

Guia Rápido

Stone Cook | Modelo StoneChef | 2 ZONAS



Stone Cook

Invisível aos olhos, indispensável à experiência.

AVISOS DE SEGURANÇA

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

- O aparelho não deve ser usado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instrução. As crianças, mesmo supervisionadas não devem brincar com o aparelho.

- Aviso: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico, para superfícies de cooktop de vidro, cerâmica ou material semelhante que protege as partes ligadas.

- Aviso: um limpador a vapor não deve ser usado.

- Objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície do cooktop, pois podem ficar quentes.

- Após o uso, desligue a resistência do cooktop com o seu controle e não confie no detector de painéis.

- O aparelho não se destina a ser operado por meio de temporizador (timer) externo ou sistema de controle remoto separado.

- Perigo de incêndio: Não guarde itens nas superfícies de cozimento.

- CUIDADO: O processo de cozimento deve ser supervisionado. Um processo de cozimento de preparo rápido deve ser supervisionado continuamente.

- AVISO: Cozinhar sem supervisão com gordura ou óleo em um cooktop pode ser perigoso e resultar em incêndio.

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviço ou pessoas igualmente qualificadas para evitar riscos.

- Este aparelho pode ser usado por crianças a partir de 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, caso tenham recebido supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos. Crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção pelo usuário não devem ser feitas por crianças sem supervisão.

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

- Deve-se ter cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento.

- Crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas, a menos que sejam supervisionadas continuamente.

- AVISO: Cozinhar sem supervisão com gordura ou óleo em um cooktop 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 antifogo.

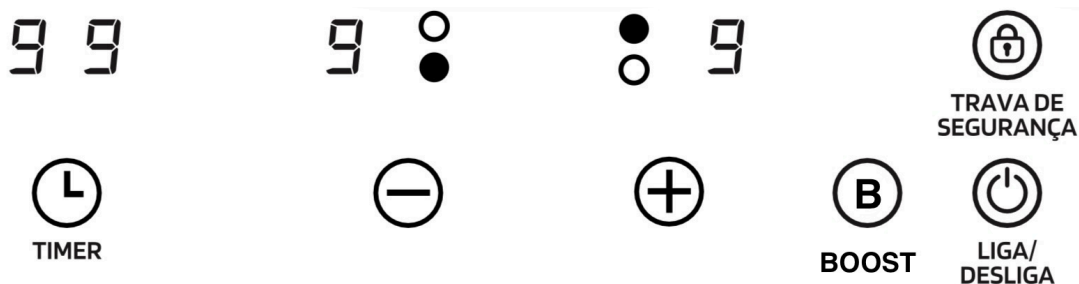
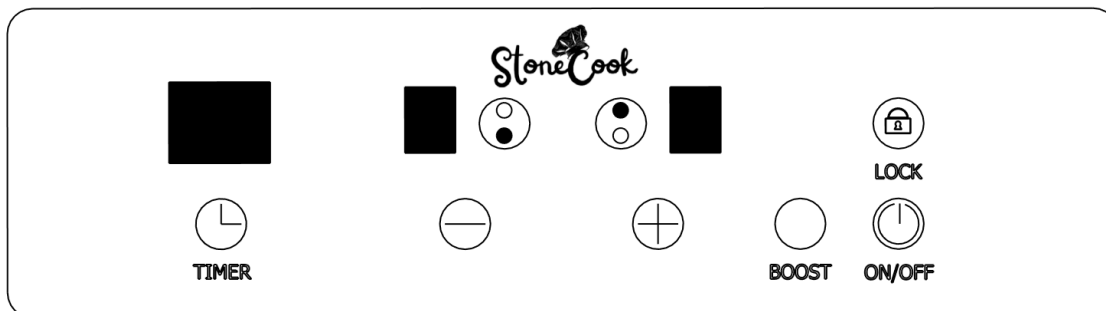
- CUIDADO: O processo de cozimento deve ser supervisionado. Um processo de cozimento de preparo rápido deve ser supervisionado continuamente.

- AVISO: Perigo de incêndio: não guarde itens nas superfícies de cozimento.

