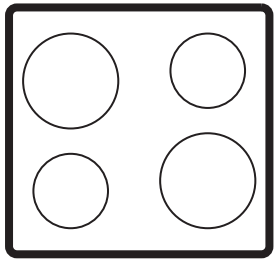
Electrolux

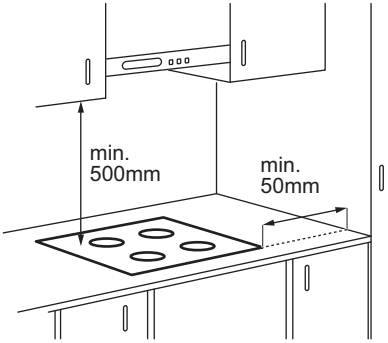
electrolux.com/register



EIV644

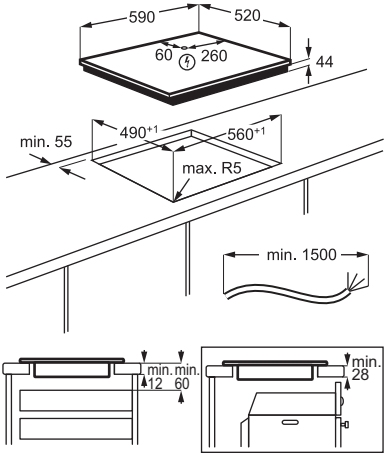
CA Manual d'usuari | **Placa** 2
PT Manual de instruções | **Placa** 13
ES Manual de instrucciones | **Placa de cocción** 23

INSTAL·LACIÓ / INSTALAÇÃO / INSTALACIÓN



YouTube www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux Induction Hob - Worktop installation



CATALÀ

1. INFORMACIÓ DE SEGURETAT..... **3**
2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT..... **5**
3. MUNTATGE..... **7**
4. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE..... **7**
5. ÚS DIARI..... **8**
6. GUIA DE COCCIÓ..... **10**
7. CURA I NETEJA..... **10**
8. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES..... **11**
9. DADES TÈCNIQUES..... **11**
10. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA..... **12**
11. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS..... **12**

Subjecte a canvis sense preavís.

1. ⚠ INFORMACIÓ DE SEGURETAT

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

1.1 Seguretat dels infants i de les persones vulnerables

- Els nens majors de 8 anys i les persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o manca d'experiència i coneixements poden fer servir aquest aparell només si estan supervisats o han rebut instruccions sobre l'ús segur de l'aparell i si comprenen els perills als quals s'exposen. Els infants de menys de 8 anys i les persones amb discapacitats greus i complexes s'han de mantenir allunyats de l'aparell, tret que se'ls supervisi contínuament.
- Els nens han d'estar vigilats per a assegurar-vos que no juguin amb l'aparell .
- Mantingueu tots els envasos lluny de l'abast dels nens i elimineu-los correctament.
- AVÍS: L'aparell i les parts de contacte s'escalfen durant l'ús. Mantingueu els nens i les mascotes allunyats durant l'ús i la refrigeració.
- Activeu el dispositiu de seguretat infantil, si està disponible.
- Els infants no han de netejar ni mantenir l'electrodomèstic sense supervisió.

1.2 Seguretat general

- Aquest electrodomèstic només té finalitats culinàries.
- Aquest aparell està dissenyat per a ús domèstic individual en interiors.
- Aquest aparell es pot fer servir en oficines, habitacions d'hotels, habitacions d'hostals, cases rurals i altres allotjaments similars quan l'ús no superi els nivells (mitjans) de l'ús domèstic.

- AVÍS: Perill d'incendi: No deseu objectes sobre les superfícies de cocció.
- PRECAUCIÓ: El procés de cocció ha de ser supervisat. Cal supervisar en tot moment els processos de cocció curts.
- AVÍS: La cocció sense supervisió en una placa amb greix o oli pot ser perillosa i pot provocar un incendi.
- AVÍS: L'aparell i les parts de contacte s'escalfen durant l'ús. Aneu amb compte a l'hora de tocar zones que puguin estar calentes.
- El fum indica un sobreescalfament. No feu servir mai aigua per apagar el foc de la cuina. Apagueu l'aparell i cobriu les flames amb, per exemple, una tapa o una coberta a prova de foc.
- AVÍS: No alimenteu l'aparell a través d'un dispositiu de commutació extern, com ara un temporitzador, ni el connecteu a un circuit que s'encengui o apagui regularment a través d'un servei públic.
- No col·loqueu objectes metàl·lics, com ara ganivets, forquilles, culleres i tapes, sobre la superfície de la placa, perquè es podrien escalfar.
- No feu servir l'aparell abans d'instal·lar-lo a la seva estructura integrada.
- No feu servir polvoritzadors ni vapor per netejar l'aparell.
- Després de l'ús, apagueu la placa amb el comandament; no us refieu només del detector de cassoles.
- AVÍS: Si la superfície té alguna esquerda, apagueu l'aparell per evitar la possibilitat de descàrregues elèctriques. Si l'aparell està connectat al corrent elèctric amb una caixa de connexió, extraieu el fusible per desconnectar l'aparell del subministrament elèctric. En qualsevol dels dos casos, poseu-vos en contacte amb el centre de servei autoritzat.
- Si el cable d'alimentació està fet malbé, el fabricant, el Centre de servei autoritzat o bé una persona qualificada l'haurà de substituir per evitar qualsevol perill elèctric.
- AVÍS: Feu servir exclusivament protectors de fogons dissenyats pel fabricant de l'aparell o els protectors que indiqui el fabricant en el manual d'ús, o bé els que inclogui l'aparell. L'ús

de protectors inadequats pot provocar accidents.

2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

2.1 Instal·lació

⚠ AVÍS!
La instal·lació d'aquest aparell ha d'anar a càrrec d'un tècnic qualificat.

⚠ AVÍS!
Risc de lesions o d'espatllar l'aparell.

- Retireu tot l'embalatge de l'aparell.
- No instal·leu ni utilitzeu aparells que estiguin avariats.
- Consulteu el manual d'instal·lació per a les instruccions detallades del muntatge.
- Mantingueu la distància mínima en relació amb els altres aparells i unitats.
- Aneu amb compte a l'hora de moure l'electrodomèstic, ja que pesa molt. Feu servir guants de seguretat i calçat tancat.
- Segelleu les superfícies tallades de l'armari amb un segellador per evitar que s'inflin amb la humitat.
- Protegiu la part inferior de l'aparell del vapor d'aigua i la humitat.
- No instal·leu l'aparell al costat d'una porta ni sota una finestra per evitar que els estris de cuina calent puguin caure de l'aparell quan s'obri la porta o la finestra.
- Cada aparell porta integrats ventiladors de refrigeració a la part inferior.
- Si heu instal·lat l'aparell a sobre d'un calaix:
  - No hi guardeu objectes petits ni papers que puguin danyar els ventiladors de refrigeració o afectar el sistema de refrigeració.
  - Manteniu una distància mínima de 2 cm entre la part inferior de l'aparell i el contingut del calaix.
- Retireu els plafons de separació instal·lats a l'armari sota l'aparell.

2.2 Connexió elèctrica

⚠ AVÍS!
Risc d'incendi i descàrrega elèctrica.

- Totes les connexions elèctriques les ha de dur a terme un electricista qualificat .
- L'aparell s'ha de connectar a terra.
- Desconnecteu l'aparell del subministrament elèctric abans de qualsevol operació.
- Assegureu-vos que els paràmetres indicats a la placa de característiques siguin compatibles amb les especificacions elèctriques de la xarxa.
- Els cables o endolls de la xarxa solts o incorrectes poden provocar un sobreescalfament del terminal.
- Feu servir el cable de xarxa adequat.
- No deixeu que el cable de la xarxa s'emboliqui.
- Assegureu-vos que hi hagi instal·lada una protecció contra descàrregues elèctriques.
- Feu servir la pinça d'alleujament de la tensió al cable de la xarxa.
- Assegureu-vos que el cable de xarxa o l'endoll (si és el cas) no toquin superfícies calentes.
- No utilitzeu adaptadors de connexió múltiple ni allargadors.
- Eviteu danyar l'endoll i el cable de xarxa. Si cal substituir-los, els han de substituir el nostre Centre de Servei Autoritzat o un electricista qualificat.
- La protecció contra descàrregues de les parts actives i aïllades s'ha de fixar de manera segura i no ha de ser extraïble sense eines.
- Connecteu l'endoll de xarxa a la presa de corrent només al final de la instal·lació. Assegureu-vos que es pot accedir a l'endoll de xarxa després de la instal·lació.
- Si la presa de corrent no està ben fixada, no hi connecteu l'endoll de l'aparell.
- No desconnecteu l'electrodomèstic estirant el cable d'alimentació. Desconnecteu-lo sempre traient l'endoll.
- Feu servir només dispositius d'aïllament: tallacircuits amb protecció, fusibles (fusibles tipus caragol extrets del portafusibles), interruptors i contactors diferencials.
- La instal·lació elèctrica ha de disposar d'un dispositiu d'aïllament que desconnecti l'aparell de la xarxa en tots els pols, amb una amplada d'obertura de contacte d'almenys 3 mm.

2.3 Ús

⚠ AVÍS!
Risc de lesió, cremades i descàrregues elèctriques.

