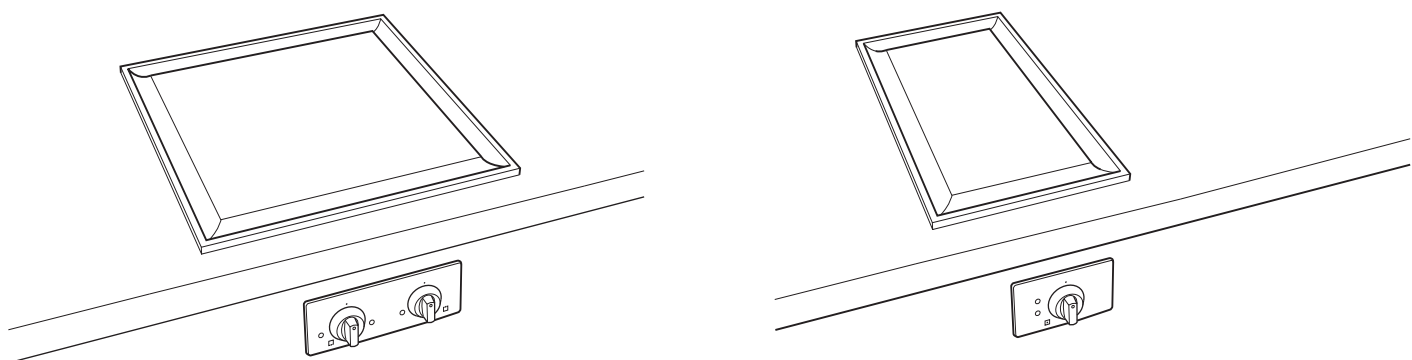


P l a n c h a d e c o c i n a T e p p a n Y a k i

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION



Modelo EHB 6960 X (TY 58 CN/VI)
Modelo EHB 3960 X (TY 38 CN/VI)

Estimada clienta, estimado cliente:

lea completa y cuidadosamente estas instrucciones. Sobre todo, tenga en cuenta el apartado „Seguridad“, en las primeras páginas. Guarde bien estas instrucciones, para poder consultarlas más tarde. Entréguelas con el aparato a un/a eventual propietaria/o posterior.



Con la señal triangular de aviso, y/o con las palabras (**¡Aviso!**, **¡Precaución!**, **¡Atención!**) hemos tratado de resaltar aquellas indicaciones que son importantes para su seguridad o para el buen funcionamiento del aparato. Le rogamos las tenga en cuenta.

1. Este símbolo le guiará paso a paso en el manejo del aparato.
2. ...
3. ...



Tras este símbolo recibirá informaciones adicionales para el manejo y la utilización práctica del aparato.



Con este símbolo señalamos los consejos e indicaciones para una utilización del aparato óptima y respetuosa con el medio ambiente.

- En caso de algún problema técnico, el centro de **SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA** más cercanos a su domicilio estará siempre a su disposición (las direcciones y teléfonos figuran en el apartado „Centros de Servicio Postventa“). Por favor también consulte el apartado "Servicio Postventa".

INDICE

Indice	3
---------------------	----------

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN	4
---	----------

Seguridad	4
Eliminación de desechos	5
Descripción del aparato	5
Las características más importantes de su aparato	5
Diseño del aparato EHB 6960 X (TY 58 CN/Vi) ...	6
Diseño del aparato EHB 3960 X (TY 38 CN/Vi) ...	6
Accesorios especiales	7
Antes de la primera utilización	8
Primera limpieza	8
Utilización de la plancha de cocina	9
Termostato	9
Conexión y desconexión	9
Aplicaciones, consejos y tablas	10
Temperatura del aceite o grasa	10
Tablas	10
Limpieza y cuidados	12
Limpieza final de la plancha	12
Limpieza de la plancha entre dos platos ..	12
Limpieza del panel de mandos	12
Limpieza de la espátula TY WS y la campana de cocción GG24	12

SERVICIO / ATENCION AL CLIENTE	13
---	-----------

Servicio	13
Atención al cliente	13
Teléfono Servicio Técnico Oficial	13
Condiciones de Garantía	13

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION	14
--	-----------

Datos técnicos	14
EHB 6960 X (TY 58 CN/Vi)	14
EHB 3960 X (TY 38 CN/Vi)	14
Disposiciones, normas y directrices	14
Instrucciones de seguridad para el instalador ...	15
Conexión eléctrica	15
Placa de identificación	15
Versión con dos termostatos	15
Versión con un termostato	15
Instalación sobre encimera de cocina: colocación superpuesta (estratificado, revestido, acero inoxidable o piedra natural) ...	16
Instalación/Montaje: Instalación enrasada en encimeras de piedra natural	18

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN



Seguridad

La seguridad de este aparato cumple las reglas reconocidas de la técnica y la ley de seguridad de los aparatos. No obstante, como fabricantes, nos creemos en la obligación de transmitirle las siguientes indicaciones de seguridad.

Seguridad eléctrica

- El montaje y la conexión del aparato nuevo sólo deberán realizarse por un profesional autorizado.
- Las reparaciones en el aparato sólo podrán realizarse por personal especializado. Se pueden producir riesgos graves a causa de reparaciones incorrectas. Para las reparaciones, diríjase a nuestro servicio de clientes o a su tienda de electrodomésticos especializada.



Por favor tenga en cuenta esta indicación, ya que de otro modo, el derecho a la prestación de la garantía sería nulo en caso de avería.

- Los aparatos encastrables sólo podrán utilizarse tras su montaje en encimeras de trabajo y armarios normalizados y adecuados. Con ello se asegura la protección contra el contacto con aparatos eléctricos exigida en la normativa de seguridad.
- Si se produjeran fallos en el aparato, o aparecieran roturas, grietas o hendiduras:
 - desconecte todas las zonas de cocción,
 - desconecte o retire el fusible de la plancha.

Seguridad de los niños

Al cocinar y freír, la superficie de la plancha se calienta mucho. Por ello, y por principio, mantenga alejados a los niños pequeños. También tras desconectar el aparato deberá tener esto en cuenta, en tanto que la superficie de la plancha no se haya enfriado lo suficiente.

Seguridad durante la utilización

- Este aparato sólo se debe utilizar para cocinar, freír y asar alimentos en el ámbito doméstico.
- No utilice la plancha para calentar el ambiente.

- Tenga cuidado al conectar aparatos eléctricos en enchufes cercanos a la plancha. Los cables de conexión no deberán entrar en contacto con la superficie caliente de la plancha.
- Las grasas y aceites sobrecalentados se inflaman fácilmente. Si va a flambear alimentos, manténgase atento durante la preparación.
- Desconecte la plancha siempre después de cada utilización.

Advertencias especiales para la plancha

No coloque ningún objeto magnetizable sobre la plancha durante su utilización.



