

ADVERTENCIAS	154	Uso de la encimera de cocción	166
Advertencias generales de seguridad	154	Funciones suplementarias	169
Instalación	158	Funciones especiales	171
Función del aparato	160	Menú de usuario	172
Este manual de uso	160	Función de seguridad	173
Responsabilidad del fabricante	161	Avisos de error	174
Placa de identificación	161	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	174
Eliminación	161	Limpieza de la encimera de cocción	174
Datos técnicos de eficiencia energética	161	Limpieza de la encimera vitrocerámica	175
Para ahorrar energía	161	Qué hacer si...	175
Cómo leer el manual de uso	162	INSTALACIÓN	176
DESCRIPCIÓN	162	Conexión del gas	176
Descripción general	162	Tipos de gas y países de pertenencia	179
Panel de mandos	163	Tablas de características de quemadores e inyectores	179
Accesorios	164	Conexión eléctrica	180
USO	164	Procedimiento de limitación de potencia	181
Precauciones	164	Abertura para instalación encastrada	181
Operaciones preliminares	165	Empotrado	182
Uso de los accesorios	165	Fijación al mueble empotrado	183
Funciones básicas	166	Para el instalador	183

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

Estas instrucciones son válidas únicamente para los países de destino indicados en la placa de características que se encuentra aplicada en el aparato.

La encimera de cocción empotrada pertenece a la clase 3.

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.
 - Verifique que los difusores de llama de los quemadores estén colocados correctamente en sus alojamientos con las tapas correspondientes.
 - 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.

- **ATENCIÓN:** cocinar sin supervisión en una cocina con grasa o aceite puede ser peligroso y podría provocar un incendio. **NUNCA** intente extinguir un incendio con agua; apague el aparato y, después, cubra la llama con una tapa o con una tela, por ejemplo.
- 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 AEROSOLÉS 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 rompiera, 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).
- **ATENCIÓN:** El uso de un aparato de cocción a gas conlleva la producción de calor, humedad y productos de la combustión en el lugar en el que está instalado. Procure garantizar una buena ventilación, especialmente cuando se esté utilizando el aparato: mantenga abiertas las aberturas de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación mecánico.
- El uso intenso y prolongado del aparato puede requerir una ventilación adicional, como la apertura de una ventana o una ventilación más eficaz, por ejemplo aumentando la potencia de la ventilación mecánica, si la hubiera.

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 sienta 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 y sobre los quemadores.
- No ponga ollas o sartenes vacías en las zonas de coCCIÓN o en los quemadores encendidos.
- 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.

- No lave en el lavavajillas los componentes que se pueden quitar, como las rejillas de la encimera, los difusores de llama y las tapas del quemador.
- Este aparato no ha sido concebido para funcionar con temporizadores externos ni con sistemas de control remoto.

Instalación

- **NO INSTALE ESTE APARATO EN LANCHAS O CARAVANAS.**
- No instale el aparato encima de un lavavajillas.
- Coloque el aparato en el mueble con la ayuda de otra persona.
- Antes de la instalación, verifique que las condiciones locales de distribución (naturaleza y presión del gas) y la regulación del aparato sean compatibles.
- Este aparato no está conectado a ningún sistema de descarga de los productos de la combustión. Se debe instalar y conectar de conformidad con las actuales normativas de instalación. Preste especial atención a los requisitos de

- ventilación.
- Las condiciones de regulación para este aparato se indican en la etiqueta de regulación de gas.
 - La conexión del gas debe ser efectuada por personal autorizado.
 - La conexión eléctrica debe ser realizada por personal técnico cualificado.
 - La puesta en funcionamiento con tubo flexible deberá efectuarse de modo que la longitud del tubo no supere los 2 metros de longitud máxima para los tubos flexibles de acero y 1,5 metros para los tubos de goma.
 - Los tubos de conexión del gas no deben entrar en contacto con ninguna parte móvil del módulo empotrado (por ejemplo un cajón) ni deben pasar por un espacio por el que puedan quedar aplastados.
 - De ser necesario, utilice un regulador de presión conforme a la norma vigente.
 - Después de cada intervención, verifique que el par de apriete de las conexiones del gas esté comprendido entre 10 Nm y 15 Nm.
 - Una vez completada la instalación, compruebe la presencia de posibles pérdidas por medio de una solución jabonosa, nunca con una llama.
 - 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.
 - 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.
 - 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.
- La comprobación del buen funcionamiento del aparato (rotación de los mandos, posición de las rejillas, etc.) se debe llevar a cabo con el aparato instalado y fijado en el mueble.
- Este aparato se puede usar

hasta una altura máxima de 2000 metros sobre el nivel del mar.

Para este aparato

- Las zonas de cocción por inducción son independientes de los quemadores de gas. Se pueden utilizar los quemadores de gas mientras las zonas de inducción están apagadas, y viceversa.

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.

Datos técnicos de eficiencia energética

La información según la normativa europea de diseño ecológico se encuentra en un documento aparte que acompaña a las instrucciones del producto.

Estos datos se encuentran en la "Hoja de información del producto", que se puede descargar en el sitio web en la página dedicada al producto en cuestión.

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.

Cómo leer el manual de uso

Este manual de uso utiliza las siguientes convenciones de lectura:



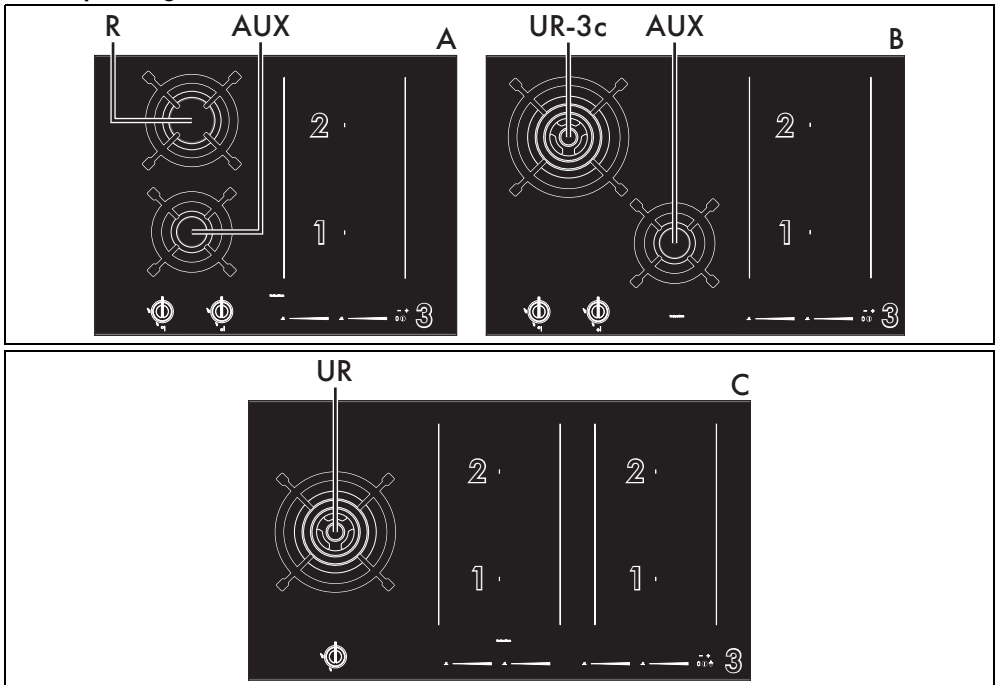
Advertencia/Atención



Información/Sugerencia

DESCRIPCIÓN

Descripción general



- 1, 2: Zonas de cocción por inducción
- 3: Panel de mandos
- AUX: Quemador auxiliar
- R: Quemador rápido
- UR-3c: Quemador ultrarrápido de triple corona
- UR: Quemador ultrarrápido
- A: Modelos de 65 cm.
- B: Modelos de 75 cm.
- C: Modelos de 90 cm.

