



|    |                  |                         |    |
|----|------------------|-------------------------|----|
| EN | Hob              | User Manual             | 2  |
| KO | 호브               | 사용자 설명서                 | 16 |
| ES | Placa de cocción | Manual de instrucciones | 30 |

# CONTENTS

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| 1. SAFETY INFORMATION.....  | 3  |
| 2. SAFETY INSTRUCTIONS..... | 4  |
| 3. PRODUCT DESCRIPTION..... | 7  |
| 4. DAILY USE.....           | 8  |
| 5. HINTS AND TIPS.....      | 9  |
| 6. CARE AND CLEANING.....   | 10 |
| 7. TROUBLESHOOTING.....     | 10 |
| 8. INSTALLATION.....        | 12 |
| 9. TECHNICAL DATA.....      | 14 |
| 10. ENERGY EFFICIENCY.....  | 14 |

## WE'RE THINKING OF YOU

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

Welcome to Electrolux.

**Visit our website for:**



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



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



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

## CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

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

The information can be found on the rating plate.

 Warning / Caution-Safety information

 General information and tips

 Environmental information

Subject to change without notice.

## 1. SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damages that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location 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 the 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 and dispose of it appropriately.
- 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, this should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.
- Children aged 3 years and under must be kept away from this appliance when it is in operation at all times.

### 1.2 General Safety

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.

- **WARNING:** 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.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: 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.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

## 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.
- Follow the installation instruction supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- 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 put a hot pan cover on the glass surface of the hob.
- 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 any 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 electrical cable close to the appliance and dispose of it.

## 2.6 Service

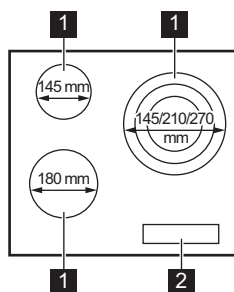
- To repair the appliance contact an Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

## 3. PRODUCT DESCRIPTION

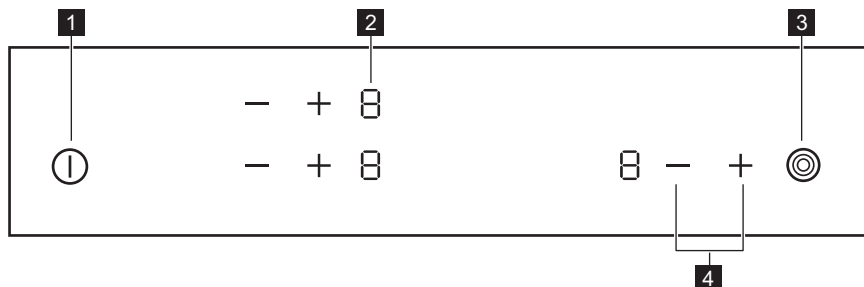
### 3.1 Cooking surface layout

**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.

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

### 3.3 Heat setting displays

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

### 3.4 Residual heat indicator



#### WARNING!

 There is a risk of burns from residual heat.

## 4. DAILY USE



#### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 4.1 Activating and deactivating

Touch  for 1 second to activate or deactivate the hob.

### 4.2 Automatic Switch Off

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

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

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

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

### 4.3 The heat setting

Touch  to increase the heat setting.

Touch  to decrease the heat setting.

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

### 4.4 Activating and deactivating the outer rings

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

Use sensor field: 

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

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

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

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

## 4.5 The Child Safety Device

This function prevents an accidental operation of the hob.

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

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

**To deactivate the function:** activate the hob with . Do not set the heat setting. Touch  of the two front cooking zones for 4 seconds.  comes on. Deactivate the hob with .

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

## 5. HINTS AND TIPS



**WARNING!**  
Refer to Safety chapters.

### 5.1 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.        |

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

## 6. CARE AND CLEANING



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 6.1 General information

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

### 6.2 Cleaning the hob

- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, sugar and food with sugar.

If not, the dirt can cause damage to the hob. Take care to avoid burns. 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 non-abrasive detergent. After cleaning, wipe the hob dry with a soft cloth.
- **Remove shiny metallic discoloration:** use a solution of water with vinegar and clean the glass surface with a moist 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 blown.                                                               | Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician. |
|                                                                                                                                |                                                                                  | Activate the hob again and set the heat setting in less than 10 seconds.                                                        |
|                                                                                                                                | You touched 2 or more sensor fields at the same time.                            | Touch only one sensor field.                                                                                                    |
|                                                                                                                                | There is water or fat stains on the control panel.                               | Clean the control panel.                                                                                                        |
| An acoustic signal sounds and the hob deactivates. An acoustic signal sounds when the hob is deactivated.                      | You put something on one or more sensor fields.                                  | Remove the object from the sensor fields.                                                                                       |
| The hob deactivates.                                                                                                           | You put something on the sensor field ①.                                         | Remove the object from the sensor field.                                                                                        |
| Residual heat indicator does not come on.                                                                                      | The zone is not hot because it operated only for a short time.                   | If the zone operated sufficiently long to be hot, speak to an Authorised Service Centre.                                        |
| You cannot activate the outer ring.                                                                                            |                                                                                  | Activate the inner ring first.                                                                                                  |
|  There is a dark area on the multiple zone. | It is normal that there is a dark area on the multiple zone.                     |                                                                                                                                 |
| The sensor fields become hot.                                                                                                  | The cookware is too large or you put it too near to the controls.                | Put large cookware on the rear zones if possible.                                                                               |
|  comes on.                                  | Automatic Switch Off operates.                                                   | Deactivate the hob and activate it again.                                                                                       |
|  comes on.                                  | The Child Safety Device function operates.                                       | Refer to "Daily use" chapter.                                                                                                   |

| Problem                                                                                                 | Possible cause                                   | Remedy                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  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. |
| <b>E6</b> comes on.                                                                                     | The second phase of the power supply is missing. | Check if the hob is correctly connected to the electrical supply. Remove the fuse, wait one minute, and insert the fuse again.                                                                                                                                                          |

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

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

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

**8. INSTALLATION**



**WARNING!**  
Refer to Safety chapters.

**8.1 Before the installation**

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

Serial number .....

**8.2 Built-in hobs**

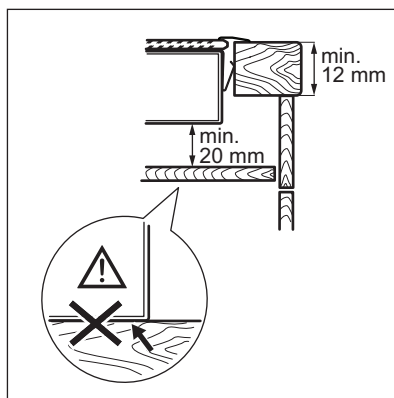
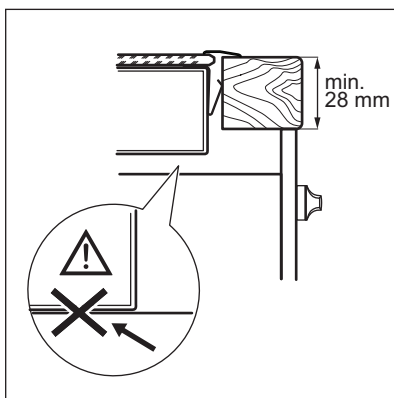
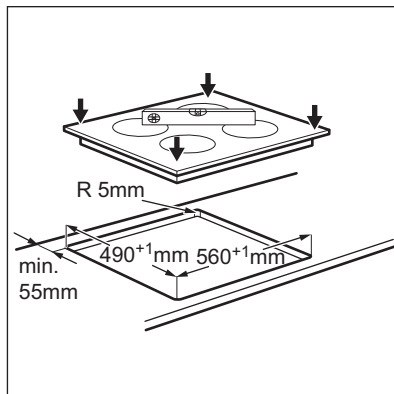
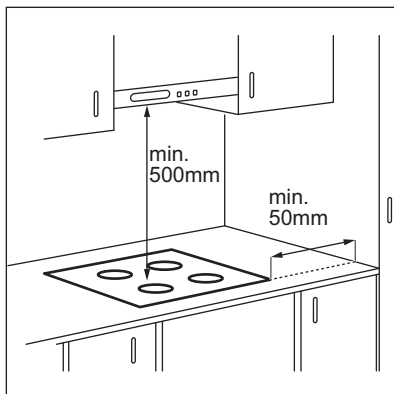
Only use the built-in hobs after you assemble the hob into correct built-in

units and work surfaces that align to the standards.

