

<b>ADVERTENCIAS</b>	<b>117</b>	Funciones especiales	130
Advertencias generales de seguridad	117	Funciones suplementarias	131
Instalación	121	Menú de usuario	132
Función del aparato	122	Avisos de error	134
Este manual de uso	122	<b>LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO</b>	<b>135</b>
Responsabilidad del fabricante	122	Limpieza de la encimera vitrocerámica	135
Placa de identificación	122	Qué hacer si...	135
Eliminación	122	<b>INSTALACIÓN</b>	<b>136</b>
Para ahorrar energía	123	Conexión eléctrica	136
Cómo leer el manual de uso	123	Abertura para instalación encastrada	137
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>124</b>	Empotrado	138
Descripción general	124	Ventilación	138
Panel de mandos	125	Fijación al mueble empotrado	139
<b>USO</b>	<b>126</b>	Posición de la ranura para las abrazaderas	139
Operaciones preliminares	126	Procedimiento de limitación de potencia	139
Funciones básicas	126	Prueba	139
Uso de la encimera de cocción	127	Para el instalador	139

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](http://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 siente 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.
- 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 serigrafiadas 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 semivacía 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:



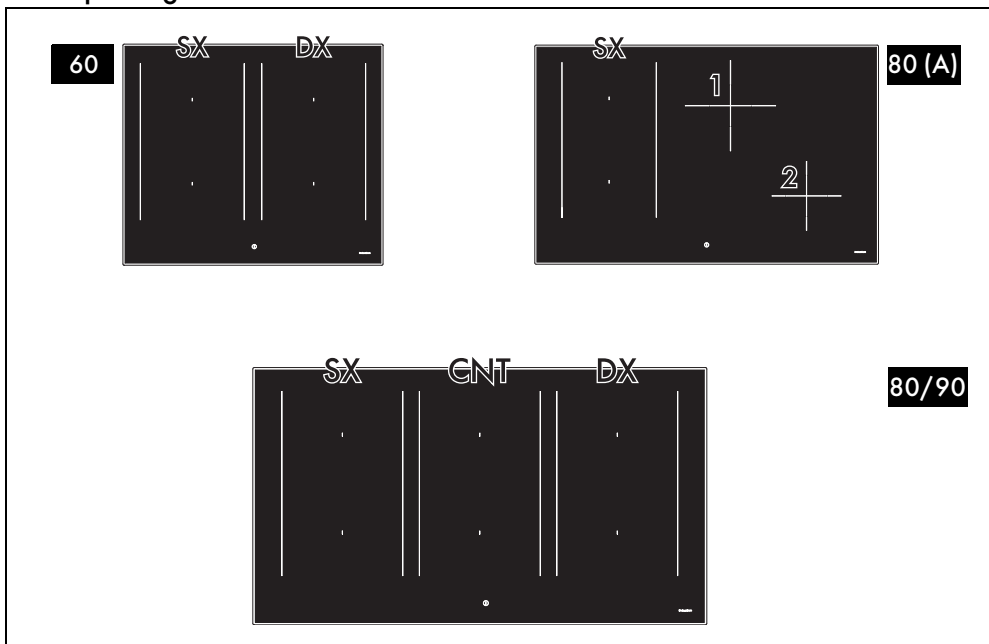
Advertencia/Atención



Información/Sugerencia

# DESCRIPCIÓN

## Descripción general



- SX: Zonas de cocción izquierdas
- CNT: Zonas de cocción centrales
- DX: Zonas de cocción derechas
- 1: Zona de cocción trasera central
- 2: Zona de cocción delantera derecha

### Modelos de 60 cm, de 80 cm (A) y de 90 cm:

Zona	Tamaño H x L (mm)	Potencia máx. absorbida Niv. 9 (W)*	Consumo en función Booster (W) *	Consumo en función Double Booster (W) *
Zona individual	190 x 210	2100	2500	3000
Multizone	360 x 240	3000	3700	-
Zona 1	200 x 200	2300	3000	-
Zona 2	160 x 160	1400	1850	2100

