

FM4863K-AN

Manual de
instrucciones

Wok de inducción

Gracias por elegir uno de nuestros productos de alta calidad.

Con este aparato podrá experimentar la perfecta combinación entre el diseño funcional y la tecnología más avanzada.

Convéncase de que nuestros electrodomésticos están diseñados para ofrecer el mejor rendimiento y control - En efecto, hemos establecido los más altos niveles de excelencia (calidad)

Además de esto podrá comprobar que el respeto medioambiental y el ahorro de energía son aspectos integrales de nuestros productos.

Para asegurar un funcionamiento óptimo y regular de su aparato, por favor, lea detenidamente este manual de instrucciones. Éste le ayudará a navegar por todos los procesos de funcionamiento de modo más eficaz.

Le recomendamos que guarde este manual en un lugar seguro, para que, si es necesario, pueda consultarlo en cualquier momento.

Le deseamos que disfrute al máximo de su nuevo aparato

En esta información para el usuario se utilizan los siguientes símbolos:



¡Atención! ¡Es imprescindible su lectura! Indicaciones importantes para la seguridad de las personas e información para evitar daños en el aparato



Indicaciones generales y consejos



Indicaciones sobre la protección del medio ambiente



Tensión peligrosa

Índice de materias

Instrucciones para el uso	4
Indicaciones para la seguridad	4
Descripción del aparato	6
Equipamiento zona de cocción	6
Equipamiento panel de mandos	6
Sensores Touch-Control	7
Indicadores	8
Indicador de calor residual	8
Accesorios	8
Manejo del aparato	9
Conexión y desconexión del aparato	9
Ajuste del nivel de cocción	9
Conexión y desconexión de la función Power	9
Uso del bloqueo contra la manipulación por niños	10
Uso del temporizador	11
Desconexión automática	13
Consejos prácticos para cocinar con el wok	14
Recipientes para el wok de inducción	15
Tipos de preparación en el wok	16
Limpieza y mantenimiento	17
¿Qué hacer cuando ...	18
Eliminación de desechos	19
Instrucciones de montaje	20
Instrucciones de seguridad	20
Montaje	21
Montaje de varias encimeras Frontline	23
Placa de características	27
Garantía/Servicio postventa	28
Servicio posventa	31

Instrucciones para el uso



Indicaciones para la seguridad

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

Uso conforme al destino

- Se ruega a aquellas personas (incluyendo niños) que, debido a sus capacidades físicas, sensoriales o mentales o a su inexperiencia o desconocimiento, no puedan utilizar el aparato de forma segura, no manejar dicho aparato sin la supervisión o instrucción de una persona responsable.
- No deje el aparato sin vigilancia durante el funcionamiento.
- 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

- La grasa o aceite calentados excesivamente arden con mucha rapidez. ¡Atención! ¡Peligro de incendio!
- ¡Peligro de quemaduras! La grasa o el aceite que se incorporen posteriormente a una sartén ya calentada se calientan rápidamente y pueden salpicar.
- En caso de trabajo descuidado existe peligro de quemaduras en el aparato.
- Elimine las etiquetas adhesivas y láminas de la vitrocerámica.
- Los cables de aparatos eléctricos no deben entrar en contacto con la superficie caliente del aparato o con ollas calientes.
- Desconecte siempre la zona de cocción después de utilizarla.
- 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.
- ¡Peligro de incendio! No coloque papel, cartón, paños, etc. entre la cubeta de vitrocerámica y la sartén wok.

Seguridad en la limpieza

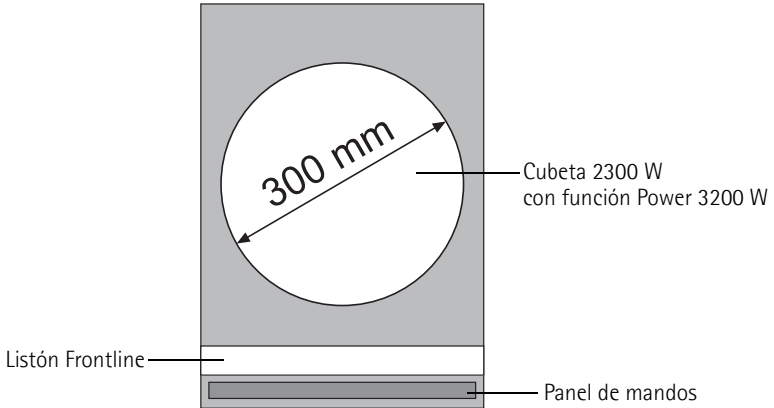
- Para la limpieza, el aparato tiene que estar desconectado y enfriado.
- Por razones de seguridad, no se permite limpiar el aparato con un limpiador de chorro de vapor o de alta presión.

