

1 Advertencias	166
1.1 Advertencias generales de seguridad	166
1.2 Función del aparato	170
1.6 Eliminación	171
1.7 Cómo leer el manual de uso	172
2 Descripción	173
2.1 Descripción general	173
2.2 Panel de mandos	174
3 Uso	176
3.1 Advertencias	176
3.2 Operaciones preliminares	177
3.3 Uso de la encimera de cocción	177
3.4 Funciones especiales	184
3.5 Funciones suplementarias	186
3.6 Avisos de error	188
4 Limpieza y mantenimiento	189
4.1 Advertencias	189
4.2 Limpieza de las superficies	189
4.3 Limpieza ordinaria semanal	189
4.4 Manchas de comida o restos	189
4.5 Qué hacer si...	190
5 Instalación	191
5.1 Conexión eléctrica	191
5.2 Para el instalador	192
5.3 Menú gestión de potencia (solo para el instalador)	192
5.4 Indicaciones de seguridad	193
5.5 Abertura para instalación encastrada	193
5.6 Empotrado	195

TRADUCCIÓN DEL MANUAL ORIGINAL

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.
- 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 las funciones Booster y Double 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 utilice ni conserve materiales inflamables cerca del aparato o directamente debajo de la encimera de cocción.
- **NO UTILICE AEROSOLLES 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.

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 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.



Advertencias

- 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.
- 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.
- 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.

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.
- Es obligatorio efectuar la puesta a tierra de conformidad con las normas de seguridad de la instalación eléctrica.



- Utilice cables resistentes a una temperatura de al menos 90°C.
- El par de apriete de los tornillos de los conductores de alimentación del terminal de bornes debe ser de 1,5-2 Nm.
- La instalación y cualquier sustitución del cable de conexión eléctrica debe ser hecha exclusivamente por personal técnico autorizado.
- 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.

Para este aparato

- En caso de que se formen fisuras, grietas, o si la superficie de cocción de vitrocerámica se rompiese, 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.



Advertencias

- 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.

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.



Tensión eléctrica

Peligro de electrocución

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

- 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.



Advertencias

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

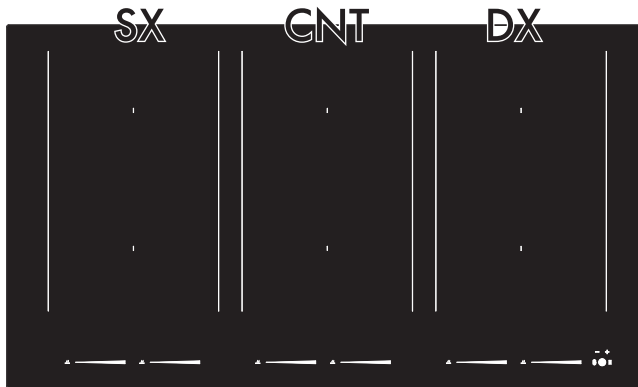
1. Secuencia de las instrucciones de uso.

- Instrucción de uso individual.



2 Descripción

2.1 Descripción general



90 cm

SX = Zonas de cocción izquierdas

CNT = Zonas de cocción centrales

DX = Zonas de cocción derechas

Tabla con las potencias máximas absorbidas (expresadas en vatios)

	Tamaño H x L (mm)	Nivel 9	Booster	Double Booster
Zona individual	180 x 240	2100 W	2500 W	3000 W
Multizone	360 x 240	3000 W	3700 W	-

* Las potencias son indicativas y pueden variar en función del recipiente utilizado o de los valores seleccionados.



Descripción

2.2 Panel de mandos


Área de las zonas de cocción



Lista de teclas




Barra de deslizamiento: aumenta o disminuye el nivel de potencia de una zona de cocción.


 Tecla de la función Warming: activa el mantenimiento del calor.


Lista de iconos




Barra gráfica e icono numérico: representan el nivel de potencia seleccionado para una zona de cocción.

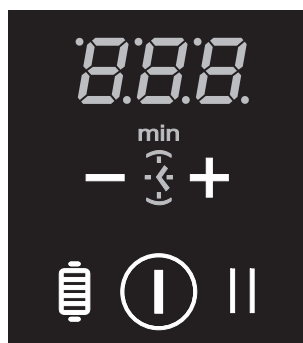
 Icono función Warming: muestra la activación del mantenimiento del calor.