### Modelo de 80 cm:

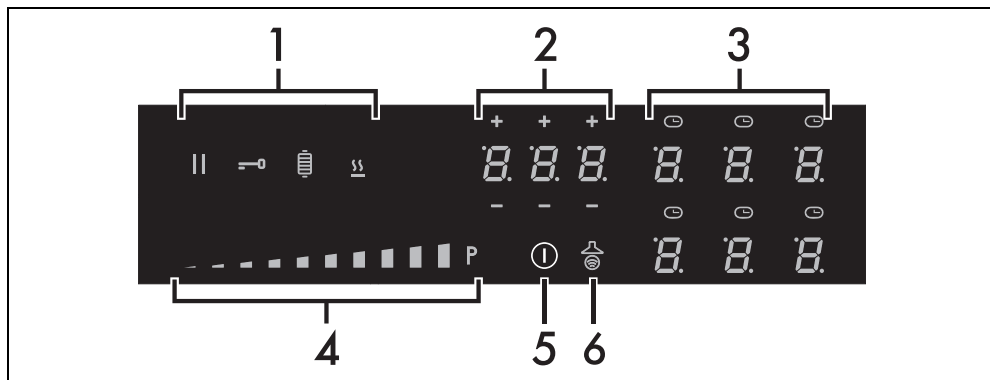
Zona	Tamaño H x L (mm)	Potencia máx. absorbida Niv. 9 (W)*	Consumo en función Booster (W) *	Consumo en función Double Booster (W) *
Zona individual	180 x 200	2100	2500	3000
Multizone	360 x 200	3000	3700	-

\*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



1. Teclas de las funciones
2. Pantalla del temporizador
3. Pantalla de las zonas de cocción
4. Barra de deslizamiento
5. Tecla ON/OFF
6. Tecla función Auto-Vent 2.0

### Ventajas de la cocción por inducción

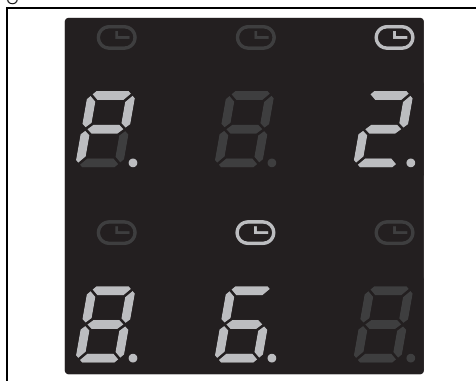


El aparato está equipado con un generador de inducción para cada zona de cocción. Cada generador situado bajo la superficie de cocción de vitrocerámica origina un campo electromagnético que induce una corriente térmica en la base de la olla. En la zona de cocción por inducción el calor ya no se transmite,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



La prioridad se le da a la última zona programada.



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

## 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 los 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:

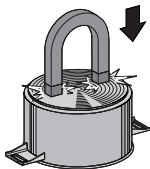
- Recipientes de acero esmaltado con fondo grueso.
- Recipientes de hierro forjado con fondo esmaltado.
- Recipientes de acero inox multicapa, acero inoxidable ferrítico y aluminio con fondo especial.

#### Recipientes no adecuados:

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

### Consejos prácticos para el ahorro energético

Para verificar que la olla sea adecuada acerque un imán al fondo: si es atraído, la olla es adecuada para la cocción por inducción. Si no tiene un imán, ponga un poco de agua en el recipiente, colóquelo en una zona de cocción y encienda la placa. Si en la pantalla aparece el símbolo , significa que la olla no es adecuada.



### 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:



- 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.

### Cuadro resumen de los niveles de potencia

La potencia puede regularse en varios niveles. En el cuadro siguiente 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

 Llevar a ebullición una gran cantidad de agua (máxima potencia, consulte «Función Booster»)


## Uso de la encimera de cocción


### Encendido automático de las zonas de cocción



La encimera cuenta con un sistema de detección de los recipientes que selecciona automáticamente las zonas sobre las que está apoyada una olla apropiada; esta función está activa por defecto y se puede desactivar desde el menú de usuario.

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.
- La pantalla que corresponde a la zona sobre la que está apoyado el recipiente se enciende automáticamente mostrando .

Si la detección automática de los recipientes está desactivada, al encender el aparato todas las pantallas de las zonas de cocción muestran el símbolo  con el punto inferior derecho parpadeante; para activar las zonas, hay que seleccionarlas a través de las pantallas correspondientes y, después, se debe seleccionar el nivel de potencia deseado.

### Ajuste de las zonas de cocción

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

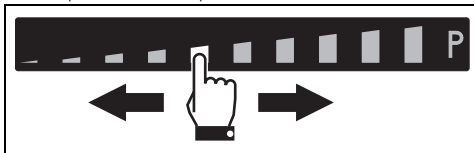
1. Ponga un dedo en la izquierda de la barra de deslizamiento de la zona de cocción que desea utilizar.



