



IC30

COOKTOP DE INDUÇÃO

MANUAL DE INSTRUÇÕES



Obrigado por escolher a Electrolux

PARABÉNS! Você é um cliente especial que acaba de adquirir um aparelho com a qualidade mundial Electrolux, com design moderno e arrojado e a mais avançada tecnologia.



Neste manual, você encontrará todas as informações necessárias para sua segurança e o uso adequado do seu Cooktop. Leia todas as instruções antes de utilizar o aparelho e guarde este manual para futuras consultas.

Em caso de qualquer dúvida, ligue para o Serviço de Atendimento ao Consumidor (3004 8778 Capitais e Regiões Metropolitanas ou 0800 728 8778 demais localidades).

Guarde a nota fiscal de compra. A garantia só é válida mediante sua apresentação no Serviço Autorizado Electrolux.



A etiqueta de identificação onde constam informações importantes como código, modelo e fabricante, entre outras, será utilizada pelo Serviço Autorizado Electrolux caso seu Cooktop necessite de reparos. Por isso, não a retire do local onde está adesivada.

Consulte o site www.electrolux.com.br e encontre informações sobre acessórios originais, manuais e catálogos de toda a linha de aparelhos Electrolux.



Dicas ambientais

O material da embalagem é reciclável. Procure selecionar plásticos, papel e papelão e enviar às companhias de reciclagem.

Este equipamento não pode ser tratado como lixo doméstico, devendo ser entregue para descarte a um sistema de reciclagem de equipamentos elétricos e eletrônicos que atenda à legislação local.

Índice

Dicas ambientais	2	Dicas e conselhos	22
Segurança	3	Limpeza e manutenção	24
Apresentação do aparelho	7	Falhas e soluções	25
Instalação	9	Especificações técnicas	28
Instalação elétrica	12	Certificado de garantia	30
Como usar	15		

Segurança

Atenção!



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 médico seja consultado sobre o assunto.

Para crianças

Este aparelho não se destina à utilização 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 pela sua segurança. As crianças devem ser vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

Mantenha o material da embalagem do Cooktop fora do alcance de crianças.

Não permita que seu eletrodoméstico seja manuseado por crianças, mesmo quando ele estiver desligado.

Atenção!



Fique atento para que crianças ou animais domésticos não toquem na superfície do Cooktop.

As peças acessíveis podem ficar quentes durante o uso. As crianças devem ser mantidas longe do Cooktop.

Certifique-se de que as crianças não brinquem, manuseiem ou permaneçam próximas ao aparelho em funcionamento, desligado ou ainda quente.

Utilize o sistema de Trava de Controles para evitar que as crianças liguem o cooktop acidentalmente.

Utilização

Este aparelho foi desenvolvido para cozinhar apenas alimentos e para uso doméstico. Não o utilize para outros propósitos.

Verifique sempre se o Cooktop está desligado quando este não estiver sendo utilizado.

Certifique-se de que os cabos elétricos de outros eletrodomésticos em uso não estão em contato com as áreas mais quentes do Cooktop.

Em caso de mau funcionamento do aparelho, retire o plugue da tomada.

Segurança

Para usuários e instaladores

- Antes da instalação, anote o número de série do aparelho indicado na etiqueta de identificação do aparelho localizada no fundo do mesmo.
- Para evitar choque elétrico, desligue o Cooktop da tomada sempre que fizer limpeza ou manutenção.
- Nunca desligue o Cooktop puxando pelo cabo de alimentação, pois ele pode danificar a ligação do aparelho na rede elétrica e/ou pode haver curto-circuito.
- Não prenda, torça ou amarre o cabo de alimentação e não tente consertá-lo.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, este deve ser substituído pelo Serviço Autorizado Electrolux a fim de evitar riscos.
- Não modifique as especificações ou características do Cooktop.
- Tenha cuidado para que o Cooktop não fique apoiado sobre o cabo de alimentação.
- Não use roupas com detalhes soltos ou suspensos enquanto estiver usando o Cooktop. Não deixe que roupas ou outros materiais inflamáveis entrem em contato com as superfícies quentes.
- Não use água ou pó para apagar incêndio provocado por gordura. A chama deve ser extinta utilizando-se um extintor tipo espuma.
- Quando estiver aquecendo óleo ou gordura, fique atento. O óleo ou a gordura podem incendiar-se quando ficam excessivamente quentes.

Atenção!



NÃO ENCOSTE NAS ÁREAS DE COZIMENTO OU NAS ÁREAS PRÓXIMAS A ESTAS SUPERFÍCIES. As áreas de cozimento podem estar quentes mesmo quando estão escuras. As áreas próximas a estas superfícies podem ficar quentes o suficiente para causar queimaduras. Durante e depois do uso do cooktop, não encoste e não deixe tecidos ou outros materiais inflamáveis encostarem nestas superfícies até que tenha passado o tempo suficiente para que elas esfriem.

- Para manusear as painéis use apenas luvas secas. Luvas úmidas ou molhadas em contato com as superfícies quentes podem causar queimaduras devido ao vapor. Não deixe que as luvas encostem nas superfícies quentes do aparelho. Não use toalhas ou panos grossos como luvas.
- Não aqueça painéis fechados. O aumento da pressão interna da panela pode fazer a embalagem estourar e causar ferimentos.
- Não armazene materiais inflamáveis próximos ou em cima do cooktop. Isto inclui papel, plástico, líquidos inflamáveis e itens como tecidos, livros de receitas e panos de louça. Não armazene materiais explosivos, como embalagens aerossol, sobre o aparelho ou próximos a ele. Os materiais inflamáveis podem explodir e causar incêndio ou danos materiais.
- Verifique qual tecla controla cada Área de Cozimento.

Segurança

- Limpe o aparelho regularmente para manter todas as partes sem gordura, evitando incêndio. Coifas e filtros de gordura devem ser mantidos limpos. Não permita o acúmulo de gordura na coifa ou no filtro, pois depósitos de gordura podem incendiar-se. Quando estiver fazendo alimentos flambados sob a coifa, mantenha-a ligada. Consulte o Manual de Instrução da coifa para obter informações sobre a limpeza.
- Use utensílios com tamanho apropriado. Este cooktop possui duas áreas de cozimento. Escolha utensílios/recipientes que tenham fundo plano, com tamanho suficiente para cobrir a área de cozimento. Os sensores de detecção de panelas não deixarão que a área de cozimento selecionada funcione sem que haja uma panela sobre ela.
- Deixe sempre os cabos e alças das panelas voltados para a parte de dentro do cooktop, mas não em cima das outras áreas de cozimento para evitar o risco de queimaduras, ignição de materiais inflamáveis e derramamentos devido a um contato acidental com o utensílio.
- Não deixe alimentos prontos sobre as áreas de cozimento. Fervuras podem causar fumaça e gorduras derramadas podem incendiar-se, ou a panela com fervura pode secar e derreter ou ficar danificada.
- Não use papel alumínio para forrar qualquer parte do aparelho. Use apenas o papel alumínio se for recomendado na receita para cobrir o alimento. O uso de qualquer tipo de proteção ou papel alumínio podem causar choque elétrico, curto-circuito ou incêndio.
- Utensílios de alumínio ou vitrificados. Não é possível utilizar utensílios vitrificados ou de metais não magnéticos no cooktop de indução. Veja o tópico “Tipo Correto de Panela para Uso no Cooktop” na página 19 para obter mais informações.



Atenção!

Se a superfície do Cooktop estiver quebrada ou trincada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico e entre em contato com o Serviço Autorizado Electrolux imediatamente

- Limpe o Cooktop com cuidado. Se você estiver usando uma esponja ou um pano úmido para limpar resíduos em uma área quente, tenha cuidado para evitar queimadura devido ao vapor. Alguns limpadores podem produzir fumaça tóxica se aplicados em uma superfície quente.
- Não coloque utensílios quentes sobre o Cooktop frio, pois isso pode causar a quebra do vidro do aparelho.
- Não deslize a panela sobre a superfície do Cooktop, pois isso pode riscar a superfície do aparelho (Este tipo de dano não é acobertado pela garantia).
- Convém que objetos metálicos, como garfos, facas, colheres e tampas, não sejam colocados sobre a superfície da mesa, pois podem ficar quentes.
- Após o uso, desligue o elemento de aquecimento pelo seu controle e não através do detector de recipiente.
- Este Cooktop não foi projetado para ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
- Não utilize equipamentos de limpeza a vapor no seu cooktop.