Durante el funcionamiento pueden producirse ruidos leves a causa de la dilatación de la plancha. Ello no se debe a ningún fallo de la superficie de la plancha, ni el funcionamiento se verá afectado.

Seguridad durante la limpieza

- Para limpiarlo, el aparato debe estar desconectado y haberse enfriado a menos de 90 °C.
- Por razones de seguridad no se permite la limpieza del aparato con un limpiador de chorro de vapor o de alta presión.

Así evitará daños en el aparato

- No emplee cazuelas de fundición de hierro o con fondos dañados, ásperos o con rebabas. Pueden producirse arañazos al moverlas sobre la superficie.
- Mantenga todos los objetos y materiales que puedan fundirse por el calor alejados de la superficie de la plancha, como p.ej. plásticos, papel de aluminio o de hornear. Si a pesar de todo se funde algún material sobre la superficie de la plancha, se deberán quitar los restos con una espátula de metal.

Eliminación de desechos




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 empaque 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 deseche correcta-

mente, 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.



Atención: para evitar que el aparato viejo pueda ser una fuente de peligro, inutilizarlo antes de eliminarlo.

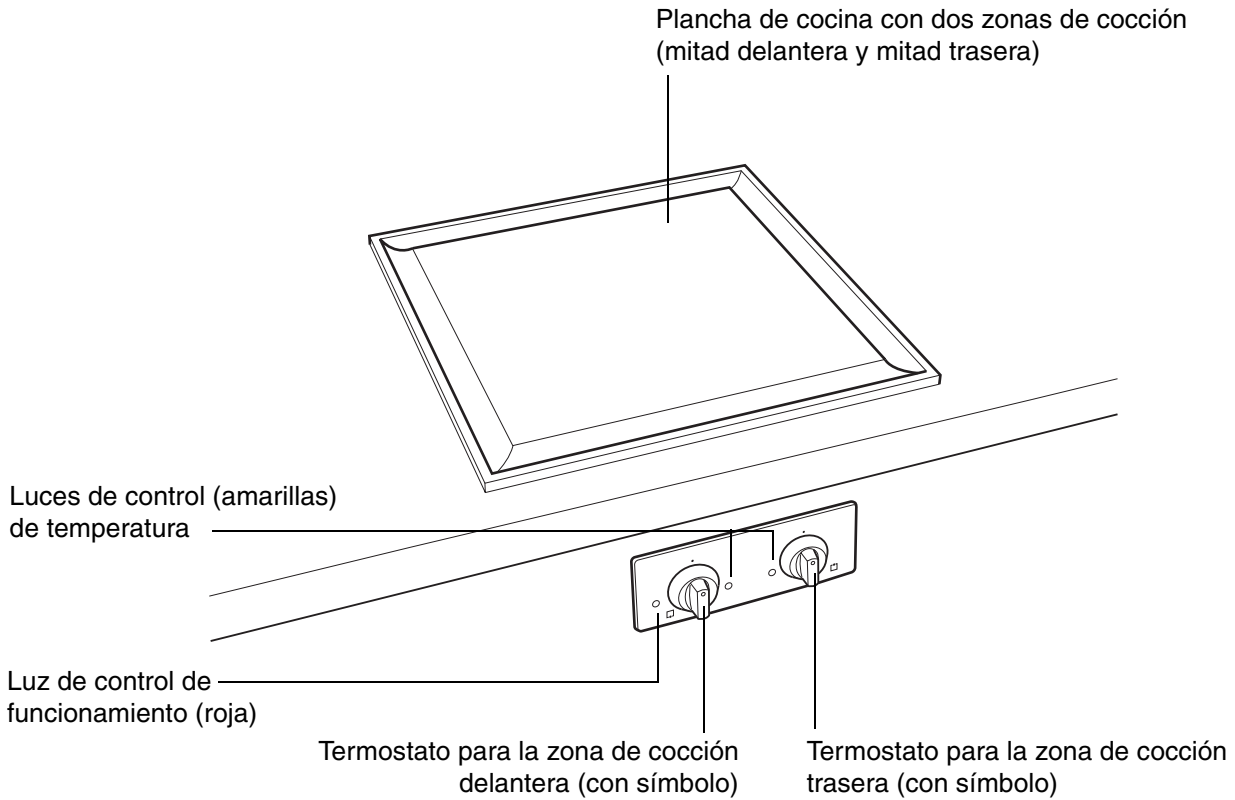
Para ello desenchufarlo de la red y retirar el cable de alimentación del aparato.

Descripción del aparato

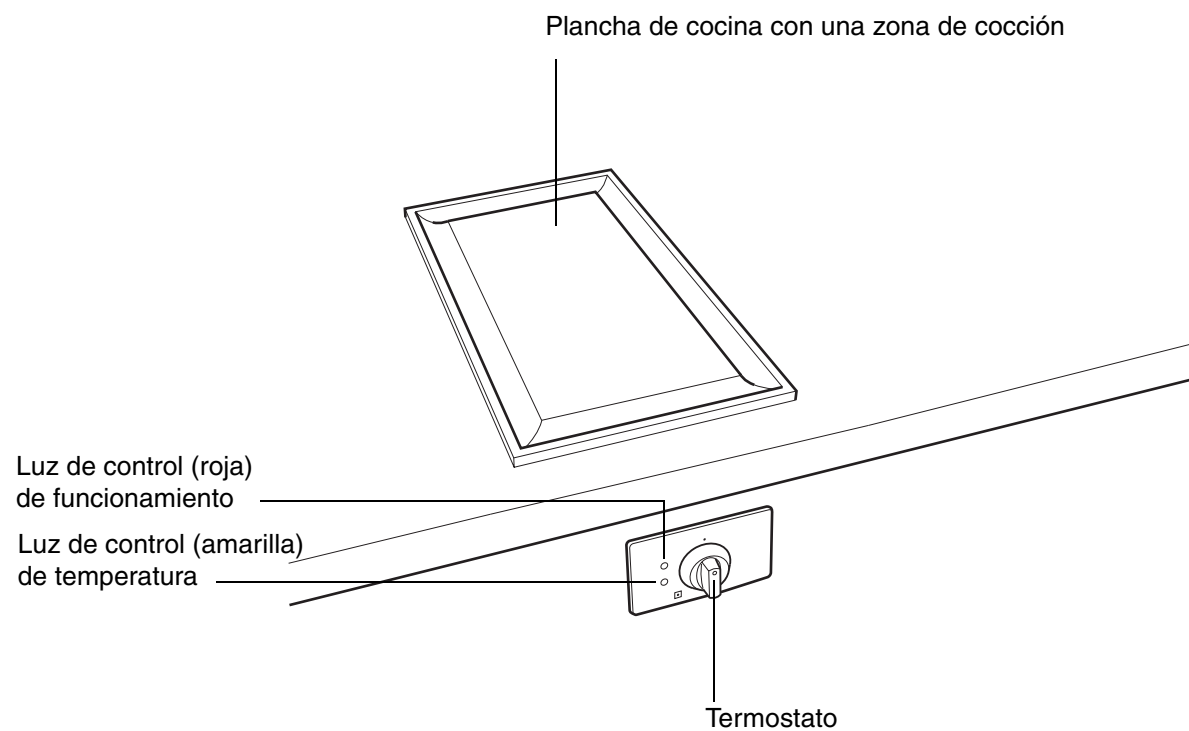
Las características más importantes de su aparato