- No modifiqueu aquest aparell.
- Retireu tot l'embalatge, les etiquetes i la pel·lícula protectora (si n'hi ha) abans del primer ús.
- Comproveu que els orificis de ventilació no estiguin bloquejats.
- No deixeu l'aparell desatès durant el funcionament.
- Apagueu la zona de cocció després de cada ús.
- No poseu coberts ni tapes de cassola a les zones de cocció, ja que es poden escalfar.
- No feu servir l'aparell amb les mans molles ni quan l'aparell estigui en contacte amb l'aigua.
- No feu servir l'aparell com a superfície de treball ni d'emmagatzematge.
- Si la superfície de l'aparell està esquerdada, desconnecteu immediatament l'aparell de la font d'alimentació per evitar descàrregues elèctriques.
- Els usuaris amb marcapassos han de mantenir una distància mínima de 30 cm de les zones de cocció per inducció quan l'aparell estigui en funcionament.
- Poseu els aliments amb precaució a l'oli calent, perquè poden esquitxar.
- No poseu paper d'alumini ni altres materials entre la superfície de cocció i els estris de cuina que feu servir, tret que ho hagi autoritzat el fabricant de l'aparell.
- Feu servir només accessoris recomanats pel fabricant en aquest aparell.

⚠ AVÍS!
Risc d'incendi i explosió.

- Els greixos i els olis, quan s'escalfen, poden alliberar vapors inflamables. Manteniu les flames i els objectes calents allunyats.
- Els vapors de l'oli calent poden provocar una combustió espontània.
- L'oli utilitzat amb restes d'aliments es pot encendre a temperatures més baixes.
- No poseu productes inflamables a prop de l'aparell.

⚠ AVÍS!
Risc d'espatllar l'aparell.

- No poseu estris de cuina calents sobre el tauler de control per evitar riscos de cremades.
- No poseu cap paella calenta a la superfície de vidre de l'aparell.
- No deixeu bullir els recipients sense líquid.
- Eviteu que objectes o recipients de cuina caiguin sobre l'aparell per evitar danys a la superfície.
- No activeu les zones de cocció amb recipients de cuina buits o sense recipients.
- Els estris de cuina fabricats amb ferro colat o amb un fons fet malbé poden causar ratllades al vidre/vitroceràmica. Aixequeu sempre els recipients de cuina quan els hàgiu de moure a la superfície de cocció.
- Quant a les bombetes incloses amb aquest producte i les que es venen per separat: Aquests llums estan pensats per a suportar condicions físiques extremes en els electrodomèstics, com ara de temperatura, vibracions, humitat, o per a indicar informació sobre l'estat de funcionament de l'aparell. No estan dissenyades per a qualsevol altre ús i no són indicades per a la il·luminació d'habitacions domèstiques.
- Per reparar l'aparell, poseu-vos en contacte amb un centre tècnic autoritzat. Utilitzeu sempre recanvis originals.

2.4 Cura i neteja

- Netegeu l'aparell regularment per evitar el deteriorament de la superfície.
- Apagueu l'aparell i deixeu que es refredi abans de netejar-lo.
- Netegeu l'aparell amb un drap suau. Feu servir només detergents neutres. No utilitzeu productes abrasius, fregalls de neteja abrasius, dissolvents ni objectes metàl·lics, tret que s'indiqui el contrari.
- Comproveu el producte regularment per detectar signes de deteriorament que el puguin fer no apte per al contacte amb aliments, com ara esquerdes, bombolles, delaminació, contracció, adherència, corrosió o altres canvis visibles en la textura o l'aparença. Seguiu les instruccions de neteja i cura per prevenir-ne el deteriorament.

2.5 Eliminació

⚠ AVÍS!
Risc de lesions o ofegament.

- Poseu-vos en contacte amb els organismes locals corresponents per saber com llençar l'aparell.
- Desconnecteu l'aparell de la xarxa elèctricai, a continuació, talleu i desfeu-vos del cable elèctric.

3. MUNTATGE

3.1 Abans de la instal·lació

Per a futures consultes, localitzeu la placa de característiques situada a la part inferior de la placa de cocció i anoteu el número de sèrie ..... .

3.2 Muntatge de la placa de cocció

ⓘ Per a les dimensions d'instal·lació i la guia visual, consulteu els diagrames d'instal·lació que es troben a les primeres pàgines del manual d'usuari.

Si instal·leu la placa sota una campana, consulteu les instruccions d'instal·lació de la campana per a la distància mínima entre els aparells.

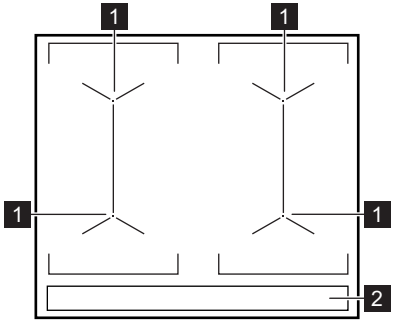
Si heu instal·lat l'aparell a sobre d'un calaix, durant el procés de cocció la placa de ventilació pot escalfar els objectes que hi hàgiu desat.

3.3 Cable de connexió

- La placa se subministra amb un cable de connexióI.
- Per substituir el cable de xarxa danyat, feu servir el tipus de cable: H05V2V2-F que suporti una temperatura de 90 °C o superior. Poseu-vos en contacte amb el servei autoritzat més proper. El cable de connexió només el pot substituir un electricista qualificat.

4. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE

4.1 Distribució de la superfície de cocció



1 Zona de cocció per inducció
2 Tauler de control

4.2 Símbols del tauler de control i de la pantalla

Símbol/indicador	
⏻	Actiu / Desactivat
🔒	Bloqueig / Dispositiu de seguretat infantil
⏸	Pausa
⏲, +/−	Temporitzador
	Bridge
P	PowerBoost
[P]	PowerBoost està activat.
[A]	Escalfament automàtic està activat.
[L]	Bloqueig /Dispositiu de seguretat per a nens està en marxa.
[u]	Pausa està activat.

Símbol/indicador	
[Ξ]/[=]/[_]	OptiHeat Control
[-]	Desconnexió automàtica està activat.
[E] + dígit	Hi ha algun problema de funcionament.

Símbol/indicador	
[F]	Hi ha algun problema amb l'estri de cuina.

5. ÚS DIARI

5.1 Ús de la placa

Pitgeu i mantingueu pitjat ⏻ per activar o desactivar la placa. Col·loqueu els recipients de cuina al centre de la zona de cocció. Per ajustar o modificar el nivell de potència, toqueu la barra de control al nivell desitjat o bé feu lliscar el dit al llarg de la barra.

Temporitzador ECO

Per estalviar energia, la zona de cocció es desactiva poc abans que s'aturi el temporitzador.

5.2 Bateria de cuina

La base de l'estri ha de ser com més gruixuda i plana millor. Netegeu-lo i eixugueu-lo abans de posar l'estri de cuina al foc. No feu lliscar ni fregar l'estri de cuina a les vores i cantonades de la placa de vidre per evitar picar o danyar-ne la superfície. No col·loqueu estris de cuina calents sobre el tauler de control per evitar danys a les peces electròniques.

Assegureu-vos que l'estri de cuina sigui compatible amb inducció (és a dir, un imant s'adhereix a la seva base). Per a una transferència de calor òptima, utilitzeu estris de cuina amb un diàmetre inferior similar a la mida de la zona de cocció. Si l'estri té un diàmetre més petit podria escalfar-se més lentament, mentre que un estri de cuina amb un diàmetre més gran podria sobreescalfar-se i fer malbé el tauler de control.

Material dels estris de cuina

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

Sorolls durant el funcionament

Els sorolls poden variar en funció del material dels estris de cuina i dels ajustos actuals de temperatura. Això és normal i no significa que hi hagi alguna anomalia de funcionament.

- soroll de cruixit: l'estri de cuina està fabricat amb materials diferents (construcció tipus sandvitx).
- so de xiulet: s'ha ajustat una temperatura alta i l'estri de cuina està fabricat amb materials diferents (fabricació tipus sandvitx).
- brunzit: s'ha ajustat una temperatura alta.
- clicant: es produeix un canvi elèctric.
- xiuxiueig, brunzit: el ventilador de refrigeració funciona.
- soroll rítmic: s'ha detectat l'estri de cuina.

5.3 Desconnexió automàtica

Com a mesura de seguretat, la placa s'apaga automàticament en determinades condicions (per exemple, quan totes les zones de cocció estan desactivats, quan no s'ha seleccionat cap nivell de calor després de l'activació o quan els recipients de cuina s'assequen).

5.4 [Ξ]/[=]/[_] OptiHeat Control (Indicador de calor residual de 3 passos)

L'indicador mostra que una zona de cocció encara està calenta. Mentre l'indicador estigui visible, hi ha perill de cremar-vos amb l'escalfor residual. L'indicador desapareix quan la zona de cocció s'ha refredat.

5.5 Gestió d'energia

Si la placa arriba al límit de potència màxima disponible, la potència de les zones de cocció es reduirà automàticament per protegir les fusibles de la instal·lació de casa. Per a les zones de cocció que tinguin una potència reduïda, la barra de control parpelleja i mostra els nivells d'escalfor màxims possibles.

5.6 P PowerBoost

Permet activar el nivell màxim d'escalfor durant un temps limitat. Podeu utilitzar-lo per bullir aigua més ràpidament.

Toqueu P per activar-lo. Un cop acabat el temps limitat, la zona de cocció torna a l'ajust de temperatura més alt. Per desactivar la funció: canvieu l'ajust de temperatura.

5.7 Escalfament automàtic

La funció accelera l'escalfament de la zona de cocció per assolir més ràpidament el nivell de calor seleccionat.

1. Pitgeu P per activar-lo.
2. Seleccioneu un nivell d'escalfor tan bon punt aparegui [P] a la pantalla.

Al cap d'uns segons apareix [A].

Per desactivar la funció: canvieu l'ajust de temperatura.

5.8 Temporitzador

Per especificar quant de temps ha de funcionar una zona de cocció:seleccioneu un nivell de potència a la zona de cocció i toqueu ⏲ fins que aparegui l'indicador corresponent de la zona de cocció. Configureu l'hora mitjançant + del temporitzador.

Per veure el temps restant, toqueu ⏲ fins que aparegui l'indicador de la zona de cocció corresponent. La pantalla mostra el temps que queda. Podeu ajustar l'hora tocant + / −.

