

Índice

| | |
|------------------------------------------|------------|
| 1 Advertencias | 144 |
| 1.2 Función del aparato | 148 |
| 1.7 Cómo leer el manual de uso | 149 |
| 2 Descripción | 150 |
| 2.1 Descripción general | 150 |
| 2.2 Zonas de cocción | 150 |
| 2.3 Simbología | 152 |
| 3 Uso | 153 |
| 3.1 Operaciones preliminares | 154 |
| 3.2 Uso de la encimera de cocción | 154 |
| 4 Limpieza y mantenimiento | 162 |
| 4.1 Limpieza de las superficies | 162 |
| 4.2 Limpieza ordinaria semanal | 162 |
| 4.3 Manchas de comida o restos | 162 |
| 4.4 Limpieza semanal | 163 |
| 4.5 Qué hacer si... | 164 |
| 5 Instalación | 165 |
| 5.1 Indicaciones de seguridad | 165 |
| 5.2 Abertura para instalación encastrada | 165 |
| 5.3 Empotrado | 168 |
| 5.4 Conexión eléctrica | 169 |
| 5.5 Para el instalador | 170 |

TRADUCCIÓN DEL MANUAL ORIGINAL

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

1 Advertencias

1.1 Advertencias generales de seguridad

Daños a las personas

- Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante su uso.
- No toque las resistencias durante el uso.
- Protéjase las manos con guantes térmicos durante su uso.
- Nunca intente apagar una llama o incendio con agua: apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una tela ignífuga.
- El uso de este aparato está permitido a los niños a partir de los 8 años de edad y a las personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o con falta de experiencia y conocimiento, supervisados o instruidos por personas adultas y responsables de su seguridad.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no están continuamente vigilados.
- No permita que los niños menores de 8 años se acerquen al aparato durante su funcionamiento.
- Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser efectuadas por niños sin supervisión.
- Preste la máxima atención, la zona de cocción se calienta muy rápidamente. No ponga a calentar las ollas vacías: peligro de sobrecalentamiento.
- Las grasas y los aceites pueden arder si se sobrecalientan. No se aleje durante la preparación de las comidas que contengan aceites o grasas. Si los aceites o las grasas se incendian, no los apague nunca con agua. Ponga la tapa a la olla y apague la zona de cocción correspondiente.
- Hay que vigilar siempre el proceso de cocción. Hay que vigilar constantemente un proceso de cocción breve.
- Durante el uso no apoye objetos metálicos, como cubiertos u otros en la superficie de la encimera de cocción porque podrían sobrecalentarse.



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

Daños al aparato

- En las partes de cristal no utilice detergentes abrasivos o corrosivos (por ejemplo productos en polvo, quitamanchas y estropajos metálicos).
- Emplee, de ser necesario, utensilios de madera o plástico.
- No se siente sobre el aparato.
- No la utilice como superficie de apoyo.
- No obstruya las aberturas ni las ranuras de ventilación y eliminación del calor.
- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- 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.



Advertencias

- 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 (plástico u hojas de aluminio) durante la cocción.
- No ponga ollas o sartenes vacías en la zonas de cocción encendidas.
- No utilice materiales ásperos o abrasivos ni rascadores metálicos afilados.
- En las partes de acero o tratadas superficialmente con acabados metálicos (por ejemplo anodizadas, niqueladas o cromadas) no utilice productos de limpieza que contengan cloro, amoníaco o lejía.

Instalación

- **NO INSTALE ESTE APARATO EN LANCHAS O CARAVANAS.**
- Coloque el aparato en el mueble con la ayuda de otra persona.
- Compruebe que el material del mueble sea resistente al calor.
- Compruebe que el mueble tenga las aberturas requeridas.
- Para evitar cualquier sobrecalentamiento, no hay que instalar el aparato detrás de una puerta decorativa o de un panel.
- La conexión eléctrica debe ser 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.
 - La instalación y cualquier sustitución del cable de conexión eléctrica debe ser hecha exclusivamente por personal técnico autorizado.
 - Active el bloqueo de las teclas si hay niños o animales domésticos que puedan alcanzar la encimera de cocción.
 - Después de su uso, apague las zonas de cocción que permanecen muy calientes durante un cierto periodo de tiempo después de su apagado. No toque las superficies de la encimera de cocción.
 - Después del uso apague las placas. No confíe nunca solamente en el sensor de presencia de ollas.
 - Preste mucha atención a los niños, porque difícilmente pueden ver la indicación de calor residual. Después del uso las zonas de cocción siguen estando muy calientes durante cierto período de tiempo, incluso si están apagadas. Evite que los niños entren en contacto con la encimera.
 - La superficie de vitrocerámica es muy resistente a los golpes, aun así evite la caída de objetos sólidos y duros sobre la superficie de cocción, podrían causar la rotura de la misma, sobre todo si tienen puntas.
- Para este aparato**
- En caso de que se formen fisuras, grietas, o si la superficie de cocción de vitrocerámica se rompiese, apague inmediatamente el aparato. Desconecte la alimentación eléctrica y llame al servicio de Asistencia Técnica.
 - Evite que objetos sólidos y pesados caigan en la superficie estropeando la superficie de cocción.
 - No utilice la encimera de cocción si el horno estuviese instalado debajo de la misma y hubiese un proceso de pirólisis en curso.
 - No toque o limpie la superficie de la encimera de cocción mientras esté funcionando o las luces testigo de calor residual estén encendidas.



