ADVERTENCIAS 84
Advertencias generales de seguridad 84
Instalación 88
Función del aparato 89
Este manual de uso 89
Responsabilidad del fabricante 89
Placa de identificación 89
Eliminación 89
Para ahorrar energía 90
Información sobre el consumo de energía en modo apagado/stand-by 90
Cómo leer el manual de uso 90
DESCRIPCIÓN 91
Descripción general 91
Panel de mandos 91
USO 92
Operaciones preliminares 92
Funciones básicas 92
Uso de la encimera de cocción 93
Función de seguridad 94
Avisos de error 94
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 95
Limpieza de la encimera vitrocerámica 95
Qué hacer si... 95
INSTALACIÓN 96
Conexión eléctrica 96
Abertura para instalación encastrada 96
Empotrado 98
Fijación al mueble empotrado 99
Para el instalador 99

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 AEROSOLES CERCA DE ESTE APARATO MIENTRAS ESTÉ FUNCIONANDO.
- NO MODIFICAR ESTE APARATO.
- Antes de cualquier intervención en el aparato (instalación, mantenimiento, posicionamiento o desplazamiento), use siempre equipos de protección individual.
- No limpie el aparato si aún está caliente o en funcionamiento.
- Después de su uso, apague las zonas de cocción que permanecen muy calientes durante un cierto periodo de tiempo después de su apagado. No toque las superficies de la encimera de cocción.
- Antes de cualquier operación en el aparato, desconecte la energía eléctrica general.
- Nunca intente reparar el aparato personalmente, diríjase a un técnico cualificado.
- Para evitar cualquier peligro, si el cable de alimentación eléctrica se daña, contacte inmediatamente con el servicio de asistencia técnica para la sustitución.
- En caso de que se formen fisuras, grietas, o si la superficie de cocción de vitrocerámica se rompiese, apague inmediatamente el aparato. Desconecte la alimentación eléctrica y llame al servicio de Asistencia Técnica.
- Los usuarios de marcapasos u otros dispositivos similares deben asegurarse de que el funcionamiento de sus aparatos no se vea afectado por el campo inductivo, cuya gama de frecuencias está comprendida entre 20 y 50 kHz.
- En cumplimiento de las disposiciones relativas a la compatibilidad electromagnética, la encimera de cocción por inducción electromagnética pertenece al grupo 2 y a la clase B (EN 55011).

Daños al aparato

- En las partes de cristal no utilice detergentes abrasivos o corrosivos (por ejemplo productos en polvo, quitamanchas y estropajos metálicos).
- Emplee, de ser necesario, utensilios de madera o plástico.
- No se siente sobre el aparato.
- La superficie de vitrocerámica no debe usarse como superficie de apoyo.
- No utilice el aparato como

superficie de apoyo.
- No obstruya las aberturas ni las ranuras de ventilación y eliminación del calor.
- No utilice la encimera de cocción si el horno estuviese instalado debajo de la misma y hubiese un proceso de pirólisis en curso.
- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No deje el aparato sin vigilancia durante las cocciones que puedan liberar grasas y aceites y que al sobrecalentarse podrían inflamarse. Preste la máxima atención.
- Peligro de incendio: no deje objetos sobre las encimeras de cocción.
- NO UTILICE NUNCA EL APARATO PARA CALENTAR LA VIVIENDA.
- Los recipientes o las planchas deben colocarse dentro del perímetro de la encimera de cocción.
- Todos los recipientes deben tener el fondo plano y uniforme.
- En caso de derrames o desbordamientos, elimine el exceso de líquido de la encimera de cocción.
- No vierta sustancias ácidas, como zumo de limón o vinagre, en la encimera de cocción.
- No derrame azúcar o mezclas dulces en la encimera de cocción durante la cocción.
- No apoye materiales o sustancias que podrían fundirse o incendiarse (papeles, plástico o papel de aluminio) durante la cocción.
- Apoye los recipientes directamente sobre la superficie de vitrocerámica.
- No ponga ollas o sartenes vacías en 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, amoniaco 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.