- AVISO: Utilize apenas protetores de cooktop projetados pelo fabricante do aparelho de cozimento ou indicados pelo fabricante do aparelho nas instruções de uso ou protetores de cooktop incorporados no aparelho. O uso de proteções inadequadas pode causar acidentes.

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

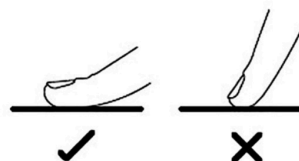
INTERFACE DO USUÁRIO.



REFERÊNCIA		DESCRIÇÃO
A		Tecla de seleção de zona
B		Tecla de bloqueio para crianças
C		Tecla Liga / Desliga
D		Tecla de regulação de potência (reduzir)
E		Tecla de regulação de potência (aumentar)
F		Tecla do temporizador (timer)
G		Tecla de controle BOOST


USANDO OS CONTROLES DE TOQUE

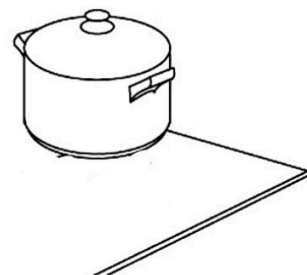
- Os controles respondem ao toque, então você não precisa aplicar nenhuma pressão.
- Use a digital, não a ponta do dedo.
- Você ouvirá um bipe cada vez que um toque for registrado.
- Certifique-se de que os controles estão sempre limpos, secos e que não há nenhum objeto (por exemplo, um utensílio ou pano) cobrindo-os. Mesmo uma fina camada de água pode tornar os controles difíceis de operar.





USANDO SEU STONECOOK

PARA COMEÇAR A COZINHAR:

1. Toque na tecla  Liga/Desliga por 3 segundos. Depois de ligado, o aparelho emite um bipe, todos os visores mostram "--", indicando que o cooktop de indução entrou no modo de espera.
2. Coloque uma panela adequada na zona de cozimento que deseja usar. Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície da zona de cozimento estão limpos e secos.
3. De acordo com a zona de aquecimento onde a panela é colocada, selecione a tecla correspondente à zona de cozimento tocando a tecla de



seleção   . O símbolo  selecionado ficará aceso.

4. Selecione o nível de potência pressionando a tecla  ou a tecla .

5. O nível de potência começará em 5.

Pressionar  irá aumentar gradativamente níveis de potência de 5 a 9 em ordem numérica.

Pressionar a tecla  irá levar a potência diretamente de 9 para 0.

- Se você não escolher uma configuração de aquecimento dentro de 1 minuto, o cooktop de indução irá desligar automaticamente. Você precisará começar novamente no passo nº 1.

- Você pode modificar a configuração de aquecimento a qualquer momento durante o cozimento.


Se o display piscar  alternadamente com a configuração de aquecimento, significa que:

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

Nenhum aquecimento ocorrerá a menos que haja uma panela adequada na zona de cozimento. O visor desligará automaticamente após 1 minuto se nenhuma panela adequada for colocada nele.

QUANDO VOCÊ TERMINAR DE COZINHAR:



1. Toque na tecla de seleção de zona de aquecimento   que você deseja desligar.

2. Pressione a tecla de controle de regulagem deslizante  para o nível "0". Cuidado com as superfícies quentes.



"H" mostra qual zona de cozimento está quente ao toque. Ele desaparecerá quando a superfície esfriar até uma temperatura segura. Também pode ser utilizada como função de economia de energia. Caso pretenda aquecer mais panelas, utilize o cooktop de aquecimento que ainda está quente.

USANDO A FUNÇÃO BOOST

Ativar a função de aumento:


1. Selecionar a zona de aquecimento tocando na tecla de seleção de zona .
2. Tocar na tecla BOOST , o indicador de zona mostra "T" e a potência atinge o máximo.

Cancelar a função BOOST

1. Tocar na tecla de seleção de zona de aquecimento  que deseja cancelar.
 2. Tocar na tecla de regulação deslizante  para cancelar a função BOOST. Então a zona de cozimento reverterá ao nível 9.
- A função pode funcionar em qualquer zona de cozimento.
 - A zona de cozimento volta ao nível 9 após 5 minutos.

