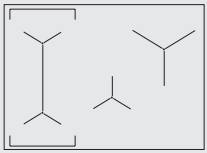
Electrolux



IE60P, IE80P

COOKTOP DE 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.

⚠ ATENÇÃO

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).

Observe o modelo de seu produto na nota fiscal de compra para identificar as informações corretas neste manual.

Guarde a nota fiscal de compra. A garantia só é válida mediante sua apresentação ao Serviço Autorizado Electrolux.

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

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 eletroeletrônicos que atenda à legislação local.

Índice

1. Segurança 3
2. Instalação 5
3. Descrição do produto 8
4. Descrição do painel de controle 9
5. Como Usar 10
6. Limpeza e Manutenção 21
7. Solução de Problemas 23
8. Certificado de Garantia 25

1. 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 instalação

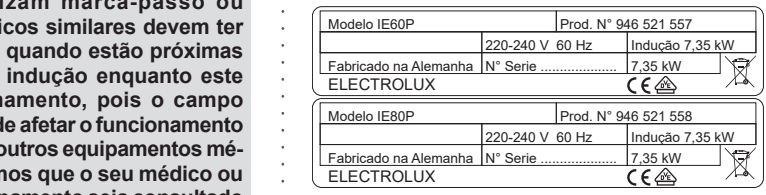
Este aparelho foi desenvolvido para cozinhar apenas alimentos e para uso doméstico. Não o utilize para outros propósitos. Verifique sempre se todos os controles estão na posição de desligado quando o aparelho não estiver sendo utilizado.

Certifique-se de que os cabos de alimentação de outros eletrodomésticos em uso não estejam em contato com as áreas mais quentes do Cooktop. Em caso de mau funcionamento do aparelho.

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 elétrico, desligue o disjuntor do ramal elétrico 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 circuito.

Não altere 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.

⚠ ATENÇÃO

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.
Use utensílios com tamanho apropriado. Este cooktop possui quatro zonas 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. Após o uso, desligue o cooktop pelo seu controle e não confie no detector de panela.
Deixe sempre os cabos e alças das panelas voltados para a parte de dentro do cooktop, mas não em cima das outras zonas 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 zonas 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.
Este aparelho não é destinado a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.

⚠ ATENÇÃO

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

O processo de cocção deve ser supervisionado. Um processo de cozimento de curto prazo deve ser supervisionado continuamente.

Perigo de fogo: Não guarde itens nas superfícies de cocção.

⚠ ATENÇÃO

NÃO ENCOSTE NAS ÁREAS DE COZIMENTO OU NAS ÁREAS PRÓXIMAS A ESTAS SUPERFÍCIES DURANTE O USO. As áreas de cozimento podem estar quentes e 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 esfriarem.

Não é possível utilizar utensílios vitrificados ou de metais não magnéticos no cooktop de indução. Veja o capítulo “Qual panela deve ser usada” na página 8 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.
Tenha cuidado ao deslizar 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).

⚠ 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.

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

• 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.

2. Instalação

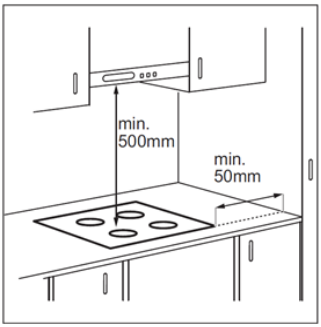
A primeira instalação do seu aparelho é gratuita. Para sua tranquilidade, a Electrolux possui uma rede de Serviços Autorizados altamente qualificada para instalar o seu aparelho. Entre em contato com um dos Serviços Autorizados através do site da Electrolux: www.electrolux.com.br, ou através dos telefones: 3004 8778 Capitais e Regiões Metropolitanas e 0800 728 8778 Demais Regiões.

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.

Condição do local de instalação

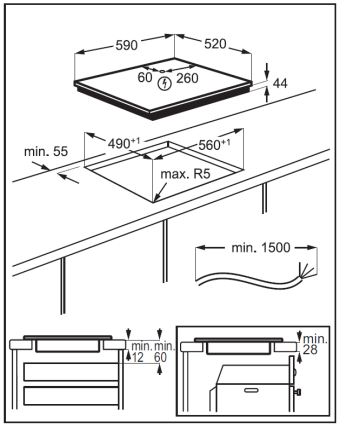
Mantenha as distâncias mínimas indicadas na figura abaixo.



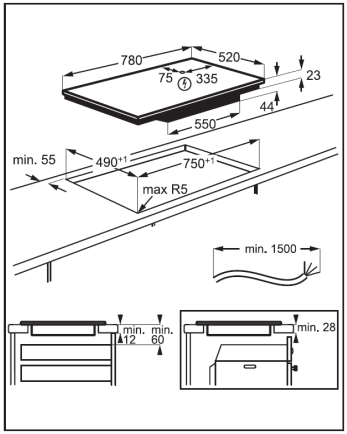
Proteja a parte inferior do Cooktop contra vapor e umidade, como fornos ou lava-louças.

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.

Modelo IE60P



Modelo IE80P



Se o produto estiver instalado acima de uma gaveta, o cooktop pode aquecer os itens armazenados na gaveta durante o processo de cozimento.

Instalação elétrica

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

IMPORTANTE

• O cooktop pode ser alimentado tanto por circuito 220V monofásico (Fase + Neutro) quanto por um circuito 220V bifásico (duas fases de 127V), 60Hz, corrente alternada.

