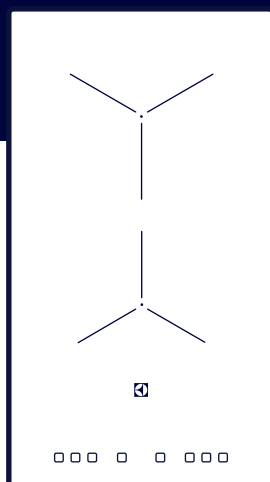


GUIA RÁPIDO DE USO

COOKTOP DE INDUÇÃO
COOKTOP DE INDUCCIÓN
(ANAFE)

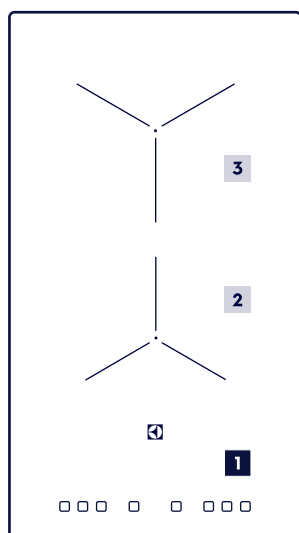


AMPLIE SUA EXPERIÊNCIA



Acesse mais conteúdos e conheça melhor seu produto!
¡Acceda a más contenidos y conozca mejor su producto en el manual!

COMPONENTES



- 1** Painel de controle e sugestão de potência
Panel de control y sugerencia de potencia
- 2** Zona de cozimento de indução frontal
Zona de cocción por inducción frontal
- 3** Zona de cozimento de indução traseira
Zona de cocción por inducción trasera

Diâmetro da base da panela
Diámetro de la base de la olla

ZONA	MÍN	MÁX
Frontal	120mm	160mm
Traseira	140mm	180mm

RECOMENDAÇÕES DE INSTALAÇÃO

O produto pode ser instalado acima de uma bancada, de forma portátil, ou embutido no nicho.

Antes de ligar seu produto à rede elétrica, certifique-se de que:

- O disjuntor é de 20 A, curva C e exclusivo para o produto;
- A rede elétrica tem fios de diâmetro mínimo de 2,5mm (consulte um electricista);
- A tensão da tomada é de 220 V.

RECOMENDACIONES DE INSTALACIÓN

El producto puede ser instalado encima de un mueble (de forma portátil) o en un nicho fijo.

Antes de conectar su producto a la red eléctrica, asegúrese de que:

- El interruptor magnetotérmico es de 20 A, curva C y exclusivo para producto;
- La red eléctrica tiene cables con un diámetro mínimo de 2,5mm (consulte a un electricista);
- El voltaje de la red es de 220 V.

! Evite o superaquecimento seguindo as dimensões indicadas no Manual de Instruções.

! Evite el sobrecalentamiento siguiendo las dimensiones indicadas en el Manual de Instrucciones.

PRIMEIRO USO

1. Depois de plugar o cooktop na tomada, pressione ;
2. Coloque uma panela adequada no centro da área de cozimento escolhida. Nunca coloque a panela vazia. Observe que o grafismo desenhado no vidro do cooktop indica o maior tamanho de panela para cada zona;
3. Toque para definir a zona de cozimento e a potência; Consulte detalhes na seção do painel de controle.
4. Ao terminar de cozinhar, selecione novamente a zona de cozimento, leve a potência até 0 e desligue. Enquanto a superfície estiver quente, o visor mostra **H**.

PRIMER USO

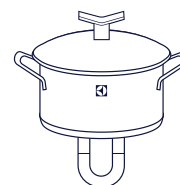
1. Después de enchufar el cooktop en el tomacorriente, presione ;
2. Coloque una olla correcta en el centro de la zona de cocción elegida. Nunca pongas la olla vacía. Tenga en cuenta que el gráfico dibujado en el vidrio indica el tamaño de olla más grande para cada zona;
3. Toque para configurar la zona de cocción y potencia; Ver detalles en la sección del panel de control.
4. Cuando finalice la cocción, seleccione de nuevo la zona de cocción, lleve la potencia a 0 y desactive el producto. Mientras la superficie está caliente, la pantalla muestra **H**.

UTILIZANDO A PANELA CERTA

Os recipientes utilizados no cooktop devem ter fundo plano e ser feitos de metais ferrosos como:

- aço inoxidável magnético
- ferro fundido
- fundo triplo
- com indicação de indução
- cerâmica com fundo magnético (até a potência 5)

Dica: se um ímã grudar na base do recipiente, indicará que esse é apropriado para indução.



Consejo: si un imán se mantiene fijo en la base del recipiente, indica que es apto para inducción.

USANDO LA OLLA CORRECTA

Los recipientes utilizados en el cooktop deben tener un fondo plano y estar hechos de metales ferrosos como:

- acero inoxidable magnético
- hierro fundido
- triple fondo
- con indicación de inducción
- cerámica con fondo magnético (hasta potencia 5)



PAINEL DE CONTROLE

TECLA LIGAR/DESLIGAR

Pressione para ligar ou desligar o produto.

AJUSTE DE POTÊNCIA

1. Pressione ou para selecionar a zona de cozimento a ser utilizada.
2. Ajuste a potência em - ou + enquanto o display piscar. Se a potência não for escolhida em até 1 min, o cooktop desligará.

