

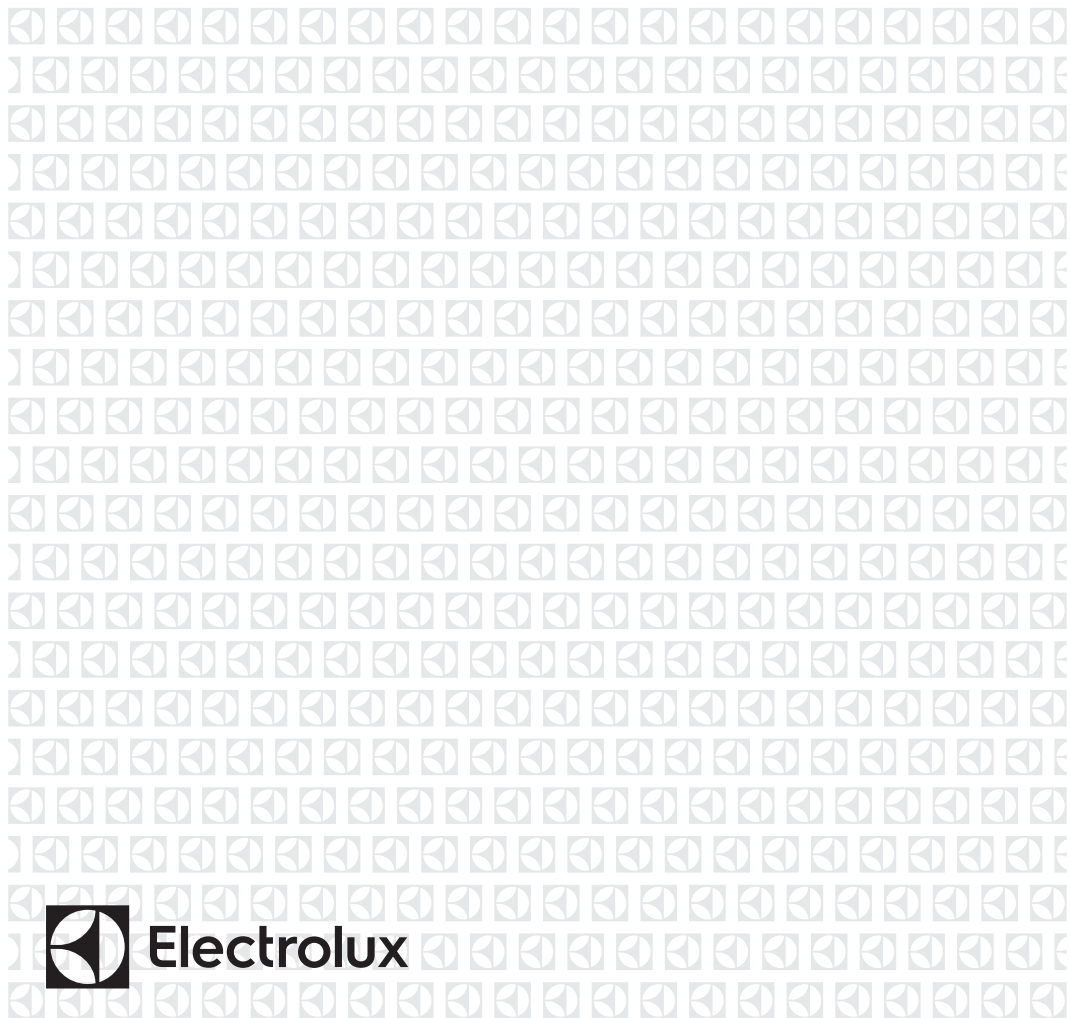


---

**FR** Table de cuisson  
**PT** Placa  
**ES** Placa de cocción

---

Notice d'utilisation 2  
Manual de instruções 23  
Manual de instrucciones 43



## TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....	2
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	5
3. INSTALLATION.....	7
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	9
5. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	11
6. CONSEILS.....	15
7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	18
8. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT.....	18
9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	21
10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	21

## NOUS PENSONS À VOUS

Merci d'avoir choisi ce produit Electrolux. Avec ce produit, vous bénéficiez de dizaines d'années d'expérience professionnelle et d'innovation. Ingénieurs et élégant, il a été conçu sur mesure pour vous. Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation vous apportera satisfaction. Bienvenue chez Electrolux.

**Visitez notre site Internet pour :**



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :  
**[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**






Enregistrez votre produit pour obtenir un meilleur service :  
**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## SERVICE APRÈS-VENTE

Utilisez toujours des pièces d'origine.  
Avant de contacter le service après-vente, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.  
Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique.

-  Avertissement/Consignes de sécurité
-  Informations générales et conseils
-  Informations en matière de protection de l'environnement

Sous réserve de modifications.

### 1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou

utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

## 1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et de comprendre les risques encourus.
- Les enfants entre 3 et 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.
- Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

## 1.2 Sécurité générale

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- **AVERTISSEMENT** : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. Éteignez l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- **ATTENTION** : Toute cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie ! N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Après utilisation, éteignez toujours la zone de cuisson à l'aide de la manette de commande correspondante et ne vous fiez pas à la détection des récipients.
- Si la surface vitrocéramique / en verre est fissurée, éteignez l'appareil et débranchez-le. Si l'appareil est branché à l'alimentation secteur directement en utilisant une boîte de jonction, retirez le fusible pour déconnecter l'appareil de l'alimentation secteur. Dans tous les cas, contactez le service après-vente agréé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson

intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### 2.1 Installation



#### **AVERTISSEMENT!**

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.



#### **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessure corporelle ou de dommages matériels.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Isolez les surfaces découpées à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure ne provoque de gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Chaque appareil est doté de ventilateurs de refroidissement dans le fond.
- Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir :
  - Ne rangez pas de feuilles ni de petits bouts de papier qui pourraient être aspirés et endommager les ventilateurs de refroidissement ou le système de refroidissement.
- Laissez une distance d'au moins 2 cm entre le fond de l'appareil et les objets rangés dans le tiroir.
- Retirez les panneaux de séparation installés dans le meuble sous l'appareil.

### 2.2 Branchement électrique



#### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Vérifiez que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques de votre réseau.
- Assurez-vous que l'appareil est bien installé. Un câble d'alimentation lâche et inapproprié ou une fiche (si présente) non serrée peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection anti-électrocution est installée.
- Utilisez un collier anti-traction sur le câble.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à des prises électriques situées à proximité.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises ni de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (si présente) ni le câble d'alimentation. Contactez notre service après-vente agréé ou un

- électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne peut pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

## 2.3 Utilisation



### **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Avant la première utilisation, retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (si présents).
- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne vous fiez pas uniquement au détecteur de récipient.
- Ne posez pas de couvercles ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.

- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Si la surface de l'appareil présente des fêlures, débranchez immédiatement l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement.
- Lorsque vous versez un aliment dans de l'huile chaude, elle peut délabousser.



### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et l'huile chaudes peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds éloignés des graisses et de l'huile lorsque vous vous en servez pour cuisiner.
- Les vapeurs dégagées par l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- L'huile qui a servi contient des restes d'aliments pouvant provoquer un incendie à température plus faible que l'huile n'ayant jamais servi.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.



### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne posez pas de couvercle de casserole chaud sur la surface en verre de la table de cuisson.
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer complètement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil.

- Sa surface risque d'être endommagée.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
  - Ne placez jamais de papier aluminium sur l'appareil.
  - N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer le verre ou la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.
  - Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.

## 2.4 Entretien et nettoyage

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération de maintenance.

- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.

## 2.5 Maintenance

- Pour réparer l'appareil, contactez un service après-vente agréé.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

## 2.6 Mise au rebut



### AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

# 3. INSTALLATION



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 3.1 Avant l'installation

Avant d'installer la table de cuisson, notez les informations de la plaque signalétique ci-dessous. La plaque signalétique se trouve au bas de la table de cuisson.

