

ADVERTENCIAS	115	Uso de la encimera de cocción	124
Advertencias generales de seguridad	115	Funciones suplementarias	126
Instalación	118	Funciones especiales	129
Función del aparato	120	Menú de usuario	130
Este manual de uso	120	Función de seguridad	131
Responsabilidad del fabricante	120	Avisos de error	132
Placa de identificación	120	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	132
Eliminación	120	Limpieza de la encimera vitrocerámica	132
Para ahorrar energía	121	Qué hacer si...	133
Cómo leer el manual de uso	121	INSTALACIÓN	133
DESCRIPCIÓN	121	Conexión eléctrica	133
Descripción general	121	Procedimiento de limitación de potencia	134
Panel de mandos	122	Abertura para instalación encastrada	134
USO	124	Empotrado	136
Operaciones preliminares	124	Fijación al mueble empotrado	137
Funciones básicas	124	Para el instalador	137

Se recomienda leer detenidamente este manual, que contiene todas las indicaciones para mantener inalteradas las cualidades estéticas y funcionales del aparato adquirido. Para más información sobre el producto: www.smeg.com

ADVERTENCIAS

Advertencias generales de seguridad

Daños a las personas

- Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante su uso. Mantenga a los niños alejados del aparato.
- Protéjase las manos con guantes térmicos durante su uso.
- Nunca intente apagar una llama o incendio con agua: apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una tela ignífuga.
- El uso de este aparato está permitido a los niños a partir de los 8 años de edad y a las personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o con falta de experiencia y conocimiento, siempre que estén supervisados o instruidos sobre el uso seguro del aparato y sobre los posibles peligros que conlleva.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no están continuamente vigilados.
- No permita que los niños menores de 8 años se acerquen al aparato durante su funcionamiento.
- Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser efectuadas por niños sin supervisión.

- Preste la máxima atención, la zona de cocción se calienta muy rápidamente. No ponga a calentar las ollas vacías. Peligro de sobrecalentamiento.
- Active el bloqueo de las teclas si hay niños o animales domésticos que puedan alcanzar la encimera de cocción.
- No toque o limpie la superficie de la encimera de cocción mientras esté funcionando o las luces testigo de calor residual estén encendidas.
- Después del uso apague las placas. No confíe nunca solamente en el sensor de presencia de ollas.
- Preste mucha atención a los niños, porque difícilmente pueden ver la indicación de calor residual. Después del uso las zonas de cocción siguen estando muy calientes durante cierto período de tiempo, incluso si están apagadas. Evite que los niños entren en contacto con la encimera.
- Hay que vigilar siempre el proceso de cocción. Hay que vigilar constantemente un proceso de cocción breve.
- **ATENCIÓN:** Cocinar sin supervisión alimentos que contengan grasa y/o aceite puede ser peligroso y podría provocar un incendio.
- Las grasas y los aceites pueden arder si se sobrecalientan. No se aleje durante la preparación de las comidas que contengan aceites o grasas. Si los aceites o las grasas se incendian, no los apague nunca con agua. Ponga la tapa a la olla y apague la zona de cocción correspondiente.
- No utilice las funciones Booster y/o Double Booster (si están presentes) para calentar alimentos grasos o aceites; peligro de incendio.
- Durante la cocción, no apoye objetos metálicos, como cubiertos o vajilla en la superficie de la encimera de cocción porque podrían sobrecalentarse.
- No utilice alimentos enlatados, envases cerrados o envases de plástico para la cocción.
- No utilice tarros magnéticos.
- No utilice salvamanteles u otros materiales entre el fondo del recipiente y la superficie de vitrocerámica; peligro de quemaduras.
- No introduzca objetos metálicos con punta (cubiertos o herramientas) en las ranuras del aparato.
- No utilice ni conserve materiales inflamables cerca del aparato o directamente debajo de la encimera de cocción.
- Apague el aparato después de

- su uso.
- No tire nunca del cable para quitar el enchufe (si lo hubiera).
 - **NO UTILICE AEROSOL** CERCA DE ESTE APARATO MIENTRAS ESTÉ FUNCIONANDO.
 - **NO MODIFICAR ESTE APARATO.**
 - Antes de cualquier intervención en el aparato (instalación, mantenimiento, posicionamiento o desplazamiento), use siempre equipos de protección individual.
 - No limpie el aparato si aún está caliente o en funcionamiento.
 - Después de su uso, apague las zonas de cocción que permanecen muy calientes durante un cierto periodo de tiempo después de su apagado. No toque las superficies de la encimera de cocción.
 - Antes de cualquier operación en el aparato, desconecte la energía eléctrica general.
 - Nunca intente reparar el aparato personalmente, diríjase a un técnico cualificado.
 - Para evitar cualquier peligro, si el cable de alimentación eléctrica se daña, contacte inmediatamente con el servicio de asistencia técnica para la sustitución.
 - En caso de que se formen fisuras, grietas, o si la superficie de cocción de vitrocerámica se rompiera, apague inmediatamente el aparato. Desconecte la alimentación eléctrica y llame al servicio de Asistencia Técnica.
 - Los usuarios de marcapasos u otros dispositivos similares deben asegurarse de que el funcionamiento de sus aparatos no se vea afectado por el campo inductivo, cuya gama de frecuencias está comprendida entre 20 y 50 kHz.
 - En cumplimiento de las disposiciones relativas a la compatibilidad electromagnética, la encimera de cocción por inducción electromagnética pertenece al grupo 2 y a la clase B (EN 55011).
- ### **Daños al aparato**
- En las partes de cristal no utilice detergentes abrasivos o corrosivos (por ejemplo productos en polvo, quitamanchas y estropajos metálicos).
 - Emplee, de ser necesario, utensilios de madera o plástico.
 - No se sienta sobre el aparato.
 - La superficie de vitrocerámica no debe usarse como

superficie de apoyo.

- No utilice el aparato como superficie de apoyo.
- No obstruya las aberturas ni las ranuras de ventilación y eliminación del calor.
- No utilice la encimera de cocción si el horno estuviese instalado debajo de la misma y hubiese un proceso de pirólisis en curso.
- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No deje el aparato sin vigilancia durante las cocciones que puedan liberar grasas y aceites y que al sobrecalentarse podrían inflamarse. Preste la máxima atención.
- Peligro de incendio: no deje objetos sobre las encimeras de cocción.
- **NO UTILICE NUNCA EL APARATO PARA CALENTAR LA VIVIENDA.**
- Los recipientes o las planchas deben colocarse dentro del perímetro de la encimera de cocción.
- Todos los recipientes deben tener el fondo plano y uniforme.
- En caso de derrames o desbordamientos, elimine el exceso de líquido de la encimera de cocción.
- No vierta sustancias ácidas, como zumo de limón o

vinagre, en la encimera de cocción.

- No derrame azúcar o mezclas dulces en la encimera de cocción durante la cocción.
- No apoye materiales o sustancias que podrían fundirse o incendiarse (papeles, plástico o papel de aluminio) durante la cocción.
- Apoye los recipientes directamente sobre la superficie de vitrocerámica.
- No ponga ollas o sartenes vacías en la zonas de cocción encendidas.
- No utilice materiales ásperos o abrasivos ni rascadores metálicos afilados.
- La superficie de vitrocerámica es muy resistente a los golpes, aun así evite la caída de objetos sólidos y duros sobre la superficie de cocción, podrían causar la rotura de la misma.
- En las partes de acero o tratadas superficialmente con acabados metálicos (por ejemplo anodizadas, niqueladas o cromadas) no utilice productos de limpieza que contengan cloro, amoníaco o lejía.
- El aparato no ha sido concebido para funcionar con temporizadores externos ni con sistemas de control remoto.

