

EOS*

cheff gourmet

COOKTOP DE INDUÇÃO

ECI02EP | ECI04EP

2 BOCAS | 4 BOCAS

MANUAL DE USO



PARABÉNS POR ESCOLHER A EOS.

Você acaba de adquirir um produto de alta qualidade, feito especialmente para as necessidades do consumidor brasileiro.

Fique atento às informações contidas neste manual de instruções, assim você saberá como tirar o máximo proveito das funções, garantindo a sua segurança e prolongando a vida útil do produto.

Os Cooktops de indução EOS Chef Gourmet são fabricados com criterioso processo de qualidade, da escolha do material ao design ergonômico. Tudo isso com padrão internacional para oferecer uma melhor performance e resistência.

Com 15 anos de uma história de sucesso, a EOS vem trazendo tecnologia de ponta ao mercado nacional no ramo de refrigeração. A nossa missão é oferecer produtos de qualidade que realmente fazem a diferença na vida das pessoas. Servir ao cliente e ofertar uma variedade imensa de produtos é e sempre será nossa prioridade.

Hoje, cumprindo com o compromisso de entregar valor e tornar sua vida mais fácil, nos orgulhamos em levar até você o Cooktop de indução com a qualidade que só a EOS tem.

A EOS valoriza seu conforto. A EOS valoriza você.

Como podemos facilitar sua vida hoje?
Fale com a gente. Estamos sempre dispostos a te ouvir.

0800 721 8900

AVISOS DE SEGURANÇA

Leia estas instruções antes de instalar e usar seu cooktop.

Atenção! Risco de choque elétrico na instalação

- Desconecte o aparelho da rede elétrica antes de realizar qualquer trabalho ou manutenção.
- A conexão ligada a um bom sistema de fiação de aterramento é essencial e obrigatória.
- Alterações no sistema de fiação DOMÉSTICO devem ser feitas apenas por um electricista qualificado.
- O não cumprimento deste conselho pode resultar em choque elétrico ou morte.

PERIGO DE CORTE

- Cuidado! As bordas do painel são afiadas.
- A falta de cuidado pode resultar em ferimentos ou cortes.

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

- Nenhum material ou produtos inflamáveis devem ser colocados perto/sobre o cooktop.
- Disponibilize esta informação ao responsável pela instalação do aparelho, pois pode reduzir os seus custos de instalação.
- Para evitar perigos, este aparelho deve ser instalado de acordo com estas instruções de instalação.
- Este aparelho deve ser instalado e aterrado corretamente apenas por uma pessoa devidamente qualificada.
- Este aparelho deve ser conectado a um circuito que incorpora um interruptor de isolamento proporcionando desconexão total da fonte de alimentação.
- A falha em instalar o aparelho corretamente pode invalidar qualquer reclamação de garantia ou responsabilidade.

OPERAÇÃO E MANUTENÇÃO

Atenção! Risco de choque elétrico

- Não cozinhe em um fogão quebrado ou rachado. Desligue o aparelho imediatamente na fonte de alimentação da rede (interruptor de parede) e entre em contato com um técnico qualificado.
- Desligue o cooktop da parede antes de limpar ou fazer manutenção. O não cumprimento deste conselho pode resultar em choque elétrico ou morte.
- Este aparelho está em conformidade com os padrões de segurança eletromagnética. No entanto, pessoas com marca-passos cardíacos ou outros implantes elétricos (como bombas de insulina) devem consultar seu médico antes de usar este aparelho, para se certificar de que seus implantes não serão afetados pelo campo eletromagnético. Não seguir este conselho pode resultar na morte.

PERIGO DE SUPERFÍCIE QUENTE

- Durante o uso, partes acessíveis deste aparelho ficarão quentes o suficiente para causar queimaduras.
- Não deixe seu corpo, roupas ou qualquer item que não seja uma panela adequada entrar em contato com o vidro de indução até que a superfície esteja fria.
- Objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados sobre a superfície do fogão, pois podem esquentar.
- Mantenha as crianças afastadas.
- As alças das panelas podem estar quentes ao toque. Mantenha as alças fora do alcance das crianças. O não cumprimento deste conselho pode resultar em queimaduras e escaldaduras.

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

- Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante o uso. Derramamento de alimentos, causa fumaça e de gordura que podem pegar fogo.
- Nunca use o seu aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Nunca deixe objetos ou utensílios sobre o aparelho.
- Não coloque ou deixe objetos magnetizáveis (por exemplo, cartões de crédito, cartões de memória) ou dispositivos eletrônicos (por exemplo, computadores, MP3 players) perto do aparelho, pois eles podem ser afetados por seu campo eletromagnético.
- Nunca use o seu aparelho para aquecer o ambiente.
- Após o uso, desligue sempre as zonas de cozinhar e o cooktop conforme descrito neste manual (ou seja, usando os controles de toque). Não confie no recurso de detecção de panelas para desligar as zonas de cozinhar ao remover as panelas.
- Não permita que crianças brinquem com o aparelho ou se sentem, fiquem em pé ou subam nele.
- Não guarde itens do interesse das crianças em armários acima do aparelho. Crianças subindo no fogão podem se ferir gravemente.
- Não deixe crianças sozinhas ou sem vigilância na área onde o aparelho está a ser utilizado.
- As crianças ou pessoas com deficiência não devem utilizar o aparelho.
- Não repare ou substitua qualquer parte do aparelho. Todos os serviços de manutenção devem ser feitos por um técnico qualificado.
- Não use limpador a vapor para limpar o cooktop.
- Não coloque ou deixe cair objetos pesados sobre o fogão.
- Não fique em cima do cooktop.
- Não use panelas com bordas denteadas ou panelas na superfície do vidro de indução, pois isso pode arranhar o vidro.
- Não use esfregões ou qualquer outro agente de limpeza abrasivo para limpar o cooktop, pois eles podem arranhar o vidro de indução.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante.
- Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e semelhantes.

- **AVISO:** O aparelho e as suas partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve-se ter cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento.

- A limpeza e manutenção do usuário não devem ser feitas por crianças.

