Electrolux

IC60, IC80

COOKTOP A INDUÇÃO

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Manual do Usuário

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 encontra todas as informações para sua segurança e o uso adequado de seu Cooktop de Indução.

Leia todas as instruções antes de utilizar o aparelho e guarde este manual para futuras referências.

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

IMPORTANTE

Guarde a nota fiscal de compra do aparelho, pois o atendimento em garantia só é válido mediante sua apresentação ao Serviço Autorizado Electrolux.

A etiqueta de identificação será utilizada pelo Serviço Autorizado Electrolux, caso seu Cooktop necessite de reparo. Não retire-a do local onde está adesivada.

Dicas Ambientais



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

Este aparelho não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso deve ser entregue ao centro de coleta seletiva para reciclagem de equipamentos eletro-eletrônicos que atenda à legislação local.

Índice

Segurança ***2***

Descrição do Cooktop ***4***

Instalação ***6***

Instalação Elétrica ***7***

Como Usar ***9***

Limpeza e Manutenção ***14***

Solução de Problemas ***15***

Especificações Técnicas ***17***

Diagramas Elétricos ***18***

Certificado de Garantia ***22***

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 seja consultado sobre o assunto.

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.

Para Crianças

Evite acidentes. Após desembalar seu Cooktop, mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças.

Não permita que o Cooktop seja manuseado por crianças, mesmo estando desligado.

Fique atento para que as crianças não toquem na superfície do Cooktop nem permaneçam próximas ao aparelho em funcionamento ou desligado e ainda quente.

⚠ ATENÇÃO

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

Durante a Utilização

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

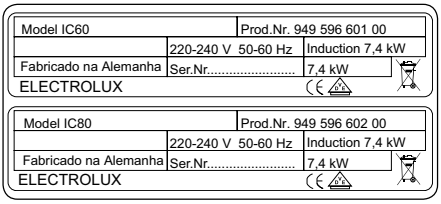
Verifique sempre se todos os controles estão na posição de desligado quando o aparelho não estiver sendo utilizado.

Certifique-se de que os cabos de alimentação 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.

Para o Usuário/Instalador

Antes da instalação, anote o número de série (Ser.Nr.) do aparelho indicado na etiqueta de identificação do produto localizada no fundo do mesmo.



Para evitar choque eletrico, desligue o disjuntor do ramal eletrico onde o Cooktop está ligado sempre que fizer limpeza ou manutenção.

Nunca desligue o Cooktop puxando pelo cabo de alimentação, ele pode danificar a ligação do aparelho no ramal da rede elétrica e/ou pode haver curto circuíto.

Não altere o plugue ou a ligação do seu Cooktop sem a devida orientação de um profissional.

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.

É perigoso modificar 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.

Para manusear as panelas 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 potes fechados. O aumento da pressão interna do pote 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.

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 quatro áreas de cozimento com tamanhos diferentes. Escolha utensílios 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.

⚠ ATENÇÃO

NÃO ENCOSTE NAS ÁREAS DE COZIMENTO OU NAS ÁREAS PRÓXIMAS A ESTAS SUPERFÍCIES. As áreas de cozimento podem estar quentes mesmo quando 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 elas esfriem.

Não é possível utilizar utensílios vitrificados ou de metais não magnéticos no cooktop de indução. Veja o capítulo “Tipo Correto de Panela para Uso no Cooktop” na página 11 para obter mais informações.

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 cooktop.

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).

Não aqueça panelas vazias, pois isso pode causar danos permanentes, como a quebra, derretimento ou marcas que podem afetar o vidro do cooktop. (Este tipo de dano não é acobertado pela garantia).

Não bloqueie as áreas de ventilação de 5 mm entre a mesa de vidro e a parte frontal inferior do Cooktop.

⚠ ATENÇÃO

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

⚠ ATENÇÃO

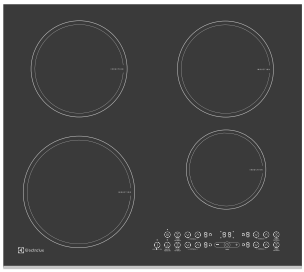
Objetos metálicos tais como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados sobre a superficie do fogão, uma vez que podem tornar-se quentes.

⚠ ATENÇÃO

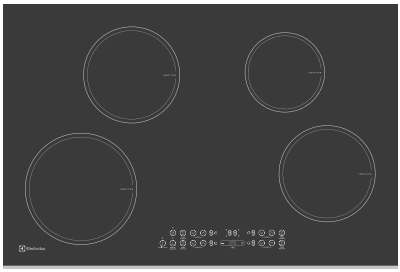
Instale sempre seu cooktop em nichos projetados pelo fabricante do aparelho ou indicados pelo fabricante do aparelho nas instruções a seguir. O uso em local inadequado pode causar acidentes.

Descrição do Cooktop

Modelo IC60

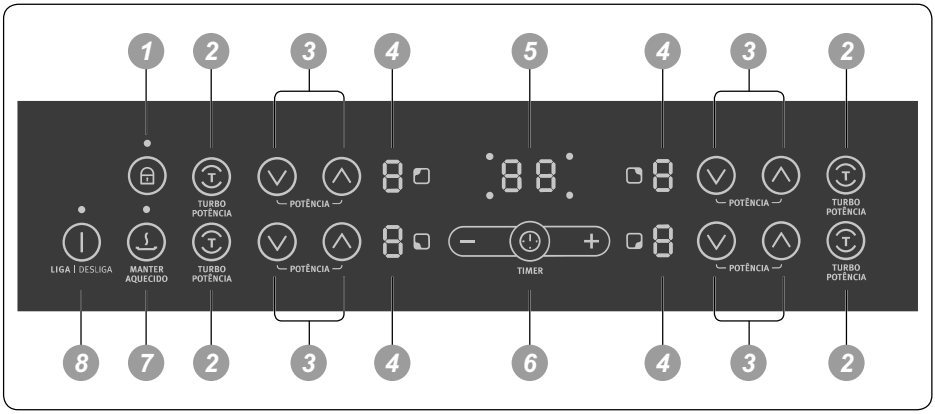


Modelo IC80



1. Área de Cozimento Posterior Esquerda
2. Área de Cozimento Frontal Esquerda
3. Área de Cozimento Posterior Direita
4. Área de Cozimento Frontal Direita
5. Painel de Controle

Na próxima página, você encontra a descrição detalhada dos itens do painel do aparelho.



