



Thinking of you
Electrolux



EHH6332ISK

ES PLACA DE COCCIÓN

MANUAL DE
INSTRUCCIONES



ÍNDICE DE MATERIAS

INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD	3
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	6
USO DIARIO	8
CONSEJOS ÚTILES	10
MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	12
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	13
INSTALACIÓN	15
INFORMACIÓN TÉCNICA	16
ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES	17

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.



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.

SEGURIDAD DE NIÑOS Y PERSONAS VULNERABLES



ADVERTENCIA

Existe riesgo de sufrir asfixia, lesiones o incapacidad permanente.

- Este aparato no debe ser usado por niños, ni por personas con capacidades físicas o mentales reducidas, ni por personas sin experiencia en el manejo del aparato, a menos que lo hagan bajo las instrucciones o la supervisión de la 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.

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.
- 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 utilizado 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 manta para el fuego.

USO



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 aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- No utilice el aparato con las manos mojadas o cuando esté 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.



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.

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.

ELIMINACIÓN



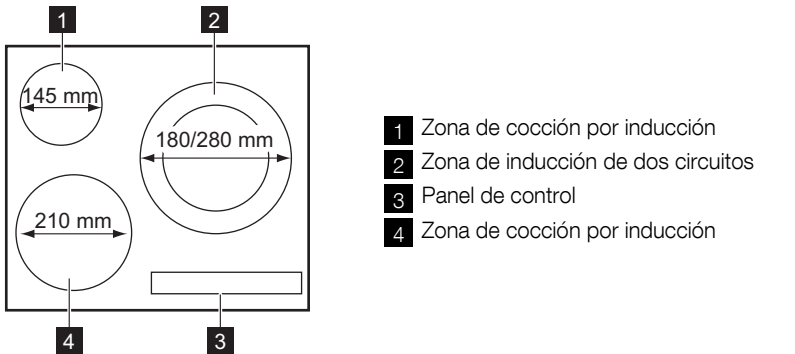
ADVERTENCIA

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

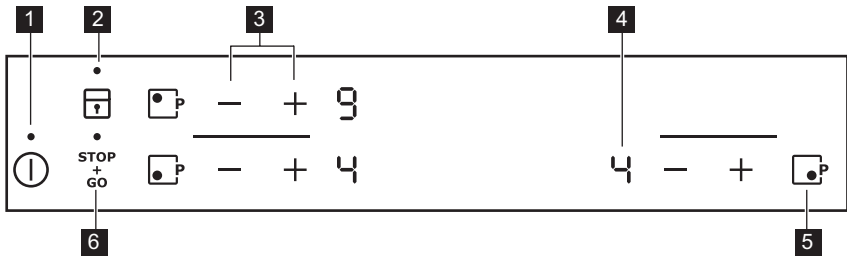
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable de conexión a la red y deséchelo.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

DESCRIPCIÓN GENERAL



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	Para activar y desactivar el aparato.
2	Para bloquear y desbloquear el panel de control.
3	Aumenta o disminuye los ajustes de calor.
4 Indicador del nivel de calor	Muestra el nivel de calor elegido.
5	Para activar la función Power.
6	Para activar y desactivar la función STOP +GO.

INDICACIÓN DE LA TEMPERATURA EN PANTALLA

Pantalla	Descripción
	La zona de cocción está apagada.

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

INDICADOR DE CALOR
RESIDUAL



ADVERTENCIA

 ¡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.

USO DIARIO

ACTIVACIÓN Y DESACTIVACIÓN

Toque  durante 1 segundo para encender o apagar el aparato.

DESCONEXIÓN AUTOMÁTICA

La función desconecta automáticamente el aparato siempre que:

- Todas las zonas de cocción estén apagadas ().
- 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  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:
 - ,  -  — 6 horas
 -  -  — 5 horas
 -  — 4 horas
 -  -  — 1,5 horas

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.

