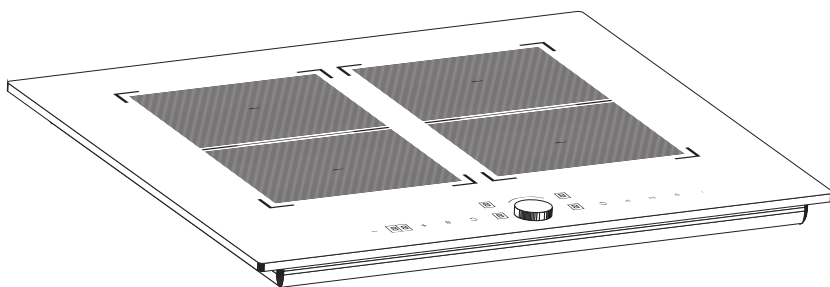




MANUAL DO CONSUMIDOR

**COOKTOP
INDUÇÃO 60 CM**

CKI-4Q-60-CI-2KSA



Parabéns, você acaba de adquirir um produto Elettromec, obrigado pela sua escolha!

Seja bem-vindo ao mundo Elettromec, você está prestes a desfrutar de toda a qualidade e sofisticação de seu novo produto.

Com base na nossa missão, nos preocupamos em entregar o seu produto alinhado com qualidade, design e segurança, para que desfrute ao máximo.

Estamos felizes com sua nova aquisição e desejamos que tenha ótimas experiências e momentos incríveis.

Este manual contém informações importantes para a sua segurança, apresentação do produto, como realizar a instalação e utilização. Conheça melhor o seu produto através deste manual e esteja pronto para aproveitá-lo da melhor maneira.

IMPORTANTE: Sugerimos também que guarde este manual de instruções após a leitura para futuras consultas.

ÍNDICE

1	INFORMAÇÕES GERAIS	05
2	SEGURANÇA	06
3	CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO	08
4	INSTALAÇÃO	10
5	INSTRUÇÕES DE USO	18
6	LIMPEZA E CONSERVAÇÃO	23
7	PROBLEMAS E SOLUÇÕES	25
8	PROTEÇÃO AMBIENTAL	28
9	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	29
10	GARANTIA	30

1

INFORMAÇÕES GERAIS

Obrigado por escolher nossos produtos. Estamos certos de que será um grande prazer usar seu novo Cooktop de Indução Elettromec.

Antes de usar o produto, recomendamos que leia atentamente as instruções, pois elas contêm detalhes sobre seu uso e suas funções.

Certifique-se de que todas as pessoas que usarão o produto estejam familiarizadas com sua operação e medidas de segurança. É importante fazer a instalação correta do equipamento e ficar atento às instruções de segurança.

Recomendamos manter este manual de utilização junto ao produto, para referência futura, e também disponibilizá-lo para futuros usuários.

Este produto é destinado ao uso doméstico.

Caso o produto aparentemente não esteja operando corretamente, verifique a página **PROBLEMAS E SOLUÇÕES** para obter informações. Caso a dúvida ainda persista, entre em contato com o serviço de atendimento ao consumidor Elettromec através do e-mail sac@elettromec.com.br ou telefone 0800 723 1202.

**IMPORTANTE:****Itens de Segurança**

- Desligue o disjuntor antes de efetuar a instalação ou qualquer limpeza e manutenção no produto.
- Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.
- Não remova o fio de aterramento do cabo de alimentação do produto (plugue tripolar padrão ABNT), que deverá ser ligado a uma tomada dedicada, que deve estar aterrada de acordo com as normas da ABNT - Associação Brasileira de Normas Técnicas NBR 5410 - sessão aterramento.
- Não utilize adaptadores ou T's, benjamins e extensões elétricas.
- Use duas ou mais pessoas para mover e instalar o produto.
- Para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico, acidentes pessoais ou danos ao usar o cooktop, leia atentamente as recomendações a seguir.

Recomendações

- Instale e posicione o cooktop estritamente de acordo com as instruções contidas no capítulo "4 INSTALAÇÃO".
- Este produto é destinado para uso doméstico.
- Após a instalação os componentes elétricos devem estar inacessíveis ao usuário.
- Não utilize o produto se o cabo de alimentação estiver danificado, a fim de evitar riscos, neste caso entre em contato com suporte ao cliente, ou serviço autorizado Elettromec, para que seja efetuado a troca do cabo de alimentação.
- O local de instalação deve prever a passagem do cabo de alimentação de forma a evitar que o cabo esteja próximo a partes quentes do cooktop ou que entre em contato com partes quentes de outros eletrodomésticos. O cabo de alimentação, também, não deve estar em contato com superfícies cortantes ou pontiagudas.
- Este produto não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas para que não brinquem com o produto.

- Atenção ao retirar o produto da embalagem, apoie-o cuidadosamente em uma superfície.
- Durante o uso, o produto fica quente. Deve-se ter cuidado para não tocar as partes acessíveis do Cooktop. Mantenha as crianças em uma distância segura até que as partes acessíveis tenham esfriado.
- Não deve ser colocado sobre a superfície da mesa objetos metálicos como garfos, facas, colheres e tampas, pois eles podem aquecer.
- Desligue a zona de cocção através do seu controle independente do detector de panela após o uso.
- Não armazene álcool, produtos de limpeza ou qualquer outro líquido ou vapor inflamável próximo do cooktop.

ATENÇÃO:

- Perigo de incêndio: Não guarde itens na superfície de cozimento.
- Desligue o cooktop em caso da mesa vitrocerâmica estiver quebrada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- Não ligue uma zona de cocção quando não houver nenhuma panela posicionada.
- Não utilize equipamentos a vapor para a limpeza do produto, pode haver contato do vapor com os componentes elétricos, gerando riscos de curto-circuitos e choques elétricos.
- Não utilize painéis com fundo que não seja perfeitamente plano e/ou tenham o fundo esmaltado.
- Não deixe o cooktop em uso sem supervisão quando estiver fazendo frituras.
- Não utilize temporizador externo ou sistema de controle remoto separado, para operar o cooktop.
- Não coloque alimentos envoltos em papel alumínio, potes de plástico ou pano sobre as áreas de cocção.
- Vigie o cozimento dos alimentos ricos em gordura e óleo, pois podem resultar em incêndio facilmente. NUNCA tente apagar um incêndio com água; desligue o cooktop e tape a chama com uma tampa ou um cobertor antifogo.
- Não arraste painéis pela mesa vitrocerâmica, há possibilidade de riscar o vidro.
- Evite derramar açúcar ou outras substâncias na superfície, caso aconteça, limpe a superfície imediatamente, pois o açúcar pode grudar na superfície de vidro, dificultando a limpeza.
- Não aqueça recipientes lacrados.
- Não é recomendada a instalação do produto em áreas externas.

AVISO:

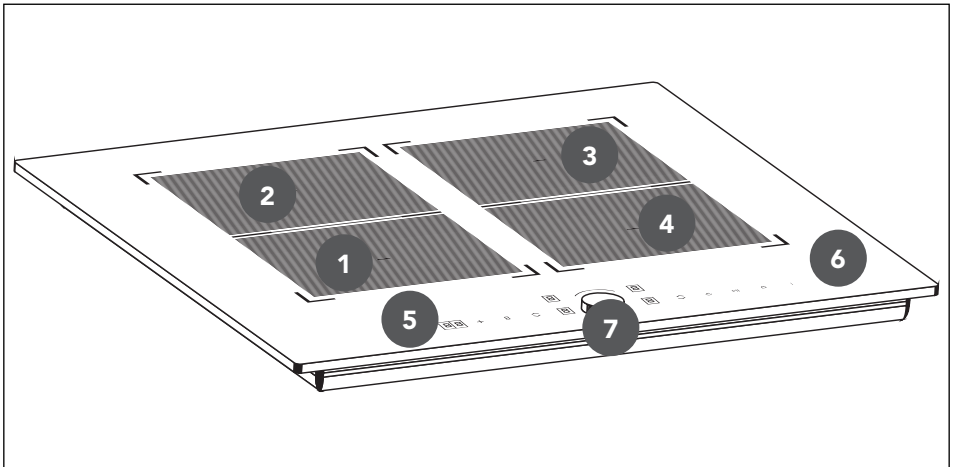
- Pessoas que utilizam marca-passo ou equipamentos médicos similares devem ter cuidado ao usar ou quando estão próximas a um aparelho por indução enquanto este estiver em funcionamento, pois o campo eletromagnético pode afetar o funcionamento do marca-passo ou outros equipamentos médicos. Recomendamos que o seu médico ou o fabricante do equipamento seja consultado sobre o assunto.

