

IE6SF

COOKTOP DE INDUÇÃO

MANUAL DE INSTRUÇÕES



# Manual do usuário

PARABÉNS! Você é um cliente especial que acaba de adquirir um aparelho com a qualidade mundial Electrolux, com design moderno e arrojado e a mais avançada tecnologia. Neste manual, você encontra todas as informações para sua segurança e o uso adequado de seu Cooktop de Indução.

## ATENÇÃO

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

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

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

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

Consulte o site [www.electrolux.com.br](http://www.electrolux.com.br) e encontre informações sobre acessórios originais, manuais e catálogos de toda a linha de produtos Electrolux.

## Dicas Ambientais

O material da embalagem é reciclável. Procure selecionar plásticos, papel e papelão e enviar às companhias de reciclagem. Este aparelho não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso deve ser entregue ao centro de coleta seletiva para reciclagem de equipamentos eletroeletrônicos que atenda à legislação local.



# Índice

1. Segurança	3
2. Instalação	5
3. Descrição do produto	8
4. Descrição do painel de controle	9
5. Como Usar	10
6. Limpeza e Manutenção	25
7. Solução de Problemas	26
8. Certificado de Garantia	28

# 1. Segurança

## ATENÇÃO

**Pessoas que utilizam marca-passo ou equipamentos médicos similares devem ter cuidado ao usar ou quando estão próximas a um aparelho por indução enquanto este estiver em funcionamento, pois o campo eletromagnético pode afetar o funcionamento do marca-passo ou outros equipamentos médicos. Recomendamos que o seu médico ou o fabricante do equipamento seja consultado sobre o assunto.**

Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança. As crianças devem ser vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

### **Para Crianças**

Evite acidentes. Após desembalar seu Cooktop, mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças. Não permita que o Cooktop seja manuseado por crianças, mesmo estando desligado. Fique atento para que as crianças não toquem na superfície do Cooktop nem permaneçam próximas ao aparelho em funcionamento ou desligado e ainda quente.

## ATENÇÃO

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



### **Durante a instalação**

Este aparelho foi desenvolvido para cozinhar apenas alimentos e para uso doméstico. Não o utilize para outros propósitos. Verifique sempre se todos os controles estão na posição de desligado quando o aparelho não estiver sendo utilizado. Certifique-se de que os cabos de alimentação de outros eletrodomésticos em uso não estejam em contato com as áreas mais quentes do Cooktop. Em caso de mau funcionamento do aparelho.

### **Para o Usuário / Instalador**

Antes da instalação, anote o número de série (Ser.Nr.) do aparelho indicado na etiqueta

de identificação do produto localizada no fundo do mesmo.

Modelo IE6SF	Prod. N° 949 596 992 00	
	220-240 V 60 Hz	Indução 7,35 kW
Fabricado na Alemanha	N° Serie .....	7,35 kW
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 água ou pó para apagar incêndio provocado por gordura. A chama deve ser extinta utilizando-se um extintor tipo espuma.

## ATENÇÃO

**Quando estiver aquecendo óleo ou gordura, fique atento. O óleo ou a gordura podem incendiar-se quando ficam excessivamente quentes. Para manusear as painéis use apenas luvas secas.**

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

Não aqueça potes fechados. O aumento da pressão interna do pote pode fazer a embalagem estourar e causar ferimentos.

Não armazene materiais inflamáveis próximos ou em cima do cooktop. Isto inclui papel, plástico, líquidos inflamáveis e itens como tecidos, livros de receitas e panos de louça.

Não armazene materiais explosivos, como embalagens aerossol, sobre o aparelho ou próximos a ele. Os materiais inflamáveis podem explodir e causar incêndio ou danos materiais. Verifique qual tecla controla cada Área de Cozimento.

Limpe o aparelho regularmente para manter todas as partes sem gordura, evitando incêndio.

Use utensílios com tamanho apropriado. Este cooktop possui quatro zonas de cozimento com tamanhos diferentes. Escolha utensílios que tenham fundo plano, com tamanho suficiente para cobrir a área de cozimento. **Os sensores de detecção de panelas não deixarão que a área de cozimento selecionada funcione sem que haja uma panela sobre ela. Após o uso, desligue o cooktop pelo seu controle e não confie no detector de panela.**

Deixe sempre os cabos e alças das panelas voltados para a parte de dentro do cooktop, mas não em cima das outras zonas de cozimento para evitar o risco de queimaduras, ignição de materiais inflamáveis e derramamentos devido a um contato acidental com o utensílio.

Não deixe alimentos prontos sobre as zonas de cozimento. Fervuras podem causar fumaça e gorduras derramadas podem incendiar-se, ou a panela com fervura pode secar e derreter ou ficar danificada.

Não use papel alumínio para forrar qualquer parte do aparelho. Use apenas o papel alumínio se for recomendado na receita para cobrir o alimento. O uso de qualquer tipo de proteção ou papel alumínio podem causar choque elétrico, curto-circuito ou incêndio.

Este aparelho não é destinado a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.

## ATENÇÃO

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

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

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

## ATENÇÃO

**NÃO ENCOSTE NAS ÁREAS DE COZIMENTO OU NAS ÁREAS PRÓXIMAS A ESTAS SUPERFÍCIES DURANTE O USO. As áreas de cozimento podem estar quentes e causar queimaduras. Durante e depois do uso do cooktop, não encoste e não deixe tecidos ou outros materiais inflamáveis encostarem nestas superfícies até que tenha passado o tempo suficiente para elas esfriarem.**

Não é possível utilizar utensílios vitrificados ou de metais não magnéticos no cooktop de indução. Veja o capítulo “Qual panela deve ser usada” na página 8 para obter mais informações.

Limpe o cooktop com cuidado. Se você estiver usando uma esponja ou um pano úmido para limpar resíduos em uma área quente, tenha cuidado para evitar queimadura devido ao vapor. Alguns limpadores podem produzir fumaça tóxica se aplicados em uma superfície quente.

