



|    |                  |                         |    |
|----|------------------|-------------------------|----|
| EN | Hob              | User Manual             | 2  |
| FR | Table de cuisson | Notice d'utilisation    | 15 |
| ES | Placa de cocción | Manual de instrucciones | 30 |



# CONTENTS

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| 1. SAFETY INFORMATION.....    | 3  |
| 2. SAFETY INSTRUCTIONS.....   | 4  |
| 3. PRODUCT DESCRIPTION.....   | 6  |
| 4. DAILY USE.....             | 8  |
| 5. HINTS AND TIPS.....        | 9  |
| 6. CARE AND CLEANING.....     | 10 |
| 7. TROUBLESHOOTING.....       | 10 |
| 8. INSTALLATION.....          | 12 |
| 9. TECHNICAL INFORMATION..... | 13 |
| 10. ENERGY EFFICIENCY.....    | 13 |

## WE'RE THINKING OF YOU

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

Welcome to Electrolux.

**Visit our website for:**



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information:  
**[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Register your product for better service:  
**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

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

The information can be found on the rating plate.



Warning / Caution-Safety information



General information and tips



Environmental information

Subject to change without notice.

## 1. SAFETY INFORMATION

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

### 1.1 Children and vulnerable people safety

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

### 1.2 General Safety

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

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

## 2. SAFETY INSTRUCTIONS

### 2.1 Installation



#### **WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.

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

### 2.2 Electrical Connection



#### **WARNING!**

Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
- Make sure that the electrical information on the rating plate agrees with the power supply. If not, contact an electrician.
- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.
- Use the correct electricity mains cable.
- Do not let the electricity mains cable tangle.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on the cable.
- Make sure the mains cable or plug (if applicable) does not touch the hot appliance or hot cookware, when you connect the appliance to the near sockets
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.

- Make sure not to cause damage to the mains plug (if applicable) or to the mains cable. Contact our Authorised Service Centre or an electrician to change a damaged mains cable.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

## 2.3 Use



### **WARNING!**

Risk of injury, burns and electrical shock.

- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.
- Use this appliance in a household environment.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Set the cooking zone to "off" after each use.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They can become hot.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.

- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- If the surface of the appliance is cracked, disconnect immediately the appliance from the power supply. This to prevent an electrical shock.
- When you place food into hot oil, it may splash.



### **WARNING!**

Risk of fire and explosion

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



### **WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

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

## 2.4 Care and cleaning

- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Deactivate the appliance and let it cool down before you clean it.
- Disconnect the appliance from the electrical supply before maintenance.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.

## 2.5 Disposal



### WARNING!

Risk of injury or suffocation.

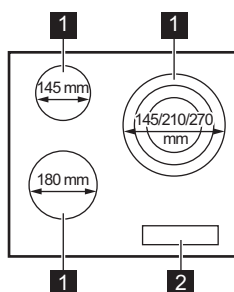
- Contact your municipal authority for information on how to discard the appliance correctly.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains cable and discard it.

## 2.6 Service

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

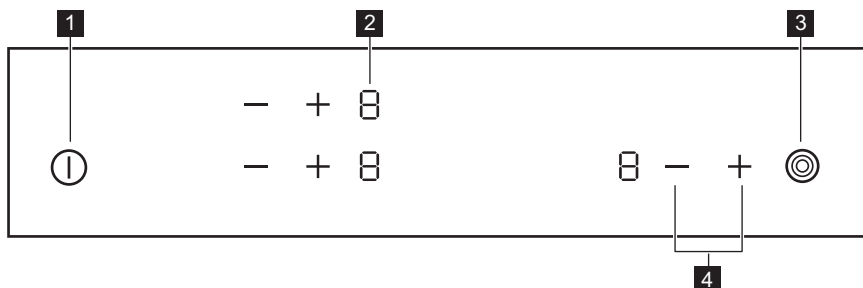
# 3. PRODUCT DESCRIPTION

## 3.1 Cooking surface layout



- 1** Cooking zone
- 2** Control panel

## 3.2 Control panel layout



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

|   | Sen-<br>sor<br>field | Function             | Comment                                    |
|---|----------------------|----------------------|--------------------------------------------|
| 1 | ①                    | ON / OFF             | To activate and deactivate the hob.        |
| 2 | -                    | Heat setting display | To show the heat setting.                  |
| 3 | ⊙                    | -                    | To activate and deactivate the outer ring. |
| 4 | + /<br>-             | -                    | To set a heat setting.                     |

## 3.3 Heat setting displays

| Display | Description                                  |
|---------|----------------------------------------------|
|         | The cooking zone is deactivated.             |
| -       | The cooking zone operates.                   |
| + digit | There is a malfunction.                      |
|         | A cooking zone is still hot (residual heat). |
|         | The Child Safety Device function operates.   |
|         | Automatic Switch Off function operates.      |

## 3.4 Residual heat indicator



### WARNING!

There is a risk of burns from residual heat.

## 4. DAILY USE



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 4.1 Activating and deactivating

Touch  for 1 second to activate or deactivate the hob.

### 4.2 Automatic Switch Off

**The function deactivates the hob automatically if:**

- all cooking zones are deactivated,
- you do not set the heat setting after you activate the hob,
- you spill something or put something on the control panel for more than 10 seconds (a pan, a cloth, etc.). An acoustic signal sounds and the hob deactivates. Remove the object or clean the control panel.
- you do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time  comes on and the hob deactivates.

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

| Heat setting | The hob deactivates after |
|--------------|---------------------------|
| 1 - 2        | 6 hours                   |
| 3 - 4        | 5 hours                   |
| 5            | 4 hours                   |
| 6 - 9        | 1.5 hour                  |

### 4.3 The heat setting

Touch  to increase the heat setting.

Touch  to decrease the heat setting.

Touch  and  at the same time to deactivate the cooking zone.

### 4.4 Activating and deactivating the outer rings

You can adjust the surface you cook to the dimension of the cookware.

