



Thinking of you
Electrolux



EHO8840FOG

.....
FR TABLE DE CUISSON
PT PLACA
ES PLACA DE COCCIÓN

.....
NOTICE D'UTILISATION 2
MANUAL DE INSTRUÇÕES 23
MANUAL DE INSTRUCCIONES 42

SOMMAIRE

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ	3
2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ	4
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL	7
4. UTILISATION QUOTIDIENNE	9
5. CONSEILS UTILES	13
6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE	16
7. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT	17
8. INSTALLATION	19
9. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	21

NOUS PENSONS À VOUS

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

Bienvenue chez Electrolux.

Visitez notre site Internet pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :
www.electrolux.com



Enregistrer votre produit pour obtenir un meilleur service :
www.RegisterElectrolux.com



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :
www.electrolux.com/shop

SERVICE APRÈS-VENTE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

Avant de contacter le service, assurez-vous de disposer des informations suivantes :

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique. Modèle, PNC, numéro de série.



Avertissement/Attention : consignes de sécurité.



Informations générales et conseils



Informations écologiques

Sous réserve de modifications.

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables



AVERTISSEMENT

Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Les enfants de moins de 3 ans ne doivent pas être laissés sans surveillance à proximité de l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau. Mettez à l'arrêt l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- Si la surface vitrocéramique est fissurée, mettez à l'arrêt l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Après utilisation, éteignez toujours la zone de cuisson à l'aide de la manette de commande correspondante et ne vous fiez pas à la détection des récipients.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par un professionnel qualifié afin d'éviter tout danger.

2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils.
- L'appareil est lourd, prenez toujours des précautions lorsque vous le déplacez. Portez toujours des gants de sécurité.

- Isolez les surfaces découpées à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure ne provoque de gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Si l'appareil est installé au-dessus de tiroirs, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace entre le fond de l'appareil et le tiroir supérieur pour que l'air puisse circuler.
- Assurez-vous de laisser un espace de ventilation de 2 mm entre le plan de travail et l'avant de l'unité qui se trouve dessous. La garantie ne couvre pas les dommages causés par l'absence d'un espace de ventilation adéquat.
- Le dessous de l'appareil peut devenir très chaud. Nous vous recommandons d'installer un panneau de séparation ignifuge sous l'appareil pour en bloquer l'accès.

Branchement électrique



AVERTISSEMENT

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation s'emmêler.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à des prises électriques situées à proximité.
- Assurez-vous que l'appareil est bien installé. Un câble d'alimentation lâche et inapproprié ou une fiche (si présente)

non serrée peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.

- Assurez-vous qu'une protection anti-électrocution est installée.
- Utilisez un collier anti-traction sur le câble.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (si présente) ni le câble d'alimentation. Contactez le service après-vente ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.

2.2 Utilisation



AVERTISSEMENT

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Avant la première utilisation, retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (si présents).
- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- Ne posez pas de couverts ou de couverts sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation. Ne vous fiez pas uniquement au détecteur de récipient.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Si la surface de l'appareil présente des fêlures, débranchez immédiatement l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.

- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement.
- Lorsque vous versez un aliment dans de l'huile chaude, elle peut éclabousser.



AVERTISSEMENT

Risque d'explosion ou d'incendie.

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



AVERTISSEMENT

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer complètement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.

son vides ou sans aucun récipient de cuisson.

- Ne placez jamais de papier aluminium sur l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer le verre ou la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

2.3 Entretien et nettoyage



AVERTISSEMENT

Risque de dommage de l'appareil.

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Ne pulvérisiez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.

2.4 Mise au rebut

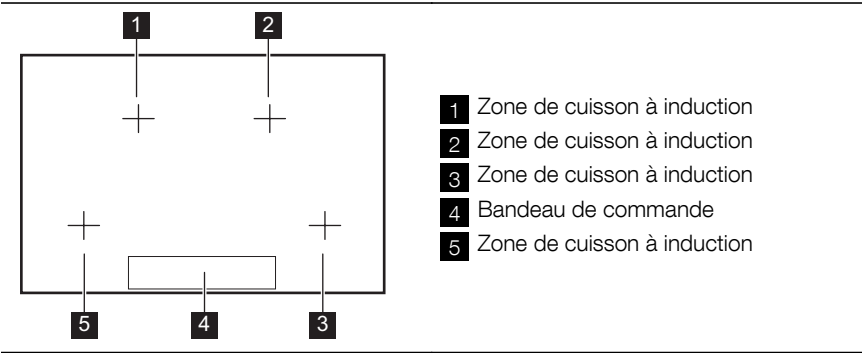


AVERTISSEMENT

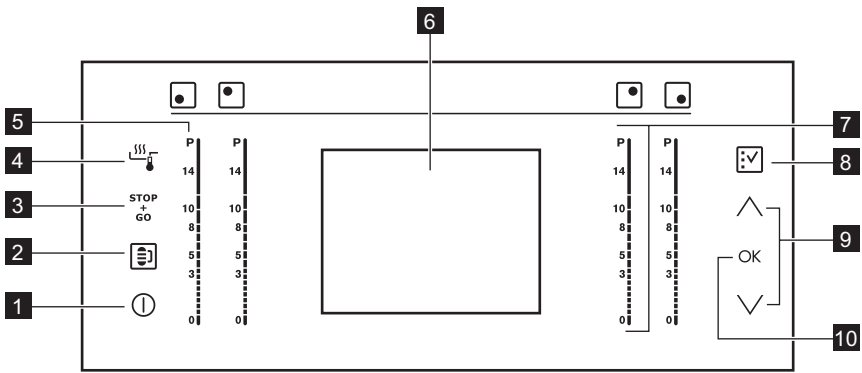
Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL



3.1 Description du bandeau de commande



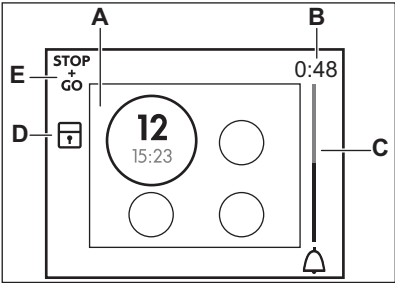
Les touches sensibles permettent de faire fonctionner l'appareil. Les affichages, les voyants et les signaux sonores indiquent les fonctions activées.

Touche sensitive		Fonction
1		Pour allumer et éteindre l'appareil.
2		Pour activer et désactiver la Connect Function.
3	STOP + GO	Pour activer et désactiver la fonction STOP+GO.
4		Pour activer la fonction Cook Assist.
5	P	Pour activer la fonction Puissance maxi .
6	Affichage	Pour indiquer la fonction en cours.
7	Bandeau de sélection	Pour sélectionner les niveaux de cuisson.

Touche sensitive		Fonction
8		Pour régler la minuterie (Durée de cuisson , Fin de cuisson , Minuteur) et pour verrouiller/déverrouiller le bandeau de commande.
9		Pour sélectionner un réglage.
10	OK	Pour confirmer les réglages.

3.2 Affichage

Les messages sur l'affichage et les signaux sonores indiquent quelles fonctions sont activées.



- A) Les zones de cuisson
- B) Fin de cuisson
- C) Voyant du Minuteur
- D) La fonction Touches verrouil. est activée.
- E) La fonction est activée.

Zone de cuisson dans l'affichage	Description
	La zone de cuisson est activée. En haut : niveau de cuisson, en bas : la minuterie.
	La fonction Maintien au chaud / STOP+GO est activée.
	Puissance maxi est activée.
	Puissance maxi fonctionne.
	Réglage de la zone de cuisson.
	Il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson.
	La fonction de démarrage automatique de la cuisson est activée.

Zone de cuisson dans l'affichage	Description
	OptiHeat Control. La zone de cuisson est désactivée. Les dimensions et les couleurs indiquent le niveau de chaleur résiduelle : • Grand anneau rouge : en cours de cuisson • Grand anneau orange : maintien au chaud • Petit anneau jaune : encore chaud • Petit anneau gris : la zone de cuisson est froide

3.3 Chaleur résiduelle



AVERTISSEMENT

La zone de cuisson reste chaude une fois la session de cuisson terminée. Risque de brûlures !

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

4. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

4.1 Activation et désactivation

Appuyez sur  pendant 1 seconde pour activer ou désactiver l'appareil.

4.2 Arrêt automatique

Cette fonction arrête l'appareil automatiquement si :

- Toutes les zones de cuisson sont désactivées.
- Vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir allumé l'appareil.
- Vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon, etc.). Un signal sonore retentit pendant quelques instants et l'appareil se met à l'arrêt. Retirez l'objet du bandeau de commande ou nettoyez-le.
- L'appareil surchauffe (par ex., lorsque tout le liquide s'est évaporé du récipient). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de réutiliser la table de cuisson.
- Vous utilisez des récipients inadaptés. Le symbole ? s'allume et, 2 minutes

après, la zone de cuisson est automatiquement désactivée.

- Vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de cuisson. Après un certain temps, l'appareil est désactivé. Reportez-vous au tableau.
- La relation entre le niveau de cuisson et les heures de la fonction d'arrêt automatique :
 - 1 — 3 — 6 heures
 - 4 — 7 — 5 heures
 - 8 — 9 — 4 heures
 - 10 — 14 — 1,5 heures

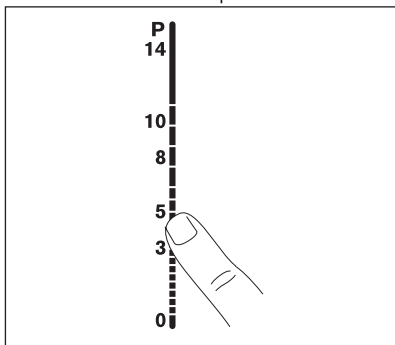
4.3 Sélection de la langue

Pour modifier la langue, mettez en fonctionnement l'appareil par le biais de , puis appuyez sur **OK**. Réglez la langue du menu avec les flèches. Appuyez sur **OK** pour confirmer. L'affichage indique la liste des langues disponibles. Appuyez sur la touche  ou  pour régler la langue. Appuyez sur **OK** pour confirmer.

4.4 Le niveau de cuisson

Appuyez sur le bandeau de sélection sur le niveau de cuisson souhaité. Faites glisser votre doigt le long du bandeau de sélection pour modifier le réglage. Ne relâ-

chez pas la pression tant que le niveau de cuisson souhaité n'est pas atteint.



