

FM 6800TYAN

Manual de
instrucciones

Teppan Yaki 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 aspecto 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
Las características más importantes de su aparato	6
Equipamiento del Teppan Yaki	7
Equipamiento panel de mandos	7
Sensores Touch-Control	8
Indicadores	8
Indicador de calor residual	8
Manejo del aparato	9
Preparación de alimentos con el Teppan Yaki	9
Margen de temperatura	9
Conexión y desconexión del aparato	10
Ajustar la temperatura	10
Uso del bloqueo contra la manipulación por niños	11
Uso del temporizador	12
Desconexión automática	14
Consejos prácticos para cocinar con el Teppan Yaki	15
Utilización de grasas y aceites	15
Tablas	16
Limpieza y mantenimiento	19
¿Qué hacer cuando ...	20
Eliminación de desechos	21
Instrucciones de montaje	22
Instrucciones de seguridad	22
Montaje	23
Montaje de varias encimeras Frontline	27
Placa de características	31
Garantía/Servicio postventa	32
Servicio posventa	35

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!
- ¡ATENCIÓN! ¡Peligro de quemaduras! La grasa o el aceite que se incorporen posteriormente a la superficie de la plancha ya calentada se calientan con mucha rapidez y pueden salpicar.
- En caso de trabajo descuidado existe peligro de quemaduras en el aparato.
- Elimine las etiquetas adhesivas y plásticos laminados de la vitrocerámica, así como la protección de la plancha.
- 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 deben respetar una distancia mínima de 30 cm respecto a las superficies conectadas de la plancha.
- No se debe cubrir la rendija de ventilación de 5 mm entre la encimera y el frontal de mueble situado por debajo.
- No utilice cazuelas de hierro fundido o con fondo dañado que sean rugosas y presenten rebabas. Al moverlas se pueden producir arañazos.

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 y se deberían retirar inmediatamente.

Indicaciones específicas para el Teppan Yaki

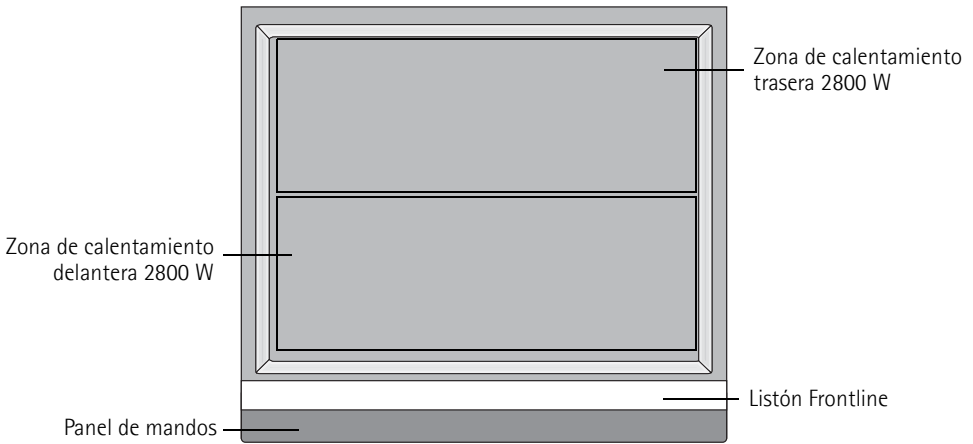
- Durante el funcionamiento se pueden producir ruidos a consecuencia de la dilatación producida por la plancha. Esto no es ningún fallo de la superficie de la plancha y no afecta en ningún modo al funcionamiento.
- Si la plancha se utiliza con frecuencia, la superficie caliente se puede abombar ligeramente en el centro, en la separación de las zonas. Esto no es ningún fallo de la superficie de la plancha y no afecta en ningún modo al funcionamiento. Por tanto:
 - No coloque cazuelas en la transición de las zonas, ya que se pueden tambalear debido al abombamiento.
 - Si cocina en las zonas intermedias, se puede producir un dorado irregular (por ejemplo, al hacer crepes).

