

# VITROCERÁMICA SVI-330-SMART

## MANUAL DE USUARIO



## INDICE

Instrucciones importantes de seguridad.....	3
Instalación .....	5
Conexión a la corriente eléctrica.....	6
Esquema del producto.....	7
Especificaciones.....	8
Instrucciones de uso.....	9
Smart Cooking.....	12
Uso de recipientes.....	16
Limpieza .....	17
Seguridad.....	18

**EN**

*If you are an English speaker you can download the English version of this user manual in <http://schneiderespana.es>*

## **LA VITROCERÁMICA DEJA CALOR RESIDUAL TRAS SU USO ¡NO LA TOQUE!**

### **AVISO**

- ❖ La reparación de cualquier avería debe ser llevada a cabo por personal cualificado autorizado por Schneider. En caso contrario la garantía perdería su validez.
- ❖ Las especificaciones técnicas y la identificación de este electrodoméstico se muestra en la correspondiente etiqueta de datos. Consulte esta información antes de proceder a la conexión del aparato a la corriente eléctrica.
- ❖ La instalación de este electrodoméstico debe ser llevada a cabo por personal cualificado y formado en las normativas actuales españolas aplicables.
- ❖ Sólo para uso doméstico en interiores.

## **INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD**

Lea con atención estas instrucciones antes de usar la vitrocerámica. Con el uso adecuado su nueva vitrocerámica ha sido diseñada para ser un electrodoméstico fiable y seguro. Las siguientes precauciones reducirán el riesgo de quemaduras, electrocuciones, incendios, lesiones...

Tome siempre precauciones cuando use electrodomésticos, incluyendo las siguientes:

- ❖ Este electrodoméstico debe ser correctamente instalado y conectado a la corriente y a una toma de tierra adecuada por un técnico cualificado. Vea la sección "Instrucciones de Instalación" para más información.
- ❖ No repare o reemplace ninguna pieza de este aparato usted mismo/a. En caso de necesidad remítase exclusivamente a un servicio técnico autorizado.
- ❖ No permita que niños usen este electrodoméstico sin estrecha supervisión de un adulto. Niños y mascotas no deben dejarse sin supervisión en la misma estancia donde se esté utilizando la vitrocerámica. Nunca permita que los niños se suban a la vitrocerámica.
- ❖ No deje materiales inflamables sobre o cerca de la vitrocerámica.

- ❖ Nunca use agua para apagar un fuego donde se combustiona grasa, ya que el agua lo reavivaría. Use para ello un extintor adecuado.
- ❖ Nunca use esta placa vitrocerámica para calentar una habitación.
- ❖ Por su seguridad use ropa adecuada cuando utilice este producto. Hebras sueltas, pañuelos, mangas anchas, etc. podrían involuntariamente entrar en contacto con un foco encendido de la vitrocerámica con el consiguiente grave riesgo de entrar en combustión y provocarle quemaduras.
- ❖ Use únicamente recipientes secos. El uso de recipientes mojados o húmedos sobre superficies calientes puede dar lugar a quemaduras por vapor.
- ❖ Use recipientes con un tamaño adecuado. Esta placa vitrocerámica dispone de varios focos de calor de diferentes tamaños. Use recipientes cuya base cubra totalmente el foco que esté utilizando. De esta forma no desperdiciará energía y evitará una exposición directa al foco, en cuyo contacto se pueden producir quemaduras o fuego.
- ❖ Mantenga siempre la vigilancia cuando esté usando esta vitrocerámica, sobre todo a altas temperaturas. Un exceso de temperatura puede quemar los alimentos o provocar salpicaduras de aceite o grasa hirviendo que podrían originar un incendio.
- ❖ No todos los recipientes de cristal o vitrocerámica son adecuados para su uso en vitrocerámicas, ya que los cambios bruscos de temperatura y las altas temperaturas que alcanza pueden hacerlos estallar. Compruebe las especificaciones del recipiente para asegurarse de que está adaptado para su uso con placas vitrocerámicas. Más información en la página 12.
- ❖ Para reducir el riesgo de quemaduras, combustión de materiales inflamables, derrames, etc, asegúrese de que las asas del recipiente que está calentando estén situadas hacia dentro de forma que no se toquen si no es de forma intencionada.
- ❖ No cocine si alguno de los focos está rajado o roto. Si la vitrocerámica está rajada pueden penetrar líquidos conductores y corre riesgo de descarga eléctrica. Póngase inmediatamente en contacto con un servicio técnico cualificado.
- ❖ Realice la limpieza y mantenimiento con precaución. No entre en contacto directo con la placa y tenga cuidado para no quemarse con el vapor que se produzca. Algunos productos de limpieza pueden emanar gases nocivos si se aplican sobre superficies calientes. Use siempre productos específicos para el cuidado de placas vitrocerámicas.

