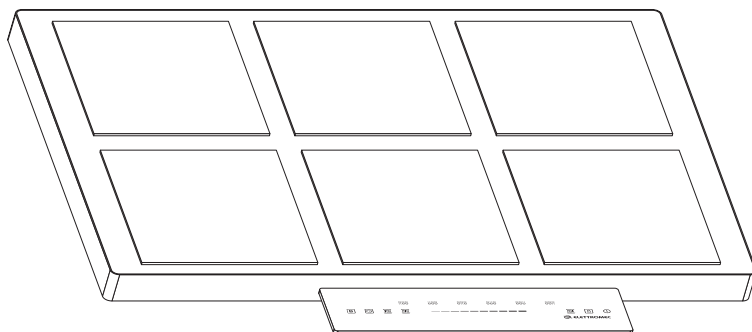




MANUAL DO CONSUMIDOR

**COOKTOP
INVISÍVEL 90 CM**

CKI-6Q-90-SR-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	15
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, que deverá ser ligado com conector sindal ao ponto elétrico aterrado de acordo com as normas da ABNT - Associação Brasileira de Normas Técnicas NBR 5410 - sessão aterramento.
- Não utilize adaptadores ou 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.
- O processo de cozimento deve ser supervisionado. Um processo de cozimento de curta duração deve ser supervisionado continuamente.
- 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. Não aqueça recipientes lacrados.
- 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 é recomendada a instalação do produto em áreas externas.

AVISO:

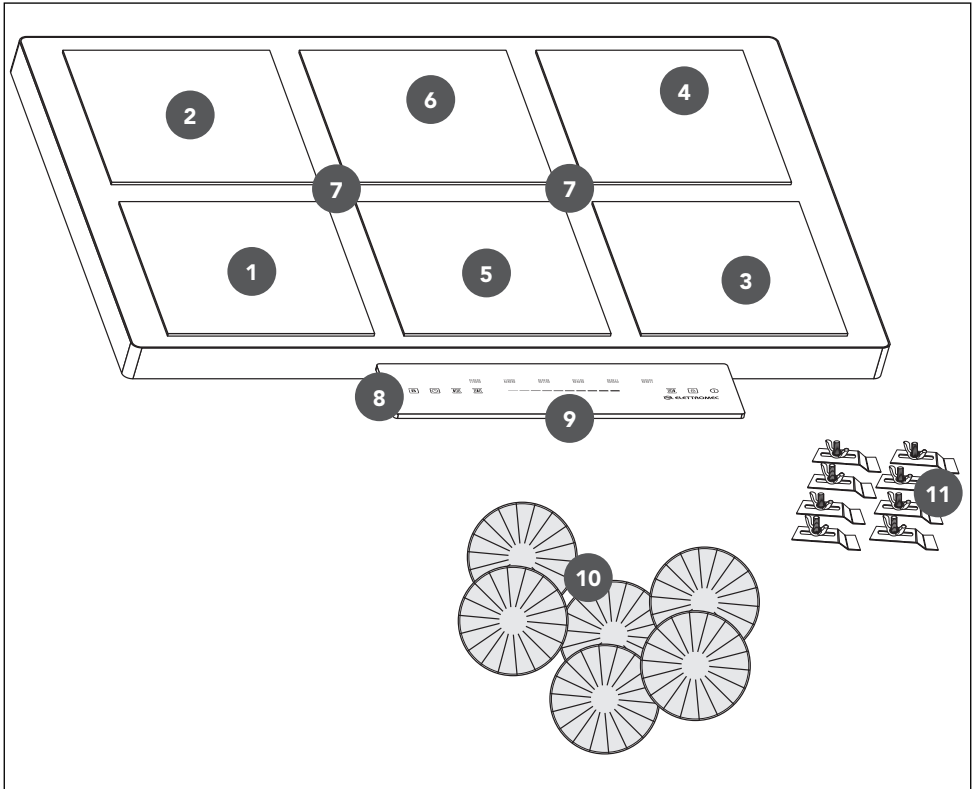
- Pessoas que utilizam marca-passo ou equipamentos médicos similares devem ter cuidado ao usar ou quando estão próximas a um aparelho por indução enquanto este estiver em funcionamento, pois o campo eletromagnético pode afetar o funcionamento do marca-passo ou outros equipamentos médicos. Recomendamos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

