



EIS62341

CA	Manual d'usuari Placa	2
PT	Manual de instruções Placa	23
ES	Manual de instrucciones Placa de cocción	45



Benvinguts a Electrolux! Gràcies per triar el nostre electrodomèstic.



Consells d'ús, catàlegs, resolució de problemes i informació de servei i reparació:
www.electrolux.com/support

Subjecte a canvis sense previús.

CONTINGUT

1. INFORMACIÓ DE SEGURETAT.....	2
2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT.....	4
3. INSTAL·LACIÓ.....	7
4. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE.....	8
5. ÚS DIARI.....	10
6. CONSELLS.....	15
7. CURA I NETEJA.....	18
8. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES.....	18
9. DADES TÈCNIQUES.....	21
10. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA.....	21
11. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS.....	22

1. ⚠ INFORMACIÓ DE SEGURETAT

Abans d'instal·lar i utilitzar l'aparell, llegiu detingudament les instruccions subministrades. El fabricant no es fa responsable de cap dany o lesió que sigui el resultat d'un ús o una instal·lació incorrectes. Mantingueu sempre les instruccions en un lloc segur i accessible per a futures consultes.

1.1 Seguretat dels infants i de les persones vulnerables

- Els nens majors de 8 anys i les persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o manca d'experiència i coneixements poden fer servir aquest aparell només si estan supervisats o han rebut instruccions sobre l'ús segur de l'aparell i si comprenen els perills als quals s'exposen. Els infants de menys de 8 anys i les persones amb discapacitats greus i complexes s'han de mantenir allunyats de l'aparell, tret que se'ls supervisi contínuament.

- Els nens han d'estar vigilats per a assegurar-vos que no juguin amb l'aparell .
- Manteniu tot l'embalatge lluny dels infants i llenceu-los correctament.
- AVÍS: L'aparell i les parts de contacte s'escalfen durant l'ús. Mantingui allunyats de l'aparell els infants i les mascotes quan estigui engegat i mentre s'estigui refredant.
- Si l'aparell disposa d'un sistema de bloqueig infantil, cal que l'activeu.
- Els infants no han de dur a terme operacions de neteja i manteniment de l'aparell sense supervisió.

1.2 Seguretat general

- Aquest electrodomèstic només té finalitats culinàries.
- Aquest aparell està dissenyat per a ús domèstic individual en interiors.
- Aquest aparell es pot utilitzar a oficines, habitacions d'hotels, habitacions d'hostals, cases rurals i altres allotjaments similars quan aquest ús no superi els nivells (mitjans) d'ús domèstic.
- AVÍS: L'aparell i les parts de contacte s'escalfen durant l'ús. Vigileu a l'hora de tocar zones que puguin estar calentes.
- AVÍS: La cocció sense supervisió en una placa amb greix o oli pot ser perillosa i pot provocar un incendi.
- La presència de fum és una indicació de sobreescalfament. No utilitzeu mai aigua per apagar el foc causat per la cocció. Apagueu l'aparell i cobriu les flames amb, per exemple, una coberta o tapa a prova de foc.
- AVÍS: No alimenteu l'aparell a través d'un dispositiu de commutació extern, com ara un temporitzador, ni el connecteu a un circuit que s'encengui o apagui regularment a través d'un servei públic.
- PRECAUCIÓ: Cal supervisar el procés de cocció (incloses les funcions de cocció automàtiques). Cal supervisar en tot moment els processos de cocció curts.

- **AVÍS:** Perill d'incendi: No deseu objectes sobre les superfícies de cocció.
- No col·loqueu objectes metàl·lics, com ara ganivets, forquilles, culleres i tapes, sobre la superfície de la placa, perquè es podrien escalfar.
- No feu servir l'aparell abans d'instal·lar-lo a la seva estructura integrada.
- No feu servir polvoritzadors ni vapor per netejar l'aparell.
- Després de l'ús, apagueu la placa amb el comandament; no us refieu només del detector de cassoles.
- **AVÍS:** Si la superfície té alguna esquerda, apagueu l'aparell per evitar la possibilitat de descàrregues elèctriques. Si l'aparell està connectat al corrent elèctric amb una caixa de connexió, extraieu el fusible per desconnectar l'aparell del subministrament elèctric. En qualsevol dels dos casos, poseu-vos en contacte amb el centre de servei autoritzat.
- Si el cable d'alimentació es fa malbé, cal que sigui el fabricant, un servei autoritzat o personal qualificat qui el substitueixi a fi d'evitar perills.
- **AVÍS:** Feu servir exclusivament protectors de fogons dissenyats pel fabricant de l'aparell o els protectors que indiqui el fabricant en el manual d'ús, o bé els que inclogui l'aparell. L'ús de protectors inadequats pot provocar accidents.

2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

2.1 Instal·lació

AVÍS!

La instal·lació d'aquest aparell ha d'anar a càrrec d'una persona qualificada.

AVÍS!

Risc de lesions o d'espatllar l'aparell.

- Retireu tot l'emalatge de l'aparell.
- No instal·leu ni utilitzeu aparells que estiguin avariats.

- Seguiu les instruccions d'instal·lació subministrades amb l'aparell.
- Mantingueu la distància mínima en relació amb els altres aparells i unitats.
- Vigileu quan moveu l'aparell, ja que pesa molt. Feu servir sempre guants de seguretat i calçat tapat.
- Protegiu les ranures de la superfície de l'armari amb un material segellador per evitar que s'inflin amb la humitat.
- Protegiu la part inferior de l'aparell del vapor d'aigua i la humitat.
- No instal·leu l'aparell ni al costat d'una porta ni a sota d'una finestra. Això evitarà

que els utensilis de cuina calents puguin caure de l'aparell si obriu la porta o la finestra.

2.2 Connexió elèctrica

AVÍS!

Risc d'incendi i descàrrega elèctrica.

- Totes les connexions elèctriques les ha de dur a terme un electricista qualificat .
- L'aparell s'ha de connectar a una presa de terra .
- Abans de dur a terme qualsevol operació, assegureu-vos que l'aparell estigui desendollat del subministrament elèctric.
- Assegureu-vos que els paràmetres de la placa de característiques siguin compatibles amb les característiques elèctriques del subministrament elèctric.
- Assegureu-vos que l'aparell estigui instal·lat correctament. Si algun cable d'alimentació o endoll està solt o s'ha instal·lat incorrectament, el terminal podria calentar-se excessivament.
- Utilitzeu el cable elèctric correcte.
- No deixeu que el cable de la xarxa elèctrica s'emboliqui.
- Assegureu-vos que hi hagi instal·lada una protecció contra els xocs.
- Utilitzeu la pinça d'alleujament de la tensió al cable.
- Assegureu-vos que l'endoll o el cable d'alimentació no estiguin tocant l'aparell calent ni cap utensili calent quan connecteu l'aparell a una presa de corrent.
- No feu servir adaptadors de múltiples endolls ni allargadors.
- Assegureu-vos de no causar danys a l'endoll (si escau) o al cable de xarxa. Poseu-vos en contacte amb el nostre centre de servei autoritzat o amb un electricista per canviar un cable de xarxa danyat.
- Totes les peces que assegurin la protecció contra descàrregues elèctriques de components aïllats i amb corrent s'han de fixar de manera que no es puguin afluixar sense eines.
- Només connecteu l'endoll a la presa de corrent al final del procés d'instal·lació.

Asseguri's que es pugui accedir a l'endoll després de la instal·lació.

- Si el sòcol de la presa de corrent està solt, no connecti l'endoll.
- No estireu el cable d'alimentació per desconnectar l'aparell. Estireu sempre l'endoll.
- Empreu només dispositius d'aïllament adequats: disjuntors de protecció, fusibles (de tipus cargol que es poden retirar del suport), dispositius de fuga a terra i contactors.
- La instal·lació elèctrica ha d'incorporar un dispositiu d'aïllament que permeti desconnectar l'aparell de la presa de corrent en tots els pols. El dispositiu d'aïllament ha de tenir una separació mínima entre contactes de 3 mm.
- Si apareix el codi E3 a la pantalla, desconnecteu immediatament la placa i comproveu si la connexió i el subministrament elèctric són correctes.

2.3 Utilització

AVÍS!

Risc de lesió, cremades i descàrregues elèctriques.

- No modifiqueu les especificacions d'aquest aparell.
- Retireu tot l'embalatge, les etiquetes i la pel·lícula protectora (si n'hi ha) abans del primer ús.
- Comproveu que els orificis de ventilació no estiguin bloquejats.
- No deixeu l'aparell desatès durant el funcionament.
- Apagueu la zona de cocció després de cada ús.
- No poseu coberts ni tapes de paelles a les zones de cocció, atès que poden escalfar-se.
- No feu servir l'aparell amb les mans molles ni quan l'aparell estigui en contacte amb l'aigua.
- No feu servir l'aparell com a superfície de treball ni d'emmagatzematge.
- Si la superfície de l'aparell està esquerdada, desconnecteu immediatament l'aparell de la font d'alimentació. Així, evitareu la possibilitat de descàrregues elèctriques.

- Els usuaris amb marcapassos han de mantenir una distància mínima de 30 cm de les zones de cocció per inducció quan l'aparell estigui en funcionament.
- Quan col·loqueu aliments en oli calent, pot esquitxar.
- No poseu paper d'alumini ni altres materials entre la superfície de cocció i els estris de cuina que feu servir, tret que ho hagi autoritzat el fabricant de l'aparell.
- Feu servir només accessoris recomanats pel fabricant en aquest aparell.

AVÍS!

Risc d'incendi i explosió.

- Els greixos i l'oli, quan s'escalfen, poden alliberar vapors inflamables. Mantingueu les flames o els objectes escalfats allunyats de greixos i olis quan els utilitzeu per a cuinar.
- Els vapors que allibera l'oli molt calent poden provocar una combustió espontània.
- L'oli usat, que pot contenir restes d'aliments, pot causar foc a una temperatura inferior que l'oli usat per primera vegada.
- No col·loqueu productes inflamables ni articles humits amb productes inflamables dins, a prop o damunt de l'aparell.

AVÍS!

Risc d'espatllar l'aparell.

- No poseu estris de cuina en calent sobre el tauler de control per evitar riscos de cremades.
- No colo·loqueu cap paella calenta a la superfície de vidre del fogó.
- No deixeu bullir els recipients sense líquid.
- Aneu amb compte de no deixar caure objectes o estris de cuina sobre l'aparell. La superfície es pot fer malbé.
- No activeu les zones de cocció amb estris de cuina buits o sense posar-hi cap recipient.

- Els estris de cuina fabricats amb ferro colat o amb un fons fet malbé poden causar ratllades al vidre/vitroceràmic. Aixequeu sempre aquests objectes quan els hàgiu de moure a la superfície de cocció.

2.4 Cura i neteja

- Netegeu l'aparell regularment per evitar la deterioració del material de la superfície.
- Apagueu l'aparell i deixeu que es refredi abans de netejar-lo.
- Netegeu l'aparell amb un drap suau. Feu servir només detergents neutres. No utilitzeu productes abrasius, fregalls de neteja abrasius, dissolvents ni objectes metàl·lics, tret que s'indiqui el contrari.

2.5 Manteniment i reparació

- Per reparar l'aparell, poseu-vos en contacte amb un centre tècnic autoritzat. Utilitzeu sempre recanvis originals.
- Quant a les bombetes incloses amb aquest producte i les que es venen per separat: estan dissenyades, o bé per aguantar condicions físiques extremes (temperatura, vibracions, humitat) en electrodomèstics, o bé per indicar l'estat de funcionament de l'aparell. No estan dissenyades per a qualsevol altre ús i no són indicades per a la il·luminació d'habitacions domèstiques.

2.6 Eliminació

AVÍS!

Risc de lesions o ofegament.

- Poseu-vos en contacte amb la vostra autoritat local per saber com eliminar l'aparell.
- Desconnectar l'aparell del subministrament elèctric.
- Talleu el cable d'alimentació arran de l'aparell i tireu-lo.

3. INSTAL·LACIÓ

⚠ AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

3.1 Abans de la instal·lació

Abans d'instal·lar la placa, anoteu la informació següent de la placa de característiques. La placa de característiques és a la part inferior de la placa.

Número de sèrie

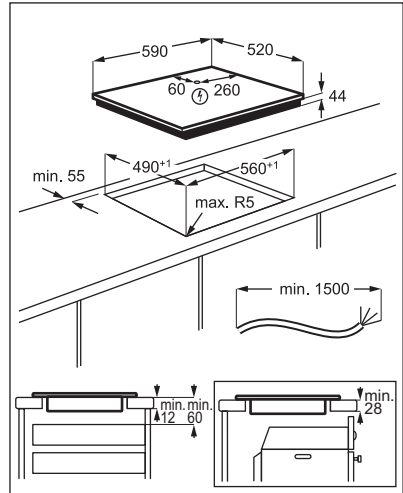
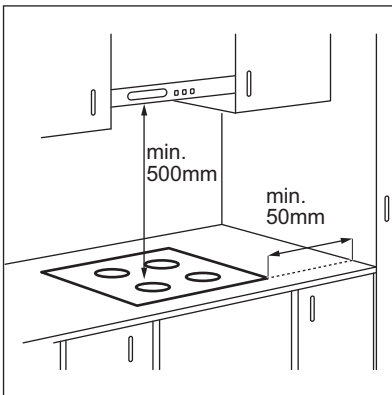
3.2 Fogons integrats

Només feu servir plaques integrades després d'haver muntat la placa en unitats integrades adequades i superfícies de treball que s'ajustin als estàndards.

3.3 Cable de connexió

- La placa inclou un cable de connexió.
- Substituïu el cable d'alimentació fet malbé per un cable del tipus: H05V2V2-F que aguanta una temperatura de 90 °C o més. Poseu-vos en contacte amb el servei tècnic més proper.

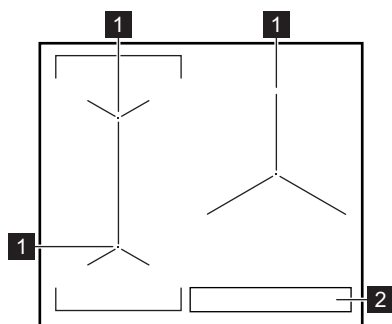
3.4 Muntatge



Si heu instal·lat l'aparell a sobre d'un calaix, durant el procés de cocció la placa de ventilació pot escalfar els objectes que hi hàgiu desat.

4. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE

4.1 Distribució de la superfície de cocció



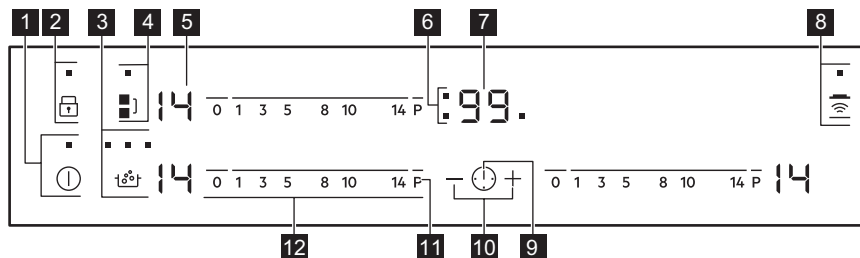
1 Zona de cocció per inducció

2 Panell de control





Per obtenir més informació sobre les mides de les zones de cocció, vegeu "Dades tècniques".

4.2 Distribució del panell de control
















Feu servir els camps tàctils per fer funcionar l'aparell. Les pantalles, els indicadors i els sons us indiquen les funcions que estan en marxa.

Camp tàctil	Funció	Comentari
1	ENEGAT/APAGAT	Per activar i desactivar la placa.
2	Bloqueig / Dispositiu de seguretat per a nens	Per bloquejar/desbloquejar el panell de control.
3	SenseBoil®	Per activar i desactivar la funció. Els indicadors situats a sobre del símbol marquen com avança la funció.
4	Bridge	Per activar i desactivar la funció.
5 -	Indicador del nivell de calor	Per veure la configuració de la temperatura.
6 -	Indicadors del temporitzador de les zones de cocció.	Per mostrar per a quina zona establi el temporitzador.


Camp tàctil	Funció	Comentari
7	-	Pantalla del temporitzador
8		Hob ² Hood
9		-
10	+ / -	-
11	P	PowerBoost
12	-	Barra de control

4.3 L'indicador del nivell d'escalfor mostra

Pantalla	Descripció
	La zona de cocció està apagada.
 - 	La zona de cocció està en funcionament.
	SenseBoil® està en marxa.
	Escalfament automàtic està en marxa.
	PowerBoost està en marxa.
 + dígit	Hi ha algun problema de funcionament.
 /  / 	OptiHeat Control (Indicador de calor residual de 3 passos): continuar la cocció / conservar calent / escalfor residual.
	Bloqueig / Dispositiu de seguretat per a nens està activat.
	Bateria de cuina inadequada o massa petita, o bé no heu col·locat cap peça de bateria de cuina a la zona de cocció.
	Desconnexió automàtica està en marxa.

4.4 OptiHeat Control (Indicador de calor residual de 3 passos)

⚠ AVÍS!

