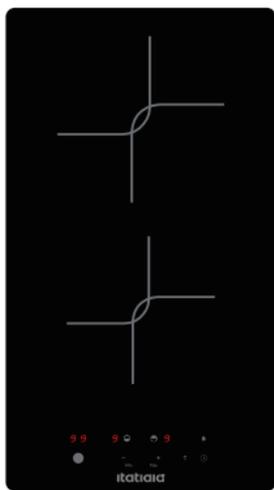
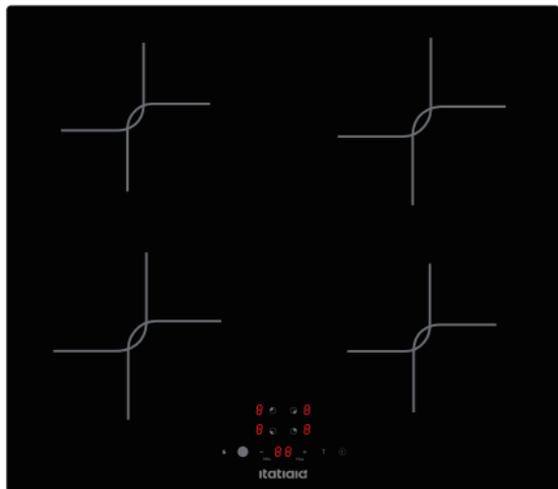


# itatiaia

## MANUAL DE INSTRUÇÕES UNIFICADO



### COOKTOP DE INDUÇÃO MASTER MIDI

Parabéns pela escolha de mais um produto **Itatiaia!**  
É muito importante para nós fazermos parte da sua  
história!

Aproveite o máximo da qualidade com seu produto  
**Itatiaia.**

Para ter acesso ao manual de instruções em PDF,  
favor contatar o SAC Itatiaia:  
0800 941 0144.



# ÍNDICE

<b>INFORMAÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA</b>	03
<b>COMPONENTES MASTER</b>	08
<b>COMPONENTES MIDI</b>	09
<b>FUNÇÕES</b>	10
<b>CONEXÃO ELÉTRICA</b>	10
<b>ANTES DO PRIMEIRO USO</b>	12
<b>INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO DO PRODUTO</b>	12
<b>INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO DO PRODUTO</b>	17
<b>LIMPEZA</b>	27
<b>SOLUÇÃO DE PROBLEMAS</b>	28
<b>ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS</b>	29
<b>CERTIFICADO DE GARANTIA</b>	30

## INFORMAÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

QUANDO UTILIZAR PRODUTOS ELÉTRICOS, AS PRECAUÇÕES BÁSICAS DE SEGURANÇA DEVEM SEMPRE SER SEGUIDAS, PARA PREVENIR O RISCO DE FOGO, CHOQUE ELÉTRICO, QUEIMADURAS OU OUTRAS LESÕES OU DANOS.

1. Para garantir o bom uso do aparelho, leia atentamente as instruções a seguir. Recomenda-se não jogar fora este manual de instruções. Ele deve ser guardado para eventuais consultas.

*ESTE APARELHO DESTINA-SE A USO EXCLUSIVAMENTE DOMÉSTICO*

2. Utilize o seu aparelho de cozinha apenas para o uso pretendido, conforme descrito neste manual. Não fazer isso pode resultar em ferimentos e anulará a garantia.

3. A instalação, ajuste, modificação ou manutenção incorreta deste aparelho de cozinha pode causar ferimentos pessoais, danos materiais ou ambos. Todos os trabalhos de serviço e manutenção devem ser realizados pelo serviço autorizado Itatiaia.

3. Não guarde nenhum item que uma criança possa querer acima de um aparelho de cozinha. As crianças podem se machucar ao subir no aparelho para alcançar o item.

4. Não permita que ninguém se sente ou suba neste aparelho de cozinha. Lesões podem resultar do contato com uma superfície quente ou da quebra do painel superior.

5. Use apenas panelas secas com este aparelho. O

uso de panelas úmidas pode resultar em queimaduras induzidas por vapor.

6. Para evitar derramamentos ou ferimentos, tenha cuidado ao abrir a tampa de panelas aquecidas.

7. Não opere este aparelho se alguma parte dele estiver danificada ou funcionando mal.

8. Este aparelho destina-se apenas a uso interno; não use este aparelho ao ar livre.

9. Para evitar potenciais danos ou mau funcionamento, não coloque este aparelho perto de chamas de gás nem o utilize em temperaturas ambientes elevadas.

10. Não bloqueie nenhuma abertura de ar deste aparelho.

11. Não coloque objetos metálicos sobre a superfície de cozimento deste aparelho. Eles podem ficar extremamente quentes.

12. Não utilize este aparelho com recipientes vazios. Não deixe que nenhum recipiente utilizado com este aparelho ferva até secar. Operar este aparelho com panelas vazias ou secas pode danificar o aparelho e causar ferimentos.

13. A superfície deste aparelho permanecerá quente durante algum tempo após a utilização. Não toque na área de cozimento deste aparelho até que ele esfrie completamente e o indicador de alta temperatura não esteja mais visível no visor.

14. Este aparelho é fornecido com uma ficha polarizada, com uma lâmina mais larga que a outra. O plugue se encaixará na tomada elétrica apenas de uma maneira. Não modifique o plugue de forma alguma nem tente anular esse recurso de segurança.