3

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

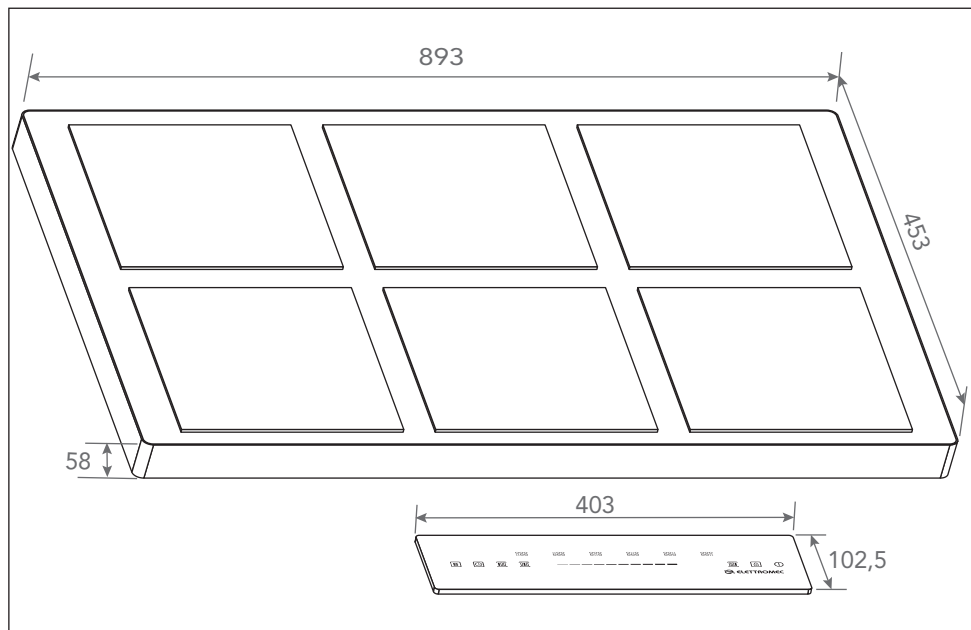
Conheça seu Produto

- 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 Zona de cocção frontal central - 190 mm
- 6 Zona de cocção posterior central - 190 mm
- 7 Zonas de cocção combinadas - 390 × 210 mm
- 8 Painel de vidro
- 9 Painel de controle
- 10 Tapete de silicone
- 11 Presilhas de fixação (10)



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.).

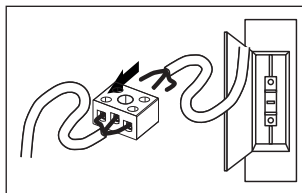
Requisitos Elétricos

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

- Utilize um conector sindal cerâmico (louça), para fazer a conexão do produto ao ponto elétrico aterrado 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 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 rede elétrica de conexão devidamente aterrada; não remova o fio terra do cabo de alimentação; não utilize adaptadores, extensões. Para efetuar qualquer manutenção no produto desligue o disjuntor dedicado. 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 da área de reserva do cooktop para instalação, devem estar de acordo com as descritas neste manual. Devem ser observadas as dimensões mínimas de espaço necessárias para a instalação do cooktop.

IMPORTANTE:

O produto é projetado para ser instalado exclusivamente em **superfícies ultracompactas**, como **pedras sinterizadas**. É crucial seguir esta orientação para garantir a segurança e o desempenho adequado do produto.

O cooktop foi testado e validado sobre a pedra **Petra**, da Dexco, e a fixação da presilha com o **Adesivo Epóxi 3M™ Scotch-Weld™ DP460**, ressalta-se, entretanto, que esses testes têm caráter exclusivamente indicativo, não constituindo garantia, certificação ou avaliação quanto à resistência, durabilidade ou integridade da pedra.

A Elettromec não se responsabiliza por eventuais danos, quebras ou prejuízos relacionados à pedra, seja no momento da instalação ou ao longo de sua utilização. Da mesma forma, a Dexco não garante o cooktop nem assume responsabilidade por eventuais danos decorrentes de sua utilização sobre a referida pedra.

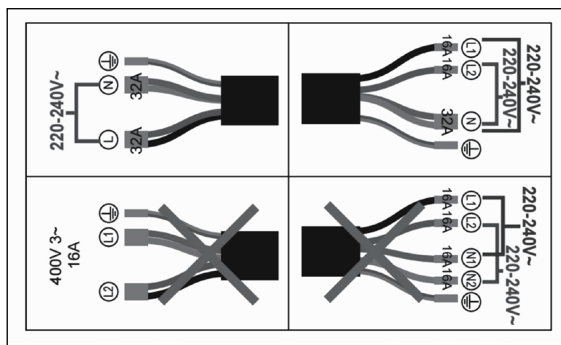
A presente recomendação de uso baseia-se exclusivamente em testes internos realizados pela Elettromec, não implicando qualquer extensão de garantia, responsabilidade solidária ou obrigação de indenização entre os fabricantes. A garantia legal e contratual permanece restrita ao cooktop fabricado pela Elettromec, conforme previsto neste manual e na legislação aplicável.