Descripción del aparato

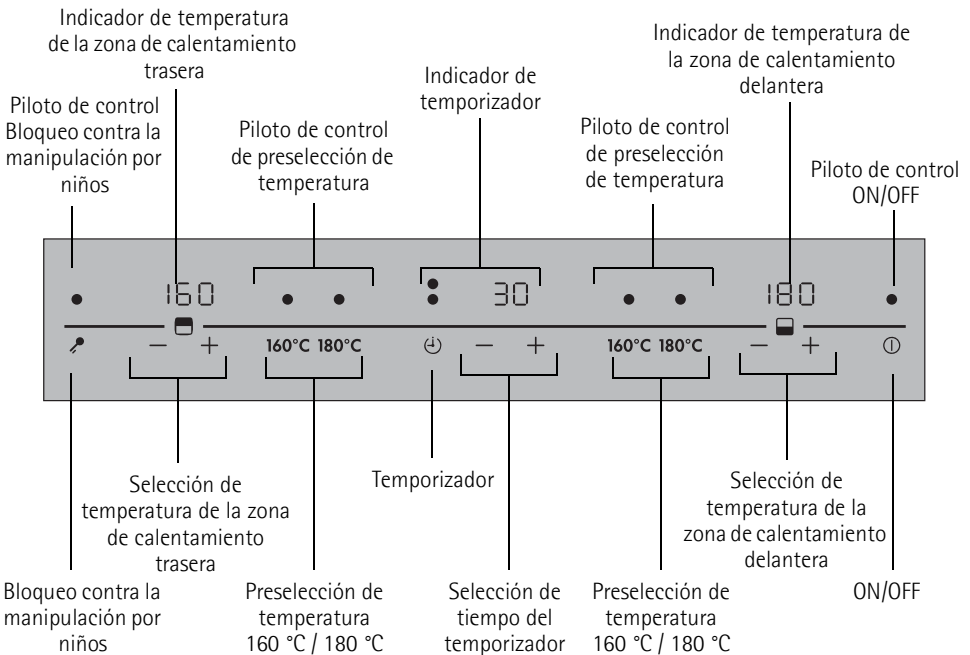
Las características más importantes de su aparato

- La superficie de la plancha tiene 11 mm de grosor. Está formada por dos capas de acero inoxidable y una capa de aluminio entre ellas. La superficie de la plancha posee un buen almacenamiento del calor. El almacenamiento del calor evita un descenso rápido de la temperatura de la superficie de la plancha, por ejemplo, a la hora de preparar carne procedente del frigorífico.
- La superficie de la plancha está dividida en dos zonas de plancha de idéntico tamaño que se pueden regular por separado (véase "Equipamiento del Teppan Yaki").
- El borde acanalado cumple tres importantes funciones:
 - Reduce la temperatura de las superficies de montaje de tal forma que la plancha se puede instalar en diferentes encimeras.
 - La curvatura del canal absorbe una parte de la dilatación de la superficie caliente de la plancha.
 - Los restos de alimentos más pequeños y líquidos se pueden desplazar fácilmente al canal y eliminar sin esfuerzo.
- La temperatura deseada se mantiene constante gracias al termostato con ajuste de temperatura legible. De este modo, se evita que los alimentos se calienten en exceso y se posibilita una cocción baja en grasa que conserva todos los nutrientes.
- Los alimentos se preparan (calientan) directamente en la superficie de la plancha, con o sin grasa. No obstante, también existe la posibilidad de cocinar con cazuelas.
- El tiempo de calentamiento, por ejemplo, a 180 °C, es de aprox. 4 minutos. El tiempo de enfriamiento, por ejemplo, de 180 °C a 100 °C, es de aprox. 25 minutos, y a 60 °C de aprox. 60 minutos.
- La plancha extensible siempre se debe precalentar.

Equipamiento del Teppan Yaki










Equipamiento panel de mandos








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 la temperatura
	Reducir los ajustes	Reducir la temperatura
	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
160°C	Preselección de temperatura 160 °C	Activar la preselección de temperatura 160 °C
180°C	Preselección de temperatura 180 °C	Activar la preselección de temperatura 180 °C

Indicadores

Indicador	Descripción	
		El aparato está conectado
50 - 220	Indicador de temperatura en grados Celsius	La temperatura está ajustada
	Error	Se ha producido un fallo de funcionamiento
	Calor residual	La zona de cocción todavía está caliente
	Bloqueo contra la manipulación por niños	Bloqueo contra la manipulación por niños conectado
	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.

Manejo del aparato



Preparación de alimentos con el Teppan Yaki

Los alimentos se preparan (calientan) directamente en la superficie de la plancha, con o sin grasa. No obstante, también existe la posibilidad de cocinar con cazuelas.

Si se utilizan cazuelas en la plancha extensible, el tiempo de cocción termostática es mucho más largo que con la vitrocerámica, gas o placas de fundición.


Las guarniciones que acompañan a los menús como, por ejemplo, salsas, arroz, etc., se pueden cocinar o mantener calientes en la sartén o cazuela directamente en la plancha.

No es conveniente cocinar grandes cantidades en la plancha como, por ejemplo, espaguetis.

