Thinking of you
Electrolux

EHG6341FOK

PT PLACA	MANUAL DE INSTRUÇÕES	2
ES PLACA DE COCCIÓN	MANUAL DE INSTRUCCIONES	17

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA 3
2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO 5
3. UTILIZAÇÃO DIÁRIA 7
4. SUGESTÕES E CONSELHOS ÚTEIS 9
5. MANUTENÇÃO E LIMPEZA 11
6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS 12
7. INSTALAÇÃO 14
8. INFORMAÇÃO TÉCNICA 15
9. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS 16

ESTAMOS A PENSAR EM SI

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

Bem-vindo(a) à Electrolux.

Visite o nosso website para:

Resolver problemas e obter conselhos de utilização, catálogos e informações sobre serviços:
www.electrolux.com

Registar o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:
www.electrolux.com/productregistration

Adquirir acessórios, consumíveis e peças de substituição originais para o seu aparelho:
www.electrolux.com/shop

APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Recomendamos a utilização de peças de substituição originais.
Quando contactar a Assistência, certifique-se de que tem os seguintes dados disponíveis.
A informação encontra-se na placa de características. Modelo, PNC, Número de Série.

Aviso / Cuidado - Informações de segurança.

Informações gerais e conselhos úteis

Informações ambientais

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

1. ⚠ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

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

1.1 Segurança para crianças e pessoas vulneráveis

⚠ **ADVERTÊNCIA**
Risco de asfixia, ferimentos ou incapacidade permanente.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura por parte de uma pessoa que seja responsável pela sua segurança.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças.
- Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando ele estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis estão quentes.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o active.
- A limpeza e a manutenção básica não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.

1.2 Instalação

⚠ **ADVERTÊNCIA**
A instalação deste aparelho só deve ser efectuada por uma pessoa qualificada.

- Remova todos os elementos da embalagem.
- Não instale nem utilize o aparelho se ele estiver danificado.
- Cumpra as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Use sempre luvas de protecção.
- Vede as superfícies cortadas com um vedante para impedir que a humidade cause dilatações.
- Proteja a parte inferior do aparelho contra vapor e humidade.
- Não instale o aparelho ao lado de uma porta ou debaixo de uma janela. Isso evita que a abertura de portas ou janelas faça cair algum tacho quente do aparelho.
- Se o aparelho for instalado por cima de gavetas, certifique-se de que o espaço entre o fundo do aparelho e a gaveta superior é suficiente para permitir a circulação de ar.
- Certifique-se de que o espaço de ventilação de 5 mm entre a bancada e a parte dianteira da unidade se mantém livre. A garantia não abrange danos causados pela falta de espaço de ventilação adequado.
- A parte inferior do aparelho pode ficar quente. Recomendamos a instalação de um painel de separação não combustível debaixo do aparelho para evitar o acesso à parte inferior.

Ligação eléctrica

⚠ **ADVERTÊNCIA**
Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas têm de ser efectuadas por um electricista qualificado.
- Antes de fazer qualquer ligação eléctrica, é necessário garantir que o terminal principal do aparelho não está sob tensão.
- Certifique-se de que o aparelho é instalado correctamente. Fichas de alimentação eléctrica e tomadas soltas ou inadequadas poderão provocar o sobreaquecimento dos terminais.

- Certifique-se de que a protecção contra choque é instalada.
- Não permita que as ligações eléctricas entrem em contacto com o aparelho ou com algum tacho quente quando ligar o aparelho a uma tomada próxima.
- Não permita que as ligações eléctricas fiquem enredadas.
- Utilize uma braçadeira para libertar a tensão do cabo.
- Utilize um cabo de alimentação adequado.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação eléctrica. Contacte a Assistência Técnica ou um electricista para substituir o cabo de alimentação se estiver danificado.
- 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.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento correctos: disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.

1.3 Utilização

ADVERTÊNCIA
Risco de ferimentos, queimaduras ou choque eléctrico.

- Utilize este aparelho apenas em ambiente doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Não utilize um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado para activar/desactivar o aparelho.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas ou se ele tiver estado em contacto com água.
- Não coloque talheres ou tampas de panelas sobre as zonas de cozedura. Podem ficar quentes.
- Desligue ("off") a zona de cozedura após cada utilização. Não confie apenas no detector de tachos.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Caso exista uma fenda na superfície, desligue a fonte de alimentação para evitar choques eléctricos.
- Os utilizadores portadores de pacemaker devem manter-se a mais de 30 cm de distância da zonas de indução quando o aparelho estiver a funcionar.

ADVERTÊNCIA
Risco de incêndio ou explosão.

- As gorduras e os óleos podem libertar vapores inflamáveis quando aquecidos. Mantenha as chamas e os objectos quentes afastados das gorduras e dos óleos quando cozinhar com este tipo de produtos.
- Os vapores que o óleo muito quente liberta podem causar combustão espontânea.
- O óleo usado, que pode conter restos de alimentos, pode inflamar a uma temperatura inferior à de um óleo usado pela primeira vez.
- Não coloque produtos inflamáveis, ou objectos molhados com produtos inflamáveis, no interior, ao lado ou em cima do aparelho.
- Não tente extinguir o fogo com água. Desligue o aparelho e cubra a chama com uma tampa de tacho ou uma manta de incêndio.

ADVERTÊNCIA
Risco de danos no aparelho.

- Não coloque nenhum tacho quente sobre o painel de comandos.
- Não deixe que nenhum tacho ferva até ficar sem água.
- Tenha cuidado e não permita que algum objecto ou tacho caia sobre o aparelho. A superfície pode ficar danificada.
- Não active zonas de cozedura com um tacho vazio ou sem tacho.
- Não coloque folha de alumínio no aparelho.
- Os tachos de ferro fundido, alumínio ou que tenham a base danificada podem riscar a vitrocerâmica. Levante sempre estes objectos quando precisar de os deslocar na mesa de trabalho.

1.4 Manutenção e limpeza

ADVERTÊNCIA
Risco de danos no aparelho.

- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Não utilize jactos de água ou vapor para limpar o aparelho.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objectos metálicos.

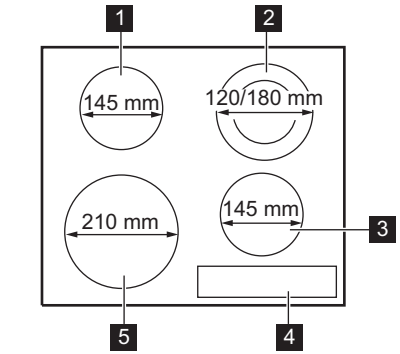
1.5 Eliminação

ADVERTÊNCIA
Risco de ferimentos e asfixia.

- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica e elimine-o.

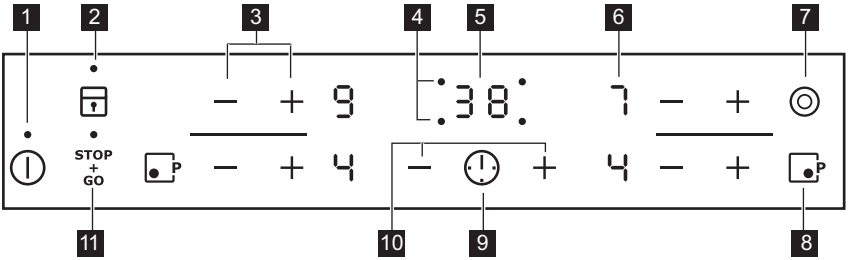
2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1 Descrição geral



1 Zona de cozedura
2 Zona de cozedura
3 Zona de cozedura de indução
4 Painel de comandos
5 Zona de cozedura de indução

2.2 Disposição do painel de comandos



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

	campo do sensor	função
1	⏻	Para activar e desactivar o aparelho.

	campo do sensor	função
2		Para bloquear/desbloquear o painel de comandos.
3	+ / —	Para aumentar ou diminuir o grau de cozedura.
4	Indicadores do temporizador das zonas de cozedura	Apresenta a zona de cozedura para a qual está definido um tempo.
5	Display do temporizador	Apresenta o tempo em minutos.
6	Display do grau de cozedura	Apresenta o grau de cozedura.
7		Para activar o circuito exterior.
8	P	Para activar a função Power.
9		Para seleccionar uma zona de cozedura.
10	+ / —	Para aumentar ou diminuir o tempo.
11	STOP + GO	Para activar e desactivar a função STOP +GO.