Não coloque utensílios quentes sobre o cooktop frio, pois isso pode causar a quebra do vidro do cooktop.

**Tenha cuidado ao deslizar a panela sobre a superfície do cooktop, pois isso pode riscar a superfície do aparelho. (Este tipo de dano não é acobertado pela garantia).**

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

## ATENÇÃO

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

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

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

## 2. Instalação

A primeira instalação do seu aparelho é gratuita. Para sua tranquilidade, a Electrolux possui uma rede de Serviços Autorizados altamente qualificada para instalar o seu aparelho. Entre em contato com um dos Serviços Autorizados através do site da Electrolux: [www.electrolux.com.br](http://www.electrolux.com.br), ou através dos telefones: 3004 8778 Capitais e Regiões Metropolitanas e 0800 728 8778 Demais Regiões. Para solicitar a instalação será necessário apresentar a nota fiscal do aparelho e este deverá estar dentro do prazo de garantia.

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

### Condição do local de instalação

Mantenha as distâncias mínimas indicadas na

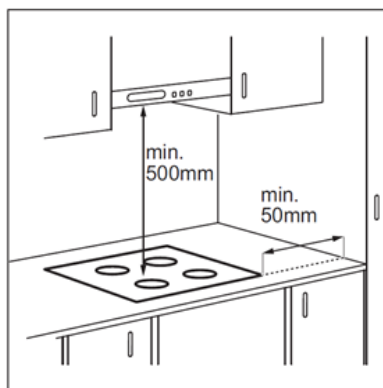
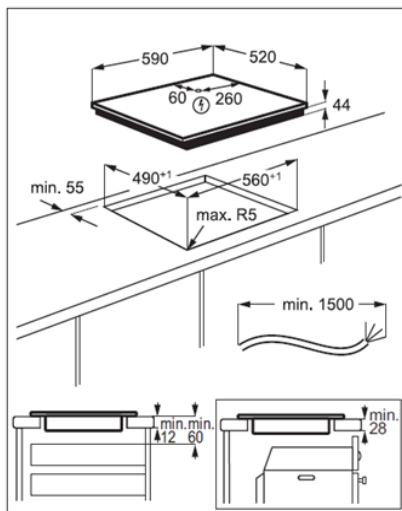


figura abaixo.

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

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



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

### Instalação elétrica

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

### IMPORTANTE

**Disjuntor deve ser:**

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

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

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

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

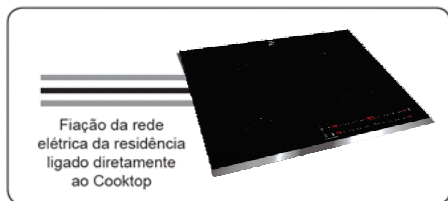
- Ligação por conexão direta com a fiação da residência (recomendada);
- Ligação com plugue e tomada.

### Conexão recomendada: direto com a fiação.

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

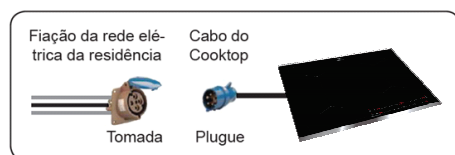
### ATENÇÃO

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



### Conexão com plugue e tomada

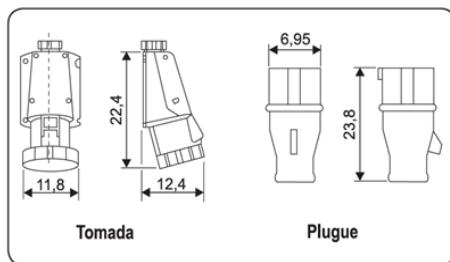
Caso opte pela instalação utilizando cabo, plugue e tomada, o plugue e o cabo são fornecidos pelo Serviço Autorizado Electrolux e a tomada deve ser adquirida pelo consumidor. Obs.: A tomada pode ser adquirida junto ao Serviço Autorizado Electrolux ou em lojas de material elétrico.



O plugue necessário possui 3 encaixes (3 polos, inclusive aterramento), com especificação mínima 125/250 V, 50 A. Ligações de aparelhos com plugue 50A exigem um espaço maior devido ao tamanho do mesmo. Consulte nossa Rede de Serviço Autorizado para a instalação com plugue.



### Dimensões do plugue e da tomada (em cm)



### Cabo de alimentação

Para ambos os casos, devem ser utilizados 3 (três) condutores (fase-fase-terra ou fase-neutro-terra) de seção transversal (bitola) de 6 mm<sup>2</sup> com isolamento em PVC, classe 750 V e disjuntor de 40A (bifásico ou monofásico, dependendo da tensão local). O circuito de alimentação do cooktop deve ser exclusivo e não deve conter emendas. Disjuntor deve ser:

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

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

### ATENÇÃO

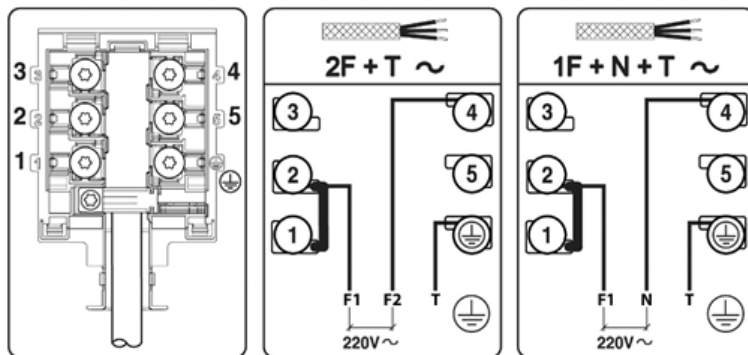
**Conexões elaboradas e com especificação abaixo da indicada anteriormente podem causar o aquecimento nas ligações elétricas e nos fios, resultando em curto-circuito, falhas de funcionamento e/ou danos, à residência e ao usuário.**

Variação admissível de tensão*		
Tensão nominal (V)	Mínima (V)	Máxima (V)
220	202	231

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

Caso a tensão de alimentação do aparelho esteja fora dos limites indicados na tabela Variação Admissível de Tensão, solicite à concessionária de energia a adequação dos níveis de tensão ou instale um regulador de tensão (estabilizador) com potência não inferior a 231VA. Danos ao aparelho poderão ocorrer se houver, no local da instalação, variação de tensão fora dos limites especificados (vide tabela citada acima) ou quedas frequentes no fornecimento de energia.

