



Thinking of you
Electrolux



EHF6343FOK

DA	KOGSEKTION	BRUGSANVISNING	2
EN	HOB	USER MANUAL	16
PT	PLACA	MANUAL DE INSTRUÇÕES	31
ES	PLACA DE COCCIÓN	MANUAL DE INSTRUCCIONES	46

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	3
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	4
3. PRODUKTBEKRIVELSE AF APPARATET.....	6
4. DAGLIG BRUG.....	8
5. RÅD OG TIP.....	10
6. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	10
7. FEJLFINDING.....	11
8. INSTALLATION.....	13
9. TEKNISK INFORMATION.....	14
10. ENERGIEFFEKTIV.....	14

VI TÆNKER PÅ DIG

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

Velkommen til Electrolux.

Besøg vores websted for at:



Få rådgivning, brochurer, fejlfinding, serviceinformation:
www.electrolux.com



Registrere dit produkt for bedre service:
www.registerelectrolux.com



Købe tilbehør, forbrugsvarer og originale reservedele til dit apparat:
www.electrolux.com/shop

KUNDEPLEJE OG SERVICE

Brug altid originale reservedele.

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

Du finder oplysningerne på maskinens typeskilt.



Advarsel/Forsigtig-Sikkerhedsanvisninger



Generelle oplysninger og gode råd



Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

1. ⚠ OM SIKKERHED

Læs brugsanvisningen grundigt, før apparatet installeres og tages i brug. Producenten kan ikke drages til ansvar, hvis apparatet installeres forkert og anvendelsen forårsager skade. Opbevar altid brugsanvisningen sammen med apparatet til eventuel fremtidig brug.

1.1 Sikkerhed for børn og andre udsatte personer

- Apparatet kan bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de medfølgende farer.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn.
- Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, mens det køler af. De tilgængelige dele er varme.
- Hvis apparatet har en børnesikring, anbefales det, at du aktiverer den.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden overvågning.
- Børn på under 3 år skal holdes på afstand, med mindre de overvåges konstant.

1.2 Generelt om sikkerhed

- Apparatet og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Rør ikke ved varmelegemerne.
- Betjen ikke apparatet med et tænd-sluk-ur eller en særskilt fjernbetjening.
- Tilberedning uden opsyn på en kogesektion med fedt eller olie kan være farligt og kan muligvis resultere i brand.
- Forsøg aldrig at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet og dæk den åbne ild til med f.eks. et låg eller et brandtæppe.
- Opbevar ikke genstande på kogefladerne.

- Læg ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer og grydelåg på kogesektionen, da de kan blive meget varme.
- Undlad at bruge en damprenser til at rengøre apparatet.
- Hvis den glaskeramiske overflade / glasoverfladen er revnet, skal du slukke for apparatet for ikke at risikere elektrisk stød.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, et autoriseret serviceværksted eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation



ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres af en sagkyndig.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen, der følger med apparatet.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker.
- Forsegl snitfladerne med et tætningsmiddel for at forhindre fugt, der forårsager udsvulmen.
- Beskyt apparatets bund mod damp og fugt.
- Montér ikke apparatet op mod en dør eller under et vindue. Dette for at undgå, at der falder varmt kogegrej ned fra apparatet, når døren eller vinduet åbnes.
- Hvis apparatet monteres oven over skuffer, skal du sørge for, at der er tilstrækkelig plads mellem apparatets bund og den øverste skuffe til luftcirkulation.
- Apparatets bund kan blive varm. Sørg for at montere en brandsikker plade under apparatet for at forhindre adgang til bunden.

2.2 Tilslutning, el



ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Inden apparatet tages i brug, skal du sørge for, at det er koblet fra strømforsyningen.
- Sørg for, at de elektriske data på typeskiltet svarer til strømforsyningen. Hvis det ikke er tilfældet, skal du kontakte en elektriker.
- Sørg for, at apparatet installeres korrekt. En løs eller forkert elledning eller stik (hvis relevant) kan gøre terminalen for varm.
- Brug den korrekte elledning.
- Elledningerne må ikke være viklet sammen.
- Sørg for, at der installeres en beskyttelse mod stød.
- Kablet skal forsynes med trækafslutning.
- Sørg for, at elledningen eller stikket (hvis relevant) ikke får kontakt med det varme apparat eller varmt kogegrej, når du tilslutter apparatet til de nærmeste kontakter
- Brug ikke multistik-adaptorer og forlængerledninger.

- Pas på, du ikke beskadiger netstikket (hvis relevant) eller ledningen. Kontakt vores autoriserede servicecenter eller en elektriker, hvis en beskadiget ledning skal udskiftes.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for maskinen ved at trække i ledningen. Tag altid fat i selve netstikket.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.

2.3 Brug



ADVARSEL!

Risiko for skader, forbrænding og elektrisk chock.

- Fjern al emballage, mærkning og beskyttelsesfolie (hvis det er relevant) før ibrugtagning.
- Brug apparatet i et husholdningsmiljø.
- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er tildækkede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn, når der er tændt for det.
- Indstil kogezonen til "slukket" efter brug.
- Læg ikke bestik eller grydelåg på kogezonerne. De kan blive varme.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller som frasætningsplads.

- Hvis apparatets overflade er revnet, skal apparatet øjeblikkeligt kobles fra strømforsyningen. Dette er for at forhindre elektrisk stød.
- Når du anbringer madvarer i varm olie, kan det sprøjte.



ADVARSEL!

Risiko for brand og eksplosion

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



ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Læg ikke varmt kogegrej på betjeningspanelet.
- Lad ikke kogegrej koge tørt.
- Pas på, at genstande eller kogegrej ikke falder ned på apparatet. Overfladen kan tage skade.
- Aktivér ikke kogezonerne med en tom gryde/pande eller uden kogegrej.
- Anbring ikke alufolie på apparatet.
- Kogegrej af stobejern, aluminium eller med en beskadiget bund kan forårsage ridser på glasset/glaskeramikken. Løft altid disse ting op, når du skal flytte dem på kogesektionen.
- Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer. Det må ikke anvendes til andre formål, f.eks. rumopvarmning.

2.4 Vedligeholdelse og rengøring

- Rengør jævnligt apparatet for at forhindre forringelse af overfladematerialet.

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

- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan apparatet bortskaffes korrekt.
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip elledningen af, og kassér den.

2.6 Service

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

2.5 Bortskaffelse

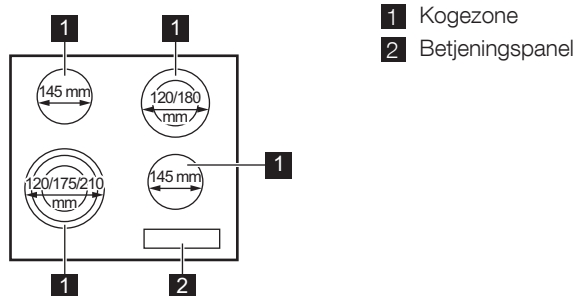


ADVARSEL!

