

## • COMO UTILIZAR •

1. Limpe o produto com um pano seco.
2. Garanta que o mesmo esteja posicionado em uma superfície plana.
3. Durante o primeiro aquecimento, este produto poderá liberar um leve odor devido ao aquecimento dos materiais e componentes utilizados em sua fabricação.
4. Conecte o plug da tomada em uma rede compatível com a do seu modelo.
5. Pressione a tecla "ON/OFF" para ligar, o Cooktop emitirá um sinal sonoro e aparecerá "ON" no display e o exaustor ligará.

**Nota:** A boca do Cooktop só esquenta quando há uma panela posicionada sobre ela, portanto, nenhuma função irá iniciar se não houver uma panela sobre o aparelho.

6. Selecione a temperatura ou o modo de cozimento que desejar, clique na tecla 'modo' até escolher qual deseje.
7. Se escolher algum dos modos de cozimento, a luz ficará acessa em baixo do ícone.
8. Para desligar e interromper o aquecimento do Cooktop, pressione a tecla "ON/OFF".
9. Porém, o ventilador de exaustão do Cooktop ainda continuará ligado, até o fogão esfriar por completo.
10. Para o perfeito funcionamento do equipamento utilize somente panelas que sejam específicas para indução magnética que tenham o fundo plano, o aquecimento ocorre pelo contato do fundo da panela com a superfície magnética da bobina. Para ter certeza que sua panela é compatível, use um ímã para teste, se o ímã grudar no fundo da panela o material é o correto para uso.

11. Recomenda-se o uso desse aparelho por pessoas que já tenham experiência com o uso de fogões comuns ou elétricos.

### Nota:

Veja abaixo alguns exemplos de utensílios recomendados:

- Frigideiras, Chaleiras, Chapas e Panelas de Ferro.
- Frigideiras, Chaleiras e Panelas em Aço Inox Magnético próprio para indução.
- Frigideiras, Chaleiras e Panelas Esmaltadas feitas de Aço Inox Magnético próprio para indução.

Utensílios inadequados e que não podem ser usados:

- Vidro, cerâmica, alumínio, cobre e outros materiais não magnéticos.



Procure pelo símbolo de indução na embalagem de fundo de panelas e utensílios. Isto indica que o mesmo é adequado para uso no fogão cooktop de indução.



Atente-se ao símbolo de "Não toque, superfície quente". Se encontra colado no fogão elétrico e deve ser respeitado para evitar acidentes.



Atente-se ao símbolo de: "Cuidado, não toque". Se encontra colado no fogão elétrico e deve ser respeitado para evitar acidentes.

## • CARACTERÍSTICA TÉCNICAS •

Modelo	Tensão	Potência	Frequência
ACKI01I-01	127V	1200W	60Hz
ACKI01I-02	220V	2000W	60Hz

## • TABELAS DE TEMPERATURAS •

Nível	1	2	3	4	5	6	7	8
Temp.°C	80	100	120	160	180	200	240	270
Potência 127V	120	200	300	400	500	600	800	1200
Potência 220V	120	400	800	1000	1300	1600	1800	2000

### Atenção

Este produto poderá liberar um leve odor durante as primeiras horas de uso. Isto acontece devido ao aquecimento dos materiais e componentes utilizados na fabricação deste produto, ou seja, não indica existência de defeito no produto.

A superfície da área de aquecimento esquenta durante o uso, mas mantém a superfície em volta fria, seja cuidadoso e evite contato direto com a boca. Mantenha fora do alcance de crianças.

## • POSSÍVEIS PROBLEMAS •

CÓDIGO DE ERRO	CAUSA
E0/E9	Utensílio mal posicionado, fora da área de aquecimento, ou panela inapropriada para indução
E1	Tensão menor que 80V
E2	Tensão maior que 275V
E3	Temperatura da superfície com problemas de circuito aberto
E4	Sensor de temperatura IGBT com problemas no circuito

E5	Temperatura incorreta da superfície - super aquecimento
E6	Temperatura incorreta do IGBT - acima de 80°C
E7	Temperatura incorreta da superfície - abaixo de 40°C

Todas as imagens são meramente ilustrativas.

## • TERMO DE GARANTIA •

1. AGRATTO é uma marca da VENTISOL INDÚSTRIA E COMÉRCIO S/A., assegura aos seus consumidores a garantia legal de 90 (noventa) dias, mais a garantia contratual de 270 (duzentos e setenta) dias em seus produtos, a contar da data da compra conforme Nota Fiscal, atendendo ao código de defesa do consumidor. A garantia abrange defeitos de fabricação do produto.

Componentes e Acessórios, a garantia é legal de 90 dias, dentro das condições ressalvadas neste termo, item 4 (quatro), sempre acompanhada de Nota fiscal. As peças substituídas ou consertadas, durante o período de garantia, terão o prazo de garantia de 90 dias.