• É necessário um circuito exclusivo e dedicado para o aparelho, portanto use um disjuntor ou uma tomada exclusiva para o produto. Disjuntor deve ser:

220V F+F+T >> 40A, Curva C, Din, Bifásico

220V F+N+T >> 40A, Curva C, Din, Monofásico

Para a máxima eficiência do aparelho e segurança na sua utilização, pedimos atenção às orientações abaixo 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);

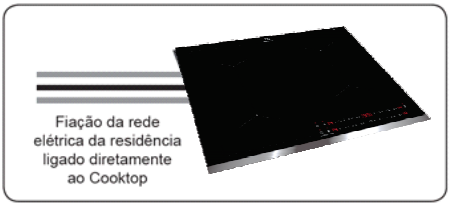
• Ligação com plugue e tomada.

Conexão recomendada: direto com a fiação.

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.

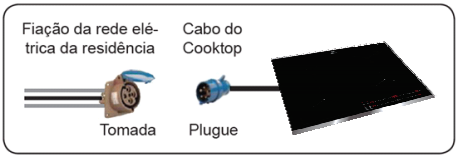
⚠ ATENÇÃO

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



Conexão com plugue e tomada

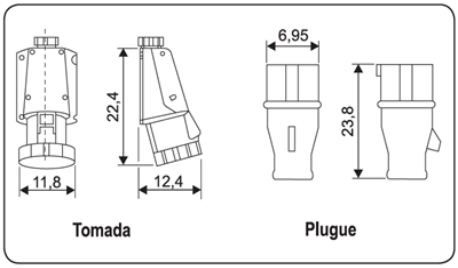
Caso opte pela instalação utilizando cabo, plugue e tomada, o plugue e o cabo são fornecidos pelo Serviço Autorizado Electrolux e a tomada deve ser adquirida pelo consumidor. Obs.: A tomada pode ser adquirida junto ao Serviço Autorizado Electrolux ou em lojas de material elétrico.





O plugue necessário possui 3 encaixes (3 polos, inclusive aterramento), com especificação mínima 125/250 V, 50 A. Ligações de aparelhos com plugue 50A 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)



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. Disjuntor deve ser:

Para a ligação 220V F+F+T , usar o disjuntor de 40A, Curva C, Din, Bifásico

Para a ligação 220V F+N+T >> 40A, Curva C, Din, Monofásico

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

⚠ ATENÇÃO

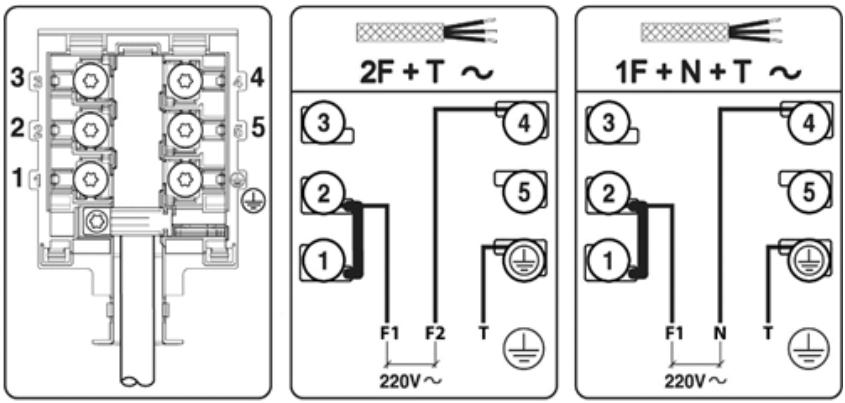
Conexões elaboradas e com especificação abaixo da indicada anteriormente podem causar o aquecimento nas ligações elétricas e nos fios, resultando em curto-circuito, falhas de funcionamento e/ou danos à residência e ao usuário. Danos não coberto pela garantia do produto

Variação admissível de tensão*		
Tensão nominal (V)	Mínima (V)	Máxima (V)
220	202	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 ou instale um regulador de tensão (estabilizador) com potência não inferior a 231VA. Danos ao aparelho poderão ocorrer se houver, no local da instalação, variação de tensão fora dos limites especificados (vide tabela citada acima) ou quedas frequentes no fornecimento de energia.

Diagramas de ligação elétrica



⚠ 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.

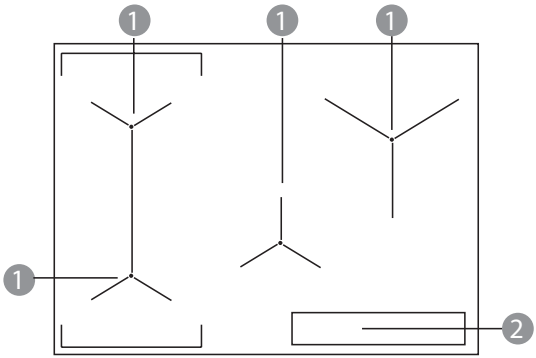
• Este Cooktop DEVE ser devidamente aterrado. Se o aparelho não for aterrado poderá causar choque elétrico. Siga as instruções abaixo para efetuar o aterramento corretamente.

• 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.

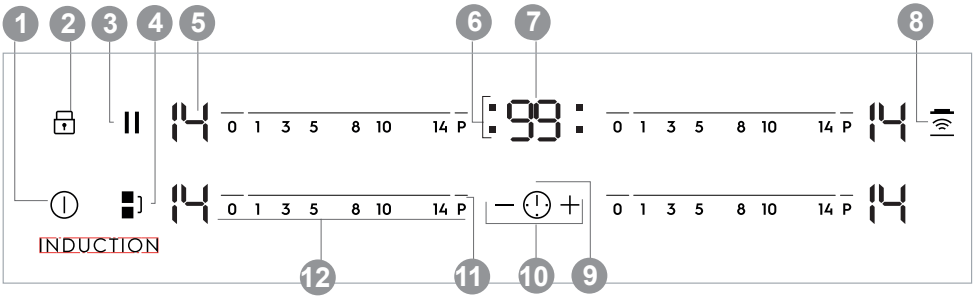
• Não use uma tomada com fiação de alumínio e um cabo de alimentação com fiação e plugue de cobre (ou vice-versa). Pode ocorrer uma reação química entre cobre e alumínio, causando curto-circuito. A fiação do cabo de alimentação e da tomada deve ser de cobre.

