

ADVERTENCIAS 105

Advertencias generales de seguridad	105
Instalación	109
Función del aparato	109
Este manual de uso	110
Responsabilidad del fabricante	110
Placa de identificación	110
Eliminación	110
Para ahorrar energía	110
Información sobre el consumo de energía en modo apagado/stand-by	111
Cómo leer el manual de uso	111

DESCRIPCIÓN 111

Panel de mandos	112
-----------------	-----

USO 113

Operaciones preliminares	113
Funciones básicas	113

Uso de la encimera de cocción	113
Funciones suplementarias	115
Función de seguridad	116

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 118

Limpieza de la encimera vitrocerámica	118
Qué hacer si...	119

INSTALACIÓN 119

Conexión eléctrica	119
Procedimiento de limitación de potencia (modelos de 60 cm)	120
Procedimiento de limitación de potencia (modelos de 80/90 cm)	121
Abertura para instalación encastrada	121
Empotrado	123
Fijación al mueble empotrado	124
Fijación al mueble empotrado	124
Para el instalador	124

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.
- Durante su uso el aparato se calienta mucho. Preste atención en no tocar por ningún motivo las resistencias.
- Protéjase las manos con guantes térmicos durante la manipulación de las ollas calientes.
- 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.
- 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.
- 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. **NUNCA** intente extinguir un incendio con agua; apague el aparato y, después, cubra la llama con una tapa o con una tela, por ejemplo.
- No utilice 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 introduzca objetos metálicos con punta (cubiertos o herramientas) en las ranuras del aparato.
- No utilice ni conserve materiales inflamables cerca del aparato.
- No vierta agua directamente en las bandejas muy calientes.
- Apague el aparato después de su uso.
- No tire nunca del cable para quitar el enchufe (si lo hubiera).
- **NO UTILICE NI CONSERVE MATERIALES INFLAMABLES EN EL CAJÓN (SI ESTÁ DISPONIBLE) O CERCA DEL APARATO.**
- **NO UTILICE AEROSOL CERCA DE ESTE APARATO MIENTRAS ESTÉ FUNCIONANDO.**
- **NO MODIFICAR ESTE APARATO.**
- Antes de cualquier intervención en el aparato (instalación, mantenimiento, posicionamiento o desplazamiento), use siempre equipos de protección individual.

- No limpie el aparato si aún está caliente o en funcionamiento.
- Antes de cualquier operación en el aparato, desconecte la energía eléctrica general.
- Nunca intente reparar el aparato personalmente, diríjase a un técnico cualificado.
- Haga realizar la instalación, el mantenimiento y las reparaciones por personal cualificado conforme a las normas vigentes.
- 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 para evitar la posibilidad de recibir descargas eléctricas. Desconecte la alimentación eléctrica y llame al servicio de Asistencia Técnica.
- No toque o limpie la superficie de la encimera de cocción mientras esté funcionando o los indicadores de calor residual estén activos.
- Active el bloqueo de mandos si hay niños o animales domésticos que puedan alcanzar la encimera de cocción.
- 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.
- El aparato no ha sido concebido para funcionar con temporizadores externos ni con sistemas de control remoto.
- **ATENCIÓN:** Utilice solamente una pantalla de protección diseñada por el fabricante del aparato de cocción. El uso de pantallas de protección inadecuadas puede producir accidentes.

Daños al aparato

- No utilice detergentes abrasivos agresivos ni rascadores metálicos afilados para la limpieza de la puerta de cristal del horno, dado que podrían rayar la superficie del cristal y provocar la rotura del mismo.
- Emplee, de ser necesario, utensilios de madera o plástico.
- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No utilice el aparato como superficie de apoyo.

- No obstruya las aberturas ni las ranuras de ventilación y eliminación del calor.
- No se siente sobre el aparato.
- No deje el aparato sin vigilancia durante las cocciones que puedan comportar el sobrecalentamiento e incendio de grasas y aceites. Preste la máxima atención.
- Peligro de incendio: No coloque/conservar objetos sobre las superficies de cocción.
- No rocíe productos en aerosol cerca del aparato.
- **NO UTILICE NUNCA EL APARATO PARA CALENTAR LA VIVIENDA.**
- No utilice vajillas o envases de plástico para la cocción.
- 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.
- 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.
- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- 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.
- En las partes de cristal no utilice detergentes abrasivos o corrosivos (por ejemplo productos en polvo, quitamanchas y estropajos metálicos).
- 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.
- Mantenga siempre limpias y no apoye objetos de ningún tipo en las teclas sensor.

