



IT	Piastra grill Teppan yaki	Istruzioni per l'uso	2
PT	Placa para grelhar Teppan Yaki	Manual de instruções	22
ES	Placa de grill Teppan Yaki	Manual de instrucciones	41



INDICE

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA.....	3
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	4
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	7
4. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	9
5. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	11
6. PULIZIA E CURA.....	15
7. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	15
8. INSTALLAZIONE.....	18
9. DATI TECNICI.....	21

PENSATI PER VOI

Grazie per aver acquistato un'apparecchiatura Electrolux. Avete scelto un prodotto che ha alle spalle decenni di esperienza professionale e innovazione. Ingegnoso ed elegante, è stato progettato pensando a voi. Quindi, in qualsiasi momento desiderate utilizzarlo, potete esser certi di ottenere sempre i migliori risultati.

Benvenuti in Electrolux.

Visitate il nostro sito web per:



Ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza:

www.electrolux.com/webselfservice



Registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

www.registreelectrolux.com



Acquistare accessori, materiali di consumo e ricambi originali per la vostra apparecchiatura:

www.electrolux.com/shop

SERVIZIO CLIENTI E MANUTENZIONE

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

Quando si contatta il Centro di Assistenza autorizzato, accertarsi di disporre dei seguenti dati: Modello, PNC, numero di serie.

Le informazioni si trovano sulla targhetta dei dati.



Avvertenza/Attenzione - Importanti Informazioni per la sicurezza



Informazioni e suggerimenti generali



Informazioni sull'ambiente

Con riserva di modifiche.

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. Il produttore non è responsabile se un'installazione ed un uso non corretto dell'apparecchiatura provocano lesioni e danni. Tenere sempre le istruzioni a portata di mano come riferimento futuro.

1.1 Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

- Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchiatura.
- Tenere i materiali di imballaggio al di fuori della portata dei bambini.
- Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o raffreddamento. Le parti accessibili sono incandescenti.
- Se l'apparecchiatura dispone di un dispositivo di sicurezza per i bambini, consigliamo di attivarlo.
- La pulizia e gli interventi di manutenzione non devono essere eseguiti dai bambini senza supervisione.
- Tenere i bambini di età inferiore ai 3 anni lontani se non sotto una supervisione continua.

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'apparecchiatura e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Non toccare le resistenze.

- Non utilizzare un timer esterno o un sistema di controllo remoto distinto per mettere in funzione l'apparecchiatura.
- Non lasciare mai il piano di cottura incustodito durante la preparazione di cibi in quanto olio e grassi potrebbero provocare un incendio.
- Non tentare mai di spegnere un incendio con dell'acqua; spegnere l'apparecchiatura e coprire le fiamme ad es. con un coperchio o una coperta di protezione dal fuoco.
- Non conservare nulla sulle superfici di cottura.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non dovrebbero essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono diventare caldi.
- Non usare una pulitrice a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Dopo l'uso, spegnere l'elemento utilizzato mediante la corrispondente manopola, senza considerare quanto indicato dal rilevatore di utensili.
- Se la superficie di vetroceramica/vetro presenta delle crepe, spegnere l'apparecchiatura per evitare il rischio di scossa elettrica.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installazione



ATTENZIONE!

L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura dato che è molto pesante. Indossare sempre guanti di sicurezza.
- Proteggere le superfici di taglio con un materiale di tenuta per evitare che l'umidità causi dei rigonfiamenti.
- Proteggere la base dell'apparecchiatura da vapore e umidità.

- Non installare l'apparecchiatura accanto ad una porta o sotto una finestra. Per evitare che pentole calde cadano dall'apparecchiatura quando la porta o la finestra sono aperte.
- Se l'apparecchiatura viene installata sopra dei cassetti, assicurarsi che lo spazio, tra la base dell'apparecchiatura e il cassetto superiore, sia sufficiente per il ricircolo d'aria.
- La base dell'apparecchiatura può surriscaldarsi. Si consiglia di prevedere un pannello divisorio in materiale non infiammabile al di sotto dell'apparecchiatura per rendere inaccessibile la base.
- Assicurarsi che lo spazio per il ricircolo d'aria di 2 mm, tra il piano di lavoro e la parte anteriore dell'unità sottostante sia libero. La garanzia non copre danni dovuti all'assenza di uno spazio di ventilazione adeguato.
- Utilizzare il morsetto fermacavo sul cavo.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione o la spina (ove prevista) non sfiori l'apparecchiatura calda o pentole calde quando si collega l'apparecchiatura alle prese vicine
- Non utilizzare prese multiple e prolunghes.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo (ove previsti). Contattare il nostro Centro di Assistenza autorizzato o un elettricista qualificato per sostituire un cavo danneggiato.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.

2.2 Collegamento elettrico



ATTENZIONE!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Prima di qualsiasi intervento, è necessario verificare che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica.
- Verificare che i dati elettrici riportati sulla targhetta dei dati corrispondano a quelli dell'impianto. In caso contrario, contattare un elettricista.
- Verificare che l'apparecchiatura sia installata correttamente.
L'allentamento di un collegamento elettrico o di una spina (ove previsti) può provocare il surriscaldamento del terminale.
- Utilizzare il cavo di alimentazione appropriato.
- Evitare che i collegamenti elettrici si aggroviglino.
- Assicurarsi che la protezione da scosse elettriche sia installata.

2.3 Utilizzo



ATTENZIONE!

Rischio di lesioni, ustioni o scosse elettriche.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, le etichette e la pellicola protettiva (ove presente) prima del primo utilizzo.

- Utilizzare l'apparecchiatura in un ambiente domestico.
- Non apportare modifiche alle specifiche di questa apparecchiatura.
- Accertarsi che le fessure di ventilazione non siano ostruite.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.
- Spegnerla la zona di cottura dopo ogni utilizzo.
- Non fare affidamento sul rilevatore di pentole.
- Non appoggiare posate o coperchi sulle zone di cottura. Possono diventare roventi.
- Non mettere in funzione l'apparecchiatura con le mani umide o quando c'è un contatto con l'acqua.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o come piano di appoggio.
- Se la superficie dell'apparecchiatura presenta delle incrinature, scollegare immediatamente l'apparecchiatura dall'alimentazione per evitare scosse elettriche.
- I portatori di pacemaker, devono mantenere una distanza di almeno 30 cm dalle zone di cottura a induzione quando l'apparecchiatura è in funzione.
- Un alimento immerso nell'olio molto caldo può provocare degli schizzi.



ATTENZIONE!

Pericolo di incendio ed esplosioni.

- Grassi e olio caldi possono rilasciare vapori infiammabili. Mantenere fiamme o oggetti caldi lontani da grassi e olio quando li si utilizza per cucinare.
- I vapori rilasciati da un olio molto caldo possono provocare una combustione spontanea.
- L'olio usato, che può contenere residui di cibo, può liberare delle fiamme ad una temperatura inferiore rispetto ad un olio utilizzato per la prima volta.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente incendiabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.



ATTENZIONE!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Non poggiare pentole calde sul pannello dei comandi.
- Non esporre al calore pentole vuote.
- Fare attenzione a non lasciar cadere oggetti o pentole sull'apparecchiatura. La superficie si potrebbe danneggiare.
- Non mettere in funzione le zone di cottura in assenza di pentole o con pentole vuote.
- Non appoggiare la pellicola di alluminio direttamente sull'apparecchiatura.
- Lo spostamento di pentole in ghisa, in alluminio o con fondi danneggiati può graffiare il vetro o la vetroceramica. Per spostare questi oggetti sollevarli sempre dalla superficie di cottura.
- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura. Non deve essere utilizzata per altri scopi, come per esempio il riscaldamento di un ambiente.

2.4 Pulizia e cura

- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Disattivare l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare prima di procedere con la pulizia.
- Scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica prima di eseguire le operazioni di manutenzione.
- Non nebulizzare acqua né utilizzare vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.

2.5 Smaltimento



ATTENZIONE!

Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo di rete e smaltirlo.

2.6 Assistenza Tecnica

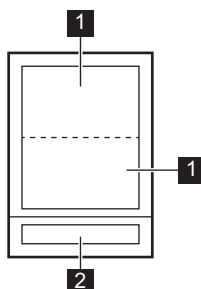
- Per riparare l'apparecchiatura contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.
- Utilizzare esclusivamente ricambi originali.

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

3.1 Le caratteristiche principali del piano di cottura

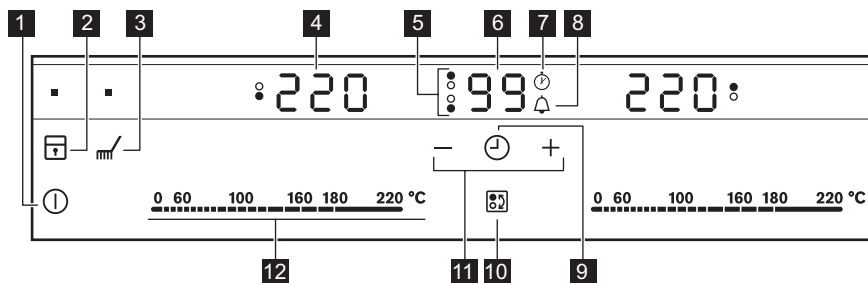
- La superficie di cottura ha due strati di acciaio inossidabile tra i quali c'è uno strato di alluminio. Ha un'elevata capacità termica che evita il rapido abbassamento della temperatura (per esempio, quando si prepara carne appena prelevata dal frigorifero).
- Ogni superficie Teppan Yaki è un pezzo unico, perché è fatta a mano e levigata da specialisti. Differenze nel motivo di lavorazione sono normali e non causano problemi nel funzionamento del piano di cottura. Inoltre, più è usata, più acquista valore.
- La scanalatura attorno al bordo:
 - Riduce la temperatura sulle superfici di installazione consentendo di installare la superficie di cottura in diversi tipi di piani di lavoro per la cucina.
 - Assorbe parte del calore rilasciato dalla superficie di cottura riscaldata attraverso la sua rientranza.
- Raccoglie piccole quantità di residui di cibo e liquidi che si possono facilmente eliminare dopo l'utilizzo.
- La temperatura necessaria può essere mantenuta costante dal termostato con una impostazione della temperatura leggibile. Questo evita il surriscaldamento degli alimenti e permette una cottura con utilizzo di pochi grassi, conservando i valori nutrizionali dei cibi.
- Le pietanze vengono riscaldate direttamente sulla superficie di cottura, con o senza olio. C'è anche la possibilità di cuocere con pentole o tegami.
- La superficie della griglia arriva a una temperatura di 180°C in circa 4 minuti. La temperatura della superficie della griglia passa da 180°C a 100°C in circa 25 minuti e a 60°C in circa 60 minuti.
- Riscaldare sempre la superficie di cottura prima di cucinare.

3.2 Disposizione della superficie di cottura



- 1** Zona di cottura arrosto
- 2** Pannello dei comandi

3.3 Disposizione del pannello dei comandi



Utilizzare i tasti sensore per mettere in funzione l'apparecchiatura. I display, gli indicatori ed i segnali acustici mostrano quali funzioni sono attive.

