



---

**DA** Kogesektion  
**PT** Placa  
**ES** Placa de cocción

---

Brugsanvisning 2  
Manual de instruções 17  
Manual de instrucciones 34



## INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OPLYSNINGER OM SIKKERHED.....	3
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	4
3. PRODUKTBESKRIVELSE.....	7
4. DAGLIG BRUG.....	8
5. RÅD OG TIP.....	10
6. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	11
7. FEJLFINDING.....	12
8. INSTALLATION.....	14
9. TEKNISKE DATA.....	15
10. ENERGIEFFEKTIV.....	15

## VI TÆNKER PÅ DIG

Tak for dit køb af et Electrolux-apparat. Du har valgt et produkt, som giver dig årtiers professionel erfaring og innovation på én gang. Genialt og elegant. Det er designet med dig i tankerne. Så uanset hvornår du bruger det, kan du være sikker på, at du får fantastiske resultater hver gang.

Velkommen til Electrolux.

**Besøg vores websted for at:**



Få rådgivning, brochurer, fejlfinding, serviceinformation:  
**[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Registrere dit produkt for bedre service:  
**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Købe tilbehør, forbrugsvarer og originale reservedele til dit apparat:  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**


## KUNDEPLEJE OG SERVICE

Brug altid originale reservedele.

Sørg for at have følgende data tilgængelig, når du kontakter vores autoriserede servicecenter: Model, PNC, serienummer.

Du finder oplysningerne på maskinens typeskilt.

 Advarsel/Forsigtig-Sikkerhedsanvisninger

 Generelle oplysninger og gode råd

 Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

## 1. ⚠️ OPLYSNINGER OM SIKKERHED

Læs brugsanvisningen grundigt, før apparatet installeres og tages i brug. Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle skader, der er resultatet af forkert installation eller brug. Opbevar altid brugsanvisningen på et sikkert og tilgængeligt sted til senere opslag.

### 1.1 Sikkerhed for børn og andre udsatte personer

- Apparatet kan bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de medfølgende farer.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, når det er i drift, eller mens det køler af. De tilgængelige dele er varme.
- Hvis apparatet har en børnesikring, skal denne aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på apparatet uden opsyn.
- Børn på 3 år og derunder skal altid holdes væk fra dette apparat, når det er i drift.

### 1.2 Generelt om sikkerhed

- **ADVARSEL:** Apparatet og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Pas på ikke at røre varmelegemerne. Børn på under 8 år skal holdes på afstand, med mindre de overvåges konstant.
- Betjen ikke apparatet med et tænd-sluk-ur eller en særskilt fjernbetjening.
- **ADVARSEL:** Tilberedning uden opsyn på en kogesektion med fedt eller olie kan være farligt og kan muligvis resultere i brand.

- Forsøg ALDRIG at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet og dæk den åbne ild til med f.eks. et låg eller et brandtæppe.
- **FORSIGTIG:** Tilberedningsprocessen skal overvåges. En kortvarig tilberedningsproces skal overvåges kontinuerligt.
- **ADVARSEL:** Fare for brand: Opbevar ikke genstande på kogefladerne.
- Læg ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer og grydelåg på kogesektionen, da de kan blive meget varme.
- Undlad at bruge en damprensere til at rengøre apparatet.
- Hvis glaskeramikoverfladen/glasoverfladen er revnet, skal du slukke for apparatet for ikke at risikere elektrisk stød.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, et autoriseret serviceværksted eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- **ADVARSEL:** Brug kun kogesektionssikringer udformet af producenten af madlavningsapparatet, eller som er angivet af producenten af apparatet i brugsanvisningen som velegnede til brug, eller kogesektionssikringer indbygget i apparatet. Brug af upassende sikringer kan medføre uheld.

## 2. SIKKERHEDSANVISNINGER

### 2.1 Installation



#### **ADVARSEL!**

Apparatet må kun installeres af en sagkyndig.



#### **ADVARSEL!**

Risiko for skader på mennesker eller apparat.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen, der følger med apparatet.
- Mindstefaststanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Forsegl snitfladerne med et tætningsmiddel for at forhindre fugt, der forårsager opsvulmen.
- Beskyt apparatets bund mod damp og fugt.

- Montér ikke apparatet op mod en dør eller under et vindue. Dette for at undgå, at der falder varmt kogegej ned fra apparatet, når døren eller vinduet åbnes.
- Hvis apparatet monteres oven over skuffer, skal du sørge for, at der er tilstrækkelig plads mellem apparatets bund og den øverste skuffe til luftcirkulation.
- Apparatets bund kan blive varm. Sørg for at montere en brandsikker plade under apparatet for at forhindre adgang til bunden.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.

## 2.2 Tilslutning, el



### ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Inden apparatet tages i brug, skal du sørge for, at det er koblet fra strømforsyningen.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med de elektriske data for strømforsyningen.
- Sørg for, at apparatet installeres korrekt. En løs eller forkert elledning eller stik (hvis relevant) kan gøre terminalen for varm.
- Brug den korrekte elledning.
- Elledningerne må ikke være viklet sammen.
- Sørg for, at der installeres en beskyttelse mod stød.
- Kablet skal forsynes med trækafledning.
- Sørg for, at elledningen eller stikket (hvis relevant) ikke får kontakt med det varme apparat eller varmt kogegej, når du tilslutter apparatet til de nærmeste kontakter
- Brug ikke multistik-adaptere og forlængerledninger.
- Pas på, du ikke beskadiger netstikket (hvis relevant) eller ledningen. Kontakt vores autoriserede servicecenter eller en elektriker, hvis en beskadiget ledning skal udskiftes.

## 2.3 Brug



### ADVARSEL!

Risiko for skader, forbrænding og elektrisk stød.

- Fjern al emballagen, etiketterne og den beskyttende film (hvis relevant) inden ibrugtagning.
- Brug apparatet i et husholdningsmiljø.
- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er tildækkede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn, når der er tændt for det.
- Sæt kogezone på "sluk", når den ikke er i brug.
- Læg ikke bestik eller grydelåg på kogezoneerne. De kan blive varme.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller som frasætningsplads.
- Hvis apparatets overflade er revnet, skal apparatet øjeblikkeligt kobles fra strømforsyningen. Dette er for at forhindre elektrisk stød.

- Når du anbringer mad i varm olie, kan det sprøjte.

**ADVARSEL!**

Risiko for brand og eksplosion

- Fedtstoffer og olie kan udsende brændbare dampe, når de opvarmes. Hold flammer eller opvarmede genstande væk fra fedtstoffer og olie, når du tilbereder mad med dem.
- De dampe, som meget varm olie udsender, kan forårsage selvantændelse.
- Brugt olie, der kan indeholde madrester, kan forårsage brand ved en lavere temperatur end olie, der bruges for første gang.
- Undlad at bruge brændbare produkter eller ting, der er fugtet med brændbare produkter, i apparatet eller i nærheden af eller på dette.

**ADVARSEL!**

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Opbevar ikke varmt kogegrej på betjeningspanelet.
- Stil ikke et varmt grydelåg på kogesektionens glasoverflade.
- Lad ikke kogegrej koge tørt.
- Pas på, der ikke falder genstande eller kogegrej ned på apparatet. Overfladen kan blive beskadiget.
- Tænd aldrig for en kogezone, hvis den er tom, eller der står tomt kogegrej på den.
- Læg ikke aluminiumsfolie på apparatet.
- Kogegrej af støbejern, aluminium eller med en beskadiget bund kan forårsage ridser på glasset eller glaskeramikken. Løft altid disse

genstande, når du skal flytte dem på kogesektionen.

- Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer. Det må ikke anvendes til andre formål, f.eks. rumopvarmning.

## 2.4 Vedligeholdelse og rengøring

- Rengør jævnlgt apparatet for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Sluk for apparatet, og lad det køle af inden rengøring.
- Kobl apparatet fra lysnettet, før der udføres vedligeholdelse.
- Undlad at bruge højtryksrensere eller damp til at rengøre apparatet.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun et neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.

## 2.5 Bortskaffelse

**ADVARSEL!**

Risiko for personskade eller kvælning.

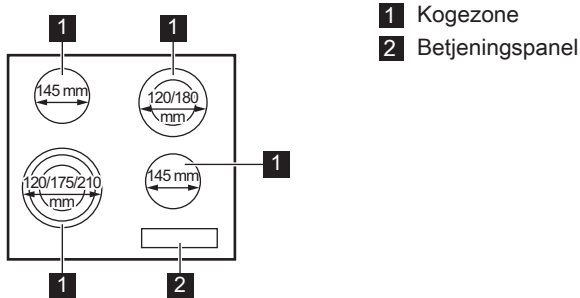
- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan apparatet bortskaffes korrekt.
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip netledningen af tæt ved apparatet og bortskaf den.

## 2.6 Service

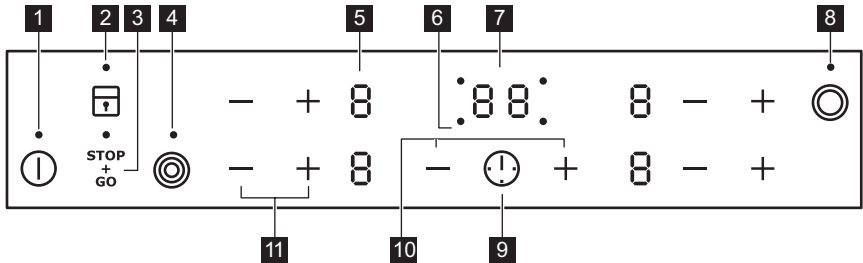
- Kontakt et autoriseret servicecenter for at få repareret apparatet.
- Brug kun originale reservedele.