3

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

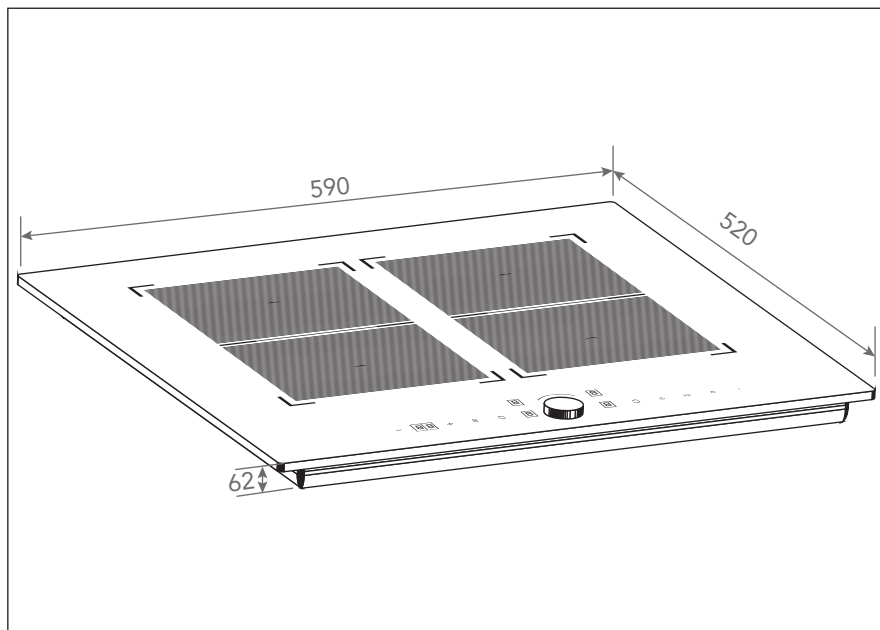
Conheça seu Produto

- 1 Zona de cocção frontal esquerda - 190 mm
- 2 Zona de cocção posterior esquerda - 190 mm
- 3 Zona de cocção frontal direita - 190 mm
- 4 Zona de cocção posterior direita - 190 mm
- 5 Painel de controle
- 6 Mesa Vitrocerâmica
- 7 Botão de controle magnético



Dimensões do Produto

Medidas em milímetros



4

INSTALAÇÃO

IMPORTANTE:

Recomenda-se que a instalação, todos os ajustes e manutenção descritas neste capítulo, sejam executadas por um posto de serviço autorizado Elettromec. Antes da instalação e utilização do produto, remova as embalagens internas e externas. Durante a instalação, mantenha o produto desligado da alimentação elétrica.

AVISOS:

- Nunca deixe a embalagem (isopor, plásticos, etc.) ao alcance de crianças, pode ser perigoso.
- Não retire o produto da embalagem e nem mova-o, puxando pelas partes móveis (Ex.: puxadores, portas, bandejas, etc.).

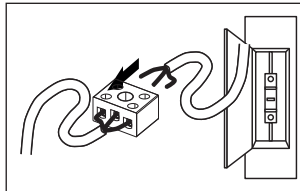
Requisitos Elétricos

Antes de efetuar a conexão elétrica, verifique se a tensão indicada na etiqueta do produto é compatível com a rede elétrica de alimentação.

- Utilize uma tomada dedicada, que deve estar aterrada de acordo com as normas da ABNT - Associação Brasileira de Normas Técnicas NBR 5410 - sessão aterramento, com fios na bitola mínima de 2,5 mm², bitolas inferiores podem afetar o desempenho do produto. A conexão deverá ser feita com conector sindal cerâmico (louça).
- A desconexão do produto da alimentação elétrica deve ser permitida após a instalação ser realizada, para isso instale um disjuntor térmico dedicado dimensionado para a carga correspondente, com uma abertura para o contato de pelo menos 3 mm, localizado fora do nicho de instalação, depois que o produto for instalado, não deverá ser possível entrar em contato com partes elétricas. Todas as peças que precisam de proteção, não poderão ser tocadas sem o uso de ferramentas.

ADVERTÊNCIA:

Risco de Choque Elétrico: Para garantir a proteção do usuário contra choques elétricos, utilizar uma tomada devidamente aterrada; não remova o pino do fio terra do plugue; não utilize adaptadores, extensões ou T's na tomada. Para efetuar qualquer manutenção no produto retire o plugue da tomada. Siga devidamente estas instruções para evitar riscos, que podem resultar em morte, incêndio ou choque elétrico.



IMPORTANTE:

Posicione o cabo de alimentação de maneira que ele jamais esteja sujeito à temperaturas acima de 50 °C de temperatura ambiente e protegido de superfícies que possam danificá-lo.

Preparando para Instalação

As dimensões para o nicho, devem estar de acordo com as descrições informadas neste manual. Devem ser observadas as dimensões mínimas de espaço necessárias para a instalação do cooktop.

Instale o ponto de conexão elétrica numa posição, no mínimo, 150 mm afastado do fundo do cooktop. Não instale o ponto de conexão elétrica (caixa de disjuntores) dentro do nicho de embutimento, localize-o em um local acessível.

Ventilação e Local de Instalação

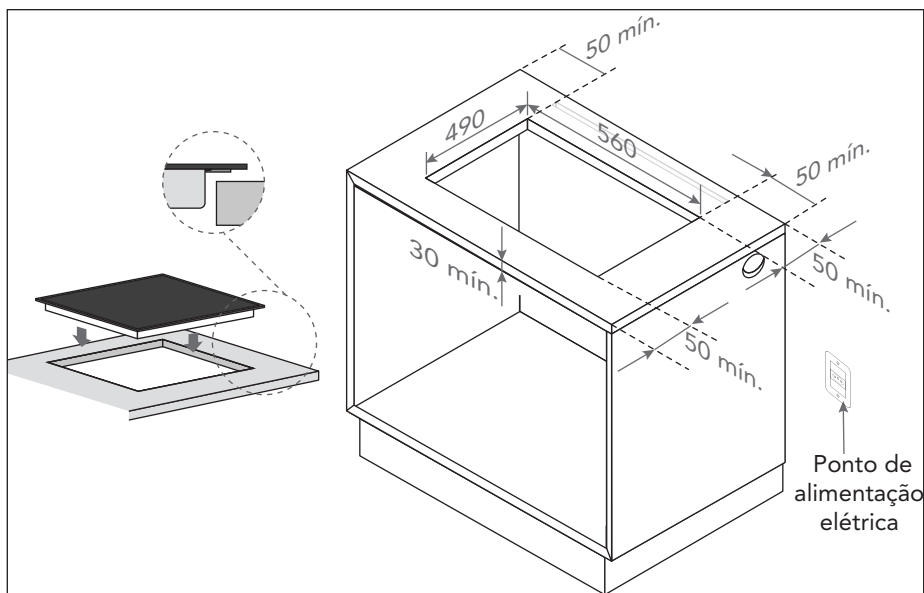
A instalação desse produto é recomendada apenas para ambientes com ventilação permanentemente conforme especificado. O ambiente deve ser mantido ventilado para dispersar o calor corretamente e a umidade produzida nos processos de cozimento.

