

ADVERTENCIAS	130
Advertencias generales de seguridad	130
Instalación	134
Función del aparato	135
Este manual de uso	135
Responsabilidad del fabricante	135
Placa de identificación	135
Eliminación	135
Para ahorrar energía	136
Información sobre el consumo de energía en modo apagado/stand-by	136
Cómo leer el manual de uso	136
DESCRIPCIÓN	137
Descripción general	137
USO	137
Operaciones preliminares	137

Funciones básicas	138
Funciones de la barra menú	142
Menú programaciones	143
Uso de la encimera de cocción	146
Funciones auxiliares	147
Función de seguridad	149
Avisos de error	150

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO **150**

Limpieza de la encimera vitrocerámica	150
Qué hacer si...	151

INSTALACIÓN **151**

Conexión eléctrica	151
Menú gestión de potencia (solo para el instalador)	152
Abertura para instalación encastrada	152
Empotrado	154
Para el instalador	154

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

Advertencias generales de seguridad

Daños a las personas

- Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante su uso. Mantenga a los niños alejados del aparato.
- 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, siempre que estén supervisados o instruidos sobre el uso seguro del aparato y sobre los posibles peligros que conlleva.
- 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.
 - Active el bloqueo de las teclas si hay niños o animales domésticos que puedan alcanzar la encimera de cocción.
 - No toque o limpie la superficie de la encimera de cocción mientras esté funcionando o las luces testigo de calor residual estén encendidas.
 - 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.
 - Hay que vigilar siempre el proceso de cocción. Hay que vigilar constantemente un proceso de cocción breve.
 - **ATENCIÓN:** Cocinar sin supervisión alimentos que contengan grasa y/o aceite puede ser peligroso y podría provocar un incendio.
 - 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/o Double Booster (si están presentes) para calentar alimentos grasos o aceites; peligro de incendio.
 - Durante la cocción, no apoye objetos metálicos, como cubiertos o vajilla en la superficie de la encimera de cocción porque podrían sobrecalentarse.
 - No utilice alimentos enlatados, envases cerrados o envases de plástico para la cocción.
 - No utilice tarros magnéticos.
 - No utilice salvamanteles u otros materiales entre el fondo del recipiente y la superficie de vitrocerámica; peligro de quemaduras.
 - No introduzca objetos metálicos con punta (cubiertos o herramientas) en las ranuras del aparato.
 - No utilice ni conserve materiales inflamables cerca del aparato o directamente debajo de la encimera de cocción.

- Apague el aparato después de su uso.
- No tire nunca del cable para quitar el enchufe (si lo hubiera).
- **NO UTILICE AEROSOLLES CERCA DE ESTE APARATO MIENTRAS ESTÉ FUNCIONANDO.**
- **NO MODIFICAR ESTE APARATO.**
- Antes de cualquier intervención en el aparato (instalación, mantenimiento, posicionamiento o desplazamiento), use siempre equipos de protección individual.
- No limpie el aparato si aún está caliente o en funcionamiento.
- 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.
- Antes de cualquier operación en el aparato, desconecte la energía eléctrica general.
- Nunca intente reparar el aparato personalmente, diríjase a un técnico cualificado.
- Para evitar cualquier peligro, si el cable de alimentación eléctrica se daña, contacte inmediatamente con el servicio de asistencia técnica para la sustitución.
- 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.
- 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).

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.
- La superficie de vitrocerámica

no debe usarse como superficie de apoyo.

- No utilice el aparato como superficie de apoyo.
- No obstruya las aberturas ni las ranuras de ventilación y eliminación del calor.
- No utilice la encimera de cocción si el horno estuviese instalado debajo de la misma y hubiese un proceso de pirólisis en curso.
- 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.
- 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 las zonas de cocción encendidas.
- No utilice materiales ásperos o abrasivos ni rascadores metálicos afilados.
- 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.
- 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.
- El aparato no ha sido concebido para funcionar con temporizadores externos ni con sistemas de control remoto.
- Para evitar rayar la superficie

del vidrio, no arrastre ollas y sartenes sobre la placa de cocción, levántelas y vuelva a colocarlas donde desee.

Instalación

- **NO INSTALE ESTE APARATO EN LANCHAS O CARAVANAS.**
- Coloque el aparato en el mueble con la ayuda de otra persona.
- Compruebe que el mueble tenga las aberturas requeridas.
- Compruebe que el material del mueble sea resistente al calor.
- Haga realizar la instalación, el mantenimiento y las reparaciones por personal cualificado conforme a las normas vigentes.
- 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.
- 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.

- El par de apriete de los tornillos de los conductores de alimentación del terminal de bornes debe ser de 1,5-2 Nm.
- No fije el aparato con demasiada firmeza al mueble, ya que podrían producirse daños durante el uso u obstruirse parcialmente las ranuras de eliminación del calor.
- La instalación y cualquier sustitución del cable de conexión eléctrica debe ser hecha exclusivamente por personal técnico autorizado.
- Para evitar cualquier peligro, si el cable de alimentación eléctrica se daña, contacte inmediatamente con el servicio de asistencia técnica para la sustitución.
- 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.
- Permita la desconexión del aparato tras la instalación, mediante un enchufe accesible

- o un interruptor en caso de conexión fija.
- Instale en la línea de alimentación un dispositivo de corte omnipolar, con una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III, de acuerdo con las normas de instalación.
- Este aparato se puede usar hasta una altura máxima de 2000 metros sobre el nivel del mar.

Para este aparato

- Este aparato no se suministra con dispositivos de fijación a la estructura empotrada, ya que su peso total puede garantizar su estabilidad una vez colocado.

Función del aparato

Este aparato debe utilizarse para la cocción de alimentos en entornos domésticos. Cualquier otro uso se considera inadecuado. Además, no se puede utilizar:

- en la zona de la cocina por parte de dependientes en tiendas, en oficinas y en otros ambientes laborales;
- en granjas/establecimientos de turismo rural;
- por parte de clientes en hoteles, albergues y ambientes residenciales;

- en los bed and breakfast.

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.
- Las explicaciones de este manual incluyen imágenes que describen lo que aparece actualmente en la pantalla. Recuerde, sin embargo, que el aparato podría disponer de una versión actualizada del sistema, por tanto, lo que se visualiza en la pantalla podría ser diferente de lo mostrado en el manual.

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;
- manipulación aunque solo sea de una parte del aparato;
- utilización de repuestos no originales.

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.

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 medio ambiente, de conformidad con las directivas europeas actuales.



Tensión eléctrica Peligro de electrocución

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

Para desechar el aparato:

- Corte el cable de alimentación y retírelo.

- Entregue el aparato en 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 en 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.

Para ahorrar energía

- El diámetro de la base de la olla no debe salir de las líneas serigrafiadas sobre la superficie de vitrocerámica.
- Las ollas no deben colocarse fuera del perímetro de la encimera y encima de la pantalla.
- 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.

Información sobre el consumo de energía en modo apagado/stand-by

Los datos técnicos sobre el consumo en modo apagado/stand-by del aparato se pueden encontrar en la página web www.smeg.com, en la página dedicada al producto en cuestión.