- **AVISO:** Cozinhar sem supervisão com gordura ou óleo em um fogão pode ser perigoso e resultar em incêndio. NUNCA tente apagar um incêndio com água, mas desligue o aparelho e cubra a chama, por ex. com tampa ou cobertor anti-fogo.

- **ATENÇÃO:**

Perigo de incêndio:

Não guarde os alimentos nas superfícies de cozimento.

- **Aviso:** Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico, para superfícies de placa de vitrocerâmica ou material semelhante que protegem partes vivas

- O aparelho não deve ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.

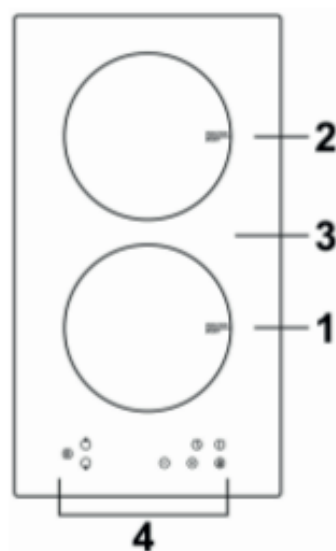
CUIDADO: O processo de cozimento deve ser supervisionado. Um processo de cozimento de curto prazo deve ser supervisionado continuamente.

ATENÇÃO: Para evitar que o aparelho tombe, este meio de estabilização deve ser instalado. Consulte as instruções de instalação.

AVISO: Use apenas proteções de fogão projetadas pelo fabricante do aparelho de cozinha ou indicado. O uso de proteções inadequadas pode causar acidentes. Este aparelho incorpora uma conexão de aterramento apenas para fins funcionais.

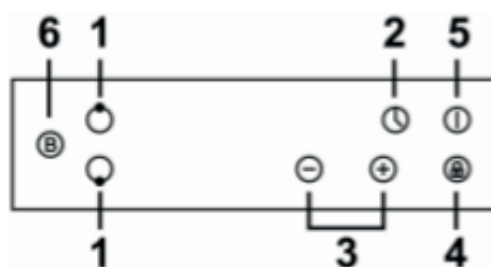
RESUMO DO PRODUTO - 2 Bocas

Vista de cima



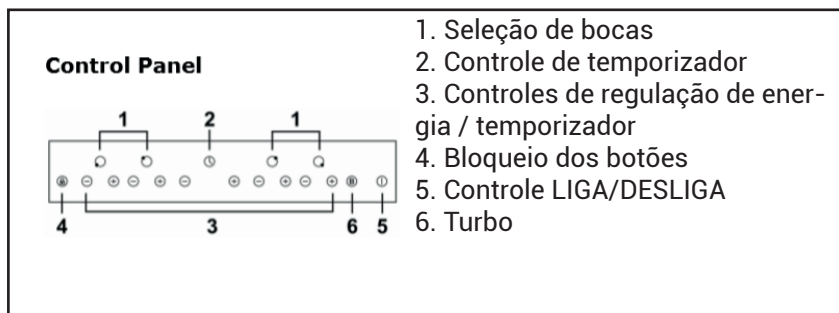
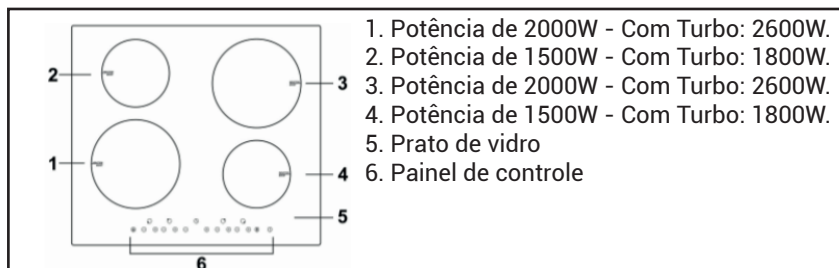
- 1. Potência de 2000W - Com Turbo: 2300W
- 2. Potência de 1500W - Com Turbo: 1800W.
- 3. Prato de vidro
- 4. Painel de controle

Painel de controle



- 1. Seleção de bocas
- 2. Controle de temporizador
- 3. Controles de regulação de energia/tempo
- 4. Bloqueio dos botões
- 5. Controle LIGA/DESLIGA
- 6. Turbo

4 BOCAS



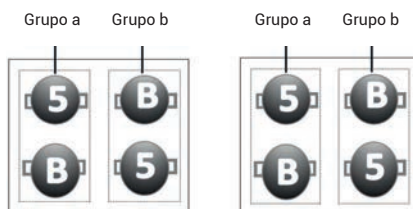
DIMENSÕES DA PAINELA

Modelo	
Zona de cozimento	Tamanho mínimo do fundo da painela (mm)
1	140
2	100
3	140
4	100

RESTRIÇÕES DE USO

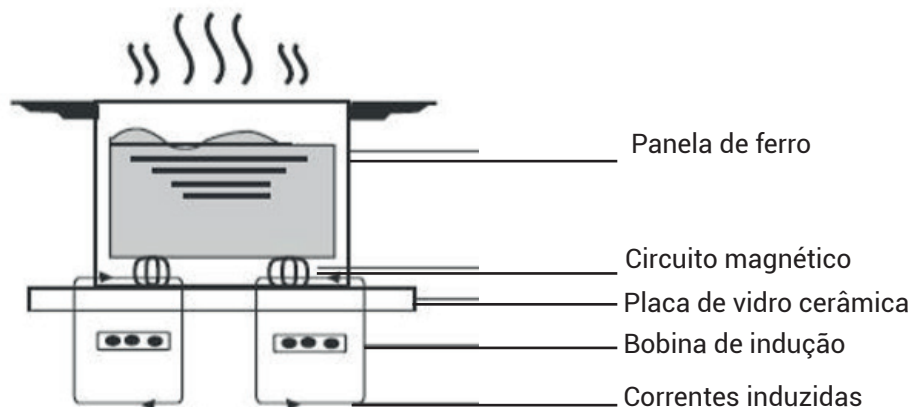
Nesta placa todas as zonas podem funcionar com a função Boost.