IMPORTANTE:

As superfícies laterais do nicho devem suportar temperaturas de 95 °C. Todos os laminados, adesivos de fixação e materiais de revestimento devem ser certificados adequadamente para esta temperatura. Nunca instale o produto em locais com material não resistente a essas temperaturas (Ex. Cortina, etc.).

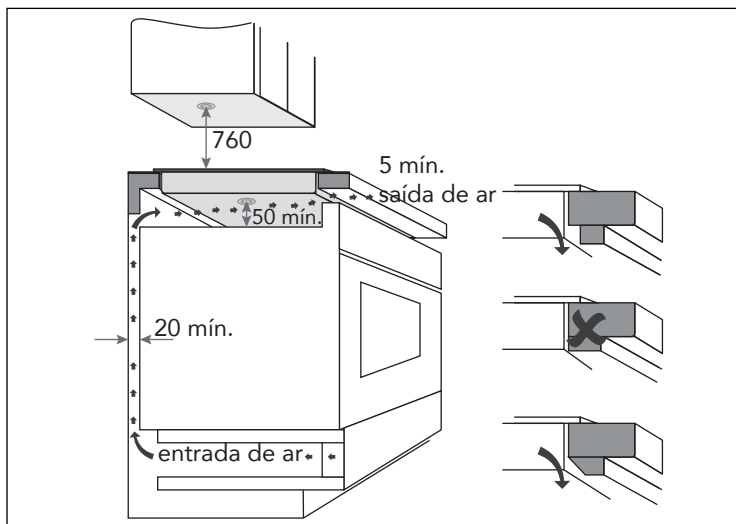
Dimensões do recorte do nicho:

- Faça um recorte retangular no tampo conforme as dimensões informadas a seguir. A espessura do tampo deve ser de no mínimo 30 mm. A sua profundidade deve ter a mesma largura do móvel.
- Na parte traseira do móvel é necessário fazer uma abertura de 20 mm de modo a permitir a troca de calor.
- Encaixe o cooktop no recorte feito no móvel e fixe-o com os parafusos correspondentes dos ganchos de fixação.



Em qualquer circunstância, certifique-se de que o cooktop de indução está bem ventilado e que a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. Certifique-se de que o cooktop de indução esteja em boas condições de funcionamento.

NOTA: A distância de segurança entre o cooktop e o armário acima deve ser de pelo menos 760 mm.



Instalação combinado com outro eletrodoméstico (Ex.: Forno):

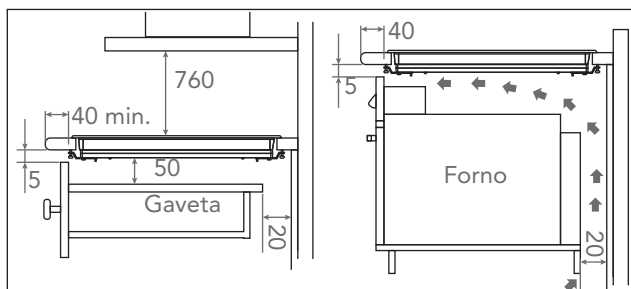
- Neste caso, será necessário seguir as orientações do manual do forno.
- Não efetue qualquer tipo instalação se os requisitos básicos de segurança não forem atendidos, ou se houver restrições de segurança que impeçam uma instalação segura.
- É preciso deixar um espaço na frente do móvel para a ventilação do ar quente. A abertura tem de ter pelo menos 5 mm de altura.

AVISO:

É necessária uma boa ventilação ao redor do aparelho para facilitar a dissipação do calor e reduzir o consumo de energia.

É necessário espaço suficiente ao redor do aparelho (150 mm).

A distância entre o cooktop e qualquer armário acima dela deve ser de pelo menos 760 mm.

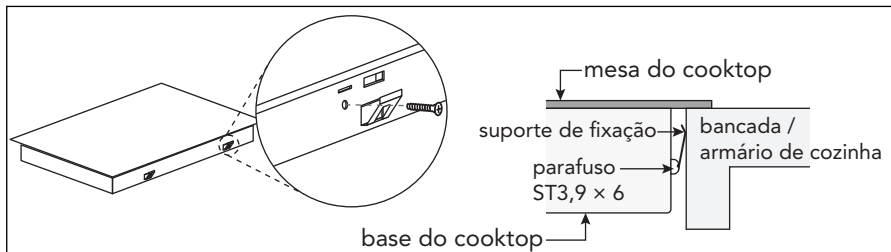


ATENÇÃO:

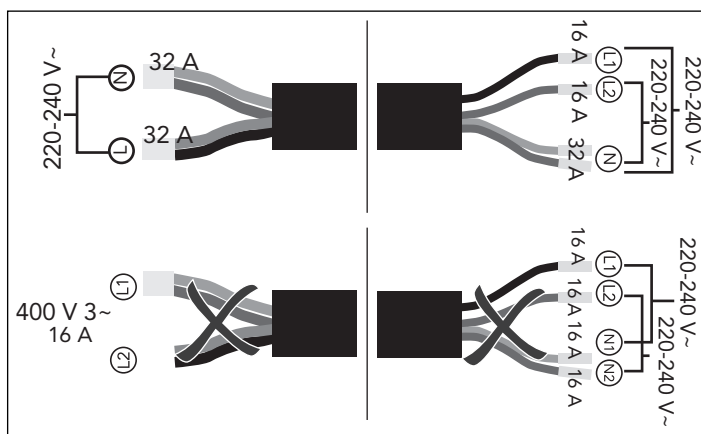
Não apoie a mesa vitrocerâmica diretamente contra o móvel. O apoio deve ser feito nas abas da base de componentes do cooktop.

Fixação do Cooktop

- O cooktop deve ser colocado sobre uma superfície estável e lisa (use a embalagem). Não aplique força nos controles salientes do cooktop.
- Fixe o cooktop na superfície do tampo (bancada) parafusando os quatro suportes na parte inferior (ver imagem) após a instalação.

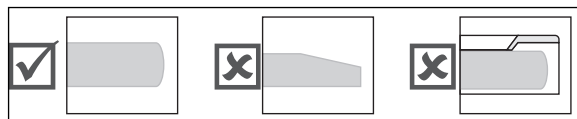


- Uma vez observadas as dimensões do local de instalação do cooktop, fixe a junta de vedação sobre a parte inferior do vidro. Não aplique silicone diretamente no vidro e no móvel, pois, se necessitar retirar o cooktop, o vidro pode quebrar ao tentar descolá-lo.
- Remova a película da vedação, uma proteção transparente aderente a vedação.
- Faça a junta de vedação aderir ao vidro de maneira uniforme e segura, exercendo pressão sobre a superfície com os dedos, retire a fita de papel que protege a junta e encaixe o cooktop na abertura feita no móvel.
- Instale o cooktop no recorte do nicho e empurre-o para baixo, verifique-se que esteja assentado firmemente.
- Utilize a imagem abaixo para referência da conexão elétrica.