4.5 Connect Function



Utilisez la fonction Connect Function avec l'accessoire Infinite Plancha¹⁾.

La fonction Connect Function couple les deux zones de cuisson de gauche sous l'accessoire pour qu'elles fonctionnent comme une seule.

Réglez d'abord le niveau de cuisson de l'une des zones de cuisson.

Pour activer la fonction Connect Function, appuyez sur . Pour régler ou modifier le niveau de cuisson, appuyez sur l'une des touches sensibles.

Pour désactiver la fonction Connect Function, appuyez sur . Les zones de cuisson fonctionnent de nouveau de manière indépendante.

4.6 Démarrage automatique de la cuisson

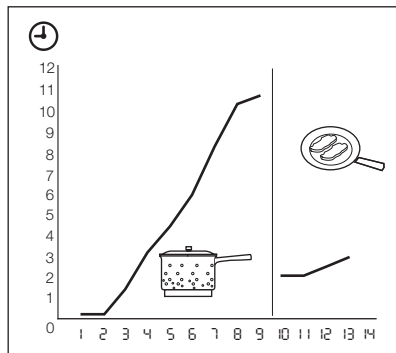
La fonction de démarrage automatique de la cuisson permet d'atteindre plus rapidement le niveau de cuisson souhaité. Cette fonction active le niveau de cuisson le plus élevé pendant un certain temps (voir le schéma) puis redescend au niveau sélectionné.

Pour activer la fonction de démarrage automatique de la cuisson pour une zone de cuisson :

1. Appuyez sur la touche **P** (s'affiche).

2. Réglez immédiatement le niveau de cuisson souhaité. Au bout de 3 secondes, s'affiche.

Pour désactiver cette fonction, modifiez le niveau de cuisson.



4.7 Puissance maxi

La fonction Puissance maxi vous permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. La fonction Puissance maxi peut être activée pour une durée limitée (reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques »). Après cela, la zone de cuisson à induction revient ensuite automatiquement au niveau de cuisson maximum.

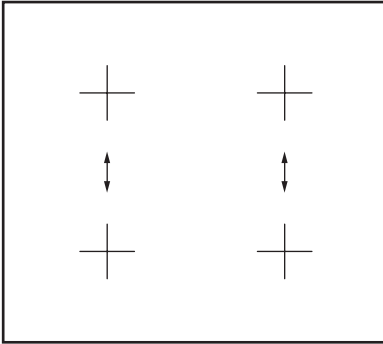
Pour activer cette fonction, appuyez sur **P**, **P** s'affiche sur l'anneau. Comme la zone devient plus chaude, la couleur de l'anneau change.

Pour la désactiver, changez le niveau de cuisson.

4.8 Gestionnaire de puissance

Le gestionnaire de puissance répartit la puissance disponible entre deux zones de cuisson qui sont couplées pour former une paire (voir la figure). La fonction Puissance maxi augmente la puissance au niveau maximum pour une zone de cuisson de la paire. La puissance de la seconde zone de cuisson diminue automatiquement. L'affichage du niveau de cuisson de la zone à puissance réduite oscille entre deux niveaux.

¹⁾ L'accessoire Infinite Plancha n'est pas fourni avec l'appareil. Pour plus d'informations, veuillez contacter votre revendeur local.



4.9 Minuteur

Il existe 3 fonctions de minuterie : Durée de cuisson , Fin de cuisson et Minuteur . Pour sélectionner la fonction du minuteur, appuyez plusieurs fois sur jusqu'à ce que le voyant de la fonction souhaitée s'affiche.

Durée de cuisson

Cette fonction permet de vérifier la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée. Elle démarre automatiquement et s'affiche sous le niveau de cuisson de la zone de cuisson.

- **Pour réinitialiser** la fonction Durée de cuisson , appuyez sur jusqu'à ce que le voyant Durée de cuisson s'allume. Ensuite, utilisez les flèches pour sélectionner la zone de cuisson dans la liste, puis appuyez sur **OK** pour confirmer.

→| Fin de cuisson

Utilisez la fonction de Fin de cuisson pour régler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson pendant une session. Appuyez deux fois sur la fonction de Fin de cuisson . Ensuite, utilisez les flèches pour sélectionner la zone de cuisson dans la liste, puis appuyez sur **OK** pour confirmer. Utilisez les flèches pour régler l'heure, puis appuyez sur **OK** pour confirmer. Une fois le temps écoulé, la zone est désactivée.

- **Arrêt du signal sonore** : appuyez sur .

Minuteur

Appuyez trois fois sur pour afficher la fonction Minuteur . Utilisez les flèches pour régler la durée. Le voyant Minuteur s'allume. Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit.

- **Arrêt du signal sonore** : appuyez sur .

4.10 STOP+GO

La fonction $\overset{\text{STOP}}{\underset{\text{GO}}{\text{+}}}$ permet de basculer simultanément toutes les zones de cuisson actives en position de maintien au chaud ().

Il n'est désormais plus possible de modifier le niveau de cuisson en cours $\overset{\text{STOP}}{\underset{\text{GO}}{\text{+}}}$.

La fonction $\overset{\text{STOP}}{\underset{\text{GO}}{\text{+}}}$ n'interrompt pas le minuteur.

- **Pour activer** cette fonction, appuyez sur $\overset{\text{STOP}}{\underset{\text{GO}}{\text{+}}}$. Le symbole s'allume.
- **Pour désactiver** cette fonction, appuyez sur $\overset{\text{STOP}}{\underset{\text{GO}}{\text{+}}}$. Le niveau de cuisson précédent s'allume.

4.11 Fonction Cook Assist

Cette fonction vous permet de sélectionner l'un des trois niveaux de friture définissant la température du récipient. L'appareil maintient automatiquement la température sélectionnée pendant la friture. Vous pouvez sélectionner cette fonction pour la zone de cuisson avant gauche de l'appareil.

Symbole	Niveau de friture	Aliment suggéré
	Niveau bas	Œufs
	Niveau moyen	Crêpes épaisses
	Niveau élevé	Steak



ATTENTION

Avec les poêles laminées, utilisez uniquement les niveaux de cuisson bas et moyen pour éviter d'endommager et de surchauffer le récipient.



N'utilisez pas de couvercle avec cette fonction.

Pour activer la fonction :

1. Placez une poêle vide sur la zone de cuisson avant gauche.
2. Appuyez sur la touche .
3. Utilisez les touches $\wedge$ et $\vee$ pour sélectionner le niveau de friture. Confirmez votre choix en appuyant sur **OK**.
4. Attendez que l'appareil détecte le récipient.
5. Au bout d'un certain temps, vous pouvez utiliser les touches $\wedge$ et $\vee$ si vous souhaitez utiliser la fonction gril Plancha.
6. Confirmez votre choix en appuyant sur **OK**.
7. Attendez que le récipient atteigne la température du niveau de friture sélectionné (cette information est indiquée sur l'affichage).
8. Placez de la matière grasse et les aliments dans la poêle.

Pour désactiver la fonction :

1. Appuyez sur la touche 0 de la zone de cuisson avant gauche.
2. Utilisez les touches $\wedge$ et $\vee$ pour choisir si vous souhaitez désactiver la fonction.
3. Confirmez votre choix en appuyant sur **OK**.

Réglage de la température

Si les résultats ne correspondent pas à vos attentes, vous pouvez régler la température de friture.

Pour ajuster la température, appuyez sur $\wedge$ pour l'augmenter ou sur $\vee$ pour la diminuer.

- Lorsque vous augmentez la température,

le symbole  s'allume.

- Lorsque vous diminuez la température,

le symbole  s'allume.

Lors de la prochaine utilisation, l'appareil vous rappellera votre réglage de température.

Fonction gril Plancha

Cette fonction vous permet d'utiliser la fonction Cook Assist avec l'accessoire Infinite Plancha d'Electrolux ou AEG. La fonction relie les deux zones de cuisson de gauche pour la fonction Cook Assist, pour qu'elles fonctionnent comme une seule.



Il faut un peu plus de temps pour chauffer un gros récipient. La fonction chauffe l'Infinite Plancha pendant environ 12 minutes et vous indique lorsqu'elle est prête.

4.12 Verrouillage

Lorsque vous utilisez les zones de cuisson, vous pouvez verrouiller le bandeau de commande, à l'exception de la touche ①. Vous éviterez ainsi une modification accidentelle du réglage du niveau de cuisson.

Activation de la fonction Touches Verrouil.

1. Réglez le niveau de cuisson.
2. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que la fonction Touches verrouil. s'affiche.
3. Confirmez l'activation de la fonction en appuyant sur **OK**. Le symbole  s'allume. Le minuteur reste activé.

Pour désactiver cette fonction appuyez sur . Le niveau de cuisson précédent s'allume.



Lorsque vous éteignez l'appareil, cette fonction est désactivée.

4.13 Dispositif de sécurité enfants

Cette fonction permet d'éviter une utilisation involontaire de l'appareil.

Pour activer le dispositif de sécurité enfants :

- Éteignez l'appareil en appuyant sur ①.
- Lorsque l'appareil est éteint, appuyez sur la touche . Un message indiquant que le dispositif de sécurité enfants est activé s'affiche.

Pour désactiver le dispositif de sécurité enfants

- Allumez l'appareil en appuyant sur ① .
- Appuyez sur la touche [✓] puis sur OK .

Pour désactiver le dispositif de sécurité enfants pour une seule session de cuisson

- Allumez l'appareil en appuyant sur ① . Appuyez simultanément sur les touches $\wedge$ et $\vee$.
- **Réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent.** Vous pouvez utiliser l'appareil. Lorsque vous éteignez l'appareil en appuyant sur ① , la sécurité enfants fonctionne à nouveau.

sonore à l'aide des flèches. Appuyez sur **OK** pour confirmer. Réglez l'option à l'aide des flèches. Appuyez sur **OK** pour confirmer.

Lorsque cette fonction est activée, l'appareil émet des signaux sonores uniquement dans les circonstances suivantes :

- quand vous appuyez sur ①
- le Minuteur termine son décompte
- la Fin de cuisson est atteinte
- quand vous posez un objet sur le bandeau de commande.

