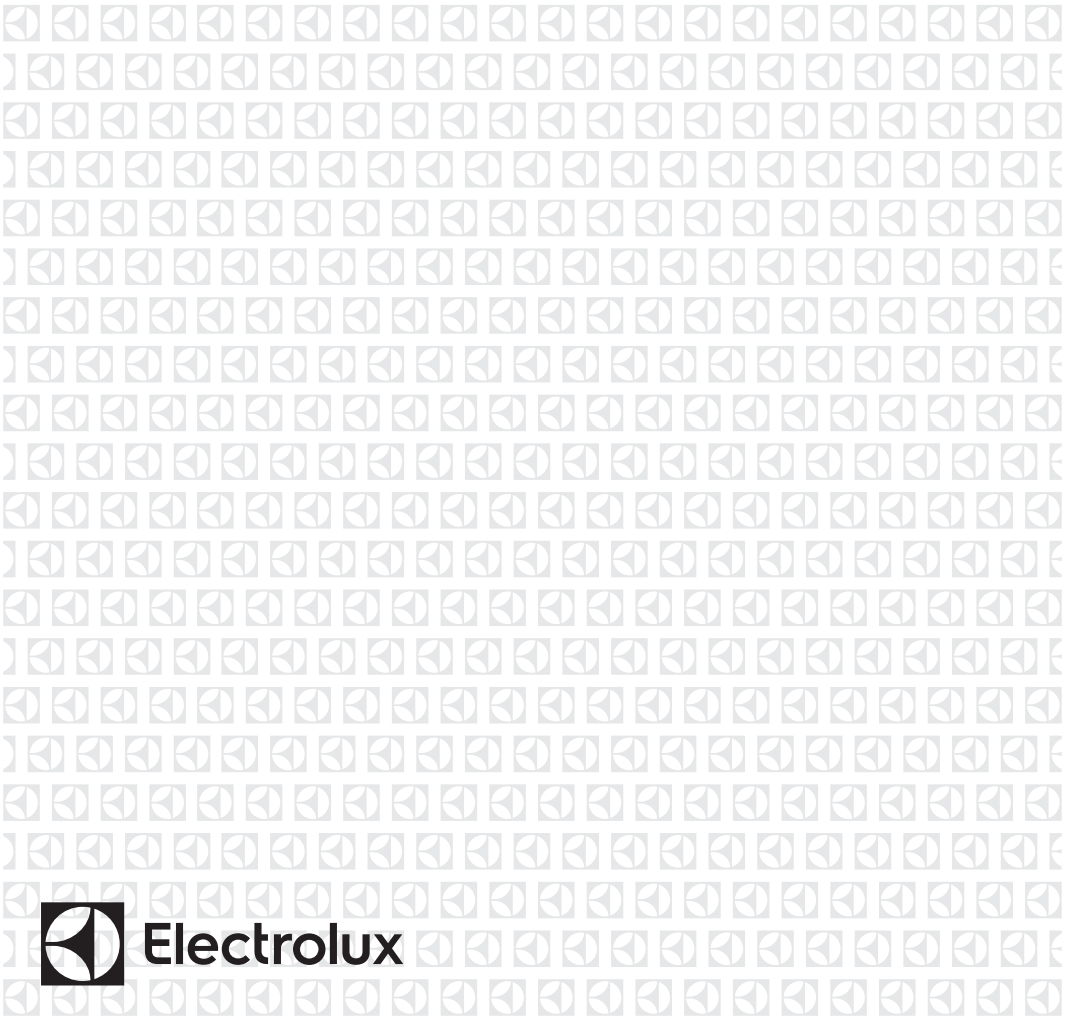




|           |                  |                                |           |
|-----------|------------------|--------------------------------|-----------|
| <b>EN</b> | Hob              | <b>User Manual</b>             | <b>2</b>  |
| <b>PT</b> | Placa            | <b>Manual de instruções</b>    | <b>16</b> |
| <b>ES</b> | Placa de cocción | <b>Manual de instrucciones</b> | <b>31</b> |



# CONTENTS

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| 1. SAFETY INFORMATION.....  | 2  |
| 2. SAFETY INSTRUCTIONS..... | 4  |
| 3. INSTALLATION.....        | 6  |
| 4. PRODUCT DESCRIPTION..... | 8  |
| 5. DAILY USE.....           | 9  |
| 6. HINTS AND TIPS.....      | 10 |
| 7. CARE AND CLEANING.....   | 11 |
| 8. TROUBLESHOOTING.....     | 12 |
| 9. TECHNICAL DATA.....      | 13 |
| 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.
- Children between 3 and 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away unless continuously supervised.
- Children of less than 3 years of age should be kept away unless continuously supervised.
- 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, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

## 1.2 General Safety

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- 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 and unplug it from the mains. In case the appliance is connected to the mains directly using junction box, remove the fuse to disconnect the appliance from power supply. In either case contact the Authorised Service Centre.
- 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.



#### **WARNING!**

Risk of injury or damage to the appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from 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 falling 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 separation panel made from plywood, kitchen carcass material or other non-flammable materials under the appliance to prevent access to the bottom.
- The separation panel has to cover the area under the hob completely.

## 2.2 Electrical Connection



### **WARNING!**

Risk of fire and electric 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 parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- 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 electric shock.

- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.
- This appliance is for household use only.
- 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 the appliance regularly 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 Service

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

## 2.6 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.

# 3. INSTALLATION

**WARNING!**

Refer to Safety chapters.

## 3.1 Before the installation

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

Serial number .....

