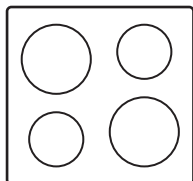




Electrolux



electrolux.com/register



EHF6547FOK

FR	Notice d'utilisation Table de cuisson	2
PT	Manual de instruções Placa	20
ES	Manual de instrucciones Placa de cocción	37



Bienvenue chez Electrolux ! Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos appareils.



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, des dépannages, des informations sur le service et les réparations :
www.electrolux.com/support

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....	2
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	4
3. INSTALLATION.....	7
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	9
5. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	10
6. CONSEILS.....	13
7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	15
8. DÉPANNAGE.....	15
9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	17
10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	17
11. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	18

1. ⚠ INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins

de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.

- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ménager, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les gîtes ruraux et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- **AVERTISSEMENT** : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- La fumée est une indication de surchauffe. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le feu de cuisson. Éteignez l'appareil et couvrez les flammes, par exemple avec une couverture ignifuge ou un couvercle.

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation en utilisant un appareil de connexion externe comme un minuteur, ou branché à un circuit qui est régulièrement activé/désactivé par un fournisseur d'énergie.
- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être supervisé. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : N'entrez rien sur les surfaces de cuisson.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique. Si l'appareil est branché à l'alimentation secteur directement en utilisant une boîte de jonction, retirez le fusible pour déconnecter l'appareil de l'alimentation secteur. Dans tous les cas, veuillez contacter le service après-vente agréé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service après-vente agréé ou un professionnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation

AVERTISSEMENT!

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

AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou de dommages matériels.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Isolez les surfaces découpées du meuble à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure cause des gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil à proximité d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Si l'appareil est installé au-dessus de tiroirs, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace entre le fond de l'appareil et le tiroir supérieur pour que l'air puisse circuler.
- Le dessous de l'appareil peut devenir très chaud. Veillez à installer un panneau de séparation sous l'appareil pour en bloquer l'accès. Ce panneau peut être en contreplaqué, provenir d'un autre meuble de cuisine, et doit être composé d'un matériau non inflammable.
- Le panneau de séparation doit couvrir entièrement l'espace sous la table de cuisson.

2.2 Branchement électrique

AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié
- L'appareil doit être raccordé à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Vérifiez que l'appareil est correctement installé. Des câbles ou des fiches secteur desserrés et incorrects (le cas échéant) peuvent faire surchauffer la borne.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation électrique s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection contre les chocs est installée.
- Installé le collier anti-traction sur le câble.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à une prise électrique.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (le cas échéant) ni le câble d'alimentation. Contactez notre service après-vente agréé ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.

- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (le cas échéant) avant la première utilisation.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles de casseroles sur les zones de cuisson. Ils peuvent devenir très chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Si la surface de l'appareil est fissurée, débranchez-le immédiatement, afin d'éviter un choc électrique.
- Lorsque vous placez des aliments dans de l'huile chaude, cela peut éclabousser.
- N'utilisez pas de feuille d'aluminium ou d'autres matériaux entre la surface de cuisson et le récipient, sauf indication contraire du fabricant de cet appareil.
- N'utilisez que les accessoires recommandés pour cet appareil par le fabricant.



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et les huiles lorsqu'elles sont chauffées peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds à distance des graisses et des huiles pendant que vous cuisinez.
- Les vapeurs que dégagent l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- Une huile déjà utilisée peut contenir des restes d'aliments et provoquer un incendie à une température plus basse qu'avec une huile neuve.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.



AVERTISSEMENT!

Risque de dommages à l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande pour éviter tout risque de brûlure.
- Ne posez pas de couvercle de casserole chaud sur la surface en verre de la table de cuisson.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. La surface risque d'être endommagée.
- N'activez pas les zones de cuisson avec un récipient vide ou sans récipient.
- Les récipients de cuisson en fonte, en aluminium ou dont le fond est endommagé peuvent provoquer des rayures sur la surface en verre et vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

2.4 Entretien et nettoyage

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Mettez à l'arrêt l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Nettoyez l'appareil avec de l'eau et un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques, sauf indication contraire.

2.5 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.
- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à

être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.

2.6 Mise au rebut

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour savoir comment mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

3. INSTALLATION

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

3.1 Avant l'installation

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

Numéro de série

3.2 Tables de cuisson intégrées

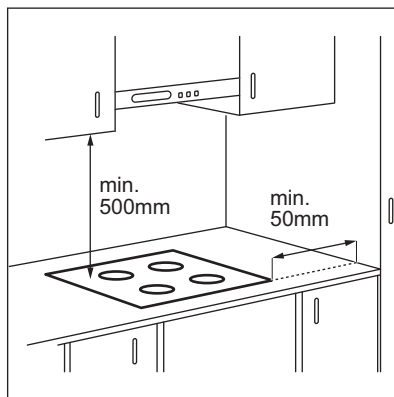
Les tables de cuisson encastrables ne peuvent être mises en fonctionnement qu'après avoir été installées dans des meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.

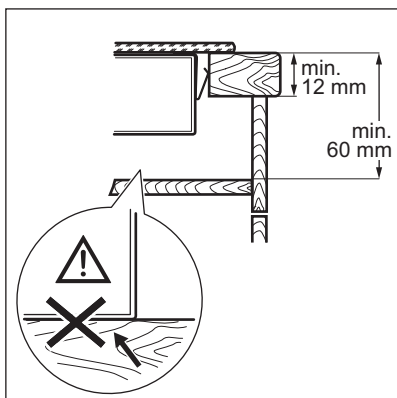
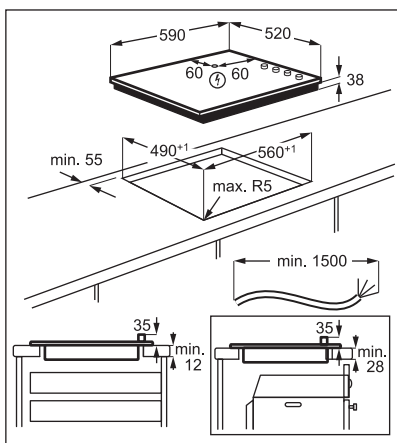
3.3 Câble de connexion

- La table de cuisson est fournie avec un câble d'alimentation.
- Pour remplacer le câble d'alimentation endommagé, utilisez le type de câble suivant : H05V2V2-F qui supporte une température minimale de 90 °C. Contactez un service après-vente agréé. Le câble de raccordement ne peut être remplacé que par un électricien qualifié.

3.4 Assemblage

Si vous installez la table de cuisson sous une hotte, reportez-vous aux instructions d'installation de la hotte pour connaître la distance minimale entre les appareils.





Consultez le tutoriel vidéo « Comment installer votre table de cuisson radiante Electrolux - Installation du plan de travail » en tapant le nom complet indiqué dans le graphique ci-dessous.

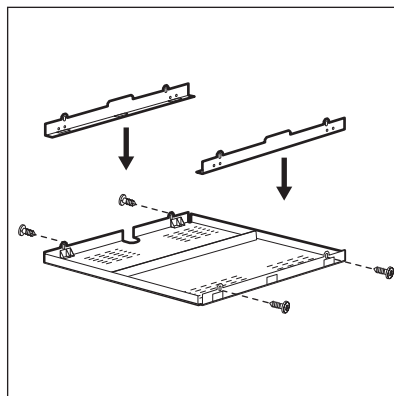


www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux
 Radiant Hob - Worktop installation



3.5 Enceinte de protection



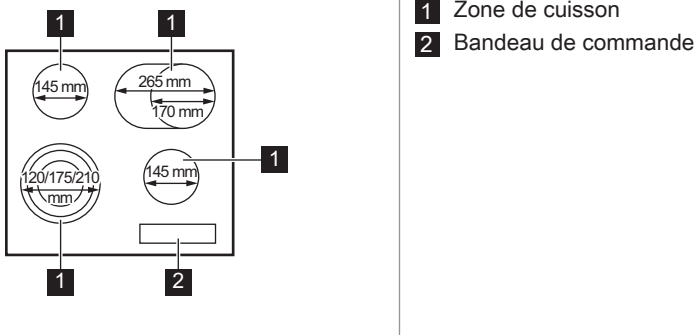
Si vous utilisez une enceinte de protection (accessoire supplémentaire), le fond de protection installé directement sous la table de cuisson n'est pas nécessaire. L'accessoire enceinte de protection peut ne pas être disponible dans certains pays. Contactez le service Consommateurs.



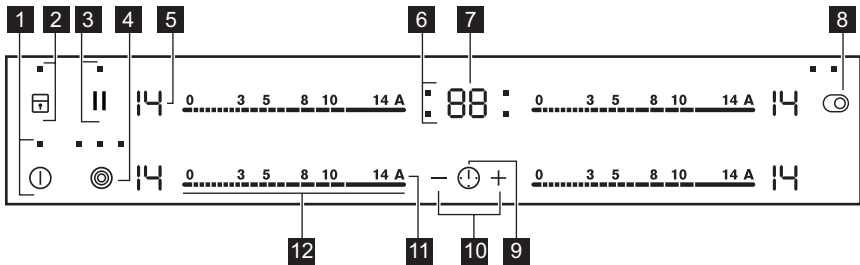
Vous ne pouvez pas utiliser l'enceinte de protection si vous installez la table de cuisson au-dessus d'un four.

