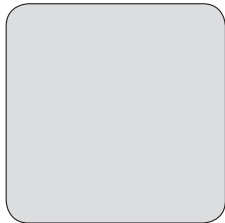
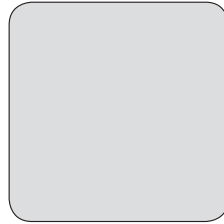


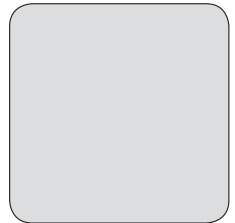
Gebruik-  
saanwijzing

Manual de  
instrucciones



Kookplaat

Placa de  
cocción



## CONTENIDO

Información sobre seguridad	27	Mantenimiento y limpieza	45
Instrucciones de seguridad	29	Solución de problemas	45
Descripción del producto	31	Instalación	48
Uso diario	33	Datos técnicos	50
Zona de cocción flexible de inducción	38	Eficacia energética	51
Consejos	42		

Salvo modificaciones.

## INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos: Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

### **Seguridad de niños y personas vulnerables**

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos.
- Es necesario mantener alejados a los niños entre 3 y 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario mantener alejados a los niños de menos de 3 años salvo que estén bajo supervisión continua.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o se esté enfriando. Las piezas accesibles están calientes.

- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del aparato no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

## **Seguridad general**

- **ADVERTENCIA:** El aparato y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- No accione el aparato con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia independiente.
- **ADVERTENCIA:** Cocinar con grasa o aceite sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.
- **NUNCA** intente apagar un fuego con agua; apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga.
- **ATENCIÓN:** El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción breve debe estar permanentemente supervisado.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No utilice las superficies de cocción para almacenar alimentos.
- No deje objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la superficie de cocción para evitar que se calienten.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- Tras el uso, apague la zona de cocción con el mando y no preste atención al detector de tamaño.
- Si la superficie de vitrocerámica/cristal está agrietada, apague el aparato y desenchúfelo de la red eléctrica. Si el aparato está conectado directamente a la red eléctrica mediante una caja de empalmes, quite el fusible para desconectarlo de la alimentación eléctrica. En cualquier caso, diríjase al servicio técnico autorizado.
- Si el cable eléctrico sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.

- **ADVERTENCIA:** Utilice exclusivamente protecciones para la placa de cocción diseñadas por el fabricante del aparato o indicadas en sus instrucciones de uso como apropiadas, o bien las protecciones incluidas con el aparato. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

### Instalación



**ADVERTENCIA!** Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.



**ADVERTENCIA!** Podría sufrir lesiones o dañar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- Proteja las superficies cortadas con un material sellante para evitar que la humedad las hinche.
- Proteja la parte inferior del aparato del vapor y la humedad.
- No instale el aparato junto a una puerta ni debajo de una ventana. De esta forma se evita que los utensilios de cocina calientes caigan del aparato cuando la puerta o la ventana estén abiertas.
- Cada aparato tiene ventiladores de refrigeración en la base.
- Si el aparato se instala sobre un cajón:
  - No guarde objetos pequeños u hojas de papel que puedan ser absorbidos, porque podrían dañar los ventiladores o perjudicar el sistema de refrigeración.
  - Mantenga una distancia mínima de 2 cm entre la base del aparato y los objetos guardados en el cajón.

### Conexión eléctrica



**ADVERTENCIA!** Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Antes de efectuar cualquier tipo de operación, compruebe que el aparato esté desenchufado de la corriente eléctrica.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Asegúrese de que el aparato está instalado correctamente. Un cable de red o enchufe (en su caso) flojo o inadecuado puede provocar que el terminal se caliente en exceso.
- Utilice el cable de red eléctrica adecuado.
- Coloque los cables eléctricos de forma que no se puedan enredar.
- Asegúrese de que hay instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Establezca la descarga de tracción del cable.
- Asegúrese de que el cable o el enchufe (en su caso) no toquen el aparato caliente ni utensilios de cocina calientes cuando conecte el aparato a las tomas cercanas.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe (en su caso) ni en el cable de red. Póngase en contacto con un electricista o con nuestro servicio técnico para cambiar un cable dañado.

- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni cuando entre en contacto con el agua.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni de almacenamiento.
- Si la superficie del aparato está agrietada, desconéctelo inmediatamente de la fuente de alimentación. De esta forma evitará descargas eléctricas.
- Los usuarios que tengan marcapasos implantados deberán mantener una distancia mínima de 30 cm de las zonas de cocción por inducción cuando el aparato esté en funcionamiento.
- Cuando se coloca comida en aceite caliente, éste puede saltar.



**ADVERTENCIA!** Riesgo de incendio y explosiones

- Las grasas o aceites calientes pueden generar vapores inflamables. Mantenga las llamas u objetos calientes alejados de grasas y aceites cuando cocine con ellos.
- Los vapores que liberan los aceites muy calientes pueden provocar combustiones imprevistas.
- El aceite usado, que puede contener restos de alimentos, puede provocar incendios a temperaturas más bajas que el aceite que se utiliza por primera vez.
- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables dentro, cerca o encima del aparato.

## Uso del aparato



**ADVERTENCIA!** Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas.

- Retire todo el embalaje, las etiquetas y la película protectora (en su caso) antes del primer uso.
- Utilice este aparato en entornos domésticos.
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Cerciórese de que los orificios de ventilación no están obstruidos.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso.
- No se confíe por el detector de tamaño.
- No coloque cubiertos ni tapaderas sobre las zonas de cocción. Pueden alcanzar temperaturas elevadas.



**ADVERTENCIA!** Podría dañar el aparato.

- No coloque ningún utensilio de cocina caliente en el panel de control.
- No coloque una tapa caliente sobre la superficie de cristal de la placa de cocción.
- No deje que el contenido de los utensilios de cocina hierva hasta evaporarse.
- Evite la caída de objetos o utensilios de cocina en el aparato. La superficie puede dañarse.

- No encienda las zonas de cocción sin utensilios de cocina o con éstos vacíos.
- No coloque papel de aluminio sobre el aparato.
- Los utensilios de cocina de hierro o aluminio fundido, o que tengan la base dañada, pueden arañar el cristal o la vitrocerámica. Levante siempre estos objetos cuando tenga que moverlos sobre la superficie de cocción.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, como calefacción.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal.

## Asistencia

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con un centro de servicio autorizado.
- Utilice solamente piezas de recambio originales.

