



Thinking of you
Electrolux



EHO6832FOG

PT PLACA

ES PLACA DE COCCIÓN

MANUAL DE INSTRUÇÕES 2

MANUAL DE INSTRUCCIONES 21



ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA	3
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	4
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO	6
4. UTILIZAÇÃO DIÁRIA	8
5. SUGESTÕES E CONSELHOS ÚTEIS	12
6. MANUTENÇÃO E LIMPEZA	16
7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	16
8. INSTALAÇÃO	18
9. INFORMAÇÃO TÉCNICA	20

ESTAMOS A PENSAR EM SI

Obrigado por ter adquirido um aparelho Electrolux. Escolheu um produto que traz consigo décadas de experiência profissional e inovação. Engenhoso e elegante, foi concebido a pensar em si. Assim, quando o utilizar, terá a tranquilidade de quem sabe que terá sempre óptimos resultados.

Bem-vindo(a) à Electrolux.

Visite o nosso website para:



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

www.electrolux.com



Registar o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

www.RegisterElectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Recomendamos a utilização de peças de substituição originais.

Quando contactar a Assistência, certifique-se de que tem os seguintes dados disponíveis.

A informação encontra-se na placa de características. Modelo, PNC, Número de Série.



Aviso / Cuidado - Informações de segurança.



Informações gerais e conselhos úteis



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 lesões ou danos resultantes da instalação e utilização incorrectas. Guarde sempre as instruções junto do aparelho para futura referência.

1.1 Segurança para crianças e pessoas vulneráveis



ADVERTÊNCIA

Risco de asfixia, ferimentos ou incapacidade permanente.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se forem supervisionadas por um adulto que seja responsável pela sua segurança.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho. É necessário vigiar as crianças com menos de 3 anos quando se encontrarem perto do aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças.
- Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis estão quentes.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o active.
- A limpeza e a manutenção básica não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.

1.2 Segurança geral

- O aparelho fica quente durante a utilização. Não toque nos aquecimentos.
- Não utilize o aparelho com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.

- Deixar alimentos com gorduras ou óleos na placa, sem vigilância, pode ser perigoso e provocar um incêndio.
- Nunca tente extinguir um incêndio com água. Em vez disso, desligue o aparelho e cubra as chamas com uma tampa de tacho ou manta de incêndio.
- Não coloque objectos sobre as zonas de cozedura.
- Não use uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Os objectos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da placa, uma vez que podem ficar quentes.
- Se a superfície da vitrocerâmica apresentar alguma fenda, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- Após a utilização, desligue a placa no respectivo comando e não confie apenas no detector de tacho.
- 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.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação



ADVERTÊNCIA

A instalação deste aparelho só deve ser efectuada por uma pessoa qualificada.

- Remova todos os elementos da embalagem.
- Não instale nem utilize o aparelho se ele estiver danificado.
- Cumpra as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Use sempre luvas de protecção.
- Vede as superfícies cortadas com um vedante para impedir que a humidade cause dilatações.
- Proteja a parte inferior do aparelho contra vapor e 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.
- Se o aparelho for instalado por cima de gavetas, certifique-se de que o espaço entre o fundo do aparelho e a gaveta superior é suficiente para permitir a circulação de ar.
- Certifique-se de que o espaço de ventilação de 2 mm entre a bancada e a parte dianteira da unidade se mantém

livre. A garantia não abrange danos causados pela falta de espaço de ventilação adequado.

- A parte inferior do aparelho pode ficar quente. Recomendamos a instalação de um painel de separação não combustível debaixo do aparelho para evitar o acesso à parte inferior.

Ligação eléctrica



ADVERTÊNCIA

Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas têm de ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Antes de efectuar qualquer operação de manutenção, certifique-se de que o aparelho está desligado da corrente eléctrica.
- Utilize um cabo de alimentação eléctrica adequado.
- Não permita que o cabo de alimentação fique enredado.
- Certifique-se de que o cabo e a ficha de alimentação (se aplicável) não entram em contacto com o aparelho ou com algum tacho quente quando ligar o aparelho a uma tomada.
- 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.
- Certifique-se de que a protecção contra choque é instalada.
- Utilize a braçadeira de fixação para libertar tensão do cabo.
- Certifique-se de que não causa danos na ficha (se aplicável) e no cabo de alimentação. Contacte a Assistência Técnica ou um electricista para substituir o cabo de alimentação se estiver danificado.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.

- Utilize apenas dispositivos de isolamento correctos: disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.

2.2 Utilização



ADVERTÊNCIA

Risco de ferimentos, queimaduras ou choque eléctrico.

- Retire todo o material de embalagem, etiquetas e película protectora (se aplicável) antes da primeira utilização.
- Utilize este aparelho apenas em ambiente doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas ou se ele estiver em contacto com água.
- Não coloque talheres ou tampas de panelas sobre as zonas de cozedura. Podem ficar quentes.
- Desligue ("off") a zona de cozedura após cada utilização. Não confie apenas no detector de tachos.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Se a superfície do aparelho apresentar fendas, desligue-o imediatamente da corrente eléctrica. Isso evitará choques eléctricos.
- Os utilizadores portadores de pacemaker devem manter-se a mais de 30 cm de distância das zonas de indução quando o aparelho estiver a funcionar.
- Quando coloca alimentos em óleo quente, o óleo pode salpicar.



ADVERTÊNCIA

Risco de incêndio ou explosão.

- As gorduras e os óleos podem libertar vapores inflamáveis quando aquecidos. Mantenha as chamas e os objectos 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, nem objectos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.



ADVERTÊNCIA

Risco de danos no aparelho.

- Não coloque nenhum tacho quente sobre o painel de comandos.
- Não deixe que nenhum tacho ferva até ficar sem água.
- Tenha cuidado e não permita que algum objecto ou tacho caia sobre o aparelho. A superfície pode ficar danificada.
- Não active zonas de cozedura com um tacho vazio ou sem tacho.
- Não coloque folha de alumínio no aparelho.
- Os tachos de ferro fundido, alumínio ou que tenham a base danificada podem riscar a superfície de vidro ou vitrocerâmica. Levante sempre estes objectos quando precisar de os deslocar na mesa de trabalho.

2.3 Manutenção e limpeza



ADVERTÊNCIA

Risco de danos no aparelho.

- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- 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 produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objectos metálicos.

2.4 Eliminação



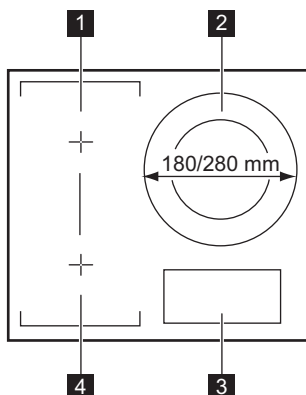
ADVERTÊNCIA

Risco de ferimentos e 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 e elimine-o.

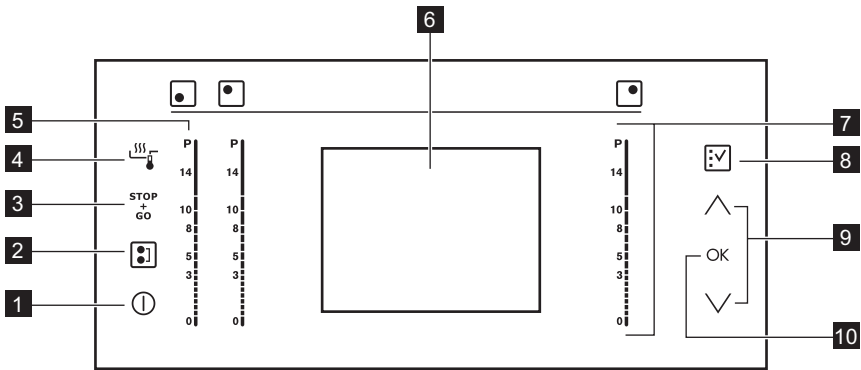
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

3.1 Descrição geral



- 1** Zona de cozedura de indução
- 2** Zona de cozedura de indução
- 3** Painel de comandos
- 4** Zona de cozedura de indução

3.2 Disposição do painel de comandos

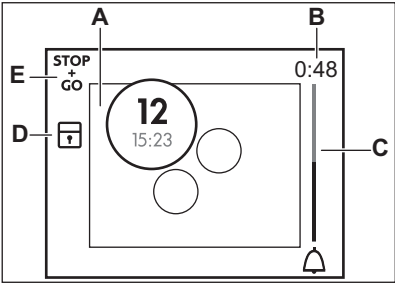


Utilize os campos do sensor para controlar o aparelho. Os visores, indicadores e sons indicam as funções que estão em funcionamento.

Campo do sensor	Função
1	Para activar e desactivar o aparelho.
2	Para activar e desactivar a Bridge Function.
3	Para activar e desactivar a função STOP +GO.
4	Para activar a função Cook Assist.
5	Para activar a função Power Boost .
6 Visor	Mostra as funções que estão activas.
7 Barra de comandos	Para definir os graus de cozedura.
8	Para regular o temporizador (Automatic Counter , Power-off timer , Minute Minder) e para bloquear/desbloquear o painel de comandos.
9	Para seleccionar uma definição.
10 OK	Para confirmar a definição.

3.3 Visor

As mensagens no visor e os sons indicam as funções que estão em funcionamento.



