

EOS 
*cheff*gourmet

Manual de
Instruções

COOKTOP DE INDUÇÃO FREEZONE



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.

ECI04EPTF
7000W
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
facebook/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

EOS.

Índice

GUIA DE SÍMBOLOS	4
COOKTOP DE INDUÇÃO	5
INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	6
VISÃO GERAL	8
PAINEL DE CONTROLE	9
PANELAS DE INDUÇÃO	10
USANDO SEU FOGÃO	11
TEMPORIZADOR	12
CUIDADOS E LIMPEZA	16
INSTALAÇÃO	19
TERMO DE GARANTIA	22

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

Especificações técnicas

Cooktop de Indução	ECI04EPTF
Zonas de cozimento	4 zonas
Tensão	220V - 60Hz
Energia elétrica instalada	7000W
Tamanho do produto LxAxP (mm):	590x520x62
Dimensões para embutimento (mm):	570x495

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 FREEZONE

O Cooktop de Indução Freezone EOS chegou para permitir que você transforme qualquer cozinha em um espaço gourmet moderno e sofisticado. Suas áreas freezone se adaptam aos mais diversos formatos e tamanhos de panelas, fornecendo muito mais versatilidade para sua cozinha. Com quatro zonas de aquecimento, com potências diferentes, você pode preparar até quatro pratos ao mesmo tempo ou ainda juntar duas zonas em uma de maior superfície. O Cooktop de indução Freezone EOS possui painel digital touch que é fácil e prático de utilizar, além de ser muito simples de limpar por ser totalmente de vidro. Seu controle de potência com 09 níveis permite que você programe o calor necessário de acordo com cada receita, além de ainda possuir a função turbo fornecendo um aquecimento extra para o aquecer mais rapidamente ou dar o toque final às suas receitas. O cooktop de indução EOS conta ainda com a função timer que permite maior praticidade e controle na sua cozinha.



FUNÇÃO TURBO

Auxilia no preparo dos seus alimentos de maneira prática



FREEZONE

Design pensado para ser prático sem perder a sofisticação



SAFETY LOCK

Com trava de proteção que garante maior segurança



FULL GLASS

Com tampo de vidro Full Glass, muito mais seguro e fácil de limpar



FUNÇÃO TIMER

Você sempre tranquilo enquanto sua comida está sendo preparada



CONTROLE DE AQUECIMENTO

Com 10 níveis de potência para qualquer tipo de alimento



SEGURO

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

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA



Leia este manual de instruções antes de usar o produto.



O PLUGUE DEVE SER REMOVIDO DA TOMADA ANTES DA LIMPEZA.

- Desligue o aparelho da rede eléctrica antes de efetuar a manutenção ou limpeza.
- Alterações no sistema eléctrico doméstico devem ser feitas apenas por um electricista qualificado.
- Tome cuidado: As bordas do painel são afiadas.
- Nenhum material ou produto combustível deve ser colocado sobre este aparelho.
- Para evitar riscos e perda da garantia, este aparelho deve ser instalado de acordo com estas instruções de instalação.
- Este aparelho deve ser instalado corretamente e ligado à terra apenas por uma pessoa devidamente qualificada.
- Este aparelho deve ser conectado a um circuito que incorpore um interruptor de isolamento que forneça desconexão total da fonte de alimentação.
- A não instalação correta do aparelho pode invalidar qualquer garantia ou reivindicação de responsabilidade.
- Caso o aparelho estiver avariado não tente operar. Se a superfície da placa estiver quebrada ou rachada, desligue o aparelho imediatamente da fonte de alimentação (interruptor de parede) e entre em contato com uma assistência técnica autorizada EOS.
- Este aparelho está em conformidade com as normas de segurança eletromagnética.
- Durante o uso, as partes acessíveis deste aparelho ficarão quentes o suficiente para causar queimaduras.
- Não deixe seu corpo, roupas ou qualquer outro item que não seja um utensílio de cozinha adequado entrar em contato com o vidro cerâmico até que a superfície esteja fria.
- Objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície do fogão.
- As pegas das panelas podem estar quentes ao toque. Verifique se as pegas das panelas não ficam salientes sobre outras zonas de cozimento. Mantenha as pegas fora do alcance das crianças.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante o uso. O Cozimento de alimentos causa fumaça e respingos gordurosos que podem pegar fogo.
- Nunca utilize o seu aparelho como superfície de trabalho ou de arrumação.
- Nunca deixe objetos ou utensílios sobre o aparelho.
- Após o uso, desligue sempre as zonas de cozimento.
- Não permita que crianças brinquem com o aparelho ou se sentem, fiquem em pé ou subam nele.

