

1 Advertencias	134
1.1 Advertencias generales de seguridad	134
1.2 Función del aparato	137
1.6 Eliminación	138
1.7 Cómo leer el manual de uso	139
2 Descripción	140
2.1 Descripción general	140
2.2 Panel de mandos	141
3 Uso	142
3.1 Advertencias	142
3.2 Operaciones preliminares	143
3.3 Primer encendido	143
3.4 Uso de la encimera de cocción	143
4 Limpieza y mantenimiento	150
4.1 Advertencias	150
4.2 Limpieza de las superficies	150
4.3 Limpieza ordinaria semanal	150
4.4 Manchas de comida o restos	150
4.5 Qué hacer si...	151
5 Instalación	152
5.1 Conexión eléctrica	152
5.2 Para el instalador	153
5.3 Indicaciones de seguridad	153
5.4 Abertura para instalación encastrada	154
5.5 Empotrado	155
5.6 Bridas de fijación	157

Se recomienda leer detenidamente este manual, que contiene todas las indicaciones para mantener inalteradas las cualidades estéticas y funcionales del aparato adquirido.

Para más información sobre el producto: www.smeg.com



Advertencias

1 Advertencias

1.1 Advertencias generales de seguridad

Daños a las personas

- Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante su uso.
- No toque las resistencias durante el uso.
- Protéjase las manos con guantes térmicos durante su uso.
- Nunca intente apagar una llama o incendio con agua: apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una tela ignífuga.
- El uso de este aparato está permitido a los niños a partir de los 8 años de edad y a las personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o con falta de experiencia y conocimiento, supervisados o instruidos por personas adultas y responsables de su seguridad.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no están continuamente vigilados.
- No permita que los niños menores de 8 años se acerquen al aparato durante su funcionamiento.
- Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser efectuadas por niños sin supervisión.
- Preste la máxima atención, la zona de cocción se calienta muy rápidamente. No ponga a calentar las ollas vacías: peligro de sobrecalentamiento.
- Las grasas y los aceites pueden arder si se sobrecalientan. No se aleje durante la preparación de las comidas que contengan aceites o grasas. Si los aceites o las grasas se incendian, no los apague nunca con agua. Ponga la tapa a la olla y apague la zona de cocción correspondiente.
- No utilice la función Booster para calentar alimentos grasos o aceites; peligro de incendio.
- Hay que vigilar siempre el proceso de cocción. Hay que vigilar constantemente un proceso de cocción breve.
- Durante el uso no apoye objetos metálicos, como cubiertos u otros en la superficie de la encimera de cocción porque podrían sobrecalentarse.
- No introduzca objetos metálicos puntiagudos (cubiertos o utensilios) en las ranuras.
- No vierta agua directamente en las bandejas muy calientes.
- No utilice ni conserve materiales inflamables cerca del aparato o directamente debajo de la encimera de cocción.



- NO UTILICE AEROSOLES CERCA DE ESTE APARATO MIENTRAS ESTÉ FUNCIONANDO.
- Apague el aparato después de su uso.
- NO MODIFIQUE EL APARATO.
- Antes de cualquier intervención en el aparato (instalación, mantenimiento, posicionamiento o desplazamiento) use siempre equipos de protección individual.
- Antes de cualquier operación en el aparato, desconecte la energía eléctrica general.
- Haga realizar la instalación, el mantenimiento y las reparaciones por personal cualificado conforme a las normas vigentes.
- Nunca intente reparar el aparato personalmente, diríjase a un técnico cualificado.
- Si el cable de alimentación eléctrica se daña, contacte inmediatamente con el servicio de asistencia técnica para la sustitución.
- No se siente sobre el aparato.
- No la utilice como superficie de apoyo.
- No obstruya las aberturas ni las ranuras de ventilación y eliminación del calor.
- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No deje el aparato sin vigilancia durante las cocciones que puedan liberar grasas y aceites y que al sobrecalentarse podrían inflamarse. Preste la máxima atención.
- Peligro de incendio: no deje objetos sobre las encimeras de cocción.
- NO UTILICE NUNCA EL APARATO PARA CALENTAR LA VIVIENDA.
- Los recipientes o las planchas deben colocarse dentro del perímetro de la encimera de cocción.
- Todos los recipientes deben tener el fondo plano y uniforme.
- En caso de derrames o desbordamientos, elimine el exceso de líquido de la encimera de cocción.

Daños al aparato

- En las partes de cristal no utilice detergentes abrasivos o corrosivos (por ejemplo productos en polvo, quitamanchas y estropajos metálicos).
- Emplee, de ser necesario, utensilios de madera o plástico.
- No vierta sustancias ácidas, como zumo de limón o vinagre, en la encimera de cocción.
- No derrame azúcar o mezclas dulces en la encimera de cocción durante la cocción.



Advertencias

- No apoye materiales o sustancias que podrían fundirse o incendiarse (papeles, plástico o papel de aluminio) durante la cocción.
- Apoye los recipientes directamente sobre la superficie de vitrocerámica.
- No ponga ollas o sartenes vacías en la zonas de cocción encendidas.
- No utilice materiales ásperos o abrasivos ni rascadores metálicos afilados.
- En las partes de acero o tratadas superficialmente con acabados metálicos (por ejemplo anodizadas, niqueladas o cromadas) no utilice productos de limpieza que contengan cloro, amoníaco o lejía.
- Es obligatorio efectuar la puesta a tierra de conformidad con las normas de seguridad de la instalación eléctrica.
- Utilice cables resistentes a una temperatura de al menos 90 °C.
- El par de apriete de los tornillos de los conductores de alimentación del terminal de bornes debe ser de 1,2-1,5 Nm.
- La instalación y cualquier sustitución del cable de conexión eléctrica debe ser hecha exclusivamente por personal técnico autorizado.

