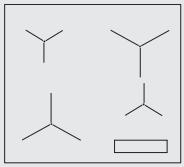
Electrolux



IE6LP

PT	COOKTOP DE INDUÇÃO	MANUAL DE INSTRUÇÕES	02
ES	ENCIMERA A INDUCCIÓN	MANUAL DE INSTRUCCIONES	22

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 2
2. Instalação 4
3. Descrição do produto 7
4. Descrição do painel de controle 8
5. Como Usar 10
6. Orientações de Cozimento 15
7. Limpeza e Manutenção. 16
8. Acessórios. 17
9. Solução de Problemas 18
10. Certificado de Garantia 20

1. Segurança

⚠ ATENÇÃO

Pessoas que utilizam marca-passo ou equipamentos médicos similares devem ter cuidado ao se aproximarem e ao utilizarem aparelhos por indução, 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 é destinado a uso doméstico e aplicações similares, tais como: - cozinha de uso do grupo de funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; - casas de fazenda e por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes tipo residenciais; - ambientes de meia-pensão; - buffet e aplicações similares não destinados ao varejo e/ou uso comercial. 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.

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.

Modelo IE6LP		Prod. N° 949 492 557
Fabricado por	220V 50/60Hz	Indução 6,9 kW
Electrolux Satu Mare	N° Serie	
ELECTROLUX		

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 extintor de água ou pó para apagar incêndio provocado por gordura. Para este tipo de incêndio deve ser utilizado 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.

Cozinhar sem supervisão em um fogão com gordura ou óleo pode ser perigoso e pode resultar em incêndio.

Luvas úmidas ou molhadas em contato com as superfícies quentes podem causar queimaduras devido ao vapor.Não deixe que as luvas úmidas ou molhadas encontes nas superfícies quentes do aparelho Não use toalhas ou panos grossos como luvas.

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 duas zonas de cozimento com tamanhos diferentes. Escolha utensílios que tenham fundo plano, com tamanho suficiente para cobrir a área de cozimento. **Após o uso, desligue o produto pelo painel de controle e não dependa somente do detector de panelas.**

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.

Não deixe alimentos prontos sobre as zonas de cozimentos.

Gorduras derramadas podem incendiar-se e panela com fervura pode secar, causar fumaça, derreter e/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 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.

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

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 coberto 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 coberto 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 de acordo com as instruções constantes neste manual. O uso em local inadequado pode causar acidentes..

2. Instalação

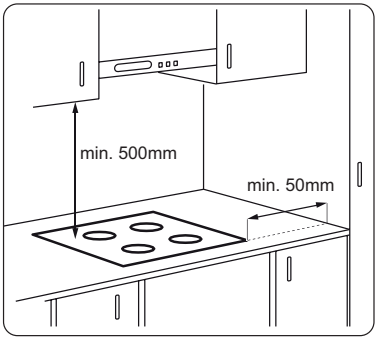
A primeira instalação do seu aparelho é gratuita. Para sua tranquilidade, a Electrolux possui uma rede de Serviços Autorizados altamente qualificada para instalar o seu aparelho. Entre em contato com um dos Serviços Autorizados através do site da Electrolux: www.electrolux.com.br, ou através dos telefones: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

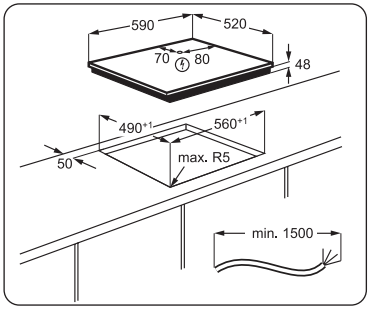
Esta instalação não compreende serviços de preparação do local e nem os materiais para a instalação (ex.: alvenaria, rede elétrica, tomada, disjuntor, aterramento, etc.), pois são de responsabilidade do Consumidor.

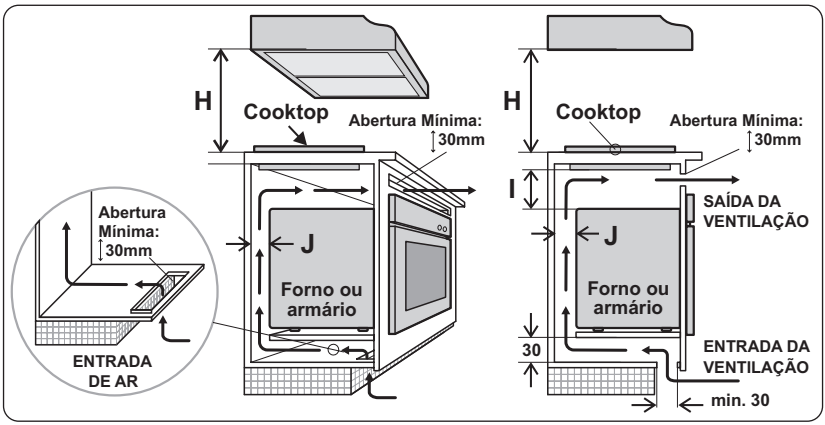
Condição do local de instalação

• Mantenha as distâncias mínimas indicadas na figura abaixo.



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





H (mm)	I (mm)	J (mm)	Entrada de ar	Saída de ar
760	70	20	Mínimo 30mm	Mínimo 30mm

⚠ ATENÇÃO

Apenas uma pessoa qualificada deve instalar este aparelho.

- Remova toda a embalagem.
- Não instale ou use um aparelho danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Mantenha a distância mínima de outros aparelhos e unidades.
- Tenha sempre cuidado ao mover o aparelho, pois ele é pesado. Use sempre luvas de segurança e calçados fechados.
- Proteja a parte inferior do aparelho contra vapor e umidade.
- Não instale o aparelho ao lado de uma porta ou sob uma janela. Isso evita que panelas quentes caiam do aparelho quando a porta ou a janela são abertas.
- Cada aparelho tem ventoinhas de resfriamento na parte inferior.
- Se o aparelho for instalado acima de uma gaveta:

– Não armazene pequenos pedaços ou folhas de papel que possam ser puxados, pois podem danificar os ventiladores de resfriamento ou prejudicar o sistema de resfriamento.

– Mantenha uma distância de, no mínimo, 2 cm entre a parte inferior do aparelho e as peças armazenadas na gaveta.

Instalação elétrica

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 de 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 2000VA. 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.

Aviso sobre a ligação elétrica

Antes de ligar o produto à rede elétrica:

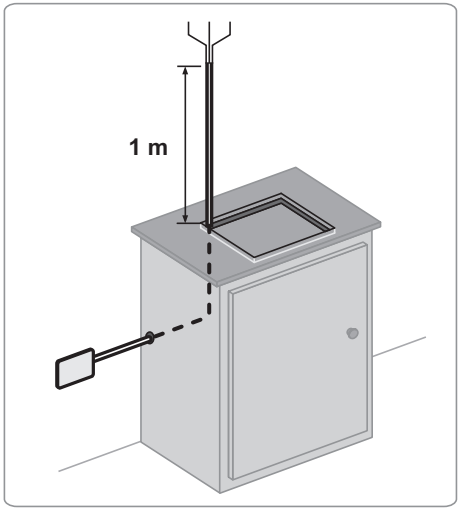
1. Verifique se a tensão da tomada é a mesma especificada na etiqueta localizada abaixo do produto.

2. Para ligar o cooktop à fonte de alimentação, não use adaptadores, redutores ou ramificações de dispositivos, pois podem causar sobreaquecimento e incêndio.

3. Se abaixo do cooktop de indução houver um forno ou qualquer outro eletrodomésico que gere aquecimento,atentar-se para que os cabos elétricos do cooktop não toquem nas partes quentes. O cabo de ligação do cooktop não deve sofrer aquecimento maior que 90°C em nenhum do pontos.

4. Verifique com um eletricista se a rede elétrica da residência é adequada à potência do produto.

5. Os cabos da residência onde o cooktop de indução será conectado devem ser 2 vias de 4mm². Também é obrigatório garantir que os cabos oriundos do quadro de disjuntor alcancem até o nicho onde o produto será instalado e e também obrigatório que fiquem com mais 1m sobrando.



⚠ ATENÇÃO

Quaisquer alterações na rede elétrica devem ser feitas por um eletricista qualificado.

Cabo de alimentação

Dentro da embalagem do produto acompanha um cabo de alimentação tipo H05V2V2-F.

Para substituição do cabo de alimentação entre em contato com o serviço autorizado ou com um electricista qualificado.

Use cabo tipo H05V2V2-F ou equivalente, que resista a uma temperatura de 90 °C ou superior.

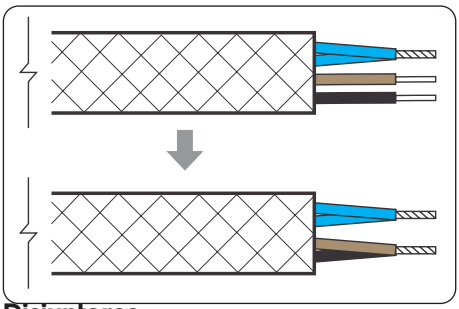
O produto funciona em 50Hz e 60Hz, a seleção é feita automaticamente pelo produto e não requer nenhuma ação adicional para seleção da frequência.

⚠ ATENÇÃO

Recomenda-se que a instalação seja feita somente por um eletricista qualificado.

Caso seja necessário utilizar o cabo que acompanha o produto, realizar a união dos cabos conforme figura abaixo.

Observação: A fábrica recomenda a conexão direta dos fios da rede elétrica da residência com o produto para evitar emendas que possam interferir no funcionamento do equipamento.



Disjuntores

Deve-se usar um disjuntor e um circuito exclusivo para o cooktop de indução, para que o mesmo possa ser desligado da rede elétrica após instalado, em caso de necessidade.

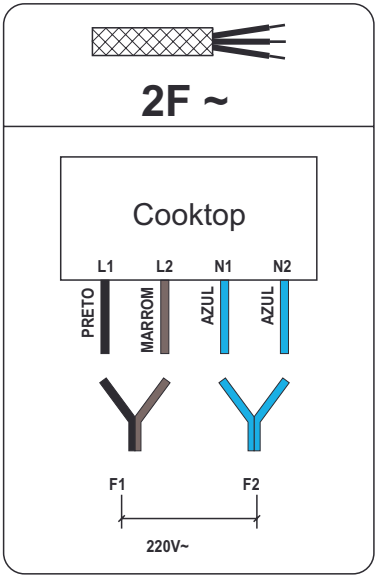
220V Fase + Fase: 40A, DIN, Curva C, Bipolar

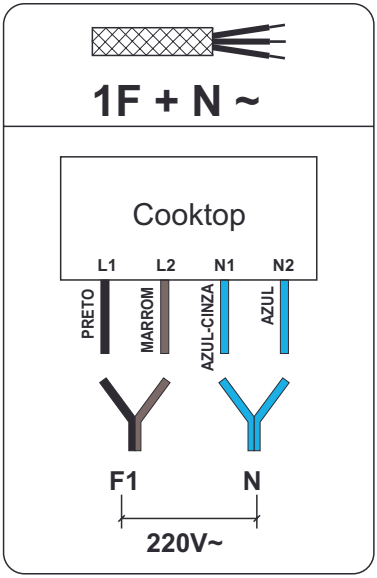
220V Fase + Neutro: 40A, DIN, Curva C, Unipolar

Cabos de ligação

A rede elétrica da residência, desde a saída do disjuntor até a chegada no cooktop, deve ser 2 vias de cabos com bitola 4mm² de preferência sem nenhuma emenda de acordo com a NBR5410.

Diagrama Elétrico



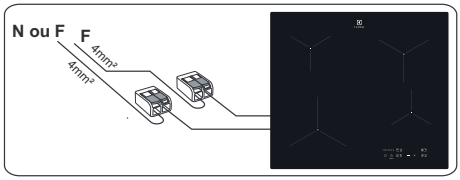


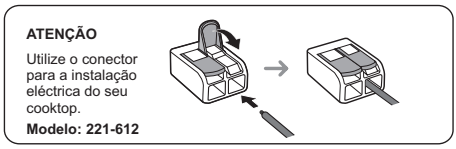
Conexão recomendada: direto com a fiação.

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.

Conexão com conector

Caso os fios da residência não alcancem o produto, sugere-se instalar conforme figura abaixo. Nesse caso, tanto o conector quanto a instalação podem ser solicitados em garantia através do Serviço Autorizado Electrolux (de forma gratuita).





⚠ ATENÇÃO

- Todas as conexões elétricas devem ser feitas por um eletricista qualificado.

- Esse produto já vem preparado de fábrica para não usar o fio terra na instalação elétrica. Por possuir uma construção mais segura que evita choques elétricos, mesmo sem o aterramento o produto garante a segurança do usuário.

• Antes de realizar qualquer operação, certifique-se de que o aparelho esteja desconectado da fonte de alimentação.

• Certifique-se de que o aparelho esteja instalado corretamente. Cabo ou conector mal conectados podem fazer com que o terminal fique muito quente e danifique o produto.

• Não deixe o cabo de rede elétrica emaranhar-se.

