ELETRODOMÉSTICOS

Manual de Instruções

MODELO:

Cooktop View

5Z |90cm| H21

ECTID5QM2B

GARANTIA
1 ANO

Fabricado na China

Avisos de Segurança

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

Instalação

Risco de Choque Elétrico

- Desconecte o aparelho da rede elétrica antes de realizar qualquer trabalho ou manutenção.
- A conexão a um sistema de aterramento adequado é essencial e obrigatória.
- Alterações no sistema de fiação elétrica doméstica devem ser realizadas apenas por um eletricista qualificado.
- O não cumprimento dessas instruções pode resultar em choque elétrico ou morte.
- Leia estas instruções cuidadosamente antes de instalar ou usar este aparelho.
- Não coloque materiais ou produtos combustíveis sobre este aparelho em nenhum momento.
- Disponibilize estas informações à pessoa responsável pela instalação do aparelho, pois isso pode reduzir o custo de instalação.
- Para evitar riscos, este aparelho deve ser instalado conforme as instruções fornecidas.
- O aparelho deve ser corretamente instalado e aterrado apenas por pessoa qualificada.
- Este aparelho deve ser conectado a um circuito que incorpore um disjuntor, garantindo o desligamento total da fonte de energia.
- A instalação incorreta do aparelho pode invalidar a garantia ou isentar de responsabilidade por eventuais danos.

Operação e Manutenção

Risco de Choque Elétrico

- Não utilize o cooktop se a superfície estiver quebrada ou trincada. Caso isso ocorra, desligue imediatamente o aparelho da rede elétrica (disjuntor) e contate um técnico qualificado.
- Desligue o cooktop na chave geral antes de realizar limpeza ou manutenção.
- O não cumprimento dessas instruções pode resultar em choque elétrico ou morte.

Risco à Saúde

- Este aparelho está em conformidade com os padrões de segurança eletromagnética.
- No entanto, pessoas com marcapassos ou outros implantes elétricos (como bombas de insulina) devem consultar seu médico ou fabricante do implante antes de usar o aparelho, para garantir que seus dispositivos não sejam afetados pelo campo eletromagnético.
- O não cumprimento dessas orientações pode resultar em morte.

Avisos de Segurança

Risco de Superfície Quente

- Durante o uso, as partes acessíveis deste aparelho podem aquecer o suficiente para causar queimaduras.
- Não permita que seu corpo, roupas ou qualquer objeto que não seja uma panela ou utensílio adequado entre em contato com o vidro de indução até que a superfície esteja fria.
- Atenção: objetos metálicos magnetizáveis usados no corpo podem aquecer na proximidade do cooktop. Joias de ouro ou prata não serão afetadas.
- Mantenha as crianças afastadas.
- Os cabos das panelas podem aquecer. Verifique se não estão ultrapassando outras zonas de cocção ativas. Mantenha os cabos fora do alcance das crianças.
- O não cumprimento dessas orientações pode resultar em queimaduras ou escaldaduras.

Risco de Corte

- A lâmina extremamente afiada do raspador de cooktop fica exposta quando a capa de proteção está recolhida. Utilize com extremo cuidado e sempre guarde em local seguro, fora do alcance de crianças.
- O uso inadequado pode resultar em ferimentos ou cortes.

Instruções Importantes de Segurança

- Nunca deixe o aparelho sem supervisão durante o uso. Derramamentos podem gerar fumaça ou gordura que pode inflamar.
- Nunca utilize o cooktop como bancada de trabalho ou superfície de apoio.
- Nunca coloque ou deixe objetos sobre o aparelho.
- Não coloque nem deixe objetos magnetizáveis (ex.: cartões de crédito, cartões de memória) ou aparelhos eletrônicos (ex.: computadores, MP3 players) próximos ao cooktop, pois podem ser afetados pelo campo eletromagnético.
- Nunca utilize o cooktop para aquecer ou climatizar o ambiente.
- Após o uso, sempre desligue as zonas de cocção e o cooktop pelos controles sensíveis ao toque, conforme descrito neste manual. Não confie no recurso de detecção de panela para desligar automaticamente quando a panela for retirada.
- Não permita que crianças brinquem com o aparelho ou que sentem, fiquem de pé ou subam sobre ele.
- Não armazene objetos de interesse para crianças em armários localizados acima do aparelho.
- Crianças que subirem no cooktop podem se ferir gravemente.
- Nunca deixe crianças sozinhas ou sem supervisão na área onde o aparelho estiver em uso.
- Crianças ou pessoas com limitações que dificultem o uso adequado do aparelho devem ser orientadas por um responsável capacitado. O instrutor deve garantir que a pessoa consiga utilizar o aparelho sem colocar a si mesma ou outros em risco.

Avisos de Segurança

- Crianças ou pessoas com limitações que dificultem o uso adequado do aparelho devem ser orientadas por um responsável capacitado. O instrutor deve garantir que a pessoa consiga utilizar o aparelho sem colocar a si mesma ou outros em risco.
- Não repare nem substitua nenhuma parte do aparelho, a menos que especificamente recomendado neste manual. Qualquer outro reparo deve ser realizado por técnico qualificado.
- Não utilize limpador a vapor para higienizar o cooktop.
- Não coloque nem derrube objetos pesados sobre o cooktop.
- Não suba sobre o cooktop.
- Não utilize panelas com bordas serrilhadas nem arraste panelas sobre a superfície de vidro de indução, pois isso pode riscá-la.
- Não utilize esponjas de aço ou outros produtos de limpeza abrasivos agressivos para limpar o cooktop, pois podem riscar o vidro de indução.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído apenas por um técnico qualificado.
- Este aparelho foi projetado para uso doméstico e aplicações semelhantes, tais como:
  - áreas de cozinha de funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
  - casas de campo;
  - por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, desde que sob supervisão ou instrução sobre o uso seguro e os riscos envolvidos. Crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção de rotina não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- ATENÇÃO: Cozinhar sem supervisão em uma zona de cocção com gordura ou óleo pode ser perigoso e resultar em incêndio. NUNCA tente apagar fogo com água; desligue o aparelho e cubra as chamas com uma tampa ou manta contra fogo.
- Objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados sobre a superfície do cooktop, pois podem aquecer.
- Após o uso, desligue o elemento do cooktop pelo controle próprio e não confie no detector de panela.
- Este aparelho não foi projetado para ser operado por meio de timer externo ou sistema de controle remoto separado.
- CUIDADO: O processo de cocção deve ser supervisionado. Mesmo processos de cozimento de curta duração precisam ser acompanhados de forma contínua.
- ATENÇÃO: Para evitar o tombamento do aparelho, os dispositivos de estabilização devem ser instalados. Consulte as instruções de instalação.