2.3 Visores do grau de cozedura

Visor	Descrição
0	A zona de cozedura está desactivada.
u	A função Manter Quente/STOP+GO está em funcionamento.
1 - 9 / 2. - 6.	A zona de cozedura está em funcionamento.
A	A função de aquecimento automático está em funcionamento.
F	Os tachos não são os correctos ou são demasiado pequenos ou não foi colocado nenhum tacho na zona de cozedura.
E	Existe uma avaria.
H	Ainda existe uma zona de cozedura quente (calor residual).
L	O dispositivo de bloqueio/segurança para crianças está em funcionamento.
P	A função Power está em funcionamento.
-	A desconexão automática está em funcionamento.

2.4 Indicador de calor residual

ADVERTÊNCIA

H Perigo de queimaduras devido ao calor residual!

As zonas de cozedura de indução criam o calor necessário para cozinhar directamente na base dos tachos. A vitrocerâmica está quente devido ao calor dos tachos.

3. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

3.1 Activação e desactivação

Toque em ⏻ durante 1 segundo para activar ou desactivar o aparelho.

3.2 Desactivação Automática

A função desactiva o aparelho automaticamente se:

- Todas as zonas de cozedura estiverem desactivadas (0).
- Não definir o grau de cozedura após activar o aparelho.
- Derramar ou colocar alguma coisa sobre o painel de comandos durante mais de 10 segundos (por exemplo, um tacho, um pano, etc.). É emitido um sinal sonoro durante algum tempo e o aparelho desactiva-se. Retire o objecto ou limpe o painel de comandos.
- O aparelho ficou demasiado quente (por exemplo, quando uma panela ferve até ficar sem água). Antes de utilizar novamente o aparelho, a zona de cozedura tem de estar fria.
- Utiliza tachos incorrectos. O símbolo F acende-se e a zona de cozedura é automaticamente desactivada após 2 minutos.
- Não desactivar uma zona de cozedura nem alterar o grau de cozedura. Após algum tempo, a indicação - acende-se e o aparelho desliga-se. Veja em baixo.
- A relação entre o grau de cozedura e os tempos da função Desactivação Automática:
  - u , 1 - 2 — 6 horas
  - 3 - 4 — 5 horas
  - 5 — 4 horas
  - 6 - 9 — 1,5 horas

3.3 Grau de cozedura

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

3.4 Activação e desactivação do circuito exterior

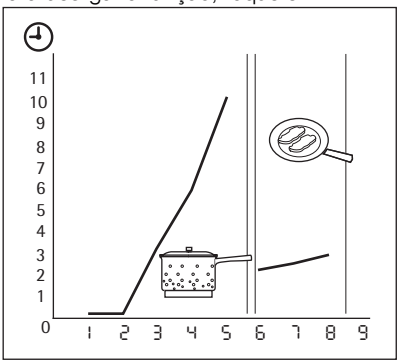
É possível ajustar a superfície de cozedura ao tamanho do tacho.
Para desactivar o circuito exterior, toque no campo do sensor ◎ . O indicador acende-se.
Efectue novamente o procedimento para desactivar o circuito exterior. O indicador apaga-se.

3.5 Aquecimento Automático

Pode obter o grau de cozedura necessário mais rapidamente se activar a função Aquecimento Automático. Esta função define o grau de cozedura mais elevado durante algum tempo (consulte o diagrama) e, em seguida, diminui para o grau de cozedura necessário.
Para iniciar a função Aquecimento Automático:

1. Toque em — . 9 acende-se no display.
2. Toque várias vezes em + até que A se acenda no display.
3. Toque imediatamente em — repetidamente até que surja o grau de cozedura necessário. Após 3 segundos, A acende-se no display.

Para desligar a função, toque em — .



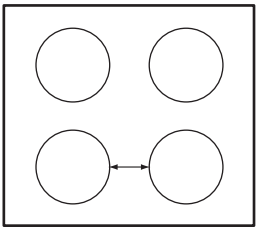
3.6 Função Power

A função Power disponibiliza mais potência para as zonas de cozedura de indução. A função Power pode ser activada

apenas por um período de tempo limitado (consulte o capítulo "Informação técnica"). Depois disso, a zona de cozedura de indução passa automaticamente para o grau de cozedura mais elevado. Para activar, toque em P (P acende-se). Para desactivar, altere o grau de cozedura.

3.7 Gestão de energia

A gestão de energia divide a potência entre duas zonas de cozedura num par (consulte a imagem). A função Power aumenta a potência para o nível máximo para uma das zonas de cozedura do par. A potência na segunda zona de cozedura diminui automaticamente. O display do grau de cozedura referente à zona cuja potência foi reduzida alterna entre dois níveis.



3.8 Temporizador

Utilize o Temporizador da contagem decrescente para definir o tempo de funcionamento da zona de cozedura apenas desta vez.

Defina o Temporizador após seleccionar a zona de cozedura.

Pode definir o grau de cozedura antes ou depois de definir o temporizador.

- **Para definir a zona de cozedura:** toque em ⏲ várias vezes até que o indicador de uma zona de cozedura necessária se acenda.
- **Para activar ou alterar o Temporizador:** toque em + ou − do temporizador para definir o tempo (00 - 99 minutos). Quando o indicador da zona de cozedura começar a piscar lentamente, a contagem decrescente começa.
- **Para desactivar o Temporizador:** defina a zona de cozedura com ⏲ e toque em − para desactivar o Temporizador. O tempo restante entra em contagem decrescente até 00 . O indicador da zona de cozedura apaga-se.
- **Para ver o tempo restante:** defina a zona de cozedura com ⏲ . O indicador da zona de cozedura começa a piscar rapidamente. O visor apresenta o tempo restante.

Quando o tempo termina, é emitido um som e 00 pisca. A zona de cozedura é desactivada.

- **Para desligar o som:** toque em ⏲

Pode utilizar o Temporizador como **cronómetro** enquanto as zonas de cozedura não estiverem em funcionamento. Toque em ⏲ . Toque em + ou − para definir o tempo. Quando o tempo termina, é emitido um som e 00 pisca.

- **Para desligar o som:** toque em ⏲

3.9 STOP+GO

A função STOP+GO define todas as zonas de cozedura em funcionamento para o grau de cozedura mais baixo (u).

Quando STOP+GO está em funcionamento, não é possível alterar o grau de cozedura.

A função STOP+GO não desactiva a função de temporizador.

- **Para activar** esta função, toque em STOP+GO . O símbolo u acende-se.
- **Para desactivar** esta função, toque em STOP+GO . O grau de cozedura anteriormente definido acende-se.

3.10 Bloqueio

Quando as zonas de cozedura estão a funcionar, é possível bloquear o painel de comandos mas não ⏻ . Tal impede uma alteração acidental do grau de cozedura.

Primeiro, defina o grau de cozedura.

Para activar esta função, toque em 🔒 . O símbolo L acende-se durante 4 segundos.