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.
- Los objetos fundibles y los alimentos rebosados se pueden quemar en la vitrocerámica y se deberían eliminar inmediatamente.
- No utilice la zona de cocción con recipientes vacíos o sin ellos.
- 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



Equipamiento panel de mandos

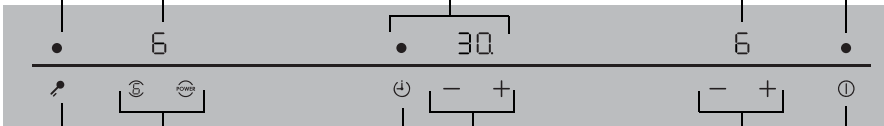
Piloto de control Bloqueo contra la manipulación por niños

Indicador del nivel de cocción

Indicador de temporizador

Indicador del nivel de cocción

Piloto de control ON/OFF



Nivel de cocción 6 / función Power

Temporizador

ON/OFF

Bloqueo contra la manipulación por niños










Selección de tiempo del temporizador

Selección del nivel de cocción

Sensores Touch-Control

El aparato se maneja con sensores Touch Control. Las funciones se controlan tocando los sensores.

Los sensores se tocan desde arriba sin cubrir otros sensores.


Sensor		Función
	ON/OFF	Conexión y desconexión del aparato
	Aumentar los ajustes	Aumentar nivel
	Reducir los ajustes	Reducir nivel
	Temporizador	Selección temporizador
	Aumentar los ajustes	Aumentar tiempo
	Reducir los ajustes	Reducir tiempo
	Bloqueo contra la manipulación por niños	Bloquear el panel de mandos para evitar su manipulación por niños
	Power	Conexión y desconexión de la función Power
	Nivel de cocción 6	Ajustar directamente el nivel de cocción 6

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
	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 contra la manipulación por niños conectado
	Power	La función Power está activada
	Desconexión automática	La desconexión 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 .

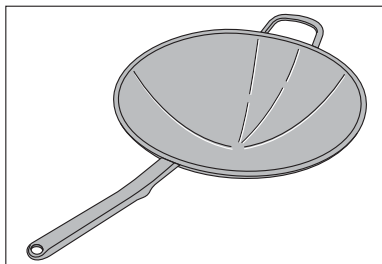


El calor residual se puede aprovechar para fundir y para mantener calientes los alimentos.

Accesorios

Sartén wok (en el volumen de suministro)

- 390 mm, 6 litros
- Con mango y asa
- WOK P 6.0 acero inoxidable



Manejo del aparato

i Utilice sólo la sartén wok adaptada a este aparato.

Conexión y desconexión del aparato

	Panel de mandos	Indicador	Piloto de control
Conexión	⌚ Pulse durante 2 segundos	/	se ilumina
Desconexión	⌚ Pulse durante 2 segundos	/ ninguno	se apaga

i 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 -	

Conexión y desconexión de la función Power

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 izquierdo	Indicador derecho
Conexión	Pulse		
Desconexión	Pulse -	se apaga	

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	Indicador/señal
1.	① Conexión del aparato (sin ajustar nivel)	
2.	Pulse durante 4 segundos	
El aparato se desconecta. El bloqueo contra la manipulación por niños está conectado.		

Desactivación del bloqueo contra la manipulación por niños

Paso	Panel de mandos	Indicador/señal
1.	① Conexión del aparato	
2.	Pulse durante 4 segundos	se ilumina
El aparato se desconecta. El bloqueo contra la manipulación por niños está desconectado.		



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.		

Uso del temporizador



Son posibles dos funciones:

Función	Requisito	Resultado al finalizar el tiempo
Desconexión automática de seguridad	con un nivel de cocción ajustado	La señal acústica  se enciende La zona de cocción se desconecta
Minutero	en zonas de cocción sin utilizar	La señal acústica  se enciende






Si, además de ajustar un minutero, se ajusta un nivel de cocción, el minutero se convierte en un sistema de desconexión automática de seguridad. La zona de cocción se desconecta al transcurrir el tiempo ajustado.

Ajustar el tiempo

Paso	Panel de mandos	Indicador
1.	Pulse 	El piloto de control parpadea
2.	Pulse + o -	 hasta 99 minutos



El piloto de control se ilumina.
El tiempo está ajustado.
El tiempo se va descontando.

