

<b>ADVERTENCIAS</b>	<b>83</b>	Operaciones preliminares	91
Advertencias generales de seguridad	83	Función de seguridad	92
Instalación	87	Uso de la encimera de cocción	92
Función del aparato	88	Avisos de error	93
Este manual de uso	88	<b>LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO</b>	<b>94</b>
Responsabilidad del fabricante	88	Limpieza de la encimera vitrocerámica	94
Placa de identificación	88	Qué hacer si...	95
Eliminación	88	<b>INSTALACIÓN</b>	<b>95</b>
Para ahorrar energía	89	Conexión eléctrica	95
Información sobre el consumo de energía en modo apagado/stand-by	89	Abertura para instalación encastrada	96
Cómo leer el manual de uso	89	Empotrado	97
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>90</b>	Fijación al mueble empotrado	97
Descripción general	90	Prueba	98
<b>USO</b>	<b>91</b>	Para el instalador	98
Funciones básicas	91		

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](http://www.smeg.com)

## ADVERTENCIAS

### Advertencias generales de seguridad

#### Daños a las personas

- Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante su uso. Mantenga a los niños alejados del aparato.
- Protéjase las manos con guantes térmicos durante su uso.
- Nunca intente apagar una llama o incendio con agua: apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una tela ignífuga.
- El uso de este aparato está permitido a los niños a partir de los 8 años de edad y a las personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o con falta de experiencia y conocimiento, siempre que estén supervisados o instruidos sobre el uso seguro del aparato y sobre los posibles peligros que conlleva.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no están continuamente vigilados.
- No permita que los niños menores de 8 años se acerquen al aparato durante su funcionamiento.
- Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser efectuadas por niños sin supervisión.
- Preste la máxima atención, la zona de cocción se

calienta muy rápidamente. No ponga a calentar las ollas vacías. Peligro de sobrecalentamiento.

- Active el bloqueo de las teclas si hay niños o animales domésticos que puedan alcanzar la encimera de cocción.
- No toque o limpie la superficie de la encimera de cocción mientras esté funcionando o las luces testigo de calor residual estén encendidas.
- Después del uso apague las placas. No confíe nunca solamente en el sensor de presencia de ollas.
- Preste mucha atención a los niños, porque difícilmente pueden ver la indicación de calor residual. Después del uso las zonas de cocción siguen estando muy calientes durante cierto período de tiempo, incluso si están apagadas. Evite que los niños entren en contacto con la encimera.
- Hay que vigilar siempre el proceso de cocción. Hay que vigilar constantemente un proceso de cocción breve.
- **ATENCIÓN:** Cocinar sin supervisión alimentos que contengan grasa y/o aceite puede ser peligroso y podría provocar un incendio.

- Las grasas y los aceites pueden arder si se sobrecalientan. No se aleje durante la preparación de las comidas que contengan aceites o grasas. Si los aceites o las grasas se incendian, no los apague nunca con agua. Ponga la tapa a la olla y apague la zona de cocción correspondiente.
- No utilice las funciones Booster y/o Double Booster (si están presentes) para calentar alimentos grasos o aceites; peligro de incendio.
- Durante la cocción, no apoye objetos metálicos, como cubiertos o vajilla en la superficie de la encimera de cocción porque podrían sobrecalentarse.
- No utilice alimentos enlatados, envases cerrados o envases de plástico para la cocción.
- No utilice tarros magnéticos.
- No utilice salvamanteles u otros materiales entre el fondo del recipiente y la superficie de vitrocerámica; peligro de quemaduras.
- No introduzca objetos metálicos con punta (cubiertos o herramientas) en las ranuras del aparato.
- No utilice ni conserve materiales inflamables cerca del aparato o directamente debajo de la

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

- daña, contacte inmediatamente con el servicio de asistencia técnica para la sustitución.
- En caso de que se formen fisuras, grietas, o si la superficie de cocción de vitrocerámica se rompiese, apague inmediatamente el aparato. Desconecte la alimentación eléctrica y llame al servicio de Asistencia Técnica.
  - Los usuarios de marcapasos u otros dispositivos similares deben asegurarse de que el funcionamiento de sus aparatos no se vea afectado por el campo inductivo, cuya gama de frecuencias está comprendida entre 20 y 50 kHz.