ES

Responsabilidad del fabricante

El fabricante no se hace responsable por los daños a personas y cosas causados por:

- uso del aparato distinto al previsto;
- incumplimiento de las prescripciones del manual de uso;
- manipulación aunque solo sea de una parte del aparato;
- utilización de repuestos no originales.

Placa de identificación

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

Eliminación

Conforme a la directiva europea RAEE (2012/19/UE), este aparato se debe desechar al final de su vida útil separándolo del resto de residuos.

Este aparato no contiene sustancias en cantidades suficientes para ser consideradas peligrosas para la salud y el medio ambiente, de conformidad con las directivas europeas actuales.

Tensión eléctrica
Peligro de electrocución

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

Para desechar el aparato:

- Corte el cable de alimentación y retírelo.

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

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

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

Embalajes de plástico
Peligro de asfixia

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

Para ahorrar energía

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

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

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

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

Cómo leer el manual de uso

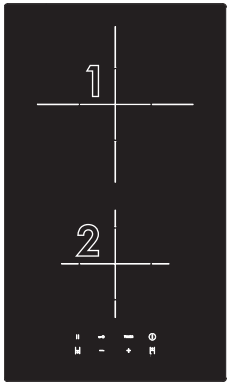
Este manual de uso utiliza las siguientes convenciones de lectura:

Advertencia/Atención

Información/Sugerencia

DESCRIPCIÓN

Descripción general

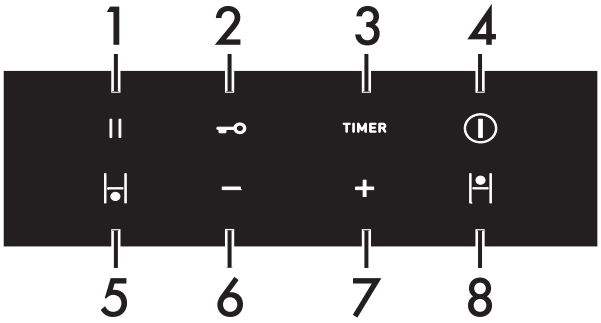


1 Zona de cocción trasera 2 Zona de cocción delantera

Zona	Tamaño H x L (mm)	Ø olla mínimo (mm)	Ø olla recomendado (mm)	Consumo máximo (W)*	Consumo en función Booster (W) *
1	210 x 210	130	210	1500	2000
2	145 x 145	90	145	1200	1600

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

Panel de mandos



1 Tecla pausa
2 Tecla de bloqueo mandos
3 Tecla temporizador
4 Tecla On/Off
5 Tecla zona delantera
6 Tecla de reducción del valor
7 Tecla de aumento del valor
8 Tecla zona trasera

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. La aparición del símbolo indica que ya no es posible aumentar el nivel de potencia de una determinada zona de cocción.

La prioridad se da a la primera zona programada por orden cronológico.

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

USO

Operaciones preliminares

Vea Advertencias generales de seguridad.

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

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.

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. Después, se activará la función de bloqueo de mandos automáticamente, señalada por el encendido de la luz testigo del bloqueo de control. Para poder encender el aparato, pulse la tecla durante al menos 2 segundos.

Encendido y apagado

Pulse la tecla para encender el aparato.

Para apagar el aparato, pulse la tecla hasta la emisión de tres señales acústicas.

Uso de la encimera de cocción

Encendido de las zonas de cocción

Después de encender el aparato:

1. Seleccione la zona de cocción a activar mediante las teclas de selección correspondientes (ej.: zona delantera).
2. Mediante las teclas y seleccione los niveles de potencia del 1 al 9 o bien habilite la función Booster.

Apagado de las zonas de cocción

1. Seleccione la zona de cocción a apagar.
2. Mediante la tecla vuelva a poner el nivel de potencia a 0 (cero).

- Para apagar todas las zonas de cocción al mismo tiempo, mantenga pulsada la tecla durante al menos 2 segundos.

