

|  |           |                                       |           |
|--|-----------|---------------------------------------|-----------|
| <b>ADVERTENCIAS</b>  | <b>73</b> | <b>USO</b>                            | <b>79</b> |
| Advertencias generales de seguridad                              | 73        | Operaciones preliminares              | 79        |
| Instalación  | 77        | Funciones básicas                     | 80        |
| Función del aparato  | 77        | Placa barbacoa                        | 81        |
| Este manual de uso   | 78        | <b>LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO</b>       | <b>81</b> |
| Responsabilidad del fabricante                                   | 78        | Limpieza de la encimera vitrocerámica | 81        |
| Placa de identificación  | 78        | Qué hacer si...                       | 83        |
| Eliminación  | 78        | <b>INSTALACIÓN</b>                    | <b>83</b> |
| Datos técnicos de eficiencia energética                          | 78        | Conexión eléctrica                    | 83        |
| Información sobre el consumo de energía en modo apagado/stand-by | 79        | Abertura para instalación encastrada  | 84        |
| Cómo leer el manual de uso                                       | 79        | Para el instalador                    | 85        |
| <b>DESCRIPCIÓN</b>   | <b>79</b> |                                       |           |
| Descripción general  | 79        |                                       |           |

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)

Estas instrucciones son válidas únicamente para los países de destino indicados en la placa de características que se encuentra aplicada en el aparato.

La encimera de cocción empotrada pertenece a la clase 3.

## 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.
- Durante su uso el aparato se calienta mucho. Preste atención en no tocar por ningún motivo las resistencias.
- Protéjase las manos con guantes térmicos durante la manipulación de las ollas calientes.
- 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.
- 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.
- 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. **NUNCA** intente extinguir un incendio con agua; apague el aparato y, después, cubra la llama con una tapa o con una tela, por ejemplo.
- 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 introduzca objetos metálicos con punta (cubiertos o herramientas) en las ranuras del aparato.
- No utilice ni conserve materiales inflamables cerca del aparato.
- No vierta agua directamente en las bandejas muy calientes.
- Apague el aparato después de su uso.
- No tire nunca del cable para quitar el enchufe (si lo hubiera).
- **NO UTILICE NI CONSERVE MATERIALES INFLAMABLES EN EL CAJÓN (SI ESTÁ DISPONIBLE) O CERCA DEL APARATO.**
- **NO UTILICE AEROSOLE 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.
  - Antes de cualquier operación en el aparato, desconecte la energía eléctrica general.
  - Nunca intente reparar el aparato personalmente, diríjase a un técnico cualificado.
  - Haga realizar la instalación, el mantenimiento y las reparaciones por personal cualificado conforme a las normas vigentes.
  - 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 rompiese, apague inmediatamente el aparato para evitar la posibilidad de recibir descargas eléctricas. Desconecte la alimentación eléctrica y llame al servicio de Asistencia Técnica.
  - No toque o limpie la superficie de la encimera de cocción mientras esté funcionando o los indicadores de calor residual estén activos.
  - Active el bloqueo de mandos si

hay niños o animales domésticos que puedan alcanzar la encimera de cocción.

- 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.
- El aparato no ha sido concebido para funcionar con temporizadores externos ni con sistemas de control remoto.
- **ATENCIÓN:** Utilice solamente una pantalla de protección diseñada por el fabricante del aparato de cocción. El uso de pantallas de protección inadecuadas puede producir accidentes.

### **Daños al aparato**

- No utilice detergentes abrasivos agresivos ni rascadores metálicos afilados para la limpieza de la puerta de cristal del horno, dado que podrían rayar la superficie del cristal y provocar la rotura del mismo.
- Emplee, de ser necesario, utensilios de madera o plástico.
- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.

- No utilice el aparato como superficie de apoyo.
- No obstruya las aberturas ni las ranuras de ventilación y eliminación del calor.
- No se siente sobre el aparato.
- No deje el aparato sin vigilancia durante las cocciones que puedan comportar el sobrecalentamiento e incendio de grasas y aceites. Preste la máxima atención.
- Peligro de incendio: No coloque/conservar objetos sobre las superficies de cocción.
- No rocíe productos en aerosol cerca del aparato.
- **NO UTILICE NUNCA EL APARATO PARA CALENTAR LA VIVIENDA.**
- No utilice vajillas o envases de plástico para la cocción.
- 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.
- 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.
- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- 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.
- 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.
- En las partes de cristal no utilice detergentes abrasivos o corrosivos (por ejemplo productos en polvo, quitamanchas y estropajos metálicos).
- 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.
- Mantenga siempre limpias y no

apoye objetos de ningún tipo en las teclas sensor.

