



EN	Hob	User Manual	2
FR	Table de cuisson	Notice d'utilisation	22
ES	Placa de cocción	Manual de instrucciones	44



CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	3
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	6
4. DAILY USE.....	9
5. HINTS AND TIPS.....	12
6. CARE AND CLEANING.....	15
7. TROUBLESHOOTING.....	15
8. INSTALLATION.....	17
9. TECHNICAL INFORMATION.....	20
10. ENERGY EFFICIENCY.....	20

WE'RE THINKING OF YOU

Thank you for purchasing an Electrolux appliance. You've chosen a product that brings with it decades of professional experience and innovation. Ingenious and stylish, it has been designed with you in mind. So whenever you use it, you can be safe in the knowledge that you'll get great results every time.

Welcome to Electrolux.

Visit our website for:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information:
www.electrolux.com/webselfservice



Register your product for better service:
www.registerelectrolux.com



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.electrolux.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, PNC, Serial Number.

The information can be found on the rating plate.



Warning / Caution-Safety information



General information and tips



Environmental information

Subject to change without notice.

1. SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, we recommend you activate it.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Children of less than 3 years should be kept away unless continuously supervised.

1.2 General Safety

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Do not touch the heating elements.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- Never try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

- Do not store items on the cooking surfaces.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- If the glass ceramic surface / glass surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized Service or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation



WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Obey the installation instruction supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Always be careful when you move the appliance because it is heavy. Always wear safety gloves.
- Seal the cut surfaces with a sealant to prevent moisture to cause swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance adjacent to a door or under a window. This prevents hot cookware to fall from the appliance when the door or the window is opened.
- If the appliance is installed above drawers make sure that the space, between the bottom of the appliance and the upper drawer, is sufficient for air circulation.
- The bottom of the appliance can get hot. Make sure to install a non-combustible separation panel under the

appliance to prevent access to the bottom.

- Make sure that the ventilation space of 2 mm, between the worktop and the front of the below unit, is free. The warranty does not cover damages caused by the lack of an adequate ventilation space.

2.2 Electrical Connection



WARNING!

Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
- Make sure that the electrical information on the rating plate agrees with the power supply. If not, contact an electrician.
- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.
- Use the correct electricity mains cable.

- Do not let the electricity mains cable tangle.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on the cable.
- Make sure the mains cable or plug (if applicable) does not touch the hot appliance or hot cookware, when you connect the appliance to the near sockets
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug (if applicable) or to the mains cable. Contact our Authorised Service Centre or an electrician to change a damaged mains cable.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Set the cooking zone to "off" after each use.
- Do not rely on the pan detector.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They can become hot.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- If the surface of the appliance is cracked, disconnect immediately the appliance from the power supply. This to prevent an electrical shock.
- Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the induction cooking zones when the appliance is in operation.
- When you place food into hot oil, it may splash.

**WARNING!**

Risk of fire and explosion

- Fats and oil when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- The vapours that very hot oil releases can cause spontaneous combustion.
- Used oil, that can contain food remnants, can cause fire at a lower temperature than oil used for the first time.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

**WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

**WARNING!**

Risk of injury, burns and electrical shock.

- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.
- Use this appliance in a household environment.

- Do not keep hot cookware on the control panel.
- Do not let cookware to boil dry.
- Be careful not to let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.

2.3 Use

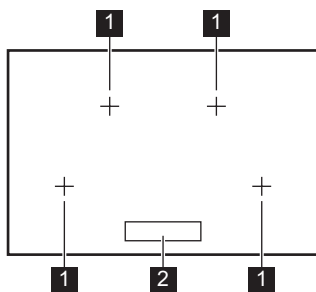
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Do not put aluminium foil on the appliance.
- Cookware made of cast iron, aluminium or with a damaged bottom can cause scratches on the glass / glass ceramic. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.

2.4 Care and cleaning

- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Deactivate the appliance and let it cool down before you clean it.
- Disconnect the appliance from the electrical supply before maintenance.

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 Cooking surface layout



- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.

2.5 Disposal



WARNING!

Risk of injury or suffocation.

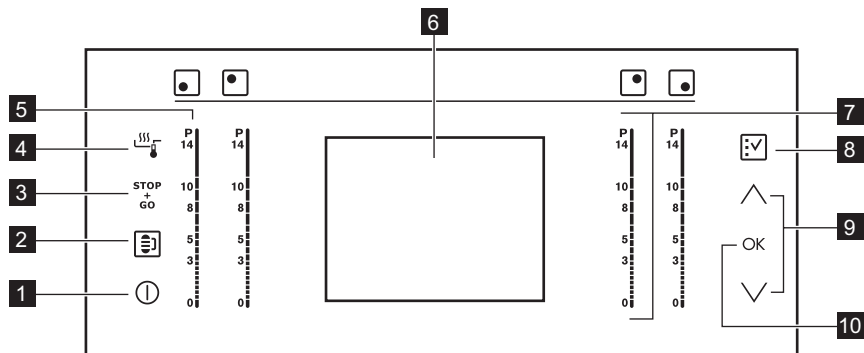
- Contact your municipal authority for information on how to discard the appliance correctly.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains cable and discard it.

2.6 Service

- To repair the appliance contact an Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

- 1** Induction cooking zone
- 2** Control panel

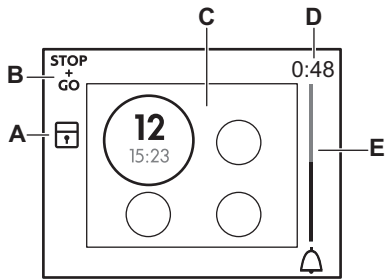
3.2 Control panel layout



Use the sensor fields to operate the appliance. The displays, indicators and sounds tell which functions operate.

	Sen-sor field	Function	Comment
1	①	ON / OFF	To activate and deactivate the hob.
2		Connect Function	To activate and deactivate the function.
3	STOP + GO	STOP+GO	To activate and deactivate the function.
4		Cook Assist	To activate the function.
5	P	Power Boost	To activate and deactivate the function.
6	-	Display	To show the functions that operate.
7	-	Control bar	To set a heat setting.
8		Minute Minder / Auto-matic Counter / Power-off timer	To set the function and to lock / unlock the control panel.
9	^ / v	-	To set the setting.
10	OK	-	To confirm the setting.

3.3 Display



- A. Lock function
- B. STOP+GO function
- C. Cooking zones
- D. Power-off timer
- E. Minute Minder indicator

The cooking zone in the display	Description
	The cooking zone operates. Above: heat setting, below: the timer.
	Keep Warm / STOP+GO function operates.
	Power Boost operates.
	Power Boost operates.
	Zone in adjustment.
	There is no cookware on the cooking zone.
	Automatic Heat Up function operates.
	OptiHeat Control. The cooking zone is off. The dimension and colours show the residual heat: • Big red - still cooking • Big bright red - keep warm • Small bright red - still hot • Small white - the cooking zone is cold

3.4 Residual heat



WARNING!
There is a risk of burns from residual heat.

The induction cooking zones make the heat necessary for cooking process directly in the bottom of the cookware. The glass ceramic is heated by the heat of the cookware.

4. DAILY USE



WARNING!

Refer to Safety chapters.

4.1 Activating and deactivating

Touch  for 1 second to activate or deactivate the hob.

4.2 Automatic Switch Off

The function deactivates the hob automatically if:

- all cooking zones are deactivated,
- you do not set the heat setting after you activate the hob,
- you spill something or put something on the control panel for more than 10 seconds (a pan, a cloth, etc.). An acoustic signal sounds and the hob deactivates. Remove the object or clean the control panel.
- the hob gets too hot (e.g. when a saucepan boils dry). Let the cooking zone cool down before you use the hob again.
- you use incorrect cookware. The symbol ? comes on and the cooking zone deactivates automatically after 2 minutes.
- you do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time, the hob deactivates.

The relation between the heat setting and the time after which the hob deactivates:

Heat setting	The hob deactivates after
1 - 3	6 hours
4 - 7	5 hours
8 - 9	4 hours
10 - 14	1.5 hour

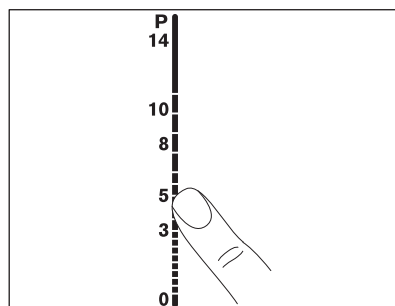
4.3 Selecting language

To change the language, start the hob with  and then touch **OK**. Set the language menu with arrows. Touch **OK** to confirm. The display shows the list of languages. Touch  or  to set the language. Touch **OK** to confirm.

4.4 The heat setting

To set or change the heat setting:

Touch the control bar at the correct heat setting or move your finger along the control bar until you reach the correct heat setting.



4.5 Using the cooking zones

Put the cookware on the cross / square which is on the surface that you cook. Cover the cross / square fully. Induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically. You can cook with the large cookware on two cooking zones at the same time.

4.6 Connect Function



Use this function with the Infinite Plancha¹⁾ accessory.

¹⁾ The accessory is not supplied with the appliance. For more information, please contact your local supplier.

This function connects two left side cooking zones under the accessory and they operate as one.

First set the heat setting for one of the left side cooking zones.

To activate the function: touch . To set or change the heat setting touch one of the left control sensors.

To deactivate the function: touch . The cooking zones operate independently.

4.7 Automatic Heat Up

If you activate this function you can get a necessary heat setting in a shorter time. The function sets the highest heat setting for some time and then decreases to the correct heat setting.

 To activate the function the cooking zone must be cold.

To activate the function for a cooking zone: touch **P**. Immediately touch the correct heat setting. **A** comes on.

To deactivate the function: change the heat setting.

4.8 Power Boost

This function makes more power available to the induction cooking zones. The function can be activated for the induction cooking zone only for a limited period of time. After this time the induction cooking zone automatically sets back to the highest heat setting.

 Refer to "Technical information" chapter.

To activate the function for a cooking zone: touch **P**. **P** in the ring comes on. As the zone gets hotter, the colour of the ring changes.

To deactivate the function: change the heat setting.

4.9 Cook Assist

This function lets you set one of the three frying levels which define temperature of

the cookware. The hob keeps the specified temperature automatically while frying. You can set the function for the left front cooking zone of the appliance.

Symbol	Frying level	Food suggestion
	Low level	Eggs
	Medium level	Pancake
	High level	Steak



CAUTION!

Use laminated pans only with low and medium cooking level to prevent damage and overheating of the cookware.



Do not use a lid while using the function.

To activate the function:

1. Put an empty pan on the left front cooking zone.
2. Press .
3. Use  and  to choose a frying level. Confirm your selection with **OK**.
4. Wait until the appliance detects the cookware.
5. After some time you can choose with  and  if you want to use Plancha Grillplate function.
6. Confirm your selection with **OK**.
7. Wait until cookware reaches the temperature of selected frying level (display shows the information).
8. Put the food on the pan.

To deactivate the function:

1. Touch **0** of the left front cooking zone.
2. Use  and  to choose if you want to deactivate the function.
3. Confirm your selection with **OK**.

To adjust the temperature:

If the results do not meet your expectations you can adjust the

temperature of frying. The hob remembers your temperature adjustment for the next time you use it.

To increase the temperature: touch . comes on.

To decrease the temperature: touch . comes on.

Plancha Grillplate function

This function lets you use the Cook Assist function with Infinite Plancha accessory from Electrolux or AEG. The function connects two left cooking zones for Cook Assist function and they operate as one.

It takes a little more time to heat up a large cookware. The function heats up the Infinite Plancha for about 12 minutes and indicates when it is ready.

4.10 Timer

There are 3 functions: Automatic Counter, Power-off timer and Minute Minder.



Automatic Counter

You can use this function to monitor how long the cooking zone operates. The function starts automatically and comes on below heat setting in the cooking zone on the display.