# INSTALACIÓN

1. Asegúrese de que las dimensiones del hueco de la encimera donde va a colocar esta placa vitrocerámica se corresponden con las medidas indicadas en el gráfico siguiente. Debe quedar un margen libre alrededor del hueco de al menos 50mm. El grosor de la encimera debe ser de al menos 30mm y debe estar fabricada en un material resistente al calor.

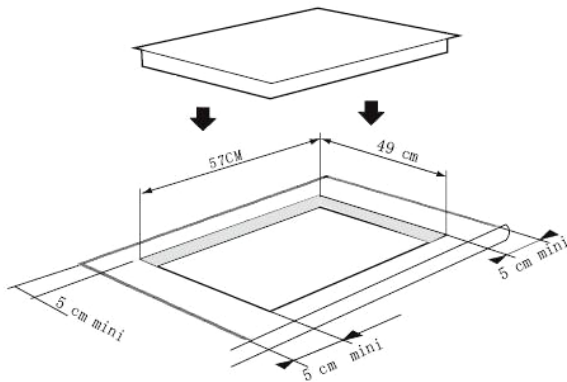
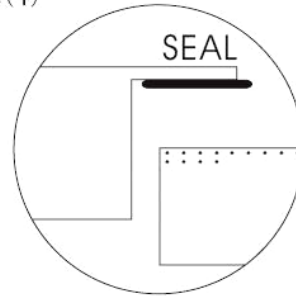
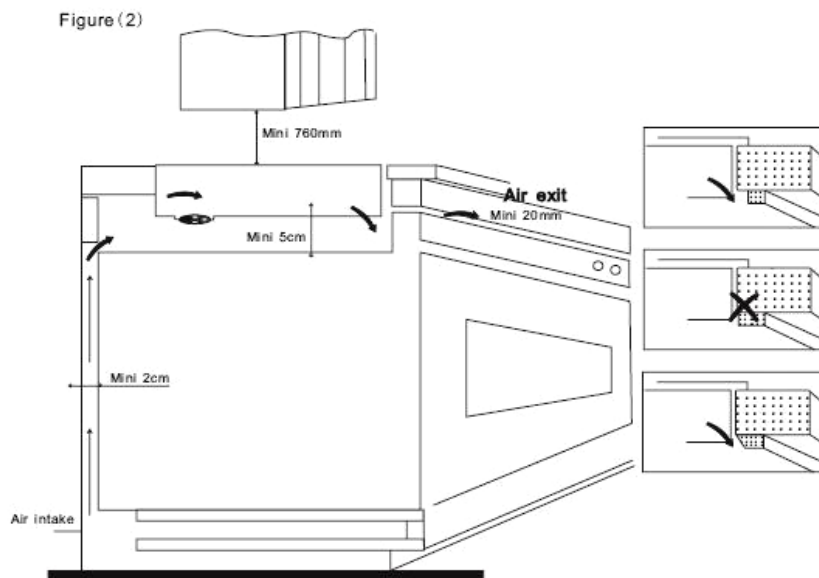


Figure (1)



2. Es esencial que la placa esté bien ventilada y comprobar que las entradas y salidas de aire no estén bloqueadas de ningún modo. Asegúrese de que la placa está correctamente instalada como se muestra en la figura 2.



**NOTA:** Por razones de seguridad no debe haber muebles ni ningún otro objeto a menos de 760mm sobre la superficie de la vitrocerámica.

3. Coloque la placa directamente sobre el correspondiente hueco de la encimera y asegúrese de conectarla correctamente a la corriente eléctrica.

## AVISO

- (1) La placa vitrocerámica debe ser instalada exclusivamente por personal cualificado. Schneider dispone de un servicio técnico propio que puede hacer la instalación si lo necesita. No trate de realizar la instalación por su cuenta.
- (2) No instale la placa vitrocerámica encima de ningún otro electrodoméstico como lavavajillas, lavadora, frigorífico bajo-encimera, etc.
- (3) La placa vitrocerámica debe ser instalada de forma que la radiación de calor sea óptima.
- (4) Todas las zonas adyacentes a la vitrocerámica deben ser resistentes a altas temperaturas.