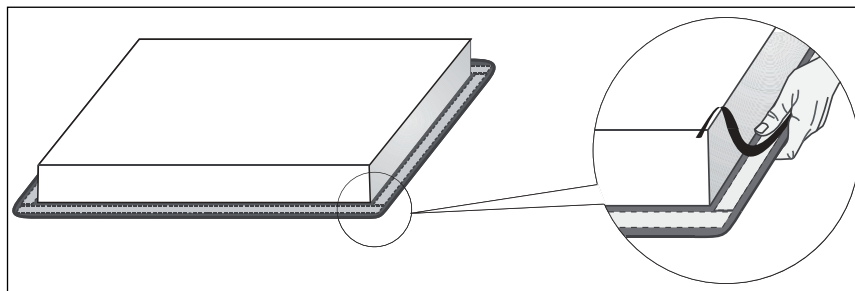
Instalação FLUSH (mesa vitrocerâmica embutida na bancada)

Cooktops sem bordas facetadas ou molduras decorativas são adequados para instalação embutida.



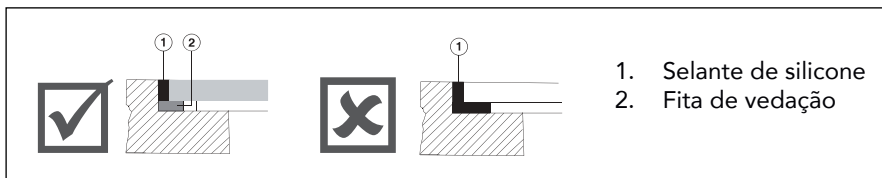
Instalação Flush do Cooktop:

- **Escolha a Bancada:** O cooktop deve ser instalado em uma bancada resistente à temperatura e à água. Bancadas de pedra natural (mármore, granito) ou madeira maciça são ideais. As bordas do recorte devem ser seladas.
- **Moldura de Madeira:** Se a bancada for feita de cerâmica, madeira ou vidro, uma moldura de madeira é necessário. Esta moldura não acompanha o cooktop.
- **Consulte o Fabricante:** Para bancadas feitas de outros materiais, consulte o fabricante da bancada e obtenha sua aprovação expressa antes da instalação.
- **Verifique as Dimensões:** A dimensão interna da unidade básica deve ser pelo menos igual ao recorte interno para o cooktop. Isso facilitará a remoção do cooktop da bancada, se necessário.
- **Posicionamento do Cooktop:** Coloque-o sobre o centro do recorte. Veja o gabarito com as dimensões necessárias a seguir.
- **Aplique Fita de Vedação:** Anexe fita de vedação ao longo do perímetro da parte inferior do painel (mesa) vitrocerâmico do cooktop.



- **Cabo de Alimentação:** Passe o cabo de alimentação pelo recorte na bancada.
- **Conecte à Rede Elétrica:** Conecte o cooktop à rede elétrica. Certifique-se de seguir as instruções do fabricante para conectá-lo.
- **Teste o Funcionamento:** Antes de selar o cooktop, teste seu funcionamento para garantir que está funcionando corretamente.
- **Aplique o Selante de Silicone:** Use um selante de silicone resistente à temperatura (pelo menos 160 °C) para selar a fenda entre o cooktop e a bancada.
- **Alise o Selante:** Use uma ferramenta adequada para alisar o selante de silicone aplicado.
- **Siga as Instruções do Selante:** Observe as instruções de uso do selante de silicone selecionado para garantir uma aplicação correta.

- **Aguarde a Secagem:** Não ligue o cooktop até que o selante de silicone esteja completamente seco.

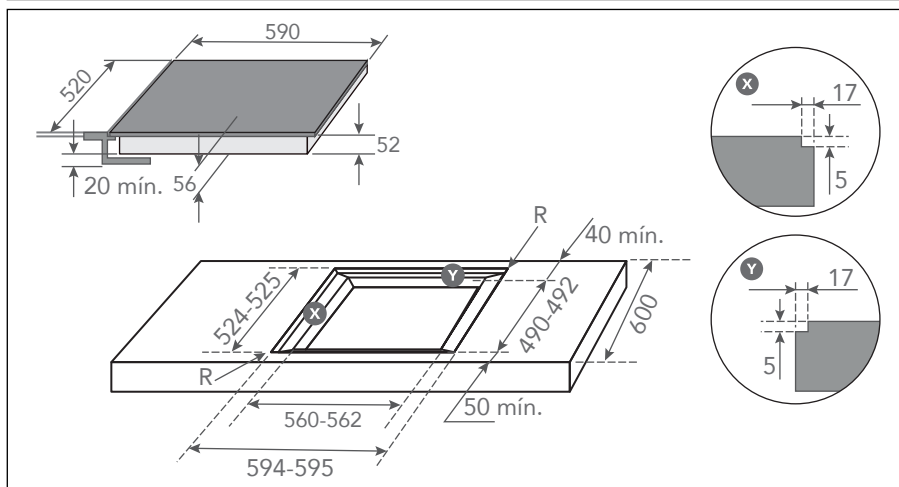
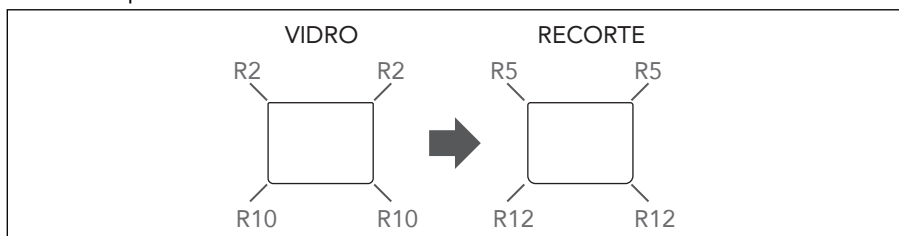


AVISO:

Preste atenção especial às dimensões embutidas com bancadas de pedra (natural). Ao escolher o selante de silicone, observe o material da bancada e consulte o fabricante da bancada. O uso de selantes de silicone inadequados pode resultar em descoloração permanente de algumas partes.

Dimensões de Nicho e Recortes

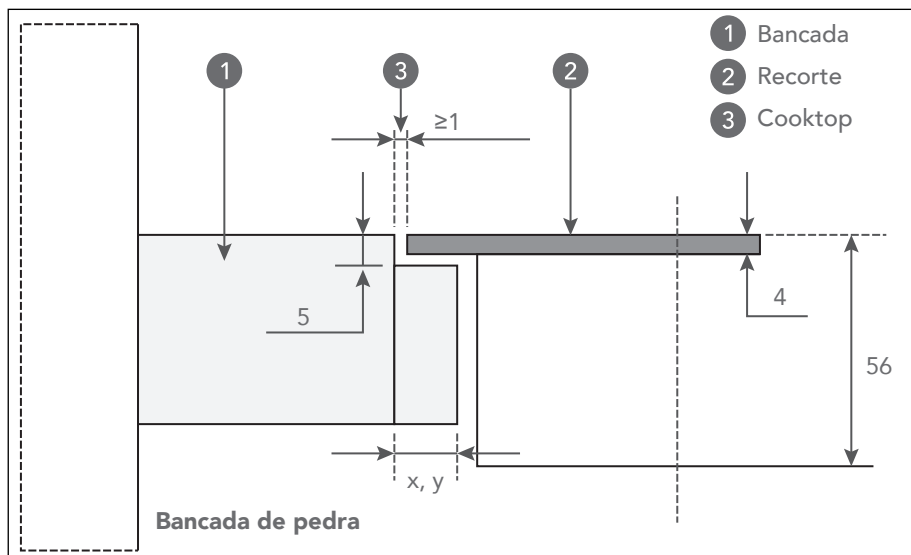
- **Observe os Raios das Bordas de Vidro:** Ao fazer o recorte na bancada, observe os raios das bordas de vidro (R10, R2). Isso garantirá que o recorte seja compatível com o cooktop.



AVISO:

Se o forno for instalado sob um cooktop embutido, então a espessura da bancada deve ser pelo menos 40 mm.

