EGD6576



PT	Placa	Manual de instruções	2
ES	Placa de cocción	Manual de instrucciones	28

Electrolux

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA..... 3
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA..... 5
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO..... 8
4. UTILIZAÇÃO DIÁRIA..... 10
5. SUGESTÕES E DICAS..... 14
6. MANUTENÇÃO E LIMPEZA..... 16
7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS..... 17
8. INSTALAÇÃO..... 20
9. INFORMAÇÃO TÉCNICA..... 25
10. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA..... 26

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 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

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

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

1.1 Segurança para crianças e pessoas vulneráveis

- 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 tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreenderem os perigos envolvidos.
- Não permita que as crianças brinquem com o 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 ficam 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.
- É necessário manter as crianças com menos de 3 anos afastadas ou constantemente vigiadas.

1.2 Segurança geral

- O aparelho e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Não toque nos elementos de aquecimento.
- Não utilize o aparelho com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.

- 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 com uma tampa de tacho ou manta de incêndio.
- Não coloque objectos sobre as zonas de cozedura.
- Os objectos 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 respectivo comando e não confie apenas no detector de tacho.
- Se a superfície de vitrocerâmica/vidro apresentar alguma fenda, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- Em caso de quebra do vidro da placa:
  - desligue imediatamente todos os queimadores e todas as resistências eléctricas e desligue o aparelho da alimentação eléctrica;
  - não toque na superfície do aparelho;
  - não utilize o aparelho.
- 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.
- Se o aparelho ficar ligado directamente à alimentação eléctrica, é necessário instalar um interruptor que corte o contacto em todos os pólos. É necessário garantir o corte em conformidade com as condições especificadas para sobrevoltagem de categoria III. Esta condição não se aplica ao cabo da ligação à terra.
- Certifique-se de que nenhuma parte do cabo de alimentação fica em contacto directo (pode utilizar mangas de isolamento) com partes de aparelhos que

possam atingir temperaturas 50 °C acima da temperatura ambiente.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Este aparelho é adequado para os seguintes mercados: ES PT

2.1 Instalação

ADVERTÊNCIA!
A instalação deste aparelho tem de ser efectuada por uma pessoa qualificada.

- Remova toda a 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 o aparelho 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 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.
- 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.
- A parte inferior do aparelho pode ficar quente. É necessário instalar um painel de separação não combustível debaixo do aparelho para evitar o acesso à parte inferior.
- Certifique-se de que o espaço de ventilação de 2 mm entre a bancada e a parte dianteira inferior da unidade se mantém desobstruído. A garantia não abrange danos causados pela falta de espaço de ventilação adequado.

2.2 Ligação eléctrica

ADVERTÊNCIA!
Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Antes de efectuar qualquer operação de manutenção, certifique-se de que o aparelho está desligado da corrente eléctrica.
- Certifique-se de que a informação sobre a ligação eléctrica existente na placa de características está em conformidade com a alimentação eléctrica. Se não estiver, contacte um electricista.
- 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 braçadeira de fixação para libertar tensão do cabo.
- Não permita que o cabo e a ficha de alimentação (se aplicável) entrem em contacto com partes quentes do aparelho ou com algum tacho quente quando ligar o aparelho a uma tomada próxima.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não causa danos na ficha (se aplicável) e no cabo de alimentação. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou um electricista para substituir o cabo de alimentação se estiver danificado.

- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha de alimentação.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento correctos: disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.

2.3 Ligação do gás

- Todas as ligações de gás devem ser efectuadas por uma pessoa qualificada.
- Antes da instalação, certifique-se de que as condições de fornecimento locais (tipo de gás e pressão do gás) e o ajuste do aparelho são compatíveis.
- Certifique-se de que existe circulação de ar em torno do aparelho.
- A informação relativa ao fornecimento de gás encontra-se na placa de características.
- Este aparelho não está ligado a um dispositivo de evacuação de produtos de combustão. Certifique-se de que o aparelho é ligado em conformidade com os regulamentos de instalação em vigor. Tenha em atenção os requisitos para uma ventilação adequada.

2.4 Utilização

ADVERTÊNCIA!
Risco de ferimentos, queimaduras e 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.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Desligue (“off”) as zonas de cozedura após cada utilização.
- Não confie apenas no detector de tachos.
- Não coloque talheres ou tampas de panelas sobre as zonas de cozedura. Podem ficar quentes.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas ou se ele estiver em contacto com água.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Se a superfície do aparelho apresentar fendas, desligue-o imediatamente da corrente eléctrica. Isso evitará choques eléctricos.
- Os utilizadores portadores de pacemaker devem manter-se a mais de 30 cm de distância da zonas de indução quando o aparelho estiver a funcionar.
- Quando coloca alimentos em óleo quente, o óleo pode salpicar.

ADVERTÊNCIA!
Risco de incêndio e 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 ou alumínio ou que tenham a base danificada podem riscar o vidro ou a vitrocerâmica. Levante sempre estes objectos quando precisar de os deslocar sobre a placa.
- Utilize apenas tachos e panelas estáveis, com forma correcta e diâmetro superior às dimensões dos queimadores.
- Certifique-se de que o tacho fica centrado sobre o queimador.
- Certifique-se de que a chama não se apaga quando roda rapidamente o botão da posição do máximo para a posição do mínimo.
- Utilize apenas os acessórios fornecidos com o aparelho.
- Não instale um difusor de chama sobre um queimador.
- A utilização de um aparelho de cozedura a gás resulta na produção de calor e humidade. Providencie boa ventilação na cozinha onde o aparelho ficar instalado.
- Uma utilização intensiva e prolongada do aparelho pode exigir ventilação adicional, como abrir uma janela, ou uma ventilação mais eficaz, como aumentar a potência da ventilação mecânica existente.
- Este aparelho serve apenas para cozinhar. Não pode ser usado para outras funções como, por exemplo, aquecimento de divisões.
- Não permita que líquidos ácidos, como vinagre, sumo de limão ou agente anticalcário, entrem em contacto com a placa. Isso provoca manchas baças.

2.5 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 produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objectos metálicos.
- Não lave os queimadores na máquina de lavar loiça.

2.6 Eliminação

ADVERTÊNCIA!
Risco de ferimentos ou asfixia.

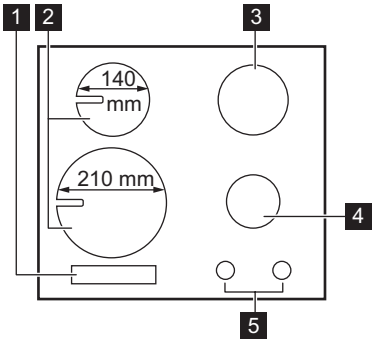
- Contacte a sua autoridade municipal para saber como eliminar o aparelho correctamente.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica e elimine-o.
- Achate os tubos de gás externos.

2.7 Assistência Técnica

- Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado se for necessário reparar o aparelho.
- Utilize apenas peças de substituição originais.

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

3.1 Disposição da placa

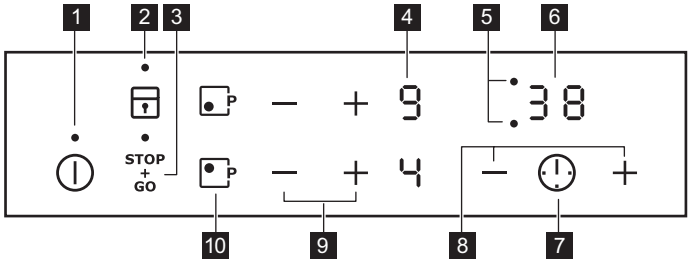


1 Painel de comandos
2 Zonas de cozedura de indução
3 Queimador rápido
4 Queimador semi-rápido
5 Botões de comando

3.2 Botão de comando

Símbolo	Descrição
●	sem fornecimento de gás/posição de desligado
✲ 🔥	posição de ignição/ fornecimento de gás máximo
🔥	fornecimento de gás mínimo

3.3 Disposição do painel de comandos



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

	Campo do sensor	Função	Comentário
1	⏻	ON/OFF	Para activar e desactivar a placa.

	Campo do sensor	Função	Comentário
2		Bloqueio de Funções / Dispositivo de Segurança para Crianças	Para bloquear/desbloquear o painel de comandos.
3	+ / —	-	Para regular o grau de cozedura.
4	-	Indicador do grau de cozedura	Para indicar o grau de cozedura.
5	-	Indicadores do temporizador das zonas de cozedura	Apresenta a zona de cozedura para a qual está definido um tempo.
6	-	Visor do temporizador	Para indicar o tempo em minutos.
7		-	Para seleccionar a zona de cozedura.
8	+ / —	-	Para aumentar ou diminuir o tempo.
9	P	Função Power	Para activar e desactivar a função.
10	STOP + GO	STOP+GO	Para activar e desactivar a função.

3.4 Indicadores de grau de cozedura

Visor	Descrição
0	A zona de cozedura está desactivada.
1 - 9	A zona de cozedura está activada.
u	A função STOP+GO está a funcionar.
A	A função Aquecimento Automático está a funcionar.
P	Função Power activo.
E + dígito	Existe uma anomalia.
H	Uma zona de cozedura ainda está quente (calor residual).
L	A função Bloqueio de Funções /Dispositivo de Segurança para Crianças está a funcionar.
F	O tacho não é adequado, é demasiado pequeno ou não há tacho na zona de cozedura.
-	A função Desactivação Automática está a funcionar.

3.5 Indicador de calor residual

ADVERTÊNCIA!
H O calor residual pode provocar queimaduras.

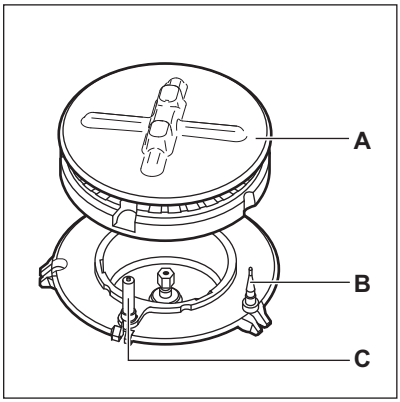
As zonas de cozedura de indução criam o calor necessário para cozinhar directamente na base dos tachos. A vitrocerâmica é aquecida pelo calor dos tachos.

4. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

ADVERTÊNCIA!
Consulte os capítulos relativos à segurança.

4.1 Queimadores de gás

Visão geral dos queimadores



A) Tampa e coroa do queimador
B) Termopar
C) Vela de ignição

Ignição do queimador

Acenda sempre o queimador antes de colocar o tacho.

ADVERTÊNCIA!
Tenha muito cuidado quando utilizar uma chama aberta no ambiente da cozinha. O fabricante declina qualquer responsabilidade em caso de utilização incorrecta da chama.

1. Pressione o botão de comando e rode-o para a esquerda até à posição do fornecimento de gás máximo (✲).
2. Mantenha o botão de comando pressionado durante não mais de 10 segundos. Isso permitirá que o termopar aqueça. Caso contrário, o fornecimento de gás será interrompido.
3. Regule a chama quando estiver homogénea.

Se o queimador não acender após algumas tentativas, verifique se a coroa e a respectiva tampa estão nas posições correctas.

ADVERTÊNCIA!
Não mantenha o botão de comando pressionado por mais de 15 segundos. Se o queimador não acender após 15 segundos, solte o botão de comando, rode-o para a posição OFF (desligado) e aguarde no mínimo 1 minuto antes de tentar acender novamente o queimador.

CUIDADO!
Na ausência de electricidade, é possível acender o queimador sem o dispositivo eléctrico; neste caso, aproxime uma chama do queimador, rode o respectivo botão no sentido anti-horário até à posição de fornecimento de gás máximo e pressione-o. Mantenha o botão de comando pressionado durante 10 ou mais segundos para permitir o aquecimento do termopar.

Se o queimador se apagar acidentalmente, rode o botão de comando para a posição OFF (desligado) e aguarde no mínimo 1 minuto antes de tentar acender o queimador novamente.

A ignição pode ocorrer automaticamente ao ligar a corrente eléctrica, após a instalação ou após um corte de energia. Isso é normal.

Desligar o queimador

Para apagar a chama, rode o botão para a posição de desligado (Off) ●.

ADVERTÊNCIA!
Reduza sempre a chama ou apague-a antes de remover o tacho do queimador.

4.2 Zonas de cozedura de indução

Activar e desactivar

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

Desactivação 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 F 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
u, 1 - 2	6 horas
3 - 4	5 horas
5	4 horas
6 - 9	1,5 horas

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.

Aquecimento Automático

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

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

Para activar a função para uma zona de cozedura: toque em ⏻ (P acende). Toque imediatamente em + (A acende). Toque imediatamente em − até que o grau de cozedura correcto acenda. Após 3 segundos, A acende.

Para desactivar a função: toque em −.

Função Power

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.

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

Para desactivar a função: toque em ⏻ ou −.

Temporizador

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

Comece por seleccionar a zona de cozedura e seleccione depois a função. Pode definir o grau de cozedura antes ou depois de seleccionar a função.

Para seleccionar a zona de cozedura: toque em ⏲ várias vezes até que o indicador da zona de cozedura que pretende se acenda.

Para activar 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 cozedura começar a piscar lentamente, a contagem decrescente começa.

Para ver o tempo restante: seleccione a zona de cozedura com ⏲. O indicador da zona de cozedura começa a piscar rapidamente. O visor mostra o tempo restante.

Para desactivar a função: seleccione a zona de cozedura com ⏲ e toque em −. O tempo restante é contado para trás até **00**. O indicador da zona de cozedura apaga-se.

Quando o tempo terminar, é emitido um som e a indicação **00** fica intermitente. A zona de cozedura é desactivada.

Para desligar o som: toque em ⏲.

Conta-Minutos
Pode utilizar esta função como **Conta-Minutos** quando a placa está activada e as zonas de cozedura estão desactivadas (o indicador de grau de cozedura indica 0).

Para activar a função: toque em ⏲. Toque em + ou − do temporizador para definir o tempo. Quando o tempo terminar, é emitido um som e aparece a indicação **00** intermitente.

Para desligar o som: toque em ⏲.

Esta função não afecta o funcionamento das zonas de cozedura.

STOP+GO

Esta função activa todas as zonas de cozedura com o grau de cozedura mais baixo.

Quando a função está activa, não é possível alterar o grau de cozedura.

Para activar a função: toque em STOP+GO. U acende.

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

Bloqueio de Funções

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

Comece por definir o grau de cozedura.

Para activar a função: toque em ⊟. L acende durante 4 segundos.

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

Quando desactivar a placa, também desactivará esta função.

Dispositivo de Segurança para Crianças

Esta função evita o accionamento acidental da placa.

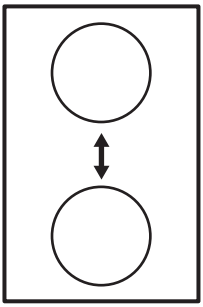
Para activar a função: active a placa com ⏻. Não defina o grau de cozedura. Toque em ⊟ durante 4 segundos. L acende. Desactive a placa com ⏻.

Para desactivar a função: active a placa com ⏻. Não defina o grau de cozedura. Toque em ⊟ durante 4 segundos. 0 acende. Desactive a placa com ⏻.

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

Função Gestão de Energia

- Todas as zonas de cozedura estão ligadas a uma fase. Consulte a ilustração.
- O limite máximo de carga eléctrica da fase é 3700 W.
- A função divide a potência entre duas zonas de cozedura.
- A função é activada quando a carga eléctrica total das zonas de cozedura excede os 3700 W.
- A função diminui a potência das restantes zonas de cozedura.
- A indicação do grau de cozedura das zonas cuja potência foi reduzida alterna entre dois níveis.



5. SUGESTÕES E DICAS

ADVERTÊNCIA!
Consulte os capítulos relativos à segurança.

5.1 Tachos e panelas

Eléctrica:

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

Utilize as zonas de cozedura de indução com tachos adequados.

Material do tacho

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

Os tachos são adequados para uma placa de indução se:

- uma pequena quantidade de água ferver muito rapidamente numa zona de cozedura com o grau de cozedura mais elevado.
- a base do tacho atrair um íman.

A base do tacho ou panela deve ser o mais espessa e plana possível.

Dimensões dos tachos

As zonas de cozedura de indução adaptam-se automaticamente à dimensão da base dos tachos, até um determinado limite.

A eficiência da zona de cozedura 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 cozedura.

Consulte o capítulo “Informação técnica”.

CUIDADO!
Não utilize panelas de ferro fundido, panelas de pedra, panelas de barro ou placas de grelhador ou tostador.

Gás:

ADVERTÊNCIA!
Não coloque a mesma panela sobre dois queimadores.

ADVERTÊNCIA!
Não coloque tachos instáveis ou danificados no queimador, para evitar derrames de líquidos e ferimentos.

CUIDADO!
Certifique-se de que os fundos dos tachos e panelas não ficam por cima do botão de comando; se ficarem, a chama aquece o botão de comando.

CUIDADO!
Certifique-se de que as pegas dos tachos e panelas não ficam por cima da extremidade dianteira do fogão.

CUIDADO!
Certifique-se de que os tachos e panelas ficam centrados no queimador, para maximizar a estabilidade e minimizar o consumo de gás.

CUIDADO!
O derrame de líquidos durante a cozedura pode originar a quebra do vidro.

5.2 Diâmetros de tacho

Utilize tachos com diâmetro adequado às dimensões dos queimadores.

Queimador	Diâmetro do tacho (mm)
Rápido	180 - 220
Semi-rápido	120 - 220

5.3 Ruídos durante o funcionamento (zonas de cozedura de indução)

Se ouvir:

- estalidos: o tacho é feito de diferentes materiais (construção multicamadas).
- assobio: está a utilizar a zona de cozedura com níveis elevados de potência e o tacho tem materiais diferentes (construção multicamadas).
- zumbido: está a utilizar um nível elevado de potência.
- cliques: sons de comutações eléctricas.
- sibilar, zunir: a ventoinha está a funcionar.

Os ruídos são normais e não são indicadores de uma avaria na placa.

5.4 Exemplos de aplicações de cozinha (para zonas de cozedura de indução)

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 máxima.

Os dados da tabela servem apenas como referência.

Grau de cozedura	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 vezes mais líquido do que arroz; mexa os pratos de leite a meio da cozedura.
3 - 4	Cozer legumes, peixe e carne a vapor.	20 - 45	Adicione algumas 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.

Grau de cozedura	Utilize para:	Tempo (min.)	Sugestões
6 - 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, bifes.	5 - 15	Vire a meio do tempo.
9	Ferver água, cozer massa, estufar carne (goulash, jardineira), batatas bem fritas.		
P	Ferver grandes quantidades de água. A função Power é activada.		

6. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

ADVERTÊNCIA!
Consulte os capítulos relativos à segurança.

6.1 Informações gerais

- Limpe a placa após cada utilização.
- Utilize sempre a placa com a base limpa.
- Riscos ou manchas escuras na superfície não afectam o funcionamento da placa.
- Utilize um produto de limpeza especial adequado para a superfície da placa.
- Utilize um raspador especial para limpar o vidro.

ADVERTÊNCIA!
Não utilize facas, raspadores ou outros instrumentos semelhantes para limpar a superfície do vidro ou entre os rebordos dos queimadores e a estrutura (se aplicável).

- Limpe as peças de aço inoxidável com água e seque com um pano macio.

6.2 Suportes para panelas

Os suportes para panelas não podem ser lavados na máquina de lavar loiça. É necessário lavá-los à mão.

1. Retire os suportes para panelas para facilitar a limpeza da placa.

Tenha muito cuidado quando voltar a colocar os suportes para panelas, para evitar danos na superfície da placa.