Use sensor field: 

**To activate the outer ring:** touch the sensor field. The indicator comes on.

**To activate more outer rings:** touch the same sensor field again. The subsequent indicator comes on.

**To deactivate the outer ring:** touch the sensor field until the indicator goes out.



When you activate the zone but do not activate the outer ring the light that comes out from the zone may cover the outer ring. It does not mean that the outer ring is activated. To see if the ring is activated check the indicator.

### 4.5 The Child Safety Device

This function prevents an accidental operation of the hob.

**To activate the function:** activate the hob with . Do not set the heat setting.

Touch  of the two front cooking zones for 4 seconds.  comes on. Deactivate the hob with .

**To deactivate the function:** activate the hob with . Do not set the heat setting.

Touch  of the two front cooking zones for 4 seconds.  comes on. Deactivate the hob with .

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

 comes on. Touch  of the two front cooking zones for 4 seconds. **Set the heat setting in 10 seconds.** You can operate the hob. When you deactivate the hob with  the function operates again.

## 5. HINTS AND TIPS



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

## 5.2 Examples of cooking applications



The data in the table is for guidance only.

### 5.1 Cookware



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



Cookware made of enamelled steel and with aluminium or copper bottoms can cause the colour change on the glass-ceramic surface.

| Heat setting | Use to:                                                                                                      | Time (min)   | Hints                                                                                 |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 1            | Keep cooked food warm.                                                                                       | as necessary | Put a lid on the cookware.                                                            |
| 1 - 2        | Hollandaise sauce, melt: butter, chocolate, gelatine.                                                        | 5 - 25       | Mix from time to time.                                                                |
| 1 - 2        | Solidify: fluffy omelettes, baked eggs.                                                                      | 10 - 40      | Cook with a lid on.                                                                   |
| 2 - 3        | Simmer rice and milkbased dishes, heating up ready-cooked meals.                                             | 25 - 50      | Add the minimum twice as much liquid as rice, mix milk dishes part procedure through. |
| 3 - 4        | Steam vegetables, fish, meat.                                                                                | 20 - 45      | Add some tablespoons of liquid.                                                       |
| 4 - 5        | Steam potatoes.                                                                                              | 20 - 60      | Use max. ¼ l water for 750 g of potatoes.                                             |
| 4 - 5        | Cook larger quantities of food, stews and soups.                                                             | 60 - 150     | Up to 3 l liquid plus ingredients.                                                    |
| 6 - 7        | Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts. | as necessary | Turn halfway through.                                                                 |
| 7 - 8        | Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks.                                                                 | 5 - 15       | Turn halfway through.                                                                 |
| 9            | Boil water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips.                                      |              |                                                                                       |

## 6. CARE AND CLEANING



**WARNING!**  
Refer to Safety chapters.

### 6.1 General information

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

### 6.2 Cleaning the hob

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

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

- **Remove when the hob is sufficiently cool:** limescale rings, water rings, fat stains, shiny metallic discoloration. Clean the hob with a moist cloth and some detergent. After cleaning, rub the hob dry with a soft cloth.

## 7. TROUBLESHOOTING



**WARNING!**  
Refer to Safety chapters.

### 7.1 What to do if...

| Problem                                 | Possible cause                                                                   | Remedy                                                                                                                          |
|-----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| You cannot activate or operate the hob. | The hob is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly. | Check if the hob is correctly connected to the electrical supply. Refer to the connection diagram.                              |
|                                         | The fuse is released.                                                            | Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse releases again and again, contact a qualified electrician. |
|                                         |                                                                                  | Activate the hob again and set the heat setting in less than 10 seconds.                                                        |
|                                         | You touched 2 or more sensor fields at the same time.                            | Touch only one sensor field.                                                                                                    |
|                                         | There is water or fat stains on the control panel.                               | Clean the control panel.                                                                                                        |

| Problem                                                                                                                      | Possible cause                                                    | Remedy                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| An acoustic signal sounds and the hob deactivates.<br>An acoustic signal sounds when the hob is deactivated.                 | You put something on one or more sensor fields.                   | Remove the object from the sensor fields.                                                                                                                                                                                                                                                 |
| The hob deactivates.                                                                                                         | You put something on the sensor field ①.                          | Remove the object from the sensor field.                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Residual heat indicator does not come on.                                                                                    | The zone is not hot because it operated only for a short time.    | If the zone operated sufficiently long to be hot, speak to an Authorised Service Centre.                                                                                                                                                                                                  |
| You cannot activate the outer ring.                                                                                          |                                                                   | Activate the inner ring first.                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  There is a dark area on the multiple zone. | It is normal that there is a dark area on the multiple zone.      |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| The sensor fields become hot.                                                                                                | The cookware is too large or you put it too near to the controls. | Put large cookware on the rear zones if possible.                                                                                                                                                                                                                                         |
|  comes on.                                  | Automatic Switch Off operates.                                    | Deactivate the hob and activate it again.                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  comes on.                                  | The Child Safety Device function operates.                        | Refer to "Daily use" chapter.                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  and a number come on.                      | There is an error in the hob.                                     | Disconnect the hob from the electrical supply for some time. Disconnect the fuse from the electrical system of the house. Connect it again. If  comes on again, speak to an Authorised Service Centre. |

## 7.2 If you cannot find a solution...

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

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

## 8. INSTALLATION



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 8.1 Before the installation

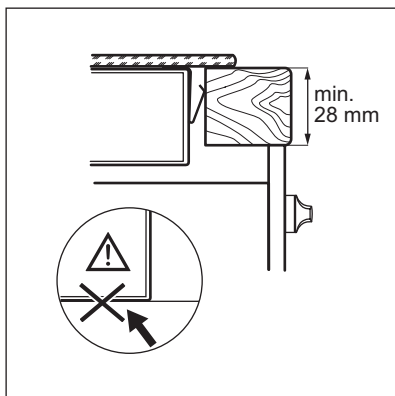
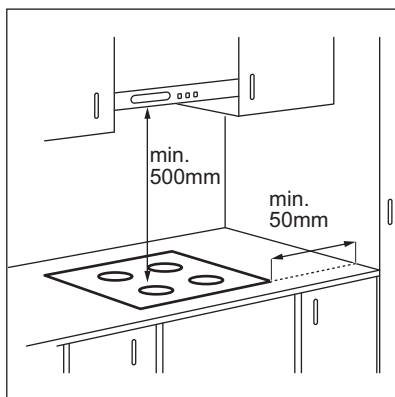
Before you install the hob, write down the information below from the rating plate. The rating plate is on the bottom of the hob.