Avisos de Segurança

- ATENÇÃO: Utilize apenas protetores de borda (hob guards) projetados pelo fabricante do cooktop ou indicados pelo fabricante nas instruções de uso como adequados, ou protetores já incorporados ao aparelho.
- O uso de protetores inadequados pode causar acidentes.

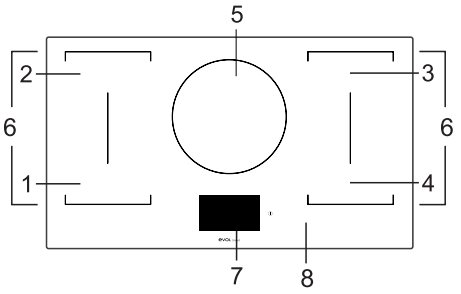
Recomendamos que você dedique algum tempo à leitura deste Manual de Instruções / Instalação para compreender plenamente como instalar corretamente e operar o aparelho.

- Para instalação, leia atentamente a seção de instalação.
- Leia todas as instruções de segurança cuidadosamente antes do uso e mantenha este Manual de Instruções / Instalação para consultas futuras.

Visão Geral do Produto

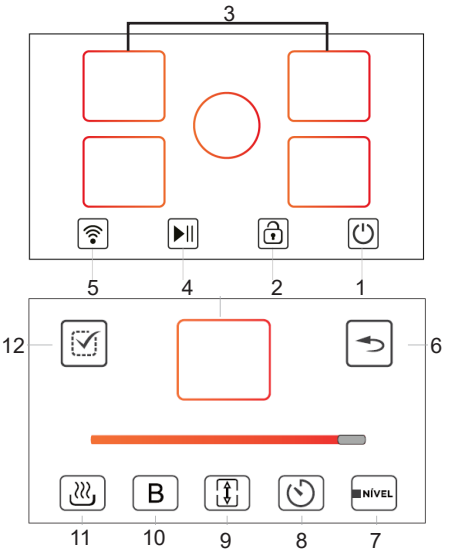
Especificações:

I. Vista Superior



1	190 × 190 mm / 1800 W (Boost 2100 W)
2	190 × 190 mm / 1800 W (Boost 2100 W)
3	190 × 190 mm / 1800 W (Boost 2100 W)
4	190 × 190 mm / 1800 W (Boost 2100 W)
5	280 mm / 2300 W (Boost 3000 W)
6	210 × 390 mm / 3000 W (Boost 3400 W)
7	Painel de controle
8	Placa de vidro

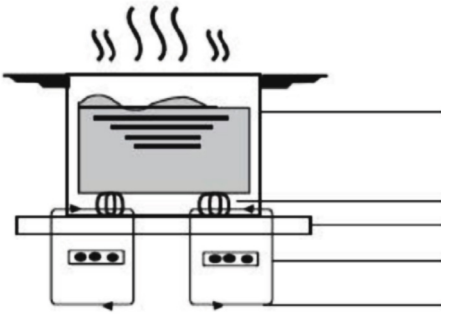
II. Painel de Controle



1	Controle Ligar/Desligar
2	Controle de trava para crianças
3	Seleção de zona de aquecimento
4	Controle de pausa
5	Wi-Fi
6	Controle de retorno
7	Controle de potência
8	Controle de timer para cada queimador
9	Zona flexível (Flex zone)
10	Controle de potência Booster
11	Função manter aquecido (Keep warm)
12	Controle de confirmação

Cozimento por indução

O cozimento por indução é uma tecnologia de cocção segura, avançada, eficiente e econômica.
Ele funciona por meio de vibrações eletromagnéticas que geram calor diretamente na panela, em vez de aquecer indiretamente pela superfície de vidro.
O vidro aquece apenas porque a panela eventualmente transfere calor para ele.

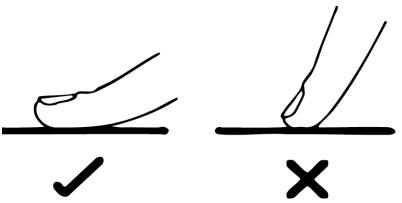


Antes de usar seu novo cooktop

- Leia este guia, prestando atenção especial à seção “Avisos de Segurança”.
- Remova qualquer película protetora que ainda possa estar no seu cooktop de indução.

Usando os controles por toque

- Os controles respondem ao toque, portanto não é necessário aplicar pressão.
- Utilize a parte macia (bola) do dedo, e não a ponta.
- Um sinal sonoro (bip) será emitido sempre que o toque for registrado.
- Certifique-se de que os controles estejam sempre limpos, secos e sem nenhum objeto (como utensílios ou pano) cobrindo-os. Mesmo uma fina camada de água pode dificultar a operação.



Escolhendo a panela certa

- Utilize apenas panelas com base adequada para cozimento por indução. Procure o símbolo de indução na embalagem ou no fundo da panela.
- Você pode verificar se sua panela é adequada realizando um teste com ímã: aproxime um ímã da base da panela. Se for atraído, a panela é compatível com indução.
- Caso não tenha um ímã: Coloque um pouco de água na panela que deseja testar. Se não piscar no visor e a água aquecer, a panela é adequada.

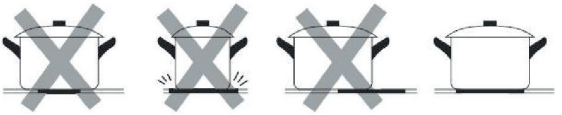


- Panelas feitas dos seguintes materiais não são adequadas: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e barro.
- Não utilize panelas com bordas serrilhadas ou base arredondada.