4.14 Désactivation et activation des signaux sonores

Mettez en fonctionnement l'appareil. Appuyez sur **OK**, puis réglez la signalisation

5. CONSEILS UTILES



ZONES DE CUISSON À INDUCTION

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

5.1 Récipients compatibles avec les zones de cuisson à induction



Utilisez des récipients adaptés aux zones de cuisson à induction.

Matériaux des ustensiles de cuisson

- **adaptés:** fonte, acier, acier émaillé, acier inoxydable, fond multicouches (avec marque correcte d'un fabricant).
- **inadaptés :** aluminium, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Les récipients conviennent à l'induction si :

- ... une petite quantité d'eau contenue dans un récipient chauffe très rapidement sur une zone de cuisson réglée sur le niveau de cuisson maximal,

- ... un aimant adhère au fond du plat de cuisson.



Le fond du récipient doit être aussi plat et épais que possible.

5.2 Utilisation des zones de cuisson



IMPORTANT

Posez le récipient sur la croix se trouvant sur la surface de cuisson. Recouvrez complètement la croix. La zone magnétique au fond du récipient doit avoir un diamètre minimum de 125 mm. Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé. Les récipients de grande taille peuvent reposer sur deux zones de cuisson en même temps.

5.3 Bruit pendant le fonctionnement

Si vous entendez :

- un craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception "sandwich").
- un bruit de sifflement : vous utilisez une ou plusieurs zones de cuisson avec des niveaux de cuisson élevés et le récipient est composé de différents matériaux (conception "sandwich").
- Un bourdonnement : vous utilisez des puissances élevées.
- Un cliquètement : des commutations électriques se produisent.
- Un sifflement, un bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

Les bruits décrits sont normaux et ne constituent pas un dysfonctionnement.

5.4 Économies d'énergie



Comment réaliser des économies d'énergie

- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Déposez toujours le récipient sur la zone de cuisson avant de mettre celle-ci en fonctionnement.
- Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour conserver les aliments au chaud ou pour faire fondre.



Efficacité de la zone de cuisson

L'efficacité de la zone de cuisson est liée au diamètre du récipient. Un récipient plus petit que le diamètre minimal recommandé ne reçoit qu'une petite partie de la puissance générée par la zone de cuisson. Pour connaître les diamètres minimaux, reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

5.5 Öko Timer (Minuteur Eco)



Pour réaliser des économies d'énergie, la zone de cuisson se désactive automatiquement avant le signal du minuteur. La différence de temps de fonctionnement dépend du niveau et de la durée de cuisson.

5.6 Exemples de cuisson

Le rapport entre le niveau de cuisson et la consommation énergétique de la zone de cuisson n'est pas linéaire.

Lorsque vous augmentez le niveau de cuisson, l'augmentation énergétique de la zone de cuisson n'est pas proportionnelle.

Cela signifie que la zone de cuisson utilisée à un niveau de cuisson moyen utilise moins de la moitié de sa puissance.



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

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée	Conseils	Consommation énergétique nominale
1	Maintenir au chaud les plats que vous venez de cuire	selon les besoins.	Mettez un couvercle sur le récipient	3 %
1 - 3	Sauce hollandaise, faire fondre : du beurre, du chocolat, de la gélatine	5 - 25 min	Remuez de temps en temps	3 – 8 %

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée	Conseils	Consommation énergétique nominale
1 - 3	Solidifier : omelettes baveuses, œufs au plat	10 - 40 min	Couvrez pendant la cuisson.	3 – 8 %
3 - 5	Cuire à feu doux le riz et les plats à base de produits laitiers ; réchauffage des plats cuisinés	25 - 50 min	Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez car les aliments à base de lait se séparent durant la cuisson.	8 – 13 %
5 - 7	Cuire les légumes, le poisson, la viande à la vapeur	20 - 45 min	Ajoutez quelques cuillerées à soupe de liquide	13 – 18 %
7 - 9	Cuire des pommes de terre à la vapeur	20 - 60 min	Utilisez max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre.	18 – 25 %
7 - 9	Cuire de grandes quantités d'aliments, ragoûts et soupes	60 - 150 min	Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide, plus les ingrédients.	18 – 25 %
9 - 12	Poêler à feu doux : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissoles, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets	au besoin	Retournez à la moitié du temps	25 – 45 %
12 - 13	Poêler à feu vif des pommes de terre rissolées, filets, steaks	5 - 15 min	Retournez à la moitié du temps	45 – 64 %
14	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, griller la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.			100 %
P	Faire bouillir une grande quantité d'eau. Le gestionnaire de puissance est activé.			

5.7 Conseils pour la fonction Cook Assist

Pour obtenir de meilleurs résultats avec la fonction Cook Assist :

- Démarrez la fonction lorsque l'appareil est froid (un préchauffage manuel du récipient n'est pas nécessaire).
- Utilisez un récipient en acier inoxydable avec un fond multicouche.
- N'utilisez pas de récipient dont le centre est bombé.

Exemples de cuissons avec la fonction Cook Assist

Les données de ce tableau donnent des exemples d'aliments pour chaque niveau de friture. La quantité, l'épaisseur, la qualité et la température (par ex. surgelés) des aliments ont une influence sur le niveau de friture. Choisissez un réglage et un niveau de friture qui correspond le mieux à vos habitudes de cuisson et à vos poêles.

Niveau de friture	Aliment suggéré	Utilisé(s) pour préparer
	Œufs	Œufs au plat, omelette, pain perdu, filets de poisson, légumes
	Crêpes épaisses	Crêpes épaisses, bâtonnets de poisson, aliments surgelés, aliments panés, steaks moyens
	Steak	Steak saignant

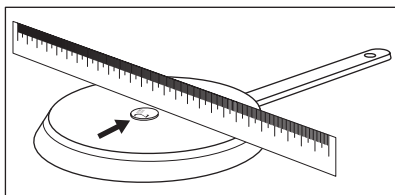


Des poêles de tailles différentes peuvent demander un temps de préchauffage différent. Les poêles lourdes emmagasinent plus de chaleur que les poêles légères, mais elles ont besoin de plus de temps pour chauffer.

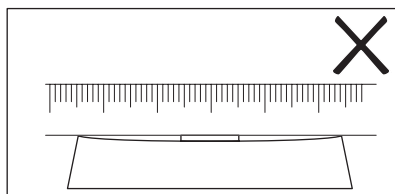
5.8 Récipients adaptés à la fonction Cook Assist

N'utilisez que des récipients à fond plat. Pour vous assurer que le récipient est adapté :

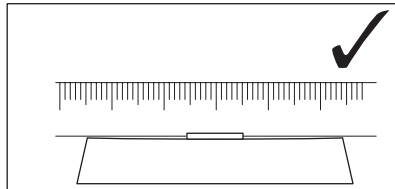
1. Retournez votre récipient.
2. Posez une règle sur le fond du récipient.
3. Tentez de faire glisser une pièce de 1 ou 2 euros (ou une pièce de même épaisseur) entre la règle et le fond du récipient.



- Si la pièce rentre entre la règle et le fond du récipient, il n'est pas adapté.



- Si la pièce ne rentre pas entre la règle et le fond du récipient, il est adapté.



6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Utilisez toujours des récipients de cuisson dont le fond est propre.



Les égratignures ou les taches sombres sur la vitrocéramique n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de l'appareil.

Pour enlever les salissures :

- – **Retirez immédiatement** : plastique fondu, films plastiques et aliments contenant du sucre. Sinon, la saleté pourrait endommager l'appareil.
- **Une fois que l'appareil a suffisamment refroidi, enlevez** : traces de calcaire et d'eau, projections de

graisse, décolorations métalliques nuisantes. Utilisez un agent de nettoyage pour vitrocéramique.

- La surface de la table de cuisson dispose de rainures horizontales. Nettoyez

l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de détergent en effectuant des mouvements **de gauche à droite**.

- Enfin, **essuyez l'appareil avec un chiffon propre**.

7. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Problème	Cause probable	Solution
Vous ne pouvez pas allumer l'appareil ou le faire fonctionner.		Allumez de nouveau l'appareil et réglez le niveau de cuisson en moins de 10 secondes.
	Vous avez appuyé sur plusieurs touches sensibles en même temps.	N'appuyez que sur une seule touche sensible à la fois.
	La fonction STOP+GO est activée.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.
Un signal sonore retentit et l'appareil s'éteint. Un signal sonore retentit lorsque l'appareil est éteint.	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles.	Retirez l'objet des touches sensibles.
Le voyant de chaleur résiduelle ne change pas de couleur.	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps.	Si la zone de cuisson a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à votre service après-vente.
La fonction de démarrage automatique de la cuisson ne fonctionne pas.	La zone de cuisson est chaude.	Laissez la zone de cuisson refroidir.
	Le niveau de cuisson le plus élevé est réglé.	Le niveau de cuisson le plus élevé est identique à la fonction de démarrage automatique de la cuisson.
Le niveau de cuisson change.	Le gestionnaire de puissance est activé.	Reportez-vous au chapitre « Gestionnaire de puissance ».
Les touches sensibles sont chaudes.	Le récipient est trop grand ou vous l'avez placé trop près des commandes.	Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si nécessaire.

Problème	Cause probable	Solution
Aucun signal sonore ne se fait entendre lorsque vous appuyez sur les touches sensibles du bandeau.	Les signaux sonores sont désactivés.	Activez les signaux sonores (reportez-vous au chapitre « Désactivation et activation des signaux sonores »).
Le rétroéclairage est activé mais le contraste de l'écran est faible.	Un récipient chaud se trouve sur l'écran.	Retirez-le et laissez l'appareil refroidir suffisamment. Si le contraste ne s'améliore pas, contactez votre service après-vente.
II et un message s'affichent.	La fonction d'arrêt automatique est activée.	Éteignez l'appareil puis allumez-le de nouveau.
 s'allume.	Le dispositif de sécurité enfants ou de verrouillage est activé.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
? s'affiche.	Aucun récipient ne se trouve sur la zone de cuisson.	Placez un récipient sur la zone de cuisson.
	Le récipient n'est pas adapté.	Utilisez un récipient adapté.
	Le diamètre du fond du récipient est trop petit pour la zone de cuisson.	Utilisez un récipient de dimensions appropriées.
	Le récipient de cuisson ne recouvre pas la croix / le carré.	Recouvrez complètement la croix / le carré.
E et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans l'appareil.	Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique pendant quelques minutes. Déconnectez le fusible de l'installation domestique. Rebranchez l'appareil. Si E s'allume à nouveau, contactez votre service après-vente.

