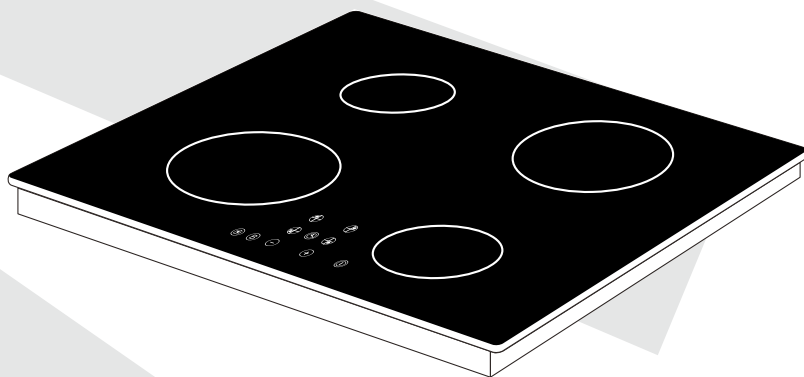




Manual do Consumidor

Cooktop de indução

CKI-4Q-60-CI-2XBB / DI-2Q-30-CI-2XBB



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.

Apresentamos também a você o programa Inspire-se, mais que um programa de relacionamento, um programa feito para cuidar de você, acesse o nosso site para mais informações.

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 | 20 |
| 7 | PROBLEMAS E SOLUÇÕES | 22 |
| 8 | PROTEÇÃO AMBIENTAL | 24 |
| 9 | ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS | 25 |
| 10 | GARANTIA | 26 |
| 11 | PROGRAMA DE RELACIONAMENTO | 27 |

1

INFORMAÇÕES GERAIS

Obrigado por escolher nossos produtos. Estamos certos de que será um grande prazer usar seu novo Cooktop 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 para uso doméstico.

Caso o produto aparentemente não esteja operando corretamente, verifique a página **PROBLEMAS E SOLUÇÕES** para obter informações. Caso a dúvida ainda persista, use nossa linha de suporte ao cliente ou entre em contato com um posto de assistência técnica autorizada Elettromec.

**IMPORTANTE:****Itens de Segurança**

- Desligue o disjuntor antes de efetuar a instalação ou qualquer limpeza e manutenção no produto.
- A instalação deste produto exige um correto dimensionamento da rede elétrica.
- Não remova o fio de aterramento do cabo de alimentação do produto, que deverá ser ligado a um fio terra efetivo, conforme norma NBR5410. Para cabos de alimentação com plugue certificado não remova o pino terra do plugue, pois ele deverá ser ligado ao terra efetivo existente na tomada elétrica.
- Não utilize adaptadores ou T's, benjamins e extensões elétricas.
- Use duas ou mais pessoas para mover e instalar o seu produto;
- Não puxe o cabo de alimentação elétrica do cooktop;
- 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.
- A instalação deverá prover de desligamento da alimentação com separação de contatos de pelo menos 3 mm em todos os pólos e este meio de desligamento deve ser incorporado à fiação fixa;
- 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 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.
- Certifique-se de que os cabos elétricos de outros eletrodomésticos não entrem em contato com as partes quentes do cooktop.

- 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.
- Não permita que as crianças 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 ao tocar a mesa vitrocerâmico do cooktop.
- As partes acessíveis podem ficar quentes durante o uso. Mantenha as crianças em uma distância segura até que a mesa tenha 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:

- 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.
- Não utilize panelas com fundo que não seja perfeitamente plano;
- Não utilize panelas de metal com fundo esmaltado.
- Não deixe o cooktop em uso sem supervisão quando estiver fazendo frituras;
- 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 panelas pela mesa vitrocerâmico, 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;
- NUNCA aqueça uma lata fechada com alimento dentro;
- Não é recomendada a instalação do produto em áreas externas;

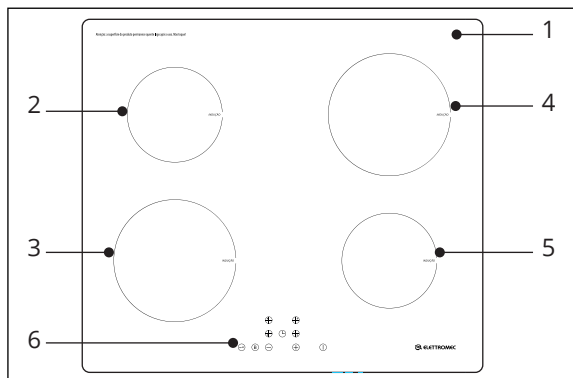
AVISO:

- 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.