2. Quando lavar os suportes para panelas à mão, tenha cuidado quando os secar porque o revestimento de esmalte pode ter extremidades pouco polidas. Se necessário, remova as manchas difíceis com um produto de limpeza em pasta.
3. Após a limpeza dos suportes para panelas, certifique-se de que ficam bem posicionados.
4. Para que o queimador funcione correctamente, certifique-se de que os braços dos suportes para panelas estão alinhados com o centro do queimador.

6.3 Limpeza da placa

- **Remova imediatamente:** plástico derretido, película de plástico e alimentos com açúcar. Caso contrário, a sujidade pode provocar danos na placa. Coloque o raspador especial sobre a superfície de vidro em ângulo agudo e desloque a lâmina sobre a superfície.
- **Remova 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 pouco de detergente. Após a limpeza, seque a placa com um pano macio.
- Para limpar as partes esmaltadas, a tampa e a coroa, lave-as com água e detergente e seque-as bem antes de voltar a colocá-las.

6.4 Limpar a vela de ignição

Esta funcionalidade é obtida através de uma vela de ignição de cerâmica com um eléctrodo de metal. Mantenha estes componentes bem limpos para evitar dificuldades ao ligar e verifique se os orifícios da coroa do queimador não estão obstruídos.

6.5 Manutenção periódica

Contacte periodicamente um Centro de Assistência Técnica local para verificar as condições do tubo de fornecimento de gás e do regulador de pressão, se instalado.

7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

ADVERTÊNCIA!
Consulte os capítulos relativos à segurança.

7.1 O que fazer se…

Problema	Causa possível	Solução
Não consegue activar ou utilizar a placa.	A placa não está ligada à corrente eléctrica ou não está ligada correctamente.	Verifique se a placa está ligada correctamente à corrente eléctrica. 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.
		Active novamente a placa e defina o grau de cozedura em menos de 10 segundos.
	Tocou em 2 ou mais campos do sensor em simultâneo.	Toque em apenas um campo do sensor.
	A função STOP+GO está a funcionar.	Consulte o capítulo “Utilização diária”.

Problema	Causa possível	Solução
	Manchas de gordura ou água no painel de comandos.	Limpe o painel de comandos.
É emitido um sinal sonoro e a placa desactiva-se. A placa emite um sinal sonoro quando é desactivada.	Colocou algum objecto sobre um ou mais campos do sensor.	Retire o objecto dos campos do sensor.
A placa desactiva-se.	Colocou algum objecto sobre o campo do sensor ⏻.	Retire o objecto do campo do sensor.
Indicador de calor residual não acende.	A zona não está quente porque foi activada apenas por pouco tempo.	Se a zona tiver funcionado tempo suficiente para estar quente, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
Aquecimento Automático não funciona.	A zona está quente.	Deixe a zona arrefecer o suficiente.
	Está definido o grau de cozedura mais elevado.	O grau de cozedura mais elevado tem a mesma potência que a função.
O grau de cozedura alterna entre dois níveis.	A função Gestão de Energia está a funcionar.	Consulte o capítulo “Utilização diária”.
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 possível.
- está aceso.	Desactivação Automática activo.	Desactive a placa e active-a novamente.
L está aceso.	A função Dispositivo de Segurança para Crianças ou Bloqueio de Funções está a funcionar.	Consulte o capítulo “Utilização diária”.
F está aceso.	Não existe qualquer tacho na zona.	Coloque um tacho na zona.
	O tacho não é adequado.	Utilize um tacho adequado. Consulte o capítulo “Sugestões e dicas”.
	O diâmetro da base do tacho é demasiado pequeno para a zona.	Utilize um tacho com as dimensões correctas. Consulte o capítulo “Informação técnica”.

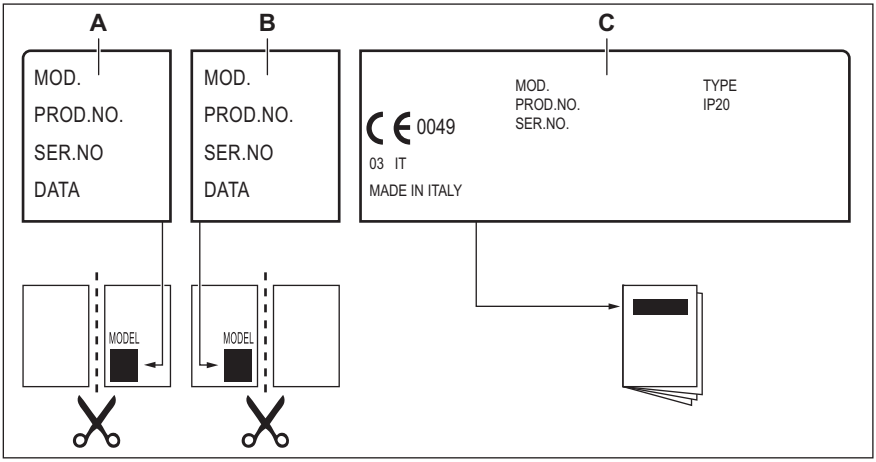
Problema	Causa possível	Solução
Aparece E e um número.	A placa apresenta um erro.	Desligue a placa da alimentação eléctrica durante algum tempo. Desligue o disjuntor do quadro eléctrico da sua casa. Volte a ligar. Se aparecer E novamente, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
E4 está aceso.	A placa indica um erro porque um tacho ferveu até ficar sem água. A função Desactivação Automática e a protecção contra sobreaquecimento das zonas foram activadas.	Desactive a placa. Retire o tacho quente. Após cerca de 30 segundos, active novamente a zona. Se o problema era o tacho, a mensagem de erro deve desaparecer do visor. A indicação Indicador de calor residual pode manter-se. Deixe o tacho arrefecer o suficiente. Verifique se o tacho é compatível com a placa. Consulte o capítulo “Sugestões e dicas”.
Não existe faísca quando acciona o gerador de faísca.	A placa não está ligada à corrente eléctrica ou não está ligada correctamente.	Verifique se a placa está ligada correctamente à corrente eléctrica.
	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.
	A tampa e a coroa do queimador não estão bem colocadas.	Coloque a tampa e a coroa do queimador nas posições correctas.
A chama apaga-se imediatamente após a ignição.	O termopar não está suficientemente quente.	Após acender a chama, mantenha o botão pressionado durante 10 segundos ou menos.
O anel da chama é irregular.	A coroa do queimador está bloqueada com resíduos de alimentos.	Verifique se o injector não está obstruído e se a coroa do queimador está limpa.

7.2 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 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.

7.3 Etiquetas fornecidas no saco de acessórios

Cole as etiquetas adesivas como indicado em baixo:



A) Cole no Cartão de Garantia e envie esta parte (se aplicável).
B) Cole no Cartão de Garantia e guarde esta parte (se aplicável).
C) Cole no manual de instruções.

8. INSTALAÇÃO

ADVERTÊNCIA!
Consulte os capítulos relativos à segurança.

8.1 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.

Modelo .....

PNC .....
Número de série .....

8.2 Placas encastradas

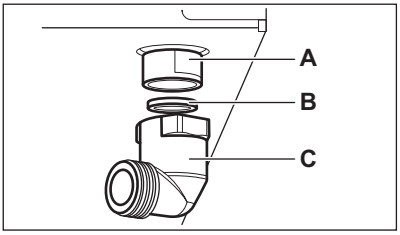
Utilize as placas de encastrar apenas após a sua montagem em móveis de encastre ou superfícies de trabalho que cumpram as normas aplicáveis.

8.3 Ligação do gás

ADVERTÊNCIA!
As seguintes instruções de instalação, ligação e manutenção devem ser executadas por pessoal qualificado, em conformidade com as normas e os regulamentos locais em vigor.

Escolha ligações fixas ou utilize um tubo flexível de aço inoxidável em conformidade com as normas em vigor. Caso utilize tubos metálicos flexíveis, tome as medidas necessárias para que estes não entrem em contacto com partes móveis nem sejam esmagados. Tenha cuidado também quando a placa for instalada em conjunto com um forno.

Certifique-se de que a pressão do fornecimento de gás ao aparelho cumpre os valores recomendados. A ligação ajustável é fixada no suporte global através de uma porca roscada G 1/2". Aparafuse as peças e, se necessário, aperte tudo com fita de teflon para obter a direcção correcta.



A) Extremidade do veio com porca
B) Anilha
C) Cotovelo (se necessário)

Ligação rígida:
Efectue a ligação com tubos metálicos rígidos (cobre com extremidade mecânica).

Ligação "flexível" com extremidade mecânica:
- **Gás natural**: ligação efectuada por um tubo flexível com extremidade mecânica, instalado directamente no cotovelo inclinado do aparelho.
- **Butano/Propano**: utilize um tubo flexível equipado com a respectiva manga se for necessário protegê-lo a todo o comprimento se o aparelho funcionar apenas com butano. Se o aparelho funcionar com propano, utilize um tubo flexível com uma extremidade metálica adequada.

Ligação de tubos flexíveis não metálicos:
Caso seja possível controlar facilmente a ligação na respectiva extensão total, pode utilizar um tubo flexível. Fixe bem o tubo flexível com grampos.

Gás líquido
Utilize o suporte de tubo de borracha para gás líquido. Encaixe sempre a junta. De seguida, prossiga com a ligação do gás.

O tubo flexível está pronto para aplicação quando:
- não ultrapassa a temperatura ambiente, ou seja, não ultrapassa os 30 °C;
- não ultrapassa 1500 mm de comprimento;
- não apresenta estrangulamentos;
- não está sujeito a tracção ou torção;
- não entra em contacto com extremidades ou cantos cortantes;
- pode ser facilmente examinado para verificação do seu estado.

O controlo e a preservação do tubo flexível consistem em verificar se:
- não apresenta fendas, cortes ou marcas de queimaduras nas duas extremidades, nem em toda a sua extensão;
- o material não apresenta sinais de endurecimento, mas sim a sua correcta elasticidade;
- os grampos de fixação não estão enferrujados;
- o prazo de validade não foi ultrapassado.