Ahora el valor de la potencia indicado es de



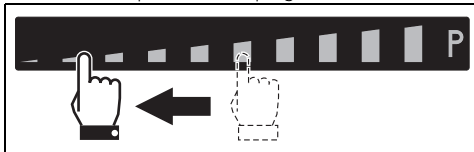
2. Deslice el dedo hacia la derecha o hacia la izquierda hasta seleccionar una potencia de 1 a 9, o bien habilite las funciones Booster o Double Booster (véanse los capítulos correspondientes).



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

### 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 .



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



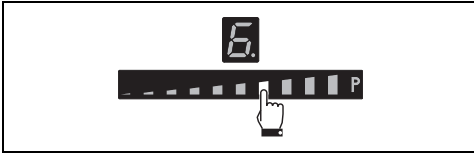
### Selección rápida



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

Después de haber encendido el aparato y seleccionado una zona de cocción:

1. Ponga un dedo sobre la potencia más o menos deseada de la barra de deslizamiento.



2. Deslice el dedo hacia la derecha o la izquierda para seleccionar la potencia de cocción deseada.

### **Función Booster**

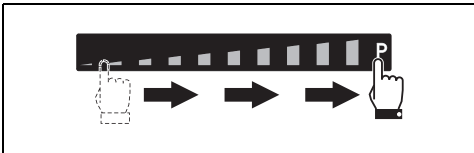


Vea Advertencias generales de seguridad.

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.

Se puede activar la función Booster rápidamente.

- Después de haber encendido la encimera y haber seleccionado la zona, ponga un dedo en el símbolo "P" situado en el extremo derecho de la barra de


deslizamiento.

### **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 Multizone**



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

Después de haber encendido la encimera de cocción:

1. Ponga un dedo al mismo tiempo sobre las teclas de dos zonas de cocción colocadas en vertical.
  - Aparecerá el símbolo  en la zona trasera para indicar que la función está activa.
2. Seleccione la potencia de cocción deseada en la barra de deslizamiento de la izquierda.

En las dos zonas de cocción se programan los mismos parámetros.



Se puede activar función Multizone solamente entre zonas conectadas verticalmente (zonas marcadas por las indicaciones "SX", "CNT" y "DX" - vea "Descripción general").

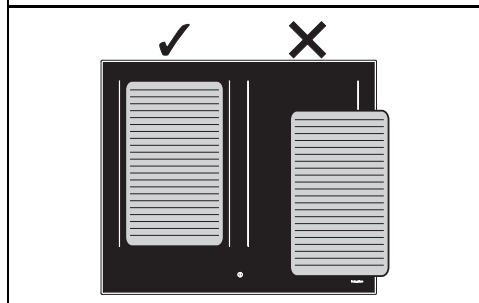
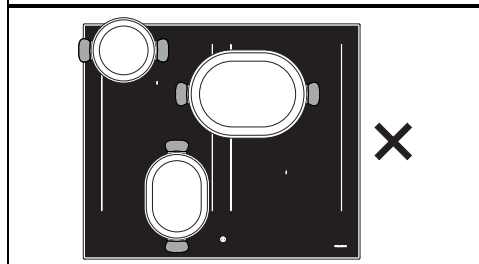
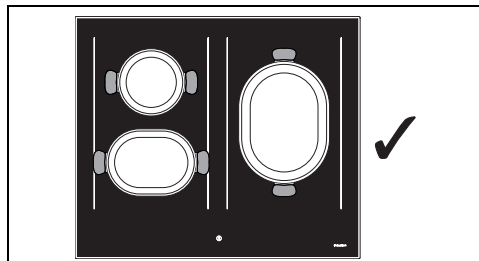


Esta función controla automáticamente un reparto equitativo de la potencia en las dos placas involucradas.




Cuando se activa la función Multizone, 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.



### Para desactivar la función Multizone:

Pulse al mismo tiempo las teclas de las zonas de cocción que se han activado en la Multizone; el símbolo  desaparece y las dos zonas pueden regularse por separado.

### Calor residual



Después de apagar la zona de cocción, si la zona está todavía caliente, la pantalla mostrará el símbolo . Cuando la temperatura disminuya por debajo de los 60°C el símbolo desaparecerá.

## Función Pausa




Con esta función es posible suspender el funcionamiento de todas las zonas de cocción.

Para activar la función Pausa:

1. Active al menos una zona de cocción.
2. Mantenga pulsada la tecla pausa . En las pantallas de todas las zonas de cocción aparecerá el símbolo .