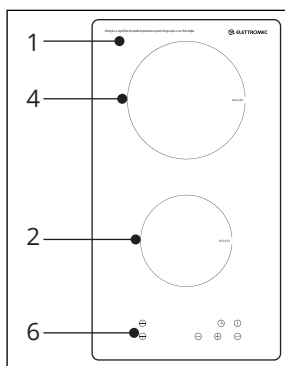
Conheça seu Produto

- 1 Mesa Vitrocerâmico
- 2 Zona de aquecimento Ø140
- 3 Zona de aquecimento Ø180
- 4 Zona de aquecimento Ø180
- 5 Zona de aquecimento Ø140
- 6 Painel de controle

Modelo: CKI-4Q-60-CI-2XBB

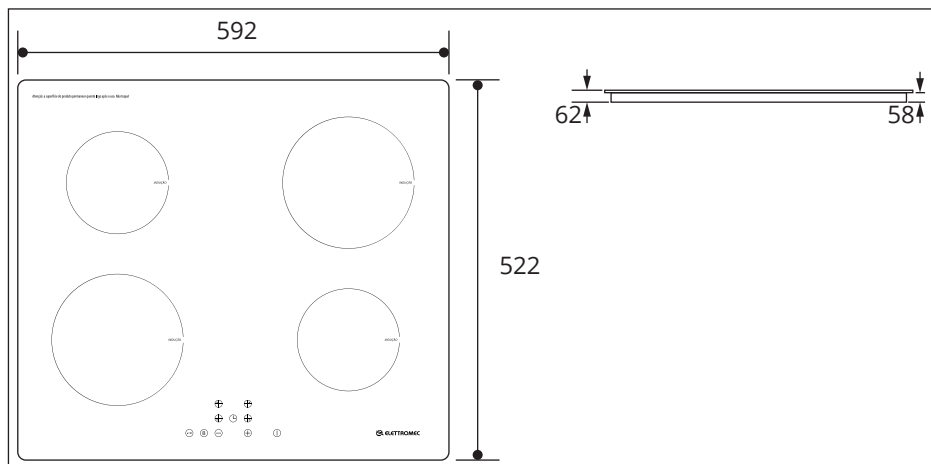


Modelo: DI-2Q-30-CI-2XBB

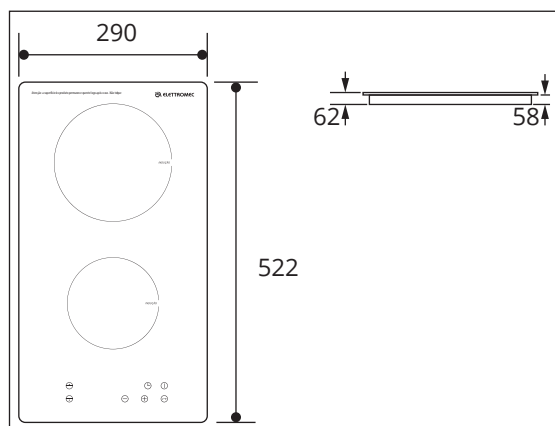


Dimensões do Produto

Modelo: CKI-4Q-60-CI-2XBB



Modelo: DI-2Q-30-CI-2XBB



4

INSTALAÇÃO

IMPORTANTE:

É recomendado que a instalação seja feita por um posto de assistência técnica autorizado Elettromec. A instalação incorreta pode causar danos pessoais e materiais, pelos quais a Elettromec não se responsabiliza.

Os dispositivos de segurança ou de ajuste automático do produto, durante a vida útil dos mesmos, poderão ser modificados exclusivamente pela Elettromec ou pelo posto de assistência técnica autorizado Elettromec.

Verifique se o produto está íntegro depois de retirar a embalagem externa e as embalagens internas de todas as partes soltas. Se houver alguma dúvida, não utilize o produto e entre em contato com um serviço de atendimento ao consumidor Elettromec.

Os elementos que compõem a embalagem (papelão, sacos plásticos, espuma de poliestireno, grampos e outros) não devem ser deixados ao alcance de crianças pois podem transformar-se em fontes potenciais de perigo.

Requisitos Elétricos

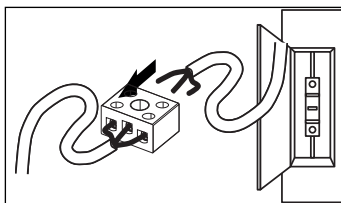
ADVERTÊNCIA:

Risco de Choque Elétrico: Para garantir a proteção do usuário contra choques elétricos, utilizar uma fiação elétrica devidamente aterrada; não remova o fio terra do produto; não utilize adaptadores, extensões. Para efetuar qualquer manutenção no produto desligue o disjuntor dedicado, interrompendo assim a alimentação elétrica.

Siga devidamente estas instruções para evitar riscos, que podem resultar em morte, incêndio ou choque elétrico.

ATENÇÃO:

Durante a instalação, mantenha o produto desligado da alimentação elétrica.



Preparando para Instalação

AVISO:

- A ligação à rede elétrica deve ser efetuada por pessoal qualificado ou posto de assistência técnica autorizado Elettromec.
- Antes de efetuar a conexão elétrica, verifique se a tensão indicada na etiqueta do produto é compatível com a rede elétrica de alimentação.

Conexão Elétrica (Cabo de Alimentação)

A conexão elétrica deverá ser efetuada através de um disjuntor dedicado de modo a assegurar a desconexão em casos de emergência ou limpeza do cooktop, (a conexão a rede elétrica do produto deverá ser feita por conector sindal cerâmico), que deve ser localizados fora do nicho de instalação.

Qualquer manuseio ou reparação do produto, incluindo a substituição do cabo de alimentação, deverá ser realizado pelo posto de assistência técnica autorizado Elettromec. É preciso evitar que o cabo de alimentação fique em contato com a partes, que possam danificá-lo.