## Diagramas de ligação elétrica



### **⚠ ATENÇÃO**

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

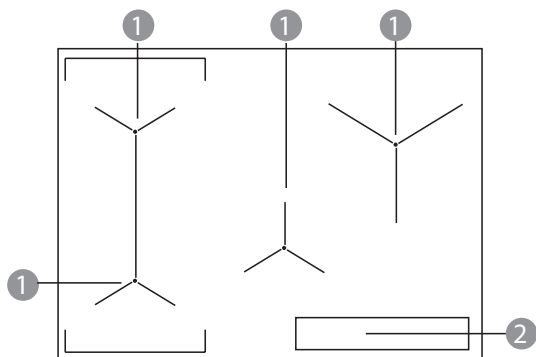
- Este Cooktop DEVE ser devidamente aterrado. Se o aparelho não for aterrado poderá causar choque elétrico. Siga as instruções abaixo para efetuar o aterramento corretamente.

- Não use extensões com este Cooktop. Algumas extensões não foram desenvolvidas para suportar a quantidade de corrente elétrica que este aparelho utiliza e pode derreter, resultando em choque elétrico ou risco de incêndio. Posicione o Cooktop de forma que a ligação elétrica não fique esticada.

- Instale um prendedor de cabos aprovado no cabo de alimentação. Se o prendedor não for colocado, o cabo de alimentação pode soltar-se do Cooktop e romper-se com qualquer movimento, resultando em choque elétrico.

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

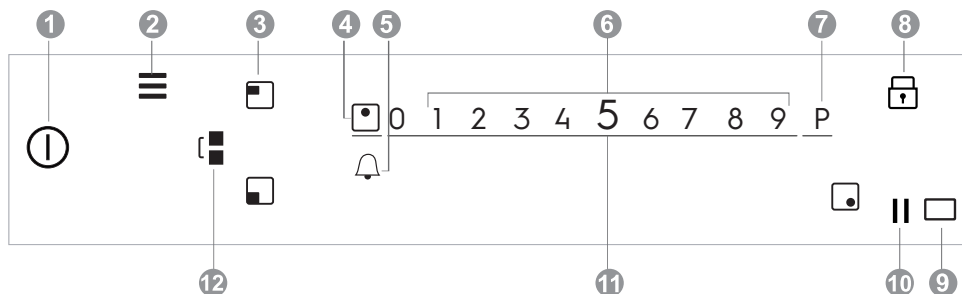
### 3. Descrição do produto



❶ Zona de cozimento de indução

❷ Painel de comandos

## 4. Descrição do painel de controle

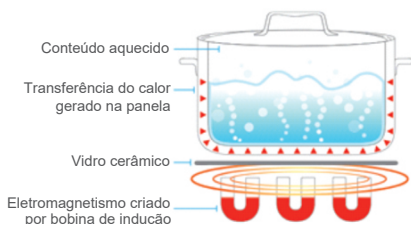


	Símbolo	Função	Usado Para
1		Liga / Desliga	Ligar e desligar o cooktop
2		Menu	Para abrir e fechar o Menu
3		Seleção de Zona	Para abrir o controle deslizante da zona
4		Indicador de Zona	Para indicar qual zona o controle deslizante está ativo
5		-	Para ajustar as funções do temporizador
6		Controle deslizante	Para ajustar as funções de temperatura
7	<b>P</b>	Potência Turbo	Para ativar a função
8		Trava	Para ativar e desativar a função
9		-	A janela do sinal infravermelho do comunicador do Hob <sup>2</sup> Hood. Não o cubra
10		Pause	Para ativar e desativar a função
11	<b>0 - 9</b>	-	Apresenta o nível de calor atual
12		Unicook	Para ativar e desativar a função

## 5. Como usar

### Como funciona seu cooktop de indução?

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



### Benefícios do cooktop de indução

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

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

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

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

- **Superfície fria:** Quando a bobina induzir a panela, o calor será gerado somente na panela e não no vidro. 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 frio.

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

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

### Ruídos característicos

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



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



Uma alça solta pode vibrar em seu soquete.



Panelas que utilizam multi-materiais 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 de ferro em sua concepção. As que normalmente possuem essa característica são:

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



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

## ⚠️ ATENÇÃO

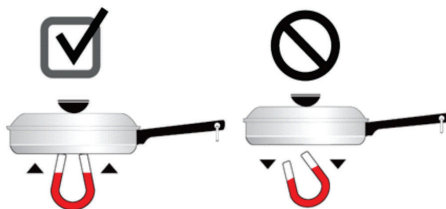
### Utilizando panelas de cerâmica

Recomenda-se a utilização de até 60% da potência máxima do Cooktop de Indução. A cerâmica atinge altas temperaturas e retém o calor por mais tempo, por isso essa potência é suficiente para preparar os alimentos.

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 ímã, 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.

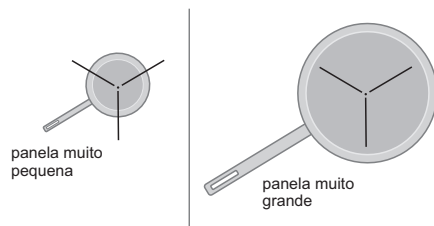


## ⚠️ ATENÇÃO

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.