To reset the function: touch to get the Automatic Counter . Then set the cooking zone from the list with arrows and touch OK to confirm.

|→| Power-off timer

You can use this function to set how long the cooking zone should operate for a single cooking session.

To activate the function: touch two times to get the Power-off timer |→|. Then set the cooking zone from the list with arrows and touch OK to confirm. Set the time with arrows and touch OK to confirm. When the time comes to an end,

the sound operates and the cooking zone deactivates.

To stop the sound: touch .



Minute Minder

To activate the function when the hob is deactivated: activate the hob with . Touch once to get the Minute Minder .

To activate the function when the cooking zones operate: touch three times to get the Minute Minder .

To stop the sound: touch .



The function has no effect on the operation of the cooking zones.

4.11 STOP+GO

This function sets all cooking zones that operate to the lowest heat setting.

When the function operates, you cannot change the heat setting.

The function does not stop the timer functions.

To activate the function: touch ^{STOP} _{GO} comes on.

To deactivate the function: touch ^{STOP} _{GO}. The previous heat setting comes on.

4.12 Lock

You can lock the control panel while cooking zones operate. It prevents an accidental change of the heat setting.

Set the heat setting first.

To activate the function: touch again and again until you see the Lock function display. Touch OK to confirm. comes on. The Timer stays on.

To deactivate the function: touch . The previous heat setting comes on.



When you deactivate the hob, you also deactivate this function.

4.13 The Child Safety Device

This function prevents an accidental operation of the hob.

To activate the function: deactivate the hob with ①. When the hob is shutting down touch . The display shows a message, that the function operates.

To deactivate the function: activate the hob with ①. Touch  and then OK.

To override the function for only one cooking time: activate the hob with ①. Touch  and  at the same time. **Set the heat setting in 10 seconds.** You can operate the hob. When you deactivate the hob with ① the function operates again.

4.14 Deactivation and activation of the sounds

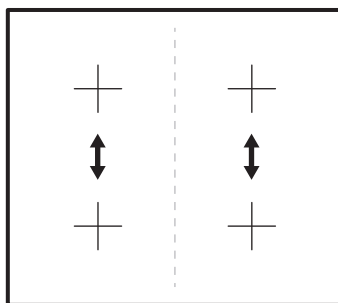
Activate the hob. Touch OK and then set the sound menu with arrows. Touch OK to confirm. Set the option with the arrows. Touch OK to confirm.

When the function operates you can hear the sounds only when:

- you touch ①
- Minute Minder comes down
- Power-off timer comes down
- you put something on the control panel.

4.15 Power management function

- Cooking zones are grouped according to the location and number of the phases in the hob. See the illustration.
- Each phase has a maximum electricity loading of 3700 W.
- The function divides the power between cooking zones connected to the same phase.
- The function activates when the total electricity loading of the cooking zones connected to a single phase exceeds 3700 W.
- The function decreases the power to the other cooking zones connected to the same phase.
- The heat setting display of the reduced zones changes between two levels.



5. HINTS AND TIPS



WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 Cookware



For induction cooking zones a strong electro-magnetic field creates the heat in the cookware very quickly.



Use the induction cooking zones with correct cookware.

Cookware material

- **correct:** cast iron, steel, enamelled steel, stainless steel, the bottom made of multi-layer (with correct mark from a manufacturer).
- **not correct:** aluminium, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

Cookware is correct for an induction hob if:

- some water boils very quickly on a zone set to the highest heat setting.
- a magnet pulls on to the bottom of the cookware.



The bottom of the cookware must be as thick and flat as possible.

Cookware dimensions

Induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically to some limit.

The cooking zone efficiency is related to the diameter of the cookware. The cookware with a smaller diameter than the minimum receives only a part of the power generated by the cooking zone.



Refer to "Technical information" chapter.

5.2 The noises during operation

If you can hear:

- crack noise: cookware is made of different materials (sandwich construction).
- whistle sound: you the cooking zone with high power level and the cookware is made of different materials (sandwich construction).
- humming: you use high power level.

- clicking: electric switching occurs.
- hissing, buzzing: the fan operates.

The noises are normal and do not refer to hob malfunction.

5.3 Öko Timer (Eco Timer)

To save energy, the heater of the cooking zone deactivates before the count down timer sounds. The difference in the operation time depends on the heat setting level and the length of the cooking operation.

5.4 Examples of cooking applications

The relation between the heat setting and the cooking zone consumption of power is not linear. When you increase the heat setting, it is not proportional to the increase of the cooking zone consumption of power. It means that the cooking zone with the medium heat setting uses less than a half of its power.



The data in the table is for guidance only.

Heat setting	Use to:	Time (min)	Hints
1	Keep cooked food warm.	as necessary	Put a lid on the cookware.
1 - 3	Hollandaise sauce, melt: butter, chocolate, gelatine.	5 - 25	Mix from time to time.
1 - 3	Solidify: fluffy omelettes, baked eggs.	10 - 40	Cook with a lid on.
3 - 5	Simmer rice and milkbased dishes, heating up ready-cooked meals.	25 - 50	Add the minimum twice as much liquid as rice, mix milk dishes part procedure through.
5 - 7	Steam vegetables, fish, meat.	20 - 45	Add some tablespoons of liquid.
7 - 9	Steam potatoes.	20 - 60	Use max. ¼ l water for 750 g of potatoes.
7 - 9	Cook larger quantities of food, stews and soups.	60 - 150	Up to 3 l liquid plus ingredients.

Heat setting	Use to:	Time (min)	Hints
9 - 12	Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts.	as necessary	Turn halfway through.
12 - 13	Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks.	5 - 15	Turn halfway through.
14	Boil water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips.		
P	Boil large quantities of water. Power function is activated.		

5.5 Hints and Tips for Cook Assist function

To achieve the best results with the function:

- Start the function when the hob is cold (no manual heat up of the cookware is necessary).
- Use cookware made of stainless steel with sandwich bottom.
- Do not use cookware with embossment at the center of the bottom.

Examples of cooking applications for the function

The data in the table shows examples of foods for each frying level. The amount, thickness, quality and temperature (i.e. frozen) of the food have an influence on the correct frying level. Choose the frying level and adjustment that are the best for your cooking habits and pans.

Frying level	Food suggestion	Use to prepare
	Eggs	Fried eggs, omelette, french toasts, filet of fish, vegetable
	Pancakes	Pancakes, fish fingers, frozen foods, breaded food, steak medium
	Steaks	Steak rare

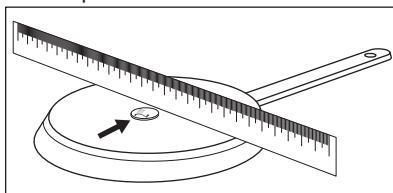


Different sizes of pans can cause different heat up times. Heavy pans store more heat than the light pans but take more time to heat up.

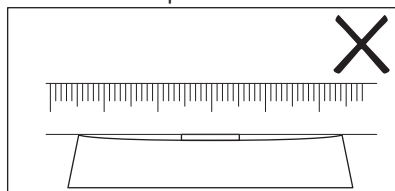
5.6 Correct pans for Cook Assist function

Use only pans with flat bottom. To check if the pan is correct:

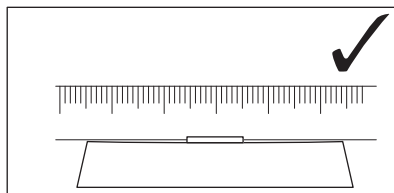
1. Put your pan up side down.
2. Put a ruler on the bottom of the pan.
3. Try to put a coin of 1, 2 or 5 Euro Cent (or with similar thickness) between the ruler and the bottom of the pan.



- a. The pan is incorrect if you can put the coin between the ruler and the pan.



- b. The pan is correct if you can not put the coin between the ruler and the pan.



6. CARE AND CLEANING



WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 General information

- Clean the hob after each use.
- Always use cookware with clean bottom.
- Scratches or dark stains on the surface have no effect on how the hob operates.
- Use a special cleaner applicable for the surface of the hob.
- Use a special scraper for the glass.

6.2 Cleaning the hob

- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, and food with sugar. If not,

the dirt can cause damage to the hob. Put the special scraper on the glass surface at an acute angle and move the blade on the surface.

- **Remove when the hob is sufficiently cool:** limescale rings, water rings, fat stains, shiny metallic discoloration. Clean the hob with a moist cloth and some detergent. After cleaning, rub the hob dry with a soft cloth.
- The surface of the hob has horizontal grooves. Clean the hob with a moist cloth and some detergent with smooth movement from left to right. After cleaning, rub the hob dry with a soft cloth from left to right.

7. TROUBLESHOOTING



WARNING!

Refer to Safety chapters.

7.1 What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot activate or operate the hob.	The hob is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the hob is correctly connected to the electrical supply. Refer to the connection diagram.
	The fuse is released.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse releases again and again, contact a qualified electrician.
		Activate the hob again and set the heat setting in less than 10 seconds.

Problem	Possible cause	Remedy
	You touched 2 or more sensor fields at the same time.	Touch only one sensor field.
	STOP+GO function operates.	Refer to "Daily use" chapter.
	There is water or fat stains on the control panel.	Clean the control panel.
An acoustic signal sounds and the hob deactivates. An acoustic signal sounds when the hob is deactivated.	You put something on one or more sensor fields.	Remove the object from the sensor fields.
The hob deactivates.	You put something on the sensor field ①.	Remove the object from the sensor field.
Residual heat indicator does not change colours.	The zone is not hot because it operated only for a short time.	If the zone operated sufficiently long to be hot, speak to an Authorised Service Centre.
Automatic Heat Up function does not operate.	The zone is hot.	Let the zone become sufficiently cool.
	The highest heat setting is set.	The highest heat setting has the same power as the function.
The heat setting changes between two levels.	Power management function operates.	Refer to "Daily use" chapter.
The sensor fields become hot.	The cookware is too large or you put it too near to the controls.	Put large cookware on the rear zones if possible.
The backlight is on, but the contrast of the display is bad.	The hot cookware is on the display.	Remove the object and let the hob become sufficiently cool. If the contrast is not clear, speak to an Authorised Service Centre.
There is no signal when you touch the panel sensor fields.	The signals are deactivated.	Activate the signals. Refer to "Daily use" chapter.
II and text come on.	Automatic Switch Off operates.	Deactivate the hob and activate it again.
 comes on.	The Child Safety Device or the Lock function operates.	Refer to "Daily use" chapter.

Problem	Possible cause	Remedy
? comes on.	There is no cookware on the zone.	Put cookware on the zone.
	The cookware is incorrect.	Use the correct cookware. Refer to "Hints and tips" chapter.
	The diameter of the bottom of the cookware is too small for the zone.	Use cookware with correct dimensions. Refer to "Technical information" chapter.
	The cookware does not cover the cross / square.	Cover the cross / square fully.
E and a number come on.	There is an error in the hob.	Disconnect the hob from the electrical supply for some time. Disconnect the fuse from the electrical system of the house. Connect it again. If E comes on again, speak to an Authorised Service Centre.
E4 comes on.	There is an error in the hob because a cookware boils dry. Automatic Switch Off and the overheating protection for the zones operate.	Deactivate the hob. Remove the hot cookware. After approximately 30 seconds, activate the zone again. If the cookware was the problem, the error message goes out. Residual heat indicator can stay on. Let the cookware become sufficiently cool. Check if your cookware is compatible with the hob. Refer to "Hints and tips" chapter.

7.2 If you cannot find a solution...

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre. Give the data from the rating plate. Give also three digit letter code for the glass ceramic (it is in the corner of the glass

surface) and an error message that comes on. Make sure, you operated the hob correctly. If not the servicing by a service technician or dealer will not be free of charge, also during the warranty period. The instructions about the Service Centre and conditions of guarantee are in the guarantee booklet.

8. INSTALLATION



WARNING!
Refer to Safety chapters.