As orientações de instalação e uso aqui descritas possuem caráter meramente orientativo, não constituindo garantia de desempenho, adequação ou resultado específico, servindo apenas como referência técnica para a utilização do produto. Primeiramente, é altamente resistente ao calor e altas temperaturas, não sofrendo alterações quando exposto a objetos quentes. Além disso, sua superfície lisa impede a proliferação de mofo e fungos, garantindo um ambiente mais higiênico. Também é resistente a manchas, produtos de limpeza, produtos químicos, ácidos, álcoois e solventes, exceto ácido clorídrico, mantendo sua integridade estrutural. Sua resistência ao choque térmico o torna versátil para uso interno e externo, inclusive em regiões com gelo. Adicionalmente, é resistente à umidade, aos raios UV, sem alterar suas cores, e à flexão, apresentando alto módulo de ruptura. Por fim, sua durabilidade é comprovada pela resistência a arranhões e abrasão, tornando-o uma opção durável e confiável para diversas aplicações.

NOTA: Qualquer outro tipo de superfície não está apta para uso com esse aparelho. Em caso de dúvidas, entre em contato com o Grupo Elettromec.

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.

- Utilize a imagem abaixo para referência da conexão elétrica.



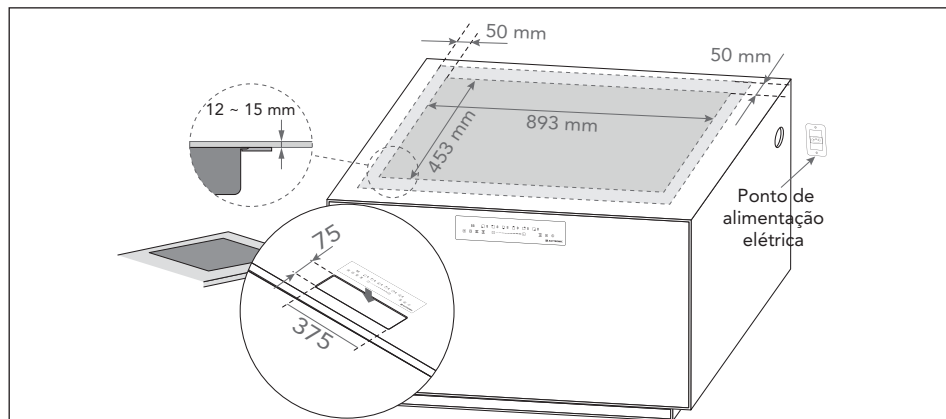
Ventilação e Local de Instalação

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.

ATENÇÃO:

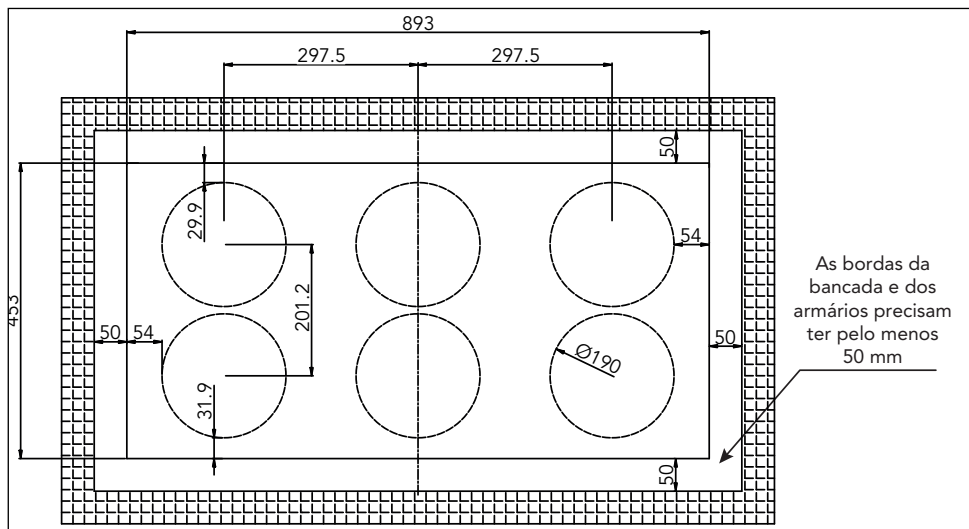
As superfícies laterais do móvel devem suportar temperaturas de 95 °C. Todos os laminados, adesivos de fixação e materiais de revestimento devem ser certificados adequadamente para esta temperatura. Nunca instale o produto em locais com material não resistente a essas temperaturas (Ex. Cortina, etc.).

- Para fins de instalação e uso, um mínimo de 50 mm de espaço deve ser preservado ao redor da borda.
- Certifique-se de que a espessura da superfície de trabalho “mesa” seja de pelo menos 12~15 mm. Selecione o material recomendado para **superfícies ultracompactas**, como **pedras sinterizadas**. Como mostrado na figura a seguir.