4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

4.1 Agencement des zones de cuisson



4.2 Configuration du bandeau de commande



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

Touche sensible	Fonction	Commentaire
1 ①	En fonctionnement/A l'arrêt	Pour allumer et éteindre la table de cuisson.
2	Touches Verrouil/ Dispositif de sécurité enfant	Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande.
3	Pause	Pour activer et désactiver la fonction.
4	-	Pour activer ou désactiver le circuit extérieur de la zone de cuisson.
5 -	Indicateur du niveau de cuisson	Pour indiquer le niveau de cuisson.
6 -	Voyants du minuteur des zones de cuisson	Pour indiquer la zone à laquelle se réfère la durée sélectionnée.
7 -	Affichage du minuteur	Pour indiquer la durée, en minutes.

Touche sensitive	Fonction	Commentaire
8 	-	Pour activer ou désactiver le circuit extérieur de la zone de cuisson.
9 	-	Pour choisir la zone de cuisson.
10 	-	Pour augmenter ou diminuer la durée.
11 	Montée en température automatique	Pour activer et désactiver la fonction.
12 	Bandeau de sélection	Pour sélectionner un niveau de cuisson.

4.3 Affichage du niveau de cuisson

Afficheur	Description
	La zone de cuisson est désactivée.
 - 	La zone de cuisson est activée.
	Pause est activé.
	Montée en température automatique est activé.
 + chiffre	Une anomalie de fonctionnement s'est produite.
 /  / 	OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux): continuer la cuisson / maintien au chaud / chaleur résiduelle.
	Touches Verrouil / Dispositif de sécurité enfant est activée.
	Arrêt automatique est activé.

5. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Activation et désactivation

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

5.2 Arrêt automatique

Cette fonction arrête la table de cuisson automatiquement si :

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

cuisson. Au bout de quelques instants,  s'allume et la table de cuisson s'éteint.

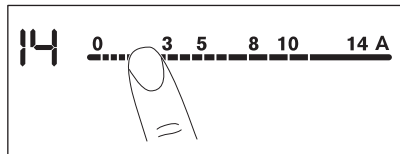
La relation entre le niveau de cuisson et la durée après laquelle la table de cuisson s'éteint :

Niveau de cuisson	La table de cuisson s'éteint au bout de
 , 1 - 3	6 heures
4 - 7	5 heures
8 - 9	4 heures
10 - 14	1,5 heure

5.3 Niveau de cuisson

Pour régler ou modifier le niveau de cuisson :

Appuyez sur le niveau de cuisson souhaité sur le bandeau de sélection, ou déplacez votre doigt sur le bandeau de sélection jusqu'à atteindre le niveau de cuisson souhaité.



5.4 OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux)

AVERTISSEMENT!

 /  /  Tant que l'indicateur est allumé, il existe un risque de brûlures dues à la chaleur résiduelle.

Les indicateurs s'allument lorsqu'une zone de cuisson est chaude. Ils indiquent le niveau de chaleur résiduelle des zones de cuisson que vous êtes en train d'utiliser :

 - poursuivre cuisson,

 - maintien au chaud,

 - chaleur résiduelle.

L'indicateur peut également s'allumer :

- pour les zones de cuisson voisines, même si vous ne les utilisez pas,
- lorsque des récipients chauds sont placés sur la zone de cuisson froide,
- lorsque la table de cuisson est éteinte mais que la zone de cuisson est encore chaude.

L'indicateur s'éteint lorsque la zone de cuisson s'est refroidie.

5.5 Activation et désactivation des anneaux extérieurs

Vous pouvez ajuster manuellement la surface de cuisson aux dimensions du récipient.

Sélectionnez un niveau de cuisson pour la zone de cuisson. Choisissez le symbole dédié à la zone de cuisson :  .

Pour activer la bague extérieure : touchez le symbole. L'indicateur apparaît.

Pour activer une autre sonnerie : appuyez à nouveau sur . L'indicateur suivant apparaît.

Pour désactiver la sonnerie extérieure : appuyez sur le symbole jusqu'à ce que l'indicateur disparaisse.



Lorsque vous activez la zone de cuisson mais que vous n'activez pas la bague extérieure, l'éclairage qui sort de la zone peut couvrir la bague extérieure. Cela ne signifie pas que l'anneau extérieur est activé. Pour voir si l'anneau est activé, vérifiez l'indicateur.

5.6 Montée en température automatique

Utilisez la fonction pour obtenir le niveau de cuisson souhaité plus rapidement. Lorsque la fonction est activée, la zone de cuisson fonctionne au niveau de cuisson le plus élevé au début, puis poursuit au niveau de cuisson souhaité.



Pour activer la fonction, la zone de cuisson doit être froide.

Pour activer la fonction pour une zone de cuisson : appuyez sur **A** (**R** s'allume). Réglez immédiatement le niveau de cuisson souhaité. Après 3 secondes, (**R**) s'allume.

Pour désactiver la fonction : modifiez le niveau de cuisson.

5.7 Minuteur

• Minuteur sablier

Vous pouvez utiliser cette fonction pour régler la durée d'une seule session de cuisson.

Sélectionnez d'abord le niveau de cuisson de la zone de cuisson, puis réglez la fonction.

Pour sélectionner la zone de cuisson :

appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur d'une zone de cuisson apparaisse.

Pour activer la fonction : appuyez sur la touche **+** du minuteur pour régler la durée (de 00 à 99 minutes). Lorsque le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter, le décompte commence.

Pour voir le temps restant : appuyez sur la touche  pour sélectionner la zone de cuisson. Le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter. L'affichage indique la durée restante.

Pour modifier le temps : appuyez sur la touche  pour sélectionner la zone de cuisson. Appuyez sur **+** ou **-**.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur  pour sélectionner la zone de cuisson, puis appuyez sur **-**. Le décompte s'effectue jusqu'à **00**. L'indicateur de la zone de cuisson disparaît.



Lorsque le compte à rebours est terminé, un signal sonore retentit et **00** clignote. La zone de cuisson se désactive.

Pour arrêter le signal sonore : appuyez sur .

• CountUp Timer

Cette fonction permet de vérifier la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée.

Pour sélectionner la zone de cuisson :

appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur d'une zone de cuisson apparaisse.

Pour activer la fonction : appuyez sur la touche **—** du minuteur. **UP** apparaît. Lorsque le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter, le minuteur démarre. L'affichage indique, en alternance, **UP** et la durée écoulée (en minutes).

Pour contrôler la durée de fonctionnement

de la zone de cuisson : appuyez sur  pour sélectionner la zone de cuisson. Le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter. L'affichage indique la durée de fonctionnement de la zone.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur  puis appuyez sur **+** ou **-**. L'indicateur de la zone de cuisson disparaît.

• Minuterie

Vous pouvez utiliser cette fonction lorsque la table de cuisson est allumée et les zones de cuisson ne sont pas activées. L'affichage du niveau de cuisson indique .

Pour activer la fonction : appuyez sur la touche  puis sur la touche **+** ou **-** du minuteur pour régler la durée. Lorsque le temps est écoulé, un signal sonore retentit et **00** clignote.

Pour arrêter le signal sonore : appuyez sur .



Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement des zones de cuisson.

5.8 Pause

Cette fonction sélectionne le niveau de cuisson le plus bas pour les zones de cuisson activées.

Lorsque la fonction est en cours, tous les autres symboles du bandeau de commande sont verrouillés.

La fonction ne désactive pas les fonctions du minuteur.

1. Pour activer la fonction : appuyez sur la touche .

 s'affiche. Le niveau de cuisson est réduit à 1.

2. Pour désactiver la fonction, appuyez sur .

Le niveau de cuisson s'affiche.

5.9 Touches Verrouil

Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande pendant que les zones de cuisson fonctionnent. Vous éviterez ainsi une modification accidentelle du réglage du niveau de cuisson.

Réglez d'abord le niveau de cuisson.

Pour activer la fonction : appuyez sur .

 s'affiche pendant 4 secondes. Le minuteur reste activé.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur . Le niveau de cuisson précédent s'allume.



Lorsque vous éteignez la table de cuisson, cette fonction est également désactivée.

5.10 Dispositif de sécurité enfant

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

Pour activer la fonction : activez la table de cuisson avec . Ne sélectionnez pas de réglage de niveau de cuisson. Appuyez sur  pendant 4 secondes.  s'allume.

Éteignez la table de cuisson en appuyant sur .

Pour désactiver la fonction : activez la table de cuisson avec . Ne sélectionnez pas de réglage de niveau de cuisson.

Appuyez sur  pendant 4 secondes.  s'allume. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur .

Pour désactiver la fonction le temps d'une cuisson : activez la table de cuisson avec

.  s'allume. Appuyez sur  pendant 4 secondes. **Réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent.** Vous pouvez utiliser la table de cuisson. Lorsque vous éteignez la table de cuisson avec , la fonction est de nouveau activée.

5.11 OffSound Control (Activation et désactivation des signaux sonores)

Éteignez la table de cuisson. Appuyez sur  pendant 3 secondes. L'affichage s'allume, puis s'éteint. Appuyez sur  pendant 3 secondes.  ou  apparaît. Appuyez sur la touche  du minuteur pour choisir l'une des options suivantes :

-  - les signaux sonores sont désactivés
 -  - les signaux sonores sont activés
- Pour confirmer le réglage, attendez que la table de cuisson s'éteigne automatiquement.

Lorsque cette fonction est réglée sur , l'appareil émet des signaux sonores uniquement lorsque :

- vous appuyez sur 
- Minuterie se termine
- Minuteur sablier se termine
- vous posez un objet sur le bandeau de commande.

6. CONSEILS



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Récipients de cuisson

- Le fond du récipient de cuisson doit être aussi plat et épais que possible.

- Assurez-vous que le fond du récipient est propre avant de le placer sur la surface de la table de cuisson.
- Afin d'éviter les rayures, ne faites pas glisser et ne frottez pas le récipient sur la surface vitrocéramique.