Existem 2 grupos que podem usar a função de aumento, para cada grupo, se você precisar usar o aumento, diminua o nível de potência da outra zona no mesmo grupo, caso contrário, os símbolos piscarão no visor da zona selecionada e o nível de potência é definido automaticamente. Quando uma zona está em aumento, a outra está em nível de potência não pode ser definida acima



Uma palavra sobre cozimento por indução

O cozimento por indução é uma tecnologia de cozimento segura, avançada, eficiente e econômica. Ele funciona por meio de vibrações eletromagnéticas, gerando calor diretamente na panela, em vez de indiretamente por meio do aquecimento da superfície do vidro. O vidro fica quente apenas porque a panela eventualmente o aquece.



Antes de usar seu novo cooktop de indução de indução

- Leia este guia, tomando nota especial da seção 'Avisos de segurança'.
- Remova qualquer película protetora que ainda possa estar na placa de indução.

Usando os controles de toque

- Os controles respondem ao toque, então você não precisa aplicar qualquer pressão.
- Use a ponta do dedo.
- Você ouvirá um bipe cada vez que um toque for registrado.
- Certifique-se de que os controles estejam sempre limpos, secos e que não haja nenhum objeto (por exemplo, um utensílio ou pano) cobrindo-os. Mesmo uma fina camada de água pode tornar os controles difíceis de operar.



Escolhendo as panelas certas

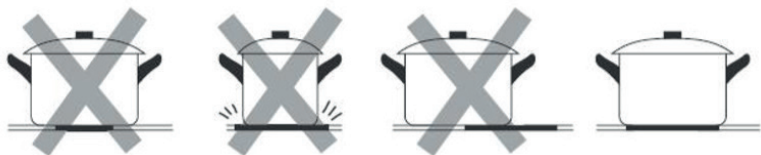
- Use apenas panelas com uma base adequada para cozinhar por indução. Procure o símbolo de indução na embalagem ou no fundo da panela.
- Você pode verificar se a sua panela é adequada realizando um teste magnético. Mova um ímã em direção à base da panela. Se for atraído, a panela é adequada para indução.
- Se você não tiver um ímã:
 1. Coloque um pouco de água na panela que deseja verificar.
 2. Se o sensor 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 uma base curva



Certifique-se de que a base da panela é lisa, e que ela fica plana contra o vidro e se ela possui o mesmo tamanho que o círculo de indução do fogão.



Sempre levante as panelas das bocas de indução, nunca deslize, pois podem arranhar o vidro.



DIMENSÕES DA PAINELA

As zonas de cozinhar estão até um limite, automaticamente adaptadas ao diâmetro da panela. No entanto, o fundo desta panela deve ter um diâmetro mínimo de acordo com a zona de cozinhar correspondente. Para obter o melhor rendimento da sua placa, coloque a panela no centro da zona de cozinhar.

O DIÂMETRO DA PAINELA DE INDUÇÃO

Diâmetro da zona de cozimento (mm)	Mínimo (mm)
1 & 2	120

USANDO SEU FOGÃO DE INDUÇÃO

Para iniciar o cozimento

- Depois de ligado, fogão emite um sinal sonoro, todos os indicadores acendem durante 1 segundo e depois apagam-se, indicando que a placa de indução entrou no modo de espera.

1. Toque no botão LIGA/DESLIGA

① Todos os indicadores mostram "-" ou "- -", indicando que a placa de indução entrou no modo de espera



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

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



3. Toque no controle de seleção da zona de aquecimento, e um indicador ao lado da tecla piscará.

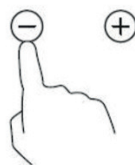


4. Selecione uma configuração de calor tocando no controle "-" ou "+".

- Se você não escolher um nível de aquecimento dentro de 1 minuto, a placa de indução desliga-se automaticamente. Você precisará começar novamente na etapa 1.

- Você pode modificar a configuração de calor a qualquer momento durante o cozimento.

- Ao manter pressionado qualquer um desses botões, o valor será ajustado para cima ou para baixo.



SE O DISPLAY PISCAR ALTERNADAMENTE NA ZONA DE CALOR



Isso significa que:

- Você não colocou uma panela na zona de cozimento correta ou, a panela que está usando não é adequada para cozimento por indução ou, a panela é muito pequena. Nenhum aquecimento ocorre a menos que haja uma panela adequada na zona de cozinhar.

QUANDO VOCÊ TERMINAR DE COZINHAR

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



2. Desligue a zona de cozinhar tocando em "-" e indo até "0".



3. Desligue todo o cooktop tocando no controle "LIGA/ DESLIGA"



4. Cuidado com as superfícies quentes, "H" mostra qual zona de cozinhar está quente ao toque. Ele desaparecerá quando a superfície esfriar até uma temperatura segura. Também pode ser utilizada como função de poupança de energia, caso pretenda aquecer mais panelas, utilize a placa de aquecimento que ainda está quente.



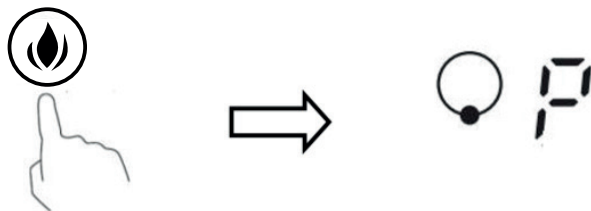
USANDO A FUNÇÃO TURBO

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

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



2. Toque no botão de Turbo, a zona de aquecimento começará a funcionar no modo Turbo. O display de energia mostrará "P" para indicar que a zona está aumentando.



Depois de definirmos a função Turbo, ele irá durar 5 minutos. Após 5 minutos, a zona voltará ao estágio de potência que foi definido antes da função de turbo.

Se você quiser cancelar o Turbo durante estes 5 minutos, toque no botão de seleção da zona de aquecimento, um indicador próximo à tecla piscará. Em seguida, toque no botão Turbo. A zona de aquecimento voltará ao estágio de potência que foi definido antes do aumento.