8.1 Before the installation

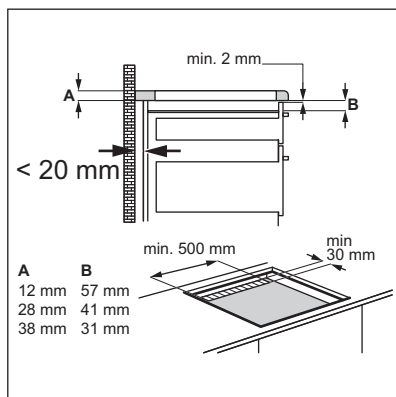
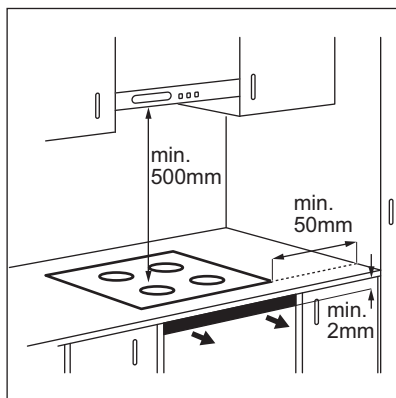
Before you install the hob, write down the information bellow from the rating plate. The rating plate is on the bottom of the hob.

Serial number

8.2 Built-in hobs

Only use the built-in hobs after you assemble the hob into correct built-in

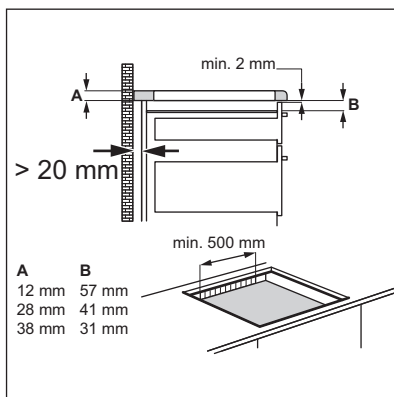
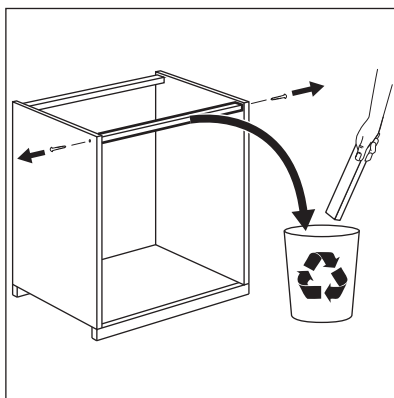
8.4 Assembly

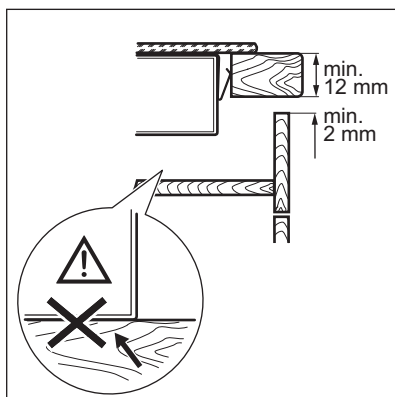
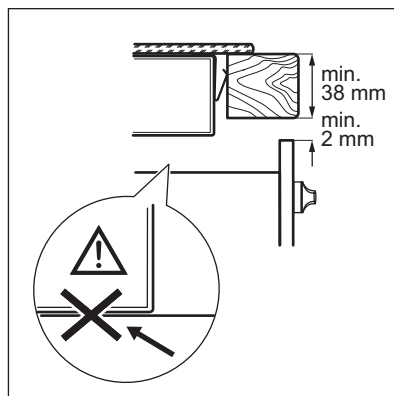
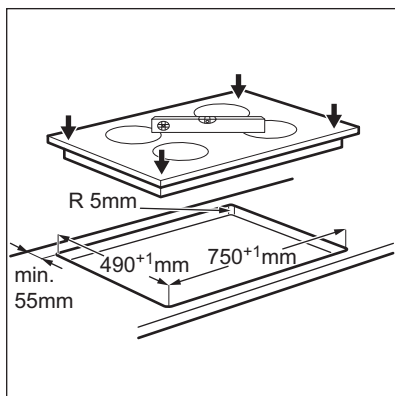


units and work surfaces that align to the standards.

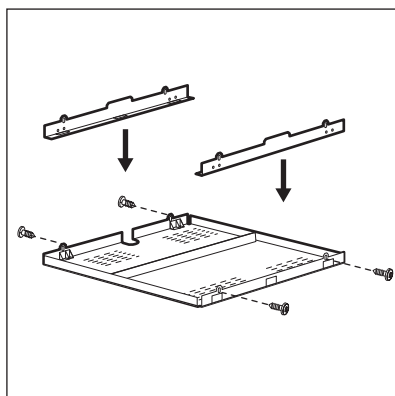
8.3 Connection cable

- The hob is supplied with a connection cable.
- To replace the damaged mains cable use the following (or higher) mains cable type: H05BB-F T min 90°C. Speak to your local Service Centre.





8.5 Protection box



If you use a protection box (an additional accessory), the front airflow space of 2 mm and the protective floor directly below the hob are not necessary. The protection box accessory may not be available in some countries. Please contact your local supplier.



You can not use the protection box if you install the hob above an oven.

9. TECHNICAL INFORMATION

9.1 Rating plate

Modell EHO8840FOG
Typ 58 GBD C3 AU
Induction 7.4 kW
Ser.Nr.
ELECTROLUX

PNC 949 596 149 00
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Made in Germany
7.4 kW


9.2 Cooking zones specification

Cooking zone	Nominal power (maximum heat setting) [W]	Power function [W]	Power function maximum duration [min]	Cookware diameter [mm]
Left front	2300	3200	10	125 - 210
Left rear	2300	3200	10	125 - 210
Right front	2300	3200	10	125 - 210
Right rear	2300	3200	10	125 - 210

The power of the cooking zones can be different in some small range from the data in the table. It changes with the material and dimensions of the cookware.

For optimal cooking results use cookware not larger than the diameter in the table.

10. ENERGY EFFICIENCY

10.1 Product information according to EU 66/2014

Model identification		EHO8840FOG
Type of hob		Built-In Hob
Number of cooking zones		4
Heating technology		Induction
Diameter of circular cooking zones (Ø)	Left front	21.0 cm
	Left rear	21.0 cm
	Right front	21.0 cm
	Right rear	21.0 cm
Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking)	Left front	172.6 Wh / kg
	Left rear	174.9 Wh / kg
	Right front	178.3 Wh / kg
	Right rear	174.9 Wh / kg
Energy consumption of the hob (EC electric hob)		175.2 Wh / kg

EN 60350-2 - Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance

The energy measurements referring to the cooking area are identified by the crosses of the respective cooking zones.

10.2 Energy saving

You can save energy during everyday cooking if you follow below hints.

- When you heat up water, use only the amount you need.

- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Before you activate the cooking zone put the cookware on it.
- Put the smaller cookware on the smaller cooking zones.
- Put the cookware directly in the centre of the cooking zone.
- Use the residual heat to keep the food warm or to melt it.

11. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle the materials with the symbol

 Put the packaging in applicable containers to recycle it. Help protect the environment and human health and to recycle waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose appliances

marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

TABLE DES MATIÈRES

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	23
2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ.....	24
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	27
4. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	29
5. CONSEILS.....	33
6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	36
7. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT.....	37
8. INSTALLATION.....	40
9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	42
10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	42

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/webselfservice



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 : Modèle, PNC, numéro de série.

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique.



Avertissement/Attention : consignes de sécurité.



Informations générales et conseils.



Informations en matière de protection de l'environnement.

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

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec 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.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Veuillez à maintenir hors de portée de la machine les enfants de moins de 3 ans à moins qu'ils soient constamment surveillés.

1.2 Sécurité générale

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Ne touchez pas les résistances.
- 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. Éteignez l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- N'entrez rien sur les surfaces de cuisson.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- 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 la surface vitrocéramique est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger.

2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

2.1 Instructions d'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 et éléments.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. 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 des 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.
- Le dessous de l'appareil peut devenir très chaud. Veillez à installer un panneau de séparation ignifuge sous l'appareil pour en bloquer l'accès.
- 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.
- Assurez-vous qu'une protection anti-électrocution est installée.
- Utilisez un collier anti-traction sur le câble.
- 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.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises ni de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (si présente) ni le câble d'alimentation. Contactez notre centre de maintenance agréé ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne connectez la fiche d'alimentation secteur à la prise de courant secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la fiche d'alimentation est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), des disjoncteurs différentiels et des contacteurs.
- 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.

2.2 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.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau. Si ce n'est pas le cas, contactez un électricien.
- 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.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation s'emmêler.

2.3 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.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne vous fiez pas uniquement au détecteur de récipient.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- 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'incendie et d'explosion.

- 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.
- 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.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.

2.4 Entretien et nettoyage

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération de maintenance.
- 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 ni d'objets métalliques.

2.5 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.

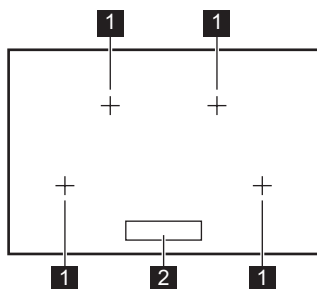
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation et mettez-le au rebut.

2.6 Maintenance

- Pour réparer l'appareil, contactez un service après-vente agréé.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

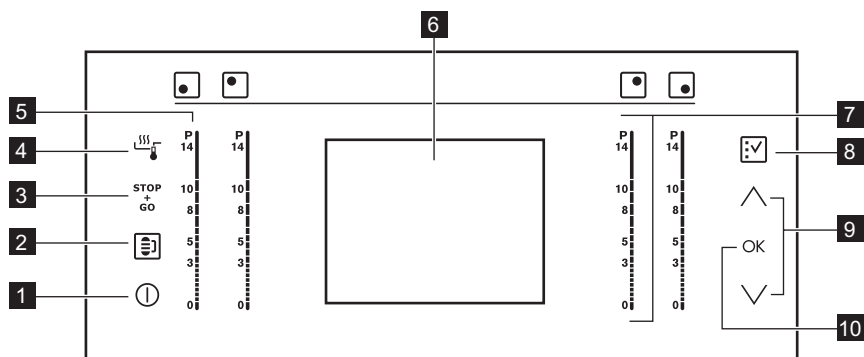
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

3.1 Description de la table de cuisson



- 1** Zone de cuisson à induction
- 2** Panneau de commande

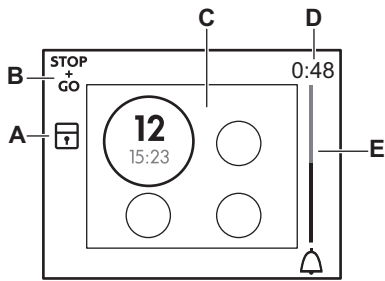
3.2 Description du bandeau de commande



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

	Tou- che sen- si- tive	Fonction	Description
1	ⓘ	MARCHE/ARRÊT	Pour allumer et éteindre la table de cuisson.
2		Connect Function	Pour activer et désactiver la fonction.
3	STOP + GO	STOP+GO	Pour activer et désactiver la fonction.
4		Cook Assist	Pour activer la fonction.
5	P	Puissance maxi	Pour activer et désactiver la fonction.
6	-	Affichage	Pour indiquer que la fonction est active.
7	-	Bandeau de sélection	Pour sélectionner un niveau de cuisson.
8		Minuteur / Durée de cuisson / Fin de cuisson	Pour régler la fonction et verrouiller / déverrouiller le bandeau de commande.
9	△ / ▽	-	Pour paramétrer les réglages.
10	OK	-	Pour confirmer le réglage.