 Hi ha perill de cremar-vos amb l'escalfor residual. Els indicadors mostren el grau d'escalfor residual de les zones de cocció que esteu fent servir. Els indicadors també es poden activar per a les zones de cocció dels costats, encara que no les feu servir.


Les zones de cocció per inducció produeixen l'escalfor necessària per al procés de cocció i l'apliquen directament a la part inferior de la bateria de cuina. La vitroceràmica s'escalfa amb l'escalfor de la bateria.

5. ÚS DIARI

⚠ AVÍS!



Consulteu els capítols de seguretat.

5.1 Activació i desactivació

Toqueu  durant un segon per activar o desactivar la placa.

5.2 Desconnexió automàtica

Aquesta funció desconnecta la placa automàticament si:

- totes les zones de cocció estan desactivades,
- no ajusteu el nivell d'escalfor després d'activar la placa,
- vesseu o deixeu alguna cosa damunt el panell de control durant més de 10 segons (una paella, un drap, etc.). Sona un senyal acústic i la placa s'apaga. Retireu l'objecte o netegeu el panell de control.
- la placa s'escalfa massa (per exemple, quan una paella queda sense líquid a l'interior). Deixeu refredar la zona de cocció abans de tornar a fer servir la placa.
- no feu servir la bateria de cuina adequada. El símbol  s'il·lumina i la zona de cocció es desactiva automàticament després de dos minuts.
- no desactiveu una zona de cocció ni modifiqueu el nivell d'escalfor. Al cap d'una estona, apareix  i la placa es desactiva.

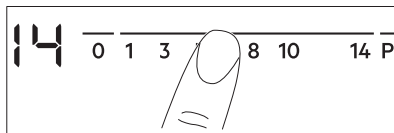
La relació entre el nivell d'escalfor i l'estona que triga la placa a desactivar-se:

Nivell d'escalfor	La placa es desactiva al cap de
1 - 3	6 hores
4 - 7	5 hores
8 - 9	4 hores
10 - 14	1,5 hores

5.3 Nivell d'escalfor

Per seleccionar o modificar el nivell d'escalfor:

Toqueu la barra de control al nivell d'escalfor que voleu o bé desplaçe el dit per la barra fins que arribeu al nivell desitjat.



5.4 SenseBoil®

La funció ajusta automàticament la temperatura de l'aigua perquè no continuï bullint un cop arribi al punt d'ebullició.



Si hi ha calor residual (☐ / ☐ / ☐) a la zona de cocció que voleu utilitzar, s'emetrà un senyal acústic i la funció no s'iniciarà.



La funció s'activa a les zones de cocció de l'esquerra.

1. Toqueu ⓘ per activar la placa.
2. Toqueu ☐ per activar la funció.

Apareix un ☐ intermitent per a les zones de cocció en què actualment podeu utilitzar la funció.

3. Toqueu la barra de control de qualsevol zona de cocció on vulgueu iniciar la funció (entre els nivells d'escalfor 1-14).

La funció s'activa.

Si no trieu cap zona de cocció en 5 segons, la funció no s'activarà.



Un cop s'inicia la funció, els indicadors de dalt del símbol ☐ s'encenen un darrere l'altre fins que l'aigua arriba al punt d'ebullició.

Quan la funció detecta el punt d'ebullició, la placa emet un senyal acústic i el nivell d'escalfor canvia automàticament a 8.



Si totes les zones de cocció ja estan en ús o hi ha una mica de calor residual a totes elles, la placa emet un so, els indicadors del damunt de ☐ parpellegen i la funció no s'inicia.

Per desactivar la funció, toqueu ☐ (la funció es desactiva i el nivell d'escalfor baixa a 0) o toqueu la barra de control i ajusteu el nivell d'escalfor manualment.

5.5 Fer servir les zones de cocció

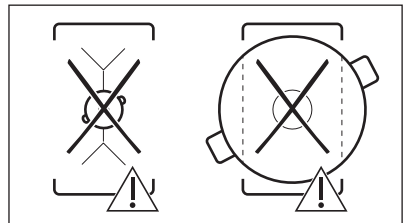
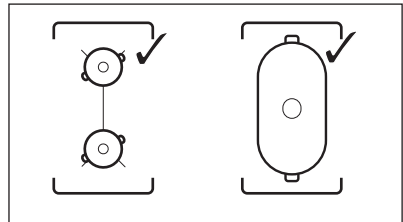
Col·loqueu les peces de la bateria al centre de la zona de cocció seleccionada. Les zones de cocció per inducció s'adapten

automàticament a la mida de la base de la peça de bateria de cuina.



Perquè el calor es transmeti de forma òptima, feu servir estris de cuina amb un diàmetre inferior similar a la mida de la zona de cocció (és a dir, el valor màxim del diàmetre de l'estri de cuina que s'indica al capítol "Dades tècniques" > "Especificació de les zones de cocció"). Assegureu-vos que l'estri és apte per a plaques d'inducció. Per obtenir més informació sobre estris de cuina, consulteu "Consells".

Podeu fer servir una peça de bateria de cuina gran i utilitzar dues zones de cocció alhora. La bateria ha de cobrir els centres d'ambdues zones però no pot anar més enllà de l'àrea marcada. Si poseu l'estri de cuina entre els dos centres, no s'activarà la funció Bridge.




5.6 Bridge




La funció està en marxa quan la cassola cobreix els centres d'ambdues zones. No compatible amb la funció SenseBoil®.

Aquesta funció connecta dues zones de cocció de la part esquerra perquè funcionin com una de sola.

Primer, seleccioneu el nivell d'escalfor d'una de les zones de cocció de la part esquerra.

Per activar la funció: toqueu . Per ajustar o canviar el nivell d'escalfor, premeu un dels sensors de control.



Per desactivar la funció: toqueu . Les zones de cocció funcionen de manera independent.

5.7 Escalfament automàtic

Activeu aquesta funció per aconseguir el nivell d'escalfor que voleu en menys temps. Quan està activada, la zona funciona amb la màxima temperatura al principi, i després continua la cocció al nivell d'escalfor que voleu.



Per activar la funció, la zona de cocció ha de ser freda.

Per activar aquesta funció per a una zona de cocció: toqueu **P** ( s'il·lumina). Toqueu de seguida el nivell d'escalfor que voleu. Després de tres segons s'il·lumina .

Per desactivar la funció: canvieu el nivell de temperatura.

5.8 PowerBoost

Aquesta funció aporta una potència addicional a les zones de cocció per inducció. Aquesta funció es pot activar per a la zona de cocció per inducció durant un període de temps limitat. Després d'aquest període, la zona de cocció per inducció torna automàticament al nivell màxim d'escalfor.



Consulteu el capítol «Dades tècniques».

Per activar aquesta funció per a una zona de cocció: toqueu **P** .  s'il·lumina.

Per desactivar la funció: canvieu el nivell de temperatura.


5.9 Temporitzador


Temporitzador de compte enrere


Podeu fer servir aquesta funció per establir el temps d'activitat de la zona de cocció d'una única sessió.




Primer, establiu el nivell d'escalfor de la zona de cocció i, tot seguit, seleccioneu la funció.



Per establir la zona de

cocció: toqueu  diverses vegades fins que s'il·lumini l'indicador de la zona de cocció que voleu.

Per activar la funció: toqueu  al temporitzador per configurar el temps (00 - 99 minuts). Quan l'indicador de la zona de cocció comença a parpellejar més lentament, comença el compte enrere.

Per veure el temps restant: establiu la zona de cocció amb . L'indicador de la zona de cocció comença a parpellejar ràpidament. La pantalla mostra el temps que queda.

Per canviar el temps: establiu la zona de cocció amb . Toqueu  o .

Per desactivar la funció: establiu la zona de cocció amb  i toqueu . El temps restant va baixant fins a arribar a 00. L'indicador de la zona de cocció s'apaga.




Quan s'acaba el temps, s'activa el so i el 00 parpelleja. La zona de cocció es desactiva.



Per aturar el so: toqueu .

CountUp Timer (El temporitzador)

Podeu fer servir aquesta funció per controlar quant de temps està en funcionament la zona de cocció.

Per establir la zona de

cocció: toqueu  diverses vegades fins que s'il·lumini l'indicador de la zona de cocció que voleu.

Per activar la funció: toqueu  al temporitzador.  apareix. Quan l'indicador de la zona de cocció comença a parpellejar lentament, comença a comptar el temps

transcorregut. La pantalla alterna entre U^{P} i el temps transcorregut (en minuts).

Per veure quant de temps fa que funciona la zona de cocció: seleccioneu la zona de cocció amb ⌚ . L'indicador de la zona de cocció comença a parpellejar ràpidament. La pantalla mostra el temps que ha transcorregut des de que està en marxa la zona.

Per desactivar la funció: establiu la zona de cocció amb ⌚ i toqueu + o - . L'indicador de la zona de cocció s'apagarà.

Minutera amb avisador

Podeu fer servir aquesta funció com a **Minutera amb avisador** quan la placa està activada i les zones de cocció estan parades. A la pantalla de nivell d'escalfor apareix ⌚ .

Per activar la funció: toqueu ⌚ . Toqueu + o - al temporitzador per configurar el temps. Quan el temps arriba a la seva fi, s'activa el so i **00** parpelleja.

Per aturar el so: toqueu ⌚ .



La funció no té cap efecte en el funcionament de les zones de cocció.

5.10 Bloqueig

Podeu bloquejar el panell de controls mentre les zones de cocció estan en marxa. Això evita que es pugui produir un canvi accidental del nivell de calor.

Primer, ajusteu la temperatura.

Per activar la funció: toqueu ⌚ ⌚ s'il·lumina durant 4 segons. El temporitzador continuarà encès.

Per desactivar la funció: toqueu ⌚ . S'activa el nivell d'escalfor anterior.



Quan apagueu la placa, també es desactiva aquesta funció.

5.11 Dispositiu de seguretat per a nens

Aquesta funció evita que la placa es pugui utilitzar accidentalment.

Per activar la funció: activeu la placa amb ⌚ . No ajusteu el nivell d'escalfor. Premeu ⌚ durant 4 segons. Apareix ⌚ . Desactiveu la placa amb ⌚ .

Per desactivar la funció: activeu la placa amb ⌚ . No ajusteu el nivell d'escalfor. Premeu ⌚ durant 4 segons. Apareix ⌚ . L'indicador desapareix. Desactiveu la placa amb ⌚ .

Per anul·lar la funció només durant una cocció: activeu la placa ⌚ . ⌚ apareix.

Premeu ⌚ durant 4 segons. **Configureu el nivell d'escalfor en 10 segons.** Podeu fer servir la placa. Quan desactiveu la placa amb ⌚ , la funció torna a posar-se en marxa.

5.12 OffSound Control (Desactivació i activació de sons)

Desactiveu la placa. Premeu ⌚ durant tres segons. La pantalla s'engega i s'apaga.

Toqueu ⌚ durant 3 segons. Es mostra ⌚ o ⌚ . Toqueu + del temporitzador per triar una de les opcions següents:

- ⌚ - sons apagats
- ⌚ - sons activats

Per confirmar la selecció, espereu fins que la placa es desactivi automàticament.

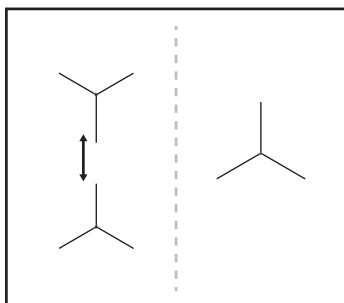
Quan ajusteu aquesta funció a l'opció ⌚ , s'escoltaran els sons quan:

- premeu ⌚
- Minutera amb avisador s'il·lumina
- Temporitzador de compte enrere s'il·lumina
- col·loqueu alguna cosa a sobre del tauler de control.

5.13 Gestió de l'energia

- Les zones de cocció s'agrupen segons la ubicació i el nombre de fases de la placa. Vegeu la imatge.

- Cada fase té una càrrega elèctrica màxima de 3700 W.
- La funció divideix la potència entre les zones de cocció connectades a la mateixa fase.
- La funció s'activa quan la càrrega elèctrica total de les zones de cocció connectades a una única fase supera els 3700 W.
- La funció redueix la potència de les zones de cocció connectades a la mateixa fase.
- La pantalla del nivell d'escalfor de les zones reduïdes alterna entre el nivell d'escalfor escollit i el nivell d'escalfor reduït. Després d'un temps, la pantalla de la configuració d'escalfor de les zones reduïdes es manté en la configuració de calor reduïda.



5.14 Hob²Hood

És una funció automàtica avançada que connecta la placa a una campana especial. Tant la placa com la campana tenen un comunicador de senyals infrarojos. La velocitat del ventilador s'estableix automàticament segons el mode seleccionat i la temperatura de la peça de bateria més calenta de la placa. També podeu fer funcionar el ventilador de la placa manualment.



En la majoria de les campanes, el sistema remot ve activat de fàbrica. En cas que estigui desactivat, activeu-lo abans d'utilitzar la funció. Per a més informació, vegeu el manual de l'usuari de la campana.

Control de la funció automàticament

Per utilitzar la funció, configureu automàticament el mode automàtic a H1 – H6. La placa està ajustada originalment a H5. La campana reacciona sempre que feu servir la placa. La placa reconeix la temperatura de la bateria de cuina automàticament i ajusta la velocitat del ventilador.

Modes automàtics






	Llum automàtic	Bullir ¹⁾	Fregir ²⁾
H0	Desactivat	Desactivat	Desactivat
H1	Actiu	Desactivat	Desactivat
H2 ³⁾	Actiu	Velocitat de ventilació 1	Velocitat de ventilació 1
H3	Actiu	Desactivat	Velocitat de ventilació 1
H4	Actiu	Velocitat de ventilació 1	Velocitat de ventilació 1
H5	Actiu	Velocitat de ventilació 1	Velocitat de ventilació 2
H6	Actiu	Velocitat de ventilació 2	Velocitat de ventilació 3

1) La placa detecta el procés d'ebullició i activa la velocitat del ventilador en funció del mode automàtic.

2) La placa detecta el procés de fregir i activa la velocitat del ventilador en funció del mode automàtic.

3) Aquest mode activa el ventilador i el llum independentment de la temperatura.

Canvi del mode automàtic

1. Desactiveu la placa.
2. Premeu  durant 3 segons. La pantalla s'engega i s'apaga.
3. Premeu  durant 3 segons.
4. Premeu  diverses vegades fins que aparegui .
5. Premeu  del temporitzador per seleccionar un mode automàtic.



Per fer funcionar la campana directament, desactiveu el mode automàtic de la funció en els comandaments de la campana.



Quan acabeu la cocció i desactiveu la placa, el ventilador de la campana pot ser que continuï en marxa una estona més. Després d'una estona, el sistema desactiva el ventilador automàticament i evita que pugueu activar accidentalment el ventilador durant les següents 30 segons.

Control manual de la velocitat de ventilació

També podeu controlar la funció manualment. Per fer-ho, premeu quan la placa estigui activada. Així, desactiveu el mode automàtic de la funció i podreu modificar la velocitat de ventilació manualment. Si premeu , augmentareu un grau la velocitat de ventilació. Si arribeu a la velocitat màxima de ventilació i torneu a

premer , ajustareu la velocitat a 0 i es desactivarà el ventilador de la campana. Per activar el ventilador una altra vegada a velocitat 1, premeu .



Per activar el mode automàtic de la funció, desactiveu la placa i torneu-la a activar.

Activació del llum

Podeu configurar la placa perquè activi automàticament el llum quan activeu la placa. Per fer-ho, seleccioneu el mode automàtic H1 – H6.



El llum de la campana s'apaga dos minuts després de desactivar la placa.

6. CONSELLS

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

6.1 Bateria de cuina



En zones de cocció per inducció, un camp electromagnètic potent genera escalfor a la bateria de cuina amb molta rapidesa.

Feu servir bateria de cuina adequada quan utilitzeu les zones de cocció per inducció.

- Per evitar el sobreescalfament i millorar el rendiment de les zones, els estris de cuina han de ser el més gruixuts i plans possible.
- Assegureu-vos que les bases dels estris estan netes i eixutes abans de col·locar-les al damunt de la superfície de la placa.
- Aneu sempre amb compte de no fer lliscar ni fregar l'estri de cuina a les vores i cantonades del vidre o a , ja que la superfície de vidre podria esquarterar-se o fer-se malbé.

Material de la bateria de cuina

- **acceptats:** ferro fos, acer, acer esmaltat, acer inoxidable, base multicapa (amb la marca correcta del fabricant).
- **no acceptats:** alumini, coure, llautó, vidre, ceràmica, porcellana.

Una peça de bateria és adequada per a una placa d'inducció si:

- l'aigua bull molt ràpid en una zona amb l'ajust de calor màxim.
- un imant estira la part inferior del recipient de bateria de cuina.

Mides de la bateria de cuina

- Les zones de cocció per inducció s'adapten automàticament a la mida de la base de la peça de bateria de cuina. Consulteu el capítol "Dades tècniques" > "Especificació de les zones de cocció" per saber quines dimensions cal que tingui la bateria de cuina. Col·loqueu els estris de cuina al centre de la zona de cocció seleccionada.
- L'eficiència d'una zona de cocció està relacionada amb el diàmetre de l'estri de cuina que es faci servir. Perquè el calor es transmeti de forma òptima, feu servir estris de cuina amb un diàmetre inferior

similar a la mida de la zona de cocció (és a dir, el valor màxim del diàmetre de l'estri de cuina que s'indica al capítol "Dades tècniques" > "Especificació de les zones de cocció").