O temporizador permanece ligado.

Para desactivar esta função, toque em 🔒 . O grau de cozedura anteriormente definido acende-se.

Quando desliga o aparelho, também desactiva esta função.

3.11 Dispositivo de segurança para crianças

Esta função evita o funcionamento acidental do aparelho.

Para activar o dispositivo de segurança para crianças

- Active o aparelho com ⏻ . **Não defina os graus de cozedura**.
- Toque em 🔒 durante 4 segundos. O símbolo 🔒 acende-se.
- Desactive o aparelho com ⏻ .

Desactivar o dispositivo de segurança para crianças

- Active o aparelho com ⏻ . **Não defina os graus de cozedura**. Toque em 🔒 durante 4 segundos. O símbolo 🔒 acende-se.
- Desactive o aparelho com ⏻ .

Para desactivar o dispositivo de segurança para crianças por apenas um período de cozedura

- Active o aparelho com ⏻ . O símbolo 🔒 acende-se.
- Toque em 🔒 durante 4 segundos. **Defina o grau de cozedura no espaço de 10 segundos.** Pode utilizar o aparelho.
- Quando desactivar o aparelho com ⏻ , o dispositivo de segurança para crianças entra novamente em funcionamento.

4. SUGESTÕES E CONSELHOS ÚTEIS

ZONAS DE COZEDURA DE INDUÇÃO

Nas zonas de cozedura de indução, o calor é gerado muito rapidamente nos tachos por um forte campo electromagnético.

4.1 Tachos para a zona de cozedura de indução

Utilize as zonas de cozedura de indução com tachos adequados.

Material do tacho

- **correcto:** ferro fundido, aço, aço esmaltado, aço inoxidável, fundo multicamada (com a marca correcta do fabricante).
- **incorrecto:** alumínio, cobre, latão, vidro, cerâmica, porcelana.

Os tachos são adequados para uma placa de indução se…

- ... alguma água ferver muito rapidamente numa zona de cozedura definida para o grau de cozedura mais elevado.
- ... a base do tacho atrair um íman.

O fundo dos tachos tem de ser o mais espesso e plano possível.

Dimensões dos tachos: as zonas de cozedura de indução adaptam-se automaticamente à dimensão da base dos tachos, até um determinado limite.

4.2 Tachos e panelas

Informação sobre tachos e panelas

- A base do tacho deve ser o mais espessa e plana possível.
- Os tachos feitos de aço esmaltado ou que tenham fundos de alumínio ou cobre poderão causar alterações de cor na superfície de vitrocerâmica.

4.3 Ruídos durante o funcionamento

Se conseguir ouvir

- ruído de estalidos: os tachos são feitos de diferentes materiais (construção multicamadas).
- som de assobio: utiliza uma ou mais zonas de cozedura com níveis elevados de potência e os tachos são feitos de materiais diferentes (construção multicamadas).
- zumbido: utiliza níveis elevados de potência.

- clicar: ocorre uma permutação eléctrica.
- sibilar, zunir: a ventoinha está em funcionamento.

Os ruídos são normais e não são indicadores de uma avaria do aparelho.

4.4 Poupança de energia

Como poupar energia

- Sempre que possível, coloque as tampas nos tachos.
- Coloque o tacho na zona de cozedura antes de ligar a mesma.
- Pode utilizar o calor residual para manter os alimentos quentes ou derreter alimentos.

Eficiência da zona de cozedura

A eficiência da zona de cozedura está relacionada com o diâmetro dos tachos. Os tachos que tenham diâmetro inferior ao mínimo indicado recebem apenas uma parte da potência gerada pela zona de cozedura. Para conhecer os diâmetros mínimos, consulte o capítulo "Dados técnicos".

4.5 Exemplos de aplicações de cozinha

A relação entre o grau de cozedura e o consumo de potência da zona de cozedura não é linear.
Quando o grau de cozedura aumenta, o aumento do consumo de potência da zona de cozedura não é directamente proporcional.
Isto significa que uma zona de cozedura no grau de cozedura médio consome menos de metade da sua potência.

Os dados apresentados na tabela seguinte servem apenas como referência.

Grau de cozedura	Utilize para:	Tempo	Sugestões	Consumo de potência nominal
1	Manter quentes os alimentos cozinhados	conforme necessário	Coloque uma tampa no tacho	3 %
1 - 2	Molho holandês, derreter: manteiga, chocolate, gelatina	5 - 25 min	Misture regularmente	3 – 5 %
1 - 2	Solidificar: omeletas fofas, ovos cozidos	10 - 40 min	Coza com uma tampa	3 – 5 %
2 - 3	Cozer arroz e pratos à base de leite em lume brando, aquecer refeições pré-cozinhadas	25 - 50 min	Adicione, no mínimo, duas vezes mais líquido do que arroz, mexa os pratos de leite a meio da cozedura	5 – 10 %
3 - 4	Cozer legumes, peixe e carne a vapor	20 - 45 min	Adicione algumas colheres de sopa de líquido	10 – 15 %
4 - 5	Cozer batatas a vapor	20 - 60 min	Utilize no máximo ¼ l de água para 750 g de batatas	15 – 21 %

Grau de cozedura	Utilize para:	Tempo	Sugestões	Consumo de potência nominal
4 - 5	Cozer grandes quantidades de alimentos, guisados e sopas	60 - 150 min	Até 3 l de líquido mais os ingredientes	15 – 21 %
6 - 7	Fritura ligeira: escalopes, cordon bleu de vitela, costeletas, rissóis, salsichas, fígado, roux, ovos, panquecas, sonhos	conforme necessário	Vire depois de decorrida metade do tempo	31 – 45 %
7 - 8	Fritura intensa, batatas fritas, bifes do lombo, bifes	5 - 15 min	Vire depois de decorrida metade do tempo	45 – 64 %
9	Ferver água, cozer massa, estufar carne (goulash, etc.), batatas bem fritas			100 %
P	Ferver grandes quantidades de água. A gestão de energia é activada.			

As zonas de cozedura de indução são mais rápidas e eficazes em termos energéticos do que as superfícies de cozedura tradicionais.

Informação relativa à acrilamida

Importante De acordo com os conhecimentos científicos mais recentes, se deixar tostar alimentos (especialmente alimentos que contenham amido), a acrilamida pode representar um risco para a saúde. Assim, aconselhamos que cozinhe a baixa temperaturas e não deixe tostar demais os alimentos.

5. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Limpe o aparelho após cada utilização. Utilize sempre tachos com a base limpa.

Riscos ou manchas escuras na placa de vitrocerâmica não têm qualquer efeito no funcionamento do aparelho.

Para remover sujidades:

1. – **Remova imediatamente:** plástico derretido, película de plástico e alimentos com açúcar. Caso contrário, a sujidade pode provocar danos no aparelho. Utilize um raspador especial para vidro. Coloque o raspador sobre a superfície de vidro em ângulo agudo e desloque a lâmina sobre a superfície.
   – **Remova após o aparelho ter arrefecido o suficiente:** manchas de calcário, água ou gordura e descolorações nas partes metálicas brilhantes. Utilize um agente de limpeza especial para vitrocerâmica ou aço inoxidável.
2. Limpe o aparelho com um pano húmido e um pouco de detergente.