## CONEXIÓN A LA CORRIENTE:

El enchufe debe ser conectado con observancia de los estándares relativos al uso de conmutadores unipolares. La forma de conexión se muestra en la siguiente tabla:

VOLTAJE / FRECUENCIA	CABLEADO
<b>220 - 240V</b> <b>50 / 60 Hz</b>	<p>1 — 2 Fase 3 — 4 Neutro 5 Tierra</p> <p><b>MARRÓN / NEGRO</b>      <b>AZUL / GRIS</b>      <b>AMARILLO / VERDE</b></p>

La instalación debe soportar una carga de al menos 4500W

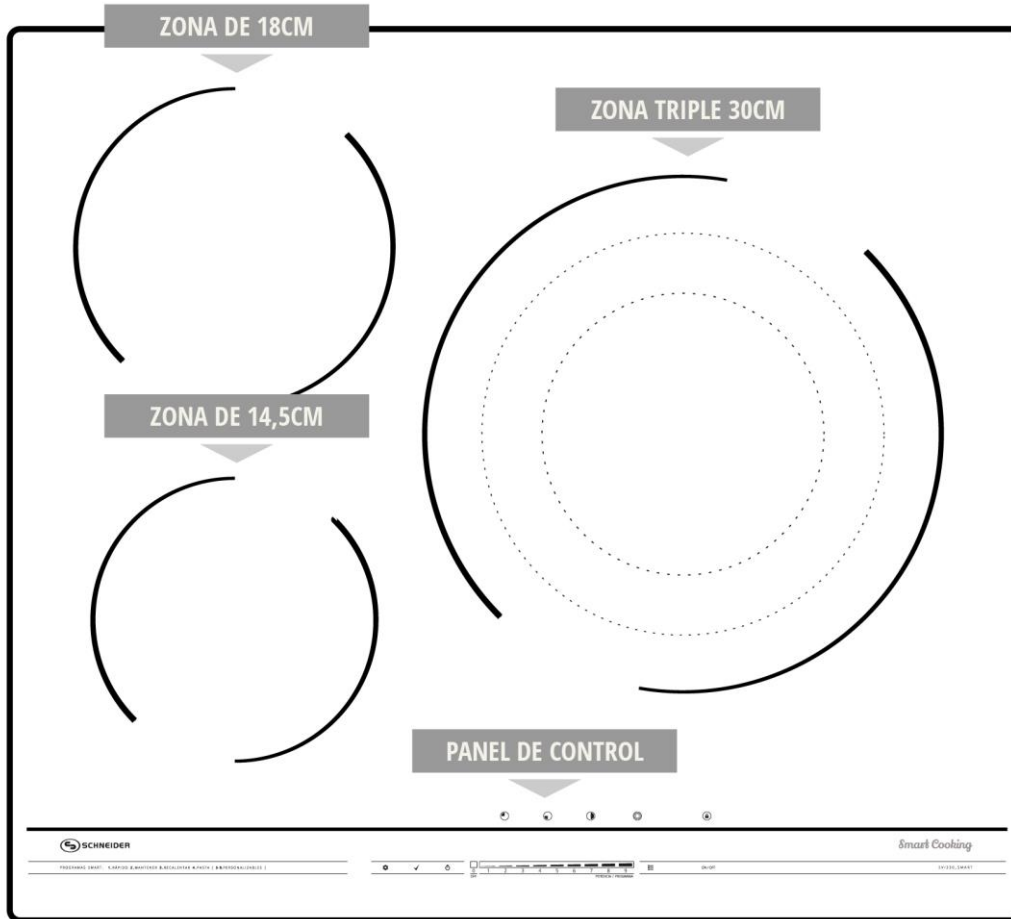
Si el cable está dañado o necesita ser sustituido póngase en contacto con un servicio técnico autorizado para evitar accidentes.

Si la conexión eléctrica se está realizando directamente a la red de suministro se debe instalar un conmutador de corte omnipolar con un espaciado mínimo de 3mm entre los contactos.

El instalador debe asegurarse de que la conexión se realiza correctamente y cumpliendo con toda la normativa correspondiente.

El cable no debe estar pinzado ni presionado por ningún objeto. Compruébelo con regularidad y solo permita que lo manipule personal cualificado.

