



manual de instrucciones  
manual de instruções

Placa vitrocerámica por  
inducción  
Placa de indução

EHD68200P

**We were thinking of you**  
when we made this product

## **Bienvenido al mundo Electrolux**

Gracias por elegir un producto Electrolux de primera clase, el cual esperamos le proporcione una gran satisfacción en el futuro. Electrolux ambiciona ofrecerle una amplia variedad de productos de calidad que haga su vida más cómoda. Usted encontrará algunos ejemplos en la portada de este manual. Por favor, tómese unos minutos para estudiar este manual de modo que pueda aprovecharse de los beneficios de su nueva máquina. Nosotros prometemos proporcionarle una experiencia superior como usuario y mucha tranquilidad. ¡Buena suerte!

# Índice de materias

E

Indicaciones para la seguridad	5	Eliminación de desechos	32
Descripción del aparato	7	Instrucciones de montaje	33
Manejo del aparato	12	Garantía/Servicio postventa	35
Consejos para cocinar y asar	23	Servicio posventa	37
Limpieza y mantenimiento	27	Montaje	77
¿Qué hacer cuando ...	29	Placa de características	81

En este manual de usuario se utilizan los símbolos siguientes:



Datos importantes referentes a su seguridad personal e información sobre la manera de evitar que el aparato sufra daños.



Datos y recomendaciones generales



Información medioambiental



## Indicaciones para la seguridad



**Observe estas indicaciones, ya que en caso de daños se extingue todo derecho de garantía.**



**Este aparato es conforme a las siguientes directivas CE:**

- 73/23/CEE del 19.02.1973 Directiva de Baja Tensión
- 89/336/CEE del 03.05.89 “Directiva de Compatibilidad Electromagnética”, incluyendo Directiva de modificación 92/31/CEE
- 93/68/CEE del 22.07.93 Directiva de Marcación CE

### Uso conforme al destino

- Este aparato sólo se debe utilizar para la cocción y el asado de alimentos a nivel doméstico.
- El aparato no se debe utilizar como superficie de trabajo o para depositar objetos.
- No se permite realizar modificaciones en el aparato.
- No se permite colocar o almacenar líquidos inflamables, materiales fácilmente inflamables u objetos que se podrían fundir (p.ej. láminas, plásticos, aluminio) encima del aparato o en su proximidad.

### Seguridad de los niños

- Los niños pequeños se tienen que mantener siempre alejados del aparato.
- Niños de mayor edad solo deben trabajar en el aparato bajo la supervisión de un adulto.
- Para evitar la conexión accidental por niños pequeños y animales domésticos, recomendamos activar el bloqueo contra la manipulación por niños.

### Seguridad general

- El montaje y la conexión del aparato sólo deben ser realizados por técnicos cualificados y autorizados.
- Los aparatos empotrables sólo se deben utilizar después de su instalación en armarios empotrados y encimeras normalizados y adecuados.
- En caso de fallos en el aparato o daños en la vitrocerámica (roturas, grietas o fisuras), el aparato se tiene que desconectar y separar de la red eléctrica para evitar una posible electrocución.
- Las reparaciones en el aparato deben ser ejecutadas únicamente por técnicos cualificados y autorizados.

### Seguridad durante el uso

- Elimine las etiquetas adhesivas y láminas de la vitrocerámica.
- En caso de trabajo descuidado existe peligro de quemaduras en el aparato.
- Los cables de aparatos eléctricos no deben entrar en contacto con la superficie caliente del aparato o con ollas calientes.
- Grasas y aceites sobrecalentados se encienden con mucha facilidad. Los procesos de cocción con grasa o aceite (p.ej. patatas fritas) no se deben dejar sin vigilancia.

- Desconecte las zonas de cocción después de cada uso.
- Los usuarios con marcapasos implantados deberían mantener una distancia mínima de 30 cm entre la parte superior del cuerpo y las zonas de cocción de inducción.
- ¡Peligro de quemaduras! No coloque objetos metálicos, p.ej. cuchillos, tenedores, cucharas y tapas en la encimera, dado que se pueden calentar.

### **Seguridad en la limpieza**

- Para la limpieza, el aparato tiene que estar desconectado y enfriado.
- Por razones de seguridad, no se permite limpiar el aparato con un limpiador de chorro de vapor o de alta presión.

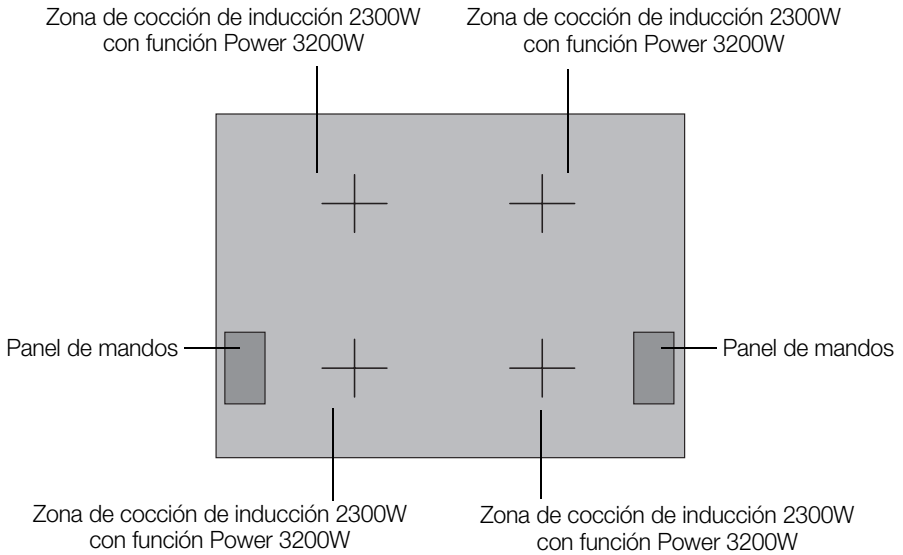
### **Prevención de daños en el aparato**

- La vitrocerámica puede quedar dañada por la caída de objetos.
- Golpes con las ollas pueden dañar el borde de la vitrocerámica.
- Al desplazar ollas de hierro fundido, de fundición de aluminio o con bases defectuosas se puede rayar la vitrocerámica.
- Los objetos fundibles y los alimentos rebosados se pueden quemar en la vitrocerámica y se deberían eliminar inmediatamente.
- No utilice las zonas de cocción con recipientes vacíos o sin recipientes.
- Evite la evaporación completa del líquido en las ollas y cacerolas. Se podrían dañar las ollas o la vitrocerámica.
- No se debe cubrir la rendija de ventilación de 5 mm entre la encimera y el frontal de mueble situado por debajo.

