozinha em uma das quatro posições mostradas na figura à esquerda.

Como duas zonas independentes



As zonas de aquecimento dianteira e traseira têm dois indutores e podem ser usadas independentemente uma da outra.
Selecione a configuração de calor necessária para cada uma das zonas de aquecimento.
Use apenas um item de utensílio de cozinha em cada zona de aquecimento.

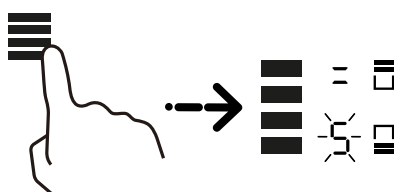
Recomendações



Se o cooktop tiver mais de uma zona flexível, não é recomendável usar várias zonas ao mesmo tempo para uma única panela.

Como uma zona única

1. Para ativar a área flexível como uma única zona grande, basta pressionar a tecla “Flexible zone”, e os indicadores do sensor de panela se acenderão.



Como duas zonas independentes

Para usar a zona flexível como duas zonas diferentes com ajustes de potência diferentes, toque no controle de seleção da zona de aquecimento. (zona frontal esquerda)

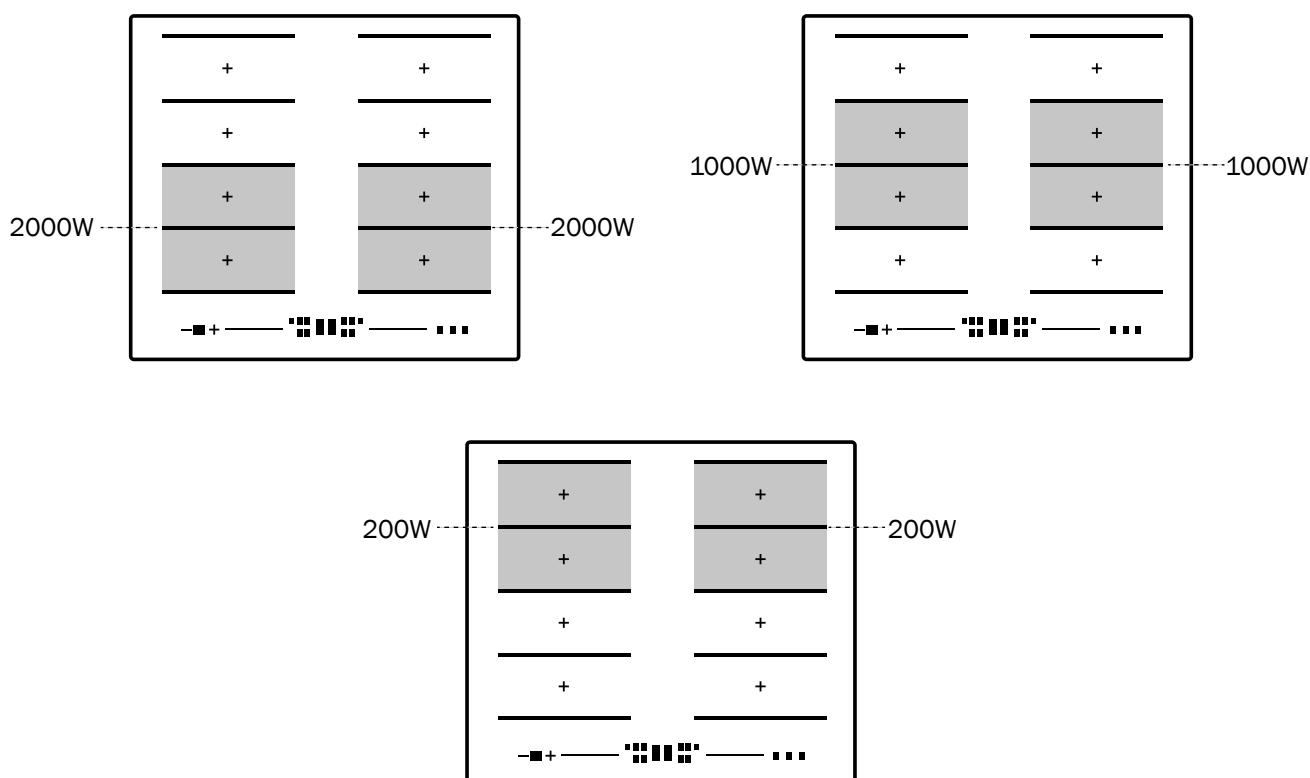
Usando a função Imove

Essa função ativa as zonas de cocção flexíveis com base nas necessidades de cocção em cada situação, divididas em quatro situações de cocção e com ajustes de calor predefinidos. Ele permite que você altere a potência durante o cozimento simplesmente movendo a panela para frente ou para trás em vez de tocar na seleção de potência.