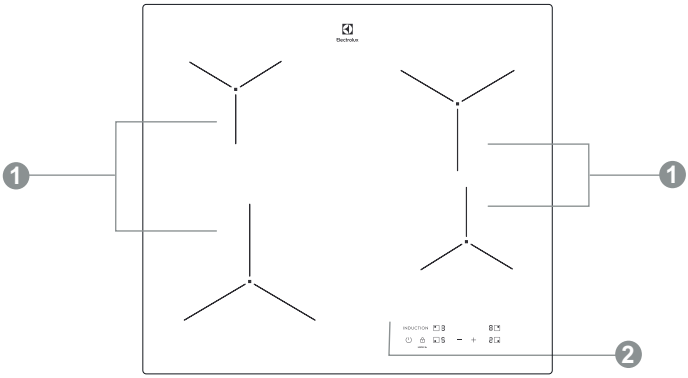
• Certifique-se de que o cabo de alimentação não toque em uma superfície quente.

• Entre em contato com o Serviço Autorizado Electrolux ou com um eletricista para trocar um cabo de rede danificado.

• A proteção de choque de peças vivas e isoladas deve ser presa de tal forma que não possa ser removida sem ferramentas.

• Conecte o cabo de alimentação na rede elétrica apenas no final da instalação.

3. Descrição do produto



1 Zona de cozimento de indução

2 Painel de comandos

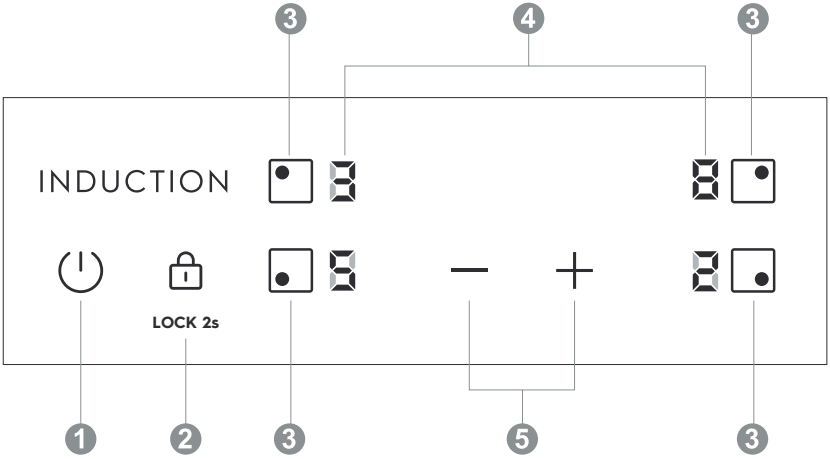
Especificações técnicas

Modelo	IE6LP
Número de zonas de cocção	4 - Indução
Níveis de potência	9 + PowerBoost
Tensão	220V
Frequência	50/60 Hz
Peso líquido ± 5%	7,42 kg
Potência total± 15%	6,90 kW
Dimensão do produto desembalado	Largura: 590 mm Profundidade: 520 mm

Zona de cocção	Energia nominal (ajuste máximo de calor) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost duração máxima [min]	Diâmetro da panela [mm]
Dianteira esquerda	2200	2400	4	125 - 210
Traseira esquerda	1400	1500	4	125 - 145
Dianteira direita	1400	1500	4	125 - 145
Traseira direita	1700	1800	4	150 - 180

A potência das zonas de cocção pode sofrer alterações de acordo com o material e com as dimensções da panela utilizada. Para obter resultados de cozimento ideais, utilze panelas de acordo com o diâmetro na tabela acima.

4. Descrição do painel de controle



	Símbolo	Função	Usado Para
1		Liga / Desliga	Ligar / Desligar o painel de controle.
2		Trava de Segurança	Travar o painel.
3		Seleção de zona de cocção	Selecionar a zona de cocção.
4		-	Indicar a potência selecionada.
5		Seletor	Ajustar / Selecionar a potência desejada.

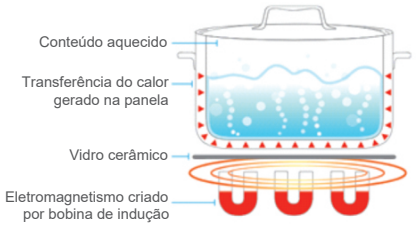
Imagens que podem aparecer no display

Símbolo	Descrição
0	Zona de cocção desativada.
1 9	Zona de cocção operante.
P	PowerBoost – Incremento de Potência - operante.
E + dígito	Há um defeito.
H	Zona de coccão quente (calor residual).
L	Trava de Segurança operante.
F	Panelas incorretas ou muito pequenas ou sem panelas na zona de cocção.
-	Desligamento automático operante.

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 produtos 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 alterada 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. Contudo, 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 frias.

- Mais eficiente: O cozimento por indução desperdiça menos calor do que um cooktop convencional, portanto o tempo de preparo é menor.

- 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 silenciosos, pode ser possível escutar sons referentes 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 recipientes 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 em sua concepção. As que normalmente possuem essa característica são:

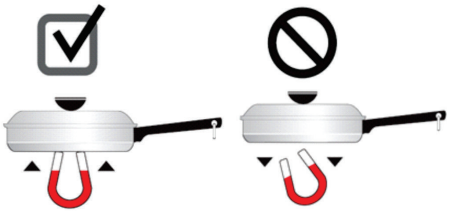
- Panela de aço Inoxidável magnética
- Panela de ferro fundido
- Panela de cerâmica que possuam fundo magnético
- Panela de fundo triplo

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

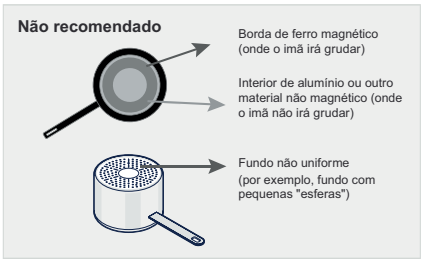
De modo a confirmar se a panela é compatível com o cooktop de indução sugere-se o seguinte teste:

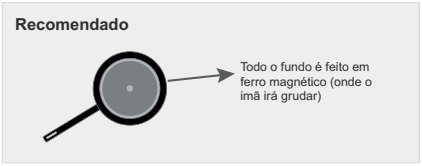
- Coloque um ímã na parte inferior do recipiente, se ele ficar fixo significa que seu recipiente é compatível com o cooktop de indução.

O cooktop funcionará corretamente quando, durante o teste do imã, o mesmo consegue ficar fixo no recipiente. Caso o ímã se fixe com pouca força ou então não fixe, o utensílio pode não aquecer no seu cooktop de indução.



Prefira panelas onde o imã gruda em todo o fundo da panela. Panelas com fundo feito parcialmente de ferro magnético (onde o imã não irá fixar em toda a susperficie do fundo) impactarão no tempo de cozimento e também em ruidos de estalos.





⚠ 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.

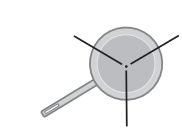
Se você não tiver um ímã:

1. Coloque um pouco de água na panela que deseja verificar.
2. Se a água estiver esquentando, a panela é adequada para uso.

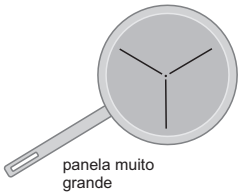
• Panelas feitas com os seguintes materiais não são adequadas: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana e cerâmica sem base magnética.

- 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.



panela muito pequena



panela muito grande

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:



Panela não centralizada na área de cozimento.



Panela devidamente centralizada na área de cozimento.



Fundo ou lado da panela curvado ou torto.



Panela com fundo plano e lado reto.



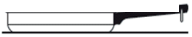
Panela não tem o tamanho mínimo requerido para a área de cozimento.



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



Cabo muito pesado, inclina a panela.



Panela devidamente balanceada.

Economia de energia

Você pode economizar energia durante o cozimento diário se seguir as dicas abaixo.

• Quando aquecer a água, use apenas a quantidade que precisa.

• Se for possível, sempre coloque as tampas na panela.

• Coloque a panela diretamente no centro da zona de cocção.

• Use o calor residual para manter o alimento aquecido ou para derretê-lo.

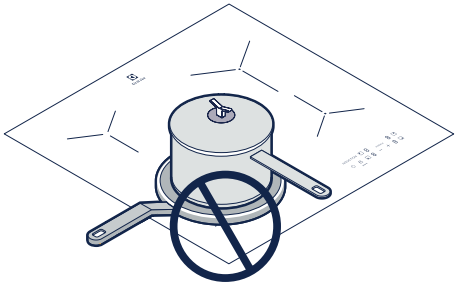
Zona de cocção	Diâmetro da panela [mm]
Dianteira esquerda	125 - 210
Traseira esquerda	125 - 145
Dianteira direita	125 - 145
Traseira direita	150 - 180

⚠ ATENÇÃO – PANELA DE CERÂMICA

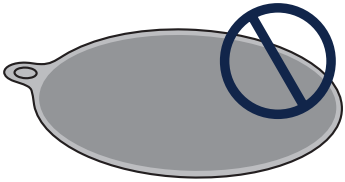
Para panelas de cerâmica que são compatíveis com o cooktop de indução, recomenda-se a seleção máxima de potência de nível 5.

A cocção em potência superior ao nível 5 com panelas de cerâmica pode gerar a queima de alimentos e / ou manchas na mesa de vidro que não são cobertos pela garantia.

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

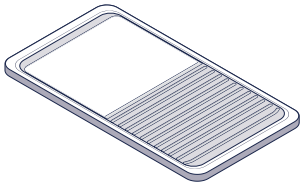


NÃO é recomendado o uso de tapetes de silicone durante o funcionamento do cooktop, pois pode ele pode derreter e aderir no vidro. Este dano não é coberto pela garantia.



A cor primária da chapa grill é CINZA, sobre a qual é aplicado um revestimento protetor mais escuro. Após as primeiras utilizações, esse revestimento será naturalmente substituído pela coloração de propriedade natural do ferro. Recomenda-se a utilização de até 60% da potência máxima do cooktop de indução. Se a chapa for utilizada em temperatura acima da potência de 60% poderá causar mancha na mesa, a qual pode ser removida aplicando o

procedimento de limpeza descrito no Cap. 6. Tenha cuidado ao movimentar a Chapa Grill sobre o vidro do cooktop, evitando riscos e acidentes.



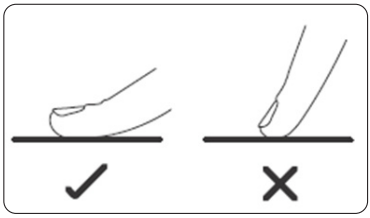
Controles de Toque

• Os controles respondem ao toque, então você não precisa aplicar nenhuma pressão.

• Use a polpa do seu dedo e não a ponta para uma melhor resposta.

• Você ouvirá um bipe cada vez que um toque for registrado.

• Certifique-se de que os controles estão sempre limpos, secos e que não há nenhum objeto (por exemplo, um utensílio ou pano) cobrindo-os. Mesmo uma fina camada de água pode dificultar a operação dos controles.



Uso diário

Liga / Desliga

Toque ⏻ uma vez para ligar ou desligar o produto.

Desligamento Automático

A função desliga o produto automaticamente se:

• todas as zonas de cocção estiverem desativadas,

• não for definido azona de cocção e a potência depois de ligar o produto,

• for derramado algo ou colocado algo no painel de controle por mais de 10 segundos (uma panela, um pano, etc.). Um sinal acústico soa e o produto desliga. Remova o objeto ou limpe o painel de controle.

• o produto ficar muito quente (por exemplo, quando uma panela ferve seco). Deixe a zona de cocção esfriar antes de usar o produto novamente.

• se for usado panelas inadequadas. O símbolo [F] entra e a zona de cocção se desativa automaticamente após 2 minutos.

• não desativar uma zona de cocção ou alterar a configuração de calor. Após algum tempo [-] aparece e o produto desliga.

A relação entre o ajuste de calor e o tempo depois que o produto desliga:

Ajustar calor	O cooktop desativa após
1 - 2	6 horas
3 - 4	5 horas
5	4 horas
6 - 9	1,5 hora

Selecionando a zona de cocção

Para selecionar uma zona de cocção toque no campo do sensor [•] correspondente a esta zona. O display mostra a configuração de calor ([0]).

O ajuste de potência

Definir a zona de cocção.

Toque ✚ para aumentar.

Toque ━ para reduzir.

Toque ✚ e ━ ao mesmo tempo para desativar a zona de cocção.

Indicador de calor residual

⚠ ATENÇÃO

[H] Enquanto o indicador estiver ligado, há o risco de queimaduras por calor residual.

As zonas de cocção por indução produzem o calor necessário para o processo de cozimento diretamente na parte inferior da panela. A cerâmica de vidro é aquecida pelo calor da panela.

O indicador [H] aparece quando uma zona de cocção está quente.

O indicador também pode aparecer:

• para as zonas de cocção vizinhas, mesmo se você não está usando-as,

• quando panelas quentes são colocadas em zona de cocção fria,

• quando o produto é desligado, mas a zona de cocção ainda está quente.

O indicador desaparece quando a zona de cocção esfriou.

PowerBoost (Incremento de Potência)

Esta função disponibiliza mais energia para as zonas de cocção por indução. A função pode ser ativada para a zona de cocção por indução apenas por um período limitado de tempo. Após 4 minutos, a zona de cocção por indução se fixa automaticamente na configuração de calor mais alta.

Consulte o Capítulo “Especificações técnicas”

Para ativar a função para uma zona de cocção: defina a zona de cocção e, então selecione a potência máxima.. Toque + até [P] aparecer.
Para desativar a função: toque em −.