Segurança



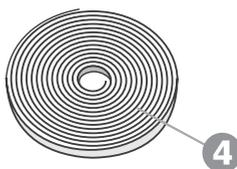
Atenção!

Perigo de incêndio: Não armazene itens sobre a superfície de vidro do seu Cooktop.

CUIDADO: O processo de cozimento deve ser supervisionado. Mesmo um processo de cozimento de curto prazo precisa ser supervisionado de forma contínua.

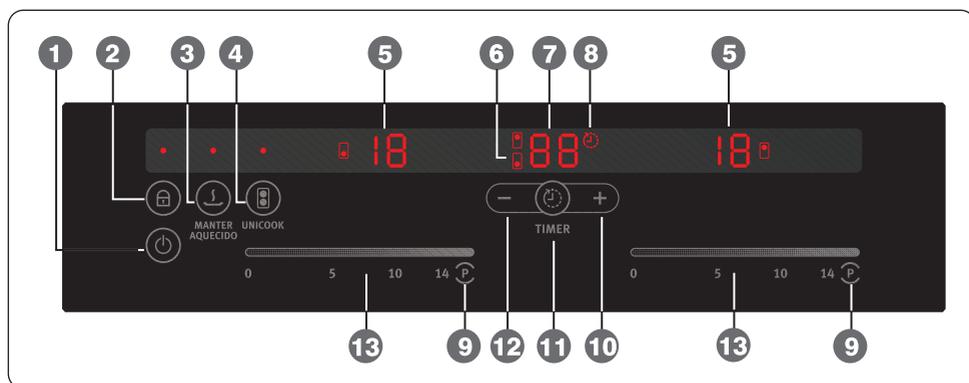
AVISO: Preparar alimentos com gordura ou óleo pode ser perigoso e pode provocar um incêndio, caso este processo não seja acompanhado.

Apresentação do Aparelho



- 1 Área de cozimento posterior (1800W)
- 2 Área de cozimento frontal (1800W)
- 3 Painel de controle
- 4 Acessórios fornecidos com o aparelho:
- Espuma adesiva para vedação (1 rolo)

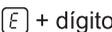
Painel de controle



Apresentação do Aparelho

- 1 Tecla Liga/Desliga:** Liga ou desliga o Cooktop.
- 2 Tecla Trava Painel:** Trava ou destrava o painel de controle.
- 3 Tecla Manter Aquecido:** Aciona a função Manter Aquecido.
- 4 Tecla Função Unicook:** Aciona a função Unicook.
- 5 Display da área de cozimento:** Informa o nível de potência da área de cozimento.
- 6 Indicadores do Timer:** Indicam a área de cozimento para a qual foi programado o Timer.
- 7 Display do Timer:** Informa o tempo programado para o Timer.
- 8 Indicador de Contagem Regressiva do Timer:** Indica que a função Timer está em funcionamento.
- 9 Função Potência Turbo:** Aciona a função Potência Turbo.
- 10 Tecla Mais:** Aumenta o tempo do Timer.
- 11 Tecla de Seleção da Função Timer:** Seleciona a área de cozimento para programar o Timer.
- 12 Tecla Menos:** Diminui o tempo do Timer.
- 13 Níveis de Potência:** Ajusta o nível de potência da área de cozimento.

Indicadores do Display das Áreas de Cozimento

-  A área de cozimento está desligada.
-  A área de cozimento está ligada. Os números de 1 a 14 indicam a potência selecionada.
-  A função Manter Aquecido está em andamento.
-  A função Aquecimento Automático está em andamento.
-  A função Potência Turbo está em andamento.
-  Falha - entre em contato com o Serviço Autorizado Electrolux
-  Indicador de calor residual em 3 níveis: continua o cozimento, mantém aquecido, calor residual
-  A função trava do painel está acionada.
-  A panela não é adequada (é muito pequena ou não há panela na área de cozimento).
-  A função Desligamento Automático está em andamento.

Instalação

Você mesmo pode instalar seu Cooktop, desde que as instruções contidas neste manual sejam seguidas corretamente.

Para sua tranquilidade, a Electrolux possui uma rede de Serviços Autorizados altamente qualificada para instalar o seu Cooktop. Entre em contato com um dos Serviços Autorizados Electrolux que constam na relação fornecida juntamente com esse Manual de Instruções. **Para este serviço será cobrada uma taxa de instalação.**

Essa instalação não compreende serviços de preparação do local e nem os materiais para a instalação (ex.: alvenaria, rede elétrica, tomada, disjuntor, aterramento, etc.), pois são de responsabilidade do Consumidor.



Antes de começar a instalação, leia com atenção todas as informações a seguir. Elas ajudarão a executar a instalação e a garantir que o Cooktop seja instalado corretamente e com segurança. Guarde esse Manual em um local de fácil acesso para consultas futuras.

Qualquer serviço elétrico necessário para a instalação deste aparelho deve ser executado por um eletricista qualificado.

Condições do Local de Instalação

Mantenha das distâncias mínimas indicadas na figura abaixo.

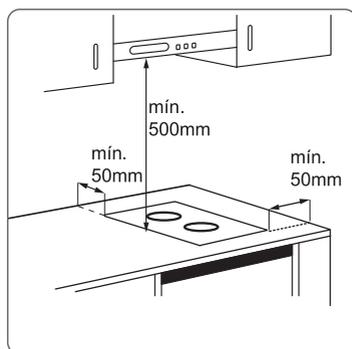


Figura 1

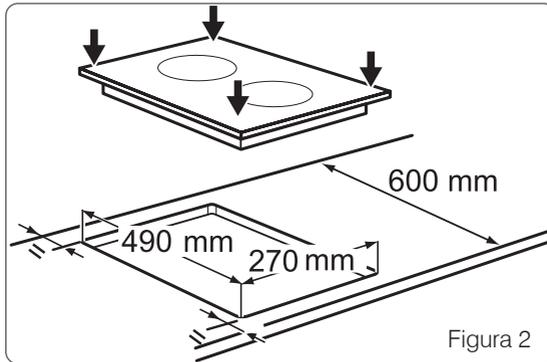
Proteja a parte inferior do Cooktop contra vapor e umidade, como fornos ou lava-louças.

Não instale o Cooktop próximo à porta ou embaixo de uma janela, pois ao abri-las você pode acabar derrubando uma panela quente que esteja em cima do Cooktop.

Instalação

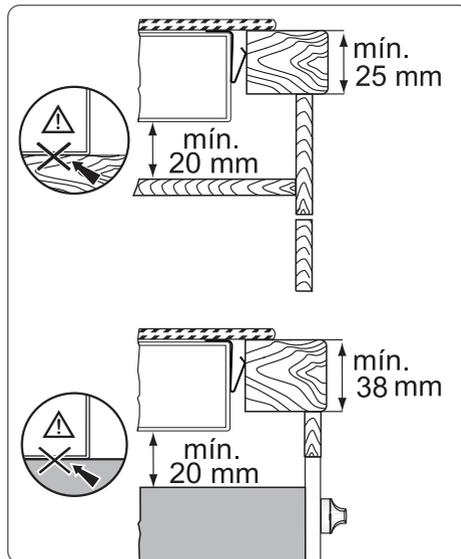
Dimensões do Nicho

O nicho deverá ter as dimensões indicadas nas Figura 2.



O tampo do nicho deve ter uma espessura mínima de 25 mm caso o Cooktop seja instalado em um armário com gavetas ou 38 mm se houver um forno embaixo do Cooktop conforme a Figura 3 (corte da vista lateral do produto).

Deixe um espaço mínimo de 20 mm embaixo do Cooktop.



Instalação

Coloque o Cooktop sobre uma superfície plana, estável e forrada, por exemplo sobre um cobertor, com a parte inferior para cima. Cole a tira vedante fornecida com o aparelho na extremidade inferior do aparelho, ao longo da extremidade exterior da superfície vitrocerâmica. Não estique a tira. Deixe as extremidades no meio de um dos lados. Quando cortar a tira na medida, acrescente alguns milímetros. Pressione as duas pontas uma contra a outra (Figura 4).