## Eliminación



**ADVERTENCIA!** Existe riesgo de lesiones o asfixia.

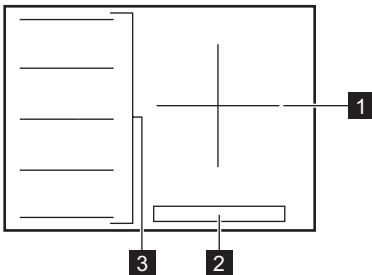
- Póngase en contacto con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.

## Mantenimiento y limpieza

- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Apague el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar el mantenimiento.
- No utilice pulverizadores ni vapor de agua para limpiar el aparato.

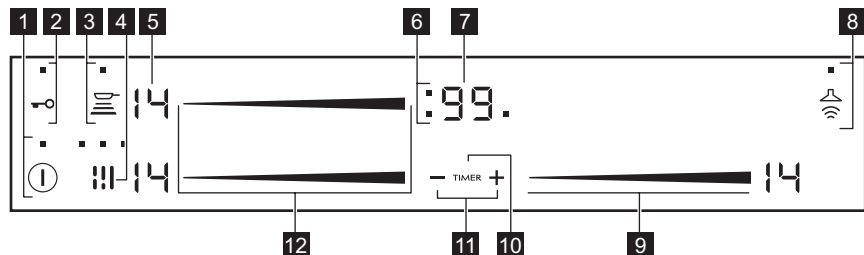
## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### Disposición de las zonas de cocción



- 1 Zona de cocción por inducción
- 2 Panel de control
- 3 Área de cocción por inducción flexible formada por cuatro secciones





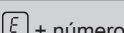




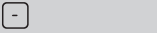
## Disposición del panel de control



Utilice el aparato con los sensores. Las pantallas, indicadores y señales acústicas indican qué funciones están en funcionamiento.


	Sensor	Función	Comentario
<b>1</b>	ⓘ	ENCENDIDO/APAGADO	Para activar y desactivar la placa.
<b>2</b>	🔑	Bloqueo / Bloqueo de seguridad para niños	Para bloquear y desbloquear el panel de control.
<b>3</b>	🔥	Flexi-Heat	Para activar y desactivar la función .
<b>4</b>	⋮	Flexi4Zone	Para cambiar entre los tres modos de la función.
<b>5</b>	-	Indicador del nivel de calor	Para mostrar el nivel de calor.
<b>6</b>	-	Indicadores de tiempo de las zonas de cocción	Muestra la zona para la que se ha ajustado la hora.
<b>7</b>	-	Indicador del temporizador	Para mostrar la hora en minutos.
<b>8</b>	🔊	Auto-Vent	Para activar y desactivar el modo manual de la función.
<b>9</b>	-	Barra de control	Para ajustar la temperatura.
<b>10</b>	TIMER	-	Para seleccionar una zona de cocción.
<b>11</b>	+ / -	-	Para aumentar o disminuir el tiempo.
<b>12</b>	-	Barra de control	Para mostrar el ajuste de temperatura de la zona de cocción de inducción flexible.

## Indicadores del nivel de calor

Pantalla	Descripción
	La zona de cocción está apagada.
	La zona de cocción está en funcionamiento.
	Accelerator está en funcionamiento.
	Power está funcionando.
	Hay un fallo de funcionamiento.
	Eco-Heat (indicador de calor residual de 3 pasos): seguir cocinando / mantener caliente / calor residual.
	Bloqueo /Bloqueo de seguridad para niños está en funcionamiento.
	El recipiente es inadecuado o demasiado pequeño, o no se ha colocado ningún recipiente sobre la zona de cocción.
	Apagado automático está en funcionamiento.
	Flexi-Heat está en funcionamiento.

### Eco-Heat (indicador de calor residual de 3 pasos)



**ADVERTENCIA!**  Riesgo de quemaduras por calor residual. El indicador muestra el nivel de calor residual. Si una zona se calienta demasiado, la función puede reducir la temperatura de las zonas adyacentes.


Las zonas de cocción por inducción generan el calor necesario para el proceso de cocción directamente en la base del recipiente, lo que hace que la superficie vitrocerámica se caliente por el calor del mismo.

## USO DIARIO



**ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

### Activación y desactivación

Toque  durante 1 segundo para encender o apagar el la placa de cocción.



### Apagado automático

**La función desconecta automáticamente la placa de cocción siempre que:**

- todas las zonas de cocción están apagadas,
- no se ajusta un nivel de calor después de encender la placa,
- se vierte algo o se coloca algún objeto sobre el panel de control durante más de 10 segundos (un recipiente, un



trapo, etc.). Se emite una señal acústica y la placa de cocción se apaga. Retire el objeto o limpie el panel de control.

- la placa está demasiado caliente (por ejemplo, el contenido de un recipiente ha hervido hasta agotarse el líquido). Deje que la zona de cocción se enfríe antes de utilizar la placa de nuevo.
- está utilizando utensilios de cocina no adecuados. Se ilumina el símbolo  y la zona de cocción se apaga automáticamente después de 2 minutos.
- no apaga una zona de cocción ni cambia la temperatura. Al cabo de un cierto tiempo, se enciende  y se apaga la placa.

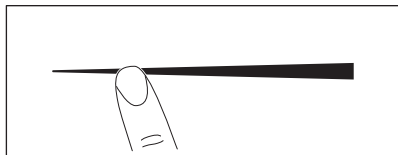
**Relación entre el ajuste de calor y el tiempo tras el que se apaga la placa de cocción:**

Ajuste del nivel de calor	La placa de cocción se apaga.
1 - 3	6 horas
4 - 7	5 horas
8 - 9	4 horas
10 - 14	1,5 hora

## Ajuste de temperatura

Para ajustar o cambiar la temperatura:

Toque la barra de control en el ajuste de temperatura adecuado o desplace el dedo a lo largo de la barra de control hasta llegar al ajuste de temperatura adecuado.




## Uso de las zonas de cocción



Coloque el utensilio de cocina en el centro de la zona seleccionada. Las zonas de cocción por inducción se adaptan

automáticamente al tamaño de la base de los utensilios de cocina.

## Accelerator

Active esta función para alcanzar el ajuste de calor que desea en menos tiempo. Cuando se activa, la zona opera en el ajuste más alto al inicio y después sigue cocinando con el ajuste de calor deseado.


 Para activar la función, la zona de cocción debe estar fría.


**Para activar la función de una zona de cocción:** toque el extremo de la barra de control de la derecha (aparece ). Toque inmediatamente el ajuste de calor que desee. Transcurridos 3 segundos,  se enciende.

**Para desactivar la función:** cambie el ajuste de calor.

## Función Power

Esta función suministra potencia adicional a las zonas de cocción por inducción. La función se puede activar para la zona de cocción por inducción durante un periodo de tiempo limitado. Transcurrido ese tiempo, la zona de cocción adopta automáticamente el nivel de temperatura más alto.

