

EOS

PREMIUM

Manual de Instruções

Cooktop de Indução com Coifa Integrada



EPCI02EC | EPCI04EC

3000W | 7000W

220V



Ative seu segundo ano de garantia gratuitamente através do site: eos.com.br/suporte/garantiaestendida ou acesse o QR Code.



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

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.

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. 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



GUIA DE SÍMBOLOS	5
COOKTOP	6
INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	7
INSTALAÇÃO	10
PANELAS ADEQUADAS	19
PAINEL DE CONTROLE	21
USO	23
CUIDADOS E MANUTENÇÃO	28
SOLUÇÕES	29
CONEXÃO ELÉTRICA	31
TERMO DE GARANTIA	34

Eos Resolve

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



Eos Refrigeração

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

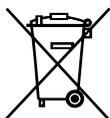


AVISO/ADVERTÊNCIA



AVISOS DE OPERAÇÃO

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 COM COIFA INTEGRADA

Você acaba de adquirir o seu Cooktop de Indução com Coifa Integrada EOS Premium. Com a tecnologia Plasma+, a coifa garante que você faça suas receitas sem deixar cheiro em outros ambientes e sem deixar acumular gordura. Seu design moderno agrega elegância e sofisticação a sua cozinha.

Design e performance andam juntos.



ALTA POTÊNCIA

3000W e 7000W, permitindo máximo desempenho



TECNOLOGIA PLASMA

Muito mais eficiente contra odores, fumaça e gorduras



FLEXZONE

Espaço em dobro e mais versatilidade



ALTA SUÇÃO

Sucção de 650m³/h



SEGURO

Desligamento automático, bloqueio para crianças e aviso de calor residual



TIMER

Até 99 minutos, garantindo mais controle no preparo



SILENCIOSO

Baixo nível de ruído



EFICIENTE

4 camadas de proteção contra odores e gordura



TOUCH SCREEN

Controle seu cooktop com um toque



INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA



Leia este manual de instruções antes de usar o produto.



Este aparelho deve ser instalado corretamente por uma pessoa devidamente qualificada, seguindo rigorosamente as instruções do fabricante.

- As peças acessíveis podem ficar quentes durante o uso. As crianças pequenas devem ser mantidas afastadas. Deve-se ter cuidado para evitar tocar no aparelho.
- Mantenha este aparelho fora do alcance de crianças em qualquer circunstância.
- Verifique regularmente se há danos no plugue e no cabo de alimentação. Se o cabo de alimentação estiver danificado não ligue o aparelho, ele deverá ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviço ou pessoas igualmente qualificadas para evitar perigo ou ferimentos. Entre em contato com o SAC.
- Não instale o aparelho ao ar livre, em um local úmido ou em uma área que possa estar sujeita a vazamentos de água, como embaixo ou perto de uma pia. Em caso de vazamento de água, deixe a máquina secar naturalmente.
- A não instalação dos parafusos ou do dispositivo de fixação de acordo com estas instruções pode resultar em riscos elétricos.
- Quando o exaustor e os aparelhos alimentados com energia diferente da elétrica estiverem em funcionamento simultâneo, a pressão negativa no ambiente não deve exceder 4 Pa (4×10^{-5} bar).
- Por favor, descarte o material de embalagem com cuidado.
- Não use sprays inflamáveis nas proximidades do aparelho.
- Não deve ser usado um limpador a vapor. Tenha cuidado durante a limpeza e verifique a seção "Limpeza e Manutenção" deste aparelho.
- Este aparelho destina-se apenas ao uso doméstico.
- O ar extraído não deve ser conduzido através dos mesmos dutos utilizados para extrair os fumos gerados pela combustão de gases ou outros tipos de dispositivos de combustão. Nunca utilize o aparelho sem a grelha devidamente instalada! Utilize apenas os parafusos de fixação fornecido com o dispositivo para instalação.
- Gorduras e óleos superaquecidos pegam fogo facilmente. Supervisione o cozimento de alimentos gordurosos ou oleosos.
- Se a superfície estiver rachada, desligue o dispositivo imediatamente para evitar o risco de choque elétrico.
- O dispositivo não se destina a ser operado com um temporizador externo ou com um sistema de controle remoto separado.
- NUNCA tente apagar incêndios com água. Em vez disso, desligue o dispositivo e abafe as chamas, por exemplo, com uma tampa ou um cobertor anti-fogo.
- Nunca aqueça uma lata ou lata contendo alimentos sem primeiro abri-la: pode explodir!

- Antes de ligar o aparelho, verifique se a tensão da rede elétrica corresponde a indicada na unidade.
- Não utilize o aparelho se apresentar sinais de danos ou imperfeições. Entre em contato com o SAC.
- Não realize a técnica de flambar alimentos próximo a este aparelho.
- O fabricante declina qualquer responsabilidade por danos pessoais ou materiais resultantes de utilização indevida ou instalação incorreta deste aparelho.
- Existe risco de choque elétrico e incêndio se a limpeza não for efetuada de acordo com as instruções.
- Não deixe os elementos de aquecimento ligados com tachos e panelas vazios ou sem panelas.
- Nunca utilize papel alumínio para cozinhar e nunca coloque produtos embalados em alumínio sobre a placa. O alumínio derreteria e danificaria irreparavelmente o seu dispositivo.
- Níveis de potência elevados, como a função "Booster", não devem ser utilizados para aquecer determinados líquidos, como óleo para fritar. O calor excessivo pode ser perigoso. Nestes casos, recomendamos a utilização de um nível de potência inferior.
- Os recipientes devem ser colocados diretamente sobre a placa e no centro. Sob nenhuma circunstância quaisquer outros objetos podem ser colocados entre a panela e o fogão.
- Se a temperatura subir, o aparelho diminui automaticamente o nível de potência das zonas de cozinhar.



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.



CERTIFIQUE-SE DE QUE O APARELHO ESTEJA DESLIGADO AO REALIZAR A LIMPEZA.

USO

O sistema de cozimento por indução utiliza o princípio físico da indução magnética para transferir energia diretamente do gerador para a panela. Quando comparada com placas elétricas, a sua placa de indução é:

- Mais segura: menor temperatura na superfície do vidro.
- Mais rápida: tempos mais curtos de aquecimento dos alimentos.
- Mais preciso: a placa reage imediatamente aos comandos.
- Mais eficiente: 90% da energia absorvida é convertida em calor. Além disso, uma vez retirada a panela da placa, a transmissão de calor é imediatamente interrompida, evitando perdas de calor desnecessárias.