Instalación

- **NO INSTALE ESTE APARATO**

EN LANCHAS O CARAVANAS.

- Coloque el aparato en el mueble con la ayuda de otra persona.
- Compruebe que el mueble tenga las aberturas requeridas.
- Compruebe que el material del mueble sea resistente al calor.
- Haga realizar la instalación, el mantenimiento y las reparaciones por personal cualificado conforme a las normas vigentes.
- La conexión eléctrica debe ser realizada por personal técnico cualificado.
- Es obligatorio efectuar la puesta a tierra de conformidad con las normas de seguridad de la instalación eléctrica.
- Utilice cables resistentes a una temperatura de al menos 90 °C.
- Pase el cable de alimentación a la parte trasera del mueble. Tenga cuidado de que no entre en contacto con la parte inferior de la encimera de cocción o con un eventual horno empotrado bajo ésta.
- Tenga cuidado si se conectan aparatos eléctricos adicionales. Los cables de conexión no deben entrar nunca en contacto con las zonas de cocción calientes.
- El par de apriete de los tornillos de los conductores de alimentación del terminal de bornes debe ser de 1,5-2 Nm.
- No fije el aparato con demasiada firmeza al mueble, ya que podrían producirse daños durante el uso u obstruirse parcialmente las ranuras de eliminación del calor.
- La instalación y cualquier sustitución del cable de conexión eléctrica debe ser hecha exclusivamente por personal técnico autorizado.
- Para evitar cualquier peligro, si el cable de alimentación eléctrica se daña, contacte inmediatamente con el servicio de asistencia técnica para la sustitución.
- Antes de cualquier intervención en el aparato (instalación, mantenimiento, posicionamiento o desplazamiento) use siempre equipos de protección individual.
- Antes de cualquier operación en el aparato, desconecte la energía eléctrica general.
- Permita la desconexión del aparato tras la instalación, mediante un enchufe accesible o un interruptor en caso de conexión fija.
- Instale en la línea de alimentación un dispositivo de corte omnipolar, con una distancia de apertura de los

contactos que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III, de acuerdo con las normas de instalación.

- Este aparato se puede usar hasta una altura máxima de 2000 metros sobre el nivel del mar.

Función del aparato

Este aparato debe utilizarse para la cocción de alimentos en entornos domésticos. Cualquier otro uso se considera inadecuado. Además, no se puede utilizar:

- en la zona de la cocina por parte de dependientes en tiendas, en oficinas y en otros ambientes laborales;
- en granjas/establecimientos de turismo rural;
- por parte de clientes en hoteles, albergues y ambientes residenciales;
- en los bed and breakfast.

Este manual de uso

- Este manual de uso forma parte integrante del aparato y debe guardarse íntegro y al alcance del usuario durante todo el ciclo de vida del aparato.
- Antes de utilizar el aparato, lea detenidamente el presente manual de uso.
- Las explicaciones de este manual incluyen imágenes que describen lo que aparece actualmente en la pantalla. Recuerde, sin embargo, que el aparato podría disponer de una versión actualizada del sistema, por tanto, lo que se visualiza en la pantalla podría ser diferente de lo mostrado en el manual.

Responsabilidad del fabricante

El fabricante no se hace responsable por los daños a personas y cosas causados por:

- uso del aparato distinto al previsto;
- incumplimiento de las prescripciones del manual de uso;
- manipulación aunque solo sea de una parte del aparato;
- utilización de repuestos no originales.

Placa de identificación

La placa de identificación lleva los datos técnicos, el número de serie y la marca. No quite nunca la placa de identificación.

Eliminación



Conforme a la directiva europea RAEE (2012/19/UE), este aparato se debe desechar al final de su vida útil separándolo del resto de residuos.

Este aparato no contiene sustancias en cantidades suficientes para ser consideradas peligrosas para la salud y el medio ambiente, de conformidad con las directivas europeas actuales.



Tensión eléctrica Peligro de electrocución

- Desconecte la alimentación eléctrica general.
- Desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente.

Para desechar el aparato:

- Corte el cable de alimentación y retírelo.
- Entregue el aparato en los centros adecuados de recogida selectiva de residuos eléctricos y electrónicos, o bien devuélvalo al distribuidor al comprar un producto equivalente, en relación de uno a uno.

Se hace notar que para el embalaje del aparato se utilizan materiales no contaminantes y reciclables.

- Entregue los materiales del embalaje en los centros adecuados de recogida selectiva.



Embalajes de plástico Peligro de asfixia

- No deje sin vigilancia el embalaje ni partes del mismo.



Embalajes de plástico Peligro de asfixia

- No permita que los niños jueguen con las bolsas de plástico del embalaje.

Para ahorrar energía

- El diámetro de la base de la olla no debe salir de las líneas serigráficas sobre la superficie de vitrocerámica.
- Las ollas no deben colocarse fuera del perímetro de la encimera y encima de la pantalla.
- Al comprar una olla, verifique si el diámetro indicado se refiere al fondo o a la parte superior del recipiente, este último es casi siempre más grande que el del fondo.
- Cuando se preparan platos con tiempos largos de cocción, se puede ahorrar tiempo y energía utilizando una olla a presión, la cual permite además conservar las vitaminas contenidas en los alimentos.
- Asegúrese de que la olla a presión contenga suficiente líquido, porque el sobrecalentamiento provocado por la falta

del mismo podría dañar la olla y la zona de cocción.

- Se fuese posible cubra las ollas con una tapa adecuada.
- Elija la olla adecuada para la cantidad de alimento que desea cocinar. Una olla grande, pero semivacia implica un derroche de energía.



Si la encimera de cocción y el horno, si lo hay, se utilizan al mismo tiempo, en determinadas condiciones podría superarse el límite máximo de potencia utilizable de la propia instalación eléctrica.

Cómo leer el manual de uso

Este manual de uso utiliza las siguientes convenciones de lectura:



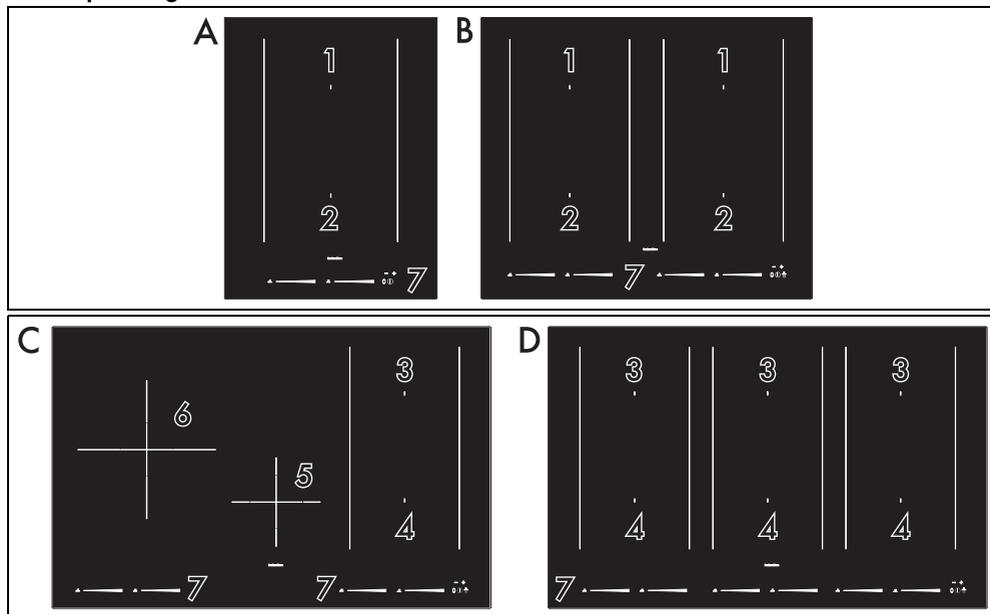
Advertencia/Atención

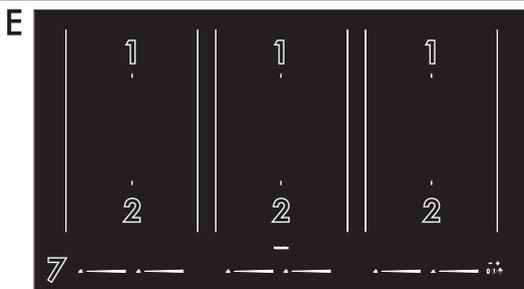


Información/Sugerencia

DESCRIPCIÓN

Descripción general





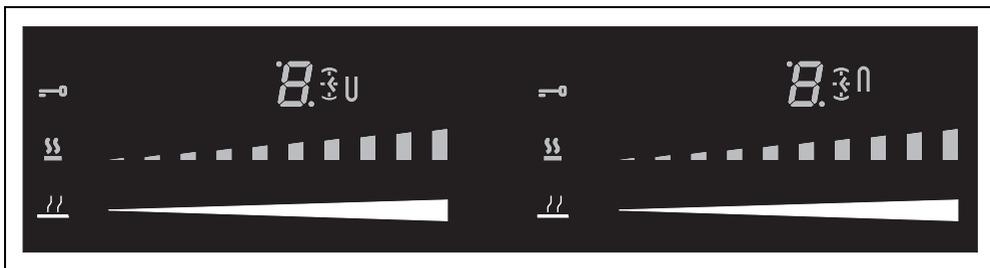
- 1, 2,..., 6: Zonas de cocción por inducción
- 7: Panel de mandos
- A: Modelos de 38 cm.
- B: Modelos de 60 cm.
- C: Modelos de 80 cm de 4 zonas.
- D: Modelos de 80 cm de 6 zonas.
- E: Modelos de 90 cm.

Zona	Tamaño H x L (mm)	Consumo máximo (W)*	Consumo en función Booster (W) *	Consumo en función Double Booster (W) *
1 - 2 Zonas individuales	182 x 240	2100	2500	3000
1 + 2 Función Bridge	365 x 240	3000	3700	-
3 - 4 Zonas individuales	182 x 200	2100	2500	3000
3 + 4 Función Bridge	365 x 200	3000	3700	-
5	160 x 160	1400	2100	-
6	250 x 250	2300	3000	-

*Las potencias son indicativas y pueden variar en función del recipiente utilizado o de los valores seleccionados.

Panel de mandos

Área de las zonas de cocción



Lista de teclas



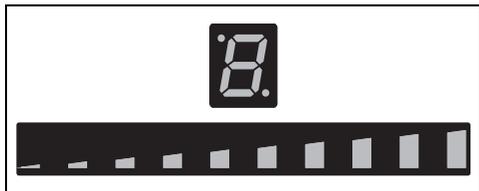
Barra de deslizamiento: aumenta o disminuye el

nivel de potencia de una zona de cocción.



Tecla de la función Warming: activa el mantenimiento del calor.

Lista de iconos



Barra gráfica y pantalla de la zona de cocción: representan el nivel de potencia seleccionado para una zona de cocción.

 Icono función Warming: muestra la activación del mantenimiento del calor.

 Icono llave: muestra la activación del bloqueo de mandos.

 Icono reloj: indica la temporización de una zona de cocción.

 Iconos función Bridge: muestran la activación de la función Bridge.

Área de los mandos principales



 Tecla On/Off: enciende o apaga la encimera de cocción.

 Tecla función Auto-Vent 2.0: activa la comunicación entre la encimera de cocción y la campana extractora (solo en algunos modelos).

 Tecla de la función Grill: activa la función Grill.

 Teclas de aumento y reducción del valor.

 Icono temporizador minuter: indica la activación del temporizador minuter autónomo.

 Pantalla del temporizador.



La ausencia del símbolo  indica que el aparato no está preparado para la comunicación inalámbrica con la campana.

Ventajas de la cocción por inducción



El aparato está equipado con un generador de inducción para cada zona de cocción. Cada generador situado bajo la superficie de cocción de vitrocerámica origina un campo electromagnético que induce una corriente térmica en la base de la olla. En la zona de cocción por inducción el calor ya no se transmite, las corrientes inductivas lo crean directamente dentro del recipiente.

- Ahorro de energía gracias a la transmisión directa de la energía a la olla (son necesarios recipientes adecuados de materiales magnetizables) con respecto a la cocción eléctrica tradicional.
- Mayor seguridad gracias a la transmisión de energía solo al recipiente apoyado sobre la encimera de cocción.
- Elevado rendimiento en la transmisión de energía desde la zona de cocción a la base de la olla.
- Rápida velocidad de calentamiento.
- Reducido peligro de quemaduras, ya que la superficie de cocción se calienta solo en la base de la olla; los alimentos que se desbordan no se pegan.

Gestión de la potencia

La encimera está dotada de un módulo de gestión de la potencia que optimiza/limita los consumos. Si los niveles de potencia totales ajustados, superan el límite máximo permitido la tarjeta electrónica gestionará automáticamente la potencia suministrada de las placas. El módulo trata de mantener los niveles máximos de potencia que se pueden suministrar. En la pantalla se muestran los niveles ajustados por la gestión automática.



Se da la prioridad a la última zona programada.



El módulo de gestión de la potencia no influye en la absorción eléctrica total del aparato.

USO

Operaciones preliminares



Vea Advertencias generales de seguridad.

- Quite todas las películas de protección externas e internas del aparato y los accesorios (si los hubiera).
- Quite las posibles etiquetas (a excepción de la placa con los datos técnicos).

Recipientes a utilizar para la cocción por inducción

Los recipientes utilizados para la cocción por inducción deben ser de metal, tener propiedades magnéticas y un fondo de tamaño suficiente.

Recipientes adecuados:

- Recipientes de acero esmaltado con fondo grueso.
- Recipientes de hierro forjado con fondo esmaltado.
- Recipientes de acero inox multicapa, acero inoxidable ferrítico y aluminio con fondo especial.

Recipientes no adecuados:

- Recipientes de cobre, acero inoxidable, aluminio, vidrio refractario, madera, cerámica y terracota.

Diámetros de los recipientes

Para garantizar que el aparato detecte correctamente los recipientes y para obtener resultados óptimos de cocción, los recipientes deben cumplir con las medidas de la siguiente tabla.

Zonas de cocción	Diámetro mínimo (mm)	Diámetro recomendado (mm)
1 - 2 (Individuales)	90 - 110	170 - 190
1 - 2 (Bridge)	190 - 230	240
3 - 4 (Individuales)	90 - 110	160 - 180
3 - 4 (Bridge)	190 - 230	200
5	70 - 90	160
6	110 - 130	250

Tenga en cuenta lo siguiente:

124 - USO

- Los recipientes de cocción no deben superar las líneas serigrafiadas sobre la superficie del aparato.
- No acerque los recipientes a los bordes de la superficie de vitrocerámica ni al panel de mandos.
- Si utiliza una plancha, esta deberá tener unas dimensiones máximas de 36 x 24 cm para las zonas 1 - 2 y 36 x 20 cm para las zonas 3 - 4.
- No utilice la plancha en las zonas 5 y 6.

Funciones básicas

Primera conexión a la corriente

En la primera conexión a la corriente o tras una interrupción y un restablecimiento de la misma, se realiza un control automático que enciende las luces testigo y las pantallas durante unos segundos. Al finalizar, se podrá utilizar normalmente el aparato.