Serial number .....

### 8.2 Built-in hobs

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

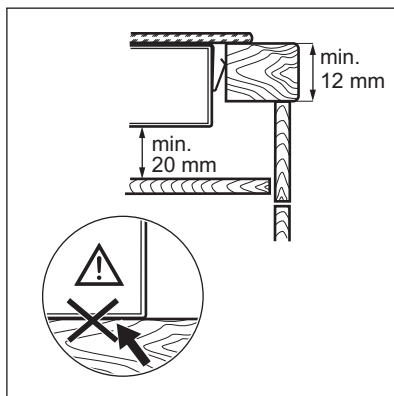
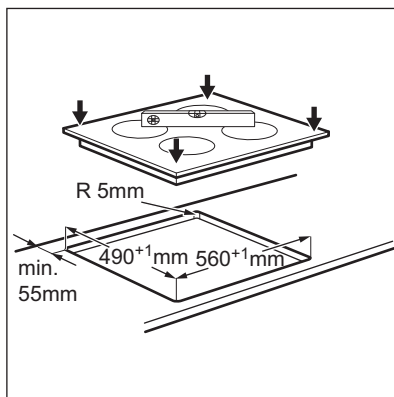
### 8.4 Assembly



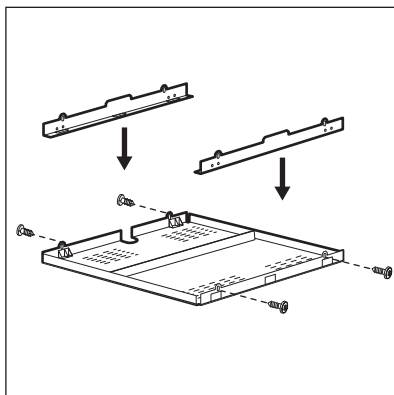
units and work surfaces that align to the standards.

### 8.3 Connection cable

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



## 8.5 Protection box



If you use a protection box (an additional accessory), the protective floor directly below the hob is not necessary. The protection box accessory may not be available in some countries. Please contact your local supplier.



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

## 9. TECHNICAL INFORMATION

### 9.1 Rating plate

Modell EHF6232FOK  
Typ 58 HAD 20 AO

Ser.Nr. ....  
ELECTROLUX

PNC 949 596 003 01  
220 - 240 V 50 - 60 Hz  
Made in Germany  
5.7 kW  
CE

### 9.2 Cooking zones specification

| Cooking zone | Nominal Power (Max heat setting) [W] | Cooking zone diameter [mm] |
|--------------|--------------------------------------|----------------------------|
| Left front   | 1800                                 | 180                        |
| Left rear    | 1200                                 | 145                        |
| Right front  | 1050 / 1950 / 2700                   | 145 / 210 / 270            |

For optimal cooking results use cookware not larger than the diameter of the cooking zone.

## 10. ENERGY EFFICIENCY

### 10.1 Product information according to EU 66/2014

|                         |              |
|-------------------------|--------------|
| Model identification    | EHF6232FOK   |
| Type of hob             | Built-In Hob |
| Number of cooking zones | 3            |

| Heating technology                                        |             | Radiant Heater |
|-----------------------------------------------------------|-------------|----------------|
| Diameter of circular cooking zones (Ø)                    | Left front  | 18.0 cm        |
|                                                           | Left rear   | 14.5 cm        |
|                                                           | Right front | 27.0 cm        |
| Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking) | Left front  | 181.4 Wh / kg  |
|                                                           | Left rear   | 202.3 Wh / kg  |
|                                                           | Right front | 182.1 Wh / kg  |
| Energy consumption of the hob (EC electric hob)           |             | 188.6 Wh / kg  |

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

## 10.2 Energy saving

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

- When you heat up water, use only the amount you need.
- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Before you activate the cooking zone put the cookware on it.
- The cookware bottom should have the same diameter as the cooking zone.
- Put the smaller cookware on the smaller cooking zones.
- Put the cookware directly in the centre of the cooking zone.
- Use the residual heat to keep the food warm or to melt it.

# 11. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle the materials with the symbol

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

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

# TABLE DES MATIÈRES

|                                             |    |
|---------------------------------------------|----|
| 1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....               | 16 |
| 2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ.....            | 17 |
| 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....           | 20 |
| 4. UTILISATION QUOTIDIENNE.....             | 21 |
| 5. CONSEILS.....                            | 23 |
| 6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....              | 24 |
| 7. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT..... | 24 |
| 8. INSTALLATION.....                        | 26 |
| 9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....         | 28 |
| 10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....              | 28 |

## NOUS PENSONS À VOUS

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

Bienvenue chez Electrolux.

**Visitez notre site Internet pour :**



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :  
**[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Enregistrer votre produit pour obtenir un meilleur service :  
**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## SERVICE APRÈS-VENTE

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

Avant de contacter le service, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique.



Avertissement/Attention : consignes de sécurité.



Informations générales et conseils.



Informations en matière de protection de l'environnement.

Sous réserve de modifications.

## 1. ⚠ CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

### 1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Veuillez à maintenir hors de portée de la machine les enfants de moins de 3 ans à moins qu'ils soient constamment surveillés.

## 1.2 Sécurité générale

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Ne touchez pas les résistances.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau. Éteignez l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- N'entrez rien sur les surfaces de cuisson.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Si la surface vitrocéramique est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger.

## 2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

### 2.1 Instructions d'installation



#### **AVERTISSEMENT!**

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Portez toujours des gants de sécurité.
- Isolez les surfaces découpées à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure ne provoque des gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.

- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Si l'appareil est installé au-dessus de tiroirs, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace entre le fond de l'appareil et le tiroir supérieur pour que l'air puisse circuler.
- Le dessous de l'appareil peut devenir très chaud. Veillez à installer un panneau de séparation ignifuge sous l'appareil pour en bloquer l'accès.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (si présente) ni le câble d'alimentation. Contactez notre centre de maintenance agréé ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne connectez la fiche d'alimentation secteur à la prise de courant secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la fiche d'alimentation est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), des disjoncteurs différentiels et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

## 2.2 Branchement électrique



### AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau. Si ce n'est pas le cas, contactez un électricien.
- Assurez-vous que l'appareil est bien installé. Un câble d'alimentation lâche et inapproprié ou une fiche (si présente) non serrée peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection anti-électrocution est installée.
- Utilisez un collier anti-traction sur le câble.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à des prises électriques situées à proximité.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises ni de rallonges.

## 2.3 Utilisation



### AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Avant la première utilisation, retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (si présents).
- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.

- Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Si la surface de l'appareil présente des fêlures, débranchez immédiatement l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Lorsque vous versez un aliment dans de l'huile chaude, elle peut éclabousser.



#### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'incendie et d'explosion.

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



#### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'endommagement de l'appareil.

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

cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.

- Ne placez jamais de papier aluminium sur l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer le verre ou la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.

## **2.4 Entretien et nettoyage**

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération de maintenance.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.

## **2.5 Mise au rebut**



#### **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

## **2.6 Maintenance**

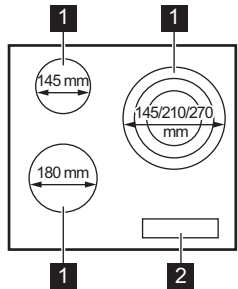
- Pour réparer l'appareil, contactez un service après-vente agréé.

- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

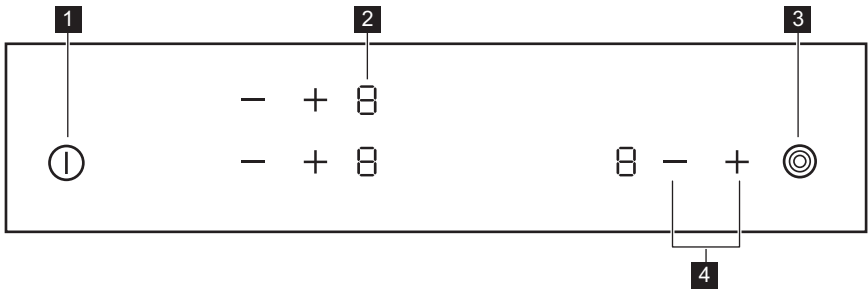
### 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

#### 3.1 Description de la table de cuisson

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



#### 3.2 Description du bandeau de commande



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

| Tou-<br>che<br>sensi-<br>tive | Fonction     | Description                                   |
|-------------------------------|--------------|-----------------------------------------------|
| <b>1</b> ①                    | MARCHE/ARRÊT | Pour allumer et éteindre la table de cuisson. |

|   | Tou-<br>che<br>sensi-<br>tive                                                     | Fonction                        | Description                                                            |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| 2 | -                                                                                 | Indicateur du niveau de cuisson | Pour indiquer le niveau de cuisson.                                    |
| 3 |  | -                               | Pour activer ou désactiver le circuit extérieur de la zone de cuisson. |
| 4 | + /<br>—                                                                          | -                               | Pour sélectionner un niveau de cuisson.                                |

### 3.3 Indicateurs de niveau de cuisson

| Affichage                                                                                                                                                             | Description                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
|                                                                                      | La zone de cuisson est désactivée.                          |
|  -  | La zone de cuisson est activée.                             |
|  + chiffre                                                                           | Une anomalie de fonctionnement s'est produite.              |
|                                                                                      | Une zone de cuisson est encore chaude (chaleur résiduelle). |
|                                                                                      | La fonction Dispositif de sécurité enfants est activée.     |
|                                                                                      | La fonction Arrêt automatique est activée.                  |

### 3.4 Voyant de chaleur résiduelle



#### AVERTISSEMENT!

 Il y a risque de brûlures par la chaleur résiduelle.

## 4. UTILISATION QUOTIDIENNE



#### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 4.1 Activation et désactivation

Appuyez sur  pendant 1 seconde pour activer ou désactiver la table de cuisson.

### 4.2 Arrêt automatique

**Cette fonction arrête la table de cuisson automatiquement si :**

- toutes les zones de cuisson sont désactivées,
- vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir allumé la table de cuisson,
- vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon, etc.). Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Retirez l'objet du bandeau de commande ou nettoyez celui-ci.

- Vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de cuisson. Au bout de quelques instants,  s'allume et la table de cuisson s'éteint.

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

| Niveau de cuisson | La table de cuisson s'éteint au bout de : |
|-------------------|-------------------------------------------|
| 1 - 2             | 6 heures                                  |
| 3 - 4             | 5 heures                                  |
| 5                 | 4 heures                                  |
| 6 - 9             | 1 heure et demie                          |

### 4.3 Niveau de cuisson

Appuyez sur  pour augmenter le niveau de cuisson. Appuyez sur  pour diminuer le niveau de cuisson. Appuyez simultanément sur  et  pour désactiver la zone de cuisson.

### 4.4 Activation et désactivation des circuits extérieurs

Vous pouvez ajuster la surface de cuisson à la dimension de votre ustensile de cuisine.

Utilisez la touche sensitive : 

**Pour activer le circuit extérieur :** appuyez sur la touche sensitive. Le voyant s'allume.

**Pour activer plusieurs circuits extérieurs :** appuyez à nouveau sur la même touche sensitive. Le voyant suivant s'allume.

**Pour désactiver le circuit extérieur :** appuyez sur la touche sensitive jusqu'à ce que le voyant s'éteigne.



Lorsque vous activez la zone mais que vous n'activez pas le circuit extérieur, la lumière provenant de la zone peut recouvrir le circuit extérieur. Cela n'indique pas que le circuit extérieur est activé. Pour savoir si le circuit est activé, regardez le voyant.