RECIPIENTES PARA COZINHAR:

Use apenas panelas marcados com o símbolo:



Para evitar arranhões, não use:

- Recipientes com fundo não plano;
- Recipientes metálicos com fundo esmaltado;
- Recipientes com fundo áspero, para evitar riscar a placa superficial;

Não coloque panelas e frigideiras quentes sobre a superfície do painel de controle.

O cozimento por indução gera calor através do uso de magnetismo. Portanto, os recipientes devem ser feitos de material magnético, como o ferro. Para determinar se uma panela é adequada, teste seu material com um ímã. Se uma panela não responder a um ímã, não é adequada para cozinhar por indução.

IMPORTANTE: Se o tamanho da panela estiver incorreto, as zonas de cozimento não serão ativadas. Para obter detalhes sobre o diâmetro mínimo que deve ser utilizado em cada zona, consulte a parte ilustrada deste manual.

ECONOMIA DE ENERGIA:

Recomendações para melhores resultados:

- Utilize tachos e panelas com diâmetro inferior igual ao da zona de cozedura.
- Utilize apenas tachos e panelas com fundo plano.
- Mantenha a panela tampada sempre que possível durante o cozimento.
- Cozinhe legumes, batatas, etc. com uma quantidade mínima de água para reduzir o tempo de cozedura.
- Utilize uma panela de pressão, pois reduz ainda mais o consumo de energia e o tempo de cozimento.
- Centralize a panela na zona de cozimento indicada na placa.

USANDO O EXAUSTOR:

O sistema exaustor pode ser utilizado de duas formas: como sistema externo de extração e evacuação ou como filtro com recirculação interna. A versão externa de extração e evacuação remove fumaça, vapor e odores de cozimento para o exterior, enquanto a versão de circulação filtra esses elementos e faz circular o ar limpo de volta para a sala.

INSTALAÇÃO

Tanto a instalação elétrica como a mecânica devem ser realizadas por profissionais qualificados. Este aparelho elétrico foi concebido para ser instalado numa bancada com uma espessura entre 2 a 6cm para uma instalação superior, ou 2,5 a 6cm para uma instalação embutida. Para a placa, mantenha uma distância mínima de 5cm na frente, 4cm nas laterais e 50cm das unidades suspensas.

Nota: as distâncias recomendadas são fornecidas apenas como exemplos. Ao planejar sua cozinha, siga as orientações fornecidas pelo fabricante da cozinha.

CONECTANDO À ELETRICIDADE:

Para ligar a placa à alimentação elétrica, proceda da seguinte forma:

- Retire a placa da embalagem e coloque-a sobre uma superfície plana.
- Conecte o cabo de alimentação à placa.
- Conecte a outra extremidade do cabo de alimentação à rede elétrica.
- Certifique-se de que a conexão elétrica esteja segura e atenda aos regulamentos elétricos locais.
- A instalação deve ser realizada por pessoal profissionalmente qualificado e com conhecimento das normas em vigor para instalação e segurança.
- O fabricante rejeita qualquer responsabilidade perante pessoas, animais ou bens se as orientações fornecidas neste capítulo não forem seguidas.
- O cabo de alimentação deve ser suficientemente comprido para permitir a remoção da placa da bancada.
- Não utilize extensões.
- O cabo de ligação à terra deve ser 2cm mais longo que os outros cabos.
- A temperatura não deve atingir 50°C acima da temperatura ambiente em qualquer parte do cabo.
- O aparelho destina-se a uma ligação permanente à fonte de alimentação.
- Por favor, note! Antes de reconectar o circuito à fonte de alimentação, certifique-se de que está funcionando corretamente, verifique sempre se o cabo de alimentação está corretamente instalado.
- Caso necessite, o cabo de interligação deve ser substituído somente pelo serviço de assistência técnica autorizado ou por pessoa com qualificação semelhante.

Nota: o produto está equipado com uma função de limitação de potência, que permite definir um limite máximo de potência. O limite deve ser definido no momento da ligação do produto à rede elétrica ou quando a própria rede elétrica for reconectada (dentro dos 2 minutos seguintes).

MONTAGEM:

Após desembalar o produto, verifique se o mesmo não sofreu danos durante o transporte e em caso de problemas contate o SAC.

- Verifique se o produto tem o tamanho correto para a área de instalação.
- Verifique se há acessórios (por exemplo, sacos contendo parafusos, etc.) dentro da embalagem. Remova-os e mantenha-os seguros.
- Verifique também se existe uma tomada elétrica perto da área de instalação.
- O produto não pode ser instalado acima de aparelhos de refrigeração, máquinas de lavar louça, aquecedores, fornos, máquinas de lavar e secar, etc.
- Faça os recortes no armário antes de inserir a placa e remova com cuidado quaisquer aparas ou serradura.
- Para otimizar a instalação do filtro, é aconselhável fazer uma ranhura no rodapé para inserir uma grelha.
- **IMPORTANTE:** utilizar selante adesivo monocomponente (S), que resiste a temperaturas de até 250°; antes da instalação, limpar cuidadosamente as superfícies a colar e eliminar qualquer substância que possa comprometer a aderência, (ex.: desmoldantes, conservantes, gorduras, óleos, poeiras, vestígios de adesivos antigos, etc.); o adesivo deve ser espalhado uniformemente por toda a parte externa da moldura; após a colagem, deixe o adesivo secar por cerca de 24 horas.
- **Cuidado!** A não instalação de parafusos e fixadores de acordo com estas instruções pode resultar em riscos elétricos.
- **Nota:** para garantir a correta instalação do produto, recomenda-se fixar os tubos com fita adesiva com as seguintes características:
 - Filme de PVC elástico macio, com adesivo à base de acrílico.
 - Retardador de chama.
 - Excelente resistência ao desgaste.
 - Resistente a flutuações de temperatura.
 - Pode ser usado em baixas temperaturas.