Caso detecte alguma anomalia, não repare o tubo e substitua-o.

ADVERTÊNCIA!
Quando a instalação estiver concluída, certifique-se de que a vedação de cada tubo foi realizada correctamente. Utilize uma solução de sabão e não qualquer produto inflamável!

8.4 Substituição dos injectores

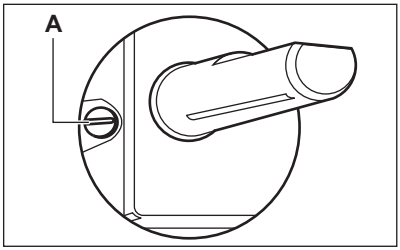
1. Retire os suportes para panelas.
2. Retire as tampas e as coroas dos queimadores.
3. Com uma chave de porcas de 7 mm, remova os injectores e substitua-os pelos necessários para o tipo de gás que vai utilizar (consulte a tabela no capítulo “Informação Técnica”).
4. Monte as peças seguindo o mesmo procedimento na ordem inversa.
5. Substitua a placa de características (localizada perto do tubo de fornecimento de gás) pela correspondente ao novo tipo de fornecimento de gás. Pode encontrar esta placa na embalagem fornecida com o aparelho.

Se a pressão de fornecimento de gás for inconstante ou diferente da pressão necessária, deve instalar um regulador de pressão adequado no tubo de fornecimento de gás.

8.5 Regulação do nível mínimo

Para regular o nível mínimo dos queimadores:

1. Acenda o queimador.
2. Rode o botão para a posição do nível mínimo.
3. Remova o botão.
4. Com uma chave de fendas fina, regule a posição do parafuso de bypass (A).



5. Se fizer uma alteração:
   - de gás natural G20 a 20 mbar para gás líquido, aperte totalmente o parafuso de bypass.
   - de gás líquido para gás natural G20 a 20 mbar, desaperte o parafuso de bypass cerca de 1/4 de volta.

ADVERTÊNCIA!
Certifique-se de que a chama não se apaga quando roda rapidamente o botão da posição do nível máximo para a posição do nível mínimo.

8.6 Ligação eléctrica

- Certifique-se de que a voltagem nominal e o tipo de alimentação apresentados na placa de características estão em conformidade com a voltagem e a potência da corrente eléctrica local.
- Este aparelho é fornecido com um cabo de alimentação. Este tem de ser fornecido com uma ficha adequada e capaz de suportar a carga assinalada na placa de características. Certifique-se de que instala a ficha numa tomada compatível.
- Utilize sempre uma tomada bem instalada e à prova de choques eléctricos.
- Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha de alimentação.
- Existe o risco de incêndio se o aparelho for ligado com uma extensão eléctrica, um adaptador ou uma tomada múltipla. Certifique-se de

que a ligação à terra cumpre as normas e os regulamentos aplicáveis.
- Não permita que alguma parte do cabo de alimentação atinja uma temperatura superior a 90 °C.

Certifique-se de que liga o cabo azul do neutro no terminal identificado com a letra “N”. Ligue o cabo castanho (ou preto) da fase no terminal identificado com a letra “L”. Mantenha o cabo de fase sempre ligado.

8.7 Cabo de ligação

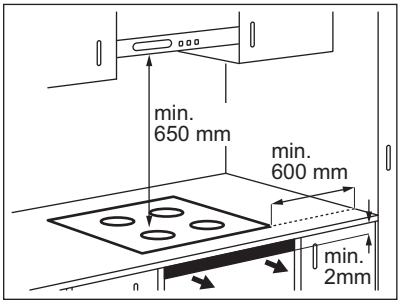
Para substituir o cabo de ligação, utilize apenas o cabo especial ou um equivalente. O tipo de cabo a utilizar é o seguinte: H05V2V2-F T90.

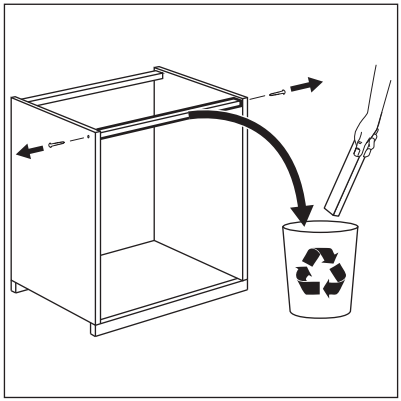
Certifique-se de que a secção do cabo é adequada à voltagem e à temperatura de funcionamento. O cabo de terra amarelo/verde tem de ser aproximadamente 2 cm mais comprido do que o cabo de fase castanho (ou preto).

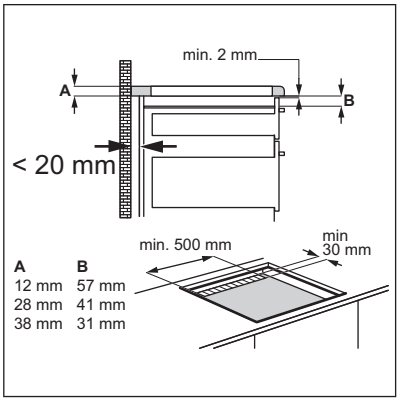
8.8 Instalar a junta vedante

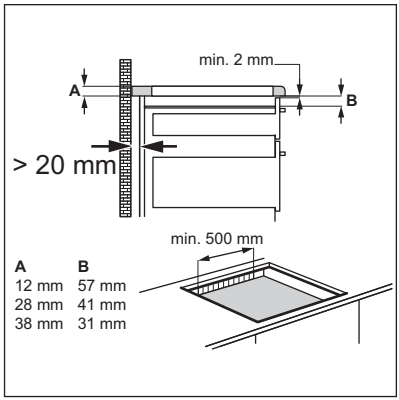
1. Limpe o tampo na zona da área cortada.
2. Cole a tira vedante fornecida na extremidade inferior da placa, ao longo da extremidade exterior da vitrocerâmica. Não estique a tira. Faça com que as extremidades da tira vedante fiquem no meio de um dos lados da placa.
3. Adicione alguns milímetros quando cortar a tira vedante de acordo com o perímetro necessário.
4. Junte as duas extremidades da tira vedante.

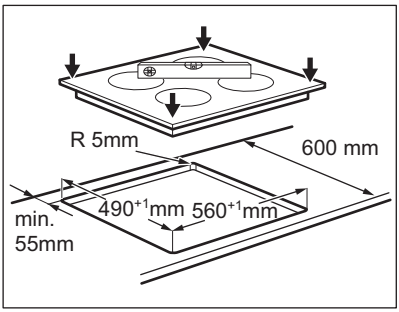
8.9 Montagem

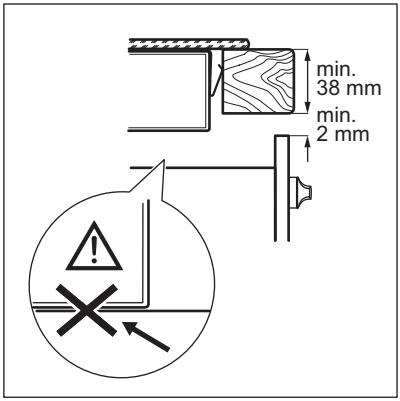


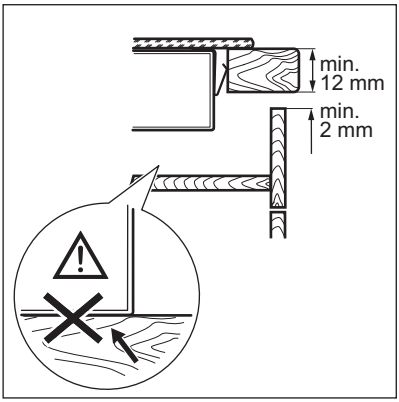


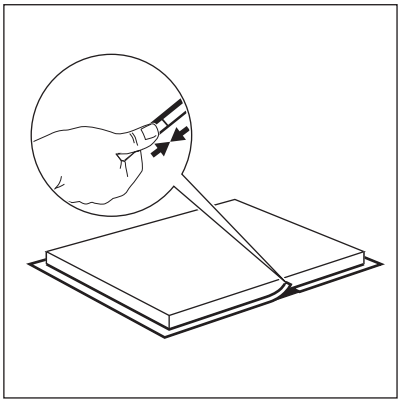








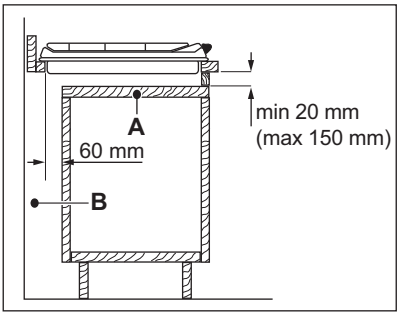




CUIDADO!
Instale o aparelho apenas numa bancada que tenha a superfície plana.

8.10 Possibilidades para encastrar

Móvel de cozinha com porta
O painel instalado por baixo da placa tem de ser fácil de remover e permitir um acesso fácil no caso de ser necessária a intervenção da assistência técnica.



A) Painel amovível
B) Espaço para ligações

Móvel de cozinha com forno
As ligações eléctricas da placa e do forno devem ser efectuadas separadamente por razões de segurança e para permitir a fácil remoção do forno do móvel.