 Icono llave: muestra la activación del bloqueo de mandos.


 Icono reloj: indica la temporización de una zona de cocción.


 Iconos función Multizone: muestran la activación de la función Multizone.

Área de los mandos principales




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

 Tecla Pausa: activa la suspensión de las funciones del aparato.

 Tecla Grill: activa la función Grill.

  Teclas de reducción y aumento del valor.

 Iconos del temporizador minuterio.

 Pantalla del temporizador.



Ventajas de la cocción por inducción



El aparato está equipado con un generador de 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.

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 gestionará automáticamente la potencia suministrada de las placas.

El módulo trata de mantener los niveles máximos de potencia que se pueden suministrar. En la pantalla se muestran los niveles ajustados por la gestión automática.



La prioridad está dada por la última zona programada.



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



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.
- 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).

3.3 Uso de la encimera de cocción



Durante la primera conexión a la red eléctrica, o tras una interrupción y restablecimiento de la corriente, se realiza un control automático que enciende algunas luces testigo durante unos instantes.

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.

Diámetro mínimo de la olla

Asegúrese de que las ollas tengan como mínimo el diámetro que se indica en la siguiente tabla, en ambas configuraciones.

Configuración	∅ mínimo (cm)
Zona de cocción simple	9 - 11
Multizone	21 - 23

Tenga en cuenta lo siguiente:

- No supere las líneas verticales con las ollas.
- No cubra el panel de mandos.
- No se acerque a los bordes del cristal.
- Si usa una plancha, esta deberá tener unas dimensiones máximas de 36 x 24 cm y, en cualquier caso, no deberá superar el tamaño de las zonas serigrafadas sobre la encimera (vea «Ventajas de la cocción por inducción»)

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:

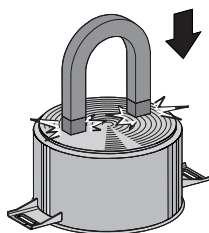
- Recipientes de cobre, acero inoxidable, aluminio, vidrio refractario, madera, cerámica y terracota.



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.



Tenga cuidado de no colocar las ollas encima de los mandos frontales del aparato.

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 ½
2	6 ½
3	5 ½
4	4 ½
5	3 ½
6	3
7	2 ½
8	2
9	1 ½

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.

Si la temperatura de los componentes electrónicos internos supera el umbral de seguridad, el aparato se apagará automáticamente y se mostrará el mensaje «E2» (véase «Avisos de error»).



Consejos prácticos para el ahorro energético

- El diámetro de la base de la olla no debe salir de la anchura de la zona de cocción serigrafada.
- Las ollas no deben colocarse fuera del perímetro de la encimera y encima de los mandos frontales.
- 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 se utilizan al mismo tiempo, en determinadas condiciones podría superarse el límite máximo de potencia utilizable de la propia instalación eléctrica.


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)*

* véase la función Booster y Double Booster

Encendido/apagado de la encimera de cocción

Para activar la encimera de cocción, es necesario mantener pulsada la tecla On/Off  durante al menos 1 segundo; repita esta última operación para desactivarla.



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



Encendido automático de la zona de cocción

i La encimera de cocción está equipada con un sistema de detección automática de los recipientes.

Después de haber encendido la encimera de cocción:

1. Ponga un recipiente (adecuado para cocer por inducción y no vacío) en la zona de cocción que desea usar.
2. La pantalla que corresponde a la zona sobre la que está apoyado el recipiente se enciende automáticamente

mostrando .

Ajuste de la zona de cocción



Después de haber colocado un recipiente y de haberse asegurado de que la zona esté activada:

1. Ponga un dedo en la izquierda de la barra de deslizamiento de la zona de cocción que desea utilizar.



Ahora el valor de la potencia indicado es

de .

2. Deslice el dedo hacia la derecha o la izquierda en la barra de deslizamiento hasta seleccionar una potencia de  a  o active la función Booster (véase «Función Booster»).



La pantalla de la zona utilizada indica el valor de la potencia programada.

Apagado de la zona de cocción

1. Deslice el dedo hacia la izquierda hasta el final de la barra de deslizamiento de la zona de cocción que desea apagar.