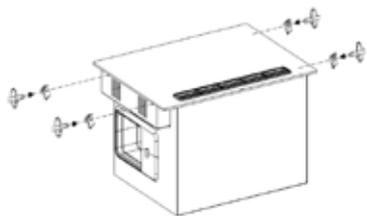
LISTA DE ACESSÓRIOS:

Os seguintes acessórios acompanham o produto:

Item		Quantidade
Parafuso ST 4x5		4
Suporte de Instalação		4
Espunja		1
Grade de entrada de ar		1
Duto		2
Conector		2
Saída de ar		1
Adesivo de alumínio		5
Filtro de Carbono (opcional)		1

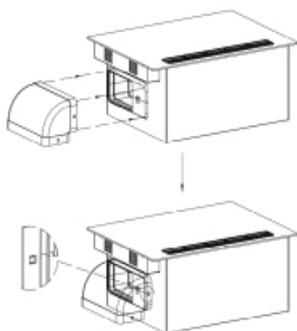
PASSO A PASSO:

EPCI02EC



1. Aparafuse os suportes de instalação na caixa inferior.

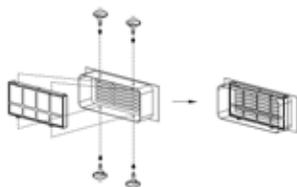
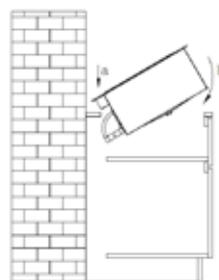
2. Cole a barra de esponja em volta do vidro cerâmico.



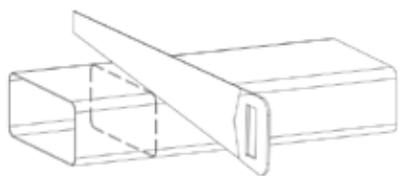
3. Conecte o tubo dobrado.



4. Instale o aparelho no gabinete.

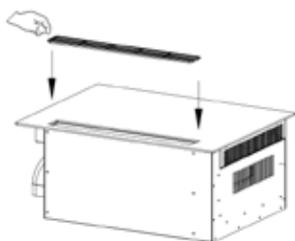
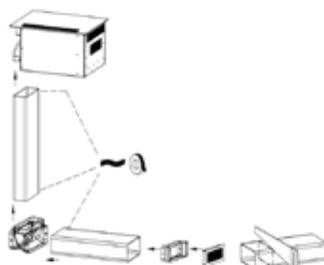


5. Instale o filtro de carbono na saída de ar.
(opcional, não necessário para todos os modelos)



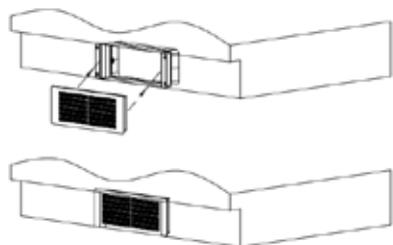
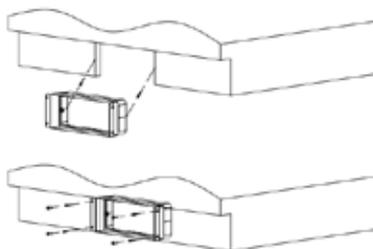
6. Corte o duto de ar se o comprimento não for adequado.

7. Instale o duto de ar e cole-o com uma tira de vedação.



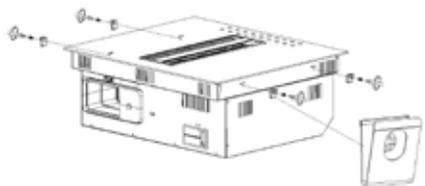
8. Instale a grade de entrada de ar.

9. Instale o conjunto de saída de ar na parte inferior do gabinete, fixe os parafusos.



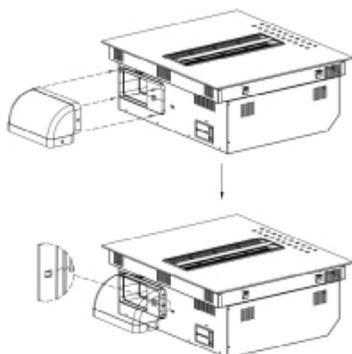
10. Instale a saída de ar, junto ao filtro de carbono. (filtro de carbono opcional, não necessário)

EPCI04EC



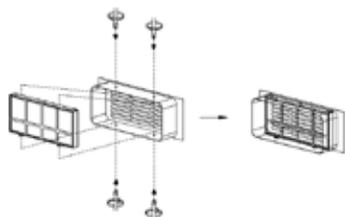
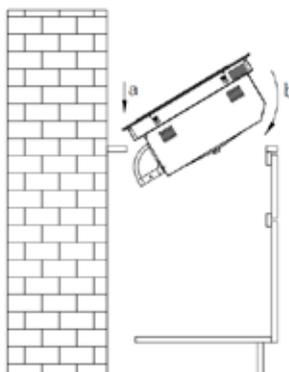
1. Aparafuse os suportes de instalação na caixa inferior.

2. Cole a barra de esponja em volta do vidro cerâmico.

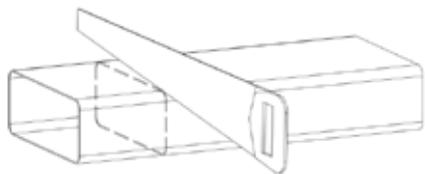


3. Conecte o tubo dobrado.

4. Instale o aparelho no gabinete.

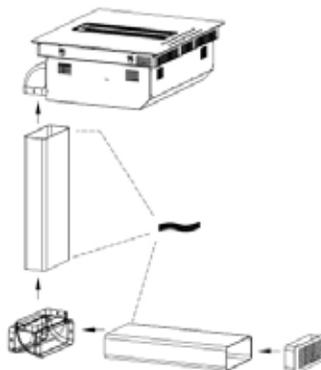
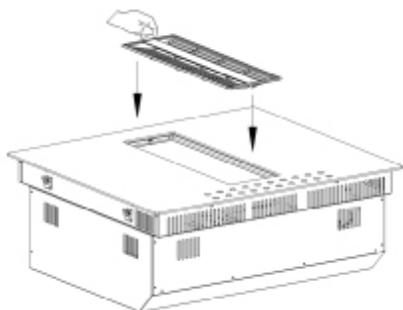