# ESQUEMA DEL PRODUCTO:






Controles de la función **SMART**

## ESPECIFICACIONES:

**Dimensiones:** 590 x 520 x 55 mm

**Hueco de la encimera necesario:** 570 x 490 mm

### Zonas de cocción:

-  (Izquierda-Arriba): 2000W de potencia, 180mm de diámetro
-  (Izquierda-Abajo): 1200W de potencia, 145mm de diámetro
-  (Derecha -Triple-): 3300W de potencia, 165mm / 235mm/ 300mm

**Temporizador:** 0-99 minutos

Hora de inicio programable

Bordes biselados

Bloqueo de seguridad


Temperatura alcanzada por cada nivel de potencia (en °C):

Zona	NIVEL DE POTENCIA									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
18cm	0	120-170	170-220	220-270	270-320	320-370	370-420	420-470	470-520	520-570
14.5cm	0	120-170	170-220	220-270	270-320	320-370	370-420	420-470	470-520	520-570
30cm	0	120-170	170-220	220-270	270-320	320-370	370-420	420-470	470-520	520-570

**Smart Cooking:** La función Smart Cooking permite realizar secuencias completas de cocción con distintos tiempos y temperaturas con un simple toque de botón. Es decir, esta vitrocerámica puede programar todos los pasos para cocinar un plato y ejecutarlos secuencialmente sin intervención del usuario. Además el usuario puede crear sus propios programas de cocción. Vea el apartado "Smart Cooking" para más información.



# INSTRUCCIONES DE USO

Cuando la vitrocerámica está apagada (pero enchufada) sólo se muestra en pantalla la advertencia de alta temperatura (**H**) en aquellas zonas de cocción cuya temperatura supere los 60°C. Los únicos controles disponibles son el de encendido / apagado (**ON/OFF**) y el de bloqueo .

## 1. ENCENDIDO:

Pulse el botón **ON/OFF** para iniciar la vitrocerámica.



ON / OFF


Cuando esté encendida sonará un pitido y se iluminarán todos los indicadores ("**H**" en aquellas zonas de cocción cuya temperatura supere los 60°C, " - " en el resto, "-- " en el temporizador). La vitrocerámica pasará a modo de espera de instrucciones. Si no se toca ningún botón en 2 minutos la vitrocerámica se apaga automáticamente. También puede apagarla manualmente volviendo a pulsar el botón "**ON/OFF**".


## 2. SELECCIÓN DE ZONA

Seleccione la zona de cocción que quiere activar pulsando uno de los siguientes controles:



Si selecciona la zona gigante de la derecha puede a su vez elegir entre cualquiera de sus 3 diámetros (165/ 235/ 300mm). Por defecto se activa el anillo interno (165mm).

Puede comprobarlo porque aparece en pantalla el indicador " - " junto al botón .

Para seleccionar el anillo intermedio pulse el botón . Junto a él se iluminará una nueva línea horizontal (" = ") confirmando la selección del anillo intermedio (235mm).

Pulse de nuevo el botón  para seleccionar el anillo externo (300mm). Junto al

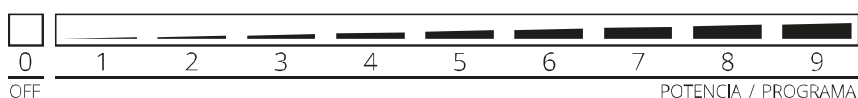
botón se iluminará una tercera línea horizontal ("≡") confirmando la selección.



Cuando la zona elegida esté activada se mostrará el valor "0" parpadeante en el indicador de potencia correspondiente a esa zona, a la espera de instrucciones sobre el nivel de potencia deseado.

### 3. SELECCIÓN DE POTENCIA

Éste el control de selección de potencia de la vitrocerámica:



Para seleccionar el nivel de potencia deseado para la zona seleccionada puede tanto deslizar la yema del dedo de izquierda a derecha, o de derecha a izquierda, sobre el control hasta alcanzar el ajuste deseado (Ej.: 1-2-3-4-5) como, directamente, pulsar sobre el valor correspondiente (Ej.: 5). Unas barras sobre el control se iluminarán para indicarle el nivel seleccionado en cada momento:



Espere 3 segundos para confirmar la selección de potencia.

