



IE3TP

COOKTOP DE INDUÇÃO

MANUAL DE INSTRUÇÕES



Manual do usuário

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

ATENÇÃO

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

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

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

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

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

Dicas Ambientais



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

Índice

1. Segurança	3
2. Instalação elétrica	5
3. Descrição do produto	6
4. Como usar	8
5. Limpeza e manutenção	13
6. Solução de Problemas	14
7. Especificações técnicas	15
8. Certificado de Garantia	18

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. Este aparelho é destinado para uso doméstico e aplicações similares, tais como:

- Cozinha de uso de grupo de funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- Casas de fazenda, clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial;
- Ambientes de meia-pensão;

Para Crianças

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

ATENÇÃO

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

Durante a instalação

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

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

Para o Usuário / Instalador

Antes da instalação, anote o número de série (Ser. Nr.) do aparelho indicado na etiqueta de identificação do produto localizada no fundo do mesmo. Para evitar choque elétrico, desligue o disjuntor do ramal elétrico onde o Cooktop está ligado sempre que fizer limpeza ou manutenção. Nunca desligue o Cooktop puxando pelo cabo de alimentação, ele pode danificar a ligação do aparelho no ramal da rede elétrica e/ou pode haver curto circuito.

Não altere a ligação do seu Cooktop sem a devida orientação de um profissional. Não prenda, torça ou amarre o cabo de alimentação e não tente consertá-lo. Se o cabo de alimentação estiver danificado, este deve ser substituído pelo Serviço Autorizado Electrolux a fim de evitar riscos.

É perigoso modificar as especificações ou características do Cooktop.

Tenha cuidado para que o Cooktop não fique apoiado sobre o cabo de alimentação. Não use roupas com detalhes soltos ou suspensos enquanto estiver usando o Cooktop.

Não deixe que roupas ou outros materiais inflamáveis entrem em contato com as superfícies quentes.

Não use água ou pó para apagar incêndio provocado por gordura. A chama deve ser extinta utilizando-se um extintor tipo espuma.

ATENÇÃO

Quando estiver aquecendo óleo ou gordura, fique atento. O óleo ou a gordura podem incendiar-se quando ficam excessivamente quentes. Para manusear as 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.

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

Use utensílios com tamanho apropriado. Escolha utensílios que tenham fundo plano, com tamanho suficiente para cobrir a área de cozimento.

Deixe sempre os cabos e alças das panelas voltados para a parte de dentro do cooktop, mas não em cima da zona 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 a zona 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 a seção “Qual panela deve ser usada?” no Capítulo 4 “Como Usar” 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.**

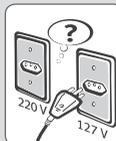
2. Instalação elétrica

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



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

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



Variação admissível de tensão*

Tensão nominal (V)	Mínima (V)	Máxima (V)
127	116	133
220	201	231

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

Caso a tensão de alimentação do aparelho esteja fora dos limites indicados na tabela Variação Admissível de Tensão, solicite à concessionária de energia a adequação dos níveis de tensão 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.

Aviso sobre a tensão

A tensão da tomada de parede deve ser a mesma especificada na etiqueta localizada no cabo de alimentação ou parte de trás do produto.

Plugue do Cabo de Alimentação

O aparelho 127V vem equipado com um plugue de 16A, e o aparelho 220V equipado com um plugue de 12A, ambos com pinos de maior diâmetro (4,8mm) e portanto é necessário uma tomada própria para esse tipo de pino.