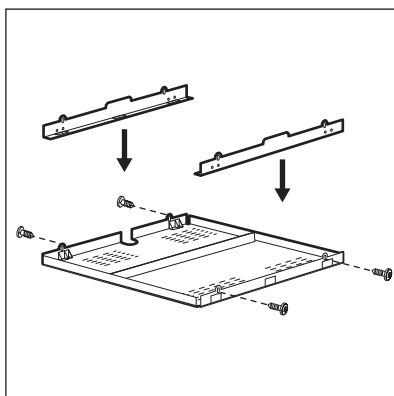
**8.3 Connection cable**

- The hob is supplied with a connection cable.
- To replace the damaged mains cable use the following (or higher) mains cable type: H05V2V2-F T min 90°C. Speak to your local Service Centre.

## 8.4 Assembly



## 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 DATA

### 9.1 Rating plate

Model EHF6232XOK  
Typ 60 HAD 20 AO

Ser.Nr. ....  
ELECTROLUX

PNC 949 596 092 01  
220 - 240 V 50 - 60 Hz  
Made in Germany  
5.7 kW



### 9.2 Cooking zones specification

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

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

## 10. ENERGY EFFICIENCY

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

|                                                           |             |                |
|-----------------------------------------------------------|-------------|----------------|
| Model identification                                      |             | EHF6232XOK     |
| Type of hob                                               |             | Built-In Hob   |
| Number of cooking zones                                   |             | 3              |
| Heating technology                                        |             | Radiant Heater |
| Diameter of circular cooking zones (Ø)                    | Left front  | 18.0 cm        |
|                                                           | Left rear   | 14.5 cm        |
|                                                           | Right front | 27.0 cm        |
| Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking) | Left front  | 181.4 Wh / kg  |
|                                                           | Left rear   | 202.3 Wh / kg  |
|                                                           | Right front | 182.1 Wh / kg  |
| Energy consumption of the hob (EC electric hob)           |             | 188.6 Wh / kg  |

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

### 10.2 Energy saving

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

- When you heat up water, use only the amount you need.

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

## 11. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle the materials with the symbol

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

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

## 목차

|                    |    |
|--------------------|----|
| 1. 안전 정보.....      | 17 |
| 2. 안전 지침.....      | 18 |
| 3. 제품 설명.....      | 20 |
| 4. 일상적 사용.....     | 22 |
| 5. 유용한 정보.....     | 23 |
| 6. 관리 및 청소.....    | 23 |
| 7. 문제 해결.....      | 24 |
| 8. 설치.....         | 25 |
| 9. 기술 정보.....      | 27 |
| 10. 에너지 효율성.....   | 27 |
| 11. 품 질 보 증 서..... | 28 |

## 소비자를 먼저 생각하며

본 Electrolux 전자 제품을 구입해 주셔서 감사합니다. 수십 년의 전문 노하우와 혁신이 담겨 있는 제품을 선택하셨습니다. 독창적이면서도 스타일이 멋진 본 제품은 소비자를 염두에 두고 디자인되었습니다. 따라서 제품을 사용할 때마다 항상 훌륭한 결과를 기대하셔도 좋습니다.

Electrolux 에 오신 것을 환영합니다.

당사 웹사이트를 방문하여 다음 사항을 확인하십시오.



사용 지침, 브로셔, 문제 해결 지침, 서비스 정보 받기:

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



보다 나은 서비스를 위해 제품 등록:

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



전자 제품에 맞는 부속품, 소모품 및 정품 예비부품 구입:

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

## 고객 관리 및 서비스

당사는 정품 예비부품의 사용을 권장합니다.

당사의 공식 서비스 센터에 문의할 때는 반드시 다음과 같은 정보를 준비해야 합니다. 모델, PNC, 일련 번호.

정보는 정격판에 있습니다.

⚠ 경고/주의-안전 정보

❗ 일반 정보 및 팁

🌿 환경 보호 정보

사전 통지 없이 변경될 수 있습니다.

## 1. ⚠️ 안전 정보

전자 제품을 설치하고 사용하기에 앞서 포함된 지침을 자세히 읽어보시기 바랍니다. 제조업체는 잘못된 설치나 사용으로 인해 발생한 부상 또는 손상에 대해 책임을 지지 않습니다. 필요할 때 참고하기 위해 지침은 항상 안전하고 접근 가능한 위치에 보관해 주십시오.

### 1.1 어린이 및 노약자 안전 수칙

- 만 8 세 이상의 어린이나, 신체적, 감각적, 또는 정신적 능력이 저하되거나 경험과 지식이 부족한 사람이 이 전자 제품을 사용하고자 하는 경우, 안전한 사용 방법에 대해 감독 또는 주의를 받고 관련 위험 요소에 대해 이해하는 경우 사용이 가능합니다.
- 어린이가 전자 제품을 가지고 장난을 하지 못하게 하십시오.
- 모든 포장재는 어린이의 손에 닿지 않게 하고 적절하게 폐기하십시오.
- 전자 제품이 작동되거나 열을 식힐 때 어린이나 애완동물이 전자 제품 가까이 오지 못하도록 주의합니다. 표면의 부품은 뜨겁습니다.
- 제품에 어린이 안전 장치가 있는 경우 이를 작동해야 합니다.
- 어린이는 감독 없이 제품을 세척하거나 유지보수해서는 안 됩니다.
- 제품이 항상 작동 중인 경우 만 3 세 이하의 어린이가 가까이 오지 못하게 하십시오.

### 1.2 일반 안전 수칙

- 경고: 전자 제품 및 표면의 부품은 사용 시 뜨거워집니다. 발열체를 만지지 않도록 주의를 기울여야 합니다. 만 8 세 이하의 어린이는 지속적인 감독 없이 가까이 오지 못하게 하십시오.
- 외부 타이머나 별도의 원격 제어 시스템을 통해 전자 제품을 작동하지 마십시오.
- 경고: 기름 또는 지방으로 요리하는 중에 호브를 지켜보지 않을 경우, 위험하거나 화재의 원인이 될 수 있습니다.

- 절대 물로 화재를 진압하려고 하지 말고, 전자 제품 스위치를 끈 후 뚜껑이나 화재용 담요 등으로 불꽃을 덮으십시오.
- 주의: 조리 과정을 감독해야 합니다. 단기 조리 과정을 지속적으로 감독해야 합니다.
- 경고: 화재 위험: 조리면 위에 물건을 보관하지 마십시오.
- 칼, 포크, 숟가락, 뚜껑 등과 같은 금속 물체는 호브 표면이 뜨거워질 수 있으니 올려 놓지 마십시오.
- 전자 제품을 세척하기 위해 증기 소독기를 사용하지 마십시오.
- 글라스 세라믹 표면/글라스 표면에 금이 간 경우 감전을 예방하기 위해 전자 제품 스위치를 끄십시오.
- 전원 코드가 손상된 경우 위험을 방지하려면 제조사, 공식 서비스 기술자 또는 자격을 갖춘 전문가가 교체해야 합니다.
- 경고: 조리 제품 제조 업체 또는 적합한 사용 지침이 있는 제품 제조업체에서 표시하는 호브 가드나 제품에 통합된 호브 가드만 사용하십시오. 부적합한 가드를 사용하면 사고가 일어날 수 있습니다.

