



EIV95550

Notice d'utilisation

Table de cuisson

FR 2

Manual de instruções

Placa

PT 14

Manual de instrucciones

Placa de cocción

ES 26



electrolux.com/register

 **Electrolux**

Bienvenue chez Electrolux ! Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos appareils.



Dans un souci de durabilité, nous réduisons les supports papier et proposons les manuels d'utilisation complets en ligne. Accédez à votre manuel d'utilisation complet sur electrolux.com/manuals



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations sur electrolux.com/support

1. ⚠ INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra pas être tenu responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

- Ce produit peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de ce produit en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **ATTENTION** : tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles deviennent chaudes. Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique unique, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- ATTENTION : Toute cuisson doit être surveillée en permanence. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- AVERTISSEMENT : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- AVERTISSEMENT : Risque d'incendie : N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- AVERTISSEMENT : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.
- AVERTISSEMENT : Si la surface vitrocéramique / en verre est fissurée, mettez à l'arrêt l'appareil et débranchez-le. Si l'appareil est branché à l'alimentation secteur directement en utilisant une boîte de jonction, retirez le fusible pour déconnecter l'appareil de l'alimentation secteur. Dans tous les cas, veuillez contacter le service après-vente agréé.

- N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. Mettez à l'arrêt l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- ATTENTION : L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation en utilisant un appareil de connexion externe comme un minuteur, ou branché à un circuit qui est régulièrement activé/désactivé par un fournisseur d'énergie.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le service après-vente ou par un professionnel qualifié afin d'éviter un danger.
- Ne posez pas d'objets métalliques, tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles sur la surface de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.
- Après utilisation, mettez toujours à l'arrêt la table de cuisson à l'aide de la manette de commande et ne vous fiez pas à la détection des récipients.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur ni de jet d'eau pour nettoyer l'appareil.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation et raccordement électrique



AVERTISSEMENT!

Seule une personne qualifiée doit installer et raccorder cet appareil.



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure, de décharge électrique, d'incendie ou de dommage matériel à l'appareil.

Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil. Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.

N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.

Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.

N'installez pas et n'utilisez pas un appareil endommagé.

Retirez l'emballage entièrement.

Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.

Protégez le fond de l'appareil de la vapeur et de l'humidité. Isolez les surfaces découpées à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure cause des gonflements.

N'installez pas l'appareil à proximité d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.

L'appareil est doté de ventilateurs de refroidissement dans le fond.

Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir :

- Ne rangez pas de feuilles ni de petits bouts de papier qui pourraient être aspirés, pour éviter tout risque d'endommager les ventilateurs de refroidissement ou le système de refroidissement.
- Laissez une distance d'au moins 2 cm entre le fond de l'appareil et les objets rangés dans le tiroir.

Ôtez tout panneau de séparation installé dans le meuble sous l'appareil.

Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.

Assurez-vous que les paramètres sur la plaque signalétique sont compatibles avec les étalonnages électriques de l'alimentation secteur.

Vérifiez que l'appareil est correctement installé. Des câbles ou des fiches secteur desserrés et incorrects (le cas échéant) peuvent faire surchauffer la borne.

L'appareil doit être relié à la terre. Assurez-vous qu'une protection contre les chocs est installée.

Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié. Installé le collier anti-traction sur le câble.

N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises et de rallonges.

Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ou le câble d'alimentation. Ne laissez pas le câble d'alimentation électrique s'emmêler.

Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à une prise électrique à proximité.

Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation.

Assurez-vous que la prise principale est accessible une fois l'appareil installé.

La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.

Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil, tirez toujours sur la fiche. Si la prise est desserrée, ne branchez pas la fiche d'alimentation.

N'utiliser que des dispositifs d'isolation corrects : coupe-circuits de protection de ligne, fusibles, (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.

L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture du contact d'au moins 3 mm.

2.2 Utilisation et entretien



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure, de brûlures, de décharge électrique, d'incendie, d'explosion ou de dommage matériel à l'appareil.

Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.

Retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (le cas échéant) avant la première utilisation.

Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.

N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.

Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil fonctionne.

Lorsque vous placez des aliments dans de l'huile chaude, cela peut éclabousser.

Les graisses et l'huile chaudes peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds à distance.

des graisses et des huiles pendant que vous cuisinez.

Les vapeurs que dégagent l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.

Une huile déjà utilisée peut contenir des restes d'aliments et provoquer un incendie à une température plus basse qu'avec une huile neuve.

N'activez pas les zones de cuisson avec un récipient vide ou sans récipient.

Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.

Ne posez pas de couvercle de casserole chaud sur la surface en verre de la table de cuisson.

Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement.

Ne placez pas de feuilles d'aluminium sur l'appareil.

Les récipients de cuisson en fonte ou dont le fond est endommagé peuvent provoquer des rayures sur la surface en verre et vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.

Mettez à l'arrêt l'appareil et laissez-le refroidir avant le nettoyage.

Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits de

lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à recurer, de solvants ou d'objets métalliques.

Concernant la/les lampe(s) se trouvant à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions ambiantes extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas prévues pour être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas pour l'éclairage des pièces d'une maison.

Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

2.3 Mise au rebut



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.

Débranchez l'appareil.

Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

3. INSTALLATION

3.1 Avant l'installation

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

Numéro de série

3.2 Tables de cuisson intégrées

Les tables de cuisson encastrables ne peuvent être mises en fonctionnement

qu'après avoir été installées dans des meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.

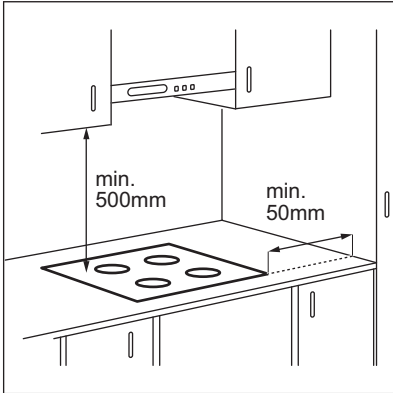
3.3 Câble de connexion

- La table de cuisson est fournie avec un câble d'alimentation.
- Pour remplacer le câble d'alimentation endommagé, utilisez le type de câble suivant : H05V2V2-F qui supporte une température de 90 °C ou plus. Contactez un service après-vente agréé. Le câble de

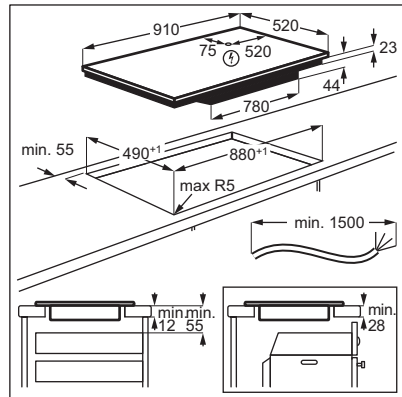
raccordement ne peut être remplacé que par un électricien qualifié.

