Manual de Instruções

MODELO:

Cooktop de Indução
ECTID2QM2A
ECTID4QM2A
ECTID5QM2A

APP EVOL SMART
Disponível para Android e iOS

GARANTIA

1 ANO

Fabricado na China

Avisos de segurança

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

Instalação

1. Perigo de choque elétrico

• Desligue o aparelho da rede elétrica antes de realizar qualquer manutenção no mesmo.

• Perigo de choque elétrico, o cooktop utiliza fio de aterramento verde-amarelo e deve ser aterrado antes de utiliza-lo.

• As alterações no sistema de cablagem elétrica doméstica só devem ser feitas por um eletricista qualificado.

• O não cumprimento desta instrução pode resultar em choque elétrico ou morte.

Importantes instruções de segurança

• Leia atentamente estas instruções antes de instalar ou utilizar este aparelho.

• Nenhum material ou produto combustível deve ser colocado sobre este aparelho em nenhum momento.

• Disponibilize este manual ao responsável pela instalação do aparelho, pois poderá reduzir os erros de instalação.

• Para evitar perigos, este aparelho deve ser instalado de acordo com estas instruções de instalação.

• Este aparelho deve ser devidamente instalado e ligado à terra apenas por uma pessoa devidamente qualificada.

• Este aparelho deve ser conectado a um circuito que incorpore um interruptor de isolamento que proporcione desconexão total da fonte de alimentação.

• A não instalação correta do aparelho pode invalidar quaisquer reclamações de garantia ou responsabilidade.

Importantes Instruções de Segurança

Operação e manutenção

Perigo de choque elétrico

• Não cozinhe em um cooktop com o vidro quebrado ou rachado. Se a superfície do cooktop quebrar ou rachar, desligue imediatamente o aparelho da rede elétrica (disjuntor) e entre em contato com a assistência técnica Evol.

• Desligue o cooktop antes de limpar ou fazer manutenção.

• O não cumprimento desta instrução pode resultar em choque elétrico ou morte.

Perigo à saúde

• Este aparelho está em conformidade com as normas de segurança eletromagnética.

• Contudo, as pessoas com marca-passo cardíacos ou outros implantes eletricos (tais como bombas de insulina) devem consultar o seu médico ou fabricante do implante antes de utilizarem este aparelho para se certificar de que os seus implantes não serão afetados pelo campo eletromagnético.

Perigo de superfície quente

• Durante a utilização, as partes acessíveis deste aparelho ficarão quentes o suficiente para causar queimaduras.

• Não deixe que o seu corpo, roupas ou qualquer item que não seja um recipiente adequado entre em contato com o vidro de indução até que a superfície esfrie.

• Objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados sobre a superfície do cooktop, pois podem aquecer.

• Mantenha as crianças afastadas.

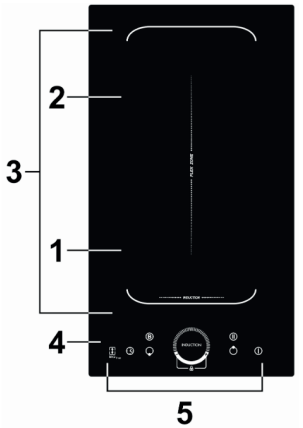
• Os cabos das panelas podem estar quentes ao toque. Verifique se os cabos das panelas não fiquem sobre outras zonas de cozimento que estejam ligadas. Mantenha as alças fora do alcance das crianças.

• Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante o uso. A fervura causa fumaça e respingos de gordura que podem pegar fogo.
• Nunca utilize o seu cooktop de indução como superfície de trabalho ou de armazenamento (tábua de carnes ou sovar massas, etc).
• Nunca deixe objetos ou utensílios sobre o aparelho.
• Não coloque nem deixe quaisquer objetos magnéticos (por exemplo, cartões de crédito, cartões de memória) ou dispositivos eletronicos (por exemplo, computadores, celulares e tablets) perto do aparelho, pois podem ser afetados pelo seu campo eletromagnético.
• Nunca utilize o seu aparelho para aquecer o ambiente.
• Após a utilização, desligue sempre as zonas de cozimento e o cooktop conforme descrito neste manual (ou seja, utilizando os controles touch). Não confie no recurso de detecção de panelas para desligar as zonas de cozimento ao removê-las.
• Não permita que crianças brinquem com o aparelho, nem se sentem, fiquem de pé ou subam nele.
• Não deixe as crianças sozinhas ou desacompanhadas na área onde o aparelho está a ser utilizado.
• Crianças ou pessoas com deficiência que limitem a sua capacidade de utilização do aparelho devem ter uma pessoa responsável e competente para as instruir na sua utilização. O instrutor deve estar convencido de que pode usar o aparelho sem perigo para si mesmo ou para o ambiente ao seu redor.
• Não repare ou substitua qualquer peça do aparelho, a menos que seja especificamente recomendado no manual. Todos os outros serviços devem ser feitos pela assistência técnica Evol.
• Não use limpadores a vapor para limpar seu cooktop.
• Não coloque e nem deixe cair objetos pesados sobre o cooktop.
• Não use panelas com bordas irregulares nem arraste panelas pela superfície do vidro de indução, pois isso pode riscar o vidro.
• Não utilize esfregões ou quaisquer outros agentes de limpeza abrasivos para limpar o seu cooktop, pois podem riscar o vidro de indução.

• Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pela assistência técnica Evol para evitar perigos.
• Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas.
• AVISO: O aparelho e as suas partes acessíveis aquecem durante a utilização. Deve-se ter cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento.
• As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção do usuário não devem ser feitas por crianças sem supervisão .
• AVISO: Cozinhar sem vigilância com gordura ou óleo pode ser perigoso e resultar em incêndio. NUNCA tente apagar um incêndio com água, mas desligue o aparelho e cubra a chama, por exemplo, com uma tampa ou um cobertor anti-fogo.
• AVISO: Perigo de incêndio: não guarde itens nas superfícies de cozimento.
CUIDADO: O processo de cozimento deve ser supervisionado. Um processo de cozimento de curta duração deve ser supervisionado continuamente.
Consulte as instruções para instalação.
AVISO: Utilize apenas proteções de placa concebidas pelo fabricante do aparelho de cozinha ou indicadas pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização como adequadas ou proteções de placa incorporadas no aparelho. O uso de proteções inadequadas pode causar acidentes.
Este aparelho incorpora uma ligação à terra apenas para fins funcionais.

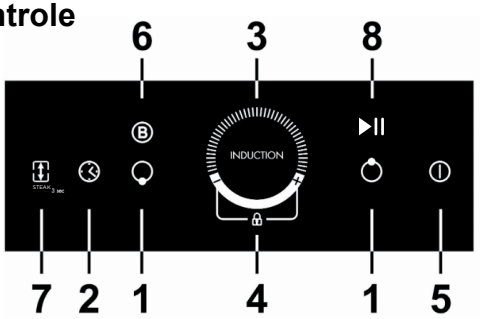
Resumo do Produto
ECTID4QM2A

Vista do topo



1. Zona com 2000W com funcionamento padrão, com uso do “boost” 2300W
2. Zona com 1500W com funcionamento padrão, com uso do “boost” 1800W
3. Zona Flex, zona com 2500W com funcionamento padrão, com uso do “boost” 2800W
4. Mesa de vidro
5. Painel de controle

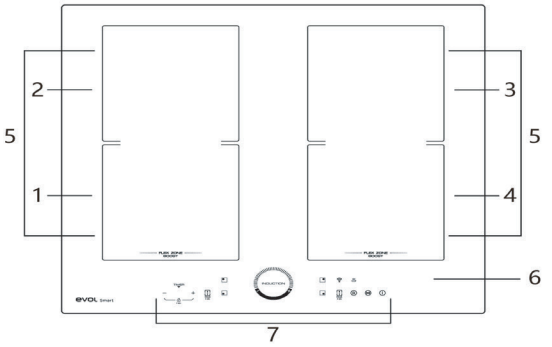
Painel de Controle



1. Seleção de zona de cozimento
2. Timer
3. Controle de potência
4. Trava de criança / Regulação do temporizador
5. Liga/Desliga
6. Função “Boost”
7. Controle de funções Flex/STEAK
8. Pausa/Continua

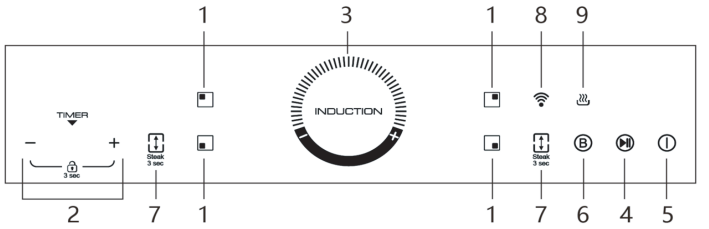
Resumo do Produto
ECTID4QM2A

Vista do topo



1. Zona com 2000W com funcionamento padrão, com o uso do “boost” 2600W
2. Zona com 1500W com funcionamento padrão, com o uso do “boost” 2000W
3. Zona com 2000W com funcionamento padrão, com o uso do “boost” 2600W
4. Zona com 1500W com funcionamento padrão, com o uso do “boost” 2000W
5. Zona Flex, zona com 2800W com funcionamento padrão, com o uso do “boost” 3500W
6. Mesa de vidro
7. Painel de controle

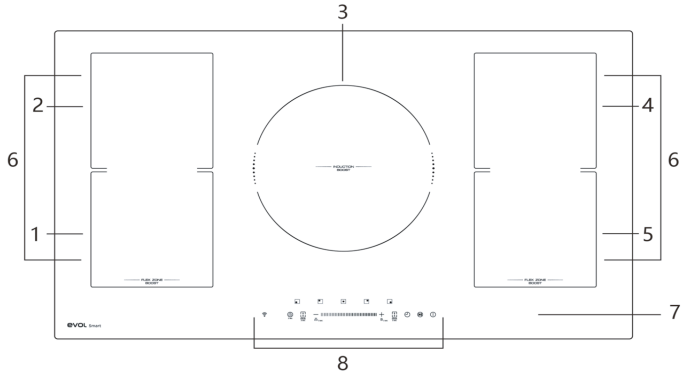
Painel de Controle



1. Seleção da zona de cozimento
2. Trava de criança / Regulação do temporizador
3. Controle de potência
4. Pausa/Continua
5. Liga/Desliga
6. Função “Boost”
7. Controle de funções Flex/STEAK
8. Botão Wi-Fi
9. Manter aquecido