- Els estris de cuina amb un diàmetre més petit que la mida d'una zona de cocció només reben una part de l'energia que genera la zona de cocció, per la qual cosa s'escalfen més a poc a poc.
- Tant per raons de seguretat com per obtenir resultats òptims de cocció, no utilitzeu peces de bateria més grans que les indicades a l'"Especificació de les zones de cocció". Eviteu mantenir la bateria de cuina a prop del tauler de control durant la cocció. Això podria afectar el funcionament del tauler de control o activar accidentalment les funcions de la placa.



Vegeu «Dades tècniques».

6.2 Sorolls durant el funcionament



Els sorolls són normals i no significa que hi hagi alguna anomalia de funcionament. Els sorolls dels estris de cuina poden variar segons el material amb què estiguin fets i la potència de la placa.

Sorolls relacionats amb els estris de cuina:

- soroll de cruixit: l'estri de cuina està fabricat amb materials diferents (construcció tipus sandvitx).
- soroll de xiulet: esteu fent servir una potència alta a la zona de cocció i l'estri està fabricat amb materials diferents (construcció tipus sandvitx).
- soroll de brunzit: esteu fent servir una potència alta.

Sorolls relacionats amb la placa:

- soroll d'espetecs: hi ha commutacions elèctriques.
- xiuxiueig, brunzit: el ventilador està en marxa.
- soroll rítmic: s'ha detectat l'estri de cuina.

6.3 Trucs i consells per a SenseBoil®

La funció és la més adequada per a bullir aigua i cuinar patates.



No funciona amb estris de cuina de ferro colat i estris antiadherents com els que tenen un revestiment ceràmic. Es recomana fer servir estris d'acer esmaltat per aconseguir els millors resultats a l'hora de bullir patates.

Comproveu si l'estri que heu triat és adequat per a SenseBoil® observant la primera sessió de cocció.

Per utilitzar SenseBoil® de manera eficient, seguieu els consells següents:

- Ompliu entre la meitat i tres quartes parts de l'estri amb aigua freda de l'aixeta deixant-hi buits els últims 4 cm. No poseu ni menys d'1 litre d'aigua ni més de 5. Assegureu-vos que el pes total de l'aigua (o de l'aigua i les patates) sigui d'entre 1 i 5 kg.
- Si voleu cuinar patates, assegureu-vos que estiguin completament cobertes d'aigua, però recordeu deixar almenys una quarta part de l'olla buida.
- Per aconseguir els millors resultats, utilitza només patates mitjanes senceres, sense pelar.
- Assegureu-vos de no omplir l'olla amb massa patates.
- Eviteu produir vibracions externes (p. e., en utilitzar una batedora o col·locar un telèfon mòbil al costat de l'aparell) quan la funció estigui en marxa.
- Si voleu afegir-hi sal, poseu-la quan l'aigua arribi al punt d'ebullició.
- És possible que la funció no funcioni correctament per a bullidors d'aigua i cafeteres italianes.

6.4 Öko Timer (Temporitzador ecològic)

Per estalviar energia, l'escalfador de la zona de cocció es desactiva abans que soni el timbre del temporitzador. La diferència en el temps d'operativitat depèn del nivell d'escalfor i de la llargada de la operació de cocció.

6.5 Exemples d'aplicacions de cocció

La correlació entre el nivell d'escalfor d'una zona i el consum elèctric no és lineal. Quan augmenteu el nivell d'escalfor, no és proporcional a l'increment del consum

energètic. Significa que una zona de cocció amb un nivell d'escalfor mitjà fa servir menys de la meitat de la seva potència.



Les dades de la taula són orientatives.

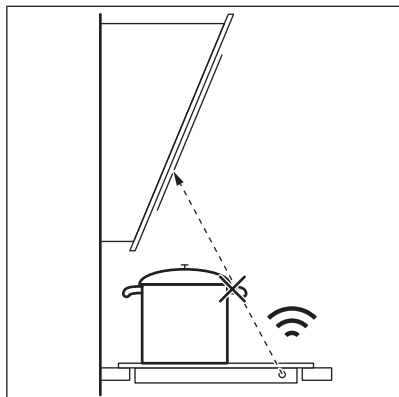
Nivell d'escalfor	Feu servir per a:	Temps (min)	Consells
1	Mantenir els aliments cuits calents	quan sigui necessari	Tapeu el recipient.
1 - 3	Salsa holandesa, fondre: mantega, xocolata, gelatina.	5 - 25	Barregeu de tant en tant.
1 - 3	Solidificar: truites esponjoses, ous al forn.	10 - 40	Cuineu amb una tapa posada.
3 - 5	Arròs bullit i plats a partir de productes làctics, escalfar menjar preparat.	25 - 50	Afegiu com a mínim el doble de líquid que d'arròs, plats a partir de làctics a la meitat del procés.
5 - 7	Coure verdures al vapor, peix, carn.	20 - 45	Afegiu un parell de cullerades de líquid.
7 - 9	Coure patates al vapor.	20 - 60	Feu servir 1/4 de litre d'aigua com a màxim per coure 750 grams de patates.
7 - 9	Per coure grans quantitats d'aliments, estofats i sopes.	60 - 150	Fins a 3 litres de líquid més els ingredients.
9 - 12	Sofregit: escalopa, Cordon Bleu de vedella, costelles, patates emmascarades, salsitxes, fetge, roux, ous, creps, donuts.	quan sigui necessari	Doneu-li la volta quan hagi transcorregut la meitat del temps.
12 - 13	Per sofregir patates ratllades fregides, filets de llom i filets de carn.	5 - 15	Doneu-li la volta quan hagi transcorregut la meitat del temps.
14	Bullir aigua, coure pasta, daurar carn (gulash, estofats), fregir patates.		
P	Bullir molta d'aigua. PowerBoost està activat.		

6.6 Trucs i consells per a Hob²Hood

Quan feu servir la placa amb la funció:


- Protegiu el tauler de la placa de la llum directa.
- No dirigiu llums halògens al tauler de la placa.
- No tapeu el tauler de comandaments de la placa.
- No obstruïu el senyal entre la placa i la campana d'extracció (p. ex., amb la mà, el mànec d'un recipient o una olla alta).
Vegeu la imatge.

La campana que es mostra a continuació només té finalitats il·lustratives.



Altres aparells de control remot poden bloquejar el senyal. No utilitzeu aquests aparells a prop de la placa mentre Hob²Hood estigui encès.

Campanes d'extracció amb la funció Hob²Hood

Per veure la gamma completa de campanes d'extracció compatibles amb aquesta funció, visiteu el nostre lloc web. Les campanes d'Electrolux compatibles amb aquesta funció han d'incloure el símbol .

7. CURA I NETEJA

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

7.1 Informació general

- Netegeu la placa després de cada ús.
- Feu servir sempre bateria de cuina que tingui la base neta.
- Si la superfície té ratllades o taques fosques, això pot afectar el rendiment de la placa.
- Feu servir un producte de neteja especial per a plaques.
- Feu servir una rasqueta especial per al vidre.

7.2 Neteja de la placa

- **Elimineu de seguida:** plàstics desfets, paper d'alumini, sucre i aliments ensucrats

o la brutícia podria fer malbé la placa. Aneu amb compte per evitar cremar-vos. Feu servir un rascador de plaques especial per a la superfície de vidre en angle agut i moveu la fulla per la superfície.

- **Elimineu quan la placa s'hagi refredat prou.** calç, marques d'aigua, taques de greix, pèrdua de brillantor de peces metàl·liques. Netegeu la placa amb un drap humit i detergent no abrasiu. Després de netejar-la, eixugeu-la amb un drap suau.
- **Per eliminar les marques de descoloriment brillant i metàl·lic:** feu servir una solució d'aigua amb vinagre i netegeu la superfície de vidre amb un drap.


8. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

8.1 Què fer si...

Problema	Possible causa	Solució
La placa no s'engega o no funciona.	La placa no està connectada al subministrament elèctric o està connectada incorrectament.	Comproveu si la placa està correctament connectada al subministrament elèctric.
	El fusible s'ha fos.	Assegureu-vos que el fusible sigui la causa del mal funcionament. Si el fusible salta una vegada darrere l'altra, poseu-vos en contacte amb un electricista qualificat.
	No heu establert el nivell d'escalfor durant 10 segons.	Torneu a activar la placa i ajusteu l'escalfor en menys de 10 segons.
	Heu tocat 2 o més símbols alhora.	Toqueu només un símbol.
	Hi ha taques d'aigua o greix al tauler de control.	Netegeu el tauler de control.
Escolteu un xiulet constant.	La connexió elèctrica és incorrecta.	Desconnecteu la placa de la xarxa elèctrica. Consulteu un electricista qualificat perquè comprovi la instal·lació.
Sona un senyal acústic i la placa s'apaga. Sona un senyal acústic quan la placa s'apaga.	Hi ha alguna cosa sobre un o més sensors.	Retireu l'objecte dels sensors.
La placa es desactiva.	Col·loqueu alguna cosa damunt el sensor ⓘ.	Retireu l'objecte del sensor.
L'indicador d'escalfor residual no s'il·lumina.	La zona no és calenta perquè ha estat encesa durant poc temps o el sensor s'ha fet malbé.	Si la zona s'ha fet servir prou temps com per estar calenta, parleu amb un centre de servei autoritzat.
Hob®Hood no funciona.	Heu tapat el tauler de control.	Traieu l'objecte del tauler de control.
	Esteu fent servir un estri de cuina molt alt que bloqueja el senyal.	Canvieu-lo per un de més baix, feu servir una altra zona de cocció o feu anar la placa manualment.
Escalfament automàtic no funciona.	Heu fixat l'ajustament d'escalfor màxim.	L'ajustament d'escalfor màxim té la mateixa potència que la funció.
	La zona està calenta.	Deixeu refredar suficientment la zona.
L'ajustament d'escalfor canvia entre dos nivells.	Administració de potència està en marxa.	Consulteu "Ús diari".
El tauler de control està calent al tacte.	L'estri de cuina és massa gros o l'heu posat massa a prop del tauler de control.	Poseu els estris grossos a les parts del darrere, si és possible.
No s'escolta cap so quan toqueu els sensors del tauler.	Els sons estan desactivats.	Activeu els sons. Consulteu "Ús diari".
ⓘ apareix.	Dispositiu de seguretat infantil o Bloqueig estan activats.	Consulteu «Ús diari».

Problema	Possible causa	Solució
F apareix.	No hi ha cap estri de cuina a la zona.	Poseu un estri de cuina a la zona.
	La peça de bateria de cuina no és adequada.	Utilitzeu un estri de cuina adequat per a plaques d'inducció. Vegeu "Consells".
	El diàmetre del fons de l'estri de cuina és massa petit per a la zona.	Feu servir estris de cuina de les dimensions adequades. Vegeu «Dades tècniques».
Triga molt a escalfar-se.	L'estri de cuina és massa petit i només rep una part de la potència que genera la zona de cocció.	Perquè el calor es transmeti de forma òptima, feu servir estris de cuina amb un diàmetre inferior similar a la mida de la zona de cocció (és a dir, el valor màxim del diàmetre de l'estri de cuina que s'indica al capítol "Dades tècniques" > "Especificació de les zones de cocció").
F i I apareixen alhora.	La potència és massa baixa a causa d'un estri de cuina no adequat o un recipient buit.	Feu servir estris de cuina del tipus adient. Vegeu "Consells" i "Dades tècniques". No activeu cap zona que contingui un recipient buit.
F i E apareixen alhora.	El recipient és buit o conté un líquid que no és aigua, p. ex., oli.	Eviteu fer servir la funció amb líquids que no siguin aigua.
F i B apareixen alhora.	Hi ha massa aigua o massa poca aigua al recipient. Heu bullit algun altre aliment apart d'aigua i patates. El punt d'ebullició s'ha mogut en el temps i Sense-Boil® no pot funcionar correctament.	Bulliu només patates amb aigua si feu servir SenseBoil®. Consulteu "Consells".
Sentireu un xiulet, els indicadors a sobre de  parpellegen i SenseBoil® no arrenca.	Cap zona de cocció pot funcionar amb SenseBoil®. Hi ha calor residual a les zones de cocció que vols fer servir o encara s'estan utilitzant.	Acabeu la cocció que estàveu fent i trieu una zona que no estigui ocupada i sense calor residual.
E i un número apareixen.	Hi ha algun error a la placa.	Desactiveu la placa i torneu a activar-la 30 segons més tard. Si E es torna a il·luminar, desconnecteu la placa del corrent elèctric. Després de 30 segons, torneu a connectar la placa. Si el problema persisteix, contacteu amb el centre de servei autoritzat.

8.2 Si no trobeu cap solució...


Si no aconseguíu trobar una solució al problema, poseu-vos en contacte amb el vostre distribuïdor o amb un centre de servei autoritzat. Facilitau les dades de la placa de característiques. Facilitau també el codi de tres lletres de la ceràmica de vidre (el

trobareu a un extrem de la superfície del vidre) i el missatge d'error que apareix. El servei d'un tècnic o venedor no és gratuït, ni tan sols durant el període de garantia. Les instruccions del servei tècnic i les condicions de la garantia les trobareu al llibret de garantia.

9. DADES TÈCNIQUES

9.1 Placa de característiques

Model EIS62341
Tip. 61 B3A 02 AA
Inducció 7.35 kW
Núm. sèrie
ELECTROLUX

PNC 949 596 969 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Fabricat a Alemanya
7.35 kW


9.2 Especificació de les zones de cocció

Zona de cuina	Potència nominal (ajustament de temperatura màxima) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durada màxima [min]	Diàmetre de la bateria de cuina [mm]
Part davantera esquerra	2300	3200	10	125 - 210
Part posterior esquerra	2300	3200	10	125 - 210
Part davantera dreta	1800 / 3500	2800 / 3700	10 / 10	145 - 245 / 245 - 280

La potència de les zones de cocció pot variar lleugerament de les dades que es mostren a la taula. Varia en funció del material i les mides de la bateria de cuina.

Perquè el calor es transmeti de forma òptima i per obtenir uns bons resultats de cocció, feu

servir estris de cuina amb un diàmetre inferior similar a la mida de la zona de cocció (és a dir, el valor màxim del diàmetre de l'estri de cuina que s'indica a la taula). No feu servir estris amb un diàmetre superior al de la zona de cocció.

10. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA

10.1 Informació del producte segons la normativa de disseny ecològic de la UE

Identificació de model	EIS62341	
Tipus de placa	Fogons integrats	
Nombre de zones de cocció	3	
Tecnologia de calefacció	Inducció	
Diàmetre de les zones de cocció circulars (Ø)	Part davantera esquerra	21.0 cm
	Part posterior esquerra	21.0 cm
	Part davantera dreta	28.0 cm

Consum energètic per zona de cocció (EC electric cooking)	Part davantera esquerra Part posterior esquerra Part davantera dreta	189.4 Wh/kg 179.3 Wh/kg 178.9 Wh/kg
Consum energètic de la placa (EC electric hob)		182.5 Wh/kg

IEC/EN 60350-2 - Aparells elèctrics de cocció d'ús domèstic - Part 2: Plaques - mètodes per mesurar-ne el rendiment.

Els consums energètics de l'àrea de cocció s'identifiquen amb les marques de les zones de cocció corresponents.

10.2 Estalvi d'energia

Podeu estalviar energia durant la cocció diària si seguiu les recomanacions següents.


- Quan escalfeu aigua, feu servir només la quantitat d'aigua que necessiteu.


- Sempre que pugueu, feu servir les tapes.
- Abans d'activar una zona de cocció col·loqueu-hi la bateria de cuina.
- Col·loqueu les peces més petites de la bateria a les zones de cocció més petites.
- Col·loqueu les peces de la bateria directament al centre de la zona de cocció.
- Feu servir l'escalfor residual perquè el menjar no es refredi o per estovar-lo.

10.3 Informació del producte sobre el consum energètic i el temps màxim per arribar al mode de baix consum aplicable

Consum energètic en mode apagat	0.3 W
Temps màxim necessari perquè l'aparell arribi de forma automàtica al mode de baix consum	2 min

11. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS

Recicleu els materials amb el símbol . Dipositeu l'embalatge en contenidors adequats per al seu posterior reciclatge. Ajudeu a protegir el medi ambient i la salut humana i a reciclar les deixalles procedents d'aparells elèctrics i electrònics. No llenceu a

les escombraries domèstiques els aparells amb el símbol . Porteu el producte a les instal·lacions de reciclatge locals o poseu-vos en contacte amb la seva oficina municipal.

Bem-vindo(a) à Electrolux. Obrigado por escolher o nosso aparelho.



