

IE3LP

**PT** COOKTOP DE INDUÇÃO  
**ES** ENCIMERA A INDUCCIÓN

MANUAL DE INSTRUÇÕES 02  
MANUAL DE INSTRUCCIONES 24

# 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                         | 2  |
| 2. Instalação                        | 4  |
| 3. Descrição do produto              | 8  |
| 4. Descrição do painel de controle   | 9  |
| 5. Como Usar                         | 10 |
| 6. Orientações de Cozimento          | 16 |
| 7. Sugestão para seleção de potência | 17 |
| 8. Limpeza e Manutenção              | 18 |
| 9. Acessórios                        | 19 |
| 10. Solução de Problemas             | 20 |
| 11. Certificado de Garantia          | 22 |

# 1. Segurança

## ⚠️ ATENÇÃO

**Pessoas que utilizam marca-passo ou equipamentos médicos similares devem ter cuidado ao se aproximarem e ao utilizarem aparelhos por indução, pois o campo eletromagnético pode afetar o funcionamento do marca-passo ou outros equipamentos médicos. Recomendamos que o seu médico ou o fabricante do equipamento seja consultado sobre o assunto.**

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

## Para Crianças

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

## ⚠️ ATENÇÃO

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

## Durante a instalação

Este aparelho é destinado a uso doméstico e aplicações similares, tais como: - cozinha de uso do grupo de funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; - casas de fazenda e por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes tipo residenciais; - ambientes de meia-pensão; - buffet e aplicações similares não destinados ao varejo e/ou uso comercial. Verifique sempre se todos os controles estão na posição de desligado quando o aparelho não estiver sendo utilizado.

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

## Para o Usuário / Instalador

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

|                    |                                                                                                                                                                     |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Modelo IE3LP       | Prod. N° 926565031                                                                                                                                                  |
| 220V 50-60Hz       | Indução 3,50 kW                                                                                                                                                     |
| Fabricado na China | N° Série .....                                                                                                                                                      |
| ELECTROLUX         |   |

Para evitar choque elétrico, desligue o disjuntor do ramal elétrico onde o Cooktop está ligado sempre que fizer limpeza ou manutenção. Nunca desligue o Cooktop puxando pelo cabo de alimentação, ele pode danificar a ligação do aparelho no ramal da rede elétrica e/ou pode haver curto circuito.

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

É perigoso modificar as especificações ou características do Cooktop.

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

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

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

### ATENÇÃO

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

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

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

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

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

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

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

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

Não deixe alimentos prontos sobre as zonas de cozimentos.

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

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

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

### ATENÇÃO

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

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

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

## ATENÇÃO

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

Não é possível utilizar utensílios vitrificados ou de metais não magnéticos no cooktop de indução. Veja o capítulo “Qual panela deve ser usada” na página 10 para obter mais informações.

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

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

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

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

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

## ATENÇÃO

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

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

## 2. Instalação

Caso deseje solicitar a instalação, não coberta pela garantia, 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.

O produto pode ser usado acima de uma bancada, de forma portátil, ou instalado embutido em um nicho.

## ATENÇÃO

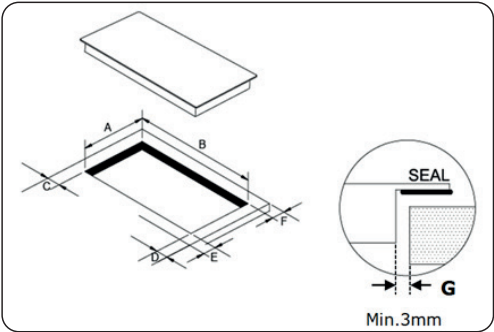
**No produto existem orifícios de ventilação ao redor do cooktop, independente da forma como for instalado, certifique-se de que estes orifícios não ficam bloqueados após instalação.**

**Antes de instalar o produto, certifique-se de que:**

- A superfície de trabalho é adequada e nivelada.
- A superfície de trabalho é feita de um material resistente ao calor e isolado.
- A instalação cumprirá todos os requisitos de espaço e padrões e regulamentos aplicáveis.
- Proteja a parte inferior do Cooktop contra vapor e umidade, como fornos ou lava-louças.
- Instale um disjuntor adequado e tenha fácil acesso ao cabo de alimentação do produto.
- Evite instalar o produto próximo à porta ou embaixo de uma janela, pois ao abri-las você pode acabar derrubando uma panela quente.

Orientações para Embutir o Produto

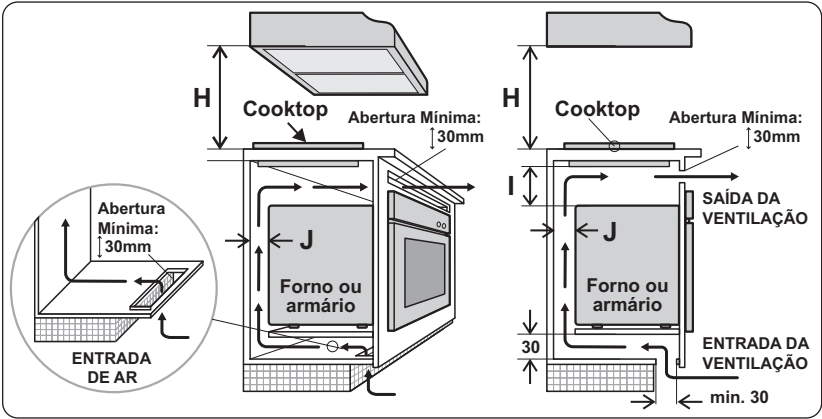
- Mantenha as distâncias mínimas indicadas na figura abaixo.
- Visando uma boa instalação e utilização, deixe um espaço mínimo de 50mm ao redor do furo da bancada.



**NOTA:** A distância entre os lados do cooktop e as partes internas do nicho deve ser de pelo menos 3mm.

| A (mm)        | B (mm)        | C (mm)  | D (mm)  | E (mm)  | F (mm)  | G (mm) |
|---------------|---------------|---------|---------|---------|---------|--------|
| 268 + 4<br>-0 | 500 + 4<br>-0 | 50 min. | 50 min. | 50 min. | 50 min. | 3 min. |

**Nota:** A distância entre o cooktop de indução e um armário, coifa ou depurador deve ser de pelo menos **760mm**.



| H (mm) | I (mm) | J (mm) | Entrada de ar | Saída de ar |
|--------|--------|--------|---------------|-------------|
| 760    | 50     | 20     | Mínimo 30mm   | Mínimo 30mm |

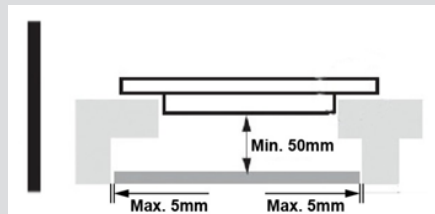
**ATENÇÃO**

Independente se for um nicho portátil (sobre a bancada) ou fixo (inserido no mármore/granito), caso as dimensões não sejam respeitadas, a circulação de ar será comprometida. Isso pode causar o mau funcionamento do equipamento, superaquecimento e o display irá mostrar erro C1 (Alta Temperatura no Produto).

## IMPORTANTE

Certifique-se de que o cooktop está bem ventilado e que as entradas e saídas de ar não estão bloqueadas.

Atentar-se para que o produto fique a uma distância mínima de 50mm. Caso contrário faltará ventilação, o cooktop terá um superaquecimento e o display acusará o erro C1 (Alta Temperatura no Produto).

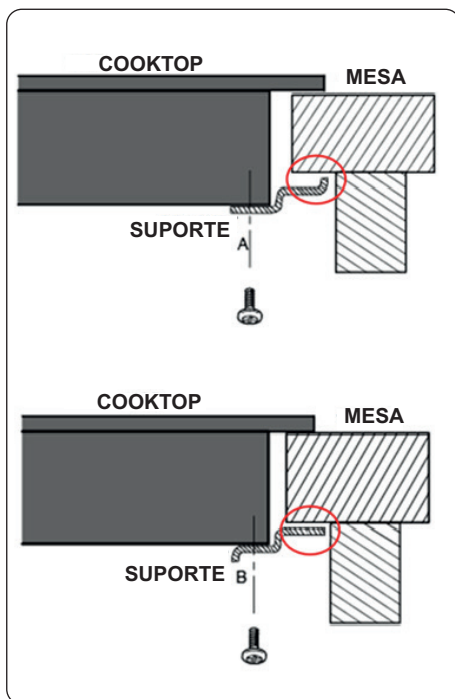
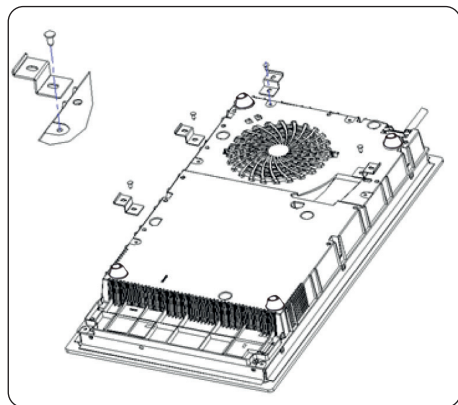


## ⚠ ATENÇÃO

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

Para uma melhor estabilidade, fixe o produto ao nicho parafusando os 4 suportes na parte inferior do cooktop (conforme imagens).

Ajuste a posição do suporte de acordo com as diferentes espessuras do tampo da mesa.



## ⚠ ATENÇÃO

Em nenhuma circunstância, os suportes não podem tocar nas superfícies internas da bancada após a instalação.

## Instalação elétrica

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

Os níveis de tensão de alimentação com o qual este aparelho opera são estabelecidos nos "Procedimentos de Distribuição de Energia Elétrica no Sistema Elétrico Nacional (PRODIST)" da ANEEL (Agência Nacional de Energia Elétrica). Caso a tensão de alimentação do aparelho esteja fora dos limites indicados na tabela Variação Admissível de Tensão, solicite à concessionária de energia a adequação dos níveis de tensão ou instale um regulador de tensão (estabilizador) com potência não inferior a 2000VA. Danos ao aparelho poderão ocorrer se houver, no local da instalação, variação de tensão fora dos limites especificados (vide tabela citada acima) ou quedas frequentes no fornecimento de energia.