9. INFORMAÇÃO TÉCNICA

9.1 Dimensões da placa

Largura	590 mm
Profundidade	520 mm

9.2 Especificações das zonas de cozedura

Zona de cozedura	Potência nominal (grau de cozedura máx.) [W]	Função Power [W]	Duração máxima [min.] de Função Power	Diâmetro do tacho [mm]
Dianteira esquerda	2300	3300	10	180 - 210
Traseira esquerda	1400	2500	4	125 - 140

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

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

9.3 Diâmetros do bypass

QUEIMADOR	Ø BYPASS 1/100 mm
Rápido	52

QUEIMADOR	Ø BYPASS 1/100 mm
Semi-rápido	32

9.4 Outros dados técnicos

POTÊNCIA TOTAL:	Gás original:	G20 (2H) 20 mbar = 4,6 kW
	Gás alternativo:	G30 (3+) 28-30 mbar = 334 g/h G31 (3+) 37 mbar = 329 g/h
	Zonas eléctricas:	3,7 kW
Alimentação eléctrica:	220-240 V ~ 50/60 Hz	
Categoria do aparelho:	II2H3+	
Ligação do gás:	G 1/2"	
Classe do aparelho:	3	

9.5 Queimadores de gás para GÁS NATURAL G20 20 mbar

QUEIMADOR	POTÊNCIA NORMAL kW	POTÊNCIA MÍNIMA kW	DIÂMETRO DOS INJECTORES 1/100 mm
Rápido	2,7	0,75	115
Semi-rápido	1,9	0,45	96

9.6 Queimadores de gás para GPL G30/G31 28-30/37 mbar

QUEIMADOR	POTÊNCIA NORMAL kW	POTÊNCIA MÍNIMA kW	DIÂMETRO DOS INJECTORES 1/100 mm	FLUXO NOMINAL DE GÁS g/h	
				G30 28-30 mbar	G31 37 mbar
Rápido	2,7	0,75	86	196	193
Semi-rápido	1,9	0,45	71	138	136

10. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

10.1 Informação de produto de acordo com a norma UE 66/2014

Identificação do modelo	EGD6576NOK
Tipo de placa	Placa encastrada

Número de zonas de cozedura eléctricas		2
Tecnologia de aquecimento de cada zona de cozedura eléctrica		Indução
Diâmetro das zonas de cozedura eléctricas circulares (Ø)	Traseira esquerda	14,0 cm
	Dianteira esquerda	21,0 cm
Consumo de energia por zona de cozedura (cozedura ECelectric)	Traseira esquerda	188,6 Wh/kg
	Dianteira esquerda	177,4 Wh/kg
N.º de queimadores a gás		2
Eficiência energética de cada queimador de gás (EE gas burner)	Traseiro direito - Rápido	55.0%
	Dianteiro direito - Semi-rápido	52.4%
Eficiência energética da placa a gás (Placa a gás EE)		53.7%
Consumo de energia da placa (placa ECelectric)		183,0 Wh/kg

EN 30-2-1: Aparelhos domésticos para cozinhar com gás - Parte 2-1: Utilização racional da energia - Geral

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

10.2 Poupança de energia

- Antes de utilizar, certifique-se de que os queimadores e os suportes para panelas estão bem instalados.
- Utilize tachos com diâmetro adequado às dimensões dos queimadores.
- Centre o tacho no queimador.
- Quando aquecer água, utilize apenas a quantidade necessária.
- Sempre que possível, coloque as tampas nos tachos.
- Quando o líquido começar a ferver, reduza a chama para cozinhar em lume brando.
- Se possível, utilize uma panela de pressão. Consulte o respectivo manual do utilizador.

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..... 29
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....31
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO..... 34
4. USO DIARIO.....36
5. CONSEJOS.....39
6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....42
7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....43
8. INSTALACIÓN.....46
9. INFORMACIÓN TÉCNICA..... 51
10. EFICACIA ENERGÉTICA.....52

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



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 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

ℹ 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 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

- Este electrodoméstico 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.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o se esté enfriando. Las piezas accesibles están calientes.
- Si el aparato dispone de dispositivo de seguridad para niños, se recomienda activarlo.
- La limpieza y el mantenimiento no podrán realizarlas niños sin supervisión.
- Es necesario mantener alejados a los niños de menos de 3 años salvo que estén bajo supervisión continua.

1.2 Instrucciones generales de seguridad

- 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 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 para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- En caso de rotura del cristal de la encimera:
  - apague inmediatamente todos los quemadores y cualquier resistencia y aísle el aparato de la alimentación eléctrica,
  - no toque la superficie del aparato,
  - no utilice el aparato.
- Si el cable eléctrico sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- Donde el aparato esté directamente conectado a la fuente de alimentación, se precisa un interruptor aislador omnipolar con abertura entre contactos. Ha de garantizarse una desconexión completa según las condiciones especificadas en la categoría III de sobretensión. El cable de tierra queda excluido de esto.
- Cuando tienda el cable de corriente, asegúrese ,por ejemplo mediante conductos aislantes, de que no entra en contacto directo con piezas que puedan superar la temperatura ambiente en más de 50°C.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Este aparato es adecuado para los siguientes mercados: ES PT

2.1 Instalación

ADVERTENCIA!
Solo un electricista cualificado puede instalar este 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 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.
- 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.
- La base del aparato se puede calentar. Asegúrese de colocar un panel de separación incombustible bajo el aparato para evitar acceder a la base.
- 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.

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 las especificaciones eléctricas de la placa coinciden con las del suministro eléctrico de su hogar. En caso contrario, póngase en contacto con un electricista.
- 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 instalado el aparato.
- 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 Conexión del gas

- Todas las conexiones de gas deben realizarse por personal cualificado.
- Antes de realizar la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución locales (tipo y presión del gas) son compatibles con los requisitos del aparato.
- Compruebe que el aire circula libremente alrededor del aparato.
- La placa de características contiene información sobre el suministro de gas.
- Este aparato no está conectado a un dispositivo que evacua los productos de combustión. Asegúrese de conectar el aparato según la normativa de instalación vigente. Preste atención a los requisitos sobre ventilación adecuada.

2.4 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.
- Utilice este aparato en entornos domésticos.
- 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 preste atención al 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 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.
- Utilice únicamente utensilios de cocina estables con forma adecuada y diámetro superior al tamaño de los quemadores.
- Asegúrese de que los utensilios de cocina están bien centrados sobre los quemadores.
- Asegúrese de que la llama no se apaga cuando gire rápidamente el mando de la posición máxima a la mínima.
- Utilice únicamente los accesorios suministrados con el aparato.
- No instale en el quemador un difusor de llamas.
- El uso de un aparato de cocina de gas genera calor y humedad. Disponga de buena ventilación en la sala donde instale el aparato.
- El uso intensivo y prolongado del aparato puede exigir mayor ventilación; por ejemplo, la apertura de una ventana o una ventilación más eficaz, por ejemplo, el aumento del nivel de ventilación mecánica, si se dispone de ella.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, como calefacción.
- No permita que líquidos ácidos, como por ejemplo vinagre, zumo de limón o desincrustantes de cal toquen la placa de cocción. De lo contrario, podrían aparecer manchas opacas.

2.5 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 metálicos.
- No lave los quemadores en el lavavajillas.

2.6 Eliminación

ADVERTENCIA!
Existe riesgo de lesiones o asfixia.

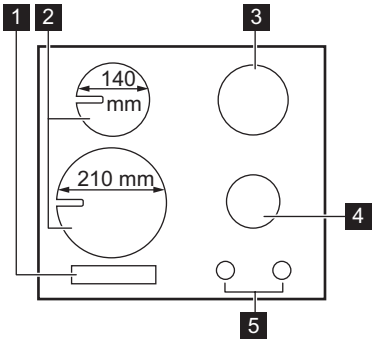
- Contacte con las autoridades locales para saber cómo deshacerse correctamente del aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable de conexión a la red y deséchelo.
- Aplaste los tubos de gas externos.

2.7 Asistencia

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

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1 Disposición de las zonas de cocción

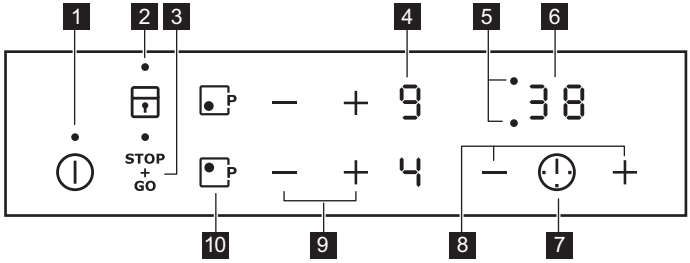


1 Panel de control
2 Zonas de cocción por inducción
3 Quemador rápido
4 Quemador semi rápido
5 Mandos de control

3.2 Mando de control

Símbolo	Descripción
●	Sin suministro de gas / posición de apagado
✲	Posición de encendido / suministro de gas máximo
	suministro mínimo de gas

3.3 Disposición del panel de control



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

	Sensor	Función	Observaciones
1	⏻	ENCENDIDO/APAGADO	Para activar y desactivar la placa.

	Sensor	Función	Observaciones
2		Bloqueo / Dispositivo de seguridad para niños	Para bloquear y desbloquear el panel de control.
3		-	Para ajustar la temperatura.
4	-	Indicador del nivel de calor	Para mostrar el nivel de calor.
5	-	Indicadores de tiempo de las zonas de cocción	Muestra la zona para la que se ha ajustado la hora.
6	-	Indicador del temporizador	Para mostrar la hora en minutos.
7		-	Para seleccionar una zona de cocción.
8		-	Para aumentar o disminuir el tiempo.
9		Función Power	Para activar y desactivar la función.
10		STOP+GO	Para activar y desactivar la función.

3.4 Indicación de la temperatura en pantalla

Pantalla	Descripción
0	La zona de cocción está apagada.
1 - 9	La zona de cocción está en funcionamiento.
u	STOP+GO está funcionando.
A	Calentamiento automático está funcionando.
P	Función Power está en funcionamiento.
E + número	Hay un fallo de funcionamiento.
H	La zona de cocción continúa estando caliente (calor residual).
L	La función Bloqueo / Dispositivo de seguridad para niños está funcionando.
F	El recipiente es inadecuado o demasiado pequeño, o no se ha colocado ningún recipiente sobre la zona de cocción.
-	Apagado automático está funcionando.

3.5 Indicador de calor residual

ADVERTENCIA!
H Riesgo de quemaduras por calor residual.