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

6.2 Öko Timer (Minuteur Éco)

Pour réaliser des économies d'énergie, la zone de cuisson se désactive

automatiquement avant le signal du minuteur. La différence de temps de fonctionnement dépend du niveau et de la durée de cuisson.

6.3 Exemples en matière de cuisson



Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

Réglages de la température	Utilisez pour :	Durée (min)	Conseils
 - 1	Gardez au chaud les aliments cuits.	si nécessaire	Placez un couvercle sur le récipient.
1 - 3	Sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.	5 - 25	Mélangez de temps en temps.
2 - 3	Solidifier : omelettes, œufs cocotte.	10 - 40	Cuisinez avec un couvercle.
3 - 5	Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés.	25 - 50	Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez les plats à base de lait durant la cuisson.
5 - 7	Cuisez les légumes, le poisson et la viande à la vapeur.	20 - 45	Ajouter quelques cuillères à soupe d'eau. Vérifiez la quantité d'eau pendant le processus.
7 - 9	Pommes de terre à la vapeur et autres légumes.	20 - 60	Couvrez le fond de la cuve avec 1 à 2 cm d'eau. Vérifiez le niveau d'eau pendant le processus. Gardez le couvercle sur la cuve.
7 - 9	Cuisez de plus grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.	60 - 150	Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide et des ingrédients.
9 - 12	Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissolettes, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets.	si nécessaire	Retournez-le si nécessaire.
12 - 13	Friture, galettes de pommes de terre, biftecks, steaks.	5 - 15	Retournez-le si nécessaire.
14	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, saisir de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.		

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 Informations générales

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

7.2 Nettoyage de la table de cuisson

- **Enlevez immédiatement** : le plastique fondu, les feuilles de plastique, le sel, le

sucré et les aliments contenant du sucre, car la saleté peut endommager la table de cuisson. Faites attention pour éviter les brûlures. Tenez le racloir spécial incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.

- **Enlevez lorsque la table a suffisamment refroidi** : traces de calcaire, traces d'eau, taches de graisses, décoloration métallique brillante. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non abrasif. Après le nettoyage, essuyez la table de cuisson avec un chiffon doux.
- **Pour retirer les décolorations métalliques brillantes** : utilisez une solution d'eau additionnée de vinaigre et nettoyez la surface vitrée avec un chiffon.

8. DÉPANNAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Que faire si...

Problème	Cause possible	Solution
Vous ne pouvez pas activer la table de cuisson ni la faire fonctionner.	La table de cuisson n'est pas branchée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique.
	Le fusible a disjoncté.	Assurez-vous que le fusible est la cause du dysfonctionnement. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
	Vous n'avez pas réglé le niveau de cuisson dans les 10 secondes.	Mettez de nouveau en fonctionnement la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 10 secondes.

Problème	Cause possible	Solution
	Vous avez appuyé sur 2 ou plusieurs touches sensibles en même temps.	Appuyez sur une seule touche sensible.
	La fonction Pause est activée.	Reportez-vous à la section « Pause ».
	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.
Un bip constant se déclenche.	Le branchement électrique est incorrect.	Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation.
Un signal sonore retentit et la table de cuisson se met à l'arrêt. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est à l'arrêt.	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles.	Retirez l'objet des touches sensibles.
La table de cuisson se met à l'arrêt.	Vous avez posé quelque chose sur la touche sensible ①.	Retirez l'objet de la touche sensible.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps ou le capteur est endommagé.	Si la zone a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à un service après-vente agréé.
La fonction Montée en température automatique ne fonctionne pas.	Le niveau de cuisson le plus élevé est réglé.	Le niveau de cuisson le plus élevé est identique à la puissance de la fonction.
	La zone est chaude.	Laissez la zone refroidir suffisamment.
 Il y a une zone sombre sur la zone multiple.	Il est normal qu'il y ait une zone sombre sur la zone multiple.	
Le bandeau de commande devient chaud au toucher.	L'ustensile est trop grand ou vous le placez trop près du bandeau de commande.	Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible.
Aucun signal sonore ne se déclenche lorsque vous appuyez sur les touches sensibles du bandeau.	Les signaux sonores sont désactivés.	Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
 s'affiche.	Dispositif de sécurité enfant ou de Touches Verrouil est activé.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
 et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.	Mettez à l'arrêt la table de cuisson et mettez-la de nouveau en fonctionnement au bout de 30 secondes. Si  s'affiche à nouveau, débranchez la table de cuisson de la prise électrique. Au bout de 30 secondes, rebranchez la table de cuisson. Si le problème persiste, contactez le service après-vente agréé.

Problème	Cause possible	Solution
 s'affiche.	Il manque la seconde phase de l'alimentation électrique.	Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique. Retirez le fusible, attendez une minute, et remplacez le fusible.

8.2 Si vous ne trouvez pas de solution...

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé. Vous devez fournir les données figurant sur la plaque signalétique. Vous devez fournir également un code à 3 lettres pour la vitrocéramique (situé dans le coin de la surface en verre) et

le message d'erreur qui s'affiche. Assurez-vous d'utiliser correctement la table de cuisson. Si l'intervention d'un technicien ou d'un vendeur n'est pas gratuite, malgré la période de garantie en cours. Les informations concernant la période de garantie et les centres de service après-vente agréés figurent dans le livret de garantie.

9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

9.1 Plaque signalétique

Modèle EHF6547FOK
Type 60 HAD 56 AO

Numéro de série.....
ELECTROLUX

PNC 949 492 624 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 à 60 Hz
Fabriqué en : Roumanie
7.1 kW


9.2 Caractéristiques des zones de cuisson

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson maximale) [W]	Diamètre de la zone de cuisson [mm]
Avant gauche	800 / 1600 / 2300	120 / 175 / 210
Arrière gauche	1200	145
Avant droite	1200	145
Arrière droite	1500 / 2400	170 / 265

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

10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

10.1 Informations produits conformément aux réglementations d'écoconception de l'UE

Identification du modèle	EHF6547FOK	
Type de table de cuisson	Plan de cuisson intégré	
Nombre de zones de cuisson	4	
Technologie de chauffage	Radiant	
Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Avant gauche Arrière gauche Avant droite	21.0 cm 14.5 cm 14.5 cm
Longueur (L) et largeur (l) de la zone de cuisson non circulaire	Arrière droite	L 26.5 cm l 17.0 cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson (EC electric cooking)	Avant gauche Arrière gauche Avant droite Arrière droite	194.9 Wh/kg 188.0 Wh/kg 188.0 Wh/kg 191.6 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)	190.6 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 2 : Tables de cuisson - Méthodes de mesure des performances.

10.2 Économie d'énergie

Vous pouvez économiser de l'énergie pendant la cuisson quotidienne si vous suivez les conseils ci-dessous.

- Lorsque vous faites chauffer de l'eau, n'utilisez que la quantité dont vous avez besoin.
- Dans la mesure du possible, placez toujours les couvercles sur les récipients de cuisson.

- Posez les récipients sur la zone de cuisson avant de l'activer.
- Le fond du récipient doit avoir le même diamètre que la zone de cuisson.
- Placez les petits récipients sur les zones de cuisson les plus petites.
- Placez les récipients directement au centre de la zone de cuisson.
- Utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud ou pour les faire fondre.

10.3 Informations produits pour la consommation d'énergie et le temps maximum requis pour atteindre le mode basse consommation applicable

Consommation d'énergie pondérée en mode « arrêt »	0.3 W
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	2 min

11. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la

protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils

portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans

votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

FR Concerne la France uniquement :



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Bem-vindo(a) à Electrolux. Obrigado por escolher o nosso aparelho.



Obter conselhos de utilização, folhetos, resolução de problemas e informações sobre assistência e reparações:

www.electrolux.com/support

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	20
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	22
3. INSTALAÇÃO.....	25
4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	26
5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	28
6. SUGESTÕES E DICAS.....	31
7. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	32
8. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	33
9. DADOS TÉCNICOS.....	34
10. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	35
11. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....	36

1. ⚠ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não poderá ser responsabilizado por ferimentos ou danos resultantes de instalação incorreta ou utilização incorreta. Guarde sempre as instruções num sítio seguro e acessível para consultar no futuro.

1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais velhas e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou instruídas no que respeita à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade e pessoas com incapacidades muito extensas e

complexas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente vigiadas.

- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando estiver a ser utilizado e durante o arrefecimento.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

1.2 Segurança geral

- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado para cozinhar.
- Este aparelho foi concebido unicamente para utilização doméstica num ambiente interior.
- Este aparelho pode ser utilizado em escritórios, quartos de hóspedes de hotéis, quartos de hóspedes de pousadas, casas de hóspedes de turismo rural e outros alojamentos semelhantes onde tal utilização não exceda os níveis de utilização doméstica (médios).
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento.
- AVISO: Deixar cozinhados com gorduras ou óleos num aparelho sem vigilância pode ser perigoso e resultar em incêndio.
- O fumo é uma indicação de sobreaquecimento. Nunca utilize água para extinguir um incêndio ao cozinhar. Desligue o aparelho e cubra as chamas com, por exemplo, um cobertor contra incêndios ou uma tampa.

- AVISO: O aparelho não pode ser alimentado através de algum dispositivo de comutação externo, como um temporizador, nem pode ser ligado a um circuito que seja ligado e desligado regularmente pelo fornecedor de eletricidade.
- CUIDADO: 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 aquecimento.
- Os objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas de tacho não devem ser colocados na superfície da placa porque podem ficar quentes.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.
- Não utilize jatos de água ou vapor para limpar o aparelho.
- AVISO: Se a superfície apresentar alguma fenda, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico. Se o aparelho estiver ligado à rede elétrica diretamente numa caixa de derivação, desligue o disjuntor no quadro elétrico para desligar o aparelho da alimentação elétrica. Em todo o caso, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica 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 efetuada por uma pessoa qualificada.