3.3 Affichage



- A. Fonction Touches verrouil.
- B. Fonction STOP+GO
- C. Zones de cuisson
- D. Fin de cuisson
- E. Indicateur Minuteur

La zone de cuisson dans l'affichage	Description du
	La zone de cuisson est activée. En haut : niveau de cuisson, en bas : le minuteur.
	La fonctionMaintien au chaud / STOP+GOest activée.

La zone de cuisson dans l'affichage	Description du
	Puissance maxi est activé.
	Puissance maxi est activé.
	Zone en cours de réglage.
	Il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson.
	La fonction Démarrage automatique de la cuisson est activée.
	OptiHeat Control. La zone de cuisson est éteinte. La dimension et les couleurs indiquent le niveau de chaleur résiduelle : • Grand anneau rouge : en cours de cuisson • Grand anneau rouge vif : maintien au chaud • Petit anneau rouge vif : encore chaud • Petit anneau blanc : la zone de cuisson est froide

3.4 Chaleur résiduelle



AVERTISSEMENT!

Il y a risque de brûlures par la chaleur résiduelle.

Les zones de cuisson à induction génèrent la chaleur nécessaire directement sur le fond des récipients de cuisson. La 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 la table de cuisson.

4.2 Arrêt automatique

Cette fonction arrête la table de cuisson automatiquement si :

- toutes les zones de cuisson sont désactivées,
- vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir allumé la table de cuisson,

- 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 et la table de cuisson s'éteint. Retirez l'objet du bandeau de commande ou nettoyez celui-ci.
- la table de cuisson surchauffe (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 la zone de cuisson est automatiquement désactivée au bout de 2 minutes.
- Vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau

de cuisson. Après un certain temps, la table de cuisson s'éteint.

La relation entre le niveau de cuisson et le délai après lequel la table de cuisson s'éteint.

Niveau de cuisson	La table de cuisson s'éteint au bout de :
1 - 3	6 heures
4 - 7	5 heures
8 - 9	4 heures
10 - 14	1 heure et demie

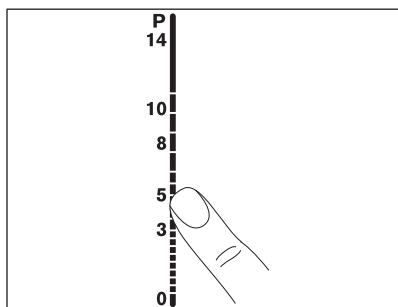
4.3 Choix de la langue

Pour modifier la langue, allumez la table de cuisson en appuyant sur , puis appuyez sur **OK**. Sélectionnez le menu langues avec les flèches. Appuyez sur **OK** pour confirmer. La liste des langues disponibles s'affiche. Appuyez sur la touche  ou  pour sélectionner la langue. Appuyez sur **OK** pour confirmer.

4.4 Niveau de cuisson

Pour régler ou modifier le niveau de cuisson :

Appuyez sur le niveau de cuisson souhaité sur le bandeau de sélection, ou déplacez votre doigt sur le bandeau de sélection jusqu'à atteindre le niveau de cuisson souhaité.



4.5 Utilisation des zones de cuisson

Posez le récipient sur la croix / le carré se trouvant sur la surface de cuisson. Recouvrez complètement la croix / le carré. 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.

4.6 Connect Function



Utilisez cette fonction avec l'accessoire Infinite Plancha¹⁾ accessoires.

Cette fonction couple les deux zones de cuisson de gauche sous l'accessoire, de sorte qu'elles fonctionnent comme une seule.

Réglez d'abord le niveau de cuisson des zones de cuisson de gauche.

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

Pour désactiver la fonction : appuyez sur . Les zones de cuisson fonctionnent de nouveau de manière indépendante.

4.7 Démarrage automatique de la cuisson

Cette fonction vous permet d'atteindre le niveau de cuisson sélectionné en un temps plus court. Cette fonction active le niveau de cuisson le plus élevé pendant un certain temps puis redescend au niveau sélectionné.



Pour activer la fonction, la zone de cuisson doit être froide

Pour activer la fonction pour une zone de cuisson : appuyez sur **P**. Réglez

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

immédiatement le niveau de cuisson souhaité. **A** s'allume.

Pour désactiver la fonction : modifiez le niveau de cuisson.

4.8 Puissance maxi

Cette fonction vous permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. La fonction peut être activée pour la zone de cuisson à induction uniquement pour une durée limitée. Lorsque cette durée est écoulée, la zone de cuisson à induction revient automatiquement au niveau de cuisson le plus élevé.



Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

Pour activer la fonction pour une zone

de cuisson : appuyez sur **P**. **P** dans l'anneau s'allume. À mesure que la zone devient chaude, la couleur de l'anneau change.

Pour désactiver la fonction : modifiez le niveau de cuisson.

4.9 Cook Assist

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

Symbole	Niveau de friture	Suggestion d'aliments
	Niveau bas	Œufs
	Niveau moyen	Crêpe
	Niveau haut	Steak



ATTENTION!

Utilisez les poêles laminées uniquement avec des niveaux de cuisson bas et moyen afin d'éviter d'endommager et de surchauffer les ustensiles de cuisson.



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 et pour sélectionner le niveau de friture. Confirmez votre choix en appuyant sur OK.
4. Attendez que l'appareil détecte les ustensiles de cuisson.
5. Au bout d'un certain temps, vous pouvez utiliser les touches et si vous souhaitez utiliser la fonction gril Plancha.
6. Confirmez votre choix en appuyant sur OK.
7. Attendez que les ustensiles de cuisson atteignent la température du niveau de friture sélectionné (l'affichage indique les informations).
8. Placez les aliments dans la poêle.

Pour désactiver la fonction :

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

Augmenter la température :

Si les résultats ne répondent pas à vos attentes, vous pouvez régler la température de friture. Lors de la prochaine utilisation, la table de cuisson rappelle le réglage de température.

Augmenter la température : appuyez sur s'allume.

Pour augmenter la température :

appuyez sur .  s'allume.

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.

4.10 Minuteur

Il existe 3 fonctions : Durée de cuisson, Fin de cuisson et Minuteur.

**Durée de cuisson**

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

Pour réinitialiser la fonction : appuyez

sur la touche  pour accéder au Durée de cuisson . Utilisez ensuite les flèches pour sélectionner la zone de cuisson dans la liste, puis appuyez sur OK pour confirmer.

→ Fin de cuisson

Vous pouvez utiliser cette fonction pour régler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson, uniquement pour cette session.

Pour activer la fonction : appuyez deux

fois sur la touche  pour accéder au Fin de cuisson . Utilisez ensuite 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. Lorsque la durée s'est écoulée, un signal sonore retentit et la zone de cuisson s'éteint.

Pour arrêter le signal sonore : appuyez sur .

**Minuteur****Pour activer la fonction quand la table de cuisson est éteinte :** allumez la table

de cuisson en appuyant sur . Touchez

 une fois pour obtenir le Minuteur .

Pour activer la fonction quand les zones de cuisson fonctionnent :

appuyez trois fois sur la touche  pour accéder au Minuteur .

Pour arrêter le signal sonore : appuyez sur .



Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement des zones de cuisson.

4.11 STOP+GO

Cette fonction sélectionne le niveau de cuisson le plus bas pour toutes les zones de cuisson activées.

Lorsque la fonction est en cours, vous ne pouvez pas modifier le niveau de cuisson.

La fonction ne désactive pas les fonctions du minuteur.

Pour activer la fonction : appuyez sur

  s'allume.

Pour désactiver la fonction : appuyez

sur . Le niveau de cuisson précédent s'allume.

4.12 Touches verrouil.

Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande pendant que les zones de cuisson fonctionnent. Vous éviterez ainsi une modification accidentelle du réglage du niveau de cuisson.

Réglez d'abord le niveau de cuisson.**Pour activer la fonction :** appuyez sur

 autant de fois qu'il est nécessaire pour que l'affichage de la fonction de verrouillage disparaisse. Appuyez sur OK pour confirmer.  s'allume. Le minuteur reste activé.

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

 Lorsque vous éteignez la table de cuisson, cette fonction est également désactivée.

4.13 Dispositif de sécurité enfants

Cette fonction permet d'éviter une utilisation involontaire de la table de cuisson.

Pour activer la fonction : éteignez la table de cuisson au moyen de ①.

Lorsque la table de cuisson est éteinte, appuyez sur . Un message indiquant que la fonction est activée s'affiche.

Pour désactiver la fonction : allumez la table de cuisson en appuyant sur ①.

Appuyez sur  puis sur OK.

Pour désactiver la fonction le temps d'une cuisson : allumez la table de cuisson en appuyant sur ①. Appuyez simultanément sur  et . **Réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent.** Vous pouvez utiliser la table de cuisson. Lorsque vous éteignez la table de cuisson avec ①, la fonction est de nouveau activée.

4.14 Désactivation et activation des signaux sonores

Allumez la table de cuisson. Appuyez sur OK, puis accédez au menu de signalisation sonore à l'aide des flèches.

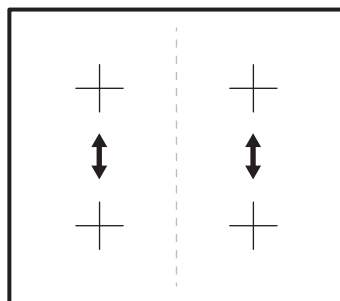
Appuyez sur OK pour confirmer. Réglez l'option à l'aide des flèches. Appuyez sur OK pour confirmer.

Lorsque la fonction est activée, l'appareil émet des signaux sonores uniquement lorsque :

- vous appuyez sur ①
- Minuteur se termine
- Fin de cuisson se termine
- vous posez un objet sur le bandeau de commande.

4.15 Fonction Gestionnaire de puissance

- Des zones de cuisson sont regroupées en fonction de l'emplacement et du nombre de phases de la table de cuisson. Reportez-vous à l'illustration.
- Chaque phase dispose d'une charge électrique maximale de 3 700 W.
- La fonction répartit la puissance entre les zones de cuisson raccordées à la même phase.
- La fonction s'active lorsque la charge électrique totale des zones de cuisson raccordées à une phase simple dépasse 3 700 W.
- La fonction diminue la puissance des autres zones de cuisson raccordées à la même phase.
- L'affichage du niveau de cuisson des zones à puissance réduite oscille entre deux niveaux.



5. CONSEILS



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Ustensiles de cuisson



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



Utilisez des récipients adaptés aux zones de cuisson à induction.

Matériaux des ustensiles de cuisson

- **adaptés** : fonte, acier, acier émaillé, acier inoxydable, fond multicouche (homologué par le fabricant).
- **inadaptés** : aluminium, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Les plats de cuisson conviennent pour l'induction si :

- une petite quantité d'eau contenue dans un récipient chauffe dans un bref laps de temps sur une zone de cuisson réglée sur le niveau de cuisson maximal.
- un aimant adhère au fond du récipient.



Le fond de l'ustensile de cuisson doit être aussi plat et épais que possible.

Dimensions de l'ustensile

Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé, jusqu'à une certaine limite.

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.



Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

5.2 Bruits pendant le fonctionnement

Si vous entendez :

- un craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- un sifflement : vous utilisez la zone de cuisson avec un niveau de puissance élevé et le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- un bourdonnement : vous utilisez un niveau de puissance élevé.
- un cliquetis : des commutations électriques se produisent.
- un sifflement, un bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

Ces bruits sont normaux et n'indiquent pas une anomalie de la table de cuisson.

5.3 Öko Timer (Minuteur éco)

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.