Si sobre una zona activada se utiliza un recipiente no apto para la cocción por inducción o si no hay ningún recipiente, la zona no suministrará potencia y su pantalla mostrará el símbolo alternado con el número de nivel de potencia.

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

Función Booster

Vea Advertencias generales de seguridad.

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

Después de haber seleccionado una zona:

1. Seleccione el nivel de potencia 9.
2. Pulse de nuevo la tecla ; en la pantalla se mostrará el símbolo .

La función Booster permanece activa como máximo durante 10 minutos. Transcurrido este tiempo, el nivel de potencia de la zona vuelve a 9.

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

Cocción temporizada

Esta función permite programar el apagado automático de cada una de las zonas de cocción al finalizar un periodo de tiempo configurado por el usuario (de 1 a 99 minutos).

Para programar una cocción temporizada:

1. Apoye un recipiente sobre una zona de cocción y seleccione un nivel de potencia de una zona.
2. Seleccione la zona de cocción correspondiente.
3. Seleccione un nivel de potencia.(de 1 a 9).
4. Pulse la tecla TIMER, aparecerá el símbolo parpadeante.
5. Entre las teclas y TIMER aparecerá parpadeante.
6. Seleccione el tiempo deseado mediante las teclas y ; manténgalas pulsadas para obtener un avance rápido.
7. Pulse cualquier tecla de selección de la zona de cocción o espere 10 segundos para activar el temporizador.

La pantalla de la zona temporizada mostrará ahora el nivel de potencia previamente programado con un punto en la parte inferior derecha.

Al finalizar la cocción temporizada, la zona de cocción se apaga, la pantalla muestra .

ES

parpadeando y se emiten señales acústicas. Pulse cualquier tecla para desactivar el avisador acústico.

Modificación o desactivación de la cocción temporizada

1. Seleccione una zona temporizada.
2. Vuelva a pulsar la tecla de selección de la zona para visualizar el tiempo restante.
3. Pulse las teclas — y + para modificar o anular la cuenta atrás. La anulación de la cuenta atrás desactiva la cocción temporizada.

Bloqueo de mandos

Esta función está concebida para bloquear todas las teclas de la encimera.
Siempre está activa al encender la encimera.
Bloquea cualquier otra tecla excepto ella misma y la tecla ON/OFF ⏻.

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

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

1. Pulse la tecla 🔒 durante al menos un segundo.
2. El led de la pantalla se enciende durante 2 segundos para indicar que se ha activado la función.

Para desactivar el Bloqueo de mandos, pulse la tecla 🔒 durante al menos un segundo.

Siempre está encendida al activar la encimera.

Función de seguridad

Vea Advertencias generales de seguridad.

Limitación de la duración de la cocción

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

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

Cuando se activa el dispositivo para la limitación de la duración de funcionamiento, se desactiva el calentamiento del recipiente.

Nivel de potencia	Duración máxima de la cocción
1 - 8	10 horas
9	3 horas
Booster (P)	10 minutos

Indicador de calor residual

Cuando se apagan las zonas de cocción, si tienen una temperatura mayor a un cierto umbral de seguridad, aparecerá el símbolo H en la pantalla correspondiente. Cuando la temperatura cae por debajo de este umbral, desaparece el símbolo H.

Protección contra el sobrecalentamiento

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

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

Avisos de error

En caso de mal funcionamiento o comportamiento anómalo, en las pantallas de las zonas de cocción se muestra un mensaje con el código asociado al error.

Los errores asociados al sobrecalentamiento del aparato o de una de sus partes solo pueden solucionarse dejando que se enfríe y se codifican como «C», «c» y «Fc».

Los indicadores de calor residual no deben considerarse como códigos de error.

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.