AVISO!

Risco de ferimentos ou danos no aparelho.

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.
- Vede as superfícies cortadas do armário 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 perto de uma porta ou por baixo de uma janela. Tal evita que a abertura de portas ou janelas faça cair algum tacho quente do aparelho.
- Se o aparelho for instalado por cima de gavetas, certifique-se de que o espaço entre o fundo do aparelho e a gaveta superior é suficiente para permitir a circulação de ar.
- A parte inferior do aparelho pode ficar quente. É necessário instalar um painel de separação 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 completamente a área sob a placa.

2.2 Ligação elétrica

AVISO!

Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações elétricas devem ser efetuadas por um eletricista qualificado.

- O aparelho tem de estar ligado à terra.
- Antes de efetuar qualquer operação de manutenção, certifique-se de que o aparelho está desligado da corrente elétrica.
- 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 está instalado corretamente. Ligações de cabo de alimentação e ficha (se aplicável) soltas ou incorretas podem provocar o aquecimento excessivo dos terminais.
- Utilize o cabo de alimentação correto.
- Não permita que o cabo de alimentação se enrole.
- Certifique-se de que está instalada uma proteção contra choques.
- Utilize o grampo de alívio de tensão no 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.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha de alimentação (se aplicável) ou o cabo de alimentação. Contacte o nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado ou um eletricista 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 elétrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de

contacto com uma largura mínima de 3 mm.

2.3 Utilização

AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras e choque elétrico.

- Não altere as especificações deste aparelho.
- Retire todas as películas de embalagem, rotulagem e de proteção (se aplicável) antes da primeira utilização.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desligue a zona de cozedura após cada utilização.
- Não coloque talheres ou tampas de caçarolas nas zonas de cozedura. Podem ficar quentes.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Se a superfície do aparelho estiver rachada, desligue-o imediatamente da corrente elétrica. Isto evita choque eléctrico.
- Quando coloca alimentos em óleo quente, pode salpicar.
- Não utilize folha de alumínio ou outros materiais entre a superfície de cozedura e o tacho, salvo indicação em contrário do fabricante deste aparelho.
- Utilize apenas acessórios recomendados pelo fabricante para este aparelho.

AVISO!

Risco de incêndio e explosão.

- 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 eles.
- Os vapores que o óleo muito quente liberta podem causar combustão espontânea.

- O óleo usado, que pode conter restos de alimentos, pode causar incêndio a uma temperatura inferior à do óleo utilizado pela primeira vez.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.

AVISO!

Risco de danos no aparelho.

- Não coloque tachos quentes no painel de comandos para evitar o risco de queimaduras.
- Não coloque uma tampa de panela quente na superfície de vidro da placa.
- Não deixe que os tachos fervam até ficarem sem água.
- Tenha cuidado para não permitir que algum objeto ou tacho caia sobre o aparelho. A superfície pode ficar danificada.
- Não ative as zonas de cozedura com tachos vazios ou sem tacho.
- Os tachos de ferro fundido, alumínio ou que tenham a base danificada podem riscar o vidro / cerâmica. Levante sempre estes objetos quando precisar de os deslocar sobre a placa.

2.4 Manutenção e limpeza

- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Antes de limpar o aparelho, desligue-o e deixe-o arrefecer.
- Limpe o aparelho com um pano macio húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões abrasivos, solventes ou objetos metálicos, salvo indicação em contrário.

2.5 Assistência Técnica

- Contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado se for necessário reparar o aparelho. Utilize apenas peças sobressalentes originais.
- Relativamente à(s) lâmpada(s) no interior deste produto e às lâmpadas sobressalentes vendidas separadamente: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em

eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.

- Contacte a sua autoridade local para saber como descartar o aparelho corretamente.
- Desligue o aparelho da alimentação elétrica.
- Corte o cabo de alimentação elétrica do aparelho e elimine-o.

2.6 Eliminação

AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

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 ver na placa de características. A placa de características encontra-se na parte inferior 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.

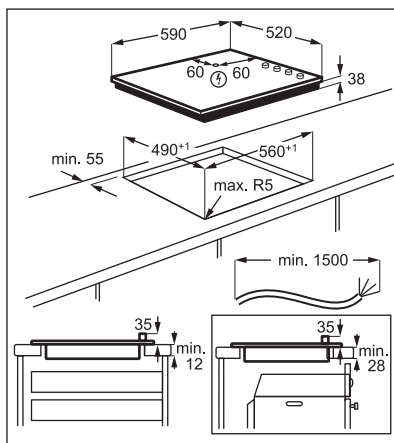
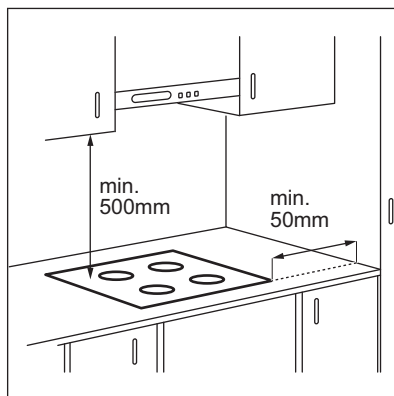
3.3 Cabo de ligação

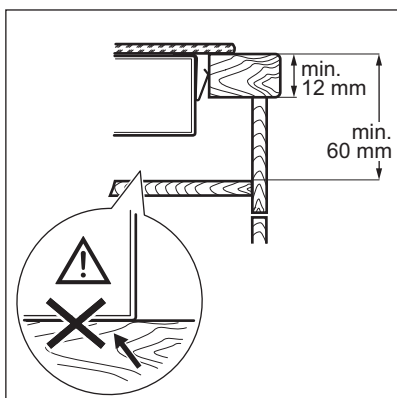
- A placa é fornecida com um cabo de ligação.
- Para substituir o cabo de alimentação danificado, utilize o tipo de cabo: H05V2V2-F que suporte uma temperatura de 90°C ou superior. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado. O cabo de ligação só deve ser substituído por um electricista qualificado.

3.4 Montagem

Se instalar a placa debaixo de um exaustor, consulte as instruções de instalação do

exaustor, para saber qual é a distância mínima entre os aparelhos.





Encontre o tutorial em vídeo “Como instalar a sua placa radiante Electrolux – Instalação de balcão” introduzindo o nome completo indicado na ilustração abaixo.

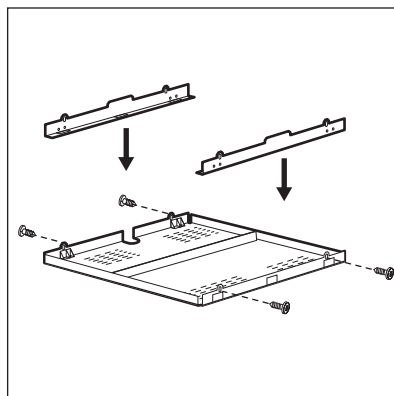


www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux
Radiant Hob - Worktop installation



3.5 Caixa de proteção



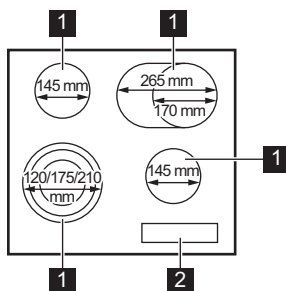
Se utilizar uma caixa de proteção (acessório adicional), o piso protetor diretamente por baixo da placa não é necessário. A caixa de proteção acessória pode não estar disponível em alguns países. Contacte o Serviço de Apoio ao Cliente.



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

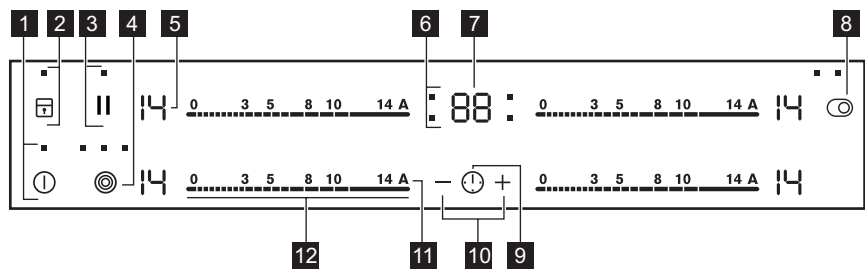
4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

4.1 Disposição da superfície de confeção



- 1** Zona de cozedura
- 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.

Campo do sensor	Função	Comentário
1	⏻	Ligado/Desligado Para activar e desactivar a placa.
2	🔒	Bloquear / Dispositivo de segurança para crianças Para bloquear/desbloquear o painel de comandos.
3	⏸	Pausa Para activar e desactivar a função.
4	🌀	- Para activar e desactivar o circuito exterior.
5	-	Indicador do grau de cozedura Para indicar o grau de cozedura.
6	-	Indicadores do temporizador das zonas de cozedura Apresenta a zona de cozedura para a qual está definido um tempo.
7	-	Visor do temporizador Para indicar o tempo em minutos.
8	🌀	- Para activar e desactivar o circuito exterior.
9	⌚	- Para seleccionar a zona de cozedura.
10	+ / -	- Para aumentar ou diminuir o tempo.
11	A	Aquecimento automático Para activar e desactivar a função.
12	-	Barra de comandos Para seleccionar o grau de cozedura.

4.3 Indicadores de grau de aquecimento

Visor	Do ciclo
0	A zona de confeção está desativada.
1 - 14	A zona de confeção está ativada.

