

Cooktop de indução



eos.com.br

Imagens meramente ilustrativas.
Todos os direitos reservados.
Este material não pode ser reproduzido ou alterado por terceiros.
Desenhos e especificações estão sujeitas a mudanças sem aviso prévio.

ECIO4EPF ECIO5EPF 220V

Antes de ligar seu aparelho, por favor, leia cuidadosamente este manual e mantenha-o para futuras referências.

1 ANO
DE GARANTIA

Obrigado 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 produtos EOS são fabricados com criterioso processo de qualidade, da escolha do material ao design. 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.

eos.com.br

[instagram/eosrefrigeracao](https://www.instagram.com/eosrefrigeracao)

[facebook/eos.refrigeracao](https://www.facebook.com/eos.refrigeracao)



**A EOS valoriza seu conforto.
A EOS valoriza você.**

Como podemos facilitar
a sua vida hoje?

É um prazer ouvir você.

0800 721 8900

Horário de atendimento:
Segunda a sexta, das 8h às 18h
sac@eos.com.br



Índice

GUIA DE SÍMBOLOS	4
COOKTOP DE INDUÇÃO	5
INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	6
VISÃO GERAL	9
FULL ZONE	13
INSTALAÇÃO	15
FUNCIONAMENTO	19
FUNÇÕES	23
FUNÇÕES DE PROTEÇÃO AUTOMÁTICA	30
CONFIGURAÇÕES DE AQUECIMENTO	31
DICAS DE COZIMENTO	32
CUIDADO E LIMPEZA	33
CÓDIGOS DE FALHAS	34
SOLUÇÃO DE PROBLEMAS	35
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	36
TERMO DE GARANTIA	38

Eos Resolve

Acesse o nosso canal
no YouTube, acompanhe
vídeos exclusivos e tire dúvidas
rápidas de forma fácil.



Eos Refrigeração

EOS.

GUIA DE SÍMBOLOS

Ao longo deste manual você vai encontrar alguns destes símbolos com apontamentos importantes que devem ser cumpridos ou lidos com atenção. Observe e leia atentamente quando encontrá-los.



NOTAS



AVISO/ADVERTÊNCIA



AVISOS DE OPERAÇÃO



CUIDADO! SUPERFÍCIE QUENTE

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.

COOKTOP DE INDUÇÃO

O cooktop de indução EOS Cheff Gourmet, chegou para facilitar seu dia a dia, e ajudar você a tornar suas comidas muito mais deliciosas. Com a sua função Turbo Power, permite que você prepare suas receitas muito mais rápido. Além de ter um design elegante com painel digital touch, deixa sua cozinha muito mais moderna.

Cooktop EOS. Design e performance andam juntos!



FUNÇÃO TURBO

Auxilia no preparo dos seus alimentos de maneira prática



SEGURO

Não utiliza gases inflamáveis, desliga automaticamente e aquece apenas objetos magnéticos



SAFETY LOCK

Com trava de proteção que garante maior segurança



FUNÇÃO GRILL

Para você dourar alimentos, preparar hamburguers ou até mesmo um refogado

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA



Leia este manual de instruções antes de usar o produto.

- Desligue o aparelho da energia elétrica antes de realizar qualquer trabalho ou manutenção nele.
- Um sistema de fiação corretamente dimensionado e a utilização de aterramento é essencial e obrigatório.
- Alterações no sistema de fiação doméstico devem ser feitas apenas por um electricista qualificado, o não cumprimento deste passo pode causar risco de choque elétrico ou morte.
- Nenhum material ou produto combustível deve ser colocado neste aparelho.
- Este aparelho deve ser instalado de acordo com as instruções do manual.
- O Cooktop deve ser corretamente aterrado apenas por uma pessoa devidamente qualificada.
- O Cooktop deve ser conectado a um circuito que incorpora um interruptor de isolamento fornecendo desconexão total da energia.
- A falha em instalar o aparelho corretamente pode invalidar quaisquer reclamações de garantia ou responsabilidade.
- O cooktop não pode ser operado, nem se destina a crianças, ou pessoas com capacidades físicas ou mentais reduzidas e com falta de conhecimento.
- Não ligue o cooktop se ele estiver rachado, quebrado ou com algum tipo de dano. Entre em contato com o SAC.
- Se durante o uso a superfície do cooktop quebrar ou rachar, desligue o aparelho imediatamente da rede elétrica (interruptor de parede) e entre em contato com o SAC.
- Desligue o Cooktop da rede elétrica antes da limpeza ou manutenção. O não cumprimento deste conselho pode resultar em choque elétrico ou morte.
- Durante o uso, partes acessíveis deste aparelho ficarão quentes o suficiente para causar queimaduras.
- Não deixe seu corpo, roupa ou qualquer outro item que não seja utensílios adequados de cozinha, entrem em contato com o vidro até que a superfície esteja fria.
- Objetos metálicos, como facas, garfos, colheres e as tampas não devem ser colocadas na superfície do fogão já que eles podem ficar quentes ou arranhar a superfície.
- Mantenha as crianças longe do cooktop.
- As alças das panelas podem estar quentes ao toque. Tenha cuidado para que as alças não fiquem salientes em cima do Cooktop, para que as crianças não tenham acesso. O não cumprimento deste conselho pode resultar em queimaduras e escaldaduras.
- Nunca deixe o aparelho sem supervisão quando for usa-lo. Ao usar a panela ela irá provocar fumaça e pode derramar gordura, mantenha uma distância segura.
- Não use seu aparelho como utensílio de armazenamento.

- Nunca deixe quaisquer objetos ou utensílios sobre o cooktop
- Não coloque ou deixe quaisquer objetos magnetizáveis (por exemplo, cartões de crédito, cartões de memória) ou dispositivos eletrônicos (por exemplo, computadores, MP3 players) próximos ao aparelho, pois eles podem ser afetados por seu campo eletromagnético.
- Nunca use o seu aparelho para aquecimento de um ambiente.
- Após o uso, desligue sempre as zonas de aquecimento, e o cooktop conforme descrito neste manual (ou seja, usando os controles de toque). Não confie no recurso de detecção de panela para desligar as zonas de aquecimento, sempre use o botão de LIGA/DESLIGA do aparelho.
- Não permita que crianças brinquem com o aparelho ou sente-se, fiquem de pé ou subam nele.
- Não armazene itens do interesse das crianças em armários acima do aparelho. Risco de queimaduras
- Não deixe crianças sozinhas ou sem supervisão em área onde o aparelho está sendo usado.
- Não repare ou substitua qualquer parte do aparelho, a menos que seja especificamente recomendado no manual. Todos os outros serviços devem ser feitos por um técnico qualificado.
- Não use um limpador a vapor para limpar seu cooktop.
- Não coloque ou deixe cair objetos pesados sobre o seu cooktop.
- Não fique em cima do cooktop.
- Não use painéis com bordas irregulares ou arrastar painéis através da superfície do vidro de indução, pois podem riscar o vidro.
- Não use esfregões ou qualquer outro produto agressivo como agentes de limpeza abrasivos para limpar seu cooktop, pois podem riscar o vidro de indução.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante. Entre em contato com o SAC.
- Este aparelho destina-se a uso doméstico ou:
 - Áreas de cozinha para funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - Casas agrícolas;
 - Por clientes em hotéis, motéis e outros residenciais ambientes de tipo;
- Cozinhar em um fogão com gordura ou óleo podem ser perigosos e podem resultar em incêndio. NUNCA tente apagar um incêndio com água, mas desligue o aparelho e cubra a chama
- O aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo
- Não armazene itens em as superfícies de cozimento.
- O processo de cozimento deve sempre ser monitorado
- Use apenas proteções de fogão projetadas pela fabricante do aparelho ou indicado pelo fabricante. O uso de protetores inadequados pode causar acidentes. Este aparelho incorpora uma conexão de aterramento apenas para fins funcionais.
- Cuidado risco de tombamento: Antes de ligar o cooktop, certifique-se que o aparelho foi instalado corretamente no local.