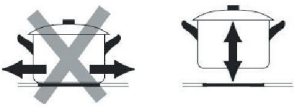


Certifique-se de que a base da panela seja lisa, fique totalmente apoiada no vidro e tenha o mesmo tamanho da zona de cocção.
Use panelas cujo diâmetro corresponda ao da zona selecionada.

- Se usar uma panela um pouco maior, a energia será utilizada com máxima eficiência.
- Se usar uma panela menor, a eficiência pode ser reduzida.
- Sempre centralize a panela na zona de cocção.



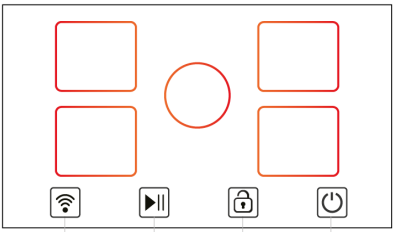
Levante sempre a panela ao retirá-la do cooktop de indução — não arraste, para evitar riscos no vidro.



Dimensões da panela
As zonas de cocção se adaptam automaticamente ao diâmetro da panela até um limite. Entretanto, o fundo da panela deve ter um diâmetro mínimo correspondente à zona de cocção utilizada.

1, 2, 3, 4	120 mm
5	210 mm
Flex zone	160mm * 270mm ou 240mm

Introdução das funções

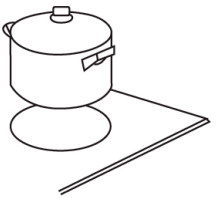


- Seleção da zona de aquecimento
- Wi-Fi
- Função pausa
- Trava para crianças
- Desligar

Para começar a cozinhar



1. Toque no controle Ligar/Desligar (ON/OFF).
Após ligar, o cooktop de indução entra no modo de espera.



2. Coloque uma panela adequada na zona de cocção que deseja usar.
Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície da zona de cocção estejam limpos e secos.

3. Todas as zonas de cocção ficam disponíveis no painel de seleção, e a tela de exibição se acende.

4.Ajuste o nível de potência
Selecione a zona de aquecimento, depois pressione a tecla de potência.
Deslize o controle da esquerda para a direita para aumentar a potência nos níveis de 0 a 9.
Deslize da direita para a esquerda para reduzir a potência de 9 a 0.
Em seguida, pressione a tecla de confirmação

Se o visor piscar alternadamente com a imagem de panela
Isso significa que:
- Você não colocou a panela na zona de cocção correta, ou
- A panela que está usando não é adequada para cozimento por indução, ou
- A panela é muito pequena ou não está corretamente centralizada na zona de cocção.

Nenhum aquecimento ocorrerá a menos que uma panela adequada esteja posicionada na zona de cocção.
O visor desligará automaticamente após 2 minutos caso nenhuma panela adequada seja detectada.



Informações de Uso

Bloqueando os controles

Você pode bloquear os controles para evitar uso não intencional (por exemplo, crianças ligando acidentalmente as zonas de cocção).
Quando os controles estão bloqueados, todos os botões ficam desativados, exceto o controle Ligar/Desligar (ON/OFF).

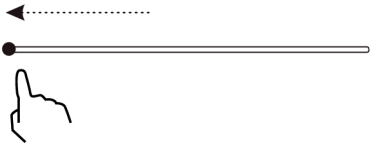
Para bloquear os controles
Toque no controle de trava para crianças O ícone mudará para

Para desbloquear os controles
Certifique-se de que o cooktop esteja ligado.
Toque e mantenha pressionado o controle de trava para crianças por 3 segundos.
Quando o ícone mudar para você já pode utilizar o cooktop.

Quando o cooktop está no modo bloqueado, todos os controles ficam desativados, exceto o ON/OFF.
Você sempre poderá desligar o cooktop pelo botão ON/OFF em caso de emergência.
No entanto, para a próxima utilização, será necessário desbloquear primeiro.

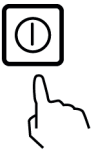
Quando terminar de cozinhar

1. Toque no controle de seleção da zona de aquecimento que deseja desligar.
2. Deslize até o “Nível 0”, certifique-se de que o visor mostre “0” e pressione a tecla de confirmação.



3. Cuidado com as superfícies quentes!
   - A palavra “quente” indica qual zona de cocção ainda está quente ao toque.
   - O símbolo desaparecerá quando a superfície esfriar até uma temperatura segura.
   - Esta função também pode ser usada como economia de energia: se precisar aquecer outra panela, utilize a zona que ainda estiver quente.



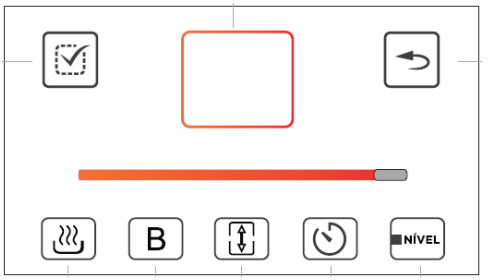


4. Desligue completamente o cooktop tocando no controle ON/OFF.

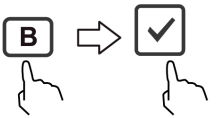
Usando a função Booster

O Booster é uma função que aquece a zona de cocção selecionada com potência máxima por 5 minutos, permitindo cozinhar mais rápido.
É especialmente indicada para aquecer grandes volumes de água.

1. Pressione a tecla de seleção da zona de cocção que deseja usar com a função Booster. A tela de configuração abaixo aparecerá.



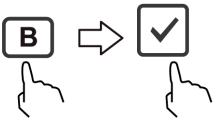
2. Selecione uma temperatura em “nível”, em seguida, pressione o botão Booster e confirme. A zona de cocção começará a operar no modo Booster (potência máxima). O visor de potência exibirá “B”, indicando que a zona está neste modo.



3. A função Booster permanecerá ativa por 5 minutos. Após esse tempo, a potência retornará automaticamente ao nível 9 por 1h em padrão de fábrica.



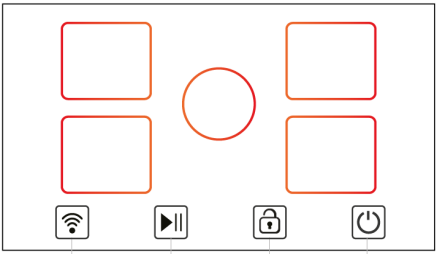
4. Se desejar cancelar a função Booster antes dos 5 minutos: Primeiro, selecione a zona de cocção. Em seguida, pressione novamente o botão Booster. A potência retornará ao nível ajustado inicialmente.