O cabo de alimentação tem o comprimento de 0,90 metro e está localizado na parte inferior do lado direito do cooktop.

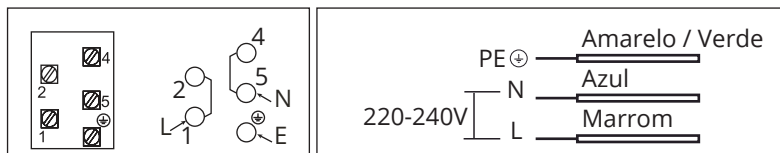
AVISO:

- Tensão dos elementos aquecedores 220~240.
- Em caso de conexão o fio destinado ao terra deve ser conectado ao terminal "E" (⊕).
- A ligação à rede elétrica deve ser efetuada por pessoal qualificado ou posto de assistência técnica autorizada Elettromec.

Para 220~240 V conexão monofásica, conecte os fases aos terminais L e N o fio de segurança terra no terminal indicado com o símbolo (⊕).

Diagrama de conexão elétrica

Modelos: CKI-4Q-60-CI-2XBB / DI-2Q-30-CI-2XBB

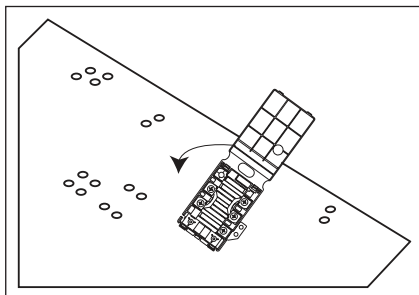


IMPORTANTE:

Caso o produto não seja equipado com um cabo de alimentação, deverá ser utilizado um cabo de alimentação resistente a uma temperatura de pelo menos 90°C, de acordo com as normas vigentes. Para que a segurança elétrica do produto não seja reduzida, e potencializando riscos de choques elétricos.

ATENÇÃO:

Feche o clipe prensa cabo antes de fechar a caixa de terminais. Feche a tampa da caixa de terminais, basta movê-la para baixo até que trave.

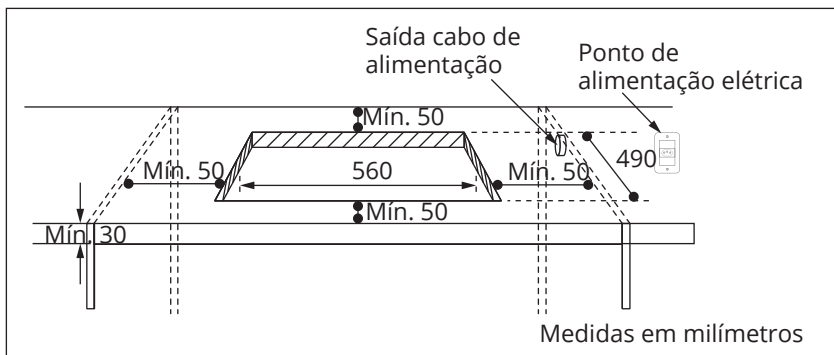


Fixação do cooktop

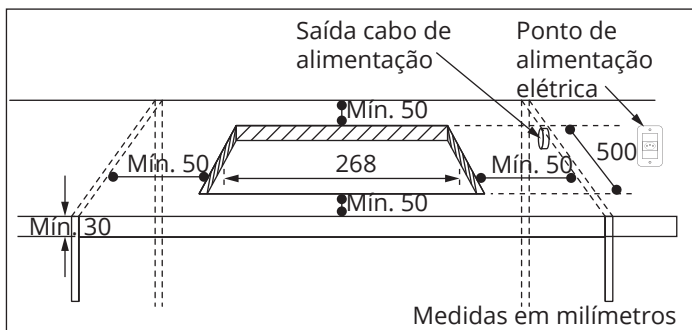
As superfícies laterais e do nicho devem suportar temperaturas de 95°C. Todos os laminados, adesivos de fixação e materiais de revestimento devem ser certificados adequadamente para esta temperatura. Nunca instale o produto em locais com material não resistente a essas temperaturas (Ex. Cortina, etc.).

- Faça um recorte retangular no tampo e instale o cooktop. A espessura do tampo deve ser de no mínimo 30 mm.
- Encaixe o cooktop no recorte feito no móvel e fixe-o com os parafusos correspondentes dos ganchos de fixação.

CKI-4Q-60-CI-2XBB



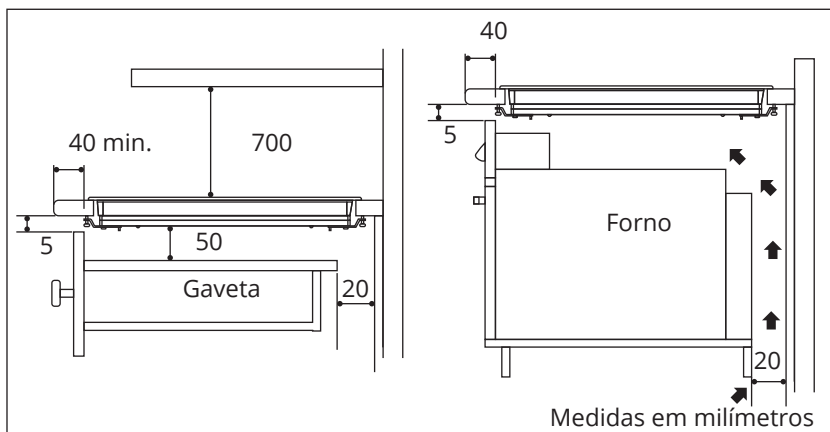
DI-2Q-30-CI-2XBB



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.