### GARANTIA AGRATTO.

2. Entende-se por garantia o reparo gratuito do aparelho e a reposição de peças originais que apresentem defeito técnico de fabricação, de acordo com o parecer do Assistente Técnico Autorizado AGRATTO. Tal garantia somente terá validade mediante à apresentação da Nota Fiscal de compra, com descrição do produto. É imprescindível, para o atendimento gratuito, que o aparelho esteja dentro do prazo estipulado no parágrafo 1.

3. As despesas de retirada, instalação e reinstalação do aparelho, embalagens e transporte até a Assistência Técnica Autorizada AGRATTO ocorrerão por conta e risco do cliente usuário.

4. Fica automaticamente cancelada a garantia se ocorrer qualquer das condições abaixo:

- Danos provocados por acidentes, tais como: queda, descarga elétrica, inundação, desabamento ou incêndio;
- Danos provocados por umidade, exposição excessiva à luz solar, salinidade ou gordura;
- Uso em desacordo com as informações deste manual de instruções, defeito decorrente do uso;
- Por ter sido ligado em tensão elétrica incorreta ou sujeito a excessivas oscilações de tensão da rede elétrica;
- Ajuste interno ou conserto feito por pessoa não

credenciada pela AGRATTO, ou se for verificado sinal de violação de suas características originais;

- Se a Nota Fiscal de compra apresentar rasuras e/ou adulterações.

### Garantia não cobre:

- Troca do produto, tendo condições de sanar os defeitos reclamados em garantia com a troca de peças;
- Limpeza ou manutenção;
- Peças e acessórios sujeito à quebra, como aqueles fabricados em material plástico ou vidro, após o prazo da garantia legal de 90 (noventa) dias;
- Atendimentos domiciliares;
- Danos sofridos pelo produto durante o transporte por terceiro, até o local de sua utilização;
- Por condições impróprias a sensibilidade do aparelho;

### • IMPORTANTE •

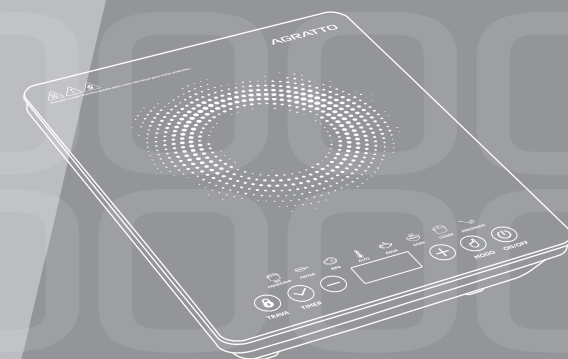
- Guarde sua Nota Fiscal, pois ela é parte integrante deste Termo de Garantia.
- Para obter informações sobre nossa rede de assistentes autorizados e última revisão deste manual, reporte-se ao site: [www.agratto.com.br](http://www.agratto.com.br).
- Não encontrando um Assistente Técnico Autorizado AGRATTO em sua região, reporte-se ao Sac através do email [sac@agratto.com.br](mailto:sac@agratto.com.br)

Importado e Distribuído por:  
**VENTISOL IND. E COMERCIO S/A.**  
CNPJ: 01.763.720/0001-71  
Serv. José Tcholanak, 07 - Aririú  
Palhoça | SC | CEP: 88.135-541  
Tel./Fax: (48) 2107 9500 | [sac@agratto.com.br](mailto:sac@agratto.com.br)  
[www.agratto.com.br](http://www.agratto.com.br)

20230718

# MANUAL DO USUÁRIO COOKTOP INDUÇÃO

MODELOS  
ACKI01I-01 | 127V  
ACKI01I-02 | 220V



# AGRATTO

Seja bem vindo à Agratto.

Estamos muito felizes por você adquirir o **COOKTOP DE INDUÇÃO AGRATTO**, você irá conhecer alguns benefícios que só os produtos Agratto podem lhe oferecer.

- O correto funcionamento de seu produto depende da leitura deste manual de instruções.
- Verifique se o seu produto corresponde com o da embalagem ou se não há alguma peça faltando.
- Antes de utilizar este produto leia com atenção os Cuidados Especiais para sua Segurança.
- Se necessitar de manutenção, procure um profissional especializado verificando com nosso SAC.
- Ao limpar ou realizar manutenção, desconecte o aparelho da rede elétrica para evitar acidentes.
- Confirme se a tensão (voltagem) da sua rede elétrica é a mesma do aparelho.
- Verifique se este manual é compatível com a versão mais atualizada em nosso site, na página do produto.