- La superficie de la plancha, de alta termoconductividad, tiene un espesor de 10 mm. Está compuesta de acero inoxidable de doble capa, y es por tanto de gran capacidad térmica. Esto impide un enfriamiento demasiado rápido, p.ej. al preparar carne sacada directamente del frigorífico.
- El borde acanalado cumple tres funciones importantes:
 - Reduce la temperatura de las superficies de instalación de tal modo, que la plancha se puede montar en muy diferentes encimeras de cocina.
 - La concavidad del canal absorbe la dilatación de la superficie caliente de la plancha, evitando así su abombamiento.
 - Los restos pequeños de comida o líquidos pueden ser recogidos en el canal y fácilmente limpiados.
- El termostato, con su regulación visible de la temperatura, mantiene ésta constantemente en el valor deseado. Con ello se evita el sobrecalentamiento de los alimentos, pudiendo cocinarlos con poca grasa y conservar todo su valor nutricional.
- Los alimentos se preparan (calientan) directamente sobre la superficie de la plancha, con o sin grasas o aceites. Sin embargo, también es posible cocinar con cazuelas.
- El tiempo de calentamiento, p.ej. hasta los 180 °C, es de aprox. 6–7 minutos. El tiempo de enfriamiento, p.ej. de 180 °C a 100 °C, supone aprox. 45 minutos, y a 60 °C unos 60 minutos.

Diseño del aparato EHB 6960 X (TY 58 CN/Vi)



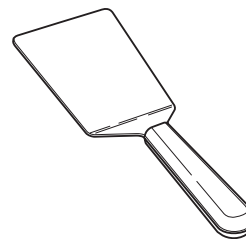
Diseño del aparato EHB 3960 X (TY 38 CN/Vi)



Accesorios especiales

Espátula para voltear TY WS

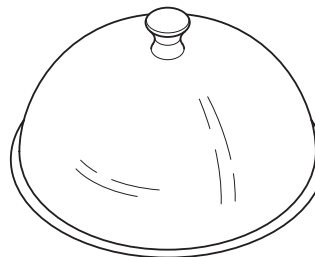
La espátula para voltear, de diseño ergonómico, sirve como herramienta para dar la vuelta a los alimentos o para retirar restos de la plancha.



Campana de cocción en acero inoxidable TY GG24 (255 x 140)

La campana de cocción es especialmente adecuada para cocinar verduras al vapor, para mantener calientes los alimentos o para calentar platos ya cocinados, como p.ej. arroz o pasta.

Todo lo que cocinemos a la plancha bajo la campana, quedará fresco y crujiente. Los molestos vapores y salpicaduras se evitan casi totalmente.



Antes de la primera utilización

Primera limpieza

Limpiar el **panel de mando** con un trapo sintético-húmedo.



¡ **Atención !** ¡ no utilice ningún producto de limpieza cáustico o abrasivo ! Se podría dañar la superficie.

Pase un paño húmedo sobre la plancha cuando ésta se haya enfriado, o con una **esponja especial de 3M Scotch-Brite tipo no. 350** y un **soporte esponja 3M tipo no. 961** (asa), pasándola en la dirección de las marcas del pulido de la plancha. Si es necesario utilice un producto para la limpieza de cristal vitrocerámico. Termine el proceso limpiando toda la plancha bien con un paño húmedo.

Utilización de la plancha de cocina

Los alimentos se preparan (calientan) directamente sobre la superficie de la plancha, con o sin grasa o aceite. Sin embargo, también es posible cocinar con cazuelas.

Si utiliza cazuelas sobre la plancha, el tiempo de cocción será significativamente más largo que sobre superficies de vitrocerámica, de gas o de fundición.

Las guarniciones del menú, como p.ej. salsas, arroz, etc., se pueden cocinar y mantener calientes en la sartén o cazuela directamente sobre la plancha.

No es recomendable cocinar grandes cantidades de alimentos sobre la plancha, como p.ej. espaguetis.



No dude en utilizar la espátula cuando cocine sobre la plancha para voltear los alimentos o retirar restos. Las marcas que deja sobre la plancha al usarla son normales y no influyen sobre el funcionamiento de la misma.

Termostato

Se puede regular en continuo la temperatura de la plancha entre los 50 °C y los 250 °C.



El tiempo de calentamiento, p.ej. hasta los 180 °C, es de aprox. 6–7 minutos.

Conexión y desconexión

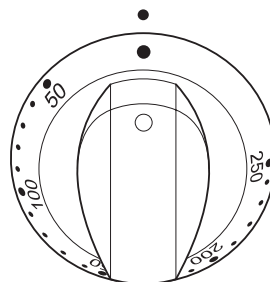
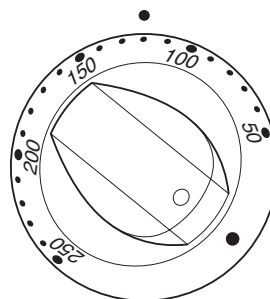
1. Gire el termostato hacia la derecha hasta la temperatura deseada.
 - Se encenderá la lámpara roja de control de funcionamiento.
 - La lámpara amarilla de control de temperatura permanecerá encendida mientras el aparato esté calentando.
2. En cuanto la lámpara de control de temperatura se apague, se habrá alcanzado la temperatura deseada.
 - El termostato mantiene constante la temperatura.
 - La lámpara de control de temperatura se vuelve a encender durante cada nueva fase de calentamiento.
3. Para apagar el aparato, volver a girar el termostato hasta la posición de desconexión.



Si se quiere acelerar el enfriamiento de la plancha, se podrá colocar encima p.ej. una cazuela de fondo grande con 2–3 litros de agua fría.



En el modelo EHB 6960 X (TY 58 CN/Vi), si Usted calienta sólo una superficie de plancha, la otra superficie también se calentará debido a la conducción del calor.



Aplicaciones, consejos y tablas

Temperatura del aceite o grasa

Si al cocinar utilizamos aceite o grasas, será de vital importancia ajustar la temperatura correcta. Por razones de salud, la temperatura no deberá ser demasiado alta, ya que al cocinar a demasiada temperatura pueden producirse sustancias dañinas para la salud.

Con la temperatura adecuada se conservará gran parte de los valores nutritivos de los aceites y grasas.