Encendido y apagado

Para encender el aparato, mantenga pulsada la tecla  durante al menos un segundo. Para apagar el aparato, pulse la tecla  hasta la emisión de una señal acústica. Una vez encendido, el aparato se apagará automáticamente tras aproximadamente 10 segundos de inactividad.

Uso de la encimera de cocción

Encendido de las zonas de cocción



El aparato está equipado con un sistema de detección automática de los recipientes.

Después de encender el aparato:

1. Ponga un recipiente (adecuado para cocer por inducción y no vacío) en la zona de cocción que desea usar.
2. La pantalla que corresponde a la zona sobre la que está apoyado el recipiente se enciende automáticamente mostrando .

Ajuste de las zonas de cocción

Después de haber colocado un recipiente y de haberse asegurado de que la zona esté activada:

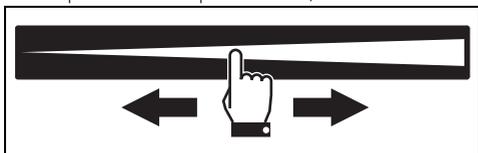
1. Ponga un dedo en la izquierda de la barra de deslizamiento de la zona de cocción que desea utilizar.



Ahora el valor de la potencia indicado es de



2. Deslice el dedo hacia la derecha o hacia la izquierda hasta seleccionar una potencia de 1 a 9, o bien habilite las funciones Booster o Double Booster (véanse los capítulos correspondientes).



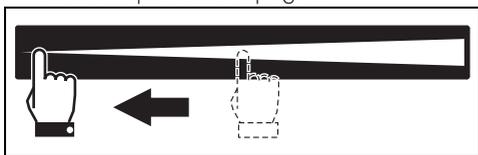
La pantalla de la zona utilizada indica el valor de la potencia programada.



También se puede seleccionar el nivel de potencia pulsando directamente la barra de deslizamiento, más o menos en el punto correspondiente al nivel de potencia deseado.

Apagado de las zonas de cocción

1. Deslice el dedo hasta el extremo izquierdo de la barra de deslizamiento de la zona de cocción que desea apagar.



1. La pantalla de la zona seleccionada muestra el valor **0**.



Para apagar más de una zona de cocción al mismo tiempo, basta con apagar el aparato mediante la tecla



Tabla resumen de los niveles de potencia

La potencia puede regularse en varios niveles. En el siguiente cuadro se encuentran las indicaciones relativas a los diversos tipos de

cocción.

Nivel de potencia	Adecuado para:
0	Posición OFF
de 1 a 2	Cocción de pequeñas cantidades de alimentos (potencias mínimas)
de 3 a 4	Cocción
de 5 a 6	Cocción de grandes cantidades de alimentos, asado de piezas más grandes
de 7 a 8	Asar, sofrito con harina
9	Asar
	Hervir grandes cantidades de agua (potencia máxima, véase la «Función Booster» y la «Función Double Booster»)

Función Booster

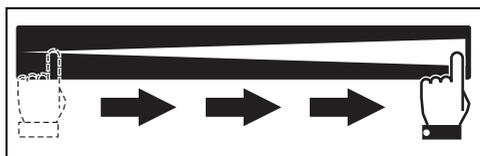


Vea Advertencias generales de seguridad.

La función Booster permite calentar como máximo un recipiente durante un tiempo limitado. Útil para hervir grandes cantidades de agua en poco tiempo.

Después de haber encendido la encimera y seleccionado una zona:

1. Deslice el dedo desde el extremo izquierdo hasta el extremo derecho de la barra de deslizamiento.



La función Booster también se puede activar pulsando una vez el extremo derecho de la barra de deslizamiento.

2. Se activará la función Booster y la pantalla de la zona de cocción mostrará el símbolo



La función Booster permanece activa como máximo durante 5 minutos. Transcurrido este tiempo, el nivel de potencia de la zona vuelve a 9.

Para desactivar la función Booster, es suficiente disminuir el nivel de potencia de la zona de cocción o apagar el aparato.

Función Double Booster



Vea Advertencias generales de seguridad.

La función Double Booster permite obtener más potencia que la función Booster.

Después de haber activado la función Booster para una zona de cocción, pulse de nuevo el extremo derecho de la barra de deslizamiento; se mostrarán secuencialmente los símbolos  y .

que indicarán que la función Double Booster está activa.

Para desactivar la función, basta con seleccionar otro nivel de potencia o apagar el aparato.

Función Bridge (solo en algunas zonas)



Esta función controla automáticamente un reparto equitativo de la potencia en las dos zonas involucradas.

Mediante esta función se pueden controlar dos zonas de cocción (delantera y trasera) al mismo tiempo para utilizar recipientes como fuentes para escalfar pescado u ollas alargadas.

Después de haber encendido la encimera de cocción:

1. Coloque dos recipientes pequeños o uno alargado sobre zonas conectadas verticalmente.
2. Las pantallas relativas a las zonas de cocción correspondientes muestran el símbolo .
3. Al lado de las pantallas, aparecen los símbolos  y  parpadeantes. Estos símbolos indican que se puede activar la función Bridge.

Para activar la función Bridge:

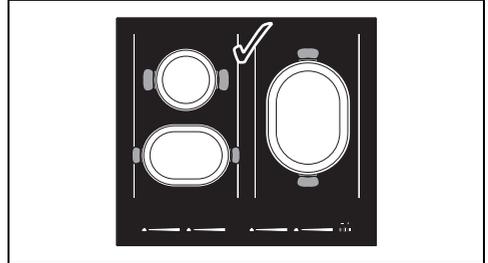
1. Toque las barras de deslizamiento de las zonas correspondientes al mismo tiempo; los símbolos  y  dejan de parpadear.
2. Una vez activada la función permanece activa solo la pantalla de la zona de la izquierda.

3. Programe el nivel de potencia deseado para ambas zonas mediante la barra de deslizamiento de la zona izquierda.

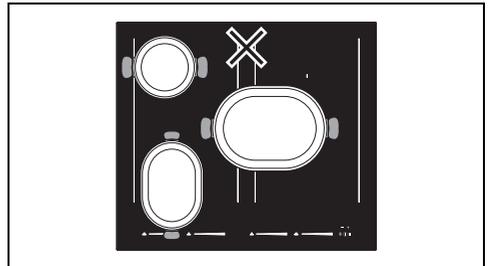


Cuando se activa la función Bridge, no se puede activar la función Double Booster en las zonas involucradas.

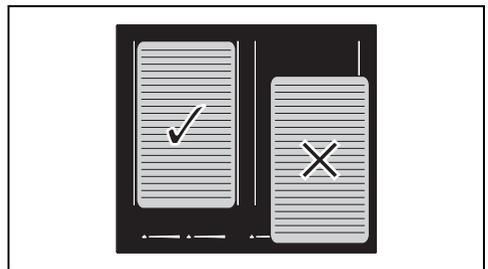
Si se utiliza una olla de gran tamaño, ovalada u oblonga, asegúrese de colocarla en el centro de la zona de cocción.



Posición correcta de la olla



Posición NO correcta de la olla



Ejemplos de colocación de la plancha

Funciones suplementarias

Temporizador minuterero autónomo



Se puede programar hasta un máximo de 1 hora y 59 minutos.

Con esta función se puede programar un minuterero que emite una señal acústica al final del tiempo programado. No interrumpe el funcionamiento de las zonas de cocción, sino

que avisa solamente al usuario cuando han transcurrido los minutos programados.