Trava de Segurança

Você pode bloquear o painel de controle enquanto as zonas de cocção operam. Evita uma mudança acidental da potência selecionada.

Defina a configuração de calor primeiro.

Para ativar a função: toque em 🔒. [L] aparece por 4 segundos.

Para desativar a função*:* toque em 🔒. A configuração de calor anterior aparece.

Ao desligar o produto, você também desativa esta função.

Dispositivo para a Segurança das Crianças

Esta função impede uma operação acidental do produto.

Para ativar a função: Ligar o produto com ⏻.
Não defina nenhuma configuração de potência. Toque em 🔒 por 4 segundos. [L] aparece. Desligue o produto com ⏻.

Para desativar a função: Ligar o produto com ⏻.
Não defina nenhuma configuração de potência. Toque em 🔒 por 4 segundos. [0] aparece. Desative o produto com ⏻.

Para funcionamento da função apenas durante o cozimento: Ligar o produto com ⏻. [L] aparece. Toque 🔒 por 4 segundos. Selecione a potência em no máximo 10 segundos. Você pode usar o produto. Quando o produto for desligado com ⏻ a função funciona novamente.

Controle Sonoro (Desativação e ativação dos sons)

Desligue o produto pressionando ⏻ por 3 segundos. Pressione 🔒 por 3 segundos. O visor mostra [b] na zona frontal esquerda e [0] ou [1] na zona frontal direita. Toque na zona traseira direita ● para escolher uma das seguintes opções:

- [1] - os sons estão desligados
- [0] - os sons estão ligados

Ao definir a função para [1] você pode ouvir os sons apenas quando:

- você tocar em ⏻
- houver erro no produto.

Gerenciamento de energia

Se múltiplas zonas de cocção estiverem ligadas e o consumo exceder a limitação do fornecimento de potência, essa função irá dividir a potência disponível entre todas as zonas de cocção. O produto controla as configurações de potência para proteger as instalações da residência.

- Se o produto atingir o limite de potência máxima disponível, a potência das zonas de cocção será automaticamente reduzida.
- O ajuste de potência da zona de cocção selecionada por último sempre tem prioridade. A potência restante será dividida entre as zonas de cocção previamente ativadas em ordem inversa de seleção.
- O display que mostra a configuração de potência das zonas de cocção muda entre a configuração inicialmente selecionada e a configuração reduzida.
- Aguarde até que o visor pare de piscar ou reduza a configuração de potência da zona de cocção selecionada por último. As zonas de cocção continuarão operando com a configuração de calor reduzida. Altere as seleções de potência das zonas de cocção manualmente, se necessário.

6. Orientações de Cozimento

Exemplos de aplicações culinárias

A correlação entre o ajuste de potência de uma zona e seu consumo de energia não é linear. Quando você aumenta a configuração de potência, não é proporcional ao aumento do consumo de energia. Isso significa que uma zona de cocção com a configuração de potência média usa menos da metade de sua potência.

Ajuste de potência	Use para:	Tempo (mn):	Dicas
1	Manter a comida quente.	Se necessário	Coloque uma tampa na panela.
1 - 2	Molho holandês, derreter: manteiga, chocolate, gelatina.	5 - 25	Mexa de tempos em tempos.
2	Solidificar: omeletes fofas, ovos cozidos.	10 - 40	Cozinhe com uma tampa.
2 - 3	Arroz cozido e pratos à base de leite, aquecer refeições prontas cozidas.	25 - 50	Adicione pelo menos duas vezes mais líquido do que o arroz, misture os pratos à base de leite na metade do procedimento
3 - 4	Vegetais ensopados, peixe, carne.	20 - 45	Adicione algumas colheres de sopa de água. Verifique a quantidade de água durante o processo.
4 - 5	Batatas no vapor e outros vegetais.	20 - 60	Cubra o fundo da panela com 1-2 cm de água. Verifique o nível da água durante o processo. Mantenha a tampa na panela.
4 - 5	Cozinhar grandes quantidades de comida, ensopados e sopas.	60 - 150	Até 3 l de líquido mais ingredientes.
6 - 7	Fritura suave: escalope, vitela cordon bleu, costeletas, risoles, salsichas, fígado, ovos, panquecas.	Se necessário	Vire quando necessário.
7 - 8	Fritura pesada, filés de lombo, Bifes.	5 - 15	Vire quando necessário.
9	Ferver água, massas, selar carne, fritar batata.		
P	Ferver grandes quantidades de água. PowerBoost foi ativada.		

7. 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.

Informações gerais

• Limpe sempre o Cooktop após o uso, evitando acúmulo de sujeira na superfície.

• Tenha cuidado ao 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.

Recomenda-se limpar as saídas de ar do cooktop a cada 6 meses. As saídas de ar ficam na parte de baixo do cooktop (para orientação de como sacar o cooktop do nicho consulte o Cap. Limpeza e Manutenção). A limpeza pode ser feita com pano macio e úmido. O acumulo de sujeira e obstrução das saída de ar podem causar danos no ventilador (Erro E7).

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.

• Limpe o vidro apenas quando a superfície estiver fria para evitar marcas de calcário ou água, manchas de gordura. Limpe o Cooktop com um pano úmido e um detergente não abrasivo (Figura 1a). Após a limpeza, seque o vidro com um pano macio.

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 repetir o processo mais de uma vez para remover completamente a sujeira.



Figura 1a



Figura 1b

• Remova descoloração no brilho do metal: use uma mistura de água com vinagre e limpe a superfície de vidro com um pano.

• 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.

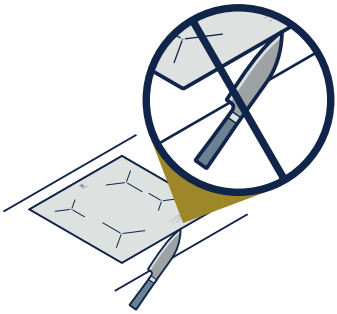
Não usar os seguintes produtos na limpeza do vidro:

• Limpadores abrasivos e esponjas ásperas, como palha de aço e algumas esponjas em nylon. Estes produtos podem riscar o cooktop, dificultando a limpeza, e podem danificar a aparência do cooktop.

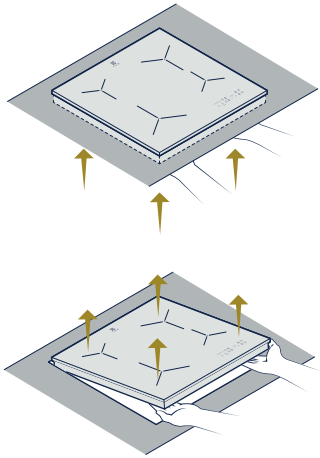
• Limpadores fortes, como alvejante com cloro, amônia ou limpadores para fornos, pois eles podem marcar e descolorir o cooktop.

• Esponja, pano ou papel toalha sujos, pois eles podem deixar resíduos de sujeira ou fiapos no cooktop que podem queimar e causar a descoloração.

• Não utilizar objetos pontiagudos (como faca) para realizar a limpeza entre o cooktop e a bancada, pois pode danificar componentes internos.



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



Cuidados especiais com papel alumínio e utensílios em alumínio:

• Papel alumínio - O uso de papel alumínio danificará o cooktop. Não use utensílios feitos em alumínio muito fino e não deixe que o papel alumínio encoste no vidro cerâmico do cooktop sob qualquer circunstância.

• Utensílios em alumínio - O alumínio é um metal não magnético e, portanto, não pode ser utilizado no cooktop de indução. Veja o capítulo “qual panela pode ser usada?” na página 11.

8. Acessórios

A linha de acessórios da Electrolux combina com tudo, inclusive com o seu novo Cooktop.



Conjunto de Panelas Electrolux Design
CÓD.: 41042291



Limpa Vidro e Vitrocerâmico de Indução
CÓD.: 41037823

Conheça esses e outros acessórios apontando a câmera do seu celular para o QR Code ao lado ou acessando o site: loja.electrolux.com.br/utilidades-domesticas

9. 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
Você não pode ligar ou manusear o produto.	O produto não está ligada à fonte de energia ou está instalado incorretamente.	Verifique se o produto está conectado corretamente à fonte de energia.
	O disjuntor está desligado.	Se o disjuntor desarmar seguidas vezes, entre em contato com um eletricista qualificado.
	Dentro de 10 segundos não foi selecionado a potência da zona de cocção.	Ligue o produto novamente e defina a potência em menos de 10 segundos.
	Foi selecionado 2 ou mais campos do painel de controle ao mesmo tempo.	Toque em apenas um campo do painel de controle.
	Há água ou gordura no painel de controle.	Limpe o painel de controle.
Você pode ouvir um bip constante.	A conexão elétrica está incorreta	Desligue o produto da fonte de energia e chame um eletricista qualificado para avaliar a instalação.
Um bip soa e o produto desliga . Um bip soa quando o produto está desligado.	Há algum objeto sobre o painel de controle.	Remova o objeto do painel de controle.
O produto desliga.	: Há algo em cima do botão (I).	Remova o objeto.
Indicador de calor residual não aparece.	A zona não está quente, pois operou por um período curto de tempo ou o sensor está danificado.	Entre em contato com um Serviço Autorizado Electrolux.
A seleção de potência muda de 2 em 2 níveis.	A gestão de energia está operante.	Consulte “Economia de energia”.
O painel de controle está muito quente.	A panela é muito grande ou está muito perto do painel de controle.	Coloque panelas grandes nas zonas traseiras, se possível.
Não há som ao tocar no campos do painel de controle.	Os sons estão desativados.	Ative os sons. Consulte “Controle Sonoro”.
[L] **aparece.**	O dispositivo para a segurança das crianças ou a trava de segurança estão em operação.	Consulte “Trava de Segurança”.
[F] **aparece.**	Não há panelas na zona de cocção.	Coloque as panelas na zona de cocção.
	A panela é inadequada.	Use panelas compativeis com o cooktop de indução. Consulte “Qual panela pode ser usada?”
	Diâmetro da parte inferior da panela é pequeno para a zona.	Use panelas com dimensões corretas. Consulte “Qual panela pode ser usada?”.
[E] **acende e aparece um número**	Há um erro no produto.	Desligue o produto pelo painel de controle e ligue-o novamente após 30 segundos. Se [E] voltar a aparecer, desconecte o produto da fonte de energia. Após 30 segundos, conecte-o novamente. Se o problema continuar, entre em contato com o Serviço Autorizado Electrolux.

Se você não encontrar uma solução, entre em contato com o Serviço Autorizado Electrolux, informe os dados do produto e a mensagem de erro que aparece.

Erro	Descrição	Solução	Se o Erro Persistir
E0	Erro inesperado no módulo interno de indução	Deligar o produto da tomada ou desligar o disjuntor no qual o produto esta conectado. Aguardar 30seg e ligar novamente.	Interromper o uso do produto e agendar uma visita técnica com o serviço autorizado da sua região.
E1	Erro inesperado na interface de comunicação	Deligar o produto da tomada ou desligar o disjuntor no qual o produto esta conectado. Aguardar 30seg e ligar novamente.	Interromper o uso do produto e agendar uma visita técnica com o serviço autorizado da sua região.
E2	Erro inesperado no circuito de iluminação *Aplicado para produtos com iluminação nas zonas de indução.	Interromper o uso do produto e agendar uma visita técnica com o serviço autorizado da sua região.	
E3	Oscilação de energia na residência	Deligar o produto da tomada ou desligar o disjuntor no qual o produto esta conectado. Aguardar a energia estabilizar e ligar novamente.	Interromper o uso do produto e agendar uma visita técnica com o responsavel pela instalação elétrica da residência.
E4	1. Mesa vitrocerâmica com excesso de temperatura 2. Ou produto desligando sozinho (código 40)	1. Aquecimento de panela vazia ou panela fora do diâmetro especificado para a zona de aquecimento. Desligar o produto. Ajustar para a panela adequada. Aguardar 15 min e ligar novamente 2. Potência turbo sendo utilizada simultaneamente em duas zonas do mesmo lado. Não utilize a potência turbo (P) simultaneamente do mesmo lado. Consulte o tópico “Modo de gestão de Energia”	Interromper o uso do produto e agendar uma visita técnica com o serviço autorizado da sua região Exesso de temperatura pode causar mancha na mesa o que não é coberto pela garantia.
E5	Erro inesperado no sistema de comunicação. *Aplicado para produtos conectados entre si. (não tem relação com a função H2H)	Agendar uma visita técnica com o serviço autorizado da sua região.	
E6	Erro inesperado no módulo interno de indução	Deligar o produto da tomada ou desligar o disjuntor no qual o produto esta conectado. Aguardar 30seg e ligar novamente.	
E7	Erro inesperado no sistema de ventilação	Desobstruir e/ou remover sujeira ou qualquer outro objeto que esteja interrompendo o fluxo de ar na saída do ventilador. Após a limpeza ligue o produto novamente e continue o uso normal. Se o código E7 permanecer chame o serviço autorizado. Danos no ventilador por excesso de sujeira ou obstrução das saídas de ar não são cobertos pela garantia.	Interromper o uso do produto e agendar uma visita técnica com o serviço autorizado da sua região.Limpeza e desobstrução das saidas de ar não são cobertas pela garantia.A queima do motor por acumulo de sujeira não é coberto pela garantia.
E8	Erro inesperado na comunicação entre o módulo interno de indução e a interface de comunicação	Interromper o uso do produto e agendar uma visita técnica com o serviço autorizado da sua região.	
E9	Erro inesperado na interface de comunicação	Falha na interface de comunicaão por excesso de água sobre o painel ou objeto metálico passado por debaixo do vidro.	Interromper o uso do produto e agendar uma visita técnica com o serviço autorizado da sua região.Danos causado por água ou objetos externos não serão cobertos pela garantia.