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

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

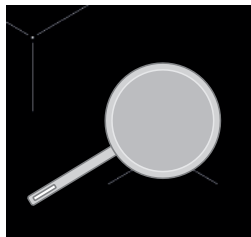


Não use panelas com fundos que se estendam além do círculo externo de uma zona de cozimento, pois isso pode fazer com que os alimentos esquentem de maneira irregular.

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

Sensores abaixo da superfície do cooktop exigem que certas condições dos utensílios de cozinha sejam atendidas antes que uma zona de indução de cozimento funcione. Se uma zona de indução estiver ligada e as condições estiverem erradas, "F" se acenderá no painel indicando falha

## INCORRETO



Panella não centralizada na área de cozimento.



Fundo ou lado da panella curvado ou torto.

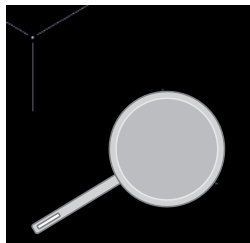


Panella não tem o tamanho mínimo requerido para a área de cozimento.



Cabo muito pesado, inclina a panella.

## CORRETO



Panella devidamente centralizada na área de cozimento.



Panella com fundo plano e lado reto.



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



Panella devidamente balanceada.

## Antes do primeiro uso

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



## Dados técnicos

Zona de Cozimento	Potência máxima [W]	Potência Turbo [W]	Duração máxima da função Potência Turbo [min]	Diâmetro recomendado do recipiente [mm]
Frontal Esquerdo	2000	3200	10	125 - 210
Traseiro Esquerdo	2200	3200	10	125 - 210
Frontal Direito	1400	2500	4	125 - 145
Traseiro Direito	1500	2800	10	145 - 180

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

### Indicador de calor residual de 3 níveis

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

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



Continuar a cozinhar



Manter quente



Calor residual

### ATENÇÃO

***O calor residual pode provocar queimaduras.***

### Guia rápido

#### Usando o painel touchscreen

- Para ativar uma determinada opção, toque no símbolo relevante no visor.
- A função é selecionada é ativada quando você remove o dedo do painel.
- Para rolar as opções disponíveis use um movimento rápido ou arraste seu dedo no painel.
- A velocidade do movimento determina o quão rápido a tela se move.
- A rolagem pode parar por si só ou você pode parar imediatamente se você tocar no painel.
- Você pode alterar a maioria dos parâmetros mostrados no painel quando você toca nos símbolos correspondentes no painel.
- Para selecionar a função ou tempo desejado você pode rolar ao longo da lista e/ou tocar a opção desejada.
- Quando o cooktop está ativado, e alguns símbolos desaparecem do display, toque em qualquer região do painel. Todos os símbolos reaparecem.
- Para algumas funções uma janela surgirá com informações adicionais quando você as inicia.
- Apenas os símbolos da lista anterior podem ser usados.
- Primeiro seleciona a zona para então ativar o temporizador.

## Estrutura do menu


Toque  para acessar e alterar as funções do cooktop ou ativar algumas funções. A tabela apresenta a estrutura básica do menu.

### Menu

Assisted Cooking		
Funções	Descongelar	
Configurações	Trava para Crianças	
	Cronômetro	
	Hob <sup>2</sup> Hood	H0 - Off
		H1 – Luz apenas
		H2 – Ventilador em baixa velocidade
		H3 – Ventilador baixo automático
		H4 - Ventilador médio automático
		H5 - Ventilador rápido automático
	H6 - Ventilador boost automático	
	Configurar	Assistênte de cozimento
		Língua
		Tons
		Volume alarme
		Brilho da tela
	Serviço	Modo Demo
		Licença
		Mostrar Versão do Software
Histórico de alarme		
Resetar todas as configurações		


Para sair do Menu toque  o lado esquerdo do painel, for a da janela. Para navegar através do menu use < ou >.

Quando manter pressionado algumas funções disponíveis no menu, uma pequena descrição aparece. Siga as dicas para navegar facilmente no Menu.

Se você está no final do Menu role a lista para cima e use < ou toque  para deixar o Menu.



## Utilização diária

### Ligar e desligar o produto

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

### Desligamento automático

A função desativa automaticamente a placa nas seguintes situações:

- Quando todas as zonas de cozimento estão desativadas.
- Quando, após ligar o cooktop, não é definido qualquer grau de cozimento.
- Quando ocorrer um vazamento ou quando for colocado algum objeto sobre o painel por mais de 10 segundos (panela, pano, etc.). É emitido um sinal sonoro e o produto é desativado. Retire o objeto ou limpe o painel de comandos.
- Quando o produto ficar muito quente (por exemplo, quando uma panela ferve até ficar sem água). Permita que a zona de cozimento esfrie antes de utilizar novamente o cooktop.
- Quando utiliza recipientes incorretos. O símbolo  acende e a zona de cozimento é automaticamente desativada após 2 minutos.
- Quando não desliga uma zona de cozimento nem altera o grau de cozimento. Após algum tempo, a indicação  acende-se e o produto é desativado.

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

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

## Utilizando as zonas de cozimento

Coloque os recipientes no centro da zona de cozimento selecionada. As zonas de cozimento por indução adaptam-se automaticamente às dimensões da parte inferior dos recipientes.

Depois de colocar um recipiente na zona de cozimento selecionada, a placa detecta-a automaticamente e o slider relevante aparece no visor. O controle deslizante fica visível por 8 segundos, após esse tempo, a exibição volta para a visualização principal. Para fechar o controle deslizante mais rapidamente, toque na tela fora da área do controle deslizante.

Quando outras zonas estão ativas, a configuração de cozimento para a zona que você deseja usar pode ser limitada. Consulte “Gerenciamento de energia”.

Certifique-se de que o recipiente é adequado para o cooktop de indução. Para obter mais informações sobre tipos de utensílios de cozinha, consulte “Dicas e sugestões”. Verifique o tamanho do recipiente em “Dados técnicos”.