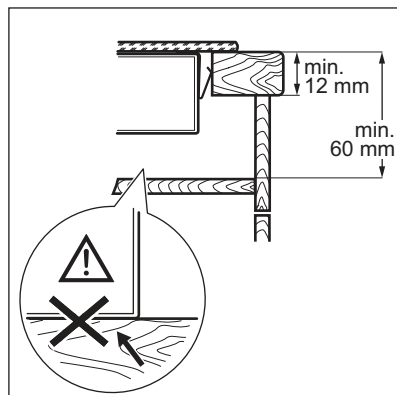
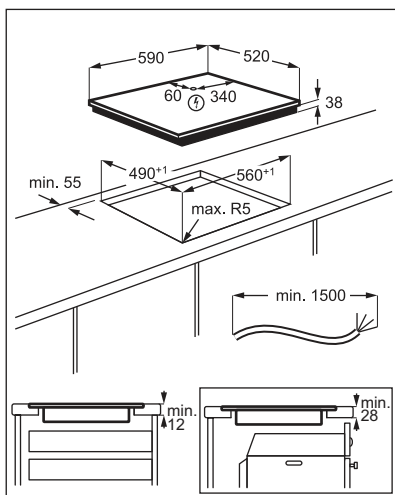
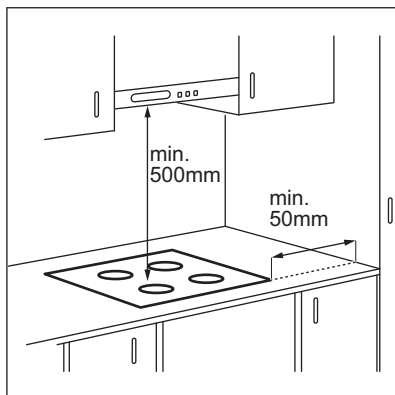
## 3.2 Built-in hobs

Only use the built-in hobs after you assemble the hob into correct built-in units and work surfaces that align to the standards.

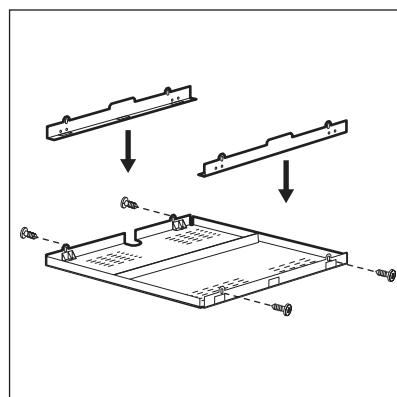
### 3.3 Connection cable

- The hob is supplied with a connection cable.
- To replace the damaged mains cable, use the cable type: H05V2V2-F which withstands a temperature of 90°C or higher. Speak to your local Service Centre.

### 3.4 Assembly



### 3.5 Protection box



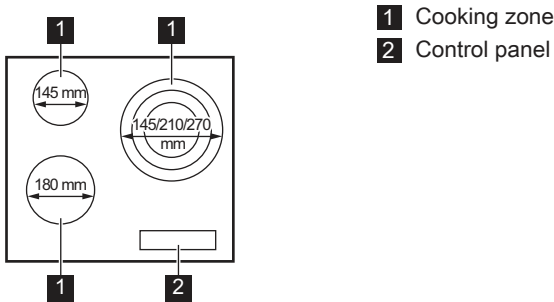
If you use a protection box (an additional accessory), the protective floor directly below the hob is not necessary. The protection box accessory may not be available in some countries. Please contact your local supplier.



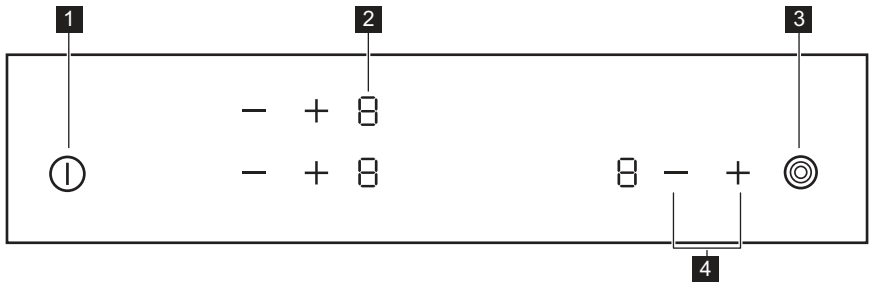
You can not use the protection box if you install the hob above an oven.

## 4. PRODUCT DESCRIPTION

### 4.1 Cooking surface layout



### 4.2 Control panel layout



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

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

## 4.3 Heat setting displays

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

## 4.4 Residual heat indicator



### WARNING!

There is a risk of burns from residual heat. The indicators show the level of the residual heat for the cooking zones you are currently using. The indicators may also come on for the neighbouring cooking zones even if you are not using them.

# 5. DAILY USE



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

## 5.1 Activating and deactivating

Touch for 1 second to activate or deactivate the hob.

## 5.2 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                  |

### 5.3 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.

### 5.4 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.

### 5.5 Child Safety Device

This function prevents an accidental operation of the hob.

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

Touch **—** of the two front cooking zones at the same time for 4 seconds.  comes on.

Deactivate the hob with .

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

Touch **—** of the two front cooking zones at the same time for 4 seconds.  comes on.

Deactivate the hob with .

**To suspend the function for only one cooking session:** activate the hob with .  comes on. Touch **—** of the two front cooking zones at the same time 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.

## 6. HINTS AND TIPS



#### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 6.1 Cookware



The bottom of the cookware must be as thick and flat as possible. Ensure pan bases are clean and dry before placing on the hob surface.