La pantalla de la zona seleccionada

muestra el valor .



Para apagar todas las zonas de cocción al mismo tiempo mantenga pulsada la tecla On/

Off  durante al menos 2 segundos.

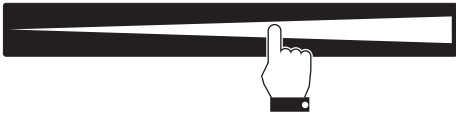


Selección rápida

i Con esta función se puede programar rápidamente la potencia de las placas.

Después de haber encendido la encimera y colocado un recipiente:

1. Ponga un dedo sobre la potencia más o menos deseada de la barra de deslizamiento.



2. La zona de cocción se enciende directamente al nivel de potencia elegido.

Función Booster



Uso incorrecto
Peligro de quemaduras

- No utilice las funciones Booster y Double Booster para calentar alimentos grasos u aceites, ya que podrían incendiarse.



Mediante esta función es posible utilizar la máxima potencia suministrable de la zona de cocción, lo que es útil para hervir grandes cantidades de agua.

Después de haber encendido la encimera y seleccionado una zona de cocción:

1. Ponga un dedo en la parte izquierda de la barra de deslizamiento.



La pantalla de la zona de cocción se enciende: el valor de la potencia indicado

es **!**.

2. Deslice el dedo hacia la derecha en la barra de deslizamiento hasta seleccionar la función Booster.



ES

La pantalla de la zona de cocción usada

indica el valor **P**.

Se puede activar la función Booster rápidamente.

- Después de haber encendido la encimera y seleccionado la zona, ponga un dedo en el extremo derecho de la barra de deslizamiento de la zona de cocción que desea utilizar.





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

Función Double Booster

La función Double Booster permite obtener más potencia que la función Booster.

Después de haber activado la función Booster para una zona de cocción, pulse de nuevo el extremo derecho de la barra de deslizamiento; se mostrarán secuencialmente

los símbolos   y .

Función Multizone




Con esta función se puede manejar al mismo tiempo dos zonas de cocción (delantera y trasera) para utilizar ollas especiales como fuentes para escalfar pescado o recipientes alargados.





Esta función controla automáticamente un reparto equitativo de la potencia en las dos placas involucradas.

Después de haber encendido la encimera de cocción:

1. Coloque dos recipientes pequeños o uno alargado sobre zonas conectadas verticalmente.
2. Los iconos numéricos relativos a las zonas de cocción correspondientes

muestran el símbolo .



3. Al lado de los iconos numéricos,

aparecen los símbolos  y  parpadeantes. Estos símbolos indican que se puede activar la función Multizone.



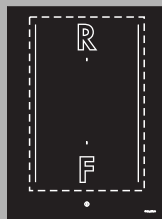
Una vez colocados los recipientes (al encender o con la encimera ya encendida), si desea utilizar las dos zonas de cocción por separado, espere 5 segundos hasta que los símbolos de la función Multizone desaparezcan.

Para activar la función Multizone:

1. Toque las barras de deslizamiento de las zonas correspondientes al mismo tiempo; los símbolos  y  dejan de parpadear.
2. Una vez activada la función, permanece activo solo el icono numérico de la izquierda.
3. Programe el nivel de potencia deseado para ambas zonas mediante la barra de deslizamiento de la zona izquierda.



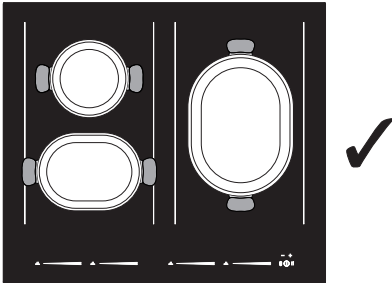
Se puede activar función Multizone solamente entre zonas de cocción conectadas verticalmente (F y R).



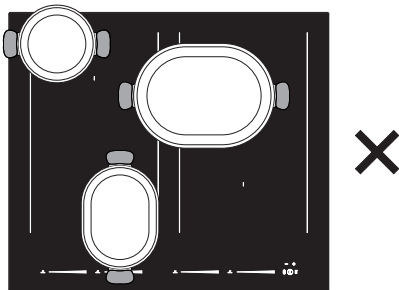


i Cuando se activa la función Multizone, no se puede activar la función Double Booster en las zonas involucradas.

