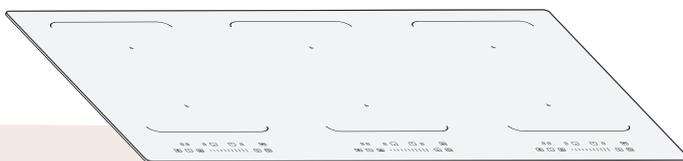


Manual do Consumidor

Cooktop Invita
Indução 90 cm



i-CKI-6Q-90-CI-2ATA

Parabéns! Você acaba de adquirir um produto **Invita**, obrigado pela sua escolha!

Parabéns pela aquisição de um produto INVITA! Nosso compromisso é oferecer produtos elegantes, com design diferenciado e de excelente qualidade.

Este produto decora e embeleza qualquer ambiente em que for colocado.

Conheça os demais produtos INVITA como Fornos Elétricos, Cooktops a Gás e uma grande variedade de Coifas.

Este manual contém informações importantes para a sua segurança, apresentação do produto, como realizar a instalação e utilização. Conheça melhor o seu produto através deste manual e esteja pronto para aproveitá-lo da melhor maneira.

Importante: Sugerimos também que guarde este manual de instruções após a leitura para futuras consultas.

ÍNDICE

INFORMAÇÕES GERAIS	05
SEGURANÇA	06
CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO	08
INSTALAÇÃO	10
INSTRUÇÕES DE USO	14
LIMPEZA E CONSERVAÇÃO	20
PROBLEMAS E SOLUÇÕES	22
PROTEÇÃO AMBIENTAL	25
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	26
GARANTIA	27

1

INFORMAÇÕES GERAIS

Obrigado por escolher a Invita. Estamos certos de que será um grande prazer usar seu novo Cooktop de Indução.

Antes de usar o produto, recomendamos que leia atentamente as instruções, pois elas contêm detalhes sobre seu uso e suas funções.

Certifique-se de que todas as pessoas que usarão o produto estejam familiarizadas com sua operação e medidas de segurança. É importante fazer a instalação correta do equipamento e ficar atento às instruções de segurança.

Recomendamos manter este manual de utilização junto ao produto, para referência futura, e também disponibilizá-lo para futuros usuários.

Este produto é destinado ao uso doméstico.

Caso o produto não esteja operando corretamente, verifique a página **PROBLEMAS E SOLUÇÕES** para obter informações. Caso a dúvida ainda persista, entre em contato com o serviço de atendimento ao consumidor INVITA através do e-mail sac@invitacasa.com.br ou telefone 08007231202.



! IMPORTANTE

Itens de Segurança

- Desligue o disjuntor antes de efetuar a instalação ou qualquer limpeza e manutenção no produto.
- Não remova o fio de aterramento do cabo de alimentação do produto, que deverá ser ligado a um ponto elétrico (Ex.: Tomada, Caixa de disjuntores), devidamente aterrado de acordo com as normas da ABNT - Associação Brasileira de Normas Técnicas NBR 5410 - sessão aterramento.
- Não utilize adaptadores ou T's, benjamins e extensões elétricas.
- Use duas ou mais pessoas para mover e instalar o produto.
- Para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico, acidentes pessoais ou danos ao usar o cooktop, leia atentamente as recomendações a seguir.

Recomendações

- Instale e posicione o cooktop estritamente de acordo com as instruções contidas no capítulo "4 INSTALAÇÃO".
- Este produto é destinado para uso doméstico.
- Após a instalação os componentes elétricos devem estar inacessíveis ao usuário.
- Não utilize o produto se o cabo de alimentação estiver danificado, a fim de evitar riscos, neste caso entre em contato com suporte ao cliente, ou serviço autorizado Elettromec, para que seja efetuado a troca do cabo de alimentação.
- O local de instalação deve prever a passagem do cabo de alimentação de forma a evitar que o cabo esteja próximo a partes quentes do cooktop ou que entre em contato com partes quentes de outros eletrodomésticos. O cabo de alimentação, também, não deve estar em contato com superfícies cortantes ou pontiagudas.
- Este produto não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas para que não brinquem com o produto.

- Ao manusear o produto recém-retirado da embalagem, coloque-o com cuidado em uma superfície.
- Durante o uso, o Cooktop esquenta, portanto, evite tocar nas partes expostas e mantenha as crianças a uma distância segura até que esfrie.
- Evite colocar objetos metálicos, como utensílios de cozinha e tampas, na superfície da mesa, pois podem aquecer.
- Após o uso, desligue a zona de cocção usando o controle independente do detector de panela. Por fim, não armazene substâncias inflamáveis, como álcool ou produtos de limpeza, perto do Cooktop.

ATENÇÃO

- Perigo de incêndio: Não guarde itens na superfície de cozimento.
- Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico, para superfícies de cooktop de vitrocerâmica ou material semelhante que protegem partes energizadas.
- Não ligue uma zona de cocção quando não houver nenhuma panela posicionada.
- Não utilize equipamentos a vapor para a limpeza do produto, pode haver contato do vapor com os componentes elétricos, gerando riscos de curto-circuitos e choques elétricos.
- Evite usar panelas que não possuam fundo perfeitamente plano ou esmaltado. Além disso, não deslize panelas pela superfície vitrocerâmica para prevenir riscos no vidro.
- O processo de cozimento deve ser supervisionado. Um processo de cozimento de curta duração deve ser supervisionado continuamente.
- Não utilize temporizador externo ou sistema de controle remoto separado, para operar o cooktop.
- Não coloque alimentos envoltos em papel alumínio, potes de plástico ou pano sobre as áreas de cocção. Não aqueça recipientes lacrados.
- Vigie o cozimento dos alimentos ricos em gordura e óleo, pois podem resultar em incêndio facilmente. NUNCA tente apagar um incêndio com água; desligue o cooktop e tape a chama com uma tampa ou um cobertor antifogo.
- Evite derramar açúcar ou qualquer outra substância na superfície. Se isso ocorrer, limpe imediatamente para evitar que o açúcar grude no vidro, o que pode dificultar a limpeza posterior.
- Não é recomendada a instalação do produto em áreas externas.