Zona	Tamaño H x L (mm)	Consumo máximo (W)*	Consumo en función Booster (W) *	Consumo en función Double Booster (W) *
1 - 2 Zonas individuales	182 x 218	2100	2500	3000

Zona	Tamaño H x L (mm)	Consumo máximo (W)*	Consumo en función Booster (W) *	Consumo en función Double Booster (W) *
1 + 2 Función Bridge	365 x 218	3000	3700	-

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

Panel de mandos


Área de las zonas de cocción



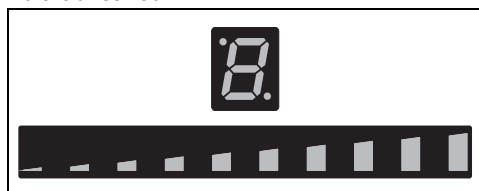
Lista de teclas



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 y pantalla de la zona de cocción: 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 Bridge: muestran la activación de la función Bridge.


Área de los mandos principales





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

 Tecla función Auto-Vent 2.0: activa la comunicación entre la encimera de cocción y la campana extractora (solo en algunos modelos).


 Tecla de la función Grill: activa la función Grill.

 Teclas de aumento y reducción del valor.

 Icono temporizador minuter: indica la activación del temporizador minuter autónomo.

 Pantalla del temporizador.



La ausencia del símbolo  indica que el aparato no está preparado para la comunicación inalámbrica con la campana.

- 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.

Zonas de cocción a gas







Zona trasera



Zona delantera

Mandos de los quemadores

Útiles para encender y regular los quemadores de la encimera. Pulse y gire los mandos hacia la izquierda hasta el valor  para encender los quemadores correspondientes. Gire los mandos hasta la zona comprendida entre el máximo  y el mínimo  para regular la llama. Vuelva a poner los mandos en la posición  para apagar los quemadores.

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.



Se da la prioridad a la última zona programada.



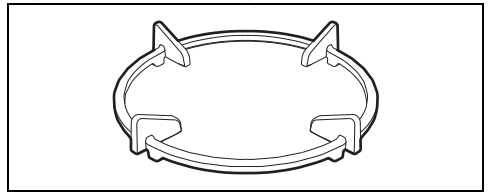
El módulo de gestión de la potencia no influye en la absorción eléctrica total del aparato.

- 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.

Accesorios

- Algunos modelos no tienen todos los accesorios.
- Los accesorios que pueden entrar en contacto con los alimentos están fabricados con materiales conformes a lo prescrito por las leyes vigentes.
- Los accesorios originales suministrados u opcionales pueden pedirse en los centros de asistencia autorizados. Utilice solo accesorios originales del fabricante.

Rejilla reductora de fogón



Útil para el uso de recipientes Wok.

USO

Precauciones



Vea Advertencias generales de seguridad.

La pérdida de gas puede causar explosiones.

Si hubiese olor a gas o averías en la instalación de gas:

- Cierre inmediatamente la llave de paso del gas o la válvula de la bombona del gas.
- Apague inmediatamente llamas y cigarrillos.
- No encienda el interruptor de corriente u otros aparatos y no desenchufe ninguna clavija. No utilice teléfonos fijos o móviles dentro del edificio.
- Abra las ventanas y ventile la habitación.
- Llame al servicio de asistencia o al proveedor del gas.

Funcionamiento anormal

Una cualesquiera de las siguientes condiciones debe considerarse un funcionamiento anormal y requiere una intervención:

- Encendido incorrecto de los quemadores.
- Dificultad de los quemadores de mantenerse encendidos.
- Apagado de los quemadores durante el funcionamiento.
- Llaves del gas difíciles de girar.

Operaciones preliminares



Vea Advertencias generales de seguridad.

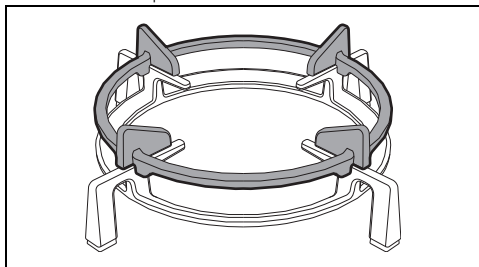
- Quite todas las películas de protección externas e internas del aparato y los accesorios (si los hubiera).
- Quite las posibles etiquetas (a excepción de la placa con los datos técnicos).

Uso de los accesorios

Rejilla reductora de fogón

Las rejillas reductoras de fogón van apoyadas en las rejillas de la encimera. Compruebe que estén colocadas correctamente.

La rejilla reductora de fogón solo se debe utilizar con el quemador UR.



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.

Diámetros de los recipientes

Para garantizar que el aparato detecte correctamente los recipientes y para obtener resultados óptimos de cocción, los recipientes deben cumplir con las medidas de la siguiente tabla.

Zonas de cocción	Diámetro mínimo (mm)	Diámetro recomendado (mm)
1 - 2 (Individuales)	90 - 110	170 - 190
1 - 2 (Bridge)	190 - 230	240

Tenga en cuenta lo siguiente:

- Los recipientes de cocción no deben superar las líneas serigrafiadas sobre la superficie del aparato.
- No acerque los recipientes a los bordes de la superficie de vitrocerámica ni al panel de mandos.
- Si utiliza una plancha, esta deberá tener unas dimensiones máximas de 36 x 20 cm para las zonas 1 - 2.

Consejos prácticos para el uso de la encimera

Para obtener un mejor rendimiento de los quemadores y un consumo mínimo de gas y para evitar dañar la encimera de cocción, será preciso usar recipientes con tapa y de tamaño proporcional al quemador para evitar que la llama roce los lados. Al producirse la ebullición, reduzca la llama lo suficiente para impedir que

el líquido rebose.

Quemador	Diámetro del recipiente
AUX	8 - 18 cm
R	20 - 26 cm
UR	20 - 30 cm
UR-3c	20 - 30 cm

Funciones básicas

Primera conexión a la corriente

En la primera conexión a la corriente o tras una interrupción y un restablecimiento de la misma, se realiza un control automático que enciende las luces testigo y las pantallas durante unos segundos. Al finalizar, se podrá utilizar normalmente el aparato.

Encendido y apagado

Para encender el aparato, mantenga pulsada la tecla **1** durante al menos un segundo. Para apagar el aparato, pulse la tecla **1** hasta la emisión de una señal acústica. Una vez encendido, el aparato se apagará automáticamente tras aproximadamente 10 segundos de inactividad.