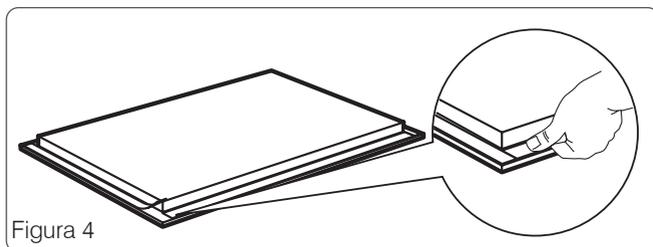


Figura 4

Coloque as presilhas de fixação, caso as presilhas não estejam instaladas (Figura 5) e coloque o Cooktop no nicho.

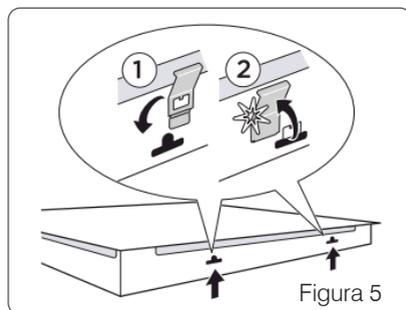


Figura 5

O material dos painéis do nicho deve ser resistente ao calor. Certifique-se de que a cola utilizada nos painéis suporta temperaturas de até 120°C, pois plásticos ou cola não resistentes a esta temperatura podem derreter e deformar o nicho.

Assim que o Cooktop for colocado dentro do nicho, todas as partes elétricas devem ser completamente isoladas. Nenhuma parte elétrica deve ficar em contato com o aparelho.

A montagem do nicho e do Cooktop deve ser firmemente fixada de maneira que o aparelho não possa ser removido sem a ajuda de ferramentas.



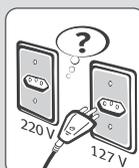
Instalação Elétrica



Antes de ligar, verifique se a tensão da tomada onde o aparelho será ligado é igual à indicada na etiqueta localizada próxima ao plugue (no cabo de alimentação) ou na etiqueta de identificação do Cooktop.

Ligue seu Cooktop a uma tomada exclusiva, não utilize extensões ou conectores tipo T (benjamim). Esse tipo de ligação pode provocar sobrecarga na rede elétrica, prejudicando o funcionamento e resultando em acidentes.

Não corte ou remova, sob qualquer circunstância, o pino de aterramento do plugue do cabo de alimentação.



Importante

Sua instalação elétrica deve seguir os padrões da ABNT NBR5410 (Norma Brasileira de Instalação Elétrica de Baixa Tensão).



Use disjuntor e tomada exclusivos para o Cooktop.

Para a máxima eficiência do aparelho e segurança na sua utilização, pedimos atenção às seguintes orientações de instalação:

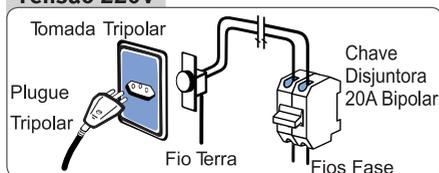
Instalação Elétrica

Disjuntores

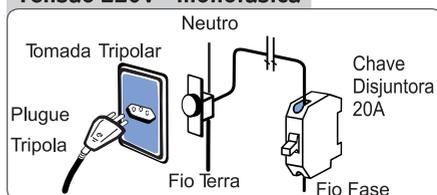
É obrigatória a instalação de um disjuntor 20 A exclusivo para o Cooktop, que atenda os requisitos da norma ABNT NBR5410.

Em caso de dúvida com relação ao sistema elétrico de sua residência, consulte a concessionária de energia elétrica.

Tensão 220V



Tensão 220V - monofásica



Conexão elétrica

Para sua segurança, solicite a um eletricista de sua confiança que verifique a condição da rede elétrica do local de instalação do Cooktop e, para maiores informações, entre em contato com o Serviço Autorizado Electrolux.

Seu aparelho possui um plugue de 20 A, com pinos de $\varnothing 4,8$ mm.

Certifique-se de que o valor de tensão na residência corresponde ao informado na etiqueta de identificação. Verifique também se o sistema elétrico suporta a corrente máxima informada na etiqueta. Somente então coloque o plugue do cabo de alimentação na tomada, que deve estar devidamente aterrada.

Variação Admissível de Tensão*		
Tensão (V)	Mínima (V)	Máxima (V)
220	201	231

*** Os níveis de tensão de alimentação com o qual este aparelho opera são estabelecidos nos “Procedimentos de Distribuição de Energia Elétrica no Sistema Elétrico Nacional (PRODIST)” da ANEEL (Agência Nacional de Energia Elétrica).**

Caso a tensão de alimentação do aparelho esteja fora dos limites indicados na tabela Variação Admissível de Tensão, solicite à concessionária de energia a adequação dos níveis de tensão e instale um regulador de tensão (estabilizador) com potência igual ou superior a 6000 VA.

Se houver, no local da instalação, variação de tensão fora dos limites especificados (vide tabela citada anteriormente) ou quedas frequentes no fornecimento de energia, o aparelho poderá sofrer alterações no seu funcionamento.

Instalação Elétrica

Informamos que o plugue do cabo de alimentação deste eletrodoméstico respeita o novo padrão estabelecido pela norma NBR 14136, da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT, e pela Portaria nº 02/2007, do Conmetro.

Assim, caso a tomada da sua residência ainda se encontre no padrão antigo, recomendamos a substituição e adequação da mesma ao novo padrão NBR14136, com um electricista de sua confiança.

Os benefícios do novo padrão de tomada são:

- Maior segurança contra risco de choque elétrico no momento da conexão do plugue na tomada;
- Melhoria na conexão entre o plugue e tomada, reduzindo possibilidade de mau contato elétrico;
- Diminuição das perdas de energia.

Lembramos, ainda, que para aproveitar o avanço e a segurança da nova padronização, é necessário o aterramento da tomada, conforme a norma de instalações elétricas NBR5410 da ABNT. Em caso de dúvidas, consulte um profissional da área.

A tomada ou o interruptor utilizado para a conexão do cabo de alimentação deve ficar em um local de fácil acesso durante a instalação.

Durante a instalação, verifique o posicionamento do cabo de alimentação. Mantenha o cabo de alimentação afastado das superfícies do Cooktop.

Antes de fazer a ligação, certifique-se de que:

- A tomada ou disjuntor usados para a ligação são de fácil acesso. Após a instalação do Cooktop o disjuntor e a tomada de ligação NÃO podem ficar dentro do nicho. No projeto da sua cozinha estas ligações devem ficar com fácil acesso para conectar/desconectar o plugue da tomada ou desligar o dijuntor sem que seja necessária a remoção ou deslocamento do aparelho do nicho.
- O cabo de alimentação será conectado de forma a nunca atingir uma temperatura de 50°C acima da temperatura ambiente de onde foi instalado o aparelho.



Se a tomada na qual o aparelho será conectado não é apropriada para o plugue, substitua a tomada ao invés de usar um adaptador, pois isso poderá causar superaquecimento e incêndio.

Certifique-se de que a tomada está devidamente aterrada antes de usar o aparelho.

Como Usar

Usando as áreas de cozimento

Seu Cooktop de Indução possui duas áreas de cozimento desenvolvidas para o uso de panelas de diversos tamanhos. Certifique-se de usar panelas com tamanhos e materiais adequados (página 19) e com tamanho suficiente para a quantidade de alimento a ser preparada. Coloque a panela com o alimento a ser preparado sobre a área de cozimento ANTES de fazer qualquer ajuste nos controles.

O modo de usar as teclas do cooktop deve ser como mostra a figura ao lado. Certifique-se de que seu dedo está posicionado no centro da tecla. Se o dedo não estiver no centro da tecla, o cooktop pode não responder à seleção feita.

Encoste levemente na tecla com a parte reta da ponta do seu dedo. Não use apenas a parte estreita da ponta do seu dedo.



Ligando o Cooktop

Para ligar o Cooktop toque na  tecla por 1 segundo: o Cooktop emite um sinal sonoro e a luz indicadora de cooktop ligado acende.