Quan s'acaba el temps establert, la zona de cocció es desactiva. Per aturar el so: toqueu ⏲. Per cancel·lar el temporitzador, toqueu ⏲ fins que aparegui l'indicador de la zona de cocció corresponent, i després toqueu − fins que 00 aparegui a la pantalla.

Per fer servir la funció com a Comptaminuts:quan la placa està encesa però cap de les zones de cocció funciona, toqueu ⏲ i ajusteu l'hora amb + / −.

Per controlar quant de temps funciona la zona de cocció: seleccioneu un nivell de potència a la zona de cocció i toqueu ⏲ fins que aparegui l'indicador corresponent de la zona de cocció; després toqueu − del temporitzador. Apareix UP. La pantalla alterna entre UP i el temps transcorregut. Per comprovar el temps comptat, toqueu ⏲ fins que aparegui l'indicador de la zona de cocció corresponent.

Per desactivar la funció, toqueu ⏲ i després toqueu + o −.

5.9 ⏸ Pausa

La funció estableix totes les zones de cocció actives a la potència més baixa.

La funció no atura cap temporitzador actiu.

Per activar/desactivar, pitgeu ⏸.

5.10 🔒 Bloqueig/Dispositiu de seguretat infantil

Permet bloquejar / desbloquejar el tauler de control segons calgui.

Per bloquejar breument el panell de control durant la cocció: toqueu 🔒 una vegada. Pitgeu de nou per desbloquejar.

Per evitar el funcionament accidental de la placa: pitgeu i mantingueu pitjat 🔒 durant 4 s mentre es desactiven totes les zones, i apagueu la placa. La funció es manté activa quan desactiveu la placa. Per desactivar la funció, engegueu la placa i mantingueu pitjat 🔒 durant 4 s, i apagueu-la després.

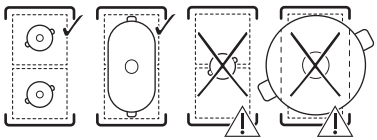
Per anul·lar la funció només per a una sessió de cocció: engegueu la placa, pitgeu i mantingueu pitjat 🔒 durant 4 s i configureu la temperatura dins de10s. Podeu fer servir la placa de cocció. Quan apagueu la placa de cocció, la funció torna a estar activa.

5.11 Bridge

Aquesta funció connecta dues zones de cocció perquè funcionin com una de sola. Podeu utilitzar-la per cuinar amb estris grans (per exemple, planxa). Assegureu-vos que l'estri de cuina cobreixi els centres de les dues zones de cocció. Si es col·loca l'estri de cuina entre els centres de les zones, no s'activarà la funció.

1. Ajusteu el nivell d'escalfor per a una de les zones.
2. Toqueu Bridge per activar-lo.
3. Canvieu l'ajust de temperatura segons sigui necessari.

Per desactivar la funció: toqueu Bridge.



5.12 OffSound Control

Permet desactivar o activar els sons.

Apagueu la campana. Pitgeu i mantingueu pitjat ⏻ durant 3 s. La pantalla s'encén i s'apaga. Pitgeu i mantingueu pitjat 🔒 durant 3 s. Pitgeu + del temporitzador per triar 01 (so desactivat) o 02 (so activat). Per confirmar, espereu que la placa s'apagui automàticament.

Amb els sons desactivats, encara podeu sentir senyals quan toqueu ⏻, quan Temporitzador s'atura o quan poseu alguna cosa al panell de control.

5.13 Consells d'optimització

- Quan escalfeu aigua, utilitzeu només la quantitat que necessiteu.
- Si és possible, cuineu sempre amb els recipients de cuina tapats.
- Utilitzeu la calor residual per mantenir els aliments calents o per fondre'ls.

Per a més informació, consulteu "Eficiència energètica".

6. GUIA DE COCCIÓ

Les dades de la taula són orientatives.

Paràmetre	Feu servir per a:	Temps (min)
u - 1	Mantenir els aliments cuits calents. Tapeu el recipient.	quan sigui necessari
1 - 3	Salsa holandesa, fondre: mantega, xocolata, gelatina. Barregeu de tant en tant.	5 - 25
2 - 3	Solidificar: truites esponjoses, ous al forn. Cuineu amb una tapa posada.	10 - 40
3 - 5	Feu coure a foc lent els plats a base de llet i escalfeu els plats ja preparats. Afegiu com a mínim el doble de líquid que d'arròs, remeneu els plats a base de lactis a la meitat del procés.	25 - 50
5 - 7	Estofeu verdures, peix, carn. Afegiu unes quantes cullerades d'aigua. Comproveu la quantitat d'aigua durant la cocció.	20 - 45
7 - 9	Patates al vapor i altres verdures. Ompliu l'olla amb 1-2 cm d'aigua. Comproveu el nivell de l'aigua durant la cocció. Mantingueu la tapa posada.	20 - 60
7 - 9	Per coure grans quantitats d'aliments, estofats i sopes. Fins a 3 lde líquid més ingredients.	60 - 150
9 - 12	Sofregiu a foc suau escalopa, Cordon Bleu de vedella, costelles, patates emmascarades, salsitxes, fetge, roux, ous, creps, dònuts. Doneu-li la volta quan calgui.	quan sigui necessari
12 - 13	Fregiu en oli abundant les patates, els filets de llom i els bistecs. Doneu-li la volta quan calgui.	5 - 15
14	Bullir aigua, coure pasta, daurar carn (gulash, estofats), fregir patates.	
P	Bullir molta d'aigua. PowerBoost està activat.	

7. CURA I NETEJA

7.1 Neteja de la placa

- Netegeu la placa després de cada ús.
- Feu servir sempre bateria de cuina que tingui la base neta.
- No deixeu bullir els estris de cuina ni assolir temperatures excessivament altes.
- No feu servir estris de cuina fets de materials incompatibles amb la inducció. Aquests materials poden ratllar o tacar la superfície de la placa.
- Les ratllades o les taques fosques a la superfície del vidre no afecten el rendiment de la placa.

- No utilitzeu ganivets ni altres eines metàl·liques afilades per a netejar la superfície del vidre.
- Feu servir un rascador recomanat només com a eina addicional després de la neteja estàndard.
- Espereu fins que la placa es refredi i netegeu la superfície amb un drap humit i un detergent no abrasiu. Després de netejar-la, eixugueu-la amb un drap suau.
- **Retireu immediatament:** plàstic fos, film de plàstic, sal, sucre i menjar amb sucre. Feu servir una espàtula i aneu amb compte per evitar cremades.
- **Retireu quan la placa estigui prou freda:** marques de calç, marques d'aigua, taques de greix i pèrdua de brillantor de peces metàl·liques. Netegeu la superfície tal com s'ha descrit anteriorment. Per eliminar la decoloració metàl·lica brillant, feu servir un drap suau i una solució d'aigua i vinagre.

8. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

ⓘ Si no trobeu una solució al problema següent, poseu-vos en contacte amb un centre de servei autoritzat.

No podeu activar/fer funcionar la placa.

- Comproveu si la placa està correctament connectada al subministrament elèctric.
- Assegureu-vos que el fusible sigui la causa del mal funcionament. Si el fusible es fon repetidament o si sentiu un pip constant, poseu-vos en contacte amb un electricista qualificat perquè revisi la instal·lació.
- Assegureu-vos que el tauler de control estigui net i no estigui obstruït per estris de cuina/objectes estranys.

La placa s'apaga sola al cap d'una estona.

- No és cap mal funcionament. En determinades situacions, la placa s'apaga automàticament per garantir la seguretat. Consulteu “Desconnexió automàtica”.

El nivell màxim d'escalfor per a una de les zones de cocció no està disponible o canvia contínuament entre dos nivells.

- No és cap mal funcionament. Consulteu “Gestió d'energia”.
- Reduïu el nivell d'escalfor de les altres zones de cocció connectades a la mateixa fase.

Escalfament automàtic no funciona.

- Assegureu-vos que no estigui activada la potència més alta.
- Deixeu que la zona de cocció es refredi.

E i apareix un dígit.

- Apagueu la placa de cocció, espereu uns minuts i torneu-la a engegar. Si el problema persisteix, poseu-vos en contacte amb un centre de servei autoritzat.

F apareix.

- Feu servir estris de cuina amb un diàmetre inferior semblant a la mida de la zona de cocció.
- Assegureu-vos que els recipients siguin aptes per a la inducció.

9. DADES TÈCNIQUES

9.1 Placa de característiques

Model EIV644
Typ 61 B4A 04 AA
Inducció
Número de sèrie .....
ELECTROLUX

PNC 949 596 713 ML 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
Fabricat a: Alemanya
7.35 kW

9.2 Especificació de les zones de cocció

La potència de les zones de cocció pot diferir lleugerament de les dades indicades a continuació, segons el material i les dimensions de l'estri de cuina.

Zona de cocció	Potència nominal (ajustament de temperatura màxima) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durada màxima [min]	Diàmetre de l'estri de cuina [mm]
Part davantera esquerra	2300	3200	10	125 - 210
Part posterior esquerra	2300	3200	10	125 - 210
Part davantera dreta	2300	3200	10	125 - 210
Part posterior dreta	2300	3200	10	125 - 210

10. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA

10.1 Informació del producte segons (UE) núm. 66/2014

Identificació de model		EIV644
Tipus de placa		Fogons integrats
Nombre d'àrees de cocció		2
Tecnologia de calefacció		Inducció
Longitud (L) i amplada (A) de l'àrea de cocció	Esquerra	L 39.2 cm A 22.0 cm
Longitud (L) i amplada (A) de l'àrea de cocció	Dreta	L 39.2 cm A 22.0 cm
Consum energètic de l'àrea de cocció (EC electric cooking)	Esquerra	183.9 Wh/kg
Consum energètic de l'àrea de cocció (EC electric cooking)	Dreta	183.9 Wh/kg
Consum energètic de la placa (EC electric hob)		183.9 Wh/kg

Aparell provat d'acord amb:EN IEC 60350-2.