-  No dude en dar la vuelta o retirar los alimentos con una paleta al cocinar en la superficie de la plancha. Las marcas de desgaste en la superficie de la plancha son normales y no afectan al funcionamiento.
-  El Teppan Yaki de inducción puede generar ruidos durante su funcionamiento. Estos ruidos no son ninguna avería del aparato y no afectan en ningún modo al funcionamiento.

Margen de temperatura

En el margen situado entre 50 °C y 220 °C puede ajustar la temperatura deseada de la superficie del grill en intervalos de 10°.

-  El tiempo de calentamiento, por ejemplo, a 180 °C, es de aprox. 4 minutos.

Conexión y desconexión del aparato

	Panel de mandos	Indicador	Piloto de control
Conectar	Toque ⓘ durante 2 segundos	ⓘ / H	se ilumina
Desconectar	Toque ⓘ durante 2 segundos	H / 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.

Ajustar la temperatura



	Panel de mandos	Indicador
Aumentar	Toque +	50 hasta 220
Reducir	Toque -	220 hasta 50
Desconectar	Toque simultáneamente + y -	0

i Al seleccionar una temperatura, el indicador parpadea hasta que se alcanza la temperatura deseada. Cuando se alcanza la temperatura seleccionada, suena una señal acústica. El indicador deja de parpadear y muestra la temperatura seleccionada

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.	Ⓜ Conecte el 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.	Ⓜ Conecte el aparato	
2.	🔑 Pulse durante 4 segundos	 se ilumina

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

Anular bloqueo contra la manipulación por niños



Con ello es posible desconectar el bloqueo contra la manipulación por niños para un proceso de cocción concreto; una vez finalizado el proceso, vuelve a activarse.

Paso	Panel de control	Indicador/Señal
1.	Ⓜ Encienda el aparato.	
2.	Pulse al mismo tiempo  y  de una zona de grill	 / Señal acústica

Puede utilizarse de forma normal hasta que el electrodoméstico vuelva a apagarse.

Uso del temporizador


Son posibles dos funciones:

Función	Requisito	Resultado al transcurrir el tiempo
Desconexión automática de seguridad	con un nivel de cocción ajustado	La señal acústica  se ilumina La zona de cocción se desconecta
Minutero	con una zona de cocción sin utilizar	La señal acústica  se ilumina




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 -	0 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 0 .


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 -	0 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

- Si, después de conectar el aparato, no se ajusta ninguna temperatura en aprox. 10 segundos, el aparato se desconecta automáticamente.
- Si se desconectan las dos zonas de la plancha, el Teppan Yaki se apaga automáticamente al cabo de aprox. 10 segundos.
- Si no se desconecta una zona de la plancha al cabo de 90 minutos o no se modifica la temperatura, la zona de la plancha se desconecta automáticamente. Se indica . Antes de volver a utilizarla, la zona de la plancha se debe poner a .

Consejos prácticos para cocinar con el Teppan Yaki

Utilización de grasas y aceites

Si se utilizan grasas y aceites, es muy importante ajustar la temperatura adecuada. Con el ajuste de la temperatura adecuada se conservan en gran medida los componentes más valiosos de los aceites y grasas. Si la temperatura es excesiva, la grasa comienza a echar humo (el denominado "punto de humo").

Grasas / aceites	Temperatura máxima (°C)	Punto de humo (°C)
Mantequilla	130	150
Grasa de cerdo	170	200
Grasa de vaca	180	210
Aceite de oliva	180	200
Aceite de girasol	200	220
Aceite de cacahuete	200	235
Manteca de coco	200	240



Nota: ¡Precaliente siempre la plancha extensible!

Tablas

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo/Consejos prácticos
Pescados y crustáceos	140–160	Precalentar el grill de amplia superficie
Filetes de salmón	160	8 min., dar la vuelta a los 4 min.
Gambas (sin cáscaras)	140	6 min., dar la vuelta a los 3 min.
Filetes de tiburón, aprox. 2,5 cm de grosor	160	10 min., dar la vuelta a los 5 min.
Lenguados, a la molinera	140	8 min., dar la vuelta a los 4 min., primero el lado más claro
Filetes de platija	140	6 min., dar la vuelta a los 3 min.
Carne de ternera	160–180	Precalentar el grill de amplia superficie
Chuleta de ternera	180	10 min., dar la vuelta a los 5 min.
Medallones de ternera, 4 cm de grosor	160	10 min., dar la vuelta a los 5 min.
Bistecs de ternera, 3–4 cm de grosor	160	6 min., dar la vuelta a los 3 min.
Escalope de ternera, al natural	180	5 min., dar la vuelta a los 2½ min.
Carne de ternera en tiras	180	6 min., dar la vuelta a los 3 min. (las tiras de carne no deben estar en contacto entre sí)