3. No final, **seque o aparelho com um pano limpo.**

6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possível causa e solução	
Não consegue activar ou utilizar o aparelho.		Active novamente o aparelho e defina o grau de cozedura em menos de 10 segundos.
	Tocou em 2 ou mais campos do sensor em simultâneo.	Toque apenas num campo do sensor.
	A função Stop+Go está em funcionamento.	Consulte o capítulo "Instruções de funcionamento".
	Há manchas de gordura ou água no painel de comandos.	Limpe o painel de comandos.
É emitido um sinal sonoro e o aparelho desactiva-se. É emitido um sinal sonoro quando o aparelho é desactivado.	Colocou algum objecto sobre um ou mais campos do sensor.	Retire o objecto dos campos do sensor.
O aparelho desactiva-se.	Colocou algum objecto sobre o campo do sensor ⏻.	Retire o objecto do campo do sensor.
O indicador de calor residual não se acende.	A zona de cozedura não está quente porque foi activada apenas por pouco tempo.	Se a zona de cozedura tiver funcionado tempo suficiente para estar quente, contacte a Assistência Técnica.
A função Aquecimento Automático não funciona.	A zona de cozedura está quente.	Deixe a zona de cozedura arrefecer suficientemente.
	Está definido o grau de cozedura mais elevado.	O grau de cozedura mais elevado tem a mesma potência que a função Aquecimento Automático.
	Diminuiu o grau de cozedura a partir de [9].	Comece com [9] e aumente apenas o grau de cozedura.
O grau de cozedura alterna entre dois níveis.	A gestão de energia está activada.	Consulte "Gestão de energia".

Problema	Possível causa e solução	
Não consegue activar o circuito exterior.		Active o circuito interior primeiro.
Os campos do sensor ficam quentes.	O tacho é demasiado grande ou foi colocado demasiado perto dos comandos.	Se for necessário, coloque os tachos maiores nas zonas de cozedura posteriores.
[-] acende-se.	A Desactivação Automática está em funcionamento.	Desactive o aparelho e active-o novamente.
[L] acende-se.	O Bloqueio de Segurança para Crianças ou o Bloqueio de Funções está activo.	Consulte o capítulo "Instruções de funcionamento".
[F] acende-se.	Não existe nenhum tacho na zona de cozedura.	Coloque um tacho na zona de cozedura.
	O tacho não é adequado.	Utilize um tacho adequado.
	O diâmetro da base do tacho é demasiado pequeno para a zona de cozedura.	Desloque o tacho para uma zona de cozedura mais pequena.
Aparece [E] e um número.	O aparelho apresenta um erro.	Desligue o aparelho da alimentação eléctrica durante algum tempo. Desligue o disjuntor do quadro eléctrico da sua casa. Volte a ligar. Se a indicação [E] acender novamente, contacte a Assistência Técnica.
[E4] acende-se	O aparelho apresenta um erro porque um tacho ferveu até ficar sem água. A protecção contra sobreaquecimento das zonas de cozedura foi activada ou a Desactivação Automática está a funcionar.	Desligue o aparelho. Retire o tacho quente. Após cerca de 30 segundos, active novamente a zona de cozedura. Se o problema era o tacho, a mensagem de erro deve desaparecer do visor, mas o indicador de calor residual pode manter-se. Deixe o tacho arrefecer o suficiente e consulte a secção "Tachos para a zona de cozedura de indução" para determinar se o tacho é compatível com o aparelho.

Se tiver experimentado as soluções acima indicadas e mesmo assim não for possível reparar o problema, contacte o fornecedor ou a Assistência Técnica. Indique os dados da placa de características, o código de três dígitos e letras da placa vitrocerâmica (no canto da superfície de vidro) e a mensagem de erro apresentada.

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

7. INSTALAÇÃO

ADVERTÊNCIA
Consulte o capítulo "Informações de segurança".

Antes da instalação

Antes de instalar o aparelho, anote em baixo os seguintes dados que pode encontrar na placa de características. A placa de características está no fundo da estrutura do aparelho.

- Modelo .....
- PNC .....
- Número de série .....

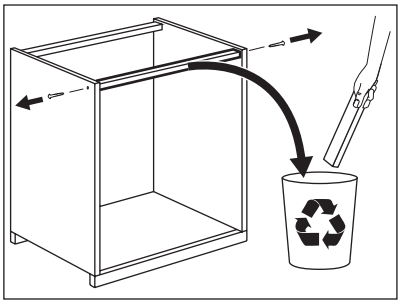
7.1 Aparelhos de encastrar

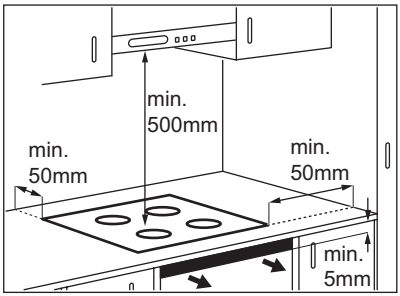
- Utilize apenas os aparelhos de encastrar após a sua montagem nas unidades encastradas adequadas e nas superfícies de trabalho, de acordo com as normas.

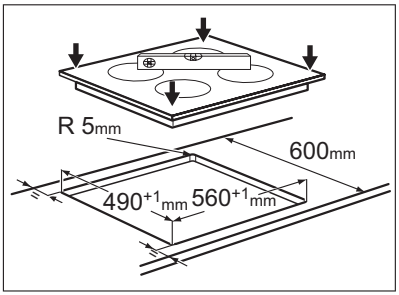
7.2 Cabo de ligação

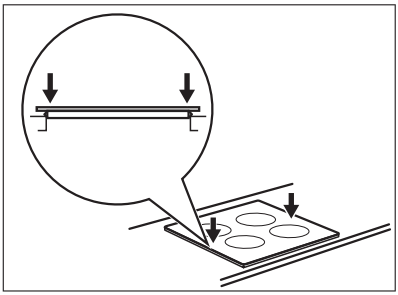
- O aparelho é fornecido com um cabo de ligação.
- Se o cabo se danificar, substitua-o por um cabo especial (tipo H05BB-F Tmáx. 90 °C; ou superior). Contacte o seu Centro de Assistência local.

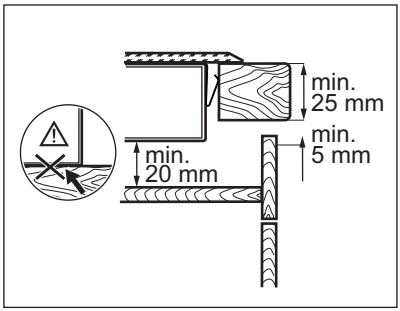
7.3 Montagem

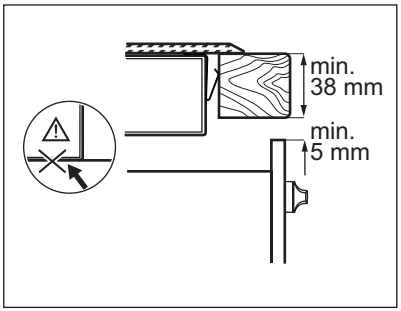




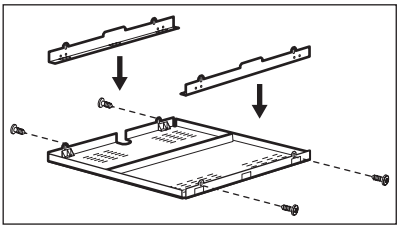








Se utiliza uma caixa de protecção (um acessório adicional[1)]), o espaço de ventilação frontal de 5 mm e a protecção por baixo do aparelho não são necessários. Não pode utilizar a caixa de protecção se instalar o aparelho por cima de um forno.



8. INFORMAÇÃO TÉCNICA

Modell EHG6341FOK	Prod.Nr. 949 596 023 00
Typ 58 GAD DA AU	220-240 V 50-60 Hz
Induction 3.7 kW	Made in Germany
Ser.Nr.	6.6 kW
ELECTROLUX	CE

1) A caixa de protecção acessória pode não estar disponível em alguns países. Contacte o seu fornecedor local.