## 2. 안전 지침

### 2.1 설치



**경고**  
자격을 갖춘 전문가만 이 전자 제품을 설치해야 합니다.

- 모든 포장재를 제거합니다.
- 손상된 전자 제품을 설치 또는 사용하지 마십시오.
- 전자 제품과 함께 제공된 설치 지침을 준수합니다.
- 다른 전자 제품 및 장치와 최소 거리를 유지하십시오.
- 전자 제품이 무거우므로 전자 제품 이동 시 항상 주의하십시오. 반드시 안전장갑 및 밀봉된 신발을 착용하십시오.
- 팽창을 초래하는 습기를 방지하기 위해 절단 표면을 방수제로 밀폐하십시오.
- 전자 제품 하단을 증기와 습기로부터 보호합니다.

- 전자 제품을 문 옆이나 창 아래에 설치하지 마십시오. 이렇게 하면 문이나 창이 열릴 때 뜨거운 조리 용기가 전자 제품에서 떨어지는 것을 예방할 수 있습니다.
- 전자 제품을 칸 위에 설치하려면 공기가 순환할 수 있도록 전자 제품 하단과 상단 칸 사이의 공간이 충분하지 확인하십시오.
- 전자 제품 바닥이 뜨거워질 수 있습니다. 바닥에 닿지 않도록 전자 제품 아래 불연성 분리 패널을 설치해야 합니다.

### 2.2 전기 연결



**경고**  
화재 및 감전 위험이 있습니다.

- 모든 전기 연결은 반드시 전문 기술자에게 의뢰해야 합니다.
- 이 전자 제품은 반드시 접지해야 합니다.

- 모든 작동을 수행하기 전에 전자 제품이 전원에서 분리되어 있는지 확인하십시오.
- 정격판의 전기 정보가 사용자의 가정용 전압 공급과 일치하는지 확인하십시오. 그렇지 않은 경우 전기 기술자에게 연락하십시오.
- 전자 제품이 제대로 설치되었는지 확인하십시오. 전원 케이블 또는 플러그(해당되는 경우)를 헐겁거나 잘못 연결할 경우, 단자가 필요 이상으로 뜨거워질 수 있습니다.
- 올바른 전원 케이블을 사용하십시오.
- 전원 케이블이 꼬이지 않도록 합니다.
- 충격 보호대를 설치해야 합니다.
- 케이블에 스트레인 릴리프 클램프를 이용합니다
- 콘센트 근처에서 전자 제품을 연결할 경우, 전원 케이블 또는 플러그(해당되는 경우)가 뜨거운 전자 제품 또는 뜨거운 조리 용기에 닿지 않도록 하십시오.
- 멀티탭 및 연장 케이블을 사용하지 마십시오.
- 전원 플러그 및 전원 케이블(해당되는 경우)이 손상되지 않게 하십시오. 당사의 공식 서비스 센터나 전기 기술자에게 연락하여 손상된 전원 케이블을 교체하십시오.
- 사용 중이거나 절연된 부분의 충격 방지는 도구 없이 제거할 수 없는 방식으로 고정되어야 합니다.
- 전원 플러그는 설치 종료 시에만 전원 소켓에 연결하십시오. 설치 후 전원 플러그에 손이 닿을 수 있는지 확인하십시오.
- 전원 소켓이 헐거우면 전원 플러그를 연결하지 마십시오.
- 전자 제품을 분리하기 위해 전원 케이블을 잡아 당기지 마십시오. 항상 전원 플러그 부분을 잡고 뺍니다.
- 올바른 절연 장치: 라인 보호 차단기, 퓨즈(홀더에서 분리된 나사형 퓨즈), 누전 차단기 및 접촉기를 사용해야 합니다.
- 전기 설비에는 전극의 전원에서 전자 제품을 분리할 수 있는 절연 장치가 있어야 합니다. 절연 장치에는 최소 3 mm의 접점 열린 간격이 있어야 합니다.

## 2.3 사용



**경고**  
부상, 화상 및 감전 위험이 있습니다.

- 제품을 처음 사용하기 전에 모든 포장, 라벨 및 보호 필름(해당하는 경우)을 제품에서 제거하십시오.
- 본 전자 제품은 가정용 환경에서 사용하십시오.
- 본 제품의 사양을 변경하지 마십시오.
- 환풍구가 막혀 있지 않은지 확인하십시오.
- 전자 제품이 작동 중인 경우는 자리를 비우지 마십시오.
- 매번 사용이 끝나면 쿠킹존의 스위치를 "꺼야" 합니다.
- 쿠킹존 위에 칼붙이류(나이프, 포크, 숟가락 등)나 소스팬 뚜껑을 올려 놓지 마십시오. 올려놓은 물체가 뜨거워질 수 있습니다.
- 젖은 손 또는 물에 닿은 상태로 전자 제품을 작동하지 마십시오.
- 본 전자 제품을 작업대로 사용하거나 물건을 올려 두는 용도로 사용하지 마십시오.
- 전자 제품의 표면에 금이 간 경우 전자 제품을 전원에서 즉시 분리하십시오. 이는 감전을 방지하기 위해서입니다.
- 재료를 뜨거운 기름에 넣을 경우, 뜨거운 기름이 튀 수 있습니다.



**경고**  
폭발 및 화재 위험이 있습니다.

- 기름과 지방은 가열되면 가연성 증기가 배출될 수 있습니다. 기름과 지방을 사용한 조리 시 화염 또는 가열된 물체로부터 멀리 하십시오.
- 매우 뜨거운 기름이 배출하는 증기는 자연 발화를 초래할 수 있습니다.
- 폐유는 음식 찌꺼기가 포함될 수 있으며, 처음 사용하는 기름보다 더 낮은 온도에서 화재를 초래할 수 있습니다.
- 전자 제품 내부, 근처나 위에 가연성 제품 또는 가연성 제품에 젖은 물체를 놓지 마십시오.



**경고**  
전자 제품이 손상될 위험이 있습니다.

- 제어판에는 뜨거운 조리 용기를 올려 놓지 마십시오.

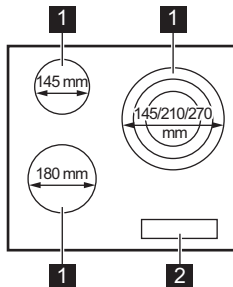
- 호브 유리 표면에 뜨거운 팬 커버를 올려 놓지 마십시오.
- 조리 용기를 가열하여 건조시키지 마십시오.
- 물건이나 조리 용기가 전자 제품에 떨어지지 않도록 주의하십시오. 표면이 손상될 수 있습니다.
- 내용물 없이 비어있는 냄비를 올려 놓거나 아무 것도 올려 놓지 않은 채로 쿠킹존을 작동하지 마십시오.
- 전자 제품에 알루미늄 호일을 올려 놓지 마십시오.
- 조리 용기가 주철 또는 알루미늄으로 되어 있거나 바닥이 손상되어 있으면 글라스/글라스 세라믹에 흠집이 날 수 있습니다. 쿠킹판에서 이동해야 하는 경우 항상 물체를 들어 올려 이동시키십시오.
- 본 전자 제품은 주방용으로만 사용하도록 제작되었습니다. 예를 들어 실내 난방과 같이, 설계된 목적 이외의 다른 용도로 사용할 수 없습니다.

## 2.4 관리 및 세척

- 표면 재료의 악화를 방지하기 위해 전자 제품을 정기적으로 청소합니다.
- 전자 제품을 청소하기 전에는 전자 제품을 작동 중지하고 열이 식을 때까지 기다립니다.

# 3. 제품 설명

## 3.1 쿠킹판 구성



- 유지보수하려면 먼저 전자 제품의 전기 공급을 차단합니다.
- 전자 제품을 세척하기 위해 물 분사나 증기를 사용하지 마십시오.
- 젖은 부드러운 천으로 전자 제품을 닦습니다. 중성 세제만 사용하십시오. 마모성 제품, 마모성 세척 패드나 용제 또는 금속성 물체를 사용하지 마십시오.