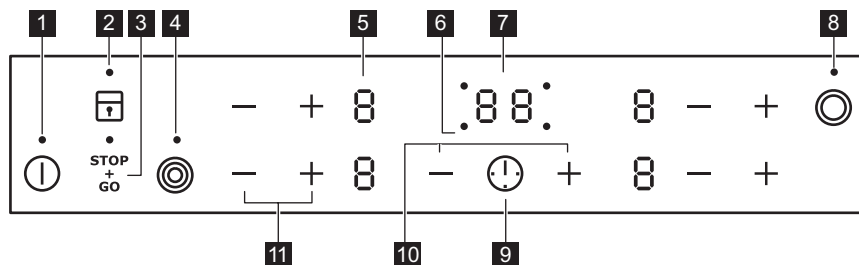
Risiko for personskade eller kvælning.

3. PRODUKTBEKRIVELSE AF APPARATET

3.1 Oversigt over kogesektionen



3.2 Oversigt over betjeningspanel



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

	Sen- sorfelt	Funktion	Kommentar
1	①	TÆND/SLUK	Tænder/slukker for kogesektionen.
2		Lås / Børnesikring	Låser/låser op for betjeningspanelet.
3	STOP GO	STOP+GO	Aktiverer/deaktiverer funktionen.
4		-	Tænder/slukker for yderste varmekreds.
5	-	Display for varmetrin	Viser varmetrinnet.
6	-	Kogezoneindikatorer for timer	Viser den kogezone, som du har tidsindstillet.
7	-	Timerdisplay	Viser tiden i minutter.
8		-	Tænder/slukker for yderste varmekreds.
9		-	Vælger kogezone.
10	+ / —	-	Øger eller mindsker tiden.
11	+ / —	-	Indstilling af et varmetrin.

3.3 Display for varmetrin

Display	Forløb
	Kogezonen er slukket.
	Kogezonen er tændt.
	STOP+GO-funktionen er i brug.
	Opkogningsautomatik-funktionen er i brug.
+ tal	Der er en funktionsfejl.
	En kogezone er stadig varm (restvarme).
	Lås / Børnesikring-funktionen er i brug.
	Automatisk slukning-funktionen er i brug.

3.4 Restvarmeindikator



ADVARSEL!

Forbrændingsrisiko ved restvarme.

4. DAGLIG BRUG



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

4.1 Aktivering og deaktivering

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

4.2 Automatisk slukning

Funktionen deaktiverer automatisk kogesektionen, hvis:

- alle kogezoner deaktiveres,
- du ikke indstiller varmetrinnet, når kogesektionen er aktiveret,
- du spilder noget, eller lægger noget på betjeningspanelet i mere end 10 sekunder (en gryde/pande, en klud osv.). Der lyder et signal, og kogesektionen deaktiveres. Fjern genstanden eller rengør betjeningspanelet.
- du behøver ikke deaktivere en kogezone eller ændre varmetrinnet.
Efter et stykke tid lyser  og kogesektionen deaktiveres.

Forholdet mellem varmetrinnet og tiden efter, at kogesektionen deaktiveres:

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

4.3 Varmetrin

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

4.4 Aktivering/deaktivering af yderste varmekreds

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

Brug sensorfeltet: 

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

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

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



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

4.5 Opkogningsautomatik

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



For at aktivere funktionen skal kogezonen være kold.

Sådan aktiveres funktionen for en kogezone: Tryk på , indtil det ønskede varmetrin aktiveres. Efter 3 sekunder tændes .

Sådan deaktiveres funktionen: Tryk på .

4.6 Timer

Nedtællingstimer

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

Indstil først kogezone, og aktivér funktionen. Du kan indstille varmetrin, før eller efter funktionen aktiveres.

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

Sådan aktiveres funktionen eller

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

Sådan vises den resterende tid: vælg kogezone med . Kontrollampen for kogezone begynder at blinke hurtigt. Displayet viser resttiden.

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

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

Sådan stoppes lyden: tryk på .

Minutur

Du kan bruge timeren som et **minutur**, når kogesektionen er tændt, og kogezone ikke betjenes (displayet for varmetrin viser .

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

Sådan stoppes lyden: tryk på .

 Funktionen påvirker ikke betjeningen af kogezonerne.

4.7 STOP+GO

Funktionen indstiller alle kogezoner til det laveste varmetrin.

Når funktionen anvendes, kan du ikke ændre varmetrinnet.

Funktionen standser ikke timer-funktionen.

Sådan aktiveres funktionen: tryk på  ^{STOP}
 tændes.

Sådan deaktiveres funktionen: tryk på  ^{STOP}. Den foregående varmeindstilling tændes.

4.8 Lås

Du kan låse betjeningspanelet, mens kogezonerne er i brug. Den forhindrer utilsigtet ændring af varmetrinnet.

Indstil først varmetrinnet.

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

Sådan deaktiveres funktionen: tryk på . Den foregående varmeindstilling tændes.

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

4.9 Børnesikring

Funktionen hindrer utilsigtet betjening af kogesektionen.

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

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

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

5. RÅD OG TIP



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Kogegrej



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



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

5.2 Eksempler på anvendelser



Oplysningerne i tabellen er kun vejledende.

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

6. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Generelle oplysninger

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

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

6.2 Rengøring af kogesektionen

- **Fjern straks:** smeltet plastik, plastfolie og sukkerholdige madvarer. Ellers kan snavset beskadige kogesektionen. Sæt

specialskraberens skråt ned på glasoverfladen, og bevæg bladet hen over overfladen.

- **Fjern, når apparatet er kølet tilstrækkeligt ned:** Rande af kalk eller vand, fedtstænk og metalskinnende misfarvning. Rengør kogesektionen med en fugtig klud og lidt opvaskemiddel. Tør kogesektionen af med en blød klud efter rengøring.

7. FEJLFINDING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

7.1 Hvis noget går galt...

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

Problem	Mulige årsager	Afhjælpning
Restvarmeindikator tændes ikke.	Kogezonen er ikke varm, fordi den kun har været tændt i kort tid.	Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis kogezonen har været i drift tilstrækkeligt længe til at være varm.
Opkogningsautomatik-funktionen virker ikke.	Kogezonen er varm.	Lad kogezonen køle tilstrækkeligt af.
	Det højeste varmetrin er valgt.	Højeste varmetrin har samme effekt som funktionen.
	Du har reduceret varmetrinnet til  .	Start fra  , og forøg kun varmetrinnet.
Du kan ikke aktivere den yderste varmekreds.		Aktiver den indre kreds først.
 Der er et mørkt område på multi-zonen.	Det er normalt, at der er et mørkt område på multizonen.	
Sensorfelterne bliver varme.	Kogegrejet er for stort, eller det er placeret for tæt på betjeningspanelet.	Sæt om muligt stort kogegrej på de bageste kogezoner.
 tændes.	Automatisk slukning er i brug.	Sluk og tænd for kogesektionen.
 tændes.	Børnesikring eller Lås-funktionen er i brug.	Se kapitlet "Daglig brug".
 og et tal lyser.	Der er en fejl i kogesektionen.	Kobl kogesektionen fra lysnettet i et stykke tid. Sluk på gruppeafbryderen, eller tag sikringen ud på tavlen. Tilslut apparatet igen. Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis  tændes igen.