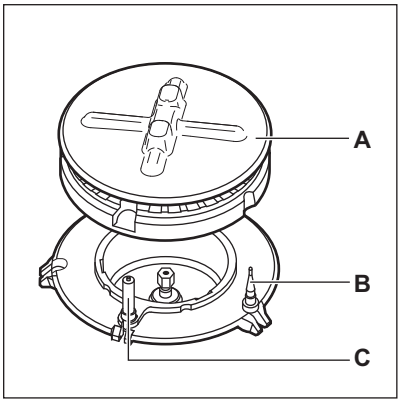
Las zonas de cocción por inducción generan el calor necesario para el proceso de cocción directamente en la base del recipiente, lo que hace que la superficie vitrocerámica se caliente por el calor del mismo.

4. USO DIARIO

ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

4.1 Quemadores de gas

Descripción general del quemador



A) Corona y tapa del quemador
B) Termopar
C) Bujía de encendido

Encendido del quemador

Encienda siempre el quemador antes de colocar las cacerolas o sartenes.

ADVERTENCIA!
Tenga mucho cuidado cuando utilice el fuego destapado en el entorno de la cocina. El fabricante declina toda responsabilidad en caso de uso indebido de la llama.

1. Presione el mando y gírelo hacia la izquierda hasta la posición máxima de suministro de gas (⁂).
2. Mantenga pulsado el mando durante unos 10 segundos como máximo. De esta forma se calienta el termopar. De lo contrario, el suministro de gas se interrumpe.
3. Ajuste la llama después de que se normalice.

Si el quemador no se enciende tras varios intentos, compruebe que la corona y la tapa del quemador estén bien colocados.

ADVERTENCIA!
No mantenga pulsado el mando durante más de 15 segundos. Si el quemador no se enciende al cabo de 15 segundos, suelte el mando de control, gírelo hasta la posición de apagado y espere al menos 1 minuto antes de volver a intentar encender el quemador.

PRECAUCIÓN!
Si no hay suministro eléctrico podrá encender el quemador sin necesidad del dispositivo eléctrico; en este caso arrime una llama al quemador, gire el mando de control pertinente hacia la izquierda hasta la posición de máxima salida de gas y empújelo hacia abajo. Manténgalo presionado durante unos 10 segundos como máximo; de esta forma el termopar se calentará.

Si el quemador se apaga accidentalmente, gire el mando de control hasta la posición de apagado y espere al menos 1 minuto antes de volver a intentar encenderlo.

Cuando se enciende la corriente, tras la instalación o después de un corte en el suministro eléctrico, suele ser normal que el generador de las chispas se active automáticamente. Esto es correcto.

Apagado del quemador

Para apagar la llama, gire el mando hasta la posición de apagado ●.

ADVERTENCIA!
Recuerde que debe bajar o apagar la llama antes de retirar los recipientes del quemador.

4.2 Zonas de cocción por inducción

Activación y desactivación

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

Apagado automático

La función desconecta automáticamente la placa 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 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). Espere a 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 F 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.
u, 1 - 2	6 horas
3 - 4	5 horas
5	4 horas
6 - 9	1,5 hora

Ajuste de temperatura

Toque + para aumentar el nivel de calor. Toque − para reducir el nivel de calor. Toque + y − al mismo tiempo para apagar la zona de cocción.

Calentamiento automático

Si activa esta función, puede obtener el calor necesario de forma más rápida. La función establece la temperatura al valor más elevado por un cierto tiempo y, después, la baja al valor necesario.

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 + (se enciende). Toque inmediatamente — hasta que aparezca el ajuste de temperatura correcto. Transcurridos 3 segundos, se enciende .

Para desactivar la función: toque —.

Función Power

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.

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

Para desactivar la función: toque o —.

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 la zona de cocción y después la función. Elija el nivel de calor antes o después de ajustar la función.

Para seleccionar la zona de cocción: toque el sensor 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 la hora (**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 se sigue descontando hasta llegar a **00**. El indicador de la zona de cocción se apaga.

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

Para detener la señal acústica: toque .

Avisador
Puede utilizar esta función como **Minutero** mientras la placa está activada y las zonas de cocción no funcionan (el ajuste de calor muestra).

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

Para detener la señal acústica: toque .

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

STOP+GO

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

Cuando la función está en marcha, no se puede cambiar el ajuste de temperatura.

Para activar la función: toque STOP + GO. Se enciende.

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

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.

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

La función también se desactiva cuando se apaga la placa.

Dispositivo de seguridad para niños

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

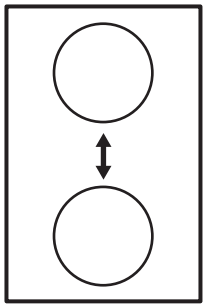
Para activar la función: encienda la placa de cocción con . No ajuste los niveles de calor. Pulse durante 4 segundos. se enciende. Apague la placa de cocción con .

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

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

Función Administrador de energía

- Todas las zonas de cocción están conectadas a una fase. Consulte la ilustración.
- La fase tiene una carga eléctrica máxima de 3.700 W.
- La función divide la potencia entre las zonas de cocción.
- La función se activa cuando la carga eléctrica total de las zonas de cocción supera 3.700 W.
- La función disminuye la potencia de las demás zonas de cocción.
- La pantalla de ajuste de calor para las zonas reducidas cambia entre dos niveles.



5. CONSEJOS

ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Utensilios de cocina

Eléctrico:

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:

- puede calentar en poco tiempo una cantidad pequeña de agua 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.

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, pero hasta un cierto límite.

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 el capítulo “Información técnica”.

PRECAUCIÓN!
No utilice sartenes de hierro fundido, fuentes de barro cocido o de cerámica ni placas de grill o de tostadora.

Gas:

ADVERTENCIA!
No coloque un mismo recipiente en dos quemadores.

ADVERTENCIA!
No coloque recipientes inestables o deformados en los quemadores para evitar salpicaduras y lesiones.

PRECAUCIÓN!
Asegúrese de que las bases de los recipientes no cubran los mandos de control, de lo contrario la llama calentaría los mandos.

PRECAUCIÓN!
Asegúrese de que las asas de los utensilios no sobresalgan del borde delantero de la placa de cocción.

PRECAUCIÓN!
Asegúrese de que los recipientes estén centrados sobre los quemadores para obtener la máxima estabilidad y reducir el consumo de gas.

PRECAUCIÓN!
Los líquidos derramados durante la cocción pueden hacer que se rompa el cristal.

5.2 Diámetro de los utensilios de cocina

Utilice utensilios de cocina con diámetros adecuados para el tamaño de los quemadores.

Quemador	Diámetro de los recipientes (mm)
Rápido	180 - 220
Semi rápido	120 - 220

5.3 Ruidos durante la utilización (para zonas de cocción por inducción)

Es posible que escuche los ruidos siguientes:

- crujido: el utensilio de cocina está fabricado con distintos tipos de materiales (construcción por capas).
- silbido: utiliza la zona 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 son normales y no indican fallo alguno de la placa de cocción.

5.4 Ejemplos de aplicaciones de cocción (para zonas de cocción por inducción)

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 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 entremedias.
3 - 4	Cocinar al vapor verduras, pescados o carnes.	20 - 45	Añadir varias cucharadas de líquido.
4 - 5	Cocinar patatas al vapor.	20 - 60	Utilice como máximo ¼ l de agua para 750 g de patatas.
4 - 5	Grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas.	60 - 150	Hasta 3 litros de líquido además de los ingredientes.

Ajuste del nivel de calor	Utilícelo para:	Tiempo (min)	Sugerencias
6 - 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.		
P	Hervir grandes cantidades de agua. La función Power está activada.		

6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 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.

ADVERTENCIA!
De No utilice cuchillos, rascadores o instrumentos similares para limpiar la superficie del cristal o entre los anillos de los quemadores y el marco (en su caso).

- Lave las partes de acero inoxidable con agua y séquelas a fondo con un paño suave.

6.2 Soportes para sartenes

Los soportes para sartenes no son resistentes al lavado en lavavajillas. Deben lavarse a mano.

1. Retire los soportes para sartenes para facilitar la limpieza de la placa de cocción.

Tenga mucho cuidado cuando cambie los soportes para sartenes para evitar dañar la parte superior de la placa de cocción.

2. El revestimiento de esmalte puede tener los bordes rugosos; tenga cuidado al lavar y secar a mano los soportes para sartenes. Si fuera necesario, elimine las manchas difíciles con un limpiador en pasta.
3. Después de limpiar los soportes para sartenes, asegúrese de colocarlos en la posición correcta.
4. A fin de que los quemadores funcionen correctamente, asegúrese de que los brazos de los soportes para sartenes estén alineados con el centro del quemador.

6.3 Limpieza de la placa

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

de plástico y alimentos que contengan azúcar. De lo contrario la suciedad dañará la placa. Coloque el rascador especial sobre la superficie del cristal formando un ángulo agudo y arrastre la hoja para eliminar la suciedad.

- **Elimine cuando la placa se haya enfriado:** restos de cal, marcas de agua, manchas de grasa y decoloraciones metálicas. Limpie la placa con un paño suave humedecido con agua y detergente. Después de limpiarla, seque la placa con un paño suave.
- Para limpiar las partes esmaltadas, la tapa y la corona, utilice agua jabonosa templada y séquelas cuidadosamente antes de volver a colocarlas en su sitio.

6.4 Limpieza de la bujía de encendido

Esta función se obtiene a través de una bujía de encendido cerámica con un electrodo metálico. Mantenga siempre limpios estos componentes para evitar problemas de encendido y asegúrese de que los orificios de la corona del quemador no estén obstruidos.

6.5 Mantenimiento periódico

Haga revisar la instalación de gas y el ajustador de presión, si lo hubiera, regularmente y por el Centro de servicio autorizado.

7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

7.1 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.
		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.
	STOP+GO está funcionando.	Consulte "Uso diario".