- 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 pedestal.
- Antes de cualquier intervención en el aparato (instalación, mantenimiento, posicionamiento o desplazamiento) use siempre equipos de protección individual.
- 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.
- El par de apriete de los tornillos de los conductores de

alimentación del terminal de bornes debe ser de 1,5-2 Nm.

- Tenga cuidado si se conectan aparatos eléctricos adicionales. Los cables de conexión no deben entrar nunca en contacto con las zonas de cocción calientes.
- La instalación y cualquier sustitución del cable de conexión eléctrica debe ser hecha exclusivamente por personal técnico autorizado.
- 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 omipolar, 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.



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.

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

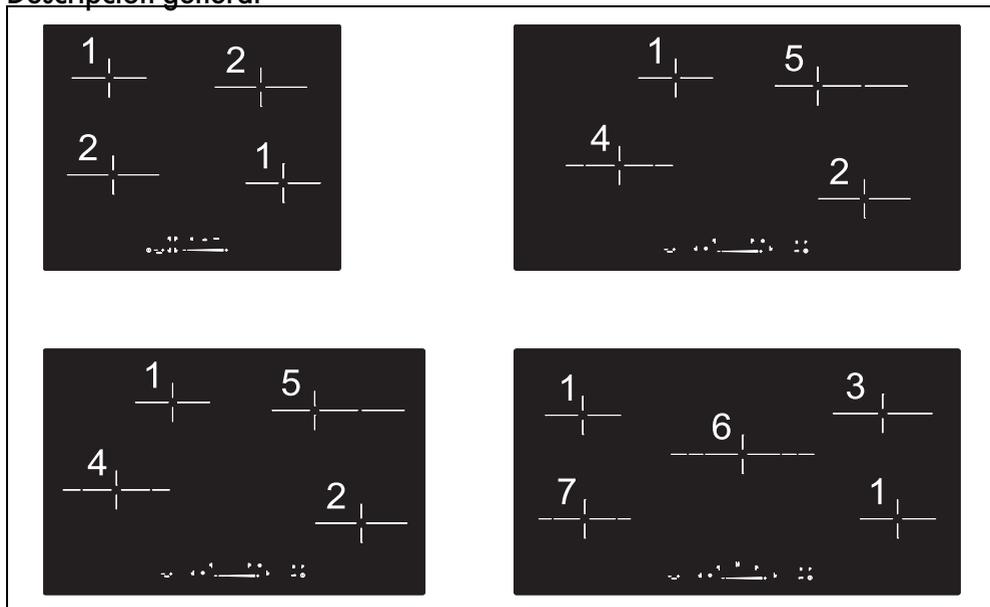
Información sobre el consumo de energía en modo apagado/stand-by