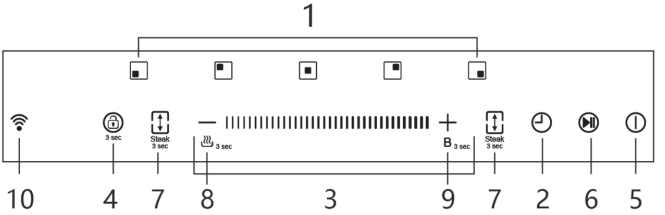
Resumo do Produto
ECTID5QM2A

Vista do topo



1. Zona com 2000W com funcionamento padrão, com o uso do “boost” 2600W
2. Zona com 1500W com funcionamento padrão, com o uso do “boost” 2000W
3. Zona com 2300W com funcionamento padrão, com o uso do “boost” 3000W
4. Zona com 2000W com funcionamento padrão, com o uso do “boost” 2600W
5. Zona com 1500W com funcionamento padrão, com o uso do “boost” 2000W
6. Zona Flex, Zona com 2800W com funcionamento padrão, com o uso do “boost” 3500W
7. Mesa de vidro
8. Painel de controle

Painel de Controle

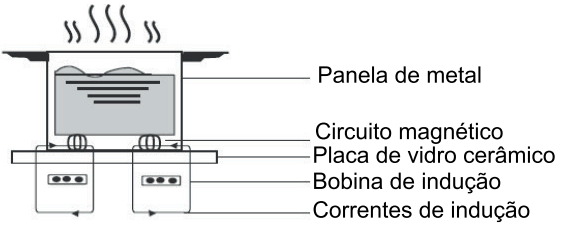


1. Seleção das zonas de cozimento
2. Timer
3. Controle de potência / Regulação do temporizador
4. Trava de criança
5. Liga/Desliga
6. Pausa/Continua
7. Controle de funções Flex/STEAK
8. Manter aquecido
9. Função “Boost”
10. Botão Wi-Fi

Instruções do Produto

Sobre o cozimento por indução

O cozimento por indução é uma tecnologia de cozimento segura, avançada, eficiente e econômica. Funciona por vibrações eletromagnéticas gerando calor diretamente na panela, e não indiretamente através do aquecimento da superfície do vidro. O vidro só fica quente porque a panela eventualmente o aquece.



Antes de utilizar seu cooktop por indução

• Leia este guia, prestando atenção especial à seção “Avisos de segurança”.

• Remova qualquer película protetora que ainda possa estar na sua placa de indução.

Utilizando o painel touch

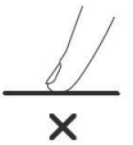
• Os controles respondem ao toque, portanto você não precisa aplicar nenhuma pressão.

• Use a digital do dedo e não a ponta.



• Você ouvirá um bipe cada vez que um toque for registrado.

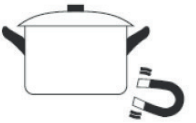
• Certifique-se de que os comandos estejam sempre limpos, secos e que não haja nenhum objeto (por exemplo, um utensílio ou um pano) cobrindo-os. Mesmo uma fina camada de água pode dificultar a operação dos controles.



⚠ Escolhendo a panela certa

• Use apenas panelas com base adequada para indução culinária. Procure o símbolo de indução no embalagem ou no fundo da panela.

• Você pode verificar se a sua panela é adequada realizando um teste magnético. Mova um ímã em direção à base da panela. Se ele for atraído, a panela é adequada para indução.



• Se você não tiver um ímã:

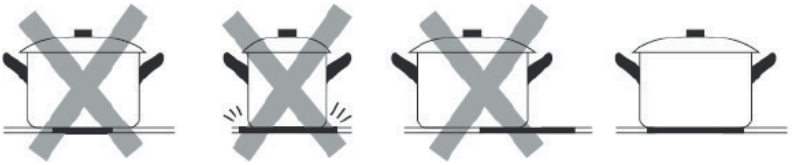
1. Coloque um pouco de água na panela que deseja verificar.
2. Se não piscar no display e a água estiver esquentando, a panela é adequada.

• Panelas feitas com os seguintes materiais não são adequadas: aço inoxidável puro, alumínio, ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e faiança.

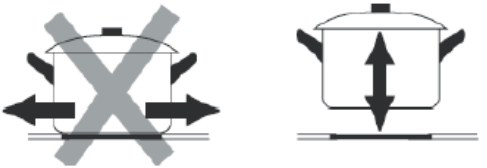
Não use panelas com bordas irregulares ou base curva.



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 você usar uma panela menor, a eficiência poderá ser menor do que o esperado. Centralize sempre a panela na zona de cozimento.



Retire sempre para cima as panelas do cooktop de indução – não deslize, pois podem riscar o vidro.



Dimensões da panela

As zonas de cozimento têm um limite, adaptando-se automaticamente ao diâmetro da panela. Contudo o fundo desta panela deve ter um diâmetro mínimo de acordo com a zona correspondente. Para obter o melhor rendimento da seu cooktop, coloque a panela no centro da zona de cozimento.

Modelo	Zona de Cozimento	Diâmetro mínimo
ECTID2QM2A	1 e 2	120 mm
	Flex Zone	160 mm * 270mm ou 240mm
ECTID4QM2A	1, 2, 3 e 4	120 mm
	Flex Zone	160 mm * 270mm ou 240mm
ECTID5QM2A	1, 2, 4, 5	120 mm
	3	210 mm
	Flex zone	160mm * 270mm ou 240mm

A tabela acima pode variar de acordo com a qualidade da panela utilizada.

Instruções de Uso

Usando seu cooktop de indução

Para começar a cozinhar

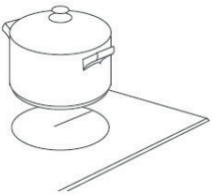
1. Toque no controle ON/OFF.

