

| | |
|--|------------|
| ADVERTENCIAS | 98 |
| Advertencias generales de seguridad | 98 |
| Instalación | 102 |
| Función del aparato | 103 |
| Este manual de uso | 103 |
| Responsabilidad del fabricante | 103 |
| Placa de identificación | 103 |
| Eliminación | 103 |
| Para ahorrar energía | 104 |
| Información sobre el consumo de energía en modo apagado/stand-by | 104 |
| Cómo leer el manual de uso | 104 |
| DESCRIPCIÓN | 105 |
| Descripción general | 105 |
| Panel de mandos | 106 |
| USO | 107 |
| Operaciones preliminares | 107 |

| | |
|---|-----|
| Uso de la encimera de cocción | 108 |
| Funciones básicas | 108 |
| Funciones especiales | 110 |
| Funciones suplementarias | 111 |
| Procedimiento de limitación de potencia (solo para el instalador) | 112 |
| Avisos de error | 112 |

| | |
|---------------------------------|------------|
| LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO | 113 |
|---------------------------------|------------|

| | |
|---------------------------------------|-----|
| Limpieza de la encimera vitrocerámica | 113 |
| Qué hacer si... | 113 |

| | |
|--------------------|------------|
| INSTALACIÓN | 114 |
|--------------------|------------|

| | |
|--------------------------------------|-----|
| Conexión eléctrica | 114 |
| Abertura para instalación encastrada | 114 |
| Empotrado | 116 |
| Ventilación | 116 |
| Fijación al mueble empotrado | 116 |
| Prueba | 116 |
| Para el instalador | 116 |

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 AEROSOLÉS CERCA DE ESTE APARATO MIENTRAS ESTÉ FUNCIONANDO.**
- **NO MODIFICAR ESTE APARATO.**
- Antes de cualquier intervención en el aparato (instalación, mantenimiento, posicionamiento o desplazamiento), use siempre equipos de protección individual.
- No limpie el aparato si aún está caliente o en funcionamiento.
- Después de su uso, apague las zonas de cocción que permanecen muy calientes durante un cierto periodo de tiempo después de su apagado. No toque las superficies de la encimera de cocción.
- Antes de cualquier operación en el aparato, desconecte la energía eléctrica general.
- Nunca intente reparar el aparato personalmente, diríjase a un técnico cualificado.
- Para evitar cualquier peligro, si el cable de alimentación eléctrica se daña, contacte

inmediatamente con el servicio de asistencia técnica para la sustitución.

- En caso de que se formen fisuras, grietas, o si la superficie de cocción de vitrocerámica se 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, amoníaco o lejía.
- El aparato no ha sido concebido para funcionar con temporizadores externos ni con sistemas de control remoto.

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

Instalación

- **NO INSTALE ESTE APARATO EN LANCHAS O CARAVANAS.**
- 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 1,5-2 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.
 - Este aparato se puede usar hasta una altura máxima de 2000 metros sobre el nivel del mar.

Función del aparato

Este aparato debe utilizarse para la cocción de alimentos en entornos domésticos. Cualquier otro uso se considera inadecuado. Además, no se puede utilizar:

- en la zona de la cocina por parte de dependientes en tiendas, en oficinas y en otros ambientes laborales;
- en granjas/establecimientos de turismo rural;
- por parte de clientes en hoteles, albergues y ambientes residenciales;
- en los bed and breakfast.

Este manual de uso

- Este manual de uso forma parte integrante del aparato y debe guardarse íntegro y al alcance del usuario durante todo el ciclo de vida del aparato.
- Antes de utilizar el aparato, lea detenidamente el presente manual de uso.

- Las explicaciones de este manual incluyen imágenes que describen lo que aparece actualmente en la pantalla. Recuerde, sin embargo, que el aparato podría disponer de una versión actualizada del sistema, por tanto, lo que se visualiza en la pantalla podría ser diferente de lo mostrado en el manual.