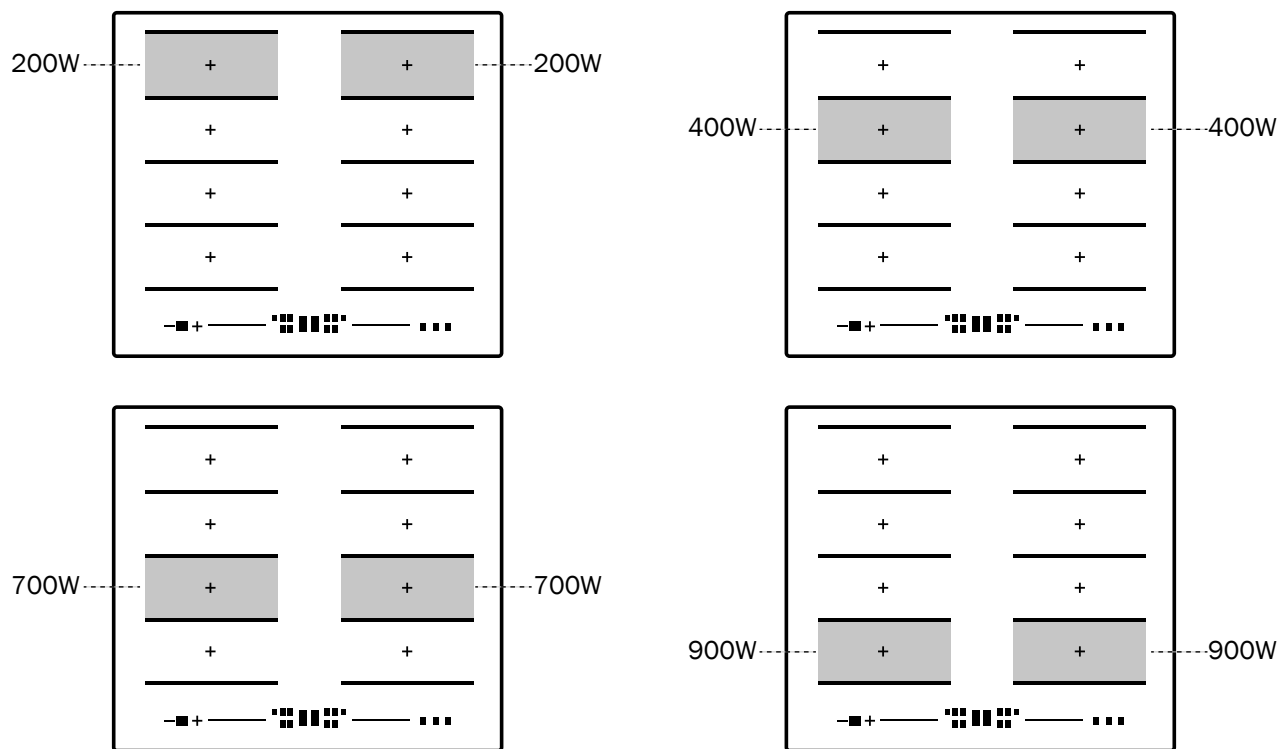
Quando apenas um utensílio de cozinha é usado, o tamanho da área de cozimento depende do utensílio usado e de sua posição correta.

Isso significa que uma peça de utensílio de cozinha pode ser movida durante o processo de cozimento para outra área de cozimento com outra configuração de calor. As configurações de calor predefinidas podem ser alteradas independentemente umas das outras.

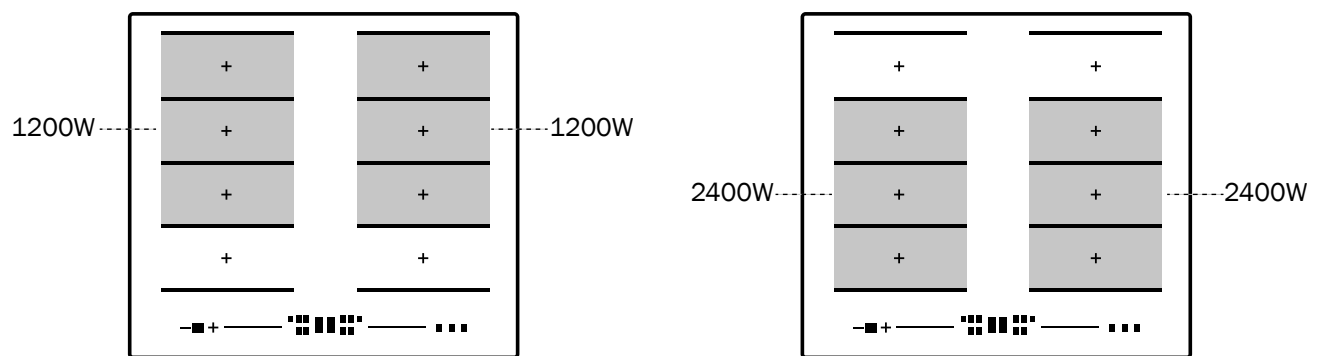
1. Quando uma panela cobre apenas um indutor, Configuração de calor predefinida: Ajuste de aquecimento = AU