15. Siga as instruções apresentadas neste manual

para a limpeza do aparelho. Não limpe este aparelho enquanto estiver quente.

16. Para evitar danos na placa superior, não toque nela com objetos pontiagudos, não deixe cair objetos sobre e nem sobrecarregue a placa superior. Se for encontrada uma rachadura, desligue imediatamente a energia do aparelho para evitar possíveis ferimentos.

17. Não deixe utensílios de cozinha metálicos na panela durante a utilização deste aparelho. A bobina de indução pode aquecer diretamente os instrumentos metálicos, o que pode causar queimaduras.

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

19. Não aqueça recipientes fechados. O aumento de pressão resultante do processo de aquecimento pode causar a explosão do recipiente, liberando conteúdos quentes que podem causar ferimentos. Certifique-se de que qualquer tampa da panela tenha ventilação para evitar o aumento de pressão.

20. Não deixe crianças sozinhas ou sem supervisão na área onde o cooktop está instalado ou em uso. As crianças podem sofrer queimaduras ou ferimentos. Gire os cabos das panelas para evitar que as crianças entrem em contato com elas.

21. Não utilize toalha ou pano volumoso para pegar a panela; o pano pode entrar em contato com uma superfície quente e pegar fogo. Não cubra a superfície de cozimento com material inflamável.

22. Para evitar o risco de incêndio, não coloque papel, pano ou outro material combustível sob a panela que está sendo aquecida.

23. Não use água para tentar extinguir um incêndio de gordura. A água não extingue a chama e pode causar a propagação do fogo. Em caso de incêndio de gordura em uma panela, desligue a fonte de calor e cubra a panela em chamas com uma tampa ou assadeira para abafar o fogo; não pegue uma panela em chamas. A gordura flamejante fora da panela pode ser extinta com bicarbonato de sódio ou um extintor multiuso de pó químico seco. Peça ajuda quando necessário.

24. Não mergulhe este aparelho ou qualquer parte dele em líquidos.

25. Não abra o aparelho para acessar os componentes internos; eles não podem ser reparados e você pode se expor a choques elétricos.

26.  : Este símbolo representa **SUPERFÍCIE QUENTE**.

## PESSOAS EQUIPADAS COM MARCA-PASSOS OU OUTROS IMPLANTES ELÉTRICOS

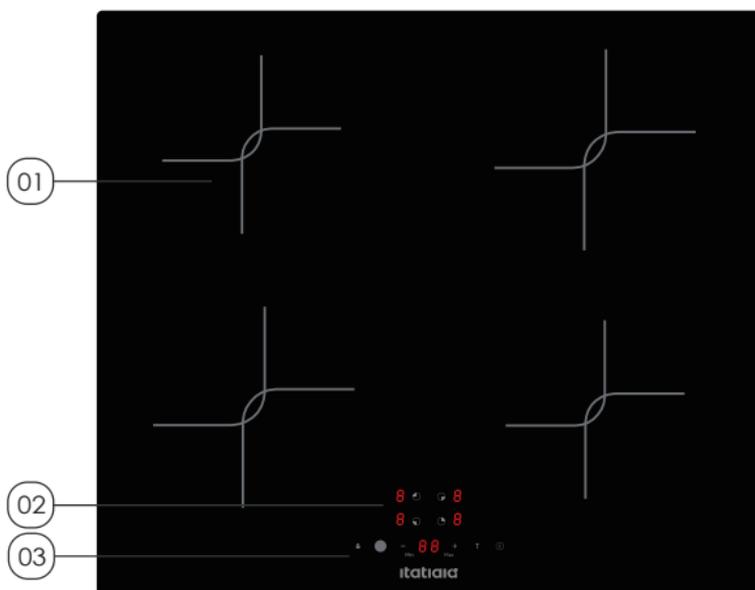
Este aparelho está em conformidade com as normas aplicáveis sobre interferência eletromagnética; não deve interferir com outros equipamentos elétricos, desde que os outros equipamentos também estejam em conformidade com os regulamentos.

Pessoas que possuem marca-passo cardíaco ou outro implante elétrico devem esclarecer com seu médico ou com o fabricante do implante se essas unidades cumprem os regulamentos.

**GUARDE ESTE MANUAL DE INSTRUÇÕES PARA FUTURAS CONSULTAS.**

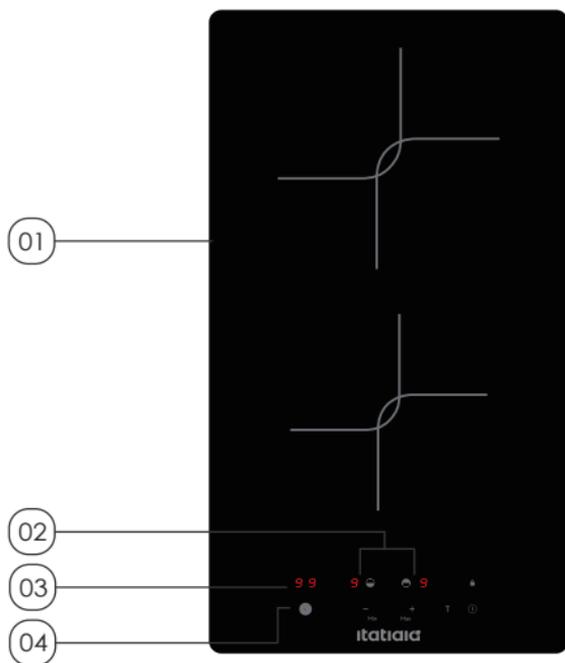
**AVISO:** É comum que aparelhos elétricos novos liberem uma leve fumaça ou gases durante as primeiras vezes em que eles forem utilizados. Isso acontece em virtude do aquecimento dos materiais e dos componentes usados na manufatura do aparelho. É normal e não indica a existência de defeitos no aparelho.

