



Thinking of you
Electrolux



EHF6343FOK

PT PLACA

ES PLACA DE COCCIÓN

MANUAL DE INSTRUÇÕES 2

MANUAL DE INSTRUCCIONES 16



ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA	3
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	4
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO	6
4. UTILIZAÇÃO DIÁRIA	8
5. SUGESTÕES E CONSELHOS ÚTEIS	10
6. MANUTENÇÃO E LIMPEZA	11
7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	11
8. INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO	13
9. INFORMAÇÃO TÉCNICA	15

ESTAMOS A PENSAR EM SI

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

Bem-vindo(a) à Electrolux.

Visite o nosso website para:



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

www.electrolux.com



Registar o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

www.electrolux.com/productregistration



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

www.electrolux.com/shop

APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Recomendamos a utilização de peças de substituição originais.

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

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



Aviso / Cuidado - Informações de segurança.



Informações gerais e conselhos úteis



Informações ambientais

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

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

1.1 Segurança para crianças e pessoas vulneráveis



ADVERTÊNCIA

Risco de asfixia, ferimentos ou incapacidade permanente.

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

1.2 Segurança geral

- O aparelho fica quente durante a utilização. Não toque nos aquecimentos.
- Não utilize o aparelho com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
- Deixar alimentos com gorduras ou óleos na placa, sem vigilância, pode ser perigoso e provocar um incêndio.

- Nunca tente extinguir um incêndio com água. Em vez disso, desligue o aparelho e cubra as chamas com uma tampa de tacho ou manta de incêndio.
- Não coloque objectos sobre as zonas de cozedura.
- Não use uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Os objectos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da placa, uma vez que podem ficar quentes.
- Se a superfície da vitrocerâmica apresentar alguma fenda, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação



ADVERTÊNCIA

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

- Remova todos os elementos da embalagem.
- Não instale nem utilize o aparelho se este estiver danificado.
- Cumpra as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque é pesado. Use sempre luvas de protecção.
- Vede as superfícies cortadas com um vedante para impedir que a humidade cause dilatações.
- Proteja a parte inferior do aparelho contra vapor e humidade.
- Não instale o aparelho ao lado de uma porta ou debaixo de uma janela. Isso evita que a abertura de portas ou janelas faça cair algum tacho quente do aparelho.

- Se o aparelho for instalado por cima de gavetas, certifique-se de que o espaço entre o fundo do aparelho e a gaveta superior é suficiente para permitir a circulação de ar.
- A parte inferior do aparelho pode ficar quente. Recomendamos a instalação de um painel de separação não combustível debaixo do aparelho para evitar o acesso à parte inferior.

Ligação eléctrica



ADVERTÊNCIA

Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas têm de ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Antes de efectuar qualquer operação de manutenção, certifique-se de que o aparelho está desligado da corrente eléctrica.
- Utilize um cabo de alimentação eléctrica adequado.
- Não permita que o cabo de alimentação fique enredado.
- Certifique-se de que o cabo e a ficha de alimentação (se aplicável) não en-

tram em contacto com o aparelho ou com algum tacho quente quando ligar o aparelho a uma tomada.

- Certifique-se de que o aparelho é instalado correctamente. Ligações de cabo de alimentação e ficha (se aplicável) soltas ou incorrectas podem provocar o sobreaquecimento dos terminais.
- Certifique-se de que a protecção contra choque é instalada.
- Utilize a braçadeira de fixação para libertar tensão do cabo.
- Certifique-se de que não causa danos na ficha (se aplicável) e no cabo de alimentação. Contacte a Assistência Técnica ou um electricista para substituir o cabo de alimentação se estiver danificado.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento correctos: disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.

2.2 Utilização



ADVERTÊNCIA

Risco de ferimentos, queimaduras ou choque eléctrico.

- Utilize este aparelho em ambiente doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Não utilize um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado para activar/desactivar o aparelho.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas, nem se este tiver estado em contacto com água.
- Não coloque talheres ou tampas de painéis sobre as zonas de cozedura. Ficam quentes.
- Desligue (off) a zona de cozedura após cada utilização.

- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Se a superfície do aparelho tiver rachada, desligue-o imediatamente da corrente eléctrica. Isso evitará choques eléctricos.



ADVERTÊNCIA

Risco de incêndio ou explosão.

- As gorduras e os óleos podem libertar vapores inflamáveis quando aquecidos. Mantenha as chamas e os objectos aquecidos afastados das gorduras e dos óleos quando cozinhar com este tipo de produtos.
- Os vapores que o óleo muito quente liberta podem causar combustão espontânea.
- O óleo usado, que pode conter restos de alimentos, pode inflamar a uma temperatura inferior à de um óleo usado pela primeira vez.
- Não coloque produtos inflamáveis ou objectos molhados com produtos inflamáveis no interior, ao lado ou em cima do aparelho.
- Não tente extinguir o fogo com água. Desligue o aparelho e cubra a chama com uma tampa de tacho ou uma manta de incêndio.



ADVERTÊNCIA

Risco de danos no aparelho.

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

2.3 Manutenção e limpeza



ADVERTÊNCIA

Risco de danos no aparelho.