5.4 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 données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée (min)	Conseils
1	Conserver les aliments cuits au chaud.	au besoin	Placez un couvercle sur le récipient.
1 - 3	Sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.	5 - 25	Mélangez de temps en temps.
1 - 3	Solidifier : omelettes, œufs cocotte.	10 - 40	Couvrez pendant la cuisson.
3 - 5	Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés.	25 - 50	Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez les plats à base de lait durant la cuisson.
5 - 7	Cuire à la vapeur des légumes, du poisson et de la viande.	20 - 45	Ajoutez quelques cuillerées de liquide.
7 - 9	Cuire des pommes de terre à la vapeur.	20 - 60	Utilisez max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre.
7 - 9	Cuire de grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.	60 - 150	Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide, plus les ingrédients.
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 de décongélation.
12 - 13	Cuisson à température élevée des pommes de terre risolées, filets, steaks.	5 - 15	Retournez à la moitié du temps de décongélation.
14	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, cuire de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.		
P	Faire bouillir une grande quantité d'eau. La fonction Booster est activée.		

5.5 Conseils et astuces pour la fonction Cook Assist

Pour obtenir les meilleurs résultats avec la fonction :

- Démarrez la fonction alors que la table de cuisson est froide (aucun préchauffage de l'ustensile n'est nécessaire).
- Utilisez des ustensiles de cuisson en acier inoxydable à fond étagé.

- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson avec une bosse au milieu du fond.

Exemples d'utilisations de la fonction

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 exemple, surgelés) des aliments influencent le bon niveau de friture. Choisissez le réglage et le niveau de friture qui correspondent le mieux à vos habitudes de cuisson et à vos poêles.

Niveau de friture	Suggestion d'aliments	À utiliser pour la préparation
	Oufs	Oufs au plat, omelette, pain perdu, filets de poisson, légumes
	Crêpes épaisses	Crêpes épaisses, bâtonnets de poisson, aliments surgelés, aliments panés, steaks moyens
	Steaks	Steak saignant



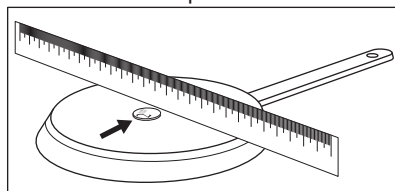
Des poêles de tailles différentes peuvent demander un temps de préchauffage différent. Les poêles lourdes emmagasinent plus de chaleur que les poêles légères, mais elles ont besoin de plus de temps pour chauffer.

5.6 Récipients adaptés à la fonction Cook Assist

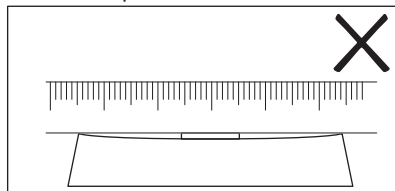
N'utilisez que des récipients à fond plat. Pour vous assurer que le récipient est adapté :

1. Retournez le récipient.

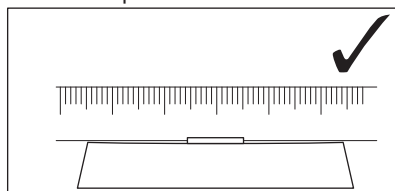
2. Posez une règle sur le fond du récipient.
3. Tentez d'engager une pièce de 1, 2 ou 5 centimes d'euro (ou une pièce de même épaisseur) entre la règle et le fond du récipient.



- a. Le récipient n'est pas adapté si vous pouvez engager la pièce entre la règle et le fond du récipient.



- b. Le récipient est adapté si vous ne pouvez pas engager la pièce entre la règle et le fond du récipient.



6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un plat de cuisson dont le fond est propre.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence

sur le fonctionnement de la table de cuisson.

- Utilisez un nettoyant spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Utilisez un racloir spécial pour la vitre.

6.2 Nettoyage de la table

- **Enlevez immédiatement** : plastique fondu, films plastiques et aliments contenant du sucre. Sinon, la saleté pourrait endommager la table de cuisson. Tenez le racloir spécial

incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.

- **Une fois que la table de cuisson a suffisamment refroidi, enlevez :** traces de calcaire et d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de détergent. Après le nettoyage, séchez l'appareil à l'aide d'un chiffon doux.

- La surface de la table de cuisson dispose de rainures horizontales. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de détergent en effectuant des mouvements de gauche à droite. Après le nettoyage, séchez l'appareil à l'aide d'un chiffon doux de gauche à droite.

7. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 En cas d'anomalie de fonctionnement...

Problème	Cause probable	Solution
Vous ne pouvez pas mettre en fonctionnement la table de cuisson.	La table de cuisson n'est pas connectée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique. Reportez-vous au schéma de branchement.
	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
		Allumez de nouveau la table de cuisson 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.

Problème	Cause probable	Solution
Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est éteinte.	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles.	Retirez l'objet des touches sensibles.
La table de cuisson est désactivée.	Vous avez posé quelque chose sur la touche sensitive ①.	Retirez l'objet de la touche sensitive.
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 a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à votre service après-vente.
La fonction Démarrage automatique de la cuisson ne fonctionne pas.	La zone est chaude.	Laissez la zone refroidir suffisamment.
	Le niveau de cuisson le plus élevé est réglé.	Le niveau de cuisson maximum offre la même puissance que la fonction.
Le niveau de cuisson change.	La fonction Gestionnaire de puissance est activée.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
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 arrière, si possible.
Le rétroéclairage est activé mais le contraste de l'écran est faible.	Un récipient chaud se trouve sur l'écran.	Retirez-le et laissez la table de cuisson refroidir suffisamment. Si le contraste ne s'améliore pas, contactez votre service après-vente.
Aucun signal sonore ne se fait entendre lorsque vous appuyez sur les touches sensibles du bandeau.	Les signaux sont désactivés.	Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
II et un message s'affichent.	Arrêt automatique est activée.	Éteignez la table de cuisson puis allumez-la de nouveau.
 s'allume.	La fonction Dispositif de sécurité enfants ou Touches verrouil. est activée.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
? s'affiche.	Il n'y a pas de récipient sur la zone.	Placez un récipient sur la zone.

Problème	Cause probable	Solution
	Le récipient n'est pas adapté.	Utilisez un récipient adapté. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».
	Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone.	Utilisez un récipient de dimensions appropriées. Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».
	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 la table de cuisson.	Débranchez la table de cuisson de l'alimentation électrique pendant quelques minutes. Déconnectez le fusible de l'installation domestique. Rebranchez l'appareil. Si E s'affiche à nouveau, faites appel au service après-vente.
E4 s'affiche.	Une erreur s'est produite sur la table de cuisson parce que le récipient chauffe à vide. Arrêt automatique et la protection contre la surchauffe des zones s'activent.	Éteignez la table de cuisson. Enlevez le récipient chaud. Au bout d'environ 30 secondes, remettez la zone en fonctionnement. Si le problème était causé par le récipient, le message d'erreur disparaît. Voyant de chaleur résiduelle peut rester affiché. Laissez le récipient refroidir suffisamment. Vérifiez que votre récipient est compatible avec la table de cuisson. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».

7.2 Si vous ne trouvez pas de solution...

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé. Veuillez lui fournir les informations se trouvant sur la plaque signalétique. Donnez également la combinaison à 3 lettres et chiffres pour la vitrocéramique (située dans un des coins de la surface

en verre) et le message d'erreur qui s'affiche. Assurez-vous d'utiliser correctement la table de cuisson. En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du vendeur pourra 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.

8.1 Avant l'installation

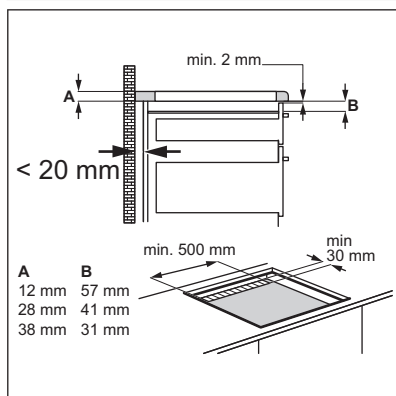
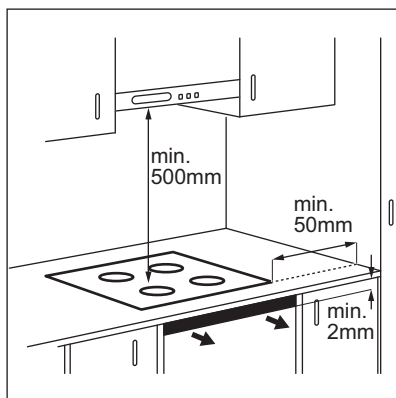
Avant d'installer la table de cuisson, notez les informations de la plaque signalétique ci-dessous. La plaque signalétique se trouve au bas de la table de cuisson.

Numéro de série

8.2 Tables de cuisson intégrées

Les tables de cuisson encastrables ne peuvent être mises en fonctionnement

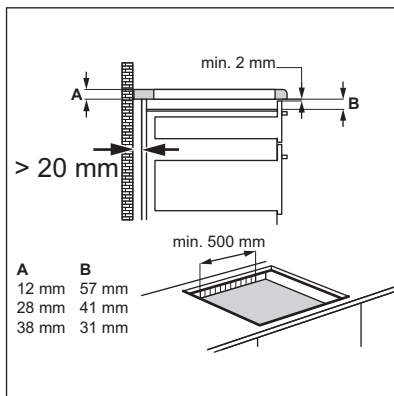
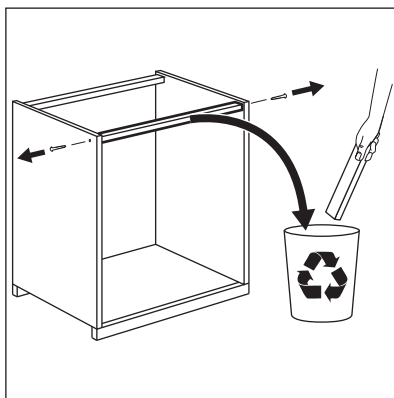
8.4 Montage

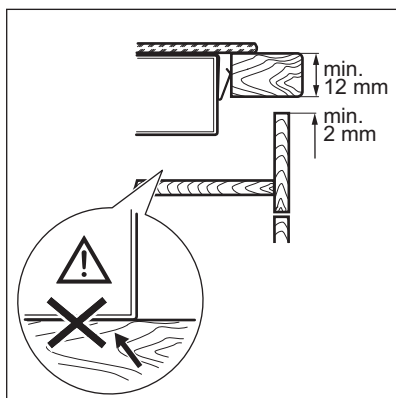
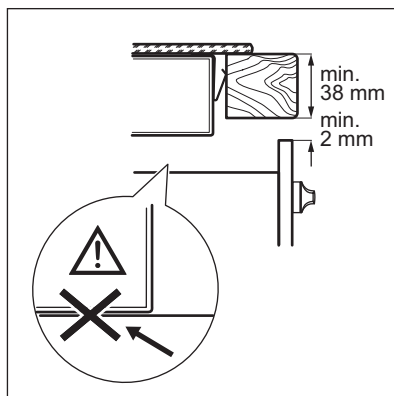
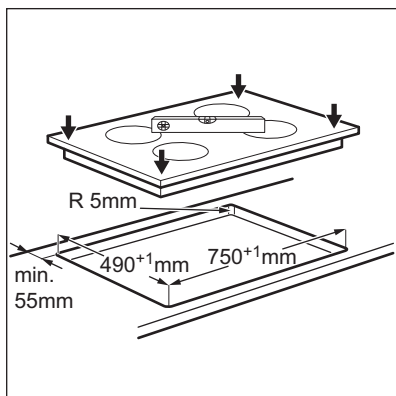


qu'après avoir été installées dans des meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.

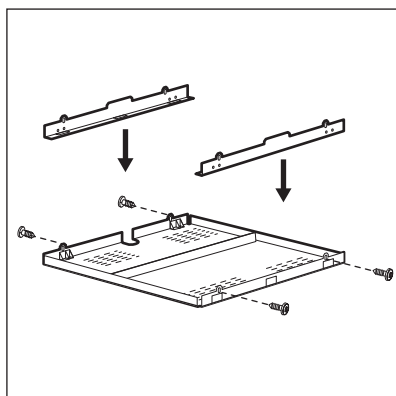
8.3 Câble d'alimentation

- La table de cuisson est fournie avec un câble d'alimentation.
- Pour remplacer le câble d'alimentation endommagé, utilisez le type de câble d'alimentation suivant (ou supérieur) : H05BB-F T min 90°C. Contactez votre service après-vente.





