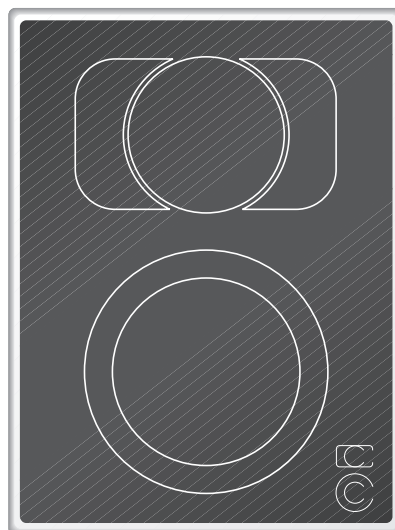
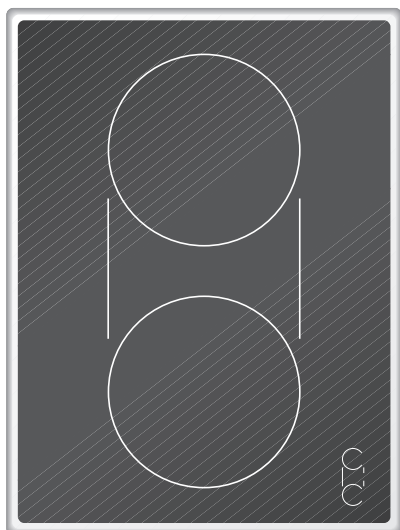


Instrucciones de utilización y montaje

VC 421

VC 422

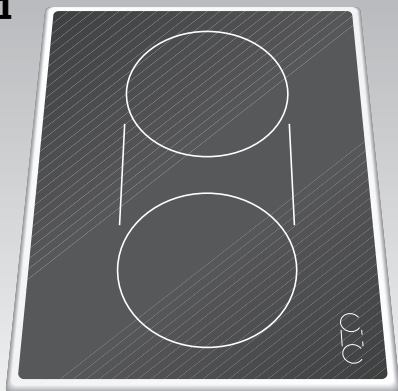
Grupo de cocción vitrocerámico



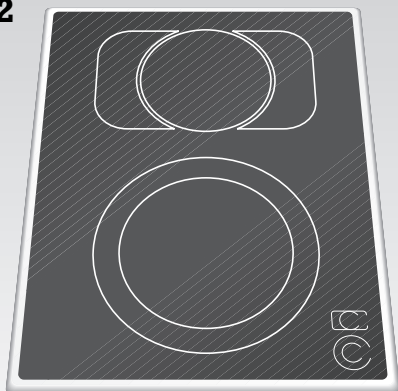
GAGGENAU

1. Indicaciones importantes	Página 3-4
Para su seguridad	Página 3
Antes de la primera puesta en servicio	Página 4
Para su utilización	Página 4
2. Equipamiento	Página 5-6
Equipamiento VC 421	Página 5
Equipamiento VC 422	Página 5
Accesorio especial	Página 5
Posibilidades de visualización	Página 6
3. Manejo VC 421	Página 7-8
Conectar y apagar	Página 7
Visor de servicio / Visor de calor residual	Página 7
Activación adicional	Página 8
Protección para las vacaciones	Página 8
4. Manejo VC 422	Página 9-10
Conectar y apagar	Página 9
Visor de servicio / Visor de calor residual	Página 9
Activación adicional	Página 10
Protección para las vacaciones	Página 10
5. Consejos de ahorro de energía	Página 11
6. Tabla de ajuste	Página 12
7. Cuidado y limpieza	Página 13
8. Mantenimiento	Página 14
9. Instrucciones de montaje	Página 15-18
Datos técnicos	Página 15
Indicaciones importantes acerca de la instalación	Página 15
Preparación de los muebles de empotrar	Página 16
Instalación del cuadro de operación	Página 17
Instalación de la placa de cocción	Página 18

VC 421



VC 422



Muchas felicidades por la compra de su aparato Vario de empotrar nuevo.

Antes de poner en servicio el aparato deseamos familiarizarle con su nuevo aparato a partir del manual de instrucciones. En el manual de instrucciones encontrará indicaciones importantes para la seguridad y el manejo. Estas indicaciones le sirven para su protección personal así para conservar el estado valioso de su aparato.

Las indicaciones que deberá observar en la primera puesta en servicio, las encontrará en la página 4.

El capítulo de equipamiento y manejo le explica todo lo que es capaz su aparato nuevo y como utilizarlo correctamente.

Las indicaciones y los consejos en el capítulo "cuidado y limpieza" sirven para indicarle como mantener en un estado de funcionamiento correcto y de aspecto bello.

¡Y a continuación le deseamos que se lo pase muy bien cocinando!

1. Indicaciones importantes

Para su seguridad

Los aparatos defectuosos no deben ponerse en servicio.

El aparato sólo podrá ponerse en servicio por un técnico especialista autorizado teniendo en cuenta la normativa en vigor de las compañías de suministro de electricidad así como las normativas de construcción de los países respectivo.

¡Tenga en cuenta también las instrucciones de montaje!

¡La conexión incorrecta puede destruir el aparato!

Preste atención al conectar los aparatos eléctricos próximo a las zonas de cocción de que las líneas de conexión no puedan entrar en contacto con superficies de cocción calientes.

¡Ponga el aparato en servicio únicamente bajo vigilancia! Al cocinar con grasas y aceites se ha de tener especial precaución. ¡La grasa y el aceite sobrecalentado son fácilmente incendiables!

¡Precaución! ¡El aparato se calienta durante el funcionamiento! ¡Mantenga alejados a los niños!

¡Ponga los puntos de cocción en servicio sólo con enseres de cocina colocados encima!

