



Thinking of you
Electrolux



EQT4520BOZ

EN	TEPPAN YAKI GRILL PLATE	USER MANUAL	2
IT	PIASTRA GRILL TEPPAN YAKI	ISTRUZIONI PER L'USO	20
ES	PLACA DE GRILL TEPPAN YAKI	MANUAL DE INSTRUCCIONES	39

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	3
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	6
4. DAILY USE.....	8
5. HINTS AND TIPS.....	10
6. CARE AND CLEANING.....	13
7. TROUBLESHOOTING.....	14
8. INSTALLATION.....	15
9. TECHNICAL INFORMATION.....	18

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



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.
- 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.

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.

2.3 Use



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 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 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.

- 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.

- 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.
- 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.
- 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.

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 The most important features of your hob

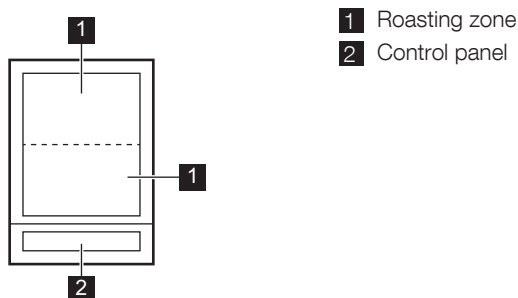
- The cooking surface has 2 layers of stainless steel with a layer of aluminium between them. It has a high thermal capacity, which prevents temperatures from quickly decreasing (e.g. when you prepare meat directly from the refrigerator).
- Each Teppan Yaki grill surface is unique because they are made by hand and grounded by grinding specialists. Differences in the grinding pattern are normal and do not cause problems in how the hob operates. The more you use your grill, the more valuable it looks.
- The groove around the edge:
 - Decreases the temperature of the installation surfaces, which lets you install the cooking surface into different types of kitchen worktops.
 - Absorbs some of the expansion of the heated cooking surface through its indentation.
- Collects small food remnants and liquids which you can easily remove after cooking.
- The necessary temperature can be kept constant by the thermostat with a readable temperature setting. This prevents overheating of the food and permits low-fat cooking that keeps the nutritional values of the food.
- The food is heated directly on the cooking surface, with or without oil. There is also the option of cooking with pots or pans.
- The grill surface heats to a temperature of 180 °C in approximately 4 minutes. The temperature of the grill surface decreases from 180 °C to 100 °C in approximately 25 minutes, and to 60 °C in approximately 60 minutes.
- Always preheat the cooking surface before cooking.

- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains cable and discard it.

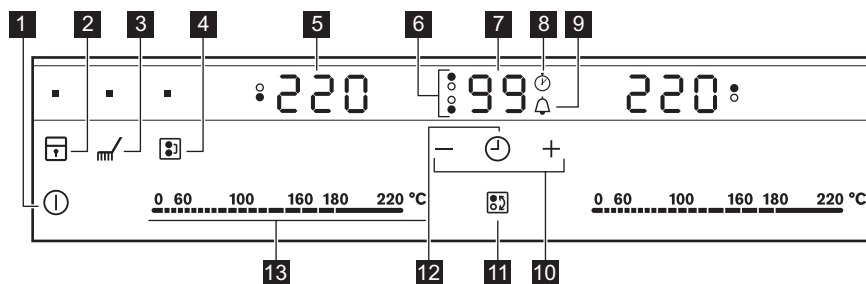
2.6 Service

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

3.2 Cooking surface layout



3.3 Control panel layout



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

Sensor field	Function	Comment
1	① ON / OFF	To activate and deactivate the hob.
2	🔒 Lock / The Child Safety Device	To lock / unlock the control panel.
3	🧹 Cleaning	To activate and deactivate the function.
4	🔗 Bridge	To activate and deactivate the function.
5	- Temperature display	To show the temperature.
6	- Timer indicators of roasting zones	To show for which zone you set the time.
7	- Timer display	To show the time in minutes.
8	🕒 CountUp Timer	To show that the function operates.

Sensor field	Function	Comment
	Count Down Timer / Minute Minder	To show that the function operates.
	-	To increase or decrease the time.
	-	To select the roasting zone.
	-	To select the Timer function.
	Control bar	To set the temperature.

3.4 Heat setting displays

Display	Description
	The roasting zone is deactivated.
	The roasting zone operates.
	There is a malfunction.
	OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator) : continue cooking / keep warm / residual heat.
	Lock / The Child Safety Device function operates.
	Automatic Switch Off function operates.

3.5 OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)



WARNING!

There is a risk of burns from residual heat. The indicator shows the level of the residual heat.

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 roasting zones are deactivated.
- You do not set the temperature 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.

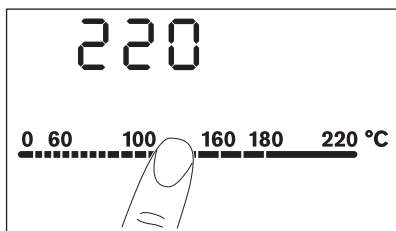
- You do not deactivate a roasting zone or change the temperature. After 90 minutes  comes on and the hob deactivates. Before next use, set the roasting zone to .

4.3 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.

The display flashes until the roasting zone reaches the temperature. Then a signal sounds and the display shows the temperature.



4.4 Bridge function

This function connects two roasting zones and they operate as one. This function is active automatically when you activate the hob.

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

4.5 Timer

Count Down Timer

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

First set the roasting zone then set the function. The selection of the Timer function is possible for roasting zones that are active and after the temperature is set.

To set the roasting zone: touch  again and again until the indicator of a

necessary roasting zone comes on. When this function is active,  comes on.

To activate the function: touch  of the timer to set the time (00 - 99 minutes). When the indicator of the roasting zone starts to flash slowly the time counts down.

To see the remaining time: set the roasting zone with . The indicator of the roasting zone starts to flash quickly. The display shows the remaining time.

To change the time: set the roasting zone with . Touch  or .

To deactivate the function: set the roasting zone with  and touch . The remaining time counts back to 00. The indicator of the roasting zone goes out.



When the time comes to an end, the sound operates and 00 flashes. The roasting zone deactivates.

To stop the sound: touch .

CountUp Timer (The count up timer)

You can use this function to monitor how long the roasting zone operates.

To set the roasting zone (if more than 1 roasting zone operates): touch  again and again until the indicator of a necessary roasting zone comes on. When this function is active,  comes on.

To activate the function: touch . The symbol  goes out and  comes on.

To see how long the roasting zone operates: set the roasting zone with . The indicator of the roasting zone starts to flash quickly. The display shows how long the zone operates. During the first minute the display shows the time in seconds. After the first minute the display shows the time in minutes.

To deactivate the function: set the roasting zone with  and touch . The symbol  goes out and  comes on.

To reset the function: touch . The time counts back to 00.



If two functions operate at the same time, the display shows the CountUp Timer function first.



Minute Minder

You can use this function as a **Minute Minder** when the hob is activated and the roasting zones do not operate (the temperature display shows).

To activate the function: touch .

Touch or of the timer to set the time. When the time comes to an end, the sound operates and 00 flashes.

To stop the sound: touch .



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

4.6 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 . comes on for 4 seconds. 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.

4.7 The Child Safety Device

This function prevents an accidental operation of the hob.

To activate the function: activate the hob with . Do not set the heat setting. Touch for 4 seconds. comes on. Deactivate the hob with .

To deactivate the function: activate the hob with . Do not set the heat setting. Touch for 4 seconds. comes on. Deactivate the hob with .

To override the function for only one cooking time: activate the hob with .

comes on. Touch for 4 seconds.

Set the heat setting in 10 seconds.

You can operate the hob. When you deactivate the hob with the function operates again.

4.8 OffSound Control (Deactivation and activation of the sounds)

Deactivate the hob. Touch for 3 seconds. The display comes on and goes out. Touch for 3 seconds. or comes on.

Touch of the timer to choose one of the following:

- - the sounds are off
 - - the sounds are on
- To confirm your selection wait until the hob deactivates automatically.

When the function is set to you can hear the sounds only when:

- you touch
- Minute Minder comes down
- Count Down Timer comes down
- you put something on the control panel.

5. HINTS AND TIPS



WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 Preparing food with the Teppan Yaki

You prepare the food directly on the roasting surface, with or without oil. You

can also use pots or pans, but the cookware does not heat up as quickly as it does on a glass-ceramic hob or a gas hob.

You can cook or keep warm side dishes or sauces in pots or pans. Put them directly on the cooking surface.

The manufacturer does not recommend that you boil large quantities of water on the roasting surface (e.g. for spaghetti).