Potência das zonas de cozedura

Zona de cozedura	Potência nominal (grau de cozedura máximo) [W]	Função Power activada [W]	Duração máxima da função Power [min]	Diâmetro mínimo do tacho [mm]
Posterior direita — 120/180 mm	700/1700 W			
Frente direita — 145 mm	1400 W	2500 W	4	125
Posterior esquerda — 145 mm	1200 W			
Frente esquerda — 210 mm	2300 W	3700 W	10	180

Pode haver uma pequena diferença entre a potência real das zonas de cozedura e os dados apresentados na tabela. O material e a dimensão do tacho pode afectar a potência real de uma zona de cozedura.

9. 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 de 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.

ÍNDICE DE MATERIAS

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD 18
2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO 20
3. USO DIARIO 22
4. CONSEJOS ÚTILES 24
5. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA 26
6. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 27
7. INSTALACIÓN 29
8. INFORMACIÓN TÉCNICA 31
9. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES 31

PENSAMOS EN USTED

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

Bienvenido a Electrolux.

Visite nuestro sitio web para:

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

Registrar su producto para recibir un mejor servicio:
www.electrolux.com/productregistration

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

ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

Le recomendamos que utilice recambios originales.
Al contactar con el Servicio, cerciórese de tener la siguiente información a mano.
La información se puede encontrar en la placa de características. Modelo, PNC, Número de serie.

Advertencia - Precaución-Información sobre seguridad.

Datos y recomendaciones generales

Información medioambiental

Salvo modificaciones.

1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

⚠ **ADVERTENCIA**
Existe riesgo de sufrir asfixia, lesiones o incapacidad permanente.

- Este electrodoméstico pueden 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 una persona responsable de su seguridad.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje alejados de los niños.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las piezas de fácil acceso están calientes.
- Si el aparato dispone de dispositivo de seguridad para niños, se recomienda activarlo.
- La limpieza y el mantenimiento no podrán realizarlas niños sin supervisión.

1.2 Instalación

⚠ **ADVERTENCIA**
Sólo una persona cualificada puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- El aparato es pesado, tenga cuidado siempre cuando lo mueva. Utilice siempre guantes de protección.
- Proteja las superficies cortadas con un material sellante para evitar que la humedad las hinche.
- Proteja la parte inferior del aparato del vapor y la humedad.
- No instale el aparato junto a una puerta o debajo de una ventana. De esta forma se evita que los recipientes 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.
- Deje un espacio de ventilación de 5 mm entre la encimera y el frente de la unidad situada bajo ella. La garantía no cubre los daños causados por la falta de una ventilación adecuada.
- La base del aparato se puede calentar. Se recomienda colocar un panel de separación no combustible bajo el aparato para evitar acceder a la base.

Conexión eléctrica

⚠ **ADVERTENCIA**
Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarse por electricistas cualificados.
- Antes de realizar cualquier cableado, asegúrese de que la regleta de conexión no tiene tensión.
- Asegúrese de que el aparato está instalado correctamente. Las conexiones de enchufe y tomas flojas e inadecuadas pueden sobrecalentar el borne.
- Asegúrese de que hay instalada una protección contra descargas eléctricas.
- No permita que los cables eléctricos entren en contacto con el aparato ni con utensilios de cocina calientes cuando conecte el aparato a las tomas cercanas.
- Coloque los cables eléctricos de forma que no se puedan enredar.

- Utilice una abrazadera para cable en el cable.
- Utilice el cable de red adecuado.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Póngase en contacto con un electricista o con el servicio técnico para cambiar un cable dañado.
- 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.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento correctos: línea con protección ante cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.

1.3 Uso del equipo

ADVERTENCIA
Riesgo de lesiones, quemaduras o descargas eléctricas.

- Utilice este aparato en entornos domésticos.
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- No utilice un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia separado para utilizar el aparato.
- No deje nunca el electrodoméstico desatendido mientras funciona.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni cuando entre en contacto con el agua.
- No coloque cubiertos ni tapaderas sobre las zonas de cocción. Pueden alcanzar temperaturas elevadas.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso. No preste atención al detector de tamaño.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
- Si la superficie llegara a agrietarse, desenchufe el aparato de la corriente para evitar posibles descargas eléctricas.
- Los usuarios que tengan marcapasos implantados deberán mantener una distancia mínima de 30 cm de las zonas de inducción cuando el aparato esté funcionando.

ADVERTENCIA
Existe peligro de explosión o incendio.

- Las grasas o aceites calientes pueden generar vapores inflamables. Mantenga las llamas u objetos calientes alejados de grasas y aceites cuando cocine con ellos.
- Los vapores que liberan los aceites muy calientes pueden provocar combustiones imprevistas.
- El aceite usado, que puede contener restos de alimentos, puede provocar incendios a temperaturas más bajas que el aceite que se utiliza por primera vez.
- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables dentro, cerca o encima del aparato.
- No intente apagar un fuego con agua. Desconecte el aparato y cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga.

ADVERTENCIA
Podría dañar el aparato.

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

1.4 Mantenimiento y limpieza

ADVERTENCIA
Podría dañar el aparato.

- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.

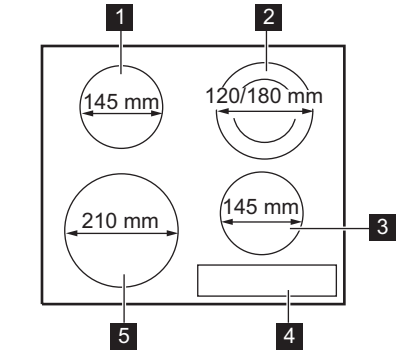
- No utilice pulverizadores ni vapor de agua para limpiar el aparato.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice sólo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable de conexión a la red y deséchelo.

1.5 Eliminación

ADVERTENCIA
Existe riesgo de lesiones o asfixia.

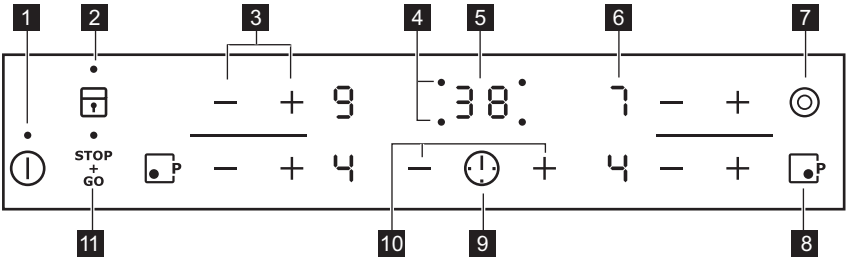
2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

2.1 Descripción general



1 Zona de cocción
2 Zona de cocción
3 Zona de cocción por inducción
4 Panel de control
5 Zona de cocción por inducción

2.2 Disposición panel de control



Utilice el aparato con los sensores. Las pantallas, indicadores y señales acústicas anuncian qué funciones se han iniciado.

	sensor	función
1	⏻	Activación y desactivación del aparato.

	sensor	función
2		Bloquea y desbloquea el panel de control.
3	+ / −	Aumenta o disminuye los ajustes de calor.
4	Indicadores de tiempo de la zona de cocción	Muestran la zona para la que se ha ajustado la hora.
5	Indicador del temporizador	Muestra la hora en minutos.
6	Indicador del nivel de calor	Muestra el nivel de calor elegido.
7		Para activar el circuito exterior.
8		Para activar la función Power.
9		Para seleccionar una zona de cocción.
10	+ / −	Aumenta o disminuye el tiempo.
11	STOP + GO	Activa y desactiva la función STOP+GO.