Cómo leer el manual de uso

Este manual de uso utiliza las siguientes convenciones de lectura:



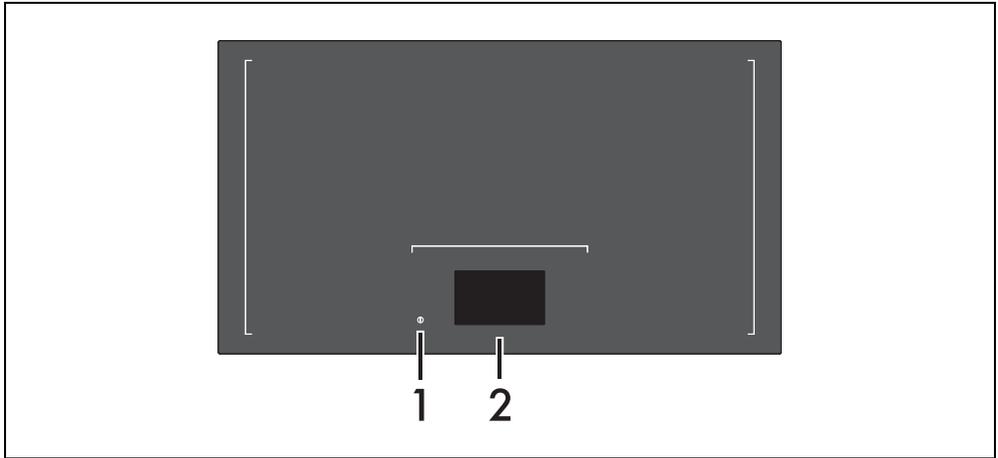
Advertencia/Atención



Información/Sugerencia

DESCRIPCIÓN

Descripción general



- 1 Tecla de encendido/apagado
- 2 Pantalla

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.



Se da la prioridad a la última zona programada.



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

USO

Operaciones preliminares



Vea Advertencias generales de seguridad.

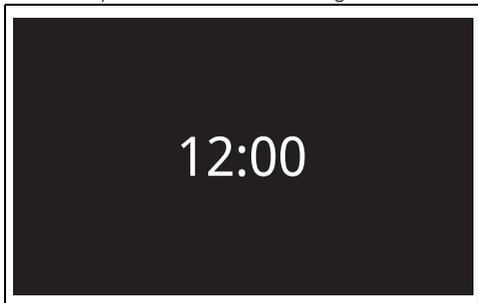
- Quite todas las películas de protección externas e internas del aparato y los accesorios (si los hubiera).
- Quite las posibles etiquetas (a excepción

de la placa con los datos técnicos).

Funciones básicas

Primera conexión a la corriente

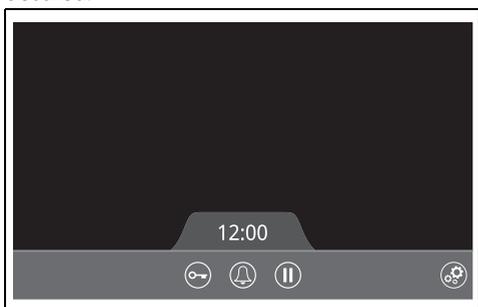
Al conectarlo a la corriente por primera vez, o tras una interrupción y posterior restablecimiento de la misma, la pantalla muestra la hora preconfigurada de fábrica durante aproximadamente 20 segundos:



Encendido y apagado

 El idioma predeterminado de fábrica para la pantalla es el inglés. Para modificar el idioma, véase el «Menú programaciones».

Pulse la tecla  para encender o apagar el aparato. Al encenderse, la pantalla muestra la pantalla inicial acompañada por una señal acústica:



Bajo el indicador de la hora se encuentra la barra menú, que reúne las teclas asociadas a las siguientes funciones (véase las «Funciones de la barra menú»):



Bloqueo de mandos



Temporizador autónomo



Función pausa

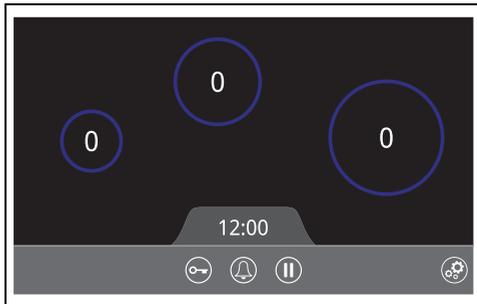
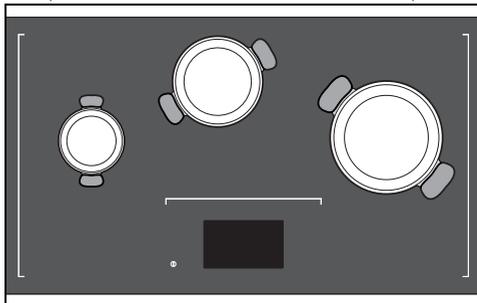


Menú programaciones

Para apagar el aparato, pulse la tecla  hasta la emisión de una señal acústica. La hora actual se muestra durante aproximadamente 20 segundos.

Reconocimiento de los recipientes

El aparato cuenta con un sistema de detección automática de los recipientes, que reconoce su posición y tamaño sobre la superficie de cocción y que muestra una representación gráfica en la pantalla según tres formas circulares predeterminadas, independientemente de la forma del recipiente.



 Los recipientes se detectan automáticamente al encender el aparato.

Posicionamiento de los recipientes

La superficie de vitrocerámica está preparada para alojar hasta 6 recipientes a la vez.

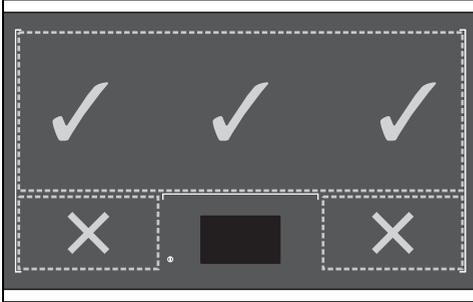
Para una detección correcta de los recipientes y para una transmisión del calor eficiente, se recomienda utilizar recipientes circulares dentro de los siguientes límites de diámetro:

Diámetro mínimo recomendado 145 mm

Diámetro máximo recomendado 280 mm

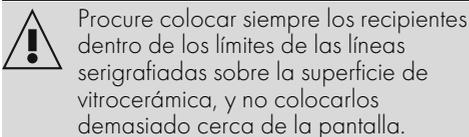
Los recipientes con un diámetro comprendido entre 100 y 145 mm no se detectan en todas las posiciones.

Los recipientes con un diámetro más grande que el diámetro máximo recomendado, o de forma no circular, se detectan solo al encender el aparato y solo deben colocarse en la parte trasera de la superficie:



Si se coloca un recipiente demasiado grande, o de forma no circular, antes de encender el aparato podrían detectarse dos recipientes diferentes. En este caso, basta con mover ligeramente el recipiente sobre la superficie o levantarlo y volverlo a apoyar, hasta que se detecte de forma correcta.

