



---

**PT** Placa  
**ES** Placa de cocción

---

Manual de instruções 2  
Manual de instrucciones 26

# Get the most out of your appliance



For quick access to manuals, how-to guides, support and more through our photo registration visit [electrolux.com/register](https://electrolux.com/register)



**Electrolux**

# ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	2
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	5
3. INSTALAÇÃO.....	7
4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	9
5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	11
6. SUGESTÕES E DICAS.....	17
7. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	20
8. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	20
9. DADOS TÉCNICOS.....	23
10. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	24

## ESTAMOS A PENSAR EM SI

Obrigado por ter adquirido um aparelho Electrolux. Escolheu um produto que traz com ele décadas de experiência profissional e inovação. Engenhoso e elegante, foi concebido a pensar em si. Assim, quando o utilizar, terá a tranquilidade de saber que obterá sempre ótimos resultados.

Bem-vindo(a) à Electrolux.

**Visite o nosso site para:**



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

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Registe o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Adquira acessórios, consumíveis e peças de substituição originais para o seu aparelho:


**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**


## APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Usar sempre peças sobressalentes de origem.

Sempre que contactar o nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado, assegure que tem disponíveis os dados seguintes: Modelo, PNC, Número de série.

Esta informação encontra-se na placa de identificação.

 Aviso/Cuidado – Informações de segurança

 Informações gerais e sugestões

 Informações ambientais

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

### 1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por quaisquer ferimentos ou danos

resultantes de instalação ou utilização incorrectas. Guarde sempre as instruções em local seguro e acessível para consultar no futuro.

### 1.1 Segurança para crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças de 8 ou mais anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreenderem os perigos envolvidos.
- As crianças com idade entre 3 e 8 anos e as pessoas portadoras de deficiência muito extensa e complexa devem ser mantidas afastadas ou constantemente vigiadas.
- As crianças com menos de 3 anos de idade devem ser mantidas afastadas ou constantemente vigiadas.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis ficam quentes.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, deve ser ativado.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

### 1.2 Segurança geral

- AVISO: O aparelho e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento.
- Não utilize o aparelho com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.

- AVISO: Deixar cozinhados com gorduras ou óleos na placa sem vigilância pode ser perigoso e resultar em incêndio.
- NUNCA tente extinguir um incêndio com água. Em vez disso, desligue o aparelho e cubra as chamas, por exemplo, com uma tampa de tacho ou uma manta de incêndio.
- ATENÇÃO: O processo de cozedura tem de ser supervisionado. Um processo de cozedura de curta duração tem de ser supervisionado continuamente.
- AVISO: Perigo de incêndio: Não coloque objetos sobre as zonas de cozedura.
- Os objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas de tacho não devem ser colocados na superfície da placa porque podem ficar quentes.
- Não utilize uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Após a utilização, desligue a placa no respetivo comando e não confie apenas no detector de tacho.
- Se a superfície de vitrocerâmica/vidro apresentar alguma fenda, desative o aparelho e desligue-o da alimentação elétrica. Se o aparelho estiver ligado diretamente à alimentação elétrica numa caixa de derivação, desligue o disjuntor no quadro elétrico para desligar o aparelho da alimentação elétrica. Em qualquer caso, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um agente de assistência 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 efectuada por uma pessoa qualificada.

**AVISO!**

Risco de ferimentos ou danos no aparelho.

- Remova toda a embalagem.
- Não instale nem utilize o aparelho se ele estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e móveis de cozinha.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas e calçado de protecção.
- Vede as superfícies cortadas 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 ao lado de uma porta ou debaixo de uma janela. Isso evita que a abertura de portas ou janelas faça cair algum recipiente quente do aparelho.
- Cada aparelho possui ventoinhas de arrefecimento na parte inferior.
- Se o aparelho for instalado por cima de uma gaveta:
  - Não guarde folhas de papel ou objetos pequenos que possam ser sugados, porque podem danificar as ventoinhas de arrefecimento ou reduzir a eficiência do sistema de arrefecimento.
  - Mantenha uma distância mínima de cerca de 2 cm entre a parte inferior do aparelho e os objetos que forem guardados na gaveta.
- Remova os painéis de separação que estiverem instalados no armário por baixo do aparelho.

### 2.2 Ligação eléctrica

**AVISO!**

Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Antes de efectuar qualquer operação de manutenção, certifique-se de que o aparelho está desligado da corrente eléctrica.
- 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 é instalado correctamente. Ligações de cabo de alimentação e ficha (se aplicável) soltas ou incorrectas podem provocar o sobreaquecimento dos terminais.
- Utilize um cabo de alimentação eléctrica adequado.
- Não permita que o cabo de alimentação fique enredado.
- Certifique-se de que a protecção contra choque é instalada.
- Utilize a abraçadeira de fixação para libertar tensão do 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 próxima.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não causa danos na ficha (se aplicável) e no cabo de alimentação. Contacte um 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 de alimentação.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento correctos: 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.

### 2.3 Utilização



#### **AVISO!**

Risco de ferimentos, queimaduras e choque eléctrico.

- Retire todo o material de embalagem, etiquetas e película protetora (se aplicável) antes da primeira utilização.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Desligue a zona de aquecimento após cada utilização.
- Não confie apenas no detetor de tachos.
- Não coloque talheres ou tampas de panelas sobre as zonas de aquecimento. Podem ficar quentes.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas ou se ele estiver em contacto com água.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Se a superfície do aparelho apresentar fendas, desligue-o

imediatamente da corrente eléctrica. Isso evitará choques eléctricos.

- Os utilizadores portadores de pacemaker devem manter-se a mais de 30 cm de distância da zonas de indução quando o aparelho estiver a funcionar.
- Quando coloca alimentos em óleo quente, o óleo pode salpicar.



#### **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 este tipo de produtos.
- Os vapores libertados pelo óleo muito quente podem causar combustão espontânea.
- O óleo usado, que pode conter restos de alimentos, pode inflamar a uma temperatura inferior à de um óleo em primeira utilização.
- Não coloque produtos inflamáveis, ou objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.



#### **AVISO!**

Risco de danos no aparelho.

- Não coloque nenhum tacho quente sobre o painel de comandos.
- Não coloque uma tampa de panela quente na superfície de vidro da placa.
- Não deixe que nenhum tacho ferva até ficar sem água.
- Tenha cuidado e não permita que algum objeto ou tacho caia sobre o aparelho. A superfície pode ficar danificada.
- Não ative zonas de aquecimento com um tacho vazio ou sem tacho.
- Não coloque folha de alumínio no aparelho.
- Os tachos de ferro fundido ou alumínio ou que tenham a base danificada podem riscar o vidro ou a vitrocerâmica. Levante sempre estes objetos quando precisar de os deslocar sobre a placa.

- Este aparelho serve apenas para cozinhar. Não pode ser usado para outras funções como, por exemplo, aquecimento de divisões.

## 2.4 Manutenção e limpeza

- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer antes de o limpar.
- Desligue o aparelho da tomada eléctrica antes de qualquer manutenção.
- Não utilize jactos de água ou vapor para limpar o aparelho.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize quaisquer produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objectos metálicos.