Instalación

- **NO INSTALE ESTE APARATO EN LANCHAS O CARAVANAS.**
- Coloque el aparato en el mueble con la ayuda de otra persona.
- Compruebe que el material del mueble sea resistente al calor.
- Compruebe que el mueble tenga las aberturas requeridas.
- Para evitar cualquier sobrecalentamiento, no hay que instalar el aparato detrás de una puerta decorativa o de un panel.
- La conexión eléctrica debe ser realizada por personal técnico cualificado.
- En caso de que se formen fisuras, grietas, o si la superficie de cocción de vitrocerámica se rompiera, apague inmediatamente el aparato. Desconecte la alimentación eléctrica y llame al servicio de Asistencia Técnica.
- Evite que objetos sólidos y pesados caigan en la superficie estropeando la superficie de cocción.
- No utilice la encimera de cocción si el horno estuviese instalado debajo de la misma y hubiese un proceso de pirólisis en curso.
- No toque o limpie la superficie de la encimera de cocción mientras esté funcionando o las luces testigo de calor residual estén encendidas.



- Active el bloqueo de las teclas si hay niños o animales domésticos que puedan alcanzar la encimera de cocción.
- Después de su uso, apague las zonas de cocción que permanecen muy calientes durante un cierto periodo de tiempo después de su apagado. No toque las superficies de la encimera de cocción.
- Después del uso apague las placas. No confíe nunca solamente en el sensor de presencia de ollas.
- Preste mucha atención a los niños, porque difícilmente pueden ver la indicación de calor residual. Después del uso las zonas de cocción siguen estando muy calientes durante cierto período de tiempo, incluso si están apagadas. Evite que los niños entren en contacto con la encimera.
- La superficie de vitrocerámica es muy resistente a los golpes, aun así evite la caída de objetos sólidos y duros sobre la superficie de cocción, podrían causar la rotura de la misma, sobre todo si tienen puntas.
- La superficie de vitrocerámica no debe usarse como superficie de apoyo.
- Quite de la tapa cualquier líquido que hubiese desbordado antes de abrirla.
- Antes de cerrar la tapa, deje que se enfríe la placa.
- Los usuarios de marcapasos u otros dispositivos similares deben asegurarse de que el funcionamiento de sus aparatos no se vea afectado por el campo inductivo, cuya gama de frecuencias está comprendida entre 20 y 50 kHz.
- En cumplimiento de las disposiciones relativas a la compatibilidad electromagnética, la encimera de cocción por inducción electromagnética pertenece al grupo 2 y a la clase B (EN 55011).

1.2 Función del aparato

- Este aparato debe utilizarse para la cocción de alimentos en entornos domésticos. Cualquier otro uso se considera inadecuado.
- El aparato no ha sido concebido para funcionar con temporizadores externos ni con sistemas de control remoto.

1.3 Responsabilidad del fabricante

- El fabricante no se hace responsable por los daños a personas y cosas causados por:
 - uso del aparato distinto al previsto;
 - incumplimiento de las prescripciones del manual de uso;
 - alteración incluso de una sola parte del aparato;
 - utilización de repuestos no originales.



Advertencias

1.4 Placa de identificación

La placa de identificación lleva los datos técnicos, el número de serie y la marca. No quite nunca la placa de identificación.

1.5 Este manual de uso

Este manual de uso forma parte integrante del aparato y debe guardarse íntegro y al alcance del usuario durante todo el ciclo de vida del aparato.

- Antes de utilizar el aparato, lea detenidamente el presente manual de uso.

1.6 Eliminación



Conforme a la directiva europea RAEE (2012/19/UE), este aparato se debe desechar al final de su vida útil separándolo del resto de residuos. Este aparato no contiene sustancias en cantidades suficientes para ser consideradas peligrosas para la salud y el medioambiente, de conformidad con las directivas europeas actuales.

Para desechar el aparato:

- Corte el cable de alimentación eléctrica y quítelo junto con la clavija del enchufe.

- Entregue el aparato a los centros adecuados de recogida selectiva de residuos eléctricos y electrónicos, o bien devuélvalo al distribuidor al comprar un producto equivalente, en relación de uno a uno.

Se hace notar que para el embalaje del aparato se utilizan materiales no contaminantes y reciclables.

- Entregue los materiales del embalaje a los centros adecuados de recogida selectiva.



Embalajes de plástico Peligro de asfixia

- No deje sin vigilancia el embalaje ni partes del mismo.
- No permita que los niños jueguen con las bolsas de plástico del embalaje.



Tensión eléctrica Peligro de electrocución

- Desconecte la alimentación eléctrica general.
- Desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente.



1.7 Cómo leer el manual de uso

Este manual de uso utiliza las siguientes convenciones de lectura:

Advertencias



Información general sobre este manual de uso, la seguridad y la eliminación final.

Descripción



Descripción del aparato y sus accesorios.

Uso



Información sobre el uso del aparato y los accesorios, consejos para la cocción.

Limpieza y mantenimiento



Información para la limpieza y el mantenimiento correctos del aparato.

Instalación



Información para el técnico cualificado: instalación, puesta en funcionamiento y prueba.



Advertencia de seguridad



Información



Sugerencia

1. Secuencia de las instrucciones de uso.

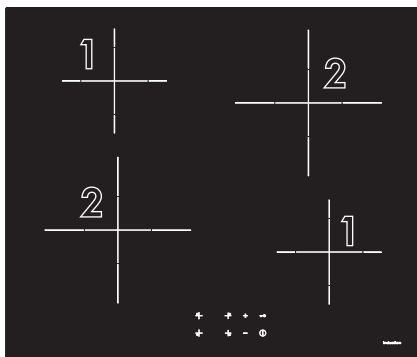
- Instrucción de uso individual.