Se recomienda mantener algunos centímetros de distancia entre las ollas.



Procure colocar siempre los recipientes dentro de los límites de las líneas serigráficas sobre la superficie de vitrocerámica, y no colocarlos demasiado cerca de la pantalla.

Errores de posicionamiento de los recipientes

Detección incorrecta:

Durante el posicionamiento de los recipientes el sistema de detección automática podría no determinar correctamente la posición exacta de un recipiente.

La pantalla muestra el siguiente mensaje:



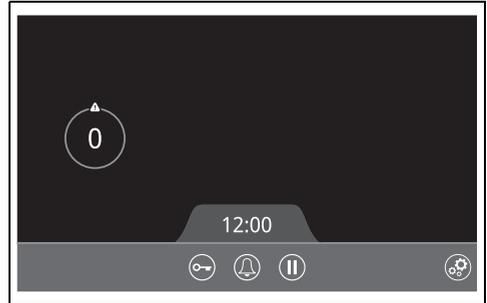
Toque el icono para cerrar el mensaje de

error.

Para resolver el conflicto, basta con levantar la olla. El mensaje de error desaparece y el aparato reanuda el funcionamiento normal.

Recipiente demasiado pequeño:

Cuando se coloca un recipiente demasiado pequeño, la pantalla lo muestra de color gris y con un signo de exclamación en la parte superior:



Si se selecciona la olla en la pantalla y se desea configurar un nivel de potencia (por ejemplo, 5), el número del nivel de potencia deseado se colorea de rojo, lo que indica que no es posible completar la operación:



Toque el icono para que aparezca el mensaje de error:



Toque el icono para cerrar el mensaje de error.

Para resolver el conflicto, coloque la olla en una esquina del área dentro de las líneas

serigrafadas, o bien utilice un recipiente más grande.

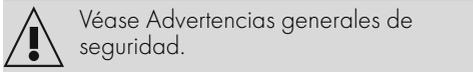
Recipiente colocado demasiado cerca de la pantalla:

Si un recipiente se coloca demasiado cerca de la pantalla o si se detecta un recipiente caliente en las proximidades, aparecerá el siguiente mensaje acompañado por una señal acústica:



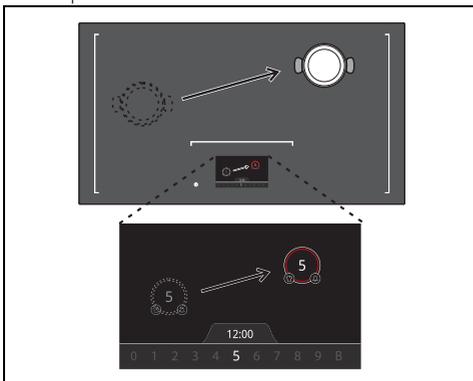
Toque el icono  para cerrar el mensaje de error y aleje el recipiente de la pantalla.

Movimiento de los recipientes



El aparato tiene por objeto calentar los recipientes en cualquier punto de la superficie de vitrocerámica, sin tener zonas de cocción fijas.

Si se desea desplazar un recipiente, la pantalla reconoce el movimiento y lo muestra en la nueva posición:

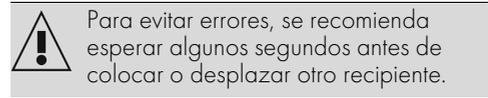


Cuando se levanta un recipiente, el aparato suspende todas las operaciones en curso (tanto la cocción como las posibles cocciones temporizadas) y la pantalla lo muestra de color

gris.



Si el recipiente se vuelve a colocar en los siguientes 20 segundos, se restablecerán todas las operaciones en curso. De lo contrario, no se guardarán y habrá que volver a programarlas.

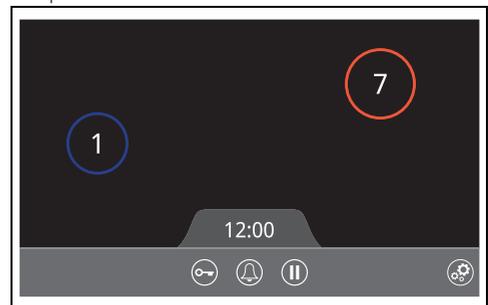


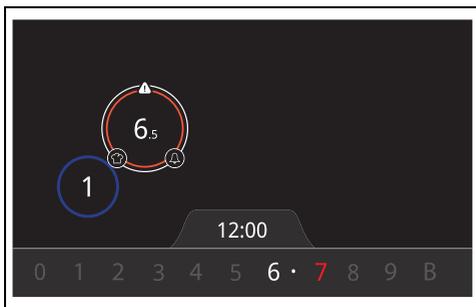
Errores de movimiento de los recipientes

El sistema de gestión de la potencia se activa para limitar el suministro de energía si se colocan cerca dos recipientes con niveles de potencia muy diferentes.

Por motivos de seguridad, siempre se limita el nivel de potencia más alto, para que se ajuste a la proximidad con el otro recipiente, en los dos casos siguientes:

- 1 Recipiente con nivel de potencia alto colocado cerca de otro con nivel de potencia bajo.
- 2 Recipiente con nivel de potencia bajo colocado cerca de otro con nivel de potencia alto.





El recipiente con el nivel más alto (nivel 7 en rojo) se limita al nivel máximo disponible (nivel 6,5 en blanco).

Toque el icono  para que aparezca el mensaje de error:



Toque el icono  para cerrar el mensaje de error.

Para resolver el conflicto hay dos opciones disponibles:

1. Aleje el recipiente con el nivel más alto en los 10 segundos siguientes; se restablecerá el nivel de potencia configurado.
2. Acepte el nivel de potencia máximo disponible sin alejar el recipiente; en los 10 segundos siguientes desaparecerá el mensaje de error.

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.

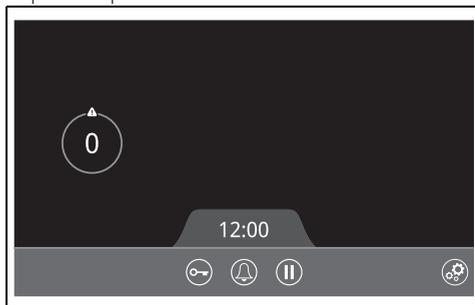
Recipientes adecuados:

- 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.

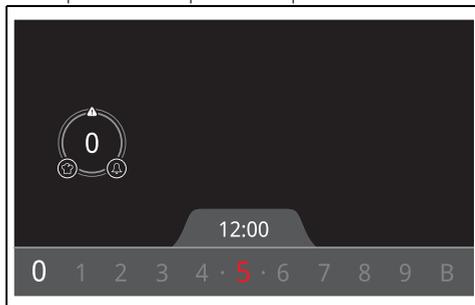
Recipientes no adecuados:

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

Si se coloca un recipiente no adecuado sobre la superficie del aparato, la pantalla lo muestra de color gris y con un signo de exclamación en la parte superior:



Si se selecciona la olla en la pantalla y se desea configurar un nivel de potencia (por ejemplo, 5), el número del nivel de potencia deseado se colorea de rojo, lo que indica que no es posible completar la operación:



Toque el icono  para que aparezca el mensaje de error:



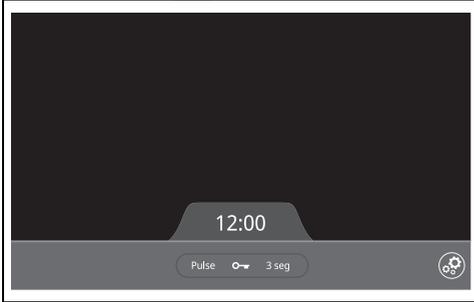
Toque el icono  para cerrar el mensaje de error.

