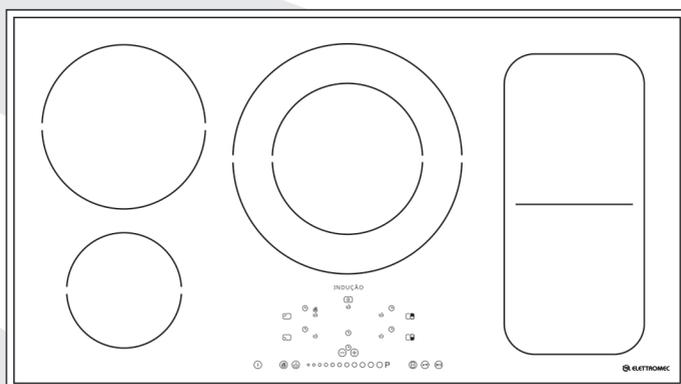


## Manual do Consumidor

---

Cooktop Indução 90 cm  
CKI-5Q-90-CI-2ZEA





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

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

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

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

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

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

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

1	INFORMAÇÕES GERAIS	04
2	SEGURANÇA	05
3	INSTALAÇÃO	08
4	CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO	12
5	USO	13
6	LIMPEZA E CONSERVAÇÃO	20
7	PROBLEMAS E SOLUÇÕES	22
8	GARANTIA	25
9	PROGRAMA DE RELACIONAMENTO	26

## 1

### INFORMAÇÕES GERAIS

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

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

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

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

Este produto é destinado ao uso doméstico e aplicações similares como por exemplo:

- Área da cozinha em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- Casas de campo, hotéis e outros ambientes residenciais;
- Ambientes de educação e serviços culinários e ambientes similares.

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



Antes da primeira utilização, verificar atentamente as instruções de instalação e ligação.

É recomendado que a instalação e a substituição do cabo de alimentação seja feita por um posto de assistência técnica autorizada Elettromec.

As características e especificações estão sujeitas a alteração a qualquer momento sem notificação prévia.

Para garantir o uso seguro do produto, tome nota dos seguintes tipos de informações destacadas neste guia.

**IMPORTANTE:**

Informações importantes que precisam de sua atenção.

**CUIDADO:**

Indica uma situação em que pode ocorrer pequenos danos físicos ou danos aos produtos se as instruções não forem seguidas.

**AVISO:**

Indica um perigo que pode causar sérios danos físicos ou morte se as precauções não forem tomadas.

**Avisos de segurança**

- Se a superfície da mesa quebrar ou rachar, desligue imediatamente o cooktop para evitar choques elétricos.
- Este produto não se destina a operar com um temporizador externo (que não esteja incorporado no produto) ou com um sistema de controle remoto separado.
- Não limpe este dispositivo com vapor.
- O produto e as respectivas partes acessíveis podem aquecer durante o funcionamento. Evite tocar nos elementos de aquecimento.
- Crianças devem manter-se afastadas do cooktop, exceto se estiverem sob

supervisão constante.

- Pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência ou conhecimento, devem utilizá-lo apenas sob supervisão ou se tiverem sido adequadamente instruídas e se compreenderem os perigos do mesmo.
- Precaução. É perigoso cozinhar com gordura ou óleo e sem estar presente no local do cozimento, pois esses produtos podem incendiar-se.
- Nunca tente apagar um incêndio com água, neste caso, desligue o cooktop e cubra as chamas com uma tampa, um prato ou um cobertor.
- Não armazene objetos nas áreas de cozimento do cooktop.
- O gerador de indução está em conformidade com as normas vigentes. No entanto, recomendamos às pessoas que utilizam aparelhos cardíacos, do tipo marca-passo, que consultem o seu médico ou em caso de dúvida, abstenham-se de utilizar as zonas de cocção.

### **ATENÇÃO:**

- Não coloque objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas sobre a superfície do cooktop pois eles podem ficar super aquecidos.
- Aconselha-se não utilizar o cooktop de indução durante a função de pirólise nos fornos pirolíticos, devido às altas temperaturas que esses equipamentos atingem.
- Depois de terminar, desligue a zona de cocção usando os controles digitais. Os controles podem ser acionados caso se coloque inadvertidamente um recipiente sobre ele.
- Perigo de incêndio: não armazenar itens na superfície do cooktop.

### **Em caso de quebra da superfície de vidro do cooktop:**

Desligue imediatamente todos as zonas de cocção e elementos elétricos de aquecimento e, em seguida, desligue a alimentação elétrica do produto,

- Não toque na superfície do produto,
- Não utilize o produto.

### **Considerações ambientais**



Este símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Este produto deve ser entregue ao centro de

coleta seletiva de equipamento elétrico e eletrônico. Ao garantir um descarte adequado deste produto, evitará eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorreto do produto. Para obter informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, entre em contato com os serviços locais de reciclagem, o centro de coleta seletiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