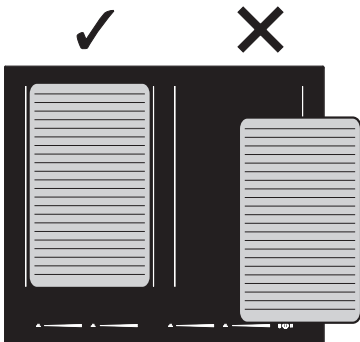
Si se utiliza una olla de gran tamaño, ovalada u oblonga, asegúrese de colocarla en el centro de la zona de cocción.



Ejemplo de posición correcta de la olla



Ejemplo de posición NO correcta de la olla



Ejemplos de colocación de la plancha

Para desactivar la función Multizone:

1. Toque las barras de deslizamiento de las zonas correspondientes al mismo tiempo.
2. Los símbolos **U** y **N** desaparecen y la función se desactiva.

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.



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 65°C el símbolo desaparecerá.

3.4 Funciones especiales

Función Warming



Con esta función es posible mantener calientes las comidas ya cocinadas o mantener el agua en ebullición.

Para activar la función Warming, después de haber encendido la encimera de cocción:

1. Coloque un recipiente sobre una zona de cocción.
2. Pulse el botón para activar la función; la pantalla de la zona de cocción seleccionada muestra el símbolo y el símbolo aparecerá al lado de la barra gráfica.

Para desactivar la función Warming en una zona, basta con volver a pulsar el botón relativo a la zona correspondiente.

Función Pausa



Con esta función es posible suspender el funcionamiento de todas las zonas de cocción.

Para activar la función Pausa:

1. Active al menos una zona de cocción.
2. Pulse la tecla pausa . En las pantallas de todas las zonas de cocción aparecerá el símbolo



La función pausa puede mantenerse como máximo 10 minutos; después, el aparato se apaga.

Para desactivar la función Pausa:

1. Pulse la tecla . La barra gráfica de la zona posterior derecha parpadea.
2. Deslice el dedo a lo largo de la barra de deslizamiento, de izquierda a derecha.
3. Ahora la función pausa está desactivada y se restablecen las funciones programadas anteriormente.



Durante la función Pausa, se mantienen activos la limitación de la duración de la cocción, los símbolos de calor residual y la función de bloqueo de mandos.




En caso de interrupción y posterior restablecimiento de la corriente, la función pausa se desactivará.



Función Grill



Esta función permite activar automáticamente la función Multizone solo en las zonas de la derecha; es útil para asar con la plancha o para cocinar con recipientes alargados.


Para activar la función Grill:

1. Coloque una plancha o un recipiente alargado sobre las zonas de la derecha.
2. Pulse la tecla . El led situado sobre él parpadea.

En la pantalla de la zona delantera aparecerá el símbolo  y en la de la zona trasera, el símbolo . La barra de deslizamiento se configurará automáticamente en el nivel **8** (fase de precalentamiento).




Tras dos minutos de funcionamiento, el nivel bajará a **6**. El led sobre la tecla Grill se queda fijo.



Modifique el nivel de potencia en cualquier momento desde la barra de deslizamiento. Para desactivar la función Grill, pulse la tecla .


Bloqueo de mandos





Para activar esta función, es necesario que esté activa al menos una zona de cocción.

Esta función bloquea todas las teclas, a excepción de la tecla , y viene bien durante las operaciones de limpieza y para prevenir interacciones accidentales. Para activar el bloqueo de mandos:

- Pulse a la vez las teclas  y  durante al menos un segundo.

Para cada zona de cocción se muestra el símbolo .

Para desactivar el bloqueo de mandos:

- Vuelva a pulsar las teclas  y  durante al menos un segundo.



Bloqueo infantil




Para activar esta función, el aparato debe estar apagado.

Esta función bloquea todas las teclas, a excepción de la tecla , y viene bien para evitar el encendido accidental (poe ejemplo, por parte de niños).



Para activar el bloqueo infantil:

- Pulse a la vez las teclas  y  durante al menos tres segundos.

Para cada zona de cocción se muestra el símbolo .