AVISOS DE SEGURANÇA



O APARELHO E SEUS ACESSOS AS PEÇAS FICAM QUENTES DURANTE O USO. DEVE-SE TER CUIDADO NÃO TOQUE NOS ELEMENTOS EM AQUECIMENTO



ESTE APARELHO NÃO PODE SER USADO POR CRIANÇAS OU POR PESSOAS COM CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIAIS OU MENTAIS REDUZIDAS. LIMPEZA E MANUTENÇÃO NÃO DEVEM SER FEITAS POR CRIANÇAS. AS CRIANÇAS DEVEM SER SUPERVISIONADAS PARA GARANTIR QUE ELES NÃO BRINQUEM COM O APARELHO.



SE A SUPERFÍCIE ESTIVER RACHADA, DESLIGUE O APARELHO DA TOMADA PARA EVITAR A POSSIBILIDADE DE CHOQUE ELÉTRICO. ENTRE EM CONTATO COM O SAC



COZINHAR EM UM FOGÃO COM GORDURA OU ÓLEO PODEM SER PERIGOSOS E PODEM RESULTAR EM INCÊNDIO. NUNCA TENTE APAGAR UM INCÊNDIO COM ÁGUA, MAS DESLIGUE O APARELHO E CUBRA A CHAMA



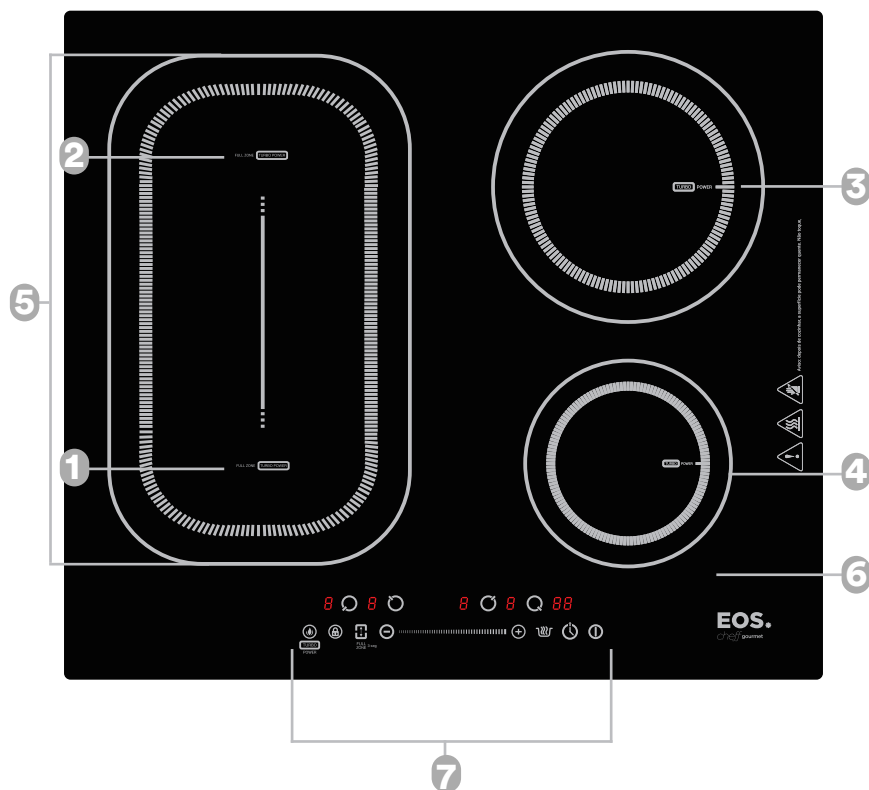
USE APENAS PROTEÇÕES DE FOGÃO PROJETADAS PELA FABRICANTE DO APARELHO OU INDICADO PELO FABRICANTE. O USO DE PROTETORES INADEQUADOS PODE CAUSAR ACIDENTES.



AS BORDAS DO PAINEL SÃO AFIADAS, PODEM CAUSAR FERIMENTOS.

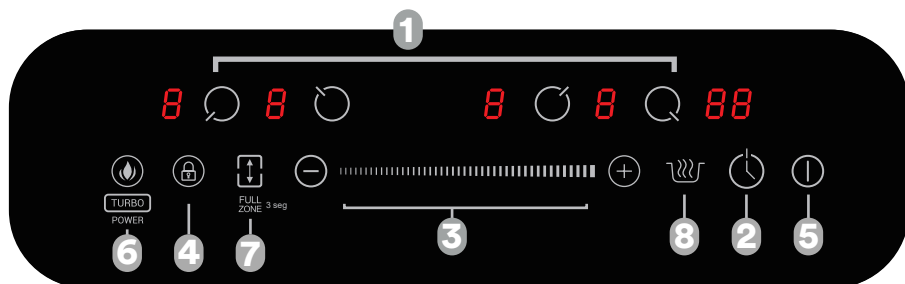
VISÃO GERAL

- 04 BOCAS



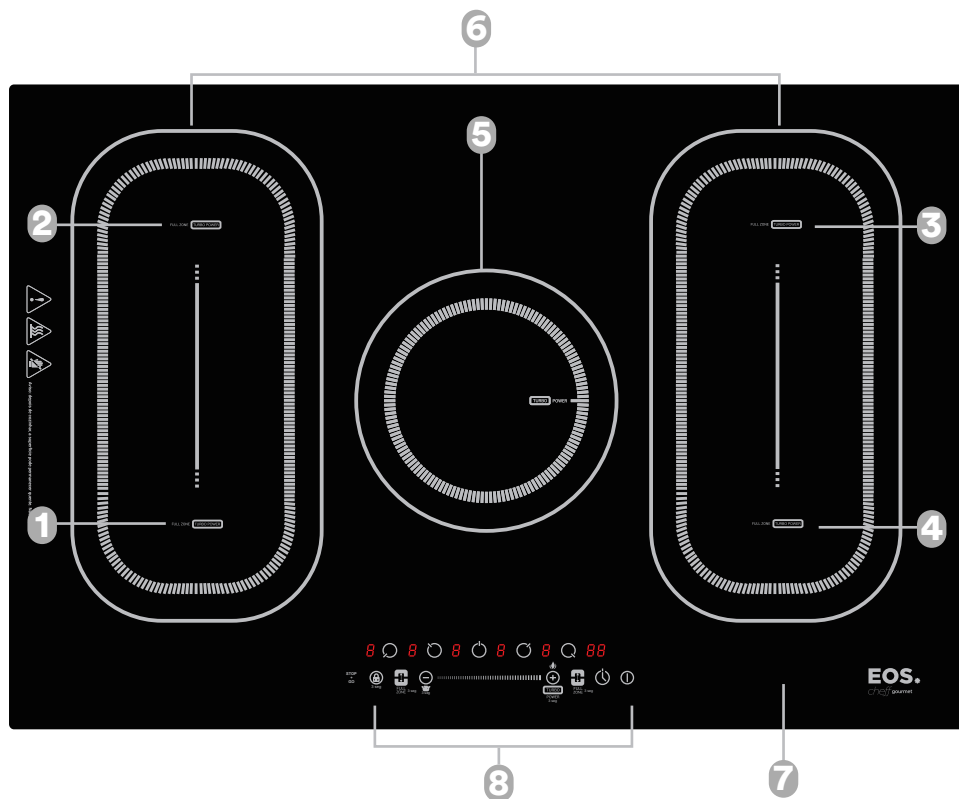
- 1. 2000W - 2600W
- 2. 1.500W - 2.000W
- 3. 2.000 W - 2.600 W
- 4. 1500W - 1800W
- 5. Full Zone: 2500W - 2800W
- 6. Placa de vidro
- 7. Pannel de controle