BLOQUEAR OS CONTROLES

- Você pode bloquear os controles para evitar o uso indevido (por exemplo, crianças ligando acidentalmente as zonas de cozinhar).
- Quando os controles estão travados, todos os controles, exceto o controle LIGA/DESLIGA, são desativados.

Para bloquear os controles toque  no controle de bloqueio de teclas. O indicador do cronômetro mostrará "Lo".

PARA DESBLOQUEAR OS CONTROLES

1. Certifique-se de que a placa de indução está ligada.
2. Toque e segure o controle de bloqueio  por um tempo.
3. Agora você pode começar a usar sua placa de indução.

Quando a placa está no modo de bloqueio, todos os comandos são desativados, exceto LIGA / DESLIGA ①, você pode sempre desligar a placa de indução com o controle LIGA / DESLIGA ① em caso de emergência, mas você deve desbloquear a placa primeiro na próxima operação.

PROTEÇÃO CONTRA SUPER AQUECIMENTO

O cooktop é equipado com um monitor de temperatura dentro da placa de indução. Quando a temperatura lida pelo monitor for excessiva, a placa de indução interrompe a operação automaticamente.

DETECÇÃO DE PEQUENOS ARTIGOS

Quando uma panela de tamanho inadequado ou não magnética (por exemplo, alumínio), ou algum outro item pequeno (por exemplo, faca, garfo, chave) foi deixado na placa, a placa vai automaticamente para cima e em 1 minuto. O ventilador continuará esfriando a placa de indução por mais 1 minuto.

PROTEÇÃO DE DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO

Você pode programar o desligamento automático de uma boca do seu cooktop de indução. Veja os tempos que são usados para os níveis de energia correspondentes na tabela abaixo.

2 BOCAS —	Nível de potência	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Temporizador de trabalho (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2
4 BOCAS —	Nível de potência	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Temporizador de trabalho (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

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

Atenção! Pessoas com marca-passos cardíacos devem consultar seu médico antes de usar esta unidade.

USANDO O TEMPORIZADOR

Você pode usar o temporizador de duas maneiras diferentes:

- Você pode usá-lo como um contador de minutos. Neste caso, o temporizador não desliga nenhuma zona de cozinhar ao fim do tempo definido.
- Você pode configurá-lo para desligar uma zona de cozinhar após o tempo definido.
- Você pode definir o temporizador para até 99 minutos.

USANDO O TEMPORIZADOR COMO INDICADOR DE MINUTO

Se você não estiver selecionando nenhuma zona de cozinhar

1. Certifique-se de que o cooktop está ligado.

Nota: você pode usar temporizador, mesmo se não estiver selecionando nenhuma modo de cozimento.

2. Toque no controle do temporizador, o indicador do monitor começará a piscar e "30" aparecerá no visor do temporizador.

3. Ajuste a configuração do temporizador tocando nos controles "-" ou "+".

O indicador do contador de minutos começará a piscar e será exibido no visor do temporizador.

Dica: Toque no controle "-" ou "+" do temporizador uma vez para diminuir ou aumentar em 1 minuto.

Toque e segure o controle "-" ou "+" do temporizador para diminuir ou aumentar em 10 minutos.

Se o tempo de configuração exceder 99 minutos, o temporizador começará a contar automaticamente do 0 de novo.

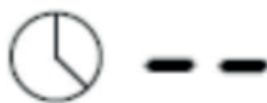
4. Toque no Temporizador, e o tempo é cancelado e "-" aparecerá no visor de minutos



5. Quando a hora for definida, a contagem regressiva começará imediatamente. O display mostrará o tempo restante e o indicador do temporizador piscará por 5 segundos.



6. A campainha soará por 30 segundos e o indicador do temporizador mostrará "- -" quando o tempo definido terminar



AJUSTANDO O TEMPORIZADOR PARA DESLIGAR UMA BOCA DO FOGÃO

1. Tocar no controle de seleção da boca de aquecimento para o qual deseja definir o temporizador. (por exemplo, zona 2 #)

2. Toque no controle do temporizador, o indicador do monitor começará a piscar e "30" será exibido no visor do temporizador:



3. Defina a hora tocando no controle "-" ou "+" do temporizador

Dica: Toque no controle "-" ou "+" do temporizador uma vez para diminuir ou aumentar em 1 minuto.

4. Toque e segure o controle "-" ou "+" do temporizador para diminuir ou aumentar em 10 minutos



5. Quando a hora for definida, a contagem regressiva começará imediatamente. O display mostrará o tempo restante e o indicador do temporizador piscará por 5 segundos.



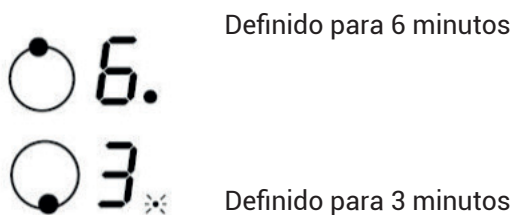
6. A campainha soará por 30 segundos e o indicador do cronômetro mostrará "--" quando o tempo definido terminar.



CONFIGURANDO O TEMPORIZADOR PARA DESLIGAR MAIS DE UMA BOCA DO FOGÃO

1. Se mais de uma boca usar esta função, o indicador do temporizador mostrará o tempo mais curto. (por exemplo, boca 1: tempo de configuração de 3 minutos/ boca 2: tempo de configuração de 6 minutos, o indicador do temporizador mostra "3".)

NOTA: O ponto vermelho piscando próximo ao indicador de nível de energia significa que o indicador do temporizador está mostrando a hora marcada para cada boca do fogão. Se você quiser verificar o tempo definido de outra boca, toque no controle de seleção da boca. O cronômetro indicará o tempo definido.



2. Quando o tempo de cozimento expira, a boca do fogão correspondente desliga-se automaticamente e apresenta "H".



NOTA: Se você quiser alterar o tempo após o cronômetro ser definido, você deve começar a partir da etapa 1

INSTRUÇÕES DE COZIMENTO

Preste atenção ao fritar, porque o óleo e a gordura aquecem muito rapidamente, principalmente se usar a função Turbo. Em temperaturas extremamente elevadas, óleo e gordura explodem espontaneamente em chamas, e isso representa um sério risco de incêndio.