Desconexión de la función del temporizador

Paso	Panel de mandos	Indicador
1.	Pulse 	El piloto de control parpadea
2.	Pulse 	El tiempo restante se va descontando hasta  .


El piloto de control se apaga.
La función del temporizador está desconectada.

Modificar el tiempo

Paso	Panel de mandos	Indicador
1.	Pulse 	El piloto de control parpadea
2.	Pulse + o -	 hasta 99 minutos

El piloto de control se ilumina.
El tiempo está ajustado.
El tiempo se va descontando.

Desactivar la señal acústica

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






La señal acústica queda silenciada.



Desconexión automática

Placa de cocción

- Si, después de conectar la placa de cocción, no se ajusta ningún nivel de cocción en aprox. 10 segundos, la placa de cocción se desconecta automáticamente.
- Si se desconecta la zona de cocción, la placa de cocción se desconecta automáticamente al cabo de aprox. 10 segundos.

Zonas de cocción por inducción

- En caso de sobrecalentamiento (por ejemplo, debido a una olla vacía), la zona de cocción se desconecta automáticamente. Se visualiza . Antes de volver a utilizarla, la zona de cocción se debe poner a  y ha de estar fría.
- Si no se utiliza un recipiente adecuado, se enciende  en el indicador y, al cabo de 2 minutos, se desconecta el indicador de la zona de cocción.
- Si no se desconecta la zona de cocción después de un periodo de tiempo determinado o no se modifica el nivel de cocción, la zona de cocción se desconecta automáticamente. Se indica . Antes de volver a utilizarla, la zona de cocción se debe poner a .

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

Consejos prácticos para cocinar con el wok

El wok de inducción es ideal para preparar platos "al minuto", sobre todo especialidades chinas. La comida se debe girar continuamente durante el breve tiempo de cocción. Gracias al sistema de calentamiento por inducción, en la sartén wok la comida se cuece con mucha rapidez y a fuego intenso. De este modo, la carne y el pescado quedan jugosos y la verdura conserva su color, su sabor y sus vitaminas.



¡Precaución! Peligro de quemaduras por grasa o aceite calentados excesivamente.

El wok de inducción posee - sobre todo a partir del nivel de cocción 7 - una elevada potencia y un tiempo rápido de reacción. La grasa y el aceite se calientan en exceso con mucha rapidez; cuando comienza a salir humo, están demasiado calientes.

Los procesos de cocción con grasa o aceite no se deben dejar sin supervisión.



Con la prueba de la cuchara de madera se puede estimar bien la temperatura de fritura. Mantenga el mango de la cuchara de madera en la grasa caliente:

- Si aparecen pequeñas burbujas, se ha alcanzado la temperatura de fritura.
- Si no aparece ninguna burbuja, aún no se ha alcanzado la temperatura de fritura.



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.

Manejo del wok

- Coloque cuidadosamente la sartén wok en la cubeta. Si se maneja sin cuidado, el asa de la sartén puede chocar contra la superficie de vitrocerámica y dañarla.
- No agite la sartén wok mientras descansa en la cubeta. La superficie de vitrocerámica se puede arañar o dañar con el asa.

Recipientes para el wok de inducción

Prueba de idoneidad

El recipiente es adecuado para la inducción si ...

- ... se calienta un poco de agua en un breve espacio de tiempo en una zona de cocción por inducción al nivel de cocción 9.
- ... un imán queda adherido al fondo del recipiente.



El recipiente puede generar ruidos durante su funcionamiento en zonas de cocción por inducción. Estos ruidos no son ninguna avería del aparato y no afectan en ningún modo al funcionamiento.



Sólo se garantiza un funcionamiento seguro del aparato según EN 60335 con la sartén wok que se suministra. No se deben utilizar recipientes con base plana.

Tipos de preparación en el wok

Cocer en movimiento

- El wok se rocía con aceite y se ladea de tal forma que el aceite cubra el interior del wok.
- Los ingredientes cortados en trozos pequeños, incluyendo salsas y condimentos, se cuecen rápidamente a fuego intenso y removiendo de forma permanente.
- Los ingredientes están listos en un tiempo de cocción extremadamente corto.
- Comience con los ingredientes que mayor tiempo de cocción requieran.
- Se trata de un tipo de preparación muy saludable.
- La verdura conserva su propio sabor y su color y queda crujiente.
- Las piezas de carne quedan tiernas.