- 04 BOCAS - PAINEL DE CONTROLE



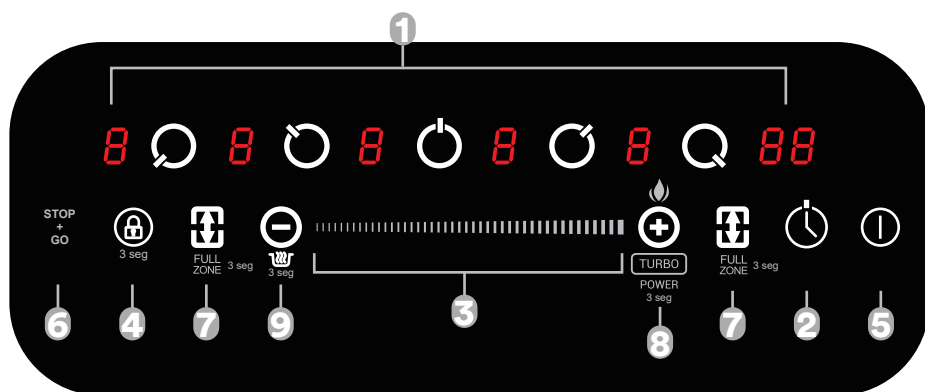
1. Controles de seleção da Zona de Aquecimento
2. Controle de Timer
3. Controle de regulagem de potência/ Controle do tempo do Timer
4. Controle de Bloqueio
5. Controle LIGA/DESLIGA
6. Controle de Função Turbo Power
7. Full Zone / Função Grill
8. Função Manter Aquecido

05 BOCAS



- 1.** 2000W - 2600W
- 2.** 1.500W - 2.000 W
- 3.** 2.000W - 2.600 W
- 4.** 1500W - 2000W
- 5.** 2.000W -2.600 W
- 6.** Full Zone: 2500 W - 2800 W
- 7.** Placa de vidro
- 8.** Painel de controle

05 BOCAS - PAINEL DE CONTROLE



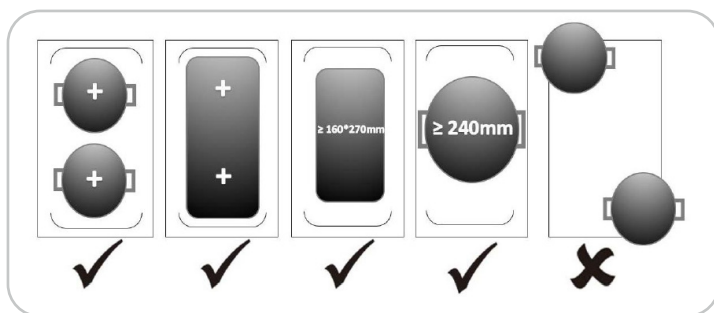
1. Controles de seleção da Zona de Aquecimento
2. Controle de Timer
3. Controle de regulagem de potência
4. Controle de bloqueio
5. Controle LIGA/DESLIGA
6. Controle de função Start/stop
7. Full Zone direita e esquerda/ Função Grill
8. Função Turbo Power/ Aumentar o tempo do Timer/ Aumentar a Potência da Zona de Aquecimento
9. Tecla de diminuição de potência da Zona de Aquecimento/ Diminuir o tempo do Timer/ Função Manter quente

FULL ZONE



Certifique-se de colocar os utensílios de cozinha centralizados na área Full Zone. No caso de panelas grandes, ovais, retangulares e alongadas certifique-se de colocar as panelas centradas na zona de cozinhar cobrindo ambas as áreas

- Esta área pode ser usada como uma única zona ou como duas zonas diferentes, de acordo com a sua necessidade.
- A área Full Zone é composta por dois indutores independentes que podem ser controlados separadamente. Ao trabalhar como uma única zona, uma panela é movida de uma zona para a outra dentro da full zone mantendo o mesmo nível de potência da zona onde a panela foi originalmente colocada, e a parte que não está coberta por panelas não aquece.



ATIVANDO A FULL ZONE COMO UMA SÓ:

- Para ativar a full zone como uma única grande zona, basta pressionar a tecla com o nome "Full Zone".
- A configuração de energia funciona como qualquer outra área normal.



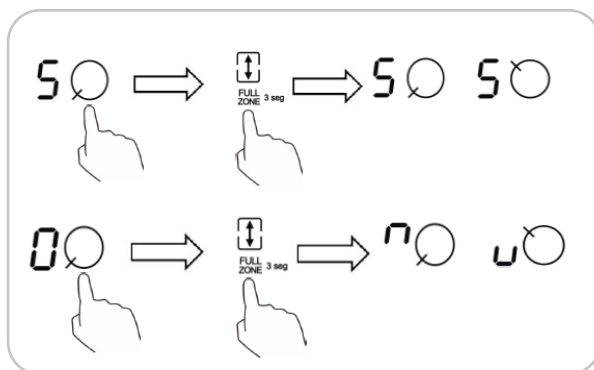
ATIVANDO A FULL ZONE COMO ZONAS DE AQUECIMENTO INDEPENDENTES:

- Para usar a Full Zone como duas zonas diferentes com configurações de energia diferentes, pressione a tecla full zone novamente e as zonas retornarão às configurações anteriores.

USANDO A FULL ZONE

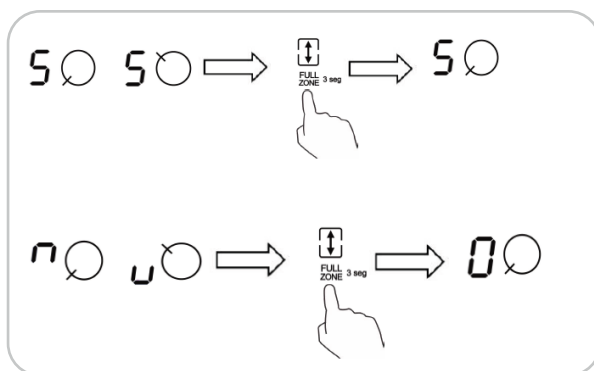
01. Escolha uma zona que deseja usar a função de full zone e toque no botão de controle correspondente uma vez. E as zonas de aquecimento de full zone são ativadas. (Se a zona escolhida já está em uma potência específica ela continuará com a potência, se a zona escolhida estiver na potência 0 os painéis irão mostrar **U** e **n**)

01



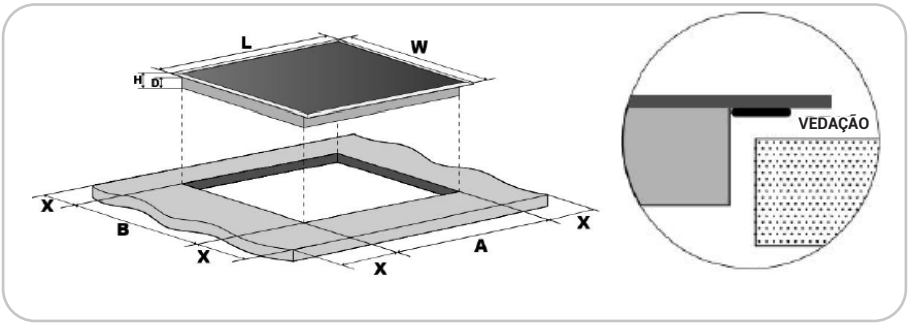
02. Para desligar a full zone, toque no botão correspondente uma vez para sair.

02



INSTALAÇÃO

- Prepare o local o qual o aparelho vai ser instalado de acordo com os tamanhos descritos abaixo.
- Para fins de instalação e uso, um espaço mínimo de 5 cm deve ser preservado em torno do buraco.
- Certifique-se de que a espessura da superfície de trabalho seja de pelo menos 30 mm. O material o qual o aparelho irá ser instalado deve ser resistente ao calor para evitar maior deformação causada pela radiação de calor da placa de aquecimento. Como mostrado abaixo:

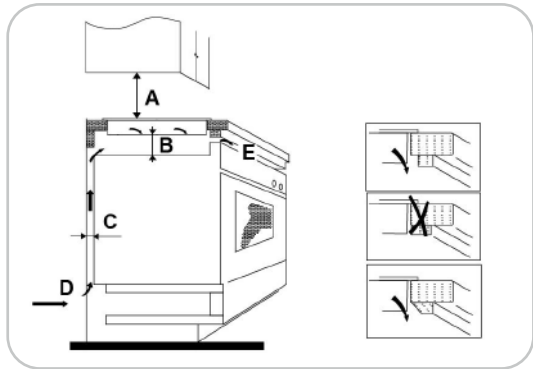


MODELO	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
ECIO4EPF	590	520	60	56	560	490	50 mm
ECIO5EPF	770	520	60	56	740	490	50 mm

- Em qualquer circunstância, verifique se a placa elétrica está bem ventilada e a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. Verifique se a placa elétrica está em bom estado de funcionamento. Como mostrado abaixo:



A distância de segurança entre a placa de aquecimento e o armário acima deve ter pelo menos 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)
760	50 mín	20 mín
D	E	
Entrada de ar	Saída de ar 10 mm	

ANTES DE INSTALAR O COOKTOP, CERTIFIQUE-SE DE QUE:

- A superfície de instalação é quadrada e nivelada, e nenhum membro estrutural interfere com requisitos de espaço
- A superfície de instalação é feita de um material resistente ao calor
- Se o Cooktop for instalado em cima de um forno, o forno precisa ter um ventilador de resfriamento embutido
- A instalação cumprirá todos os requisitos de liberação aplicáveis a padrões e regulamentos
- Um interruptor de isolamento adequado, proporcionando total desconexão da alimentação elétrica, o fornecimento é incorporado na fiação permanente, montado e posicionado para que cumpra as regras e regulamentos de fiação locais.
- O interruptor de isolamento deve ser de um tipo aprovado e deve fornecer uma folga de ar de 3 mm separação de contato em todos os pólos (ou em todos os condutores ativos [fase] se o local as regras de fiação permitem esta variação dos requisitos)
- O interruptor de isolamento será facilmente acessível ao cliente com o cooktop instalado
- Você deve consultar as autoridades locais de construção e regulamentos em caso de dúvida a respeito instalação
- Você deve usar acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (como azulejos de cerâmica) para a superfícies das paredes ao redor do cooktop.

DEPOIS DE INSTALAR O COOKTOP, CERTIFIQUE-SE DE QUE:

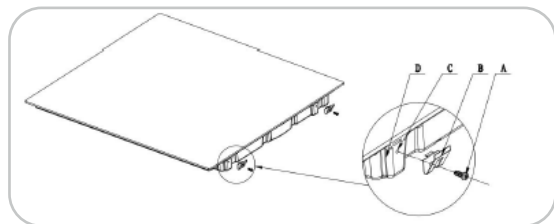
- O cabo de alimentação não é acessível através das portas do armário ou gavetas
- Há fluxo adequado de ar fresco de fora dos armários para a base do cooktop
- Se o cooktop for instalado acima de uma gaveta ou armário, uma proteção térmica como barreira é instalada abaixo da base do aparelho
- O interruptor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

ANTES DE INSTALAR OS SUPORTES DE FIXAÇÃO

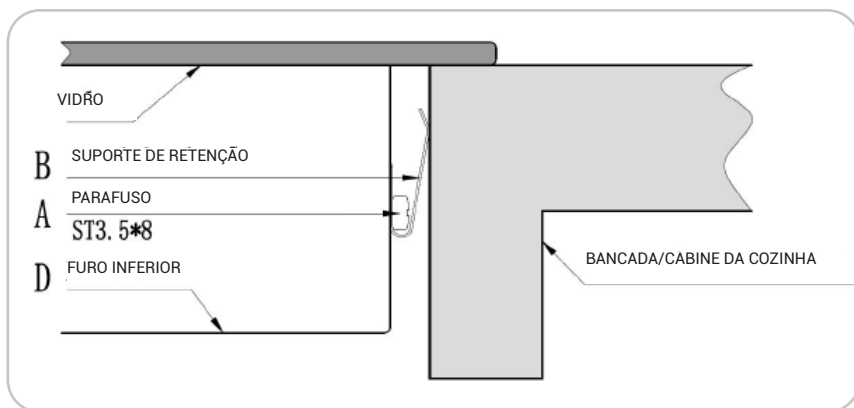
- A unidade deve ser colocada em uma superfície estável e lisa.
- Não aplique força nos controles que se projetam do fogão.

AJUSTANDO A POSIÇÃO DO SUPORTE

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



A	B	C	D
Parafuso	Suporte	Furo do Parafuso	Furo Inferior



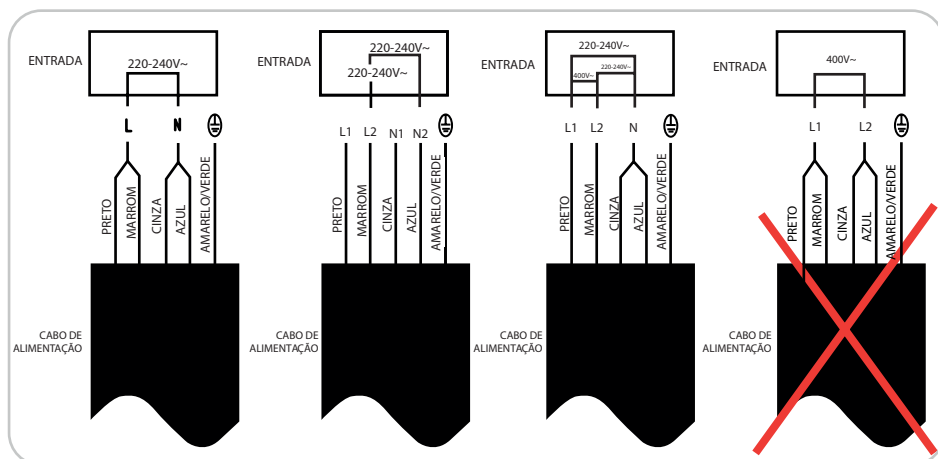
CUIDADOS

- O cooktop deve ser instalado por um técnico qualificado. Nunca conduza a operação sem um profissional.
- O aparelho não pode ser instalado diretamente acima de uma máquina de lavar louça, geladeira, freezer, máquina de lavar ou secadora de roupas, pois a umidade pode danificar o aparelho.
- O cooktop deve ser instalado de forma que uma melhor radiação de calor possa ser assegurada para aumentar sua confiabilidade.
- A parede e a superfície de aquecimento do cooktop devem suportar o calor.
- Para evitar qualquer dano, a camada de isolamento deve ser resistente ao calor.

ANTES DE LIGAR A PLACA À FONTE DE ALIMENTAÇÃO

- Esta placa deve ser ligada à rede eléctrica apenas por uma pessoa devidamente qualificada.
- Antes de ligar a placa à fonte de alimentação, verifique se o sistema de fiação doméstico é adequado para a potência da placa.
- A tensão corresponde ao valor dado na placa de classificação
- As seções do cabo de alimentação podem suportar a carga especificada na placa de identificação.
- Para ligar a placa à rede eléctrica, não use adaptadores, redutores ou ramificações dispositivos, pois podem causar sobreaquecimento e incêndio.
- O cabo de alimentação não deve tocar em nenhuma parte quente e deve ser posicionado de forma que sua temperatura não excederá 75°C em nenhum ponto.
- Verifique com um eletricista se o sistema de fiação doméstico é adequado sem alterações.
- Quaisquer alterações devem ser feitas apenas por um eletricista qualificado.
- A fonte de alimentação deve ser conectada em conformidade com o padrão relevante, ou um disjuntor monopolar. O método de conexão é mostrado abaixo.

DIAGRAMA ELÉTRICO



- Se o cabo estiver danificado ou precisar ser substituído, a operação deve ser realizada por agente pós-venda com ferramentas dedicadas para evitar acidentes.
- Se o aparelho estiver sendo conectado diretamente à rede elétrica, um omnipolar o disjuntor deve ser instalado com uma abertura mínima de 3 mm
- 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 por técnicos autorizados.

FUNCIONAMENTO

PARA COMEÇAR A COZINHAR

01. Toque no controle LIGA/DESLIGA

Depois de ligar, a campainha emite um bipe, todas as exibições irão mostrar "-." ou "-.-", indicando modo de espera.

02. Coloque uma panela adequada na zona de aquecimento que você deseja usar.

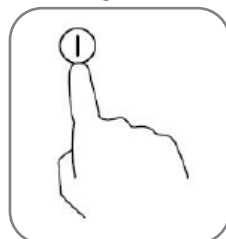
• Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície da zona de aquecimento estão limpos e secos.

03. Toque no controle de seleção da zona de aquecimento e um indicador próximo à tecla começará a piscar.

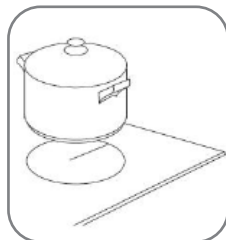
04. Defina um nível de potência tocando em "-", "+" ou deslize ao longo do painel de controle de potência. Você também pode tocar em qualquer parte do painel de potência. Pressione "-", a potência diminuirá um estágio a cada vez até o estágio 0.