¡No limpie jamás su aparato con aparatos de limpieza a vapor o con presión de agua – existe riesgo de cortocircuito!

No guarde materias sensibles a la temperatura y con riesgo de inflamación (p. ej. productos de limpieza, aerosoles) en los cajones o estantes o debajo del aparato.

Si debido a un uso indebido se producen fisuras, roturas o saltos en la superficie de cocción de modo que pudiese entrar en contacto directamente o bien indirectamente debido a líquidos infiltrados con piezas sometidas a tensión y se produzca una situación de riesgo de lesiones, se deberá poner el aparato fuera de servicio de inmediato. Extraiga para ello la clavija de red o accione la protección correspondiente. ¡Avisé a su servicio de asistencia técnica!

En todas las actuaciones de mantenimiento, el aparato deberá separarse de la red de corriente. Extraiga para ello la clavija de red o accione la protección correspondiente.

Para que quede garantizada la seguridad eléctrica del aparato, las reparaciones las han de llevar a cabo técnicos electricistas autorizados.

El usuario es responsable de la utilización según lo dispuesto y del correcto estado del aparato. Los daños ocasionados por inobservancia de estas instrucciones no pueden ser reconocidas por la garantía.

¡Indicación:

Si ha montado en el aparato la cubierta del aparato VD 400-000 (accesorio especial), esta sólo podrá cerrarse una vez que el aparato se haya enfriado por completo. ¡No ponga el aparato en marcha con cubierta del aparato cerrada! Debido a la formación del calor se puede dañar el aparato y la cubierta del aparato. No utilice la cubierta del aparatos como superficie para depositar enseres o como superficie de mantenimiento de calor.

¡Reservado el derecho a modificaciones técnicas!

Antes de la primera puesta en servicio

Retire el embalaje del aparato y evácuolo conforme a las normativas locales. Tenga en cuenta que existen accesorios en el embalaje. Mantenga los elementos de embalaje y los folios de plástico fuera del alcance de los niños.



Este aparato cumple con la Directiva europea 2002/96/CE sobre aparatos eléctricos y electrónicos identificada como (waste electrical and electronic equipment – WEEE). La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

Compruebe el aparato antes de instalarlo por si presenta algún daño de transporte.

El aparato deberá ser instalado y conectado antes de la primera puesta en servicio por un especialista. Antes de la puesta en servicio, deberá comprobar que la conexión a la red es la correcta.

El número de serie del aparato lo encontrará en la nota de control anexada al presente manual. Por razones de garantía guarde esta nota de control conjuntamente con sus instrucciones de uso y de montaje.

Lea detenidamente las instrucciones de montaje y de uso antes de la puesta en servicio de su aparato.

Limpie el aparato y accesorios cuando lo utilice por primera vez a fondo. Así eliminará los posibles olores a nuevo y suciedades (véase capítulo "cuidado y limpieza").

Para su utilización

El aparato sólo es apto para uso doméstico y no deberá utilizarse para fines distintos.

Utilice el aparato sólo para la preparación de comidas. El aparato no es apto para calentar la estancia de emplazamiento.

¡La placa de cocción vitrocerámica no se puede utilizar como zona para depositar objetos!

Antes de poner una zona de cocción en servicio, deberá colocar un recipiente de cocción sobre la zona de cocción correspondiente. Retire el recipiente de cocción después de apagar la zona de cocción. El tamaño del fondo de la olla deberá corresponder al tamaño de la zona de cocción. Así ahorrará energía y tiempo.

Cuando termine de cocinar desconecte la placa de cocción.

Debido al desgaste en el suelo de las Ollas se pueden producir manchas perladas en su placa de cocción. Estas sin embargo no merman la funcionalidad de su encimera.

Mantenga la encimera siempre limpia y seco. La superficie se puede rayar debido a suciedades (p. ej. granos de arena).

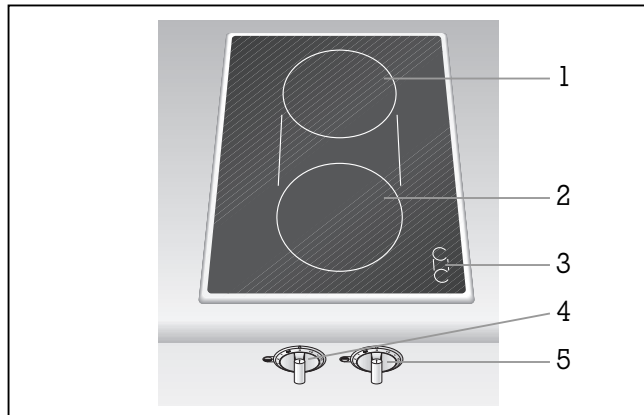
No caliente sobre su encimera alimentos envueltos en papel de aluminio ni en recipientes de plástico. Estos podrían fundirse y dañar la encimera.

Una protección contra sobretemperatura instalado evita que se sobrecaliente el aparato y el mueble donde se encuentra alojado.

En caso de que se produzcan anomalías de funcionamiento, deberá comprobar primeramente las protecciones eléctricas de la casa. Si la causa no es debido al suministro de corriente, avise a su comercial o al servicio de asistencia técnica de cliente correspondiente.