Freír

- El descenso de temperatura es mínimo.
- Poco consumo de aceite.
- La comida absorbe poca grasa gracias a la temperatura constante.
- La carne, el pescado, las patatas, la verdura, etc. conservan un color y corteza uniformes y, por tanto, su sabor característico.
- Utilice sólo grasas adecuadas especialmente para frituras.

Escalfar / batir

- Proceso de cocción suave.
- El wok de inducción resulta ideal.
- La forma arqueada del wok es excelente para batir cremas, sabayón, salsas de mantequilla, masas de galleta o parfait sin baño María a una temperatura de entre 65° C y 80° C.

Hervir / cocer a fuego lento

- Cocer: cueza hasta el punto de ebullición (con burbujas), p.ej. espaguetis.
- Hervir: cueza justo por debajo del punto de ebullición (sin burbujas), p.ej. albóndigas.

Rehogar

- Cueza en su propio jugo, dado el caso, añadiendo un poco de grasa o cualquier otro líquido adicional.
- Cueza a fuego lento alimentos ricos en agua como, por ejemplo, verduras, pescado y fruta, con la tapa cerrada para conservar el aroma.

Cocinar al vapor

- Tipo de preparación muy suave
- El contenido de los nutrientes y el color de los alimentos se conservan muy bien.

Limpeza y mantenimiento



¡Precaución! Peligro de quemaduras por el calor residual.



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



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

Limpe el aparato después de cada uso.

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

Eliminar suciedad

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

Clase de suciedad	Eliminar		
	Inmediatamente	Con el aparato enfriado	Con
azúcar, alimentos que contienen azúcar	sí	---	Rascador de limpeza*
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 limpeza y productos de limpeza para vitrocerámica o acero inoxidable se encuentran en el comercio especializado.



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



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

Listón Frontline extraíble

El listón Frontline de aluminio tiene una fijación magnética. Se puede levantar fácilmente con la mano y limpiar con un producto de limpeza. No utilice abrasivos ni esponjas que originen rayaduras. No limpe el listón en el lavavajillas.

¿Qué hacer cuando ...

Problema	Posible causa	Corrección
La zona de cocción no se puede conectar o no funciona	Desde la conexión del aparato han pasado más de 10 segundos	Reconecte el aparato.
	El bloqueo contra la manipulación por niños está conectado 	Desactive el bloqueo contra la manipulación por niños (véase el capítulo "Bloqueo contra la manipulación por niños")
	Se han tocado varios sensores a la vez	Toque sólo un sensor
	La desconexión automática se ha disparado	Retire cualquier objeto situado en el panel de mandos (cazuela, trapo, etc.). Reconecte el aparato.
El indicador de calor residual no indicada 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 posventa.
La función Power no se puede conectar	La función Power ya se ha activado varias veces sucesivas en poco tiempo	Dejar enfriar la zona de cocción.
 se ilumina	Recipiente inadecuado	Utilice un recipiente adecuado
	No hay ningún recipiente en la zona de cocción	Coloque el recipiente
Se indican  y un número	Error en el sistema electrónico	<p>Separe el aparato durante unos minutos de la red (retire el fusible de la instalación doméstica)</p> <p>Si, después de la conexión, se vuelve a mostrar , llame al Servicio posventa</p>
Los niveles de cocción sólo se pueden ajustar con dificultad	Diferencias de potencial	No toque el asa de la sartén al ajustar los niveles de cocción ni la coloque sobre el panel de mandos.

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




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  que aparece en el aparato o en su embalaje, indica que este producto no se puede tratar como un residuo normal del hogar. Se deberá entregar, sin coste para el poseedor, bien al distribuidor, en el acto de la compra de un nuevo producto similar al que se deshecha, bien a un punto municipal de recolección selectiva de equipos eléctricos y electrónicos para su reciclaje. Al asegurarse de que este producto se desecha correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se gestionara de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con el Ayuntamiento de su Municipio, ó con la tienda donde lo compró.

Instrucciones de montaje



Instrucciones de seguridad

¡Atención! ¡Es imprescindible su lectura!

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.

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.



Peligro de lesiones por corriente eléctrica.

- El aparato debe estar sin tensión durante el montaje y el desmontaje.
- Tenga en cuenta el esquema de conexiones.
- Observe las normas de seguridad electrotécnicas.
- Asegure la protección contra el contacto mediante una instalación correcta.
- Encargue la conexión eléctrica a un electricista cualificado.



Peligro de corriente eléctrica.