Obter conselhos de utilização, folhetos, resolução de problemas e informações sobre assistência e reparações:

www.electrolux.com/support

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	23
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	26
3. INSTALAÇÃO.....	28
4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	29
5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	31
6. SUGESTÕES E DICAS.....	37
7. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	40
8. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	40
9. DADOS TÉCNICOS.....	42
10. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	43
11. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....	44

1. ⚠ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não poderá ser responsabilizado por ferimentos ou danos resultantes de instalação incorreta ou utilização incorreta. Guarde sempre as instruções num sítio seguro e acessível para consultar no futuro.

1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais velhas e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou instruídas no que respeita à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade e pessoas com incapacidades muito extensas e

complexas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente vigiadas.

- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincom com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando estiver a ser utilizado e durante o arrefecimento.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

1.2 Segurança geral

- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado para cozinhar.
- Este aparelho foi concebido unicamente para utilização doméstica num ambiente interior.
- Este aparelho pode ser utilizado em escritórios, quartos de hóspedes de hotéis, quartos de hóspedes de pousadas, casas de hóspedes de turismo rural e outros alojamentos semelhantes onde tal utilização não exceda os níveis de utilização doméstica (médios).
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento.
- AVISO: Deixar cozinhados com gorduras ou óleos num aparelho sem vigilância pode ser perigoso e resultar em incêndio.
- O fumo é uma indicação de sobreaquecimento. Nunca utilize água para extinguir um incêndio ao cozinhar. Desligue o aparelho e cubra as chamas com, por exemplo, um cobertor contra incêndios ou uma tampa.

- AVISO: O aparelho não pode ser alimentado através de algum dispositivo de comutação externo, como um temporizador, nem pode ser ligado a um circuito que seja ligado e desligado regularmente pelo fornecedor de eletricidade.
- CUIDADO: O processo de cozedura tem de ser supervisionado (mesmo as funções de cozedura automática). Um processo de cozedura de curta duração tem de ser supervisionado continuamente.
- AVISO: Perigo de incêndio: Não coloque objetos sobre as zonas de aquecimento.
- Os objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas de tacho não devem ser colocados na superfície da placa porque podem ficar quentes.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.
- Não utilize jatos de água ou vapor para limpar o aparelho.
- Após a utilização, desligue a placa no respetivo comando e não confie apenas no detetor de recipientes.
- AVISO: Se a superfície apresentar alguma fenda, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico. Se o aparelho estiver ligado à rede elétrica diretamente numa caixa de derivação, desligue o disjuntor no quadro elétrico para desligar o aparelho da alimentação elétrica. Em todo o caso, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos.
- AVISO: Utilize apenas proteções de placa que tenham sido concebidas pelo fabricante do aparelho de cozinhar ou recomendadas pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização, bem como as proteções de placa já incorporadas no aparelho caso existam. A utilização de proteções impróprias pode causar acidentes.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação

AVISO!

A instalação deste aparelho tem de ser efetuada por uma pessoa qualificada.

AVISO!

Risco de ferimentos ou danos no aparelho.

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.
- Vede as superfícies cortadas do armário com um vedante para impedir que a humidade cause dilatações.
- Proteja a parte inferior do aparelho contra o vapor e a humidade.
- Não instale o aparelho perto de uma porta ou por baixo de uma janela. Tal evita que a abertura de portas ou janelas faça cair algum tacho quente do aparelho.

2.2 Ligação elétrica

AVISO!

Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações elétricas devem ser efetuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de estar ligado à terra.
- Antes de efetuar qualquer operação de manutenção, certifique-se de que o aparelho está desligado da corrente elétrica.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação eléctrica.

- Certifique-se de que o aparelho está instalado corretamente. Ligações de cabo de alimentação e ficha (se aplicável) soltas ou incorretas podem provocar o aquecimento excessivo dos terminais.
- Utilize o cabo de alimentação correto.
- Não permita que o cabo de alimentação se enrol.
- Certifique-se de que está instalada uma proteção contra choques.
- Utilize o grampo de alívio de tensão no cabo.
- Não permita que o cabo e a ficha de alimentação (se aplicável) entrem em contacto com partes quentes do aparelho ou com algum tacho quente quando ligar o aparelho a uma tomada.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha de alimentação (se aplicável) ou o cabo de alimentação. Contacte o nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado ou um electricista para substituir o cabo de alimentação se estiver danificado.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Se o código E3 aparecer no ecrã, desligue imediatamente a placa e verifique se a ligação eléctrica e a tensão de alimentação estão corretas.

2.3 Utilização

AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras e choque elétrico.

- Não altere as especificações deste aparelho.
- Retire todas as películas de embalagem, rotulagem e de proteção (se aplicável) antes da primeira utilização.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desligue a zona de cozedura após cada utilização.
- Não coloque talheres ou tampas de caçarolas nas zonas de cozedura. Podem ficar quentes.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Se a superfície do aparelho estiver rachada, desligue-o imediatamente da corrente elétrica. Isto evita choque elétrico.
- Os utilizadores portadores de pacemaker devem manter-se a mais de 30 cm de distância das zonas de indução quando o aparelho estiver a funcionar.
- Quando coloca alimentos em óleo quente, pode salpicar.
- Não utilize folha de alumínio ou outros materiais entre a superfície de cozedura e o tacho, salvo indicação em contrário do fabricante deste aparelho.
- Utilize apenas acessórios recomendados pelo fabricante para este aparelho.

AVISO!

Risco de incêndio e explosão.

- As gorduras e os óleos podem libertar vapores inflamáveis quando aquecidos. Mantenha as chamas e os objetos quentes afastados das gorduras e dos óleos quando cozinhar com eles.
- Os vapores que o óleo muito quente liberta podem causar combustão espontânea.

- O óleo usado, que pode conter restos de alimentos, pode causar incêndio a uma temperatura inferior à do óleo utilizado pela primeira vez.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.

AVISO!

Risco de danos no aparelho.

- Não coloque tachos quentes no painel de comandos para evitar o risco de queimaduras.
- Não coloque uma tampa de panela quente na superfície de vidro da placa.
- Não deixe que os tachos fervam até ficarem sem água.
- Tenha cuidado para não permitir que algum objeto ou tacho caia sobre o aparelho. A superfície pode ficar danificada.
- Não ative as zonas de cozedura com tachos vazios ou sem tacho.
- Os tachos de ferro fundido ou que tenham a base danificada podem riscar o vidro / cerâmica. Levante sempre estes objetos quando precisar de os deslocar sobre a placa.

2.4 Manutenção e limpeza

- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Antes de limpar o aparelho, desligue-o e deixe-o arrefecer.
- Limpe o aparelho com um pano macio húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões abrasivos, solventes ou objetos metálicos, salvo indicação em contrário.

2.5 Assistência Técnica

- Contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado se for necessário reparar o aparelho. Utilize apenas peças sobressalentes originais.
- Relativamente à(s) lâmpada(s) no interior deste produto e às lâmpadas sobressalentes vendidas separadamente: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em

eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.

- Contacte a sua autoridade local para saber como descartar o aparelho corretamente.
- Desligue o aparelho da alimentação elétrica.
- Corte o cabo de alimentação elétrica do aparelho e elimine-o.

2.6 Eliminação

AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

3. INSTALAÇÃO

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

3.1 Antes da instalação

Antes de instalar a placa, anote aqui as seguintes informações que pode ver na placa de características. A placa de características encontra-se na parte inferior da placa.

Número de série

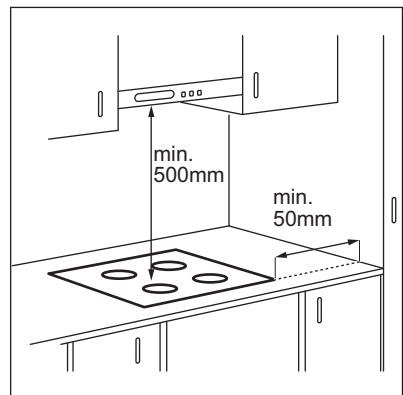
3.2 Placas encastradas

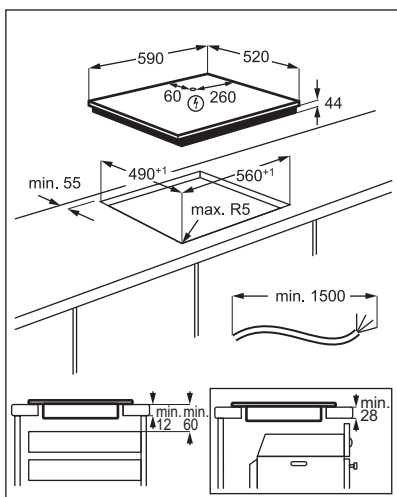
Utilize as placas de encastrar apenas após a sua montagem em móveis de encastramento em superfícies de trabalho que cumpram as normas aplicáveis.

3.3 Cabo de ligação

- A placa é fornecida com um cabo de ligação.
- Para substituir o cabo de alimentação se estiver danificado, utilize um cabo do tipo: H05V2V2-F que suporta temperaturas de 90 °C ou superiores. Contacte um Centro de Assistência Técnica local.

3.4 Montagem

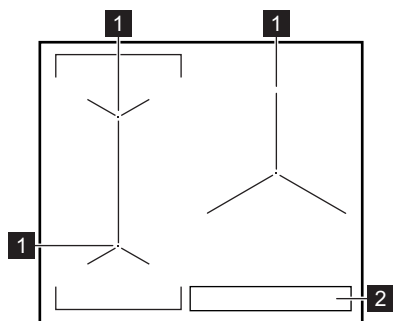




Se o aparelho for instalado por cima de uma gaveta, a ventilação da placa durante o funcionamento pode aquecer os produtos que estiverem guardados na gaveta.

4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

4.1 Disposição da placa

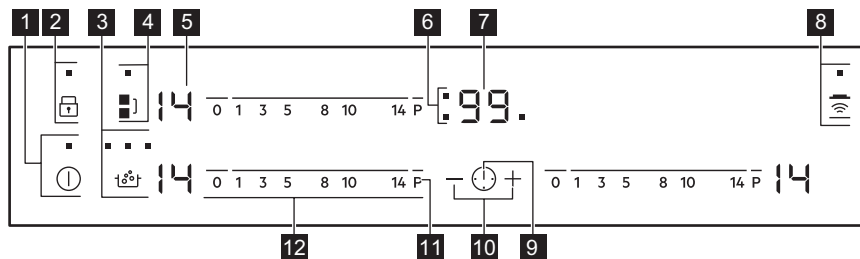


- 1 Zona de aquecimento de indução
- 2 Painel de comandos



Para saber mais sobre as dimensões das zonas de aquecimento, consulte o capítulo "Dados técnicos".

4.2 Disposição do painel de comandos















Utilize os campos do sensor para controlar o aparelho. Os visores, indicadores e sons indicam as funções que estão em funcionamento.

Campo do sensor	Função	Comentário
1		ON/OFF Para activar e desactivar a placa.
2		Bloqueio de funções / Bloqueio de segurança para crianças Para bloquear/desbloquear o painel de comandos.
3		SenseBoil® Para activar e desactivar a função. Os indicadores acima do símbolo indicam o progresso da função.
4		Bridge Para activar e desactivar a função.
5	-	Indicador do grau de cozedura Para indicar o grau de cozedura.
6	-	Indicadores do temporizador das zonas de cozedura Apresenta a zona de cozedura para a qual está definido um tempo.
7	-	Visor do temporizador Para indicar o tempo em minutos.
8		Hob²Hood Para activar e desactivar o modo manual da função.
9		- Para seleccionar a zona de cozedura.
10		- Para aumentar ou diminuir o tempo.
11		PowerBoost Para activar a função.
12	-	Barra de comandos Para seleccionar o grau de cozedura.




4.3 Indicadores de nível de calor

Visor	Descrição
	A zona de aquecimento está desativada.

Visor	Descrição
 - 	A zona de aquecimento está ativada.
	SenseBoil® está a funcionar.
	Aquecimento automático está a funcionar.
	PowerBoost está a funcionar.
 + dígito	Existe uma anomalia.
 /  / 	OptiHeat Control (Indicador de calor residual com 3 níveis): continuar a cozinhar/ manter quente/calor residual.
	Bloqueio de funções /Bloqueio de segurança para crianças a funcionar.
	O tacho não é adequado, é demasiado pequeno ou não há tacho na zona de aquecimento.
	Desativação automática está a funcionar.

4.4 OptiHeat Control (Indicador de calor residual com 3 níveis)

AVISO!

 /  /  O calor residual pode provocar queimaduras. Os indicadores mostram o nível de calor residual das zonas de aquecimento utilizadas. É possível que um indicador de uma zona de aquecimento adjacente a outra utilizada acenda mesmo que a sua zona não seja utilizada.


As zonas de aquecimento de indução criam diretamente na base dos recipientes o calor necessário para cozinhar. A vitrocerâmica é aquecida pelo calor dos recipientes.

5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

5.1 Activar e desactivar


Toque em  durante 1 segundo para activar ou desactivar a placa.


5.2 Desativação automática

A função desativa automaticamente a placa nas seguintes situações:

- Quando todas as zonas de aquecimento estão desativadas.
- Quando, após a ativação da placa, não é definido qualquer nível de calor.
- Quando ocorrer um derrame ou quando for colocado algum objeto sobre o painel de comandos durante mais de 10 segundos (tacho, pano, etc.). É emitido um sinal sonoro e a placa desativa-se. Retire o objeto ou limpe o painel de comandos.
- Quando a placa ficar demasiado quente (por exemplo, quando uma panela ferve até ficar sem água). Permita que a zona

de aquecimento arrefeça antes de utilizar novamente a placa.

- Quando utiliza tachos incorretos. O símbolo  acende-se e a zona de aquecimento é automaticamente desativada após 2 minutos.
- Quando não desativa uma zona de aquecimento nem altera o nível de calor.

Após algum tempo, a indicação  acende-se e a placa desativa-se.

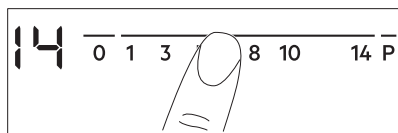
Relação entre o nível de calor e o tempo ao fim do qual a placa se desativa:

Nível de calor	A placa desativa-se após
1 - 3	6 horas
4 - 7	5 horas
8 - 9	4 horas
10 - 14	1,5 horas

5.3 Grau de cozedura

Para seleccionar ou alterar o grau de cozedura:




Toque no grau de cozedura que desejar, na barra de controlo, ou desloque um dedo ao longo da barra de controlo até chegar ao grau de cozedura que desejar.



5.4 SenseBoil®



A função ajusta automaticamente a temperatura da água para que não transborde depois de atingir o ponto de fervura.




Se existir algum calor residual ( /  / ) na zona de aquecimento que pretende utilizar, é emitido um sinal sonoro e a função não é iniciada.



A função funciona nas zonas de aquecimento do lado esquerdo.

1. Toque em  para ativar a placa.
2. Toque em  para ativar a função.


Aparece um  intermitente nas zonas de aquecimento em que pode utilizar a função no momento.

3. Toque na barra de comandos de qualquer zona de aquecimento disponível para a qual pretenda iniciar a função (nível de calor entre 1 e 14).

A função inicia.


Se não escolher uma zona de aquecimento dentro de 5 segundos, a função não é ativada.




Após o início da função, os indicadores por cima do símbolo  acende-se sequencialmente até a água atingir o ponto de fervura.

Quando a função detetar o ponto de fervura, a placa emite um sinal sonoro e o nível de calor muda automaticamente para 8.



Se todas as zonas de aquecimento já estiverem a ser utilizadas ou se existir calor residual em todas as zonas, a placa emite um sinal sonoro, os indicadores por cima do  apresentam-se intermitentes e a função não inicia.

Para desativar a função, toque em  (a função é desativada e o nível de calor passa para 0) ou toque na barra de comandos e ajuste o nível de calor manualmente.

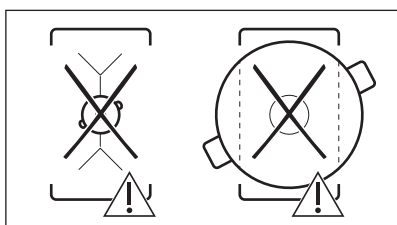
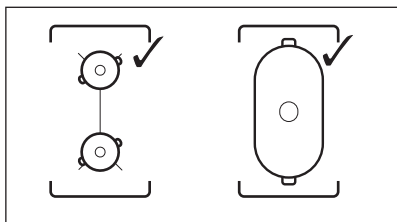
5.5 Utilizar as zonas de cozedura

Centre o tacho na zona seleccionada. As zonas de cozedura de indução adaptam-se automaticamente às dimensões da base do tacho.



Para uma transferência de calor ideal, utilize tachos com um diâmetro inferior semelhante ao tamanho da zona de cozedura (ou seja, o valor máximo do diâmetro indicado em "Dados técnicos" > "Especificação das zonas de cozedura"). Certifique-se de que os tachos são adequados para placas de indução. Para obter mais informações sobre tipos de tachos, consulte "Sugestões e dicas".

Pode cozinhar com um tacho grande sobre duas zonas de confeção ao mesmo tempo. O tacho tem de cobrir os centros de ambas as zonas mas não ultrapassar a marcação da zona. Se o tacho estiver colocado entre os dois centros, a função Bridge não é ativada.