Los datos técnicos sobre el consumo en modo

ES

DESCRIPCIÓN

Descripción general



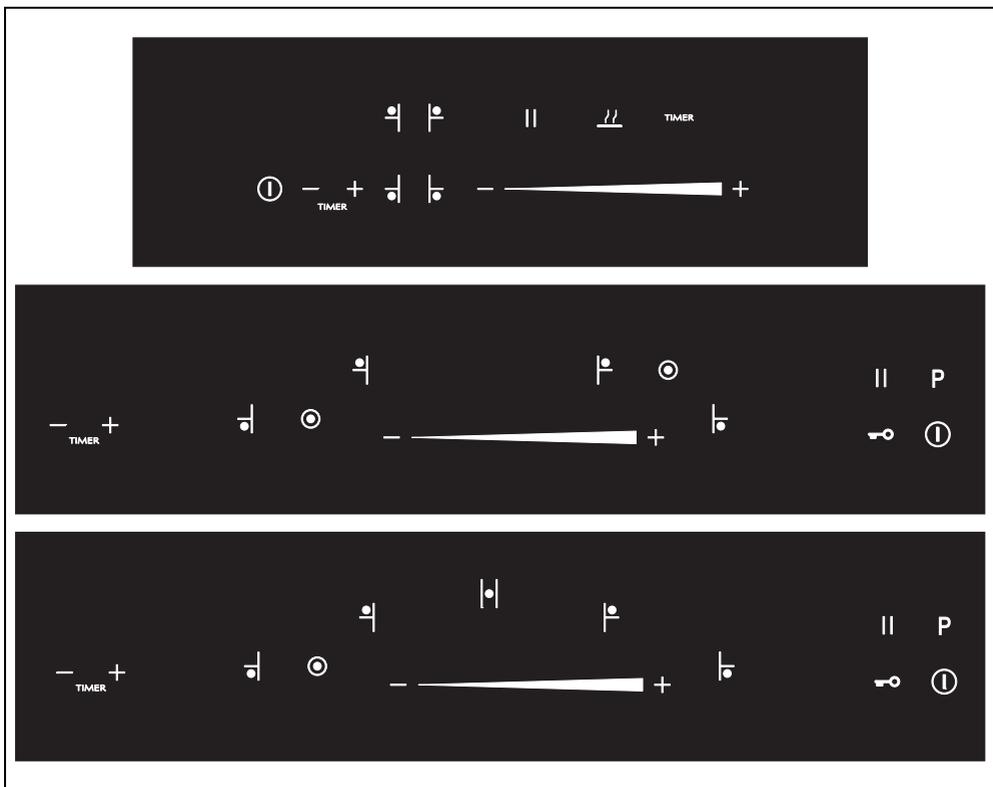
Zona	Tamaño H x L (mm)	Potencia absorbida a niv.9 (W)*	Diámetro interno (mm)	Diámetro intermedio (mm)	Consumo en función Booster (W) *
1	150 x 150	900	-	-	1200
2	185 x 185	1350	-	-	1800
3	200 x 200	960	-	-	2100
4	215 x 215	1650	135	-	2200
5	placa oval	1650	-	-	2200
6	288 x 288	2160	150	216	2700

Zona	Tamaño H x L (mm)	Potencia absorbida a niv.9 (W)*	Diámetro interno (mm)	Diámetro intermedio (mm)	Consumo en función Booster (W) *
7	185 x 185	1500	124	-	2000

*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



Simbología



Tecla ON/OFF

Enciende o apaga la encimera.



Tecla de bloqueo mandos

Pulsada durante 1 segundo, activa o desactiva el bloqueo de mandos.



Tecla de pausa

Suspende todas las funciones de la encimera.



Tecla booster

Activa la función booster.



Tecla incremento

Aumenta el nivel de potencia o el tiempo de cocción.



Tecla decremento

Disminuye el nivel de potencia o el tiempo de cocción.



Tecla temporizador

Activa el temporizador para la función de apagado automático/minutero.



Tecla zona múltiple

Habilita el encendido de la zona de cocción múltiple de las placas multizona.



Tecla warm/melt

Acciona la función de mantenimiento del calor.



Tecla barra de deslizamiento

Aumenta o disminuye el nivel de potencia de una zona de cocción.

Zonas de cocción



Delantera izquierda



Trasera izquierda



Central



Trasera derecha



Delantera derecha

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).

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

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

Uso de la encimera de cocción

Encendido de las zonas de cocción

1. Después de haber encendido la encimera, todas las pantallas muestran el símbolo



2. Seleccione la zona de cocción deseada.

3. Pulse las teclas de Incremento  y decremento  para aumentar o disminuir la potencia deseada.



Cuando la zona de cocción está apagada () , no es posible activarla pulsando la tecla de Decremento .

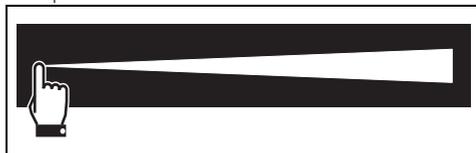
Encendido de la zona de cocción doble/triple (solo en algunos modelos)

1. Tras haber seleccionado una zona y haber pulsado la tecla zona múltiple  se activará, si la hay, una zona de cocción adicional. En la pantalla se encenderá un punto luminoso al lado de la potencia para indicar el encendido de la zona de cocción doble.
2. Al pulsar por segunda vez la tecla zona múltiple, se activará, si la hay, otra zona de cocción.