Depois de ligar, emite um sinal sonoro uma vez, todos os displays mostram " – " ou " – – ", indicando que a indução do cooktop entrou no modo de espera.

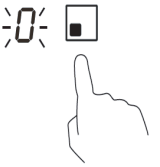


2. Coloque uma panela adequada na zona de cozimento que você deseja usar.

• Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície da zona de cozimento estão limpos e secos.



3. Toque no controle de seleção da zona de cozimento e um indicador próximo à tecla piscará.



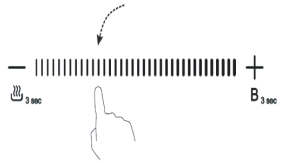
4. Defina um nível de potência tocando em “-”, “+” ou deslizando ao longo do controle de potência, ou apenas toque em qualquer ponto do controle de potência.



OU



OU



OU



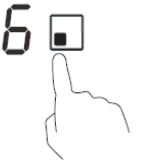
a. Se você não selecionar uma zona de cozimento dentro de 1 minuto, o cooktop de indução desligará automaticamente. Você precisará começar novamente na etapa 1.
b. Você pode modificar a configuração de calor a qualquer momento durante o cozimento.
c. Se deslizar ao longo do controle de potência, a potência variará do estágio 2 ao estágio 8. Pressione “-”, a potência diminuirá um estágio de cada vez até a potência 0. Pressione “+”, a potência aumentará um estágio de cada vez até a potência 9.

Se o display piscar alternadamente ≥U≤ com a configuração de calor. Isso significa que:
• Você não colocou uma panela na zona de cozimento correta ou,
• A panela que você está usando não é adequada para cozimento por indução ou, a panela é muito pequena ou não está devidamente centralizada na zona de cozimento.

Nenhum aquecimento ocorre a menos que haja uma panela adequada na zona de cozimento.
O display desligará automaticamente após 1 minuto se nenhuma panela adequada for colocada sobre ele.

Quando você terminar de cozinhar

1.Toque na seleção da zona de aquecimento o controle que você deseja desligar.



2.Desligue a zona de cozimento tocando em “-” e até o display aparecer “0”.

Certifique-se de que o display de potência mostre “0” e depois mostre “H”.





3.Desligue todo o cooktop tocando no botão “Liga/Desliga”



4. Cuidado com superfícies quentes 'H' mostrará qual zona de cozimento está quente ao toque. Ele desaparecerá quando a superfície esfriar até uma temperatura segura. Também pode ser utilizado como função de economia de energia, se desejar aquecer mais panelas, utilize a zona de cozimento que ainda está quente.



Ativando o Wi-Fi

Certifique-se de que o cooktop de indução esteja desligado. Em seguida, toque no botão Wi-Fi e segure por 3 segundos e siga as orientações do aplicativo. O aplicativo Evol Smart apenas acompanha e monitora o seu cooktop de indução.

Usando o Boost

Boost é a função que uma zona atinge uma potência maior em um segundo e dura 5 minutos. Assim você consegue um cozimento mais potente e rápido.

Toque no botão de seleção da zona de cozimento que deseja aumentar, um indicador próximo à tecla piscará.

Toque no botão Boost “+” e segure por 3 segundos, a zona de aquecimento começará a funcionar no modo Boost. O display de potência mostrará “P” para indicar que a zona está aumentando.



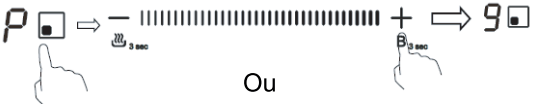
Ou



A potência durará 5 minutos e depois a zona voltará a potência “9” ou a potência regulada anteriormente.



Se desejar cancelar o Boost durante estes 5 minutos, toque no botão de seleção da zona de aquecimento, um indicador próximo à tecla piscará. E então toque no botão Boost “+” e segure por 3 segundos. A zona de aquecimento voltará a potência “9” ou a regulada anteriormente (confira o modelo).



Ou



Usando a função Manter aquecido

Disponível apenas no modelo ECTID4QM2A/ECTID5QM2A.

A função Manter aquecido é adequada para manter os alimentos quentes.

1.Toque no botão de seleção da zona de cozimento que deseja usar para manter aquecido, um indicador próximo à tecla piscará.

2. No modelo ECTID5QM2A toque no botão manter aquecido “-” e segure por 3 segundos, no modelo ECTID4QM2A toque no botão . O indicador da zona de cozimento exibirá “A”.



OU



3. Para cancelar a função manter aquecido toque no botão da zona de aquecimento e, em seguida, toque no botão manter aquecido e segure por 3 segundos. A zona de cozimento voltará a potência “0”.

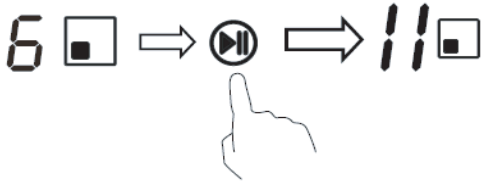


OU

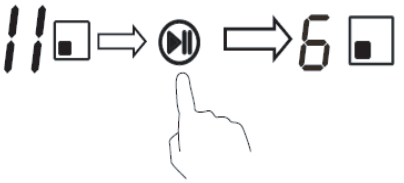


Usando a função Pausa -

A função de pausa pode ser usada a qualquer momento durante o cozimento. Permite parar o cooktop de indução e voltar a utilizá-lo. Certifique-se de que a zona de cozimento esteja funcionando. Toque no botão , o indicador da zona de cozimento mostrará “II”. E então o funcionamento do cooktop de indução será desativado em todas as zonas de cozimento, e será ativado o travamento de todos os botões, exceto os botões ,ON/OFF e bloqueio.



