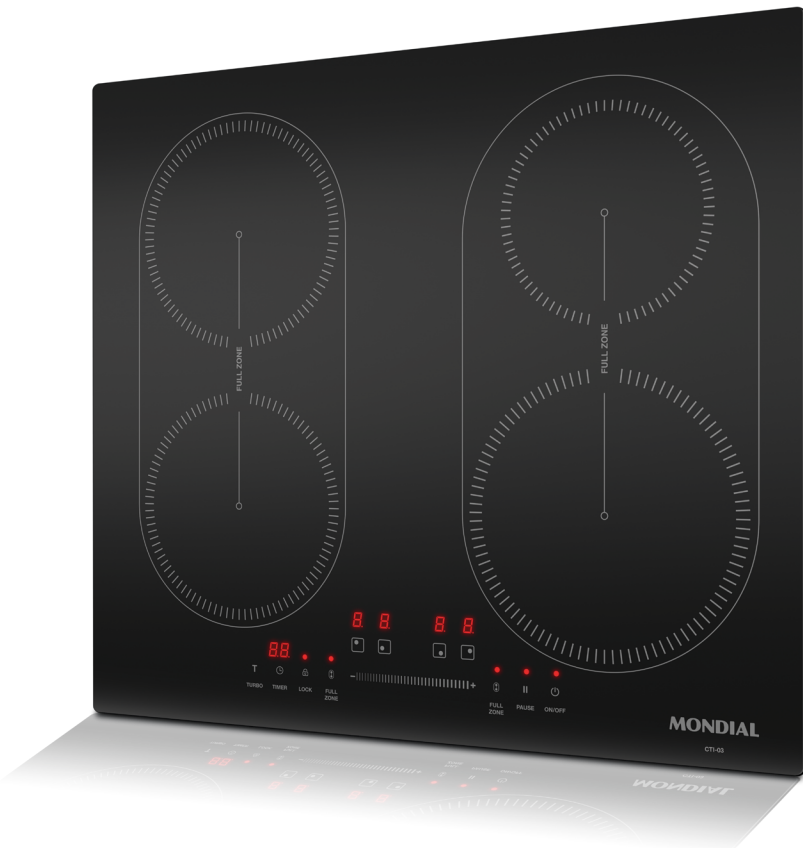


MONDIAL

CTI-03

Manual de Instruções

Cooktop de Indução
4 Bocas



Acesse aqui o
conteúdo completo:
receitasmondial.com.br



COOKTOP DE INDUÇÃO MONDIAL

Parabéns, agora você possui um **COOKTOP DE INDUÇÃO MONDIAL**. Este produto foi desenvolvido com um alto padrão de eficiência e qualidade, garantindo melhor desempenho e durabilidade possíveis.



ATENÇÃO

- Antes da utilização do aparelho, leia atentamente as instruções de uso, pois delas dependerão seu bom funcionamento e sua segurança.
- Guarde o manual para futuras referências, pois o bom **funcionamento e segurança** do seu aparelho dependem deste.
- Se o produto apresentar algum tipo de problema, não o corrija sozinho. Entre em contato pelo **SAC: 0800 55 03 93**. Ao ouvir as opções faladas pelo atendimento eletrônico, escolha: "Assistência Técnica".
- Para obter o manual em formato digital, consulte nosso site: **www.emondial.com.br**
- A garantia não cobre: defeitos que não sejam comprovadamente de fabricação, defeitos causados por má utilização, negligência do usuário, sinistros ou catástrofes naturais; danos por avaria de transporte e/ou instalação em condições inadequadas; limpeza ou peças de desgaste natural com a frequência de uso.
- Guarde sempre a **Nota Fiscal** de compra do seu produto, pois se faz necessária a apresentação desse documento para o atendimento em garantia. Para maior segurança do usuário é importante a leitura **COMPLETA** deste Manual de Instruções.

SEGURANÇA ELÉTRICA

- Nunca use o produto se estiver com o cabo-plugue e/ou plugue danificados. A substituição do cabo-plugue e/ou plugue deverá ser feita em uma **Assistência Técnica Autorizada MONDIAL** a fim de evitar riscos;
- Não deixe que o cabo-plugue e/ou plugue entrem em contato com água ou outro líquido;
- Retire da tomada pelo plugue, nunca puxe diretamente pelo cabo-plugue, pois poderá danificar seu produto;
- Não utilize adaptadores tipo "T" ou temporizadores;
- Não prenda, torça ou amarre o cabo-plugue;
- Não utilize adaptadores e/ou benjamins, sempre ligue o produto direto a uma tomada com o padrão NBR5410 que esteja dimensionada para o produto em questão (circuito elétrico), instalada por um eletricitista habilitado;
- O aparelho deve ser conectado a uma tomada com um contato de aterramento;
- O aparelho não deve ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado;
- Antes de ligar o aparelho, certifique-se de que a tensão da sua tomada elétrica corresponde à indicada na etiqueta do aparelho. Sempre utilizar uma tomada elétrica com a mesma tensão;
- Não deixe o cabo-plugue pendurado na beirada de mesas, balcões ou outras superfícies;
- Não permita que o cabo-plugue entre em contato com superfícies quentes;

- Não utilize o aparelho para fins diferentes dos previstos neste Manual de Instruções;
- Nunca transporte o produto pelo cabo-plugue;
- Esse aparelho foi desenvolvido para uso doméstico, siga as instruções recomendadas de seu uso conforme este manual;
- Não permita que o cabo-plugue fique tencionado ou esticado;
- Sempre remova o cabo-plugue da tomada puxando pelo plugue durante a limpeza e/ou manutenção;
- Não utilize um cabo de extensão com este aparelho;
- Não utilize peças ou acessórios que não sejam originais do produto: isto pode prejudicar o funcionamento e causar danos ao usuário e/ou aparelho, além de acarretar a perda da garantia contratual;
- Utilize sempre tomadas e conexões que estejam de acordo com a corrente elétrica indicada no produto (conforme características técnicas);
- Sempre mantenha os componentes elétricos limpos;
- Não utilize o cooktop se ele estiver quebrado ou rachado: desligue o aparelho da fonte de alimentação e entre em contato com um técnico qualificado;
- A conexão a um bom sistema de fiação de aterramento é essencial e obrigatória;
- Disponibilize esse Manual de Instruções à pessoa responsável pela instalação do aparelho, com fins de reduzir os riscos de instalação;
- As alterações no sistema de fiação doméstica só devem ser feitas por um eletricista qualificado;
- Este aparelho deve ser conectado a um circuito que incorpore um interruptor de isolamento que forneça desconexão total da fonte de alimentação;
- A instalação incorreta do aparelho pode invalidar qualquer reivindicação de garantia ou responsabilidade.

SEGURANÇA DO USUÁRIO NO TRANSPORTE E DURANTE O USO

- Atenção às bordas do painel: são afiadas e a falta de cuidado pode resultar em ferimentos ou cortes;
- Peça auxílio de uma segunda pessoa para retirar o produto da embalagem e para qualquer movimentação do produto;
- Nenhum material ou produto, que não seja uma panela adequada (verificar o item “tipos de panela”) deve ser colocado sobre este aparelho em nenhum momento;
- Atenção às bocas deste aparelho, estas ficarão quentes durante e após o uso, sendo representado pela letra “H” (hot – quente em inglês);
- Não encoste seu corpo, suas roupas ou qualquer item que não seja uma panela adequada no vidro de indução (verificar o item “tipos de panela”) até que toda a superfície esteja fria;
- Objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados sobre a superfície do cooktop, pois podem se aquecer;

Atenção: Conforme Determinação da Portaria 148/22 do INMETRO, este aparelho não deve ser usado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável;

- **Pessoas com marca-passos ou implantes elétricos (como bombas de insulina) devem consultar um médico ou o fabricante do implante antes de usar este aparelho para se certificar de que seus implantes não serão afetados pelo campo eletromagnético;**
- Atente-se a possíveis transbordamentos de líquidos, fumaças e respingos de gordura durante o uso;
- Não deixe objetos magnéticos (cartões de crédito e cartões de memória) ou dispositivos eletrônicos (notebooks, celulares e tablets) próximos ao produto, pois podem sofrer interferência do campo eletromagnético;
- Não utilize o aparelho para qualquer outro fim que não seja ao que ele foi projetado;
- Cuidado ao realizar frituras com óleo e/ou gordura, pois eles aquecem rapidamente, principalmente se estiver usando a função TURBO;