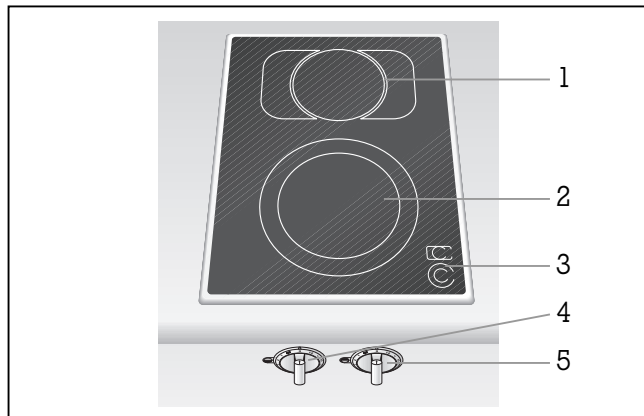
2. Equipamiento

Equipamiento VC 421



- 1 Zona de cocción SuperQuick Ø 180 mm (1800 W)
- 2 Zona de cocción SuperQuick Ø 180 mm (1800 W)
Zonas de cocción 1 y 2 conmutables con Zona intermedia 800 W a una zona para asar 180 x 415 mm (4400 W)
- 3 Cuadro de indicación con visor de servicio y visor de calor residual
- 4 Maneta de mando para la zona de cocción anterior
- 5 Maneta de mando para la zona de cocción posterior

Equipamiento VC 422



- 1 Zona de cocción SuperQuick Ø 140 mm (1100 W), conmutable a una zona para asar 140 x 240 mm (2000 W)
- 2 Zona de cocción SuperQuick Ø 180 mm (1500 W), conectable a una de Ø 230 mm (2400 W)
- 3 Cuadro de indicación con visor de servicio y visor de calor residual
- 4 Maneta de mando para la zona de cocción anterior
- 5 Maneta de mando para la zona de cocción posterior

Accesorio especial

Puede pedir los accesorios especiales siguientes:

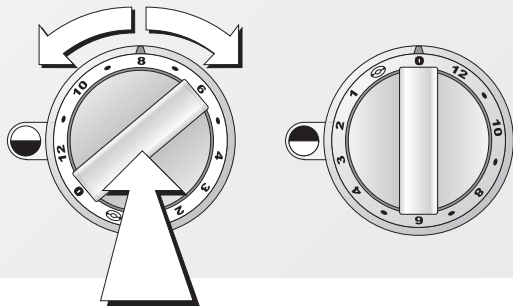
- VV 400-000** Regleta de conexión
- VZ 400-000** Regleta de conexión con temporizador
- VD 400-000** Cubierta del aparato
- BT 481-000 sólo para VC 421:** Asadores con revestimiento anti-adherente de fundición de aluminio con tapa a juego con la zona para asar

Posibilidades de visualización

Anillo luminoso situado detrás del mando	Visualización en el campo de cocción	Significado	Causa / Solución
	 Visualización Off		Aparato OFF
	 Iluminación constante	Zona de cocción ON	Modo de funcionamiento normal
	 Parpadeo lento de la indicación del panel de cocción (OFF largo, ON corto)	Indicación calor residual	El aparato sigue demasiado caliente para tocarlo sin riesgo.
	 Parpadeo rápido de una maneta de mando	Protección para las vacaciones	Durante más de 4 horas no se ha realizado ningún ajuste. Girar la maneta de mando a 0 y a continuación en su caso a la graduación de cocción deseada.
	 Intermitencia rápida de ambas manetas de operación	Fallo de corriente	Después de un fallo de corriente el aparato por motivos de seguridad permanece desconectado. Girar la maneta de mando a 0 y a continuación en su caso de nuevo a la graduación de cocción deseada.
	 Parpadeo rápido alternativo de ambas manetas de mando	Error de montaje	El cable de conexión entre el cuadro de mando y el aparato no es el correcto. Comprobar la colocación correcta del cable de conexión.

3. Manejo VC 421

Conectar

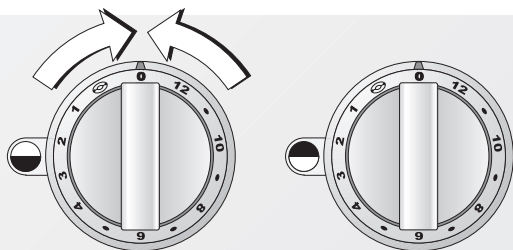


Conectar

Accione la maneta de mando para la zona de cocción correspondiente, girando la maneta de mando hacia la derecha o hacia la izquierda a la graduación de cocción correspondiente (1-12). El anillo luminoso situado detrás de la maneta y la indicación de servicio correspondiente en el cuadro de indicación correspondiente, se iluminan durante el tiempo que este la zona de cocción conectada.

Las zonas de cocción son controladas electrónicamente y se encienden y se apagan durante el funcionamiento, con el fin de la superficie de cocción proporcione un suministro de calor uniforme a la olla.

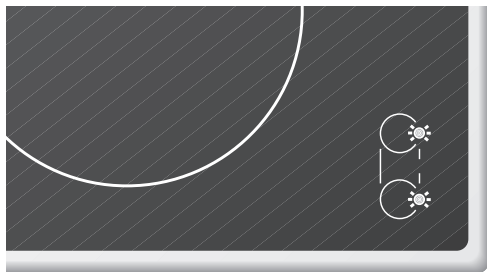
Apagar



Apagar

Gire la maneta de mando a la posición 0. El anillo luminoso se apaga.