Para cancelar o estado de pausa, toque no botão e a zona de cozimento voltará ao nível de potência que você configurou anteriormente.



Flex Zone

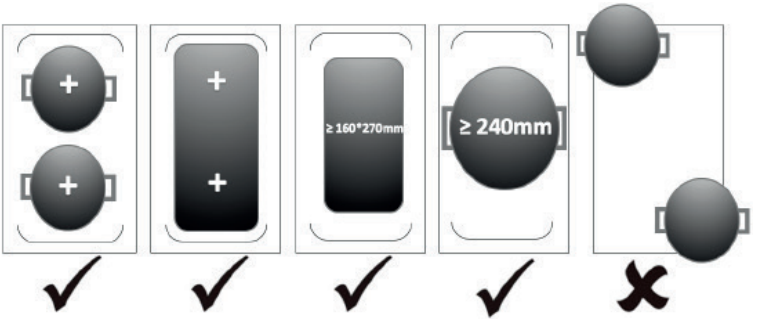
• Esta área pode ser utilizada como zona única ou como duas! zonas diferentes, de acordo com as necessidades de cozimento! de cada momento.

• A Flex Zone é composta por dois indutores independentes que! podem ser controlados separadamente. Ao trabalhar como zona! única, uma panela é movida de uma zona para outra dentro da!

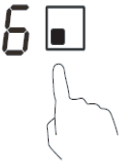
Flex Zone mantendo o mesmo nível de potência da zona onde a panela foi originalmente colocada, e a parte que não está coberta pela panela não aquece.

• Importante: Certifique-se de que coloca os recipientes centrados na zona de cozimento única. No caso de panelas grandes, panelas ovais, retangulares e alongadas, certifique-se de colocar as panelas centralizadas na zona de cozimento cobrindo ambas as zonas.

Exemplos de posicionamentos bons e ruins:

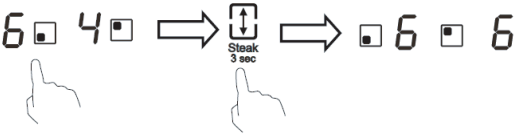


Operando com uma única zona



1.Toque no botão de seleção da zona de cozimento que você deseja colocar no cozimento da zona flexível; um indicador próximo à tecla piscará.

2.Toque no botão de seleção da zona flexível, para ativar a área flexível como uma única zona grande, os indicadores de nível de potência da zona frontal e da zona traseira indicarão o mesmo nível de potência e o indicador LED próximo ao botão da zona flexível acenderá acima .



3.Toque em um dos botões de seleção da zona de cozimento então você pode tocar em “+”,“-” ou deslizar ao longo do controle de potência ou apenas tocar em qualquer ponto.



ou



Operando com duas zonas independentes

1. Se desejar cancelar a zona flexível, toque em um dos botões da seleção das duas zonas de aquecimento e, em seguida, toque no botão da zona flexível, o indicador LED próximo ao botão da zona flexível desaparecerá.



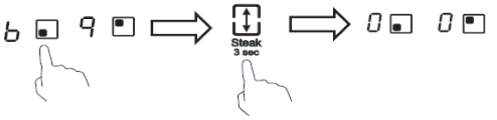
Utilizar a função STEAK

STEAK é a função utilizada no modo Flex zone que permitirá que a temperatura permaneça em um nível adequado.

1. Toque no botão de seleção da zona de cozimento que deseja usar para churrasco, um indicador próximo à tecla piscará.
2. Toque no botão da Flex Zone e segure por 3 segundos para ativar a função de churrasco. Então 'b' e 'q' serão exibidos.



3. Se desejar cancelar a função de churrasco, toque no botão de seleção da zona de aquecimento e, em seguida, toque no controle da Flex Zone, a zona retornará ao nível de potência “0” , você pode redefinir a potência agora.



Bloqueando os controles

• Você pode bloquear os controles para evitar usos indevidos (por exemplo, crianças ligando acidentalmente as zonas de cozimento).
• Quando os controles estão bloqueados, todos os controles, exceto o controle ON/OFF, são desativados.

Para bloquear os controles, toque e segure o controle de trava de crianças por um tempo (3 segundos). O indicador do temporizador mostrará “Lo“. Segure 3 segundos para desbloquear.

Quando o cooktop está no modo de bloqueio, todos os controles estão desativados exceto o ON/OFF, pode sempre desligar o cooktop com o controle ON/OFF em caso de emergência, mas deverá desbloquear a placa primeiro na próxima operação.

Proteção contra superaquecimento

Um sensor de temperatura equipado pode monitorar a temperatura dentro do cooktop de indução. Quando uma temperatura excessiva é monitorada, o cooktop de indução para de funcionar automaticamente.

Detecção de Pequenos Itens

Quando uma panela de tamanho inadequado ou não magnética (por exemplo, alumínio), ou algum outro item pequeno (por exemplo, faca, garfo, chave) for deixada no cooktop, o cooktop entra automaticamente em modo de espera em 1 minuto. A ventuinha continuará resfriando por mais 1 minuto.

Proteção de desligamento automático

O desligamento automático é uma função de proteção de segurança para seu cooktop de indução. Ele desliga automaticamente se você esquecer de desligar. Os tempos de trabalho padrão para vários níveis de potência são mostrados na tabela abaixo:

Potência	1	2	3	4	5	6	7	8	9	A	II
Padrão do tempo de ação (horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2	2

Quando a panela é removida, o cooktop de indução pode parar de aquecer imediatamente e desliga-se automaticamente após 2 minutos.

