

1 Advertencias	192
1.1 Advertencias generales de seguridad	192
1.2 Función del aparato	196
1.6 Eliminación	196
1.7 Cómo leer el manual de uso	197
2 Descripción	198
2.1 Descripción general	198
2.2 Panel de mandos	199
3 Uso	201
3.1 Advertencias	201
3.2 Operaciones preliminares	202
3.3 Uso de la encimera de cocción	202
3.4 Funciones suplementarias	210
3.5 Funciones especiales	213
3.6 Menú programaciones	214
3.7 Menú de usuario	216
3.8 Códigos de error	219
4 Limpieza y mantenimiento	220
4.1 Advertencias	220
4.2 Limpieza de las superficies	220
4.3 Limpieza ordinaria semanal	220
4.4 Manchas de comida o restos	220
4.5 Qué hacer si...	221
5 Instalación	222
5.1 Conexión eléctrica	222
5.2 Instrucciones para el instalador	223
5.3 Advertencias de seguridad	223
5.4 Limitación de la potencia	223
5.5 Abertura para instalación encastrada	223
5.6 Empotrado	225

TRADUCCIÓN DEL MANUAL ORIGINAL

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.

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



1 Advertencias

1.1 Advertencias generales de seguridad

Daños a las personas

- Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante su uso.
- No toque las resistencias durante el uso.
- 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, supervisados o instruidos por personas adultas y responsables de su seguridad.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no están continuamente vigilados.
- No permita que los niños menores de 8 años se acerquen al aparato durante su funcionamiento.
- Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser efectuadas por niños sin supervisión.
- Preste la máxima atención, la zona de cocción se calienta muy rápidamente. No ponga a calentar las ollas vacías: peligro de sobrecalentamiento.
- Las grasas y los aceites pueden arder si se sobrecalientan. No se aleje durante la preparación de las comidas que contengan aceites o grasas. Si los aceites o las grasas se incendian, no los apague nunca con agua. Ponga la tapa a la olla y apague la zona de cocción correspondiente.
- No utilice las funciones Booster y Double Booster para calentar aceites o grasas. Peligro de incendio.
- Apoye los recipientes directamente sobre la vitrocerámica. No ponga papel, bayetas o salvamanteles fuera de la olla. ¡Peligro de quemaduras!
- Hay que vigilar siempre el proceso de cocción. Hay que vigilar constantemente un proceso de cocción breve.
- Durante el uso no apoye objetos metálicos, como cubiertos u otros en la superficie de la encimera de cocción porque podrían sobrecalentarse.
- No introduzca objetos metálicos puntiagudos (cubiertos o utensilios) en las ranuras.



- No vierta agua directamente en las bandejas muy calientes.
- No utilice ni conserve materiales inflamables cerca del aparato o directamente debajo de la encimera de cocción.
- **NO UTILICE AEROSOL**
CERCA DE ESTE APARATO
MIENTRAS ESTÉ
FUNCIONANDO.
- Apague el aparato después de su uso.
- **NO MODIFIQUE EL APARATO.**
- Antes de cualquier intervención en el aparato (instalación, mantenimiento, posicionamiento o desplazamiento) use siempre equipos de protección individual.
- Antes de cualquier operación en el aparato, desconecte la energía eléctrica general.
- Haga realizar la instalación, el mantenimiento y las reparaciones por personal cualificado conforme a las normas vigentes.
- Nunca intente reparar el aparato personalmente, diríjase a un técnico cualificado.
- Si el cable de alimentación eléctrica se daña, contacte inmediatamente con el servicio de asistencia técnica para la sustitución.

Daños al aparato

- En las partes de cristal no utilice detergentes abrasivos o corrosivos (por ejemplo productos en polvo, quitamanchas y estropajos metálicos).
- Emplee, de ser necesario, utensilios de madera o plástico.
- No se siente sobre el aparato.
- No la utilice como superficie de apoyo.
- No obstruya las aberturas ni las ranuras de ventilación y eliminación del calor.
- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- El fondo del recipiente de cocción debe ser lo más uniforme posible. Un vacío de aire (por ej. un grabado con el logotipo del fabricante en el centro) puede causar daños (por ej. deformación de las superficies del fondo debido al sobrecalentamiento).
- 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 superficies 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.



Advertencias

- Todos los recipientes deben tener el fondo plano y uniforme.
- En caso de derrames o desbordamientos, elimine el exceso de líquido de la encimera de cocción.
- No vierta sustancias ácidas, como zumo de limón o vinagre, en la encimera de cocción.
- No derrame azúcar o mezclas dulces en la encimera de cocción durante la cocción.
- No apoye materiales o sustancias que podrían fundirse o incendiarse (papeles, plástico o papel de aluminio) durante la cocción.
- Apoye los recipientes directamente sobre la superficie de vitrocerámica.
- No ponga ollas o sartenes vacías en la zonas de cocción encendidas.
- No utilice materiales ásperos o abrasivos ni rascadores metálicos afilados.
- En las partes de acero o tratadas superficialmente con acabados metálicos (por ejemplo anodizadas, niqueladas o cromadas) no utilice productos de limpieza que contengan cloro, amoníaco o lejía.

Instalación

- **NO INSTALE ESTE APARATO EN LANCHAS O CARAVANAS.**
- Coloque el aparato en el mueble con la ayuda de otra persona.
- Compruebe que el material del mueble sea resistente al calor.
- Compruebe que el mueble tenga las aberturas requeridas.
- Para evitar cualquier sobrecalentamiento, no hay que instalar el aparato detrás de una puerta decorativa o de un panel.
- La conexión eléctrica debe ser efectuada por personal técnico autorizado.
- Para la conexión use un cable flexible y resistente al calor. Aplique terminales de enchufe en los extremos de los cables antes de conectarlos al generador.
- Es obligatorio efectuar la puesta a tierra de conformidad con las normas de seguridad de la instalación eléctrica.
- Utilice cables resistentes a una temperatura de al menos 90°C.
- El par de apriete de los tornillos de los conductores de alimentación de la bornera 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 este aparato

- En caso de que se formen fisuras, grietas, o si la superficie de cocción de vitrocerámica se rompiese, apague inmediatamente el aparato. Desconecte la alimentación eléctrica y llame al servicio de asistencia técnica.
- Evite que objetos sólidos y pesados caigan en la superficie estropeando la superficie de cocción.
- No utilice la encimera de cocción si el horno estuviese instalado debajo de la misma y hubiese un proceso de pirólisis en curso.
- No toque o limpie la superficie de la encimera de cocción mientras esté funcionando o las luces testigo de calor residual estén encendidas.
- Active el bloqueo de las teclas si hay niños o animales domésticos que puedan alcanzar la encimera de cocción.
- Después de su uso, apague las zonas de cocción que permanecen muy calientes durante un cierto periodo de tiempo después de su apagado. No toque las superficies de la encimera de cocción.
- Después del uso apague las placas. No confíe nunca solamente en el sensor de presencia de ollas.
- La superficie de vitrocerámica no debe usarse como superficie de apoyo.
- Quite de la tapa cualquier líquido que hubiese desbordado antes de abrirla.
- Preste mucha atención a los niños, porque difícilmente pueden ver la indicación de calor residual. Después del uso las zonas de cocción siguen estando muy calientes durante cierto período de tiempo, incluso si están apagadas. Evite que los niños entren en contacto con la encimera.
- La superficie de vitrocerámica es muy resistente a los golpes. Evite, sin embargo que objetos sólidos y duros caigan sobre la superficie de cocción, porque podrían provocar la rotura de la misma si son puntiagudos.
- Antes de cerrar la tapa, deje que se enfríe la placa.
- Los usuarios de marcapasos u otros dispositivos similares deben asegurarse de que el funcionamiento de sus aparatos no se vea afectado por el campo inductivo, cuya gama de frecuencias está comprendida entre 20 y 50 kHz.
- En cumplimiento de las disposiciones relativas a la compatibilidad electromagnética, la encimera de cocción por inducción electromagnética pertenece al grupo 2 y a la clase B (EN 55011).