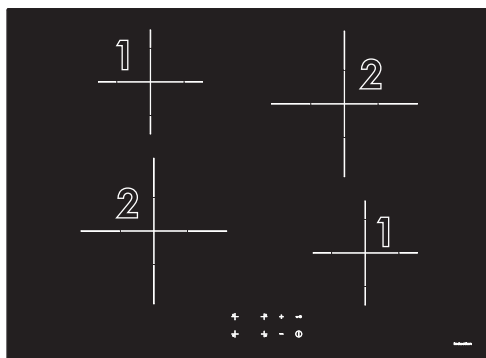
Descripción

2 Descripción

2.1 Descripción general



60 cm



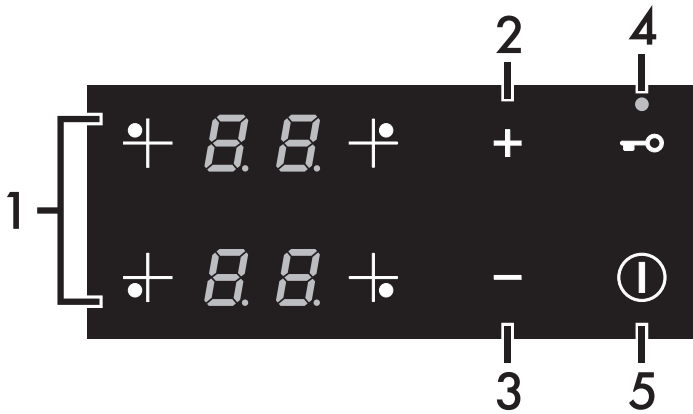
70 cm

Zonas	Tamaño (H x L) (mm)	Diámetro mínimo de la olla (mm)	Potencia máx. absorbida (W)*	Potencia absorbida en función Booster (W)*
1	150 x 150	90	1200	1600
2	210 x 210	130	1500	2000

* las potencias son indicativas y pueden variar de acuerdo con el recipiente utilizado o las programaciones seleccionadas.



2.2 Panel de mandos



- 1 Área de ajuste de las zonas de cocción
- 2 Tecla de aumento del valor
- 3 Tecla de reducción del valor
- 4 Tecla función de bloqueo de mandos
- 5 Botón On/Off

Ventajas de la cocción por inducción



La encimera de cocción está dotada de un generador por inducción para cada zona de cocción. Cada generador situado bajo la superficie de cocción de vitrocerámica origina un campo electromagnético que induce una corriente térmica en la base de la olla. En la zona de cocción por inducción el calor ya no se transmite, las corrientes inductivas lo crean directamente dentro del recipiente.

- Ahorro de energía gracias a la transmisión directa de la energía a la olla (son necesarios recipientes adecuados de materiales magnetizables) con respecto a la cocción eléctrica tradicional.
- Mayor seguridad gracias a la transmisión de energía solo al recipiente apoyado sobre la encimera de cocción.
- Elevado rendimiento en la transmisión de energía desde la zona de cocción a la base de la olla.
- Rápida velocidad de calentamiento.
- Reducido peligro de quemaduras, ya que la superficie de cocción se calienta solo en la base de la olla; los alimentos que se desbordan no se pegan.



3 Uso

3.1 Advertencias



Temperatura elevada Peligro de quemaduras

- Protéjase las manos con guantes térmicos durante su uso.
- No toque o limpie la superficie de la encimera de cocción mientras esté funcionando o las luces testigo de calor residual estén encendidas.
- No ponga ollas o sartenes vacías en las zonas de cocción encendidas.
- No permita que los niños menores de 8 años se acerquen al aparato durante su funcionamiento.
- Active el bloqueo de las teclas si hay niños o animales domésticos que puedan alcanzar la encimera de cocción.
- Después de su uso, apague las zonas de cocción que permanecen muy calientes durante un cierto periodo de tiempo después de su apagado. No toque las superficies de la encimera de cocción.



Temperatura elevada Peligro de incendio o explosión

- No utilice o deje materiales inflamables cerca del aparato o directamente debajo de la encimera de cocción.
- No utilice alimentos enlatados, envases cerrados, recipientes y envases de plástico para la cocción.
- No deje el aparato sin vigilancia durante las cocciones que puedan liberar grasas y aceites.
- En caso de fisuras o grietas, apague inmediatamente el aparato, desconecte la alimentación eléctrica y llame al Servicio de Asistencia.



Uso incorrecto Riesgo de daños a las superficies

- No utilice la encimera de cocción si el horno estuviese instalado debajo de la misma y hubiese un proceso de pirólisis en curso.
- No apoye ollas con el fondo no perfectamente plano y regular.
- Evite que objetos sólidos y pesados caigan en la superficie estropeando la superficie de cocción.
- En caso de fisuras o grietas, apague inmediatamente el aparato, desconecte la alimentación eléctrica y llame al Servicio de Asistencia.
- No la utilice como superficie de apoyo.




3.2 Operaciones preliminares

Para eliminar la posible humedad acumulada durante las elaboraciones de fábrica, para un correcto funcionamiento de los circuitos electrónicos y del panel de mandos:

1. Quite la película protectora de las superficies externas del aparato y de los accesorios.
2. Quite las posibles etiquetas (a excepción de la placa con los datos técnicos).
3. Coloque una olla llena de agua en cada una de las zonas de cocción delanteras y enciéndalas a la máxima potencia durante al menos 30 minutos.
4. Una vez transcurridos los 30 minutos, apague las zonas de cocción delanteras y repita la operación en las traseras y en la zona de cocción central, si la tuviese.
5. En caso de que, después de estas operaciones, los mandos no funcionasen correctamente, podría ser necesario prolongar las operaciones hasta que la humedad se evapore completamente.