Para desactivar la función Pausa:

1. Mantenga pulsada la tecla . El símbolo pausa recién pulsado empieza a parpadear.
2. Pulse cualquier tecla, excepto la tecla Pausa.
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 símbolos de calor residual y la función de bloqueo de mandos.




En caso de interrupción y posterior restablecimiento de la corriente, la función pausa se desactivará.



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


## Bloqueo de mandos




Esta función está concebida para bloquear todas las teclas de la encimera. Siempre está activa al encender la encimera. Bloquea cualquier otra tecla excepto ella misma y la tecla ON/OFF .

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:

1. Pulse la tecla  durante al menos un segundo.

2. El led de la pantalla se enciende durante 2 segundos para indicar que se ha activado la función.

Para desactivar el Bloqueo de mandos, pulse la tecla  durante al menos un segundo.



Siempre está encendida al activar la encimera.




## 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 U9).
- 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.

## Funciones suplementarias

### Bloqueo para niños



En caso de interrupción y posterior restablecimiento de la corriente, el bloqueo para niños permanece activo.




Una vez desactivado, el bloqueo para niños no se puede volver a activar; para ello, hay que apagar el aparato y luego volver a encenderlo.

Esta función viene bien para evitar activaciones accidentales (p. ej. por parte de los niños).

Para activar el bloqueo para niños, el aparato debe estar encendido pero con las zonas desactivadas:

1. Mantenga pulsada cualquier pantalla de la zona de cocción; la barra de deslizamiento parpadeará.
2. Suelte la pantalla y deslice la barra de izquierda a derecha.

En las pantallas de las zonas de cocción y del temporizador aparece el símbolo .

Para desbloquear el bloqueo de mandos, con el aparato encendido:

1. Mantenga pulsada cualquier pantalla de la zona de cocción; la barra de deslizamiento parpadeará.
2. Suelte la pantalla y deslice la barra de derecha a izquierda.


### Función de calentamiento rápido



Esta función no está disponible en los niveles de potencia 9, Booster y Double Booster

La función de calentamiento rápido permite calentar al máximo una zona de cocción durante un tiempo limitado, para después continuar la cocción en el nivel de potencia programado.

Después de haber seleccionado una zona de cocción:

- Mantenga pulsado un nivel de potencia (de 1 a 8) durante al menos 3 segundos.
- La pantalla de la zona de cocción muestra el símbolo .
- Al terminar el tiempo de calentamiento, la zona de cocción vuelve al nivel de potencia seleccionado anteriormente.
- Esta función se puede desactivar

manteniendo pulsado durante 3 segundos el nivel de potencia programado o seleccionando un nivel inferior.

### Tabla con los tiempos de calentamiento rápido

Nivel de potencia	Tiempo de calentamiento automático (minutos/segundos)
1	48 s
2	2 m 24 s
3	3 m 50 s
4	5 m 12 s
5	6 m 48 s
6	2 m
7	2 m 48 s
8	3 m 36 s

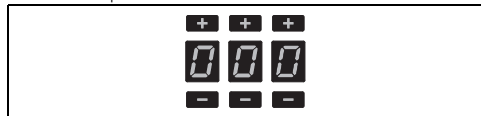
### Temporizador minuterio

Tras haber activado la encimera y sin haber seleccionado ninguna zona de cocción:

1. Pulse a la vez las teclas dentro del área de ajuste del temporizador.



2. Mediante las teclas  y , seleccione el tiempo deseado.



- La primera cifra de la izquierda selecciona las horas, la del centro las decenas de minutos y la de la derecha los minutos.
3. Tras una espera de 10 segundos, el temporizador empezará la cuenta atrás.
  4. Cuando se acabe el tiempo se emitirán señales acústicas; pulse una tecla cualquiera para desactivarlas.






Se puede programar hasta un máximo de 9 horas y 59 minutos.



El uso del minuterio no interrumpe el funcionamiento de las zonas de cocción, sino que avisa solamente al usuario cuando han transcurrido los minutos programados.

## Modificación y desactivación del temporizador

Para modificar o desactivar el temporizador durante la cuenta atrás:




1. Pulse la tecla On/Off  para activar la encimera de cocción (si estuviera en stand-by).
  - El área de ajuste del temporizador mostrará los primeros minutos que se han programado al principio.
2. Pulse las teclas  y  para modificar el tiempo del temporizador o póngalo a cero.
3. Tras una espera de 10 segundos, el temporizador volverá a empezar la cuenta atrás o se desactivará.