La **temperatura del aceite/grasa** es la temperatura máxima que puede alcanzar el aceite o grasa antes de que comience a humear.

Si se sobrepasa el **punto de humo**, los aceites y grasas se queman, se modifican, y se vuelven inservibles; no debe excederse la temperatura del punto de humo.

Aceite/grasas	Temperatura aceite/grasa (temperatura máxima)	Punto de humo
Mantequilla	130 °C	150 °C
Grasa de cerdo	170 °C	200 °C
Grasa de ternera	180 °C	210 °C
Aceite de oliva	180 °C	200 °C
Aceite de girasol	200 °C	220 °C
Aceite de cacahuete	200 °C	235 °C
Aceite de coco	220 °C	240 °C

Tablas

Alimentos	Temperatura (°C)	Tiempo/consejos
Pescado y marisco	170–180	Precalentar la plancha
Rodajas de salmón	170	8 min., voltear tras 4 min.
Langostinos (sin cáscara)	170	6 min., voltear tras 3 min.
Filetes de tiburón, aprox. 2,5 cm de espesor	180	10 min., voltear tras 5 min.
Lenguado Meunière	180	8 min., voltear tras 4 min, primero la cara de color claro
Filetes de gallo	180	6 min., voltear tras 3 min.
Ternera	170–190	Precalentar la plancha
Chuletas de ternera	180	10 min., voltear tras 5 min.
Medallones de ternera, grosor 4 cm	180	10 min., voltear tras 5 min.
Bistecs de ternera, grosor 3–4 cm	180	6 min., voltear tras 3 min.
Escalopes de ternera al natural	180	5 min., voltear tras 2½ min.
Fajitas de ternera	180	6 min., voltear tras 3 min. (las tiras de carne no deben estar en contacto unas con otras)

Alimentos	Temperatura (°C)	Tiempo/consejos
Vaca/añojo	200–220	Precalentar la plancha
Bistecs de vaca/añojo	220	2 min., voltear tras 1 min.
muy poco hechos	220	8 min., voltear tras 4 min.
poco hechos	220	6 min., voltear tras 3 min.
en su punto	220	8 min., voltear tras 4 min.
muy hechos	220	si cocina sin aceite/grasa, los tiempos serán hasta un 20 % más altos
Hamburguesas	200	6–8 min., voltear tras 3–4 min.
Châteaubriand	200	Freír cada lado de la carne con un poco de aceite a fuego muy vivo (voltear sólo cuando ya no esté adherida)
	100	hacerla durante 10 min de un lado
Cerdo	180–220	Precalentar la plancha
Medallones	180	8 min., voltear tras 4 min. (según grosor)
Filetes de cerdo	200	8 min., voltear tras 4 min.
Escalope de cerdo	200	6 min., voltear tras 3 min.
Costillas de cerdo	180	8–10 min, voltear varias veces
Brocheta de cerdo	200	6–8 min, freír bien todos los lados
Cordero	180–200	Precalentar la plancha
Costillas de cordero	180	10 min., voltear tras 5 min.
Solomillo de cordero	180	10 min., voltear tras 5 min. (es importante que los solomillos se hagan bien de todos los lados)
Bistecs de cordero	200	6–8 min., voltear tras 3–4 min.
Aves	160–180	Precalentar la plancha
Pechugas de pollo	180	8–10 min., voltear tras 4–5 min.
Pechugas de pavo	170	6 min., voltear varias veces
Salchichas	200	Precalentar la plancha

Limpieza y cuidados

Limpieza final de la plancha



¡ **Atención !** ¡ Peligro de quemaduras al limpiar la plancha caliente !



¡ **Atención !** Limpie siempre la plancha en el sentido de las rayas del pulido (nunca con movimientos circulares). ¡ Nunca utilice detergentes abrasivos ni cáusticos !

1. Desconectar el aparato y dejar enfriar hasta aprox. 100 °C.



Si la plancha se ha enfriado, antes de limpiarla, caliéntela hasta aprox. 100 °C y desconéctela de nuevo.

2. Coloque cubitos de hielo sobre la plancha; simultáneamente despegue los restos de comida con la espátula y empuje los mismo hacia el canal que rodea la plancha, hasta que la mayoría de los restos hayan sido retirados. Retire del canal los restos de suciedad (p. ej. con papel de cocina)
¡ **Atención, la plancha está caliente !**



Se puede utilizar agua fría en lugar de cubitos de hielo.

3. Dejar enfriar la plancha hasta aprox. 100 °C. Limpie a fondo la plancha con una **esponja especial de 3M Scotch-Brite tipo no. 350 y un soporte esponja 3M tipo no. 961** (asa), pasándola en la dirección de las marcas de pulido (mecanizado) de la plancha y no en movimientos circulares.
4. Con la plancha fría, elimine las manchas producidas por la clara de huevo o ácidos contenidos en los alimentos con un poco de zumo de limón y una esponja limpia **Scotch-Brite**. Termine con un paño húmedo.

Limpieza de la plancha entre dos platos

Idéntico al punto 2–3 „Limpieza final de la plancha”.

Limpieza del panel de mandos

Limpiar el panel de mando con un trapo sintético húmedo.



¡ **Atención !** ¡ no utilice ningún producto de limpieza cáustico o abrasivo ! Se podría dañar la superficie.

Limpieza de la espátula TY WS y la campana de cocción GG24

La espátula y la campana de cocción pueden lavarse en el lavavajillas.

SERVICIO / ATENCION AL CLIENTE

Servicio

Nuestra amplia red de Servicio de Asistencia Técnica está disponible para todos nuestros clientes.

Antes de llamar al Servicio de Asistencia

Asegúrese de que no se trata de un error de manejo del aparato.

Si llama al Servicio de Asistencia Técnica

Anote los siguientes datos, que encontrará en la placa de identificación en la Instrucciones de Manejo en la Página 15:

- Modelo
EHB (TY)
- PNC **949 480**
- Fecha de adquisición

Cite por favor siempre estos datos:

- para solicitar asistencia técnica
- para pedir repuestos o accesorios
- para consultas técnicas

Preparare una nota con todas sus observaciones para así simplificar el trabajo y preparación de nuestros técnicos.

Marque el número de asistencia técnica (ver apartado „Atención al cliente”). Su llamada será desviada automáticamente al centro de asistencia técnica más cercano a su domicilio.

Por favor, procure estar en casa cuando llegue el técnico de servicio ya que necesitará sus informaciones.

Atención al cliente

Teléfono Servicio Técnico Oficial

902 11 63 88

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. La garantía quedará sin efecto en los casos de averías producidas como consecuencia de:

- Fuerza mayor (fenómenos atmosféricos, geológicos, etc.)
- Instalación y/o conexión incorrectas o no reglamentarias (voltaje, presión de gas o agua, conexión eléctrica o hidráulica no adecuadas, nivelación inadecuada del aparato).
- Intervención de personal técnico no autorizado o no perteneciente al Servicio Oficial de la marca.
- Manipulación de los datos que figuren en factura, tique de compra o albarán de entrega del aparato o en este documento.
- Uso no acorde con las instrucciones del fabricante.