## 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.

## 2.6 Eliminação



### AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

- Contacte a sua autoridade municipal para saber como eliminar o aparelho correctamente.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.

# 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 consultar na placa de características. A placa de características encontra-se na parte de baixo da placa.

Número de série .....

## 3.2 Placas encastradas

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

## 3.3 Cabo de ligação

- A placa é fornecida com um cabo de ligação.
- Se o cabo de alimentação ficar danificado, substitua-o apenas pelo cabo de substituição recomendado. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.



### AVISO!

Todas as ligações eléctricas têm de ser efectuadas por um electricista qualificado.



### CUIDADO!

Não perfure nem solde as extremidades dos condutores. Isso é proibido!



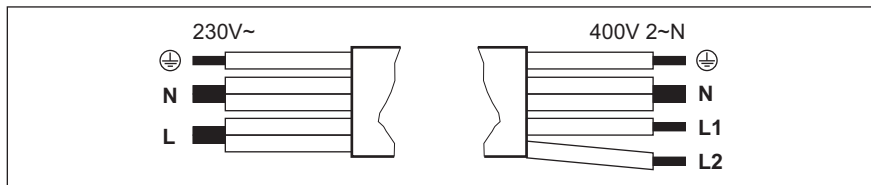
### CUIDADO!

Não ligue os condutores sem a manga de terminal.

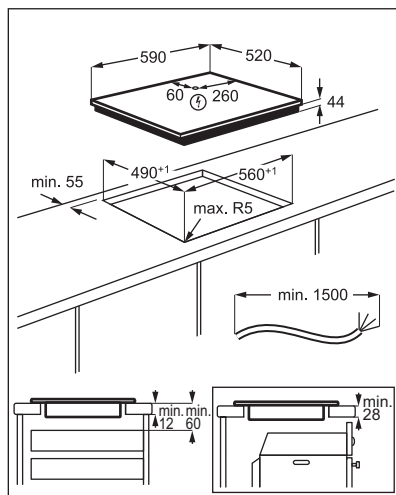
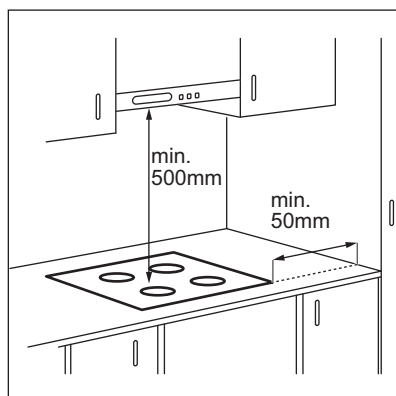
**Ligação com duas fases**

1. Remova a manga de terminal da extremidade do condutor preto e do condutor castanho.
2. Remova o isolamento da extremidade do condutor preto e do condutor castanho.

3. Aplique uma nova manga de terminal de 1,5 mm<sup>2</sup> em cada extremidade de condutor. (É necessária uma ferramenta especial.)

**Secção do cabo**

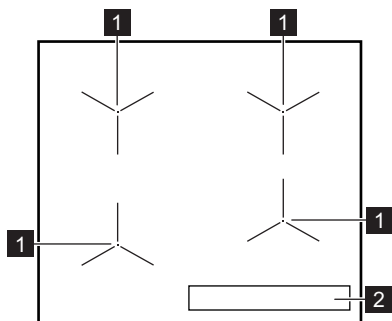
Ligação monofásica - 230 V~		Ligação com duas fases - 400 V 2 ~ N	
	Verde - Amarelo	Verde - Amarelo	
N	Azul e Azul	Azul e Azul	N
L	Preto e Castanho	Preto	L1
		Castanho	L2

**3.4 Montagem**



## 4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

### 4.1 Disposição da placa

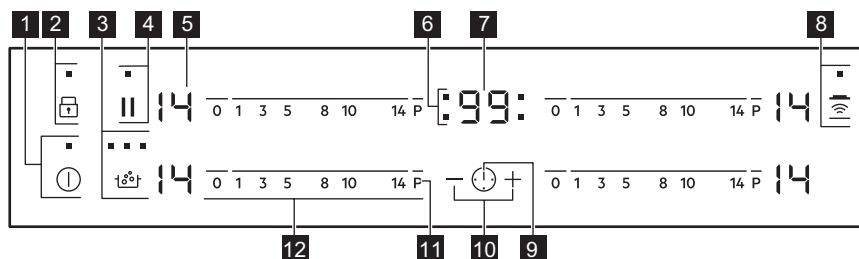


- 1** Zona de aquecimento de indução
- 2** Painel de comandos






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

### 4.2 Disposição do painel de comandos







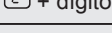






Utilize os campos do sensor para controlar o aparelho. Os visores, indicadores e sons indicam as funções que estão em funcionamento.

Cam- po do sen- sor	Função	Comentário
<b>1</b> ①	ON/OFF	Para activar e desactivar a placa.
<b>2</b>	Bloqueio de funções / Bloqueio de segurança para crianças	Para bloquear/desbloquear o painel de comandos.
<b>3</b>	SenseBoil®	Para activar e desactivar a função. Os indicadores acima do símbolo indi- cam o progresso da função.
<b>4</b>	Pausa	Para activar e desactivar a função.
<b>5</b> -	Indicador do grau de co- zedura	Para indicar o grau de cozedura.

Cam- po do sen- sor	Função	Comentário
<b>6</b>	-	Indicadores do temporizador das zonas de cozedura
<b>7</b>	-	Visor do temporizador
<b>8</b>		Hob²Hood
<b>9</b>		-
<b>10</b>		-
<b>11</b>	<b>P</b>	PowerBoost
<b>12</b>	-	Barra de comandos

### 4.3 Indicadores de nível de calor

Visor	Descrição
	A zona de aquecimento está desativada.
	A zona de aquecimento está ativada.
	Pausa está a funcionar.
	SenseBoil® está a funcionar.
	Aquecimento automático está a funcionar.
	PowerBoost está a funcionar.
	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.

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:**

### 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:**

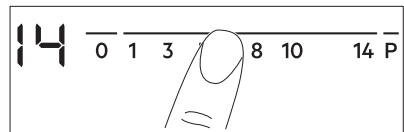
- Quando todas as zonas de aquecimento estão desativadas.
- Quando, após a ativação da placa, não é definido qualquer nível de calor.
- Quando ocorrer um derrame ou quando for colocado algum objeto sobre o painel de comandos durante mais de 10 segundos (tacho, pano, etc.). É emitido um sinal sonoro e 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

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.



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 para a função de calor 1-14).


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 temperatura 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.


 A função Pausa e o levantamento do tacho desativam a função SenseBoil®.



## 5.5 Utilizar as zonas de aquecimento

Coloque o tacho no centro da zona selecionada. As zonas de cozedura de indução adaptam-se automaticamente à dimensão da base do tacho.

## 5.6 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.

## 5.7 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.

## 5.8 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 selecionar o nível de calor para a zona de aquecimento e seleccione depois a função.