Numéro de série .....

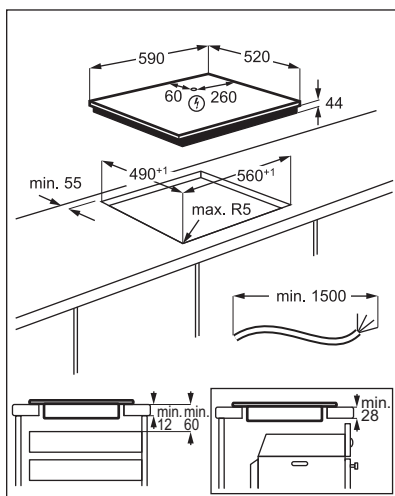
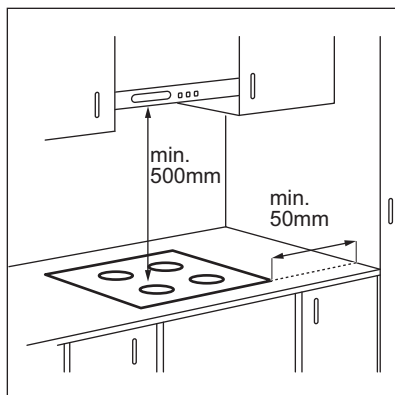
## 3.2 Tables de cuisson intégrées

Les tables de cuisson encastrables ne peuvent être mises en fonctionnement qu'après avoir été installées dans des meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.

## 3.3 Câble d'alimentation

- La table de cuisson est fournie avec un câble d'alimentation.
- Pour remplacer le câble d'alimentation endommagé, utilisez le type de câble suivant : H05V2V2-F qui doit supporter une température minimale de 90 °C. Contactez votre service après-vente.

### 3.4 Montage

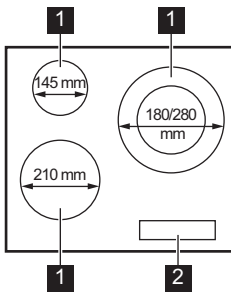


Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir, la ventilation de la table de cuisson peut chauffer les éléments rangés dans le tiroir durant la cuisson.



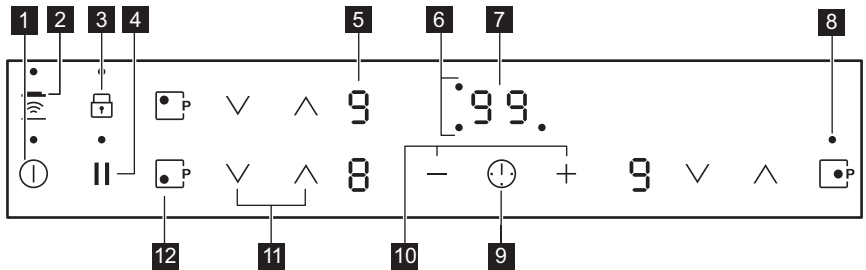
## 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### 4.1 Description de la table de cuisson



- 1** Zone de cuisson à induction
- 2** Bandeau de commande

### 4.2 Description du bandeau de commande



Les touches sensibles permettent de faire fonctionner l'appareil. Les affichages, les voyants et les signaux sonores indiquent les fonctions activées.

Touche sensible	Fonction	Commentaire
<b>1</b>	① MARCHE/ARRÊT	Pour allumer et éteindre la table de cuisson.
<b>2</b>	Hob <sup>2</sup> Hood	Pour activer et désactiver le mode manuel de la fonction.
<b>3</b>	Verrouillage / Dispositif de sécurité enfants	Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande.
<b>4</b>	Pause	Pour activer et désactiver la fonction.
<b>5</b>	- Indicateur du niveau de cuisson	Pour indiquer le niveau de cuisson.

	Tou- che sensi- tive	Fonction	Commentaire
6	-	Voyants du minuteur des zones de cuisson	Pour indiquer la zone à laquelle se réfère la durée sélectionnée.
7	-	Affichage du minuteur	Pour indiquer la durée, en minutes.
8	-	Voyant du circuit exté- rieur	Pour indiquer que le circuit extérieur est activé.
9		-	Pour choisir la zone de cuisson.
10	+ / -	-	Pour augmenter ou diminuer la durée.
11		-	Pour sélectionner un niveau de cuisson.
12		PowerBoost	Pour activer la fonction.

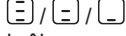
### 4.3 Indicateurs de niveau de cuisson

Écran d'afficha- ge	Description
	La zone de cuisson est désactivée.
	La zone de cuisson est activée. Le point indique que le niveau de cuisson a changé de moitié.
	Pause est activée.
	Démarrage automatique de la cuisson est activée.
	PowerBoost est activée.
	Une anomalie de fonctionnement s'est produite.
	OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux) : continuer la cuisson / maintien au chaud / chaleur résiduelle.
	Verrouillage /Dispositif de sécurité enfants est activée.
	Le récipient est inapproprié ou trop petit, ou bien il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson.
	Arrêt automatique est activée.

## 4.4 OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux)



### AVERTISSEMENT!

 Il y a risque de brûlures par la chaleur résiduelle. Les voyants indiquent le niveau de chaleur résiduelle des zones de cuisson que vous utilisez actuellement. Les voyants des zones voisines peuvent également s'allumer, même si vous ne les utilisez pas.

Les zones de cuisson à induction génèrent la chaleur nécessaire directement sur le fond des récipients de cuisson. La vitrocéramique est chauffée par la chaleur des récipients.


## 5. UTILISATION QUOTIDIENNE



### AVERTISSEMENT!


Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.


### 5.1 Activation et désactivation

Appuyez sur  pendant 1 seconde pour activer ou désactiver la table de cuisson.


### 5.2 Arrêt automatique

**Cette fonction arrête la table de cuisson automatiquement si :**





- toutes les zones de cuisson sont désactivées,
- vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir allumé la table de cuisson,
- vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon, etc.). Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Retirez l'objet du bandeau de commande ou nettoyez celui-ci.
- la table de cuisson surchauffe (par ex. lorsqu'un récipient chauffe à vide). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de réutiliser la table de cuisson.
- vous avez utilisé un récipient inadapté. Le symbole  s'allume et la zone de cuisson se désactive automatiquement au bout de 2 minutes.

- vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de cuisson. Au bout de quelques instants,  s'allume et la table de cuisson s'éteint.

**La relation entre le niveau de cuisson et la durée après laquelle la table de cuisson s'éteint :**

Niveau de cuisson	La table de cuisson s'éteint au bout de
 1 - 2	6 heures
3 - 4	5 heures
5	4 heures
6 - 9	1,5 heure


### 5.3 Niveau de cuisson

Appuyez sur  pour augmenter le niveau de cuisson. Appuyez sur  pour diminuer le niveau de cuisson. Appuyez simultanément sur  et  pour désactiver la zone de cuisson.







### 5.4 Démarrage automatique de la cuisson

Cette fonction vous permet d'atteindre le niveau de cuisson sélectionné en un temps plus court. Cette fonction active le

niveau de cuisson le plus élevé pendant un certain temps puis redescend au niveau sélectionné.

 Pour activer la fonction, la zone de cuisson doit être froide


### Pour activer la fonction pour une zone

**de cuisson :** appuyez sur   (s'allume). Appuyez immédiatement sur   (s'allume). Appuyez immédiatement sur  jusqu'à ce que le niveau de cuisson réglé s'affiche. Au bout de 3 secondes,  s'allume.



**Pour désactiver la fonction :** appuyez sur .

## 5.5 PowerBoost

Cette fonction vous permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. La fonction peut être activée pour la zone de cuisson à induction uniquement pour une durée limitée. Lorsque cette durée est écoulée, la zone de cuisson à induction revient automatiquement au niveau de cuisson le plus élevé.

 Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

### Pour activer la fonction pour une zone

**de cuisson :** appuyez sur   (s'allume).

**Pour désactiver la fonction :** appuyez sur  ou .

## 5.6 PowerBoost avec zone de cuisson à double circuit

La fonction du circuit intérieur s'active dès que la table de cuisson détecte un récipient dont le diamètre est inférieur à celui du circuit intérieur. La fonction du circuit extérieur s'active dès que la table de cuisson détecte un récipient dont le diamètre est supérieur à celui du circuit intérieur.


## 5.7 Minuteur

### Minuteur dégressif



Vous pouvez utiliser cette fonction pour régler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson, uniquement pour une session.

Sélectionnez d'abord le niveau de cuisson de la zone de cuisson, puis réglez la fonction.


### Pour sélectionner la zone de cuisson :

appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur de la zone de cuisson correspondante s'affiche.



### Pour activer la fonction ou modifier la


**durée :** appuyez sur la touche  ou  du minuteur pour régler la durée (de 00 à 99 minutes). Lorsque le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter lentement, le décompte commence.

### Pour voir le temps restant :

sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de . Le voyant de la zone de cuisson clignote rapidement. L'affichage indique la durée restante.


### Pour désactiver la fonction :




sélectionnez la zone de cuisson avec  et appuyez sur . Le temps restant est décompté jusqu'à 00. Le voyant de la zone de cuisson s'éteint.

 Lorsque la durée est écoulée, un signal sonore retentit et 00 clignote. La zone de cuisson se désactive.

**Pour arrêter le signal sonore :** appuyez sur .



### Minuterie indépendante


Vous pouvez utiliser cette fonction comme **Minuterie indépendante** lorsque la table de cuisson est allumée mais que les zones de cuisson ne sont pas activées. L'affichage du niveau de cuisson indique .

**Pour activer la fonction :** appuyez sur . Appuyez sur la touche  ou  du minuteur pour régler la durée. Lorsque la

durée s'est écoulée, un signal sonore retentit et **00** clignote.

**Pour arrêter le signal sonore** : appuyez sur .

**Pour désactiver la fonction** : appuyez sur  puis sur . Le temps restant est décompté jusqu'à 00.



 Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement des zones de cuisson.


## 5.8 Pause

Cette fonction sélectionne le niveau de cuisson le plus bas pour toutes les zones de cuisson activées.

Lorsque la fonction est en cours, tous les autres symboles du bandeau de commande sont verrouillés.

La fonction ne désactive pas les fonctions du minuteur.



Appuyez sur  pour activer la fonction.  apparaît. Le niveau de cuisson passe à 1.


Pour désactiver la fonction, appuyez sur la touche . Le niveau de cuisson précédent s'allume.


## 5.9 Verrouillage

Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande pendant que les zones de cuisson fonctionnent. Vous éviterez ainsi une modification accidentelle du réglage du niveau de cuisson.

**Réglez d'abord le niveau de cuisson.**





**Pour activer la fonction** : appuyez sur .  s'affiche pendant 4 secondes. Le minuteur reste activé.





**Pour désactiver la fonction** : appuyez sur . Le niveau de cuisson précédent s'allume.



 Lorsque vous éteignez la table de cuisson, cette fonction est également désactivée.



## 5.10 Dispositif de sécurité enfants

Cette fonction permet d'éviter une utilisation involontaire de la table de cuisson.

**Pour activer la fonction** : allumez la table de cuisson en appuyant sur . Ne sélectionnez pas de réglage de niveau de cuisson. Appuyez sur  pendant 4 secondes.  s'allume. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur .

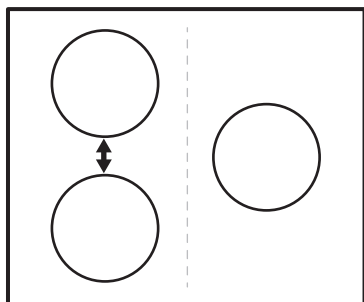
**Pour désactiver la fonction** : allumez la table de cuisson en appuyant sur . Ne sélectionnez pas de réglage de niveau de cuisson. Appuyez sur  pendant 4 secondes.  s'allume. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur .

**Pour désactiver la fonction le temps d'une cuisson** : allumez la table de cuisson en appuyant sur .  s'allume.

Appuyez sur  pendant 4 secondes. **Réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent.** Vous pouvez utiliser la table de cuisson. Lorsque vous éteignez la table de cuisson avec , la fonction est de nouveau activée.

## 5.11 Gestionnaire de puissance

- Des zones de cuisson sont regroupées en fonction de l'emplacement et du nombre de phases de la table de cuisson. Reportez-vous à l'illustration.
- Chaque phase dispose d'une charge électrique maximale de 3 700 W.
- La fonction répartit la puissance entre les zones de cuisson raccordées à la même phase.
- La fonction s'active lorsque la charge électrique totale des zones de cuisson raccordées à une phase simple dépasse 3 700 W.
- La fonction diminue la puissance des autres zones de cuisson raccordées à la même phase.
- L'affichage du niveau de cuisson des zones à puissance réduite oscille entre deux niveaux.



## 5.12 Hob²Hood

Il s'agit d'une fonction automatique de pointe permettant de relier la table de cuisson à une hotte spéciale. La table de cuisson et la hotte disposent toutes les deux d'un communicateur de signal infrarouge. La vitesse du ventilateur est définie automatiquement en se basant sur le réglage du mode et de la température du récipient le plus chaud se trouvant sur la table de cuisson. Vous pouvez également activer le ventilateur manuellement, depuis la table de cuisson.



Sur la plupart des hottes, le système de commande à distance est désactivé par défaut. Activez-le avant d'utiliser cette fonction. Pour plus d'informations, reportez-vous au manuel d'utilisation de la hotte.

### Activation automatique de la fonction

Pour activer automatiquement la fonction, réglez le mode automatique sur H1 - H6. À l'origine, la table de cuisson est réglée sur H5. La hotte réagit dès que vous allumez la table de cuisson. La table de cuisson détecte automatiquement la température du récipient et ajuste la vitesse du ventilateur.

## Modes automatiques






	Éclairage automatique	Faire bouillir <sup>1)</sup>	Faire frire <sup>2)</sup>
Mode H0	Désactivé	Désactivé	Désactivé
Mode H1	Activé	Désactivé	Désactivé
Mode H2 <sup>3)</sup>	Activé	Vitesse du ventilateur 1	Vitesse du ventilateur 1
Mode H3	Activé	Désactivé	Vitesse du ventilateur 1
Mode H4	Activé	Vitesse du ventilateur 1	Vitesse du ventilateur 1
Mode H5	Activé	Vitesse du ventilateur 1	Vitesse du ventilateur 2
Mode H6	Activé	Vitesse du ventilateur 2	Vitesse du ventilateur 3


<sup>1)</sup> La table de cuisson détecte le processus d'ébullition et sélectionne la vitesse du ventilateur en fonction du mode automatique.


<sup>2)</sup> La table de cuisson détecte le processus de friture et sélectionne la vitesse du ventilateur en fonction du mode automatique.

<sup>3)</sup> Ce mode active le ventilateur et l'éclairage, sans tenir compte sur la température.


### Modification du mode automatique

1. Éteignez l'appareil.
2. Appuyez sur  pendant 3 secondes. L'affichage s'allume, puis s'éteint.
3. Appuyez sur  pendant 3 secondes.
4. Appuyez plusieurs fois sur  jusqu'à ce que  s'affiche.
5. Appuyez sur la touche  du minuteur pour sélectionner un mode automatique.




 Pour faire fonctionner directement la hotte, désactivez le mode automatique de la fonction sur le bandeau de commande de la hotte.