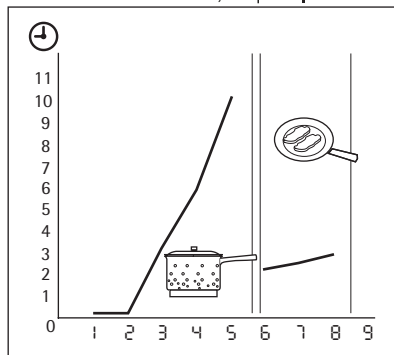
CALENTAMIENTO AUTOMÁTICO

Puede ajustar el calor necesario de forma más rápida si activa la función 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 para una zona de cocción:

1. Toque . El símbolo  aparece en la pantalla.
2. Pulse inmediatamente . El símbolo  aparece en la pantalla.
3. Toque inmediata y continuamente  hasta que aparezca el ajuste de temperatura necesario. Transcurridos 3 segundos,  aparece en la pantalla.

Para detener la función, toque .



LA FUNCIÓN POWER

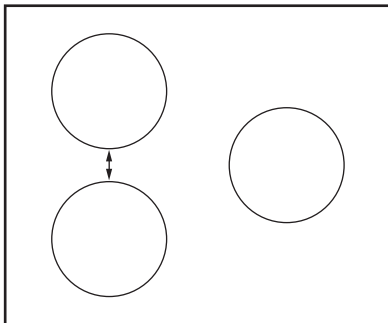
La función Power suministra potencia adicional a las zonas de cocción por inducción. La función Power se puede activar durante un periodo de tiempo limitado (consulte el capítulo sobre la Información técnica). Transcurrido ese tiempo, la zona de cocción adopta automáticamente el nivel de temperatura más alto. Si desea activar la función, pulse , tras lo que aparecerá . Para apagar, cambie el ajuste de temperatura.

FUNCIÓN POWER DE LA ZONA DE COCCIÓN DE CIRCUITO DOBLE

La función Power del anillo interior se activa cuando el aparato detecta que el diámetro del utensilio de cocina es inferior al del anillo. La función Power del anillo exterior se activa cuando el aparato detecta que el diámetro del utensilio de cocina es superior al del anillo.

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. La potencia disminuye automáticamente en la segunda zona de cocción. La pantalla de ajuste de calor para la zona reducida cambia entre dos niveles.



STOP+GO

La función STOP_{GO} ajusta todas las zonas de cocción en funcionamiento al nivel de calor más bajo (L).

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 L .
- **Para desactivar** esta función, toque STOP_{GO} . Se activará la temperatura que se haya seleccionado anteriormente.

BLOQUEO

Con las zonas de cocción en funcionamiento, se puede bloquear el panel de control, pero no L . Evita el cambio accidental del nivel de calor.

Ajuste primero la temperatura.

Para activar esta función, toque L . Se encenderá el símbolo L durante 4 segundos.

El temporizador se mantiene activo.

Para detener esta función, toque L . Se activará la temperatura que se haya seleccionado anteriormente.

La función también se desactiva cuando se apaga el aparato.

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

Para desactivar el dispositivo de seguridad para niños

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

Para anular el dispositivo de seguridad para niños una sola vez

- Encienda el aparato con L . Se encenderá el símbolo L .
- Toque L 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 L .

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.

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.

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.

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.

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	Utilízelo 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 – 8 %
1 - 2.	Cuajar: tortilla, huevos revueltos	10 - 40 min	Cocinar con tapa	3 – 8 %
2. - 3.	Arroces y platos cocinados con leche, calentar comidas preparadas	25 - 50 min	Añadir al menos el doble de líquido que de arroz; los platos lácteos deben removerse entremedias	8 – 13 %
3.- 4.	Cocinar al vapor verduras, pescados o carnes	20 - 45 min	Añadir varias cucharadas de líquido	13 – 18 %
4.- 5.	Cocinar patatas al vapor	20 - 60 min	Utilice como máximo ¼ l de agua para 750 g de patatas	18 – 25 %
4.- 5.	Cocinar grandes cantidades de alimentos, esofados y sopas	60 - 150 min	Hasta 3 l de líquido además de los ingredientes	18 – 25 %
5.- 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	25 – 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.			

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.

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.**

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	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 ①.	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.
El valor de la temperatura varía entre dos ajustes.	El regulador de la gestión de energía está activo.	Consulte "Gestión de energía".
Los sensores se calientan.	El recipiente es demasiado grande o está colocado demasiado cerca de los mandos.	Coloque los recipientes 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.
 se enciende.	Están activados el bloqueo de seguridad para niños o el bloqueo.	Consulte el capítulo "Instrucciones de uso".