Manter Aquecido
Escolha a zona de aquecimento que deseja manter aquecida, pressione o botão em seguida pressione o botão de confirmação.

Para cancelar a função Manter Aquecido: selecione a zona em que ela foi ativada, pressione novamente o botão e depois o botão de confirmação. O cancelamento será indicado no visor.
O tempo padrão do Manter Aquecido é de 30 minutos, podendo ser alterado na opção de “timer”, sendo de 1 minuto à 1 hora.

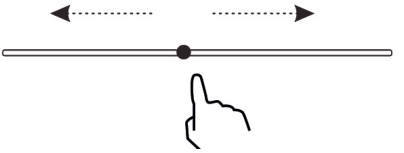
Pausar
- Toque na zona de aquecimento em funcionamento, depois toque na tecla ▶II .
- O botão será marcado, a zona de aquecimento interromperá o funcionamento e o visor exibirá “pause”.
- Para retomar o funcionamento, toque novamente na tecla ▶II .
- Quando retornar a este estado, a zona volta a operar normalmente.



Usando o Timer
- Você pode usar o timer para programar o desligamento de uma ou mais zonas de cocção após o tempo definido.
- O timer pode ser ajustado de 1 minuto à 1 hora.

Configurando o timer para desligar uma zona de cocção
1. Toque no controle da zona de aquecimento que deseja programar com o timer.
2. Toque no controle de temperatura, selecione o nível de temperatura desejado, em seguida selecione o botão de timer, o mesmo pode ser ajustado no painel slider, deslize para selecionar o tempo, sendo de 1 minuto à 1 hora de tempo, selecione o botão confirmar na região esquerda superior para iniciar. Caso não selecione o tempo, por padrão, o timer permanecerá com 1 hora, desligando o processo após esse tempo, para iniciar com o tempo padrão selecione o botão de confirmar.

3. Defina o tempo deslizando para selecionar no timer, observação: ao tocar no controle do timer, o indicador mostrará o tempo e a barra deslizante. Selecione o tempo com o deslize, pressione o botão de confirmação e finalize o processo, o tempo aparecerá no visor do timer.



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

Nota: Ao término do tempo programado, um sinal sonoro será emitido.

5. Para programar mais que uma zona de cocção, siga o mesmo procedimento, selecionando a outra zona.
6. Ambos os timers serão apresentados individualmente na tela, de acordo com a programação individual de cada zona.
7. Você pode desligar o cozimento ao selecionar o controle de temperatura e arrastar o painel slider para 0.

Proteção de altas temperaturas
Um sensor de temperatura monitora constantemente o interior do cooktop de indução.Se for detectada uma temperatura excessiva, o aparelho interromperá o funcionamento automaticamente.

Detecção de Pequenos Objetos
Quando uma panela de tamanho inadequado ou não magnética (ex.: alumínio), ou algum objeto pequeno (ex.: faca, garfo, chave) for deixado sobre o cooktop, ele entrará automaticamente em modo de espera após 1 minuto.
O ventilador continuará funcionando por mais 1 minuto para resfriar o aparelho.

Proteção de Desligamento Automático
O desligamento automático é uma função de segurança do cooktop, ele será acionado caso você se esqueça de desligar uma zona de aquecimento.
A programação padrão é de 1 hora, caso a zona permaneça ligada após este período, ela será desligada automaticamente por segurança do usuário.
Após 2 minutos em funcionamento o cooktop exibirá sua tela de descanso.

Dicas de cozimento

Atenção: Tenha cuidado ao fritar, pois o óleo e a gordura aquecem muito rapidamente, principalmente em potência alta.
Em temperaturas extremamente elevadas, o óleo e a gordura podem inflamar espontaneamente, apresentando risco grave de incêndio.

Dicas de Cozimento
Quando o alimento começar a ferver, reduza a temperatura.
O uso de tampa reduz o tempo de cozimento e economiza energia ao reter o calor.
Minimize a quantidade de líquido ou gordura para reduzir o tempo de cozimento.
Inicie em potência alta e reduza quando o alimento já estiver aquecido por completo.

Fervura Lenta/Cozimento de Arroz
A fervura lenta ocorre abaixo do ponto de ebulição, em torno de 85 °C, quando pequenas bolhas aparecem ocasionalmente na superfície do líquido.
Essa técnica é essencial para sopas saborosas e ensopados macios, pois permite desenvolver o sabor sem cozinhar em excesso.
Também é indicada para molhos engrossados com ovos ou farinha, que devem ser preparados abaixo do ponto de ebulição.
Algumas preparações, como arroz pelo método de absorção, podem exigir ajuste acima do nível mínimo para garantir o cozimento adequado no tempo recomendado.

Selando Bifes
Para preparar bifes suculentos:
Deixe a carne em temperatura ambiente por cerca de 20 minutos antes do cozimento.
Aqueça bem uma frigideira pesada.
Pincele ambos os lados do bife com óleo. Coloque um fio de óleo na frigideira quente e depois adicione o bife.
Vire o bife apenas uma vez durante o cozimento. O tempo exato dependerá da espessura e do ponto desejado. O tempo pode variar de 2 a 8 minutos por lado. Pressione levemente o bife para avaliar o ponto: quanto mais firme, mais bem-passado estará.
Deixe o bife descansar por alguns minutos em um prato aquecido para relaxar as fibras e deixá-lo macio antes de servir.

Para Salteados
Escolha uma wok ou frigideira de fundo plano compatível com indução.
Prepare todos os ingredientes e utensílios com antecedência. O salteado deve ser rápido. Ao cozinhar grandes quantidades, divida em várias etapas.
Pré-aqueça a panela brevemente e adicione duas colheres de sopa de óleo.
Cozinhe a carne primeiro, retire e mantenha aquecida.
Salteie os vegetais. Quando estiverem quentes, mas ainda crocantes, reduza a potência, volte a carne para a panela e adicione o molho.
Mexa delicadamente para garantir que todos os ingredientes estejam aquecidos.