 Lorsque la cuisson est terminée et que vous désactivez la table de cuisson, le ventilateur de la hotte peut continuer de fonctionner pendant un certain temps. Au bout d'un moment, le système désactive automatiquement le ventilateur et vous empêche de l'activer accidentellement durant les 30 secondes qui suivent.

#### Activation manuelle de la vitesse du ventilateur

Vous pouvez également activer la fonction manuellement. Pour ce faire, appuyez sur la touche  lorsque la table de cuisson est allumée. Cela désactive le fonctionnement automatique de la


fonction et vous permet de modifier manuellement la vitesse du ventilateur.

En appuyant sur la touche , la vitesse du ventilateur est augmentée d'un palier. Lorsque vous atteignez un niveau intensif et que vous appuyez sur la touche  à nouveau, la vitesse du ventilateur revient à 0, désactivant ainsi le ventilateur de la hotte. Pour réactiver le ventilateur à vitesse 1, appuyez sur la touche .

 Pour activer le fonctionnement automatique de la fonction, éteignez puis rallumez la table de cuisson.

#### Activation de l'éclairage

Vous pouvez régler la table de cuisson pour activer automatiquement l'éclairage dès que la table de cuisson est allumée. Pour ce faire, réglez le mode automatique sur H1 - H6.

 L'éclairage de la hotte s'éteint 2 minutes après avoir éteint la table de cuisson.


## 6. CONSEILS




#### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 6.1 Récipients

 Sur les zones de cuisson à induction, un champ électromagnétique puissant chauffe les récipients très rapidement.


 Utilisez des récipients adaptés aux zones de cuisson à induction.

#### Matériaux des récipients

- **adaptés** : fonte, acier, acier émaillé, acier inoxydable, fond multicouche (homologué par le fabricant).
- **inadaptés** : aluminium, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

#### Les plats de cuisson conviennent pour l'induction si :

- une petite quantité d'eau contenue dans un récipient chauffe dans un bref laps de temps sur une zone de cuisson réglée sur le niveau de cuisson maximal.
- un aimant adhère au fond du récipient.

 Le fond de l'ustensile de cuisson doit être aussi plat et épais que possible. Assurez-vous que le fond du récipient est propre avant de le placer sur la surface de la table de cuisson.

#### Dimensions de l'ustensile

Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé.

L'efficacité de la zone de cuisson est liée au diamètre du récipient. Un récipient plus petit que le diamètre minimal recommandé ne reçoit qu'une petite partie de la puissance générée par la zone de cuisson.



Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

## 6.2 Bruits pendant le fonctionnement

### Si vous entendez :

- un craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- un sifflement : vous utilisez une zone de cuisson avec un niveau de puissance élevé et le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- un bourdonnement : vous utilisez un niveau de puissance élevé.

- un cliquetis : une commutation électrique se produit.
- un sifflement, un bourdonnement : le ventilateur fonctionne.


**Ces bruits sont normaux et n'indiquent pas une anomalie de l'appareil.**

## 6.3 Exemples de cuisson


Le rapport entre le niveau de cuisson et la consommation énergétique de la zone de cuisson n'est pas linéaire. Lorsque vous augmentez le niveau de cuisson, l'augmentation énergétique de la zone de cuisson n'est pas proportionnelle. Cela signifie que la zone de cuisson utilisée à un niveau de cuisson moyen utilise moins de la moitié de sa puissance.



Les valeurs figurant dans le tableau suivant sont fournies à titre indicatif.

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée (min)	Conseils
 - 1	Conservez les aliments cuits au chaud.	au besoin	Placez un couvercle sur le récipient.
1 - 2.	Sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.	5 - 25	Mélangez de temps en temps.
1 - 2.	Solidifier : omelettes, œufs cocotte.	10 - 40	Couvrez pendant la cuisson.
2. - 3.	Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés.	25 - 50	Ajoutez au moins deux fois plus de liquide que de riz, mélangez les aliments à base de laitage à la moitié du temps de cuisson.
3. - 4.	Cuire à la vapeur des légumes, du poisson et de la viande.	20 - 45	Ajoutez quelques cuillères à soupe de liquide
4. - 5.	Cuire des pommes de terre à la vapeur.	20 - 60	Utilisez max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre.
4. - 5.	Cuire de grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.	60 - 150	Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide, plus les ingrédients.



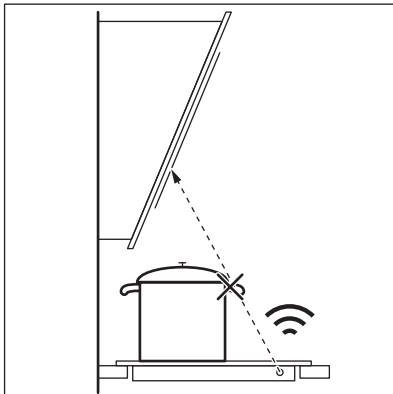
Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée (min)	Conseils
5. - 7	Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtes-lettes, rissolètes, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets.	au besoin	Retournez à la moitié du temps.
7 - 8	Cuisson à température élevée des pommes de terre risolées, filets, steaks.	5 - 15	Retournez à la moitié du temps.
9	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, griller de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites		
	Faire bouillir une grande quantité d'eau. La fonction PowerBoost est activée.		

## 6.4 Conseils pour Hob<sup>2</sup>Hood

Lorsque vous faites fonctionner la table de cuisson avec la fonction :


- Protégez le bandeau de commande de la hotte des rayons directs du soleil.
- Ne dirigez pas de lumière halogène sur le bandeau de commande de la hotte.
- Ne recouvrez pas le bandeau de commande de la table de cuisson.
- Ne bloquez pas le signal entre la table de cuisson et la hotte (par exemple avec la main, la poignée d'un ustensile ou un grand récipient).  
Reportez-vous à l'image.

**La hotte sur l'illustration est uniquement donnée à titre d'exemple.**



Les autres appareils télécommandés peuvent bloquer le signal. N'utilisez pas ce type d'appareil à proximité de la table de cuisson lorsque la fonction Hob<sup>2</sup>Hood est activée.

### Hottes dotées de la fonction Hob<sup>2</sup>Hood

Pour trouver la gamme complète des hottes dotées de cette fonction, consultez notre site web destiné aux consommateurs. Les hottes Electrolux qui sont dotées de cette fonction doivent porter le symbole .

## 7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 7.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un récipient dont le fond est propre.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de la table de cuisson.
- Utilisez un nettoyeur spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Utilisez un racloir spécial pour la vitre.

### 7.2 Nettoyage de la table de cuisson

- **Enlevez immédiatement** : le plastique fondu, les feuilles de

plastique, le sucre et les aliments contenant du sucre car la saleté peut endommager la table de cuisson. Veillez à ne pas vous brûler. Tenez le racloir spécial incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les saletés.

- **Une fois que la table de cuisson a suffisamment refroidi, enlevez** : traces de calcaire et d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non abrasif. Après le nettoyage, séchez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon doux.
- **Pour retirer les décolorations métalliques brillantes** : utilisez une solution d'eau additionnée de vinaigre et nettoyez la surface vitrée avec un chiffon.

## 8. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT







### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 8.1 En cas d'anomalie de fonctionnement

Problème	Cause probable	Solution
Vous ne pouvez pas allumer la table de cuisson ni la faire fonctionner.	La table de cuisson n'est pas connectée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique. Consultez le schéma de raccordement.
	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.