8.5 Enceinte de protection



Si vous utilisez une enceinte de protection (accessoire supplémentaire), l'espace de circulation d'air de 2 mm et le fond de protection installé directement sous la table de cuisson ne sont plus nécessaires. L'enceinte de protection n'est pas disponible dans tous les pays. Veuillez contacter votre revendeur local.



Vous ne pouvez pas utiliser l'enceinte de protection si vous installez la table de cuisson au-dessus d'un four.

9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

9.1 Plaque signalétique

Modèle EHO8840FOG	PNC 949 596 149 00
Type 58 GBD C3 AU	220 - 240 V 50 - 60 Hz
Induction 7.4 kW	Fabriqué en Allemagne
Numéro de série	7.4 kW
ELECTROLUX	

9.2 Caractéristiques des zones de cuisson

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson max.) [W]	Fonction Booster [W]	Fonction Booster durée maximale [min]	Diamètre du récipient [mm]
Avant gauche	2300	3200	10	125 - 210
Arrière gauche	2300	3200	10	125 - 210
Avant droite	2300	3200	10	125 - 210
Arrière droite	2300	3200	10	125 - 210

La puissance des zones de cuisson peut légèrement différer des données du tableau. Elle dépend de la matière et des dimensions du récipient.

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

10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

10.1 Informations de produit selon la norme EU 66/2014

Identification du modèle	EHO8840FOG	
Type de table de cuisson	Table de cuisson intégrée	
Nombre de zones de cuisson	4	
Technologie de chauffage	Induction	
Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Avant gauche	21,0 cm
	Arrière gauche	21,0 cm
	Avant droite	21,0 cm
	Arrière droite	21,0 cm
Consommation d'énergie selon la zone de cuisson (EC electric cooking)	Avant gauche	172,6 Wh / kg
	Arrière gauche	174,9 Wh / kg
	Avant droite	178,3 Wh / kg
	Arrière droite	174,9 Wh / kg

Consommation d'énergie
de la table de cuisson
(EC electric hob)

175,2 Wh / kg

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

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

10.2 Économie d'énergie

Vous pouvez économiser de l'énergie au quotidien en suivant les conseils suivants.

- Si vous faites chauffer de l'eau, ne faites chauffer que la quantité dont vous avez réellement besoin.

- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Activez toujours la zone de cuisson après avoir posé le récipient dessus.
- Placez les plus petits récipients sur les plus petites zones de cuisson.
- Posez directement le récipient au centre de la zone de cuisson.
- Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour conserver les aliments au chaud ou pour faire fondre.

11. 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.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	45
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	46
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	49
4. USO DIARIO.....	51
5. CONSEJOS.....	55
6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	58
7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	58
8. INSTALACIÓN.....	61
9. INFORMACIÓN TÉCNICA.....	63
10. EFICACIA ENERGÉTICA.....	64

PENSAMOS EN USTED

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

Bienvenido a Electrolux.

Consulte en nuestro sitio web:



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



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



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

ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Al contactar con nuestro centro autorizado de servicio técnico, cerciórese de tener la siguiente información a mano: Modelo, PNC, Número de serie.

La información se puede encontrar en la placa de características.



Advertencia / Precaución-Información sobre seguridad



Información general y consejos



Información sobre el medio ambiente

Salvo modificaciones.

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o se esté enfriando. Las piezas accesibles están calientes.
- Si el aparato dispone de dispositivo de seguridad para niños, se recomienda activarlo.
- La limpieza y el mantenimiento no podrán realizarlas niños sin supervisión.
- Es necesario mantener alejados a los niños de menos de 3 años salvo que estén bajo supervisión continua.

1.2 Instrucciones generales de seguridad

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

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

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación



ADVERTENCIA!

Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato.

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

2.2 Conexión eléctrica



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Antes de efectuar cualquier tipo de operación, compruebe que el aparato esté desenchufado de la corriente eléctrica.
- Asegúrese de que las especificaciones eléctricas de la placa coinciden con las del suministro eléctrico de su hogar. En caso contrario, póngase en contacto con un electricista.
- Asegúrese de que el aparato está instalado correctamente. Un cable de red o enchufe (en su caso) flojo o inadecuado puede provocar que el terminal se caliente en exceso.
- Utilice el cable de red eléctrica adecuado.
- Coloque los cables eléctricos de forma que no se puedan enredar.
- Asegúrese de que hay instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Establezca la descarga de tracción del cable.
- Asegúrese de que el cable o el enchufe (en su caso) no toquen el aparato caliente ni utensilios de cocina calientes cuando conecte el aparato a las tomas cercanas.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe (en su caso) ni en el cable de red. Póngase en contacto con un electricista o con nuestro servicio técnico para cambiar un cable dañado.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese

de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez instalado el aparato.

- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.

2.3 Uso del aparato



ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas.

- Retire todo el embalaje, las etiquetas y la película protectora (en su caso) antes del primer uso.
- Utilice este aparato en entornos domésticos.
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Cerciórese de que los orificios de ventilación no están obstruidos.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso.
- No preste atención al detector de tamaño.
- No coloque cubiertos ni tapaderas sobre las zonas de cocción. Pueden alcanzar temperaturas elevadas.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni cuando entre en contacto con el agua.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni de almacenamiento.
- Si la superficie del aparato está agrietada, desconéctelo inmediatamente de la fuente de

alimentación. De esta forma evitará descargas eléctricas.

- Los usuarios que tengan marcapasos implantados deberán mantener una distancia mínima de 30 cm de las zonas de cocción por inducción cuando el aparato esté en funcionamiento.
- Cuando se coloca comida en aceite caliente, éste puede saltar.



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendio y explosiones

- Las grasas o aceites calientes pueden generar vapores inflamables. Mantenga las llamas u objetos calientes alejados de grasas y aceites cuando cocine con ellos.
- Los vapores que liberan los aceites muy calientes pueden provocar combustiones imprevistas.
- El aceite usado, que puede contener restos de alimentos, puede provocar incendios a temperaturas más bajas que el aceite que se utiliza por primera vez.
- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables dentro, cerca o encima del aparato.



ADVERTENCIA!

Podría dañar el aparato.

- No coloque ningún utensilio de cocina caliente en el panel de control.
- No deje que el contenido de los utensilios de cocina hierva hasta evaporarse.
- Evite la caída de objetos o utensilios de cocina en el aparato. La superficie puede dañarse.
- No encienda las zonas de cocción sin utensilios de cocina o con éstos vacíos.
- No coloque papel de aluminio sobre el aparato.
- Los utensilios de cocina de hierro o aluminio fundido, o que tengan la

base dañada, pueden arañar el cristal o la vitrocerámica. Levante siempre estos objetos cuando tenga que moverlos sobre la superficie de cocción.

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

2.4 Mantenimiento y limpieza

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

2.5 Eliminación



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

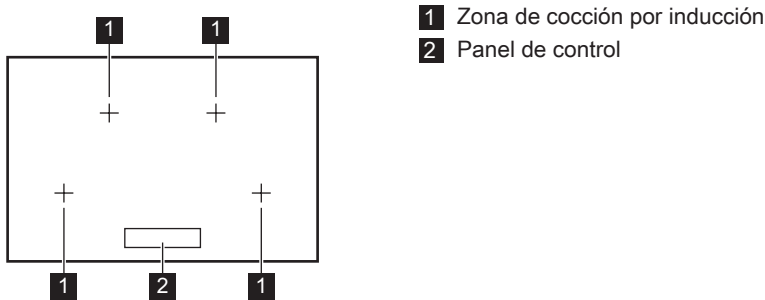
- Contacte con las autoridades locales para saber cómo deshacerse correctamente del aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable de conexión a la red y deséchelo.

2.6 Asistencia

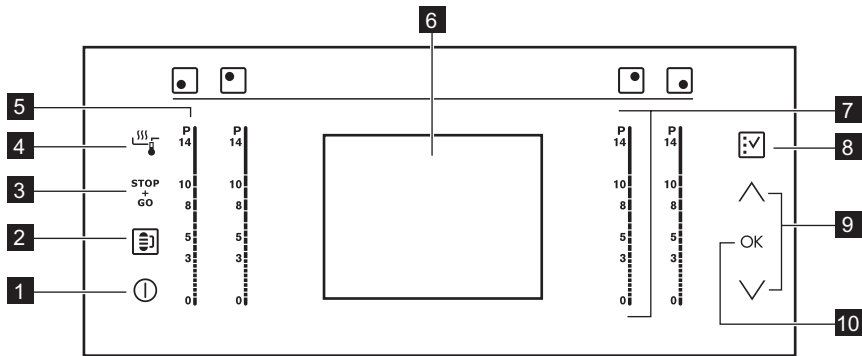
- Para reparar el aparato, póngase en contacto con un centro de servicio autorizado.
- Utilice solamente piezas de recambio originales.

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1 Disposición de las zonas de cocción



3.2 Disposición del panel de control

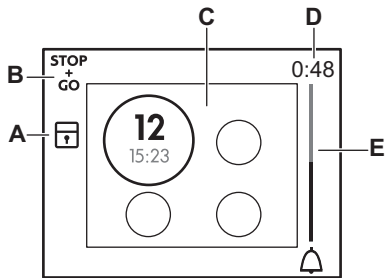


Utilice el aparato con los sensores. Las pantallas, indicadores y señales acústicas indican qué funciones están en funcionamiento.

Sen-sor	Función	Observaciones
1	① ENCENDIDO/APAGA-DO	Para activar y desactivar la placa.
2	[Connect Function]	Para activar y desactivar la función.
3	STOP + GO	Para activar y desactivar la función.
4	[Cook Assist]	Para activar la función.
5	P Power Boost	Para activar y desactivar la función.
6	- Pantalla	Para mostrar las funciones que están operativas.

	Sen-sor	Función	Observaciones
7	-	Barra de control	Para ajustar la temperatura.
8		Avisador tiempo / Conta-dor automático / Timer power-off	Para ajustar la función y bloquear / des-bloquear el panel de control.
9		-	Para configurar los ajustes.
10	OK	-	Para confirmar los ajustes.

3.3 Pantalla



- A. Función Bloqueo
- B. Función STOP+GO
- C. Zonas de cocción
- D. Timer power-off
- E. Indicador Avisador tiempo

La zona de cocción en pan-talla	Descripción
	La zona de cocción está en funcionamiento. Arriba: ajuste de calor, abajo: temporizador.
	La función Mantener caliente / STOP+GO está funcionando.
	Power Boost está en funcionamiento.
	Power Boost está en funcionamiento.
	Zona en ajuste.
	No hay ningún recipiente sobre la zona de cocción.

La zona de cocción en pantalla	Descripción
	Calentamiento automático está funcionando.
	OptiHeat Control. La zona de cocción está apagada. El tamaño y el color indican el calor residual: • Rojo grande: cocinando • Rojo brillante grande: mantener caliente • Rojo brillante pequeño: aún caliente • Blanco pequeño: zona de cocción fría

3.4 Calor residual



ADVERTENCIA!

Riesgo de quemaduras por calor residual.

Las zonas de cocción por inducción generan el calor necesario para el

proceso de cocción directamente en la base del recipiente, lo que hace que la superficie vitrocerámica se caliente por el calor del mismo.

4. USO DIARIO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

4.1 Activación y desactivación

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

4.2 Apagado automático

La función desconecta automáticamente la placa siempre que:

- todas las zonas de cocción están apagadas,
- no se ajusta un nivel de calor después de encender la placa,
- se vierte algo o se coloca algún objeto sobre el panel de control durante más de 10 segundos (un recipiente, un trapo, etc.). Se emite una señal acústica y la placa se apaga. Retire el objeto o limpie el panel de control.
- la placa está demasiado caliente (por ejemplo, el contenido de un recipiente

ha hervido hasta agotarse el líquido). Espere a que la zona de cocción se enfríe antes de utilizar la placa de nuevo.