## 2.5 폐기 처분



경고  
부상이나 질식의 위험이 있습니다.

- 전자 제품의 올바른 폐기 방법에 대한 자세한 정보는 해당 시 당국에 문의하십시오.
- 전자 제품을 주전원으로부터 차단합니다.
- 전자 제품에 인접한 주 전원 전기 케이블을 잘라 내어 폐기하십시오.

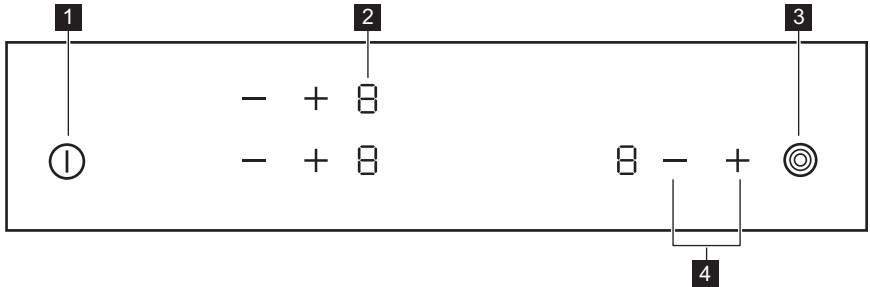
## 2.6 서비스

- 전자 제품을 수리하려면 공식 서비스 센터에 문의하십시오.
- 정품 예비 부품만 사용하십시오.

1 쿠킹존

2 조작판

3.2 제어판 구성



전자 제품을 작동하려면 센서 필드를 사용하십시오. 표시창, 표시등 및 소리는 어떤 기능이 작동하는지 알려줍니다.

| 센서 필드          | 기능        | 메모               |
|----------------|-----------|------------------|
| <b>1</b> ①     | 켜짐/꺼짐     | 호브의 작동 및 작동 중지   |
| <b>2</b> -     | 온도 설정 표시창 | 온도 설정 상태를 표시     |
| <b>3</b> ⊙     | -         | 바깥 링의 작동 및 작동 해제 |
| <b>4</b> + / - | -         | 온도 설정 선택         |

3.3 온도 설정 표시창

| 표시창       | 설명                         |
|-----------|----------------------------|
| [0]       | 쿠킹존이 작동 해제됩니다.             |
| [1] - [9] | 쿠킹존이 작동합니다.                |
| [E] + 자릿수 | 기능이 제대로 작동하지 않습니다.         |
| [H]       | 쿠킹존이 아직 뜨거움(아직 열기가 남아 있음). |
| [L]       | 어린이 안전 장치 기능이 작동합니다.       |
| -         | 스위치 자동 꺼짐 기능이 작동합니다.       |

3.4 잔열 표시등

 **경고**  
[H] 잔열로 인한 화상의 위험이 있습니다.

## 4. 일상적 사용



**경고**  
안전 장을 참조하십시오.

### 4.1 작동 및 작동 중지

①을 1 초간 눌러 호브를 작동 또는 작동 중지합니다.

### 4.2 스위치 자동 꺼짐

다음과 같은 경우에는 호브를 자동으로 작동 중지하는 기능이 작동합니다.

- 쿠킹존이 모두 작동 해제되는 경우.
- 호브를 작동한 후 온도 설정을 하지 않은 경우.
- 제어판에 무언가를 흘리거나 10 초 이상 무언가를 올려놓은 경우(팬, 행주 등). 신호음이 들리고 호브가 작동 중지됩니다. 물체를 치우거나 제어판을 청소하십시오.
- 쿠킹존을 작동 해제하지 않거나 온도 설정을 변경한 경우. 잠시 후 가 켜지고 호브가 작동 해제됩니다.

온도 설정 및 이후 호브가 작동 해제되는 시간의 관계:

| 온도 설정 | 호브가 다음 시간 후 작동 중지됩니다. |
|-------|-----------------------|
| 1 - 2 | 6 시간                  |
| 3 - 4 | 5 시간                  |
| 5     | 4 시간                  |
| 6 - 9 | 1.5 시간                |

### 4.3 온도 설정

를 터치해 온도 설정을 높이십시오. 를 터치해 온도 설정을 낮추십시오. 쿠킹존을 작동 해제하려면  및 를 동시에 터치하십시오.

### 4.4 외부 링 작동 및 작동 해제

조리 용기의 크기에 따라 표면을 조절할 수 있습니다.

센서 필드 사용: 

**외부 링 작동:** 센서 필드를 터치합니다. 표시등이 켜집니다.

**더 외부 링 작동:** 동일한 센서 필드를 다시 터치합니다. 다음 표시등이 켜집니다.

**외부 링 작동 해제:** 표시등이 꺼질 때까지 센서 필드를 터치합니다.



쿠킹존을 작동하고 외부 링을 작동하지 않으면 존에서 등이 켜지며 외부 링을 가릴 수 있습니다. 이는 외부 링이 작동한다는 의미가 아닙니다. 링이 작동하는지 보려면 표시등을 확인하십시오.

### 4.5 어린이 안전 장치

이 기능은 실수로 인한 호브의 작동을 방지합니다.

**기능 작동 방법:** ①로 호브를 작동합니다. 온도 설정을 하지 마십시오. 두 개의 전면 쿠킹존의 을 4 초간 터치합니다. 이 켜집니다. ①로 호브를 작동 중지합니다.

**기능 작동 해제 방법:** ①로 호브를 작동합니다. 온도 설정을 하지 마십시오. 두 개의 전면 쿠킹존의 을 4 초간 터치합니다. 이 켜집니다. ①로 호브를 작동 중지합니다.

**1 회의 조리 시간에만 기능을 끄고자 하는 경우:** ①로 호브를 작동합니다. 이 켜집니다. 두 개의 전면 쿠킹존의 을 4 초간 터치합니다. 10 초 이내에 온도를 설정하십시오. 호브를 작동할 수 있습니다. ①로 호브를 작동 중지하면, 기능이 다시 작동합니다.

## 5. 유용한 정보



경고  
안전 장을 참조하십시오.

### 5.2 요리 사례



표의 데이터는 참조용입니다.

### 5.1 조리 용기



조리 용기의 바닥은 두껍고  
반드시 평평해야 합니다.



알루미늄이 포함된 에나멜 스  
틸로 만든 조리 용기나 바닥  
면이 구리로 된 조리 용기를  
사용하면 글라스 세라믹 표면  
이 변색될 수 있습니다.

| 온도 설정 | 용도:                                                                     | 시간<br>(분)   | 힌트                                           |
|-------|-------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------------------------------------|
| 1     | 조리된 음식의 보온.                                                             | 필요에<br>따라   | 조리 용기의 뚜껑을 덮으십시<br>오.                        |
| 1 - 2 | 홀란데이즈 소스, 녹임: 버터,<br>초콜릿, 젤라틴.                                          | 5 - 25      | 경우에 따라 혼합.                                   |
| 1 - 2 | 군함: 오믈렛, 구운 계란.                                                         | 10 - 40     | 뚜껑 덮고 조리.                                    |
| 2 - 3 | 쌀 및 우유 음식 끓이기, 미리<br>조리된 음식의 가열.                                        | 25 - 50     | 물은 최소 쌀의 두 배를 추가<br>하고, 우유 음식은 중간에 섞<br>습니다. |
| 3 - 4 | 찐 야채, 생선, 고기.                                                           | 20 - 45     | 액체를 몇 테이블스푼 첨가합<br>니다.                       |
| 4 - 5 | 감자 찌기.                                                                  | 20 - 60     | 750g 의 감자에 최대 ¼L 의<br>물을 사용합니다.              |
| 4 - 5 | 양이 많은 식품의 조리스튜,<br>스프.                                                  | 60 -<br>150 | 최대 3L 의 액체와 재료.                              |
| 6 - 7 | 약간 튀기기: 에스칼로프, 송<br>아지 고기, 커틀렛, 리줄레, 소<br>시지, 리버, 루, 달걀, 팬케이<br>크, 도너츠. | 필요에<br>따라   | 중간 썰에 뒤집습니다.                                 |
| 7 - 8 | 세게 튀기기, 해쉬 브라운, 로<br>인 스테이크, 스테이크.                                      | 5 - 15      | 중간 썰에 뒤집습니다.                                 |
| 9     | 물 끓이기, 파스타 조리, 고기 굽기(굴라시, 고기 굽기), 감자칩 튀김.                               |             |                                              |

## 6. 관리 및 청소



경고  
안전 장을 참조하십시오.