### 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 sienta sobre el aparato.
- La superficie de vitrocerámica no debe usarse como superficie de apoyo.
- No utilice el aparato como

superficie de apoyo.

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

encimera de cocción durante la cocción.

- No apoye materiales o sustancias que podrían fundirse o incendiarse (papeles, plástico o papel de aluminio) durante la cocción.
- Apoye los recipientes directamente sobre la superficie de vitrocerámica.
- No ponga ollas o sartenes vacías en la zonas de cocción encendidas.
- No utilice materiales ásperos o abrasivos ni rascadores metálicos afilados.
- La superficie de vitrocerámica es muy resistente a los golpes, aun así evite la caída de objetos sólidos y duros sobre la superficie de cocción, podrían causar la rotura de la misma.
- En las partes de acero o tratadas superficialmente con acabados metálicos (por ejemplo anodizadas, niqueladas o cromadas) no utilice productos de limpieza que contengan cloro, amoníaco o lejía.
- El aparato no ha sido concebido para funcionar con temporizadores externos ni con sistemas de control remoto.
- Para evitar rayar la superficie del vidrio, no arrastre ollas y sartenes

sobre la placa de cocción, levántelas y vuelva a colocarlas donde desee.

## Instalación

- NO INSTALE ESTE APARATO EN BARCOS O CARAVANAS.
- Este aparato no debe instalarse encima de un lavavajillas a menos que se sigan las instrucciones del capítulo «INSTALACIÓN».
- Coloque el aparato en el mueble con la ayuda de otra persona.
- Compruebe que el mueble tenga las aberturas requeridas.
- Compruebe que el material del mueble sea resistente al calor.
- La instalación y las operaciones de asistencia deben ser realizadas por personal formado en el respeto de las normas vigentes.
- La conexión eléctrica debe ser realizada por personal técnico cualificado.
- Es obligatorio efectuar la puesta a tierra de conformidad con las normas de seguridad de la instalación eléctrica.
- Utilice cables resistentes a una temperatura de al menos 90 °C.
- Pase el cable de alimentación a la parte trasera del mueble. Tenga cuidado de que no entre en contacto con la parte inferior de la encimera de cocción o con un eventual horno empotrado bajo ésta.
- Tenga cuidado si se conectan aparatos eléctricos adicionales. Los cables de conexión no deben entrar nunca en contacto con las zonas de cocción calientes.
- El par de apriete de los tornillos de los conductores de alimentación del terminal de bornes debe ser de 1,2-1,5 Nm.
- No fije el aparato con demasiada firmeza al mueble, ya que podrían producirse daños durante el uso u obstruirse parcialmente las ranuras de eliminación del calor.
- La instalación y cualquier sustitución del cable de conexión eléctrica debe ser hecha exclusivamente por personal técnico autorizado.
- Para evitar cualquier peligro, si el cable de alimentación eléctrica se daña, contacte inmediatamente con el servicio de asistencia técnica para la sustitución.
- Antes de intervenir en el aparato (instalación, mantenimiento, posicionamiento o desplazamiento) asegúrese siempre de llevar equipos

de protección individual.

- Antes de cualquier operación en el aparato, desconecte la energía eléctrica general.
- Permita la desconexión del aparato tras la instalación, mediante un enchufe accesible o un interruptor en caso de conexión fija.
- Instale en la línea de alimentación un dispositivo de corte omnipolar, con una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III, de acuerdo con las normas de instalación.
- Cuando el acceso al suministro eléctrico sea limitado, los medios de desconexión de todos los polos deberán ser accesibles e incorporarse al cableado fijo de acuerdo con las normas de conexión.
- Este aparato se puede usar hasta una altura máxima de 2000 metros sobre el nivel del mar.

### **Función del aparato**

Este aparato debe utilizarse para la cocción de alimentos en entornos domésticos.

Cualquier otro uso se considera inadecuado.