Advertencias

- El presente aparato cumple con los estándares y las directivas actualmente vigentes en seguridad y compatibilidad electromagnética. No obstante, se recomienda a los usuarios de marcapasos mantener una distancia mínima de 20-30 cm entre el aparato en funcionamiento y el marcapasos. Contacte con el fabricante del marcapasos para más información.

1.2 Función del aparato

- Este aparato debe utilizarse para la cocción de alimentos en entornos domésticos. Cualquier otro uso se considera inadecuado.
- El aparato no ha sido concebido para funcionar con temporizadores externos ni con sistemas de control remoto.

1.3 Responsabilidad del fabricante

- El fabricante no se hace responsable por los daños a personas y cosas causados por:
- uso del aparato distinto al previsto;
- incumplimiento de las prescripciones del manual de uso;
- alteración incluso de una sola parte del aparato;
- utilización de repuestos no originales

1.4 Placa de identificación

La placa de identificación lleva los datos técnicos, el número de serie y la marca. No quite nunca la placa de identificación.

1.5 Este manual de uso

Este manual de uso forma parte integrante del aparato y debe guardarse íntegro y al alcance del usuario durante todo el ciclo de vida del aparato.

- Antes de utilizar el aparato, lea detenidamente el presente manual de uso.

1.6 Eliminación



Conforme a la directiva europea RAEE (2012/19/UE), este aparato se debe desechar al final de su vida útil separándolo del resto de residuos. Este aparato no contiene sustancias en cantidades suficientes para ser consideradas peligrosas para la salud y el medioambiente, de conformidad con las directivas europeas actuales.

Para desechar el aparato:

- Corte el cable de alimentación eléctrica y quítelo junto con la clavija del enchufe.



Tensión eléctrica

Peligro de electrocución

- Desconecte la alimentación eléctrica general.
- Desconecte la alimentación eléctrica del aparato.



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

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

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



Embalajes de plástico Peligro de asfixia

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

1.7 Cómo leer el manual de uso

Este manual de uso utiliza las siguientes convenciones de lectura:

Advertencias



Información general sobre este manual de uso, la seguridad y la eliminación final.

Característica



Descripción del aparato y sus accesorios.

Uso



Información sobre el uso del aparato y los accesorios, consejos para la cocción.

Limpieza y mantenimiento



Información para la limpieza y el mantenimiento correctos del aparato.

Instalación



Información para el técnico cualificado: instalación, puesta en funcionamiento y prueba.



Advertencia de seguridad



Información



Sugerencia

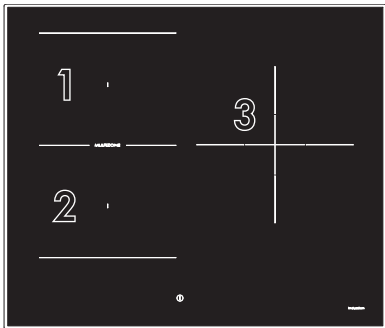
1. Secuencia de las instrucciones de uso.

- Instrucción de uso individual.

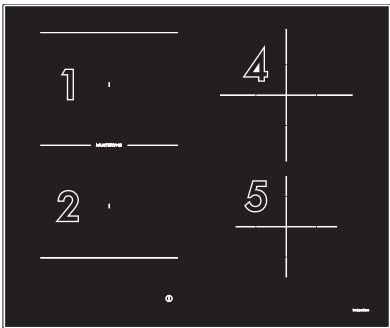


2 Descripción

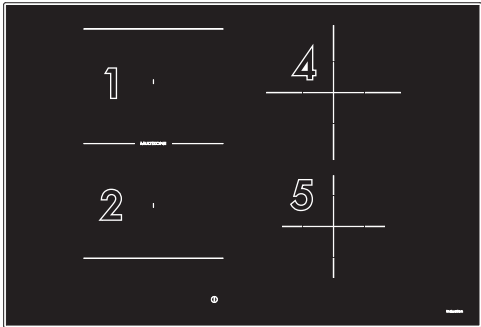
2.1 Descripción general



60 cm (3 zonas de cocción)



60 cm (4 zonas de cocción)



75 cm

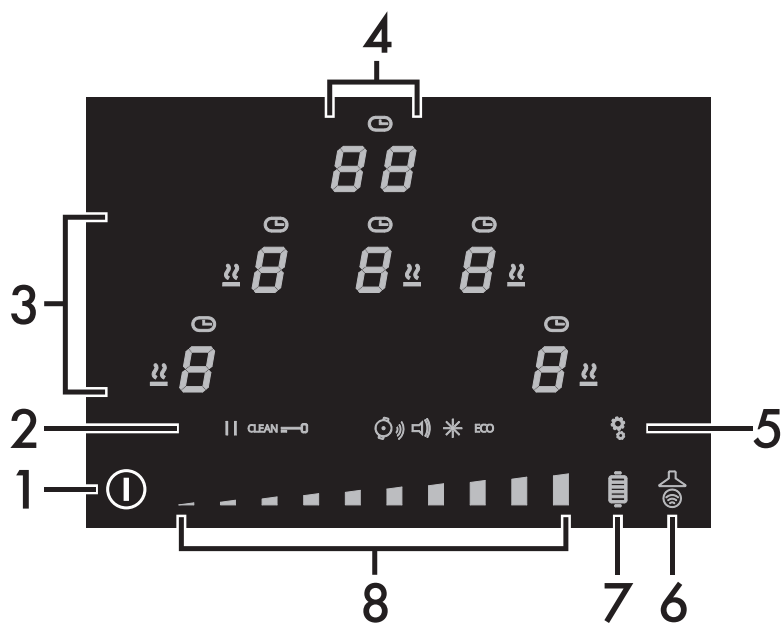
Tabla con las potencias máximas absorbidas (expresadas en vatios)

	Tamaño H x L (mm)	Nivel 9	Booster	Double Booster
Zone 1/ 2: individuales	180 x 218	2100	2500	3000
Zone 1/ 2: Multizone	360 x 218	1500	1850	-
Zona 3	250 x 250	2300	3000	-
Zona 4	200 x 200	2300	3000	-
Zona 5	160 x 160	1400	2100	-

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



2.2 Panel de mandos



1 Botón On/Off

2 Iconos programaciones

3 Pantalla de las zonas de cocción

4 Pantalla del temporizador

5 Tecla menú programaciones

6 Tecla función Auto-Vent 2.0

7 Tecla función Grill

8 Barra de deslizamiento



Descripción

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 desde 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.