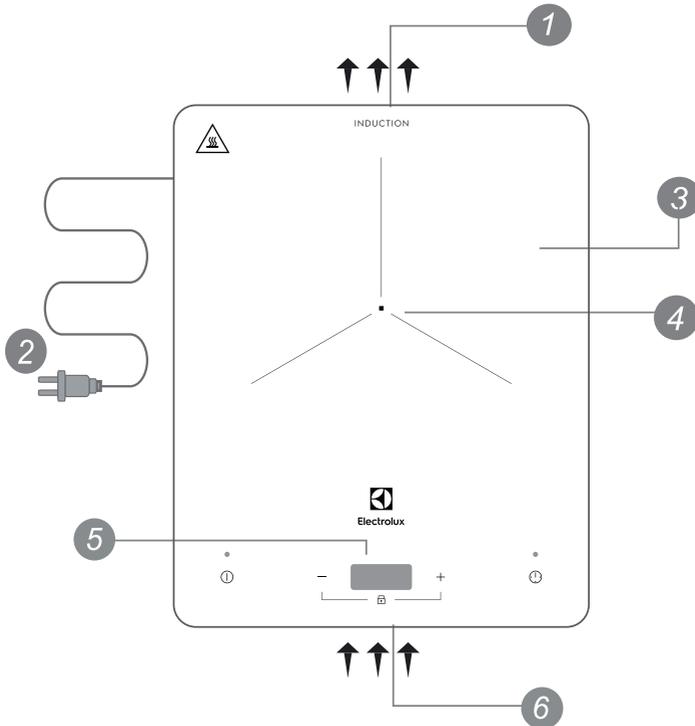
Disjuntores

É recomendado o uso de uma tomada e disjuntor exclusivos para o produto..

- Para o aparelho 127V, utilize um disjuntor de 16A;
- Para o aparelho 220V, utilize um disjuntor de 12A;

3. Descrição do produto

IE3TP



- 1 Saída de ar
- 2 Cabo de alimentação
- 3 Vidro Cerâmico
- 4 Zona de Cozimento
- 5 Display
- 6 Entrada de ar



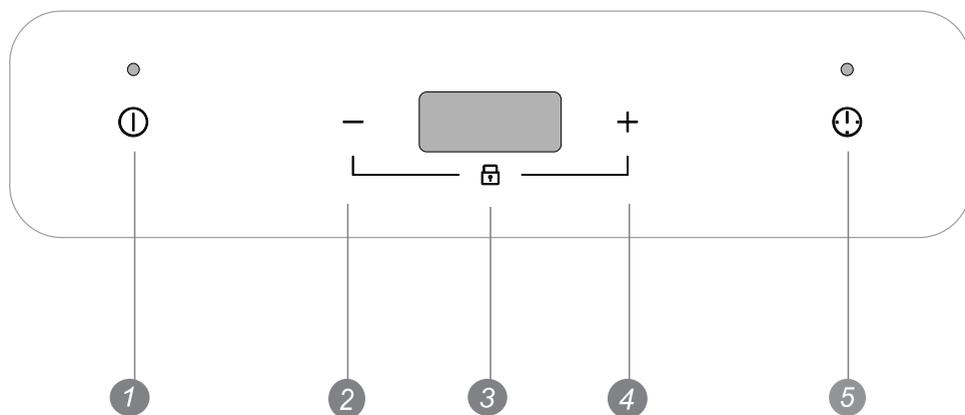
Cuidado, superfície quente!

Após usar o aparelho não toque na superfície pois ela estará quente, o calor residual pode causar acidentes e queimaduras.

AVISO

As entradas e saídas de ar estão localizadas na parte de baixo do produto, certifique-se de que não estejam bloqueadas e, e que tenham acesso a ar fresco.

Painel de controle



- 1 Tecla Liga/Desliga
- 2 Tecla Menos
- 3 Ícone Trava de Segurança
- 4 Tecla Mais
- 5 Tecla Timer

4. Como usar

Como funciona seu cooktop de indução?

O cozimento por indução usa eletroímãs para criar calor em painéis 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:** Painéis 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 ao interagir com as painéis pode fazer com que elas vibrem, podendo também surgir ruídos semelhantes a estalos. Esses sons são normais, especialmente quando selecionadas altas potências.



Painéis que não estejam perfeitamente planos no fundo podem vibrar levemente contra o cooktop.



Uma alça solta pode vibrar em seu soquete.