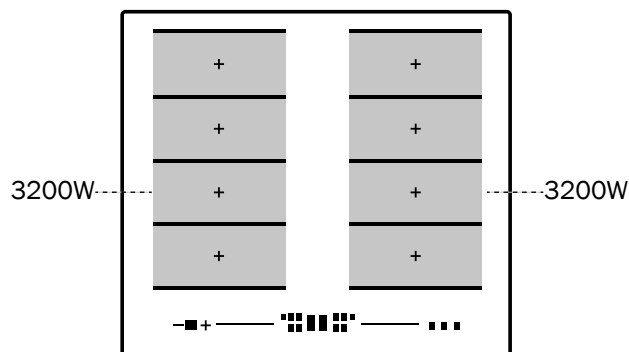
2. Quando uma panela cobre apenas dois indutores,
Configuração de calor predefinida: Ajuste de aquecimento=AU



3. Quando uma chapa cobre apenas três indutores.
Configuração de calor predefinida:



4. Quando uma chapa cobre apenas quatro indutores,
Configuração de calor predefinida: Ajuste de aquecimento=AU

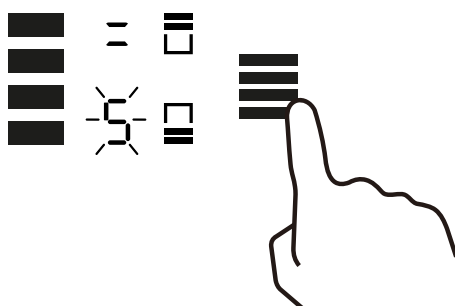


Observação:

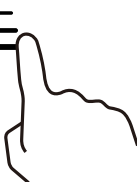
- Se mais de um utensílio de cozinha for detectado na zona flexível, essa função ainda estará ativada, mas só poderá ser executada com o nível de potência específico predefinido, mesmo que você mude a posição desses utensílios de cozinha.
- Se o utensílio de cozinha for movido dentro da zona de cozimento flexível ou levantado, o cooktop de indução inicia automaticamente a busca e o ajuste de calor da área em que o recipiente foi detectado é definido.
- Se a função não estiver disponível para nenhuma das painéis que você colocou, o símbolo “AU” piscará no visor e, em seguida, verifique se o tamanho da panela é adequado.
- Somente a configuração de calor na área em que o utensílio de cozinha está localizado é alterada.
- Quando a função Imove for ativada, o “AU” piscará alternadamente no visor.
- Se a função for desativada, as configurações de calor para as duas áreas de cozimento serão redefinidas para os valores predefinidos.

Ativar a função imove

1. Coloque os utensílios de cozinha na superfície de cozimento.

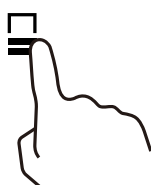


3. Em seguida, toque na tecla de função 



Cancelar a função imove

Toque na tecla de seleção da zona de cozimento correspondente no display principal até que o nível de potência 0 seja exibido. Essa função foi desativada.

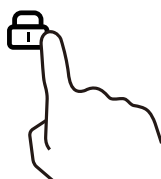


Bloqueio dos controles

- É possível bloquear os controles para evitar o uso não intencional (por exemplo, crianças ligando acidentalmente as zonas de cocção).
- Quando os controles estão bloqueados, todos os controles, exceto o controle ON/OFF, são desativados.

Para bloquear os controles

Toque no controle de bloqueio de teclas. O indicador do cronômetro mostrará “Lo”.



Para desbloquear os controles

1. Verifique se o cooktop está ligado.
2. Toque e mantenha pressionado o controle de bloqueio de teclas por 3 segundos.
3. Agora você pode começar a usar seu cooktop.



Quando o cooktop de indução está no modo de bloqueio, todos os controles são desativados, exceto o ON/OFF. Você sempre pode desligar o cooktop de indução com o controle ON/OFF

Aviso de calor residual

Quando o cooktop estiver funcionando por algum tempo, haverá algum calor residual. A letra “H” aparece para avisar que você deve ficar longe dela.



Desligamento automático

O recurso de segurança do cooktop é o desligamento automático. Isso ocorre sempre que você se esquece de desligar uma zona de cozimento.

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

Uso do cronômetro

Você pode usar o cronômetro de duas maneiras diferentes:

- Você pode usá-lo como um lembrete de minutos. Nesse caso, o timer não desligará nenhuma zona de cozimento quando o tempo definido terminar.
 - Você pode usá-lo como temporizador de corte para desligar uma ou mais zonas de cozimento após o término do tempo.
- * Você pode definir o cronômetro para até 99 minutos.