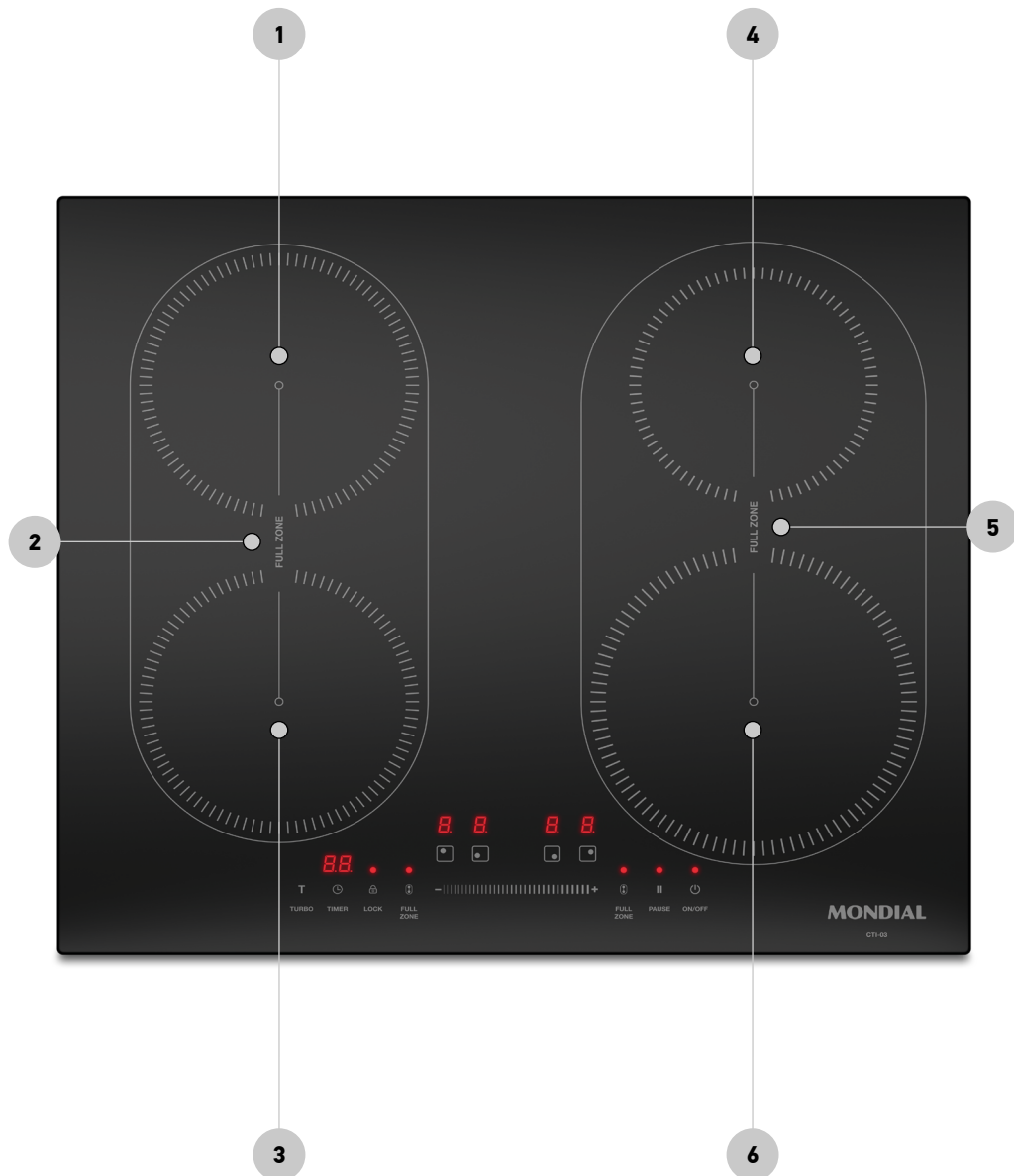


ATENÇÃO: Em caso de fogo, NUNCA tente apagá-lo com água: desligue o aparelho e abafe a chama com uma **tampa** ou um **cobertor de incêndio** (pode ser um **pano úmido** também);

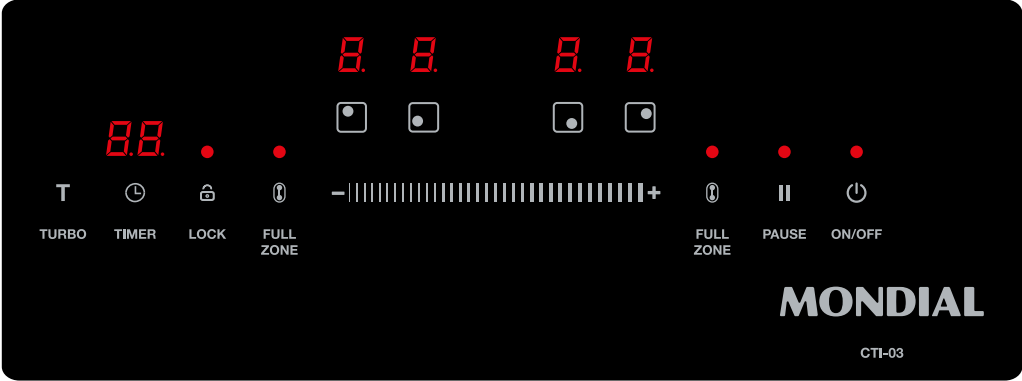
- Os cabos das panelas podem estar quentes, verifique se eles não estão sobrepostos às zonas quentes que estejam ligadas ou acabaram de ser utilizadas;
- Mantenha todos os utensílios de cozinha a, ao menos, 30 cm de distância durante o uso do produto. Guarde ou mantenha afastado tudo o que não for utilizar no preparo de alimentos no cooktop;
- Após o uso, desligue o cooktop conforme as instruções deste manual.
- Crianças devem ser supervisionadas para não brincarem com o aparelho.
- **AVISO: Se a superfície do aparelho estiver trincada, desligue-o para evitar a possibilidade de choque elétrico.**
- **RISCO DE INCÊNDIO: Não armazene itens nas superfícies de cozimento.**
- **CUIDADO: O processo de cozimento deve ser supervisionado. Um processo de cozimento curto deve ser supervisionado continuamente.**
- **AVISO: Cozinhar no cooktop com gordura ou óleo, sem supervisão, pode ser perigoso e pode resultar em incêndio.**










CARACTERÍSTICAS E ESPECIFICAÇÕES DE SEU PRODUTO

1. Boca Superior Esquerda de diâmetro 180mm - Potência 2000W (Turbo 2400W);
2. FULL ZONE: bocas lado esquerdo - Potência 3000W (Turbo 3500W);
3. Boca Inferior Esquerda de diâmetro 180mm - Potência 2000W (Turbo 2400W);
4. Boca Superior Direita de diâmetro 160mm - Potência 1500W (Turbo 2000W);
5. FULL ZONE: bocas lado direito - Potência 3000W (Turbo 3500W);
6. Boca Inferior Direita de diâmetro 210mm - Potência 2300W (Turbo 2600W);



Painel Touch



 FULL ZONE	Acionamento FULL ZONE Esquada/Direita.	 TIMER	 Função Timer (Tempo).
 LOCK	Função Lock (Bloqueio).	 ON/OFF	Botão ON/OFF.
 PAUSE	Função Pause (Pausa).	 TURBO	Função Turbo
		Controle de Temperatura e Tempo (Timer).	
		Controle das Bocas.	

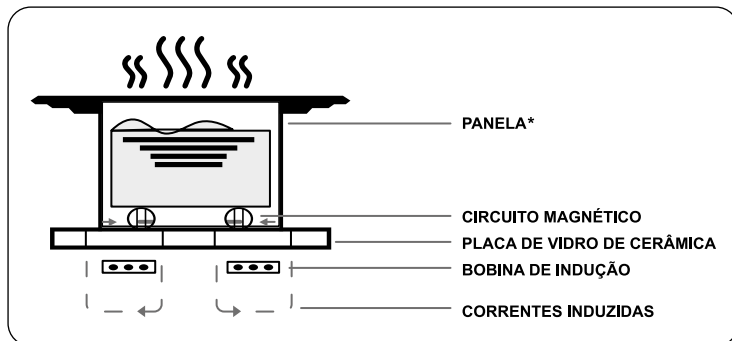
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS GERAIS	
Modelo	CTI-03
Quantidade de bocas de indução	4 Bocas
Voltagem	220V
Potência	7000W
Dimensões do cooktop (cm)	59 x 52 x 6,25
Dimensões da superfície (cm)	56 x 49

COMO FUNCIONA UM COOKTOP DE INDUÇÃO?

O cozimento por indução é uma tecnologia de cozimento segura, avançada, eficiente e econômica. Ela funciona por meio de campo magnético, criado através da energia elétrica, que gera calor diretamente para a panela:

1. Panela
2. Circuito Magnético
3. Placa de Vidro de Cerâmica
4. Bobina de Indução
5. Correntes Induzidas

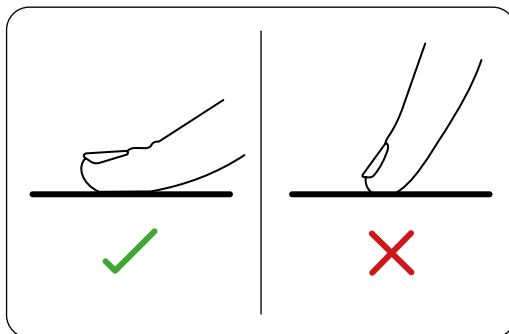
***Consulte o item “escolhendo a panela certa” neste manual para saber o local exato e os possíveis materiais das panelas.**



Na panela serão gerados elétrons, que aquecerão todo o conteúdo que estiver em seu interior.