AVISO

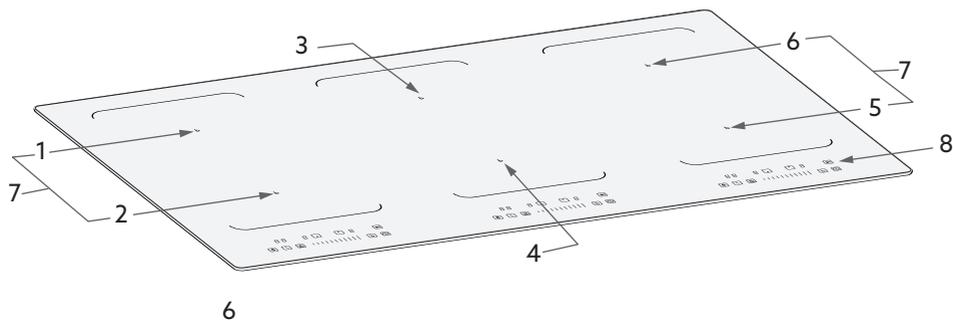
- Pessoas que utilizam marca-passo ou equipamentos médicos similares devem ter cuidado ao usar ou quando estão próximas a um aparelho por indução enquanto este estiver em funcionamento, pois o campo eletromagnético pode afetar o funcionamento do marca-passo ou outros equipamentos médicos. Recomendamos que o seu médico ou o fabricante do equipamento seja consultado sobre o assunto.

3

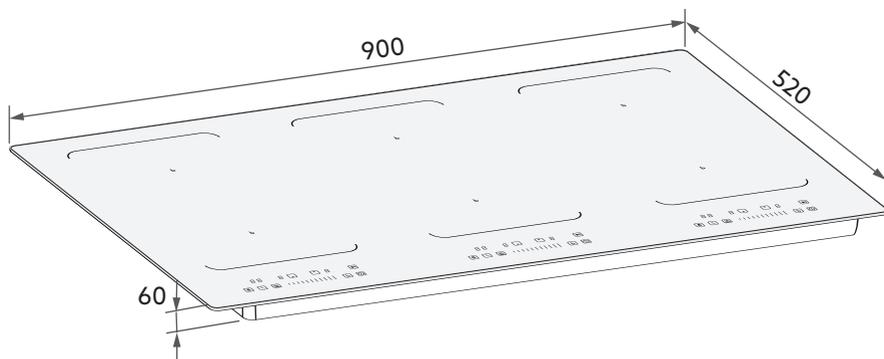
CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Conheça seu Refrigerador

- | | | | |
|---|-------------------------------------|---|------------------------------------|
| 1 | Zona de cocção posterior (esquerda) | 5 | Zona de cocção posterior (direita) |
| 2 | Zona de cocção frontal (esquerda) | 6 | Zona de cocção frontal (direita) |
| 3 | Zona de cocção central (traseira) | 7 | Zonas de cocção flexíveis |
| 4 | Zona de cocção central (frontal) | 8 | Painel de controle |



Dimensões do Produto



4

INSTALAÇÃO

! IMPORTANTE:

Recomenda-se que a instalação, todos os ajustes e manutenção descritas neste capítulo, sejam executadas por um posto de serviço autorizado Elettromec. Antes da instalação e utilização do produto, remova as embalagens internas e externas. Durante a instalação, mantenha o produto desligado da alimentação elétrica.

! AVISO

Nunca deixe a embalagem (isopor, plásticos, etc.) ao alcance de crianças, pode ser perigoso. Não use o puxador da porta para mover o produto, nem para retirá-lo da embalagem.

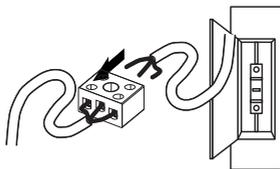
Requisitos Elétricos

Antes de efetuar a conexão elétrica, verifique se a tensão indicada na etiqueta do produto é compatível com a rede elétrica de alimentação.

- Utilize um ponto elétrico dedicado, que deve estar aterrado de acordo com as normas da ABNT - Associação Brasileira de Normas Técnicas NBR 5410 - sessão aterramento, com fios na bitola mínima de 2,5 mm², bitolas inferiores podem afetar o desempenho do produto. A conexão deverá ser do tipo permanente, feita com conector sindal cerâmico (louça).
- A desconexão do produto da alimentação elétrica deve ser permitida após a instalação ser realizada, para isso instale um disjuntor térmico dedicado dimensionado para a carga correspondente, com uma abertura para o contato de pelo menos 3 mm, localizado fora do nicho de instalação, depois que o produto for instalado, não deverá ser possível entrar em contato com partes elétricas. Todas as peças que precisam de proteção, não poderão ser tocadas sem o uso de ferramentas.

! ADVERTÊNCIA

Risco de Choque Elétrico: Para garantir a proteção do usuário contra choques elétricos, utilizar um ponto elétrico devidamente aterrado e conexão via sindal cerâmico; não remova o fio terra do cabo; não utilize adaptadores, ou extensões. Para efetuar qualquer manutenção ou limpeza no produto desligue o disjuntor térmico dedicado.



! IMPORTANTE

Posicione o cabo de alimentação de maneira que ele jamais esteja sujeito à temperaturas acima de 75 °C de temperatura ambiente e protegido de superfícies que possam danificá-lo.

Preparando para Instalação

As dimensões para o nicho, devem estar de acordo com as descrições informadas neste manual. Devem ser observadas as dimensões mínimas de espaço necessárias para a instalação do cooktop. Instale o ponto de conexão elétrica numa posição, no mínimo, 150 mm afastado do fundo do cooktop. Não instale o ponto de conexão elétrica (quadro de disjuntores) dentro do nicho de embutimento, localize-o em um local acessível.

Ventilação e Local de Instalação

A instalação desse produto é recomendada apenas para ambientes com ventilação permanentemente conforme especificado. O ambiente deve ser mantido ventilado para dispersar o calor corretamente e a umidade produzida nos processos de cozimento.