Usando o Timer

Você pode usar o Timer de duas maneiras diferentes:

• Você pode usá-lo como um cronometro. Neste caso, o temporizador não desligará nenhuma zona de cozimento quando o tempo definido terminar.

• Você pode configurá-lo para desligar uma zona de cozimento após o tempo definido terminar.

• Você pode definir o cronômetro para até 99 minutos.

Usando o cronômetro como cronometro

1.Se você não selecionar nenhuma zona de cozimento, certifique-se de que o cooktop esteja ligado.

Nota: você pode usar o cronometro mesmo que não selecione nenhuma zona de cozimento.

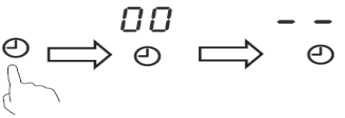
2. Controlando o Timer, o indicador do timer começará a piscar e “30” (minutos) será exibido na exibição do temporizador.

3. Defina o tempo tocando no controle “-” ou “+”.

Dica: Toque no controle “-” ou “+” uma vez para diminuir ou aumentar em 1 minuto.

Segure o controle “-” ou “+” do cronômetro para diminuir ou aumentar em 10 minutos.

4. Toque em “timer” o cronômetro será cancelado e “--“ será exibido no display dos minutos.

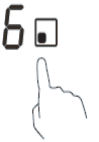


5. Quando o tempo for definido, a contagem regressiva começará imediatamente. O display mostrará o restante tempo e o indicador do Timer piscará por 5 segundos.
6. A campainha emitirá um sinal sonoro por 30 segundos e o cronômetro indicador mostra “- -“ quando o tempo de configuração finalizado.



Definir o Timer para desligar uma zona de cozimento.

1. Toque no controle de seleção da zona de aquecimento para o qual você deseja definir o timer. (por exemplo, zona 2#)

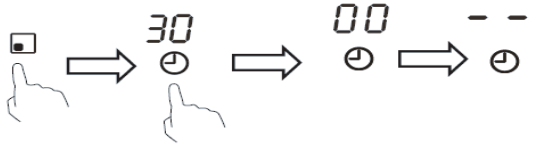


2.Controle do Timer, o indicador do timer começará a piscar e “30” (minutos) será exibido no exibição do Timer.



3. Defina a hora tocando no controle “-” ou “+”.
Dica: Toque no controle “-” ou “+” uma vez para diminuir ou aumentar em 1 minuto.
Toque e segure o controle “-” ou “+”, o cronômetro diminuirá ou aumentará em 10 minutos.

4. Para cancelar o cronômetro, toque no controle de seleção da zona de cozimento e, em seguida, toque em “Timer”, o cronômetro é cancelado e “00” aparecerá no display dos minutos e depois “--”.



5. Quando o tempo for definido, a contagem regressiva começará imediatamente. O display mostrará o restante do tempo e o indicador do timer piscam durante 5 segundos.



NOTA: O ponto vermelho próximo ao indicador de nível de potência acenderá indicando que a zona está selecionada.



6 . Quando o tempo de cozimento expirar, o correspondente a zona de cozimento será desligada automaticamente e mostrar “H”.



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

Definir o Timer para desligar mais de uma zona de cozimento

1. Se utilizar esta função para mais de uma zona de cozimento, o indicador do timer mostrará o tempo mais curto.
(por exemplo, tempo de configuração da zona 2# de 3 minutos, tempo de configuração da zona 3# de 6 minutos, o indicador do timer mostra “3”.)

NOTA: O ponto vermelho piscando próximo ao indicador de nível de potência significa que o indicador do timer está mostrando a hora da zona de aquecimento.

Se quiser verificar a hora definida de outra zona de aquecimento, toque no controle de seleção da zona de aquecimento. O cronômetro indicará o tempo definido.

Se quiser verificar a hora definida de outra zona de cozimento, toque no controle de seleção da zona de cozimento. O cronômetro indicará o tempo definido.





(Definido para 6 minutos)

(Definido para 3 minutos)

2. Quando o tempo de cozimento expirar, a zona de aquecimento correspondente será automaticamente desligada e exibirá “H”.



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

Quando o tempo de cozimento expirar, a zona de aquecimento correspondente será automaticamente desligada e exibirá “H”.

Configurações de potência

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

Configuração de potência	Aptidão
1 - 2	• aquecimento delicado para pequenas quantidades de comida • 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 • selar • sopas • fever água

Descrição do produto

Modelo	ECTDI2QM2A	ECTDI4QM2A	ECTDI5QM2A
Zonas	2	4	5
Tensão / Frequência	220V~ / 60Hz	220V~ / 60Hz	220V~ / 60Hz
Potência	3000W	6600W	6800W
Dimensão do Produto (mm)	288 x 520 x 60	590 x 520 x 60	900 x 520 x 60
Dimensões embutidas (mm)	266 x 500	560 x 490	870 x 490