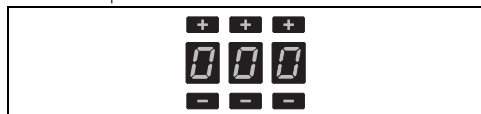
### Cocción temporizada

Para activar la función cocción temporizada, después de haber activado al menos una zona de cocción:

1. Seleccione el nivel de potencia.
2. Pulse en el interior del área de ajuste del temporizador.



- Encima de la pantalla de la zona de cocción aparecerá el símbolo .
3. Mediante las teclas  y  seleccione el tiempo deseado.



4. La cocción temporizada se activa algunos segundos después de la última selección.

Al terminar el tiempo ajustado una alarma sonora avisa al usuario.

5. Para desactivar la alarma sonora, pulse cualquier tecla.






Se puede programar hasta un máximo de 9 horas y 59 minutos.



Es posible activar la función en varias zonas de cocción al mismo tiempo. El indicador de tiempo y el led intermitente se refieren a la zona de cocción que está próxima a apagarse.

## Modificación o desactivación de la cocción temporizada

Para modificar la cocción temporizada durante la cuenta atrás:



1. Pulse la tecla On/Off  para activar la encimera de cocción (si estuviera en stand-by).
2. Pulse la tecla display de la zona de cocción temporizada.
  - El área de ajuste del temporizador mostrará los primeros minutos que se han programado al principio.
3. Pulse las teclas  y  para modificar el tiempo del temporizador o póngalo a cero.
4. Tras una espera de 10 segundos, el temporizador volverá a empezar la cuenta atrás o se desactivará.

### Función Recall



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

En caso de apagado involuntario, realice estas operaciones en los 6 segundos siguientes:

1. Encienda el aparato.
  - La tecla  empieza a parpadear.
2. A continuación, pulse la tecla pausa  para restablecer las funciones activas anteriormente.



Esta función restablece la actividad de las zonas de cocción, las funciones del temporizador y el Calentamiento rápido; las demás funciones no se recuperarán.

## Menú de usuario






El menú de usuario permite modificar algunas características funcionales del aparato. Hay 9 opciones disponibles y cada una de ellas está marcada en la pantalla del temporizador con



la letra «U» y un número secuencial.

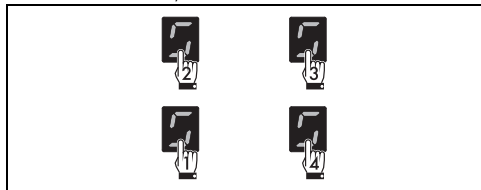
Opción	Descripción
U0	Potencia máxima total (kW) - Solo puede modificarla el instalador
U1	Opción desactivada
U2	Volumen de las teclas
U3	Volumen del avisador acústico del temporizador
U4	Luminosidad de la pantalla
U5	Parpadeo del temporizador
U6	Detección de ollas automático
U7	Duración del avisador acústico del temporizador
U8	Configuración del ventilador de la campana
U9	Función Auto-Vent 2.0

### Acceder al menú de usuario

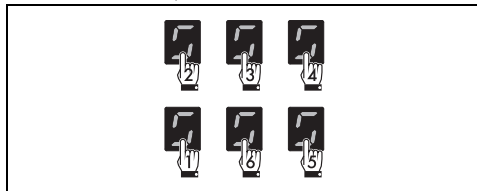
1. Con la encimera apagada, enciéndala con la tecla .
2. Vuelva a pulsar  para apagarla; el icono  empieza a parpadear.
3. Pulse y mantenga pulsado .
4. Manteniendo pulsado , en las pantallas de las zonas de cocción aparecerán los símbolos que se deben pulsar secuencialmente para acceder a las opciones del menú.

Pulse secuencialmente todas las teclas de las zonas de cocción, empezando por la delantera izquierda y siguiendo el sentido de las agujas del reloj; cada toque correcto será confirmado por una señal acústica.

Modelos de 60 y 80 cm (A):





Modelos de 80 y 90 cm:




Si la secuencia de teclas es incorrecta, la encimera de cocción se apagará y habrá que repetir el procedimiento de acceso al menú.

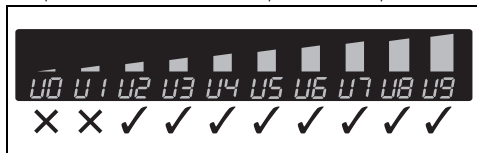
5. Suelte el botón .

El menú de usuario está activo y la pantalla de la zona de cocción mostrará en la parte superior el símbolo  en alternancia con el número .



Esta opción está reservada exclusivamente al instalador (vea "Procedimiento de limitación de potencia (solo para el instalador)").