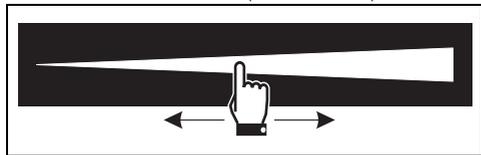
Ajuste de las zonas de cocción

Después de haber colocado un recipiente y de haberse asegurado de que la zona esté activada:

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



- Deslice el dedo hacia la derecha o hacia la izquierda hasta seleccionar una potencia de 1 a 9, o bien habilite las funciones Booster (véase el capítulo correspondiente).



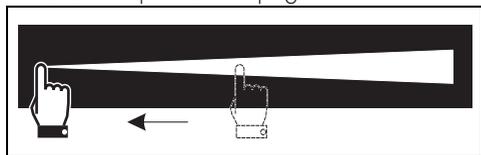
La pantalla de la zona utilizada indica el valor de la potencia programada.



También se puede seleccionar el nivel de potencia pulsando directamente la barra de deslizamiento, más o menos en el punto correspondiente al nivel de potencia deseado.

Apagado de las zonas de cocción

- Deslice el dedo hasta el extremo izquierdo de la barra de deslizamiento de la zona de cocción que desea apagar.



- La pantalla de la zona seleccionada muestra el valor .



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



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

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.

Función Booster

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

En los modelos de 60 cm

Después de haber encendido la encimera y seleccionado una zona:

- Deslice el dedo hacia la derecha; después del nivel de potencia 9, se activará automáticamente la función Booster.
- En la pantalla de la zona seleccionada aparecerá el símbolo .

En los modelos de 80/90 cm

Después de haber encendido la encimera y seleccionado una zona:

1. Seleccione la tecla .
2. Se activará la función Booster y la pantalla de la zona de cocción mostrará el símbolo .
3. La barra de potencia se pondrá al máximo. Para desactivar la función Booster, es suficiente disminuir el nivel de potencia de la zona de cocción o apagar el aparato.



Si se pulsa la tecla  en la barra de deslizamiento mientras la función booster está activa, en la pantalla de la zona seleccionada parpadeará . La función permanecerá activa.

Función warming/melting (solo modelos de 60 cm)

La función warming permite mantener calientes las comidas ya cocinadas o mantener el agua en ebullición.

La función melting permite deshacer las comidas.

Para activar estas funciones, pulse la tecla .

- Pulse una vez para activar la función keep warm. En la pantalla de la zona de cocción aparece el símbolo .
- Pulse una segunda vez para activar la función melting. En la pantalla de la zona aparece el símbolo .



La función warming, tras 5 horas de uso, se desactiva automáticamente y apaga la zona de cocción utilizada.



La función melting, tras 2 horas de uso, se desactiva automáticamente y apaga la zona de cocción utilizada.

Funciones suplementarias

Temporizador minuteru

Con esta función se puede programar un minuteru que emite una señal acústica al final del tiempo programado. No interrumpe el funcionamiento de las zonas de cocción, sino que avisa solamente al usuario cuando han

transcurrido los minutos programados.

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

1. Pulse al mismo tiempo las teclas  y .
2. La pantalla del temporizador muestra .
3. Seleccione el tiempo deseado mediante las teclas  y ; mantenga pulsadas las teclas para obtener un avance rápido.
4. Al cabo de pocos instantes, el temporizador empieza la cuenta atrás y el punto entre la primera y la segunda cifra parpadea.
5. Cuando se acabe el tiempo se emiten señales acústicas; pulse la tecla  o  para desactivar el avisador acústico.

Modificación y desactivación del temporizador minuteru

Para modificar o desactivar el minuteru durante la cuenta atrás:

1. Pulse la tecla  para encender la encimera de cocción (si estuviera apagada o en stand-by).
2. Pulse a la vez las teclas  y .
3. Cambie la cuenta atrás o ponga a cero el temporizador mediante las teclas  y . El reinicio del temporizador implica su desactivación.



Se puede programar el temporizador hasta un máximo de 1 hora y 39 minutos.



En el modelo de 60 está configurado mediante una tecla temporizador específica, en la parte derecha de los mandos.

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.

1. Apoye un recipiente sobre una zona de cocción y seleccione un nivel de potencia de una zona.

2. Seleccione el tiempo deseado mediante las teclas  y ; manténgalas pulsadas para obtener un avance rápido.
3. Encima del mensaje **TIMER** aparece el símbolo  intermitente.
4. La cocción temporizada se activará 5 segundos después del último botón presionado.
5. La pantalla deja de estar intermitente.
6. Al finalizar el tiempo, se apaga automáticamente la zona correspondiente y las pantallas temporizador y zona parpadean.