Problème	Cause probable	Solution
E4 s'affiche.	Une erreur s'est produite dans l'appareil car un récipient chauffe à vide. La protection anti-surchauffe des zones de cuisson et l'arrêt automatique sont activés.	Éteignez l'appareil. Enlevez le récipient chaud. Au bout d'environ 30 secondes, remettez la zone de cuisson en fonctionnement. Si le récipient était la cause du problème, le message d'erreur disparaît de l'affichage, mais le voyant de chaleur résiduelle peut demeurer. Laissez le récipient refroidir et reportez-vous au chapitre « Récipients de cuisson compatibles avec les zones de cuisson à induction » pour voir si votre récipient est compatible avec l'appareil.

Si les indications ci-dessus ne vous permettent pas de remédier au problème, veuillez vous adresser à votre revendeur ou au service après-vente. Veuillez lui fournir les informations figurant sur la plaque signalétique, la combinaison à 3 lettres et chiffres pour la vitrocéramique (située dans un des coins de la table de cuisson) et le type de message d'erreur qui s'affiche.

Veillez à faire fonctionner l'appareil correctement. En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du magasin vendeur peut être facturé même en cours de garantie. Les instructions relatives au service après-vente et aux conditions de garantie figurent dans le livret de garantie.

8. INSTALLATION



AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



Avant l'installation

Avant l'installation de l'appareil, notez ci-dessous les informations figurant sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve au bas de l'enveloppe extérieure de l'appareil.

- Modèle
- PNC
- Numéro de série

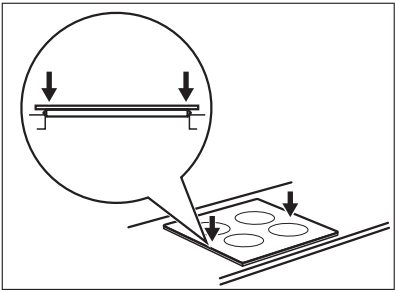
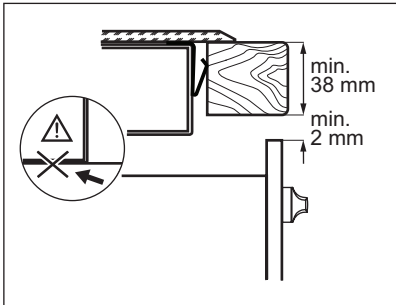
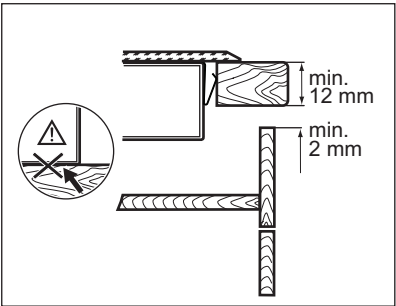
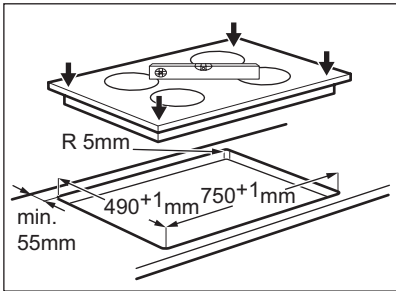
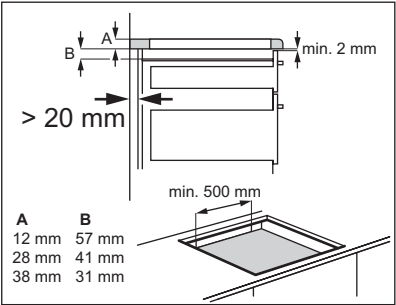
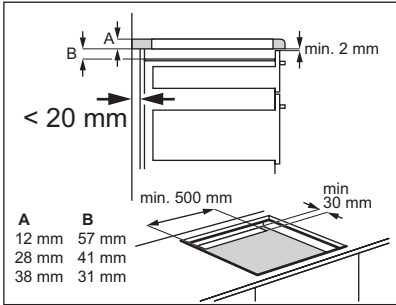
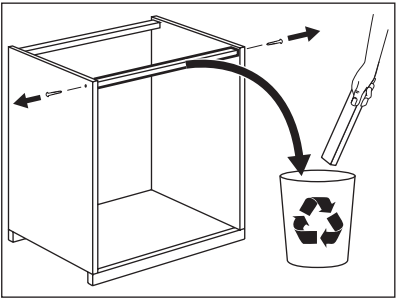
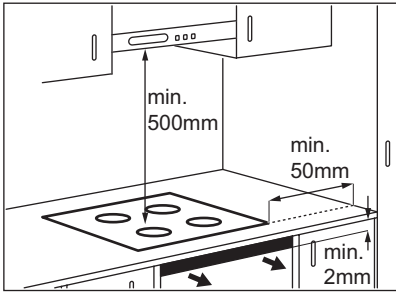
8.1 Appareils encastrables

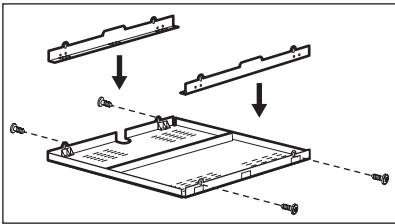
- Les appareils encastrables ne peuvent être mis en fonctionnement qu'après avoir été installés dans des meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.

8.2 Câble d'alimentation

- L'appareil est fourni avec le câble d'alimentation.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial (type H05BB-F Tmax 90 °C ou de calibre supérieur). Contactez votre service après-vente.

8.3 Montage





Si vous utilisez une enceinte de protection (accessoire en option¹⁾), l'espace de circulation d'air de 2 mm et le fond de protection installé directement sous l'appareil ne sont plus nécessaires. Vous ne pouvez pas utiliser le boîtier de protection si vous installez l'appareil au-dessus d'un four.

¹⁾ L'enceinte de protection n'est pas disponible dans tous les pays. Veuillez contacter votre revendeur local.

9. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modell EHO8840FOG	Prod.Nr. 949 596 149 00
Typ 58 GBD C3 AU	220 - 240 V 50 - 60 Hz
Induction 7.4 kW	Made in Germany
Ser.Nr.	7.4 kW
ELECTROLUX	CE ⚡

Puissance des zones de cuisson

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson max.) [W]	Fonction Booster activée [W]	Durée maximale de la fonction Boos-ter [min]	Diamètre mi-nimal du ré-cipient [mm]
Arrière droit :	2300 W	3200 W	10	125
Avant droit :	2300 W	3200 W	10	125
Arrière gau-che :	2300 W	3200 W	10	125
Avant gau-che :	2300 W	3200 W	10	125

La puissance des zones de cuisson peut légèrement différer des données du ta-bleau. Elle varie en fonction du matériau et des dimensions du récipient.

10. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole ⚡ avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans

votre centre local de recyclage ou
contactez vos services municipaux.

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA	24
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	25
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO	27
4. UTILIZAÇÃO DIÁRIA	29
5. SUGESTÕES E CONSELHOS ÚTEIS	33
6. MANUTENÇÃO E LIMPEZA	37
7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	37
8. INSTALAÇÃO	39
9. INFORMAÇÃO TÉCNICA	41

ESTAMOS A PENSAR EM SI

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

Bem-vindo(a) à Electrolux.

Visite o nosso website para:



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

www.electrolux.com



Registar o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

www.RegisterElectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Recomendamos a utilização de peças de substituição originais.

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

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



Aviso / Cuidado - Informações de segurança.



Informações gerais e conselhos úteis



Informações ambientais

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por lesões ou danos resultantes da instalação e utilização incorrectas. Guarde sempre as instruções junto do aparelho para futura referência.

1.1 Segurança para crianças e pessoas vulneráveis



ADVERTÊNCIA

Risco de asfixia, ferimentos ou incapacidade permanente.

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

1.2 Segurança geral

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

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

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação



ADVERTÊNCIA

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

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

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

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

Ligação eléctrica



ADVERTÊNCIA

Risco de incêndio e choque eléctrico.

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

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

2.2 Utilização



ADVERTÊNCIA

Risco de ferimentos, queimaduras ou choque eléctrico.

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



ADVERTÊNCIA

Risco de incêndio ou explosão.

- As gorduras e os óleos podem libertar vapores inflamáveis quando aquecidos. Mantenha as chamas e os objectos quentes afastados das gorduras e dos óleos quando cozinhar com este tipo de produtos.
- Os vapores libertados pelo óleo muito quente podem causar combustão espontânea.

- O óleo usado, que pode conter restos de alimentos, pode inflamar a uma temperatura inferior à de um óleo em primeira utilização.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objectos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.



ADVERTÊNCIA

Risco de danos no aparelho.

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

2.3 Manutenção e limpeza



ADVERTÊNCIA

Risco de danos no aparelho.

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

2.4 Eliminação

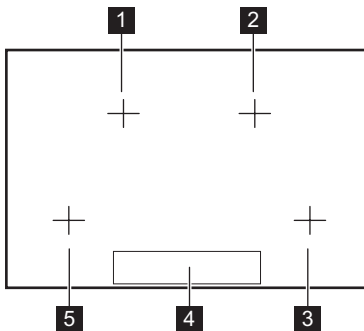


ADVERTÊNCIA

Risco de ferimentos e asfixia.

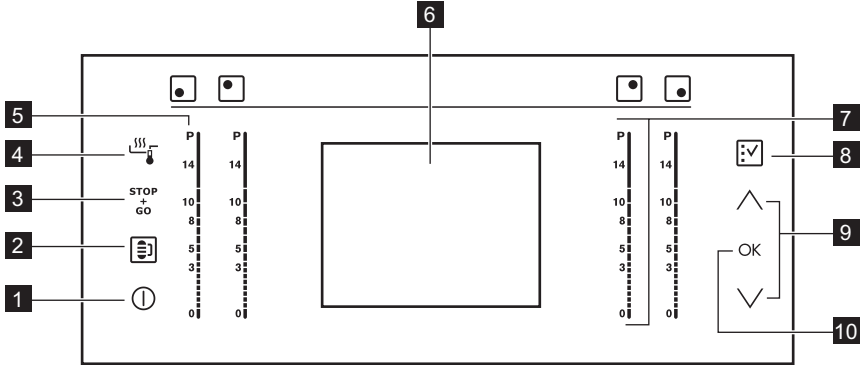
- Contacte a sua autoridade municipal para saber como eliminar o aparelho correctamente.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica e elimine-o.