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

### 6.2 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, heat up ready-cooked meals.                                                | 25 - 50      | Add at least twice as much liquid as rice, mix milk dishes halfway through the procedure. |
| 3 - 4        | Steam vegetables, fish, meat.                                                                                | 20 - 45      | Add a couple of tablespoons of liquid.                                                    |
| 4 - 5        | Steam potatoes.                                                                                              | 20 - 60      | Use max. ¼ l of water for 750 g of potatoes.                                              |
| 4 - 5        | Cook larger quantities of food, stews and soups.                                                             | 60 - 150     | Up to 3 l of 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.                                      |              |                                                                                           |

## 7. CARE AND CLEANING



### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 7.1 General information

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

### 7.2 Cleaning the hob

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

otherwise, the dirt can cause damage to the hob. Take care to avoid burns. Use a special hob 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 a 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 cloth.

## 8. TROUBLESHOOTING



### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 8.1 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. |
|                                                                                                                                | You do not set the heat setting for 10 seconds.                                         | 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.<br>An acoustic signal sounds when the hob is deactivated.                   | You put something on one or more sensor fields.                                         | Remove the object from the sensor fields.                                                                                       |
| The hob deactivates.                                                                                                           | You put something on the sensor field ①.                                                | Remove the object from the sensor field.                                                                                        |
| Residual heat indicator does not come on.                                                                                      | The zone is not hot because it operated only for a short time or the sensor is damaged. | If the zone operated sufficiently long to be hot, speak to an Authorised Service Centre.                                        |
| You cannot activate the outer ring.                                                                                            |                                                                                         | First, activate the inner ring by changing the heat setting.                                                                    |
|  There is a dark area on the multiple zone. | It is normal that there is a dark area on the multiple zone.                            |                                                                                                                                 |

| Problem                                                                                                 | Possible cause                                                    | Remedy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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.             | Child Safety Device operates.                                     | Refer to "Daily use".                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  and a number come on. | There is an error in the hob.                                     | Deactivate the hob and activate it again after 30 seconds. If  comes on again, disconnect the hob from the electrical supply. After 30 seconds, connect the hob again. If the problem continues, speak to an Authorised Service Centre. |
| You can hear a constant beep noise.                                                                     | The electrical connection is incorrect.                           | Disconnect the hob from the electrical supply. Ask a qualified electrician to check the installation.                                                                                                                                                                                                                    |
|  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.                                                                                                                                                                                           |

## 8.2 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.

# 9. TECHNICAL DATA

## 9.1 Rating plate

Model EHF6232FOK  
Typ 60 HAD 20 AO

Ser.Nr. ....  
ELECTROLUX

PNC 949 492 225 02  
220 - 240 V 50 - 60 Hz  
Made in Romania

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 no larger than the diameter of the cooking zone.

# 10. ENERGY EFFICIENCY

## 10.1 Product information according to EU 66/2014

|                                                           |             |                |
|-----------------------------------------------------------|-------------|----------------|
| Model identification                                      |             | EHF6232FOK     |
| Type of hob                                               |             | Built-In Hob   |
| Number of cooking zones                                   |             | 3              |
| Heating technology                                        |             | Radiant Heater |
| Diameter of circular cooking zones (Ø)                    | Left front  | 18.0 cm        |
|                                                           | Left rear   | 14.5 cm        |
|                                                           | Right front | 27.0 cm        |
| Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking) | Left front  | 191.6 Wh / kg  |
|                                                           | Left rear   | 188.0 Wh / kg  |
|                                                           | Right front | 185.4 Wh / kg  |
| Energy consumption of the hob (EC electric hob)           |             | 188.3 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.

- 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 materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the

environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of

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..... | 16 |
| 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....  | 19 |
| 3. INSTALAÇÃO.....               | 21 |
| 4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....     | 22 |
| 5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....        | 24 |
| 6. SUGESTÕES E DICAS.....        | 25 |
| 7. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....     | 26 |
| 8. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....   | 27 |
| 9. DADOS TÉCNICOS.....           | 29 |
| 10. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....   | 29 |

## ESTAMOS A PENSAR EM SI

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

Bem-vindo(a) à Electrolux.

**Visite o nosso website para:**



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

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



Registar o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

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



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

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

## APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Utilize sempre peças de substituição originais.

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

 **Aviso / Cuidado - Informações de segurança**

 **Informações gerais e sugestões**

 **Informações ambientais**

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

### 1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por quaisquer ferimentos ou danos resultantes de instalação ou utilização incorrectas.

Guarde sempre as instruções em local seguro e acessível para consultar no futuro.

### 1.1 Segurança para crianças e pessoas vulneráveis

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

### 1.2 Segurança geral

- AVISO: O aparelho e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento.
- Não utilize o aparelho com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.

- AVISO: Deixar cozinhados com gorduras ou óleos na placa sem vigilância pode ser perigoso e resultar em incêndio.
- NUNCA tente extinguir um incêndio com água. Em vez disso, desligue o aparelho e cubra as chamas, por exemplo, com uma tampa de tacho ou uma manta de incêndio.
- ATENÇÃO: O processo de cozedura tem de ser supervisionado. Um processo de cozedura de curta duração tem de ser supervisionado continuamente.
- AVISO: Perigo de incêndio: Não coloque objetos sobre as zonas de cozedura.
- Os objetos 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, desative o aparelho e desligue-o da alimentação elétrica. Se o aparelho estiver ligado diretamente à alimentação elétrica numa caixa de derivação, desligue o disjuntor no quadro elétrico para desligar o aparelho da alimentação elétrica. Em qualquer caso, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um agente de assistência autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos.
- AVISO: Utilize apenas proteções de placa que tenham sido concebidas pelo fabricante do aparelho de cozinhar ou recomendadas pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização, bem como as proteções de placa já incorporadas no aparelho caso existam. A utilização de proteções impróprias pode causar acidentes.

## 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

### 2.1 Instalação



#### AVISO!

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



#### AVISO!

Risco de ferimentos ou danos no aparelho.