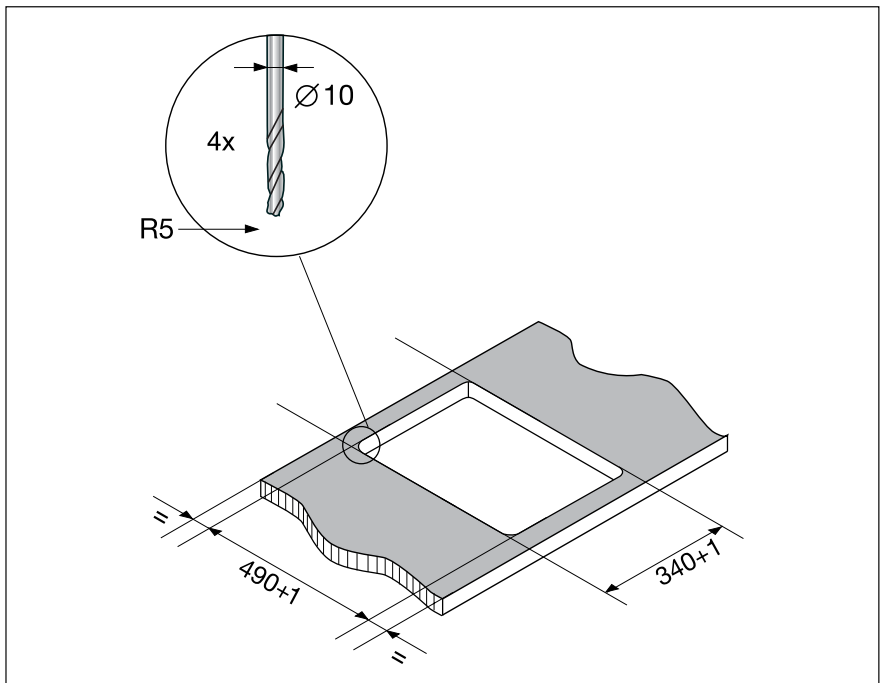
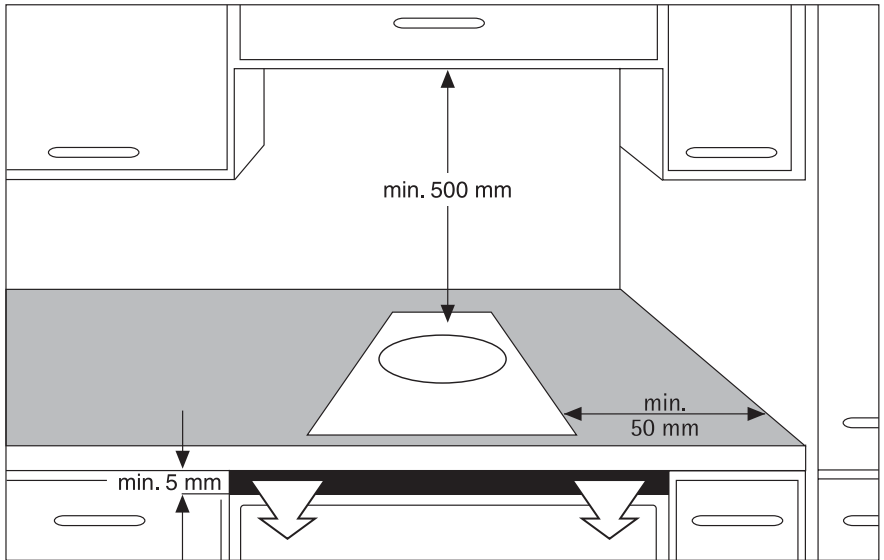
Las conexiones por enchufe sueltas o incorrectas pueden sobrecalentar el borne.