Problème	Cause probable	Solution
	Vous ne réglez pas le niveau de cuisson dans les 10 secondes.	Allumez de nouveau la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 10 secondes.
	Vous avez appuyé sur plusieurs touches sensibles en même temps.	N'appuyez que sur une seule touche sensible à la fois.
	Pause est activée.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.
Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est éteinte.	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles.	Retirez l'objet des touches sensibles.
La table de cuisson s'éteint.	Vous avez posé quelque chose sur la touche sensible ①.	Retirez l'objet de la touche sensible.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps ou le capteur est endommagé.	Si la zone de cuisson a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à votre service après-vente agréé.
Hob <sup>2</sup> Hood ne fonctionne pas.	Vous avez couvert le bandeau de commande.	Retirez l'objet du bandeau de commande.
	Vous utilisez un très grand récipient qui bloque le signal.	Utilisez un plus petit récipient, changez la zone de cuisson ou faites fonctionner la hotte manuellement.
Démarrage automatique de la cuisson ne fonctionne pas.	La zone est chaude.	Laissez la zone de cuisson refroidir.
	Le niveau de cuisson le plus élevé est réglé.	Le niveau de cuisson le plus élevé est identique à la fonction.
Le niveau de cuisson oscille entre deux niveaux.	Gestionnaire de puissance est activée.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
Les touches sensibles sont chaudes.	Le récipient est trop grand ou vous l'avez placé trop près des commandes.	Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible.

Problème	Cause probable	Solution
 s'allume.	Dispositif de sécurité enfants ou Verrouillage est activée.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
 s'allume.	Il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson.	Placez un récipient sur la zone de cuisson.
	Le récipient n'est pas adapté.	Utilisez des récipients adaptés. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».
	Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone de cuisson.	Utilisez un récipient de dimensions appropriées. Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».
Le circuit extérieur est éteint.	Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit.	Utilisez un récipient avec un fond de diamètre supérieur.
 et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.	Éteignez la table de cuisson et rallumez-la au bout de 30 secondes. Si  s'affiche à nouveau, débranchez la table de cuisson de la prise électrique. Au bout de 30 secondes, rebranchez la table de cuisson. Si le problème persiste, contactez le service après-vente agréé.
Un bip constant se déclenche.	Le branchement électrique n'est pas adapté.	Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation.

## 8.2 Si vous ne trouvez pas de solution...


Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé. Veuillez lui fournir les informations se trouvant sur la plaque signalétique. Donnez également la combinaison à 3 lettres et chiffres pour la vitrocéramique (située dans un des coins de la surface

en verre) et le message d'erreur qui s'affiche. Assurez-vous d'utiliser correctement l'appareil. En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du vendeur pourra être facturé, même en cours de garantie. Les instructions relatives au service après-vente et aux conditions de garantie figurent dans le livret de garantie.

## 9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

### 9.1 Plaque signalétique

Modèle LIT60336C  
 Type 61 B3A 02 AA  
 Induction 7.35 kW  
 Numéro de série .....  
 ELECTROLUX

PNC 949 492 360 00  
 220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz  
 Fabriqué en Roumanie  
 7.35 kW  


### 9.2 Caractéristiques des zones de cuisson

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson max.) [W]	Power-Boost [W]	PowerBoost durée maximale [min]	Diamètre du récipient [mm]
Avant gauche	2300	3700	10	125 - 210
Arrière gauche	1400	2500	4	125 - 145
Avant droite	1800	2800	10	145 - 245
	3500	3700	10	245 - 280

La puissance des zones de cuisson peut légèrement différer des données du tableau. Elle dépend de la matière et des dimensions du récipient.

Pour des résultats de cuisson optimaux, utilisez des récipients qui ne dépassent pas les diamètres indiqués dans le tableau.

## 10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

### 10.1 Informations sur le produit conformément à la norme EU 66/2014 valable pour le marché européen uniquement

Identification du modèle	LIT60336C		
Type de table de cuisson	Table de cuisson intégrée		
Nombre de zones de cuisson	3		
Technologie de chauffage	Induction		
Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Avant gauche	21,0 cm	
	Arrière gauche	14,5 cm	
	Avant droite	28,0 cm	
Consommation d'énergie selon la zone de cuisson (EC electric cooking)	Avant gauche	178,4 Wh / kg	
	Arrière gauche	183,2 Wh / kg	
	Avant droite	176,9 Wh / kg	
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)	179,5 Wh / kg		


EN 60350-2 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 2 : Tables de cuisson - Méthodes de mesure des performances


## 10.2 Économie d'énergie

Vous pouvez économiser de l'énergie au quotidien en suivant les conseils suivants.

- Si vous faites chauffer de l'eau, ne faites chauffer que la quantité dont vous avez réellement besoin.
- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Activez toujours la zone de cuisson après avoir posé le récipient dessus.
- Placez les plus petits récipients sur les plus petites zones de cuisson.
- Posez directement le récipient au centre de la zone de cuisson.
- Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour conserver les aliments au chaud ou pour faire fondre.

# 11. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et

électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

**F** FRANCE ONLY



CONSIGNE POUVANT VARIER LOCALEMENT > [WWW.CONSIGNESDETRI.FR](http://WWW.CONSIGNESDETRI.FR)



# ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	23
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	26
3. INSTALAÇÃO.....	28
4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	29
5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	31
6. SUGESTÕES E DICAS.....	35
7. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	38
8. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	38
9. DADOS TÉCNICOS.....	40
10. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	41

## 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 website para:**



Resolver problemas e obter conselhos de utilização, catálogos e informações sobre assistência:

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



Registar o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

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



Adquirir 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

Utilize sempre peças de substituição originais.

Quando contactar o nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado, certifique-se de que tem os seguintes dados disponíveis: Modelo, PNC, Número de Série. A informação encontra-se na placa de características.

 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 vigiado 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 efetuada 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 proteção.
- 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 tacho 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 elétrico.

- Todas as ligações elétricas devem ser efetuadas 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 a 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 com várias tomadas, 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 proteções contra choques elétricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
  - Ligue a ficha à tomada elétrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
  - Se a tomada elétrica 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 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 lhe permita desligar o aparelho da corrente elétrica em todos os polos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- 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 elétrica. Isso evitará 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 a funcionar.
  - Quando coloca alimentos em óleo quente, o óleo pode salpicar.

**AVISO!**

Risco de incêndio e explosão

### 2.3 Utilização

**AVISO!**

Risco de ferimentos, queimaduras e choque elétrico.

- 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 painéis sobre as zonas de aquecimento. Podem ficar quentes.
- 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 um Centro de Assistência Técnica Autorizado se for necessário reparar o aparelho.
- Utilize apenas peças de substituição originais.

## 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

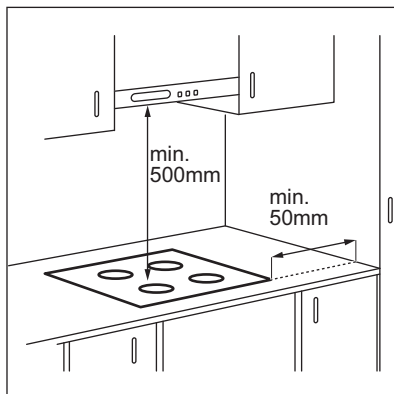
Utilize as placas de encastrar apenas após a sua montagem em móveis de encastramento ou superfícies de trabalho que cumpram as normas aplicáveis.

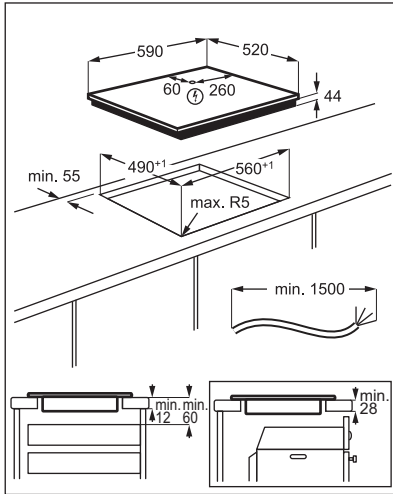
## 3.3 Cabo de ligação

- A placa é fornecida com um cabo de ligação.