Limpieza semanal

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

Manchas de comida o restos

Las posibles manchas claras causadas por el uso de ollas con fondo de aluminio pueden eliminarse con un paño húmedo impregnado en vinagre. En caso de que después de la cocción quedaran residuos quemados, quítelos, enjuague con agua y seque bien con un paño limpio. Los granos de arena que pueden haberse caído en la encimera de cocción durante la limpieza de verduras, patatas, etc. podrían rayarla al mover las ollas. Quite, por tanto, inmediatamente los posibles granos de arena de la superficie de cocción. Los cambios de color no influyen en el funcionamiento y la estabilidad del vidrio. De hecho, no se trata de modificaciones del material de la encimera de cocción, sino de simples restos no eliminados que se han carbonizado. Se pueden formar superficies brillantes debidas al roce de los fondos de las ollas, especialmente si son de aluminio, y al uso de detergentes no apropiados. Es difícil quitarlos mediante el uso de productos normales para la limpieza. Puede ser necesario repetir la limpieza varias veces. El uso de detergentes agresivos, o la fricción con el fondo de las ollas, podrían deslustrar con el tiempo las decoraciones de la encimera de cocción y contribuir a la formación de manchas.

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

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

Qué hacer si...

La encimera de cocción no funciona:

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

Los resultados de la cocción no son satisfactorios:

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

La encimera de cocción produce humo:

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

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

- Llame al Servicio de Asistencia o a un electricista.

Aparecen roturas o grietas en la encimera de cocción:

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

INSTALACIÓN

Conexión eléctrica

Vea Advertencias generales de seguridad.

Información general

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

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

No quite nunca esta placa.

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

El aparato puede funcionar en los siguientes modos:

220-240 V 1N~

3 x 1,5 mm ²

cable tripolar

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

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

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.

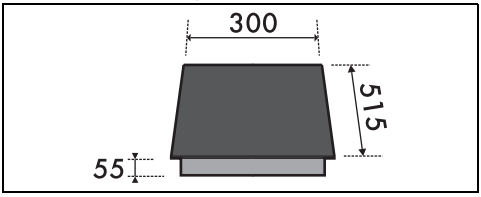
Abertura para instalación encastrada

Indicaciones de seguridad para el posicionamiento y la instalación

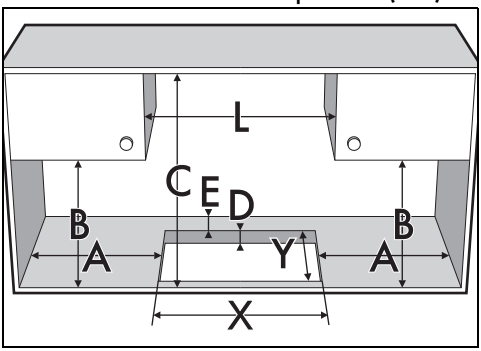
Vea Advertencias generales de seguridad.

- 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)



Dimensiones del mueble empotrado (mm)



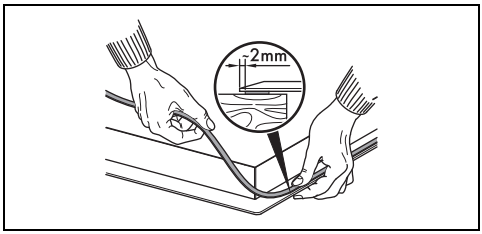
X (mm)	Y (mm)
270	490

A (mm)	B (mm)	C (mm)*	D (mm)	E (mm)
mín. 150	mín. 460	mín. 750	20 ÷ 60	mín. 50

*Si hay un mueble situado encima de la encimera de cocción. En caso de una campana, vea
las alturas indicadas en el manual correspondiente.