Pressione "+", a potência aumentará um estágio a cada vez até o estágio 9.

01



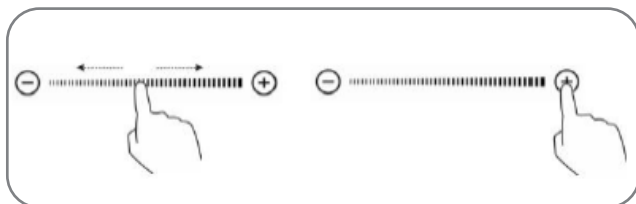
02



03



04



Se você não selecionar uma zona de calor dentro de 1 minuto, a placa de vitrocerâmica irá desligar automaticamente. Você precisará começar novamente na etapa 1. Você pode modificar a configuração de calor a qualquer momento durante o cozimento. Se você deslizar o dedo ao longo do painel de potência, a potência irá variar do estágio 2 ao estágio 8.

SE O DISPLAY PISCAR ALTERNADAMENTE COM A CONFIGURAÇÃO DE CALOR, ISSO SIGNIFICA QUE

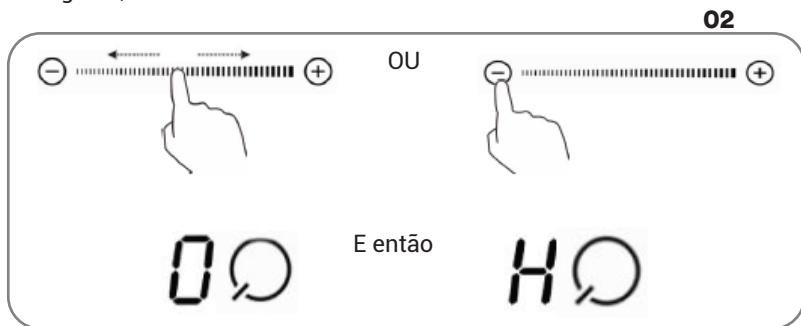
- Você não colocou uma panela na zona de aquecimento correta
- A panela que você está usando não é adequada para cozimento por indução
- A frigideira é muito pequena ou não está bem centrada na zona de cozinhar.
- Nenhum aquecimento ocorre a menos que haja uma panela adequada na zona de cozinhar. O visor desligará automaticamente após 1 minuto se nenhuma panela adequada for colocada nele.

QUANDO VOCÊ TERMINAR DE COZINHAR

01. Toque na seleção da zona de aquecimento que você deseja desligar

02. Desligue a zona de aquecimento tocando em “-” até “0”. Ou deslize ao longo do painel de potência até o ponto esquerdo e, em seguida, toque em “-”.

- Certifique-se de que o display de energia mostra “0” e, em seguida, “H”.



03. Desligue todo o cooktop tocando no controle LIGA/DESLIGA

04. Cuidado com as superfícies quentes, 'H' mostrará qual zona de aquecimento está quente para tocar. Ele irá desaparecer quando o superfície esfriou até uma temperatura segura. Também pode ser usado como um função de economia de energia se você quiser aquecer mais panelas, use a placa de aquecimento que ainda está quente.

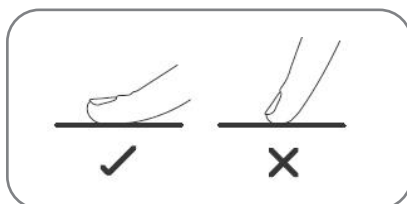
CONTROLES DE TOQUE



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

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 fazer o painel não operar direito.



ESCOLHENDO AS PANELAS

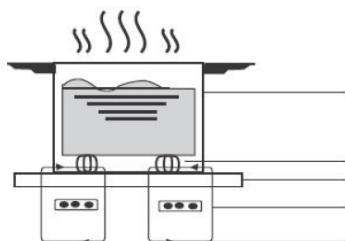
- Use apenas painelas com uma base adequada para indução. Procure o símbolo de indução na embalagem ou no fundo da panela.
- Você pode verificar se os seus utensílios de cozinha são adequados realizando um teste magnético. Mova um ímã em direção à base da panela. Se ele for atraído, a panela é adequada para indução.

Se você não tiver um ímã:

- Coloque um pouco de água na panela que deseja verificar.
- Se  não piscar no display e a água estiver esquentando, a panela é adequada.
- Pañelas feitas com os seguintes materiais não são adequadas: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica.



NÃO USE PANELAS COM BORDAS IRREGULARES OU BASE CURVA.



panela de ferro

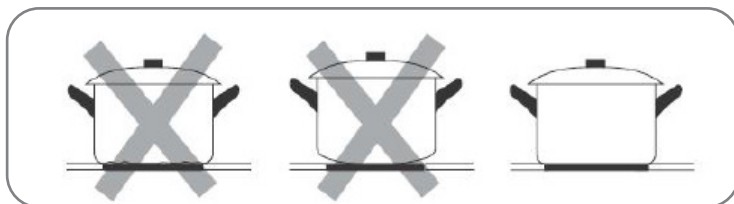
circuito magnético

placa de vidro cerâmico

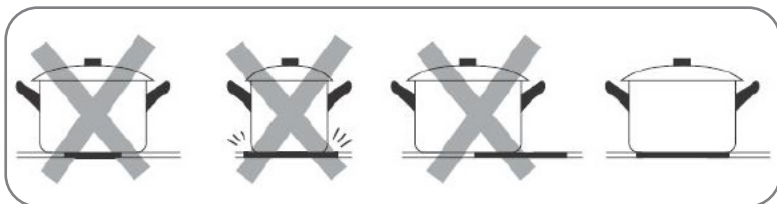
bobina de indução

correntes induzidas

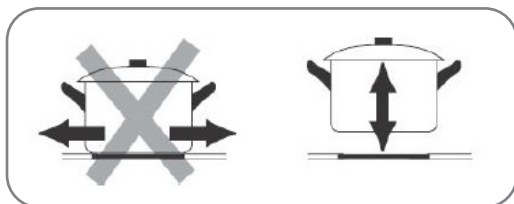
EXEMPLOS DE USO



- Certifique-se de que a base da sua frigideira esteja lisa, apoiada no vidro e do mesmo tamanho da zona de cozinhar. Use panelas cujo diâmetro seja tão grande quanto o gráfico da zona selecionada. Se você usar uma panela menor, a eficiência pode ser menor do que a esperada. Sempre centralize sua panela na zona de aquecimento



- Sempre levante as panelas de cima do cooktop, nunca arraste.



- As zonas de aquecimento tem um limite de diâmetro máximo, automaticamente adaptado ao diâmetro do frigideira. No entanto, o fundo desta panela deve ter um diâmetro mínimo de acordo com o da zona de aquecimento correspondente. Para obter a melhor eficiência do seu cooktop, coloque a panela no centro da zona de aquecimento

O DIÂMETRO DA BASE DA PAINEL DE INDUÇÃO:

DIÂMETRO DA ZONA DE AQUECIMENTO	MÍNIMO (mm)
160	100
180	120
210	140

FUNÇÕES

TRAVANDO OS CONTROLES

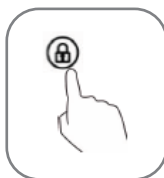
- Você pode bloquear os controles para evitar o uso não intencional (por exemplo, crianças ligarem acidentalmente as zonas de aquecimento).
- Quando os controles estão bloqueados, todos os controles, exceto o controle LIGA/DESLIGA são desativados.

ECI04EPF: Toque no controle de bloqueio de teclas uma vez. Em seguida, o indicador do temporizador mostrará "Lo".

ECI05EPF: Toque no controle de bloqueio de teclas por 3 segundos. Em seguida, o indicador do temporizador mostrará "Lo".