Para desligar o cooktop, toque na tecla  novamente por 1 segundo. O cooktop emite um sinal sonoro e a luz indicadora da função cooktop ligado apaga.

O Cooktop desliga automaticamente se:

- Todas as áreas de cozimento estiverem desligadas.
- Não for selecionada a potência de aquecimento em, pelo menos, uma das áreas de cozimento.
- Derramar líquidos ou colocar algum objeto (pano, toalha, panelas, etc.) sobre o painel de controle durante mais de 10 segundos. O Cooktop emite um sinal sonoro e o aparelho se desliga. Retire o objeto ou limpe o painel de controle.
- O Cooktop estiver muito quente. Antes de usar o aparelho novamente, a área de cozimento deve estar fria.
- Houver uso incorreto do Cooktop. O indicador exibe **F** e, após 2 minutos, a área de cozimento desliga automaticamente. Veja a tabela de códigos na página 8.
- Se a função Timer não foi selecionada e uma área de cozimento foi mantida ligada sem alterar a potência por muito tempo o indicador **F** é exibido no painel e o Cooktop desliga. A relação entre os tempos de desligamento automático e a potência selecionada é apresentado abaixo.

Tempos de desligamento automático

Potência de Aquecimento	Para depois de:
 ,  - 	6 horas
 - 	5 horas
 - 	4 horas
 - 	1,5 hora

Como Usar

Indicador de calor residual

A superfície do Cooktop pode estar quente pela troca de calor com o recipiente. Após desligar seu Cooktop o nível de calor residual da superfície do Cooktop é apresentado em três níveis (☐ / ☐ / ☐). O calor residual também pode ser utilizado para cozinhar ou manter os alimentos aquecidos por um curto período de tempo.

Utilizando as áreas de cozimento

- 1 Posicione o alimento a ser preparado na área de cozimento, usando uma panela de tamanho e tipos adequados. Certifique-se de que a panela está centralizada na área de cozimento e de que ela cobre totalmente a área mínima demarcada na superfície da área. NOTA: Se a panela não estiver de acordo com as condições necessárias para a área de cozimento (veja a figura da página 21), os sensores detectarão o problema e a letra **F** será exibida no display da área de cozimento afetada. Qualquer problema deve ser corrigido antes de seguir para o próximo passo.
- 2 Toque no nível de cozimento, na barra de controle. Deslize o dedo ao longo da barra de controle para alterar a configuração. Não solte enquanto não atingir o nível de cozimento desejado. O display exibe o nível de cozimento selecionado.



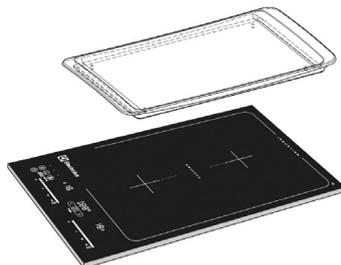
Função Unicoook

A função Unicoook liga as duas áreas de cozimento de forma a funcionarem como uma só. Esta função é recomendada para utilização de recipientes maiores e chapas.

Para ativar a função Unicoook, toque na tecla . Para definir ou alterar o nível de cozimento, toque em uma das barras de controle. A mesma potência será selecionada para ambas as zonas, pois elas estarão conectadas.

Para desativar a função Unicoook, toque na tecla . As áreas de cozimento funcionarão separadamente.

Para o correto funcionamento desta função deve ser utilizado um recipiente que cubra as duas áreas de cozimento ao mesmo tempo, como por exemplo chapas e recipientes maiores. Caso contrario, a letra **F** será exibida no painel indicando que o recipiente utilizado não é o correto.



Como Usar

Aquecimento Automático

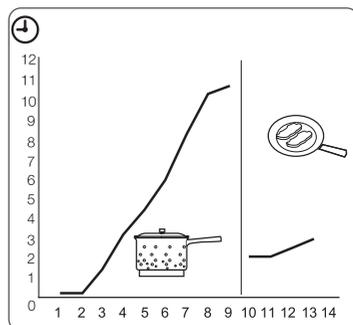
Você pode obter o aquecimento necessário em um curto espaço de tempo utilizando a função Aquecimento Automático.

Esta função realiza um pré-aquecimento dos alimentos com a potência máxima e, em seguida, diminui para a potência programada. O tempo do pré-aquecimento utilizando a potência máxima varia de acordo com a potência selecionada e é apresentado no gráfico ao lado.

Para ativar a função Aquecimento Automático para uma área de cozimento:

- 1 Toque em **P** (**P** acende no display).
- 2 Toque imediatamente no nível de cozimento desejado. Depois de 3 segundos, **R** acende no display.

Para desativar a função, altere o nível de cozimento.



Função Turbo Potência

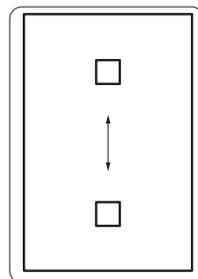
A função Turbo Potência faz com que a área de cozimento funcione por 10 minutos (no máximo) em um nível de potência acima do normal (acima do nível 14). Depois deste tempo, a área de cozimento volta a funcionar na potência mais alta (nível 14).

Para ativar, toque em **P** (**P** acende no display).

Para desativar, altere o nível de cozimento.

A gestão de energia do aparelho divide a potência entre duas áreas de cozimento num par (veja a figura ao lado).

A função Turbo Potência aumenta a potência para o nível máximo em uma das áreas de cozimento do par. A potência na segunda área diminui automaticamente. O display do grau de cozimento referente à área de cozimento cuja potência foi reduzida alterna entre dois níveis.



Timer

Use a função Timer para programar o tempo de funcionamento de uma área de cozimento.

Ajuste o tempo de funcionamento depois de selecionar a área de cozimento.

Você pode selecionar o nível de cozimento antes ou depois de programar o Timer.

- 1 Para selecionar a área de cozimento: toque na tecla **☺** várias vezes até que o indicador da área de cozimento desejada acenda.
- 2 Para programar o Timer: toque na tecla **+** para ajustar o Timer (entre 00 e 99 minutos). Quando o indicador da área de cozimento começar a piscar lentamente, começa a contagem regressiva.
- 3 Para ver o tempo restante: selecione a área de cozimento tocando na tecla **☺**. O indicador da área de cozimento começa a piscar rapidamente e o display exibe o tempo restante.

Como Usar

- 4 Para alterar o tempo programado: selecione a área de cozimento tocando na tecla e toque na tecla + ou -.
- 5 Para cancelar o Timer: selecione a área de cozimento tocando na tecla . Toque na tecla -. O indicador volta a exibir 00 e o indicador da área de cozimento apaga.
Para cancelar você pode também tocar nas teclas + e - ao mesmo tempo.
Quando a contagem regressiva termina, o Cooktop emite um sinal sonoro, 00 começa a piscar no display e a área de cozimento é desligada.
- 6 Para parar o sinal sonoro: toque na tecla .

Função Manter Aquecido

A função Manter Aquecido faz com que as áreas de cozimento funcionem no nível de cozimento mais baixo (). Quando esta função está em funcionamento, não é possível alterar o nível de cozimento. A função Manter Aquecido não cancela a função Timer.

- Para ativar esta função, toque na tecla . O símbolo acende.
- Para desativar esta função, toque na tecla . O nível de cozimento definido anteriormente acende.

Trava do Painel de Controle

Quando as áreas de cozimento estão em funcionamento é possível bloquear o painel de controle. Isso impede uma alteração acidental do nível de cozimento. Primeiro, defina o nível de cozimento.

Para ativar esta função, toque na tecla . O símbolo acende por 4 segundos. O Timer permanece ligado.

Para desativar esta função, toque na tecla . O nível de cozimento definido anteriormente acende. Quando o Cooktop é desligado, esta função também é desativada.

Dispositivo de Segurança para Crianças

Esta função evita o funcionamento acidental do aparelho.

Para ativar o Dispositivo de Segurança para Crianças:

- 1 Ligue o Cooktop tocando na tecla . Não defina os níveis de cozimento.
- 2 Toque na tecla Trava durante 4 segundos. O símbolo acende.
- 3 Desligue o Cooktop tocando na tecla .