Visor	Do ciclo
	Pausa ativo.
	Aquecimento automático ativo.
 + dígito	Existe uma anomalia.
	OptiHeat Control (Indicador de calor residual de 3 níveis): continuar a cozinhar/manter quente/calor residual.
	Bloquear / Dispositivo de segurança para crianças funciona.
	Desligar automático ativo.

5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

5.1 Activar e desactivar

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

5.2 Desligar automático

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 desativa-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.

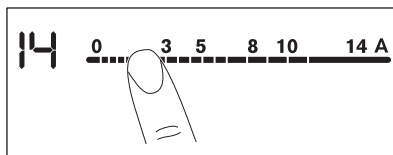
Relação entre o grau de cozedura e o tempo ao fim do qual a placa se desactiva:

Grau de confeção	A placa desactiva-se após
 1 - 3	6 horas
4 - 7	5 horas
8 - 9	4 horas
10 - 14	1.5 horas

5.3 Grau de cozedura

Para seleccionar ou alterar o grau de cozedura:

Toque no grau de cozedura que desejar, na barra de controlo, ou desloque um dedo ao longo da barra de controlo até chegar ao grau de cozedura que desejar.



5.4 OptiHeat Control (Indicador de calor residual de 3 níveis)

AVISO!

 /  /  Enquanto o indicador estiver aceso, existe o risco de queimaduras devido ao calor residual.

Os indicadores acendem-se quando uma zona de cozedura está quente. Estes mostram o nível do calor residual das zonas de cozedura que está atualmente a usar:

 - Continuar a cozinhar,

 - Manter quente,

 - Aquecimento residual.

O indicador também pode acender-se:

- para as zonas de aquecimento adjacentes, mesmo que não as esteja a usar,
- quando um tacho quente é colocado numa zona de aquecimento fria,
- quando a placa está desativada mas a zona de aquecimento ainda está quente.

O indicador desaparece quando a zona de aquecimento tiver arrefecido.

5.5 Ativar e desativar os anéis exteriores

Pode ajustar manualmente a superfície de cozedura de acordo com as dimensões do tacho.

Selecione uma definição de cozedura para a zona de cozedura. Escolha o símbolo dedicado à zona de cozedura:  .

Para ativar o circuito exterior: toque no símbolo. O indicador aparece.

Para ativar outro anel: toque novamente em . Aparece o indicador subsequente.

Para desativar o anel exterior: toque no símbolo até que o indicador desapareça.



Quando ativar a zona de cozedura, mas não ativar o circuito exterior, a luz que sai da zona pode cobrir o circuito exterior. Isto não significa que o anel exterior está ativado. Para ver se o anel está ativado, verifique o indicador.

5.6 Aquecimento automático

Utilize a função para chegar à definição de cozedura pretendida mais rapidamente. Quando a função está ativa, a zona de cozedura funciona na definição de cozedura mais elevada no início e, em seguida, continua a funcionar na definição de cozedura pretendida.



Para activar a função, a zona de cozedura tem de estar fria.

Para ativar a função para uma zona de aquecimento: toque em **A** ( acende-se). Toque imediatamente no grau de cozedura que desejar. Após 3 segundos,  acende-se.

Para desativar a função: altere a definição de aquecimento.

5.7 Temporizador

- **Temporizador de contagem decrescente**

Pode utilizar esta função para definir a duração de uma simples sessão de cozedura.

Comece por selecionar o nível de aquecimento para a zona de confeção e selecione depois a função.

Para definir a zona de cozedura: toque repetidamente em  até aparecer o indicador de uma zona de cozedura.

Para ativar a função: toque em **+** do temporizador para definir o tempo (00 - 99 minutos). Quando o indicador da zona de aquecimento começar a piscar, a contagem decrescente começa.

Para ver o tempo remanescente: toque em  para definir a zona de cozedura. O indicador da zona de cozedura começa a piscar. O visor mostra o tempo restante.

Para mudar o tempo: toque em  para definir a zona de cozedura. Toque em  ou .

Para desativar a função: toque em  para definir a zona de cozedura e, de seguida, toque em . O tempo restante é contado para trás até **00**. O indicador da zona de cozedura desaparece.



Quando a contagem decrescente termina, soa um sinal acústico e **00** pisca. A zona de aquecimento é desactivada.

Para desligar o som: toque em .

• CountUp Timer

Pode utilizar esta função para monitorizar o tempo de funcionamento de uma zona de aquecimento.

Para definir a zona de cozedura: toque repetidamente em  até aparecer o indicador de uma zona de cozedura.

Para ativar a função ou alterar o tempo: toque em  do temporizador.  aparece. Quando o indicador da zona de aquecimento começar a piscar, a contagem de tempo começa. O visor alterna entre  e o tempo contado (em minutos).

Para ver durante quanto tempo a zona de aquecimento funciona: toque em  para definir a zona de cozedura. O indicador da zona de cozedura começa a piscar. O visor apresenta o tempo de funcionamento da zona.

Para desativar a função: toque em  e, de seguida, toque em  ou . O indicador da zona de cozedura desaparece.

• Conta-minutos

Pode utilizar esta função quando a placa está activa e as zonas de aquecimento estão

inactivas. O visor apresenta  na área do nível de calor.

Para ativar a função: toque em  e, de seguida, toque em  ou  do temporizador para definir o tempo. Quando o tempo termina, soa um sinal acústico e **00** pisca.

Para desligar o som: toque em .



Esta função não afeta o funcionamento das zonas de aquecimento.

5.8 Pausa

Esta função coloca todas as zonas de cozedura em funcionamento com a definição de cozedura mais baixa.

Quando a função opera, todos os outros símbolos nos painéis de comando estão bloqueados.

A função não para as funções de temporizador.

1. Para ativar a função: prima .

 acende-se. A definição de cozedura é diminuída para 1.

2. Para desativar a função: prima .

A definição de cozedura anterior aparece.

5.9 Bloquear

É possível bloquear o painel de comandos com zonas de confeção a funcionar. Isto impede uma alteração acidental da definição de aquecimento.

Comece por definir o grau de aquecimento.

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

Para desativar a função: toque em . O mostrador apresenta a definição de aquecimento anterior.



Quando desativar a placa, também desativará esta função.

5.10 Dispositivo de segurança para crianças

Esta função evita o funcionamento acidental da placa.

Para ativar a função: ative a placa com ①. Não defina nenhum grau de aquecimento.

Toque em  durante 4 segundos.  acende. Desative a placa com ①.

Para desativar a função: ative a placa com ①. Não defina nenhum grau de aquecimento. Toque em  durante 4 segundos.  acende. Desative a placa com ①.

Para desativar a função por apenas um período de confeitura: ative a placa com ①.  acende. Toque em  durante 4 segundos. **Defina o grau de aquecimento em menos de 10 segundos.** Pode utilizar a placa. Quando desativar a placa com ①, a função fica novamente ativa.

5.11 OffSound Control (Desativar e ativar os sons)

Desative a placa. Toque em ① durante 3 segundos. O visor acende e apaga. Toque em  durante 3 segundos.  ou  acende.

Toque no  do temporizador para selecionar uma das seguintes opções:

-  - os sons ficam desactivados
-  - os sons ficam activados

Para confirmar a selecção, aguarde até que a placa se desactive automaticamente.

Quando a função está , pode ouvir os sons apenas quando:

- toca em ①
- Conta-minutos chega ao fim
- Temporizador de contagem decrescente chega ao fim
- coloca algo sobre o painel de comandos.

6. SUGESTÕES E DICAS

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

6.1 Tachos

- A base do recipiente deve ser o mais espessa e plana possível.
- Certifique-se de que os fundos estão limpos e secos antes de os colocar na superfície da placa.
- Para evitar riscos, não deslize ou esfregue o recipiente no vidro cerâmico.

i

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

6.2 Öko Timer (Temporizador Eco)

Para poupar energia, o aquecedor da zona de confeitura é desactivado antes de soar o alarme do temporizador da contagem decrescente. A diferença no tempo de funcionamento depende do grau de aquecimento definido e da duração da confeitura.

6.3 Exemplos de aplicações de cozinha

i

Os dados apresentados na tabela servem apenas como referência.

Definição de cozedura	Utilize para:	Tempo (min.)	Sugestões
 - 1	Manter os alimentos cozinhados quentes.	conforme necessário	Coloque uma tampa no tacho.
1 - 3	Molho holandês, derreter: manteiga, chocolate, gelatina.	5 - 25	Misture regularmente.
2 - 3	Solidificar: omeletas fofas, ovos cozidos.	10 - 40	Cozinhe com uma tampa.
3 - 5	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 processo.
5 - 7	Cozer legumes, peixe e carne a vapor.	20 - 45	Adicione algumas colheres de sopa de água. Verifique a quantidade de água durante o processo.
7 - 9	Cozinhar batatas e outros legumes a vapor.	20 - 60	Cubra o fundo da panela com 1-2 cm de água. Verifique o nível de água durante o processo. Mantenha a tampa na panela.
7 - 9	Cozer grandes quantidades de alimentos, guisados e sopas.	60 - 150	Até 3 l de líquido mais ingredientes.
9 - 12	Fritura ligeira: escalopes, cordon bleu de vitela, costeletas, rissóis, salsichas, fígado, roux, ovos, panquecas, sonhos.	conforme necessário	Vire, quando necessário.
12 - 13	Fritura intensa, batatas "palitos" gratinadas, bifes do lombo, bifes.	5 - 15	Vire, quando necessário.
14	Ferver água, cozer massa, estufar carne (goulash, guisado), batatas fritas.		

7. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

7.1 Informações gerais

- Limpe a placa após cada utilização.
- Utilize sempre o acessório com 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 o vidro.