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO



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

3.1 Disposição do painel de comandos

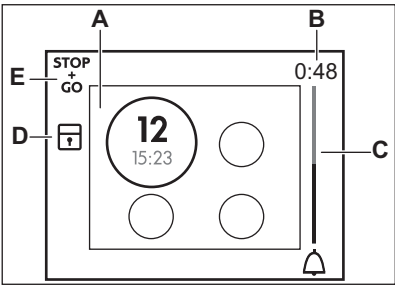


Utilize os campos do sensor para controlar o aparelho. Os visores, indicadores e sons indicam as funções que estão em funcionamento.

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

3.2 Visor

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



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

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

3.3 Calor residual

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

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

4. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

ADVERTÊNCIA
Consulte os capítulos relativos à segurança.

4.1 Activação e desactivação

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

4.2 Desactivação Automática

A função desactiva o aparelho automaticamente se:

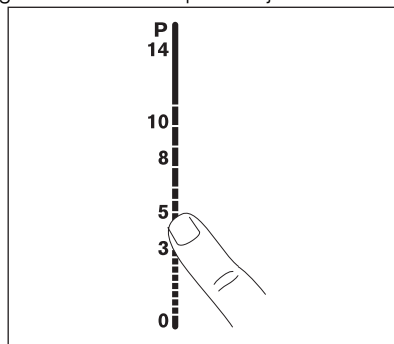
- Todas as zonas de cozedura estiverem desactivadas.
- Não definir o grau de cozedura após activar o aparelho.
- Derramar ou colocar alguma coisa sobre o painel de comandos durante mais de 10 segundos (por exemplo, um tacho, um pano, etc.). É emitido um som durante algum tempo e o aparelho é desactivado.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

4.3 Selecção de idioma

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

4.4 Grau de cozedura

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



4.5 Connect Function



Utilize a Connect Function com o acessório Infinite Plancha²⁾.

A Connect Function liga duas zonas de cozedura do lado esquerdo de forma a funcionarem como uma só debaixo do acessório.

Comece por definir o grau de cozedura para uma das zonas de cozedura.

Para activar a Connect Function, toque em [3]. Para definir ou alterar o grau de cozedura, toque num dos sensores de comando.

Para desactivar a Connect Function, toque em [3]. As zonas de cozedura funcionam de forma independente.

4.6 Aquecimento Automático

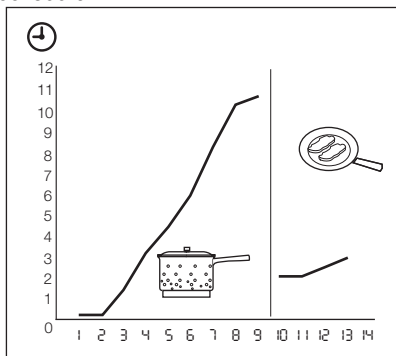
Pode obter o grau de cozedura necessário num período de tempo mais curto se activar a função de Aquecimento Automático. Esta função define o grau de cozedura mais elevado durante algum tempo (consulte o diagrama) e, em seguida, diminui para o grau de cozedura necessário.

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

²⁾ O acessório Infinite Plancha não é fornecido com o aparelho. Para obter mais informação, contacte o seu fornecedor local.

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

Para desactivar a função, altere o grau de cozedura.



4.7 Power Boost

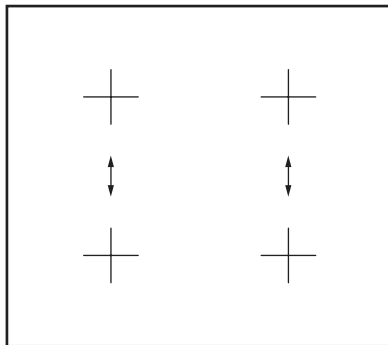
A função Power Boost disponibiliza mais potência para as zonas de cozedura de indução. A função Power Boost pode ser activada apenas por um período de tempo limitado (consulte o capítulo “Informação técnica”). Depois disso, a zona de cozedura de indução passa automaticamente para o grau de cozedura mais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

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

Para desactivar, altere o grau de cozedura.

4.8 Gestão de energia

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



4.9 Temporizador

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

⌚ Automatic Counter

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

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

⌚ Power-off timer

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

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

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

🔔 Minute Minder

Toque três vezes em **⌚** para aceder ao Minute Minder. Defina o tempo com as

setas. O indicador de Minute Minder acende. Quando o tempo terminar, é emitido um som.

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

4.10 STOP+GO

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

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

A função  não desactiva a função de temporizador.

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

4.11 Função Cook Assist

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

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



CUIDADO

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



Não utilize tampa quando utilizar a função.

Para activar a função:

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

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

Para desactivar a função:

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

Ajuste da temperatura

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

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

- Quando aumentar a temperatura, o símbolo  acende-se.
- Quando diminuir a temperatura, o símbolo  acende-se.

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

Função de placa grelhadora Plancha

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



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

4.12 Bloqueio de funções

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

Activar o bloqueio de funções

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

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



Quando desligar o aparelho, também desactivará esta função.

4.13 Dispositivo de Segurança para Crianças

Esta função evita o funcionamento accidental do aparelho.

Para activar o Dispositivo de Segurança para Crianças:

- Desactive o aparelho com .
- Quando o aparelho estiver desactivado, toque em . O visor apresenta uma

mensagem a indicar que o Dispositivo de Segurança para Crianças está activado.

Para desactivar o Dispositivo de Segurança para Crianças

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

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

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

4.14 Desactivação e activação dos sons

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

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

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

5. SUGESTÕES E CONSELHOS ÚTEIS



ZONAS DE COZEDURA DE INDUÇÃO

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



Utilize as zonas de cozedura de indução com tachos adequados.

Material do tacho

- **correcto:** ferro fundido, aço, aço esmaltado, aço inoxidável, fundo de multicamadas (com a marca correcta do fabricante).

- **incorrecto:** alumínio, cobre, latão, vidro, cerâmica, porcelana.

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

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



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

5.2 Utilização das zonas de cozedura



IMPORTANTE

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

5.3 Ruídos durante o funcionamento

Se conseguir ouvir

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

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

5.4 Poupança de energia



Como poupar energia

- Sempre que possível, coloque as tampas nos tachos.
- Coloque o tacho na zona de cozedura antes de ligar a mesma.
- Pode utilizar o calor residual para manter os alimentos quentes ou derreter alimentos.



Eficiência da zona de cozedura

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

5.5 Öko Timer (temporizador Eco)



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

5.6 Exemplos de aplicações de cozinha

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

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

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



Os dados apresentados na tabela seguinte servem apenas como referência.

Gr au de co- ze- du- ra	Utilize para:	Tempo	Sugestões	Consumo de potên- cia nomi- nal
1	Manter quentes os ali- mentos cozinhados	conforme necessário	Coloque uma tampa no tacho	3 %
1 - 3	Molho holandês, derre- ter: manteiga, chocola- te, gelatina	5 - 25 min	Misture regularmente	3 – 8 %
1 - 3	Solidificar: omeletas fo- fas, ovos cozidos	10 - 40 min	Coza com uma tam- pa	3 – 8 %
3 - 5	Cozer arroz e pratos à base de leite em lume brando, aquecer refei- ções pré-cozinhadas	25 - 50 min	Adicione, no mínimo, duas vezes mais líqui- do do que arroz, me- xa os pratos de leite a meio da cozedura	8 – 13 %
5 - 7	Cozer a vapor legu- mes, peixe, carne	20 - 45 min	Adicione algumas co- lheres de sopa de lí- quido	13 – 18 %
7 - 9	Cozer batatas a vapor	20 - 60 min	Utilize no máximo ¼ l de água para 750 g de batatas	18 – 25 %
7 - 9	Cozer grandes quanti- dades de alimentos, guisados e sopas	60 - 150 min	Até 3 l de líquido mais os ingredientes	18 – 25 %
9 - 12	Fritura ligeira: escalo- pes, cordon bleu de vi- tela, costeletas, rissóis, salsichas, fígado, roux, ovos, panquecas, so- nhos	conforme necessário	Vire depois de decor- rida metade do tem- po	25 – 45 %
12 - 13	Fritura intensa, batatas fritas, bifes do lombo, bifes	5 - 15 min	Vire depois de decor- rida metade do tem- po	45 – 64 %
14	Ferver água, cozer massa, estufar carne (goulash, etc.), bata- tas bem fritas			100 %
P	Ferver grandes quantidades de água. A função Power está activa.			

5.7 Dicas e conselhos para a função Cook Assist

Para obter os melhores resultados com a função Cook Assist:

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

Exemplos de aplicações de cozinha com a função Cook Assist

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

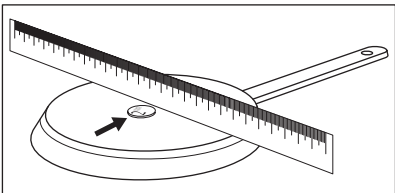
Nível de fritura	Exemplos de alimentos	Utilize para preparar
	Ovos	Ovos estrelados, omeletas, torradas, filetes de peixe, legumes
	Panqueca	Panquecas, barrinhas de peixe, alimentos congelados, panados, bife médio
	Bife	Bife mal passado

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

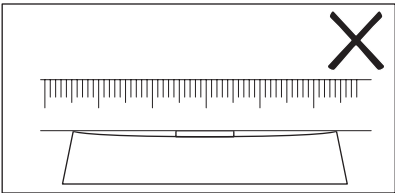
5.8 Tachos adequados para a função Cook Assist

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

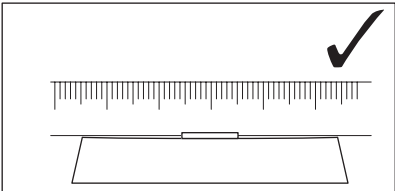
1. Coloque o tacho virado de cima para baixo.
2. Coloque uma régua sobre o fundo do tacho.
3. Tente fazer passar uma moeda de 1, 2 ou 5 centimos (ou algo com espessura semelhante) entre a régua e o fundo do tacho.