3 Uso

3.1 Advertencias



Temperatura elevada Peligro de quemaduras

- Protéjase las manos con guantes térmicos durante su uso.
- No toque o limpie la superficie de la encimera de cocción mientras esté funcionando o las luces testigo de calor residual estén encendidas.
- No ponga ollas o sartenes vacías en las zonas de cocción encendidas.
- No permita que los niños menores de 8 años se acerquen al aparato durante su funcionamiento.
- Active el bloqueo de las teclas si hay niños o animales domésticos que puedan alcanzar la encimera de cocción.
- Después de su uso, apague las zonas de cocción que permanecen muy calientes durante un cierto periodo de tiempo después de su apagado. No toque las superficies de la encimera de cocción.



Temperatura elevada Peligro de incendio o explosión

- No utilice o deje materiales inflamables cerca del aparato o directamente debajo de la encimera de cocción.
- No utilice alimentos enlatados, envases cerrados, recipientes y envases de plástico para la cocción.
- No deje el aparato sin vigilancia durante las cocciones que puedan liberar grasas o aceites.
- En caso de fisuras o grietas, apague inmediatamente el aparato, desconecte la alimentación eléctrica y llame al Servicio de Asistencia.



Uso incorrecto Riesgo de daños a las superficies

- No utilice la encimera de cocción si el horno estuviese instalado debajo de la misma y hubiese un proceso de pirólisis en curso.
- No apoye ollas con el fondo no perfectamente plano y regular.
- Evite que objetos sólidos y pesados caigan en la superficie estropeando la superficie de cocción.
- No la utilice como superficie de apoyo.



3.2 Operaciones preliminares

Para eliminar la posible humedad acumulada durante las elaboraciones de fábrica, para un correcto funcionamiento de los circuitos electrónicos y del panel de mandos:

1. Quite la película protectora de las superficies externas del aparato y de los accesorios.
2. Quite las posibles etiquetas (a excepción de la placa con los datos técnicos).

3.3 Uso de la encimera de cocción

Todos los mandos y controles del aparato están ubicados en el panel frontal. El uso de la encimera de inducción se hace con las teclas del sensor de control táctil (Touch control). Toque ligeramente un símbolo en la superficie de vitrocerámica. Cada toque correcto es confirmado por una señal acústica.

Primer encendido



Al conectar el aparato a la alimentación eléctrica general por primera vez, se realiza un control automático que enciende temporalmente todos los testigos luminosos.

Después de haber conectado el aparato a la alimentación eléctrica general, en el primer uso el símbolo intermitente  se encenderá en la pantalla. Sirve para acceder al menú técnico del aparato, que debe ser utilizado exclusivamente por el personal de la Asistencia Técnica.

Al encender el aparato, en la pantalla del temporizador aparecen el icono , la

tecla  ligeramente iluminada y el texto



Lista de iconos



Icono de la función Warming.



Icono del temporizador.



Icono de la función Pausa.



Icono de la función Clean.



Icono del bloqueo de mandos.



Icono de detección de ollas automático.



Icono de volumen de las teclas.



Icono de luminosidad de la pantalla.



Icono de la función Eco.

Lista de teclas



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



Tecla menú programaciones: permite acceder a las programaciones del aparato.



Tecla de la función Grill: activa la función Grill



Tecla función Auto-Vent 2.0: activa la comunicación entre la encimera de cocción y la campana extractora.



Barra de deslizamiento: aumenta o disminuye la potencia de una zona de cocción, permite modificar las programaciones y seleccionar las opciones del menú de usuario.



Pantalla de las zonas de cocción



En esta área se encuentran las teclas para seleccionar las zonas de cocción, los iconos del temporizador que están encima de cada zona y el icono de la función Warming.

Pantalla del temporizador



En esta área se encuentran los mandos para programar el temporizador autónomo y los del temporizador para las zonas de cocción. Cuando es posible programar un temporizador autónomo, se muestra el

siguiente texto .

Diámetro de los recipientes

Asegúrese de que los recipientes tengan como mínimo el diámetro que se indica en la siguiente tabla:

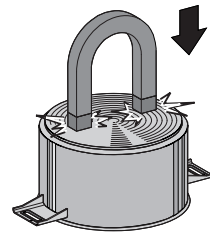
Zona	Ø mínimo (cm)	Ø recomendado (cm)
Zona 1 y 2 (zona individual)	9 - 11 *	18
Zona 1 y 2 (Multizone)	19	22
Zona 3	13	25
Zona 4	9 - 11 *	21
Zona 5	7 - 9 *	16

* Si se utilizan recipientes con un diámetro inferior al valor mínimo indicado en la columna «Ø mínimo (cm)», el aparato podría no reconocerlos.

Tenga en cuenta lo siguiente:

- No supere los límites de las zonas serigrafiadas sobre la encimera de cocción.
- No cubra el panel de mandos.
- No se acerque a los bordes del cristal.
- Si se desea utilizar una plancha o una sartén alargada en las zonas **1** y **2** con la función Multizone, se recomienda elegir un recipiente con unas medidas máximas de 22 x 36 cm y mínimas de 19 x 19 cm.

Recipientes a utilizar para la cocción por inducción



Los recipientes utilizados para la cocción por inducción deben ser de metal, tener propiedades magnéticas y un fondo de tamaño suficiente.

Recipientes adecuados:

- Recipientes de acero esmaltado con fondo grueso.
- Recipientes de hierro forjado con fondo esmaltado.
- Recipientes de acero inox multicapa, acero inoxidable ferrítico y aluminio con fondo especial.

Recipientes no adecuados:

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



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

Limitación de la duración de la cocción

La encimera dispone de un dispositivo automático que limita la duración de funcionamiento.

Si no se modifican los ajustes de la zona de cocción, la duración de funcionamiento máximo de cada una de las zonas depende del nivel de potencia seleccionado.

Al activar el dispositivo para limitar la duración, la zona de cocción se apaga, se emite una breve señal acústica y, si está caliente, se visualizan los símbolos de calor residual en la pantalla.

Nivel de potencia programado	Duración máxima de la cocción en horas
1	8 ½
2	6 ½
3	5 ½
4	4 ½
5	3 ½
6	1 ½
7	1 ½
8	1 ½
9	1 ½

Protección contra el sobrecalentamiento

Si se utiliza la encimera de cocción a la máxima potencia un período de tiempo largo, los dispositivos electrónicos pueden tardar en enfriarse si la temperatura ambiente es elevada.

Si la temperatura de los componentes electrónicos internos supera el umbral de seguridad, el aparato se apagará automáticamente y se mostrará el mensaje «ER21» (véase «Códigos de error»).

Consejos prácticos para el ahorro energético

- El diámetro de la base de la olla no debe salir de la anchura de la zona de cocción serigrafiada.
- Las ollas no deben colocarse fuera del perímetro de la encimera y encima de los mandos frontales.
- Al comprar una olla, verifique si el diámetro indicado se refiere al fondo o a la parte superior del recipiente, este último es casi siempre más grande que el del fondo.
- Cuando se preparan platos con tiempos largos de cocción, se puede ahorrar tiempo y energía utilizando una olla a presión, la cual permite además conservar las vitaminas contenidas en los alimentos.
- Asegúrese de que la olla a presión contenga suficiente líquido, porque el sobrecalentamiento provocado por la falta del mismo podría dañar la olla y la zona de cocción.