Problema	Posible causa	Solución
	Hay agua o salpicaduras de grasa en el panel de control.	Limpie el panel de control.
Se emite una señal acústica y la placa 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 algo sobre el sensor ⏻.	Retire el objeto del sensor.
Indicador de calor residual no se enciende.	La zona no ha estado encendida el tiempo suficiente para activar la función.	Si la zona ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, consulte con el centro de servicio autorizado.
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.	Administrador de energía está funcionando.	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 de gran tamaño en las zonas traseras si fuera posible.
[-] se enciende.	Apagado automático está en funcionamiento.	Apague la placa y vuelva a encenderla.
[L] se enciende.	Dispositivo de seguridad para niños o la función Bloqueo está activada.	Consulte "Uso diario".
[F] se enciende.	No hay ningún utensilio de cocina sobre la zona.	Ponga un utensilio de cocina sobre la zona.
	El utensilio de cocina no es adecuado.	Utilice el utensilio de cocina adecuado. Consulte el capítulo "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 el capítulo “Información técnica”.

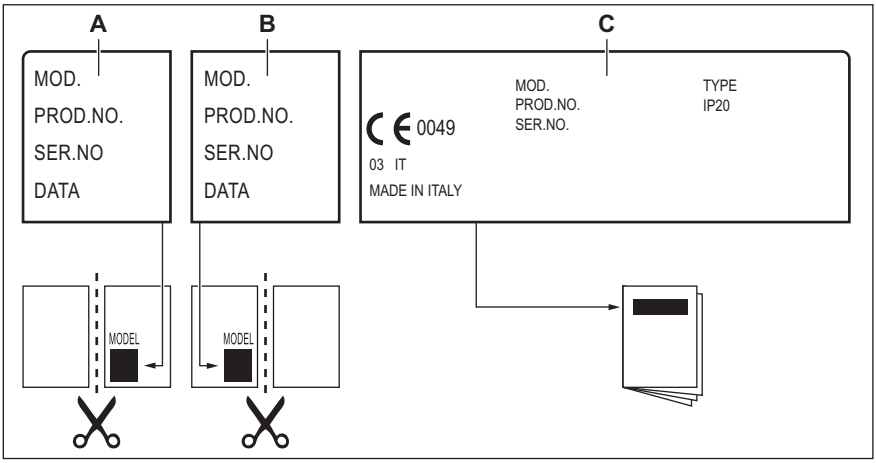
Problema	Posible causa	Solución
E y un número se encienden.	Se ha producido un error en la placa.	Desenchufe la placa de la toma de corriente durante unos minutos. Desconecte el fusible del sistema eléctrico. Vuelva a conectarlo. Si vuelve a aparecer E, póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.
E4 se enciende.	Se ha producido un fallo en la placa porque el utensilio de cocina ha hervido hasta agotar el líquido. Apagado automático y la protección contra sobrecalentamientos de las zonas están activos.	Apague la placa. Retire el utensilio de cocina caliente. Espere unos 30 segundos antes de encender de nuevo la zona. Si el utensilio de cocina era el problema, el mensaje de error desaparece. Indicador de calor residual puede permanecer encendido. Deje que el utensilio de cocina se enfríe suficientemente. Compruebe si el utensilio de cocina es compatible con la placa. Consulte el capítulo "Consejos".
No hay chispa cuando se intenta activar el generador de chispas.	La placa no está conectada a un suministro eléctrico o está mal conectada.	Compruebe si la placa se ha conectado correctamente a la red eléctrica.
	Ha saltado el fusible.	Compruebe si el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
	La tapa y la corona del quemador no están bien colocadas.	Coloque correctamente la corona y la tapa del quemador.
La llama se apaga justo después de encenderse.	El termopar no está lo suficientemente caliente.	Después de encender la llama, mantenga pulsado el mando durante unos 10 segundos como máximo.
El anillo de llama no es uniforme.	La corona del quemador está bloqueada con restos de comida.	Asegúrese de que el inyector no esté bloqueado y de que la corona del quemador esté limpia.

7.2 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 datos técnicos. Facilite también el mensaje de error que aparezca.Asegúrese de que maneja la placa de cocción adecuadamente. De lo contrario, el personal técnico de servicio o el 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.

7.3 Etiquetas incluidas en la bolsa de accesorios

Pegue las etiquetas adhesivas como se muestra a continuación:



A) Péguela en la etiqueta de garantía y envíe esta parte (en su caso).
B) Péguela en la etiqueta de garantía y guarde esta parte (en su caso).
C) Péguela en el manual de instrucciones.

8. INSTALACIÓN

ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

8.1 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.

Modelo .....

PNC .....
Número de serie .....

8.2 Placas empotradas

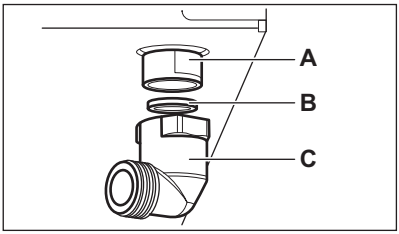
Las placas de cocción que han de ir integradas en la cocina solo deben utilizarse una vez encastradas en los muebles adecuados y con las encimeras y superficies de trabajo apropiadas.

8.3 Conexión de gas

ADVERTENCIA!
Las siguientes instrucciones de montaje, conexión y mantenimiento las debe llevar a cabo personal cualificado de acuerdo con la legislación y la normativa vigentes.

Elija conexiones fijas o utilice un tubo flexible de acero inoxidable que cumpla la normativa vigente. Si utiliza tubos metálicos flexibles, tenga cuidado de que no entren en contacto con las partes móviles ni estén retorcidos. Preste también atención cuando la placa se instale junto con un horno.

Asegúrese de que la presión del suministro de gas del aparato cumple los valores recomendados. La conexión ajustable se fija a la rampa por medio de una tuerca roscada G 1/2". Atornille las piezas y apriete todo con cinta de teflón, si fuera necesario, para obtener la dirección adecuada.



A) Extremo del eje con tuerca
B) Arandela
C) Codo (en su caso)

Conexión rígida:
Realice la conexión con tubos de metal rígidos (cobre con extremo mecanizado).

Conexión "flexible" con extremo mecanizado:
- **Gas natural**: realice la conexión con un tubo flexible de extremo mecanizado atornillado directamente al codo en el que termina el perímetro del aparato.
- **Butano / Propano**: utilice un tubo flexible equipado con collarín, si así se requiere para toda la longitud, y si el aparato funciona únicamente con butano. Si el aparato funciona con propano, utilice un tubo flexible con un extremo de metal adecuado.

Conexión con tubos flexibles no metálicos:
Si es posible controlar fácilmente la conexión en toda el área, puede utilizar un tubo flexible. Sujete firmemente el tubo flexible con abrazaderas.

Gas líquido
Use el soporte del tubo de goma para el gas líquido. Acople siempre la junta. Continúe con la conexión del gas.

El tubo flexible se puede aplicar cuando:
- la temperatura que alcance no supere la temperatura ambiente (más de 30 °C);
- no tenga una longitud superior a 1.500 mm;
- no presente obturaciones;
- no esté sometido a tracción o torsión;
- no entre en contacto con bordes o esquinas cortantes;
- se pueda revisar con facilidad para verificar su estado.

El control de la correcta conservación del tubo flexible consiste en comprobar lo siguiente:
- no presenta arañazos, cortes, marcas de quemaduras en ambos extremos y toda la longitud;
- el material no está endurecido, sino que presenta una elasticidad correcta;
- las abrazaderas de sujeción no están oxidadas;
- el plazo de caducidad no ha vencido.

Si observa uno o más defectos, no repare el tubo: cámbielo.

ADVERTENCIA!
Cuando la instalación esté terminada, asegúrese de que el sello de cada racor del tubo es correcto. Utilice una solución jabonosa, nunca una llama.

8.4 Sustitución de los inyectores

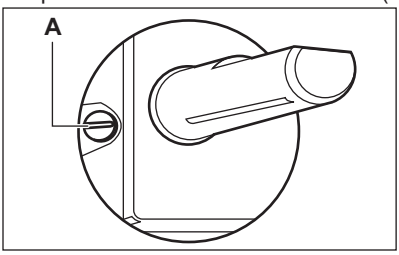
1. Retire los soportes para sartenes.
2. Retire las tapas y las coronas del quemador.
3. Con una llave tubular del 7, desatornille y retire los inyectores y sustitúyalos por los adecuados al tipo de gas que va a utilizar (consulte la tabla del capítulo "Información técnica").
4. Vuelva a montar las piezas siguiendo el procedimiento anterior en orden inverso.
5. Sustituya la placa de características (situada cerca del tubo de suministro de gas) por la correspondiente al nuevo tipo de suministro de gas. Encontrará esta placa en el embalaje del aparato.

Si la presión del suministro de gas se puede cambiar o es diferente de la necesaria, debe instalar un regulador de presión adecuado en el tubo del suministro de gas.

8.5 Ajuste del nivel mínimo

Para ajustar el nivel mínimo de los quemadores:

1. Encienda el quemador.
2. Gire el mando hasta la posición mínima.
3. Retire el mando.
4. Con un destornillador plano, ajuste la posición del tornillo de derivación (A).



5. Si cambia:
   - de gas natural G20 de 20 mbares a gas líquido, apriete totalmente el tornillo de derivación.
   - de gas líquido a gas natural G20 de 20 mbares, desatornille el tornillo de derivación aproximadamente un cuarto de vuelta.

ADVERTENCIA!
Asegúrese de que la llama no se apaga cuando gire rápidamente el mando de la posición máxima a la posición mínima.

8.6 Conexión eléctrica

- Asegúrese de que el voltaje nominal y el tipo de suministro que indica la placa de datos técnicos coinciden con los del lugar donde se va a instalar el aparato.
- Este aparato se suministra con un cable de alimentación. Debe estar equipado con un enchufe adecuado capaz de soportar la carga indicada en la placa de características. Asegúrese de instalar el enchufe en una toma correcta.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Hay riesgo de incendio si se conecta el aparato con un cable de prolongación, adaptador o conexión múltiple. Asegúrese de que la conexión a tierra cumple los reglamentos y las normas vigentes.
- No deje que el cable de alimentación se caliente a más de 90° C.

