ADVERTENCIAS 157
Advertencias generales de seguridad 157
Instalación 161
Función del aparato 163
Este manual de uso 163
Responsabilidad del fabricante 164
Placa de identificación 164
Eliminación 164
Datos técnicos de eficiencia energética 164
Para ahorrar energía 164
Información sobre el consumo de energía en modo apagado/stand-by 165
Cómo leer el manual de uso 165
DESCRIPCIÓN 165
Descripción general 165
Accesorios 166
USO 167
Precauciones 167
Operaciones preliminares 167
Uso de los accesorios 167
Funciones básicas 169
Uso de la encimera de cocción 169
Funciones especiales 172
Menú de usuario 175
Avisos de error 177
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 177
Limpieza de la encimera de cocción 177
Limpieza de la encimera vitrocerámica 178
Qué hacer si... 178
INSTALACIÓN 179
Conexión del gas 179
Tipos de gas y países de pertenencia 182
Tablas de características de quemadores e inyectores 183
Abertura para instalación encastrada 184
Empotrado 186
Fijación al mueble empotrado 186
Conexión eléctrica 187
Para el instalador 188

ES

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 AEROSOLES 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).
- 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 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 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, amoniaco 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.
- Para evitar dañar las rejillas, no arrastre las ollas o sartenes, levántelas para ponerlas donde desee.

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

ES

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.

ES

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.

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:

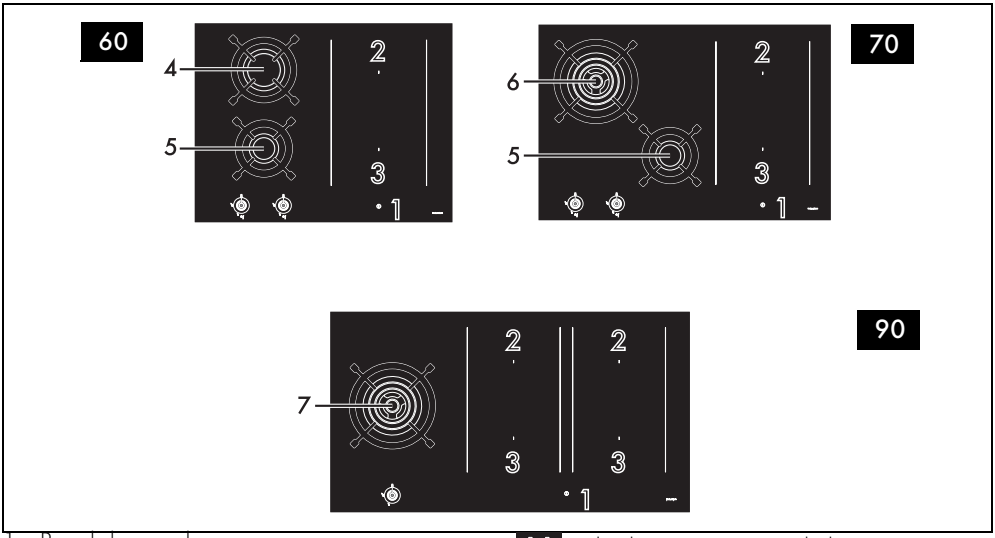
Advertencia/Atención

Información/Sugerencia

DESCRIPCIÓN

ES

Descripción general



1. Panel de mandos
2. Placa trasera
3. Placa delantera
4. Quemador rápido **(R)**
5. Quemador auxiliar **(AUX)**
6. Quemador ultrarrápido **(UR)**
7. Quemador ultrarrápido* **(UR*)**

Zona trasera

Zona delantera

Lista de símbolos

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

Tecla de pausa: suspende la cocción.

Tecla de bloqueo de los mandos: impide tocar los mandos accidentalmente.

Tecla de la función Grill: activa la función Grill

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

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

Zona	Tamaño H x L (mm)	Consumo máximo (W)*	Consumo en función Booster (W) *	Consumo en función Double Booster (W) *
Zonas individuales	180 x 240	2100	2500	3000
Multizone	360 x 240	3000	3700	-

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

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.

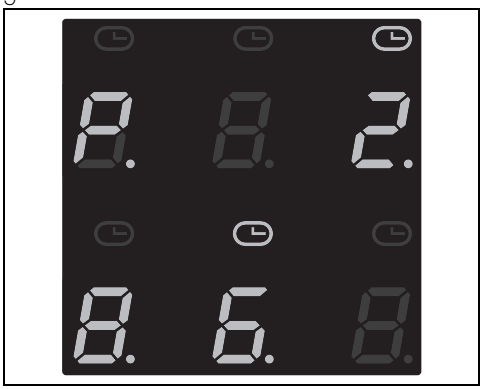
Ventajas de la cocción por inducción

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.

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

Gestión de la potencia

La encimera está dotada de un módulo de gestión de la potencia que optimiza/limita los consumos. Si los niveles de potencia totales ajustados, superan el límite máximo permitido la tarjeta electrónica gestionará automáticamente la potencia suministrada de las placas. El módulo trata de mantener los niveles máximos de potencia que se pueden suministrar. En la pantalla se muestran los niveles ajustados por la gestión automática.



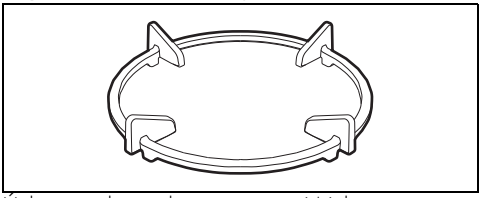
La prioridad se le da a la última zona programada.

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

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.

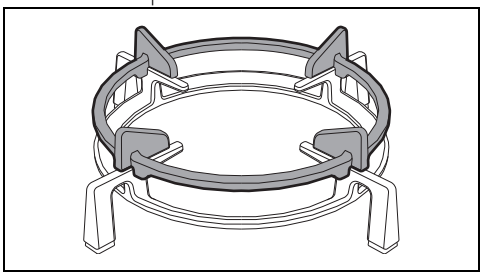
- Quite todas las películas de protección externas e internas del aparato y los accesorios (si los hubiera).
- Quite las posibles etiquetas (a excepción de la placa con los datos técnicos).