USANDO A FUNÇÃO DE BLOQUEIO PARA CRIANÇAS

Você pode bloquear os controles para evitar o uso não intencional (por exemplo, crianças ligando acidentalmente as zonas de cozimento).




Quando os controles estão travados, todos os controles, exceto o controle  "Desliga", são desativados.

Para bloquear os controles:

1. Toque no controle de bloqueio  por 3 segundos. O indicador do temporizador (timer) mostrará "Lo".

Para desbloquear os controles:

1. Certifique-se de que o cooktop de indução está ligado.
2. Toque e segure o controle de bloqueio por um tempo.
3. Agora você pode começar a usar seu cooktop de indução.

 Quando o cooktop está no modo de bloqueio, todos os controles são desativados, exceto  "Desliga". Você sempre pode desligar o cooktop com o controle  "Desliga" em caso de emergência, mas você deve desbloquear o cooktop primeiro na próxima operação.

USANDO O TEMPORIZADOR (timer)

Você pode usar o temporizador (timer) de duas maneiras diferentes:


- Você pode usá-lo como um marcador de minutos. Neste caso, o temporizador (timer) não desliga nenhuma zona de cozimento ao fim do tempo definido.
- Você pode configurá-lo para desligar uma zona de cozimento após o tempo definido.
- Você pode definir o temporizador (timer) para até 99 minutos.

USANDO O TEMPORIZADOR (timer) COMO UM MARCADOR DE MINUTOS

Se você não estiver selecionando nenhuma zona de cozimento:

1. Certifique-se de que o cooktop esteja ligado.

Obs.: você pode usar o marcador de minutos mesmo se não estiver selecionando nenhuma zona de cozimento.

2. Toque na tecla Temporizador (timer) . O indicador de contagem começará a piscar "10" e você pode definir o temporizador (timer) neste momento.

3. Usando os controles "+" ou "-", você pode definir o tempo de 1 a 99 minutos.

Dica: Toque no controle "-" ou "+" do temporizador (timer) uma vez para diminuir ou aumentar em 1 minuto.

Toque e segure o controle "-" ou "+" do temporizador (timer) para diminuir ou aumentar em 10 minutos.

Tocando em "-" e "+" juntos, o temporizador (timer) é cancelado e o indicador do temporizador (timer) será desligado.

4. Quando o tempo for definido, começará a contagem regressiva imediatamente. O display mostrará o tempo restante.


5. O alarme tocará por 30 segundos e o indicador do temporizador (timer) será desligado quando o tempo definido terminar.


Obs.: o marcador de minutos só funciona no modelo normal.



DEFININDO O TEMPORIZADOR (timer) PARA DESLIGAR UMA OU MAIS ZONAS DE COZIMENTO

Se o temporizador (timer) estiver definido em uma zona:

1. Selecione a tecla correspondente à zona de cozimento que está em funcionamento tocando a tecla de seleção .

2. Pressione a tecla Temporizador (timer) , o display de contagem começará a piscar "10" e você pode definir o temporizador (timer) neste momento.

3. Usando os controles "+" ou "-", você pode definir a configuração do tempo de 1 a 99 minutos.

Dica: Toque no controle "-" ou "+" do temporizador (timer) uma vez para diminuir ou aumentar em 1 minuto.

Toque e segure o controle "-" ou "+" do temporizador (timer) para diminuir ou aumentar em 10 minutos.

Tocando em "-" e "+" juntos, o temporizador (timer) é cancelado e o indicador do temporizador (timer) será desligado.

4. Quando o tempo for definido, começará a contagem regressiva imediatamente.

O display mostrará o tempo restante e o indicador do temporizador (timer) piscará por 5 segundos.

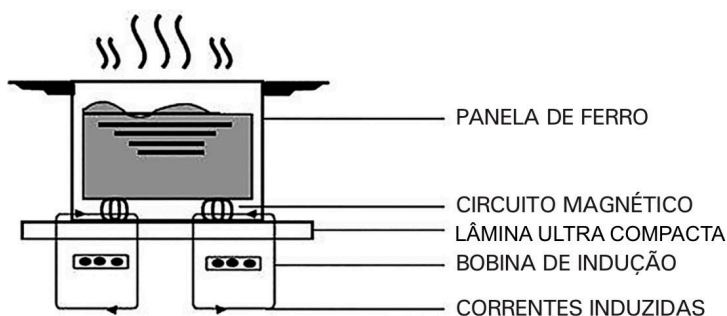
OBS: O ponto vermelho próximo ao indicador de nível de energia acenderá indicando que a zona está selecionada.