2.3 Indicación de la temperatura en pantalla

Pantalla	Descripción
0	La zona de cocción está apagada.
u	La función Mantener caliente / STOP+GO está activa.
1 - 9 / 2. - 6.	La zona de cocción está en funcionamiento.
A	Se usa la función de calentamiento automático.
F	El recipiente es inadecuado o demasiado pequeño, o no se ha colocado ningún recipiente sobre la zona de cocción.
E	Fallo de funcionamiento
H	La zona de cocción continúa estando caliente (calor residual)
L	Las funciones de bloqueo / bloqueo de seguridad para niños están activas.
P	La función Power está activa.
-	La función Desconexión automática está activada.

2.4 Indicador de calor residual

ADVERTENCIA
H ¡Riesgo de quemaduras por calor residual!

Las zonas de cocción por inducción generan y aplican directamente en la base del recipiente el calor necesario para cocinar, lo que hace que la superficie vitrocerámica se caliente por el calor residual del mismo.

3. USO DIARIO

3.1 Activación y desactivación

Toque ⏻ durante 1 segundo para encender o apagar el aparato.

3.2 Desconexión automática

La función desconecta automáticamente el aparato siempre que:

- Todas las zonas de cocción estén apagadas (0).
- no se ajusta un nivel de calor después de encender el aparato
- 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 durante un momento y el aparato se apaga. Retire el objeto o limpie el panel de control.
- El aparato está demasiado caliente (por ejemplo, el contenido de un recipiente ha hervido hasta agotarse el líquido). Espere a que el aparato se enfríe antes de utilizarlo de nuevo.
- Se utiliza un utensilio inadecuado. Se ilumina el símbolo F y la zona de cocción se apaga automáticamente después de 2 minutos.
- No apague una zona de cocción ni cambie la temperatura. Al cabo de un cierto tiempo, se enciende el símbolo - y se apaga el aparato. Véase a continuación.
- La relación entre el ajuste de temperatura y las horas de la función de Desconexión automática:
  - u , 1 - 2 — 6 horas
  - 3 - 4 — 5 horas
  - 5 — 4 horas
  - 6 - 9 — 1,5 horas

3.3 Ajuste de temperatura

Toque + para aumentar el nivel de calor. Toque — para reducir el nivel de calor. El indicador muestra el ajuste de temperatura. Toque + y — al mismo tiempo para apagar la zona de cocción.

3.4 Encendido y apagado del anillo exterior

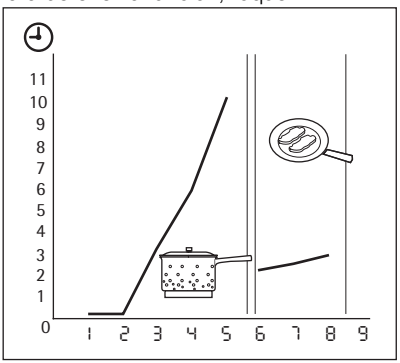
Es posible adaptar la superficie de cocción al tamaño del recipiente.
Para encender el anillo exterior, toque el sensor ◎ . Se enciende el indicador.
Repita el procedimiento para apagar el anillo exterior. El indicador se apaga.

3.5 Calentamiento automático

Puede ajustar el calor necesario de forma más rápida si activa la función de Calentamiento automático. Esta función ajusta el calor más alto durante un tiempo (consulte el gráfico) y a continuación lo reduce hasta el ajuste adecuado.
Para iniciar la función de Calentamiento automático:

1. Toque — . 9 aparece en la pantalla.
2. Toque + repetidamente hasta que A aparezca en la pantalla.
3. Toque inmediata y continuamente — hasta que aparezca el ajuste de temperatura necesario. Transcurridos 3 segundos, A aparece en la pantalla.

Para detener la función, toque — .



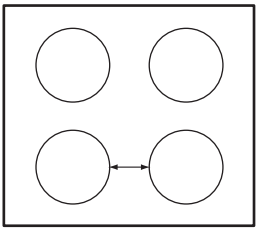
3.6 La función Power

La función Power suministra potencia adicional a las zonas de cocción por inducción, La función Power se puede activar durante un periodo de tiempo limitado (consulte el capítulo sobre la Información técnica). Transcurrido ese tiempo, la zona de cocción adopta automáticamente el

nivel de temperatura más alto. Si desea activar la función, pulse P, tras lo que aparecerá P. Para apagar, cambie el ajuste de temperatura.

3.7 Administrador de energía

La función de gestión de la energía divide la potencia entre las dos zonas de cocción que forman un par (consulte la figura). La función de potencia incrementa ésta al máximo para una de las zonas de cocción del par. L apotencia disminuye automáticamente en la segunda zona de cocción. La pantalla de ajuste de calor para la zona reducida cambia entre dos niveles.



3.8 Temporizador

Utilice el temporizador para regular el tiempo que desee mantener encendida una zona de cocción.
Ajuste el temporizador después de seleccionar la zona de cocción.
Elija el nivel de calor antes o después de ajustar el temporizador.

- **Si desea seleccionar la zona de cocción:**pulse ⏲ repetidamente hasta que se encienda el indicador de la zona pertinente.
- **Para activar o cambiar el temporizador:** toque los sensores + o — del temporizador para ajustar el tiempo (00 - 99 minutos). La cuenta atrás comenzará cuando el indicador de la zona de cocción parpadee más lentamente.
- **Para desactivar el temporizador:** seleccione la zona de cocción con ⏲ y toque — para desactivar el temporizador. El tiempo restante se sigue descontando hasta llegar a 00 . El indicador de la zona de cocción se apaga.
- **Para comprobar el tiempo restante:** seleccione la zona de cocción con el sensor ⏲ . El indicador de la zona de cocción comienza a parpadear más rápidamente. La pantalla muestra el tiempo que queda.

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

- **Para detener la señal acústica:** pulse ⏲

Puede utilizar el temporizador como **minutero** mientras no funcionen las zonas de cocción. Toque ⏲ . Toque + o — para programar el tiempo que necesite.
Cuando ha transcurrido el tiempo, se activa la señal acústica y 00 parpadea.

- **Para detener la señal acústica:** toque ⏲

3.9 STOP+GO

La función STOP+GO ajusta todas las zonas de cocción en funcionamiento al nivel de calor más bajo (u).
Cuando STOP+GO está en funcionamiento, no se puede cambiar el ajuste de temperatura.
La función STOP+GO no detiene la función del temporizador.

- **Para activar** esta función, toque STOP+GO . Se encenderá el símbolo u .
- **Para desactivar** esta función, toque STOP+GO . Se activará la temperatura que se haya seleccionado anteriormente.

3.10 Bloqueo

Con las zonas de cocción en funcionamiento, se puede bloquear el panel de control, pero no ⏻ . Evita el cambio accidental del nivel de calor.
Ajuste primero la temperatura.
Para activar esta función, toque 🔒 . Se encenderá el símbolo L durante 4 segundos.
El temporizador se mantiene activo.
Para detener esta función, toque 🔒 . Se activará la temperatura que se haya seleccionado anteriormente.
La función también se desactiva cuando se apaga el aparato.

3.11 Dispositivo de seguridad para niños

Esta función impide el uso accidental del aparato.

Para activar el dispositivo de seguridad para niños

- Encienda el aparato con ⏻ . **No ajuste los niveles de calor**.
- Toque 🔒 durante 4 segundos. Se encenderá el símbolo [L] .
- Apague el aparato con ⏻ .

Para desactivar el dispositivo de seguridad para niños

- Encienda el aparato con ⏻ . **No ajuste los niveles de calor**. Toque 🔒 durante 4 segundos. Se encenderá el símbolo [0] .
- Apague el aparato con ⏻ .