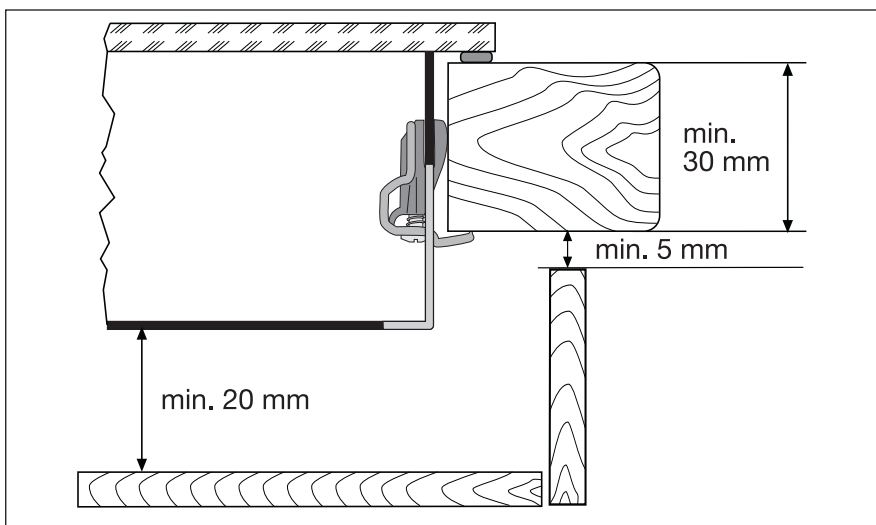
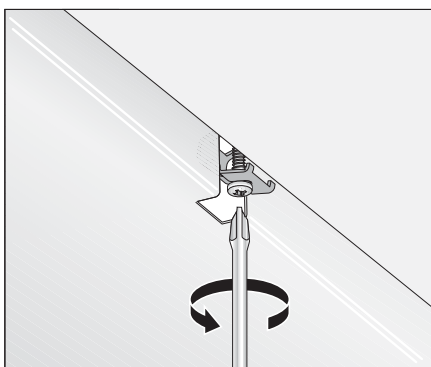
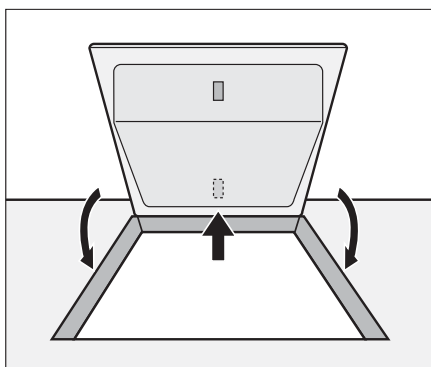
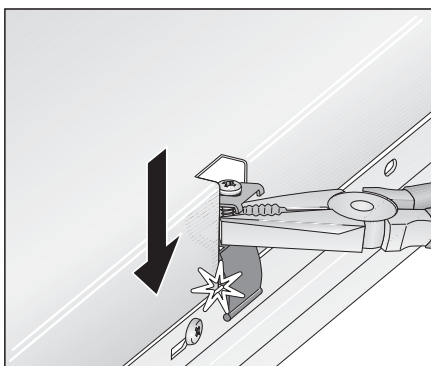
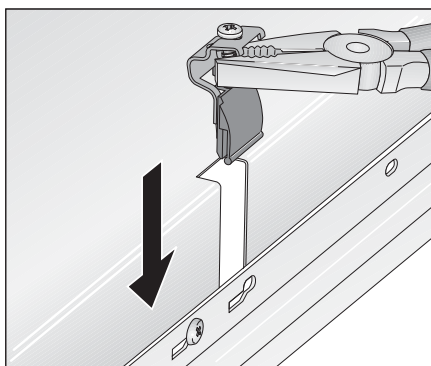
- Establezca correctamente las conexiones por enchufe.
- Descargue la tensión del cable.
- El cable de red de este aparato está montado directamente en la platina. Si el cable de red está defectuoso debe ser cambiado únicamente por un técnico cualificado y autorizado o por nuestro servicio postventa.
- El cable de conexión a la red de este aparato debe ser un cable de conexión especial (tipo H05BB-F T_{máx} 90°C o de calidad 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 abertura 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 porta-fusibles), los interruptores diferenciales y los contactores.

Montaje





Montaje de varias encimeras Frontline

Piezas adicionales: travesaño(s) de unión, silicona resistente al calor, bloque de goma, rascador.



Utilice sólo silicona especial resistente al calor.

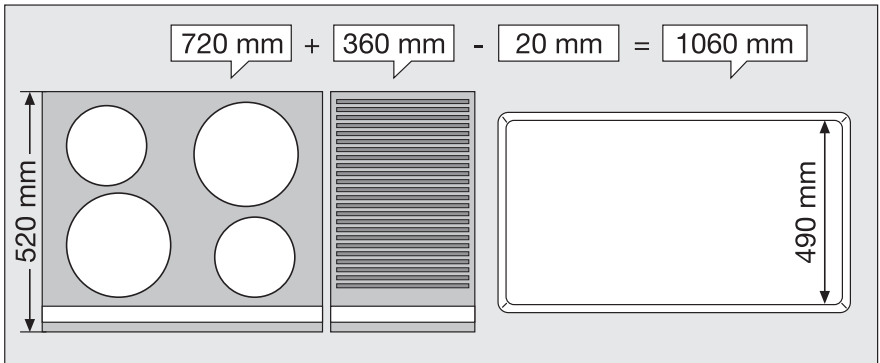
Sección

Distancia a la pared: mínimo 50 mm

Profundidad: 490 mm

Anchura: Se suman las anchuras de todos los aparatos a incorporar, restando 20 mm (véase también "Resumen de todas las anchuras del aparato")