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

2.4 Eliminação

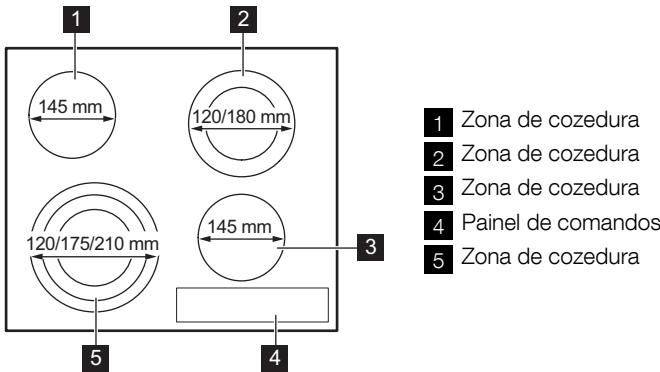


ADVERTÊNCIA

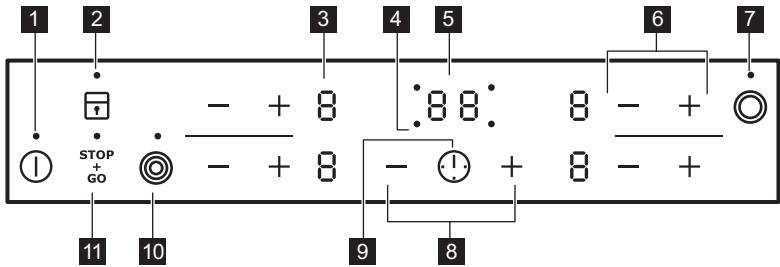
Risco de ferimentos e asfixia.

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

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO



3.1 Disposição do painel de comandos



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

campo do sensor	função
1 	Para activar e desactivar o aparelho.
2 	Para bloquear/desbloquear o painel de comandos.
3 Display do nível de cozedura	Para indicar o nível de cozedura.
4 Indicadores do temporizador das zonas de cozedura	Mostra a zona de cozedura para a qual está definido um tempo.
5 Display do temporizador	Para indicar o tempo em minutos.
6 $+$ / $-$	Para aumentar ou diminuir o nível de cozedura.
7 	Para activar e desactivar o circuito exterior.
8 $+$ / $-$	Para aumentar ou diminuir o tempo.
9 	Para seleccionar uma zona de cozedura.
10 	Para activar e desactivar os circuitos exteriores.
11 	Para activar e desactivar a função STOP +GO.

3.2 Visores do grau de cozedura

Display	Descrição
	A zona de cozedura está desactivada.
 	A zona de cozedura está activada.
	A função  está em funcionamento.
	A função Aquecimento Automático está em funcionamento.
	Existe uma anomalia.
	Ainda existe uma zona de cozedura quente (calor residual).
	O dispositivo de Bloqueio/Segurança para Crianças está activo.
	A Desconexão Automática está activa.

3.3 Indicador de calor residual



ADVERTÊNCIA

 Perigo de queimaduras devido ao calor residual!

4. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

4.1 Activação e desactivação

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

4.2 Desconexão Automática

A função desactiva o aparelho automaticamente se:

- Todas as zonas de cozedura estiverem desactivadas (**0**).
- Não definir o nível de cozedura após activar o aparelho.
- Derramar ou colocar alguma coisa sobre o painel de comandos durante mais de 10 segundos (por exemplo, um tacho, um pano, etc.). É emitido um sinal sonoro durante algum tempo e o aparelho desactiva-se. Retire o objecto ou limpe o painel de comandos.
- Não desactivar uma zona de cozedura nem alterar o grau de cozedura. Após algum tempo, a indicação **-** acende-se e o aparelho desactiva-se. Veja em baixo.
- Relação entre o nível de cozedura e os tempos da função Desconexão Automática:
 - **1**, **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. O visor apresenta o grau de cozedura. Toque em **+** e **-** simultaneamente para desactivar a zona de cozedura.

4.4 Activação e desactivação dos circuitos exteriores

É possível ajustar a superfície de cozedura ao tamanho do tacho.

Para activar o circuito exterior, toque no campo do sensor **☉** / **☉**. O indicador acende-se. Para mais circuitos exteriores, toque novamente no mesmo campo do

sensor. O indicador subsequente acende-se.

Effectue novamente o procedimento para desactivar o circuito exterior. O indicador apaga-se.

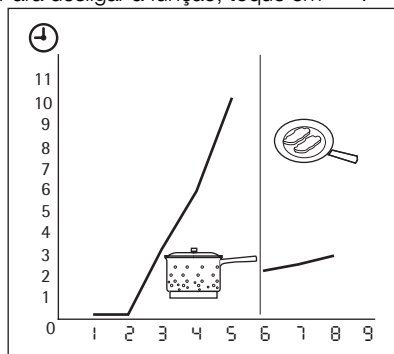
4.5 Aquecimento Automático

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

Para activar a função Aquecimento Automático, a zona de cozedura deve estar fria (**H** não é apresentado no display).

Toque em **+** da zona de cozedura repetidamente até que surja o nível de cozedura necessário. Após 3 segundos, **9** acende-se no display.

Para desligar a função, toque em **-**.



4.6 Temporizador

Temporizador da Contagem Decrescente

Utilize o Temporizador da contagem decrescente para definir o tempo de funcionamento da zona de cozedura apenas desta vez.

Defina o Temporizador após seleccionar a zona de cozedura.

Pode definir o grau de cozedura antes ou depois de definir o temporizador.