Cuidado e Limpeza

O que?	Como?	Importante!
Sujidade diária no vidro (impressões digitais, marcas, manchas deixadas por alimentos ou respingos não açucarados no vidro)	1.Desligue o cooktop 2.Aplique um limpador no cooktop enquanto o vidro ainda está quente (mas não tão quente!) 3.Enxágue e seque com um pano limpo ou papel toalha 4.Ligue novamente o cooktop	•Quando a alimentação da placa for desligada, não haverá indicação de “superfície quente”, mas a zona de cozinhar poderá ainda estar quente! Tome muito cuidado •Esfregões resistentes, alguns esfregões de náilon e agentes de limpeza agressivos/abrasivos podem riscar o vidro. Leia sempre o rótulo para verificar se o seu limpador ou esfregão é adequado •Nunca deixe resíduos de limpeza no cooktop: o vidro pode ficar manchado
Escorridos de fervura, derretimentos e derramamentos de açúcar quente	1.Desligue a alimentação do cooktop na parede. 2.Segure um utensílio em um ângulo de 30° e raspe a sujeira ou derramamento para uma área fria do cooktop. 3.Limpe a sujeira ou respingos com um pano macio ou papel toalha. 4.Siga os passos 2 a 4 para “Sujidade diária em vidro” acima.	Remova manchas deixadas por derretimentos e alimentos açucarados ou escorridos assim que possível. Se deixar esfriar no vidro, eles podem ser difíceis de remover.
Sujeira no controles touch	1. Desligue o cooktop. 2.Absorva o derramado 3.Limpe a área de controle de toque com uma esponja ou pano limpo e úmido. 4. Seque completamente a área com uma toalha de papel. 5. Ligue novamente	O cooktop pode emitir um bipe e os controles touch podem não funcionar enquanto houver líquido sobre eles. Certifique-se de limpar a área de controle antes de ligar o cooktop novamente.

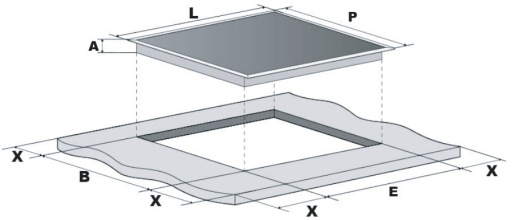
Possíveis causas

Problema	Causas Possíveis	O que fazer
O cooktop de indução não pode ser ligado.	Sem energia conectada.	Certifique-se de que o cooktop esteja conectado à fonte de alimentação e que está ligado. Verifique se há energia em sua casa ou área. Se você verificou tudo e o problema persiste, ligue para a assistência técnica Evol.
Os controles de toque não respondem.	Os controles estão bloqueados.	Desbloqueie os controles. Veja a seção 'Usando seu cooktop de indução' para obter instruções.
Os controles touch estão difíceis de operar.	Pode haver uma ligeira película de água sobre os controles ou você pode estar usando a ponta do seu dedo ao tocar o controles.	Certifique-se de que a área de controle de toque esteja seca e use a digital do dedo ao tocar nos controles.
O vidro está sendo arranhado.	Panelas com arestas ásperas, esfregão abrasivo inadequado ou produtos de limpeza utilizados.	Use panelas com bases planas e lisas. Consulte ‘Instruções do produto’. E consulte 'Cuidados e limpeza’
Algumas panelas emitem ruídos de estalos ou cliques.	Isto pode ser causado pela construção de suas panelas (camadas de diferentes metais 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 usado em uma configuração de alta temperatura.	Isso 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.
O cooktop de indução ou uma zona de cozimento desligou-se inesperadamente, um som soa e um código de erro é exibido (normalmente alternando com um ou dois dígitos no visor do timer).	Falha técnica.	Anote o código de erro, desconecte da tomada e entre em contato com a assistência técnica Evol.

Instalação

Seleção de equipamentos de instalação

Recorte a superfície de trabalho de acordo com os tamanhos indicados no desenho.
Para efeito de instalação e utilização, deve ser preservado um espaço mínimo de 50 mm ao redor do recorte (moldura).
Certifique-se de que a espessura da superfície de trabalho seja de pelo menos 30 mm. Selecione um material de superfície de instalação resistente ao calor para evitar maiores deformações causadas pela radiação de calor do cooktop. Como mostrado abaixo:

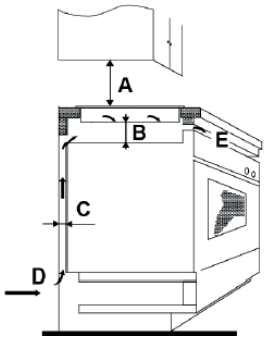


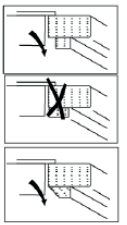


Modelo	L(mm)	P(mm)	A(mm)	D(mm)	E(mm)	B(mm)	X(mm)
ECTID2QM2A	288	520	60	56	268	500	≥ 50
ECTID4QM2A	590	520	60	56	560	490	≥ 50
ECTID5QM2A	900	520	60	56	870	490	≥ 50

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 esteja em boas condições de funcionamento. Como mostrado abaixo:

Nota: A distância de segurança entre a placa e o armário acima da placa deve ser de pelo menos 760 mm.





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

Instalação

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

• a superfície de instalação deve ser plana e nivelada e nenhuma estrutura pode interferir nos requisitos de espaço.

• a superfície de instalação deve ser feita de um material resistente ao calor

• se o cooktop for instalado por cima de um forno, o forno deve possuir uma ventoinha de refrigeração incorporada.

• a instalação deverá seguir todos os requisitos de espaço livre, padrões e regulamentos aplicáveis.

• um disjuntor adequado que permite a desconexão total da fonte de alimentação principal deverá ser incorporado na fiação permanente, montado e posicionado para cumprir as regras e regulamentos de fiação locais.