5. Instale o filtro de carbono na saída de ar.
(opcional, não necessário para todos os modelos)



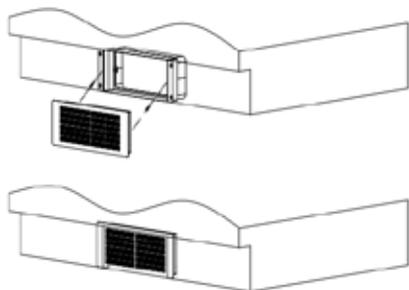
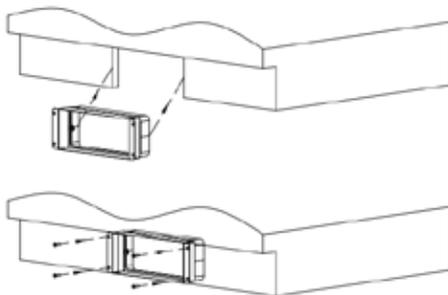
6. Corte o duto de ar se o comprimento não for adequado.

7. Instale o duto de ar e cole-o com uma tira de vedação.



8. Instale a grade de entrada de ar.

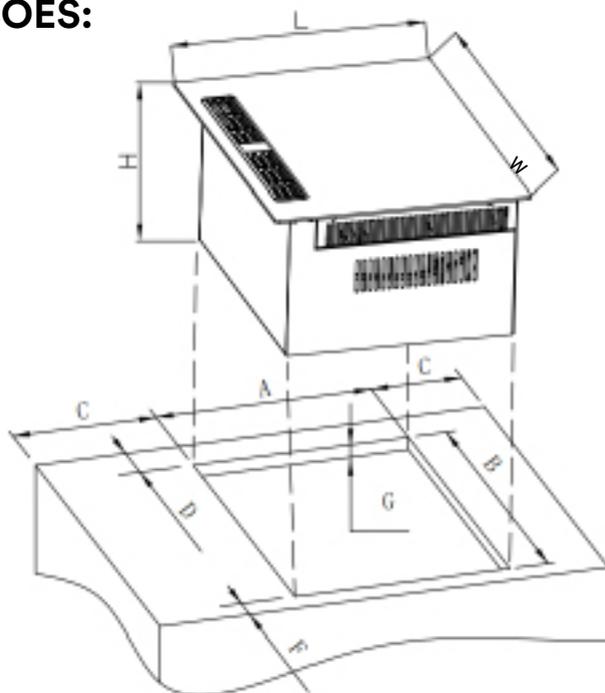
9. Instale o conjunto de saída de ar na parte inferior do gabinete, fixe os parafusos.



10. Instale a saída de ar, junto ao filtro de carbono. (filtro de carbono opcional, não necessário)

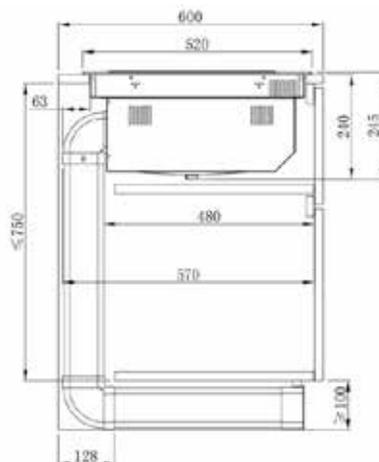
DIMENSÕES:

EPCI02EC

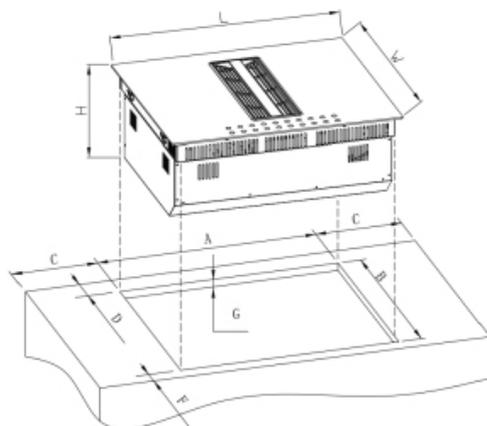


	L (mm)	W (mm)	H (mm)	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	F (mm)	G (mm)
400-520	400	520	245	350	490	≥50	≥70	≥40	15~25

Gabinete e duto:

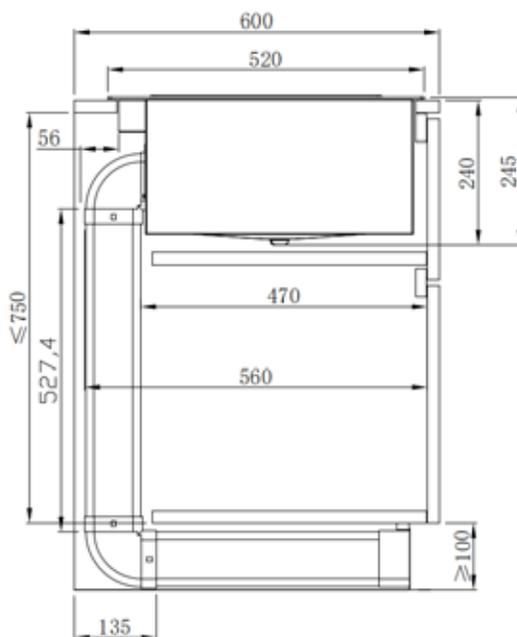


EPCI04EC



L(mm)	W(mm)	H(mm)	A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	F(mm)	G(mm)
830	520	245	800	490	≅ 40	≅ 70	≅ 40	20-40

Gabinete e duto:



PANELAS ADEQUADAS:

As panelas para zonas de cozedura de indução devem ser feitas de metal e ter propriedades magnéticas. A base deve ser suficientemente grande.

Utilize apenas panelas com base adequada para indução.

Veja como estabelecer a adequação de uma panela:

Adequado	Inadequado
Panelas de aço esmaltado com fundo grosso	Panelas em cobre, aço inoxidável, alumínio, vidro refratário, madeira, cerâmica e terracota.
Panelas de ferro fundido com base esmaltada	
Panelas em aço inoxidável multicamadas, aço fermito antiferrugem ou alumínio com base especial	

Realize o teste magnético descrito abaixo ou certifique-se de que a panela possua o símbolo de adequação para cozinhar com corrente de indução.