Advertencias

- La superficie de vitrocerámica no debe usarse como superficie de apoyo.
- Quite de la tapa cualquier líquido que hubiese desbordado antes de abrirla.
- Antes de cerrar la tapa, deje que se enfríe la placa.
- Los usuarios de marcapasos o de otros dispositivos similares deben asegurarse de que el funcionamiento de sus aparatos no se vea afectado por el campo inductivo, cuya gama de frecuencia 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).

1.2 Función del aparato

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

1.3 Responsabilidad del fabricante

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

1.4 Placa de identificación

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

1.5 Este manual de uso

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

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



1.6 Eliminación



Este aparato debe desecharse separadamente de los otros residuos (directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE). Este aparato no contiene sustancias en cantidades suficientes para ser consideradas peligrosas para la salud y el medioambiente, de conformidad con las directivas europeas actuales. Para desechar el aparato:



Tensión eléctrica Peligro de electrocución

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

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

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



Embalajes de plástico Peligro de asfixia

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

1.7 Cómo leer el manual de uso

Este manual de uso utiliza las siguientes convenciones de lectura:

Advertencias



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

Descripción



Descripción del aparato y sus accesorios.

Uso



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

Limpieza y mantenimiento



Información para la limpieza y el mantenimiento correctos del aparato.

Instalación



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



Advertencia de seguridad



Sugerencia / Información

1. Secuencia de las instrucciones de uso.

- Instrucción de uso individual.



2 Descripción

2.1 Descripción general

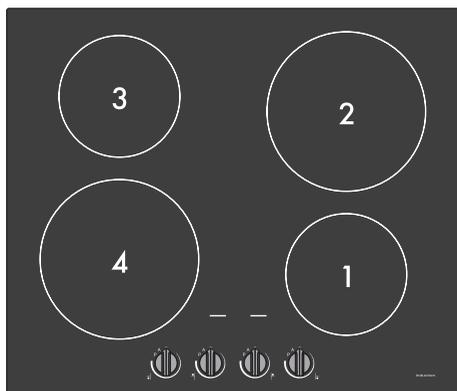
Ventajas de la cocción por inducción



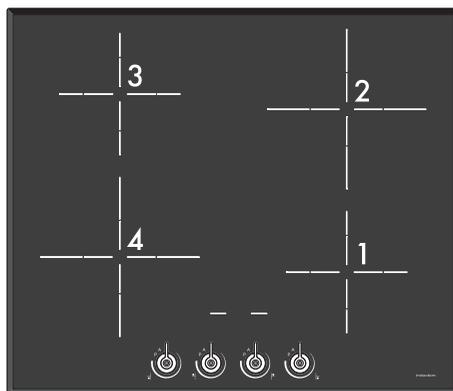
La encimera de cocción está dotada de un generador por inducción para cada zona de cocción. Cada generador situado bajo la superficie de cocción de vitrocerámica origina un campo electromagnético que induce una corriente térmica en la base de la olla. En la zona de cocción por inducción el calor ya no 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.