10. Certificado de garantia - Brasil

A Fabricante Electrolux do Brasil S.A. concede garantia contra qualquer vício e/ou defeito 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 do 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) 90 (noventa) dias 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. Exclui-se da garantia mencionada no item "2" acima casos de corrosão provocada por riscos, deformações ou similares decorrentes da utilização do produto, bem como eventos consequentes da aplicação de produtos químicos, abrasivos ou similares que provoquem eventos danosos à qualidade do material componente.

Condições desta Garantia:

5. Qualquer vício e/ou defeito que for constatado neste produto deve ser imediatamente comunicado ao Serviço Autorizado Electrolux mais próximo de sua residência, cujo contato e endereço podem ser encontrados na relação que acompanha o produto, no site da fabricante (www.electrolux.com.br), ou, informados pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor Electrolux.
6. Esta garantia abrange a substituição de peças que apresentem vícios e/ou defeitos constatados como de fabricação, além da mão de obra utilizada no respectivo reparo.
7. Peças e componentes sujeitos a desgaste natural são garantidos contra vícios e/ou defeitos 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 ou 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 vício ou defeito for causado por acidente e/ou má utilização do produto.

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 do Brasil S/A 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 quaisquer dúvidas 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 de Serviços Autorizados no site (www.electrolux.com.br) ou o SAC através dos telefones 3004-8778 (capitais e regiões metropolitanas) ou 0800 728 8778 (demais localidades).

Manual del usuario

¡FELICIDADES! Usted es un cliente especial que acaba de adquirir un aparato con la calidad mundial Electrolux, con un diseño moderno y audaz y la tecnología más avanzada. En este manual, usted encontrará toda la información para su seguridad y el uso adecuado de su encimera de inducción.

⚠ ATENCIÓN

Lea todas las instrucciones antes de utilizar el aparato y guarde este manual para futuras referencias.

En caso de duda, llame al Servicio de Atención al Consumidor 3004 8778 (Capitales y Regiones Metropolitanas) y 0800 728 8778 (demás localidades).

Observe el modelo de su producto en la nota fiscal de compra para identificar las informaciones correctas en este manual.

Guarde la nota fiscal de compra. La garantía sólo es válida mediante su presentación al Servicio Autorizado Electrolux.

Consulte el sitio web ***www.electrolux.com.br*** y encuentre informaciones sobre accesorios originales, manuales y catálogos de toda la línea de productos Electrolux.

Consejos Ambientales



El material del embalaje es reciclable. Procure seleccionar plásticos, papel y cartón y enviar a las compañías de reciclaje. Este aparato no puede ser tratado como basura doméstica. En vez de eso debe ser entregado al centro de recogida selectiva para reciclaje de equipos electro--electrónicos que atienda a la legislación local.

Tabla de Contenido

1. Seguridad 23
2. Instalación. 24
3. Descripción del producto 27
4. Descripción del panel de control 28
5. Cómo Usar 30
6. Orientaciones de Cocción 35
7. Limpieza y Mantenimiento. 36
8. Accesorios 37
9. Solución de Problemas. 38

⚠ ATENCIÓN

Para ver, en español, el contenido que se detalla a continuación:
- Manual de usuario
- Certificado de garantía
- Guía rápida
- Etiqueta del importador

Acceda al siguiente sitio web o código QR.

catalogopub.com/electrolux/IE6LP.html

1. Seguridad

⚠ ATENCIÓN

Las personas que usan marcapasos o equipos médicos similares deben tener cuidado al acercarse y usar aparatos de inducción, ya que el campo electromagnético puede afectar el funcionamiento del marcapasos u otros equipos médicos. Recomendamos que se consulte a su médico o al fabricante del equipo sobre el tema.

Este aparato no se destina a la utilización por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido instrucciones referentes a la utilización del aparato o estén bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad. Los niños deben ser vigilados para asegurar que no estén jugando con el aparato.

Para Niños

Evite accidentes. Después de desembalar la encimera, mantenga el material del embalaje fuera del alcance de niños. No permita que la encimera sea manipulado por niños, incluso estando apagado. Certifíquese de que los niños no toquen la superficie de la estufa ni permanezcan cerca del aparato mientras esté en funcionamiento o apagado y aún caliente.

⚠ ATENCIÓN

Use el sistema de Bloqueo de los Controles para evitar que niños conecten la encimera accidentalmente.

Durante la instalación

Este aparato es destinado a uso doméstico y aplicaciones similares, tales como: - cocina de uso del grupo de funcionarios en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo; casas de hacienda y por clientes en hoteles, moteles y otros ambientes tipo residenciales; ambientes de media-pensión; buffet y aplicaciones similares no destinados al comercio minorista y/o uso comercial.. Verifique siempre si todos los controles estén en la posición de apagado cuando el dispositivo no esté en uso. Asegúrese de que los cables de alimentación de otros electrodomésticos en uso no estén en contacto con las áreas más calientes de la encimera.

Para el Usuario / Instalador

Antes de la instalación, anote el número de serie (ser.Nr.) del aparato indicado en la etiqueta de identificación del producto situada en la parte inferior del aparato.

Modelo IE6LP		Prod. N° 949 492 557
Hecho por	220V 50/60Hz	Inducción 6,9 kW
Electrolux Satu Mare	N° Serie	
ELECTROLUX		

Para evitar descargas eléctricas, desconecte el disyuntor de la ramificación eléctrica donde está conectado la encimera cada vez que realice la limpieza o el mantenimiento. Nunca apague la encimera tirando del cable de alimentación, pues puede dañar la conexión del aparato en la ramificación de la red eléctrica y/o puede haber un cortocircuito.

No altere la conexión de su Cooktop sin la debida orientación de un profesional. No tire con fuerza ni amarre el cable de alimentación y no intente arreglarlo. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el Servicio Autorizado Electrolux, a fin de evitar riesgos.

Después de su uso, apague la encimera por el panel de comandos.

Es peligroso modificar las especificaciones o características de la encimera.

Tenga cuidado para que la encimera no esté apoyado sobre el cable de alimentación. No use ropa con detalles sueltos o suspendidos mientras esté usando la encimera.

No deje que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con las superficies calientes.

No use un extintor de agua o polvo para apagar el fuego provocado por la grasa. Para este tipo de incendio se utilizará un extintor tipo espuma.

⚠ ATENCIÓN

Cuando esté calentando aceite o grasa, esté atento. El aceite o la grasa pueden incendiarse cuando se ponen excesivamente calientes. Para manipular las ollas use únicamente guantes secos.

Cocinar sin supervisión en una cocina calentando aceite o grasa puede ser peligroso y puede provocar un incendio.

Guantes húmedos o mojados en contacto con las superficies calientes pueden causar quemaduras debido al vapor. No deje que los guantes toquen las superficies calientes del aparato. No use toallas o paños gruesos como guantes.

No almacene materiales inflamables cerca o encima de la encimera. Esto incluye papel, plástico, líquidos inflamables y artículos como telas, libros de recetas y paños de vajilla.

No almacene materiales explosivos, como aerosoles, en el aparato o cerca del mismo. Los materiales inflamables pueden explotar y causar

fuego o daños materiales. Compruebe qué tecla controla cada Área de Cocción.

Limpie el aparato regularmente para mantener todas las partes sin grasa, evitando incendios.

Use utensilios de tamaño adecuado. Este cooktop tiene dos zonas de cocción con diferentes tamaños. Elija utensilios que tengan un fondo plano, de tamaño suficiente para cubrir el área de cocción. Después de su uso, apague la encimera.

Siempre deje los cables y las asas de las ollas hacia la parte de dentro de la encimera, pero no encima de las otras zonas de cocción para evitar el riesgo de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derrames.

No deje alimentos preparados sobre las zonas de cocción.

Grasas derramadas pueden encenderse y la olla con productos hirviendo puede secarse, causar humo, derretirse y/o dañarse.

No use papel de aluminio para forrar ninguna parte del aparato. Use sólo papel de aluminio si se recomienda en la receta para cubrir los alimentos. El uso de cualquier tipo de protección o papel de aluminio puede provocar descargas eléctricas, cortocircuitos o incendios.

Este aparato no es destinado a ser operado por medio de un temporizador externo o sistema de control remoto separado.

⚠ ATENCIÓN

Las piezas accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños deben ser mantenidos lejos.

El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo debe supervisarse continuamente.

Peligro de fuego: No guarde ítems en las superficies de cocción.

⚠ ATENCIÓN

NO HAGA CONTACTO CON LAS ZONAS DE COCCIÓN O LAS ZONAS CERCANAS A ESTAS SUPERFICIES DURANTE EL USO. Las áreas de cocción pueden estar calientes y causar quemaduras. Durante y después del uso de la encimera, no toque y no deje que los tejidos u otros materiales inflamables hagan contacto con estas superficies hasta que hayan pasado el tiempo suficiente para que se enfríen.

No se pueden usar utensilios vitrificados o de metales no magnéticos en la encimera de inducción. Para más información, consulte el capítulo “¿Qué olla puede ser usada?” en la página 32.

Limpie la encimera con cuidado. Si está usando una esponja o un paño húmedo para limpiar los residuos en un área caliente, tenga cuidado de evitar quemaduras debido al vapor. Algunos limpiadores pueden producir humo tóxico si se aplica en una superficie caliente.

No coloque utensilios calientes sobre la encimera frío, ya que esto puede causar la rotura del vidrio de la encimera.

La limpieza de su producto no se puede hacer con máquinas de limpieza a vapor.

Tenga cuidado al deslizar la olla sobre la superficie de la encimera, ya que esto puede rayar la superficie del aparato. (Este tipo de daño no está cubierto por la garantía).

No caliente las ollas vacías, ya que esto puede causar daño permanente, como la rotura, el derretimiento o marcas que pueden afectar el vidrio de la encimera. (Este tipo de daño no está cubierto por la garantía.)

⚠ ATENCIÓN

• Si la superficie de la encimera está rota o rajada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descargas eléctricas. Entre en contacto con el Servicio Autorizado Electrolux inmediatamente.

• No se deben colocar objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie del fogón, ya que pueden ponerse calientes.

• Instale siempre su cooktop en nichos diseñados por el fabricante del aparato o indicados por el fabricante del aparato en las instrucciones a continuación. El uso en lugares inadecuados puede causar accidentes.

2. Instalación

La primera instalación de su aparato es gratuita. Para su tranquilidad, Electrolux tiene una red de Servicios Autorizados altamente calificada para instalar su aparato. Póngase en contacto con uno de los servicios autorizados a través del sitio web de Electrolux: www.electrolux.com.br, o a través de los teléfonos: 3004 8778 capitales y Regiones Metropolitanas y 0800 728 8778 otras Regiones.

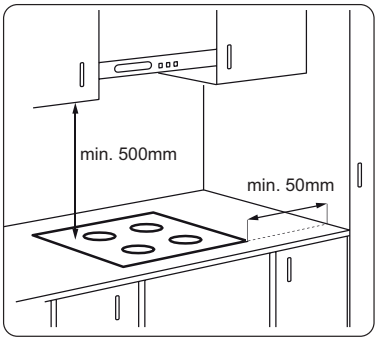
Para solicitar la instalación será necesario presentar la nota fiscal del aparato y este deberá estar dentro del plazo de garantía.

Esa instalación no comprende servicios de preparación del local ni los materiales para a instalación (ejemplo: mampostería, red eléctrica, toma, disyuntor, aterramiento, etc.), pues son de responsabilidad del Consumidor.

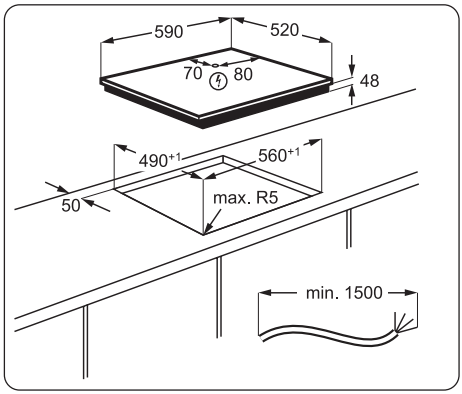
Condiciones del lugar de instalación

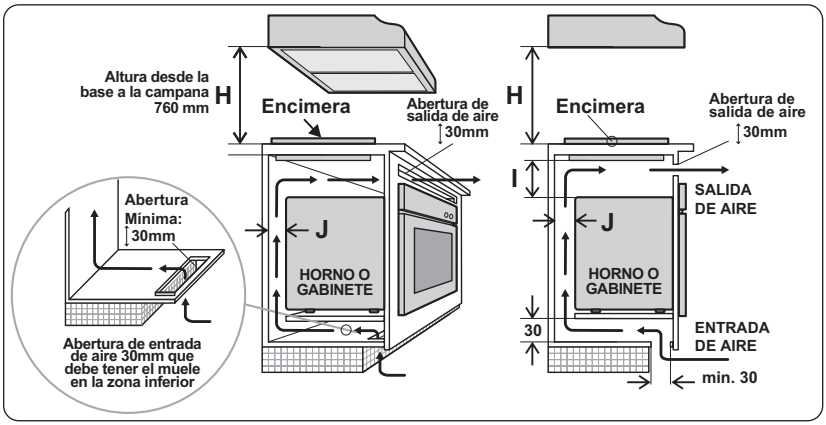
Respete las distancias mínimas indicadas en la figura siguiente.

