

Oster®



MODELO

OTOP202

MANUAL DE INSTRUÇÕES

COOKTOP DE INDUÇÃO

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

Leia todas as instruções contidas neste manual antes de operar o produto, sempre observando as indicações de segurança e seguindo as instruções para prevenir acidentes e/ou ferimentos.

Importante: Os materiais utilizados na embalagem deste produto podem ser reciclados. Ao descartá-los, separe-os para a coleta de recicladores.

1. Os invólucros plásticos e outros materiais da embalagem do produto deverão ficar longe do alcance de crianças e animais, a fim de se evitarem riscos de sufocamento ao brincar ou manusear estes resíduos.
2. Verifique se a tensão (voltagem) do produto é compatível com a tomada a ser utilizada.
3. Certifique-se de que os fios elétricos de outros aparelhos, próximos do Cooktop, não entrem em contato com peças quentes, nem fiquem sobre o Cooktop.
4. Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
5. Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
6. Não é permitido o uso deste produto por crianças.
7. O cooktop deve estar sempre desligado antes de ser conectado ou desconectado da tomada.
8. Nunca desconecte o produto da tomada puxando pelo cordão de alimentação, para tal, puxe pelo plugue, segurando-o firmemente.
9. É recomendável estar calçado e sobre piso seco ao manusear qualquer produto conectado a rede elétrica.
10. Nunca utilize extensões e adaptadores múltiplos na tomada. Este produto deve ser conectado diretamente em uma tomada em perfeitas condições e exclusiva para o produto.
11. Este produto não é destinado a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto.
12. Não bloqueie a abertura de ventilação e a entrada de ar com objetos a fim de evitar danos ao aparelho.
13. Não imergir o cordão de alimentação, o plugue ou o próprio aparelho na água ou em outros líquidos.
14. Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado, a fim de evitar riscos.

15. Se o cordão estiver torcido, distorça-o antes de utilizar.
16. Não permita o contato do cordão de alimentação com partes quentes ou objetos cortantes. O cordão de alimentação nunca deve ser dobrado ou esticado.
17. Instale o cooktop em uma superfície firme, seca e resistente ao calor, sempre respeitando as distâncias ao redor do produto
18. Não coloque o cooktop sobre uma superfície instável, aquecida ou de ferro.
19. Use luvas de cozinha para retirar a panela de cima do cooktop quando a mesma estiver quente.
20. Não deixe o cooktop ligado sem supervisão. Retire o plugue da tomada quando o produto não estiver em uso.
21. Não utilize em locais desabrigados.
22. Não deixe o produto próximo de chamas ou objetos que produzam calor.
23. Os recipientes a serem utilizados para cozinhar não podem ser hermeticamente fechados (como por exemplo, latas seladas), eles também precisam oferecer espaço para a expansão de fluidos.
24. Para efetuar a limpeza sempre desconecte o cooktop da tomada e aguarde o resfriamento (veja a seção Limpeza e conservação). Efetue a limpeza regularmente, o acúmulo de sujeira e (ou) gordura na superfície do produto pode causar incêndio e/ou mau funcionamento.
25. Se o produto sofrer uma queda e (ou) apresentar problemas de funcionamento, o mesmo não deverá ser utilizado, neste caso encaminhe para uma assistência técnica autorizada Oster.
26. Em hipótese alguma tente desmontar ou consertar o produto. Toda substituição de peça danificada deve ser feita somente por meio do serviço autorizado Oster.
27. Para evitar a perda da garantia ou acidentes, nunca modifique o produto ou utilize peças e acessórios que não sejam originais.
28. Não coloque sobre o cooktop utensílio que não sejam desenvolvidos especificamente para uso em cooktop por Indução.



30. O símbolo ao lado é encontrado nas embalagens de utensílios adequados para fogões indução.
31. Ao utilizar óleo ou gordura nas frituras, o cuidado deve ser maior, pois os mesmos são inflamáveis.
32. Nunca deixe o cabo das panelas no lado de fora do cooktop.
33. Não coloque utensílios vazios sobre o vidro cerâmico. Isto pode causar danos permanentes, como a quebra, derretimento ou marcas que podem afetar o vidro do cooktop. Este tipo de dano não é coberto pela garantia.
34. Coloque os utensílios sempre no centro da área de aquecimento.
35. Não coloque objetos metálicos, como facas, garfos, colheres e tampas sobre o cooktop, pois eles podem ficar quentes.