### Aviso sobre a ligação elétrica

Antes de ligar o produto à rede elétrica:

1. Verifique se a tensão da tomada é a mesma especificada na etiqueta localizada abaixo do produto.
2. Para ligar o cooktop à fonte de alimentação, não use adaptadores, redutores ou ramificações de dispositivos, pois podem causar sobreaquecimento e incêndio.
3. Se abaixo do cooktop de indução houver um forno ou qualquer outro eletrodoméstico que gere aquecimento, atentar-se para que os cabos elétricos não toquem nas partes quentes. O cabo de ligação não deve sofrer aquecimento maior que 75°C em nenhum dos pontos.
4. Verifique com um eletricista se a rede elétrica da residência é adequada à potência do produto.
5. Os cabos da residência onde o cooktop de indução será conectado devem ser 3 vias de 2,5mm<sup>2</sup>. Também é necessário garantir que os cabos alcancem até o nicho onde o produto será instalado (sem emenda).

### ATENÇÃO

**Quaisquer alterações devem ser feitas apenas por um eletricista qualificado.**

Tenha fácil acesso à tomada e/ou disjuntor onde o cooktop esteja instalado, para que em caso de necessidade, desconectá-lo da rede elétrica.

## Disjuntores

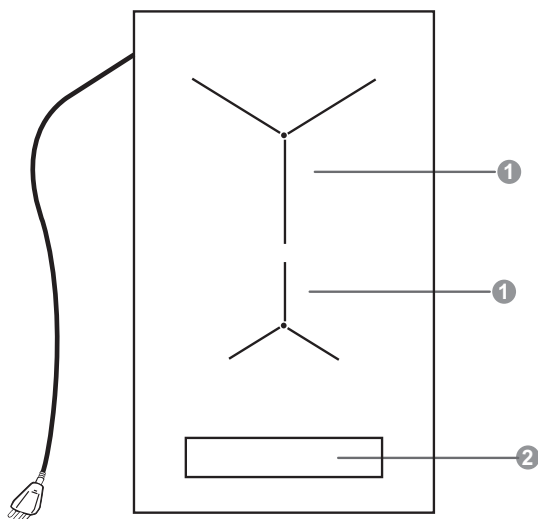
É recomendado o uso de um disjuntor exclusivo para o produto de 20A, bipolar, curva C, e rede elétrica com 3 fios de diâmetro mínimo de 2,5mm<sup>2</sup>.

### 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.
- Não use extensões com este Cooktop. Algumas extensões não foram desenvolvidas para suportar a quantidade de corrente elétrica que este aparelho utiliza e podem derreter, resultando em choque elétrico ou risco de incêndio. Posicione o Cooktop de forma que a ligação elétrica não fique esticada.
- Não use uma tomada com fiação de alumínio e um cabo de alimentação com fiação e plugue de cobre (ou vice-versa). Pode ocorrer uma reação química entre cobre e alumínio, causando curto-circuito. A fiação do cabo de alimentação e da tomada deve ser de cobre.

### 3. Descrição do produto



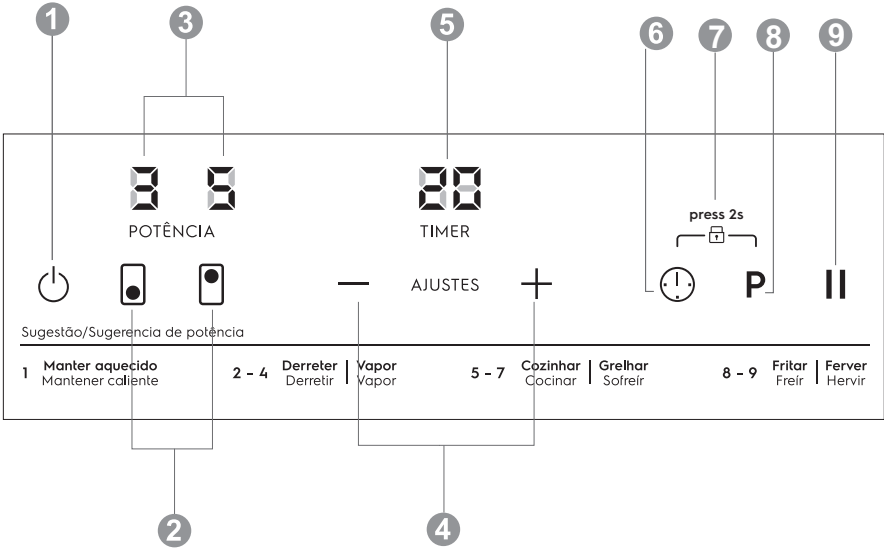
1 Zona de cozimento de indução

2 Painel de comandos

#### Especificações técnicas

| Modelo                                              | IE3LP                                                    |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Número de zonas de cocção                           | 2 - Indução                                              |
| Níveis de potência                                  | 9 + PowerBoost                                           |
| Tensão                                              | 220V: 202V - 231V                                        |
| Frequência                                          | 50Hz - 60Hz                                              |
| Peso líquido $\pm$ 5%                               | 4,3 kg                                                   |
| Potência total $\pm$ 15%                            | 3.5 kW                                                   |
| Potência zona frontal:Nominal / Turbo ( $\pm$ 15%)  | 1.3kW / 1.5kW                                            |
| Potência zona traseira:Nominal / Turbo ( $\pm$ 15%) | 1.8kW / 2kW                                              |
| Dimensão do produto desembalado                     | Altura: 59 mm<br>Largura: 288 mm<br>Profundidade: 520 mm |

## 4. Descrição do painel de controle

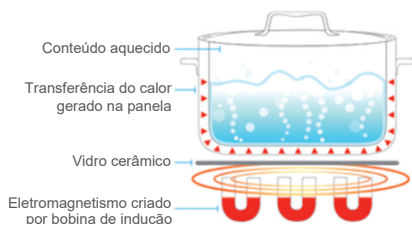


|   | Símbolo | Função                        | Usado Para                             |
|---|---------|-------------------------------|----------------------------------------|
| 1 |         | Liga / Desliga (Standby)      | Ligar e desligar o painel de controle. |
| 2 |         | Seleção de Zona               | Selecionar a zona de cocção            |
| 3 |         | Display Indicador de Potência | Indicar a potência selecionada         |
| 4 |         | Seletor                       | Ajustar a potência e/ou timer          |
| 5 |         | Display Indicador do Timer    | Indicar o tempo selecionado            |
| 6 |         | Timer (temporizador)          | Ativar a função timer                  |
| 7 |         | Trava de Segurança            | Travar o Painel                        |
| 8 |         | PowerBoost                    | Ativar a função Potência Turbo         |
| 9 |         | Pausa                         | Pausar a cocção                        |

## 5. 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 produtos a gás e de resistência. A diferença de tempo de cozimento ocorre justamente porque na indução o calor será gerado diretamente na panela, ou seja, possui menor perda de calor quando comparado com os outros dois tipos de cooktop.

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

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

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

pode refletir-se para a área em contato com o vidro. Ou seja, o local onde a panela fará contato estará quente e as demais áreas do vidro tendem a estar mais frias.

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

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

### Ruídos característicos

O campo magnético em contato com as painéis pode fazer com que as painéis vibrem, criando um certo ruído. Esses sons não são incomuns, especialmente quando se seleciona 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 painéis devem ter fundos planos que façam bom contato com toda a superfície da área de cozimento.

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

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

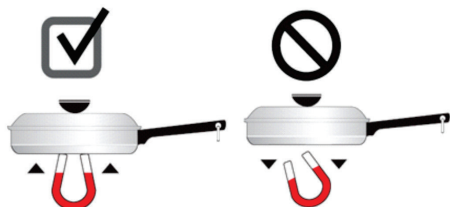


Panelas vendidas como prontas para indução geralmente têm um símbolo impresso na parte inferior.

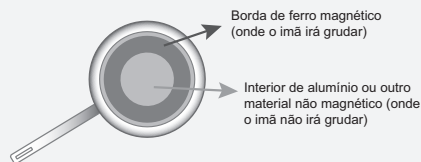
De modo a confirmar se a panela é compatível com o cooktop de indução sugere-se o seguinte teste:

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

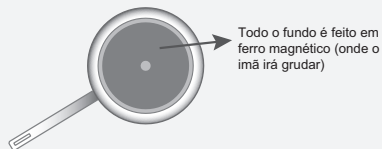
Prefira panelas onde o ímã gruda em todo o fundo da panela. Panelas com fundo feito parcialmente de ferro magnético (onde o ímã não irá fixar em toda a superfície do fundo) impactarão no tempo de cozimento e também em ruídos de estalos.



#### Não recomendado



#### Recomendado



### ⚠️ ATENÇÃO

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

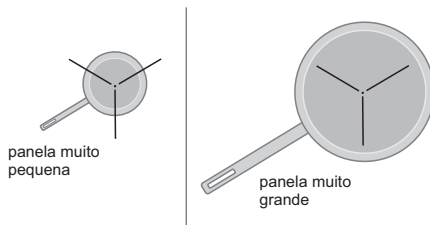
Se você não tiver um ímã:

1. Coloque um pouco de água na panela que deseja verificar.
2. Se  não piscar no visor e a água estiver esquentando, a panela é adequada.

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

- **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:

| Área de cozinhar | O diâmetro da base da panela de indução |             |
|------------------|-----------------------------------------|-------------|
|                  | Mínimo (mm)                             | Máximo (mm) |
| Zona Frontal     | 120                                     | 160         |
| Zona Traseira    | 140                                     | 180         |

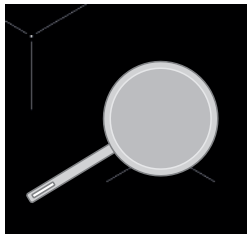
### ⚠️ ATENÇÃO PAINEL DE CERÂMICA



Para panelas de cerâmica que são compatíveis com o cooktop de indução, recomenda-se a seleção de potência de no máximo no nível 5.

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

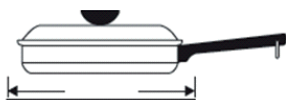
## INCORRETO



Panela não centralizada na área de cozimento.



Fundo ou lado da panela curvado ou torto.

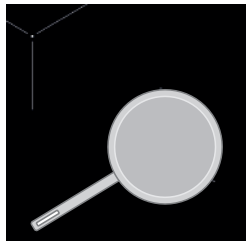


Panela não tem o tamanho mínimo requerido para a área de cozimento.