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo/Consejos prácticos
Carne de vaca	160–180	Precalear el grill de amplia superficie
Bistec de vaca muy poco hecho, very rare	180	2 min., dar la vuelta al cabo de 1 min.
poco hecho, rare	180	4 min., dar la vuelta a los 2 min.
en su punto, medium	180	6 min., dar la vuelta a los 3 min.
hecho, well done	180	8 min., dar la vuelta a los 4 min. Sin grasa, los tiempos de asado aumentan aprox. un 20 %
Hamburguesa	160	6–8 min., dar la vuelta a los 3–4 min.
Châteaubriand	160 100	Dorar a fuego fuerte la carne en aceite por todos sus lados (darle la vuelta cuando la carne se desprenda) Terminar de hacer durante 10 min. por un lado
Carne de cerdo	160–180	Precalear el grill de amplia superficie
Medallones de cerdo	160	8 min., dar la vuelta a los 4 min. (según el grosor)
Bistecs de cuello de cerdo	180	8 min., dar la vuelta a los 4 min.
Escalope de cerdo	160	6 min., dar la vuelta a los 3 min.
Costillas de cerdo	160	8–10 min., dar la vuelta varias veces
Pinchos morunos de carne de cerdo	160	6–8 min., dorar bien por todos los lados
Carne de cordero	160–180	Precalear el grill de amplia superficie
Chuletas de cordero	180	10 min., dar la vuelta a los 5 min.
Filetes de cordero	160	10 min., dar la vuelta a los 5 min. (es importante que los filetes se doren por todos sus lados)
Bistecs de cordero	160	6–8 min., dar la vuelta a los 3–4 min.

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo/Consejos prácticos
Aves	140–160	Precalear el grill de amplia superficie
Filetes de pechuga de pollo	140	8–10 min., dar la vuelta a los 4–5 min.
Pechuga de pavo en tiras	160	6 min., dando la vuelta varias veces
Salchichas	160	Precalear el grill de amplia superficie
Huevos fritos	140	Precalear el grill de amplia superficie
Crepes / tortillas	140–160	Precalear el grill de amplia superficie
Fruta	140–160	Precalear el grill de amplia superficie
Verdura	140–160	de 10 a 20 minutos, y después, darle la vuelta varias veces
Verdura	140–160	de 10 a 20 minutos, y después, introducirla bajo una campana de asar (darle la vuelta a la mitad de tiempo)
Rehogar arroz precocido	140–160	de 10 a 15 minutos, y después, darle la vuelta varias veces
Rehogar pasta precocida	140–160	de 15 a 20 minutos, y después, darle la vuelta a la mitad del tiempo



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.

Limpieza y mantenimiento



Atención: Al limpiar la plancha calorífica extensible caliente, existe peligro de quemaduras.



Atención: No limpie nunca la superficie de la plancha con detergentes abrasivos o productos de limpieza agresivos.

Limpieza de la plancha extensible con cubitos de hielo

1. Desconecte el aparato y deje que se enfríe a aprox. 80 °C.
2. Coloque los diferentes cubitos de hielo consecutivamente sobre la placa de grill, desprendiendo al mismo tiempo los residuos del asado con una paleta y desplazándolos al canal hasta que se hayan eliminado todos los residuos más grandes. Retire los residuos del canal (por ejemplo, con papel de cocina). En lugar de cubitos de hielo, también se puede utilizar agua fría.
3. Deje enfriar la superficie de la plancha a aprox. 80° C. Limpie con fuerza con un paño limpio y un poco de agua fría.
4. Limpieza en frío:
 - Deje actuar un disolvente de grasa adecuado durante aprox. 5 min.
 - Retire los residuos del asado con una paleta o estropajo de acero inoxidable
 - Limpie posteriormente con agua (pañó húmedo).
5. Elimine las manchas procedentes de albúmina o ácidos de alimentos cuando estén frías con un poco de zumo de limón y un paño limpio. Limpie nuevamente en profundidad con un trapo húmedo.



Si la plancha extensible ya se ha enfriado antes de efectuar la limpieza, caliéntela a aprox. 80° C y desconéctela de nuevo.

Limpieza de la plancha extensible entre dos áreas

De forma análoga al punto 2–3 anterior




Limpieza del panel de mando

1. Limpie el aparato con un paño húmedo y un poco de detergente.
2. Seque el aparato con un paño limpio.

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 limpieza. No utilice abrasivos ni esponjas que originen rayaduras. No limpie el listón en el lavavajillas.

¿Qué hacer cuando ...