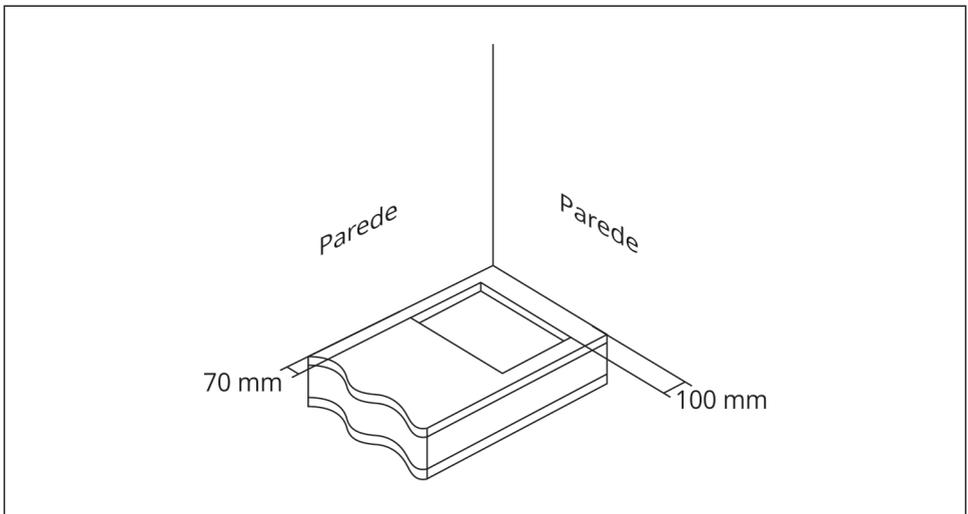
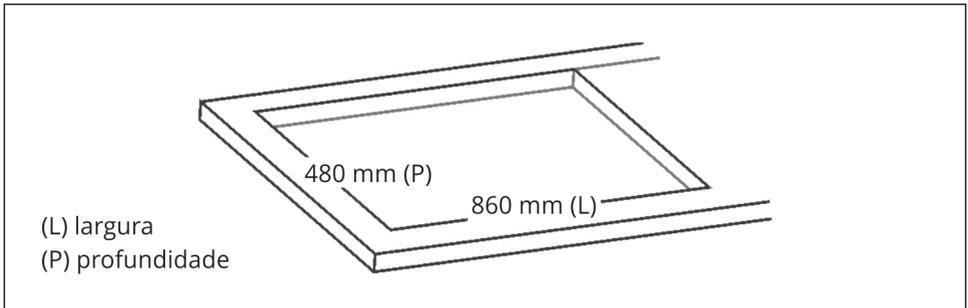
Os materiais da embalagem são ecológicos e totalmente recicláveis. Descarte a embalagem em lixeiras específicas de reciclagem de materiais.

# 3

## INSTALAÇÃO

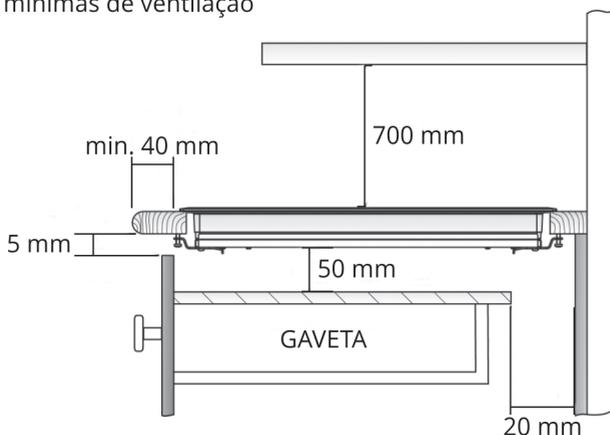
É recomendado que a instalação e a montagem seja feita por um posto de assistência técnica autorizada Elettromec.

Para instalar este modelo no tampo do móvel, realizar uma abertura com as dimensões especificadas abaixo. O sistema de encaixe está previsto para móveis com espessura de 20, 30 e 40 mm.



A distância mínima entre a parte inferior dos móveis, ou do exaustor colocado sobre o cooktop, deve ser no mínimo de 700 mm. Se as instruções de instalação do exaustor indicarem uma distância superior, esta deve ser respeitada.

### Distâncias mínimas de ventilação



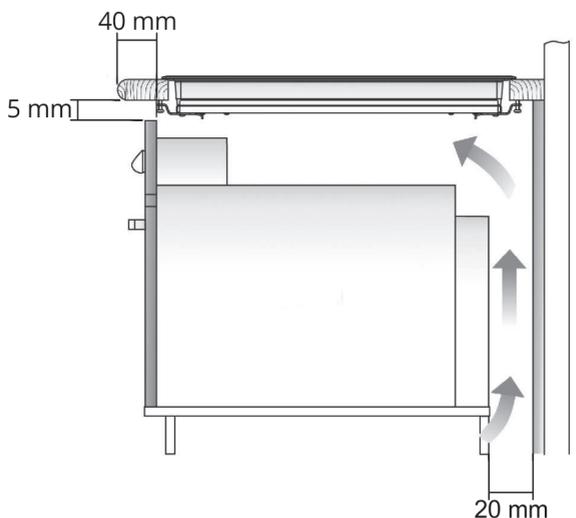
### Instalação de um forno

A instalação do forno precisa ser feita de acordo com o manual correspondente.

É preciso deixar um espaço na frente do móvel para a ventilação do ar quente. A abertura tem de ter pelo menos 5 mm de altura. A sua profundidade deve ter a mesma largura do móvel.

Na parte traseira do móvel é necessário fazer uma abertura de 20 mm de modo a permitir a troca de calor.

### Distâncias mínimas de ventilação



## ATENÇÃO

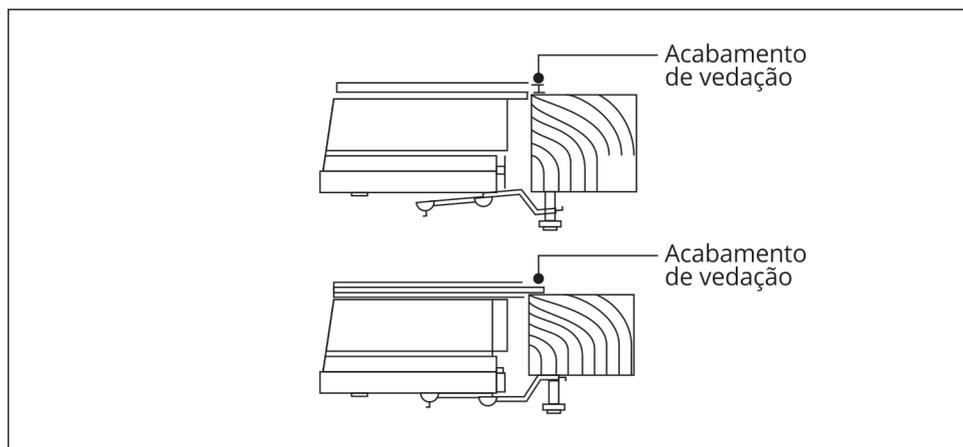
- Deve-se ter cuidado no manuseio do cooktop antes da instalação para evitar possíveis ferimentos nas áreas que possuem bordas afiadas .
- Durante a instalação de móveis ou produtos acima do cooktop, ele deve ser protegido para evitar quebra do vidro devido a algum choque acidental ou peso excessivo.
- As colas utilizadas na fabricação dos móveis ou nos adesivos do laminado decorativo da superfície dos móveis devem estar preparadas para suportar temperaturas de até 100 °C.
- A Elettromec não se responsabiliza por avarias ou danos que possam ser causados por uma má instalação.