Tasto sensore	Funzione	Commento
1 ①	ACCESO/SPENTO	Per attivare e disattivare il piano di cottura.
2	Blocco / Dispositivo di Sicurezza bambini	Per bloccare/sbloccare il pannello dei comandi.
3	Pulizia	Per attivare e disattivare la funzione.
4 -	Display della temperatura	Indica la temperatura.
5 -	Spie del timer delle zone di cottura arrosto	Indica per quale zona è impostato il tempo.
6 -	Display timer	Indica il tempo in minuti.
7	CountUp Timer	Indica che la funzione è attiva.
8	Timer del conto alla rovescia / Contaminuti	Indica che la funzione è attiva.
9	-	Per impostare la funzione Timer.
10	-	Per impostare la zona di cottura arrosto.
11 + / -	-	Per aumentare o ridurre il tempo.
12 -	Barra dei comandi	Per impostare la temperatura.

3.4 Display del livello di potenza

Display	Descrizione
	La zona di cottura arrosto è disattivata.
60 - 220	La zona di cottura arrosto è in funzione.
	È presente un malfunzionamento.
	OptiHeat Control (indicatore di calore residuo su 3 livelli): proseguire la cottura/tenere in caldo/calore residuo.
	Blocco/Dispositivo di Sicurezza bambini è attiva.
	Spegnimento automatico è attiva.

3.5 OptiHeat Control (indicatore di calore residuo su 3 livelli)



ATTENZIONE!

Il calore residuo può essere causa di ustioni. La spia indica il livello di calore residuo.

Le zone di cottura a induzione generano il calore richiesto per la cottura direttamente sul fondo della pentola. Il piano in vetroceramica viene leggermente riscaldato dal calore residuo delle pentole.

4. UTILIZZO QUOTIDIANO



ATTENZIONE!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

4.1 Attivazione e disattivazione

Sfiorare per 1 secondo per accendere o spegnere il piano di cottura.

4.2 Spegnimento automatico

La funzione spegne automaticamente il piano di cottura se:

- Tutte le zone di cottura arrosto sono spente.
- Non è stata impostata la temperatura dopo l'accensione del piano di cottura.
- È stato versato qualcosa o appoggiato un oggetto sul pannello dei comandi per più di 10 secondi (un tegame, uno straccio, ecc.). Viene emesso un segnale acustico e il piano di cottura si disattiva. Rimuovere

l'oggetto o pulire il pannello dei comandi.

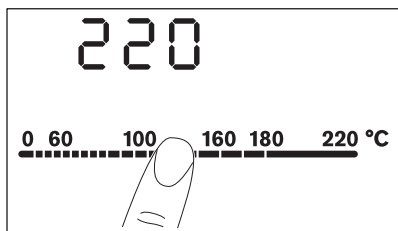
- Non è stata spenta una zona di cottura arrosto o non è stata modificata la temperatura. Dopo 90 minuti si accende e il piano di cottura si spegne. Prima del prossimo uso, impostare la zona di cottura arrosto su .

4.3 Livello di potenza

Per impostare o modificare il livello di potenza:

Sfiorare la barra di controllo per impostare il livello di potenza corretto o spostare il dito lungo la barra di controllo fino a raggiungere il livello necessario.

Il display lampeggia finché la zona di cottura raggiunge la temperatura. Poi viene emesso un segnale e il display indica la temperatura.



4.4 Timer

Timer del conto alla rovescia

È possibile utilizzare questa funzione per impostare la durata di funzionamento di una zona di cottura arrosto per la preparazione di una pietanza.

Prima di tutto impostare la zona di cottura arrosto, quindi impostare la funzione. È possibile selezionare la funzione Timer quando le zone di cottura arrosto sono attive e la temperatura è stata impostata.

Per impostare la zona di cottura

arrosto: sfiorare ripetutamente  finché si accende la spia della zona di cottura arrosto desiderata. Quando la funzione è attiva,  si accende.

Per attivare la funzione: sfiorare  del timer per impostare il tempo (00 - 99 minuti). Quando la spia della zona di cottura arrosto lampeggia lentamente, il tempo scorre a ritroso.

Per visualizzare il tempo residuo: selezionare la zona di cottura arrosto con . La spia della zona di cottura arrosto comincia a lampeggiare rapidamente. Sul display compare il tempo residuo.

Per modificare l'ora: selezionare la zona di cottura arrosto con . Sfiare  o .

Per disattivare la funzione: selezionare la zona di cottura arrosto con  e sfiorare . Viene visualizzato il tempo residuo fino a 00. Il display della zona di cottura arrosto si spegne.



Allo scadere del tempo stabilito, viene emesso un segnale acustico e 00 lampeggia. La zona di cottura arrosto è spenta.

Per arrestare il segnale acustico:

sfiorare .

CountUp Timer (Timer)

Utilizzare questa funzione per controllare per quanto tempo funziona la zona di cottura arrosto.

Per impostare la zona di cottura arrosto (se è in funzione più di 1 zona di cottura arrosto): sfiorare

ripetutamente  finché si accende la spia della zona di cottura arrosto desiderata. Quando la funzione è attiva,  si accende.

Per attivare la funzione: sfiorare . Il simbolo  si spegne e si accende .

Per controllare per quanto tempo funziona la zona di cottura arrosto: selezionare la zona di cottura arrosto con

. La spia della zona di cottura arrosto comincia a lampeggiare rapidamente. Il display mostra per quanto tempo è rimasta in funzione la zona. Durante il primo minuto il display mostra il tempo in secondi. Dopo il primo minuto il display mostra il tempo in minuti.

Per disattivare la funzione: selezionare la zona di cottura arrosto con  e sfiorare . Il simbolo  si spegne e si accende .

Per azzerare la funzione: sfiorare . Viene visualizzato il tempo residuo fino a 00.



Se sono attive due funzioni contemporaneamente, il display mostra prima la funzione CountUp Timer.

Contaminuti

Si può utilizzare questa funzione come **Contaminuti** mentre il piano di cottura è attivo e le zone di cottura arrosto non

sono in funzione (il display della temperatura indica .

Per attivare la funzione: sfiorare .

Sfiorare il tasto  o  del timer per selezionare la durata. Allo scadere del tempo stabilito, viene emesso un segnale acustico e **00** lampeggia.

Per arrestare il segnale acustico:

sfiorare .



La funzione non ha alcun effetto sul funzionamento delle zone di cottura arrosto.

4.5 Blocco

È possibile bloccare il pannello dei comandi mentre le zone di cottura sono in funzione. Questa funzione impedisce di modificare inavvertitamente il livello di potenza.

Impostare innanzitutto il livello di potenza.

Per attivare la funzione: sfiorare   si accende per 4 secondi. Il Timer rimane acceso.

Per disattivare la funzione: sfiorare . Il livello di potenza precedente si accende.



Quando si spegne il piano di cottura, si interrompe anche questa funzione.

4.6 Dispositivo di Sicurezza bambini

Questa funzione impedisce l'azionamento accidentale del piano di cottura.

Per attivare la funzione: attivare il piano di cottura con . Non impostare alcun livello di potenza. Sfiorare  per 4

secondi.  si accende. Disattivare il piano di cottura con .

Per disattivare la funzione: attivare il piano di cottura con . Non impostare alcun livello di potenza. Sfiorare  per 4 secondi.  si accende. Disattivare il piano di cottura con .

Per escludere la funzione per una sola operazione di cottura: attivare il piano di cottura con   si accende. Sfiorare il tasto  per 4 secondi. **Impostare il livello di potenza entro 10 secondi.** È possibile mettere in funzione il piano di cottura. Quando si disattiva il piano di cottura con  la funzione si riattiva.

4.7 OffSound Control (Attivazione e disattivazione dei segnali acustici)

Disattivare il piano di cottura. Sfiorare il tasto  per 3 secondi. Il display si accende e si spegne. Sfiorare  per 3 secondi.  o  si accendono. Sfiorare  del timer per effettuare la selezione seguente:

-  - i segnali acustici sono spenti
-  - i segnali acustici sono attivi

Per confermare la selezione, attendere finché il piano di cottura non si disattiva automaticamente.

Quando la funzione è impostata su , i segnali acustici saranno udibili soltanto quando:

- si sfiora 
- Contaminuti diminuisce
- Timer del conto alla rovescia diminuisce
- si appoggia un oggetto sul pannello dei comandi.

5. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



ATTENZIONE!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 Öko Timer (Timer Eco)

Per risparmiare energia, il riscaldatore della zona di cottura si disattiva prima

che il timer per il conto alla rovescia emetta un segnale acustico. La differenza nel tempo di funzionamento dipende dall'impostazione della temperatura e dalla durata della cottura arrosto.

5.2 Preparazione delle pietanze con Teppan Yaki

Sarà necessario preparare gli alimenti direttamente sulla superficie di cottura arrosto, con o senza olio. Sarà inoltre possibile usare pentole o tegami, ma il tempo di riscaldamento non sarà superiore rispetto ai piani cottura in vetroceramica o a quelli a gas.

Nelle pentole o nelle padelle è possibile cucinare o tenere in caldo pietanze o salse. Collocarle direttamente sulla superficie di cottura.

Il produttore consiglia di non bollire grandi quantitativi di acqua sulla

superficie di cottura arrosto (ad es. per gli spaghetti).



I rumori descritti sono normali e non sono da ricondurre a un guasto del piano di cottura.

Non mettere pentole nella parte centrale della superficie di cottura; la disuniformità delle zone potrebbe renderle instabili. Friggere sulla superficie in cui le zone si toccano può causare un imbrunimento irregolare (ad es. con i pancake).

5.3 Esempi di impiego per la cottura

Utilizzo di grassi e oli

Se la temperatura è troppo alta, il grasso inizia a fumare. Questa temperatura è chiamata "punto di fumo".

Grassi/oli	Temperatura massima (°C)	Punto di fumo (°C)
Burro	130	150
Strutto	170	200
Grasso bovino	180	210
Olio d'oliva	180	200
Olio di semi di girasole	200	220
Olio di arachidi	200	235
Grasso di cocco	200	240



Preriscaldare sempre il piano di cottura.

Pietanze da cuocere	Temperatura (°C)	Tempo/Suggerimenti
Pesce e molluschi	140 – 160	Preriscaldare il piano di cottura.
Tranci di salmone	160	8 minuti, girare dopo 4 minuti.

Pietanze da cuocere	Temperatura (°C)	Tempo/Suggerimenti
Scampi (senza guscio)	140	6 minuti, girare dopo 3 minuti.
Tranci di pescecane, spessore ca. 2,5 cm	160	10 minuti, girare dopo 5 minuti.
Sogliola, alla Mugnaia	140	8 minuti, girare dopo 4 minuti, prima il lato chiaro.
Filetto di sogliola	140	6 minuti, girare dopo 3 minuti.
Vitello	140 – 180	Preriscaldare il piano di cottura.
Cotoletta di vitello	180	10 minuti, girare dopo 5 minuti.
Bistecche di vitello, spessore 4 cm	160	10 minuti, girare dopo 5 minuti.
Bistecche di vitello, spessore 3 - 4 cm	160	6 minuti, girare dopo 3 minuti.
Fettine di vitello, al naturale	180	5 minuti, girare dopo 2,5 minuti.
Spezzatino di vitello	180	6 minuti, girare dopo 3 minuti. I pezzetti di carne non devono toccarsi.
Manzo	160 – 180	Preriscaldare il piano di cottura.
Bistecca di manzo, completamente cruda	180	2 minuti, girare dopo 1 minuto.
Bistecca di manzo, al sangue	180	6 minuti, girare dopo 3 minuti.
Bistecca di manzo rosa, cott. media	180	8 minuti, girare dopo 2 minuti.
Bistecca di manzo, ben cotta	180	8 minuti, girare dopo 4 minuti. In mancanza di grasso i tempi di cottura aumentano di circa il 20%.
Hamburger	160	6 - 8 minuti, girare dopo 3 - 4 minuti.