Nunca use panelas com fundo deformado. Uma base oca ou arredondada pode interferir no funcionamento da proteção contra superaquecimento, fazendo com que o aparelho fique muito quente. Isso pode causar rachaduras na parte superior do vidro e derretimento da base da panela. Os danos resultantes da utilização de panelas inadequadas ou da fervura a seco estão excluídos da garantia.



Se a base do recipiente for apenas parcialmente ferromagnética, apenas a área ferromagnética aquecerá. Isto pode significar que o calor não será distribuído uniformemente. A área não ferromagnética pode não aquecer a uma temperatura suficiente para cozinhar.



A área ferromagnética também será reduzida se o material com que é feita a base da panela contiver alumínio, por exemplo. Isto pode significar que a panela não ficará suficientemente quente ou mesmo que não será detectada.



O(s) material(is) de que é feita a base da panela pode afetar o resultado da cozedura. Usar frigideiras e panelas feitos de materiais que distribuem o calor uniformemente, como panelas de aço inoxidável com base de três camadas, economiza tempo e energia. Utilize panelas com fundo plano; se a base do recipiente for irregular, isso pode prejudicar o fornecimento de calor.



Teste Magnético:

Mova um ímã em direção à base da panela. Se sentir atração, você pode usar esta panela no seu cooktop de indução.

Nota:

Ao utilizar panelas adequadas para indução de determinados fabricantes, podem ocorrer ruídos atribuíveis ao design dessas panelas. Tenha cuidado ao usar panelas para ferver, pois a água fervente pode secar despercebida, resultando em danos à panela e ao fogão, pelos quais nenhuma responsabilidade será assumida.

Dimensão das Panelas:

Para obter um bom resultado de cozedura, a área ferromagnética no fundo da panela deve corresponder ao tamanho da placa de aquecimento. Se uma placa de aquecimento não detectar um recipiente, experimente colocá-lo sobre outra placa de diâmetro menor. Mova um ímã em direção à base da panela. Se sentir atração, você pode usar esta panela no seu cooktop de indução.

Zona de cozimento

Ø 160mm

Ø 180mm

Ø 210mm

Ø 280mm

Diâmetro mínimo da panela

Ø 120mm

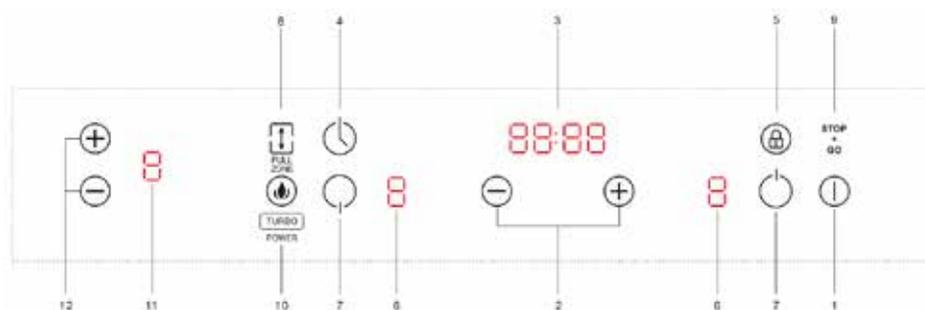
Ø 140mm

Ø 180mm

Ø 220mm

PAINEL DE CONTROLE

EPCI02EC



1 - Liga/Desliga

2 - Temporizador / Seleção do nível de potência do cooktop

3 - Display de tempo

4 - Seleção de tempo

5 - Bloqueio para crianças

6 - Exibição do nível de potência do cooktop

7 - Seleção da zona de cozimento

8 - Seleção de zona flexível

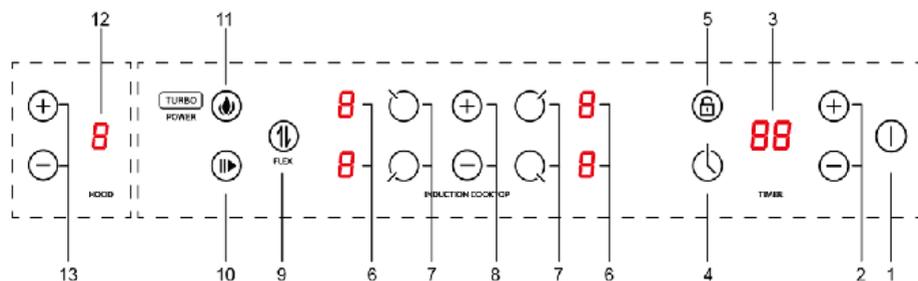
9 - Pausa

10 - Intensificador

11 - Exibição do nível de potência da coifa

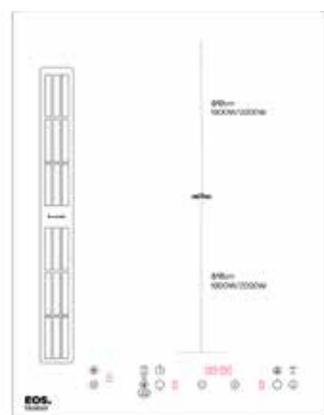
12 - Seleção do nível de potência da coifa

EPCI04EC



- 1 - Liga/Desliga
- 2 - Configuração do temporizador
- 3 - Display de tempo
- 4 - Seleção de tempo
- 5 - Bloqueio para crianças
- 6 - Exibição do nível de potência do cooktop
- 7 - Seleção da zona de cozimento
- 8 - Seleção do nível de potência do cooktop
- 9 - Seleção da zona flexível
- 10 - Pausa
- 11 - Intensificador
- 12 - Exibição do nível de potência da coifa
- 13 - Seleção do nível de potência da coifa

ZONAS DE COZIMENTO:



USANDO A COIFA:

- MODO DE ESPERA:** Depois de ligado, a campainha toca uma vez, todos os displays mostram “-” e o exaustor entra no modo de espera. Se não houver nenhuma operação dentro de 30 segundos, todos os displays serão desligados completamente e o exaustor será desligado automaticamente. Você pode reativar o exaustor a qualquer momento tocando em qualquer botão do painel de controle.
- DEFINIÇÃO DO NÍVEL DE POTÊNCIA:** Pressione e segure a tecla de seleção de potência por 1 segundo para ativar o exaustor. Por padrão, ele iniciará no nível 1. Você pode selecionar o nível de potência pressionando as teclas + e -.
- INTENSIFICADOR:** Pressione e segure a tecla + por um segundo após a configuração do nível de potência, o exaustor entrará diretamente no MODO BOOST. Observe que o MODO BOOST pode durar apenas 10 minutos, depois disso irá para o nível 4 automaticamente.
- DESLIGAR E DESLIGAR ATRASADO:** Pressione a tecla - para desligar o exaustor (P→4→3→2→1→d→desligar). Você pode pressionar e segurar a tecla - por um segundo para entrar diretamente no modo de desligamento retardado (d). O modo de desligamento retardado pode durar apenas 5 minutos. Após 5 minutos, o exaustor desligará automaticamente. Durante o modo de desligamento retardado, você pode pressionar - para desligar o exaustor ou pressionar + para ligar o exaustor no nível 1.
- LIGAÇÃO DA COIFA AO COOKTOP:** Existe uma função de interruptor de ligação entre o exaustor e a placa de indução. Quando o exaustor estiver desligado ou no modo de desligamento retardado, se a placa de indução estiver funcionando, o exaustor ligará automaticamente para o nível 1. Depois, quando a placa de indução for desligada, o exaustor entrará automaticamente no modo de desligamento retardado.
- FUNÇÃO PLASMA:** Pressione e segure “+” e “-” ao mesmo tempo por 1 segundo, a função PLASMA será ativada e o display mostrará o ponto “.”. Pressione e segure “+” e “-” novamente para desligar a função PLASMA.

USANDO O COOKTOP:



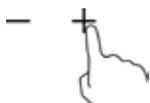
1. Toque no botão ON/OFF. Todos os indicadores mostram “-”.



2. Coloque uma panela adequada na zona de cozimento que deseja utilizar. Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície da zona de cozimento estejam limpos e secos.



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



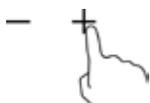
4. Selecione uma configuração de aquecimento tocando no controle de nível de potência.

- Se não escolher uma configuração de aquecimento dentro de 1 minuto, a placa de indução desliga-se automaticamente.
- Você precisará começar novamente na etapa 1.
- Você pode modificar o nível de calor a qualquer momento durante o cozimento.

Quando terminar de cozinhar:



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



2. Desligue a zona de cozimento tocando no controle do nível de potência. Certifique-se de que o display mostre "0".



3. Desligue toda a placa tocando no comando ON/OFF.

4. Cuidado com superfícies quentes!

"H" indica que a zona de cozimento está quente demais para ser tocada. Ele desaparecerá quando a superfície esfriar até uma temperatura segura. Também pode ser utilizado como função de retenção de energia, caso pretenda aquecer mais panelas, utilize a placa ainda quente.

Usando o modo BOOST (intensificador):



1. Selecione a zona com função boost.

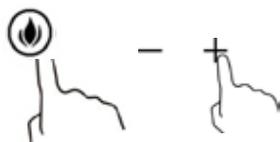


2. Tocando na tecla booster, a indicação do nível de potência mostra "P".

Cancelando o modo BOOST (intensificador):



1. Selecione a zona com função Boost.



2. Toque na tecla booster ou pressione o nível de potência para cancelar a função Boost e selecione o nível que deseja definir.

- A função Boost só pode durar 5 minutos, depois disso a zona irá para o nível 9 automaticamente.

Bloqueando os controles:

Você pode bloquear os controles para evitar 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 desativados.

Para bloquear os controles:

- Toque no controle de bloqueio para crianças. O indicador do temporizador mostrará "Lo".

Para desbloquear os controles:

- Certifique-se de que a placa esteja ligada.
- Toque e segure o controle de bloqueio para crianças por 3 segundos.
- Agora você pode começar a usar a sua placa.



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

Aviso de calor residual:

Quando a placa estiver funcionando durante algum tempo, haverá algum calor residual. A letra “H” aparece para avisar que a zona de cozimento está muito quente e que você não deve encostar nela, pois pode causar queimadura.

Desligamento automático:

O recurso de segurança da placa é o desligamento automático. Isto ocorre sempre que se esquece de desligar uma zona de cozedura. Os tempos de desligamento padrão são mostrados na tabela abaixo:

Nível de potência	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tempo de trabalho (horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Usando o Timer:

Você pode usar o cronômetro de duas maneiras diferentes:

- Você pode usá-lo como um contador de minutos. Neste caso, o temporizador não desligará nenhuma zona de cozedura quando o tempo definido terminar.
- Pode utilizá-lo como temporizador de desligamento, para desligar uma ou mais zonas de cozedura quando o tempo terminar.

EPCI02EC: Você pode definir o cronômetro para até 99 minutos.

EPCI04EC: Você pode definir o cronômetro para até 99 minutos.

Utilizando como contador de minutos:

1. Certifique-se de que o cooktop esteja ligado. E a tecla de seleção de zona não está ativada (a indicação de zona ‘-’ não está piscando). Você pode definir o contador de minutos antes ou depois de terminar a configuração de potência da zona de cozimento.
2. Toque na tecla do temporizador, “30” aparecerá no visor do temporizador e piscará. A configuração padrão é 30min.
3. Defina a hora tocando no controle “+” ou “-”. Toque curto para ajustar 1min e toque longo para ajustar 10min.
4. Quando o tempo for definido, a contagem regressiva começará imediatamente. O display mostrará o tempo restante.
5. A campainha emitirá um bipe por 30 segundos e o indicador do cronômetro mostrará “- - “ quando o tempo definido terminar.

Utilizando o temporizador para desligar uma ou mais zonas:

1. Tocar no controle de seleção da zona de aquecimento para a qual deseja definir o temporizador.
2. Toque na tecla do temporizador, “30” aparecerá no visor do temporizador e piscará. A configuração padrão é 30min.
3. Defina a hora tocando no controle “+” ou “-”. Toque curto para ajustar 1min e toque longo para ajustar 10min.
4. Quando o tempo for definido, a contagem regressiva começará imediatamente. O display mostrará o tempo restante.

Nota: Haverá um ponto vermelho no canto inferior direito da indicação do nível de potência, indicando que a zona está selecionada.