## COMPONENTES



- 01. Zona de aquecimento
- 02. Display para controle das zonas de aquecimento
- 03. Botões de funcionamento
- 04. Display

## COMPONENTES



- 01. Zona de aquecimento
- 02. Display para controle das zonas de aquecimento
- 03. Display
- 04. Botões de funcionamento

## FUNÇÕES

	Sinaliza qual zona de aquecimento está sendo utilizada
	Bloqueio para crianças: Bloqueia os controles para evitar alterações não intencionais
	Ícone de energia: LIGA ou DESLIGA o aparelho
	Temporizador: Ativa o temporizador de cozimento
 Min	Chave reguladora: Chave reguladora de potência (reduzir)
 Max	Chave reguladora: Chave reguladora de potência (aumentar)
	Turbo: aumenta a potência das zonas de aquecimento

## CONEXÃO ELÉTRICA

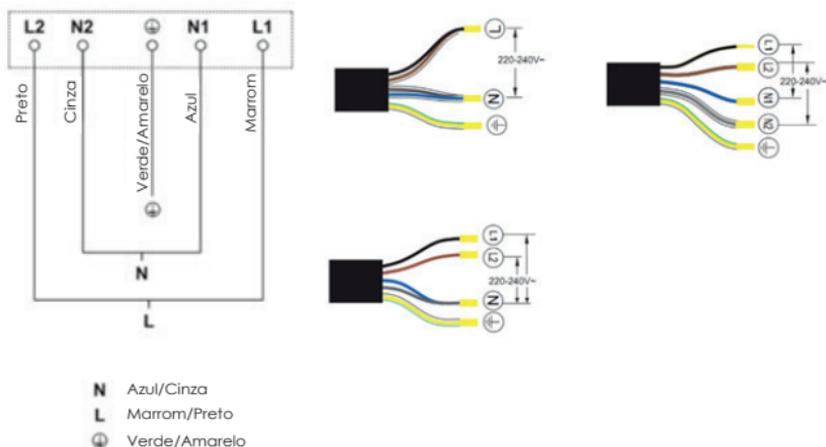
Este cooktop deve ser ligado à rede elétrica apenas por uma pessoa devidamente qualificada. Antes de ligar o cooktop à fonte de alimentação, verifique se:

1. o sistema de cabeamento doméstico é adequado à potência do cooktop.
2. a tensão corresponde ao valor indicado na classificação de potência do cooktop.
3. as seções do cabo de alimentação podem suportar a carga especificada na identificação do cooktop. Para ligar o cooktop à rede elétrica, não use

adaptadores, redutores, extensões ou dispositivos como benjamim ou “T”, pois podem causar superaquecimento e incêndio.

O cabo de alimentação de energia 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 electricista se o sistema de fiação doméstico é adequado ou se necessita alterações. Quaisquer alterações devem ser feitas apenas por um electricista qualificado.



- Se o cabo estiver danificado ou para ser substituído, a operação deve ser realizada pela assistência técnica autorizada Itatiaia.
- Se o aparelho estiver sendo conectado diretamente à rede elétrica, um disjuntor omipolar deve ser instalado com uma abertura mínima de 3 mm entre os contatos.
- O instalador deve garantir que a conexão elétrica correta foi feita e que está em conformidade com os regulamentos de segurança.

- O cabo não deve ser dobrado ou comprimido.
- O cabo deve ser verificado regularmente e substituído apenas por técnicos autorizados.

## **ANTES DO PRIMEIRO USO**

1. Remova toda a embalagem.
2. Leia o manual de instruções com cuidado.
3. Limpe o exterior do produto com um pano úmido. Seque com um pano seco e macio em seguida.
4. Nunca use detergentes ou esfregões ásperos ou abrasivos para limpar o produto e seus acessórios, pois isso pode causar danos ao mesmo.
5. Opere este aparelho em uma tomada e circuito separados de outros aparelhos para evitar sobrecarregar o circuito.