#### • CUIDADOS PARA SUA SEGURANÇA •

1. Antes de ligar o aparelho, verifique se a voltagem selecionada é compatível com sua rede elétrica.
2. Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência e conhecimento, a menos que sejam supervisionadas ou instruídas em relação ao uso do aparelho por alguém que seja responsável por sua segurança.
3. Crianças devem ser supervisionadas para que não brinquem com o aparelho.
4. Antes de qualquer utilização, limpe o aparelho com um pano suave para remover partículas de poeira que possam estar no mesmo.
5. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo agente de serviço do fabricante ou por técnicos credenciados, afim de evitar situações de riscos.
6. Não utilize o produto perto ou sobre superfícies molhadas de líquidos ou próximo a produtos inflamáveis.
7. Não utilize o produto após uma queda ou se apresentar algum tipo de mal funcionamento. A queda pode ter provocado danos internos no produto que poderão afetar o funcionamento ou a sua segurança. Leve-o a um Serviço Autorizado AGRATTO para ser examinado antes de voltar a usá-lo.
8. Mantenha o seu aparelho desconectado da rede elétrica quando o mesmo não estiver sendo utilizado.

9. Não deixe o fio elétrico pendurado, tensionado e esticado, sem tocar em superfícies quentes, para não danificar a isolação do fio e causar problemas técnicos e acidentes.
10. Nunca transporte e nem retire o produto pelo fio elétrico, para não afetar o bom funcionamento do produto e evitar eventuais acidentes.
11. O uso de peças ou acessórios, que não sejam originais de fábrica, pode prejudicar o funcionamento do produto e lhe causar danos técnicos e risco de acidentes ao usuário, além de resultar na perda da garantia legal e contratual.
12. Ao ligar ou desligar o plugue da tomada, certifique-se de que os seus dedos não estão em contato com os terminais para evitar choque elétrico.
13. Em qualquer caso de anormalidade de funcionamento, o aparelho deverá ser imediatamente desconectado da rede elétrica e deve ser consultada a Assistência Técnica credenciada de sua região.
14. Antes de qualquer operação de limpeza, assegure-se de que o aparelho esteja desconectado da rede elétrica.
15. Recomendamos que qualquer manutenção preventiva e necessária seja feita pela Assistência Técnica Autorizada a cada seis meses.
16. Não jogue fora este Manual de Instruções. Guarde-o para eventuais consultas.
17. Certifique-se que os fios elétricos de outros aparelhos, próximos do cooktop, não entrem em contato com peças quentes nem fiquem sobre o cooktop.

**Este produto foi desenvolvido para uso doméstico e adequado para uso externo, não para uso comercial.**

#### • INFORMAÇÕES IMPORTANTES •

1. Este produto foi desenvolvido para uso doméstico, outros fins não especificados neste manual podem ocasionar a perda da garantia.
2. A rede elétrica deve ser devidamente aterrada.
3. Utilize uma tomada compatível com o plugue do aparelho. Não utilize extensões nem adaptadores.
4. Caso o circuito de alimentação elétrica esteja danificado, deve ser substituído, leve o aparelho ao suporte técnico autorizado. Não tente desmontar ou consertar o aparelho por conta própria.
5. Não force o cabo de energia.
6. Verifique o estado de conservação do cabo de energia. Danos ou o cabo enrolado podem aumentar o risco de

choque elétrico.

7. Não use o cooktop próximo a gases inflamáveis.
8. Não plugue ou use o produto na tomada com as mãos molhadas.
9. O cooktop deve ser utilizado em um ambiente a pelo menos 10cm de uma janela.
10. Não utilize no cooktop utensílios que não sejam combatíveis para cooktop de indução.
11. Nunca utilizar o cooktop de indução com recipientes vazios, pois prejudicará seu funcionamento e danificará o utensílio utilizado.
12. Não aqueça enlatados (latas fechadas) direto no fogão cooktop por indução, devido a alta temperatura gerada.
13. Objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados sobre a superfície do produto, pois a mesma poderá aquecer.
14. O cooktop não inicia o cozimento ou aquecimento da boca se não tiver uma panela sobre ela.
15. Tenha cuidado com as chapas de aquecimento durante o uso e a limpeza, para evitar queimaduras.
16. Evite contato e mantenha cabelos, roupas, bem como outros utensílios, longe das partes aquecidas do produto, para se proteger contra acidentes.
17. Não use aparelhos a vapor para limpar o fogão cooktop por indução. Vapor e a umidade podem penetrar nos componentes elétricos e causar um curto-circuito.
18. Mantenha o aparelho em boas condições, verifique sempre se suas partes não estão quebradas ou apresentem alguma anomalia que possa impedir o aparelho de funcionar corretamente.
19. Nunca deixe este aparelho ligado na energia e sem supervisão quando não estiver em uso.
20. Os aparelhos não devem ser operados por meio de sistemas de controle remoto por temporizador externo;
21. Se o vidro cerâmico ficar trincado, retire o cabo elétrico da tomada para evitar choque elétrico.
22. Utilize o aparelho, seus acessórios e ferramentas de acordo com este manual.
23. Para não perder a garantia não tente consertar o aparelho por conta própria.
24. O fogão cooktop de indução não funcionará com painelas de alumínio, vidro, barro, cerâmica, painelas com base de cobre ou travessas de vidro, por não serem materiais eletrodomésticos.
25. Manter o cuidado e o zelo do produto garante a extensão de sua vida útil.