Lembre-se que a garantia não cobre o produto caso o mesmo sofra uma choque ou se for manuseado indevidamente.

## Fixação do cooktop

Uma vez observadas as dimensões do lugar onde o cooktop vai ser colocado, cola-se o acabamento de vedação sobre a parte inferior do vidro. Não aplique silicone diretamente no vidro e no móvel, pois, se necessitar retirar o cooktop, o vidro pode quebrar ao tentar descolá-lo.

Para fixar o cooktop ao móvel, é fornecido um conjunto de grampos, os quais devem ser fixos aos orifícios existentes na parte inferior da carcaça. Existem duas alternativas para o posicionamento dos grampos, tal como é indicado na figura abaixo.

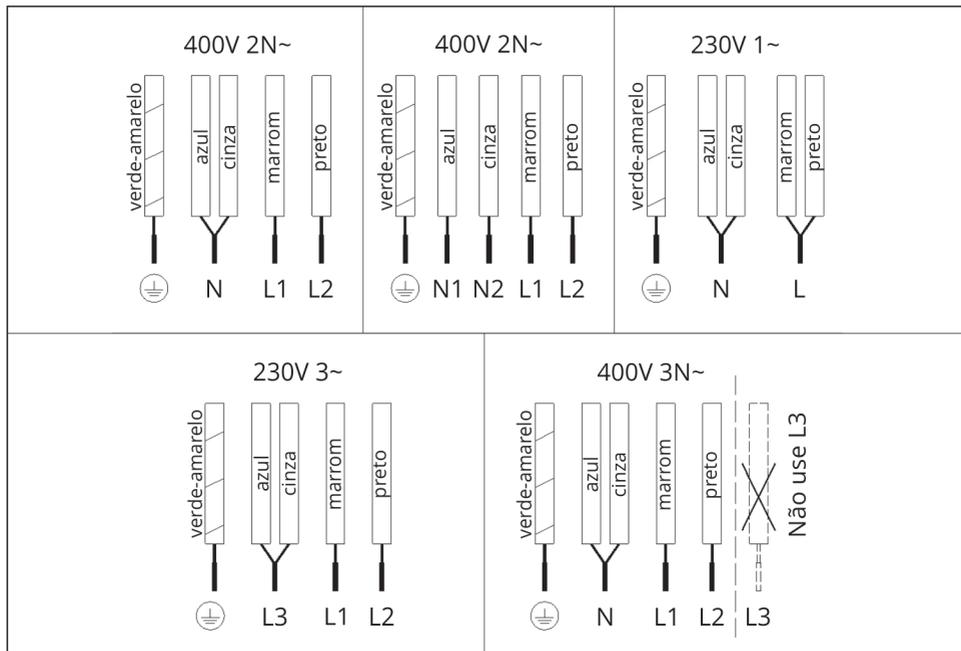


Dependendo da espessura do móvel, pode ser necessário a utilização dos parafusos auto atarraxantes, que são fornecidos como complemento de fixação. Coloque-os no orifício circular do grampo.

## Conexão elétrica

A ligação elétrica deverá se efetuada através de um disjuntor de modo a assegurar a desconexão em casos de emergência ou limpeza da placa do cooktop.

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

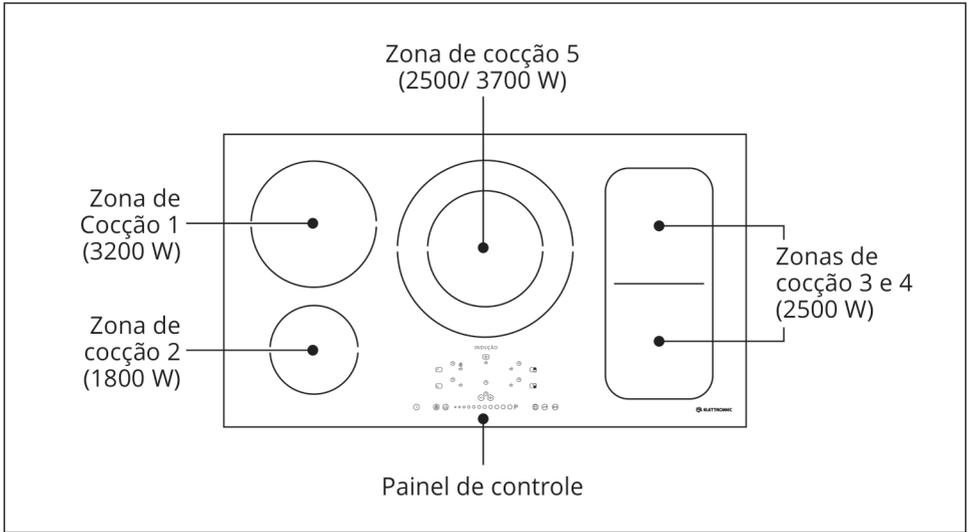


## ATENÇÃO

- Durante o funcionamento pela primeira vez, tenha a precaução de não ter lâmpadas halógenas potentes que incidam sobre o painel de controle. Esse tipo de luz pode interferir no acionamento do sistema.
- A ligação elétrica deve estar corretamente ligada à terra, seguindo os regulamentos adequados, caso contrário pode ocorrer um funcionamento incorreto do cooktop.
- Picos de tensão anormalmente altos podem avariar o sistema de controle (como com qualquer tipo de aparelho elétrico).
- Antes de desligar o cooktop da rede elétrica, recomenda-se que desligue o disjuntor e aguarde aproximadamente 25 segundos antes de retirar a tomada. Este tempo é necessário para descarregar totalmente o circuito eletrônico e, assim, evitar a possibilidade de uma descarga elétrica através dos contatos do plugue da tomada.