### 4.5 Dispositif de sécurité enfants

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

**Pour activer la fonction :** allumez la table de cuisson en appuyant sur . Ne sélectionnez pas de réglage de niveau de cuisson. Appuyez sur  des deux zones de cuisson avant pendant 4 secondes.  s'allume. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur .

**Pour désactiver la fonction :** allumez la table de cuisson en appuyant sur . Ne sélectionnez pas de réglage de niveau de cuisson. Appuyez sur  des deux zones de cuisson avant pendant 4 secondes.  s'allume. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur .

**Pour désactiver la fonction le temps d'une cuisson :** allumez la table de cuisson en appuyant sur .  s'allume.

Appuyez sur  des deux zones de cuisson avant pendant 4 secondes.

**Régalez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent.** Vous pouvez utiliser la table de cuisson. Lorsque vous éteignez la table de cuisson avec , la fonction est de nouveau activée.

## 5. CONSEILS



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 5.1 Ustensiles de cuisson



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



Les récipients de cuisson avec un fond en émail, en aluminium ou en cuivre peuvent laisser des traces sur la surface vitrocéramique.

### 5.2 Exemples de cuisson



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

| Niveau de cuisson | Utilisation :                                                                                                             | Durée (min) | Conseils                                                                                             |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                 | Conserver les aliments cuits au chaud.                                                                                    | au besoin   | Placez un couvercle sur le récipient.                                                                |
| 1 - 2             | Sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.                                                             | 5 - 25      | Mélangez de temps en temps.                                                                          |
| 1 - 2             | Solidifier : omelettes, œufs cocotte.                                                                                     | 10 - 40     | Couvrez pendant la cuisson.                                                                          |
| 2 - 3             | Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés.                                       | 25 - 50     | Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez les plats à base de lait durant la cuisson. |
| 3 - 4             | Cuire à la vapeur des légumes, du poisson et de la viande.                                                                | 20 - 45     | Ajoutez quelques cuillerées de liquide.                                                              |
| 4 - 5             | Cuire des pommes de terre à la vapeur.                                                                                    | 20 - 60     | Utilisez max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre.                                               |
| 4 - 5             | Cuire de grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.                                                         | 60 - 150    | Ajoutez jusqu'à 3 litres de liquide, plus les ingrédients.                                           |
| 6 - 7             | Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissolettes, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets. | au besoin   | Retournez à la moitié du temps.                                                                      |

| Niveau de cuisson | Utilisation :                                                                                             | Durée (min) | Conseils                        |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------------------------|
| 7 - 8             | Cuisson à température élevée des pommes de terre ris-solées, filets, steaks.                              | 5 - 15      | Retournez à la moitié du temps. |
| 9                 | Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, griller de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites. |             |                                 |

## 6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 6.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un plat de cuisson dont le fond est propre.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de la table de cuisson.
- Utilisez un nettoyeur spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Utilisez un racloir spécial pour la vitre.

contenant du sucre. Sinon, la saleté pourrait endommager la table de cuisson. Tenez le racloir spécial incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.

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

### 6.2 Nettoyage de la table

- **Enlevez immédiatement :** plastique fondu, films plastiques et aliments

## 7. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 7.1 En cas d'anomalie de fonctionnement

| Problème                                                                | Cause probable                                                                                                  | Solution                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vous ne pouvez pas allumer la table de cuisson ni la faire fonctionner. | La table de cuisson n'est pas connectée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect. | Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique. Consultez le schéma de raccordement. |

| Problème                                                                                                                         | Cause probable                                                                     | Solution                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                  | Le fusible a disjoncté.                                                            | Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié. |
|                                                                                                                                  |                                                                                    | Allumez de nouveau la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 10 secondes.                                                   |
|                                                                                                                                  | Vous avez appuyé sur plusieurs touches sensibles en même temps.                    | N'appuyez que sur une seule touche sensible à la fois.                                                                                           |
|                                                                                                                                  | Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.               | Nettoyez le bandeau de commande.                                                                                                                 |
| Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est éteinte.    | Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles.               | Retirez l'objet des touches sensibles.                                                                                                           |
| La table de cuisson est désactivée.                                                                                              | Vous avez posé quelque chose sur la touche sensitive ①.                            | Retirez l'objet de la touche sensitive.                                                                                                          |
| Voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.                                                                                    | La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps. | Si la zone de cuisson a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à votre service après-vente agréé.                                         |
| Impossible d'activer le circuit extérieur.                                                                                       |                                                                                    | Activez d'abord le circuit intérieur.                                                                                                            |
|  Il y a une zone sombre sur la zone multiple. | Il est normal qu'il y ait une zone sombre sur la zone multiple.                    |                                                                                                                                                  |
| Les touches sensibles sont chaudes.                                                                                              | Le récipient est trop grand ou vous l'avez placé trop près des commandes.          | Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible.                                                            |
|  s'allume.                                    | Arrêt automatique est activé.                                                      | Éteignez la table de cuisson puis allumez-la de nouveau.                                                                                         |

| Problème                                                                                                     | Cause probable                                          | Solution                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  s'allume.                  | La fonction Dispositif de sécurité enfants est activée. | Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  et un chiffre s'affichent. | Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.     | Débranchez la table de cuisson de l'alimentation électrique pendant quelques minutes. Déconnectez le fusible de l'installation domestique. Rebranchez l'appareil. Si  s'affiche à nouveau, faites appel au service après-vente agréé. |

## 7.2 Si vous ne trouvez pas de solution...

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

en verre) et le message d'erreur qui s'affiche. Assurez-vous d'utiliser correctement l'appareil. En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du vendeur pourra être facturé, même en cours de garantie. Les instructions relatives au service après-vente et aux conditions de garantie figurent dans le livret de garantie.

## 8. INSTALLATION



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 8.1 Avant l'installation

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

Numéro de série .....