• o disjuntor deve ser de um tipo aprovado e fornecer uma separação de contato de entreferro de 3 mm em todos os pólos (ou em todos os condutores [de fase] ativos se as regras de fiação locais permitirem esta variação dos requisitos)

• o disjuntor será facilmente acessível ao cliente com o cooktop instalado.

• você deve consultar um eletricista qualificado em caso de dúvida sobre a instalação elétrica.

• utilizar acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (como revestimentos cerâmicos) nas superfícies das paredes que rodeiam o cooktop.

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

• o cabo de alimentação deve ficar afastado de portas ou gavetas do armário para que não haja contato.

• existe um fluxo adequado de ar do exterior dos armários para a base do cooktop.

• se o cooktop for instalado acima de uma gaveta ou armário, uma barreira de proteção térmica é instalada abaixo da base do cooktop.

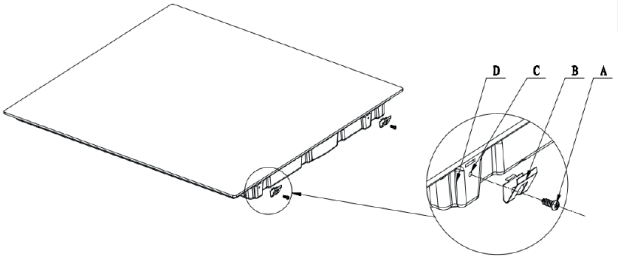
Antes de instalar os suportes de fixação

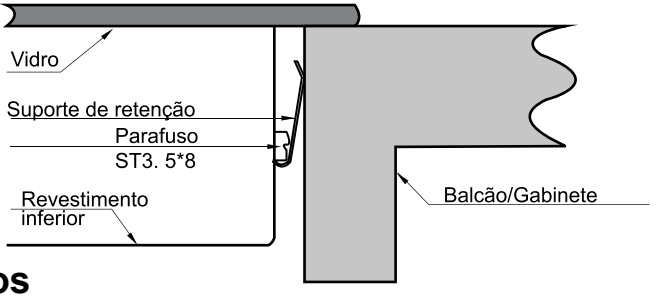
O cooktop deve ser colocado sobre uma superfície estável e plana (use a embalagem).

Ajustando a posição do suporte

Fixe os 4 suportes na base do cooktop parafusando-os na caixa inferior do cooktop (ver imagem).

A	B	C	D
Parafuso	Suporte	Furo do parafuso	Revestimento Inferior





Cuidados

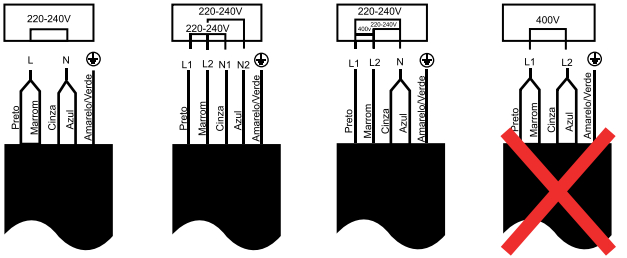
1.O cooktop deve ser instalado pelas assistências técnicas Evol. Por favor, nunca conduza a operação sozinho.

2. O cooktop não deve ser instalado diretamente acima de uma máquina de lavar louça, geladeira, freezer, máquina de lavar ou secadora de roupas, pois a umidade pode danificar os componentes eletrônicos da placa.

3. O cooktop deve ser instalado de modo a garantir um melhor controle de sua radiação térmica.

4. A parede e o móvel acima da superfície do cooktop devem suportar o calor.

Antes de ligar o cooktop à rede eléctrica, verifique se:
1.O sistema de cablagem elétrica doméstica é adequado à potência consumida pelo cooktop.
2. A tensão corresponde ao valor indicado na placa de identificação
3. As seções do cabo de alimentação podem suportar a carga especificada na saída de energia.
Para ligar o cooktop à rede elétrica, não utilize adaptadores e extensões, pois podem causar superaquecimento e incêndio.
O cabo de alimentação não deve tocar em nenhuma parte quente e deve ser posicionado de forma que sua a temperatura não exceda 75˚C em nenhum ponto.
Verifique com um eletricista se o sistema de fiação doméstica é adequado. Quaisquer alterações devem ser feitas apenas por um eletricista qualificado.
A fonte de alimentação deve ser conectada de acordo com a normas locais e um disjuntor deve ser instalado. O método de conexão é mostrado abaixo.



•Se o cabo estiver danificado ou precisar ser substituído, a operação deverá ser realizada pela assistência técnica Evol.
•Se o aparelho for ligado diretamente à rede elétrica deverá ser instalado um disjuntor com uma abertura mínima de 3mm entre os contatos.
•O instalador deve certificar-se de que foi efetuada a ligação elétrica correta e que esta está em conformidade com as normas de segurança.
•O cabo não deve ser dobrado ou comprimido.
•O cabo deve ser verificado regularmente e substituído apenas pela assistência técnica Evol.

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 segundo. 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

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

RELAÇÃO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICAS

NOSSOS PRODUTOS ESTÃO NO SKETCHUP

BAIXE O APLICATIVO EVOL SMART

ANOTAÇÕES

ANOTAÇÕES

ANOTAÇÕES

Informações sujeiras a alteração sem aviso prévio rev 0520261110

@evol_br

/faznaevol

Evol Eletrodomésticos do Brasil Ltda

Atendimento ao Cliente

11 4990-2661

11 96129-2131

www.evol.com.br