36. Não utilize panelas com fundo arredondado, para evitar acidentes [ver figura abaixo]



37. A utilização do produto em desacordo com o descrito neste manual acarreta a perda da garantia.

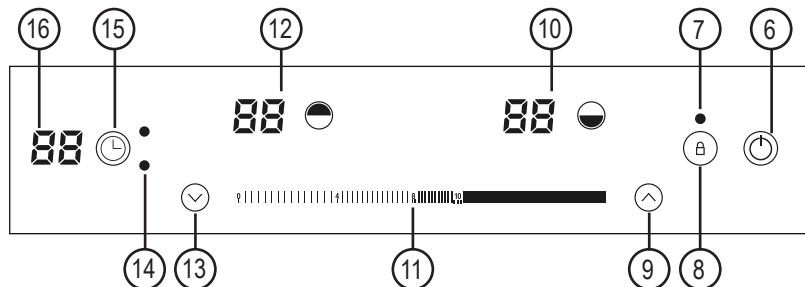
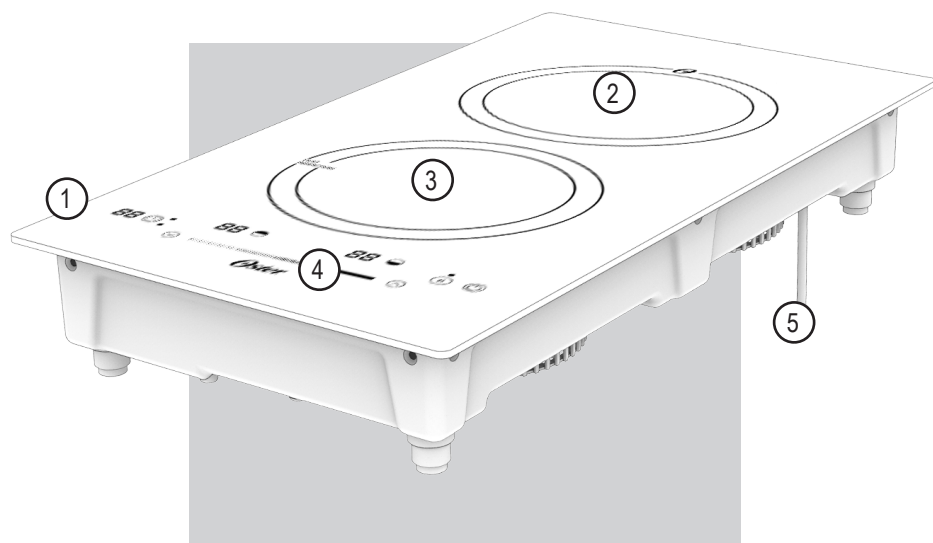
⚠ ATENÇÃO! Durante e após o uso, não toque nos elementos de aquecimento elétricos ou superfícies do cooktop, nem deixe roupas ou outros materiais inflamáveis em contato com eles, até que tenham tido tempo suficiente para esfriar. Os elementos de aquecimento elétricos podem estar quentes, mesmo que sua cor esteja escura.

⚠ CUIDADO: se a superfície do vidro temperado estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.

Nota: Pessoas com marcapasso devem consultar um médico antes de usar o produto.

Somente para uso doméstico, interno e não comercial.

COMPONENTES DO PRODUTO



- | | |
|---|--|
| 1. Mesa de vidro | 9. Botão de seleção "mais" |
| 2. Área de cocção superior | 10. Pannel da área de cocção inferior |
| 3. Área de cocção inferior | 11. Seletor de potência |
| 4. Pannel de controle | 12. Pannel da área de cocção superior |
| 5. Cabo elétrico | 13. Botão de seleção "menos" |
| 6. Botão Liga/Desliga | 14. Luz indicadora de timer para a respectiva área de cocção |
| 7. Luz indicadora de trava de segurança | 15. Botão do Timer |
| 8. Botão trava de segurança | 16. Display do timer |

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

Para garantir o melhor funcionamento de seu cooktop de indução e melhor segurança do usuário, siga as recomendações abaixo:

Nota: Recomendamos que a instalação seja feita por um profissional qualificado.