### 8.2 Tables de cuisson intégrées

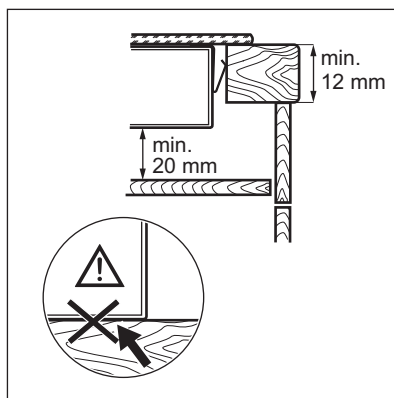
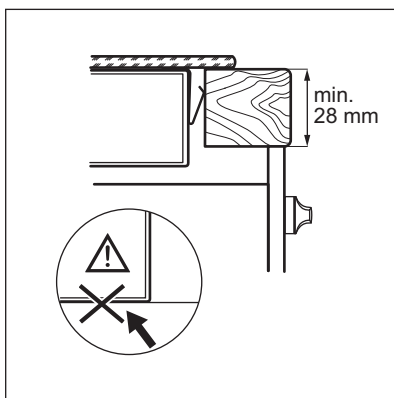
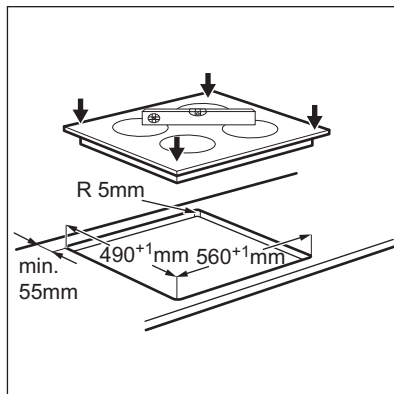
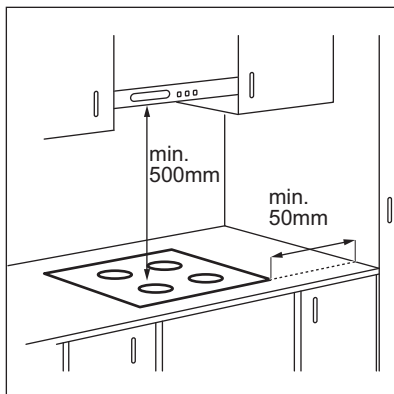
Les tables de cuisson encastrables ne peuvent être mises en fonctionnement

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

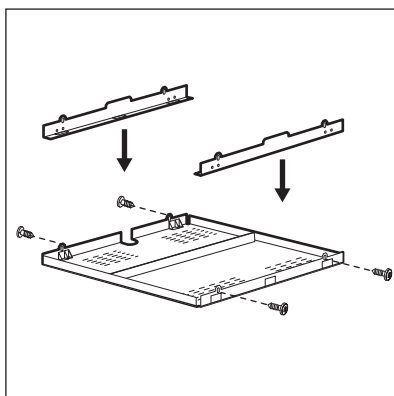
### 8.3 Câble d'alimentation

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

## 8.4 Montage



## 8.5 Enceinte de protection



Si vous utilisez une enceinte de protection (accessoire supplémentaire), le fond de protection installé directement sous la table de cuisson n'est plus nécessaire. L'enceinte de protection n'est pas disponible dans tous les pays. Veuillez contacter votre revendeur local.



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

## 9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

### 9.1 Plaque signalétique

Modèle EHF6232FOK  
Type 58 HAD 20 AO

Numéro de série .....  
ELECTROLUX

PNC 949 596 003 01  
220 - 240 V 50 - 60 Hz  
Fabriqué en Allemagne  
5.7 kW  


### 9.2 Caractéristiques des zones de cuisson

| Zone de cuisson | Puissance nominale (niveau de cuisson max.) [W] | Diamètre de la zone de cuisson [mm] |
|-----------------|-------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Avant gauche    | 1800                                            | 180                                 |
| Arrière gauche  | 1200                                            | 145                                 |
| Avant droite    | 1050 / 1950 / 2700                              | 145 / 210 / 270                     |

Pour des résultats de cuisson optimaux, utilisez des récipients qui ne dépassent pas le diamètre de la zone de cuisson.

## 10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

### 10.1 Informations de produit selon la norme EU 66/2014

|                                                                       |                |                           |
|-----------------------------------------------------------------------|----------------|---------------------------|
| Identification du modèle                                              |                | EHF6232FOK                |
| Type de table de cuisson                                              |                | Table de cuisson intégrée |
| Nombre de zones de cuisson                                            |                | 3                         |
| Technologie de chauffage                                              |                | Chauffage par rayonnement |
| Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)                         | Avant gauche   | 18,0 cm                   |
|                                                                       | Arrière gauche | 14,5 cm                   |
|                                                                       | Avant droite   | 27,0 cm                   |
| Consommation d'énergie selon la zone de cuisson (EC electric cooking) | Avant gauche   | 181,4 Wh / kg             |
|                                                                       | Arrière gauche | 202,3 Wh / kg             |
|                                                                       | Avant droite   | 182,1 Wh / kg             |
| Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)       |                | 188,6 Wh / kg             |

## 10.2 Économie d'énergie

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

- Si vous faites chauffer de l'eau, ne faites chauffer que la quantité dont vous avez réellement besoin.
- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Activez toujours la zone de cuisson après avoir posé le récipient dessus.
- Le fond du récipient doit avoir le même diamètre que la zone de cuisson.
- Placez les plus petits récipients sur les plus petites zones de cuisson.
- Posez directement le récipient au centre de la zone de cuisson.
- Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour conserver les aliments au chaud ou pour faire fondre.

## 11. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

## CONTENIDO

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| 1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD..... | 31 |
| 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....  | 32 |
| 3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....    | 35 |
| 4. USO DIARIO.....                  | 36 |
| 5. CONSEJOS.....                    | 37 |
| 6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....    | 38 |
| 7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....       | 39 |
| 8. INSTALACIÓN.....                 | 41 |
| 9. INFORMACIÓN TÉCNICA.....         | 42 |
| 10. EFICACIA ENERGÉTICA.....        | 42 |

## 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.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.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 los daños y lesiones causados por una instalación y uso incorrectos. Guarde siempre las instrucciones junto con el aparato para futuras consultas.

### 1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

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

### 1.2 Instrucciones generales de seguridad

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

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

## 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

### 2.1 Instalación



#### **ADVERTENCIA!**

Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato.