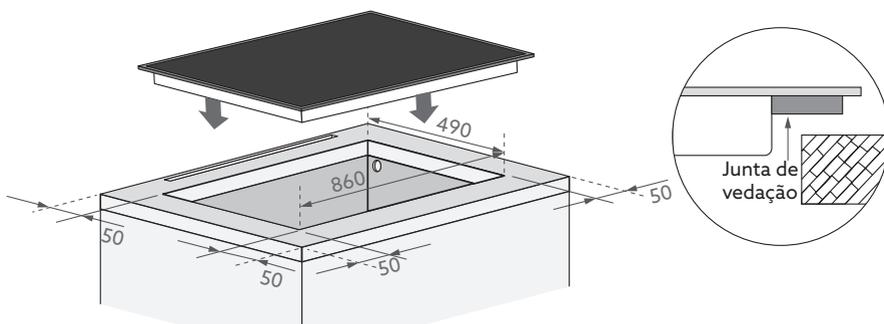
- A parte inferior do cooktop de indução pode-se instalar um produto como forno, ou fechar com anteparo que suporte temperaturas de 95 °C.

! IMPORTANTE

As superfícies laterais do nicho devem suportar temperaturas de 95 °C. Todos os laminados, adesivos de fixação e materiais de revestimento devem ser certificados adequadamente para esta temperatura. Nunca instale o produto em locais com material não resistente a essas temperaturas (Ex. Cortina, etc.).

Dimensões do recorte do nicho:

- Faça um recorte retangular no tampo conforme as dimensões informadas a seguir.
- A espessura do tampo deve ser de no mínimo 30 mm. A sua profundidade deve ter a mesma largura do móvel. Faça uma abertura (Ø 20 mm mínimo) em uma das laterais para passagem do cabo de alimentação, lembre-se de fazer a conexão elétrica fora do nicho de instalação.
- Na parte traseira do móvel é necessário fazer uma abertura de 20 mm de modo a permitir a troca de calor.
- Encaixe o cooktop no recorte feito no móvel e fixe-o com os parafusos correspondentes dos ganchos de fixação.

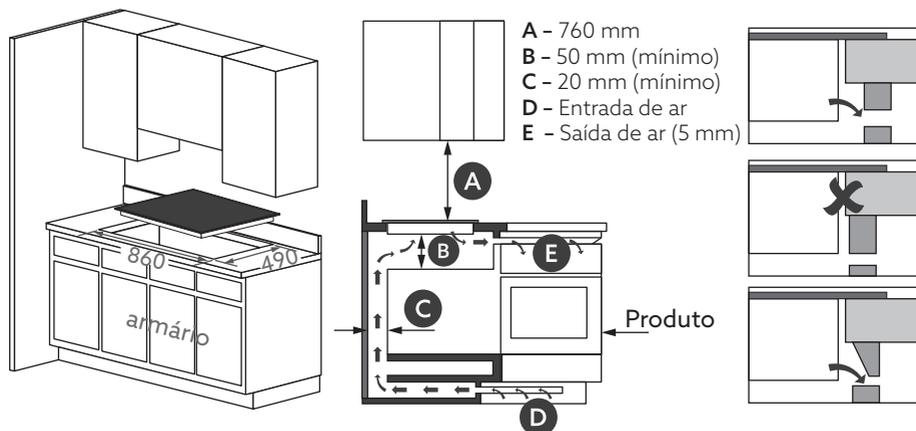


! ATENÇÃO

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 o cooktop de indução esteja em boas condições de funcionamento.

NOTA: A distância de segurança entre o cooktop e o armário acima deve ser de pelo menos 760 mm.

Fluxo de ar no nicho (dimensões mínimas)



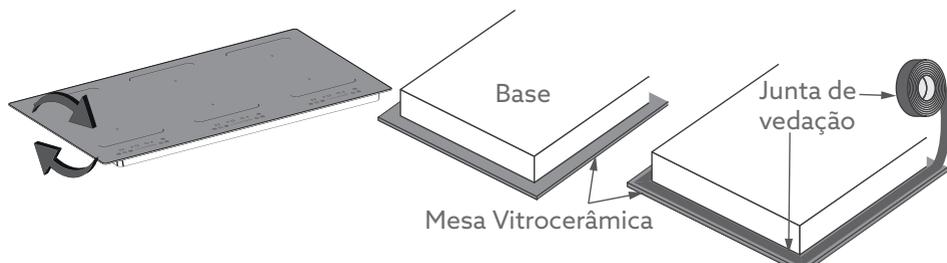
! IMPORTANTE

Mantenha o cabo de alimentação fora do alcance de portas e gavetas. Garanta ventilação adequada para o cooktop, evitando armários fechados. Instale uma barreira de proteção térmica se o cooktop estiver acima de uma gaveta ou armário. Certifique-se de que o disjuntor de isolamento seja facilmente acessível.

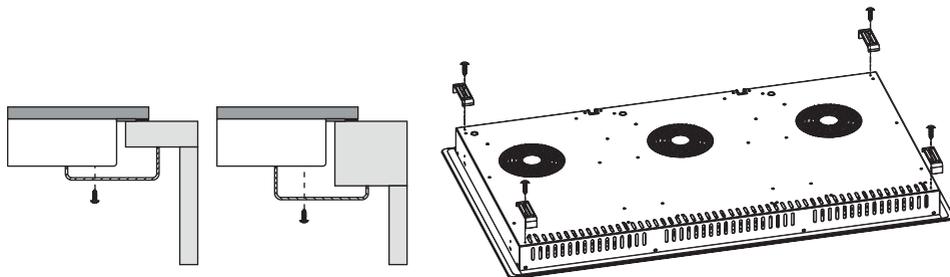
Características de Instalação

Preparação e fixação:

- **Preparação** - Coloque a unidade em uma superfície estável e lisa, utilizando a embalagem. Evite aplicar força nos controles que se projetam do cooktop.
- Gire o cooktop e apoie a mesa vitrocerâmica em uma superfície protegida para não danificá-la.
- Aplique a junta de vedação, fornecida com o cooktop, que serve para selá-lo na superfície de trabalho (bancada/gabinete).
- Não use silicone. Aplique a vedação na borda do fundo do cooktop, deixando cerca de 3 mm da borda do vidro. Aplique a vedação em toda a circunferência. Corte qualquer excesso e junte as duas pontas da vedação para que elas coincidam.