#### Para seleccionar a zona de


**aquecimento:** toque em  várias vezes até que o indicador da zona de aquecimento pretendida 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 restante:** seleccione a zona de aquecimento com . O indicador da zona de aquecimento começa a piscar rapidamente. O visor mostra o tempo restante.

**Para acertar as horas:** seleccione a zona de aquecimento com . Toque em  ou .

**Para desativar a função:** seleccione a zona de aquecimento com  e toque em . 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 desligar o som:** toque em .


#### CountUp Timer (Temporizador da contagem crescente)

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


#### Para seleccionar a zona de




**aquecimento:** toque em  várias vezes até que o indicador da zona de aquecimento pretendida se acenda.

**Para ativar a função:** toque no  do temporizador.  acende. Quando o indicador da zona de aquecimento


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

#### Para ver o tempo de funcionamento da zona de aquecimento:



seleccione 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:** seleccione 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  na área do nível de calor.

**Para ativar a função:** toque em .

Toque em  ou  do temporizador para seleccionar o tempo. Quando o tempo terminar, é emitido um som e aparece a indicação 00 intermitente.

**Para desligar o som:** toque em .


 Esta função não afeta o funcionamento das zonas de aquecimento.


## 5.9 Pausa


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

Quando a função estiver a funcionar, todos os restantes símbolos dos painéis de comandos estão bloqueados.

A função não desativa as funções de temporizador.

Toque em  para ativar a função.



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


Para desativar a função, toque em . O nível de calor volta ao valor anterior.


## 5.10 Bloqueio de funções

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

**Comece por definir o grau de cozedura.**





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





**Para desactivar a função:** toque em . 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 accionamento accidental da placa.



**Para activar a função:** active a placa com . Não defina o grau de cozedura. Toque em  durante 4 segundos.  acende. Desactive a placa com .



**Para desactivar a função:** active a placa com . Não defina o grau de cozedura. Toque em  durante 4 segundos.  acende. Desactive a placa com .

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


## 5.12 OffSound Control (Desactivar e activar os sons)


Desactive 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 Limitação de potência

Originalmente, a placa está configurada para o nível de potência mais elevado.

**Para diminuir ou aumentar o nível de potência:**

1. Desative a placa.
2. Toque em  durante 3 segundos. O visor acende-se e apaga-se.
3. Toque em  durante 3 segundos.  ou  acende-se.
4. Toque em . P 72 acende-se.
5. Toque em  /  do temporizador para definir o nível de potência.

### Níveis de potência

Consulte o capítulo “Dados técnicos”.

- P 72 — 7200 W
- P 15 — 1500 W
- P 20 — 2000 W
- P 25 — 2500 W
- P 30 — 3000 W
- P 35 — 3500 W
- P 40 — 4000 W
- P 45 — 4500 W
- P 50 — 5000 W
- P 60 — 6000 W



### CUIDADO!

Certifique-se de que a potência seleccionada é adequada para o quadro eléctrico da sua casa.



**AVISO!**  
Se selecionar um dos níveis de potência mais baixos, a função SenseBoil® poderá não funcionar. Consulte a tabela em baixo.

✓ - a função funciona, X - a função não funciona.

Níveis de potência	Zona de aquecimento			
	Dian-teira es-quer-da	Tra-seira es-quer-da	Dian-teira direi-ta	Tra-seira direita
	210 mm	180 mm	145 mm	180 mm
P 72	✓	✓	✓	✓
P 15	X	X	X	X
P 20	X	X	X	X
P 25	X	X	✓	X
P 30	✓	✓	✓	✓
P 35	✓	✓	✓	✓
P 40	✓	✓	✓	✓
P 45	✓	✓	✓	✓
P 50	✓	✓	✓	✓
P 60	✓	✓	✓	✓

### 5.14 Função Gestão de energia

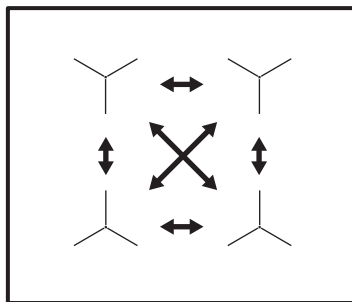
- As zonas de aquecimento estão agrupadas de acordo com a posição e o número de cada fase da placa. Consulte a ilustração.
- O limite máximo de carga elétrica de cada fase é 3600 W.
- A função divide a potência entre as zonas de aquecimento que estão ligadas à mesma fase.
- A função é ativada quando a carga elétrica total das zonas de

aquecimento que estão ligadas à mesma fase excede os 3600 W.

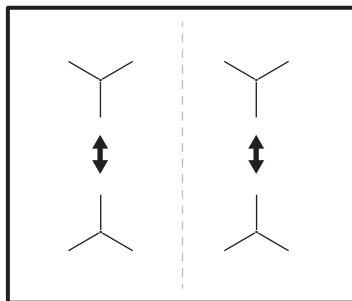
- A função diminui a potência das restantes zonas de aquecimento que estão ligadas à mesma fase.
- A indicação do nível de calor das zonas cuja potência foi reduzida alterna entre dois níveis.

### Função Gestão de energia com função Limitação de potência

Quando regular a função Limitação de potência para **6,0 kW ou menos**, a potência da placa é dividida entre todas as zonas de aquecimento.



Quando regular a função Limitação de potência para **mais de 6,0 kW**, a potência da placa é dividida entre as duas zonas de aquecimento de um par.



### 5.15 Hob²Hood

É uma função automática avançada que liga a placa a um exaustor especial. A placa e o exaustor possuem sistemas de comunicação por sinal de infravermelhos. A velocidade da ventoinha é definida automaticamente em função do modo de funcionamento da placa e da temperatura do tacho mais

quente. Também é possível controlar manualmente a ventoinha através da placa.



A maior parte dos exaustores são fornecidos com o sistema de controlo remoto desativado. É necessário ativá-lo para utilizar a função. Para obter mais informações, consulte o manual do utilizador do exaustor.

### Utilizar a função automaticamente

Para utilizar a função automaticamente, selecione um dos modos automáticos H1 – H6. A placa está configurada inicialmente para H5. O exaustor reage ao funcionamento da placa. A placa determina a temperatura do tacho e ajusta automaticamente a velocidade da ventoinha.

### Modos automáticos

	Luz automática	Fervura <sup>1)</sup>	Fritura <sup>2)</sup>
Modo H0	Off	Off	Off
Modo H1	On	Off	Off
Modo H2 <sup>3)</sup>	On	Velocidade 1 da ventoinha	Velocidade 1 da ventoinha
Modo H3	On	Off	Velocidade 1 da ventoinha
Modo H4	On	Velocidade 1 da ventoinha	Velocidade 1 da ventoinha
Modo H5	On	Velocidade 1 da ventoinha	Velocidade 2 da ventoinha






	Luz automática	Fervura <sup>1)</sup>	Fritura <sup>2)</sup>
Modo H6	On	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

- Desative o aparelho.
- Toque em  durante 3 segundos. O visor acende-se e apaga-se.
- Toque em  durante 3 segundos.
- Toque em  algumas vezes até que  acenda.
- Toque no  do temporizador para selecionar um modo automático.