Responsabilidad del fabricante

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

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

Placa de identificación

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

Eliminación



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

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



Tensión eléctrica Peligro de electrocución

- Desconecte la alimentación eléctrica general.
- 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.

Cómo leer el manual de uso

Este manual de uso utiliza las siguientes convenciones de lectura:



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.



Advertencia/Atención



Información/Sugerencia

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.



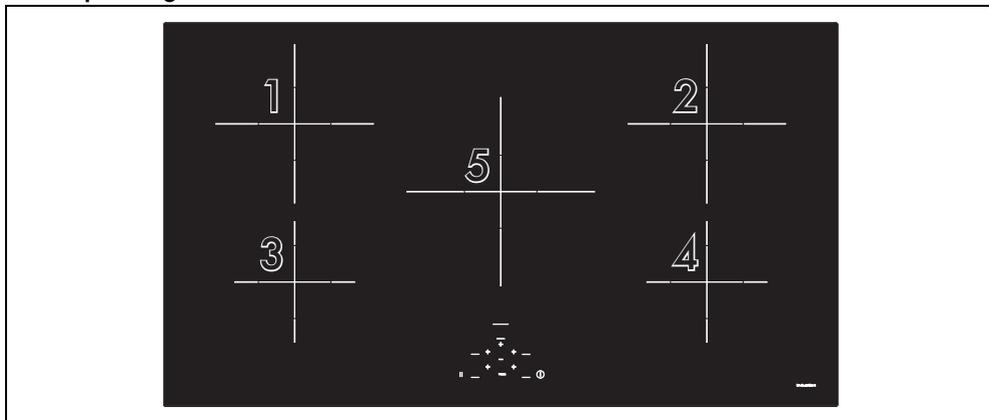
Si la encimera de cocción y el horno, si lo hay, se utilizan al mismo tiempo, en determinadas condiciones podría superarse el límite máximo de potencia utilizable de la propia instalación eléctrica.

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.

DESCRIPCIÓN

Descripción general



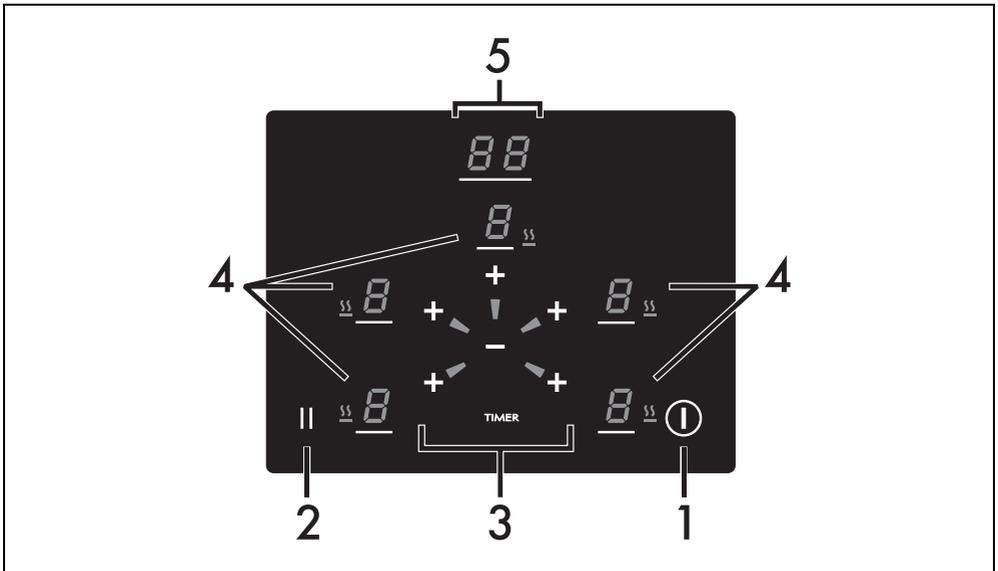
ES

| Zona | Tamaño H x L (mm) | Potencia máx. absorbida Niv. 9 (W)* | Consumo en función Booster (W) * | Consumo en función Double Booster (W) * |
|-------|-------------------|-------------------------------------|----------------------------------|---|
| 1 - 2 | 210 x 210 | 2300 | 3000 | - |
| 3 - 4 | 160 x 160 | 1400 | 1850 | 2100 |
| 5 | 250 x 250 | 2300 | 3000 | - |