Esta garantía no cubre las operaciones de mantenimiento periódico del producto (limpieza de filtros, condensadores, etc.)

Se informa al usuario que, además de la garantía reconocida en este documento, tiene la protección que le concede la Ley respecto a la necesidad 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 Méndez Alvaro, 20 -
28045 MADRID - CIF A08145872

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION



¡ **Atención** ! El montaje y la conexión del aparato nuevo sólo deberán realizarse por un **profesional autorizado**.

Por favor tenga en cuenta esta indicación, ya que de otro modo, el derecho a la prestación de la garantía sería nulo en caso de avería.

Datos técnicos

EHB 6960 X (TY 58 CN/Vi)

Consumo de potencia

- Resistencia anterior plancha 1500 W
- Resistencia posterior plancha 1500 W

Tensión resistencias 230 V ~ 50 Hz

Potencia total 3,0 kW

Tensión alimentación 230 V

EHB 3960 X (TY 38 CN/Vi)

Consumo de potencia 2200 W

Tensión resistencia 230 V ~ 50 Hz

Potencia total 2.2 kW

Tensión alimentación 230 V

Disposiciones, normas y directrices

Este aparato cumple las siguientes normas:

- EN 60 335-1 y EN 60 335-2-6 que regula la seguridad de los aparatos eléctricos para usos domésticos y similares, y
- EN 60 350 que regula las características de uso de los aparatos eléctricos de cocina para uso doméstico.
- EN 55014-2
- EN 55014-1999-10
- EN 61000-3-2
- EN 61000-3-3 b que regula las normas de protección básicas de compatibilidad electromagnéticas (EMC).



Este aparato cumple las directrices de la CE.

- 93/68/EWG CE Directriz de Identificación y marcaje
- 73/23/EWG del 19.02.1973 (Directriz de baja tensión)
- 89/336/EWG del 03./05.1989 (Directriz EMC, incluyendo la modificación 92/31/EWG)

Instrucciones de seguridad para el instalador

- En lo que referido a la protección contra incendios, este aparato corresponde al tipo EN 60 335-2-6. Sólo los aparatos de este tipo se pueden instalar junto a una pared o armario adyacente en uno de sus lados.
- Si el aparato se instala en material combustible se deben seguir las normas sobre protección de incendios NIN 2000 y las establecidas por las compañías de seguros locales.
- Limitación de la anchura de ese espacio 550 mm, altura 127 mm desde la cara inferior de la plancha, profundidad 560 mm desde atrás con una profundidad de la encimera de 600 mm. Las paredes y techos combustibles que rodean la plancha deben tener un recubrimiento retardante de la combustión que cumpla las normas oficiales contra incendios de su país.
- Se debe seguir la normativa de protección contra el contacto accidental con componentes eléctricos.

Placa de identificación

Versión con dos termostatos

Código Modelo EHB 6960 X (TY 58 CN/Vi) PNC 949 480 189 01
--

Conexión eléctrica

- La conexión eléctrica debe ser realizada por un instalador autorizado.
- La conexión a la toma de red eléctrica se debe realizar utilizando el cable de alimentación suministrado y de acuerdo con el esquema de conexiones. El aparato debe estar conectado a algún mecanismo de desconexión de la red eléctrica con una apertura mínima de contactos de 3 mm, que permita desconectar simultáneamente todos los polos de la red según la norma NIN 2000.
- **¡ Atención !** Para realizar una intervención de servicio, el aparato debe desconectarse de la red eléctrica. La placa de identificación está colocada en la cara inferior de la caja de conmutación.
- Antes de poner en marcha el aparato retire cualquier plástico protector de la plancha.
- Después de conectar el aparato a la red eléctrica, se deben conectar las resistencias una a una brevemente (aprox. 2 minutos) en la posición de 100 °C, para comprobar que está listo para su uso.

Versión con un termostato

Código Modelo EHB 3960 X (TY 38 CN/Vi) PNC 949 480 195 01
--

Instalación sobre encimera de cocina: colocación superpuesta (estratificado, revestido, acero inoxidable o piedra natural)

Si el aparato se instala en material combustible se deben seguir las normas sobre protección de incendios NIN 2000 sección 4.2.2 y las establecidas por las compañías de seguros locales.

1. El espacio mínimo que debe quedar de la pared posterior al hueco cortado en la encimera y entre éste y el armario de cocina debe ser de por lo menos 50 mm.
2. Cortar el hueco en la encimera con las dimensiones que se indican. Hay que respetar las tolerancias de medida. Sellar la superficie del corte de la encimera con una pintura antihumedad apropiada.
3. Taladros para la caja de conmutación encastrable en el frente del mueble con la plantilla según el dibujo.
Espesor mínimo del panel 16 mm, máx 22 mm.
4. Introduzca la caja de conectores con el mazo de cables de alimentación por el hueco de la encimera, llevándolo desde atrás hasta el frente del mueble.
¡ Atención !: En el mazo de cables van incluidos tubos capilares de conexión entre la caja de conmutación y la plancha. No los dañe ni los corte, o el aparato quedará inservible.

5a. Montaje con Panel frontal CN (CN)

Introducir las lámparas de control desde atrás por los taladros de $\varnothing 12$ mm del frente del mueble (para simplificar el montaje se pueden ampliar los taladros de $\varnothing 12$ mm hasta $\varnothing 15$ mm). Introducir los ejes de los conmutadores de control de la caja de conmutación desde atrás por los taladros de $\varnothing 13$ mm. Hacer lo mismo con las lámparas de control, alojándolas tras sus visores colocados en el panel frontal CN.

- EHB 6960 (TY 58): Alojamiento de la lámpara de control con hilos rojos en el visor izquierdo de color rojo.
- EHB 3960 (TY 38): Alojamiento de la lámpara de control con hilos rojos en el visor superior de color rojo.

Fijar el panel frontal CN con tornillos bajo los mandos de conmutación al frontal del mueble. Colocar los mandos de conmutación y a continuación fijar la caja de conmutación desde atrás al frontal del mueble.

5a. Montaje sin panel frontal CN (Vi)

Colocar los visores para las luces de control desde el frente en los taladros de $\varnothing 12$ mm de la parte frontal del mueble.

- EHB 6960 (TY 58): el visor rojo, a la izquierda.
- EHB 3960 (TY 38): el visor rojo, arriba.

Introducir las lámparas de control desde atrás, alojándolas en los visores del frontal del mueble.