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

## 3.4 Montagem

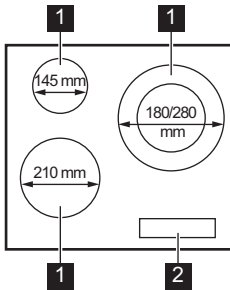




Se o aparelho for instalado por cima de uma gaveta, a ventilação da placa durante o funcionamento pode aquecer os produtos que estiverem guardados na gaveta.

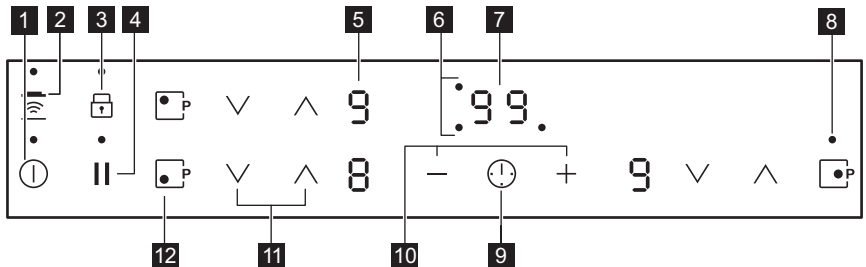
## 4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

### 4.1 Disposição da placa











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






### 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
1 	ON/OFF	Para activar e desactivar a placa.
2 	Hob²Hood	Para activar e desactivar o modo manual da função.
3 	Bloqueio de funções / Bloqueio de segurança para crianças	Para bloquear/desbloquear o painel de comandos.
4 	Pausa	Para activar e desactivar a função.
5 -	Indicador do grau de co- zedura	Para indicar o grau de cozedura.
6 -	Indicadores do tempori- zador das zonas de co- zedura	Apresenta a zona de cozedura para a qual está definido um tempo.
7 -	Visor do temporizador	Para indicar o tempo em minutos.
8 -	Indicador do circuito ex- terior	Para indicar que o circuito exterior está ativo.
9 	-	Para seleccionar a zona de cozedura.
10 	-	Para aumentar ou diminuir o tempo.
11 	-	Para seleccionar o grau de cozedura.
12 	PowerBoost	Para activar a função.

### 4.3 Indicadores de nível de calor




Visor	Descrição
	A zona de aquecimento está desactivada.
	A zona de aquecimento está activada. O ponto significa uma mudança de meio nível de aquecimento.
	Pausa activo.
	Aquecimento automático activo.
	PowerBoost activo.

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

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



##### AVISO!

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

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


## 5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA



##### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 5.1 Activar e desactivar



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

### 5.2 Desativação automática


**A função desactiva automaticamente a placa nas seguintes situações:**

- Quando todas as zonas de cozedura estão desactivadas.
- Quando, após a activação da placa, não é definido qualquer grau de cozedura.
- Quando ocorrer um derrame ou quando for colocado algum objecto





sobre o painel de comandos durante mais de 10 segundos (tacho, pano, etc.). É emitido um sinal sonoro e a placa desactiva-se. Retire o objecto 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 cozedura arrefeça antes de utilizar novamente a placa.
- Quando utiliza tachos incorrectos. O símbolo  acende-se e a zona de cozedura é automaticamente desactivada após 2 minutos.
- Quando não desactiva uma zona de cozedura nem altera o grau de cozedura. Após algum tempo, a indicação  acende-se e a placa desactiva-se.

**Relação entre o grau de cozedura e o tempo ao fim do qual a placa se desactiva:**


Grau de cozedura	A placa desactiva-se após
 1 - 2	6 horas
3 - 4	5 horas
5	4 horas
6 - 9	1,5 horas

### 5.3 Grau de cozedura







Toque em  para aumentar o grau de cozedura. Toque em  para diminuir o grau de cozedura. Toque em  e  simultaneamente para desactivar a zona de cozedura.


### 5.4 Aquecimento automático

Se activar esta função, pode obter o calor necessário em menos tempo. A função selecciona o nível de calor mais elevado durante algum tempo e depois diminui para o nível de calor adequado.

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

**Para activar a função para uma zona**


**de aquecimento:** toque em  ( acende). Toque imediatamente em  ( acende). Toque imediatamente em  até que o nível de calor correcto acenda. Após 3 segundos,  acende.



**Para desactivar a função:** toque em .



### 5.5 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 ;  acende.

**Para desactivar a função:** toque em  ou .

### 5.6 PowerBoost com uma zona de cozedura de circuito duplo

A função é activada para o circuito interior se o aparelho detectar um tacho com diâmetro inferior ao do circuito interior. A função é activada para o circuito exterior se o aparelho detectar um tacho com diâmetro superior ao do circuito interior.


### 5.7 Temporizador

#### Temporizador da contagem decrescente



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

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


**Para definir a zona de aquecimento:**

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



**Para ativar a função ou alterar o**


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

**Para ver o tempo remanescente:**

defina a zona de aquecimento com . O indicador da zona de aquecimento começa a piscar rapidamente. O visor mostra o tempo restante.




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



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

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



### 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 selecionar o tempo. Quando o tempo termina, é emitido um som e 00 fica intermitente.

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

**Para desativar a função:** toque em  e de seguida toque em . O tempo restante diminui até 00.

 Esta função não afeta o funcionamento das zonas de aquecimento.


## 5.8 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.


## 5.9 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 ativar 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.





## 5.10 Bloqueio de segurança para crianças

Esta função evita o acionamento accidental da placa.

**Para ativar a função:** ative a placa com . Não defina o grau de cozedura.

Toque em  durante 4 segundos.  acende. Desative a placa com .

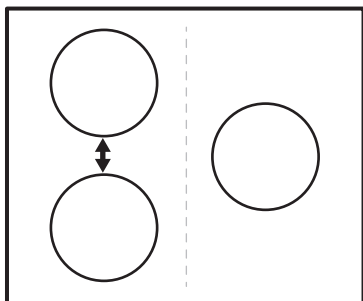
**Para desativar a função:** ative a placa com . Não defina o grau de cozedura. Toque em  durante 4 segundos.  acende. Desative a placa com .

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

## 5.11 Gestão de energia

- As zonas de aquecimento estão agrupadas de acordo com a posição e o número das fases que alimentam a placa. Consulte a ilustração.
- O limite máximo de carga elétrica de cada fase é 3700 W.

- A função divide a potência entre as zonas de aquecimento que estão ligadas à mesma fase.
- A função é ativada quando a carga elétrica total das zonas de aquecimento que estão ligadas à mesma fase excede os 3700 W.
- A função diminui a potência das restantes zonas de aquecimento que estão ligadas à mesma fase.
- A indicação do nível de calor das zonas cuja potência foi reduzida alterna entre dois níveis.



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

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, seleccione 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
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

1. Desative o aparelho.
2. Toque em  durante 3 segundos. O visor acende-se e apaga-se.
3. Toque em  durante 3 segundos.

4. Toque em  algumas vezes até que  acenda.
5. 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, seleccione 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 painelas



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 (assinado 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 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 - 2.	Molho holandês, derreter: manteiga, chocolate, gelatina.	5 - 25	Misture regularmente.
1 - 2.	Solidificar: omeletas fofas, ovos cozidos.	10 - 40	Cozer com a tampa.
2. - 3.	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.
3. - 4.	Cozer legumes, peixe e carne a vapor.	20 - 45	Adicione duas colheres de sopa de líquido.
4. - 5.	Cozer batatas a vapor.	20 - 60	Utilize, no máximo, ¼ l de água para 750 g de batatas.
4. - 5.	Cozer grandes quantidades de alimentos, guisados e sopas.	60 - 150	Até 3 l de líquido mais os ingredientes.