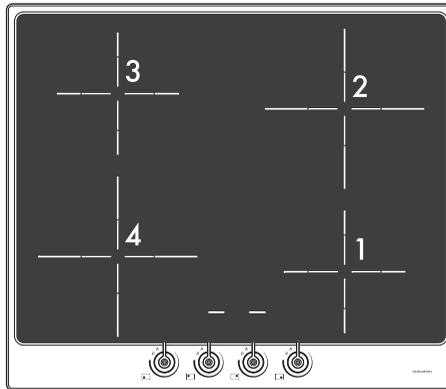
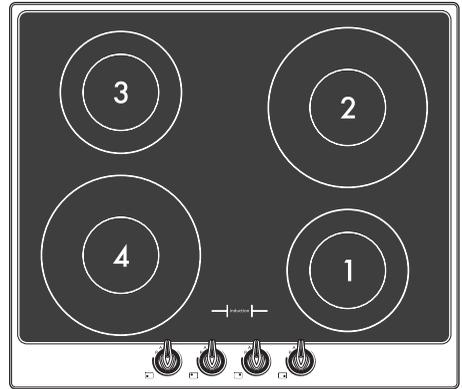
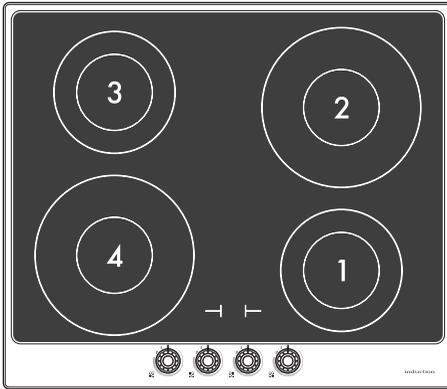
2.2 Zonas de cocción



Modelos con borde recto



Modelos con borde biselado



Modelos con marco

| Zona | Diámetro externo (mm) | Ø mín. olla (mm) | Potencia máx. consumida (W)* | Potencia absorbida en función Booster (W)* |
|------|-----------------------|------------------|------------------------------|--------------------------------------------|
| 1 | 180 | 110 | 1300 | 1400 |
| 2 | 230 | 120 | 2300 | 3000 |
| 3 | 180 | 110 | 1300 | 1400 |
| 4 | 230 | 120 | 2300 | 3000 |

* las potencias son indicativas y pueden variar en función de los ajustes seleccionados y de la tensión de la red.

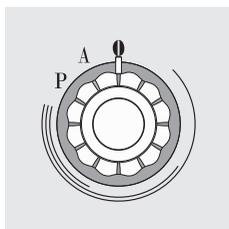
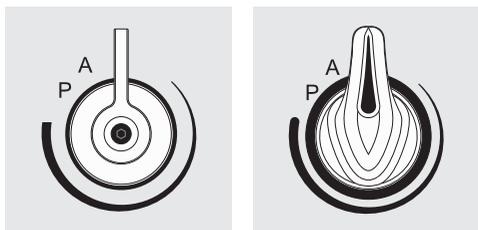
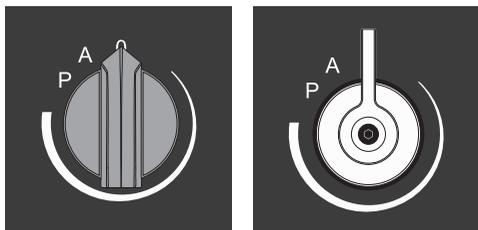
ES



Descripción

2.3 Simbología

Mandos



Gire el mando en sentido horario o antihorario para aumentar o disminuir la potencia de la zona de cocción, cuyo valor se puede ver en las pantallas.

Posición OFF **O**

La zona de cocción está apagada.

Posición booster **P**

En esta posición se activa la función booster de la zona de cocción.

Posición acelerador **A**

En esta posición se activa la función acelerador de la zona de cocción.

Zonas de cocción





3 Uso

Advertencias



Temperatura elevada Peligro de quemaduras

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



Temperatura elevada Peligro de incendio o explosión

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



Uso incorrecto Riesgo de daños a las superficies

- No utilice la encimera de cocción si el horno estuviese instalado debajo de la misma y hubiese un proceso de pirólisis en curso.
- No apoye ollas con el fondo no perfectamente plano y regular.
- Evite que objetos sólidos y pesados caigan en la superficie estropeando la superficie de cocción.
- En caso de fisuras o grietas, apague inmediatamente el aparato, desconecte la alimentación eléctrica y llame al Servicio de Asistencia.
- No la utilice como superficie de apoyo.



3.1 Operaciones preliminares

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

1. Quite la película protectora de las superficies externas del aparato y de los accesorios.
2. Quite las posibles etiquetas (a excepción de la placa con los datos técnicos).
3. Coloque una olla llena de agua en cada una de las zonas de cocción delanteras y enciéndalas a la máxima potencia durante al menos 30 minutos.
4. Una vez transcurridos los 30 minutos, apague las zonas de cocción delanteras y repita la operación en las traseras y en la zona de cocción central, si la tuviese.
5. En caso de que, después de estas operaciones, los mandos no funcionasen correctamente, podría ser necesario prolongar las operaciones hasta que la humedad se evapore completamente.