Pietanze da cuocere	Temperatura (°C)	Tempo/Suggerimenti
Châteaubriand	160 poi 100	Rosolare bene la carne in olio su ogni lato (girare solo quando la carne si stacca dalla padella). Stufare completamente 10 minuti su un lato (100°C).
Maiale	160 – 180	Preriscaldare il piano di cottura.
Medaglioni di maiale	160	8 minuti, girare dopo 4 minuti (in base allo spessore).
Bistecche di maiale	180	8 minuti, girare dopo 4 minuti.
Fettine di maiale	160	6 minuti, girare dopo 3 minuti.
Costolette di maiale	160	8 - 10 minuti, girare più volte.
Spiedini di maiale	160	6 - 8 minuti rosolare bene su ogni lato.
Agnello	160 – 180	Preriscaldare il piano di cottura.
Cotolette di agnello	180	10 minuti, girare dopo 5 minuti.
Filetti di agnello	160	10 minuti, girare dopo 5 minuti. Il filetto va fritto su entrambi i lati.
Bistecche di agnello	160	6 - 8 minuti, girare dopo 3 - 4 minuti.
Pollame	140 – 160	Preriscaldare il piano di cottura.
Pollo	140	8 - 10 minuti, girare dopo 4 - 5 minuti.
Filetti di petto di tacchino	160	6 minuti, girare più volte.
Salsicce	160	Preriscaldare il piano di cottura.
Uova all'occhio di bue	140	Preriscaldare il piano di cottura.
Crepe/Omelette	140 - 160	Preriscaldare il piano di cottura.

Pietanze da cuocere	Temperatura (°C)	Tempo/Suggerimenti
Frutta	140 - 160	Preriscaldare il piano di cottura.
Verdure	140 - 160	10 - 20 minuti, girare più volte.
Verdure	140 - 160	10 - 15 minuti, sotto una campana grill (girare a metà del tempo).
Cottura di riso precotto	140 - 160	10 - 15 minuti, girare più volte.
Cottura di pasta precotta	140 - 160	15 - 20 minuti, girare a metà tempo.

6. PULIZIA E CURA



ATTENZIONE!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 Informazioni generali

Pulire il piano di cottura dopo ogni impiego.

Usare sempre pentole con il fondo pulito.



ATTENZIONE!

I prodotti di pulizia abrasivi e gli oggetti appuntiti danneggiano il piano di cottura.

6.2 Funzione di pulizia

1. Sforare . Ogni zona è impostata su 80°C. Il display lampeggia fino a quando la temperatura ha raggiunto gli 80°C. La funzione blocca il pannello dei comandi, ma non .
2. Quando la temperatura ha raggiunto gli 80°C, si sente un segnale acustico e il pannello dei comandi si sblocca.

3. Posizionare i cubetti di ghiaccio uno a uno sulla zona di cottura arrosto (in alternativa è anche possibile usare acqua fredda). Allo stesso tempo, utilizzare una spatola per rimuovere i pezzi di arrosto residui e spingere tutti i pezzi nel contenitore.
4. Asciugare il piano di cottura con un panno pulito.

6.3 Pulire quando il piano di cottura è freddo

1. Applicare un comune detergente sulla superficie di cottura arrosto e lasciarlo riposare per 5 minuti.
2. Rimuovere i residui di sporco con la paletta.
3. Pulire il piano di cottura con un panno inumidito.
4. Asciugare il piano di cottura con un panno pulito.
5. Quando il piano di cottura è asciutto, sfregare la superficie di cottura arrosto con dell'olio da cucina.

7. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



ATTENZIONE!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

7.1 Cosa fare se...

Problema	Causa possibile	Solution
Non è possibile attivare il piano di cottura o metterlo in funzione.	Il piano di cottura non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.	Accertarsi che il piano di cottura sia collegato correttamente alla rete elettrica. Fare riferimento allo schema di collegamento.
	È scattato il fusibile.	Verificare se l'anomalia di funzionamento sia dovuta al fusibile. Nel caso in cui il fusibile continui a scattare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
		Accendere di nuovo il piano di cottura e impostare il livello di potenza in meno di 10 secondi.
	Sono stati sfiorati 2 o più tasti sensore contemporaneamente.	Sfiorare un tasto sensore alla volta.
	Il pannello dei comandi è bagnato o presenta macchie di unto.	Pulire il pannello dei comandi.
Viene emesso un segnale acustico e il piano di cottura si disattiva. Viene emesso un segnale acustico quando il piano di cottura non è attivo.	Uno o più tasti sensore sono stati coperti.	Rimuovere gli oggetti dai tasti sensore.
Il piano di cottura si disattiva.	È stato appoggiato un oggetto sul tasto sensore ①.	Rimuovere l'oggetto dal tasto sensore.
Spia del calore residuo non si accende.	La zona non è calda perché è rimasta in funzione solo per brevissimo tempo.	Se la zona ha funzionato abbastanza a lungo da essere calda, contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.
Assenza di segnale quando si toccano i tasti sensore del pannello.	I segnali acustici sono disattivati.	Attivarli. Fare riferimento al capitolo "Utilizzo quotidiano".
Compare  .	Spegnimento automatico è attiva.	Spegnere e riaccendere il piano di cottura.
Compare  .	Dispositivo di Sicurezza bambini o Blocco sono attive.	Fare riferimento al capitolo "Utilizzo quotidiano".

Problema	Causa possibile	Solution
[E] e un numero si accendono.	C'è un errore nel piano di cottura.	Scollegare per un certo periodo di tempo il piano di cottura dall'alimentazione elettrica. Scollegare il fusibile dall'impianto elettrico domestico. Ricollegarlo. Se [E] si accende di nuovo, rivolgersi al Centro di Assistenza Autorizzato.
Compare [E3].	Il collegamento elettrico non è stato effettuato correttamente. La tensione di alimentazione è fuori gamma.	Consultare un elettricista qualificato per controllare l'installazione.
Compare [E4].	È presente un errore nel piano di cottura in quanto l'acqua in ebollizione nella pentola è esaurita. Spegnimento automatico e la protezione contro il surriscaldamento delle zone sono attive.	Disattivare il piano di cottura. Togliere le pentole calde. Dopo circa 30 secondi, riaccendere la zona. Se il problema era la pentola, il messaggio di errore scomparire. Spia del calore residuo può rimanere acceso. Lasciar raffreddare sufficientemente la pentola. Verificare che la pentola sia compatibile con il piano di cottura. Fare riferimento al capitolo "Consigli e suggerimenti".
Compare [E7].	La ventola di raffreddamento è bloccata.	Controllare se degli oggetti bloccano la ventola di raffreddamento. Se [E7] si accende di nuovo, rivolgersi al Centro di Assistenza Autorizzato.

7.2 Se non è possibile trovare una soluzione...

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o il Centro di Assistenza Autorizzato. Fornire i dati riportati sulla targhetta dei dati. Fornire inoltre il codice a tre lettere per il piano in vetroceramica (si trova nell'angolo della superficie in vetro) e il messaggio di errore

visualizzato. Assicurarsi di aver acceso il piano di cottura correttamente. In caso di azionamento errato dell'apparecchiatura, l'intervento del tecnico del Centro di Assistenza o del rivenditore potrà essere effettuato a pagamento anche durante il periodo di garanzia. Le istruzioni relative al Centro di Assistenza e alle condizioni di garanzia sono contenute nel libretto della garanzia.

8. INSTALLAZIONE



ATTENZIONE!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

8.1 Prima dell'installazione

Prima di installare il piano di cottura, annotare l'informazione riportata di seguito presente sulla targhetta dei dati. La targhetta dei dati è applicata sul lato inferiore del piano di cottura.

Numero di serie

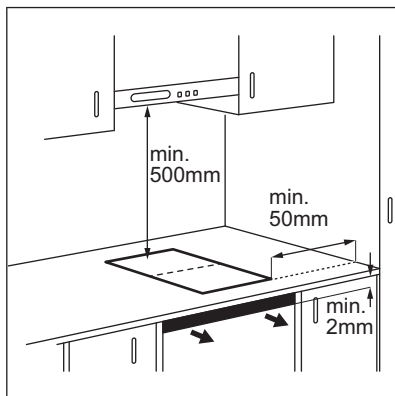
8.2 Piani di cottura da incasso

Utilizzare esclusivamente piani di cottura da incasso solo dopo l'installazione in idonei piani di lavoro e mobili da incasso conformi alle norme.

8.3 Cavo di collegamento

- Il piano di cottura è fornito con un cavo di collegamento.

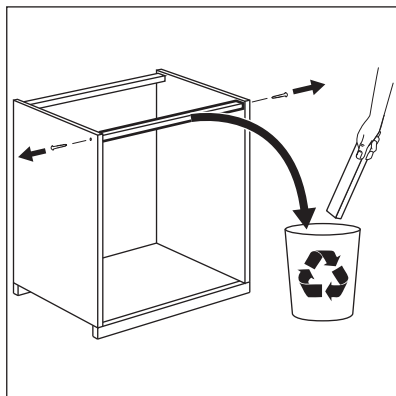
8.5 Montaggio

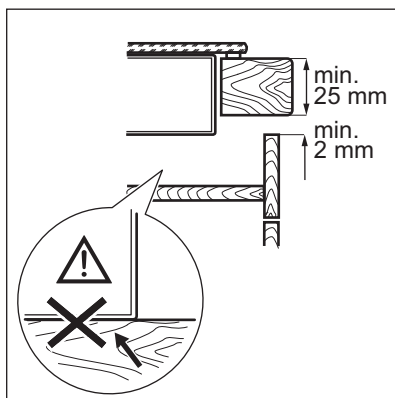
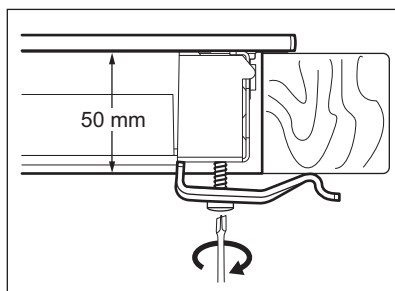
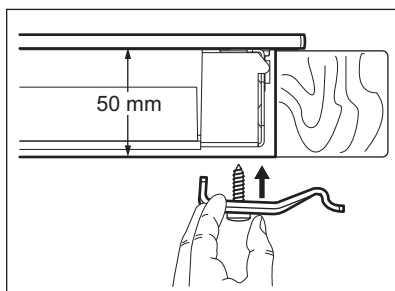
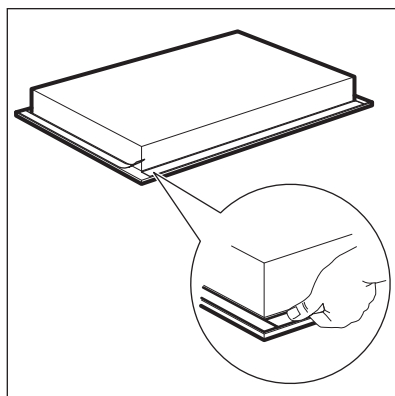
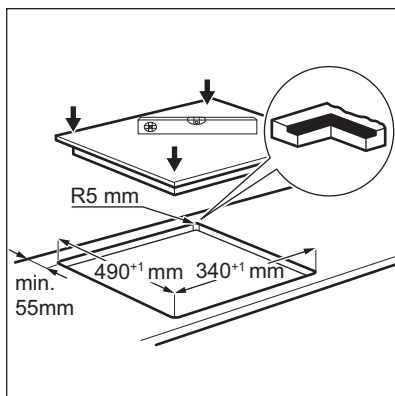


- Per sostituire il cavo di alimentazione danneggiato, utilizzare il tipo di cavo di alimentazione seguente (o superiore): H05BB-F T min 90°C. Contattare il Centro di Assistenza locale.