 Consulte el capítulo "Información técnica".

**Para activar la función de una zona de cocción:** toque el extremo de la barra de control de la derecha. Aparece .

**Para desactivar la función:** cambie el ajuste de calor.

## Temporizador

### Temporizador

Puede utilizar esta función para ajustar el tiempo que desee que funcione la zona de cocción para un único proceso de cocción.

Ajuste primero temperatura para la zona de cocción y después la función.

**Para seleccionar la zona de cocción:** toque TIMER varias veces hasta que se encienda el indicador de la zona de cocción que desea.

**Para activar la función:** toque la parte  $\oplus$  del temporizador para programar el tiempo (00 - 99 minutos). La cuenta atrás comenzará cuando el indicador de la zona de cocción parpadee más lentamente.

**Para comprobar el tiempo restante:** seleccione la zona de cocción con TIMER. El indicador de la zona de cocción comienza a parpadear rápidamente. La pantalla muestra el tiempo restante.

**Para modificar el tiempo:** seleccione la zona de cocción con TIMER. Toque  $\oplus$  o  $\ominus$ .

**Para desactivar la función:** seleccione la zona de cocción con TIMER y toque  $\ominus$ . El tiempo restante cuenta atrás hasta 00. El indicador de la zona de cocción se apaga.



Quando ha transcurrido el tiempo, se activa la señal acústica y 00 parpadea. Se apaga la zona de cocción.

**Para detener la señal acústica:** toque TIMER.

### Temporizador de cronometraje (Tiempo de cocción)

Puede utilizar esta función para supervisar la duración de funcionamiento de la zona de cocción.

**Para seleccionar la zona de cocción:** toque TIMER varias veces hasta que se encienda el indicador de la zona de cocción que desea.

**Para activar la función:** toque  $\ominus$  del temporizador;  $\text{U}^{\text{P}}$  se enciende. La cuenta de cronómetro comienza cuando el indicador de la zona de cocción parpadea más lentamente. La pantalla alterna entre  $\text{U}^{\text{P}}$  y el tiempo transcurrido (minutos).

**Para ver el tiempo de funcionamiento de la zona de cocción:** seleccione la

zona de cocción con TIMER. El indicador de la zona de cocción comienza a parpadear rápidamente. La pantalla muestra cuánto tiempo ha estado funcionando la zona.

**Para desactivar la función:** seleccione la zona de cocción con TIMER y toque  $\oplus$  o  $\ominus$ . El indicador de la zona de cocción se apaga.

### Avisador

Puede utilizar esta función como **Avisador** mientras la placa está activada y las zonas de cocción no funcionan. La pantalla de temperatura muestra  $\text{U}^{\text{P}}$ .

**Para activar la función:** toque TIMER. Toque  $\oplus$  o  $\ominus$  del temporizador para ajustar el tiempo. Cuando ha transcurrido el tiempo, se activa la señal acústica y **00** parpadea.

**Para detener la señal acústica:** toque TIMER.



La función no afecta al funcionamiento de las zonas de cocción.

### Bloqueo

Se puede bloquear el panel de control mientras funcionan las zonas de cocción. Evita el cambio accidental del nivel de calor.

**Ajuste en primer lugar el nivel de calor que desee.**

**Para activar la función:** toque  $\text{L}$  se enciende durante 4 segundos. El temporizador se mantiene activo.





**Para desactivar la función:** toque  $\text{L}$ . Se enciende el ajuste de calor anterior.











La función también se desactiva cuando se apaga la placa.

## Bloqueo de seguridad para niños






Esta función impide el uso accidental o indebido de la placa.



**Para activar la función:** encienda la placa de cocción con . No ajuste los niveles de calor. Pulse  durante 4 segundos.  se enciende. Apague la placa de cocción con .

**Para desactivar la función:** encienda la placa de cocción con . No ajuste los niveles de calor. Toque  durante 4 segundos.  se enciende. Apague la placa de cocción con .


**Para anular la función solo durante el tiempo de cocción:** encienda la placa de cocción con .  se enciende. Toque  durante 4 segundos. **Ajuste la temperatura antes de que transcurran 10 segundos.** Ya puede poner en marcha el aparato. Cuando apague la placa de cocción con , la función vuelve a activarse.


## Control OffSound (Activación y desactivación de los sonidos)

Apague la placa de cocción. Toque  durante 3 segundos. La pantalla se enciende y se apaga. Toque  durante 3 segundos.  o  se encienden. Toque  en el temporizador para seleccionar una de las siguientes opciones:

-  - el sonido se desactiva
-  - el sonido se activa

Para confirmar su selección, espere hasta que la placa de cocción se desactive automáticamente.







Cuando esta función se ajusta en , solo se oye el sonido cuando:

- se toca 
- el Avisador baja
- el Temporizador baja
- se coloca algo en el panel de control.

## Limitación de potencia

Inicialmente, la placa de cocción tiene ajustado el nivel de potencia más alto posible.

### Para aumentar o disminuir el nivel de potencia:

1. Apague la placa de cocción.
2. Toque  durante 3 segundos. La pantalla se enciende y se apaga.
3. Toque  durante 3 segundos.  o  se enciende.
4. Toque TIMER. Se enciende P0.
5. Toque  /  del temporizador para ajustar el nivel de potencia.

### Niveles de potencia

Consulte el capítulo “Información técnica”.

- P 72 — 7200 W
- P 15 — 1500 W
- P 20 — 2000 W
- P 25 — 2500 W
- P 30 — 3000 W
- P 35 — 3500 W
- P 40 — 4000 W
- P 45 — 4500 W
- P 50 — 5000 W
- P 60 — 6000 W



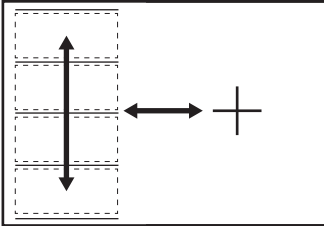
**PRECAUCIÓN!** Asegúrese de que la potencia seleccionada se adapta a los fusibles de la instalación doméstica.

## Eco-Logic

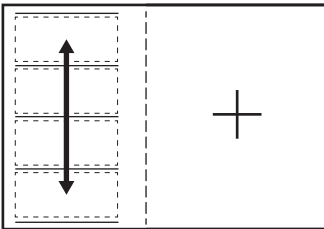
- Las zonas de cocción se agrupan según la ubicación y el número de fases de la placa. Consulte la ilustración.
- Cada fase tiene una carga eléctrica máxima de 3600 W.
- La función divide la potencia entre las zonas de cocción conectadas a la misma fase.
- La función se activa cuando la carga eléctrica total de las zonas de cocción conectadas a la misma fase supera los 3600 W.