1. Tecla Trava do Painel
2. Tecla Turbo Potência
3. Teclas de Ajuste da Potência
4. Indicador de Potência da Área de Cozimento
5. Indicador do Timer
6. Teclas de Ajuste do Timer
7. Tecla Manter Aquecido
8. Tecla Liga | Desliga

⚠ ATENÇÃO



Ao pressionar os seletores de potência de cada zona juntos, a zona se desliga imediatamente.

Mensagens nos Indicadores das Áreas de Cozimento	Descrição
0	Área de cozimento desligada.
1 a 9	Área de cozimento em funcionamento.
u	Função Manter Aquecido em funcionamento.
A	Função Aquecimento Automático em funcionamento.
F	O sensor da área de indução não detectou a panela.
E	Mau funcionamento.
H	Área de cozimento ainda quente (calor residual).
L	Função Trava do Painel acionada.
P	Função Turbo Potência em funcionamento.
-	O desligamento automático foi acionado.

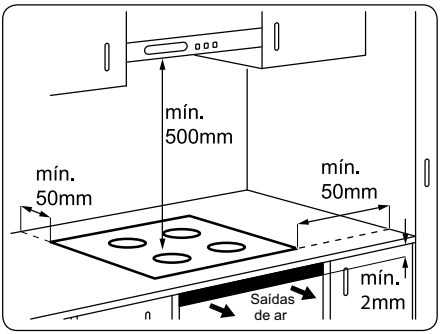
Instalação

A primeira instalação do seu aparelho é gratuita. Para sua tranquilidade, a Electrolux possui uma rede de Serviços Autorizados altamente qualificada para instalar o seu aparelho. Entre em contato com um dos Serviços Autorizados Electrolux que constam na relação fornecida juntamente com esse Manual de Instruções. Para solicitar a instalação será necessário apresentar a nota fiscal do aparelho e este deverá estar dentro do prazo de garantia.

Esta 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.

Condições de Local de Instalação

Mantenha das distâncias mínimas indicadas na figura abaixo.

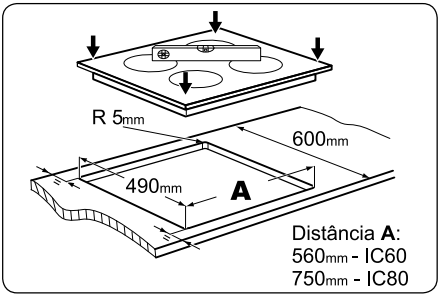


Proteja a parte inferior do Cooktop contra vapor e umidade, como fornos ou lava-louças.

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

Dimensões do Nicho

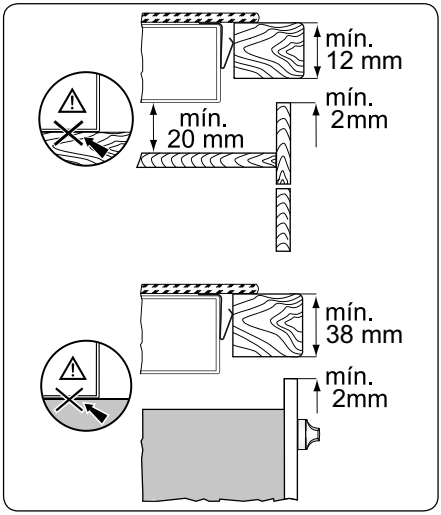
O nicho deve ter as dimensões especificadas na figura a seguir.



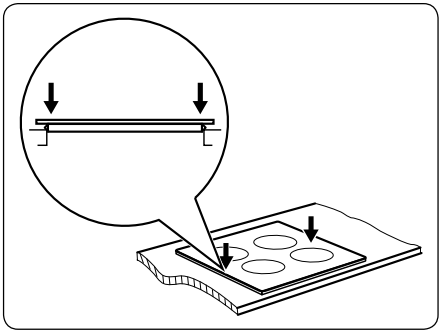
O tampo do nicho deve ter uma espessura mínima de 12 mm caso o Cooktop seja instalado em um armário com gavetas ou 38mm se houver um forno embaixo do Cooktop.

Certifique-se de que há uma abertura de, pelo menos, 2 mm para ventilação entre o tampo e a gaveta ou forno.

Deixe um espaço mínimo de 12 mm embaixo do Cooktop.



Coloque o Cooktop no nicho e pressione nas laterais, conforme indicado nas setas da figura abaixo, para a fixação das molas.



Instalação Elétrica

Circuito

IMPORTANTE

Circuito exclusivo e dedicado para o aparelho. Tensão 220 V monofásico (220 V F-N) ou 220 V bifásico (127 V F-F).

Recomenda-se observar a regulamentação da ABNT NBR5410 (Norma Brasileira de Instalação Elétrica de Baixa Tensão).

Fornecimento de Energia

O cooktop pode ser alimentado tanto por circuito monofásico (220 V fase-neutro) quanto bifásico (127 V fase-fase), 60 Hz, CORRENTE ALTERNADA.

⚠ ATENÇÃO

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:

A ligação elétrica no ramal exclusivo do seu Cooktop pode ser feita através de:

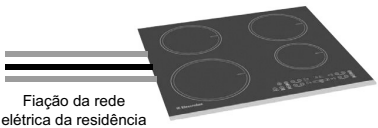
- Ligação por conexão direta com a fiação da residência (recomendada);
- Ligação com plugue e tomada.

Conexão direta com a fiação (Recomendada)

Nesse caso a instalação elétrica do Cooktop é feita através da conexão dos condutores oriundos do quadro de disjuntores da residência diretamente com os terminais elétricos do Cooktop.

⚠ ATENÇÃO

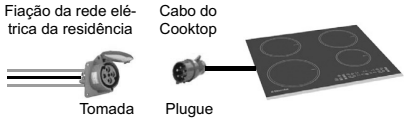
Defina previamente o local para instalação do Cooktop para que os condutores tenham distância suficiente do quadro de disjutor até o Cooktop.



Fiação da rede elétrica da residência ligado diretamente ao Cooktop

Conexão com plugue e tomada

Caso opte pela instalação utilizando cabo, plugue e tomada, o plugue e o cabo são fornecidos pelo Serviço Autorizado Electrolux e a tomada deve ser adquirida pelo consumidor. Obs.: A tomada pode ser adquirida junto ao Serviço Autorizado Electrolux ou em lojas de material elétrico.



⚠ ATENÇÃO

Use disjuntor e tomada exclusivos para o Cooktop.