3.2 Uso de la encimera de cocción



Durante la primera conexión a la red eléctrica, se efectúa un control automático que enciende todas las luces testigo durante algunos segundos.

Todos los mandos y controles del aparato están ubicados en el panel frontal. Para cada mando está indicada la zona de cocción asociada.

Basta con girar el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta el valor de potencia deseado.

Recipientes a utilizar para la cocción por inducción

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

Recipientes adecuados:

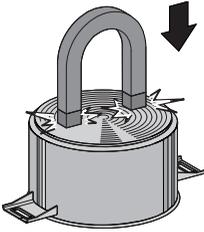
- Recipientes de acero esmaltado con fondo grueso.
- Recipientes de hierro forjado con fondo esmaltado.
- Recipientes de acero inox multicapa, acero inoxidable ferrítico y aluminio con fondo especial.



Recipientes no adecuados:

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

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



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

Reconocimiento de la olla

Si no hubiese ninguna olla en una zona de cocción o si fuese demasiado pequeña, no hay transmisión de energía y la pantalla mostrará el símbolo .

Si en la zona de cocción hay una olla adecuada, el sistema de reconocimiento detecta su presencia y enciende la encimera al nivel de potencia programado mediante el mando. La transmisión de energía se interrumpe también cuando se quita la olla de la zona de cocción (en la pantalla aparecerá el símbolo .

Si se activa la función de reconocimiento de la olla, a pesar del tamaño pequeño de las ollas o sartenes apoyadas en la zona de cocción, se transmitirá solo la energía necesaria.

Límites en el reconocimiento de la olla: El diámetro mínimo de la base de la olla está indicado por una figura circular o en cruz en la zona de cocción (en función de los modelos).

Las ollas con diámetros inferiores corren el riesgo de no ser detectadas y, por lo tanto, de no activar el inductor.



Limitación de la duración de la cocción

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 visualiza el

símbolo **H** en la pantalla.

| Nivel de potencia programado | Duración máxima de la cocción en horas |
|------------------------------|----------------------------------------|
| 1 | 8 |
| 2 | 6 |
| 3 - 4 | 5 |
| 5 | 4 |
| 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.

Para evitar que en los dispositivos electrónicos se formen temperaturas demasiado elevadas, la potencia de la zona de cocción disminuye automáticamente.

Consejos prácticos para el ahorro energético

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



- 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 se utilizan al mismo tiempo, en determinadas condiciones podría superarse el límite máximo de potencia utilizable de la propia instalación eléctrica.



Niveles de potencia

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

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

* vea función booster.

Calor residual



Uso incorrecto Peligro de quemaduras

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

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

Función booster



La función booster permite activar la zona de cocción a la máxima potencia durante un periodo máximo de 5 minutos. Dicha función es útil para llevar rápidamente a ebullición una gran cantidad de agua o pasar a fuego vivo la carne.

- Gire el mando hacia la derecha hasta la posición **P** durante dos segundos y suéltelo. En la pantalla aparecerá el símbolo **P**.

(Solo en las zonas de cocción 2 y 4): Tras 5 minutos la función Booster se desactiva automáticamente y la cocción continúa al nivel de potencia 9.



La función Booster es prioritaria respecto a la función acelerador de calentamiento.



Acelerador de calentamiento



Cada zona de cocción está dotada de un acelerador de calentamiento que permite suministrar la máxima potencia durante un tiempo proporcional a la potencia seleccionada (la zona se enciende en el ajuste más alto para continuar luego a la potencia seleccionada).

1. Gire el mando en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición **A** y suéltelo. En la pantalla aparecerá el símbolo **A**.
2. Antes de 3 segundos seleccione la potencia de calentamiento deseada (**1...8**). La potencia seleccionada y el símbolo **A** parpadearán alternativamente en la pantalla.

En cualquier momento es posible aumentar el nivel de potencia. El periodo de "máxima potencia" se modifica automáticamente.



Para inhabilitar el acelerador de calentamiento ponga el mando en la potencia **9**. Luego ponga el mando en la potencia de calentamiento deseada (**1...8**).

En caso de que el acelerador de calentamiento haya sido programado en la potencia **9**, gire el mando en el sentido contrario a las agujas del reloj.