• En aras de una buena instalación y uso, deje un espacio mínimo de 50 mm alrededor del agujero de la encimera.



Si la encimera de inducción se instala encima de un cajón, la ventilación del producto puede calentar los elementos guardados en el cajón durante el proceso de cocción.





⚠ ATENCIÓN

Riesgo de lesiones o daños al aparato.

• Retire todo el embalaje.

• No instale ni use un aparato dañado.

• Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.

• Mantenga la distancia mínima de otros aparatos y unidades.

• Siempre tenga cuidado al mover el aparato, ya que es pesado. Siempre use guantes de seguridad y calzado cerrado.

• Selle las superficies cortadas con un sellador para evitar que la humedad cause hinchazón.

• Proteja la parte inferior del aparato del vapor y la humedad.

• No instale el aparato junto a una puerta o debajo de una ventana. Esto evita que caigan utensilios de cocina calientes del aparato cuando se abra la puerta o la ventana.

• La encimera de inducción tiene ventiladores de refrigeración en la parte inferior.

• Si el electrodoméstico se instala encima de un cajón:

– No guarde piezas pequeñas u hojas de papel que puedan arrastrarse, ya que pueden dañar los ventiladores de refrigeración o dañar el sistema de refrigeración.

– Mantenga una distancia mínima de 2 cm entre la parte inferior del electrodoméstico y las piezas guardadas en el cajón.

• Retire cualquier panel separador instalado en el gabinete debajo del electrodoméstico.

Instalación eléctrica

Variación admisible de tensión*		
Tensión nominal (V)	Mínima (V)	Máxima (V)
220	202	231

Los niveles de tensión de alimentación con los cuales este aparato opera son establecidos por la agencia local. En caso de que la tensión de alimentación del aparato esté fuera de los límites indicados en la tabla Variación Admisible de Tensión, solicite a la concesionaria de energía la adecuación de los niveles de tensión o instale un regulador de tensión (estabilizador) con potencia no inferior a 2000VA. Daños al aparato podrán ocurrir si, en el lugar de la instalación, hay variación de tensión fuera de los límites especificados (ver tabla citada anteriormente) o caídas frecuentes en el suministro de energía.

Aviso sobre la conexión eléctrica

Antes de conectar el producto a la red eléctrica:

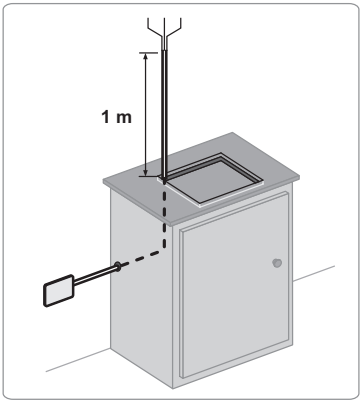
1. Compruebe que el voltaje del tomacorriente es el mismo que se especifica en la etiqueta situada debajo del producto.

2. Para conectar la encimera a la fuente de alimentación, no use adaptadores, reductores ni ramificaciones de dispositivos, ya que pueden causar sobrecalentamiento e incendio.

3. El cable de alimentación no debe tocar ninguna parte caliente y debe colocarse de manera que su temperatura no exceda de 75 ºC en ningún punto.

4. Compruebe con un electricista si la red eléctrica de la residencia es adecuada para la potencia del producto.

5. Los cables de la casa donde se conectará la encimera de inducción deben ser de 2 vías de 4mm². También es obligatorio asegurarse de que los cables lleguen al nicho donde será hecho la instalación del producto con un sobrante de 1m de cable.



⚠ ATENCIÓN

Cualquier cambio debe ser hecho solamente por un electricista calificado.

Cable de conexión

Dentro de la embalaje del producto viene un cable de alimentación tipo H05V2V2 F.

Para el reemplazo del cable de alimentación, comuníquese con el servicio autorizado o un electricista calificado.

Utilice un tipo de cable H05V2V2-F o equivalente, que pueda soportar una temperatura de 90 °C o superior.

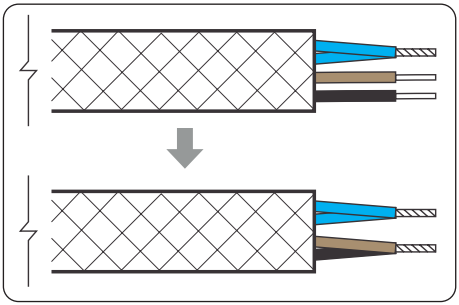
El producto funciona con 50 Hz y 60 Hz, la selección es realizada automáticamente por el producto y no requiere ninguna acción adicional para la selección de la frecuencia.

⚠ ATENCIÓN

Se recomienda que la instalación debe ser hecha únicamente por un electricista calificado.

Si es necesario utilizar el cable que viene con el producto, unir los cables como se muestra la figura abajo.

Observación: La fábrica recomienda conectar directamente el cables eléctricos de la vivienda con el producto. Evite enmiendas que puedan interferir en la operación del equipo.



Disyuntores

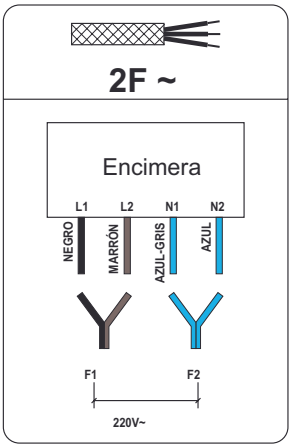
Se recomienda utilizar un disyuntor exclusivo de 40A, bipolar, curva C.

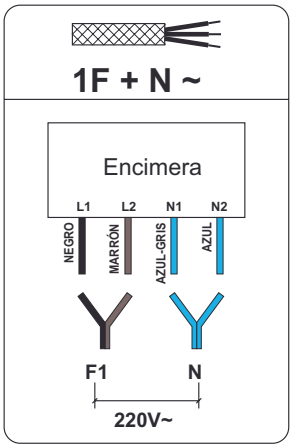
220V Fase + Fase: 40A, DIN, Curva C, Bipolar

220V Fase + Neutro : 40A, DIN, Curva C, Unipolar

Observación: Para los cables de la red eléctrica de la vivienda que salen del disyuntor y van al producto, se recomienda 2 cables con diámetro mínimo de 4mm² y preferiblemente sin ninguna enmienda, en acuerdo con la legislación local.

Diagrama Eléctrico





Conexión del producto.

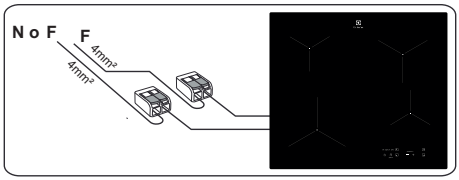
Se recomienda instalar la encimera conectando el cable de alimentación directamente a un disyuntor fijado en el mueble.

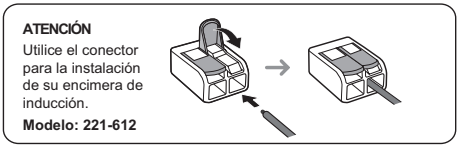
Para consumidores residentes en Brasil

Si el consumidor opta por utilizar un conector para empalmar el cable del producto con la red eléctrica domiciliaria, podrá solicitar el mismo y la instalación en garantía a través del Servicio Autorizado Electrolux (sin cargo).

Consumidores que residen en otras localidades

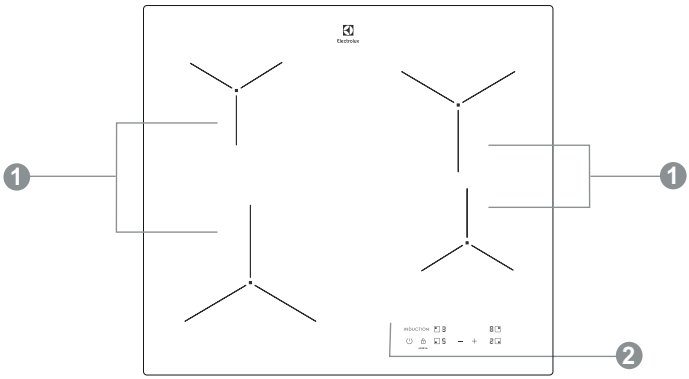
Si el consumidor opte por la instalación con conector para empalmar el cable del producto con la red eléctrica domiciliaria, puede adquirirla en la tienda de preferencia (costos por cuenta del consumidor), siempre que el enchufe cumple con las normas locales.





- Todas las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un electricista calificado.
- Debido el producto tener una construcción más segura que protege contra descargas eléctricas, este producto no tiene un cable de conexión tierra.
- Antes de realizar cualquier operación, asegúrese de que el electrodoméstico esté desconectado de la fuente de alimentación.
- Asegúrese de que los parámetros en la placa de características sean compatibles con las clasificaciones eléctricas de la fuente de alimentación principal.
- Asegúrese de que el aparato esté instalado correctamente. El cable o el enchufe de la red eléctrica flojos e incorrectos (si corresponde) pueden hacer que el terminal se caliente demasiado.
- Utilice el cable correcto para la red eléctrica.
- No permita que el cable de la red eléctrica se enrede.
- Asegúrese de que esté instalada una protección contra descargas.
- Asegúrese de que el cable o enchufe de alimentación (si corresponde) no toque el aparato caliente o los utensilios de cocina calientes cuando conecte el aparato a las tomas cercanas.
- Asegúrese de no dañar el enchufe de la red (si corresponde) o el cable de la red. Entre en contacto con nuestro Centro de Servicio o electricista Autorizado para cambiar un cable de alimentación dañado.
- La protección contra descargas de las partes vivas y aisladas debe estar fijada de tal manera que no se pueda quitar sin herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente solo al final de la instalación. Asegúrese de que haya acceso al enchufe de red después de la instalación.
- Utilice solo dispositivos de aislamiento correctos: disyuntores de protección de línea, fusibles (fusibles de tipo enroscado extraídos del soporte), disparos por fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que le permita desconectar el aparato de la red eléctrica en todos los polos.

3. Descripción del producto



1 Zona de cocción de inducción

2 Panel de comandos

Especificaciones técnicas

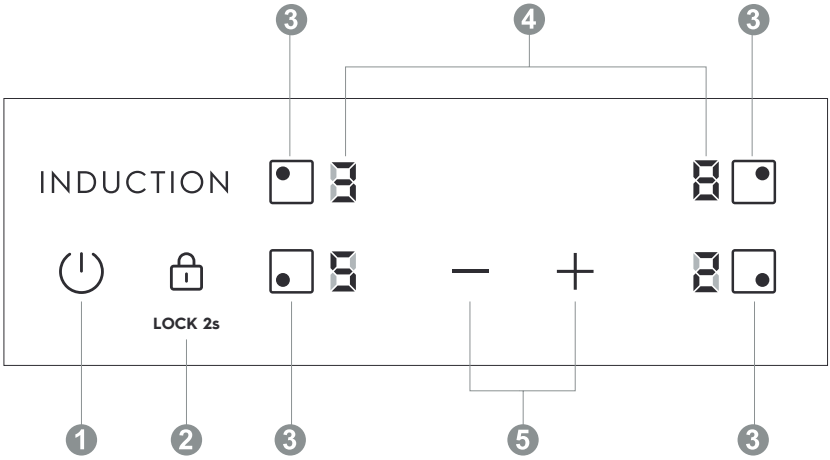
Modelo	IE6LP
Número de zonas de cocción	4 - Inducción
Niveles de potencia	9 + PowerBoost
Tensión	220V
Frecuencia	50/60 Hz
Peso neto ± 5%	7,42 kg
Potencia total ± 15 %	6,90 kW

Zona de cocción	Potencia nominal (ajuste de calor máximo) [W]	PowerBoost [W]	Duración máxima de PowerBoost [min]	Diámetro del utensilio de cocina [mm]
Frente izquierda	2200	2400	4	125 - 210
Trasera izquierda	1400	1500	4	125 - 145
Frente derecha	1400	1500	4	125 - 145
Trasera derecha	1700	1800	4	150 - 180

La potencia de las zonas de cocción puede diferir en un pequeño rango de los datos de la tabla. Esto cambia con el material y las dimensiones de los utensilios de cocina.

Para obtener resultados de cocción óptimos, use utensilios de cocina que no superen el diámetro en la tabla.

4. Descripción del panel de comandos



	Símbolo	Función	Usado Para
1		Encendido/Apagado	Para activar y desactivar el producto.
2		Traba de seguridad	Para bloquear/ desbloquear el panel de control.
3		Seleción de una zona de cocción.	Para seleccionar la zona de cocción.
4		-	Para mostrar el ajuste de calor.
5		-	Para establecer un ajuste de calor.

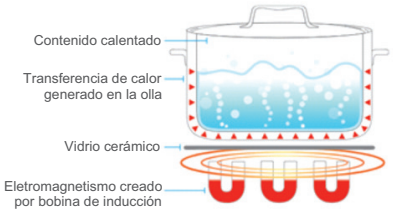
Imágenes que pueden aparecer en el panel

Display	Descripción
0	La zona de cocción está desactivada.
1 9	La zona de cocción
P	PowerBoost funciona.
E + dígito	Hay algún error.
H	Zona de cocción caliente.
L	Traba de seguridad en funcionamiento.
F	Utensilios de cocina incorrectos o demasiado pequeños o no hay utensilios de cocina.
-	El apagado automático funciona.