3. Descrição do produto



1. Zona de cozimento de indução
2. Painel de comandos

4. Descrição do painel de controle

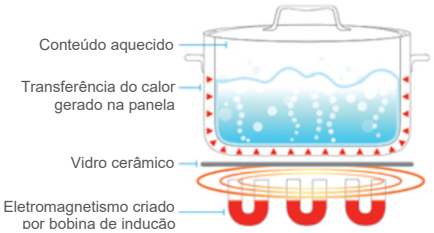


	Símbolo	Função	Usado Para
1		Liga / Desliga	Ligar e desligar o cooktop
2		Trava Painel	Travar e destravar o painel de comandos
3		Pause	Ativar e desativar a função
4		Unicook	Ativar e desativar a função
5		Indicador do grau de cozimento	Indicar o grau de cozimento selecionado
6		Indicadores do temporizador das zonas de cozimento	Indicar a zona de cozimento para a qual está definido um tempo
7		Visor do temporizador	Indicar o tempo em minutos
8		Hob²Hood	Ativar e desativar o modo manual da função
9		Potência Turbo	Selecionar qual zona de cozimento será usada
10		Barra seletora de potência	Usado para aumentar e diminuir o timer
11	P	-	Ativar e desativar a potência máxima de cozimento
12		Barra de comandos	Ativar e desativar a potência de cozimento desejada

5. Como usar

Como funciona seu cooktop de indução?

O cozimento por indução usa eletroímãs para criar calor em panelas compatíveis. Abaixo de cada zona de cozimento do cooktop de indução, há um sensor para identificar o recipiente e uma bobina de cobre para auxiliar na geração do calor. Quando a zona de cozinhar é ligada, a eletricidade transforma a bobina em um tipo de ímã que aquece apenas a panela que está na zona de cozimento.



Benefícios do cooktop de indução

Para que o cooktop de indução funcione é preciso que a bobina de cobre consiga gerar um campo magnético com a panela. Após a geração do campo magnético, a panela começa a aquecer partindo do fundo para as bordas. Por esse motivo, o cozimento por indução oferece 6 grandes vantagens:

- Aquecimento rápido: Panelas vão aquecer mais rápido do que os cooktop a gás e de resistência. A diferença de tempo de cozimento ocorre justamente porque na indução o calor será gerado diretamente na panela, ou seja, possui menor perda de calor quando comparado com os outros dois tipos de cooktop.

- Reação Rápida: O calor que vai para a panela mudará imediatamente quando você alterar a configuração da área de cozimento.

- Aquecimento uniforme: No cozimento por indução o calor tende a se expandir uniformemente por toda a panela, portanto, é menos provável que você tenha pontos quentes e/ou frios no mesmo utensílio.

- Superfície fria: Quando a bobina induzir a panela, o calor será gerado somente na panela e não no vidro. Conduto o calor do fundo panela pode refletir-se para a área em contato com o vidro. Ou seja, o local onde a panela fará contato estará quente e as demais áreas do vidro tendem a estar mais frio.

- Mais eficiente: O cozimento por indução desperdiça menos calor do que um cooktop convencional. Com esse maior aproveitamento do calor gerado, o tempo de preparo será menor no cozimento por indução.

- Limpeza: Por se tratar de uma superfície plana de vidro, o cooktop de indução é muito mais fácil de limpar.

Ruídos característicos

O campo magnético em contato com as panelas pode fazer com que as panelas vibrem, criando um certo ruído. Esses sons não são incomuns, especialmente quando se seleciona altas potências.



Panelas que não estejam perfeitamente planas no fundo podem vibrar levemente contra o cooktop.



Uma alça solta pode vibrar em seu soquete.



Panelas que utilizam multimateriais podem permitir pequenas vibrações em sua estrutura.

Em ambientes muito silencioso, pode ser possível escutar sons referente ao funcionamento da placa eletrônica ou até mesmo ruídos característicos dos ventiladores internos do produto.

Qual panela pode ser usada?

O tamanho e o tipo de utensílios utilizados influenciarão no funcionamento do produto. Certifique-se de seguir as recomendações para usar utensílios adequados, para obter uma melhor resposta.



- Planicidade: Verifique se há nivelamento girando uma régua na parte inferior da panela (figura ao lado). As panelas devem ter fundos planos que façam bom contato com toda a superfície da área de cozimento.

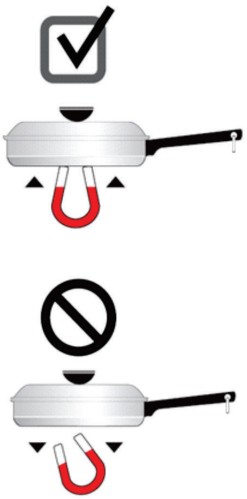
- Material: Para que funcione, o utensílio a ser usado deve conter material magnético de ferro em sua concepção. As que normalmente possuem essa característica são:

- Panela de aço inoxidável
- Panela de ferro fundido
- Panela de cerâmica que possuam fundo magnético
- Panela de fundo triplo

De modo a confirmar se a panela é compatível com o cooktop de indução sugere-se o seguinte teste:

- Coloque o ímã na parte inferior da panela, se ele grudar, ele funcionará na superfície de cozimento por indução.

Se o ímã se agarra firmemente ao fundo da panela, ele funcionará no seu cooktop de indução. Se o ímã se agarra fracamente ou não, o utensílio não vai aquecer no seu cooktop de indução.