- Não guarde itens de interesse para crianças em armários acima do aparelho.
- Não deixe crianças sozinhas ou desacompanhadas na área de uso do aparelho.
- Não repare ou substitua qualquer peça do aparelho, no caso de avaria, entre em contato com uma assistência técnica autorizada EOS ou com o SAC.
- Não use um limpador a vapor para limpar seu fogão.
- Não coloque ou deixe cair objetos pesados sobre o fogão.
- Não fique de pé sobre a placa.
- Não use panelas com bordas irregulares ou arraste as panelas pela superfície do vidro, pois isso pode riscar o vidro.
- Não utilize esfregões ou quaisquer outros agentes de limpeza abrasivos para limpar seu aparelho.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, entre em contato com uma assistência técnica autorizada EOS ou com o SAC, e não tente operar o aparelho.
- Este aparelho destina-se a ser utilizado apenas em ambiente doméstico.
- O aparelho e suas partes acessíveis ficam quentes durante o uso.
- Deve-se tomar cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento.
- Cozinhar sem supervisão em um fogão com gordura ou óleo pode ser perigoso e resultar em incêndio. NUNCA tente extinguir um incêndio com água, mas desligue o aparelho e cubra a chama.



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

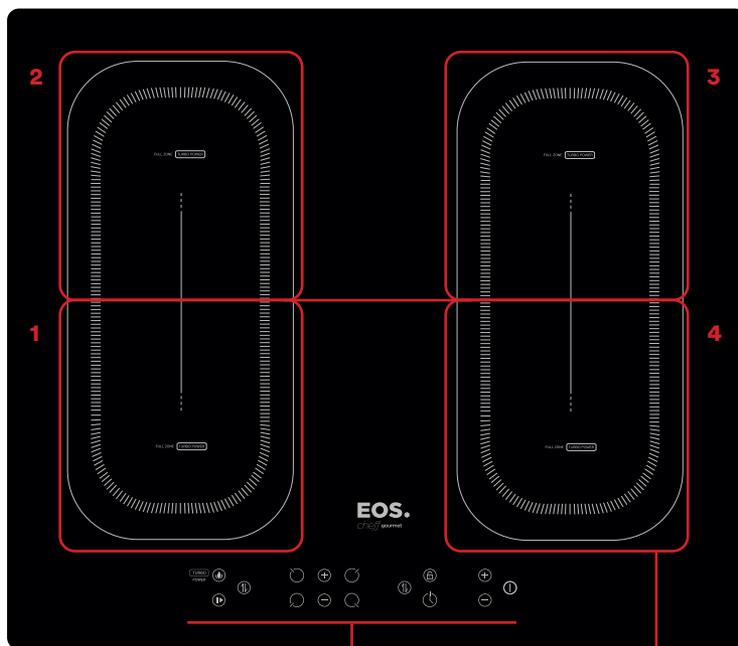


NÃO ARMAZENE ITENS SOBRE AS SUPERFÍCIES DE COZIMENTO.



SE A SUPERFÍCIE ESTIVER RACHADA, DESLIGUE O APARELHO E ENTRE COM UMA ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA EOS OU COM O SAC. NÃO TENDE OPERAR O APARELHO.

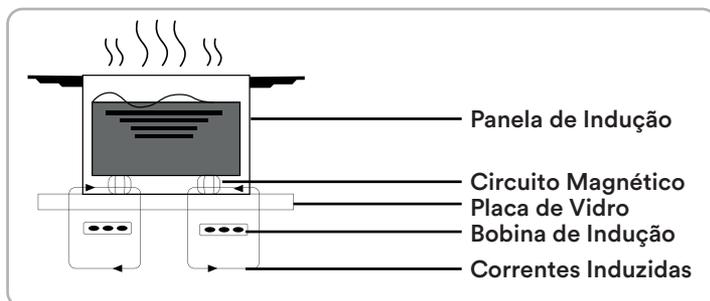
VISÃO GERAL



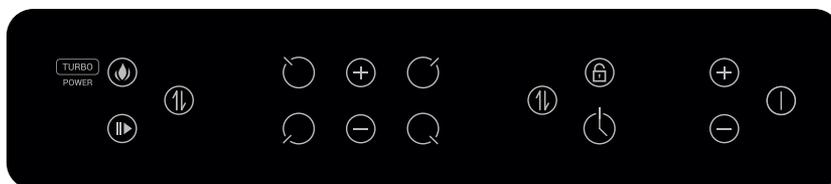
**PAINEL DE
CONTROLE**

**1. MAX. 1800/2200W
2. MAX. 1800/2200W
3. MAX.1800/2200W
4. MAX.1800/2200W**

- O cozimento por indução é uma tecnologia segura, avançada, eficiente e econômica. Ele funciona por vibrações eletromagnéticas gerando calor diretamente na panela, ao invés de indiretamente através do aquecimento da superfície do vidro.