- está utilizando utensilios de cocina no adecuados. Se ilumina el símbolo ? y la zona de cocción se apaga automáticamente después de 2 minutos.
- no apaga una zona de cocción ni cambia la temperatura. Tras un momento, la placa se apaga.

Relación entre el ajuste de calor y el tiempo tras el que se apaga la placa de cocción:

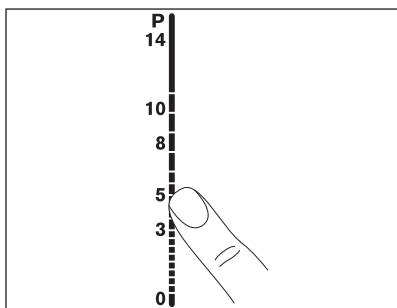
Ajuste del nivel de calor	La placa de cocción se apaga.
1 - 3	6 horas
4 - 7	5 horas
8 - 9	4 horas
10 - 14	1,5 hora

4.3 Seleccionar idioma

Para cambiar el idioma, encienda la placa de cocción con **ⓘ** y pulse **OK**. Ajuste el menú de 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

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



4.5 Uso de las zonas de cocción

Coloque el utensilio de cocina sobre la cruz / el cuadrado que figura en la superficie sobre la que cocina. Cubra por completo la cruz/el cuadrado. 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.

4.6 Connect Function



Use esta función con el Infinite Plancha¹⁾ accesorio.

Esta función conecta dos zonas de cocción izquierdas bajo el accesorio y funcionan como una sola.

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

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

Para desactivar la función: toque **ⓘ**. Las zonas de cocción funcionan de manera independiente.

4.7 Calentamiento automático

Si activa esta función puede conseguir el ajuste de calor necesario en menos tiempo. La función establece la temperatura al valor más elevado por un cierto tiempo y, después, la baja al valor adecuado.



Para activar la función, la zona de cocción debe estar fría.

Para activar la función de una zona de cocción: toque **P**. Toque inmediatamente el ajuste de calor correcto. **A** se enciende.

Para desactivar la función: cambie el ajuste de calor.

4.8 Power Boost

La función suministra potencia adicional a las zonas de cocción por inducción. La función puede activarse para la zona de cocción por inducción solo un período de tiempo limitado. Transcurrido ese tiempo, la zona de cocción cambia automáticamente al nivel de calor más alto.



Consulte el capítulo "Información técnica".

Para activar la función de una zona de cocción: toque **P**. Se enciende **P** en el

¹⁾ El accesorio no se suministra con el aparato. Para obtener más información, póngase en contacto con su distribuidor local.

anillo. Conforme se calienta la zona, el color del anillo varía.

Para desactivar la función: cambie el ajuste de calor.

4.9 Cook Assist

Esta función le permite seleccionar uno de los tres niveles para freír, que define la temperatura de los utensilios de cocina. La placa 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. Coloque 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.

Para ajustar la temperatura:

Si los resultados no están a la altura de sus expectativas, puede ajustar la temperatura para freír. La placa recuerda su ajuste de temperatura para la próxima vez que lo utilice.

Para aumentar la temperatura: toque

. Se enciende .

Para reducir la temperatura: toque .

Se enciende .

Función de placa de grill Plancha

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



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

4.10 Temporizador

Existen 3 funciones: Contador automático, Timer power-off y Avisador tiempo.



Contador automático

Puede utilizar esta función para supervisar la duración de funcionamiento de la zona de cocción. La función se inicia automáticamente y aparece bajo el valor de calor de la zona de cocción en la pantalla.

Para reiniciar la función: toque para

obtener el Contador automático .

Después seleccione la zona de cocción

de la lista con las flechas y pulse **OK** para confirmar.

↳ | **Timer power-off**

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

Para activar la función: toque  dos veces para obtener el 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 la zona de cocción se desactiva.

Para detener la señal acústica: toque .

Avisador tiempo

Para activar la función cuando la placa de cocción está desactivada:

active la placa de cocción con ①. Toque  una vez para obtener el Avisador tiempo .

Para activar la función cuando la zona de cocción está funcionando: toque

 tres veces para obtener el Avisador tiempo .

Para detener la señal acústica: toque .

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

4.11 STOP+GO

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

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

La función no detiene las funciones del temporizador.

Para activar la función: toque  . Se enciende.

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

4.12 Bloqueo

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

Ajuste en primer lugar el nivel de calor que desee.

Para activar la función: toque  repetidamente hasta que aparezca la función de bloqueo en la pantalla. Toque **OK** para confirmar.  se enciende. El temporizador se mantiene activo.

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



La función también se desactiva cuando se apaga la placa.

4.13 Dispositivo de seguridad para niños

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

Para activar la función: desactive la placa con ①. Cuando la placa se esté apagando, toque . La pantalla indica con un mensaje que la función está activa.

Para desactivar la función: active la placa con ①. Toque  y después **OK**.

Para anular la función para una sola vez: active la placa con ①. Toque  y  simultáneamente. **Ajuste la temperatura antes de que transcurran 10 segundos.** Ya puede poner en marcha el aparato. Cuando se desactiva la placa con ①, la función vuelve a funcionar.

4.14 Desactivación y activación del sonido

Encienda la placa de cocción. Toque **OK** y después ajuste el sonido con las

flechas. Toque **OK** para confirmar. Ajuste la opción con las flechas. Toque **OK** para confirmar.

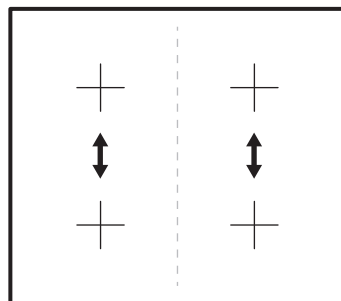
Mientras está activa la función, sólo se oye el sonido cuando:

- se toca ①
- el Avisador tiempo baja
- el Timer power-off baja
- se coloque algo en el panel de control.

4.15 Función Administrador de energía

- Las zonas de cocción se agrupan según la ubicación y el número de fases de la placa. Consulte la ilustración.
- Cada fase tiene una carga eléctrica máxima de 3.700 W.
- La función divide la potencia entre las zonas de cocción conectadas a la misma fase.

- La función se activa cuando la carga eléctrica total de las zonas de cocción conectadas a una sola fase supera 3.700 W.
- La función disminuye la potencia de las demás zonas de cocción conectadas a la misma fase.
- La pantalla de ajuste de calor para las zonas reducidas cambia entre dos niveles.



5. CONSEJOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Recipientes



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



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

Material de los utensilios de cocina

- **correcto:** hierro fundido, acero, acero esmaltado y acero inoxidable con bases formadas por varias capas (indicados por el fabricante como aptos para inducción).
- **incorrecto:** aluminio, cobre, latón, cristal, cerámica, porcelana.

El utensilio de cocina es indicado para cocinar por inducción si:

- puede calentar en poco tiempo una cantidad pequeña de agua en una zona con el ajuste de calor máximo.
- el imán se adhiere a la base del utensilio de cocina.



La base del recipiente debe ser lo más gruesa y plana posible.

Medidas de los utensilios de cocina

Las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de los utensilios de cocina, pero hasta un cierto límite.

La eficacia de la zona de cocción está relacionada con el diámetro del recipiente. Un recipiente con un diámetro inferior al mínimo solo recibe una parte de la potencia generada por la zona de cocción.



Consulte el capítulo "Información técnica".

5.2 Ruidos durante la utilización

Si escucha:

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

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

5.3 Öko Timer (temporizador Eco)

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.

5.4 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 (min)	Sugerencias
1	Mantener calientes los alimentos	como estime necesario	Tape los utensilios de cocina.
1 - 3	Salsa holandesa, derretir: mantequilla, chocolate, gelatina.	5 - 25	Remover de vez en cuando.
1 - 3	Cuajar: tortilla, huevos revueltos.	10 - 40	Cocinar con tapa.
3 - 5	Arroces y platos cocinados con leche, calentar comidas preparadas.	25 - 50	Añadir al menos el doble de líquido que de arroz; los platos lácteos deben removerse entremedias.
5 - 7	Cocinar al vapor verduras, pescados o carnes.	20 - 45	Añadir varias cucharadas de líquido.
7 - 9	Cocinar patatas al vapor.	20 - 60	Utilice como máximo ¼ l de agua para 750 g de patatas.

Ajuste del nivel de calor	Utilícelo para:	Tiempo (min)	Sugerencias
7 - 9	Grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas.	60 - 150	Hasta 3 litros de líquido además de los ingredientes.
9 - 12	Freír ligeramente: escalopes, ternera "cordon bleu", chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, filetes rusos, huevos, tortitas, rosquillas.	como estime necesario	Dele la vuelta a media cocción.
12 - 13	Asado fuerte, bolas de patata, filetes de lomo, filetes.	5 - 15	Dele la vuelta a media cocción.
14	Hervir agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), freír patatas.		
P	Hervir grandes cantidades de agua. La función Power está activada.		

5.5 Consejos para la función Cook Assist

Para obtener los mejores resultados con la función:

- Inicie la función con la placa fría (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

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, torrijas, filetes de pescado, verduras

Nivel de fritura	Sugerencia de alimentos	Usar para preparar
	Tortitas	Tortitas, barritas de pescado, alimentos congelados, alimentos empanados, filetes en su punto
	Filetes	Filetes poco hechos



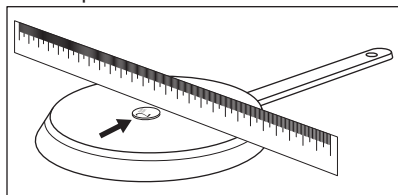
Los diferentes tamaños de las sartenes pueden requerir diferentes tiempos de calentamiento. Las sartenes pesadas guardan más calor que las ligeras, pero tardan más tiempo en calentarse.

5.6 Recipientes correctos para la función Cook Assist

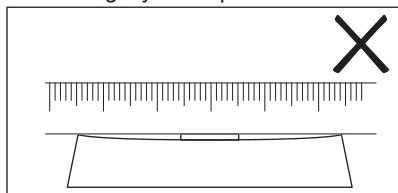
Use únicamente recipientes de fondo plano. Para comprobar si el recipiente es correcto:

1. Coloque el utensilio de cocina boca abajo.
2. Coloque una regla en el fondo de la sartén.

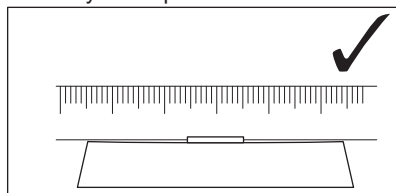
3. Intente colocar una moneda de 1 o 2 céntimos de euro (o una moneda similar) entre la regla y el fondo del recipiente.



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



- b. El recipiente es correcto si puede colocar la moneda entre la regla y el recipiente.



6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Información general

- Limpie la placa después de cada uso.
- Utilice siempre recipientes cuya base esté limpia.
- Los arañazos o las marcas oscuras en la superficie no afectan al funcionamiento normal de la placa.
- Utilice un limpiador especial para la superficie de la placa.
- Utilice un rascador especial para el cristal.

6.2 Limpieza de la placa

- **Elimine de inmediato:** restos fundidos de plástico, recubrimientos de plástico y alimentos que

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

- **Elimine cuando la placa se haya enfriado:** restos de cal, marcas de agua, manchas de grasa y decoloraciones metálicas. Limpie la placa con un paño suave humedecido con agua y detergente. Después de limpiarla, seque la placa con un paño suave.
- La superficie de la placa tiene hendiduras horizontales. Limpie la placa con un paño humedecido y detergente con un suave movimiento de izquierda a derecha. Después de limpiarla, seque la placa con un paño suave de izquierda a derecha.