- Remova toda a embalagem.
- Não instale nem utilize o aparelho se ele estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e móveis de cozinha.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas e calçado de protecção.
- Vede as superfícies cortadas com um vedante para impedir que a humidade cause dilatações.
- Proteja a parte inferior do aparelho contra o vapor e a humidade.
- Não instale o aparelho ao lado de uma porta ou debaixo de uma janela. Isso evita que a abertura de portas ou janelas faça cair algum recipiente 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 feito de contraplacado, material de armário de cozinha ou outro material não inflamável debaixo do aparelho para evitar o acesso à parte inferior.
- O painel de separação tem de cobrir totalmente a área por baixo da placa.
- 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 os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação eléctrica.
- Certifique-se de que o aparelho é instalado correctamente. Ligações de cabo de alimentação e ficha (se aplicável) soltas ou incorrectas podem provocar o sobreaquecimento dos terminais.
- Utilize um cabo de alimentação eléctrica adequado.
- Não permita que o cabo de alimentação fique enredado.
- Certifique-se de que a protecção contra choque é instalada.
- Utilize a abraçadeira 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.

### 2.2 Ligação eléctrica



#### AVISO!

Risco de incêndio e choque eléctrico.

- 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.
- As gorduras e os óleos podem libertar vapores inflamáveis quando aquecidos. Mantenha as chamas e os objetos quentes afastados das gorduras e dos óleos quando cozinhar com este tipo de produtos.
- Os vapores libertados pelo óleo muito quente podem causar combustão espontânea.
- O óleo usado, que pode conter restos de alimentos, pode inflamar a uma temperatura inferior à de um óleo em primeira utilização.
- Não coloque produtos inflamáveis, ou objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.

## 2.3 Utilização



### AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras e choque elétrico.

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



### AVISO!

Risco de incêndio e explosão



### AVISO!

Risco de danos no aparelho.

- Não coloque nenhum tacho quente sobre o painel de comandos.
- Não coloque uma tampa de panela quente na superfície de vidro da placa.
- Não deixe que nenhum tacho ferva até ficar sem água.
- Tenha cuidado e não permita que algum objeto ou tacho caia sobre o aparelho. A superfície pode ficar danificada.
- Não ative zonas de aquecimento 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 objetos quando precisar de os deslocar sobre a placa.
- Este aparelho serve apenas para cozinhar. Não pode ser usado para outras funções como, por exemplo, aquecimento de divisões.

## 2.4 Manutenção e limpeza

- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer antes de o limpar.

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

## 2.5 Assistência Técnica

- Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado se for necessário reparar o aparelho.

# 3. INSTALAÇÃO



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

## 3.1 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 .....

## 3.2 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.

## 3.3 Cabo de ligação

- A placa é fornecida com um cabo de ligação.
- Para substituir o cabo de alimentação se estiver danificado, utilize um cabo do tipo: H05V2V2-F que suporta temperaturas de 90 °C ou superiores. Contacte um Centro de Assistência Técnica local.

- Utilize apenas peças de substituição originais.

## 2.6 Eliminação

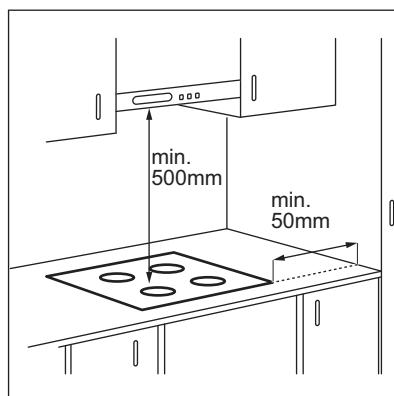


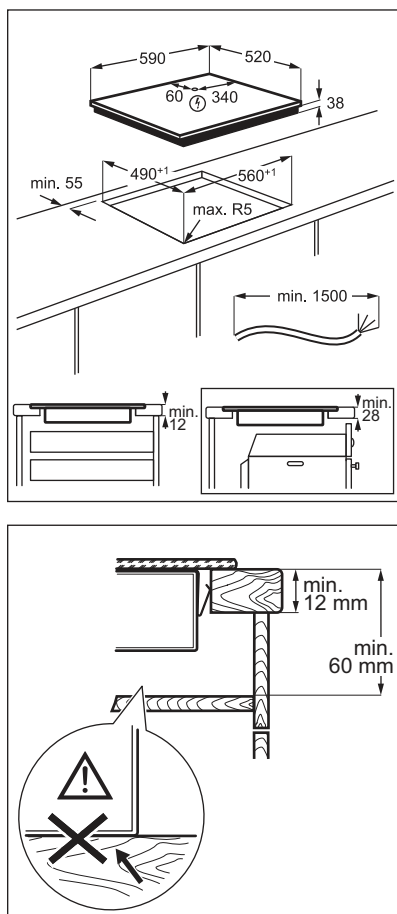
### AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

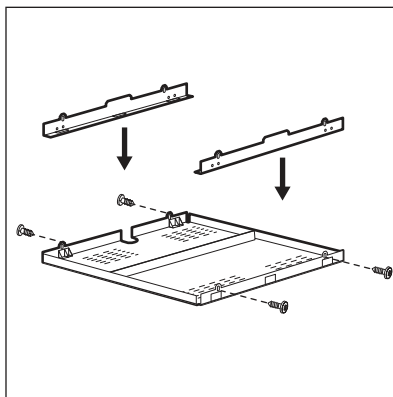
- Contacte a sua autoridade municipal para saber como eliminar o aparelho correctamente.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.