Para resolver el conflicto, retire la olla actual y utilice una que sea apta para la cocción por inducción.

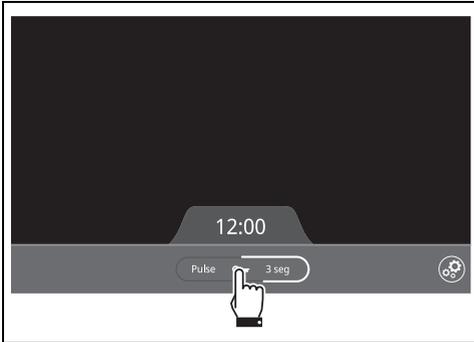
Funciones de la barra menú

Bloqueo de mandos

Útil para efectuar operaciones de limpieza o para evitar activaciones involuntarias. Para activar el bloqueo de mandos, pulse la tecla . Toda la pantalla, excepto la tecla llave central y la tecla , está bloqueada.



Para desactivar el bloqueo de mandos, mantenga pulsado el icono llave durante 3 segundos; una animación indica que la desactivación está en curso:



- Por motivos de seguridad, la tecla  siempre está activa.
- La función bloqueo de mandos permanece activa aunque el aparato se apague y se vuelva a encender.
- Una posible interrupción y posterior restablecimiento de la corriente desactiva la función.

Temporizador autónomo



- Se puede programar hasta un máximo de 9 horas y 59 minutos.
- El uso del temporizador autónomo no interrumpe el funcionamiento de las zonas de cocción, sino que avisa solamente al usuario cuando han transcurrido los minutos programados.

Con esta función se puede configurar un minuterero que emite señales acústicas al final del tiempo programado. Para activar el temporizador autónomo, pulse la tecla .



Desplácese por los minutos y las horas para seleccionar el tiempo deseado:



- Pulse la tecla  para confirmar la selección.
- Pulse la tecla  para poner a cero el temporizador.
- Pulse la tecla  para cerrar el menú del temporizador.

Una vez confirmado, se cierra el menú del temporizador y empieza la cuenta atrás, que se muestra en la barra menú de la pantalla. Una vez terminado el temporizador, pulse sobre el aviso intermitente «00:00» para interrumpir el avisador acústico.

Cuando el temporizador autónomo está activo

y desea modificarlo o desactivarlo, basta con pulsar sobre las cifras del temporizador en curso y volver a programar un nuevo temporizador, confirmando mediante  o mediante  para ponerlo a cero.



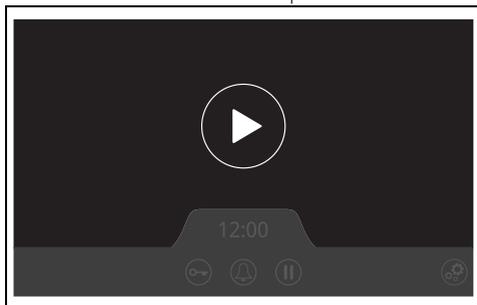
- Una vez terminado el temporizador, el avisador acústico se desactivará tras aproximadamente 30 segundos de inactividad
- El menú del temporizador se cierra automáticamente tras 10 segundos de inactividad.

Función pausa



Cuando esta función está activa, las zonas de cocción no generan calor y se suspenden todos los temporizadores.

Con esta función se puede suspender el funcionamiento de la encimera de cocción durante un período de tiempo limitado. Para activar la función pausa, pulse la tecla . Ahora está activa la función pausa.



Toque el símbolo play en el centro de la pantalla para desactivar la función pausa y restablecer las funciones del aparato.



- La duración máxima de la función pausa es de 10 minutos, tras los cuales la encimera se apaga automáticamente.
- Los indicadores de calor residual y el sistema de limitación de la duración de la cocción permanecen activos de todas formas.

Menú programaciones

El menú programaciones permite configurar

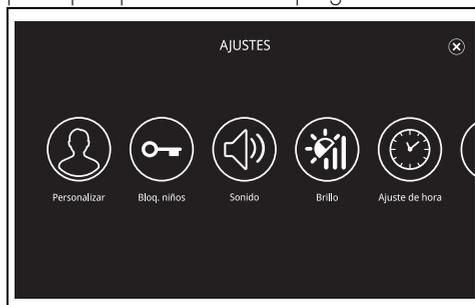
algunas funciones del aparato y personalizar la pantalla.

Hay en total 7 programaciones disponibles:

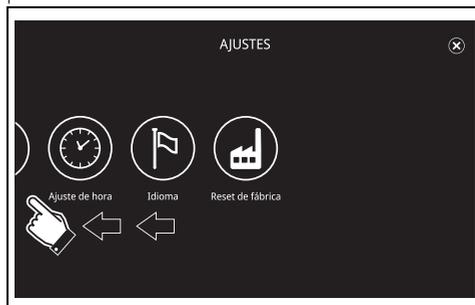
	Personalizar
	Bloqueo para niños
	Sonido
	Brillo
	Ajuste de hora
	Idioma
	Reset de fábrica

ES

Desde la pantalla inicial, pulse la tecla  para que aparezca el menú programaciones:



Desplácese hacia la izquierda para visualizar las opciones que no están visibles en la primera pantalla:

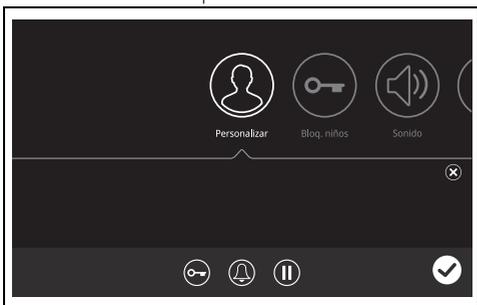


Pulse la tecla  para cerrar el menú programaciones en cualquier momento.

Personalizar

Esta programación permite ocultar o hacer visibles los iconos relativos a las funciones de la barra menú que se muestran en la pantalla inicial.

Pulse el icono situado sobre «Personalizar» para abrir el menú correspondiente:

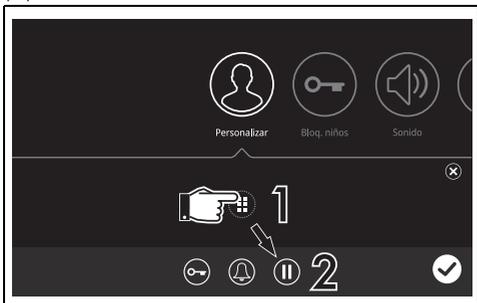


Para ocultar una función, basta con tocar el icono correspondiente (por ejemplo, el icono pausa - 1), que se colocará en el espacio superior (2).