5.6 Bridge



Esta função é ativada quando um tacho cobrir os centros de duas zonas de aquecimento. Não funciona com a função SenseBoil®.

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

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

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

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

5.7 Aquecimento automático

Active esta função para obter o grau de cozedura necessário em menos tempo. Quando esta função está activa, a zona funciona com a regulação mais elevada e depois continua a cozedura no grau de cozedura desejado.



Para activar a função, é necessário que a zona de cozedura esteja fria.

Para activar a função para uma zona de cozedura: toque em **P** (acende). Toque imediatamente no grau de cozedura que desejar. Após 3 segundos, acende.

Para desactivar a função: altere o grau de cozedura.

5.8 PowerBoost

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



Consulte o capítulo "Dados técnicos".

Para activar a função para uma zona de cozedura: toque em **P**. acende.

Para desactivar a função: altere o grau de cozedura.

5.9 Temporizador

Temporizador da contagem decrescente

Pode utilizar esta função para definir o tempo de funcionamento da zona de aquecimento apenas para uma sessão de cozedura.

Comece por seleccionar o nível de calor para a zona de aquecimento e seleccione depois a função.

Para definir a zona de aquecimento: toque

🕒 várias vezes até que o indicador de uma zona de aquecimento se acenda.

Para ativar a função: toque no + do temporizador para definir o tempo (00 - 99 minutos). Quando o indicador da zona de aquecimento começar a piscar lentamente, a contagem decrescente começa.

Para ver o tempo remanescente: defina a zona de aquecimento com 🕒. O indicador da zona de aquecimento começa a piscar rapidamente. O visor mostra o tempo restante.

Para alterar o tempo: defina a zona de aquecimento com 🕒. Toque em + ou - .

Para desativar a função: defina a zona de aquecimento com 🕒 e toque - . O tempo restante decresce até 00. O indicador da zona de aquecimento apaga-se.



Quando o tempo termina, é emitido um som e a indicação 00 fica intermitente. A zona de aquecimento é desativada.

Para parar o som: toque em 🕒.

CountUp Timer (Temporizador de contagem crescente)

Pode utilizar esta função para monitorizar o tempo de funcionamento de uma zona de aquecimento.

Para definir a zona de aquecimento: toque

🕒 várias vezes até que o indicador de uma zona de aquecimento se acenda.

Para ativar a função: toque no - do temporizador. UP acende-se. Quando o indicador da zona de aquecimento começar a

piscar lentamente, a contagem crescente começa. O visor alterna entre UP e o tempo contado (minutos).

Para ver durante quanto tempo a zona de aquecimento funciona: defina a zona de aquecimento com 🕒. O indicador da zona de aquecimento começa a piscar rapidamente. O visor apresenta o tempo de funcionamento da zona.

Para desativar a função: defina a zona de aquecimento com 🕒 e toque em + ou - . O indicador da zona de aquecimento apaga-se.

Conta-Minutos

Pode utilizar esta função como **Conta-Minutos** quando a placa está ativa e as zonas de aquecimento estão inativas. O visor apresenta 00 na área do nível de calor.

Para ativar a função: toque em 🕒. Toque em + ou - do temporizador para seleccionar o tempo. Quando o tempo termina, é emitido um som e **00** fica intermitente.

Para parar o som: toque em 🕒.



Esta função não afeta o funcionamento das zonas de aquecimento.

5.10 Bloqueio de funções

É possível bloquear o painel de comandos com zonas de cozedura a funcionar. Isto impede uma alteração acidental do grau de cozedura.

Comece por definir o grau de cozedura.

Para activar a função: toque em r L acende durante 4 segundos. O temporizador permanece activo.





Para desactivar a função: toque em r . O visor apresenta o grau de cozedura anterior.











Quando desactivar a placa, também desactivará esta função.

5.11 Bloqueio de segurança para crianças





Esta função evita o acionamento acidental da placa.


Para ativar a função: ative a placa com . Não defina o grau de cozedura. Toque em  durante 4 segundos.  acende. Desative a placa com .



Para desativar a função: ative a placa com . Não defina o grau de cozedura. Toque em  durante 4 segundos.  acende. Desative a placa com .

Para contornar a função por apenas um período de cozedura: ative a placa com .  acende. Toque em  durante 4 segundos. **Defina o grau de cozedura em menos de 10 segundos.** Pode utilizar a placa. Quando desativar a placa com , a função fica novamente ativa.

5.12 OffSound Control (Desactivar e activar os sons)


Desative a placa. Toque em  durante 3 segundos. O visor acende e apaga. Toque em  durante 3 segundos.  ou  acende.

Toque no  do temporizador para seleccionar uma das seguintes opções:

-  - os sons ficam desactivados
-  - os sons ficam activados

Para confirmar a selecção, aguarde até que a placa se desactive automaticamente.

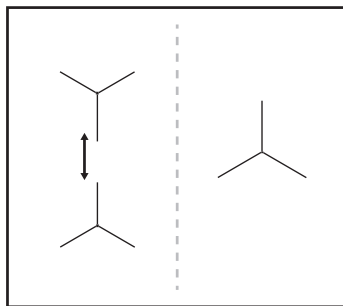
Quando a função está , pode ouvir os sons apenas quando:

- toca em ;
- o Conta-Minutos chega ao fim;
- o Temporizador da contagem decrescente chega ao fim;
- coloca algo sobre o painel de comandos.

5.13 Gestão de energia

- As zonas de aquecimento estão agrupadas de acordo com a posição e o número de cada fase da placa. Consulte a ilustração.

- O limite máximo de carga eléctrica de cada fase é 3700 W.
- A função divide a potência entre as zonas de aquecimento que estão ligadas à mesma fase.
- A função é ativada quando a carga eléctrica total das zonas de aquecimento que estão ligadas à mesma fase excede os 3700 W.
- A função diminui a potência das restantes zonas de aquecimento que estão ligadas à mesma fase.
- A indicação do nível de calor das zonas cuja potência foi reduzida alterna entre o nível de calor seleccionado e o nível de calor reduzido. Após algum tempo, a indicação do nível de calor das zonas cuja potência foi reduzida fixa-se no nível de calor reduzido.



5.14 Hob²Hood

É uma função automática avançada que liga a placa a um exaustor especial. A placa comunica com o exaustor através de um sinal de infravermelhos. A velocidade da ventoinha é definida automaticamente em função da definição do modo e da temperatura do tacho mais quente na placa. Também pode utilizar a ventoinha da placa manualmente.



A maior parte dos exaustores são fornecidos com o sistema de controlo remoto ativado. Caso esteja desativado, ative-o antes de utilizar a função. Para obter mais informações, consulte o manual do utilizador do exaustor.

Utilizar a função automaticamente

Para utilizar a função automaticamente, defina o modo automático para H1 – H6. A placa está configurada inicialmente para H5. O exaustor reage ao uso da placa. A placa determina a temperatura do tacho e ajusta automaticamente a velocidade da ventoinha.

Modos automáticos






	Luz automática	Fervura ¹⁾	Fritura ²⁾
H0	Desligado	Desligado	Desligado
H1	Ligado	Desligado	Desligado
H2 ³⁾	Ligado	Velocidade 1 da ventoinha	Velocidade 1 da ventoinha
H3	Ligado	Desligado	Velocidade 1 da ventoinha
H4	Ligado	Velocidade 1 da ventoinha	Velocidade 1 da ventoinha
H5	Ligado	Velocidade 1 da ventoinha	Velocidade 2 da ventoinha
H6	Ligado	Velocidade 2 da ventoinha	Velocidade 3 da ventoinha

1) A placa deteta o processo de fervura e regula a velocidade da ventoinha em função do modo automático.

2) A placa deteta o processo de fritura e regula a velocidade da ventoinha em função do modo automático.

3) Este modo ativa a ventoinha e a luz sem ter em conta a temperatura.

Alterar o modo automático

1. Desative a placa.
2. Prima  durante 3 segundos. O visor liga-se e desliga-se.
3. Prima  durante 3 segundos.
4. Prima  algumas vezes até  se acender.
5. Prima  no botão do temporizador para selecionar um modo automático.







Para utilizar o exaustor diretamente no painel do exaustor, desative o modo automático da função.



Quando terminar de cozinhar e desativar a placa, o ventilador do exaustor pode ainda continuar a funcionar durante um certo tempo. Após esse tempo, o sistema desativa a ventoinha automaticamente e impede uma ativação acidental da ventoinha durante os próximos 30 segundos.

Operar a velocidade da ventoinha manualmente

Também pode utilizar a função manualmente. Para isso, prima  quando a placa estiver ativa. Isto desativa o funcionamento automático da função e permite-lhe alterar manualmente a velocidade da ventoinha. Quando prime , sobe a velocidade da ventoinha uma vez. Quando chegar a um nível intensivo e premir  novamente, regula a velocidade da ventoinha para 0 e desativa a ventoinha do exaustor. Para voltar a ligar a ventoinha com a velocidade 1, prima .



Para ativar o modo automático da função, desative a placa e ative-a novamente.

Ativar a luz

Pode configurar a placa para ativar a luz automaticamente sempre que a placa for ativada. Para isso, defina o modo automático para H1 – H6.



A luz do exaustor é desligada 2 minutos após a desativação da placa.

6. SUGESTÕES E DICAS

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

6.1 Tachos

Nas zonas de cozedura de indução, um campo eletromagnético forte cria calor rapidamente no tacho.

Utilize as zonas de cozedura de indução com tachos adequados.

- Para evitar o sobreaquecimento e melhorar o desempenho das zonas, o tacho deve ser o mais espesso e plano possível.
- Certifique-se de que as bases das panelas estão limpas e secas antes de as colocar na superfície da placa.
- Tenha sempre cuidado para não deslizar ou esfregar o tacho nas extremidades e cantos do vidro, pois pode lascar ou danificar a superfície do vidro.

Material do recipiente

- **correto:** ferro fundido, aço, aço esmaltado, aço inoxidável, fundo de multicamadas (com uma marcação correta de um fabricante).
- **incorreto:** alumínio, cobre, latão, vidro, cerâmica, porcelana.

Os tachos são adequados para uma placa de indução se:

- a água ferver muito rapidamente numa zona de cozedura definida para o nível de cozedura mais elevado.
- um ímã puxa a base do tacho.

Dimensões dos tachos

- As zonas de cozedura de indução adaptam-se automaticamente às dimensões da base do tacho. Consulte "Dados técnicos" > "Especificação das zonas de cozedura" para obter as dimensões corretas dos tachos. Coloque o tacho no centro da zona de cozedura selecionada.

- A eficiência de uma zona de cozedura está relacionada com o diâmetro do tacho. Para uma transferência de calor ideal, utilize tachos com um diâmetro inferior semelhante ao tamanho da zona de cozedura (ou seja, o valor máximo do diâmetro indicado em "Dados técnicos" > "Especificação das zonas de cozedura").
 - Um tacho com um diâmetro inferior ao tamanho de uma determinada zona de cozedura recebe apenas parte da potência gerada pela zona de cozedura, o que resulta num aquecimento mais lento.
 - Por motivos de segurança e resultados de cozedura ideais, não utilize um tacho maior do que o indicado na "Especificação das zonas de cozedura". Evite manter o tacho perto do painel de comandos durante a sessão de cozedura. Isso pode afetar o funcionamento do painel de comandos ou ativar acidentalmente as funções da placa.

Consulte os "Dados técnicos".

6.2 Ruídos durante o funcionamento

Os ruídos são normais e não indicam qualquer avaria. Os ruídos dos tachos podem variar consoante o material e o nível de potência.

Ruídos relacionados com tachos:

- estalidos: o tacho é feito de diferentes materiais (construção multicamadas).
- assobio: está a utilizar a zona de cozedura com um nível elevado de potência e o tacho tem materiais diferentes (construção multicamadas).
- zumbido: está a utilizar um nível elevado de potência.

Ruídos relacionados com a placa:

- ao fazer clique: ocorre comutação elétrica.
- sibilar, zunir: a ventoinha está a funcionar.

- som rítmico: o tacho é detetado.

6.3 Dicas e conselhos para SenseBoil®

A função funciona melhor para ferver água e confeccionar batatas.



Não funciona com tachos de ferro fundido e antiaderentes, por exemplo, com revestimento cerâmico. São recomendados tachos de aço esmaltado para obter os melhores resultados ao cozer batatas.

Verifique se o tacho que escolheu é adequado para a função SenseBoil®, observando a primeira sessão de cozedura.

Para utilizar a função SenseBoil® de forma eficiente, siga estes conselhos:

- Encha o tacho com água da torneira fria até meio a três quartos, deixando cerca de 4 cm de altura do tacho sem água. Não utilize menos de 1 nem mais de 5 litros de água. Certifique-se de que o peso total da água (ou da água e das batatas) situa-se entre 1 e 5 kg.
- Se pretender cozinhar batatas, certifique-se de que estão completamente cobertas com água, mas lembre-se de deixar, pelos menos, um quarto do tacho vazio.
- Para obter os melhores resultados, cozinhe apenas batatas inteiras, com casca e de tamanho médio.
- As batatas não devem ficar demasiado juntas.

- Evite produzir vibrações externas (por exemplo, utilizar um processador de alimentos ou colocar um telemóvel junto ao aparelho) durante a execução da função.
- Se pretender usar sal, adicione-o depois de a água estar a ferver.
- A função pode não funcionar corretamente para chaleiras e máquinas de café.

6.4 Öko Timer (Temporizador Eco)

Para poupar energia, o aquecedor da zona de cozedura é desactivado antes que soe o alarme do temporizador da contagem decrescente. A diferença no tempo de funcionamento depende do grau de cozedura definido e da duração da cozedura.

6.5 Exemplos de modos de cozinhar

A relação entre o nível de calor e o consumo de potência de uma zona não é linear. Quando o nível de calor aumenta, o aumento do consumo de potência não é diretamente proporcional. Isto significa que uma zona de aquecimento no nível de calor médio consome menos de metade da sua potência máxima.



Os dados da tabela servem apenas como referência.

Nível de calor	Utilize para:	Tempo (min.)	Sugestões
1	Manter os alimentos cozinhados quentes.	conforme necessário	Coloque uma tampa no tacho.
1 - 3	Molho holandês, derreter: manteiga, chocolate, gelatina.	5 - 25	Misture regularmente.
1 - 3	Solidificar: omeletas fofas, ovos cozidos.	10 - 40	Cozer com a tampa.
3 - 5	Cozer arroz e pratos à base de leite em lume brando, aquecer refeições pré-cozinhadas.	25 - 50	Adicione, no mínimo, duas partes de líquido para uma parte de arroz e mexa os pratos à base de leite a meio do tempo de cozedura.

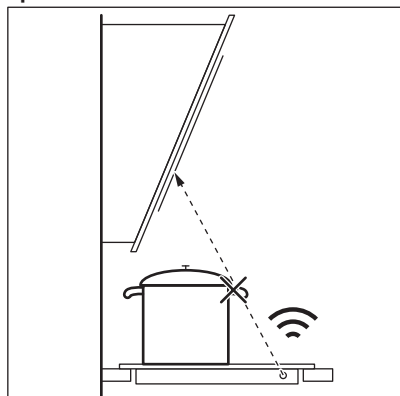
Nível de calor	Utilize para:	Tempo (min.)	Sugestões
5 - 7	Cozer legumes, peixe e carne a vapor.	20 - 45	Adicione duas colheres de sopa de líquido.
7 - 9	Cozer batatas a vapor.	20 - 60	Utilize, no máximo, ¼ l de água para 750 g de batatas.
7 - 9	Cozer grandes quantidades de alimentos, guisados e sopas.	60 - 150	Até 3 l de líquido mais os ingredientes.
9 - 12	Fritura ligeira: escalopes, cordon bleu de vitela, costeletas, rissóis, salsichas, fígado, roux, ovos, panquecas, sonhos.	conforme necessário	Vire a meio do tempo.
12 - 13	Fritura intensa, batatas fritas, bifes do lombo, costeletas.	5 - 15	Vire a meio do tempo.
14	Ferver água, cozer massa, estufar carne (goulash, jardineira), batatas bem fritas.		
P	Ferver grandes quantidades de água. PowerBoost ativada.		

6.6 Sugestões e conselhos para Hob²Hood

Quando utilizar a placa com a função:


- Proteja o painel do exaustor da luz solar direta.
- Não aponte lâmpadas de halogénio para o painel do exaustor.
- Não cubra o painel de comandos da placa.
- Não obstrua o sinal entre a placa e o exaustor (por exemplo, com uma mão ou uma pega de tacho ou uma panela alta). Observe a figura.

O exaustor apresentado abaixo destina-se apenas a fins ilustrativos.



Outros dispositivos de comando à distância podem bloquear o sinal. Não use esses aparelhos próximos da placa quando Hob²Hood estiver a funcionar.

Exaustores com a função Hob²Hood

Para encontrar toda a gama de exaustores que trabalham com esta função, consulte o nosso website de produtos. Os exaustores Electrolux que funcionam com esta função têm o símbolo .

7. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

7.1 Informações gerais

- Limpe a placa após cada utilização.
- Utilize apenas tachos que tenham a base limpa.
- Riscos ou manchas escuras na superfície não afetam o funcionamento da placa.
- Utilize um produto de limpeza especial adequado para a superfície da placa.
- Utilize um raspador especial para limpar o vidro.