- 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.



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

Niveles de potencia

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

Nivel de potencia	Adecuado para:
0	Posición OFF
1 - 2	Cocción de pequeñas cantidades de alimentos (potencia mínima)
3 ÷ 4	Cocción
5 - 6	Cocción de grandes cantidades de alimentos, asado de piezas más grandes
7 ÷ 8	Asar, sofrito con harina
9	Asar
P /  	Asar / Dorar, cocer (potencia máxima)*

*véase la función Booster y Double Booster

Encendido/apagado de la encimera de cocción

Mantenga pulsada la tecla On/Off  al menos 1 segundo para activar la encimera de cocción. Manténgala pulsada de nuevo al menos un segundo para desactivarla.



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

- En la pantalla del temporizador se muestra el texto  durante algunos segundos, durante los cuales es posible programar un temporizador autónomo (véase «Temporizador autónomo»).
- Si se ha programado la limitación de la potencia, en lugar de , se mostrará durante algunos segundos el número asociado a la potencia programada. En este caso, aún se puede programar un temporizador autónomo tocando la pantalla del temporizador.

Encendido automático de la zona de cocción



La encimera está equipada con un sistema de detección automática de los recipientes, que se indica con el icono . Esta función está activa por defecto, pero se puede desactivar desde el menú de usuario.

Después de 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.



Uso

- La tecla correspondiente a la zona en la que se encuentra el recipiente se enciende automáticamente y se muestra  Las demás zonas no se pueden activar.

Si el sistema de detección automática de los recipientes no está activo, al encender el aparato el símbolo  aparecerá en la pantalla de todas las zonas de cocción. Para activar las zonas, selecciónelas a través de la pantalla correspondiente y elija el nivel de potencia deseado.

Indicación de la detección de los recipientes

Cuando una zona se ha activado/seleccionado, la aparición del símbolo  en la pantalla indica que el recipiente no es adecuado.

El símbolo  se visualiza también si no hay ningún recipiente o si este se retira.



Use exclusivamente recipientes con el fondo perfectamente plano adecuados para las placas de inducción. La utilización de ollas con el fondo irregular podría comprometer la eficacia del sistema de calentamiento hasta impedir la detección de la olla en la placa.



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

Ajuste de la zona de cocción

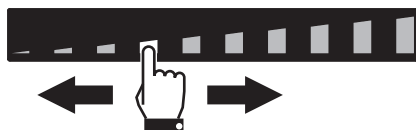
Después de haber seleccionado/activado una zona de cocción:

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



Ahora el valor de la potencia indicado es de .

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



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

Apagado de la zona de cocción

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





La pantalla de la zona seleccionada muestra el valor .



Para apagar todas las zonas de cocción al mismo tiempo mantenga pulsada la tecla On/Off  durante al menos 2 segundos.

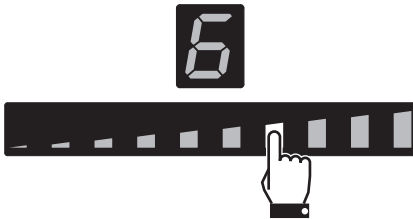
Selección rápida



Con esta función se puede programar rápidamente la potencia de las distintas zonas.

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



Uso incorrecto
Peligro de quemaduras

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



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

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

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



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

2. Deslice el dedo hacia el extremo derecho de la barra de deslizamiento para seleccionar la potencia **9**.



3. Pulse el segmento del extremo derecho de la barra de deslizamiento.



Uso

La pantalla de la zona de cocción usada indica el valor **P**. Para desactivar la función Booster, seleccione cualquier otro nivel de potencia.

Se puede activar la función Booster rápidamente.

- Después de haber encendido la encimera y haber seleccionado una zona de cocción, pulse dos veces el último segmento del extremo derecho de la barra de deslizamiento.



La función Booster permanece activa como máximo durante 5 minutos, transcurridos los cuales el nivel de potencia baja automáticamente al nivel 9.

Función Double Booster



La función Double Booster solo está disponible para las zonas **1** y **2**.

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 el último segmento del extremo derecho de la barra de deslizamiento. Se mostrarán en

secuencia los símbolos **11**, **11** y **P**.



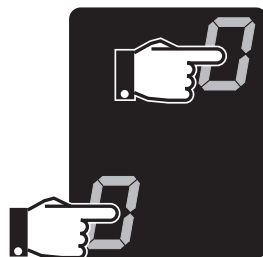
Función Multizone



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

Después de haber encendido la encimera de cocción:

1. Ponga un dedo simultáneamente en las teclas de la zona de cocción delantera y trasera izquierda.

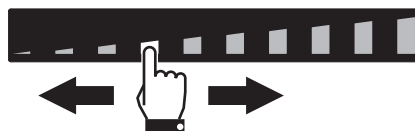


Tras una breve señal acústica, el símbolo **11** aparecerá en correspondencia con la tecla de la zona trasera. Ahora está activada la función Multizone.



La función Multizone se puede activar automáticamente apoyando un recipiente de forma alargada en las zonas **1** y **2**.

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

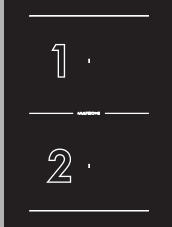




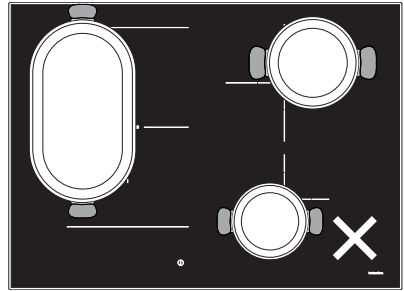
Se programará la misma potencia para ambas zonas.



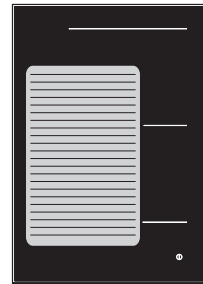
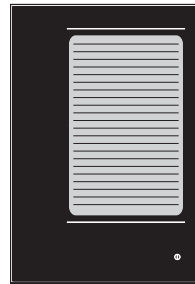
Se puede activar función Multizone solamente entre las zonas de cocción **1** y **2**.



- Esta función controla automáticamente un reparto equitativo de la potencia en las dos placas involucradas.
- Cuando se activa la función Multizone, no se puede activar la función Double Booster en las zonas involucradas.

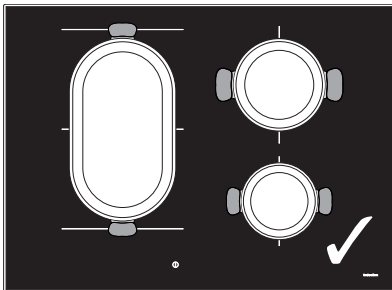


Ejemplo de posición NO correcta de la olla



Ejemplos de colocación de la plancha

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



Ejemplo de posición correcta de la olla

Para desactivar la función Multizone:

Pulse simultáneamente las teclas de las zonas de cocción en las que está activa la

función Multizone. El símbolo 

desaparece y las dos zonas se pueden gestionar por separado.