Después de haber encendido la encimera y sin haber activado ninguna zona de cocción:

1. Pulse a la vez las teclas  y ; entre ellas aparecerá el icono .
2. La pantalla del temporizador muestra .
3. Seleccione el tiempo deseado mediante las teclas  y ; mantenga pulsadas las teclas para obtener un avance rápido.
4. Al cabo de pocos instantes, el temporizador empezará la cuenta atrás y el punto entre la primera y la segunda cifra parpadeará.
5. Cuando se acabe el tiempo se emitirán señales acústicas; pulse la tecla  o  para desactivar el avisador acústico.

Modificación y desactivación del temporizador minuterero

Para modificar o desactivar el minuterero durante la cuenta atrás:

1. Pulse la tecla  para encender la encimera de cocción (si estuviera apagada o en stand-by).
2. Pulse a la vez las teclas  y .
3. Cambie la cuenta atrás o ponga a cero el temporizador mediante las teclas  y . El reinicio del temporizador implica su desactivación.

Esquema del aumento y reducción del temporizador minuterero (poco a poco)

	-	+
de 0 a 5 minutos	10 seg.	1 minuto
de 5 a 9 minutos	30 seg.	1 minuto
de 9 minutos en adelante	1 minuto	1 minuto

Esquema del aumento y reducción del temporizador minuterero (avance rápido)

	-	+
de 0 a 10 minutos	1 minuto	1 minuto
de 10 min. a 1 hora	5 minutos	5 minutos
de 1 hora a 1 hora y 59 minutos	5 minutos	5 minutos



Con un tiempo igual o superior a 10 minutos, aparecerá el icono  debajo de la pantalla del temporizador.

Cocción temporizada



Se puede programar hasta un máximo de 1 hora y 59 minutos.

Esta función permite programar el apagado automático de cada una de las zonas de cocción al finalizar un periodo de tiempo configurado por el usuario.

1. Apoye un recipiente sobre una zona de cocción y seleccione un nivel de potencia.
2. Pulse a la vez las teclas  y ; al lado de la pantalla de la zona de cocción aparecerá el icono .
3. Seleccione el tiempo deseado mediante las teclas  y ; manténgalas pulsadas para obtener un avance rápido.
4. La cocción temporizada se activa algunos segundos después de la última selección.

5. Cuando se acabe el tiempo se emitirán señales acústicas; pulse la tecla  o  para desactivar el avisador acústico.



- Es posible activar la función en varias zonas de cocción al mismo tiempo.
- Cuando se activa el temporizador en otra zona de cocción, el icono  de la zona previamente programada se oscurece levemente.

Modificación o desactivación de la cocción temporizada

Para modificar o poner a cero una cocción temporizada, basta con seguir las mismas instrucciones indicadas para modificar o poner a cero el temporizador minuter. En caso de que se hayan programado varias cocciones temporizadas, es necesario pulsar a la vez las

teclas  y  para desplazarse entre los temporizadores de cada zona y modificarlos uno por uno.

Cada temporizador seleccionado se muestra con el icono  con el brillo al máximo, mientras que los demás iconos están parcialmente oscurecidos.



Durante una o más cocciones temporizadas, siempre se puede programar un minuter. autónomo.

Calentamiento rápido



Esta función no está disponible en las funciones Warming, Booster y Double Booster.

Esta función calienta como máximo una zona de cocción y permite a la misma alcanzar de forma más rápida el calor correspondiente al nivel de potencia seleccionado.

Después de haber seleccionado una zona de cocción:

1. Mantenga pulsada la barra de deslizamiento en el nivel de potencia deseado (de 1 a 9) durante al menos 3 segundos.
2. La pantalla de la zona muestra el símbolo  que se alterna con el nivel de potencia seleccionado.

3. Al terminar el tiempo de calentamiento, la zona de cocción vuelve al nivel de potencia seleccionado anteriormente.

Esta función se puede desactivar seleccionando un nivel de potencia diferente o apagando el aparato.

Función Pausa (solo en algunos modelos)

Esta función permite suspender la actividad de todas las zonas de cocción.

Para activar la función Pausa:

1. Con al menos una zona de cocción activa, pulse a la vez las teclas  y .
2. En las pantallas de todas las zonas de cocción aparecerá el símbolo .



La función Pausa puede mantenerse como máximo 10 minutos; después, el aparato se apaga.

Para desactivar la función Pausa:

1. Pulse a la vez las teclas  y . La barra gráfica de la zona posterior derecha parpadea.
2. Deslice el dedo a lo largo de la barra de deslizamiento, de izquierda a derecha.
3. Ahora la función Pausa está desactivada y se restablecen las funciones programadas anteriormente.



Durante la función Pausa, se mantienen activos la limitación de la duración de la cocción, los indicadores de calor residual y la función de Bloqueo de mandos.

Función Recall (solo en algunos modelos)



Esta función solo se puede utilizar si, al realizar el apagado involuntario, estaba activa al menos una zona de cocción.

Esta función permite restablecer algunas operaciones ya iniciadas, tras un apagado involuntario.

En este caso, realice estas operaciones en los 6 segundos siguientes:

1. Encienda el aparato.
 - Los ledes situados sobre las teclas  y  parpadean.

2. Pulse a la vez las teclas  y  para restablecer las funciones activas anteriormente.

La función Recall permite restablecer solo las siguientes funciones:

- 1 Actividad y niveles de potencia de las zonas de cocción.
- 2 Cocciones temporizadas.
- 3 Función Bridge.
- 4 Calentamiento rápido.
- 5 Funciones Booster y Double Booster.
- 6 Bloqueo de mandos.



El resto de las funciones no indicadas no se restablecerán.

Funciones especiales

Función Warming



Con esta función es posible mantener calientes las comidas ya cocinadas o mantener el agua en ebullición.

Para activar la función Warming, después de haber encendido la encimera de cocción:

1. Coloque un recipiente sobre una zona de cocción.
2. Pulse la tecla  para activar la función; la pantalla de la zona de cocción seleccionada muestra el símbolo  y el icono  aparecerá al lado de la barra gráfica.

Para desactivar la función Warming, basta con volver a pulsar la tecla  relativa a la zona correspondiente.

Función Grill



Esta función permite activar automáticamente la función Bridge solo en las zonas de la derecha; es útil para asar con la plancha o para cocinar con recipientes alargados.

Para activar la función Grill:

1. Coloque una plancha o un recipiente alargado sobre las zonas de la derecha.
2. Pulse la tecla . El led situado sobre él parpadea.

En la pantalla de la zona delantera aparecerá el símbolo  y en la de la zona trasera, el

símbolo . La electrónica configurará automáticamente el nivel de potencia a 9 (fase de precalentamiento).



A los 3 minutos de funcionamiento, la potencia se reducirá al nivel 7 y el led situado sobre la tecla función Grill se quedará fijo.

Modifique el nivel de potencia en cualquier momento desde la barra de deslizamiento.

Para desactivar la función Grill, pulse la tecla



Función Auto-Vent 2.0 (solo en algunos modelos)



- Esta función permite controlar la velocidad de aspiración de una campana a través de una conexión inalámbrica.
- La campana debe estar preparada para la función Auto-Vent 2.0.
- La conexión siempre es unidireccional, desde la encimera hasta la campana. No se puede controlar la encimera a través de la campana.

La función Auto-Vent 2.0 está desactivada por defecto, pero se puede activar a través del menú de usuario.

Esta función cuenta con un modo automático y uno manual:

- El modo automático regula la velocidad de aspiración de la campana en función de la potencia total del aparato (vea «Menú de usuario»- opción U2).
- El modo manual permite regular la velocidad de aspiración pulsando la tecla



Después de haber encendido la encimera de cocción, para activar el modo manual:

1. Pulse la tecla .
2. Cada vez que se vuelve a pulsar, la velocidad de aspiración de la campana aumenta siguiendo una secuencia cíclica de 5 niveles de ajuste, desde 0 (apagado) hasta 4 (velocidad máxima).