- Para evitar rayar la superficie del vidrio, no arrastre ollas y sartenes sobre la placa de cocción, levántelas y vuelva a colocarlas donde desee.
- Este aparato se puede usar hasta una altura máxima de 2000 metros sobre el nivel del mar.

## Instalación

- **NO INSTALE ESTE APARATO EN LANCHAS O CARAVANAS.**
- No instale el aparato encima de un pedestal.
- Antes de cualquier intervención en el aparato (instalación, mantenimiento, posicionamiento o desplazamiento) use siempre equipos de protección individual.
- 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.
- El par de apriete de los tornillos de los conductores de alimentación del terminal de bornes debe ser de 1,5-2 Nm.
- Tenga cuidado si se conectan aparatos eléctricos adicionales. Los cables de conexión no deben entrar nunca en contacto con las zonas de cocción calientes.
- La instalación y cualquier sustitución del cable de conexión eléctrica debe ser hecha exclusivamente por personal técnico autorizado.
- 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 omipolar, 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.

### Datos técnicos de eficiencia energética

La información según la normativa europea de diseño ecológico se encuentra en un documento aparte que acompaña a las instrucciones del producto.

Estos datos se encuentran en la "Hoja de información del producto", que se puede descargar en el sitio web en la página dedicada al producto en cuestión.

- Este aparato se puede usar

hasta una altura máxima de 2000 metros sobre el nivel del mar.

## Información sobre el consumo de energía en modo apagado/stand-by

Los datos técnicos sobre el consumo en modo apagado/stand-by del aparato se pueden encontrar en la página web [www.smeg.com](http://www.smeg.com), en la página dedicada al producto en cuestión.

## Cómo leer el manual de uso

Este manual de uso utiliza las siguientes convenciones de lectura:



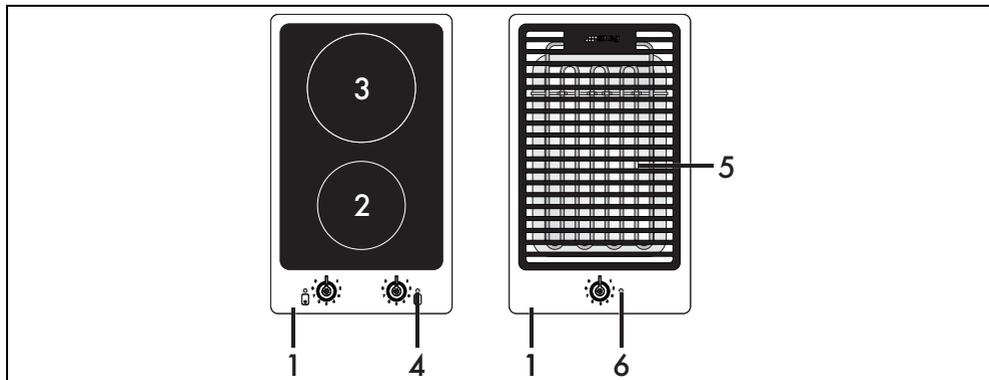
Advertencia/Atención



Información/Sugerencia

# DESCRIPCIÓN

## Descripción general



- 1: Panel de mandos
- 2: Zona de cocción delantera
- 3: Zona de cocción trasera
- 4: Testigo de calor residual
- 5: Resistencia barbacoa
- 6: Testigo resistencia barbacoa

## Símbolos zonas de cocción



Zona delantera



Zona trasera

## Mandos de la placa

Útiles para encender y regular los quemadores de la placa de cocción. Pulse y gire los mandos hacia la izquierda hasta el valor deseado. Las luces testigo situadas al lado de los mandos indican el calor residual, se encienden cuando las zonas de cocción superan los 50 °C.

La luz testigo de la resistencia de la barbacoa señala que la placa está en fase de calentamiento. El apagado de este testigo indica que se ha alcanzado la temperatura programada. Una intermitencia regular indica que la temperatura en el interior del horno se mantiene constantemente en el nivel programado.

# 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).

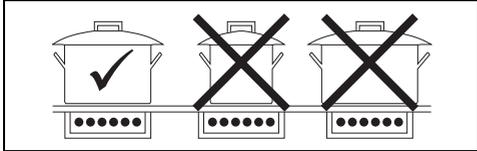
## Funciones básicas

### 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.

### Consejos prácticos para el ahorro energético

El diámetro de la base de la olla debe coincidir con el diámetro de la zona de cocción.