Uso de la encimera de cocción

Todos los mandos y controles del aparato están ubicados en el panel frontal. Cada mando corresponde, claramente indicado, a un quemador. El aparato está equipado con un dispositivo de encendido electrónico. Basta presionar y girar el mando hacia la izquierda hasta el símbolo de llama máxima para encender. Si el quemador no se enciende en los primeros 15 segundos, ponga el mando en **0** y no intente volver a encenderlo durante 60 segundos. Una vez que se haya encendido, mantenga presionado el mando durante algunos segundos para permitir el calentamiento del termopar. Puede suceder que el quemador se apague en el momento de soltar el mando: significa que el termopar no se ha calentado lo suficiente.

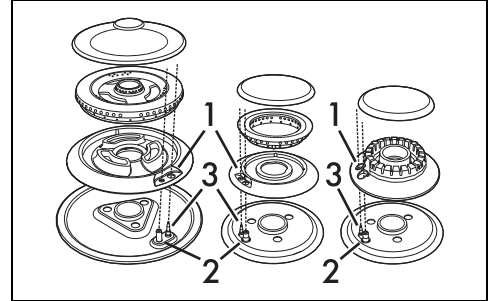
Espere unos instantes y repita la operación. Mantenga pulsado el mando durante más

tiempo.



En caso de apagado accidental, un dispositivo de seguridad bloquea la salida del gas, incluso con la llave abierta. Vuelva a poner el mando en **0** y no intente volver a encenderlo durante 60 segundos.

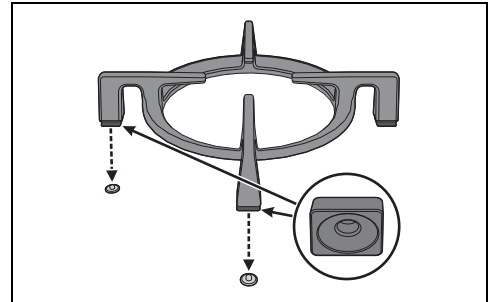
Posición correcta de los difusores de llama y de las tapas de los quemadores



Antes de encender los quemadores de la encimera, verifique que los difusores de llama estén colocados en sus alojamientos con sus tapas correspondientes. Asegúrese de que los orificios 1 de los difusores de llama coincidan con las bujías 3 y los termopares 2. Controle además que los acoples de los difusores de llama se introduzcan correctamente en los agujeros del quemador.

Posición correcta de las rejillas

Debajo de las rejillas hay almohadillas de silicona cóncavas que se colocan en el relativo perno de fijación de la encimera.



Asegúrese de que las rejillas estén simplemente centradas sobre sus respectivos quemadores sin forzarlas a quedar levantadas o inclinadas; en tal caso repita la colocación.

Si la olla estuviera inestable, controle que las rejillas estén colocadas correctamente.

Encendido de las zonas de cocción



El aparato está equipado con un sistema de detección automática de los recipientes.

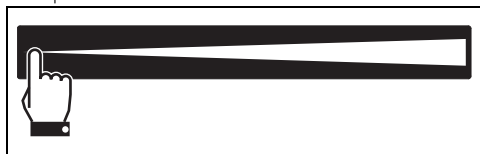
Después de encender el aparato:

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 las zonas de cocción

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

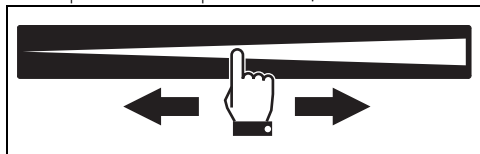
1. Ponga un dedo en la izquierda de la barra de deslizamiento de la zona de cocción que desea utilizar.



Ahora el valor de la potencia indicado es de



2. Deslice el dedo hacia la derecha o hacia la izquierda hasta seleccionar una potencia de 1 a 9, o bien habilite las funciones Booster o Double Booster (véanse los capítulos correspondientes).



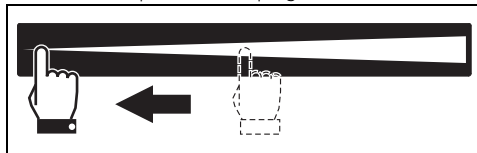
La pantalla de la zona utilizada indica el valor de la potencia programada.



También se puede seleccionar el nivel de potencia pulsando directamente la barra de deslizamiento, más o menos en el punto correspondiente al nivel de potencia deseado.

Apagado de las zonas de cocción

1. Deslice el dedo hasta el extremo izquierdo de la barra de deslizamiento de la zona de cocción que desea apagar.



1. La pantalla de la zona seleccionada muestra el valor



Para apagar más de una zona de cocción al mismo tiempo, basta con apagar el aparato mediante la tecla



Cuadro resumen de los niveles de potencia

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

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
	Llevar a ebullición una gran cantidad de agua (máxima potencia, consulte «Función Booster»)

Función Booster

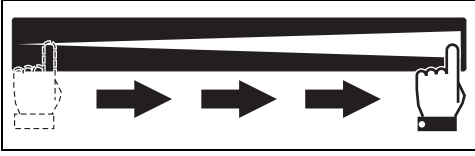


Vea Advertencias generales de seguridad.

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

Después de haber encendido la encimera y seleccionado una zona:

1. Deslice el dedo desde el extremo izquierdo hasta el extremo derecho de la barra de deslizamiento.



La función Booster también se puede activar pulsando una vez el extremo derecho de la barra de deslizamiento.

2. Se activará la función Booster y la pantalla de la zona de cocción mostrará el símbolo



La función Booster permanece activa como máximo durante 5 minutos. Transcurrido este tiempo, el nivel de potencia de la zona vuelve a 9.

Para desactivar la función Booster, es suficiente disminuir el nivel de potencia de la zona de cocción o apagar el aparato.

Función Double Booster



Vea Advertencias generales de seguridad.

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



que indicarán que la función Double Booster está activa.

Para desactivar la función, basta con seleccionar otro nivel de potencia o apagar el aparato.

Función Bridge (solo en algunas zonas)




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

Mediante esta función se pueden controlar dos zonas de cocción (delantera y trasera) al mismo tiempo para utilizar recipientes como fuentes para escalfar pescado u ollas alargadas.

Después de haber encendido la encimera de

cocción:

1. Coloque dos recipientes pequeños o uno alargado sobre zonas conectadas verticalmente.
 2. Las pantallas relativas a las zonas de cocción correspondientes muestran el símbolo
- 
3. Al lado de las pantallas, aparecen los símbolos **n** y **U** parpadeantes. Estos símbolos indican que se puede activar la función Bridge.



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

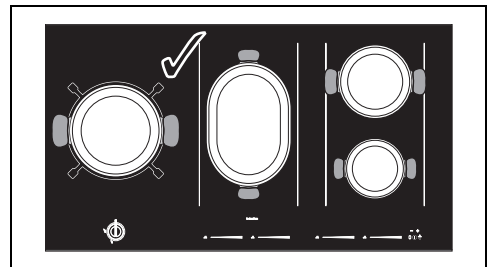
Para activar la función Bridge:

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

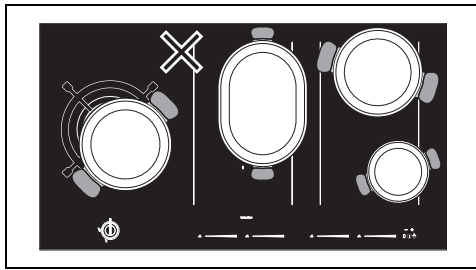


Cuando se activa la función Bridge, no se puede activar la función Double Booster en las zonas involucradas.