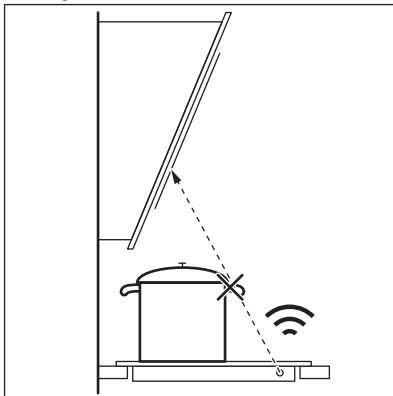
Nível de calor	Utilize para:	Tempo (min.)	Sugestões
5. - 7	Fritura ligeira: escalopes, cordon bleu de vitela, costeletas, rissóis, salsichas, fígado, roux, ovos, panquecas, sonhos.	conforme necessário	Vire a meio do tempo.
7 - 8	Fritura intensa, batatas fritas, bifes do lombo, costeletas.	5 - 15	Vire a meio do tempo.
9	Ferver água, cozer massa, estufar carne (goulash, jardineira), batatas bem fritas.		
	Ferver grandes quantidades de água. PowerBoost ativada.		

## 6.4 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, uma pega de 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 esses aparelhos perto da placa quando o sistema Hob<sup>2</sup>Hood estiver ativo.

### 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.
	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.

<b>Problema</b>	<b>Causa possível</b>	<b>Solução</b>
	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 ①.	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”.
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.
 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.

Problema	Causa possível	Solução
	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".
O circuito exterior não está ativado.	O diâmetro da base do tacho é demasiado pequeno.	Utilize um tacho com diâmetro da base maior.
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 LIT60336C  
 Tipo 61 B3A 02 AA  
 Indução 7.35 kW  
 N.º de série .....  
 ELECTROLUX

PNC 949 492 360 00  
 220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz  
 Fabricado na Roménia  
 7.35 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 recipiente [mm]
Dianteira esquerda	2300	3700	10	125 - 210
Traseira esquerda	1400	2500	4	125 - 145
Dianteira direita	1800 3500	2800 3700	10 10	145 - 245 245 - 280

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

Para otimizar a cozedura, utilize um recipiente com dimensões não superiores às indicadas na tabela.

## 10. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

### 10.1 Informação do produto de acordo com a diretiva EU 66/2014 (válida apenas para o mercado da UE)

Identificação do modelo	LIT60336C		
Tipo de placa	Placa encastrada		
Número de zonas de aquecimento	3		
Tecnologia de aquecimento	Indução		
Diâmetro das zonas de aquecimento circulares (Ø)	Dianteira esquerda	Traseira esquerda	Dianteira direita
			21,0 cm 14,5 cm 28,0 cm
Consumo de energia por zona de aquecimento (EC electric cooking)	Dianteira esquerda	Traseira esquerda	Dianteira direita
			178,4 Wh/kg 183,2 Wh/kg 176,9 Wh/kg
Consumo de energia da placa (EC electric hob)	179,5 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.....	43
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	46
3. INSTALACIÓN.....	48
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	49
5. USO DIARIO.....	51
6. CONSEJOS.....	55
7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	58
8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	58
9. DATOS TÉCNICOS.....	60
10. EFICACIA ENERGÉTICA.....	61

# PENSAMOS EN USTED

Gracias por adquirir un aparato Electrolux. Ha escogido un producto que contiene décadas de experiencia e innovación profesionales. Ingenioso y elegante, se ha diseñado pensando en usted. Así pues, siempre que lo utilice, puede tener la seguridad de que conseguirá excelentes resultados.

Bienvenido a Electrolux.

**Consulte en nuestro sitio web:**



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio:  
**[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:  
**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Adquirir accesorios, artículos de consumo y recambios originales para su aparato:  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

# ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Al contactar con nuestro centro autorizado de servicio técnico, cerciórese de tener la siguiente información a mano: Modelo, PNC, Número de serie.

La información se puede encontrar en la placa de características.

 Advertencia / Precaución- Información sobre seguridad

 Información general y consejos

 Información sobre el medio ambiente

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.

## 3. INSTALACIÓN



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 3.1 Antes de la instalación

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

Número de serie .....

### 3.2 Placas empotradas

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

### 3.3 Cable de conexión

- La placa de cocción se suministra con un cable de conexión.
- Para sustituir el cable de alimentación dañado, utilice el tipo de cable:

### 2.5 Asistencia

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con un centro de servicio autorizado.
- Utilice solamente piezas de recambio originales.

### 2.6 Eliminación



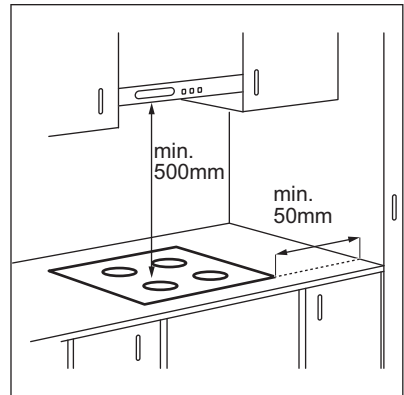
### ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

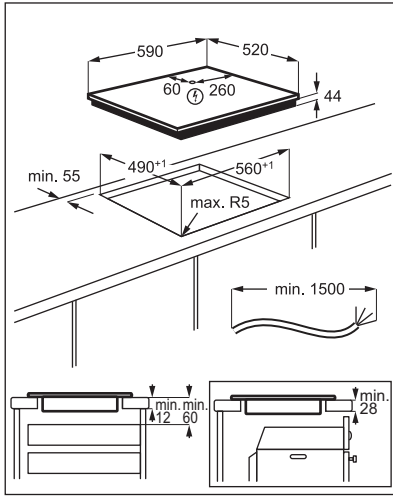
- Póngase en contacto con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.

H05V2V2-F que soporta una temperatura de 90 °C o superior. Póngase en contacto con el servicio técnico local.

### 3.4 Montaje



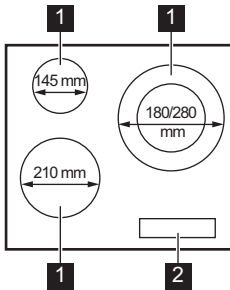




Si el aparato se instala sobre un cajón, la ventilación de la placa puede calentar el contenido del cajón durante el proceso de cocción.

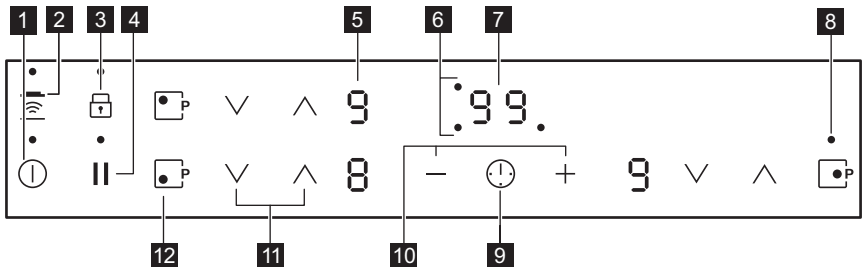
## 4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### 4.1 Disposición de las zonas de cocción











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








### 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.

Sen- sor	Función	Comentario
1 	ENCENDIDO/APAGADO	Para activar y desactivar la placa.
2 	Hob <sup>2</sup> Hood	Para activar y desactivar el modo manual de la función.
3 	Bloqueo / Bloqueo de seguridad para niños	Para bloquear y desbloquear el panel de control.
4 	Pausa	Para activar y desactivar la función .
5 -	Indicador del nivel de calor	Para mostrar el nivel de calor.
6 -	Indicadores de tiempo de las zonas de cocción	Muestra la zona para la que se ha ajustado la hora.
7 -	Indicador del temporizador	Para mostrar la hora en minutos.
8 -	Indicador del anillo exterior	Para mostrar que el anillo exterior está activo.
9 	-	Para seleccionar una zona de cocción.
10 	-	Para aumentar o disminuir el tiempo.
11 	-	Para ajustar la temperatura.
12 	PowerBoost	Para activar la función.