- A) Zonas de cozedura
- B) Power-off timer
- C) Indicador do Minute Minder (Con-ta-Minutos)
- D) A função de bloqueio de funções está activada.
- E) A função ^{STOP}_{GO} está activada.

A zona de cozedura no visor	Descrição
	A zona de cozedura está activada. Em cima: grau de cozedura. Em baixo: temporizador.
	A função Keep Warm (Manter quente)/ STOP+GO es-tá activada.
	A função Power Boost está activada.
	A função Power Boost está activada.
	Zona a ser ajustada.
	Não existe qualquer tacho na zona de cozedura.
	A função Aquecimento Automático está activada.
	OptiHeat Control. A zona de cozedura está desliga-da. A dimensão e as cores mostram o calor residual : • Vermelho grande - ainda a cozinhar • Laranja grande - manter quente • Amarelo pequeno - ainda quente • Cinzento pequeno - a zona de cozedura está fria

3.4 Calor residual



ADVERTÊNCIA

Após uma sessão de cozedura, a zona de cozedura mantém-se quente. Perigo de queimaduras!

As zonas de cozedura de indução criam o calor necessário para cozinhar directamente na base dos tachos. A vitrocerâmica está quente devido ao calor dos tachos.

4. UTILIZAÇÃO DIÁRIA



ADVERTÊNCIA

Consulte os capítulos relativos à segurança.

4.1 Activação e desactivação

Toque em ① durante 1 segundo para activar ou desactivar o aparelho.

4.2 Desactivação Automática

A função desactiva o aparelho automaticamente se:

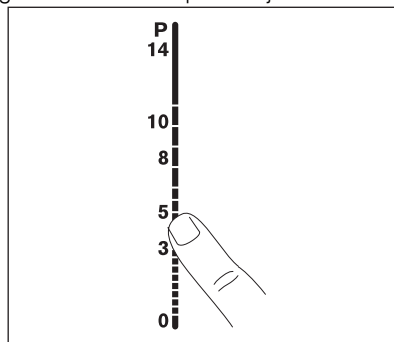
- Todas as zonas de cozedura estiverem desactivadas.
- Não definir o grau de cozedura após activar o aparelho.
- Derramar ou colocar alguma coisa sobre o painel de comandos durante mais de 10 segundos (por exemplo, um tacho, um pano, etc.). É emitido um som durante algum tempo e o aparelho é desactivado. Retire o objecto ou limpe o painel de comandos.
- O aparelho fica demasiado quente (por exemplo, quando uma panela ferve até ficar sem água). Antes de utilizar novamente a placa, a zona de cozedura tem de estar fria.
- Utiliza tachos incorrectos. O símbolo ? acende-se e a zona de cozedura é automaticamente desactivada após 2 minutos.
- Não desactivar uma zona de cozedura nem alterar o grau de cozedura. Após algum tempo, o aparelho é desactivado. Consulte a tabela.
- Relação entre o grau de cozedura e os tempos da função Desactivação Automática:
 - 1 — 3 — 6 horas
 - 4 — 7 — 5 horas
 - 8 — 9 — 4 horas
 - 10 — 14 — 1,5 horas

4.3 Selecção de idioma

Para mudar de idioma, ligue o aparelho com ① e toque em **OK**. Utilize as setas para seleccionar no menu de idiomas. Toque em **OK** para confirmar. O visor apresenta a lista de idiomas. Toque em $\wedge$ ou $\vee$ para seleccionar o idioma. Toque em **OK** para confirmar.

4.4 Grau de cozedura

Toque no grau de cozedura, na barra de comandos. Desloque o dedo ao longo da barra de comandos para alterar a regulação. Não solte enquanto não atingir o grau de cozedura que desejar.



4.5 Função Bridge

A função Bridge liga duas zonas de cozedura do lado esquerdo e estas funcionam como uma só.

Em primeiro lugar, defina o grau de cozedura para as zonas de cozedura esquerdas.

Para activar a função Bridge, toque em . Para definir ou mudar o grau de cozedura, toque num dos sensores de controlo do lado esquerdo.

Para desactivar a função Bridge, toque em . As zonas de cozedura funcionam separadamente.

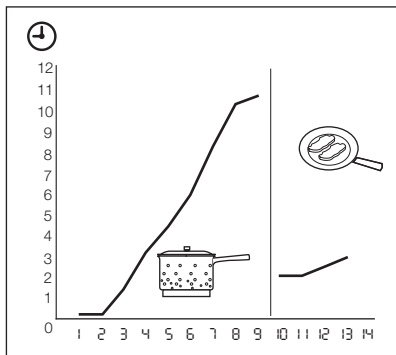
4.6 Aquecimento Automático

Pode obter o grau de cozedura necessário num período de tempo mais curto se activar a função de Aquecimento Automático. Esta função define o grau de cozedura mais elevado durante algum tempo (consulte o diagrama) e, em seguida, diminui para o grau de cozedura necessário.

Para activar a função de Aquecimento Automático para uma zona de cozedura:

1. Toque em **P** (acende-se no display).
2. Toque imediatamente no grau de cozedura necessário. Após 3 segundos, acende-se no display.

Para desactivar a função, altere o grau de cozedura.



4.7 Power Boost

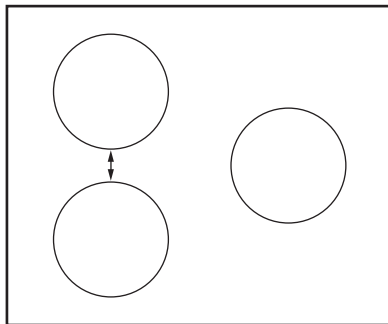
A função Power Boost disponibiliza mais potência para as zonas de cozedura de indução. A função Power Boost pode ser activada apenas por um período de tempo limitado (consulte o capítulo “Informação técnica”). Depois disso, a zona de cozedura de indução passa automaticamente para o grau de cozedura mais elevado.

Para activar a função, toque em **P**. Aparece **P** aceso no anel. À medida que a zona vai aquecendo, a cor do anel vai mudando.

Para desactivar, altere o grau de cozedura.

4.8 Gestão de energia

A gestão de energia divide a potência entre duas zonas de cozedura num par (consulte a imagem). A função Power Boost aumenta a potência para o nível máximo para uma das zonas de cozedura do par. A potência na segunda zona de cozedura diminui automaticamente. O visor do grau de cozedura referente à zona cuja potência foi reduzida alterna entre dois níveis.



4.9 Temporizador

Existem 3 funções de temporizador: Automatic Counter, Power-off timer e Minute Minder. Para regular a função de temporizador, toque em ☒ várias vezes até que apareça o indicador da função que deseja.

⌚ Automatic Counter

Utilize esta função para monitorizar durante quanto tempo a zona de cozedura funciona. Inicia automaticamente e acende abaixo do grau de cozedura, na respectiva zona de cozedura no visor.

- **Para reiniciar** o Automatic Counter, toque em ☒ para aceder ao Automatic Counter (⌚). Em seguida, defina a zona de cozedura na lista com as setas e toque em **OK** para confirmar.

|→| Power-off timer

Utilize o Power-off timer para definir o tempo de funcionamento da zona de cozedura apenas desta vez.

Toque duas vezes em ☒ para aceder ao Power-off timer. Em seguida, defina a zona de cozedura na lista com as setas e toque em **OK** para confirmar. Defina o tempo com as setas e toque em **OK** para confirmar. Quando o tempo terminar, a zona é desactivada.

- **Para desligar o som:** toque em ☒

🔔 Minute Minder

Toque três vezes em ☒ para aceder ao Minute Minder. Defina o tempo com as setas. O indicador de Minute Minder

acende. Quando o tempo terminar, é emitido um som.

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

4.10 STOP+GO

A função  define todas as zonas de cozedura em funcionamento para o grau de cozedura mais baixo ().

Quando  está em funcionamento, não é possível alterar o grau de cozedura.

A função  não desactiva a função de temporizador.

- **Para activar** esta função, toque em . O símbolo  acende-se.
- **Para desactivar** esta função, toque em . O grau de cozedura anteriormente definido acende-se.

4.11 Função Cook Assist

Esta função permite seleccionar um de três níveis de fritura que definem a temperatura do tacho. O aparelho mantém automaticamente a temperatura seleccionada durante a fritura. Pode seleccionar a função para a zona de cozedura dianteira esquerda do aparelho.

Símbolo	Nível de fritura	Exemplos de alimentos
	Nível baixo	Ovos
	Nível médio	Panqueca
	Nível alto	Bife



CUIDADO

Utilize tachos laminados apenas com os níveis de cozedura baixo e médio, para evitar danos por sobreaquecimento do tacho.



Não utilize tampa quando utilizar a função.

Para activar a função:

1. Coloque um tacho vazio na zona de cozedura dianteira esquerda.
2. Prima .

3. Utilize  e  para seleccionar o nível de fritura. Confirme a selecção com OK.
4. Aguarde até que o aparelho detecte o tacho.
5. Após algum tempo, pode seleccionar com  e  se quiser utilizar a função de placa grelhadora Plancha.
6. Confirme a selecção com OK.
7. Aguarde até que o tacho atinja a temperatura do nível de fritura seleccionado (o visor indica a informação).
8. Coloque alguma gordura e os alimentos no tacho.