Problema	Posible causa	Corrección
El Teppan Yaki 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
	Se ha activado la desconexión automática	Retire cualquier objeto situado en el panel de mandos (cazuela, trapo, etc.). Reconecte el aparato.
El indicador de calor residual no muestra nada	La superficie de la plancha sólo ha estado funcionando durante poco tiempo y, por tanto, todavía no está caliente	Si la superficie de la plancha estuviera caliente, llame al Servicio postventa.
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 postventa</p>

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.

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.

Distancia a la pared: al menos 50 mm.



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.

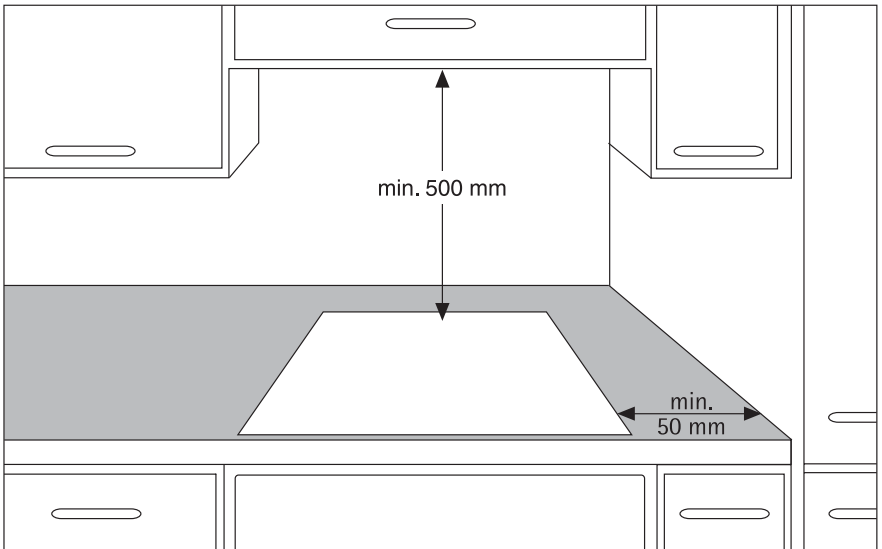
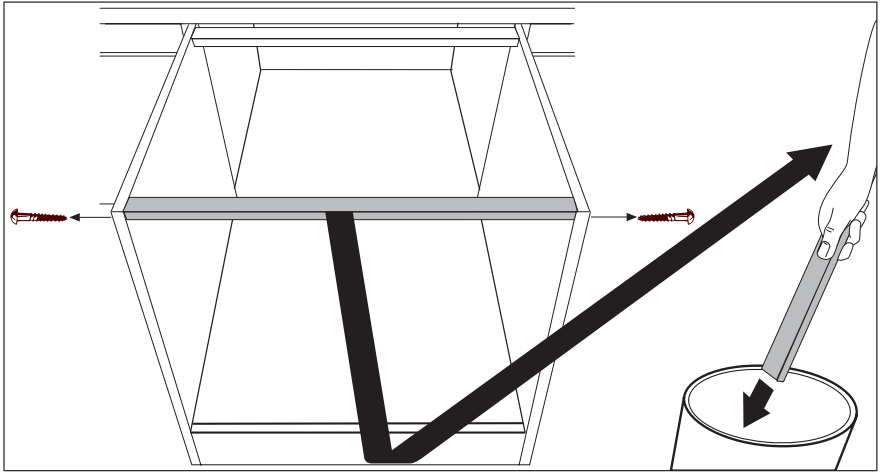
Las conexiones por enchufe sueltas o incorrectas pueden sobrecalentar el borne.

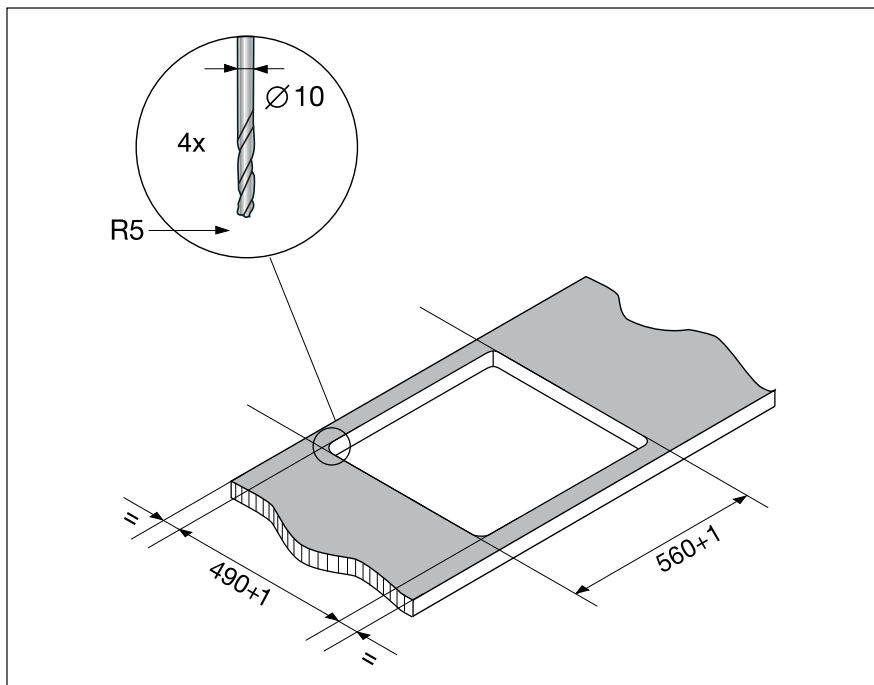
- Establezca correctamente las conexiones por enchufe.
- Descargue la tensión del cable.
- En caso de conexión mono o bifásica se tiene que utilizar el correspondiente cable de red del tipo H05BB-F Tmax 90°C (o superior).