Esta función ya no se volverá a mostrar en la barra menú. Se pueden ocultar todos los demás iconos de las funciones de la barra menú.

Para hacer visible una función oculta, toque el icono correspondiente situado en el espacio central (por ejemplo, el icono pausa - 1), que se colocará en el interior de la barra menú, a la derecha de los iconos que ya estén presentes. (2).



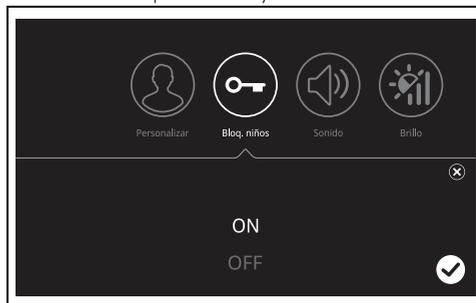
- Pulse la tecla  para guardar las preferencias.
- Pulse la tecla  para descartar las preferencias.

El menú «Personalizar» se cierra y se vuelve al menú programaciones.

Bloqueo para niños

Esta programación protege el aparato de encendidos involuntarios (por ejemplo, por parte de niños) y funciona como una contraseña.

Para activar la programación, pulse el icono situado sobre «Bloqueo para niños» para abrir el menú correspondiente y seleccione "ON":



- Pulse la tecla  para anular.
- Pulse la tecla  para confirmar.

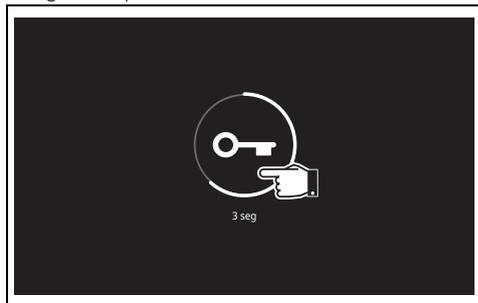
Aparece la siguiente pantalla:



Pulse  o espere unos segundos para cerrar el mensaje y volver al menú programaciones.

La programación Bloqueo para niños se activará al apagar y volver a encender el aparato mediante la tecla ,

la siguiente pantalla:



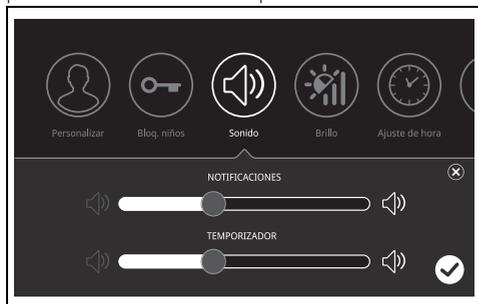
Pulse el símbolo llave del centro durante 3 segundos; una animación mostrará el desbloqueo de la pantalla en curso. Ahora está desbloqueada la pantalla.

- Cada vez que se apaga y se vuelve a encender, aparece la pantalla de bloqueo.
- El desbloqueo de la pantalla no desactiva la programación Bloqueo para niños.
- Una posible interrupción y posterior restablecimiento de la corriente no desactiva la función.

Para desactivar la programación, se debe acceder al menú programaciones y, en el submenú «Bloqueo para niños», seleccionar «OFF».

Sonido

Esta programación permite regular el volumen de las señales y avisadores acústicos del aparato. Pulse el icono situado sobre «Sonido» para abrir el menú correspondiente.



La barra «Notificaciones» regula el volumen de todos los sonidos excepto el del avisador acústico del temporizador terminado. La barra «Temporizador» solo regula el volumen del avisador acústico del temporizador. El extremo izquierdo de una barra pone a cero el

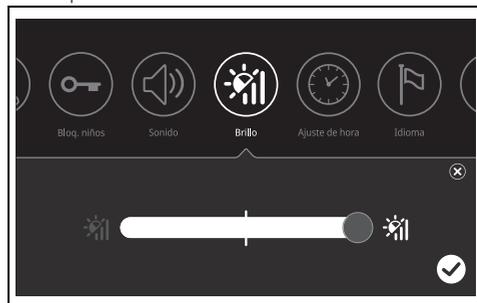
volumen, mientras que el extremo derecho lo pone al máximo.

- Pulse la tecla para anular.
- Pulse la tecla para confirmar.

Los sonidos asociados a la aparición de mensajes de error y los asociados al encendido y apagado del aparato no se pueden poner a cero.

Brillo

Esta programación regula la luminosidad de la pantalla. Pulse el icono situado sobre «Luminosidad» para abrir el menú correspondiente.

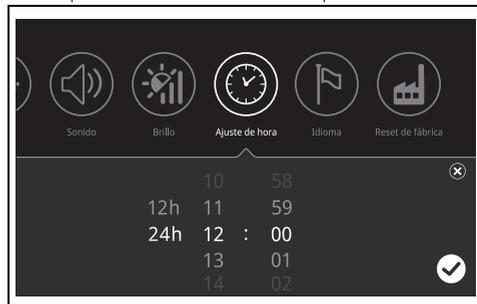


Regule la luminosidad deseada mediante la barra.

- Pulse la tecla para anular.
- Pulse la tecla para confirmar.

Ajuste de hora

Esta programación permite ajustar la hora actual. Pulse el icono situado sobre «Ajuste de hora» para abrir el menú correspondiente.



Deslice el dedo para seleccionar la hora y el formato de hora deseado.

- Pulse la tecla para anular.
- Pulse la tecla para confirmar.

Idioma

Esta programación permite modificar el idioma de la pantalla. Pulse el icono situado sobre «Idioma» para abrir el menú correspondiente.



Deslice el dedo para seleccionar el idioma deseado.

- Pulse la tecla  para anular.
- Pulse la tecla  para confirmar.

Reset de fábrica

Esta programación permite devolver todos los demás ajustes a los parámetros preconfigurados de fábrica. Pulse el icono situado sobre «Ajustes básicos» para abrir el menú correspondiente.

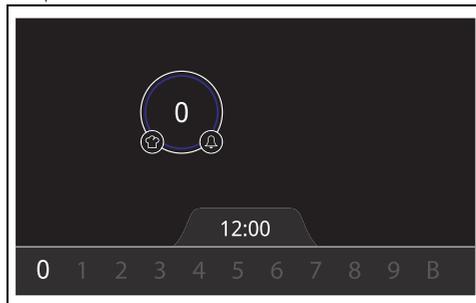


- Pulse la tecla  para anular.
- Pulse la tecla  para confirmar.