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



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



6. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

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



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

Para remover a sujidade:

- **Remova imediatamente:** plástico derretido, película de plástico e alimentos com açúcar. Caso contrário, a sujidade pode provocar danos no aparelho.

– **Remova após o aparelho ter arrefecido o suficiente:** manchas de calcário, água ou gordura e descolorações nas partes metálicas brilhantes. Utilize um agente de limpeza especial para vitrocerâmica.

- A superfície da placa possui estrias horizontais. Limpe o aparelho com um pano húmido e um pouco de detergente, em movimentos suaves **da esquerda para a direita**.
- No final, **seque o aparelho com um pano limpo**.

7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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

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

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

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

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

8. INSTALAÇÃO



ADVERTÊNCIA

Consulte os capítulos relativos à segurança.



Antes da instalação

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

- Modelo
- PNC
- Número de série

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

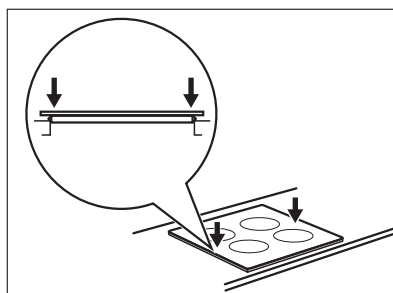
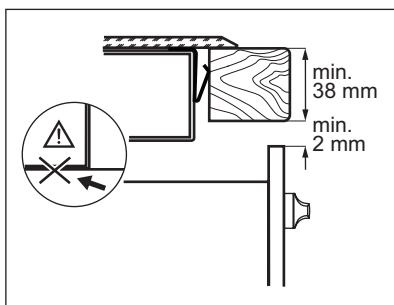
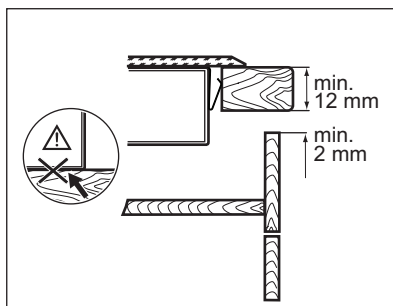
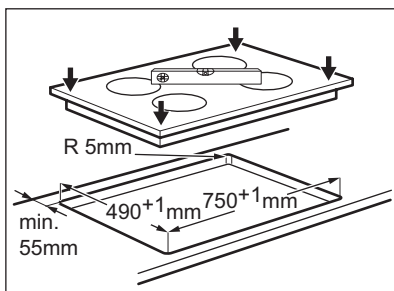
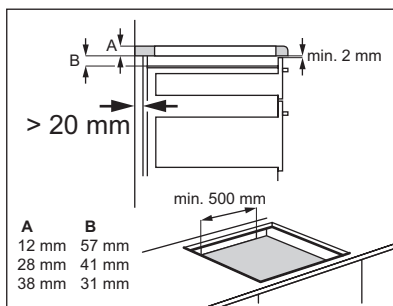
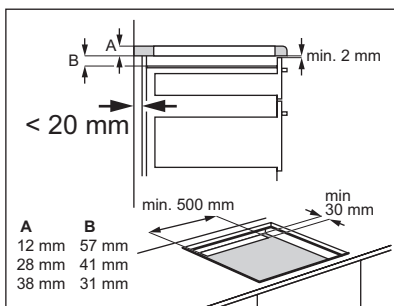
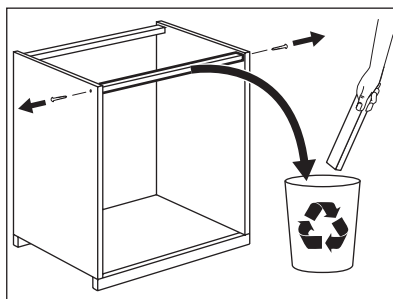
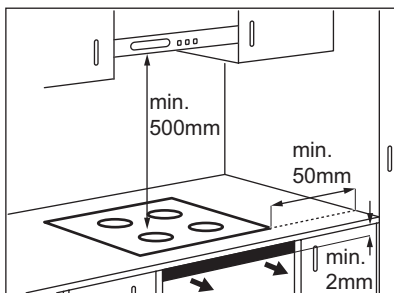
8.2 Cabo de ligação

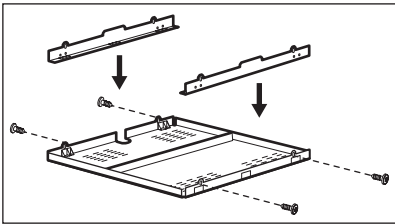
- O aparelho é fornecido com um cabo de ligação.
- Se o cabo se danificar, substitua-o por um cabo especial (tipo H05BB-F Tmáx. 90 °C; ou superior). Contacte o seu Centro de Assistência local.

8.1 Aparelhos de encastrar

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

8.3 Montagem





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

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

9. INFORMAÇÃO TÉCNICA

Modell EHO8840FOG	Prod.Nr. 949 596 149 00
Typ 58 GBD C3 AU	220 - 240 V 50 - 60 Hz
Induction 7.4 kW	Made in Germany
Ser.Nr.	7.4 kW
ELECTROLUX	CE ⚡ ⓧ

Potência das zonas de cozedura

Zona de cozedura	Potência nominal (grau de cozedura máximo) [W]	Função Power activada [W]	Duração máxima da função Power [min]	Diâmetro mínimo do tacho [mm]
Posterior direita	2300 W	3200 W	10	125
Anterior direita	2300 W	3200 W	10	125
Posterior esquerda	2300 W	3200 W	10	125
Fronte esquerda	2300 W	3200 W	10	125

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

10. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

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

elimine os aparelhos que tenham o símbolo ⚡ juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

ÍNDICE DE MATERIAS

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD	43
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	44
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	46
4. USO DIARIO	48
5. CONSEJOS ÚTILES	52
6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	56
7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	56
8. INSTALACIÓN	58
9. INFORMACIÓN TÉCNICA	60

PENSAMOS EN USTED

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

Bienvenido a Electrolux.

Visite nuestro sitio web para:



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



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



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

ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

Le recomendamos que utilice recambios originales.

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

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



Advertencia - Precaución-Información sobre seguridad.



Datos y recomendaciones generales



Información medioambiental

Salvo modificaciones.

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de los daños y lesiones causados por una instalación y uso incorrectos. Guarde siempre las instrucciones junto con el aparato para futuras consultas.

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables



ADVERTENCIA

Existe riesgo de sufrir asfixia, lesiones o incapacidad permanente.

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

1.2 Seguridad general

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

- Cocinar con grasa o aceite sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.
- Nunca intente apagar un fuego con agua; apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga.
- No utilice las superficies de cocción para almacenar alimentos.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No deje objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la superficie de cocción para evitar que se calienten.
- Si la superficie vitrocerámica está agrietada, apague el aparato para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- Tras el uso, apague la zona de cocción con el mando y no preste atención al detector de tamaño.
- Si el cable eléctrico sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación



ADVERTENCIA

Sólo una persona cualificada puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- El aparato es pesado, tenga cuidado siempre cuando lo mueva. Utilice siempre guantes de protección.
- Proteja las superficies cortadas con un material sellante para evitar que la humedad las hinche.
- Proteja la parte inferior del aparato del vapor y la humedad.
- No instale el aparato junto a una puerta o debajo de una ventana. De esta forma se evita que los recipientes calientes caigan del aparato cuando la puerta o la ventana estén abiertas.
- Cuando instale el aparato encima de cajones, asegúrese de que hay suficiente espacio entre la parte inferior del aparato y el cajón superior para que circule el aire.
- Deje un espacio de ventilación de 2 mm entre la encimera y el frente de la unidad situada bajo ella. La garantía no cubre los daños causados por la falta de una ventilación adecuada.
- La base del aparato se puede calentar. Se recomienda colocar un panel de se-

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

Conexión eléctrica



ADVERTENCIA

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe quedar conectado a tierra.
- Antes de efectuar cualquier tipo de operación, compruebe que el aparato esté desenchufado de la corriente eléctrica.
- Utilice el cable de red eléctrica adecuado.
- Coloque los cables eléctricos de forma que no se puedan enredar.
- Asegúrese de que el cable o el enchufe (en su caso) no toquen el aparato caliente ni utensilios de cocina calientes cuando conecte el aparato a las tomas cercanas.
- Asegúrese de que el aparato está instalado correctamente. Un cable de red o enchufe (en su caso) flojo o inadecuado puede provocar que el terminal se caliente en exceso.
- Asegúrese de que hay instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Establezca la descarga de tracción del cable.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe (en su caso) ni en el cable de red. Póngase en contacto con un electricista o con el servicio técnico para cambiar un cable de red dañado.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.

2.2 Uso



ADVERTENCIA

Riesgo de lesiones, quemaduras o descargas eléctricas.

- Retire todo el embalaje, las etiquetas y la película protectora (en su caso) antes del primer uso.
- Utilice este aparato en entornos domésticos.
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni cuando entre en contacto con el agua.
- No coloque cubiertos ni tapaderas sobre las zonas de cocción. Pueden alcanzar temperaturas elevadas.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso. No preste atención al detector de tamaño.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni de almacenamiento.
- Si la superficie del aparato está agrietada, desconéctelo inmediatamente de la fuente de alimentación. De esta forma evitará descargas eléctricas.
- Los usuarios que tengan marcapasos implantados deberán mantener una distancia mínima de 30 cm de las zonas de cocción por inducción cuando el aparato esté en funcionamiento.
- Cuando se coloca comida en aceite caliente, éste puede saltar.



ADVERTENCIA

Existe peligro de explosión o incendio.

- Las grasas o aceites calientes pueden generar vapores inflamables. Mantenga las llamas u objetos calientes alejados de grasas y aceites cuando cocine con ellos.
- Los vapores que liberan los aceites muy calientes pueden provocar combustiones imprevistas.
- El aceite usado, que puede contener restos de alimentos, puede provocar incendios a temperaturas más bajas que el aceite que se utiliza por primera vez.

- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables dentro, cerca o encima del aparato.



ADVERTENCIA

Podría dañar el aparato.