6. Pulse el símbolo  para volver a la selección de opciones. Aparece la barra de deslizamiento, en la cual a cada segmento se le asocia una opción del menú.
7. Pulse sobre los segmentos de la barra de deslizamiento (excepto los dos primeros) para seleccionar las opciones disponibles.



- El primer segmento empezando por la izquierda (opción U0) está reservado al procedimiento de limitación de potencia (solo para el instalador).
- Por razones técnicas, el segundo segmento empezando por la izquierda (opción U1) está desactivado. La interacción con esta opción no producirá ningún efecto.

La opción U2 permite modificar el volumen del sonido de las teclas; están disponibles 4 grados de ajuste que se pueden seleccionar a través

de la barra de deslizamiento.



Dependiendo de los grados de ajuste de cada opción, la barra de deslizamiento mostrará solo los segmentos que corresponden a los grados seleccionables.

- Valor 0: volumen mínimo.
- Valor 3: volumen máximo.

La opción U3 permite modificar el volumen de las señales acústicas al terminar el temporizador a través de 4 grados de ajuste.

- Valor 0: volumen mínimo.
- Valor 3: valor máximo.

La opción U4 permite modificar la luminosidad de la pantalla a través de 10 grados de ajuste.

- Valor 0: luminosidad máxima.
- Valor 9: luminosidad mínima.

La opción U5 permite mostrar la cuenta atrás de los segundos del temporizador minuteru y de la cocción temporizada, de 59 segundos a 0.



El conteo de los segundos se muestra cuando el temporizador está programado para un tiempo inferior a 10 minutos.

- Valor 0: parpadeo desactivado.
- Valor 1: parpadeo activado.

La opción U6 permite activar o desactivar la detección automática de los recipientes. (vea "Encendido automático de la zona de cocción").

- Valor 0: detección automática desactivada.
- Valor 1: detección automática activada.



Si la detección automática de los recipientes está desactivada, al apoyar un recipiente sobre la encimera de cocción se debe activar la zona de manera manual.

La opción U7 permite establecer la duración del avisador acústico al terminar el minuteru, a través de 3 grados de ajuste:

- Valor 0: duración del avisador acústico de 120 segundos.
- Valor 1: duración del avisador acústico de 10 segundos.
- Valor 2: avisador acústico desactivado.

La opción U8 permite activar el modo automático de la función Auto-Vent 2.0 a través

de 8 grados de ajuste. La siguiente tabla esquematiza los posibles ajustes:

Valor	Velocidad del ventilador de la campana			
	Ilumina- ción de la campana	Coccio- nes deli- cadas	Coccio- nes me- dias	Coccio- nes inten- sas
0	Off		Off	
1	On		Off	
2 - 4 - 6	On	Off	velocidad 1	velocidad 2
3 - 5 - 7	On	velocidad 1	Veloci- dad 2	Veloci- dad 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, podrá no ser posible elegir algunas de las velocidades para el ventilador de la campana.

La opción U9 permite activar o desactivar la función Auto-Vent 2.0:

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

### Salir del menú de usuario

Se puede salir del menú de usuario de dos maneras:

- 1 Pulse la tecla . Se rechazarán todas las modificaciones y se apagará la encimera de cocción.
- 
- 2 Pulse la tecla  durante al menos dos segundos. Se guardarán las modificaciones y se apagará la encimera de cocción.

### 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.



En caso de suciedad resistente, efectúe la limpieza en frío con una esponja para platos humedecida con agua y detergente neutro; a continuación, seque con un paño de microfibra.

#### Limpieza semanal

Limpe 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 caliente 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.

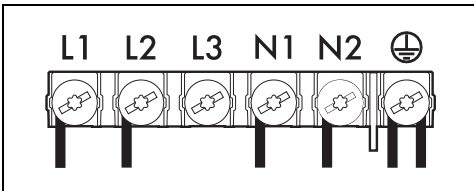
No quite nunca esta placa.

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

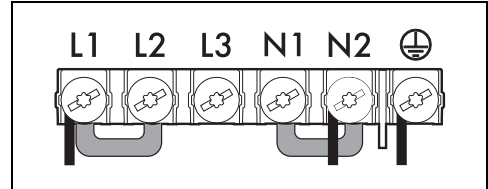
El aparato puede conectarse de los siguientes modos:

Modelos de 60 cm y 80 cm:

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



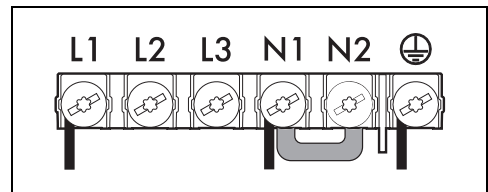
Cable de seis polos 6 x 1,5 mm<sup>2</sup>.