PAINEL DE CONTROLE



	POTÊNCIA TURBO		AUMENTAR POTÊNCIA		BLOQUEIO DE PAINEL
	ZONA FLEXÍVEL ESQUERDA		DIMINUIR POTÊNCIA		TEMPORIZADOR
	PAUSAR AQUECIMENTO		ZONA FLEXÍVEL DIREITA		AUMENTAR O TEMPO
	AQUECIMENTO TRASEIRO ESQUERDO		AQUECIMENTO TRASEIRO DIREITO		DIMINUIR O TEMPO
	AQUECIMENTO DIANTEIRO ESQUERDO		AQUECIMENTO DIREITO DIREITO		LIGA/DESLIGA

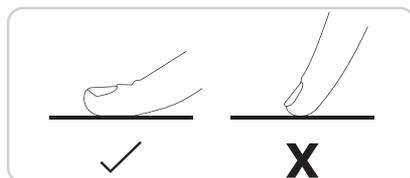
OPERAÇÃO



Antes de usar seu cooktop remova qualquer película protetora que ainda possa estar em seu fogão.

COMO USAR OS BOTÕES TOUCH SCREEN

- Os controles respondem ao toque, então você não precisa aplicar nenhuma pressão.
- Use a ponta do dedo
- Você ouvirá um bipe sempre 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 um pano) cobrindo-os. Mesmo uma fina camada de água pode dificultar a operação dos controles.

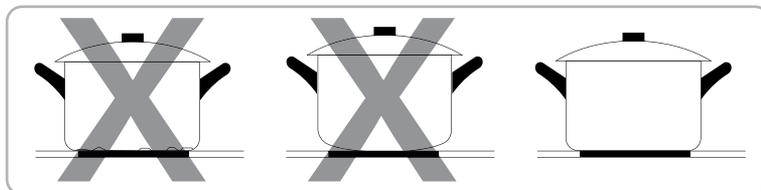


ESCOLHENDO PANELAS DE INDUÇÃO

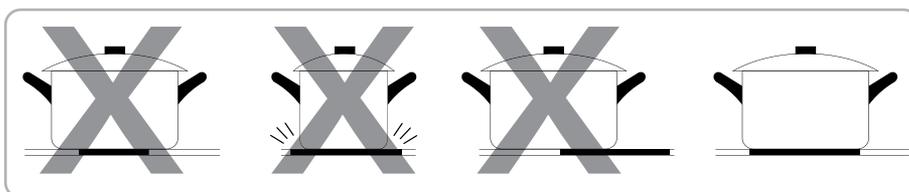
- Use apenas panelas adequadas para cozinhar por indução. Procure o símbolo de indução na embalagem ou no fundo da panela.
- Você pode verificar se a panela é adequada fazendo um teste magnético. Mova um ímã em direção à base da panela. Se for atraído, a panela é adequada para indução.
- Se você não tiver um ímã:
- Coloque um pouco de água na panela que deseja verificar.
- Se "U" não piscar no visor e a água estiver esquentando, a panela é adequada.
- Recipientes feitos dos seguintes materiais não são adequados: Aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e faiança.

TAMANHO DA PLACA (mm)	TAMANHO MÍNIMO DA PANELA (diâmetro/mm)
160	120
180	140
210	160
280	220

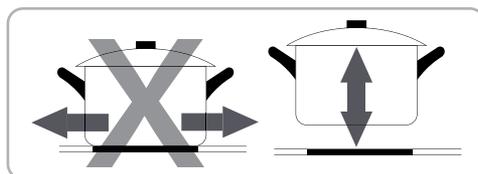
- Não use panelas com bordas irregulares ou base curva.



- Certifique-se de que a base da sua panela é lisa, fica plana contra o vidro e tem o mesmo tamanho da zona de cozimento. Centralize sempre a panela na zona de cozimento.



- Ao remover a panela do cooktop, apenas levante-a, não deslize, pois podem riscar o vidro.



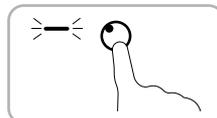
USANDO O SEU FOGÃO

- Depois de ligado, o sinal sonoro soa uma vez, todos os indicadores acendem-se durante 1 segundo e depois apagam-se, indicando que o aparelho entrou no modo de espera.

01. Toque na tecla do interruptor principal . Todos os indicadores mostram "-".

02. Coloque uma panela adequada na zona de cozimento que pretende utilizar. Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície da zona de cozimento estão limpos e secos.