3.3 Primer encendido


Durante la primera conexión a la red eléctrica, o tras una falta de tensión, se realiza un control automático que enciende algunas luces testigo durante algunos segundos; después de esta fase, se activará la función de bloqueo de mandos automáticamente.


Para poder encender la encimera de cocción, pulse la tecla  durante al menos 2 segundos.


3.4 Uso de la encimera de cocción


Todos los mandos y controles del aparato están ubicados en el panel frontal. El uso de la encimera de inducción se hace con las teclas del sensor de control táctil (Touch control). Toque ligeramente un símbolo de la superficie de vitrocerámica.

Cada toque correcto es confirmado por una señal acústica.

 On/Off: enciende o apaga la encimera de cocción.

 Tecla llave: activa o desactiva la función de bloqueo de mandos.

 Incremento: aumenta el nivel de potencia o el tiempo de cocción.

 Decremento: disminuye el nivel de potencia o el tiempo de cocción.

 Zona delantera izquierda

 Zona trasera izquierda

 Zona trasera derecha

 Zona delantera derecha

Recipientes a utilizar para la cocción por inducción

Los recipientes utilizados para la cocción por inducción deben ser de metal, tener propiedades magnéticas y un fondo de tamaño suficiente.


Recipientes adecuados:

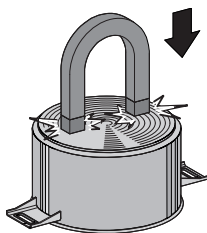
- Recipientes de acero esmaltado con fondo grueso.
- Recipientes de hierro forjado con fondo esmaltado.
- Recipientes de acero inox multicapa, acero inoxidable ferrítico y aluminio con fondo especial.



Recipientes no adecuados:

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

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




Use exclusivamente recipientes con el fondo perfectamente plano adecuados para las placas de inducción. La utilización de ollas con el fondo irregular podría comprometer la eficacia del sistema de calentamiento hasta impedir la detección de la olla en la placa.

Limitación de la duración de la cocción

La encimera de cocción dispone de un dispositivo automático que limita la duración de su funcionamiento.

Si no se modifican los ajustes de la zona de cocción, la duración de funcionamiento máximo de cada una de las zonas depende del nivel de potencia seleccionado.

Al activar el dispositivo para limitar la duración del funcionamiento, la zona de cocción se apaga, se emite una breve señal y, si está caliente, se visualiza el símbolo  en la pantalla.

Nivel de potencia programado	Duración máxima de la cocción en horas
1 - 8	10
9	3

Protección contra el sobrecalentamiento

Si se utiliza la encimera de cocción a la máxima potencia un período de tiempo largo, los dispositivos electrónicos pueden tardar en enfriarse si la temperatura ambiente es elevada.

Para evitar que en los dispositivos electrónicos la temperatura alcance valores demasiado elevados, la potencia de la zona de cocción disminuye automáticamente.

Consejos prácticos para el ahorro energético

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



- Al comprar una olla, verifique si el diámetro indicado se refiere al fondo o a la parte superior del recipiente, este último es casi siempre más grande que el del fondo.
- Cuando se preparan platos con tiempos largos de cocción, se puede ahorrar tiempo y energía utilizando una olla a presión, la cual permite además conservar las vitaminas contenidas en los alimentos.





- Asegúrese de que la olla a presión contenga suficiente líquido, porque el sobrecalentamiento provocado por la falta del mismo podría dañar la olla y la zona de cocción.
- Se fuese posible cubra las ollas con una tapa adecuada.
- Elija la olla adecuada para la cantidad de alimento que desea cocinar. Una olla grande, pero semivacía implica un derroche de energía.



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

Encendido/apagado de la encimera de cocción


Para activar la placa de cocción es necesario mantener pulsada la tecla On/Off  durante al menos 1 segundo; para desactivarla mantenga pulsada la tecla  durante al menos 2 segundos.






La encimera de cocción se desactivará automáticamente en unos segundos si no se ha seleccionado ningún valor de potencia.

Encendido de la zona de cocción


Después de haber encendido la encimera de cocción:

1. Seleccione la zona de cocción a activar mediante las teclas de selección de zona ( ej. zona de cocción posterior izquierda).




Mediante las teclas  y  seleccione los niveles de potencia de 1 a 9 o bien habilite la función Booster, vea « Función Booster ».

En el nivel de potencia 0, la tecla  lleva la zona de cocción al nivel 9.

Apagado de la zona de cocción

1. Seleccione la zona de cocción a apagar mediante las teclas de selección de la zona.
2. Mediante la tecla  ponga a 0 (cero) el valor de la potencia.



- Para apagar todas las zonas de cocción al mismo tiempo mantenga pulsada la tecla On/Off  durante al menos 2 segundos.
- Después de haber seleccionado una zona, pulse a la vez las teclas  y  para apagarla rápidamente.


ES

Calor residual



Uso incorrecto Peligro de quemaduras

- Preste mucha atención a los niños, porque difícilmente pueden ver la indicación de calor residual. Después de su uso las zonas de cocción permanecen muy calientes durante cierto periodo de tiempo, incluso si están apagadas. No deje que los niños apoyen las manos.

Después de apagar la zona de cocción, si la zona está todavía caliente, la pantalla mostrará el símbolo . Cuando la temperatura disminuya por debajo de los 55 °C el símbolo desaparecerá.



Niveles de potencia

La potencia de la zona de cocción puede regularse en varios niveles. En el cuadro se encuentran las indicaciones relativas a los diversos tipos de cocción.