### 6.1 일반 정보

- 매 사용 후 호브를 청소하십시오.

- 항상 바닥이 깨끗한 조리 용기를 사용하십시오.
- 표면의 스크래치나 진한 얼룩은 호브의 작동에 영향을 미치지 않습니다.
- 호브 표면에 적합한 특수 클리너를 사용하십시오.
- 특수 스크레이퍼(긁기 도구)를 사용하십시오.

## 6.2 호브 청소

- 즉시 제거: 녹는 플라스틱, 플라스틱 호일, 설탕 및 설탕 함유 식품. 제거하지 않으면 오염물이 호브에 손상을 입

힐 수 있습니다. 화상을 피하도록 주의해야 합니다. 특수 스크레이퍼가 글라스 표면에 예각을 이루도록 놓고 칼날을 표면 위에서 이동시키십시오.

- 호브가 충분히 식었을 때 물때, 수분, 지방 얼룩, 빛나는 금속의 변색 부분을 청소하십시오. 비연마성 세제를 적신 천으로 호브를 청소하십시오. 청소한 후에는 부드러운 천으로 호브를 닦아냅니다.
- 빛나는 금속색 변색 제거: 식초를 넣은 물을 사용하고 젖은 천으로 글라스 표면을 닦으십시오.

## 7. 문제 해결



**경고**  
안전 장을 참조하십시오.

### 7.1 문제 해결

| 문제점                                            | 예상 원인                                  | 해결책                                                |
|------------------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------------------|
| 호브를 가동하거나 작동할 수 없습니다.                          | 호브가 전원에 연결되어 있지 않거나 올바르게 연결되어 있지 않습니다. | 호브가 전원에 올바르게 연결되어 있는지 확인합니다. 연결 그림을 참조하십시오.        |
|                                                | 퓨즈가 끊어져 있습니다.                          | 퓨즈가 고장의 원인인지 확인합니다. 퓨즈가 반복적으로 끊어질 경우 전문가에게 문의하십시오. |
|                                                |                                        | 호브를 다시 작동하고 10초 이내에 온도 설정을 합니다.                    |
|                                                | 동시에 둘 이상의 센서 필드를 터치했습니다.               | 한 개의 센서 필드만 터치합니다.                                 |
|                                                | 제어판에 물기나 지방 얼룩이 있습니다.                  | 제어판을 청소하십시오.                                       |
| 신호음이 들리고 호브가 작동 중지됩니다. 호브가 작동 중지될 때 신호음이 들립니다. | 한 개 이상의 센서 필드에 무언가를 올려 놓았습니다.          | 센서 필드에서 물건을 치웁니다.                                  |
| 호브가 작동 중지됩니다.                                  | 센서 필드 ① 위에 물건을 올려 놓았습니다.               | 센서 필드에서 물건을 치웁니다.                                  |
| 잔열 표시등이 켜지지 않습니다.                              | 쿠킹존이 단시간 동안만 작동했으므로 뜨겁지 않습니다.          | 쿠킹존이 충분히 오래 작동하여도 뜨겁지 않은 경우, 공식 서비스 센터에 문의하십시오.    |

| 문제점                                                                                                     | 예산 원인                            | 해결책                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 바깥 링을 작동할 수 없습니다.                                                                                       |                                  | 안쪽 링을 먼저 작동합니다.                                                                                                                                                      |
|  여러 쿠킹존에 어두운 부분이 있습니다. | 여러 쿠킹존에 어두운 부분이 있는 것은 정상입니다.     |                                                                                                                                                                      |
| 센서 필드가 뜨거워졌습니다.                                                                                         | 조리 용기가 너무 크거나 제어판에 너무 가까이 놓였습니다. | 가능하면 큰 조리 용기는 뒤쪽 쿠킹존에 놓습니다.                                                                                                                                          |
|  가 켜집니다.               | 스위치 자동 꺼짐이 작동했습니다.               | 호브를 작동 중지한 후 다시 작동합니다.                                                                                                                                               |
|  가 켜집니다.               | 어린이 안전 장치 기능이 작동합니다.             | "일상적 사용" 장을 참조하십시오.                                                                                                                                                  |
|  및 숫자가 표시됩니다.          | 호브에 오류가 발생했습니다.                  | 잠시 호브의 전기 공급을 차단합니다. 집안의 전기 시스템에서 퓨즈를 분리합니다. 다시 연결합니다.  가 다시 켜지면 공식 서비스 센터에 문의하십시오. |
| E6 가 켜집니다.                                                                                              | 두 번째 전원 공급 단계를 시행하지 않았습니다.       | 호브가 전원에 올바르게 연결되어 있는지 확인합니다. 퓨즈를 제거하고, 1 분 후에 퓨즈를 다시 삽입하십시오.                                                                                                         |

## 7.2 해결책을 찾을 수 없는 경우...

스스로 해결책을 찾을 수 없는 경우, 판매처 또는 공식 서비스 센터에 문의하십시오. 정격판의 데이터를 제공하십시오. 또한 글라스 세라믹의 3 자리 문자 코드(글라스 표면 모서리에 있음) 및 표시되는 오

류 메시지를 알려주십시오. 호브를 올바르게 사용하십시오. 전자 제품을 올바르게 사용하지 못한 경우, 보증 기간 중이라도 서비스 기술자 또는 판매업체의 서비스에 요금이 부과됩니다. 서비스 센터 및 보증 조건에 대한 지침은 보증서에 있습니다.

## 8. 설치



**경고**  
안전 장을 참조하십시오.

### 8.1 설치 전

호브를 설치하기 전 정격판에 아래의 정보를 작성하십시오. 정격판은 호브의 하단에 있습니다.

일련 번호 .....

### 8.2 불박이형 호브

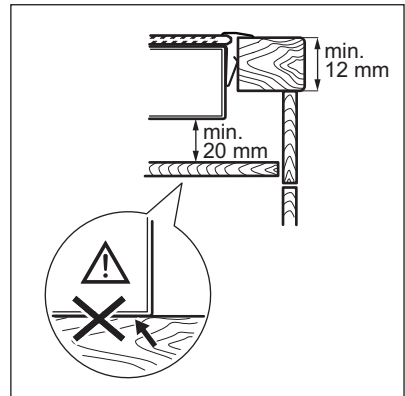
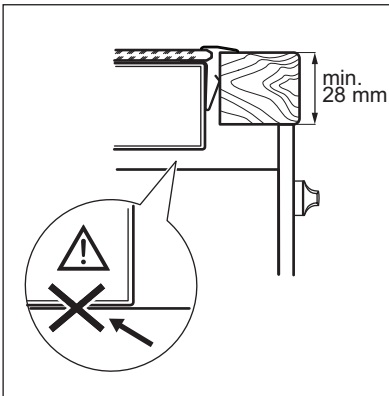
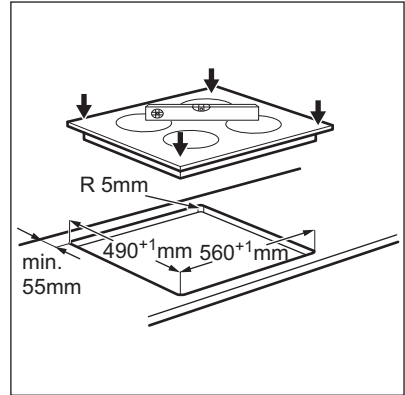
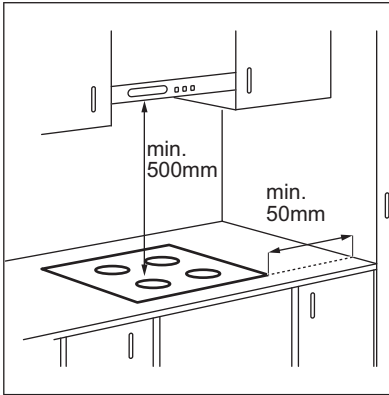
불박이형 호브는 올바른 불박이 장치와 표준에 맞는 작업대 내에 호브를 조립한 후에만 사용하십시오.