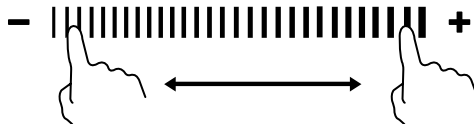
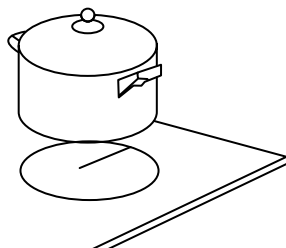
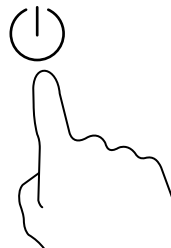
USO DO PAINEL

- Os controles respondem ao toque, não é necessário aplicar nenhuma pressão;
- Para acionar os comandos, use o dedo conforme a figura ao lado;
- Você ouvirá um bipe sempre que um toque for registrado;
- Certifique-se de que os controles estejam sempre limpos, secos e que não haja qualquer objeto obstruindo-os (uma fina camada de água já pode dificultar a operação dos controles).



LIGANDO O COOKTOP

1. Toque Botão ON/OFF para ligar, todos os indicadores das zonas de cozimento mostram "-";
2. Assim que ligada, a campainha emitirá um bipe, todos os indicadores se acendem por 1 segundo e depois se apagam, indicando que o cooktop entrou no modo de espera;
3. Coloque uma panela adequada (verificar item "escolhendo a panela certa") na zona de cozimento que deseja usar. Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície da zona de cozimento estejam limpos e secos;
4. Acione o Botão da Boca Superior ou Inferior conforme necessidade. O painel mostrará "5" por padrão;
5. Deslize seu dedo para a esquerda, no sentido do sinal negativo " - ", para diminuir a potência (1 é o nível de menor potência) ou toque diretamente no Botão " - " (se segurá-lo por 3 segundos ele irá para 0, que desligará a boca);
6. Deslize seu dedo para a direita, no sentido do sinal positivo " + ", para aumentar o nível de potência (9 é o nível de maior potência) ou toque diretamente no Botão " + " (se segurá-lo por 3 segundos ele irá para a potência 9 diretamente);
7. Aguarde 5 segundos ou toque diretamente no botão de seleção da boca de aquecimento novamente, o LED parará de piscar confirmando o nível de potência selecionado.



DESLIGANDO O COOKTOP

Há dois modos diferentes de desligar o cooktop:

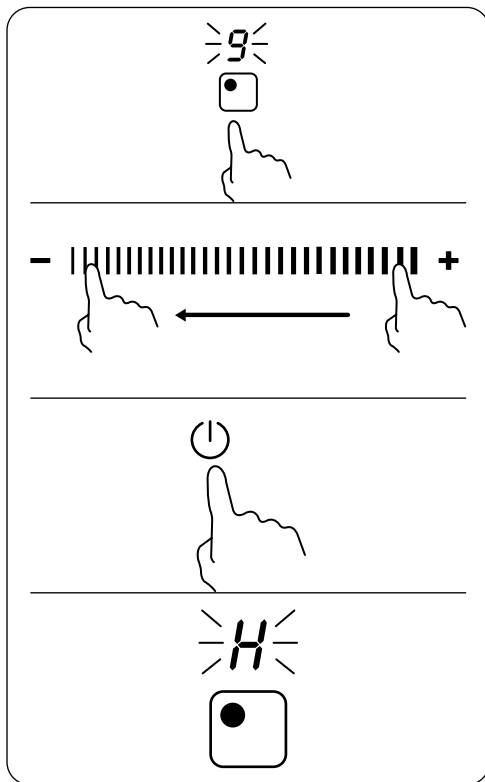
1ª forma:

1. Selecione a boca desejada tocando no botão correspondente. O botão começará a piscar;
2. Enquanto o botão estiver piscando, deslize o dedo no controle de temperatura para a esquerda.

2ª forma:

1. Toque diretamente no Botão ON/OFF para desligar todo o cooktop de maneira mais rápida.

ATENÇÃO: O painel da boca em que a panela estava posicionada poderá mostrar o símbolo "H", alertando-o que a superfície ainda está quente, não a toque até esfriar! O símbolo "H" desaparecerá quando a temperatura esfriar no local.



ESCOLHENDO A PANELA CERTA

Os materiais mais comuns das panelas no cozimento por indução são: **aço inox**, **ferro fundido** ou **fundo triplo***. Porém, algumas panelas possuem a base constituída por compostos ferrosos, que podem funcionar no seu cooktop. Caso haja dúvidas se sua panela é compatível ou não, há dois tipos de testes rápidos que podem ser realizados para verificação:

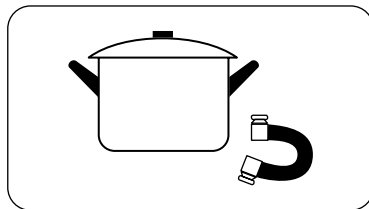
1º Teste com imã:

Com auxílio de um imã magnético, mova-o em direção à base da panela. Se ele for atraído, a panela é adequada para indução.**

2º Teste com água:

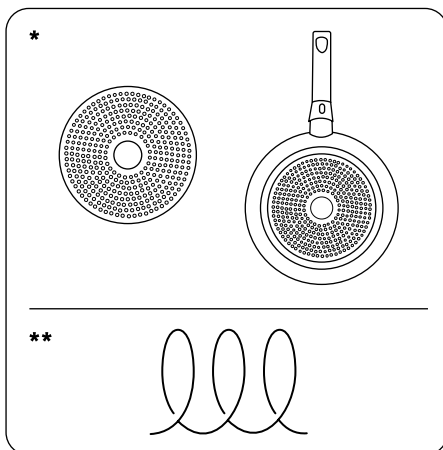
Caso não tenha um imã, siga o seguinte procedimento:

1. Encha a panela com um pouco de água e coloque-a numa das bocas de indução;
2. Ligue a boca em que a panela foi colocada;
3. Se, no visor correspondente, a boca piscar o sinal "U", significa que a panela não foi reconhecida no local (isso também pode acontecer se a panela estiver mal posicionada, verifique no próximo item o modo correto e o diâmetro adequado à sua panela);
4. Caso apareça o número "5" padrão e a água começar a ferver, a panela é adequada.



***Observação:** Algumas panelas e frigideiras no mercado não são adequadas para o cozimento por indução, pois têm apenas uma parte do fundo em material ferromagnético com partes de outro material. Essas áreas podem se aquecer em níveis diferentes ou com menor potência. Em certos casos, quando o fundo é feito principalmente de materiais não ferromagnéticos, o fogão pode não reconhecer a panela e, portanto, não ligar a zona de cozimento.

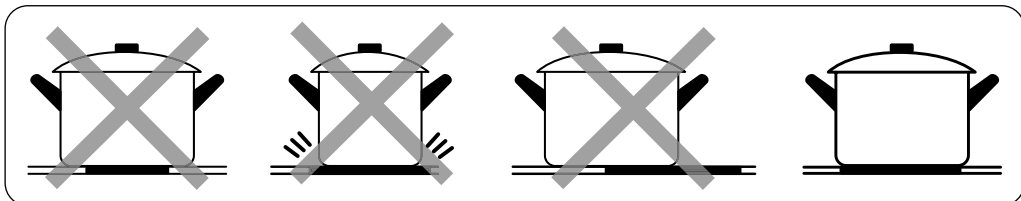
****Observação:** Procure pelo símbolo de indução nas embalagens dos produtos ou no fundo das panelas.