Para desativar o Dispositivo de Segurança para Crianças:

- 1 Ligue o Cooktop tocando na tecla . Não defina os níveis de cozimento.
- 2 Toque na tecla Trava durante 4 segundos. O símbolo acende.
- 3 Desligue o Cooktop tocando na tecla .

Para ignorar o Dispositivo de Segurança para Crianças por apenas um período de cozimento:

- 1 Ligue o Cooktop tocando na tecla . O símbolo acende.
- 2 Toque na tecla Trava durante 4 segundos. Defina o nível de cozimento dentro de 10 segundos.
- 3 Você já pode utilizar o aparelho.
- 4 Quando desligar o Cooktop através da tecla , o Dispositivo de Segurança para Crianças é novamente ativado.

Como Usar

Habilitar ou desabilitar os sons

Para desabilitar os sons:

- 1 Desligue o Cooktop tocando na tecla .
- 2 Toque na tecla  durante 3 segundos. Os visores acendem e apagam.
- 3 Toque na tecla  durante 3 segundos.  acende, indicando que o som está ativado.
- 4 Toque na tecla +.  acende e o som é desativado.

Quando os sons estão desativados, você vai ouvir sons apenas quando:

- Toca na tecla .
- O Timer inicia a contagem regressiva;
- Você coloca algo sobre o painel de controle.

Para habilitar os sons:

- 1 Desligue o Cooktop tocando na tecla .
- 2 Toque na tecla  durante 3 segundos. Os visores acendem e apagam.
- 3 Toque na tecla  durante 3 segundos.  acende, indicando que o som está desativado.
- 4 Toque na tecla +.  acende e o som é ativado.

Ruídos normais de funcionamento

Os processos eletrônicos envolvidos em um cozimento por indução geram alguns ruídos. Esses ruídos são normais durante o funcionamento do seu Cooktop.

Estes ruídos são mais perceptíveis quando está sendo usado a função Turbo Potência. Ruídos muito altos não são normais durante o cozimento por indução.

Detector de painelas

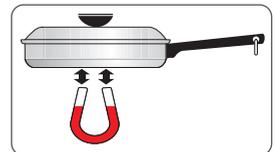
As duas áreas de cozimento possuem um sistema de detecção de painelas. Se uma área de cozimento está ligada e não foi detectada uma panela nesta área, a panela foi movida, não foi posicionada corretamente ou não é de material magnético, a letra **F** aparece no display da área de cozimento afetada.

Tipo correto de panela para o Cooktop de Indução

Os sensores magnéticos das áreas de cozimento, localizados embaixo da superfície do cooktop, requerem o uso de painelas feitas em material magnético para começar o processo de cozimento em qualquer uma das áreas de cozimento.

Quando estiver comprando as painelas, procure aquelas identificadas pelo fabricante para uso em cooktops de indução.

Se você não tiver certeza, use um ímã para verificar se o tipo de panela é adequado. Se o ímã grudar no fundo da panela o tipo de material está correto para uso em cooktop de indução (figura ao lado).



Como Usar

É recomendável o uso de painelas em aço inox de alta qualidade em seu cooktop. Isso reduz a possibilidade de riscos na superfície vitrocerâmica.



Mesmo as painelas de qualidade podem riscar a superfície do Cooktop, principalmente se a painela for deslizada sobre a superfície sem ser levantada. Deslizar QUALQUER tipo de painela sobre o vidro do Cooktop provavelmente irá alterar a aparência do aparelho. A formação de riscos pode dificultar a limpeza e degrada a aparência do aparelho.

Tamanho mínimo necessário de painela

As duas áreas de cozimento do cooktop de indução precisam de painelas com um **diâmetro MÍNIMO de 145 mm** a serem usadas em cada posição.

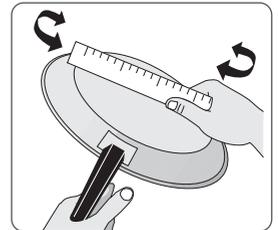
A indicação em cruz no vidro do Cooktop serve como guia para que você saiba o centro de cada área de cozimento. O fundo da painela deve estar centralizado com a indicação em cruz e cobri-la **COMPLETAMENTE** para que seja obtido o máximo rendimento da área de cozimento. A painela deve ficar **COMPLETAMENTE** em contato com o vidro do Cooktop.



Se a painela que você está utilizando é de um material adequado e está centralizada corretamente em qualquer uma das áreas de cozimento acionada, porém é MUITO PEQUENA, o display da área de cozimento afetada exibe a letra F e a painela não aquece.

Recomendações para o uso de painelas

As painelas usadas no cooktop de indução devem ter os fundos planos para que fiquem em contato com toda a área de cozimento. Verifique se o fundo é plano girando uma régua sobre o fundo da painela (figura ao lado). Certifique-se de seguir todas as recomendações de uso mostradas na figura da página 21.



Lembre-se:

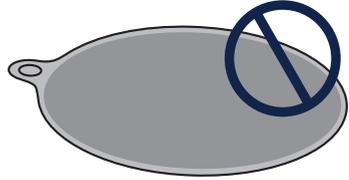
- Use painelas feitas com o tipo de material correto para cooktop de indução (página 19).
- Use painelas de qualidade e com o fundo mais grosso, para que haja uma melhor distribuição do calor e para obter os melhores resultados de cozimento.
- O tamanho da painela deve ser suficiente para a quantidade de alimentos a ser preparada.
- **Não deixe que as painelas aqueçam até secarem.** Isso pode causar danos permanentes, como quebra, derretimento ou marcas, que podem afetar o vidro do cooktop (este tipo de dano não é acobertado pela garantia).
- Não use painelas sujas, com acúmulo de gordura. Use sempre painelas que sejam fáceis de limpar depois do uso.

Como Usar

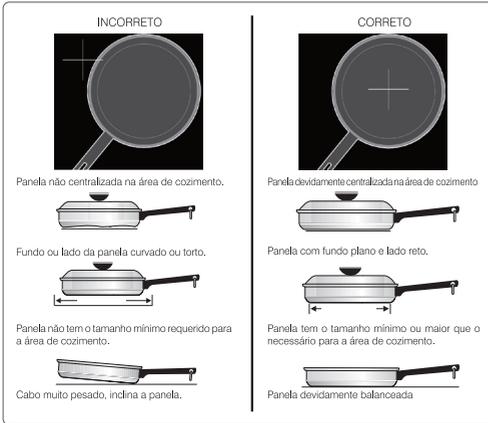
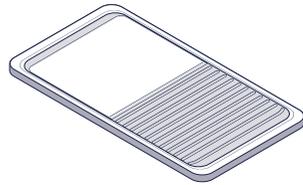
Antes de usar o seu cooktop pela primeira vez, aplique o “Limpa Vidro & Vitrocerâmico” da Electrolux (imagem ao lado) na superfície do vidro. Nossos cremes de limpeza de Cooktop deixam um acabamento de proteção no vidro que facilitará a limpeza quando o cooktop estiver sujo e ajudará a evitar arranhões e abrasões.



NÃO é recomendado o uso de tapetes de silicone durante o funcionamento do cooktop, pois pode ele pode derreter e aderir no vidro. Este dano não é coberto pela garantia.



A cor primária da chapa grill é CINZA, sobre a qual é aplicado um revestimento protetor mais escuro. Após as primeiras utilizações, esse revestimento será naturalmente substituído pela coloração de propriedade natural do ferro. Recomenda-se a utilização de até 60% da potência máxima do cooktop de indução. Se a chapa for utilizada em temperatura acima da potência de 60% poderá causar mancha na mesa, a qual pode ser removida aplicando o procedimento de limpeza descrito na seção Limpeza e Manutenção. Tenha cuidado ao movimentar a Chapa Grill sobre o vidro do cooktop, evitando riscos e acidentes.



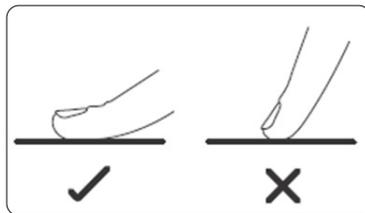
QUALQUER uma das condições incorretas citadas na figura acima pode ser detectada pelos sensores localizados embaixo da superfície vitrocerâmica do Cooktop. Se a panela não satisfaz alguma destas condições, uma ou mais áreas de cozimento não aquecem e exibem a letra **F** no display da área de cozimento afetada. Corrija o problema antes de usar o Cooktop.