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

Panel de mandos

Área de las zonas de cocción



1. Tecla ON/OFF
2. Tecla función pausa
3. Área de ajuste del temporizador
4. Pantalla de las zonas de cocción
5. Pantalla del temporizador



Esta área cuenta con 5 ledes radiales que se extienden desde la tecla hasta las teclas , que se iluminan para indicar la activación de la zona de cocción correspondiente.

Ventajas de la cocción por inducción



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

- Ahorro de energía gracias a la transmisión directa de la energía a la olla (son necesarios recipientes adecuados de materiales magnetizables) con respecto a

la cocción eléctrica tradicional.

- Mayor seguridad gracias a la transmisión de energía solo al recipiente apoyado sobre la encimera de cocción.
- Elevado rendimiento en la transmisión de energía desde la zona de cocción a la base de la olla.
- Rápida velocidad de calentamiento.
- Reducido peligro de quemaduras, ya que la superficie de cocción se calienta solo en la base de la olla; los alimentos que se desbordan no se pegan.

Gestión de la potencia

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



Se da la prioridad a la última zona programada.



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

USO

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.

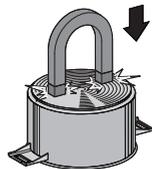
Recipientes no adecuados:

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

Consejos prácticos para el ahorro energético

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

significa que la olla no es adecuada.



Diámetros de los recipientes

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

| Zonas de cocción | Diámetro mínimo (cm) | Diámetro recomendado (cm) |
|------------------|----------------------|---------------------------|
| 1 - 2 | 9 - 11 | 21 |
| 3 - 4 | 7 - 9 | 16 |
| 5 | 11 - 13 | 25 |

Tenga en cuenta lo siguiente:

- Coloque las ollas centradas con respecto a las zonas serigrafadas en forma de cruz.
- No cubra el panel de mandos.
- No acerque los recipientes a los bordes de la superficie de vidrio ni al panel de mandos.
- Si utiliza una plancha, esta debe contar con unas dimensiones máximas de 36 x 25 cm y solo se puede utilizar en la zona 5 en horizontal, precalentándola primero 2-3 minutos a nivel de potencia bajo.

Limitación de la duración de la cocción



Vea Advertencias generales de seguridad.

La encimera de cocción dispone de un dispositivo automático que limita la duración de su 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 del funcionamiento, la zona de cocción se apaga, se emite una breve señal y, si está caliente, se visualizan los indicadores de calor residual.

| Nivel de potencia | Duración máxima de la cocción (horas) |
|-------------------|---------------------------------------|
| 1 | 8 ½ |
| 2 | 6 ½ |
| 3 | 5 ½ |
| 4 | 4 ½ |
| 5 | 3 ½ |
| 6 - 7 - 8 - 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.

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 y se muestra el mensaje «ER21» (vea «códigos de error»)

Uso de la encimera de cocción

Lista de símbolos

-  Tecla ON/OFF: enciende o apaga la encimera
-  Tecla pausa: suspende las funciones del aparato.
-  Tecla de aumento del valor.
-  Tecla de reducción del valor.
-  Icono de la función Warming.
-  **TIMER** Tecla de activación del temporizador

Pantalla de las zonas de cocción



Muestra el nivel de potencia seleccionado para cada zona

Pantalla del temporizador



Muestra las cifras del temporizador minuterio autónomo y del temporizador para la cocción temporizada.