- No coloque ningún utensilio de cocina caliente en el panel de control.
- No deje que el contenido de los utensilios de cocina hierva hasta evaporarse.
- Evite la caída de objetos o utensilios de cocina sobre el aparato. La superficie puede dañarse.
- No encienda las zonas de cocción sin utensilios de cocina o con éstos vacíos.
- No coloque papel de aluminio sobre el aparato.
- Los utensilios de cocina de hierro o aluminio fundido, o que tengan la base dañada, pueden arañar el cristal o la vitrocerámica. Levante siempre estos objetos cuando tenga que moverlos sobre la superficie de cocción.

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

2.4 Desecho



ADVERTENCIA

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

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

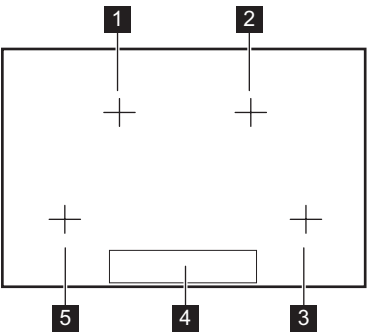
2.3 Mantenimiento y limpieza



ADVERTENCIA

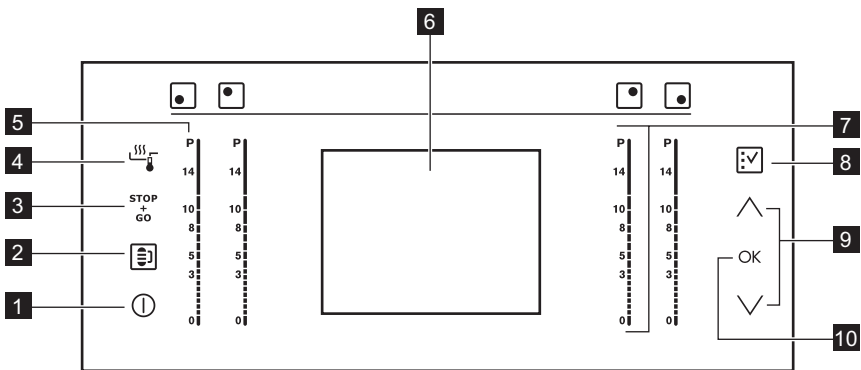
Podría dañar el aparato.

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



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

3.1 Disposición panel de control

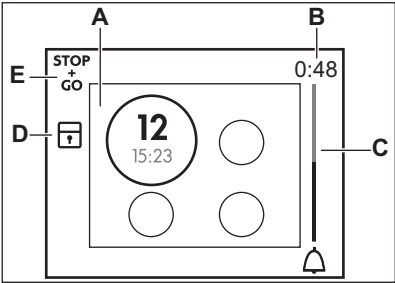


Utilice los sensores para accionar el aparato. Las pantallas, indicadores y señales acústicas indican qué funciones están en funcionamiento.

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

3.2 Pantalla

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



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

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

3.3 Calor residual



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

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

4. USO DIARIO



ADVERTENCIA
Consulte los capítulos sobre seguridad.

4.1 Activación y desactivación

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

4.2 Desconexión automática

La función desconecta automáticamente el aparato siempre que:

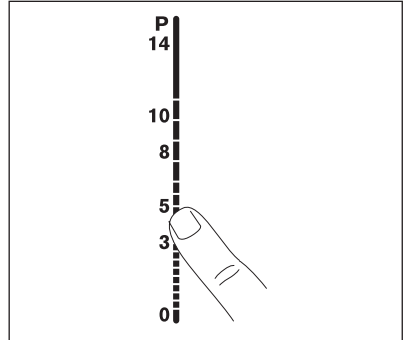
- Todas las zonas de cocción están apagadas.
- no se ajusta un nivel de calor después de encender el aparato
- Se vierte algo o se coloca algún objeto sobre el panel de control durante más de 10 segundos (un recipiente, un trapo, etc.). El aparato emite varias veces una señal acústica y la placa se apaga.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

4.3 Selección de idioma

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

4.4 Ajuste de temperatura

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



4.5 Connect Function

i Utilice Connect Function con el accesorio Infinite Plancha³⁾.

Connect Function conecta dos zonas de cocción del lado izquierdo bajo el accesorio y funcionan como una sola. Seleccione en primer lugar el nivel de calor de una de las zonas.

Para activar Connect Function, toque [C]. Si desea ajustar o cambiar el nivel de calor, pulse uno de los sensores. Para desactivar Connect Function, toque [C]. Las zonas de cocción funcionan de manera independiente.

4.6 Calentamiento automático

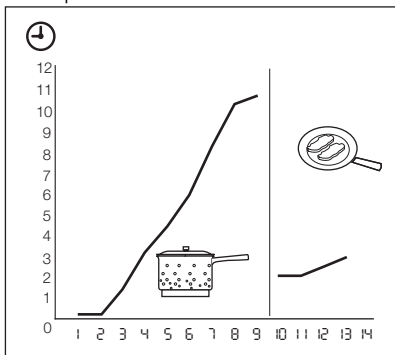
Puede ajustar el calor necesario de forma más rápida si activa la función Calentamiento automático. Esta función ajusta el calor más alto durante un tiempo (consulte el gráfico) y a continuación lo reduce hasta el ajuste adecuado.

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

1. Toque **P** ([P] aparece en la pantalla).
2. Toque inmediatamente el ajuste de calor necesario. Transcurridos 3 segundos, [R] aparece en la pantalla.

³⁾ El accesorio Infinite Plancha no se suministra con el aparato. Para obtener más información, póngase en contacto con su distribuidor local.

Para detener la función cambie el ajuste de temperatura.



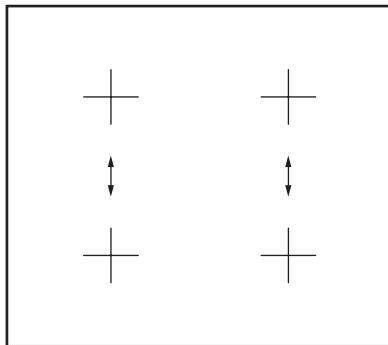
4.7 Power Boost

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

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

4.8 Administrador de energía

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



4.9 Temporizador

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

⌚ Contador automático

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

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

⌚ Timer power-off

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

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

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

🔔 Avisador tiempo

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

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

4.10 STOP+GO

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

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

La función  no detiene la función del temporizador.

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

4.11 Función Cook Assist

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

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



PRECAUCIÓN

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



No utilice ninguna tapa con la función.

Para activar la función:

1. Coloque una sartén vacía en la zona de cocción delantera izquierda.
2. Pulse .
3. Utilice  y  para elegir un nivel para freír. Confirme su selección con **OK** .
4. Espere hasta que el aparato detecte los utensilios de cocina.
5. Después de un tiempo puede elegir con  y  si desea utilizar la función de placa de grill Plancha.
6. Confirme su selección con **OK** .
7. Espere hasta que los utensilios de cocina alcancen la temperatura del nivel seleccionado para freír (la pantalla muestra la información).
8. Ponga la grasa y el alimento en la sartén.

Para desactivar la función:

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

Ajuste de la temperatura

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

Para ajustar la temperatura toque  para aumentarla o  para reducirla.

- Cuando aumenta la temperatura se en-

ciende el símbolo .

- Cuando reduce la temperatura se en-

ciende el símbolo .

El aparato recuerda su ajuste de temperatura para la próxima vez que lo utilice.

Función de placa de grill Plancha

Esta función le permite utilizar la función Cook Assist con el accesorio Infinite Plancha de Electrolux o AEG. La función co-

necta dos zonas de cocción de la izquierda para la función Cook Assist de forma que funcionen como si fueran una.



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

4.12 Bloquear

Con las zonas de cocción en funcionamiento, se puede bloquear el panel de control, pero no ①. Evita el cambio accidental del nivel de calor.

Activación del Bloqueo

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

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



La función también se desactiva cuando se apaga el aparato.

4.13 Dispositivo de seguridad para niños

Esta función impide el uso accidental del aparato.

Para activar el dispositivo de seguridad para niños:

- Apague el aparato con ①.

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

Para desactivar el dispositivo de seguridad para niños

- Encienda el aparato con ①.
- Toque  y después OK.

Para anular el dispositivo de seguridad para niños una sola vez

- Encienda el aparato con ①. Toque  y  simultáneamente.
- **Ajuste la temperatura antes de que transcurran 10 segundos.** Ya puede utilizar el aparato. El dispositivo de seguridad para niños se activará de nuevo en cuanto apague el aparato con ①.

4.14 Desactivación y activación del sonido

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

- se toca ①
- el Avisador tiempo se apaga
- el Power-off timer se apaga
- se coloque algo en el panel de control.

5. CONSEJOS ÚTILES



ZONAS DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN

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



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

Material de los recipientes

- **correcto:** hierro fundido, acero, acero esmaltado y acero inoxidable con ba-

ses formadas por varias capas (indicados por el fabricante como aptos para inducción).

- **incorrecto:** aluminio, cobre, latón, cristal, cerámica, porcelana.

El recipiente es indicado para cocinar por inducción si...

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



Utilice recipientes con la base más gruesa y plana posible.

5.2 Uso de las zonas de cocción



IMPORTANTE

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

5.3 Ruidos durante la utilización

Es posible que escuche los ruidos siguientes:

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

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

5.4 Ahorro energético



Cómo ahorrar energía

- En la medida de lo posible, cocine siempre con los recipientes tapados.
- Coloque el recipiente sobre una zona de cocción antes de encenderla.
- Utilice el calor residual para mantener calientes los alimentos o derretirlos.



Eficacia de la zona de cocción

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

5.5 Öko Timer (temporizador ecológico)



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

5.6 Ejemplos de aplicaciones de cocción

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



Los datos de la tabla son sólo orientativos.

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

5.7 Consejos para la función Cook Assist

Para obtener resultados óptimos con la función Cook Assist:

- Inicie la función con el aparato frío (no es necesario calentar manualmente los utensilios de cocina).
- Utilice utensilios de cocina de acero inoxidable con fondo "sandwich".
- No utilice utensilios de cocina con el fondo repujado.