- **Para definir a zona de cozedura:** toque em  várias vezes até que o indicador de uma zona de cozedura necessária se acenda.
- **Para activar ou alterar o Temporizador:** toque em  ou  do temporizador para definir o tempo ( minutos). Quando o indicador da zona de cozedura começar a piscar lentamente, a contagem decrescente começa.
- **Para desactivar o Temporizador:** defina a zona de cozedura com  e toque em  para desactivar o Temporizador. O tempo restante entra em contagem decrescente até . O indicador da zona de cozedura apaga-se.
- **Para ver o tempo restante:** defina a zona de cozedura com . O indicador da zona de cozedura começa a piscar rapidamente. O visor apresenta o tempo restante.

Quando o tempo termina, é emitido um som e  pisca. A zona de cozedura é desactivada.

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

Cronómetro

Pode utilizar o Temporizador como **cronómetro** enquanto as zonas de cozedura não estiverem em funcionamento. Toque em . Toque em  ou  para definir o tempo. Quando o tempo termina, é emitido um som e  pisca.

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

4.7 STOP+GO

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

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

A função  não desactiva a função de temporizador.

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

4.8 Bloqueio

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

Comece por definir o grau de cozedura.

Para activar esta função, toque em . O símbolo  acende-se durante 4 segundos.

O Temporizador permanece ligado.

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

Quando desligar o aparelho, também desactivará esta função.

4.9 Dispositivo de Segurança para Crianças

Esta função evita o funcionamento accidental do aparelho.

Para activar o Dispositivo de Segurança para Crianças

- Active o aparelho com . **Não defina os graus de cozedura.**
- Toque em  durante 4 segundos. O símbolo  acende-se.
- Desactive o aparelho com .

Para desactivar o Dispositivo de Segurança para Crianças

- Active o aparelho com . **Não defina os graus de cozedura.** Toque em  durante 4 segundos. O símbolo  acende-se.
- Desactive o aparelho com .

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

- Active o aparelho com . O símbolo  acende-se.
- Toque em  durante 4 segundos. **Defina o grau de cozedura no espaço de 10 segundos.** Pode utilizar o aparelho.
- Quando desactivar o aparelho com , o Dispositivo de Segurança para Crianças é novamente activado.

5. SUGESTÕES E CONSELHOS ÚTEIS

5.1 Tachos e painéis



Informação sobre tachos e painéis

- A base do tacho 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.

- Sempre que possível, coloque as tampas nos tachos.
- Coloque o tacho na zona de cozedura antes de ligar a mesma.
- Desligue as zonas de cozedura antes do fim do tempo de cozedura para utilizar o calor residual.
- Os fundos dos tachos deverão ter dimensão igual à das zonas de cozedura.

5.2 Poupança de energia



Como poupar energia

5.3 Exemplos de aplicações de cozinha

Os dados apresentados na tabela seguinte servem apenas como referência.

Grau de cozedura	Utilize para:	Tempo	Conselhos
1	Manter quentes os alimentos cozinhados	conforme necessário	Coloque uma tampa no tacho
1-2	Molho holandês, derreter: manteiga, chocolate, gelatina	5-25 minutos	Misture regularmente
1-2	Solidificar: omeletes fofas, ovos cozidos	10-40 minutos	Coza com uma tampa
2-3	Cozer arroz e pratos com base de leite em lume brando, aquecer refeições pré-cozinhadas	25-50 minutos	Adicione, no mínimo, o dobro do líquido do arroz, mexa os pratos de leite a meio da cozedura
3-4	Cozer a vapor legumes, peixe, carne	20-45 minutos	Adicione algumas colheres de sopa de líquido
4-5	Cozer batatas a vapor	20-60 minutos	Utilize no máximo ¼ l de água para 750 g de batatas
4-5	Cozer grandes quantidades de alimentos, guisados e sopas	60-150 minutos	Até 3 l de líquido mais os ingredientes
6-7	Fritura ligeira: escalopes, cordon bleu, costeletas, rissóis, salsichas, fígado, roux, ovos, panquecas, sonhos	conforme necessário	Vire depois de decorrido metade do tempo

Grau de cozedura	Utilize para:	Tempo	Conselhos
7-8	Fritura intensa, batatas fritas, bifes do lombo, bifes	5-15 minutos	Vire depois de decorrido metade do tempo
9	Ferver grandes quantidades de água, cozer massa, estufar carne (goulash, assado), batatas fritas		

Informação relativa à acrilamida

Importante De acordo com os conhecimentos científicos mais recentes, se deixar tostar alimentos (especialmente

alimentos que contenham amido), a acrilamida pode representar um risco para a saúde. Assim, aconselhamos que cozinhe a baixas temperaturas e não deixe tostar demais os alimentos.

6. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

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



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

Para remover sujidades:

1. – **Remova imediatamente:** plástico derretido, película de plástico e alimentos com açúcar. Caso contrário, a sujidade pode provocar danos no aparelho. Utilize um raspador especial para vidro. Coloque o

raspador sobre a superfície de vidro em ângulo agudo e desloque a lâmina sobre a superfície.

- **Remova após o aparelho ter arrefecido o suficiente:** manchas de calcário, água ou gordura e descolorações nas partes metálicas brilhantes. Utilize um agente de limpeza especial para vitrocerâmica ou aço inoxidável.
2. Limpe o aparelho com um pano húmido e um pouco de detergente.
 3. No final, **seque o aparelho com um pano limpo.**

7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa possível	Solução
Não consegue activar ou utilizar o aparelho.	O aparelho não está ligado à corrente eléctrica ou não está ligado correctamente.	Verifique se o aparelho está ligado correctamente à corrente eléctrica (consulte o diagrama de ligações).
		Active novamente o aparelho e defina o nível de cozedura em menos de 10 segundos.