Asegúrese de conectar el cable neutro azul al borne que tiene la letra "N". Conecte el cable de fase de color marrón (o negro) al borne con la letra "L". Mantenga el cable de fase conectado en todo momento.

8.7 Cable de conexión

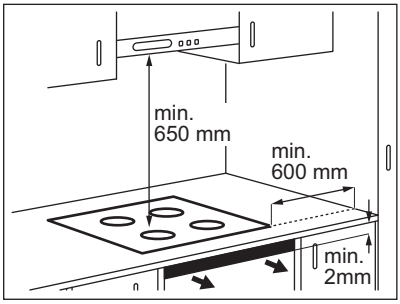
Si desea cambiar el cable de conexión, utilice únicamente el cable especial o su equivalente. El tipo de cable es: H05V2V2-F T90.

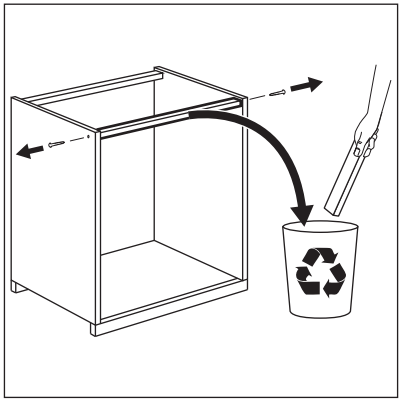
Asegúrese de que la sección de cable sea adecuada para la tensión y la temperatura de funcionamiento. El cable de puesta a tierra de color amarillo/verde debe ser unos 2 cm más largo que el cable de fase marrón (o negro).

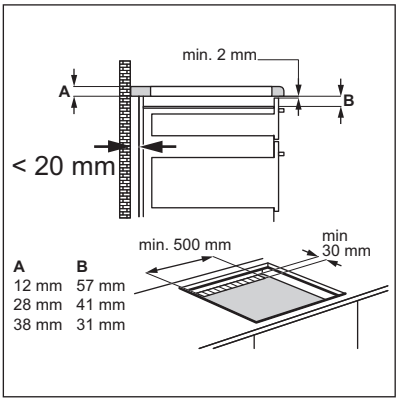
8.8 Colocación del sello

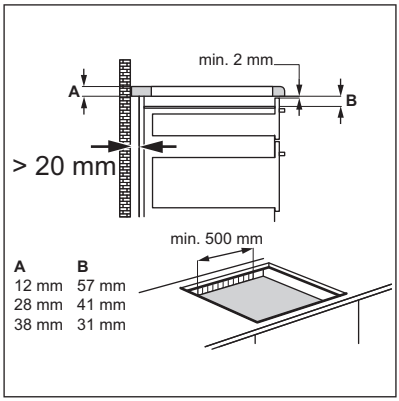
1. Limpie la encimera alrededor del área del corte.
2. Coloque la banda del sello suministrada en el borde inferior de la placa de cocción a lo largo del borde exterior de la vitrocerámica. No la tense. Asegúrese de que los extremos de la banda de sello están situados en el centro de un lado de la placa de cocción.
3. Añada algunos milímetros cuando corte a medida la banda de sello.
4. Presione los dos extremos de la banda de sello para unirlos.

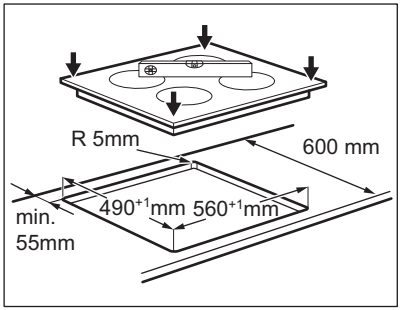
8.9 Montaje

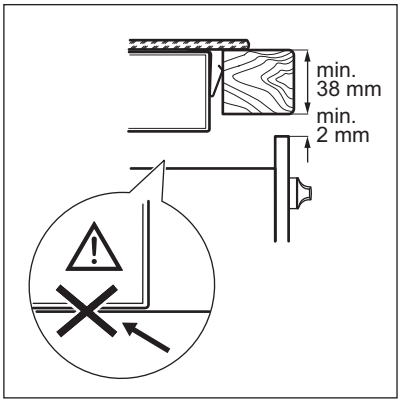


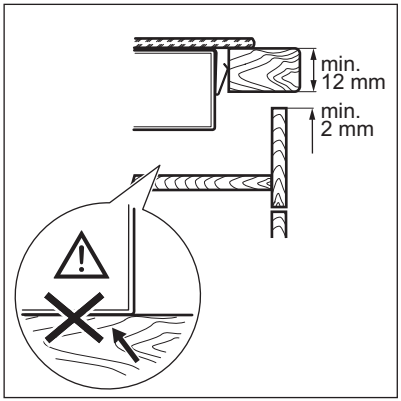


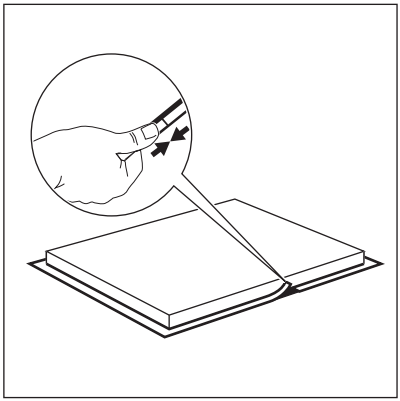








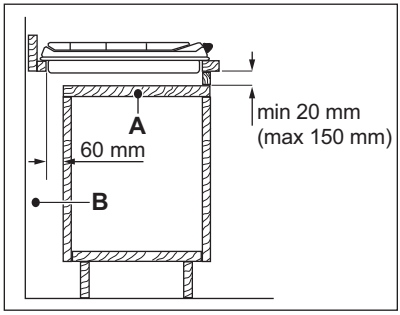




PRECAUCIÓN!
Coloque el aparato únicamente sobre encimeras de superficie plana.

8.10 Posibilidades de inserción

Unidad de cocina con puerta
El panel instalado debajo de la placa debe poder retirarse fácilmente y permitir el acceso en caso de que sea necesario realizar una intervención de asistencia técnica.



A) Panel extraíble
B) Espacio para las conexiones

Unidad de cocina con horno
La conexión eléctrica de la encimera y el horno debe instalarse por separado para garantizar la seguridad y poder retirar fácilmente el horno de la unidad.

9. INFORMACIÓN TÉCNICA

9.1 Dimensiones de la placa de cocción

Ancho	590 mm
Fondo	520 mm

9.2 Especificaciones de las zonas de cocción

Zona de cocción	Potencia nominal (ajuste de calor máx.) [W]	Función Power [W]	Función Power duración máxima [min]	Diámetro de los utensilios de cocina [mm]
Anterior izquierda	2300	3300	10	180 - 210
Posterior izquierda	1400	2500	4	125 - 140

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.

9.3 Diámetros de derivación

QUEMADOR	Ø DERIVACIÓN 1/100 mm
Rápido	52
Semi rápido	32

9.4 Otros datos técnicos

POTENCIA TOTAL:	Gas original:	G20 (2H) 20 mbares = 4,6 kW
	Sustitución de gas:	G30 (3+) 28-30 mbares = 334 g/h G31 (3+) 37 mbares = 329 g/h
	Zonas eléctricas:	3,7 kW
Suministro eléctrico:	220-240 V ~ 50/60 Hz	
Categoría de aparato:	II2H3+	
Conexión de gas:	G 1/2"	
Clase de aparato:	3	

9.5 Quemadores de gas para GAS NATURAL G20 a 20 mbares

QUEMADOR	POTENCIA NORMAL kW	POTENCIA MÍNIMA kW	MARCA DE INYECTOR 1/100 mm
Rápido	2,7	0,75	115
Semi rápido	1,9	0,45	96

9.6 Quemadores de gas para GLP G30/G31 28-30/37 mbares

QUEMADOR	POTENCIA NORMAL kW	POTENCIA MÍNIMA kW	MARCA DE INYECTOR 1/100 mm	CAUDAL DE GAS NOMINAL g/h	
				G30 28-30 mbares	G31 37 mbares
Rápido	2,7	0,75	86	196	193
Semi rápido	1,9	0,45	71	138	136

10. EFICACIA ENERGÉTICA

10.1 Información de producto según EU 66/2014

Identificación del modelo		EGD6576NOK
Tipo de placa de cocción		Placas empotradas
Número de zonas de cocción eléctricas		2
Tecnología de calentamiento por zona de cocción eléctrica		Inducción
Diámetro de las zonas de cocción circulares (Ø) eléctricas	Parte trasera izquierda	14,0 cm
	Parte delantera izquierda	21,0 cm
Consumo eléctrico por zona de cocción (cocción eléctrica)	Parte trasera izquierda	188,6 Wh / kg
	Parte delantera izquierda	177,4 Wh / kg
Número de quemadores de gas		2
Eficiencia energética por quemador de gas (EE gas burner)	Parte trasera derecha: semi rápido	55.0%
	Parte delantera derecha: semi rápido	52.4%
Eficiencia energética de la encimera de gas (Placa de gas EE)		53.7%

Consumo eléctrico de la placa de cocción (placa eléctrica)	183,0 Wh / kg

EN 30-2-1: Aparatos domésticos de cocción que utilizan combustibles gaseosos - Parte 2-1: Uso racional de la energía - General

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

10.2 Bajo consumo energético

- Antes de su uso, asegúrese de que los quemadores y los soportes están correctamente montados.
- Utilice utensilios de cocina con diámetros adecuados para el tamaño de los quemadores.
- Centre la olla en el quemador.
- Cuando caliente agua, utilice solo la cantidad que necesite.
- En la medida de lo posible, cocine siempre con los utensilios de cocina tapados.
- Cuando el líquido comience a hervir, reduzca la llama de tal forma que el líquido siga cociendo.
- Si es posible, utilice una olla a presión. Consulte el manual del usuario.

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



867305771-B-242015

CE