Dicas de cozimento

Configurações de Aquecimento

As configurações abaixo servem apenas como orientação.
O ajuste exato dependerá de vários fatores, incluindo o tipo de panela e a quantidade de alimento em preparo.
Experimente com o cooktop de indução para encontrar as configurações que melhor se adequam ao seu uso.

Nível de Potência	Indicação de Uso
1-2	• Aquecimento delicado de pequenas porções • Derreter chocolate, manteiga e alimentos que queimam rapidamente • Fervura lenta suave • Aquecimento gradual
3-4	• Reaquecer alimentos • Fervura rápida • Cozinhar arroz
5-6	• Panquecas
7-8	• Refogar (sautéing) • Cozinhar massas
9	• Saltear • Selar carnes • Levar sopas à fervura • Ferver água

Cuidados e Limpeza

Situação	Solução
Sujeiras do dia a dia no vidro (marcas de dedos, manchas, resíduos de alimentos ou respingos não açucarados)	1. Desligue o cooktop. 2. Aplique limpador para cooktop enquanto o vidro ainda estiver morno (não quente!). 3. Enxágue e seque com pano limpo ou toalha de papel. 4. Ligue novamente o cooktop.
Derramamentos, alimentos derretidos e respingos de açúcar quente no vidro	Remova imediatamente com espátula metálica, faca de paleta ou raspador de lâmina específico para cooktops de vidro por indução. Atenção: a superfície pode estar muito quente. 1. Desligue o cooktop na chave geral. 2. Segure a lâmina ou utensílio em um ângulo de 30° e raspe o resíduo para uma área fria do cooktop. 3. Limpe o resíduo com pano ou toalha de papel. 4. Repita os passos 2 a 4 da seção “Sujeiras do dia a dia no vidro”.
Raspados ou respingos nos controles sensíveis ao toque	1. Desligue o cooktop. 2. Absorva o excesso de líquido. 3. Limpe a área com esponja úmida ou pano limpo. 4. Seque completamente com toalha de papel. 5. Ligue novamente o cooktop.

Dicas e Soluções de Problemas

Problema	Possíveis causas	O que fazer
O cooktop de indução não liga.	Falta de energia.	Certifique-se de que o cooktop está conectado à rede elétrica e ligado. Verifique se há queda de energia na sua casa ou região. Se tudo estiver correto e o problema persistir, chame um técnico qualificado.
Os controles de toque não respondem.	Os controles estão bloqueados.	Desbloqueie os controles. Veja a seção “Usando seu cooktop de indução” para instruções.
Os controles de toque são difíceis de operar.	Pode haver uma fina camada de água sobre os controles ou você pode estar usando a ponta do dedo ao tocar.	Certifique-se de que a área dos controles esteja seca e utilize a parte macia (bola) do dedo para acioná-los.
O vidro está sendo riscado.	Uso de panelas com base áspera. Uso de esponjas abrasivas ou produtos de limpeza inadequados.	Utilize panelas com base lisa e plana. Veja a seção “Escolhendo a panela certa”. Consulte também “Cuidados e Limpeza”.
Algumas panelas fazem estalos ou ruídos de clique.	Pode ser causado pela construção da panela (camadas de diferentes metais vibrando de forma distinta).	Isso é normal e não indica defeito.
O cooktop de indução emite um zumbido em alta potência.	Isso é causado pela própria tecnologia da indução.	Isso é normal. O ruído deve diminuir ou desaparecer ao reduzir o nível de potência.
Ruído de ventilador vindo do cooktop.	Um ventilador de resfriamento interno foi ativado para evitar superaquecimento dos componentes eletrônicos. Pode continuar funcionando mesmo após o cooktop ser desligado.	Isso é normal e não requer ação. Não desligue o cooktop diretamente da tomada enquanto o ventilador estiver funcionando.
As panelas não aquecem e o símbolo de panela aparece no visor.	O cooktop não reconhece a panela porque ela não é adequada para indução. A panela é muito pequena para a zona de cocção ou não está centralizada corretamente.	Use panelas adequadas para indução. Veja a seção “Escolhendo a panela certa”. Centralize a panela e certifique-se de que a base corresponda ao tamanho da zona de cocção.

Exibição de Falhas e Inspeção

Problema	Possíveis causas	O que fazer
O cooktop de indução ou uma zona de cocção desligou-se inesperadamente, um sinal sonoro foi emitido e um código de erro é exibido (normalmente alternando entre um ou dois dígitos no visor do timer).	Falha técnica.	Anote as letras e números do erro, desligue o cooktop na chave geral e entre em contato com um técnico qualificado.

Exibição de Falhas e Inspeção

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

Código	Causa possível	O que fazer
F4	Sensor de termistor	O sensor de termistor está em proteção de circuito.
F3	Sensor de termistor	O sensor de termistor está em proteção de curto-circuito.
F9	Termistor IGBT	O termistor está em proteção de circuito.
FA	Termistor	O termistor está em proteção de curto-circuito.
E1	Proteção contra alta tensão	Proteção acionada em tensão alta 270 ± 10V.
E2	Proteção contra baixa tensão	Proteção acionada em tensão baixa 180 ± 10V.
E5	Proteção contra bloqueio do ventilador	Se o rotor do ventilador estiver bloqueado ou a linha de energia não conectada corretamente, o ventilador não receberá energia. A proteção será acionada durante operação normal (ex.: fervura de água).
E5	Proteção contra bloqueio da entrada e saída de ar	Se a entrada ou saída de ar na parte inferior estiver bloqueada, a proteção será acionada durante operação normal (ex.: fervura de água).
E3	Proteção contra funcionamento a seco	Não há água na panela ou a superfície do fogão atingiu temperatura muito alta. Quando detectado, a proteção será ativada.

Exibição de Falhas e Inspeção

Código	Causa possível	O que fazer
d0	Falha no teste NTC	O termistor do disco da bobina não consegue detectar variação de temperatura em até 8 minutos. Durante operação normal, a proteção deve ser acionada.
O1	Falha no circuito da bobina	Os parafusos da bobina não estão bem fixados ou não foram apertados corretamente.
E0	Erro de comunicação	Erro de comunicação entre a placa de controle e a placa principal.
U e _ alterna.	Código de inspeção de panela	Após entrar no modo de inicialização, se nenhuma panela for colocada na zona de aquecimento, se uma panela inadequada for usada ou se a panela for removida durante o processo de aquecimento, a zona correspondente não funcionará.