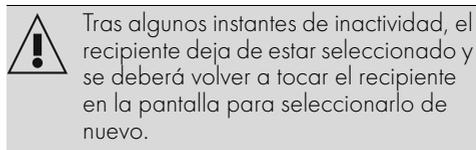
Uso de la encimera de cocción

Con el aparato encendido, coloque un recipiente apto para la cocción por inducción, que no esté vacío, sobre la superficie de vitrocerámica. La pantalla representa el

recipiente como un círculo:



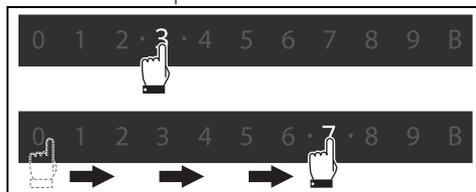
En cuanto el recipiente se apoya entra en el modo de selección, lo que lo hace disponible para la cocción, acompañado por un círculo blanco concéntrico y por los siguientes elementos:



1 Barra de los niveles de potencia



Con la cual se puede seleccionar el nivel de potencia deseado. Seleccione un nivel de potencia tocando o deslizando el dedo hasta el número correspondiente.



Se pueden seleccionar niveles de potencia intermedios entre los números enteros, que se identifican por el punto situado entre un número y otro. Por ejemplo, el nivel de potencia 4,5:



Para detener el suministro de energía y el calentamiento del recipiente por parte del aparato, se pueden efectuar las siguientes acciones en cualquier momento:

- Seleccione el nivel de potencia «0».
- Toque dos veces sobre el recipiente en la pantalla.

- Pulse la tecla  apagando el aparato.
- 2 Icono programas automáticos  (véase «Funciones auxiliares»):

Abre un submenú que contiene algunos consejos útiles para la preparación y cocción de los alimentos.

- 3 Icono cocción temporizada  (véase «Funciones auxiliares»):

Permite activar un temporizador que desactiva la zona de cocción al finalizar el tiempo programado.

Tabla resumen de los niveles de potencia

Nivel de potencia	Adecuado para:
0	Posición OFF
de 1 a 2	Cocción de pequeñas cantidades de alimentos (potencias mínimas)
de 3 a 4	Cocción
de 5 a 6	Cocción de grandes cantidades de alimentos, asado de piezas más grandes
de 7 a 8	Asar, sofrito con harina
9	Asar
B	Hervir grandes cantidades de agua (potencia máxima, véase la «Función Booster»)

Los recipientes en la pantalla se muestran con colores diferentes en función del nivel de potencia:

- Nivel 0: azul.
- De 1 a 3,5: morado/púrpura.
- De 4 a 6,5: rojo
- De 7 a B: naranja.

Función Booster

 Vea Advertencias generales de seguridad.

La función Booster permite calentar como máximo un recipiente durante un tiempo limitado. Útil para hervir grandes cantidades de agua en poco tiempo.

Para activar la función Booster, seleccione el nivel de potencia «B» en el extremo derecho de

la barra.



Para desactivar la función Booster, seleccione otro nivel de potencia.

 La función Booster permanece activa durante un máximo de 10 minutos, tras los cuales se desactiva automáticamente.

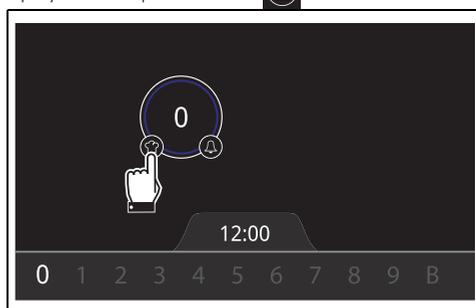
Funciones auxiliares

Las funciones auxiliares permiten activar funciones específicas que se aplican a un solo recipiente.

Programas automáticos

Son funciones caracterizadas por un nivel de potencia preconfigurado, útiles como ayuda para la auténtica cocción.

Con el aparato encendido y un recipiente apoyado, toque el icono :



Aparece la siguiente pantalla:



Fundir: apta para fundir chocolate o mantequilla.

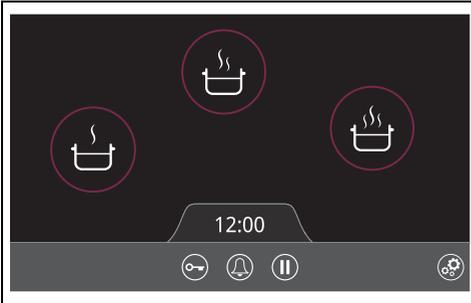


Calentamiento: útil para mantener calientes alimentos ya cocinados.

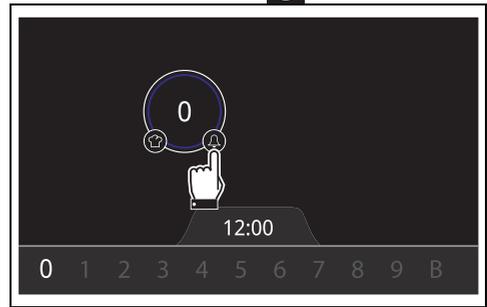


Fuego lento: apta para cocciones a baja temperatura.

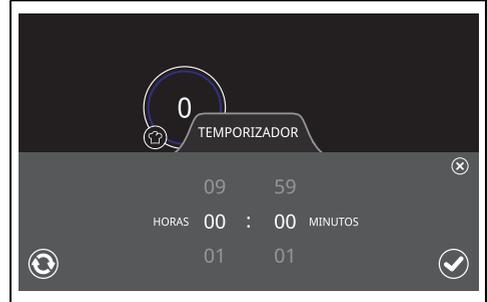
- Pulse la tecla para cerrar el menú programas.
- Toque un icono para activar la función correspondiente. Se cierra el menú programas y se activa la función.



apoyado, toque el icono .



Aparece el menú correspondiente:



Desplácese por las horas y los minutos para seleccionar el tiempo deseado.



- Pulse la tecla para confirmar la selección.
- Pulse la tecla para poner a cero el temporizador.
- Pulse la tecla para cerrar el menú del temporizador.

Una vez confirmado, se cierra el menú del temporizador y empieza la cuenta atrás, que se muestra en la esquina inferior derecha del

Para desactivar los programas automáticos:

1. Seleccione la olla en la pantalla y ponga a «0» el nivel de potencia.
2. Toque dos veces la olla en la pantalla para desactivar el calentamiento del recipiente de forma rápida.
3. Acceda al menú programas mediante la tecla y toque el icono del programa que desea desactivar.

Cocción temporizada

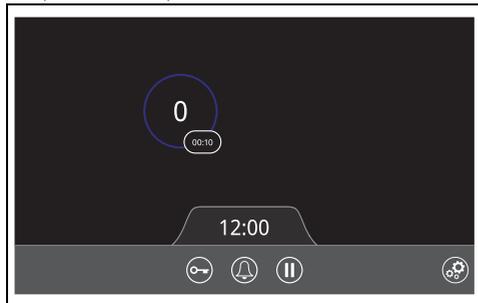
Permite activar un temporizador que desactiva el calentamiento del recipiente al finalizar el tiempo programado, acompañado por un avisador acústico.



- Esta función se puede activar aunque no esté configurado el nivel de potencia o si el recipiente se detecta como levantado.
- Se puede programar hasta un máximo de 9 horas y 59 minutos.

Con el aparato encendido y un recipiente

recipiente en la pantalla.



Una vez terminado el temporizador, se desactiva el calentamiento del recipiente.