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.

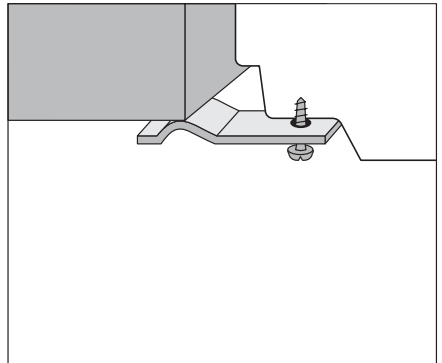
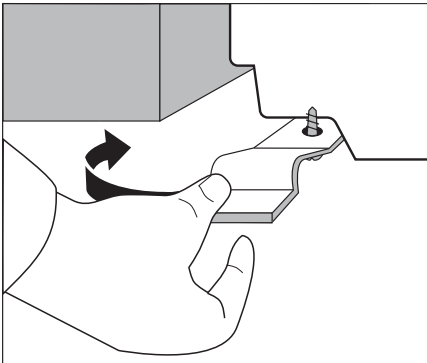
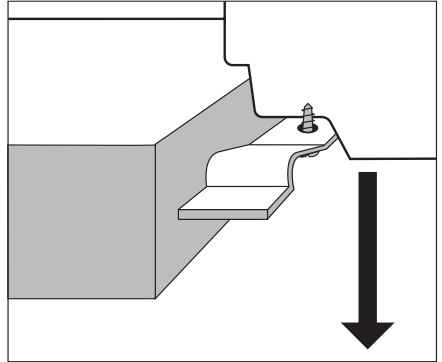
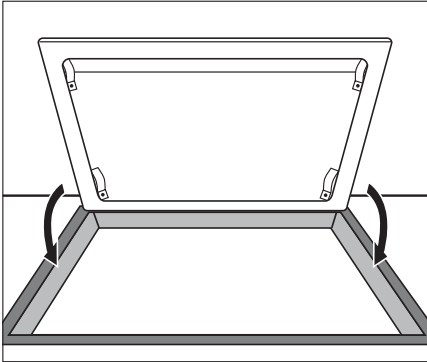
Los dispositivos más apropiados para dicha separación son los cortacircuitos protectores automáticos, los fusibles (los fusibles de rosca se extraen del porta-fusibles), los interruptores diferenciales y los contactores.