PARA DESBLOQUEAR OS CONTROLES

- Certifique-se de que a placa de indução está ligada.
- Toque e segure o controle de bloqueio por 3 segundos
- Agora você pode começar a usar seu cooktop de indução



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

TIMER

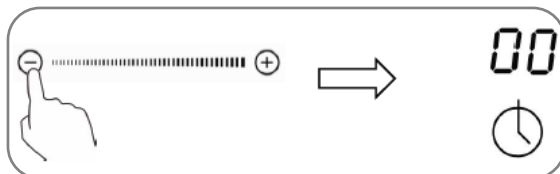
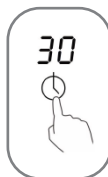
Você pode usar o timer de duas maneiras diferentes:

- Você pode usá-lo como um timer isolado. Neste caso, o cronômetro não acionará nenhuma zona de aquecimento quando o tempo definido terminar. Você pode definir o cronômetro para até 99 minutos.
- Você pode configurá-lo para desligar uma zona de cozinhar após o tempo definido.

Se você não estiver selecionando nenhuma zona de aquecimento

Certifique-se de que o cooktop está ligado.

- Toque no controle do timer, o indicador do painel começará a piscar e "30" aparecerá na exibição do cronômetro.
- Defina a hora tocando no controle "-" ou "+", tocando 1 vez mudará apenas 1 minuto ou segure o controle "-" ou "+" do cronômetro para diminuir ou aumentar em 10 minutos.
- Tocando em "-", o timer diminuirá, e o "00" aparecerá nos minutos exibição.

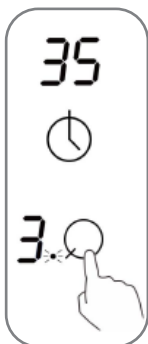


- Quando a hora for definida, começará a contagem regressiva imediatamente. O display mostrará o restante do tempo e o indicador do timer piscará por 5 segundos.
- Quando o tempo for finalizado a campainha tocará por 30 segundos e o timer indicador mostra "--" quando o tempo de configuração finalizado

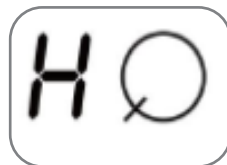


CONFIGURANDO O TIMER PARA DESLIGAR UMA ZONA DE AQUECIMENTO

- Toque no controle de seleção da zona de aquecimento para o qual você deseja definir o timer. (por exemplo, zona 1 #)
- Toque no controle do timer, o indicado no painel começará a piscar.
- Defina a hora tocando no controle "-" ou "+" (toque no controle "-" ou "+" uma vez para diminuir ou aumentar em 1 minuto, ou segure o controle "-" ou "+", o timer diminuirá ou aumentará em 10 minutos).
- Se o tempo de configuração exceder 99 minutos, o timer irá automaticamente voltar a 0 minuto.
- Quando a hora for definida, começará a contagem regressiva imediatamente. O display mostrará o restante do tempo e o indicador do timer piscará por 5 segundos.
- O ponto vermelho próximo ao indicador de nível de energia (por exemplo, nível de potência 3) acenderá indicando que é a zona é selecionada.
- Para cancelar o timer, toque no controle de seleção da zona de aquecimento e, em seguida, toque em "-" do controle de timer até o display mostrar "00"
- Quando o tempo de cozimento expira, a zona correspondente desliga-se automaticamente e apresenta "H".



Se outra zona de aquecimento estiver ligada ela continuará funcionando



CONFIGURANDO O TIMER PARA DESLIGAR MAIS DE UMA ZONA DE AQUECIMENTO

- Se usar esta função para mais de uma zona de aquecimento, o indicador do temporizador mostrará o tempo mais curto. (por exemplo, zona 1 # (nível de potência 5) tempo de configuração de 3 minutos, zona 2 # (nível de potência 4) definir o tempo de 6 minutos, o indicador do temporizador mostra "3".)
- O ponto vermelho piscando ao lado do indicador de nível de energia significa que o timer indicador está mostrando a hora da zona de aquecimento.
- Se você quiser verificar o tempo definido de outra zona de aquecimento, toque no aquecedor controle de seleção de zona. O cronômetro indicará o tempo definido.



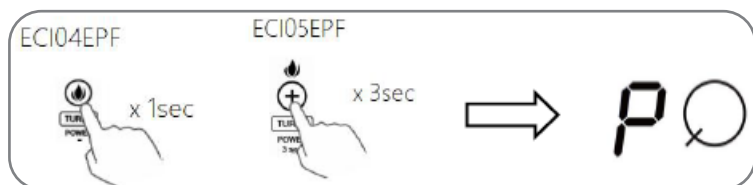
- Quando o tempo de cozimento expira, o aquecimento correspondente a zona será automaticamente desligada e mostrará "H".
- Se você quiser alterar o tempo após o cronômetro ser definido, você deve começar a partir da etapa 1.

FUNÇÃO TURBO POWER

- A função turbo power atinge uma potência maior em um segundo e com duração de 5 minutos. Assim você consegue um cozimento mais potente e rápido.

Como usar:

- Toque no botão de seleção da zona de aquecimento que você deseja ligar a função, um indicador próximo à tecla piscará.
- Para o modelo EC104EPF, toque no botão turbo por 1 segundo, para o modelo EC105EPF toque em "+" por 3 segundos, a zona de aquecimento começará a funcionar no modo Turbo Power, e o indicador de nível de energia mostrará "P" de acordo.



- Depois de definir a função turbo. A potência turbo durará 5 minutos. Após 5 minutos, a zona voltará ao estágio de potência que foi definido antes.
- Se você quiser cancelar esta função durante estes 5 minutos:

ECI04EPF: toque no botão turbo por 1 seg.

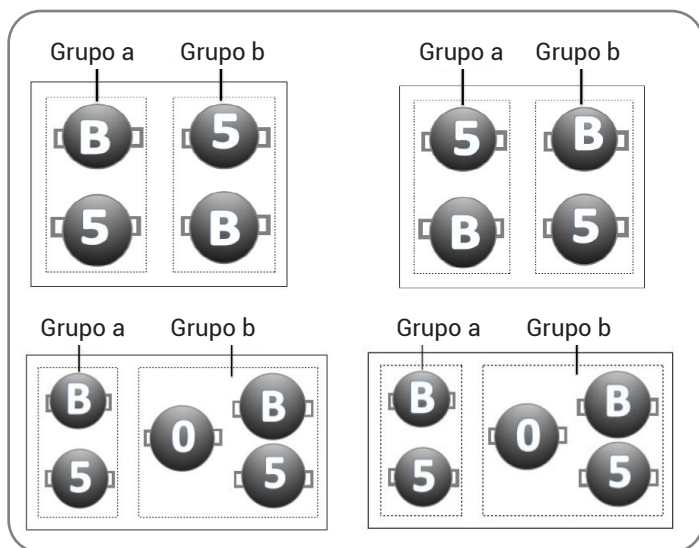
ECI05EPF: toque no botão "+" por 3 seg.

- A zona de aquecimento sairá da função turbo e mostrará o nível de potência como a última definida.



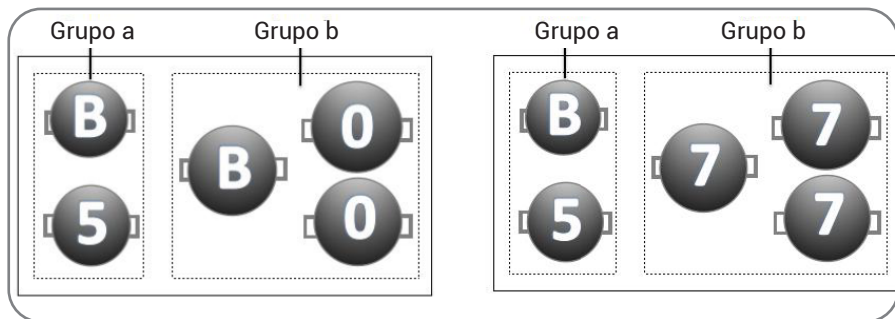
RESTRIÇÕES AO USAR:

- Neste aparelho todas as zonas podem funcionar com a função Turbo.
- Existem 2 grupos, para cada grupo, se você precisar usar turbo, diminua o nível de potência da outra zona no mesmo grupo para 5 ou potência menor, caso contrário o símbolo P piscará na tela da zona selecionada e o nível de potência 5 é definido automaticamente. Quando uma zona está em turbo, a outra do grupo não pode ter potência setada para nenhum nível maior que 5.