Especificações Técnicas

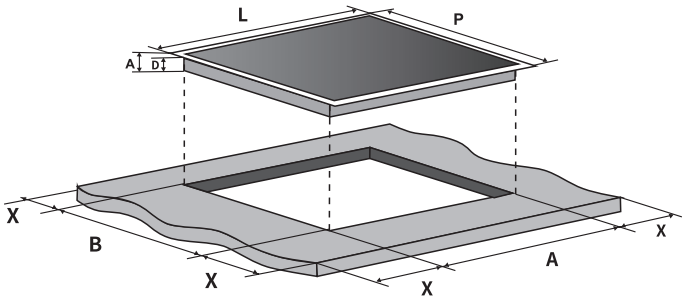
Modelo	ECTID5QM2B
Zonas de cozimento	5 zonas
Tensão	220 - 240 V ~, 50-60 Hz
Potência elétrica	7200 W
Dimensões do produto, LxPxA	900 x 520 x 56 mm
Dimensões de embutir, LxP	860 x 490 mm

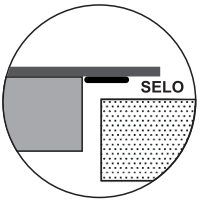
Poderemos alterar especificações e designs sem aviso prévio.

Instalação

Seleção do equipamento de instalação

- Recorte a superfície de trabalho de acordo com as medidas mostradas no desenho.
- Para instalação e uso, deve ser preservado um espaço mínimo de 50 mm ao redor do recorte.
- Certifique-se de que a espessura da superfície de trabalho seja de no mínimo 30 mm.
- Utilize material resistente ao calor para evitar deformações maiores causadas pela radiação térmica do cooktop.

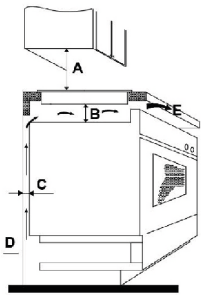


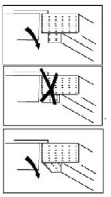


L (mm)	P (mm)	A (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
900	520	56	50	860	490	50 mín.

Desligamento Automático

Em quaisquer circunstâncias, certifique-se de que o cooktop de indução esteja bem ventilado e que a entrada e saída de ar não estejam bloqueadas. Garanta que o cooktop de indução esteja em boas condições de funcionamento. Conforme mostrado abaixo:





A distância mínima de segurança entre o cooktop e o armário acima dele deve ser de 760 mm.

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mínimo	20 mínimo	Entrada de ar	Saída de ar 5 mm

Antes de instalar o cooktop, certifique-se de que:

- A superfície de trabalho seja plana e nivelada, e que nenhum elemento estrutural interfira com os requisitos de espaço.
- A superfície de trabalho seja feita de um material resistente ao calor.
- Se o cooktop for instalado sobre um forno, o forno possua um ventilador de resfriamento embutido.
- A instalação esteja em conformidade com todas as exigências de afastamento e normas e regulamentos aplicáveis.
- Seja incorporado à fiação permanente um interruptor de isolamento adequado, que proporcione desconexão total da rede elétrica, devidamente montado e posicionado em conformidade com as regras locais de fiação e regulamentos.
- O interruptor de isolamento seja de um tipo aprovado e proporcione uma separação de contato de 3 mm em todos os polos (ou em todos os condutores ativos, caso as regras locais de fiação permitam esta variação dos requisitos).
- O interruptor de isolamento seja facilmente acessível ao cliente após a instalação do cooktop.
- Se houver dúvidas quanto à instalação, consulte as autoridades locais de construção e regulamentos municipais.
- Sejam usados materiais resistentes ao calor e de fácil limpeza (como azulejos de cerâmica) para as superfícies de parede ao redor do cooktop.

Após a instalação do cooktop

Quando o cooktop estiver instalado, certifique-se de que:

- O cabo de alimentação não esteja acessível através de portas ou gavetas do armário.
- Haja um fluxo adequado de ar fresco proveniente de fora da marcenaria até a base do cooktop.
- Se o cooktop for instalado acima de uma gaveta ou espaço de armário, seja colocado um isolamento térmico abaixo da base do cooktop.
- O interruptor de isolamento seja facilmente acessível pelo usuário.

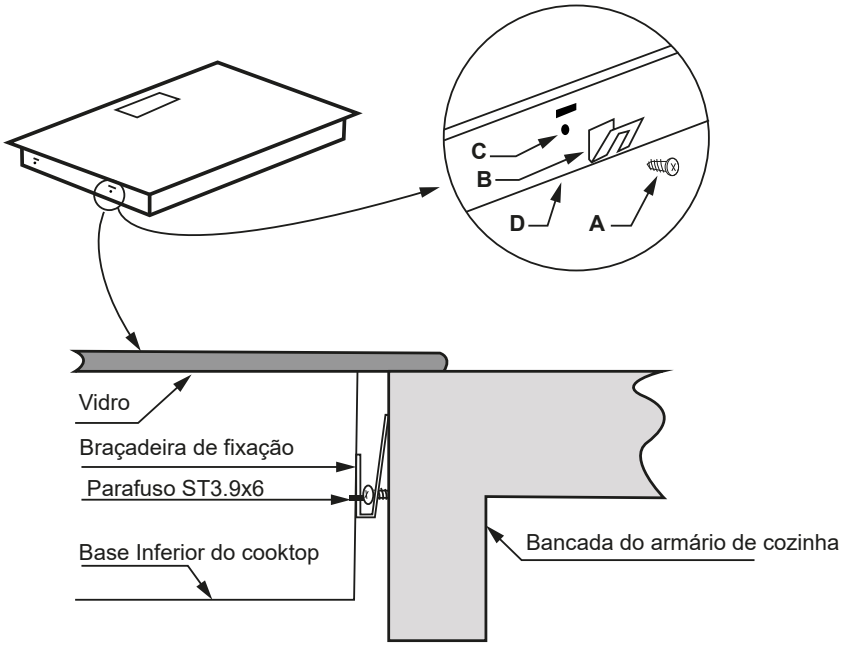
Antes de posicionar os suportes de fixação

A unidade deve ser colocada em uma superfície estável e lisa (utilize a embalagem como apoio).