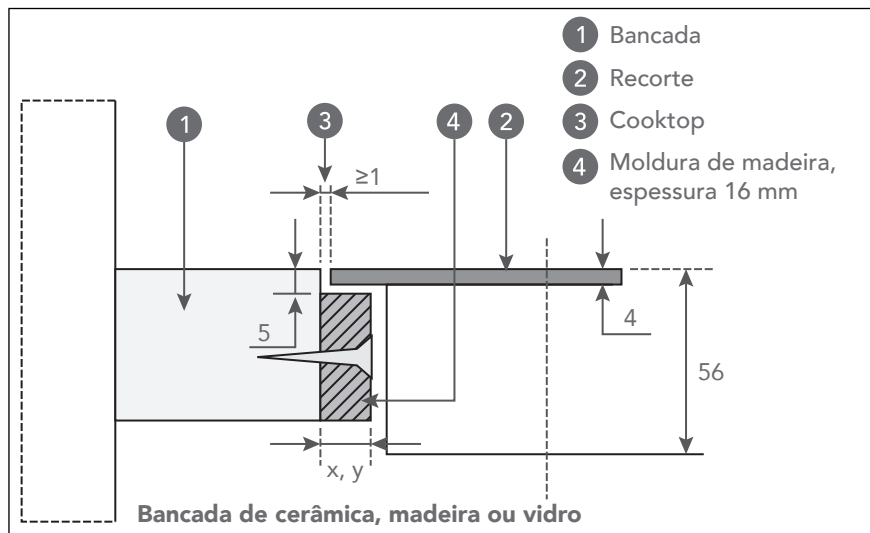
Bancada de Pedra



NOTA: Dado a margem de erro (tolerância) para o vidro cerâmico do cooktop e o recorte na bancada, o recorte é ajustável em no mínimo 2 mm.

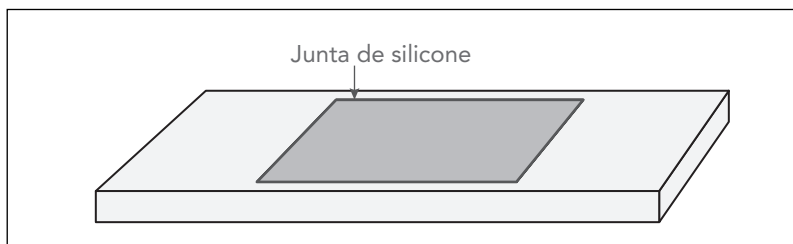
Bancada de Cerâmica, Madeira ou Vidro

- **Verifique a Margem de Tolerância:** Dada a margem de erro (tolerância) para o vidro cerâmico do cooktop e o recorte na bancada, o recorte é ajustável em no mínimo 2 mm.
- **Instale a Moldura de Madeira:** Instale o quadro de madeira 5,5 mm abaixo da borda superior da bancada. Este quadro de madeira ajudará a suportar o eletrodoméstico.



Remoção do Cooktop Embutido

Desconecte o cooktop da rede elétrica. Use uma ferramenta adequada para remover a junta de silicone do perímetro. Remova o cooktop empurrando-o para cima a partir do lado inferior.



AVISO:

Não tente remover o cooktop do lado superior da bancada. O posto de assistência técnica autorizado Elettromec só será responsável pelo reparo e manutenção do cooktop. Consulte o revendedor de equipamentos de cozinha especializados sobre a reinstalação do cooktop embutido.

ATENÇÃO:

Durante o funcionamento pela primeira vez, tenha a precaução de não ter lâmpadas halógenas potentes que incidam sobre o painel de controle. Esse tipo de luz pode interferir no acionamento do sistema. Remova todos os filmes protetores que ainda possam estar sobre o cooktop.

Painel de Controle

Liga/desliga - **ON/OFF** (1)

Bloqueio de segurança - **Child lock** (2)

Seleção zona de cocção (3)

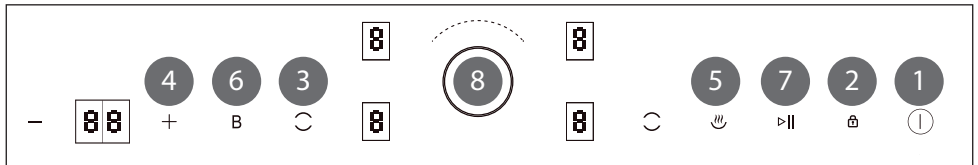
Seletor do timer (4)

Manter aquecido (5)

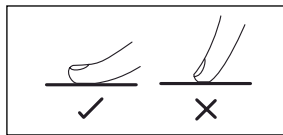
Boost (6)

Para e Iniciar (7)

Botão de controle magnético (8)


**Usando os Controles de Toque**

Os controles respondem ao toque, portanto não precisa aplicar nenhuma pressão. Use a base do dedo e não a ponta. Um bipe é emitido cada vez que um toque for registrado. Certifique-se de que os comandos estejam sempre limpos, secos e que não haja nenhum objeto (por exemplo, um utensílio ou um pano) cobrindo-os. Mesmo uma fina camada de água pode dificultar a operação dos controles.

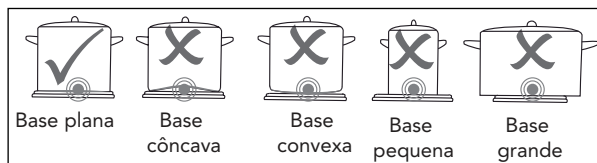
**Escolhendo a Panela Certa**

- Utilize apenas utensílios (Ex.: Panelas) com base adequada para cozimento por indução. Procure o símbolo de indução na embalagem ou no fundo da panela.
- Pode-se verificar se a panela é adequada realizando um teste magnético. Mova um ímã em direção à base da panela. Se for atraído, a panela é adequada para indução.

Se não tiver um ímã:

- Coloque um pouco de água na panela que será testada, se o símbolo  não piscar no display e a água estiver esquentando, a panela é apropriada.
- Não são adequados utensílios fabricados com os seguintes materiais: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica.
- Não use panelas com bordas irregulares ou base curva.

- Certifique-se de que a base da panela seja lisa, assente no vidro e tenha o mesmo tamanho da zona de cozimento. Utilize panelas cujo diâmetro seja tão grande quanto o gráfico da zona selecionada. Usando uma panela, uma energia um pouco maior será usada com eficiência máxima. Se usar uma panela menor, a eficiência poderá ser menor do que o esperado. Centralize sempre a panela na zona de cozimento.



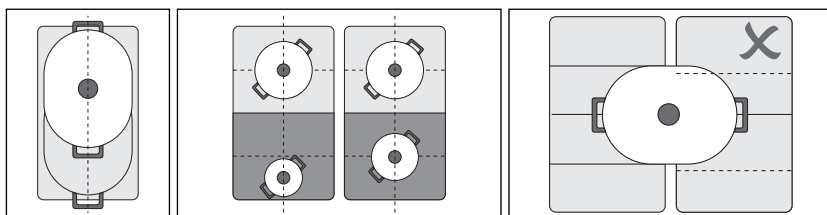
- Retire sempre os utensílios do cooktop de indução – não deslize, pois podem riscar o vidro.



- **Dimensões da Panela:** As zonas de cocção têm um limite, adaptando-se automaticamente ao diâmetro do utensílio, contudo o fundo deve ter um diâmetro mínimo de acordo com a zona de cocção correspondente. Para obter o melhor rendimento do cooktop, coloque o utensílio no centro da zona de cocção.