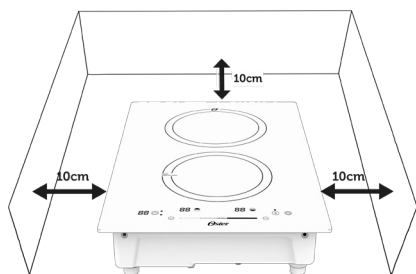
O nicho de instalação deve respeitar as dimensões e requisitos descritos neste capítulo. Certifique-se que o material do nicho de instalação seja resistente ao calor.

A residência deve possuir instalação elétrica adequada e deve possuir aterramento.

INSTALAÇÃO PARA USO COMO COOKTOP DE BANCADA

Caso prefira é possível utilizar seu cooktop de indução em uma bancada, sem necessariamente embutí-lo.

O Cooktop Elétrico por Indução deve ser instalado em superfície nivelada, respeitando a distância de 10cm entre o produto e as paredes, conforme a figura abaixo:



Nunca utilizar o Cooktop Elétrico por Indução próximo de fogão à gás ou fogão à querosene, devido as altas temperaturas geradas pelo produto.

Não utilizar o Cooktop Elétrico por Indução sobre superfícies de ferro, para não prejudicar o funcionamento do campo magnético.

Verifique se a superfície onde o cooktop será usado é resistente à altas temperaturas. Não utilize o cooktop em bancadas de plásticos ou outros materiais que possam ser danificados pelo calor gerado pelo produto.

EMBUTINDO SEU COOKTOP

O cooktop por indução deve ser instalado em uma superfície resistente ao calor, como em bancadas de pedras como granito e mármore ou outras.

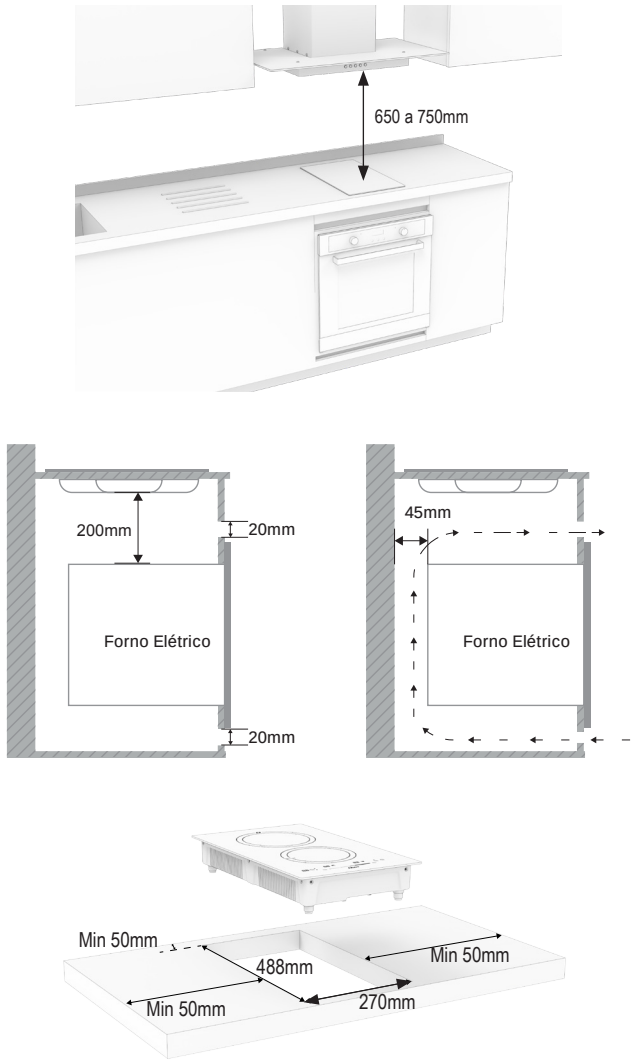
A instalação deve respeitar os limites mínimos de distância conforme descritos neste capítulo. É imprescindível que a instalação seja feita com certa distância de materiais inflamáveis, cortinas e outros eletrodomésticos (geladeira, coifa, forno, outros).