## Descripción del aparato

### Equipamiento zona de cocción

E

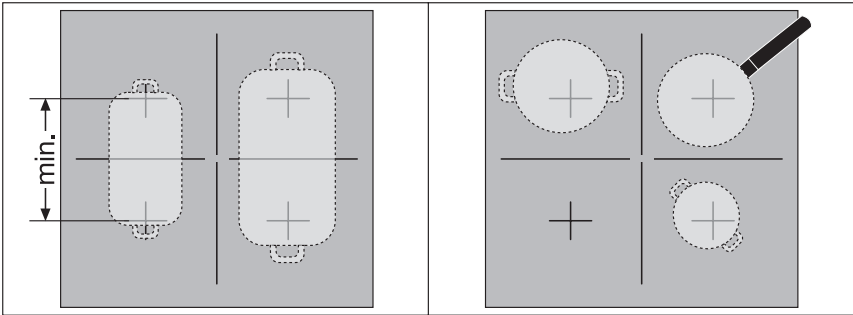


## 8 electrolux descripción del aparato

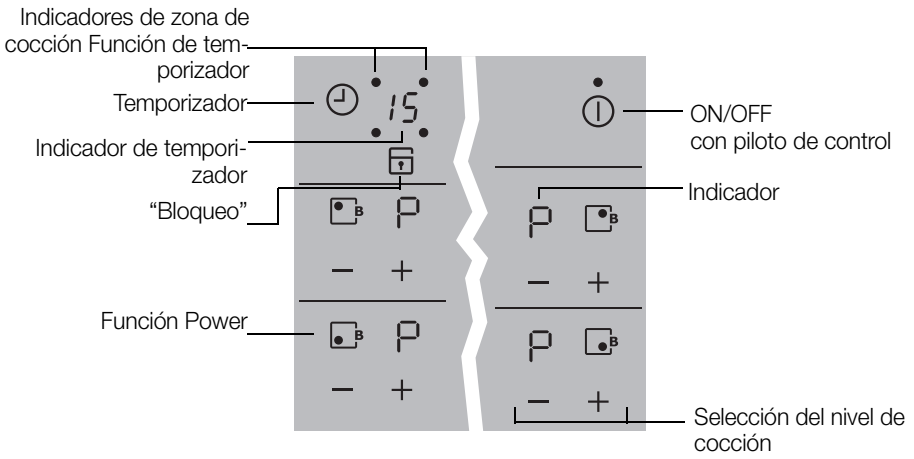
E

La encimera se divide en cuatro zonas de cocción. En cada zona de cocción se encuentra, debajo de la vitrocerámica, una placa de inducción cuyo centro está marcado con una cruz en la superficie de vitrocerámica. Las ollas se pueden posicionar libremente en cada zona de cocción. No obstante, tienen que cubrir por completo la marca de cruz. La base de las ollas deben tener un diámetro de 130-210mm.

Recipientes grandes, p.ej. fuentes de asado, se pueden calentar en dos zonas de cocción a la vez. En este caso, ambas marcas de cruz tienen que estar cubiertas, al menos, hasta el centro por la olla.









## Equipamiento panel de mandos



## Sensores Touch-Control

El aparato se maneja con sensores Touch Control. Las funciones se controlan tocando los sensores y se confirman con indicadores y señales acústicas. Los sensores se tocan desde arriba sin cubrir otros sensores.

Sensor		Función
	ON/OFF	Conexión y desconexión del aparato
	Aumentar los ajustes	Aumentar nivel/tiempo
	Reducir los ajustes	Reducir nivel/tiempo
	Temporizador	Selección temporizador
	“Bloqueo”	Bloquear/desbloquear el panel de mandos
	Power	Conexión y desconexión de la función Power




**¡Advertencia! Peligro de quemaduras por radiación de calor. En caso de cocción prolongada en niveles de potencia altos y con ollas grandes en las zonas de cocción delanteras se pueden calentar los campos de sensores. Toque los campos de sensores con cuidado.**

## Indicadores

Indicador		Descripción
		La zona de cocción está desconectada
	Nivel de mantenimiento de temperatura	El nivel de mantenimiento están ajustados
	Niveles	El nivel está ajustado
	Función de cocción termostática	La función de cocción termostática está activa
	Error	Se ha producido un fallo de funcionamiento
	Detector de ollas	El recipiente es inapropiado o demasiado pequeño, o no se ha colocado ningún recipiente
	Calor residual	La zona de cocción todavía está caliente
	Bloqueo contra la manipulación por niños	Bloqueo/bloqueo contra la manipulación por niños conectado
	Power	La función Power está activada
	Desconexión de seguridad	La desconexión de seguridad está activa

### Indicador de calor residual



**¡Advertencia! Peligro de quemaduras por el calor residual. Tras la desconexión, las zonas de cocción necesitan un cierto tiempo para enfriarse. Observe el indicador de calor residual .**



**El calor residual se puede aprovechar para fundir y para mantener calientes los alimentos.**

Las **zonas de cocción de inducción** generan el calor necesario para la cocción directamente en la base del recipiente. La vitrocerámica se calienta únicamente por el calor devuelto por los recipientes.

El **ventilador de refrigeración** se conecta y desconecta automáticamente en función de la temperatura del sistema electrónico.

## Manejo del aparato

E



**Utilice las zonas de cocción de inducción con recipientes apropiados.**

### Conexión y desconexión del aparato

	Panel de mandos	Indicador	Piloto de control
Conexión	① Tocar durante 2 segundos	/	encendido
Desconexión	① Tocar durante 1 segundo	/ sin	se apaga



**Después de la conexión, se tiene que ajustar en aprox. 10 segundos un nivel de cocción o una función; de lo contrario, el aparato se desconecta automáticamente.**

### Ajuste del nivel de cocción

	Panel de mandos	Indicador
Aumentar	Toque +	hasta  /
Reducir	Toque -	hasta
Desconexión	Toque simultáneamente + y -	






**El nivel de mantenimiento de temperatura se sitúa entre y . Sirve para mantener calientes los alimentos.**

## Uso de la función de cocción termostática

Paso	Panel de mandos	Indicador
1.	Ajustar el nivel máximo	 / 
2.	Colocar brevemente	 / 
3.	+ tocar	
4.	— tocar para ajustar el nivel deseado	 a  /  al cabo de 3 segundos 

Todas las zonas de cocción están equipadas con una función de cocción termostática. La función de cocción termostática ajusta la zona de cocción para un determinado tiempo a la potencia máxima y conmuta entonces automáticamente al nivel ajustado.