### Grau de cozimento

1. Ligue o cooktop.
2. Posicione o recipiente na zona de cozimento. O controle deslizante para ativar a zona de cocção aparece no painel e é ativado por 8 segundos.
3. Toque ou deslize seu dedo para ajustar o calor desejado.
4. O símbolo fica vermelho e vai aumentando.



## Potência turbo

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

Consulte o capítulo “Dados técnicos”.

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

- **P** acende.

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

## Gerenciamento de potência

As zonas de cozimento são agrupadas de acordo com a localização e o número das fases que alimentam o cooktop. Veja a ilustração.

- Cada fase tem um carregamento de eletricidade máximo de 3680 W.

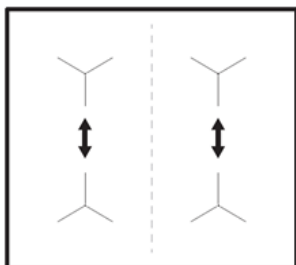
- A função divide a potência entre as zonas de cozimento conectadas na mesma fase.

- A função é ativada quando a carga total de eletricidade das zonas de cozimento conectadas a uma única fase excede 3680 W.

- A função diminui a potência das outras zonas de cozimento conectadas à mesma fase, o que influencia a configuração de calor disponível.

- A configuração máxima de calor é visível no controle deslizante. Apenas os dígitos em branco estão ativos.

- Se não houver uma configuração de calor mais alta, reduza-a para as outras zonas de cozimento primeiro.



## Unicook

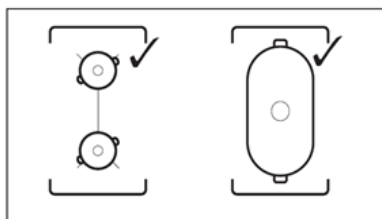
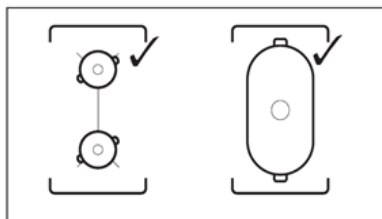
Esta função é ativada quando uma panela cobre os centros de duas zonas de aquecimento.

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

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

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

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





## Timer com desligamento automático

Temporizador da contagem decrescente:

Use esta função para especificar por quanto tempo uma zona de cozimento deve operar durante uma única sessão de cozimento.

Você pode definir a função para cada zona de cozimento separadamente.

1. Defina primeiro o ajuste de calor para a zona de cozimento apropriada e depois defina a função.
2. Toque no símbolo da zona.
3. Toque em

A janela do menu do timer aparece no visor.

4. Marque para ativar a função. Os símbolos mudam para

5. Deslize o dedo para a esquerda ou direita para selecionar o tempo desejado (por exemplo, horas e / ou minutos).

6. Toque em OK para confirmar sua seleção. Você também pode **X** para cancelar sua seleção. Quando o tempo chega ao fim, um sinal soa e pisca. Toque para parar o sinal.

Para desativar a função, ajuste a temperatura para **0**. Alternativamente, toque à esquerda do valor do temporizador, toque em **X** próximo a ela e confirme sua escolha quando uma janela pop-up aparecer.

## Minuto Menos

É possível utilizar esta função quando o cooktop estiver ligado, mas as zonas de cozimento não estão funcionando. Esta função não tem efeito no funcionamento das zonas de cozimento.

1. Selecione qualquer zona de cozimento. O controle deslizante aparece no visor.
2. Toque em .

A janela do menu do timer aparece no visor.

3. Deslize o dedo para a esquerda ou direita para selecionar o tempo desejado (por exemplo, horas e minutos).

4. Toque em OK para confirmar sua seleção. Você também pode optar **X** para cancelar sua seleção. Quando o tempo chega ao fim, um sinal soa e pisca. Toque para parar o sinal.

Para desativar a função, toque à esquerda do valor do temporizador, toque em **X** próximo a ela e confirme sua escolha quando uma janela pop-up aparecer.



## Cronômetro

A função começa automaticamente a contar depois de ativar uma zona de cozimento. Você pode usar essa função para monitorar quanto tempo ela funciona.

1. Toque para acessar o menu.
2. Percorra o Menu para selecionar Configurações > Cronômetro.
3. Toque no interruptor para ligar / desligar a função.

Para deixar o Menu toque ou o lado direito do visor, fora da janela pop-up. Para navegar pelo menu, use < ou >.

A função não pára quando você levanta o recipiente. Para redefinir a função e iniciá-la novamente, toque em , selecione Redefinir na janela pop-up. A função começa a contar a partir de 0. Para pausar a função para uma sessão de cozinhar, toque em e selecione Pausar na janela pop-up. Selecione Iniciar para continuar contando.

## Pause

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

- Quando a função está ativa, apenas os símbolos e podem ser utilizados. A função não para as funções de temporizador.

- Toque em para ativar a função.



- acende-se. O nível de calor é reduzido para 1.


- Para desativar a função, toque em .

- A função para a função Potência Turbo. A configuração de calor mais alta é reativada quando você toca novamente.

## Bloqueio de funções


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


- Comece por definir o grau de cozimento.
- Para ativar a função: toque em .
- Para desativar a função: toque em  por 3 segundos.

 Quando desligar o cooktop, também desativará esta função.


## Bloqueio de segurança para crianças


Esta função evita o acionamento acidental da placa.


1. Toque  no visor para abrir o menu.
2. Selecione Configurações > Bloqueio Infantil na lista.
3. Selecione a função e toque nas letras A-O-X em ordem alfabética para ativar a função. Para desativar a função, desacione a função.

Para deixar o Menu toque  ou o lado direito do visor, fora da janela pop-up. Para navegar pelo menu, use < ou >.

## Idioma

1. Toque  no visor para abrir o menu.
2. Selecione Configurações> Configuração> Idioma na lista.
3. Escolha o idioma apropriado na lista.


Se você escolheu o idioma errado, toque em . Na lista que vem, selecione a terceira opção e, em seguida, duas vezes a última opção. Finalmente, escolha a opção à direita.