NÃO utilizar chapas adaptadoras para panela de indução. A chapa vai reduzir a performance do produto e pode causar riscos na mesa.



Controles de Toque

- Os controles respondem ao toque, então você não precisa aplicar nenhuma pressão.
- Use a polpa do seu dedo e não a ponta para uma melhor resposta.
- Você ouvirá um bipe cada vez que um toque for registrado.
- Certifique-se de que os controles estão sempre limpos, secos e que não há nenhum objeto (por exemplo, um utensílio ou pano) cobrindo-os. Mesmo uma fina camada de água pode dificultar a operação dos controles.



Dicas e Conselhos



Nas áreas de cozimento por indução, o calor é gerado rapidamente nas panelas através de um forte campo eletromagnético.

Economia de energia

- Sempre que possível, coloque tampas nas panelas.
- Coloque a panela na área de cozimento antes de ligar a mesma.
- Você pode utilizar o calor residual para manter os alimentos aquecidos ou para derreter alimentos.
- Eficiência da área de cozimento: A eficiência da área de cozimento está relacionada com o diâmetro das panelas. As panelas que têm diâmetro inferior ao mínimo indicado recebem apenas uma parte da potência gerada pela área de cozimento. Para conhecer os diâmetros mínimos, consulte a página 20.

Exemplos de uso

A relação entre o nível de cozimento e o consumo de potência da área de cozimento não é linear. Quando o nível de cozimento aumenta, o aumento do consumo de potência da área de cozimento não é diretamente proporcional.

Isto significa que uma área de cozimento no nível de cozimento médio consome menos da metade da sua potência.

Os dados apresentados na tabela da página 23 servem apenas como referência.

Importante: De acordo com os estudos científicos mais recentes, se você deixar tostar alimentos (especialmente alimentos que contenham amido), a acrilamida pode representar um risco para a saúde. Sendo assim, aconselhamos que você cozinhe a baixas temperaturas e não deixe tostar demais os alimentos.

Dicas e Conselhos

Nível de cozimento	Utilize para:	Tempo	Sugestões	Consumo de potência nominal
 1	Manter quentes os alimentos cozidos	Conforme necessário	Coloque uma tampa na panela	3 %
1 - 3	Molho holandês, derreter: manteiga, chocolate, gelatina	5 - 25 min.	Misture regularmente	3 - 8 %
1 - 3	Omeletes, ovos cozidos	10 - 40 min.	Cozinhar com uma tampa	3 - 8 %
3 - 5	Cozinhar arroz e pratos à base de leite em fogo brando, aquecer refeições pré-cozidas	25 - 50 min.	Adicione, no mínimo, o dobro de água para cada porção de arroz. Mexa os pratos a base de leite durante o cozimento	8 - 13 %
5 - 7	Cozinhar legumes, peixe e carne no vapor	20 - 45 min.	Adicione algumas colheres de sopa de água	13 - 18 %
7 - 9	Cozinhar batatas no vapor	20 - 60 min.	Utilize no máximo ¼ de litro de água para 750 g de batatas	18 - 25 %
7 - 9	Cozinhar grandes quantidades de alimentos, ensopados e sopas	60 - 150 min.	Até 3 litros de líquido junto aos ingredientes	18 - 25 %
9 - 12	Frituras rápidas: bife à milanesa, empanados, costeletas, salgados fritos, salsicha, figado, ovos, panquecas, sonhos,	Conforme necessário	Vire na metade do tempo	25 - 45 %
12 - 13	Frituras intensas, batatas fritas, bifês	5 - 15 min.	Vire na metade do tempo	45 - 64 %
14	Ferver água, cozinhar massa, dourar carne (goulash, etc.), batatas bem fritas			100 %
P	Ferver grandes quantidades de água. A gestão de energia é ativada.			

Limpeza e Manutenção



Antes de executar qualquer limpeza ou manutenção, desligue o fornecimento de energia elétrica para o cooktop.

Não use em hipótese alguma agente de limpeza como: cloro, água sanitária, querosene, gasolina, solventes, removedores, ácidos, vinagres, suco de limão, produtos químicos ou abrasivos, pois podem causar manchas.

A limpeza do seu cooktop não pode ser feita com máquinas de limpeza a vapor.

Durante o preparo dos alimentos, se houver o derramamento de qualquer substância sobre o cooktop, desligue o aparelho, remova as panelas e realize a limpeza imediata tanto da mesa de vidro como do fundo das panelas.

Tenha cuidado ao limpar a superfície logo após o desligamento pois o recipiente e o local onde ele estava podem estar quentes.

Continuar o preparo dos alimentos com a mesa de vidro e/ou o fundo da panela suja, irá acarretar em manchas irreversíveis, o que não é coberto pela garantia. O excesso da sujeira deve ser removido com pano macio, umedecido com água morna e saponáceo cremoso. Ao final do preparo dos alimentos, com o cooktop já frio, finalize a limpeza com um pano macio, seco e o Limpador Vitrocerâmico Electrolux Disponível no Serviço Autorizado ou pelo telefone 0800 728 8778.



Informações gerais

- Limpe sempre o Cooktop após o uso. Evitar deixar acumular a sujeira na superfície.
- Evite reutilizar o cooktop antes de limpar alimentos ou líquidos que podem ter ficado na mesa do cozimento anterior.
- Sempre utilize panelas com a base limpa.
- Riscos ou manchas escuras na superfície do Cooktop não afetam o seu funcionamento.
- Use um produto de limpeza adequado para a superfície do Cooktop.
- O uso de esponjas ásperas pode danificar a mesa de vidro do cooktop, o que não é coberto pela garantia. Utilize somente limpadores específicos para vidros cerâmicos. Utilize também apenas saponáceo cremoso para a limpeza do produto.

Limpeza do cooktop

- Remova imediatamente: plástico derretido, película de plástico, açúcar e comidas que contenham açúcar, caso contrário, a sujeira pode causar danos ao cooktop. Tome cuidado para evitar queimaduras. Danos desta natureza não são cobertos pela garantia.
- Limpe o vidro apenas quando a superfície estiver fria.
- Quando ocorrerem marcas de calcário ou água, e/ou manchas de gordura, use um pano úmido e um pouco de saponáceo cremoso para limpeza, fazendo movimentos suaves. Após a limpeza, seque o Cooktop com um pano macio.
- Para limpar a sujeira leve do vidro cerâmico, use um pano macio umedecido com água morna (Figura 6a).

Caso a sujeira não saia, deve-se utilizar uma esponja não abrasiva úmida (não usar o lado verde da esponja) e saponáceo líquido ou limpa vidros e vitrocerâmicos Electrolux até a completa remoção das manchas (Figura 6b). Para casos mais extremos pode ser necessário que o processo seja realizado mais de uma vez para remover completamente a sujeira.

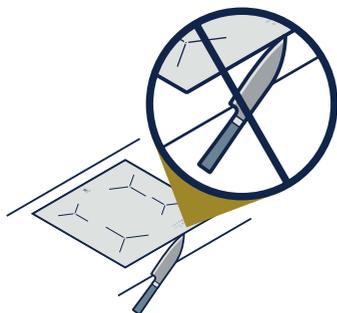


Figura 6a

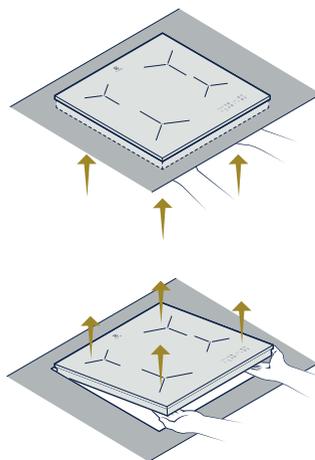
Figura 6b

Não usar os seguintes produtos na limpeza do vidro:

- Limpadores abrasivos e esponjas ásperas, como palha de aço e algumas esponjas em nylon. Estes produtos podem riscar o cooktop, dificultando a limpeza, e podem danificar a aparência do cooktop.
- Limpadores fortes, como alvejante com cloro, amônia ou limpadores para fornos, pois eles podem marcar e descolorir o cooktop.
- Esponja, pano ou papel toalha sujos, pois eles podem deixar resíduos de sujeira ou fiapos no cooktop que podem queimar e causar a descoloração.
- Não utilizar objetos pontiagudos (como faca) para realizar a limpeza entre o cooktop e a bancada, pois pode danificar componentes internos.