Para interrumpir el avisador acústico, pulse sobre el aviso «00:00» intermitente o bien levante y vuelva a apoyar el recipiente unos segundos después.

Cuando el temporizador de la olla está activo y desea modificarlo o desactivarlo, basta con pulsar sobre las cifras del temporizador en curso y volver a programar un nuevo temporizador, confirmando mediante  o mediante  para ponerlo a cero.



- Si se desea modificar la cuenta atrás, se suspende el temporizador en curso y se reanuda al confirmar un nuevo temporizador.
- Una vez terminado el temporizador, el avisador acústico se desactivará tras aproximadamente 30 segundos de inactividad
- El menú del temporizador se cierra automáticamente tras 10 segundos de inactividad.

Función de seguridad



Vea Advertencias generales de seguridad.

Limitación de la duración de la cocción

El aparato dispone de un dispositivo automático que limita la duración de funcionamiento.

Si no se modifican los ajustes de cocción del recipiente, la duración de funcionamiento máximo depende del nivel de potencia seleccionado.

Cuando se activa el dispositivo para la limitación de la duración de funcionamiento, se

desactiva el calentamiento del recipiente.

Nivel de potencia	Duración máxima de la cocción en horas:
Programas automáticos	2 h
1 y 1,5	10 h
de 2 a 3,5	5 h
4 y 4,5	4 h
5 y 5,5	3 h
de 6 a 8,5	2 h
9	1 h
Booster (B)	10 minutos

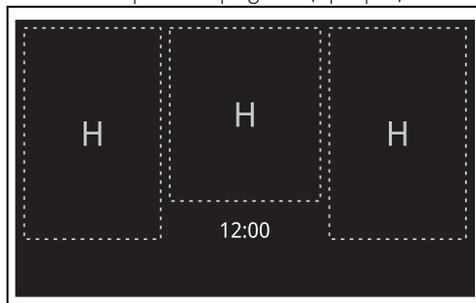
Indicador de calor residual

Si la temperatura de cualquier parte de la superficie de vitrocerámica supera un umbral de seguridad determinado, la pantalla la muestra como un área que cubre un tercio de la pantalla y con la letra «H» en el centro.

- Con el aparato encendido (ejemplo):



- Con el aparato apagado (ejemplo):



En los dos casos, en cuanto la temperatura de una zona de cocción desciende por debajo del umbral de seguridad, el indicador de calor residual correspondiente desaparece.

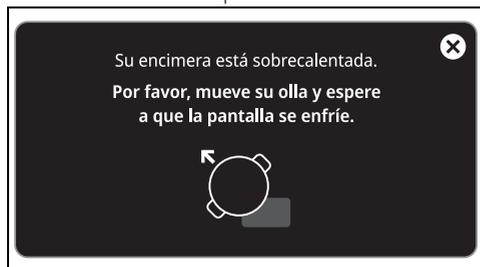
Protección contra el sobrecalentamiento

Si utiliza el aparato a la máxima potencia

durante un largo período, la electrónica podría tener dificultades para enfriarse si la temperatura ambiente es elevada o si hay recipientes calientes cerca de la pantalla.

Se han establecido 3 umbrales de temperatura para proteger los componentes internos del sobrecalentamiento:

- 1 Umbral de temperatura mínimo: se muestra un mensaje de advertencia (véase «Errores de posicionamiento de los recipientes»). En este caso, el aparato sigue funcionando con normalidad.
- 2 Umbral de temperatura intermedio: se muestra un mensaje de error.



Aleje el recipiente de la pantalla y espere a que se enfríe sin utilizar el aparato. Cuando la pantalla se haya enfriado lo suficiente, el

mensaje desaparecerá y se podrá reanudar el funcionamiento normal.

- 3 Umbral de temperatura máximo: El aparato se apaga automáticamente. Espere a que se enfríe por completo antes de encenderlo de nuevo.

Avisos de error

En caso de mal funcionamiento o comportamiento anómalo, la pantalla muestra un mensaje que contiene el código asociado al error.

Los códigos de error empiezan siempre por las letras «E» o «Er» seguidos por una serie de cifras (por ejemplo, «Er47-30»).

Los errores codificados como:

- “E02”
- “E2”
- “Er21”

Indican un sobrecalentamiento del aparato o de una de sus partes, por lo que se debe apagar inmediatamente el aparato, retirar todos los recipientes y dejarlo enfriar.

Si estos errores persisten o si aparecen errores diferentes, anote el código y póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpeza de la encimera vitrocerámica



Vea Advertencias generales de seguridad.

Limpeza de las superficies

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

Limpeza ordinaria diaria

Utilice siempre solo productos específicos que no contengan abrasivos ni sustancias ácidas a base de cloro. Vierta el producto sobre un paño húmedo y páselo por la superficie, aclare cuidadosamente y seque con un trapo suave o

con un paño de microfibra.



En caso de suciedad resistente, efectúe la limpieza en frío con una esponja para platos humedecida con agua y detergente neutro; a continuación, seque con un paño de microfibra.

Limpeza semanal

Limpe y cuide la encimera una vez a la semana con un producto común para la limpieza de la vitrocerámica. 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.

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.



Se aconseja utilizar los productos de limpieza distribuidos por el fabricante.



Después de limpiar es necesario secar cuidadosamente el aparato, ya que los chorros de agua o detergente podrían alterar el correcto funcionamiento del aparato y su estética.

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.
- Asegúrese de que la encimera cuente con la ventilación correcta y de que las tomas de aire estén completamente libres.
- Utilice ollas certificadas y probadas para la cocción por inducción.

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

Conexión eléctrica



Vea Advertencias generales de seguridad.

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.

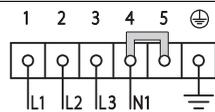
Realice la conexión a tierra con un cable por lo menos 20 mm más largo que los demás.

El aparato puede funcionar en los siguientes modos:

380-415 V 3N~

5 x 2,5 mm²

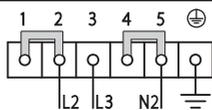
cable de cinco polos



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

4 x 4 mm²

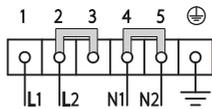
cable de cuatro polos



220-240 V 1N~

5 x 4 mm²

cable de cinco polos



Los valores indicados más arriba se refieren a la sección del conductor interno.



Los cables de alimentación están dimensionados teniendo en cuenta el factor de simultaneidad (en conformidad con la norma EN 60335-2-6).



Para cada conexión, utilice siempre el puente suministrado.

Conexión fija

Instale en la línea de alimentación un dispositivo de corte omnipolar, con una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III, de acuerdo con las normas de instalación.

Para los mercados de Australia y Nueva Zelanda:

La desconexión incorporada en la conexión fija debe cumplir con la normativa AS/NZS 3000.