Para deixar o Menu toque  ou o lado direito do visor, fora da janela pop-up. Para navegar pelo menu, use < ou >.

## Tons principais / campanha

### Volume

Você pode escolher o tipo de som que Seu cooktop emite ou desligar os sons. Você pode escolher entre o clique (padrão) ou o bipe.


1. Toque  no visor para abrir o menu.
2. Selecione Configurações > Configuração > Toques / Volume da campanha na lista.
3. Escolha a opção apropriada.


Para deixar o Menu toque  ou o lado direito do visor, fora da janela pop-up. Para navegar pelo menu, use < ou >.

## Brilho do visor

Você pode alterar o brilho da tela.


Existem 4 níveis de brilho, 1 é o mais baixo e 4 é o mais alto.

1. Toque  no visor para abrir o menu.
2. Selecione Configurações> Configuração > Brilho da tela na lista.
3. Escolha o nível apropriado.

Para deixar o Menu toque  ou o lado direito do visor, fora da janela pop-up. Para navegar pelo menu, use < ou >.

## Assisted Cooking


Esta função ajusta a temperatura para diferentes tipos de alimentos e mantém durante todo o cozimento. Só pode ser ativado para a zona de cozimento frontal esquerda ou ambas as zonas à esquerda quando em ponte.




1. Toque  no visor para abrir o menu.
2. Selecione Assisted Cooking e escolha o tipo de comida que você gostaria de preparar na lista. Para cada tipo de comida existem algumas opções disponíveis. Siga as instruções mostradas no visor.

• Você pode tocar em OK na parte superior da janela pop-up para usar as configurações padrão.

• Você pode definir a função do temporizador. Quando o recipiente atinge a temperatura pretendida, você pode ativar o temporizador.


• Você pode alterar o nível de aquecimento padrão.

3. Quando o potenciômetro atinge a temperatura pretendida, um sinal acústico soa e uma janela pop-up aparece. Para fechar a janela e iniciar a função, toque em OK. Para desativar a janela, selecione permanentemente  antes de ativar a função.

Para parar a função, toque em  e **Parar** ou toque em  e selecione **Assisted Cooking**, escolha qualquer tipo de alimento e toque em Parar. Para deixar o Menu toque  ou o lado direito do visor, fora da janela pop-up. Para navegar pelo menu, use < ou >.


## Derretimento

Você pode usar essa função para derreter produtos diferentes, por exemplo chocolate ou manteiga. Pode utilizar a função apenas para uma zona de cozimento durante uma sessão de cozimento.

1. Toque  no visor para abrir o menu.
2. Selecione Funções > Derretimento na lista.
3. Toque em Iniciar

Você precisa selecionar a zona desejada.


Uma janela pop-up aparece perguntando se você deseja cancelar a configuração de cozimento, se houver alguma.

Para deixar o Menu toque  ou o lado direito do visor, fora da janela pop-up. Para navegar pelo menu, use < ou >.

Para parar a função, toque no símbolo de seleção de zona e, em seguida, toque em Parar.

## HOB<sup>2</sup>HOOD

É uma função automática avançada que liga o cooktop a uma coifa que também possua essa função hob<sup>2</sup>hood. Nesse caso o cooktop e a coifa possuem sistemas de comunicação por sinal de infravermelhos. A velocidade da ventoinha é definida automaticamente em função do modo de funcionamento do cooktop e da temperatura da panela mais quente. Também é possível controlar manualmente a ventoinha através do cooktop.

 Para saber se sua coifa possui a função hob<sup>2</sup>hood, consulte o manual de instrução da coifa.

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

- O cooktop está configurado inicialmente para H5.
- A coifa reage ao funcionamento do cooktop.
- O cooktop determina a temperatura e ajusta automaticamente a velocidade da ventoinha da coifa.

## Modos automáticos

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

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

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

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

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


## Mudando os modos

Os modos mudam e se ajustam automaticamente. Se você não estiver satisfeito com o nível de ruído / velocidade do ventilador, também poderá alternar entre os modos manualmente.


1. Toque em .


Selecione Settings > Hob<sup>2</sup>Hood na lista.

2. Escolha o modo apropriado.

Para deixar o Menu toque  ou o lado direito do visor, fora da janela pop-up.

## Sugestões e dicas

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

 Use as zonas de cozimento por indução com recipientes de cozinha adequados.

## Material de recipientes

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

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

## Dimensão dos recipientes

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

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

## Ruídos de funcionamento

Durante o funcionamento é possível ouvir :

• Ruído de rachaduras: quando os recipientes são feitos de diferentes materiais.

• Som de assobio: quando você usa uma zona de cozimento com um alto nível de potência e os recipientes são feitos de diferentes materiais.

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

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

• Assobio, zumbido: quando o ventilador esta funcionando.

Os ruídos são normais e não indicam mal funcionamento.

## Seleção da potência adequada

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

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

Faixa de temperatura	Nível de potência
Manter aquecida	1
Baixa	2 - 4
Média	5 - 7
Alta	8 - 9
Turbo potência	P

## Exemplos de cozimento

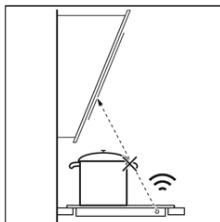
A correlação entre o ajuste de potência de uma zona de cozimento e o seu consumo de energia não é linear. Isto significa que uma zona de cozimento com a configuração média usa menos da metade de sua potência. Os dados na tabela servem apenas para orientação.