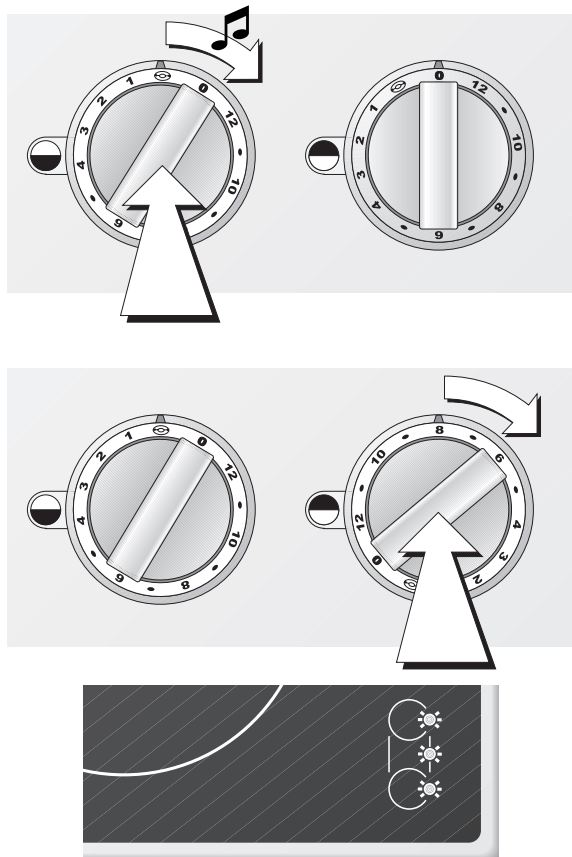
Visor de servicio / Visor de calor residual



Visor de servicio / Visor de calor residual

El visor de servicio se ilumina en el cuadro de visualización de la zona correspondiente durante el tiempo que permanezca conectada la zona de cocción. Después de la desconexión parpadea el visor mientras que la zona de cocción permanezca caliente y no se haya enfriado lo suficiente hasta poderla tocar sin riesgo.

Conectar activación adicional



Conectable para formar una zona para asar

Las dos zonas de cocción disponen de una conexión adicional para transformar zonas de cocción redondas de una zona intermedia en una zona ovalada, esta es apta para el calentamiento de asadores ovalados.

Con la conexión adicional las dos zonas de cocción y la zona intermedia son tratadas como una única zona de cocción.

Conectar activación adicional

Gire una de las dos manetas de mando hacia la derecha al símbolo de conexión adicional. Suena una señal acústica. Gire a continuación la otra maneta de mando hacia graduación de cocción deseada (1-12). La graduación de cocción ajustada es ahora válida para ambas zonas de cocción y zona intermedia. En el visor de la zona de cocción se iluminan 3 puntos durante el tiempo que se encuentre conectada la zona de asar.

Nota: No conecte la zona para asar si va a calentar únicamente una Olla redonda.

Desconectar la activación adicional

Gire las dos manetas de mando a la posición 0. Los anillos luminosos se apagan. Después de la desconexión parpadean los visores de calor residual de las zonas de cocción correspondientes mientras que la zona de cocción permanezca caliente y no se haya enfriado lo suficiente hasta poderla tocar sin riesgo.

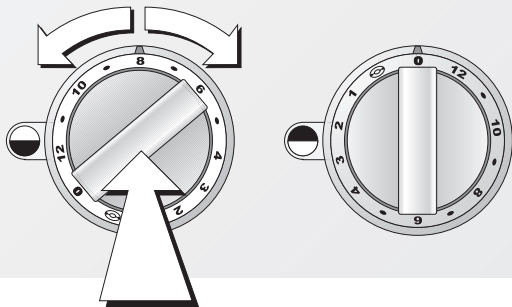
Nota: Al volver a conectar la conexión adicional no esta activa.

Protección para las vacaciones (Desconexión automática)

Para su seguridad se desconecta cada una de las zonas de cocción si durante 4 horas no se produjo ningún manejo. El anillo luminoso situado en la parte posterior de la maneta de operación de la zona de cocción respectiva parpadea. Gire la maneta de mando a 0. Ahora puede volver a conectar la zona de cocción normalmente.

4. Manejo VC 422

Conectar

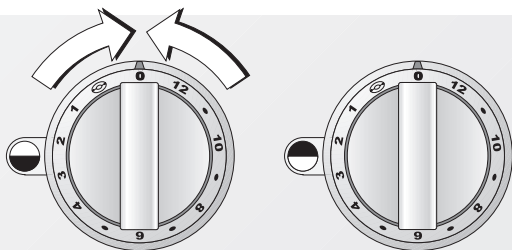


Conectar

Accione la maneta de mando para la zona de cocción correspondiente, girando la maneta de mando hacia la derecha o hacia la izquierda a la graduación de cocción correspondiente (1-12). El anillo luminoso situado detrás de la maneta y la indicación de servicio correspondiente en el cuadro de indicación correspondiente, se iluminan durante el tiempo que este la zona de cocción conectada.

Las zonas de cocción son controladas electrónicamente y se encienden y se apagan durante el funcionamiento, con el fin de la superficie de cocción proporcione un suministro de calor uniforme a la olla.

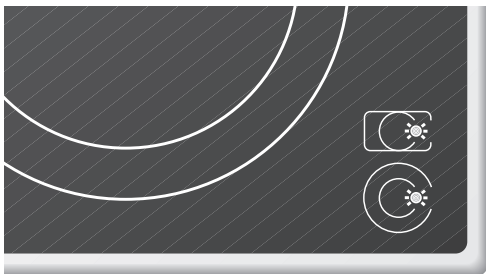
Apagar



Apagar

Gire la maneta de mando a la posición 0. El anillo luminoso se apaga.