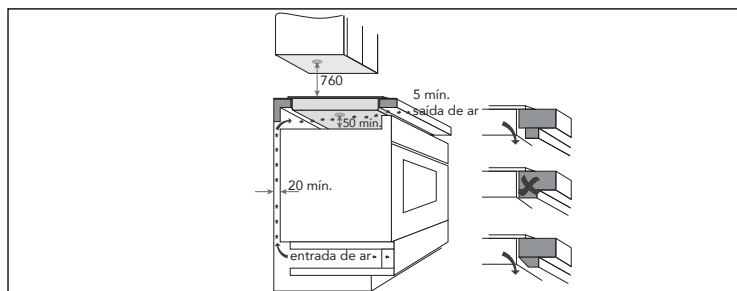
Marcação de Zonas de Cocção

Durante a instalação do produto, é essencial seguir todas as diretrizes e dimensões fornecidas no gabarito. Isso garante o posicionamento correto dos queimadores. Dependendo do projeto, as formas indicadas para a localização de cada queimador podem ser circulares, quadradas ou em cruz. A aderência estrita a estas instruções assegura a funcionalidade adequada do produto. Para isso siga as orientações na imagem a seguir.



NOTAS:

- A instalação da pedra e a demarcação das zonas de cocção na superfície são responsabilidade do consumidor. Para esclarecimentos adicionais, recomendamos entrar em contato com o serviço técnico autorizado do Grupo Elettromec.
- A espessura da área reservada ao cooktop deverá ter as dimensões de pelo menos 12~15 mm. 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.
- A distância de segurança entre o cooktop e o armário acima deve ser de pelo menos 760 mm.

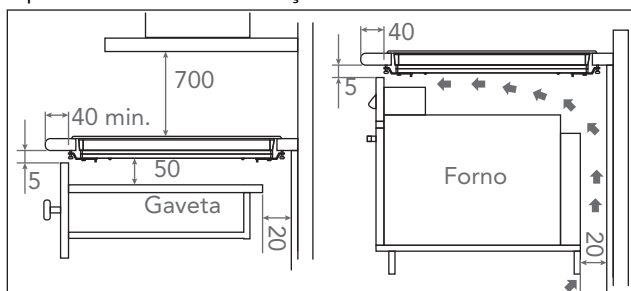


Instalação combinado com outro eletrodoméstico (Ex.: Forno):

- 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.

IMPORTANTE:

Ao instalar leve em conta, que os materiais devem ser resistentes a temperaturas elevadas ao redor do cooktop (Ex: revestimentos cerâmicos), deve ser mantido uma distância de pelo menos 450 mm da mesa do elemento de aquecimento, se for na parede ou em estruturas verticais deixe distante pelo menos 200 mm do elemento de aquecimento. Coifas, sistemas de exaustão e nenhuma superfície saliente, devem ser mantidos a pelo menos 700 mm acima do topo da mesa de cocção. Deixe folga de pelo menos 50 mm entre a base do aparelho e a mesa de cocção.



Requisitos para Fixação do Cooktop

Verifique qual unidade está sendo instalada e suas dimensões em milímetros (mm).

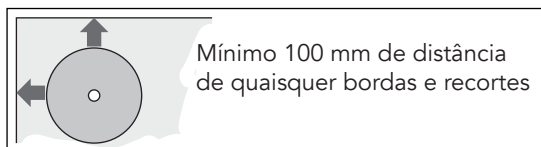
- Dois queimadores com uma zona flexível 220 V com plugue.
- Quatro queimadores com duas zonas flexíveis 220 V sem plugue.
- Seis queimadores com três zonas flexíveis 220 V sem plugue.

NOTA: Instale o produto utilizando as presilhas para bancada, que acompanham o produto.

AVISOS:

Notas importantes para instalação adequada com orientação dos fabricantes de pedra.

- O queimador deve estar a 100 mm de distância de qualquer extremidade aberta ou borda, veja o diagrama abaixo.
- Todos os cantos devem ter bordas arredondadas conforme instruções da Especificação de Materiais para as bancadas.
- A utilização dos Tapetes de Silicone (DEVE SER SEMPRE UTILIZADO) ao operar o sistema de cozimento oculto (invisível).