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






Quando acabar de cozinhar e desativar a placa, a ventoinha do exaustor pode continuar a funcionar durante algum tempo. Após esse tempo, o sistema desativa a ventoinha automaticamente e impede uma reativação acidental da ventoinha durante 30 segundos.

### Controlar manualmente a velocidade da ventoinha

Também pode controlar a função manualmente. Para isso, toque em  com a placa ativa. Isto desativa o modo automático da função e permite a alteração manual da velocidade da ventoinha. Quando premir , aumenta a




velocidade da ventoinha um nível. Quando atingir um nível máximo e premir  novamente, a velocidade da ventoinha volta para 0, ou seja, a ventoinha do exaustor é desativada. Para voltar a ligar a ventoinha com a velocidade 1, toque em .

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

### Ativar a luz

Pode configurar a placa para ligar automaticamente a luz sempre que a placa for ativada. Para isso, selecione um dos modos automáticos 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 e painéis


-  Nas zonas de aquecimento de indução, o calor é gerado muito rapidamente nos tachos por um campo eletromagnético forte.
-  Utilize as zonas de aquecimento de indução com tachos adequados.

#### Material do tacho

- **correto:** ferro fundido, aço, aço esmaltado, aço inoxidável, fundo de multicamadas (assinalado como adequado pelo 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 aquecimento regulada para o nível de calor mais elevado.
- a base do tacho atrai um íman.

-  A base do tacho ou panela deve ser o mais espessa e plana possível. Certifique-se de que as bases dos tachos estão bem limpas e secas antes de colocar os tachos na placa.

#### Dimensões dos tachos

As zonas de aquecimento de indução adaptam-se automaticamente à dimensão da base do tacho.

A eficiência da zona de aquecimento está relacionada com o diâmetro do tacho. Um tacho que tenha diâmetro inferior ao mínimo indicado recebe apenas uma parte da potência gerada pela zona de aquecimento.

-  Consulte “Dados técnicos”.

### 6.2 Ruídos durante o funcionamento

#### Se ouvir:

- estalidos: o tacho é feito de diferentes materiais (construção multicamada).
- apito: está a utilizar a zona de aquecimento com um nível de potência elevado e o tacho tem materiais diferentes (construção multicamada).
- zumbido: está a utilizar um nível de potência elevado.
- cliques: devem-se à comutação elétrica.
- sibilar, zunir: a ventoinha está a funcionar.

**Os ruídos são normais e não indicam qualquer avaria.**

### 6.3 Dicas e conselhos para SenseBoil®

A função funciona melhor para ferver água e preparar 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®, verificando a primeira sessão de cozedura.

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

- Encha o tacho entre metade até três quartos com água da torneira fria, deixando cerca de 4 cm do tacho vazio até ao rebordo. 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.
- 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.

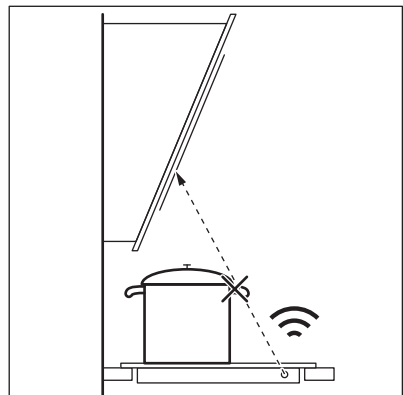
Nível de calor	Utilize para:	Tempo (min.)	Sugestões
3 - 5	Cozer arroz e pratos à base de leite em lume brando, aquecer refeições pré-cozinhadas.	25 - 50	Adicione, no mínimo, duas partes de líquido para uma parte de arroz e mexa os pratos à base de leite a meio do tempo de cozedura.
5 - 7	Cozer legumes, 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.		
<b>P</b>	Ferver grandes quantidades de água. PowerBoost ativada.		

## 6.6 Dicas e conselhos para Hob<sup>2</sup>Hood

Quando utilizar a placa com a função:

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

**O exaustor da figura é apenas um exemplo.**





Outros aparelhos controlados remotamente podem bloquear o sinal. Não utilize aparelhos controlados remotamente ao mesmo tempo que utilizar a função na placa.

### Exaustores com a função Hob<sup>2</sup>Hood

Consulte o nosso website de produtos para saber quais são os exaustores que trabalham com esta função. Os exaustores Electrolux que trabalham 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 ligada corretamente.	Verifique se a placa está ligada corretamente à alimentação elétrica. Consulte o diagrama de ligações.

<b>Problema</b>	<b>Causa possível</b>	<b>Solução</b>
	O disjuntor está desligado.	Certifique-se de que o disjuntor é a causa da anomalia. Se o disjuntor disparar diversas vezes, contacte um electricista qualificado.
	Não definiu o nível de aquecimento em menos de 10 segundos.	Ative novamente a placa e defina o nível de aquecimento em menos de 10 segundos.
	Tocou em 2 ou mais campos de sensor em simultâneo.	Toque em apenas um campo de sensor.
	Pausa está a funcionar.	Consulte “Utilização diária”.
	Manchas de gordura ou água no painel de comandos.	Limpe o painel de comandos.
É emitido um sinal sonoro e a placa desativa-se. A placa emite um sinal sonoro quando é desativada.	Colocou algum objeto sobre um ou mais campos de sensor.	Retire o objeto dos campos de sensor.
A placa desativa-se.	Colocou algum objeto sobre o campo de sensor (Ⓛ).	Retire o objeto do campo de sensor.
O indicador de calor residual não acende.	A zona não está quente porque funcionou durante pouco tempo ou o sensor está danificado.	Se a zona tiver funcionado tempo suficiente para estar quente, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
Hob <sup>2</sup> Hood não funciona.	Cobriu o painel de comandos.	Retire o objeto do painel de comandos.
	Está a utilizar um tacho muito alto que bloqueia o sinal.	Utilize um tacho mais baixo ou outra zona de aquecimento ou regule o exaustor manualmente.
Aquecimento automático não funciona.	A zona está quente.	Deixe a zona arrefecer o suficiente.
	Está selecionado o nível de calor mais elevado.	O nível de calor mais elevado tem a mesma potência que a função.
O nível de calor alterna entre dois níveis.	Gestão de energia está a funcionar.	Consulte “Utilização diária”.