8.4 Posizionamento della guarnizione

1. Pulire il piano di lavoro attorno alla zona di incasso.
2. Fissare il nastro adesivo in dotazione attorno alla parte inferiore dell'apparecchiatura lungo il bordo esterno del piano in vetroceramica. Non tenderla eccessivamente. Assicurarsi che le estremità del nastro adesivo si trovino al centro di un lato del piano di cottura.
3. Lasciare qualche millimetro di nastro adesivo in più prima di tagliare.
4. Far combaciare le due estremità del nastro adesivo.





- Sigillare lo spazio tra il piano di lavoro e la superficie di vetroceramica con del silicone.
- Passare dell'acqua saponata sul silicone.
- Rimuovere il silicone in eccesso con un raschietto.

8.6 Installazione di più di un piano di cottura

Accessori forniti: barra di collegamento, silicone resistente al calore, guarnizione in gomma, nastro adesivo.

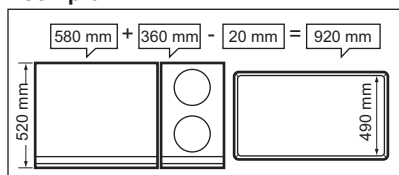


Usare solo uno speciale silicone resistente al calore.

Intaglio piano di lavoro

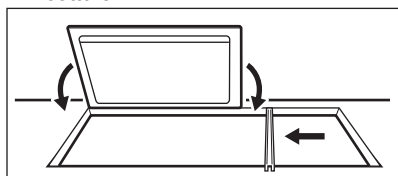
Distanza dalla parete	minimo 50 mm
Profondità	490 mm
Larghezza	somma delle larghezze dei piani di cottura installati meno 20 mm

Esempio:

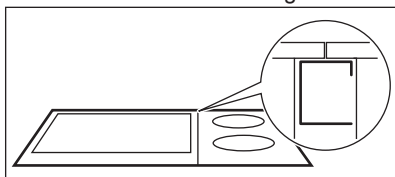


Montaggio

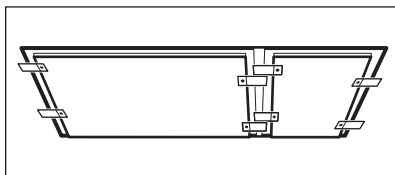
1. Calcolare le dimensioni corrette dell'intaglio.
2. Preparare l'intaglio del piano di lavoro.
3. Uno dopo l'altro posizionare i piani di cottura su una superficie morbida (ad esempio su una coperta) con il lato inferiore rivolto verso l'alto.
4. Fissare il nastro adesivo in dotazione attorno alla parte inferiore dell'apparecchiatura lungo il bordo esterno del piano in vetroceramica.
5. Avvitare in modo lasco le piastre di fissaggio nei fori appropriati all'interno del rivestimento protettivo.
6. inserire il primo piano di cottura nell'intaglio del piano di lavoro. Quindi inserire la barra di collegamento nell'intaglio del piano di lavoro. Spingerlo per metà della larghezza al di sotto del piano di cottura.



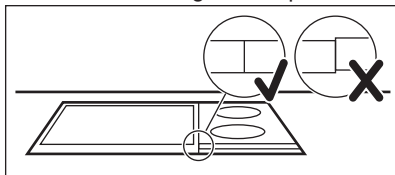
7. Ruotare leggermente le piastre di fissaggio dal basso sul piano di lavoro e la barra di collegamento.



8. inserire il successivo piano di cottura nell'intaglio del piano di lavoro. Controllare che le parti anteriori dei piani di cottura si trovino sullo stesso livello.



9. Serrare le viti delle piastre/maniglie di fissaggio.
10. Utilizzare il silicone per sigillare gli spazi tra i piani di cottura e tra questi e il piano di lavoro.
11. Passare dell'acqua saponata sul silicone.
12. Premere con forza la guarnizione in gomma contro la superficie di vetroceramica e spostarla lentamente lungo l'interspazio.



13. Non toccare il silicone per almeno un giorno finché non si sarà solidificato.
14. Rimuovere accuratamente il silicone in eccesso con una lama per rasatura.
15. Pulire la superficie di vetro.

9. DATI TECNICI

9.1 Targhetta dei dati

Modello EQT4520BOZ
 Tipo 55 TEP 00 AU
 Induzione 2.8 kW
 Numero di serie.....
 ELECTROLUX

PNC 949 596 491 00
 220 - 240 V 50 - 60 Hz
 Prodotto in Germania
 2.8 kW



9.2 Specifiche delle zone di cottura arrosto

Zona di cottura arrosto	Potenza nominale (impostazione di calore massima) [W]
Anteriore	1400
Posteriore	1400

La potenza delle zone di cottura può differire in alcune circostanze rispetto ai dati presenti in tabella. Cambia a

seconda del materiale e delle dimensioni delle pentole.

10. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo .
 Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le

apparecchiature che riportano il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	23
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	24
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	27
4. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	29
5. SUGESTÕES E DICAS.....	31
6. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	35
7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	35
8. INSTALAÇÃO.....	37
9. INFORMAÇÃO TÉCNICA.....	40

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/webselfservice



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



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.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um agente de assistência autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação



ADVERTÊNCIA!

A instalação deste aparelho 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 móveis de cozinha.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize 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 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 painéis 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 das 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, ou 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.
- Este aparelho serve apenas para cozinhar. Não pode ser usado para outras funções como, por exemplo, aquecimento de divisões.

2.4 Manutenção e limpeza

- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer antes de o limpar.
- Desligue o aparelho da tomada eléctrica antes de qualquer manutenção.
- Não utilize jactos de água ou vapor para limpar o aparelho.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objectos metálicos.

2.5 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.

2.6 Assistência Técnica

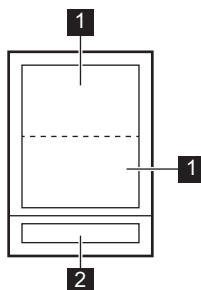
- Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado se for necessário reparar o aparelho.
- Utilize apenas peças de substituição originais.

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

3.1 Principais características da placa

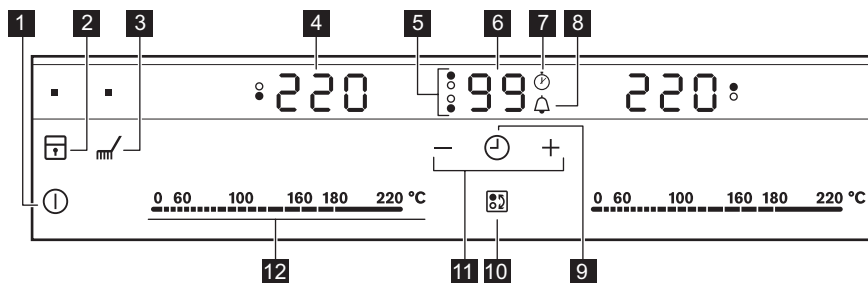
- A placa possui 2 camadas de aço inoxidável com uma camada de alumínio entre ambas. Tem uma elevada capacidade térmica, o que evita uma diminuição rápida da temperatura (por exemplo, quando prepara carne saída directamente do frigorífico).
- Cada grelhador Teppan Yaki é único porque todos são feitos à mão e polidos por polidores especialistas. As diferenças no padrão de polimento são normais e não causam qualquer problema no funcionamento da placa. Quanto mais utilizar o seu grelhador, mais valioso ele parece.
- A ranhura à volta da extremidade:
 - Diminui a temperatura nas superfícies de instalação, pelo que pode instalar a placa em diferentes tipos de bancadas de cozinha.
 - Este entalhe absorve alguma expansão da placa quando esta aquece.
- Recolhe pequenos restos de alimentos e líquidos, que ficam fáceis de remover após cozinhar.
- A temperatura pretendida pode ser mantida constante com o termóstato, que possui marcas de temperatura legíveis. Isto evita o sobreaquecimento dos alimentos e permite cozinhar com pouca gordura, para preservar os valores nutricionais dos alimentos.
- Os alimentos são aquecidos directamente na placa, com ou sem óleo. Existe também a possibilidade de cozinhar com tachos ou panelas.
- A superfície do grelhador aquece até à temperatura de 180 °C em aproximadamente 4 minutos. A temperatura da superfície do grelhador diminui de 180 °C para 100 °C em aproximadamente 25 minutos, e para 60 °C em aproximadamente 60 minutos.
- Pré-aqueça sempre a placa antes de cozinhar.

3.2 Disposição da placa



- 1** Zona de assar
- 2** Painel de comandos

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.

Cam- po do sen- sor	Função	Comentário
1	ON/OFF	Para activar e desactivar a placa.
2	Bloqueio de Funções / Dispositivo de Segurança para Crianças	Para bloquear/desbloquear o painel de comandos.
3	Limpeza	Para activar e desactivar a função.
4 -	Visor da temperatura	Para indicar a temperatura.
5 -	Indicadores do temporizador das zonas de assar	Apresenta a zona de cozedura para a qual está definido um tempo.
6 -	Visor do temporizador	Para indicar o tempo em minutos.
7	CountUp Timer	Para indicar que a função está em funcionamento.
8	Temporizador da Contagem Decrescente / Conta-Minutos	Para indicar que a função está em funcionamento.
9	-	Para seleccionar a função Temporizador.
10	-	Para seleccionar a zona de assar.
11	-	Para aumentar ou diminuir o tempo.
12 -	Barra de comandos	Para definir a temperatura.

3.4 Indicadores de grau de cozedura

Visor	Descrição
	A zona de assar está desactivada.
60 - 220	A zona de assar está a funcionar.
+ dígito	Existe uma anomalia.
	OptiHeat Control (Indicador de calor residual de 3 níveis) : continuar a cozinhar/manter quente/calor residual.
	A função Bloqueio de Funções / Dispositivo de Segurança para Crianças está a funcionar.
	A função Desactivação Automática está a funcionar.

3.5 OptiHeat Control (Indicador de calor residual de 3 níveis)



ADVERTÊNCIA!

O calor residual pode provocar queimaduras. O indicador mostra o nível de calor residual.

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 Activar e desactivar

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

4.2 Desactivação Automática

A função desactiva automaticamente a placa nas seguintes situações:

- Quando todas as zonas de assar estão desactivadas.
- Quando não for definida uma temperatura após a activação da placa.
- 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.

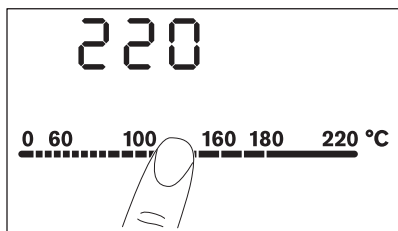
- Não desactive uma zona de assar, nem altere a temperatura. Após 90 minutos, o símbolo acende-se e a placa desactiva-se. Antes da próxima utilização, regule a zona de assar para .