## 3. PRODUKTBESKRIVELSE

### 3.1 Oversigt over kogesektionen






### 3.2 Oversigt over betjeningspanel











Brug sensorfelterne til at betjene apparatet. Display, kontrollamper og signaler viser de funktioner, der er i brug.

Sens- orfelt	Funktion	Kommentar
1	ON/OFF	Tænder/slukker for kogesektionen.
2	Lås / Børnesikring	Låser/låser op for betjeningspanelet.
3	STOP+GO	Aktiverer/deaktiverer funktionen.
4	-	Tænder/slukker for yderste varmekreds.
5 -	Display for varmetrin	Visning af varmetrinet.
6 -	Kogezoneindikatorer for timer	Viser den kogezone, som du har tidsindstillet.
7 -	Timerdisplay	Viser tiden i minutter.
8	-	Tænder/slukker for yderste varmekreds.

Sens- orfelt	Funktion	Kommentar
<b>9</b> 	-	Vælger kogezone.
<b>10</b> 	-	Øger eller mindsker tiden.
<b>11</b> 	-	Indstilling af et varmetrin.


### 3.3 Display for varmetrin

Display	Beskrivelse
	Kogezonen er slukket.
	Kogezonen er tændt. Prikken betyder en ændring på halvdelen af et varmetrin.
	STOP+GO-funktionen er i brug.
	Opkogningsautomatik-funktionen er i brug.
	Der er en funktionsfejl.
	En kogezone er stadig varm (restvarme).
	Lås / Børnesikring-funktionen er i brug.
	Automatisk slukning-funktionen er i brug.

### 3.4 Restvarmeindikator



#### ADVARSEL!

 Forbrændingsrisiko ved restvarme.


## 4. DAGLIG BRUG



#### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 4.1 Aktivering og deaktivering

Tryk på  i 1 sekund for at tænde eller slukke for kogesektionen.

### 4.2 Automatisk slukning


**Funktionen slukker automatisk for kogesektionen, hvis:**

- alle kogezoner deaktiveres,
- du ikke indstiller varmetrinnet, når kogesektionen er aktiveret,
- du spilder noget, eller lægger noget på betjeningspanelet i mere end 10 sekunder (en gryde/pande, en klud osv.). Der udsendes et lydsignal, og




kogesektionen slukkes. Fjern genstanden, eller tør betjeningspanelet af.





- du behøver ikke deaktivere en kogezone eller ændre varmetrinnet.

Efter et stykke tid tændes , og kogesektionen slukkes.

**Forholdet mellem varmetrinnet og tiden efter, at kogesektionen deaktiveres:**

Varmetrin	Kogesektionen deaktiveres efter
 , 1 - 2	6 timer
3 - 4	5 timer
5	4 timer
6 - 9	1,5 time

### 4.3 Varmetrin

Tryk på  for at øge varmetrinnet. Tryk på  for at mindske varmetrinnet. Tryk på  og  samtidigt for at slukke for kogezoneen.

### 4.4 Aktivering/deaktivering af yderste varmekreds

Du kan tilpasse det effektive varmeareal til størrelsen på kogegrejets bund.

Brug sensorfeltet:  

**Sådan aktiveres den yderste varmekreds:** Tryk på sensorfeltet. Kontrollampen tændes.

**Sådan aktiveres flere varmekredse:** Tryk på samme sensorfelt igen. Den efterfølgende kontrollampe tændes.

**Sådan deaktiveres den yderste varmekreds:** Tryk på sensorfeltet, indtil kontrollampen slukkes.



Når zonen aktiveres, men ikke den yderste varmekreds, dækker lyset fra zonen muligvis også den yderste kreds. Dette betyder ikke, at den yderste varmekreds er aktiveret. Tjek kontrollampen for at se, om varmekredsen er aktiveret.



### 4.5 Opkogningsautomatik



Ved at aktivere denne funktion kan du opnå et ønsket varmetrin på kortere tid. Funktionen vælger det højeste varmetrin i et stykke tid og skruer derefter ned til det ønskede niveau.



For at aktivere funktionen skal kogezoneen være kold.

#### Sådan aktiveres funktionen for en kogezone:

Tryk på , indtil  tændes.

Tryk straks på , indtil det ønskede varmetrin aktiveres. Efter 3 sekunder tændes .

#### Sådan deaktiveres funktionen:


Tryk på .

### 4.6 Timer



#### Nedtællingstimer


Du kan bruge funktionen til at indstille, hvor længe kogezoneen skal være tændt under én tilberedning.

Indstil først varmetrinnet til kogezoneen og derefter funktionen.

**Sådan indstilles kogezoneen:** tryk på  en eller flere gange, indtil kontrollampen for den ønskede kogezone tændes.


#### Sådan aktiveres funktionen eller ændres tiden:


tryk på  eller  på timeren for at indstille tiden (00 - 99 minutter). Når kontrollampen for kogezoneen begynder at blinke langsomt, er nedtællingen begyndt.

**Sådan vises den resterende tid:** vælg kogezoneen med . Kontrollampen for


kogezonen begynder at blinke hurtigt. Displayet viser resttiden.




**Sådan deaktiveres funktionen:** Indstil kogezonen med , og tryk på . Resttiden tæller baglæns ned til 00. Kontrollampen for kogezonen slukkes.

 Når nedtællingen er slut, høres en lyd, og 00 blinker. Kogezonen slukkes.


**Sådan stoppes lyden:** tryk på .

### Minutur

Du kan bruge timeren som et **Minutur**, når kogesektionen er tændt, og kogezonerne ikke betjenes. Displayet viser varmetrinnet .

**Sådan aktiveres funktionen:** tryk på . tryk på  eller  på timeren for at indstille tiden. Når nedtællingen er slut, høres en lyd, og 00 blinker.

**Sådan stoppes lyden:** Tryk på .

 Funktionen påvirker ikke betjeningen af kogezonerne.

## 4.7 STOP+GO

Denne funktion indstiller alle aktive kogezoner til det laveste varmetrin.

Når funktionen er aktiv, kan varmetrinnet ikke ændres.

Funktionen standser ikke timerfunktionen.

**Sådan aktiveres funktionen:** Tryk på .  tændes.

**Sådan deaktiveres funktionen:** Tryk på . Det forrige varmetrin aktiveres.

## 5. RÅD OG TIP





### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.


## 4.8 Lås

Betjeningspanelet kan låses, mens kogezonerne er aktive. Det forhindrer utilsigtet ændring af varmetrinnet.

**Indstil først varmetrinnet.**





**Sådan aktiveres funktionen:** Tryk på .  tændes i 4 sekunder. Timeren forbliver tændt.





**Sådan deaktiveres funktionen:** Tryk på . Det forrige varmetrin aktiveres.





 Når du slukker for kogesektionen, deaktiverer du også denne funktion.

## 4.9 Børnesikring


Funktionen hindrer utilsigtet betjening af kogesektionen.

**Sådan aktiveres funktionen:** Tænd for kogesektionen med . Indstil ikke varmetrin. Tryk på  i 4 sekunder.  tændes. Sluk for kogesektionen med .

**Sådan deaktiveres funktionen:** Tænd for kogesektionen med . Indstil ikke varmetrin. Tryk på  i 4 sekunder.  tændes. Sluk for kogesektionen med .

**Sådan tilsidesættes funktionen til en enkelt tilberedning:** Tænd for kogesektionen med .  tændes. Tryk på  i 4 sekunder. **Indstil varmetrinnet inden 10 sekunder.** Kogesektionen kan betjenes. Når du tænder for kogesektionen med , aktiveres funktionen igen.

## 5.1 Kogegrej

 Bunden af kogegrejet skal være så tyk og plan som muligt.



Kogegrej af emaljeret stål eller med alu- eller kobberbund kan give misfarvninger på glaskeramikken.

## 5.2 Eksempler på anvendelse



Data i tabellen er kun vejledende.

Varmetrin	Anvendes til:	Tid (min.)	Råd
- 1	At holde færdigtillberedt mad varm.	efter behov	Læg et låg på kogegrejet.
1 - 2.	Hollandaise sauce, smelte: smør, chokolade, husblas.	5 - 25	Rør ind imellem.
1 - 2.	Stivne/størkne: luftige omeletter, bagte æg.	10 - 40	Læg låg på under tilberedningen.
2. - 3.	Videre kogning af ris og mælkeretter, opvarmning af færdigretter.	25 - 50	Tilsæt mindst dobbelt så meget væske som ris, rør rundt i mælkeretter under tilberedningen.
3. - 4.	Dampning af grøntsager, fisk, kød.	20 - 45	Tilføj nogle spsk. væske.
4. - 5.	Dampning af kartofler.	20 - 60	Brug højst ¼ l vand til 750 g kartofler.
4. - 5.	Kogning af større portioner, sammenkogte retter og supper.	60 - 150	Op til 3 l væske plus ingredienser.
5. - 7	Nænsom stegning af: schnitzler, cordon bleu (kalvekød), koteletter, frikadeller, pølser, lever, æg, pandekager, æbleskiver.	efter behov	Vendes undervejs.
7 - 8	Kraftig stegning, brasede kartofler, tournedos, steaks.	5 - 15	Vendes undervejs.
9	Kogning af vand, pasta, brunng af kød (gullasch, grydesteg), friturekogning af pommes frites.		