10.2 Requisits d'informació segons (UE) núm. 2023/826

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

Aparell provat d'acord amb:EN 50564.

11. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS

Recicleu els materials amb el símbol ♺. Poseu l'embalatge als contenidors adients al posterior reciclatge. Ajudeu a protegir el medi ambient i la salut humana i a reciclar les deixalles procedents d'aparells elèctrics i electrònics. No llenceu els aparells marcats amb el símbol amb les deixalles domèstiques. Porteu el producte a les instal·lacions de reciclatge locals o poseu-vos en contacte amb la vostra oficina municipal.

PORTUGUÊS

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA..... **13**
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA..... **15**
3. MONTAGEM..... **17**
4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO..... **18**
5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA..... **18**
6. GUIA DE COZEDURA..... **20**
7. MANUTENÇÃO E LIMPEZA..... **21**
8. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS..... **21**
9. DADOS TÉCNICOS..... **22**
10. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA..... **22**
11. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS..... **23**

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

1. ⚠ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Antes da instalação e utilização do aparelho, leia atentamente as instruções fornecidas. O fabricante não poderá ser responsabilizado por ferimentos ou danos resultantes de instalação ou utilização incorretas. Guarde sempre as instruções em local seguro e acessível para consultar no futuro.

1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais velhas e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou instruídas no que respeita à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade e pessoas com incapacidades muito extensas e complexas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente vigiadas.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha todas as embalagens fora do alcance das crianças e elimine-as de forma apropriada.
- AVISO: O aparelho e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Mantenha as crianças e os animais de estimação afastados durante a utilização e o arrefecimento.

- Ative o dispositivo de segurança para crianças, se disponível.
- As crianças não devem realizar a limpeza ou manutenção do aparelho sem supervisão.

1.2 Segurança geral

- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado para cozinhar.
- Este aparelho foi concebido unicamente para utilização doméstica num ambiente interior.
- Este aparelho pode ser utilizado em escritórios, quartos de hóspedes de hotéis, quartos de hóspedes de pousadas, casas de hóspedes de turismo rural e outros alojamentos semelhantes onde tal utilização não exceda os níveis médios de utilização doméstica.
- AVISO: Perigo de incêndio: Não coloque objetos sobre as zonas de aquecimento.
- CUIDADO: O processo de cozedura tem de ser supervisionado. Um processo de cozedura de curta duração tem de ser supervisionado continuamente.
- AVISO: Deixar cozinhados com gorduras ou óleos num aparelho sem vigilância pode ser perigoso e resultar em incêndio.
- AVISO: O aparelho e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento.
- O fumo é um indício de sobreaquecimento. Nunca utilize água para extinguir um incêndio ao cozinhar. Desligue o aparelho e cubra as chamas, p. ex., com uma manta contra incêndios ou uma tampa.
- AVISO: O aparelho não pode ser alimentado através de algum dispositivo de comutação externo, como um temporizador, nem pode ser ligado a um circuito que seja ligado e desligado regularmente pelo fornecedor de eletricidade.
- Os objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas de tacho não devem ser colocados na superfície da placa porque podem ficar quentes.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.
- Não utilize jatos de água ou vapor para limpar o aparelho.

- Após a utilização, desligue a placa no respetivo comando e não confie apenas no detetor de recipientes.
- AVISO: Se a superfície apresentar alguma fenda, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico. Se o aparelho estiver ligado à rede elétrica diretamente numa caixa de derivação, desligue o disjuntor no quadro elétrico para desligar o aparelho da alimentação elétrica. Em todo o caso, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Se o cabo de alimentação elétrica estiver danificado, este deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos elétricos.
- 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!
Apenas um técnico qualificado pode instalar este aparelho.

⚠ AVISO!
Risco de ferimentos ou danos no aparelho.

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Consulte o folheto de instalação para obter instruções detalhadas de montagem.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Tenha cuidado quando deslocar o aparelho, pois ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.
- Vede as superfícies cortadas do armário com um vedante para impedir que a humidade cause dilatações.
- Proteja a parte inferior do aparelho contra o vapor e a humidade.
- Não instale o aparelho perto de uma porta ou debaixo de uma janela, para evitar que um tacho quente caia do aparelho quando a porta ou a janela são abertas.
- Os aparelhos possuem ventoinhas de arrefecimento na parte inferior.
- Se o aparelho for instalado por cima de uma gaveta:
  - Não guarde pequenos objetos ou papéis que possam danificar os ventiladores de refrigeração ou afetar o sistema de refrigeração.
  - Mantenha uma distância mínima de 2 cm entre a parte inferior do aparelho e o conteúdo da gaveta.

- Retire quaisquer painéis separadores instalados no armário abaixo do aparelho.

2.2 Ligação elétrica

⚠ AVISO!
Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações elétricas devem ser efetuadas por um eletricista qualificado.
- O aparelho tem de estar ligado à terra.
- Desligue o aparelho da fonte de alimentação antes de qualquer operação.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação elétrica.
- Cabos ou fichas soltos ou incorretos podem causar o sobreaquecimento do terminal.
- Utilize o cabo de alimentação correto.
- Não deixe o cabo de alimentação ficar emaranhado.
- Certifique-se de que a proteção contra choques está instalada.
- Utilize o grampo de alívio de tensão no cabo de alimentação.
- Certifique-se de que o cabo de alimentação ou a ficha (se aplicável) não tocam em superfícies quentes.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Evite danificar a ficha e o cabo de alimentação. Se for necessária uma substituição, esta deve ser realizada pelo nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por um eletricista qualificado.
- A proteção contra choques de peças sob tensão e isoladas deve ser fixada de forma segura e não pode ser removível sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada elétrica apenas no fim da instalação. Certifique-se de que o acesso à ficha está garantido após a instalação.
- Se a tomada elétrica estiver solta, não ligue a ficha de alimentação elétrica.
- Não desligue o aparelho puxando o cabo de alimentação. Puxe sempre a ficha.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento corretos, disjuntores de proteção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação elétrica deve possuir um dispositivo de isolamento que desligue o aparelho da rede elétrica em todos os polos, com uma largura de abertura de contacto de, pelo menos, 3 mm.

2.3 Utilização

⚠ AVISO!
Risco de ferimentos, queimaduras e choque elétrico.

- Não modifique este aparelho.
- Retire todas as películas de embalagem, rotulagem e de proteção (se aplicável) antes da primeira utilização.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desligue a zona de cozedura após cada utilização.
- Não coloque talheres ou tampas de panelas sobre as zonas de cozedura, pois podem ficar quentes.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Se a superfície do aparelho estiver rachada, desligue-o imediatamente da fonte de alimentação para evitar choques elétricos.
- Os utilizadores portadores de pacemaker devem manter-se a mais de 30 cm de distância da zonas de indução quando o aparelho estiver em funcionamento.
- Coloque os alimentos no óleo quente com cuidado, pois podem salpicar.
- Não utilize folha de alumínio ou outros materiais entre a superfície de cozedura e o tacho, salvo indicação em contrário do fabricante deste aparelho.
- Utilize apenas acessórios recomendados pelo fabricante para este aparelho.

⚠ AVISO!
Risco de incêndio e explosão.

- Gorduras e óleos aquecidos podem libertar vapores inflamáveis. Mantenha afastados chamas e objetos aquecidos.
- Os vapores de óleo quente podem causar combustão espontânea.
- O óleo usado com restos de alimentos pode inflamar-se a temperaturas mais baixas.
- Não coloque produtos inflamáveis perto do aparelho.

⚠ AVISO!
Risco de danos no aparelho.

- Não coloque tachos quentes no painel de comandos para evitar o risco de queimaduras.
- Não coloque uma tampa de panela quente na superfície de vidro do aparelho.
- Não deixe que os tachos fervam até ficarem sem água.
- Evite que objetos ou tachos caiam sobre o aparelho para evitar danos na superfície.
- Não ative as zonas de cozedura com tachos vazios ou sem tacho.
- Os tachos de ferro fundido ou que tenham a base danificada podem riscar o vidro / cerâmica. Levante sempre os tachos quando precisar de os deslocar sobre a superfície de cozedura.
- Relativamente à(s) lâmpada(s) que está(ão) acesa(s) no interior deste produto e as lâmpadas de substituição, vendidas em separado: 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.
- Para reparar o aparelho, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado. Utilize apenas peças sobressalentes originais.

2.4 Manutenção e limpeza

- Limpe regularmente o aparelho para evitar que a superfície se deteriore.
- Antes de limpar o aparelho, desligue-o e deixe-o arrefecer.
- Limpe o aparelho com um pano macio húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões abrasivos, solventes ou objetos metálicos, salvo indicação em contrário.
- Verifique regularmente o produto para detetar sinais de deterioração que possam torná-lo inadequado para o contacto com alimentos, tais como fissuras, bolhas, delaminação, encolhimento, viscosidade, corrosão ou outras alterações visíveis na textura ou no aspeto. Siga as instruções de limpeza e manutenção para evitar a deterioração.

2.5 Eliminação

⚠ **AVISO!**
Risco de ferimentos ou asfixia.

- Contacte a sua autoridade local para saber como descartar o aparelho corretamente.
- Desligue o aparelho da corrente elétrica e, em seguida, corte e elimine o cabo elétrico.

3. MONTAGEM

3.1 Antes da instalação

Para referência futura, localize a placa de características na parte inferior da placa e anote o número de série ..... .

3.2 Montar a placa

ⓘ Para obter informações sobre as dimensões de instalação e orientações visuais, consulte os diagramas de instalação localizados nas primeiras páginas do manual do utilizador.