- **Fixação** - Localize e fixe os suportes de fixação nos lados esquerdo e direito com parafusos. Em seguida, insira o cooktop de indução no recorte do gabinete/bancada.



⚠ ATENÇÃO

Não instale o cooktop acima de equipamentos de refrigeração, lava-louças ou secadoras de roupa.

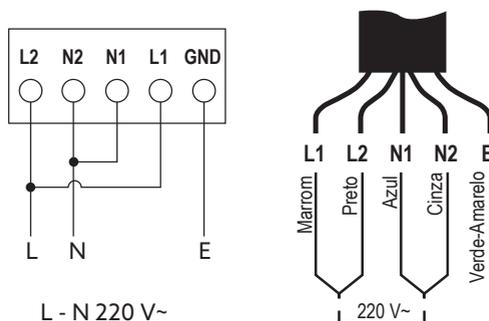
Instale o cooktop de forma que a radiação de calor seja otimizada, aumentando sua confiabilidade.

A parede e a zona de aquecimento induzido acima da superfície de trabalho devem ser resistentes ao calor.

Além disso, a camada de sanduíche e o adesivo usados devem ser resistentes ao calor.

O cooktop só deve ser conectado a uma fonte de alimentação com impedância do sistema não superior a 0,427 ohm. Consulte sua companhia de energia para obter informações sobre a impedância do sistema e garantir a compatibilidade com o cooktop.

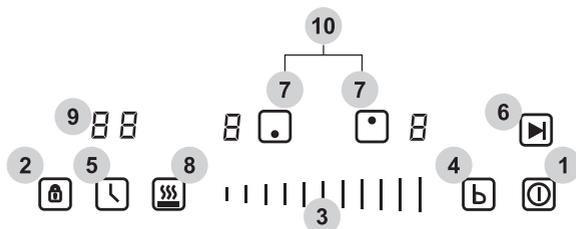
Esquema de conexão elétrica.



⚠️ ATENÇÃO

Durante o funcionamento pela primeira vez, tenha a precaução de não ter lâmpadas halógenas potentes que incidam sobre o painel de controle. Esse tipo de luz pode interferir no acionamento do sistema. Remova todos os filmes protetores que ainda possam estar sobre o cooktop.

Painel de Controle



Teclas de Operação:

- | | |
|---|---------------------------------|
| ON/OFF (1) | Pausa "Stop+Go" (6) |
| Bloqueio para crianças "Child lock" (2) | Seleção zona de cocção (7) |
| Seleção nível de potência (3) | Manter aquecido "Keep warm" (8) |
| Controle Boost (4) | Display timer (9) |
| Seleção timer (5) | Função zona flexível (10) |

Característica de Operação

Ao ligar o cooktop, um sinal sonoro é emitido, todos os indicadores acendem por 1 segundo e depois se apagam, indicando que o aparelho está em modo de espera.

- Toque na tecla **ON/OFF (1)**, todos os indicadores mostram '—'.
- Posicione uma panela adequada na zona de cocção que se deseja usar. Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície da zona de cocção estejam limpos e secos.
- Toque no controle de seleção da **Zona de cocção (7)** e um **Indicador (10)** próximo à tecla piscará.



- Toque no controle **Slider (3)** para selecionar uma configuração de potência, deslize para esquerda para diminuir e para a direita para aumentar. Se não for selecionada uma configuração de potência em 1 minuto, o cooktop desligará automaticamente e será preciso reiniciar o processo. Existe a flexibilidade de alterar a configuração de potência a qualquer momento durante o cozimento.



- Toque na zona de cocção desejada para selecioná-la e desligue-a usando o controle deslizante. Certifique-se de que o visor mostre "0".
- Desligue totalmente o cooktop tocando no controle **ON/OFF**.
- **Cuidado com a Superfície Quente:** Quando "H" for exibido, significa que a zona de cocção está muito quente para tocar. Este indicador desaparecerá quando a superfície esfriar até uma temperatura segura. Se quiser aquecer mais panelas, aproveite a zona de cocção que ainda estiver quente como uma função de economia de energia.
- **Função Boost:** Selecione a zona que possui a função **Boost (4)**.
 - Toque na tecla 'boost' (4). O display mostrará 'b', indicando que a função está ativada;
 - **Cancelamento da Função Boost:** Selecione a zona que está com a função Boost ativada. Toque no **Slider (3)** para cancelar a função Boost e defina o nível de potência desejado. A função Boost tem duração de apenas 5 minutos. Após esse tempo, a zona automaticamente ajustará para o nível 9. Essas etapas garantem o uso correto e eficiente da função Boost do seu cooktop.

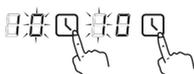


- **Função Bloqueio para crianças "Child lock" (2):** O cooktop possui uma função de **Bloqueio para Crianças (2)** que evita o uso não intencional, como crianças ligando acidentalmente as zonas de cocção. Quando ativada, todos os controles, exceto a tecla **ON/OFF (1)**, são desativados.
 - Para **ativar** o bloqueio, toque no controle de bloqueio (2) de tecla, indicado por 'Lo' no timer; Para **desativar** o bloqueio, com o cooktop ligado, toque e segure o controle de bloqueio (2) de tecla por 3 segundos. Em caso de emergência, o cooktop pode ser desligado usando o controle **ON/OFF (1)**, mesmo quando os controles estão bloqueados.

⚠️ ATENÇÃO

No entanto, para a próxima operação, o cooktop deve ser desbloqueado primeiro. Agora, você pode usar seu cooktop normalmente.