## 3.4 Montagem





### 3.5 Caixa de protecção

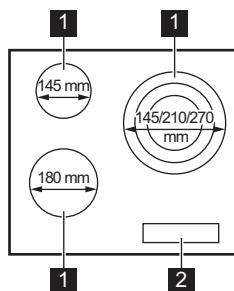


Se utilizar uma caixa de protecção (acessório adicional), o piso protector directamente por baixo da placa não é necessário. A caixa de protecção acessória pode não estar disponível em alguns países. Contacte o seu fornecedor local.

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

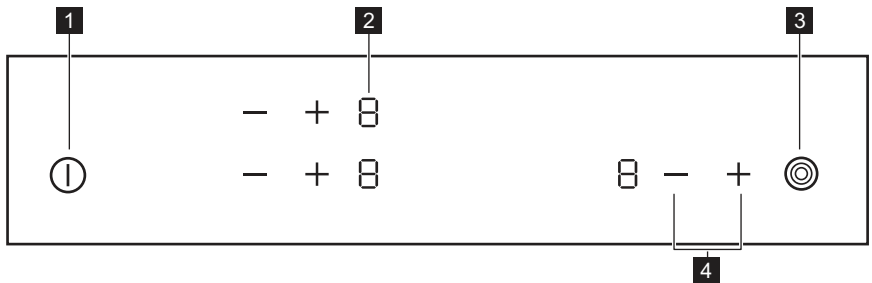
## 4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

### 4.1 Disposição da placa



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

4.2 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 | ⓪                 | ON/OFF                        | Para activar e desactivar a placa.             |
| 2 | -                 | Indicador do grau de cozedura | Para indicar o grau de cozedura.               |
| 3 | ⊙                 | -                             | Para activar e desactivar o circuito exterior. |
| 4 | + / -             | -                             | Para seleccionar o grau de cozedura.           |

4.3 Indicadores de nível de calor

| Visor      | Descrição                                                   |
|------------|-------------------------------------------------------------|
| ⓪          | A zona de aquecimento está desactivada.                     |
| ⓪ - 9      | A zona de aquecimento está activada.                        |
| E + dígito | Existe uma anomalia.                                        |
| H          | Uma zona de aquecimento ainda está quente (calor residual). |
| L          | Bloqueio de segurança para crianças a funcionar.            |
| -          | Desactivação automática activo.                             |

## 4.4 Indicador de calor residual



### AVISO!

 O calor residual pode provocar queimaduras. Os indicadores mostram o nível de calor residual das zonas de aquecimento utilizadas. É possível que um indicador de uma zona de aquecimento adjacente a outra utilizada acenda mesmo que a sua zona não seja utilizada.

## 5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 5.1 Activar e desactivar

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

### 5.2 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                 |

### 5.3 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.

### 5.4 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.

## 5.5 Bloqueio de segurança para crianças

Esta função evita o acionamento acidental da placa.

**Para iniciar a função:** ative a placa com . Não selecione qualquer nível de calor. Toque em  das duas zonas de aquecimento dianteiras simultaneamente

durante 4 segundos.  acende-se. Desative a placa com .

**Para parar a função:** ative a placa com . Não selecione qualquer nível de calor. Toque em  das duas zonas de aquecimento dianteiras simultaneamente durante 4 segundos.  acende-se. Desative a placa com .

**Para interromper a função para apenas uma sessão de cozedura:** ative a placa com .  acende-se. Toque em  das duas zonas de aquecimento dianteiras simultaneamente durante 4 segundos. **Defina o nível de calor em menos de 10 segundos.** Pode utilizar a placa. Quando desativar a placa com , a função fica novamente ativa.

## 6. SUGESTÕES E DICAS

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

### 6.1 Tachos e painéis

 A base do tacho ou panela deve ser o mais espessa e plana possível. Certifique-se de que as bases dos tachos estão bem limpas e secas antes de colocar os tachos na placa.

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

### 6.2 Exemplos de modos de cozinhar

 Os dados da tabela servem apenas como referência.

| Nível de calor | 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.          |

| Nível de calor | Utilize para:                                                                                                             | Tempo (min.)        | Sugestões                                                                                                                         |
|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2 - 3          | Cozer arroz e pratos à base de leite em lume brando, aquecer refeições pré-cozinhadas.                                    | 25 - 50             | Adicione, no mínimo, duas partes de líquido para uma parte de arroz e mexa os pratos à base de leite a meio do tempo de cozedura. |
| 3 - 4          | Cozer legumes, peixe e carne a vapor.                                                                                     | 20 - 45             | Adicione duas 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.                                                                                          |
| 6 - 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, costeletas.                                                              | 5 - 15              | Vire a meio do tempo.                                                                                                             |
| 9              | Ferver água, cozer massa, estufar carne (goulash, jardineira), batatas bem fritas.                                        |                     |                                                                                                                                   |

## 7. MANUTENÇÃO E LIMPEZA



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 7.1 Informações gerais

- Limpe a placa após cada utilização.
- Utilize apenas tachos que tenham a base limpa.
- Riscos ou manchas escuras na superfície não afetam o funcionamento da placa.
- Utilize um produto de limpeza especial adequado para a superfície da placa.
- Utilize um raspador especial para limpar o vidro.

### 7.2 Limpeza da placa

- **Remover imediatamente:** plástico derretido, película de plástico, açúcar

e alimentos com açúcar; caso contrário, a sujidade pode provocar danos na placa. Tenha cuidado para evitar queimaduras. Utilize um raspador especial para placas sobre a superfície de vidro em ângulo agudo e desloque a lâmina sobre a superfície.

- **Remover quando a placa tiver arrefecido o suficiente:** manchas de calcário, água ou gordura e descolorações nas partes metálicas brilhantes. Limpe a placa com um pano húmido e um detergente não abrasivo. Após a limpeza, seque a placa com um pano macio.
- **Remover a descoloração metálica brilhante:** utilize uma solução de água com vinagre e limpe a superfície de vidro com um pano.