Funciones básicas

Primera conexión a la corriente

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

Encendido y apagado

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

Cuadro resumen de los niveles de potencia

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

| Nivel de potencia | Adecuado para: |
|---|---|
| 0 | Posición OFF |
| de 1 a 2 | Cocción de pequeñas cantidades de alimentos (potencias mínimas) |
| de 3 a 4 | Cocción |
| de 5 a 6 | Cocción de grandes cantidades de alimentos, asado de piezas más grandes |
| de 7 a 8 | Asar, sofrito con harina |
| 9 | Asar |
|  | Llevar a ebullición una gran cantidad de agua (máxima potencia, consulte «Función Booster») |

Encendido automático de las zonas de cocción



La encimera cuenta con un sistema de detección de los recipientes que selecciona automáticamente las zonas sobre las que está apoyada una olla apropiada.

Después de encender el aparato:

- Ponga un recipiente (adecuado para cocer por inducción y no vacío) en la zona de cocción que desea usar.
- La pantalla que corresponde a la zona sobre la que está apoyado el recipiente se enciende automáticamente mostrando  y se ilumina el led radial correspondiente.
- Seleccione la zona mediante la tecla  correspondiente.

Ajuste de las zonas de cocción

Tras haber seleccionado una zona de cocción,

pulse las teclas  y  para desplazarse por los niveles de potencia. Mantenga pulsadas las teclas mencionadas para desplazarse rápidamente. La pantalla de la zona utilizada indica el valor de la potencia programada. La selección de los niveles de potencia es cíclica, lo que significa que cuando se selecciona el nivel máximo (Booster o

Double Booster), la tecla  reanuda la selección desde el nivel 0, y desde el nivel 0 se pueden seleccionar los niveles en orden

decreciente mediante la tecla .

Apagado de las zonas de cocción

Para apagar una zona, pulse las teclas  y  hasta seleccionar el nivel .



Para apagar todas las zonas de cocción al mismo tiempo, basta con apagar el aparato mediante la tecla



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.

Función Double Booster (solo para las zonas 3 y 4)



Vea Advertencias generales de seguridad.

La función Double Booster permite obtener más potencia que la función Booster.

Después de haber activado la función Booster, pulse la tecla ; se mostrarán

secuencialmente los símbolos ,  y  que indicarán que la función Double Booster está activa.

Para desactivar la función, basta con seleccionar otro nivel de potencia.



La función Booster y Double Booster permanecen activas como máximo durante 5 minutos. Transcurrido este tiempo, el nivel de potencia de la zona vuelve a 9.

Indicador de calor residual

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

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.



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.

Funciones especiales

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 la tecla ON/OFF .

Esta función viene bien para evitar activaciones accidentales (p. ej. por parte de los niños). Para activar el Bloqueo de mandos, la encimera debe estar encendida, sin ollas y con las zonas de cocción a 0:

1. Pulse a la vez las teclas  y ; se emite una señal acústica.
2. A continuación, pulse ; se emite otra señal acústica.

Los mandos ahora están bloqueados y las pantallas de las zonas de cocción muestran los símbolos  que parpadean durante unos 10 segundos, transcurridos los cuales se apaga la encimera. Al volver a encenderla, las pantallas de las zonas de cocción vuelven a mostrar .

- Para desactivar temporalmente el bloqueo de mandos, pulse a la vez las teclas  y . Se restablecerá al volver a encenderlo.
- Para desactivar definitivamente el Bloqueo de mandos, siga las instrucciones descritas para su activación, con la única excepción de que en el punto 2 deberá pulsar la tecla .

Si una zona está caliente, se muestra el símbolo  en alternancia con el símbolo .

Función Pausa



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

Para activar la función Pausa:

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

Para desactivar la función Pausa:

1. Pulse la tecla .
2. Pulse cualquier tecla .
3. Ahora la función pausa está desactivada y se restablecen las funciones programadas anteriormente.



Durante la función Pausa, se mantienen activos la limitación de la duración de la cocción, los símbolos de calor residual y la función de bloqueo de mandos, mientras que las funciones Booster se desactivan.



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

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 con la tecla ; la pantalla correspondiente muestra .
2. Pulse de nuevo ; la pantalla de la zona de cocción seleccionada muestra el símbolo  junto al símbolo .