Certifique-se de que o cooktop está corretamente nivelado.

Não instale o cooktop em áreas sujeitas a respingos de torneiras de água ou similares. Os

respingos podem causar choque térmico no vidro e ocasionar a quebra.
Jamais utilize seu cooktop como superfície de apoio para outros objetos.
O Nicho deve possuir uma ventilação adequada para o cooktop, portanto recomenda-se que o espaçamento mínimo entre o fundo do cooktop e qualquer outra superfície abaixo seja de 200mm e que o seu nicho tenha uma saída de ar para ventilação de no mínimo 20 mm.

Nota: A grade de ventilação não é vendida junto ao cooktop e deve ser comprada separadamente.



Nota: O cooktop de indução possui um sistema de resfriamento que continua

funcionando mesmo após desligar o produto. Jamais obstrua as saídas de ar do produto e certifique-se de que exista espaço suficiente para ventilação.

INSTALAÇÃO ELÉTRICA

Antes de realizar a instalação elétrica de seu cooktop, certifique-se que:

A rede elétrica é bem dimensionada para o produto;

A tomada seja de uso exclusivo do produto e esteja corretamente dimensionada;

Este produto não deve ser utilizado com extensões, T's ou benjamins.

O plugue tem 3 pinos ser conectado em uma tomada com aterramento, conforme normas ABNT NBR 5410 e NBR 14113.

Importante: Jamais remova o pino central de seu plugue!

A Oster não se responsabiliza por quaisquer danos causados provenientes de instalação inadequada.

UTILIZANDO SEU PRODUTO

O painel de controle de seu cooktop é do tipo touchscreen. Para operá-lo, pressione suavemente o dedo em cima dos respectivos símbolos até o produto emitir um “beep”.

[01] Coloque o utensílio já com o alimento sobre a área de aquecimento do vidro cerâmico. Observe os indicadores de limites da área de aquecimento para o posicionamento. Esses indicadores também mostram o diâmetro máximo permissível da panela.

[02] Pressione o botão Liga/Desliga  uma vez, note que os LEDs indicadores no painel do cooktop irão acender.

[03] Selecione o qual a área de cocção pressionando os botões  ou 

[04] Selecione a potência desejada através do seletor de potência  ou através dos botões  / . É possível configurar a potência de acordo com o desejado desde o nível 1 até o nível 14. Caso deseje utilizar a potência máxima, pressione a tecla “P” no seletor de potência. Note que o visor irá mostrar a letra “P”, indicando máxima potência.

[05] Após o término do preparo pressione o respectivo botão da área de cocção e retorne a potência para “0”, pressionando o seletor de potência  |.

Nota: Após o final do preparo, o painel da respectiva área de cocção irá mostrar a indicação “H”, indicando que a superfície ainda está aquecida e pode causar acidentes. Aguarde até que o indicador “H” se apague para proceder com a limpeza.

Nota: A função de potência máxima “P” só pode ser usada em apenas 1 área de cocção por vez. Por padrão as outras áreas de cocção vão ter a potência limitada ao nível 14 se alguma outra estiver utilizando o nível máximo “P”.

Nota: Por segurança, a função de potência máxima “P” pode ser usada por até 5 minutos. Após esse tempo a área de cocção retornará a potência ao nível 14 automaticamente.

[06] Para desligar seu cooktop pressione o botão Liga/Desliga ☺ novamente.

CONFIGURANDO O TIMER

Com o produto ligado, a panela na área de cocção e a potência selecionada, configure o tempo de preparo (timer) conforme a seguir:

[01] Pressione o botão do timer ⌚ . Note que as luzes indicadoras irão acender ao redor da tecla do timer. Selecione a luz indicadora correspondente à área de cocção que deseja configurar o tempo.