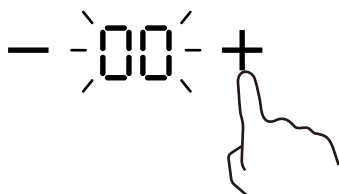
Uso do timer como um lembrete de minutos

1. Certifique-se de que o cooktop esteja ligado. E a tecla de seleção de zona não está ativada (a indicação de zona '1' não está piscando).

Observação: você pode definir o contador de minutos antes ou depois de terminar a configuração de potência da zona de cozimento.

2. Toque na tecla do timer, “00” será exibido no visor do timer e “00” piscará.

3. Defina a hora tocando no controle “+” “-” do timer.



a: Toque uma vez no controle “+” “-” do timer para diminuir ou aumentar em 1 minuto.

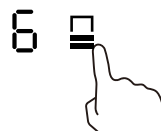
b: Toque no controle “+” “-” do timer por um tempo, a configuração do timer mudará com uma tendência de 10 minutos.

4. Quando a hora for definida, a contagem regressiva começará imediatamente. O visor mostrará o tempo restante.

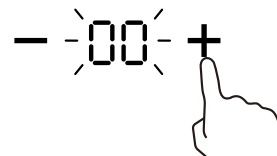
5. A campainha tocará por 30 segundos e o indicador do cronômetro mostrará “- -” quando o tempo de configuração terminar.

Uso do timer para desligar uma ou mais zonas de cozimento

1. Toque no controle de seleção da zona de aquecimento para a qual deseja definir o timer.



2. Toque no controle do timer, o “00” será exibido no visor do timer. E o “00” piscará.



3. Defina a hora tocando no controle “+” “-” do timer.

a: Toque uma vez no controle “+” “-” do timer para diminuir ou aumentar em 1 minuto.

b: Toque no controle “+” “-” do timer por um tempo, a configuração do timer mudará com uma tendência de 10 minutos.

4. Quando a hora for definida, a contagem regressiva começará imediatamente. O visor mostrará o tempo restante.



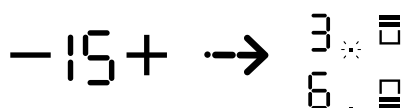
Observação: Haverá um ponto vermelho no canto inferior direito da indicação do nível de potência, indicando que a zona está selecionada.

5. Quando o tempo de cozimento expirar, a zona de cozimento correspondente será desligada automaticamente.

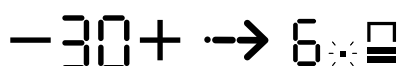
Observação: As outras zonas de cozimento continuarão funcionando se tiverem sido ativadas anteriormente.

Se o timer estiver definido em mais de uma zona:

1. Quando você define o timer para várias zonas de cozimento, os pontos vermelhos das zonas de cozimento relevantes são indicados. O visor do cronômetro mostra o cronômetro mínimo. O ponto da zona correspondente pisca.



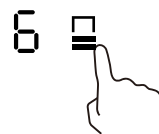
2. Quando o cronômetro de contagem regressiva expirar, a zona correspondente será desligada. Em seguida, ele mostrará o novo temporizador mínimo e o ponto da zona correspondente piscará.



Observação: Toque no controle de seleção da zona de aquecimento e o timer correspondente será mostrado no indicador do timer.

Cancelamento do cronômetro

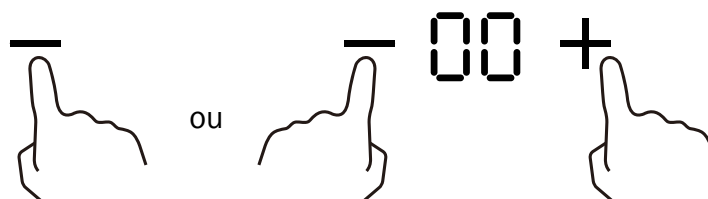
1. Toque no controle de seleção da zona de aquecimento que deseja cancelar o timer.



2. Ao tocar no controle do timer, o indicador piscará.



3. Ao tocar no controle “-” ou tocar em “+” “- ao mesmo tempo” para definir o timer como “00”, o timer é cancelado.



Diretrizes de cozimento

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

Grelha de cozimento

- Quando o alimento começar a ferver, reduza a configuração de potência.
- O uso de uma tampa reduzirá o tempo de cozimento e economizará energia ao reter o calor.
- Minimize a quantidade de líquido ou gordura para reduzir o tempo de cozimento.
- Comece a cozinhar em uma configuração alta e reduza a configuração quando o alimento estiver bem aquecido.

Cozimento em fogo brando, cozimento de arroz

- O cozimento em fogo brando ocorre abaixo do ponto de ebulição, em torno de 85 °C, quando as bolhas sobem ocasionalmente à superfície do líquido de cozimento. É a chave para sopas deliciosas e ensopados macios, pois os sabores se desenvolvem sem cozinhar demais os alimentos. Você também deve cozinhar molhos à base de ovos e de farinha abaixo do ponto de ebulição.