7.2 Hvis du ikke kan løse problemet ...

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

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

8. INSTALLATION



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

8.1 Inden installationen

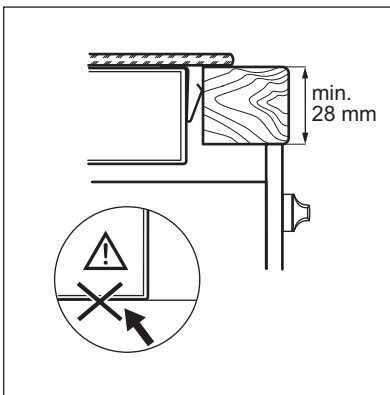
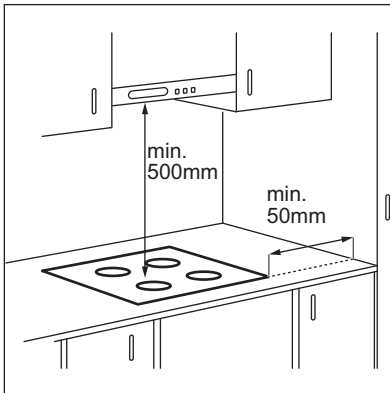
Notér følgende oplysninger fra typeskiltet, før du installerer kogesektionen:
Typeskiltet sidder i bunden af kogesektionen.

Serienummer

8.2 Indbygningskogesektioner

Brug først indbygningskogesektionerne, når kogesektionen er samlet i de korrekte

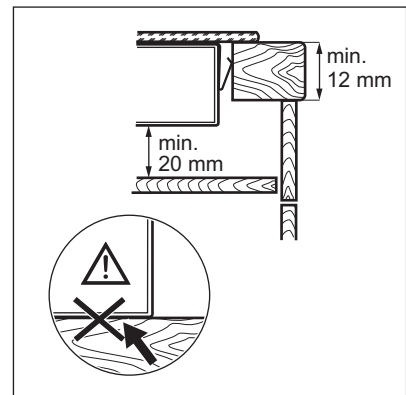
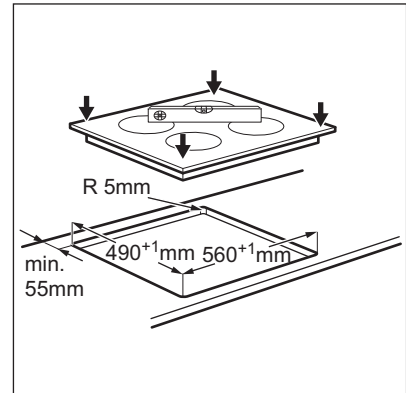
8.4 Montering



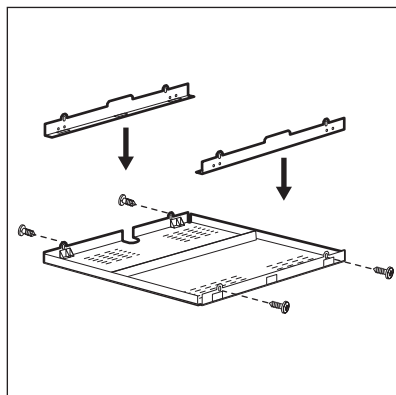
indbygningsenheder og bordplader, der opfylder kravene.

8.3 Tilslutningskabel

- Kogesektionen leveres med netkabel.
- For at erstatte det beskadigede netkabel skal du bruge følgende (eller højere) netkabeltype: H05BB-F Tmax 90°C. Kontakt Electrolux Service A/S.



8.5 Beskyttelsesboks



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



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

9. TEKNISK INFORMATION

9.1 Mærkeplade

Model EHF6343FOK
Type 58 HAD 53 AO

Serienr.
ELECTROLUX

PNC 949 596 004 01
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Fremstillet i Tyskland
6.4 kW



9.2 Kogezoner - Specifikation

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

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

10. ENERGIEFFEKTIV

10.1 Produktoplysninger i overensstemmelse med EU 66/2014

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

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

EN 60350-2 - Elkogearrater til husholdning - Del 2: Kogesektioner - Metoder til måling af ydeevne

10.2 Energibesparelse

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

- Anbring kogegrejet på kogezonen, før du aktiverer den.
- Kogegrejets bund og kogezonen bør være lige store.

- Sæt mindre kogegrej på mindre kogezoner.
- Sæt kogegrejet direkte i midten af kogezonen.
- Når du opvarmer vand, bør du kun bruge den nødvendige mængde.
- Kom låg på kogegrejet, hvis det er muligt.
- Brug restvarmen til at holde maden varm eller for at smelte den.

11. MILJØHENSYN

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

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

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	17
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	18
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	20
4. DAILY USE.....	22
5. HINTS AND TIPS.....	24
6. CARE AND CLEANING.....	25
7. TROUBLESHOOTING.....	25
8. INSTALLATION.....	27
9. TECHNICAL INFORMATION.....	28
10. ENERGY EFFICIENCY.....	29

WE'RE THINKING OF YOU

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

Welcome to Electrolux.

Visit our website for:



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



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



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

CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

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

The information can be found on the rating plate.



Warning / Caution-Safety information



General information and tips



Environmental information

Subject to change without notice.

1. SAFETY INFORMATION

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

1.1 Children and vulnerable people safety

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

1.2 General Safety

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

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

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation



WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

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

2.2 Electrical Connection



WARNING!

Risk of fire and electrical shock.

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

Service Centre or an electrician to change a damaged mains cable.

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

2.3 Use



WARNING!

Risk of injury, burns and electrical shock.

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

appliance from the power supply. This to prevent an electrical shock.

- When you place food into hot oil, it may splash.



WARNING!

Risk of fire and explosion

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



WARNING!

Risk of damage to the appliance.

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

2.4 Care and cleaning

- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Deactivate the appliance and let it cool down before you clean it.
- Disconnect the appliance from the electrical supply before maintenance.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.

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

2.5 Disposal



WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to discard the appliance correctly.

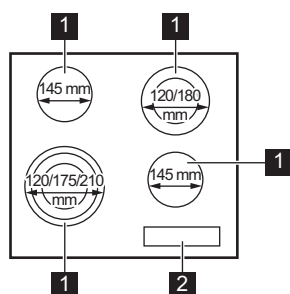
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains cable and discard it.

2.6 Service

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

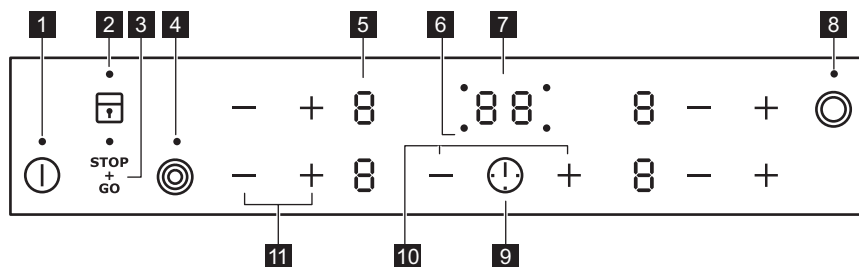
3. PRODUCT DESCRIPTION

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- sor field	Function	Comment
1	①	ON / OFF	To activate and deactivate the hob.
2		Lock / The Child Safety Device	To lock / unlock the control panel.
3	STOP + GO	STOP+GO	To activate and deactivate the function.
4		-	To activate and deactivate the outer ring.
5	-	Heat setting display	To show the heat setting.
6	-	Timer indicators of cooking zones	To show for which zone you set the time.
7	-	Timer display	To show the time in minutes.
8		-	To activate and deactivate the outer ring.
9		-	To select the cooking zone.
10	+ / —	-	To increase or decrease the time.
11	+ / —	-	To set a heat setting.