DICAS SOBRE COZINHA

- Quando a comida chegar ao ponto de ebulição, reduza a temperatura.
- O uso de uma tampa reduz o tempo de cozimento e economiza energia ao reter o calor.
- Reduza a quantidade de líquido ou gordura para diminuir o tempo de cozimento.
- Comece a cozinhar a uma temperatura elevada e reduza o nível quando a comida for reaquecida.

CALOR SUAVE, COZINHAR ARROZ

- Cozinhe abaixo do ponto de ebulição a cerca de 85°C, deste modo ele cozinha lentamente. Esta é a chave para deliciosas sopas e guisados, porque os sabores se desenvolvem sem deixar os alimentos cozidos demais. Você também pode preparar molhos à base de ovos e engrossá-los abaixo do ponto de ebulição.
- Certas tarefas, incluindo cozinhar arroz pelo método de absorção, podem exigir uma configuração mais elevada do que a mais baixa para garantir que o alimento seja cozido corretamente no tempo recomendado.

TOSTAR BIFES

Para cozinhar bifes suculentos e saborosos:

1. Coloque a carne em temperatura ambiente por cerca de 20 minutos antes de cozinhar.
2. Aqueça uma frigideira com fundo grosso.
3. Cubra os dois lados do bife com azeite. Deite um pouco de óleo na frigideira quente e coloque a carne.
4. Vire o bife apenas uma vez durante a cozimento. O tempo de cozimento exato depende da espessura do bife e do forno de cozinha. O tempo pode variar de 2 a 8 minutos para cada lado. Toque no bife para avaliar como está cozido - quanto mais firme, mais "bem passado".
5. Deixe o bife repousar no fogão quente durante vários minutos, para que fique macio.

PARA REFOGAR

1. Escolha uma panela com fundo plano adequado para indução ou uma frigideira grande.
2. Prepare todos os ingredientes e o material. A fritura dos alimentos deve ser rápida.
3. Pré-aqueça a panela brevemente e adicione duas colheres de sopa de óleo.
4. Cozinhe primeiro toda a carne, reserve e mantenha quente.
5. Frite os vegetais. Enquanto estiverem quentes, mas ainda crocantes, diminua a temperatura da zona de cozinhar, coloque a carne de volta na panela e adicione o molho.
6. Misture os ingredientes delicadamente para garantir que estejam bem quentes.
7. Sirva imediatamente.

CONFIGURAÇÕES DE CALOR

Os parâmetros abaixo são simplesmente indicações. A configuração exata depende de vários fatores, incluindo as panelas e as quantidades de alimento. Experimente a placa de indução para identificar as configurações mais adequadas para você.

Configuração de calor	Adequado para:
1-2	Reaquecimento de pequenas quantidades de alimentos delicados Derretendo chocolate, manteiga e comida que queima facilmente Fervura suave
3-4	Reaquecimento Fervura rápida Cozinhando arroz
5-6	Panquecas
7-8	Fritar Cozinhar massa
9	Fritar Água fervente

Limpeza do fogão

O que?	Como?	Importante!
Possíveis sujeiras diárias no vidro do fogão como, marcas de dedos, marcas de alimentos que podem ter caído etc.	1. Desligue a alimentação do cooktop 2. Aplique um limpador de fogão enquanto o vidro ainda está morno 3. Enxágue e seque com um pano limpo ou papel toalha. 4. Ligue o fogão novamente	Quando a energia do cooktop é desligada, não haverá indicação de 'superfície quente', mas as bocas do fogão ainda podem estar quente! Tome muito cuidado. • Alguns esfregões de náilon e agentes de limpeza agressivos/abrasivos podem arranhar o vidro. Sempre leia o rótulo para verificar se o limpador ou é adequado. • Nunca deixe resíduos de limpeza no cooktop: o vidro pode ficar manchado
Espumas, derretimentos e derramamentos de açúcar quente no vidro	Remova-os imediatamente com um raspador de lâmina adequado para placas de indução de vidro, mas cuidado com as superfícies das zonas de cozimento quentes: 1. Desligue a energia do fogão na parede. 2. Segure a lâmina ou o utensílio em um ângulo de 30 ° e raspe a sujeira ou respingos para uma área fria do cooktop. 3. Limpe a sujeira ou respingos com um pano de prato ou papel toalha. 4. Siga as etapas 2 a 4 para 'Sujeira diária no vidro' acima.	• Remova manchas deixadas por produtos derretidos e alimentos açucarados ou respingos o mais rápido possível. Se esfriarem no vidro, podem ser difíceis de remover ou até mesmo danificar permanentemente a superfície do vidro. • Risco de corte: quando a tampa de segurança é retraída, a lâmina em um raspador é afiada. Use com extremo cuidado e sempre guarde com segurança e fora do alcance de crianças.

Problemas e Soluções

Problema	Possíveis causas	O que fazer
A placa de indução não pode ser ligada.	Sem energia	Certifique-se de que a placa de indução está conectado à fonte de alimentação e que está ligada. Verifique se há queda de energia em sua casa ou região. Se você verificou tudo e o problema persistir, entre em contato com o SAC
Os controles de toque não respondem.	Os controles estão travados.	Desbloqueie os controles. Consulte a seção 'Usando seu cooktop de indução' para obter instruções.
Os controles de toque são difíceis de operar.	Pode haver uma leve camada de água sobre os controles ou você pode não estar usando a ponta do dedo ao tocar os controles	Certifique-se de que a área de controle de toque esteja seca e use a ponta do dedo ao tocar os controles
O vidro está arranhado.	Utensílios de cozinha com borda áspera. Esfregão ou produtos de limpeza inadequados e abrasivos em uso.	Use painéis com bases planas e lisas. veja "escolhendo a panela certa"
Algumas frigideiras estalam	Isso pode ser causado pela construção de sua panela (camadas de metais diferentes vibrando de forma diferente)	Isso é normal para painéis e não indica uma falha
Alimentos derrubados no fogão	1. Desligue a alimentação do cooktop. 2. Tire o conteúdo derramado 3. Limpe a área de controle com uma esponja ou pano úmido limpo. 4. Seque a área completamente com uma toalha de papel. 5. Ligue o cooktop novamente.	O cooktop pode apitar e desligar sozinho, e os controles de toque podem não funcionar enquanto houver líquido sobre eles. Certifique-se de limpar a área de controle de toque antes de ligar o fogão novamente.