7.2 Limpeza da placa

- **Remover imediatamente:** plástico derretido, película de plástico, açúcar e

alimentos com açúcar; caso contrário, a sujidade pode provocar danos na placa. Tenha cuidado para evitar queimaduras. Utilize um raspador especial para placas sobre a superfície de vidro em ângulo agudo e desloque a lâmina sobre a superfície.

- **Remover quando a placa tiver arrefecido o suficiente:** manchas de calcário, água ou gordura e descolorações nas partes metálicas brilhantes. Limpe a placa com um pano húmido e um detergente não abrasivo. Após a limpeza, seque a placa com um pano macio.
- **Remover a descoloração metálica brilhante:** utilize uma solução de água com vinagre e limpe a superfície de vidro com um pano.



8. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

8.1 O que fazer se...

Problema	Causa possível	Solução
Não consegue ativar ou utilizar a placa.	A placa não está ligada à corrente elétrica ou não está corretamente ligada.	Verifique se a placa está corretamente ligada à corrente elétrica.
	O fusível está fundido.	Certifique-se de que o fusível é a causa da anomalia. Se o fusível se fundir diversas vezes, contacte um electricista qualificado.
	Não configurou a definição de aquecimento durante 10 segundos.	Ative novamente a placa e defina a definição de aquecimento em menos de 10 segundos.
	Tocou em 2 ou mais campos do sensor em simultâneo.	Toque em apenas um campo do sensor.
	Há água ou manchas de gordura no painel de comandos.	Limpe o painel de comandos.

Problema	Causa possível	Solução
Pode ouvir um som constante.	A ligação eléctrica não está correta.	Desligue a placa da corrente eléctrica. Peça a um electricista qualificado que verifique a instalação.
É emitido um sinal acústico e a placa desativa-se. É emitido um sinal acústico quando a placa é desativada.	Colocou alguma coisa sobre um ou mais campos do sensor.	Retire o objeto dos campos do sensor.
A placa desativa-se.	Colocou alguma coisa sobre o campo do sensor ①.	Retire o objeto do campo do sensor.
O indicador de calor residual não acende.	A zona não está quente porque foi ativada apenas por pouco tempo ou o sensor está danificado.	Se a zona tiver funcionado durante tempo suficiente para ficar quente, fale com um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
Hob ² Hood não funciona.	Cobriu o painel de comandos.	Retire o objeto do painel de comandos.
	Está a utilizar um recipiente muito alto que bloqueia o sinal.	Utilize um recipiente mais pequeno, mude a zona de cozedura ou opere o exaustor manualmente.
Aquecimento automático não funciona.	Está programada a definição de aquecimento mais elevado.	A definição de aquecimento mais elevada tem a mesma potência que a função.
	A zona está quente.	Deixe a zona arrefecer o suficiente.
A definição de aquecimento alterna entre dois níveis.	Gestão de potência funciona.	Consulte "Utilização diária".
O painel de comandos fica quente ao toque.	O tacho é demasiado grande ou está demasiado próximo do painel de comandos.	Coloque tachos grandes numa das zonas de aquecimento de trás, se possível.
Não há som quando toca nos campos do sensor do painel.	Os sons estão desativados.	Ativar os sons. Consulte "Utilização diária".
 acende-se.	Dispositivo de segurança para crianças ou Bloquear funciona.	Consulte "Utilização diária".
 acende-se.	Não existe tacho na zona.	Coloque um tacho na zona.
	O tacho não é adequado.	Utilize tachos adequados para placas de indução. Consulte "Sugestões e dicas".
	O diâmetro da base do tacho é demasiado pequeno para a zona.	Utilize um tacho com as dimensões corretas. Consulte os "Dados técnicos".
O aquecimento demora muito tempo.	Os tachos são demasiado pequenos e recebem apenas uma parte da potência gerada pela zona de cozedura.	Para uma transferência de calor ideal, utilize tachos com um diâmetro inferior semelhante ao tamanho da zona de cozedura (ou seja, o valor máximo do diâmetro indicado em "Dados técnicos" > "Especificação das zonas de cozedura").

Problema	Causa possível	Solução
F e I aparecem simultaneamente.	A potência é demasiado baixa devido a um tacho inadequado ou vazio.	Utilize o tipo adequado de tacho. Consulte "Sugestões e dicas" e "Dados técnicos". Não ative qualquer zona com um recipiente vazio.
F e Z aparecem simultaneamente.	O recipiente está vazio ou contém algum líquido que não seja água, por exemplo, óleo.	Evite utilizar a função com líquidos que não sejam água.
F e B aparecem simultaneamente.	Existe demasiada ou muito pouca água no recipiente. Ferveu alguns alimentos que não água e batatas. O ponto de ebulição foi movido a tempo e a função SenseBoil® não pode funcionar devidamente.	Apenas ferver água e batatas com a utilização de SenseBoil®. Consulte "Sugestões e dicas".
Ouve um sinal sonoro, os indicadores acima de 1 piscam e a função SenseBoil® não inicia.	Nenhuma das zonas de cozedura está pronta para ser usada com SenseBoil®. Existe algum calor residual nas zonas de cozedura que pretende escolher ou ainda estão a ser utilizadas.	Termine as suas atividades anteriores de cozedura e escolha uma zona de cozedura sem nenhum calor residual.
E e um número acendem-se.	A placa apresenta um erro.	Desative a placa e ative-a novamente após 30 segundos. Se E se ligar novamente, desligue a placa da corrente elétrica. Após 30 segundos, ligue a placa novamente. Se o problema continuar, entre em contacto com um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

8.2 Se não conseguir encontrar uma solução...

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado. Indique os dados da placa de características. Indique também o código de três letras da placa vitrocerâmica (no canto da superfície de vidro) e a mensagem de erro

apresentada. Certifique-se de que utilizou a placa correctamente. Caso contrário, a manutenção efectuada pelo Técnico do Serviço de Assistência ou pelo fornecedor não será gratuita, mesmo durante o período de garantia. As instruções relativas ao Centro de Assistência Técnica e as condições da garantia encontram-se no folheto da garantia.

9. DADOS TÉCNICOS

9.1 Placa de classificação

Modelo EIS62341
Tipo 61 B3A 02 AA
Indução 7.35 kW
N.º de série.....

PNC 949 596 969 00
220 – 240 V/400 V 2N 50 – 60 Hz
Fabricado na Alemanha
7.35 kW

9.2 Especificações das zonas de cozedura

Zona de cozedura	Potência nominal (definição de aquecimento máxima) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost duração máxima [min]	Diâmetro dos tachos [mm]
Dianteiro esquerdo	2300	3200	10	125 - 210
Traseiro esquerdo	2300	3200	10	125 - 210
Dianteiro direito	1800 / 3500	2800 / 3700	10 / 10	145 - 245 / 245 - 280

A potência das zonas de cozedura pode ser ligeiramente diferente dos dados indicados na tabela. Varia consoante o material e as dimensões do tacho.

Para uma transferência de calor e resultados de cozedura ideais, utilize um tacho com

diâmetro inferior semelhante ao tamanho da zona de cozedura (ou seja, o valor máximo do diâmetro do tacho indicado na tabela). Não utilize tachos com diâmetro superior ao da zona de cozedura.

10. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

10.1 Informação do produto de acordo com o Regulamento de Ecodesign da UE

Identificação do modelo	EIS62341	
Tipo de placa	Placa encastrada	
Número de zonas de aquecimento	3	
Tecnologia de aquecimento	Indução	
Diâmetro das zonas de aquecimento circulares (Ø)	Dianteiro esquerdo	21.0 cm
	Traseiro esquerdo	21.0 cm
	Dianteiro direito	28.0 cm
Consumo de energia por zona de aquecimento (EC electric cooking)	Dianteiro esquerdo	189.4 Wh/kg
	Traseiro esquerdo	179.3 Wh/kg
	Dianteiro direito	178.9 Wh/kg
Consumo de energia da placa (EC electric hob)	182.5 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 - Aparelhos elétricos domésticos para cozinhar - Parte 2: Placas – Métodos para medir o desempenho.

As medições de energia referentes às áreas de aquecimento são identificadas pelas marcações das respetivas zonas de aquecimento.

10.2 Poupança de energia

Pode poupar energia todos os dias se adoptar as seguintes sugestões.


- Quando aquecer água, utilize apenas a quantidade necessária.
- Sempre que possível, coloque as tampas nos tachos.


- Coloque o tacho na zona de cozedura antes de a activar.
 - Coloque os tachos mais pequenos nas zonas de cozedura mais pequenas.
 - Centre o tacho na zona de cozedura.
- Pode utilizar o calor residual para manter os alimentos quentes ou derreter alimentos.

10.3 Informações do produto para consumo de energia e tempo máximo para alcançar o modo de baixa potência aplicável

Consumo de energia no modo desligado	0.3 W
Tempo máximo necessário para que o forno atinja automaticamente o modo de baixa potência aplicável	2 min

11. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos eléctricos e electrónicos. Não elimine os

aparelhos que tenham o símbolo  juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

Le damos la bienvenida a Electrolux. Gracias por elegir nuestro aparato.



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de asistencia y reparación:
www.electrolux.com/support

Salvo modificaciones.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	45
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	47
3. INSTALACIÓN.....	50
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	51
5. USO DIARIO.....	53
6. CONSEJOS.....	59
7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	62
8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	62
9. DATOS TÉCNICOS.....	65
10. EFICACIA ENERGÉTICA.....	65
11. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	66

1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos. Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las

personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.

- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- **ADVERTENCIA:** Cocinar con grasa sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.
- El humo es una indicación de sobrecalentamiento. No utilizar nunca agua para apagar el fuego de cocción. Apagar el aparato y cubrir las llamas del aparato con una manta ignífuga o una tapa.
- **ADVERTENCIA:** El aparato no se debe alimentar a través de un dispositivo de conmutación externo, como un

temporizador, ni conectarse a un circuito que se encienda y apague regularmente por un servicio público.

- **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe hacerse bajo supervisión (incluso las funciones de cocción automática). El proceso de cocción breve debe ser supervisado permanentemente.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No guarde objetos sobre las superficies de cocción.
- No coloque objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapaderas sobre la superficie de la placa, ya que podrían calentarse demasiado.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- No utilice agua pulverizada ni vapor para limpiar el aparato.
- Tras el uso, apague la resistencia con el mando y no preste atención al detector de tamaño.
- **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica. Si el aparato está conectado directamente a la red eléctrica mediante una caja de empalmes, quite el fusible para desconectarlo de la alimentación eléctrica. En cualquier caso, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, un servicio autorizado o personas cualificadas de manera similar para evitar un peligro.
- **ADVERTENCIA:** Utilice exclusivamente protecciones para la placa de cocción diseñadas por el fabricante del aparato o indicadas en sus instrucciones de uso como apropiadas, o bien las protecciones incluidas con el aparato. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación

ADVERTENCIA!

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

ADVERTENCIA!

Podría sufrir lesiones o dañar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- Proteja las superficies cortadas del armario con un material sellante para evitar que la humedad las hinche.
- Proteja la parte inferior del aparato del vapor y la humedad.
- No instale el aparato junto a una puerta ni debajo de una ventana. De esta forma se evita que los utensilios de cocina calientes caigan del aparato cuando la puerta o la ventana estén abiertas.

2.2 Conexión eléctrica

ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un electricista cualificado.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Antes de efectuar cualquier tipo de operación, compruebe que el aparato esté desenchufado de la corriente eléctrica.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Asegúrese de que el aparato está instalado correctamente. Un cable de red o enchufe (en su caso) flojo o inadecuado puede provocar que el terminal se caliente.

- Utilice el cable de alimentación de red correcto.
- No deje que el cable de alimentación eléctrica se enrede.
- Asegúrese de que haya instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Utilice la abrazadera de alivio de tensión del cable.
- Asegúrese de que el cable o el enchufe (en su caso) no toquen el aparato caliente ni utensilios de cocina calientes cuando conecte el aparato a una toma.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no dañar el enchufe de red (en su caso) ni el cable de red. Póngase en contacto con un electricista o con nuestro servicio técnico autorizado para cambiar un cable de alimentación dañado.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- Si aparece el código E3 en la pantalla, desconecte inmediatamente la placa de cocción y compruebe si la conexión eléctrica y la tensión de red son las correctas.

2.3 Uso

ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Retire todo el embalaje, el etiquetado y la película protectora (si procede) antes del primer uso.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso.
- No coloque cubiertos ni tapaderas sobre las zonas de cocción. Pueden calentarse.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Si la superficie del aparato está agrietada, desconecte inmediatamente el aparato de la toma de corriente. Esto debe hacerse para evitar descargas eléctricas.
- Los usuarios que tengan marcapasos implantados deberán mantener una distancia mínima de 30 cm de las zonas de cocción por inducción cuando el aparato esté en funcionamiento.
- Cuando se coloca comida en aceite caliente, puede saltar.
- No ponga papel de aluminio ni otros materiales entre la superficie de cocción y el utensilio de cocina, a menos que el fabricante de este aparato indique lo contrario.
- Utilice únicamente en este aparato accesorios recomendados por el fabricante.

ADVERTENCIA!

Riesgo de incendio y explosión.

- Las grasas y el aceite pueden liberar vapores inflamables al calentarse. Mantenga cualquier llama u objeto caliente alejado de grasas y aceites cuando los use para cocinar.

- Los vapores que liberan los aceites muy calientes pueden provocar combustiones espontáneas.
- El aceite usado, que puede contener restos de alimentos, puede provocar fuego a menor temperatura que el aceite que se usa por primera vez.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.

ADVERTENCIA!

Riesgo de daños en el aparato.

- No dejes utensilios de cocina calientes encima del panel de control para evitar el riesgo de quemaduras.
- No coloque una tapa caliente sobre la superficie de cristal de la placa de cocción.
- No deje que el contenido de los recipientes hierva hasta evaporarse.
- Tenga cuidado de no dejar caer objetos ni utensilios de cocina sobre el aparato. La superficie puede dañarse.
- No encienda las zonas de cocción con utensilios de cocina vacíos ni sin utensilios de cocina.
- Los utensilios de cocina de hierro fundido que tengan la base dañada pueden causar arañazos en el vidrio o la cerámica de vidrio. Levante siempre estos objetos cuando tenga que moverlos sobre la superficie de cocción.

2.4 Cuidado y limpieza

- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Apague el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal, a menos que se indique lo contrario.

2.5 Asistencia técnica

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio

autorizado. Utilice solamente piezas de recambio originales.

- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.

2.6 Eliminación

ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.

3. INSTALACIÓN

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

3.1 Antes de la instalación

Antes de instalar la placa de cocción, anote la información siguiente de la placa de características. La placa de características está situada en la parte inferior de la placa de cocción.

Número de serie

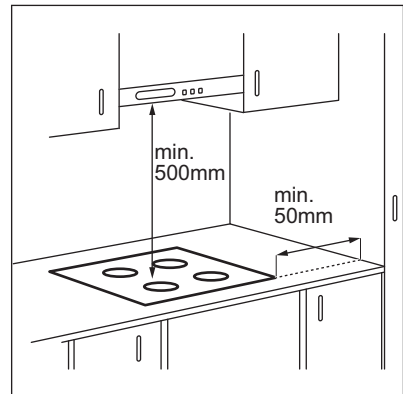
3.2 Placas empotradas

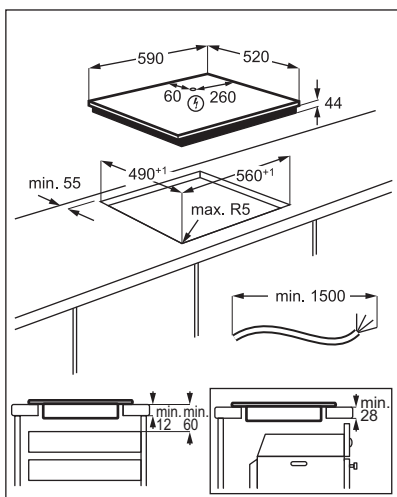
Las placas de cocción que han de ir integradas en la cocina solo deben utilizarse una vez encastradas en los muebles adecuados y con las encimeras y superficies de trabajo apropiadas.

3.3 Cable de conexión

- La placa de cocción se suministra con un cable de conexión.
- Para sustituir el cable de alimentación dañado, utilice el tipo de cable: H05V2V2-F que soporta una temperatura de 90 °C o superior. Póngase en contacto con el servicio técnico local.

3.4 Montaje

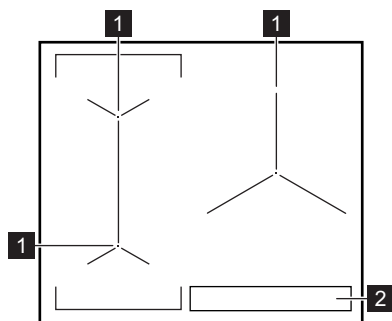




Si el aparato se instala sobre un cajón, la ventilación de la placa puede calentar el contenido del cajón durante el proceso de cocción.