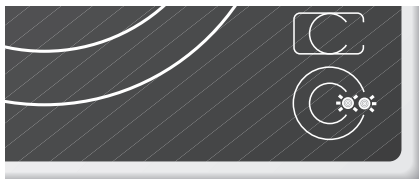
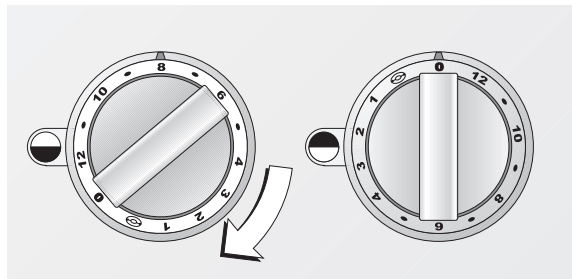
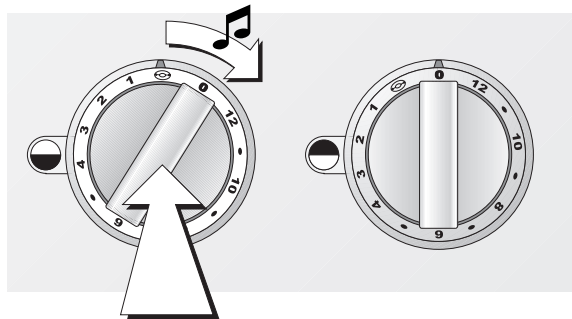
Visor de servicio / Visor de calor residual



Visor de servicio / Visor de calor residual

El visor de servicio se ilumina en el cuadro de visualización de la zona correspondiente durante el tiempo que permanezca conectada la zona de cocción. Después de la desconexión parpadea el visor mientras que la zona de cocción permanezca caliente y no se haya enfriado lo suficiente hasta poderla tocar sin riesgo.

Conectar activación adicional



Protección para las vacaciones (Desconexión automática)

Conexión

La zona de cocción delantera dispone de una activación adicional para convertir la zona de cocción pequeña redonda en una zona de cocción gigante redonda.

La zona de cocción posterior dispone de una conexión adicional para convertir la zona de cocción redonda en una zona de cocción ovalada, de este modo también es apta para el calentamiento de enseres rectangulares para asar.

Conectar activación adicional

Gire la maneta de mando a la zona de cocción elegida hacia la derecha al símbolo de conexión adicional. Suena una señal acústica y la zona de cocción grande o bien la zona para asador se conecta. Siga girando la maneta de mando hacia la derecha a la graduación de cocción deseada (1-12). En el visor de la zona de cocción se iluminan 2 puntos durante el tiempo que se encuentre conectada la zona de cocción.

Nota: No conecte la zona para asar si va a calentar únicamente una Olla redonda.

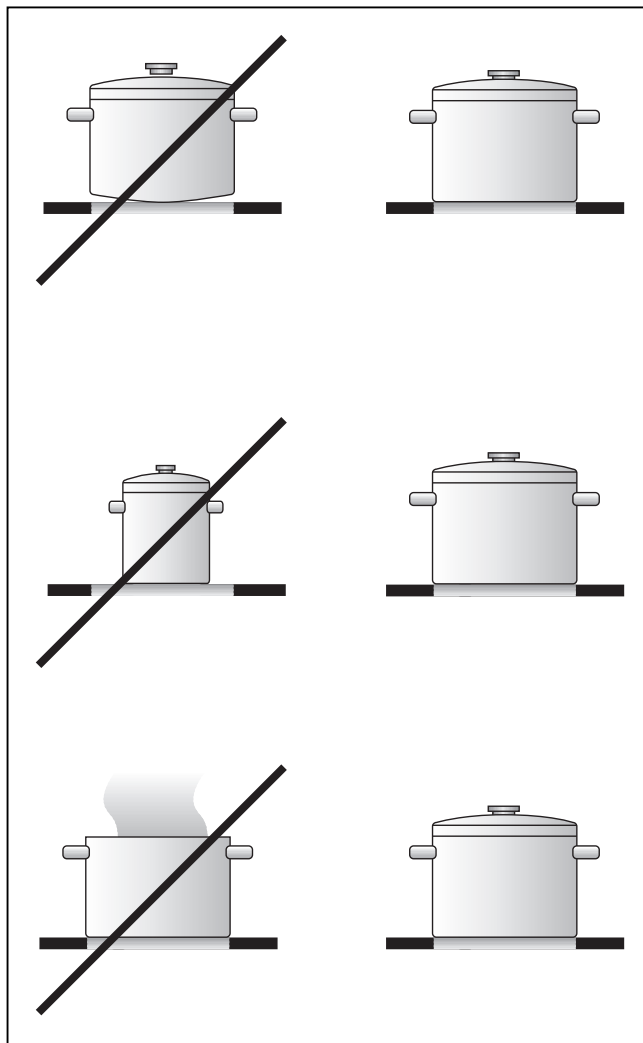
Desconectar la activación adicional

Gire las dos manetas de mando a la posición 0. Los anillos luminosos se apagan. Después de la desconexión parpadean los visores de calor residual de las zonas de cocción correspondientes mientras que la zona de cocción permanezca caliente y no se haya enfriado lo suficiente hasta poderla tocar sin riesgo.

Nota: Al volver a conectar la conexión adicional no esta activa.

Para su seguridad se desconecta cada una de las zonas de cocción si durante 4 horas no se produjo ningún manejo. El anillo luminoso situado en la parte posterior de la maneta de operación de la zona de cocción respectiva parpadea. Gire la maneta de mando a 0. Ahora puede volver a conectar la zona de cocción normalmente.

5. Consejos de ahorro de energía



Cubra las ollas y las sartenes siempre con la tapa adecuada. Con ello acortará notablemente el tiempo de cocción y reducirá el consumo de corriente.

Preste atención al elegir una olla que disponga del tamaño apropiado. El fondo de la olla deberá corresponder al diámetro de la zona de cocción. Tenga en cuenta al comprar las ollas, que el fabricante en la mayoría de las veces, indica sólo el diámetro de la olla superior, que por regla general suele ser un poco más grande que el diámetro del piso de la olla.

Utilice únicamente enseres de cocina de alta calidad con un piso grueso plano.