5. Cómo usar

¿Cómo funciona su cooktop de inducción?

La cocción por inducción utiliza electroimanes para crear calor en ollas compatibles. Debajo de cada zona de cocción de la encimera de inducción hay un sensor para identificar el recipiente y una bobina de cobre para ayudar a generar calor. Cuando se enciende la zona de cocción, la electricidad convierte la bobina en una especie de imán que solo calienta la olla que está en la zona de cocción.



Beneficios de la encimera de inducción

Para que la encimera de inducción funcione, la bobina de cobre debe poder generar un campo magnético con la olla. Después de la generación del campo magnético, la olla comienza a calentarse partiendo del fondo hacia los bordes. Por esta razón, la cocción por inducción ofrece 6 grandes ventajas:

- Calentamiento rápido: Las ollas se calentarán más rápido que los productos a gas y resistencia. La diferencia de tiempo de cocción se produce justamente porque en la inducción el calor se generará directamente en la olla, es decir, hay una menor pérdida de calor en comparación con los otros dos tipos de cooktop.

- Reacción rápida: El calor que va a la olla cambiará inmediatamente cuando cambie la configuración del área de cocción.

- Calentamiento uniforme: En la cocción por inducción el calor tiende a expandirse uniformemente a través de la olla, por lo tanto, es menos probable que usted tenga puntos calientes y/o fríos en el mismo utensilio.

- Superficie fría: Cuando la bobina induce la olla, el calor sólo se generará en la olla y no en el vidrio. Sin embargo, el calor del fondo de la olla puede reflejarse hacia el área en contacto con el vidrio. Es decir, el lugar donde la olla se pondrá en contacto estará caliente y el resto de las áreas del vidrio tienden a estar más frías.

- Más eficiente: La cocción por inducción desperdicia menos calor que un cooktop convencional, por lo que el tiempo de preparación es menor.

- Limpieza: Debido a que se trata de una superficie plana de vidrio, la encimera de inducción es mucho más fácil de limpiar.

Ruidos característicos

El campo magnético en contacto con las ollas puede hacer que las ollas vibren, creando un cierto ruido. Estos sonidos son comunes, especialmente cuando se seleccionan altas potencias.



Las ollas que no están perfectamente planas en el fondo pueden vibrar ligeramente contra la encimera.



Un mango suelto puede vibrar en la unión.



Las ollas que usan multimateriales pueden permitir pequeñas vibraciones en su estructura.

En entornos muy silenciosos, puede ser posible escuchar sonidos relacionados con el funcionamiento de la placa electrónica o incluso ruidos característicos de los ventiladores internos del producto.

¿Qué olla puede ser usada?

El tamaño y el tipo de recipientes utilizados influirán en el funcionamiento del producto. Asegúrese de seguir las recomendaciones para usar utensilios adecuados, para obtener una mejor respuesta.



- Planicidad: Comprobar si hay nivelación girando una regla en la parte inferior de la olla (figura al lado). Las ollas deben tener fondos planos que hagan buen contacto con toda la superficie del área de cocción.

- Material: Para que funcione, el utensilio a usar debe contener material magnético en su diseño. Las que suelen tener esta característica son:

- Olla de acero inoxidable magnético
- Olla de hierro fundido
- Olla de cerámica que tiene fondo magnético
- Olla de fondo triple

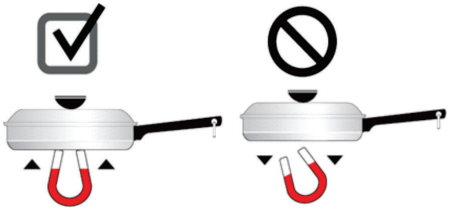
Para confirmar si la olla es compatible con la encimera de inducción se sugiere la siguiente prueba:



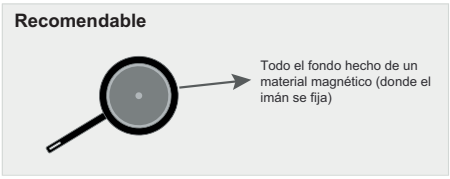
Las ollas vendidas como listas para inducción generalmente tienen un símbolo impreso en la parte inferior.

• Ponga un imán en la parte inferior del recipiente, si se fija significa que su recipiente es compatible con la encimera de inducción.

La encimera funcionará correctamente cuando, durante la prueba del imán, el mismo consigue mantenerse fijo en todo fondo del recipiente. En caso de que el imán se fije con poca fuerza o no se fije, el utensilio puede no calentarse en su cooktop de inducción y/o generar ruidos.







⚠ ATENCIÓN

Utensilios adecuados en una zona de cocción por inducción funcionarán muy rápidamente. Si se deja un utensilio vacío en una zona de cocción por inducción, el cambio rápido de la temperatura puede dañar el utensilio y también el vidrio de la encimera.

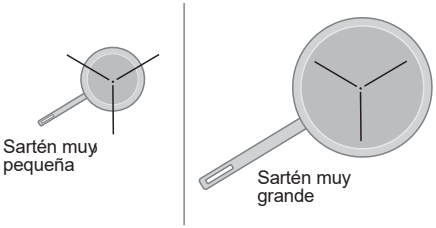
Si no tienes un imán:

1. Pon un poco de agua en la sartén que quieras comprobar.
2. Si el agua se está calentando, la sartén es adecuada para su uso.

• Los utensilios de cocina fabricados con los siguientes materiales no son adecuados: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana y cerámica sin base magnética.

- Dimensiones: Zonas de cocción por inducción requieren ollas de tamaño adecuado para ser activadas. Los gráficos de la encimera son guías para el tamaño mínimo y máximo de la olla para cada zona de cocción.

El grafismo dibujado en el vidrio de la encimera indica el tamaño más grande de olla para cada zona.



No use ollas con fondos que se extiendan más allá del círculo externo de una zona de cocción, ya que esto puede hacer que los alimentos se calienten de manera irregular.

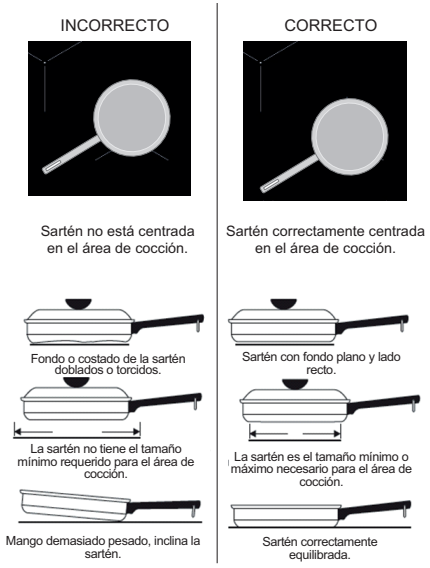
Para cada zona de cocción se recomienda el tamaño siguiente:

Zona de cocción	Diámetro del utensilio de cocina [mm]
Frente izquierda	125 - 210
Trasera izquierda	125 - 145
Frente derecha	125 - 145
Trasera derecha	150 - 180

Ahorro de energía

Se puede ahorrar energía durante la cocción diaria si sigue los consejos a continuación.

- Cuando caliente agua, use solo la cantidad que necesita.
- Si es posible, coloque siempre las tapas sobre los utensilios de cocina.
- Coloque los utensilios de cocina directamente en el centro de la zona de cocción.
- Use el calor residual para mantener la comida caliente o para derretirla.

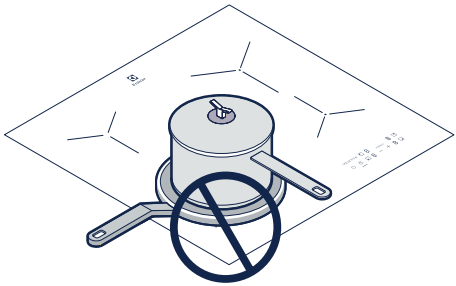


⚠ ATENCIÓN – OLLAS DE CERÁMICA

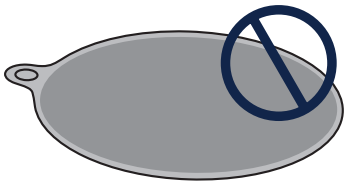
Para ollas de cerámica que son compatibles con la encimera de inducción, se recomienda una selección de potencia de hasta el nivel 5.

La cocción en potencia superior al nivel 5 con ollas cerámicas puede generar la quema de alimentos y/o manchas en la mesa de vidrio.

No utilice placas adaptadoras para la encimera de inducción. La placa reducirá el rendimiento del producto y puede causar deterioros en la superficie.

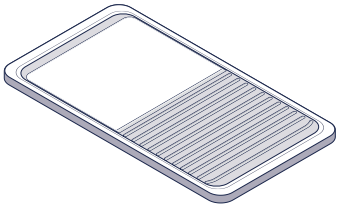


NO se recomienda utilizar esteras de silicona durante el funcionamiento de la placa de cocción, ya que puede derretirse y adherirse al vidrio. Este daño no está cubierto por la garantía.



El color primario de la placa de la parrilla es GRIS, en el que se aplica una capa protectora más oscura. Después de los primeros usos, este recubrimiento naturalmente será reemplazado por la coloración de propiedad natural del hierro. Se recomienda uso de hasta el 60% de la potencia máxima del placa de inducción. Si la placa se utiliza a una temperatura superior a la potencia del 60%, puede causar manchas en la mesa, que se pueden eliminar aplicando

el procedimiento de limpieza descrito en el capítulo 7. Tenga cuidado al moverse la placa de parrilla en el vidrio de la placa de cocción, evitando riesgos y accidentes.



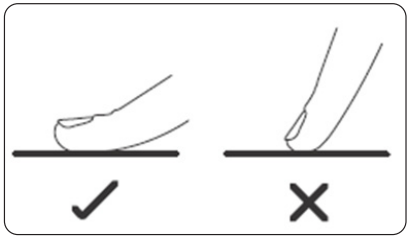
Controles Táctiles

• Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar ninguna presión.

• Use la yema del dedo y no la punta para una mejor respuesta.

• Usted oirá un pitido cada vez que se registre un toque.

• Asegúrese de que los controles están siempre limpios, secos y que no hay ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o un paño) que los cubra. Incluso una capa delgada de agua puede dificultar el funcionamiento de los controles.



Uso diario

Activación y desactivación

Tocar ⏻ durante 1 segundo para activar o desactivar la encimera de inducción.

Apagado automático

La función desactiva la encimera de inducción automáticamente si:

• todas las zonas de cocción están desactivadas,

• no se configura el ajuste de calor después de activar la encimera de inducción,

• se derrama algo o se pone algo sobre el panel de control durante más de 10 segundos (un recipiente, un paño, etc.). Suena una señal acústica y la encimera de inducción se desactiva. Retire el objeto o limpie el panel de control.

• la encimera de inducción se calienta demasiado (por ejemplo, cuando una cacerola hierve hasta secarse). Deje que la zona de cocción se enfríe antes de volver a utilizar el producto.

• usted usa utensilios de cocina incorrectos. El símbolo [F] se enciende y la zona de cocción se desactiva automáticamente después de 2 minutos.

• no se desactiva una zona de cocción ni se cambia el ajuste de calor. Después de algún tiempo [-] se enciende y la encimera de inducción se desactiva.

La relación entre el ajuste de calor y el tiempo después del cual la placa se desactiva:

Ajuste de calor	La placa se desactiva después de
1 - 2	6 horas
3 - 4	5 horas
5	4 horas
6 - 9	1,5 hora

Seleccionando la zona de cocción

Para seleccionar una zona de cocción, toque el campo sensor [•] correspondiente a esta zona. La pantalla muestra el ajuste de calor ([0]).

El ajuste de calor

Configure la zona de cocción.

Tocar + para aumentar el ajuste de calor.

Tocar − para disminuir el ajuste de calor.

Tocar + y − al mismo tiempo para desactivar la zona de cocción.

Indicador de calor residual

⚠ ATENCIÓN

[H] Mientras el indicador esté encendido, existe riesgo de quemaduras por el calor residual.

Las zonas de cocción por inducción producen el calor necesario para el proceso de cocción directamente en el fondo del utensilio de cocina. La vitrocerámica se calienta con el calor de los utensilios de cocina.

El indicador [H] aparece cuando una zona de cocción está caliente.

También puede aparecer el indicador:

• para las zonas de cocción vecinas, aunque no las esté utilizando,

• cuando los utensilios de cocina calientes se colocan en la zona de cocción fría,

• cuando la placa está desactivada pero la zona de cocción aún está caliente.

El indicador desaparece cuando la zona de cocción se ha enfriado.

PowerBoost (Aumento de potencia)

Esta función pone más potencia a disposición de las zonas de cocción por inducción. La función se puede activar para la cocción por inducción y solo por un periodo de tiempo limitado. Después de este tiempo, la zona de cocción por inducción vuelve automáticamente al ajuste de calor más alto.

Consulte el capítulo “Especificaciones técnicas”.

Para activar la función para una zona de cocción: primero configure la zona de cocción y luego configure el ajuste de calor máximo. Tocar + hasta que [P] se presente..

Para desactivar la función: tocar −.

Traba de seguridad

Se puede bloquear el panel de control mientras las zonas de cocción funcionan. Esto evita un cambio accidental del ajuste de calor.