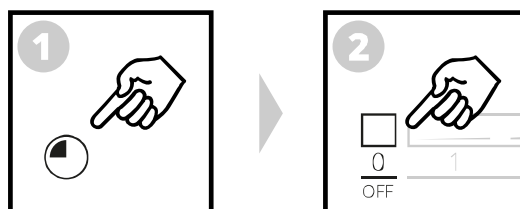
Una vez seleccionado el nivel de potencia para esa zona de cocción se mostrará el nivel elegido en el indicador de potencia junto al control de selección de zona correspondiente:



En ese momento la vitrocerámica inicia automáticamente la cocción en esa zona al nivel de potencia seleccionado.

## 4. DETENER LA COCCIÓN

Una vez iniciada la cocción puede detenerla en cualquier momento pulsando el botón de selección de zona correspondiente y, a continuación, "0/OFF" en el control de selección de potencia de la vitrocerámica:



Si desea apagar todas las zonas al mismo tiempo también puede hacerlo pulsando directamente el botón "ON/OFF"



ON / OFF

Cuando se detenga la cocción, en el indicador de potencia de la/s zona/s detenida/s se mostrará una línea horizontal.

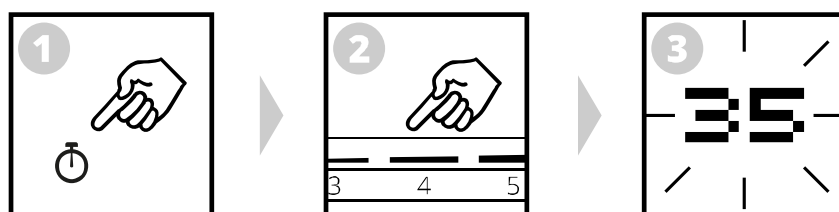
### Apagado automático de seguridad:

Por su seguridad, transcurrido un cierto periodo de tiempo los focos se apagan automáticamente para prevenir olvidos. Los tiempos para el apagado automático se ajustan a la potencia seleccionada según los valores de la siguiente tabla:

Potencia	Horas
1-3	8
4-6	4
7-9	2

## 5. TEMPORIZADOR

Una vez iniciada la cocción también puede establecer un tiempo de cocción en minutos para que el temporizador detenga la zona automáticamente. Pulse el botón del temporizador (⌚) y el indicador parpadeará (" - - "). Establezca entonces un tiempo de cocción de entre 1 y 99 minutos usando el control de potencia:



Espere 5 segundos y el tiempo de cocción quedará confirmado.

Si en cualquier momento desea cancelar un temporizador ya confirmado pulse el botón del temporizador (⏸) y use el control de selección de potencia para ponerlo de nuevo a "0". Espere 5 segundos para confirmar la cancelación.

## SMART COOKING

La función Smart Cooking permite realizar secuencias completas de cocción con distintos tiempos y temperaturas con un simple toque de botón. Es decir, esta vitrocerámica puede programar todos los pasos para cocinar un plato y ejecutarlos secuencialmente sin intervención del usuario. Además el usuario puede crear sus propios programas de cocción.

Dentro de la función Smart Cooking el usuario ya cuenta con cuatro programas preconfigurados de fábrica. Son 3 rutinas de uso habitual y un programa completo de cocinado:

### RUTINAS PRECONFIGURADAS [ 1 - 2 - 3 ]

1. Rápido: Por ejemplo, para precalentar la sartén. Este programa pone la zona seleccionada a máxima potencia durante 3 minutos.
2. Mantener: Por ejemplo, mientras se pone la mesa cuando ya hemos terminado de cocinar. Este programa mantiene la temperatura de la comida durante 10 minutos con un nivel de potencia bajo (nivel 2).
3. Recalentar: Este programa está pensado para calentar comida precocinada directamente desde el frigorífico. Pone la zona seleccionada al nivel 6 de potencia durante 5 minutos.

### PROGRAMA COMPLETO PRECONFIGURADO [ 4 ]

4. Pasta: Este programa está pensado para cocinar unos 250 gramos de pasta en 2,5 litros de agua (3-4 personas). La zona seleccionada seguirá la siguiente secuencia de cocción:


- **Fase 1:** En primer lugar, durante 12 minutos, la zona se sitúa al nivel 9 de potencia. Esta fase está pensada para hervir el agua.
- **Fase 2:** Añadimos la pasta. Tras los 12 minutos de la Fase 1 la zona cambia automáticamente al nivel 7 de potencia, manteniendo esta temperatura durante 8 minutos para que se cueza la pasta.

Los tiempos y temperaturas definidos en estos programas son aproximados y han sido seleccionados en base a usos habituales estándar, pero los valores adecuados dependerán del tipo de comida que se cocine, de los utensilios que se utilicen, de las cantidades que se necesiten, los gustos personales... Por eso el usuario cuenta con otros 5 programas disponibles para ser personalizados. Son los programas del 5 al 9.