Painéis 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

Potência em cooktop de indução

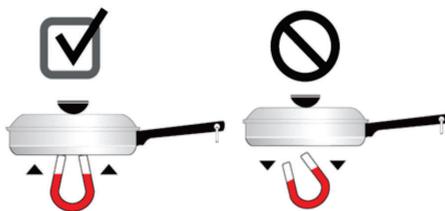


Para panelas de cerâmica, recomenda-se a utilização de até o nível 6 de potência do Cooktop de Indução. A cerâmica atinge altas temperaturas e retém o calor por mais tempo, por isso essa potência é suficiente para preparar os alimentos.

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

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

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

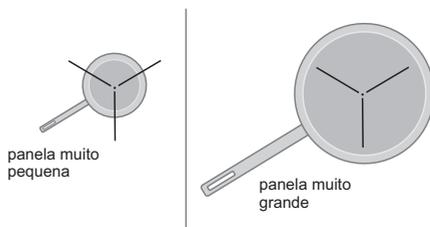


⚠ ATENÇÃO

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

- **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

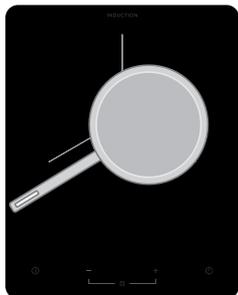


Não use panelas com fundos que se estendam além das linhas da zona de cozimento, pois isso pode fazer com que os alimentos esquentem de maneira irregular.

Recomenda-se o uso de panelas com diâmetro entre 14.5 e 20 cm.

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.

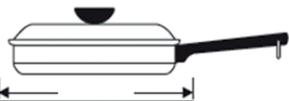
INCORRETO



Panela não centralizada na área de cozimento.



Fundo ou lado da panela curvado ou torto.

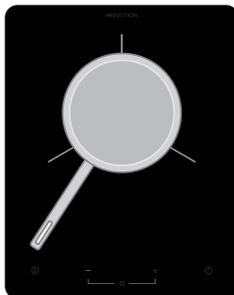


Panela não tem o tamanho mínimo requerido para a área de cozimento.



Cabo muito pesado, inclina a panela.

CORRETO



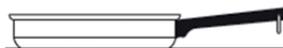
Panela devidamente centralizada na área de cozimento.



Panela com fundo plano e lado reto.



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



Panela devidamente balanceada

Utilizando o produto

As zonas de cozimento de indução criam o calor necessário para cozinhar diretamente na base das panelas. O vidro cerâmico é meramente aquecido pelo calor residual da panela. A ventoinha liga e desliga automaticamente dependendo da temperatura dos componentes do produto.

Risco de Queimadura! Cuidado com o calor residual na zona de cozimento, após usar o aparelho não toque na superfície pois ela estará quente e poderá causar acidentes. Aguarde alguns minutos para que a superfície do vidro resfrie e seja seguro manusear o produto.

É possível utilizar o calor residual para manter os alimentos aquecidos por um curto período de tempo.

Operando o aparelho

Este cooktop por indução é capaz de cozinhar diversos tipos de alimentos tendo alta eficiência térmica e sendo seguro e fácil de limpar.

Colocando uma panela

Coloque a panela com alimentos / líquidos na zona de cozimento. Certifique-se de que a entrada e a saída de ar não estejam bloqueadas e que não há objetos metálicos próximos ao aparelho.

Ligando o aparelho

Conecte o cabo de alimentação a uma tomada elétrica, o produto emitirá um som e piscará a luz da tecla liga/desliga. Quando a tecla de liga/desliga é tocada, um som é emitido, a luz acima da tecla acende e isso indica que o cooktop de indução está no modo de espera.

Seleção de Potência

Com o aparelho no modo de espera, toque a tecla mais “+” ou a tecla menos “-” para entrar no modo de aquecimento. O aparelho emitirá um som, a luz indicadora acenderá, e o aparelho começa a aquecer.