Problema	Causa possível	Solução
	Tocou em 2 ou mais campos do sensor em simultâneo.	Toque apenas num campo do sensor.
	A função STOP+GO está em funcionamento.	Consulte o capítulo “Utilização diária”.
	Há manchas de gordura ou água no painel de comandos.	Limpe o painel de comandos.
É emitido um sinal sonoro e o aparelho desactiva-se. É emitido um sinal sonoro quando o aparelho é desactivado.	Colocou algum objecto sobre um ou mais campos do sensor.	Retire o objecto dos campos do sensor.
O aparelho desactiva-se.	Colocou algum objecto sobre o campo do sensor ①.	Retire o objecto do campo do sensor.
O indicador de calor residual não acende.	A zona de cozedura não está quente porque foi activada apenas por pouco tempo.	Se a zona de cozedura tiver funcionado tempo suficiente para estar quente, contacte a Assistência Técnica.
A função Aquecimento Automático não funciona.	A zona de cozedura está quente.	Deixe a zona de cozedura arrefecer o suficiente.
	Está definido o nível de cozedura mais elevado.	O nível de cozedura mais elevado tem a mesma potência que a função Aquecimento Automático.
	Diminuiu o nível de cozedura a partir de ⑦.	Comece com ⑦ e apenas aumente o nível de cozedura.
Não consegue activar o circuito exterior.		Active o circuito interior primeiro.
Os campos do sensor ficam quentes.	O tacho é demasiado grande ou foi colocado demasiado perto dos comandos.	Coloque o tacho numa das zonas de cozedura de trás, se necessário.
[-] acende-se.	A Desconexão Automática está activa.	Desactive o aparelho e active-o novamente.
[L] acende-se.	O Diapositivo de Segurança para Crianças ou o Bloqueio de Funções está activo.	Consulte o capítulo “Utilização diária”.

Problema	Causa possível	Solução
 e um número acendem-se.	O aparelho mostra um erro.	Desligue o aparelho da alimentação eléctrica durante algum tempo. Desligue o disjuntor do quadro eléctrico da sua casa. Volte a ligar. Se a indicação  aparecer novamente, contacte a Assistência Técnica.

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

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

8. INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO



ADVERTÊNCIA
Consulte o capítulo "Informações de segurança".

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



Antes da instalação

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

- Modelo
- PNC
- Número de série

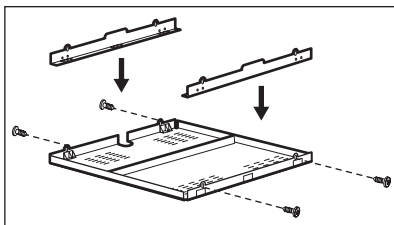
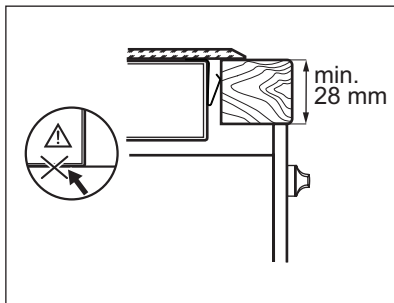
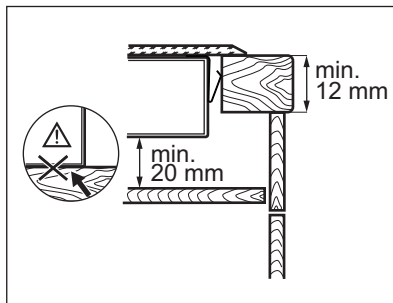
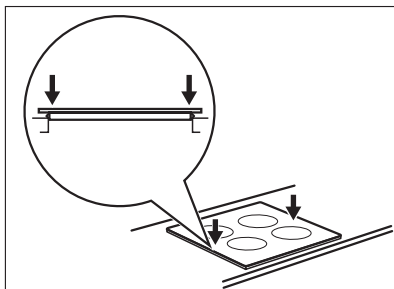
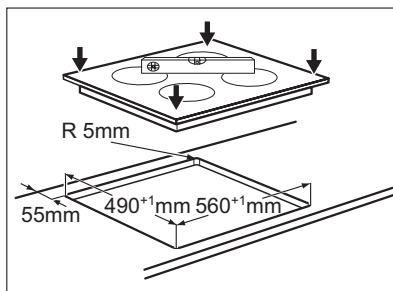
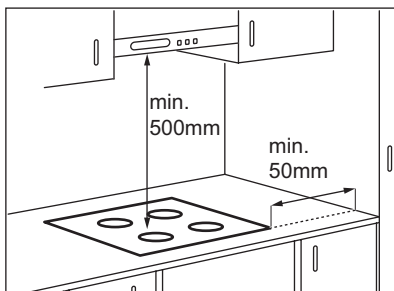
8.2 Cabo de ligação

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

8.1 Aparelhos de encastrar

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

8.3 Montagem



Se utiliza uma caixa de protecção (um acessório adicional¹⁾), o piso protector directamente por baixo do aparelho não é necessário.
Não pode utilizar a caixa de protecção se instalar o aparelho por cima de um forno.