Painel de controle:

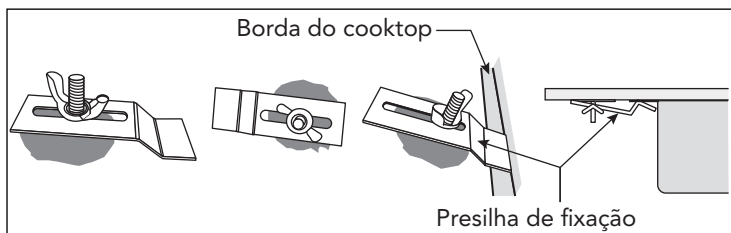
- Recomendamos que a instalação do display de comando seja feita na parte frontal da marcenaria.
- Ao realizar um recorte para o painel de controle do cooktop de indução, é importante deixar uma margem de segurança mínima de 100 mm entre a caixa de controle e a estrutura do móvel. Essa mesma margem de segurança de 100 mm deve ser aplicada para qualquer outro recorte na bancada, como o Ventilador de Extração e outros possíveis recortes ao redor do cooktop. Isso garante a segurança e a funcionalidade adequada do cooktop de indução.
- Deve-se permitir um mínimo de 50 mm de distância entre qualquer extremidade polida da bancada e a borda externa da estrutura da unidade até a borda da bancada.
- Deve-se manter uma distância mínima de 200 mm entre qualquer recorte de aparelho embutido ou montado na parte superior e a estrutura da unidade para melhor proteção contra tensões na pedra.

Instalação com Presilhas de Fixação

Para instalar as presilhas de fixação, pode-se optar por um Epoxi de alta resistência em duas partes, com alta resistência a temperatura e cisalhamento (ex.: Adesivo Epóxi 3M™ Scotch-Weld™ DP460) que pode necessitar de até 24 horas para curar completamente antes da instalação.

NOTA: A malha não precisa ser removida na área do cooktop.

- Veja abaixo as imagens das presilhas para fixação devidamente aderidos.
- A partir deste ponto, deslize a unidade para o lugar desejado antes de fixar a presilha para prendê-la.
- Neste ponto, a unidade não deve ter espaço para movimento. Após ser fixada e apertada com segurança, a protuberância do magneto na parte superior de cada queimador é ativada juntamente com o sensor de temperatura para garantir o uso adequado.



IMPORTANTE:

- O cooktop de indução não deve ser instalado diretamente acima de uma lava-louças, geladeira, freezer, máquina de lavar ou secadora de roupas, pois a umidade pode danificar a eletrônica do cooktop.
- O cooktop de indução deve ser instalado de maneira que a melhor radiação de calor possa ser garantida para aumentar sua confiabilidade.

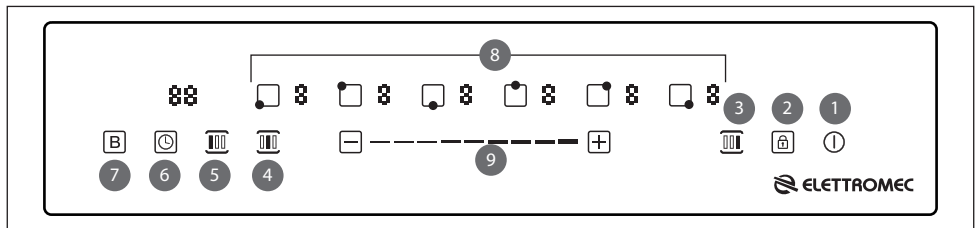
- A parede e a zona de aquecimento induzido acima da superfície da mesa devem suportar o calor.
- Para evitar danos, a camada de isolamento e o adesivo devem ser resistentes ao calor.

ATENÇÃO:

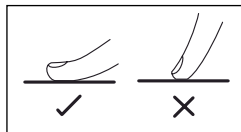
Durante o funcionamento pela primeira vez, tenha a precaução de não ter lâmpadas halógenas potentes que incidam sobre o painel de controle. Esse tipo de luz pode interferir no acionamento do sistema. Remova todos os filmes protetores que ainda possam estar sobre o cooktop.

Painel de Controle

- Liga/desliga - **ON/OFF** (1).
- Bloqueio de segurança - **Child lock** (2).
- Seleção zona de cocção combinadas (3,4,5).
- Seletor do timer (6).
- Boost (7).
- Seletor de zona de cocção (8).
- Seletor slide de potência (9).

**Usando os Controles de Toque**

Os controles são sensíveis ao toque, dispensando a necessidade de pressão. Utilize a base do dedo, não a ponta. Um sinal sonoro será emitido a cada toque registrado. Mantenha os comandos limpos, secos e livres de objetos, como utensílios ou panos. A presença de até mesmo uma fina camada de água pode comprometer a operação dos controles.

**IMPORTANTE:**


O produto será acompanhado por um tapete de silicone, cujo uso é opcional. Para garantir o funcionamento adequado, posicione o tapete na área demarcada na mesa de cocção.