03. Ao tocar na tecla de seleção do queimador, um indicador ao lado da tecla piscará.



04. Selecione o nível de potência tocando no controle  ou .

- Se você não escolher uma configuração de calor em 1 minuto, o fogão será desligado automaticamente. Você precisará começar novamente na etapa 1.
- Você pode modificar a configuração de calor a qualquer momento durante o cozimento.

PARA DESLIGAR AS ZONAS DE AQUECIMENTO

01. Selecione a zona no painel de controle, que você deseja desligar. 

02. Desligue a zona de cozimento tocando em  até que o nível de potência reduza para "0". Certifique-se de que o visor mostra "0".

03. Desligue toda a placa tocando no interruptor principal .

- **"H"** mostrará qual zona de cozimento está muito quente. Ele desaparecerá quando a superfície esfriar a uma temperatura segura. Também pode ser usado como uma função de economia de energia se você quiser aquecer mais panelas, use a zona de cozimento que é ainda quente.

USANDO A FUNÇÃO TURBO POWER

- Selecione a zona com função Turbo Power.
- Toque no botão Turbo Power  e o indicador de potência irá mostrar "P".
- Para desligar a função Turbo Power, selecione a zona com a função ativada, pressione o botão  diminuir potência, e selecione o nível que deseja definir.
- A função Turbo Power só pode durar 5 minutos, depois disso a zona irá para o nível 9 automaticamente.

BLOQUEIO DE PAINEL

- Você pode bloquear os controles para evitar o uso não intencional (por exemplo, crianças ligando acidentalmente as zonas de cozimento).
- Quando os controles estão bloqueados, todos os controles exceto o controle ON/OFF são desabilitados.

Para bloquear os controles

- Toque no botão de bloqueio de painel . O indicador do temporizador mostrará “Lo”.

Para desbloquear os controles

01. Certifique-se de o aparelho está ligado.
 02. Toque e segure o controle de bloqueio de tecla  por um tempo.
 03. Já pode começar a utilizar a sua nova placa.
- Quando o cooktop está no modo de bloqueio, todos os controles são desativados, exceto o botão de liga/desliga, você sempre pode desligar o aparelho pela tomada em caso de emergência, mas você deve desbloquear a placa primeiro na próxima operação.

AVISO DE CALOR RESIDUAL

- Quando a placa estiver funcionando por algum tempo, haverá algum resíduo de calor. A letra “H” aparece para alertá-lo de ficar longe dela..

DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO

- O seu cooktop vem com um recurso de segurança. Sempre que o calor chega no limite do aparelho, após um tempo desliga-se automaticamente. Isto ocorre sempre que se esquece de desligar uma zona de cozimento. Confira o tempo padrão abaixo.

Nível de potência	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tempo padrão (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

TEMPORIZADOR

Há duas maneiras diferentes de utilizar o temporizador.

- **Como cronômetro:** nesse caso, o temporizador não desligará nenhuma zona de cozimento quando o tempo definido terminar.
- **Desligamento programado:** você pode configurá-lo para desligar uma ou mais zonas de cozimento após o tempo definido. É possível definir o temporizador para até 99 minutos.

Programando o temporizador como cronômetro:

- 01.** Certifique-se de que a placa está ligada. Você pode utilizar o contador de minutos antes ou depois de terminar a definição da zona de cozimento.
- 02.** Toque no controle do timer, o “30” aparecerá na exibição do temporizador e o “0” pisca.
- 03.** Defina a hora tocando no controle “-” ou “+” do temporizador, por um curto período de tempo para aumentar ou reduzir 1 minuto e pressione “+” ou “-” por um longo período de tempo para aumentar ou reduzir 10 minutos.
- 04.** Defina o tempo tocando no controle “-” ou “+” (por exemplo, 9), agora o cronômetro definido é de 95 minutos.
- 05.** Quando o tempo for definido, começará a contagem regressiva imediatamente. O display mostrará o tempo restante.
- 06.** A campainha irá bipar por 20 segundos e o indicador do timer mostrará “-” quando o tempo de configuração terminar.

Definindo o temporizador para desligar uma ou mais zonas de cozimento.

Se o temporizador estiver definido para uma zona:

- 1. Tocar no controle de seleção da zona de aquecimento para o qual você deseja definir o timer.
- 2. Toque no controle do timer, o “30” aparecerá na exibição do temporizador e o “0” pisca.
- 3. Defina a hora tocando no controle “-” ou “+” do temporizador
- 4. Pressione “+” ou “-” por um curto período de tempo para aumentar ou reduzir 1 minuto e pressione “+” ou “-” por um longo período de tempo para aumentar ou reduzir 10 minutos.
- 5. defina o tempo tocando no controle “-” ou “+” (por exemplo, 9), agora o cronômetro definido é de 95 minutos.
- 6. Quando o tempo for definido, começará a contagem regressiva imediatamente. O display mostrará o tempo restante.