Problema	Causa possível	Solução
Os campos de sensor ficam quentes.	O tacho é demasiado grande ou foi colocado demasiado perto dos comandos.	Coloque os tachos grandes nas zonas de aquecimento traseiras sempre que for possível.
Não ouve qualquer som quando toca nos campos de sensor do painel.	Os sons estão desativados.	Ative os sons. Consulte "Utilização diária".
 acende.	Bloqueio de segurança para crianças ou Bloqueio de funções está a funcionar.	Consulte "Utilização diária".
 acende.	Não existe qualquer recipiente na zona.	Coloque um recipiente na zona.
	O recipiente não é adequado.	Utilize um recipiente adequado. Consulte "Sugestões e dicas".
	O diâmetro da base do recipiente é demasiado pequeno para a zona.	Utilize um recipiente com as dimensões corretas. Consulte "Dados técnicos".
 e  aparecem alternadamente.	A potência é muito baixa porque está a utilizar um tacho desadequado ou vazio.	Utilize um tacho compatível. Consulte as secções "Sugestões e dicas" e "Dados técnicos". Não ative uma zona com um tacho vazio sobre ela.
 e  aparecem alternadamente.	O tacho está vazio ou contém um líquido que não é água, por exemplo, óleo.	Evite utilizar esta função com outros líquidos além de água.
 e  aparecem alternadamente.	O tacho tem uma quantidade água excessiva ou insuficiente. Não utilizou água para cozer e cozeu algo diferente de batatas. O ponto de ebulição foi deslocado no tempo e a função SenseBoil® não funcionou corretamente.	Consulte "Sugestões e dicas". Utilize a função SenseBoil® apenas com água e batatas.
Ouve um sinal sonoro, os indicadores acima de  piscam e a função SenseBoil® não inicia.	Nenhuma das zonas de aquecimento está pronta para utilização com a função SenseBoil®. As zonas de aquecimento que pretende utilizar ainda têm algum calor residual ou ainda estão a ser utilizadas.	Termine a utilização e escolha uma zona livre que não tenha calor residual.

Problema	Causa possível	Solução
Aparece  e um número.	A placa apresenta um erro.	Desative a placa e ative-a novamente após 30 segundos. Se  voltar a aparecer, desligue a placa da alimentação elétrica. Após 30 segundos, ative novamente a placa. Se o problema persistir, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
Ouve-se um sinal sonoro constante.	A ligação elétrica não está correta.	Desligue a placa da alimentação elétrica. Solicite a um electricista qualificado que verifique a instalação.

### 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 características

Modelo EIS62443  
 Tipo 61 B4A 00 AD  
 Indução 7.2 kW  
 N.º de série .....  
 ELECTROLUX

PNC 949 596 859 00  
 220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz  
 Fabricado(a) na Alemanha  
 7.2 kW  
 

### 9.2 Especificações das zonas de aquecimento

Zona de aquecimento	Potência nominal (nível de calor máx.) [W]	PowerBoost [W]	Duração máxima [min.] de PowerBoost	Diâmetro do tacho [mm]
Dianteira esquerda	2300	3700	10	180 - 210
Traseira esquerda	1800	2800	10	145 - 180

Zona de aquecimento	Potência nominal (nível de calor máx.) [W]	PowerBoost [W]	Duração máxima [min.] de PowerBoost	Diâmetro do tacho [mm]
Dianteira direita	1400	2500	4	125 - 145
Traseira direita	1800	2800	10	145 - 180

A potência das zonas de aquecimento pode ser ligeiramente diferente da indicada na tabela. Varia consoante o material e as dimensões do tacho.

Para otimizar a cozedura, utilize um tacho com diâmetro não superior ao indicado na tabela.

## 10. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

### 10.1 Informação do produto de acordo com a diretiva EU 66/2014

Identificação do modelo	EIS62443		
Tipo de placa	Placa encastrada		
Número de zonas de aquecimento	4		
Tecnologia de aquecimento	Indução		
Diâmetro das zonas de aquecimento circulares (Ø)	Dianteira esquerda	21,0 cm	
	Traseira esquerda	18,0 cm	
	Dianteira direita	14,5 cm	
	Traseira direita	18,0 cm	
Consumo de energia por zona de aquecimento (EC electric cooking)	Dianteira esquerda	178,4 Wh/kg	
	Traseira esquerda	174,4 Wh/kg	
	Dianteira direita	183,2 Wh/kg	
	Traseira direita	184,9 Wh/kg	
Consumo de energia da placa (EC electric hob)	180,2 Wh/kg		

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

### 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.



## 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.

## CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	26
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	29
3. INSTALACIÓN.....	31
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	33
5. USO DIARIO.....	35
6. CONSEJOS.....	41
7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	44
8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	44
9. DATOS TÉCNICOS.....	47
10. EFICACIA ENERGÉTICA.....	48

## PENSAMOS EN USTED

Gracias por adquirir un electrodoméstico Electrolux. Ha elegido un producto que lleva décadas de experiencia e innovación profesionales. Ingenioso y elegante, ha sido diseñado pensando en usted. Así pues, cada vez que lo utilice, puede tener la seguridad de que obtendrá siempre excelentes resultados.

Le damos la bienvenida a Electrolux.

**Visite nuestro sitio web para:**



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación:

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Comprar accesorios, artículos de consumo y piezas de recambio originales para su aparato:


**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## ATENCIÓN AL CLIENTE Y SERVICIO

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Cuando se ponga en contacto con nuestro Centro de servicio técnico, asegúrese de tener los siguientes datos disponibles: Modelo, código numérico del producto (PNC), número de serie.

La información se encuentra en la placa de características.

 Advertencia / Precaución - Información sobre seguridad

 Información general y consejos

 Información relativa al medioambiente

Salvo modificaciones.

### 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 a los niños entre 3 y 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario mantener alejados a los niños de menos de 3 años salvo que estén bajo supervisión continua.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o se esté enfriando. Las piezas accesibles están calientes.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del aparato no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

## 1.2 Seguridad general

- **ADVERTENCIA:** El aparato y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- No accione el aparato con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia independiente.

- **ADVERTENCIA:** Cocinar con grasa o aceite sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.
- **NUNCA** intente apagar un fuego con agua; apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga.
- **ATENCIÓN:** El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción breve debe estar permanentemente supervisado.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No utilice las superficies de cocción para almacenar alimentos.
- No deje objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la superficie de cocción para evitar que se calienten.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- Tras el uso, apague la zona de cocción con el mando y no preste atención al detector de tamaño.
- Si la superficie de vitrocerámica/cristal está agrietada, apague el aparato y desenchúfelo de la red 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, diríjase al servicio técnico autorizado.
- Si el cable eléctrico sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- **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 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.
- Cada aparato tiene ventiladores de refrigeración en la base.
- Si el aparato se instala sobre un cajón:
  - No guarde objetos pequeños u hojas de papel que puedan ser absorbidos, porque podrían dañar los ventiladores o perjudicar el sistema de refrigeración.
  - Mantenga una distancia mínima de 2 cm entre la base del aparato y los objetos guardados en el cajón.
- Retire los paneles separadores instalados en el armario por debajo del aparato.

### 2.2 Conexión eléctrica



#### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- 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 en exceso.
- Utilice el cable de red eléctrica adecuado.
- Coloque los cables eléctricos de forma que no se puedan enredar.
- Asegúrese de que hay instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Establezca la descarga de tracción 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 las tomas cercanas.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe (en su caso) ni en el cable de red. Póngase en contacto con un electricista o con nuestro servicio técnico para cambiar un cable 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.

### 2.3 Uso del aparato



#### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas.