- La función reduce la potencia de las otras zonas de cocción conectadas a la misma fase.
- La pantalla de ajuste de calor para las zonas reducidas cambia entre dos niveles.

Cuando la función Limitación de potencia se ajusta en **6,0 kW o menos**, la potencia de la placa de cocción se divide entre todas las zonas de cocción.



Cuando la función Limitación de potencia se ajusta en **más de 6,0 kW**, la potencia de la placa de cocción se divide entre dos zonas de cocción por igual.



## Auto-Vent

Es una función automática avanzada que conecta la placa de cocción a una campana especial. La placa de cocción y la campana tienen un comunicador de señales infrarrojas. La velocidad del ventilador se define automáticamente según el ajuste de modo y temperatura del utensilio de cocina más caliente en la placa de cocción. También puede operar manualmente el ventilador desde la placa de cocción.



Para la mayoría de las campanas, el sistema remoto está desactivado de origen. Actívalo antes de usar la función. Para más información, consulte el manual de instrucciones de la campana.

## Uso automático de la función

Para utilizar la función automáticamente, ajuste el modo automático en H1 – H6. La placa está ajustada de origen en H5. La campana reacciona siempre que funciona la placa. La placa de cocción reconoce automáticamente la temperatura del utensilio de cocina y ajusta la velocidad del ventilador.

## Modos automáticos

	Luz automática	Her- vir <sup>1)</sup>	Freír <sup>2)</sup>
Modo H0	Apagado	Apagado	Apagado
Modo H1	Encendido	Apagado	Apagado
Modo H2 <sup>3)</sup>	Encendido	Velocidad del ventilador 1	Velocidad del ventilador 1
Modo H3	Encendido	Apagado	Velocidad del ventilador 1
Modo H4	Encendido	Velocidad del ventilador 1	Velocidad del ventilador 1
Modo H5	Encendido	Velocidad del ventilador 1	Velocidad del ventilador 2





	Luz automática	Her- vir <sup>1)</sup>	Freír <sup>2)</sup>
Modo H6	Encendido	Velocidad del ventilador 2	Velocidad del ventilador 3


1) La placa detecta el proceso de ebullición y activa la velocidad del ventilador según el modo automático.


2) La placa detecta el proceso de fritura y activa la velocidad del ventilador según el modo automático.

3) Este modo activa el ventilador y la luz, y no depende de la temperatura.


### Cambio del modo automático




1. Desactive el aparato.
2. Toque  durante 3 segundos. La pantalla se enciende y se apaga.
3. Toque  durante 3 segundos.
4. Toque TIMER varias veces hasta que se encienda .
5. Toque  del temporizador para seleccionar un modo automático.


 Para operar la campana directamente con el panel de la campana, desactive el modo automático de la función.

 Cuando termine de cocinar y apague la placa de cocción, la campana puede seguir funcionando un breve período de tiempo. Tras ese tiempo, el sistema desactiva el ventilador automáticamente y evita la activación accidental del ventilador durante los siguientes 30 segundos.

### Ajuste manual de la velocidad del ventilador


También puede utilizar la función manualmente. Para ello, toque  mientras la placa está encendida. Así se desactiva el funcionamiento automático de la función y es posible modificar manualmente la velocidad del ventilador.

Al pulsar  se incrementa en un nivel la velocidad del ventilador. Cuando alcance un nivel intensivo y pulse  de nuevo, ajustará la velocidad del ventilador en 0 y lo apagará. Para volver a poner en marcha el ventilador con la velocidad 1, toque .

 Para activar el funcionamiento automático, apague la placa de cocción y vuelva a encenderla.

### Activación de la luz

Puede hacer que la placa de cocción active automáticamente la luz al encender la placa. Para ello, ajuste el modo automático en H1 – H6.

 La luz de la campana se apaga 2 minutos después de apagar la placa de cocción.

## ZONA DE COCCIÓN FLEXIBLE DE INDUCCIÓN



**ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

### Función Flexi4Zone

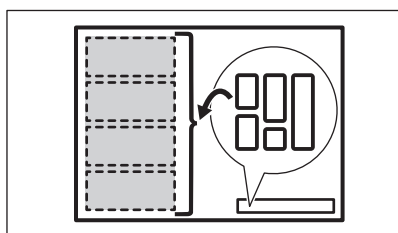
El área de cocción por inducción flexible está formada por cuatro secciones. Las secciones pueden combinarse en dos zonas de cocción de tamaño diferente o en un área de cocción grande. La

combinación de las secciones se elige al escoger el modo aplicable al tamaño del utensilio de cocina que va a emplear. Existen tres modos: Estándar (activado automáticamente al encender la placa de cocción), modo Big y modo Max.

- i** Para ajustar la temperatura, utilice las dos barras de control del lado izquierdo.

### Cambio entre modos

Para cambiar de modo, utilice el sensor:

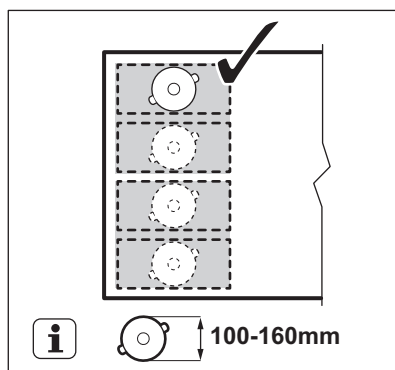


- i** Cuando se cambia entre modos, el ajuste de temperatura vuelve a 0.

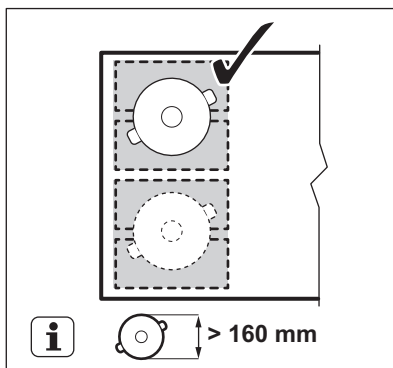
### Diámetro y posición de los utensilios de cocina

Elija el modo correspondiente al tamaño y forma del utensilio de cocina. El utensilio de cocina debe cubrir lo máximo posible el área seleccionada. Coloque el utensilio de cocina centrado en el área seleccionada.

Coloque los utensilios de cocina con diámetro de base inferior a 160 mm centrados en una única sección.