O ponto vermelho ao lado do indicador de nível de energia acenderá indicando que a zona está selecionada.



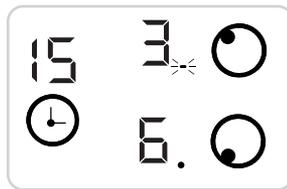
- 7. Quando o tempo de cozimento expira, a correspondente zona de cozimento será desligada automaticamente.



Outras zonas de cozimento continuarão funcionando se forem ligadas anteriormente.

Se o temporizador estiver definido em mais de uma zona

- 1. Ao definir o tempo para várias zonas de cozedura em simultâneo, os pontos decimais das zonas de cozedura relevantes acendem-se. O visor de minutos mostra o tempo cronometrado. O ponto da zona correspondente pisca. (definido para 15 minutos).



- Assim que a contagem regressiva expirar, a zona correspondente será desligada. Em seguida, ele mostrará o novo min. temporizador e o ponto da zona correspondente irão piscar.



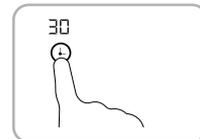
- Toque no controle de seleção da zona de aquecimento, o timer correspondente será mostrado no indicador do timer.

Cancelando o temporizador

- 1. Tocando no controle de seleção da zona de aquecimento que você deseja cancelar o timer.



- 2. Tocando o controle do timer, o indicador pisca



- 3. Toque no controle “-” para definir o timer para “00”, o timer é cancelado.

FUNÇÃO PAUSAR O AQUECIMENTO

- 1. Selecione a função de pausa (P), todas as zonas de aquecimento param de funcionar, todas as indicações de zona mostram “||”.
- 2. Tocando na função pausa (P) mais uma vez, todas as zonas de aquecimento voltarão à sua configuração original.
- A função está disponível se uma ou mais zonas de aquecimento estiverem a funcionar.
- Se você não cancelar o modo de pausa de trabalho dentro de 30 minutos, a placa de indução será desligada automaticamente.

DIRETRIZES DE CULINÁRIA

- Tenha cuidado ao fritar, pois o óleo e a gordura aquecem muito rapidamente, principalmente se estiver usando o Turbo Power. Em temperaturas extremamente altas, o óleo e a gordura inflamam-se espontaneamente e isso representa um sério risco de incêndio.

Dicas culinárias

- Quando os alimentos começarem a ferver, reduza a potência.
- A utilização de uma tampa reduz os tempos de cozadura e poupa energia ao reter o calor.
- Minimize a quantidade de líquido ou gordura para reduzir os tempos de cozimento.
- Comece a cozinhar em potência alta e reduza a potência quando os alimentos estiverem bem aquecidos.

Ferver, cozinhar o arroz:

- A fervura ocorre abaixo do ponto de ebulição, por volta de 85°C, quando as bolhas surgem ocasionalmente na superfície do líquido de cozimento. É a chave para deliciosas sopas e ensopados porque os sabores se desenvolvem sem cozinhar demais os alimentos. Você também deve cozinhar molhos à base de ovo e engrossados com farinha abaixo do ponto de ebulição.
- Algumas tarefas como cozinhar arroz pelo método tradicional, podem exigir uma configuração mais alta do que a configuração de potência mínima para garantir que os alimentos sejam cozidos corretamente no tempo recomendado.

Bife selado - para cozinhar bifes saborosos e suculentos:

1. Deixe a carne em temperatura ambiente por cerca de 20 minutos antes de cozinhar.
2. Aqueça uma frigideira de fundo grosso.
3. Pincele os dois lados do bife com azeite. Regue uma pequena quantidade de óleo na frigideira quente e coloque a carne na frigideira aquecida.
4. Vire o bife apenas uma vez durante o cozimento. O tempo exato de cozimento dependerá da espessura do bife e de como você deseja cozinhá-lo. Os tempos podem variar de cerca de 2 a 8 minutos de cada lado. Pressione o bife para avaliar o quão cozido está - quanto mais firme, mais "bem passado" ficará.
5. Deixe o bife descansar em um prato quente por alguns minutos para que ele relaxe e fique macio antes de servir.