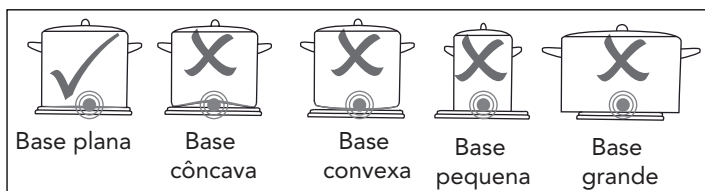
Escolhendo a Panela Certa

- Utilize apenas utensílios (Ex.: Panelas) com base adequada para cozimento por indução. Procure o símbolo de indução na embalagem ou no fundo da panela.

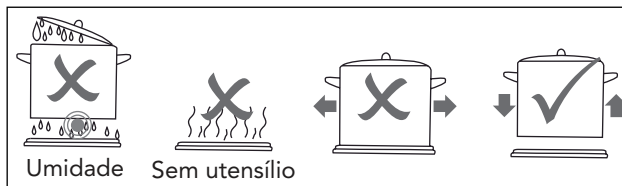
- Pode-se verificar se a panela é adequada realizando um teste magnético. Mova um ímã em direção à base da panela. Se for atraído, a panela é adequada para indução.

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

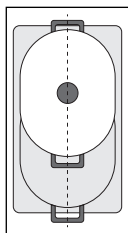
- As zonas de cocção têm um limite, adaptando-se automaticamente ao diâmetro do utensílio, contudo o fundo deve ter um diâmetro mínimo de acordo com a zona de cocção correspondente. Para obter o melhor rendimento do cooktop, coloque o utensílio no centro da zona de cocção.

Zona de Cocção Semiflexível (Combinada)

Combinação de Queimador:

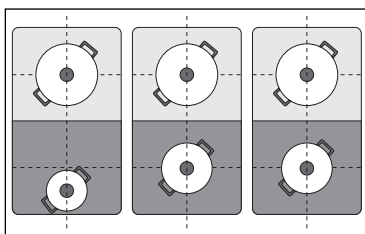
- Esta função é utilizada se um queimador não for suficiente para aquecer adequadamente os pratos (por exemplo, pratos grandes para peixe ou carne). Para ativar a função “FLEXI / Zona de cocção combinada”, pressione a tecla correspondente no display.
- Se necessário, pode ser utilizado como queimador único ou como dois queimadores independentes.
- Neste caso, existem dois indutores operando independentemente um do outro. Durante o funcionamento da zona de aquecimento livre, apenas a área onde o utensílio está instalado é ativada.

- Se for necessário mais de um queimador para colocar a panela, instale-o começando pela borda superior ou inferior da zona de aquecimento livre.



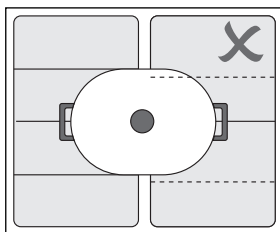
Uso de dois queimadores independentes

- Os queimadores dianteiro e posterior (em cada caso com dois indutores) podem ser usados independentemente um do outro. Defina o grau de aquecimento necessário para cada queimador separadamente. Use apenas um utensílio para cada queimador.




Recomendações

- Coloque os utensílios em superfícies de cocção com mais de uma zona de aquecimento livre, de modo a que apenas uma das zonas de aquecimento livres fique coberta. Caso contrário, os indutores não funcionarão corretamente, o que afetará negativamente o resultado do cozimento.



Usando o Cooktop

- Toque no controle ① LIGA/DESLIGA. Após ligar, é emitido um sinal sonoro e todas as luzes do display acendem, indicando que o cooktop de indução entrou no estado de espera (stand-by).
- Posicione um utensílio adequado na zona de cocção que deseja utilizar.
- Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície da zona de cocção estão limpos e secos.
- Toque no controle de seleção $\text{OO}\times\text{OO}$ da zona de aquecimento e um indicador próximo à tecla piscará "0".


Se o display “” piscar alternadamente com a configuração de potência, isso significa que:

- Não há utensílio posicionado na zona de cozimento correta ou;
- Utensílio utilizado não é adequado para cozimento por indução ou;
- Utensílio é muito pequeno ou não está devidamente centrado na zona de cocção.

Nenhum aquecimento ocorrerá, a menos que haja um utensílio adequado na zona de cocção.


O display desligará automaticamente após 2 minutos se nenhum utensílio adequado for posicionado sobre a zona de cocção.

Definir o nível de potência da zona de aquecimento:


- Para definir o nível de potência, após a seleção da zona de aquecimento, o indicador da zona piscará “”, toque no controle — ou + para selecionar o nível de potência.

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


Bloqueio de Segurança dos Controles

- Os controles podem ser bloqueados para evitar usos indevidos (por exemplo, crianças ligando acidentalmente as zonas de cozimento).
- Com o bloqueio todos os controles são desativados, exceto o  LIGA/DESLIGA.