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

Do not put cookware in the middle of the cooking surface between the zones, as the unevenness can make them unsteady. Frying on the surface, where the zones

touch, can cause in uneven browning (e.g. with pancakes).

5.2 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.

5.3 Examples of cooking applications

Using fats and oils

When the temperature is too high, the fat begins to produce smoke. This temperature is called the smoke point.

Fats / Oils	Max. temperature (°C)	Smoke point (°C)
Butter	130	150
Pork fat	170	200
Beef fat	180	210
Olive oil	180	200
Sunflower oil	200	220
Groundnut oil	200	235
Coconut oil	200	240

i Always preheat the hob.

Food to be cooked	Temperature (°C)	Time / Tips
Fish and shellfish	140 – 160	Preheat the hob.
Salmon fillets	160	8 minutes, turn after 4 minutes.
King prawns (without shell)	140	6 minutes, turn after 3 minutes.
Shark steaks, approximately 2.5 cm thick	160	10 minutes, turn after 5 minutes.
Sole, Müllerin Art (fried in butter)	140	8 minutes, turn after 4 minutes, light side first.

Food to be cooked	Temperature (°C)	Time / Tips
Plaice filets	140	6 minutes, turn after 3 minutes.
Veal	140 – 180	Preheat the hob.
Veal chop	180	10 minutes, turn after 5 minutes.
Veal medallions, 4 cm thick	160	10 minutes, turn after 5 minutes.
Veal steaks, 3 - 4 cm thick	160	6 minutes, turn after 3 minutes.
Veal escalopes, natural	180	5 minutes, turn after 2,5 minutes.
Veal fricasee in cream sauce	180	6 minutes, turn after 3 minutes. The meat strips must not be stuck to each other.
Beef	160 – 180	Preheat the hob.
Beef steak blau, very raw	180	2 minutes, turn after 1 minute.
Beef steak blutig, raw	180	6 minutes, turn after 3 minutes.
Beef steak rosa, medium	180	8 minutes, turn after 2 minutes.
Beef steak durch, well done	180	8 minutes, turn after 4 minutes. Without fatty substances, the roasting time increases by approximately 20%.
Hamburger	160	6 - 8 minutes, turn after 3 - 4 minutes.
Châteaubriand	160 then 100	Sauté the meat in oil on all sides (turn only when the meat does not stick to the pan). Finish off on one side for 10 minutes (100 °C).
Pork	160 – 180	Preheat the hob.
Pork medallions	160	8 minutes, turn after 4 minutes (depending on the thickness).
Pork steaks	180	8 minutes, turn after 4 minutes.

Food to be cooked	Temperature (°C)	Time / Tips
Pork escalopes	160	6 minutes, turn after 3 minutes.
Spare ribs	160	8 - 10 minutes, turn several times.
Pork skewer	160	6 - 8 minutes, sauté well on all sides.
Lamb	160 – 180	Preheat the hob.
Lamb chops	180	10 minutes, turn after 5 minutes.
Filet of lamb	160	10 minutes, turn after 5 minutes. The filet must be fried on both sides.
Lamb steaks	160	6 - 8 minutes, turn after 3 - 4 minutes.
Poultry	140 – 160	Preheat the hob.
Chicken supreme	140	8 - 10 minutes, turn after 4 - 5 minutes.
Turkey breast strips	160	6 minutes, turn several times.
Sausages	160	Preheat the hob.
Fried egg	140	Preheat the hob.
Crepes / Omelettes	140 - 160	Preheat the hob.
Fruits	140 - 160	Preheat the hob.
Vegetables	140 - 160	10 - 20 minutes, turn several times.
Vegetables	140 - 160	10 - 15 minutes, under a cooking lid (turn halfway through).
Cooking precooked rice	140 - 160	10 - 15 minutes, turn several times.
Cooking precooked noodles	140 - 160	15 - 20 minutes, turn halfway through.

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.



WARNING!

Sharp objects and abrasive cleaning agents will damage the appliance.

6.2 Cleaning function

1. Touch . Each zone is set to 80°C. The display flashes until the temperature is 80°C. The function locks the control panel, but not .
2. When the temperature reaches 80°C an acoustic signal sounds, and the control panel becomes unlocked.
3. Put ice cubes one by one on the roasting zone (you can use also cold water). At the same time, use a

spatula to remove the remaining roasting pieces and push all pieces into the trough.

4. Dry the hob with a clean cloth.

6.3 Cleaning when the hob is cold

1. Apply a usual cleaning agent to the roasting surface and let it set for 5 minutes.
2. Remove the cooking residue with a spatula.
3. Clean the hob with a moist cloth.
4. Dry the hob with a clean cloth.
5. When the hob is dry, rub the roasting surface with some cooking oil.

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.
	You touched 2 or more sensor fields at the same time.	Touch only one sensor field.
	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.

Problem	Possible cause	Remedy
The hob deactivates.	You put something on the sensor field ①.	Remove the object from the sensor field.
Residual heat indicator does not come on.	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.
There is no signal when you touch the panel sensor fields.	The signals are deactivated.	Activate the signals. Refer to "Daily use" chapter.
 comes 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.
 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  comes on again, speak to an Authorised Service Centre.
 comes on.	The electrical connection is incorrect. The supply voltage is out of range.	Speak to a qualified electrician to check the installation.
 comes on.	The cooling fan is blocked.	Check if objects block the cooling fan. If  comes on again, speak to an Authorised Service Centre.

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

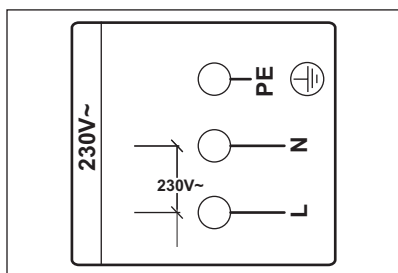
8.2 Built-in hobs

Only use the built-in hobs after you assemble the hob into correct built-in units and work surfaces that align to the standards.

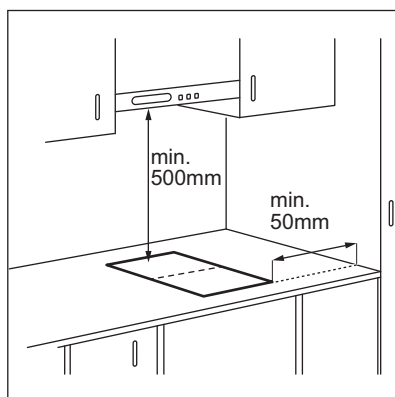
8.3 Connection cable

- 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.

8.4 Electrical connection

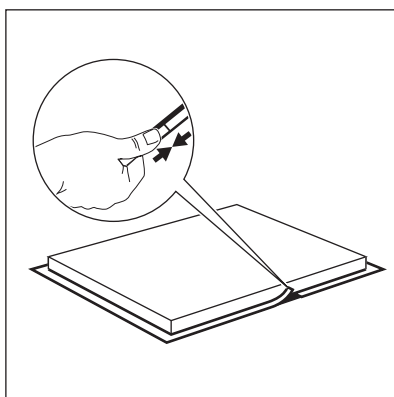


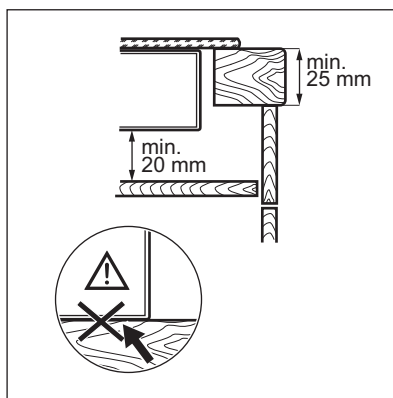
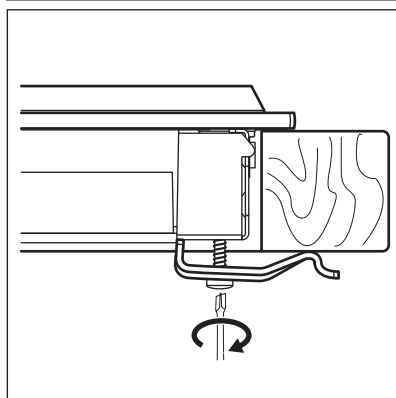
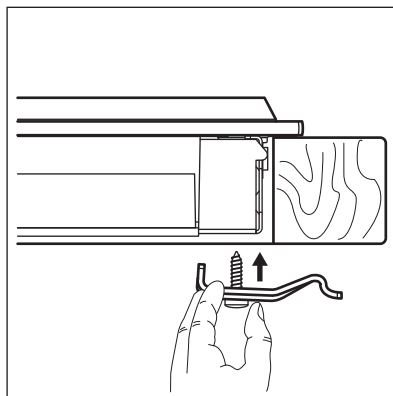
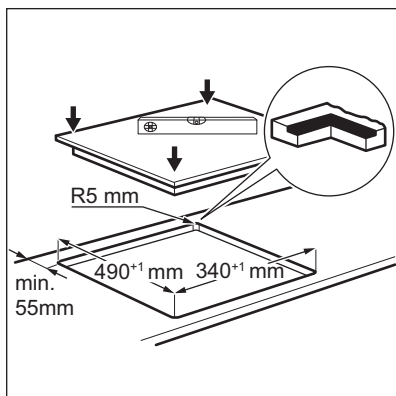
8.6 Assembly



8.5 Attaching the seal

1. Clean the worktop around the cut out area.
2. Attach the supplied seal stripe to the lower edge of the hob along the outer edge of the glass ceramic. Do not extend it. Make sure that the ends of the seal stripe are located in the middle of one side of the hob.
3. Add some mm when you cut the seal stripe to the length.
4. Push the two ends of seal stripe together.