Se instalar a placa debaixo de um exaustor, consulte as instruções de instalação do exaustor, para saber qual é a distância mínima entre os aparelhos.

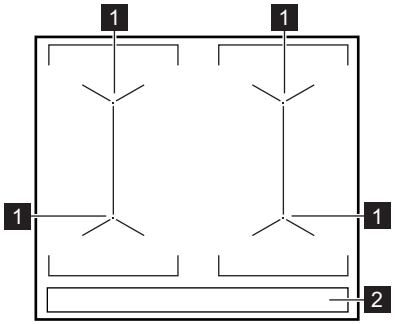
Se o aparelho estiver instalado acima de uma gaveta, a ventilação da placa pode aquecer os artigos guardados na gaveta durante o processo de cozedura.

3.3 Cabo de ligação

- A placa é fornecida com um cabo de ligação.
- Para substituir o cabo de alimentação danificado, utilize o tipo de cabo: H05V2V2-F que suporte uma temperatura de 90 °C ou superior. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado. O cabo de ligação só deve ser substituído por um eletricista qualificado.

4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

4.1 Disposição da superfície de confeção



1 Zona de cozedura de indução
2 Painel de comandos

4.2 Símbolos no painel de comandos e no visor

Símbolo / indicador	
⏻	Ligado / Desligado
🔒	Bloquear / Dispositivo de segurança para crianças
⏸	Pausa
⏲, +/−	Timer
▬	Bridge
P	PowerBoost
[P]	PowerBoost funciona.
[A]	Aquecimento automático funciona.
[L]	Bloqueio de funções /Bloqueio de segurança para crianças funciona.
[u]	Pausa funciona.
[≡]/[=]/[_]	OptiHeat Control
[-]	Desligar automático funciona.
[E] + dígito	Ocorreu uma anomalia.
[F]	Ocorreu um problema com o utensílio.

5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

5.1 Utilizar a placa

Mantenha premido ⏻ para ativar ou desativar a placa. Coloque o tacho no centro da zona de cozedura. Para definir ou alterar a definição de cozedura, toque na barra de comandos na definição de cozedura correta ou desloque o dedo ao longo da barra de comandos.

Temporizador Eco

Para poupar energia, a zona de cozedura desativa-se brevemente antes de o temporizador parar.

5.2 Tachos

A base do tacho deve ser o mais espessa e plana possível. Limpe e seque antes de colocar o tacho na placa. Não deslize nem esfregue o tacho nas extremidades e cantos do vidro para evitar lascar ou danificar a superfície. Não coloque o tacho quente sobre o painel de comandos para evitar danos nos componentes eletrónicos.

Certifique-se de que os tachos são compatíveis com a indução (ou seja, um íman adere à sua base). Para uma transferência de calor ideal, utilize um tacho com um diâmetro inferior semelhante ao tamanho da zona de cozedura. Os tachos com um diâmetro mais pequeno podem aquecer mais lentamente, enquanto que os tachos com um diâmetro maior podem sobreaquecer e danificar o painel de comandos.

Material dos tachos

- **correto:** ferro fundido, aço, aço esmaltado, aço inoxidável, fundo de multicamadas

(com uma marcação correta do fabricante).
- **incorreto:** alumínio, cobre, latão, vidro, cerâmica, porcelana.

Ruídos durante o funcionamento

Os ruídos podem variar dependendo do material do tacho e do grau de cozedura atual. Os ruídos são normais e não indicam qualquer avaria.

- estalidos: o tacho é feito de diferentes materiais (construção multicamadas).
- som de assobio: é ativado um grau de cozedura elevado e o tacho é feito de diferentes materiais (construção de sanduíche).
- zumbido: é ativado um grau de cozedura elevado.
- clique: ocorre uma comutação elétrica.
- sibilar, zunir: a ventoinha de arrefecimento está a funcionar.
- som rítmico: o tacho é detetado.

5.3 Desligar automático

Como medida de segurança, a placa desliga-se automaticamente em determinadas condições (p. ex., quando todas as zonas de cozedura estão desativados, quando não está selecionado um grau de aquecimento após a ativação, ou quando o tacho ferve até ficar sem água).

5.4 / / OptiHeat Control (Indicador de calor residual de 3 níveis)

O indicador mostra que uma zona de cozedura ainda está quente. Enquanto o indicador estiver visível, existe o risco de queimaduras devido ao calor residual. O indicador desaparece quando a zona de aquecimento tiver arrefecido.

5.5 Gestão de potência

Se a placa atingir o limite da potência máxima disponível, a potência das zonas de cozedura será automaticamente reduzida para proteger os fusíveis da instalação doméstica. Para zonas de confeção que tenham uma potência reduzida, a barra de comandos pisca e mostra as temperaturas programadas máximas possíveis.

5.6 P PowerBoost

Para ativar o grau de cozedura máximo durante um período de tempo limitado. Pode utilizá-lo para ferver água mais rapidamente.

Prima P para ativar. Quando o tempo terminar, a zona de cozedura volta ao grau de aquecimento mais elevado. Para desativar a função: altere a definição de aquecimento.

5.7 Aquecimento automático

A função acelera o aquecimento da zona de cozedura para atingir mais rapidamente o grau de aquecimento selecionado.

1. Prima P para ativar.
2. Selecione um grau de aquecimento assim que P aparecer no visor.

Decorridos alguns segundos, aparece A.

Para desativar a função, altere o grau de aquecimento.

5.8 Timer

Para definir o tempo de funcionamento de uma zona de cozedura: selecione um grau de aquecimento na zona de cozedura e prima ⏲ até que o indicador da zona de cozedura correspondente apareça. Defina o tempo utilizando + do temporizador.

Para ver o tempo restante, prima ⏲ até que apareça o indicador da zona de cozedura correspondente. O visor apresenta o tempo restante. Pode ajustar o tempo premindo + / −.

Quando o tempo definido terminar, a zona de cozedura é desativada. Para desligar o som, toque em ⏲. Para cancelar o temporizador, prima ⏲ até que apareça o indicador da zona de cozedura correspondente; em seguida, prima − até que 00 apareça no visor.

Para utilizar a função como Conta-minutos: quando a placa estiver ligada, mas nenhuma das zonas de cozedura estiver em funcionamento, prima ⏲ e defina o tempo utilizando + / −.

Para monitorizar o tempo de funcionamento da zona de cozedura: selecione um grau de aquecimento na zona de cozedura e prima ⏲ até que o indicador da zona de cozedura correspondente apareça; em seguida, toque em − do temporizador. UP aparece. O visor alterna entre UP e tempo contado. Para verificar o tempo contado, toque em ⏲ até que apareça o indicador da zona de cozedu-

ra correspondente. Para desativar a função, toque em ⏻ e, depois, em + ou −.

5.9 ⏸ Pausa

Esta função coloca todas as zonas de cozedura ativas no grau de aquecimento mais baixo.

A função não interrompe nenhum temporizador ativo.

Para ativar/desativar, prima ⏸.

5.10 🔒 Bloquear/Dispositivo de segurança para crianças

Para bloquear/desbloquear o painel de comandos conforme necessário.

Para bloquear brevemente o painel de comandos durante a cozedura: prima 🔒 uma vez. Prima novamente para desbloquear.

Para evitar o funcionamento acidental da placa: mantenha premido 🔒 durante 4 seg, enquanto todas as zonas estão desativadas e, em seguida, desligue a placa. Quando desativar a placa, a função continua ativa. Para desativar a função, ligue a placa, mantenha premido 🔒 durante 4 seg e desligue a placa.

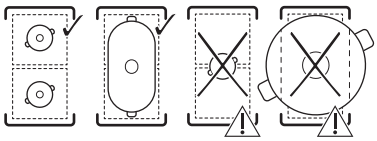
Para substituir a função apenas durante uma sessão de cozedura: ligue a placa, mantenha premido 🔒 durante 4 seg e selecione o grau de aquecimento dentro de 10 seg. Pode utilizar a placa. Quando desligar o fogão, a função volta a ficar ativa.

5.11 Bridge

Como ligar duas zonas da placa para que funcionem como uma. Pode utilizá-lo para cozinhar com tachos grandes (por exemplo, plancha). Certifique-se de que o tacho cobre os centros de ambas as zonas de cozedura. Se o tacho for colocado entre os centros das zonas, a função não será ativada.

1. Defina o grau de aquecimento para uma das zonas.
2. Prima para ativar.
3. Altere o grau de cozedura conforme necessário.

Para desativar a função, prima .



5.12 OffSound Control

Para desativar ou ativar os sons.

Desligue a placa. Prima e mantenha premido ⏻ durante 3 seg. O visor fica intermitente. Prima sem soltar 🔒 durante 3 seg. Prima + do temporizador para selecionar 01 (som desligado) ou 00 (som ligado). Para confirmar, aguarde até que a placa desligue automaticamente.

Com os sons desativados, ainda pode ouvir sinais ao premir ⏻, quando o Timer para, ou quando coloca algo no painel de comandos.

5.13 Dicas de otimização

- Ao aquecer água, utilize apenas a quantidade de que necessita.
- Sempre que possível, coloque tampas nos recipientes.
- Utilize o aquecimento residual para manter os alimentos quentes ou para derretê-los.

Para mais informações, consulte "Eficiência energética".

6. GUIA DE COZEDURA

Os dados apresentados na tabela servem apenas como referência.