### 8.3 연결 케이블

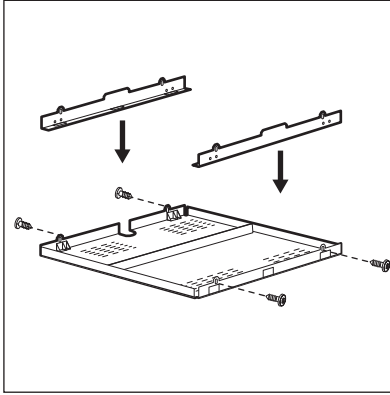
- 이 호브에는 연결 케이블이 제공됩니다.
- 손상된 전원 케이블을 교체하려면 다음(또는 그 이상) 유형의 전원 케이블을 사용하십시오: H05V2V2-F T 최소

90°C. 자세한 내용은 가까운 서비스 센터로 문의해 주십시오

## 8.4 조립



## 8.5 보호 상자



보호 상자(추가 부속품)를 사용하는 경우에는 호브 바로 아래 보호용 바닥이 필요 없습니다. 보호 상자 부속품은 국가에 따라 제공되지 않을 수 있습니다. 가까운 공급업체에 문의하십시오.



호브를 오븐 위에 설치하는 경우에는 보호 상자를 사용할 수 없습니다.

## 9. 기술 정보

### 9.1 정격판

모델 EHF6232XOK  
60 HAD 20 AO 유형

Ser.Nr. ....  
ELECTROLUX

PNC 949 596 092 01  
220 - 240 V 50 - 60 Hz  
독일에서 제조  
5.7 kW



### 9.2 쿠킹존 사양

| 쿠킹존   | 정상 출력(최고 온도 설정) [W] | 쿠킹존 지름 [mm]     |
|-------|---------------------|-----------------|
| 좌측 전면 | 1800                | 180             |
| 좌측 후면 | 1200                | 145             |
| 우측 정면 | 1050 / 1950 / 2700  | 145 / 210 / 270 |

최적의 조리 결과를 위해 쿠킹존의 지름보다 작은 조리 용기를 사용하십시오.

## 10. 에너지 효율성

### 10.1 EU 66/2014 에 따른 제품 정보

|        |            |
|--------|------------|
| 모델 ID  | EHF6232XOK |
| 호브 유형  | 불박이형 호브    |
| 쿠킹존의 수 | 3          |
| 가열 기술  | 복사 난방기     |

|                                      |       |               |
|--------------------------------------|-------|---------------|
| 원형 쿠킹존 직경(Ø)                         | 좌측 전면 | 18.0 cm       |
|                                      | 좌측 후면 | 14.5 cm       |
|                                      | 우측 정면 | 27.0 cm       |
| 쿠킹존별 에너지 소비<br>(EC electric cooking) | 좌측 전면 | 181.4 Wh / kg |
|                                      | 좌측 후면 | 202.3 Wh / kg |
|                                      | 우측 정면 | 182.1 Wh / kg |
| 호브의 에너지 소비 (EC electric hob)         |       | 188.6 Wh / kg |

EN 60350-2 - 가정용 전기 조리 전자 제품 - 파트 2: 호브 - 성능 측정 방법

## 10.2 에너지 절약 정보

아래 유용한 정보를 따를 경우 일상 요리 시 에너지를 절약할 수 있습니다.

- 물을 가열할 때 필요한 양만 사용하십시오.
- 가능하면 조리 용기의 뚜껑을 덮습니다.

- 쿠킹존을 사용하기 전 조리 용기를 올려놓으십시오.
- 조리 용기 바닥은 쿠킹존과 지름이 동일해야 합니다.
- 작은 쿠킹존에는 작은 조리 용기를 놓으십시오.
- 쿠킹존 한 가운데에 조리 용기를 바로 놓으십시오.
- 잔열을 사용하여 음식을 보온하거나 녹이십시오.

## 11. 품질보증서

|         |            |     |   |
|---------|------------|-----|---|
| 제 품 명   |            |     |   |
| 모 델 명   |            |     |   |
| 구 입 일   | 년          | 월   | 일 |
| 판 매 자   | 상 호        |     |   |
| 판 매 자   | 성 명        | 전 화 |   |
| 보 증 기 간 | 구입일로부터 1 년 |     |   |

- 본 제품은 일렉트로룩스사의 탁월한 기술과 철저한 품질관리로 생산되었으며, 엄격한 검사에 합격한 제품입니다.
- 소비자가 정상적인 사용중 1년 이내에 제조사의 결함이나 자연 발생적으로 고장이 생겼을 때에는 그 수리나 부품의 교환을 무상으로 해드릴 것을 보증합니다.
- 보증기간이 지났거나 보증기간이내의 잘못된 사용이나 사고로 인한 제품손상, 사용부주의, 설치상의 잘못, 자의적 변경 및 수리, 영업용 목적의 사용, 제품설명서에 규정된 요건이나 규정의 미준수 등으로 인한 고장이나 성능상 하자의 경우 제품보증이 적용되지 않습니다. 또한 전구나 유리 용기 및 플라스틱 용기 같은 부속품에는 적용되지 않습니다.

- 고장이 아닌 경우 서비스를 요청하시면 요금을 받게 되므로 반드시 사용설명서를 읽어 주십시오.
- 사용 중 의문나는 사항이 있거나 서비스를 원하실 경우에는 당사 고객센터로 연락하시기 바랍니다.



수입판매원 : 서울시 중구 청계천로 100  
(수표동, 시그니처타워 동관 11 층)

고객센터 :

1644-8746(동부대우서비스)

홈페이지 :

www.electrolux.co.kr

## 제품 제조일 표시

제품 제조시기는 기기의 별도 라벨에 표시되어 있습니다.

## 제조시기 확인 방법

시리얼 넘버“(SER. NO.)” 8 자리 중 앞의 3 자리를 확인하세요.

- 첫 번째 자리숫자는 생산 년도를 나타냅니다.
- 두 번째와 세 번째 자리수는 생산 주차를 표시합니다.



### 생산 년도

(5 = 2005 년도 생산)

### 생산 주차

(40 = 2005년도의 40주차에 생산. 즉 2005년 10월 첫번째 주에 생산되었음을 의미합니다.)

## 12. 환경 고려사항

기호 ♻가 표시된 재료는 재활용하십시오. 포장재는 해당 용기에 넣어 재활용하십시오. 전기 제품 및 전자 제품 폐기물을 재활용하여 환경과 인류 건강을 보호하십시오. 가정용 폐기물 기호 ♻가 표시된 제

품을 폐기하지 마십시오. 가까운 재활용 시설에 제품을 보내거나 가까운 시청에 문의하십시오.

## CONTENIDO

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| 1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD..... | 31 |
| 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....  | 32 |
| 3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....    | 35 |
| 4. USO DIARIO.....                  | 36 |
| 5. CONSEJOS.....                    | 37 |
| 6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....    | 39 |
| 7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....       | 39 |
| 8. INSTALACIÓN.....                 | 41 |
| 9. DATOS TÉCNICOS.....              | 42 |
| 10. EFICACIA ENERGÉTICA.....        | 43 |

## PENSAMOS EN USTED

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

Bienvenido a Electrolux.