Para desactivar el bloqueo infantil:

- Vuelva a pulsar las teclas  y  durante al menos tres segundos.


3.5 Funciones suplementarias

Calentamiento rápido

i Esta función no está disponible para las funciones Booster, Double booster y Warming.

La función de calentamiento rápido permite calentar al máximo una zona de cocción durante un tiempo limitado, para después continuar la cocción en el nivel de potencia programado.

Después de haber seleccionado una zona de cocción:









- Mantenga pulsado un nivel de potencia (de **1** a **9**) durante al menos 3 segundos.
- La pantalla de la zona de cocción muestra el símbolo  que se alterna con el nivel de potencia seleccionado.
- Al terminar el tiempo de calentamiento, la zona de cocción vuelve al nivel de potencia seleccionado anteriormente.

Esta función se puede desactivar manteniendo seleccionado un nivel de potencia diferente o apagando el aparato.

Minutero

- i**
- Con esta función se puede programar un minutero que emite una señal acústica al final del tiempo deseado.
 - Se puede programar hasta un máximo de 1 hora y 59 minutos.

Después de haber activado la encimera y sin haber activado ninguna zona de cocción:






1. Pulse a la vez las teclas  y ; entre ellas aparecerá el icono .
2. La pantalla del temporizador muestra .
3. Seleccione el tiempo deseado mediante las teclas  y ; mantenga pulsadas las teclas para obtener un avance rápido.
4. Al cabo de pocos instantes, el temporizador empezará la cuenta atrás.
5. Cuando se acabe el tiempo se emitirán señales acústicas; pulse la tecla  o  para desactivar el avisador acústico.



El uso del minutero no interrumpe el funcionamiento de las zonas de cocción, sino que avisa solamente al usuario cuando han transcurrido los minutos programados.

Modificación y desactivación del temporizador minutero

Para modificar o desactivar el minutero durante la cuenta atrás:

1. Pulse la tecla On/Off  para activar la encimera de cocción (si estuviera en stand-by).
2. Pulse a la vez las teclas  y .
3. Cambie la cuenta atrás o ponga a cero el temporizador mediante las teclas  y .



Esquema del aumento y reducción del temporizador minuterero (poco a poco)

	-	+
de 0 a 5 minutos	10 seg.	1 minuto
de 5 a 9 minutos	30 seg.	1 minuto
de 9 minutos en adelante	1 minuto	1 minuto

Esquema del aumento y reducción del temporizador minuterero (avance rápido)

	-	+
de 0 a 10 minutos	1 minuto	1 minuto
de 10 mín. a 1 hora	5 minutos	5 minutos
de 1 hora a 1 hora y 59 minutos	5 minutos	5 minutos



Seleccionando un tiempo igual o superior a 10 minutos, aparecerá el icono **min** debajo de la pantalla del temporizador.


Cocción temporizada



- Con esta función se puede programar el apagado automático de cada zona de cocción al final de un período de tiempo.
- Se puede programar hasta un máximo de 1 hora y 59 minutos.

Para activar la función cocción temporizada, después de haber activado la encimera:

1. Apoye un recipiente sobre la zona de cocción y seleccione un nivel de potencia.

2. Pulse a la vez las teclas **-** y **+**; al lado del icono numérico de la zona aparecerá el icono .
3. Seleccione el tiempo deseado mediante las teclas **-** y **+**; mantenga pulsadas las teclas para obtener un avance rápido.
4. La cocción temporizada se activa algunos segundos después de la última selección.
5. Cuando se acabe el tiempo se emitirán señales acústicas; pulse las teclas **-** o **+** para desactivar el avisador acústico.



- Es posible activar la función en varias zonas de cocción al mismo tiempo.
- Cuando se activa el temporizador en otra zona de cocción, el icono reloj de la zona previamente programada se oscurece levemente.

Modificación o desactivación de la cocción temporizada


Para modificar o poner a cero una cocción temporizada, basta con seguir las mismas instrucciones indicadas para modificar o poner a cero el temporizador minuterero.


En caso de que se hayan programado varias cocciones temporizadas, es

necesario pulsar a la vez las teclas **-**


y **+** para desplazarse entre los temporizadores de cada zona de cocción y modificarlos uno por uno.