Atenção: Não aplique força sobre as estruturas que se projetam do cooktop.

Ajuste da posição dos suportes

Fixe o cooktop na superfície de trabalho parafusando os 4 suportes de fixação localizados na parte inferior do cooktop (veja a figura abaixo) após a instalação.



Instalação

- O cooktop de indução deve ser instalado por profissionais ou técnicos qualificados. Temos profissionais à sua disposição. Nunca realize a operação por conta própria.
- O cooktop não deve ser instalado diretamente acima de lava-louças, geladeira, freezer, máquina de lavar ou secadora de roupas, pois a umidade pode danificar os componentes eletrônicos do aparelho.
- O cooktop deve ser instalado de forma que a dissipação de calor seja garantida, assegurando sua confiabilidade.
- A parede e a área de aquecimento acima da superfície da bancada devem suportar calor.
- Para evitar danos, a camada de proteção (sanduíche) e os adesivos utilizados devem ser resistentes ao calor.

Conectando o cooktop à rede elétrica

Este cooktop deve ser conectado à rede elétrica somente por uma pessoa devidamente qualificada.

Antes de conectar o cooktop à rede elétrica, verifique:

1. Se a instalação elétrica da residência é adequada para a potência exigida pelo cooktop.
2. Se a voltagem corresponde ao valor indicado na etiqueta de especificações do produto.
3. Se a seção dos cabos de alimentação suporta a carga indicada na etiqueta de especificações.

Para conectar o cooktop à rede elétrica:

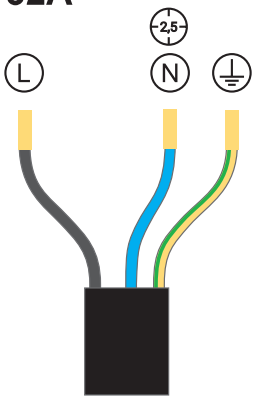
- Não utilize adaptadores, extensões, redutores ou dispositivos de derivação, pois podem causar superaquecimento e risco de incêndio.
- O cabo de alimentação não deve tocar em partes quentes e deve ser posicionado de forma que sua temperatura não ultrapasse 75 °C em nenhum ponto.

Verifique com um eletricista se a instalação elétrica está adequada sem necessidade de alterações. Quaisquer modificações devem ser feitas apenas por um eletricista qualificado.

Cabo de alimentação
A alimentação elétrica deve ser conectada em conformidade com as normas vigentes ou por meio de um disjuntor monopolar. O método de conexão é mostrado abaixo:

1x220-240V, 1~N

32A



O aparelho não é adequado para operação com plugue europeu.

Quando conectado em monofásico, o cabo original não deve ser utilizado, um novo cabo (não incluído na entrega) deve ser instalado.
A seção transversal do cabo deve corresponder à proteção do fusível (mínimo 2,5 mm²).
Pontes devem ser utilizadas na caixa de conexão do cooktop.

Proteção Ambiental
Produtos elétricos não devem ser descartados junto com o lixo doméstico comum. Recicle sempre que possível. Verifique com as autoridades locais ou com o ponto de venda para obter informações sobre reciclagem.

Símbolo de reciclagem no produto ou em sua embalagem
Indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico comum. O produto deve ser entregue a um ponto de coleta de equipamentos elétricos e eletrônicos para reciclagem.

Ao garantir que este produto seja descartado corretamente, você estará ajudando a evitar possíveis consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que poderiam ocorrer caso o produto não fosse manipulado de forma adequada.
Para obter mais informações sobre reciclagem deste produto, entre em contato com: O governo local, serviço municipal de coleta de resíduos, ou estabelecimento onde o produto foi adquirido.

Conectando ao APP Evol Smart

Este recurso está disponível apenas nos modelos com Wi-Fi. O aplicativo Evol Smart permite que você se comunique com o produto usando um smartphone com sistema iOS ou Android.

Download

Em uma loja de aplicativos (Google Play Store ou App Store da Apple), encontre o aplicativo Evol Smart. Faça o download e instale o aplicativo no seu smartphone.

O aplicativo está sujeito a alterações sem aviso prévio para melhorar o desempenho.

Antes de conectar o aplicativo

1. Verifique a distância entre o produto e o roteador sem fio (rede Wi-Fi). Se a distância entre o produto e o roteador sem fio for muito longa, a força do sinal será fraca. Pode-se levar um tempo para se registrar ou a conexão pode falhar.
2. Desligue os Dados móveis ou Dados de celular do seu smartphone.
3. Conecte seu smartphone ao roteador sem fio (Rede Wi-Fi com frequência de 2,4 GHz).

Observação

Para verificar a conexão Wi-Fi, certifique-se que o ícone Wi-Fi no painel de controle do produto está acesso.

Módulo de Wireless, LAN: Este produto contém a placa WBR3, código de Homologação ANATEL 04004-20-11765

O aparelho suporta apenas roteadores com frequência de 2,4 GHz. Para verificar a frequência do roteador, contate seu provedor de Internet ou fabricante do roteador

A Evol não é responsável por qualquer problema com a rede ou defeitos, mau funcionamento ou erros causados pela conexão da rede.

Se o aplicativo apresentar problemas para conectar à rede Wi-Fi, pode ser que esteja muito longe do roteador. Adquira um repetidor de Wi-Fi para melhorar a força do sinal

A conexão do Wi-Fi pode não conectar ou pode ser interrompida devido ao ambiente da rede doméstica.

A conexão e rede pode não funcionar apropriadamente dependendo do provedor de serviço de internet.

Registro Inicial do produto

Execute o aplicativo Evol Smart e siga as instruções para registrar o aparelho.

Novo registro em smartphone

Pressione e segure o botão Wi-Fi por 3 segundos para desligá-lo temporariamente.

Execute o aplicativo Evol Smart e siga as instruções para registrar o aparelho.

Observação

Para desabilitar a função Wi-Fi, pressione e segure o botão Wi-Fi por 3 segundos. O ícone apagará.