**Consulte en nuestro sitio web:**



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



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



Adquirir accesorios, artículos de consumo y recambios originales para su aparato:  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

Le recomendamos que utilice recambios originales.

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

La información se puede encontrar en la placa de características.

 Advertencia / Precaución-Información sobre seguridad

 Información general y consejos

 Información sobre el medio ambiente

Salvo modificaciones.

## 1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos: Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

### 1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este 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 todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las piezas de fácil acceso están calientes.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del aparato no podrán ser realizados por niños sin supervisión.
- Los niños de 3 años o menos deben mantenerse alejados de este aparato en todo momento mientras funciona.

### 1.2 Seguridad general

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

- No accione el aparato con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia independiente.
- **ADVERTENCIA:** Cocinar con grasa o aceite sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.
- **NUNCA** intente apagar un fuego con agua; apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga.
- **ATENCIÓN:** El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción breve debe estar permanentemente supervisado.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No utilice las superficies de cocción para almacenar alimentos.
- No deje objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la superficie de cocción para evitar que se calienten.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- Si la superficie de vitrocerámica/cristal está agrietada, apague el aparato para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- Si el cable eléctrico sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- **ADVERTENCIA:** Utilice exclusivamente protecciones para la placa de cocción diseñadas por el fabricante del aparato o indicadas en sus instrucciones de uso como apropiadas, o bien las protecciones incluidas con el aparato. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

## 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

### 2.1 Instalación



#### **ADVERTENCIA!**

Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.

- Proteja las superficies cortadas con un material sellante para evitar que la humedad las hinche.
- Proteja la parte inferior del aparato del vapor y la humedad.
- No instale el aparato junto a una puerta ni debajo de una ventana. De esta forma se evita que los utensilios de cocina calientes caigan del aparato cuando la puerta o la ventana estén abiertas.
- Cuando instale el aparato encima de cajones, asegúrese de que hay suficiente espacio entre la parte inferior del aparato y el cajón superior para que circule el aire.
- La base del aparato se puede calentar. Asegúrese de colocar un panel de separación incombustible bajo el aparato para evitar acceder a la base.
- Establezca la descarga de tracción del cable.
- Asegúrese de que el cable o el enchufe (en su caso) no toquen el aparato caliente ni utensilios de cocina calientes cuando conecte el aparato a las tomas cercanas.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe (en su caso) ni en el cable de red. Póngase en contacto con un electricista o con nuestro servicio técnico para cambiar un cable dañado.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.

## 2.2 Conexión eléctrica



### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Antes de efectuar cualquier tipo de operación, compruebe que el aparato esté desenchufado de la corriente eléctrica.
- Asegúrese de que las especificaciones eléctricas de la placa coincidan 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.

## 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 coloque una tapa caliente sobre la superficie de cristal de la placa de cocción.

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

## 2.4 Mantenimiento y limpieza

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

## 2.5 Eliminación

**ADVERTENCIA!**

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

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

## 2.6 Asistencia

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

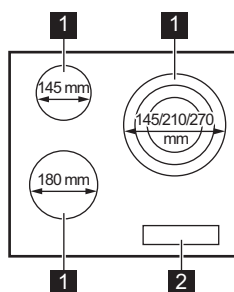
- Utilice solamente piezas de recambio originales.

## 3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

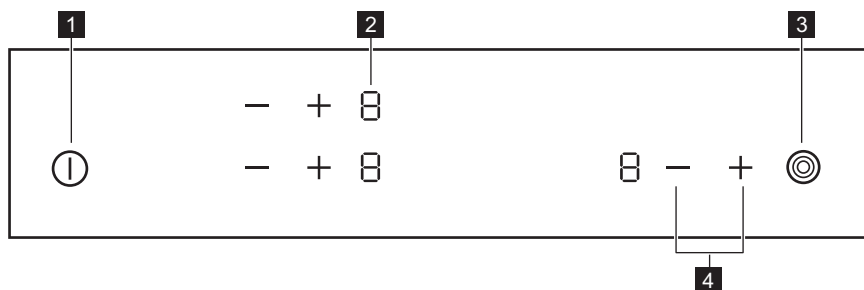
### 3.1 Disposición de las zonas de cocción

**1** Zona de cocción

**2** Panel de control



### 3.2 Disposición del panel de control

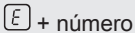


Utilice el aparato con los sensores. Las pantallas, indicadores y señales acústicas indican qué funciones están en funcionamiento.

| Sen-sor    | Función           | Comentario                          |
|------------|-------------------|-------------------------------------|
| <b>1</b> ① | ENCENDIDO/APAGADO | Para activar y desactivar la placa. |

|   | Sen-<br>sor                                                                       | Función                      | Comentario                                    |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-----------------------------------------------|
| 2 | -                                                                                 | Indicador del nivel de calor | Para mostrar el nivel de calor.               |
| 3 |  | -                            | Para activar y desactivar el anillo exterior. |
| 4 |  | -                            | Para ajustar la temperatura.                  |

3.3 Indicación de la temperatura en pantalla

| Pantalla                                                                          | Descripción                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
|  | La zona de cocción está apagada.                               |
|  | La zona de cocción está en funcionamiento.                     |
|  | Hay un fallo de funcionamiento.                                |
|  | La zona de cocción continúa estando caliente (calor residual). |
|  | La función Bloqueo de seguridad para niños está funcionando.   |
|  | Apagado automático está funcionando.                           |

3.4 Indicador de calor residual



ADVERTENCIA!

 Riesgo de quemaduras por calor residual.

4. USO DIARIO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

4.1 Activación y desactivación

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

4.2 Apagado automático

La función desconecta automáticamente la placa de cocción siempre que:

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

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

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

### 4.3 Ajuste de temperatura

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

### 4.4 Activación y desactivación de los circuitos exteriores

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

Uso del sensor: 

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

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

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



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 Bloqueo de seguridad para niños

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

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

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

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

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

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

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

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

## 5. CONSEJOS



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

## 5.1 Recipientes



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



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

## 5.2 Ejemplos de aplicaciones de cocción



Los datos de la tabla son solo orientativos.

| Ajuste del nivel de calor | Utilícelo para:                                                                                                                               | Tiempo (min)          | Sugerencias                                                                                       |
|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                         | Mantener calientes los alimentos.                                                                                                             | como estime necesario | Tape los utensilios de cocina.                                                                    |
| 1 - 2                     | Salsa holandesa, derretir: mantequilla, chocolate, gelatina.                                                                                  | 5 - 25                | Remover de vez en cuando.                                                                         |
| 1 - 2                     | Cuajar: tortilla, huevos revueltos.                                                                                                           | 10 - 40               | Cocinar con tapa.                                                                                 |
| 2 - 3                     | Arroces y platos cocinados con leche, calentar comidas preparadas.                                                                            | 25 - 50               | Añadir al menos el doble de líquido que de arroz; los platos lácteos deben removerse entremedias. |
| 3 - 4                     | Cocinar al vapor verduras, pescados o carnes.                                                                                                 | 20 - 45               | Añadir varias cucharadas de líquido.                                                              |
| 4 - 5                     | Cocinar patatas al vapor.                                                                                                                     | 20 - 60               | Utilice como máximo $\frac{1}{4}$ l de agua para 750 g de patatas.                                |
| 4 - 5                     | Grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas.                                                                                           | 60 - 150              | Hasta 3 litros de líquido además de los ingredientes.                                             |
| 6 - 7                     | Freír ligeramente: escalopes, ternera "cordon bleu", chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, filetes rusos, huevos, tortitas, rosquillas. | como estime necesario | Dele la vuelta a media cocción.                                                                   |
| 7 - 8                     | Asado fuerte, bolas de patata, filetes de lomo, filetes.                                                                                      | 5 - 15                | Dele la vuelta a media cocción.                                                                   |
| 9                         | Hervir agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), freír patatas.                                                                         |                       |                                                                                                   |