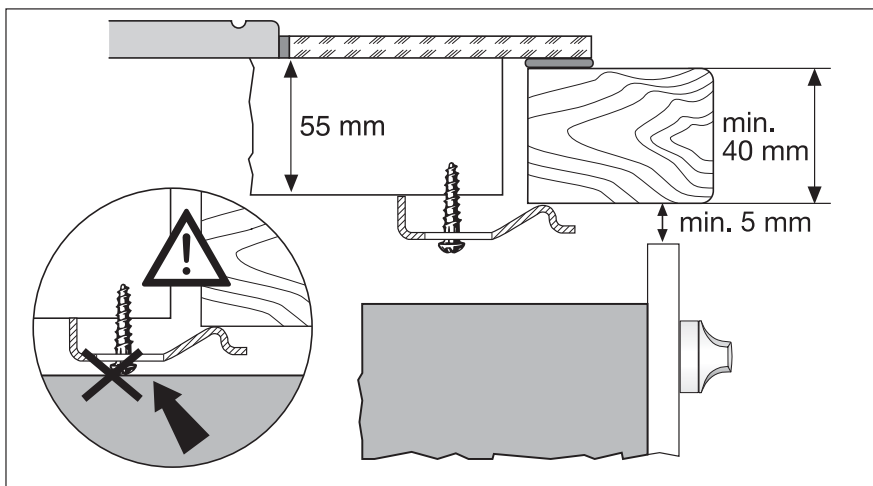
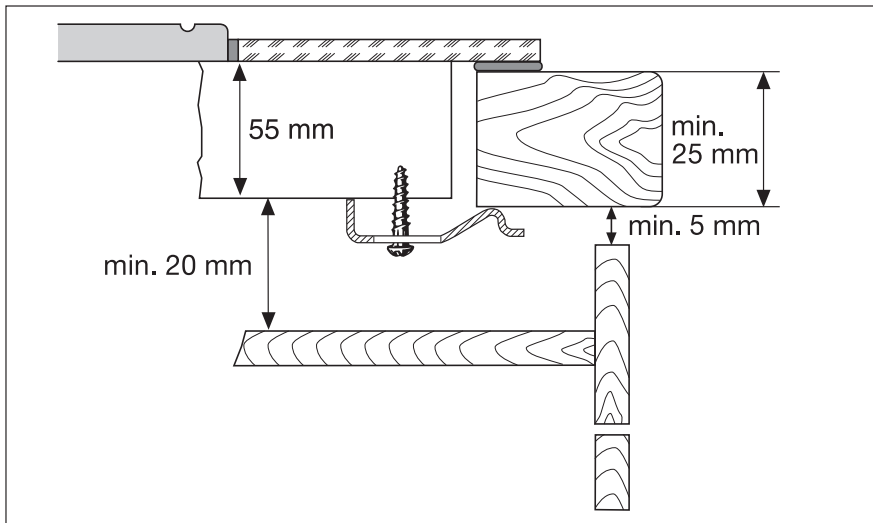
Montaje





¡Nota! La superficie de la plancha sobresale 3 mm del panel de mandos de vidrio por motivos térmicos.





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.

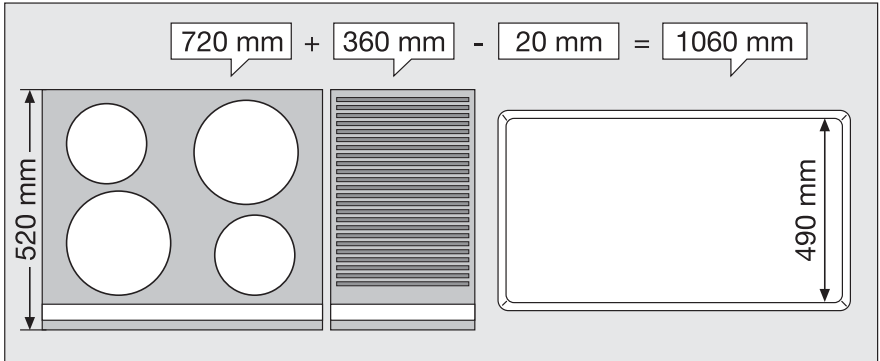
Sección

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")

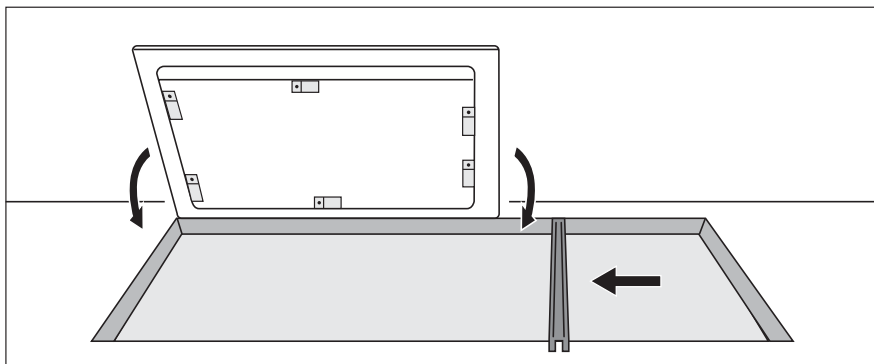
Ejemplo:



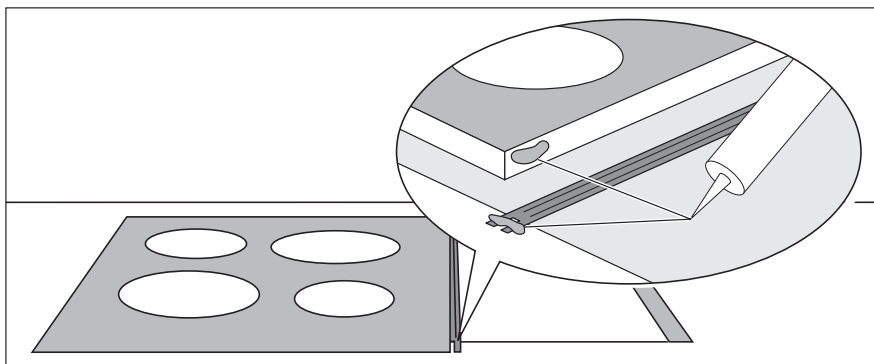
Montaje de varios aparatos

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.