8.7 Installation of more than one hob

Supplied accessories: connection bar, heat-resistant silicone, rubber shape, sealing stripe.

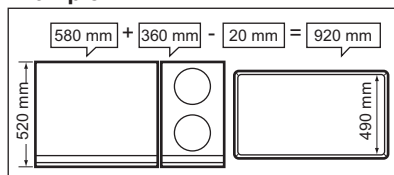


Use only a special heat-resistant silicone.

The worktop cutout

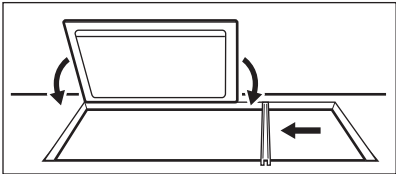
Distance from the wall	minimum 50 mm
Depth	490 mm
Width	sum of all widths of hobs that you install minus 20 mm

Example:

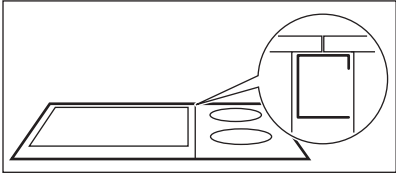


Assembly

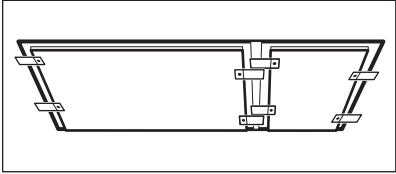
1. Calculate correct cutout dimensions.
2. Prepare cutout in the worktop.
3. One by one place the hobs on a soft surface (for example on a blanket) with the bottom side up.
4. Attach the supplied seal stripe to the lower edge of the hob along the outer edge of the glass ceramic.
5. Loosely screw the fixing plates into the correct holes in the protective casing.
6. Insert first hob into the worktop cutout. Than insert the connection bar into the worktop cutout. Push it half of its width under the hob.



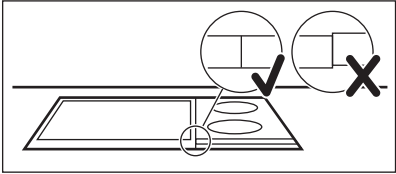
7. Loosely screw in the fixing plates from below to the worktop and to the connection bar.



8. Insert next hob into the worktop cutout. Make sure that the front edges of the hobs are on the same level.



9. Tighten the fixing plates / retaining grip screws.
10. Use silicone to seal the gaps between the hobs and between the hobs and the worktop.
11. Put some soapy water on the silicone.
12. Press the rubber shape with some strength against the glass ceramic and move it slowly along the space.



13. Do not touch the silicone until it becomes hard, it can last about a day.
14. Carefully remove the silicone that came out with a shaving blade.
15. Clean the glass surface.

9. TECHNICAL INFORMATION

9.1 Rating plate

Modell EQT4520BOZ
Typ 55 TEP 02 AO

Ser.Nr.
ELECTROLUX

PNC 941 460 015 00
220 - 240 V 50 - 60 Hz

1.8 kW
CE

9.2 Roasting zones specification

Roasting zone	Nominal power (maximum heat setting) [W]
Front	900
Rear	900

The power of the roasting zones can be different in some small range from the

data in the table. It changes with the material and dimensions of the cookware.

10. ENVIRONMENT 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.

INDICE

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA.....	21
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	22
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	24
4. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	27
5. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	29
6. PULIZIA E CURA.....	32
7. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	33
8. INSTALLAZIONE.....	35
9. DATI TECNICI.....	38

PENSATI PER VOI

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

Visitate il nostro sito web per:



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

www.electrolux.com



Registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

SERVIZIO CLIENTI E MANUTENZIONE

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

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

Le informazioni si trovano sulla targhetta dei dati.



Avvertenza/Attenzione - Importanti Informazioni per la sicurezza



Informazioni e suggerimenti generali



Informazioni sull'ambiente

Con riserva di modifiche.

1. ⚠️ INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

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

1.1 Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

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

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'apparecchiatura e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Non toccare le resistenze.
- Non utilizzare un timer esterno o un sistema di controllo remoto distinto per mettere in funzione l'apparecchiatura.

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

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installazione



ATTENZIONE!

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

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è molto pesante. Indossare sempre guanti di sicurezza.
- Proteggere le superfici di taglio con un materiale di tenuta per evitare che l'umidità causi dei rigonfiamenti.
- Proteggere la base dell'apparecchiatura da vapore e umidità.
- Non installare l'apparecchiatura accanto ad una porta o sotto una finestra, per evitare che pentole calde cadano dall'apparecchiatura quando la porta o la finestra sono aperte.
- Se l'apparecchiatura viene installata sopra dei cassettei, assicurarsi che lo spazio, tra la base dell'apparecchiatura e il cassetto superiore, sia sufficiente per il ricircolo d'aria.
- La base dell'apparecchiatura può surriscaldarsi. Si consiglia di prevedere un pannello divisorio in materiale non infiammabile al di sotto dell'apparecchiatura per rendere inaccessibile la base.

2.2 Collegamento elettrico



ATTENZIONE!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Prima di qualsiasi intervento, è necessario verificare che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica.
- Verificare che i dati elettrici riportati sulla targhetta dei dati corrispondano a quelli dell'impianto. In caso contrario, contattare un elettricista.
- Verificare che l'apparecchiatura sia installata correttamente. L'allentamento di un collegamento elettrico o di una spina (ove previsti) può provocare il surriscaldamento del terminale.
- Utilizzare il cavo di alimentazione appropriato.
- Evitare che i collegamenti elettrici si aggroviglino.
- Assicurarsi che la protezione da scosse elettriche sia installata.
- Utilizzare il morsetto fermacavo sul cavo.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione o la spina (ove prevista) non sfiori l'apparecchiatura calda o pentole calde quando si collega l'apparecchiatura alle prese vicine
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo (ove previsti). Contattare il nostro Centro di Assistenza autorizzato o un elettricista qualificato per sostituire un cavo danneggiato.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.

- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.

2.3 Utilizzo



ATTENZIONE!

Rischio di lesioni, ustioni o scosse elettriche.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, le etichette e la pellicola protettiva (ove presente) prima del primo utilizzo.
- Utilizzare l'apparecchiatura in un ambiente domestico.
- Non apportare modifiche alle specifiche di questa apparecchiatura.
- Accertarsi che le fessure di ventilazione non siano ostruite.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.
- Spegnerla la zona di cottura dopo ogni utilizzo.
- Non appoggiare posate o coperchi sulle zone di cottura. Possono diventare roventi.
- Non mettere in funzione l'apparecchiatura con le mani umide o quando c'è un contatto con l'acqua.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o come piano di appoggio.
- Se la superficie dell'apparecchiatura presenta delle incrinature, scollegare immediatamente l'apparecchiatura dall'alimentazione per evitare scosse elettriche.
- Un alimento immerso nell'olio molto caldo può provocare degli schizzi.

**ATTENZIONE!**

Pericolo di incendio ed esplosioni.

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

**ATTENZIONE!**

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

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

altri scopi, come per esempio il riscaldamento di un ambiente.

2.4 Pulizia e cura

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

2.5 Smaltimento

**ATTENZIONE!**

Rischio di lesioni o soffocamento.

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

2.6 Assistenza Tecnica

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

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

3.1 Le caratteristiche principali del piano di cottura

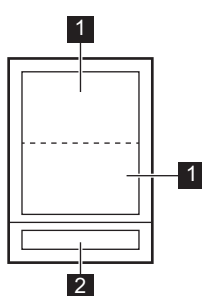
- La superficie di cottura ha due strati di acciaio inossidabile tra i quali c'è uno strato di alluminio. Ha un'elevata capacità termica che evita il rapido abbassamento della temperatura (per

esempio, quando si prepara carne appena prelevata dal frigorifero).