4.3 Grau de cozedura

Para seleccionar ou alterar o grau de cozedura:

Toque no grau de cozedura que desejar, na barra de controlo, ou desloque um dedo ao longo da barra de controlo até chegar ao grau de cozedura que desejar.

O visor pisca até a zona de assar atingir a temperatura. Em seguida, é emitido um sinal sonoro e o visor apresenta a temperatura.



4.4 Temporizador

Temporizador da Contagem Decrescente

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

Comece por seleccionar a zona de assar e seleccione depois a função. A selecção da função Temporizador é possível apenas para zonas de assar activas e com uma temperatura definida.

Para seleccionar a zona de assar:

toque em  repetidamente até que o indicador da zona de assar pretendida se acenda. Quando esta função está activada,  está aceso.

Para activar a função: toque no  do temporizador para definir o tempo (00 - 99 minutos). Quando o indicador da zona de assar começa a piscar lentamente, a contagem decrescente começa.

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

Para alterar o tempo: seleccione a zona de assar com . Toque em  ou .

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

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

Para desligar o som: toque em .

CountUp Timer (Temporizador da contagem crescente)

Pode utilizar esta função para monitorizar o tempo de funcionamento de uma zona de assar.

Para seleccionar a zona de assar (se estiver mais de 1 zona de assar a funcionar): toque em  repetidamente

até que o indicador da zona de assar pretendida se acenda. Quando esta função está activada,  está aceso.

Para activar a função: toque em . O símbolo  apaga-se e  acende-se.

Para ver o tempo de funcionamento da zona de assar: seleccione a zona de

assar com . O indicador da zona de assar começa a piscar rapidamente. O visor apresenta o tempo de funcionamento da zona. Durante o primeiro minuto, o visor indica o tempo em segundos. Após o primeiro minuto, o visor indica o tempo em minutos.

Para desactivar a função: seleccione a zona de assar com  e toque em . O símbolo  apaga-se e  acende-se.

Para reinicializar a função: toque em . A contagem de tempo volta a 00.

 Se estiverem duas funções a funcionar em simultâneo, o visor indica primeiro a função CountUp Timer.

Conta-Minutos

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

Para activar a função: toque em . Toque em  ou  do temporizador

para definir o tempo. Quando o tempo terminar, é emitido um som e a indicação **00** fica intermitente.

Para desligar o som: toque em .

 Esta função não afecta o funcionamento das zonas de assar.

4.5 Bloqueio de Funções

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

Comece por definir o grau de cozedura.

Para activar a função: toque em   acende durante 4 segundos. O temporizador permanece activo.

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

 Quando desactivar a placa, também desactivará esta função.

4.6 Dispositivo de Segurança para Crianças

Esta função evita o accionamento accidental da placa.

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

Para desactivar a função: active a placa com . Não defina o grau de

cozedura. Toque em  durante 4 segundos.  acende. Desactive a placa com .

Para contornar a função por apenas um período de cozedura: active a placa com   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.

4.7 OffSound Control (Desactivar e activar os sons)

Desactive a placa. Toque em  durante 3 segundos. O visor acende e apaga.

Toque em  durante 3 segundos.  ou  acende. Toque no  do temporizador para seleccionar uma das seguintes opções:

-  - os sons ficam desactivados
-  - os sons ficam activados

Para confirmar a selecção, aguarde até que a placa se desactive automaticamente.

Quando a função está , pode ouvir os sons apenas quando:

- toca em ;
- o Conta-Minutos chega ao fim;
- o Temporizador da Contagem Decrescente chega ao fim;
- coloca algo sobre o painel de comandos.

5. SUGESTÕES E DICAS



ADVERTÊNCIA!
Consulte os capítulos relativos à segurança.

5.1 Öko Timer (Temporizador Eco)

Para poupar energia, o aquecedor da zona de assar é desactivado antes que soe o alarme do temporizador da contagem decrescente. A diferença no tempo de funcionamento depende da

temperatura definida e da duração do assado.

5.2 Preparação de alimentos com o Teppan Yaki

Prepare os alimentos directamente na superfície de assar, com ou sem óleo. Também pode utilizar tachos e panelas, mas estes utensílios não aquecem tão rapidamente como uma placa de vitrocerâmica ou uma placa a gás.

Pode cozinhar acompanhamentos ou molhos em tachos ou panelas, ou apenas mantê-los quentes. Coloque-os directamente sobre a placa.

O fabricante não recomenda o aquecimento de grandes quantidades de água até à fervura na superfície de assar (por ex., para cozer esparguete).



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

Não coloque tachos no centro da placa, entre as zonas, uma vez que o desnível pode torná-los instáveis. Fritar na superfície onde as zonas entram em contacto pode resultar num alourar irregular (por exemplo, no caso de panquecas).

5.3 Exemplos de modos de cozinhar

Utilização de óleos e gorduras

Quando a temperatura é demasiado elevada, a gordura começa a produzir fumo. Esta temperatura denomina-se “ponto de fumo”.

Gorduras / Óleos	Temperatura máxima (°C)	Ponto de fumo (°C)
Manteiga	130	150
Banha de porco	170	200
Gordura de vaca	180	210
Azeite	180	200
Óleo de girassol	200	220
Óleo de amendoim	200	235
Óleo de coco	200	240



Pré-aqueça sempre a placa.

Alimento a cozinhar	Temperatura (°C)	Tempo/Conselhos
Peixe e crustáceos	140 – 160	Pré-aqueça a placa.
Filetes de salmão	160	8 minutos, virar após 4 minutos.
Camarão grande (sem casca)	140	6 minutos, virar após 3 minutos.
Bifes de tubarão, com aprox. 2,5 cm de espessura	160	10 minutos, virar após 5 minutos.

Alimento a cozinhar	Temperatura (°C)	Tempo/Conselhos
Linguado à moleira (frito em manteiga)	140	8 minutos, virar após 4 minutos, primeiro o lado claro.
Filetes de solha	140	6 minutos, virar após 3 minutos.
Vitela	140 – 180	Pré-aqueça a placa.
Costeletas de vitela	180	10 minutos, virar após 5 minutos.
Medalhões de vitela, 4 cm de espessura	160	10 minutos, virar após 5 minutos.
Bifes de vitela, 3-4 cm de espessura	160	6 minutos, virar após 3 minutos.
Escalopes de vitela, natural	180	5 minutos, virar após 2,5 minutos.
Tiras de vitela com molho de natas	180	6 minutos, virar após 3 minutos. As tiras de carne não devem ficar coladas umas às outras.
Carne de vaca	160 – 180	Pré-aqueça a placa.
Bife de vaca, muito mal passado	180	2 minutos, virar após 1 minuto.
Bife de vaca, mal passado	180	6 minutos, virar após 3 minutos.
Bife de vaca, médio	180	8 minutos, virar após 2 minutos.
Bife de vaca, bem passado	180	8 minutos, virar após 4 minutos. Sem gorduras, o tempo de assar aumenta aproximadamente 20%.
Hambúrguer	160	6 - 8 minutos, virar após 3 - 4 minutos.
Châteaubriand	160 e depois 100	Saltear a carne em óleo por todos os lados (virar apenas quando a carne se soltar do tacho). Finalizar num dos lados durante 10 minutos (100 °C).
Porco	160 – 180	Pré-aqueça a placa.

Alimento a cozinhar	Temperatura (°C)	Tempo/Conselhos
Medalhões de porco	160	8 minutos, virar após 4 minutos (dependendo da espessura).
Bifes de porco	180	8 minutos, virar após 4 minutos.
Escalopes de porco	160	6 minutos, virar após 3 minutos.
Entrecosto	160	8 - 10 minutos, virar diversas vezes.
Espetadas de porco	160	6 - 8 minutos, dourar bem todos os lados.
Borrego	160 – 180	Pré-aqueça a placa.
Costeletas de borrego	180	10 minutos, virar após 5 minutos.
Filetes de borrego	160	10 minutos, virar após 5 minutos. Os filetes devem ser fritos em ambos os lados.
Bifes de borrego	160	6 - 8 minutos, virar após 3 - 4 minutos.
Aves	140 – 160	Pré-aqueça a placa.
Supremo de frango	140	8 - 10 minutos, virar após 4 - 5 minutos.
Tiras de peito de peru	160	6 minutos, virar diversas vezes.
Salsichas	160	Pré-aqueça a placa.
Ovos estrelados	140	Pré-aqueça a placa.
Crepes/omeletas	140 - 160	Pré-aqueça a placa.
Fruta	140 - 160	Pré-aqueça a placa.
Legumes	140 - 160	10 - 20 minutos, virar diversas vezes.
Legumes	140 - 160	10 - 15 minutos, sob uma tampa de tacho (virar a meio do tempo).
Cozer arroz pré-cozinhado	140 - 160	10 - 15 minutos, virar diversas vezes.
Cozer massa pré-cozinhada	140 - 160	15 - 20 minutos, vire a meio do tempo.

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.



ADVERTÊNCIA!

Os objectos aguçados e os agentes de limpeza abrasivos danificam o aparelho.

6.2 Função de limpeza

1. Toque em . Cada zona é regulada para 80 °C. O visor pisca até que a temperatura atinja os 80 °C. A função bloqueia o painel de comandos, mas não o .
2. Quando a temperatura atingir os 80 °C, é emitido um sinal sonoro e o

painel de comandos fica desbloqueado.

3. Coloque cubos de gelo na zona de assar um após o outro (também pode utilizar água fria). Em simultâneo, utilize uma espátula para remover os resíduos de assados e empurre esses restos para um recipiente.
4. Seque a placa com um pano limpo.

6.3 Limpeza com a placa fria

1. Aplique o seu produto de limpeza habitual na superfície de assar e deixe fazer efeito durante 5 minutos.
2. Remova os resíduos de alimentos com uma espátula.
3. Limpe a placa com um pano húmido.
4. Seque a placa com um pano limpo.
5. Quando a placa estiver seca, unte a superfície de assar com um pouco de óleo alimentar.

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.

Problema	Causa possível	Solução
		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.
	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 ①.	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.
Não há sons quando toca nos campos do sensor do painel.	Os sinais sonoros estão desactivados.	Active os sons. Consulte o capítulo “Utilização diária”.
 está aceso.	Desactivação Automática activo.	Desactive a placa e active-a novamente.
 está aceso.	A função Dispositivo de Segurança para Crianças ou Bloqueio de Funções está a funcionar.	Consulte o capítulo “Utilização diária”.
Aparece  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  novamente, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
 está aceso.	A ligação eléctrica não está correcta. A voltagem da alimentação eléctrica está fora da gama aceitável.	Contacte um electricista qualificado para verificar a instalação.

Problema	Causa possível	Solução
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”.
E7 está aceso.	A ventoinha de arrefecimento está bloqueada.	Verifique se está algum objecto a bloquear a ventoinha. Se aparecer E7 novamente, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

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 o código de três letras da placa vitrocerâmica (no canto da superfície de vidro) e a mensagem de erro

apresentada. Certifique-se de que utilizou a placa correctamente. Caso contrário, a manutenção efectuada pelo Técnico do Serviço de Assistência ou pelo fornecedor não será gratuita, mesmo durante o período de garantia. As instruções relativas ao Centro de Assistência Técnica e as condições da garantia encontram-se no folheto da garantia.