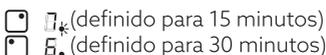
- **Função Timer (5):** possui duas funcionalidades principais contagem de minutos e timer de corte. O timer (5) pode ser configurado para contar até 99 minutos. Escolha o modo que melhor atenda às suas necessidades de cozimento:
- **Contagem de Minutos** - Neste modo, o **timer (5)** atua apenas como um contador de tempo e não interfere no funcionamento das zonas de cocção. Quando o tempo definido termina, as zonas de cocção continuam funcionando normalmente.
 - Verifique se o cooktop está ligado e a tecla de seleção de zona (7) não está ativada (a indicação de zona '-' não deve estar piscando). O contador de minutos pode ser definido antes ou depois de ajustar a potência da zona de cocção.
 - Toque na tecla do timer (5). O número '10' aparecerá no display do timer (9) e o '0' começará a piscar. Ajuste o tempo desejado usando o controle 'Slider (3)' do timer.



- Toque novamente no controle do timer. O número '1' começará a piscar. Ajuste o tempo novamente tocando no controle 'deslizante'.
- Uma vez definido, o timer iniciará a contagem regressiva imediatamente e o display mostrará o tempo restante.
- Quando o tempo definido terminar, será emitido um bipe por 30 segundos e o display do timer mostrará '- -'.
- **Timer de Corte** - Neste modo, o **timer (5)** é usado para desligar automaticamente uma ou mais zonas de cocção após o término do tempo definido.
 - **Seleção da Zona:** Toque no controle da zona desejada.
 - **Ativação do Timer:** Toque no controle do timer para iniciar a configuração.
 - **Ajuste do Tempo:** Utilize o controle 'Slider (3)' para definir o tempo desejado.
 - **Início da Contagem:** Após ajustar, o timer iniciará a contagem regressiva automaticamente.

NOTA: Um ponto vermelho indica que a zona está ativa. Ao final do tempo, a zona desligará, mas outras zonas podem continuar funcionando se já estiverem em uso.

- Para gerenciar timers em múltiplas zonas de cozimento:
- **Múltiplos Timers:** Ao definir timers para várias zonas, os pontos vermelhos indicam as zonas selecionadas. O visor mostra o menor tempo restante, e o ponto da zona correspondente pisca.



- **Expiração do Timer:** Quando um timer expira, a zona correspondente é desligada. O visor então mostra o próximo menor tempo restante, e o ponto da nova zona pisca.

NOTA: Ao tocar no controle de uma zona, o tempo restante para essa zona é exibido.

- **Para cancelar um Timer:** Toque no controle da zona cujo timer deseja cancelar.
- Toque no controle do timer, o indicador começará a piscar.
- Toque no controle 'Slider (3)' para ajustar o timer para '00'. Isso cancelará o timer.
- **Função Manter Aquecido "Keep Warm" (8):** Toque na tecla da zona que deseja manter aquecida. O indicador correspondente começará a piscar.
 - **Ativação do Keep Warm:** Toque na tecla Manter aquecido (8). O indicador da zona mostrará 'H', indicando que a função está ativa. Essa função é ideal para manter os alimentos aquecidos com uma temperatura estável.
 - **Cancelamento do Keep Warm:** Para cancelar a função, toque novamente na tecla da zona escolhida e depois na tecla "Keep Warm". A zona retornará ao estágio de potência '0'.

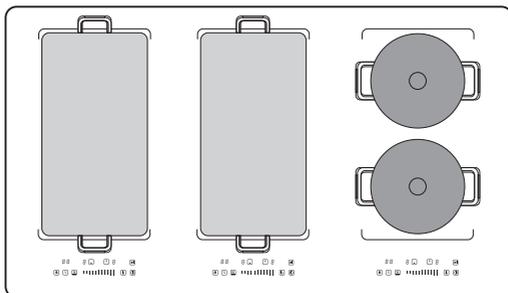


- **Função de Pausa "STOP+GO" (6):** Essa função permite interromper e retomar o cozimento a qualquer momento.
 - **Ativação da Pausa:** Com a zona de cozimento em funcionamento, toque na tecla "STOP+GO". O indicador da zona mostrará 'H', e todas as operações do cooktop serão pausadas, exceto as funções "STOP+GO", Liga/Desliga e Bloqueio.

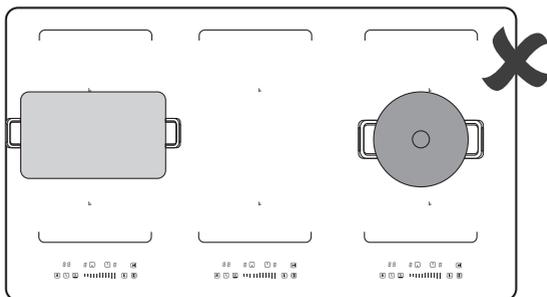
- **Cancelamento da Pausa:** Para retomar o cozimento, toque novamente no botão "STOP+GO". A zona de cozimento retornará ao estágio de potência anterior.



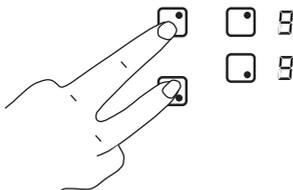
- **Função de "Zona Flexível":** A zona flexível pode funcionar como uma única zona ou duas zonas individuais, adaptando-se às necessidades de cada situação de cozimento.
- **Indutores Independentes:** A zona é composta por dois indutores que podem ser controlados separadamente. Quando em uso, apenas a área coberta pelo utensílio de cozinha é ativada.
- **Posicionamento do Utensílio:** Para uma detecção eficaz e distribuição uniforme de calor, o utensílio de cozinha deve ser centralizado corretamente na zona.



- **Uso de Múltiplas Zonas:** Em cooktops com mais de uma zona flexível, não é recomendado usar várias zonas simultaneamente para uma única panela.



- **Utensílios Adequados:** Para melhor aproveitamento, use utensílios de cozinha que se encaixem bem na zona, como panelas ovais, retangulares ou redondas.
- **Ativação da Zona:** Para ativar a zona flexível, pressione simultaneamente as teclas das duas zonas desejadas. O visor da zona flexível começará a piscar.