⚠ ATENÇÃO

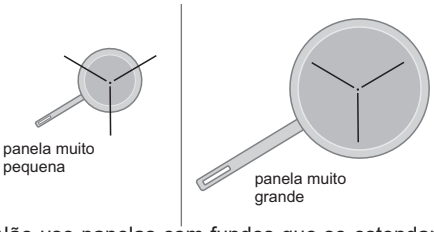
Utensílios adequados em uma zona de cozimento por indução funcionarão muito rapidamente. Se um utensílio vazio for deixado em uma zona de cozimento por indução, a rápida mudança na temperatura pode danificar o utensílio e também o vidro do cooktop.



Panelas vendidas como prontas para indução geralmente têm um símbolo impresso na parte inferior.

- Dimensão: Zonas de cozimento por indução exigem panelas de tamanho adequado para serem ativadas. Os gráficos do cooktop são guias para o tamanho mínimo e máximo da panela para cada zona de cozimento.

O grafismo desenhado no vidro do cooktop indica o maior tamanho de panela para cada zona

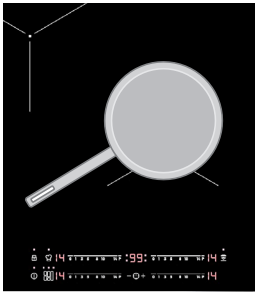


Não use panelas com fundos que se estendam além do círculo externo de uma zona de cozimento, pois isso pode fazer com que os alimentos esquentem de maneira irregular.

Recomenda-se as seguintes dimensões para cada zona de cocção:

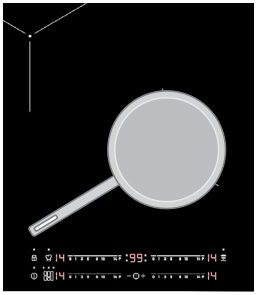
Sensores abaixo da superfície do cooktop exigem que certas condições do utensílios de cozinha sejam atendidas antes que uma zona de indução de cozimento funcione. Se uma zona de cozinhar estiver ligada e as condições estiverem erradas, a configuração no visor da zona piscará F.

INCORRETO



Panela não centralizada na área de cozimento.

CORRETO



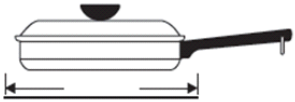
Panela devidamente centralizada na área de cozimento.



Fundo ou lado da panela curvado ou torto.



Panela com fundo plano e lado reto.



Panela não tem o tamanho mínimo requerido para a área de cozimento.



Panela tem o tamanho mínimo ou maior que o necessário para a área de cozimento.



Cabo muito pesado, inclina a panela.



Panela devidamente balanceada

Antes do primeiro uso

Antes de usar o seu cooktop pela primeira vez, aplique um creme de limpeza para cooktop de vidro cerâmico na superfície do vidro. Limpe e lustre com uma toalha de papel limpa. Os cremes de limpeza do Cooktop deixam um acabamento de proteção no vidro que facilitará a limpeza quando o cooktop estiver sujo e ajudará a evitar arranhões e abrasões.

Indicadores de nível de calor

Visor	Descrição
0	A zona de cozimento está desativada.
1 _ 14	A zona de cozimento está ativada, indicando a potência selecionada.
A	A zona de cozimento está ativada.
u	Aquecimento automático ativo.
P	Potência Turbo ativa.
E + dígito	Existe um erro.
= / - / _	Indicador de calor residual de 3 níveis: continuar a cozinhar / manter quente / calor residual.
L	Painel Travado
F	Falha na detecção da panela, posicionamento ou tamanho inadequado.
-	Desligamento automático.

Dados técnicos

IE60P

Zona de Cozimento	Potência máxima [W]	Potência Turbo [W]	Duração máxima da função Potência Turbo [min]	Diâmetro recomendado do recipiente [mm]
Frontal Esquerdo	2300	3200	10	125 - 210
Traseiro Esquerdo	2300	3200	10	125 - 210
Frontal Direito	1400	2500	4	125 - 145
Traseiro Direito	1800	2800	10	145 - 180

IE80P

Zona de Cozimento	Potência máxima [W]	Potência Turbo [W]	Duração máxima da função Potência Turbo [min]	Diâmetro recomendado do recipiente [mm]
Frontal Esquerdo	2300	3200	10	125 - 210
Traseiro Esquerdo	2300	3200	10	125 - 210
Frontal Direito	1400	2500	4	125 - 145
Traseiro Direito	2300	2800	10	180 - 240

A potência das zonas de cozimento pode divergir ligeiramente dos dados da tabela, depende do material e dimensões do recipiente. Para ótimos resultados de cozimento, use recipientes que não excedam os diâmetros mostrados na tabela.

Indicador de calor residual de 3 níveis

As zonas de cozimento de indução criam o calor necessário para cozinhar diretamente na base das panelas, mas ao longo do uso o calor do recipiente é repassado para a superfície do vidro deixando a superfície quente.

Como o vidro pode estar quente após o uso, o display mostrará esse calor em 3 níveis:

Continuar a cozinhar

Manter quente

Calor residual

⚠ ATENÇÃO

O calor residual pode provocar queimaduras.

Utilização diária

Ligar e desligar o produto

Toque em ⏻ durante 1 segundo para ativar ou desativar a placa.

Desligamento automático

A função desativa automaticamente a placa nas seguintes situações:

• Quando todas as zonas de cozimento estão desativadas.

• Quando, após ligar o cooktop, não é definido qualquer grau de cozimento.

• Quando ocorrer um vazamento ou quando for colocado algum objeto sobre o painel por mais de 10 segundos (panela, pano, etc.). É emitido um sinal sonoro e o produto é desativado. Retire o objeto ou limpe o painel de comandos.

• Quando o produto ficar muito quente (por exemplo, quando uma panela ferve até ficar sem água). Permita que a zona de cozimento esfrie antes de utilizar novamente o cooktop.