Para refogar:

1. Escolha uma panela ou frigideira de base plana compatível com refogados.
2. Tenha todos os ingredientes e equipamentos prontos. A fritura deve ser rápida. Se cozinhar grandes quantidades, cozinhe os alimentos em vários lotes menores.
3. Pré-aqueça a panela brevemente e adicione duas colheres de sopa de óleo.
4. Cozinhe primeiro qualquer carne, reserve e mantenha quente.
5. Refogue os legumes. Quando estiverem quentes, mas ainda crocantes, coloque a zona de cozimento em um nível mais baixo, retorne a carne à panela e adicione o molho.
6. Mexa os ingredientes delicadamente para garantir que estejam bem aquecidos.
7. Sirva imediatamente.

CONFIGURAÇÃO DE AQUECIMENTO

1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• Aquecimento delicado para pequenas quantidades de alimentos• Derreter chocolate, manteiga e alimentos que queimam rapidamente• Fervura suave• Aquecimento lento
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• Reaquecimento• Fervura rápida• Cozinhando arroz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• Panquecas
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• Refogar• Cozinhar macarrão
9	<ul style="list-style-type: none">• Frituras• Tostar• Ferver sopas e caldos• Água fervente

CUIDADOS E LIMPEZA

- Quando a alimentação da placa é desligada, não haverá indicação de “superfície quente”, mas a zona de cozimento ainda pode estar quente! Tome extremo cuidado.
- Esponjas pesadas, algumas esponjas de nylon e agentes de limpeza ásperos/abrasivos podem riscar o vidro. Leia sempre o rótulo para verificar se o seu produto de limpeza ou esfregão é adequado.
- Nunca deixe resíduos de limpeza na placa: o vidro pode ficar marcado.
- Remova manchas deixadas por derretimentos e alimentos açucarados ou transbordamentos assim que que possível. Se deixar esfriar na vidro, podem ser difíceis de remover ou mesmo permanentemente danificar a superfície do vidro.
- Perigo de corte: quando a tampa de segurança está retraída, a lâmina em um raspador é afiada como navalha. Use com extremo cuidado e sempre armazene com segurança e fora do alcance das crianças.
- A placa pode emitir um sinal sonoro e desligar-se automaticamente, e os controles táteis podem não funcionar enquanto houver líquido sobre eles. Certifique-se de secar a área de controle de toque antes de ligar o fogão novamente.

DICAS E SUGESTÕES

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
O aparelho não está ligando.	Falta de energia	Certifique-se de que a placa está conectada à fonte de alimentação e que está ligada. Verifique se há uma queda de energia em sua casa ou área. Se verificou tudo e o problema persiste, chame um técnico qualificado.
Os controles de toque não respondem.	Os controles estão bloqueados	Desbloqueie os controles. Veja a seção 'Utilizar a sua placa' para obter instruções.
Os controles de toque são difíceis de operar.	Pode haver uma leve película de água sobre os controles ou você pode estar usando a ponta do seu dedo ao tocar o controle.	Certifique-se de que a área de controle de toque esteja seca e use a ponta inteira do dedo ao tocar nos controles.
O vidro está sendo arranhado.	<p>Painéis com bordas ásperas.</p> <p>Esponja imprópria, abrasiva ou produtos de limpeza utilizados.</p>	<p>Use painéis com bases planas e lisas. Consulte 'Escolha do utensílio certo'.</p> <p>Consulte 'Cuidados e limpeza'.</p>
Algumas painéis fazem ruídos de crepitação ou estalos.	Isso pode ser causado pela construção de sua panela (camadas de diferentes metais vibrando de forma diferente).	Isso é normal para utensílios de cozinha e não indica uma falha.
A placa de indução emite um zumbido baixo quando usada em temperatura alta.	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 calor.
Ruído do ventilador vindo da placa de indução.	Um ventilador embutido em sua placa de indução chegou a evitar que os eletrônicos superaquecessem. Pode continuar a correr mesmo depois de ter virado a placa de indução desligada.	Isso é normal e não requer nenhuma 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	<p>A placa de indução não pode detectar a panela porque não é adequada para cozinhar por indução.</p> <p>A placa de indução não consegue detectar a panela porque é muito pequena para a zona de cozimento ou não está bem centrada nela.</p>	<p>Use painéis adequados para cozimento por indução. Consulte a seção 'Escolha da panela certa'.</p> <p>Centralize a panela e certifique-se de que sua base corresponda ao tamanho da zona de cozimento.</p>
A placa de indução ou uma zona de cozimento desligou-se inesperadamente, soa um sinal sonoro e é apresentado um código de erro (normalmente alternando com um ou dois dígitos no visor do temporizador de cozimento).	Falha técnica	Anote letras e números do erro, desligue a potência da placa de indução na parede e entre em contato com o SAC.