Nivel de potencia	Adecuado para:
0	Posición OFF
1 - 2	Cocción de pequeñas cantidades de alimentos (potencia mínima)
3 - 4	Cocción
5 - 6	Cocción de grandes cantidades de alimentos, asado de piezas más grandes
7 - 8	Asar, sofrito con harina
9	Asar
p *	Asar / Dorar, cocer (potencia máxima)

* vea función Booster

Función Booster



Mediante esta función es posible utilizar la máxima potencia suministrable de la zona de cocción.

Después de haber activado la zona de cocción correspondiente:

1. Pulse la tecla para alcanzar el nivel de potencia 9.
2. Pulse posteriormente la tecla ; en la pantalla se mostrará el símbolo .

Para desactivar la función Booster, pulse la tecla .



La función Booster permanece activa como máximo durante 10 minutos, transcurridos los cuales el nivel de potencia baja automáticamente al nivel 9.

Cocción temporizada





Esta función permite programar el apagado automático de cada una de las zonas de cocción al final de un periodo de tiempo (de 1 a 99 minutos).



No es posible activar el temporizador si el nivel de potencia de la zona de cocción seleccionada es cero (0).




1. Seleccione cualquier zona de cocción mediante las teclas correspondientes.
2. Seleccione un nivel de potencia.(de 1 a 9).
3. Vuelva a pulsar la tecla de selección de las zonas de cocción; la acción se confirma con una señal acústica.





- En la pantalla de la zona de cocción seleccionada se mostrará el símbolo , mientras que en las pantallas de las zonas adyacentes se mostrará el símbolo .



Si se ha seleccionado una de las zonas delanteras, las cifras de la cuenta atrás aparecerán en las pantallas de las zonas traseras, y viceversa.



4. Seleccione los minutos mediante las teclas  y  (una presión continua implica un avance rápido).
 5. Pulse cualquier tecla de selección de la zona de cocción o espere 10 segundos para activar el temporizador.
- La pantalla de la zona temporizada mostrará ahora el nivel de potencia previamente programado con un punto en la parte inferior derecha (ej. .

Modificación o desactivación de la cocción temporizada

1. Seleccione la o las zonas temporizadas.
2. Vuelva a pulsar la tecla de la zona de cocción temporizada para visualizar el tiempo restante.
3. Modifique o ponga a cero la cuenta atrás mediante las teclas  o .

Bloqueo de mandos

1. Pulse la tecla  durante al menos dos segundos.


Después del encendido del led situado sobre la tecla , los mandos se bloquean (a excepción de la tecla ). Para desbloquear los mandos:

1. Pulse la tecla  y compruebe que el led correspondiente esté apagado.



Una falta de tensión de red no provoca la desactivación del bloqueo de los mandos.

Gestión de la potencia

La encimera está dotada de un módulo de gestión de la potencia que optimiza/limita los consumos. Si los niveles de potencia totales ajustados superan el límite máximo permitido, la tarjeta electrónica limitará automáticamente la potencia suministrada de las placas. El módulo trata de mantener los niveles máximos de potencia que se pueden suministrar. La aparición del símbolo  en la pantalla indica que ya no es posible aumentar el nivel de potencia de una determinada zona de cocción.



La prioridad está dada por la primera zona programada.



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



Tabla guía para la cocción

En el cuadro siguiente se muestran los valores de potencia que pueden ajustarse y, en correspondencia de cada uno de ellos, el tipo de alimentos a cocinar. Los valores pueden variar según la cantidad de alimento y el gusto del consumidor.

Nivel de potencia	Adecuado para:
1 - 2	Calentar comidas, mantener en ebullición pequeñas cantidades de agua, batir salsas a base de yema de huevo o mantequilla.
3 - 4	La cocción de comidas sólidas y líquidas, mantener en ebullición agua, descongelar congelados, tortillas de 2-3 huevos, guisados a base de fruta y verdura, cocciones varias.
5 - 7	La cocción de carnes, pescados y verduras estofadas, guisados con mayor o menor cantidad de agua, preparar mermeladas, etc.
8-9	Asados de carne o pescado, bistecs, hígado, doradura de carnes y pescados, huevos, etc.
P	Freír patatas en aceite, etc., hacer hervir agua rápidamente.

Ajuste del valor de potencia del aparato






- Esta función permite ajustar el valor máximo de potencia de su aparato.
- El aparato sale de la fábrica con la potencia máxima ajustada a **7,2 kW**, pero se puede regular para funcionar a una potencia de **6,0, 3,5 y 2,8, 2,2, 1,6, y 1,0 kW**.



El siguiente procedimiento le permite ajustar la potencia máxima de 7,2 a 2,8 kW (régimen de alta potencia):

1. Antes de comenzar, apague todas las placas.
2. Desconecte el aparato de la red eléctrica.
3. Vuelva a conectar el aparato.



Lleve a cabo las siguientes acciones en los 30 segundos después de la reconexión:

4. Mantenga pulsada la tecla  para desbloquear los mandos.
5. Pulse a la vez las teclas  y .
 - Se emitirá una señal acústica y en la pantalla se mostrará el valor de la potencia actual.





6. Cambie el valor mediante las teclas  y .







- Para guardar el nuevo valor de potencia, pulse a la vez las teclas  y ; el aparato se apagará y será necesario volver a encenderlo para utilizarlo con la nueva limitación.
- Para no guardar las modificaciones, simplemente no interactúe con la pantalla durante al menos 60 segundos.

El siguiente procedimiento le permite ajustar la potencia máxima de 2,8 a 1,0 kW (régimen de baja potencia):

1. Siga las mismas instrucciones ilustradas anteriormente hasta el punto 4.
2. Pulse a la vez las teclas  y .
 - Se emitirá una señal acústica y en la pantalla se mostrará el valor de la potencia actual.



3. Cambie el valor mediante las teclas  y .
 - Para guardar el nuevo valor de potencia, pulse a la vez las teclas  y ; el aparato se apagará y será necesario volver a encenderlo para utilizarlo con la nueva limitación.
 - Para no guardar las modificaciones, simplemente no interactúe con la pantalla durante al menos 60 segundos.