- Es posible activar la función en varias zonas de cocción al mismo tiempo.
- Para cada zona de cocción temporizada, se encenderá un led luminoso rojo cerca de los números del temporizador.
- Cuando se programan varios temporizadores, se indicará la pantalla del temporizador que finalizará en primer lugar.



Se puede programar el temporizador hasta un máximo de 1 hora y 39 minutos.

Modificación o desactivación de la cocción temporizada

Para modificar o poner a cero una cocción temporizada, se debe seleccionar la zona correspondiente y:

1. Poner a cero con la tecla temporizador



2. Pulsar a la vez las teclas temporizador  y .

Calentamiento rápido



Esta función no está disponible en la función Booster.

Esta función calienta como máximo una zona de cocción y permite a la misma alcanzar de forma más rápida el calor correspondiente al nivel de potencia seleccionado.

Después de haber seleccionado una zona de cocción:

1. Mantenga pulsada la barra de deslizamiento en el nivel de potencia deseado (de 1 a 9) durante al menos 3 segundos.
2. La pantalla de la zona muestra el símbolo  que se alterna con el nivel de potencia seleccionado.
3. Al terminar el tiempo de calentamiento, la zona de cocción vuelve al nivel de potencia seleccionado anteriormente.

Esta función se puede desactivar seleccionando un nivel de potencia diferente o apagando el aparato.

Función Pausa

Esta función permite suspender la actividad de todas las zonas de cocción.

Para activar la función Pausa:

1. Con al menos una zona de cocción activa, pulse la tecla .
2. En las pantallas de todas las zonas de cocción aparecerá el símbolo .
3. Se bloquearán todas las teclas,



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

Para desactivar la función Pausa:

1. Pulse la tecla .
2. Un sonido indicará el final de la función.
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 indicadores de calor residual y la función de Bloqueo de mandos.

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 en horas
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1
P	10 min

Indicadores de calor residual (solo en algunos modelos)

Después de haber apagado la zona de cocción, en cada pantalla se muestra un símbolo específico  /  que señala si la zona aún está caliente. Parpadeará si se utiliza otra zona.

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.

Bloqueo de mandos

En los modelos de 80/90 cm



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

OFF .

Esta función viene bien durante las operaciones

91477B059/B

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. Se emitirá una señal acústica que confirmará que se ha activado la función.
3. Si se pulsa otra tecla, se emitirá una señal acústica y en la pantalla aparecerá el símbolo .

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



Si se pulsa una tecla durante 5 segundos se emite un sonido de alarma, si se pulsa durante 5 segundos más, la encimera se apaga automáticamente y aparecen alternados los símbolos  y  en todas las pantallas de la zona de cocción.



Si con la encimera apagada se pulsa una tecla durante 30 segundos, aparecen alternados los símbolos  y .

En los modelos de 60 cm

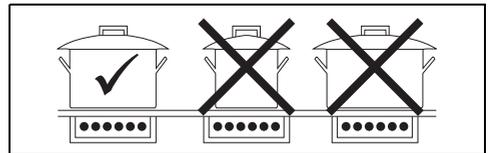
1. Pulse durante 3 segundos la tecla ON/OFF .
2. Aparece el símbolo  para indicar que se ha activado la función.
3. Para desactivar la función, pulse durante 3 segundos la tecla ON/OFF .



Apaga la encimera para evitar que se encienda accidentalmente durante la limpieza.

Consejos prácticos para el ahorro energético

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



- Durante la compra de una olla, verifique si

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

- El fondo de los recipientes debe ser muy grueso y perfectamente plano. Además, debe estar limpio y seco, como también la encimera.
- Cuando se preparan platos con tiempos largos de cocción, se puede ahorrar tiempo y energía utilizando una olla a presión, que además permite conservar las vitaminas contenidas en los alimentos.
- Asegúrese de que la olla a presión contenga suficiente líquido, porque el sobrecalentamiento provocado por la falta del mismo podría dañar la olla y la zona de cocción.
- Si es posible, cubra siempre las ollas con una tapa adecuada.
- Elija la olla adecuada para la cantidad de alimento que desea cocinar. Una olla grande pero semivacía implica un derroche de energía.
- No utilice recipientes de hierro fundido o con el fondo áspero.