TIMER

Utilize o TIMER de duas formas:

A. Como um lembrete de tempo:

1. Toque em e defina o tempo clicando em - ou +. Ao final da contagem, o processo de cocção **não** finalizará. Para cancelar, toque em e clique em - e + juntos.

B. Para desligar uma zona de cocção:

1. Selecione a zona desejada;
2. Toque em e defina o tempo clicando em - ou +. Você verá um ponto no visor. Para cancelar, toque na zona de cozimento e clique em - e + juntos.

POWERBOOST

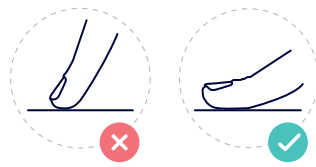
Intensifica para a potência máxima. Para ativar/desativar, selecione a zona de cozimento e toque em **P**. Depois de 5 min, a zona volta à potência anterior.

FUNÇÃO PAUSA

Para pausar a cocção, toque em **II**. O visor mostrará .

TRAVA DE SEGURANÇA

Pressione as funções TIMER e POWERBOOST por 2s para bloquear/desbloquear as teclas do painel. O visor mostrará **"Lo"**. Em caso de bloqueio, somente a tecla ligar/desligar funcionará.



PANEL DE CONTROL

TECLA ENCENDIDO/APAGADO

Pressione para encender o apagar el producto.

AJUSTE DE LA POTENCIA

1. Toque en o para seleccionar la zona de cocción a utilizar.
2. Ajuste la potencia a - o + mientras la pantalla parpadea. Si no se elige la potencia dentro de 1 min, el cooktop se apagará.

POWERBOOST

Aumenta la potencia máxima. Para activar/desactivar, seleccione la zona de cocción y toque **P**. Después de 5 min, la zona vuelve a la potencia anterior.

FUNCIÓN PAUSA

Para pausar la cocción, toque **II**. La pantalla mostrará .

TIMER

Use el TIMER de dos maneras:

A. Como recordatorio de tiempo:

1. Presione y defina el tiempo haciendo toque en - o +. Al final del conteo, el proceso de cocción **no** terminará. Para cancelar, presione y toque en - y + juntos.

B. Para apagar una zona de cocción:

1. Seleccione la zona deseada;
2. Presione y defina el tiempo haciendo toque en - o +. Verá un punto en la pantalla. Para cancelar, presione la zona de cocción y toque en - y + juntos.

TRABA DE SEGURIDAD

Presione las funciones TIMER y POWERBOOST durante 2s para bloquear/desbloquear las teclas del panel. La pantalla mostrará **"Lo"**. En caso de bloqueo, solo funcionará la tecla de encendido/apagado.

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

Use la yema de su dedo y no la punta para una mejor respuesta del panel.

✨ É muito prático limpar seu cooktop! Com o produto frio, use um pano macio e úmido com detergente neutro ou produto apropriado para limpeza vitrocerâmica. Antes de cozinhar, verifique se o fundo da panela e a área de cozimento estão limpos e secos.

✨ ¡Es muy práctico limpiar su cooktop! Con el producto frío, use un paño suave humedecido con detergente neutro o un producto adecuado para la limpieza de vitrocerámica. Al cocinar, asegúrese de que el fondo de la olla y el área de cocción estén limpios y secos.

FALHAS & SOLUÇÕES

Se o visor piscar alternadamente, verifique se a panela:

- está no local correto;
- é adequada para cozimento por indução;
- tem o tamanho adequado;
- está bem centralizada na zona de cozimento.

Se ainda assim seu produto Electrolux apresentou falha, a solução pode ser simples. Acesse o site atendimento.electrolux.com.br para encontrar a solução.

Fique tranquilo, a Electrolux cuida de você!

SUGESTÃO DE POTÊNCIA SUGERENCIA DE POTENCIA

No painel do seu cooktop você encontra sugestões para diferentes preparos. En el panel de su cooktop usted encontrará sugerencias para diferentes preparaciones.

POTÊNCIA POTENCIA	PREPARO PREPARACIÓN	IDEAL PARA IDEAL PARA
1	Manter aquecido Mantener caliente	Aquecimento delicado de pequenas quantidades de alimentos Calentamiento delicado de pequeñas cantidades de alimentos
2 - 4	Derreter / vapor Derretir / vapor	Chocolate, manteiga e alimentos que queimam rapidamente / legumes Chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápido / verduras
5 - 7	Cozinhar / grelhar Cocinar / sofreír	Arroz, macarrão, panquecas / verduras, frango e carne Arroz, pasta, panqueques / verduras, pollo y carne
8 - 9	Fritar / ferver Freír / hervir	Alimentos em geral / sopa Alimentos en general / sopa
P	Cocção com um menor tempo Cocción en menos tiempo	Ferver grandes quantidades de água Hervir grandes cantidades de agua

FALLAS Y SOLUCIONES

Si la pantalla parpadea alternativamente, compruebe si la olla:

- está en la ubicación correcta;
- es adecuada para la cocción por inducción;
- es del tamaño adecuado;
- está bien centrada en la zona de cocción.

Si aún así su producto Electrolux sigue fallando, la solución puede ser simple. Consulte el manual del producto para obtener más detalles y entre en contacto con el soporte técnico.

¡Tenga la seguridad de que Electrolux se ocupa de usted!