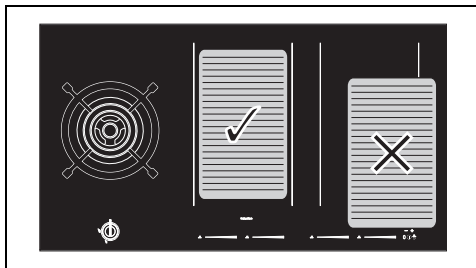
Si se utiliza una olla de gran tamaño, ovalada u oblonga, asegúrese de colocarla en el centro de la zona de cocción.



Posición correcta de la olla



Posición NO correcta de la olla



Ejemplos de colocación de la plancha

Funciones suplementarias

Temporizador minuterio autónomo



Se puede programar hasta un máximo de 1 hora y 59 minutos.

Con esta función se puede programar un minuterio que emite una señal acústica al final del tiempo programado. No interrumpe el funcionamiento de las zonas de cocción, sino que avisa solamente al usuario cuando han transcurrido los minutos programados.

Después de haber encendido 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 **000**.
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 y el punto entre la primera y la segunda cifra parpadeará.
5. Cuando se acabe el tiempo se emitirán señales acústicas; pulse la tecla **-** o **+** para desactivar el avisador acústico.

Modificación y desactivación del temporizador minuterio

Para modificar o desactivar el minuterio durante la cuenta atrás:

1. Pulse la tecla para encender la encimera de cocción (si estuviera apagada o 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 **+**. El reinicio del temporizador implica su desactivación.

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

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



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








Cocción temporizada




Se puede programar hasta un máximo de 1 hora y 59 minutos.

Esta función permite programar el apagado automático de cada una de las zonas de cocción al finalizar un periodo de tiempo configurado por el usuario.



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


2. Pulse a la vez las teclas  y ; al lado de la pantalla de la zona de cocción aparecerá el icono .
3. Seleccione el tiempo deseado mediante las teclas  y ; manténgalas pulsadas 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 la tecla  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  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 minuteru. 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 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, siempre se puede programar un minuteru autónomo.


Calentamiento rápido



Esta función no está disponible en las funciones Warming, Booster y Double Booster.

Esta función calienta como máximo una zona de cocción y permite a la misma alcanzar de forma más rápida el calor correspondiente al nivel de potencia seleccionado.

Después de haber seleccionado una zona de cocción:




1. Mantenga pulsada la barra de deslizamiento en el nivel de potencia deseado (de 1 a 9) durante al menos 3 segundos.
2. La pantalla de la zona muestra el símbolo  que se alterna con el nivel de potencia seleccionado.
3. Al terminar el tiempo de calentamiento, la zona de cocción vuelve al nivel de potencia seleccionado anteriormente.

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

Función Pausa (solo en algunos modelos)

Esta función permite suspender la actividad de todas las zonas de cocción.



Para activar la función Pausa:

1. Con al menos una zona de cocción activa, pulse a la vez las teclas  y .
2. 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 a la vez las teclas  y . 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 indicadores de calor residual y la función de Bloqueo de mandos.

Función Recall (solo en algunos modelos)







Esta función solo se puede utilizar si, al realizar el apagado involuntario, estaba activa al menos una zona de cocción.

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

En este caso, realice estas operaciones en los ó

segundos siguientes:

1. Encienda el aparato.
 - Los ledes situados sobre las teclas  y  parpadean.
2. Pulse a la vez las teclas  y  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 Bridge.
- 4 Calentamiento rápido.
- 5 Funciones Booster y Double Booster.
- 6 Bloqueo de mandos.



El resto de las funciones no indicadas no se restablecerán.




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 la tecla  para activar la función; la pantalla de la zona de cocción seleccionada muestra el símbolo  y el icono  aparecerá al lado de la barra gráfica.

Para desactivar la función Warming, basta con volver a pulsar la tecla  relativa a la zona correspondiente.

Función Grill





Esta función permite activar automáticamente la función Bridge 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 electrónica configurará automáticamente el nivel de potencia a 9 (fase de precalentamiento).



A los 3 minutos de funcionamiento, la potencia se reducirá al nivel 7 y el led situado sobre la tecla función Grill se quedará fijo.

Modifique el nivel de potencia en cualquier momento desde la barra de deslizamiento.

Para desactivar la función Grill, pulse la tecla .


Función Auto-Vent 2.0 (solo en algunos modelos)




- Esta función permite controlar la velocidad de aspiración de una campana a través de una conexión inalámbrica.
- La campana debe estar preparada para la función Auto-Vent 2.0.
- La conexión siempre es unidireccional, desde la encimera hasta la campana. No se puede controlar la encimera a través de la campana.

La función Auto-Vent 2.0 está desactivada por defecto, pero se puede activar a través del menú de usuario.

Esta función cuenta con un modo automático y uno manual:

- El modo automático regula la velocidad de aspiración de la campana en función de la potencia total del aparato (vea «Menú de usuario»- opción U2).
- El modo manual permite regular la velocidad de aspiración pulsando la tecla .

Después de haber encendido la encimera de cocción, para activar el modo manual:

1. Pulse la tecla .
2. Cada vez que se vuelve a pulsar, la velocidad de aspiración de la campana aumenta siguiendo una secuencia cíclica

de 5 niveles de ajuste, desde 0 (apagado) hasta 4 (velocidad máxima).

Para volver al modo automático, se debe apagar y volver a encender el aparato.



Consulte siempre el manual de la campana para indicaciones más precisas.

Menú de usuario

El menú de usuario permite modificar algunas características funcionales del aparato. Hay 4 opciones disponibles y cada una de ellas está marcada en la pantalla del temporizador con la letra «U» y un número secuencial.

Opción	Descripción
	Limitación de potencia (kW) - Modificación reservada al instalador
	Activación y desactivación de la función Auto-Vent 2.0 (solo en algunos modelos)
	Configuración Auto-Vent 2.0 en modo automático (solo en algunos modelos)
	Opción reservada

Acceder al menú de usuario

- Con la encimera apagada, enciéndala con la tecla .
- En los 3 segundos siguientes, vuelva a pulsar para apagarla; el icono empieza a parpadear.
- Pulse a la vez las teclas y hasta que aparezcan las barras gráficas sobre las

barras de deslizamiento de las zonas de la derecha.

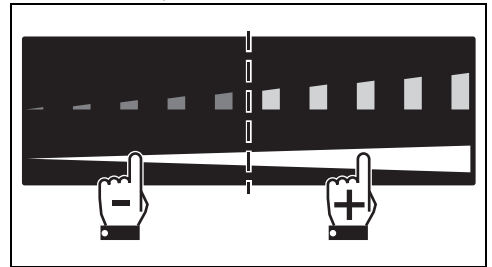
- Pulse a la vez el centro de las dos barras de deslizamiento para completar el acceso.