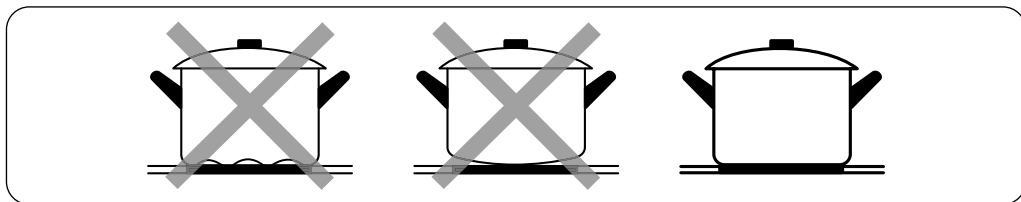
Posicionando as panelas

Algumas panelas podem ser de materiais compatíveis com seu cooktop, mas estejam mal posicionadas ou não estejam dentro das medidas necessárias para o tamanho da boca correspondente do aparelho. Verifique abaixo as condições ideais de uso:

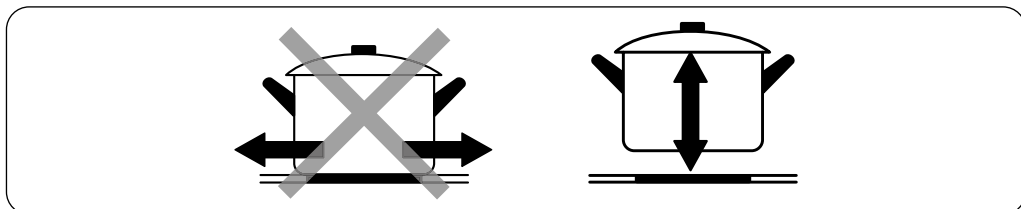
1. Não utilize panelas com bordas irregulares ou bases curvas:



2. Certifique-se de que a base da sua panela seja lisa, fique plana contra o vidro e tenha o mesmo tamanho da zona de cozimento. Sempre centralize a panela na zona de cozimento:



3. Sempre levante as panelas da área de indução, não as deslize:



4. As bocas de cozimento são, até um limite, automaticamente adaptadas ao diâmetro da panela. No entanto, o fundo dessa panela deve ter um diâmetro mínimo de acordo com a boca de cozimento correspondente, conforme mostrado na tabela abaixo:

DIÂMETRO DA ZONA DE INDUÇÃO	DIÂMETRO MÍNIMO DA PANELA	DIÂMETRO MÁXIMO DA PANELA
160 mm	120 mm	160 mm
180 mm	140 mm	180 mm
210 mm	170 mm	210 mm

O sinal “U” piscará repetidamente se um ou mais padrões anteriormente citados não forem cumpridos. O display desligará automaticamente 2 minutos se nenhuma correção for realizada.

FUNÇÕES DO COOKTOP

Note que há funções extras no painel de seu cooktop que o auxiliarão no cozimento, os itens abaixo trarão mais detalhes sobre eles:

FUNÇÃO LOCK (BLOQUEIO)

- Quando o Botão LOCK for acionado, todos os comandos do painel, com exceção do Botão ON/OFF, serão travados.
- A função LOCK pode evitar que uma boca seja ligada involuntariamente e permite realizar limpeza no painel sem que outras funções sejam acionadas.



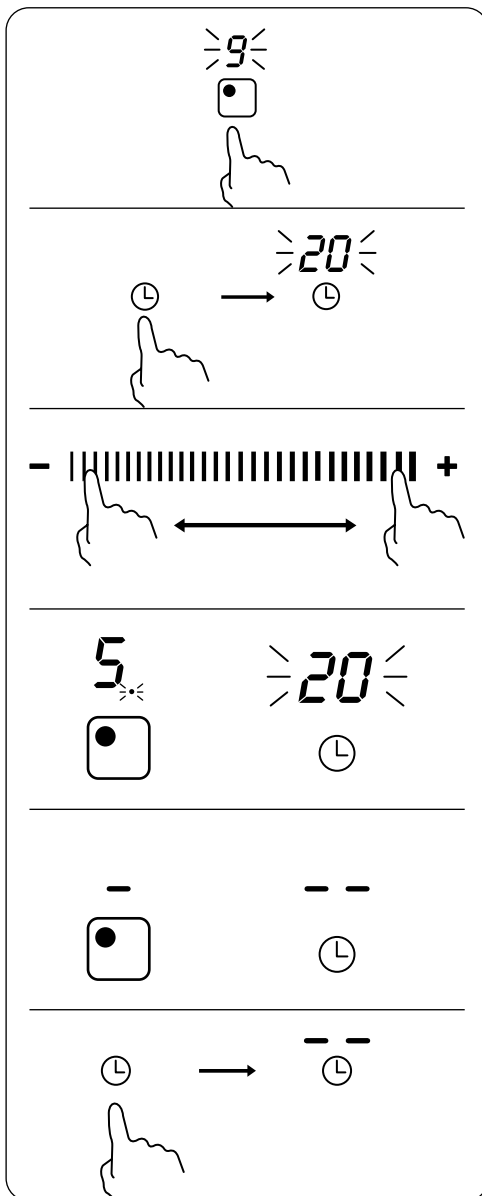
Siga o passo a passo para utilizar corretamente a função LOCK e bloquear seu painel:

1. Toque e mantenha pressionado o Botão LOCK por, aproximadamente, 3 segundos.
2. Aguarde a emissão de um bipe. Ao lado do temporizador será exibido o símbolo “Lo”;
3. Para desbloquear os controles toque e mantenha pressionado o Botão LOCK novamente por 3 segundos.

FUNÇÃO TIMER (TEMPO)

A função TIMER tem como objetivo definir o tempo de preparo de seu alimento, podendo servir como segurança e comodidade. Siga os seguintes passos para utilizá-la:

1. Toque no botão correspondente à boca que desejar ativar, o display digital começará a piscar;
2. Enquanto o visor estiver piscando, toque no Botão TIMER e o painel piscará o tempo padrão "20", que corresponde a 20 minutos;
3. Deslize o dedo para a esquerda ou direita para definir o tempo desejado*. O cronômetro pode ser definido de 0 a 99 minutos;
4. Assim que selecionar o tempo desejado aguarde 5 segundos ou toque diretamente no Botão TIMER novamente para ativá-lo. O painel parará de piscar e começará a contagem regressiva do tempo restante imediatamente. Um pequeno ponto vermelho ao lado do visor do nível de potência aparecerá confirmando que essa boca está configurada com o tempo de preparo programado.
5. Finalizado o tempo programado, a boca configurada desligará automaticamente, serão emitidos 30 bipes e os visores da boca e timer correspondentes exibirão "- " "- ", respectivamente. A boca respectiva entrará no modo de espera.
6. Para cancelar as configurações do timer, selecione a boca correspondente, toque e mantenha pressionado o Botão TIMER por aproximadamente 3 segundos, aguarde o sinal do bipe e o painel exibirá o sinal "- "-".



Utilizando a função TIMER em mais de uma boca

- A função TIMER pode ser usada para mais de uma boca simultaneamente. Faça o mesmo procedimento anterior para outras bocas somente após realizar o passo a passo da primeira.
- O timer é definido individualmente para cada boca. Se várias bocas estiverem com o timer, simultaneamente, o painel mostrará o tempo mais curto. Assim que o tempo mais curto acabar, o visor mostrará o tempo restante da boca que possuir o maior tempo de preparo.

Como exemplo:

- ▶ Selecionamos 20 (20 minutos) para a boca de cima e 30 (30 minutos) para a boca de baixo. Será exibido regressivamente 20 (minutos) até esse tempo se esgotar.
- ▶ Ao final desse tempo, a boca de cima entrará no modo de espera e será exibido o tempo restante de 10 minutos da boca de baixo.

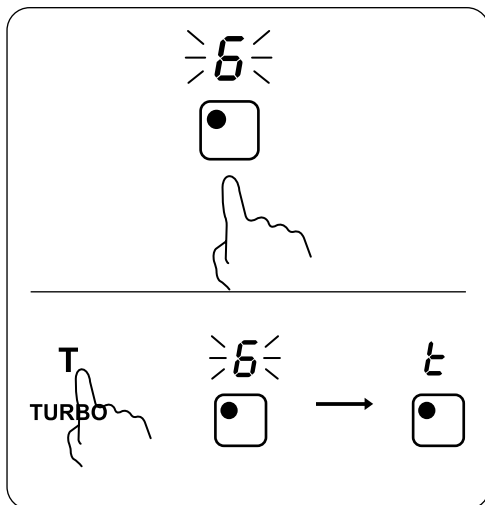


FUNÇÃO TURBO

A função TURBO tem como finalidade o aquecimento do conteúdo da panela de um modo mais rápido que o nível máximo de potência. Ela disponibiliza potência adicional para cada boca.

Para utilizá-la siga os seguintes passos:

1. Toque no botão da boca que deseja aumentar a potência;
2. Mantenha pressionado o controle "+" por aproximadamente 3 segundos e, em seguida, o visor exibirá "t" para indicar que o modo turbo foi acionado;
3. Para sair do modo turbo, apenas reduza o nível de potência pressionando o indicador negativo "-" ou deslizando o dedo para direita;
4. A função TURBO dura 5 minutos e, após esse período, a boca selecionada retornará automaticamente ao nível de potência 9.