Para alterar o nível de potência durante o aquecimento, basta tocar a tecla “+” ou “-” e ajustar o nível como desejado, após 5 segundos sem alteração a nova potência estará selecionada

O nível de potência padrão é P8. Você pode ajustar o nível de potência entre P1 e P10 tocando as teclas “+” ou “-”. A relação de níveis e potências pode ser consultada na tabela abaixo:

Modelo 127V	
Nível de Potência	Watts
P10	1500
P9	1400
P8	1300
P7	1200
P6	1000
P5	800
P4	600
P3	400
P2	200
P1	100

Modelo 220V	
Nível de Potência	Watts
P10	2000
P9	1800
P8	1500
P7	1300
P6	1000
P5	800
P4	600
P3	400
P2	200
P1	100

Se o modo de cozimento está ativado e com potência selecionada, mas não houver panela na zona de cozimento, após 1 minuto o produto desligará automaticamente.

Modo de Espera

Reduza o nível de potência até P0 tocando a tecla “-” seguidamente. Após 1 minuto da seleção, o aparelho entrará em modo de espera.

Ajustando o Timer

Quando o aparelho estiver aquecendo, toque na tecla timer, o display LED piscará e exibirá “0:30”, indicando que o modo timer foi ativado.

Aumente ou diminua o timer em 1 minuto tocando o botão “+” ou “-” uma vez. Se você segurar o botão “+” ou “-” por mais tempo, o tempo aumentará ou diminuirá rapidamente em 10 minutos. O Timer pode ser programado entre 30 minutos e 3 horas. Depois de definir o tempo desejado, que é mostrado no display, o LED piscará durante 5 segundos e a contagem regressiva terá início.

Caso queira cancelar a contagem, basta tocar a tecla Timer novamente, e a configuração retornará ao padrão de 2 horas de contagem de segurança (veja abaixo).

Para alterar o tempo durante a contagem regressiva, faça o cancelamento da contagem e reconfigure o Timer conforme os passos acima.

O nível de potência também pode ser alterado durante a contagem regressiva, basta seguir os passos na página anterior em “Seleção de Potência”.

Quando o tempo termina, é emitido um som e o aparelho desliga automaticamente.

Por motivos de segurança, se o timer não estiver ativado, o aparelho desligará automaticamente após 2 horas de uso.

Trava de Segurança do Pannel

Toque as teclas “+” e “-” simultaneamente para bloquear o aparelho, no display piscará a mensagem “BLOC” confirmando o travamento do pannel.

Ao tentar qualquer comando com o pannel travado, a mensagem “BLOC” vai piscar no display e emitirá 2 “bips” curtos indicando que o comando foi negado pela trava estar ativa.

Para remover a trava, toque e segure as teclas “+” e “-” simultaneamente por 1 segundo, a animação e o “bip” indicam o desbloqueio do pannel.

Desligando o aparelho

Toque o botão de liga/desliga e o cooktop de indução para de aquecer. A ventoinha continua funcionando por um tempo para esfriar o cooktop de indução.

Recipientes indicados para indução

- 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.

Para mais informações verifique as orientações da página 9.

Tamanho do recipiente

O tamanho da zona de cozimento se adapta automaticamente ao tamanho da panela, obedecendo um mínimo diâmetro de 14.5 cm e no máximo 20 cm.

Ruídos de funcionamento

Durante o uso do aparelho é possível ocorrer alguns ruídos:

• 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.

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

• Assobio, zumbido: quando o ventilador está funcionando.

Os ruídos são normais e não indicam mal funcionamento.

Seleção da potência adequada

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

5. 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 painelas e realize a limpeza imediata.

Continuar o preparo dos alimentos com a mesa suja irá acarretar em manchas e crostas de difícil remoção, 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, pelo telefone 0800, ou no Site da Electrolux.