3.3 Heat setting displays

Display	Description
	The cooking zone is deactivated.
	The cooking zone operates.
	STOP+GO function operates.
	Automatic Heat Up function operates.
 + digit	There is a malfunction.
	A cooking zone is still hot (residual heat).
	Lock / 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 Automatic Heat Up

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



To activate the function the cooking zone must be cold.

To activate the function for a cooking zone: touch  until the correct heat setting comes on. After 3 seconds  comes on.

To deactivate the function: touch .

4.6 Timer

Count Down Timer

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

First set the cooking zone then set the function. You can set the heat setting before or after you set the function.

To set the cooking zone: touch  again and again until the indicator of a necessary cooking zone comes on.

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

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

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

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

To stop the sound: touch .

Minute Minder

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

To activate the function: touch . Touch  or  of the timer to set the time. When the time comes to an end, the sound operates and 00 flashes.

To stop the sound: touch .

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

4.7 STOP+GO

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

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

The function does not stop the timer functions.

To activate the function: touch .  comes on.

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

4.8 Lock

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

Set the heat setting first.

To activate the function: touch .  comes on for 4 seconds. The Timer stays on.

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

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

4.9 The Child Safety Device

This function prevents an accidental operation of the hob.

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

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

To override the function for only one cooking time: activate the hob with .  comes on. Touch  for 4 seconds. **Set the heat setting in 10 seconds.** You can operate the hob. When you

deactivate the hob with ❶ the function operates again.

5. HINTS AND TIPS



WARNING!
Refer to Safety chapters.

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.

5.2 Examples of cooking applications



The data in the table is for guidance only.

Heat setting	Use to:	Time (min)	Hints
⏸ - 1	Keep cooked food warm.	as necessary	Put a lid on the cookware.
1 - 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.
5. - 7	Gentle fry: escalope, veal cor-don 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.
	STOP+GO function operates.	Refer to "Daily use" chapter.

Problem	Possible cause	Remedy
	There is water or fat stains on the control panel.	Clean the control panel.
An acoustic signal sounds and the hob deactivates. An acoustic signal sounds when the hob is deactivated.	You put something on one or more sensor fields.	Remove the object from the sensor fields.
The hob deactivates.	You put something on the sensor field ①.	Remove the object from the sensor field.
Residual heat indicator does not 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.
Automatic Heat Up function does not operate.	The zone is hot.	Let the zone become sufficiently cool.
	The highest heat setting is set.	The highest heat setting has the same power as the function.
	You decreased the heat setting to ②.	Start from ② and only increase the heat setting.
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 or the Lock function operates.	Refer to "Daily use" chapter.
 and a number come on.	There is an error in the hob.	Disconnect the hob from the electrical supply for some time. Disconnect the fuse from the electrical system of the house. Connect it again. If  comes on again, speak to an Authorised Service Centre.

7.2 If you cannot find a solution...

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

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

8. INSTALLATION



WARNING!

Refer to Safety chapters.

8.1 Before the installation

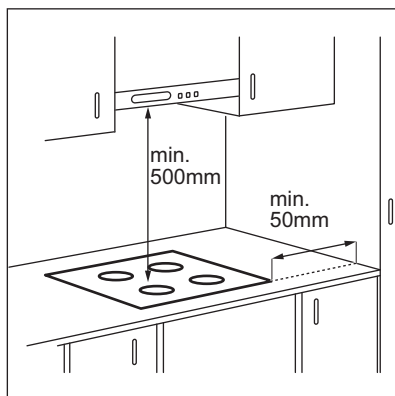
Before you install the hob, write down the information bellow from the rating plate. The rating plate is on the bottom of the hob.

Serial number

8.2 Built-in hobs

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

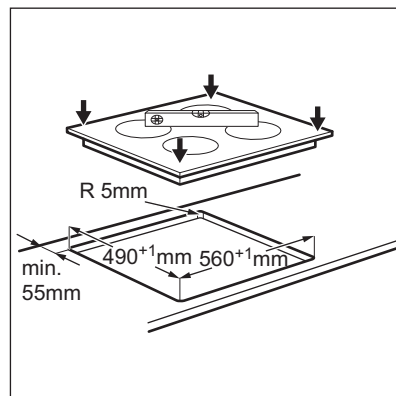
8.4 Assembly

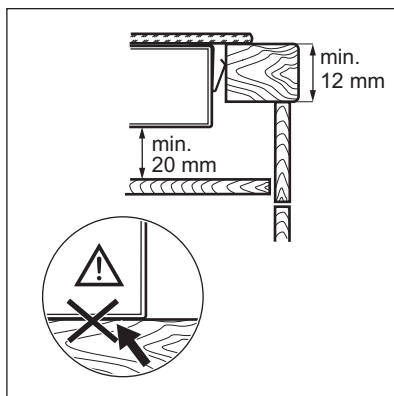
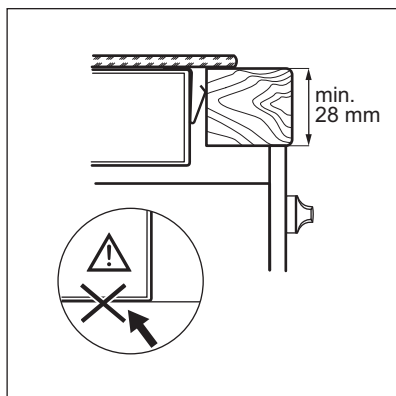


and work surfaces that align to the standards.

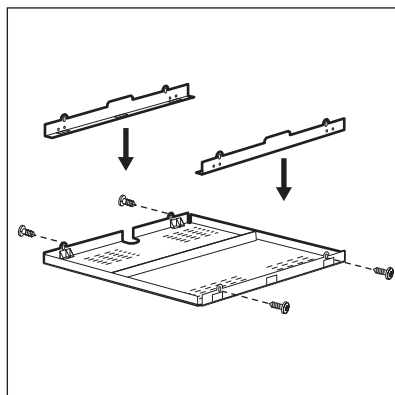
8.3 Connection cable

- The hob is supplied with a connection cable.
- To replace the damaged mains cable use the following (or higher) mains cable type: H05BB-F Tmax 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 EHF6343FOK
Typ 58 HAD 53 AO

Ser.Nr.
ELECTROLUX

PNC 949 596 004 01
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Made in Germany
6.4 kW



9.2 Cooking zones specification

Cooking zone	Nominal Power (Max heat setting) [W]	Cooking zone diameter [mm]
Left front	800 / 1600 / 2300	120 / 175 / 210
Left rear	1200	145
Right front	1200	145
Right rear	700 / 1700	120 / 180

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	EHF6343FOK	
Type of hob	Built-In Hob	
Number of cooking zones	4	
Heating technology	Radiant Heater	
Diameter of circular cooking zones (Ø)	Left front	21.0 cm
	Left rear	14.5 cm
	Right front	14.5 cm
	Right rear	18.0 cm
Energy consumption per cooking zone (EC-electric cooking)	Left front	191.3 Wh / kg
	Left rear	196.8 Wh / kg
	Right front	196.8 Wh / kg
	Right rear	184.2 Wh / kg
Energy consumption of the hob (ECelectric hob)	192.3 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.