4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

4.1 Disposición de las zonas de cocción

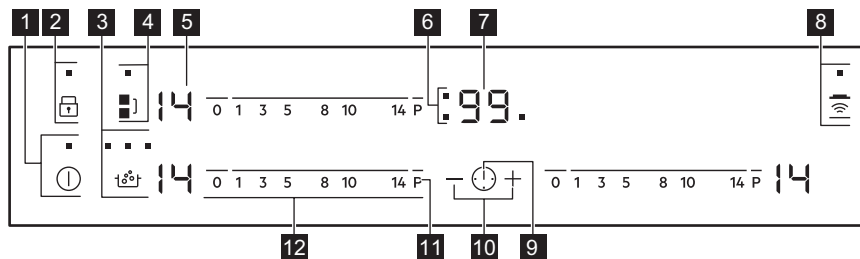


- 1 Zona de cocción por inducción
- 2 Panel de control



Para información detallada sobre los tamaños de las zonas de cocción, consulte "Datos técnicos".

4.2 Disposición del panel de control





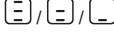





Utilice el aparato con los sensores. Las pantallas, indicadores y señales acústicas indican qué funciones están en funcionamiento.

Sensor	Función	Comentario
1	ENCENDIDO / APAGADO	Para activar y desactivar la placa.
2	Bloqueo / Bloqueo de seguridad para niños	Para bloquear y desbloquear el panel de control.
3	SenseBoil®	Para activar y desactivar la función. Los indicadores situados encima del símbolo muestran el progreso de la función.
4	Bridge	Para activar y desactivar la función.
5	-	Indicador del nivel de calor
6	-	Indicadores de tiempo de las zonas de cocción
7	-	Indicador del temporizador
8	Hob²Hood	Para activar y desactivar el modo manual de la función.
9	-	Para seleccionar una zona de cocción.
10	-	Para aumentar o disminuir el tiempo.
11	PowerBoost	Para activar la función.
12	-	Barra de control
		Para ajustar la temperatura.


4.3 Indicación de la temperatura en pantalla

Pantalla	Descripción
	La zona de cocción está apagada.
	La zona de cocción está en funcionamiento.

Pantalla	Descripción
	SenseBoil® está en funcionamiento.
	Calentamiento automático está en funcionamiento.
	PowerBoost está en funcionamiento.
 + número	Hay un fallo de funcionamiento.
	OptiHeat Control (indicador de calor residual de 3 pasos): seguir cocinando / mantener caliente / calor residual.
	Bloqueo /Bloqueo de seguridad para niños está en funcionamiento.
	El recipiente es inadecuado o demasiado pequeño, o no se ha colocado ningún recipiente sobre la zona de cocción.
	Apagado automático está en funcionamiento.

4.4 OptiHeat Control (indicador de calor residual de 3 pasos)

ADVERTENCIA!

 Riesgo de quemaduras por calor residual. Los indicadores muestran el nivel de calor residual de las zonas de cocción que está usando. También pueden iluminarse los indicadores de las zonas de cocción vecinas aunque no las esté utilizando.


Las zonas de cocción por inducción generan el calor necesario para el proceso de cocción directamente en la base del recipiente, lo que hace que la superficie vitrocerámica se caliente por el calor del mismo.

5. USO DIARIO

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.


5.1 Activación y desactivación

Toque  durante 1 segundo para encender o apagar el la placa de cocción.

5.2 Apagado automático

La función desconecta automáticamente la placa de cocción siempre que:

- todas las zonas de cocción están apagadas,
- no se ajusta un nivel de calor después de encender la placa,

- se vierte algo o se coloca algún objeto sobre el panel de control durante más de 10 segundos (un recipiente, un trapo, etc.). Se emite una señal acústica y la placa de cocción se apaga. Retire el objeto o limpie el panel de control.
- la placa está demasiado caliente (por ejemplo, el contenido de un recipiente ha hervido hasta agotarse el líquido). Deje que la zona de cocción se enfríe antes de utilizar la placa de nuevo.
- está utilizando utensilios de cocina no adecuados. Se ilumina el símbolo  y la zona de cocción se apaga automáticamente después de 2 minutos.
- no apaga una zona de cocción ni cambia la temperatura. Al cabo de un cierto

tiempo, se enciende  y se apaga la placa.

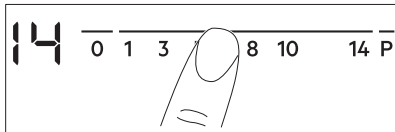
Relación entre el ajuste de temperatura y el tiempo tras el que se apaga la placa de cocción:

Ajuste del nivel de calor	La placa de cocción se apaga.
1 - 3	6 horas
4 - 7	5 horas
8 - 9	4 horas
10 - 14	1,5 hora

5.3 Ajuste de temperatura

Para ajustar o cambiar la temperatura:




Toque la barra de control en el ajuste de temperatura adecuado o desplace el dedo a lo largo de la barra de control hasta llegar al ajuste de temperatura adecuado.



5.4 SenseBoil®



La función ajusta automáticamente la temperatura del agua para que no se derrame cuando alcance el punto de ebullición.




Si hubiera calor residual ( /  / ) en la zona de cocción que desea utilizar, se emite una señal acústica y la función no se inicia.



La función actúa en las zonas de cocción de la izquierda.

1. Toque  para activar la placa de cocción.
2. Toque  para activar la función.

En las zonas de cocción donde se puede utilizar actualmente la función aparece  parpadeante.


3. Toque la barra de control de cualquier zona de cocción disponible (entre niveles de calor 1-14) para la que quiera iniciar la función.

La función se inicia.

Si no elige ninguna zona de cocción en 5 segundos, la función no se activa.





Una vez puesta en marcha la función, los indicadores situados encima del símbolo

 se encienden uno tras otro hasta que el agua alcanza el punto de ebullición.

Cuando la función detecta el punto de ebullición, la placa de cocción emite una señal acústica y el nivel de calor cambia automáticamente a 8.



Si ya están en uso todas las zonas de cocción o queda calor residual en todas ellas, la placa de cocción emite un pitido, los indicadores situados encima de  parpadean y la función no se pone en marcha.

Para desactivar la función, toque  (la función se desactiva y el ajuste de calor baja a 0) o toque la barra de control y ajuste el nivel de calor manualmente.

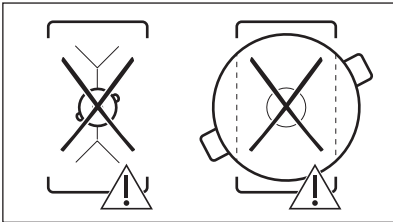
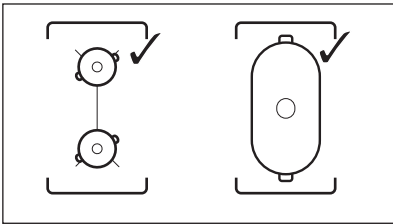
5.5 Uso de las zonas de cocción

Coloque el utensilio de cocina en el centro de la zona seleccionada. Las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de los utensilios de cocina.



Para conseguir una transferencia de calor óptima utilice utensilios de cocina con un diámetro inferior similar al tamaño de la zona de cocción (es decir, el valor máximo de diámetro de los utensilios de cocina indicados en "Datos técnicos" > "Especificaciones de las zonas de cocción"). Asegúrese de que el recipiente sea apto para placas de inducción. Para obtener más información sobre tipos de utensilios de cocina, consulte "Consejos".

Puede cocinar con utensilios de cocina grandes sobre dos zonas de cocción al mismo tiempo. El utensilio de cocina debe cubrir los centros de ambas zonas pero no superar las marcas de área. Si el utensilio de cocina está entre las dos zonas, la función Bridge no se activará.



5.6 Bridge



La función se activa cuando el utensilio de cocción cubre los centros de las dos zonas. No es compatible con la función SenseBoil®.

La función conecta dos zonas de cocción izquierdas de forma que funcionen como si fueran una.

Seleccione primero el ajuste de temperatura de una de las zonas de la izquierda.

Para activar la función: toque . Si desea ajustar o cambiar el nivel de calor, pulse uno de los sensores.

Para desactivar la función: toque . Las zonas de cocción funcionan de manera independiente.

5.7 Calentamiento automático

Active esta función para alcanzar el ajuste de calor que desea en menos tiempo. Cuando se activa, la zona opera en el ajuste más alto al inicio y después sigue cocinando con el ajuste de calor deseado.



Para activar la función, la zona de cocción debe estar fría.

Para activar la función de una zona de cocción: toque **P** (se enciende). Toque inmediatamente el ajuste de calor que desee. Transcurridos 3 segundos, se enciende.

Para desactivar la función: cambie el ajuste de calor.

5.8 PowerBoost

Esta función suministra potencia adicional a las zonas de cocción por inducción. La función se puede activar para la zona de cocción por inducción durante un periodo de tiempo limitado. Transcurrido ese tiempo, la zona de cocción adopta automáticamente el nivel de temperatura más alto.



Consulte el capítulo "Datos técnicos".

Para activar la función de una zona de cocción: toque **P**. Se enciende .

Para desactivar la función: cambie el ajuste de calor.


5.9 Temporizador


Temporizador

Puede utilizar esta función para ajustar el tiempo que desee que funcione la zona de cocción para un único proceso de cocción.


Ajuste primero temperatura para la zona de cocción y después la función.




Para seleccionar la zona de cocción: toque



 varias veces hasta que se encienda el indicador de la zona de cocción que desea.

Para activar la función: toque la parte  del temporizador para programar el tiempo (00 - 99 minutos). La cuenta atrás comenzará cuando el indicador de la zona de cocción parpadee más lentamente.

Para comprobar el tiempo restante:

seleccione la zona de cocción con . El indicador de la zona de cocción comienza a parpadear rápidamente. La pantalla muestra el tiempo restante.

Para modificar el tiempo: seleccione la zona de cocción con . Toque  o .

Para desactivar la función: seleccione la zona de cocción con  y toque . El tiempo restante cuenta atrás hasta 00. El indicador de la zona de cocción se apaga.




Cuando ha transcurrido el tiempo, se activa la señal acústica y 00 parpadea. Se apaga la zona de cocción.



Para detener la señal acústica: toque .


CountUp Timer (Tiempo de cocción)


Puede utilizar esta función para supervisar la duración de funcionamiento de la zona de cocción.




Para seleccionar la zona de cocción: toque

 varias veces hasta que se encienda el indicador de la zona de cocción que desea.


Para activar la función: toque  del temporizador;  se enciende. La cuenta de cronómetro comienza cuando el indicador de la zona de cocción parpadea más




lentamente. La pantalla alterna entre  y el tiempo transcurrido (minutos).

Para ver el tiempo de funcionamiento de la zona de cocción: seleccione la zona de cocción con . El indicador de la zona de cocción comienza a parpadear rápidamente. La pantalla muestra cuánto tiempo ha estado funcionando la zona.

Para desactivar la función: seleccione la zona de cocción con  y toque  o . El indicador de la zona de cocción se apaga.

Avisador

Puede utilizar esta función como **Avisador** mientras la placa está activada y las zonas de cocción no funcionan. La pantalla de temperatura muestra .

Para activar la función: toque . Toque  o  del temporizador para ajustar el tiempo. Cuando ha transcurrido el tiempo, se activa la señal acústica y 00 parpadea.

Para detener la señal acústica: toque .





La función no afecta al funcionamiento de las zonas de cocción.

5.10 Bloqueo

Se puede bloquear el panel de control mientras funcionan las zonas de cocción. Evita el cambio accidental del nivel de calor.

Ajuste en primer lugar el nivel de calor que desee.

Para activar la función: toque .  se enciende durante 4 segundos. El temporizador se mantiene activo.





Para desactivar la función: toque . Se enciende el ajuste de calor anterior.











La función también se desactiva cuando se apaga la placa.

5.11 Bloqueo de seguridad para niños






Esta función impide el uso accidental o indebido de la placa.



Para activar la función: encienda la placa de cocción con . No ajuste los niveles de calor. Pulse  durante 4 segundos.  se enciende. Apague la placa de cocción con .

Para desactivar la función: encienda la placa de cocción con . No ajuste los niveles de calor. Toque  durante 4 segundos.  se enciende. Apague la placa de cocción con .


Para anular la función solo durante el tiempo de cocción: encienda la placa de cocción con .  se enciende. Toque  durante 4 segundos. **Ajuste la temperatura antes de que transcurran 10 segundos.** Ya puede utilizar la placa de cocción. Cuando apague la placa de cocción con , la función vuelve a activarse.


5.12 OffSound Control (Activación y desactivación de los sonidos)

Apague la placa de cocción. Toque  durante 3 segundos. La pantalla se enciende y se apaga. Toque  durante 3 segundos.  o  se encienden. Toque  en el temporizador para seleccionar una de las siguientes opciones:

-  - el sonido se desactiva
-  - el sonido se activa

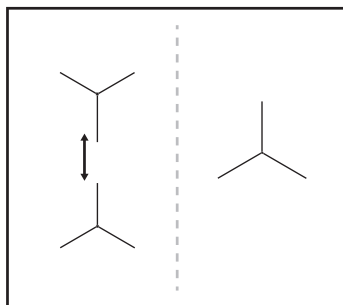
Para confirmar su selección, espere hasta que la placa de cocción se desactive automáticamente.

Cuando esta función se ajusta en , solo se oye el sonido cuando:

- se toca 
- El Avisador baja
- El Temporizador baja
- se coloca algo en el panel de control.

5.13 Gestión de energía

- Las zonas de cocción se agrupan según la ubicación y el número de fases de la placa. Consulte la ilustración.
- Cada fase tiene una carga eléctrica máxima de 3700 W.
- La función divide la potencia entre las zonas de cocción conectadas a la misma fase.
- La función se activa cuando la carga eléctrica total de las zonas de cocción conectadas a la misma fase supera los 3700 W.
- La función reduce la potencia de las otras zonas de cocción conectadas a la misma fase.
- La pantalla de ajuste de temperatura de las zonas reducidas alterna entre el ajuste de calor elegido y el reducido. Después de algún tiempo, la pantalla de las zonas reducidas permanece en el ajuste de calor reducido.



5.14 Hob²Hood

Es una función automática avanzada que conecta la placa de cocción a una campana especial. La placa de cocción y la campana tienen un comunicador de señales infrarrojas. La velocidad del ventilador se determina automáticamente según el ajuste del modo que se usa y la temperatura del utensilio de cocina más caliente en la placa de cocción. También puede operar manualmente el ventilador usando la placa de cocción.



Para la mayoría de las campanas, el sistema remoto se entrega activado de origen. En caso de que esté desactivado, actívelo antes de utilizar la función. Para más información, consulte el manual de instrucciones de la campana.

Utilización automática de la función

Para hacer que la función se active automáticamente, ajuste el modo automático a H1 – H6. La placa de cocción está ajustada originalmente en H5. La campana reacciona siempre que se utiliza la placa. La placa de cocción reconoce automáticamente la temperatura del utensilio de cocina y ajusta la velocidad del ventilador.

Modos automáticos

	Luz automática	Hervir ¹⁾	Freír ²⁾
H0	Apagado	Apagado	Apagado
H1	Encendido	Apagado	Apagado
H2 ³⁾	Encendido	Velocidad del ventilador 1	Velocidad del ventilador 1
H3	Encendido	Apagado	Velocidad del ventilador 1
H4	Encendido	Velocidad del ventilador 1	Velocidad del ventilador 1
H5	Encendido	Velocidad del ventilador 1	Velocidad del ventilador 2
H6	Encendido	Velocidad del ventilador 2	Velocidad del ventilador 3

1) La placa detecta el proceso de ebullición y activa la velocidad del ventilador según el modo automático.

2) La placa detecta el proceso de fritura y activa la velocidad del ventilador según el modo automático.

3) Este modo enciende el ventilador y la luz. No depende de la temperatura.

Cambio del modo automático

1. Apague la placa de cocción.
2. Pulse durante 3 segundos. La pantalla se enciende y se apaga.

3. Pulse durante 3 segundos.
4. Pulse varias veces hasta que se encienda.
5. Pulse en el temporizador para seleccionar un modo automático.



Para utilizar la campana de extracción directamente en el panel de la campana de extracción, desactive el modo automático de la función.



Cuando termine de cocinar y apague la placa de cocción, el ventilador de la campana puede seguir funcionando durante un poco de tiempo. Tras ese tiempo, el sistema desactiva el ventilador automáticamente y evita la activación accidental del ventilador durante los siguientes 30 segundos.

Funcionamiento manual de la velocidad del ventilador

También puede operar la función manualmente. Para hacerlo, pulse cuando la placa de cocción esté activa. Esto desactiva el funcionamiento automático de la función y permite modificar manualmente la velocidad del ventilador. Al pulsar se incrementa en un nivel la velocidad del ventilador. Cuando alcance un nivel intensivo y vuelva a pulsar , se ajustará la velocidad del ventilador a 0 y se apagará. Pulse para volver a poner en marcha el ventilador a velocidad 1.



Para activar el funcionamiento automático, apague la placa de cocción y vuelva a encenderla.

Activación de la luz

La placa se puede encender automáticamente cuando se activa la placa. Para ello, ajuste el modo automático en H1 – H6.



La luz de la campana extractora se desactiva 2 minutos después de apagar la placa de cocción.

6. CONSEJOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Utensilios de cocina



En las zonas de cocción por inducción, un campo electromagnético fuerte crea un calor muy rápido en los utensilios de cocina.

Utilice las zonas de cocción por inducción con los utensilios de cocina adecuados.

- Para evitar el sobrecalentamiento y mejorar el rendimiento de las distintas zonas, el utensilio de cocina debe ser lo más grueso y plano posible.
- Asegúrese de que las bases de los utensilios estén limpias y secas antes de colocarlas sobre la placa de cocción.
- Tenga siempre cuidado de no deslizar ni frotar el utensilio de cocina por los bordes y las esquinas del vidrio, ya que podría astillar o dañar la superficie vitrocerámica.

Material del utensilio de cocina

- **correcto:** hierro fundido, acero, acero esmaltado y acero inoxidable con bases formadas por varias capas (indicados por el fabricante como aptos para inducción).
- **incorrecto:** aluminio, cobre, latón, cristal, cerámica, porcelana.

El utensilio de cocina es adecuado para cocinar con inducción si:

- el agua hierve muy rápido en una zona con el ajuste de calor máximo.
- un imán se coloca en la base del utensilio de cocina.

Dimensiones del utensilio de cocina

- Las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de los utensilios de cocina. Consulte

"Datos técnicos" > "Especificaciones de las zonas de cocción" para ver las dimensiones correctas de los utensilios de cocina. Coloque el utensilio de cocina en el centro de la zona de cocción seleccionada.

- La eficiencia de una zona de cocción depende del diámetro del utensilio. Para conseguir una transferencia de calor óptima utilice utensilios de cocina con un diámetro inferior similar al tamaño de la zona de cocción (es decir, el valor máximo de diámetro de los utensilios de cocina indicados en "Datos técnicos" > "Especificaciones de las zonas de cocción").
 - Los utensilios de cocina de diámetro inferior a la de una zona de cocción determinada solo recibirán parte de la potencia generada, lo que significa que el calentamiento será más lento.
 - Por razones de seguridad y resultados de cocción óptimos, no utilice utensilios de cocina mayores que los indicados en la "Especificación de las zonas de cocción". Evite mantener los utensilios de cocina cerca del panel de control durante la sesión de cocción. Esto puede afectar al funcionamiento del panel de control o activar accidentalmente las funciones de la placa.



Consulte "Datos técnicos".

6.2 Ruidos durante el funcionamiento



Estos ruidos son normales y no indican fallo alguno. Los ruidos de los utensilios de cocina pueden variar dependiendo del material y del nivel de potencia.

Ruidos relacionados con utensilios de cocina:

- chasquidos: el utensilio de cocina está fabricado con distintos tipos de materiales (construcción por capas).
- silbidos: está utilizando una zona de cocción con una potencia muy elevada y con utensilios de cocina cuya base está hecha de distintos materiales (construcción por capas).
- zumbido: el nivel de potencia utilizado es elevado.

Ruidos relacionados con la placa:

- clic: se produce una conmutación eléctrica.
- silbido; zumbido: el ventilador está en funcionamiento.
- sonido rítmico: se detecta el utensilio de cocina.

6.3 Consejos para SenseBoil®

Los mejores resultados de la función se logran con agua hirviendo y para preparar patatas.



No funciona con utensilios de cocina de hierro fundido y antiadherentes, p.ej., con revestimiento cerámico. Para conseguir los mejores resultados de hervido de patatas se recomienda utilizar utensilios de acero esmaltado.

Compruebe si el utensilio de cocina es adecuado para SenseBoil® supervisando la primera sesión de cocción.

Para utilizar SenseBoil® de manera eficiente, siga el consejo siguiente:

- Llene entre la mitad y tres cuartas partes del recipiente con agua de grifo filtrada

dejando 4 cm vacíos hasta el borde. No utilice menos de 1 ni más de 5 litros de agua. Asegúrese de que el peso total del agua (o del agua y las patatas) oscile entre 1 y 5 kg.

- Si quiere cocinar patatas, asegúrese de que estén totalmente cubiertas de agua, pero recuerde dejar como mínimo un cuarto del recipiente vacío.
- Para obtener los mejores resultados, cocine solo patatas enteras de tamaño medio sin pelar.
- Asegúrese de no colocar las patatas demasiado apretadas.
- Evite producir vibraciones externas (p.ej., por utilizar una batidora o colocar un teléfono móvil junto al aparato) cuando esté activada la función.
- Si desea utilizar sal, añádala después de que el agua alcance el punto de ebullición.
- Es posible que la función no actúe correctamente con hervidores de agua y utensilios para preparar expresos.

6.4 Öko Timer (temporizador Eco)

Con el fin de ahorrar energía, la resistencia de la zona de cocción se apaga antes de que suene la señal del temporizador de cuenta atrás. La diferencia en el tiempo de utilización depende de la temperatura de calentamiento y de la duración de la cocción.

6.5 Ejemplos de aplicaciones de cocción

La relación entre el ajuste de temperatura y el consumo de potencia de la zona de cocción no es lineal. Cuando se aumenta el ajuste de temperatura, no es proporcional al aumento del consumo de potencia. Significa que una zona de cocción con el ajuste de temperatura medio usa menos de la mitad de su potencia.



Los datos de la tabla son solo orientativos.

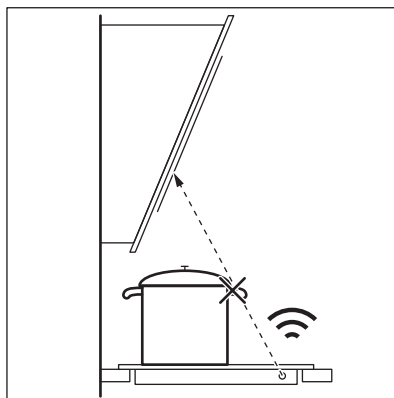
Ajuste del nivel de calor	Utilícelo para:	Tiempo (min)	Sugerencias
1	Mantener calientes los alimentos.	como estime necesario	Tape los utensilios de cocina.
1 - 3	Salsa holandesa, derretir: mantequilla, chocolate, gelatina.	5 - 25	Remover de vez en cuando.
1 - 3	Cuajar: tortilla, huevos revueltos.	10 - 40	Cocinar con tapa.
3 - 5	Arroces y platos cocinados con leche, calentar comidas preparadas.	25 - 50	Añadir al menos el doble de líquido que de arroz; los platos lácteos deben removerse a media cocción.
5 - 7	Cocinar al vapor verduras, pescados o carnes.	20 - 45	Añada un par de cucharadas de líquido
7 - 9	Cocinar patatas al vapor.	20 - 60	Utilice como máximo ¼ l de agua para 750 g de patatas.
7 - 9	Grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas.	60 - 150	Hasta 3 litros de líquido además de los ingredientes.
9 - 12	Freír ligeramente: escalopes, ternera "cordon bleu", chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, filetes rusos, huevos, tortitas, rosquillas.	como estime necesario	Dele la vuelta a media cocción.
12 - 13	Asado fuerte, bolas de patata, filetes de lomo, filetes.	5 - 15	Dele la vuelta a media cocción.
14	Hervir agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), freír patatas.		
P	Hervir grandes cantidades de agua. PowerBoost está activado.		

6.6 Consejos para Hob²Hood

Cuando utilice la placa de cocción con la función:

- Proteja el panel de la campana de la luz solar directa.
- No encienda la luz halógena del panel de la campana.
- No cubra el panel de control de la placa de cocción.
- No interrumpa la señal entre la placa de cocción y la campana (por ejemplo, con la mano, algún mango o un utensilio alto). Consulte la imagen.


La imagen de la campana que se muestra a continuación es solo para fines ilustrativos.





Otros aparatos controlados a distancia pueden bloquear la señal. No utilices ningún otro aparato cerca de la placa mientras Hob²Hood esté activado.

Campanas extractoras con la función Hob²Hood

Para encontrar toda la gama de campanas extractoras que usan esta función, consulte nuestro sitio web del consumidor. Las campanas extractoras de Electrolux con esta función deben tener el símbolo .

7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

7.1 Información general

- Limpie la placa después de cada uso.
- Utilice siempre recipientes cuya base esté limpia.
- Los arañazos o las marcas oscuras en la superficie no afectan al funcionamiento normal de la placa.
- Utilice un limpiador especial para la superficie de la placa.
- Utilice un rascador especial para el cristal.

7.2 Limpieza de la placa

- **Elimine de inmediato:** restos fundidos de plástico, recubrimientos de plástico,

- azúcar y alimentos que contengan azúcar, la suciedad puede dañar la placa. Tenga cuidado para evitar quemaduras. Utilice un rascador especial sobre la superficie del cristal formando un ángulo agudo y arrastre la hoja para eliminar la suciedad.
- **Elimine cuando el aparato se haya enfriado:** restos de cal, marcas de agua, manchas de grasa y decoloraciones metálicas. Limpie la placa de cocción con un paño suave humedecido con agua y detergente no abrasivo. Después de limpiar, seque la placa de cocción con un paño suave.
- **Elimine cualquier decoloración metálica brillante:** utilice una solución de agua y vinagre para limpiar la superficie de cristal con un paño.



8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

8.1 Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
La placa no se enciende o no funciona.	La placa no está conectada a un suministro eléctrico o está mal conectada.	Compruebe si la placa se ha conectado correctamente a la red eléctrica.
	Ha saltado el fusible.	Asegúrese de que el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.

Problema	Posible causa	Solución
	No ha ajustado la temperatura antes de que transcurran 10 segundos.	Vuelva a encender la placa y ajuste el nivel de calor en menos de 10 segundos.
	Ha pulsado 2 o más sensores al mismo tiempo.	Toque solo un sensor.
	Hay agua o grasa en el panel de control.	Limpie el panel de control.
Se oye un pitido constante.	La conexión eléctrica no es correcta.	Desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Pida a un electricista cualificado que compruebe la instalación.
Se emite una señal acústica y la placa se apaga. Se emite una señal acústica cuando la placa se apaga.	Ha colocado uno o varios sensores.	Retire el objeto de los sensores.
La placa se apaga.	Ha colocado algo sobre el sensor ①.	Retire el objeto del sensor.
El indicador de calor residual no se enciende.	La zona no está caliente porque ha funcionado poco tiempo o el sensor está dañado.	Si la zona ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, consulte con el centro de servicio autorizado.
Hob ² Hood no funciona.	Ha tapado el panel de control.	Retire el objeto del panel de control.
	Puede estar utilizando un utensilio muy alto que bloquea la señal.	Utilice un utensilio más pequeño, cambie la zona de cocción o manipule manualmente la campana de cocción.
Calentamiento automático no funciona.	Se ha ajustado el nivel de calor más alto.	El nivel de cocción máximo tiene la misma potencia que la función.
	La zona está caliente.	Deje que la zona se enfríe lo suficiente.
El valor de la potencia varía entre dos niveles.	Gestión de energía está en funcionamiento.	Consulte "Uso diario".
El panel de control está caliente al tacto.	El utensilio de cocina es demasiado grande o está colocado demasiado cerca del panel de control.	Coloque los utensilios de cocina grandes en las zonas traseras si es posible.
No hay ningún sonido al pulsar los sensores del panel.	Los sonidos están desactivados.	Active los sonidos. Consulte "Uso diario".
 se enciende.	Dispositivo de seguridad para niños o Bloqueo está en funcionamiento.	Consulte "Uso diario".
 se enciende.	No hay ningún utensilio de cocina sobre la zona.	Ponga un recipiente sobre la zona.
	El utensilio de cocina no es adecuado.	Utiliza utensilios de cocina adecuados para placas de inducción. Consulte "Consejos".

Problema	Posible causa	Solución
	El diámetro de la base del utensilio de cocina es demasiado pequeño para la zona.	Utilice el utensilio de cocina con las dimensiones adecuadas. Consulte "Datos técnicos".
Tarda mucho en calentar.	El utensilio de cocina es demasiado pequeño y solo recibe una parte de la potencia generada por la zona de cocción.	Para conseguir una transferencia de calor óptima utilice utensilios de cocina con un diámetro inferior similar al tamaño de la zona de cocción (es decir, el valor máximo de diámetro de los utensilios de cocina indicados en "Datos técnicos" > "Especificaciones de las zonas de cocción").
F y I aparecen simultáneamente.	La potencia es demasiado baja por un utensilio inadecuado o vacío.	Utilice el tipo de utensilio adecuado. Consulte "Consejos" y "Datos técnicos". No active ninguna zona con utensilios vacíos.
F y C aparecen simultáneamente.	El utensilio está vacío o contiene un líquido distinto del agua, por ejemplo, aceite.	Evite usar esta función con líquidos distintos del agua.
F y B aparecen simultáneamente.	Hay demasiada o demasiado poca agua en el utensilio. Ha hervido un alimento distinto de agua y patatas. El tiempo del punto de ebullición ha cambiado y SenseBoil® podría no funcionar correctamente.	Hierva agua y patatas sólo con el uso de SenseBoil®. Consulte "Consejos".
Se oye un pitido, los indicadores encima de t_{set} parpadean y SenseBoil® no se pone en marcha.	Ninguna de las zonas de cocción está preparada para usarse con SenseBoil®. Sigue habiendo algo de calor residual en las zonas de cocción que quiere elegir o siguen estando en uso.	Termine la cocción que esté realizando y elija una zona de cocción libre y sin calor residual.
E y un número se encienden.	Se ha producido un error en la placa.	Apague la placa y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Si vuelve a aparecer E , desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Espere 30 segundos antes de volver a conectar la placa. Si el problema continúa, póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.

8.2 Si no encuentra una solución...

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o el centro de servicio técnico. Facilite la información de la placa de características. Indique también el código de tres dígitos de la placa vitrocerámica (se encuentra en la esquina de la superficie vitrocerámica) y el mensaje de error que aparezca. Asegúrese de que

maneja la placa de cocción adecuadamente. De lo contrario, el personal del servicio técnico o del distribuidor facturará la reparación efectuada, incluso en el caso de que el aparato se encuentre en periodo de garantía. Las instrucciones sobre servicio técnico y condiciones de garantía se encuentran en el folleto de garantía que se suministra con el aparato.

9. DATOS TÉCNICOS

9.1 Placa de datos técnicos

Modelo EIS62341
Tipo 61 B3A 02 AA
Inducción 7.35 kW
Nº serie:
ELECTROLUX

Número de producto (PNC) 949 596 969 00
220-240 V / 400 V 2N 50-60 Hz
Hecho en Alemania
7.35 kW



9.2 Especificaciones de la zona de cocción

Zona de cocción	Potencia nominal (ajuste de calor máx.) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost duración máxima [min]	Diámetro del utensilio de cocina [mm]
Delantera izquierda	2300	3200	10	125 - 210
Trasera izquierda	2300	3200	10	125 - 210
Parte del. der.	1800 / 3500	2800 / 3700	10 / 10	145 - 245/245 - 280

La potencia de las zonas de cocción puede variar ligeramente de los datos de la tabla. Cambia con el material y las medidas del utensilio.

Para conseguir una transferencia de calor y unos resultados de cocción óptimos utilice

utensilios de cocina con un diámetro inferior similar al tamaño de la zona de cocción (es decir, el valor máximo de diámetro de los utensilios de cocina indicados en la tabla). No utilice utensilios de cocina de diámetro mayor al de la zona de cocción.

10. EFICACIA ENERGÉTICA

10.1 Información del producto conforme a la normativa de diseño ecológico UE Ecodesign

Identificación del modelo	EIS62341	
Tipo de placa	Placa empotrada	
Número de zonas de cocción	3	
Tecnología de calentamiento	Inducción	
Diámetro de las zonas de cocción circulares (Ø)	Delantera izquierda	21.0 cm
	Trasera izquierda	21.0 cm
	Parte del. der.	28.0 cm
Consumo energético por zona de cocción (EC electric cooking)	Delantera izquierda	189.4 Wh/kg
	Trasera izquierda	179.3 Wh/kg
	Parte del. der.	178.9 Wh/kg
Consumo energético de la placa (EC electric hob)	182.5 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 - Aparatos electrodomésticos de cocción - Parte 2:
Placas: Métodos de medición del rendimiento

Las mediciones de energía referidas al área de cocción se identifican mediante las marcas de las zonas de cocción respectivas.

10.2 Ahorro de energía

Estos consejos la ayudarán a ahorrar energía al cocinar cada día.

- Cuando caliente agua, utilice solo la cantidad que necesite.

- En la medida de lo posible, cocine siempre con los utensilios de cocina tapados.
- Coloque el utensilio de cocina sobre la zona de cocción antes de encenderla.
- Coloque los utensilios de cocina pequeños en zonas de cocción pequeñas.
- Coloque el utensilio de cocina directamente en el centro de la zona de cocción.
- Utilice el calor residual para mantener calientes los alimentos o derretirlos.


10.3 Información de producto sobre consumo de energía y el tiempo máximo para alcanzar el modo de bajo consumo aplicable


Consumo de energía en modo apagado

0.3 W

Tiempo máximo necesario para que el equipo alcance automáticamente el modo de bajo consumo aplicable 2 min

11. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No

deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.



electrolux.com

701133597-A-512024



CE