**Si, durante la cocción termostática , se selecciona un nivel más alto, p.ej. de  a , el tiempo de cocción termostática se adapta.**




La duración de la cocción termostática depende del nivel de cocción ajustado.

Nivel de cocción	Duración de la cocción termostática [min:seg]
u	0:10
1	0:10
2	0:10
3	3:10
4	5:50
5	10:10
6	2:00
7	2:30
8	2:50
9	---

## Bloquear/desbloquear el panel de mandos

E

Se puede bloquear el panel de mandos, con excepción del campo de sensor "ON/OFF", para evitar su desajuste, p.ej. al pasar un trapo.

	<b>Panel de mandos</b>	<b>Indicador</b>
Conexión	Toque 	 (durante 5 segundos)
Desconexión	Toque 	Nivel de cocción ajustado anteriormente






**Al desconectar el aparato, el bloqueo se anula automáticamente.**

## Uso del bloqueo contra la manipulación por niños



El bloqueo contra la manipulación por niños impide el uso indebido del aparato.

### Activación del bloqueo contra la manipulación por niños

Paso	Panel de mandos	Indicación/señal
1.	① Conexión del aparato (sin ajustar nivel)	
2.	Toque  hasta que suene la señal.	Señal acústica
3.	Toque +	

El aparato se desconecta.  
El bloqueo contra la manipulación por niños conectado.

### Desactivación del bloqueo contra la manipulación por niños



Paso	Panel de mandos	Indicación/señal
1.	① Conexión del aparato	
2.	Toque  hasta que suene la señal.	Señal acústica
3.	Toque —	

El aparato se desconecta. El bloqueo contra la manipulación por niños está desactivado.

### Supresión temporal del seguro contra la manipulación por niños

El seguro contra la manipulación por niños se puede desactivar para un único


proceso de cocción; a continuación, vuelve a estar activo.

Paso	Panel de mandos	Indicación/señal
1.	① Conexión del aparato	
2.	Toque simultáneamente + y —	 / señal acústica






Hasta la siguiente desconexión, el aparato se puede utilizar con normalidad.

## Conexión y desconexión de la función Power

E

La función Power  pone a disposición de las zonas de cocción por inducción una mayor potencia, p.ej. para hervir rápidamente una gran cantidad de agua.

La función Power se activa durante 10 minutos. A continuación, la zona de cocción por inducción conmuta automáticamente a la potencia 9.

	Panel de mandos	Indicador
Conexión	Toque 	
Desconexión	Toque 	
	Toque —	



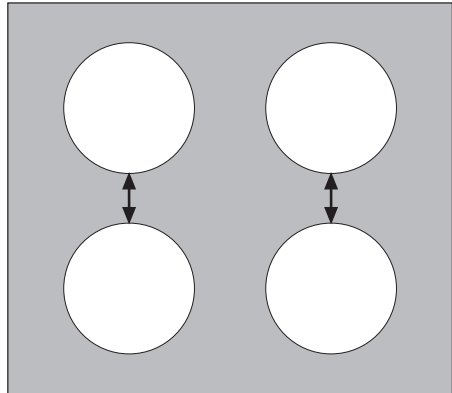
**Quando se termina la función Power, las zonas de cocción vuelven automáticamente al nivel de cocción ajustado anteriormente.**

### Power-Management

Las zonas de cocción disponen de una potencia máxima.

Si este margen de potencia se sobrepasa al conectar la función Power, el Power-Management reduce el nivel de cocción de la otra zona de cocción.

La indicación de la zona de cocción en cuestión alterna durante 1 minuto entre el nivel de cocción ajustado y el nivel máximo posible. A continuación, se indica el nivel de cocción efectivo.





### Ejemplo:

Última zona de cocción conectada	Otra zona de cocción			
	Nivel de cocción efectivo	Nivel de cocción efectivo	Indicación	Nivel de cocción efectivo
<b>P</b>	<b>9</b>	<b>5</b>	<b>5</b> alternando con <b>9</b>	<b>5</b>
<b>9</b>	<b>9</b>	<b>7</b>	<b>7</b> alternando con <b>9</b>	<b>7</b>
<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>

## Uso del temporizador

E

Todas las zonas de cocción pueden utilizar simultáneamente una de las dos funciones de temporizador.

Función	Requisito	Resultado al finalizar el tiempo
<b>Desconexión automática de seguridad</b>	con un nivel de cocción ajustado	Señal acústica  parpadea La zona de cocción se desconecta
<b>Minutero</b>	en las zonas de cocción sin utilizar	Señal acústica  parpadea











**Al desconectar una zona de cocción, también se desconecta la función de temporizador ajustada.**



**Si, adicionalmente a un minutero ajustado, se ajusta un nivel de cocción en esta zona de cocción, ésta última se desconecta al finalizar el tiempo ajustado.**

## Selección de una zona de cocción

Paso	Panel de mandos	Indicador
1.	Toque  1 vez	El piloto de control de la primera zona de cocción parpadea 
2.	Toque  1 vez	El piloto de control de la segunda zona de cocción parpadea 
3.	Toque  1 vez	El piloto de control de la tercera zona de cocción parpadea 
4.	Toque  1 vez	El piloto de control de la cuarta zona de cocción parpadea 



**El indicador de nivel de cocción de la zona de cocción seleccionada se apaga mientras se pueda ajustar el tiempo en el temporizador.**



**Cuando el piloto de control parpadea más despacio, vuelve a aparecer el indicador de nivel de cocción y es nuevamente posible ajustar o modificar el nivel de cocción.**




**Si se han ajustado otras funciones de temporizador, se indica al cabo de unos segundos el tiempo más corto restante de todas las funciones de temporizador y el correspondiente piloto de control parpadea.**

**Ajustar el tiempo**

Paso	Panel de mandos	Indicador
1.	Seleccione  de la zona de cocción	El piloto de control de la zona de cocción seleccionada parpadea
2.	Toque + o - de la zona de cocción seleccionada	<b>00</b> hasta <b>99</b> minutos


Al cabo de unos segundos, el piloto de control parpadea más despacio.  
El tiempo está ajustado.  
El tiempo se va descontando.

**Desconexión de la función del temporizador**

Paso	Panel de mandos	Indicador
1.	 Seleccione una zona de cocción	El piloto de control de la zona de cocción seleccionada parpadea más deprisa. Se indica el tiempo restante
2.	Toque - de la zona de cocción seleccionada	El tiempo restante se va descontando hasta <b>00</b> .
	Toque simultáneamente + y - de la zona de cocción seleccionada	Se indica <b>00</b> .