## **PROGRAMAS PERSONALIZABLES [ 5 - 6 - 7 - 8 - 9 ]**


Para personalizar un programa de cocinado o una rutina dispone de dos métodos: grabar una secuencia de cocinado en curso, o crear un programa desde el inicio sin estar cocinando.


### **Para crear un programa grabando una secuencia de cocinado en curso:**


Mientras esté cocinando en una zona de cocción mantenga pulsado el botón  para que la vitrocerámica empiece a grabar el proceso de cocinado (tanto el nivel de potencia como el tiempo de cocción).

Cada vez que ajuste el nivel de potencia la vitrocerámica añadirá una nueva fase a su programa personalizado con los nuevos ajustes (tiempo y potencia) hasta un máximo de 4 fases por programa.

Para terminar la grabación del nuevo programa pulse 


NOTA: *La grabación se detendrá igualmente en caso de que se inicie una quinta fase de cocinado sin haber pulsado antes , ya que el máximo de fases por programa es 4.*

Una vez detenida la grabación parpadeará el indicador de número de programa () a la espera de que se introduzca un número de programa que asignar a la grabación. Utilice el control de selección de potencia para indicar a la vitrocerámica el número de programa (5, 6, 7, 8, 9) que desea asignar a esta grabación.

Una vez asignado el número de programa, mantenga pulsado el botón  para guardar los cambios y finalizar la creación de su propio programa personalizado.

### **Para crear un programa desde el inicio sin estar cocinando:**

NOTA: *Este mismo procedimiento sirve para modificar un programa ya configurado anteriormente.*

Encienda la vitrocerámica pulsando el botón **ON/OFF**. Mantenga pulsado el botón  para acceder al modo de edición de programas, momento en que parpadeará el

indicador de número de programa (≡). Use el control de selección de potencia para introducir el número de programa que quiere modificar (5, 6, 7, 8, 9), y a continuación pulse ✓ para confirmar la selección.

De esta manera habrá accedido al modo de ajuste del programa seleccionado. Ahora el indicador de fase de cocinado (⌘) parpadeará. Indique el número de fase de cocinado que quiere editar (1, 2, 3, 4) usando el control de selección de potencia (si es la primera vez que edita este programa pulse "1" para seleccionar la Fase 1), y, a continuación, pulse el botón ⚙ para confirmar y acceder a los ajustes de la fase seleccionada.

Tras pulsar ⚙ se encenderá y parpadeará el icono ⏱ indicando que debe introducir el nivel de potencia deseado para la Fase 1 (o la fase que haya seleccionado en el paso anterior). Introduzca el nivel de potencia deseado usando el control de selección de potencia y pulse ⚙ para confirmar el ajuste.

Tras pulsar ⚙ se encenderá y parpadeará el icono ⌚, indicando que debe introducir la duración deseada para esta fase de cocinado. Elija un tiempo de hasta 60 minutos. Para ello use el control de selección de potencia. Para poner por ejemplo 3 minutos y medio: Pulse "0" + ⚙ + "3" + ⚙ + "3" + ⚙ + "0" (en pantalla se mostrará "03:30").

Con esto habrá terminado de configurar la Fase 1 de cocinado (o la que haya seleccionado al principio).

Si desea añadir una nueva fase de cocinado a este programa pulse ⚙ y repita todos los pasos. Recuerde que cuenta con hasta 4 fases para cada programa.

Si no desea añadir una nueva fase de cocinado mantenga pulsado el botón ⚙ para guardar el programa. Recuerde que dispone de 5 programas para personalizar (5-9).



## COCINAR EN MODO SMART COOKING



Para utilizar cualquiera de los programas Smart Cooking disponibles, ya sean rutinas, o programas preconfigurados, o programas personalizados por usted, siga el siguiente procedimiento:

Encienda la vitrocerámica pulsando el botón **ON/OFF**. Seleccione una zona de cocción usando uno de los siguientes botones:



NOTA: *Tenga en consideración que en modo Smart Cooking la zona de 30cm (derecha) funciona siempre con los 3 anillos activos.*

Pulse  para acceder al modo Smart Cooking. El indicador de la zona seleccionada mostrará "A" en pantalla (si lo desea puede salir del modo Smart Cooking pulsando de nuevo .