En los tiempos de cocción prolongados puede desconectar la zona de cocción incluso antes de finalizar el tiempo de cocción aprovechando de este modo el calor residual.

6. Tabla de ajuste

Tabla de ajuste		
Graduación de cocción	Procedimientos de cocción	Ejemplos
12	Poner a hervir Sofreír Calentar Calentar Blanquear	Agua Carne Grasa, líquidos Sopas, Salsas Verdura
11 - 9	Freír	Carne, Pescado, Patatas
8 - 7	Dorar Tostar Hornear Escalfar con recipiente abierto	Harina, Cebollas Almendras, panecillos Productos de harina, productos de huevo Líquidos
7 - 6	Adobar Reducir	Cerdo Fonds, Salsas
6 - 5	Montar Hervir hasta el final con recipiente abierto	Cremas, salsas Albóndigas de arroz, de patatas, salchichas, condimentos para sopa, carnes para sopa, huevos escalfados
5 - 4	Esclafar con tapa colocada Vaporizar Estofar Freír a fuego lento Descongelar	Pastas, sopas, salsas Verdura, patatas, pescado Verdura, fruta, pescado Estofado, redondo, asado, verdura Productos congelados
3 - 1	Remojar Calentar / mantener calientes Fundir Picado	Arroz, Legumbres Sopas, potajes, Verdura en salsa Mantequilla, chocolate Productos de huevo

Conmute a la intensidad de cocción más alta para alcanzar rápidamente la temperatura deseada. Reduzca a continuación la intensidad a la intensidad de cocción deseada.

Los rangos de ajuste son iguales para todas las zonas de cocción.

Los valores de la tabla de ajuste son a título orientativo ya que dependiendo de la clase y el estado de los alimentos, tamaño y volumen de la olla se precisa mayor o menor calor.

7. Cuidado y limpieza

Atención: ¡No limpie jamás este aparato con equipos de limpieza a vapor o con presión de agua – existe riesgo de cortocircuito!

Precaución, ¡Peligro de quemaduras! Espere antes de la limpieza de que la placa de cocción haya enfriado hasta una temperatura templada al tocarla con las manos.

Antes de la primera puesta en servicio y después de cada uso deberá realizar una limpieza a fondo.

Elimine los restos de comidas y restos incrustados de la placa de cocción de inmediato con el rascador de limpieza. ¡La cuchilla está muy afilada! Utilice la cuchilla sólo para la limpieza, la carcasa del rascador de limpieza podría arañar la vitrocerámica.

Utilice para la limpieza un paño húmedo blando o papel de cocina y el limpiador de placas de cocción Gaggenau o cualquier otro apto para la limpieza y el cuidado de vitrocerámica. Al finalizar pase un paño seco y blando.

El limpiador de placas de cocción Gaggenau cubre la encimera de vitrocerámica con una película brillante repelente a la suciedad. De esta forma su placa de cocción presentará durante más tiempo un aspecto bonito y la facilitará la limpieza.

No aplique producto conservante próximo a placas de cocción calientes, podrían producirse manchas. ¡No utilice para la limpieza productos espumosos o químicamente agresivos (p. ej. aerosoles para hornos) ni productos de pulimentar nitro! No utilice esponjas abrasivas.

Los restos de alimentos con un alto contenido en azúcar (p. ej. leche desbordada, mermelada) pueden dañar la superficie de su vitrocerámica. Elimine este tipo de restos de inmediato con el rascador de limpieza.

Debido al desgaste del suelo de las Ollas se pueden producir manchas de color perla en su placa de cocción. Estos en cambio no influyen negativamente sobre la función de su encimera.

Para más información véase los folletos adjuntos.

En su comercial puede adquirir el rascador de cuchilla (No de pedido 087670) y el limpiador de placas de cocción Gaggenau (No de pedido 098690).

El marco de la placa de cocción puede limpiarlo con un paño blando húmedo y solución jabonosa suave o con limpiadores de uso comercial para acero inoxidable.

Limpieza maneta de mando

Limpiar la maneta de mando con un paño húmedo. El paño no debe estar demasiado mojado de modo que no pueda penetrar agua en la maneta de mando.

8. Mantenimiento

Antes de realizar cualquier reparación en su aparato sepárelo de la tensión de red.

En caso de que se produzcan posibles anomalías de funcionamiento, deberá comprobar primeramente las protecciones eléctricas de la casa. Si la alimentación de corriente está bien y el aparato continua sin funcionar, deberá contactar con su comercial especializado o con la asistencia técnica de Gaggenau responsable. Indique el tipo de aparato. El número de serie y el tipo de aparato lo encontrará en la hoja adjunta de las instrucciones de montaje y de manejo.

Para que quede garantizada la seguridad eléctrica del aparato, las reparaciones las han de llevar a cabo técnicos electricistas autorizados.

En caso de intervenciones indebidas se pierde el derecho a la garantía.

9. Instrucciones de montaje

Datos técnicos

Valor de conexión total: 4 400 W
VC 421/422-110 220-240 V / 400 V 2N

Indicaciones importantes acerca de la instalación

Este aparato se puede combinar con todos los aparatos de la serie Vario 400 de Gaggenau.

Este aparato se puede instalar sin tomar medidas adicionales en combinaciones de cocinas de madera o material inflamable similar.

El material en el cual se empotra y la superficie de trabajo deberá ser termorresistente de como mínimo hasta 90°C.

El aparato sólo podrá ponerse en servicio por un técnico especialista autorizado teniendo en cuenta la normativa en vigor de las compañías de suministro de electricidad así como las normativas de construcción de los países respectivo.