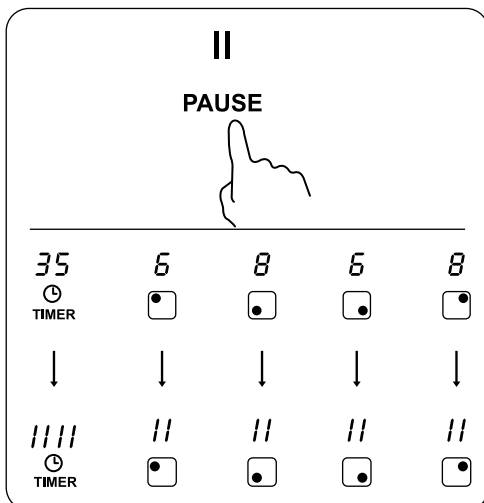


Observação: A potência máxima do cooktop é 7000W. Assim, quando uma boca é acionada na potência turbo, a potência da outra de mesmo lado (esquerdo ou direito) será compensada imediatamente (também será indicada no painel). Isso pode ser observado já quando uma boca está na sua potência 9 e a outra for aumentada; gradualmente a primeira será reduzida.

FUNÇÃO PAUSE (PAUSA)

A função PAUSE pode ser usada para interromper brevemente o cozimento e retorná-lo de maneira prática.

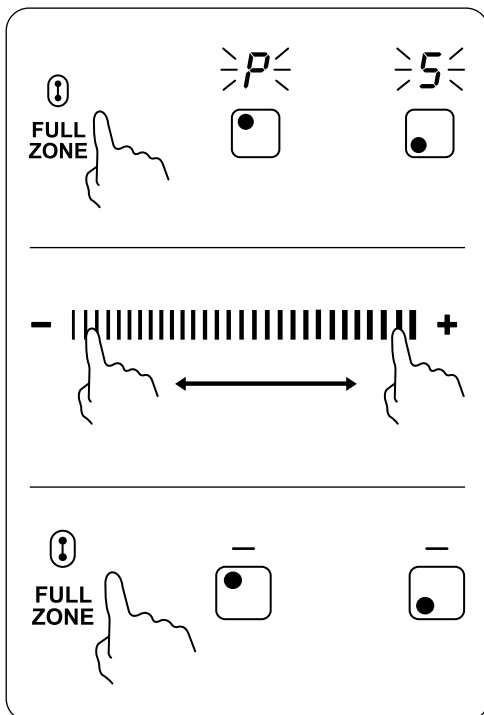
- As bocas cessarão o cozimento mostrando "II" e retornarão assim que a função PAUSE for acionada novamente. A função TIMER, se estiver selecionada, também cessará, exibindo "II II".



FUNÇÃO FULL ZONE (ZONAS MÚLTIPLAS)

A função FULL ZONE permite usar uma panela de tamanho retangular maior para atender a vários tipos de cozimento. Siga o passo a passo para utilizá-la:

1. Toque no Botão FULL ZONE para acioná-lo, será mostrada a potência padrão "P" e "5";
2. Para ajustar a potência da FULL ZONE, selecione o Botão FULL ZONE e deslize o dedo para esquerda ou direita, respectivamente, para ajustar o nível de potência de 0 a 9;
3. Aguarde 5 segundos ou toque diretamente no Botão FULL ZONE novamente. O painel parará de piscar para confirmar o nível de potência desejado;
4. Para sair do modo FULL ZONE, mantenha pressionado o botão por aproximadamente 3 segundos. A unidade voltará ao modo de espera e o tubo digital mostrará "- " "-".



Se uma das áreas não estiver ocupada por 10 minutos consecutivos, ela desligará automaticamente e o cooktop sairá do modo FULL ZONE, continuando a funcionar apenas com a outra área de aquecimento.

DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO



ATENÇÃO: O desligamento automático é uma função de proteção de segurança. O cooktop será desligado automaticamente após duas horas de uso se não houver nenhuma ação nos comandos.



ATENÇÃO: Quando uma panela é removida ou não há qualquer utensílio que possa ser usado no cooktop de indução numa boca e ela continuar acionada por 30 segundos, o aparelho cessará o aquecimento e entrará no modo de espera.

PROTEÇÃO CONTRA TRANSBORDAMENTO

Quando houver derramamento de água ou outro líquido na parte superior do painel de controle, a unidade será desligada automaticamente por motivos de segurança.

RECOMENDAÇÕES PARA DIFERENTES TIPOS DE COZIMENTO

As configurações da página a seguir são apenas diretrizes. A configuração exata dependerá de vários fatores, incluindo a panela, quantidade e tamanho dos alimentos e condições ambientes de temperatura e pressão:

CONFIGURAÇÃO NO PAINEL**TIPO DE COZIMENTO****1 e 2**

Aquecimento delicado de pequenas quantidades de alimentos.

Derreter chocolate, manteiga e alimentos que queimam rapidamente.

Cozimento suave em fogo baixo.

3 e 4

Cozimento rápido em fogo baixo.

Requentar.

Cozinhar arroz.

5 e 6

Fazer panquecas.

7 e 8

Saltear.

Preparar massas.

9

Fritar.

Selar.

Ferver água, caldos e sopas.

SUJEIRA	COMO LIMPAR	ATENÇÃO
Marcas de dedo, manchas deixadas por alimentos ou respingos (sem açúcar) no vidro.	<ol style="list-style-type: none">1. Desligue o cooktop;2. Limpe enquanto o vidro estiver morno (não quente);3. Limpe e seque com um pano macio ou papel toalha.	<ul style="list-style-type: none">• Quando o cooktop estiver desligado, não haverá indicação de "superfície quente", tome cuidado!• Panos pesados, de nylon e agentes de limpeza agressivos ou abrasivos podem arranhar o vidro, leia a etiqueta para verificar se o pano é adequado.• Nunca deixe resíduos no cooktop: o vidro pode ficar manchado.
Líquidos fervidos derramados ou açúcar derretido.	<ol style="list-style-type: none">1. Desligue o cooktop;2. Retire a sujeira imediatamente com utensílios adequados para limpeza de vidros segurando num ângulo de 30° e retirando a sujeira do local quente arrastando para um frio do cooktop;3. Limpe a sujeira com um pano macio ou papel toalha.	<ul style="list-style-type: none">• Se a sujeira não for retirada imediatamente ela pode danificar permanentemente a superfície do vidro;• Cuidado com lâminas afiadas de limpadores de vidros.
Derramamentos no painel de controle.	<ol style="list-style-type: none">1. Desligue o cooktop;2. Limpe o painel de controle com uma esponja ou pano macio e úmido;3. Seque completamente a área com um papel toalha.	<ul style="list-style-type: none">• O cooktop pode emitir um bipe se desligado e os controles de toque podem não funcionar enquanto houver líquido sobre eles. Certifique-se de secar a área do painel de controle antes de ligar o cooktop novamente;• Utilize esponjas adequadas para vidros.
Observação: Nunca use vapor para limpar o cooktop.		

PROBLEMA	POSSÍVEIS CAUSAS	POSSÍVEIS SOLUÇÕES
O cooktop não liga.	Cooktop sem energia.	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique se o cooktop está conectado à fonte de alimentação e se está ligado; • Verifique se há uma queda de energia em sua casa ou área; • Se o problema persistir, chame a assistência técnica qualificada.
Os comandos do cooktop não respondem.	A função LOCK está ativada.	Consulte o item “Funções pause e lock” para destravar os comandos.
Os comandos do cooktop não estão funcionando direito.	Pode haver uma fina película de água ou sujeira sobre os controles.	Certifique-se de que o painel esteja seco e limpo.
	Os comandos não estão sendo tocados adequadamente.	Certifique-se de posicionar o dedo no cooktop conforme indicado no item “Uso do painel”.
O vidro está sendo arranhado.	<ul style="list-style-type: none"> • Uso de utensílios de cozinha com bordas ásperas. • Uso inadequado de panos, abrasivos, ou produtos de limpeza. 	Use utensílios de cozinha com bases planas e lisas. Consulte o item “Cuidados e Limpeza”.
Estalos frequentes nas painelas.	Maneira que foi construída a panela (camadas de metais diferentes que vibram de forma diferente).	Ocorrência normal em utensílios de cozinha.
Emissão de um ruído quando o cooktop é usado em uma configuração de potência alta.	Tecnologia utilizada no cozimento por indução.	O ruído deve diminuir ou desaparecer quando a potência for reduzida.
Ruído do ventilador vindo do cooktop.	Acionamento do ventilador de resfriamento embutido no cooktop quando há riscos de superaquecimento dos componentes eletrônicos. O ventilador pode continuar a funcionar mesmo depois do cooktop desligado.	Não requer nenhuma ação. Não desligue a energia do cooktop enquanto o ventilador estiver funcionando.

PROBLEMA	POSSÍVEIS CAUSAS	POSSÍVEIS SOLUÇÕES
As panelas não esquentam ou não aparecem no visor.	A material da panela não é adequado para o cozimento por indução.	Use panelas adequadas para o cozimento por indução. Consulte o item "Escolhendo a panela certa".
	A panela é muito pequena para a zona de cozimento ou não está devidamente centralizada.	Centralize a panela conforme indicado no item "Escolhendo a panela certa".