No caso de uma instalação com um forno, será necessário ser feito de acordo com o manual correspondente. 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.



ATENÇÃO:

- Não apoie a mesa vitrocerâmica diretamente contra o móvel. É a prateleira inferior que deve estar em contato com a parte superior do cooktop.

Vedação Mesa do Cooktop

O cooktop possui uma junta de vedação especial que evita qualquer infiltração de líquido no móvel. Para aplicar essa vedação corretamente, siga exatamente as instruções fornecidas a seguir:

Retire todas as partes móveis do cooktop.

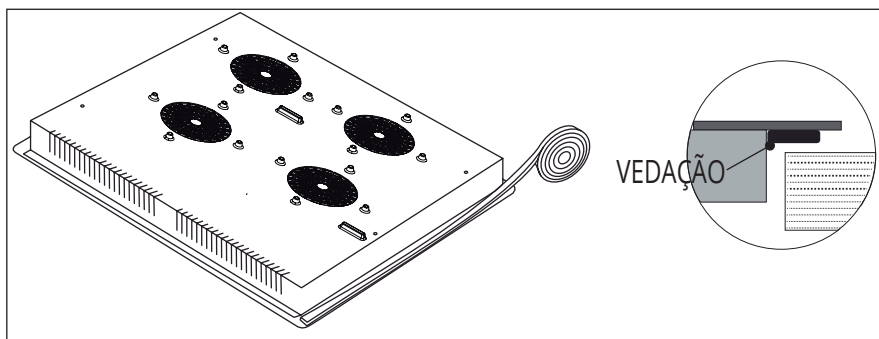
Corte a junta de vedação em 4 partes no comprimento necessário para aplicá-la nas 4 bordas do vidro.

Vire o cooktop para baixo e aplique corretamente o lado adesivo da junta de vedação, na borda da mesa do cooktop, de maneira que o lado exterior da junta de vedação coincida perfeitamente com a borda do perímetro exterior. As extremidades das tiras devem coincidir perfeitamente sem sobreposição.

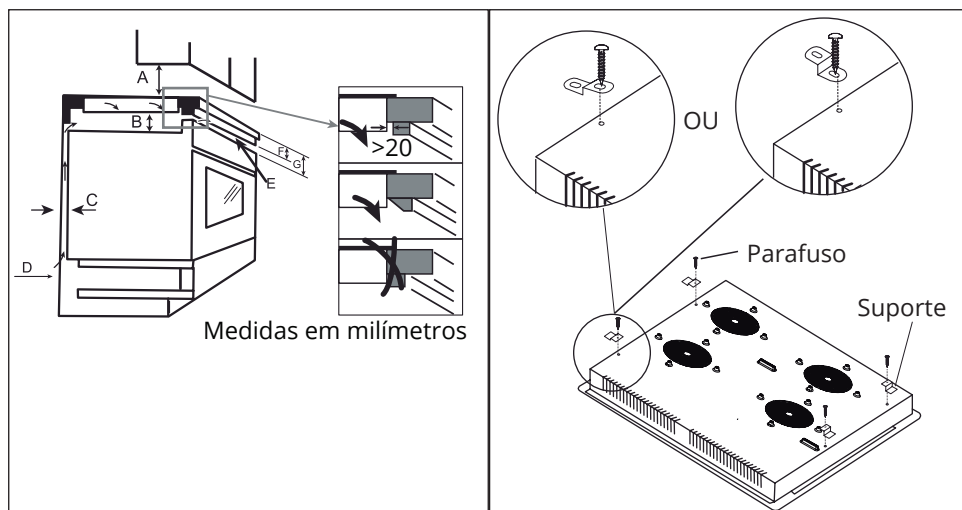
Faça a junta de vedação aderir ao vidro de maneira uniforme e segura, exercendo pressão sobre ela com os dedos, retire a fita de papel que protege a junta e encaixe o cooktop na abertura feita no móvel.

Aplicação da Vedação

- Remova a película da vedação, uma proteção transparente aderente a vedação.
- Vire o cooktop de cabeça para baixo e coloque a vedação sob a borda metálica da estrutura da base.
- A parte externa da vedação coincide perfeitamente com o próprio bordo exterior do cooktop.
- Fixe uniformemente e firmemente a vedação a borda da mesa, pressionando-a firmemente no lugar.



- Instale o cooktop no recorte do nicho e empurre-o para baixo, verifique-se que esteja assentado firmemente.
- Fixe o cooktop na posição pela parte de baixo da mesa utilizando as fixações fornecidas.
- Fixe uma extremidade do suporte nos furos na parte inferior do cooktop.
- A outra extremidade do suporte deve estar localizada embaixo do tampo para fixar o cooktop na posição.