Para anular el dispositivo de seguridad para niños una sola vez

- Encienda el aparato con ⏻ . Se encenderá el símbolo [L] .
- Toque 🔒 durante 4 segundos. **Ajuste la temperatura antes de que transcurran 10 segundos.** Ya puede utilizar el aparato.
- El dispositivo de seguridad para niños se activará de nuevo en cuanto apague la placa con ⏻ .

4. CONSEJOS ÚTILES

ZONAS DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN

En las zonas de cocción por inducción, la presencia de un fuerte campo magnético calienta los recipientes muy rápidamente.

4.1 Recipientes para las zonas de cocción por inducción

Utilice las zonas de cocción con los utensilios de cocina adecuados.

Material de los recipientes

- **correcto:** hierro fundido, acero, acero esmaltado y acero inoxidable con bases formadas por varias capas (indicados por el fabricante como aptos para inducción).
- **incorrecto:** aluminio, cobre, latón, cristal, cerámica, porcelana.

El recipiente es indicado para cocinar por inducción si...

- ... puede calentar en poco tiempo una cantidad pequeña de agua en una zona con el ajuste de calor máximo.
- ... el imán se adhiere a la base del recipiente.

Utilice recipientes con la base más gruesa y plana posible.

Medidas de los recipientes: las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de los utensilios de cocina, pero hasta un cierto límite.

4.2 Recipientes

Información sobre los utensilios de cocina

- La base del recipiente debe ser lo más gruesa y plana posible.
- Los recipientes fabricados con acero esmaltado y bases de aluminio o cobre pueden provocar cambios de color de la superficie vitrocerámica.

4.3 Ruidos durante la utilización

Es posible que escuche los ruidos siguientes:

- crujido: el utensilio de cocina está fabricado con distintos tipos de materiales (construcción por capas).
- silbido: utiliza una o varias zonas de cocción a temperaturas muy altas y con utensilios de cocina cuya base está hecha de distintos materiales (construcción por capas).
- zumbido: el nivel de calor utilizado es alto.

- chasquido: cambios en el suministro eléctrico.
- siseo, zumbido: el ventilador está en funcionamiento.

Los ruidos descritos son normales y no indican fallo alguno del aparato.

4.4 Ahorro energético

Cómo ahorrar energía

- En la medida de lo posible, cocine siempre con los recipientes tapados.
- Coloque el recipiente sobre una zona de cocción antes de encenderla.
- Utilice el calor residual para mantener calientes los alimentos o derretirlos.

Eficacia de la zona de cocción

La eficacia de la zona de cocción está relacionada con el diámetro del recipiente.

Un recipiente con un diámetro inferior al mínimo solo recibe una parte de la potencia generada por la zona de cocción. Consulte los diámetros mínimos en el capítulo sobre los Datos técnicos.

4.5 Ejemplos de aplicaciones de cocción

La relación entre el ajuste de calor y el consumo de potencia de la zona de cocción no es lineal.
Cuando se aumenta el ajuste de calor, no es proporcional al aumento del consumo de potencia de la zona de cocción.
Significa que la zona de cocción con el ajuste de calor medio usa menos de la mitad de su potencia.

Los datos de la tabla son sólo orientativos.

Ajuste del nivel de calor	Utilícelo para:	Tiempo	Sugerencias	Consumo de potencia nominal
1	Mantener calientes los alimentos cocinados	según sea necesario	Tapar los recipientes	3 %
1 - 2	Salsa holandesa, derretir: mantequilla, chocolate, gelatina	5 - 25 min	Remover periódicamente	3 – 5 %
1 - 2	Cuajar: tortilla, huevos revueltos	10 - 40 min	Cocinar con tapa	3 – 5 %
2 - 3	Arroces y platos a base de leche, calentar comidas preparadas	25 - 50 min	Añadir al menos el doble de líquido que de arroz; los platos lácteos deben removerse entremedias	5 – 10 %
3 - 4	Cocinar al vapor verduras, pescados o carnes	20 - 45 min	Añadir varias cucharadas de líquido	10 – 15 %
4 - 5	Cocinar patatas al vapor	20 - 60 min	Utilice como máximo ¼ l de agua para 750 g de patatas	15 – 21 %

Ajuste del nivel de calor	Utilícelo para:	Tiempo	Sugerencias	Consumo de potencia nominal
4 - 5	Grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas	60 - 150 min	Hasta 3 l de líquido además de los ingredientes	15 – 21 %
6 - 7	Freír ligeramente: escalopes, ternera “cordon bleu”, chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, filetes rusos, huevos, tortitas, rosquillas	como estime necesario	Dar la vuelta a media cocción	31 – 45 %
7 - 8	Freír a temperatura fuerte, bolas de patata, filetes de lomo, filetes	5 - 15 min	Dar la vuelta a media cocción	45 – 64 %
9	Hervir agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), freír patatas			100 %
P	Hervir grandes cantidades de agua. La gestión de energía está activada.			

Las zonas de cocción por inducción son más rápidas y su eficacia energética es mayor que la de superficies de cocción tradicionales.

Información sobre acrilamidas

Importante Según los nuevos descubrimientos científicos, el tostado intensivo de los alimentos, especialmente de los productos que contienen almidón, puede ser un riesgo para la salud. Por esta razón, se recomienda cocinar a bajas temperaturas y no tostar excesivamente los alimentos.

5. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Limpie el aparato después de cada uso. Utilice siempre recipientes cuya base esté limpia.

Los arañazos o las marcas oscuras de la superficie vitrocerámica no afectan al funcionamiento normal del aparato.

Para eliminar la suciedad:

1. – **Elimine de inmediato:** restos fundidos de plástico, recubrimientos de plástico y alimentos que contengan azúcar. De lo contrario la suciedad dañará el aparato. Utilice un rascador especial para el cristal. Coloque el rascador sobre la superficie del cristal formando un ángulo agudo y arrastre la hoja para eliminar la suciedad.
   – **Elimine cuando el aparato se haya enfriado:** restos de cal, marcas de agua, manchas de grasa y

decoloraciones metálicas. Utilice un limpiador especial para vitrocerámicas o acero inoxidable.

2. Limpie el aparato con un paño suave humedecido con agua y detergente.
3. Termine la limpieza **secando a fondo el aparato con un paño limpio**.

6. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa y solución	
El aparato no se enciende o no funciona.		Vuelva a encender el aparato y ajuste el nivel de calor en menos de 10 segundos.
	Ha pulsado 2 o más sensores al mismo tiempo.	Toque sólo un sensor.
	La función Stop+Go está activada.	Consulte el capítulo "Instrucciones de uso".
	Hay agua o salpicaduras de grasa en el panel de control.	Limpie el panel de control.
Se emite una señal acústica y el aparato se apaga. Se emite una señal acústica cuando el aparato se apaga.	Hay uno o más sensores cubiertos.	Quite el objeto que cubre los sensores.
El aparato se para.	Ha puesto algo sobre el sensor ⏻.	Retire el objeto del sensor.
El indicador de calor residual no se enciende.	La zona de cocción no está caliente al no haber estado encendida el tiempo suficiente.	Si la zona de cocción ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, consulte al centro de servicio.
La función de calentamiento automático no se activa.	La zona de cocción está caliente.	Deje que la zona de cocción se enfríe lo suficiente.
	Se ha ajustado el nivel de calor más alto.	El nivel de temperatura máximo tiene la misma potencia que la función de calentamiento automático.
	Ha reducido la temperatura desde [1].	Empiece en [1] y solo aumente la temperatura.
El valor de la temperatura varía entre dos ajustes.	El regulador de la gestión de energía está activo.	Consulte “Gestión de energía”.