Cabo muito pesado, inclina a panela.

## CORRETO



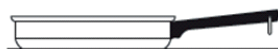
Panela devidamente centralizada na área de cozimento.



Panela com fundo plano e lado reto.



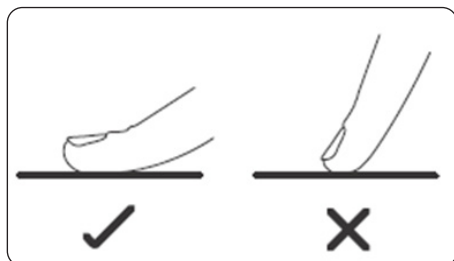
Panela tem o tamanho mínimo ou máximo necessário para a área de cozimento.



Panela devidamente balanceada.

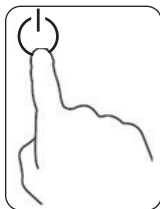
## Controles de Toque

- Os controles respondem ao toque, então você não precisa aplicar nenhuma pressão.
- Use a polpa do seu dedo e não a ponta para uma melhor resposta.
- Você ouvirá um bipe cada vez que um toque for registrado.
- Certifique-se de que os controles estão sempre limpos, secos e que não há nenhum objeto (por exemplo, um utensílio ou pano) cobrindo-os. Mesmo uma fina camada de água pode dificultar a operação dos controles.



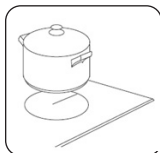
## Começando a cozinhar

1. Toque no controle Liga / Desliga por um segundo. Depois de ligar, a campainha emite um sinal sonoro, todos os visores mostram “-” ou “- -”, indicando que a placa de indução entrou no modo de espera.

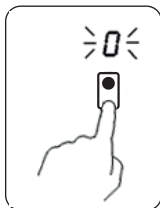


2. Coloque uma panela adequada na zona de cozinhar que deseja usar.

- Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície da zona de cozinhar estão limpos e secos.

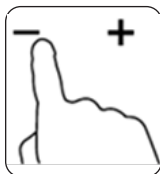


3. Selecione a zona de cocção desejada e o indicador em cima da tecla piscará.



4. Selecione um nível de potência tocando no controle “-” ou “+”.

- Se não escolher um nível de potência dentro de 1 minuto, o cooktop desliga-se automaticamente e você precisará começar novamente.
- Você pode modificar a configuração a qualquer momento durante o cozimento.



Se o display  $\geq \underline{\quad} \leq$  pisca alternadamente isto significa que:

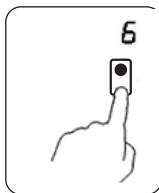
- Você não colocou uma panela na local correto ou,
- A panela que você está usando não é adequada para cozimento por indução ou,
- A frigideira é muito pequena ou,
- A panela não está bem centralizada na zona de cozinhar.

Nenhum aquecimento ocorre a menos que haja uma panela adequada na zona de cocção.

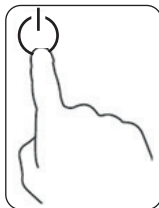
O visor desligará automaticamente após 2 minutos se nenhuma panela adequada for colocada nele.

## Terminando de cozinhar

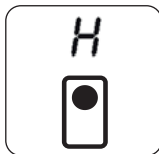
1. Selecione a zona de cocção que deseja desligar.



2. Desligue-a selecionando o botão “-” até chegar em “0” ou tocando os controles “-” e “+” juntos. Certifique-se de que o visor mostra “0”.



3. Desligue todo o cooktop tocando no controle Liga/Desliga.



4. 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.

Enquanto a superfície estiver quente o display mostra “H”.

## Trava de Segurança

Você pode bloquear o painel de controle para evitar o uso não intencional (por exemplo de crianças ligando acidentalmente as áreas de cozinhar).

### Para bloquear o painel de controle

Mantenha pressionado a função Timer e o PowerBoost **P** até que o display mostre “Lo”.

### Para desbloquear o painel de controle

Mantenha pressionado a função Timer e o PowerBoost **P** até que apague o indicativo “Lo” no display.

## ATENÇÃO

Quando a placa está no modo de bloqueio, todos os comandos são desativados, exceto o Liga/Desliga . Em casos de emergência, você poderá desligar o produto no comando Liga/Desliga , mas nos demais casos deve desbloquear o painel primeiro.

## Timer

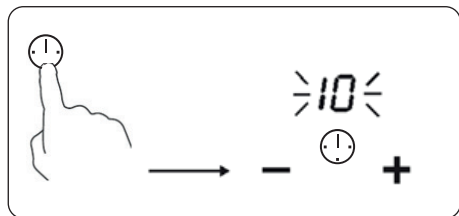
Você pode usar o temporizador de duas maneiras diferentes:

- Você pode usá-lo como um contador de minutos. Neste caso, o temporizador não desliga nenhuma área de cozimento quando o tempo definido termina.
- Você pode configurá-lo para desligar uma ou mais zonas de cocção após o tempo definido. É possível configurar o timer até no máximo 99 min.

### Usando o Timer como um Contador de Minutos

1. Com o cooktop ligado e sem selecionar nenhuma zona de cocção :

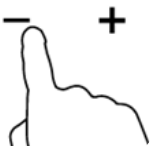
Toque nos controles do Timer e em seguida o display começará a piscar o número "10".



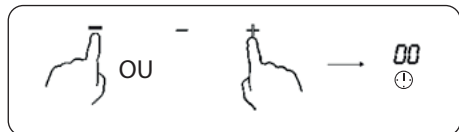
2. Defina o tempo tocando em "-" ou "+" do timer.

Dica: Toque e solte no controle "-" ou "+" do temporizador para diminuir ou aumentar em 1 minuto por vez.

Toque e segure o controle "-" ou "+" do temporizador para diminuir ou aumentar em 10 minutos.



3. Tocando em "-" e "+" juntos, o temporizador é cancelado e "00" aparecerá no display.



4. Quando o tempo for definido, começará a contagem regressiva imediatamente e o display irá mostrar o restante do tempo.

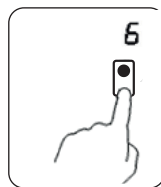


5. Ao finalizar a contagem regressiva, um bip soará por 30 segundos e o display mostrará "- -".

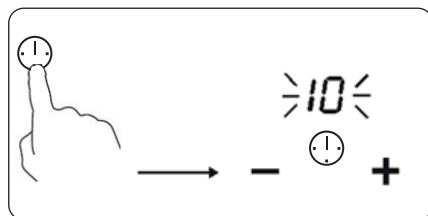


## Ajustando o Timer para desligar uma zona de cocção

1. Selecione a zona de cocção que deseja programar o Timer na função de desligar.



2. Toque no ícone Timer e o número "10" começará a piscar no display.



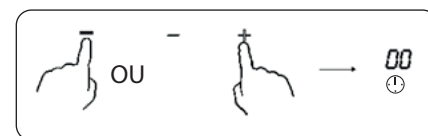
3. Defina o tempo tocando em "-" ou "+" do timer.

Dica: Toque e solte no controle "-" ou "+" do temporizador para diminuir ou aumentar em 1 minuto por vez.

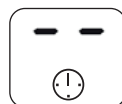
Toque e segure o controle "-" ou "+" do temporizador para diminuir ou aumentar em 10 minutos.



4. Tocando em "-" e "+" juntos, o temporizador é cancelado e "00" aparecerá no display.



5. Quando o temporizador finalizar a contagem regressiva, a área de cozimento correspondente desliga-se automaticamente.



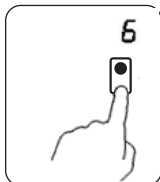
## ATENÇÃO

A outra área de cozimento continuará funcionando normalmente se tiver sido ligada anteriormente.

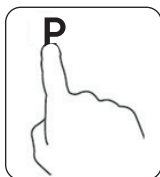
### Usando a função PowerBoost

Para ligar:

1. Selecione a zona de cocção que deseja programar a função turbo.

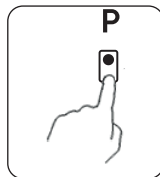


2. Acione a função tocando no botão "P".

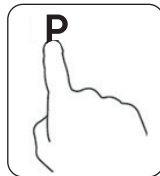


Para cancelar:

1. Selecione a zona de cocção que deseja cancelar a função turbo.



2. Desligue a função tocando no botão "P". Certifique-se de que o visor mostra "0".



- A função pode funcionar em qualquer área de cocção
- Após 5 minutos na função turbo, a área de cocção volta ao ajuste anterior.
  - Se a configuração de calor anterior for igual a 0, ele retornará a 9 após 5 minutos.

### Horários de trabalho padrão

O desligamento automático é uma função de proteção de segurança para seu cooktop de indução. Ele desliga automaticamente o produto se você esquecer-se de desligar o cozimento. Os tempos de trabalho padrão para vários níveis de energia são mostrados na tabela a seguir:

| Nível de energia                       | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|----------------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Temporizador de trabalho padrão (hora) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 |

Quando a panela é removida, o cooktop pode parar de aquecer imediatamente e desligar automaticamente após 2 minutos.

## ATENÇÃO

Pessoas com um marca-passo cardíaco devem consultar seu médico antes de usar o produto.

## 6. Orientações de Cozimento

### ATENÇÃO

**Tome cuidado ao fritar, pois o óleo e a gordura esquentam muito rapidamente, principalmente se estiver usando o PowerBoost.**

### Dicas de Cozimento

- Quando o alimento começar a ferver, reduza a potência selecionada.
- Utilizar uma tampa na panela pode reduzir o tempo de cozimento.
- Minimize a quantidade de líquido ou gordura para reduzir o tempo de cozimento.
- Comece a cozinhar em um nível de potência alto e reduza-o quando o alimento estiver totalmente aquecido.

### Ferver alimentos ou cozinhar arroz

1. A fervura ocorre abaixo do ponto de ebulição, por volta de 85°C, quando as bolhas estão subindo ocasionalmente para a superfície do líquido de cozimento. Sugere-se esse cozimento para sopas e guisados porque os sabores se desenvolvem sem exagerar no cozimento da comida. Você também pode cozinhar molhos à base de ovo e farinha espessas abaixo do ponto de ebulição.
2. Algumas tarefas, como a preparação de arroz, podem exigir uma configuração mais alta para garantir que o alimento seja cozido corretamente no tempo recomendado.