- Ogni superficie Teppan Yaki è un pezzo unico, perché è fatta a mano e levigata da specialisti. Differenze nel motivo di lavorazione sono normali e non causano problemi nel funzionamento del piano di cottura. Inoltre, più è usata, più acquista valore.
- La scanalatura attorno al bordo:

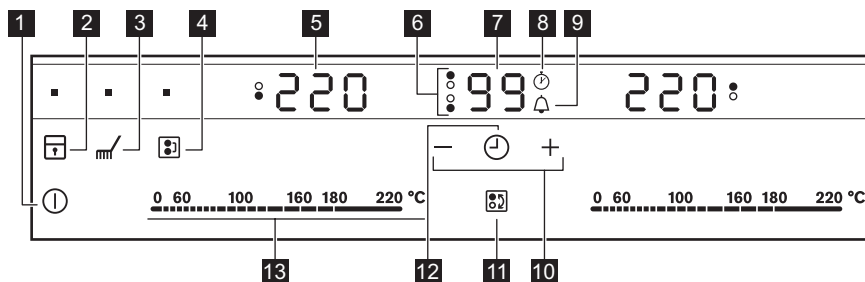
- Riduce la temperatura sulle superfici di installazione consentendo di installare la superficie di cottura in diversi tipi di piani di lavoro per la cucina.
- Assorbe parte del calore rilasciato dalla superficie di cottura riscaldata attraverso la sua rientranza.
- Raccoglie piccole quantità di residui di cibo e liquidi che si possono facilmente eliminare dopo l'utilizzo.
- La temperatura necessaria può essere mantenuta costante dal termostato con una impostazione della temperatura leggibile. Questo evita il surriscaldamento degli alimenti e permette una cottura con utilizzo di pochi grassi, conservando i valori nutrizionali dei cibi.
- Le pietanze vengono riscaldate direttamente sulla superficie di cottura, con o senza olio. C'è anche la possibilità di cuocere con pentole o tegami.
- La superficie della griglia arriva a una temperatura di 180°C in circa 4 minuti. La temperatura della superficie della griglia passa da 180°C a 100°C in circa 25 minuti e a 60°C in circa 60 minuti.
- Riscaldare sempre la superficie di cottura prima di cucinare.

3.2 Disposizione della superficie di cottura



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

3.3 Disposizione del pannello dei comandi



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

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

3.4 Display del livello di potenza

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

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



ATTENZIONE!

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

4. UTILIZZO QUOTIDIANO



ATTENZIONE!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

4.1 Attivazione e disattivazione

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

4.2 Spegnimento automatico

La funzione spegne automaticamente il piano di cottura se:

- Tutte le zone di cottura arrosto sono spente.
- Non è stata impostata la temperatura dopo l'accensione del piano di cottura.
- È stato versato qualcosa o appoggiato un oggetto sul pannello dei comandi per più di 10 secondi (un tegame, uno straccio, ecc.). Viene emesso un segnale acustico e il piano di cottura si disattiva. Rimuovere l'oggetto o pulire il pannello dei comandi.
- Non è stata spenta una zona di cottura arrosto o non è stata modificata la temperatura. Dopo 90 minuti  si accende e il piano di cottura si spegne. Prima del prossimo uso, impostare la zona di cottura arrosto su .

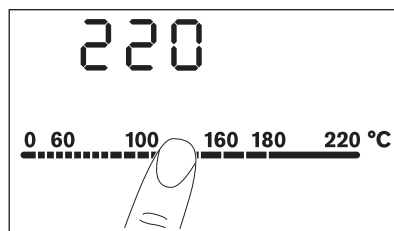
4.3 Livello di potenza

Per impostare o modificare il livello di potenza:

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

Il display lampeggia finché la zona di cottura raggiunge la temperatura. Poi

viene emesso un segnale e il display indica la temperatura.



4.4 Funzione Bridge

Questa funzione collega due zone di cottura arrosto funzionanti come se fossero una sola. Questa funzione si attiva automaticamente quando si attiva il piano di cottura.

Per disattivare la funzione: sfiorare .

Le zone di cottura arrosto funzionano in modo indipendente.

4.5 Timer



Timer del conto alla rovescia

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

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

Per impostare la zona di cottura

arrosto: sfiorare ripetutamente  finché si accende la spia della zona di cottura

arrosto desiderata. Quando la funzione è attiva, 🔔 si accende.

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

Per visualizzare il tempo residuo: selezionare la zona di cottura arrosto con [2] . La spia della zona di cottura arrosto comincia a lampeggiare rapidamente. Sul display compare il tempo residuo.

Per modificare l'ora: selezionare la zona di cottura arrosto con [2] . Sfiore $\oplus$ o $\ominus$.

Per disattivare la funzione: selezionare la zona di cottura arrosto con [2] e sfiorare --- . Viene visualizzato il tempo residuo fino a 00. Il display della zona di cottura arrosto si spegne.



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

Per arrestare il segnale acustico: sfiorare [1] .

[1] CountUp Timer (Timer)

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

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

ripetutamente [2] finché si accende la spia della zona di cottura arrosto desiderata.

Quando la funzione è attiva, 🔔 si accende.

Per attivare la funzione: sfiorare [1] . Il simbolo 🔔 si spegne e si accende [1] .

Per controllare per quanto tempo funziona la zona di cottura arrosto: selezionare la zona di cottura arrosto con [2] . La spia della zona di cottura arrosto comincia a lampeggiare rapidamente. Il

display mostra per quanto tempo è rimasta in funzione la zona. Durante il primo minuto il display mostra il tempo in secondi. Dopo il primo minuto il display mostra il tempo in minuti.

Per disattivare la funzione: selezionare la zona di cottura arrosto con [2] e sfiorare $\oplus$. Il simbolo [1] si spegne e si accende 🔔.

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



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

🔔 Contaminuti

Si può utilizzare questa funzione come **Contaminuti** mentre il piano di cottura è attivo e le zone di cottura arrosto non sono in funzione (il display della temperatura indica [0]).

Per attivare la funzione: sfiorare [1] .

Sfiore il tasto $\oplus$ o $\ominus$ del timer per selezionare la durata. Allo scadere del tempo stabilito, viene emesso un segnale acustico e 00 lampeggia.

Per arrestare il segnale acustico: sfiorare [1] .



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

4.6 Blocco

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

Impostare innanzitutto il livello di potenza.

Per attivare la funzione: sfiorare [T] , [L] si accende per 4 secondi. Il Timer rimane acceso.

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

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

4.7 Dispositivo di Sicurezza bambini

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

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

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

Per escludere la funzione per una sola operazione di cottura: attivare il piano di cottura con .  si accende. Sfiare il tasto  per 4 secondi. **Impostare il livello di potenza entro 10 secondi.** È

possibile mettere in funzione il piano di cottura. Quando si disattiva il piano di cottura con  la funzione si riattiva.

4.8 OffSound Control (Disattivazione e attivazione dei segnali acustici)

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

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

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

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

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

5. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



ATTENZIONE!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 Preparazione delle pietanze con Teppan Yaki

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

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

Il produttore consiglia di non bollire grandi quantitativi di acqua sulla superficie di cottura arrosto (ad es. per gli spaghetti).



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

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

5.2 Öko Timer (Timer Eco)

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

il timer per il conto alla rovescia emetta un segnale acustico. La differenza nel tempo di funzionamento dipende dal livello di potenza e dalla durata dell'utilizzo dell'apparecchiatura.

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

5.3 Esempi di impiego per la cottura

Utilizzo di grassi e oli

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



Preriscaldare sempre il piano di cottura.

Pietanze da cuocere	Temperatura (°C)	Tempo/Suggerimenti
Pesce e molluschi	140 – 160	Preriscaldare il piano di cottura.
Tranci di salmone	160	8 minuti, girare dopo 4 minuti.
Scampi (senza guscio)	140	6 minuti, girare dopo 3 minuti.
Tranci di pesceccane, spessore ca. 2,5 cm	160	10 minuti, girare dopo 5 minuti.
Sogliola, alla Mugnaia	140	8 minuti, girare dopo 4 minuti, prima il lato chiaro.
Filetto di sogliola	140	6 minuti, girare dopo 3 minuti.
Vitello	140 – 180	Preriscaldare il piano di cottura.
Cotoletta di vitello	180	10 minuti, girare dopo 5 minuti.