- **Proteção de desligamento automático:** A função de desligamento automático é uma medida de segurança no cooktop de indução que é ativada quando uma zona de cozimento é esquecida ligada. Os tempos padrão para este desligamento estão especificados na tabela a seguir:

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

O cooktop de indução interrompe o aquecimento assim que a panela é removida. Além disso, o cooktop desliga-se automaticamente após um minuto.

- **Aquecimento residual:** Após o cooktop operar por um período, algum calor residual permanecerá. Um aviso é exibido "H" no display para indicar este aquecimento residual, evite tocar a superfície da mesa do cooktop até que a sinalização se apague.

Configurações de Potência

Potência	Tipo de aplicação
1 - 2	Aquecimento delicado para pequenas quantidades de alimentos.
	Derreter chocolate, manteiga e alimentos que queimam rapidamente.
	Fervura suave.
	Aquecimento lento.
3 - 4	Reaquecimento.
	Fervura rápida.
	Cozinhar arroz.
5 - 6	Panquecas.
7 - 8	Refogar.
	Cozinhar macarrão.
9	Fritar.
	Selar.
	Levando a sopa para ferver.
	Água fervente.

NOTA: A tabela acima é apenas uma referência para utilização mais eficiente do cooktop de indução, as potências podem variar de acordo com o tipo de alimento.

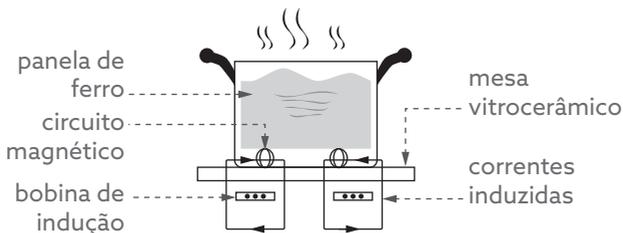
Dicas de Utilização

Leia este manual, tomando nota especial da seção "Segurança"

Remova qualquer película protetora que ainda possa estar em seu cooktop de indução.

Uma palavra sobre cozimento por indução:

- A tecnologia de cozimento por indução é segura, avançada, eficiente e econômica. Ela gera calor diretamente na panela através de vibrações eletromagnéticas, ao invés de aquecer a superfície do vidro indiretamente. O vidro se aquece apenas devido ao calor transferido pela panela.

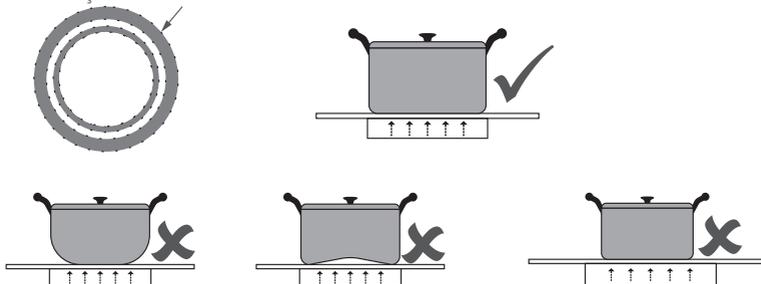


- **Usando os controles de toque:** Os controles de toque respondem ao leve toque da ponta do dedo, sem necessidade de pressão. Um bipe é emitido a cada toque registrado. Para um funcionamento adequado, os controles devem estar limpos, secos e livres de objetos, como utensílios ou panos. Até mesmo uma fina camada de água pode interferir na operação dos controles.
- **Escolhendo o utensílio de cozinha certo:** Para o cozimento por indução, utilize apenas utensílios com base compatível. O símbolo de indução pode ser encontrado na embalagem ou no fundo da panela. A adequação do utensílio pode ser verificada através de um teste com ímã: se o ímã for atraído pela base da panela, ela é adequada para uso em cooktops de indução."
- **Se não tiver um ímã:** Adicione um pouco de água à panela. Siga as instruções fornecidas na seção 'Dicas de utilização'. Se o indicador no visor não estiver piscando e a água começar a aquecer, a panela é adequada para o uso."
- **Utensílios de cozinha feitos dos seguintes materiais não são adequados:** aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e louça de barro.

Tamanho do queimador (diâmetro mm)	Utensílios (diâmetro mínimo - mm)
210x190	140
380x200	380x200

Panelas e frigideiras devem ser posicionadas exatamente no centro da área de cozimento. Algumas áreas possuem um diâmetro interno indicado por um contorno mais claro, sugerindo o uso de uma área de cozimento menor, se disponível, para panelas de diâmetro menor. Isso visa otimizar o desempenho e a eficiência. No entanto, é possível utilizar panelas com diâmetros menores do que o indicado.

Otimização da área de cozimento



⚠ ATENÇÃO

Antes de efetuar qualquer operação de limpeza, desligue a alimentação do cooktop (disjuntor). Não, utilizar produtos de limpeza, contendo materiais abrasivos na limpeza e manutenção do cooktop.

⚠ ADVERTÊNCIA

Nunca efetue a limpeza logo após o uso do cooktop, pois as zonas de aquecimento estarão em alta temperatura, podendo ocasionar risco de queimaduras.

Limpeza da Mesa Vitrocerâmico

Evite o uso de produtos de limpeza abrasivos ou fios de lã, pois podem riscar a superfície do cooktop. Certifique-se de que o acessório de limpeza é adequado para superfícies vitrocerâmicas. Nunca deixe resíduos de produtos de limpeza no cooktop, pois podem manchar o vidro.

- Sujidade diária no vidro (impressões digitais, marcas, manchas deixadas por alimentos ou respingos não açucarados no vidro):
 - Desligue a energia do cooktop.
 - Aplique um limpador de cooktop enquanto o vidro ainda estiver morno (mas não quente!)
 - Enxágue e seque com um pano limpo ou papel-toalha.
 - Ligue novamente a energia do cooktop.

! IMPORTANTE

Quando a energia do cooktop for desligada, haverá a indicação de "nenhuma superfície quente", mas a zona de cozimento ainda pode estar quente!