# 4

## CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

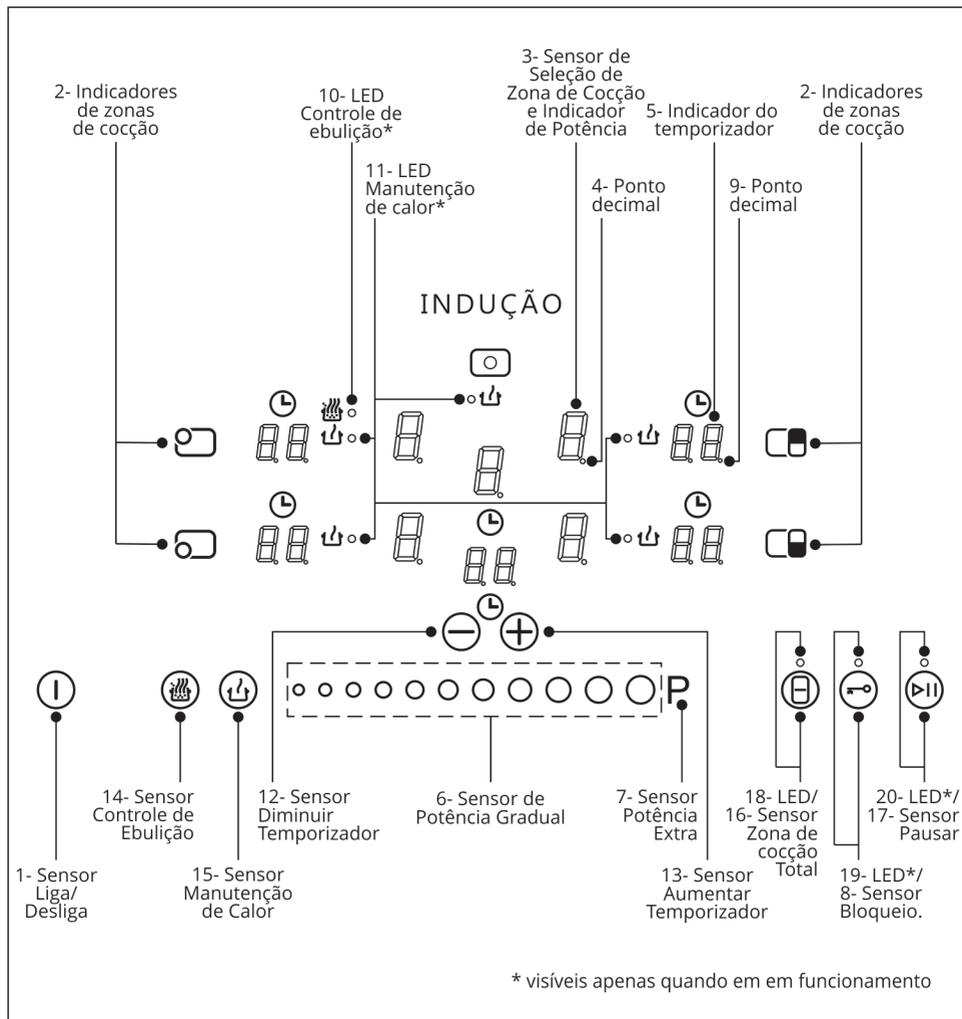


O produto tem 5 zonas de cocção com diferentes tamanhos e níveis de potência. As resistências são do tipo indução, funcionando apenas após o posicionamento da panela e a potência pode ser regulada utilizando os comandos do painel frontal, desde o mínimo de 1 até um máximo de 9.

A função de ebulição rápida é indicada pela letra P no visor.

As zonas de cocção têm discos com as seguintes medidas:

		<b>Ebulição Rápida</b>
Zona de cocção 1	Ø 210 mm	3200 W
Zona de cocção 2	Ø 145 mm	1800 W
Zona de cocção 3 e 4	Ø 180 mm	2500 W
Zona de cocção 5	Ø 190 x 300 mm	Total de 2500/3700 W



### Painel de controle

As operações são realizadas através dos sensores marcados no painel de controle. Não é necessário apertar o vidro com força. Basta tocar com o dedo sobre o sensor para ativar a função desejada.

O sensor de Potência Gradual permite ajustar os níveis de potência (1 - 9, e P), deslizando o dedo sobre o mesmo. Deslizando para a direita o valor aumentará e para a esquerda diminuirá.

Também é possível selecionar diretamente um nível de potência tocando com o dedo diretamente no ponto desejado do sensor de Potência Direto.

## Ligar o cooktop

A primeira vez que se liga o cooktop à energia (ou depois de um corte de luz), aparece ativado o LED Bloqueio (19). Neste caso, deve-se desativar o Bloqueio para poder ligar o cooktop, tocando o sensor Bloqueio (↔) até o LED se apagar (19). Toque no sensor de Liga/Desliga (1) durante pelo menos um segundo.

O painel de controle está ativado agora e em todos os indicadores de potência (3) aparece um . Se uma zona de cocção estiver quente, o indicador correspondente mostrará um  e um  alternadamente.

Depois de ligar o painel de controle, deve-se ativar uma das zonas de cozimento antes de 10 segundos. Caso contrário, o painel de controle se apagará automaticamente.

Quando o painel de controle estiver ativado, ele pode ser desligado em qualquer momento tocando o sensor de Liga/Desliga (1), inclusive se foi bloqueado (consulte “Bloqueio dos sensores do cooktop”). O sensor Liga/Desliga (1) sempre tem prioridade para desligar o painel de controle.