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 máximo (mm)
Zonas individuales	110	180
Multizone*	180	220

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 24 cm.

*Valores válidos si se utiliza una sola cazuela; si se utilicen dos, consulte los valores para la configuración de la placa.

Consejos prácticos para el uso de la encimera

Para obtener un mejor rendimiento de los quemadores y un consumo mínimo de gas, 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 (cm)
AUX	8 - 18
R	20 - 26
UR	20 - 30
UR*	20 - 30

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
P.11	Llevar a ebullición una gran cantidad de agua (máxima potencia, consulte «Función Booster»)

Limitación de la duración de la cocción

Vea Advertencias generales de seguridad.

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

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

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

Nivel de potencia	Duración máxima de la cocción (horas)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5

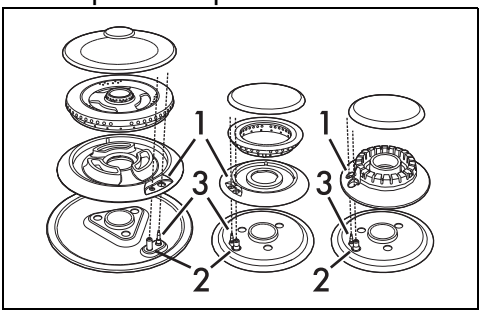
Protección contra el sobrecalentamiento

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 ciertos umbrales de seguridad, una o más zonas de cocción se desactivan. En caso extremo, si la temperatura interna es muy alta, el aparato se apaga automáticamente y en la pantalla aparece el texto «ER21» (consulte «códigos de error»).

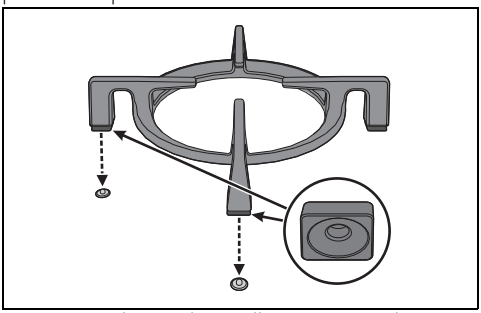
Posición correcta de los difusores de llama y de las tapas de los quemadores



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.

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.

Uso de la encimera de cocción

Encendido y apagado

Al utilizarlo por primera vez, tras realizar la primera conexión a la red eléctrica, se mostrará el símbolo intermitente; sirve para entrar en el menú técnico del aparato y solo debe ser utilizado por la Asistencia Técnica.

Durante la primera conexión a la red eléctrica, se efectúa un control automático que enciende todos los testigos durante unos segundos.

Para encender el aparato, mantenga pulsada la tecla durante al menos 1 segundo. Para apagar el aparato, pulse la tecla hasta que suene una señal acústica. Tras el encendido, el aparato se apagará automáticamente después de unos 10 segundos de inactividad.

Encendido automático de la zona de cocción

Tras haber encendido la encimera de cocción:

- Ponga un recipiente (adecuado para cocer por inducción y no vacío) en la zona de cocción que desea usar.
- La tecla que corresponde a la zona sobre la que está apoyado el recipiente se enciende automáticamente mostrando y en la barra de deslizamiento se iluminará el primer segmento.
- Seleccione la zona de cocción con la tecla correspondiente (consulte «Área de ajuste de las zonas de cocción»).
- Al seleccionar la zona, aparece un punto en la esquina inferior derecha de la cifra: el valor de la potencia que se indica es de .

ES

Encendido de las zonas de cocción

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

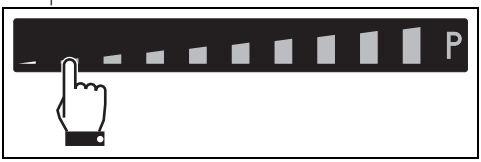
Una vez encendido el dispositivo:

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 0.

Ajuste de las zonas de cocción

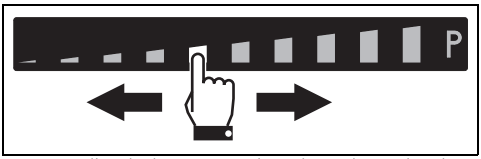
Después de colocar un recipiente y asegurarse de que la zona se ha activado:

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 1.

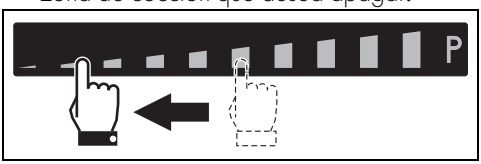
2. Desplace el dedo hacia la derecha o hacia la izquierda hasta seleccionar una potencia del 1 al 9, o habilite las funciones Booster o Double Booster (consulte los capítulos dedicados).



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

Apagado de las zonas de cocción

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



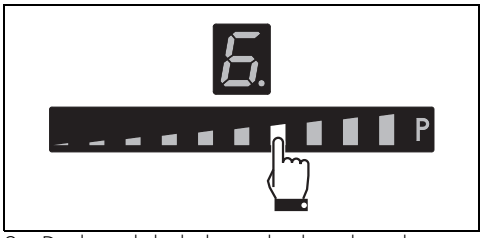
1. La pantalla de la zona seleccionada muestra el valor 0.

Para apagar más de una zona de cocción al mismo tiempo, simplemente apague el aparato con la tecla ⏻.

Selección rápida

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

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



2. Deslice el dedo hacia la derecha o la izquierda para seleccionar la potencia de cocción deseada.

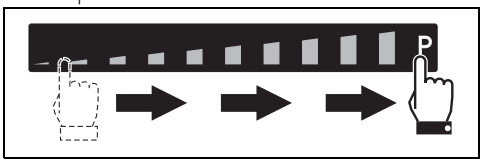
Función Booster

Vea Advertencias generales de seguridad.

La función Booster permite calentar al máximo un recipiente durante un tiempo limitado. Útil para llevar a ebullición grandes cantidades de agua en poco tiempo.