Problema	Posible causa y solución	
No se puede encender el anillo exterior.		Encienda primero el anillo interior.
Los sensores se calientan.	El recipiente es demasiado grande o está colocado demasiado cerca de los mandos.	Coloque los utensilios de cocina de gran tamaño en las zonas de cocción traseras si fuera necesario.
[-] se enciende.	La función de desconexión automática está activada.	Apague el aparato y vuelva a encenderlo.
[L] se enciende.	Están activados el bloqueo de seguridad para niños o el bloqueo.	Consulte el capítulo “Instrucciones de uso”.
[F] se enciende.	No hay ningún recipiente en la zona de cocción.	Ponga un utensilio de cocina sobre la zona de cocción.
	El utensilio no es adecuado.	Utilice el utensilio de cocina adecuado.
	El diámetro de la base del utensilio de cocina es demasiado pequeño para la zona de cocción.	Traslade el utensilio de cocina a una zona de cocción más pequeña.
Se enciende el símbolo [E] seguido de un número.	Se ha producido un fallo de funcionamiento en el aparato.	Desenchufe el aparato del suministro eléctrico durante unos minutos. Desconecte el fusible del sistema eléctrico. Vuelva a conectarlo. Si vuelve a aparecer el símbolo [E], póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.

Problema	Posible causa y solución	
Se enciende el símbolo E4	Se ha producido un fallo de funcionamiento en el aparato porque el utensilio de cocina ha hervido hasta agotar el líquido. Se ha activado la protección contra sobrecalentamiento de las zonas de cocción y la desconexión automática.	Apague el aparato. Retire el utensilio de cocina caliente. Espere unos 30 segundos antes de encender de nuevo la zona de cocción. Si el utensilio de cocina era el problema, el mensaje de error desaparece de la pantalla, pero el indicador de calor residual permanece. Deje enfriar el utensilio de cocina lo suficiente y compruebe que es compatible con el aparato consultando "Utensilios de cocina para la zona de cocción por inducción".

Si después de aplicar las soluciones anteriores no ha conseguido resolver el problema, póngase en contacto con el distribuidor o con el servicio de atención al cliente. Facilite la información de la placa de características, el código de tres dígitos de la placa vitrocerámica (se encuentra en la esquina de la superficie vitrocerámica) y el mensaje de error que aparezca. Asegúrese de que maneja el aparato adecuadamente. De lo contrario, el personal técnico de servicio del cliente o del distribuidor facturará la reparación efectuada, incluso en el caso de que el aparato se encuentre en periodo de garantía. Las instrucciones sobre servicio técnico y condiciones de garantía se encuentran en el folleto de garantía que se suministra con el aparato.

7. INSTALACIÓN

ADVERTENCIA
Consulte el capítulo "Información sobre seguridad".

Antes de la instalación

Antes de instalar el aparato, anote esta información de la placa de características. La placa de características se encuentra en el fondo de la caja del aparato.

- Modelo .....
- PNC .....
- Número de serie .....

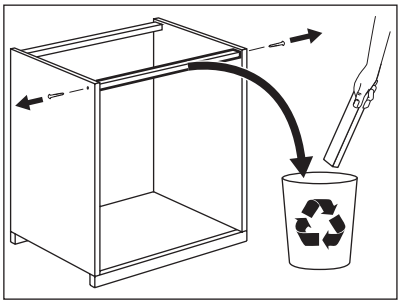
7.1 Aparatos integrados

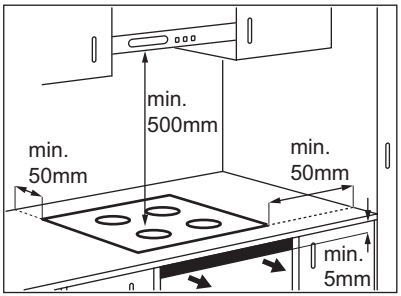
- Los aparatos que han de ir integrados en la cocina sólo deben utilizarse una vez encastrados en los muebles adecuados y con las encimeras y superficies de trabajo apropiadas.

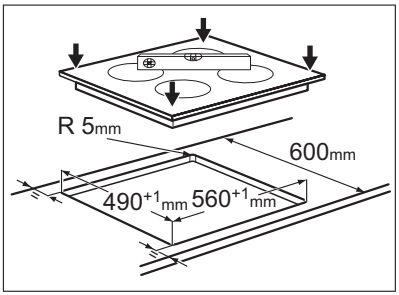
7.2 Cable de conexión

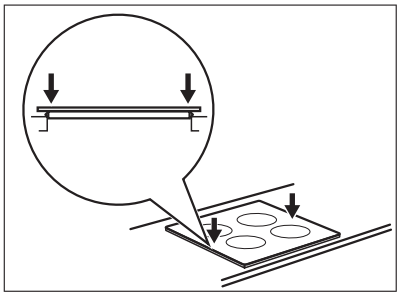
- El electrodoméstico se suministra con el cable de conexión.
- Sustituya el cable de alimentación de red dañado por uno especial (tipo H05BB-F Tmáx 90 °C o superior). Póngase en contacto con el servicio técnico local.

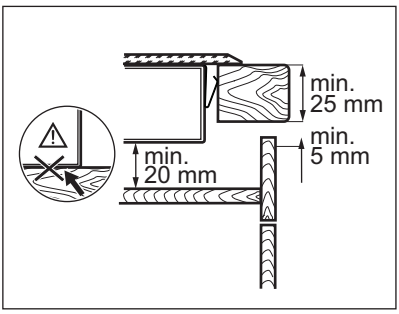
7.3 Montaje

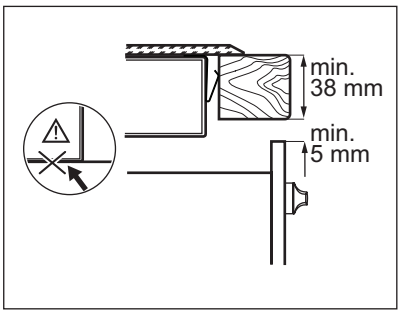




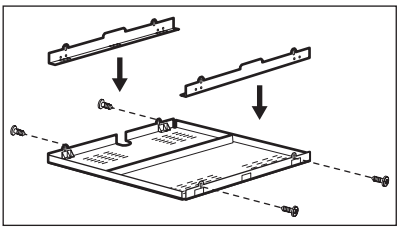








Si utiliza una caja de protección (accesorio adicional[2)]), no son necesarios el espacio de ventilación frontal de 5 mm y el suelo protector directamente por debajo del aparato.
No se puede utilizar la caja de protección si se instala el aparato encima de un horno.



2) El accesorio de la caja de protección puede no estar disponible en algunos países. Póngase en contacto con el proveedor local.

8. INFORMACIÓN TÉCNICA

Modell EHG6341FOK	Prod.Nr. 949 596 023 00
Typ 58 GAD DA AU	220-240 V 50-60 Hz
Induction 3.7 kW	Made in Germany
Ser.Nr.	6.6 kW
ELECTROLUX	

Potencia de las zonas de cocción

Zona de cocción	Potencia nominal (ajuste de calor máximo) [W]	Función Power activada [W]	Duración máxima de la función Power [min]	Diámetro mínimo del recipiente [mm]
Posterior derecha — 120/180 mm	700/1700 W			
Anterior derecha —145 mm	1400 W	2500 W	4	125
Posterior izquierda — 145 mm	1200 W			
Anterior izquierda — 210 mm	2300 W	3700 W	10	180

Puede haber una pequeña diferencia de potencia entre las zonas de cocción y los datos de la tabla. El material y las dimensiones de los recipientes pueden afectar a la potencia de la zona de cocción.

9. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo .

Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje.
Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

www.electrolux.com/shop



892951706-E-172012

CE