EXIBIÇÃO E INSPEÇÃO DE FALHAS (APENAS PARA ASSISTÊNCIA TÉCNICA QUALIFICADA)

O cooktop é equipado com uma função de autodiagnóstico. Com esse teste, o técnico pode verificar o funcionamento de vários componentes sem desmontar o cooktop da superfície de trabalho:

CÓDIGO DA FALHA	PROBLEMA	SOLUÇÃO
<u>U</u>	Sem panela ou sem panela adequada.	Verifique o item "Escolhendo a panela certa" para identificar quais panelas são adequadas.
E0	Falha interna	Entrar em contato com Assistência Técnica / Atendimento ao cliente.
E1	A tensão de alimentação está abaixo da tensão nominal.	Verifique a fonte de alimentação. Religue a energia somente depois que a fonte de alimentação estiver normalizada.
E2	A tensão de alimentação está acima da tensão nominal.	Verifique a fonte de alimentação. Religue a energia somente depois que a fonte de alimentação estiver normalizada.
E3	Falha no sensor de superfície (circuito aberto).	Entrar em contato com Assistência Técnica / Atendimento ao cliente.

CÓDIGO DA FALHA	PROBLEMA	SOLUÇÃO
E4	Falha no sensor de superfície. (curto-circuito).	Entrar em contato com Assistência Técnica / Atendimento ao cliente.
E5	Sensor de temperatura da falha do IGBT (circuito aberto).	Entrar em contato com Assistência Técnica / Atendimento ao cliente.
E6	Sensor de temperatura da falha do IGBT (curto-circuito).	Entrar em contato com Assistência Técnica / Atendimento ao cliente.
E7	Alta temperatura do IGBT.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aguarde até que a temperatura do IGBT volte ao normal; 2. Reinicie o cooktop tocando no botão ON/OFF; 3. Verifique se o ventilador está funcionando sem problemas e substitua-o, caso necessário.
E8	Sensor de superfície quebrado.	Entrar em contato com Assistência Técnica / Atendimento ao cliente.
E9	Sem sinal.	Reinicie o cooktop tocando no botão ON/OFF.



DESCARTE ADEQUADO

Este símbolo no produto indica que ele não pode ser tratado como lixo doméstico normal. Encaminhe a um ponto de coleta seletiva de produtos elétricos e eletrônicos.

TERMO DE GARANTIA

1. ESPECIFICAÇÃO DO PRAZO DE GARANTIA:

- a. Este produto, devidamente lacrado, possui garantia de **1 (um) ano**, exclusivamente contra vício de qualidade que torne o eletrodoméstico impróprio ou inadequado para o seu uso regular, contado a partir da data de sua aquisição pelo primeiro consumidor, desde que obedecidas as condições e recomendações especiais aqui discriminadas.
- b. No prazo de garantia, acima descrito, estão incluídas a garantia legal de 90 (noventa) dias, devidamente estabelecida na Norma de Aplicação à Defesa do Consumidor, mais a garantia contratual, fornecida, por mera liberalidade, pelo fabricante. A garantia contratual compreende a substituição de peças e mão de obra no reparo de defeitos devidamente constatados por um posto autorizado que conste nesta relação de postos de Assistência Técnica, exceto as sujeitas a desgaste natural com o uso, envelhecimento de pintura ou peças plásticas sujeitas à quebra.
- c. Para comprovação desse prazo, o consumidor deverá apresentar a 1ª via da Nota Fiscal de compra ou outro documento equivalente, desde que identifique o produto.
- d. A fabricante não concede qualquer forma e/ou tipo de garantia para produtos desacompanhados de nota fiscal de venda ao Consumidor.
- e. A garantia é válida apenas para produtos vendidos e utilizados no território brasileiro, sendo que quaisquer dúvidas sobre as disposições do mesmo devem ser esclarecidas pelo Manual de Instruções ou pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor.

2. EXCLUSÃO DA GARANTIA LEGAL E/OU CONTRATUAL:

A garantia não abrangerá os seguintes itens:

- a. Danos sofridos pelo produto ou seus acessórios, em consequência de acidentes, maus tratos, manuseio ou uso incorreto e inadequado.
- b. Peças e acessórios sujeitos à quebra ou desgaste com o uso, como os fabricados em materiais plásticos e/ou acrílicos, peças revestidas com superfície antiaderente e fabricados de vidro.
- c. O cabo de alimentação não está incluso na garantia contratual, fornecida, por mera liberalidade, pelo fabricante.
- d. A instalação do produto em rede elétrica diferente da indicada no produto.
- e. Houver alteração e/ou remoção do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.
- f. O vício ou defeito for causado por acidente e/ou má utilização do produto.
- g. O não funcionamento ou falhas decorrentes de problemas de fornecimento de energia elétrica.

3. LOCAL ONDE A GARANTIA DEVERÁ SER EXERCIDA:

- a. Os consertos em garantia somente deverão ser efetuados pela Assistência Técnica do fabricante, devidamente nomeada pelo mesmo, que se utilizará de técnicos especializados e peças originais, garantindo o serviço executado.
- b. O produto, quando necessitar de conserto em garantia, deverá ser levado à Assistência Técnica do fabricante, dentre as constantes na relação de postos de Assistência Técnica.
- c. Nas localidades onde não existam assistências técnicas autorizadas, as despesas de transporte do produto correm por conta do consumidor.

4. CESSAÇÃO DA GARANTIA:

- a. Não confie o conserto do produto a curiosos, pessoas ou oficinas não autorizadas e não credenciadas pelo fabricante.
- b. Caso isso ocorra, a garantia cessará de imediato.
- c. Este aparelho foi projetado para funcionamento em uso doméstico, única e exclusivamente. A sua utilização para uso não doméstico, industrial ou comercial acarretará a cessação imediata da garantia.

5. RECOMENDAÇÕES E ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES:

- a.** Leia atentamente todas as instruções contidas neste manual antes de utilizar este produto.
- b.** Verifique se a tensão elétrica do aparelho é a mesma de sua rede elétrica local.
- c.** Mantenha o produto desconectado da rede de energia elétrica, quando o eletrodoméstico for receber qualquer tipo de reparo ou manutenção.
- d.** Mantenha o produto desconectado da rede de energia elétrica se o mesmo não estiver em uso ou quando for submetido à limpeza.
- e.** Não utilize o produto se o cabo com o plugue ou o próprio plugue estiverem danificados. Neste caso, procure um posto de Assistência Técnica Autorizada do fabricante.
- f.** Não introduza quaisquer objetos estranhos à função do produto, principalmente quando este estiver em funcionamento.
- g.** Nunca deixe o produto ligado sem vigilância.
- h.** Para evitar acidentes, não permita que crianças ou pessoas com capacidades físicas, mentais ou sensoriais reduzidas, que desconheçam as instruções de uso ou as suas características, utilizem o produto.
- i.** Para evitar danos, mantenha o produto bem armazenado e limpo, em ambiente protegido das intempéries (chuva, vento, umidade, raios solares etc.).

6. NÃO É COBERTO PELA GARANTIA:

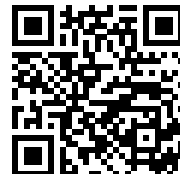
- a.** Despesas com a instalação do produto.
- b.** O não funcionamento ou falhas decorrentes de problemas de fornecimento de energia elétrica ou de gás.
- c.** Despesas com transporte, peças, materiais e mão de obra para preparação do local onde será instalado o produto (ex. rede elétrica, conexões elétricas, tomadas, alvenaria, aterramento etc.).
- d.** Os acessórios tais como: mangueira metálica, adaptador e registro de gás.
- e.** Preparação do local onde será instalado o produto (ex. rede elétrica, conexões elétricas, tomadas, alvenaria, aterramento etc.).

SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor



Para obter a localização de Postos de Assistência Técnica mais próximos de sua residência, acesse o link:

<https://atendimento.emondial.com.br/sac>



Ou acesse pelo QR Code ao lado:

Para obter respostas às perguntas frequentes:

www.emondial.com.br/duvidas-frequentes



SAC: 0800 550 0393

Segunda à sexta, das 07h às 20h;

Sábado, das 07h às 13h.

Ligue para o 0800. Ao ouvir as opções faladas pelo atendimento eletrônico, escolha: **"Assistência Técnica"**.

Para obter o manual em formato digital, consulte nosso site:

www.emondial.com.br

1 ANO DE GARANTIA

" Em observância ao Decreto nº 5.296/2004, o presente Manual de Instruções encontra-se disponível em meio magnético, em braile ou fonte ampliada, para portadores de necessidades especiais, devendo ser solicitado ao Serviço de Atendimento ao Consumidor através do telefone nº 0800 55 03 93."