[02] Selecione o tempo desejado pressionando os botões ⬆ / ⬇ .O timer tem capacidade para ser configurado de 0:00 minutos até 1 hora e 39 minutos (99 minutos).

[03] Aguarde alguns segundos para que o tempo seja corretamente configurado e a função Timer inicie. A luz indicadora do timer irá acender.

[04] Após o final do tempo configurado, a área de cocção irá automaticamente desligar e o cooktop soará um alarme.

Caso queira desativar a função timer repita os procedimentos [01] e [02] acima e pressione a tecla ⬇ até que o tempo retorne para “0” ou pressione e segure o símbolo ⌚ por 5 segundos.

TRAVA DE SEGURANÇA

Para evitar que as configurações do painel sejam alteradas por toques acidentais, ative a função da trava.

[01] Para travar pressione o botão ⏻ por 3 segundos até ouvir o aviso sonoro. Com esta função o painel irá mostrar a indicação “Lo” e as teclas de ajuste de potência, área de cocção, timer e os botões botões ⬆ / ⬇ não irão funcionar.

[02] Para destravar, pressione o botão ⏻ por 3 segundos até ouvir o aviso sonoro. As teclas voltarão a funcionar e o painel deixará de exibir a indicação “Lo”.

Nota: O fogão cooktop por indução possui função de autodesligamento que faz parte de seu sistema de proteção. O fogão cooktop por indução desligará automaticamente caso o mesmo permaneça ligado por muitas horas seguidas, conforme indicado na tabela abaixo:

Potência	A área de cocção desliga automaticamente após
1-14	2 horas
P	2 horas

UTILIZAÇÃO DA POTÊNCIA

A tabela a seguir possui algumas dicas de utilização para cada faixa de potência selecionada. O uso do cooktop e sua eficiência pode variar conforme o tipo de alimento e preferência do usuário. As informações abaixo são somente para referência e para exemplificar a relação entre a potência e o preparo.

Potência		Tipo de preparo
Potência Máxima	14/P	Ferver / Fritar
Potência Alta	12-14	Tostar / grelhar / gratinar
	10-12	Cozinhar / Grelhar
Potência Média	8-10	Cozinhar / Assar / Refogar
	6-8	Cozinhar / Refogar / Brigadeiro / Emulsificar
	4-6	
Potência Baixa	3-4	Aquecer / Descongelar / Derreter / Manter aquecido
	1-3	
Desligado	0/H	Produto desligado.

UTENSÍLIOS CORRETOS

Frigideiras, Chaleiras, Chapas e Panelas de Ferro.

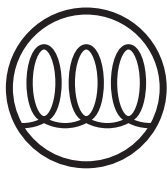
Frigideiras, Chaleiras e Panelas, em Aço Inox Magnético próprio para indução.

Frigideiras, Chaleiras e Panelas esmaltadas feitas de Aço Inox Magnético, próprio para indução.

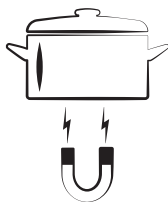
[1] Utilize apenas utensílios específicos para uso em Cooktop por Indução. Não se deve usar outros utensílios (principalmente panelas de pressão, a não ser que própria para o uso em cooktops), pois o uso de utensílios não indicados para esse produto pode afetar o rendimento do mesmo. Caso você esteja usando um utensílio diferente dos informados nesse manual, verifique as seguintes condições:

[1.1] Material do utensílio: Deve ser em material magnético. Quando estiver comprando as panelas, procure aquelas identificadas pelo fabricante para uso em Cooktops por Indução conforme o símbolo à baixo. Se você não tiver certeza, use um ímã para verificar se o tipo de panela é adequada. Se o ímã grudar no fundo da panela o tipo de material está correto para uso em Cooktop por Indução.

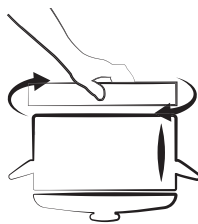
[1.2] Fundo do utensílio: fundo plano, com diâmetro maior que 12 cm e menor que 26 cm. As panelas usadas no Cooktop por Indução devem ter os fundos planos para que fiquem em contato com toda área de cozimento. Verifique se o fundo é plano girando uma régua sobre o fundo da panela.