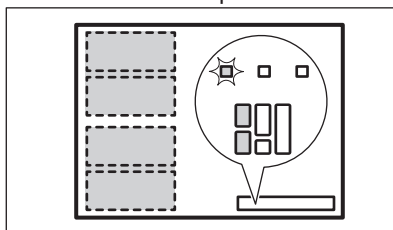


Coloque los utensilios de cocina con diámetro de base superior a 160 mm centrados entre dos secciones.

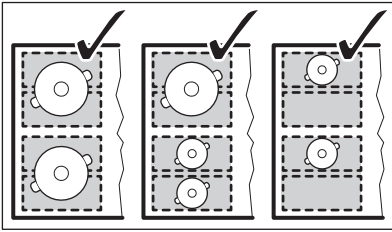


### Flexi4Zone standard mode

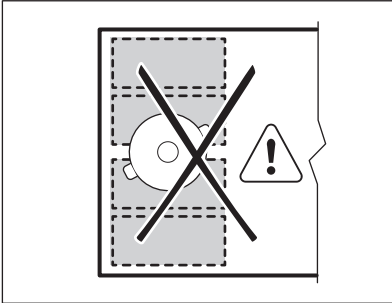
Este modo se activa al encender la placa de cocción. Conecta las secciones en dos zonas de cocción separadas. Puede ajustar por separado la temperatura de cada zona. Utilice dos barras de control laterales del lado izquierdo.



**Posición correcta del utensilio de cocina:**

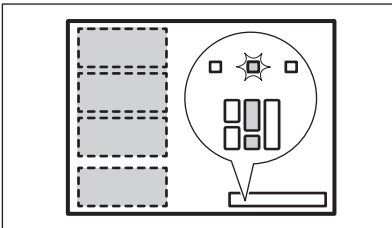


**Posición incorrecta del utensilio de cocina:**



### Flexi4Zone big mode

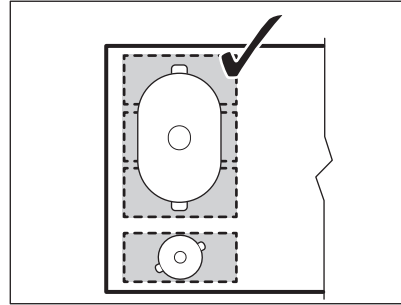
Para activar el modo, pulse **!!!** hasta que aparezca el indicador de modo. Este modo conecta las tres secciones traseras en un área de cocción. La sección delantera no se conecta y funciona como zona de cocción separada. Puede ajustar por separado la temperatura de cada zona. Utilice dos barras de control laterales del lado izquierdo.



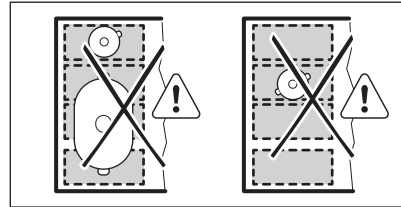
**Posición correcta del utensilio de cocina:**

Para utilizar este modo, debe colocar el utensilio de cocina en las tres secciones conectadas. Si utiliza un utensilio de cocina más pequeño que dos zonas, en la

pantalla aparece **F** y la zona se desactiva tras 2 minutos.

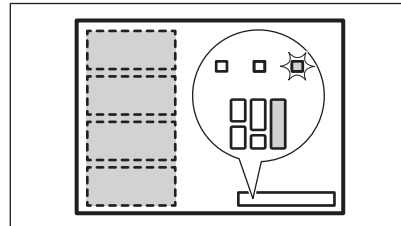


**Posición incorrecta del utensilio de cocina:**



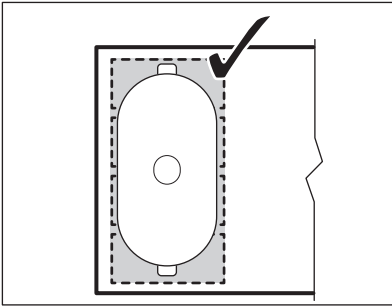
### Flexi4Zone max mode

Para activar el modo, pulse **!!!** hasta que aparezca el indicador de modo. Este modo conecta todas las secciones en un área de cocción. Para ajustar la temperatura, utilice cualquiera de las dos barras de control del lado izquierdo.

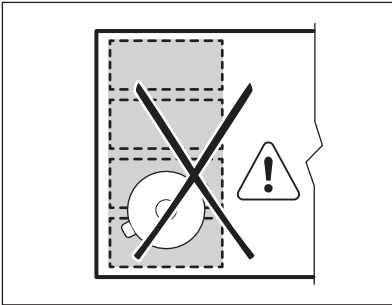


**Posición correcta del utensilio de cocina:**

Para utilizar este modo, debe colocar el utensilio de cocina en las cuatro secciones conectadas. Si utiliza un utensilio de cocina más pequeño que tres zonas, en la pantalla aparece **F** y la zona se desactiva tras 2 minutos.



### Posición incorrecta del utensilio de cocina:



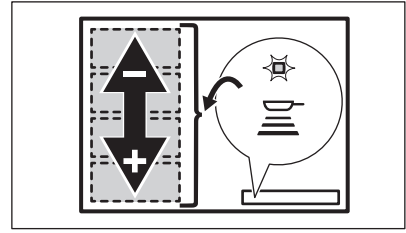
## Flexi-Heat

Esta función permite ajustar la temperatura desplazando el utensilio de cocción una posición distinta del área de cocción por inducción.

La función divide el área de cocción por inducción en tres áreas con diferentes ajustes de temperatura. La placa detecta la posición del utensilio y ajusta la temperatura según la posición. Puede colocar el utensilio de cocina en la parte delantera, media o trasera. Si coloca el utensilio de cocina en la parte delantera obtiene el calor máximo. Para reducir, desplace el utensilio de cocina a la posición media o posterior.

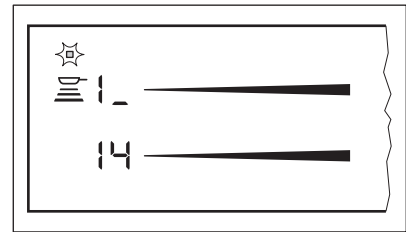


Utilice solo un utensilio cuando emplee esta función.

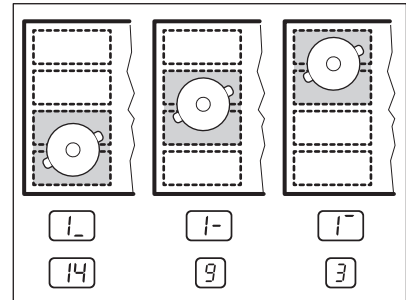


### Información general:

- El diámetro mínimo de los utensilios de cocina debe ser 160 mm para esta función.
- El indicador de calor de la parte trasera izquierda muestra la posición del utensilio de cocina en el área de inducción. Delante , media , trasera .