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

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.
 - Las pantallas de las zonas de cocción muestran el símbolo parpadeante .
2. A continuación, pulse la tecla pausa  para restablecer las funciones activas anteriormente.



Esta función restablece la actividad de las zonas de cocción, las funciones del temporizador, la función de bloqueo de mandos y las funciones Booster y Double Booster; las demás funciones no se recuperarán.

Funciones suplementarias

Temporizador minuteru



- Con esta función se puede programar un minuteru que emite una señal acústica al final del tiempo deseado. No interrumpe el funcionamiento de las zonas de cocción.
- El temporizador minuteru permanece activo incluso con el aparato apagado.
- Se pueden programar hasta un máximo de 99 minutos.

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

1. Espere aproximadamente 10 segundos; las pantallas de las zonas de cocción empezarán a parpadear.
2. Pulse la tecla **TIMER**.
3. La pantalla del temporizador muestra  y se enciende el led inferior parpadeante.
4. Pulse de nuevo **TIMER** para aumentar los minutos y  para disminuirlos. Mantenga pulsadas las teclas para avanzar rápidamente.

Al cabo de pocos instantes, el temporizador se activa y empieza la cuenta atrás; el led inferior

se queda fijo.

Al finalizar el tiempo, la pantalla del temporizador muestra las cifras «00» acompañadas por un avisador acústico. Pulse cualquier tecla para interrumpirlo.



Cuando la cuenta atrás es inferior a un minuto, la pantalla muestra los segundos en disminución acompañados por un led parpadeante en la parte inferior derecha.

Modificación y desactivación del minuteru



Si hubiera más de un temporizador activo, la pantalla del temporizador mostrará los minutos restantes del temporizador más próximo al final.

Para modificar o desactivar el temporizador minuteru durante la cuenta atrás:

1. Pulse la tecla  para activar la encimera (si estuviera apagada) y espere 10 segundos. Si la encimera está encendida, pulse la tecla **TIMER**.
- La pantalla del temporizador mostrará los minutos restantes hasta el final.
2. Modifique el tiempo del minuteru o póngalo a cero mediante las teclas **TIMER** y .
3. Tras algunos instantes, el temporizador volverá a empezar la cuenta atrás o se desactivará.

Cocción temporizada



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

Para configurar una cocción temporizada, antes que nada se debe seleccionar una zona de cocción mediante una de las teclas . La configuración, la modificación y la desactivación del temporizador de la cocción temporizada siguen la misma lógica que el temporizador minuteru (vea las instrucciones correspondientes - "Funciones del temporizador"), seleccionando previamente las zonas de cocción involucradas. Una vez activado un temporizador para la cocción temporizada, alrededor de la pantalla del temporizador se encenderá un led que indica

la ubicación de la zona de cocción involucrada (p. ej. zona frontal izquierda y

zona trasera derecha): 

Procedimiento de limitación de potencia (solo para el instalador)

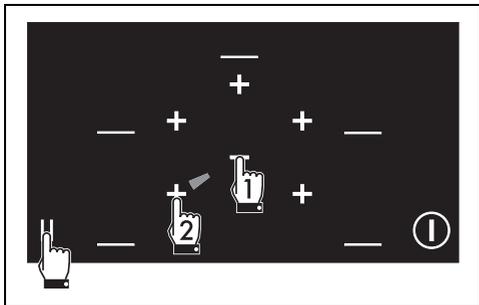


- Este aparato está configurado de fábrica para funcionar a la potencia de 7,4 kW.
- El menú técnico cuenta con 4 opciones en total, marcadas por la letra «C» y por un número secuencial y, a su vez, disponen de diferentes grados de ajuste.

Acceder al menú técnico

Para poder modificar la potencia máxima absorbida por el aparato, es necesario entrar en el menú de usuario. Al conectar el aparato a la red eléctrica, o tras haberlo desconectado y vuelto a conectar, siga estas instrucciones en los 2 minutos siguientes:

1. Mantenga pulsado .
2. Con la tecla  presionada, pulse ; se emite una señal acústica.
3. A continuación, pulse la tecla  de la zona delantera izquierda; se emite otra señal acústica.