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

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 la letra «F» seguida por una cifra o letra (por ejemplo «Ft o F4»).

Los errores codificados como:

- «Fc»
- «Ft»
- «FE»

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 otros diferentes, debe anotar el código y ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.



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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpeza de la encimera vitrocerámica



Vea Advertencias generales de seguridad.

Limpeza de las superficies

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

Limpeza 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.

Limpeza semanal

Limpe 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.

INSTALACIÓN

Conexión eléctrica



Vea Advertencias generales de seguridad.

Información general

Compruebe que las características de la red

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.

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.

eléctrica coincidan con los datos indicados en la placa.

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

No quite nunca esta placa.

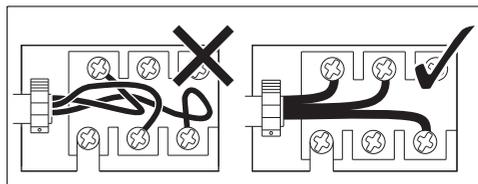
Realice la conexión a tierra con un cable por lo

menos 20 mm más largo que los demás.

Conexión de la bornera

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

se retuerzan dentro de la bornera.

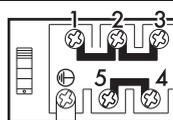
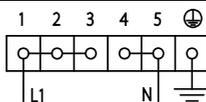


El aparato puede funcionar en los siguientes modos:

220-240 V 1N~

3 x 6 mm²

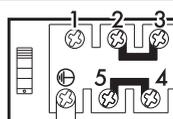
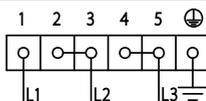
cable tripolar



220-240 V 3~

4 x 4 mm²

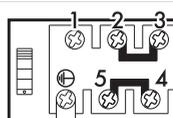
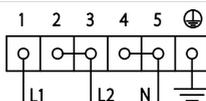
cable de cuatro polos



380-415 V 2N~

4 x 4 mm²

cable de cuatro polos

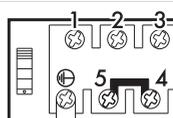
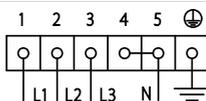


380-415 V 3N~

5 x 1,5 mm²

cable de cinco polos

solo modelos de 4 zonas

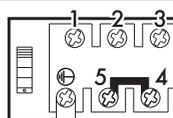
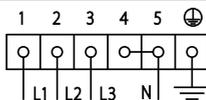


380-415 V 3N~

5 x 2,5 mm²

cable de cinco polos

solo modelos de 5 zonas



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).



Para cada conexión, utilice siempre el puente suministrado; la conexión entre los bornes 4 y 5 debe hacerse siempre.

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.

Procedimiento de limitación de potencia (modelos de 60 cm)



- Este procedimiento solo está reservado al instalador.
- Se puede modificar solo durante el primer minuto tras la conexión a la línea eléctrica.
- El aparato, en función de los modelos, está regulado de fábrica a la máxima potencia.

Para modificar la potencia máxima absorbida por el aparato (en un minuto tras la conexión a

la línea eléctrica):

1. Pulse y mantenga pulsada la tecla .
2. En las pantallas de las zonas centrales se muestra la potencia actual; para modificarla, pulse las teclas del temporizador  y .



Gracias a la función Eco-Logic Advance el valor de potencia aumenta y disminuye en pasos de 0,1 kW con cada toque.

3. Pulse al mismo tiempo las teclas del temporizador  y  para confirmar la selección.
4. Pulse la tecla ON/OFF  para anular la selección.

Tabla de los consumos de potencia

Modelos	Potencia (kW)	
	máxima	mínima
60 cm	6,0	2,5

Procedimiento de limitación de potencia (modelos de 80/90 cm)



- Este procedimiento solo está reservado al instalador.
- Se puede modificar solo durante el primer minuto tras la conexión a la línea eléctrica.
- El aparato, en función de los modelos, está regulado de fábrica a la máxima potencia.

Para modificar la potencia máxima absorbida por el aparato (en un minuto tras la conexión a la línea eléctrica):

1. Pulse al mismo tiempo las teclas del temporizador  y , se mostrará .
2. En las pantallas de las zonas centrales se muestra la potencia actual; para modificarla, pulse las teclas del temporizador  y .