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

Grelhar bife

Para preparar bifes suculentos e saborosos:

1. Deixe a carne em temperatura ambiente por cerca de 20 minutos antes do cozimento.
2. Aqueça uma frigideira de fundo grosso.
3. Pincele os dois lados do filé com óleo. Regue uma pequena quantidade de óleo na frigideira quente e, em seguida, coloque a carne na frigideira quente.
4. Vire o bife apenas uma vez durante o cozimento. O tempo exato de cozimento dependerá da espessura do bife e do grau de cozimento desejado. O tempo pode variar de 2 a 8 minutos por lado. Pressione o bife para avaliar o grau de cozimento - quanto mais firme ele estiver, mais “bem passado” estará.
5. Deixe o bife descansar em um prato quente por alguns minutos para que ele relaxe e fique macio antes de servir

Para fritar

1. Escolha uma wok de base plana compatível com cerâmica ou uma frigideira grande.
 2. Tenha todos os ingredientes e equipamentos prontos. A fritura deve ser rápida.
- Se estiver cozinhando grandes quantidades, cozinhe o alimento em vários lotes menores.
3. Pré-aqueça a frigideira por alguns instantes e adicione duas colheres de sopa de óleo.
 4. Cozinhe a carne primeiro, reserve e mantenha-a aquecida.
 5. Frite os legumes. Quando estiverem quentes, mas ainda crocantes, coloque a zona de cozimento em um nível mais baixo, retorne a carne à panela e adicione o molho.
 6. Mexa os ingredientes com cuidado para garantir que estejam bem aquecidos.
 7. Sirva imediatamente.

Configurações de calor

Configurações de calor	Adequação
1 - 2	• Aquecimento delicado para pequenas quantidades de alimentos • derreter chocolate, manteiga e alimentos que queimam rapidamente • cozimento suave em fogo brando • aquecimento lento
3 - 4	• reaquecimento • cozimento rápido em fogo brando • cozimento de arroz
5 - 6	• panquecas
7 - 8	• refogar • cozimento de massas
9	• fritura • abrasador • Ferver a sopa • água fervente

Cuidados e limpeza

O que?	Como?	Importante!
Sujeira cotidiana no vidro (impressões digitais, marcas, manchas deixadas por alimentos ou respingos não açucarados no vidro)	1. Desligue a energia do cooktop. 2. Aplique um limpador de cooktop enquanto o vidro ainda estiver morno (mas não quente!) 3. Enxágue e seque com um pano limpo ou uma toalha de papel. 4. Ligue novamente a energia do cooktop.	• Quando a energia do cooktop for desligada, não haverá indicação de “superfície quente”, mas a zona de cozimento ainda pode estar quente! Tome muito cuidado. • Esfregões para serviços pesados, alguns esfregões de náilon e agentes de limpeza agressivos/abrasivos podem arranhar o vidro. Sempre leia o rótulo para verificar se o limpador ou esfregão é adequado. • Nunca deixe resíduos de limpeza no cooktop: o vidro pode ficar manchado.

Boilovers, derretimentos e derramamento de açúcar quente o vidro	Remova-os imediatamente com uma fatia de peixe, uma faca de paleta ou um raspador de lâmina de barbear adequado para cooktops de vidro cerâmico, mas cuidado com as superfícies quentes da zona de cozimento: 1. Desligue a energia do cooktop na parede. 2. Segure a lâmina ou o utensílio em um ângulo de 30° e raspe a sujeira ou o derramamento em uma área fria do cooktop. 3. Limpe a sujeira ou o derramamento com um pano de prato ou papel toalha. 4. Siga as etapas 2 a 4 para "Sujeira cotidiana no vidro" acima.	• Remova as manchas deixadas por derretimentos e alimentos açucarados ou salgadinhos assim que possível. Se forem deixados para esfriar no vidro, podem ser difíceis de remover ou até mesmo danificar permanentemente a superfície do vidro. • Risco de corte: quando a tampa de segurança está retraída, a lâmina de um raspador é afiada como uma navalha. Use com extremo cuidado e sempre armazene com segurança e fora do alcance de crianças.
Derramamentos nos controles de toque	1. Desligue a energia do cooktop. 2. Absorver o derramamento 3. Limpe a área do controle de toque com uma esponja ou pano limpo e úmido. 4. Limpe a área completamente seca com uma toalha de papel. 5. Ligue novamente a energia do cooktop.	• O cooktop pode emitir bipes e desligar-se sozinho, e os controles de toque podem não funcionar enquanto houver líquido sobre eles. Certifique-se de secar a área de controle de toque antes de ligar o cooktop novamente.