## 6. VEDLIGEHOVELSE OG RENGØRING



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 6.1 Generelle oplysninger

- Rengør altid kogesektionen efter brug.
- Brug altid kogegrej med ren bund.

- Skrammer eller mørke pletter på overfladen har ingen betydning for kogesektionens funktion.
- Brug et specielt rengøringsmiddel til overfladen på kogesektionen.
- Brug en special skraber til glasset.

## 6.2 Rengøring af kogesektionen

- **Fjern straks:** Smeltet plastik, plastfolie, sukker og sukkerholdige madvarer. Ellers kan snavset beskadige kogesektionen. Vær forsigtig for at undgå forbrændinger. Sæt specialskraberen skråt ned på glasoverfladen, og bevæg bladet hen over overfladen.
- **Fjernes, når apparatet er kølet tilstrækkeligt ned:** Rande af kalk

eller vand, fedtstænk og metalskinnende misfarvning. Rengør kogesektionen med en fugtig klud og ikke-slibende opvaskemiddel. Tør kogesektionen af med en blød klud efter rengøring.

- **Fjern mtalskinnende misfarvning:** brug en opløsning af vand med eddike og rengør glasoverfladen med en fugtig klud.

## 7. FEJLFINDING










### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 7.1 Hvis noget går galt...

Problem	Mulige årsager	Afhjælpning
Kogesektionen kan ikke tændes eller betjenes.	Kogesektionen er ikke tilsluttet til en strømforsyning, eller den er forkert tilsluttet.	Kontrollér, om kogesektionen er tilsluttet korrekt til strømforsyningen. Se tilslutningsdiagrammet.
	Sikringen er sprunget.	Se efter, om fejlen skyldes en defekt sikring. Kontakt en kvalificeret installatør, hvis sikringen springer flere gange i træk.
		Tænd for kogesektionen igen, og indstil varmetrinnet på under 10 sekunder.
	Du har rørt ved 2 eller flere sensorfelte samtidigt.	Berør kun ét sensorfelt.
	STOP+GO-funktionen er i brug.	Se kapitlet "Daglig brug".
	Der er vand eller fedtstænk på betjeningspanelet.	Tør betjeningspanelet af.
Der udsendes et lydsignal, og kogesektionen slukkes. Der udsendes et lydsignal, når kogesektionen slukkes.	Du har tildækket et eller flere sensorfelter.	Flyt genstanden fra sensorfelterne.
Sektionen slukkes.	Du har lagt noget på tastene ①.	Flyt genstanden fra tastene.

Problem	Mulige årsager	Afhjælpning
Restvarmeindikator tænder ikke.	Kogezone er ikke varm, fordi den kun har været tændt i kort tid.	Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis kogezone har været i drift tilstrækkelig længe til at være varm.
Opkogningsautomatik starter ikke.	Kogezone er varm.	Lad kogezone køle tilstrækkeligt af.
	Det højeste varmetrin er valgt.	Højeste varmetrin har samme effekt som funktionen.
	Du har reduceret varmetrinnet til  .	Start fra  og forøg kun varmetrinnet.
Du kan ikke aktivere den yderste varmekreds.		Aktivér den inderste kreds først.
 Der er et mørkt område på multizonen.	Det er normalt, at der er et mørkt område på multizonen.	
Tasterne bliver varme.	Kogegrej er for stort, eller det er placeret for tæt på betjeningspanelet.	Sæt om muligt stort kogegrej på de bageste kogezoner.
 tændes.	Automatisk slukning er aktiveret.	Sluk og tænd for kogesektionen.
 tændes.	Børnesikringen eller funktionslåsen er slået til.	Se kapitlet "Daglig brug".
 og et tal lyser.	Der er en fejl i kogesektionen.	Kobl kogesektionen fra lysnettet i et stykke tid. Sluk på gruppeafbryderen, eller tag sikringen ud på tavlen. Tilslut apparatet igen. Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis  tændes igen.
<b>E6</b> tændes.	Den anden fase af strømforsyningen mangler.	Kontrollér, om kogesektionen er tilsluttet korrekt til strømforsyningen. Fjern sikringen, vent et minut, og indsæt sikringen igen.

## 7.2 Hvis du ikke kan løse problemet ...

Kontakt forhandleren eller et autoriseret servicecenter, hvis du ikke selv kan løse problemet. Oplys de data, der findes på typeskiltet. Oplys desuden den trecifrede kode på glaskeramikken (der står i

hjørnet af glaspladen) og den fejlmeddelelse, der vises. Sørg for, at du har betjent kogesektionen korrekt. Hvis fejlen skyldes forkert betjening, er et teknikerbesøg ikke gratis, heller ikke i garantiperioden. Oplysninger om servicecenter og garantibetingelser står i garantihæftet.

## 8. INSTALLATION



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 8.1 Inden installationen

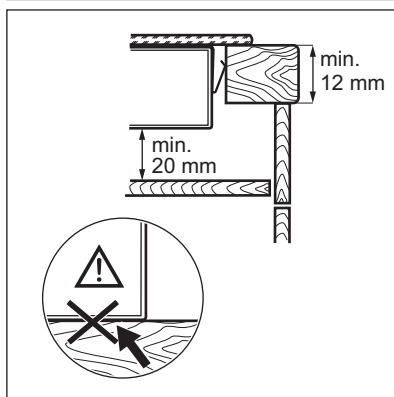
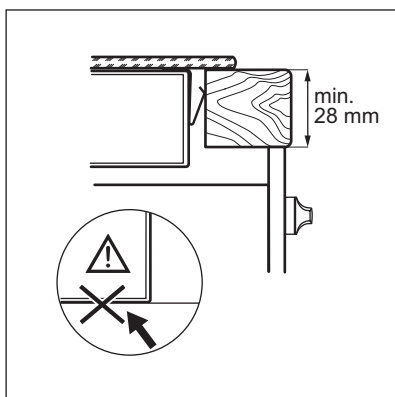
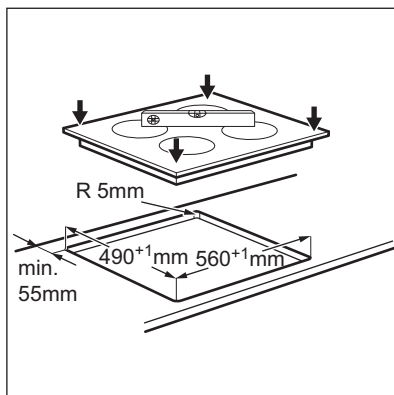
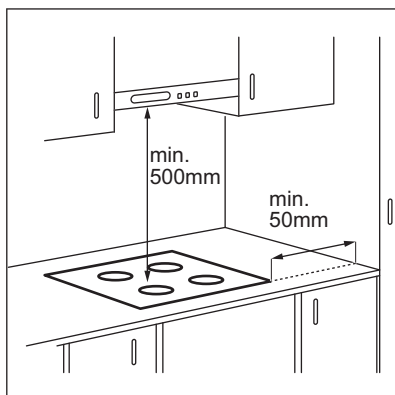
Notér følgende oplysninger fra typeskiltet, før du installerer kogesektionen: Typeskiltet sidder i bunden af kogesektionen.

Serienummer .....

### 8.2 Indbygningskogesektioner

Brug først indbygningskogesektionerne, når kogesektionen er samlet i de

### 8.4 Montering

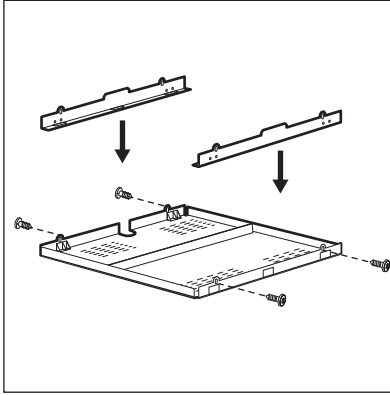


korrekte indbygningsenheder og bordplader, der opfylder kravene.

### 8.3 Tilslutningskabel

- Kogesektionen leveres med netkabel.
- For at erstatte det beskadigede netkabel skal du bruge følgende (eller højere) netkabeltype: H05V2V2-F T min 90°C. Kontakt altid Electrolux Service A/S.

## 8.5 Beskyttelsesboks



Hvis du bruger en beskyttelsesboks (ekstraudstyr), er den isolerende plade direkte under kogesektionen ikke nødvendig. Beskyttelsesboksen fås muligvis ikke i visse lande. Kontakt din lokale forhandler.



Du kan ikke bruge beskyttelsesboksen, hvis kogesektionen monteres over en ovn.

## 9. TEKNISKE DATA

### 9.1 Mærkeplade

Model EHF6343FOK  
Type 60 HAD 53 AO

Serienr. ....  
ELECTROLUX

PNC 949 492 105 01  
220 - 240 V 50 - 60 Hz  
Fremstillet i Rumænien  
6.4 kW



### 9.2 Specifikation for kogezone

Kogezone	Nominal effekt (maks. varmetrin) [W]	Kogezonens diameter [mm]
Forreste venstre	800 / 1600 / 2300	120 / 175 / 210
Bageste venstre	1200	145
Forreste højre	1200	145
Bageste højre	700 / 1700	120 / 180

Til optimale madlavningsresultater bør du ikke bruge kogegrej, der er større end kogezonens diameter.