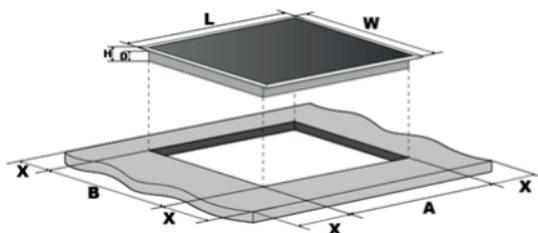
## **INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO DO PRODUTO**

### **SELEÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE INSTALAÇÃO**

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

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

Certifique-se de que a espessura da superfície de trabalho seja de pelo menos 30 mm. Para evitar deformações devido ao calor emanado da placa de aquecimento o material de superfície de trabalho deve ser resistente ao calor, como mostra a seguir:



### Master

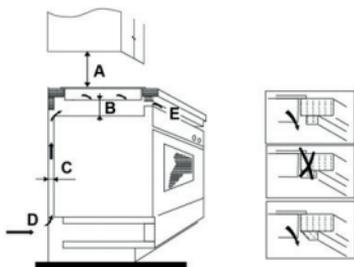
L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	58	54	565	495	50 mini

### Midi

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
290	520	70	65	260	490	50 mini

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

Obs.: A distância de segurança entre a placa de aquecimento e o armário acima do cooktop de aquecimento deve ser de pelo menos 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	entrada de ar	saída de ar

## ANTES DE INSTALAR O COOKTOP, 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 o cooktop for instalado acima de um forno, o forno deve ter um ventilador embutido;
- a instalação cumprirá todos os requisitos de liberação e padrões e regulamentos aplicáveis;
- um interruptor de isolamento adequado, fornecendo desconexão total da fonte de alimentação principal, deve ser incorporado à fiação permanente, montado e posicionado para cumprir as regras e regulamentos locais de fiação;

O interruptor de isolamento deve ser de um tipo aprovado e proporcionar uma separação de contato de 3 mm de distância de ar em todos os polos (ou em todos os condutores ativos [fase] se as regras de fiação locais permitirem esta variação dos requisitos);

- o interruptor de isolamento deve ser de fácil acesso ao consumidor com o cooktop instalado;
- use acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (como ladrilhos de cerâmica) para as superfícies das paredes ao redor do cooktop.

## DEPOIS DE INSTALADO 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 do armário para a base do cooktop;

- se o cooktop está instalado acima de uma gaveta ou armário, foi instalada uma barreira de proteção térmica por baixo da base do cooktop para evitar tocar no fundo do cooktop;
- o interruptor de isolamento é facilmente acessível pelo consumidor.

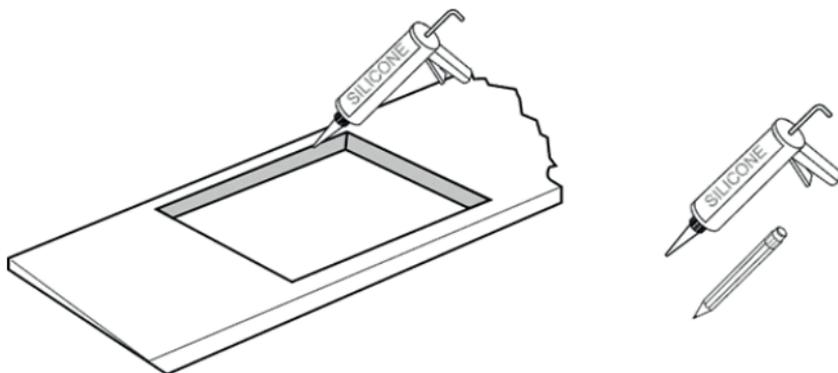
#### ANTES DE LOCALIZAR OS SUPORTES DE FIXAÇÃO:

A unidade deve ser colocada em uma superfície estável e lisa (use a embalagem). Não aplique força nos comandos que se projetam do cooktop.

#### LOCALIZANDO OS SUPORTES DE FIXAÇÃO:

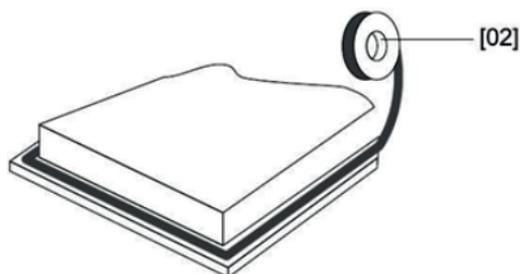
A unidade deve ser colocada em uma superfície estável e lisa (use a embalagem). Não aplique força nos controles salientes do cooktop.

Recorte a bancada de trabalho para as dimensões indicadas com equipamentos adequados. Sele a borda cortada da bancada com silicone ou PTFE e deixe secar antes de encaixar o cooktop.



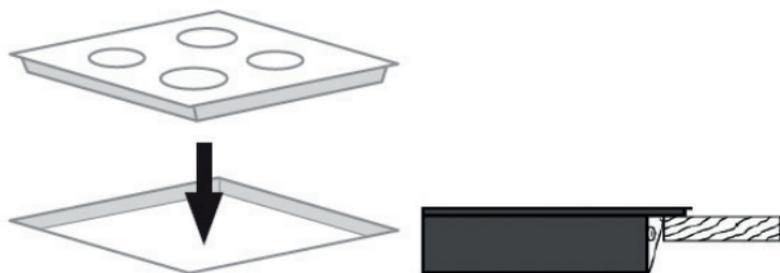
Estique o vedante fornecido na embalagem ao longo da borda inferior do cooktop, assegurando-se

de que as extremidades se sobreponham.



[04] x 1

Não utilize adesivo para fixar o cooktop na bancada de trabalho. Uma vez colocada a vedação, posicione o cooktop no recorte da bancada. Aplique uma pressão suave para baixo no cooktop para empurrá-lo para dentro da bancada garantindo uma boa vedação ao redor da borda externa.