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. El parpadeo de una potencia indica que se limita automáticamente a un nuevo valor seleccionado por el módulo de gestión de potencia.



La prioridad está dada por la primera zona programada.



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

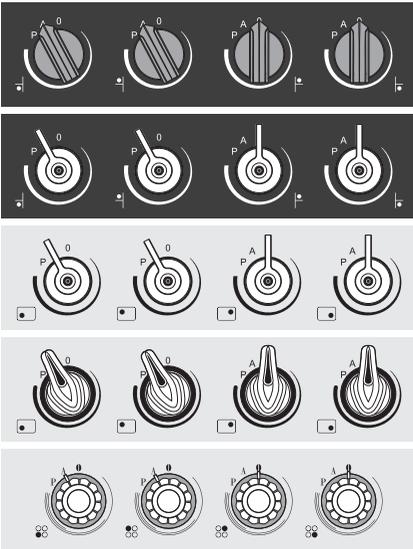


Bloqueo de mandos



El bloqueo de mandos es un dispositivo que permite proteger el aparato contra su uso involuntario o inapropiado.

1. Con todas las zonas de cocción apagadas, gire al mismo tiempo los dos mandos de accionamiento de la zona de cocción izquierda en el sentido contrario a las agujas del reloj (posición **A**).



2. Mantenga girados los mandos hasta que en las pantallas aparezcan los símbolos
3. Suelte los mandos.

Para quitar el bloqueo de mandos repita las mismas operaciones descritas anteriormente.



Cualquier mando girado a la posición **A** durante más de 30 segundos hace que aparezca en la pantalla el mensaje de error

Códigos de errores

En el caso de que la pantalla muestre uno de los siguientes códigos de error contacte con la asistencia técnica.

Limitación de la potencia



La encimera de inducción está configurada para funcionar a la potencia de **7,4 kW**, pero se puede limitar su funcionamiento a **4,5 kW**, **3,8 kW**, **3 kW**, **2,6 kW** o **1,9 kW**.

1. Desconecte el aparato de la red eléctrica y espere 10 segundos antes de restablecer la alimentación.

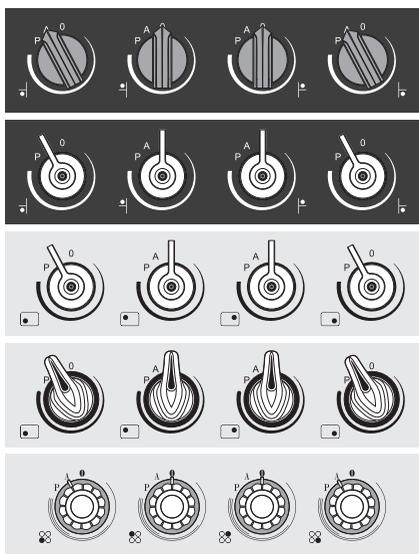


El ajuste del nivel de potencia se debe realizar en el plazo de 2 minutos desde la conexión a la red eléctrica.



2. Gire simultáneamente el mando de la zona de cocción delantera izquierda y el mando de la zona de cocción delantera derecha en el sentido contrario a las agujas del reloj (posición

A) y mantenga la posición.



En las pantallas de las zonas posterior izquierda y posterior derecha aparecen las indicaciones «7.» y «4.».

3. Suelte los mandos.
4. Gire de nuevo ambos mandos en el sentido contrario a las agujas del reloj y mantenga la posición.

En las pantallas de las zonas posterior izquierda y posterior derecha aparece la potencia indicada con los valores «4.» y «5.».

5. Suelte los mandos.
6. Gire de nuevo ambos mandos en el sentido contrario a las agujas del reloj y mantenga la posición.

En las pantallas de las zonas posterior izquierda y posterior derecha aparece la potencia indicada con los valores «3.» y «8.».

7. Suelte los mandos.

8. Gire de nuevo ambos mandos en el sentido contrario a las agujas del reloj y mantenga la posición.

En las pantallas de las zonas posterior izquierda y posterior derecha aparece la potencia indicada con los valores «3.» y «0.».

9. Suelte los mandos.

10. Gire de nuevo ambos mandos en el sentido contrario a las agujas del reloj y mantenga la posición.

En las pantallas de las zonas posterior izquierda y posterior derecha aparece la potencia indicada con los valores «2.» y «6.».

11. Suelte los mandos.
12. Gire de nuevo ambos mandos en el sentido contrario a las agujas del reloj y mantenga la posición.