## 10. ENERGIEFFEKTIV

### 10.1 Produktinformation ifølge EU 66/2014

Identifikation af model	EHF6343FOK
-------------------------	------------

Type kogesektion		Indbygget kogesektion
Antal kogezoner		4
Opvarmningsteknologi		Keramisk kogepude
Diameter af runde kogezoner (Ø)	Forreste venstre	21,0 cm
	Bageste venstre	14,5 cm
	Forreste højre	14,5 cm
	Bageste højre	18,0 cm
Energiforbrug pr. kogezone (EC electric cooking)	Forreste venstre	191,3 vægt/kg
	Bageste venstre	196,8 vægt/kg
	Forreste højre	196,8 vægt/kg
	Bageste højre	184,2 vægt/kg
Kogesektionens energiforbrug (EC electric hob)		192,3 vægt/kg

EN 60350-2 - Elektroniske husholdningsapparater til madlavning - Del 2: Kogesektioner - Metoder til måling af ydeevne


## 10.2 Energibesparelse


Du kan spare energi ved madlavning i hverdagen, hvis du følger nedenstående råd.

- Når du opvarmer vand, bør du kun bruge den nødvendige mængde.

- Læg altid låg på kogegrejet, hvis det er muligt.
- Inden du aktiverer kogezonen, skal du stille kogegrejet på den.
- Kogegrejets bund skal have den samme diameter som kogezonen.
- Sæt det mindre kogegrej på de mindre kogezoner.
- Sæt kogegrejet direkte i midten af kogezonen.
- Brug restvarmen til at holde maden varm eller for at smelte den.

## 11. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet . Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug. Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater.

Kasser ikke apparater, der er mærket med symbolet , sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.



# ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	18
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	20
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	22
4. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	24
5. SUGESTÕES E DICAS.....	26
6. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	27
7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	28
8. INSTALAÇÃO.....	30
9. DADOS TÉCNICOS.....	31
10. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	32

## ESTAMOS A PENSAR EM SI

Obrigado por ter adquirido um aparelho Electrolux. Escolheu um produto que traz com ele décadas de experiência profissional e inovação. Engenhoso e elegante, foi concebido a pensar em si. Assim, quando o utilizar, terá a tranquilidade de saber que obterá sempre ótimos resultados.

Bem-vindo(a) à Electrolux.

**Visite o nosso website para:**



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

**[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Registar o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



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

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Utilize sempre peças de substituição originais.

Quando contactar o nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado, certifique-se de que tem os seguintes dados disponíveis: Modelo, PNC, Número de Série. A informação encontra-se na placa de características.

 Aviso / Cuidado - Informações de segurança

 Informações gerais e sugestões

 Informações ambientais

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

## 1. ⚠️ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por quaisquer ferimentos ou danos resultantes de instalação ou utilização incorrectas. Guarde sempre as instruções em local seguro e acessível para consultar no futuro.

### 1.1 Segurança para crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças de 8 ou mais anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreenderem os perigos envolvidos.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando ele estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis ficam quentes.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o active.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.
- É necessário manter sempre as crianças de 3 anos de idade ou menos afastadas deste aparelho quando ele estiver a funcionar.

### 1.2 Segurança geral

- AVISO: O aparelho e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento. É

- necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade afastadas ou constantemente vigiadas.
- Não utilize o aparelho com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
  - AVISO: Deixar cozinhados com gorduras ou óleos na placa sem vigilância pode ser perigoso e resultar em incêndio.
  - NUNCA tente extinguir um incêndio com água. Em vez disso, desligue o aparelho e cubra as chamas, por exemplo, com uma tampa de tacho ou uma manta de incêndio.
  - ATENÇÃO: O processo de cozedura tem de ser supervisionado. Um processo de cozedura de curta duração tem de ser supervisionado continuamente.
  - AVISO: Perigo de incêndio: Não coloque objectos sobre as zonas de aquecimento.
  - Os objectos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas de tacho não devem ser colocados na superfície da placa porque podem ficar quentes.
  - Não utilize uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
  - Se a superfície de vitrocerâmica/vidro apresentar alguma fenda, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
  - Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um agente de assistência autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos.
  - AVISO: Utilize apenas protecções de placa que tenham sido concebidas pelo fabricante do aparelho de cozinhar ou recomendadas pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização, bem como as protecções de placa já incorporadas no aparelho caso existam. A utilização de protecções impróprias pode causar acidentes.

## 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

### 2.1 Instalação



#### AVISO!

A instalação deste aparelho tem de ser efectuada por uma pessoa qualificada.



#### AVISO!

Risco de ferimentos ou danos no aparelho.

- Remova toda a embalagem.
- Não instale nem utilize o aparelho se ele estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e móveis de cozinha.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas e calçado de protecção.
- Vede as superfícies cortadas com um vedante para impedir que a humidade cause dilatações.
- Proteja a parte inferior do aparelho contra o vapor e a humidade.
- Não instale o aparelho ao lado de uma porta ou debaixo de uma janela. Isso evita que a abertura de portas ou janelas faça cair algum tacho quente do aparelho.
- Se o aparelho for instalado por cima de gavetas, certifique-se de que o espaço entre o fundo do aparelho e a gaveta superior é suficiente para permitir a circulação de ar.
- A parte inferior do aparelho pode ficar quente. É necessário instalar um painel de separação não combustível debaixo do aparelho para evitar o acesso à parte inferior.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Antes de efectuar qualquer operação de manutenção, certifique-se de que o aparelho está desligado da corrente eléctrica.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com a alimentação eléctrica.
- Certifique-se de que o aparelho é instalado correctamente. Ligações de cabo de alimentação e ficha (se aplicável) soltas ou incorrectas podem provocar o sobreaquecimento dos terminais.
- Utilize um cabo de alimentação eléctrica adequado.
- Não permita que o cabo de alimentação fique enredado.
- Certifique-se de que a protecção contra choque é instalada.
- Utilize a braçadeira de fixação para libertar tensão do cabo.
- Não permita que o cabo e a ficha de alimentação (se aplicável) entrem em contacto com partes quentes do aparelho ou com algum tacho quente quando ligar o aparelho a uma tomada próxima.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não causa danos na ficha (se aplicável) e no cabo de alimentação. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou um electricista para substituir o cabo de alimentação se estiver danificado.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha de alimentação.

### 2.2 Ligação eléctrica



#### AVISO!

Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.

- Utilize apenas dispositivos de isolamento correctos: disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.

### 2.3 Utilização



#### **AVISO!**

Risco de ferimentos, queimaduras e choque eléctrico.

- Retire todo o material de embalagem, etiquetas e película protectora (se aplicável) antes da primeira utilização.
- Utilize este aparelho apenas em ambiente doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Desligue a zona de cozedura após cada utilização.
- Não coloque talheres ou tampas de painelas sobre as zonas de cozedura. Podem ficar quentes.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas ou se ele estiver em contacto com água.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Se a superfície do aparelho apresentar fendas, desligue-o imediatamente da corrente eléctrica. Isso evitará choques eléctricos.
- Quando coloca alimentos em óleo quente, o óleo pode salpicar.



#### **AVISO!**

Risco de incêndio e explosão.

- As gorduras e os óleos podem libertar vapores inflamáveis quando aquecidos. Mantenha as chamas e os

objectos quentes afastados das gorduras e dos óleos quando cozinhar com este tipo de produtos.

- Os vapores libertados pelo óleo muito quente podem causar combustão espontânea.
- O óleo usado, que pode conter restos de alimentos, pode inflamar a uma temperatura inferior à de um óleo em primeira utilização.
- Não coloque produtos inflamáveis, ou objectos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.



#### **AVISO!**

Risco de danos no aparelho.

- Não coloque nenhum tacho quente sobre o painel de comandos.
- Não coloque uma tampa de panela quente na superfície de vidro da placa.
- Não deixe que nenhum tacho ferva até ficar sem água.
- Tenha cuidado e não permita que algum objecto ou tacho caia sobre o aparelho. A superfície pode ficar danificada.
- Não active zonas de cozedura com um tacho vazio ou sem tacho.
- Não coloque folha de alumínio no aparelho.
- Os tachos de ferro fundido ou alumínio ou que tenham a base danificada podem riscar o vidro ou a vitrocerâmica. Levante sempre estes objectos quando precisar de os deslocar sobre a placa.
- Este aparelho serve apenas para cozinhar. Não pode ser usado para outras funções como, por exemplo, aquecimento de divisões.

### 2.4 Manutenção e limpeza

- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer antes de o limpar.
- Desligue o aparelho da tomada eléctrica antes de qualquer manutenção.
- Não utilize jactos de água ou vapor para limpar o aparelho.

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

## 2.5 Eliminação



### AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

- Contacte a sua autoridade municipal para saber como eliminar o aparelho correctamente.

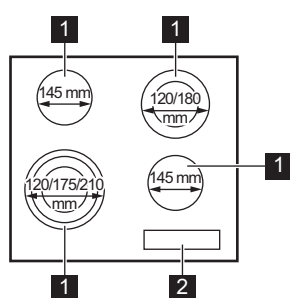
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.