Problema	Possíveis causas	O que fazer
A placa de indução emite um zumbido baixo quando utilizada numa configuração de temperatura elevada.	Isso é causado pela tecnologia de cozimento por indução	Isso é normal, mas o ruído deve diminuir ou desaparecer completamente quando você diminuir a configuração de aquecimento
Barulho voltando da placa de indução	Um ventilador embutido em sua placa de indução foi ligado para evitar o superaquecimento dos componentes eletrônicos. Pode continuar a funcionar mesmo depois de desligar a placa de indução.	Isso é normal e não requer ação. Não desligue a alimentação da placa de indução na parede enquanto a ventoinha estiver a funcionar
As painéis não esquentam e aparecem no visor	A placa de indução não consegue detectar a frigideira porque não é adequada para cozimento por indução. A placa de indução não consegue detectar a frigideira porque é muito pequena para a zona de cozinhar ou não está bem centrada nela.	Use painéis próprios para cozinhar por indução. Consulte a seção 'Escolhendo a panela certa'. Centralize a panela e certifique-se de que sua base corresponda ao tamanho da zona de cozinhar
A placa de indução ou uma zona de cozinhar desligou-se inesperadamente, ouve-se um som e é apresentado um código de erro (normalmente alternando com um ou dois dígitos no visor do temporizador de cozadura).	Falha técnica	Por favor, anote as letras e números de erro, desligue a alimentação da placa de indução na parede e entre em contato com o SAC

EXIBIÇÃO DE FALHA E INSPEÇÃO

Se surgir uma anormalidade, a placa de indução entrará no estado de proteção automaticamente e exibirá os códigos de proteção correspondentes:

Problema	Possíveis causas	O que fazer
F3/F4	Falha do sensor de temperatura da bobina de indução	Entre em contato com o SAC
F9/FA	Sensor de temperatura da falha do IGBT.	Entre em contato com o SAC
E1/E2	Tensão de alimentação anormal	Verifique se a fonte de alimentação está normal. Ligue depois que a fonte de alimentação estiver normal
E3	Alta temperatura do sensor de temperatura da bobina de indução	Entre em contato com o SAC
E5	Alta temperatura do sensor de temperatura IGBT	Reinicie depois que a placa esfriar.

Os itens acima são o julgamento e a inspeção de falhas comuns. Não desmonte o aparelho para evitar perigos e danos à placa de indução.

O peso e as dimensões das especificações técnicas são aproximados.

Como nos esforçamos continuamente para melhorar nossos produtos, podemos alterar as especificações e projetos sem aviso prévio.

Fogão de cozinha	ECI02EP	ECI04EP
Número de bocas do fogão	2 Bocas	4 Bocas
Tensão	220-240V	220-240V~50-60Hz
Potência	3000-3800W	6600W-7400W
Tamanho do produto LxAxP (mm)	288X520X60	590X520X60
Dimensões integradas AxH (mm)	268X500	560X490

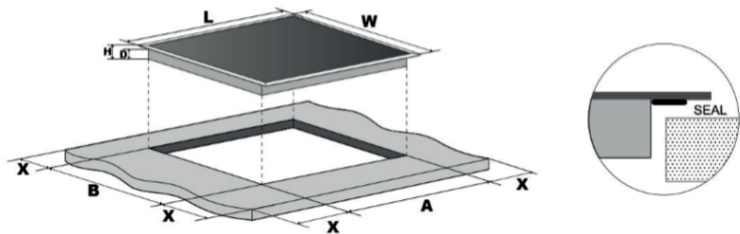
INSTALAÇÃO

Seleção do equipamento de instalação

Recorte a superfície de trabalho de acordo com os tamanhos mostrados no desenho.

Para fins de instalação e uso, um espaço mínimo de 5 cm deve ser preservado ao redor do orifício.

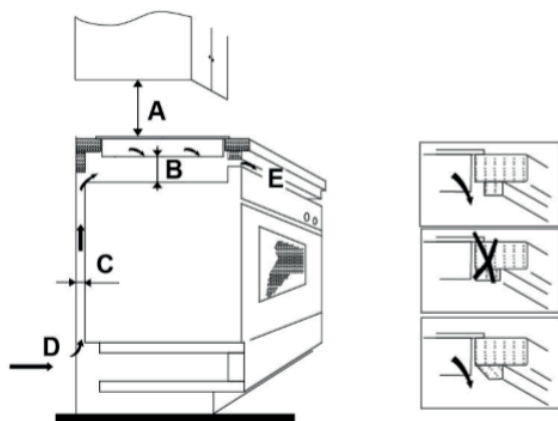
Certifique-se de que a espessura da superfície de trabalho seja de pelo menos 30 mm. Selecione um material de superfície de trabalho resistente ao calor para evitar deformação maior causada pela radiação de calor da placa de aquecimento. Como mostrado abaixo:



Modelo	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
2 BOCAS	288	520	60	54	268	490	50
4 BOCAS	590	520	60	56	560	490	50

Em qualquer circunstância, certifique-se de que a placa de indução está bem ventilada e que a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. Certifique-se de que a placa do fogão de indução está em bom estado de funcionamento. Conforme mostrado abaixo:

Nota: A distância de segurança entre a placa de aquecimento e o armário acima da placa de aquecimento deve ser de pelo menos 650 mm.