Problema	Posible causa	Solución
[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.
[E] y un número se encienden en la pantalla.	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.
[E4] se enciende.	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 condi-

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

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

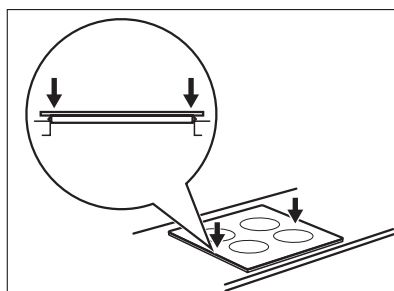
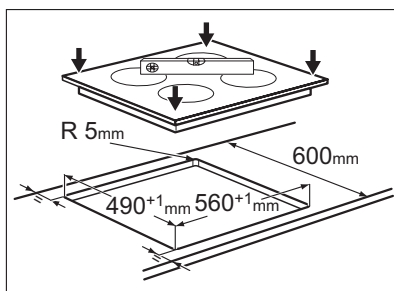
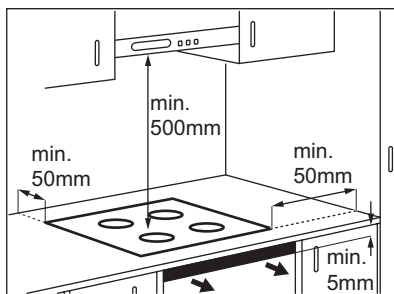
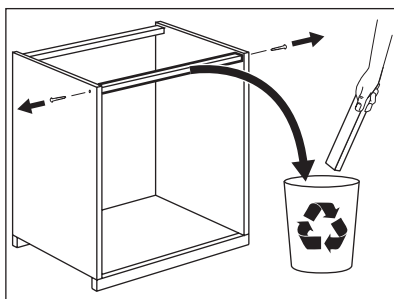
APARATOS INTEGRADOS

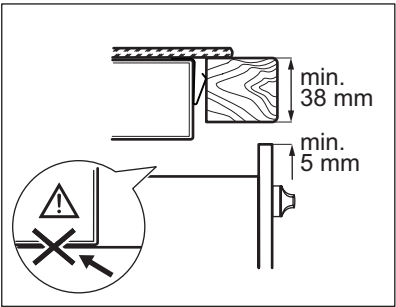
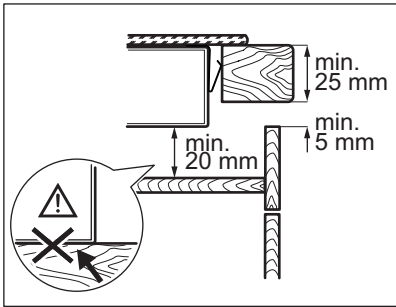
- Los aparatos que han de ir integrados en la cocina sólo deben utilizarse una

vez encastrados en los muebles adecuados y con las encimeras y superficies de trabajo apropiadas.

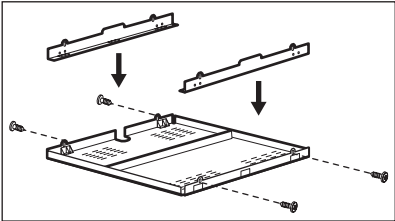
CABLE DE CONEXIÓN

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





Si utiliza una caja de protección (accesorio adicional¹⁾), 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.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Modell EHH6332ISK
Typ 58 GAD D8 AU
Induction 7.4 kW
Ser.Nr.
ELECTROLUX

Prod.Nr. 949 596 053 00
220-240 V 50-60 Hz
Made in Germany
7.4 kW
CE  

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 — 180/280 mm	1800/3500 W	2800/3700 W	5	145
Posterior izquierda — 145 mm	1400 W	2500 W	4	125
Anterior izquierda — 210 mm	2300 W	3700 W	10	180

La potencia de las zonas de cocción puede variar ligeramente de los datos de la ta-

bla. Cambia con el material y las dimensiones del utensilio de cocina.

¹⁾ El accesorio de la caja de protección puede no estar disponible en algunos países. Póngase en contacto con el proveedor local.

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.