### Fritando Bife

Para fritar bifes suculentos e saborosos:

1. Deixe a carne em temperatura ambiente por cerca de 20 minutos antes de cozinhar.
2. Aqueça uma frigideira.
3. Pincele os dois lados do bife com azeite. Coloque um pouco de óleo na frigideira quente e em seguida coloque a carne na frigideira quente.
4. Vire o bife apenas uma vez durante o cozimento. O tempo de cozimento exato dependerá da espessura do bife e de como você quer cozinhá-lo. Os tempos podem variar de 2 a 8 minutos de cada lado. Pressione o bife para avaliar o grau de cozimento - quanto mais firme estiver, mais 'bem passado' ficará.

5. Deixe o bife descansar em um prato quente por alguns minutos para que ele descanse e fique macio antes de servir.

### Para refogar

1. Escolha uma panela wok de base plana compatível com indução ou uma frigideira grande.
2. Tenha todos os ingredientes e equipamentos prontos. A fritura deve ser rápida. Se for cozinhar grandes quantidades, cozinhe os alimentos em várias porções menores.
3. Pré-aqueça a panela brevemente e adicione duas colheres de sopa de óleo.
4. Frite primeiro a carne, reserve e conserve-a quente.
5. Refogue os vegetais. Quando estiverem quentes, mas ainda crocantes, reduza o nível de potência da zona de cocção, coloque a carne de volta na frigideira e adicione o molho.
6. Mexa os ingredientes delicadamente para se certificar de que estão bem aquecidos.
7. Sirva imediatamente.

### Deteccção de pequenos objetos

Quando uma panela de tamanho inadequado ou não magnética (por exemplo, alumínio), ou algum outro item pequeno (por exemplo, faca, garfo, chave) é deixado na zona de cocção do cooktop, o produto entra automaticamente em espera de 1 minuto. O ventilador continuará funcionando por mais 1 minuto.

### ATENÇÃO

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

## 7. Sugestão para seleção de potência

As configurações abaixo são apenas diretrizes. A configuração exata dependerá de vários fatores, como suas panelas e a quantidade de alimento que você está cozinhando. Teste o produto para encontrar as configurações que melhor se ajustem às suas necessidades.

| Potência | Preparo                   | Ideal para                                                                                         |
|----------|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1        | Manter Aquecido           | Aquecimento delicado de pequenas quantidades de alimentos.                                         |
| 2 - 4    | Derreter / Vapor          | Derreter chocolate, manteiga e alimentos que queimam rapidamente.<br>Cozimento de legumes à vapor. |
| 5 - 7    | Cozinhar / Grelhar        | Cozinhar arroz e/ou macarrão.<br>Preparar panquecas.<br>Grelhar verduras, frango e carne.          |
| 8 - 9    | Fritar / Ferver           | Fritar alimentos em geral.<br>Ferver Sopa.                                                         |
| P        | Cocção com um menor tempo | Ferver grandes quantidades de água.                                                                |

.

## 8. Limpeza e manutenção



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

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

### ATENÇÃO

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

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

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

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

**Ao final do preparo dos alimentos, com o cooktop já frio, finalize a limpeza com um pano macio, seco e o limpador vitrocerâmico.**

### Informações gerais

- Limpe sempre o Cooktop após o uso, evitando acúmulo de sujeira na superfície.
- Tenha cuidado ao limpar a superfície do cooktop logo após o uso, pois o local onde estava o recipiente pode estar quente.
- Evite reutilizar o cooktop antes de limpar alimentos ou líquidos que podem ter ficado na mesa do cozimento anterior.
- Sempre utilize painéis 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 (Figura 1a). Após a limpeza, seque o vidro com um pano macio.

Caso a sujeira não saia, deve-se utilizar uma esponja não abrasiva úmida (não usar o lado verde da esponja) e saponáceo líquido ou limpa vidros e vitrocerâmicos Electrolux até a completa remoção das manchas (Figura 1b). Para casos mais extremos pode ser necessário que o processo seja realizado mais de uma vez para remover completamente a sujeira.



Figura 1a

Figura 1b

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

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

### **Não usar os seguintes produtos na limpeza do vidro:**

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

### **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? ”.

## **9. Acessórios**

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



Conjunto de Panelas Electrolux Design  
CÓD.: 41042291



Limpa Vidro e Vitrocerâmico de Indução  
CÓD.: 41037823



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

## 10. 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>O cooktop não liga</b>                                                                            | O aparelho não está ligado à energia ou não está ligado corretamente.<br><br>O disjuntor está desligado.                                                                                                                                                                                                                         | Verifique se o aparelho está ligado corretamente à alimentação elétrica. Consulte o diagrama de ligações<br><br>Certifique-se de que o disjuntor é a causa da anomalia. Se o disjuntor disparar diversas vezes, contate um electricista qualificado. |
| <b>Os controles de toque não respondem.</b>                                                          | Os controles estão bloqueados.<br><br>Manchas de gordura ou água no painel de comandos.                                                                                                                                                                                                                                          | Desbloqueie os controles.<br><br>Limpe o painel de comandos.                                                                                                                                                                                         |
| <b>Os controles de toque são difíceis de operar.</b>                                                 | Pode haver um pequeno filme de água sobre os controles ou você pode estar usando a ponta do seu dedo ao tocar os controles.                                                                                                                                                                                                      | Certifique-se de que a área de controle de toque esteja seca e use a polpa do seu dedo e não a ponta para uma melhor resposta.                                                                                                                       |
| <b>O vidro está sendo arranhado.</b>                                                                 | Utensílios de cozinha com bordas ásperas.<br><br>Esfregão abrasivo inadequado ou produtos de limpeza em uso.                                                                                                                                                                                                                     | Procure usar panelas com bases planas e lisas.<br><br>Consulte “Limpeza e manutenção”.                                                                                                                                                               |
| <b>Algumas panelas estalam ou fazem barulho.</b>                                                     | Isso pode ser causado pela construção de seus utensílios de cozinha (camadas de metais diferentes vibrando de forma diferente).                                                                                                                                                                                                  | Isso é normal para panelas e não indica uma falha.                                                                                                                                                                                                   |
| <b>A placa de indução faz um zumbido baixo quando usada em uma configuração de alta temperatura.</b> | Isso é causado pela tecnologia de cozimento por indução.                                                                                                                                                                                                                                                                         | Isso é normal, mas o ruído deve diminuir ou desaparecer completamente quando você diminuir a potência selecionada.                                                                                                                                   |
| <b>Ruído</b>                                                                                         | Há um ventilador para resfriamento instalado em seu produto, ele evita que os componentes eletrônicos superaqueçam. O ventilador pode continuar a funcionar por aproximadamente 1 minuto mesmo depois de desligar a zona de coocção que estava em funcionamento.<br><br>A instalação não está com as circulação de ar adequadas. | Isso é normal e não requer ação. Não desligue a alimentação do produto enquanto o ventilador estiver funcionando.<br><br>Ajuste o nicho conforme recomendações do manual.                                                                            |

| Problema                                                                                                      | Causa possível                                                                                                                                                                                                                                     | Solução                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>As painelas não esquentam.</b>                                                                             | Se o cooktop não consegue detectar a panela pode ser que a panela não seja adequada para cozinhar por indução.<br><br>O produto não consegue detectar a panela porque é muito pequena para a área de cocção ou não está bem posicionada no centro. | Use painelas próprias para cozinhar por indução.<br><br>Centralize a panela e certifique-se de que sua base corresponda ao tamanho da área de cocção. |
| <b>O produto ou uma área de cocção desligou-se inesperadamente, um tom soa e um código de erro é exibido.</b> | Interferência técnica.                                                                                                                                                                                                                             | Entre em contato com o Serviço Autorizado Electrolux.                                                                                                 |

## Tabela de código de erro

| Código de falha                              | Falha                                                             | Solução                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>E1<br/>E2<br/>E3<br/>E4<br/>E7<br/>EU</b> | -                                                                 | Entre em contato com o Serviço Autorizado Electrolux.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>C1</b>                                    | Alta temperatura no produto.                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Evite a cocção com panela vazia.</li> <li>- Verifique se os orifícios de ventilação ao redor do cooktop não estão obstruídos.</li> <li>- Caso o produto esteja embutido, verifique se o nicho está com a correta circulação de ar.</li> <li>- Aguarde até que a temperatura da mesa de vidro retorne ao normal. Desligue e Ligue o cooktop para resetar o produto.</li> <li>- Se o problema persistir, entre em contato com o Serviço Autorizado Electrolux.</li> </ul> |
| <b>C2</b>                                    | Ventilador pode estar obstruído por sujeira ou travado.           | Entre em contato com o Serviço Autorizado Electrolux                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>EL</b>                                    | Tensão de alimentação (da residência) está abaixo do recomendado. | Contate um eletricista qualificado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>EH</b>                                    | Tensão de alimentação (da residência) está acima do recomendado.  | Contate um eletricista qualificado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

## 11. Certificado de garantia - Brasil

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. 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.

# Manual del usuario

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

## ATENCIÓN

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

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

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

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

Consulte el sitio web [www.electrolux.com.br](http://www.electrolux.com.br) y encuentre informaciones sobre accesorios originales, manuales y catálogos de toda la línea de productos Electrolux.

## Consejos Ambientales



El material del embalaje es reciclable. Procure seleccionar plásticos, papel y cartón y enviar a las compañías de reciclaje. Este aparato no puede ser tratado como basura doméstica. En vez de eso debe ser entregado al centro de reco-

gida selectiva para reciclaje de equipos electro-electrónicos que atienda a la legislación local.