- Fervuras, derretimentos e respingos de açúcar quente no vidro:
 - Remova-os imediatamente com uma espátula de peixe, espátula ou raspador de lâmina de barbear adequado para cooktops de vidro de indução, mas cuidado com superfícies quentes da zona de cozimento:
 - Desligue a energia do cooktop na parede.
 - Segure a lâmina ou utensílio em um ângulo de 30° e raspe a sujeira ou derramamento para uma área fria do cooktop.
 - Limpe a sujeira ou derramamento com um pano de prato ou papel-toalha.
 - Siga as etapas 2 a 4 para 'Sujeira diária no vidro' acima.

! IMPORTANTE

Remova manchas deixadas por derretimentos e alimentos açucarados ou derramamentos o mais rápido possível. Se deixados para esfriar no vidro, eles podem ser difíceis de remover ou até mesmo danificar permanentemente a superfície do vidro.

Risco de corte: quando a tampa de segurança é retraída, a lâmina em um raspador é afiada como uma navalha. Use com extremo cuidado e sempre armazene com segurança e fora do alcance de crianças.

- **Transbordamentos no painel de controle touch:**
 - Desligue a alimentação elétrica do cooktop.
 - Absorva o derramamento.
 - Limpe a área do painel de controle com uma esponja ou pano limpo e úmido.
 - Seque completamente a área com uma toalha de papel.
 - Ligue novamente a energia do cooktop.

! IMPORTANTE

O cooktop pode emitir um bipe e desligar sozinho, e os controles de toque podem não funcionar enquanto houver líquido neles. Certifique-se de secar a área de controle de toque antes de ligar o cooktop novamente.

7

PROBLEMAS E SOLUÇÕES

Antes de chamar o serviço autorizado, confira as dicas para a solução dos problemas mais comuns. Leia antes, com atenção.

Problema	Causas Possíveis	Solução
Não é possível ligar o cooktop.	Interrupção de alimentação elétrica..	Certifique-se de que o cooktop esteja conectado à fonte de alimentação e ligado.
		Verifique se há falta de energia em sua residência ou área. Se você verificou tudo e o problema persistir, entre em contato com a posto de assistência técnica autorizado.
Os controles de toque não respondem.	Os controles estão travados.	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 use a ponta do dedo ao tocar nos controles.
O vidro está sendo arranhado.	Utensílios de cozinha com bordas ásperas.	Use utensílios de cozinha com bases planas e lisas. Veja "Escolha do utensílio de cozinha certo".
	Produtos de limpeza ou esponjas abrasivas e inadequadas sendo usados.	Veja "Limpeza e Conservação".
Algumas painelas fazem ruídos de estalo ou clique.	Isso pode ser causado pela construção dos seus utensílios de cozinha (camadas de metais diferentes vibrando de forma diferente).	Isso é normal para utensílios de cozinha e não indica uma falha.

O cooktop de indução faz um zumbido baixo quando usado em uma configuração de alta temperatura.	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 do cooktop de indução.	O cooler do seu cooktop de indução, projetado para proteger os componentes eletrônicos contra superaquecimento, pode permanecer em funcionamento mesmo após o desligamento do aparelho.	Isso é normal e não requer nenhuma ação. Não desligue a energia do cooktop de indução na parede enquanto o cooler estiver funcionando.
As painelas não esquentam e aparecem no visor.	O cooktop de indução não consegue detectar a panela porque ela não é adequada para cozimento por indução.	Use utensílios de cozinha adequados para cozimento por indução. Veja a seção "Escolha do utensílio de cozinha certo".
	O cooktop de indução não consegue detectar a panela porque ela é muito pequena para a zona de cozimento ou não está centralizada corretamente nela.	Centralize a panela e certifique-se de que sua base corresponda ao tamanho da zona de cozimento.
O cooktop de indução ou uma zona de cozimento desligou-se inesperadamente, um tom soa ou um código de erro é exibido.	Falha técnica.	Não anote as letras e números de erro, desligue a energia do cooktop de indução da parede e entre em contato com a posto de assistência técnica autorizado.

Exibição de Falhas e Inspeção

Em caso de anormalidade, o cooktop de indução ativa automaticamente um modo de proteção e mostra os códigos de proteção relevantes:

Código de Falha	Possível causa	Descrição
E1	Falha na panela ou no potenciômetro	Nenhuma panela ou recipiente, ou seu tamanho, material, etc. não é adequado, ou não está colocado precisamente no meio da área de cozimento.
E2	A tensão está muito alta	Mais alto que CA 265 V.
E3	A tensão está muito baixa	Mais baixo que CA 185 V.

Código de Falha	Possível causa	Descrição
E4	Circuito aberto no sensor IGBT	Quando o sensor IGBT detecta um circuito aberto, o sensor IGBT para de funcionar.
E5	Curto-circuito no sensor IGBT	Quando o sensor IGBT detecta um curto-circuito, o sensor IGBT para de funcionar.
E6	Superaquecimento do sensor IGBT	O IGBT atinge 100±5 °C por 3s (pode se recuperar automaticamente quando a temperatura diminui de 50 °C-70 °C).
E7	Circuito aberto no sensor da superfície do cooktop	Após 60 segundos de operação, o IGBT para de funcionar quando o circuito de detecção de temperatura da panela detecta um circuito aberto.
E8	Curto-circuito no sensor da superfície do cooktop	O IGBT para de funcionar quando o circuito de detecção de temperatura da panela detecta um curto-circuito.
E9	Proteção contra alta temperatura do sensor do potenciômetro	O IGBT para de funcionar quando o circuito de detecção de temperatura da panela é detectado excedendo um determinado valor.
EA	Proteção contra remoção ou falha do sensor do potenciômetro	Quando o sensor da panela é movido para fora e toda a máquina é aquecida por um período de tempo, a área correspondente detectará o estado de saída do sensor do cooktop e a área de aquecimento parará de aquecer.
EB	Falha de comunicação	A placa de energia não recebe um sinal de comunicação válido da placa de display por 90 segundos.
EC	Falha de comunicação	A placa de display não recebe um sinal de comunicação válido da placa de energia por 90 segundos.
H	A superfície do cooktop está com alta temperatura.	Após desligar o cooktop, se a temperatura da superfície do cooktop estiver muito alta, ele exibirá "H" e o cooler atrasará o funcionamento por 2 minutos.