Uso

Tabla guía para la cocción

En el cuadro siguiente se muestran los valores de potencia que pueden ajustarse y, en correspondencia con cada uno de ellos, el tipo de alimentos que se puede preparar. 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 - Double Booster	Freír patatas, etc., hacer hervir agua rápidamente.

Indicación de calor residual



Uso incorrecto Peligro de quemaduras

- Preste mucha atención a los niños, porque difícilmente pueden ver la indicación de calor residual. Después de su uso las zonas de cocción permanecen muy calientes durante cierto periodo de tiempo, incluso si están apagadas. No deje que los niños apoyen las manos.

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

- 1  si la temperatura está comprendida entre 60 °C y 79 °C.
- 2  si la temperatura está comprendida entre 80 °C y 99 °C.
- 3  si la temperatura es de 100 °C o superior.

3.4 Funciones suplementarias

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  que se alterna con el nivel de potencia seleccionado.
- Al terminar el tiempo de calentamiento, la zona de cocción vuelve al nivel de potencia seleccionado anteriormente.

Es posible desactivar esta función seleccionando un nivel de potencia diferente o apagando la zona de cocción.

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. Seleccione una zona de cocción.
2. Pulse la barra de deslizamiento entre el nivel **0** y el nivel **1**.



3. En la pantalla de las zonas de cocción aparecen el símbolo  y el icono .

Para desactivar la función Warming:

1. Seleccione la zona de cocción con la función activa.
2. Seleccione un nivel de potencia diferente o apague la zona.

Temporizador autónomo

-  Con esta función se puede programar una cuenta atrás que emite una serie de señales acústicas al final del tiempo preprogramado.
- Se puede programar un mínimo de 1 minuto y un máximo de 99 minutos.

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

1. Pulse el punto en el interior del área de programación del temporizador en el que se muestra «CL».
2. En la pantalla aparece el símbolo  y el icono  parpadea.
3. Seleccione los minutos usando la barra de deslizamiento (por ej. ). Si en unos segundos no se selecciona ningún valor, es posible poner en marcha un temporizador de 5 minutos.
4. Una vez seleccionada, la cifra de las unidades de los minutos parpadea brevemente y la pantalla permite seleccionar las decenas de minutos .
5. Cuando el dígito de la izquierda deja de parpadear, es posible seleccionar, siguiendo el mismo procedimiento, las decenas de minutos (por ejemplo, .
6. Al cabo de unos instantes, el temporizador empezará la cuenta atrás.



7. Cuando el tiempo se acabe, se emitirán señales acústicas y la pantalla del temporizador empezará a parpadear. Pulse la pantalla del temporizador para desactivar la señal acústica.



El uso del temporizador autónomo no interrumpe el funcionamiento de las zonas de cocción; sirve únicamente para avisar al usuario de que los minutos programados han finalizado.

Cocción temporizada



- Esta función permite programar el apagado automático de cada zona de cocción al final de un período de tiempo.
- Se puede programar un mínimo de 1 minuto y un máximo de 99 minutos.
- Es posible activar la cocción temporizada en más de una zona de modo simultáneo.

La cocción temporizada se puede activar después de encender una zona de cocción:

1. Seleccione un nivel de potencia.
2. Siga el mismo procedimiento utilizado para programar un temporizador autónomo.
 - Encima de la pantalla de la zona de cocción se muestra el símbolo  que indica que la zona está temporizada.
3. La cocción temporizada se activa algunos segundos después de la última selección.
4. Cuando el tiempo se acaba, se emiten señales acústicas que se pueden desactivar pulsando el área del temporizador.

Modificación y desactivación del temporizador autónomo



Si se modifica un temporizador que ya ha iniciado, será necesario que empiece de nuevo.

1. Active la encimera de cocción con la tecla .
2. Pulse la pantalla del temporizador para resetear el temporizador autónomo siguiendo las correspondientes instrucciones (véase «Temporizador autónomo»). Para resetear el temporizador, basta con programar ambas cifras en cero.

Modificación y desactivación de la cocción temporizada

1. Active la encimera de cocción con la tecla .
2. Seleccione la zona de cocción temporizada a modificar.
3. Pulse la pantalla del temporizador para resetear la cuenta atrás siguiendo las correspondientes instrucciones (véase «Temporizador autónomo»). Para resetear el temporizador, basta con programar ambas cifras en cero.



Función Recall



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

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

1. Encienda el aparato.

- El icono empieza a parpadear.

2. Pulse de inmediato el segmento de la barra de deslizamiento que se encuentra directamente bajo el icono para restablecer las funciones activas anteriormente.



Esta función restablece la actividad de las zonas de cocción, el temporizador y el calentamiento rápido. El resto de las funciones no se recuperarán.

3.5 Funciones especiales

Función Grill



Esta función sirve para activar automáticamente la función Multizone solo para las zonas izquierdas. Se utiliza si se cocina con planchas o recipientes alargados.

Para activar la función Grill:

1. Coloque una plancha o un recipiente alargado sobre las zonas de la izquierda.

2. Pulse la tecla .

En la pantalla de la zona delantera

aparecerá el símbolo y en la de la

zona trasera, el símbolo . La barra de deslizamiento se configurará automáticamente en el nivel 9. (fase de precalentamiento)



Tras tres minutos de funcionamiento, la potencia bajará al nivel 7.

Pulse la tecla y 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



- Esta función permite regular la velocidad del ventilador de aspiración de la campana a través de una conexión inalámbrica.
- La campana debe estar preparada para el uso de la función Auto-Vent 2.0.
- La conexión siempre es unidireccional de la encimera de cocción a la campana: no es posible controlar la encimera a través de la campana.

La función Auto-Vent 2.0 está desactivada por defecto, pero se puede activar desde el menú de usuario. Cuando se activa, la

tecla permanece ligeramente iluminada.



Esta función tiene un modo automático y uno manual:

- El modo automático (por defecto) regula la velocidad del ventilador de la campana de aspiración en función de la potencia total del aparato (vea «Menú de usuario» - opción **U8**)
- El modo manual permite regular la velocidad del ventilador de aspiración pulsando la tecla .

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

1. Pulse la tecla , que se iluminará con el brillo al máximo.
2. Cada vez que se pulsa la tecla, la velocidad del ventilador de la campana aumenta siguiendo una secuencia cíclica con 5 niveles de ajuste, desde 0 (apagado) hasta 4 (velocidad máxima).

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



Consulte el manual de la campana para más información.

3.6 Menú programaciones

El menú programaciones permite modificar algunas características funcionales del aparato y permite las operaciones indicadas a continuación.

Con el aparato apagado, pulse la tecla  para acceder al menú de las programaciones.

Se mostrarán la barra de deslizamiento y los iconos de las programaciones que se pueden modificar:



Se pueden seleccionar programaciones individuales a través del segmento de la barra de deslizamiento que se encuentra en la zona inmediatamente inferior.

Pulse de nuevo la tecla  para salir del menú.



Los iconos  y **ECO** hacen referencia a funciones que se pueden modificar exclusivamente desde el menú de usuario.

Función Pausa



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

Para activar la función Pausa:

1. Active al menos una zona de cocción.
2. Acceda al menú programaciones.
3. Pulse el segmento de la barra de deslizamiento bajo el icono . Las pantallas de las zonas de cocción muestran el símbolo .