## Ativação das zonas de cozimento

Depois de ativar o painel de controle com o sensor Liga/Desliga (1), pode-se ligar as zonas de cozimento que quiser, seguindo estes passos:

- 1 Selecionar a zona de cocção tocando o sensor de seleção correspondente (3). Se o vidro estiver quente, o indicador correspondente passará a marcar  e o nível . Acende-se o ponto decimal baixo à direita do dígito, o que indica que a zona de cocção está selecionada.
- 2 Com o sensor Potência Gradual (6) escolha um nível de cozimento entre 1 e 9.

Sempre que a zona de cocção estiver selecionada, isto é, com o ponto decimal aceso, pode modificar o seu nível de potência.

## Desligar uma zona de cocção

A zona de cocção pode ser desligada diminuindo seu nível de cozimento para . Para isso, a zona de cocção deve estar previamente selecionada (ponto decimal aceso).

Ao apagar uma zona de cocção aparecerá um  no indicador de potência correspondente, se a superfície do vidro atinge, na zona de cocção correspondente, uma temperatura elevada, há risco de queimaduras. Quando a temperatura diminui, o indicador apaga-se (se o cooktop estiver desligado), ou então mostra um  aceso, o mesmo continuar ativo.

## Desligar todas as zonas de cozimento

É possível desligar simultaneamente todas as zonas de cozimento usando o sensor Liga/Desliga (1). Todos os indicadores das zonas de cozimento irão se apagar.

## Detecção de recipientes

As zonas de cozimento incluem detector de recipientes. Deste modo, evita-se o funcionamento da zona de cocção sem que haja um recipiente colocado ou quando o mesmo for inadequado.

O indicador de potência mostrará o símbolo de “não há recipiente”  se, estando a zona ligada, se detecta que não há recipiente ou o mesmo é inadequado.

Se os recipientes forem retirados da zona durante o seu funcionamento, a zona de indução deixará automaticamente de fornecer energia e mostrará o símbolo de “não há recipiente” . Quando voltar a colocar o recipiente sobre a zona de cocção, volta o abastecimento de energia no nível de potência que estava selecionado.

O tempo de detecção de recipiente é de 3 minutos. Se ultrapassar esse tempo sem nenhum recipiente, ou se o mesmo for inadequado, a zona de cocção desativa-se. O indicador de potência ao invés de mostrar o símbolo “não há recipiente”  mostrará .

Depois de usar, desligue a zona de cocção no painel de controle. Caso contrário, poderá provocar um funcionamento indesejado da zona de cocção.

## Bloqueio dos sensores do cooktop

Com a Função de Bloqueio é possível bloquear o resto dos sensores, exceto o de Liga/Desliga , para evitar alterações não desejadas. Esta função é útil para a segurança das crianças. Para ativar esta função deve-se tocar o sensor Bloqueio  (8) durante pelo menos um segundo. Depois disso, o LED (19) irá acender indicando que o painel de controle está bloqueado. Para desativar a função, basta tocar o sensor Bloqueio  (8) de novo.

Se o produto for desligado através do sensor de Liga/Desliga  (1) enquanto o bloqueio estiver ativado, não será possível ligar de novo o cooktop até que ele seja desbloqueado.

## Função Pausar

Com esta função é possível pausar o processo de cozimento. Se a função temporizador estiver ativa, também permanecerá em pausa.

### Ativação da função Pausar

Toque durante um segundo o sensor Pausar  (17). Acende-se o LED (20), e nos indicadores de potência aparece o símbolo  para indicar que a cozimento está em pausa.

### Desativação da função Pausar

Toque de novo o sensor Pausar  (17), apaga-se o LED (20) e recomeça o cozimento nas mesmas condições de níveis de potência e temporizadores que havia antes da pausa.

## Função Manutenção de Calor

Através desta função é possível manter quentes os alimentos de um recipiente sobre a zona de cocção. Esta função está disponível em cada uma das zonas de cocção, de maneira independente.

Para ativá-la, selecionar a zona de cocção, o ponto decimal estará aceso, tocar então o sensor Manutenção de Calor  (15), após o qual aparecerá no indicador o símbolo  e o LED correspondente (11) se acenderá.

Para desligar esta função basta modificar o nível de potência da zona de cocção, ou diretamente apagá-la.

### **Função Potência Extra**

Esta função permite a zona de cocção de uma potência “extra”, superior à nominal. Esta potência depende do tamanho da zona de cocção, podendo atingir o valor máximo permitido pelo gerador.

- 1 Seleccione a zona de cocção desejada, com o sensor de selecção correspondente (3). O ponto decimal acenderá.
- 2 Deslize o dedo no sensor de Potência Gradual diretamente sobre a posição Potência Extra **P** (7). O indicador de nível de potência mostrará o símbolo , a zona começará a fornecer a potência extra.

A função Potência Extra tem uma duração máxima, a qual se encontra na tabela 1. Ao decorrer este tempo o nível de potência ajusta-se automaticamente a 9.

### **Função Controle de Ebulição**

Esta nova função é uma grande ajuda se quiser cozinhar massas, arroz, ovos ou ferver qualquer tipo de alimento. Através desta função é possível cozinhar de uma maneira semi automática.

Esta função está disponível somente nas zonas de cozimento em que aparece o símbolo .

### **Condições do recipiente**

Para um funcionamento adequado do controle de ebulição, é necessário utilizar um recipiente que tenha as seguintes condições prévias:

- Tamanho do fundo o mais parecido possível ao diâmetro da zona.
- Sem tampa.
- Cheio até mais da metade da sua capacidade de água à temperatura ambiente (nunca usar água já morna ou quente).

O descumprimento destas condições impede o adequado controle da ebulição.

### **AVISO:**

Não utilizar esta função para métodos de cozimento que não sejam ferver água. Nunca utilizar óleo ou azeite, pois eles podem chegar a aquecer excessivamente e gerar chama.

### **Ativação do Controle de Ebulição**

Selecione a zona de cocção apropriada. O ponto decimal irá acender. Toque o sensor Controle de Ebulição  (14). Aparecerá um  no indicador da zona de cocção, e o LED acenderá (10).

No temporizador deste cooktop aparece um segmento em movimento, que indica que o sistema começou a monitorar o cozimento.