El cable de conexión de red deberá corresponder como mínimo al tipo H 05 VV-F (3 x 1,5 mm²). Preste atención a las indicaciones en la placa de características y conecte el conductor de puesta a tierra.

Al establecer las conexiones eléctricas se ha de observar de que no entren en contacto con partes calientes de la superficie de cocción.

El instalador es responsable del funcionamiento correcto en el lugar de montaje. Debe advertir al usuario de como separar el aparato de la red eléctrica en caso de necesidad.

Compruebe después de desembalar si presenta daños de transporte, si aprecia cualquier daño se lo ha de notificar a la empresa de transporte de inmediato.

La separación lateral desde el canto del aparato hasta la pared o hasta los muebles deberá ser como mínimo de 40 mm.

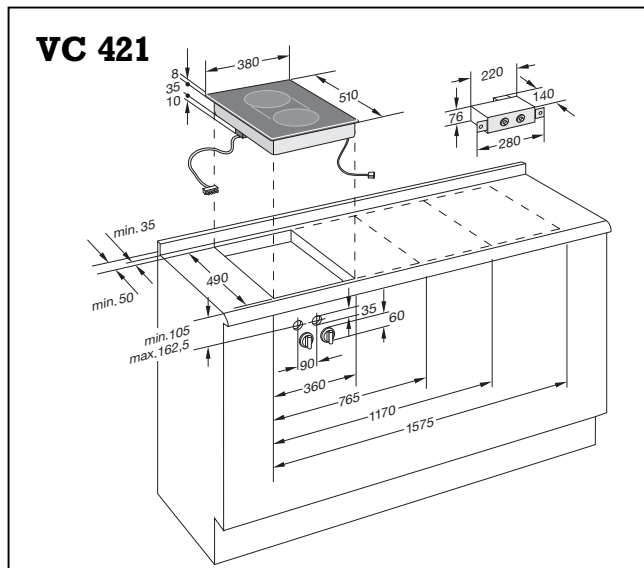
Si el aparato no puede ser separado de la red eléctrica mediante una clavija en todos sus polos, deberá preverse un dispositivo de corte con una separación de contacto de como mínimo 3 mm de lado instalación (p. ej. cuadro de magnetotérmicos domésticos).

Los daños derivados por inobservancia de estas instrucciones no pueden ser reconocidos. Tenga en cuenta las “indicaciones importantes” en la página 3 y 4.

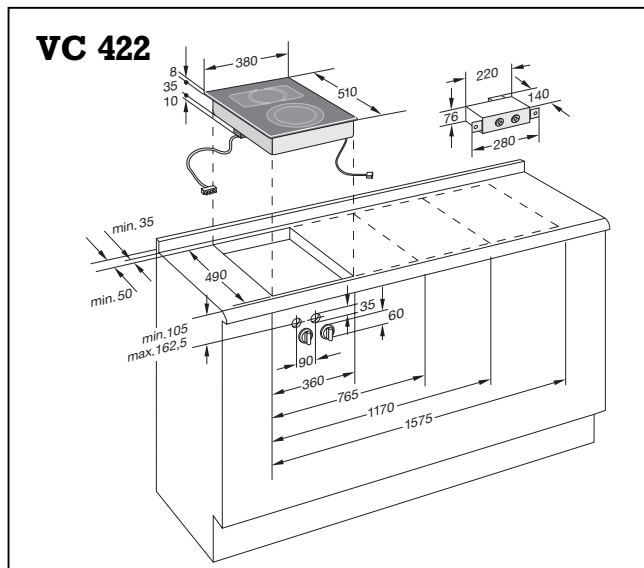
Reservado el derecho a modificaciones técnicas.

Preparación de los muebles de empotrar

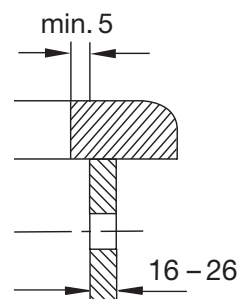
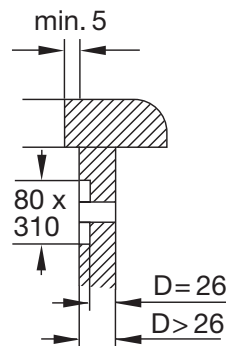
VC 421



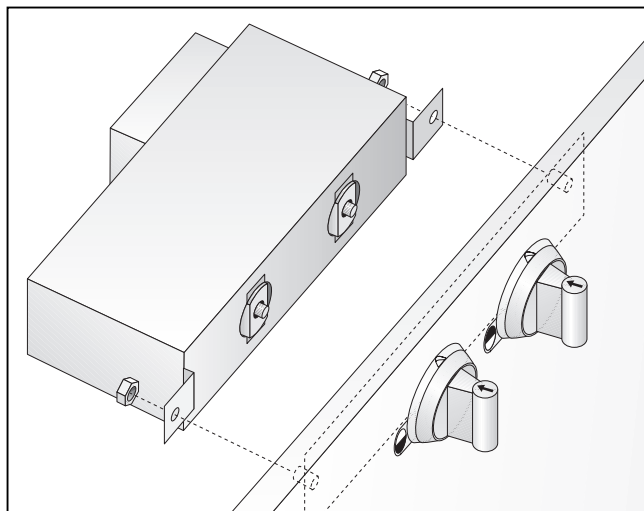
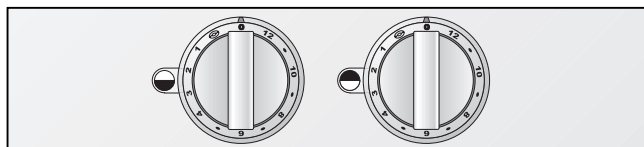
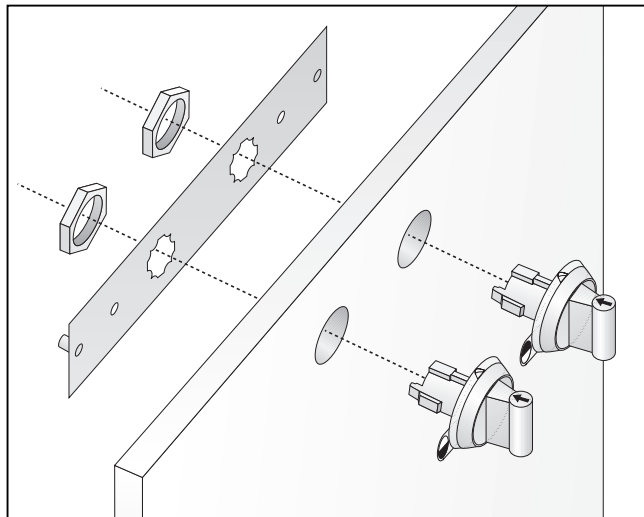
VC 422