Cada temporizador seleccionado se muestra con el icono  con el brillo al máximo, mientras que los demás iconos están parcialmente oscurecidos.


 Durante una o más cocciones temporizadas, se puede programar un minutero independiente.


Función Recall

 Esta función permite restablecer algunas operaciones ya iniciadas, tras un apagado involuntario.

En caso de apagado involuntario, realice estas operaciones en los 6 segundos siguientes:


1. Encienda el aparato.

- El led situado sobre la tecla  empieza a parpadear.

2. A continuación, pulse la tecla pausa  para restablecer las funciones activas anteriormente.

La función Recall permite restablecer solo las siguientes funciones:

- 1 Actividad y niveles de potencia de las zonas de cocción.
- 2 Cocciones temporizadas.
- 3 Función Multizone.
- 4 Calentamiento rápido.
- 5 Funciones Booster.
- 6 Bloqueo de mandos.

 El resto de las funciones no indicadas no se restablecerán.

3.6 Avisos de error


En caso de mal funcionamiento o comportamiento anómalo, el aparato muestra el código del error correspondiente en las pantallas de la zona de cocción.

Los códigos de error empiezan siempre por «E..» o «Er..», seguidos por una cifra. A continuación, se indican los códigos de error que se pueden gestionar sin la intervención de la Asistencia Técnica.

- **E2:** Apague el aparato y deje que se enfríe.
- **E3:** Compruebe que los recipientes sean adecuados para la cocción por inducción y que no estén vacíos.



Si estos códigos de error aparecen con frecuencia o aparecen códigos distintos a los indicados, póngase en contacto con la Asistencia Técnica.

- El icono  acompañado por una señal acústica, indica la activación prolongada de un mando. Apague y vuelva a encender el aparato para eliminar el mensaje de error.



4 Limpieza 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 Limpieza de las superficies

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

4.3 Limpieza ordinaria semanal

Limpie 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.



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 desenchar.
- Utilice cables resistentes a una temperatura de al menos 90°C.
- El par de apriete de los tornillos de los conductores de alimentación del terminal de bornes debe ser de 1,5-2 Nm.

Información general

Compruebe que las características de la red eléctrica coincidan con los datos indicados en la placa.

La placa de identificación, con los datos técnicos, el número de serie y la marca, está aplicada visiblemente en el aparato.

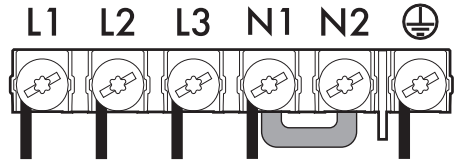
No quite nunca esta placa.

Realice la conexión a tierra con un cable por lo menos 20 mm más largo que los demás.

El aparato, dependiendo de los modelos, puede conectarse de las siguientes maneras:

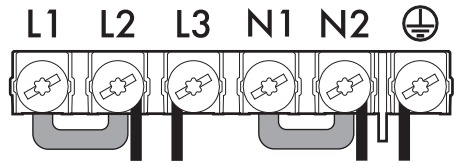
Modelos de 90 cm:

- 380-415 V 3N~



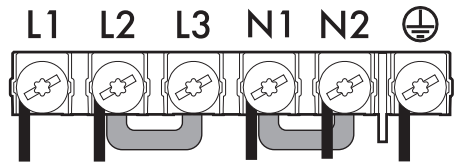
Cable de **cinco polos 5 x 2,5 mm²**.

- 220-240 V 3~ / 380-415 V 2N~



Cable de **cuatro polos 4 x 4 mm²**.

- 220-240 V 1N~



Cable de **cinco polos 5 x 4 mm²**.



Para cada conexión, utilice siempre el puente suministrado.



Instalación

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.



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 Menú gestión de potencia (solo para el instalador)

El menú gestión de potencia permite configurar la potencia máxima emanada por el aparato. Después de haber apagado el aparato, complete las siguientes operaciones en los 2 minutos siguientes:

1. Mantenga pulsadas las teclas  y  hasta escuchar una señal acústica.
2. Pulse las dos barras de deslizamiento de las zonas de la derecha, en el centro, hasta escuchar otra señal acústica.