- EHB 6960 (TY 58): Alojamiento de la lámpara de control con hilos rojos en el visor de color rojo.
- EHB 3960 (TY 38): Alojamiento de la lámpara de control con hilos rojos en el visor superior de color rojo.

Introducir los ejes de los conmutadores de control de la caja de conmutación desde atrás por los taladros de $\varnothing 13$ mm, colocar los conmutadores blancos o negros, según convenga. A continuación, fijar la caja de conmutación desde atrás al frente del mueble.

6. En planos de trabajo alicatados las juntas de la zona de apoyo de la plancha deben estar completamente rellenas con un producto de sellado.
7. La cinta selladora suministrada debe pegarse en la cara inferior de la plancha.
8. Limpie a fondo la encimera en la zona de apoyo de la junta.
9. Introduzca la plancha desde arriba en el hueco recortado; céntrela y apriete fuertemente. Su elevado peso propio hace innecesaria cualquier otra fijación.

Por favor no aplique adicionalmente ningún tipo de silicona o sellante, ya que si tiene que retirar la plancha, tanto la junta como la encimera podrían resultar dañadas.

¡ Atención !: Si el montaje se realiza de forma incorrecta, la retirada de la plancha para una intervención de servicio sería más difícil, pudiendo dañarse la plancha y la encimera.

¡ Atención !: Se debe colocar un fondo falso desmontable bajo la plancha/caja de control, como protección contra el contacto con los cables.

Desmontaje de la plancha

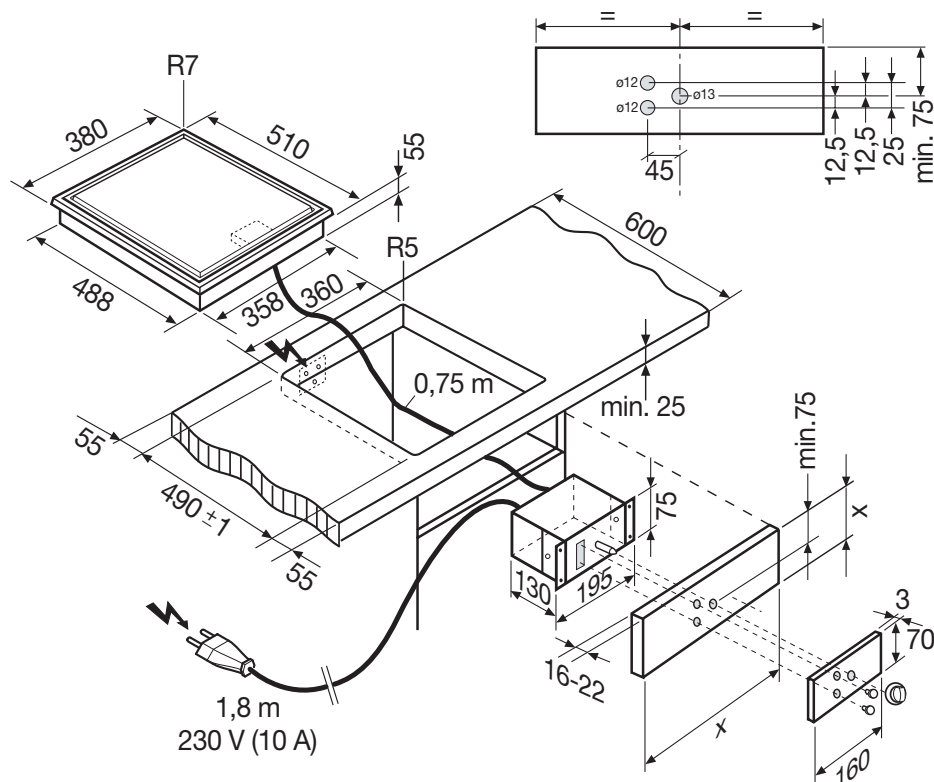
1. Desconectar la caja de conmutación/la plancha.
2. Coloque una espátula limpia sobre la encimera, como protección. Seguidamente recorra con un formón el perímetro de la plancha, levantándola con cuidado.
3. Antes de instalar la plancha de nuevo no olvide retirar completamente la cinta selladora usada, sustituyéndola por una nueva (disponible como accesorio).

Desmontaje de la caja de conmutación (para reparaciones)

1. Desconectar la caja de conmutación y desmontar el fondo falso.
2. Sacar los conmutadores (si está colocado, retirar el panel frontal CN desde la parte delantera). Sacar desde atrás las lámparas de control de los visores, soltar desde atrás los tornillos de fijación de la caja de conmutación al frente del mueble y pasar con cuidado la caja de conmutación a través de la apertura del falso fondo hacia adelante. Realizar el montaje según las instrucciones vistas para el mismo.

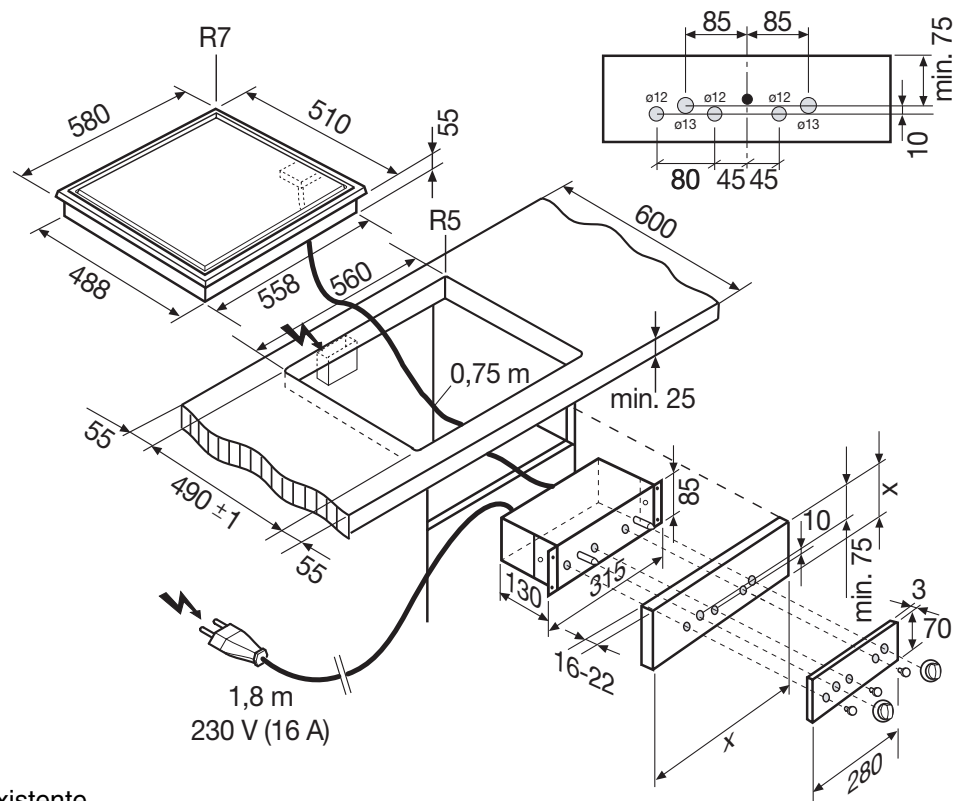
¡ Atención !: En el mazo de cables van incluidos tubos capilares de conexión entre la caja de conmutación y la plancha. No los dañe ni los rompa. El aparato podría quedar inservible.