Para volver al modo automático, se debe

apagar y volver a encender el aparato.



Consulte siempre el manual de la campana para indicaciones más precisas.

Menú de usuario

El menú de usuario permite modificar algunas características funcionales del aparato. Hay 4 opciones disponibles y cada una de ellas está marcada en la pantalla del temporizador con la letra «U» y un número secuencial.

Opción	Descripción
	Limitación de potencia (kW) - Modificación reservada al instalador
	Activación y desactivación de la función Auto-Vent 2.0 (solo en algunos modelos)
	Configuración Auto-Vent 2.0 en modo automático (solo en algunos modelos)
	Opción reservada

Acceder al menú de usuario

1. Con la encimera apagada, enciéndala con la tecla .
2. En los 3 segundos siguientes, vuelva a pulsar para apagarla; el icono empieza a parpadear.
3. Pulse a la vez las teclas y hasta que aparezcan las barras gráficas sobre las barras de deslizamiento de las zonas de la derecha.

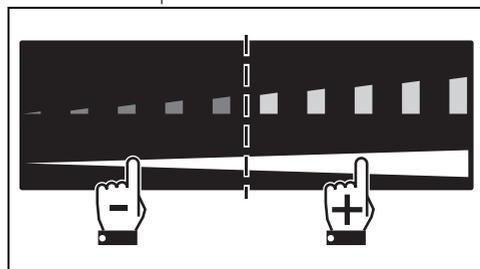
4. Pulse a la vez el centro de las dos barras de deslizamiento para completar el acceso.

Opciones de usuario

Una vez efectuado el acceso, la primera opción que se propone es la referente a la limitación de potencia (opción U0), cuya modificación solo está destinada al instalador (véase «Procedimiento de limitación de potencia»).

Pulse las teclas y para desplazarse entre las opciones.

Para seleccionar los valores de cada opción, pulse la mitad izquierda de la barra de deslizamiento para deslizarse hacia atrás y la mitad derecha para deslizarse hacia delante.



La opción U1 (solo en algunos modelos) permite activar o desactivar la función Auto-Vent 2.0:

- Valor 0: función desactivada.
- Valor 1: función activada.

La opción U2 (solo en algunos modelos) permite configurar la función Auto-Vent 2.0 en modo automático. Se pueden seleccionar 8 valores. La siguiente tabla ofrece un resumen de las programaciones posibles:

Valor	Iluminación de la campana	Velocidad del ventilador de la campana		
		Cocciones delicadas	Cocciones medias	Cocciones intensas
0	Off		Off	
1	On		Off	
2 - 4 - 6	On	Off	velocidad 1	velocidad 2
3 - 5 - 7	On	velocidad 1	Velocidad 2	Velocidad 3

Consulte la siguiente tabla para seleccionar el valor más adecuado en función de la limitación de potencia del aparato:

Valor	Limitación de potencia
2 - 3	hasta 4 kW
4 - 5	de 4 a 5 kW
6 - 7	de 5 kW en adelante



Si el aparato está regulado a un nivel de potencia inferior respecto a lo indicado en la tabla anterior, podría no ser posible elegir algunas de las velocidades para el ventilador de la campana.



Para los modelos que no disponen de la conexión inalámbrica, las opciones U1 y U2 del menú de usuario serán visibles pero no accesibles.

Salir del menú de usuario

Se puede salir del menú de usuario de dos maneras:

- 1 Pulse a la vez las teclas y durante al menos dos segundos. Se guardarán todas las modificaciones y se apagará la encimera. Por lo tanto, habrá que volver a encenderla.
-
- 2 Pulse la tecla durante al menos dos segundos. Se rechazarán todas las modificaciones y la encimera se reiniciará, pero seguirá encendida.

Función de seguridad



Vea Advertencias generales de seguridad.

Limitación de la duración de la cocción

El aparato dispone de un dispositivo automático que limita la duración de funcionamiento.

Si no se modifican los ajustes de cocción del recipiente, la duración de funcionamiento máximo depende del nivel de potencia seleccionado.

Cuando se activa el dispositivo para la limitación de la duración de funcionamiento, se desactiva el calentamiento del recipiente.

Nivel de potencia	Duración máxima de la cocción en horas
Warming	2
1	9
2	7
3	5 ½
4	4 ½
5	3 ½
6	3

Nivel de potencia	Duración máxima de la cocción en horas
7	2 ½
8	2
9	1 ½
Booster / DBooster	10 minutos

Indicador de calor residual

Después de haber apagado la zona de cocción, en cada pantalla se muestra un símbolo específico que señala si la zona aún está caliente y muestra la temperatura indicativa:

Símbolo	Temperatura
	> 60 °C
	> 80 °C
	> 100 °C

Protección contra el sobrecalentamiento

Si se utiliza la encimera de cocción a la máxima potencia un período de tiempo largo, los dispositivos electrónicos pueden tardar en enfriarse si la temperatura ambiente es elevada. Cuando se alcanzan determinados umbrales de seguridad, se desactivan una o varias zonas de cocción. Por último, si la temperatura interna es muy elevada, el aparato se apaga automáticamente.

Bloqueo de mandos (solo en algunos modelos)



Esta función está concebida para bloquear todas las teclas de la encimera durante el funcionamiento, a excepción de la tecla .

Esta función viene bien durante las operaciones de limpieza y para prevenir interacciones accidentales.

Para activar el Bloqueo de mandos, con al menos una zona de cocción activa:

- pulse a la vez las teclas y durante al menos un segundo.

El Bloqueo de mandos está activo y para cada zona de cocción se muestra el símbolo .

Para desactivar el Bloqueo de mandos, pulse a

la vez las teclas y durante al menos un segundo; los símbolos desaparecen.

Bloqueo de seguridad para niños



Esta función sirve para evitar activaciones accidentales del aparato, por ejemplo por parte de los niños.

Para activar el bloqueo de seguridad para niños, el aparato debe estar encendido, las zonas de cocción deben estar inactivas y no se debe activar ningún temporizador:

- Pulse a la vez las teclas y durante al menos 3 segundos.

El símbolo aparecerá en la pantalla de todas las zonas de cocción y en la pantalla del temporizador.

Para desactivar el Bloqueo para niños, pulse a la vez las teclas y durante al menos 3 segundos.

Avisos de error

En caso de mal funcionamiento o comportamiento anómalo, la pantalla muestra un mensaje que contiene el código asociado al error.

Los códigos de error empiezan siempre por las letras «E» o «Er» seguidos por una serie de cifras (por ejemplo, «Er47-30»).

Los errores codificados como:

- “E02”
- “E2”
- “Er21”

Indican un sobrecalentamiento del aparato o de una de sus partes, por lo que se debe apagar inmediatamente el aparato, retirar todos los recipientes y dejarlo enfriar.

Si estos errores persisten o si aparecen errores diferentes, anote el código y póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza de la encimera vitrocerámica



Vea Advertencias generales de seguridad.

Limpieza de las superficies

Para una buena conservación de las superficies, es necesario limpiarlas regularmente después de cada uso, dejándolas enfriar previamente.

Limpieza ordinaria diaria

Utilice siempre solo productos específicos que no contengan abrasivos ni sustancias ácidas a base de cloro. Vierta el producto sobre un paño húmedo y páselo por la superficie, aclare cuidadosamente y seque con un trapo suave o con un paño de microfibra.