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 painelas com a base limpa.
- Riscos ou manchas escuras na superfície do Cooktop não afetam o seu funcionamento.
- Use um produto de limpeza adequado para a superfície do Cooktop.
- O uso de esponjas ásperas pode danificar a mesa de vidro do cooktop, o que não é coberto pela garantia. Utilize somente limpadores específicos para vidros cerâmicos. Utilize também apenas detergentes neutros para a limpeza do produto.

Limpeza do cooktop

- Remova imediatamente: plástico derretido, película de plástico, açúcar e comidas que contenham açúcar, caso contrário, a sujeira pode causar danos ao cooktop. Tome cuidado para evitar queimaduras. Danos desta natureza não são cobertos pela garantia
- Limpe o vidro apenas quando a superfície estiver fria: marcas de calcário ou água, manchas de gordura, descoloração no brilho do metal. Limpe o Cooktop com um pano úmido e um detergente não abrasivo. Após a limpeza, seque o vidro com um pano macio.

Não usar os seguintes produtos na limpeza do vidro:

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

Cuidados especiais com papel alumínio e utensílios em alumínio:

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

6. Solução de problemas

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

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

Problema		Causa possível	Solução
Não consegue ativar ou utilizar o aparelho.		O aparelho não está ligada à corrente elétrica ou não está ligada corretamente. O disjuntor está desligado. Manchas de gordura ou água no painel de comandos.	Verifique se o aparelho está ligada corretamente à alimentação elétrica. Consulte o diagrama de ligações. Certifique-se de que o disjuntor é a causa da anomalia. Se o disjuntor disparar diversas vezes, contate um eletricista qualificado. Limpe o painel de comandos.
A potência aparece no display mas o aquecimento não começa.		O material da panela não é o indicado. A panela não está posicionada centralmente na zona de aquecimento.	Consulte “Como Usar” para as orientações de materiais de panela. Consulte “Como Usar” para as orientações de posicionamento.
Aquecimento interrompido durante o uso.		Superaquecimento do produto. A tensão da rede elétrica está fora da faixa de trabalho.	Verifique se a entrada e saída de ar do produto estão desobstruídas. Também verifique se o ambiente está ventilado. Consulte um eletricista para verificar a rede elétrica do local.
Código de falha	E6 E1, E2, E4, E5, Eb	- -	Aguarde alguns minutos para a temperatura do produto normalizar. Pressione a tecla Liga/Desliga e o produto deve funcionar normalmente. Entre em contato com o Serviço Autorizado Electrolux.

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.

7. Especificações técnicas

Modelo	IE3TP	
Tensão Nominal (V)	127	220
Frequência (Hz)	60	60
Potência (W)	1.500	2.000
Dimensões do produto (AxLxP)	62 x 280 x 358	

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 IE3TP exclui-se da garantia mencionada no item “2”, casos de riscos, deformações ou similares decorrentes da utilização do produto, bem como eventos consequentes da aplicação de produtos químicos, abrasivos ou similares que danifiquem a qualidade do material componente.

Condições desta Garantia:

5. Qualquer defeito que for constatado neste produto deve ser imediatamente comunicado ao Serviço Autorizado Electrolux mais próximo de sua residência, cujo contato e endereço pode ser encontrado na relação que acompanha o produto, no site da fabricante (www.electrolux.com.br), ou, informado pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor Electrolux.

6. Esta garantia abrange a substituição de peças que apresentem vícios constatados como de fabricação, além da mão de obra utilizada no respectivo reparo.

7. Frisos, emblemas e peças plásticas de acabamento que compõem o produto são garantidos contra vícios de fabricação apenas pelo prazo legal de 90 (noventa) dias, contados a partir da emissão da nota fiscal de compra do produto.

A Garantia perderá a Validade quando:

8. Houver remoção e/ou alteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.

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

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

A Garantia concedida pelo Fabricante não cobrirá:

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

Outras disposições:

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

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

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

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

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

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

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

www.electrolux.com.br



3004 8778 Capitais e Regiões Metropolitanas
0800 728 8778 Demais Regiões

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

A21684401/A
G0030718/004
Jan/21