Ahora el acceso al menú técnico se ha realizado y se pueden soltar las teclas. La pantalla de la zona delantera muestra el código que caracteriza la opción: aparece el símbolo  en alternancia con . La pantalla de la zona trasera izquierda muestra los grados de ajuste que corresponden a los niveles de potencia y que se pueden seleccionar mediante la tecla  de la zona delantera

izquierda.



Puede desplazarse por los grados de ajuste solo en dirección creciente: una vez alcanzado el grado máximo, la selección vuelve a empezar desde el principio.



En el menú técnico, mediante la tecla , se puede acceder a las opciones marcadas por los códigos «C1», «C2» y «C3», pero no se pueden seleccionar los grados de ajuste.

Salir del menú técnico

Para salir del menú técnico guardando las modificaciones:

1. Pulse la tecla ; todas las pantallas de las zonas de cocción muestran el símbolo “-” acompañado por una señal acústica.
2. Pulse cualquier tecla; se encienden todas las luces testigo durante algunos instantes y se apaga el aparato.

Para salir del menú técnico descartando las modificaciones:

1. Pulse la tecla ; se reinicia el aparato.

Tabla de grados de ajuste y niveles de potencia

| Grado de ajuste | Nivel de potencia (kW) |
|-----------------|------------------------|
| 0 (por defecto) | 7,4 |
| 1 | 6,0 |
| 2 | 5,5 |
| 3 | 5,0 |
| 4 | 4,5 |
| 5 | 4,0 |
| 6 | 3,6 |
| 7 | 3,0 |
| 8 | 2,5 |

Avisos de error

En caso de mal funcionamiento o comportamiento anómalo, la pantalla muestra un mensaje que contiene el código asociado al error.

Los códigos de error empiezan siempre por las letras «E» o «Er» seguidos por una serie de cifras (por ejemplo, «Er47-30»).

Los errores codificados como:

- “E02”
- “E2”
- “Er21”

Indican un sobrecalentamiento del aparato o de una de sus partes, por lo que se debe

apagar inmediatamente el aparato, retirar todos los recipientes y dejarlo enfriar.

Si estos errores persisten o si aparecen errores diferentes, anote el código y póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza de la encimera vitrocerámica



Vea Advertencias generales de seguridad.

Limpieza de las superficies

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

Limpieza ordinaria diaria

Utilice siempre solo productos específicos que no contengan abrasivos ni sustancias ácidas a base de cloro. Vierta el producto sobre un paño húmedo y páselo por la superficie, aclare cuidadosamente y seque con un trapo suave o con un paño de microfibra.



En caso de suciedad resistente, efectúe la limpieza en frío con una esponja para platos humedecida con agua y detergente neutro; a continuación, seque con un paño de microfibra.

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 calienta 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.

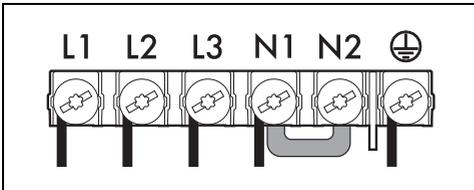
La placa de identificación, con los datos técnicos, el número de serie y la marca, está aplicada visiblemente en el aparato.

No quite nunca esta placa.

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

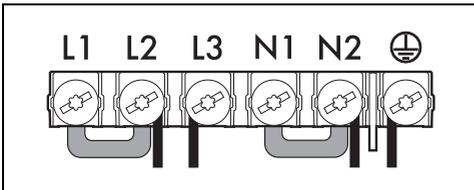
El aparato puede conectarse de los siguientes modos:

- 380-415 V 3N~



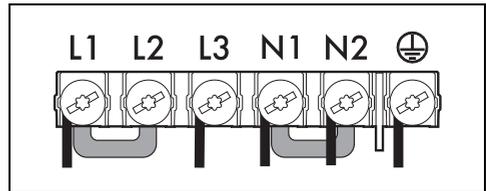
Cable de cinco polos 5 x 1,5 mm².