Opciones de usuario

Una vez efectuado el acceso, la primera opción que se propone es la referente a la limitación de potencia (opción U0), cuya modificación solo está destinada al instalador (véase «Procedimiento de limitación de potencia»).

Pulse las teclas y para desplazarse entre las opciones.

Para seleccionar los valores de cada opción, pulse la mitad izquierda de la barra de deslizamiento para deslizarse hacia atrás y la mitad derecha para deslizarse hacia delante.



La opción U1 (solo en algunos modelos) permite activar o desactivar la función Auto-Vent 2.0:

- Valor 0: función desactivada.
- Valor 1: función activada.

La opción U2 (solo en algunos modelos) permite configurar la función Auto-Vent 2.0 en modo automático. Se pueden seleccionar 8 valores. La siguiente tabla ofrece un resumen de las programaciones posibles:

Valor	Iluminación de la campana	Velocidad del ventilador de la campana		
		Cocciones delicadas	Cocciones medias	Cocciones intensas
0	Off		Off	
1	On		Off	
2 - 4 - 6	On	Off	velocidad 1	velocidad 2
3 - 5 - 7	On	velocidad 1	Velocidad 2	Velocidad 3

Consulte la siguiente tabla para seleccionar el valor más adecuado en función de la limitación

de potencia del aparato:

Valor	Limitación de potencia
2 - 3	hasta 4 kW
4 - 5	de 4 a 5 kW
6 - 7	de 5 kW en adelante






Si el aparato está regulado a un nivel de potencia inferior respecto a lo indicado en la tabla anterior, podría no ser posible elegir algunas de las velocidades para el ventilador de la campana.



Para los modelos que no disponen de la conexión inalámbrica, las opciones U1 y U2 del menú de usuario serán visibles pero no accesibles.

Salir del menú de usuario

Se puede salir del menú de usuario de dos maneras:

- 1 Pulse a la vez las teclas  y  durante al menos dos segundos. Se guardarán todas las modificaciones y se apagará la encimera. Por lo tanto, habrá que volver a encenderla.
-
- 2 Pulse la tecla  durante al menos dos segundos. Se rechazarán todas las modificaciones y la encimera se reiniciará, pero seguirá encendida.

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
Warming	2
1	9
2	7

Nivel de potencia	Duración máxima de la cocción en horas
3	5 ½
4	4 ½
5	3 ½
6	3
7	2 ½
8	2
9	1 ½
Booster / DBooster	10 minutos

Indicador de calor residual

Después de haber apagado la zona de cocción, en cada pantalla se muestra un símbolo específico que señala si la zona aún está caliente y muestra la temperatura indicativa:


Símbolo	Temperatura
	> 60 °C
	> 80 °C
	> 100 °C

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. Cuando se alcanzan determinados umbrales de seguridad, se desactivan una o varias zonas de cocción. Por último, si la temperatura interna es muy elevada, el aparato se apaga automáticamente.

Bloqueo de mandos (solo en algunos modelos)



Esta función está concebida para bloquear todas las teclas de la encimera durante el funcionamiento, a excepción de la tecla .

Esta función viene bien durante las operaciones de limpieza y para prevenir interacciones accidentales.

Para activar el Bloqueo de mandos, con al menos una zona de cocción activa:

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

El Bloqueo de mandos está activo y para cada zona de cocción se muestra el símbolo .

Para desactivar el Bloqueo de mandos, pulse a la vez las teclas y durante al menos un segundo; los símbolos desaparecen.

Bloqueo de seguridad para niños



Esta función sirve para evitar activaciones accidentales del aparato, por ejemplo por parte de los niños.

Para activar el bloqueo de seguridad para niños, el aparato debe estar encendido, las zonas de cocción deben estar inactivas y no se debe activar ningún temporizador:

- Pulse a la vez las teclas y durante al menos 3 segundos.

El símbolo aparecerá en la pantalla de todas las zonas de cocción y en la pantalla del temporizador.

Para desactivar el Bloqueo para niños, pulse a la vez las teclas y durante al menos 3 segundos.

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

Limpiieza de la encimera de cocción

Rejillas de la encimera de cocción

Extraiga la rejillas y límpielas con agua templada y detergente no abrasivo. Quite con cuidado cualquier incrustación. Séquelas y colóquelas nuevamente en la encimera de cocción.



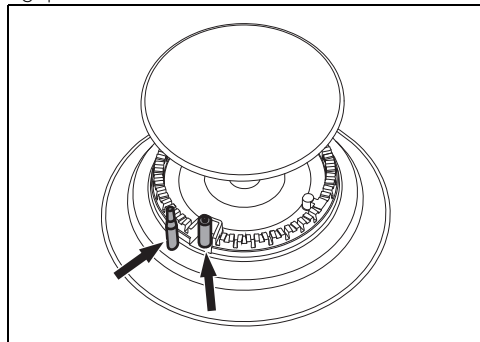
El contacto continuo de las rejillas con la llama, con el tiempo, puede alterar el esmalte cerca de las zonas expuestas al calor. Se trata de un fenómeno completamente natural que no perjudica en absoluto la funcionalidad de este componente.

Difusores de llama y tapas

Los difusores de llama y las tapas pueden extraerse para facilitar su limpieza. Lávelos en agua caliente y detergente no abrasivo. Quite con cuidado cualquier incrustación y espere a que estén totalmente secos. Vuelva a montar los difusores de llama, asegurándose de que queden colocados en sus alojamientos correspondientes con sus respectivas tapas.

Bujías y termopares

Para un buen funcionamiento las bujías de encendido y los termopares deben estar siempre bien limpios. Contróleos frecuentemente y, si es necesario, límpielos con un paño húmedo. Cualquier residuo seco debe eliminarse con un palillo de madera o una aguja.



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



El aparato debe ser instalado por un técnico cualificado respetando las normas vigentes.

Conexión del gas

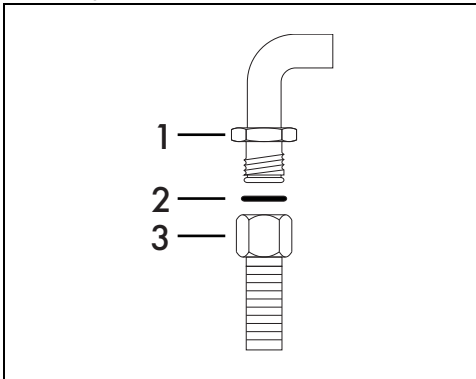


Vea Advertencias generales de seguridad.

La conexión a la red del gas puede efectuarse con un tubo flexible de acero de pared continua respetando las prescripciones establecidas por la norma vigente. Para la alimentación con otros tipos de gas, vea el capítulo «Adaptación a los diversos tipos de gas». El manguito del gas del aparato es roscado $\frac{1}{2}$ " gas externo (ISO 228-1).

Conexión con tubo flexible de acero

Efectúe la conexión a la red del gas utilizando un tubo flexible de acero de pared continua conforme a las características indicadas por la norma vigente.