## 8. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 8.1 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 alimentação 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. |
|                                                                                                       | Não definiu o nível de calor em menos de 10 segundos.                                    | Active novamente a placa e defina o nível de calor em menos de 10 segundos.                                                           |
|                                                                                                       | Tocou em 2 ou mais campos do sensor em simultâneo.                                       | Toque em apenas um campo do sensor.                                                                                                   |
|                                                                                                       | 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.                                                                                                  |
| O indicador de calor residual não acende.                                                             | A zona não está quente porque funcionou durante pouco tempo ou o sensor está danificado. | Se a zona tiver funcionado tempo suficiente para estar quente, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.                  |
| Não consegue activar o circuito exterior.                                                             |                                                                                          | Comece por activar o circuito interior alterando o nível de calor.                                                                    |

| Problema                                                                                                                   | Causa possível                                                           | Solução                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Existe uma área escura na zona múltipla. | É normal que exista uma área escura na zona múltipla.                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Os campos do sensor ficam quentes.                                                                                         | O tacho é demasiado grande ou foi colocado demasiado perto dos comandos. | Coloque o tacho numa das zonas de aquecimento de trás, se possível.                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  acende.                                  | Desactivação automática está a funcionar.                                | Desactive a placa e active-a novamente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|  acende.                                  | Bloqueio de segurança para crianças está a funcionar.                    | Consulte "Utilização diária".                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Aparece  e um número.                     | A placa apresenta um erro.                                               | Desactive a placa e active-a novamente após 30 segundos. Se  voltar a aparecer, desligue a placa da alimentação eléctrica. Após 30 segundos, active novamente a placa. Se o problema persistir, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado. |
| Ouve-se um sinal sonoro constante.                                                                                         | A ligação eléctrica não está correcta.                                   | Desligue a placa da alimentação eléctrica. Solicite a um electricista qualificado que verifique a instalação.                                                                                                                                                                                                                          |
|  acende.                                 | A segunda fase da alimentação eléctrica está em falta.                   | Verifique se a placa está ligada correctamente à alimentação eléctrica. Remova o fusível, aguarde um minuto e volte a introduzir o fusível.                                                                                                                                                                                            |

## 8.2 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.

## 9. DADOS TÉCNICOS

### 9.1 Placa de características

Modelo EHF6232FOK  
Tipo 60 HAD 20 AO

N.º de série .....  
ELECTROLUX

PNC 949 492 225 02  
220 - 240 V 50 - 60 Hz  
Fabricado na Roménia  
5.7 kW



### 9.2 Especificações das zonas de aquecimento

| Zona de aquecimento | Potência nominal (nível de calor máx.) [W] | Diâmetro da zona de aquecimento [mm] |
|---------------------|--------------------------------------------|--------------------------------------|
| Dianteira esquerda  | 1800                                       | 180                                  |
| Traseira esquerda   | 1200                                       | 145                                  |
| Dianteira direita   | 1050 / 1950 / 2700                         | 145 / 210 / 270                      |

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

## 10. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

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

|                                                                  |                    |                      |
|------------------------------------------------------------------|--------------------|----------------------|
| Identificação do modelo                                          |                    | EHF6232FOK           |
| Tipo de placa                                                    |                    | Placa encastrada     |
| Número de zonas de aquecimento                                   |                    | 3                    |
| Tecnologia de aquecimento                                        |                    | Aquecimento radiante |
| Diâmetro das zonas de aquecimento circulares (Ø)                 | Dianteira esquerda | 18,0 cm              |
|                                                                  | Traseira esquerda  | 14,5 cm              |
|                                                                  | Dianteira direita  | 27,0 cm              |
| Consumo de energia por zona de aquecimento (EC electric cooking) | Dianteira esquerda | 191,6 Wh/kg          |
|                                                                  | Traseira esquerda  | 188,0 Wh/kg          |
|                                                                  | Dianteira direita  | 185,4 Wh/kg          |
| Consumo de energia da placa (EC electric hob)                    |                    | 188,3 Wh/kg          |

EN 60350-2 - Aparelhos elétricos domésticos para cozinhar - Parte 2:

Placas - Métodos para medir o desempenho

## 10.2 Poupança de energia

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

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

## 11. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

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

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

# CONTENIDO

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| 1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD..... | 31 |
| 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....  | 33 |
| 3. INSTALACIÓN.....                 | 36 |
| 4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....    | 37 |
| 5. USO DIARIO.....                  | 39 |
| 6. CONSEJOS.....                    | 40 |
| 7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....    | 41 |
| 8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....       | 42 |
| 9. DATOS TÉCNICOS.....              | 44 |
| 10. EFICACIA ENERGÉTICA.....        | 44 |

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

## 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.
- 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 y desenchúfelo de la red eléctrica. Si el aparato está conectado directamente a la red eléctrica mediante una caja de empalmes, quite el fusible para desconectarlo de la alimentación eléctrica. En cualquier caso, diríjase al servicio técnico autorizado.
- 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!**

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.



**ADVERTENCIA!**

Podría sufrir lesiones o dañar el aparato.

- Retire todo el embalaje.

- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- Proteja las superficies cortadas con un material sellante para evitar que la humedad las hinche.
- Proteja la parte inferior del aparato del vapor y la humedad.
- No instale el aparato junto a una puerta ni debajo de una ventana. De esta forma se evita que los utensilios de cocina calientes caigan del aparato cuando la puerta o la ventana estén abiertas.
- Cuando instale el aparato encima de cajones, asegúrese de que hay suficiente espacio entre la parte inferior del aparato y el cajón superior para que circule el aire.
- La base del aparato se puede calentar. Asegúrese de colocar un panel de separación hecho de contrachapado, material de armazón para cocina u otro material incombustible bajo el aparato para evitar el acceso a la base.
- El panel de separación tiene que cubrir completamente el área por debajo de la placa.
- 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 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

## 2.2 Conexión eléctrica



### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Antes de efectuar cualquier tipo de operación, compruebe que el aparato esté desenchufado de la corriente eléctrica.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.

de contacto con una anchura mínima de 3 mm.

## 2.3 Uso del aparato



### ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas.

- Retire todo el embalaje, las etiquetas y la película protectora (en su caso) antes del primer uso.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- 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 Asistencia

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

## 2.6 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.

# 3. INSTALACIÓN



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

## 3.1 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 .....

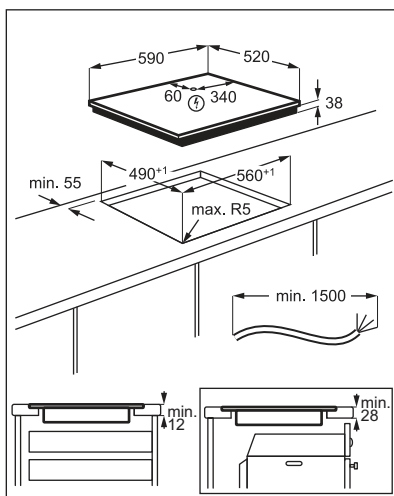
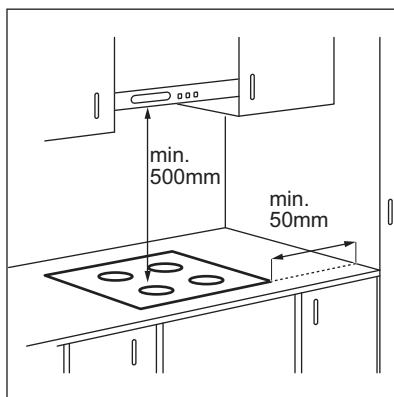
## 3.2 Placas empotradas

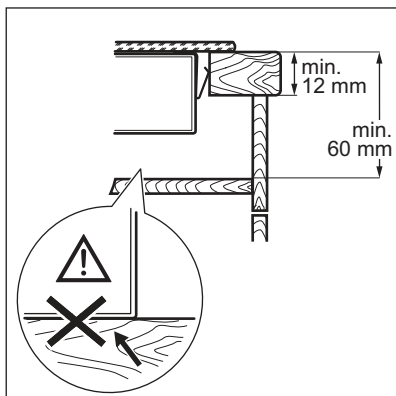
Las placas de cocción que han de ir integradas en la cocina solo deben utilizarse una vez encastradas en los muebles adecuados y con las encimeras y superficies de trabajo apropiadas.

## 3.3 Cable de conexión

- La placa de cocción se suministra con un cable de conexión.
- Para sustituir el cable de alimentación dañado, utilice el tipo de cable: H05V2V2-F que soporta una temperatura de 90 °C o superior. Póngase en contacto con el servicio técnico local.

## 3.4 Montaje



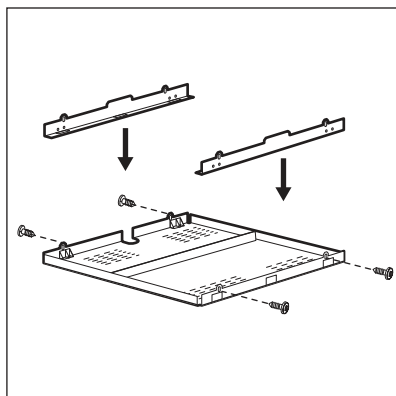


Si utiliza una caja de protección (accesorio adicional) no es necesario el suelo protector directamente por debajo del aparato. El accesorio de la caja de protección puede no estar disponible en algunos países. Póngase en contacto con el proveedor local.



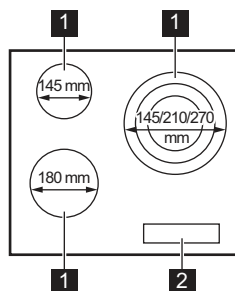
No se puede utilizar la caja de protección si se instala la placa de cocción encima de un horno.

### 3.5 Caja de protección



## 4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

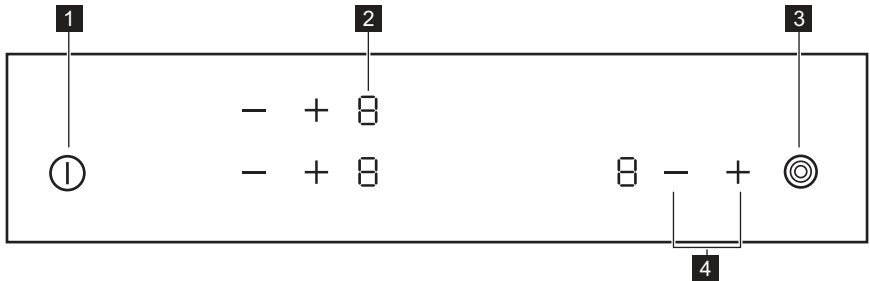
### 4.1 Disposición de las zonas de cocción



**1** Zona de cocción

**2** Panel de control

4.2 Disposición del panel de control



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

|          | Sen-<br>sor | Función                           | Comentario                                         |
|----------|-------------|-----------------------------------|----------------------------------------------------|
| <b>1</b> | ①           | ENCENDIDO/APAGADO                 | Para activar y desactivar la placa.                |
| <b>2</b> | -           | Indicador del nivel de ca-<br>lor | Para mostrar el nivel de calor.                    |
| <b>3</b> | ⊙           | -                                 | Para activar y desactivar el anillo exte-<br>rior. |
| <b>4</b> | + /<br>-    | -                                 | Para ajustar la temperatura.                       |