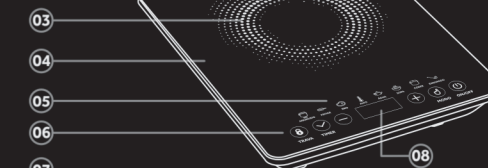
**O Corpo do Fogão deverá ser limpo apenas com um pano umedecido. Nunca submerja o corpo do motor em água ou em outro líquido.**

#### • LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO •

1. Desconecte o plugue da tomada e aguarde até que o cooktop esteja totalmente resfriado.
2. A limpeza deve ser feita sempre com a vitrocerâmica fria.
3. Limpe sempre o cooktop após o uso.
4. Evite derramar líquidos sobre a vitrocerâmica.
5. Não use solventes, esponja de aço ou saponáceo para limpar o fogão, limpe com detergente neutro e pano úmido.
6. Seque bem com um pano macio e limpo antes de usar novamente.
7. No caso de queda de açúcar ou alimentos adocicados na mesa vitrocerâmica, estes devem ser removidos com a superfície ligeiramente quente, com detergente neutro e esponja macia.
8. Nunca derrame sobre o aparelho ou o mergulhe em água ou algum outro líquido. Água e outros líquidos podem penetrar no equipamento e causar mau funcionamento.

#### • PARTES E PEÇAS •

01. Abertura de ventilação
02. Cabo elétrico
03. Área de aquecimento
04. Mesa vidro cerâmico
05. Seletor para modo de cozimento
06. Painel de controle
07. Pés anti-derrapantes
08. Display



#### • FUNÇÕES PAINEL DIGITAL •



#### Painel de Controle

**Função Trava:** Bloqueia o painel de controle. Para isto, pressione por 3 segundos. Permanece ativada mesmo após o desligamento, para destravar pressione novamente por 3 segundos;

**Função Timer:** Programar tempo de cozimento.

**Acionamento:** Quando o aparelho estiver desligado, tem programação de até 24hrs para acionamento automático, para isso basta selecionar o tempo e o modo de preparo logo em seguida. **Função válida para os modos:** Água, Sopa, Cozer e Ensopado.

**Para os modos:** Aquecido, Alto, Fritar e BBQ, é possível realizar o desligamento automático de até 3hrs. Para isso basta escolher o modo de preparo e logo em seguida apertar a função timer para escolher o tempo de desligamento através das teclas + e - . O visor irá alternar entre o tempo de desligamento e o nível do preparo selecionado.

**Função Menos:** Diminuir temperatura/tempo;

**Função Mais:** Aumentar temperatura/tempo;

**Função Selecionar Modo:** Escolher Modo de cozimento;

**Liga/Desliga:** Liga e/ou desliga o Cooktop.

#### Modos de Cozimentos

**Aquecido:** Mantém aquecido, permite ajuste do nível de potência (1 a 8) em qualquer momento do preparo;

**Fritar:** Para frituras, permite ajuste de temperatura (80° a 270°) em qualquer momento do preparo;

**BBQ:** Para cozimento de carnes, permite ajuste de temperatura (80° a 270°) em qualquer momento do preparo;

**Alto:** Para cozimento rápido, permite ajuste do nível de potência (1 a 8) em qualquer momento do preparo;

**Água:** Para ferver água. Inicia na potência 8, após 15 minutos estabiliza o preparo na potência 3. Não há desligamento automático;

**Sopa:** Para preparar sopas. Esquenta na potência 6 por 10 minutos, depois na potência 4 por mais 10 minutos e estabiliza na potência 2 até o final do preparo (modelo 127V - 1hr / modelo 220V - 2hrs), onde emite um sinal sonoro;

**Cozer:** Para cozimentos de legumes e grãos. Esquenta na potência 6 por 10 minutos e estabiliza na potência 4 até o final do preparo, desligando automático após 1 hora;

**Ensopado:** Para preparar ensopados e guisados. Inicia na potência 4, após 20 minutos estabiliza o preparo na potência 2 até o final do preparo, desligando automático após 1:30hrs.