4 Limpeza y mantenimiento

4.1 Advertencias



Uso incorrecto

Riesgo de daños a las superficies

- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No derrame azúcar o mezclas dulces en la encimera de cocción durante la cocción.
- No apoye materiales o sustancias que podrían fundirse (plástico u hojas de aluminio) durante la cocción.
- Mantenga siempre limpias y no apoye objetos de ningún tipo en las teclas sensor.
- En las partes de acero o tratadas superficialmente con acabados metálicos (por ejemplo anodizadas, niqueladas o cromadas) no utilice productos de limpieza que contengan cloro, amoníaco o lejía.
- En las partes de cristal no utilice detergentes abrasivos o corrosivos (por ejemplo productos en polvo, quitamanchas y estropajos metálicos). Emplee, de ser necesario, utensilios de madera o plástico.

4.2 Limpeza de las superficies

Para una buena conservación de las superficies, es necesario limpiarlas regularmente después de cada uso, dejándolas enfriar previamente.

4.3 Limpeza ordinaria semanal

Limpe y cuide la encimera de cocción una vez a la semana con un producto normal para la limpieza del cristal. Respete siempre las indicaciones del fabricante. La

silicona contenida en estos productos genera una película protectora hidrorrepelente y contra la suciedad. Todas las manchas quedan en la película y, por tanto, pueden ser eliminadas con facilidad. Seque después la superficie con un paño limpio. Tenga cuidado de que no queden restos de detergentes en la superficie de cocción, porque tendrían una reacción agresiva cuando se caliente y podrían modificar la estructura de la misma.

4.4 Manchas de comida o restos

Las posibles manchas claras causadas por el uso de ollas con fondo de aluminio pueden eliminarse con un paño húmedo impregnado en vinagre.

En caso de que después de la cocción quedaran residuos quemados, quítelos, enjuague con agua y seque bien con un paño limpio.

Los granos de arena que pueden haberse caído en la encimera de cocción durante la limpieza de verduras, patatas, etc. podrían rayarla al mover las ollas.

Quite, por tanto, inmediatamente los posibles granos de arena de la superficie de cocción.

Los cambios de color no influyen en el funcionamiento y la estabilidad del vidrio. De hecho, no se trata de modificaciones del material de la encimera de cocción, sino de simples restos no eliminados que se han carbonizado.

Se pueden formar **superficies brillantes** debidas al roce de los fondos de las ollas, especialmente si son de aluminio, y al uso de detergentes no apropiados. Es difícil quitarlos mediante el uso de productos normales para la limpieza. Puede ser necesario repetir la limpieza varias veces. El uso de detergentes agresivos, o la fricción con el fondo de las ollas, podrían deslustrar con el tiempo las decoraciones de la encimera de cocción y contribuir a la formación de manchas.



4.5 Qué hacer si...

La encimera de cocción no funciona:

- Controle que la encimera de cocción esté conectada y que el interruptor general esté activado.
- Controle que no se produzcan interrupciones de corriente.
- Controle que no haya saltado el fusible. En este caso sustituya el fusible.
- Controle que no haya saltado el interruptor magnetotérmico de la instalación doméstica. En este caso, reactive el interruptor.

Los resultados de la cocción no son satisfactorios:

- Controle que la temperatura de cocción no sea demasiado alta o demasiado baja.

La encimera de cocción produce humo:

- Deje que se enfríe y limpie la encimera de cocción al terminar la cocción.
- Controle que la comida no haya desbordado y si fuese necesario use un recipiente más grande.

Los fusibles o el interruptor magnetotérmico de la instalación doméstica saltan repetidamente:

- Llame al Servicio de Asistencia o a un electricista.

Aparecen roturas o grietas en la encimera de cocción:

- Apague inmediatamente el aparato, desconecte la alimentación eléctrica y llame al Servicio de Asistencia.



Instalación

5 Instalación

5.1 Conexión eléctrica



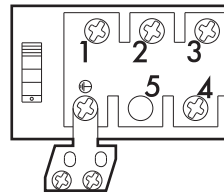
Tensión eléctrica
Peligro de electrocución

- La conexión eléctrica debe ser realizada por personal técnico cualificado.
- Use equipos de protección individual.
- Es obligatorio efectuar la puesta a tierra de conformidad con las normas de seguridad de la instalación eléctrica.
- Desconecte la alimentación eléctrica general.
- No tire nunca del cable para desenchufar.
- Utilice cables resistentes a una temperatura de al menos 90 °C.
- El par de apriete de los tornillos de los conductores de alimentación de la bornera debe estar comprendido entre 1,2 y 1,5 Nm.

El aparato puede funcionar en los siguientes modos:

Tipo de conexión	Tipo de cable
<p>220-240 V 1N~</p>	de tres polos 3 x 4 mm ²
<p>380-415 V 3N~</p>	de cinco polos 5 x 2,5 mm ²

El esquema que se muestra más abajo muestra la bornera de alimentación vista desde abajo, sin ningún cable conectado.



Conexión fija

Coloque en la línea de alimentación un dispositivo de corte omnipolar respetando las normas de instalación. El dispositivo de corte debe colocarse en una posición fácilmente alcanzable y cerca del aparato.

Conexión con enchufe y toma de corriente

Compruebe que el enchufe macho y la toma de corriente sean del mismo tipo. Evite el uso de reducciones, adaptadores o derivadores, ya que podrían causar calentamientos o quemaduras.

Información general

Compruebe que las características de la red eléctrica coincidan con los datos indicados en la placa. La placa de identificación, con los datos técnicos, el número de serie y la marca, está aplicada visiblemente en el aparato. No quite nunca esta placa. Realice la conexión a tierra con un cable por lo menos 20 mm más largo que los demás.