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

9. INFORMAÇÃO TÉCNICA

Modell EHF6343FOK	Prod.Nr. 949 596 004 00
Typ 58 HAD 53 AO	220-240 V 50-60 Hz
Ser.Nr.	Made in Germany
ELECTROLUX	6.4 kW
	  

Potência das zonas de cozedura

Zona de cozedura	Potência nominal (nível de cozedura máximo) [W]
Posterior direita — 120 / 180 mm	700 / 1700 W
Frente direita — 145 mm	1200 W
Posterior esquerda — 145 mm	1200 W
Frente esquerda — 120 / 175 / 210 mm	800 / 1600 / 2300 W

10. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

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

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

ÍNDICE DE MATERIAS

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD	17
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	18
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	20
4. USO DIARIO	22
5. CONSEJOS ÚTILES	24
6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	25
7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	26
8. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN	27
9. INFORMACIÓN TÉCNICA	29

PENSAMOS EN USTED

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

Bienvenido a Electrolux.

Visite nuestro sitio web para:



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



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:
www.electrolux.com/productregistration



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

ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

Le recomendamos que utilice recambios originales.

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

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



Advertencia - Precaución-Información sobre seguridad.



Datos y recomendaciones generales



Información medioambiental

Salvo modificaciones.

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables



ADVERTENCIA

Existe riesgo de sufrir asfixia, lesiones o incapacidad permanente.

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

1.2 Seguridad general

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

- Cocinar con grasa o aceite sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.
- Nunca intente apagar un fuego con agua; apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga.
- No utilice las superficies de cocción para almacenar alimentos.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No deje objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la superficie de cocción para evitar que se calienten.
- Si la superficie vitrocerámica está agrietada, apague el aparato para evitar el riesgo de descarga eléctrica.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación



ADVERTENCIA

Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

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

Conexión eléctrica



ADVERTENCIA

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe quedar conectado a tierra.
- Antes de efectuar cualquier tipo de operación, compruebe que el aparato esté desenchufado de la corriente eléctrica.
- Utilice el cable de red eléctrica adecuado.
- Coloque los cables eléctricos de forma que no se puedan enredar.

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

2.2 Uso



ADVERTENCIA

Riesgo de lesiones, quemaduras o descargas eléctricas.

- Utilice este aparato en entornos domésticos.
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- No utilice un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia separado para utilizar el aparato.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- No utilice el aparato con las manos mojadas o cuando esté en contacto con el agua.
- No coloque cubiertos ni tapaderas sobre las zonas de cocción. Pueden alcanzar temperaturas elevadas.

- Apague las zonas de cocción después de cada uso.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
- Si la superficie del aparato está agrietada, desconecte inmediatamente el aparato de la fuente de alimentación. De esta forma evitará descargas eléctricas.



ADVERTENCIA

Existe peligro de explosión o incendio.

- Las grasas o aceites calientes pueden generar vapores inflamables. Mantenga las llamas u objetos calientes alejados de grasas y aceites cuando cocine con ellos.
- Los vapores que liberan los aceites muy calientes pueden provocar combustiones imprevistas.
- El aceite usado, que puede contener restos de alimentos, puede provocar incendios a temperaturas más bajas que el aceite utilizado por primera vez.
- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables, dentro, cerca o encima del aparato.
- No intente apagar un fuego con agua. Desconecte el aparato y cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga.



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 la vitrocerámica. Levante siempre estos objetos cuando tenga que moverlos sobre la superficie de cocción.

2.3 Mantenimiento y limpieza



ADVERTENCIA
Podría dañar el aparato.

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

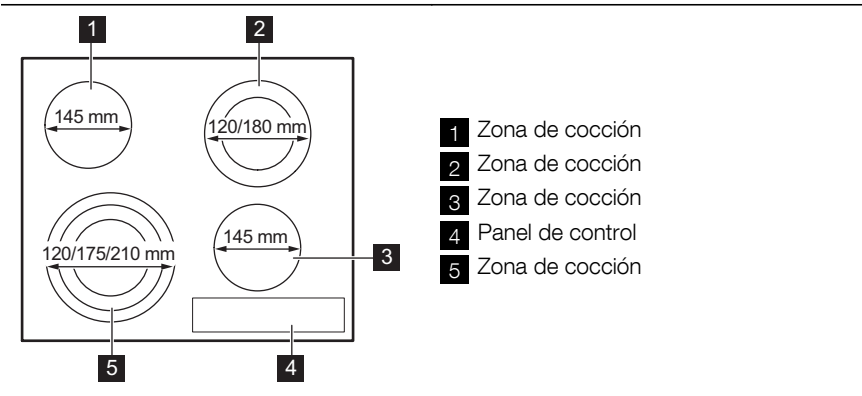
2.4 Desecho



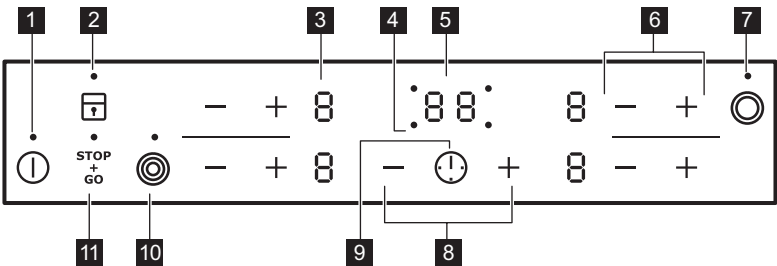
ADVERTENCIA
Existe riesgo de lesiones o asfixia.