3. La pantalla del temporizador



4. Desde la barra de deslizamiento derecha, aumente o disminuya el nivel de potencia deseado (asociado a un número progresivo, mostrado en el icono numérico).





5. Para guardar las modificaciones, mantenga pulsada la tecla .
6. Para ignorar las modificaciones, mantenga pulsada la tecla .



Tabla de los niveles de potencia

	Mod. 90 cm
Nivel 0 (P0 - por defecto)	11050 W
Nivel 1 (P1)	6000 W
Nivel 2 (P2)	5000 W
Nivel 3 (P3)	4200 W

5.4 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 ($>90^{\circ}\text{C}$), 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.

5.5 Abertura para instalación encastrada

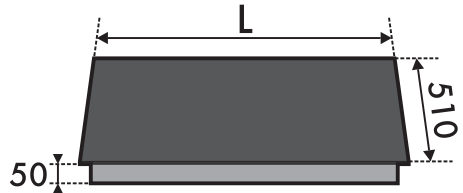


Esta operación necesita una obra de albañilería y/o de carpintería y por tanto tiene que ser llevada a cabo por un técnico competente.

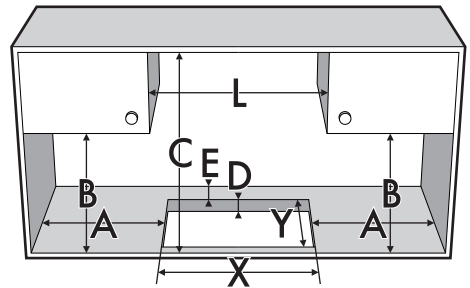
La instalación puede ser de materiales diversos, como mampostería, metal, madera maciza y madera revestida de laminados plásticos, siempre que sean resistentes al calor ($>90^{\circ}\text{C}$).

Haga una abertura en la encimera de trabajo del mueble con las medidas indicadas (mm).

Dimensiones de empotrado:



L	X	Y
900	880	490



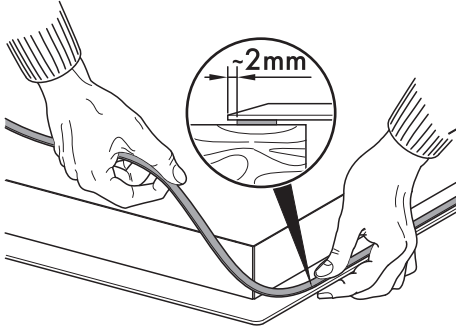
A	B	C	D	E
mín. 50	mín. 460	mín. 750	20÷60	mín. 50



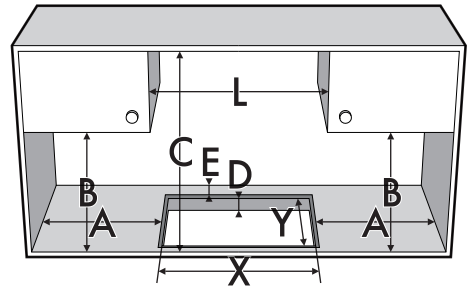
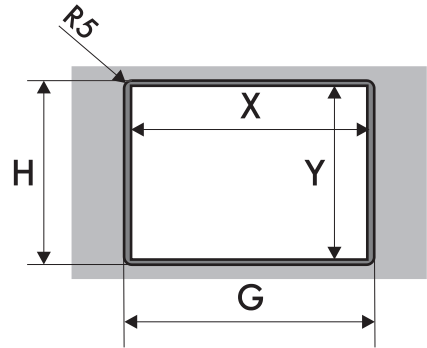
Instalación

Junta de la encimera de cocción

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



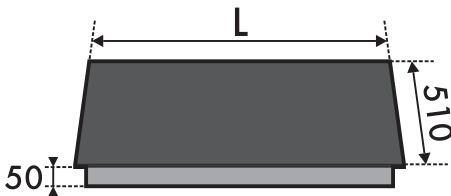
No fije la encimera de cocción con silicona. Si es necesario, no permitiría eliminarla de la encimera de cocción sin dañarla.