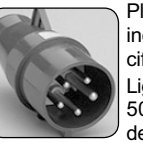
Cabo de Alimentação

Para ambos os casos, devem ser utilizados 3 (três) condutores (fase-fase-terra ou fase-neutro-terra) de seção transversal (bitola) de 6 mm² com isolação em PVC, classe 750 V e disjuntor de 40 A (bifásico ou monofásico, dependendo da tensão local). O circuito de alimentação do cooktop deve ser exclusivo e não deve conter emendas.

⚠ ATENÇÃO

Conexões elaboradas e com especificação abaixo da indicada acima podem causar o aquecimento nas ligações elétricas e nos fios, resultando em curto-circuito, falhas de funcionamento e/ou danos, à residência e ao usuário.

Plugue

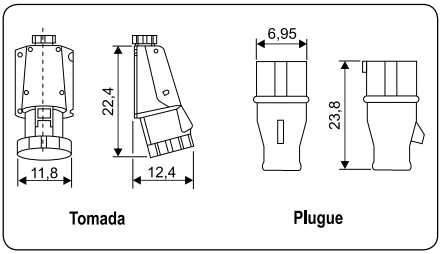


Plugue com 3 encaixes (3 polos, inclusive aterramento), com especificação mínima 125/250 V, 50 A.

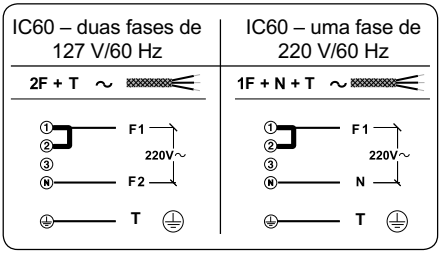
Ligações de aparelhos com plugue 50 A exigem um espaço maior devido ao tamanho do mesmo.

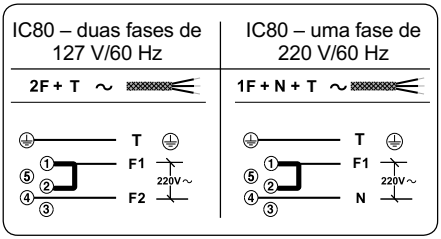
Consulte nossa Rede de Serviço Autorizado para a instalação com plugue.

Dimensões do plugue e da tomada (em cm)



Diagramas de Ligação





Aterramento

⚠ ATENÇÃO

Uma instalação inadequada do condutor de aterramento pode resultar em risco de choque elétrico. Se você está com dúvidas quanto ao aterramento do local de instalação, consulte um eletricista qualificado.

⚠ ATENÇÃO

As informações a seguir devem ser rigorosamente seguidas para que o seu Cooktop funcione corretamente e com segurança. Qualquer falha ao seguir estas instruções pode causar choque elétrico ou risco de incêndio.

- ***Este Cooktop DEVE ser devidamente aterrado. Se o aparelho não for aterrado poderá causar choque elétrico. Siga as instruções abaixo para efetuar o aterramento corretamente.***
- ***Não use extensões com este Cooktop. Algumas extensões não foram desenvolvidas para suportar a quantidade de corrente elétrica que este aparelho utiliza e pode derreter, resultando em choque elétrico ou risco de incêndio. Posicione o Cooktop de forma que a ligação elétrica não fique esticada.***
- ***Instale um prendedor de cabos aprovado no cabo de alimentação. Se o prendedor não for colocado, o cabo de alimentação pode soltar-se do Cooktop e romper-se com qualquer movimento, resultando em choque elétrico.***
- ***Não use uma tomada com fiação de alumínio e um cabo de alimentação com fiação e plugue de cobre (ou vice-versa). Pode ocorrer uma reação química entre cobre e alumínio, causando curto-circuito. A fiação do cabo de alimentação e da tomada deve ser de cobre.***
- ***Este aparelho não pode ser ligado a um circuito com um temporizador externo ou controle remoto***

Como Usar

Usando as Áreas de Cozimento

Seu Cooktop de Indução possui quatro áreas de cozimento desenvolvidas para o uso de panelas de diversos tamanhos. Certifique-se de usar panelas com os tamanhos mínimos e máximos necessários (tabela página 12) para a área de cozimento desejada 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 ⏻ LIGA | DESLIGA por 1 segundo: o Cooktop emite um sinal sonoro e a luz indicadora de cooktop ligado acende.

Para desligar o cooktop, toque na tecla ⏻ LIGA | DESLIGA 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.
- Se você cobrir o sensor de panelas com algum objeto (um pano, toalha, etc.) por mais de 10 segundos. O Cooktop emite um sinal sonoro até que o objeto seja retirado.
- 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 5.
- Se você não desligar uma área de cozimento ou alterar a potência. Depois de algum tempo o indicador exibe "–" e o Cooktop para.

Tempos de Desligamento Automático

Potência de Aquecimento	*Para depois de:*
1 e 2	6 horas
3 e 4	5 horas
5 a 9	4 horas
6 a 9	1,5 hora

Para ligar uma área 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 figura 4 na página 13), 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 uma ou várias vezes nas teclas ⌃ ou ⌄ para ajustar ou passar por todos os níveis de potência a qualquer momento durante o processo de cozimento (para passar pelos níveis de potência mais rápido, mantenha o dedo nas teclas até atingir o nível desejado): o indicador exibe a potência selecionada.

   Assim que o nível de potência é ajustado o alimento começa a aquecer no nível selecionado até que o nível seja alterado manualmente

   Toque nas teclas ⌄ ⌃ POTÊNCIA ao mesmo tempo para desligar a área de cozimento.

Aquecimento Automático

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

Esta função seleciona o nível máximo de potência por algum tempo e, em seguida, diminui para a potência programada.

1. Toque na tecla ⌃ : o número 9 aparece no indicador da área de cozimento.
2. Toque várias vezes na tecla ⌃ até que a letra A apareça no indicador.
3. Imediatamente toque na tecla ⌄ até que a potência desejada apareça no indicador. Depois de 3 segundos a letra A aparece novamente no indicador.
4. Para cancelar a função, toque na tecla ⌄.

Função Turbo Potência

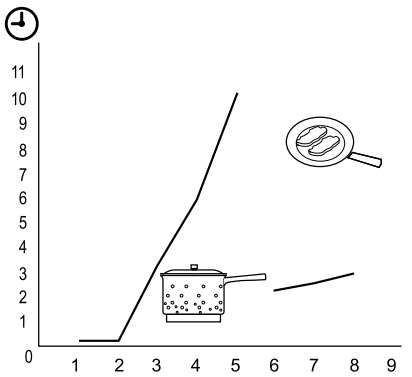


Figura 1

A função Turbo Potência faz com que a área de cozimento funcione por 10 minutos (no máximo) a uma potência ainda maior. Depois deste tempo, a área de cozimento volta a funcionar na potência normal mais alta.