- Retire todo el embalaje, las etiquetas y la película protectora (en su caso) antes del primer uso.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Cerciórese de que los orificios de ventilación no están obstruidos.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso.
- No se confíe por el detector de tamaño.
- No coloque cubiertos ni tapaderas sobre las zonas de cocción. Pueden alcanzar temperaturas elevadas.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni cuando entre en contacto con el agua.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni de almacenamiento.
- Si la superficie del aparato está agrietada, desconéctelo inmediatamente de la fuente de alimentación. De esta forma evitará 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, éste puede saltar.



#### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de incendio y explosiones

- Las grasas o aceites calientes pueden generar vapores inflamables. Mantenga las llamas u objetos calientes alejados de grasas y aceites cuando cocine con ellos.
- Los vapores que liberan los aceites muy calientes pueden provocar combustiones imprevistas.
- El aceite usado, que puede contener restos de alimentos, puede provocar incendios a temperaturas más bajas que el aceite que se utiliza por primera vez.
- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables dentro, cerca o encima del aparato.



#### **ADVERTENCIA!**

Podría dañar el aparato.

- No coloque ningún utensilio de cocina caliente en el panel de control.
- No coloque una tapa caliente sobre la superficie de cristal de la placa de cocción.
- No deje que el contenido de los utensilios de cocina hierva hasta evaporarse.
- Evite la caída de objetos o utensilios de cocina en el aparato. La superficie puede dañarse.
- No encienda las zonas de cocción sin utensilios de cocina o con éstos vacíos.
- No coloque papel de aluminio sobre el aparato.
- Los utensilios de cocina de hierro o aluminio fundido, o que tengan la base dañada, pueden arañar el cristal o la vitrocerámica. Levante siempre estos objetos cuando tenga que moverlos sobre la superficie de cocción.

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, como calefacción.

### 2.4 Mantenimiento y limpieza

- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Apague el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar el mantenimiento.
- No utilice pulverizadores ni vapor de agua para limpiar el aparato.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal.

### 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.

- Póngase en contacto con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- 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 el cable de conexión.
- Cambie el cable de red dañado solo por el cable de repuesto. Póngase en contacto con el servicio técnico local autorizado.



**ADVERTENCIA!**

Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.



**PRECAUCIÓN!**

No taladre ni suelde los extremos de cable. Está terminantemente prohibido.



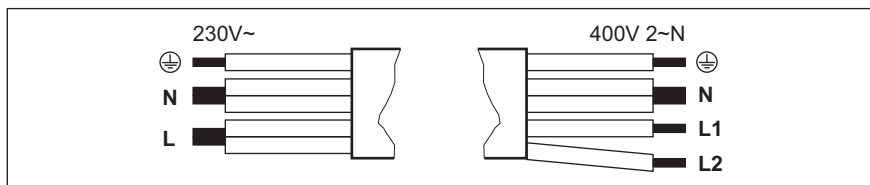
**PRECAUCIÓN!**

No conecte el cable sin el manguito del extremo.

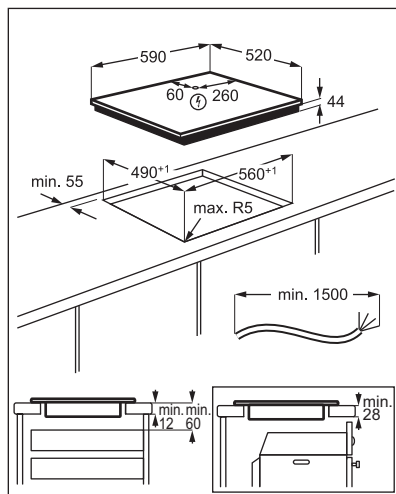
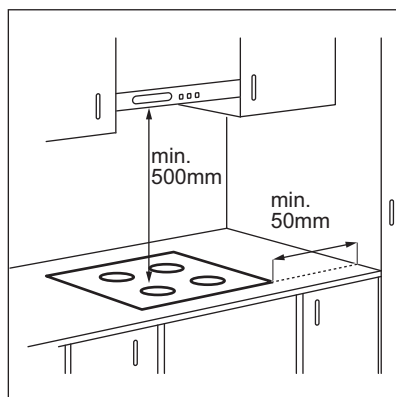
**Conexión bifásica**

1. Retire el manguito del extremo del cable de los cables negros y marrones.
2. Quite el aislamiento de los extremos del cable negro y marrón.

3. Coloque un nuevo manguito de 1,5 mm<sup>2</sup> en cada extremo de cable. (se necesita una herramienta especial).

**Sección transversal del cable**

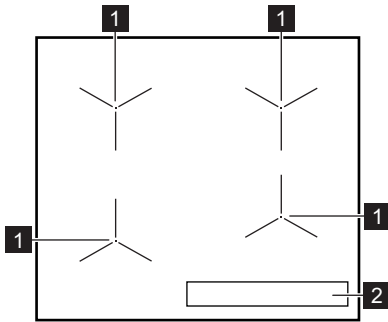
Conexión monofásica - 230 V~		Conexión bifásica - 400 V 2 ~ N	
⊕	Verde - amarillo	Verde - amarillo	⊕
N	Azul y azul	Azul y azul	N
L	Negro y marrón	Negro	L1
		Marrón	L2

**3.4 Montaje**



## 4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### 4.1 Disposición de las zonas de cocción

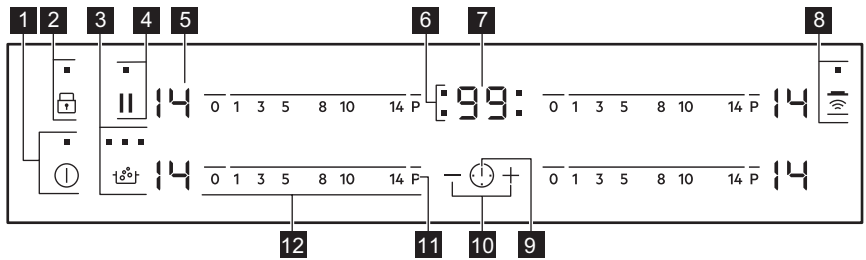


- 1** Zona de cocción por inducción
- 2** Panel de control





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
<b>1</b>	ENCENDIDO/APAGADO	Para activar y desactivar la placa.
<b>2</b>	Bloqueo / Bloqueo de seguridad para niños	Para bloquear y desbloquear el panel de control.
<b>3</b>	SenseBoil®	Para activar y desactivar la función . Los indicadores situados encima del símbolo muestran el progreso de la función.
<b>4</b>	Pausa	Para activar y desactivar la función .
<b>5</b> -	Indicador del nivel de calor	Para mostrar el nivel de calor.
<b>6</b> -	Indicadores de tiempo de las zonas de cocción	Muestra la zona para la que se ha ajustado la hora.

Sensor	Función	Comentario	
<b>7</b>	-	Indicador del temporizador	Para mostrar la hora en minutos.
<b>8</b>		Hob <sup>2</sup> Hood	Para activar y desactivar el modo manual de la función.
<b>9</b>		-	Para seleccionar una zona de cocción.
<b>10</b>	+ / -	-	Para aumentar o disminuir el tiempo.
<b>11</b>	<b>P</b>	PowerBoost	Para activar la función.
<b>12</b>	-	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.
	Pausa está en funcionamiento.
	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.