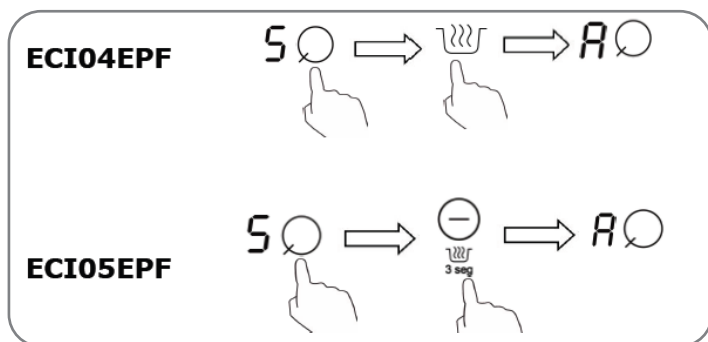
Ao usar a função de reforço da zona intermediária - Especialmente para o grupo b de ECI05EPF

- Ao usar a função de reforço da zona intermediária. O outro grupo deve permanecer no nível de potência a zona de indução programada com o turbo irá sair do modo turbo. Ao ligar todas as zonas de aquecimento do grupo 2, a potência máxima de cada zona é de 7.



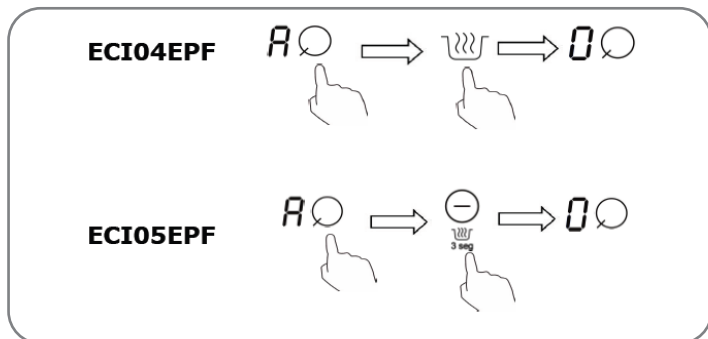
FUNÇÃO MANTER AQUECIDO

- Escolha a zona de aquecimento que você deseja usar a função de manter aquecido **ECI04EPF**: toque no botão "manter quente" por 1 segundo.
- **ECI05EPF**: toque no botão "-" por 3 seg.
- O nível de energia mudará para 0 e, em seguida, para o modo manter aquecido.
- A função de manter aquecido está ativada e o "A" aparece no display.



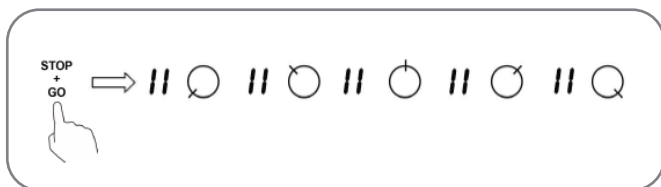
Desligando a função Manter Aquecido

- Escolha a zona em que o modo está funcionando
- **ECI04EPF**: toque no botão "manter quente" por 1 segundo.
- **ECI05EPF**: toque no botão "-" por 3 seg.
- A função de manter aquecido será encerrada e a alimentação da zona relacionada voltará ao nível 0.
- Se não for selecionado o desligamento desta função, o fogão sairá do modo de manter aquecido automaticamente após 2 horas, e a potência volta ao nível 0.



FUNÇÃO STOP+GO

- Verifique se a zona de aquecimento está ligada.
- Toque no botão STOP + GO, o indicador da zona de aquecimento mostra "II".
- O cooktop entrará em modo de espera, desativando todas as suas funções com exceção das teclas: DESLIGA e bloqueio.



- Para cancelar o status de pausa, toque no botão STOP + GO e, com isto o cooktop irá retornar ao seu funcionamento anterior, com as zonas de cozimento voltando a potência programada previamente.



- Se não for selecionado o desligamento da função, o fogão sairá do modo de pausa automaticamente após 2 horas, e toda a placa desliga-se.

USANDO A FUNÇÃO GRILL

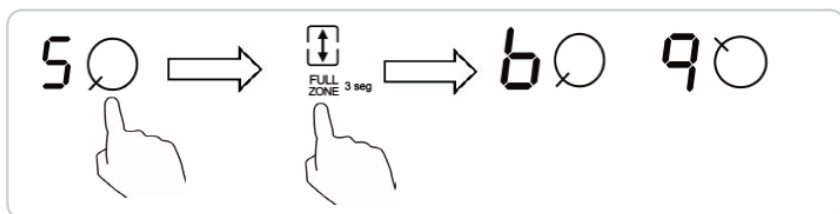


A função grill compartilha a mesma zona com a Full Zone que permitirá que temperatura da superfície permaneça a um nível razoável e adequada para grelhar.

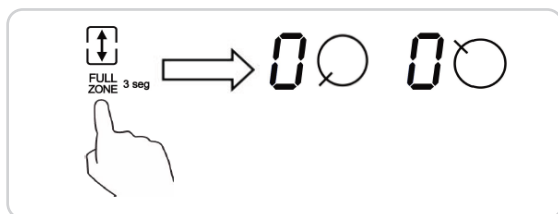


No modo grill, não é possível ajustar o nível de potência.

1. Escolha a zona em que deseja usar a função grill e, em seguida, pressione o botão de Full Zone por 3 segundos e a função de grill é ativada. O indicador da zona escolhida para a função grill mostrará "b" "q".



2. Para sair da função grill, basta pressionar uma vez a função full zone e a zona no mesmo grupo voltará ao nível 0.



Se a função não for desligada, o cooktop sairá do modo grill automaticamente após 2 horas e a energia volta ao nível 0.

FUNÇÕES DE PROTEÇÃO AUTOMÁTICA

PROTEÇÃO CONTRA SUPER AQUECIMENTO

- O cooktop possui um sensor de temperatura interno, para monitorar a temperatura de funcionamento. Quando uma temperatura excessiva é detectada o cooktop irá parar a operação automaticamente.

DETECÇÃO DE ARTIGOS

- Quando uma panela não magnética ou de tamanho inadequado (por exemplo, alumínio), ou algum outro item pequeno (por exemplo, faca, garfo, chave) foi deixado na zona de aquecimento, ela automaticamente vai para o modo de espera em 1 minuto. O ventilador continuará ventilando o cooktop de indução por mais 1 minuto.

PROTEÇÃO DE DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO

- O desligamento automático é uma função de proteção de segurança para seu cooktop de indução. O aparelho desliga automaticamente se você esquecer de desligar o seu cozimento.
- Quando a panela é removida, o cooktop de indução pode parar de aquecer imediatamente e a placa desliga-se automaticamente após 2 minutos.
- Os horários de trabalho padrão para vários níveis de potência são mostrados na tabela abaixo:

NÍVEL DE POTÊNCIA	1	2	3	4	5	6	7	8	9
TEMPO DE TRABALHO PADRÃO (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

CONFIGURAÇÕES DE AQUECIMENTO

- Os parâmetros abaixo são simplesmente indicações. A configuração exata depende de vários fatores, incluindo suas panelas e quantidades cozidas. Experimente com seu cooktop para identificar as configurações que melhor se adequam às suas necessidades.

CONFIGURAÇÕES DE AQUECIMENTO	ADEQUADA PARA
1 - 2	• Reaquecimento de pequenas quantidades de alimentos delicados • Derreter chocolate, manteiga e comida que queima facilmente • Fervura suave e reaquecimento lento
3 - 4	• Reaquecimento • Fervura rápida • Cozinhar arroz
5 - 6	• Panquecas
7 - 8	• Fritura • Cozinhar macarrão
9	• Fritura • Sopa • Ferver água • Tostar

DICAS DE COZIMENTO



- Quando a comida chegar ao ponto de ebulição, reduza a temperatura.
- O uso de uma tampa reduz o tempo de cozimento e economiza energia.
- Reduza a quantidade de líquido ou gordura para diminuir o tempo de cozimento.