Pietanze da cuocere	Temperatura (°C)	Tempo/Suggerimenti
Bistecche di vitello, spessore 4 cm	160	10 minuti, girare dopo 5 minuti.
Bistecche di vitello, spessore 3 - 4 cm	160	6 minuti, girare dopo 3 minuti.
Fettine di vitello, al naturale	180	5 minuti, girare dopo 2,5 minuti.
Spezzatino di vitello	180	6 minuti, girare dopo 3 minuti. I pezzetti di carne non devono toccarsi.
Manzo	160 – 180	Preriscaldare il piano di cottura.
Bistecca di manzo, completamente cruda	180	2 minuti, girare dopo 1 minuto.
Bistecca di manzo, al sangue	180	6 minuti, girare dopo 3 minuti.
Bistecca di manzo rosa, cott. media	180	8 minuti, girare dopo 2 minuti.
Bistecca di manzo, ben cotta	180	8 minuti, girare dopo 4 minuti. In mancanza di grasso i tempi di cottura aumentano di circa il 20%.
Hamburger	160	6 - 8 minuti, girare dopo 3 - 4 minuti.
Châteaubriand	160 poi 100	Rosolare bene la carne in olio su ogni lato (girare solo quando la carne si stacca dalla padella). Stufare completamente 10 minuti su un lato (100°C).
Maiale	160 – 180	Preriscaldare il piano di cottura.
Medaglioni di maiale	160	8 minuti, girare dopo 4 minuti (in base allo spessore).
Bistecche di maiale	180	8 minuti, girare dopo 4 minuti.
Fettine di maiale	160	6 minuti, girare dopo 3 minuti.
Costolette di maiale	160	8 - 10 minuti, girare più volte.

Pietanze da cuocere	Temperatura (°C)	Tempo/Suggerimenti
Spiedini di maiale	160	6 - 8 minuti rosolare bene su ogni lato.
Agnello	160 – 180	Preriscaldare il piano di cottura.
Cotolette di agnello	180	10 minuti, girare dopo 5 minuti.
Filetti di agnello	160	10 minuti, girare dopo 5 minuti. Il filetto va fritto su entrambi i lati.
Bistecche di agnello	160	6 - 8 minuti, girare dopo 3 - 4 minuti.
Pollame	140 – 160	Preriscaldare il piano di cottura.
Pollo	140	8 - 10 minuti, girare dopo 4 - 5 minuti.
Filetti di petto di tacchino	160	6 minuti, girare più volte.
Salsicce	160	Preriscaldare il piano di cottura.
Uova all'occhio di bue	140	Preriscaldare il piano di cottura.
Crepe/Omelette	140 - 160	Preriscaldare il piano di cottura.
Frutta	140 - 160	Preriscaldare il piano di cottura.
Verdure	140 - 160	10 - 20 minuti, girare più volte.
Verdure	140 - 160	10 - 15 minuti, sotto una campana grill (girare a metà del tempo).
Cottura di riso precotto	140 - 160	10 - 15 minuti, girare più volte.
Cottura di pasta precotta	140 - 160	15 - 20 minuti, girare a metà tempo.

6. PULIZIA E CURA



ATTENZIONE!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 Informazioni generali

Pulire il piano di cottura dopo ogni impiego.

Usare sempre pentole con il fondo pulito.

**ATTENZIONE!**

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

6.2 Funzione di pulizia

1. Sforare . Ogni zona è impostata su 80°C. Il display lampeggia fino a quando la temperatura ha raggiunto gli 80°C. La funzione blocca il pannello dei comandi, ma non .
2. Quando la temperatura ha raggiunto gli 80°C, si sente un segnale acustico e il pannello dei comandi si sblocca.
3. Posizionare i cubetti di ghiaccio uno a uno sulla zona di cottura arrosto (in alternativa è anche possibile usare acqua fredda). Allo stesso tempo,

utilizzare una spatola per rimuovere i pezzi di arrosto residui e spingere tutti i pezzi nel contenitore.

4. Asciugare il piano di cottura con un panno pulito.

6.3 Pulire quando il piano di cottura è freddo

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

7. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

**ATTENZIONE!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

7.1 Cosa fare se...

Problema	Causa possibile	Soluzione
Non è possibile attivare il piano di cottura o metterlo in funzione.	Il piano di cottura non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.	Accertarsi che il piano di cottura sia collegato correttamente alla rete elettrica. Fare riferimento allo schema di collegamento.
	È scattato il fusibile.	Verificare se l'anomalia di funzionamento sia dovuta al fusibile. Nel caso in cui il fusibile continui a scattare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
		Accendere di nuovo il piano di cottura e impostare il livello di potenza in meno di 10 secondi.
	Sono stati sfiorati 2 o più tasti sensore contemporaneamente.	Sforare un tasto sensore alla volta.

Problema	Causa possibile	Soluzione
	Il pannello dei comandi è bagnato o presenta macchie di unto.	Pulire il pannello dei comandi.
Viene emesso un segnale acustico e il piano di cottura si disattiva. Viene emesso un segnale acustico quando il piano di cottura non è attivo.	Uno o più tasti sensore sono stati coperti.	Rimuovere gli oggetti dai tasti sensore.
Il piano di cottura si disattiva.	È stato appoggiato un oggetto sul tasto sensore ①.	Rimuovere l'oggetto dal tasto sensore.
Indicatore di calore residuo non si accende.	La zona non è calda perché è rimasta in funzione solo per brevissimo tempo.	Se la zona ha funzionato abbastanza a lungo da essere calda, contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.
Assenza di segnale quando si toccano i tasti sensore del pannello.	I segnali acustici sono disattivati.	Attivarli. Fare riferimento al capitolo "Utilizzo quotidiano".
Compare  .	Spegnimento automatico è attiva.	Spegnere e riaccendere il piano di cottura.
Compare  .	Dispositivo di Sicurezza bambini o Blocco sono attivi.	Fare riferimento al capitolo "Utilizzo quotidiano".
 e un numero si accendono.	C'è un errore nel piano di cottura.	Scollegare per un certo periodo di tempo il piano di cottura dall'alimentazione elettrica. Scollegare il fusibile dall'impianto elettrico domestico. Ricollegarlo. Se  si accende di nuovo, rivolgersi al Centro di Assistenza Autorizzato.
Compare  .	Il collegamento elettrico non è stato effettuato correttamente. La tensione di alimentazione è fuori gamma.	Consultare un elettricista qualificato per controllare l'installazione.
Compare  .	La ventola di raffreddamento è bloccata.	Controllare se degli oggetti bloccano la ventola di raffreddamento. Se  si accende di nuovo, rivolgersi al Centro di Assistenza Autorizzato.

7.2 Se non è possibile trovare una soluzione...

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

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

8. INSTALLAZIONE



ATTENZIONE!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

8.1 Prima dell'installazione

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

Numero di serie

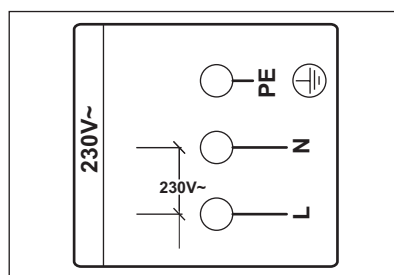
8.2 Piani di cottura da incasso

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

8.3 Cavo di collegamento

- Il piano di cottura è fornito con un cavo di collegamento.
- Per sostituire il cavo di alimentazione danneggiato, utilizzare il tipo di cavo di alimentazione seguente (o superiore): H05BB-F T min 90°C. Contattare il Centro di Assistenza locale.