## CUIDADOS

1. O cooktop de indução deve ser instalado por pessoal ou técnicos qualificados. Nunca conduza a operação sozinho.
2. O cooktop não deve ser instalado diretamente acima de uma máquina de lavar louça, geladeira, freezer, máquina de lavar roupas ou secadora de

roupas, pois a umidade pode danificar os componentes eletrônicos do cooktop.

3. O cooktop de indução deve ser instalado de forma que uma melhor radiação de calor possa ser garantida para aumentar sua confiabilidade.

4. A parede e a zona de aquecimento induzido acima da superfície da bancada devem suportar o calor.

5. Para evitar qualquer dano, a camada de silicone e o adesivo devem ser resistentes ao calor.

## INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

### PARA COMEÇAR A COZINHAR

1. Toque na tecla Liga/Desliga ① por 3 segundos.

Depois de ligado, o aparelho emite um bipe, todos os visores mostram “-”, indicando que o cooktop de indução entrou no modo de espera.

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

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

3. De acordo com a zona de aquecimento onde a panela é colocada, selecione a tecla correspondente à zona de cozimento tocando a tecla de seleção . O símbolo selecionado ficará aceso.

4. Selecione o nível de potência pressionando a tecla  $+$ <sub>Max</sub> ou a tecla  $-$ <sub>Min</sub>.

5. O nível de potência começará em 5.

Pressionar  $+$ <sub>Max</sub> irá aumentar gradativamente níveis de potência de 5 a 9 em ordem numérica. Pressionar a tecla  $-$ <sub>Min</sub> irá levar a potência diretamente de 9

para 0.

- Se você não escolher uma configuração de aquecimento dentro de 1 minuto, o cooktop de indução irá desligar automaticamente. Você precisará começar novamente no passo nº1.
- Você pode modificar a configuração de aquecimento a qualquer momento durante o cozimento.

Se o display piscar  $\Rightarrow \underline{U} \Leftarrow$  alternadamente com a configuração de aquecimento, significa que:

- você não colocou uma panela na zona de cozimento correta ou,
- a panela que você está usando não é adequada para cozimento por indução ou, a panela é muito pequena ou não está bem centrada na zona de cozimento.

Nenhum aquecimento ocorrerá a menos que haja uma panela adequada na zona de cozimento. O visor desligará automaticamente após 1 minuto se nenhuma panela adequada for colocada nele.

## QUANDO VOCÊ TERMINAR DE COZINHAR

1. Toque na tecla de seleção de zona de aquecimento que você deseja desligar.
2. Pressione a tecla de controle de regulagem deslizante  $\text{Min}$  para o nível "H". Cuidado com as superfícies quentes.

"H" mostra qual zona de cozimento está quente ao toque. Ele desaparecerá quando a superfície esfriar até uma temperatura segura. Também pode ser utilizada como função de economia de energia. Caso pretenda aquecer mais panelas, utilize a zona

de aquecimento que ainda está quente.

## POTÊNCIA DA ZONA DE AQUECIMENTO

Midi	Potência Máxima 220V	Potência Máxima 127V
	1200W/1500W (Turbo)	800W/900W (Turbo)
	2000W/2300W (Turbo)	1100W/1200W (Turbo)

Master	Potência Máxima
	1500W/2000W
	1200W/1500W
	1500W/2000W
	1200W/1500W

## FUNÇÃO TURBO

### ATIVAR A FUNÇÃO TURBO

1. Selecione a zona de aquecimento pressionando a tecla de seleção de zona de aquecimento.
2. Pressione a tecla TURBO **T**, e o indicador de zona mostra "T" e a potência atinge o máximo.

### CANCELAR A FUNÇÃO TURBO

1. Pressione a tecla de seleção da zona de aquecimento que deseja cancelar.
2. Pressione a tecla  $\overset{\sim}{\text{Min}}$  para cancelar a função

TURBO. Então a zona de cozimento reverterá ao nível 9.

- A função é habilitada em qualquer zona de cozimento.
- A zona de cozimento volta ao nível 9 após 5 minutos.

## FUNÇÃO BLOQUEIO PARA CRIANÇAS

Você pode bloquear os controles para evitar o uso não intencional (por exemplo, crianças ligando acidentalmente as zonas de cozimento).

Quando os controles estão travados, todos os controles, exceto o controle "Desliga", são desativados.

### PARA BLOQUEAR OS CONTROLES:

1. Toque no controle de bloqueio  por 3 segundos. O indicador do temporizador (timer) mostrará "Lo".

### PARA DESBLOQUEAR OS CONTROLES:

1. Certifique-se de que o cooktop de indução está ligado.
2. Toque e segure o controle de bloqueio  por um tempo.
3. Após isso o cooktop ficará pronto para uso.

Você sempre pode desligar o cooktop com o controle "Desliga" em caso de emergência, mas você deve desbloquear o cooktop primeiro na próxima operação.

## PROTEÇÃO CONTRA SUPERAQUECIMENTO

Um sensor de temperatura equipado pode monitorar a temperatura dentro do cooktop de indução. Quando uma temperatura excessiva é monitorada, o cooktop de indução irá parar a operação automaticamente.

## DETECÇÃO DE PEQUENOS ARTIGOS

Quando um tamanho não adequado ou uma panela não magnética (por exemplo, alumínio), ou algum outro item pequeno (por exemplo, faca, garfo, chave) é deixado no cooktop, ele entra automaticamente em espera em 1 minuto. O ventilador continuará funcionando no cooktop de indução por mais 1 minuto.

## DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO

O desligamento automático é uma função de proteção de segurança para seu cooktop de indução. Ele desliga automaticamente se você esquecer de desligar o cozimento. Os tempos de funcionamento padrão para vários níveis de potência são mostrados na tabela abaixo:

NÍVEL DE POTÊNCIA	1~3	4~6	7~8	9
TEMPORIZADOR DE FUNCIONAMENTO PADRÃO (min)	240	180	120	90

Quando a panela é removida, o cooktop de indução pode parar de aquecer imediatamente e desligar automaticamente após 2 minutos.

ATENÇÃO! Pessoas com marca-passo cardíaco devem consultar seu médico antes de usar este aparelho.

## TEMPORIZADOR

É possível utilizar o temporizador de duas maneiras diferentes:

- Como um marcador de minutos: Neste caso, o temporizador não desliga nenhuma zona de cozimento ao fim do tempo definido.
- Configurá-lo para desligar uma zona de cozimento após o tempo definido.
- É possível definir o temporizador para até 99 minutos.

## USANDO O TEMPORIZADOR COMO UM MARCADOR DE MINUTOS

Se não estiver selecionado nenhuma zona de cozimento:

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

Obs.: Pode-se usar o marcador de minutos mesmo se não estiver selecionando nenhuma zona de cozimento.

2. Toque na tecla Temporizador. O indicador de contagem começará a piscar "10" e você pode definir o temporizador neste momento.

3. Usando os controles  $_{Max}^{+}$  ou  $_{Min}^{-}$ , você pode definir o tempo de 1 a 99 minutos.

Dica: Toque no controle  $_{Min}^{-}$  ou  $_{Max}^{+}$  do temporizador

- uma vez para diminuir ou aumentar em 1 minuto. Toque e segure o controle  $\text{Min}^-$  ou  $\text{Max}^+$  do temporizador para diminuir ou aumentar em 10 minutos. Tocando em  $\text{Min}^-$  e  $\text{Max}^+$  juntos, o temporizador é cancelado e o indicador do temporizador será desligado.
4. Quando o tempo for definido, começará a contagem regressiva imediatamente. O display mostrará o tempo restante.
  5. O alarme tocará por 30 segundos e o indicador do temporizador será desligado quando o tempo definido terminar.

## DEFININDO O TEMPORIZADOR PARA DESLIGAR UMA OU MAIS ZONAS DE COZIMENTO

Se o temporizador estiver definido em uma zona:

1. Selecione a tecla correspondente à zona de cozimento que está em funcionamento tocando a tecla de seleção de zona de aquecimento.
2. Pressione a tecla Temporizador: o display de contagem começará a piscar e você pode definir o temporizador neste momento.
3. Usando os controles  $\text{Min}^-$  ou  $\text{Max}^+$ , você pode definir a configuração do tempo de 1 a 99 minutos.  
Dica: Toque no controle  $\text{Min}^-$  ou  $\text{Max}^+$  do temporizador uma vez para diminuir ou aumentar em 1 minuto. Toque e segure o controle  $\text{Min}^-$  ou  $\text{Max}^+$  do temporizador para diminuir ou aumentar em 10 minutos. Tocando em  $\text{Min}^-$  e  $\text{Max}^+$  juntos, o temporizador é cancelado e o indicador do temporizador será desligado.
4. Quando o tempo for definido, começará a contagem regressiva imediatamente.

O display mostrará o tempo restante e o indicador do temporizador piscará por 5 segundos.

OBS: O ponto vermelho próximo ao indicador de nível de energia acenderá indicando que a zona está selecionada. **6**

5. Quando o tempo de cozimento termina, a zona de cozimento correspondente desliga automaticamente. As outras zonas de cozimento continuarão a funcionar se tiverem sido ligadas anteriormente.

6. Ao utilizar o temporizador como alarme e o temporizador para desligar as zonas em conjunto, o visor mostra o tempo restante do alarme como primeira prioridade. Pressione a zona de cozimento para mostrar o tempo restante até o desligamento do temporizador.

## UTILIZANDO AS PANEAS CERTAS

Use apenas panelas com uma base adequada para cozinhar por indução. Procure o símbolo de indução na embalagem ou no fundo da panela.

É possível verificar se a sua panela é adequada realizando um teste magnético. Mova um ímã em direção à base da panela. Se for atraído, a panela é adequada para indução.



- Se você não tiver um ímã:

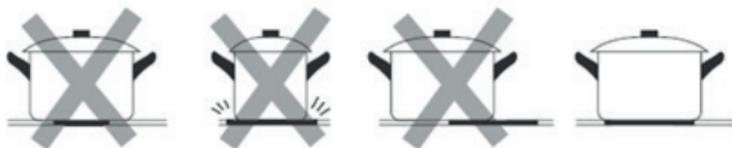
1. Coloque um pouco de água na panela que deseja verificar.
2. Se não pisca no visor e a água está aquecendo, a panela é adequada.

Panelas feitas dos seguintes materiais não são adequadas: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e barro.

Não use panelas com bordas irregulares ou base curva.