Para programar a função Turbo Potência, toque na tecla ⌃ (TURBO POTÊNCIA) : a letra P a aparece no indicador.

Para cancelar esta função, toque na tecla (TURBO POTÊNCIA) ou ⌄.

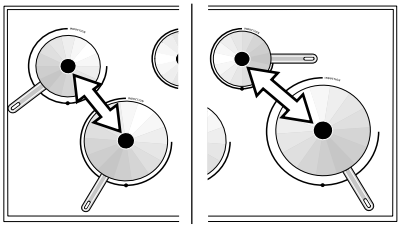
Função Potência Compartilhada

Seu Cooktop possui quatro elementos de indução dentro de duas seções de aquecimento. As áreas de cozimento direita e esquerda são energizadas através de dois inversores de indução independentes - um inversor para cada uma das duas seções de aquecimento. As duas áreas de cozimento em uma seção de aquecimento dividem a energia de um inversor. Isso é chamado Potência Compartilhada.

Por exemplo, se há panelas cozinhando alimentos nas duas áreas de cozimento da seção direita, o último nível de potência programado será mantido, enquanto a primeira panela pode sofrer uma pequena redução no nível de potência programado.

Dicas para a potência compartilhada

Lembre-se de programar o nível de potência para os alimentos que você quer manter por último. Ou você pode optar por manter um nível de potência constante para os 2 alimentos colocando uma panela em uma das áreas de cozimento da seção esquerda e outra panela em uma das áreas de cozimento da seção direita (veja a Figura 2).



Seção esquerda das áreas de cozimento

Seção direita das áreas de cozimento

Figura 2

⚠ ATENÇÃO

As áreas de cozimento podem parecer frias enquanto estão ligadas e depois que elas foram desligadas. A superfície do vidro pode estar QUENTE devido à transferência de calor residual da panela e causar queimaduras.

IMPORTANTE

- ***Derramar resíduos ou deixar objetos em contato com a área dos controles do Cooktop pode fazer com que este desligue durante o cozimento. Limpe os resíduos ou retire os objetos.***
- ***Certifique-se de que as saídas de ventilação do Cooktop NÃO estão obstruídas. Se estas saídas forem obstruídas o sensor interno do Cooktop desligará o aparelho para evitar o superaquecimento.***
- ***Se a panela é retirada do centro de uma área de cozimento em funcionamento por qualquer razão, o sensor detecta esta situação e a panela não será mais aquecida.***

Função Timer

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

Programe o Timer depois de selecionar a área de cozimento.

Você pode ajustar a potência antes ou depois de programar o Timer.

1. ***Seleção da área de cozimento***: toque várias vezes na tecla TIMER até que o indicador da área de cozimento desejada acenda.
2. ***Iniciando ou alterando o Timer***: toque nas teclas + ou - do Timer para programar o tempo (de 00 a 99 minutos). Quando o indicador da área de cozimento começar a piscar lentamente, a contagem regressiva inicia.
3. ***Parando o timer***: selecione a área de cozimento através da tecla TIMER e toque na tecla - para cancelar o timer. O indicador do timer exibe 0 0 e o indicador da área de cozimento apaga.
4. ***Verificando o tempo restante para o final do cozimento***: selecione a área de cozimento através da tecla TIMER. O indicador da área de cozimento começa a piscar rapidamente e o indicador do timer exibe o tempo restante.

Ao final do tempo programado, o Cooktop emite um sinal sonoro, 0 0 ficam piscando no indicador do timer e a área de cozimento é desligada.

Usando o Timer como Conta-Minutos

Você pode usar o Timer como um tipo de alarme sonoro quando as áreas de cozimento não estiverem ligadas.

Para isso, toque na tecla TIMER e, em seguida, nas tecla + ou - do Timer para programar o tempo (de 00 a 99 minutos). Ao final do tempo programado, o Cooktop emite um sinal sonoro e 0 0 ficam piscando no indicador do timer.

Função Manter Aquecido

A função Manter Aquecido coloca todas as zonas de aquecimento em funcionamento na menor potência de aquecimento.

Quando a função Manter Aquecido é ativada, você não consegue alterar a potência de aquecimento das zonas de indução. Esta função não desativa a função Timer.

1. Para selecionar a função Manter Aquecido em qualquer uma das áreas de cozimento, toque na tecla ⓥ da área desejada e, em seguida, toque na tecla MANTER AQUECIDO.
2. O display da área de cozimento exibe ⊔ indicando que a área foi programada para Manter Aquecido.
3. Para cancelar esta função, toque na tecla MANTER AQUECIDO.

Função Trava do Painel de Controle

Você pode travar o painel de controle enquanto o aparelho estiver em funcionamento para evitar que a programação seja alterada acidentalmente.

1. Primeiro selecione a potência desejada.
2. Toque na tecla 🔒 : a letra L aparece no indicador por 4 segundos.
3. Se o Timer ainda está funcionando, toque na tecla 🔒 para desligá-lo. A potência programada anteriormente acende no indicador.
4. Quando o Cooktop é desligado, a função Trava é cancelada.

Para usar a função Trava como segurança para crianças

Esta função evita que o Cooktop seja ligado acidentalmente.

1. Toque na tecla LIGA | DESLIGA. Não faça qualquer programação.
2. Mantenha o dedo na tecla 🔒 até ouvir um sinal sonoro: a letra L aparece no indicador e o Cooktop é desligado.
3. Para cancelar a função Trava de Segurança, toque na tecla LIGA | DESLIGA : a letra L aparece no indicador.
4. Mantenha o dedo na tecla 🔒 até ouvir um sinal sonoro. O indicador exibe 0 e o Cooktop é desligado.

Para utilizar uma área de cozimento quando a função Trava foi programada:

1. Toque na tecla LIGA | DESLIGA : a letra L aparece no indicador
2. Mantenha o dedo na tecla 🔒 até ouvir um sinal sonoro: o número 0 aparece no indicador. Programe a potência na área de cozimento desejada em até 10 segundos.
3. Você pode usar o Cooktop.
4. Depois de utilizá-lo, toque na tecla LIGA | DESLIGA e a função Trava volta a funcionar.

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 Panelas

As quatro áreas de cozimento fornecem uma mensagem de detecção de panela. 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 panelas feitas em material magnético para começar o processo de cozimento em qualquer uma das áreas de cozimento.