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

11. ENVIRONMENT CONCERNS

Recycle the materials with the symbol . Put the packaging in applicable containers to recycle it. Help protect the environment and human health and to recycle waste of electrical and electronic appliances. Do

not dispose appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	32
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	33
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	35
4. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	37
5. SUGESTÕES E DICAS.....	39
6. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	40
7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	41
8. INSTALAÇÃO.....	43
9. INFORMAÇÃO TÉCNICA.....	44
10. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	45

ESTAMOS A PENSAR EM SI

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

Bem-vindo(a) à Electrolux.

Visite o nosso website para:



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

www.electrolux.com



Registar o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Utilize sempre peças de substituição originais.

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

A informação encontra-se na placa de características.



Aviso / Cuidado - Informações de segurança



Informações gerais e sugestões



Informações ambientais

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

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

1.1 Segurança para crianças e pessoas vulneráveis

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

1.2 Segurança geral

- O aparelho e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Não toque nos elementos de aquecimento.
- Não utilize o aparelho com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
- Deixar cozinhados com gorduras ou óleos na placa sem vigilância pode ser perigoso e resultar em incêndio.

- Nunca tente extinguir um incêndio com água. Em vez disso, desligue o aparelho e cubra as chamas com uma tampa de tacho ou manta de incêndio.
- Não coloque objectos sobre as zonas de cozedura.
- Os objectos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas de tacho não devem ser colocados na superfície da placa porque podem ficar quentes.
- Não utilize uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Se a superfície de vitrocerâmica/vidro apresentar alguma fenda, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um agente de assistência autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação



ADVERTÊNCIA!

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

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

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

2.2 Ligação eléctrica



ADVERTÊNCIA!

Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Antes de efectuar qualquer operação de manutenção, certifique-se de que o aparelho está desligado da corrente eléctrica.
- Certifique-se de que a informação sobre a ligação eléctrica existente na placa de características está em conformidade com a alimentação

eléctrica. Se não estiver, contacte um electricista.

- Certifique-se de que o aparelho é instalado correctamente. Ligações de cabo de alimentação e ficha (se aplicável) soltas ou incorrectas podem provocar o sobreaquecimento dos terminais.
- Utilize um cabo de alimentação eléctrica adequado.
- Não permita que o cabo de alimentação fique enredado.
- Certifique-se de que a protecção contra choque é instalada.
- Utilize a braçadeira de fixação para libertar tensão do cabo.
- Não permita que o cabo e a ficha de alimentação (se aplicável) entrem em contacto com partes quentes do aparelho ou com algum tacho quente quando ligar o aparelho a uma tomada próxima.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não causa danos na ficha (se aplicável) e no cabo de alimentação. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou um electricista para substituir o cabo de alimentação se estiver danificado.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha de alimentação.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento correctos: disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma

abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.

2.3 Utilização



ADVERTÊNCIA!

Risco de ferimentos, queimaduras e choque eléctrico.

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



ADVERTÊNCIA!

Risco de incêndio e explosão.

- As gorduras e os óleos podem libertar vapores inflamáveis quando aquecidos. Mantenha as chamas e os objectos quentes afastados das gorduras e dos óleos quando cozinhar com este tipo de produtos.
- Os vapores libertados pelo óleo muito quente podem causar combustão espontânea.
- O óleo usado, que pode conter restos de alimentos, pode inflamar a uma temperatura inferior à de um óleo em primeira utilização.

- Não coloque produtos inflamáveis, nem objectos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.



ADVERTÊNCIA!

Risco de danos no aparelho.

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

2.4 Manutenção e limpeza

- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.

- Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer antes de o limpar.
- Desligue o aparelho da tomada eléctrica antes de qualquer manutenção.
- Não utilize jactos de água ou vapor para limpar o aparelho.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objectos metálicos.

2.5 Eliminação



ADVERTÊNCIA!

Risco de ferimentos ou asfixia.

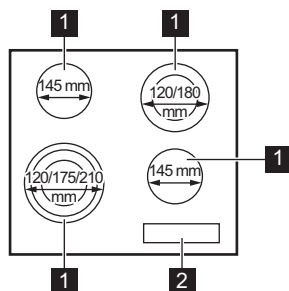
- Contacte a sua autoridade municipal para saber como eliminar o aparelho correctamente.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica e elimine-o.

2.6 Assistência Técnica

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

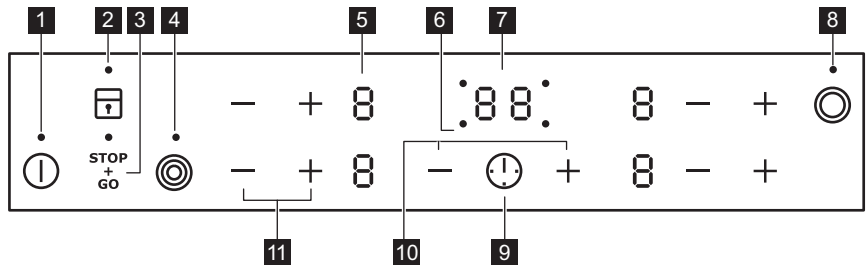
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

3.1 Disposição da placa



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

3.2 Disposição do painel de comandos



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

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

3.3 Indicadores de grau de cozedura

Visor	Descrição
	A zona de cozedura está desactivada.
- / -	A zona de cozedura está activada.
	A função STOP+GO está a funcionar.
	A função Aquecimento Automático está a funcionar.
+ dígito	Existe uma anomalia.
	Uma zona de cozedura ainda está quente (calor residual).
	A função Bloqueio de Funções /Dispositivo de Segurança para Crianças está a funcionar.
	A função Desactivação Automática está a funcionar.

3.4 Indicador de calor residual



ADVERTÊNCIA!

O calor residual pode provocar queimaduras.

4. UTILIZAÇÃO DIÁRIA



ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

4.1 Activar e desactivar

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

4.2 Desactivação Automática

A função desactiva automaticamente a placa nas seguintes situações:

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

placa desactiva-se. Retire o objecto ou limpe o painel de comandos.

- Quando não desactiva uma zona de cozedura nem altera o grau de cozedura. Após algum tempo, a indicação acende-se e a placa desactiva-se.

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

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

4.3 Grau de cozedura

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

4.4 Activar e desactivar os circuitos exteriores

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

Utilizar o campo do sensor: 

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

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

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



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

4.5 Aquecimento Automático

Se activar esta função, pode obter um grau de cozedura necessário em menos tempo. A função activa o maior grau de cozedura durante algum tempo e depois diminui para o nível adequado.



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

Para activar a função para uma zona

de cozedura: toque **+** até que o grau de cozedura correcto acenda. Após 3 segundos,  acende.

Para desactivar a função: toque em **—**.

4.6 Temporizador

Temporizador da Contagem Decrescente

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

Comece por seleccionar a zona de cozedura e seleccione depois a função. Pode definir o grau de cozedura antes ou depois de seleccionar a função.

Para seleccionar a zona de cozedura:

toque em  várias vezes até que o indicador da zona de cozedura que pretende se acenda.

Para activar a função ou alterar o

tempo: toque no **+** ou no **—** do temporizador para definir o tempo (**00 - 99** minutos). Quando o indicador da zona de cozedura começar a piscar lentamente, a contagem decrescente começa.

Para ver o tempo restante: seleccione a zona de cozedura com . O indicador da zona de cozedura começa a piscar rapidamente. O visor mostra o tempo restante.