Pase el cable de alimentación a la parte trasera del mueble. Tenga cuidado de que no entre en contacto con la parte inferior de la encimera de cocción o con un eventual horno empotrado bajo ésta.



Tenga cuidado si se conectan aparatos eléctricos adicionales. Los cables de conexión no deben entrar nunca en contacto con las zonas de cocción calientes.

Prueba

Al finalizar la instalación, efectúe una breve prueba. En caso de que no funcione, después de haberse asegurado de haber seguido correctamente las instrucciones, desconecte el aparato de la red eléctrica y llame al Servicio de Asistencia.

5.2 Para el instalador

- No doble ni atrape el cable de conexión en la red eléctrica.
- Hay que instalar el aparato siguiendo los esquemas de instalación.
- Si el aparato no funciona correctamente después de haber realizado todos los controles, contacte con el Servicio de Asistencia Autorizado de su zona.
- Una vez que el aparato está instalado correctamente le rogamos que instruya al usuario sobre el método correcto de funcionamiento.

5.3 Indicaciones de seguridad



Formación de calor durante el funcionamiento del aparato
Riesgo de incendio

- Compruebe que el material del mueble sea resistente al calor.
- Compruebe que el mueble tenga las aberturas requeridas.
- No obstruya en ningún tipo de instalación la rejilla de ventilación colocada antes del producto.

Enchapados, colas o revestimientos plásticos en los muebles adyacentes deben ser termorresistentes ($>90\text{ °C}$), en caso contrario podrían deformarse con el tiempo.

La distancia mínima que hay que observar entre las campanas de aspiración y la superficie de cocción debe corresponder como mínimo a la indicada en las instrucciones de montaje de la campana de aspiración. Hay que respetar también las distancias mínimas de los recortes de la encimera en el lado trasero, como se indica en los dibujos de montaje.

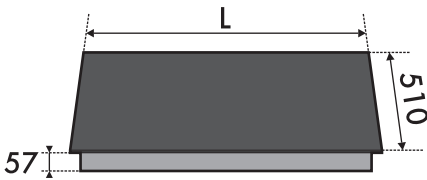


Instalación

5.4 Abertura para instalación encastrada

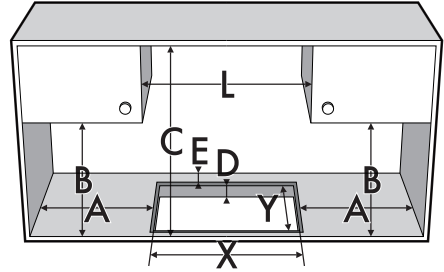
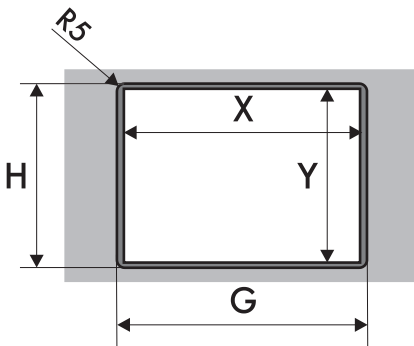
i Esta operación necesita una obra de albañilería y/o de carpintería y por tanto tiene que ser llevada a cabo por un técnico competente. La instalación puede ser de materiales diversos, como mampostería, metal, madera maciza y madera revestida de laminados plásticos, siempre que sean resistentes al calor (>90 °C).

Haga un agujero en la encimera del mueble con las medidas indicadas.



Tamaño del empotrado (modelo de empotrado a ras)

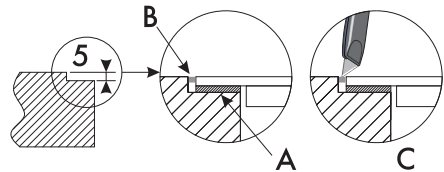
Para este tipo de empotrado es necesario añadir un fresado que se ha de practicar en los bordes del orificio del mueble, en el caso de que se desee instalar la encimera de cocción a ras de la superficie de trabajo.



A	B	C	D	E
mín. 150	mín. 460	mín. 750	30 ÷ 50	mín. 50
L	X	Y	G	H
600 - 700	596	510	604	514

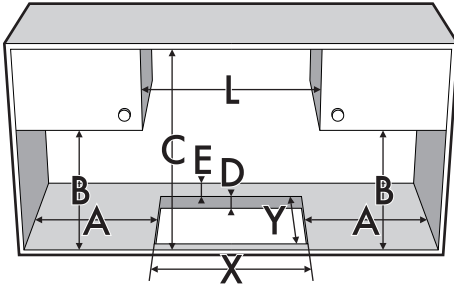
Después de haber extendido sobre la superficie de vidrio la junta adhesiva (A) y de haber puesto y embreadado la encimera de cocción, rellene los bordes con silicona aislante (B) y limpie el exceso.

Si fuese necesario quitar la encimera, corte la silicona con un cutter antes de tratar de quitarla (C).





Tamaño del empotrado (modelo de empotrado a semirrás)

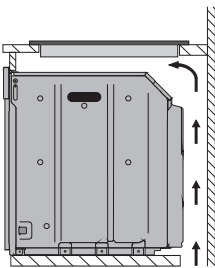


A	B	C	D	E
mín. 150	mín. 460	mín. 750	30 ÷ 50	mín. 50
L		X		Y
600 - 700		560		482

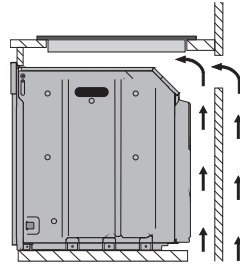
5.5 Empotrado

En compartimiento para empotrar el horno

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



con abertura en el fondo



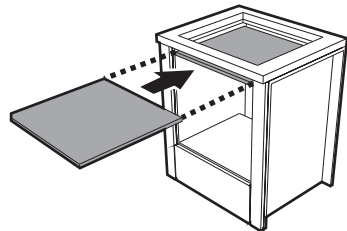
con abertura en el fondo y en la parte trasera



Si está instalada sobre un horno, éste debe estar dotado de ventilador de refrigeración.