Limpieza semanal

Limpie y cuide la encimera una vez a la semana con un producto común para la limpieza de la vitrocerámica. Respete siempre las indicaciones del fabricante. La silicona contenida en estos productos genera una película protectora hidrorrepelente y contra la suciedad. Todas las manchas quedan en la película y, por tanto, pueden ser eliminadas con facilidad. Seque

después la superficie con un paño limpio. Tenga cuidado de que no queden restos de detergentes en la superficie de cocción, porque tendrían una reacción agresiva cuando se calienta y podrían modificar la estructura de la misma.

Manchas de comida o restos

Las posibles manchas claras causadas por el uso de ollas con fondo de aluminio pueden eliminarse con un paño húmedo impregnado en vinagre. En caso de que después de la cocción quedaran residuos quemados, quítelos, enjuague con agua y seque bien con un paño limpio. Los granos de arena que pueden haberse caído en la encimera de cocción durante la limpieza de verduras, patatas, etc. podrían rayarla al mover las ollas. Quite, por tanto, inmediatamente los posibles granos de arena de la superficie de cocción. Los cambios de color no influyen en el funcionamiento y la estabilidad del vidrio. De hecho, no se trata de modificaciones del material de la encimera de cocción, sino de simples restos no eliminados que se han carbonizado. Se pueden formar superficies brillantes debidas al roce de los fondos de las ollas, especialmente si son de aluminio, y al uso de detergentes no apropiados. Es difícil quitarlos mediante el uso

de productos normales para la limpieza. Puede ser necesario repetir la limpieza varias veces. El uso de detergentes agresivos, o la fricción con el fondo de las ollas, podrían deslustrar con el tiempo las decoraciones de la encimera de cocción y contribuir a la formación de manchas.



Se aconseja utilizar los productos de limpieza distribuidos por el fabricante.



Después de limpiar es necesario secar cuidadosamente el aparato, ya que los chorros de agua o detergente podrían alterar el correcto funcionamiento del aparato y su estética.

Qué hacer si...

La encimera de cocción no funciona:

- Controle que la encimera de cocción esté conectada y que el interruptor general esté activado.
- Controle que no se produzcan interrupciones de corriente.
- Controle que no haya saltado el fusible. En este caso sustituya el fusible.
- Controle que no haya saltado el interruptor magnetotérmico de la instalación

doméstica. En este caso, reactive el interruptor.

Los resultados de la cocción no son satisfactorios:

- Controle que la temperatura de cocción no sea demasiado alta o demasiado baja.
- Asegúrese de que la encimera cuente con la ventilación correcta y de que las tomas de aire estén completamente libres.
- Utilice ollas certificadas y probadas para la cocción por inducción.

La encimera de cocción produce humo:

- Deje que se enfríe y limpie la encimera de cocción al terminar la cocción.
- Controle que la comida no haya desbordado y si fuese necesario use un recipiente más grande.

Los fusibles o el interruptor magnetotérmico de la instalación doméstica saltan repetidamente:

- Llame al Servicio de Asistencia o a un electricista.

Aparecen roturas o grietas en la encimera de cocción:

- Apague inmediatamente el aparato, desconecte la alimentación eléctrica y llame al Servicio de Asistencia.

INSTALACIÓN

Conexión eléctrica



Vea Advertencias generales de seguridad.

Información general

Compruebe que las características de la red eléctrica coincidan con los datos indicados en la placa.

La placa de identificación, con los datos técnicos, el número de serie y la marca, está aplicada visiblemente en el aparato.

No quite nunca esta placa.

Realice la conexión a tierra con un cable por lo menos 20 mm más largo que los demás.

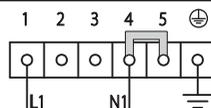
El aparato puede funcionar en los siguientes modos:

Modelos de 38 cm (A)

220-240 V 1N~

3 x 1,5 mm²

cable tripolar

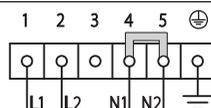


Modelos de 60 cm (B) y modelos de 80 cm de 4 zonas (C)

220-240 V / 380-415 V 2N~

6 x 1,5 mm²

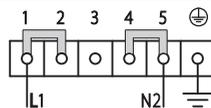
cable de seis polos



220-240 V

3 x 6 mm²

cable tripolar

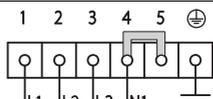


Modelos de 80 cm de 6 zonas (D) y modelos de 90 cm (E)

380-415 V 3N \sim

5 x 1,5 mm²

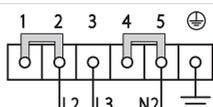
cable de cinco polos



220-240 V 3 \sim / 380-415 V 2N \sim

4 x 4 mm²

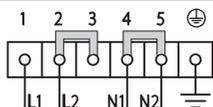
cable de cuatro polos



220-240 V 1N \sim

5 x 2,5 mm²

cable de cinco polos



Los valores indicados más arriba se refieren a la sección del conductor interno.



Los cables de alimentación están dimensionados teniendo en cuenta el factor de simultaneidad (en conformidad con la norma EN 60335-2-6).



Para cada conexión, utilice siempre el puente suministrado

Conexión fija

Instale en la línea de alimentación un dispositivo de corte omnipolar, con una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III, de acuerdo con las normas de instalación.

Para los mercados de Australia y Nueva Zelanda:

La desconexión incorporada en la conexión fija debe cumplir con la normativa AS/NZS 3000.

Procedimiento de limitación de potencia



- Este procedimiento solo está reservado al instalador.
- El aparato, en función de los modelos, está regulado de fábrica a la máxima potencia.

Para poder modificar la potencia máxima absorbida por el aparato, es necesario acceder al menú de usuario (véase «Menú de usuario»). La opción de la limitación de

potencia está marcada con el código y es la primera que se propone.

Las pantallas de las zonas delantera y trasera derechas muestran los números asociados a la potencia programada de fábrica (valor expresado en kW - según los modelos):



Utilice la barra de deslizamiento de la derecha para cambiar la potencia: pulse la parte izquierda para disminuirla y la parte derecha para aumentarla.

Gracias a la función Eco-Logic Advance el valor de potencia aumenta y disminuye en pasos de 0,1 kW con cada toque.

Para salir del menú de usuario, véase el capítulo «Menú de usuario».

Tabla de los consumos de potencia

Modelos	Potencia mínima (kW)	Potencia máxima (kW)
38 cm	1,4	7,4
60 cm	1,4	7,4
80 cm de 4 zonas	1,4	7,4
80 cm de 6 zonas	1,4	7,4
90 cm	1,4	11,1

Abertura para instalación encastrada

Indicaciones de seguridad para el posicionamiento y la instalación



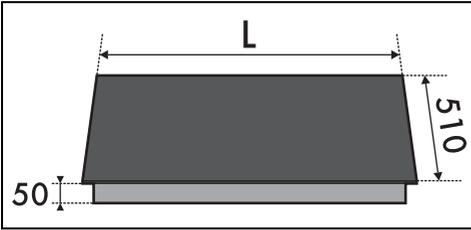
Vea Advertencias generales de seguridad.

- La instalación puede ser de materiales diversos, como mampostería, metal, madera maciza y madera revestida de laminados plásticos, siempre que sean resistentes al calor (> 90 °C).
- Enchapados, colas o revestimientos plásticos en los muebles adyacentes deben ser termorresistentes (> 90 °C), en caso contrario podrían deformarse con el tiempo.
- Si el mueble no dispone de la apertura empotrada necesaria, se deberá realizar mediante una obra de carpintería y/o de albañilería que deberá llevar a cabo un técnico competente.
- La distancia mínima que hay que observar entre las campanas de aspiración y la

superficie de cocción debe corresponder como mínimo a la indicada en las instrucciones de montaje de la campana de aspiración.