## 6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 6.1 Información general

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

### 6.2 Limpieza de la placa

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

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

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

## 7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 7.1 Qué hacer si...

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

| Problema                                                                                                                  | Posible causa                                                                             | Solución                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                           | Hay agua o salpicaduras de grasa en el panel de control.                                  | Limpie el panel de control.                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Se emite una señal acústica y la placa de cocción se apaga.<br>Se emite una señal acústica cuando la placa se apaga.      | Hay uno o más sensores cubiertos.                                                         | Quite el objeto que cubre los sensores.                                                                                                                                                                                                                                                               |
| La placa de cocción se apaga.                                                                                             | Ha puesto algo sobre el sensor ①.                                                         | Retire el objeto del sensor.                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| El indicador de calor residual no se enciende.                                                                            | La zona no está caliente porque ha funcionado poco tiempo.                                | Si la zona ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, consulte con el centro de servicio autorizado.                                                                                                                                                                                |
| No se puede encender el anillo exterior.                                                                                  |                                                                                           | Encienda primero el anillo interior.                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  Hay un área oscura en la zona múltiple. | Es normal que haya un área oscura en la zona múltiple.                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Los sensores se calientan.                                                                                                | El utensilio de cocina es demasiado grande o está colocado demasiado cerca de los mandos. | Coloque los utensilios de cocina de gran tamaño en las zonas traseras si fuera posible.                                                                                                                                                                                                               |
|  se enciende.                            | La desconexión automática está activada.                                                  | Apague la placa y vuelva a encenderla.                                                                                                                                                                                                                                                                |
|  se enciende.                          | El dispositivo de seguridad para niños está activado.                                     | 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. |
| E6 se enciende.                                                                                                           | Falta la segunda fase de la alimentación eléctrica.                                       | Compruebe si la placa se ha conectado correctamente a la red eléctrica. Quite el fusible, espere un minuto e inserte el fusible de nuevo.                                                                                                                                                             |

## 7.2 Si no encuentra una solución...

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

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

# 8. INSTALACIÓN



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

## 8.1 Antes de la instalación

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

Número de serie .....

## 8.2 Placas empotradas

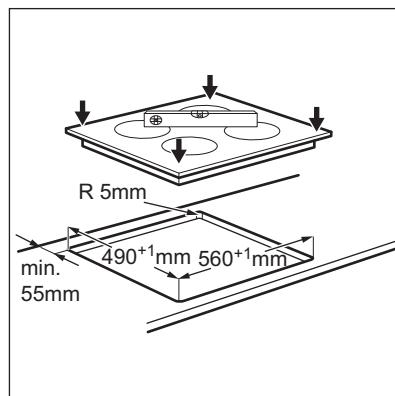
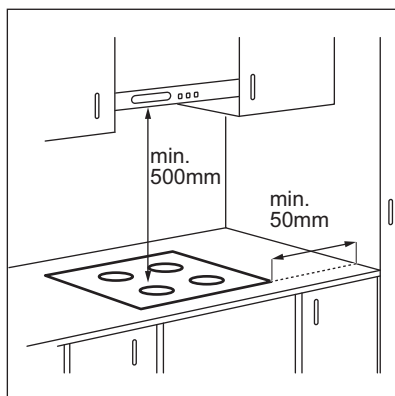
Las placas de cocción que han de ir integradas en la cocina solo deben

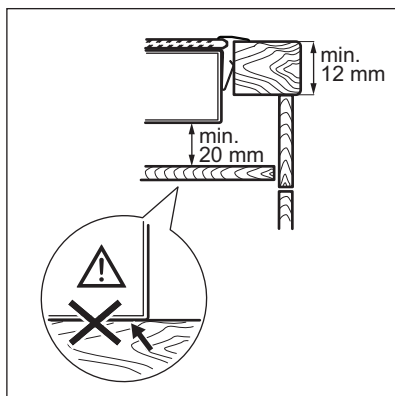
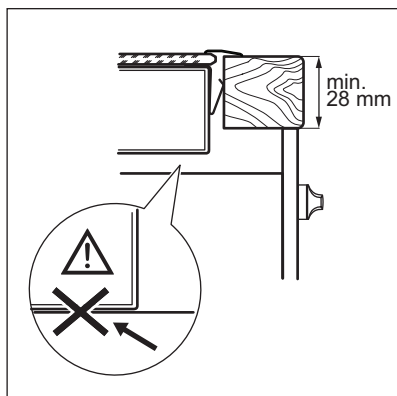
utilizarse una vez encastradas en los muebles adecuados y con las encimeras y superficies de trabajo apropiadas.

## 8.3 Cable de conexión

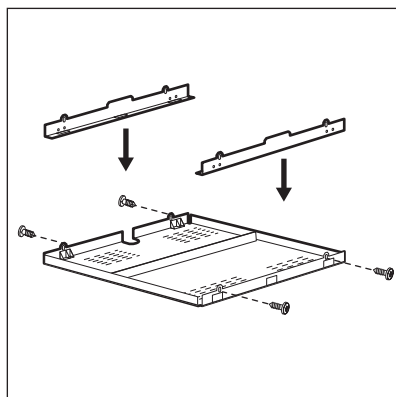
- La placa de cocción se suministra con un cable de conexión.
- Para sustituir el cable de alimentación dañado utilice el siguiente (o superior) cable de alimentación: H05V2V2-F T mínimo a 90 °C. Póngase en contacto con el servicio técnico local.

## 8.4 Montaje





## 8.5 Caja de protección



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



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

# 9. DATOS TÉCNICOS

## 9.1 Placa de características

Modelo EHF6232XOK  
Tipo 60 HAD 20 AO

Nº ser. ....  
ELECTROLUX

Número de producto (PNC) 949 596 092 01  
220 - 240 V 50 - 60 Hz  
Fabricado en Alemania  
5.7 kW



## 9.2 Especificaciones de las zonas de cocción

| Zona de cocción     | Potencia nominal (ajuste de calor máximo) [W] | Diámetro de la zona de cocción [mm] |
|---------------------|-----------------------------------------------|-------------------------------------|
| Anterior izquierda  | 1800                                          | 180                                 |
| Posterior izquierda | 1200                                          | 145                                 |
| Anterior derecha    | 1050 / 1950 / 2700                            | 145 / 210 / 270                     |

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

un diámetro no mayor al de la zona de cocción.

# 10. EFICACIA ENERGÉTICA

## 10.1 Información de producto según EU 66/2014

|                                                              |                                                               |                                                 |
|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| Identificación del modelo                                    | EHF6232XOK                                                    |                                                 |
| Tipo de placa de cocción                                     | Placa empotrada                                               |                                                 |
| Número de zonas de cocción                                   | 3                                                             |                                                 |
| Tecnología de calentamiento                                  | Resistencia radiante                                          |                                                 |
| Diámetro de las zonas de cocción circulares (Ø)              | Anterior izquierda<br>Posterior izquierda<br>Anterior derecha | 18,0 cm.<br>14,5 cm.<br>27,0 cm.                |
| Consumo de energía por zona de cocción (EC electric cooking) | Anterior izquierda<br>Posterior izquierda<br>Anterior derecha | 181,4 Wh / kg<br>202,3 Wh / kg<br>182,1 Wh / kg |
| Consumo de energía de la placa de cocción (EC electric hob)  | 188,6 Wh / kg                                                 |                                                 |

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

## 10.2 Ahorro de energía

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

- Cuando caliente agua, utilice solo la cantidad que necesite.
- En la medida de lo posible, cocine siempre con los utensilios de cocina tapados.
- Coloque el utensilio de cocina sobre la zona de cocción antes de encenderla.
- La base del utensilio de cocina debe tener el mismo diámetro que la zona de cocción.
- Coloque los utensilios de cocina pequeños en zonas de cocción pequeñas.
- Coloque el utensilio de cocina directamente en el centro de la zona de cocción.
- Utilice el calor residual para mantener calientes los alimentos o derretirlos.

## 11. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

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

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







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



867332181-A-372016