## Tabla de Contenido

|                                             |    |
|---------------------------------------------|----|
| 1. Seguridad                                | 25 |
| 2. Instalación                              | 27 |
| 3. Descripción del producto                 | 30 |
| 4. Descripción del panel de control         | 31 |
| 5. Cómo Usar                                | 32 |
| 6. Orientaciones de Cocción                 | 38 |
| 7. Sugerencia para la selección de potencia | 39 |
| 8. Limpieza y Mantenimiento                 | 40 |
| 9. Accesorios                               | 41 |
| 10. Solución de Problemas                   | 42 |

# 1. Seguridad

## ATENCIÓN

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

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

## Para Niños

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

## ATENCIÓN

**Use el sistema de Bloqueo de los Controles para evitar que niños conecten el Cooktop accidentalmente.**

## Durante la instalación

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

## Para el Usuario / Instalador

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

|                |                |                    |  |
|----------------|----------------|--------------------|--|
| Modelo IE3LP   |                | Prod. N° 926565031 |  |
| 220V 50-60Hz   |                | Inducción 3,50 kW  |  |
| Hecho en China | N° Serie ..... |                    |  |
| ELECTROLUX     |                | CE                 |  |

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

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

Es peligroso modificar las especificaciones o características del Cooktop.

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

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

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

### ATENCIÓN

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

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

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

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

No almacene materiales explosivos, como aerosoles, en el aparato o cerca del mismo. Los materiales inflamables pueden explotar y causar fuego o daños materiales. Compruebe qué tecla controla cada Área de Cocción.

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

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

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

No deje alimentos preparados sobre las zonas de cocción.

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

No use papel de aluminio para forrar ninguna parte del aparato. Use sólo papel de aluminio si se recomienda en la receta para cubrir los alimentos.

El uso de cualquier tipo de protección o papel de aluminio puede provocar descargas eléctricas, cortocircuitos o incendios.

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

### ATENCIÓN

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

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

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

## ATENCIÓN

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

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

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

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

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

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

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

## ATENCIÓN

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

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

## 2. Instalación

Si desea solicitar la instalación, que no es cubierta por la garantía, Electrolux tiene una red de Servicios Autorizados altamente calificada para instalar su aparato. Póngase en contacto con uno de los servicios autorizados a través del sitio web de Electrolux: [www.electrolux.com.br](http://www.electrolux.com.br), o a través de los teléfonos: 3004 8778 capitales y Regiones Metropolitanas y 0800 728 8778 otras Regiones. Use su producto de forma portátil, encima de un mueble, o instale en un nicho.

## ATENCIÓN

**Hay orificios de ventilación alrededor del cooktop. Asegúrese de que estos orificios no queden bloqueados cuando estén instalados.**

**Antes de instalar el producto, asegúrese de que:**

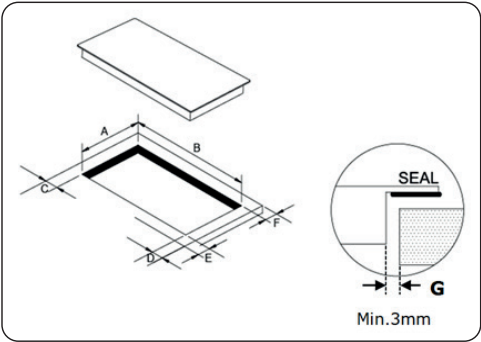
- La superficie de trabajo es adecuada y está nivelada.
- La superficie de trabajo está hecha de un material resistente al calor y está aislada.
- La instalación cumplirá todos los requisitos de espacio y los estándares y regulaciones aplicables.
- Proteja la parte inferior del Cooktop contra el vapor y la humedad, como hornos o lavaplatos.
- Instale un disyuntor adecuado y de fácil acceso al cable de alimentación del producto.
- Evite instalar el producto cerca de la puerta o debajo de una ventana, ya que al abrirlas puede acabar derribando una olla caliente.

### Orientaciones para instalación en el nicho

Respete las distancias mínimas indicadas en la figura siguiente.

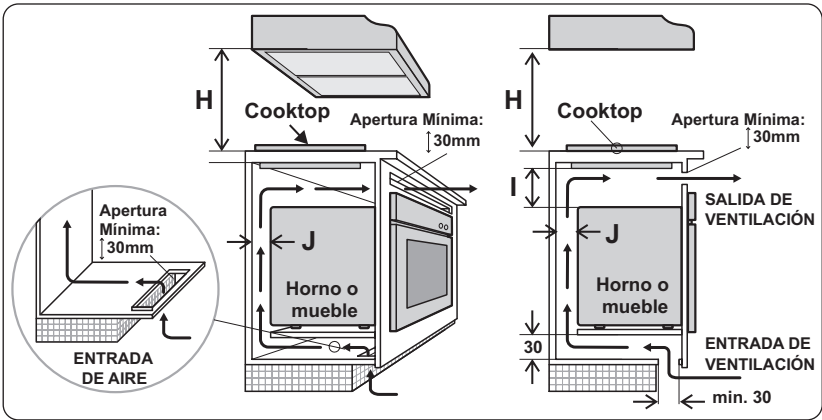
- En aras de una buena instalación y uso, deje un espacio mínimo de 50 mm alrededor del agujero de la encimera.

**i** NOTA: La distancia entre los lados del cooktop y las partes internas del nicho debe ser de al menos 3 mm.



| A (mm)        | B (mm)        | C (mm)  | D (mm)  | E (mm)  | F (mm)  | G (mm) |
|---------------|---------------|---------|---------|---------|---------|--------|
| 268 + 4<br>-0 | 500 + 4<br>-0 | 50 min. | 50 min. | 50 min. | 50 min. | 3 min. |

**i** La distancia entre el cooktop de inducción y un armario superior, o una campana, o un depurador debe ser de al menos **760 mm**.



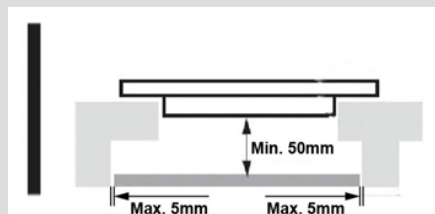
| H (mm) | I (mm) | J (mm) | Entrada de aire | Salida de aire |
|--------|--------|--------|-----------------|----------------|
| 760    | 50     | 20     | Mínimo 30mm     | Mínimo 30mm    |

**⚠ ATENCIÓN**

Independientemente de si se trata de un nicho portátil o de un nicho fijo, si no se respetan las dimensiones, la circulación del aire será comprometida. Esto es para evitar sobrecalentamiento y el error C1 (Alta temperatura en el producto).

## IMPORTANTE

Asegúrese de que el cooktop está bien ventilado y que las entradas y salidas de aire no están bloqueadas. La parte inferior del producto deben estar a una distancia mínima de 50 mm para evitar sobrecalentamiento y el error C1 (Alta temperatura en el producto).



## ATENCIÓN

Hay orificios de ventilación alrededor del cooktop. Asegúrese de que estos orificios no queden bloqueados por la encimera cuando estén instalados.

Antes de instalar el producto, asegúrese de que:

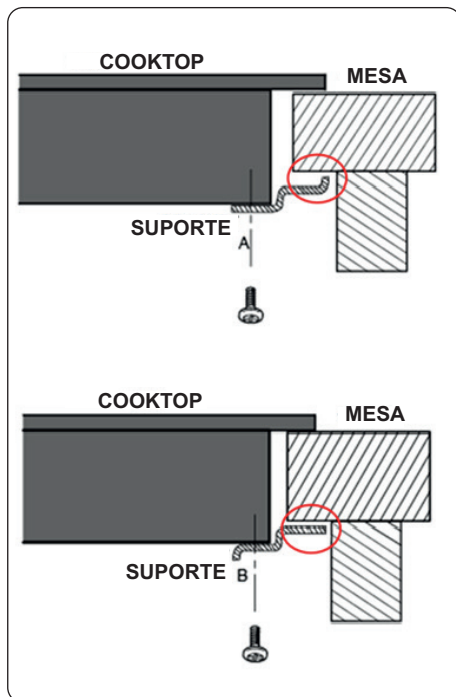
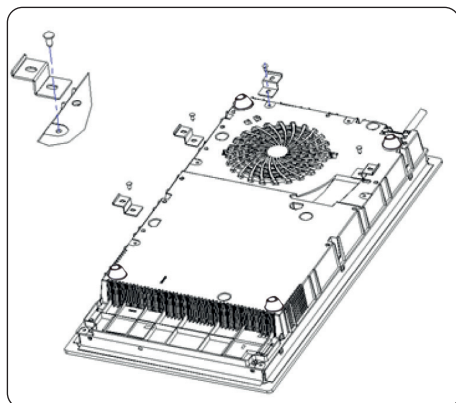
- La superficie de trabajo es adecuada y está nivelada.
- La superficie de trabajo está hecha de un material resistente al calor y está aislada.
- La instalación cumplirá todos los requisitos de espacio y los estándares y regulaciones aplicables.
- Proteja la parte inferior del Cooktop contra el vapor y la humedad, como hornos o lavaplatos.
- Instale un disyuntor adecuado y de fácil acceso al cable de alimentación del producto.
- Evite instalar el producto cerca de la puerta o debajo de una ventana, ya que al abrirlas puede acabar derribando una olla caliente.

## ATENCIÓN

Si el producto está instalado sobre un cajón, el cooktop puede calentar los elementos almacenados en el cajón durante el proceso de cocción.

Para una mayor estabilidad, fije el producto al nicho atornillando los 4 soportes en la parte inferior del cooktop (como en las imágenes).

Ajustar la posición del soporte según los diferentes espesores de la cubierta de la mesa.



## ATENCIÓN

Bajo ninguna circunstancia los soportes pueden tocar las superficies internas de la encimera después de la instalación.

## Instalación eléctrica

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

Los niveles de tensión de alimentación con los cuales este aparato opera son establecidos en los "Procedimientos de Distribución de Energía Eléctrica en el Sistema Eléctrico Nacional (PRO-DIST)" de la ANEEL (Agencia Nacional de Energía Eléctrica). Caso la tensión de alimentación del aparato esté fuera de los límites indicados en la tabla Variación Admisible de Tensión, solicite a la concesionaria de energía la adecuación de los niveles de tensión o instale un regulador de tensión (estabilizador) con potencia no inferior a 2000VA. Daños al aparato podrán ocurrir si, en el lugar de la instalación, hay variación de tensión fuera de los límites especificados (ver tabla citada anteriormente) o caídas frecuentes en el suministro de energía.