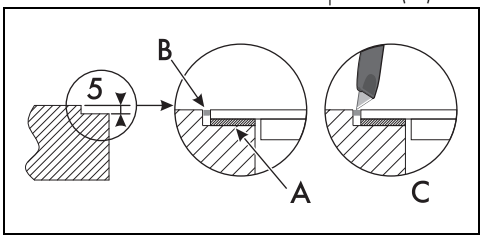
Junta de la encimera de cocción

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

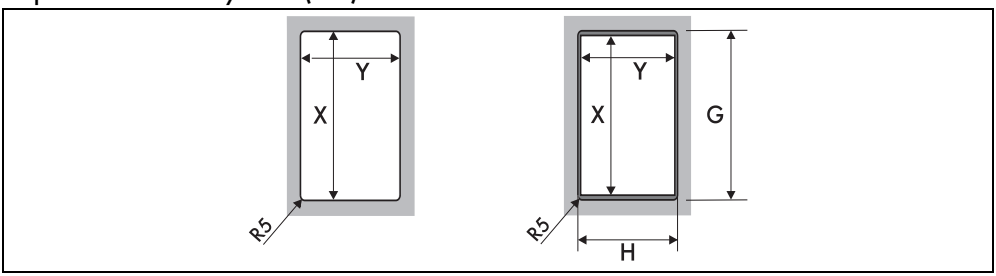


No fije la encimera de cocción con silicona. En ese caso, no permitiría eliminarla de la encimera de cocción sin dañarla.

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).



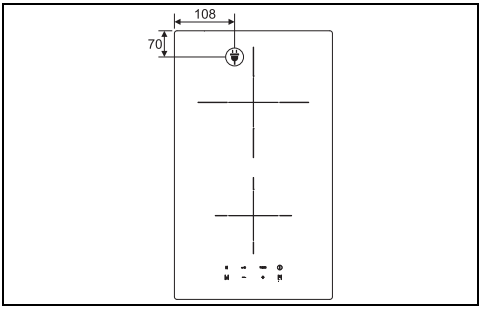
Empotrado estándar y a ras (mm)*



L (mm)	X (mm)	Y (mm)	G (mm)	H (mm)
300	490	270	-	-
300	490	270	514	304

* La imagen de la izquierda representa la entalladura estándar, mientras que la derecha representa la entalladura a ras.

Alturas de las conexiones (mm)



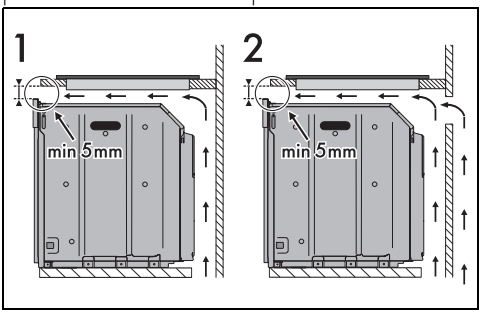
Conexión eléctrica

Empotrado

Vea Advertencias generales de seguridad.

En compartimiento para empotrar el horno

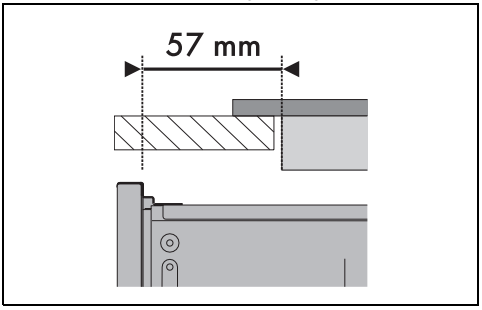
La distancia entre la encimera de cocción y los muebles de cocina o los aparatos de empotrar debe garantizar una ventilación adecuada y una salida del aire suficiente. Si se instala sobre un horno es necesario dejar un espacio entre el fondo de la encimera de cocción y la parte del producto instalado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



1 Con apertura en el fondo

2 Con abertura en el fondo y en la parte trasera

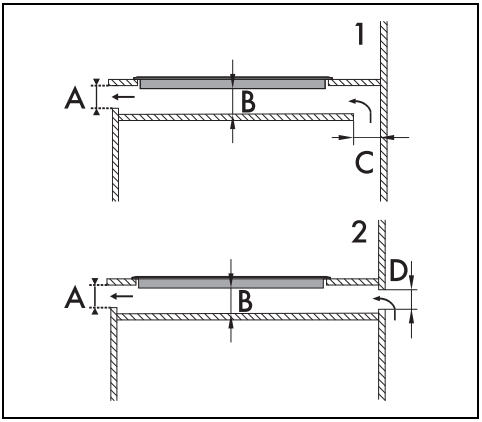
También es necesario mantener una distancia de aproximadamente 57 mm desde el frontal del horno hasta el lado anterior del aparato, como se muestra en la figura siguiente.