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

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



3.1 Disposición del panel de control



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

sensor	función
1	Para activar y desactivar el aparato.

sensor	función
2 	Para bloquear y desbloquear el panel de control.
3 Indicador del nivel de calor	Para mostrar el nivel de calor.
4 Indicadores de tiempo de las zonas de cocción	Muestra la zona para la que se ha ajustado la hora.
5 Indicador del temporizador	Para mostrar la hora en minutos.
6 $+$ / $-$	Para aumentar o disminuir los ajustes de calor.
7 	Para activar y desactivar el anillo exterior.
8 $+$ / $-$	Para aumentar o disminuir el tiempo.
9 	Para seleccionar una zona de cocción.
10 	Para activar y desactivar los anillos exteriores.
11 	Para activar y desactivar la función STOP +GO.

3.2 Indicación de la temperatura en pantalla

Pantalla	Descripción
	La zona de cocción está apagada.
 	La zona de cocción está en funcionamiento.
	La función $\text{STOP} + \text{GO}$ está activada.
	Se usa la función de calentamiento automático.
	Hay un fallo de funcionamiento.
	La zona de cocción continúa estando caliente (calor residual).
	La función de bloqueo y el dispositivo de seguridad para niños están activados.
	La función de desconexión automática está activada.

3.3 Indicador de calor residual



ADVERTENCIA

 ¡Riesgo de quemaduras por calor residual!

4. USO DIARIO

4.1 Activación y desactivación

Toque  durante 1 segundo para encender o apagar el aparato.

4.2 Apagado automático

La función desconecta automáticamente el aparato siempre que:

- Todas las zonas de cocción estén apagadas ().
- No se ajusta un nivel de calor después de encender el aparato
- Se vierte algo o se coloca algún objeto sobre el panel de control durante más de 10 segundos (un recipiente, un trapo, etc.). Se emite una señal acústica durante un momento y el aparato se apaga. Retire el objeto o limpie el panel de control.
- No apague una zona de cocción ni cambie la temperatura. Al cabo de un cierto tiempo, se enciende el símbolo  y se apaga el aparato. Véase a continuación.
- La relación entre el ajuste de temperatura y las horas de la función de Desconexión automática:
 - ,  -  — 6 horas
 -  -  — 5 horas
 -  — 4 horas
 -  -  — 1,5 horas

4.3 Ajuste de temperatura

Toque  para aumentar el nivel de calor. Toque  para reducir el nivel de calor. El indicador muestra el ajuste de temperatura. Toque  y  al mismo tiempo para apagar la zona de cocción.

4.4 Encendido y apagado de los anillos exteriores

Es posible adaptar la superficie de cocción al tamaño del recipiente. Para encender el anillo exterior, toque el sensor  / . Se enciende el indicador. Para más anillos exteriores, vuelva a tocar

el mismo sensor. Se enciende el indicador siguiente.

Repita el procedimiento para apagar el anillo exterior. El indicador se apaga.

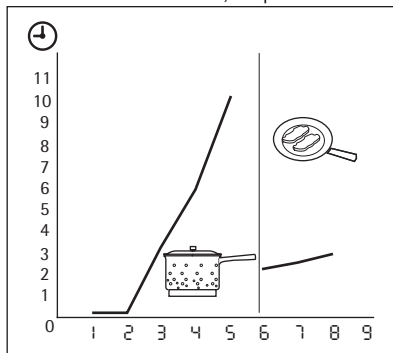
4.5 Calentamiento automático

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

Para activar la función de calentamiento automático, la zona de cocción debe estar fría (ningún indicador  iluminado).

Toque  de la zona de cocción repetidamente hasta que se ilumine el ajuste de temperatura necesario. Transcurridos 3 segundos,  aparece en la pantalla.

Para detener la función, toque .



4.6 Temporizador

Temporizador

Utilice el temporizador para regular el tiempo que desee mantener encendida una zona de cocción.

Ajuste el temporizador después de seleccionar la zona de cocción.

Elija el nivel de calor antes o después de ajustar el temporizador.

- **Si desea seleccionar la zona de cocción:** pulse  repetidamente hasta que se encienda el indicador de la zona pertinente.

- **Para activar o cambiar el temporizador:** toque los sensores $\perp$ 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 desactivar el temporizador:** seleccione la zona de cocción con ⌚ y toque — para desactivar el temporizador. El tiempo restante se sigue descontando hasta llegar a **00** . El indicador de la zona de cocción se apaga.
- **Para comprobar el tiempo restante:** seleccione la zona de cocción con el sensor ⌚ . El indicador de la zona de cocción comienza a parpadear más rápidamente. La pantalla muestra el tiempo que queda.

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

- **Para detener la señal acústica:** pulse ⌚

Minutero

Puede utilizar el temporizador como **minutero** mientras no funcionen las zonas de cocción. Toque ⌚ . Toque $\perp$ o — para programar el tiempo que necesite. Cuando ha transcurrido el tiempo, se activa la señal acústica y **00** parpadea.

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

4.7 STOP+GO

La función $\text{STOP}^{\perp}_{GO}$ ajusta todas las zonas de cocción en funcionamiento al nivel de calor más bajo (**U**).