Para desactivar a função:

1. Toque no 0 da zona de cozedura dianteira esquerda.
2. Utilize  e  para seleccionar se quiser desactivar a função.
3. Confirme a selecção com OK.

Ajuste da temperatura

Se os resultados não forem os que esperava, pode ajustar a temperatura da fritura.

Para ajustar a temperatura, toque em  para aumentar ou em  para diminuir.

- Quando aumentar a temperatura, o

símbolo  acende-se.

- Quando diminuir a temperatura, o sím-

bolo  acende-se.

O aparelho memoriza o seu ajuste da temperatura e aplica-o quando voltar a utilizar a função.

Função de placa grelhadora Plancha

Esta função permite utilizar a função Cook Assist com o acessório Infinite Plancha da Electrolux ou AEG. A função liga duas zonas de cozedura do lado esquerdo para que funcionem como uma só com a função Cook Assist.



Demora um pouco mais a aquecer um tacho grande. A função aquece a Infinite Plancha durante cerca de 12 minutos e indica quando estiver pronta.

4.12 Bloqueio de funções

Quando as zonas de cozedura estão a funcionar, é possível bloquear o painel de comandos, mas não o . Isso impede uma alteração accidental do grau de cozedura.

Activar o bloqueio de funções

1. Defina o grau de cozedura.
2. Toque em  até ver o indicador da função Lock (Bloqueio de funções).
3. Confirme a activação da função com **OK**. O símbolo  acende-se. O temporizador permanece activo.

Para desactivar esta função, toque em . O grau de cozedura definido anteriormente acende-se.



Quando desligar o aparelho, também desactivará esta função.

4.13 Dispositivo de Segurança para Crianças

Esta função evita o funcionamento accidental do aparelho.

Para activar o Dispositivo de Segurança para Crianças:

- Desactive o aparelho com .
- Quando o aparelho estiver desactivado, toque em . O visor apresenta uma mensagem a indicar que o Dispositivo de Segurança para Crianças está activado.

Para desactivar o Dispositivo de Segurança para Crianças

- Active o aparelho com .
- Toque em  e depois em **OK**.

Para contornar o Dispositivo de Segurança para Crianças por apenas um período de cozedura

- Active o aparelho com . Toque simultaneamente em  e .
- **Defina o grau de cozedura em menos de 10 segundos.** Pode utilizar o aparelho. Quando desactivar o aparelho com , o Dispositivo de Segurança para Crianças é novamente activado.

4.14 Desactivação e activação dos sons

Active o aparelho. Toque em **OK** e selecione o menu dos sons com as setas. Toque em **OK** para confirmar. Defina a opção com as setas. Toque em **OK** para confirmar.

Quando esta função está activa, pode ouvir os sons apenas quando:

- toca em .
- o Minute Minder (Conta-Minutos) inicia a contagem decrescente
- o Power-off timer (Temporizador de desactivação) desactiva-se
- coloca algo sobre o painel de comandos.

5. SUGESTÕES E CONSELHOS ÚTEIS



ZONAS DE COZEDURA DE INDUÇÃO

Nas zonas de cozedura de indução, o calor é gerado muito rapidamente nos tachos por um forte campo electromagnético.

5.1 Tachos para a zona de cozedura de indução



Utilize as zonas de cozedura de indução com tachos adequados.

Material do tacho

- **correcto:** ferro fundido, aço, aço esmaltado, aço inoxidável, fundo de multicamadas (com a marca correcta do fabricante).
- **incorrecto:** alumínio, cobre, latão, vidro, cerâmica, porcelana.

Os tachos são adequados para uma placa de indução se...

- ... alguma água ferver muito rapidamente num foco definido para o grau de cozedura mais elevado.
- ... a base do tacho atrair um íman.



O fundo dos tachos tem de ser o mais espesso e plano possível.

5.2 Utilização das zonas de cozedura



IMPORTANTE

Coloque os tachos centrados na cruz da superfície em que vai cozinhar. Cubra totalmente a cruz. A parte magnética da base dos tachos tem de ter no mínimo 125 mm. As zonas de cozedura de indução adaptam-se automaticamente à dimensão da base dos tachos. Pode cozinhar utilizando tachos de grandes dimensões simultaneamente nas duas zonas de cozedura.

5.3 Ruídos durante o funcionamento

Se conseguir ouvir

- ruído de estalidos: os tachos são feitos de diferentes materiais (construção multicamadas).
- som de assobio: utiliza uma ou mais zonas de cozedura com níveis elevados de potência e os tachos são feitos de materiais diferentes (construção multicamadas).
- zumbido: utiliza níveis elevados de potência.
- clicar: ocorre uma permutação eléctrica.
- sibilar, zunir: a ventoinha está em funcionamento.

Os ruídos são normais e não são indicadores de uma avaria do aparelho.

5.4 Poupança de energia



Como poupar energia

- Sempre que possível, coloque as tampas nos tachos.

- Coloque o tacho na zona de cozedura antes de ligar a mesma.
- Pode utilizar o calor residual para manter os alimentos quentes ou derreter alimentos.



Eficiência da zona de cozedura

A eficiência da zona de cozedura está relacionada com o diâmetro dos tachos. Os tachos que tenham diâmetro inferior ao mínimo indicado recebem apenas uma parte da potência gerada pela zona de cozedura. Para conhecer os diâmetros mínimos, consulte o capítulo “Informações técnicas”.

5.5 Öko Timer (temporizador Eco)



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

5.6 Exemplos de aplicações de cozinha

A relação entre o grau de cozedura e o consumo de potência da zona de cozedura não é linear.

Quando o grau de cozedura aumenta, o aumento do consumo de potência da zona de cozedura não é directamente proporcional.

Isto significa que uma zona de cozedura no grau de cozedura médio consome menos de metade da sua potência.



Os dados apresentados na tabela seguinte servem apenas como referência.

Grau de cozedura	Utilize para:	Tempo	Sugestões	Consumo de potência nominal
1	Manter quentes os alimentos cozinhados	conforme necessário	Coloque uma tampa no tacho	3 %
1 - 3	Molho holandês, derreter: manteiga, chocolate, gelatina	5 - 25 min	Misture regularmente	3 – 8 %
1 - 3	Solidificar: omeletas fofas, ovos cozidos	10 - 40 min	Coza com uma tampa	3 – 8 %
3 - 5	Cozer arroz e pratos à base de leite em lume brando, aquecer refeições pré-cozinhadas	25 - 50 min	Adicione, no mínimo, duas vezes mais líquido do que arroz, mexa os pratos de leite a meio da cozedura	8 – 13 %
5 - 7	Cozer a vapor legumes, peixe, carne	20 - 45 min	Adicione algumas colheres de sopa de líquido	13 – 18 %
7 - 9	Cozer batatas a vapor	20 - 60 min	Utilize no máximo ¼ l de água para 750 g de batatas	18 – 25 %
7 - 9	Cozer grandes quantidades de alimentos, guisados e sopas	60 - 150 min	Até 3 l de líquido mais os ingredientes	18 – 25 %
9 - 12	Fritura ligeira: escalopes, cordon bleu de vitela, costeletas, rissóis, salsichas, fígado, roux, ovos, panquecas, sonhos	conforme necessário	Vire depois de decorrida metade do tempo	25 – 45 %
12 - 13	Fritura intensa, batatas fritas, bifes do lombo, bifes	5 - 15 min	Vire depois de decorrida metade do tempo	45 – 64 %
14	Ferver água, cozer massa, estufar carne (goulash, etc.), batatas bem fritas			100 %
P	Ferver grandes quantidades de água. A função Power está activa.			

5.7 Dicas e conselhos para a função Cook Assist

Para obter os melhores resultados com a função Cook Assist:

- Inicie a função com o aparelho frio (não é necessário aquecer manualmente o recipiente).
- Utilize recipientes de aço inoxidável com fundo térmico.
- Não utilize recipientes com reentrâncias no centro do fundo.

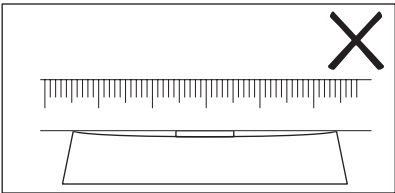
Exemplos de aplicações de cozinha com a função Cook Assist

A tabela mostra exemplos de alimentos para cada nível de fritura. A quantidade, espessura, qualidade e temperatura (por exemplo, congelados) dos alimentos afectam o nível de fritura correcto. Selecione o nível de fritura e ajuste-o conforme for melhor para os seus hábitos e recipientes.

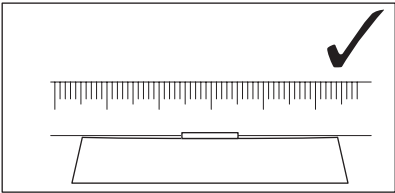
Nível de fritura	Exemplos de alimentos	Utilize para preparar
	Ovos	Ovos estrelados, omeletas, torradas, filetes de peixe, legumes
	Panqueca	Panquecas, barrinhas de peixe, alimentos congelados, panados, bife médio
	Bife	Bife mal passado

 Recipientes de tamanhos diferentes podem ter tempos de aquecimento diferentes. Os recipientes mais pesados armazenam mais calor do que os recipientes leves, mas demoram mais tempo a aquecer.

- Se conseguir colocar a moeda entre a régua e o tacho, o tacho não é adequado.