- Retire todo el embalaje
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- El aparato es pesado, tenga cuidado siempre cuando lo mueva. Utilice siempre guantes de protección.
- Proteja las superficies cortadas con un material sellante para evitar que la humedad las hinche.
- Proteja la parte inferior del aparato del vapor y la humedad.
- No instale el aparato junto a una puerta ni debajo de una ventana. De

esta forma se evita que los utensilios de cocina calientes caigan del aparato cuando la puerta o la ventana estén abiertas.

- Cuando instale el aparato encima de cajones, asegúrese de que hay suficiente espacio entre la parte inferior del aparato y el cajón superior para que circule el aire.
- La base del aparato se puede calentar. Asegúrese de colocar un panel de separación incombustible bajo el aparato para evitar acceder a la base.

### 2.2 Conexión eléctrica



#### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.

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

protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.

- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.

## 2.3 Uso del aparato



### ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas.

- Retire todo el embalaje, las etiquetas y la película protectora (en su caso) antes del primer uso.
- Utilice este aparato en entornos domésticos.
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Cerciórese de que los orificios de ventilación no están obstruidos.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso.
- No coloque cubiertos ni tapaderas sobre las zonas de cocción. Pueden alcanzar temperaturas elevadas.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni cuando entre en contacto con el agua.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni de almacenamiento.
- Si la superficie del aparato está agrietada, desconéctelo inmediatamente de la fuente de alimentación. De esta forma evitará descargas eléctricas.
- Cuando se coloca comida en aceite caliente, éste puede saltar.



### ADVERTENCIA!

Riesgo de incendio y explosiones

- Las grasas o aceites calientes pueden generar vapores inflamables. Mantenga las llamas u objetos

calientes alejados de grasas y aceites cuando cocine con ellos.

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



### **ADVERTENCIA!**

Podría dañar el aparato.

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

debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, como calefacción.

## **2.4 Mantenimiento y limpieza**

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

## **2.5 Eliminación**



### **ADVERTENCIA!**

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

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

## **2.6 Asistencia**

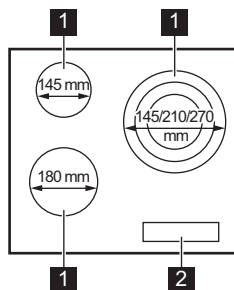
- Para reparar el aparato, póngase en contacto con un centro de servicio autorizado.
- Utilice solamente piezas de recambio originales.

## 3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

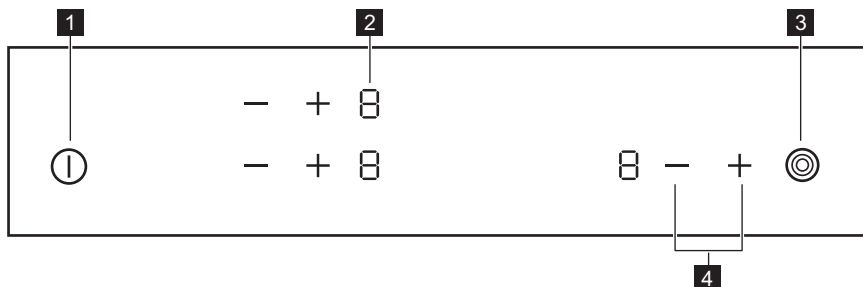
### 3.1 Disposición de las zonas de cocción

**1** Zona de cocción

**2** Panel de control



### 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                      | Observaciones                                 |
|------------|------------------------------|-----------------------------------------------|
| <b>1</b> ① | ENCENDIDO/APAGADO            | Para activar y desactivar la placa.           |
| <b>2</b> - | Indicador del nivel de calor | Para mostrar el nivel de calor.               |
| <b>3</b> ② | -                            | Para activar y desactivar el anillo exterior. |

|   | Sen-<br>sor                                                                       | Función | Observaciones                |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|------------------------------|
| 4 |  | -       | 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.                       |
|  + número                                                                            | Hay un fallo de funcionamiento.                                  |
|                                                                                      | La zona de cocción continúa estando caliente (calor residual).   |
|                                                                                      | La función Dispositivo 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 siempre que:

- todas las zonas de cocción están apagadas,
- no se ajusta un nivel de calor después de encender la placa,

- se vierte algo o se coloca algún objeto sobre el panel de control durante más de 10 segundos (un recipiente, un trapo, etc.). Se emite una señal acústica y la placa se apaga. Retire el objeto o limpie el panel de control.
- 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                       |

| Ajuste del nivel de calor | La placa de cocción se apaga. |
|---------------------------|-------------------------------|
| 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.

 Cuando 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 Dispositivo de seguridad para niños

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

**Para activar la función:** active la placa con . No ajuste el nivel de calor.

Toque **-** de las zonas de cocción delanteras durante 4 segundos.  se enciende. Desactive la placa con .

**Para desactivar la función:** active la placa con . No ajuste el nivel de calor.

Toque **-** de las zonas de cocción delanteras durante 4 segundos.  se enciende. Desactive la placa con .

**Para anular la función para una sola vez:** active la placa con .  se

enciende. Toque **-** de las dos zonas de cocción delanteras durante 4 segundos.

**Ajuste la temperatura antes de que transcurran 10 segundos.** Ya puede poner en marcha el aparato. Cuando se desactiva la placa con , la función vuelve a funcionar.

## 5. CONSEJOS



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 5.1 Utensilios de cocina



La base del utensilio de cocina 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 Ejemplos de aplicaciones de cocción



Los datos de la tabla son sólo 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.                                                              |
| 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.                                             |
| 6 - 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 recipientes cuya base esté limpia.

- Los arañazos o las marcas oscuras en la superficie no afectan al funcionamiento normal de la placa.
- Utilice un limpiador especial para la superficie de la placa.
- Utilice un rascador especial para el cristal.