• Quando utiliza recipientes incorretos. O símbolo F acende e a zona de cozimento é automaticamente desativada após 2 minutos.

• Quando não desliga uma zona de cozimento nem altera o grau de cozimento. Após algum tempo, a indicação - acende-se e o produto é desativado.

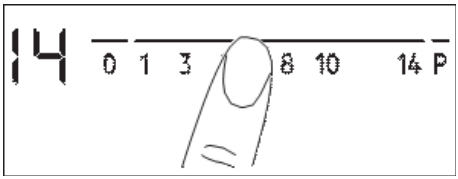
Relação entre o grau de cozimento e o tempo ao fim do qual a placa se deliga:

Grau de cozimento	O produto será desativado após
1 - 3	6 horas
4 - 7	5 horas
8 - 9	4 horas
10 - 14	1,5 horas

Grau de cozimento

Para selecionar ou alterar o grau de cozimento:

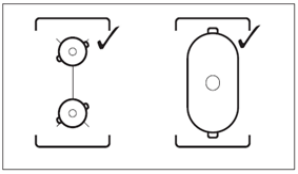
Toque no grau de cozimento que desejar, na barra de controle, ou desloque o dedo ao longo da barra de controle até chegar ao grau de cocção desejado.

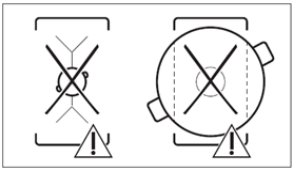


Utilizando as zonas de cozimento

Coloque as panelas no centro do zona selecionada. Zonas de cozimento por indução adaptam-se à dimensão do fundo do recipiente automaticamente. Você pode cozinhar com recipientes grandes colocando em duas zonas de cozimento ao mesmo tempo. A panela deve cobrir o centros de ambas as zonas, mas não vão além a marcação da área.

Se o recipiente estiver localizada entre os dois centros, a função de ponte não será ativada automaticamente.





Unicook

Esta função é ativada quando uma panela cobrir os centros de duas zonas de aquecimento.

Esta função liga as duas zonas de aquecimento do lado esquerdo de forma a funcionarem como uma só.

• Comece por definir o nível de calor para uma das zonas de aquecimento do lado esquerdo.

• **Para ativar a função**: toque em . Para selecionar ou alterar o nível de calor, toque num dos sensores de comando.

• **Para desativar a função**: toque em . As zonas de aquecimento funcionam de forma independente.

Aquecimento automático

Ative esta função para obter o grau de cozimento necessário em menos tempo. Quando esta função está ativa, a zona funciona com a regulação mais elevada e depois continua o cozimento no grau desejado.

• Para ativar a função, é necessário que a zona de cocção esteja fria.

• Para ativar a função para uma zona de cozimento: toque em **P** ([P] acende). Toque imediatamente no grau de cozimento que desejar. Após 3 segundos, [A] acende.

• Para desativar a função: altere o grau de cozimento.

Potência turbo

Esta função disponibiliza mais potência para as zonas de cozimento de indução. A função pode ser ativada para uma zona de cozimento de indução apenas por um curto período de tempo. Após esse tempo, a zona de cozimento de indução muda automaticamente para o grau de cozimento mais elevado.

Consulte as informações em **"Dados técnicos"**.

• **Para ativar a função** para uma zona de cozimento: toque em **P**.

• [P] acende.

• **Para desativar a função:** altere o grau de cozimento.

Timer com desligamento automático

Pode utilizar esta função para definir o tempo de funcionamento da zona de cozimento apenas para uma sessão de cozimento.

Comece por selecionar o nível de calor para a zona de cozimento e selecione depois a função.

• **Para selecionar a zona de cozimento:** toque em ⏲ várias vezes até que o indicador da zona de cozimento pretendida se acenda.

• **Para ativar a função:** toque no + do temporizador para definir o tempo (00 - 99 minutos). Quando o indicador da zona de aquecimento começar a piscar lentamente, a contagem decrescente começa.

• **Para ver o tempo restante:** selecione a zona de cozimento com ⏲.O indicador da zona de cozimento começa a piscar rapidamente e o visor mostra o tempo restante.

• **Para acertar as horas**: selecione a zona de cozimento com ⏲. Toque em + ou −.

• **Para desativar a função:** selecione a zona de cozimento com ⏲ e toque em − .O tempo restante decresce até 00 e o indicador da zona de cozimento apaga-se.

Quando o tempo termina, é emitido um som e a indicação 00 fica intermitente. A zona de cozimento é desativada.

• **Para desligar o som:** toque em ⏲.

Temporizador da contagem crescente

Pode utilizar esta função para monitorizar o tempo de funcionamento de uma zona de cozimento.

• **Para selecionar a zona de cozimento:** toque em ⏲ várias vezes até que o indicador da zona de aquecimento pretendida se acenda.

• **Para ativar a função:** toque no − do temporizador e UP acenderá. Quando o indicador da zona de aquecimento começar a piscar lentamente, a contagem crescente começa. O visor alterna entre UP e o tempo contado (minutos).

• **Para ver o tempo restante:** selecione a zona de cozimento com ⏲.O indicador da zona de cozimento começa a piscar rapidamente e o visor mostra o tempo restante.

• **Para desativar a função:** selecione a zona de cozimento com ⏲ e toque em + ou −.O indicador da zona de cozimento apaga-se.

Conta-minutos

Pode utilizar esta função como Conta-Minutos quando o cooktop está ativa e as zonas de aquecimento estão inativas. O visor apresenta [0] na área do nível de calor.

• Para ativar a função: toque em ⏲.

• Toque em + ou − do temporizador para selecionar o tempo. Quando o tempo terminar, é emitido um som e aparece a indicação 00 intermitente.

• Para desligar o som: toque em ⏲.

ⓘ Esta função não afeta o funcionamento das zonas de cozimento.