Cable de tres polos 3 x 6 mm<sup>2</sup>.

Modelos de 38 cm:

- 220-240 V 1N~



Cable de tres polos 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>.



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.

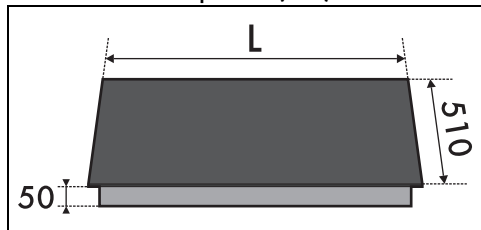
## Abertura para instalación encastrada

### Indicaciones de seguridad para el posicionamiento y la instalación

 Vea Advertencias generales de seguridad.

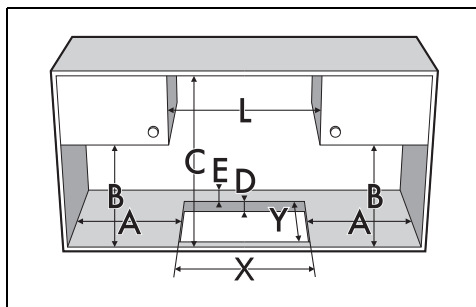
- La instalación puede ser de materiales diversos, como mampostería, metal, madera maciza y madera revestida de laminados plásticos, siempre que sean resistentes al calor ( $> 90\text{ }^{\circ}\text{C}$ ).
- Enchapados, colas o revestimientos plásticos en los muebles adyacentes deben ser termorresistentes ( $> 90\text{ }^{\circ}\text{C}$ ), 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 de 38 cm	380
Modelos de 60 cm	600
Modelos de 80 cm	800

### Empotrado normal y a ras (mm)

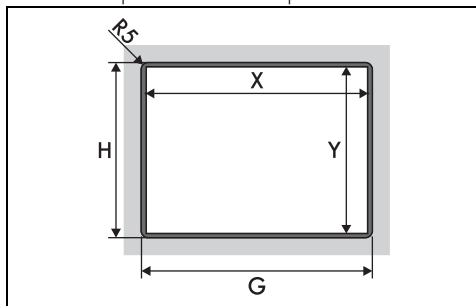


A	B	C	D	E
mín. 150	mín. 460	mín. 750	20 ÷ 60	mín. 50

L	X	Y	G	H
380	310	490	384	514
600	560	478 ÷ 490	604	514
800	730	480	804	514

### Empotrado a ras

Para este tipo de empotrado es necesario añadir un fresado que se ha de practicar en los bordes del orificio del mueble, en el caso de que se desee instalar la encimera de cocción a ras de la superficie de trabajo.

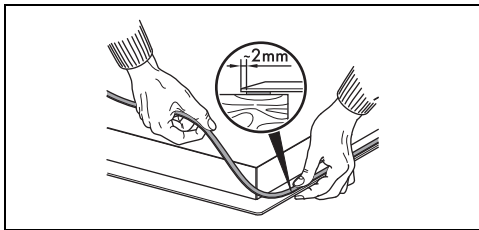


\*Vea las alturas de la tabla anterior.

### Junta de la encimera de cocción

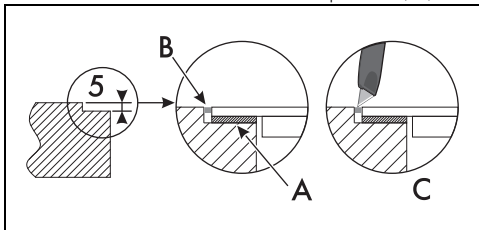
Antes del montaje, para evitar infiltraciones de líquidos entre el marco de la encimera de cocción y la encimera del mueble, ponga la junta adhesiva a lo largo de todo el perímetro

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.