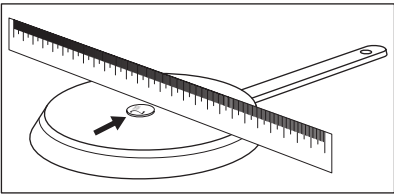
- Se não conseguir colocar a moeda entre a régua e o tacho, o tacho é adequado.



5.8 Tachos adequados para a função Cook Assist

Utilize apenas tachos com fundo plano. Para verificar se o tacho é adequado:

1. Coloque o tacho virado de cima para baixo.
2. Coloque uma régua sobre o fundo do tacho.
3. Tente fazer passar uma moeda de 1, 2 ou 5 cêntimos (ou algo com espessura semelhante) entre a régua e o fundo do tacho.



6. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Limpe o aparelho após cada utilização. Utilize sempre tachos com a base limpa.



Riscos ou manchas escuras na placa de vitrocerâmica não têm qualquer efeito no funcionamento do aparelho.

Para remover a sujidade:

- **Remova imediatamente:** plástico derretido, película de plástico e alimentos com açúcar. Caso contrário, a sujidade pode provocar danos no aparelho.
- **Remova após o aparelho ter arrefecido o suficiente:** manchas de calcário, água ou gordura e descolorações nas partes metálicas brilhantes. Utilize um agente de limpeza especial para vitrocerâmica.
- A superfície da placa possui estrias horizontais. Limpe o aparelho com um pano húmido e um pouco de detergente, em movimentos suaves **da esquerda para a direita**.
- No final, **seque o aparelho com um pano limpo**.

7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa possível	Solução
Não consegue activar ou utilizar o aparelho.		Active novamente o aparelho e defina o grau de cozedura em menos de 10 segundos.
	Tocou em 2 ou mais campos do sensor em simultâneo.	Toque apenas num campo do sensor.
	A função STOP+GO está em funcionamento.	Consulte o capítulo “Utilização diária”.
	Há manchas de gordura ou água no painel de comandos.	Limpe o painel de comandos.
É emitido um sinal sonoro e o aparelho desactiva-se. É emitido um sinal sonoro quando o aparelho é desactivado.	Colocou algum objecto sobre um ou mais campos do sensor.	Retire o objecto dos campos do sensor.
O indicador de calor residual não muda de cor.	A zona de cozedura não está quente porque foi activada apenas por pouco tempo.	Se a zona de cozedura tiver funcionado tempo suficiente para estar quente, contacte a Assistência Técnica.
A função Aquecimento Automático não funciona.	A zona de cozedura está quente.	Deixe a zona de cozedura arrefecer o suficiente.

Problema	Causa possível	Solução
	Está definido o grau de cozedura mais elevado.	O grau de cozedura mais elevado tem a mesma potência que a função Aquecimento Automático.
O grau de cozedura altera entre dois níveis.	A gestão de energia está activada.	Consulte “Gestão de energia”.
Os campos do sensor ficam quentes.	O tacho é demasiado grande ou foi colocado demasiado perto dos comandos.	Coloque o tacho numa das zonas de cozedura de trás, se necessário.
Não há qualquer sinal quando toca nos campos do sensor do painel.	Os sinais sonoros estão desactivados.	Controlo do som (consulte “Desactivação e activação dos sons”).
A luz de fundo do visor está acesa, mas o contraste do visor é mau.	Está algum tacho quente sobre o visor.	Remova o objecto e deixe o aparelho arrefecer o suficiente. Se o contraste não for claro, contacte a Assistência Técnica.
Aparece II e texto.	A Desactivação Automática está activa.	Desactive o aparelho e active-o novamente.
 acende-se.	O Dispositivo de Segurança para Crianças ou o Bloqueio de Funções está activo.	Consulte o capítulo “Utilização diária”.
Aparece ? .	Não existe nenhum tacho na zona de cozedura.	Coloque um tacho na zona de cozedura.
	O tacho não é adequado.	Utilize um tacho adequado.
	O diâmetro da base do tacho é demasiado pequeno para a zona de cozedura.	Utilize um tacho com as dimensões correctas.
	O tacho não cobre a cruz ou o quadrado.	Cubra totalmente a cruz ou o quadrado.
Aparece E e um número.	O aparelho mostra um erro.	Desligue o aparelho da alimentação eléctrica durante algum tempo. Desligue o disjuntor do quadro eléctrico da sua casa. Volte a ligar. Se a indicação E aparecer novamente, contacte a Assistência Técnica.

Problema	Causa possível	Solução
Aparece E4 .	O aparelho apresenta um erro porque um tacho ferveu até ficar sem água. A protecção contra sobreaquecimento das zonas de cozedura foi activada e a Desactivação Automática foi accionada.	Desactive o aparelho. Retire o tacho quente. Após cerca de 30 segundos, active novamente a zona de cozedura. Se o problema era o tacho, a mensagem de erro deve desaparecer do visor, mas o indicador de calor residual pode manter-se. Deixe o tacho arrefecer o suficiente e consulte a secção “Tachos para as zonas de cozedura de indução” para determinar se o tacho é compatível com o aparelho.

Se tiver experimentado as soluções acima indicadas e mesmo assim não for possível reparar o problema, contacte o fornecedor ou a Assistência Técnica. Indique os dados da placa de características, o código de três dígitos e letras da placa vitrocerâmica (no canto da superfície de vidro) e a mensagem de erro apresentada.

Certifique-se de que utilizou o aparelho 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 à assistência técnica e as condições da garantia encontram-se no folheto da garantia.

8. INSTALAÇÃO



ADVERTÊNCIA
Consulte os capítulos relativos à segurança.



Antes da instalação

Antes de instalar o aparelho, anote em baixo os seguintes dados que pode encontrar na placa de características. A placa de características está no fundo da estrutura do aparelho.

- Modelo
- PNC
- Número de série

des encastradas adequadas e nas superfícies de trabalho, de acordo com as normas.

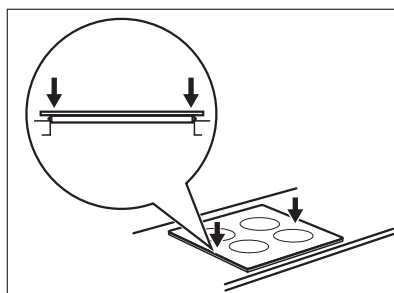
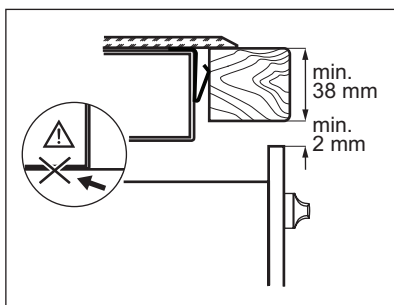
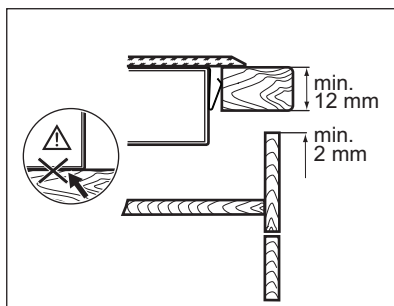
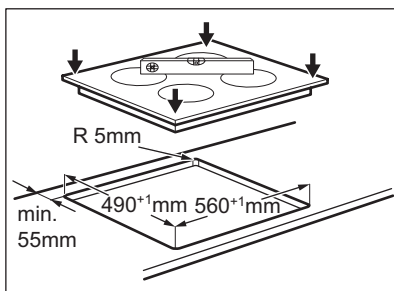
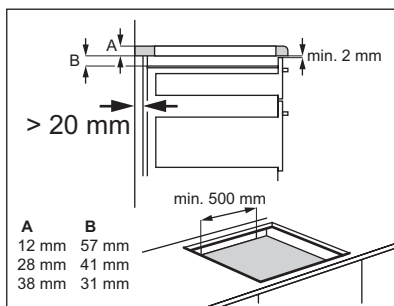
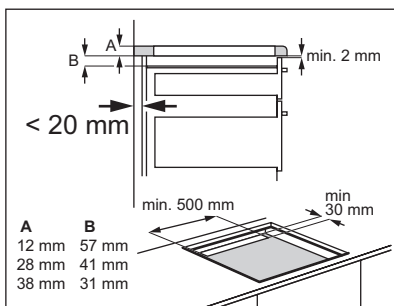
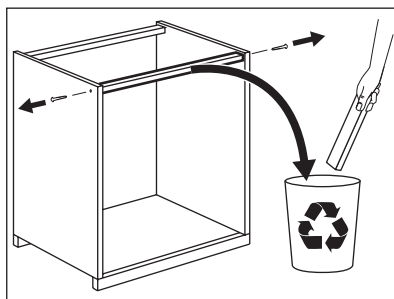
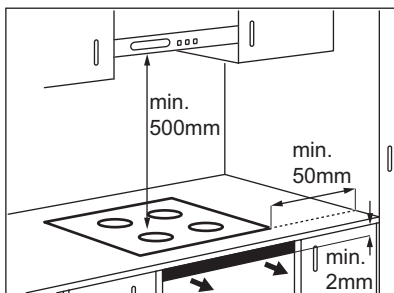
8.2 Cabo de ligação

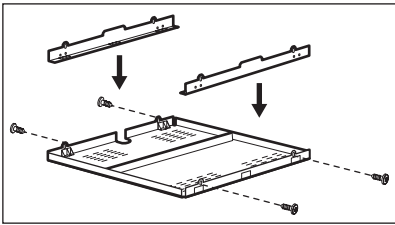
- O aparelho é fornecido com um cabo de ligação.
- Se o cabo se danificar, substitua-o por um cabo especial (tipo H05BB-F Tmáx. 90 °C; ou superior). Contacte o seu Centro de Assistência local.