Zona de Cocção Semiflexível

- **Combinação de Queimador:** Esta função é ideal para aquecer pratos grandes que um único queimador não consegue aquecer adequadamente. Para ativar a função "FLEXI / Zona de cocção combinada", pressione a tecla correspondente no display.
- **Modos de Uso:** Queimador Único ou Dois Queimadores Independentes: Pode ser usado como um único queimador ou dois independentes, com indutores operando separadamente. Apenas a área onde o utensílio está instalado é ativada. Se precisar de mais de um queimador, comece pela borda superior ou inferior da zona de aquecimento livre.
- **Uso de Dois Queimadores Independentes:** Os queimadores dianteiro e posterior podem ser usados separadamente, cada um com seu grau de aquecimento. Use um utensílio por queimador.
- **Recomendações:** Coloque os utensílios de forma que apenas uma zona de aquecimento fique coberta. Caso contrário, os indutores não funcionarão corretamente, afetando o cozimento.



Características de Operação

- **Ligar o Cooktop:** Toque no controle (I) "LIGA/DESLIGA". Um sinal sonoro será emitido e todas as luzes do display acenderão, indicando que o cooktop está em modo de espera; **Preparar a Panela:** Coloque uma panela adequada na zona de cozimento desejada. Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície da zona de cocção estão limpos e secos; **Selecionar a Zona de Aquecimento:** Toque no controle de seleção da zona de aquecimento. O indicador "☐" próximo à tecla piscará; **Verificar o Display:** Se o display "☐" piscar alternadamente com a configuração de calor, pode ser que: Não haja uma panela na zona de cocção correta; A panela não seja adequada para indução; A panela seja muito pequena ou não esteja centrada corretamente. O aquecimento só ocorrerá se houver uma panela adequada na zona de cozimento. O display desligará automaticamente após 2 minutos se nenhuma panela adequada for detectada; **Definir o Nível de Potência:** Após selecionar a zona de aquecimento, gire o botão magnético para definir o nível de potência desejado.

NOTA: Se não for selecionado uma configuração de aquecimento dentro de 1 minuto, o cooktop de indução desligará automaticamente. Pode-se modificar a configuração de calor a qualquer momento durante o cozimento.

- **Bloqueando os controles:** Pode-se bloquear os controles para evitar usos indevidos (por exemplo, crianças ligando acidentalmente as zonas de cozimento). Quando há o bloqueio todos os controles, exceto o LIGA/DESLIGA, são desativados; **Para bloquear os controles:** Toque no controle "☐" de bloqueio para crianças. O indicador do temporizador mostrará "Lo"; **Para desbloquear os controles:** Certifique-se de que o cooktop esteja ligado. Toque e segure "☐" o controle de bloqueio para crianças por um tempo. Após realizado o desbloqueio pode-se começar a usar o cooktop.

ATENÇÃO:

Quando o cooktop está no modo de bloqueio, todos os controles estão desativados, exceto LIGA/DESLIGA, sempre pode-se desligar o cooktop de indução com o controle LIGA/DESLIGA em caso de emergência, mas deve-se desbloquear o cooktop primeiro na próxima operação.

- **Proteção contra Superaquecimento:** Um sensor monitora a temperatura interna do cooktop. Se a temperatura ficar excessiva, o cooktop desliga automaticamente; **Detecção de Pequenos Utensílios:** Se uma panela inadequada ou item pequeno (como faca ou chave) for deixado no cooktop, ele entra em modo de espera em 1 minuto. O ventilador continua funcionando por mais 1 minuto; **Proteção de Desligamento Automático:** O cooktop desliga automaticamente se for esquecido ligado. Os tempos de desligamento variam conforme o nível de potência. Os tempos de trabalho padrão para vários níveis de potência são mostrados na tabela abaixo.

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

ATENÇÃO:

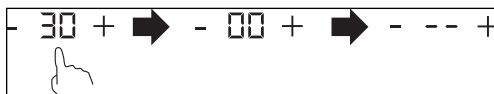
Pessoas com marca-passos cardíacos devem consultar seu médico antes de usar esta unidade.

- **Após terminar de cozinhar:** Tocar no comando de seleção da zona de aquecimento que deseja desligar; Para desligar a zona de cozinhar: gire o botão magnético no sentido anti-horário. Certifique-se de que o display mostre "☐".

- **Cuidado com superfícies quentes:** H mostrará qual zona de cozimento está quente ao toque. Ele desaparecerá quando a superfície esfriar até uma temperatura segura. Também pode ser utilizado como função de poupar energia, caso pretenda aquecer mais panelas, utilize o queimador ainda quente. Desligue todo o cooktop tocando no controle LIGA/DESLIGA.
- **BOOST:** É a função que aquece uma área com maior potência por um período de 5 minutos (máximo). Assim, pode-se obter um cozimento mais potente e rápido. Para este modelo, apenas o queimador grande traseiro pode funcionar no modo Boost; Pressione a tecla de seleção da zona de cozimento; Toque na tecla "Boost" (1), a zona de cocção começará a funcionar no modo Boost. O display de energia mostra "P" para indicar que a zona está no modo "Boost"; Duração da função Boost: Quando o modo de energia "Boost" estiver ativado, durará 5 minutos; **Retorno Automático:** Após o período Boost de 5 minutos, a zona de cozimento retornará automaticamente ao nível de potência 9 (2); **Se desejar cancelar o modo Boost antes:** Pressione a tecla de seleção da zona de cozimento (3) atualmente em Boost; Em seguida, toque na tecla "Boost"; A zona de cozimento retornará ao nível de potência definido antes da ativação do Boost. Esta funcionalidade permite um aumento temporário da potência de cozimento (modo "Boost") durante um período definido.



- **Parar e Avançar (Stop and Go):** Tocando no controle de seleção da zona de aquecimento [8] que deseja parar ou prosseguir. Toque no controle "▷||" de parar e prosseguir; Usando Manter Aquecido (Keep Warm): Toque no controle de seleção da zona de aquecimento [8] que deseja manter quente; Toque no controle "☺" para manter aquecido.
- **Timer:** Pode ser definir de 00 a 99 minutos; O indicador do timer mostra "30"; Quando o tempo for definido, a contagem regressiva começará imediatamente. O display mostrará o tempo restante e o indicador do timer piscará por 5 segundos; Um sinal sonoro soar e o indicador do temporizador mostrará "- -" quando o tempo definido terminar; **Configurando o temporizador para desligar uma zona de cozimento:** Toque no controle de seleção da zona de aquecimento [8] que deseja definir o timer; Toque no controle do temporizador "- 30 +", o indicador do display começará a piscar e será exibido "30"; Defina a hora tocando no controle "-" ou "+" do timer.
- **Dicas para Ajustar o Timer do Cooktop:** Toque no controle "-" ou "+" uma vez para diminuir ou aumentar em 1 minuto; **Ajuste Rápido:** Toque e segure o controle "-" ou "+" para diminuir ou aumentar em 10 minutos; **Limite de Tempo:** Se o tempo definido exceder 99 minutos, o cronômetro retorna automaticamente para 00 minutos; **Cancelar Timer:** Tocando em "-", o cronômetro é cancelado e "- -" será exibido no display dos minutos.



- **Início da Contagem Regressiva:** Após definir o tempo, a contagem regressiva começa imediatamente. O display mostrará o tempo restante e o indicador do temporizador piscará por 5 segundos; **Desligamento Automático:** Quando o tempo expirar, a zona de cocção correspondente desliga-se automaticamente e exibirá "H".

ATENÇÃO:

Outras zonas de cocção continuarão a funcionar se forem ligadas anteriormente.

- **Definir o Temporizador para Múltiplas Zonas de Cozimento:** O indicador do temporizador mostrará o tempo mais curto entre as zonas de aquecimento. Por exemplo, se a zona 1 está definida para 3 minutos e a zona 2 para 6 minutos, o display mostrará "3"; **Verificar Tempo de Outras Zonas:** Para verificar o tempo de outra zona, toque no controle de seleção da zona de aquecimento. O timer indicará o tempo definido para essa zona; **Desligamento Automático:** Quando o timer expirar, a zona de cozimento correspondente desligará automaticamente e exibirá "H".