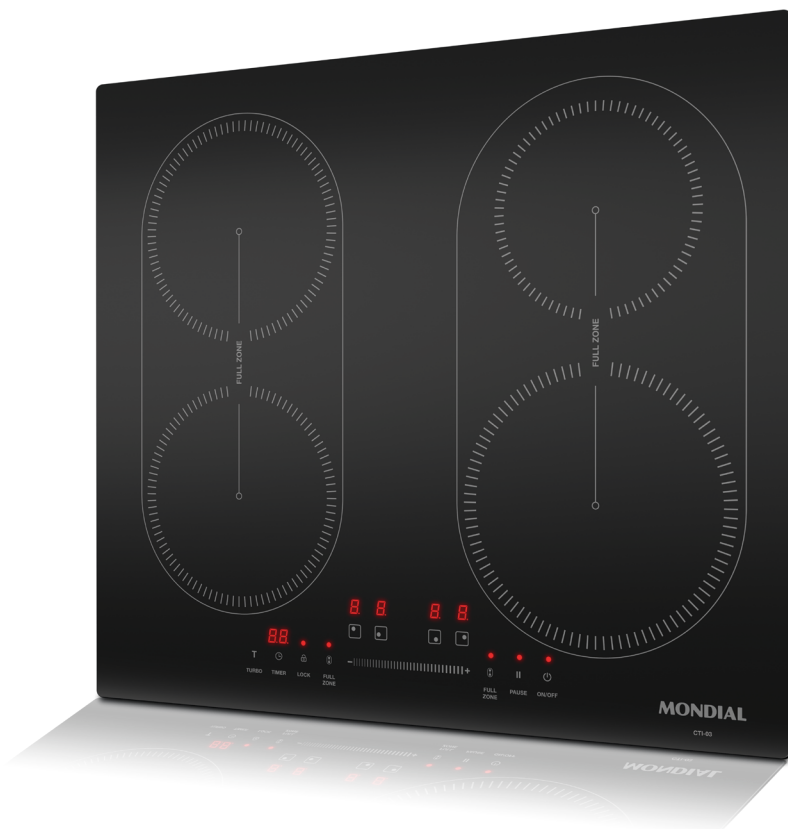
Devido às constantes evoluções tecnológicas, o produto poderá ser atualizado, apresentando pequenas alterações sem aviso prévio.
Imagens meramente ilustrativas.

MONDIAL

CTI-03

Guia Rápido de Instalação

Cooktop de Indução
4 Bocas



GUIA RÁPIDO DE INSTALAÇÃO - COOKTOP DE INDUÇÃO MONDIAL



ATENÇÃO

Seguir à risca todas as diretrizes da norma ABNT NBR5410, que trata da Norma Brasileira de Instalação Elétrica de Baixa Tensão.

Esse manual é apenas um resumo genérico orientativo. Toda a Instalação Elétrica final deve ser projetada, dimensionada corretamente, inspecionada e validada por um Engenheiro Registrado no Conselho Regional de Engenharia (CREA) conforme a situação e o projeto final do local de instalação do produto.

A instalação correta e conforme as Normas ABNT são de inteira responsabilidade do usuário final e profissional contratado para a Instalação desse produto.

Com ajuda de uma segunda pessoa, retire o produto da embalagem e todas as etiquetas nele contidas. Leia as instruções contidas neste manual.

1 ANTES DE INICIAR A INSTALAÇÃO

- A superfície de trabalho é quadrada, nivelada e que nenhuma parte estrutural interfere nas saídas e entradas de ar;
- A superfície de trabalho é feita de material resistente ao calor e isolada;
- Se o cooktop for instalado acima de um forno, ele deverá ter um ventilador de resfriamento embutido;
- A instalação cumprirá todas as normas e regulamentos aplicáveis;
- Seja instalado um disjuntor exclusivo para o cooktop;
- O disjuntor forneça desconexão total da fonte de alimentação principal, montado e posicionado à fiação permanente de acordo com as normas e regulamentos locais de fiação;
- O disjuntor forneça um espaçamento de 3 mm em todos os polos (ou em todos os condutores ativos [de fase] se as regras de fiação locais permitirem);
- Não há umidade excessiva no local;
- Haja renovação de ar no ambiente;
- Todas as películas de proteção e embalagens foram removidas;
- Os acabamentos sejam resistentes ao calor e fáceis de limpar (como azulejos de cerâmica) nas superfícies da parede e ao redor do cooktop.

2 CONEXÃO À REDE ELÉTRICA

Antes de conectar o cooktop à rede elétrica, certifique-se de que:

- O sistema de fiação doméstica é adequado para a potência do cooktop (7000W);
- Os condutores têm distância suficiente do quadro de disjuntores até o cooktop;
- A tensão corresponde ao valor indicado na etiqueta de identificação (220V);
- As seções da fonte de alimentação podem suportar a carga especificada na etiqueta de classificação;
- Não há uso de adaptadores, redutores ou extensores (há risco de superaquecimento);
- A fiação não toca em nenhuma parte quente e está posicionado de modo que sua temperatura não exceda 75°C em nenhum ponto.

Observação: verifique com uma rede técnica autorizada se o sistema de fiação é adequado. Quaisquer alterações devem ser feitas somente por um eletricitista qualificado.

O cooktop pode ser conectado a um circuito 220V monofásico (Fase + Neutro), 60Hz, com corrente alternada. É importante utilizar um disjuntor ou uma tomada dedicada para o aparelho. As especificações do disjuntor são as seguintes:

- Para 220V F+N > > 40A, Curva C, tipo Din, monofásico.

Para uma melhor eficiência do aparelho e segurança em seu uso, é recomendável que a conexão elétrica do cooktop seja feita em um ramal exclusivo, por meio de uma ligação direta com a fiação da residência.

Observação: escolha antecipadamente o local de instalação do cooktop, garantindo que haja distância adequada entre os condutores e o quadro de disjuntores até o cooktop.

Em ambos os casos, é necessário utilizar dois condutores (fase-fase ou fase-neutro) com seção transversal de 6 mm² (para comprimento de fio até 30 metros). O disjuntor deve ser:

- Para a conexão 220V F+N: disjuntor de 40A, Curva C, tipo Din, monofásico.

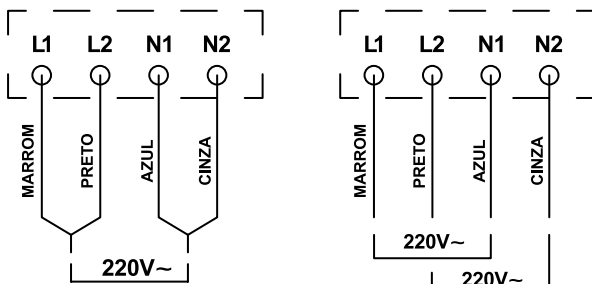
O circuito de alimentação do cooktop deve ser exclusivo e não deve ter emendas.



ATENÇÃO: conexões inadequadas ou com especificações inferiores às recomendadas podem provocar aquecimento nas ligações elétricas e nos fios, levando a curto-circuitos, falhas no funcionamento e/ou danos à residência e ao usuário. Segue a variação admissível de tensão de seu cooktop:

TENSÃO NOMIAL	MÍNIMA*	MÁXIMA*
220V	202V	231V
*se a tensão de alimentação do aparelho estiver fora dos limites especificados na tabela de Variação Admissível de Tensão, entre em contato com a concessionária de energia para ajustar os níveis de tensão ou instale um regulador de tensão (estabilizador) com potência mínima de 231VA.		

A fonte de alimentação deve ser ligada de acordo com a NBR5410. O método de conexão é mostrado abaixo:



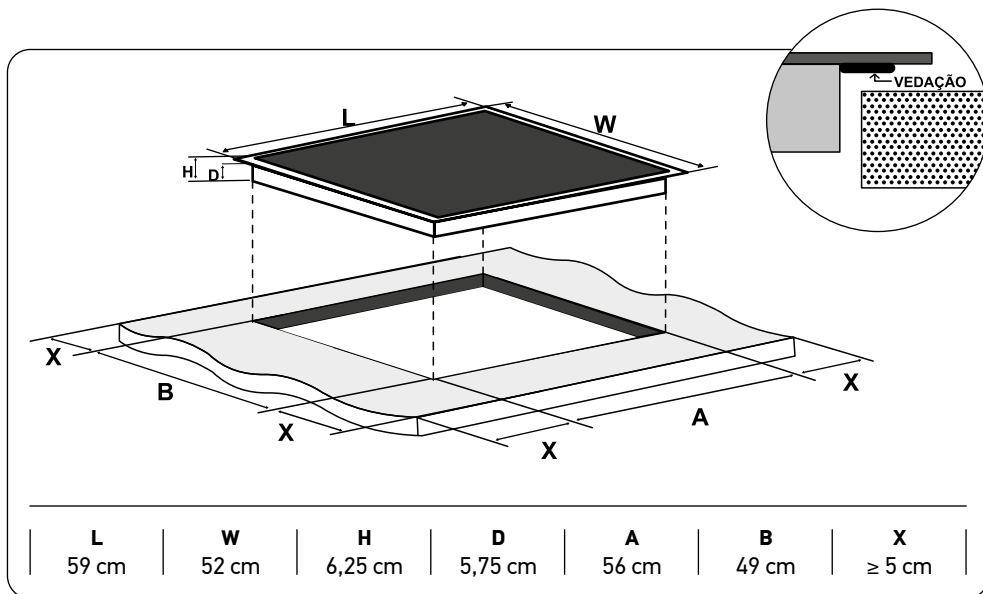
3 APÓS A INSTALAÇÃO

Certifique-se de que:

- Os fios não podem ser acessados através de portas ou gavetas de armários;
- Existe um fluxo adequado de ar fresco do exterior do armário para a base do cooktop;
- Se o cooktop estiver instalado acima de uma gaveta ou armário, uma barreira de proteção térmica seja instalada abaixo da base;
- O disjuntor esteja acessível ao usuário.