- El indicador de calor de la parte delantera izquierda muestra el ajuste de temperatura. **Para cambiar el ajuste de temperatura, utilice la barra de control delantera izquierda.**
- Cuando active la función por primera vez, verá el ajuste de calor de la posición frontal , de la posición media  y de la posición trasera .










Puede cambiar por separado el ajuste de temperatura de cada posición. La placa de cocción conservará el ajuste de temperatura la próxima vez que active la función.

### Activación de la función

Para activar la función, coloque el utensilio de cocción en la posición correspondiente del área de cocción. Toque . Se enciende el indicador situado encima del símbolo. Si no ha

colocado el utensilio de cocina sobre el área de cocción, se ilumina  y tras 2 minutos, el área de cocción flexible por inducción se ajusta en .

### Desactivación de la función

Para desactivar la función, toque  o ajuste la temperatura en . El indicador situado encima del símbolo  se apaga.

## CONSEJOS



**ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

### Utensilios de cocina



En las zonas de cocción por inducción, la presencia de un fuerte campo magnético calienta los utensilios de cocina muy rápidamente.



Utilice las zonas de cocción con los utensilios de cocina adecuados.

### Material de los utensilios de cocina

- **correcto:** hierro fundido, acero, acero esmaltado y acero inoxidable con bases formadas por varias capas (indicados por el fabricante como aptos para inducción).
- **incorrecto:** aluminio, cobre, latón, cristal, cerámica, porcelana.

### El utensilio de cocina es adecuado para cocinar con inducción si:

- el agua hierve muy rápido en una zona con el ajuste de calor máximo.
- el imán se adhiere a la base del utensilio de cocina.



La base del utensilio de cocina debe ser lo más gruesa y plana posible. Asegúrese de que las bases de los utensilios están limpias y secas antes de colocarlas sobre la placa de cocción.

### Medidas de los utensilios de cocina

Las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de los utensilios de cocina.

La eficacia de la zona de cocción está relacionada con el diámetro del utensilio de cocina. Un utensilio de cocina con un diámetro inferior al mínimo solo recibe una parte de la potencia generada por la zona de cocción.



Consulte "Datos técnicos".

### Ruidos durante la utilización

#### Es posible que escuche los ruidos siguientes:

- crujido: el utensilio de cocina está fabricado con distintos tipos de materiales (construcción por capas).
- silbido: utiliza la zona de cocción a temperaturas muy altas y con utensilios de cocina cuya base está hecha de distintos materiales (construcción por capas).
- zumbido: el nivel de calor utilizado es alto.

- chasquido: cambios en el suministro eléctrico.
- siseo, zumbido: el ventilador está en funcionamiento.

**Los ruidos son normales y no indican fallo alguno de la placa de cocción.**

## Eco-Off (temporizador ecológico)

Con el fin de ahorrar energía, la resistencia de la zona de cocción se apaga antes de que suene la señal del temporizador de cuenta atrás. La diferencia en el tiempo de utilización depende de la temperatura de calentamiento y de la duración de la cocción.

## Ejemplos de aplicaciones de cocción

La relación entre el ajuste de calor y el consumo de potencia de la zona de cocción no es lineal. Cuando se aumenta el ajuste de calor, no es proporcional al aumento del consumo de potencia. Significa que una zona de cocción con el ajuste de calor medio usa menos de la mitad de su potencia.



Los datos de la tabla son solo orientativos.

Ajuste del nivel de calor	Utilícelo para:	Tiempo (min)	Sugerencias
1	Mantener calientes los alimentos.	como estime necesario	Tape los utensilios de cocina.
1 - 3	Salsa holandesa, derretir: mantequilla, chocolate, gelatina.	5 - 25	Remover de vez en cuando.
1 - 3	Cuajar: tortilla, huevos revueltos.	10 - 40	Cocinar con tapa.
3 - 5	Arroces y platos cocinados con leche, calentar comidas preparadas.	25 - 50	Añadir al menos el doble de líquido que de arroz; los platos lácteos deben removerse a media cocción.
5 - 7	Cocinar al vapor verduras, pescados o carnes.	20 - 45	Añada un par de cucharadas de líquido
7 - 9	Cocinar patatas al vapor.	20 - 60	Utilice como máximo ¼ l de agua para 750 g de patatas.
7 - 9	Grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas.	60 - 150	Hasta 3 litros de líquido además de los ingredientes.

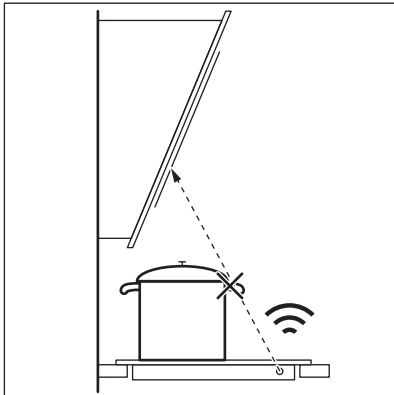
Ajuste del nivel de calor	Utilícelo para:	Tiempo (min)	Sugerencias
9 - 12	Freír ligeramente: escalopes, ternera "cordon bleu", chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, filetes rusos, huevos, tortitas, rosquillas.	como estime necesario	Dele la vuelta a media cocción.
12 - 13	Asado fuerte, bolas de patata, filetes de lomo, filetes.	5 - 15	Dele la vuelta a media cocción.
14	Hervir agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), freír patatas.		
<b>P</b>	Hervir grandes cantidades de agua. La función Power está activada.		

## Consejos para Auto-Vent

Cuando utilice la placa de cocción con la función:

- Proteja el panel de la campana de la luz solar directa.
- No dirija focos halógenos hacia el panel de la campana.
- No cubra el panel de control de la placa de cocción.
- No interrumpa la señal entre la placa de cocción y la campana (por ejemplo, con la mano o con el mango de un utensilio de cocción). Consulte la figura.

**La campana de la figura es solo a título ilustrativo.**



Otros aparatos controlados a distancia pueden bloquear la señal. No utilice otros aparatos controlados a distancia a la vez que la función de la placa de cocción.

## Campanas extractoras con la función Auto-Vent

Para conocer la gama completa de campanas extractoras que usan esta función, consulte nuestro sitio web para consumidores.

## MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



**ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

### Información general

- Limpie la placa después de cada uso.
- Utilice siempre recipientes cuya base esté limpia.
- Los arañazos o las marcas oscuras en la superficie no afectan al funcionamiento normal de la placa.
- Utilice un limpiador especial para la superficie de la placa.
- Utilice un rascador especial para el cristal.