Para desactivar la función Pausa:

1. Acceda al menú programaciones.
2. Pulse el segmento de la barra de deslizamiento bajo el icono

Aparece el símbolo y el aparato reanuda la actividad anterior.



- 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.
- La función pausa puede mantenerse como máximo 10 minutos; después, el aparato se apaga.
- En caso de interrupción y posterior restablecimiento de la corriente, la función pausa se desactivará.

Función Clean



Uso incorrecto
Peligro de quemaduras

- Cuando esta función está activa, preste especial atención al retirar la suciedad si la superficie de cristal está caliente.



Esta función pone en pausa el aparato durante un período de 15 segundos durante el cual se puede eliminar la suciedad y las manchas.

Para activar la función Clean, es necesario que esté activa al menos una zona de cocción:

1. Acceda al menú programaciones.
2. Pulse el segmento de la barra de deslizamiento bajo el icono
3. En la pantalla del temporizador se muestra una cuenta atrás de 15 segundos y, tras finalizar, el aparato reanuda las actividades anteriores.

Bloqueo de mandos



Con esta función se pueden desactivar todas las teclas del aparato, excepto las teclas y



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

Para activar el bloqueo de mandos:

1. Acceda al menú programaciones.
2. Pulse el segmento de la barra de deslizamiento bajo el icono . En la pantalla de todas las zonas de cocción aparecerá el símbolo

Para desactivar el bloqueo de mandos:

1. Acceda al menú programaciones.
2. Pulse el segmento de la barra de deslizamiento bajo el icono . Todos los símbolos desaparecen.



Volumen de las teclas



Permite regular el volumen de los sonidos asociados a la presión de las teclas.

1. Acceda al menú programaciones.
2. Pulse el segmento de la barra de deslizamiento bajo el icono .
3. Utilice la barra de deslizamiento para seleccionar el volumen deseado.

Iluminación pantalla



Permite regular la luminosidad de las pantallas.

1. Acceda al menú programaciones.
2. Pulse el segmento de la barra de deslizamiento bajo el icono .
3. Utilice la barra de deslizamiento para seleccionar el nivel de luminosidad deseado.

3.7 Menú de usuario

El menú de usuario permite modificar las características funcionales del aparato. El menú de usuario contiene 9 opciones que se pueden modificar. Cada opción está marcada en la pantalla con la letra «U» en alternancia con un número secuencial.

Opción	Descripción
U0	Limitación de la potencia del aparato (kW) - Solo puede modificarla el instalador
U1	Opción desactivada
U2	Volumen de las teclas
U3	Volumen del avisador acústico del temporizador
U4	Luminosidad de la pantalla
U5	Parpadeo del temporizador
U6	Detección de ollas automático
U7	Duración del avisador acústico del temporizador
U8	Configuración del ventilador de la campana
U9	Función Auto-Vent 2.0

Acceder al menú de usuario

1. Con la encimera de cocción apagada, enciéndala con la tecla On/Off .
2. En los 3 segundos siguientes, vuelva a pulsar  para apagarla; la tecla  empieza a parpadear.
3. Pulse y mantenga pulsado .



Cuando se accede al menú de usuario, la tecla  sigue parpadeando.



4. Las pantallas de las zonas de cocción muestran los siguientes símbolos:

Modelos con 3 zonas de cocción:



Modelos con 4 zonas de cocción:



Pulse secuencialmente todas las teclas empezando por la delantera izquierda (1) procediendo en el sentido de las agujas del reloj. Cada presión correcta es confirmada por una señal acústica.



Si las teclas se pulsan en un orden incorrecto, será necesario repetir el procedimiento de acceso al menú desde el punto 3.

5. Suelte el botón .

Se ha accedido al menú y en la pantalla de la zona trasera izquierda aparecen

alternativamente el símbolo  y el

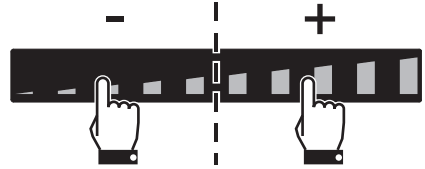
número  (opción **U0** - Limitación de la potencia).

La potencia total del aparato se puede modificar en intervalos de 0,1 kW (función **Eco-Logic Advance**).

La pantalla del temporizador indica la programación de la potencia predefinida (en

kW): .

Pulse la pantalla del temporizador para activar las modificaciones de las programaciones con relación a la potencia. A continuación, pulse la mitad izquierda de la barra de deslizamiento para disminuir la potencia y la mitad derecha para aumentarla. Mantenga pulsada la tecla para alcanzar la programación deseada con mayor rapidez.



Si se programa una potencia inferior a 7,4 kW, al volver a encender el aparato se mostrará el icono **ECO**.

- Pulse el símbolo  para volver a seleccionar las opciones (pantalla zona trasera izquierda).
- Pulse sobre los segmentos de la barra de deslizamiento para seleccionar una opción.



Por razones técnicas, el segundo segmento empezando por la izquierda (**U1**) está desactivado. La interacción con esta opción no tendrá ningún efecto.



- Tras haber seleccionado una opción, pulse la pantalla delantera izquierda para modificarla.

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

Opciones de usuario

i A través del menú de programaciones, también es posible modificar las opciones **U2** y **U4** (que corresponden respectivamente a los iconos  y ).

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.

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

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

La opción **U3** modifica el volumen del avisador acústico cuando finaliza el temporizador. Es posible seleccionar 4 niveles (tanto para el temporizador autónomo como para la cocción temporizada).

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

La opción **U4** permite modificar la luminosidad de la pantalla. Se pueden seleccionar 10 niveles.

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

La opción **U5** permite modificar el tipo de animación de la cuenta atrás en segundos del temporizador autónomo y de la cocción temporizada de 59 a 0 segundos.

i La cuenta atrás en segundos se muestra cuando el temporizador está programado en un tiempo de 1 minuto.

- **0**: animación 1.
- **1**: animación 2.

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

- Valor **0**: detección automática desactivada.
- Valor **1**: detección automática activada.

La opción **U7** indica la duración del avisador acústico cuando finaliza el temporizador. Se pueden seleccionar 3 niveles:

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



La opción **U8** permite activar la función Auto-Vent 2.0 en modo automático. Se pueden seleccionar 8 niveles. La siguiente tabla ofrece un resumen de las programaciones posibles:

Nivel de programación	Iluminación de la campana	Velocidad del ventilador de la campana		
		Cocciones delicadas	Cocciones medias	Cocciones intensas
0	off	apagado		
1	on	apagado		
2 - 4 - 6	encendido	apagado	velocidad 1	velocidad 2
3 - 5 - 7	encendido	velocidad 1	velocidad 2	velocidad 3

Consulte la siguiente tabla para seleccionar el nivel de programación más adecuado en función de la limitación de potencia del aparato:

Nivel de programación	Limitación de la potencia
2 - 3	hasta 4 kW
4 - 5	de 4 a 5 kW
6 - 7	de 5 a 7,4 kW



Al seleccionar un nivel de potencia superior respecto al programado, podría no ser posible elegir algunas de las velocidades para el ventilador de la campana.