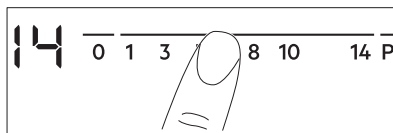
**Relación entre el ajuste de temperatura y el tiempo tras el que se apaga la placa de cocción:**

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.



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) otro que la barra de control y ajuste el nivel de calor anualmente.


 La función Pausa y levantar el utensilio desactivan la función SenseBoil®.

## 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.

## 5.6 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.

## 5.7 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.

## 5.8 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.




Quando 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 tiempo**

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.


**5.9 Pausa**


Esta función ajusta todas las zonas de cocción en funcionamiento al nivel de calor más bajo.

Mientras la función está activa, todos los demás símbolos del panel de control están bloqueados.

La función no detiene las funciones del temporizador.

Toque  para activar la función.



 se enciende. El ajuste de temperatura baja a 1.

Para desactivar la función, toque . Se enciende el ajuste de temperatura anterior.

## 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 poner en marcha el aparato. 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 tiempo baja
- El Temporizador baja
- se coloca algo en el panel de control.

## 5.13 Limitación de potencia

Inicialmente, la placa de cocción tiene ajustado el nivel de potencia más alto posible.

**Para aumentar o disminuir el nivel de potencia:**

1. Apague la placa de cocción.
2. Toque  durante 3 segundos. La pantalla se enciende y se apaga.
3. Toque  durante 3 segundos.  o  se encienden.
4. Toque . Se enciende P 72.
5. Toque  /  del temporizador para ajustar el nivel de potencia.

**Niveles de potencia**

Consulte el capítulo "Datos técnicos".

- P 72 — 7200 W
- P 15 — 1500 W
- P 20 — 2000 W
- P 25 — 2500 W
- P 30 — 3000 W
- P 35 — 3500 W
- P 40 — 4000 W
- P 45 — 4500 W
- P 50 — 5000 W

- P 60 — 6000 W



**PRECAUCIÓN!**

Asegúrese de que la potencia seleccionada se adapta a los fusibles de la instalación doméstica.



**ADVERTENCIA!**

Si selecciona uno de los niveles de potencia más bajos, es posible que la función SenseBoil® no funcione. Consulte la tabla siguiente.

✓ - la función actúa, X - la función no actúa.

Niveles de potencia	Zona de cocción			
	Anterior izquierda	Posterior izquierda	Anterior derecha	Posterior derecha
	210 mm	180 mm	145 mm	180 mm
P 72	✓	✓	✓	✓
P 15	X	X	X	X
P 20	X	X	X	X
P 25	X	X	✓	X
P 30	✓	✓	✓	✓
P 35	✓	✓	✓	✓
P 40	✓	✓	✓	✓
P 45	✓	✓	✓	✓
P 50	✓	✓	✓	✓
P 60	✓	✓	✓	✓

**5.14 Función Gestión de energía**

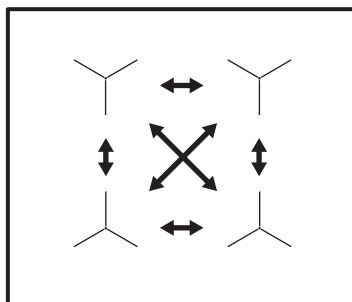
- Las zonas de cocción se agrupan según la ubicación y el número de

fases de la placa. Consulte la ilustración.

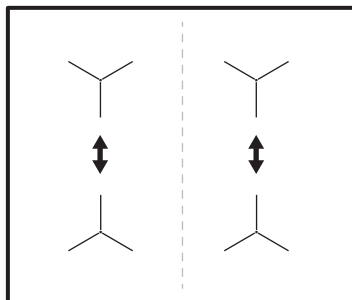
- Cada fase tiene una carga eléctrica máxima de 3600 W.
- La función divide la potencia entre las zonas de cocción conectadas a la misma fase.
- La función se activa cuando la carga eléctrica total de las zonas de cocción conectadas a la misma fase supera los 3600 W.
- La función reduce la potencia de las otras zonas de cocción conectadas a la misma fase.
- La pantalla de ajuste de calor para las zonas reducidas cambia entre dos niveles.

**Función Gestión de energía con función Limitación de potencia**

Cuando la función Limitación de potencia se ajusta en **6,0 kW o menos**, la potencia de la placa se divide entre todas las zonas de cocción.




Cuando la función Limitación de potencia se ajusta en **más de 6,0 kW**, la potencia de la placa se divide entre dos zonas de cocción por igual.



## 5.15 Hob<sup>2</sup>Hood

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 define automáticamente según el ajuste de modo y temperatura del utensilio de cocina más caliente en la placa de cocción. También puede operar manualmente el ventilador desde la placa de cocción.

 Para la mayoría de las campanas, el sistema remoto está desactivado de origen. Actívalo antes de usar la función. Para más información, consulte el manual de instrucciones de la campana.

### Uso automático de la función

Para utilizar la función automáticamente, ajuste el modo automático en H1 – H6. La placa está ajustada de origen en H5. La campana reacciona siempre que funciona 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 <sup>1)</sup>	Freír <sup>2)</sup>
Modo H0	Apagado	Apagado	Apagado
Modo H1	Encendido	Apagado	Apagado
Modo H2 <sup>3)</sup>	Encendido	Velocidad del ventilador 1	Velocidad del ventilador 1
Modo H3	Encendido	Apagado	Velocidad del ventilador 1






	Luz automática	Hervir <sup>1)</sup>	Freír <sup>2)</sup>
Modo H4	Encendido	Velocidad del ventilador 1	Velocidad del ventilador 1
Modo H5	Encendido	Velocidad del ventilador 1	Velocidad del ventilador 2
Modo H6	Encendido	Velocidad del ventilador 2	Velocidad del ventilador 3


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

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


<sup>3)</sup> Este modo activa el ventilador y la luz, y no depende de la temperatura.

### Cambio del modo automático



1. Desactive el aparato.
2. Toque  durante 3 segundos. La pantalla se enciende y se apaga.
3. Toque  durante 3 segundos.
4. Toque  varias veces hasta que se encienda .
5. Toque  del temporizador para seleccionar un modo automático.



 Para operar la campana directamente con el panel de la campana, desactive el modo automático de la función.




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

**Ajuste manual de la velocidad del ventilador**


También puede utilizar la función manualmente. Para ello, toque  mientras la placa está encendida. Así se desactiva el funcionamiento automático de la función y es posible modificar manualmente la velocidad del ventilador. Al pulsar  se incrementa en un nivel la

velocidad del ventilador. Cuando alcance un nivel intensivo y pulse  de nuevo, ajustará la velocidad del ventilador en 0 y lo apagará. Para volver a poner en marcha el ventilador con la velocidad 1, toque .


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

**Activación de la luz**


Puede hacer que la placa de cocción active automáticamente la luz al encender la placa. Para ello, ajuste el modo automático en H1 – H6.


-  La luz de la campana se apaga 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, la presencia de un fuerte campo magnético calienta los utensilios de cocina muy rápidamente.