Establecer primero el ajuste de calor.

Para activar la función: tocar 🔒. [L] se activa durante 4 segundos.

Para desactivar la función: tocar 🔒. Se activa el ajuste de calor anterior.

Cuando se desactiva la encimera de inducción, también se desactiva esta función.

Dispositivo de seguridad para niños

Esta función evita un funcionamiento accidental de la encimera de inducción.

Para activar la función: activar la encimera de inducción con ⏻.

No configure ningún ajuste de calor. Tocar 🔒 por 4 segundos. [L] se enciende.

Desactivar la encimera de inducción con ⏻.

Para desactivar la función: activar la encimera de inducción con ⏻

No configure ningún ajuste de calor. Tocar 🔒 durante 4 segundos. [0] se enciende.

Desativar la encimera de inducción com .⏻

Para anular la función por un solo tiempo de cocción: activar la encimera de inducción con ⏻ [L] se enciende. Tocar 🔒 durante 4 segundos. Establezca el ajuste de calor en 10 segundos. La encimera de inducción puede ser operada. Cuando se desactiva la encimera de inducción con ⏻ la función opera de nuevo.

Control de Sonidos (Desactivación y activación de los sonidos)

Desactivar la encimera de inducción presionando ⏻ durante 3 segundos. Presionar 🔒 durante 3 segundos. La pantalla muestra [b] en la zona delantera izquierda y [0] o [1] en la zona delantera derecha. Toque campo sensor para parte posterior derecha [•] derecha zona para elegir una de las siguientes opciones:

• [1] - los sonidos están apagados

• [0] - los sonidos están encendidos

Cuando la función se establece en [1] usted puede escuchar los sonidos solo cuando:

• usted toca ⏻

• hay un error en la placa.

Administración de la energía:

Si hay varias zonas activas y la potencia consumida supera el límite de la fuente de alimentación, esta función divide la potencia disponible entre todas las zonas de cocción. La placa controla el ajuste de calor para proteger los fusibles de la instalación de la casa.

• Si la placa alcanza el límite de potencia máxima disponible (consulte las características de del producto), la potencia de las zonas de cocción se reducirá automáticamente.

• Siempre se prioriza el ajuste de calor de la zona de cocción seleccionada en último lugar. La potencia restante se repartirá entre las zonas de cocción previamente activadas en orden inverso al de selección.

• La visualización del ajuste de calor de las zonas reducidas cambia entre el ajuste de calor seleccionado inicialmente y el ajuste de calor reducido.

• Espere hasta que la pantalla deje de parpadear o reduzca el ajuste de calor de la última zona de cocción seleccionada. Las zonas de cocción seguirán funcionando con el ajuste de calor reducido. Cambie los ajustes de calor de las zonas de cocción manualmente, caso0 sea necesario.

6. Orientaciones de Cocción

Ejemplos de aplicaciones para cocinar

La correlación entre el ajuste de calor de una zona y su consumo de energía no es lineal. Cuando se aumenta el ajuste de calor, este no es proporcional al aumento del consumo de energía. Esto significa que una zona de cocción con el ajuste de calor medio utiliza menos de la mitad de su potencia.

Los datos de la tabla son solo orientativos.

Ajuste de calor	Úselo para:	Tiempo (mn):	Consejos
1	Mantener caliente los alimentos.	según sea necesario	Coloque una tapa.
1 - 2	Salsa holandesa, derretir: mantequilla, chocolate, gelatina.	5 - 25	Mezclar de vez en cuando.
2	Solidificar: tortillas esponjosas, huevos al horno.	10 - 40	Cocinar con una tapa puesta.
2 - 3	Cocinar a fuego lento, arroz y platos a base de leche, calentar comidas preparadas.	25 - 50	Agregar al menos el doble de líquido a medida que arroz, mezcle platos de leche a la mitad durante el procedimiento.
3 - 4	Guiso de verduras, pescado, carne.	20 - 45	Añadir unas cucharadas de agua. Comprobar la cantidad de agua durante el proceso.
4 - 5	Cocinar al vapor papas y otras verduras.	20 - 60	Cubra el fondo de la olla con 1-2 cm de agua. Compruebe el nivel de agua durante el proceso. Mantenga la tapa sobre la olla.
4 - 5	Cocinar grandes cantidades de alimentos, guisos y sopas.	60 - 150	Hasta 3 Lts de líquido más ingredientes.
6 - 7	Fritura suave: escalope, cordon bleu de ternera, chuletas, croquetas, salchichas, hígado, roux, huevos, panqueques, rosquillas.	según sea necesario	Voltee cuando sea necesario.
7 - 8	Frituras pesadas, croquetas de papa, filetes de lomo, bistecs	5 - 15	Voltee cuando sea necesario.
9	Hervir agua, cocer la pasta, dorar la carne (gulash, estofado), freír las patatas fritas.		
P	Hervir grandes cantidades de agua. PowerBoost está activado.		

7. Limpieza y mantenimiento



Antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento, apague el suministro de energía eléctrica para la encimera.

No use de ninguna manera agentes de limpieza como: cloro, agua sanitaria, queroseno, gasolina, solventes, removedores, ácidos, vinagres, jugo de limón, productos químicos o abrasivos, pues pueden causar manchas.

⚠ ATENCIÓN

La limpieza de su cooktop no se puede hacer con máquinas de limpieza a vapor.

Durante la preparación de los alimentos, si hay derrame de cualquier sustancia sobre la encimera, apague el aparato, retire las ollas y realice una limpieza inmediata.

Continuar la preparación de los alimentos con la mesa sucia acarreará en manchas, que no están cubiertas por la garantía.

El exceso de suciedad debe eliminarse con un paño suave, humedecido con agua tibia y detergente neutro.

Al final de la preparación de los alimentos, con la encimera ya frío, finalice la limpieza con un paño suave, seco y el limpiador vitrocerámico.

Informaciones generales

• Siempre limpie la encimera después de su uso, evitando la acumulación de suciedad en la superficie.

• Tenga cuidado al limpiar la superficie de la encimera justo después de su uso, ya que el lugar donde estaba el recipiente puede estar caliente.

• Evite reutilizar la encimera antes de limpiar alimentos o líquidos que pueden haber quedado en la mesa de cocción anterior.

• Use siempre ollas con la base limpia.

• Arañazos o manchas oscuras en la superficie de la encimera no afectan su funcionamiento.

• Use un producto limpiador adecuado para la superficie de la encimera.

• El uso de esponjas ásperas puede dañar la mesa de vidrio de la encimera, lo que no está cubierto por la garantía. Use únicamente limpiadores específicos

para vidrios cerámicos. También utilice únicamente detergentes neutros para la limpieza del producto.

Se recomienda limpiar las salidas de aire de la encimera cada 6 meses. Las salidas de aire están en la parte inferior de la encimera (para obtener orientación sobre cómo retirar la encimera del nicho, consulte el capítulo limpieza y mantenimiento). La limpieza se puede realizar con un paño un paño suave y húmedo. La acumulación de suciedad y obstrucción de las salidas de aire puede provocar daños en el ventilador (Error 7).

Limpieza de la encimera

• Retire inmediatamente: Plástico fundido, película de plástico, azúcar y comidas que contengan azúcar, de lo contrario, la suciedad puede causar daño al cooktop. Tenga cuidado para evitar quemaduras.

• Limpie el vidrio sólo cuando la superficie esté fría: Marcas de calcáreo o agua, manchas de grasa, decoloración en el brillo del metal. Limpie la Cooktop con un paño húmedo y un detergente no abrasivo (Figura 1a). Después de la limpieza, seque el vidrio con un paño suave.

En caso de que la suciedad no se salga, se utilizará una esponja no abrasiva húmeda (no use el lado verde de la esponja) y jabón líquido o limpiador de vidrios y vitrocerámicos Electrolux hasta que se eliminen completamente las manchas (Figura 1b). Para casos más extremos puede ser necesario que el proceso se lleve a cabo más de una vez para eliminar completamente la suciedad.



Figura 1a



Figura 1b

• Retire la decoloración en el brillo del metal: Use una mezcla de agua con vinagre y limpie la superficie de vidrio con un paño.

• La superficie de la encimera tiene ranuras horizontales. Limpie la encimera con un paño húmedo y detergente con movimientos suaves de izquierda a derecha. Después de la limpieza, seque la encimera con un paño suave de izquierda a derecha.

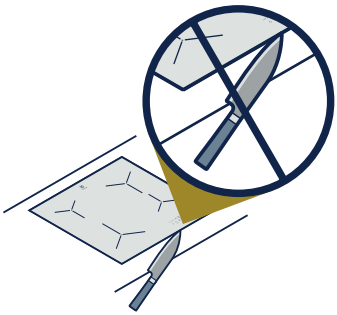
No usar los siguientes productos para limpiar el vidrio:

• Limpiadores abrasivos y esponjas ásperas, como lana de acero y algunas esponjas de nylon. Estos productos pueden rayar la encimera, dificultando la limpieza, y pueden dañar la apariencia de la encimera.

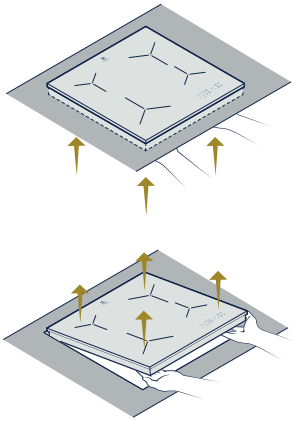
• Limpiadores fuertes, como el blanqueador con cloro, amoníaco o limpiadores para hornos, ya que pueden marcar y decolorar la encimera.

• Esponja, tela o papel toalla sucios, ya que pueden dejar residuos de suciedad o pelusas en la encimera que pueden quemarse y causar decoloración.

• No utilice objetos afilados (como un cuchillo) para realizar la limpieza entre la placa de cocción y la encimera, ya que puede dañar los componentes internos.



Presione el producto hacia arriba desde debajo de los muebles. y sácalo del nicho.



Cuidados especiales con papel aluminio y utensilios de aluminio:

• Papel de aluminio - el uso de papel de aluminio dañará la encimera. No use utensilios de aluminio muy fino y no deje que el papel de aluminio toque el vidrio cerámico de la encimera bajo ninguna circunstancia.

• Utensilios de aluminio - el aluminio es un metal no magnético y, por lo tanto, no se puede usar en la encimera de inducción. Ver el capítulo “¿Qué olla se puede usar? ”.

8. Accesorios

La línea de accesorios de Electrolux combina con todo, incluso con su nuevo Cooktop.



Conjunto de ollas Electrolux Design
CÓD.: 41042291



Limpia vidrio y vitrocerámico de inducción
CÓD.: 41037823

Conozca estos y otros accesorios apuntando la cámara de su celular al código QR al lado o accediendo al sitio web: loja.electrolux.com.br/utilidades-domesticas

Consulte disponibilidad con el Representante de Electrolux en su País.

9. Solución de problemas

En caso de que su Cooktop presente algún problema de funcionamiento, antes de llamar al Servicio Autorizado, verifique a continuación si la causa del error es algo simple de resolver o si no es una falla en la utilización del dispositivo, lo que puede ser fácil y rápidamente corregido, sin necesidad de aguardar a un técnico. Cuando las correcciones sugeridas no sean suficientes, llame al Servicio Autorizado Electrolux, que está a su disposición.

Problema	Causa posible	Solución
No se puede activar ni operar la encimera de inducción.	La encimera de inducción no está conectada a una red eléctrica o está mal conectada.	Comprobar si la placa está conectada correctamente a la red eléctrica.
	El fusible está quemado.	Asegúrese de que el fusible sea la causa del mal funcionamiento. Si el fusible se quema una y otra vez, comuníquese con un electricista calificado.
	No establece el ajuste de calor durante 10 segundos.	Active la encimera de inducción nuevamente y establezca el ajuste de calor en menos de 10 segundos.
	Se han tocado 2 o más campos del panel de control.	Toque solo un del panel de control.
	Hay agua o manchas de grasa en el panel de control.	Limpie el panel de control.
Se puede oír un pitido constante ruido.	La conexión eléctrica es incorrecta.	Desconecte la encimera de inducción de la red eléctrica. suministro. Pídale a un electricista calificado que verifique la instalación.
Suena una señal acústica y la placa se desactiva. **Suena una señal acústica cuando la placa se desactiva.**	Se pone algo en uno o más campos del panel de control.	Retirar el objeto del panel de control.
La placa se desactiva.	Se pone algo en el campo (I).	Retirar el objeto del panel de control.
El indicador de calor residual no encenderse.	La zona no está caliente porque se operó solo durante un breve período de tiempo o el sensor está dañado.	Si la zona se operó el tiempo suficiente para estar caliente, diríjase a un Centro de Servicio Autorizado.
El ajuste de calor cambia entre dos niveles.	La administración de energía funciona.	Consulte “Administración de la energía”.
El panel de control se calienta al toque.	El utensilio de cocina es demasiado grande o se ha puesto demasiado cerca del panel de control.	Coloque utensilios de cocina grandes en las zonas traseras, si es posible.