La impresión en el área flexible de cocción por inducción puede ensuciarse o cambiar de color debido al arrastre de los utensilios de cocina. Puede limpiar el área de la forma habitual.

azúcar y alimentos que contengan azúcar. De lo contrario la suciedad dañará la placa de cocción. Tenga cuidado para evitar quemaduras. Coloque el rascador especial sobre la superficie del cristal formando un ángulo agudo y arrastre la hoja para eliminar la suciedad.

- **Elimine cuando el aparato se haya enfriado:** restos de cal, marcas de agua, manchas de grasa y decoloraciones metálicas. Limpie la placa de cocción con un paño suave humedecido con agua y detergente no abrasivo. Después de limpiar, seque la placa de cocción con un paño suave.
- **Elimine cualquier decoloración metálica brillante:** utilice una solución de agua y vinagre para limpiar la superficie de cristal con un paño húmedo.

### Limpieza de la placa

- **Elimine de inmediato:** restos fundidos de plástico, recubrimientos de plástico,


## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS





**ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

### Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
La placa no se enciende o no funciona.	La placa no está conectada a un suministro eléctrico o está mal conectada.	Compruebe si la placa se ha conectado correctamente a la red eléctrica. Consulte el diagrama de conexiones.
	Ha saltado el fusible.	Compruebe si el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.

Problema	Posible causa	Solución
	No ha ajustado la temperatura antes de que transcurran 10 segundos.	Vuelva a encender la placa y ajuste el nivel de calor en menos de 10 segundos.
	Ha pulsado 2 o más sensores al mismo tiempo.	Toque solo un sensor.
	Hay agua o salpicaduras de grasa en el panel de control.	Limpie el panel de control.
Se emite una señal acústica y la placa de cocción se apaga. Se emite una señal acústica cuando la placa se apaga.	Hay uno o más sensores cubiertos.	Quite el objeto que cubre los sensores.
La placa de cocción se apaga.	Ha puesto algo sobre el sensor  .	Retire el objeto del sensor.
El indicador de calor residual no se enciende.	La zona no está caliente porque ha funcionado poco tiempo o el sensor está dañado.	Si la zona ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, consulte con el centro de servicio autorizado.
Auto-Vent no funciona.	Ha tapado el panel de control.	Retire el objeto del panel de control.
Accelerator no funciona.	La zona está caliente.	Deje que la zona se enfríe suficientemente.
	Se ha ajustado el nivel de calor más alto.	El nivel de cocción máximo tiene la misma potencia que la función.
El valor de la temperatura varía entre dos ajustes.	Gestión de energía está en funcionamiento.	Consulte "Uso diario".
Los sensores se calientan.	El utensilio de cocina es demasiado grande o está colocado demasiado cerca de los mandos.	Coloque los utensilios de cocina de gran tamaño en las zonas traseras si es posible.
No hay ningún sonido al pulsar los sensores del panel.	Los sonidos están desactivados.	Active los sonidos. Consulte "Uso diario".

Problema	Posible causa	Solución
La zona de cocción por inducción flexible no calienta el recipiente.	El utensilio de cocina está en una posición incorrecta en la zona de cocción por inducción flexible.	Coloque el utensilio en la posición correcta en la zona de cocción por inducción flexible. La posición del utensilio depende de la función activada o del modo de funcionamiento. Consulte el capítulo "Zona de cocción flexible de inducción".
	El diámetro de la base del utensilio no es adecuado para la función activada o el modo de funcionamiento.	Use un utensilio con un diámetro aplicable a la función activada o el modo de funcionamiento. Use utensilios con un diámetro inferior a 160 mm en una sola sección de la zona de cocción por inducción flexible. Consulte el capítulo "Zona de cocción flexible de inducción".
[-] se enciende.	Apagado automático está en funcionamiento.	Apague la placa y vuelva a encenderla.
[L] se enciende.	Bloqueo de seguridad para niños o Bloqueo está en funcionamiento.	Consulte "Uso diario".
[F] se enciende.	No hay ningún utensilio de cocina sobre la zona.	Ponga un utensilio de cocina sobre la zona.
	El utensilio de cocina no es adecuado.	Utilice un utensilio de cocina adecuado. Consulte "Consejos".
	El diámetro de la base del utensilio de cocina es demasiado pequeño para la zona.	Utilice un utensilio de cocina del tamaño adecuado. Consulte "Datos técnicos".
	Flexi4Zone está en funcionamiento. Una o varias secciones del modo de funcionamiento que opera no están cubiertas por el utensilio.	Coloque el utensilio en el número correcto de secciones del modo de funcionamiento que opera o cambie el modo de funcionamiento. Consulte el capítulo "Zona de cocción flexible de inducción".

Problema	Posible causa	Solución
	Flexi-Heat está en funcionamiento. Dos recipientes se colocan en la zona de cocción por inducción flexible.	Use solo un recipiente. Consulte el capítulo "Zona de cocción flexible de inducción".
 y un número se encienden.	Se ha producido un error en la placa.	Apague la placa y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Si  vuelve a iluminarse, desconecte la placa de la red eléctrica. Espere 30 segundos antes de volver a conectar la placa. Si el problema continúa, póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.
Se oye un pitido constante.	La conexión eléctrica no es adecuada.	Desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Pida a un electricista cualificado que compruebe la instalación.

**Si no encuentra una solución...**

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o el centro de servicio técnico. Facilite la información de la placa de características. Indique también el código de tres dígitos de la placa vitrocerámica (se encuentra en la esquina de la superficie vitrocerámica) y el mensaje de error que aparezca. Asegúrese de que maneja la placa de

cocción adecuadamente. De lo contrario, el personal del servicio técnico o del distribuidor facturará la reparación efectuada, incluso en el caso de que el aparato se encuentre en periodo de garantía. Las instrucciones sobre servicio técnico y condiciones de garantía se encuentran en el folleto de garantía que se suministra con el aparato.

**INSTALACIÓN**



**ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

**Antes de la instalación**

Antes de instalar la placa de cocción, anote la información siguiente de la placa de características. La placa de características está situada en la parte inferior de la placa de cocción.

Número de serie .....

**Placas empotradas**

Las placas de cocción que han de ir integradas en la cocina solo deben utilizarse una vez encastradas en los muebles adecuados y con las encimeras y superficies de trabajo apropiadas.

**Cable de conexión**

- La placa de cocción se suministra con el cable de conexión.
- Cambie el cable de red dañado solo por el cable de repuesto. Póngase en

contacto con el servicio técnico local autorizado.