4.3 Indicadores del nivel de calor

| Pantalla   | Descripción                                                    |
|------------|----------------------------------------------------------------|
| 0          | La zona de cocción está apagada.                               |
| 1 - 9      | La zona de cocción está en funcionamiento.                     |
| E + número | Hay un fallo de funcionamiento.                                |
| H          | La zona de cocción continúa estando caliente (calor residual). |
| L          | Bloqueo de seguridad para niños está en funcionamiento.        |
| -          | Apagado automático está en funcionamiento.                     |

## 4.4 Indicador de calor residual



### ADVERTENCIA!

 Riesgo de quemaduras por calor residual. Los indicadores muestran el nivel de calor residual de las zonas de cocción que está usando. También pueden iluminarse los indicadores de las zonas de cocción vecinas aunque no las esté utilizando.

## 5. USO DIARIO



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 5.1 Activación y desactivación

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

### 5.2 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                      |

### 5.3 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.

### 5.4 Activación y desactivación de los circuitos exteriores

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

Uso del sensor: 

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

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

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



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

## 5.5 Bloqueo de seguridad para niños

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

**Para iniciar la función:** encienda la placa de cocción con ①. No ajuste ningún nivel de calor. Toque — de las zonas de cocción delanteras durante 4 segundos. [L] se enciende. Apague la placa de cocción con ①.

**Para detener la función:** encienda la placa de cocción con ①. No ajuste ningún nivel de calor. Toque — de las zonas de cocción delanteras durante 4 segundos. [L] se enciende. Apague la placa de cocción con ①.

**Para suspender la función solo durante una cocción:** active la placa con ①. [L] se enciende. Toque — de las zonas de cocción delanteras durante 4 segundos. **Ajuste la temperatura antes de que transcurran 10 segundos.** Ya puede utilizar la placa de cocción. Cuando apague la placa de cocción con ①, la función vuelve a activarse.

## 6. CONSEJOS



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

### 6.1 Utensilios de cocina



La base del utensilio de cocina debe ser lo más gruesa y plana posible. Asegúrese de que las bases de los utensilios están limpias y secas antes de colocarlas sobre la placa de cocción.



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

### 6.2 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.      |

| Ajuste del nivel de calor | Utilícelo para:                                                                                                                               | Tiempo (min)          | Sugerencias                                                                                           |
|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 a media cocción. |
| 3 - 4                     | Cocinar al vapor verduras, pescados o carnes.                                                                                                 | 20 - 45               | Añada un par de 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.                                                                         |                       |                                                                                                       |

## 7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 7.1 Información general

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

### 7.2 Limpieza de la placa

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

contengan azúcar, la suciedad puede dañar la placa. Tenga cuidado para evitar quemaduras. Utilice un 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.

## 8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 8.1 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. |
|                                                                                                                      | No ha ajustado la temperatura antes de que transcurran 10 segundos.                | Vuelva a encender la placa y ajuste el nivel de calor en menos de 10 segundos.                                                                 |
|                                                                                                                      | Ha pulsado 2 o más sensores al mismo tiempo.                                       | Toque solo un sensor.                                                                                                                          |
|                                                                                                                      | Hay agua o salpicaduras de grasa en el panel de control.                           | Limpie el panel de control.                                                                                                                    |
| Se emite una señal acústica y la placa 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 o el sensor está dañado. | 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 cambiando el ajuste de calor.                                                                              |

| Problema                                                                                                                  | Posible causa                                                                             | Solución                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  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 es posible.                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  se enciende.                            | Apagado automático está en funcionamiento.                                                | Apague la placa y vuelva a encenderla.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  se enciende.                            | Bloqueo de seguridad para niños está en funcionamiento.                                   | Consulte "Uso diario".                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  y un número se encienden.               | Se ha producido un error en la placa.                                                     | Apague la placa y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Si  vuelve a iluminarse, desconecte la placa de la red eléctrica. Espere 30 segundos antes de volver a conectar la placa. Si el problema continúa, póngase en contacto con el Centro de servicio técnico. |
| Se oye un pitido constante.                                                                                               | La conexión eléctrica no es adecuada.                                                     | Desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Pida a un electricista cualificado que compruebe la instalación.                                                                                                                                                                                                                                     |
|  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.                                                                                                                                                                                                                |

## 8.2 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.

## 9. DATOS TÉCNICOS

### 9.1 Placa de datos

Modelo EHF6232FOK  
Tipo 60 HAD 20 AO

N.º serie .....  
ELECTROLUX

PNC 949 492 225 02  
220 - 240 V 50 - 60 Hz  
Hecho en Rumania  
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                                    |                     | EHF6232FOK           |
| Tipo de placa de cocción                                     |                     | Placa empotrada      |
| Número de zonas de cocción                                   |                     | 3                    |
| Tecnología de calentamiento                                  |                     | Resistencia radiante |
| Diámetro de las zonas de cocción circulares (Ø)              | Anterior izquierda  | 18,0 cm              |
|                                                              | Posterior izquierda | 14,5 cm              |
|                                                              | Anterior derecha    | 27,0 cm              |
| Consumo de energía por zona de cocción (EC electric cooking) | Anterior izquierda  | 191,6 Wh / kg        |
|                                                              | Posterior izquierda | 188,0 Wh / kg        |
|                                                              | Anterior derecha    | 185,4 Wh / kg        |
| Consumo de energía de la placa de cocción (EC electric hob)  |                     | 188,3 Wh / kg        |

## 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)



867349480-B-042019