Pause

Esta função ativa todas as zonas de cozimento com o nível de calor mais baixo.

• Quando a função estiver funcionando, todos os restantes símbolos dos painéis de comandos estão bloqueados.

• Esta função não para as funções do timer.

• Toque em ⏸ para ativar a função.

• [u] acende-se.O nível de calor é reduzido para 1.

• Para desativar a função, toque em ⏸. O nível de calor volta ao valor anterior.

Bloqueio de funções

É possível bloquear o painel de comandos com zonas de cocção em funcionamento. Isto impede uma alteração acidental do grau de cozimento.

• Comece por definir o grau de cozimento.

• Para ativar a função: toque em 🔒. [L] acende durante 4 segundos e o temporizador permanece ativo.

• Para desativar a função: toque em 🔒. O visor apresenta o grau de cozimento anterior.

ⓘ Quando desligar o cooktop, também desativará esta função.

Bloqueio de segurança para crianças

Esta função evita o acionamento acidental da placa.

• Para ativar a função: Ligue o cooktop com ⏻. Não defina o grau de cozimento e toque em 🔒 durante 4 segundos. [L] acende. Desative o cooktop com ⏻.

• Para desativar a função: Ligue o cooktop com ⏻. Não defina o grau de cocção e toque em 🔒 durante 4 segundos. [0] acende. Desligue o cooktop com ⏻.

• Para contornar a função por apenas um período de cozimento: ligue o cooktop com ⏻. [L] acende. Toque em 🔒 durante 4 segundos. Defina o grau de cozimento em menos de 10 segundos. Pode utilizar a placa. Quando desativar o cooktop com ⏻, a função fica novamente ativa.

Ligar e desligar os sons

• Desligue o cooktop .

• Toque em ⏻ durante 3 segundos. O visor acende e apaga.

• Toque em 🔒 durante 3 segundos. [b0] ou [b1] acende.

• Toque no + do temporizador para selecionar uma das seguintes opções:

- [b0] - os sons ficam desativados
- [b1] - os sons ficam ativados

• Para confirmar a seleção, aguarde até que o cooktop se deligue automaticamente.

• Quando a função está [b1], pode ouvir os sons apenas quando:

- aciona o ⏻
- o Conta-Minutos chega ao fim;
- o Temporizador da contagem decrescente chega ao fim;
- coloca algo sobre o painel de comandos.

Gestão de energia

As zonas de cozimento estão agrupadas de acordo com a posição e o número de fases que alimentam a placa. Consulte a ilustração.

O limite máximo de carga elétrica de cada fase é 3700 W.

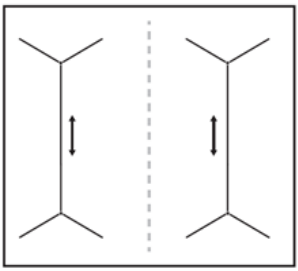
A função divide a potência entre as zonas de cozimento que estão ligadas à mesma fase.

A função é ativada quando a carga elétrica total das zonas de cozimento que estão ligadas à mesma fase excede os 3700 W.

A função diminui a potência das restantes zonas de cozimento que estão ligadas à mesma fase.

A indicação do nível de calor das zonas cuja potência foi reduzida alterna entre dois níveis.

Fase 1 **Fase 1**



HOB²HOOD

É uma função automática avançada que liga o cooktop a uma coifa que também possua essa função hob²hood. Nesse caso o cooktop e a coifa possuem sistemas de comunicação por sinal de infravermelhos. A velocidade da ventoinha é definida automaticamente em função do modo de funcionamento do cooktop e da temperatura da panela mais quente. Também é possível controlar manualmente a ventoinha através do cooktop.

Para saber se sua coifa possue a função hob²hood, consulte o manual de instrução da coifa.

Utilizar a função automaticamente: Para utilizar a função automaticamente, selecione um dos modos automáticos H1 – H6.

• O cooktop está configurada inicialmente para H5.

• A coifa reage ao funcionamento do cooktop.

• O cooktop determina a temperatura e ajusta automaticamente a velocidade da ventoinha da coifa.

Modos automáticos

Modo	Luz automática	Fervura*	Fritura**
H0	Off	Off	Off
H1	On	Off	Off
H2***	On	Velocidade 1 da coifa	Velocidade 1 da coifa
H3	On	Off	Velocidade 1 da coifa
H4	On	Velocidade 1 da coifa	Velocidade 1 da coifa
H5	On	Velocidade 1 da coifa	Velocidade 2 da coifa
H6	On	Velocidade 2 da coifa	Velocidade 3 da coifa

*O cooktop detecta o processo de fervura e regula a velocidade da ventoinha em função do modo automático.

**O cooktop detecta o processo de fritura e regula a velocidade da ventoinha em função do modo automático.

***Este modo ativa a ventoinha e a luz sem levar em conta a temperatura.

No modo H2 as ações serão iniciadas imediatamente independente do inicio do processo de cozimento, enquanto o modo H4 só será inicializado após o cozimento ter sido inicializado.

Alterar o modo automático

1. Deligue o cooktop e ligue a coifa.
2. Toque em ⏻ durante 3 segundos. O visor acende-se e apaga-se.
3. Toque em 🔒 durante 3 segundos.
4. Toque em ⏻ algumas vezes até que H acenda.
5. Toque no + do temporizador para selecionar um modo automático.

ⓘ Para controlar a coifa diretamente no painel, desative o modo automático da função.

ⓘ Quando acabar de cozinhar e desligar o cooktop, a ventoinha da coifa pode continuar a funcionar durante algum tempo. Após esse tempo, o sistema desativa a ventoinha automaticamente e impede uma reativação acidental da ventoinha durante 30 segundos.