OBS: O ponto vermelho próximo ao indicador de nível de energia acenderá indicando que a zona está selecionada.

6

UMA PALAVRA SOBRE CULINÁRIA POR INDUÇÃO

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



ESCOLHENDO AS PANEAS CERTAS




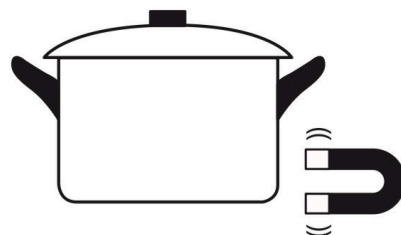
- Use apenas tachos com uma base adequada para cozinhar por indução. Procure o símbolo de indução na embalagem ou no fundo da panela.

- Você pode verificar se a sua panela é adequada realizando um teste magnético. Mova um ímã em direção à base da panela. Se for atraído, a panela é adequada para indução.

- Se você não tiver um ímã:

1. Coloque um pouco de água na panela que deseja verificar.

2. Se  não pisca no visor e a água está aquecendo, o tacho é adequado.

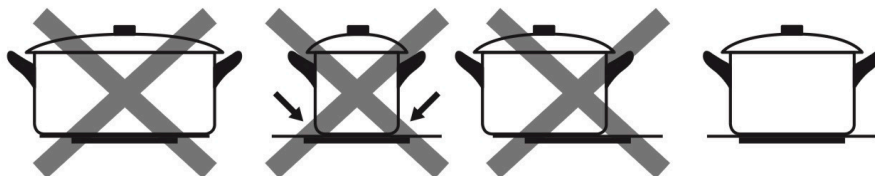


Panelas feitas dos seguintes materiais não são adequadas: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e barro.




Não use panelas com bordas irregulares ou base curva.

Certifique-se de que a base da panela é lisa, fica plana contra o vidro e tem o mesmo tamanho da zona de cozimento. Use panelas cujo diâmetro seja tão grande quanto o gráfico da zona selecionada. Usando uma panela ligeiramente mais larga, a energia será usada em sua eficiência máxima. Se você usar panelas menores, a eficiência pode ser menor do que o esperado. Panelas menores que 140 mm podem não ser detectadas pelo cooktop. Sempre centralize sua panela na zona de cozimento.



Ruídos Característicos: Alguns ruídos são característicos dos fogões de indução e não indicam mal funcionamento do produto. As panelas com múltiplas camadas de materiais na sua composição, ou cuja base não sejam planas, poderão causar alguns ruídos ou vibrações, provenientes do alto nível de potência. Ruídos de menor intensidade são provenientes da bobina, da comutação elétrica e dos ventiladores internos do aparelho, sendo mais perceptivos em ambientes silenciosos.

Potência da zona de aquecimento:

ZONA DE AQUECIMENTO	POTÊNCIA MÁXIMA 220-240V 50/60Hz ITS352G3 (B)
 Ø160mm	1200W / 1500W
 Ø180mm	1500W / 2000W
Potência nominal total	3500W

Para zona de aquecimento de Ø160mm, seu Cook Top funcionará de maneira intermitente até o nível de intensidade 7. Para a zona de aquecimento de Ø180mm, funcionará de maneira intermitente até o nível de intensidade 6.

A tabela abaixo mostra o funcionamento para cada nível de intensidade, especificando o tempo em que estará ligado e desligado e também cada potência:

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

MODELO	STONECHEF
ZONAS DE COZIMENTO	2
TENSÃO DE ALIMENTAÇÃO	220-240V ~
POTÊNCIA	3500W
DIMENSÕES (LxAxP cm) (sem embalagem)	26,5X4,0X49,5



StoneCook

Tecnologia e sofisticação