## 2.6 Assistência Técnica

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

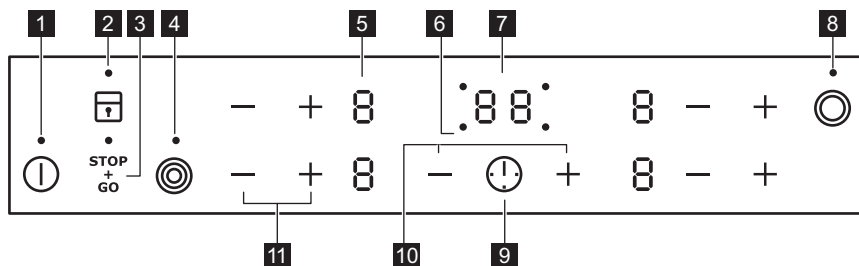
# 3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

## 3.1 Disposição da placa










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







## 3.2 Disposição do painel de comandos





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

Cam- po do sen- sor	Função	Comentário
1	① ON/OFF	Para activar e desactivar a placa.
2	 Bloqueio de Funções / Dispositivo de Segurança para Crianças	Para bloquear/desbloquear o painel de comandos.
3	 STOP+GO	Para activar e desactivar a função.
4	 -	Para activar e desactivar o circuito exterior.
5	- Indicador do grau de cozedura	Para indicar o grau de cozedura.
6	- Indicadores do temporizador das zonas de cozedura	Apresenta a zona de cozedura para a qual está definido um tempo.
7	- Visor do temporizador	Para indicar o tempo em minutos.
8	 -	Para activar e desactivar o circuito exterior.
9	 -	Para seleccionar a zona de cozedura.
10	 -	Para aumentar ou diminuir o tempo.
11	 -	Para seleccionar o grau de cozedura.

### 3.3 Indicadores de grau de cozedura


Visor	Descrição
	A zona de cozedura está desactivada.
	A zona de cozedura está activada. O ponto significa uma mudança de meio nível de aquecimento.
	A função STOP+GO está activa.
	A função Aquecimento Automático está activa.
 + dígito	Existe uma anomalia.
	Uma zona de cozedura ainda está quente (calor residual).

Visor	Descrição
	A função Bloqueio de Funções /Dispositivo de Segurança para Crianças está a funcionar.
	A função Desactivação Automática está activa.

### 3.4 Indicador de calor residual



#### AVISO!

 O calor residual pode provocar queimaduras.


## 4. UTILIZAÇÃO DIÁRIA



#### AVISO!


Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 4.1 Activar e desactivar


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

### 4.2 Desactivação Automática





**A função desactiva automaticamente a placa nas seguintes situações:**

- Quando todas as zonas de cozedura estão desactivadas.
- Quando, após a activação da placa, não é definido qualquer grau de cozedura.
- Quando ocorrer um derrame ou quando for colocado algum objecto sobre o painel de comandos durante mais de 10 segundos (tacho, pano, etc.). É emitido um sinal sonoro e a placa desactiva-se. Retire o objecto ou limpe o painel de comandos.
- Quando não desactiva uma zona de cozedura nem altera o grau de cozedura. Após algum tempo, a indicação  acende-se e a placa desactiva-se.

**Relação entre o grau de cozedura e o tempo ao fim do qual a placa se desactiva:**

Grau de cozedura	A placa desactiva-se após
 , 1 - 2	6 horas
3 - 4	5 horas
5	4 horas
6 - 9	1,5 horas

### 4.3 Grau de cozedura

Toque em  para aumentar o grau de cozedura. Toque em  para diminuir o grau de cozedura. Toque em  e  simultaneamente para desactivar a zona de cozedura.

### 4.4 Activar e desactivar os circuitos exteriores

É possível ajustar a superfície de cozedura à dimensão do tacho.

Utilizar o campo do sensor:  

**Para activar o circuito exterior:** toque no campo do sensor. O indicador acende.

**Para activar mais circuitos exteriores:** toque novamente no campo do sensor. O indicador subsequente acende.

**Para desactivar o circuito exterior:** toque no campo do sensor até que o indicador se apague.



**i** Quando activar a zona e não activar o circuito exterior, a luz emitida pela zona pode abranger o circuito exterior. Isto não significa que o circuito exterior esteja activado. Para ver se o circuito exterior está activado, observe o indicador.

## 4.5 Aquecimento Automático

Se activar esta função, pode obter o grau de cozedura necessário em menos tempo. A função selecciona o grau de cozedura mais elevado durante algum tempo e depois diminui para o grau de cozedura adequado.

**i** Para activar a função, é necessário que a zona de cozedura esteja fria.

**Para activar a função para uma zona de cozedura:** toque em  $\text{+}$  até que  $\text{R}$  acenda. Toque imediatamente em  $\text{—}$  até que o grau de cozedura correcto acenda. Após 3 segundos,  $\text{R}$  acende.

**Para desactivar a função:** toque em  $\text{—}$ .

## 4.6 Temporizador

### Temporizador da Contagem Decrescente

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

Comece por seleccionar o grau de cozedura para a zona de cozedura e seleccione depois a função.

**Para seleccionar a zona de cozedura:** toque em  $\text{⌚}$  várias vezes até que o indicador da zona de cozedura pretendida se acenda.

**Para activar a função ou alterar o tempo:** toque no  $\text{+}$  ou no  $\text{—}$  do temporizador para definir o tempo (00 - 99 minutos). Quando o indicador da zona de cozedura começar a piscar

lentamente, a contagem decrescente começa.

**Para ver o tempo restante:** seleccione a zona de cozedura com  $\text{⌚}$ . O indicador da zona de cozedura começa a piscar rapidamente. O visor mostra o tempo restante.

**Para desactivar a função:** seleccione a zona de cozedura com  $\text{⌚}$  e toque em  $\text{—}$ . O tempo restante decresce até 00. O indicador da zona de cozedura apaga-se.

**i** Quando o tempo termina, é emitido um som e a indicação 00 fica intermitente. A zona de cozedura é desactivada.

**Para desligar o som:** toque em  $\text{⌚}$ .

### Conta-Minutos

Pode utilizar esta função como **Conta-Minutos** quando a placa está activa e as zonas de cozedura estão inactivas. O visor apresenta  $\text{0}$  na área do grau de cozedura.

**Para activar a função:** toque em  $\text{⌚}$ .

Toque em  $\text{+}$  ou  $\text{—}$  do temporizador para definir o tempo. Quando o tempo terminar, é emitido um som e aparece a indicação **00** intermitente.

**Para desligar o som:** toque em  $\text{⌚}$ .

**i** Esta função não afecta o funcionamento das zonas de cozedura.


## 4.7 STOP+GO

Esta função activa todas as zonas de cozedura com o grau de cozedura mais baixo.

Quando a função está activa, não é possível alterar o grau de cozedura.

A função não desactiva as funções de temporizador.



**Para activar a função:** toque em  $\text{STOP}$   $\text{+}$   $\text{GO}$   $\text{U}$  . acende.


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

## 4.8 Bloqueio de Funções

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

**Comece por definir o grau de cozedura.**

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

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



Quando desactivar a placa, também desactivará esta função.

## 4.9 Dispositivo de Segurança para Crianças

Esta função evita o accionamento accidental da placa.

# 5. SUGESTÕES E DICAS



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.





## 5.1 Tachos e painelas











A base do tacho ou panela deve ser o mais espessa e plana possível.



Os tachos feitos de aço esmaltado ou que tenham fundos de alumínio ou cobre poderão causar alterações de cor na superfície de vitrocerâmica.

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

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

**Para contornar a função por apenas um período de cozedura:** active a placa com   acende. Toque em  durante 4 segundos. **Defina o grau de cozedura em menos de 10 segundos.** Pode utilizar a placa. Quando desactivar a placa com , a função fica novamente activa.

## 5.2 Exemplos de modos de cozinhar



Os dados da tabela servem apenas como referência.

Grau de cozedura	Utilize para:	Tempo (min.)	Sugestões
 - 1	Manter os alimentos cozinhados quentes.	conforme necessário	Coloque uma tampa no tacho.
1 - 2.	Molho holandês, derreter: manteiga, chocolate, gelatina.	5 - 25	Misture regularmente.
1 - 2.	Solidificar: omeletas fofas, ovos cozidos.	10 - 40	Cozer com a tampa.
2. - 3.	Cozer arroz e pratos à base de leite em lume brando, aquecer refeições pré-cozinhadas.	25 - 50	Adicione, no mínimo, duas vezes mais líquido do que arroz; mexa os pratos de leite a meio da cozedura.
3. - 4.	Cozer legumes, peixe e carne a vapor.	20 - 45	Adicione algumas colheres de sopa de líquido.
4. - 5.	Cozer batatas a vapor.	20 - 60	Utilize, no máximo, ¼ l de água para 750 g de batatas.
4. - 5.	Cozer grandes quantidades de alimentos, guisados e sopas.	60 - 150	Até 3 l de líquido mais os ingredientes.
5. - 7	Fritura ligeira: escalopes, cordon bleu de vitela, costeletas, rissóis, salsichas, fígado, roux, ovos, panquecas, sonhos.	conforme necessário	Vire a meio do tempo.
7 - 8	Fritura intensa, batatas fritas, bifés do lombo, costeletas.	5 - 15	Vire a meio do tempo.
9	Ferver água, cozer massa, estufar carne (goulash, jardineira), batatas bem fritas.		