Controlar manualmente a velocidade da ventoinha

Também pode controlar a função manualmente. Para isso, toque em 📶 com o cooktop ligado. Isto desativa o modo automático da função e permite a alteração manual da velocidade da ventoinha da coifa. Quando apertar 📶 , aumenta a velocidade da ventoinha um nível. Quando atingir um nível máximo e apertar novamente, a velocidade da ventoinha volta para 0, ou seja, a ventoinha da coifa é desativada. Para voltar a ligar a ventoinha com a velocidade 1, toque em 📶 .

ⓘ Para ativar o modo automático da função, desligue o cooktop e ligue novamente.

Ativar a luz

É possível configurar o cooktop para ligar automaticamente a luz sempre que a função for ativada. Para isso, selecione um dos modos automáticos H1 – H6.

ⓘ A luz da coifa é desligada 2 minutos após a desativação da função.

Sugestões e dicas

Para as zonas de cozedura por indução, um campo eletromagnético forte cria o calor no utensílio de cozinha muito rapidamente.

Use as zonas de cozedura por indução com utensílios de cozinha adequados.

Material de recipientes

• **Correto:** ferro fundido, aço, aço esmaltado, aço inoxidável, fundo multicamadas (com a marcação correta de um fabricante).

• **Não correto:** alumínio, cobre, latão, vidro, cerâmica, porcelana.

Dimensão dos recipientes

As zonas de cozimento por indução adaptam-se automaticamente à dimensão do fundo das panelas.

A eficiência da zona de cocção está relacionada ao diâmetro do recipiente usado. O utensilio com um diâmetro menor do que o mínimo recebe apenas uma parte da energia gerada pela zona de cocção. Consulte “Dados técnicos”.

Ruídos de funcionamento

Durante o funcionamento é possível ouvir :

• Ruído de rachaduras: quando os recipientes são feitos de diferentes materiais (uma construção em sanduíche).

• som de assobio: quando você usa uma zona de cozimento com um alto nível de potência e os recipientes são feitos de diferentes materiais (uma construção em sanduíche).

• zumbido: quando você usa um alto nível de potência.

• clicando: quando ocorre a comutação elétrica, o recipiente é detectado depois de colocá-lo no cooktop.

• assobio, zumbido: quando o ventilador esta funcionando.

Os ruídos são normais e não indicam mal funcionamento.

Seleção da potência adequada

• Inicie a maioria dos cozimentos em uma potência mais alta e, em seguida, mude para uma configuração mais baixa para concluir a cozimento.

• Não é possível fazer uma relação precisa da potência selecionada com a regulagem de temperatura utilizadas nos fogões convencionais. A potência atribuída pelo cooktop será fixa e precisa, porém, a temperatura dentro da panela pode variar conforme o tipo de panela usada, o tamanho, o alimento que será preparado e até mesmo da temperatura ambiente. Mas visando auxiliar no uso e adaptação do produto, segue uma tabela relacionando a seleção de potência com a faixa de temperatura usual.

Faixa de temperatura	Nível de potência
Manter aquecida	1 - 2
Baixa	3 - 7
Média	8 - 12
Alta	13 - 14
Super potência	P

Exemplos de cozimento

A correlação entre o ajuste de potência de uma zona de cozimento e o seu consumo de energia não é linear. Isto significa que uma zona de cozimento com a configuração média usa menos da metade de sua potência. Os dados na tabela servem apenas para orientação.

Nivel de Calor	Use para:	Tempo (mn):	Dicas
1	Manter a comida aquecida	Quanto for necessário	Coloque uma tampa na panela
1 – 3	Derreter: manteiga, chocolate, gelatina	5 - 25	Misture de vez em quando
1 – 3	Solidifcar: Omeletes macios, ovos cozidos	10 - 40	Cozinhe com a tampa no recipiente
3 - 5	Cozinhar arroz e pratos à base de leite, aquecer comidas pré-cozinhadas	25 - 50	Adicione pelo menos duas vezes mais líquido do que o arroz, e misture os pratos à base de leite na metade do tempo de cozimento
5 – 7	Cozinhar legumes, peixe e carne à vapor	20 - 45	Adicione algumas colheres de sopa de líquido
7 – 9	Cozinhar batatas à vapor	20 - 60	Utilize no máximo de ¼ 1 de água para 750g de batatas
7 – 9	Cozinhar grandes quantidades de alimentos, ensopados e sopas	60 - 150	Até 3 litros de líquido mais os ingredientes
9 – 12	Fritura suave: escalope, vitela, cordon bleu, costeletas, rissoles, salsichas, figado, roux, ovos, panquecas, donuts	Quanto for necessário	Vire o alimento na metade do tempo de cozimento
12 – 13	Fritura pesada, batatas fritas, bifes de lombo, bifes na metade do cozimento	5 - 15	Vire o alimento na metade do tempo de cozimento
14	Ferver água, cozinhar massa, selar carnes (goulahs, assado), fritar batatas		
P	Ferver grandes quantidades de água. Potência Turbo é ativado		

Dicas e sugestões para usar a função Hob²Hood

Sempre que utilizar o Cooktop nesta função:

• Proteja o painel do Cooktop da luz do sol.

• Não projete lâmpadas alógenas no painel do Cooktop.

• Não cubra o painel de controle do Cooktop.

• Não interrompa o sinal entre o Cooktop e o exaustor (ex. com a mão, um cabo da panela ou uma panela alta). Veja exemplo na figura abaixo.



• Mantenha limpa a janela do comunicador de sinal infravermelho do Hob²Hood.

• Outros aparelhos controlados por controle remoto podem interferir no sinal de comunicação. Não utilize nenhum desses aparelhos próximos ao Cooktop enquanto a função Hob²Hood estiver ligada.

Exaustores com a função Hob²Hood

Para descobrir a ampla variedade dos exaustores que possuem esta função consulte nosso site para consumidores. Os exaustores Electrolux que possuem esta função devem ter o ícone .