3.4 Assemblage

Si vous installez la table de cuisson sous une hotte, reportez-vous aux instructions d'installation de la hotte pour connaître la distance minimale entre les appareils.




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



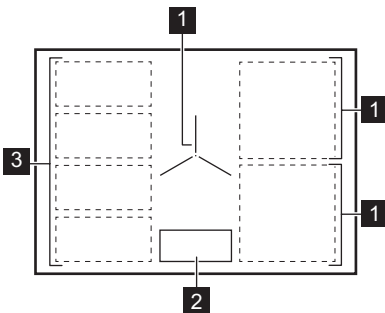
Consultez le tutoriel vidéo « Comment installer votre table de cuisson à induction Electrolux - Installation du plan de travail » en tapant le nom complet indiqué dans le graphique ci-dessous.

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

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation 













4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

4.1 Agencement des zones de cuisson



- 1** Zone de cuisson à induction
- 2** Bande de commande
- 3** Zone de cuisson à induction flexible composée de quatre sections

4.2 Symboles sur le bandeau de commande et sur l'affichage


Symbole	Description
	Pour allumer et éteindre la table de cuisson.
	Pour verrouiller/déverrouiller le bandeau de commande.
	Pause. Pour sélectionner le niveau de cuisson le plus bas pour toutes les zones de cuisson activées.
	Bridge. Pour coupler deux zones de cuisson juxtaposées afin qu'elles fonctionnent comme une seule.
	FlexiBridge. Pour basculer entre les trois modes disponibles : Standard/Big Bridge/Max Bridge. La fonction combine deux zones de cuisson en segments.
	PowerSlide. Pour créer 3 zones de température prédéfinies : bouillir/mijoter/maintien au chaud.
	Pour sélectionner les fonctions du Minuteur.
	Pour augmenter ou diminuer la durée.
	Hob ² Hood. Pour raccorder la table de cuisson à une hotte spéciale.
	PowerBoost. Pour activer et désactiver le niveau de cuisson maximum.
	OptiHeat Control: poursuivre la cuisson/maintien au chaud/chaleur résiduelle. Une zone de cuisson est encore chaude.
	Un dysfonctionnement s'est produit.



Pour des informations détaillées sur les fonctions, consultez la version complète du manuel d'utilisation en ligne.

5. UTILISATION QUOTIDIENNE

5.1 Activation et désactivation

Maintenez la touche  enfoncée pour mettre en fonctionnement ou à l'arrêt la table de cuisson.

5.2 Détection de récipient

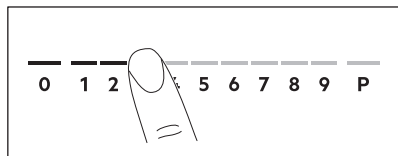
Cette fonction indique la présence d'ustensiles de cuisine sur la table de cuisson et désactive les zones de cuisson si aucun ustensile n'est détecté pendant une cuisson.

5.3 Utilisation des zones de cuisson

Posez le récipient au centre de la zone de cuisson souhaitée. Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé.

Les récipients de grande taille peuvent reposer sur deux zones de cuisson en même temps. Le récipient doit recouvrir le centre des deux zones mais il ne doit pas dépasser le repère des zones. Si le récipient se trouve entre les deux centres, la fonction Bridge ne s'active pas.

5.4 Réglages de la température



1. Appuyez sur le niveau de cuisson souhaité sur le bandeau de sélection. Les voyants situés au-dessus du bandeau de sélection apparaissent jusqu'au niveau de cuisson sélectionné.
2. Pour désactiver une zone de cuisson, appuyez sur 0.

5.5 Minuteur

Minuteur à rebours

Utilisez cette fonction pour régler la durée de fonctionnement d'une zone de cuisson, uniquement pour une session.

Réglez le niveau de cuisson de la zone de cuisson sélectionnée, puis réglez la fonction.



Vous ne pouvez pas activer cette fonction lorsque la fonction Hob²Hood est activée.

1. Appuyez sur . 00 apparaît sur l'écran du minuteur.
2. Appuyez sur ou pour régler la durée (00 à 99 minutes).
3. Appuyez sur pour démarrer le minuteur ou attendez 3 secondes. Le minuteur lance le compte à rebours.

Pour modifier la durée : sélectionnez la zone de cuisson en utilisant et appuyez sur ou .

Pour désactiver la fonction : sélectionnez la zone de cuisson en utilisant , puis appuyez sur . Le temps restant est décompté jusqu'à 00.

Lorsque le minuteur arrive à son terme, un signal sonore retentit et 00 clignote. La zone de cuisson se désactive. Appuyez sur un symbole pour arrêter le signal et le clignotement.

6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

6.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un récipient dont le fond est propre.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en aluminium, cuivre, laiton, verre, céramique ou porcelaine. Les ustensiles de cuisine fabriqués à partir de ces matériaux sont incompatibles avec l'induction et peuvent laisser des rayures ou des taches permanentes sur la surface de la table de cuisson.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de la table de cuisson.
- Utilisez un nettoyant spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Utilisez un grattoir spécial pour nettoyer la vitre.



L'imprimé sur la zone de cuisson à induction flexible peut se salir ou changer de couleur en déplaçant les récipients. Vous pouvez nettoyer la zone de manière standard.

6.2 Nettoyage de la table de cuisson

- **Enlevez immédiatement :** le plastique fondu, les feuilles de plastique, le sel, le sucre et les aliments contenant du sucre, car la saleté peut endommager la table de cuisson. Veillez à ne pas vous brûler. Tenez le racloir spécial incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.
- **Enlevez lorsque la table a suffisamment refroidi :** traces de calcaire, traces d'eau, taches de graisses, décoloration métallique brillante. Nettoyez

la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non abrasif. Après le nettoyage, essuyez la table de cuisson avec un chiffon doux.

- **Pour retirer les décolorations métalliques brillantes** : utilisez une

solution d'eau additionnée de vinaigre et nettoyez la surface vitrée avec un chiffon.



7. DÉPANNAGE

7.1 Que faire si...



Si vous ne trouvez pas de solution au problème ci-dessous, consultez la version complète de la notice d'utilisation en ligne, ou contactez un service après-vente agréé si nécessaire.

Problème	Cause possible	Solution
Vous ne pouvez pas activer la table de cuisson ni la faire fonctionner.	La table de cuisson n'est pas branchée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique.
	Le fusible a disjoncté.	Assurez-vous que le fusible est la cause du dysfonctionnement. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
	Vous n'avez pas réglé le niveau de cuisson dans un délai de 60 secondes.	Mettez de nouveau en fonctionnement la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 60 secondes.
	Vous avez appuyé sur 2 ou plusieurs touches sensibles en même temps.	Appuyez sur une seule touche sensible.
Un bip constant se déclenche.	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.
	Le branchement électrique est incorrect.	Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation.
Un signal sonore retentit et la table de cuisson se met à l'arrêt. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est à l'arrêt.	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles.	Retirez l'objet des touches sensibles.
Le niveau de cuisson oscille entre deux niveaux ou vous ne pouvez pas sélectionner le niveau de cuisson maximal pour l'une des zones de cuisson.	Gestion alimentation est activé. Les autres zones consomment déjà la puissance maximale disponible. Votre table de cuisson fonctionne correctement.	Diminuez la puissance des autres zones de cuisson raccordées à la même phase. Reportez-vous au paragraphe « Gestion alimentation » dans la version complète de la notice d'utilisation en ligne.
Le bandeau de commande devient chaud au toucher.	L'ustensile est trop grand ou vous le placez trop près du bandeau de commande.	Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible.