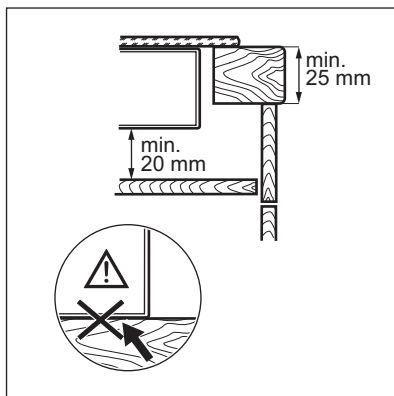
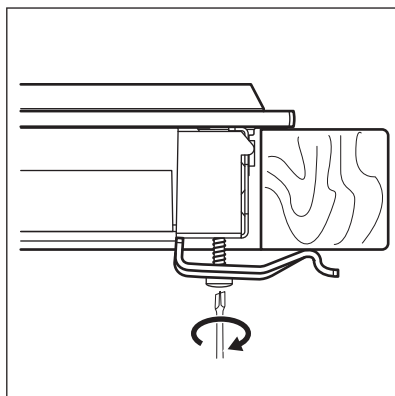
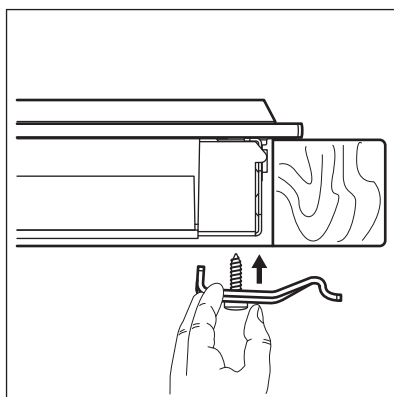
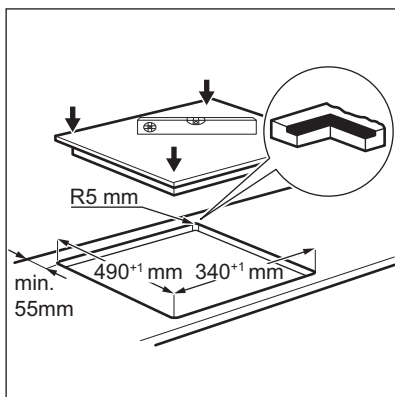
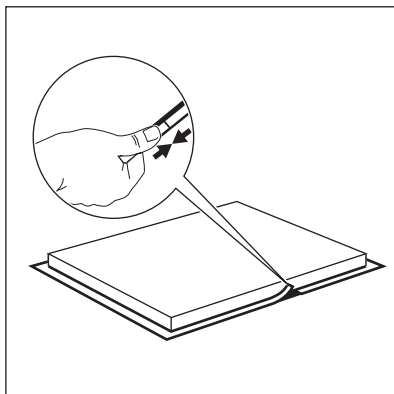
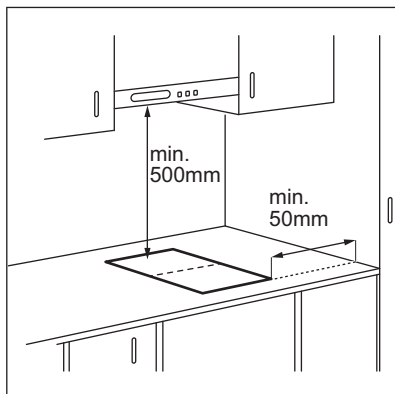
8.4 Collegamento elettrico



8.5 Posizionamento della guarnizione

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

8.6 Montaggio



8.7 Installazione di più di un piano di cottura

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

 Usare solo uno speciale silicone resistente al calore.

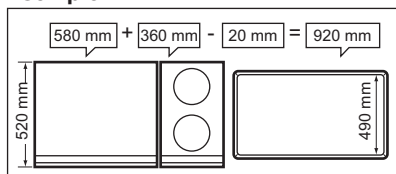
Intaglio piano di lavoro

Distanza dalla parete	minimo 50 mm
-----------------------	--------------

Profondità	490 mm
------------	--------

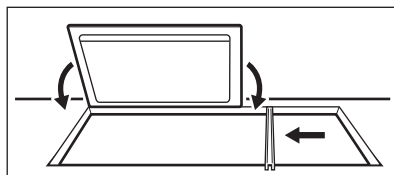
Larghezza	somma delle larghezze dei piani di cottura installati meno 20 mm
-----------	--

Esempio:

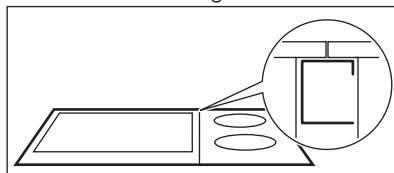


Montaggio

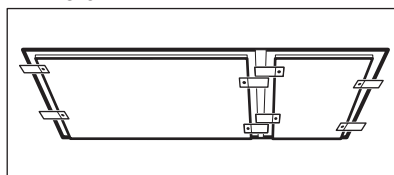
1. Calcolare le dimensioni corrette dell'intaglio.
2. Preparare l'intaglio del piano di lavoro.
3. Uno dopo l'altro posizionare i piani di cottura su una superficie morbida (ad esempio su una coperta) con il lato inferiore rivolto verso l'alto.
4. Fissare il nastro adesivo in dotazione attorno alla parte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



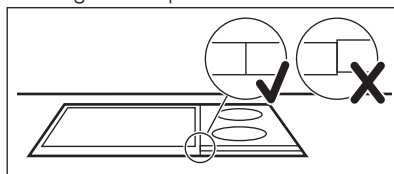
7. Ruotare leggermente le piastre di fissaggio dal basso sul piano di lavoro e la barra di collegamento.



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



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



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

9. DATI TECNICI

9.1 Targhetta dei dati

Modello EQT4520BOZ
Tipo 55 TEP 02 AO

PNC 941 460 015 00
220 - 240 V 50 - 60 Hz

Numero di serie.....
ELECTROLUX

1.8 kW



9.2 Specifiche delle zone di cottura arrosto

Zona di cottura arrosto	Potenza nominale (impostazione di calore massima) [W]
Anteriore	900
Posteriore	900

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

del materiale e delle dimensioni delle pentole.

10. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

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

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

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	40
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	41
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	43
4. USO DIARIO.....	46
5. CONSEJOS.....	48
6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	51
7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	52
8. INSTALACIÓN.....	54
9. INFORMACIÓN TÉCNICA.....	57

PENSAMOS EN USTED

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

Bienvenido a Electrolux.

Consulte en nuestro sitio web:



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



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



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

ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

Le recomendamos que utilice recambios originales.

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

La información se puede encontrar en la placa de características.



Advertencia / Precaución-Información sobre seguridad



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.
- 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.

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 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.
- Cuando se coloca comida en aceite caliente, éste puede saltar.



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendio y explosiones

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

inflamables dentro, cerca o encima del aparato.



ADVERTENCIA!

Podría dañar el aparato.

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

2.4 Mantenimiento y limpieza

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

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

2.5 Eliminación



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

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

2.6 Asistencia

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

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1 Las características más importantes de su placa de cocción

- La superficie de cocción tiene 2 capas de acero inoxidable con una capa de aluminio entre ellas. Ofrece una alta capacidad térmica, lo que evita una bajada rápida de las temperaturas (p. ej., al preparar carne directamente del frigorífico).
- Cada superficie de grill Teppan Yaki es única, ya que se fabrican a mano y las rectifican especialistas. Las diferencias en el patrón de rectificado son normales y afectan al funcionamiento de la placa de cocción. Asimismo,

cuanto más use el grill, más valioso parecerá.

- La ranura alrededor del borde:
 - Reduce la temperatura de las superficies de instalación, para que la superficie de cocción pueda instalarse en distintos tipos de encimera de cocina.
 - La muesca absorbe parte de la expansión de la superficie de cocción caliente.
 - Recoge los restos pequeños de alimentos y líquidos que se pueden limpiar fácilmente después.
- La temperatura necesaria se puede mantener constante con el termostato usando un ajuste de temperatura. Esto evita el sobrecalentamiento de la

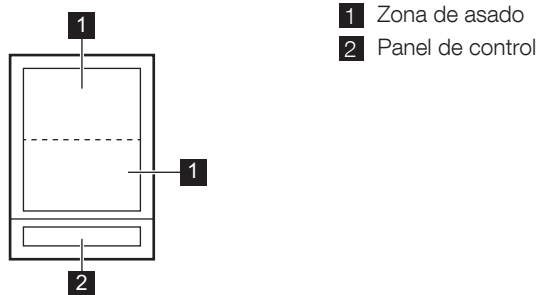
comida y permite una cocina baja en grasas conservando los valores nutricionales.

- Los alimentos se calientan directamente en la superficie de la plancha, con o sin grasa. También existe la opción de cocinar con recipientes o sartenes.
- La superficie del grill se calienta a una temperatura de 180 °C en unos 4

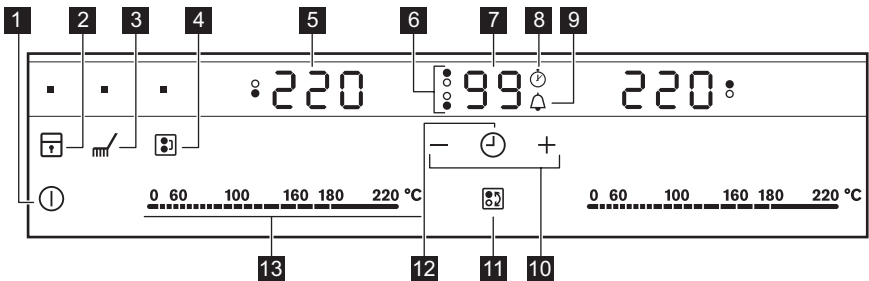
minutos. La temperatura de la superficie del grill disminuye de 180 °C a 100 °C en unos 25 minutos, y a 60 °C en unos 60 minutos.

- Precaliente siempre la superficie de cocción antes de cocinar.