Cuando $\text{STOP}^{\perp}_{GO}$ está en funcionamiento, no se puede cambiar el ajuste de temperatura.

La función $\text{STOP}^{\perp}_{GO}$ no detiene la función del temporizador.

- **Para activar** esta función, toque $\text{STOP}^{\perp}_{GO}$. Se encenderá el símbolo **U** .
- **Para desactivar** esta función, toque $\text{STOP}^{\perp}_{GO}$. Se activará la temperatura que se haya seleccionado anteriormente.

4.8 Bloqueo

Puede bloquear el panel de control. Evita el cambio accidental del nivel de calor. Ajuste en primer lugar el nivel de calor que desee.

Para activar esta función pulse ⏻ . Se encenderá el símbolo **L** durante 4 segundos. El temporizador se mantiene activo.

Para activar esta función pulse ⏻ . Se activará la temperatura que se haya seleccionado anteriormente. La función también se desactiva cuando se apaga el aparato.

4.9 Dispositivo de seguridad para niños

Esta función impide el uso accidental del aparato.

Para activar el dispositivo de seguridad para niños

- Encienda el aparato con ⌚ . **No ajuste los niveles de calor.**
- Toque ⏻ durante 4 segundos. Se encenderá el símbolo **L** .
- Apague el aparato con ⌚ .

Para desactivar el dispositivo de seguridad para niños

- Encienda el aparato con ⌚ . **No ajuste los niveles de calor.** Toque ⏻ durante 4 segundos. Se encenderá el símbolo **U** .
- Apague el aparato con ⌚ .

Para anular el dispositivo de seguridad para niños una sola vez

- Encienda el aparato con ⌚ . Se encenderá el símbolo **L** .
- Toque ⏻ durante 4 segundos. **Ajuste la temperatura antes de que transcurran 10 segundos.** Ya puede utilizar el aparato.
- El dispositivo de seguridad para niños se activará de nuevo en cuanto apague el aparato con ⌚ .

5. CONSEJOS ÚTILES

5.1 Recipientes



Información sobre los utensilios de cocina

- La base del recipiente debe ser lo más gruesa y plana posible.
- Los recipientes fabricados con acero esmaltado y bases de aluminio o cobre pueden provocar cambios de color de la superficie vitrocerámica.

5.2 Ahorro energético



Cómo ahorrar energía

- En la medida de lo posible, cocine siempre con los recipientes tapados.

- Coloque el recipiente sobre una zona de cocción antes de encenderla.
- Apague las zonas de cocción antes de que se agote el tiempo para utilizar el calor residual.
- La base de los recipientes y las zonas de cocción deben tener el mismo diámetro.

5.3 Ejemplos de aplicaciones de cocción

Los datos de la tabla se indican sólo a título orientativo.

Ajuste de la temperatura	Utilícelo para:	Hora	Sugerencias
 1	Mantener calientes los alimentos cocinados	según sea necesario	Tapar los recipientes
1-2	Salsa holandesa, derretir: mantequilla, chocolate, gelatina	5 - 25 min.	Remover periódicamente
1-2	Cuajar: tortilla francesa, huevos al horno	10 - 40 min.	Cocinar con tapa
2-3	Arroces y platos cocinados con leche, calentar comidas preparadas	25 - 50 min.	Añadir al menos el doble de líquido que de arroz; véase, sin embargo, el procedimiento para mezclar los componentes de los platos que lleven leche.
3-4	Cocinar al vapor verduras, pescados o carnes	20 - 45 min.	Añadir varias cucharadas de líquido
4-5	Cocinar patatas al vapor	20 - 60 min.	Utilice como máximo ¼ l de agua para 750 g de patatas
4-5	Cocinar grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas	60 - 150 min.	Hasta 3 l de líquido además de los ingredientes

Ajuste de la temperatura	Utilícelo para:	Hora	Sugerencias
6-7	Freír ligeramente: escalopes, ternera "cordon bleu", chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, filetes rusos, huevos, tortitas, rosquillas	como estime necesario	Dar la vuelta a media cocción
7-8	Freír a temperatura elevada bolas de patata, filetes de lomo, filetes	5 - 15 min.	Dar la vuelta a media cocción
9	Hervir grandes cantidades de agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), freír patatas		

Información sobre acrilamidas

Importante Según los nuevos descubrimientos científicos, el tostado intensivo de los alimentos, especialmente

de los productos que contienen almidón, puede ser un riesgo para la salud. Por esta razón, se recomienda cocinar a bajas temperaturas y no tostar excesivamente los alimentos.

6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

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



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

Para eliminar la suciedad:

1. – **Elimine de inmediato:** restos fundidos de plástico, recubrimientos de plástico y alimentos que contengan azúcar. De lo contrario la suciedad dañará el aparato. Utilice un rascador especial para el cristal.