Se apaga el piloto de control.  
La función de temporizador para la zona de cocción está desactivada.

**Modificar el tiempo**

Paso	Panel de mandos	Indicador
1.	Seleccione  de la zona de cocción	El piloto de control de la zona de cocción seleccionada parpadea más deprisa. Se indica el tiempo restante
2.	Toque + o - de la zona de cocción seleccionada	<b>01</b> hasta <b>99</b> minutos


Al cabo de unos segundos, el piloto de control parpadea más despacio.  
El tiempo está ajustado.  
El tiempo se va descontando.

## Indicar el tiempo restante de una zona de cocción

Paso	Panel de mandos	Indicador
1.	Seleccione  de la zona de cocción	El piloto de control de la zona de cocción seleccionada parpadea más deprisa. Se indica el tiempo restante

Al cabo de unos segundos, el piloto de control parpadea más despacio.

## Desactivar la señal acústica

Paso	Panel de mandos	Señal acústica
1.	Toque 	Confirmación acústica.

La señal acústica queda silenciada.

## Uso conjunto de dos zonas de cocción

Recipientes grandes se pueden calentar en dos zonas de cocción a la vez. Para este fin, conviene utilizar las dos zonas de cocción de los lados izquierdo o derecho de la encimera.

1. Coloque el recipiente centrado en las dos zonas.  
El recipiente tiene que cubrir las dos marcas de cruz al menos hasta el centro.
2. Ajuste para ambas zonas de cocción el mismo nivel (máx. nivel 8).



**Con los distintos recipientes se pueden producir diferencias en la distribución del calor. Los mejores resultados se consiguen con recipientes con una base gruesa y plana.**

## Desconexión de seguridad

E




### Encimera



- Si, después de conectar la encimera, no se ajusta en un período de tiempo de 10 segundos un nivel para una zona de cocción, la encimera se desconecta automáticamente.
- Si uno o varios de los sensores quedan cubiertos durante más de aprox. 10 segundos por objetos (olla, trapo, etc.), suena una señal y la encimera se desconecta automáticamente.
- Si se desconectan todas las zonas de cocción, la encimera se desconecta automáticamente al cabo de aprox. 10 segundos.

### Panel de mandos

- Si, con el aparato desconectado, se cubren uno o más campos de sensor del panel de mandos durante más de 10 segundos, suena una señal acústica. La señal se desconecta automáticamente una vez que los campos de sensor dejen de estar cubiertos.

### Zonas de cocción de inducción

- En caso de sobrecalentamiento (p.ej. al calentar una olla con todo el líquido evaporado), la zona de cocción se desconecta automáticamente. Se muestra . Antes del nuevo uso, la zona de cocción se tiene que ajustar a  y haberse enfriado.
- Si se utilizan recipientes inapropiados, parpadea  en la indicación y al cabo de 2 minutos se desconecta la indicación de la zona de cocción.

- Si, al cabo de un determinado tiempo, no se desconecta una de las zonas de cocción o no se modifica la temperatura, la zona de cocción en cuestión se desconecta automáticamente. Se muestra . Antes del nuevo uso, la zona de cocción se tiene que ajustar a .

Nivel de cocción	Desconexión al cabo de
1 - 2	6 horas
3 - 4	5 horas
5	4 horas
6 - 9	1,5 horas

## Consejos para cocinar y asar



### Indicación con respecto a la acrilamida

**Según los últimos conocimientos científicos, un tostado intenso de los alimentos, especialmente en productos que contienen almidón, puede representar un peligro para la salud debido a la acrilamida. Por esta razón, recomendamos efectuar la cocción a bajas temperaturas y no tostar excesivamente los alimentos.**

## Recipientes para zonas de cocción de inducción

**Material del recipiente**

Material del recipiente	apto
Acero, acero esmaltado	sí
hierro fundido	sí
Acero inoxidable	si está marcado en consecuencia por el fabricante
Aluminio, cobre, latón	---
Vidrio, cerámica, porcelana	---



**Los recipientes aptos para zonas de cocción de inducción están identificados por el fabricante.**

**prueba de aptitud**

Los recipientes son aptos para inducción si ...

- ... un poco de agua en una zona de cocción de inducción con el nivel de cocción 9 se calienta en poco tiempo.
- ... un imán queda adherido en la base del recipiente.



**Determinados recipientes pueden producir ruidos durante el uso en zonas de cocción de inducción. Estos ruidos no representan ningún fallo del aparato y no perjudican su función de ninguna manera.**

**base del recipiente**

La base de la olla debería ser lo más gruesa y plana posible.

**Tamaño de la olla**

Dentro de ciertos límites, las zonas de cocción de inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base del recipiente. Sin embargo, la parte magnética de la base del recipiente debe tener un diámetro mínimo según el tamaño de la zona de cocción.

No son aptos los recipientes con un diámetro de base menor de 12 cm.

## Consejos para ahorrar energía



**Coloque la olla en la zona de cocción antes de conectarla.**



**A ser posible, cierre las ollas siempre con una tapa.**

## Ejemplos de aplicación para cocinar

Los datos que figuran en la siguiente tabla son valores orientativos.

Nivel	Proceso de cocción	apto para	Duración	Consejos
0		Posición OFF		
1	<b>Mantener caliente</b>	Mantener caliente alimentos cocidos	según las necesidades	Cubrir
1-2	<b>Fundir</b>	Salsa holandesa, fundir mantequilla, chocolate, gelatina	5 -25 min.	Remover entre medio
	<b>Cuajar</b>	Tortilla francesa, flan	10 -40 min.	Cocer con tapa
2-3	<b>Hinchar</b>	Hinchar arroz o platos con leche Calentar platos preparados	25 -50 min.	Añadir al menos la doble cantidad de líquido al arroz, remover los platos con leche entre medio
3-4	<b>Rehogar Estofar</b>	Estofar verdura, pescado Estofar carne	20-45 min.	Para verdura, añadir un poco de líquido (unas cucharadas)
4-5	<b>Cocción</b>	Estofar patatas	20-60 min.	Utilizar poco líquido, p.ej.: máx. 1/4 l de agua para 750 g de patatas
		Preparación de grandes cantidades de alimentos, cocidos y sopas	60-150 min.	Hasta 3 l de líquido más ingredientes
6-7	<b>Asado suave</b>	Escalope, cordon bleu, chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, harina tostada, huevos, tortillas, carpas fritas	Cocción continua	Girar entre medio
7-8	<b>Asado a fuego vivo</b>	Tortitas de patata, lomo, bistecs, tortitas	5-15 min. por sartén	Girar entre medio
9	<b>Llevar a ebullición Sofreír Freír</b>	Hervir grandes cantidades de agua, hervir ñoquis, dorar carne (gulash, asado), freír patatas		

La función Power es apta para hervir grandes cantidades de líquido.