L	X	Y	G	H
900	880	490	904	514
A	B	C	D	E
mín. 50	mín. 460	mín. 750	20÷60	mín. 50

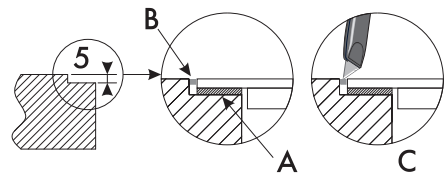
Empotrado a ras

Para este tipo de encimeras es necesario añadir un fresado que se ha de practicar en el orificio de empotrado, en el caso de que se desee instalar la encimera a filo con el plano de trabajo.



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).





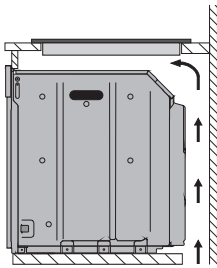
5.6 Empotrado

En compartimiento para empotrar el horno

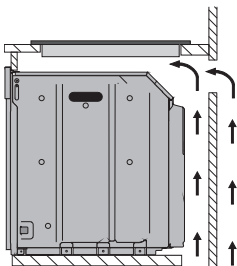


Si está instalada sobre un horno, éste debe estar dotado de ventilador de refrigeración.

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.



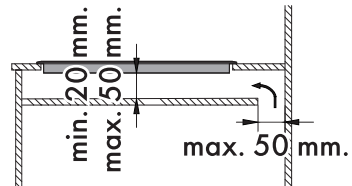
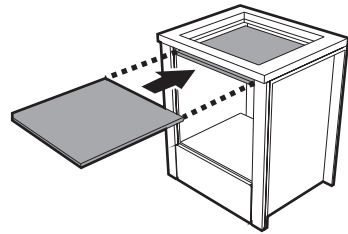
con abertura en el fondo



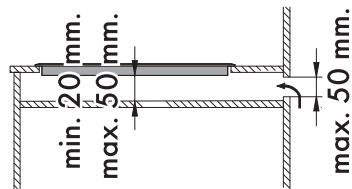
con abertura en el fondo y en la parte trasera

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.



con abertura en el fondo



con abertura en la parte trasera



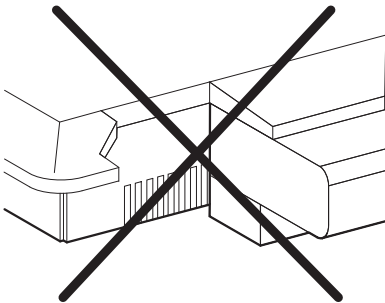
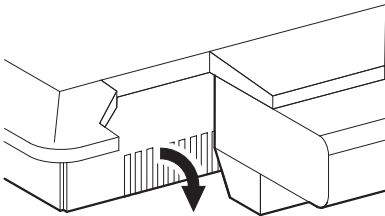
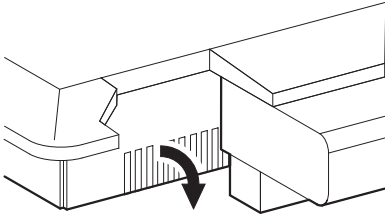
En caso de no instalar el doble fondo de madera, el usuario puede entrar en contacto accidentalmente con partes cortantes o calientes.



Instalación

Ventilación

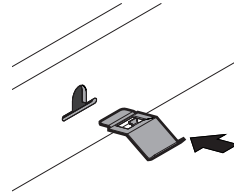
A continuación se muestran dos ejemplos de instalación con una ventilación correcta y un ejemplo de instalación no correcta que debe evitarse.



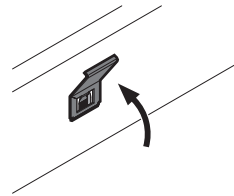
Abrazaderas de fijación

Para garantizar la fijación y un centrado óptimo, es necesario poner las abrazaderas que se suministran:

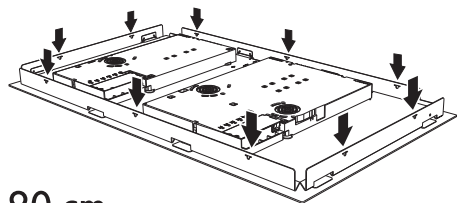
1. Introduzca las abrazaderas y encájelas horizontalmente con una ligera presión en el entallado correspondiente.



2. Gírelas hacia arriba para encajarlas definitivamente.



Posición de la ranura para las abrazaderas



90 cm