- 220-240 V 3~ / 380-415 V 2N~



Cable de cuatro polos 4 x 4 mm².

- 220-240 V 1N~



Cable de cinco polos 5 x 4 mm².



Para cada conexión, utilice siempre el puente suministrado.

Conexión fija

Instale en la línea de alimentación un dispositivo de corte omnipolar, con una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III, de acuerdo con las normas de instalación.

Para los mercados de Australia y Nueva Zelanda:

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

Abertura para instalación encastrada

Indicaciones de seguridad para el posicionamiento y la instalación



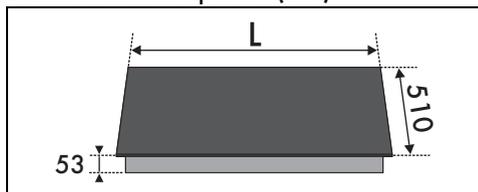
Vea Advertencias generales de seguridad.

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

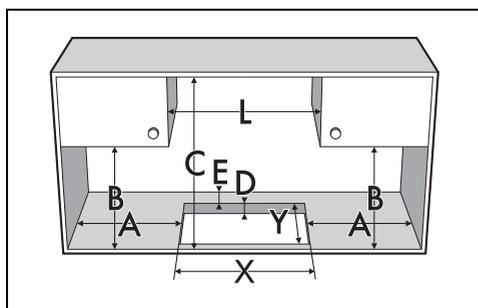
madera maciza y madera revestida de laminados plásticos, siempre que sean resistentes al calor ($> 90\text{ }^{\circ}\text{C}$).

- Enchapados, colas o revestimientos plásticos en los muebles adyacentes deben ser termorresistentes ($> 90\text{ }^{\circ}\text{C}$), en caso contrario podrían deformarse con el tiempo.
- Si el mueble no dispone de la apertura empotrada necesaria, se deberá realizar mediante una obra de carpintería y/o de albañilería que deberá llevar a cabo un técnico competente.
- La distancia mínima que hay que observar entre las campanas de aspiración y la superficie de cocción debe corresponder como mínimo a la indicada en las instrucciones de montaje de la campana de aspiración.
- Hay que respetar también las distancias mínimas de los recortes de la encimera en el lado trasero, como se indica en las instrucciones de montaje.
- Si el aparato se instala sobre un horno, este debe estar dotado de ventilador de refrigeración.

Dimensiones del aparato (mm)



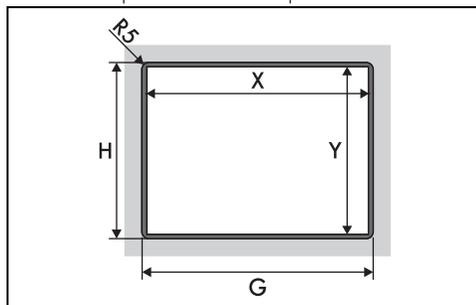
Empotrado normal y a ras (mm)



| A | B | C | D | E |
|---------|--------------|--------------|---------|---------|
| mín. 50 | mín. 460 | mín. 750 | 20 ÷ 60 | mín. 50 |
| L | X | Y | H | G |
| 900 | 839 ÷ 844 | 482 ÷ 486 | 514 | 904 |

Empotrado a ras

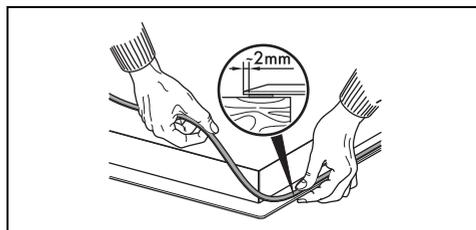
Para este tipo de empotrado es necesario añadir un fresado que se ha de practicar en los bordes del orificio del mueble, en el caso de que se desee instalar la encimera de cocción a ras de la superficie de trabajo.



*Vea las alturas de la tabla anterior.