- Establecer el recorte para uno o para múltiples aparatos Vario en su mesa de trabajo conforme al croquis de instalación. El croquis de instalación contiene el espacio requerido para la regleta de conexión entre los aparatos. Estos aparatos pueden instalarse también en recortes individuales teniendo en cuenta de mantener una separación mínima entre aparatos de 50 mm.
- Realizar conforme a la figura los taladros de $\varnothing 35$ mm para la sujeción de la maneta de mando en el frontal del armario inferior.
- Si el grosor del marco frontal es mayor de 26 mm, se ha de recortar el marco frontal desde la parte interior a la medida de 80 x 310 mm hasta que el grosor del marco frontal no supere los 26 mm.



Instalación del cuadro de operación



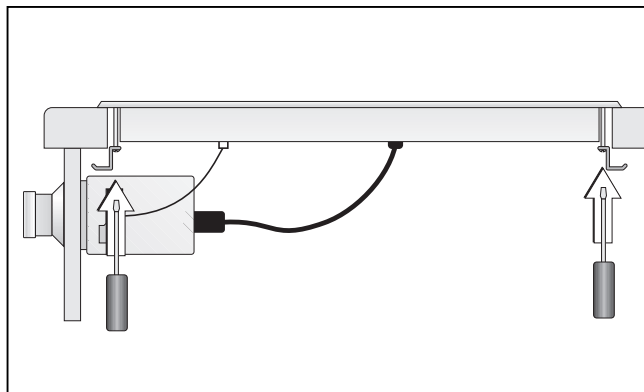
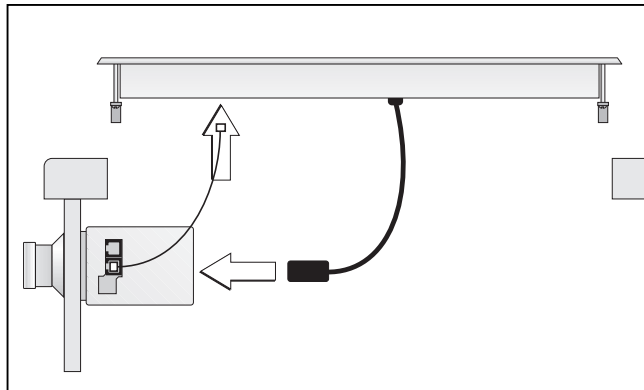
Indicación:

El aparato sólo se podrá instalar con un cuadro de mando del mismo denominación de tipo conjuntamente.

¡Antes de conectar el aparato, se ha de desconectar la alimentación de corriente de las protecciones de la casa!

- Antes del montaje retirar los elementos de embalaje de estiropor en las manetas de mando y las láminas de protección en la parte posterior de los anillos luminosos.
- Abrir la tapa de la caja de conexión en el cuadro de mando. Sujetar el cable de conexión de red según el esquema de conexión y asegurar contra tracción. El cable de conexión de red deberá corresponder como mínimo al tipo H 05 VV-F (3 x 1,5 mm²). Cerrar la tapa de la caja de conexión.
- Sujetar la chapa de fijación desde la parte posterior contra la moldura frontal. Insertar la maneta e mando desde la parte anterior en los orificios y apretar firmemente las tuercas desde la parte posterior. Prestar atención a una asignación correcta de los puntos de cocción. La maneta de mando para la zona de cocción anterior está a la izquierda, la maneta de mando para la zona de cocción posterior está situada a la derecha.
- Atomillar fuertemente el cuadro de mando con las tuercas adjuntas a la chapa de fijación.

Instalación de la placa de cocción



- Insertar el cable de conexión del aparato y del cuadro de mando firmemente (los conectores deben encastrar).
- Girar el tensor de encimera hacia un lado. Insertar la placa de cocción con el anagrama de Gaggenau en la parte anterior a nivel dentro del recorte y alinearla.
Nota: La superficie de cocción no debe pegarse con silicona sobre la mesa de trabajo.
- Bascular el tensor de encimera debajo de la mesa de trabajo y apretar firmemente. No apretar el tensor de encimera en exceso, preste atención a que quede una ranura perimétrica uniforme de junta.
- Conectar el aparato a la red y comprobar su función. En caso de que no se pueda insertar el cable de conexión entre el pupitre de mando y el aparato, parpadean alternativamente ambos anillos luminosos situados en la parte posterior de las manetas de mando. Compruebe el firme asiento de los cables de conexión.

GAGGENAU

GAGGENAU HAUSGERÄTE GMBH
CARL-WERY-STR. 34 · D-81739 MÜNCHEN

☎ (089) 45 90-03
FAX (089) 45 90-23 47
www.gaggenau.com