### Aviso sobre la conexión eléctrica

Antes de conectar el producto a la red eléctrica:

1. Compruebe que el voltaje del tomacorriente es el mismo que se especifica en la etiqueta situada debajo del producto.
2. Para conectar el cooktop a la fuente de alimentación, no use adaptadores, reductores ni ramificaciones de dispositivos, ya que pueden causar sobrecalentamiento e incendio.
3. El cable de alimentación no debe tocar ninguna parte caliente y debe colocarse de manera que su temperatura no exceda de 75 °C en ningún punto.
4. Compruebe con un electricista si la red eléctrica de la residencia es adecuada para la potencia del producto.
5. Los cables de la casa donde se conectará el cooktop de inducción deben ser de 3 vías de 2,5mm<sup>2</sup>. También es necesario asegurarse de que los cables lleguen al nicho donde será hecho la instalación del producto.



### ATENCIÓN

**Cualquier cambio debe ser hecho solamente por un electricista calificado.**

## Disyuntores

Se recomienda utilizar un disyuntor exclusivo de 20A, bipolar, curva C, y red eléctrica de 3 vías con un diámetro mínimo de 2,5mm<sup>2</sup>.

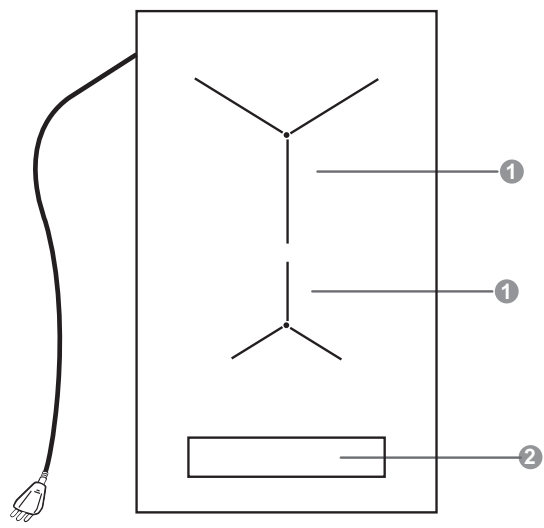


### ATENCIÓN

**Una instalación inadecuada del conductor de tierra puede provocar un riesgo de descarga eléctrica. Si tiene dudas sobre la puesta a tierra del sitio de instalación, consulte a un electricista calificado.**

- **Este cooktop debe ser conectado a tierra correctamente. Si el aparato no está conectado a tierra, puede provocar descargas eléctricas.**
- **No use extensiones con este Cooktop. Algunas extensiones no se han desarrollado para soportar la cantidad de corriente eléctrica que este aparato utiliza y pueden derretirse, dando como resultado una descarga eléctrica o un riesgo de incendio. Coloque el Cooktop de modo que la conexión eléctrica no quede estirada.**
- **No use una toma con cableado de aluminio y un cable de alimentación con cableado y enchufe de cobre (o viceversa). Puede producirse una reacción química entre el cobre y el aluminio, causando un cortocircuito. El material del cable de alimentación y del cable del tomacorriente debe ser cobre.**

### 3. Descripción del producto



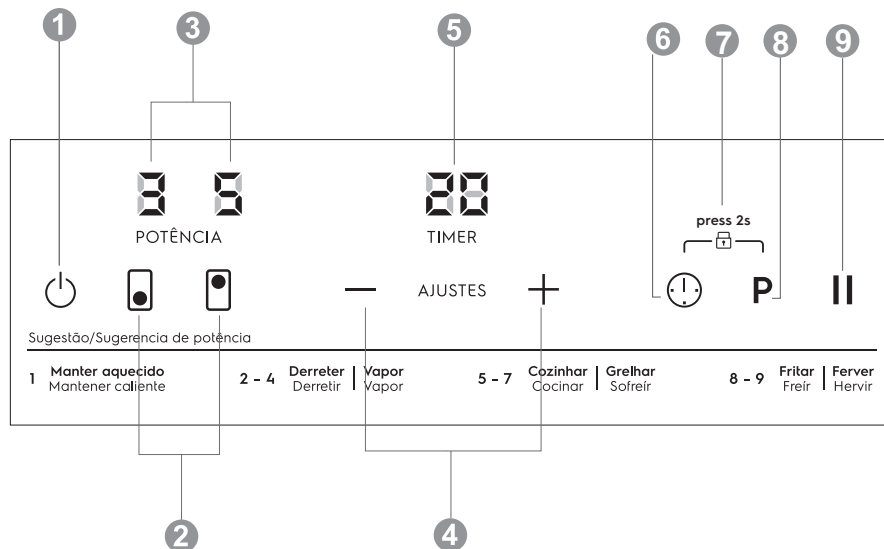
1 Zona de cocción de inducción

2 Panel de comandos

### Especificaciones técnicas

| Modelo                                         | IE3LP                                                 |
|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Número de zonas de cocción                     | 2 - Inducción                                         |
| Niveles de potencia                            | 9 + PowerBoost                                        |
| Tensión                                        | 220V: 202V - 231V                                     |
| Frecuencia                                     | 50Hz - 60Hz                                           |
| Peso neto ± 5%                                 | 4,3 kg                                                |
| Potencia total ± 15 %                          | 3.5 kW                                                |
| Potencia zona frontal:Nominal / Turbo (± 15 %) | 1,3kW / 1,5kW                                         |
| Potencia zona trasera:Nominal / Turbo (± 15 %) | 1.8kW / 2kW                                           |
| Tamaño del producto desembalado                | Altura: 59 mm<br>Ancho: 288 mm<br>Profundidad: 520 mm |

## 4. Descripción del panel de control

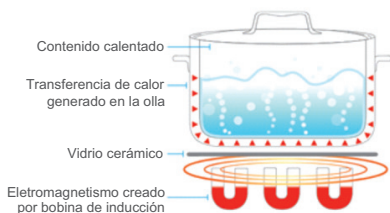


|   | Símbolo | Función                       | Usado Para                                 |
|---|---------|-------------------------------|--------------------------------------------|
| 1 |         | Encendido/apagado (Standby)   | Encender y apagar el panel de control      |
| 2 |         | Selección de Zona             | Selección de Zona                          |
| 3 |         | Display Indicador de Potencia | Indicar la potencia seleccionada           |
| 4 |         | Selector                      | Ajuste de la potencia y/o del temporizador |
| 5 |         | Display Indicador del Timer   | Indicar el tiempo seleccionado             |
| 6 |         | Timer (temporizador)          | Activar la función de temporizador         |
| 7 |         | Traba de seguridad            | Bloquear el panel                          |
| 8 |         | PowerBoost                    | Activar la función Potencia Turbo          |
| 9 |         | Pausa                         | Pausar la cocción                          |

## 5. Cómo usar

### ¿Cómo funciona su cooktop de inducción?

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



### Beneficios del cooktop de inducción

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

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

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

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

- **Superficie fría:** Cuando la bobina induce la olla, el calor sólo se generará en la olla y no en el vidrio. Sin embargo, el calor del fondo de la olla

puede reflejarse hacia el área en contacto con el vidrio. Es decir, el lugar donde la olla se pondrá en contacto estará caliente y el resto de las áreas del vidrio tienden a estar más frías.

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

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

### Ruidos característicos

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

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



Un asa suelta puede vibrar en su zócalo.



Las ollas que usan multi-materiales pueden permitir pequeñas vibraciones en su estructura.



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

### ¿Qué olla puede ser usada?

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



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

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

- Olla de acero inoxidable magnético

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

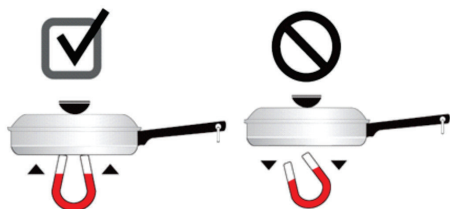


Las ollas vendidas como listas para inducción generalmente tienen un símbolo impreso en la parte inferior.

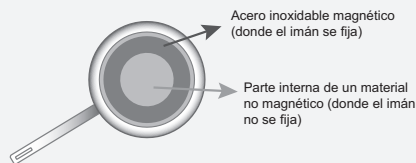
Para confirmar si la olla es compatible con el cooktop de inducción se sugiere la siguiente prueba:

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

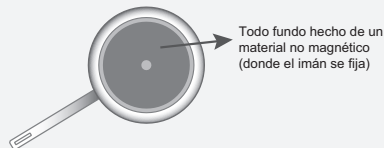
El cooktop funcionará correctamente cuando, durante la prueba del imán, el mismo consigue mantenerse fijo en todo fondo del recipiente. En caso de que el imán se fije con poca fuerza o no se fije, el utensilio puede no calentarse en su cooktop de inducción y/o generar ruidos.



#### No recomendable



#### Recomendable



#### ATENCIÓN

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

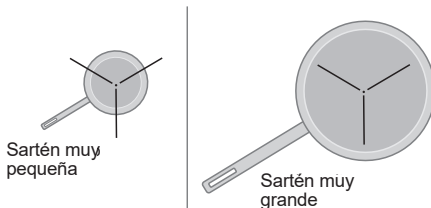
Si usted no tiene un imán:

1. Ponga un poco de agua en la olla que desea comprobar.
2. Si  el visor no parpadea y el agua se está calentando, la olla es adecuada.

• Ollas hechas con los siguientes materiales no son adecuadas: Acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana y cerámica.

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

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



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

Para cada zona de cocción se recomienda el tamaño siguiente:

| Área de cocinar | El diámetro de la base de la olla de inducción |             |
|-----------------|------------------------------------------------|-------------|
|                 | Mínimo (mm)                                    | Máximo (mm) |
| Zona Frontal    | 120                                            | 160         |
| Zona Trasera    | 140                                            | 180         |



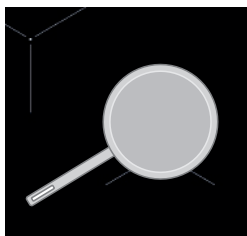
#### ATENCIÓN OLLA DE CERAMICA



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

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

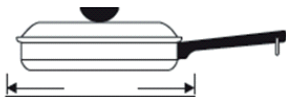
## INCORRECTO



Sartén no está centrada en el área de cocción.



Fondo o costado de la sartén doblados o torcidos.

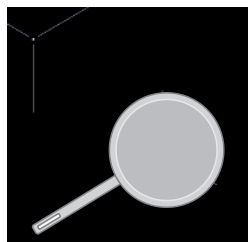


La sartén no tiene el tamaño mínimo requerido para el área de cocción.



Mango demasiado pesado, inclina la sartén.