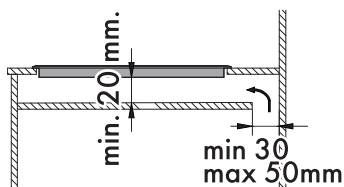
En compartimiento neutro o cajones

En el caso de que haya otros muebles (paredes laterales, cajones, etc.), lavavajillas o frigoríficos, debajo de la encimera de cocción, debe instalarse un doble fondo de madera a una distancia mínima de **20 mm** desde el lado inferior de la encimera de cocción para evitar contactos accidentales. El doble fondo solo debe poder extraerse utilizando herramientas adecuadas.

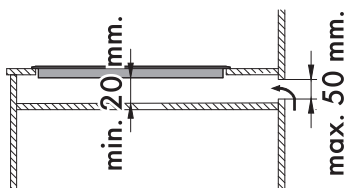




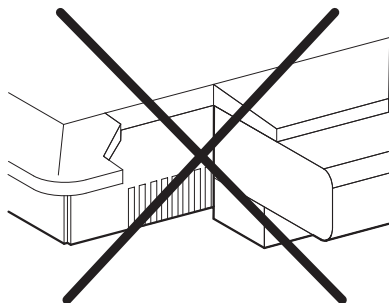
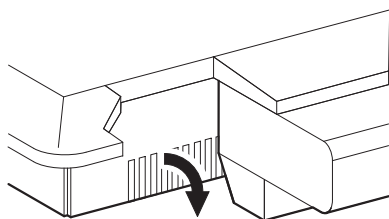
Instalación



con abertura en el fondo



con abertura en la parte trasera

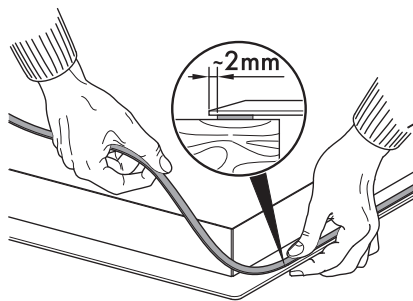
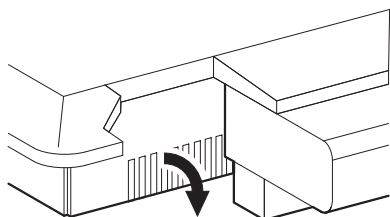


i

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

Ventilación

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



No fije la encimera de cocción con silicona. Si es necesario, no permitiría eliminarla de la encimera de cocción sin dañarla.



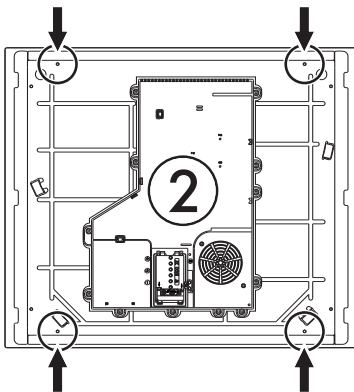
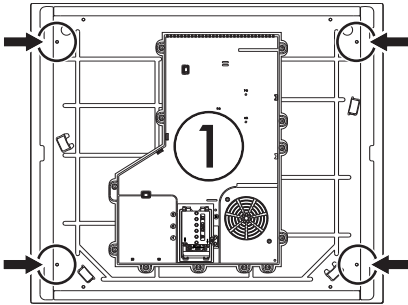
5.6 Bridas de fijación

Están disponibles dos opciones de fijación, dependiendo de la configuración del mueble sobre el que se empotra el aparato:

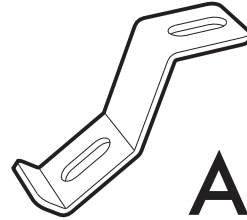
- 1 Mediante los orificios laterales.
- 2 Mediante los orificios delanteros y traseros.

Para fijar la superficie:

1. Desenrosque los tornillos en los orificios que se señalan en las siguientes figuras, dependiendo la opción de fijación elegida.



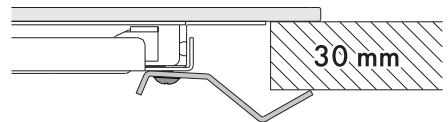
2. Atornille las bridas de fijación (A) en los orificios señalados con los tornillos que ha quitado anteriormente, para fijar correctamente la encimera de cocción en la estructura.



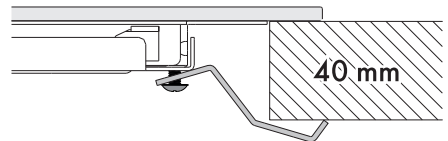
Una fijación demasiado apretada podría crear tensión en el vidrio y causar su rotura.

Según el espesor de la superficie de trabajo, las bridas de fijación deberán instalarse de manera diferente.

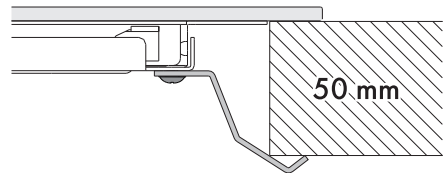
Espesor de la superficie de trabajo de 30 mm:



Espesor de la superficie de trabajo de 40 mm:



Espesor de la superficie de trabajo de 50 mm:



En caso de superficies de trabajo con espesores inferiores a 30 mm, se debe utilizar un espesor adicional entre la abrazadera y la bancada.