5. Quando o tempo de cozimento expirar, a zona de cozimento correspondente será desligada automaticamente.

Nota: Outras zonas de cozedura continuarão a funcionar se forem ligadas anteriormente.

Se o temporizador estiver definido em mais de uma zona:

1. Ao definir o temporizador para várias zonas de cozedura, são indicados pontos vermelhos das zonas de cozedura relevantes. O display do temporizador mostra o min. cronômetro. O ponto da zona correspondente pisca.
2. Assim que a contagem regressiva expirar, a zona correspondente será desligada. Então ele mostrará o novo min. o temporizador e o ponto da zona correspondente piscarão.

Nota: Toque no controle de seleção da zona de aquecimento, o temporizador correspondente será mostrado no indicador do temporizador.

Cancelando o Timer:

1. Tocar no controle de seleção da zona de aquecimento que deseja cancelar o temporizador.
2. Tocando no controle do temporizador, o indicador piscará.
3. Tocar no “-” para definir o cronômetro para “00”, o cronômetro é cancelado.

Configurações de energia:

A potência de aquecimento das zonas de cozinhar pode ser definida em vários níveis de potência. No gráfico você encontrará exemplos de como usar cada configuração.

Nível	Adequado para:
1	Manter a comida quente. Ferver em pequena quantidade (configuração de potência mais baixa).
2	Ferver.
3 - 4	Cozinhar quantidades maiores ou assar pedaços maiores de carne até que estejam cozidos.
5 - 6	Redução, molhos e sopas
7 - 8	Assar, reduzir, fazer molhos e sopas
9	Assar
P	Assar, grelhar ou fritar (maior potência)

CUIDADOS E MANUTENÇÃO



Antes de limpar, desligue o aparelho e deixe-o esfriar.

- Não utilize máquinas de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o cooktop, pois isso pode provocar um choque elétrico.
- Ao limpar, certifique-se de passar levemente sobre o sensor liga/desliga. Caso contrário, a placa pode ser ligada acidentalmente!

Placa vitrocerâmica:

Importante! Nunca utilize agentes de limpeza agressivos, como agentes de limpeza ásperos, produtos de limpeza abrasivos para painéis, removedores de ferrugem e manchas, etc.

Limpeza após o uso:

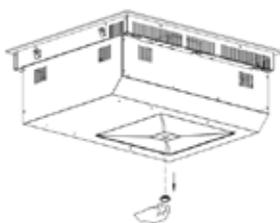
Limpe sempre todo o tampo quando estiver sujo. Recomenda-se que o faça sempre que utilizar o aparelho. Use um pano úmido e um pouco de detergente para a limpeza. Em seguida, seque com um pano limpo e seco para garantir que não fica nenhum detergente na superfície da placa.

Limpeza semanal

Limpe bem todo tampo uma vez por semana com produtos de limpeza comerciais para vitrocerâmica. Siga cuidadosamente as instruções do fabricante. Quando aplicado, o agente de limpeza revestirá a placa com uma película protetora resistente à água e à sujeira. Toda a sujeira permanece na película e pode ser facilmente removida. Em seguida, seque o tampo com um pano limpo. Certifique-se de que não permanece nenhum agente de limpeza na superfície da placa, pois este reagirá agressivamente quando a placa for aquecida e alterará a superfície.

Sujidades e manchas intensas (incrustações de calcário e manchas brilhantes tipo madre-pérola) podem ser removidas melhor quando a placa ainda está ligeiramente quente. Use agentes de limpeza comerciais para limpar a placa. Proceda conforme indicado anteriormente. Primeiro molhe a área afetada com um pano úmido e depois remova a sujeira restante com um raspador de vidro especial para placas de vitrocerâmica. Em seguida, limpe novamente a placa conforme descrito anteriormente.

Caso uma grande quantidade de líquido seja acidentalmente derramada na máquina, retire o tampão de silicone da caixa inferior para liberar o líquido.



FALHAS NO DISPLAY:

Erro	Possível causa	O que fazer
U	Sem panela	Coloque uma panela adequada na zona de aquecimento. Se ainda não funcionar, entre em contato com o SAC.
E1	Tensão de alimentação anormal (inferior a 170V)	Por favor, inspecione se a fonte de alimentação está normal. Ligue depois que a fonte de alimentação estiver normal.
E2	Tensão de alimentação anormal (superior a 270V)	
E3 - E7	Falha no sensor de temperatura da bobina de indução	Entre em contato com o SAC.
E5	Proteção contra superaquecimento de vidro cerâmico	Reconecte a fonte de alimentação e reinicie o trabalho após 30 min.
E4 - E6	Falha no sensor de temperatura IGBT	Entre em contato com o SAC.
Er	Falha na comunicação entre a placa principal e a placa de exibição	
Et	Proteção contra transbordamento	Limpe a água do painel de controle e ligue novamente a placa.

RESOLVENDO PROBLEMAS

Em caso de erros durante a operação, verifique a tabela a seguir antes de chamar a assistência técnica. Abaixo estão alguns erros comuns e as verificações a serem realizadas.

Problema	Causa	Solução
O cooktop não pode ser ligado	Não está ligado	Certifique-se de que o cooktop esteja conectado à rede elétrica e ligado. Verifique se há queda de energia em sua casa ou região. Se você verificou tudo e o problema persiste, entre em contato com o SAC.
O touch screen não funciona	Os controles estão bloqueados	Desbloqueie os controles. Veja a seção 'Usando o Cooktop' 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 dedo ao tocar nos controles	Certifique-se de que a área de controle de toque esteja seca e não use a ponta do dedo ao tocar nos controles.
O vidro está sendo arranhado	Panelas com arestas ásperas. Utilização de esfregões ou produtos de limpeza abrasivos e inadequados	Use panelas com bases planas e lisas. Consulte 'Utensílios adequados' e 'Cuidados e Manutenção'.
Algumas panelas emitem ruídos de estalos ou cliques.	Isto pode ser causado pela composição dos seus utensílios de cozinha (camadas de metais diferentes vibrando de forma diferente).	Isto é normal para utensílios de cozinha e não indica uma falha.
A placa de indução emite um zumbido baixo quando usada em alta temperatura	Isto é causado pela tecnologia de cozimento por indução.	Isto é normal, mas o ruído deve diminuir ou desaparecer completamente quando você diminui a configuração de aquecimento.