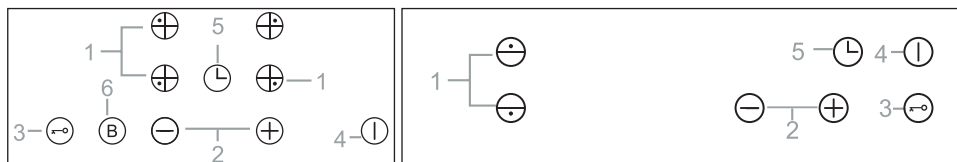
IMPORTANTE:

- 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.

Painel de Controle “Sensor Touch”

Remova todos os filmes protetores que ainda possam estar sobre o cooktop.

- (1) Seleção da zona de cocção (4) Liga/Desliga
 (2) Regulador de potência/tempo (5) Selecionar ajuste de tempo
 (3) Controle de trava de teclas (6) Controle do turbo

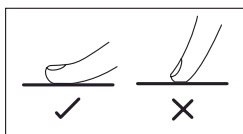
**AVISO:**

O controlador será automaticamente desligado, caso não seja efetuado uma ação dentro de um minuto.

Utilizando o Sensor Touch no painel de controle

Os controles respondem ao toque, não é necessário pressionar.

- Não utilize as pontas dos dedos para acionar os controles. Faça conforme a imagem abaixo.




- Irá soar um 'bip' cada vez que um toque for reconhecido. Assegure-se de que os controles estejam sempre limpos, secos e que não tenha nenhum objeto sobre eles. Mesmo uma fina camada de água pode afetar os controles e prejudicar a sua operação.

Utilizando a Painela Correta

Utilize somente painelas com a base apropriada para equipamentos de indução. Procure pelo símbolo de indução na embalagem ou no fundo da painela.

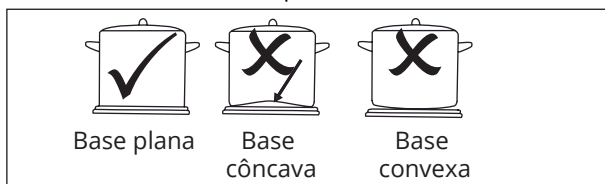
Pode-se verificar se a painela é apropriada realizando um teste com um imã. Aproxime um imã do fundo da painela. Se a painela for atraída pelo imã significa que ela é apropriada para aparelhos de indução.

Se você não tem um imã:

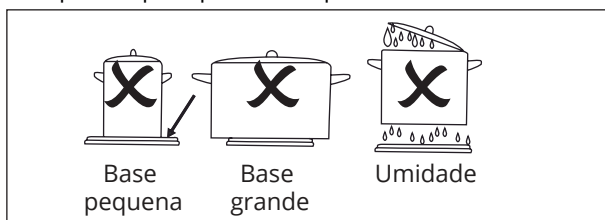
- Coloque um pouco de água na painela que será testada.
- Se o símbolo  não piscar no display e a água estiver esquentando, a painela é apropriada.

Panelas feitas de um dos seguintes materiais não são apropriadas:

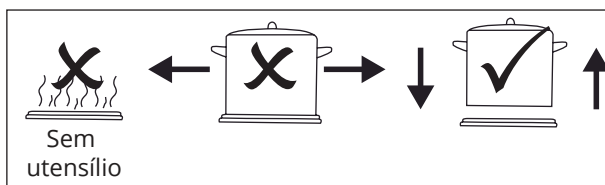
- Aço inoxidável puro; cobre ou alumínio sem base magnética; vidro; madeira; porcelana; cerâmica; panela de barro. Não utilize panelas amassadas ou de base curvada.



- Certifique-se de que a base da panela é lisa, e fique plana contra a mesa vitrocerâmica e é do mesmo tamanho que a área de cocção. Utilize panelas com diâmetro correspondente ao tamanho da zona de cocção delimitada pelos círculos serigrafados nos cooktops. Utilizando uma panela um pouco maior a energia será utilizada na sua máxima eficiência. Se você utilizar uma panela menor, a eficiência pode ser pior que o esperado. Panelas menores que 140 mm podem não ser detectadas pela zona de cocção do cooktop. Coloque a panela sempre no centro da zona de cocção.

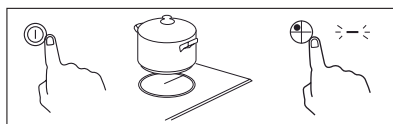


- Sempre levante as panelas quando for retirá-las do cooktop. Arrastá-las poderá danificar a mesa vitrocerâmica.



Operação dos Controles Touch

- Toque o controle ① "liga/desliga". Depois de ligado o aparelho emitirá um "bip", os displays irão mostrar "—" ou "- -", indicando que o aparelho entrou no modo de espera ("stand-by")
- Coloque uma panela apropriada na zona de cocção que você deseja utilizar. Assegure-se que o fundo da panela e a superfície do aparelho estejam secos.
- Toque o controle de seleção de zona de cocção ⊕ e uma luz de indicação irá piscar ao lado do botão.



- Selecione a potência de aquecimento tocando os controles \ominus ou \oplus . Caso não seja selecionada uma potência de aquecimento dentro de 1 minuto, o cooktop irá desligar e será necessário voltar ao passo 1.
- A potência de aquecimento poderá ser alterada a qualquer momento durante a cocção.