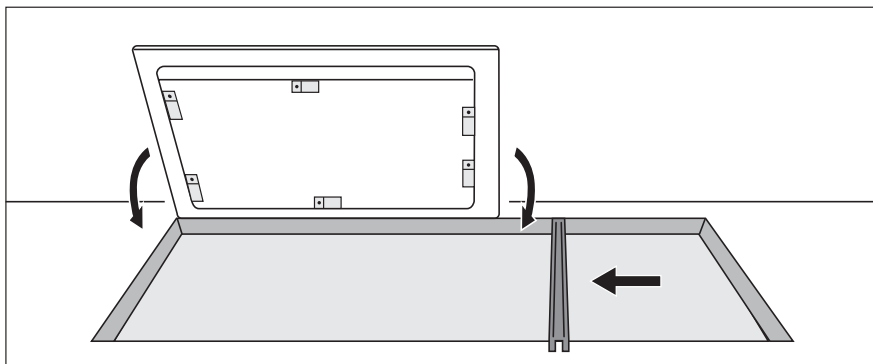
Ejemplo:



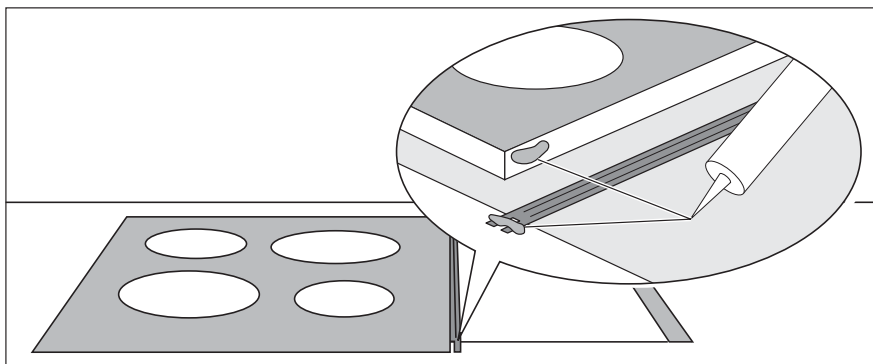
Montaje de varios aparatos

1. Calcule la sección y corte.
2. Levante a mano el listón Frontline de los aparatos (fijación magnética).
3. Coloque los aparatos individualmente con la parte inferior hacia arriba sobre una base blanda (por ejemplo, una manta).
4. Atornille las bridas de sujeción o encaje las uñas roscadas en los orificios correspondientes de las cajas de protección.

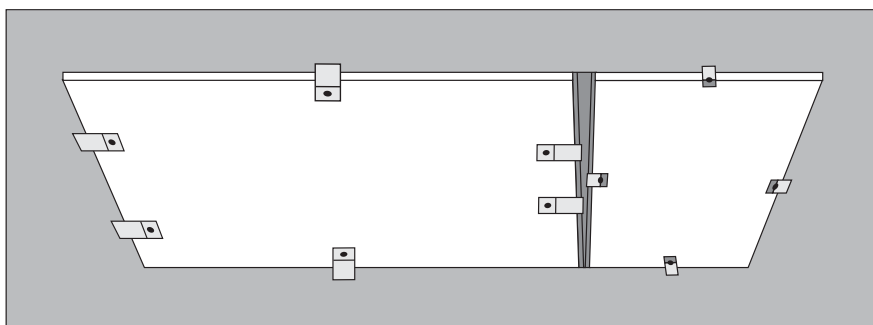
- Coloque el primer aparato en la sección. Deposite el travesaño de unión en la sección y deslícelo hacia el aparato.



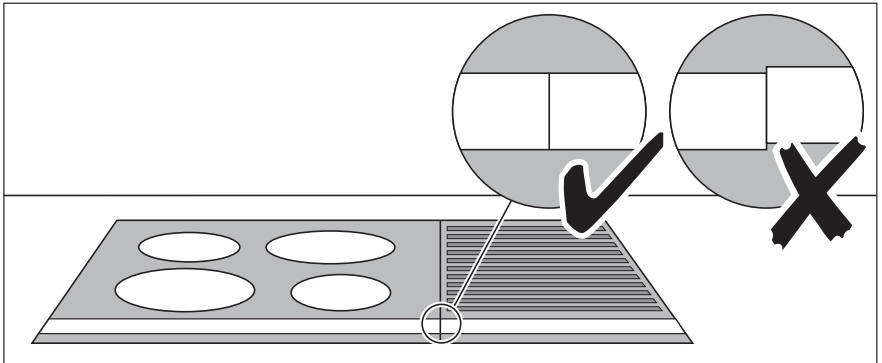
- Aplice la silicona en las esquinas contiguas del aparato. Aplique la silicona en el extremo del travesaño.