- Durante la compra de una olla, verifique si el diámetro indicado se refiere al fondo o a la parte superior del recipiente, porque este último es casi siempre más grande que el del fondo.
- El fondo de los recipientes debe ser muy grueso y perfectamente plano. Además, debe estar limpio y seco, como también la encimera.
- Cuando se preparan platos con tiempos largos de cocción, se puede ahorrar tiempo y energía utilizando una olla a presión, que además permite 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.
- Si es posible, cubra siempre 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.
- No utilice recipientes de hierro fundido o con el fondo áspero.



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

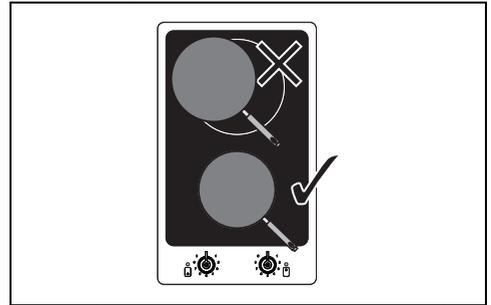
## Diámetros de los recipientes utilizables

| Zona | Diámetro del recipiente | Potencia consumida |
|------|-------------------------|--------------------|
| 2    | 140 mm                  | 1400 W             |
| 3    | 210 mm                  | 1850 W             |



Al utilizar la placa por primera vez, es necesario calentarla a la temperatura máxima el tiempo suficiente para quemar cualquier resto de grasa de fabricación que podría provocar un olor desagradable a la comida.

## Uso de recipientes



Durante la cocción, todos los recipientes o las parrillas deben estar situados dentro del perímetro de la placa para evitar que la encimera o la parte superior se quemen o dañen.

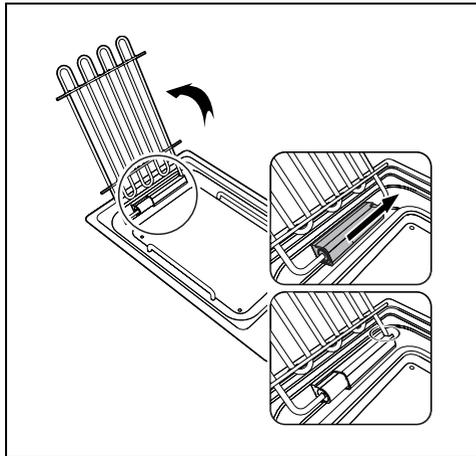


Al final de cada uso, compruebe siempre que los mandos están en posición neutra.

## Tabla indicativa de las cocciones

| Nivel de potencia | Tipos de cocción   | Adecuada para...   |
|-------------------|--|--|
| 1                 | Continuación de la cocción de cantidades reducidas de comida (potencia mínima) | Fundir mantequilla, chocolate o similares  |
| 2 - 3             | Continuación de la cocción de cantidades reducidas de comida                   | Mantener en ebullición pequeñas cantidades de agua, batir salsas de yema de huevo o mantequilla  |
| 4 - 5             | Continuación de una cocción  | Recalentar comidas sólidas y líquidas, mantener en ebullición agua, descongelar congelados, tortillas de 2-3 huevos, platos de fruta y verdura, cocciones varias |
| 6                 | Cocción de grandes cantidades de comida  | Cocinar carne, pescado y verdura estofada, platos con mayor o menor cantidad de agua, preparar mermeladas, etc.  |
| 7 - 8             | Cocción de grandes cantidades de comida, asar                                  | Asados de carne o pescado, hígado, dorado de carne y pescado, huevos, etc.   |
| 9                 | Asar, dorar, cocer (potencia máxima)   | Freír con aceite patatas, etc, poner rápidamente el agua en ebullición   |

## Placa barbacoa



Puede usar la parrilla para cocinar a la plancha, gratinar o como barbacoa. En el recipiente situado debajo de la resistencia se

puede poner:

- Agua para recoger la grasa producida por la cocción (no debe superarse el litro y medio de agua dentro del recipiente), o;
- Una capa de roca volcánica que permite mantener durante más tiempo el calor y, por tanto, mejorar los tiempos y la calidad de la cocción.



- La resistencia basculante, si está levantada, debe bloquearse siempre con el dispositivo corredero correspondiente.
- Antes de levantar la resistencia asegúrese de que esté fría. ¡Peligro de quemaduras!
- Cuando la resistencia está levantada tenga cuidado de no activar el dispositivo de accionamiento. ¡Peligro de quemaduras!

## 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

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 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.