Problème	Cause possible	Solution
Le bandeau de sélection clignote.	Il n'y a aucun récipient sur la zone ou la zone n'est pas entièrement couverte.	Placez un récipient sur la zone et assurez-vous qu'il couvre entièrement la zone de cuisson.
	Le récipient n'est pas adapté.	Utilisez un récipient adapté aux tables de cuisson à induction.
	Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone.	Utilisez des récipients dont les dimensions sont correctes. Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».
 et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.	Mettez à l'arrêt la table de cuisson et mettez-la de nouveau en fonctionnement au bout de 30 secondes. Si  s'affiche à nouveau, débranchez la table de cuisson de la prise électrique. Au bout de 30 secondes, rebranchez la table de cuisson. Si le problème persiste, contactez le service après-vente agréé.

8. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

8.1 Plaque signalétique

Modèle EIV95550
 Type 62 E5A 07 AA
 Induction 7.35 kW
 Numéro de série.....
 ELECTROLUX

PNC 949 599 202 00
 220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
 Fabriqué en : Allemagne
 7.35 kW



8.2 Caractéristiques des zones de cuisson

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson maximale) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durée maximale [min]	Diamètre des récipients de cuisson [mm]
Arrière central	1800 / 3500	2800 / 3700	10 / 10	145 - 245 / 245 - 280
Avant droite	2300	3200	10	125 - 210
Arrière droite	2300	3200	10	125 - 210
Zone de cuisson à induction flexible	2300	3200	10	minimum 105

La puissance des zones de cuisson peut varier en fonction des données du tableau. Elle change en fonction du matériau et des dimensions du récipient.

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

9. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

9.1 Informations produits*

Identification du modèle	EIV95550	
Type de table de cuisson	Plan de cuisson intégré	
Nombre de zones de cuisson	3	
Nombre de surfaces de cuisson	1	
Technologie de chauffage	Induction	
Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Arrière central	28,0 cm
Longueur (L) et largeur (l) de la zone de cuisson non circulaire	Avant droite	L 22,3 cm l 22,0 cm
Longueur (L) et largeur (l) de la zone de cuisson non circulaire	Arrière droite	L 22,3 cm l 22,0 cm
Longueur (L) et largeur (l) de la surface de cuisson	Gauche	L 45,8 cm l 21,4 cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson (EC electric cooking)	Arrière central	196,6 Wh/kg
	Avant droite	189,1 Wh/kg
	Arrière droite	189,1 Wh/kg
Consommation d'énergie de la surface de cuisson (EC electric cooking)	Gauche	191,1 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)	191,3 Wh/kg	

* Pour l'Union européenne conformément au Règlement UE 66/2014. Pour la Biélorussie conformément à la norme STB 2477-2017, annexe A. Pour l'Ukraine conformément à la norme 742/2019.

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


Les mesures d'énergie se rapportant à la surface de cuisson sont identifiées par les repères des zones de cuisson correspondantes.


9.2 Économie d'énergie

Vous pouvez économiser de l'énergie pendant la cuisson quotidienne si vous suivez les conseils ci-dessous.

- Lorsque vous faites chauffer de l'eau, n'utilisez que la quantité dont vous avez besoin.
- Dans la mesure du possible, placez toujours les couvercles sur les récipients de cuisson.
- Placez les récipients directement au centre de la zone de cuisson.
- Utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud ou pour les faire fondre.

10. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

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

FR Concerne la France uniquement :



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Bem-vindo(a) à Electrolux. Obrigado por escolher o nosso aparelho.



No nosso esforço para sermos sustentáveis, estamos a reduzir os ativos de papel e a disponibilizar manuais do utilizador completos online. Aceda ao seu manual do utilizador completo em electrolux.com/manuals



Obtenha conselhos de utilização, brochuras, resolução de problemas, informações sobre assistência e reparações em electrolux.com/support

1. ⚠️ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

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

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças de 8 ou mais anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do produto de forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade e pessoas com incapacidades muito extensas e complexas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente vigiadas.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- CUIDADO: Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do forno 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 ative.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado para cozinhar.
- Este aparelho foi concebido unicamente para utilização doméstica num ambiente interior.
- Este aparelho pode ser utilizado em escritórios, quartos de hóspedes de hotéis, quartos de hóspedes de pousadas, casas de hóspedes de turismo rural e outros alojamentos semelhantes onde tal utilização não exceda os níveis de utilização doméstica (médios).
- CUIDADO: O processo de confeção tem de ser continuamente supervisionado. Um processo de cozedura de curta duração tem de ser supervisionado continuamente.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento.
- AVISO: Deixar cozinhados com gorduras ou óleos num aparelho sem vigilância pode ser perigoso e resultar em incêndio.
- AVISO: Perigo de incêndio: Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- AVISO: Utilize apenas proteções de placa que tenham sido concebidas pelo fabricante do aparelho de cozinhar ou recomendadas pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização, bem como as proteções de placa já incorporadas no aparelho caso existam. A utilização de proteções impróprias pode causar acidentes.
- AVISO: Se a superfície de vitrocerâmica/vidro apresentar alguma fenda, desactive o aparelho e desligue a ficha da tomada eléctrica. Se o aparelho estiver ligado à rede eléctrica directamente numa caixa de derivação, desligue o disjuntor no quadro eléctrico para desligar o aparelho da alimentação eléctrica. Em todo o caso, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- NUNCA tente extinguir um incêndio com água. Em vez disso, desligue o aparelho e cubra as chamas, por

exemplo, com uma tampa de tacho ou uma manta de incêndio.

- **CUIDADO:** O aparelho não pode ser alimentado através de algum dispositivo de comutação externo, como um temporizador, nem pode ser ligado a um circuito que seja ligado e desligado regularmente pelo fornecedor de eletricidade.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos.
- Não coloque objectos metálicos, como facas, garfos, colheres e tampas sobre a superfície de cozedura, pois podem ficar quentes.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.
- Após a utilização, desligue a placa no respetivo comando e não confie apenas no detetor de recipientes.
- Não utilize agente de limpeza a vapor ou pulverização de água para limpar o aparelho.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação e ligação elétrica



AVISO!

A instalação e a ligação deste aparelho tem de ser efetuada por uma pessoa qualificada.



AVISO!

Risco de ferimentos, choque elétrico, ou danos no aparelho.

Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho. Instale o aparelho num local seguro e adequado que cumpra com os requisitos da instalação.

Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.

Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.

Não instale nem utilize um aparelho danificado.

Retire todo material de embalagem.

Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.

Proteja o fundo do aparelho do vapor e da humidade. Vede as superfícies cortadas com um vedante para impedir que a humidade cause dilatações.

Não instale o aparelho perto de uma porta ou por baixo de uma janela. Tal evita que a abertura de portas ou janelas faça cair algum tacho quente do aparelho.

O aparelho possui ventoinhas de arrefecimento na parte inferior.

Se o aparelho for instalado por cima de uma gaveta:

- Não guarde folhas de papel ou objectos pequenos que possam ser sugados, para evitar o risco de danificar as ventoinhas de arrefecimento ou reduzir a eficiência do sistema de arrefecimento.
- Mantenha uma distância mínima de cerca de 2 cm entre a parte inferior do aparelho e os objectos que forem guardados na gaveta.

Retire quaisquer painéis separadores instalados no armário abaixo do aparelho.

Antes de efetuar qualquer operação de manutenção, certifique-se de que o aparelho está desligado da corrente eléctrica.

Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação eléctrica.

Certifique-se de que o aparelho está instalado corretamente. Ligações de cabo de alimentação e ficha (se aplicável) soltas ou incorretas podem provocar o aquecimento excessivo dos terminais.

O aparelho tem estar ligado à terra. Certifique-se de que está instalada uma proteção contra choques.

Utilize o cabo de alimentação correto. Utilize o grampo de alívio de tensão no cabo.

Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.

Certifique-se de que não danifica a ficha de alimentação eléctrica ou o cabo. Não permita que o cabo de alimentação se enrole.

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.

Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.

A proteção contra choques eléctricos de peças sob tensão e isoladas deve ser fixada

de forma a não poder ser removida sem ferramentas.

Não puxe o cabo de alimentação eléctrica para desligar a máquina, puxe sempre a ficha. Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha de alimentação eléctrica.

Utilize apenas dispositivos de isolamento corretos, disjuntores de proteção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.

A instalação eléctrica tem de possuir um dispositivo de isolamento que permita desligar o aparelho da alimentação eléctrica em todos os polos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto de, no mínimo, 3 mm.

2.2 Utilização e manutenção



AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque eléctrico, incêndio, explosão ou danos no aparelho.

Não altere as especificações deste aparelho.

Retire todas as películas de embalagem, rotulagem e de proteção (se aplicável) antes da primeira utilização.

Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.

Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.

Os utilizadores portadores de pacemaker devem manter-se a mais de 30 cm de distância das zonas de indução quando o aparelho funcionar.

Quando coloca alimentos em óleo quente, pode salpicar.

As gorduras e os óleos podem libertar vapores inflamáveis quando aquecidos. Mantenha as chamas e os objetos quentes afastados das gorduras e dos óleos quando cozinhar com eles.

Os vapores que o óleo muito quente liberta podem causar combustão espontânea.

O óleo usado, que pode conter restos de alimentos, pode causar incêndio a uma temperatura inferior à do óleo utilizado pela primeira vez.

Não ative as zonas de cozedura com tachos vazios ou sem tacho.

Não deixe tachos quentes sobre o painel de comandos.

Não coloque uma tampa de panela quente na superfície de vidro da placa.

Não deixe que os tachos fervam até ficarem sem água.

Não coloque folha de alumínio no aparelho.

Os tachos de ferro fundido ou que tenham a base danificada podem riscar o vidro / cerâmica. Levante sempre estes objetos quando precisar de os deslocar sobre a placa.

Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.

Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer antes de limpar.

Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões abrasivos, solventes ou objetos metálicos.

Relativamente à(s) lâmpada(s) que está(ão) acesa(s) no interior deste produto e as lâmpadas de substituição, vendidas em separado: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.

Para reparar o aparelho, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado. Utilize apenas peças sobressalentes originais.

2.3 Eliminação



AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

Contacte a sua autoridade municipal para saber como descartar o aparelho corretamente.

Desligue o aparelho da alimentação elétrica.

Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.

3. INSTALAÇÃO

3.1 Antes da instalação

Antes de instalar a placa, anote aqui as seguintes informações que pode ver na placa de características. A placa de características encontra-se na parte inferior da placa.

Número de série

3.2 Placas encastradas

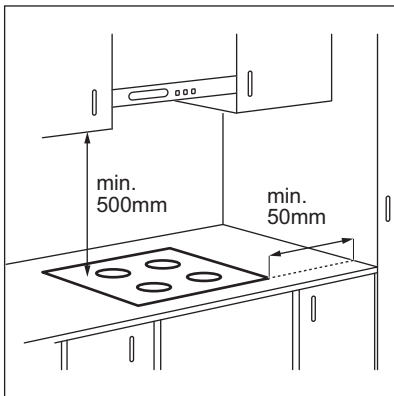
Utilize as placas de encastrar apenas após a sua montagem em móveis de encastre ou superfícies de trabalho que cumpram as normas aplicáveis.

3.3 Cabo de ligação

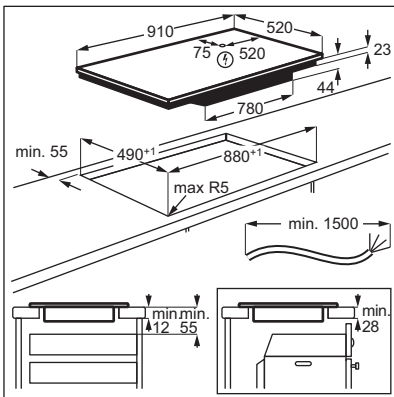
- A placa é fornecida com um cabo de ligação.
- Para substituir o cabo de alimentação, se estiver danificado, utilize um cabo do tipo: H05V2V2-F que suporte uma temperatura de 90 °C ou superior. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado. O cabo de ligação só deve ser substituído por um electricista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

3.4 Montagem

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



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



Encontre o tutorial em vídeo “Como instalar a sua placa de indução Electrolux – Instalação de balcão” introduzindo o nome completo indicado na ilustração abaixo.

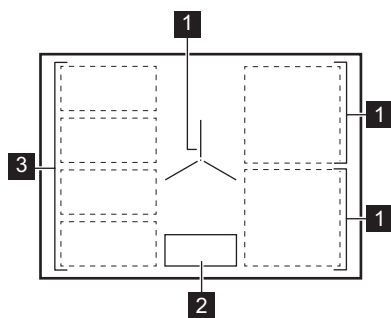


How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation



4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

4.1 Disposição da superfície de confeção



- 1** Zona de aquecimento de indução
- 2** Painel de comandos
- 3** Área de aquecimento de indução flexível composta por quatro secções

4.2 Símbolos no painel de controlo e no visor


Símbolo	Descrição
	Como ativar e desativar a placa.
	Como bloquear/desbloquear o painel de controlo.
	Pausa. Como definir todas as zonas da placa em funcionamento para o grau de calor mais baixo.
	Bridge. Como ligar duas zonas da placa para que funcionem como uma.
	FlexiBridge. Como alternar entre três modos disponíveis: Padrão/Ponte grande/Ponte máx. Esta função combina duas zonas da placa em segmentos.
	PowerSlide. Como criar 3 zonas de temperatura pré-definidas: ferver/cozinhar em lume brando/manter quente.
	Para selecionar as funções Temporizador.
	Para aumentar e diminuir o tempo.
	Hob ² Hood. Como ligar a placa a um exaustor especial.
	PowerBoost. Como ativar e desativar o grau de aquecimento máximo.
	OptiHeat Control: continuar a cozinhar/manter quente/calor residual. Há uma zona da placa que continua quente.
	Ocorreu uma anomalia.