La opción **U9** permite activar o desactivar la función Auto-Vent 2.0:

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

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.

3.8 Códigos de error

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

Los códigos de error empiezan siempre por «E...» o «Er...», seguidos por una cifra.

A continuación, se indican los códigos de error que se pueden gestionar sin la intervención de la Asistencia Técnica.

- **Er03:** Quite los materiales o recipientes que se encuentren en el área de los mandos frontales.
- **E2:** Compruebe que los recipientes sean adecuados para la cocción por inducción y que no estén vacíos; deje enfriar el aparato.



Si le aparecen estos códigos con frecuencia, póngase en contacto con la Asistencia Técnica.

Para todos los demás, si es posible, anote el código y póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.



4 Limpieza y mantenimiento

4.1 Advertencias



Uso incorrecto

Riesgo de daños a las superficies

- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No derrame azúcar o mezclas dulces en la encimera de cocción durante la cocción.
- No apoye materiales o sustancias que podrían fundirse (plástico u hojas de aluminio) durante la cocción.
- Mantenga siempre limpias y no apoye objetos de ningún tipo en las teclas sensor.
- En las partes de acero o tratadas superficialmente con acabados metálicos (por ejemplo anodizadas, niqueladas o cromadas) no utilice productos de limpieza que contengan cloro, amoníaco o lejía.
- En las partes de cristal no utilice detergentes abrasivos o corrosivos (por ejemplo productos en polvo, quitamanchas y estropajos metálicos). Emplee, de ser necesario, utensilios de madera o plástico.

4.2 Limpieza de las superficies

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

4.3 Limpieza ordinaria semanal

Limpie y cuide la encimera de cocción una vez a la semana con un producto normal para la limpieza del cristal. Respete siempre las indicaciones del fabricante. La silicona contenida en estos productos genera una película protectora hidrorrepelente y contra la suciedad. Todas las manchas quedan en la película y, por tanto, pueden ser eliminadas con facilidad. Seque después la superficie con un paño limpio. Tenga cuidado de que no queden restos de detergentes en la superficie de cocción, porque tendrían una reacción agresiva cuando se caliente y podrían modificar la estructura de la misma.

4.4 Manchas de comida o restos

Las posibles manchas claras causadas por el uso de ollas con fondo de aluminio pueden eliminarse con un paño húmedo impregnado en vinagre.

En caso de que después de la cocción quedaran residuos quemados, quítelos, enjuague con agua y seque bien con un paño limpio.

Los granos de arena que pueden haberse caído en la encimera de cocción durante la limpieza de verduras, patatas, etc. podrían rayarla al mover las ollas.

Quite, por tanto, inmediatamente los posibles granos de arena de la superficie de cocción.



Los cambios de color no influyen en el funcionamiento y la estabilidad del vidrio. De hecho, no se trata de modificaciones del material de la encimera de cocción, sino de simples restos no eliminados que se han carbonizado.

Se pueden formar **superficies brillantes** debidas al roce de los fondos de las ollas, especialmente si son de aluminio, y al uso de detergentes no apropiados. Es difícil quitarlos mediante el uso de productos normales para la limpieza. Puede ser necesario repetir la limpieza varias veces. El uso de detergentes agresivos, o la fricción con el fondo de las ollas, podrían deslustrar con el tiempo las decoraciones de la encimera de cocción y contribuir a la formación de manchas.

4.5 Qué hacer si...

La encimera de cocción no funciona:

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

Los resultados de la cocción no son satisfactorios:

- Controle que la temperatura de cocción no sea demasiado alta o demasiado baja.

La encimera de cocción produce humo:

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

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

- Contacte con la Asistencia Técnica o con un electricista.

Aparecen roturas o grietas en la encimera de cocción:

- Apague inmediatamente el aparato, desconecte la alimentación eléctrica y póngase en contacto con la Asistencia Técnica.



Instalación

5 Instalación

5.1 Conexión eléctrica



Tensión eléctrica
Peligro de electrocución

- La conexión eléctrica debe ser realizada por personal técnico cualificado.
- Use equipos de protección individual.
- Es obligatorio efectuar la puesta a tierra de conformidad con las normas de seguridad de la instalación eléctrica.
- Desconecte la alimentación eléctrica general.
- No tire nunca del cable para desenchufar.
- Utilice cables resistentes a una temperatura de al menos 90°C.
- El par de apriete de los tornillos de los conductores de alimentación de la bornera debe ser de 1,5 - 2 Nm.

Información general

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

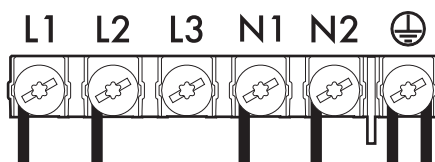
La placa de identificación, con los datos técnicos, el número de serie y la marca, está aplicada visiblemente en el aparato.

No extraiga nunca esta placa.

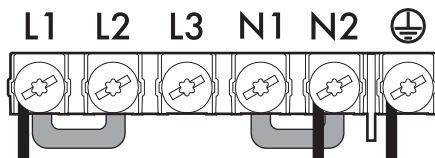
Realice la conexión a tierra con un cable por lo menos 20 mm más largo que los demás

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

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



Cable **de seis polos 6 x 1,5 mm²**.



Cable de **tres polos 3 x 6 mm²**.



Para cada conexión, utilice siempre el puente suministrado.

Conexión fija

Coloque en la línea de alimentación un dispositivo de corte omnipolar respetando las normas de instalación. El dispositivo de corte debe colocarse en una posición fácilmente alcanzable y cerca del aparato.



Pase el cable de alimentación a la parte trasera del mueble. Tenga cuidado de que no entre en contacto con la parte inferior de la encimera de cocción o con un eventual horno empotrado bajo ésta.



Tenga cuidado si se conectan aparatos eléctricos adicionales. Los cables de conexión no deben entrar nunca en contacto con las zonas de cocción calientes.



Prueba

Al finalizar la instalación, efectúe una breve prueba. En caso de que no funcione, después de haberse asegurado de haber seguido correctamente las instrucciones, desconecte el aparato de la red eléctrica y llame a la Asistencia Técnica.

5.2 Instrucciones para el instalador

- No doble ni atrape el cable de conexión en la red eléctrica.
- Hay que instalar el aparato siguiendo los esquemas de instalación.
- Si el aparato no funciona correctamente después de haber realizado todos los controles, contacte con el Servicio de Asistencia Autorizado de su zona.
- Una vez que el aparato está instalado correctamente por favor instruya al usuario sobre el método correcto de funcionamiento.

5.3 Advertencias de seguridad



Formación de calor durante el funcionamiento del aparato
Riesgo de incendio

- Compruebe que el material del mueble sea resistente al calor.
- Compruebe que el mueble tenga las aberturas requeridas.
- No obstruya en ningún tipo de instalación la rejilla de ventilación colocada antes del producto.

Enchapados, colas o revestimientos plásticos en los muebles adyacentes deben ser termorresistentes ($>90^{\circ}\text{C}$), en caso contrario podrían deformarse con el tiempo.

La distancia mínima que hay que observar entre las campanas de aspiración y la superficie de cocción debe corresponder como mínimo a la indicada en las instrucciones de montaje de la campana de aspiración.