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.

Número de série

8.2 Placas encastradas

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

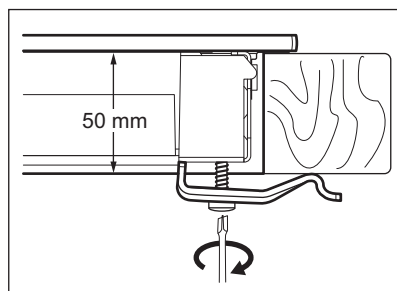
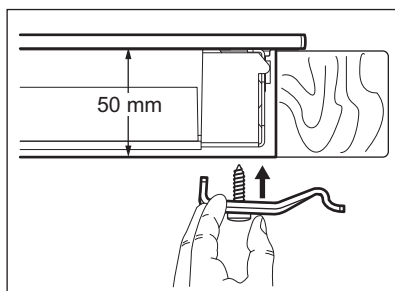
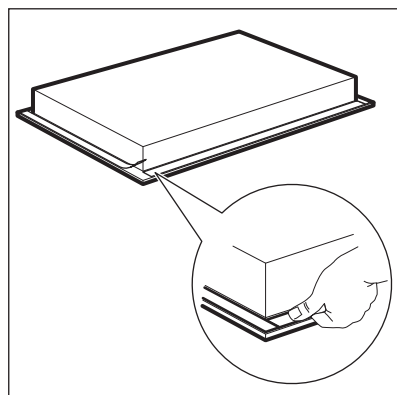
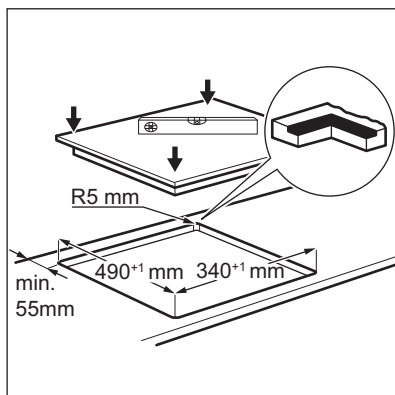
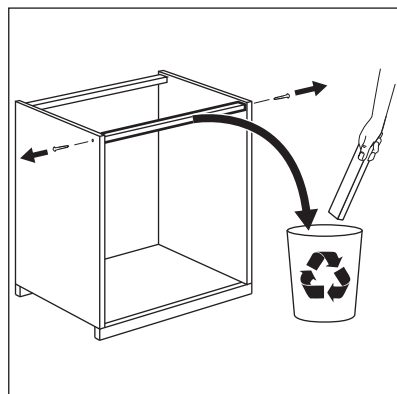
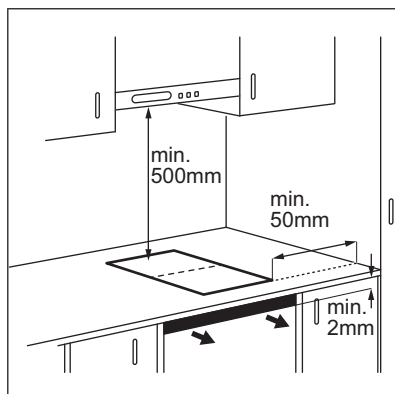
8.3 Cabo de ligação

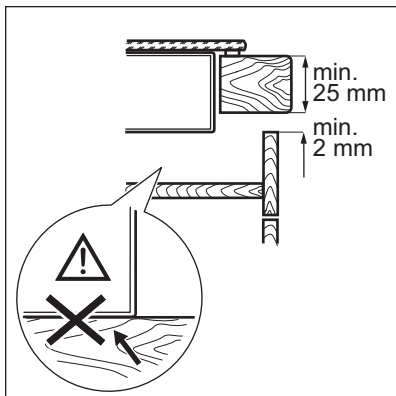
- A placa é fornecida com um cabo de ligação.
- Se for necessário substituir o cabo de alimentação por estar danificado, utilize um cabo do tipo (ou superior): H05BB-F T min 90°C. Contacte um Centro de Assistência Técnica local.

8.4 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.
3. Faça com que as extremidades da tira vedante fiquem no meio de um dos lados da placa.
4. Adicione alguns milímetros quando cortar a tira vedante de acordo com o perímetro necessário.
5. Junte as duas extremidades da tira vedante.

8.5 Montagem





- Vede a folga entre o balcão e a placa vitrocerâmica com silicone.
- Coloque alguma água com sabão no silicone.
- Remova o excesso de silicone com um raspador.

8.6 Instalação de mais de uma placa

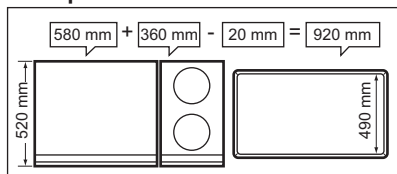
Suportes fornecidos: barra de ligação, silicone resistente ao calor, molde em borracha, tira vedante.

i Utilize apenas silicone especial resistente ao calor.

Corte da bancada

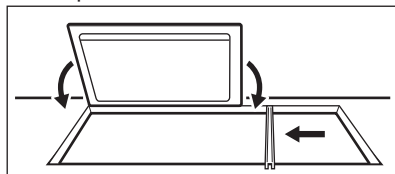
Distância a partir da parede	mínimo de 50 mm
Profundidade	490 mm
Largura	soma das larguras de todas as placas que instalar, menos 20 mm

Exemplo:

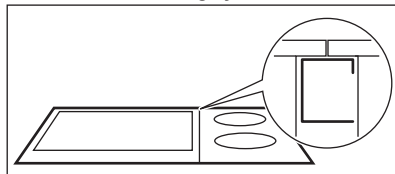


Montagem

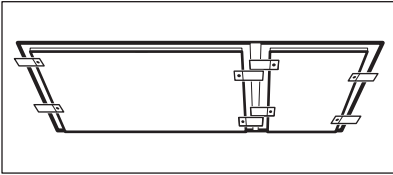
1. Calcule as dimensões correctas do corte.
2. Prepare o corte da bancada.
3. Coloque as placas uma de cada vez numa superfície macia (por exemplo, sobre um cobertor) com a parte inferior para cima.
4. Cole a tira vedante fornecida na parte inferior da placa, ao longo das extremidades da vitrocerâmica.
5. Aperte ligeiramente as placas de fixação, nos orifícios adequados da estrutura de protecção.
6. Coloque a primeira placa no corte da bancada. De seguida, coloque a barra de ligação no corte da bancada. Empurre-a até que metade do seu comprimento fique debaixo da placa.



7. Aperte ligeiramente as placas de fixação na parte inferior da bancada e na barra de ligação.

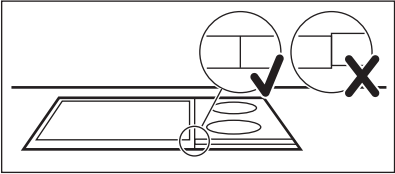


8. Coloque a placa seguinte no corte da bancada. Certifique-se de que as extremidades dianteiras das placas ficam alinhadas.



9. Aperte os parafusos das placas de fixação/retentores.
10. Utilize silicone para vedar as folgas entre ambas as placas e entre as placas e a bancada.
11. Coloque alguma água com sabão no silicone.
12. Pressione, com alguma força, o molde de borracha contra a

vitrocerâmica e mova-o lentamente ao longo do espaço.



13. Não toque no silicone até que endureça, o que pode demorar cerca de um dia.
14. Remova cuidadosamente o silicone em excesso com um lâmina de barbear.
15. Limpe a superfície de vidro.

9. INFORMAÇÃO TÉCNICA

9.1 Placa de características

Modelo EQT4520BOZ
Tipo 55 TEP 00 AU
Indução 2.8 kW
N.º de série
ELECTROLUX

PNC 949 596 491 00
220 - 240 V / 50 - 60 Hz
Fabricado na Alemanha
2.8 kW



9.2 Especificações das zonas de assar

Zona de assar	Potência nominal (grau de cozedura máx.) [W]
Dianteira	1400
Traseira	1400

A potência das zonas de assar pode ser ligeiramente diferente da indicada na

tabela. Varia consoante o material e as dimensões do tacho.

10. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem 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.....	42
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	43
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	46
4. USO DIARIO.....	48
5. CONSEJOS.....	50
6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	54
7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	54
8. INSTALACIÓN.....	57
9. INFORMACIÓN TÉCNICA.....	60

PENSAMOS EN USTED

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

Bienvenido a Electrolux.

Consulte en nuestro sitio web:



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



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



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 aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos.
- 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.
- Si el cable eléctrico sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación



ADVERTENCIA!

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 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.

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, como calefacción.

2.4 Mantenimiento y limpieza

- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Apague el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar el mantenimiento.
- No utilice pulverizadores ni vapor de agua para limpiar el aparato.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos metálicos.

2.5 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.

2.6 Asistencia

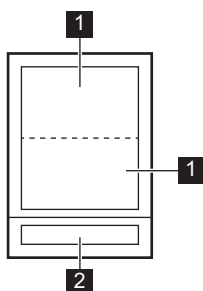
- Para reparar el aparato, póngase en contacto con un centro de servicio autorizado.
- Utilice solamente piezas de recambio originales.

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1 Las características más importantes de su placa de cocción

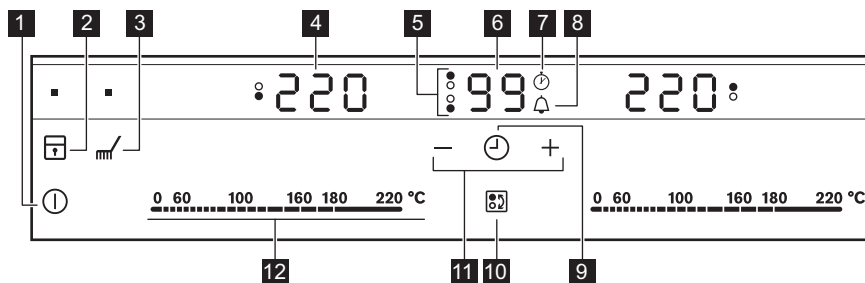
- La superficie de cocción tiene 2 capas de acero inoxidable con una capa de aluminio entre ellas. Ofrece una alta capacidad térmica, lo que evita una bajada rápida de las temperaturas (p. ej., al preparar carne directamente del frigorífico).
- Cada superficie de grill Teppan Yaki es única, ya que se fabrican a mano y las rectifican especialistas. Las diferencias en el patrón de rectificado son normales y afectan al funcionamiento de la placa de cocción. Asimismo, cuanto más use el grill, más valioso parecerá.
- La ranura alrededor del borde:
 - Reduce la temperatura de las superficies de instalación, para que la superficie de cocción pueda instalarse en distintos tipos de encimera de cocina.
 - La muesca absorbe parte de la expansión de la superficie de cocción caliente.
- Recoge los restos pequeños de alimentos y líquidos que se pueden limpiar fácilmente después.
- La temperatura necesaria se puede mantener constante con el termostato usando un ajuste de temperatura. Esto evita el sobrecalentamiento de la comida y permite una cocina baja en grasas conservando los valores nutricionales.
- Los alimentos se calientan directamente en la superficie de la plancha, con o sin grasa. También existe la opción de cocinar con recipientes o sartenes.
- La superficie del grill se calienta a una temperatura de 180 °C en unos 4 minutos. La temperatura de la superficie del grill disminuye de 180 °C a 100 °C en unos 25 minutos, y a 60 °C en unos 60 minutos.
- Precaliente siempre la superficie de cocción antes de cocinar.