Para informação detalhada sobre funções, consultar online a versão completa do manual do utilizador.

5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

5.1 Ativar e desativar

Mantenha premido  para ativar ou desativar a placa.

5.2 Detecção de tachos

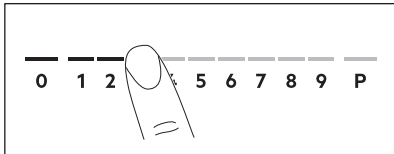
Esta função indica a presença de tachos na placa e desativa as zonas de cozedura se não for detetado qualquer tacho durante uma sessão de cozedura.

5.3 Utilizar as zonas de cozedura

Centre o tacho na zona selecionada. As zonas de cozedura de indução adaptam-se automaticamente às dimensões da base do tacho.

Pode cozinhar com um tacho grande sobre duas zonas de confeção ao mesmo tempo. O tacho tem de cobrir os centros de ambas as zonas mas não ultrapassar a marcação da zona. Se o tacho estiver colocado entre os dois centros, a função Bridge não é ativada.

5.4 Definição de cozedura



1. Prima a definição de cozedura desejada na barra de comandos.

Os indicadores acima da barra de comandos iluminam-se até ao nível de cozedura selecionado.

2. Para desativar uma zona de cozedura, prima 0.

5.5 Temporizador





Temporizador de contagem decrescente




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



Comece por selecionar a definição de cozedura para a zona de cozedura e seleccione depois a função.



Não pode ativar a função enquanto a função Hob²Hood estiver ativa.

1. Prima . 00 aparece no visor do temporizador.
2. Prima  ou  para definir o tempo (00-99 minutos).
3. Prima  para iniciar o temporizador ou aguarde 3 segundos. O temporizador começa a contagem decrescente.

Para alterar a hora: seleccione a zona de cozedura com  e prima  ou .

Para desativar a função: seleccione a zona de cozedura com  e prima . O tempo restante decresce até 00.

O temporizador termina a contagem decrescente, é emitido um sinal sonoro e 00 fica intermitente. A zona de cozedura é desativada. Prima qualquer símbolo para parar o sinal e piscar.

6. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

6.1 Informações gerais

- Limpe a placa após cada utilização.
- Utilize sempre o acessório com a base limpa.

- Não utilize tachos de alumínio, cobre, latão, vidro, cerâmica ou porcelana. Os tachos feitos destes materiais são incompatíveis com a indução e podem

deixar riscos ou manchas permanentes na superfície da placa.

- Riscos ou manchas escuras na superfície não afetam o funcionamento da placa.
- Utilize um produto de limpeza especial adequado para a superfície da placa.
- Utilize um raspador especial para o vidro.



A impressão da área de aquecimento de indução flexível pode ficar suja ou mudar de cor devido ao deslizamento dos tachos. Pode limpar a área de um modo normal.

6.2 Limpar a placa

- **Remova imediatamente:** plástico derretido, folha de plástico, sal, açúcar e

alimentos com açúcar, caso contrário a sujidade pode danificar a placa. Tenha cuidado para evitar queimaduras. Utilize um raspador especial sobre a superfície de vidro em ângulo agudo e desloque a lâmina sobre a superfície.

- **Remova quando a placa estiver suficientemente fria:** manchas de calcário, água ou gordura e descolorações nas partes metálicas brilhantes. Limpe a placa com um pano húmido e um detergente não abrasivo. Após a limpeza, seque a placa com um pano macio.
- **Remova a descoloração nas partes metálicas brilhantes:** utilize uma solução de água com vinagre e limpe a superfície de vidro com um pano.



7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

7.1 O que fazer se...



Se não conseguir descobrir uma solução para o problema abaixo, verifique a versão completa do manual do utilizador online ou contacte um centro de assistência autorizado, caso seja necessário.

Problema	Causa possível	Solução
Não consegue ativar ou utilizar a placa.	A placa não está ligada à corrente elétrica ou não está corretamente ligada.	Verifique se a placa está corretamente ligada à corrente elétrica.
	O fusível está fundido.	Certifique-se de que o fusível é a causa da anomalia. Se o fusível se fundir diversas vezes, contacte um electricista qualificado.
	Não configure a definição de aquecimento durante 60 segundos.	Ative novamente a placa e defina a definição de aquecimento em menos de 60 segundos.
Pode ouvir um som constante.	Tocou em 2 ou mais campos do sensor em simultâneo.	Toque em apenas um campo do sensor.
	Há água ou manchas de gordura no painel de comandos.	Limpe o painel de comandos.
É emitido um sinal acústico e a placa desativa-se. É emitido um sinal acústico quando a placa é desativada.	A ligação eléctrica não está correta.	Desligue a placa da corrente eléctrica. Peça a um electricista qualificado que verifique a instalação.
	Colocou alguma coisa sobre um ou mais campos do sensor.	Retire o objeto dos campos do sensor.

Problema	Causa possível	Solução
A definição de aquecimento alterna entre dois níveis ou não consegue seleccionar a definição de aquecimento máximo para uma das zonas de cozedura.	Gestão de potência funciona. As outras zonas consomem o máximo de potência disponível. A sua placa funciona devidamente.	Reduza a definição de aquecimento das outras zonas de cozedura ligadas à mesma fase. Consulte "Gestão de potência" na versão integral do manual do utilizador online.
O painel de comandos fica quente ao toque.	O tacho é demasiado grande ou está demasiado próximo do painel de comandos.	Coloque tachos grandes numa das zonas de aquecimento de trás, se possível.
A barra de comandos pisca.	Não existe qualquer recipiente na zona ou a zona não está totalmente coberta.	Coloque o tacho na zona para que cubra totalmente a zona de cozedura.
	O tacho não é adequado.	Utilize tachos adequados para placas de indução.
	O diâmetro da base do tacho é demasiado pequeno para a zona.	Utilize um tacho com as dimensões corretas. Consulte os "Dados técnicos".
 e um número acendem-se.	A placa apresenta um erro.	Desative a placa e ative-a novamente após 30 segundos. Se  se ligar novamente, desligue a placa da corrente elétrica. Após 30 segundos, ligue a placa novamente. Se o problema continuar, entre em contacto com um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