Coloque el rascador 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. Utilice un limpiador especial para vitrocerámicas o acero inoxidable.
2. Limpie el aparato con un paño suave humedecido con agua y detergente.
 3. Termine la limpieza **secando a fondo el aparato con un paño limpio.**

7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no se enciende o no funciona.	El aparato no está conectado a un suministro eléctrico o está mal conectado.	Compruebe que el aparato está correctamente conectado al suministro eléctrico (consulte el diagrama de conexión).
		Vuelva a encender el aparato y ajuste el nivel de calor en menos de 10 segundos.
	Ha pulsado 2 o más sensores al mismo tiempo.	Toque sólo un sensor.
	La función STOP+GO está activada.	Consulte el capítulo "Uso diario".
	Hay agua o salpicaduras de grasa en el panel de control.	Limpie el panel de control.
Se emite una señal acústica y el aparato se apaga. Se emite una señal acústica cuando el aparato se apaga.	Hay uno o más sensores cubiertos.	Quite el objeto que cubre los sensores.
El aparato se apaga.	Ha puesto algo sobre el sensor ①.	Retire el objeto del sensor.
El indicador de calor residual no se enciende.	La zona de cocción no está caliente al no haber estado encendida el tiempo suficiente.	Si la zona de cocción ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, consulte al Centro de servicio técnico.
La función de calentamiento automático no se activa.	La zona de cocción está caliente.	Deje que la zona de cocción se enfríe lo suficiente.
	Se ha ajustado el nivel de calor más alto.	El nivel de temperatura máximo tiene la misma potencia que la función de calentamiento automático.
	Ha reducido la temperatura desde ⑦.	Empiece en ⑦ y aumente solo la temperatura.
No se puede encender el anillo exterior.		Encienda primero el anillo interior.
Los sensores se calientan.	El utensilio de cocina es demasiado grande o está colocado demasiado cerca de los mandos.	Coloque los utensilios de cocina de gran tamaño en las zonas de cocción traseras si fuera necesario.

Problema	Posible causa	Solución
 se enciende.	La función de desconexión automática está activada.	Apague el aparato y vuelva a encenderlo.
 se enciende.	Están activados el dispositivo de seguridad para niños o la función de bloqueo.	Consulte el capítulo "Uso diario".
 y un número se encienden.	Se ha producido un error en el aparato.	Desenchufe el aparato del suministro eléctrico durante unos minutos. Desconecte el fusible del sistema eléctrico. Vuelva a conectarlo. Si vuelve a aparecer el símbolo  , póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.

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

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

8. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN



ADVERTENCIA
Consulte el capítulo "Información sobre seguridad".

vez encastrados en los muebles adecuados y con las encimeras y superficies de trabajo apropiadas.



Antes de la instalación

8.2 Cable de conexión

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

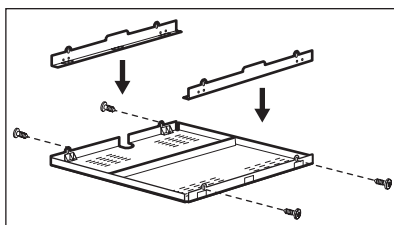
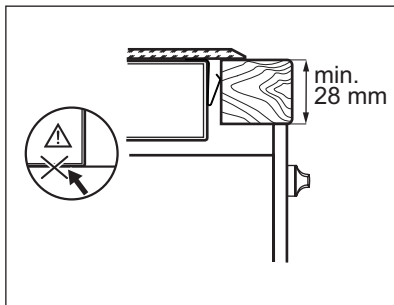
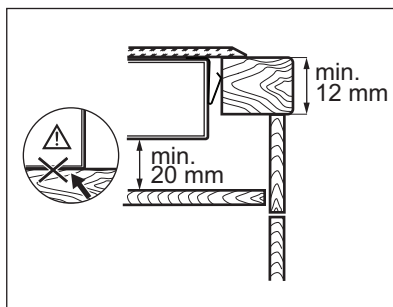
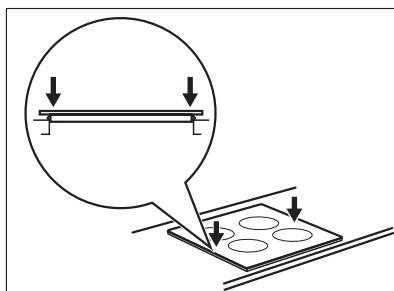
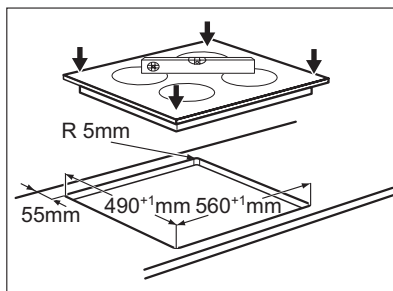
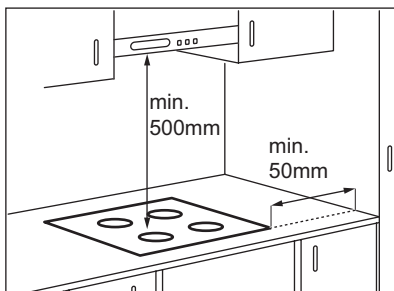
- Modelo
- PNC
- Número de serie

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

8.1 Aparatos integrados

- Los aparatos que han de ir integrados en la cocina sólo deben utilizarse una

8.3 Montaje



Si utiliza una caja de protección (accesorio adicional¹⁾), el suelo de protección situado directamente bajo el aparato ya no será necesario.

No se puede utilizar la caja de protección si se instala el aparato encima de un horno.

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

9. INFORMACIÓN TÉCNICA

Modell EHF6343FOK	Prod.Nr. 949 596 004 00
Typ 58 HAD 53 AO	220-240 V 50-60 Hz
	Made in Germany
Ser.Nr.	6.4 kW
ELECTROLUX	  

Potencia de las zonas de cocción

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

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



892955245-A-302012