Colocación superpuesta EHB 3960 X (TY 38 CN/Vi)
 Plancha de cocina con caja de conmutación
 Anchura mínima de la campana de extracción: 550 mm



Conexión a base existente

Colocación superpuesta EHB 6960 X (TY 58 CN/Vi)
 Plancha de cocina con caja de conmutación
 Anchura mínima de la campana de extracción: 550 mm



Conexión a base existente

Instalación/Montaje: Instalación enrasada en encimeras de piedra natural

Si el aparato se instala en material combustible se deben seguir las normas sobre protección de incendios NIN 2000 sección 4.2.2 y las establecidas por las compañías de seguros locales.

1. El espacio mínimo que debe quedar de la pared posterior al hueco cortado en la encimera y entre éste y el armario de cocina debe ser como mínimo 50 mm.
2. Cortar el hueco en la encimera con las dimensiones que se indican. Hay que respetar las tolerancias de medida.
3. Taladros para la caja de conmutación encastrable en el frente del mueble con la plantilla según el dibujo.
Espesor mínimo del panel 16 mm, máx 22 mm.
4. Introduzca la caja de conectores con el mazo de cables de alimentación por el hueco de la encimera, llevándolo desde atrás hasta el frente del mueble.

¡ Atención !: En el mazo de cables van incluidos tubos capilares de conexión entre la caja de conmutación y la plancha. No los dañe ni los rompa. El aparato podría quedar inservible.

5a. Montaje con Panel frontal CN (CN)

Introducir las lámparas de control desde atrás por los taladros de $\varnothing 12$ mm del frente del mueble (para simplificar el montaje se pueden ampliar los taladros de $\varnothing 12$ mm hasta $\varnothing 15$ mm). Introducir los ejes de los conmutadores de control de la caja de conmutación desde atrás por los taladros de $\varnothing 13$ mm. Hacer lo mismo con las lámparas de control, alojándolas tras sus visores colocados en el panel frontal CN.

- EHB 6960 (TY 58): Alojamiento de la lámpara de control con hilos rojos en el visor de color rojo.
- EHB 3960 (TY 38): Alojamiento de la lámpara de control con hilos rojos en el visor superior de color rojo.

Fijar el panel frontal CN con tornillos bajo los mandos de conmutación al frontal del mueble. Colocar los mandos de conmutación y a continuación fijar la caja de conmutación desde atrás al frontal del mueble.

5a. Montaje sin panel frontal CN (Vi)

Colocar los visores para las luces de control desde el frente en los taladros de $\varnothing 12$ mm de la parte frontal del mueble.

- EHB 6960 (TY 58): el visor rojo, a la izquierda.
- EHB 3960 (TY 38): el visor rojo, arriba.

Introducir las lámparas de control desde atrás, alojándolas en los visores del frontal del mueble.

- EHB 6960 (TY 58): Alojamiento de la lámpara de control con hilos rojos en el visor de color rojo.
- EHB 3960 (TY 38): Alojamiento de la lámpara de control con hilos rojos en el visor superior de color rojo.

Introducir los ejes de los conmutadores de control de la caja de conmutación desde atrás por los taladros de $\varnothing 13$ mm, colocar los conmutadores blancos o negros, según convenga. A continuación, fijar la caja de conmutación desde atrás al frente del mueble.

6. Limpiar bien la zona de corte del hueco de la encimera y el rebaje de apoyo.

7. La cinta adhesiva (3x10x2400 mm) suministrada debe pegarse sobre la superficie del hueco que soportará la plancha (para amortiguar los golpes y evitar que pasen restos de sellador de juntas de silicona a la parte inferior de la plancha).

¡ Atención !: Si el montaje se realiza de forma incorrecta, la retirada de la plancha para una intervención de servicio sería más difícil. La plancha y la encimera podrían dañarse.

8. Colocar la plancha sobre el hueco, de manera que el espacio de las juntas sea igual por todos sus lados. La plancha no lleva ninguna fijación.

¡ Atención !: Se debe colocar una base desmontable bajo la plancha/caja de control, como protección contra el contacto con los cables.

9. Limpie bien la plancha y encimera de cocina por la zona de sus juntas. (p. ej. con alcohol isopropil S-150 y un paño que no deje pelusas) y rellene las juntas con un sellante de silicona resistente al calor (como mínimo 160 °C).

Información adicional: Las dimensiones del hueco de la plancha está sujetas a ciertas tolerancias, por tanto, la anchura de las juntas puede variar (min. 2 mm).

Desmontaje de la plancha

1. Desconectar la caja de conmutación/la plancha.
2. Corte la junta de silicona en toda su profundidad por el perímetro de la plancha con una cuchilla apropiada. Eleve con cuidado la plancha empujándola desde abajo por la carcasa inferior, si es necesario con la ayuda de un destornillador.
3. Antes de montarla de nuevo se debe retirar completamente y de forma limpia la masa de silicona y la banda de espuma usadas, colocando una nueva banda de espuma para la amortiguación de golpes (disponible como accesorio, 3x10x2400 mm). Realizar el montaje según las instrucciones de montaje vistas.