**ADVERTENCIA!** Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.



**PRECAUCIÓN!** No taladre ni suelde los extremos de cable. Está terminantemente prohibido.

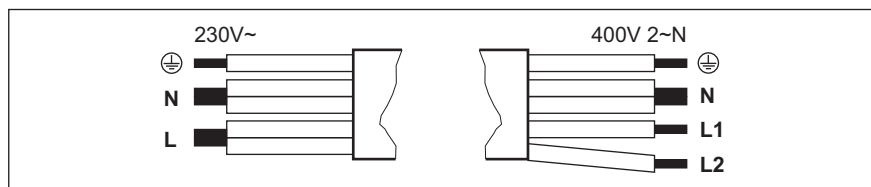


**PRECAUCIÓN!** No conecte el cable sin el manguito del extremo.

### Conexión bifásica

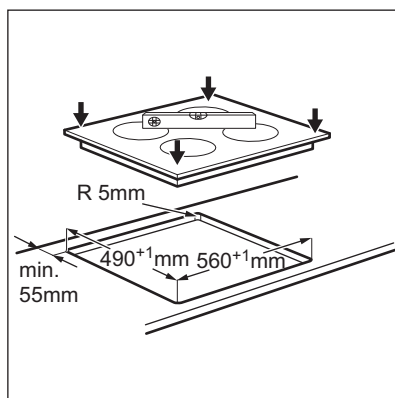
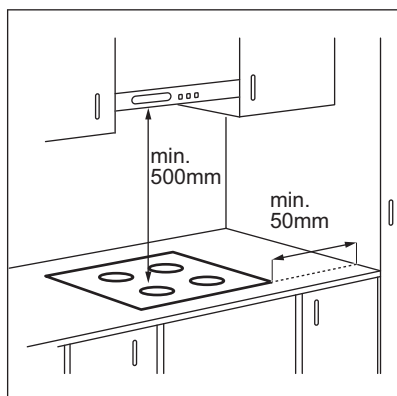
1. Retire el manguito del extremo del cable de los cables negros y marrones.
2. Quite el aislamiento de los extremos del cable negro y marrón.
3. Coloque un nuevo manguito de 1,5 mm<sup>2</sup> en cada extremo de cable. (se necesita una herramienta especial).

### Sección transversal del cable

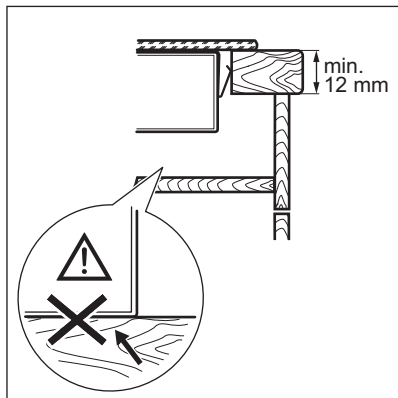
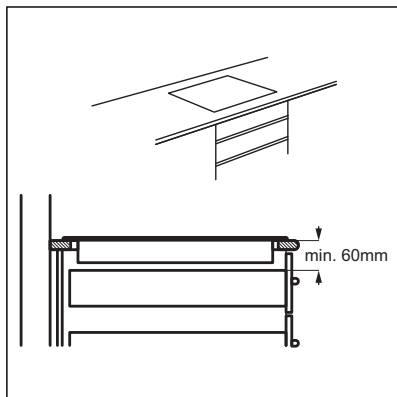
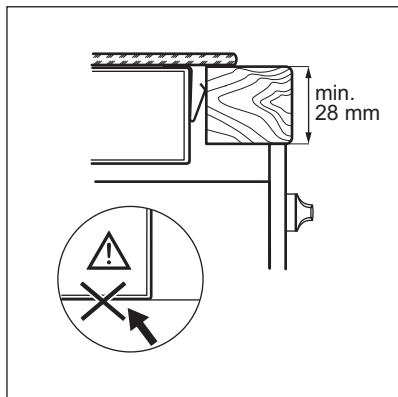


Conexión monofásica - 230 V~		Conexión bifásica - 400 V 2 ~ N	
	Verde - amarillo	Verde - amarillo	
N	Azul y azul	Azul y azul	N
L	Negro y marrón	Negro	L1
		Marrón	L2

### Montaje







Si el aparato se instala sobre un cajón, la ventilación de la placa puede calentar el contenido del cajón durante el proceso de cocción.

## DATOS TÉCNICOS

### Placa de características

Modelo SI1F7635B  
 Tipo 62 B3A 05 AD  
 Inducción 7.2 kW  
 N° ser. ....  
 SMEG

Número de producto (PNC) 949 594 454 00  
 220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz  
 Fabricado en Alemania  
 7.2 kW



## Especificaciones de las zonas de cocción

Zona de cocción	Potencia nominal (ajuste de calor máx.) [W]	Función Power [W]	Power duración máxima de la función [min]	Diámetro del utensilio de cocina [mm]
Anterior derecha	1800 3500	2800 3600	10 5	145 - 245 245 - 280
Zona de cocción por inducción flexible	2300	3200	10	mínimo 100

La potencia de las zonas de cocción puede variar ligeramente de los datos de la tabla. Cambia con el material y las dimensiones del utensilio de cocina.

Para obtener unos resultados de cocción óptimos, utilice recipientes de diámetro inferior al indicado en la tabla.

## EFICACIA ENERGÉTICA

### Información de producto según EU 66/2014

Identificación del modelo		SI1F7635B
Tipo de placa de cocción		Placa empotrada
Número de zonas de cocción		1
Número de áreas de cocción		1
Tecnología de calentamiento		Inducción
Diámetro de las zonas de cocción circulares (Ø)	Anterior derecha	28,0 cm
Largo (L) y ancho (A) del área de cocción	Izquierda	L 45,3 cm A 21,4 cm
Consumo de energía por zona de cocción (EC electric cooking)	Anterior derecha	176,5 Wh / kg
Consumo eléctrico del área de cocción (EC electric cooking)	Izquierda	182,6 Wh / kg
Consumo de energía de la placa de cocción (EC electric hob)		181,1 Wh / kg

EN 60350-2 - Aparatos electrodomésticos  
- Parte 2: Placas de cocción - Métodos de  
medición del rendimiento

## Ahorro de energía


Estos consejos la ayudarán a ahorrar energía al cocinar cada día.


- Cuando caliente agua, utilice solo la cantidad que necesite.
- En la medida de lo posible, cocine siempre con los utensilios de cocina tapados.

- Coloque el utensilio de cocina sobre la zona de cocción antes de encenderla.
- Coloque los utensilios de cocina pequeños en zonas de cocción pequeñas.
- Coloque el utensilio de cocina directamente en el centro de la zona de cocción.
- Utilice el calor residual para mantener calientes los alimentos o derretirlos.

## ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

---

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y

electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.