En las pantallas de las zonas posterior izquierda y posterior derecha aparece la potencia indicada con los valores «1.» y «9.».

13. Suelte los mandos.



Tras haber soltado los mandos en la potencia deseada, espere a que la pantalla se apague.



Es posible modificar de nuevo la potencia durante 4 minutos después de que las pantallas se apaguen (sin tener que desconectar el aparato de la red eléctrica).



Para que el producto vuelva a la potencia inicial (o a una potencia diferente), es necesario repetir la configuración.



La última potencia programada permanece activa incluso si falta la corriente.

Posibles combinaciones de las zonas de cocción

| POTENCIA | Zona 1 | Zona 2 | Zona 3 | Zona 4 | POTENCIA | Zona 1 | Zona 2 | Zona 3 | Zona 4 |
|----------|--------|--------|--------|--------|----------|--------|--------|--------|--------|
| 7,4 kW | 9 | 9 | 9 | 9 | 3,0 kW | 8 | - | 8 | 8 |
| | 7 | P | 7 | P | | - | 8 | - | 8 |
| | P | 9 | 7 | P | | - | - | 7 | 9 |
| | P | 9 | P | 9 | | 7 | - | - | 9 |
| | 7 | 9 | P | 9 | | - | 8 | 9 | - |
| 4,5 kW | 8 | 8 | 8 | 8 | | 9 | - | 9 | - |
| | 8 | - | 9 | 9 | | - | 8 | 9 | - |
| | 8 | 8 | - | 9 | | 9 | - | 9 | - |
| | - | 8 | 8 | 9 | | - | - | 9 | 8 |
| | 9 | 8 | 9 | - | | 7 | - | 7 | 7 |
| | 9 | - | 9 | 8 | - | 7 | - | 7 | |
| | 8 | 9 | - | 8 | - | - | 8 | 8 | |
| - | 9 | 8 | 8 | 2,6 kW | 8 | - | - | 8 | |
| 7 | 7 | 7 | 7 | | 9 | - | 9 | - | |
| - | - | 9 | 9 | | - | 7 | 9 | - | |
| - | 8 | - | 9 | | - | - | 9 | 7 | |
| 9 | - | - | 9 | | 9 | 7 | - | - | |
| - | - | 7 | P | | 9 | - | - | 7 | |
| 8 | - | - | P | | 8 | 8 | - | - | |
| 9 | - | P | 7 | | 7 | - | - | 7 | |
| 9 | 7 | P | - | | 1,9 kW | - | - | 7 | 7 |
| P | 7 | 9 | - | | | - | - | - | 8 |
| P | - | 9 | 7 | 7 | | - | 9 | - | |
| | | | | - | | 8 | 8 | - | |
| | | | | - | | 8 | - | - | |



4 Limpieza y mantenimiento

Advertencias



Uso incorrecto

Riesgo de daños a las superficies

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



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

4.1 Limpieza de las superficies

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

4.2 Limpieza ordinaria semanal

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

4.3 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.



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.

Mandos



Para limpiar los mandos no utilice productos agresivos que contengan alcohol o productos para la limpieza del acero y del vidrio, ya que podrían causar daños permanentes.

Limpie los mandos con un paño suave, humedecido con agua tibia y séquelos con cuidado. Pueden ser extraídos tirándolos de sus alojamientos.



4.4 Qué hacer si...

La encimera de cocción no funciona:

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

Los resultados de la cocción no son satisfactorios:

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

La encimera de cocción produce humo:

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

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

- 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.



5 Instalación

5.1 Indicaciones de seguridad



Formación de calor durante el funcionamiento del aparato
Riesgo de incendio

- Compruebe que el material del mueble sea resistente al calor.
- Compruebe que el mueble tenga las aberturas requeridas.
- **ATENCIÓN:** La temperatura de la superficie es superior a 95°C . Para evitar peligros, el acceso a la parte inferior de la encimera debe estar limitado.

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

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

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

5.2 Abertura para instalación encastrada

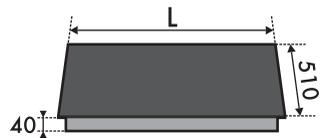


Esta operación necesita una obra de albañilería y/o de carpintería y por tanto tiene que ser llevada a cabo por un técnico competente.