Menú gestión de potencia (solo para el instalador)



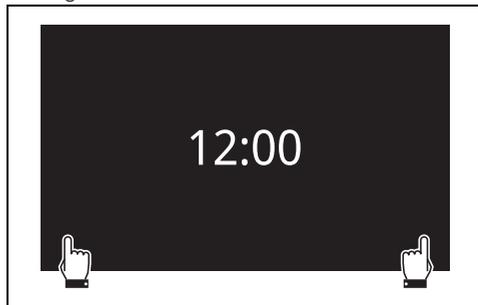
Se puede seleccionar desde un mínimo de 2,4 kW hasta un máximo de 11,0 kW; este último valor está preconfigurado de fábrica.

El menú gestión de potencia permite configurar la potencia máxima emanada por el aparato.

Para acceder al menú:

1. Desconecte el aparato de la corriente.
2. Vuelva a conectar el aparato.
3. En el minuto siguiente, toque simultáneamente las esquinas inferior

derecha e izquierda de la pantalla durante algunos instantes:



Aparece la siguiente pantalla:



Deslice el dedo por los diferentes valores de potencia disponibles, que se pueden seleccionar en intervalos de 0,1 kW. (Función Eco-Logic Advance).

- Pulse para confirmar la selección.
- Pulse para anular.

En ambos casos se sale del menú de gestión de potencia y se vuelve a la pantalla con la hora actual. En esta pantalla se puede acceder de nuevo al menú de gestión de potencia siguiendo las instrucciones del punto 3.



El menú de gestión de potencia se cierra automáticamente tras 2 minutos de inactividad.

Abertura para instalación encastrada

Indicaciones de seguridad para el posicionamiento y la instalación



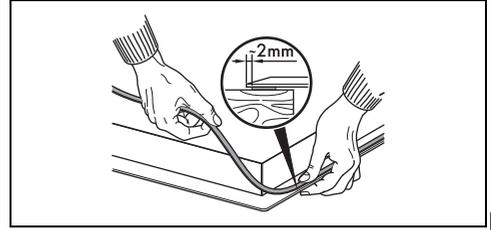
Vea Advertencias generales de seguridad.

- 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).

- Enchapados, colas o revestimientos plásticos en los muebles adyacentes deben ser termorresistentes ($> 90\text{ }^{\circ}\text{C}$), en caso contrario podrían deformarse con el tiempo.
- Si el mueble no dispone de la apertura empotrada necesaria, se deberá realizar mediante una obra de carpintería y/o de albañilería que deberá llevar a cabo un técnico competente.
- 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 las instrucciones de montaje.
- Si el aparato se instala sobre un horno, este debe estar dotado de ventilador de refrigeración.

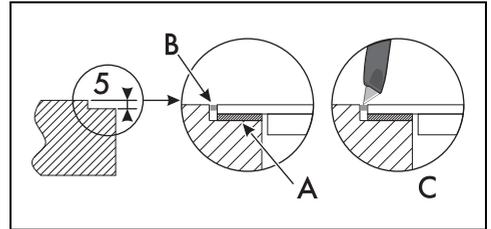
Junta de la encimera de cocción

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.

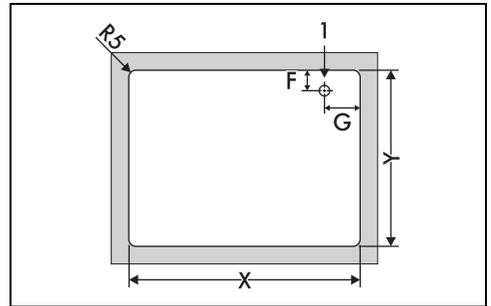


No fije la encimera de cocción con silicona. En ese caso, no permitiría eliminarla de la encimera de cocción sin dañarla.

En caso de empotrado a ras, después de haber extendido sobre la superficie de vidrio la junta adhesiva (A) y de haber puesto y fijado 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).



Empotrado a semirrás (mm)



X 916

Y 500

F 40

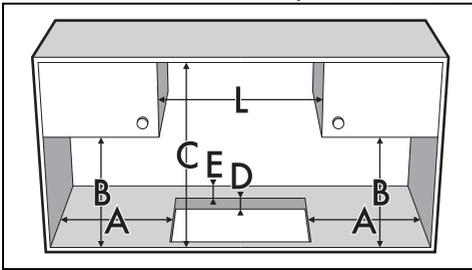
G 57

Dimensiones del aparato (mm)



L 913

Dimensiones del mueble empotrado (mm)



A mín. 50

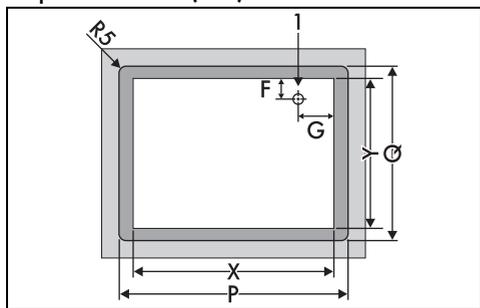
B mín. 460

C mín. 750

D 20 ÷ 60

E mín. 50

L 913

Empotrado a ras (mm)

X 916

Y 500

P 934

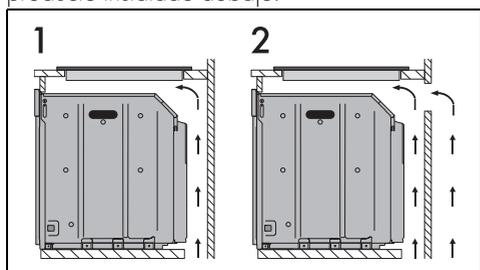
Q 519

F 40

G 57

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.



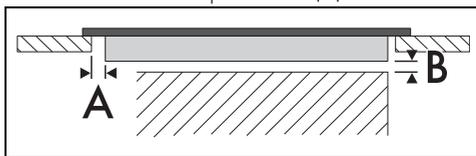
1 Con apertura en el fondo

2 Con apertura en el fondo y en la parte trasera

Ventilación correcta

Para garantizar la circulación adecuada del aire, se debe mantener una distancia mínima entre la parte trasera del aparato y el mueble empotrado (A), y entre la pared inferior del aparato y otro mueble o electrodoméstico que

esté colocado debajo de este (B).



A mín. 10 mm

B mín. 2 mm

Para el instalador**Indicaciones para la conexión eléctrica**

- En caso de conexión con enchufe (si lo hubiera), este siempre tendrá que quedar accesible después de la instalación.
- No doble ni atrape el cable de alimentación.
- Utilice cables flexibles y resistentes al calor (por ejemplo, SiHF-J).
- Aplique terminales en los extremos de los cables antes de realizar la conexión con el generador por inducción.
- Dentro de la caja de conexiones (si la hubiera), mantenga los cables lo más cortos posible.
- Los cables unidos con sujetacables deben mantenerse tan largos como sea posible.
- Una conexión a tierra y un aislamiento adecuados (verificados mediante test de alta tensión) son obligatorios, de acuerdo con la norma EN 50106.
- Para evitar daños al aparato, aplique la tensión de funcionamiento de forma gradual, no brusca.

Información general

- Hay que instalar el aparato siguiendo los esquemas de instalación.
- Se debe realizar una prueba de funcionamiento para determinar la correcta eficacia del sistema de detección automática de los recipientes, en toda la superficie del plano.
- 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.