## 6. MANUTENÇÃO E LIMPEZA



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

- Utilize um produto de limpeza especial adequado para a superfície da placa.
- Utilize um raspador especial para limpar o vidro.

### 6.1 Informações gerais

- Limpe a placa após cada utilização.
- Utilize sempre um tacho com a base limpa.
- Riscos ou manchas escuras na superfície não afectam o funcionamento da placa.

### 6.2 Limpeza da placa

- **Remover imediatamente:** plástico derretido, película de plástico, açúcar e alimentos com açúcar. Caso contrário, a sujidade pode provocar danos na placa. Tenha cuidado para

- evitar queimaduras. Coloque o raspador especial sobre a superfície de vidro em ângulo agudo e desloque a lâmina sobre a superfície.
- **Remover quando a placa tiver arrefecido o suficiente:** manchas de calcário, água ou gordura e descolorações nas partes metálicas brilhantes. Limpe a placa com um

pano húmido e um detergente não abrasivo. Após a limpeza, seque a placa com um pano macio.

- **Remover a descoloração metálica brilhante:** utilize uma solução de água com vinagre e limpe a superfície de vidro com um pano húmido.

## 7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS











### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 7.1 O que fazer se...

Problema	Causa possível	Solução
Não consegue activar ou utilizar a placa.	A placa não está ligada à corrente eléctrica ou não está ligada correctamente.	Verifique se a placa está ligada correctamente à corrente eléctrica. Consulte o diagrama de ligações.
	O disjuntor está desligado.	Certifique-se de que o disjuntor é a causa da anomalia. Se o disjuntor disparar diversas vezes, contacte um electricista qualificado.
		Active novamente a placa e defina o grau de cozedura em menos de 10 segundos.
	Tocou em 2 ou mais campos do sensor em simultâneo.	Toque em apenas um campo do sensor.
	A função STOP+GO está a funcionar.	Consulte o capítulo "Utilização diária".
	Manchas de gordura ou água no painel de comandos.	Limpe o painel de comandos.
É emitido um sinal sonoro e a placa desactiva-se. A placa emite um sinal sonoro quando é desactivada.	Colocou algum objecto sobre um ou mais campos do sensor.	Retire o objecto dos campos do sensor.

Problema	Causa possível	Solução
A placa desactiva-se.	Colocou algum objecto sobre o campo do sensor  .	Retire o objecto do campo do sensor.
O indicador de calor residual não acende.	A zona não está quente porque foi activada apenas por pouco tempo.	Se a zona tiver funcionado tempo suficiente para estar quente, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
A função Aquecimento Automático não funciona.	A zona está quente.	Deixe a zona arrefecer o suficiente.
	Está definido o grau de cozedura mais elevado.	O grau de cozedura mais elevado tem a mesma potência que a função.
	Diminuiu o grau de cozedura para  .	Comece com  e aumente o grau de cozedura.
Não consegue activar o circuito exterior.		Active o circuito interior primeiro.
 Existe uma área escura na zona múltipla.	É normal que exista uma área escura na zona múltipla.	
Os campos do sensor ficam quentes.	O tacho é demasiado grande ou foi colocado demasiado perto dos comandos.	Coloque o tacho numa das zonas de cozedura de trás, se possível.
Aparece  .	A Desactivação Automática foi accionada.	Desactive a placa e active-a novamente.
Aparece  .	O Dispositivo de Segurança para Crianças ou o Bloqueio de Funções está activo.	Consulte o capítulo “Utilização diária”.
Aparece  e um número.	A placa apresenta um erro.	Desligue a placa da alimentação eléctrica durante algum tempo. Desligue o disjuntor do quadro eléctrico da sua casa. Volte a ligar. Se aparecer  novamente, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
Aparece <b>E6</b> .	A segunda fase da alimentação eléctrica está em falta.	Verifique se a placa está ligada correctamente à corrente eléctrica. Retire o fusível, aguarde um minuto e volte a introduzir o fusível.

## 7.2 Se não conseguir encontrar uma solução...

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado. Indique os dados da placa de características. Indique também o código de três letras da placa vitrocerâmica (no canto da superfície de vidro) e a mensagem de erro

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

## 8. INSTALAÇÃO



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 8.1 Antes da instalação

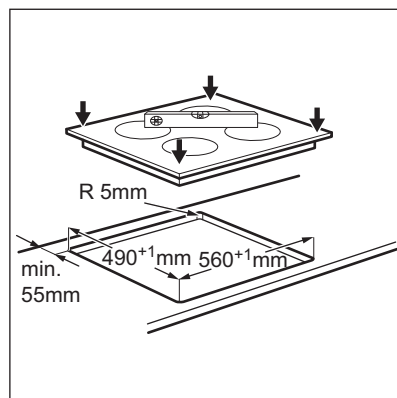
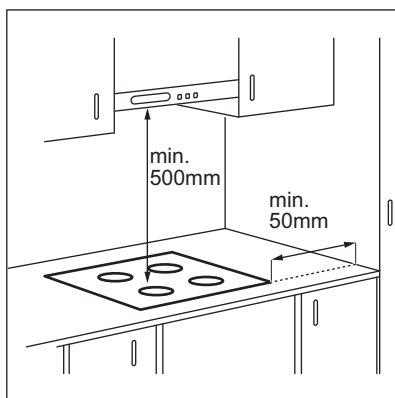
Antes de instalar a placa, anote aqui as seguintes informações que pode consultar na placa de características. A placa de características encontra-se na parte de baixo da placa.

Número de série .....

### 8.2 Placas encastradas

Utilize as placas de encastrar apenas após a sua montagem em móveis de

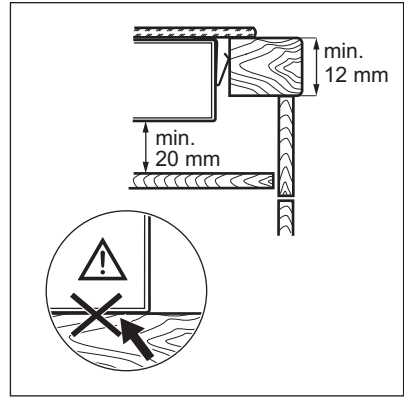
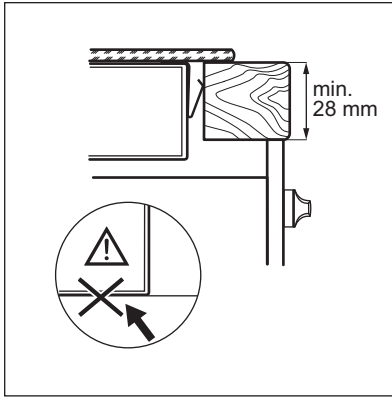
### 8.4 Montagem



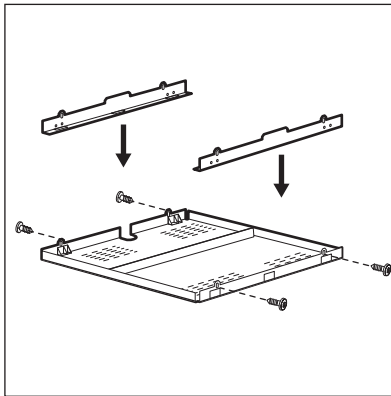
encastre ou superfícies de trabalho que cumpram as normas aplicáveis.

### 8.3 Cabo de ligação

- A placa é fornecida com um cabo de ligação.
- Se for necessário substituir o cabo de alimentação por estar danificado, utilize um cabo do tipo (ou superior): H05V2V2-F T mín. 90 °C. Contacte um Centro de Assistência Técnica local.



### 8.5 Caixa de protecção



Se utilizar uma caixa de protecção (acessório adicional), o piso protector directamente por baixo da placa não é necessário. A caixa de protecção acessória pode não estar disponível em alguns países. Contacte o seu fornecedor local.



Não pode utilizar a caixa de protecção se instalar a placa por cima de um forno.

## 9. DADOS TÉCNICOS

### 9.1 Placa de características

Modelo EHF6343FOK  
 Tipo 60 HAD 53 AO

N.º de série .....  
 ELECTROLUX

PNC 949 492 105 01  
 220 - 240 V 50 - 60 Hz  
 Fabricado na Roménia  
 6.4 kW



## 9.2 Especificações das zonas de cozedura

Zona de cozedura	Potência nominal (grau de cozedura máx.) [W]	Diâmetro da zona de cozedura [mm]
Dianteira esquerda	800 / 1600 / 2300	120 / 175 / 210
Traseira esquerda	1200	145
Dianteira direita	1200	145
Traseira direita	700 / 1700	120 / 180

Para otimizar a cozedura, utilize um tacho com diâmetro não superior ao da zona de cozedura.

## 10. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

### 10.1 Informação do produto de acordo com a directiva EU 66/2014

Identificação do modelo	EHF6343FOK	
Tipo de placa	Placa encastrada	
Número de zonas de aquecimento	4	
Tecnologia de aquecimento	Aquecimento radiante	
Diâmetro das zonas de aquecimento circulares (Ø)	Dianteira esquerda	21,0 cm
	Traseira esquerda	14,5 cm
	Dianteira direita	14,5 cm
	Traseira direita	18,0 cm
Consumo de energia por zona de aquecimento (EC electric cooking)	Dianteira esquerda	191,3 Wh/kg
	Traseira esquerda	196,8 Wh/kg
	Dianteira direita	196,8 Wh/kg
	Traseira direita	184,2 Wh/kg
Consumo de energia da placa (EC electric hob)	192,3 Wh/kg	

EN 60350-2 - Aparelhos eléctricos domésticos para cozinhar - Parte 2: Placas - Métodos para medir o desempenho

### 10.2 Poupança de energia


Pode poupar energia todos os dias se adoptar as seguintes sugestões.