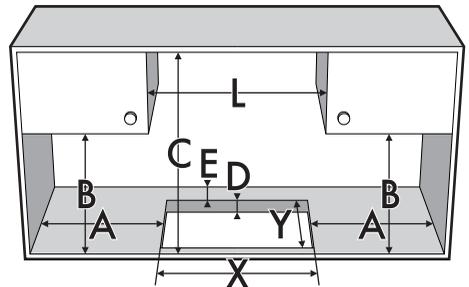
La instalación puede ser de materiales diversos, como mampostería, metal, madera maciza y madera revestida de laminados plásticos, siempre que sean resistentes al calor ($>90^{\circ}\text{C}$).

Haga una abertura en la encimera de trabajo del mueble con las medidas indicadas (mm).

Encimeras con marco y borde biselado



| L | X | Y |
|-----|---------|---------|
| 600 | 555÷560 | 478÷482 |



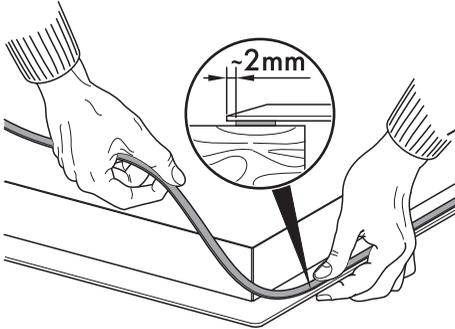
| A | B | C | D | E |
|---------|----------|----------|-------|---------|
| mín. 50 | mín. 460 | mín. 750 | 20÷60 | mín. 50 |



Instalación

Junta de la encimera de cocción

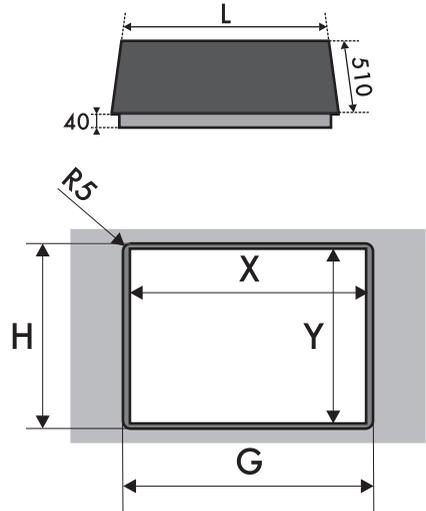
Antes del montaje, para evitar infiltraciones de líquidos entre el marco de la encimera de cocción y la encimera del mueble, ponga la junta adhesiva a lo largo de todo el perímetro de la encimera de cocción.



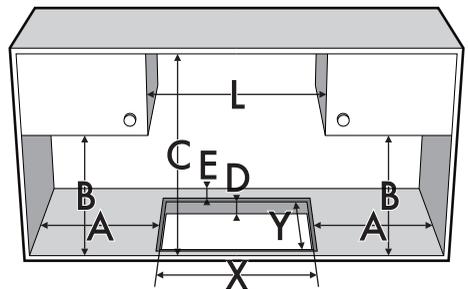
No fije la encimera de cocción con silicona. Si es necesario, no permitiría eliminarla de la encimera de cocción sin dañarla.

Encimeras con borde recto

Para este tipo de encimeras es necesario añadir un fresado que se ha de practicar en el orificio de empotrado, en el caso de que se desee instalar la encimera a filo con el plano de trabajo.



| L | X | Y | G | H |
|-----|---------|---------|-----|-----|
| 600 | 555÷560 | 478÷482 | 604 | 514 |

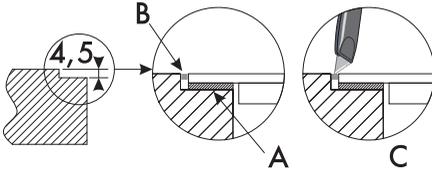


| A | B | C | D | E |
|------------|-------------|-------------|-------|------------|
| mín. 50 | mín. 460 | mín. 750 | 20÷60 | mín. 50 |



Después de haber extendido sobre la superficie de vidrio la junta adhesiva (A) y de haber puesto y embreadado la encimera de cocción, rellene los bordes con silicona aislante (B) y limpie el exceso.

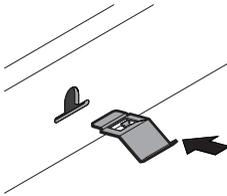
Si fuese necesario quitar la encimera, corte la silicona con un cutter antes de tratar de quitarla (C).