## Limpieza y mantenimiento



**¡Precaución! Peligro de quemaduras por el calor residual.**



**¡Atención! Los productos de limpieza agresivos y abrasivos dañan al aparato. Límpielo con agua y lavavajillas.**



**¡Atención! Los residuos de productos de limpieza dañan al aparato. Elimine los restos con agua y lavavajillas.**

**Limpie el aparato después de cada uso.**

1. Limpie el aparato con un paño húmedo y un poco de lavavajillas.
2. Seque el aparato con un paño seco.

E

**Eliminar suciedad**

1. Aplique un rascador de limpieza en posición inclinada a la superficie de vitrocerámica.
2. Elimine la suciedad deslizando la hoja.
3. Limpie el aparato con un paño húmedo y un poco de lavavajillas.
4. Seque el aparato con un paño seco.

Clase de suciedad	Inmediatamente	Eliminar	
		Con el aparato enfriado	Con
azúcar, alimentos que contienen azúcar	sí	---	Rascador de limpieza*
Plásticos, láminas de aluminio	sí	---	
Bordes de cal y agua	---	sí	Limpiador para vitrocerámica o acero inoxidable*
Salpicaduras de grasa	---	sí	
Decoloraciones con un brillo metálico	---	sí	

\* Rascadores de limpieza y productos de limpieza para vitrocerámica o acero inoxidable se encuentran en el comercio especializado.







**Elimine la suciedad rebelde con un producto de limpieza para vitrocerámica o acero inoxidable.**



**Rayaduras o manchas oscuras en la vitrocerámica ya no se pueden eliminar, pero no perjudican el funcionamiento del aparato.**

## ¿Qué hacer cuando ...

Problema	Posible causa	Corrección
Las zonas de cocción no se pueden conectar o no funcionan	Desde la conexión del aparato han pasado más de 10 segundos	Reconectar el aparato.
	El bloqueo está conectado 	Desconecte el bloqueo (ver capítulo "Bloquear/desbloquear panel de mandos")
	El bloqueo contra la manipulación por niños está conectado 	Desactivar el bloqueo contra la manipulación por niños (ver capítulo "Bloqueo contra la manipulación por niños")
	Se han tocado varios sensores a la vez	Tocar sólo un sensor
	La desconexión de seguridad se ha disparado	Retirar los objetos que pudieran encontrarse en el panel de mandos (olla, trapo, etc.). Volver a conectar el aparato.
El indicador de calor residual no indicaba nada.	La zona de cocción sólo ha funcionado poco tiempo, por lo cual no está lo suficientemente caliente.	Si la zona de cocción estuviera caliente, llame al Servicio post-venta.
La función de cocción termostática no se conecta	La zona de cocción tiene todavía calor residual 	Deje enfriar la zona de cocción
	Está ajustado el nivel de cocción más alto 	El nivel de cocción más alto tiene la misma potencia que la función de cocción termostática
Los campos de sensores se calientan	La olla es demasiado grande o está situada demasiado cerca de los elementos de mando	Centrar la olla en una de las cuatro zonas de cocción. Posicione ollas grandes de preferencia en las zonas de cocción traseras.
Señal acústica repetida (6 veces); el aparato se desconecta	Uno o varios sensores han estado cubiertos durante más de 10 segundos	Liberar los sensores
Suena una señal acústica con el aparato desconectado	El panel de mando está cubierto parcialmente o por completo por objetos	Retirar los objetos

E

Problema	Posible causa	Corrección
Suena una señal acústica y el aparato se conecta y se vuelve a desconectar al cabo de 5 segundos; al cabo de 5 segundos más suena otra señal acústica	El sensor ON/OFF ha sido tapado, p.ej. con un trapo.	No colocar objetos en el panel de mandos
El indicador cambia entre dos niveles de cocción	El Power-Management reduce la potencia de esta zona de cocción	Ver apartado “Conexión y desconexión de la función Power”
[F] parpadea	El Power-Management está activo; se ha alcanzado la potencia máxima por área.	Utilice zonas de cocción en la otra área
	Recipientes inadecuados	Utilizar recipientes apropiados
	No se encuentra ningún recipiente en la zona de cocción	Coloque un recipiente
	El diámetro del fondo del recipiente es demasiado pequeño para la zona de cocción	Utilice recipientes apropiados (mín. 120 mm)
	El recipiente no cubre por completo la marca de cruz	Centre el recipiente encima de la marca de cruz
[-] encendido	La protección contra sobrecalentamiento de la zona de cocción se ha activado	Desconectar la zona de cocción. Volver a conectar la zona de cocción
	La desconexión de seguridad se ha disparado	Desconectar la zona de cocción. Volver a conectar la zona de cocción
Se indican [E] y un número	Error en el sistema electrónico	Separe el aparato durante unos minutos de la red (retire el fusible de la instalación doméstica) Sí, después de la conexión, se vuelve a mostrar [E], llame al Servicio posventa

**Si no lograra eliminar el problema con las medidas de corrección indicadas, sírvase consultar a su distribuidor o al Servicio posventa.**



**¡Advertencia! Las reparaciones en el aparato deben ser ejecutadas únicamente por técnicos cualificados. En caso de reparaciones inadecuadas se pueden producir considerables peligros para el usuario.**



**En caso de errores de manejo, la visita del técnico del Servicio posventa o del distribuidor deberá ser facturada incluso durante el período de garantía.**

## Eliminación de desechos

E




### Material de embalaje

Los materiales de embalaje respetan el medio ambiente y son reciclables. Los elementos de materia plástica están identificados; por ejemplo, >PE<, >PS< etc. Elimine los materiales de embalaje, según su identificación, en los contenedores de recogida disponibles en los puntos de gestión de desechos locales.



### Aparato viejo

El símbolo  en el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje. Al asegurarse de que este producto se deseché correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.

## Instrucciones de montaje

### Indicaciones para la seguridad

Se tienen que cumplir las leyes, prescripciones, directivas y normas vigentes en el país de uso.

El montaje debe ser ejecutado únicamente por un técnico cualificado.

Se tienen que observar las distancias mínimas frente a otros aparatos y muebles.

La protección contra el contacto tiene que estar garantizada por la instalación; por ejemplo, los cajones sólo deben estar montados directamente debajo del aparato con un estante de protección. Las superficies de corte en la encimera

se tienen que proteger contra la humedad mediante un sellador adecuado.