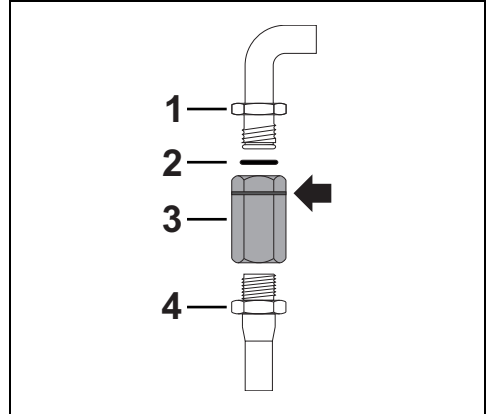


Enrosca cuidadosamente el manguito 3 al manguito del gas 1 del aparato interponiendo siempre la junta 2 que se suministra

Conexión con tubo flexible de acero con conexión en bayoneta

Efectúe la conexión a la red del gas utilizando un tubo flexible de acero con conexión en

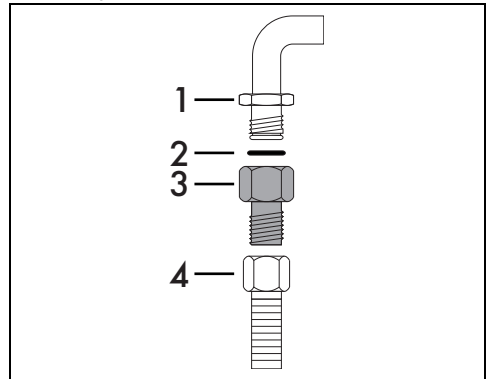
bayoneta conforme a B.S. 669.



Aplice material aislante en la rosca del tubo del gas 4 y enrosque el adaptador 3. Enrosca el bloque al manguito móvil 1 del aparato interponiendo siempre la junta 2 que se suministra.

Conexión con tubo flexible de acero con manguito cónico

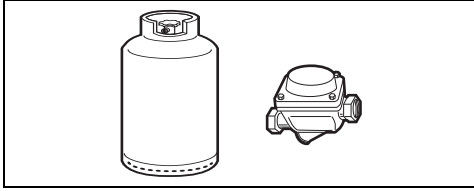
Efectúe la conexión a la red del gas utilizando un tubo flexible de acero de pared continua conforme a las características indicadas por la norma vigente.



Enrosca cuidadosamente el manguito 3 en el manguito del gas 1 (rosca $\frac{1}{2}$ " ISO 228-1) del aparato intercalando siempre la junta 2 suministrada. Aplique material aislante en la

rosca del manguito 3, luego enrosque el tubo flexible de acero 4 al manguito 3.

Conexión al gas licuado



Utilice un regulador de presión y efectúe la conexión a la bombona de gas en conformidad con las disposiciones establecidas en las normas vigentes.

La presión de alimentación debe respetar los valores indicados en las "Tablas de características de los quemadores e inyectores".

Ventilación en los locales

El aparato debe instalarse en espacios permanentemente ventilados, tal como indica la normativa vigente. El lugar en que esté instalado el aparato debe contar con entrada de aire en cantidad suficiente en función de las necesidades de combustión normal del gas y de la necesaria renovación de aire del lugar. Las tomas de aire, protegidas por rejillas, deberán tener las dimensiones adecuadas según las normas vigentes y estar colocadas de manera que no puedan ser obstruidas ni siquiera parcialmente.

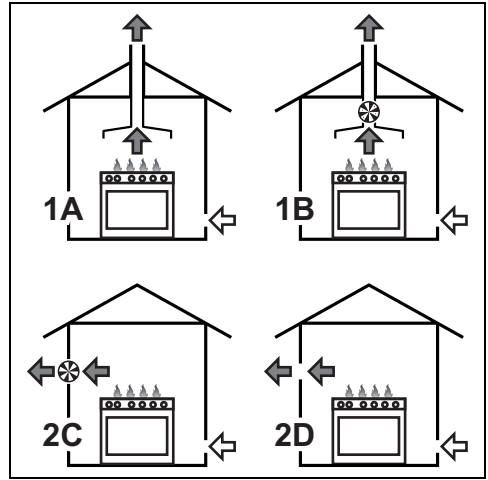
El lugar debe mantenerse adecuadamente ventilado para eliminar el calor y la humedad producidos al cocinar: en particular, después de un uso prolongado, es aconsejable abrir una ventana o aumentar la velocidad de los ventiladores, si hubiera.

Eliminación de los humos por combustión

La eliminación de los productos de la combustión puede efectuarse mediante campanas conectadas a una chimenea de tiro natural eficaz o bien mediante aspiración forzada. Un sistema eficaz de aspiración requiere un cuidadoso diseño realizado por un especialista experto, respetando las posiciones y las distancias indicadas por las normas.

Al concluir su intervención, el instalador deberá

expedir el certificado de conformidad.



- 1 Evacuación por medio de una campana
 - 2 Evacuación sin campana
- A Evacuación por chimenea individual de tiro natural
 - B Evacuación por chimenea individual con electroventilador
 - C Evacuación directamente a la atmósfera exterior con electroventilador de pared o de vidrio
 - D Evacuación directamente a la atmósfera exterior de pared



Aire



Productos de la combustión



Electroventilador

Adaptación a los distintos tipos de gas

En caso de funcionamiento con otros tipos de gas es necesario sustituir los inyectores y regular el aire primario. Para sustituir los inyectores y efectuar la regulación de los quemadores, es necesario quitar la encimera.



Para poder sustituir los inyectores, hay que quitar el aparato del mueble en el que está empotrado.

Cómo quitar la encimera

1. Tire los mandos y las rosetas de los mandos (si están presentes) hacia arriba para

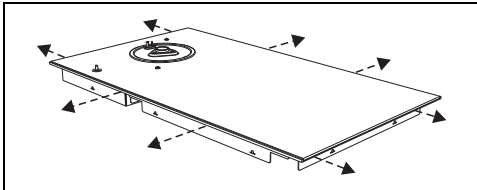
quitarlos. Preste atención al muelle presente entre el mando y la roseta.

2. Quite las rejillas de la encimera.
3. Quite los difusores de llama y las tapas correspondientes.
4. Quite los tornillos de fijación de la encimera y las plaquitas correspondientes situadas en cada quemador.
5. Quite las juntas de las bujías y de los termopares, situadas debajo de las plaquitas anteriormente retiradas.



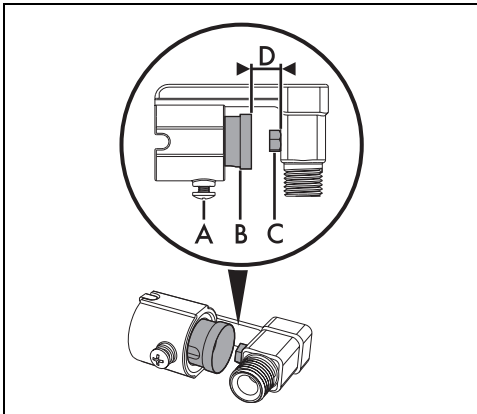
Si tiene quemador ultrarrápido, hay que desenroscar la tuerca que fija el termopar en la encimera (CH8).

6. Desenrosque los tornillos que fijan la encimera al cárter de los quemadores (en la figura se representa el modelo de 90 cm, como ejemplo).