Definição	Utilize para:	Tempo (min.)
u - 1	Manter os alimentos cozinhados quentes. Coloque uma tampa no tacho.	conforme necessário
1 - 3	Fazer molho holandês, derreter manteiga, chocolate, gelatina. Misture regularmente.	5 - 25

Definição	Utilize para:	Tempo (min.)
2 - 3	Solidificar omeletas fofas, ovos cozidos. Cozinhe com uma tampa.	10 - 40
3 - 5	Cozer arroz e pratos à base de leite em lume brando, aquecer refeições pré-cozinhadas. Adicione, no mínimo, duas partes de líquido para uma parte de arroz e mexa os pratos à base de leite a meio do processo.	25 - 50
5 - 7	Cozer legumes, peixe e carne a vapor. Adicione algumas colheres de sopa de água. Verifique a quantidade de água durante a cozedura.	20 - 45
7 - 9	Cozinhar batatas e outros legumes a vapor. Encha a panela com 1-2 cm de água. Verifique o nível de água durante a cozedura. Mantenha a tampa fechada.	20 - 60
7 - 9	Cozer grandes quantidades de alimentos, guisados e sopas. Até 3 l de líquido mais ingredientes.	60 - 150
9 - 12	Fritar de forma ligeira escalopes, cordon bleu de vitela, costeletas, rissóis, salsichas, fígado, roux, ovos, panquecas, sonhos. Vire, quando necessário.	conforme necessário
12 - 13	Fritar de forma intensa batatas "palitos" gratinadas, bifes do lombo, bifes. Vire, quando necessário.	5 - 15
14	Ferver água, cozer massa, estufar carne (goulash, guisado), batatas fritas.	
P	Ferver grandes quantidades de água. A função PowerBoost é ativada.	

7. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

7.1 Limpar a placa

- Limpe a placa após cada utilização.
- Utilize sempre o acessório com a base limpa.
- Não deixe que os tachos fervam até ficarem sem água ou atinjam temperaturas excessivamente altas.
- Não utilize tachos fabricados com materiais incompatíveis com a indução. Esses materiais podem riscar ou manchar a superfície da placa.
- Riscos ou manchas escuras na superfície de vidro não afetam o desempenho da placa.
- Não utilize facas ou quaisquer outras ferramentas metálicas afiadas para limpar a superfície do vidro.
- Utilize um raspador recomendado apenas como ferramenta complementar após a limpeza normal.
- Aguarde até que a placa arrefeça e limpe a superfície com um pano húmido e um detergente não abrasivo. Após a limpeza, seque a superfície com um pano macio.
- **Remova imediatamente:** plástico derretido, folha de plástico, sal, açúcar e alimentos com açúcar. Utilize um raspador e tenha cuidado para evitar queimaduras.
- **Remova quando a placa estiver suficientemente fria:** manchas de calcário, água ou gordura e descolorações nas partes metálicas brilhantes. Limpe a superfície conforme descrito acima. Para remover a descoloração nas partes metálicas brilhantes, utilize um pano macio e uma solução de água e vinagre.

8. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

ⓘ Se não conseguir encontrar uma solução para o problema abaixo, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Não é possível ativar/utilizar a placa.

- Certifique-se de que a placa está corretamente ligada à alimentação elétrica.
- Certifique-se de que o fusível é a causa da anomalia. Se o fusível queimar repeti-

damente ou se ouvir um sinal sonoro constante, contacte um eletricista qualificado para inspecionar a instalação.
- Certifique-se de que o painel de comandos está limpo e desobstruído por tachos/objetos estranhos.

A placa desliga-se sozinha depois de algum tempo.

- Isto não é uma avaria. Em determinadas situações, o fogão desliga-se automaticamente para garantir a segurança. Consulte “Desligar automático".

O grau de aquecimento máximo para uma das zonas de cozedura não está disponível ou continua a alternar entre dois níveis.

- Isto não é uma avaria. Consulte “Gestão de potência".
- Reduza a definição de aquecimento das outras zonas de cozedura ligadas à mesma fase.

Aquecimento automático não funciona.

- Certifique-se de que o grau de aquecimento mais alto não está ativado.
- Deixe a zona de cozedura arrefecer.

E e aparece um dígito.

- Desligue a placa, aguarde alguns minutos e, depois, volte a ligá-la. Se o problema persistir, contacte um Centro de Assistência Técnica autorizado.

F aparece.

- Utilize tachos com diâmetro inferior semelhante ao tamanho da zona de cozedura.
- Certifique-se de que o tacho é compatível com indução.

9. DADOS TÉCNICOS

9.1 Placa de classificação

Modelo EIV644
Tipo 61 B4A 04 AA
Indução
Número de série .....
ELECTROLUX

PNC 949 596 713 ML 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
Fabricado em: Alemanha
7.35 kW

9.2 Especificações das zonas de cozedura

A potência das zonas de cozedura pode diferir ligeiramente dos dados abaixo, dependendo do material e das dimensões dos tachos.

Zona de cozedura	Potência nominal (definição de aquecimento máxima) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost duração máxima [min]	Diâmetro dos tachos [mm]
Dianteiro esquerdo	2300	3200	10	125 - 210
Traseiro esquerdo	2300	3200	10	125 - 210
Dianteiro direito	2300	3200	10	125 - 210
Traseiro direito	2300	3200	10	125 - 210

10. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

10.1 Informação do produto de acordo com (UE) N.o 66/2014

Identificação do modelo		EIV644
Tipo de placa		Placa encastrada
Número de áreas de aquecimento		2
Tecnologia de aquecimento		Indução
Comprimento (C) e largura (L) da área de aquecimento	Esquerda	C 39.2 cm L 22.0 cm
Comprimento (C) e largura (L) da área de aquecimento	Direita	C 39.2 cm L 22.0 cm
Consumo de energia da área de aquecimento (EC electric cooking)	Esquerda	183.9 Wh/kg
Consumo de energia da área de aquecimento (EC electric cooking)	Direita	183.9 Wh/kg
Consumo de energia da placa (EC electric hob)		183.9 Wh/kg

Aparelho testado de acordo com: EN IEC 60350-2.

10.2 Requisitos de informação de acordo com (UE) N.o 2023/826

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

Aparelho testado de acordo com: EN 50564.

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 elétricos e eletrónicos. Não elimine aparelhos marcados com o símbolo ⍰ com o lixo doméstico. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

ESPAÑOL

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD....**23**
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD..... **26**
3. MONTAJE..... **28**
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....**28**
5. USO DIARIO..... **29**
6. GUÍA DE COCCIÓN.....**31**
7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO..... **32**
8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS..... **32**
9. DATOS TÉCNICOS..... **33**
10. EFICIENCIA ENERGÉTICA.....**33**
11. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....**34**

Salvo modificaciones.

1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace respon-

sable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos. Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- ADVERTENCIA: El aparato y sus piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y mascotas alejados mientras esté utilizando el aparato y cocinando.
- Active el dispositivo de seguridad para niños si está disponible.
- Los niños no deben limpiar ni encargarse del mantenimiento del aparato sin supervisión.

1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda en promedio los niveles de uso doméstico.
- ADVERTENCIA: Peligro de incendio: No guarde objetos sobre las superficies de cocción.

- PRECAUCIÓN: El proceso de cocción debe hacerse bajo supervisión El proceso de cocción breve debe ser supervisado permanentemente.
- ADVERTENCIA: Cocinar con grasa sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.
- ADVERTENCIA: Durante el uso, el producto y sus partes accesibles estarán calientes. Se debe tener cuidado para evitar tocar el producto y los elementos de calentamiento.
- El humo es una indicación de sobrecalentamiento. No utilice nunca agua para apagar el fuego de cocción. Apague el aparato y cubra las llamas del aparato con una manta ignífuga o una tapa.
- ADVERTENCIA: El aparato no se debe alimentar a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito que se encienda y apague regularmente por un servicio público.
- No coloque objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapaderas sobre la superficie de la placa, ya que podrían calentarse demasiado.
- No utilice el aparato antes de empotrarlo.
- No utilice agua pulverizada ni vapor para limpiar el aparato.
- Después de su uso, apague la placa mediante su control y no confíe en el detector de ollas.
- ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica. Si el aparato está conectado directamente a la red eléctrica mediante una caja de empalmes, quite el fusible para desconectarlo de la alimentación eléctrica. En cualquier caso, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Si el cable de alimentación presenta algún daño, el fabricante, su centro de 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 aquellas indi-

cadas 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.
- Consulte el folleto de instalación para obtener instrucciones de montaje detalladas.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Tenga cuidado al mover el aparato, ya que es pesado. Utilice guantes de protección y calzado cerrado.
- Proteja las superficies cortadas del armario con un material sellante para evitar que la humedad las hinche.
- Proteja la parte inferior del aparato del vapor y la humedad.
- No instale el aparato junto a una puerta o debajo de una ventana para evitar 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 almacene objetos pequeños o papel que puedan dañar los ventiladores de refrigeración o afectar el sistema de refrigeración.
  - Mantenga una distancia mínima de 2 cm entre la parte inferior del aparato y el contenido del 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 dejarse en manos de electricistas cualificados .
- Hay que conectar el aparato a tierra.
- Desconecte el aparato del suministro eléctrico antes de hacer cualquier operación.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Un cable o un enchufe de alimentación sueltos o incorrectos pueden provocar el sobrecalentamiento del terminal.
- Utilice el cable de alimentación correcto.
- No deje que el cable de alimentación se enrede.
- Asegúrese de que haya instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Utilice la abrazadera de alivio de tensión del cable de alimentación.
- Asegúrese de que ni el cable ni el enchufe de alimentación (si procede) toquen superficies calientes.
- No utilice adaptadores múltiples ni cables prolongadores.
- Evite dañar el cable o el enchufe de alimentación. Si hace falta sustituirlos, debe hacerlo nuestro centro de servicio técnico autorizado o un electricista cualificado.
- La protección contra descargas eléctricas de las piezas con corriente y aisladas debe fijarse de forma que no se pueda retirar sin herramientas.
- Conecte el enchufe de alimentación a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de que se pueda acceder al enchufe de alimentación después de la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.

- No desconecte el aparato tirando del cable de alimentación. Tire siempre del enchufe.
- Utilice únicamente dispositivos de aislamiento correctos: protección contra cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que se retiran del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que desconecte todos los polos del aparato de la red, con una distancia de aislamiento de al menos 3 mm.