Gracias a la función Eco-Logic Advance el valor de potencia aumenta y disminuye en pasos de 0,1 kW con cada toque.

3. Pulse al mismo tiempo las teclas del temporizador  y  para confirmar la selección.
4. Pulse la tecla ON/OFF  para anular la selección.

Tabla de los consumos de potencia

Modelos	Potencia (kW)	
	máxima	mínima
80 cm	7,4	2,5
90 cm de 4 zonas	7,4	2,5
90 cm de 5 zonas	9,1	2,5

Abertura para instalación encastrada

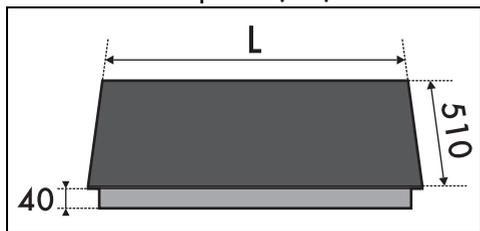
Indicaciones de seguridad para el posicionamiento y la instalación



Vea Advertencias generales de seguridad.

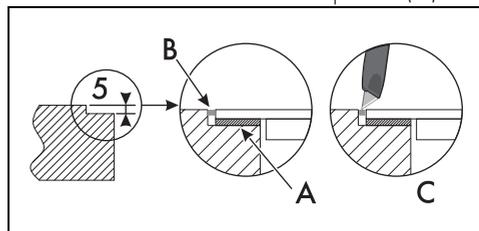
- La instalación puede ser de materiales diversos, como mampostería, metal, madera maciza y madera revestida de laminados plásticos, siempre que sean resistentes al calor ($> 90^{\circ}\text{C}$).
- Enchapados, colas o revestimientos plásticos en los muebles adyacentes deben ser termorresistentes ($> 90^{\circ}\text{C}$), 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)

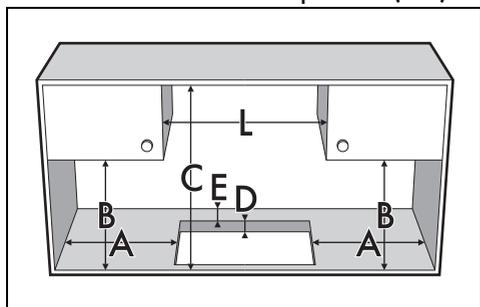


MODELOS (cm)	L
60	600
80	770
90	900

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).



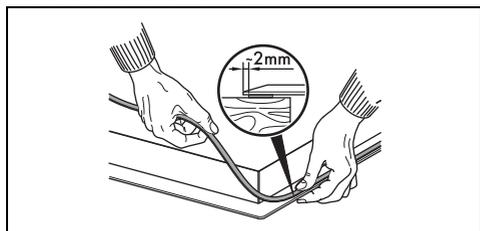
Dimensiones del mueble empotrado (mm)



A	B	C	D	E
mín. 90	mín. 460	mín. 750	20÷60	mín. 50

Junta de la encimera de cocción

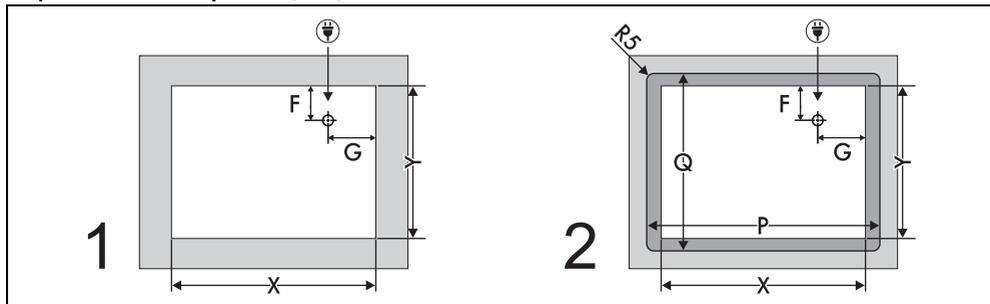
Antes del montaje, para evitar infiltraciones de líquidos entre el marco de la encimera de cocción y la encimera del mueble, ponga la junta adhesiva a lo largo de todo el perímetro de la encimera de cocción.