Quando estiver comprando as panelas, procure aquelas identificadas pelo fabricante para uso em cooktops de indução. Se você não tiver certeza, use um imã para verificar se o tipo de panela é adequado. Se o imã grudar no fundo da panela o tipo de material está correto para uso em cooktop de indução (Figura 3).

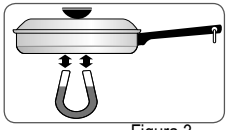


Figura 3

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

IMPORTANTE

Mesmo as panelas de qualidade podem riscar a superfície do cooktop, principalmente se a panela for deslizada sobre a superfície sem ser levantada. Deslizar QUALQUER tipo de panela 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.

• Ao guardar a panela no refrigerador, pode haver formação de uma película no fundo da mesma. De forma que panelas recém retiradas do refrigerador podem não funcionar no cooktop. Nesse caso, recomenda-se limpar o fundo da panela com um pano de prato antes de levá-la ao aparelho.

• Evitar o uso de panelas de ferro no aparelho. Partículas de ferro podem se desprender da panela e manchar a superfície de vidro do cooktop.

Tamanho Mínimo Necessário de Panela

As 4 áreas de cozimento do cooktop de indução precisam de um tamanho **MÍNIMO** de panela a ser usado em cada posição (Veja a tabela abaixo). O círculo interno de cada área de cozimento serve como guia para que você saiba o tamanho MÍNIMO de panela a ser usado. O fundo da panela deve cobrir COMPLETAMENTE o círculo interno para que seja obtido o máximo rendimento da área de cozimento.

O círculo externo, mais grosso em cada área de cozimento, ajuda a determinar o tamanho **MÁXIMO**. Depois de centralizar a panela no Cooktop, certifique-se de que a panela não excede mais que 13 mm além da linha mais grossa da área de cozimento. A panela deve ficar COMPLETAMENTE em contato com o vidro do cooktop, sem que o fundo da panela encoste na moldura metálica do cooktop.

IMPORTANTE

A panela 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 o código F e a panela não aquece.

Área nº (pág. 4)	*Potência*	*Turbo Potência*	*Tamanho mínimo da panela*
1	1.800 W	2.800 W	145 mm
2	2.300 W	3.700 W	180 mm
3	1.800 W	2.800 W	145 mm
4	1.400 W	2.500 W	125 mm

Recomendações para o Uso de Panelas

As panelas usadas no cooktop de indução devem ter o fundo plano para que fiquem em contato com toda a área de cozimento. Verifique se o fundo é plano girando uma régua sobre o fundo da panela (Figura 4). Certifique-se de seguir todas as recomendações de uso mostradas na Figura 4.

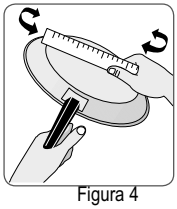


Figura 4

Lembre-se:

• Use panelas feitas com o tipo de material correto para cooktop de indução (Figura 3).

- Use panelas de qualidade e com o fundo mais grosso, para que haja uma melhor distribuição do calor e para obter o melhores resultados de cozimento.
- O tamanho da panela deve ser suficiente para a quantidade de alimentos a ser preparada.
- **Não deixe que as panelas 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 panelas sujas, com acúmulo de gordura. Use sempre panelas que sejam fáceis de limpar depois do uso.

Para retirar a gordura do vidro cerâmico, use um pano macio molhado com água quente e detergente neutro, passando o pano até retirar todos os resíduos.

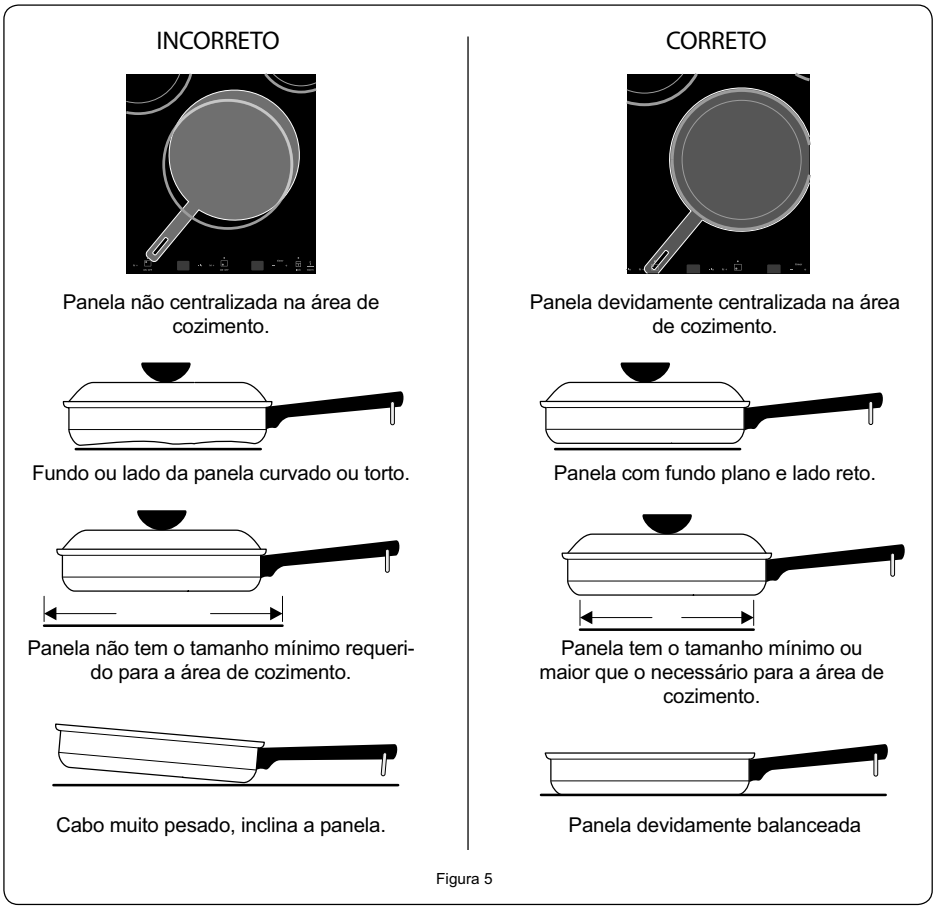


Figura 5

QUALQUER uma das condições incorretas citadas acima, na Figura 5, 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 F no display da área de cozimento afetada. Corrija o problema antes de usar o cooktop.

IMPORTANTE

Após o uso desligue o elemento de aquecimento pelo seu controle e não através do detector de recipiente.