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

1. Deslice el dedo desde el borde izquierdo al borde derecho de la barra de desplazamiento.

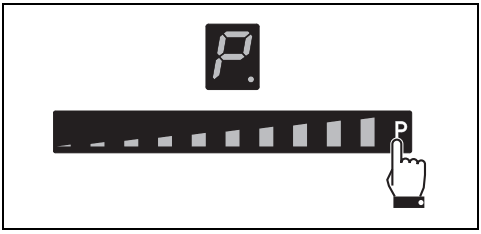


2. La función Booster se activará y la pantalla de la zona de cocción mostrará el símbolo P.

Se puede activar la función Booster rápidamente.

- Después de haber encendido la encimera y seleccionado la zona, ponga un dedo en el extremo derecho de la barra de

deslizamiento de la zona de cocción que desea utilizar.



La función Booster permanece activa durante un máximo de 5 minutos, transcurridos los cuales el nivel de potencia de la zona vuelve a 9.

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 , y , que indicarán que la función Double Booster está activa.

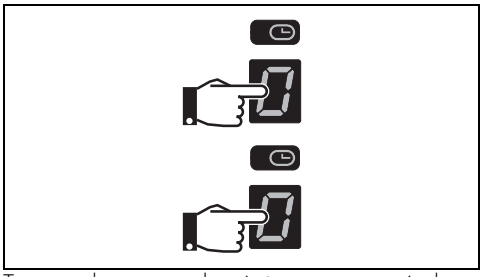
Para desactivar la función, basta con seleccionar otro nivel de potencia o apagar el aparato.

Función Multizone

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.

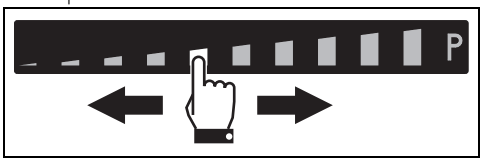
Tras haber encendido la encimera de cocción:

1. Ponga un dedo al mismo tiempo sobre las teclas de dos zonas de cocción colocadas en vertical.



Tras una breve señal acústica, aparecerá el símbolo en la tecla de la zona trasera; ahora está activada la función Multizone.

2. Seleccione la potencia de cocción deseada en la barra de deslizamiento de la izquierda.

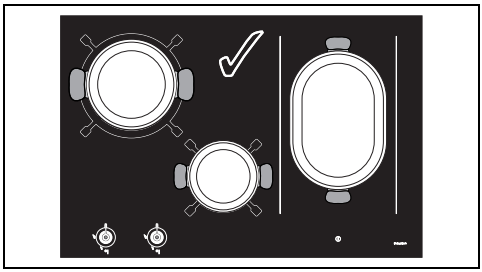


En las dos zonas de cocción se programan los mismos parámetros.

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

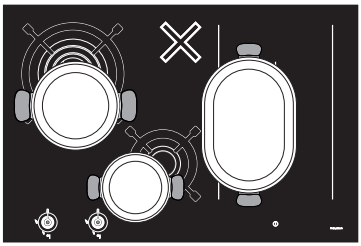
Se puede activar función Multizone solamente entre zonas de cocción conectadas verticalmente (2 y 3).

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



ES

Posición correcta de la olla



Posición NO correcta de la olla

Para desactivar la función Multizone:

Pulse al mismo tiempo las teclas de las zonas de cocción que se han activado en la Multizone; el símbolo 17 desaparece y las dos zonas pueden regularse por separado.

Cuadro de guía de cocción

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

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

Calor residual

Después de apagar la zona de cocción, si la zona está todavía caliente, la pantalla mostrará el símbolo H. Cuando la temperatura disminuya por debajo de los 60°C el símbolo desaparecerá.

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.

Función Pausa

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

Para activar la función Pausa:

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

Para desactivar la función Pausa:

1. Mantenga pulsada la tecla . El símbolo pausa recién pulsado empieza a parpadear.
2. Pulse cualquier tecla, excepto la tecla Pausa.
3. Ahora la función pausa está desactivada y se restablecen las funciones programadas anteriormente.

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

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

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

Función de calentamiento rápido

Esta función no está disponible en los niveles de potencia 9, Booster y Double Booster.

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

Después de haber seleccionado una zona de cocción:

- Mantenga pulsado un nivel de potencia (de 1 a 8) durante al menos 3 segundos.
- La pantalla de la zona de cocción muestra el símbolo .
- Al terminar el tiempo de calentamiento, la zona de cocción vuelve al nivel de potencia seleccionado anteriormente.
- Esta función se puede desactivar manteniendo pulsado el nivel de potencia programado
- durante 3 segundos o seleccionando un nivel inferior.

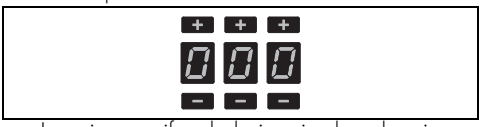
ES

Temporizador minutero

Tras haber activado la encimera y sin haber seleccionado ninguna zona de cocción:

1. Pulse a la vez las teclas dentro del área de ajuste del temporizador.

2. Mediante las teclas + y —, seleccione el tiempo deseado.



- La primera cifra de la izquierda selecciona las horas, la del centro las decenas de minutos y la de la derecha los minutos.

3. Tras una espera de 10 segundos, el temporizador empezará la cuenta atrás.
4. Cuando se acabe el tiempo se emitirán señales acústicas; pulse una tecla cualquiera para desactivarlas.

Se puede programar hasta un máximo de 9 horas y 59 minutos.

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

Modificación y desactivación del temporizador

Para modificar o desactivar el temporizador durante la cuenta atrás:

1. Pulse la tecla On/Off para

activar la encimera de cocción (si estuviera en stand-by).

- El área de ajuste del temporizador mostrará los primeros minutos que se han programado al principio.

2. Pulse las teclas + y — para modificar el

tiempo del temporizador o póngalo a cero.

3. Tras una espera de 10 segundos, el temporizador

volverá a empezar la cuenta atrás o se desactivará.

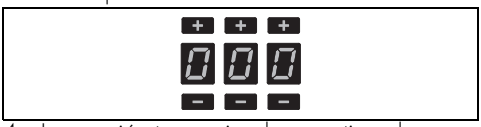
Cocción temporizada

Para activar la función cocción temporizada, después de haber activado al menos una zona de cocción:

1. Seleccione el nivel de potencia.
2. Pulse en el interior del área de ajuste del temporizador.

- Encima de la pantalla de la zona de cocción aparecerá el símbolo .