Poupando energia

Pode poupar energia sempre que usar se adoptar as seguintes sugestões.

• Quando aquecer água, utilize apenas a quantidade necessária.

• Sempre que possível, coloque as tampas nos recipientes.

• Coloque o recipiente na zona de cozimento antes de a activar.

• Coloque os recipientes mais pequenos nas zonas de cozimento mais pequenas.

• Centralize o recipiente na zona de cozimento.

• É possível utilizar o calor residual para manter os alimentos quentes ou derreter alimentos.

6. 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.

⚠ ATENÇÃO

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.

Continuar o preparo dos alimentos com a mesa suja irá acarretar em manchas, o que não é coberto pela garantia.

O excesso da sujeira deve ser removido com pano macio, umedecido com água morna e detergente neutro.

Ao final do preparo dos alimentos, com o cooktop já frio, finalize a limpeza com um pano macio, seco e o limpador vitrocerâmico. Dísponivel no Serviço Autorizado ou pelo telefone 0800

Informações gerais

• Limpe sempre o Cooktop após o uso, evitando deixar acumular a sujeira na superfície.

• Tenha cuidado se deseja limpar a superfície do cooktop logo após o uso pois o local onde estava o recipiente pode estar quente.

• 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 detergentes neutros 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: marcas de calcário ou água, manchas de gordura, descoloração no brilho do metal. Limpe o Cooktop com um pano úmido e um detergente não abrasivo (Figura 1a). Após a limpeza, seque o vidro com um pano macio.

• A superfície do Cooktop possui ranhuras horizontais. Limpe o Cooktop com um pano úmido e detergente com movimentos suaves da esquerda para a direita. Após a limpeza, seque o Cooktop com um pano macio da esquerda para a direita.

• 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 1b). Para casos mais extremos pode ser necessário que o processo seja realizado mais de uma vez para remover completamente a sujeira.



Figura 1a



Figura 1b

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 metálicos como espátulas, faca ou raspadores em geral

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? ”.

7. Solução de problemas

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.

Problema	Causa possível	Solução
Não consegue ativar ou utilizar a placa.	O aparelho não está ligada à corrente elétrica ou não está ligada corretamente.	Verifique se o aparelho está ligada corretamente à alimentação elétrica. Consulte o diagrama de ligações.
	O disjuntor está desligado.	Certifique-se de que o disjuntor é a causa da anomalia. Se o disjuntor disparar diversas vezes, contate um eletricista qualificado.
	Não definiu o nível de calor em menos de 10 segundos.	Ative novamente a placa e defina o nível de calor em menos de 10 segundos.
	Tocou em 2 ou mais campos do sensor em simultâneo.	Toque em apenas um campo do sensor.
	Pausa está ativada.	Consulte "Utilização diária".
	Manchas de gordura ou água no painel de comandos.	Limpe o painel de comandos
É emitido um sinal sonoro e o aparelho desativa-se. O aparelho emite um sinal sonoro quando é desativada.	Colocou algum objeto sobre um ou mais campos do sensor.	Retire o objeto dos campos do sensor.
A placa desativa-se.	Colocou algum objeto sobre o campo do sensor.	Retire o objeto dos campos do sensor.
O indicador de calor residual não acende.	A zona não está quente porque funcionou durante pouco tempo ou o sensor está danificado.	Se a zona estiver funcionando tempo suficiente para estar quente, contate um Serviço Autorizado Electrolux.
Hob²Hood não funciona.	Cobriu o painel de comandos.	Retire o objeto do painel de comandos.
Aquecimento automático não funciona.	A zona está quente.	Deixe a zona esfriar o suficiente.
	Está selecionado o nível de calor mais elevado.	O nível de calor mais elevado tem a mesma potência que a função.
O nível de calor alterna entre dois níveis.	Gestão de energia está funcionando.	Consulte "Utilização diária".
Os campos do sensor ficam quentes.	O recipiente é muito grande ou foi colocado muito perto dos comandos.	Coloque o recipiente numa das zonas de aquecimento de trás, se possível.
Não ouve qualquer som quando toca nos campos do sensor do painel.	Os sons estão desativados.	Ative os sons. Consulte "Utilização diária".
L acende	Bloqueio de segurança ou Bloqueio de funções está funcionando.	Consulte "Utilização diária".

Problema	Causa possível	Solução
F acende	Não existe qualquer recipiente na zona.	Coloque o recipiente na zona.
	O recipiente não é adequado.	Utilize um recipiente adequado. Consulte "Sugestões e dicas".
	O diâmetro da base do recipiente é muito pequeno para a zona.	Utilize um recipiente com as dimensões corretas. Consulte "Dados técnicos".
	Nível de tensão na tomada abaixo do mínimo permitido.	Contate o Serviço Autorizado Electrolux (Serviço não coberto pela garantia).
Aparece E e um número	O aparelho apresenta um erro.	Desligue e ligue novamente o disjuntor da alimentação elétrica do produto. Se o erro persistir contate o Serviço Autorizado Electrolux.
Ouve-se um sinal sonoro constante.	A ligação elétrica não está correta.	Desligue da alimentação elétrica. Solicite a um eletricista qualificado que verifique a instalação.
O produto liga mas não reconhece a panela. F pisca no painel	Nível de tensão abaixo do mínimo permitido.	Contate o Serviço Autorizado Electrolux (Serviço não coberto pela garantia).

Se não conseguir encontrar uma solução

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, entre em contato com a rede de Serviços Autorizados. Informe o modelo do produto e o código que aparece no display do produto.

8. 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 IE60P e IE80P 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 aos 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 consequentes 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 7288778.

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

Manual impresso em papel reciclado.

A17896703/B
G0025522/002
Abr/21

REGISTRE SEU PRODUTO REGISTRE SEU PRODUTO