Modelo	A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
2 BOCAS	650	50	20	Entrada de ar	Saída de ar 10 mm
4 BOCAS	650	50	20	Entrada de ar	Saída de ar 5mm

ANTES DE INSTALAR A PLACA CERTIFIQUE-SE DE

- A superfície de trabalho é quadrada e nivelada, e nenhum elemento estrutural interfere com os requisitos de espaço
- A superfície de trabalho é feita de um material resistente ao calor
- Se a placa for instalada acima de um forno, o forno tem um ventilador de resfriamento embutido
- A instalação cumprirá todos os requisitos de espaço e padrões e regulamentos aplicáveis
- Um interruptor de isolamento adequado fornecendo desconexão total da fonte de alimentação principal é incorporado na fiação permanente, montado e posicionado para cumprir com a fiação local regras e regulamentos. A chave de isolamento deve ser de um tipo aprovado e fornecer uma separação de contato de espaço de ar de 3 mm em todos os pólos (ou em todos os condutores [fase] ativos se as regras de fiação locais permitirem esta variação dos requisitos)
- A chave de isolamento será facilmente acessível ao cliente com a placa instalada
- Em caso de dúvida quanto à instalação, consulte as autoridades de construção locais e os regulamentos
- Utiliza acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (como ladrilhos de cerâmica) para as superfícies das paredes à volta da placa.

DEPOIS DE INSTALAR A PLACA CERTIFIQUE-SE DE

- O cabo de alimentação não está acessível através das portas do armário ou gavetas
- Existe um fluxo adequado de ar fresco de fora do armário para a base do fogão
- Se o fogão for instalado acima de uma gaveta ou armário, uma barreira de proteção térmica é instalada abaixo da base do fogão
- O interruptor de isolamento é facilmente acessível pelo cliente

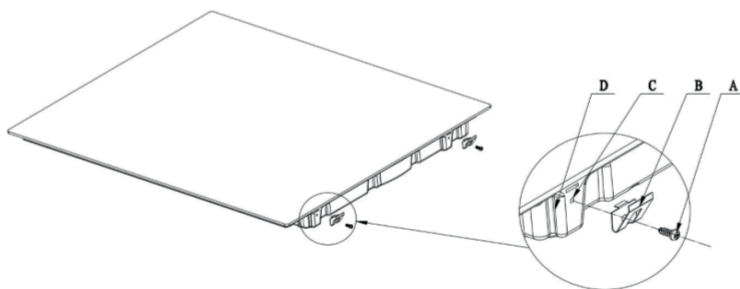
ANTES DE COLOCAR OS SUPORTES DE FIXAÇÃO

A unidade deve ser colocada numa superfície estável e lisa (use a embalagem).

Não aplique força nos comandos que se projetam da placa.

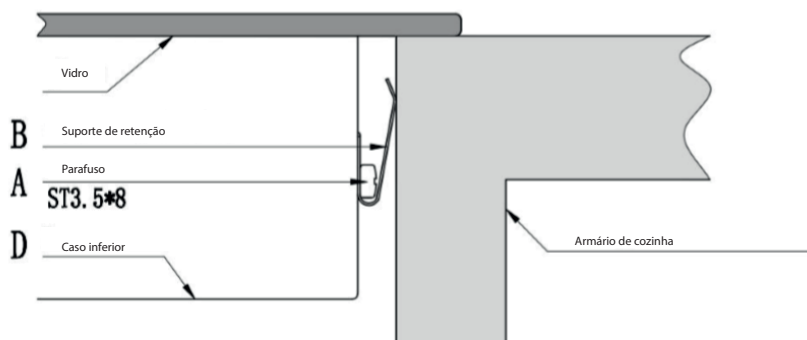
AJUSTAR A POSIÇÃO DE SUPORTE

Fixe a placa na superfície de trabalho aparafusando 4 suportes na parte inferior da placa (veja a imagem) após a instalação.



Ajuste a posição do suporte de acordo com as diferentes espessuras do tampo da mesa

A	B	C	D
Parafuso	Suporte	Furo do parafuso	Caso inferior



1. A placa de indução deve ser instalada por técnicos qualificados. Nunca conduza a operação sozinho.
2. O fogão não será 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. A placa de indução deve ser instalada de forma que uma melhor radiação de calor possa ser garantida para aumentar sua confiabilidade.
4. A parede e a zona de aquecimento induzida acima da superfície estável devem suportar superaquecimento.
5. Para evitar qualquer dano, a camada de sanduíche e o adesivo devem ser resistentes ao calor.

LIGAR A PLACA À FONTE DE ALIMENTAÇÃO

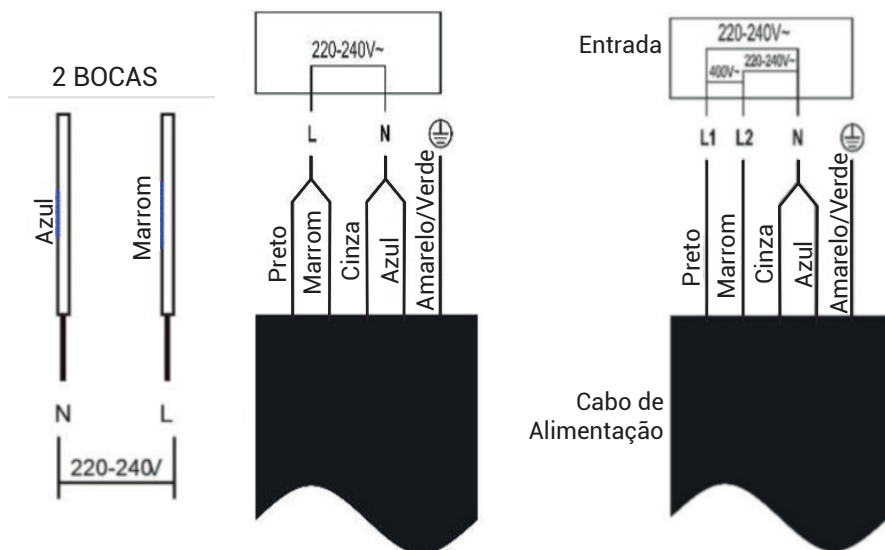
Esta placa deve ser ligada à rede elétrica apenas por uma pessoa devidamente qualificada. Antes de ligar a placa à rede elétrica, verifique se:

1. se os cabos são adequados para a potência da placa.
2. se a tensão corresponde ao valor fornecido na placa de identificação
3. se as seções do cabo de alimentação podem suportar a carga especificada na placa de identificação.