Dicas e sugestões

O cooktop não pode ser ativado.	Sem energia.	Verifique se o cooktop está conectado à fonte de alimentação e se está ligado. Verifique se há falta de energia em sua casa ou área. Se você tiver verificado tudo e o problema persistir, chame um técnico qualificado.
Os controles de toque não respondem.	Os controles estão bloqueados.	Desbloqueie os controles. Veja a seção "Usando seu cooktop de cerâmica" para obter instruções.
Os controles de toque são difíceis de operar.	Pode haver uma leve película de água sobre os controles ou pode estar usando a ponta de seu dedo ao tocar os controles.	Certifique-se de que a área do controle de toque esteja seca e use a ponta do dedo ao tocar nos controles.

O vidro está sendo arranhado.	Panelas com bordas ásperas. Limpador abrasivo inadequado ou produtos de limpeza que estão sendo usados.	Use utensílios de cozinha com bases planas e lisas. Consulte “Escolhendo os utensílios de cozinha certos”. Consulte “Cuidados e limpeza”.
Algumas panelas fazem ruídos de estalos ou estalos.	Isso pode ser causado pela construção de sua panela (camadas de metais diferentes que vibram de forma diferente).	Isso é normal para utensílios de cozinha e não indica uma falha.
O cooktop de indução emite um zumbido baixo quando usado em uma configuração de calor alto.	Isso é causado pela tecnologia de cozimento por indução.	Isso é normal, mas o ruído deve diminuir ou desaparecer completamente quando você diminuir a configuração de aquecimento.
Ruído do ventilador proveniente do cooktop de indução.	Um ventilador de resfriamento embutido no seu cooktop de indução foi ativado para evitar o superaquecimento dos componentes eletrônicos. Ele pode continuar a funcionar mesmo depois de você ter desligado o cooktop de indução.	Isso é normal e não requer nenhuma ação. Não desligue a energia do cooktop de indução na parede enquanto o ventilador estiver
As panelas não esquentam e aparecem no visor.	O cooktop de indução não consegue detectar a panela porque ela não é adequada para o cozimento por indução. O cooktop de indução não consegue detectar a panela porque ela é muito pequena para a zona de cozimento ou não está devidamente centralizada nela.	Use utensílios de cozinha adequados para cozimento por indução. Consulte a seção “Escolhendo os utensílios de cozinha certos”. Centralize a panela e certifique-se de que sua base corresponda ao tamanho da zona de cozimento.
O cooktop de indução ou uma zona de cocção se desligou inesperadamente, um sinal sonoro é emitido e um código de erro é exibido (normalmente alternando com um ou dois dígitos na tela do temporizador de cocção).	Falha técnica.	Anote as letras e os números do erro, desligue a alimentação do cooktop de indução na parede e entre em contato com um técnico qualificado.

Exibição e inspeção de falhas

Se surgir uma anormalidade, o cooktop de indução entrará automaticamente no estado de proteção 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	Verifique se a fonte de alimentação está normal. Ligue a energia depois que a fonte de alimentação estiver normal.
E6/E9	Radiação de calor ruim do cooktop de indução	Reinicie depois que o cooktop de indução esfriar.

Os itens acima são o julgamento e a inspeção de falhas comuns.

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

Especificação técnica

Cooktop de Indução	I7245F
Zonas de cozimento	8 Zonas
Tensão de alimentação	220-240V~ 50/60Hz
Energia elétrica instalada	7200W
Tamanho do produto D×W×H (mm)	590×520×58
Dimensões de construção A×B (mm)	560×490

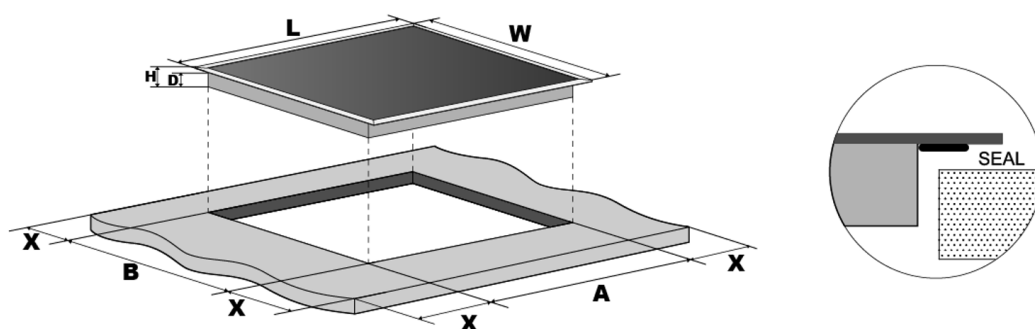
O peso e as dimensões são aproximados. Como nos esforçamos continuamente para aprimorar nossos produtos, podemos alterar as especificações e os projetos sem aviso prévio.