Quando o sistema detectar que já está perto a ebulição, emitirá um alarme sonoro pela primeira vez. Aproveite para preparar o alimento que quiser escaldar ou cozinhar. Ao fim de 30 segundos emitirá um alarme sonoro pela segunda, caso ainda não o fez, é o momento de colocar o alimento na panela.

Depois de apitar pela segunda vez, o sistema ativará o temporizador como cronômetro para que possa controlar há quanto tempo o alimento está fervendo. Uns segundos depois da ativação do cronômetro, apitará pela terceira vez, avisando que a partir desse momento o sistema reduzirá a potência fornecida, com o objetivo de manter uma ebulição suave e contínua. O cronômetro mantém-se ativo até o fim do cozimento.

É possível desativar o cronômetro e marcar outro tempo para a contagem regressiva e o desligamento automático do cooktop (ver a seção Função Temporizador).

### **Desativação da função**

É possível cancelar a função a qualquer momento, simplesmente desligando o cooktop ou modificando o nível de potência.

### **Desligamento de segurança**

Tempo máximo de funcionamento

Se, por esquecimento, uma ou várias zonas não forem desligadas, as mesmas desligam-se automaticamente ao passar um tempo determinado desde a última utilização do cooktop, conforme tabela a seguir.

**Tabela 1**

<b>Nível de potência selecionado</b>	<b>Tempo máximo de funcionamento (em horas)</b>
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 minutos, reajusta para 9

Quando ocorrer o “desligamento de segurança”, no indicador de potência da zona correspondente, aparecerá o  se existir risco de queimadura. Caso contrário aparecerá o .

## ATENÇÃO

- Tenha em conta que esta função de segurança se ativa, embora o painel de controle esteja apagado.
- Tenha cuidado de não colocar objetos sobre o painel de controle.

### Função Timer (relógio de contagem regressiva)

Esta função irá facilitar o cozimento, uma vez que não será preciso estar presente durante o mesmo.

É possível temporizar uma zona de cocção para se apagar automaticamente quando atingir o tempo desejado, sendo possível programar cada uma das zonas de maneira simultânea, para tempos de 1 a 90 minutos.

#### Temporizar uma zona de cocção

Para temporizar uma zona, deve-se seguir os seguintes passos.

- 1 Seleccione a zona de cocção desejada, tocando diretamente sobre o seu sensor correspondente (3) e escolha um nível de potência deslizando o dedo no sensor de Potência Gradual (6).
- 2 Veja que se acendem os 2 dígitos do temporizador da zona selecionada, mostrando = = . Com os sensores Diminuir e Aumentar Temporizador  $\ominus$  (12) e  $\oplus$  (13) é possível estabelecer o tempo desejado.
- 3 Depois de alguns segundos, iniciará a contagem regressiva. Quando faltar menos de um minuto, a contagem será realizada em segundos.

Ao acabar a contagem regressiva, apaga-se a zona temporizada, e um alarme sonoro será emitido, que podem ser desativados tocando qualquer um dos sensores Diminuir e Aumentar o Temporizador  $\ominus$  (12) ou  $\oplus$  (13) associados ao relógio.

#### Desligamento do relógio

Se quiser, a qualquer momento, parar o relógio antes que o tempo programado tenha terminado, basta apenas ajustar seu valor para = = .

- 1 Seleccione a zona de cocção em que queira cancelar a temporização, tocando diretamente sobre o seu indicador correspondente (3).
- 2 Ajuste o valor de relógio para = = , tocando o sensor Diminuir Temporizador  $\ominus$  (12), ou também de maneira mais rápida, tocando ao mesmo tempo nos sensores Diminuir e Aumentar o Temporizador  $\ominus$  (12) e  $\oplus$  (13).

### Função Bridge

Através desta função é possível conseguir que duas zonas de cocção funcionem de forma conjunta, seja para seleccionar um nível de potência ou para ativar a função temporizador.

Para ativar esta função deve-se pressionar o sensor Zona de Cocção Total  $\oplus$  (16). Ao fazê-lo, acendem os pontos decimais (9) das zonas e ambas passam ao nível de potência 5.

O temporizador (5) da zona mais próxima irá se apagar e a partir deste momento será a zona de cima que indicará o valor do relógio para ambas.

Para desativar esta função, deve-se tocar de novo o sensor Zona de Cocção Total  (16).

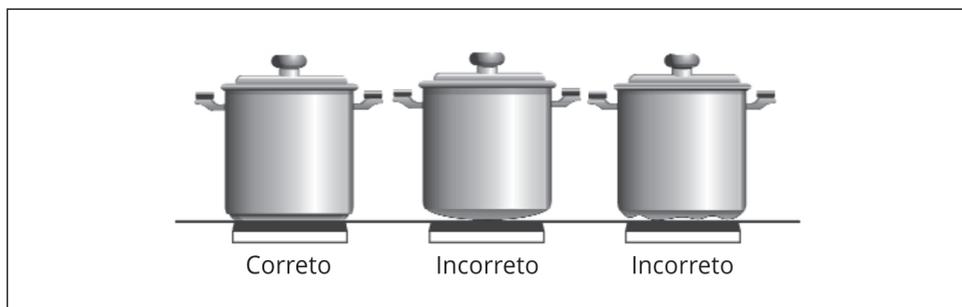
### Sugestões e recomendações

As indicações de painéis para cooktops de indução, são modelos com todo o fundo fabricado em materiais magnéticos, como o aço inoxidável e ferro fundido. Além disso, o fundo também deve ser plano.

Painéis de vidro, de cobre, de cerâmica ou de alumínio não podem ser usadas neste tipo de cooktop.

Algumas panelas apesar de serem fabricadas em materiais magnéticos, podem possuir outros materiais em sua composição, a baixa presença dos materiais magnéticos podem acabar afetando a eficiência e funcionamento do produto.

Em caso de dúvida, utilize um ímã e verifique se a totalidade do fundo do mesmo atrai o ímã, caso a dúvida persista entre em contato com o Serviço de Atendimento ao Consumidor Elettromec.