Por baixo do móvel pressionar o produto para cima e sacá-lo do nicho.



Cuidados especiais com papel alumínio e utensílios em alumínio:

- Papel alumínio - O uso de papel alumínio danificará o cooktop. Não use utensílios feitos em alumínio muito fino e não deixe que o papel alumínio encoste no vidro cerâmico do cooktop sob qualquer circunstância.
- Utensílios em alumínio - O alumínio é um metal não magnético e, portanto, não pode ser utilizado no cooktop de indução. Veja o capítulo "qual panela pode ser usada? ".

Falhas e Soluções

Assistência ao Consumidor

Caso o seu Cooktop apresente algum problema de funcionamento, verifique as prováveis causas e soluções.

Caso as correções sugeridas não sejam suficientes, entre em contato com o Serviço Autorizado Electrolux, que está à sua disposição.

FALHAS	PROVÁVEIS CAUSAS	SOLUÇÕES
O Cooktop não funciona (não liga)	Você não selecionou nenhum nível de cozimento em menos de 10 segundos. Você tocou em 2 ou mais campos do sensor ao mesmo tempo. A função Manter Aquecido está em funcionamento. Há manchas de gordura ou água no painel de controle.	Ligue novamente o aparelho e defina o nível de cozimento em menos de 10 segundos. Toque em somente um campo de sensor. Consulte o item Uso diário no capítulo Como Usar. Limpe o painel de controle.
É emitido um sinal sonoro quando o aparelho é desligado.	Você colocou algum objeto sobre um ou mais campos.	Retire o objeto dos campos do sensor.
O Cooktop desliga.	Você colocou algum objeto sobre o campo do sensor Liga/Desliga.	Retire o objeto do campo do sensor.
O indicador de calor residual não acende.	A área de cozimento não está quente porque foi ativada por pouco tempo.	Se a área de cozimento tiver funcionado o tempo suficiente para estar quente, entre em contato com o Serviço Autorizado Electrolux.
A função Aquecimento Automático não funciona	A área de cozimento está quente. Está definido o nível de cozimento mais elevado.	Deixe a área de cozimento esfriar o suficiente. O nível de cozimento mais elevado tem a mesma potência que a função Aquecimento Automático.
O nível de cozimento alterna entre dois níveis.	A gestão de energia está ativada.	Consulte "Gestão de energia".
Os campos do sensor ficam quentes.	A panela é muito grande ou foi colocada muito perto do painel de controle.	Coloque a panela na áreas de cozimento posterior, se necessário.
Não há qualquer sinal quando toca nos campos do sensor do painel	Os sinais sonoros estão desabilitados.	Habilite os sinais sonoros (consulte "Habilitar sons").
 acende no display.	O Desligamento Automático está ativo.	Desative o aparelho e ative-o novamente.
 acende no display.	O Dispositivo de Segurança para Crianças ou a trava do painel está ativo.	Consulte o capítulo "Uso diário".
 acende no display.	A ligação elétrica não está correta. A tensão de alimentação está fora da variação aceitável.	Contate um electricista qualificado para verificar a instalação.

Falhas e Soluções

FALHAS	PROVÁVEIS CAUSAS	SOLUÇÕES
F acende no display.	<p>Não existe nenhuma panela na área de cozimento.</p> <p>A panela não é adequada.</p> <p>O diâmetro da base da panela é muito pequeno para a área de cozimento.</p> <p>A panela não cobre o quadrado ou a cruz.</p>	<p>Coloque uma panela na área de cozimento.</p> <p>Utilize uma panela adequada.</p> <p>Utilize uma panela com as dimensões corretas.</p> <p>Cubra totalmente o quadrado ou a cruz.</p>
E e um número acendem no display.	O aparelho apresenta uma falha.	<p>Desligue o aparelho da alimentação elétrica durante algum tempo. Desligue o disjuntor do quadro elétrico da sua residência. Volte a ligar. Se a indicação E aparecer novamente, entre em contato com o Serviço Autorizado Electrolux.</p>
E4 acende no display.	O aparelho apresenta uma falha porque uma panela ferveu até ficar sem água. A proteção contra sobreaquecimento das áreas de cozimento foi ativada e a Desconexão Automática foi acionada.	<p>Desligue o aparelho. Retire a panela quente. Depois de 30 segundos, ligue novamente a área de cozimento. Se o problema era a panela, a mensagem de erro deve desaparecer do display, mas o indicador de calor residual pode manter-se. Deixe que a panela esfrie o suficiente e consulte a seção “Painéis para a área de cozimento por indução” para determinar se a panela é compatível com o aparelho.</p>
E7 acende no display.	O ventilador de resfriamento está bloqueado.	<p>Verifique se algum objeto está bloqueando o ventilador. Se a mensagem de erro aparecer novamente, entre em contato com o Serviço Autorizado Electrolux.</p>
EB acende no display.	A ligação elétrica não está correta. O aparelho está ligado apenas a uma fase.	Ligue o aparelho de acordo com o esquema de ligações fornecido.

Erro	Descrição	Solução	Se o Erro Persistir
E0	Erro inesperado no módulo interno de indução	Deligar o produto da tomada ou desligar o disjuntor no qual o produto esta conectado. Aguardar 30seg e ligar novamente.	Interromper o uso do produto e agendar uma visita técnica com o serviço autorizado da sua região.
E1	Erro inesperado na interface de comunicação	Deligar o produto da tomada ou desligar o disjuntor no qual o produto esta conectado. Aguardar 30seg e ligar novamente.	Interromper o uso do produto e agendar uma visita técnica com o serviço autorizado da sua região.
E2	Erro inesperado no circuito de iluminação *Aplicado para produtos com iluminação nas zonas de indução.	Interromper o uso do produto e agendar uma visita técnica com o serviço autorizado da sua região.	

Falhas e Soluções

Erro	Descrição	Solução	Se o Erro Persistir
E3	Oscilação de energia na residência	Desligar o produto da tomada ou desligar o disjuntor no qual o produto esta conectado. Aguardar a energia estabilizar e ligar novamente.	Interromper o uso do produto e agendar uma visita técnica com o responsável pela instalação elétrica da residência.
E4	Mesa vitroceramica com excesso de temperatura	1. Aquecimento de panela vazia ou panela fora do diâmetro especificado para a zona de aquecimento. Desligar o produto. Ajustar para a panela adequada. Aguardar 15 min e ligar novamente 2. Potência turbo sendo utilizada simultaneamente em duas zonas do mesmo lado. Não utilize a potência turbo (P) simultaneamente do mesmo lado. Consulte o tópico "Modo de gestão de Energia"	Interromper o uso do produto e agendar uma visita técnica com o serviço autorizado da sua região Excesso de temperatura pode causar mancha na mesa o que não é coberto pela garantia.
E5	Erro inesperado no sistema de comunicação. *Aplicado para produtos conectados entre si. (não tem relação com a função H2H)	Agendar uma visita técnica com o serviço autorizado da sua região.	
E6	Erro inesperado no módulo interno de indução	Desligar o produto da tomada ou desligar o disjuntor no qual o produto esta conectado. Aguardar 30seg e ligar novamente.	
E7	Erro inesperado no sistema de ventilação	Desobstruir e/ou remover sujeira ou qualquer outro objeto que esteja interrompendo o fluxo de ar na saída do ventilador. Após a limpeza ligue o produto novamente e continue o uso normal. Se o código E7 permanecer chame o serviço autorizado. Danos no ventilador por excesso de sujeira ou obstrução das saídas de ar não são cobertos pela garantia.	Interromper o uso do produto e agendar uma visita técnica com o serviço autorizado da sua região. Limpeza e desobstrução das saídas de ar não são cobertas pela garantia. A queima do motor por acumulo de sujeira não é coberto pela garantia.
E8	Erro inesperado na comunicação entre o módulo interno de indução e a interface de comunicação	Interromper o uso do produto e agendar uma visita técnica com o serviço autorizado da sua região.	
E9	Erro inesperado na interface de comunicação	Falha na interface de comunicação por excesso de água sobre o painel ou objeto metálico passado por debaixo do vidro.	Interromper o uso do produto e agendar uma visita técnica com o serviço autorizado da sua região. Danos causados por água ou objetos externos não serão cobertos pela garantia.