Incorpora produto homologado pela Anatel sob número 04004-20-11765

Este equipamento não tem direito à proteção contra interferência prejudicial e não pode causar interferência em sistemas devidamente autorizados.

Política de Garantia

A EVOL ELETRODOMESTICOS DO BRASIL LTDA, sociedade empresária limitada com sede na Rua Max Mangels Sênior - Jardim Calux - São Bernardo do Campo,SP CEP09895-510 inscrita no CNPJ/MF 05.913.120/0001-01 (''EVOL''), representa neste ato na forma de seu Contrato Social, assegura aos seus clientes garantia de 90 (noventa) dias (''Garantia Legal'') em conformidade com o previsto no art.26, II do Código de Defesa do Consumidor, e o prazo de 09 (nove) meses de garantia (''Garantia Contratual'') relativamente aos produtos comercializados pela EVOL, contados a partir da data de emissão e nota fiscal ao usuário final.

Caso os clientes utilizem os serviços de instalação de técnicos conveniados e indicados pela EVOL para a instalação dos produtos comercializados pela EVOL, a estes clientes, especialmente, será assegurado o prazo de 09 (nove) meses de garantia (''Garantia Contratual''), além dos 90 (noventa) dias de Garantia Legal contados a partir da data de emissão e nota fiscal ao usuário. Veja a lista dos técnicos conveniados e indicados pela EVOL em: www.evol.com.br.

Tanto a Garantia Legal quanto a Garantia Contratual asseguradas pela EVOL, conforme o caso aos consumidores de seus produtos, referem-se exclusivamente com relação à vícios e defeitos de fabricação dos produtos comercializados pela EVOL, consoante o previsto expressamente no artigo 18 do Código de Defesa do Consumidor, não sendo a EVOL responsável, em nenhuma hipótese, por quaisquer vícios ou defeitos relacionados ao uso indevido dos produtos.

A Garantia Legal e a Garantia Contratual são aplicadas somente para os vícios ou defeitos de fabricação das peças e componentes dos produtos descritos nas condições normais de uso - de acordo com as instruções do manual de operação que acompanha o mesmo, e que serão fornecidos pela EVOL e o fabricante.

Entende-se por garantia, o reparo gratuito do produto e a reposição de peças, que de acordo com o parecer Técnico Autorizado, apresentem defeito de fabricação exclusivamente. A garantia somente terá validade mediante a apresentação da Nota Fiscal de Compra com descrição do produto e observada as condições e prazos supramencionados, aqui previstos. Perderão imediatamente a garantia, (Garantia Legal ou Garantia Contratual), independentemente de notificação prévia, os produtos cujos clientes contratarem e permitirem a reparação por pessoas não autorizadas, ou receber maus-tratos ou sofrer danos decorrentes de acidentes, quedas, variações de tensão elétrica e sobrecarga acima do especificado, nos casos de exposição do produto diretamente na obra de alvenaria ou qualquer ocorrência, imprevisível, decorrentes de má utilização dos produtos por parte dos usuários.

Nos casos de vícios e/ou defeitos de fabricação o produto, o Cliente deverá contratar a EVOL através do telefone de contato (11) 4990-2661 a fim de notificá-la dos vícios nos produtos.

Após notificação por parte do cliente, o fornecedor deverá atender a garantia no prazo de 30 (trinta) dias, e não sendo possível atender neste prazo, são facultadas ao cliente três opções:

I - a substituição do produto por outro da mesma espécie, em perfeitas condições de uso;

II - a restituição da quantia paga;

III - o abatimento proporcional do preço.

Atendimento ao Cliente 11 4990-2661 | 11 96129-2131

www.evol.com.br

RESPONSABILIDADE

A responsabilidade da EVOL restringe-se no máximo ao valor do produto, preço de compra do produto, objeto da presente garantia, pago pelo consumidor original. A EVOL em hipótese alguma, será responsável por perdas e danos indiretos (ou por quaisquer perdas e danos similares) e tampouco por lucros cessantes ou incorridos pelos clientes, ou qualquer terceiro, por conta da reparação do produto e prazo para a correção do problema identificado. Os Lojistas/Revedendores dos produtos comercializados pela EVOL não tem autoridade para conceder garantias ou prometer medidas de correção adicionais, além das aqui previstas ou inconsistentes com as mesmas.

EXCEÇÕES À GARANTIA

Não estão contemplados em quaisquer garantias ofertada pela EVOL, seja legal ou contratual, os serviços não previstos nesta política de garantia, tais como os abaixo previstos, inclusive, porém não se limitando a:

a) Reforma, pintura, desinstalação ou remanejamento do produto. Em caso de defeito de fabricação a EVOL deverá ser informada imediatamente e o consumidor final deverá abster-se de instalar o produto, sob pena de perda da garantia ora concedida pela EVOL;

b) Serviços a um produto danificado por uso indevido, acidente ou alteração em discordância com o manual do equipamento fornecido pela EVOL;

c) Serviços causados por exposição do produto em obras de alvenaria, ambiente físico inadequado, incêndios inundações, água, raio, transporte, negligência, imprudência, erro de operação ou presença de vícios;

d) Limpeza inadequada por produtos abrasivos, partes, peças e suprimentos pelo(s) qual a EVOL não seja responsável ou que não homologados pela EVOL;

f) Chamados onde o técnico não constate defeito nos produtos;

g) Chamados encerrados devido à impossibilidade de atendimento por motivos de caso fortuito ou de força maior do cliente;

h) Substituição de peças de desgaste natural ou insumos, bem como de peças que foram instaladas de forma indevida por técnicos não autorizados, dentre outras que não configurem vícios ou defeitos de fabricação.

Atendimento ao Cliente 11 4990-2661 | 11 96129-2131

www.evol.com.br

ANOTAÇÕES

ASSISTÊNCIA TÉCNICA EVOL

NOSSOS PRODUTOS ESTÃO NO SKETCHUP

BAIXE O APP EVOL SMART

Informações sujeiras a alteração sem aviso prévio rev 003202061022


@evol_br



/faznaevol

Evol Eletrodomésticos do Brasil Ltda

Atendimento ao Cliente
11 4990-2661
11 96129-2131

www.evol.com.br