! 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

Empotrado normal y a ras (mm)*



MODELO (cm)	X	Y	P	Q	F	G
60	565	490	604	514	30	265
80	745	490	774	514	230	350
90 (4 zonas)	865	490	904	514	230	350
90 (5 zonas)	865	490	904	514	22	560



Conexión eléctrica

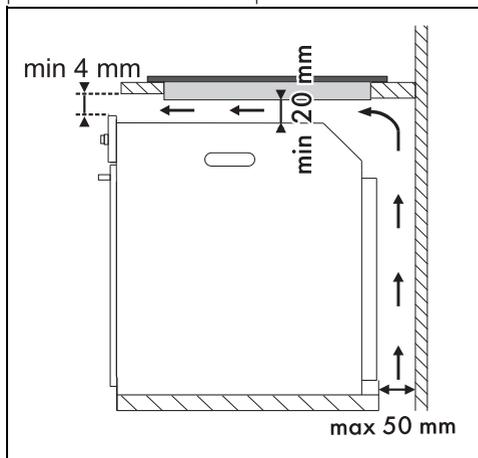
1. Empotrado normal

2. Empotrado a ras

Empotrado

En compartimiento para empotrar el horno

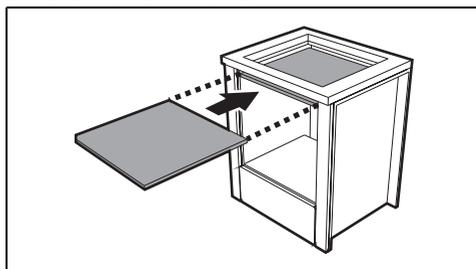
La distancia entre la encimera de cocción y los muebles de cocina o los aparatos de empotrar debe garantizar una ventilación adecuada y una salida del aire suficiente. Si se instala sobre un horno es necesario dejar un espacio entre el fondo de la encimera de cocción y la parte del producto instalado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



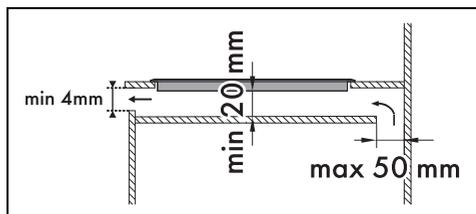
En compartimiento neutro o cajones

En caso de que haya otros muebles (paredes laterales,

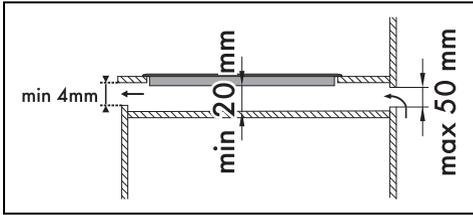
cajones, etc.), lavavajillas o frigoríficos bajo la encimera, se debe instalar un doble fondo de madera a una distancia mínima de 20 mm desde el lado inferior de la encimera para evitar contactos accidentales. El doble fondo solo debe poder extraerse utilizando herramientas adecuadas.



Con abertura en el fondo:



Con abertura en la parte trasera:



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



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

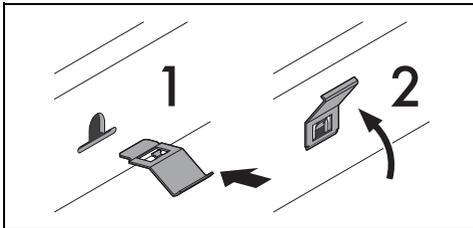
Fijación al mueble empotrado



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

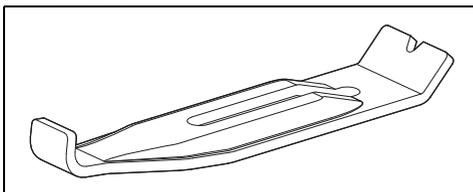
Para garantizar la fijación y un centrado óptimo, es necesario poner las abrazaderas que se suministran:

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

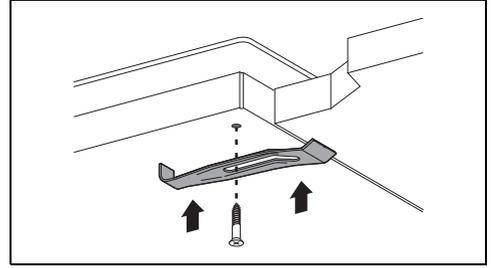


Fijación al mueble empotrado

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



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



Para el instalador

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