### Limpieza de la placa barbacoa

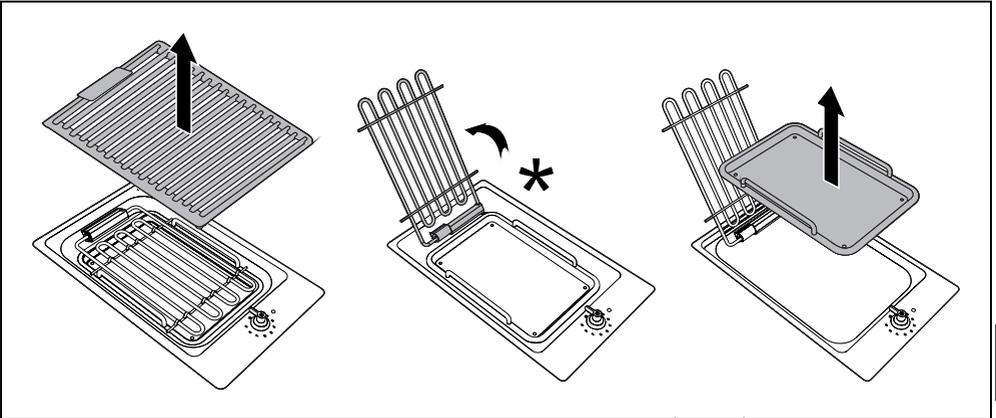


- Antes de levantar la resistencia asegúrese de que esté fría. ¡Peligro de quemaduras!
- Cuando la resistencia está levantada tenga cuidado de no activar el dispositivo de accionamiento. ¡Peligro de quemaduras!

Extraiga la parrilla de su alojamiento después de haber dejado que se enfríe. Límpiela con un detergente normal y una esponja no abrasiva. Para quitar la bandeja grasera situada bajo la resistencia de la barbacoa:

1. Retire la parrilla de la manera indicada;
2. Levante la resistencia y fríjela moviendo el seguro hacia la derecha (como se muestra en la figura); \*véase el capítulo «Placa barbacoa»
3. Quite la bandeja grasera utilizando las dos asas y proceda a su limpieza utilizando

detergentes especiales para acero inoxidable y una esponja no abrasiva.



ES

### 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.

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.

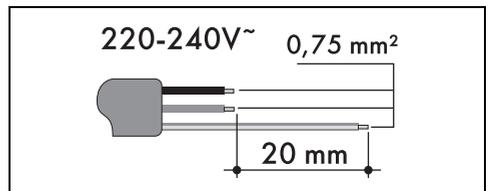
No quite nunca esta placa.

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:

- 220-240 V 1N~





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

### 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.

### Conexión con enchufe y toma de corriente

Compruebe que el enchufe macho y la toma de corriente sean del mismo tipo.

Evite el uso de reducciones, adaptadores o derivadores, ya que podrían causar calentamientos o quemaduras.

### Abertura para instalación encastrada

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



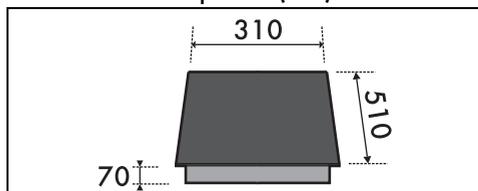
Vea Advertencias generales de seguridad.

- 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

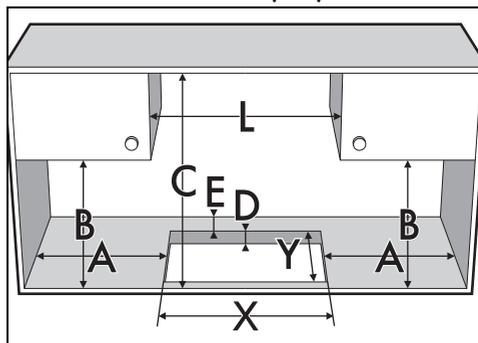
instrucciones de montaje.

- Si el aparato se instala sobre un horno, este debe estar dotado de ventilador de refrigeración.