Se o display piscar \square alternando com o controle de potência de aquecimento Isso quer dizer que:

- A panela não está posicionada na zona de cocção correta; ou
- A panela utilizada não é apropriada para aparelhos de indução; ou
- A panela é muito pequena ou não está no centro da zona de cocção.

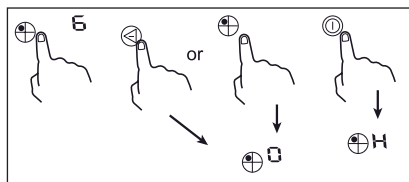
Não haverá nenhum aquecimento, a menos que uma panela apropriada esteja posicionada na zona de cocção.

O display irá desligar automaticamente após 1 minuto, caso nenhuma panela apropriada seja colocada na zona de cocção

Quando terminar de cozinhar

- Toque o controle de seleção de zona de cocção \oplus que deseja desligar.
- Desligue a zona de cocção diminuindo \ominus o valor da potência até "0". Assegure-se de que o display está mostrando \square , e depois mostrará H_{\square} .
- Desligue todo o aparelho tocando no controle $\textcircled{1}$ "Liga/Desliga".

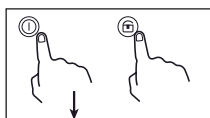
Tome cuidado com as superfícies quentes. A letra H_{\square} identifica quais zonas de cocção estão muito quentes para serem tocadas. Ela irá desaparecer quando as zonas de cocção estiverem esfriado para uma temperatura segura. Isso pode ser utilizado como uma forma de energia. Se desejar esquentar mais panelas, utilize a zona de cocção que ainda está quente.



Bloqueio/Trava dos Controles Touch

Os controles podem ser travados para evitar um uso não intencional (por exemplo que as crianças liguem uma zona acidentalmente). Quando os controles estiverem travados, todos os controles, com exceção do $\textcircled{1}$ "Liga/Desliga", são desabilitados.

- Toque o controle de trava de teclas $\textcircled{-}$. O indicador de tempo irá mostrar "Lo". Certifique-se de que o cooktop está ligado.
- Mantenha pressionado por alguns segundos o controle de trava de teclas $\textcircled{-}$.



IMPORTANTE:

O cooktop poderá ser desligado em uma situação de emergência, mas será necessário destravá-lo primeiro antes da próxima operação.

- **Proteção de sobretemperatura** - Um sensor que monitora a temperatura dentro do cooktop. Quando uma temperatura excessiva é identificada, o cooktop interrompe sua operação automaticamente.
- **Deteção de pequenas peças** - Painel não magnética ou de tamanho não apropriado, ou ainda algum outro pequeno objeto (como facas, colheres, garfos etc.) deixado sobre o queimador, acionará o modo stand-by dentro de 1 minuto automaticamente. O ventilador continuará funcionando por mais 2 minutos.
- **Proteção Auto desligar** - A função de auto desligar é uma proteção para quando forem deixadas acidentalmente ligadas as zonas de cocção. Abaixo estão os tempos programados para auto desligamento em cada nível de potência de trabalho:

| | | | | | | | | | |
|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Nível de potência | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| Tempo programado (horas) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 |


Quando a panela é removida, a zona de cocção para de esquentar imediatamente e o aparelho desliga automaticamente depois de 2 minutos.

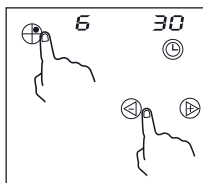
ATENÇÃO:

Pessoas que utilizem marca-passos devem consultar o seu médico antes de utilizar este produto.



Utilizando o Temporizador (Timer)


O temporizador pode ser utilizado de duas formas diferentes:

- Modo cronômetro, neste caso o temporizador não irá desligar nenhuma zona de cocção quando o tempo programado acabar.
- Temporizador de desligamento da zona de aquecimento, neste caso a zona de cocção selecionada é desligada ao termino do tempo programado, que pode ser ajustado em até 99 minutos.
- Toque o controle de ajuste de tempo . O indicador do cronômetro começará a piscar e o display irá mostrar "30".

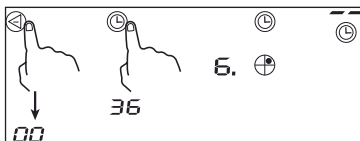


- Ajuste o tempo tocando o controle regulador de tempo.

DICA: Tocar os controles  ou  uma vez irá diminuir ou aumentar 1 minuto no display. Tocar e manter pressionado um desses controles irá diminuir ou aumentar 10 minutos no display

- Quando tocar o controle , para reduzir o tempo restante, e o display estiver mostrando "00", o temporizador é cancelado.

- Quando o tempo estiver ajustado, a contagem começará imediatamente. O display irá mostrar o tempo restante e o indicador de temporizador irá piscar por 5 segundos.



NOTA: O ponto vermelho ao lado do indicador de potência da zona de cocção estará aceso, indicando que aquela zona de cocção está selecionada.

- Quando o tempo de cocção programado terminar, a zona de cocção correspondente será desligada automaticamente.

IMPORTANTE:

As zonas de aquecimento ligadas, que não estiverem selecionadas pelo temporizador continuarão funcionando.