## CORRECTO



Sartén correctamente centrada en el área de cocción.



Panela con fondo plano e lado reto.



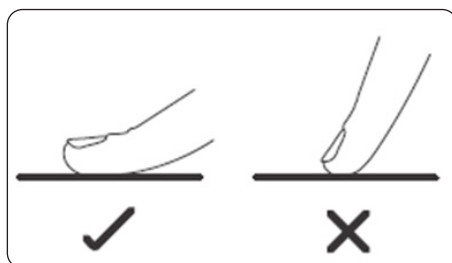
La sartén es el tamaño mínimo o máximo necesario para el área de cocción.



Sartén correctamente equilibrada.

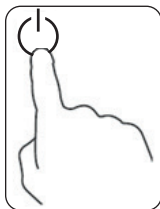
## Controles Táctiles

- Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar ninguna presión.
- Use la yema del dedo y no la punta para una mejor respuesta.
- Usted oír un pitido cada vez que se registre un toque.
- Asegúrese de que los controles están siempre limpios, secos y que no hay ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o un paño) que los cubra. Incluso una capa delgada de agua puede dificultar el funcionamiento de los controles.



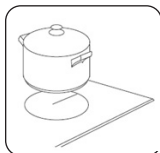
## Empezando a cocinar

1. Toque el control Encendido / Apagado durante un segundo. Después de encender, el timbre emite una señal sonora, todos los visores muestran “-” o “-”, indicando que el cooktop de inducción ha entrado en el modo de espera.

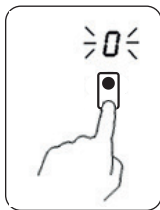


2. Coloque una olla adecuada en la zona de cocción que desee usar.

- Asegúrese de que el fondo de la olla y la superficie de la zona de cocción están limpios y secos.



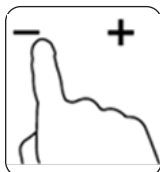
3. Seleccione la zona de cocción deseada y el indicador situado encima de la tecla parpadeará.



4. Seleccione un nivel de potencia tocando el control “-” o “+”.

- Si no se elige un nivel de potencia dentro de 1 minuto, el cooktop se apaga automáticamente y tendrá que volver a empezar.

- Usted puede modificar la configuración en cualquier momento durante la cocción.



Si la pantalla  $\geq \text{U} \leq$  parpadea alternativamente, eso significa que:

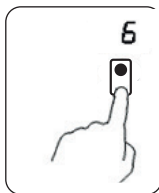
- Usted no ha puesto una olla en el lugar correcto o,
- La olla que está usando no es adecuada para cocinar por inducción o,
- La sartén es muy pequeña o,
- La olla no está bien centralizada en la zona de cocción.

No se produce calentamiento a menos que haya una olla adecuada en la zona de cocción.

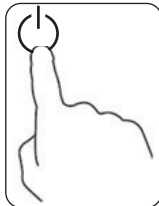
El visor se apagará automáticamente después de 2 minutos si no se coloca ninguna olla adecuada en el cooktop.

## Terminando de cocinar

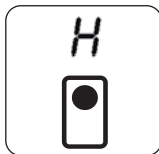
1. Seleccione la zona de cocción que desea desactivar.



2. Desconéctela mediante el botón “-” hasta que llegue a “0” o tocando los controles “-” y “+” juntos. Asegúrese de que el visor muestre “0”.



3. Apague todo el cooktop tocando en el control de Enciende/ Apaga.



4. Las zonas de cocción de inducción crean el calor necesario para cocinar directamente en la base de las ollas, pero a lo largo del uso el calor del recipiente se pasa a la superficie del vidrio dejando la superficie caliente.

Mientras la superficie está caliente, la pantalla muestra “H”.

## Traba de seguridad

Usted puede bloquear el panel de control para evitar el uso no intencional (por ejemplo, niños que accidentalmente conecten las áreas de cocción).

### Para bloquear el panel de control

Mantenga pulsada la función Timer y Power-Boost **P** hasta que la pantalla muestre “Lo”.

### Para desbloquear el panel de control

Mantenga pulsada la función Timer y Power-Boost **P** hasta que se apague el indicador “Lo” en la pantalla.

## ⚠ ATENCIÓN

Quando la placa está en modo de bloqueo, todos los comandos son desactivados excepto el Enciende/ Apaga . En caso de emergencia, usted puede apagar el producto en el comando de Enciende/ Apaga, pero en los demás casos debe desbloquear el panel primero.

## Timer

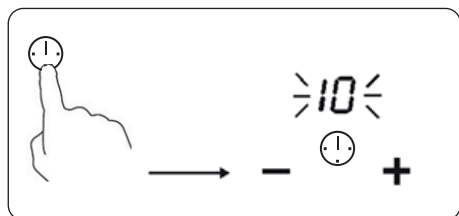
Usted puede usar el temporizador de dos maneras diferentes:

- Usted puede usarlo como contador de minutos. En este caso, el temporizador no apaga ninguna zona de cocción cuando finaliza el tiempo establecido.
- Usted puede configurarlo para apagar una o más zonas de cocción después del tiempo definido. Usted puede configurar el temporizador hasta un máximo de 99 minutos.

### Uso del Timer como Contador de Minutos

1. Con el cooktop encendido y sin seleccionar ninguna zona de cocción:

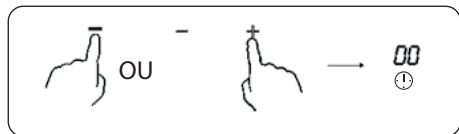
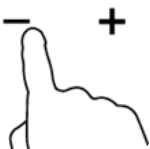
Toque los controles del Temporizador y, a continuación, en la pantalla comenzará a parpadear el número "10".



2. Ajuste el tiempo tocando "-" o "+" del Timer.

Sugerencia: Toque y suelte el control "-" o "+" del Timer para disminuir o aumentar en 1 minuto a la vez.

Toque y mantenga presionado el control "-" o "+" del Timer para disminuir o aumentar en 10 minutos.



3. Tocando "-" y "+" juntos, el Timer se cancela y aparecerá "00" en la pantalla.



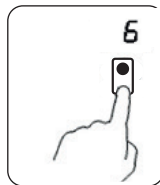
4. Cuando se establece el tiempo, comenzará la cuenta regresiva inmediatamente y la pantalla mostrará el resto del tiempo.



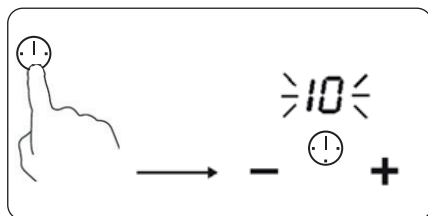
5. Al finalizar la cuenta regresiva, sonará un pitido durante 30 segundos y la pantalla mostrará "-".

## Ajustar el Timer para desconectar una zona de cocción

1. Seleccione la zona de cocción que desea programar el Temporizador en la función de apagado.



2. Toque el icono Timer y el número "10" comenzará a parpadear en la pantalla.



3. Ajuste el tiempo tocando "-" o "+" del Timer.

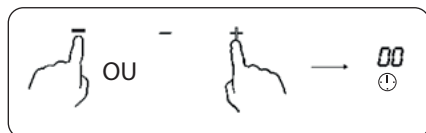
Sugerencia: Toque y suelte el control "-" o "+" del Timer para disminuir o aumentar en 1 minuto a la vez.

Toque y mantenga presionado el control "-" o "+" del Timer para disminuir o aumentar en 10 minutos.



4. Tocando "-" y "+" juntos, el Timer

Se cancela y aparecerá "00" en la pantalla.



5. Cuando el temporizador finaliza el conteo regresivo, el área de cocción correspondiente se apaga automáticamente.



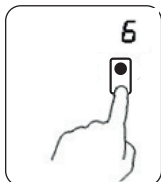
## ATENCIÓN

La otro área de cocción seguirá funcionando normalmente si se ha conectado previamente.

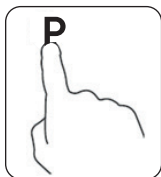
### Uso del PowerBoost

#### Para encender:

1. Seleccione la zona de cocción que desea programar la función turbo.

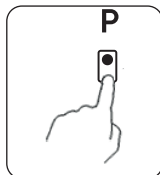


2. Activar la función tocando el botón "P".

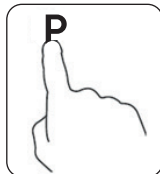


#### Para cancelar:

1. Seleccione la zona de cocción que desea cancelar la función turbo.



2. Apague la función tocando el botón "P". Asegúrese de que el visor muestre "0".



- La función puede funcionar en cualquier área de cocción
- Después de 5 minutos en la función turbo, el área de cocción vuelve al ajuste anterior.
  - Si la configuración de calor anterior es igual a 0, vuelve a 9 después de 5 minutos.

### Horas de trabajo estándar

El apagado automático es una función de protección de seguridad para su cooktop de inducción. Apaga automáticamente el producto caso se olvide de apagar la cocción. Los tiempos de trabajo estándar para varios niveles de energía se muestran en la siguiente tabla:

| Nivel de energía                        | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|-----------------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Temporizador de trabajo estándar (hora) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 |

Cuando se retira la olla, el cooktop puede dejar de calentar inmediatamente y apagarse automáticamente después de 2 minutos.

## ATENCIÓN

Las personas con un marcapasos cardíaco deben consultar a su médico antes de usar el producto.

## 6. Orientaciones de Cocción

### ATENCIÓN

**Tenga cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente, sobre todo si se está usando el PowerBoost.**

### Consejos de Cocción

- Cuando el alimento comience a hervir, reduzca la potencia seleccionada.
- El uso de una tapa en la olla puede reducir el tiempo de cocción.
- Reduzca la cantidad de líquido o grasa para reducir el tiempo de cocción.
- Empiece a cocinar a un nivel de potencia alto y reduzca el consumo cuando el alimento esté completamente calentado.

### Hervir alimentos o cocinar arroz

1. El hervor ocurre por debajo del punto de ebullición, alrededor de 85 °C, cuando las burbujas se elevan ocasionalmente a la superficie del líquido de cocción. Se sugiere esa cocción para sopas y guisados porque los sabores se desarrollan sin exagerar en la cocción de la comida. También se puede cocinar salsas a base de huevo y harina espesas por debajo del punto de ebullición.
2. Algunas tareas, como la preparación de arroz, pueden requerir una configuración más alta para asegurar que el alimento se cocine correctamente en el tiempo recomendado.