NOTA: Para alterar o tempo depois de definir o timer, terá de começar a partir do passo 1.

ATENÇÃO:

Cuidado ao Fritar: Óleo e gordura aquecem rapidamente, especialmente em potência alta. **Risco de Incêndio:** Em temperaturas extremas, óleo e gordura podem inflamar-se espontaneamente.

- **Dicas de Culinária:** Quando os alimentos começarem a ferver, reduza a regulação da temperatura; Usar 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 numa potência alta e reduza a potência quando os alimentos estiverem bem aquecidos.
- **Configurações de Aquecimento:** As configurações a seguir são apenas sugestões. A configuração ideal pode variar conforme a panela e a quantidade de alimento. Experimente para encontrar as melhores configurações para sua zona de indução.

Potência	Aplicação
1 - 2	Aquecimento delicado para pequenas quantidades de alimento
	Derreter chocolate, manteiga e alimentos que queimam rapidamente
	Fervura suave
	Aquecimento lento
3 - 4	Reaquecimento
	Fervura rápida
	Cozinhando arroz
5 - 6	Panquecas
7 - 8	Refogar
	Cozinhar macarrão
9	Refogado
	Tostar
	Levar a sopa para fervura
	Água fervente

ATENÇÃO:

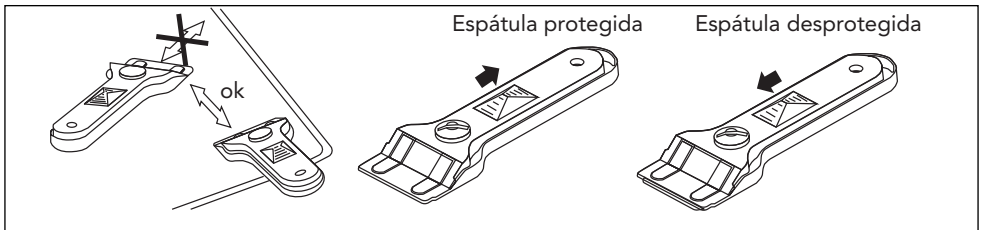
Antes de efetuar qualquer operação de limpeza, desligue a alimentação do cooktop (disjuntor) e certifique-se que o cooktop está frio.

Limpeza de Resíduos de Sujeira

- Sujeira diária no vidro (impressões digitais, marcas, manchas deixadas por alimentos ou respingos não açucarados no vidro).
- Aplique um limpador enquanto o vidro ainda está morno (mas não quente!).
- Enxágue e seque com um pano limpo ou toalha de papel.
- Ligue o cooktop novamente.

Fervuras, Caldas e Açúcar Derretido na Mesa de Vidro

- Remova-os imediatamente com uma espátula ou raspador de lâmina adequado para mesa de vidro de cooktop de indução, mas cuidado com as superfícies da zona de cocção quente:



O que?	Como?	Importante!
Sujidades diárias no vidro (impressões digitais, marcas, manchas deixadas por alimentos ou respingos não açucarados no vidro).	Desligue a energia do cooktop. Aplique um limpador de cooktop enquanto o vidro ainda está quente (mas não quente!).	Quando a alimentação do cooktop for desligada, não haverá indicação de "superfície quente", mas a zona de cozimento ainda poderá estar quente! Tome muito cuidado.
	Enxágue e seque com um pano limpo ou papel toalha.	Esponjas abrasivas, algumas esponjas de náilon e agentes de limpeza agressivos/abrasivos podem riscar o vidro. Leia sempre o rótulo para verificar se o limpador ou esponja é adequado.
	Ligue novamente a energia do cooktop.	Nunca deixe resíduos de limpeza no cooktop: o vidro pode ficar manchado.


Fervuras, derretimentos e respingos de açúcar quente no vidro.	Remova-os imediatamente com, uma espátula ou um raspador adequado para mesa vitrocerâmica, mas tome cuidado com as superfícies quentes da zona de cozimento:	Remova manchas deixadas por alimentos derretidos e alimentos açucarados ou respingos o mais rápido possível. Se deixados esfriar no vidro, podem ser difíceis de remover ou até mesmo danificar permanentemente a superfície do vidro.
	Desligue o cooktop da alimentação elétrica.	
	Segure a lâmina ou utensílio em um ângulo de 30° e raspe a sujeira ou derramamento para uma área fria do cooktop.	Perigo de corte: quando a tampa de segurança está retraída, a lâmina do raspador fica extremamente afiada. Use com extremo cuidado e guarde sempre com segurança e fora do alcance das crianças.
	Limpe a sujeira ou respingos com um pano de prato ou papel toalha.	
	Siga os passos 2 a 4 para "Sujidade diária em vidro" acima.	
Repercussões nos controles de toque.	Desligue a energia do cooktop.	O cooktop pode emitir um bipe e desligar-se, e os controles de toque podem não funcionar enquanto houver líquido sobre eles. Certifique-se de limpar a área de controle de toque antes de ligar o cooktop novamente.
	Absorva o derramamento	
	Limpe a área de controle de toque com uma esponja ou pano limpo e úmido.	
	Seque completamente a área com uma toalha de papel.	
	Ligue novamente a energia do cooktop.	

7

PROBLEMAS E SOLUÇÕES

Antes de chamar o serviço autorizado, confira as dicas para a solução dos problemas mais comuns. Leia antes, com atenção.

Problema	Possível causa	Solução
O cooktop de indução não pode ser ligado.	Sem alimentação elétrica.	Certifique-se de que o cooktop de indução esteja conectada à fonte de alimentação e ligada. Verifique se há queda de energia em sua casa ou região. Se você verificou tudo e o problema persiste, chame o posto de assistência técnica autorizado Elettromec.
Os controles de toque não respondem.	Os controles estão bloqueados.	Desbloqueie os controles. Consulte a seção 'Instruções de uso' para obter maiores informações.
Os controles de toque são difíceis de operar.	Pode haver uma leve película de água sobre os controles ou você pode estar usando a ponta do dedo ao tocar nos controles.	Certifique-se de que a área de controle de toque esteja seca e use a ponta do dedo ao tocar nos controles.
O vidro está sendo arranhado.	Panelas com arestas ásperas.	Use panelas com bases planas e lisas. Consulte 'Escolhendo a panela certa'.
	Estão sendo usados esponjas abrasivas ou produtos de limpeza inadequados.	Consulte 'Limpeza e conservação'.
Algumas panelas emitem ruídos de estalos ou cliques.	Isto pode ser causado pela construção dos seus utensílios de cozinha (camadas de metais diferentes vibrando de forma diferente).	Isto é normal para utensílios de cozinha e não indica uma falha.

O cooktop de indução emite um zumbido baixo quando usada em alta temperatura.	Isto é causado pela tecnologia de cozimento por indução.	Isto é normal, mas o ruído deve diminuir ou desaparecer completamente quando você diminui a configuração de aquecimento.
Ruído do ventilador vindo do cooktop de indução.	Uma ventoinha de resfriamento embutida em seu cooktop de indução foi ligada para evitar o superaquecimento dos componentes eletrônicos. Pode continuar a funcionar mesmo depois de desligar o cooktop de indução.	Isso é normal e não requer ação. Não desligue o cooktop de indução na parede enquanto o ventilador estiver funcionando.
As panelas não esquentam e aparece  no display.	O cooktop de indução não consegue detectar a panela porque não é adequada para cozinhar por indução.	Use panelas adequadas para cozimento por indução. Consulte a seção 'Escolher a panela certa'.
	O cooktop de indução não consegue detectar a panela porque é demasiado pequena para a zona de cozedura ou não está devidamente centrada nela.	Centralize a panela e certifique-se de que a base corresponda ao tamanho da zona de cozimento.
O cooktop de indução ou zona de cozedura desligou-se inesperadamente, é emitido um sinal sonoro e é apresentado um código de erro (normalmente alternando com um ou dois dígitos no visor do temporizador de cozedura).	Falha técnica.	Anote as letras e números do erro, desligue o cooktop da alimentação elétrica e entre em contato com o posto de assistência técnica autorizado Elettromec.