## 6.2 Limpieza de la placa

- **Elimine de inmediato:** restos fundidos de plástico, recubrimientos de plástico y alimentos que contengan azúcar. De lo contrario la

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

- **Elimine cuando la placa se haya enfriado:** restos de cal, marcas de agua, manchas de grasa y decoloraciones metálicas. Limpie la placa con un paño suave humedecido con agua y detergente. Después de limpiarla, seque la placa con un paño suave.

# 7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

## 7.1 Qué hacer si...

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

| Problema                                                                                                                  | Posible causa                                                                             | Solución                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La placa de cocción se apaga.                                                                                             | Ha puesto algo sobre el sensor ①.                                                         | Retire el objeto del sensor.                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Indicador de calor residual no se enciende.                                                                               | La zona no ha estado encendida el tiempo suficiente para activar la función.              | Si la zona ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, consulte con el centro de servicio autorizado.                                                                                                                                                                                  |
| 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.                            | Apagado automático está en funcionamiento.                                                | Apague la placa y vuelva a encenderla.                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  se enciende.                            | Dispositivo de seguridad para niños está funcionando.                                     | 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.<br>Si vuelve a aparecer  , póngase en contacto con el Centro de servicio técnico. |

## 7.2 Si no encuentra una solución...

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

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

## 8. INSTALACIÓN



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 8.1 Antes de la instalación

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

Número de serie .....

### 8.2 Placas empotradas

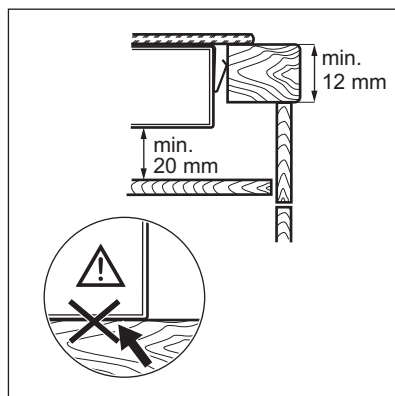
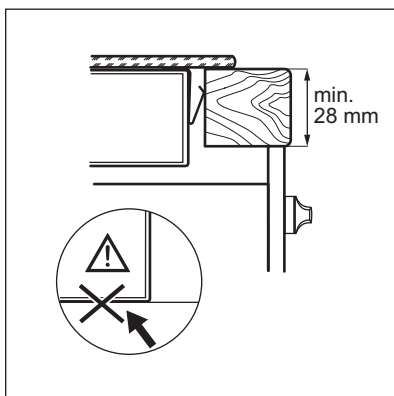
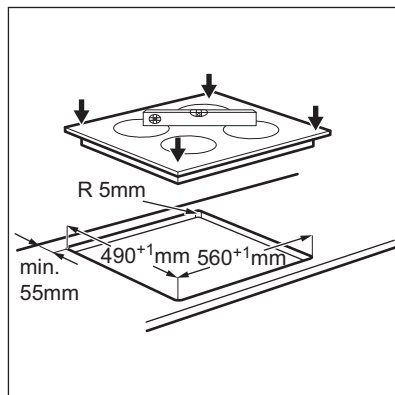
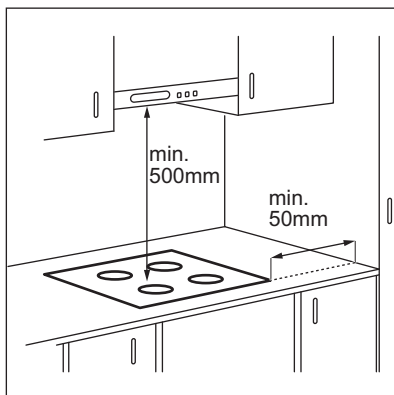
Las placas de cocción que han de ir integradas en la cocina solo deben

### 8.4 Montaje

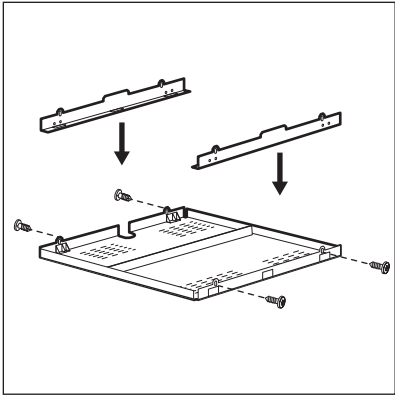
utilizarse una vez encastradas en los muebles adecuados y con las encimeras y superficies de trabajo apropiadas.

### 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: H05BB-F T min 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. INFORMACIÓN TÉCNICA

### 9.1 Placa de características

Modelo EHF6232FOK  
Tipo 58 HAD 20 AO

Nº ser. ....  
ELECTROLUX

Número de producto (PNC) 949 596 003 01  
220 - 240 V 50 - 60 Hz  
Fabricado en Alemania  
5.7 kW  
CE

### 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  | 1800                                          | 180                                 |
| Posterior izquierda | 1200                                          | 145                                 |
| Anterior derecha    | 1050 / 1950 / 2700                            | 145 / 210 / 270                     |

Para obtener unos resultados de cocción óptimos, utilice recipientes de diámetro inferior al de la zona de cocción.

## 10. EFICACIA ENERGÉTICA

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

|                           |            |
|---------------------------|------------|
| Identificación del modelo | EHF6232FOK |
|---------------------------|------------|

|                                                                 |                     |                      |
|-----------------------------------------------------------------|---------------------|----------------------|
| Tipo de placa de cocción                                        |                     | Placa empotrada      |
| Número de zonas de cocción                                      |                     | 3                    |
| Tecnología de calentamiento                                     |                     | Resistencia radiante |
| Diámetro de las zonas de cocción circulares (Ø)                 | Anterior izquierda  | 18,0 cm              |
|                                                                 | Posterior izquierda | 14,5 cm              |
|                                                                 | Anterior derecha    | 27,0 cm              |
| Consumo de energía por zona de cocción (EC electric cooking)    | Anterior izquierda  | 181,4 Wh / kg        |
|                                                                 | Posterior izquierda | 202,3 Wh / kg        |
|                                                                 | Anterior derecha    | 182,1 Wh / kg        |
| Consumo de energía por de la placa de cocción (EC electric hob) |                     | 188,6 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)



867311682-B-452015