Problema	Causa posible	Solución
No hay sonido cuando se tocan los campos del panel.	Los sonidos están desactivados.	Activar los sonidos. Consulte “Control de Sonidos”
[L] **se enciende.**	El Dispositivo de Seguridad para Niños o la traba de seguridad en funcionamiento.	Consulte “Traba de seguridad”.
[F] **se enciende.**	No hay utensilios de cocina en la zona. Los utensilios de cocina no son adecuados. El diámetro del fondo del utensilio de cocina es demasiado pequeño para la zona.	Coloque los utensilios de cocina en la zona. Usar utensilios de cocina adecuados para inducción. Use utensilios de cocina con las dimensiones correctas. Consulte “Datos técnicos”.
[E] **y un número se enciende.**	Hay un error en la encimera de inducción.	Desactive la encimera de inducción y vuelva a activarla transcurridos 30 segundos. Si [E] vuelve a encenderse, desconecte la encimera de inducción de la red eléctrica. Después de 30 segundos, conecte la encimera de inducción nuevamente. Si el problema continúa, hable con un Centro de Servicio Autorizado.

Erro	Descripción	Solución	Si el error persiste
E0	Error inesperado en el módulo de inducción interno.	Desenchufe el producto del enchufe o apague el disyuntor al que está conectado el producto. Espera 30 segundos y vuelve a encenderlo.	Deje de utilizar el producto y programe una visita del servicio tecnico autorizado para su región.
E1	Error inesperado en el módulo de inducción interno.	Desconecte el producto del enchufe o apague el disyuntor al que está conectado el producto. Espera 30 segundos y vuelve a encenderlo.	Deje de utilizar el producto y programe una visita del servicio tecnico autorizado para su región
E2	Error inesperado en el circuito de iluminación. *Aplicado a productos con iluminación en zonas de inducción.	Deje de utilizar el producto y programe una visita del servicio tecnico autorizado para su región	
E3	Oscilación de energia en la residencia.	Desconecte el producto del enchufe o apague el disyuntor al que está conectado el producto. Espere a que la energía se estabilice y enciéndala nuevamente.	Deje de utilizar el producto y programe una visita del servicio tecnico autorizado para su región
E4	1. Mesa vitrocerámica con exceso de temperatura. 2. El producto que se apaga solo (código 40).	1. Calentar una sartén vacía o fuera del diámetro especificado para la zona de calentamiento. Apague el producto. Ajustar a la sartén adecuada. Espera 15 minutos y vuelve a llamar. 2. La potencia turbo se utiliza simultáneamente en dos zonas del mismo lado. No utilice potencia turbo (P) simultáneamente en el mismo lado. Consulte el tema “Modo de administración de energía”.	Deje de utilizar el producto y programe una visita del servicio tecnico autorizado para su región. Una temperatura excesiva puede provocar manchas en la superficie del producto, lo que no está cubierto por la garantía.
E5	Error inesperado en el sistema de comunicación. *Aplicado a productos conectados entre sí. (no relacionado con la función H2H).	Deje de utilizar el producto y programe una visita del servicio tecnico autorizado para su región.	

Erro	Descripción	Solución	Si el error persiste
E6	Error inesperado en el módulo de inducción interno.	Desconecte el producto del enchufe o apague el disyuntor al que está conectado el producto. Espera 30 segundos y vuelve a encenderlo.	Deje de utilizar el producto y programe una visita del servicio tecnico autorizado para su región.
E7	Error inesperado en el sistema de ventilación.	Desbloquear y/o eliminar suciedad o cualquier otro objeto que esté interrumpiendo el flujo de aire en la salida del ventilador. Después de la limpieza, vuelva a encender el producto y continúe con su uso normal. Si el código E7 permanece, llame al servicio autorizado. La garantía no cubre los daños al ventilador debido a suciedad excesiva u obstrucción de las salidas de aire.	Deje de utilizar el producto y programe una visita del servicio tecnico autorizado para su región. La limpieza y el desbloqueo de las salidas de aire no están cubiertos por la garantía.La garantía no cubre el desgaste del motor por acumulación de suciedad.
E8	Error inesperado en la comunicación entre el módulo de inducción interno y la interfaz de comunicación.	Deje de utilizar el producto y programe una visita del servicio tecnico autorizado para su región.	
E9	Error inesperado en la interfaz de comunicación.	Fallo en la interfaz de comunicación debido a exceso de agua en el panel o a un objeto metálico que pasó debajo del vidrio.	Deje de utilizar el producto y programe una visita del servicio tecnico autorizado para su región. Los daños causados por agua u objetos externos no estarán cubiertos por la garantía.

Si no puede encontrar una solución al problema usted mismo, comuníquese con su distribuidor o con un Centro de servicio autorizado. Dé los datos de la placa de características. Proporcione también el código de letras de tres dígitos para la vitrocerámica (está en la esquina de la superficie de vidrio) y un mensaje de error que aparece.

Asegúrese de haber operado la placa correctamente. De lo contrario, el servicio por parte de un técnico de servicio o distribuidor no será gratuito, también durante el período de garantía. La información sobre el período de garantía y los Centros de Servicio Autorizados se encuentran en el folleto de garantía.

PÓLIZA DE GARANTÍA LEGAL

Producto: .----------.

Modelo: .----------.

N° de serie: ----------

I. PÓLIZA DE GARANTÍA LEGAL

Electrolux garantiza el derecho de los consumidores a la garantía legal sobre el producto que es objeto de la presente póliza, durante los plazos y condiciones siguientes:

1. En el evento que el producto presente deficiencias de fabricación, elaboración, materiales, partes, piezas, elementos, sustancias, ingredientes, estructura, calidad o condiciones sanitarias, en su caso, no sea enteramente apto para el uso al que está destinado o al que se hubiese señalado en su publicidad, el consumidor tendrá el derecho irrenunciable a optar, a su arbitrio, entre (i) la reparación gratuita del bien, o previa restitución, (ii) su reposición o (iii) la devolución de la cantidad pagada, sin perjuicio de la indemnización por los daños ocasionados. Si el consumidor optase por la reparación, le será reparado, en forma gratuita, por el SERVICIO ASISTENCIA INTEGRAL ELECTROLUX.

2. El ejercicio de estos derechos deberá hacerse efectivo por el consumidor dentro de los seis (6) meses siguientes a la fecha en que se haya recibido el producto, siempre que éste no se hubiere deteriorado por hecho imputable al consumidor.

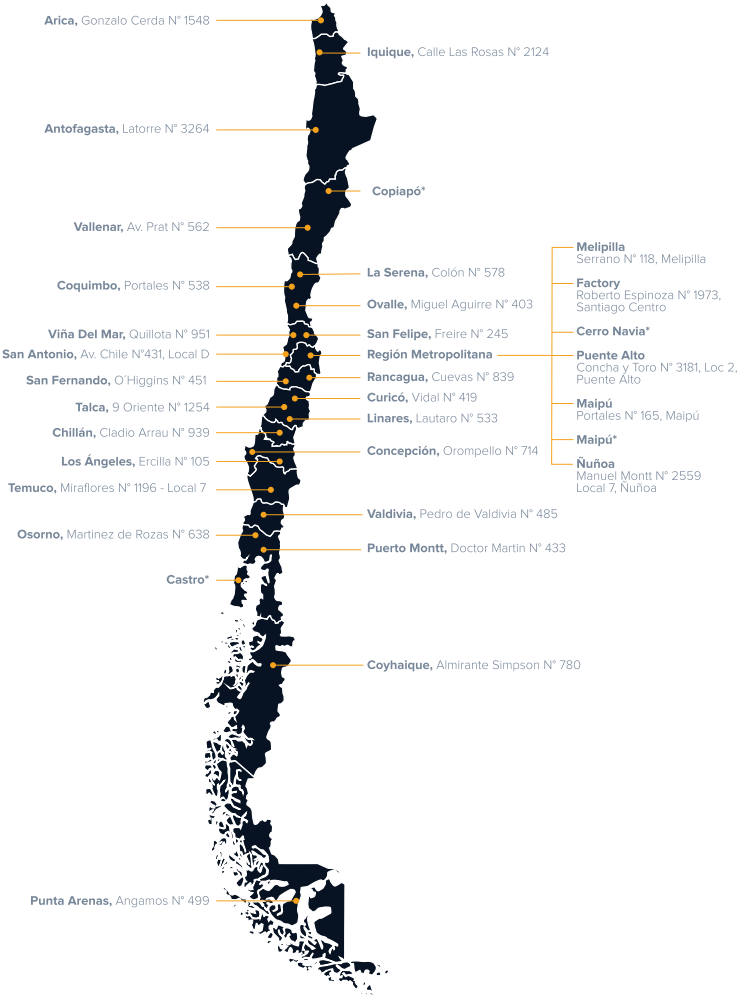
Para los efectos de lo dispuesto en el párrafo anterior, el consumidor deberá presentar al SERVICIO ASISTENCIA INTEGRAL ELECTROLUX, la documentación respectiva que permita acreditar la compra.

3. Esta Póliza de Garantía Legal está sujeta a las condiciones, plazos, requisitos o exigencias establecidas en la Ley 19.496 que "Establece Normas Sobre Protección de los Derechos de los Consumidores" (la "Ley del Consumidor"), por lo que debe entenderse complementada por su contenido, especialmente lo señalado en sus artículos 20° y 21°. Cualquier modificación, que se efectúe a la Ley del Consumidor modifica y actualiza inmediatamente las condiciones de la Garantía Legal que ELECTROLUX reconoce para sus Clientes.

Electrolux

Servicio Asistencia Integral
Exclusivo Electrolux

SERVICIO DE ASISTENCIA INTEGRAL



*Atención a domicilio solicitada a través de **soporte@electrolux.com**

600 600 5353

soporte@electrolux.cl

LA RED MÁS GRANDE DE ESPECIALISTAS EN ELECTRODOMÉSTICOS DE CHILE

SERVICIO DE ASISTENCIA INTEGRAL

Con posterioridad al periodo de garantía legal, ELECTROLUX, proporcionara al producto, adicionalmente y en forma gratuita, un Servicio Asistencia Integral (SAI), en los términos que a continuación se señalan:

1. Objeto del SAI

El objeto único y exclusivo del Servicio Asistencia Integral (SAI) será reparar el producto en el evento de que, por deficiencias de fabricación o de calidad de sus materiales, partes, piezas y componentes, dicho producto experimente una falla que lo haga no apto para su uso normal, en el plazo de tiempo de garantía voluntaria en que ELECTROLUX otorga a sus clientes.

Se excluyen del Servicio Asistencia Integral (SAI) los daños ocasionados al producto por un hecho imputable al consumidor y/o a terceros, entendiéndose por estos entre otros los siguientes: por accidentes ocurridos con posterioridad a la entrega por la instalación incorrecta del producto a la red de energía, maltratos, desconocimientos y desobediencia a las instrucciones de uso o mantención, daños ocasionados por aguas con exceso de dureza o acidez, deficiencia de tonalidad de colores en las piezas, daños al pulido exterior, piezas de vidrio o plástico extraíbles, uso de combustibles no apropiados, defectos causados por el transporte, recambio de piezas o partes no legítimas e intervención y/o alteración realizada por personal no autorizada por el fabricante, comercializador de acuerdo a reglamentaciones eléctricas y de gas vigentes en Chile.

Este producto ha sido diseñado para el uso doméstico, el presente Servicio Asistencia Integral (SAI) no tendrá validez cuando dicho producto se destine para otros usos tales como: Restaurantes, hoteles, casinos, hospitales, industrias y otros de similar naturaleza.

Para estufas a parafina; el Servicio Asistencia Integral (SAI), no cubre en ningún caso el reemplazo gratuito de la mecha y/o vaporizador.

En el caso de calefones el Servicio de Asistencia Integral se entrega en forma gratuita si este fue instalado de acuerdo a las indicaciones del fabricante y en conformidad del Decreto SEC N°66 de la Superintendencia de Electricidad y Combustibles (SEC) y cuenta con la mantención anual indicada en el manual de usuario.

2. Costo del SAI

El Servicio Asistencia Integral (SAI) será proporcionado al consumidor en forma gratuita, incluidos mano de obra y repuestos. Se excluyen de lo antes señalado, el cobro del desplazamiento del personal Servicio Asistencia Integral (SAI) ELECTROLUX, en caso de reparaciones domiciliarias. Los repuestos, partes, piezas y componentes del producto reemplazados deberán ser restituidos por el consumidor al Servicio Asistencia Integral (SAI) ELECTROLUX, sin costo para este último.

3. Prestación del SAI

El Servicio Asistencia Integral (SAI) será prestado al producto exclusivamente por alguno de los Servicio Asistencia Integral ELECTROLUX.

4. Plazo de vigencia del SAI

El plazo de vigencia del Servicio Asistencia Integral (SAI) será válido durante un plazo de 6 meses e inicia a contar del término de la garantía legal.

Para los efectos de hacer efectivo el Servicio Asistencia Integral (SAI), el consumidor deberá presentar al Servicio Asistencia Integral ELECTROLUX el presente documento, acompañando la documentación respectiva que permita acreditar la compra. Para mayor información revise en los términos y condiciones publicados en la página web www.electrolux.cl, comuníquese al 600 600 53 53 o a través de soporte@electrolux.cl.

Conserve este documento, cuya exhibición, acompañada de la factura o boleta de compra del producto, le servirá para hacer efectivos sus derechos.

www.electrolux.cl
ELECTROLUX DE CHILE S.A.
Alberto Llona 777,
Maipú, Santiago
Chile

Servicio Asistencia Integral
Exclusivo Electrolux
600 600 5353
soporte@electrolux.cl

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.

A24246302/C
G0036565/003
Dez/23

REGISTRE SEU PRODUTO REGISTRE SEU PRODUTO