2.3 Uso

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas.

- No modifique este aparato.
- Retire todo el embalaje, las etiquetas y la película protectora (si corresponde) antes del primer uso.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no estén bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido mientras esté funcionando.
- Apague la zona de cocción después de cada uso.
- No coloque cubiertos ni tapas de cacerolas en las zonas de cocción, ya que pueden calentarse.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Si la superficie del aparato está agrietada, desconecte inmediatamente el aparato del suministro eléctrico para evitar una descarga eléctrica..
- 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.
- Coloque los alimentos en aceite caliente con cuidado, ya que puede salpicar.
- No ponga papel de aluminio ni otros materiales entre la superficie de cocción y el utensilio de cocina, a menos que el fabricante de este aparato indique lo contrario.
- Utilice únicamente en este aparato accesorios recomendados por el fabricante.

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de incendio y explosión.

- Las grasas y aceites calentados pueden liberar vapores inflamables. Mantenga las llamas y objetos calientes alejados.
- Los vapores de aceite caliente pueden causar combustión espontánea.
- El aceite usado con restos de alimentos puede encenderse a temperaturas más bajas.
- No coloque productos inflamables cerca del aparato.

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de daños en el aparato.

- No dejes utensilios de cocina calientes encima del panel de control para evitar el riesgo de quemarse.
- No coloque una tapa caliente sobre la superficie de vidrio del aparato.
- No deje que el contenido de los recipientes hierva hasta evaporarse.
- Evite que objetos o utensilios de cocina caigan sobre el aparato para evitar daños en la superficie.
- No encienda las zonas de cocción con utensilios de cocina vacíos ni sin utensilios de cocina.
- Los utensilios de cocina de hierro fundidoo que tengan la base dañada pueden causar arañazos en el vidrio o la cerámica de vidrio. Levante siempre los utensilios de cocina cuando tenga que moverlos por la superficie de cocción.
- En relación con la(s) lámpara(s) contenidas en este producto y las lámparas de repuesto a la venta por separado: Estas lámparas están previstas para soportar condiciones físicas extremadas en aparatos de uso doméstico, como temperatura, vibración o humedad, o para ofrecer información sobre el estado operativo del aparato. No están previstas para su uso en otras aplicaciones y no son aptas para alumbrado en viviendas.
- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado. Utilice solamente piezas de recambio originales.

2.4 Limpieza y mantenimiento

- Realice una limpieza regular del aparato para evitar el deterioro de la superficie.
- Apague el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo.

- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal, a menos que se indique lo contrario.
- Compruebe periódicamente el producto en busca de signos de deterioro que puedan hacerlo inadecuado para el contacto con alimentos, tales como grietas, ampollas, deslaminación, encogimiento, pegajosidad, corrosión u otros cambios visibles en la textura o el aspecto. Siga las instrucciones de limpieza y cuidado para evitar el deterioro.

2.5 Eliminación

⚠ ADVERTENCIA!
Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la alimentación principal, después corte y deseche el cable eléctrico.

3. MONTAJE

3.1 Antes de la instalación

Para futuras consultas, busque la placa de características técnicas situada en la parte inferior de la placa de cocción y anote el número de serie..... .

3.2 Montaje de la placa de cocción

ⓘ Para ver las dimensiones de la instalación y orientación visual, consulte los diagramas de instalación disponibles en las primeras páginas del manual del usuario.

Si instala la placa de cocción debajo de una campana, consulte las instrucciones de instalación de la campana para ver la distancia mínima que hay que dejar entre los aparatos.

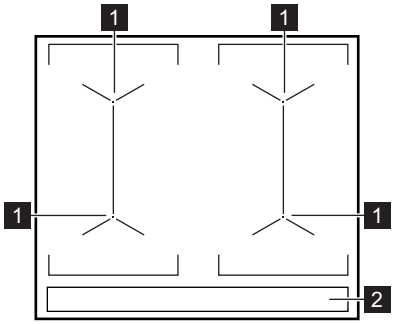
Si se instala el aparato encima de un cajón, la ventilación de la placa de cocción puede calentar el contenido del cajón durante el proceso de cocción.

3.3 Cable de conexión

- La placa se suministra con un cable de conexión.
- Para sustituir el cable de alimentación dañado, utilice un cable de tipo: H05V2V2-F los cuales resisten una temperatura de 90 °C o superior. Póngase en contacto con un centro de servicio técnico autorizado. Solo un electricista cualificado puede sustituir el cable de conexión.

4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

4.1 Disposición de las zonas de cocción



1 Zona de cocción por inducción
2 Panel de control

4.2 Símbolos del panel de control y la pantalla

Símbolo / indicador	
⏻	Encendido / Apagado
🔒	Bloqueo / Dispositivo de seguridad para niños
⏸	Pausa
⏲, + / −	Temporizador

Símbolo / indicador	
▪]	Bridge
P	PowerBoost
[P]	PowerBoost está en funcionamiento.
[A]	Calentamiento automático está en funcionamiento.
[L]	Bloqueo / Bloqueo de seguridad para niños está en funcionamiento.

Símbolo / indicador	
[u]	Pausa está en funcionamiento.
[=]/[=]/[_]	OptiHeat Control
[-]	Desconexión automática está en funcionamiento.
[E] + dígito	Hay un fallo de funcionamiento.
[F]	Hay un problema con el utensilio de cocina.

5. USO DIARIO

5.1 Uso de la placa de cocción

Mantenga pulsado ⏻ para activar o desactivar la placa de cocción. Ponga el recipiente en el centro de la zona de cocción. Para ajustar o cambiar la temperatura, toque la barra de control en el ajuste de calor correcto o mueva el dedo a lo largo de la barra de control.

Eco Timer

Para ahorrar energía, la zona de cocción se desactiva un poco antes de que el temporizador se pare.

5.2 Utensilios de cocina

La base de los utensilios de cocina debe ser lo más gruesa y plana posible. Limpie y seque la placa de cocción antes de colocar los utensilios de cocina. No deslice ni frote el utensilio de cocina en los bordes y esquinas del vidrio para evitar que se astille o dañe la superficie. No coloque utensilios de cocina calientes sobre el panel de control para evitar daños en los componentes electrónicos.

Asegúrese de que los utensilios de cocina sean compatibles con la inducción (es decir, que un imán se adhiera a su base). Para una transferencia óptima del calor, utilice utensilios de cocina cuya base tenga un diámetro similar al de la zona de cocción. Los utensilios de cocina con un diámetro más pequeño podrían calentarse más lentamente, mientras que los de un diámetro más grande podrían sobrecalentarse y dañar el panel de control.

Materiales aptos de los utensilios

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

Ruidos durante el funcionamiento

Los ruidos pueden variar según el material de los utensilios de cocina y la temperatura que se ajuste. Son normales y no indican fallo alguno.

- Chasquidos: El utensilio de cocina está fabricado con distintos tipos de materiales (construcción por capas).
- Silbidos: Se ha ajustado una temperatura alta y el utensilio de cocina está hecho de diferentes materiales (una construcción por capas).
- Zumbidos: Se ha ajustado una temperatura.
- Clics: Se ha producido un cambio eléctrico.
- Siseos o ronroneos: El ventilador está en funcionamiento.
- Sonido rítmico: Se ha detectado un utensilio de cocina.

5.3 Desconexión automática

Como medida de seguridad, la placa de cocción se apaga automáticamente en determinadas condiciones (por ejemplo, cuando todas las zonas de cocción están desactivados, cuando no se ha seleccionado ninguna temperatura después de la activación, o cuando el utensilio de cocina hierve hasta quedarse sin líquido).

5.4 [=]/[=]/[_] OptiHeat Control (indicador de calor residual de 3 pasos)

El indicador señala que una zona de cocción sigue caliente. Mientras el indicador esté encendido, existe riesgo de quemaduras por el

calor residual. El indicador desaparece cuando la zona de cocción se enfría.

5.5 Gestión de energía

Si la placa de cocción alcanza la potencia máxima disponible, la potencia de las zonas de cocción se reducirá automáticamente para proteger los fusibles de la instalación doméstica. La barra de control parpadea y muestra las temperaturas máximas posibles de las zonas de cocción que tienen una potencia reducida.

5.6 P PowerBoost

Para activar la temperatura máxima durante un tiempo limitado. Puede utilizarla para hervir agua más rápidamente.

Para la activación, pulse P. Una vez que se agote el tiempo, la zona de cocción vuelve a la temperatura más alta. Para desactivar la función, ajuste otra temperatura.

5.7 Calentamiento automático

Esta función acelera el calentamiento de la zona de cocción para llegar antes a la temperatura ajustada.

1. Pulse P para activarla.
2. Seleccione una temperatura en cuanto aparezca P.

Al cabo de unos segundos aparece 8.

Para desactivar la función, ajuste otra temperatura.

5.8 Temporizador

Para especificar cuánto tiempo debe funcionar una zona de cocción: ajuste la temperatura de la zona de cocción y pulse hasta que aparezca el indicador de la zona de cocción correspondiente. Establezca e tiempo utilizando + en el temporizador.

Para ver el tiempo restante pulse hasta que aparezca el indicador de la zona de cocción correspondiente. La pantalla muestra el tiempo restante. Puede ajustar el tiempo pulsando + / —.

Cuando se agota el tiempo ajustado, la zona de cocción se desactiva. Para detener el sonido, toque . Para cancelar el temporizador, pulse hasta que aparezca el indicador de la zona de cocción correspondiente, luego pulse — hasta que 00 aparezca en la pantalla.

Para utilizar la función comoAvisador : cuando la placa de cocción esté encendida pero ninguna de las zonas de cocción este funcionando, pulse y ajuste el tiempo usando + / —.