La junta cierra por completo el intersticio entre el aparato y la encimera.

En la instalación, la parte inferior del aparato se tiene que proteger contra vapor y humedad, p.ej. procedentes de un lavavajillas o un horno.

Evite montar el aparato directamente al lado de puertas y debajo de ventanas. Al abrir las puertas y ventanas, se podrían hacer caer ollas calientes de la placa.

- Asegure la protección contra el contacto mediante una instalación correcta.
- Haga ejecutar la conexión eléctrica por un electricista cualificado.



### ¡ATENCIÓN!

#### Peligro de daños por corriente eléctrica.

Conexiones de enchufe flojos e inadecuados pueden sobrecalentar el borne.

- Realice correctamente las conexiones de los bornes.
- Establezca la descarga de tracción del cable.
- En caso de conexión mono o bifásica se tiene que utilizar el correspondiente cable de red del tipo H05BB-F Tmax 90°C (o superior).
- Si el cable de conexión a la red de este aparato sufriera daños, se tiene que sustituir por un cable de conexión especial (tipo H05BB-F Tmax 90°C o superior). Éste está disponible a través del Servicio postventa.

Es preciso dotar la instalación eléctrica de un dispositivo que permita desconectar el aparato de la red con un intervalo de apertura mínimo de 3 mm entre todos los polos.

Los dispositivos más apropiados para dicha separación son los cortacircuitos protectores automáticos, los fusibles (los fusibles de rosca se extraen del portafusibles), los interruptores diferenciales y los contactores.



### ¡AVISO!

#### Peligro de lesiones por corriente eléctrica.

- El borne de conexión a la red se encuentra bajo tensión.
- Desconecte el borne de conexión a la red de la tensión.
- Observe el esquema de conexiones.
- Observe las normas de seguridad electrotécnicas.

## **Pegar la junta**

- Limpiar la encimera de trabajo en la zona de la escotadura.
- Pegar la junta de obturación suministrada, autoadhesiva en una cara, en la circunferencia de la parte inferior de la encimera, a lo largo del borde exterior de la placa de vitrocerámica. No tensar la junta. El punto de intersección se debería situar en el centro de un lateral. Después del recorte (añadir unos mm), apretar los dos extremos en una junta a tope.

# Garantía/Servicio postventa

## España

**Condiciones de Garantía: ELECTROLUX HOME PRODUCTS ESPAÑA, S.A.** garantiza al usuario del aparato cuyos datos de identificación figuran en el presente documento, durante el plazo de dos (2) años desde la fecha de su entrega, la reparación totalmente gratuita de las averías que experimente el aparato, incluyendo la presente garantía tanto el coste de las piezas de recambio como el de la mano de obra y, en su caso, el del desplazamiento del personal técnico del Servicio Oficial de la Marca al domicilio del usuario. En el supuesto de que el producto, por su tamaño y movilidad, fuera susceptible de ser transportado por el usuario al Taller Oficial de la Marca, éste quedará liberado de la obligación de trasladar su personal técnico al domicilio del usuario.

Para hacer uso del derecho de garantía aquí reconocido, será requisito necesario que el aparato se destine al uso privado. También será necesario presentar al personal técnico de la marca, antes de su intervención, la factura o tique de compra del aparato o el albarán de entrega correspondiente si éste fuera posterior, en unión del presente documento.

**Exclusiones:** La presente garantía no cubre la instalación, nivelación, instrucciones de uso del aparato ni sustitución de lámparas. No quedan cubiertas por esta garantía y por tanto la misma quedará sin efecto en los casos de averías producidas como consecuencia de:

- Fuerza mayor (fenómenos atmosféricos, geológicos, etc.)
- Uso inadecuado o no acorde con las instrucciones del fabricante.
- Falta de mantenimiento y limpieza: filtros con objetos tales como botones, monedas, etc; condensadores con polvo, pelusa u otros elementos que impidan la libre circulación del aire; cubetas de detergente con residuos, etc.
- Uso de productos de limpieza abrasivos que causen daños en chapa, pintura y plásticos.
- La rotura accidental de componentes de plástico y vidrio.
- La instalación y/o conexión incorrectas o no reglamentarias (voltaje, presión de gas o agua, conexión eléctrica o hidráulica no adecuadas).
- Los daños estéticos no denunciados en el momento de la entrega.

La garantía no tendrá efecto en caso de manipulación de la placa de características del aparato o de los datos que figuren en la factura, tique de compra o albarán de entrega de aquél o de los consignados en este documento. Tampoco producirá efecto si se produjeren intervenciones de personal técnico no autorizado o no perteneciente al Servicio Oficial de la marca.

Se informa al usuario que, además de la garantía reconocida en este documento, tiene la protección que le concede la Ley 23/2003, de 10 de julio, respecto de la exigencia de que el bien adquirido sea conforme con el contrato de compraventa, pudiendo reclamar al vendedor, en caso de disconformidad, por las faltas que se pongan de manifiesto en el plazo de dos (2) años desde la entrega. En ese supuesto, tendrá derecho a solicitar la reparación gratuita del bien o a la sustitución de éste, salvo que una de esas opciones resulte imposible o desproporcionada.

## ELECTROLUX HOME PRODUCTS ESPAÑA, S.A.-Sociedad Unipersonal

Albacete, n.º 3C - 28027 MADRID - CIF A08145872

## España

### Central Servicio Técnico

Ctra. M-300 km, 29,900

Apdo. 119

28802 Alcalá de Henares (Madrid)

### Recepción de Llamadas

Averías 902 116 388

Atención Usuarios:

e-mail: usuarios.postventa@electrolux.es

### Para España:

Puede comprar recambios y accesorios on-line entre en <http://www.service.electrolux.com> y seleccione Tienda Virtual

### Garantía Europea

Este aparato está garantizado por Electrolux en cada uno de los países indicados en la parte posterior de este manual durante el periodo especificado en la garantía del aparato o el periodo que prevea la ley. Si usted se traslada de uno de estos países a otro de los países abajo indicados, la garantía del aparato se desplazará con usted siempre que se cumplan los siguientes requisitos:

- La garantía entra en vigor el día en que usted compre el aparato, que se demostrará mediante un justificante de compra válido emitido por el vendedor del aparato.

- La garantía del aparato tendrá el mismo periodo de validez y cubrirá las mismas piezas y mano de obra que las garantías emitidas en su nuevo país de residencia para ese modelo o gama de aparatos en concreto.
- La garantía del aparato es personal del comprador original e intransferible.
- El aparato deberá ser instalado y utilizado según las instrucciones de Electrolux y es únicamente de uso doméstico, lo que significa que no podrá ser utilizado con fines comerciales.
- El aparato deberá ser instalado observando todas las normativas relevantes que estén en vigor en su nuevo país de residencia.