Certifique-se de que a base da panela é lisa, fica plana contra o vidro e tem o mesmo tamanho da zona de cozimento. Use panelas cujo diâmetro seja tão grande quanto o gráfico da zona selecionada. Usando uma panela ligeiramente mais larga, a energia será usada em sua eficiência máxima. Se você usar panelas menores, a eficiência pode ser menor do que o esperado. Panelas menores que 140 mm podem não ser detectadas pelo cooktop. Sempre centralize sua panela na zona de cozimento.



Sempre levante as panelas do cooktop de indução - não deslize, ou elas podem arranhar o vidro.



Ruídos Característicos: Alguns ruídos são característicos dos fogões de indução e não indicam mal funcionamento do produto. As painelas com múltiplas camadas de materiais na sua composição, ou cuja base não sejam planas, poderão causar alguns ruídos ou vibrações, provenientes do alto nível de potência. Ruídos de menor intensidade são provenientes da bobina, da comutação elétrica e dos ventiladores internos do aparelho, sendo mais perceptivos em ambientes silenciosos.

## LIMPEZA

### AVISO

- Sempre desconecte o aparelho da tomada elétrica antes de reposicioná-lo, fazer manutenção ou limpá-lo.
- Nunca mergulhe este aparelho em líquidos para limpeza.

1. Deixe a placa superior esfriar completamente antes de limpar. Alguns produtos de limpeza podem produzir vapor ou gases nocivos se aplicados em uma superfície quente.

- Para limpar a placa superior, utilize um pano macio. Manchas mais fortes e gordura podem ser removidas com pano úmido e detergente neutro e depois seque com um pano macio.

- O aparelho utiliza um ventilador interno para resfriar os controles. Este ventilador pode funcionar depois que o aparelho for desligado. Para evitar danos aos controles, não interrompa a alimentação desta unidade enquanto a ventoinha de resfriamento estiver funcionando.

## SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

MENSAGEM DE ERRO	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
	Nenhuma panela ou panela não é adequada	Substitua a panela
ER03	Água ou panela no copo sobre o controle	Limpe a interface
F1E	A conexão entre o painel de visualização e a Placa principal está falhando (zona de cozimento cujo indicador mostra "E").	1. Cabo de conexão não conectado corretamente ou com defeito; 2. Substitua a placa principal ou a fonte de energia.
F3E	Falha do sensor de temperatura da bobina. (zona de cozimento cujo indicador mostra "E").	Substitua o sensor da bobina
F4E	Falha do sensor de temperatura da placa principal. (zona de cozimento cujo indicador mostra "E").	Substitua a placa principal
E1E	A temperatura do sensor da placa de vidro de cerâmica é alta.	Reinicie depois que a placa de indução esfriar.
E2E	A temperatura do sensor do IGBT está alta.	Reinicie depois que a placa de indução esfriar.
E3E	Tensão de alimentação anormal (muito alta).	Verifique se a fonte de alimentação está normal Ligue depois que a fonte de alimentação estiver normal.

MENSAGEM DE ERRO	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
E4E	Tensão de alimentação anormal (muito baixa).	Verifique se a fonte de alimentação está normal Ligue depois que a fonte de alimentação estiver normal.
E5E	Falha do sensor de temperatura (zona de cozimento cujo indicador mostra "E").	O cabo de conexão não está conectado corretamente ou com defeito de montagem.

## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

### MASTER

ZONAS DE COZIMENTO: 4

TENSÃO DE ALIMENTAÇÃO: 220-240V~

POTÊNCIA: 6400W

DIMENSÕES (LxAxP cm): 59,0x5,8x52,0

NICHO DE EMBUTIMENTO (LxP cm): 56,5x49,5

### MIDI

ZONAS DE COZIMENTO: 2

TENSÃO DE ALIMENTAÇÃO: 127V ou 220-240V~

POTÊNCIA: 2000W ou 3500W

DIMENSÕES (LxAxP cm): 29,0x7,0x52,0

NICHO DE EMBUTIMENTO (LxP cm): 26,5x49,5

# CERTIFICADO DE GARANTIA

Este termo de garantia oferecido ao consumidor é uma vantagem adicional determinada por lei. Para que ele tenha validade é indispensável, em quaisquer reclamações, a apresentação da NOTA FISCAL de compra do produto, sem a qual, o que está aqui expresso deixa de ter validade.

## 1. GARANTIA CONTRATUAL

A ITATIAIA S/A garante este produto, cuja identificação está na Nota Fiscal de Venda ao Consumidor Final, CONTRA QUAISQUER DEFEITOS D FABRICAÇÃO QUE SE APRESENTEM, ALÉM DO LEGALMENTE DETERMINADO, POR UM PERÍODO DE 12 MESES. O período de garantia começa a partir da data da entrega do produto e do recibo constante na Nota Fiscal de Venda ao Consumidor. Não existindo o recibo de entrega, a garantia inicia-se a partir da data de emissão da Nota Fiscal de Venda ao Consumidor, desde que o produto seja utilizado conforme as orientações contidas no Guia do Usuário e conforme as instruções constantes neste certificado, cuja leitura é indispensável antes do uso do produto.

## 2. GARANTIA LEGAL

Acessórios tem garantia legal de 90 (noventa) dias, determinado por lei, contados a partir da data de entrega do produto, conforme recibo constante na Nota Fiscal de Venda do Consumidor. Não existindo recibo de entrega, a partir da data de emissão da Nota Fiscal de Venda ao Consumidor.