8.1 Aparelhos de encastrar

- Utilize apenas os aparelhos de encastrar após a sua montagem nas unida-

8.3 Montagem





Se utiliza uma caixa de protecção (o acessório adicional¹⁾), o espaço de ventilação frontal de 2 mm e o piso protector por baixo do aparelho não são necessários. Não pode utilizar a caixa de protecção se instalar o aparelho por cima de um forno.

¹⁾ A caixa de protecção acessória pode não estar disponível em alguns países. Contacte o seu fornecedor local.

9. INFORMAÇÃO TÉCNICA

Modell EHO6832FOG	Prod.Nr. 949 596 147 00
Typ 58 GAD C4 AU	220 - 240 V 50 - 60 Hz
Induction 7.4 kW	Made in Germany
Ser.Nr.	7.4 kW
ELECTROLUX	CE ⚠

Potência das zonas de cozedura

Zona de cozedura	Potência nominal (nível de cozedura máximo) [W]	Função Power activada [W]	Duração máxima da função Power [min.]	Diâmetro mínimo do tacho [mm]
Posterior direita — 180 / 280 mm	1800 / 3500 W	2800 / 3700 W	5	145
Posterior esquerda	2300 W	3200 W	10	125
Frete esquerda	2300 W	3200 W	10	125

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

10. 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 de 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.

ÍNDICE DE MATERIAS

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD	22
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	23
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	25
4. USO DIARIO	27
5. CONSEJOS ÚTILES	31
6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	34
7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	35
8. INSTALACIÓN	37
9. INFORMACIÓN TÉCNICA	39

PENSAMOS EN USTED

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

Bienvenido a Electrolux.

Visite nuestro sitio web para:



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio:
www.electrolux.com



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:
www.RegisterElectrolux.com



Adquirir accesorios, artículos de consumo y recambios originales para su aparato:
www.electrolux.com/shop

ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Al contactar con el Servicio, cerciórese de tener la siguiente información a mano.

La información se puede encontrar en la placa de características. Modelo, PNC, Número de serie.



Advertencia - Precaución-Información sobre seguridad.



Datos y recomendaciones generales



Información medioambiental

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 los daños y lesiones causados por una instalación y uso incorrectos. Guarde siempre las instrucciones junto con el aparato para futuras consultas.

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables



ADVERTENCIA

Existe riesgo de sufrir asfixia, lesiones o incapacidad permanente.

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con la supervisión de una persona que se responsabilice de su seguridad.
- No deje que los niños jueguen con el aparato. Los niños menores de 3 años no deben estar sin vigilancia cerca del aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje alejados de los niños.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las piezas de fácil acceso están calientes.
- Si el aparato dispone de dispositivo de seguridad para niños, se recomienda activarlo.
- Evite que un niño lleve a cabo la limpieza y el mantenimiento de usuario sin la supervisión adecuada.

1.2 Seguridad general

- El aparato y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. No toque las resistencias.
- No accione el aparato con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia independiente.

- 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.
- No utilice las superficies de cocción para almacenar alimentos.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No deje objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la superficie de cocción para evitar que se calienten.
- Si la superficie vitrocerámica está agrietada, apague el aparato para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- Tras el uso, apague la zona de cocción con el mando y no preste atención al detector de tamaño.
- Si el cable eléctrico sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación



ADVERTENCIA

Sólo una persona cualificada puede instalar 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.
- El aparato es pesado, tenga cuidado siempre cuando lo mueva. Utilice siempre guantes de protección.
- 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 o debajo de una ventana. De esta forma se evita que los recipientes calientes caigan del aparato cuando la puerta o la ventana estén abiertas.
- Cuando instale el aparato encima de cajones, asegúrese de que hay suficiente espacio entre la parte inferior del aparato y el cajón superior para que circule el aire.
- Deje un espacio de ventilación de 2 mm entre la encimera y el frente de la unidad situada bajo ella. La garantía no cubre los daños causados por la falta de una ventilación adecuada.
- La base del aparato se puede calentar. Se recomienda colocar un panel de se-

paración no combustible bajo el aparato para evitar acceder a la base.

Conexión eléctrica



ADVERTENCIA

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe quedar conectado a tierra.
- Antes de efectuar cualquier tipo de operación, compruebe que el aparato esté desenchufado de la corriente eléctrica.
- Utilice el cable de red eléctrica adecuado.
- Coloque los cables eléctricos de forma que no se puedan enredar.
- 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.
- 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.
- Asegúrese de que hay instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Establezca la descarga de tracción del cable.
- 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 el servicio técnico para cambiar un cable de red dañado.
- 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.
- 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.

2.2 Uso



ADVERTENCIA

Riesgo de lesiones, quemaduras o descargas eléctricas.

- Retire todo el embalaje, las etiquetas y la película protectora (en su caso) antes del primer uso.
- Utilice este aparato en entornos domésticos.
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni cuando entre en contacto con el agua.
- No coloque cubiertos ni tapaderas sobre las zonas de cocción. Pueden alcanzar temperaturas elevadas.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso. No preste atención al detector de tamaño.
- 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

Existe peligro de explosión o incendio.

- 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 deje que el contenido de los utensilios de cocina hierva hasta evaporarse.
- Evite la caída de objetos o utensilios de cocina sobre 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.

- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- No utilice pulverizadores ni vapor de agua para limpiar el aparato.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice sólo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal.

2.4 Desecho



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 de conexión a la red y deséchelo.

2.3 Mantenimiento y limpieza

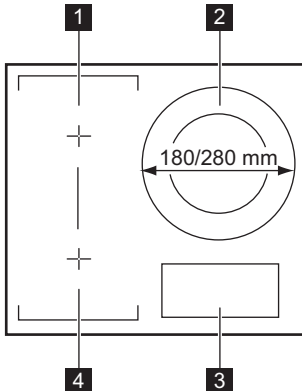


ADVERTENCIA

Podría dañar el aparato.

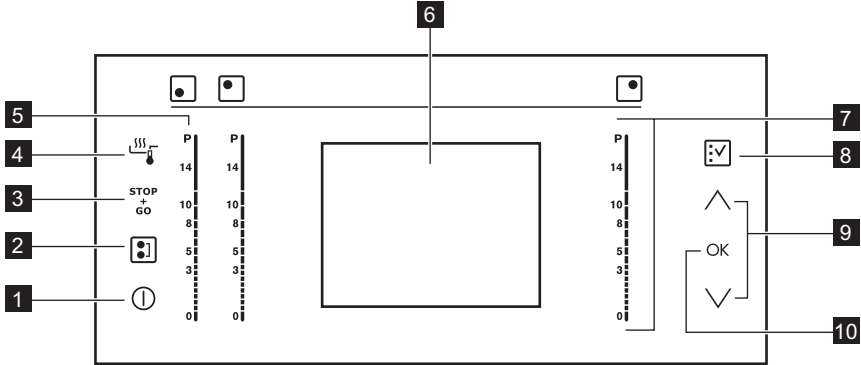
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1 Descripción general



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

3.2 Disposición del panel de control

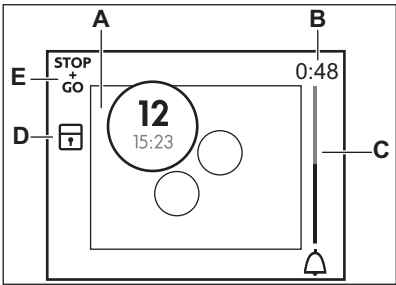


Utilice los sensores para accionar el aparato. Las pantallas, indicadores y señales acústicas indican qué funciones están en funcionamiento.

Sensor	Función
1	Para activar y desactivar el aparato.
2	Para activar y desactivar el Bridge Func-tion.
3	STOP + GO Para activar y desactivar la función STOP +GO.
4	Para activar la función Cook Assist.
5	P Para activar la función Power Boost .
6	Pantalla Para mostrar las funciones que están operativas.
7	Barra de control Permite ajustar los niveles de calor.
8	Para ajustar el temporizador (Contador automático , Timer power-off y Avisador tiempo) y bloquear / desbloquear el pa-nel de control.
9	/ Sirve para programar un ajuste.
10	OK Para confirmar los ajustes.

3.3 Pantalla

Los mensajes de la pantalla y los sonidos dicen qué funciones se han iniciado.



- A) Las zonas de cocción
- B) Timer power-off
- C) Indicador del Avisador tiempo
- D) Se usa la función de bloqueo de la puerta.
- E) La función ^{STOP}/_{GO} está activada.