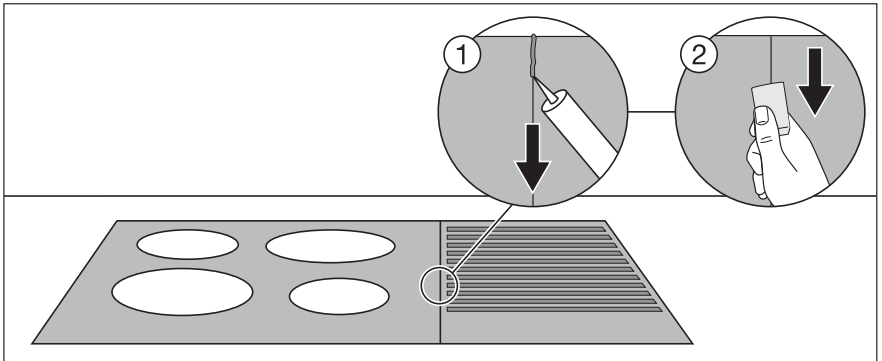
- Atornille sin apretar del todo las bridas de sujeción desde abajo en el tablero de trabajo y en el travesaño de unión.



8. Coloque los listones Frontline sobre los aparatos. Compruebe el asiento correcto de los listones Frontline contiguos.



9. Apriete los tornillos de las bridas de sujeción.
 10. Coloque tiras de silicona en la intersección entre los aparatos.
 11. Humedezca las tiras de silicona con un poco de agua jabonosa.
 12. Presione con fuerza el bloque de goma contra la vitrocerámica y tire lentamente a lo largo de la intersección.



13. Deje que se endurezca la silicona hasta el día siguiente.
 14. Retire con cuidado la silicona que sobresalga con una cuchilla de afeitar.
 15. Limpie en profundidad la vitrocerámica.
 16. Vuelva a colocar los listones Frontline.

Resumen de todas las anchuras del aparato

180 mm

Extractor de mesa

360 mm

Placa vitrocerámica de cocción con 2 zonas de cocción por radiación

Placa vitrocerámica de cocción con 2 zonas de cocción por inducción

Encimera de gas con 2 quemadores

Grill

Grill/freidora

Wok

Teppan Yaki de inducción

580 mm

Placa vitrocerámica de cocción con 4 zonas de cocción por radiación

Encimera de gas con 4 quemadores

Teppan Yaki de inducción

720 mm

Placa vitrocerámica de cocción con 4 zonas de cocción por radiación

Placa vitrocerámica de cocción con 4 zonas de cocción por inducción

Encimera de gas con 4 quemadores

Placa de características

AEG-ELECTROLUX

3,2 kW 220-240 V

SC   Typ 59 WOK 02 AG

Prod-nr: 941 177 710

~ 50/60

Serie

FM4863K-AN



Garantía/Servicio postventa

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 produjesen 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 3C - 28027 MADRID - CIF A08145872

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.

www.electrolux.com

		
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/ Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Mustamäe tee 24, 10621 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4 Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lithuania	+3702780607	Žirmūnų 67, LT-09001 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87

		
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edificio Gonçalves Zarco - Q 35 2774 - 518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz/Suisse/ Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Electrolux Ljubljana d.o.o. Gerbičeva 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotre- biče SK, Seberiniho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabası caddesi no : 35 Taksim Istanbul
Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ „Олимпик“
Україна	+380 44 586 20 60	04074 Київ, вул.Автозаводська, 2а, БЦ „Алкон“

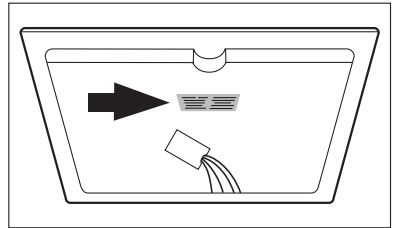
Servicio posventa

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 (Nº 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:

Nº S:

www.electrolux.com



www.aeg-electrolux.com.es

315 917 605-A-080508-01 Salvo modificaciones

315 917 605-A-080508-01