Controle do Turbo

- Toque um dos botões da área de seleção de zona (+), depois toque no botão do controle do turbo (B). será emitido um 'bip' e o display irá mostra "P", indicando que a função 'turbo' foi ativada e que a potência foi aumentada para 1500 ou 2000 W (conforme a zona de aquecimento).
- A função 'turbo' ficará ativada por 5 minutos e depois retornará para a última configuração antes do 'turbo' ter sido ativado.
- Tocando o botão do controle do turbo com o mesmo ativado irá desativar a função e retornar para a última configuração antes do 'turbo' ter sido ativado.
- Dicas de cocção

IMPORTANTE:

Tome cuidado quando for preparar frituras, pois óleo e gordura esquentam muito rápido, principalmente se estiver utilizando a função turbo. Quando em temperaturas muito altas, o óleo e a gordura, podem pegar fogo espontaneamente e isso representa um sério risco de incêndio.

Configuração de aquecimento

As configurações abaixo são orientativas somente. A configuração exata depende de vários fatores, incluindo a panela e a quantidade que se está cozinhando. Tente no cooktop de indução até que encontre as configurações que melhor se adaptem.

| Configuração | Adequabilidade |
|--------------|--|
| 1-2 | Aquecimento delicado para pequenas quantidades de comida. Derreter chocolate, manteiga e alimentos que se queimam rapidamente. Cozimento em fogo brando. |
| 3-4 | Re-esquentar; Fervura rápida; Preparo de arroz. |
| 5-6 | Panquecas. |
| 7-8 | Massas para cozinhar. |
| 9 | Fritar; Ferver sopa; Ferver água. |

ATENÇÃO:

Antes de efetuar qualquer operação de limpeza, desligue a alimentação do cooktop (disjuntor). Não, utilizar produtos de limpeza, contendo materiais abrasivos na limpeza e manutenção do painel frontal de vidro.

Limpeza Mesa Vitrocerâmico

O vidro fica sujo (impressões digitais, manchas, alimentos que espirram durante o preparo).

IMPORTANTE:

Nunca efetue a limpeza logo após o uso do cooktop, pois as zonas de aquecimento estarão em alta temperatura, podendo ocasionar risco de queimaduras.

- Aplique um limpador enquanto o cooktop ainda está morno;
- Enxágue e depois seque com uma toalha ou um pano limpo;
- Ligue novamente a alimentação do cooktop (disjuntor).

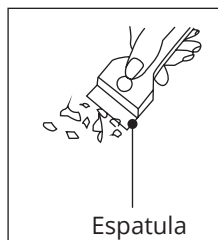
NOTA: Quando desligar a alimentação do cooktop, não haverá indicador de zona quente, mas a área de cocção poderá estar quente ainda.

Esfregões pesados, alguns esfregões de nylon e produtos de limpeza abrasivos podem riscar a mesa do cooktop. Verifique antes se o seu acessório é adequado.

Nunca deixe resíduos de limpeza sobre o cooktop. O vidro pode manchar.

Derramamento de fervuras, caldas, açúcar derretido e similares:

- Remova-os imediatamente utilizando uma espátula, ou lâmina própria para vidro de cooktop de indução, mas tenha cuidado com as zonas de cocção quentes. Cuidado com as zonas de cocção quentes.



NOTA: As fervuras, caldas, açúcar derretido e similares devem ser removidos o mais breve possível. Se eles esfriarem no vidro, podem se tornar mais difíceis de se remover ou até mesmo danificar permanentemente a superfície de vidro.


Derramamentos no painel de controle:

- Desligue o cooktop no disjuntor;
- Absorva o derramamento e limpe a área do painel de controle com uma esponja ou pano úmido limpo;
- Seque completamente com um papel toalha seco;
- Ligue novamente o aparelho.

NOTA: O cooktop pode apitar e se desligar sozinho, e o painel de controle pode não funcionar se houver algum líquido sobre ele.

Tenha certeza que limpou e secou bem o cooktop antes de ligá-lo novamente.

| Problema | Possível causa | Solução |
|--|--|---|
| O cooktop não liga. | O cabo de alimentação do cooktop não está conectado à rede de alimentação elétrica ou não está conectado corretamente. Disjuntor desligado. | Verifique se o cabo de alimentação está conectado à rede de energia. Verifique se o disjuntor esta ligado. Se persistir o problema, contate o posto de assistência técnica autorizada Elettromec. |
| O painel de controle não responde. | Painel de controle bloqueado. | Desbloqueie o painel (ver instruções de uso). |
| Os controles de toque não acionam facilmente. | Pode haver uma fina camada de água sobre o painel de controle ou pode-se estar utilizando a ponta do dedo para acionar | Assegure-se de que a área do painel de controle está seca e sempre utilize a “palma” do seu dedo, nunca a ponta. |
| O vidro está riscando. | Panelas com bordas salientes. Produtos de limpeza não adequados. | Utilize panelas com fundo liso e suave. Veja a sessão “Limpeza e Conservação”. |
| Panelas fazendo ruídos ou estalos. | Isso pode ser causado pela construção da sua panela (Camadas de metais diferentes vibram diferentemente). | O barulho é normal e deve diminuir ou até mesmo desaparecer. |
| O cooktop faz um barulho de zumbido quando operando em alta temperatura. | Isso é causada pela tecnologia do aquecimento por indução. | Isso é normal e o barulho deve diminuir e desaparecer quando você diminuir a potência. |
| Barulho de ventilador vindo de dentro do cooktop. | Ventilador de resfriamento dos componentes eletrônicos dentro do cooktop, para evitar um superaquecimento dos componentes. O ventilador pode continuar funcionando mesmo após ter desligado o cooktop. | Isso é normal e não requer nenhum ação. Não desligue o disjuntor do cooktop quando o ventilador estiver em funcionamento. |