3.2 Disposición de las zonas de cocción



3.3 Disposición del panel de control



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

Sensor	Función	Observaciones
1	ENCENDIDO/APAGADO	Para activar y desactivar la placa.
2	Bloqueo / Dispositivo de seguridad para niños	Para bloquear y desbloquear el panel de control.
3	Limpieza	Para activar y desactivar la función.

Sensor	Función	Observaciones	
4		Bridge	Para activar y desactivar la función.
5	-	Indicador de la temperatura.	Para mostrar la temperatura.
6	-	Indicadores de tiempo de las zonas de asado.	Muestra la zona para la que se ha ajustado la hora.
7	-	Indicador del temporizador	Para mostrar la hora en minutos.
8		CountUp Timer	Para indicar que la función está activa.
9		Temporizador / Avisador	Para indicar que la función está activa.
10	+ / -	-	Para aumentar o disminuir el tiempo.
11		-	Para seleccionar la zona de asado.
12		-	Para seleccionar la función del reloj.
13	-	Barra de control	Para ajustar la temperatura.

3.4 Indicación de la temperatura en pantalla

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

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



ADVERTENCIA!

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

4. USO DIARIO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

4.1 Activación y desactivación

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

4.2 Desconexión automática

La función desconecta automáticamente la placa siempre que:

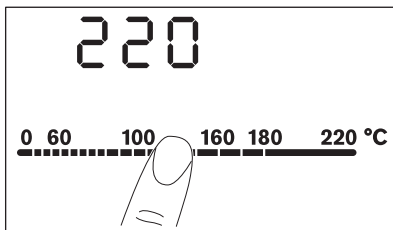
- Todas las zonas de asado están apagadas.
- No se ajusta una temperatura después de encender la placa de cocción.
- Se vierte algo o se coloca algún objeto sobre el panel de control durante más de 10 segundos (un recipiente, un trapo, etc.). Se emite una señal acústica y la placa se apaga. Retire el objeto o limpie el panel de control.
- No apague una zona de asado ni cambie la temperatura. Al cabo de 90 minutos, se enciende el símbolo  y se apaga la placa de cocción. Antes del siguiente uso, ajuste la zona de asado en .

4.3 Ajuste de temperatura

Para ajustar o cambiar la temperatura:

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

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



4.4 Función Bridge

La función conecta dos zonas de asado de forma que funcionen como si fueran una. Esta función se activa automáticamente al encender la placa de cocción.

Para desactivar la función: toque .

Las zonas de asado funcionan de manera independiente.

4.5 Temporizador

Temporizador

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

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

Para seleccionar la zona de asado:

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

 se ilumina.

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

Para comprobar el tiempo restante:

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

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

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

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

Para detener la señal acústica: toque .

 **CountUp Timer (Temporizador de cronometraje)**
Puede utilizar esta función para supervisar la duración de funcionamiento de la zona de asado.

Para seleccionar la zona de asado (en caso de que se active más de 1 zona de asado): toque  varias veces hasta que se encienda el indicador de la zona de asado que desea. Cuando se activa esta función,  se ilumina.

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

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

Para desactivar la función: seleccione la zona de asado con  y toque . El símbolo  se apaga y  se enciende.

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

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

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

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

Para detener la señal acústica: toque .

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

4.6 Bloqueo

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

Ajuste en primer lugar el nivel de calor que desee.

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

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

 La función también se desactiva cuando se apaga la placa.

4.7 Dispositivo de seguridad para niños

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

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

segundos.  se enciende. Apague la placa de cocción con .

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

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

4.8 OffSound Control (Desactivación y activación de los sonidos)

Apague la placa de cocción. Toque  durante 3 segundos. La pantalla se

enciende y se apaga. Toque  durante 3 segundos.  o  se encienden. Toque  en el temporizador para seleccionar una de las siguientes opciones:

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

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

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

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

5. CONSEJOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Preparación de alimentos con el Teppan Yaki

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

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

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



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

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

5.2 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.

5.3 Ejemplos de aplicaciones de cocción

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

Utilización de grasas y aceites

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



Precaliente siempre la placa de cocción.

Alimentos para cocinar	Temperatura (°C)	Tiempo/Consejos prácticos
Pescados y crustáceos	140 – 160	Precaliente la placa de cocción.
Filetes de salmón	160	8 min., dar la vuelta a los 4 min.
Langostinos (sin cáscaras)	140	6 min., dar la vuelta a los 3 min.
Filetes de tiburón, aprox. 2,5 cm de grosor	160	10 min., dar la vuelta a los 5 min.
Lenguados, a la molinera	140	8 min., dar la vuelta a los 4 min., primero el lado más claro.
Filetes de platija	140	6 min., dar la vuelta a los 3 min.
Ternera	140 – 180	Precaliente la placa de cocción.
Chuleta de ternera	180	10 min., dar la vuelta a los 5 min.
Medallones de ternera, 4 cm de grosor	160	10 min., dar la vuelta a los 5 min.

Alimentos para cocinar	Temperatura (°C)	Tiempo/Consejos prácticos
Bistecs de ternera, 3–4 cm de grosor	160	6 min., dar la vuelta a los 3 min.
Escalope de ternera, al natural	180	5 min., dar la vuelta a los 2,5 min.
Fricasé de ternera en salsa de crema	180	6 min., dar la vuelta a los 3 min. Las tiras de carne no deben estar en contacto entre sí.
Carne de res	160 – 180	Precaliente la placa de cocción.
Bistec, muy poco hecho	180	2 min., dar la vuelta al cabo de 1 min.
Bistec, poco hecho	180	6 min., dar la vuelta a los 3 min.
Bistec, al punto	180	8 min., dar la vuelta a los 2 min.
Bistec, muy hecho	180	8 min., dar la vuelta a los 4 min. Sin grasa, los tiempos de asado aumentan en un 20%.
Hamburguesa	160	6-8 min., dar la vuelta a los 3-4 min.
Châteaubriand	160 y 100	Saltee la carne en aceite por todos los lados (dele la vuelta sólo cuando la carne ya no se pegue a la sartén). Terminar de hacer durante 10 min (100 °C).
Cerdo	160 – 180	Precaliente la placa de cocción.
Medallones de cerdo	160	8 min., dar la vuelta a los 4 min (según el grosor).
Bistecs de cerdo	180	8 min., dar la vuelta a los 4 min.
Escalope de cerdo	160	6 min., dar la vuelta a los 3 min.
Costillas	160	8 - 10 min, dar la vuelta varias veces.
Pinchos de carne de cerdo	160	6 - 8 min., dorar bien por todos los lados.

Alimentos para cocinar	Temperatura (°C)	Tiempo/Consejos prácticos
Cordero	160 – 180	Precaliente la placa de cocción.
Chuletas de cordero	180	10 min., dar la vuelta a los 5 min.
Filetes de cordero	160	10 min., dar la vuelta a los 5 min. El filete se debe freír por ambos lados.
Bistecs de cordero	160	6-8 min., dar la vuelta a los 3-4 min.
Aves	140 – 160	Precaliente la placa de cocción.
Suprema de pollo	140	8 - 10 min, dar la vuelta a los 4 - 5 min.
Pechuga de pavo en tiras	160	6 min, dando la vuelta varias veces.
Salchichas	160	Precaliente la placa de cocción.
Huevos fritos	140	Precaliente la placa de cocción.
Crepes / tortillas	140 - 160	Precaliente la placa de cocción.
Fruta	140 - 160	Precaliente la placa de cocción.
Verduras	140 - 160	10 - 20 min, dar la vuelta varias veces.
Verduras	140 - 160	10 - 15 min. tapadas (dar la vuelta a la mitad del tiempo).
Preparar arroz precocinado	140 - 160	10 - 15 min, dar la vuelta varias veces.
Preparar pasta precocinada	140 - 160	15 - 20 min, dar la vuelta a la mitad del tiempo.

6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Información general

Limpe la placa después de cada uso.

Utilice siempre utensilios de cocina cuya base esté limpia.



ADVERTENCIA!

Los productos de limpieza corrosivos y abrasivos dañan al aparato.

6.2 Función de limpieza

1. Toque . Cada zona está ajustada a 80°C. La pantalla parpadea hasta que la temperatura alcanza 80°C. La función bloquea el panel de control, pero no .
2. Cuando la temperatura alcanza 80°C, se emite una señal acústica y el panel de control se desbloquea.
3. Coloque los cubitos de hielo en la zona de asado uno tras otro (también puede usar agua fría). A la vez, despegue los restos de asado usando

una espátula y empujelos en la cavidad.