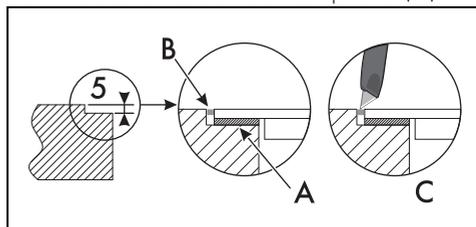
Junta de la encimera de cocción

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



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

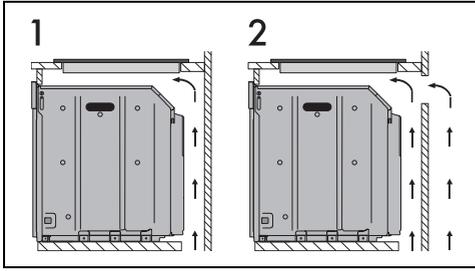
En caso de empotrado a ras, después de haber extendido sobre la superficie de vidrio la junta adhesiva (A) y de haber puesto y fijado la encimera de cocción, rellene los bordes con silicona aislante (B) y limpie el exceso. Si fuese necesario quitar la encimera, corte la silicona con un cutter antes de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



Empotrado

En compartimiento para empotrar el horno

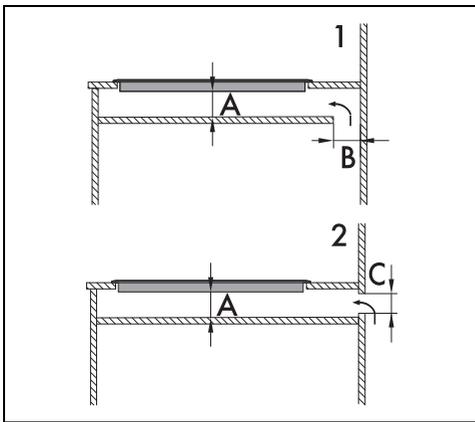
La distancia entre la encimera de cocción y los muebles de cocina o los aparatos de empotrar debe garantizar una ventilación adecuada y una salida del aire suficiente. Si se instala sobre un horno es necesario dejar un espacio entre el fondo de la encimera de cocción y la parte del producto instalado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



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

En compartimiento neutro

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



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

A mín. 20 mm - máx. 50 mm

B máx. 50 mm

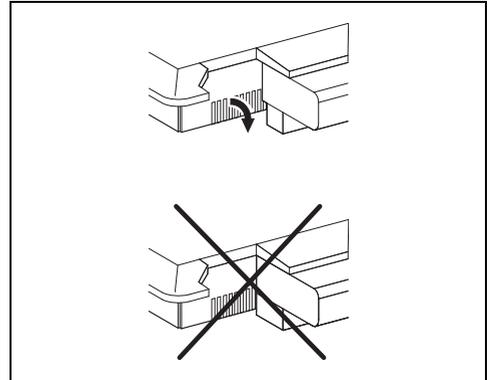
C máx. 50 mm



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

Ventilación

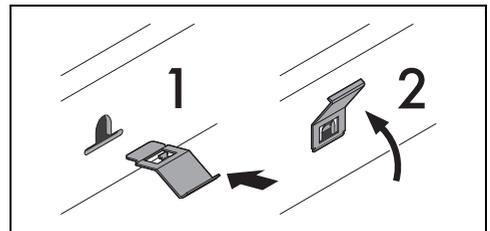
A continuación se muestran dos ejemplos de instalación con una ventilación correcta y un ejemplo de instalación no correcta que debe evitarse.



Fijación al mueble empotrado

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

1. Introduzca las abrazaderas y encájelas horizontalmente con una ligera presión en el entallado correspondiente.
2. Gírelas hacia arriba para encajarlas definitivamente.



Prueba

Al finalizar la instalación, efectúe una breve prueba. En caso de falta de funcionamiento, después de haberse asegurado que ha seguido correctamente las instrucciones, llame al Servicio de Asistencia.

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.