Para ligar a placa à rede elétrica, não use adaptadores, redutores ou dispositivos de ramificação, 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 temperatura não ultrapasse 75°C em nenhum ponto.

Verifique com um eletricitista se o sistema de fiação doméstico é adequado sem alterações. Quaisquer alterações devem ser feitas apenas por um eletricitista qualificado.

A fonte de alimentação deve ser conectada em conformidade com a norma pertinente, ou um disjuntor monopolar. O método de conexão é mostrado abaixo.



- Se o cabo estiver danificado entre em contato com o SAC
- Se o aparelho for conectado diretamente à rede elétrica, deve ser instalado um disjuntor omipolar com uma abertura mínima de 3 mm entre os contatos.
- O instalador deve garantir que a conexão elétrica correta foi feita e que está em conformidade com os regulamentos de segurança.
- O cabo não deve ser dobrado ou comprimido.
- O cabo deve ser verificado regularmente e substituído apenas por técnicos autorizados.

TERMO DE GARANTIA

INTRODUÇÃO

A EOS solicita aos seus consumidores que leiam atentamente o manual de instruções do produto para usufruir corretamente de todos os seus recursos.

A EOS concede garantia sobre defeito de fabricação, conforme prazos e condições deste Termo de Garantia.

As garantias legal e/ou especial compreendem a substituição de peças e mão de obra necessárias para o reparo de defeitos devidamente constatados, pelo fabricante ou pela assistência técnica credenciada.

1. CONDIÇÕES DA GARANTIA

1.1. **IMPORTANTE** A garantia aqui expressa, cessará caso ocorra uma das seguintes hipóteses:

- a) Houver remoção ou adulteração da etiqueta com número de série ou a nota fiscal de venda não for apresentada no momento do atendimento em garantia;
- b) O produto não tenha sido instalado, operado, reparado e/ou mantido de acordo com as instruções fornecidas pelo Fabricante;
- c) O produto for aberto, ajustado, alterado e/ou reparado por pessoas e/ou empresas não autorizadas pelo Fabricante;
- d) O produto for ligado em tensão diferente a qual foi destinado ou por meio de extensões e adaptadores de tomada não compatíveis;
- e) O produto sofrer mau uso, choques, descuidos ou ainda, sofrer alterações ou consertos feitos por entidade não credenciada como assistência técnica EOS.
- f) Constado corrosão provocada por riscos, deformações ou similares decorrentes da utilização do produto, bem como eventos consequentes da aplicação de produtos químicos, abrasivos ou similares que danifiquem a qualidade ou material componente;
- g) O produto não estiver em bom estado de funcionamento devido a impactos físicos, uso indevido, negligência, acidente e/ou outros abusos, inclusive advindos de manuseio inadequado, desgaste natural e/ou atos da natureza, caso fortuito e força maior.

1.2. A GARANTIA NÃO COBRE:

- a) Despesas com instalação ou desinstalação do produto;
- b) Despesas com transporte e mão-de-obra para preparação do local da instalação;
- c) Serviços e/ou despesas de manutenção e/ou limpeza do produto
- d) Despesas decorrentes de instalação de peças e acessórios, mesmo que comercializados pela EOS;
- e) Peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como, lâmpadas, filtros, botões de comando, puxadores,

bem como, a mão de obra utilizada na aplicação dessas peças e as consequências advindas dessas ocorrências

f) Despesas com mão de obra, matérias, peças e adaptações necessárias à preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, de gás e hidráulica, alvenaria, aterramento, bem como suas adaptações;

g) Falhas no funcionamento do produto decorrentes de insuficiência, interrupções, problemas ou falta de fornecimento de energia elétrica;

h) Chamadas relacionadas a orientação de uso dos produtos constante no manual de instruções, sendo tais chamadas passíveis de cobrança;

i) Despesas de deslocamento do serviço autorizado quando o produto estiver fora do município sede do assistente técnico.

j) Danos causados por movimentação incorreta e avarias de transporte, caso o transporte do produto tenha sido realizado pelo cliente.

2. PRAZO DE GARANTIA:

O prazo de garantia contratual é de 12 (doze) meses, estando incluído neste prazo o período da garantia legal de 90 (noventa) dias. O prazo de garantia inicia-se a partir da data da emissão da nota fiscal de compra do produto.

3. OBSERVAÇÕES GERAL:

a) As despesas decorrentes de instalação de peças que não pertençam ao produto são de responsabilidades única e exclusiva do consumidor;

b) Este termo de garantia é válido para produtos vendidos e instalados no território brasileiro.

c) A EOS., buscando a melhoria continua de seus produtos, reserva-se ao direito de alterar as características técnicas e estéticas dos produtos sem prévio aviso;

d) Para sua comodidade, preserve o manual de instruções, certificado de garantia e a nota fiscal do produto.

EOS.

Serviço de Atendimento ao Consumidor

Horário de atendimento:

Segunda a sexta, das 8:00 às 18:00

E-mail: sac@eos.com.br

0800 721 8900

DESCARTE



O ícone com a lixeira cruzada no lixo de equipamentos elétricos ou eletrônicos estipula que este equipamento não deve ser descartado juntamente com o lixo doméstico no final de sua vida útil. Você encontrará pontos de coleta para devolução gratuita de resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos nas proximidades.

A coleta seletiva de resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos visa permitir a reutilização, reciclagem e outras formas de recuperação de resíduos de equipamentos, bem como evitar efeitos negativos para o meio ambiente e a saúde humana causados pelo descarte de substâncias perigosas potencialmente contidas no equipamento.



Serviço de Atendimento ao Consumidor

Horário de atendimento:
Segunda a sexta, das 8:00 às 18:00
E-mail: sac@eos.com.br
0800 721 8900