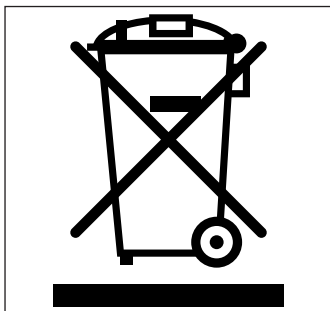
| | | |
|--|--|--|
| As panelas não esquentam e o display mostra o símbolo  . | O cooktop não consegue reconhecer a panela, pois a mesma não é apropriada para aparelhos de indução, ou é muito pequena para a zona de cocção selecionada. | Utilize panelas adequadas para cooktops de indução. |
| O cooktop ou uma das zonas de cocção se desligou inesperadamente, um som soa e um código de erro é exibido (normalmente alternando com um ou dois dígitos no display do temporizador). | Falha técnica. | Anote as letras e os números mostrados no display, desligue a alimentação elétrica do cooktop no disjuntor e contate o posto de assistência técnica autorizada Elettromec. |

Exibição de erro no display

Caso ocorra uma anormalidade, o cooktop entra no modo de proteção automaticamente e apresenta os seguintes códigos de proteção:

| Erro | Causas possíveis | O que fazer |
|-------------|---|--|
| F3 F4 | Falha no sensor de temperatura da bobina de indução | Entrar em contato com o Posto de Assistência Técnica Elettromec. |
| F9 FA | Falha no sensor de temperatura do detector de panelas | Entrar em contato com o Posto de Assistência Técnica Elettromec. |
| E 1 E 2 | Problema na tensão de alimentação | Verificar se a tensão de alimentação está correta. Ligar novamente o cooktop após verificação. |
| E 3 | Alta temperatura no sensor da bobina de indução | Entrar em contato com o Posto de Assistência Técnica Elettromec. |
| E 5 | Alta temperatura no sensor do detector de panelas | Ligar o cooktop novamente após esfriar . |

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



- 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.

| Modelo | CKI-4Q-60-CI-2XBB |
|---|--------------------------|
| Tipo de cocção | Indução |
| Total de zonas de cocção | 4 |
| Zona de cocção frontal direita - Ø140 mm | 1.200-1.500 W |
| Zona de cocção frontal esquerda - Ø180 mm | 1.500-2.000 W |
| Zona de cocção posterior direita - Ø180 mm | 1.500- 2.000 W |
| Zona de cocção posterior esquerda - Ø140 mm | 1.200-1.500 W |
| Potência total | 7.000 W |
| Tensão | 220 V ~ |
| Frequência | 60 Hz |
| Corrente | 31,81 A |
| Peso líquido | 10,5 Kg |
| Dimensões (L x P) | 592 x 522 mm |

| Modelo | DI-2Q-30-CI-2XBB |
|-----------------------------------|-------------------------|
| Tipo de cocção | Indução |
| Total de zonas de cocção | 2 |
| Zona de cocção Frontal - Ø140 mm | 1.500 W |
| Zona de cocção Traseira - Ø180 mm | 2.000 W |
| Potência total | 3.500 W |
| Tensão | 220 V ~ |
| Frequência | 60 Hz |
| Corrente | 15,9 A |
| Peso líquido | 4,5 Kg |
| Dimensões (L x P) | 290 x 522 mm |

Caso seja necessário contatar um posto de assistência técnica autorizada Elettromec, acesse o site da Elettromec 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.

Garantimos este produto contra qualquer defeito de fabricação que venha a se apresentar no período de 9 meses, contados a partir do término da garantia legal de 90 dias, prevista no artigo 26, inciso II, da Lei nº 8078/90 (Código de Defesa do Consumidor).

SÃO CONDIÇÕES DESTA GARANTIA:

- 1 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.
- 2 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.

- PROGRAMA DE RELACIONAMENTO -

inspire-se

O PROGRAMA DE RELACIONAMENTO INSPIRE-SE OFERECE A VOCÊ A EXTENSÃO DA GARANTIA DE 1 PARA 2 ANOS. PARA OBTER O BENEFÍCIO, CADASTRE-SE NO PROGRAMA DE RELACIONAMENTO INSPIRE-SE NO SITE WWW.ELETTROMECCOM.BR E ACOMPANHE AS PRÓXIMAS NOVIDADES INTERAGINDO COM A ELETTROMECCOM NOS CANAIS DIGITAIS.

Garantia Estendida válida mediante preenchimento de formulário para produtos adquiridos a partir de março/2016. O benefício da extensão de garantia somente terá validade para os clientes que se inscreverem no Programa de Relacionamento Inspire-se até 3 meses após a emissão da nota fiscal. Válido para os produtos que se encontram no site.

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 elettromec.com.br

elettromec



elettromec



 **ELETTROMECC**