- Quando aquecer água, utilize apenas a quantidade necessária.
- Sempre que possível, coloque as tampas nos tachos.
- Coloque o tacho na zona de cozedura antes de a activar.
- O fundo do tacho deve ter o diâmetro igual ao da zona de cozedura.



- Coloque os tachos mais pequenos nas zonas de cozedura mais pequenas.
- Centre o tacho na zona de cozedura.
- Pode utilizar o calor residual para manter os alimentos quentes ou derreter alimentos.

## 11. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

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

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

## CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	35
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	36
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	39
4. USO DIARIO.....	41
5. CONSEJOS.....	43
6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	44
7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	44
8. INSTALACIÓN.....	47
9. DATOS TÉCNICOS.....	48
10. EFICACIA ENERGÉTICA.....	49

## PENSAMOS EN USTED

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

Bienvenido a Electrolux.

**Consulte en nuestro sitio web:**



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio:  
**[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:  
**[www.registreelectrolux.com](http://www.registreelectrolux.com)**



Adquirir accesorios, artículos de consumo y recambios originales para su aparato:  
**[www.electrolux.com/shop](http://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 lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos: Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

### 1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o se esté enfriando. Las piezas accesibles están calientes.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del aparato no podrán ser realizados por niños sin supervisión.
- Los niños de 3 años o menos deben mantenerse alejados de este aparato en todo momento mientras funciona.

### 1.2 Seguridad general

- **ADVERTENCIA:** El aparato y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias. Es necesario mantener alejados a los niños de menos de 8 años salvo que estén bajo supervisión continua.

- No accione el aparato con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia independiente.
- **ADVERTENCIA:** 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.
- **ATENCIÓN:** El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción breve debe estar permanentemente supervisado.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: 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.
- **ADVERTENCIA:** Utilice exclusivamente protecciones para la placa de cocción diseñadas por el fabricante del aparato o indicadas en sus instrucciones de uso como apropiadas, o bien las protecciones incluidas con el aparato. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

## 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

### 2.1 Instalación



**ADVERTENCIA!**

Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.



**ADVERTENCIA!**

Podría sufrir lesiones o dañar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.

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

## 2.2 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 los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Asegúrese de que el aparato está instalado correctamente. Un cable de red o enchufe (en su caso) flojo o inadecuado puede provocar que el terminal se caliente en exceso.
- Utilice el cable de red eléctrica adecuado.
- Coloque los cables eléctricos de forma que no se puedan enredar.

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



### **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.

## 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 de metal.

## 2.5 Eliminación



### **ADVERTENCIA!**

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

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

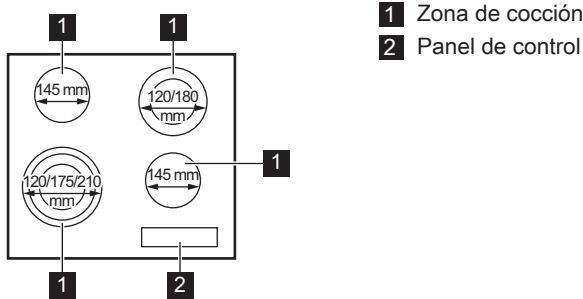
## 2.6 Asistencia

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

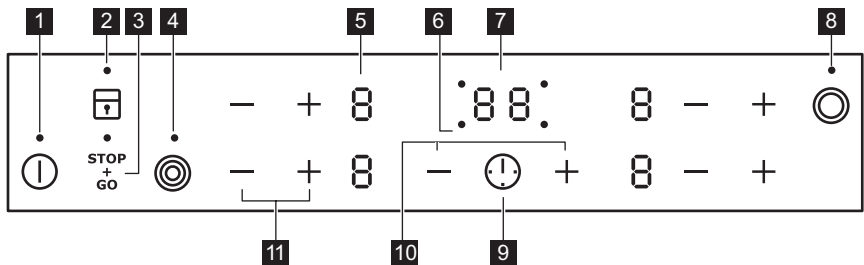
- Utilice solamente piezas de recambio originales.

## 3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### 3.1 Disposición de las zonas de cocción



### 3.2 Disposición del panel de control











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

Sensor	Función	Comentario	
1	ⓘ	ENCENDIDO/APAGADO	Para activar y desactivar la placa.
2	🔒	Cierre / Bloqueo de seguridad para niños	Para bloquear y desbloquear el panel de control.
3	STOP+GO	STOP+GO	Para activar y desactivar la función .
4	🌀	-	Para activar y desactivar el anillo exterior.

Sen- sor	Función	Comentario	
<b>5</b>	-	Indicador del nivel de calor	Para mostrar el nivel de calor.
<b>6</b>	-	Indicadores de tiempo de las zonas de cocción	Muestra la zona para la que se ha ajustado la hora.
<b>7</b>	-	Indicador del temporizador	Para mostrar la hora en minutos.
<b>8</b>	☉	-	Para activar y desactivar el anillo exterior.
<b>9</b>	⚠	-	Para seleccionar una zona de cocción.
<b>10</b>	+ / -	-	Para aumentar o disminuir el tiempo.
<b>11</b>	+ / -	-	Para ajustar la temperatura.


### 3.3 Indicación de la temperatura en pantalla

Pantalla	Descripción
	La zona de cocción está apagada.
	La zona de cocción está en funcionamiento. El punto indica un cambio de medio nivel de calor.
	STOP+GO está funcionando.
	Calentamiento automático está funcionando.
	Hay un fallo de funcionamiento.
	La zona de cocción continúa estando caliente (calor residual).
	La función Cierre / Bloqueo de seguridad para niños está funcionando.
	Apagado automático está funcionando.

### 3.4 Indicador de calor residual



#### ADVERTENCIA!

 Riesgo de quemaduras por calor residual.




## 4. USO DIARIO



### ADVERTENCIA!


Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 4.1 Activación y desactivación


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

### 4.2 Apagado automático





**La función desconecta automáticamente la placa de cocción siempre que:**

- todas las zonas de cocción están apagadas,
- no se ajusta un nivel de calor después de encender la placa,
- se vierte algo o se coloca algún objeto sobre el panel de control durante más de 10 segundos (un recipiente, un trapo, etc.). Se emite una señal acústica y la placa de cocción se apaga. Retire el objeto o limpie el panel de control.
- no apaga una zona de cocción ni cambia la temperatura. Al cabo de un cierto tiempo, se enciende  y se apaga la placa.

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



Ajuste del nivel de calor	La placa de cocción se apaga.
 , 1 - 2	6 horas
3 - 4	5 horas
5	4 horas
6 - 9	1,5 hora

### 4.3 Ajuste de temperatura

Toque  para aumentar el nivel de calor. Toque  para reducir el nivel de calor. Toque  y  al mismo tiempo para apagar la zona de cocción.

### 4.4 Activación y desactivación de los circuitos exteriores

Es posible adaptar la superficie de cocción al tamaño del recipiente.

Uso del sensor:  

**Para activar el circuito exterior:** toque el sensor. Se enciende el indicador.

**Para activar más circuitos exteriores:** toque el mismo sensor de nuevo. Se encenderá el indicador siguiente.

**Para desactivar el circuito exterior:** toque el sensor hasta que se apague el indicador.







Quando se activa la zona pero no el circuito exterior, la luz de la zona puede cubrir el anillo exterior. No significa que el circuito exterior esté activado. Para ver si el circuito está activado, compruebe el indicador.

### 4.5 Calentamiento automático

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



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

**Para activar la función de una zona de cocción:** toque  hasta que se encienda . Toque inmediatamente  hasta que aparezca el ajuste de temperatura correcto. Transcurridos 3 segundos, se enciende .

**Para desactivar la función:** toque .

### 4.6 Temporizador


#### Temporizador

Puede utilizar esta función para ajustar el tiempo que desee que funcione la



zona de cocción para un único proceso de cocción.

Ajuste primero temperatura para la zona de cocción y después la función.


**Para seleccionar la zona de cocción:**



toque  varias veces hasta que se encienda el indicador de la zona de cocción que desea.

**Para activar la función o cambiar el**

**temporizador:** toque  o  del temporizador para ajustar el tiempo (00 - 99 minutos). La cuenta atrás comenzará cuando el indicador de la zona de cocción parpadee más lentamente.

**Para comprobar el tiempo restante:**

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


**Para desactivar la función:** seleccione la zona de cocción con  y toque . El tiempo restante cuenta atrás hasta 00. El indicador de la zona de cocción se apaga.





Quando ha transcurrido el tiempo, se activa la señal acústica y 00 parpadea. Se apaga la zona de cocción.

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

**Avisador tiempo**

Puede utilizar esta función como **Avisador** mientras la placa está activada y las zonas de cocción no funcionan. La pantalla de temperatura 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 cocción.

## 4.7 STOP+GO

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

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

La función no detiene las funciones del temporizador.