- Centralizar bem os recipientes sobre os desenhos que indicam a zona de cocção.
- Secar o fundo dos recipientes antes de colocá-los sobre o cooktop.
- Não deixar nenhum objeto, utensílio de plástico ou lâminas de alumínio sobre o cooktop.
- Não deslizar os recipientes que possuam bordas ou arestas que possam riscar a superfície.
- Não utilizar as zonas de cocção se não houver um recipiente sobre a zona que estiver ativa.
- Não cozinhar com recipientes de plástico.
- O material dos recipientes deve ser resistente para evitar o derretimento sobre o a superfície.
- O acabamento vitrocerâmico da superfície suporta alguns golpes de recipientes grandes e que não possuam cantos salientes. Deve-se tomar cuidado com os impactos de utensílios pequenos e pontiagudos.
- Tome cuidado para não deixar cair sobre a superfície açúcar ou produtos que tenham essa substância pois, quando aquecidos, podem entrar em reação com o acabamento vitrocerâmico e produzir alterações na sua superfície.
- Após o derramamento de líquidos ou alimentos sobre o painel de controle, deve-se desligar a zona de cocção e realizar a limpeza com um pano úmido.

**Limpeza e conservação**

Para manter o cooktop em bom estado de conservação é preciso efetuar a limpeza utilizando produtos e utensílios adequados. O cooktop deve ser limpo cada vez que for utilizado, quando estiver morno ou frio. Nestas condições, a limpeza é mais fácil e evita aderência de sujeira acumulada por várias utilizações.

Nunca utilize produtos de limpeza agressivos ou que possam riscar as superfícies. Para limpar o cooktop, nunca utilizar aparelhos que funcionem com vapor.

**Manutenção do vidro**

Para a limpeza da superfície vitrocerâmica é preciso considerar o nível de sujeira e em função da mesma, utilizar objetos e produtos apropriados.

**Sujeira leve**

A sujeira leve que ainda não está aderida pode ser limpa com um pano úmido e um detergente neutro ou água morna com sabão neutro.

**Sujeira profunda**

As manchas ou gordura profundas devem ser limpas com produtos especiais para acabamentos vitrocerâmicos seguindo as instruções descritas na embalagem dos mesmos.

Sujeira persistente e incrustações podem ser eliminadas com a utilização de uma espátula específica para limpeza de cooktops com acabamento vitrocerâmico.

Alterações da cor produzidas por recipientes com restos secos de gordura no fundo ou pela presença de gordura entre o vidro e o recipiente enquanto se cozinha, podem ser eliminadas da superfície do vidro com palha de aço com água, ou com um produto especial para produtos com acabamento vitrocerâmico.

Objetos de plástico, açúcar ou alimentos com alto conteúdo de açúcar derretidos sobre a superfície vitrocerâmica devem ser eliminados imediatamente, enquanto quentes, com uma espátula.

**Alteração da cor do acabamento vitrocerâmico**

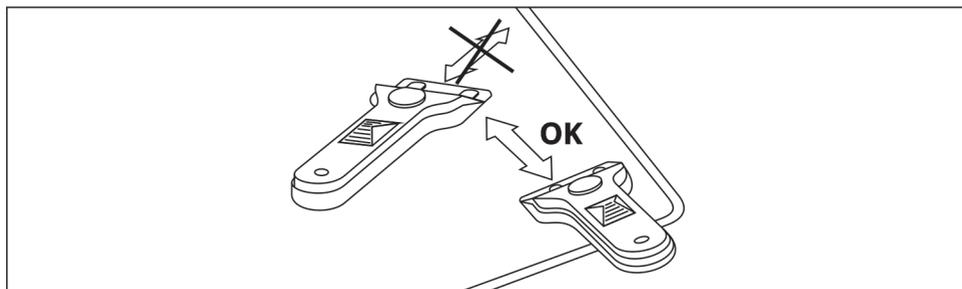
Não influencia na funcionalidade do cooktop nem na estabilidade. Costumam ocorrer devido à limpeza inadequada ou a recipientes defeituosos.

Os brilhos metálicos são provocados pelo deslizamento de recipientes metálicos sobre o vidro, podem ser eliminados com uma limpeza completa com produto especial para acabamento vitrocerâmico, caso necessário repita a operação.

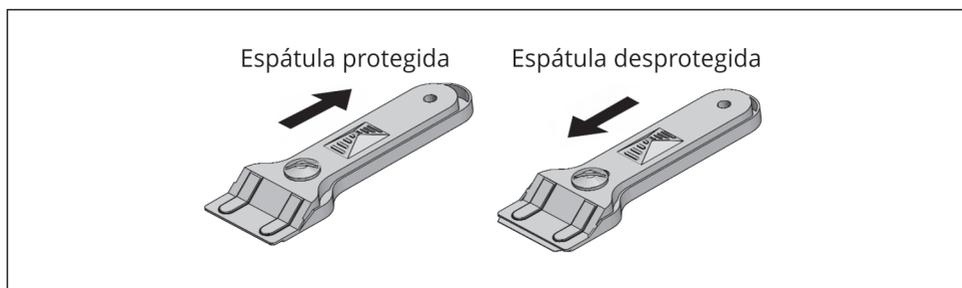
Serigrafia desgastada produz-se devido ao uso de produtos de limpeza abrasivos ou pela utilização de recipientes com fundos irregulares que danificam a serigrafia.

## ATENÇÃO

- Manipular a espátula com cuidado. Perigo de corte.
- Se a espátula for usada incorretamente, a lâmina pode soltar-se, podendo algum fragmento ficar incrustado entre o a borda e o acabamento vitrocerâmico. Se isso ocorrer, não tente retirar esses fragmentos com a mão. Utilize cuidadosamente uma pinça.



- Utilizar o raspador apenas na superfície vitrocerâmica. Evitar qualquer contato da corpo da espátula com o vidro, pois pode causar riscos.
- Sempre utilizar espátula em bom estado, substituindo imediatamente a lâmina, no caso de possuir algum tipo de deterioração.
- Depois de terminar o trabalho com a espátula, recolha a lâmina e trave-a.