3. Mediante las teclas + y —, seleccione el tiempo deseado.



4. La cocción temporizada se activa algunos segundos después de la última selección.

Al terminar el tiempo ajustado una alarma sonora avisa al usuario.

5. Para desactivar la alarma sonora, pulse cualquier tecla.

Se puede programar hasta un máximo de 9 horas y 59 minutos.

Es posible activar la función en varias zonas de cocción al mismo tiempo. El indicador de tiempo y el led intermitente se refieren a la zona de cocción que está próxima a apagarse.

Modificación o desactivación de la cocción temporizada

Para modificar la cocción temporizada durante la cuenta atrás:

1. Pulse la tecla On/Off para

activar la encimera de cocción (si estuviera en stand-by).

2. Pulse la tecla display de la zona de cocción temporizada.

- El área de ajuste del temporizador mostrará los primeros minutos que se han programado al principio.

3. Pulse las teclas + y — para modificar el

tiempo del temporizador o póngalo a cero.

4. Tras una espera de 10 segundos, el temporizador volverá a empezar la cuenta atrás o se desactivará.

Función Recall

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

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

1. Encienda el aparato.

- La tecla empieza a parpadear.

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

Esta función restablece la actividad de las zonas de cocción, las funciones del temporizador y el Calentamiento rápido; las demás funciones no se recuperarán.

Blocco comandi

Questa funzionalità è pensata per bloccare tutti i tasti del piano.
E' sempre attiva all'accensione del piano.
Blocca ogni altro tasto a eccezione di se stessa e del tasto ON/OFF.

Questa funzione si rende utile durante le operazioni di pulizia e per prevenire interazioni accidentali.

Per attivare il Blocco comandi, con almeno una zona cottura attiva:

1. Premere il tasto per almeno un secondo.
2. Si accende per 2 secondi il led del display a segnalare l'avvenuta attivazione della funzione.

Per disattivare il Blocco comandi premere il tasto per almeno un secondo.

A funzione attiva, se premuto un qualsiasi tasto, verrà visualizzato il simbolo ad indicare che è attiva la funzione blocco comandi.

Menú de usuario

El menú de usuario permite modificar las características funcionales del aparato. Hay 7 opciones disponibles y cada opción está marcada en la pantalla del temporizador con la letra «U», junto con un número progresivo.

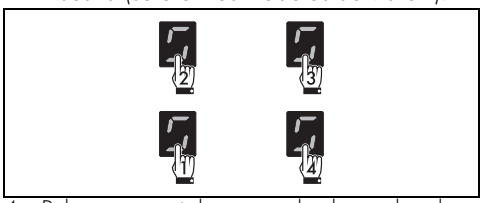
Opción	Característica
U0	Potencia máxima total (kW)
U1	Opción no seleccionable
U2	Volumen de las teclas
U3	Volumen de las señales acústicas
U4	Luminosidad de la pantalla
U5	Parpadeo del temporizador
U6	Detección de ollas automático
U7	Duración del avisador acústico del temporizador

Acceder al menú de usuario

1. Con la encimera de cocción apagada, enciéndala con la tecla .
2. En los 3 segundos siguientes, vuelva a pulsar para apagarla; el icono empieza a parpadear.

Pulse y mantenga pulsada la tecla .

3. La pantalla de las zonas de cocción muestra (solo en los modelos de 90 cm):



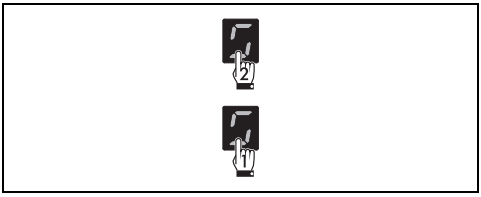
4. Pulse secuencialmente todas las teclas de las zonas de cocción, empezando por la delantera izquierda y siguiendo el sentido de las agujas del reloj; cada toque correcto será confirmado por una señal acústica.

Modelos de 65 a 75 cm:

Pulse en primer lugar la tecla de la zona de cocción delantera y, después, la de la zona de

ES

cocción trasera.



Si la secuencia de teclas es incorrecta, la encimera de cocción se desactivará y habrá que repetir el procedimiento de acceso al menú.

5. Suelte la tecla ▌▌.

El menú de usuario está activo y la pantalla de la zona de cocción mostrará en la parte superior el símbolo U en alternancia con el número 0 (opción U0 - Función Eco-Logic Advance).

La función Eco-Logic Advance le permite aumentar y disminuir la potencia total del aparato en pasos de 0,1 kW. En cambio, la pantalla del temporizador muestra la potencia programada de fábrica (según el modelo - consulte «Tabla de potencias absorbidas»):

Para modelos de 90 cm:

Para modelos de 65 cm y 75 cm:

Pulse en el área de configuración del temporizador para habilitar el cambio de potencia; luego pulse la mitad izquierda de la barra de desplazamiento para disminuir la potencia y la mitad derecha para aumentarla.

Tabla de los consumos de potencia

Modelo	Potencia mín (kW)	Potencia máx (kW)
90 cm	2,4	7,4
65 cm - 75 cm	2,4	3,7

- Pulse el símbolo U para volver a la selección de opciones.
- Pulse sobre los segmentos de la barra de deslizamiento para seleccionar una opción.

A cada segmento de la barra le corresponde una opción del menú de usuario, excepto al segundo segmento empezando por la izquierda (U1), que está desactivado.

La opción U2 permite modificar el volumen del sonido de las teclas; están disponibles 4 grados de ajuste que se pueden seleccionar a través de la barra de deslizamiento.

Dependiendo de los grados de ajuste de cada opción, la barra de deslizamiento mostrará solo los segmentos que corresponden a los grados seleccionables.

- Valor 0: volumen mínimo.
- Valor 3: volumen máximo.

El sonido asociado a la presión de la tecla I y los sonidos de los mensajes de error no se pueden desactivar.

La opción U3 permite modificar el volumen de las señales acústicas (por ejemplo, el avisador acústico al terminar el minutero) a través de 4 grados de ajuste.

- Valor 0: volumen mínimo.
- Valor 3: volumen máximo.

La opción U4 permite modificar la luminosidad de la pantalla a través de 10 grados de ajuste.

- Valor 0: luminosidad máxima.
- Valor 9: luminosidad mínima.

La opción U5 permite mostrar la cuenta atrás de los segundos del temporizador minutero y de la cocción temporizada, de 59 segundos a 0.

El conteo de los segundos se muestra cuando el temporizador está programado para un tiempo inferior a 10 minutos.

- Valor 0: parpadeo desactivado.
- Valor 1: parpadeo activado.

La opción U6 permite activar o desactivar la detección automática de los recipientes. (consulte «Encendido automático de la zona de cocción»).

- Valor 0: detección automática desactivada.

- Valor 1: detección automática activada.

Si la detección automática de los recipientes está desactivada, al apoyar un recipiente sobre la encimera de cocción se debe activar la zona de manera manual.

La opción U7 permite establecer la duración del avisador acústico al terminar el minutero, a través de 3 grados de ajuste:

- Valor 0: duración del avisador acústico de 120 segundos.
- Valor 1: duración del avisador acústico de 10 segundos.
- Valor 2: avisador acústico desactivado.

Salir del menú de usuario

Se puede salir del menú de usuario de dos maneras:

1. Pulse la tecla . Se rechazarán todas las modificaciones y se apagará la encimera de cocción.

○

2. Mantenga pulsada la tecla On/Off durante al menos 2 segundos. Se guardarán las modificaciones y se apagará la encimera de cocción.

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.

ES

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza 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.

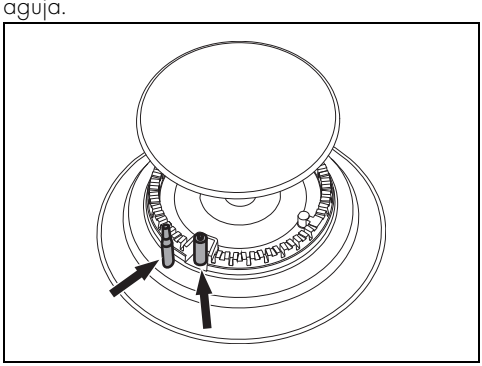
El contacto continuo de las rejillas con la llama, con el tiempo, puede alterar el esmalte cerca de las zonas expuestas al calor. Se trata de un fenómeno completamente natural que no perjudica en absoluto la funcionalidad de este componente.

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. Contrólelos frecuentemente y, si es necesario, límpielos con un paño húmedo. Cualquier residuo seco debe eliminarse con un palillo de madera o una aguja.



Limpieza de la encimera vitrocerámica

Vea Advertencias generales de seguridad.

Limpieza de las superficies

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

Limpieza 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.

Limpieza semanal

Limpie 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.

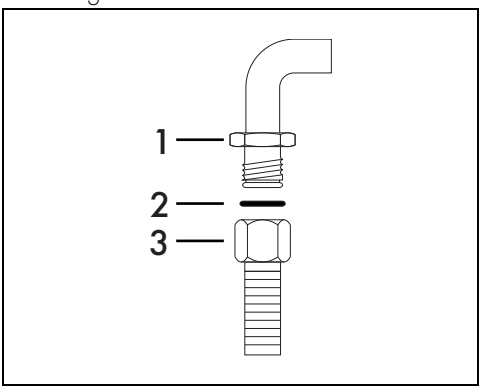
Conexión del gas

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 ½" gas externo (ISO 228-1).

Conexión con tubo flexible de acero

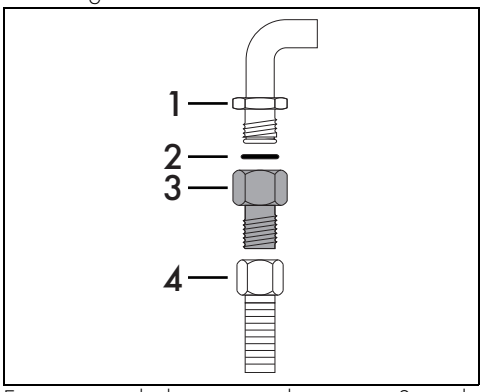
Efectúe la conexión a la red del gas utilizando un tubo flexible de acero de pared continua conforme a las características indicadas por la norma vigente.



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

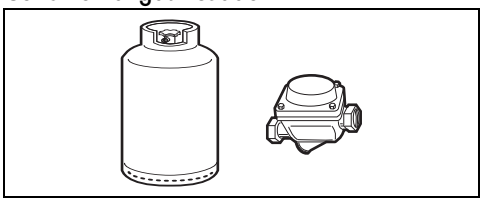
Conexión con tubo flexible de acero con manguito cónico

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.



Enrosque cuidadosamente el manguito 3 en el manguito del gas 1 (rosca ½" 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

ES

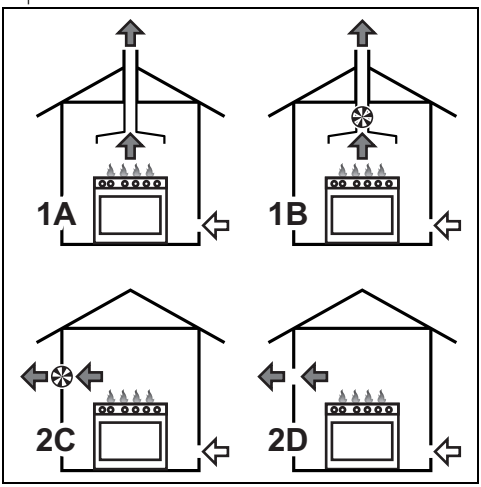
de la necesaria renovación de aire del lugar. Las tomas de aire, protegidas por rejillas, deberán tener las dimensiones adecuadas según las normas vigentes y estar colocadas de manera que no puedan ser obstruidas ni siquiera parcialmente.

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

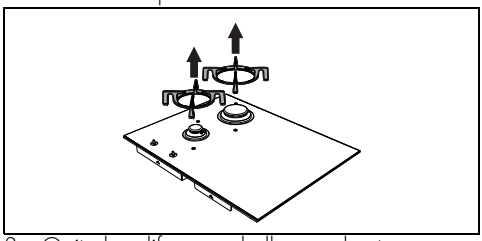
Adaptación a los distintos tipos de gas

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.

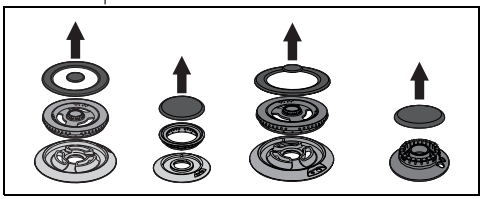
Para poder sustituir los inyectores, hay que quitar el aparato del mueble en el que está empotrado.

Cómo quitar la encimera

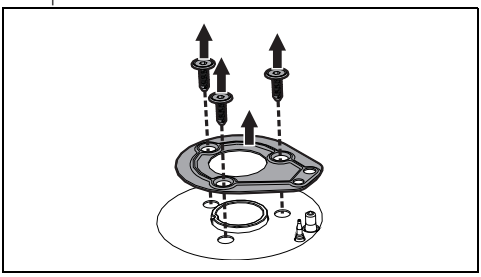
1. Tire los mandos y las rosetas de los mandos (si están presentes) hacia arriba para quitarlos.
2. Quite las rejillas de la encimera.



3. Quite los difusores de llama y las tapas correspondientes.



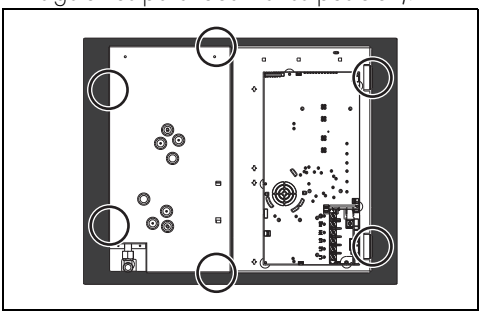
4. Desatornille los tornillos situados debajo de cada quemador para quitar la placa de fijación.

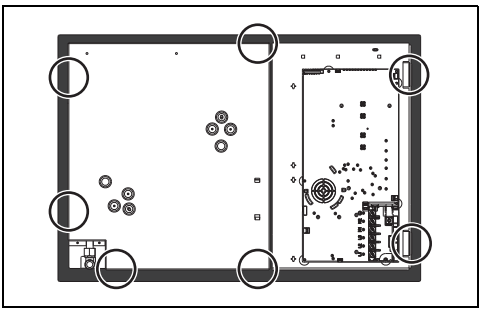


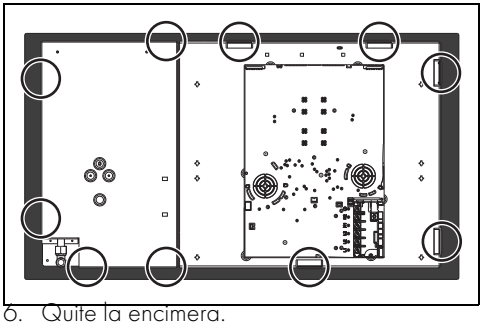
Si tiene quemador UR, hay que desenroscar la tuerca que fija el termopar en la encimera (CH8).

Debajo de las placas puede haber algunas juntas cerca de la bujía y el termopar. Proceda con cuidado.

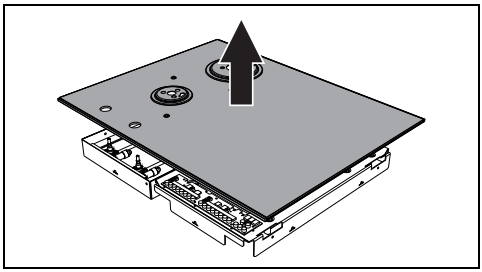
5. Quitar los tornillos que fijan la encimera de cristal al cárter (consulte las figuras siguientes para localizar su posición):





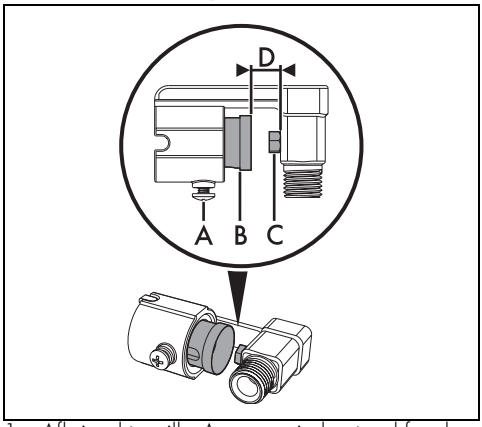


6. Quite la encimera.



ES

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.

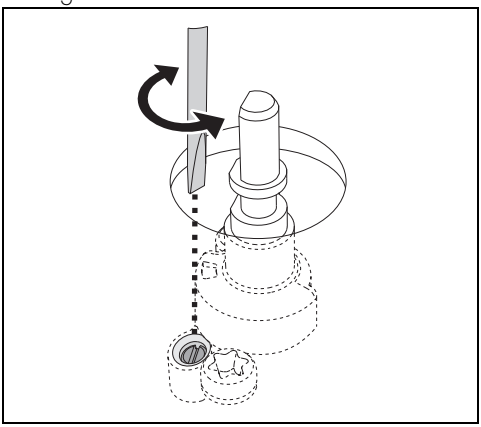
3. Regule el caudal de aire moviendo el regulador del aire B, hasta obtener la

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).

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".

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 lubrificante de las mismas.

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

Tablas de características de quemadores e inyectores

1	**Gas Metano G20 - 20 mbar**	**AUX**	**R**	**UR**	**UR***
	Potencia térmica nominal (kW)	1,1	3,1	3,3	6,0
	Diámetro del inyector (1/100 mm)	73	126	130	175
	Caudal reducido (W)	400	900	1600	1800
	Aire primario (mm)	1	1,5	0,5	1,5
2	**Gas Metano G20 - 25 mbar**	**AUX**	**R**	**UR**	**UR***
	Potencia térmica nominal (kW)	1,1	3,1	3,3	5,7
	Diámetro del inyector (1/100 mm)	73	120	123	160
	Caudal reducido (W)	400	900	1400	1800
	Aire primario (mm)	1	1	1	1
3	**Gas Metano G25.1 - 25 mbar**	**AUX**	**R**	**UR**	**UR***
	Potencia térmica nominal (kW)	1,1	3,1	3,3	5,9
	Diámetro del inyector (1/100 mm)	76	135	140	190
	Caudal reducido (W)	400	900	1400	1800
	Aire primario (mm)	0,5	1	1	0,5
4	**Gas Metano G2.350 - 13 mbar**	**AUX**	**R**	**UR**	**UR***
	Potencia térmica nominal (kW)	1,1	3,1	3,3	6,0
	Diámetro del inyector (1/100 mm)	100	175	180	280
	Caudal reducido (W)	400	900	1400	1800
	Aire primario (mm)	1	1	1	3
5	**Gas licuado G30/31 - 30/37 mbar**	**AUX**	**R**	**UR**	**UR***
	Potencia térmica nominal (kW)	1,0	3,1	3,3	6,0
	Diámetro del inyector (1/100 mm)	48	85	87	115
	Caudal reducido (W)	400	1100	1800	1800
	Aire primario (mm)	1,5	2	1,5	12
	Caudal nominal G30 (g/h)	73	225	240	436
	Caudal nominal G31 (g/h)	71	221	236	429

ES

6	Gas Licuado G30/31 - 37 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Potencia térmica nominal (kW)	1,1	3,1	3,3	6,0
	Diámetro del inyector (1/100 mm)	48	80	85	110
	Caudal reducido (W)	450	1100	1800	1800
	Aire primario (mm)	1	1,1	1,5	6
	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	UR*
	Potencia térmica nominal (kW)	1,1	3,0	3,1	3,8
	Diámetro del inyector (1/100 mm)	132	250	250	310
	Caudal reducido (W)	400	900	1400	1400
	Aire primario (mm)	1	1	1	1

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

Abertura para instalación encastrada

Indicaciones de seguridad para el posicionamiento y la instalación

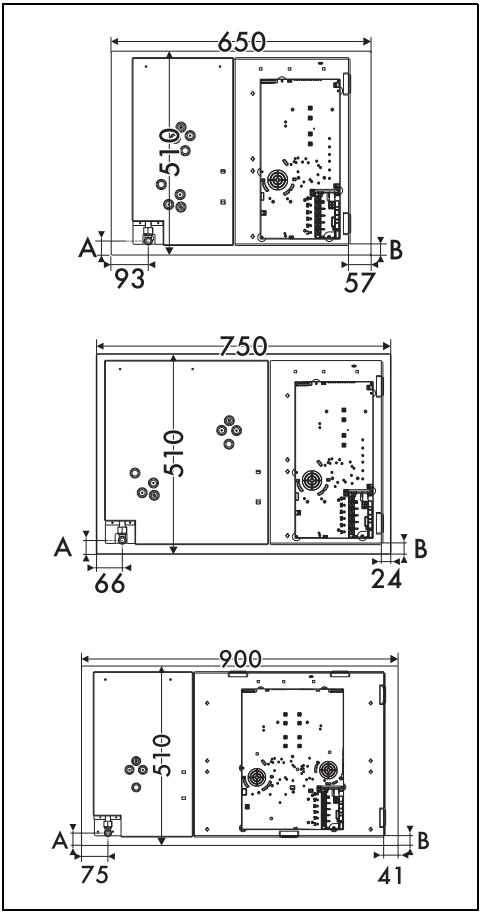
Vea Advertencias generales de seguridad.

- 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 °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.

Medidas del aparato (mm)

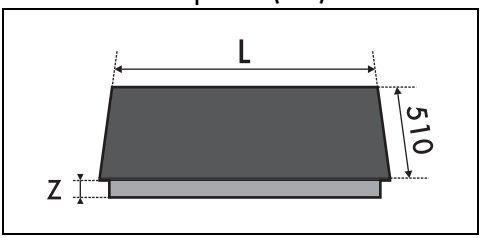
Posición de las conexiones de gas y

electricidad.



A	35
B	28

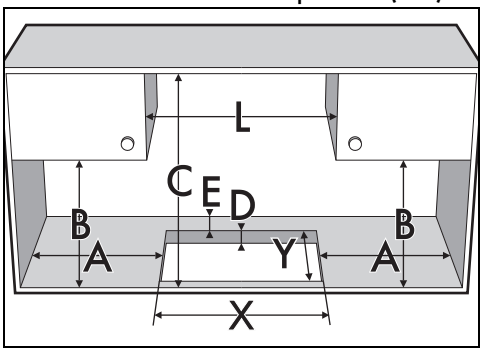
Dimensiones del aparato (mm)



L	Z
650	50
750	50
900	46

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

Dimensiones del mueble empotrado (mm)



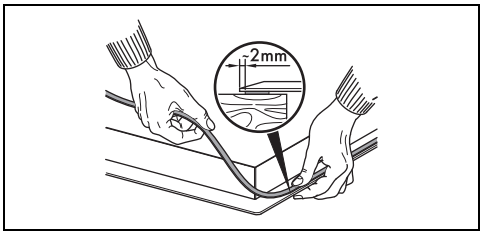
L (mm)	X (mm)	Y (mm)
650	560 ÷ 564	482 ÷ 486
750	720 ÷ 724	482 ÷ 486
900	844 ÷ 848	482 ÷ 486

A (mm)	B (mm)	C (mm)*	D (mm)	E (mm)
mín. 200	mín. 460	mín. 750	40÷60	mín. 65

*En caso de mueble colocado encima de la placa. Si se instala una campana, es preciso consultar las medidas indicadas en el manual correspondiente.

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.



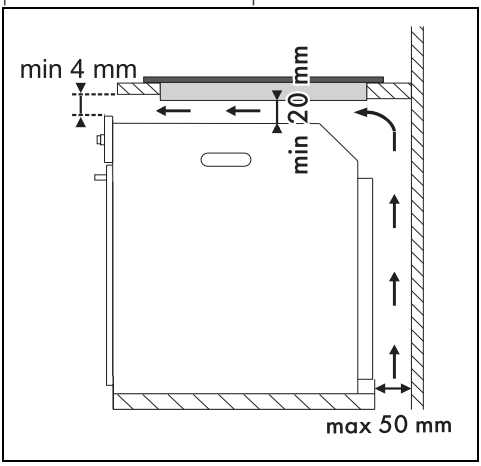
No fije la encimera de cocción con silicona. En ese caso, no permitiría eliminarla de la encimera de cocción sin dañarla.

ES

Empotrado

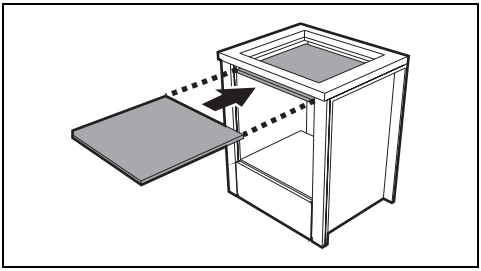
En compartimiento para empotrar el horno

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.

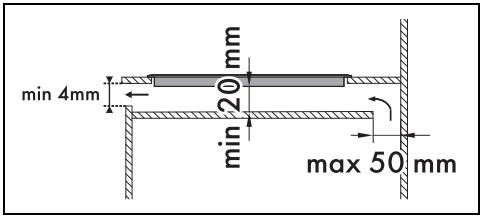


En compartimiento neutro o cajones

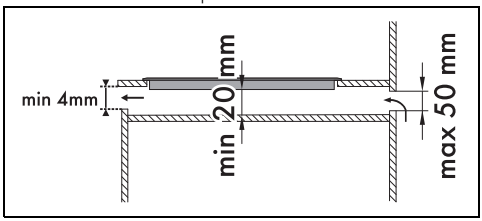
En caso de que haya otros muebles (paredes laterales,
cajones, etc.), lavavajillas o frigoríficos bajo la encimera, se debe instalar un doble fondo de madera a una distancia mínima de 20 mm desde el lado inferior de la encimera para evitar contactos accidentales. El doble fondo solo debe poder extraerse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



Con abertura en el fondo:



Con abertura en la parte trasera:



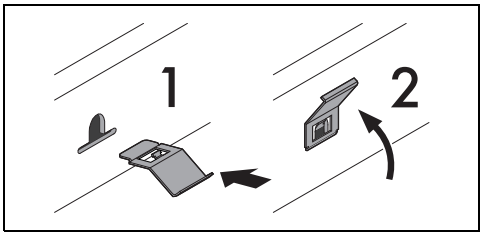
En caso de no instalar el doble fondo de madera, el usuario puede entrar en contacto accidentalmente con partes cortantes o calientes.

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

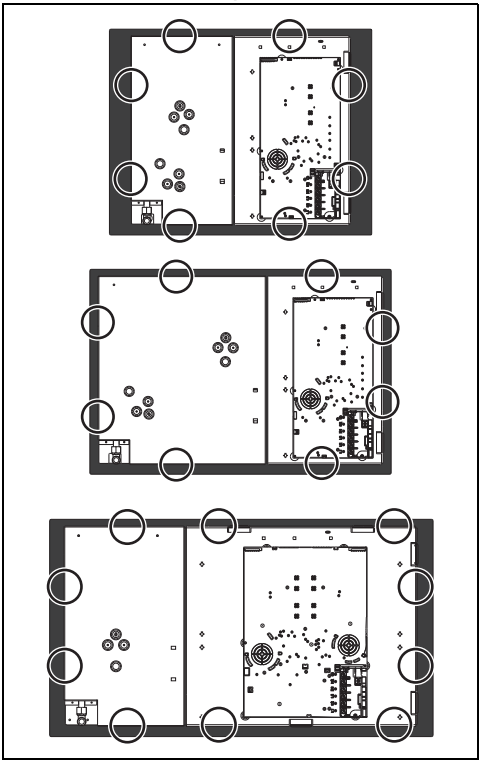
Fijación al mueble empotrado

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.



Posición de la ranura para las abrazaderas



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.

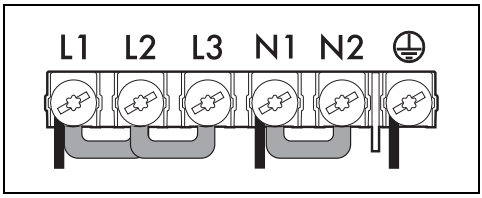
No quite nunca esta placa.

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 - 75 cm:

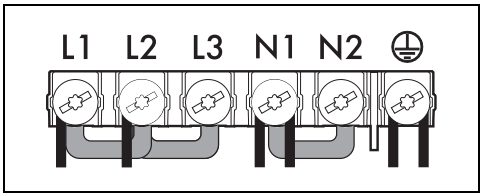
- 220 - 240 V 1N~



Cable de tres polos 3 x 1,5 mm².

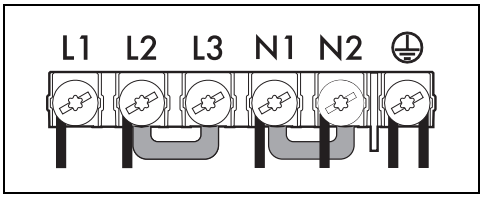
Modelos de 90 cm:

- 220 - 240 V 1 N~



Cable de seis polos 6 x 1,5 mm².

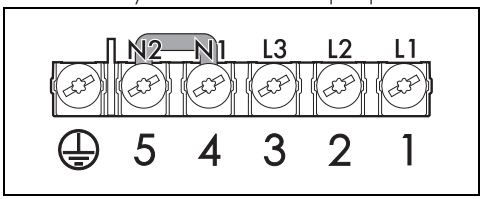
- 380 - 415 V 2N~



Cable de seis polos 6 x 1,5 mm².

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

El esquema que se muestra más abajo muestra la bornera de alimentación vista desde abajo, sin ningún cable conectado. La conexión entre los bornes 4 y 5 debe estar siempre presente.



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.

ES

Para los mercados de Australia y Nueva Zelanda:

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

Conexión con enchufe y toma de corriente

Compruebe que el enchufe macho y la toma de corriente sean del mismo tipo.

Evite el uso de reducciones, adaptadores o derivadores, ya que podrían causar calentamientos o quemaduras.

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.