Para desactivar a função: seleccione a zona de cozedura com  e toque em **—**. O tempo restante é contado para trás até **00**. O indicador da zona de cozedura apaga-se.



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

Para desligar o som: toque em .

Conta-Minutos

Pode utilizar esta função como **Conta-Minutos** quando a placa está activada e as zonas de cozedura estão desactivadas (o indicador de grau de cozedura indica ).

Para activar a função: toque em .

Toque em **+** ou **—** do temporizador para definir o tempo. Quando o tempo

terminar, é emitido um som e aparece a indicação **00** intermitente.

Para desligar o som: toque em .

 Esta função não afecta o funcionamento das zonas de cozedura.

4.7 STOP+GO

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

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

A função não desactiva as funções de temporizador.

Para activar a função: toque em .  acende.

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

4.8 Bloqueio de Funções

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

Comece por definir o grau de cozedura.

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

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

 Quando desactivar a placa, também desactivará esta função.

4.9 Dispositivo de Segurança para Crianças

Esta função evita o accionamento accidental da placa.

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

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

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

5. SUGESTÕES E DICAS

 **ADVERTÊNCIA!**
Consulte os capítulos relativos à segurança.

5.1 Tachos e painelas

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

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

5.2 Exemplos de modos de cozinhar

 Os dados da tabela servem apenas como referência.

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

6. MANUTENÇÃO E LIMPEZA



ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

- Utilize um raspador especial para limpar o vidro.

6.2 Limpeza da placa

6.1 Informações gerais

- Limpe a placa após cada utilização.
- Utilize sempre a placa com a base limpa.
- Riscos ou manchas escuras na superfície não afectam o funcionamento da placa.
- Utilize um produto de limpeza especial adequado para a superfície da placa.

- **Remova imediatamente:** plástico derretido, película de plástico e alimentos com açúcar. Caso contrário, a sujidade pode provocar danos na placa. Coloque o raspador especial sobre a superfície de vidro em ângulo agudo e desloque a lâmina sobre a superfície.

- **Remova quando a placa tiver arrefecido o suficiente:** manchas de calcário, água ou gordura e descolorações nas partes metálicas brilhantes. Limpe a placa com um

pano húmido e um pouco de detergente. Após a limpeza, seque a placa com um pano macio.

7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

7.1 O que fazer se...

Problema	Causa possível	Solução
Não consegue activar ou utilizar a placa.	A placa não está ligada à corrente eléctrica ou não está ligada correctamente.	Verifique se a placa está ligada correctamente à corrente eléctrica. Consulte o diagrama de ligações.
	O disjuntor está desligado.	Certifique-se de que o disjuntor é a causa da anomalia. Se o disjuntor disparar diversas vezes, contacte um electricista qualificado.
		Active novamente a placa e defina o grau de cozedura em menos de 10 segundos.
	Tocou em 2 ou mais campos do sensor em simultâneo.	Toque em apenas um campo do sensor.
	A função STOP+GO está a funcionar.	Consulte o capítulo “Utilização diária”.
	Manchas de gordura ou água no painel de comandos.	Limpe o painel de comandos.
É emitido um sinal sonoro e a placa desactiva-se. A placa emite um sinal sonoro quando é desactivada.	Colocou algum objecto sobre um ou mais campos do sensor.	Retire o objecto dos campos do sensor.
A placa desactiva-se.	Colocou algum objecto sobre o campo do sensor ①.	Retire o objecto do campo do sensor.
Indicador de calor residual não acende.	A zona não está quente porque foi activada apenas por pouco tempo.	Se a zona tiver funcionado tempo suficiente para estar quente, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Problema	Causa possível	Solução
Aquecimento Automático não funciona.	A zona está quente.	Deixe a zona arrefecer o suficiente.
	Está definido o grau de cozedura mais elevado.	O grau de cozedura mais elevado tem a mesma potência que a função.
	Diminuiu o grau de cozedura para	Comece com e aumente o grau de cozedura.
Não consegue activar o circuito exterior.		Active o circuito interior primeiro.
Existe uma área escura na zona múltipla.	É normal que exista uma área escura na zona múltipla.	
Os campos do sensor ficaram quentes.	O tacho é demasiado grande ou foi colocado demasiado perto dos comandos.	Coloque o tacho numa das zonas de cozedura de trás, se possível.
está aceso.	Desactivação Automática activo.	Desactive a placa e active-a novamente.
está aceso.	A função Dispositivo de Segurança para Crianças ou Bloqueio de Funções está a funcionar.	Consulte o capítulo “Utilização diária”.
Aparece e um número.	A placa apresenta um erro.	Desligue a placa da alimentação eléctrica durante algum tempo. Desligue o disjuntor do quadro eléctrico da sua casa. Volte a ligar. Se aparecer novamente, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

7.2 Se não conseguir encontrar uma solução...

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

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

8. INSTALAÇÃO



ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

8.1 Antes da instalação

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

Número de série

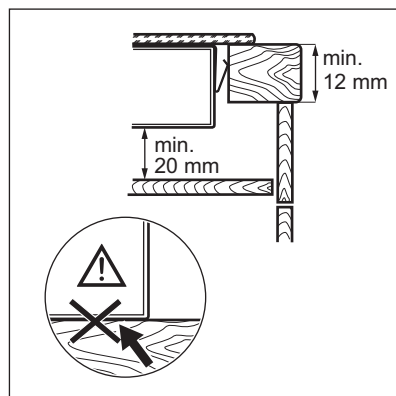
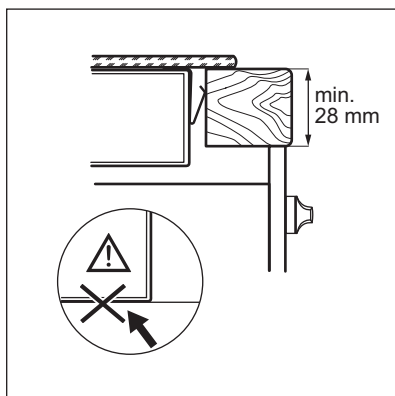
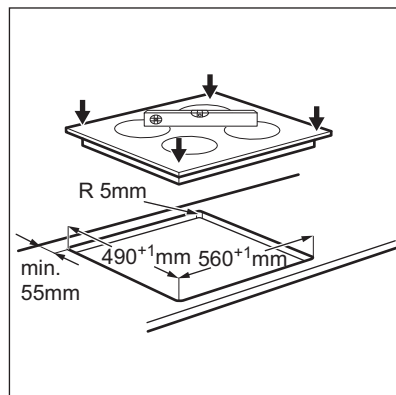
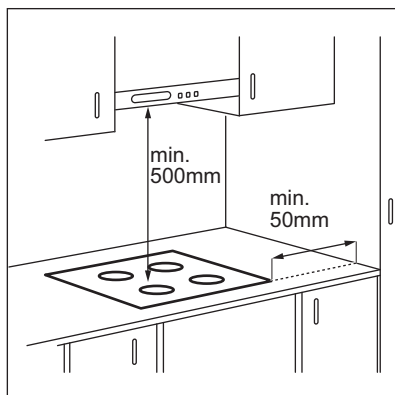
8.2 Placas encastradas

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

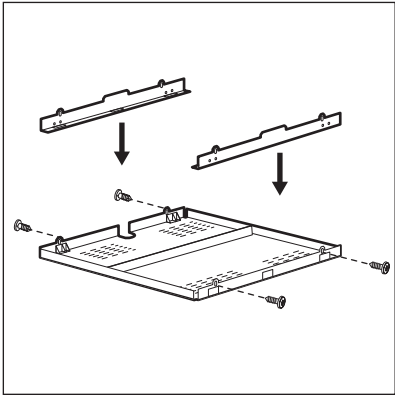
encastre ou superfícies de trabalho que cumpram as normas aplicáveis.