Hay que respetar también las distancias mínimas de los recortes de la encimera en el lado trasero, como se indica en los dibujos de montaje.

5.4 Limitación de la potencia

El aparato está regulado de fábrica a la máxima potencia suministrable: 7,4 kW.



La potencia máxima del aparato se puede regular a través del menú de usuario.

5.5 Abertura para instalación encastrada



Esta operación necesita una obra de albañilería y/o de carpintería y por tanto tiene que ser llevada a cabo por un técnico competente. La instalación puede ser de materiales diversos, como mampostería, metal, madera maciza y madera revestida de laminados plásticos, siempre que sean resistentes al calor ($>90^{\circ}\text{C}$).

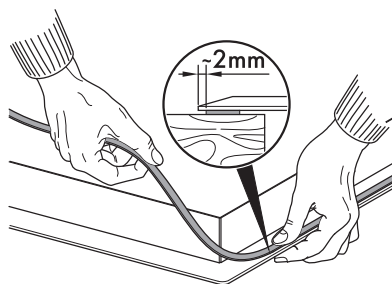
Haga un agujero en la encimera del mueble con las medidas indicadas.



Instalación

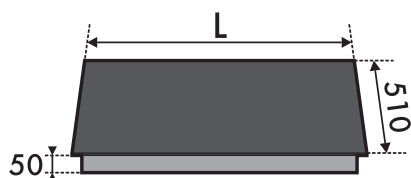
Junta de la encimera de cocción

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



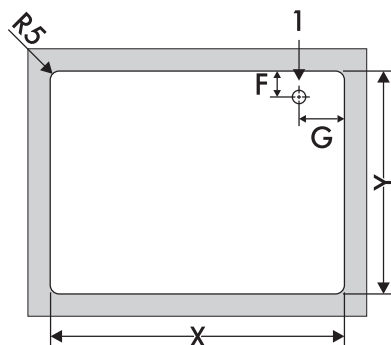
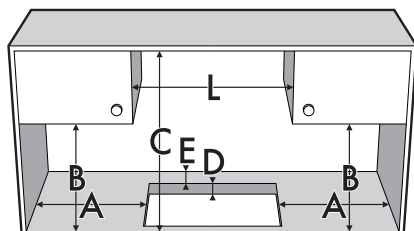
No fije la encimera de cocción con silicona. Si es necesario, no permitiría eliminarla de la encimera de cocción sin dañarla.

Dimensiones totales (mm)



L	X	Y
600	555 ÷ 560	478 ÷ 482
750	555 ÷ 560	478 ÷ 482

Dimensiones encimera con bisel (mm)

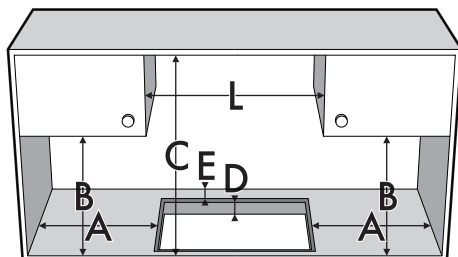


A	B	C	D	E
mín. 50	mín. 460	mín. 750	20÷60	mín. 50
L		F	G	
600		147	145	
750		147	220	

1 = Conexión eléctrica

Dimensiones encimera a ras (mm)

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





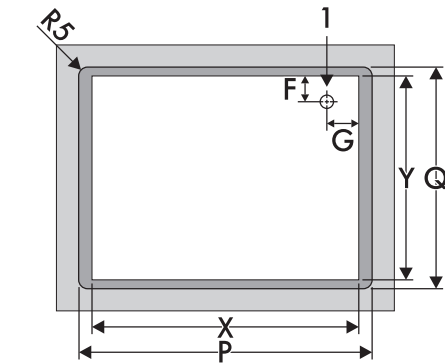
5.6 Empotrado

En compartimiento para empotrar el horno



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

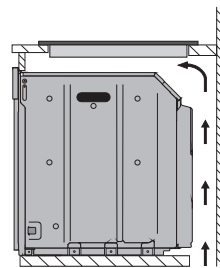
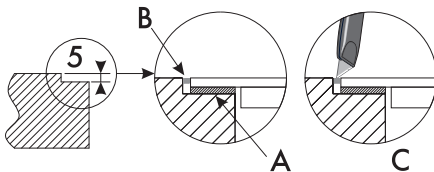
La distancia entre la encimera de cocción y los muebles de cocina o los aparatos de empotrar debe garantizar una ventilación adecuada y una salida del aire suficiente. Si se instala sobre un horno es necesario dejar un espacio entre el fondo de la encimera de cocción y la parte del producto instalado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



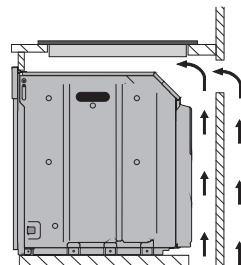
A	B	C	D	E
mín. 50	mín. 460	mín. 750	20÷60	mín. 50
L	P	Q	F	G
600	604	514	147	145
750	754	514	147	220

1 = Conexión eléctrica

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



con abertura en el fondo



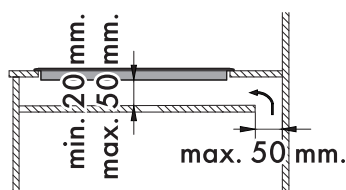
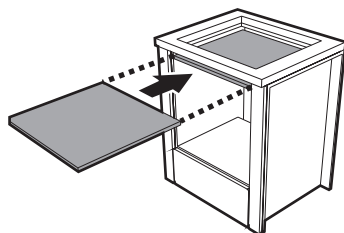
con abertura en el fondo y en la parte trasera



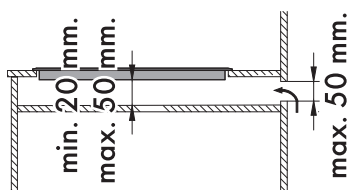
Instalación

En compartimiento neutro o cajones

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



con abertura en el fondo



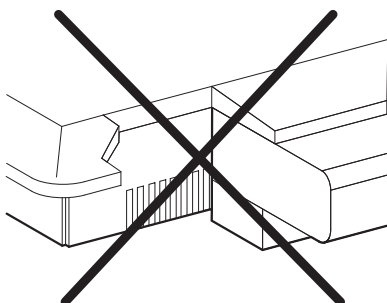
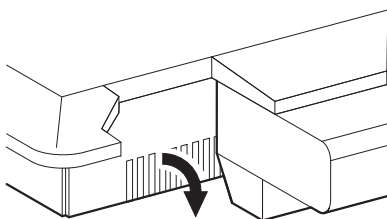
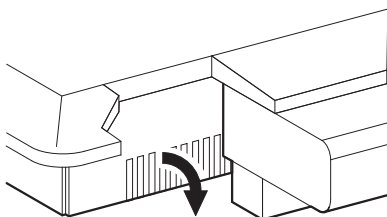
con abertura en la parte trasera



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

Ventilación

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

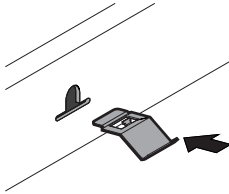




Abrazaderas de fijación

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

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



2. Gírelas hacia arriba para encajarlas definitivamente.