Se tiver experimentado as soluções acima indicadas e mesmo assim não for possível resolver o problema, entre em contato com o Serviço Autorizado Electrolux.

Informe os dados da etiqueta de identificação e a mensagem de erro apresentada.

Certifique-se de que utilizou o aparelho corretamente. Caso contrário, a manutenção efetuada pelo Técnico do Serviço Autorizado não será gratuita, mesmo durante o período de garantia. As instruções relativas à assistência técnica e as condições da garantia encontram-se no folheto da garantia.

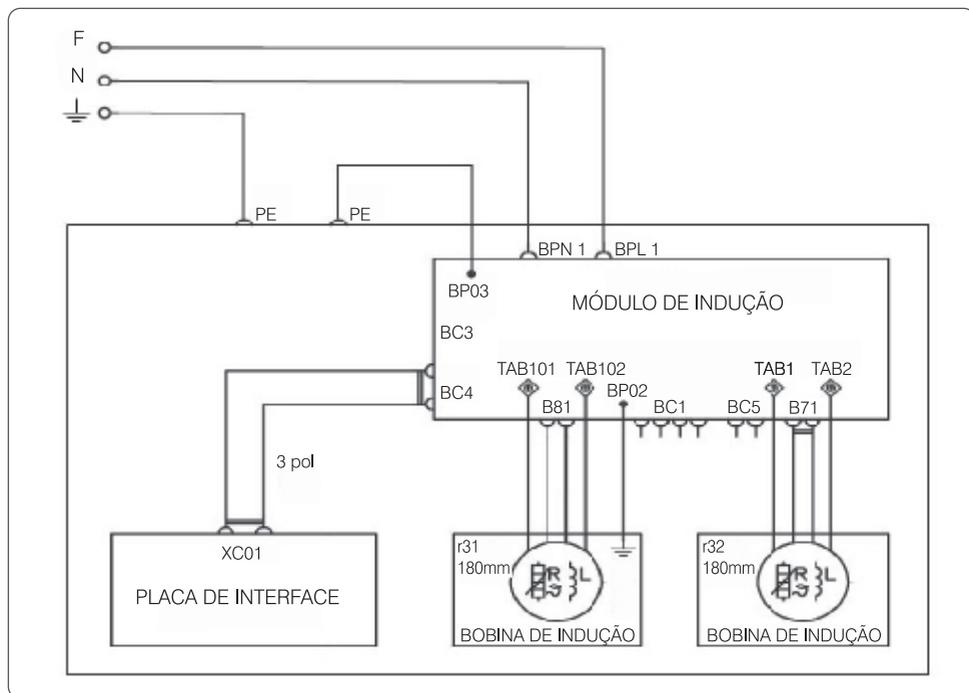
Especificações Técnicas

Modelo	IC30
Largura (mm)	300
Altura (mm)	55
Profundidade (mm)	520
Massa líquida (kg)	6,1
Massa bruta (kg)	7,2
Tensão (V)	220
Frequência (Hz)	60
Potência total (W)	3700

Dimensões do corte para embutimento: ver página 10.

Esse Cooktop destina-se somente para uso doméstico e similares.

Diagrama Elétrico



Certificado de Garantia

A fabricante Electrolux do Brasil S.A. concede garantia contra qualquer vício de fabricação aplicável nas seguintes condições:

1. O início da vigência da garantia ocorre na data de emissão da competente nota fiscal de venda ao consumidor correspondente ao aparelho a ser garantido com identificação, obrigatoriamente, de modelo e características de aparelho;
2. O prazo de vigência da garantia é de 12 (doze) meses contados a partir da data da emissão da nota fiscal preenchida conforme disposição do item “1” deste certificado e divididos da seguinte maneira:
 - a) 3 (três) meses de garantia legal; e,
 - b) 9 (nove) meses de garantia contratual.
3. A fabricante não concede qualquer forma e/ou tipo de garantia para aparelhos desacompanhados de nota fiscal de venda ao consumidor, ou aparelhos cuja nota fiscal esteja preenchida incorretamente (observar orientação do item “1” deste certificado);

Condições desta Garantia:

4. Qualquer defeito que for constatado neste aparelho deve ser imediatamente comunicado ao Serviço Autorizado Electrolux mais próximo de sua residência, cujo contato e endereço pode ser encontrado na relação que acompanha o aparelho, no site da fabricante (www.electrolux.com.br), ou, informado pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor Electrolux.
5. Esta garantia abrange a substituição de peças que apresentem vícios constatados como de fabricação, além da mão de obra utilizada no respectivo reparo.
6. Vidros, peças plásticas e lâmpadas são garantidos contra vícios de fabricação apenas pelo prazo legal de 90 (noventa) dias, contados a partir da emissão da nota fiscal de compra do aparelho.

A Garantia perderá a Validade quando:

7. Houver remoção e/ou alteração do número de série ou da etiqueta de identificação do aparelho.
8. O aparelho for instalado ou utilizado em desacordo com o Manual de Instruções e utilizado para fins diferentes do uso doméstico (uso comercial, laboratorial, industrial, etc.). Também não terão nenhum tipo de cobertura pelas garantias (legal e contratual), indenização e/ou ressarcimento, materiais ou alimentos armazenados no interior do aparelho utilizado para os fins citados.
9. O aparelho for ligado em tensão diferente a qual foi destinado.

10. O aparelho tiver recebido maus tratos, descuidos ou ainda sofrer alterações, modificações ou consertos feitos por pessoas ou entidades não credenciadas pela Electrolux do Brasil S.A.

11. O defeito for causado por acidente ou má utilização do aparelho pelo Consumidor.

A Garantia concedida pelo Fabricante não cobrirá:

12. Despesas com Instalação do aparelho.

13. O não funcionamento ou falhas decorrentes de problemas de fornecimento de energia elétrica e/ou falta de água no local onde o aparelho está instalado.

14. Despesas com transporte, peças, materiais e mão de obra para preparação do local onde será instalado o aparelho (ex. rede elétrica, conexões elétricas e hidráulicas, tomadas, esgoto, alvenaria, aterramento, etc.).

15. Chamadas relacionadas unicamente a orientação de uso constantes no Manual de Instruções ou no próprio aparelho serão passíveis de cobranças.

Outras disposições:

16. As despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças que não pertençam ao aparelho são de responsabilidade única e exclusiva do Consumidor.

17. As despesas de deslocamento do Serviço Autorizado, para atendimento de produtos instalados fora do município de sua sede, obedecerão os seguintes critérios:

a) para situações existentes nos primeiros 90 (noventa) dias seguintes à data de emissão da nota fiscal de venda ao Consumidor, as despesas serão suportadas pela fabricante;

b) para situações existentes após o 91º (nonagésimo primeiro) dia seguinte à data da emissão da nota fiscal de venda ao Consumidor, as despesas serão suportadas única e exclusivamente pelo Consumidor”.

18. A Electrolux declara que não há nenhuma outra pessoa física e/ou jurídica habilitada a fazer exceções ou assumir compromissos, em seu nome, referente ao presente certificado de garantia.

19. Este CERTIFICADO DE GARANTIA é válido apenas para aparelhos vendidos e utilizados no território brasileiro, sendo que qualquer dúvida sobre as disposições do mesmo devem ser esclarecidas pelo manual de instruções, pelo site da fabricante ou pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor Electrolux.

20. Para sua comodidade, preserve o MANUAL DE INSTRUÇÕES, CERTIFICADO DE GARANTIA E A NOTA FISCAL DO APARELHO. Quando necessário, consulte a nossa Rede Nacional de Serviços Autorizados e/ou o Serviço de Atendimento ao Consumidor.

www.electrolux.com.br

A04281902/E
G0015682/005
Out/23



3004 8778 Capitais e Regiões Metropolitanas
0800 728 8778 Demais Localidades

Electrolux do Brasil S.A.
R. Ministro Gabriel Passos, 360
Fone: 41 3371-7000
CEP 81520-900
Curitiba - PR - Brasil