Para bloquear os controles:

- Toque no controle “” 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 “” bloqueio para crianças por alguns segundos.
- Após realizado o desbloqueio pode-se começar a usar o cooktop.

ATENÇÃO:

Quando o cooktop estiver no modo de bloqueio, todos os controles estão desativados exceto  LIGA/DESLIGA, que pode ser utilizado para desligar o cooktop em caso de emergência, mas deverá desbloquear o cooktop primeiro na próxima operação.

Proteção Contra Superaquecimento

O cooktop de indução possui um sensor de temperatura interno. O sensor monitora continuamente a temperatura da área de cozimento. Se o sensor detectar uma temperatura excepcionalmente alta, indicando uma situação de superaquecimento, o cooktop desliga automaticamente. Se ocorrer um aumento significativo de temperatura, o cooktop é projetado para interromper sua operação, protegendo contra possíveis riscos de segurança.

Detecção de Pequenos Utensílios

Se um utensílio inadequado ou objeto pequeno for deixado sobre o cooktop, ele é detectado automaticamente. Após a detecção, o cooktop entra em modo de espera em 1 minuto. O ventilador prossegue resfriando o cooktop por mais 1 minuto após entrar em modo de espera. A função previne superaquecimento e danos, garantindo a segurança na área de cozimento.

Desligamento Automático

O recurso de Desligamento Automático é uma função de proteção de segurança para o cooktop. Ele desliga automaticamente em caso de não desligamento manual. Os tempos padrão de funcionamento 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-passo cardíaco 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, após tocar no controle —. Certifique-se de que o display mostre “0”.

Cuidado com as superfícies quentes:

- O indicador “H” mostrará qual zona de cozimento está quente ao toque. Que desaparecerá quando a superfície esfriar para uma temperatura segura. Também pode ser usado como uma função de economia de energia se quiser aquecer mais panelas, usando a superfície que ainda está quente. Desligue totalmente o cooktop tocando no controle ① LIGA/DESLIGA.

Função BOOST

“Boost” é a função que aquece uma área com maior potência por um período de 5 minutos (máximo). Isso permite cozinhar com mais potência e de forma mais rápida. Para este modelo, apenas o queimador traseiro pode operar no modo Boost.

- Pressione o botão de seleção da zona de cozimento, e toque no botão “Boost”, a zona de cozimento começará a operar no modo Boost. O visor de potência mostrará “P” para indicar que a zona está no modo “boost”.
- A potência “Boost” durará 5 minutos e, em seguida, a zona retornará ao nível 9.

Se desejar cancelar o modo Boost antes dos 5 minutos, pressione novamente o botão de seleção para esta zona de cozimento. Em seguida, toque no botão “Boost”, a zona de cozimento retorna ao nível de potência definido antes da ativação do Boost.



Função Timer

O timer pode ser utilizado da seguinte maneira:

- Pode-se configurá-lo para desligar uma zona de cozimento após o tempo definido.
- Pode-se configurar o timer de 00 a 99 minutos.
- O indicador do temporizador mostra “30”.

- Quando o tempo é configurado, a contagem começa imediatamente. O display mostrará o tempo restante e o indicador do temporizador piscará por 5 segundos.
- O cooktop emitirá um sinal sonoro e o indicador do temporizador mostrará "- -" quando o tempo configurado for concluído.

Configurando o temporizador para desligar uma zona de cozimento:

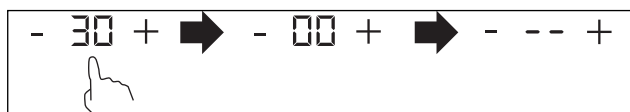
- Toque no controle de seleção da zona de aquecimento para a qual deseja configurar o temporizador.
- Toque no controle "⌚" timer, o indicador do temporizador começará a piscar e será exibido "30" no visor do timer.
- Configure o tempo deslizando a linha ou tocando nos controles "-" ou "+".

DICA: Toque uma vez nos controles "-" ou "+" para diminuir ou aumentar 1 minuto.

Toque e segure nos controles "-" ou "+" para diminuir ou aumentar 10 minutos.

Se o tempo configurado ultrapassar 99 minutos, o temporizador retornará automaticamente para 00 minutos.

- Ao tocar em "-" ("menos"), o temporizador é cancelado, e "--" será exibido no visor dos minutos.



- Quando o tempo é configurado, a contagem começa imediatamente. O visor mostrará o tempo restante e o indicador do temporizador piscará por 5 segundos.
- Quando o temporizador expira, a zona de cozimento correspondente desligará automaticamente e mostrará "H".

ATENÇÃO:

Outras zonas de cozimento continuarão operando se estiverem ligadas anteriormente.