Instalação

Seleção do equipamento de instalação

- Corte a superfície de trabalho de acordo com os tamanhos mostrados no desenho.
- Para fins de instalação e uso, um espaço mínimo de 50 mm deve 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 para evitar deformações maiores causadas pela radiação de calor do cooktop de indução. Como mostrado abaixo:

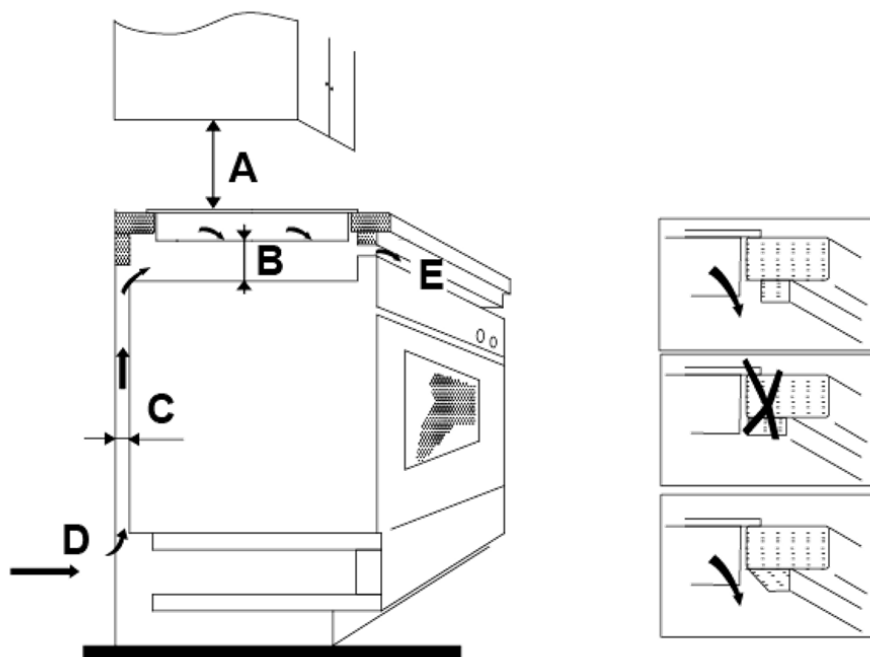
Aviso: O material da superfície de trabalho deve usar madeira impregnada ou outro material de isolamento.



	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
I7245F	590	520	58	54	560	490	50 mini

Em qualquer circunstância, verifique se o cooktop está bem ventilado e se a entrada e a saída de ar não estão bloqueadas. Verifique se o cooktop de indução está em bom estado de funcionamento. Conforme mostrado abaixo

Observação: A distância de segurança entre o cooktop de indução e o armário acima do cooktop de indução.



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

Antes de instalar o cooktop, certifique-se de que

- A superfície de trabalho é quadrada e nivelada, e nenhum membro estrutural interfere nos requisitos de espaço.
- A superfície de trabalho é feita de um material resistente ao calor.
- Se o cooktop estiver instalado acima de um forno, o forno tem um ventilador de resfriamento embutido.
- A instalação estará em conformidade com todos os requisitos de liberação e com os padrões e regulamentos aplicáveis.
- Um interruptor de isolamento adequado que forneça desconexão total da fonte de alimentação principal é incorporado à fiação permanente, montado e posicionado de acordo com as regras e os regulamentos locais de fiação.
- O interruptor de isolamento deve ser de um tipo aprovado e fornecer uma separação de contato com espaço de ar de 3 mm em todos os polos (ou em todos os condutores ativos [de fase] se as regras locais de fiação permitirem essa variação dos requisitos).
- O interruptor de isolamento estará facilmente acessível ao cliente com o cooktop instalado
- Consulte as autoridades locais de construção e os regulamentos em caso de dúvida sobre a instalação.
- Use acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (como azulejos de cerâmica) para as superfícies das paredes ao redor do cooktop.

Depois de instalar o cooktop, certifique-se de que

- O cabo da fonte de alimentação não pode ser acessado pelas portas ou gavetas do armário.
- Há um fluxo de ar adequado do exterior do gabinete para a base do cooktop.
- Se o cooktop for instalado acima de uma gaveta ou espaço de armário, uma barreira de proteção térmica será instalada abaixo da base do cooktop.
- O interruptor de isolamento é de fácil acesso para o cliente.