8.3 Cabo de ligação

- A placa é fornecida com um cabo de ligação.
- Se for necessário substituir o cabo de alimentação por estar danificado, utilize um cabo do tipo (ou superior): H05BB-F Tmax 90°C. Contacte um Centro de Assistência Técnica local.



8.5 Caixa de protecção



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

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

9. INFORMAÇÃO TÉCNICA

9.1 Placa de características

Modelo EHF6343FOK
Tipo 58 HAD 53 AO

N.º de série
ELECTROLUX

PNC 949 596 004 01
220 - 240 V / 50 - 60 Hz
Fabricado na Alemanha
6.4 kW
CE

9.2 Especificações das zonas de cozedura

Zona de coze- dura	Potência nominal (grau de co- zedura máx.) [W]	Diâmetro da zona de coze- dura [mm]
Dianteira es- querda	800 / 1600 / 2300	120 / 175 / 210
Traseira esquer- da	1200	145
Dianteira direita	1200	145
Traseira direita	700 / 1700	120 / 180

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

10. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

10.1 Informação de produto de acordo com a norma UE 66/2014

Identificação do modelo	EHF6343FOK	
Tipo de placa	Placa encas-trada	
Número de zonas de cozedura	4	
Tecnologia de aquecimento	Aquecimento radiante	
Diâmetro das zonas de cozedura circulares (Ø)	Dianteira esquerda	21,0 cm
	Traseira esquerda	14,5 cm
	Dianteira direita	14,5 cm
	Traseira direita	18,0 cm
Consumo de energia por zona de cozedura (cozedura ECElectric)	Dianteira esquerda	191,3 Wh/kg
	Traseira esquerda	196,8 Wh/kg
	Dianteira direita	196,8 Wh/kg
	Traseira direita	184,2 Wh/kg
Consumo de energia da placa (placa ECElec-tric)	192,3 Wh/kg	

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

10.2 Poupança de energia

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

- Coloque o tacho na zona de cozedura antes de a activar.
- O fundo do tacho deve ter dimensão igual à da zona de cozedura.
- Coloque os tachos mais pequenos nas zonas de cozedura mais pequenas.
- Centre o tacho na zona de cozedura.
- Quando aquecer água, utilize apenas a quantidade de que necessitar.
- Sempre que possível, coloque as tampas nos tachos.
- Pode utilizar o calor residual para manter os alimentos quentes ou derreter alimentos.

11. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

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

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

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	47
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	48
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	50
4. USO DIARIO.....	52
5. CONSEJOS.....	54
6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	55
7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	56
8. INSTALACIÓN.....	58
9. INFORMACIÓN TÉCNICA.....	59
10. EFICACIA ENERGÉTICA.....	60

PENSAMOS EN USTED

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

Bienvenido a Electrolux.

Consulte en nuestro sitio web:



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



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



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

ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

Le recomendamos que utilice recambios originales.

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

La información se puede encontrar en la placa de características.



Advertencia / Precaución-Información sobre seguridad



Información general y consejos



Información sobre el medio ambiente

Salvo modificaciones.

1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

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

1.2 Instrucciones generales de seguridad

- El aparato y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. No toque las resistencias.
- No accione el aparato con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia independiente.
- Cocinar con grasa o aceite sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.

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

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación



ADVERTENCIA!

Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato.

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

suficiente espacio entre la parte inferior del aparato y el cajón superior para que circule el aire.

- La base del aparato se puede calentar. Asegúrese de colocar un panel de separación incombustible bajo el aparato para evitar acceder a la base.

2.2 Conexión eléctrica



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Antes de efectuar cualquier tipo de operación, compruebe que el aparato esté desenchufado de la corriente eléctrica.
- Asegúrese de que las especificaciones eléctricas de la placa coinciden con las del suministro eléctrico de su hogar. En caso contrario, póngase en contacto con un electricista.
- Asegúrese de que el aparato está instalado correctamente. Un cable de red o enchufe (en su caso) flojo o

inadecuado puede provocar que el terminal se caliente en exceso.

- Utilice el cable de red eléctrica adecuado.
- Coloque los cables eléctricos de forma que no se puedan enredar.
- Asegúrese de que hay instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Establezca la descarga de tracción del cable.
- Asegúrese de que el cable o el enchufe (en su caso) no toquen el aparato caliente ni utensilios de cocina calientes cuando conecte el aparato a las tomas cercanas.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe (en su caso) ni en el cable de red. Póngase en contacto con un electricista o con nuestro servicio técnico para cambiar un cable dañado.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez instalado el aparato.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una 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.

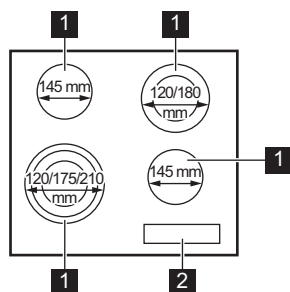
- Contacte con las autoridades locales para saber cómo deshacerse correctamente del aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable de conexión a la red y deséchelo.

2.6 Asistencia

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

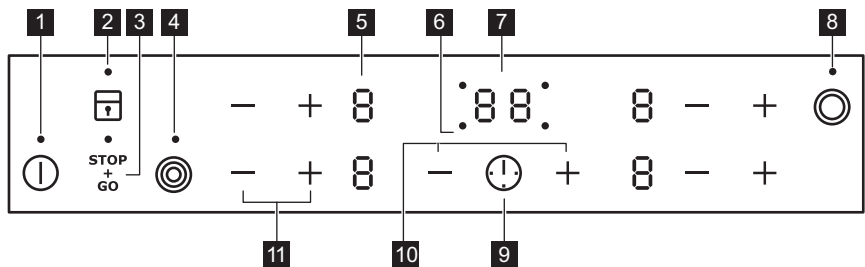
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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.

Sen-sor	Función	Observaciones
1	①	ENCENDIDO/APAGADO Para activar y desactivar la placa.
2		Bloqueo / Dispositivo de seguridad para niños Para bloquear y desbloquear el panel de control.
3	STOP+GO	Para activar y desactivar la función.
4		- Para activar y desactivar el anillo exterior.
5	-	Indicador del nivel de calor Para mostrar el nivel de calor.
6	-	Indicadores de tiempo de las zonas de cocción Muestra la zona para la que se ha ajustado la hora.
7	-	Indicador del temporizador Para mostrar la hora en minutos.
8		- Para activar y desactivar el anillo exterior.
9		- Para seleccionar una zona de cocción.
10	+/-	- Para aumentar o disminuir el tiempo.
11	+/-	- Para ajustar la temperatura.

3.3 Indicación de la temperatura en pantalla

Pantalla	Descripción
	La zona de cocción está apagada.