A continuación seleccione el número de programa que desea utilizar (1-9) con el control de selección de potencia y pulse  para confirmar (si se ha confundido de programa pulse  de nuevo para escoger otro número de programa). La secuencia de cocción se iniciará automáticamente. Un punto junto al indicador de potencia le indicará que esa zona está en modo Smart Cooking.


Cuando terminen todas las fases del programa en curso se emitirá un aviso sonoro durante un minuto. Puede detener el aviso pulsando cualquier botón menos **ON/OFF**.


## INICIO DIFERIDO


Otra de las ventajas del Smart Cooking es que se puede establecer una hora de inicio diferido para que la vitrocerámica empiece a cocinar cuando más nos convenga (por ejemplo, para tener el café listo cuando nos levantamos).

Para utilizar esta función encienda la vitrocerámica pulsando el botón **ON/OFF**. Seleccione una zona de cocción usando uno de los siguientes botones:



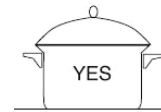
Pulse  para acceder al modo Smart Cooking y a continuación seleccione el número de programa que desea utilizar con el control de selección de potencia.

Después pulse  e introduzca el tiempo de retardo requerido para el inicio de la cocción hasta un máximo de 99 horas y 59 minutos.

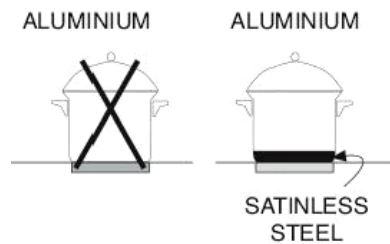
Por último pulse  para confirmar. Cuando termine la cuenta atrás del retardo seleccionado se iniciará el programa elegido automáticamente.

## USO DE RECIPIENTES

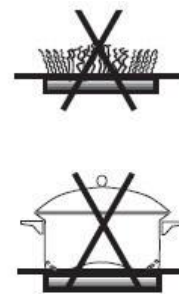
La mayoría de recipientes de acero, esmaltados, hierro, cerámicos y cobre pueden ser usados en vitrocerámicas



Los recipientes de aluminio no están recomendados, al menos que su base esté específicamente preparada para ello.



No se deben encender los fuegos si aún no se ha colocado ningún recipiente. La base del recipiente debe ser lisa y seca. Los recipientes que han sido previamente utilizados en cocinas de gas suelen perder su pulidez y por tanto absorben peor el calor.



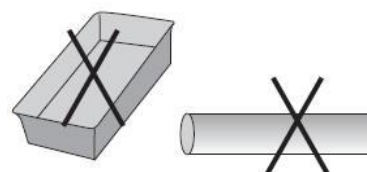
Asegúrese de que el diámetro del recipiente igual o mayor que el del fuego en que lo sitúe.



No arrastre los recipientes sobre la superficie vitrocerámica, ya que podría rayarla. Levante siempre el recipiente para desplazarlo.



Nunca use papel de plata o contenedores de plástico, ya que podrían fundirse y quedar adheridos permanentemente a la superficie vitrocerámica, dejando ésta inutilizable.

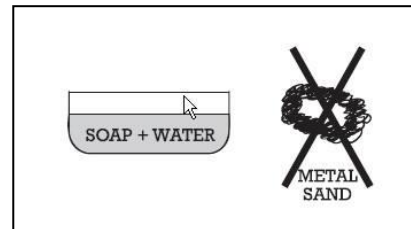




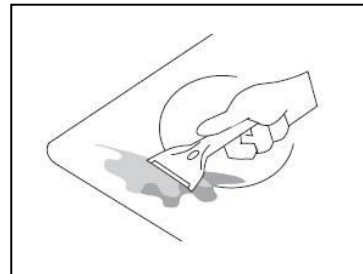
## LIMPIEZA

**IMPORTANTE:** Si la superficie vitrocerámica se rompe o nota que cruje desconecte el equipo y póngase en contacto con un servicio técnico autorizado.

Limpie con frecuencia la superficie. No use nunca productos abrasivos o estropajos. Límpiela con un paño suave y limpio humedecido con agua jabonosa.



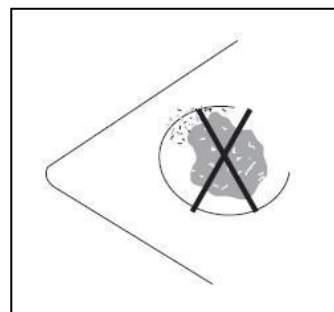
Al menos una vez a la semana limpie toda la superficie con productos específicos para preservar y proteger placas vitrocerámicas. Use una paleta especial para vitrocerámicas para rascar la superficie y desincrustar restos.