EXIBIÇÃO E INSPEÇÃO DE FALHA

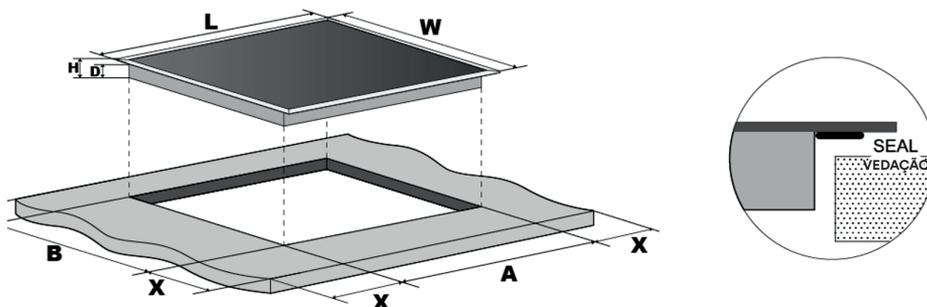
Se ocorrer uma anormalidade, a placa de indução entrará no estado de proteção automaticamente e exibirá os códigos de proteção correspondentes:

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
U	Nenhuma panela adequada foi identificada.	Coloque panelas adequadas no meio da zona de cozedura correspondente. (consulte o capítulo sobre panelas).
E1	Tensão muito baixa.	Verifique a fonte de alimentação. Se estiver normal, volte a ligar a placa.
E2	Tensão muito alta.	
E3	Mensagem de erro do sensor do cooktop/curto-circuito.	Entre em contato com o SAC ou contate um electricista certificado.
E4	Mensagem de erro do sensor de temperatura/curto-circuito.	
E5	Sobreaquecimento da placa.	Espere que a placa arrefeça e volte a ligá-la.
E6	Sobreaquecimento do sensor.	
E7	Mau funcionamento do sensor do cooktop	Entre em contato com o SAC ou contate um electricista certificado.
Er	Núcleos L1, L2 e N conectados incorretamente ao interruptor de segurança ou falha de comunicação entre o monitor e a placa principal.	
Et	Proteção contra transbordamento	Remova os líquidos derramados e ligue a placa novamente.

Os itens acima são indicações para a inspeção de falhas comuns. Por favor, não desmonte a unidade sozinho para evitar perigos e danos à placa de indução.

INSTALAÇÃO

Corte a superfície de trabalho de acordo com os tamanhos mostrados no desenho. Para fins de instalação e uso, um espaço mínimo de 50 mm deve ser preservado ao redor do orifício. Certifique-se de que a espessura da superfície de trabalho é de pelo menos 30 mm. Selecione um material de superfície de trabalho resistente ao calor para evitar deformações maiores causadas por radiação de calor da placa de aquecimento. Como mostrado abaixo:



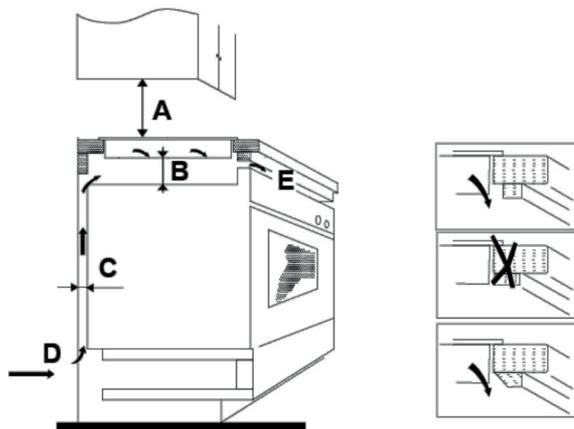
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	62	58	570	500	50 (min)

Em qualquer circunstância, certifique-se de que a placa está bem ventilada e que as entradas e saídas de ar não estão bloqueadas.

Certifique-se de que a placa está em bom estado de funcionamento. Como mostrado abaixo:



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



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 (min)	20 (min)	Entrada de Ar	Saída de ar 05mm (min).

Antes de instalar a placa, certifique-se de que:

- A superfície de trabalho é quadrada e nivelada, e nenhum membro estrutural interfere nos requisitos de espaço.
- A superfície de trabalho é feita de um material resistente ao calor.
- Se a placa estiver instalada por cima de um forno, o forno tem uma ventoinha de refrigeração incorporada.
- A instalação cumprirá todos os requisitos de espaço livre, normas e regulamentos. Um interruptor de isolamento adequado que forneça desconexão total da fonte de alimentação principal está incorporado na fiação permanente, montado e posicionado de acordo com as regras e regulamentos locais de fiação. O interruptor de isolamento deve ser de um tipo aprovado e fornecer uma separação de contato de entreferro de 3 mm em todos os pólos (ou em todos os condutores ativos [fase] se as regras de fiação locais permitirem essa variação dos requisitos).
- O interruptor de isolamento será facilmente acessível ao cliente com a placa instalada.
- Use acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (como ladrilhos de cerâmica) para as superfícies das paredes ao redor do fogão.