3.2 Disposición de las zonas de cocción



- 1** Zona de asado
- 2** Panel de control

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	①	ENCENDIDO/APAGADO Para activar y desactivar la placa.
2		Bloqueo / Bloqueo de seguridad para niños Para bloquear y desbloquear el panel de control.
3		Limpieza Para activar y desactivar la función.
4	-	Indicador de la temperatura. Para mostrar la temperatura.
5	-	Indicadores de tiempo de las zonas de asado. Muestra la zona para la que se ha ajustado la hora.
6	-	Indicador del temporizador Para mostrar la hora en minutos.
7		CountUp Timer Para indicar que la función está activa.
8		Temporizador / Avisador Para indicar que la función está activa.
9		- Para seleccionar la función del reloj.
10		- Para seleccionar la zona de asado.
11		- Para aumentar o disminuir el tiempo.
12	-	Barra de control Para ajustar la temperatura.

3.4 Indicación de la temperatura en pantalla

Pantalla	Descripción
	La zona de asado está apagada.

Pantalla	Descripción
60 - 220	La zona de asado está en funcionamiento.
+ número	Hay un fallo de funcionamiento.
/ /	OptiHeat Control (indicador de calor residual de 3 pasos) : seguir cocinando / mantener caliente / calor residual.
	La función Bloqueo / Bloqueo de seguridad para niños está funcionando.
	Apagado automático está funcionando.

3.5 OptiHeat Control (indicador de calor residual de 3 pasos)



ADVERTENCIA!

/ / Riesgo de quemaduras por calor residual. El indicador muestra el nivel de 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.

- apaga. Retire el objeto o limpie el panel de control.
- No apague una zona de asado ni cambie la temperatura. Al cabo de 90 minutos, se enciende el símbolo y se apaga la placa de cocción. Antes del siguiente uso, ajuste la zona de asado en .

4.1 Activación y desactivación

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

4.2 Apagado automático

La función desconecta automáticamente la placa siempre que:

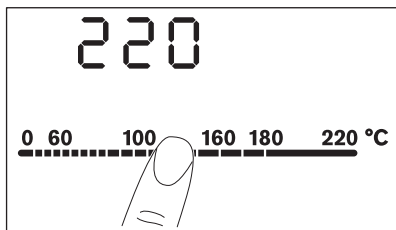
- Todas las zonas de asado están apagadas.
- No se ajusta una temperatura después de encender la placa de cocción.
- Se vierte algo o se coloca algún objeto sobre el panel de control durante más de 10 segundos (un recipiente, un trapo, etc.). Se emite una señal acústica y la placa se

4.3 Ajuste de temperatura

Para ajustar o cambiar la temperatura:

Toque la barra de control en el ajuste de temperatura adecuado o desplace el dedo a lo largo de la barra de control hasta llegar al ajuste de temperatura adecuado.

La pantalla parpadea hasta que la zona de asado alcanza la temperatura. Entonces suena una señal y la pantalla muestra la temperatura.



4.4 Temporizador

Temporizador

Puede utilizar esta función para ajustar el tiempo que desee que funcione la zona de asado, solo esta vez.

Ajuste primero la zona de asado y después la función. La selección de la función del temporizador puede realizarse cuando las zonas de asado están activadas y después de ajustar el nivel de calor.

Para seleccionar la zona de asado:

toque  varias veces hasta que se encienda el indicador de la zona de asado que desea. Cuando se activa esta función,  se ilumina.

Para activar la función: toque  del temporizador para programar el tiempo (00 - 99 minutos). La cuenta atrás comenzará cuando el indicador de la zona de asado parpadee más lentamente.

Para comprobar el tiempo restante:

seleccione la zona de asado con . El indicador de la zona de asado comienza a parpadear rápidamente. La pantalla muestra el tiempo restante.

Para modificar la hora: seleccione la zona de asado con . Toque  o .

Para desactivar la función: seleccione la zona de asado con  y toque . El tiempo restante se sigue descontando hasta llegar a 00. El indicador de la zona de asado se apaga.



Cuando ha transcurrido el tiempo, se activa la señal acústica y 00 parpadea. La zona de asado se apaga.

Para detener la señal acústica: toque



CountUp Timer (Temporizador de cronometraje)

Puede utilizar esta función para supervisar la duración de funcionamiento de la zona de asado.

Para seleccionar la zona de asado (en caso de que se active más de 1 zona de asado):

toque  varias veces hasta que se encienda el indicador de la zona de asado que desea. Cuando se activa esta función,  se ilumina.

Para activar la función: toque . El símbolo  se apaga y  se enciende.

Para ver el tiempo de funcionamiento de la zona de asado:

seleccione la zona de asado con . El indicador de la zona de asado comienza a parpadear rápidamente. La pantalla muestra cuánto tiempo ha estado funcionando la zona. Durante el primer minuto, la pantalla muestra el tiempo en segundos. Después del primer minuto, la pantalla muestra el tiempo en minutos.

Para desactivar la función:

seleccione la zona de asado con  y toque . El símbolo  se apaga y  se enciende.

Para reiniciar la función: toque . El tiempo se sigue descontando hasta llegar a 00.



Cuando se utilizan a la vez dos funciones, la pantalla muestra primero la función CountUp Timer.

Avisador

Puede utilizar esta función como **Avisador** mientras la placa está activada y las zonas de asado 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 asado.

4.5 Bloqueo

Se puede bloquear el panel de control mientras funcionan las zonas de cocción. Evita el cambio accidental del nivel de calor.

Ajuste en primer lugar el nivel de calor que desee.

Para activar la función: toque .  se enciende durante 4 segundos. El temporizador se mantiene activo.

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



La función también se desactiva cuando se apaga la placa.

4.6 Bloqueo de seguridad para niños

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

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

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

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

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

4.7 OffSound Control (Activación y desactivación de los sonidos)

Apague la placa de cocción. Toque  durante 3 segundos. La pantalla se enciende y se apaga. Toque  durante 3 segundos.  o  se encienden.

Toque  en el temporizador para seleccionar una de las siguientes opciones:

-  - el sonido se desactiva
-  - el sonido se activa

Para confirmar su selección, espere hasta que la placa de cocción se desactive automáticamente.

Cuando esta función se ajusta en , solo se oye el sonido cuando:

- se toca 
- El Avisador baja
- El Temporizador baja
- se coloca algo en el panel de control.

5. CONSEJOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Öko Timer (Temporizador ecológico)

Con el fin de ahorrar energía, la resistencia de la zona de asado se apaga antes de que suene la señal del temporizador de cuenta atrás. La

diferencia en el tiempo de utilización depende del ajuste de temperatura y de la duración del asado.

5.2 Preparación de alimentos con el Teppan Yaki

La comida se prepara directamente en la superficie de asado, con o sin grasa. También puede utilizar recipientes o sartenes, pero el tiempo de calentamiento es superior al de la placa vitrocerámica o la placa de gas.

Puede cocinar o mantener calientes acompañamientos, como salsas o arroz, en recipientes o sartenes. Colóquelos directamente sobre la superficie de cocción.

El fabricante no recomienda hervir grandes cantidades de agua en la superficie de asado, como por ejemplo espaguetis.



Los ruidos son normales y no indican fallo alguno de la placa.

No coloque utensilios de cocina en el centro de la superficie de cocción entre las zonas, porque la irregularidad puede hacerlos inestables. Si fríe en la superficie donde se tocan las zonas puede obtener un tueste irregular (por ejemplo con tortitas).

5.3 Ejemplos de aplicaciones de cocción

Utilización de grasas y aceites

Si la temperatura es excesiva, la grasa comienza a echar humo. Esta temperatura se denomina el punto de humo.

Grasas / aceites	Temperatura máxima (°C)	Punto de humo (°C)
Mantequilla	130	150
Grasa de cerdo	170	200
Grasa de vaca	180	210
Aceite de oliva	180	200
Aceite de girasol	200	220
Aceite de cacahuete	200	235
Manteca de coco	200	240



Precaliente siempre la placa de cocción.

Alimentos para cocinar	Temperatura (°C)	Tiempo/Consejos prácticos
Pescados y crustáceos	140 – 160	Precaliente la placa de cocción.
Filetes de salmón	160	8 min., dar la vuelta a los 4 min.

Alimentos para cocinar	Temperatura (°C)	Tiempo/Consejos prácticos
Langostinos (sin cáscaras)	140	6 min., dar la vuelta a los 3 min.
Filetes de tiburón, aprox. 2,5 cm de grosor	160	10 min., dar la vuelta a los 5 min.
Lenguados, a la molinera	140	8 min., dar la vuelta a los 4 min., primero el lado más claro.
Filetes de platija	140	6 min., dar la vuelta a los 3 min.
Ternera	140 – 180	Precaliente la placa de cocción.
Chuleta de ternera	180	10 min., dar la vuelta a los 5 min.
Medallones de ternera, 4 cm de grosor	160	10 min., dar la vuelta a los 5 min.
Bistecs de ternera, 3–4 cm de grosor	160	6 min., dar la vuelta a los 3 min.
Escalope de ternera, al natural	180	5 min., dar la vuelta a los 2,5 min.
Fricasé de ternera en salsa de crema	180	6 min., dar la vuelta a los 3 min. Las tiras de carne no deben estar en contacto entre sí.
Carne de res	160 – 180	Precaliente la placa de cocción.
Bistec, muy poco hecho	180	2 min., dar la vuelta al cabo de 1 min.
Bistec, poco hecho	180	6 min., dar la vuelta a los 3 min.
Bistec, al punto	180	8 min., dar la vuelta a los 2 min.
Bistec, muy hecho	180	8 min., dar la vuelta a los 4 min. Sin grasa, los tiempos de asado aumentan en un 20%.
Hamburguesa	160	6-8 min., dar la vuelta a los 3-4 min.

Alimentos para cocinar	Temperatura (°C)	Tiempo/Consejos prácticos
Châteaubriand	160 y 100	Saltee la carne en aceite por todos los lados (dele la vuelta sólo cuando la carne ya no se pegue a la sartén). Terminar de hacer durante 10 min (100 °C).
Cerdo	160 – 180	Precaliente la placa de cocción.
Medallones de cerdo	160	8 min., dar la vuelta a los 4 min (según el grosor).
Bistecs de cerdo	180	8 min., dar la vuelta a los 4 min.
Escalope de cerdo	160	6 min., dar la vuelta a los 3 min.
Costillas	160	8 - 10 min, dar la vuelta varias veces.
Pinchos de carne de cerdo	160	6 - 8 min., dorar bien por todos los lados.
Cordero	160 – 180	Precaliente la placa de cocción.
Chuletas de cordero	180	10 min., dar la vuelta a los 5 min.
Filetes de cordero	160	10 min., dar la vuelta a los 5 min. El filete se debe freír por ambos lados.
Bistecs de cordero	160	6-8 min., dar la vuelta a los 3-4 min.
Aves	140 – 160	Precaliente la placa de cocción.
Suprema de pollo	140	8 - 10 min, dar la vuelta a los 4 - 5 min.
Pechuga de pavo en tiras	160	6 min, dando la vuelta varias veces.
Salchichas	160	Precaliente la placa de cocción.
Huevos fritos	140	Precaliente la placa de cocción.
Crepes / tortillas	140 - 160	Precaliente la placa de cocción.