Para garantizar una ventilación adecuada, es necesario dejar un espacio de al menos 20 mm entre el fondo de la encimera y el horno instalado debajo.

En compartimento neutro

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



1 Con apertura en el fondo

2 Con apertura en la parte trasera

A mín. 5 mm

B mín., 20 mm

C mín. 30 mm - máx. 50 mm

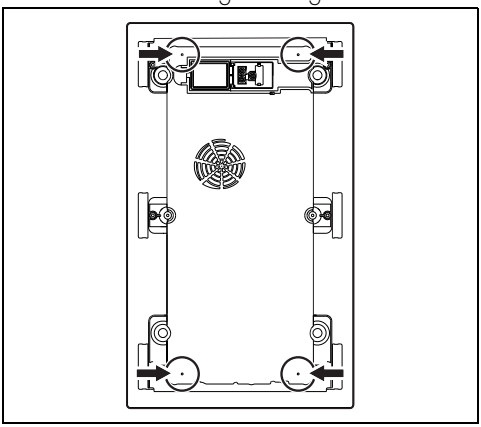
D mín. 30 mm - máx. 50 mm

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

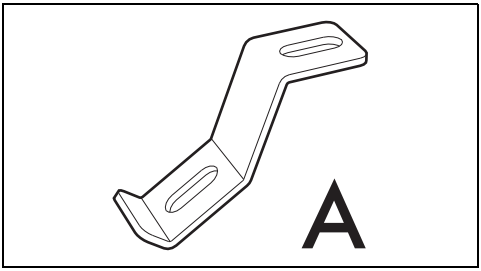
Fijación al mueble empotrado

Para fijar la superficie:

1. Desenrosque los tornillos en los orificios señalados en la siguiente figura.



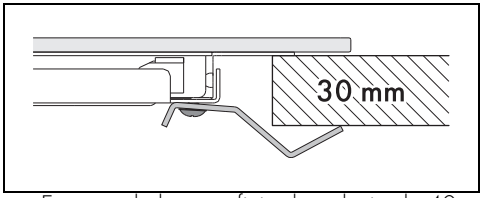
2. Atornille las bridas de fijación (A) en los orificios señalados con los tornillos que ha quitado anteriormente, para fijar correctamente la encimera en la estructura.



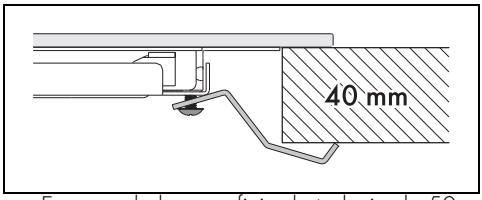
Una fijación demasiado apretada podría crear tensión en el vidrio y causar su rotura.

Según el espesor de la superficie de trabajo, las bridas de fijación deberán instalarse de manera diferente.

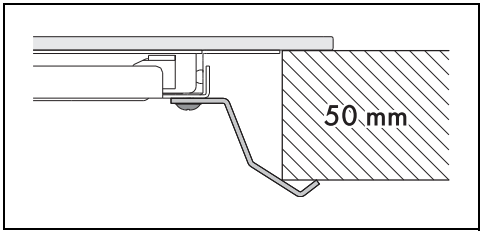
- Espesor de la superficie de trabajo de 30 mm:



- Espesor de la superficie de trabajo de 40 mm:



- Espesor de la superficie de trabajo de 50 mm:



En caso de superficies de trabajo con espesores inferiores a 30 mm, se debe utilizar un espesor adicional entre la abrazadera y la bancada.

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 usuario sobre el método correcto de funcionamiento.

ES