Pantalla	Descripción
	La zona de cocción está en funcionamiento.
	STOP+GO está funcionando.
	Calentamiento automático está funcionando.
 + número	Hay un fallo de funcionamiento.
	La zona de cocción continúa estando caliente (calor residual).
	La función Bloqueo / 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 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
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 Calentamiento automático

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

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

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

Para desactivar la función: toque .

4.6 Temporizador

Temporizador

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

Ajuste primero la zona de cocción y después la función. Elija el nivel de calor antes o después de ajustar la función.

Para seleccionar la zona de cocción:

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

Para activar la función o cambiar el

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

Para comprobar el tiempo restante:

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

Para desactivar la función: seleccione

la zona de cocción con  y toque . El tiempo restante se sigue descontando hasta llegar a 00. El indicador de la zona de cocción se apaga.

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

Para detener la señal acústica: toque



Avisador

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

Para activar la función: toque .

Toque  o  del temporizador para ajustar el tiempo. Cuando ha transcurrido el tiempo, se activa la señal acústica y 00 parpadea.

Para detener la señal acústica: toque



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

4.7 STOP+GO

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

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

La función no detiene las funciones del temporizador.

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

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

4.8 Bloqueo

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

Ajuste en primer lugar el nivel de calor que desee.

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

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



La función también se desactiva cuando se apaga la placa.

5. CONSEJOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Recipientes



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



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

4.9 Dispositivo de seguridad para niños

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

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

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

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

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.
5. - 7	Freír ligeramente: escalopes, ternera "cordon bleu", chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, filetes rusos, huevos, tortitas, rosquillas.	como estime necesario	Dele la vuelta a media cocción.
7 - 8	Asado fuerte, bolas de patata, filetes de lomo, filetes.	5 - 15	Dele la vuelta a media cocción.
9	Hervir agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), freír patatas.		

6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

- Utilice un rascador especial para el cristal.

6.2 Limpieza de la placa

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.

- **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.
	STOP+GO está funcionando.	Consulte "Uso diario".
	Hay agua o salpicaduras de grasa en el panel de control.	Limpie el panel de control.
Se emite una señal acústica y la placa se apaga. Se emite una señal acústica cuando la placa se apaga.	Hay uno o más sensores cubiertos.	Quite el objeto que cubre los sensores.
La placa de cocción se apaga.	Ha puesto algo sobre el sensor ①.	Retire el objeto del sensor.

Problema	Posible causa	Solución
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.
Calentamiento automático no funciona.	La zona está caliente.	Deje que la zona se enfríe suficientemente.
	Se ha ajustado el nivel de calor más alto.	El nivel de cocción máximo tiene la misma potencia que la función.
	Ha reducido la temperatura a  .	Empiece en  y aumente solo la temperatura.
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 o la función Bloqueo está activada.	Consulte "Uso diario".
 y un número se encienden.	Se ha producido un error en la placa.	Desenchufe la placa de la toma de corriente durante unos minutos. Desconecte el fusible del sistema eléctrico. Vuelva a conectarlo. Si vuelve a aparecer  , póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.

7.2 Si no encuentra una solución...

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

el mensaje de error que aparezca. Asegúrese de que ha manejado la placa adecuadamente. De lo contrario, el personal técnico de servicio o el distribuidor facturará la reparación efectuada, incluso en el caso de que el aparato se encuentre en periodo de garantía. Las instrucciones sobre servicio técnico y condiciones de garantía se

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

8. INSTALACIÓN



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

8.1 Antes de la instalación

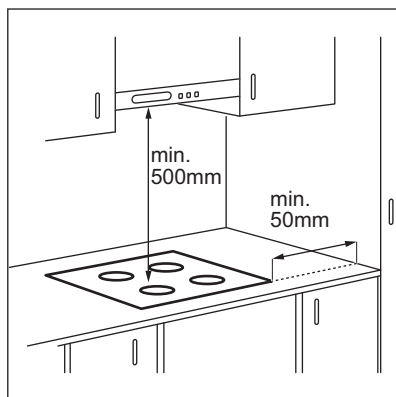
Antes de instalar la placa de cocción, anote la información siguiente de la placa de características. La placa de características está situada en la parte inferior de la placa de cocción.

Número de serie

8.2 Placas empotradas

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

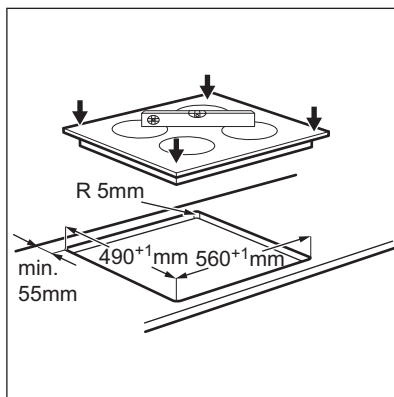
8.4 Montaje

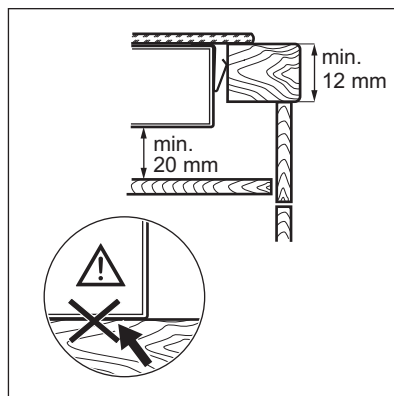
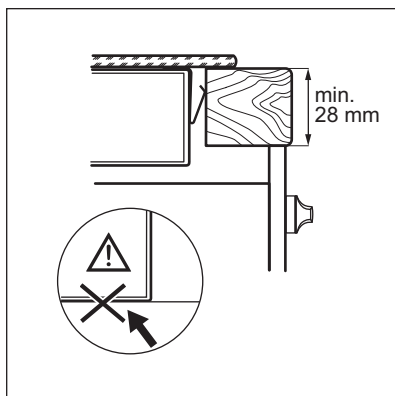


utilizarse una vez encastradas en los muebles adecuados y con las encimeras y superficies de trabajo apropiadas.

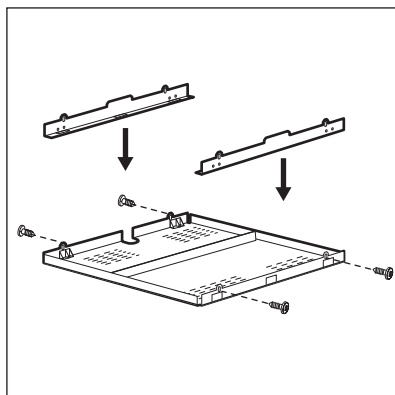
8.3 Cable de conexión

- La placa se suministra con un cable de conexión.
- Para sustituir el cable de alimentación dañado utilice el siguiente (o superior) cable de alimentación: H05BB-F Tmax 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 EHF6343FOK
Tipo 58 HAD 53 AO

Nº ser.
ELECTROLUX

Número de producto (PNC) 949 596 004 01
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Fabricado en Alemania

6.4 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	800 / 1600 / 2300	120 / 175 / 210
Posterior izquierda	1200	145
Anterior derecha	1200	145
Posterior derecha	700 / 1700	120 / 180

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

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

10.2 Ahorro de energía

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

- Coloque el utensilio de cocina sobre la zona de cocción antes de encenderla.

- La base de los utensilios de cocina y las zonas de cocción deben tener el mismo diámetro.
- 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.

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