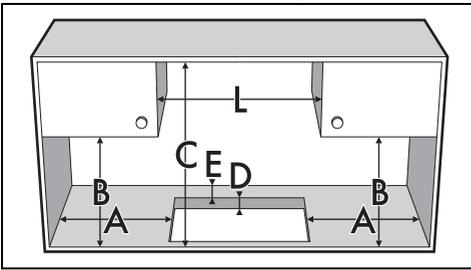
- Hay que respetar también las distancias mínimas de los recortes de la encimera en el lado trasero, como se indica en las instrucciones de montaje.
- Si el aparato se instala sobre un horno, este debe estar dotado de ventilador de refrigeración.

Dimensiones del aparato (mm)



	L
Modelos A de 38 cm	380
Modelos B de 60 cm	600
Modelos C y D de 80 cm de 4 y 6 zonas	800
Modelos E de 90 cm	900

Dimensiones del mueble empotrado (mm)



A mín. 50

B mín. 460

C mín. 750

D 30 ÷ 50

E mín. 50

mín. 380 - modelos A de 38 cm

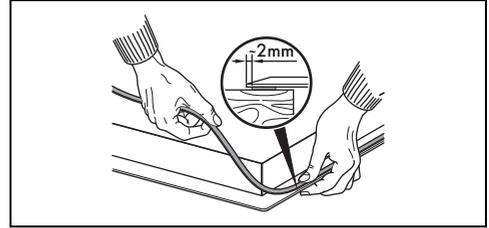
mín. 600 - modelos B de 60 cm

mín. 800 - modelos C y D de 80 cm

mín. 900 - modelos E de 90 cm

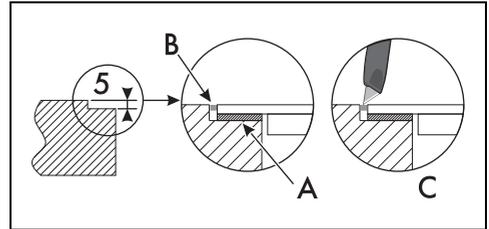
Junta de la encimera de cocción

Antes del montaje, para evitar infiltraciones de líquidos entre el marco de la encimera de cocción y la encimera del mueble, ponga la junta adhesiva a lo largo de todo el perímetro de la encimera de cocción.

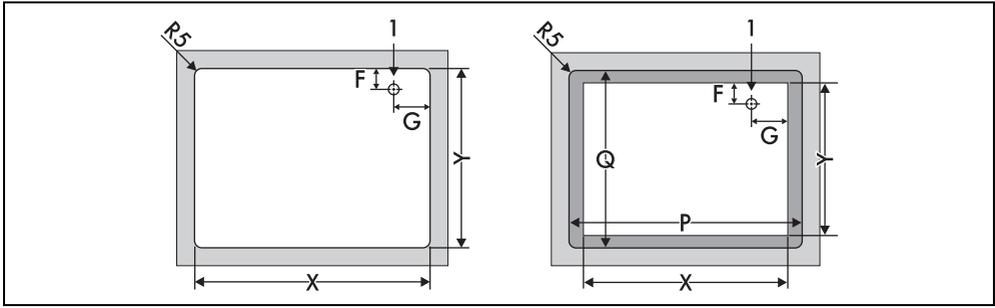


No fije la encimera de cocción con silicona. En ese caso, no permitiría eliminarla de la encimera de cocción sin dañarla.

En caso de empotrado a ras, después de haber extendido sobre la superficie de vidrio la junta adhesiva (A) y de haber puesto y fijado la encimera de cocción, rellene los bordes con silicona aislante (B) y limpie el exceso. Si fuese necesario quitar la encimera, corte la silicona con un cutter antes de tratar de quitarla (C).



Empotrado a semirrás y a ras (mm)*



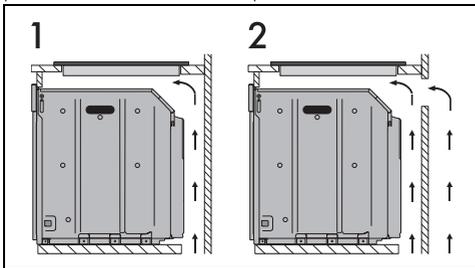
	P	Q	X	Y	F	G
Mod. A de 38 cm	384	506	310	490	139	65
Mod. B de 60 cm	604	514	560	478 ÷ 490	147	145
Mod. C de 80 cm de 4 zonas	804	514	730	480	145	330
Mod. D de 80 cm de 6 zonas	804	514	750 ÷ 780	490	145	330
Mod. E de 90 cm	904	514	880	490	144	181
1	Conexión eléctrica					

* La imagen de la izquierda representa la entalladura a semirrás, mientras que la derecha representa la entalladura a ras. Los modelos con perfiles de cobre solo se pueden instalar a semirrás.

Empotrado

En compartimiento para empotrar el horno

La distancia entre la encimera de cocción y los muebles de cocina o los aparatos de empotrar debe garantizar una ventilación adecuada y una salida del aire suficiente. Si se instala sobre un horno es necesario dejar un espacio entre el fondo de la encimera de cocción y la parte del producto instalado debajo.

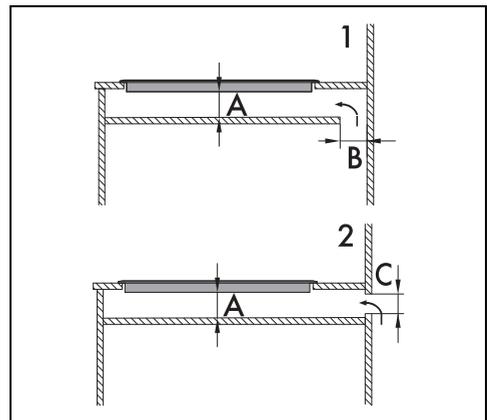


- 1 Con apertura en el fondo
- 2 Con apertura en el fondo y en la parte trasera

En compartimiento neutro

En caso de que haya otros muebles bajo la encimera, se debe instalar un doble fondo de

madera a una distancia mínima de 20 mm desde el lado inferior de la encimera para evitar contactos accidentales. El doble fondo solo debe poder extraerse utilizando herramientas adecuadas.



- 1 Con apertura en el fondo
- 2 Con apertura en la parte trasera

A mín. 20 mm - máx. 50 mm

B máx. 50 mm

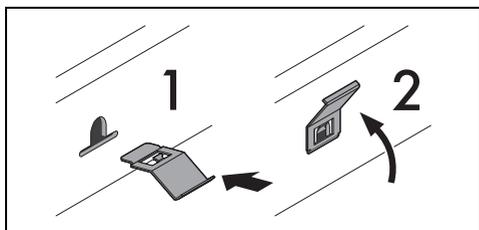


En caso de no instalar el doble fondo de madera, el usuario puede entrar en contacto accidentalmente con partes cortantes o calientes.

Fijación al mueble empotrado

Para garantizar la fijación y un centrado óptimo, es necesario poner las abrazaderas que se suministran:

1. Introduzca las abrazaderas y encájelas horizontalmente con una ligera presión en el entallado correspondiente.
2. Gírelas hacia arriba para encajarlas definitivamente.



Para el instalador

- En caso de conexión con enchufe (si lo hubiera), este siempre tendrá que quedar accesible después de la instalación.
- No doble ni atrape el cable de alimentación.
- Hay que instalar el aparato siguiendo los esquemas de instalación.
- Si el aparato no funciona correctamente después de haber realizado todos los controles, contacte con el Servicio de Asistencia Autorizado de su zona.
- Una vez que el aparato está instalado correctamente le rogamos que instruya al usuario sobre el método correcto de funcionamiento.