Caso os problemas persistam, após realizar as verificações sugeridas, entre em contato com a posto de assistência técnica autorizado Elettromec.

Você também pode entrar em contato com o Serviço de Atendimento ao Cliente da Elettromec através do e-mail sac@elettromec.com.br ou telefone 0800 723 1202.

Nunca tente desmontar a unidade sozinho.

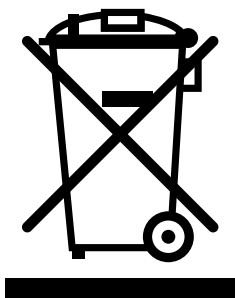
Exibição e inspeção de falhas

Se surgir uma anormalidade, o cooktop de indução entrará automaticamente no estado de proteção e exibirá os códigos de proteção correspondentes:

Código de Erro	Descrição
U	Sem panela ou Sem panela apropriada, coloque a panela apropriada;
F3/F4	Sensor de temperatura da falha da bobina de indução
F9/FA	Sensor de temperatura da falha do IGBT.
E1/E2	Tensão de alimentação anormal.
	Alta tensão (acima de $270\pm 10V$)
	Baixa tensão (abaixo de $180\pm 10V$)
E3	Existe uma proteção que ocorre em caso de queima a seco ou alta temperatura na superfície do fogão de aquecimento.
E5	O ventilador não funciona ou está bloqueado e não consegue dissipar o calor.
d0	Falha NTC (falha no sensor NTC que não consegue detectar a variação de temperatura). NTC é um termistor, que é colocado no meio da bobina do cooktop de indução, como um fio em forma de cabeça de cogumelo, usado para detectar a temperatura.
O1	A bobina de indução sem parafuso ou o parafuso está solto.
E0	Ocorreu um erro na comunicação entre a placa de controle e a placa principal

A tabela acima é uma referência e inspeção de falhas comuns.

Não desmonte a unidade sozinho para evitar perigos e danos ao cooktop de indução.



- Este produto não deve ser descartado no lixo comum.
- Os materiais utilizados neste produto podem ser reciclados e/ou reutilizados.
- O correto descarte deste produto, no final de sua vida útil, contribui de maneira sustentável em relação ao meio ambiente.
- Deve-se sempre observar a legislação local existente e vigente em sua região, para que desta forma, seja feito o descarte da forma mais correta possível.
- Este produto não pode ser tratado como lixo doméstico, como indica o símbolo mostrado no produto e em sua embalagem.
- Recomendamos que o descarte seja feito em ecopontos para o devido tratamento de resíduos.
- Recomendamos contatar um posto de serviço autorizado se surgir alguma dúvida e antes de realizar qualquer um dos procedimentos descritos acima. A unidade deve sempre estar desligada da tomada elétrica antes de ser aberta.

Especificação Técnica

Modelo	CKI-4Q-60-CI-2KSA
Instalação	Embutir
Dimensões (L x P x A)	590 × 520 × 62 mm
Peso líquido	8,4 kg
Zona de cocção	4
Zona de cocção frontal esquerda - 190 mm	1.800 / 2.100 W
Zona de cocção posterior esquerda -190 mm	1.800 / 2.100 W
Zona de cocção frontal direita -190 mm	1.800 / 2.100 W
Zona de cocção posterior direita - 190 mm	1.800 / 2.100 W
Potência total	7.200 W
Tensão	220 V~
Frequência	60 Hz
Corrente elétrica	33 A

Caso seja necessário contatar um posto de assistência técnica autorizada Elettromec, acesse o site www.elettromec.com.br e procure por nosso parceiro mais próximo.

Você também pode entrar em contato com o serviço de atendimento ao consumidor da Elettromec através do e-mail sac@elettromec.com.br ou telefone 0800 723 1202.

A partir de janeiro de 2022, todo produto Elettromec possui garantia de dois anos: 90 dias de garantia legal – prevista no artigo 26, inciso II, da Lei nº 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor) – mais 21 meses.

SÃO CONDIÇÕES DESTA GARANTIA:

Qualquer defeito que for constatado neste produto deve ser comunicado em até 48 (quarenta e oito) horas ao Serviço Autorizado Elettromec mais próximo de sua residência.

Esta garantia abrange a substituição de peças que apresentarem defeitos constatados como sendo de fabricação, além da mão de obra utilizada no respectivo reparo.

A GARANTIA NÃO COBRE:

- Produtos ou peças danificadas devido a acidente de transporte ou manuseio, riscos, amassamentos ou atos e efeitos da natureza (raios, inundação, desmoronamento etc.), má armazenagem.
- Defeitos decorrentes da instalação inadequada realizada por pessoal não autorizado pela Elettromec.
- Não funcionamento ou falhas decorrentes de problemas de fornecimento de energia elétrica no local onde produto está instalado. A substituição de lâmpadas, vidros e plásticos.
- Despesas com transporte, peças, materiais e mão de obra para preparar o local aonde for instalado o produto (Ex.: rede elétrica, conexões elétricas e hidráulicas, tomadas, esgoto, alvenaria, aterramento).
- Chamadas relacionadas à orientação de uso constantes no Manual do Consumidor ou no próprio produto, sendo passíveis de cobranças aos Consumidores.
- Despesas relativas à instalação do produto e ou de ajuste do local as condições necessárias à instalação do mesmo.
- Caso haja a remoção e/ou alteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.
- O produto for instalado ou utilizado em desacordo com o Manual do Consumidor.
- O produto for ligado em tensão diferente a qual foi destinado.
- O produto foi alvo de mau uso, descuidos ou ainda sofrer alterações, modificações ou consertos feitos por pessoas ou entidades não credenciadas pela Elettromec.
- O defeito for causado por acidente ou má utilização do produto pelo Consumidor.
- Despesas de deslocamento do Serviço Autorizado, quando e se o produto estiver instalado fora do município sede do Serviço Autorizado Elettromec. As lâmpadas e vidros não são cobertos pela garantia.
- Despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças que não pertençam ao produto, sendo estas de responsabilidade única e exclusiva do Consumidor.
- Para sua comodidade, preserve o **MANUAL DO CONSUMIDOR, CERTIFICADO DE GARANTIA E A NOTA FISCAL DO PRODUTO.**

Quando necessário, consulte a nossa Rede de Serviços Autorizados e/ou o Serviço de Atendimento ao Consumidor.

A ELETTRMEC, buscando a melhoria contínua de seus produtos comercializados, reserva-se o direito de alterar seus produtos e suas características, técnicas ou estéticas sem prévio aviso.



De modo geral, a garantia cobre defeitos de fabricação constatados e comunicados em até 48 horas ao Serviço Autorizado Elettromec e também abrange a substituição de peças que apresentam defeitos de fabricação, além da mão de obra utilizada no reparo.

Não há cobertura para uso inadequado dos produtos nem para eletrodomésticos instalados por profissionais não credenciados e a abertura de chamado deve ser feita mediante Nota Fiscal.

Para a sua segurança e comodidade, os produtos Elettromec atendem as normativas e regulamentados do INMETRO. As especificações técnicas destacadas em cada categoria de produto são apresentadas de maneira geral e variam de acordo com a linha e/ou modelo de produto.

A Elettromec busca a melhoria contínua de seus produtos comercializados, reservando-se o direito de alterar os produtos e características técnicas ou estéticas, sem aviso prévio.



Acesse ELETTRAMEC.COM.BR

ELETTRAMEC /     