4. Seque la placa de cocción con un paño limpio.

6.3 Limpieza con la placa de cocción fría

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

7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

7.1 Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
La placa no se enciende o no funciona.	La placa no está conectada a un suministro eléctrico o está mal conectada.	Compruebe si la placa se ha conectado correctamente a la red eléctrica. Consulte el diagrama de conexiones.
	Ha saltado el fusible.	Compruebe si el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
		Vuelva a encender la placa y ajuste el nivel de calor en menos de 10 segundos.
	Ha pulsado 2 o más sensores al mismo tiempo.	Toque solo un sensor.
	Hay agua o salpicaduras de grasa en el panel de control.	Limpie el panel de control.

Problema	Posible causa	Solución
Se emite una señal acústica y la placa de cocción se apaga. Se emite una señal acústica cuando la placa se apaga.	Hay uno o más sensores cubiertos.	Quite el objeto que cubre los sensores.
La placa de cocción se apaga.	Ha puesto algo sobre el sensor ①.	Retire el objeto del sensor.
Indicador de calor residual no se enciende.	La zona no 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 técnico.
No hay señal alguna al pulsar los sensores del panel.	Las señales están desactivadas.	Active las señales. Consulte "Uso diario".
 se enciende.	Desconexión automática 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".
 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  , póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.
 se enciende.	La conexión eléctrica no es adecuada. La tensión de la fuente de alimentación está fuera de rango.	Consulte a un electricista cualificado para comprobar la instalación.
 se enciende.	El ventilador de refrigeración está bloqueado.	Compruebe si algún objeto bloquea el ventilador. Si vuelve a aparecer  , póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.

7.2 Si no encuentra una solución...

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o el centro de servicio técnico. Facilite la información de la placa de datos técnicos. Facilite también el código de tres dígitos

de la placa vitrocerámica (se encuentra en la esquina de la superficie vitrocerámica) y el mensaje de error que aparezca. Asegúrese de que maneja la placa de cocción adecuadamente. De lo contrario, el personal técnico de servicio o el distribuidor facturará la reparación efectuada, incluso en el caso de que el

aparato se encuentre en periodo de garantía. Las instrucciones sobre servicio técnico y condiciones de garantía se

encuentran en el folleto de garantía que se suministra con el aparato.

8. INSTALACIÓN



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

8.1 Antes de la instalación

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

Número de
serie

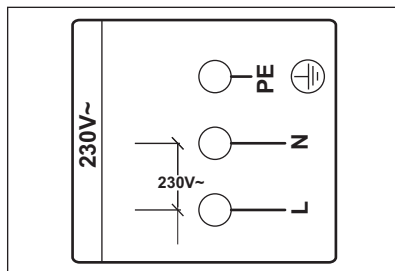
8.2 Placas empotradas

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

8.3 Cable de conexión

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

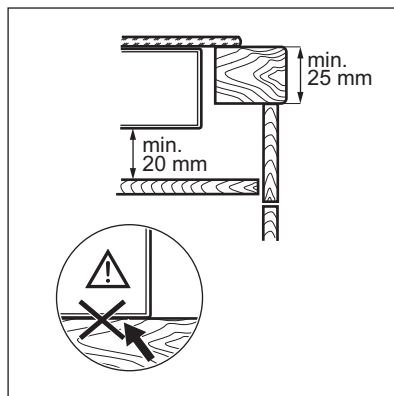
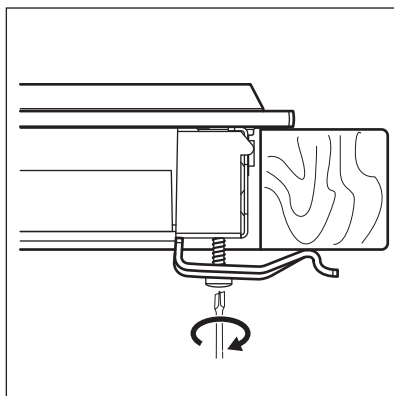
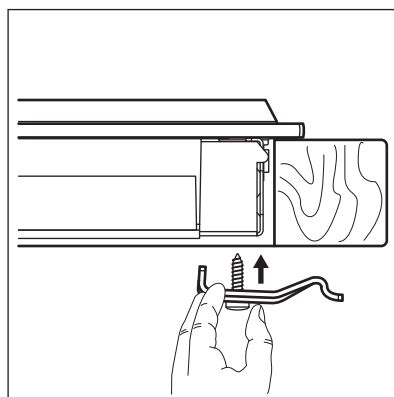
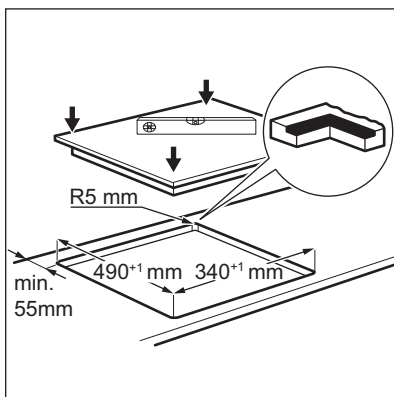
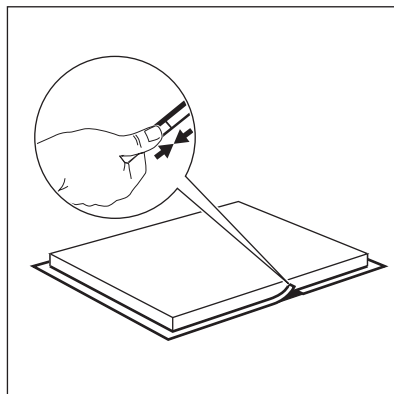
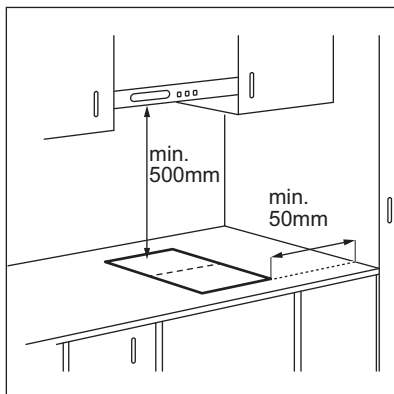
8.4 Conexión eléctrica



8.5 Colocación del sello

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

8.6 Montaje



8.7 Instalación de más de una placa de cocción

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

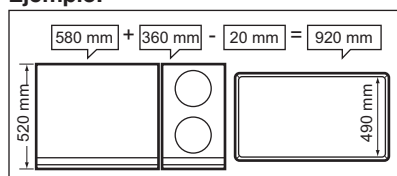


Utilice solo silicona especial resistente al calor.

Corte de la encimera

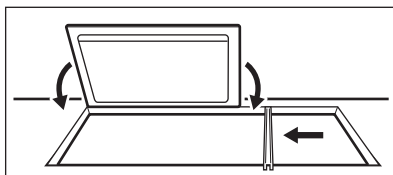
Distancia desde la pared	mínimo 50 mm
Fondo	490 mm.
Ancho	suma del ancho de todas las placas de cocción que va a instalar menos 20 mm

Ejemplo:

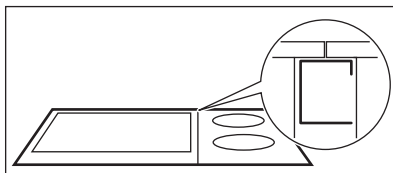


Montaje

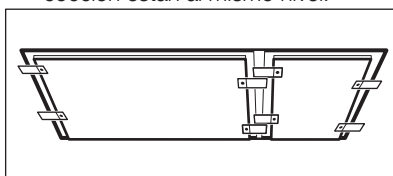
1. Calcule el tamaño del corte.
2. Prepare el corte en la encimera.
3. Coloque las placas de cocción una por una sobre una superficie blanda (por ejemplo una manta) con el lado inferior hacia arriba.
4. Coloque la banda del sello suministrada en el borde inferior de la placa de cocción a lo largo del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



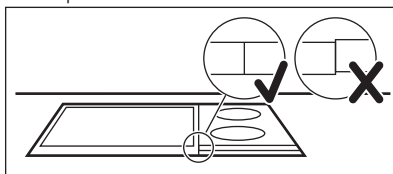
7. Atornille un poco las placas de fijación desde abajo a la encimera y a la barra de conexión.



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



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



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

9. INFORMACIÓN TÉCNICA

9.1 Placa de características

Modelo EQT4520BOZ
Tipo 55 TEP 02 AO

Número de producto (PNC) 941 460 015 00
220 - 240 V 50 - 60 Hz

Nº ser.
ELECTROLUX

1.8 kW


9.2 Especificación de las zonas de pasado

Zona de asado	Potencia nominal (ajuste de calor máx.) [W]
Frontal	900
Posterior	900

La potencia de las zonas de asado puede variar ligeramente de los datos de la tabla.

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

10. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

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

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

www.electrolux.com/shop



867320794-B-172015