Depois de instalar a placa, certifique-se de que:

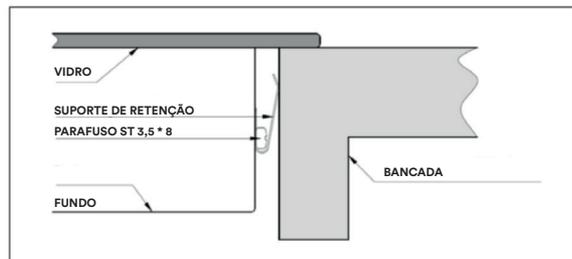
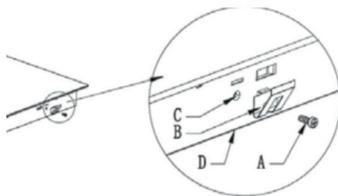
- O cabo de alimentação não é acessível através de portas de armários ou gavetas.
- Há fluxo de ar adequado de fora do armário para a base do fogão.
- Se a placa for instalada acima de uma gaveta ou armário, uma barreira de proteção térmica é instalada abaixo da base da placa.
- O interruptor de isolamento é facilmente acessível.

Antes de localizar os suportes de fixação:

- A unidade deve ser colocada em uma superfície estável e lisa (use a embalagem). Não aplique força nos controles salientes da placa.

Localizando os suportes de fixação:

- A unidade deve ser colocada em uma superfície estável e lisa (use a embalagem).
- Não aplique força nos controles salientes da placa.
- Fixe a placa na superfície de trabalho aparafusando os quatro suportes na parte inferior da placa (ver imagem) após a instalação.
- Ajuste a posição do suporte de acordo com a espessura da superfície de trabalho diferente.

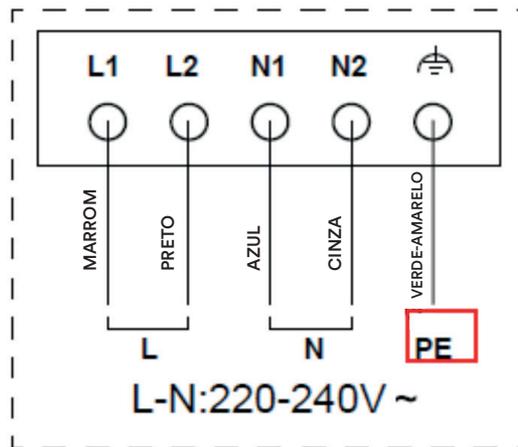


Cuidados:

- A placa deve ser instalada por pessoal ou técnicos qualificados. Temos profissionais ao seu dispor. Por favor, nunca conduza a operação sozinho.
- O fogão não deve ser montado em equipamentos de refrigeração, lava-louças e secadores rotativos.
- A placa deve ser instalada de modo a garantir uma melhor irradiação de calor para aumentar a sua fiabilidade.
- A parede e a zona de aquecimento induzido acima da superfície de trabalho devem resistir ao calor.
- Para evitar danos, a camada de sanduíche e o adesivo devem ser resistentes ao calor.
- Um limpador a vapor não deve ser usado.
- Esta cerâmica pode ser conectada apenas a uma fonte com impedância do sistema não mais de 0,427 ohm. Caso seja necessário, consulte a sua autoridade fornecedora para informações de impedância do sistema.

Ligar a placa à rede eléctrica:

- A fonte de alimentação deve ser conectada de acordo com o padrão relevante ou um disjuntor unipolar. O método de conexão é mostrado abaixo.
Adequado para cabo de alimentação 5G1.5



- Se o cabo estiver danificado ou necessitar de substituição, esta deverá ser efectuada por um técnico de pós-venda utilizando as ferramentas adequadas, de forma a evitar acidentes.
- Se o aparelho for ligado diretamente à rede eléctrica, deve ser instalado um disjuntor omni-polar com folga mínima de 3mm entre os contactos
- O instalador deve certificar-se de que foi feita a ligação eléctrica correcta e que cumpre as normas de segurança.
- O cabo não deve ser dobrado ou comprimido.
- O cabo deve ser verificado regularmente e substituído apenas por uma pessoa qualificada.

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 contínua 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*

*cheff*gourmet

EOS*



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.

SAC EOS
0800 721 8900

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