Limpeza e Manutenção

Limpeza Geral

Antes de executar qualquer limpeza ou manutenção, desligue o fornecimento de energia elétrica para o cooktop. A limpeza deverá ser feita com o Cooktop frio.



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

⚠ ATENÇÃO

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

Para retirar a gordura do vidro cerâmico, use um pano macio molhado com água quente e detergente neutro, passando o pano até retirar todos os resíduos.

Deslizar o fundo de panelas pode causar marcas metálicas na superfície do Cooktop. Estas marcas devem ser removidas ***imediatamente use um pano macio molhado com água quente e detergente neutro***, depois que o aparelho estiver frio. As marcas de metal podem tornar-se permanentes se não forem removidas antes do próximo uso do Cooktop.

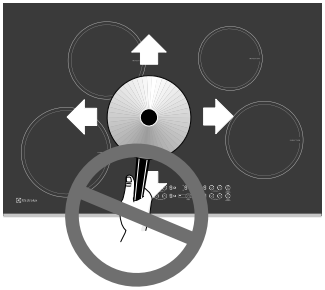


Figura 6

Utensílios (ferro fundido, metal, cerâmica ou vidro) com fundo áspero podem marcar ou riscar a superfície do cooktop. ***Não deslize os utensílios metálicos ou de vidro*** no vidro do cooktop. ***Não*** use o seu cooktop como base para cortar ou como mesa de trabalho na cozinha. ***Não*** cozinhe alimentos diretamente na superfície do cooktop sem uma panela. ***Não*** derrube objetos pesados no vidro do cooktop, pois isso pode causar rachaduras ou pode quebrar o vidro.

Limpeza do Vidro Cerâmico

⚠ ATENÇÃO

Antes de limpar o cooktop, certifique-se de que os controles estão desligados e de que o cooktop está FRIO.

NÃO use limpadores se o cooktop estiver quente. Isso pode causar fumaças prejudiciais a sua saúde e pode danificar a superfície do cooktop.

Para limpar a sujeira leve do vidro cerâmico, use um pano macio umedecido com água morna.

Para retirar a gordura do vidro cerâmico, use um pano macio molhado com água quente e detergente neutro, passando o pano até retirar todos os resíduos.

Se ocorrer derramamento ou transbordamento de líquido sobre o Cooktop: retire o utensílio de cima deste, desligue o cooktop, e remova o líquido e/ou sujeira como indicado acima.

⚠ ATENÇÃO

O uso de esponjas ásperas pode danificar o vidro cerâmico do cooktop. Use somente produtos de limpeza específicos para vidros cerâmicos de cooktops.

Não use os seguintes produtos no vidro cerâmico do cooktop:

- 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.

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 utlizado no cooktop de indução. Veja o capítulo “Tipo Correto de Panela para Uso no Cooktop” na página 11 para obter mais informações.

Solução de Problemas

Assistência ao Consumidor

Caso seu Cooktop apresente algum problema de funcionamento, antes de ligar para o Serviço Autorizado verifique abaixo se a causa da falha não é simples de ser resolvida ou se não está havendo erro na utilização do aparelho, o que pode ser fácil e rapidamente corrigido, sem necessidade de aguardar um técnico.

Quando as correções sugeridas não forem suficientes, chame o Serviço Autorizado Electrolux, que estará à sua disposição.

Prováveis Causas/Correções

O Cooktop não funciona (não liga)	Os controles do cooktop estão travados.	Destrave os controles conforme as instruções da página 11.
	O circuito elétrico (tomada, cabos e disjuntor) estão em más condições.	Verifique todo o circuito elétrico. Se necessário, chame um eletricista.
	O cabo de alimentação não está instalado ou conectado.	Entre em contato com o Serviço Autorizado Electrolux para realizar a instalação.
	Falta de energia elétrica.	Verifique as luzes da casa para certificar-se. Aguarde o retorno da energia elétrica.
	Você tocou em 2 ou mais teclas ao mesmo tempo.	Toque em uma tecla de cada vez.
	Água ou gordura no painel de controle.	Limpe o painel de controle.
O Cooktop desliga durante o cozimento	Cooktop desligando automaticamente.	O controle eletrônico desliga automaticamente todas as áreas de cozimento e o cooktop, depois que qualquer uma das áreas de cozimento ficou ligada continuamente por 18 horas.
	O sensor interno de aquecimento do cooktop detectou altas temperaturas dentro do aparelho.	Certifique-se de que as saídas de ventilação não estão bloqueadas.
	Resíduos derramados ou objetos em contato com a área dos controles do cooktop.	Limpe os resíduos ou retire os objetos do cooktop. Ligue o cooktop novamente.
Áreas de cozimento não aquecem o alimentos	A panela não foi colocada sobre a área de cozimento ou o material da panela não é adequado para uso em cooktop de indução.	Veja as informações sobre o tipo e o uso de panelas nas páginas 12 e 13.
	O fundo da panela não tem o tamanho mínimo para a área de cozimento.	Veja as informações sobre o tipo e o uso de panelas nas páginas 12 e 13.
	A panela está torta ou em má condição.	Veja as informações sobre o tipo e o uso de panelas nas páginas 12 e 13.
	A panela não está centralizada na área de cozimento.	Veja as informações sobre o tipo e o uso de panelas nas páginas 12 e 13.
	A panela está apoiada na moldura do cooktop ou não está totalmente apoiada na superfície do cooktop.	Veja as informações sobre o tipo e o uso de panelas nas páginas 12 e 13.
	Ajuste incorreto da área de cozimento.	Certifique-se de que os controles da área de cozimento que está sendo usada estão ligados.