La zona de cocción en pantalla	Descripción
	La zona de cocción está en funcionamiento. Arriba: ajuste de calor, abajo: temporizador.
	La función Mantener caliente / STOP+GO está activa.
	Power Boost está activado.
	Power Boost funciona.
	Zona en ajuste.
	No hay ningún recipiente sobre la zona de cocción.
	Se usa la función de calentamiento automático.
	OptiHeat Control. La zona de cocción está apagada. El tamaño y el color indican el calor residual : • Rojo grande: cocinando • Naranja grande - mantener caliente • Amarillo pequeño - todavía caliente • Gris pequeño - la zona de cocción está fría

3.4 Calor residual



ADVERTENCIA
Tras cocinar, la zona de cocción se mantiene caliente. ¡Riesgo de quemaduras!

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

4. USO DIARIO



ADVERTENCIA
Consulte los capítulos sobre seguridad.

4.1 Activación y desactivación

Toque ① durante 1 segundo para encender o apagar el aparato.

4.2 Desconexión automática

La función desconecta automáticamente el aparato siempre que:

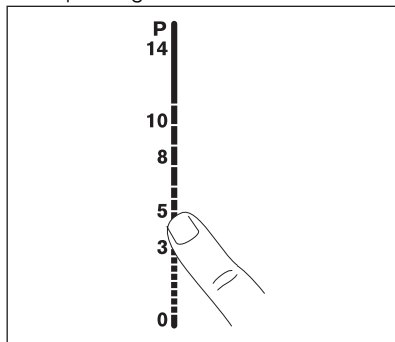
- Todas las zonas de cocción están apagadas.
- no se ajusta un nivel de calor después de encender el aparato
- Se vierte algo o se coloca algún objeto sobre el panel de control durante más de 10 segundos (un recipiente, un trapo, etc.). El aparato emite varias veces una señal acústica y la placa se apaga. Retire el objeto o limpie el panel de control.
- El aparato está demasiado caliente (por ejemplo, el contenido de un recipiente ha hervido hasta agotarse el líquido). Espere a que la zona de cocción se enfríe antes de utilizar la placa de nuevo.
- Se utiliza un utensilio inadecuado. Se ilumina el símbolo ? y la zona de cocción se apaga automáticamente después de 2 minutos.
- No apague una zona de cocción ni cambie la temperatura. Tras un momento, el aparato se apaga. Consulte la tabla.
- La relación entre el ajuste de temperatura y las horas de la función de Desconexión automática:
 - 1 — 3 — 6 horas
 - 4 — 7 — 5 horas
 - 8 — 9 — 4 horas
 - 10 — 14 — 1,5 horas

4.3 Selección de idioma

Para cambiar el idioma, encienda el aparato con ① y pulse **OK**. Ajuste el menú idioma con las flechas. Toque **OK** para confirmar. La pantalla muestra la lista de idiomas. Toque $\wedge$ o $\vee$ para ajustar el idioma. Toque **OK** para confirmar.

4.4 Ajuste de temperatura

Toque el nivel de calor en la barra de control. Mueva el dedo por la barra de control para cambiar el nivel. No suelte la barra hasta que tenga el nivel de calor correcto.



4.5 Función Puente

La función Puente conecta dos zonas de cocción de la izquierda de forma que funcionen como si fueran una.

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

Para activar esta función, pulse . Si desea ajustar o cambiar el nivel de calor, pulse uno de los sensores de control situados a la izquierda.

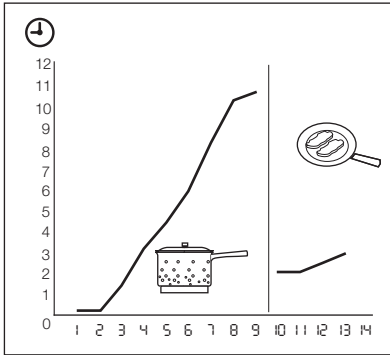
Para detener la función Puente, toque . Las zonas de cocción funcionan independientemente.

4.6 Calentamiento automático

Puede ajustar el calor necesario de forma más rápida si activa la función Calentamiento automático. Esta función ajusta el calor más alto durante un tiempo (consulte el gráfico) y a continuación lo reduce hasta el ajuste adecuado.

Para iniciar la función de Calentamiento automático para una zona de cocción:

1. Toque **P** () aparece en la pantalla).
2. Toque inmediatamente el ajuste de calor necesario. Transcurridos 3 segundos, aparece en la pantalla. Para detener la función cambie el ajuste de temperatura.



4.7 Power Boost

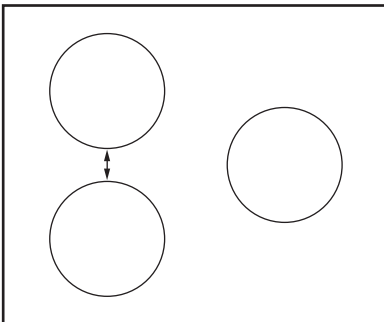
Power Boost suministra potencia adicional a las zonas de cocción por inducción. Power Boost se puede activar durante un periodo de tiempo limitado (consulte el capítulo sobre la Información técnica). Transcurrido ese tiempo, la zona de cocción adopta automáticamente el nivel de temperatura más alto.

Para activar la función, toque **P** ; **P** se enciende en el anillo. Conforme se calienta la zona, el color del anillo varía.

Para apagar, cambie el ajuste de temperatura.

4.8 Administrador de energía

La función de gestión de la energía divide la potencia entre las dos zonas de cocción que forman un par (consulte la figura). Power Boost incrementa la potencia al máximo para una de las zonas de cocción del par. La potencia disminuye automáticamente en la segunda zona de cocción. La pantalla de ajuste de calor para la zona reducida cambia entre dos niveles.



4.9 Temporizador

Hay 3 funciones de temporizador: Contador automático, Timer power-off y Avisador tiempo. Para seleccionar la función del temporizador, pulse ☒ varias veces hasta que se ilumine el indicador de la función necesaria.

⌚ Contador automático

Utilice esta función para supervisar el tiempo de funcionamiento de la zona de cocción. Se inicia automáticamente y aparece bajo el valor de calor de la zona de cocción.

- **Para reiniciar** el Contador automático, pulse ☒ hasta llegar a Contador automático . Después seleccione la zona de cocción de la lista con las flechas y pulse **OK** para confirmar.

|→| Timer power-off

Utilice el Timer power-off para regular el tiempo que desee mantener encendida una zona de cocción.

Pulse ☒ dos veces para acceder al Timer power-off. Después seleccione la zona de cocción de la lista con las flechas y pulse **OK** para confirmar. Ajuste el tiempo con las flechas y pulse **OK** para confirmar. Cuando ha transcurrido el tiempo, se activa la señal acústica y parpadea.

- **Para detener la señal acústica:** toque ☒

🔔 Avisador tiempo

Pulse ☒ tres veces para acceder al Avisador tiempo. Ajuste el tiempo con las flechas. Se enciende el indicador del Avisador tiempo. Cuando ha transcurrido el tiempo, se activa la señal acústica y parpadea.

- **Para detener la señal acústica:** toque ☒

4.10 STOP+GO

La función  ajusta todas las zonas de cocción en funcionamiento al nivel de calor más bajo ().

Cuando  está en funcionamiento, no se puede cambiar el ajuste de temperatura.

La función  no detiene la función del temporizador.

- **Para activar** esta función, toque  . Se encenderá el símbolo  .
- **Para desactivar** esta función, toque  . Se activará la temperatura que se haya seleccionado anteriormente.

4.11 Función Cook Assist

Esta función le permite seleccionar uno de los tres niveles para freír, que define la temperatura de los utensilios de cocina. El aparato mantiene automáticamente la temperatura especificada al freír. Puede seleccionar la función para la zona de cocción delantera izquierda del aparato.

Símbolo	Nivel de fritura	Sugerencia de alimentos
	Nivel bajo	Huevos
	Nivel medio	Tortitas
	Nivel alto	Bistecs



PRECAUCIÓN

Utilice sartenes laminadas solo con niveles de cocción bajo y medio para evitar daños y sobrecalentamiento de los utensilios de cocina.



No utilice ninguna tapa con la función.

Para activar la función:

1. Coloque una sartén vacía en la zona de cocción delantera izquierda.
2. Pulse  .
3. Utilice  y  para elegir un nivel para freír. Confirme su selección con **OK** .
4. Espere hasta que el aparato detecte los utensilios de cocina.
5. Después de un tiempo puede elegir con  y  si desea utilizar la función de placa de grill Plancha.
6. Confirme su selección con **OK** .

7. Espere hasta que los utensilios de cocina alcancen la temperatura del nivel seleccionado para freír (la pantalla muestra la información).
8. Ponga la grasa y el alimento en la sartén.

Para desactivar la función:

1. Toque **0** en la zona de cocción delantera izquierda.
2. Utilice  y  para indicar que desea desactivar la función.
3. Confirme su selección con **OK** .

Ajuste de la temperatura

Si los resultados no están a la altura de sus expectativas, puede ajustar la temperatura para freír.

Para ajustar la temperatura toque  para aumentarla o  para reducirla.

- Cuando aumenta la temperatura se enciende el símbolo  .
 - Cuando reduce la temperatura se enciende el símbolo  .
- El aparato recuerda su ajuste de temperatura para la próxima vez que lo utilice.

Función de placa de grill Plancha

Esta función le permite utilizar la función Cook Assist con el accesorio Infinite Plancha de Electrolux o AEG. La función conecta dos zonas de cocción de la izquierda para la función Cook Assist de forma que funcionen como si fueran una.