Símbolo de indução



Teste com um ímã



Verifique com uma régua

[2] Depois do primeiro uso, podem aparecer algumas manchas brancas no fundo dos utensílios. Isso é normal. Coloque um pouco de vinagre dentro do utensílio, aqueça-o a aproximadamente 60°-80°C e limpe as manchas com uma escova.

[3] Utensílios de materiais inadequados e que não podem ser usados: vidro, cerâmica, alumínio, cobre e outros materiais não magnéticos.

[4] Mesmo as painéis de qualidade podem riscar a superfície do cooktop, principalmente se a panela for deslizada sobre a superfície sem ser levantada. Deslizar QUALQUER tipo de panela sobre o vidro do cooktop provavelmente irá alterar a aparência do produto. A formação de riscos pode dificultar a limpeza e degrada a aparência do produto.

[5] Assim que o utensílio é retirado, o cooktop desliga automaticamente.

[6] Se for utilizado um material diferente do indicado, o alimento não aquece e o cooktop emite um sinal sonoro.

LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

Antes de realizar qualquer procedimento de limpeza, certifique-se de que seu produto está desligado e a superfície não está quente. Recomendamos desligar o disjuntor para realizar o processo de limpeza.

⚠ ATENÇÃO: Aguarde o cooktop esfriar para realizar a limpeza. Não limpe ou jogue nenhum líquido no cooktop enquanto a mesa estiver quente. O choque térmico entre a mesa quente e o produto pode danificar a mesa de vidro.

Não realize qualquer processo de limpeza enquanto o painel do produto mostrar a indicação de produto quente "H".

[1] Desligue o produto. Depois que o vidro cerâmico estiver frio, você pode iniciar a limpeza.

[2] Não utilize abrasivos, esponjas, limpa-fornos, saponáceos e outros.

[3] Para limpar a sujeira leve do vidro cerâmico, use um pano macio umedecido com água morna.

[4] Para retirar a gordura do vidro cerâmico, use um pano macio molhado com água quente e detergente neutro, passando o pano até retirar todos os resíduos.

[5] Evite derrubar produtos químicos no vidro cerâmico.

[6] Seque bem a mesa de vidro cerâmico após a limpeza.

SOLUCIONANDO PROBLEMAS

Código do erro no painel	Causa provável	Solução
E0	Panela não detectada	Verifique se a panela é compatível, verifique se a mesma é bem dimensionada.
E2	Dispositivo de segurança acionado	Contate uma assistência técnica
E3	Alta tensão	Verifique a tensão da rede onde o produto está ligado.
E4	Baixa Tensão	Verifique a tensão da rede onde o produto está ligado.
E5-E8	Envie para reparo	Contate uma assistência técnica
Erro C/CC	Produto desliga automaticamente	Seque o painel, se não resolver contate uma assistência técnica

ELIMINAÇÃO ADEQUADA DE MATERIAIS



Essa marca indica que este produto não deve ser eliminado com outros lixos domésticos. Para evitar possíveis danos ao meio ambiente ou à saúde humana causados pela eliminação incontrolada de resíduos, recicle-o responsavelmente para promover a sustentável reutilização dos recursos materiais. Para retornar o dispositivo utilizado, informe-se nos centros de coleta de sua cidade.

Produtos elétricos e eletrônicos contêm substâncias perigosas que têm efeitos nocivos sobre o ambiente e saúde humana e devem ser reciclados adequadamente.

Para o descarte do seu produto eletrodoméstico ou eletroeletrônico e respectiva embalagem de forma ambientalmente correta, localize um ponto de recebimento mais próximo a você no site da ABREE: <http://abree.org.br>.

A ABREE é a entidade gestora da qual somos associados, que gerencia a logística reversa do seu produto, e embalagem.



© 2021 Sunbeam Products, Inc. Todos os direitos reservados. Distribuído pela Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126.
Garantia limitada de 12 (doze) meses – para maiores detalhes, consulte o certificado.

Importado por: CNPJ 03106170/0002-24
Para obter o manual em formato digital, consulte o nosso site.

www.oster.com.br

[REV. 03]