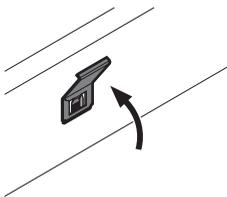
Abrazaderas de fijación

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

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

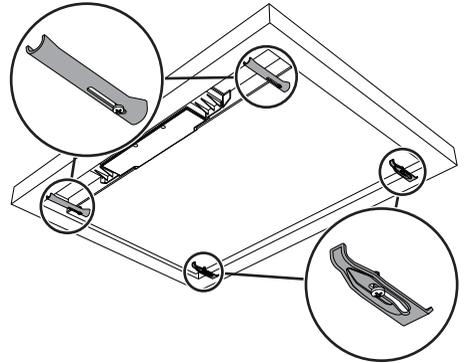


2. Gírelas hacia arriba para encajarlas definitivamente.



Bridas de fijación

- Enrosque las abrazaderas de fijación en los orificios específicos situados a los lados del cárter inferior para fijar correctamente la encimera de cocción a la estructura.



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



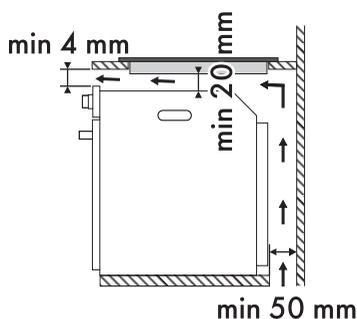
Instalación

5.3 Empotrado

En compartimiento para empotrar el horno

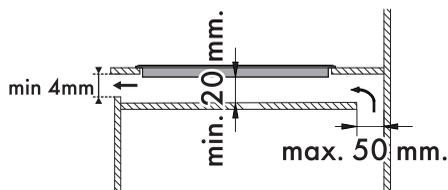
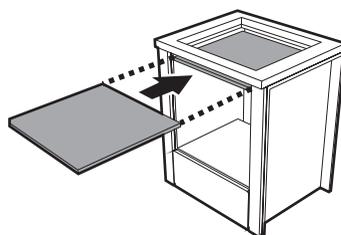
La distancia entre la encimera de cocción y los muebles de cocina o los aparatos de empotrar debe garantizar una ventilación adecuada y una salida del aire suficiente.

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.

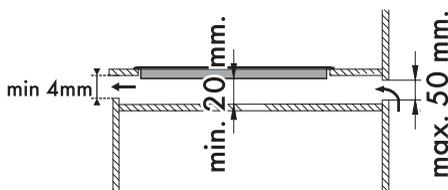


En compartimiento neutro o cajones

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



con abertura en el fondo



con abertura en la parte trasera



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



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



5.4 Conexión eléctrica



Tensión eléctrica
Peligro de electrocución

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

Información general

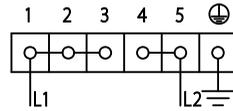
Compruebe que las características de la red eléctrica coincidan con los datos indicados en la placa.

La placa de identificación, con los datos técnicos, el número de serie y la marca, está aplicada visiblemente en el aparato. No quite nunca esta placa.

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

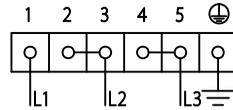
El aparato puede funcionar en los siguientes modos:

- **220-240 V 2[~]**



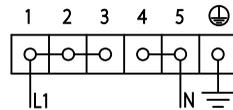
Cable de **tres polos 3 x 6 mm²**.

- **220-240 V 3[~]**



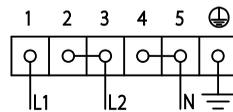
Cable de **cuatro polos 4 x 1,5 mm²**.

- **220-240 V 1N[~]**



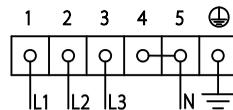
Cable de **tres polos 3 x 6 mm²**.

- **380-415 V 2N[~]**



Cable de **cuatro polos 4 x 1,5 mm²**.

- **380-415 V 3N[~]**

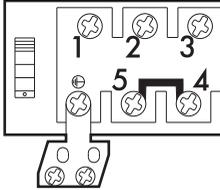


Cable de **cinco polos 5 x 1,5 mm²**.



Instalación

El esquema de abajo muestra la bornera de alimentación vista desde abajo, sin ningún cable conectado. La conexión entre los bornes **4** y **5** debe estar siempre presente.



Conexión con enchufe y toma de corriente

Compruebe que el enchufe macho y la toma de corriente sean del mismo tipo.

Evite el uso de reducciones, adaptadores o derivadores, ya que podrían causar calentamientos o quemaduras.



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.

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.

Prueba

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

5.5 Para el instalador

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