Se tarda un poco más en calentar un utensilio de cocina de gran tamaño. La función calienta la Infinite Plancha durante unos 12 minutos y avisa cuando está lista.

4.12 Bloquear

Con las zonas de cocción en funcionamiento, se puede bloquear el panel de control, pero no  . Evita el cambio accidental del nivel de calor.

Activación del Bloqueo

1. Ajuste el nivel de calor que desee.

2. Toque  hasta que aparezca el símbolo de la función Bloqueo.
3. Confirme la activación de la función con **OK**. Se encenderá el símbolo . El temporizador se mantiene activo.

Para desactivar esta función, toque . Se activará la temperatura que se haya seleccionado anteriormente.



La función también se desactiva cuando se apaga el aparato.

4.13 Dispositivo de seguridad para niños

Esta función impide el uso accidental del aparato.

Para activar el dispositivo de seguridad para niños:

- Apague el aparato con .
- Cuando el aparato se esté apagando, toque . La pantalla indica con un mensaje que el dispositivo de seguridad está activo.

Para desactivar el dispositivo de seguridad para niños

- Encienda el aparato con .

- Toque  y después **OK**.

Para anular el dispositivo de seguridad para niños una sola vez

- Encienda el aparato con . Toque  y  simultáneamente.
- **Ajuste la temperatura antes de que transcurran 10 segundos.** Ya puede utilizar el aparato. El dispositivo de seguridad para niños se activará de nuevo en cuanto apague el aparato con .

4.14 Desactivación y activación del sonido

Active el aparato. Toque **OK** y después ajuste el sonido con las flechas. Toque **OK** para confirmar. Ajuste la opción con las flechas. Toque **OK** para confirmar. Cuando está activa esta función, sólo se oye el sonido cuando:

- se toca .
- el Avisador tiempo se apaga
- el Power-off timer se apaga
- se coloque algo en el panel de control.

5. CONSEJOS ÚTILES



ZONAS DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN

En las zonas de cocción por inducción, la presencia de un fuerte campo magnético calienta los recipientes muy rápidamente.

5.1 Recipientes para las zonas de cocción por inducción



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

Material de los recipientes

- **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 recipiente es indicado para cocinar por inducción si...

- ... puede calentar en poco tiempo una cantidad pequeña de agua con el nivel de calor máximo.
- ... el imán se adhiere a la base del recipiente.



Utilice recipientes con la base más gruesa y plana posible.

5.2 Uso de las zonas de cocción



IMPORTANTE

Coloque el utensilio de cocina sobre la cruz que figura en la superficie sobre la que cocina. Cubra por completo la cruz. La parte magnética de la base del utensilio de cocina debe tener un mínimo de 125 mm. Las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de los utensilios de cocina. Puede cocinar con utensilios de cocina de mayores dimensiones utilizando dos zonas de cocción al mismo tiempo.

5.3 Ruidos durante la utilización

Es posible que escuche los ruidos siguientes:

- crujido: el utensilio de cocina está fabricado con distintos tipos de materiales (construcción por capas).
- silbido: utiliza una o varias zonas de cocción a temperaturas muy altas y con utensilios de cocina cuya base está hecha de distintos materiales (construcción por capas).
- zumbido: el nivel de calor utilizado es alto.
- chasquido: cambios en el suministro eléctrico.
- siseo, zumbido: el ventilador está en funcionamiento.

Los ruidos descritos son normales y no indican fallo alguno del aparato.

5.4 Ahorro energético



Cómo ahorrar energía

- En la medida de lo posible, cocine siempre con los recipientes tapados.
- Coloque el recipiente sobre una zona de cocción antes de encenderla.

- Utilice el calor residual para mantener calientes los alimentos o derretirlos.



Eficacia de la zona de cocción

La eficacia de la zona de cocción está relacionada con el diámetro del recipiente. Un recipiente con un diámetro inferior al mínimo solo recibe una parte de la potencia generada por la zona de cocción. Consulte los diámetros mínimos en el capítulo sobre Información técnica.

5.5 Öko Timer (temporizador ecológico)



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

5.6 Ejemplos de aplicaciones de cocción

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



Los datos de la tabla son sólo orientativos.

Ajuste del nivel de calor	Utilícelo para:	Tiempo	Sugerencias	Consumo de potencia nominal
1	Mantener calientes los alimentos cocinados	según sea necesario	Tapar los recipientes	3 %

Ajuste del nivel de calor	Utilícelo para:	Tiempo	Sugerencias	Consumo de potencia nominal
1 - 3	Salsa holandesa, derretir: mantequilla, chocolate, gelatina	5 - 25 min	Remover periódicamente	3 – 8 %
1 - 3	Cuajar: tortilla, huevos revueltos	10 - 40 min	Cocinar con tapa	3 – 8 %
3 - 5	Arroces y platos cocinados con leche, calentar comidas preparadas	25 - 50 min	Añadir al menos el doble de líquido que de arroz; los platos lácteos deben removerse entremedias	8 – 13 %
5 - 7	Cocinar al vapor verduras, pescados o carnes	20 - 45 min	Añadir varias cucharadas de líquido	13 – 18 %
7 - 9	Cocinar patatas al vapor	20 - 60 min	Utilice como máximo ¼ l de agua para 750 g de patatas	18 – 25 %
7 - 9	Cocinar grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas	60 - 150 min	Hasta 3 l de líquido además de los ingredientes	18 – 25 %
9 - 12	Freír ligeramente: escalopes, ternera "cordon bleu", chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, filetes rusos, huevos, tortitas, rosquillas	como estime necesario	Dar la vuelta a media cocción	25 – 45 %
12 - 13	Freír a temperatura fuerte, bolas de patata, filetes de lomo, filetes	5 - 15 min	Dar la vuelta a media cocción	45 – 64 %
14	Hervir agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), freír patatas			100 %
P	Hervir grandes cantidades de agua. La función Power está activada.			

5.7 Consejos para la función Cook Assist

Para obtener resultados óptimos con la función Cook Assist:

- Inicie la función con el aparato frío (no es necesario calentar manualmente los utensilios de cocina).

- Utilice utensilios de cocina de acero inoxidable con fondo "sandwich".
- No utilice utensilios de cocina con el fondo repujado.

Ejemplos de aplicaciones de cocción para la función Cook Assist

Los datos de la tabla muestran ejemplos de alimentos para cada nivel de freír.La

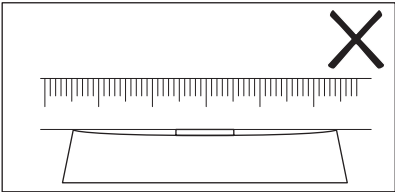
cantidad, el grosor, la calidad y la temperatura (es decir, si están congelados o no) de los alimentos influyen en el nivel adecuado para freírlos.Elija el ajuste y el nivel para freír adecuados a sus sartenes y hábitos de cocina.

Nivel de fritura	Sugerencia de alimentos	Usar para preparar
	Huevos	Huevos fritos, tortillas, tortillas, filetes de pescado, verduras
	Tortitas	Tortitas, palitos de pescado, alimentos congelados, alimentos empanados, filetes en su punto
	Bistecs	Filetes poco hechos

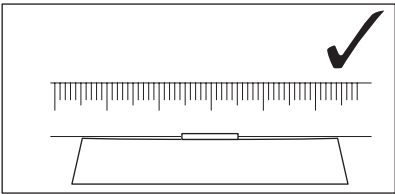


Los diferentes tamaños de las sartenes pueden requerir diferentes tiempos de calentamiento. Las sartenes pesadas guardan más calor que las ligeras, pero tardan más tiempo en calentarse.

- El recipiente no es correcto si puede colocar la moneda entre la regla y el recipiente.



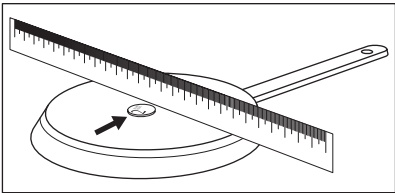
- El recipiente es correcto si no puede colocar la moneda entre la regla y el recipiente.



5.8 Recipientes correctos para la función Cook Assist

Use únicamente recipientes de fondo plano. Para comprobar si el recipiente es correcto:

1. Coloque el utensilio de cocina boca-bajo.
2. Coloque una regla en el fondo del utensilio.
3. Intente colocar una moneda de 1, 2 ó 5 céntimos de euro (o una moneda similar) entre la regla y el fondo del recipiente.



6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Limpie el aparato después de cada uso.

Utilice siempre recipientes cuya base esté limpia.



Los arañazos o las marcas oscuras de la superficie vitrocerámica no afectan al funcionamiento normal del aparato.

Para eliminar la suciedad:

- – **Elimine de inmediato:** restos fundidos de plástico, recubrimientos de plástico y alimentos que contengan azúcar. De lo contrario la suciedad dañará el aparato.

– **Elimine cuando el aparato se haya enfriado:** restos de cal, marcas de agua, manchas de grasa y decoraciones metálicas. Utilice un limpiador especial para vitrocerámicas.

- La superficie de la placa tiene hendiduras horizontales. Limpie el aparato con un paño humedecido y detergente con un suave movimiento **de izquierda a derecha**.
- Termine la limpieza **secando a fondo el aparato con un paño limpio**.