### Friendo Carne

Para freír carnes succulentas y sabrosas:

1. Deje la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinar.
2. Caliente una sartén.
3. Pincele los dos lados de la carne con aceite de oliva. Ponga un poco de aceite en la sartén caliente y luego ponga la carne en la sartén caliente.
4. Vire la carne sólo una vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor de la carne y de cómo desea cocinarlo. Los tiempos pueden variar de 2 a 8 minutos en cada lado. Presione la carne para evaluar el grado de cocción - cuanto más firme esté, más 'bien cocinada' estará.

5. Deje que la carne descanse en un plato caliente durante unos minutos para que descanse y se ponga suave antes de servir.

### Para sofrear

1. Elija una olla wok de base plana compatible con inducción o una sartén grande.
2. Tenga todos los ingredientes y equipos listos. La fritura debe ser rápida. Si se va a cocinar grandes cantidades, cocine los alimentos en varias porciones más pequeñas.
3. Precaliente la olla brevemente y añada dos cucharadas de aceite.
4. Primero fría la carne, reserve y consérvela caliente.
5. Sofría las verduras. Cuando estén calientes, pero aún crocante, reduzca el nivel de potencia de la zona de cocción, ponga la carne de vuelta en la sartén y agregue la salsa.
6. Revuelva los ingredientes suavemente para asegurarse de que están bien calentados.
7. Servir inmediatamente.

### Detección de pequeños objetos

Quando una olla de tamaño inapropiado o no magnética (por ejemplo, aluminio), o algún otro elemento pequeño (por ejemplo, cuchillo, tenedor, llave) se deja en la zona de cocción del cooktop, el producto entra automáticamente en espera de 1 minuto. El ventilador seguirá funcionando durante 1 minuto más.

### ATENCIÓN

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

## 7. Sugerencia para la selección de potencia

La configuración que se muestra a continuación es sólo una guía. La configuración exacta dependerá de varios factores, como las ollas y la cantidad de alimentos que está cocinando. Pruebe el producto para encontrar las configuraciones que mejor se adapten a sus necesidades.

| Potencia | Preparación             | Ideal para                                                                                              |
|----------|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1        | Mantener caliente       | Calentamiento delicado de pequeñas cantidades de alimentos.                                             |
| 2 - 4    | Derretir / Vapor        | Derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente.<br>Cocción de verduras al vapor. |
| 5 - 7    | Cocinar / Asar          | Cocción de arroz y/o pasta.<br>Preparar panqueques.<br>Asar verduras, frango e carne.                   |
| 8 - 9    | Freír / Hervir          | Freír los alimentos en general.<br>Hervir sopa.                                                         |
| P        | Cocinar en menos tiempo | Hervir grandes cantidades de agua.                                                                      |

## 8. Limpieza y mantenimiento



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

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

### ATENCIÓN

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

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

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

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

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

### Informaciones generales

- Siempre limpie el Cooktop después de su uso, evitando la acumulación de suciedad en la superficie.
- Tenga cuidado al limpiar la superficie del cooktop justo después de su uso, ya que el lugar donde estaba el recipiente puede estar caliente.
- Evite reutilizar el cooktop antes de limpiar alimentos o líquidos que pueden haber quedado en la mesa de cocción anterior.
- Use siempre ollas con la base limpia.
- Arañazos o manchas oscuras en la superficie del Cooktop no afectan su funcionamiento.
- Use un producto limpiador adecuado para la superficie del Cooktop.
- El uso de esponjas ásperas puede dañar la mesa de vidrio del cooktop, lo que no está cubierto por la garantía. Use únicamente limpiadores específicos

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

### Limpieza del cooktop

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

- Use una esponja adecuada en la superficie de vidrio en un ángulo agudo y mueva la lámina en la superficie.

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

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



Figura 1a

Figura 1b

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

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

### **No usar los siguientes productos para limpiar el vidrio:**

- Limpiadores abrasivos y esponjas ásperas, como lana de acero y algunas esponjas de nylon. Estos productos pueden rayar el cooktop, dificultando la limpieza, y pueden dañar la apariencia del cooktop.
- Limpiadores fuertes, como el blanqueador con cloro, amoníaco o limpiadores para hornos, ya que pueden marcar y decolorar el Cooktop.
- Esponja, tela o papel toalla sucios, ya que pueden dejar residuos de suciedad o pelusas en el cooktop que pueden quemarse y causar decoloración.

### **Cuidados especiales con papel aluminio y utensilios de aluminio:**

- Papel de aluminio - el uso de papel de aluminio dañará el cooktop. No use utensilios de aluminio muy fino y no deje que el papel de aluminio toque el vidrio cerámico del cooktop bajo ninguna circunstancia.
- Utensilios de aluminio - el aluminio es un metal no magnético y, por lo tanto, no se puede usar en el cooktop de inducción. Ver el capítulo “¿Qué olla se puede usar?”.

## **9. Accesorios**

La línea de accesorios de Electrolux combina con todo, incluido su nuevo cooktop.



Conjunto de ollas Electrolux Design  
CÓD.: 41042291



Limpia vidrio y vitrocerámico de inducción  
CÓD.: 41037823



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

## 10. Solución de problemas

Caso su Cooktop presente algún problema de funcionamiento, antes de llamar al Servicio Autorizado, verifique a continuación si la causa de lo error no es simple de ser resuelta o si no es falla

en la utilización del dispositivo, lo que puede ser fácil y rápidamente corregido, sin necesidad de aguardar a un técnico. Cuando las correcciones sugeridas no sean suficientes, llame al Servicio Autorizado Electrolux, que está a su disposición.

| Problema                                                                                                        | Causa posible                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Solución                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>El Cooktop no se enciende</b>                                                                                | El aparato no está conectado a la alimentación o no está conectado correctamente.<br><br>El disyuntor está desconectado.                                                                                                                                                                                                                           | Compruebe que el aparato está conectado correctamente a la alimentación eléctrica. Consulte el diagrama de conexiones.<br><br>Asegúrese de que el disyuntor sea la causa de la anomalía. Si el disyuntor se dispara varias veces, conteste a un electricista calificado. |
| <b>Los controles táctiles no responden.</b>                                                                     | Los controles están bloqueados.<br><br>Manchas de grasa o agua en el panel de control.                                                                                                                                                                                                                                                             | Desbloquee los controles.<br><br>Limpie el panel de comandos.                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Los controles táctiles son difíciles de operar.</b>                                                          | Puede que haya una pequeña película de agua sobre los controles o que esté usando la punta del dedo al tocar los controles.                                                                                                                                                                                                                        | Asegúrese de que el área de control táctil está seca y use la yema del dedo, no la punta para una mejor respuesta.                                                                                                                                                       |
| <b>El vidrio está siendo arañado.</b>                                                                           | Utensilios de cocina con bordes ásperos.<br><br>Fregón abrasivo inadecuado o productos de limpieza en uso.                                                                                                                                                                                                                                         | Siempre usar ollas con bases planas y lisas.<br><br>Consulte "Limpieza y mantenimiento".                                                                                                                                                                                 |
| <b>Algunas ollas estallan o hacen ruido.</b>                                                                    | Esto puede ser causado por la construcción de sus utensilios de cocina (capas de diferentes metales vibrando de manera diferente).                                                                                                                                                                                                                 | Esto es normal para las ollas y no indica una falla.                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>El cooktop de inducción hace un zumbido bajo cuando se utiliza en una configuración de alta temperatura.</b> | Esto se debe a la tecnología de cocción por inducción.                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Esto es normal, pero el ruido debe disminuir o desaparecer completamente cuando disminuye la potencia seleccionada.                                                                                                                                                      |
| <b>Ruido</b>                                                                                                    | Hay un ventilador de refrigeración instalado en su producto, lo que evita que los componentes electrónicos se sobrecalienten. El ventilador puede continuar funcionando por aproximadamente 1 minuto incluso después de apagarse la zona de cocción que estaba en funcionamiento.<br><br>La instalación no tiene una circulación de aire adecuada. | Esto es normal y no requiere acción. No desconecte la alimentación del producto mientras el ventilador esté funcionando.<br><br>Ajuste el nicho como se recomienda en el manual.                                                                                         |

| Problema                                                                                                      | Causa posible                                                                                                                  | Solución                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Las ollas no se calientan.</b>                                                                             | Si el cooktop no puede detectar la olla, puede ser que la olla no sea adecuada para cocinar por inducción.                     | Use ollas propias para cocinar por inducción.                                             |
|                                                                                                               | El producto no puede detectar la olla porque es demasiado pequeña para el área de cocción o no está bien situada en el centro. | Centralice la olla y asegúrese de que su base coincida con el tamaño del área de cocción. |
| <b>El producto o un área de cocción se apagó inesperadamente, suena un tono y aparece un código de error.</b> | Interferencia técnica.                                                                                                         | Entre en contacto con el Servicio Autorizado Electrolux.                                  |

## Tabla de código de error

| Código de falla                              | Falla                                                         | Solución                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>E1<br/>E2<br/>E3<br/>E4<br/>E7<br/>EU</b> | -                                                             | Entre en contacto con el Servicio Autorizado Electrolux.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>C1</b>                                    | Alta temperatura en el producto.                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Evite cocinar con una olla vacía</li> <li>- Certifíquese de que los orificios de ventilación alrededor del producto no estén bloqueados.</li> <li>- Si el producto está en el nicho, certifíquese de que el nicho tenga la correcta circulación de aire.</li> <li>- Espere hasta que la temperatura vuelva a la normalidad. Apague y encienda el producto para reiniciarlo.</li> <li>- Si el problema persiste, contactar con un Servicio Autorizado Electrolux.</li> </ul> |
| <b>C2</b>                                    | El Ventilador puede estar obstruido por suciedad o bloqueado. | Entre en contacto con el Servicio Autorizado Electrolux.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>EL</b>                                    | La tensión de alimentación es inferior al recomendado.        | Póngase en contacto con un electricista calificado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>EH</b>                                    | La tensión de alimentación es superior a la recomendada.      | Póngase en contacto con un electricista calificado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

**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



A24246301/C  
G0035501/003  
Set/22