-  Utilice las zonas de cocción con los utensilios de cocina adecuados.


**Material de los utensilios 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.

- el imán se adhiere a la base del utensilio de cocina.

-  La base del utensilio de cocina debe ser lo más gruesa y plana posible. Asegúrese de que las bases de los utensilios están limpias y secas antes de colocarlas sobre la placa de cocción.

**Medidas de los utensilios de cocina**

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

La eficacia de la zona de cocción está relacionada con el diámetro del utensilio de cocina. Un utensilio de cocina con un diámetro inferior al mínimo solo recibe una parte de la potencia generada por la zona de cocción.

-  Consulte "Datos técnicos".

**6.2 Ruidos durante la utilización**

**Es posible que escuche los ruidos siguientes:**

- chasquido: el utensilio de cocina está fabricado con distintos tipos de materiales (construcción por capas).
- silbido: está utilizando una zona de cocción con muy elevado nivel de potencia y con utensilios de cocina cuya base está hecha de distintos materiales (construcción por capas).
- zumbido: el nivel de potencia utilizado es elevado.
- clic: se produce una conmutación eléctrica.
- silbido; zumbido: el ventilador está en funcionamiento.

**Estos ruidos son normales y no indican fallo alguno.**

### 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.
- 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.

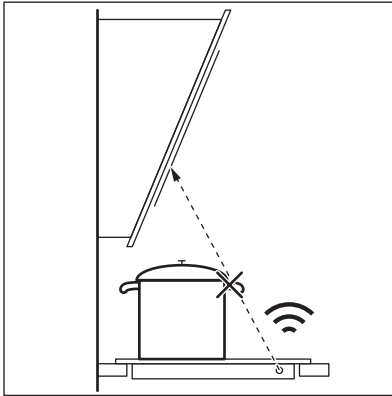
Ajuste del nivel de calor	Utilícelo para:	Tiempo (min)	Sugerencias
- 1	Mantener calientes los alimentos.	como estime necesario	Tape los utensilios de cocina.
1 - 3	Salsa holandesa, derretir: mantequilla, chocolate, gelatina.	5 - 25	Remover de vez en cuando.
1 - 3	Cuajar: tortilla, huevos revueltos.	10 - 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.		
<b>P</b>	Hervir grandes cantidades de agua. PowerBoost está activado.		

## 6.6 Consejos para Hob<sup>2</sup>Hood


Cuando utilice la placa de cocción con la función:


- Proteja el panel de la campana de la luz solar directa.
- No dirija focos halógenos hacia el 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 figura.

**La campana de la figura es solo a título ilustrativo.**




### Campanas extractoras con la función Hob²Hood

Para conocer la gama completa de campanas extractoras que usan esta función, consulte nuestro sitio web para consumidores. Las campanas extractoras Electrolux que usan esta función deben tener el símbolo .

-  Otros aparatos controlados a distancia pueden bloquear la señal. No utilice otros aparatos controlados a distancia a la vez que la función de la placa de cocción.

## 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. Consulte el diagrama de conexiones.
	Ha saltado el fusible.	Compruebe si el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
	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.
	Pausa está en funcionamiento.	Consulte "Uso diario".
	Hay agua o salpicaduras de grasa en el panel de control.	Limpie el panel de control.
Se emite una señal acústica y la placa de cocción se apaga. Se emite una señal acústica cuando la placa se apaga.	Hay uno o más sensores cubiertos.	Quite el objeto que cubre los sensores.
La placa de cocción se apaga.	Ha puesto algún objeto sobre el campo del 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 <sup>2</sup> 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.

Problema	Posible causa	Solución
Calentamiento automático no funciona.	La zona está caliente.	Deje que la zona se enfríe suficientemente.
	Se ha ajustado el nivel de calor más alto.	El nivel de cocción máximo tiene la misma potencia que la función.
El valor de la temperatura varía entre dos ajustes.	Gestión de energía está en funcionamiento.	Consulte "Uso diario".
Los sensores se calientan.	El utensilio de cocina es demasiado grande o está colocado demasiado cerca de los mandos.	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.	Bloqueo 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 utensilio de cocina sobre la zona.
	El utensilio de cocina no es adecuado.	Utilice un utensilio de cocina del tamaño adecuado. Consulte "Consejos".
	El diámetro de la base del utensilio de cocina es demasiado pequeño para la zona.	Utilice un utensilio de cocina del tamaño adecuado. Consulte "Datos técnicos".
 y  aparecen alternativamente.	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.
 y  aparecen alternativamente.	El utensilio está vacío o contiene un líquido distinto del agua, por ejemplo, aceite.	Evite usar esta función con líquidos distintos del agua.
 y  aparecen alternativamente.	Hay demasiada o demasiado poca agua en el utensilio. Ha hervido un alimento distinto de agua y patatas. El punto de hervido ha variado en el tiempo y la función SenseBoil® no ha actuado correctamente.	Consulte "Consejos". Utilice SenseBoil® solo para hervir agua y patatas.

Problema	Posible causa	Solución
Se oye un pitido, los indicadores encima de  parpadean y la función SenseBoil® no se pone en marcha.	Ninguna de las zonas de cocción está preparada para usarse con la función 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.
 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  , 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.
Se oye un pitido constante.	La conexión eléctrica no es adecuada.	Desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Pida a un electricista cualificado que compruebe la instalación.

## 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 características

Modelo EIS62443  
 Tipo 61 B4A 00 AD  
 Inducción 7.2 kW  
 N° ser. ....  
 ELECTROLUX

Número de producto (PNC) 949 596 859 00  
 220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz  
 Fabricado en Alemania  
 7.2 kW



## 9.2 Especificaciones de las zonas de cocción

Zona de cocción	Potencia nominal (ajuste de calor máx.) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost duración máxima [min]	Diámetro de los utensilios de cocina [mm]
Anterior izquierda	2300	3700	10	180 - 210
Posterior izquierda	1800	2800	10	145 - 180
Anterior derecha	1400	2500	4	125 - 145
Posterior derecha	1800	2800	10	145 - 180

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

Para obtener unos resultados de cocción óptimos, utilice recipientes de diámetro inferior al indicado en la tabla.

## 10. EFICACIA ENERGÉTICA

### 10.1 Información de producto según EU 66/2014

Identificación del modelo	EIS62443		
Tipo de placa de cocción	Placa empotrada		
Número de zonas de cocción	4		
Tecnología de calentamiento	Inducción		
Diámetro de las zonas de cocción circulares (Ø)	Anterior izquierda	21,0 cm	
	Posterior izquierda	18,0 cm	
	Anterior derecha	14,5 cm	
	Posterior derecha	18,0 cm	
Consumo de energía por zona de cocción (EC electric cooking)	Anterior izquierda	178,4 Wh / kg	
	Posterior izquierda	174,4 Wh / kg	
	Anterior derecha	183,2 Wh / kg	
	Posterior derecha	184,9 Wh / kg	
Consumo de energía de la placa de cocción (EC electric hob)	180,2 Wh / kg		

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


### 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.

## 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.





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



867357196-B-072021