7. Quite la encimera.

Sustitución de los inyectores



1. Afloje el tornillo A y empuje hasta el fondo el regulador del aire B.
2. Con una llave fija quite los inyectores C y monte los adecuados al nuevo tipo de gas, siguiendo las indicaciones indicadas en las tablas correspondientes (vea "Tipos de gas y Países de pertenencia" o "Tablas de

características de quemadores e inyectores").

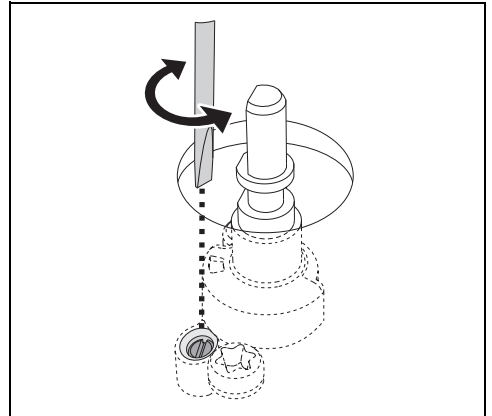


El par de apriete del inyector no debe superar los 3 Nm.

3. Regule el caudal de aire moviendo el regulador del aire B, hasta obtener la distancia D indicada en la tabla relativa (vea "Tipos de gas y Países de pertenencia" o "Tablas de características de quemadores e inyectores").
4. Después de haber regulado cada uno de los quemadores vuelva a montar correctamente el aparato.

Regulación del mínimo para gas natural o gas ciudad

1. Encienda el quemador y póngalo en la posición de mínimo.
2. Extraiga el mando de la llave del gas y gire el tornillo de regulación que se encuentra al lado de la varilla de la llave (según los modelos), hasta obtener una llama mínima regular.



3. Vuelva a montar el mando y compruebe la estabilidad de la llama del quemador.
4. Gire rápidamente el mando de la posición de máximo a la de mínimo: la llama no deberá apagarse.
5. Repita esta operación en todas las llaves de gas.

Regulación del mínimo para gas licuado

Atornille completamente girando hacia la derecha en el tornillo alojado al lado de la

varilla de la llave.



Después de adaptar el aparato para un gas diferente de aquel para el que se ha regulado en la fábrica, sustituya la etiqueta de regulación del gas aplicada sobre el aparato por la etiqueta correspondiente al nuevo gas. La etiqueta se encuentra dentro del envase de los inyectores (si está disponible).

Lubricación de las llaves del gas

Con el paso del tiempo puede suceder que las llaves del gas presenten dificultades de rotación, bloqueándose. Limpie el interior de las mismas y sustituya la grasa lubricante de las mismas.



La lubricación de las llaves del gas debe ser efectuada por un técnico especializado.

Tipos de gas y países de pertenencia

Tipo de gas		IT	GB IE	FR BE	ES	PT	RU	SE DK	FI NO	PL	HU
1 Gas Metano G20											
G20	20 mbar	•	•		•	•	•	•	•	•	
G20/25	20/25 mbar			•							
2 Gas Metano G20											
G20	25 mbar										•
3 Gas Metano G25.1											
G25.1	25 mbar										•
4 Gas Metano G2.350											
G2.350	13 mbar									•	
5 Gas Licuado G30/31											
G30/31	28-30/37 mbar	•	•	•	•	•	•				
G30/31	30/30 mbar							•	•		•
6 Gas Licuado G30/31											
G30/31	37 mbar									•	
7 Gas Ciudad G110											
G110	8 mbar	•						•			

Según el país de instalación es posible localizar los tipos de gas disponibles. Remítase al número del encabezado para localizar los valores correctos en las "Tablas de características de quemadores e inyectores".

Tablas de características de quemadores e inyectores

1 Gas Metano G20 - 20 mbar	AUX	R	UR-3c	UR
Potencia térmica nominal (kW)	1,10	3,10	3,30	6,0
Diámetro del inyector (1/100 mm)	76	126	130	175
Caudal reducido (W)	400	900	1600	1800
Aire primario (mm)	1	1	0,5	1
2 Gas Metano G20 - 25 mbar	AUX	R	UR-3c	UR
Potencia térmica nominal (kW)	1,10	3,10	3,30	6,0
Diámetro del inyector (1/100 mm)	73	120	123	165
Caudal reducido (W)	400	900	1600	1800
Aire primario (mm)	1	1	1	0,5
3 Gas Metano G25.1 - 25 mbar	AUX	R	UR-3c	UR
Potencia térmica nominal (kW)	1,10	3,10	3,30	6,0
Diámetro del inyector (1/100 mm)	76	135	140	190
Caudal reducido (W)	400	900	1600	1800
Aire primario (mm)	1	1	1	0,5

4 Gas Metano G2.350 - 13 mbar	AUX	R	UR-3c	UR
Potencia térmica nominal (kW)	1,10	3,10	3,30	6,0
Diámetro del inyector (1/100 mm)	100	175	180	280
Caudal reducido (W)	400	900	1600	1800
Aire primario (mm)	1	1	2	3
5 Gas licuado G30/31 - 30/37 mbar	AUX	R	UR-3c	UR
Potencia térmica nominal (kW)	1,10	3,10	3,30	6,0
Diámetro del inyector (1/100 mm)	48	85	87	115
Caudal reducido (W)	400	1100	1800	1800
Aire primario (mm)	1,5	8	1,5	12
Caudal nominal G30 (g/h)	80	225	240	436
Caudal nominal G31 (g/h)	79	221	236	429
6 Gas Licuado G30/31 - 37 mbar	AUX	R	UR-3c	UR
Potencia térmica nominal (kW)	1,10	3,10	3,30	6,0
Diámetro del inyector (1/100 mm)	48	80	82	110
Caudal reducido (W)	450	1100	2000	1800
Aire primario (mm)	1,5	10	2	12
Caudal nominal G30 (g/h)	80	225	240	436
Caudal nominal G31 (g/h)	79	221	236	429
7 Gas Ciudad G110 – 8 mbar	AUX	R	UR-3c	UR
Potencia térmica nominal (kW)	1,10	3,10	3,10	3,80
Diámetro del inyector (1/100 mm)	132	250	250	310
Caudal reducido (W)	400	900	1400	1400
Aire primario (mm)	1	1	1,5	1,5

Los inyectores, no suministrados, se pueden encontrar en los centros de asistencia autorizados.

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.

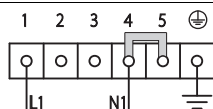
El aparato puede funcionar en los siguientes modos:

Modelos de 65 cm (A) y modelos de 75 cm

220-240 V 1N~

3 x 1,5 mm²

cable tripolar



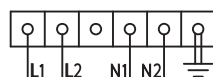
(B)

Modelos de 90 cm (C)

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

6 x 1,5 mm²

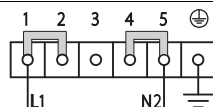
cable de seis polos



220-240 V

3 x 6 mm²

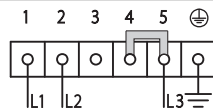
cable tripolar



220-240 V 3~

4 x 6 mm²

cable de cuatro 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.

Procedimiento de limitación de potencia



- Este procedimiento solo está reservado al instalador.
- El aparato está regulado de fábrica a la máxima potencia.