Alimentos para cocinar	Temperatura (°C)	Tiempo/Consejos prácticos
Fruta	140 - 160	Precaliente la placa de cocción.
Verduras	140 - 160	10 - 20 min, dar la vuelta varias veces.
Verduras	140 - 160	10 - 15 min. tapadas (dar la vuelta a la mitad del tiempo).
Preparar arroz precocinado	140 - 160	10 - 15 min, dar la vuelta varias veces.
Preparar pasta precocinada	140 - 160	15 - 20 min, dar la vuelta a la mitad del tiempo.

6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Información general

Limpie la placa después de cada uso.

Utilice siempre utensilios de cocina cuya base esté limpia.



ADVERTENCIA!

Los productos de limpieza corrosivos y abrasivos dañan al aparato.

6.2 Función de limpieza

1. Toque . Cada zona está ajustada a 80°C. La pantalla parpadea hasta que la temperatura alcanza 80°C. La función bloquea el panel de control, pero no .
2. Cuando la temperatura alcanza 80°C, se emite una señal acústica y el panel de control se desbloquea.

3. Coloque los cubitos de hielo en la zona de asado uno tras otro (también puede usar agua fría). A la vez, despegue los restos de asado usando una espátula y empújelos en la cavidad.
4. Seque la placa de cocción con un paño limpio.

6.3 Limpieza con la placa de cocción fría

1. Aplique un producto de limpieza normal a la superficie de asado y déjelo 5 minutos.
2. Retire los residuos del asado con una espátula.
3. Limpie la placa de cocción con un paño húmedo.
4. Seque la placa de cocción con un paño limpio.
5. Cuando la placa de cocción esté seca, frote la superficie de asado con aceite de cocina.

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 sólo un sensor.
	Hay agua o salpicaduras de grasa en el panel de control.	Limpie el panel de control.
Se emite una señal acústica y la placa de cocción se apaga. Se emite una señal acústica cuando la placa se apaga.	Hay uno o más sensores cubiertos.	Quite el objeto que cubre los sensores.
La placa de cocción se apaga.	Ha puesto algo sobre el sensor ①.	Retire el objeto del sensor.
Indicador de calor residual no se enciende.	La zona no está caliente porque ha funcionado poco tiempo.	Si la zona ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, consulte con el centro de servicio autorizado.
No hay señal alguna al pulsar los sensores del panel.	Las señales están desactivadas.	Active las señales. Consulte "Uso diario".
 se enciende.	Apagado automático está en funcionamiento.	Apague la placa y vuelva a encenderla.
 se enciende.	Bloqueo de seguridad para niños o la función Bloqueo está activada.	Consulte "Uso diario".

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.
E3 se enciende.	La conexión eléctrica no es adecuada. La tensión de la fuente de alimentación está fuera de rango.	Consulte a un electricista cualificado para comprobar la instalación.
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 de cocción. 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".
E7 se enciende.	El ventilador de refrigeración está bloqueado.	Compruebe si algún objeto bloquea el ventilador. Si vuelve a aparecer E7 , póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.

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 código de tres dígitos de la placa vitrocerámica (se encuentra en la esquina de la superficie vitrocerámica) y el mensaje de error que

aparezca. Asegúrese de que maneja la placa de cocción adecuadamente. De lo contrario, el personal 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.

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.

Número de serie

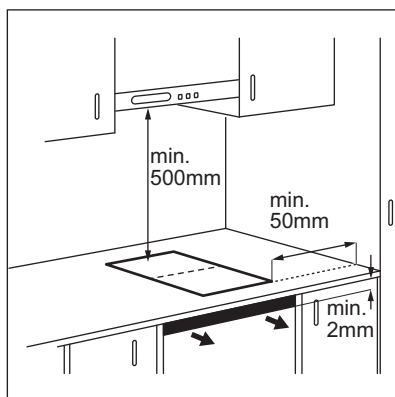
8.2 Placas empotradas

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 Cable de conexión

- La placa de cocción se suministra con un cable de conexión.

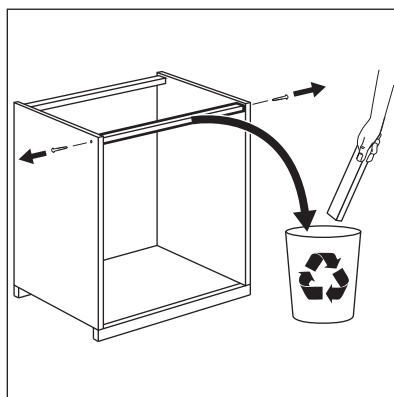
8.5 Montaje

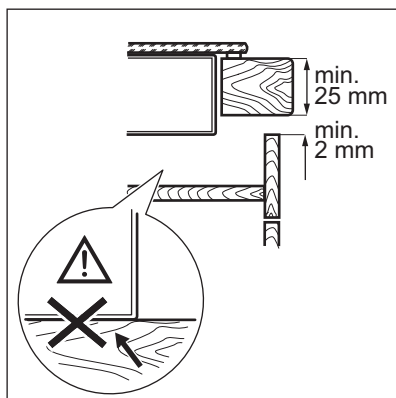
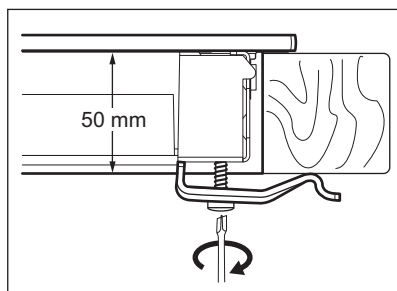
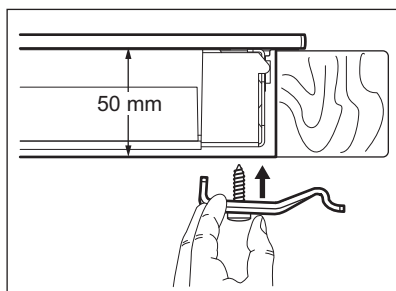
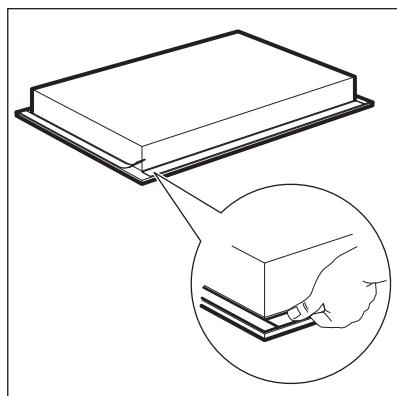
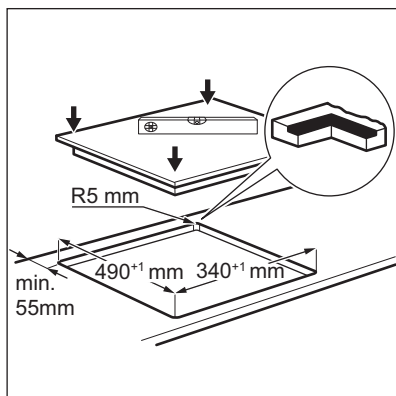


- Para sustituir el cable de alimentación dañado utilice el siguiente (o superior) cable de alimentación: H05BB-F T min 90°C. Póngase en contacto con el servicio técnico local.

8.4 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.





- Rellene con silicona el espacio entre la vitrocerámica y la encimera.
- Ponga algo de agua jabonosa sobre la silicona.
- Quite el exceso de silicona con el rascador.

8.6 Instalación de más de una placa de cocción

Accesorios suministrados: Barra de conexión, silicona resistente al calor, forma de goma, banda del sello.

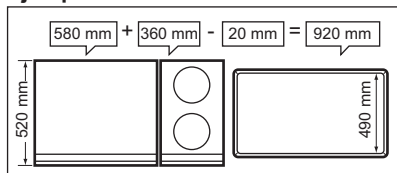


Utilice solo silicona especial resistente al calor.

Corte de la encimera

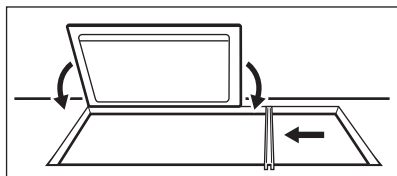
Distancia desde la pared	mínimo 50 mm
Fondo	490 mm.
Ancho	suma del ancho de todas las placas de cocción que va a instalar menos 20 mm

Ejemplo:

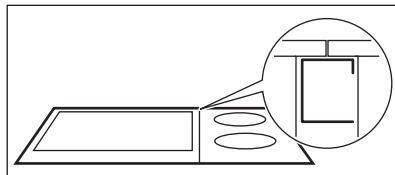


Montaje

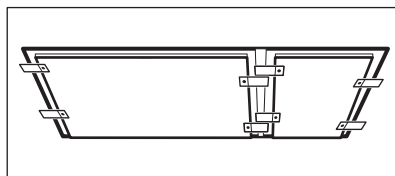
1. Calcule el tamaño del corte.
2. Prepare el corte en la encimera.
3. Coloque las placas de cocción una por una sobre una superficie blanda (por ejemplo una manta) con el lado inferior hacia arriba.
4. Coloque la banda del sello suministrada en el borde inferior de la placa de cocción a lo largo del borde exterior de la vitrocerámica.
5. Fije sin ajustar las placas de fijación en los orificios correspondientes de la carcasa protectora.
6. Inserte la primera placa en el corte de la encimera. Después, inserte la barra de conexión en el corte de la encimera. Empuje la mitad de su ancho por debajo de la placa de cocción.



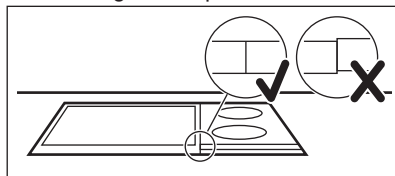
7. Atornille un poco las placas de fijación desde abajo a la encimera y a la barra de conexión.



8. Inserte la siguiente placa en el corte de la encimera. Asegúrese de que los extremos frontales de las placas de cocción están al mismo nivel.



9. Apriete los tornillos de las placas de fijación/pinza de retención.
10. Selle con silicona el espacio entre las placas vitrocerámicas y entre éstas y la encimera.
11. Ponga algo de agua jabonosa sobre la silicona.
12. Presione la forma de goma con algo de fuerza contra la placa vitrocerámica y muévela lentamente a lo largo del espacio.



13. No toque la silicona hasta que se endurezca, puede tardar un día.
14. Quite cuidadosamente la silicona que sobresale con una cuchilla.
15. Limpie la superficie de cristal.

9. INFORMACIÓN TÉCNICA

9.1 Placa de características

Modelo EQT4520BOZ

Tipo 55 TEP 00 AU

Inducción 2.8 kW

Nº ser.

ELECTROLUX

NÚMERO DE PRODUCTO (PNC) 949 596

491 00

220 - 240 V 50 - 60 Hz

Fabricado en Alemania

2.8 kW



9.2 Especificación de las zonas de pasado

Zona de asado	Potencia nominal (ajuste de calor máx.) [W]
Frontal	1400
Posterior	1400

La potencia de las zonas de asado puede variar ligeramente de los datos de

la tabla. Cambia con el material y las dimensiones del utensilio de cocina.

10. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y

electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

www.electrolux.com/shop



867322910-B-482015