7.2 Limpar a placa

- **Remova imediatamente:** plástico derretido, folha de plástico, sal, açúcar e alimentos com açúcar, caso contrário a sujidade pode danificar a placa. Tenha cuidado para evitar queimaduras. Utilize um raspador especial sobre a superfície de vidro em ângulo agudo e desloque a lâmina sobre a superfície.
- **Retire quando a placa estiver suficientemente fria:** manchas de calcário, água ou gordura, 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.

- **Remova a descoloração nas partes metálicas brilhantes:** 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 ativar ou utilizar a placa.	A placa não está ligada à corrente elétrica ou não está corretamente ligada.	Verifique se a placa está corretamente ligada à corrente elétrica.
	O fusível está fundido.	Certifique-se de que o fusível é a causa da anomalia. Se o fusível se fundir diversas vezes, contacte um eletricista qualificado.
	Não configurou a definição de aquecimento durante 10 segundos.	Ative novamente a placa e defina a definição de aquecimento em menos de 10 segundos.
	Tocou em 2 ou mais campos do sensor em simultâneo.	Toque em apenas um campo do sensor.
Pode ouvir um som constante.	Pausa ativa.	Consulte "Pausa".
	Há água ou manchas de gordura no painel de comandos.	Limpe o painel de comandos.
	A ligação eléctrica não está correta.	Desligue a placa da corrente eléctrica. Peça a um eletricista qualificado que verifique a instalação.
	É emitido um sinal acústico e a placa desativa-se. É emitido um sinal acústico quando a placa é desativada.	Retire o objeto dos campos do sensor.
A placa desativa-se.	Colocou alguma coisa sobre o campo do sensor ①.	Retire o objeto do campo do sensor.
O indicador de calor residual não acende.	A zona não está quente porque foi ativada apenas por pouco tempo ou o sensor está danificado.	Se a zona tiver funcionado durante tempo suficiente para ficar quente, fale com um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
A função Aquecimento automático não funciona.	Está programada a definição de aquecimento mais elevado.	A definição de aquecimento mais elevada tem a mesma potência que a função.
	A zona está quente.	Deixe a zona arrefecer o suficiente.

Problema	Causa possível	Solução
 Existe uma área escura na zona múltipla.	É normal existir uma área escura na zona múltipla.	
O painel de comandos fica quente ao toque.	O tacho é demasiado grande ou está demasiado próximo do painel de comandos.	Coloque tachos grandes numa das zonas de aquecimento de trás, se possível.
Não há som quando toca nos campos do sensor do painel.	Os sons estão desativados.	Ativar os sons. Consulte "Utilização diária".
 acende-se.	Dispositivo de segurança para crianças ou Bloquear em funcionamento.	Consulte "Utilização diária".
 e um número acendem-se.	A placa apresenta um erro.	Desative a placa e ative-a novamente após 30 segundos. Se  se ligar novamente, desligue a placa da corrente elétrica. Após 30 segundos, ligue a placa novamente. Se o problema continuar, entre em contacto com um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
 acende-se.	A segunda fase da alimentação elétrica está em falta.	Verifique se a placa está corretamente ligada à corrente elétrica. Retire 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 corretamente. Caso contrário, a manutenção efetuada pelo Técnico de Assistência ou pelo fornecedor não será gratuita, mesmo durante o período de garantia. As informações relativas ao período de garantia e aos Centros de Assistência Técnica Autorizados encontram-se no folheto de garantia.

9. DADOS TÉCNICOS

9.1 Placa de classificação

Modelo EHF6547FOK
Tipo 60 HAD 56 AO

N.º de série
ELECTROLUX

PNC 949 492 624 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
Fabricado em: e Roménia

7.1 kW



9.2 Especificações das zonas de cozedura

Zona de cozedura	Potência nominal (definição de aquecimento máxima) [W]	Diâmetro da zona de cozedura [mm]
Dianteiro esquerdo	800 / 1600 / 2300	125 - 210
Traseiro esquerdo	1200	145
Dianteiro direito	1200	145
Traseiro direito	1500 / 2400	170 / 265

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

10. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

10.1 Informação do produto de acordo com o Regulamento de Ecodesign da UE

Identificação do modelo	EHF6547FOK	
Tipo de placa	Placa encastrada	
Número de zonas de aquecimento	4	
Tecnologia de aquecimento	Aquecimento radiante	
Diâmetro das zonas de aquecimento circulares (Ø)	Dianteiro esquerdo Traseiro esquerdo Dianteiro direito	21.0 cm 14.5 cm 14.5 cm
Comprimento (C) e largura (L) da zona de aquecimento não circular	Traseiro direito	C 26.5 cm L 17.0 cm
Consumo de energia por zona de aquecimento (EC electric cooking)	Dianteiro esquerdo Traseiro esquerdo Dianteiro direito Traseiro direito	194.9 Wh/kg 188.0 Wh/kg 188.0 Wh/kg 191.6 Wh/kg
Consumo de energia da placa (EC electric hob)	190.6 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 - Aparelhos elétricos domésticos para cozinhar - Parte 2: Placas – Métodos para medir o desempenho.

10.2 Placa economizadora de energia

Pode poupar energia nos cozinhados do dia a dia se seguir as sugestões abaixo.

- Ao aquecer água, utilize apenas a quantidade de que necessita.

- Sempre que possível, coloque tampas nos recipientes.
- Coloque o recipiente na zona de confeção antes de a ativar.
- A base do tacho deve ter o mesmo diâmetro que a zona de cozedura.
- Coloque os recipientes mais pequenos nas zonas de confeção mais pequenas.
- Coloque os recipientes diretamente no centro das zonas de confeção.

- Utilize o aquecimento residual para manter os alimentos quentes ou para derretê-los.

10.3 Informações do produto para consumo de energia e tempo máximo para alcançar o modo de baixa potência aplicável

Consumo de energia no modo desligado	0.3 W
Tempo máximo necessário para que o forno atinja automaticamente o modo de baixa potência aplicável	2 min

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.

Le damos la bienvenida a Electrolux. Gracias por elegir nuestro aparato.



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de asistencia y reparación:
www.electrolux.com/support

Salvo modificaciones.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	37
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	39
3. INSTALACIÓN.....	42
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	43
5. USO DIARIO.....	45
6. CONSEJOS.....	48
7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	49
8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	49
9. DATOS TÉCNICOS.....	51
10. EFICACIA ENERGÉTICA.....	52
11. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	53

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 del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las

personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.

- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- ADVERTENCIA: El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.
- ADVERTENCIA: El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- ADVERTENCIA: Cocinar con grasa sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.
- El humo es una indicación de sobrecalentamiento. No utilizar nunca agua para apagar el fuego de cocción. Apagar el aparato y cubrir las llamas del aparato con una manta ignífuga o una tapa.
- ADVERTENCIA: El aparato no se debe alimentar a través de un dispositivo de conmutación externo, como un

temporizador, ni conectarse a un circuito que se encienda y apague regularmente por un servicio público.

- **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe hacerse bajo supervisión. El proceso de cocción breve debe ser supervisado permanentemente.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No guarde objetos sobre las superficies de cocción.
- No coloque objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapaderas sobre la superficie de la placa, ya que podrían calentarse demasiado.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- No utilice agua pulverizada ni vapor para limpiar el aparato.
- **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga 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, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, un servicio autorizado o personas cualificadas de manera similar para evitar un peligro.
- **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 del armario 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.

2.2 Conexión eléctrica



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un electricista cualificado.
- 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.
- 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.

- Utilice el cable de alimentación de red correcto.
- No deje que el cable de alimentación eléctrica se enrede.
- Asegúrese de que haya instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Utilice la abrazadera de alivio de tensión 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 una toma.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no dañar el enchufe de red (en su caso) ni el cable de red. Póngase en contacto con un electricista o con nuestro servicio técnico autorizado para cambiar un cable de alimentación dañado.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.

2.3 Uso



ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Retire todo el embalaje, el etiquetado y la película protectora (si procede) antes del primer uso.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso.
- No coloque cubiertos ni tapaderas sobre las zonas de cocción. Pueden calentarse.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Si la superficie del aparato está agrietada, desconecte inmediatamente el aparato de la toma de corriente. Esto debe hacerse para evitar descargas eléctricas.
- Cuando se coloca comida en aceite caliente, puede saltar.
- No ponga papel de aluminio ni otros materiales entre la superficie de cocción y el utensilio de cocina, a menos que el fabricante de este aparato indique lo contrario.
- Utilice únicamente en este aparato accesorios recomendados por el fabricante.



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendio y explosión.

- Las grasas y el aceite pueden liberar vapores inflamables al calentarse. Mantenga cualquier llama u objeto caliente alejado de grasas y aceites cuando los use para cocinar.
- Los vapores que liberan los aceites muy calientes pueden provocar combustiones espontáneas.
- El aceite usado, que puede contener restos de alimentos, puede provocar fuego a menor temperatura que el aceite que se usa por primera vez.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.



ADVERTENCIA!

Riesgo de daños en el aparato.

- No dejes utensilios de cocina calientes encima del panel de control para evitar el riesgo de quemaduras.
- No coloque una tapa caliente sobre la superficie de cristal de la placa de cocción.
- No deje que el contenido de los recipientes hierva hasta evaporarse.
- Tenga cuidado de no dejar caer objetos ni utensilios de cocina sobre el aparato. La superficie puede dañarse.
- No encienda las zonas de cocción con utensilios de cocina vacíos ni sin utensilios de cocina.
- Los utensilios de cocina de hierro fundido, aluminio que tengan la base dañada pueden causar arañazos en el vidrio o la cerámica de vidrio. Levante siempre estos objetos cuando tenga que moverlos sobre la superficie de cocción.