### 4.3 Indicadores del nivel de calor




Pantalla	Descripción
	La zona de cocción está apagada.
	La zona de cocción está en funcionamiento. El punto indica un cambio de medio nivel de calor.
	Pausa 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.

Pantalla	Descripción
	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 calor y el tiempo tras el que se apaga la placa de cocción:**

Ajuste del nivel de calor	La placa de cocción se apaga.
 1 - 2	6 horas
3 - 4	5 horas


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

### 5.3 Ajuste de temperatura



Toque  $\wedge$  para aumentar el nivel de calor. Toque  $\vee$  para reducir el nivel de calor. Toque  $\wedge$  y  $\vee$  al mismo tiempo para apagar la zona de cocción.

### 5.4 Calentamiento automático

Si activa esta función puede conseguir el ajuste de calor necesario en menos tiempo. La función establece la temperatura al valor más elevado por un cierto tiempo y, después, la baja al valor adecuado.

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


**Para activar la función de una zona de cocción:** toque  ( se enciende).



Toque inmediatamente  $\wedge$  ( se enciende). Toque inmediatamente  $\vee$  hasta que aparezca el ajuste de temperatura correcto. Transcurridos 3 segundos, se enciende .


**Para desactivar la función:** toque  $\vee$ .

### 5.5 PowerBoost

La función suministra potencia adicional a las zonas de cocción por inducción. La función puede activarse para la zona de cocción por inducción solo un período de tiempo limitado. Transcurrido ese tiempo, la zona de cocción cambia automáticamente al nivel de calor más alto.

 Consulte el capítulo "Datos técnicos".

**Para activar la función de una zona de cocción:** toque . Se encenderá el símbolo .

**Para desactivar la función:** toque  o  $\vee$ .

### 5.6 PowerBoost con una zona de cocción de doble anillo


La función del anillo interior se activa cuando la placa de cocción detecta que el diámetro del utensilio de cocina es inferior al del anillo. La función del anillo exterior se activa cuando la placa de cocción detecta que el diámetro del utensilio de cocina es mayor al del anillo.

### 5.7 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 o cambiar el temporizador:** toque  $+$  o  $-$  del temporizador para ajustar 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 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.



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


**Para detener la señal acústica:** toque .



**Avisador tiempo**

Puede utilizar esta función como **Avisador tiempo** 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 .

**Para desactivar la función:** toque  y después . El tiempo restante se sigue descontando hasta llegar a 00



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


**5.8 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.

**5.9 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.



**i** La función también se desactiva cuando se apaga la placa.



**5.10 Bloqueo de seguridad para niños**

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

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

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

**Para anular la función solo durante el tiempo de cocción:** encienda la placa de cocción con .  se enciende.

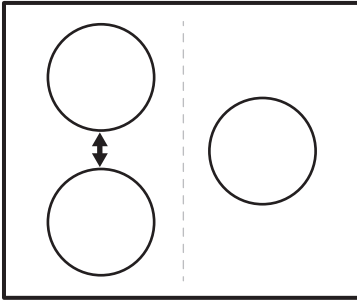
Toque  durante 4 segundos. **Ajuste la temperatura antes de que transcurran 10 segundos.** Ya puede utilizar la placa de cocción. Cuando apague la placa de cocción con , la función vuelve a activarse.

**5.11 Gestión de energía**

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

fases de la placa. Consulte la ilustración.

- Cada fase tiene una carga eléctrica máxima de 3700 W.
- La función divide la potencia entre las zonas de cocción conectadas a la misma fase.
- La función se activa cuando la carga eléctrica total de las zonas de cocción conectadas a la misma fase supera los 3700 W.
- La función reduce la potencia de las otras zonas de cocción conectadas a la misma fase.
- La pantalla de ajuste de calor para las zonas reducidas cambia entre dos niveles.



## 5.12 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
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 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 - 2.	Salsa holandesa, derretir: mantequilla, chocolate, gelatina.	5 - 25	Remover de vez en cuando.
1 - 2.	Cuajar: tortilla, huevos revueltos.	10 - 40	Cocinar con tapa.
2. - 3.	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.
3. - 4.	Cocinar al vapor verduras, pescados o carnes.	20 - 45	Añada un par de cucharadas de líquido
4. - 5.	Cocinar patatas al vapor.	20 - 60	Utilice como máximo ¼ l de agua para 750 g de patatas.



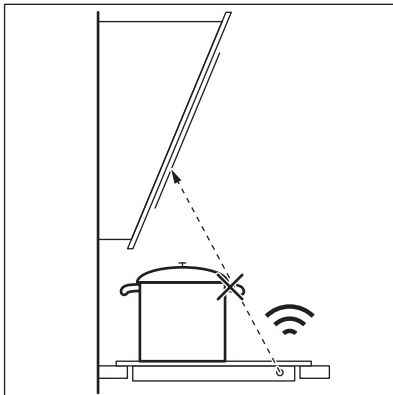
Ajuste del nivel de calor	Utilícelo para:	Tiempo (min)	Sugerencias
4. - 5.	Grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas.	60 - 150	Hasta 3 litros de líquido además de los ingredientes.
5. - 7	Freír ligeramente: escalopes, ternera "cordon bleu", chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, filetes rusos, huevos, tortitas, rosquillas.	como estime necesario	Dele la vuelta a media cocción.
7 - 8	Asado fuerte, bolas de patata, filetes de lomo, filetes.	5 - 15	Dele la vuelta a media cocción.
9	Hervir agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), freír patatas.		
	Hervir grandes cantidades de agua. PowerBoost está activado.		

### 6.4 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.**



Otros aparatos controlados a distancia pueden bloquear la señal. No utilice ningún otro aparato cerca de la placa mientras esté Hob<sup>2</sup>Hood activado.

#### Campanas extractoras con la función Hob<sup>2</sup>Hood

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 .

## 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.

Problema	Posible causa	Solución
	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.
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.
Ⓛ 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.

Problema	Posible causa	Solución
	El utensilio de cocina no es adecuado.	Utilice un utensilio de cocina 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".
El anillo exterior está apagado.	El diámetro de la base del utensilio de cocina es demasiado pequeño.	Utilice utensilios con un mayor diámetro de base.
 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 LIT60336C  
 Tipo 61 B3A 02 AA  
 Inducción 7.35 kW

Número de producto (PNC) 949 492 360 00  
 220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz  
 Hecho en Rumanía

Nº ser. ....  
ELECTROLUX

7.35 kW  
CE

## 9.2 Especificaciones de las zonas de cocción

Zona de cocción	Potencia nominal (ajuste de temperatura máx.) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost duración máxima [min]	Diámetro de los utensilios de cocina [mm]
Anterior izquierda	2300	3700	10	125 - 210
Posterior izquierda	1400	2500	4	125 - 145
Anterior derecha	1800 3500	2800 3700	10 10	145 - 245 245 - 280

La potencia de las zonas de cocción puede variar ligeramente de los datos de la tabla. Cambia con el material y las 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 de acuerdo con EU 66/2014 válida solo para el mercado de la UE

Identificación del modelo	LIT60336C	
Tipo de placa de cocción	Placa empotrada	
Número de zonas de cocción	3	
Tecnología de calentamiento	Inducción	
Diámetro de las zonas de cocción circulares (Ø)	Anterior izquierda Posterior izquierda Anterior derecha	21,0 cm 14,5 cm 28,0 cm
Consumo de energía por zona de cocción (EC electric cooking)	Anterior izquierda Posterior izquierda Anterior derecha	178,4 Wh / kg 183,2 Wh / kg 176,9 Wh / kg
Consumo de energía de la placa de cocción (EC electric hob)	179,5 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)



867350311-A-472018