### Dimensiones del aparato (mm)



### Dimensiones del mueble (mm)



| X (mm)   |          | Y (mm)   |         |         |
|----------|----------|----------|---------|---------|
| 292      |          | 494      |         |         |
| A (mm)   | B (mm)   | C (mm)*  | D (mm)  | E (mm)  |
| mín. 110 | mín. 460 | mín. 750 | 20 ÷ 70 | mín. 50 |

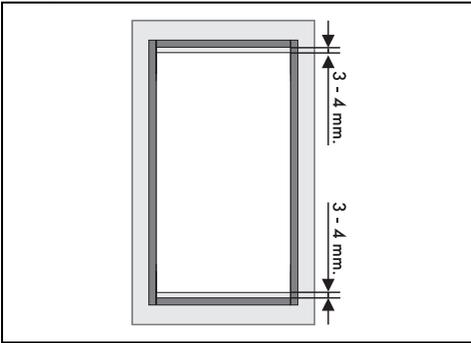
\*En caso de mueble colocado encima de la placa de cocción. En caso de campana extractora, consulte los valores indicados en el manual.

### Fijación al mueble

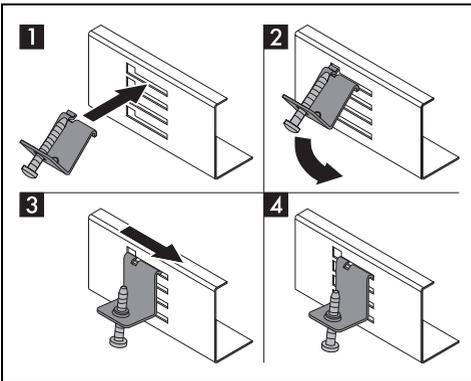
Antes del montaje, para evitar infiltraciones de líquidos entre el marco de la placa de cocción y la encimera, ponga la junta adhesiva a lo largo de todo el perímetro de la placa de cocción.

1. Consulte la altura indicada en la figura y tenga en cuenta que los lados largos de las

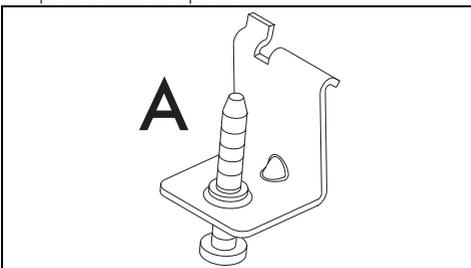
partes delantera y trasera siempre deben quedar a ras del orificio.



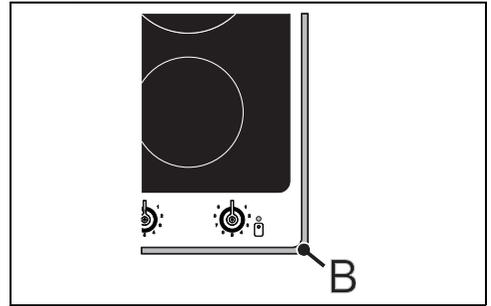
- Para que se adhiera, ejerza una ligera presión en la superficie del contorno exterior del orificio realizado en la encimera superior. Los lados delantero y trasero de la junta deben quedar a ras del orificio.



- Apoye la placa sobre la junta aislante y fíjela a la estructura de apoyo con los tornillos y las abrazaderas de fijación suministradas (A) hasta que quede perfectamente plana.



- Recorte con cuidado el borde que sobra de la junta (B).

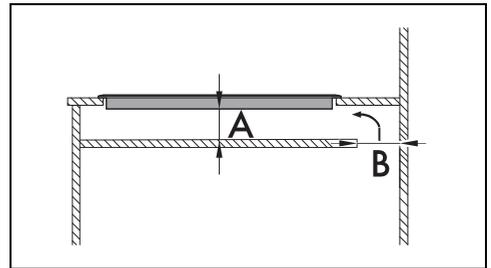


Las abrazaderas solo se colocan una vez que la placa está apoyada en la junta.

ES

### En compartimento neutro

En caso de que haya otros muebles debajo de la placa de cocción, deberá instalarse un doble fondo de madera a una distancia mínima de 20 mm desde el lado inferior de la placa de cocción para evitar contactos accidentales. El doble fondo solo debe poder extraerse con las herramientas adecuadas.



A mín. 20 mm

B máx. 100 mm



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

### Para el instalador

- En caso de conexión con enchufe, 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.
- No trate de desenroscar o forzar el codo roscado del manguito. Podría dañar esta

parte del aparato, que puede invalidar la garantía del fabricante.

- En todas las conexiones, utilice agua y jabón para comprobar que no haya pérdidas de gas. NO use llamas libres para detectar pérdidas.
- Encienda todos los quemadores uno por uno y al mismo tiempo para garantizar el funcionamiento correcto de la llave de paso del gas, del quemador y del encendido.
- Gire los mandos de los quemadores hasta la posición de llama mínima y observe la estabilidad de la llama de cada quemador, uno por uno y todos juntos.
- 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.