**Para activar la función:** toque  . Se enciende.


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

## 4.8 Cierre

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.



## 4.9 Bloqueo de seguridad para niños


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


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

**Para desactivar la función:** encienda la placa de cocción con . No ajuste los niveles de calor. Toque  durante 4

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

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

Toque  durante 4 segundos. **Ajuste la**

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

## 5. CONSEJOS



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 5.1 Recipientes



La base del utensilio de cocina debe ser lo más gruesa y plana posible.




Los utensilios de cocina fabricados con acero esmaltado y bases de aluminio o cobre pueden provocar cambios de color de la superficie vitrocerámica.

### 5.2 Ejemplos de aplicaciones de cocción



Los datos de la tabla son solo orientativos.

Ajuste del nivel de calor	Utilícelo para:	Tiempo (min)	Sugerencias
 - 1	Mantener calientes los alimentos.	como estime necesario	Tape los utensilios de cocina.
1 - 2.	Salsa holandesa, derretir: mantequilla, chocolate, gelatina.	5 - 25	Remover de vez en cuando.
1 - 2.	Cuajar: tortilla, huevos revueltos.	10 - 40	Cocinar con tapa.
2. - 3.	Arroces y platos cocinados con leche, calentar comidas preparadas.	25 - 50	Añadir al menos el doble de líquido que de arroz; los platos lácteos deben removerse entremedias.
3. - 4.	Cocinar al vapor verduras, pescados o carnes.	20 - 45	Añadir varias cucharadas de líquido.

Ajuste del nivel de calor	Utilícelo para:	Tiempo (min)	Sugerencias
4 - 5.	Cocinar patatas al vapor.	20 - 60	Utilice como máximo ¼ l de agua para 750 g de patatas.
4 - 5.	Grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas.	60 - 150	Hasta 3 litros de líquido además de los ingredientes.
5 - 7	Freír ligeramente: escalopes, ternera "cordon bleu", chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, filetes rusos, huevos, tortitas, rosquillas.	como estime necesario	Dele la vuelta a media cocción.
7 - 8	Asado fuerte, bolas de patata, filetes de lomo, filetes.	5 - 15	Dele la vuelta a media cocción.
9	Hervir agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), freír patatas.		

## 6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 6.1 Información general

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

### 6.2 Limpieza de la placa

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

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

- **Elimine cuando el aparato se haya enfriado:** restos de cal, marcas de agua, manchas de grasa y decoloraciones metálicas. Limpie la placa de cocción con un paño suave humedecido con agua y detergente no abrasivo. Después de limpiar, seque la placa de cocción con un paño suave.
- **Elimine cualquier decoloración metálica brillante:** utilice una solución de agua y vinagre para limpiar la superficie de cristal con un paño húmedo.

## 7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS








### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

## 7.1 Qué hacer si...

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

Problema	Posible causa	Solución
No se puede encender el anillo exterior.		Encienda primero el anillo interior.
 Hay un área oscura en la zona múltiple.	Es normal que haya un área oscura en la zona múltiple.	
Los sensores se calientan.	El utensilio de cocina es demasiado grande o está colocado demasiado cerca de los mandos.	Coloque los utensilios de cocina de gran tamaño en las zonas traseras si fuera posible.
 se enciende.	La desconexión automática está activada.	Apague la placa y vuelva a encenderla.
 se enciende.	Están activados el dispositivo de seguridad para niños o la función de bloqueo.	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.
<b>E6</b> se enciende.	Falta la segunda fase de la alimentación eléctrica.	Compruebe si la placa se ha conectado correctamente a la red eléctrica. Quite el fusible, espere un minuto e inserte el fusible de nuevo.

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

# 8. INSTALACIÓN



**ADVERTENCIA!**  
 Consulte los capítulos sobre seguridad.

## 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

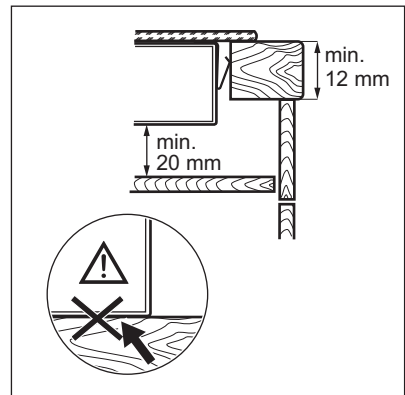
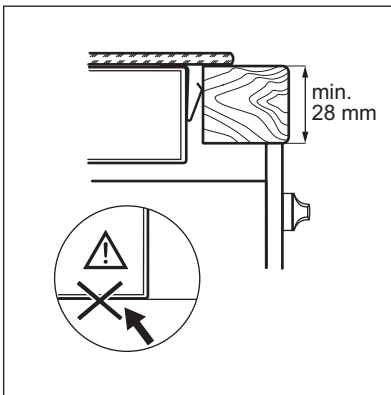
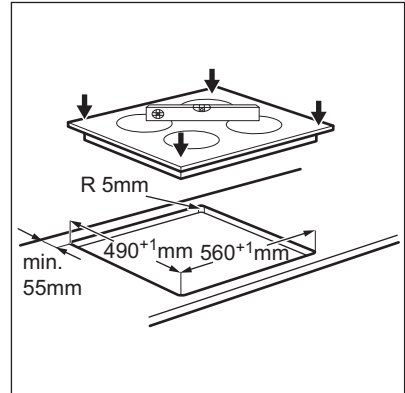
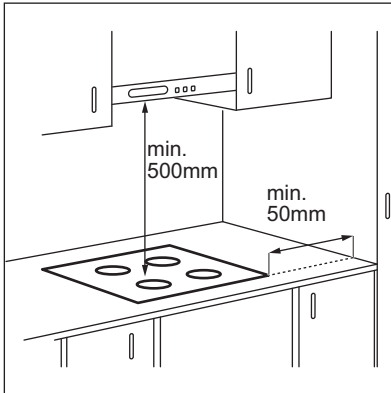
Las placas de cocción que han de ir integradas en la cocina solo deben

## 8.4 Montaje

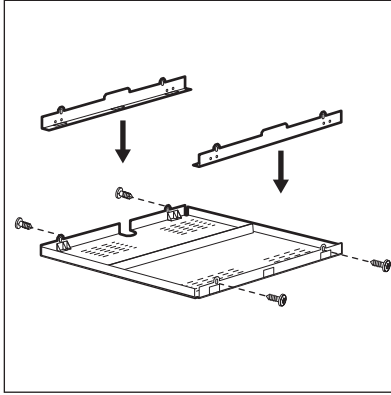
utilizarse una vez encastradas en los muebles adecuados y con las encimeras y superficies de trabajo apropiadas.

## 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: H05V2V2-F T mínimo a 90 °C. Póngase en contacto con el servicio técnico local.



## 8.5 Caja de protección



Si utiliza una caja de protección (accesorio adicional) no es necesario el suelo protector directamente por debajo del aparato. El accesorio de la caja de protección puede no estar disponible en algunos países. Póngase en contacto con el proveedor local.



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

## 9. DATOS TÉCNICOS

### 9.1 Placa de características

Modelo EHF6343FOK  
Tipo 60 HAD 53 AO

Nº ser. ....  
ELECTROLUX

Número de producto (PNC) 949 492 105 01  
220 - 240 V 50 - 60 Hz  
Fabricado en Rumanía  
6.4 kW



### 9.2 Especificaciones de las zonas de cocción

Zona de cocción	Potencia nominal (ajuste de calor máximo) [W]	Diámetro de la zona de cocción [mm]
Anterior izquierda	800 / 1600 / 2300	120 / 175 / 210
Posterior izquierda	1200	145
Anterior derecha	1200	145
Posterior derecha	700 / 1700	120 / 180

Para obtener un resultado de cocción óptimo, utilice utensilios de cocina con

un diámetro no mayor al de la zona de cocción.



## 10. EFICACIA ENERGÉTICA

### 10.1 Información de producto según EU 66/2014

Identificación del modelo	EHF6343FOK	
Tipo de placa de cocción	Placa empotrada	
Número de zonas de cocción	4	
Tecnología de calentamiento	Resistencia radiante	
Diámetro de las zonas de cocción circulares (Ø)	Anterior izquierda	21,0 cm
	Posterior izquierda	14,5 cm
	Anterior derecha	14,5 cm
	Posterior derecha	18,0 cm
Consumo de energía por zona de cocción (EC electric cooking)	Anterior izquierda	191,3 Wh / kg
	Posterior izquierda	196,8 Wh / kg
	Anterior derecha	196,8 Wh / kg
	Posterior derecha	184,2 Wh / kg
Consumo de energía de la placa de cocción (EC electric hob)	192,3 Wh / kg	

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


### 10.2 Ahorro de energía


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

- Cuando caliente agua, utilice solo la cantidad que necesite.
- En la medida de lo posible, cocine siempre con los utensilios de cocina tapados.

- Coloque el utensilio de cocina sobre la zona de cocción antes de encenderla.
- La base del utensilio de cocina debe tener el mismo diámetro que la zona de cocción.
- Coloque los utensilios de cocina pequeños en zonas de cocción pequeñas.
- Coloque el utensilio de cocina directamente en el centro de la zona de cocción.
- Utilice el calor residual para mantener calientes los alimentos o derretirlos.

## 11. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

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

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





[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



867332942-A-472016