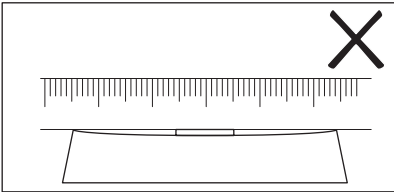
Ejemplos de aplicaciones de cocción para la función Cook Assist

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

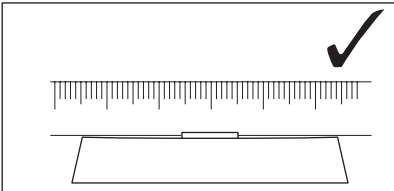
Nivel de fritura	Sugerencia de alimentos	Usar para preparar
	Huevos	Huevos fritos, tortillas, tortillas, filetes de pescado, verduras
	Tortitas	Tortitas, palitos de pescado, alimentos congelados, alimentos empanados, filetes en su punto
	Bistecs	Filetes poco hechos

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

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



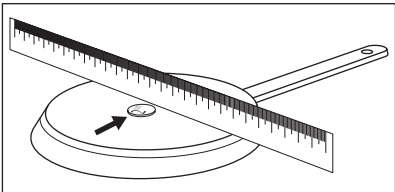
- El recipiente es correcto si no puede colocar la moneda entre la regla y el recipiente.



5.8 Recipientes correctos para la función Cook Assist

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

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



6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Limpie el aparato después de cada uso. Utilice siempre recipientes cuya base esté limpia.



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

Para eliminar la suciedad:

- – **Elimine de inmediato:** restos fundidos de plástico, recubrimientos de plástico y alimentos que contengan azúcar. De lo contrario la suciedad dañará el aparato.
- **Elimine cuando el aparato se haya enfriado:** restos de cal, marcas de agua, manchas de grasa y decoraciones metálicas. Utilice un limpiador especial para vitrocerámicas.
- La superficie de la placa tiene hendiduras horizontales. Limpie el aparato con un paño humedecido y detergente con un suave movimiento **de izquierda a derecha**.
- Termine la limpieza **secando a fondo el aparato con un paño limpio**.

7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

Problema	Posible causa	Solución
	Se ha ajustado el nivel de calor más alto.	El nivel de temperatura máximo tiene la misma potencia que la función de calentamiento automático.
El valor de la temperatura varía entre dos ajustes.	La gestión de energía está activada.	Consulte “Gestión de energía”.
Los sensores se calientan.	El utensilio de cocina es demasiado grande o está colocado demasiado cerca de los mandos.	Coloque los utensilios de cocina de gran tamaño en las zonas de cocción traseras si fuera necesario.
No hay señal alguna al pulsar los sensores del panel.	Las señales están desactivadas.	Active las señales (consulte “Activación y desactivación de los sonidos”).
La retroiluminación está encendida pero el contraste de pantalla es deficiente.	Hay un utensilio de cocina caliente en la pantalla.	Quite el objeto y deje que el aparato se enfríe lo suficiente. Si el contraste no está claro, consulte al servicio técnico.
Se enciende II con texto.	La función de desconexión automática está activada.	Apague el aparato y vuelva a encenderlo.
 se enciende.	Están activados el bloqueo de seguridad para niños o la función de bloqueo.	Consulte el capítulo “Uso diario”.
Se enciende ?.	No hay ningún utensilio en la zona de cocción.	Ponga un utensilio de cocina sobre la zona de cocción.
	El utensilio de cocina no es adecuado.	Utilice el utensilio de cocina adecuado.
	El diámetro de la base del utensilio de cocina es demasiado pequeño para la zona de cocción.	Utilice un utensilio de cocina del tamaño adecuado.
	El utensilio de cocina no cubre la cruz/el cuadrado.	Cubra por completo la cruz/el cuadrado.

Problema	Posible causa	Solución
E y un número se encienden.	Se ha producido un error en el aparato.	Desenchufe el aparato del suministro eléctrico durante unos minutos. Desconecte el fusible del sistema eléctrico. Vuelva a conectarlo. Si vuelve a aparecer el símbolo E , póngase en contacto con el servicio técnico.
Se enciende E4 .	Se ha producido un error en el aparato porque el utensilio de cocina ha hervido hasta consumirse todo el líquido. Se ha activado la protección contra sobrecalentamientos de las zonas de cocción y la desconexión automática.	Apague el aparato. Retire el utensilio de cocina caliente. Espere unos 30 segundos antes de encender de nuevo la zona de cocción. Si el utensilio de cocina era el problema, el mensaje de error desaparece de la pantalla, pero el indicador de calor residual permanece activado. Deje enfriar el utensilio de cocina lo suficiente y compruebe que es compatible con el aparato consultando “Utensilios de cocina para la zona de cocción por inducción”.

Si después de aplicar las soluciones anteriores no ha conseguido resolver el problema, póngase en contacto con el distribuidor o con el servicio de atención al cliente. Facilite la información de la placa de características, el código de tres dígitos de la placa vitrocerámica (se encuentra en la esquina de la superficie vitrocerámica) y el mensaje de error que aparezca. Asegúrese de que maneja el aparato adecuadamente. De lo contrario, el personal

técnico de servicio del cliente o del distribuidor facturará la reparación efectuada, incluso en el caso de que el aparato se encuentre en periodo de garantía. Las instrucciones sobre servicio técnico y condiciones de garantía se encuentran en el folleto de garantía que se suministra con el aparato.

8. INSTALACIÓN



ADVERTENCIA

Consulte los capítulos sobre seguridad.



Antes de la instalación

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

- Modelo
- PNC
- Número de serie

8.1 Aparatos integrados

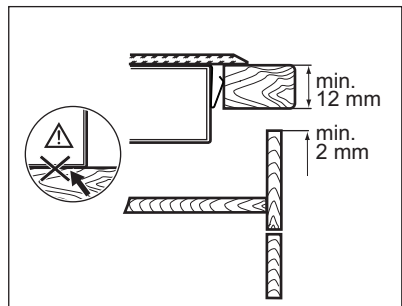
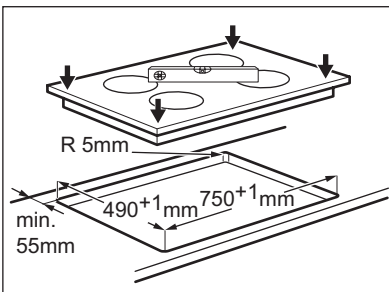
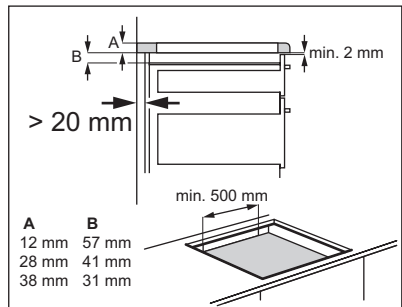
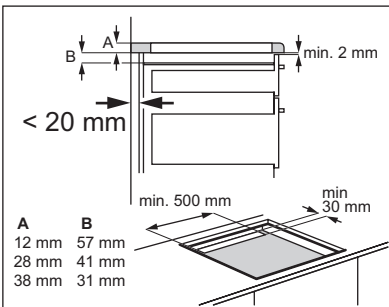
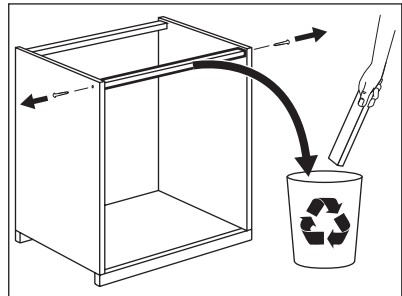
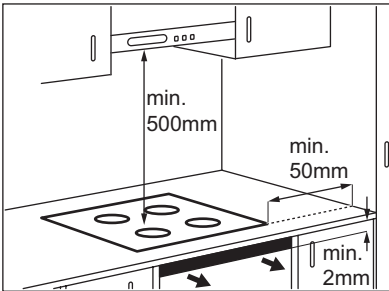
- Los aparatos que han de ir integrados en la cocina sólo deben utilizarse una vez encastrados en los muebles adecuados y con las encimeras y superficies de trabajo apropiadas.

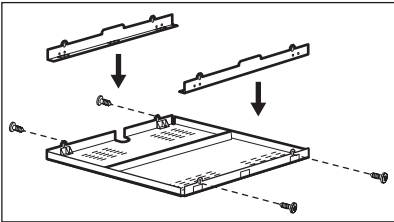
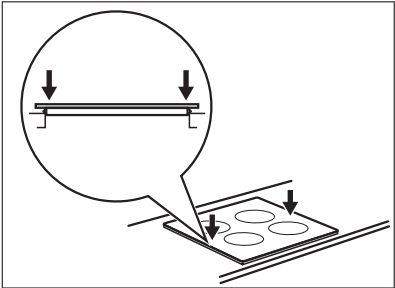
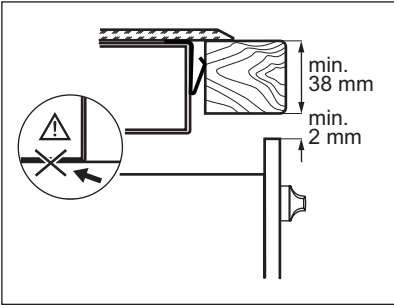
8.2 Cable de conexión

- El electrodoméstico se suministra con el cable de conexión.

8.3 Montaje

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





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

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

9. INFORMACIÓN TÉCNICA

Modell EHO8840FOG	Prod.Nr. 949 596 149 00
Typ 58 GBD C3 AU	220 - 240 V 50 - 60 Hz
Induction 7.4 kW	Made in Germany
Ser.Nr.	7.4 kW
ELECTROLUX	CE  

Potencia de las zonas de cocción

Zona de cocción	Potencia nominal (ajuste de calor máximo) [W]	Función Power activada [W]	Duración máxima de la función Power [min]	Diámetro mínimo del recipiente [mm]
Posterior derecha	2300 W	3200 W	10	125
Anterior derecha	2300 W	3200 W	10	125
Posterior izquierda	2300 W	3200 W	10	125

Zona de coc- ción	Potencia no- minal (ajuste de calor má- ximo) [W]	Función Po- wer activada [W]	Duración máxima de la función Po- wer [min]	Diámetro mí- nimo del re- cipiente [mm]
Anterior iz- quierda	2300 W	3200 W	10	125

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

10. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

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

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

www.electrolux.com/shop



892958205-D-422013