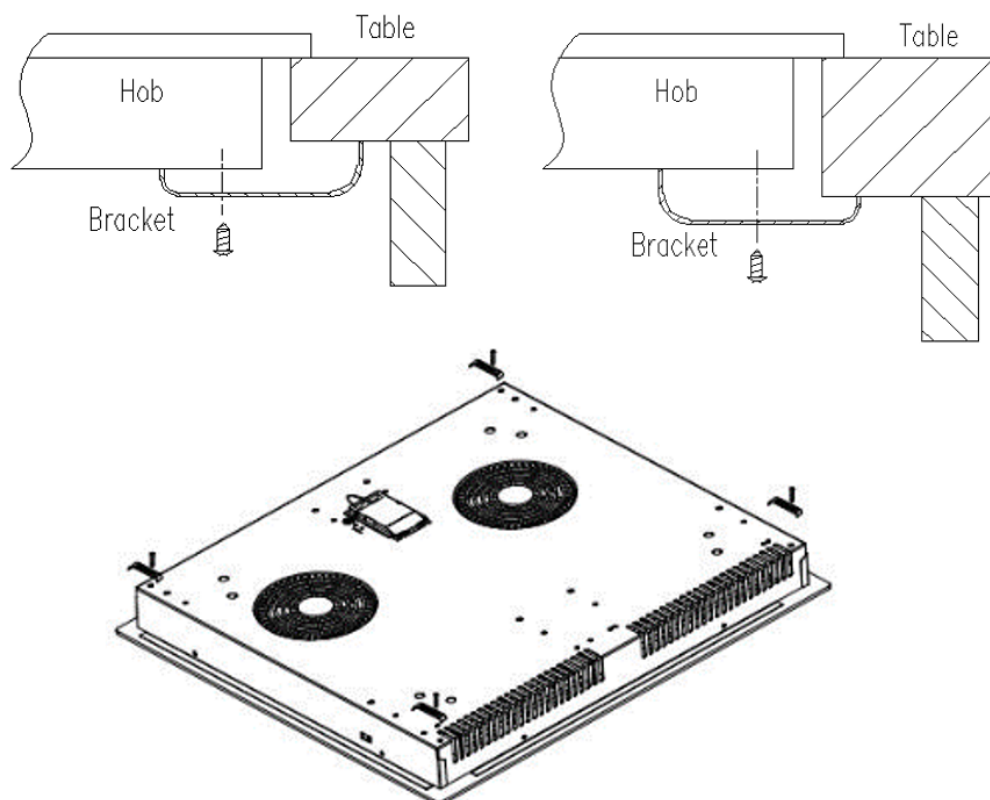
Antes de posicionar os suportes de fixação

A unidade deve ser colocada em uma superfície estável e lisa (use a embalagem).

Não aplique força sobre os controles que se projetam do cooktop de indução.

Localização dos suportes de fixação

- A unidade deve ser colocada em uma superfície estável e lisa (use a embalagem).
- Não aplique força sobre os controles que se projetam do cooktop de indução.
- Fixe o cooktop na superfície de trabalho parafusando quatro suportes na parte inferior do cooktop (veja a figura) após a instalação.
 - Ajuste a posição do suporte para se adequar a diferentes espessuras de superfície de trabalho.

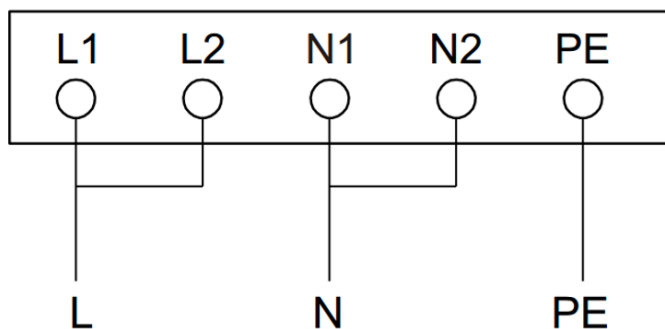


Precauções

- O cooktop deve ser instalado por pessoal ou técnicos qualificados. Temos profissionais à sua disposição. Nunca realize a operação sozinho.
- O cooktop não deve ser montado em equipamentos de resfriamento, máquinas de lavar louça e secadores rotativos.
- O cooktop deve ser instalado de forma a garantir uma melhor radiação de calor para aumentar sua confiabilidade.
- A parede e a zona de aquecimento induzido acima da superfície de trabalho devem resistir ao calor.
- Para evitar danos, a camada de sanduíche e o adesivo devem ser resistentes ao calor.
- Não se deve usar um limpador a vapor.

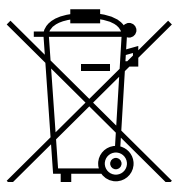
Conectar o cooktop à rede elétrica

A fonte de alimentação deve ser conectada de acordo com o padrão relevante ou com um disjuntor de polo único. O método de conexão é mostrado abaixo.



L-N:220-240V ~

- Se o cabo estiver danificado ou precisar ser substituído, isso deve ser feito por um técnico de pós-venda usando as ferramentas adequadas, para evitar acidentes.
- Se o aparelho estiver sendo conectado diretamente à rede elétrica, um disjuntor omnipolar deve ser instalado com um espaço mínimo de 3 mm entre os contatos.
- O instalador deve garantir que a conexão elétrica correta tenha sido feita e que esteja em conformidade com as normas de segurança.
- O cabo não deve ser dobrado ou comprimido.
- O cabo deve ser verificado regularmente e substituído somente por uma pessoa devidamente qualificada.



DESCARTE:
Não descarte esse produto como lixo municipal não classificado. É necessário coletar esses resíduos separadamente para tratamento especial.

Este aparelho é rotulado em conformidade com a diretiva europeia 2012/19/EU 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 ele fosse descartado de maneira incorreta.

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

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



Atendimento ao consumidor:

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