As áreas de cozimento aquecem os alimentos demasiadamente ou não aquecem o suficiente	Nível de potência programado incorretamente.	Ajuste um nível de potência mais alto ou mais baixo e faça o ajuste de acordo com a receita.
Os alimentos não aquecem uniformemente	As panelas usadas são muito leves ou estão tortas.	Certifique-se de usar panelas de boa qualidade (Figura 2). Use apenas panelas com fundo plano e mais pesadas, pois elas aquecem uniformemente. As panelas mais leves não têm uma aquecimento uniforme e, por isso, os alimentos podem queimar mais facilmente (veja as páginas 12 e 13 para obter mais informações).
	Nível de potência programado incorretamente.	Ajuste o nível de potência da área de cozimento até obter a quantidade de calor necessária.
Resultados insatisfatórios do cozimento	Nível de potência programado incorretamente.	Ajuste os níveis de potência e o tempo de cozimento de acordo com as receitas.
	As panelas usadas são muito leves ou estão tortas.	Use panelas mais pesadas para que os alimentos cozinhem uniformemente.
O visor exibe F	Os sensores de detecção de panelas não detectaram a panela correta.	Teste com um imã para certificar-se de que a panela é feita em material magnético
	A panela foi retirada da área de cozimento antes que os controles fossem desligados.	Coloque a panela novamente sobre a área de cozimento ou, se o cozimento já terminou, desligue os controles da área afetada.
	A panela não está centralizada na área de cozimento.	Consulte a Figura 5 para saber o correto posicionamento das panelas.
O visor exibe E ***ou um número qualquer***	O controle principal do cooktop detectou uma falha ou uma condição de erro.	Desligue e ligue novamente o fornecimento de energia elétrica do aparelho para reajustar os controles. Se a falha persistir, anote o número do erro, desligue o cooktop e entre em contato com o Serviço Autorizado Electrolux.
Marcas metálicas no vidro do Cooktop	Foram deslizados utensílios metálicos sobre o vidro do cooktop.	Não deslize os utensílios sobre o vidro.
Riscos ou desgaste no vidro do Cooktop	Partículas ásperas (como sal ou areia) estão entre o Cooktop e o utensílio.	Certifique-se de que a superfície do Cooktop e o fundo dos utensílios estão limpos antes do uso. Pequenos riscos não afetam o funcionamento do aparelho e ficarão menos visíveis com o uso.
	Foram usados produtos de limpeza não recomendados no vidro cerâmico do cooktop.	Veja o capítulo Limpeza e Manutenção nas páginas 13 e 14.
	Foram usados utensílios com fundo áspero.	Use apenas utensílios com fundo plano e liso. Veja o capítulo Recomendações para o Uso de Panelas (página 12).

Riscos e partículas marrons no vidro do Cooktop	Respingos de alimentos cozinharam no vidro.	Use uma espátula para remover a sujeira. Veja o capítulo Limpeza e Manutenção nas páginas 14.
Áreas descoloridas no vidro do Cooktop	Depósitos minerais deixados pela água ou pelos alimentos.	Limpe com. um pano macio molhado com água quente e detergente neutro, passando o pano até retirar todos os resíduos. Veja o capítulo Limpeza e Manutenção nas páginas 14.

Especificações Técnicas

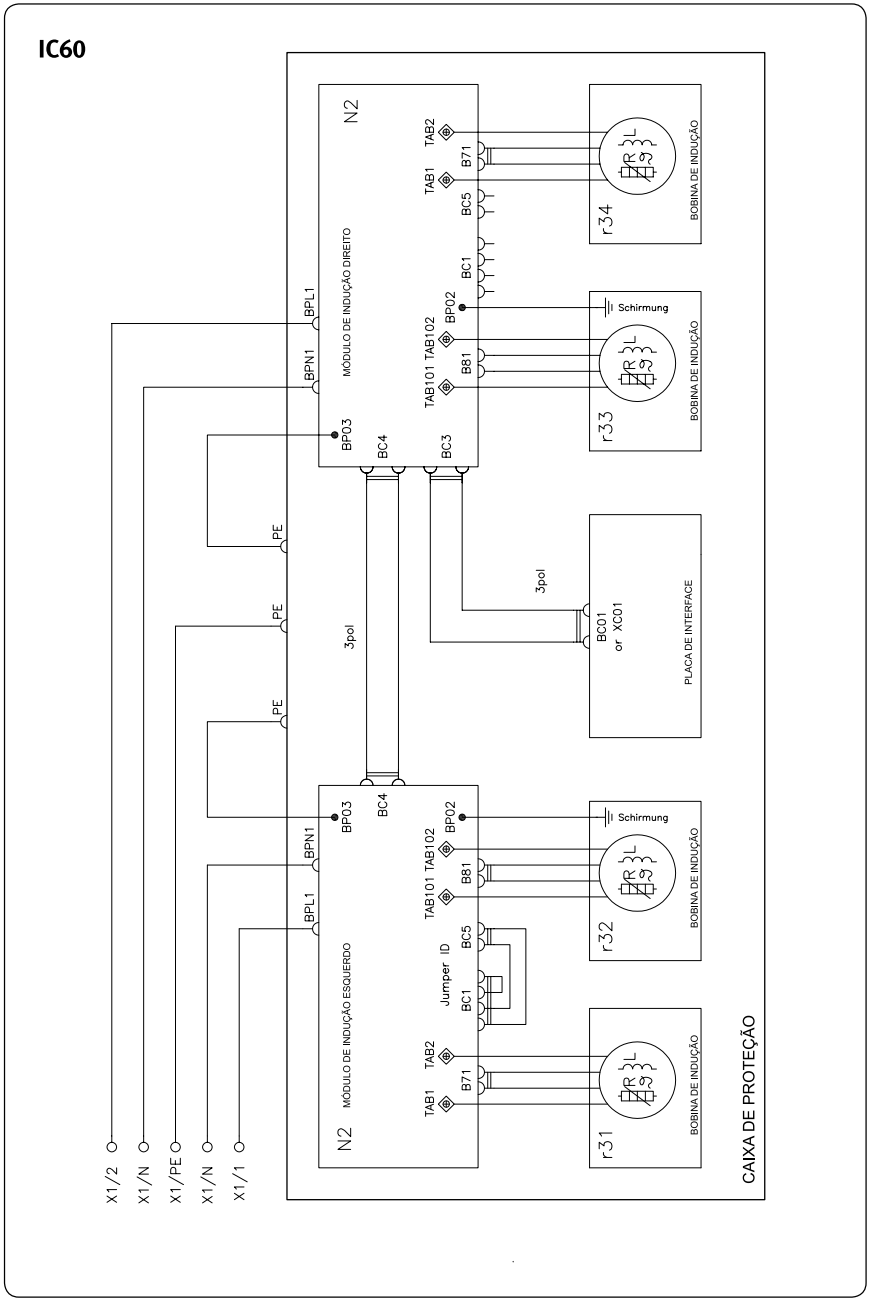
Modelo		IC60	IC80
Altura (mm)		59	54
Largura (mm)		590	780
Profundidade (mm)		520	520
Massa líquida (kg)		10,9	11,3
Massa bruta (kg)		12,9	13,6
Frequencia (Hz)		60	60
Tensão (V)		220	220
Faixa de Tensão (V)		220 - 240	220 - 240
Potência total (kW)		7,4	7,4
Potência das Áreas de Aquecimento	Pequena (W)	1400	1400
	Média (W)	1800	1800
	Grande (W)	2300	2300
Diâmetro das Áreas de Aquecimento	Pequena (mm)	145	145
	Média (mm)	180	180
	Grande (mm)	210	210