7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no se enciende o no funciona.		Vuelva a encender el aparato y ajuste el nivel de calor en menos de 10 segundos.
	Ha pulsado 2 o más sensores al mismo tiempo.	Toque solo un sensor.
	La función STOP+GO está activada.	Consulte el capítulo “Uso diario”.
	Hay agua o salpicaduras de grasa en el panel de control.	Limpie el panel de control.
Se emite una señal acústica y el aparato se apaga. Se emite una señal acústica cuando el aparato se apaga.	Hay uno o más sensores cubiertos.	Quite el objeto que cubre los sensores.
El indicador de calor residual no cambia de color.	La zona de cocción no está caliente al no haber estado encendida el tiempo suficiente.	Si la zona de cocción ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, consulte al Centro de servicio técnico.
La función de calentamiento automático no se activa.	La zona de cocción está caliente.	Deje que la zona de cocción se enfríe lo suficiente.
	Se ha ajustado el nivel de calor más alto.	El nivel de temperatura máximo tiene la misma potencia que la función de calentamiento automático.

Problema	Posible causa	Solución
El valor de la temperatura varía entre dos ajustes.	La gestión de energía está activada.	Consulte “Gestión de energía”.
Los sensores se calientan.	El utensilio de cocina es demasiado grande o está colocado demasiado cerca de los mandos.	Coloque los utensilios de cocina de gran tamaño en las zonas de cocción traseras si fuera necesario.
No hay señal alguna al pulsar los sensores del panel.	Las señales están desactivadas.	Active las señales (consulte “Activación y desactivación de los sonidos”).
La retroiluminación está encendida pero el contraste de pantalla es defectuoso.	Hay un utensilio de cocina caliente en la pantalla.	Quite el objeto y deje que el aparato se enfríe lo suficiente. Si el contraste no está claro, consulte al servicio técnico.
Se enciende II con texto.	La función de desconexión automática está activada.	Apague el aparato y vuelva a encenderlo.
 se enciende.	Están activados el bloqueo de seguridad para niños o la función de bloqueo.	Consulte el capítulo “Uso diario”.
Se enciende ? .	No hay ningún utensilio en la zona de cocción.	Ponga un utensilio de cocina sobre la zona de cocción.
	El utensilio de cocina no es adecuado.	Utilice el utensilio de cocina adecuado.
	El diámetro de la base del utensilio de cocina es demasiado pequeño para la zona de cocción.	Utilice un utensilio de cocina del tamaño adecuado.
	El utensilio de cocina no cubre la cruz/el cuadrado.	Cubra por completo la cruz/el cuadrado.
E y un número se encienden.	Se ha producido un error en el aparato.	Desenchufe el aparato del suministro eléctrico durante unos minutos. Desconecte el fusible del sistema eléctrico. Vuelva a conectarlo. Si vuelve a aparecer el símbolo E , póngase en contacto con el servicio técnico.

Problema	Posible causa	Solución
Se enciende E4 .	Se ha producido un error en el aparato porque el utensilio de cocina ha hervido hasta consumirse todo el líquido. Se ha activado la protección contra sobrecalentamientos de las zonas de cocción y la desconexión automática.	Apague el aparato. Retire el utensilio de cocina caliente. Espere unos 30 segundos antes de encender de nuevo la zona de cocción. Si el utensilio de cocina era el problema, el mensaje de error desaparece de la pantalla, pero el indicador de calor residual permanece activado. Deje enfriar el utensilio de cocina lo suficiente y compruebe que es compatible con el aparato consultando "Utensilios de cocina para la zona de cocción por inducción".

Si después de aplicar las soluciones anteriores no ha conseguido resolver el problema, póngase en contacto con el distribuidor o con el servicio de atención al cliente. Facilite la información de la placa de características, 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 el aparato adecuadamente. De lo contrario, el personal

técnico de servicio del cliente 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.

8. INSTALACIÓN



ADVERTENCIA
Consulte los capítulos sobre seguridad.



Antes de la instalación

Antes de instalar el aparato, anote esta información de la placa de características. La placa de características se encuentra en el fondo de la caja del aparato.

- Modelo
- PNC
- Número de serie

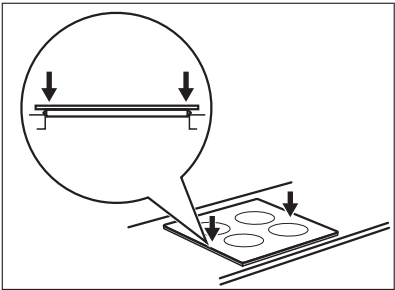
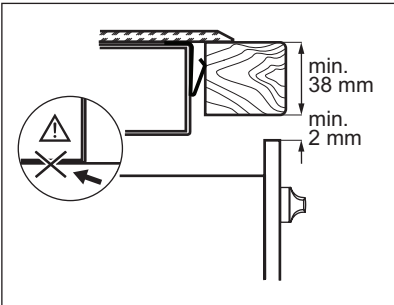
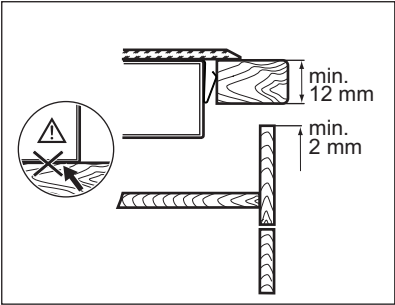
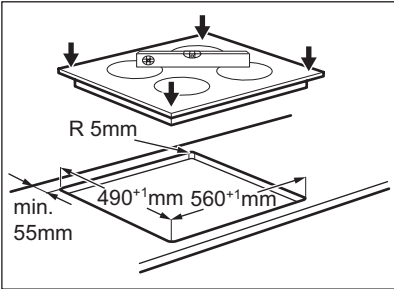
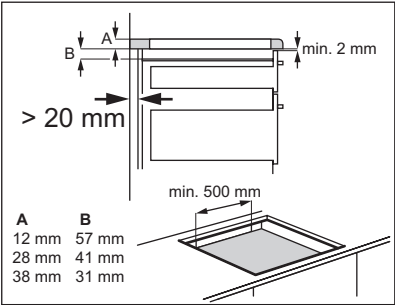
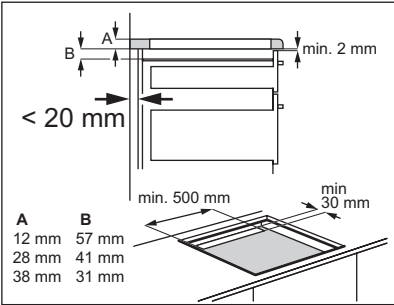
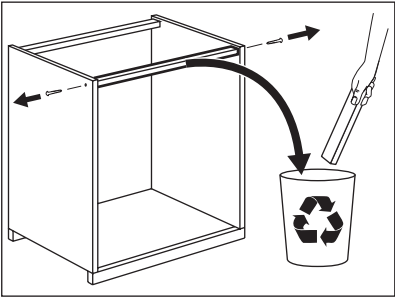
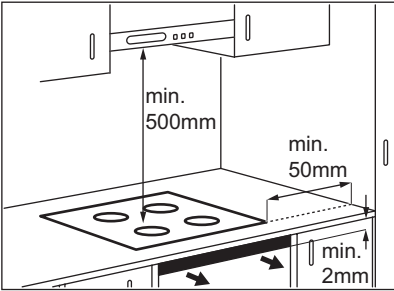
8.1 Aparatos integrados

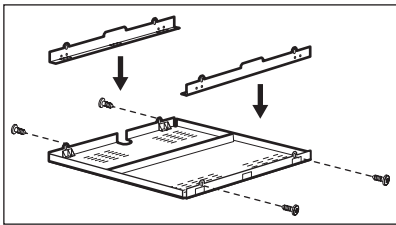
- Los aparatos que han de ir integrados en la cocina sólo deben utilizarse una vez encastrados en los muebles adecuados y con las encimeras y superficies de trabajo apropiadas.

8.2 Cable de conexión

- El electrodoméstico se suministra con el cable de conexión.
- Sustituya el cable de alimentación de red dañado por uno especial (tipo H05BB-F Tmáx 90 °C o superior). Póngase en contacto con el servicio técnico local.

8.3 Montaje





Si utiliza una caja de protección (accesorio adicional¹⁾), no son necesarios el espacio de ventilación frontal de 2 mm y el suelo protector situado directamente debajo del aparato.
No se puede utilizar la caja de protección si se instala el aparato encima de un horno.

¹⁾ El accesorio de la caja de protección puede no estar disponible en algunos países. Póngase en contacto con el proveedor local.

9. INFORMACIÓN TÉCNICA

Modell EHO6832FOG	Prod.Nr. 949 596 147 00
Typ 58 GAD C4 AU	220 - 240 V 50 - 60 Hz
Induction 7.4 kW	Made in Germany
Ser.Nr.	7.4 kW
ELECTROLUX	CE  

Potencia de las zonas de cocción

Zona de cocción	Potencia nominal (ajuste de calor máximo) [W]	Función Power activada [W]	Duración máxima de la función Power [min]	Diámetro mínimo del recipiente [mm]
Posterior derecha — 180 / 280 mm	1800 / 3500 W	2800 / 3700 W	5	145
Posterior izquierda	2300 W	3200 W	10	125
Anterior izquierda	2300 W	3200 W	10	125

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.

10. 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



892958204-C-422013