8. DADOS TÉCNICOS

8.1 Placa de classificação

Modelo EIV95550
 Tipo 62 E5A 07 AA
 Indução 7.35 kW
 N.º de série.....
 ELECTROLUX

PNC 949 599 202 00
 220 – 240 V/400 V 2N 50 Hz
 Fabricado em: Alemanha
 7.35 kW



8.2 Especificações das zonas de cozedura

Zona de cozedura	Potência nominal (configuração de calor máximo) [W]	PowerBoost [W]	Duração máxima [min.] de PowerBoost	Diâmetro do tacho [mm]
Traseiro do meio	1800 / 3500	2800 / 3700	10 / 10	145 - 245 / 245 - 280
Dianteiro direito	2300	3200	10	125 - 210
Traseiro direito	2300	3200	10	125 - 210

Zona de cozedura	Potência nominal (configuração de calor máximo) [W]	PowerBoost [W]	Duração máxima [min.] de PowerBoost	Diâmetro do tacho [mm]
Consulte o capítulo "Zona flexível de confeção de indução".	2300	3200	10	mínimo de 105

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

Para resultados de confeção ideais, utilize um tacho com diâmetro não superior ao indicado na tabela.

9. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

9.1 Informação do produto*

Identificação do modelo	EIV95550	
Tipo de placa	Placa encastrada	
Número de zonas de aquecimento	3	
Número de áreas de aquecimento	1	
Tecnologia de aquecimento	Indução	
Diâmetro das zonas de aquecimento circulares (Ø)	Traseiro do meio	28,0 cm
Comprimento (C) e largura (L) da zona de aquecimento não circular	Dianteiro direito	C 22,3 cm L 22,0 cm
Comprimento (C) e largura (L) da zona de aquecimento não circular	Traseiro direito	C 22,3 cm L 22,0 cm
Comprimento (C) e largura (L) da área de aquecimento	Esquerda	C 45,8 cm L 21,4 cm
Consumo de energia por zona de aquecimento (EC electric cooking)	Traseiro do meio Dianteiro direito Traseiro direito	196,6 Wh/kg 189,1 Wh/kg 189,1 Wh/kg
Consumo de energia da área de aquecimento (EC electric cooking)	Esquerda	191,1 Wh/kg
Consumo de energia da placa (EC electric hob)	191,3 Wh/kg	

* Para a União Europeia em conformidade com a norma 66/2014 da UE. Para a Bielorrússia em conformidade com a norma STB 2477-2017, Anexo A. Para a Ucrânia, em conformidade com a norma 742/2019.

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

As medições de energia referentes às áreas de aquecimento são identificadas pelas marcações das respetivas zonas de aquecimento.


9.2 Placa economizadora de energia


Pode poupar energia nos cozinhados do dia a dia se seguir as sugestões abaixo.

- Ao aquecer água, utilize apenas a quantidade de que necessita.
- Sempre que possível, coloque tampas nos recipientes.

- Coloque os recipientes diretamente no centro das zonas de confeção.
- Utilize o aquecimento residual para manter os alimentos quentes ou para derretê-los.

10. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem 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.

Le damos la bienvenida a Electrolux. Gracias por elegir nuestro aparato.



En nuestro esfuerzo por ser sostenibles, reducimos el papel y ofrecemos los manuales de usuario al completo en línea. Acceda a su manual de usuario completo en electrolux.com/manuals



Obtenga consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación en electrolux.com/support

1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos. Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

- Este producto 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 producto de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- **PRECAUCIÓN:** Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las piezas accesibles se calientan. Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.

- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.
- PRECAUCIÓN: El proceso de cocción debe ser supervisado permanentemente. El proceso de cocción breve debe ser supervisado permanentemente.
- ADVERTENCIA: El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- ADVERTENCIA: Cocinar con grasa sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.
- ADVERTENCIA: Peligro de incendio: No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- ADVERTENCIA: Utilice exclusivamente protecciones para la placa de cocción diseñadas por el fabricante del aparato o indicadas en sus instrucciones de uso como apropiadas, o bien las protecciones incluidas con el aparato. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.
- ADVERTENCIA: Si la superficie de vitrocerámica/cristal está agrietada, apague el aparato y desenchúfelo de la red eléctrica. Si el aparato está conectado directamente a la red eléctrica mediante una caja de empalmes, quite el fusible para desconectarlo de la alimentación eléctrica. En cualquier caso, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- NUNCA intente apagar un fuego con agua; apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga.
- PRECAUCIÓN: El aparato no se debe alimentar a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito que se encienda y apague regularmente por un servicio público.

- Si el cable de alimentación sufre algún daño, el fabricante, al servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- No coloque objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapaderas sobre la superficie de cocción, porque pueden calentarse demasiado.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.
- Tras el uso, apague la resistencia con el mando y no preste atención al detector de tamaño.
- No utilice agua pulverizada ni limpiador a vapor para limpiar el aparato.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación y conexión eléctrica



ADVERTENCIA!

Solo una persona cualificada debe instalar y conectar este aparato.



ADVERTENCIA!

Podrían producirse lesiones, descargas eléctricas, incendios o daños en el aparato.

Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato. Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.

No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.

Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.

No instale ni utilice un aparato dañado.

Retire todo el embalaje.

Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.

Proteja la parte inferior del aparato del vapor y la humedad. Proteja las superficies

cortadas con un material sellante para evitar que la humedad las hinche.

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.

El aparato tiene ventiladores de refrigeración en la base.

Si el aparato se instala sobre un cajón:

- No guarde objetos pequeños u hojas de papel que puedan ser absorbidos, para evitar dañar los ventiladores o perjudicar el sistema de refrigeración.
- Mantenga una distancia mínima de 2 cm entre la base del aparato y los objetos guardados en el cajón.

Retire los paneles separadores instalados en el armario por debajo del aparato.

Antes de efectuar cualquier tipo de operación, compruebe que el aparato esté desenchufado de la corriente eléctrica.

Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.

Asegúrese de que el aparato está instalado correctamente. Un cable de red o enchufe (en su caso) flojo o inadecuado puede provocar que el terminal se caliente.

El aparato debe estar conectado a tierra. Asegúrese de que haya instalada una protección contra descargas eléctricas.

Utilice el cable de alimentación de red correcto. Utilice la abrazadera de alivio de tensión del cable.

No utilice adaptadores múltiples ni cables prolongadores.

Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable. No deje que el cable de alimentación eléctrica se enrede.

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 una toma cercana.

Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de que haya acceso al enchufe después de la instalación.

La protección contra golpes de las piezas con corriente y aisladas debe fijarse de forma que no se pueda retirar sin herramientas.

No desconecte el aparato tirando del cable de alimentación, tire siempre del enchufe. Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.

Utilice únicamente dispositivos de aislamiento correctos: protección contra cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que se retiran del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.

La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una abertura mínima entre contactos de 3 mm como mínimo.

2.2 Uso y mantenimiento



ADVERTENCIA!

Podrían producirse lesiones, quemaduras, descargas eléctricas, incendios o daños en el aparato.