Dimensões do Corte para Embutimento: ver página 6

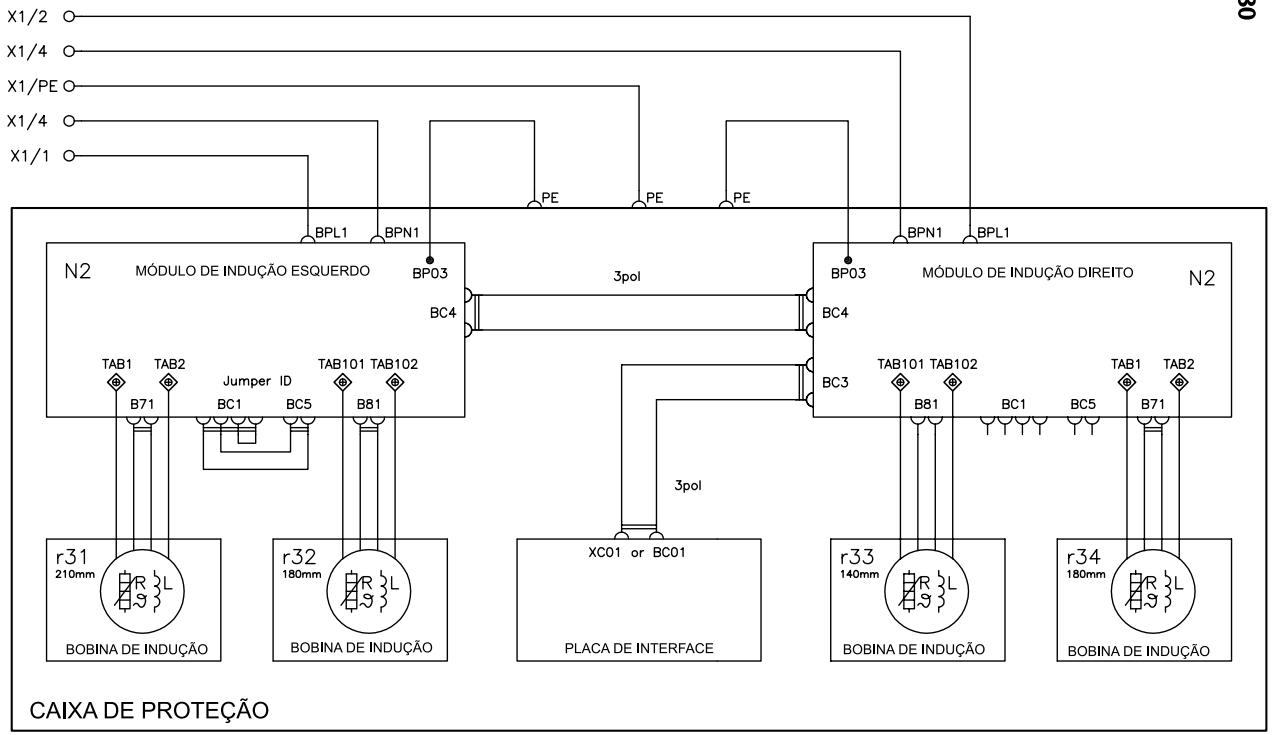
IMPORTANTE

Este aparelho foi concebido e deve ser utilizado exclusivamente para uso doméstico.

Diagramas Elétricos



IC80


X1/2
X1/4
X1/PE
X1/4
X1/1
PE
PE
PE
BPL1
BPN1
N2
MÓDULO DE INDUÇÃO ESQUERDO
BP03
3pol
BC4
BPN1
BPL1
BP03
MÓDULO DE INDUÇÃO DIREITO
N2
BC4
TAB1
TAB2
Jumper ID
TAB101
TAB102
B71
BC1
BC5
B81
BC3
TAB101
TAB102
B81
BC1
BC5
TAB1
TAB2
B71
3pol
r31
210mm
r32
180mm
XC01 or BC01
r33
140mm
r34
180mm
BOBINA DE INDUÇÃO
BOBINA DE INDUÇÃO
PLACA DE INTERFACE
BOBINA DE INDUÇÃO
BOBINA DE INDUÇÃO
CAIXA DE PROTEÇÃO

Anotações

Anotações

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 produto a ser garantido com identificação, obrigatoriamente, de modelo e características de produto;
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 produtos desacompanhados de nota fiscal de venda ao consumidor, ou produtos cuja nota fiscal esteja preenchida incorretamente (observar orientação do item "1" deste certificado);
4. Para os produtos IC60 e IC80 exclui-se da garantia mencionada no item "2", casos de riscos, deformações ou similares decorrentes da utilização do produto, bem como eventos consequentes da aplicação de produtos químicos, abrasivos ou similares que danifiquem a qualidade do material componente.
Condições desta Garantia:
5. Qualquer defeito que for constatado neste produto 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 produto, no site da fabricante (www.electrolux.com.br), ou, informado pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor Electrolux.
6. Esta garantia abrange a substituição de peças que apresentem vícios constatados como de fabricação, além da mão de obra utilizada no respectivo reparo.
7. Frisos, emblemas e peças plásticas de acabamento que compõem o produto 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 produto.
A Garantia perderá a Validade quando:
8. Houver remoção e/ou alteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.
9. O produto 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 produto utilizado para os fins citados.

10. O produto for ligado em tensão diferente a qual foi destinado.
11. O produto 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.
12. O defeito for causado por acidente ou má utilização do produto pelo Consumidor.

A Garantia concedida pelo Fabricante não cobrirá:

13. O não funcionamento ou falhas decorrentes de problemas de fornecimento de energia elétrica e/ou falta de água no local onde o produto está instalado.
14. Despesas com transporte, peças, materiais e mão de obra para preparação do local onde será instalado o produto (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 produto serão passíveis de cobranças.

Outras disposições:

16. 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.
17. As despesas decorrentes e conseqüentes de instalação de peças que não pertençam ao produto são de responsabilidade única e exclusiva do 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 produtos 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 PRODUTO. Quando necessário, consulte a nossa Rede Nacional de Serviços Autorizados e/ou Serviço de Atendimento através do telefone 0800 728 8778.

www.electrolux.com.br

3004 8778 Capitais e Regiões Metropolitanas
0800 728 8778 Demais Regiões

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

A12222701/C
G0017799/003
Nov/18

REGISTRE SEU PRODUTO REGISTRE SEU PRODUTO

867346715-B-042019