Definir o temporizador para desligar mais de uma zona de cozimento:

- Para utilizar esta função para mais de uma zona de aquecimento, o indicador do temporizador mostrará o tempo mais curto. (Por exemplo, tempo de definição da zona 1# de 3 minutos, tempo de definição da zona 2# de 6 minutos, o indicador do temporizador mostra "3".)
- Para verificar o tempo definido de outra zona de aquecimento, toque no controle de seleção da zona de aquecimento. O timer indicará o tempo definido.
- Quando o timer expirar, a zona de cozimento correspondente será desligada automaticamente e exibirá "H".

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

Dicas de Culinária

ATENÇÃO:

Tenha cuidado ao fritar, pois o óleo e a gordura esquentam muito rapidamente, principalmente se estiver usando potência alta. A temperaturas extremamente elevadas, o óleo e a gordura inflamam-se espontaneamente, o que representa um grave risco de incêndio.

- Quando os alimentos começarem a ferver, diminua a configuração de temperatura.
- Usar uma tampa reduzirá os tempos de cozimento e economizará energia retendo o calor.
- Minimiza a quantidade de líquido ou gordura para reduzir os tempos de cozimento.
- Inicie o cozimento em uma configuração alta potência e reduza-a quando o alimento estiver aquecido.

Configurações de Aquecimento

As configurações abaixo são apenas orientações. A configuração exata dependerá de vários fatores, incluindo a panela e a quantidade que se está cozinhando. Experimente a zona de indução para encontrar as configurações que melhor se adequam.

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:

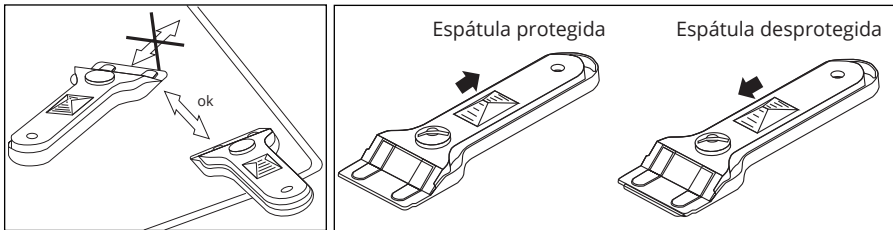
Antes de efetuar qualquer operação de limpeza, desligue a alimentação do cooktop (disjuntor) e certifique-se que o cooktop está frio.

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).	<ul style="list-style-type: none"> • Desligue a energia do cooktop. • Aplicar um limpador para cooktop enquanto o vidro ainda está morno (mas não quente!). • Enxágue e seque com um pano limpo ou papel toalha. • Ligue novamente a energia do cooktop. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • 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. • Nunca deixe resíduos de limpeza no cooktop: o vidro pode ficar manchado.


<p>Fervuras, derretimentos e respingos de açúcar quente no vidro.</p>	<p>Remova-os imediatamente com, uma espátula ou um raspador adequado para placas de vidro de indução, mas tome cuidado com as superfícies quentes da zona de cozimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • 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.
<p>Repercussões nos controles de toque.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Desligue a energia do cooktop. • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.

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 a placa 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 da placa de indução.	Uma ventoinha de resfriamento embutida em sua placa de indução foi ligada para evitar o superaquecimento dos componentes eletrônicos. Pode continuar a funcionar mesmo depois de desligar a placa de indução.	Isso é normal e não requer ação. Não desligue a placa de indução na parede enquanto o ventilador estiver funcionando.
As panelas não esquentam e aparece  no display.	A placa 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'.
	A placa 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.
A placa 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, a placa de indução entrará automaticamente no estado de proteção e exibirá os códigos de proteção correspondentes:

Código de Erro	Descrição
<u>U</u>	Sem utensílio ou utensílio inapropriado, 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 $130 \pm 10V$).
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 da placa 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-6Q-90-SR-2KSA
Instalação	Bancada
Dimensões (L x A x P)	893 × 58 × 453 mm
Peso líquido	14,8 kg
Zona de cocção	6
Zona de cocção frontal esquerda - 190 mm	1.800 / 2.000 W
Zona de cocção posterior esquerda -190 mm	1.800 / 2.000 W
Zona de cocção frontal direita -190 mm	1.800 / 2.000 W
Zona de cocção posterior direita - 190 mm	1.800 / 2.000 W
Zona de cocção central frontal - 190 mm	1.800 / 2.000 W
Zona de cocção central posterior - 190 mm	1.800 / 2.000 W
Zonas de cocção combinadas - 390 × 210 mm	3.000 / 3.400 W
Potência total	7.200 W
Tensão	220 V~
Frequência	60 Hz
Corrente elétrica	32 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 ELETTROMECCOM.BR

ELETTROMECCOM /     