2.4 Cuidado y limpieza

- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Apague el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal, a menos que se indique lo contrario.

2.5 Asistencia técnica

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado. Utilice solamente piezas de recambio originales.
- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras

aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.

2.6 Eliminación



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica.
- 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

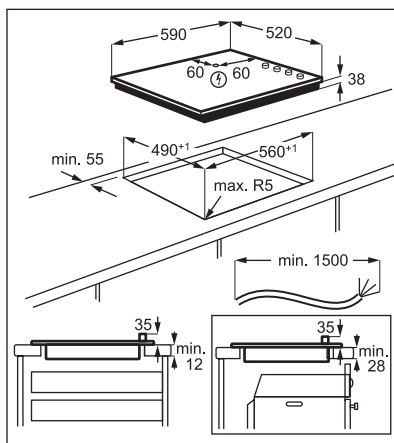
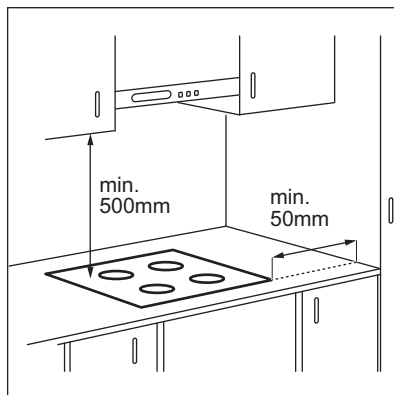
Las placas de cocción que han de ir integradas en la cocina solo deben utilizarse una vez encastradas en los muebles adecuados y con las encimeras y superficies de trabajo apropiadas.

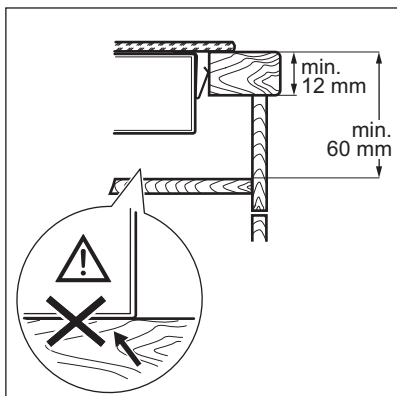
3.3 Cable de conexión

- La placa se suministra con un cable de conexión y .
- Para sustituir el cable de alimentación dañado, utilice cable tipo H05V2V2-F que resiste una temperatura de 90 °C o superior. Póngase en contacto con el Servicio técnico oficial. El cable de conexión solo debe sustituirlo un electricista cualificado.

3.4 Montaje

Si instala la placa debajo de una campana, consulte las instrucciones de instalación de la campana para ver la distancia mínima entre los aparatos.





Para encontrar el tutorial de vídeo "Cómo instalar la placa de cocción radiante Electrolux - Instalación en encimera", escriba el nombre completo indicado en el gráfico siguiente.

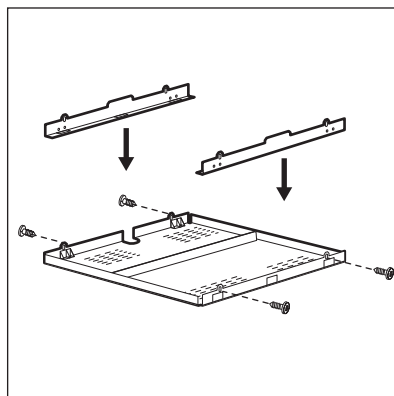


www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux
Radiant Hob - Worktop installation



3.5 Caja de protección



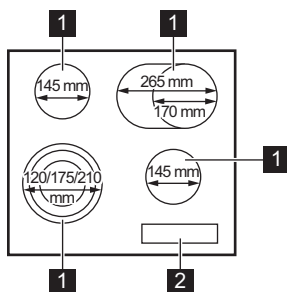
Si utiliza una caja de protección (accesorio adicional), el suelo protector directamente bajo la placa no es necesario. El accesorio de la caja de protección puede no estar disponible en algunos países. Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente.



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

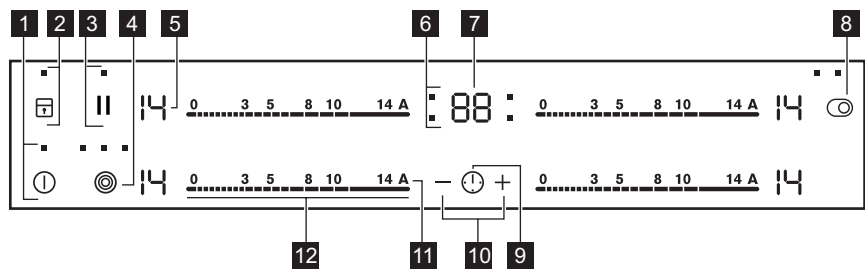
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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.

Sensor	Función	Comentario
1	ⓘ	Encendido/Apagado Para activar y desactivar la placa.
2	🔒	Bloqueo/ Dispositivo de seguridad para niños Para bloquear y desbloquear el panel de control.
3		Pausa Para activar y desactivar la función.
4	⦿	- Para activar y desactivar el anillo exterior.
5	-	Indicador del nivel de calor Para mostrar el nivel de calor.
6	-	Indicadores de tiempo de las zonas de cocción Muestra la zona para la que se ha ajustado la hora.
7	-	Indicador del temporizador Para mostrar la hora en minutos.
8	⦿	- Para activar y desactivar el anillo exterior.
9	🕒	- Para seleccionar una zona de cocción.
10	+/-	- Para aumentar o disminuir el tiempo.
11	A	Calentamiento automático Para activar y desactivar la función.
12	-	Barra de control Para ajustar la temperatura.

4.3 Indicación de la temperatura en pantalla

Pantalla	Descripción
🕒	La zona de cocción está apagada.
🕒 - 14	La zona de cocción está en funcionamiento.
⏸	Pausa está en funcionamiento.

Pantalla	Descripción
	Calentamiento automático está en funcionamiento.
+ número	Hay un fallo de funcionamiento.
/ /	OptiHeat Control (indicador de calor residual de 3 pasos): seguir cocinando / mantener caliente / calor residual.
	Bloqueo / Dispositivo de seguridad para niños está en funcionamiento.
	Desconexión automática está en funcionamiento.

5. USO DIARIO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Activación y desactivación

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

5.2 Desconexión automática

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 temperatura y el tiempo tras el que se apaga la placa de cocción:

Ajuste del nivel de calor	La placa de cocción se apaga
1 - 3	6 horas
4 - 7	5 horas

Ajuste del nivel de calor

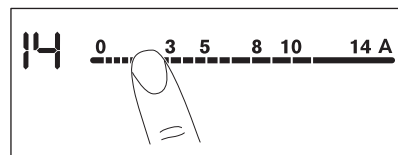
La placa de cocción se apaga

8 - 9	4 horas
10 - 14	1,5 hora

5.3 Ajuste de temperatura

Para ajustar o cambiar la temperatura:

Toque la barra de control en el ajuste de temperatura adecuado o desplace el dedo a lo largo de la barra de control hasta llegar al ajuste de temperatura adecuado.



5.4 OptiHeat Control (indicador de calor residual de 3 pasos)



ADVERTENCIA!

/ / Mientras se enciende el indicador, existe riesgo de quemaduras por el calor residual.

Los indicadores aparecen cuando una zona de cocción está caliente. Muestran el nivel de calor residual de las zonas de cocción que está usando:

- continuar cocinando,

 - mantener caliente,

 - calor residual.

También puede aparecer el indicador:

- para las zonas de cocción adyacentes, incluso si no las utiliza,
- cuando se colocan recipientes calientes en la zona de cocción fría,
- cuando la placa está desactivada pero la zona de cocción sigue caliente.

El indicador desaparece cuando la zona de cocción se enfría.

5.5 Activación y desactivación de los anillos exteriores

Puede ajustar manualmente la superficie de cocción a las medidas del utensilio.

Ajuste un nivel de temperatura para la zona de cocción. Seleccione el símbolo

correspondiente a la zona de cocción: 
.

Para activar el anillo exterior: toque el símbolo. Aparece el indicador.

Para activar otro anillo: toque  de nuevo. Aparece el indicador correspondiente.

Para desactivar el anillo exterior: toque el símbolo hasta que desaparezca el indicador.



Si activa la zona de cocción pero no activa el anillo exterior, la luz que sale de la zona puede cubrir el anillo exterior. Esto no significa que el anillo exterior esté activado. Para ver si el anillo está activado, compruebe el indicador.

5.6 Calentamiento automático

Utilice la función para obtener el ajuste de temperatura deseado en menos tiempo. Cuando la función está activada, la zona de cocción opera al principio al valor de temperatura más alto y después continúa con el ajuste de temperatura deseado.



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

Para activar la función para una zona de cocción: toque **A** (se enciende ). Toque inmediatamente el ajuste de temperatura al valor que desee. Después de 3 segundos se enciende .

Para desactivar la función: cambie el ajuste de temperatura.

5.7 Temporizador

• Temporizador de cuenta atrás

Puede utilizar esta función para establecer la duración de una sola sesión de cocción.

Ajuste primero temperatura para la zona de cocción y después la función.

Para seleccionar la zona de cocción: toque

 varias veces hasta que parpadee el indicador de la zona de cocción que desee.

Para activar la función: toque la parte **+** del temporizador para programar el tiempo (00 - 99 minutos). La cuenta atrás comenzará cuando el indicador de la zona de cocción empiece a parpadear.

Para comprobar el tiempo restante: toque

 para seleccionar la zona de cocción. El indicador de la zona de cocción comienza a parpadear. La pantalla muestra el tiempo restante.

Para modificar el tiempo: toque  para seleccionar la zona de cocción. Toque **+** o **-**.