Nível de Calor	Use para:	Dicas
1	Manter a comida aquecida	Coloque uma tampa na panela
1 – 2	Derreter: manteiga, chocolate, gelatina	Misture de vez em quando
1 – 2	Solidificar: Omeletes macios, ovos cozidos	Cozinhe com a tampa da panela
2 - 3	Arroz e pratos à base de leite, aqueça comidas pré-cozinhadas	Adicione pelo menos duas vezes mais líquido do que o arroz, misture os pratos à base de leite na metade do procedimento
3 – 4	Legumes, peixe e carne à vapor	Adicione algumas colheres de sopa do líquido
4 – 5	Batatas à vapor	Use o máximo de ¼ 1 de água para 750g de batatas
4 – 5	Grandes quantidades de alimentos, ensopados e sopas	Até 3 litros de líquido mais do que ingredientes
6 – 7	Fritura suave: escalope, vitela, cordon bleu, costeletas, rissoles, salsichas, fígado, roux, ovos, panquecas, donuts	Vire a comida na metade do cozimento
7 – 8	Fritura pesada, batatas fritas, bifés de lombo, bifés na metade do cozimento	Vire a comida na metade do cozimento
9	Ferver água, cozinhar massa, selar carnes (goulahs, assado), fritar batatas fritas	
P	Ferver grandes quantidades de água. Potência Turbo é ativado	

## Dicas e sugestões para usar a função Hob²Hood


Sempre que utilizar o Cooktop nesta função:

- Proteja o painel do Cooktop da luz do sol.
- Não projete lâmpadas alógenas no painel do Cooktop.
- Não cubra o painel de controle do Cooktop.
- Não interrompa o sinal entre o Cooktop e o exaustor (ex. com a mão, um cabo da panela ou uma panela alta). Veja exemplo na figura abaixo.



- Mantenha limpa a janela do comunicador de sinal infravermelho do Hob²Hood.
- Outros aparelhos controlados por controle remoto podem interferir no sinal de comunicação. Não utilize nenhum desses aparelhos próximos ao Cooktop enquanto a função Hob²Hood estiver ligada.

### Exaustores com a função Hob²Hood

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

### Poupar energia

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

- Quando aquecer água, utilize apenas a quantidade necessária.
- Sempre que possível, coloque as tampas nos recipientes.
- Coloque o recipiente na zona de cozimento antes de a activar.
- Coloque os recipientes mais pequenos nas zonas de cozimento mais pequenas.
- Centralize o recipiente na zona de cozimento.
- É possível utilizar o calor residual para manter os alimentos quentes ou derreter alimentos.

## 6. Limpeza e manutenção



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

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

### ⚠ ATENÇÃO

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

**Durante o preparo dos alimentos, se houver o derramamento de qualquer substância sobre o cooktop, desligue o aparelho, remova as panelas e realize a limpeza imediata.**

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

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

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

### Informações gerais

- Limpe sempre o Cooktop após o uso.
- Tenha cuidado se deseja limpar a superfície do cooktop logo após o uso pois o local onde estava o recipiente pode estar quente.
- Evite reutilizar o cooktop antes de limpar alimentos ou líquidos que podem ter ficado na mesa do cozimento anterior.
- Sempre utilize panelas com a base limpa.
- Riscos ou manchas escuras na superfície do Cooktop não afetam o seu funcionamento.
- Use um produto de limpeza adequado para a superfície do Cooktop.
- O uso de esponjas ásperas pode danificar a mesa de vidro do cooktop, o que não é coberto pela garantia. Utilize somente limpadores específicos para vidros cerâmicos. Utilize também apenas detergentes neutros para a limpeza do produto.

## Limpeza do cooktop

- Remova imediatamente: plástico derretido, película de plástico, açúcar e comidas que contenham açúcar, caso contrário, a sujeira pode causar danos ao cooktop. Tome cuidado para evitar queimaduras.
- Use uma esponja adequada na superfície de vidro em um ângulo agudo e mova a lâmina na superfície.
- Limpe o vidro apenas quando a superfície estiver fria: marcas de calcário ou água, manchas de gordura, descoloração no brilho do metal. Limpe o Cooktop com um pano úmido e um detergente não abrasivo. Após a limpeza, seque o vidro com um pano macio.
- 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.


## Cuidados especiais com papel alumínio e utensílios em alumínio:





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

## 7. Solução de problemas

Caso seu Cooktop apresente algum problema de funcionamento, antes de ligar para o Serviço Autorizado verifique abaixo se a causa da falha não é simples de ser resolvida ou se não está

havendo erro na utilização do aparelho, o que pode ser fácil e rapidamente corrigido, sem necessidade de aguardar um técnico. Quando as correções sugeridas não forem suficientes, chame o Serviço Autorizado Electrolux, que estará à sua disposição.

Problema	Causa possível	Solução
<b>Não consegue ativar ou utilizar a placa.</b>	<p>O aparelho não está ligada à corrente elétrica ou não está ligada corretamente.</p> <p>O disjuntor está desligado.</p> <p>Não definiu o nível de calor em menos de 10 segundos.</p> <p>Tocou em 2 ou mais campos do sensor em simultâneo.</p> <p>Pausa está ativada.</p> <p>Manchas de gordura ou água no painel de comandos.</p>	<p>Verifique se o aparelho está ligada corretamente à alimentação elétrica. Consulte o diagrama de ligações.</p> <p>Certifique-se de que o disjuntor é a causa da anomalia. Se o disjuntor disparar diversas vezes, contate um electricista qualificado.</p> <p>Ative novamente o aparelho e defina o nível de calor em menos de 10 segundos.</p> <p>Toque em apenas um campo do sensor.</p> <p>Consulte "Utilização diária".</p> <p>Limpe o painel de comandos.</p>
<b>O visor não reage ao toque.</b>	<p>Parte da tela está coberta ou os recipientes foram colocados muito perto da tela. Existe algum líquido ou objeto no visor.</p>	<p>Remova os objetos. Afaste os recipientes da tela. Limpe a tela, espere até que o aparelho esteja frio. Desligue o cooktop da alimentação elétrica. Após 1 min, conecte a placa novamente.</p>
<b>É emitido um sinal sonoro e o aparelho desativa-se. O aparelho emite um sinal sonoro quando é desativada.</b>	<p>Colocou algum objeto sobre um ou mais campos do sensor.</p>	<p>Retire o objeto dos campos do sensor.</p>
<b>O cooktop desliga-se.</b>	<p>Colocou algum objeto sobre o campo do sensor .</p>	<p>Retire o objeto dos campos do sensor.</p>
<b>O indicador de calor residual não acende.</b>	<p>A zona não está quente porque funcionou durante pouco tempo ou o sensor está danificado.</p>	<p>Se a zona estiver funcionando tempo suficiente para estar quente, contate um CServiço Autorizado Electrolux.</p>
<b>Você não pode ativar a configuração de calor mais alta.</b>	<p>Outra zona já está definida para a configuração de calor mais alta.</p>	<p>Primeiro reduza a potência da outra zona.</p>
<b>Os campos do sensor ficam quentes.</b>	<p>O recipiente é muito grande ou você a colocou muito perto do painel.</p>	<p>Coloque panelas grandes nas zonas traseiras, se possível.</p>
<b>Hob²Hood não funciona.</b>	<p>Cobriu o painel de comandos.</p>	<p>Retire o objeto do painel de comandos.</p>
<b>Hob²Hood funciona, mas apenas a luz está acesa.</b>	<p>Você ativou o modo H1.</p>	<p>Mude o modo para H2-H6 ou aguarde até que o modo automático seja iniciado.</p>
<b>Os modos H1 - H6 do Hob²Hood funcionam, mas a luz está desligada.</b>	<p>Pode haver um problema com a lâmpada.</p>	<p>Entre em contato com um Centro de Atendimento Autorizado.</p>