COZINHANDO ARROZ

- Cozinhe abaixo do ponto de ebulição a cerca de 85°C, quando as bolhas sobem apenas ocasionalmente à superfície do líquido de cozimento. Esta é a chave para sopas deliciosas porque os sabores se desenvolvem sem cozinhar demais os alimentos. Você também pode cozinhar os molhos à base de ovos e engrosse-os abaixo do ponto de ebulição.
- Certas tarefas, incluindo cozinhar arroz pelo método de indução, podem exigir uma configuração mais elevada para garantir que o alimento seja cozido adequadamente no tempo recomendado.

BIFES TOSTADOS

- Coloque a carne em temperatura ambiente por cerca de 20 minutos antes de cozinhar.
- Aqueça uma frigideira com fundo grosso.
- Cubra os dois lados do bife com azeite. Regue um pouco de óleo na panela quente e em seguida, coloque a carne.
- Vire o bife apenas uma vez durante o cozimento. O tempo de cozimento exato depende da espessura do bife e o cozimento que você deseja. O tempo pode variar de 2 a 8 minutos de cada lado.

PARA REFORGAR

- Pegue uma panela com fundo plano adequado para indução ou uma frigideira grande.
- Prepare todos os ingredientes. A fritura dos alimentos deve ser rápida. Se você deseja cozinhar grandes quantidades, cozinhe os alimentos em vários pequenos lotes.
- Pré-aqueça a panela brevemente e adicione duas colheres de sopa de óleo.
- Cozinhe primeiro toda a carne, reserve e mantenha quente.
- Frite os vegetais. Enquanto eles estão quentes, mas ainda crocantes, vire a zona de cozinhar para um nível mais baixo, coloque a carne de volta na panela e adicione o molho.



PRESTE ATENÇÃO AO FRITAR, POIS O ÓLEO E A GORDURA ESQUENTAM MUITO RAPIDAMENTE, PARTICULARMENTE SE ESTIVER USANDO A FUNÇÃO POWER TURBO. EM TEMPERATURAS MUITO ALTAS ÓLEO E GORDURA EXPLODEM ESPONTANEAMENTE EM CHAMAS, E ISSO REPRESENTA UM SÉRIO RISCO DE INCÊNDIO.

CUIDADO E LIMPEZA

SITUAÇÃO	COMO LIMPAR	IMPORTANTE
Sujando todos os dias o vidro (impressões digitais, marcas, manchas deixadas por alimentos)	1. Desligue a alimentação do cooktop desligado. 2. Aplique um pano umido com sabão neutro, ou esponja macia. 3. Enxágue e seque com um pano limpo ou toalha de papel. 4. Ligue novamente a energia elétrica.	• Quando a energia do cooktop é desligada, não haverá indicação de superfície quente, porém as zonas de aquecimento, ainda podem estar quentes, espere que o aparelho esfrie totalmente para desliga-lo e limpa-lo. • Não use produtos abrasivos, esponjas de nylon, ou esponjas asperas para limpar o aparelho, pois pode danificar o vidro. • Nunca deixe resíduos de limpeza no cooktop, pois a sujeira pode manchar o vidro.
Ao fazer doces o açúcar pode derramar no vidro	1. Use um raspador de plástico ou uma espátula de plástico para raspar a sujeira.	• Cuidado para não arranhar o vidro do cooktop pois pode prejudicar o funcionamento
Transbordamento no painel	1. Desligue o aparelho da tomada 2. Absorva o derramamento, com um panio macio 3. Limpe a área de controle de toque com uma esponja úmida limpa ou pano. 4. Seque completamente o painel de controle 5. Ligue novamente na tomada.	• O aparelho pode não funcionar enquanto houver líquido sobre ele. Certifique-se de limpar a área de controle de toque e seca-la corretamente

CÓDIGOS DE FALHAS

- Não desmonte a unidade para evitar perigos e danos para o cooktop
- Se surgir uma anormalidade, a placa de indução entrará no estado de proteção automaticamente e exibe os códigos de proteção correspondentes:

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
F3/F4	Falha no sensor de temperatura da bobina de indução	Entre em contato com o SAC.
F9/FA	Falha no sensor de temperatura IGBT	Entre em contato com o SAC
E1/E2	Tensão de alimentação anormal	Por favor, verifique a tensão e alimentação e conecte corretamente o aparelho.
E3	Alta temperatura na bobina de indução	Entre em contato com o SAC
E5	Alta temperatura do IGBT	Reinicie após o cooktop esfriar

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
O aparelho não está ligando.	1. Falta de energia	1. Certifique-se de que o aparelho está conectado à fonte de alimentação e que está ligado. Verifique se há energia elétrica em sua casa ou área. Se você verificou tudo e o problema persistir, entre em contato com o SAC.
Os controles de toque não estão respondendo ao toque.	1. Os controles estão bloqueados.	1. Desbloqueie os controles. Caso tenha dúvidas de como desbloquear consulte o tópico de Funções.
Os controles de toque estão difíceis de operar.	1. Pode haver uma pequena película de água em cima do painel, ou você não está pressionando corretamente os controles do painel	1. Certifique-se de que a área de controle de toque esteja seca, e use a ponta do dedo ao tocar nos controles.
O vidro está arranhado.	1. As painelas são inapropriadas para o aparelho. 2. A painela está sendo arrastada pelo vidro ou a base está errada. 3. Esfregão ou abrasivo inadequado.	1. Use painelas com bases planas e lisas. 2. Levante a painela e não arraste ela. 3. Não use abrasivos para fazer a limpeza do aparelho, utilize sempre um pano úmido e esponja macia.
Algumas painelas estão estalando ou fazendo ruídos.	1. Isso pode ser causado pela construção de seus utensílios de cozinha (camadas de metais diferentes vibrando de forma diferente).	1. Isso é normal para painelas e não indica uma falha.
A placa de indução faz um zumbido com baixo ruído quando usado em uma configuração de alta temperatura.	1. Isso é causado pela tecnologia de cozimento por indução.	1. Isso é normal, e o ruído irá desaparecer completamente quando você diminui a configuração de calor.
Ruído do ventilador vindo da placa de indução.	1. Há um ventilador de resfriamento embutido em seu aparelho para impedir superaquecimento.	1. Isso é normal e não requer ação. Não tire o aparelho da tomada enquanto ele está funcionando.

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
As panelas não estão esquentando	1. Falta de energia	1. Certifique-se de que o aparelho está conectado à fonte de alimentação e que está ligado. Verifique se há energia elétrica em sua casa ou área. Se você verificou tudo e o problema persistir, entre em contato com o SAC.
Os controles de toque não estão respondendo ao toque.	1. A placa de indução não pode detectar a panela porque: a. Ela não é adequada para o aparelho. b. Não é proporcional ao diâmetro da zona de aquecimento c. Não está devidamente centralizada no aparelho	a. Use uma panela adequada para indução. b. Use uma panela com o diâmetro correspondente ao da zona de aquecimento. c. Centralize a panela na zona de aquecimento do cooktop.
O cooktop desligou-se inesperadamente, ele produz sons e exibe códigos de erro. (normalmente alterando com um ou dois dígitos no display)	1. Falha técnica.	Anote o erro (letras e números), retire o aparelho da tomada, e entre em contato com o SAC.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

MODELO	ECI05EPF
TENSÃO NOMINAL	220V
POTÊNCIA	7500W
FREQUÊNCIA	60hz
PESO	11.7kg

MODELO	ECI04EPF
TENSÃO NOMINAL	220V
POTÊNCIA	7200W
FREQUÊNCIA	60hz
PESO	8.7kg

EOS.

EOS.

**A EOS valoriza seu conforto.
A EOS valoriza você.**

Como podemos facilitar
a sua vida hoje?

É um prazer ouvir você.



0800 721 8900

Horário de atendimento:
Segunda a sexta, das 8h às 18h
sac@eos.com.br

Eos Resolve

Acesse o nosso canal no YouTube, acompanhe
vídeos exclusivos e tire dúvidas rápidas de forma fácil.



Eos Refrigeração



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) Constatado 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.





eos.com.br

SAC EOS
0800 721 8900

Horário de atendimento:
Segunda a sexta, das 8h às 18h
sac@eos.com.br

Imagens meramente ilustrativas.
Todos os direitos reservados.
Este material não pode ser reproduzido ou alterado por terceiros.
Desenhos e especificações estão sujeitas a mudanças sem aviso prévio.