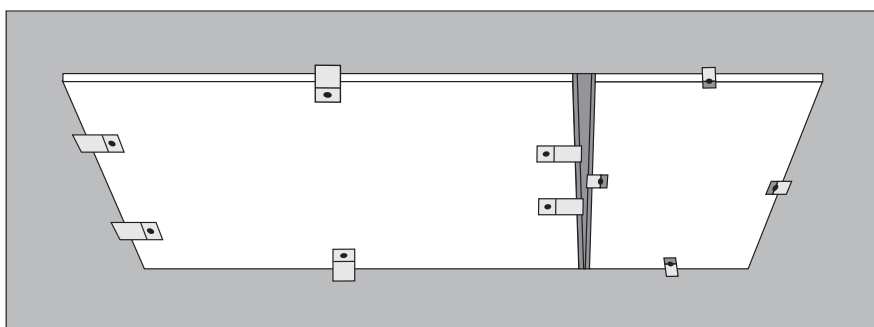
5. Coloque el primer aparato en la sección. Deposite el travesaño de unión en la sección y deslícelo hacia el aparato.



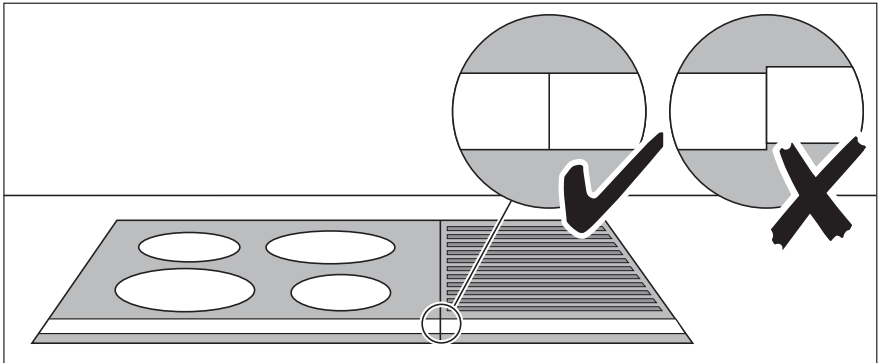
6. Aplique la silicona en las esquinas contiguas del aparato. Aplique la silicona en el extremo del travesaño.



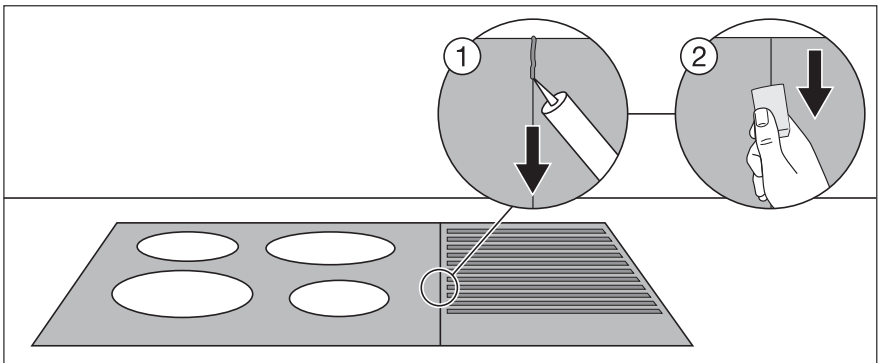
7. Atornille sin apretar del todo las bridas de sujeción desde abajo en el tablero de trabajo y en el travesaño de unión.



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 interseccion 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 interseccion.



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

Prod-nr: 941 177 678

5,6 kW 220-240 V

~ 50/60

SC  Induction 5,6 kW
CE Typ 59TPA23K0

Serie

FM6800TYAN



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 Domá- ce spotřebiče SK, Seberínho 1, 821 03 Bra- tislava
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 „Алкоп“

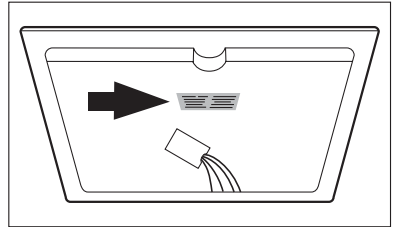
Servicio posventa

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

Salvo modificaciones

374 483 805-O-140508-02