Las disposiciones de esta Garantía Europea no afectan a los derechos que le correspondan por ley.

## Servicio posventa

En caso de fallos técnicos, compruebe primero si puede corregir el problema por sí mismo con la ayuda de las instrucciones de uso (capítulo "Qué hacer cuando...").

Si esto no fuera posible, sírvase consultar al Servicio postventa o a una de nuestras delegaciones de servicio técnico.

Para poder ayudarle rápidamente, necesitamos los siguientes datos:

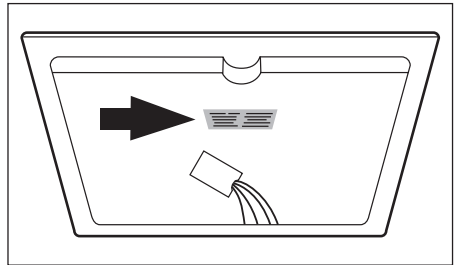
- Denominación del modelo
- Número de producto (PNC)
- Número de serie (N° S)  
(Los números figuran en la placa de características)
- Tipo de fallo
- Eventual mensaje de error visualizado en el aparato
- combinación de letras y cifras de tres dígitos de la vitrocerámica

Para tener a mano los números de referencia necesarios de su aparato, le recomendamos anotarlos aquí:

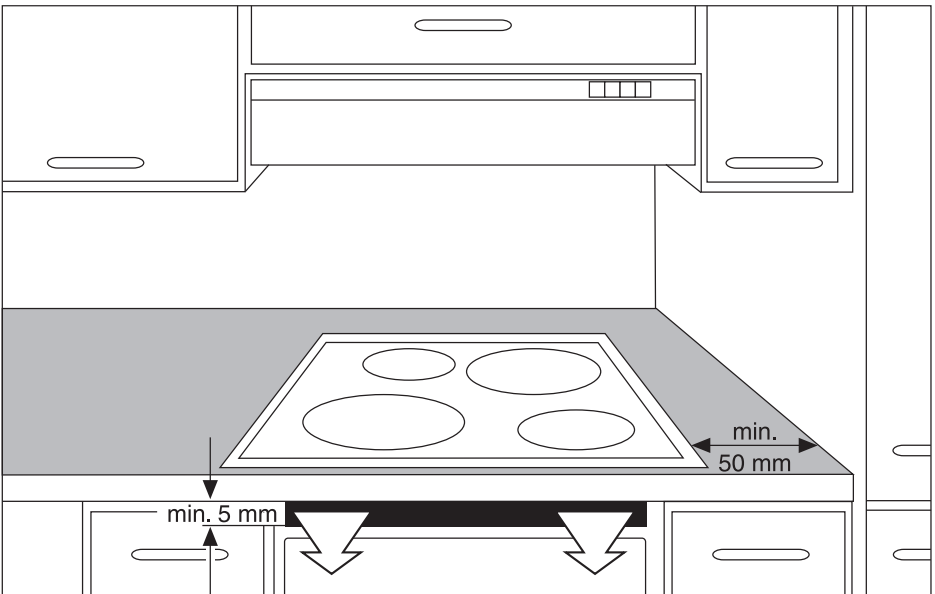
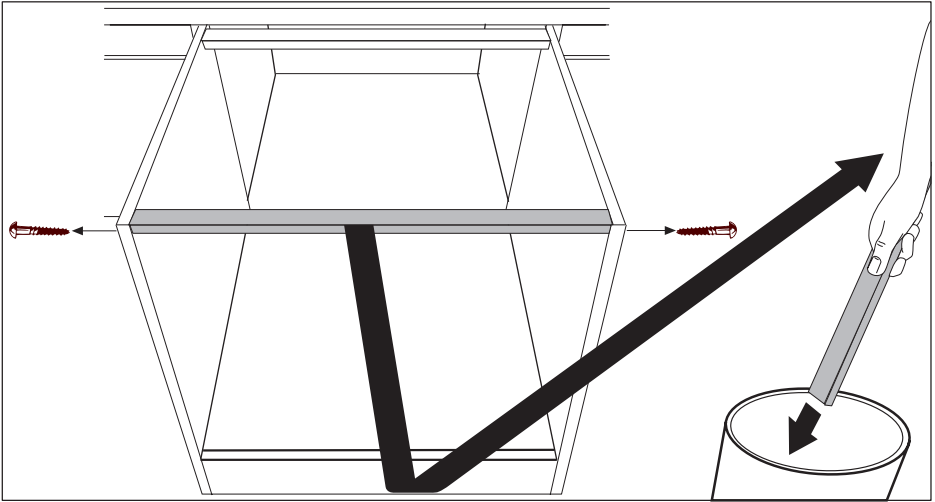
Denominación del modelo: .....

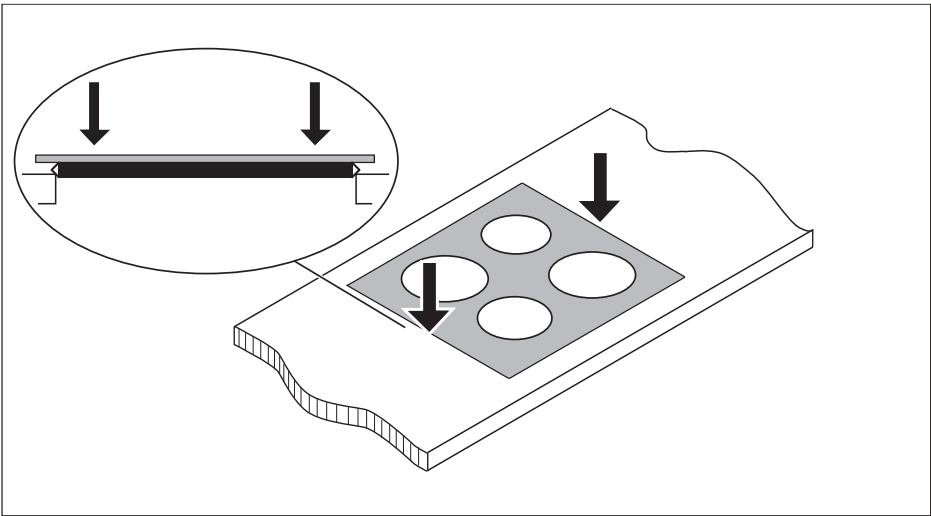
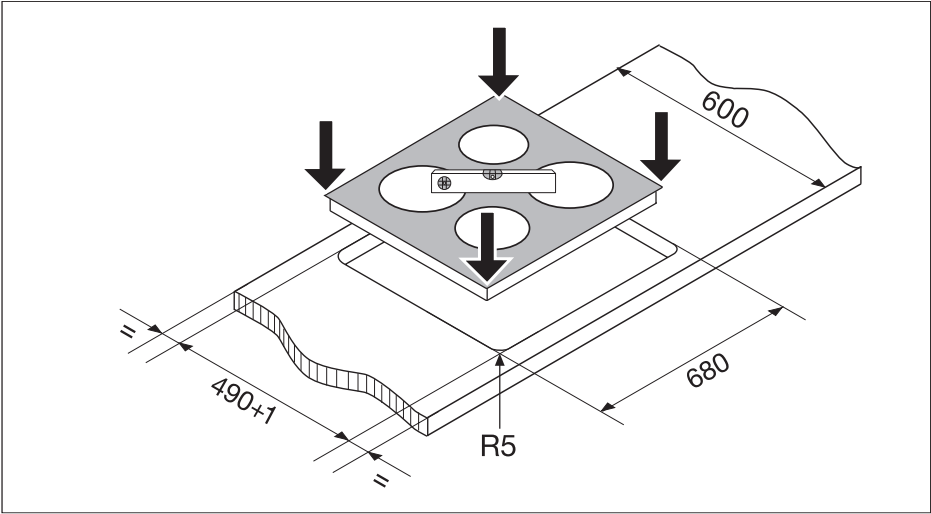
PNC: .....