Si azúcar (o productos azucarados) o plástico entran en contacto directo con un foco encendido, retírelo con una paleta mientras el foco está aún caliente. En caso contrario puede no ser posible retirar los restos.



No cocine ni realice ningún tipo de actividad sobre la vitrocerámica que no sea aquella para la que ha sido diseñada. Preste especial atención antes de empezar a cocinar en que no haya líquidos ni suciedad sobre la placa.



## SEGURIDAD

### Control de temperatura

Para proteger la electrónica del aparato de un posible sobrecalentamiento si la unidad de control detecta un calor excesivo en los circuitos apagará el foco más cercano a los sensores activados y se mostrará la letra **H** en la pantalla. El foco apagado podrá ser activado de nuevo una vez se recupere la temperatura de funcionamiento normal.

Cada foco está equipado con un limitador de temperatura interno que apaga el foco si la temperatura de la superficie es excesiva.

### Apagado automático

Transcurrido un cierto periodo de tiempo los focos se apagan automáticamente para prevenir olvidos. Vea el apartado "Detener la Cocción".

### Protección de los controles táctiles

Para evitar un funcionamiento indebido o indeseado de la vitrocerámica y proteger los controles suena una alarma al cabo de 2 segundos si se detecta que 2 botones están cubiertos a la vez (por un líquido o por un recipiente por ejemplo). Si no se solventa el problema la vitrocerámica se apaga automáticamente 2 segundos después. Asegúrese siempre de que los controles están limpios y secos, y que no están cubiertos de ninguna forma. Incluso una fina capa de agua puede dificultar la operación de los controles.

- Los controles son táctiles, no necesita aplicar presión.
- Para pulsar un botón use la yema del dedo, no la punta

### Códigos de error


Esta vitrocerámica dispone de un sistema electrónico de control de fallos. En ciertos casos el usuario será informado del tipo de error con un código en pantalla. Son los siguientes:


<b>H</b>	Zona apagada cuya temperatura supera los 60°C	No toque esa zona hasta que recupere una temperatura segura.
<b>E9</b>	Fallo en Termopar	Contacte con el servicio técnico
<b>E4</b>	Fallo en Termopar	Contacte con el servicio técnico



**Si detecta alguna grieta sobre la superficie vitrocerámica desconecte el aparato inmediatamente de la corriente y póngase en contacto con el servicio técnico. No use la vitrocerámica hasta que no sea reparada.**

Si requiere de asistencia técnica contacte directamente con el servicio técnico oficial Schneider de su zona. Tiene los datos de contacto en [www.schneiderespana.es](http://www.schneiderespana.es)

### **Bloqueo de seguridad**

Para asegurar la seguridad de niños y adultos puede bloquear la unidad de forma que no se encienda accidentalmente. Para bloquear: Pulse el botón  durante 3 segundos; entonces la vitrocerámica se bloquea, se iluminará el indicador correspondiente. El resto de los botones, salvo el de **ON/OFF**, quedan inutilizados.

Para desbloquear la vitrocerámica mantenga pulsado el botón  durante 5 segundos.

  <b>No desechar este producto con el resto de basura doméstica. Llévase a un punto limpio para el tratamiento adecuado de sus residuos.</b>	<p>Al garantizar una eliminación correcta de este aparato, se ayuda a evitar posibles daños al medioambiente y a la salud humana, peligros que podrían ocasionarse si se eliminara de manera incorrecta.</p> <p>Este símbolo indica que no debe tratarse como basura doméstica normal. Se debería llevar a un punto de recogida para el reciclaje de objetos eléctricos y electrónicos.</p> <p>Este aparato requiere una eliminación especializada. Para más información sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento, servicio de basuras domésticas o el establecimiento en el que lo adquirió.</p> <p>Para información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento, servicio de basuras domésticas o el establecimiento en el que adquirió el producto.</p>
--	---



**Conserve este manual para futuras consultas**

**Schneider España de I., S.A. C/ Loeches 62, 9A. Alcorcón (Madrid) | [www.schneiderespana.es](http://www.schneiderespana.es)**

*Todas las informaciones contenidas en este catálogo (imágenes incluidas) podrían estar sujetas a errores tipográficos o de otra índole que las hagan diferir del producto real. Made in PRC*