Para poder modificar la potencia máxima absorbida por el aparato, es necesario acceder al menú de usuario (véase «Menú de usuario»). La opción de la limitación de potencia está marcada con el código **00** y es la primera que se propone.

Las pantallas de las zonas delantera y trasera derechas muestran los números asociados a la potencia programada de fábrica (valor expresado en kW):

7.4

(7,4 kW). Utilice la barra de deslizamiento de la derecha para cambiar la potencia: pulse la parte izquierda para disminuirla y la parte derecha para aumentarla.

Gracias a la función Eco-Logic Advance el valor de potencia aumenta y disminuye en pasos de 0,1 kW con cada toque.

Para salir del menú de usuario, véase el capítulo «Menú de usuario».

Abertura para instalación encastrada

Indicaciones de seguridad para el posicionamiento y la instalación



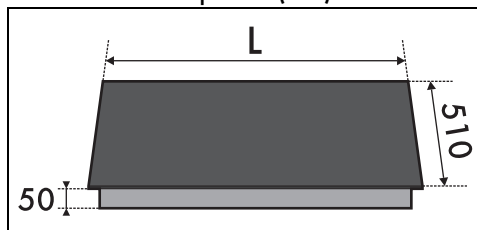
Vea Advertencias generales de seguridad.

- La instalación puede ser de materiales diversos, como mampostería, metal,

madera maciza y madera revestida de laminados plásticos, siempre que sean resistentes al calor ($> 90^{\circ}\text{C}$).

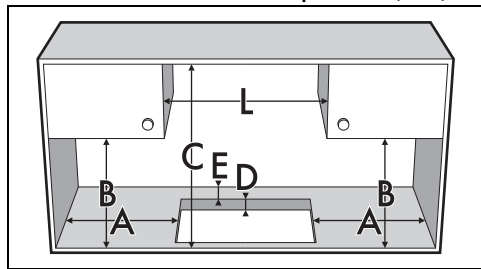
- Enchapados, colas o revestimientos plásticos en los muebles adyacentes deben ser termorresistentes ($> 90^{\circ}\text{C}$), en caso contrario podrían deformarse con el tiempo.
- Si el mueble no dispone de la apertura empotrada necesaria, se deberá realizar mediante una obra de carpintería y/o de albañilería 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.

Dimensiones del aparato (mm)



	L
Modelos A de 35 cm	350
Modelos B de 65 cm	650
Modelos C de 90 cm	900

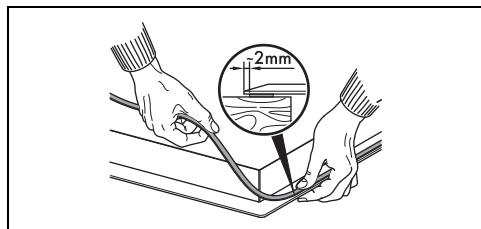
Dimensiones del mueble empotrado (mm)



A	mín. 200
B	mín. 460
C	mín. 750
D	40 ÷ 60
E	mín. 50
	mín. 650 - modelos A de 65 cm
L	mín. 750 - modelos B de 75 cm
	mín. 900 - modelos C de 90 cm

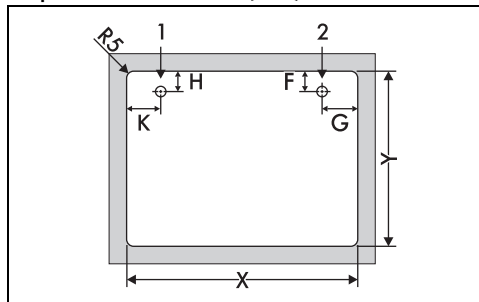
Junta de la encimera de cocción

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.

Empotrado a semirrás (mm)



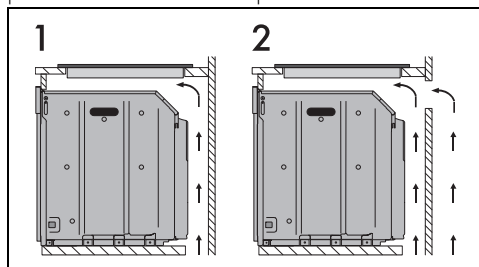
	X	Y	F	G	H	K
Mod. A de 65 cm	555 ÷ 560	482 ÷ 486	69	85	35	93
Mod. B de 75 cm	719 ÷ 724	482 ÷ 486	69	53	35	66
Mod. C de 90 cm	844 ÷ 848	482 ÷ 486	70	112	35	75

- 1 Conexión del gas
- 2 Conexión eléctrica

Empotrado

En compartimento 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.

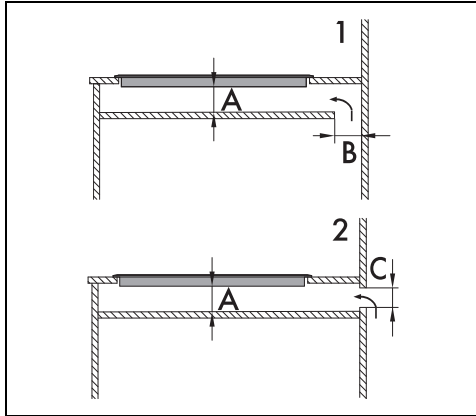


- 1 Con apertura en el fondo
- 2 Con apertura en el fondo y en la parte trasera

En compartimento neutro

En caso de que haya otros muebles bajo la encimera, se debe instalar un doble fondo de madera a una distancia mínima de 20 mm

desde el lado inferior de la encimera para evitar contactos accidentales. El doble fondo solo debe poder extraerse utilizando herramientas adecuadas.



1 Con apertura en el fondo

2 Con apertura en la parte trasera

A mín. 20 mm - máx. 50 mm

B máx. 50 mm

C máx. 50 mm

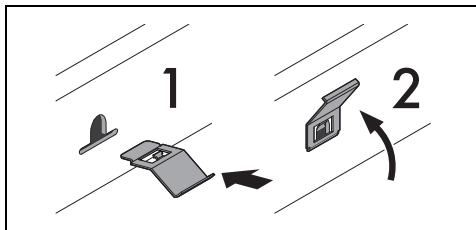


En caso de no instalar el doble fondo de madera, el usuario puede entrar en contacto accidentalmente con partes cortantes o calientes.

Fijación al mueble empotrado

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.



Para el instalador

- En caso de conexión con enchufe, este siempre tendrá que quedar accesible

después de la instalación.

- No doble ni atrape el cable de alimentación.
- Hay que instalar el aparato siguiendo los esquemas de instalación.
- No trate de desenroscar o forzar el codo roscado del manguito. Podría dañar esta parte del aparato, que puede invalidar la garantía del fabricante.
- En todas las conexiones, utilice agua y jabón para comprobar que no haya pérdidas de gas. NO use llamas libres para detectar pérdidas.
- Encienda todos los quemadores uno por uno y al mismo tiempo para garantizar el funcionamiento correcto de la llave de paso del gas, del quemador y del encendido.
- Gire los mandos de los quemadores hasta la posición de llama mínima y observe la estabilidad de la llama de cada quemador, uno por uno y todos juntos.
- 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.