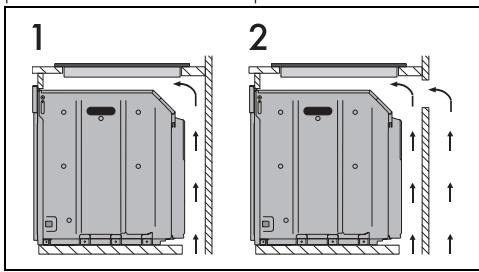
En caso de empotrado a ras, después de haber extendido sobre la superficie de vidrio la junta adhesiva (A) y de haber puesto y fijado la encimera de cocción, rellene los bordes con silicona aislante (B) y limpie el exceso. Si fuese necesario quitar la encimera, corte la silicona con un cutter antes de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



## Empotrado

### En compartimento para empotrar el horno

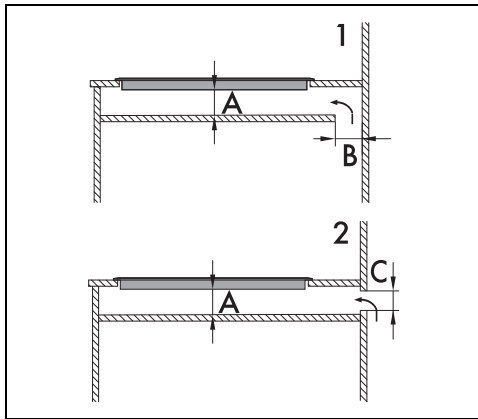
La distancia entre la encimera de cocción y los muebles de cocina o los aparatos de empotrar debe garantizar una ventilación adecuada y una salida del aire suficiente. Si se instala sobre un horno es necesario dejar un espacio entre el fondo de la encimera de cocción y la parte del producto instalado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



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

## En compartimento 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.



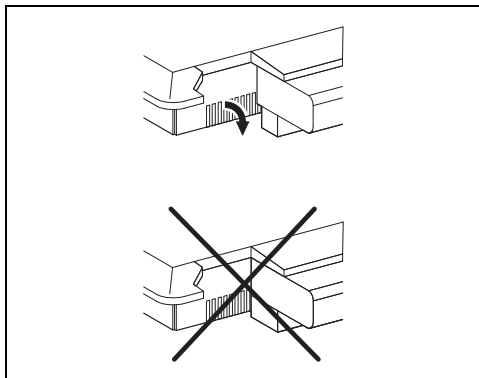
- 1 Con apertura en el fondo
  - 2 Con apertura en la parte trasera
- A mín. 20 mm - máx. 50 mm  
B máx. 50 mm  
C máx. 50 mm

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

## Ventilación

A continuación se muestran dos ejemplos de instalación con una ventilación correcta y un ejemplo de instalación no correcta que debe

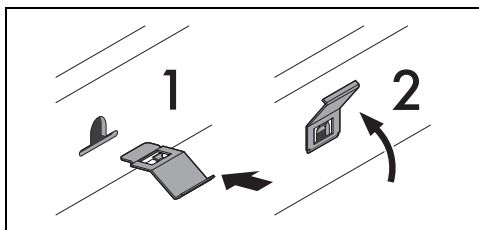
evitarse.



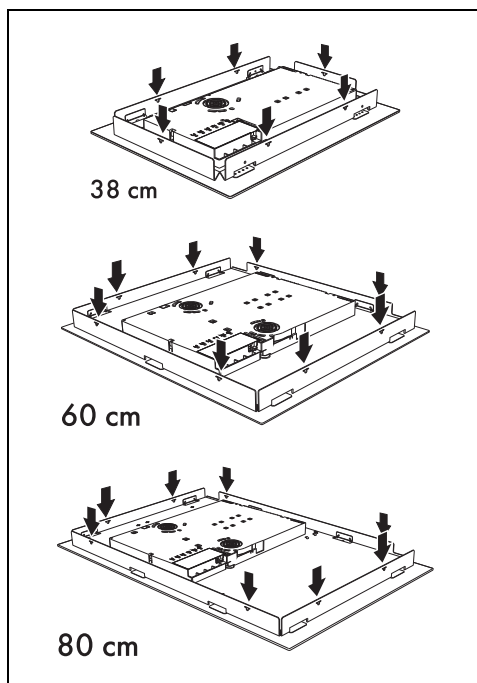
## Fijación al mueble empotrado

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.



## Posición de la ranura para las abrazaderas



## Procedimiento de limitación de potencia



El aparato, en función de los modelos, está regulado de fábrica a la máxima potencia.

## Tabla de los consumos de potencia

Modelos	Potencia (kW)
38 cm	3,7
60 cm y 80 cm	7,4



La potencia máxima del aparato se puede regular a través del menú de usuario.

## Prueba

Al finalizar la instalación, efectúe una breve prueba. En caso de falta de funcionamiento, después de haberse asegurado que ha seguido correctamente las instrucciones, llame al Servicio de Asistencia.

## 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.