Para desactivar la función: toque  para seleccionar la zona de cocción y después **-**. El tiempo restante se sigue descontando hasta llegar a **00**. El indicador de la zona de cocción desaparece.



Al acabarse la cuenta atrás, suena una señal y **00** parpadea. Se apaga la zona de cocción.

Para detener la señal acústica: toque .

• CountUp Timer

Puede utilizar esta función para supervisar la duración de funcionamiento de la zona de cocción.

Para seleccionar la zona de cocción: toque  varias veces hasta que parpadee el indicador de la zona de cocción que desee.

Para activar la función: toque  del temporizador;  aparece. La cuenta de cronómetro comienza cuando el indicador de la zona de cocción empieza a parpadear. La pantalla alterna entre  y el tiempo transcurrido (minutos).

Para ver el tiempo de funcionamiento de la zona de cocción: toque  para seleccionar la zona de cocción. El indicador de la zona de cocción comienza a parpadear. La pantalla muestra cuánto tiempo ha estado funcionando la zona.

Para desactivar la función: toque  y después  o . El indicador de la zona de cocción desaparece.

• Avisador

Puede utilizar esta función mientras la placa está activada y las zonas de cocción no funcionan. La pantalla de temperatura muestra .

Para activar la función: toque  y después  o  del temporizador para ajustar el tiempo. Al acabarse el tiempo, suena una señal y **00** parpadea.

Para detener la señal acústica: toque .



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

5.8 Pausa

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

Mientras la función está activa, todos los demás símbolos del panel de control están bloqueados.

La función no detiene las funciones del temporizador.

1. Para activar la función: pulse .

 se enciende. El ajuste de nivel de calor baja a 1.

2. Para desactivar la función: pulsa . Aparece el ajuste de temperatura anterior.

5.9 Bloqueo

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

Ajuste en primer lugar el nivel de calor que desee.

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

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



La función también se desactiva cuando se apaga la placa.

5.10 Dispositivo de seguridad para niños

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

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

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

Para anular la función solo durante el tiempo de cocción: encienda la placa de cocción con .  se enciende. Toque  durante 4 segundos. **Ajuste la temperatura antes de que transcurran 10 segundos.**

Puede utilizar la placa de cocción. Cuando apague la placa de cocción con ①, la función vuelve a activarse.

5.11 OffSound Control (Activación y desactivación de los sonidos)

Apague la placa de cocción. Toque ① durante 3 segundos. La pantalla se enciende y se apaga. Toque [] durante 3 segundos. [] o [] se encienden. Toque + en el temporizador para seleccionar una de las siguientes opciones:

- [] - el sonido se desactiva
 - [] - el sonido se activa
- Para confirmar su selección, espere hasta que la placa de cocción se desactive automáticamente.

Cuando esta función se ajusta en [], solo se oye el sonido cuando:

- se toca ①
- el Avisador baja
- el Temporizador de cuenta atrás baja
- se coloca algo en el panel de control.

6. CONSEJOS

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

6.1 Utensilios de cocina

- La base de los recipientes 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.
- Para evitar arañazos, no deslice ni frote la olla sobre el vidrio de cerámica.



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 Öko Timer (Temporizador Eco)

Con el fin de ahorrar energía, la resistencia de la zona de cocción se apaga antes de que suene la señal del temporizador de cuenta atrás. La diferencia en el tiempo de utilización depende de la temperatura de calentamiento y de la duración de la cocción.

6.3 Ejemplos de aplicaciones de cocina



Los datos de la tabla son valores orientativos.

Ajuste de temperatura	Usar para:	Tiempo (min)	Consejos
[] - 1	Mantener calientes los alimentos.	según sea necesario	Tapar los utensilios de cocina.
1 - 3	Salsa holandesa, fundir: mantequilla, chocolate o gelatina.	5 - 25	Mezcla de vez en cuando.
2 - 3	Solidificar: tortillas esponjosas, huevos al plato.	10 - 40	Cocina el plato con una tapa.
3 - 5	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.

Ajuste de temperatura	Usar para:	Tiempo (min)	Consejos
5 - 7	Verduras al vapor, pescado, carne.	20 - 45	Añada unas cucharadas de agua. Compruebe la cantidad de agua durante el proceso.
7 - 9	Patatas al vapor y otras verduras.	20 - 60	Cubra el fondo del utensilio con 1-2 cm de agua. Compruebe la cantidad de agua durante el proceso. Mantenga la tapa en el utensilio.
7 - 9	Cocinar grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas.	60 - 150	Hasta 3 l de líquido más los ingredientes.
9 - 12	Fritura ligera: escalopes, cordon bleu de ternera, chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, rebozados, huevos, tortitas, rosquillas.	según sea necesario	Dele la vuelta cuando sea necesario.
12 - 13	Fritura fuerte: hash browns, filetes de lomo, bistecs.	5 - 15	Dele la vuelta cuando sea necesario.
14	Hervir agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), patatas fritas.		

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 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 de cocción

- **Retirar inmediatamente:** plástico derretido, película de plástico, sal, azúcar

y alimentos con azúcar; de lo contrario, 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.

- **Retirar cuando la placa esté lo suficientemente fría:** marcas de cal, marcas de agua, manchas de grasa o decoloración metálica brillante. 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.
- **Eliminar la decoloración metálica brillante:** usar una solución de agua con vinagre y limpiar la superficie de vidrio 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.
	Ha saltado el fusible.	Asegúrese de que 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.
Se oye un pitido constante.	Pausa funciona.	Consulte "Pausa".
	Hay agua o grasa en el panel de control.	Limpie el panel de control.
	La conexión eléctrica no es correcta.	Desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Pida a un electricista cualificado que compruebe la instalación.
	Se emite una señal acústica y la placa se apaga. Se emite una señal acústica cuando la placa se apaga.	Retire el objeto de los sensores.
La placa se apaga.	Ha colocado 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.
Calentamiento automático no funciona.	Se ha ajustado el nivel de calor más alto.	El nivel de cocción máximo tiene la misma potencia que la función.
	La zona está caliente.	Deje que la zona se enfríe lo suficiente.
 Hay un área oscura en la zona múltiple.	Es normal que haya una zona oscura en la zona múltiple.	
El panel de control está caliente al tacto.	El utensilio de cocina es demasiado grande o está colocado demasiado cerca del panel de control.	Coloque los utensilios de cocina grandes en las zonas traseras si es posible.
No hay ningún sonido al pulsar los sensores del panel.	Los sonidos están desactivados.	Active los sonidos. Consulte "Uso diario".
 se enciende.	El Dispositivo de seguridad para niños o el Bloqueo están en funcionamiento.	Consulte "Uso diario".

Problema	Posible causa	Solución
 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 aparecer  , desconecte la placa de cocción 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 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 un centro de servicio técnico. Facilite los datos de la placa de características. Indique también el código de tres dígitos de la vitrocerámica (se encuentra en la esquina de la superficie del cristal) y aparece un mensaje de error.

Asegúrese de que manipula la placa correctamente. De lo contrario, el técnico de servicio o el distribuidor facturarán la reparación efectuada, incluso durante el periodo de garantía. La información sobre el periodo de garantía y los centros de servicio autorizados figuran en el folleto de garantía.

9. DATOS TÉCNICOS

9.1 Placa de datos técnicos

Modelo EHF6547FOK
Tipo 60 HAD 56 AO

Nº serie:
ELECTROLUX

Número de producto (PNC) 949 492 624 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
Fabricado en: Rumanía
7.1 kW



9.2 Especificaciones de la zona de cocción

Zona de cocción	Potencia nominal (ajuste de temperatura máx.) [W]	Diámetro de la zona de cocción [mm]
Delantera izquierda	800 / 1600 / 2300	120 / 175 / 210
Trasera izquierda	1200	145
Parte del. der.	1200	145
Parte tras. der.	1500 / 2400	170 / 265

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 del producto conforme a la normativa de diseño ecológico UE Ecodesign

Identificación del modelo	EHF6547FOK	
Tipo de placa	Placa empotrada	
Número de zonas de cocción	4	
Tecnología de calentamiento	Calentador radiante	
Diámetro de las zonas de cocción circulares (Ø)	Delantera izquierda	21.0 cm
	Trasera izquierda	14.5 cm
	Parte del. der.	14.5 cm
Largo (L) y ancho (A) de la zona de cocción no circular	Parte tras. der.	L 26.5 cm A 17.0 cm
Consumo energético por zona de cocción (EC electric cooking)	Delantera izquierda	194.9 Wh/kg
	Trasera izquierda	188.0 Wh/kg
	Parte del. der.	188.0 Wh/kg
	Parte tras. der.	191.6 Wh/kg
Consumo energético de la placa (EC electric hob)	190.6 Wh/kg	

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

10.2 Ahorro de energía

Puede ahorrar energía durante la cocción diaria si sigue los siguientes consejos.

- Cuando caliente agua, use solo la cantidad que necesite.
- Si es posible, coloque siempre las tapas en los utensilios de cocina.
- Antes de activar la zona de cocción, coloque los recipientes encima.

- El fondo del utensilio que va a utilizar debe tener el mismo diámetro que la zona de cocción.
- Coloque los utensilios de cocina más pequeños en las zonas de cocción más pequeñas.
- Coloque los utensilios de cocina directamente en el centro de la zona de cocción.
- Utilice el calor residual para mantener la comida caliente o para descongelarla.

10.3 Información de producto sobre consumo de energía y el tiempo máximo para alcanzar el modo de bajo consumo aplicable

Consumo de energía en modo apagado	0.3 W
Tiempo máximo necesario para que el equipo alcance automáticamente el modo de bajo consumo aplicable	2 min

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.