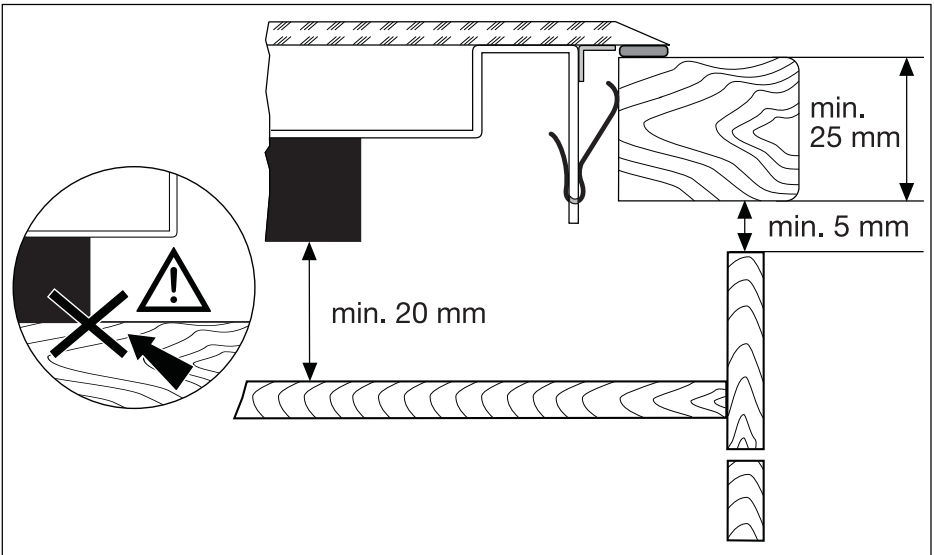
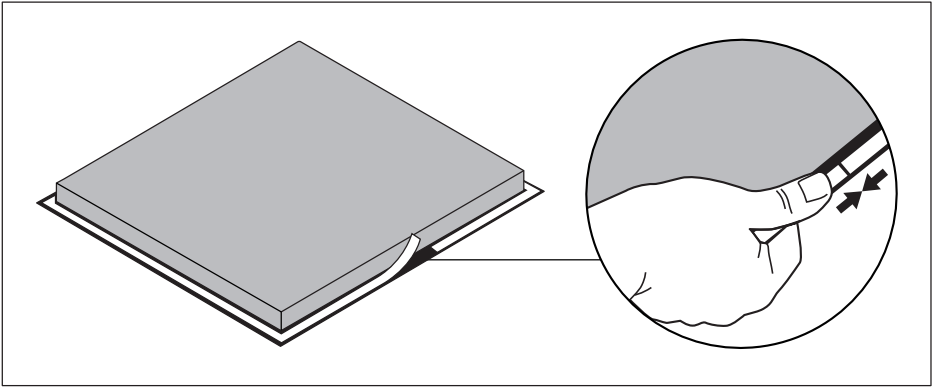
N° S: .....

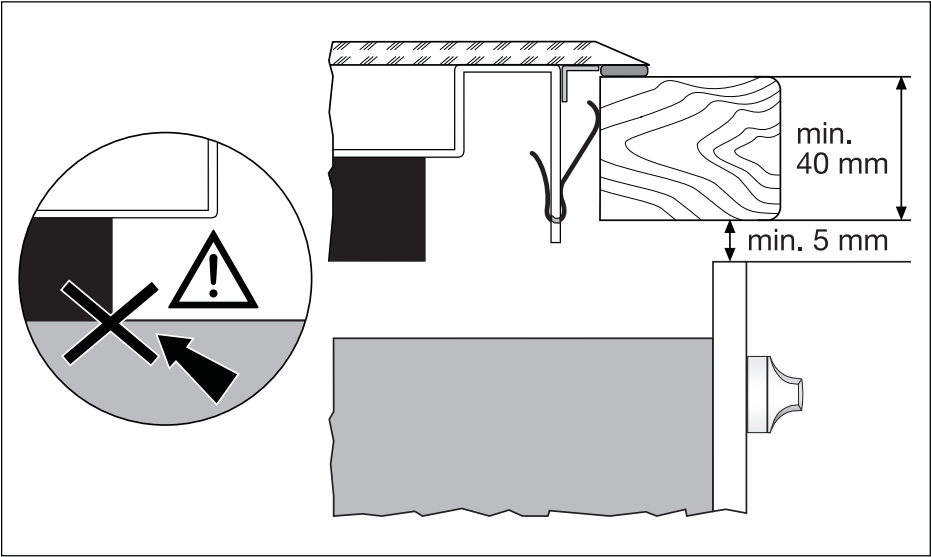


# Montaje / Montagem













## Placa de características / Chapa de características

Modell EHD68200P		Prod.Nr. 949 592 671	
Typ 55GDDD4AG	230 V	50 Hz	Induction 7,4 kW
Made in Germany	Ser.Nr. ....	7,4 kW	
ELECTROLUX		 	





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

[www.electrolux.es](http://www.electrolux.es)

[www.electrolux.pt](http://www.electrolux.pt)