Problema	Causa possível	Solução
Não há som quando você toca no sensor do painel.	Os sons estão desligados.	Ligue os sons. Consulte "Uso diário".
Idioma errado	Você mudou o idioma por engano.	Redefina todas as funções para as configurações de fábrica. Selecione Redefinir todas as configurações no menu. Desligue o cooktop da alimentação elétrica. Após 1 min, conecte o cooktop novamente. Defina o idioma, brilho e volume da campainha.
Uma zona de cozimento desativada. Uma mensagem de aviso dizendo que a zona de cozimento vai desligar se acende.	Desligamento Automático desativa a zona de cozimento.	Consulte "Uso diário". Desligue o cooktop e ligue novamente.
Aparece  e uma mensagem.	Função trava em funcionamento.	Consulte "Uso diário".
Aparece O - X - A	Trava para riança em funcionamento.	Consulte "Uso diário".
Pisca 	Não há recipiente na zona de cozimento. O recipiente é inadequado. O diâmetro do fundo do recipiente é pequeno para a zona.	Coloque um recipiente na zona de cozimento. Use o recipiente adequado. Consulte "Sugestões e dicas". Use o recipiente com dimensões corretas. Consulte "Dados técnicos".
Aparece número  e um	O aparelho apresenta um erro.	Desligue e ligue novamente o disjuntor da alimentação elétrica do produto. Se o erro persistir contate o Serviço Autorizado Electrolux.
Ouve-se um sinal sonoro constante.	A ligação elétrica não está correta.	Desligue da alimentação elétrica. Solicite a um electricista qualificado que verifique a instalação.
O produto liga mas não reconhece a panela.  pisca no painel	Nível de tensão abaixo do mínimo permitido	Contate o Serviço Autorizado Electrolux (Serviço não coberto pela garantia).

### Se não conseguir encontrar uma solução

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

.....

## 8. Certificado de garantia

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

1. O início da vigência da garantia ocorre na data de emissão da competente nota fiscal de venda ao consumidor correspondente ao produto a ser garantido com identificação, obrigatoriamente, de modelo e características de produto;
2. O prazo de vigência da garantia é de 12 (doze) meses contados a partir da data da emissão da nota fiscal preenchida conforme disposição do item “1” deste certificado e divididos da seguinte maneira:
  - a) 3 (três) meses de garantia legal; e,
  - b) 9 (nove) meses de garantia contratual.
3. A fabricante não concede qualquer forma e/ou tipo de garantia para produtos desacompanhados de nota fiscal de venda ao consumidor, ou produtos cuja nota fiscal esteja preenchida incorretamente (observar orientação do item “1” deste certificado);
4. Para o produto IE6SF exclui-se da garantia mencionada no item “2”, casos de riscos, deformações ou similares decorrentes da utilização do produto, bem como eventos consequentes da aplicação de produtos químicos, abrasivos ou similares que danifiquem a qualidade do material componente.

### **Condições desta Garantia:**

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

### **A Garantia perderá a Validade quando:**

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

10. O produto for ligado em tensão diferente a qual foi destinado.
11. O produto tiver recebido maus tratos, descuidos ou ainda sofrer alterações, modificações ou consertos feitos por pessoas ou entidades não credenciadas pela Electrolux do Brasil S.A.
12. O defeito for causado por acidente ou má utilização do produto pelo Consumidor.

**A Garantia concedida pelo Fabricante não cobrirá:**

13. O não funcionamento ou falhas decorrentes de problemas de fornecimento de energia elétrica e/ou falta de água no local onde o produto está instalado.
14. Despesas com transporte, peças, materiais e mão de obra para preparação do local onde será instalado o produto (ex. rede elétrica, conexões elétricas e hidráulicas, tomadas, esgoto, alvenaria, aterramento, etc.).
15. Chamadas relacionadas unicamente a orientação de uso constantes no Manual de Instruções ou no próprio produto serão passíveis de cobranças.

**Outras disposições:**

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

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

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

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

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

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

20. Para sua comodidade, preserve o MANUAL DE INSTRUÇÕES, CERTIFICADO DE GARANTIA E A NOTA FISCAL DO PRODUTO. Quando necessário, consulte a nossa Rede Nacional de Serviços Autorizados e/ou Serviço de Atendimento através do telefone 0800 7288778.

[www.electrolux.com.br](http://www.electrolux.com.br)

AA17896702/A

G0025521/001

Jul/19



**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