Caso os problemas persistam, após realizar as verificações sugeridas, entre em contato com a posto de assistência técnica autorizado INVITA.

Anote as informações que se encontram na etiqueta de especificações. Esses dados são importantes quando necessitar de assistência rápida e adequada.



- Este produto não deve ser descartado no lixo comum.
- Os materiais utilizados neste produto podem ser reciclados e/ou reutilizados.
- O correto descarte deste produto, no final de sua vida útil, contribui de maneira sustentável em relação ao meio ambiente.
- Deve-se sempre observar a legislação local existente e vigente em sua região, para que desta forma, seja feito o descarte da forma mais correta possível.
- Este produto não pode ser tratado como lixo doméstico, como indica o símbolo mostrado no produto e em sua embalagem.
- Recomendamos que o descarte seja feito em ecopontos para o devido tratamento de resíduos.
- Recomendamos contatar um posto de serviço autorizado se surgir alguma dúvida e antes de realizar qualquer um dos procedimentos descritos acima. A unidade deve sempre estar desligada da tomada elétrica antes de ser aberta.

Características Técnicas

Modelo	i-CKI-6Q-90-CI-2ATA
Instalação	Embutir
Dimensões (L x A x P)	900 x 60 x 520 mm
Peso líquido	17 kg
Quantidade de Zonas de cocção	6
Zona de cocção posterior (esquerda) Ø 210x190 mm	1.800 W
Zona de cocção frontal (esquerda) Ø 210x190 mm	1.800 W
Zona de cocção central (frontal) Ø 210x190 mm	1.800 W
Zona de cocção central (traseira) Ø 210x190 mm	1.800 W
Zona de cocção posterior (direita) Ø 210x190 mm	1.800 W
Zona de cocção frontal (direita) Ø 210x190 mm	1.800 W
Potência total	10.800 W
Tensão	220 V~
Frequência	60 Hz
Corrente elétrica	47 A

NOTA: Alguns informações técnicas podem sofrer alterações sem prévio aviso, em caso de dúvidas não utilize o produto e entre em contato com o serviço de atendimento ao consumidor INVITA ou acesse www.invitacasa.com.br e consulte a versão online do Manual do Consumidor do produto.

Caso seja necessário contatar um posto autorizado, acesse o site da INVITA: www.invitacasa.com.br e procure por nosso parceiro mais próximo.

Você também pode entrar em contato com o Serviço de Atendimento ao Cliente da INVITA através do e-mail sac@invitacasa.com.br ou telefone 08007231202.

10 GARANTIA

Garantimos este produto contra qualquer defeito de fabricação que venha a se apresentar no período de 21 meses, contados a partir do término da garantia legal de 90 dias, conforme previsto no artigo 26, inciso II, da Lei nº 8078/90 (Código de Defesa do Consumidor).

SÃO CONDIÇÕES DESTA GARANTIA:

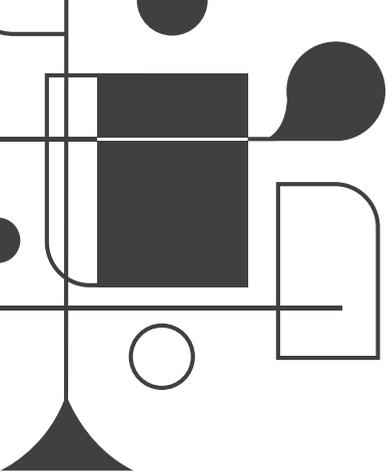
1. A garantia cobre a substituição de peças com defeitos de fabricação e a mão de obra necessária para o reparo.

A GARANTIA NÃO COBRE:

- Produtos ou peças danificadas por acidentes de transporte ou manuseio, riscos, amassamentos, fenômenos naturais (raios, inundações, desmoronamentos) ou má armazenagem.
- Defeitos decorrentes de instalação inadequada por pessoal não autorizado pela INVITA.
- Falhas ou não funcionamento devido a problemas de fornecimento de energia elétrica no local de instalação. A substituição de lâmpadas, vidros e plásticos.
- Despesas com transporte, peças, materiais e mão de obra para preparar o local de instalação (ex. rede elétrica, conexões elétricas e hidráulicas, tomadas, esgoto, alvenaria, aterramento).
- Chamadas para orientação de uso conforme o Manual do Consumidor ou o próprio produto, passíveis de cobrança aos consumidores.
- Despesas relativas à instalação do produto ou ao ajuste do local para atender às condições necessárias para a instalação.
- Caso ocorra a remoção ou alteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.
- Se o produto for instalado ou utilizado em desacordo com o Manual do Consumidor.
- Se o produto for ligado em uma tensão diferente da qual foi destinado.
- Se o produto for alvo de mau uso, descuidos, ou sofrer alterações, modificações ou consertos por pessoas ou empresas não credenciadas pela INVITA.
- Se o defeito for causado por acidente ou má utilização do produto pelo Consumidor.
- Despesas de deslocamento do Serviço Autorizado, caso o produto esteja instalado fora do município sede do Serviço Autorizado INVITA. Lâmpadas e vidros não são cobertos pela garantia.
- Despesas decorrentes da instalação de peças que não pertençam ao produto, sendo estas de responsabilidade exclusiva do consumidor.

Para sua comodidade, preserve o **Manual do Consumidor**, **Certificado de Garantia** e a **Nota Fiscal** do produto. Quando necessário, consulte nossa Rede de Serviços Autorizados ou o Serviço de Atendimento ao Consumidor.

A INVITA, visando a melhoria contínua de seus produtos, reserva-se o direito de alterar suas características técnicas ou estéticas sem aviso prévio.



invita

Acesse: invitacasa.com.br