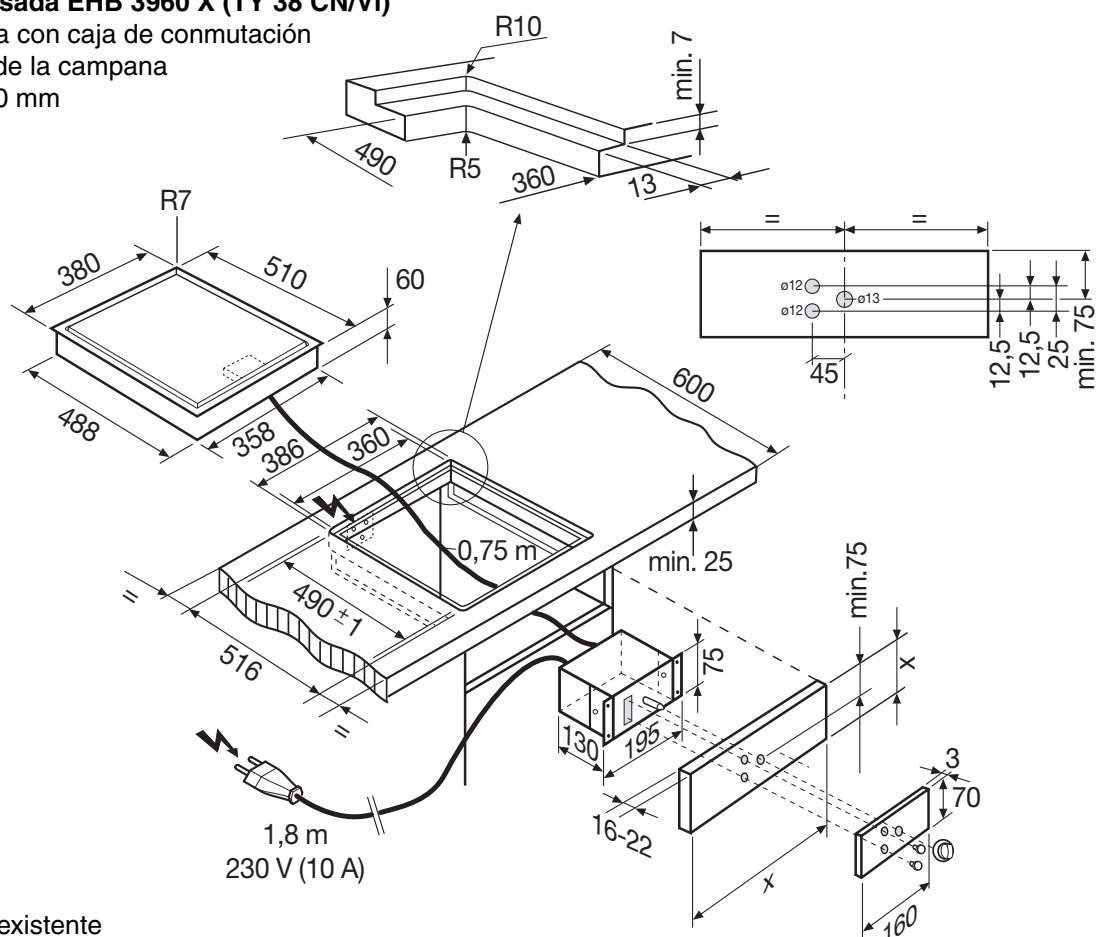
Desmontaje de la caja de conmutación (para reparaciones)

1. Desconectar la caja de conmutación y desmontar el fondo falso.
2. Sacar los conmutadores (si está colocado, retirar el panel frontal CN desde la parte delantera). Sacar desde atrás las lámparas de control de los visores, soltar desde atrás los tornillos de fijación de la caja de conmutación al frente del mueble y pasar con cuidado la caja de conmutación a través de la apertura del falso fondo hacia adelante. Realizar el montaje según las instrucciones vistas para el mismo.

¡ Atención !: En el mazo de cables van incluidos tubos capilares de conexión entre la caja de conmutación y la plancha. No los dañe ni los rompa. El aparato podría quedar inservible.

Colocación enrasada EHB 3960 X (TY 38 CN/Vi)

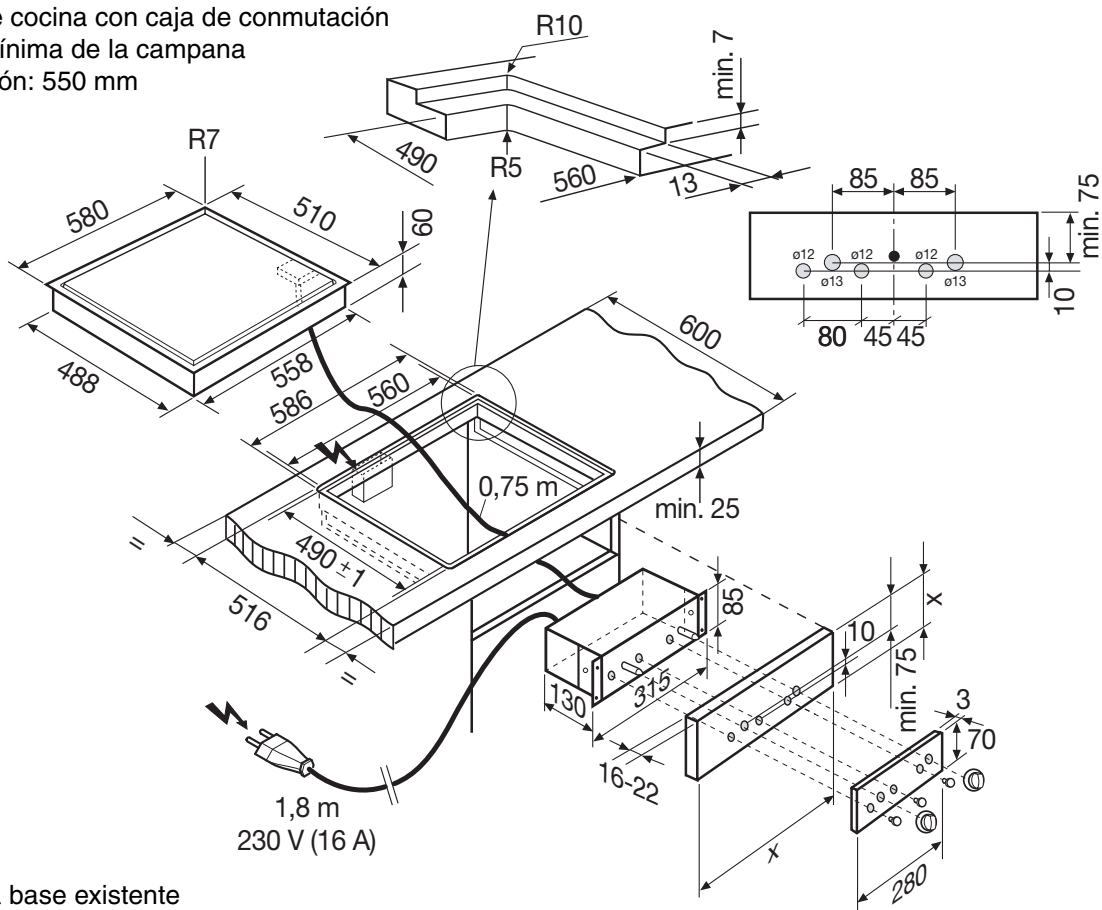
Plancha de cocina con caja de conmutación
 Anchura mínima de la campana
 de extracción: 550 mm



Conexión a base existente

Colocación enrasada EHB 6960 X (TY 58 CN/Vi)

Plancha de cocina con caja de conmutación
 Anchura mínima de la campana
 de extracción: 550 mm



Conexión a base existente



ELECTROLUX HOME PRODUCTS OPERATIONS EUROPE

 **The Electrolux Group. The world's No.1 choice.**

The Electrolux Group is the world's largest producer of powered appliances for kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux Group products (such as refrigerators, cookers, washing machines, vacuum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year to a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.