No cambie las especificaciones de este aparato.

Retire todo el embalaje, el etiquetado y la película protectora (si procede) antes del primer uso.

Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.

No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.

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, puede saltar.

Las grasas o aceites calientes pueden generar vapores inflamables. Mantenga cualquier llama u objeto caliente alejado de grasas y aceites cuando los use para cocinar.

Los vapores que liberan los aceites muy calientes pueden provocar combustiones espontáneas.

El aceite usado, que puede contener restos de alimentos, puede provocar fuego a menor temperatura que el aceite que se usa por primera vez.

No encienda las zonas de cocción con utensilios de cocina vacíos ni sin utensilios de cocina.

No coloque utensilios de cocina calientes sobre el panel de mandos.

No coloque una tapa caliente sobre la superficie de cristal de la placa de cocción.

No deje que el contenido de los recipientes hierva hasta evaporarse.

No coloque papel de aluminio sobre el aparato.

Los utensilios de cocina de hierro fundido que tengan la base dañada pueden causar arañazos en el vidrio o la cerámica de vidrio. Levante siempre estos objetos cuando tenga que moverlos sobre la superficie de cocción.

Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.

Apague el aparato y deje que se enfríe antes de limpiarlo.

Limpe el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal.

En relación con la(s) lámpara(s) contenidas en este producto y las lámparas de repuesto a la venta por separado: Estas lámparas están previstas para soportar condiciones físicas extremadas en aparatos de uso doméstico, como temperatura, vibración o humedad, o para ofrecer información sobre el estado operativo del aparato. No están previstas para su uso en otras aplicaciones y no son aptas para alumbrado en viviendas.

Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado.

Utilice solamente piezas de recambio originales.

2.3 Eliminación



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.

Desconecte el aparato de la red eléctrica.

Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.

3. INSTALACIÓN

3.1 Antes de la instalación

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

Número de serie

3.2 Placas empotradas

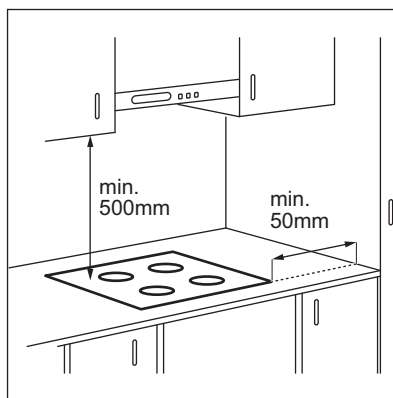
Las placas de cocción que han de ir integradas en la cocina solo deben utilizarse una vez encastradas en los muebles adecuados y con las encimeras y superficies de trabajo apropiadas.

3.3 Cable de conexión

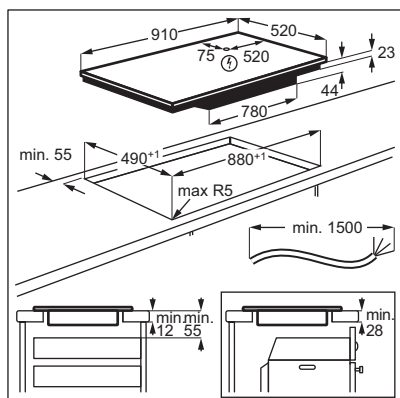
- La placa se suministra con un cable de conexión.
- Para sustituir el cable de alimentación dañado, utilice el tipo de cable: H05V2V2-F que soporta una temperatura de 90 °C o superior. Póngase en contacto con el Servicio técnico oficial. El cable de conexión solo debe sustituirlo un electricista cualificado.

3.4 Montaje

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



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



Para encontrar el tutorial de vídeo "Cómo instalar la placa de inducción Electrolux - Instalación en encimera", escriba el nombre completo indicado en el gráfico siguiente.

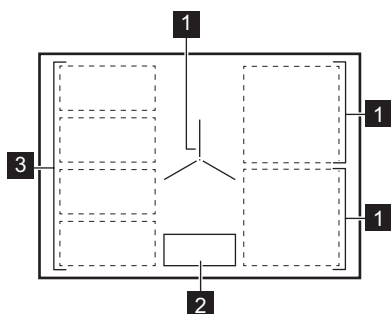


How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation



4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO






4.1 Disposición de las zonas de cocción



- 1** Zona de cocción por inducción
- 2** Panel de control
- 3** Área de cocción por inducción flexible formada por cuatro secciones

4.2 Símbolos del panel de control y la pantalla

Símbolo	Descripción
	Para activar y desactivar la placa.
	Bloquear/desbloquear el panel de mandos.
	Pausa. Para ajustar todas las zonas de cocción en funcionamiento al nivel de calor más bajo.
	Bridge. Para conectar dos zonas de cocción de ambos lados y que funcionen como una sola.
	FlexiBridge. Para cambiar entre los tres modos disponibles: Estándar / puente Bridge / puente Máx. La función combina dos zonas de cocción en segmentos.


Símbolo	Descripción
	PowerSlide. Para crear 3 zonas de temperatura predefinidas: hervir/ hervir a fuego lento/mantener caliente.
	Para seleccionar las funciones de Temporizador .
	Para aumentar y disminuir el tiempo.
	Hob ² Hood. Para conectar la placa a una campana especial.
P	PowerBoost. Para activar y desactivar el ajuste de calor máximo.
	OptiHeat Control: continuar cocción / mantener caliente / calor residual. Una zona de cocción está aún caliente.
E + dígito	Hay un fallo de funcionamiento.



Para obtener información detallada sobre las funciones, consulte la versión completa del manual de usuario en línea.

5. USO DIARIO

5.1 Activación y desactivación

Mantenga pulsado  para activar o desactivar la placa.

5.2 Detección de recipientes

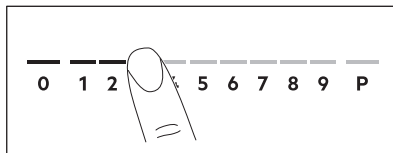
Esta función indica la presencia de utensilios de cocina en la placa y apaga las zonas de cocción si no se detecta ningún recipiente durante una sesión de cocción.

5.3 Uso de las zonas de cocción

Coloque el utensilio de cocina en el centro de la zona seleccionada. Las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de los utensilios de cocina.

Puede cocinar con utensilios de cocina grandes sobre dos zonas de cocción al mismo tiempo. El utensilio de cocina debe cubrir los centros de ambas zonas pero no superar las marcas de área. Si el utensilio de cocina está entre las dos zonas, la función Bridge no se activará.

5.4 Ajuste de temperatura




1. Pulse el ajuste de temperatura que desee en la barra de control. Los indicadores sobre la barra de control aparecen hasta el nivel de ajuste de temperatura seleccionado.
2. Para desactivar una zona de cocción, pulse 0.





5.5 Temporizador




Temporizador de cuenta atrás



Utilice esta función para ajustar el tiempo que desee que funcione la zona de cocción durante un único proceso de cocción.

Configure el ajuste de temperatura para la zona de cocción y después configure la función.