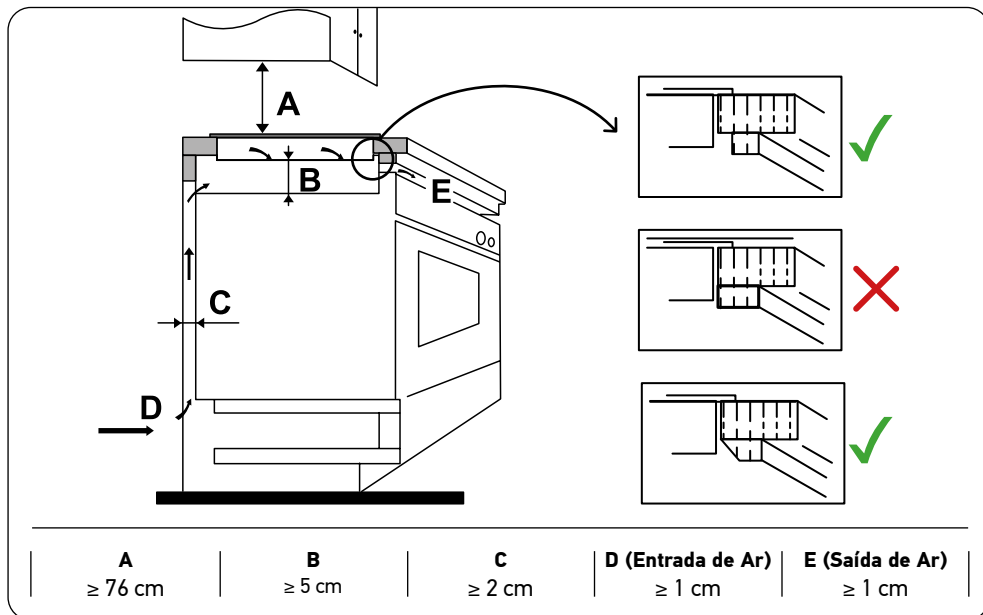
4 PREPARAÇÃO DA SUPERFÍCIE DE TRABALHO

O corte da superfície de trabalho deve seguir as dimensões mostradas abaixo:

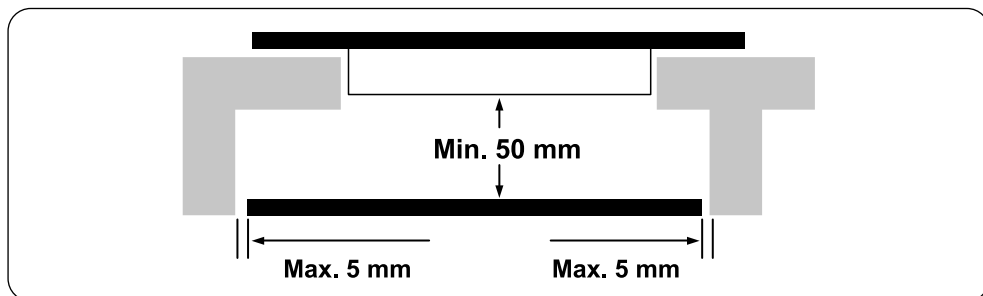


- Certifique-se de que a espessura da superfície de trabalho seja de, pelo menos, 3,5 cm;
- Verifique a vedação que acompanha o cooktop, ela evita que haja vazamento de líquidos. Pressione a vedação no produto até que ela fique firme;
- A distância segura entre as laterais do cooktop e as superfícies internas da bancada devem ser superiores a 3 cm.

Em qualquer circunstância, verifique se o cooktop está bem ventilado e se a entrada e a saída de ar não estão bloqueadas, respeitando as respectivas dimensões mínimas, indicadas abaixo:



Para evitar o contato acidental com a parte inferior superaquecida do cooktop ou a ocorrência de choques elétricos imprevisíveis durante o trabalho, é necessário colocar um isolante como um tampo de madeira, fixado por parafusos, a uma distância mínima de 50 mm da parte inferior do cooktop, conforme o desenho abaixo:



Antes de conectar o cooktop, verifique se as aberturas de ventilação inferiores estão completamente livres e não obstruídas pela bancada. A livre passagem de ar é essencial para o bom funcionamento do aparelho.



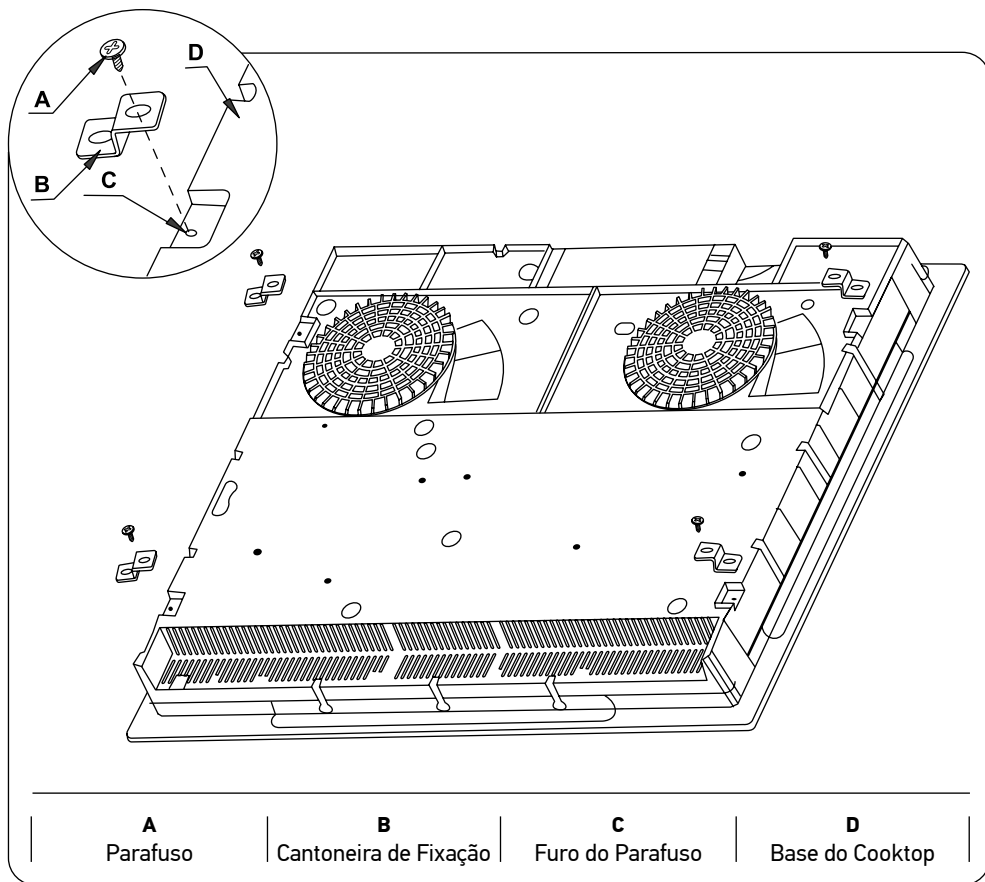
ATENÇÃO: A cola que une o material plástico ou de madeira ao móvel deve resistir a uma temperatura de 150°C, para evitar o descolamento do painel. A parede traseira, as superfícies adjacentes e os arredores devem ser capazes de resistir a uma temperatura de 90°C.



ATENÇÃO: Caso o produto esteja instalado acima de uma gaveta, o cooktop pode aquecer os itens armazenados durante o cozimento.

5 INSTALAÇÃO DO COOKTOP

Posicione o cooktop com a base voltada para cima, em uma superfície estável e lisa. Fixe o cooktop na superfície de trabalho parafusando as quatro cantoneiras na parte inferior, conforme a figura abaixo:



Ajuste a posição da cantoneira (B) conforme a espessura da superfície de trabalho:

