

ADVERTENCIAS	95	Operaciones preliminares	103
Advertencias generales de seguridad	95	Uso de la encimera de cocción	104
Instalación	99	Funciones suplementarias	106
Función del aparato	100	Función de seguridad	107
Este manual de uso	100	Avisos de error	108
Responsabilidad del fabricante	100	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	108
Placa de identificación	100	Limpieza de la encimera vitrocerámica	108
Eliminación	100	Qué hacer si...	109
Para ahorrar energía	101	INSTALACIÓN	110
Información sobre el consumo de energía en modo apagado/stand-by	101	Conexión eléctrica	110
Cómo leer el manual de uso	101	Abertura para instalación encastrada	110
DESCRIPCIÓN	102	Empotrado	111
Descripción general	102	Ventilación	112
Panel de mandos	102	Fijación al mueble empotrado	112
USO	103	Fijación al mueble empotrado	113
Funciones básicas	103	Para el instalador	113

Se recomienda leer detenidamente este manual, que contiene todas las indicaciones para mantener inalteradas las cualidades estéticas y funcionales del aparato adquirido. Para más información sobre el producto: www.smeg.com

ADVERTENCIAS

Advertencias generales de seguridad

Daños a las personas

- Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante su uso. Mantenga a los niños alejados del aparato.
- Protéjase las manos con guantes térmicos durante su uso.
- Nunca intente apagar una llama o incendio con agua: apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una tela ignífuga.
- El uso de este aparato está permitido a los niños a partir de los 8 años de edad y a las personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o con falta de experiencia y conocimiento, siempre que estén supervisados o instruidos sobre el uso seguro del aparato y sobre los posibles peligros que conlleva.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no están continuamente vigilados.
- No permita que los niños menores de 8 años se acerquen al aparato durante su funcionamiento.
- Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser efectuadas por niños sin

supervisión.

- Preste la máxima atención, la zona de cocción se calienta muy rápidamente. No ponga a calentar las ollas vacías. Peligro de sobrecalentamiento.
- Active el bloqueo de las teclas si hay niños o animales domésticos que puedan alcanzar la encimera de cocción.
- No toque o limpie la superficie de la encimera de cocción mientras esté funcionando o las luces testigo de calor residual estén encendidas.
- Después del uso apague las placas. No confíe nunca solamente en el sensor de presencia de ollas.
- Preste mucha atención a los niños, porque difícilmente pueden ver la indicación de calor residual. Después del uso las zonas de cocción siguen estando muy calientes durante cierto período de tiempo, incluso si están apagadas. Evite que los niños entren en contacto con la encimera.
- Hay que vigilar siempre el proceso de cocción. Hay que vigilar constantemente un proceso de cocción breve.
- **ATENCIÓN:** Cocinar sin supervisión alimentos que contengan grasa y/o aceite puede ser peligroso y podría provocar un incendio.
- Las grasas y los aceites pueden arder si se sobrecalientan. No se aleje durante la preparación de las comidas que contengan aceites o grasas. Si los aceites o las grasas se incendian, no los apague nunca con agua. Ponga la tapa a la olla y apague la zona de cocción correspondiente.
- No utilice las funciones Booster y/o Double Booster (si están presentes) para calentar alimentos grasos o aceites; peligro de incendio.
- Durante la cocción, no apoye objetos metálicos, como cubiertos o vajilla en la superficie de la encimera de cocción porque podrían sobrecalentarse.
- No utilice alimentos enlatados, envases cerrados o envases de plástico para la cocción.
- No utilice tarros magnéticos.
- No utilice salvamanteles u otros materiales entre el fondo del recipiente y la superficie de vitrocerámica; peligro de quemaduras.
- No introduzca objetos metálicos con punta (cubiertos o herramientas) en las ranuras del aparato.
- No utilice ni conserve materiales inflamables cerca del aparato o directamente debajo de la encimera de cocción.

- Apague el aparato después de su uso.
- No tire nunca del cable para quitar el enchufe (si lo hubiera).
- **NO UTILICE AEROSOL** 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).

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.
- No ponga ollas o sartenes vacías en la zonas de cocción encendidas.
- No utilice materiales ásperos o abrasivos ni rascadores metálicos afilados.
- La superficie de vitrocerámica es muy resistente a los golpes, aun así evite la caída de objetos sólidos y duros sobre la superficie de cocción, podrían causar la rotura de la misma.
- En las partes de acero o tratadas superficialmente con acabados metálicos (por ejemplo anodizadas, niqueladas o cromadas) no utilice productos de limpieza que contengan cloro, amoníaco o lejía.
- El aparato no ha sido concebido para funcionar con temporizadores externos ni con sistemas de control remoto.
- Para evitar rayar la superficie

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

Instalación

- **NO INSTALE ESTE APARATO EN LANCHAS O CARAVANAS.**
- No instale el aparato encima de un lavavajillas.
- Coloque el aparato en el mueble con la ayuda de otra persona.
- Compruebe que el mueble tenga las aberturas requeridas.
- Compruebe que el material del mueble sea resistente al calor.
- Haga realizar la instalación, el mantenimiento y las reparaciones por personal cualificado conforme a las normas vigentes.
- La conexión eléctrica debe ser realizada por personal técnico cualificado.
- Es obligatorio efectuar la puesta a tierra de conformidad con las normas de seguridad de la instalación eléctrica.
- Utilice cables resistentes a una temperatura de al menos 90 °C.
- Pase el cable de alimentación a la parte trasera del mueble. Tenga cuidado de que no entre en contacto con la parte inferior de la encimera de cocción o con un eventual horno empotrado bajo ésta.
- Tenga cuidado si se conectan aparatos eléctricos adicionales. Los cables de conexión no deben entrar nunca en contacto con las zonas de cocción calientes.
- El par de apriete de los tornillos de los conductores de alimentación del terminal de bornes debe ser de 1,2-1,5 Nm.
- No fije el aparato con demasiada firmeza al mueble, ya que podrían producirse daños durante el uso u obstruirse parcialmente las ranuras de eliminación del calor.
- La instalación y cualquier sustitución del cable de conexión eléctrica debe ser hecha exclusivamente por personal técnico autorizado.
- Para evitar cualquier peligro, si el cable de alimentación eléctrica se daña, contacte inmediatamente con el servicio de asistencia técnica para la sustitución.
- Antes de cualquier intervención en el aparato (instalación, mantenimiento, posicionamiento o desplazamiento) use siempre equipos de protección individual.
- Antes de cualquier operación en el aparato, desconecte la energía eléctrica general.

- Permita la desconexión del aparato tras la instalación, mediante un enchufe accesible o un interruptor en caso de conexión fija.
- Instale en la línea de alimentación un dispositivo de corte omnipolar, con una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III, de acuerdo con las normas de instalación.
- Si el acceso a la alimentación eléctrica está restringido, los medios de desconexión de todos los polos deben ser accesibles y estar incorporados al cableado fijo de acuerdo con las normas de conexión.
- Este aparato se puede usar hasta una altura máxima de 2000 metros sobre el nivel del mar.

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.



Tensión eléctrica Peligro de electrocución

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

Para desechar el aparato:

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

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

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



Embalajes de plástico Peligro de asfixia

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

Para ahorrar energía

- El diámetro de la base de la olla no debe salir de las líneas serigráficas sobre la superficie de vitrocerámica.
- Las ollas no deben colocarse fuera del perímetro de la encimera y encima de la pantalla.
- Al comprar una olla, verifique si el diámetro indicado se refiere al fondo o a la parte superior del recipiente, este último es casi siempre más grande que el del fondo.
- Cuando se preparan platos con tiempos largos de cocción, se puede ahorrar tiempo y energía utilizando una olla a presión, la cual permite además conservar las vitaminas contenidas en los alimentos.
- Asegúrese de que la olla a presión contenga suficiente líquido, porque el sobrecalentamiento provocado por la falta del mismo podría dañar la olla y la zona de cocción.
- Se fuese posible cubra las ollas con una tapa adecuada.
- Elija la olla adecuada para la cantidad de alimento que desea cocinar. Una olla grande, pero semivacía implica un

derroche de energía.



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

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

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

Cómo leer el manual de uso

Este manual de uso utiliza las siguientes convenciones de lectura:



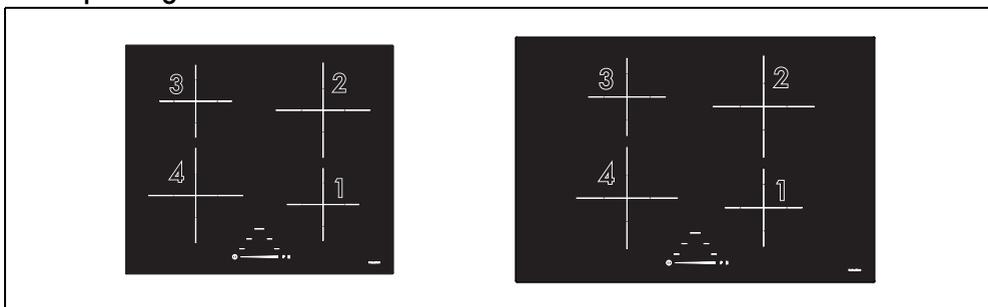
Advertencia/Atención



Información/Sugerencia

DESCRIPCIÓN

Descripción general

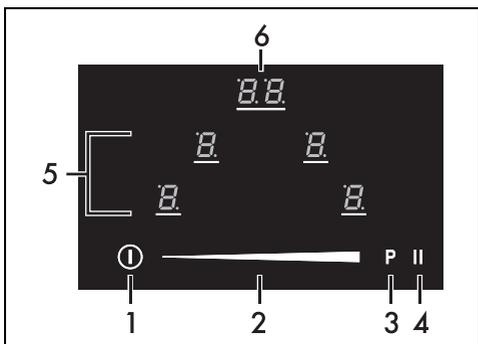


Zona	Tamaño H x L (mm)	Potencia absorbida a niv.9 (W)*	Consumo en función Booster (W) *
1 - 3	160 x 160	1400	2100
2 - 4	200 x 200	2300	3000

*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



1. Tecla ON/OFF
2. Barra de deslizamiento
3. Tecla función booster
4. Tecla función pausa
5. Área de selección zonas de cocción
6. Área de ajuste del temporizador

Ventajas de la cocción por inducción



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

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

Gestión de la potencia

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

gestión automática.



Se da la prioridad a la última zona programada.



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

USO

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.

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).

Diámetros de los recipientes utilizables

Quemador	Diámetro del recipiente
Zona 1 - 3	7 - 9
Zona 2 - 4	9 - 11

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.

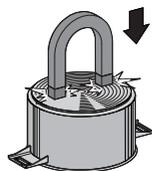
- Recipientes de acero inox multicapa, acero inoxidable ferrítico y aluminio con fondo especial.

Recipientes no adecuados:

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

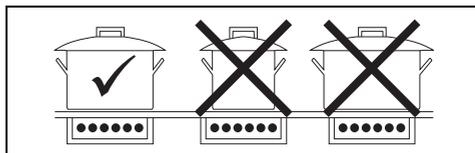
Consejos prácticos para el ahorro energético

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



Consejos prácticos para el ahorro energético

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



- Durante la compra de una olla, verifique si

el diámetro indicado se refiere al fondo o a la parte superior del recipiente, porque este último es casi siempre más grande que el del fondo.

- El fondo de los recipientes debe ser muy grueso y perfectamente plano. Además, debe estar limpio y seco, como también la encimera.
- Cuando se preparan platos con tiempos largos de cocción, se puede ahorrar tiempo y energía utilizando una olla a presión, que además permite 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.
- Si es posible, cubra siempre 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.
- No utilice recipientes de hierro fundido o con el fondo áspero.



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

Tabla resumen de los niveles de potencia

La potencia puede regularse en varios niveles. En el siguiente cuadro 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

Nivel de potencia	Adecuado para:
P	Hervir grandes cantidades de agua (potencia máxima, véase la «Función Booster»)

Encendido y apagado

Para encender la encimera, mantenga pulsada la tecla **ON/OFF**  durante 1 segundo.

Tras 5 segundos del encendido, si no se activa ninguna placa, la encimera de cocción se apaga automáticamente.

Uso de la encimera de cocción

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.

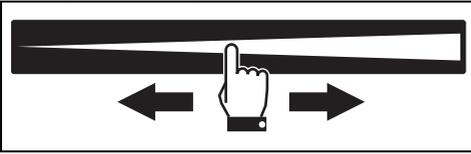


Ahora el valor de la potencia indicado es de



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).



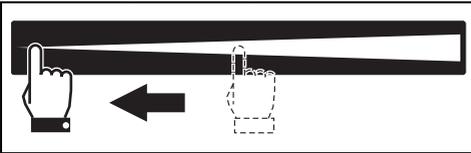
La pantalla de la zona utilizada indica el valor de la potencia programada.



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 **0**.



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



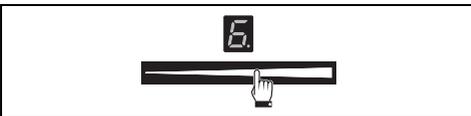
Selección rápida



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

Después de haber encendido el aparato 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

Después de haber encendido la encimera y

haber seleccionado una zona para activar la función:

1. Seleccione la tecla **P**.
2. Se activará la función Booster y la pantalla de la zona de cocción mostrará el símbolo **P**.

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



- La función Booster permanece activa como máximo durante 10 minutos, transcurridos los cuales el nivel de potencia disminuye automáticamente al nivel 9.
- Si la temperatura interna es demasiado alta, la función Booster se desactivará temporalmente.

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.

Funciones suplementarias

Bloqueo de mandos



Esta función está pensada para bloquear todas las zonas de la placa excepto la tecla ON/OFF.



Para activar la función no debe haber ningún recipiente sobre la placa de cocción.



Para activar la función no debe haber ninguna zona seleccionada.

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

Para activar el bloqueo de mandos, lleve a cabo las siguientes acciones en un plazo de 10 segundos:

1. Pulse a la vez la tecla de la zona de cocción frontal derecha y la tecla **P**.
2. Vuelva a pulsar la tecla de la zona de cocción frontal derecha.

Las pantallas de las zonas de cocción y del temporizador muestran el símbolo **!**.

Para desactivar el bloqueo de mandos temporalmente, lleve a cabo la siguiente acción en un plazo de 10 segundos:

1. Pulse a la vez la tecla de la zona de cocción frontal derecha y la tecla **P**.

Para desactivar el bloqueo de mandos, lleve a cabo las siguientes acciones en un plazo de 10 segundos:

1. Pulse a la vez la tecla de la zona de cocción frontal derecha y la tecla **P**.
2. Vuelva a pulsar la tecla **P**.

Después de desbloquear los mandos, 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 **A**.
- Al terminar el tiempo de calentamiento, la zona de cocción vuelve al nivel de potencia seleccionado anteriormente.
- Esta función se puede desactivar manteniendo pulsado durante 3 segundos el nivel de potencia programado o seleccionando un nivel inferior.

Tabla con los tiempos de calentamiento rápido

Nivel de potencia	Tiempo de calentamiento automático (minutos/segundos)
1	48 s
2	2 m 24 s
3	3 m 50 s
4	5 m 12 s
5	6 m 48 s
6	2 m
7	2 m 48 s
8	3 m 36 s

Función warming

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

1. Seleccione una zona de cocción.
2. Pulse el extremo izquierdo de la barra de deslizamiento, de manera indicativa entre el nivel 0 y el nivel 1, para activar la función; en la pantalla de la zona de cocción seleccionada aparece el símbolo **L**.

Para desactivar la función Warming, seleccione cualquier nivel de potencia. O pulse la tecla **1**.



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



Tras 2 horas de uso, la función warming se desactiva automáticamente y apaga la zona de cocción utilizada.

Temporizador minuterio

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

1. Pulse en el interior del área de ajuste del temporizador.
2. En la pantalla aparece **0-**.
3. Con una nueva presión el dígito de la izquierda parpadea y ya puede ajustar las unidades del número de minutos a través de la barra de deslizamiento (por ej. **-5**).
4. Cuando el dígito de la izquierda deja de parpadear, es posible seleccionar, siguiendo el mismo procedimiento, las decenas de minutos (por ejemplo, **15**).
5. Al cabo de unos instantes, el temporizador empezará la cuenta atrás.
6. Cuando se acabe el tiempo se emitirán señales acústicas; pulse la zona del temporizador para desactivarlo.



Con esta función se puede programar un minuterio que emite señales acústicas al final del tiempo deseado.



Se pueden programar hasta un máximo de 99 minutos.

Cocción temporizada



Se pueden programar hasta un máximo de 99 minutos.



Con esta función se puede programar el apagado automático de cada zona de cocción al final de un período de tiempo.



Es posible activar la función en varias zonas de cocción al mismo tiempo.

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

1. Seleccione un nivel de potencia.
2. Siga el mismo procedimiento utilizado para programar un temporizador minuterio.
 - En las esquinas de la pantalla del área de ajuste del temporizador aparecen los

símbolos  para indicar que las áreas están funcionando con temporizador.

3. La cocción temporizada se activa algunos segundos después de la última selección.
4. Cuando se acabe el tiempo se emitirán señales acústicas; pulse la zona del temporizador para desactivarlo.

Modificación o desactivación de la cocción temporizada

Para modificar o desactivar el minuterio y la cocción temporizada, basta pulsar el área de ajuste del temporizador y seguir el mismo procedimiento utilizado para su programación, modificando los minutos o poniéndolos a cero por completo.

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.

Calor residual

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

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 y se muestra el símbolo **H** en la pantalla.

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

Ajuste del valor de potencia del aparato

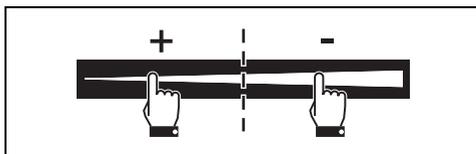


- Esta función permite ajustar el valor máximo de potencia de su aparato.
- La encimera de inducción está configurada para funcionar a la potencia de 7,4 kW, pero se puede limitar su funcionamiento a 6,0 kW, 5,5 kW, 5,0 kW, 4,5 kW, 4,0 kW, 3,5 kW, 2,8 kW y 2,4 kW.

Con el aparato apagado:

1. Pulse la tecla **P** durante al menos 3 segundos.
2. Las pantallas de las zonas de cocción muestran los símbolos **-**.
3. Pulse simultáneamente las teclas de dos zonas de cocción cualesquiera.

- El área de ajuste del temporizador muestra el valor de la potencia actual **7.4**
4. Pulse la parte derecha de la barra de deslizamiento para disminuir los valores de potencia y la parte derecha para aumentarlos.



5. Pulse el botón **I** para guardar el nuevo ajuste; la encimera se apaga emitiendo al mismo tiempo una señal acústica.



Al cabo de un minuto de inactividad, la encimera se apaga automáticamente.

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

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.



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.

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.

Qué hacer si...

La encimera de cocción no funciona:

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

Los resultados de la cocción no son satisfactorios:

- Controle que la temperatura de cocción no sea demasiado alta o demasiado baja.
- Asegúrese de que la encimera cuente con la ventilación correcta y de que las tomas de aire estén completamente libres.
- Utilice ollas certificadas y probadas para la cocción por inducción.

La encimera de cocción produce humo:

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

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

- Llame al Servicio de Asistencia o a un electricista.

Aparecen roturas o grietas en la encimera de cocción:

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

INSTALACIÓN

Conexión eléctrica



Vea Advertencias generales de seguridad.

Información general

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

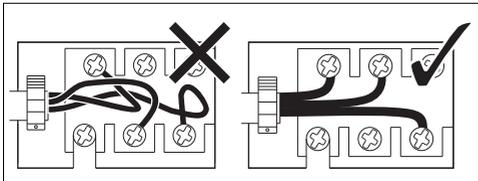
La placa de identificación, con los datos técnicos, el número de serie y la marca, está aplicada visiblemente en el aparato.

No quite nunca esta placa.

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

Conexión de la bornera

Disponga los cables de forma ordenada para evitar que se superpongan o entren en contacto con algún puente. Los cables deben tener la longitud correcta para evitar que se acumulen o se retuerzan dentro de la bornera.



El aparato puede conectarse de los siguientes modos:

220-240V ~ 3 x 6 mm ² cable tripolar	L1 L2 L3 N1 N2 ⊕
220-240V 3~ 4 x 4 mm ² cable de cuatro polos	L1 L2 L3 N1 N2 ⊕
380-415V 2N~ 4 x 4 mm ² cable de cuatro polos	L1 L2 L3 N1 N2 ⊕
380-415V 3N~ 5 x 1,5 mm ² cable de cinco polos	L1 L2 L3 N1 N2 ⊕



Los valores indicados anteriormente 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 UNE-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.

Abertura para instalación encastrada

Indicaciones de seguridad para el posicionamiento y la instalación



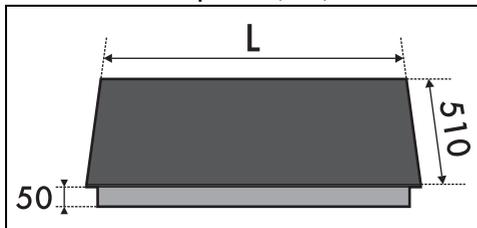
Vea Advertencias generales de seguridad.

- 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.

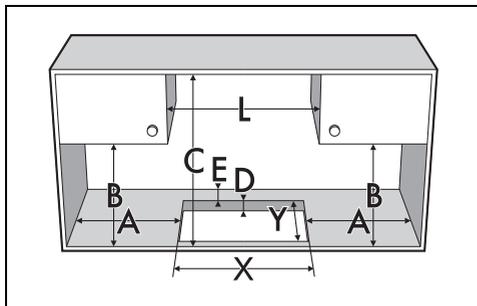
- Hay que respetar también las distancias mínimas de los recortes de la encimera en el lado trasero, como se indica en las instrucciones de montaje.
- Si el aparato se instala sobre un horno, este debe estar dotado de ventilador de refrigeración.

Dimensiones del aparato (mm)



MODELOS (cm)	L
60	600
70	700

Empotrado normal y a ras (mm)



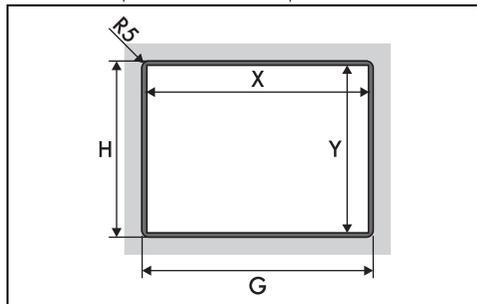
A	B	C	D	E
mín. 150	mín. 460	mín. 750	20 ÷ 60	mín. 50

L	X	Y	G	H
600-750	560	490/ 478÷482	604	514

Empotrado a ras

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

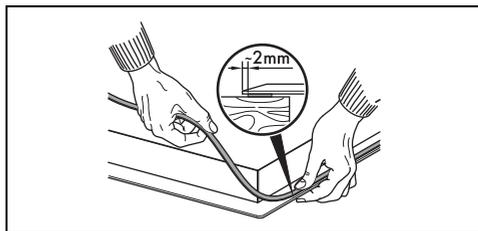
ras de la superficie de trabajo.



*Vea las alturas de la tabla anterior.

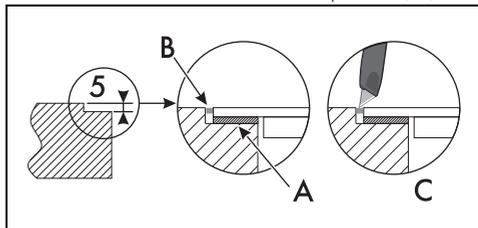
Junta de la encimera de cocción

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



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

En caso de empotrado a ras, después de haber extendido sobre la superficie de vidrio la junta adhesiva (A) y de haber puesto y fijado la encimera de cocción, rellene los bordes con silicona aislante (B) y limpie el exceso. Si fuese necesario quitar la encimera, corte la silicona con un cutter antes de tratar de quitarla (C).

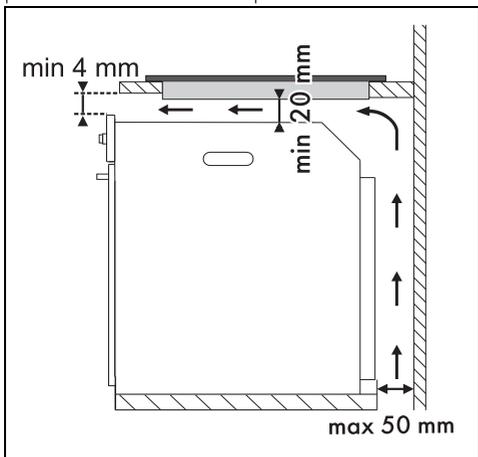


Empotrado

En compartimiento para empotrar el horno

La distancia entre la encimera de cocción y los muebles de cocina o los aparatos de empotrar

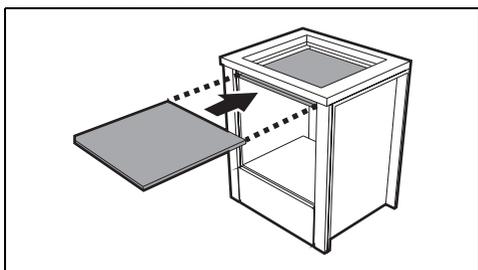
debe garantizar una ventilación adecuada y una salida del aire suficiente. Si se instala sobre un horno es necesario dejar un espacio entre el fondo de la encimera de cocción y la parte del producto instalado debajo.



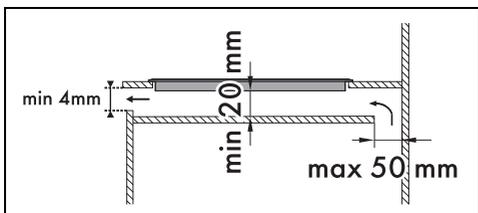
En compartimento neutro o cajones

En caso de que haya otros muebles (paredes laterales,

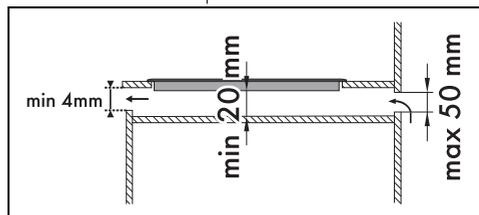
cajones, etc.), lavavajillas o frigoríficos bajo la encimera, se debe instalar un doble fondo de madera a una distancia mínima de 20 mm desde el lado inferior de la encimera para evitar contactos accidentales. El doble fondo solo debe poder extraerse utilizando herramientas adecuadas.



Con abertura en el fondo:



Con abertura en la parte trasera:



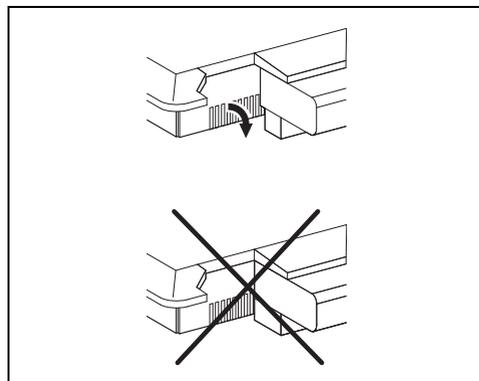
En caso de no instalar el doble fondo de madera, el usuario puede entrar en contacto accidentalmente con partes cortantes o calientes.



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

Ventilación

A continuación se muestra un ejemplo de instalación con una ventilación correcta y un ejemplo de instalación incorrecta que debe evitarse.



Fijación al mueble empotrado

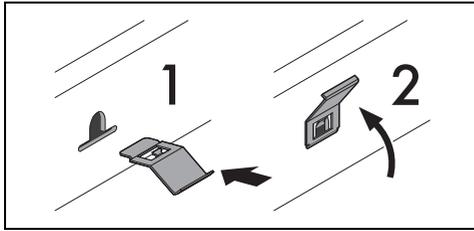


Las bridas no deben instalarse en la parte delantera del aparato.

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.

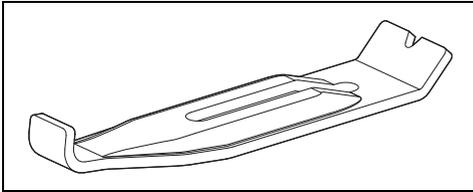
2. Gírelas hacia arriba para encajarlas definitivamente.



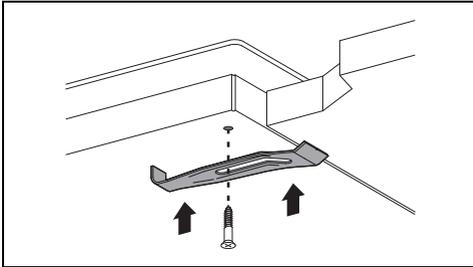
usuario sobre el método correcto de funcionamiento.

Fijación al mueble empotrado

Para garantizar la fijación al mueble empotrado y un centrado óptimo, es necesario enroskar las abrazaderas de fijación suministradas en los orificios situados en el cárter inferior.



Enrosque las abrazaderas de fijación en los orificios correspondientes para fijar correctamente la encimera de cocción a la estructura empotrada.



Para el instalador

- En caso de conexión con enchufe (si lo hubiera), este siempre tendrá que quedar accesible después de la instalación.
- No doble ni atrape el cable de alimentación.
- Hay que instalar el aparato siguiendo los esquemas de instalación.
- Si el aparato no funciona correctamente después de haber realizado todos los controles, contacte con el Servicio de Asistencia Autorizado de su zona.
- Una vez que el aparato está instalado correctamente le rogamos que instruya al