 No puede activar la función cuando se está ejecutando la función Hob®Hood.

1. Pulse . 00 aparece en la pantalla del temporizador.
2. Pulse  o  para ajustar el tiempo (00 - 99 minutos).
3. Pulse  para iniciar el temporizador o esperar 3 segundos. El temporizador comienza la cuenta atrás.

Para cambiar la hora: seleccione la zona de cocción con  y pulse  o .


Para desactivar la función: seleccione la zona de cocción con  y pulse . El tiempo restante vuelve a iniciar la cuenta atrás hasta 00.

El temporizador termina la cuenta atrás, suena una señal y 00 parpadea. La zona de cocción se apaga. Pulse cualquier símbolo para desactivar la señal y el parpadeo.

6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

6.1 Información general

- Limpie la placa después de cada uso.
- Utilice siempre recipientes cuya base esté limpia.
- No utilice utensilios de cocina de aluminio, cobre, latón, vidrio, cerámica o porcelana. Los utensilios de cocina fabricados con estos materiales son incompatibles con la inducción y pueden dejar arañazos o manchas permanentes en la superficie de la placa de cocción.
- Los arañazos o las marcas oscuras en la superficie no afectan al funcionamiento de la placa.
- Utilice un limpiador especial para la superficie de la placa.
- Utilice un rascador especial para el cristal.


 La impresión en el área flexible de cocción por inducción puede ensuciarse o cambiar de color debido al arrastre de los utensilios de cocina. Puede limpiar la zona como habitualmente.



6.2 Limpieza de la placa de cocción

- **Retirar inmediatamente:** plástico derretido, película de plástico, sal, azúcar y alimentos con azúcar; de lo contrario, la suciedad puede dañar la placa. Tenga cuidado para evitar quemaduras. Utilice un rascador especial sobre la superficie del cristal formando un ángulo agudo y arrastre la hoja para eliminar la suciedad.
- **Retirar cuando la placa esté lo suficientemente fría:** marcas de cal, marcas de agua, manchas de grasa o decoloración metálica brillante. Limpie la placa de cocción con un paño suave humedecido con agua y detergente no abrasivo. Después de limpiar, seque la placa de cocción con un paño suave.
- **Eliminar la decoloración metálica brillante:** usar una solución de agua con vinagre y limpiar la superficie de vidrio con un paño.

7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

7.1 Qué hacer si...

 Si no puede encontrar una solución al problema que figura a continuación, consulte la versión completa del manual de usuario en línea o póngase en contacto con un Centro de asistencia autorizado, si es necesario.

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.
	Ha saltado el fusible.	Asegúrese de que el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
	No ha ajustado la temperatura antes de que transcurran 60 segundos.	Vuelva a encender la placa y ajuste el nivel de temperatura en menos de 60 segundos.
	Ha pulsado 2 o más sensores al mismo tiempo.	Toque solo un sensor.
	Hay agua o grasa en el panel de control.	Limpie el panel de control.
Se oye un pitido constante.	La conexión eléctrica no es correcta.	Desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Pida a un electricista cualificado que compruebe la instalación.
Se emite una señal acústica y la placa se apaga. Se emite una señal acústica cuando la placa se apaga.	Ha colocado uno o varios sensores.	Retire el objeto de los sensores.
El ajuste de temperatura cambia entre dos niveles o no se puede seleccionar el nivel de calor máximo de una de las zonas de cocción.	Gestión de energía está en funcionamiento. Las otras zonas consumen la potencia máxima disponible. La placa funciona correctamente.	Reduzca la temperatura de las otras zonas de cocción conectadas a la misma fase. Consulte "Gestión de energía" en la versión completa del manual de usuario en línea.
El panel de control está caliente al tacto.	El utensilio de cocina es demasiado grande o está colocado demasiado cerca del panel de control.	Coloque los utensilios de cocina grandes en las zonas traseras si es posible.
La barra de control parpadea.	No hay ningún utensilio de cocina sobre la zona o la zona no está totalmente cubierta.	Coloque un utensilio que cubra totalmente la zona de cocción.
	El utensilio de cocina no es adecuado.	Utiliza utensilios de cocina adecuados para placas de inducción.
	El diámetro de la base del utensilio de cocina es demasiado pequeño para la zona.	Utilice el utensilio de cocina con las dimensiones adecuadas. Consulte "Datos técnicos".
 y un número se encienden.	Se ha producido un error en la placa.	Apague la placa y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Si vuelve a aparecer  , desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Espere 30 segundos antes de volver a conectar la placa. Si el problema continúa, póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.

8. DATOS TÉCNICOS

8.1 Placa de datos técnicos

Modelo EIV95550
Tipo 62 E5A 07 AA
Inducción 7.35 kW
Nº serie:
ELECTROLUX

Número de producto (PNC) 949 599 202 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 Hz
Fabricado en: Alemania
7.35 kW



8.2 Especificaciones de la zona de cocción

Zona de cocción	Potencia nominal (ajuste de calor máx.) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost duración máxima [min]	Diámetro del utensilio de cocina [mm]
Parte trasera central	1800 / 3500	2800 / 3700	10 / 10	145 - 245/245 - 280
Parte delantera derecha	2300	3200	10	125 - 210
Parte trasera derecha	2300	3200	10	125 - 210
Área de cocción flexible por inducción	2300	3200	10	mínimo 105

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

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

9. EFICACIA ENERGÉTICA

9.1 Información del producto*

Identificación del modelo	EIV95550	
Tipo de placa	Placa empotrada	
Número de zonas de cocción	3	
Número de áreas de cocción	1	
Tecnología de calentamiento	Inducción	
Diámetro de las zonas de cocción circulares (Ø)	Parte trasera central	28,0 cm
Largo (L) y ancho (A) de la zona de cocción no circular	Parte delantera derecha	L 22,3 cm A 22,0 cm

Largo (L) y ancho (A) de la zona de cocción no circular	Parte trasera derecha	L 22,3 cm A 22,0 cm
Largo (L) y ancho (A) del área de cocción	Izquierda	L 45,8 cm A 21,4 cm
Consumo energético por zona de cocción (EC electric cooking)	Parte trasera central	196,6 Wh/kg
	Parte delantera derecha	189,1 Wh/kg
	Parte trasera derecha	189,1 Wh/kg
Consumo energético del área de cocción (EC electric cooking)	Izquierda	191,1 Wh / kg
Consumo energético de la placa (EC electric hob)		191,3 Wh/kg

* Para la Unión Europea según el Reglamento de la UE 66/2014. Para Bielorrusia, de conformidad con la STB 2477-2017, Anexo A. Para Ucrania, de conformidad con la 742/2019.

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


Las mediciones de energía referidas al área de cocción se identifican mediante las marcas de las zonas de cocción respectivas.


9.2 Ahorro de energía

Puede ahorrar energía durante la cocción diaria si sigue los siguientes consejos.

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

10. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No

deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.



CE



867372768-B-242022

electrolux.com