Problema	Causa	Solução
Ruído do ventilador vindo da placa de indução	Uma ventoinha de resfriamento embutida em sua placa de indução foi ligada 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 placa de indução da parede enquanto o ventilador estiver funcionando.
As painelas não esquentam e aparece no display	A placa de indução não consegue detectar a panela porque não é adequada para cozinhar por indução. A placa de indução não consegue detectar a panela porque é demasiado pequena para a zona de cozedura ou não está devidamente centrada nela.	Use painelas adequadas para cozimento por indução. Consulte a seção 'Escolher a panela certa'. Centralize a panela e certifique-se de que a base corresponda ao tamanho da zona de cozimento.
O cooktop desligou-se inesperadamente, emitiu um sinal sonoro e apresenta um código de erro (normalmente alternando com um ou dois dígitos no visor do temporizador de cozedura).	Falha técnica.	Anote as letras e números do erro, desligue a placa de indução na parede e entre em contato com um técnico qualificado.
Após conectar a alimentação e pressionar a tecla "power", não há resposta do aparelho.	Há uma falha na fonte de alimentação	Aguarde até que o fornecimento de energia seja retomado
	O fusível está queimado ou o disjuntor desarmou	Verifique as causas raízes com cuidado. Se o problema não puder ser resolvido, entre em contato com o SAC.
	O plugue está conectado firmemente	-
O aquecimento é interrompido durante o uso normal e um "Beep" é ouvido.	Painelas incompatíveis ou nenhuma panela usada	Substitua painelas; use painelas adequadas para fogão de indução.
	A panela não está colocada no centro da zona de aquecimento	Coloque a panela no centro da zona de aquecimento indicada.
	A panela está sendo aquecida, mas é continuamente removida	Coloque a panela na área de cozimento
Nenhuma operação durante o aquecimento em uso	A panela está vazia ou a temperatura está muito alta	Verifique se o aparelho está sendo mal utilizado
	A entrada/saída de ar está obstruída ou há sujeira acumulada nela	Desobstrua a entrada/saída de ar. Aguarde que o aparelho arrefeça e ligue-o novamente
	O fogão está funcionando há mais de 2 horas sem qualquer interação	Reinicie os modos de cozimento ou use a função de temporizador

Se as soluções/controles acima não resolverem o problema, desconecte o aparelho imediatamente e entre em contato com o SAC para inspeção e reparo. Para evitar qualquer perigo e danos ao aparelho, não o desmonte nem repare sozinho.

CONEXÃO ELÉTRICA:



ESTA PLACA DEVE SER LIGADA À REDE ELÉTRICA APENAS POR UMA PESSOA DEVIDAMENTE QUALIFICADA

Antes de ligar a placa à rede elétrica, verifique se:

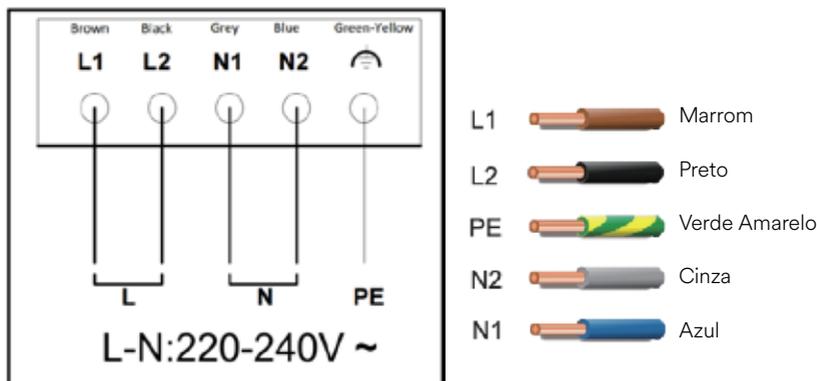
1. O sistema de cablagem doméstica é adequado à potência consumida pela placa.
2. A tensão corresponde ao valor indicado na placa de identificação.
3. As seções do cabo de alimentação podem suportar a carga especificada na placa de características.

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



VERIFIQUE COM UM ELETRICISTA SE O SISTEMA DE FIAÇÃO DOMÉSTICA É ADEQUADO. QUAISQUER ALTERAÇÕES DEVEM SER FEITAS APENAS POR UM ELETRICISTA QUALIFICADO.

A fonte de alimentação deve ser conectada em conformidade com a norma relevante. O método de conexão é mostrado abaixo.



- Se o cabo estiver danificado ou precisar ser substituído, a operação deverá ser realizada por um técnico especializado. Entre em contato com o SAC.
- Se o aparelho estiver sendo conectado diretamente à rede elétrica, deverá ser instalado um disjuntor polar Omani com abertura mínima de 3mm entre os contatos.
- O instalador deve certificar-se de que foi efetuada a ligação elétrica correta e que esta está em conformidade com as normas de segurança.
- O cabo não deve ser dobrado ou comprimido.
- O cabo deve ser verificado regularmente e substituído apenas por técnicos autorizados.

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 total de garantia do produto é de 12 (doze) meses, contados da data da emissão da nota fiscal de compra do produto, o qual compreende (i) 9 (nove) meses de garantia contratual e (ii) 90 (noventa) dias de garantia legal, conforme art. 26, II, do Código de Defesa do Consumidor.

Por opção do consumidor, o prazo da garantia contratual previsto no item (i) acima pode ser ampliado para 21 (vinte e um) meses, para que o prazo de garantia total do produto passe a ser de 24 (vinte e quatro) meses. Para contratação da garantia estendida, é necessário que o consumidor cadastre o item e a nota fiscal na aba de garantia estendida do site www.eos.com.br, no prazo de até 03 (três) meses da data de emissão da nota fiscal do produto. Para utilização da garantia estendida, é necessário apresentar o comprovante de ampliação de garantia, gerado no momento do cadastro, juntamente com a nota fiscal do produto no momento da solicitação de garantia.

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.

Ative o seu segundo ano de garantia gratuitamente através do site: eos.com.br/suporte/garantiaestendida

Ou acesse o QR code:



EOS*

12+12
meses

Garantia Estendida

EOS

PREMIUM

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.