Para controlar el tiempo de funcionamiento de la zona de cocción, ajuste la temperatura de la zona de cocción y pulse hasta que aparezca el indicador de la zona de cocción correspondiente, luego toque — en el temporizador. Aparece UP. La pantalla alterna entre UP y el tiempo transcurrido (minutos). Para comprobar el tiempo transcurrido, toque hasta que aparezca el indicador de la zona de cocción correspondiente. Para desactivar la función, toque y, a continuación, toque + o —.

5.9 || Pausa

Esta función ajusta todas las zonas de cocción encendidas a la temperatura más baja.

Esta función no detiene ningún temporizador que esté activo.

Para activar / desactivar, pulse ||.

5.10 Bloqueo/Dispositivo de seguridad para niños

Para bloquear/desbloquear el panel de control según sea necesario.

Para bloquear brevemente el panel de control durante la cocción, pulse una vez. Pulse de nuevo para desbloquear.

Para evitar que la placa de cocción se ponga en funcionamiento de manera accidental, mantenga pulsado durante 4 seg mientras todas las zonas están desactivadas y, a continuación, apague la placa de cocción. La función permanece activa cuando apaga la placa. Para desactivar la función, encienda la placa de cocción, mantenga pulsado durante 4 seg y apague la placa de cocción.

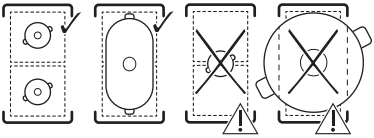
Para anular la función solo durante una sesión de cocción, encienda la placa de cocción, mantenga pulsado durante 4 seg y ajuste la temperatura en un rango de 10 seg. Puede usar la placa de cocción. Cuando apague la placa de cocción, la función se activará de nuevo.

5.11 Bridge

Puede conectar dos zonas de cocción del mismo lado y que funcionen como una sola para cocinar con utensilios de cocina de gran tamaño (por ejemplo, una plancha). Asegúrese de que el utensilio de cocina cubra el centro de ambas zonas de cocción. Si se coloca el utensilio de cocina entre los centros de las zonas, la función no se activará.

1. Ajuste la temperatura de una de las zonas.
2. Para la activación, pulse .
3. Cambie la temperatura según sea necesario.

Para desactivar esta función, pulse .



5.12 OffSound Control

Para desactivar/activar los sonidos.

Apague la placa de cocción. Mantenga pulsado durante 3 seg. La pantalla se enciende y se apaga intermitentemente. Mantenga pulsado durante 3 seg. Pulse en el temporizador para elegir (sonidos apagados) o (sonidos activados). Para confirmar, espere hasta que la placa de cocción se apague automáticamente.

Aun con los sonidos desactivados se pueden oír las señales cuando se pulsa , cuando el Temporizador se detiene, o cuando se pone algo en el panel de control.

5.13 Consejos de optimización

- Cuando caliente agua, use solo la cantidad que necesite.
- Si es posible, coloque siempre las tapas en los utensilios de cocina.
- Utilice el calor residual para mantener la comida caliente o para fundirla.

Para obtener más información, consulte «Eficiencia energética».

6. GUÍA DE COCCIÓN

Los datos de la tabla son valores orientativos.

Ajuste	Usar para:	Tiempo (min)
- 1	Mantener calientes los alimentos. Tapar los utensilios de cocina.	según sea necesario
1 - 3	Salsa holandesa, fundir mantequilla, chocolate o gelatina. Mezcla de vez en cuando.	5 - 25
2 - 3	Solidificar tortillas esponjosas y hervir huevos. Cocina el plato con una tapa.	10 - 40
3 - 5	Arroces y platos cocinados con leche y calentar comidas preparadas. Añada al menos el doble de líquido que de arroz y remueva los platos con leche a media cocción.	25 - 50
5 - 7	Verduras al vapor, pescado, carne. Añada unas cucharadas de agua. Compruebe la cantidad de agua durante la cocción.	20 - 45
7 - 9	Patatas al vapor y otras verduras. Llene la olla con 1-2 cm de agua. Compruebe el nivel del agua durante la cocción. Mantenga la tapa puesta.	20 - 60
7 - 9	Cocinar grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas. Hasta 3 l de líquido más los ingredientes.	60 - 150
9 - 12	Fritura ligera de escalopes, cordon bleu de ternera, chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, rebozados, huevos, tortitas y rosquillas. Dele la vuelta cuando sea necesario.	según sea necesario
12 - 13	Fritura fuerte de hash browns, filetes de lomo y bistecs. Dele la vuelta cuando sea necesario.	5 - 15

Ajuste	Usar para:	Tiempo (min)
14	Hervir agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), patatas fritas.	
P	Hervir grandes cantidades de agua. Se activa PowerBoost.	

7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

7.1 Limpieza de la placa vitrocerámica

- Limpie la placa de cocción después de cada uso.
- Utilice siempre recipientes cuya base esté limpia.
- No deje que los utensilios de cocina hiervan sin agua o alcancen temperaturas excesivamente altas.
- No utilice utensilios de cocina fabricados con materiales incompatibles con la inducción. Estos materiales pueden rayar o manchar la superficie de la placa de cocción.
- Los arañazos o las manchas oscuras en la superficie del vidrio no afectan al rendimiento de la placa de cocción.
- No utilice cuchillos ni ninguna otra herramienta metálica afilada para limpiar la superficie vitrocerámica.
- Utilice un rascador recomendado solo como herramienta adicional después de la limpieza estándar.
- Espere a que la placa de cocción termine de enfriarse y realice la limpieza de la superficie con un paño húmedo y un detergente no abrasivo. Después de limpiar, seque la placa de cocción con un paño suave.
- **Retirar inmediatamente:** plástico fundido, plástico alimentario, sal, azúcar y alimentos con azúcar. Utilice un raspador y tenga cuidado de no quemarse.
- **Retirar cuando la placa de cocción esté lo suficientemente fría:** anillos de cal, anillos de agua, manchas de grasa, restos de comida quemada y marcas metálicas brillantes debidas a la decoloración. Limpie la superficie como se ha descrito anteriormente. Para eliminar las marcas metálicas brillantes debidas a la decoloración, utilice un paño suave y una solución de agua y vinagre.

8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ⓘ Si no logra subsanar el problema indicado abajo, póngase en contacto con un centro de servicio técnico autorizado.

La placa de cocción no se enciende o no funciona.

- Compruebe que la placa de cocción esté correctamente conectada a la red eléctrica.
- Asegúrese de que el fusible sea la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidas veces o si oye un pitido constante, póngase en contacto con un electricista cualificado para que inspeccione la instalación.
- Asegúrese de que el panel de control esté limpio y no lo obstruya ningún utensilio de cocina o cualquier otro objeto.

La placa de cocción se apaga sola al cabo de un tiempo.

- Esto no es un mal funcionamiento. En determinadas circunstancias la placa de cocción se apaga automáticamente para mantener la seguridad. Consulte «Desconexión automática».

Una de las zonas de cocción no se puede poner a su temperatura máxima o cambia constantemente entre dos temperaturas.

- Esto no es un mal funcionamiento. Consulte «Gestión de energía».
- Reduzca la temperatura de las otras zonas de cocción conectadas a la misma fase.

Calentamiento automático no funciona.

- Asegúrese de que no tiene ajustada la temperatura máxima.
- Deje que la zona de cocción se enfríe.

Aparecen E **y un dígito.**

- Apague la placa de cocción, espere unos minutos y vuelva a encenderla. Si el problema continúa, póngase en contacto con un centro de servicio técnico autorizado.

Aparece F**.**

- Utilice utensilios de cocina cuya base tenga un diámetro similar al tamaño de la zona de cocción.
- Asegúrese de que el utensilio de cocina admite cocción por inducción.

9. DATOS TÉCNICOS

9.1 Placa de datos técnicos

Modelo EIV644
Tipo 61 B4A 04 AA
Inducción
Número de serie .....
ELECTROLUX

Número de producto (PNC) 949 596 713 ML 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
Fabricado en: Alemania
7.35 kW

9.2 Especificaciones de las zonas de cocción

La potencia de las zonas de cocción podría diferir ligeramente de las indicadas abajo, dependiendo del material y las dimensiones de los utensilios de cocina.

Zona de cocción	Potencia nominal (temperatura máxima) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost duración máxima [min]	Diámetro del utensilio de cocina [mm]
Delantera izquierda	2300	3200	10	125 - 210
Trasera izquierda	2300	3200	10	125 - 210
Parte del. der.	2300	3200	10	125 - 210
Parte tras. der.	2300	3200	10	125 - 210

10. EFICIENCIA ENERGÉTICA

10.1 Información del producto según (UE) No 66/2014

Identificación del modelo		EIV644
Tipo de placa		Placa empotrada
Número de áreas de cocción		2
Tecnología de calentamiento		Inducción
Largo (L) y ancho (A) del área de cocción	Izquierda	L 39.2 cm A 22.0 cm
Largo (L) y ancho (A) del área de cocción	Derecha	L 39.2 cm A 22.0 cm
Consumo energético del área de cocción (EC electric cooking)	Izquierda	183.9 Wh/kg
Consumo energético del área de cocción (EC electric cooking)	Derecha	183.9 Wh/kg
Consumo energético de la placa (EC electric hob)		183.9 Wh/kg

El aparato ha sido sometido a pruebas según: EN IEC 60350-2.

10.2 Requisitos de información según (UE) No 2023/826

Consumo de energía en modo apagado	0,3 W
Tiempo máximo necesario para que el equipo alcance automáticamente el modo de bajo consumo aplicable	2 min

El aparato ha sido sometido a pruebas según: EN 50564.

11. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo ♺. Coloque el embalaje en los contenedores correspondientes para reciclarlo. Ayude a proteger el medioambiente y la salud pública reciclando los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo  con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.



CE

701142477-H-362026