Condições Gerais

a) Qualquer defeito constatado no produto deve

ser imediatamente comunicado ao SAC (Serviço de Atendimento ao Consumidor), para as devidas providências. A garantia perderá sua validade se essa condição não for respeitada, pois somente o Serviço Autorizado ITATIAIA – SAI está autorizado a examinar e sanar o defeito durante o prazo de garantia aqui previsto;

b) Em caso de transferência de propriedade, o período de garantia ficará automaticamente transferido até a expiração do prazo, que conta a partir da data de entrega do produto conforme recibo constante na Nota Fiscal de Venda ao Consumidor do primeiro comprador;

c) Esta garantia abrange o reparo ou troca gratuita das peças e componentes que apresentem defeito de fabricação, além da mão de obra utilizada no respectivo serviço.

d) É condição para esta garantia, a apresentação da respectiva Nota Fiscal de Venda ao Consumidor do primeiro comprador, cujos dados o complementam;

e) Esta garantia não cobre:

- Falhas de funcionamento do produto decorrentes de problemas no abastecimento de energia elétrica e pela utilização ou desacordo com as orientações contidas no Guia do Usuário;
- Materiais, peças e mão de obra necessária à instalação do produto tais como: aterramento, instalação elétrica, etc.

### **3. EXTINÇÃO DA GARANTIA**

Esta garantia perderá totalmente sua validade antes da expiração do seu prazo se o produto:

- For utilizado em desacordo as orientações conti-

das no Guia do Usuário e as instruções constantes neste certificado;

- Sofrer uso indevido, maus tratos, negligência, etc., causados pelo consumidor;
- Apresentar sinais de ter sido violado;
- For ajustado, consertado ou sofrer modificações por pessoa não autorizada pelo Serviço Autorizado ITATIAIA – SAI;
- Não for utilizado para uso exclusivamente doméstico;
- Tiver sido removido e/ou tiver sido adulterado o seu número de série ou da etiqueta de especificações técnicas.

Terminado o período de garantia, todas as despesas decorrentes de reparo, locomoção do técnico, remoção do produto, peças e mão de obra correrão por conta do consumidor.

A garantia descrita neste certificado possui validade em todo o território nacional.

A Itatiaia S/A se reserva no direito de alterar as características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos, além das que constam neste certificado.

A Itatiaia S/A não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir por sua conta, qualquer responsabilidade relativa a garantia de seus produtos, além das que constam neste certificado.

A Fabricante solicita ao consumir a leitura prévia do Manual de Instruções para a melhor utilização do produto. A Fabricante garante seus produtos contra defeitos de fabricação durante o período estabelecido, contados a partir da data de entrega do produto expresso na nota fiscal de compra. Confor-

me modelo a seguir:

<b>ELETRORPORTÁTEIS</b>
Garantia Legal* 90 dias
Garantia Adicional 270 dias
Garantia Total** 360 dias

\* A GARANTIA LEGAL É DE 90 DIAS E TEM SEU INÍCIO NA DATA DE AQUISIÇÃO DO PRODUTO.

\*\* A GARANTIA TOTAL É A SOMA DA GARANTIA LEGAL MAIS A GARANTIA ADICIONAL.

- Os controles remotos terão garantia legal de 90 dias, mais 90 dias de garantia adicional, totalizando 180 dias.
- Os acessórios terão somente garantia legal de 90 dias.

A Fabricante prestará serviços de Assistência Técnica, tanto os gratuitos quanto os remunerados, somente nas localidades onde mantiver Postos Autorizados. Em locais onde não haja Postos Autorizados, o produto deverá ser transportado, por conta e risco do consumidor. A relação de Postos Autorizados está disponível através do site [www.minhaitaia.com.br](http://www.minhaitaia.com.br) ou através do SAC (Assistência Técnica Eletros) 0800 941 0144.

Se o consumidor vier a transferir a propriedade deste produto, a garantia ficará automaticamente transferida. Produto que necessitam de serviço de instalação terão despesas e responsabilidades por conta do consumidor.

O compromisso de garantia cessará caso:

- O produto seja examinado, adulterado ou consertado fora da Assistência Técnica Autorizada.
- Ocorra a utilização de peça ou componente não original.
- O produto seja ligado em tensão diferente daquela para qual foi projetado.
- O defeito seja decorrente de uso inadequado ou negligência do consumidor em relação às instruções do manual.
- Dano sejam causados por ação de agentes da natureza (enchentes, maresia, raios, etc.)
- O produto seja utilizado para fins não domésticos.
- Não sejam seguidas as recomendações de conservação, conforme manual.
- Ausência ou adulteração do número de série.

**Importado e Distribuído por:**

**Itatiaia Eletro e Móveis SA.  
Av. Padre Arnaldo Jansen, 1325,  
Santa Luzia – Ubá/MG  
CEP: 36500-001**

**CNPJ: 25.331.521/0001-52**

**Itatiaia Eletro e Móveis SA. Rodovia BR 101, S/N.º Fazenda  
São Roque I,**

**Galpão 2 – Córrego da Onça  
Sooretama/ES. CEP: 29.927-000.**

**CNPJ: 25.331.521/0011-24**

**FABRICADO NA CHINA  
www.minhaitatiaia.com.br**

**SAC (Assistência Técnica Eletros)  
0800 941 0144**

**itatiaia**