7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

7.1 Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
La placa no se enciende o no funciona.	La placa no está conectada a un suministro eléctrico o está mal conectada.	Compruebe si la placa se ha conectado correctamente a la red eléctrica. Consulte el diagrama de conexiones.
	Ha saltado el fusible.	Compruebe si el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
		Vuelva a encender la placa y ajuste el nivel de calor en menos de 10 segundos.
	Ha pulsado 2 o más sensores al mismo tiempo.	Toque solo un sensor.
	STOP+GO está funcionando.	Consulte "Uso diario".
	Hay agua o salpicaduras de grasa en el panel de control.	Limpie el panel de control.
Se emite una señal acústica y la placa se apaga. Se emite una señal acústica cuando la placa se apaga.	Hay uno o más sensores cubiertos.	Quite el objeto que cubre los sensores.
La placa de cocción se apaga.	Ha puesto algo sobre el sensor ①.	Retire el objeto del sensor.
Indicador de calor residual no cambia de color.	La zona no ha estado encendida el tiempo suficiente para activar la función.	Si la zona ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, consulte con el centro de servicio autorizado.
Calentamiento automático no funciona.	La zona está caliente.	Deje que la zona se enfríe suficientemente.
	Se ha ajustado el nivel de calor más alto.	El nivel de cocción máximo tiene la misma potencia que la función.
El valor de la temperatura varía entre dos ajustes.	Administrador de energía está funcionando.	Consulte "Uso diario".

Problema	Posible causa	Solución
Los sensores se calientan.	El utensilio de cocina es demasiado grande o está colocado demasiado cerca de los mandos.	Coloque los utensilios de cocina de gran tamaño en las zonas traseras si fuera posible.
La retroiluminación está encendida pero el contraste de pantalla es defectuoso.	Hay un utensilio de cocina caliente en la pantalla.	Quite el objeto y deje que la placa se enfríe lo suficiente. Si el contraste no está claro, consulte al Centro de servicio técnico.
No hay señal alguna al pulsar los sensores del panel.	Las señales están desactivadas.	Active las señales. Consulte "Uso diario".
Se enciende II con texto.	Apagado automático está en funcionamiento.	Apague la placa y vuelva a encenderla.
 se enciende.	Dispositivo de seguridad para niños o la función Bloqueo está activada.	Consulte "Uso diario".
Se enciende ?.	No hay ningún recipiente sobre la zona.	Ponga un recipiente sobre la zona.
	El utensilio de cocina no es adecuado.	Utilice el utensilio de cocina adecuado. Consulte el capítulo "Consejos".
	El diámetro de la base del utensilio de cocina es demasiado pequeño para la zona.	Utilice un utensilio de cocina del tamaño adecuado. Consulte el capítulo "Información técnica".
	El utensilio de cocina no cubre la cruz/el cuadrado.	Cubra por completo la cruz/el cuadrado.
E y un número se encienden.	Se ha producido un error en la placa.	Desenchufe la placa de la toma de corriente durante unos minutos. Desconecte el fusible del sistema eléctrico. Vuelva a conectarlo. Si vuelve a aparecer E, póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.

Problema	Posible causa	Solución
Se enciende E4 .	Se ha producido un fallo en la placa porque el utensilio de cocina ha hervido hasta agotar el líquido. Apagado automático y la protección contra sobrecalentamientos de las zonas están activos.	Apague la placa. Retire el utensilio de cocina caliente. Espere unos 30 segundos antes de encender de nuevo la zona. Si el utensilio de cocina era el problema, el mensaje de error desaparece. Indicador de calor residual puede permanecer encendido. Deje que el utensilio de cocina se enfríe suficientemente. Compruebe si el utensilio de cocina es compatible con la placa. Consulte el capítulo "Consejos".

7.2 Si no encuentra una solución...

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o el centro de servicio técnico. Facilite la información de la placa de datos técnicos. Facilite también el código de tres dígitos de la placa vitrocerámica (se encuentra en la esquina de la superficie vitrocerámica) y el mensaje de error que aparezca. Asegúrese de que ha

manejado la placa adecuadamente. De lo contrario, el personal técnico de servicio o el distribuidor facturará la reparación efectuada, incluso en el caso de que el aparato se encuentre en periodo de garantía. Las instrucciones sobre servicio técnico y condiciones de garantía se encuentran en el folleto de garantía que se suministra con el aparato.

8. INSTALACIÓN



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

8.1 Antes de la instalación

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

Número de
serie

8.2 Placas empotradas

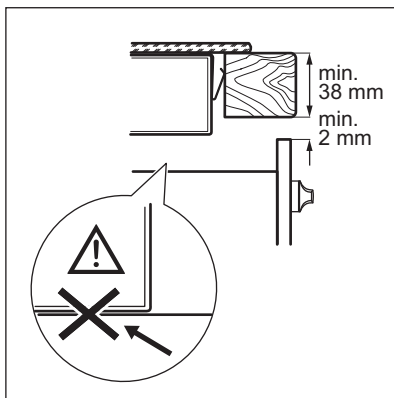
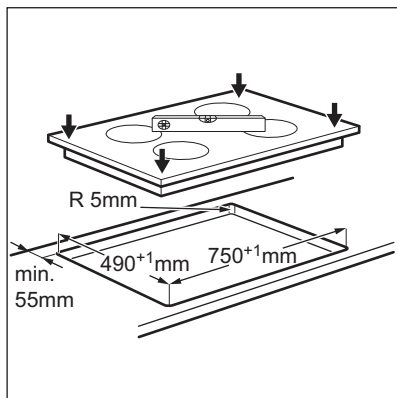
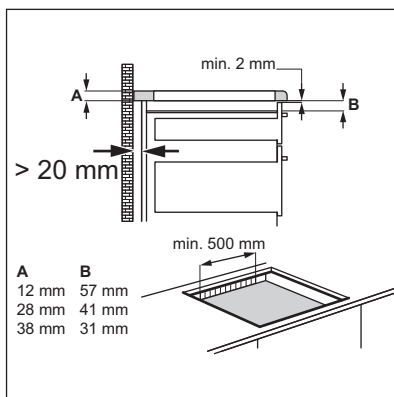
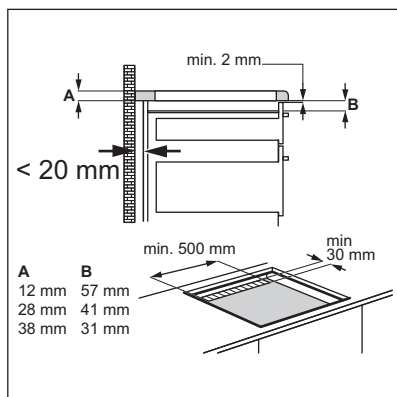
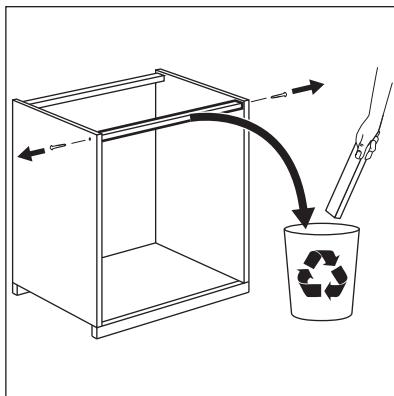
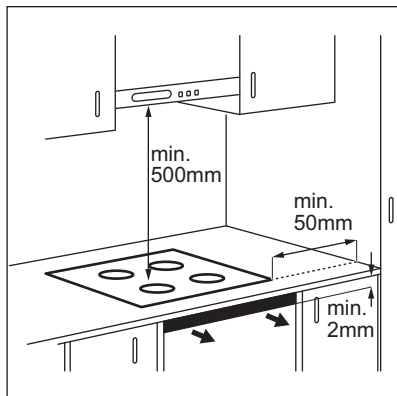
Las placas de cocción que han de ir integradas en la cocina solo deben

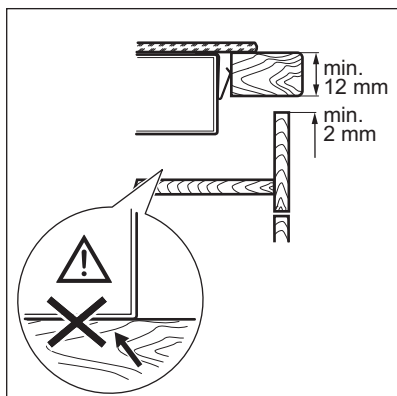
utilizarse una vez encastradas en los muebles adecuados y con las encimeras y superficies de trabajo apropiadas.

8.3 Cable de conexión

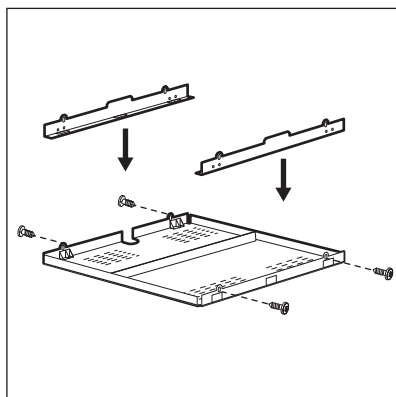
- La placa de cocción se suministra con un cable de conexión.
- Para sustituir el cable de alimentación dañado utilice el siguiente (o superior) cable de alimentación: H05BB-F T min 90°C. Póngase en contacto con el servicio técnico local.

8.4 Montaje





8.5 Caja de protección



Si utiliza una caja de protección (accesorio adicional) no son necesarios el espacio de ventilación frontal de 2 mm y el suelo protector directamente por debajo del aparato. El accesorio de la caja de protección puede no estar disponible en algunos países. Póngase en contacto con el proveedor local.



No se puede utilizar la caja de protección si se instala la placa de cocción encima de un horno.

9. INFORMACIÓN TÉCNICA

9.1 Placa de características

Modelo EHO8840FOG
 Tipo 58 GBD C3 AU
 Inducción 7.4 kW
 N° ser.
 ELECTROLUX

Número de producto (PNC) 949 596 149 00
 220 - 240 V 50 - 60 Hz
 Fabricado en Alemania
 7.4 kW
 CE

9.2 Especificaciones de las zonas de cocción

Zona de cocción	Potencia nominal (ajuste de calor máx.) [W]	Función Power [W]	Función Power duración máxima [min]	Diámetro de los utensilios de cocina [mm]
Anterior izquierda	2300	3200	10	125 - 210
Posterior izquierda	2300	3200	10	125 - 210
Anterior derecha	2300	3200	10	125 - 210
Posterior derecha	2300	3200	10	125 - 210

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

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

10. EFICACIA ENERGÉTICA

10.1 Información de producto según EU 66/2014

Identificación del modelo		EHO8840FOG
Tipo de placa de cocción		Placa empotrada
Número de zonas de cocción		4
Tecnología de calentamiento		Inducción
Diámetro de las zonas de cocción circulares (Ø)	Anterior izquierda	21,0 cm
	Posterior izquierda	21,0 cm
	Anterior derecha	21,0 cm
	Posterior derecha	21,0 cm
Consumo de energía por zona de cocción (EC electric cooking)	Anterior izquierda	172,6 Wh / kg
	Posterior izquierda	174,9 Wh / kg
	Anterior derecha	178,3 Wh / kg
	Posterior derecha	174,9 Wh / kg
Consumo de energía por de la placa de cocción (EC electric hob)		175,2 Wh / kg

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

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

10.2 Ahorro de energía

Estos consejos la ayudarán a ahorrar energía al cocinar cada día.

- Cuando caliente agua, utilice solo la cantidad que necesite.
- En la medida de lo posible, cocine siempre con los utensilios de cocina tapados.
- Coloque el utensilio de cocina sobre la zona de cocción antes de encenderla.
- Coloque los utensilios de cocina pequeños en zonas de cocción pequeñas.
- Coloque el utensilio de cocina directamente en el centro de la zona de cocción.
- Utilice el calor residual para mantener calientes los alimentos o derretirlos.

11. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

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

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

www.electrolux.com/shop



867317356-B-462015