Antes de entrar em contato com o Serviço de Assistência Técnica, efetue as verificações descritas abaixo.

<b>Problema</b>	<b>Possível causa</b>	<b>Solução</b>
O aparelho não funciona.	Verifique se o cabo de alimentação está ligado.	
As zonas de cocção não aquecem.	O recipiente não é adequado (não tem fundo magnético ou plano ou é muito pequeno).	Verifique se o fundo da panela é plano, se encontra contato direto com a zona de cocção, se é composto por material magnético, ou troque para uma recipiente maior.
Ouve-se um zumbido no início da cozimento nas zonas de cocção.	Em recipientes pouco espessos ou que não sejam de peça única, o zumbido é consequência da transmissão de energia diretamente para o fundo do recipiente.	Este zumbido não é um defeito, mas se desejar evitá-lo, reduza ligeiramente o nível de potência, ou utilize um recipiente com fundo mais espesso e/ou de uma peça.
O controle digital não se acende ou, estando aceso, não responde.	Nenhuma zona de cocção foi selecionada	Certifique-se de selecionar uma zona de cocção antes de utilizá-la.
	Existe umidade nos sensores digitais e/ou os seus dedos estão úmidos.	Mantenha seca e limpa a superfície do sensor digital e/ou os dedos.
	O bloqueio está ativado.	Desative o bloqueio.
Ouve-se um som de ventilação durante a cozimento que continua mesmo com a zona de cocção desligada.	As placas de indução incluem uma ventoinha para refrigerar a parte eletrônica.	A ventoinha funciona apenas quando a temperatura dos circuitos eletrônicos esquentam; Ela desligará quando os circuitos esfriarem, esteja a zona de cocção ativada ou não.

Aparece o símbolo C85 no indicador de potência de uma placa.	O sistema de indução não encontra um recipiente sobre a placa, ou este não é adequado.	
Uma zona de cocção desliga-se e aparece a mensagem C81 ou C82 nos indicadores.	Temperatura excessiva na parte eletrônica ou no vidro.	Aguarde algum tempo para que a parte eletrônica esfrie ou retire o recipiente para que o vidro esfrie.
Aparece C85 no indicador de uma das zonas de cocção.	O recipiente utilizado não é adequado.	Desligue a zona de cocção, volte a ligá-la e experimente com outro recipiente.
Quando se faz alguma fritura ou cozido dá a impressão que a potência das zonas de cocção diminui (“a zona aquece menos”).	Se durante o cozimento a temperatura do vidro ou da parte eletrônica alcançar temperaturas excessivas, entra em funcionamento um sistema de autoproteção que regula a potência das zonas de cozimento para que a temperatura não continue a aumentar.	Os problemas do excesso de temperatura durante o cozimento só ocorrem em situações extremas (período muito longo de tempo cozinhando na máxima potência, ou quando a instalação é inadequada. Verifique se a instalação foi realizada conforme as indicações do manual do consumidor.
Se apagar uma zona de cocção e aparecer a mensagem C nos indicadores.	Temperatura excessiva na parte eletrônica ou no vidro.	Espere um tempo para que esfrie a parte eletrônica ou retire o recipiente para que o vidro esfrie.
O cooktop de repente começa a emitir um alerta sonoro.	Há algum pano, recipiente ou líquido sobre o painel de controle.	Retire qualquer objeto que esteja cobrindo o painel de controle ou limpe os líquidos derramados sobre o mesmo.
	O temporizador estava ativado e atingiu o tempo programado.	Toque no sensor do relógio para desativar o alarme.
A zona de cocção programada não desligou ao finalizar o tempo definido.	A zona de cocção não foi programada corretamente.	Certifique-se de que a programação foi feita de acordo com as instruções do manual.

## Especificações

<b>Nº do Modelo</b>	CKI-5Q-90-CI-2ZEA
Tensão	220 V
Frequência	60 Hz
Zona de indução (145 mm diâmetro)	1800 W
Zona de indução (180 mm diâmetro)	2500 W
Zona de indução (210 mm diâmetro)	3200 W
Zona de indução (190 x 300 mm)	2500/3700 W
Dimensões cooktop (L x P):	915 x 520 mm
Dimensões fixação móvel (L x A x P):	860 x 105 x 480 mm

Caso seja necessário contatar um posto autorizado, acesse o site da Elettromec [www.elettromec.com.br](http://www.elettromec.com.br) e procure por nosso parceiro mais próximo.

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

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

**SÃO CONDIÇÕES DESTA GARANTIA:**

- 1 Qualquer defeito que for constatado neste produto deve ser comunicado em até 48 (quarenta e oito) horas ao Serviço Autorizado Elettromec mais próximo de sua residência.
- 2 Esta garantia abrange a substituição de peças que apresentarem defeitos constatados como sendo de fabricação, além da mão de obra utilizada no respectivo reparo.

**A GARANTIA NÃO COBRE:**

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

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

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

*Programa  
de Relacionamento  
inspire-se*

Faça parte do nosso programa de relacionamento. Tornando-se associado, você terá uma série de vantagens poderá inspirar-se no mundo Elettromec.

*//Garantia  
Estendida*

É muito fácil estender a sua garantia Elettromec de 1 para 2 anos. Basta acessar no site da [elettromec.com.br](http://elettromec.com.br) o Programa de Relacionamento Inspire-se, preencher os campos com as informações do produto que você adquiriu e pronto: garantia estendida por mais 1 ano.

Garantia Estendida válida mediante preenchimento de formulário para produtos adquiridos a partir de Março/ 2016.

O benefício da Garantia Estendida, só terá validade para clientes que se inscreverem no Programa de Relacionamento Inspire-se, com limite de até 3 meses após a emissão da nota fiscal.



Acesse [elettromec.com.br](http://elettromec.com.br)

elettromec 

elettromec 

 **ELETTROMECC**