Además, no se puede utilizar:

- en la zona de la cocina por parte de dependientes en

tiendas, en oficinas y en otros ambientes laborales;

- en granjas/  
establecimientos de turismo rural;
- por parte de clientes en hoteles, albergues y ambientes residenciales;
- en bed and breakfast.



La instalación y utilización de este aparato se permite únicamente en interiores.

### **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.

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

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

## Cómo leer el manual de uso

Este manual de uso utiliza las siguientes convenciones de lectura:



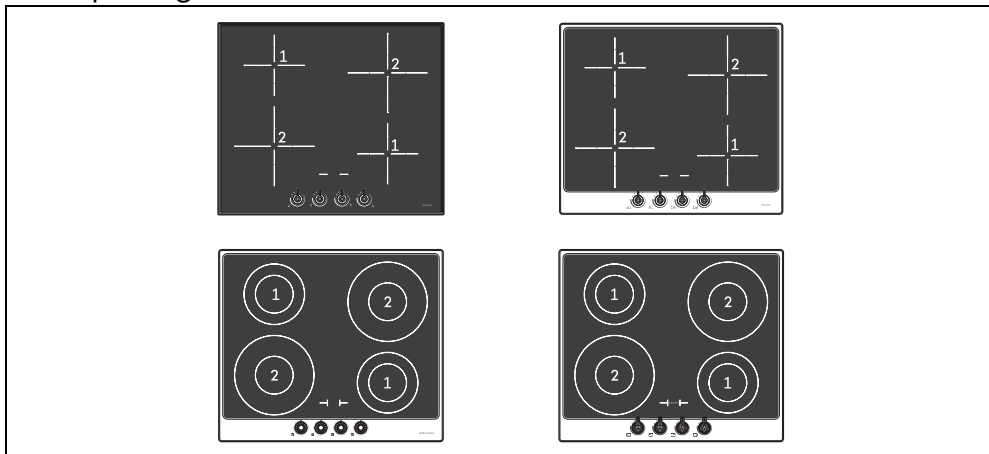
Advertencia/Atención



Información/Sugerencia

# DESCRIPCIÓN

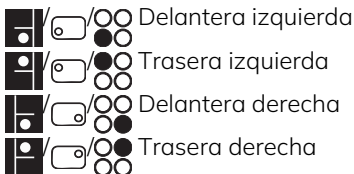
## Descripción general



Zona	Diámetro/Tamaño H x L Ø mín. olla (mm)	Potencia absorbida a niv.9 (W)*	Consumo en función Booster (W) *
1 - 3	160 x 160	1300	1400
2 - 4	210 x 210	2300	3000

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

### Zonas de cocción



### Lista de símbolos:

- O** Símbolo O: zona de cocción apagada.
- P** Símbolo P: activa la función booster.
- A** Símbolo A: activa la función acelerador.

### Ventajas de la cocción por inducción



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

- Ahorro de energía gracias a la transmisión directa de la energía a la olla (son necesarios recipientes adecuados de materiales magnetizables) con respecto a la cocción eléctrica tradicional.
- Mayor seguridad gracias a la transmisión de energía solo al recipiente apoyado sobre la encimera de cocción.
- Elevado rendimiento en la transmisión de energía desde la zona de cocción a la base de la olla.
- Rápida velocidad de calentamiento.
- Reducido peligro de quemaduras, ya que la superficie de cocción se calienta

solo en la base de la olla; los alimentos que se desbordan no se pegan.

### Gestión de la potencia

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

El parpadeo de una potencia indica que se limita automáticamente a un nuevo valor

seleccionado por el módulo de gestión de potencia.



Se da la prioridad a la última zona programada.



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

## USO

### 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.

#### Operaciones preliminares



Vea Advertencias generales de seguridad.

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

#### Recipientes a utilizar para la cocción por inducción

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

#### Recipientes adecuados:


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

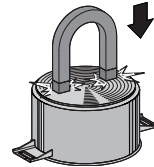
#### Recipientes no adecuados:

- Recipientes de cobre, acero inoxidable,

aluminio, vidrio refractario, madera, cerámica y terracota.

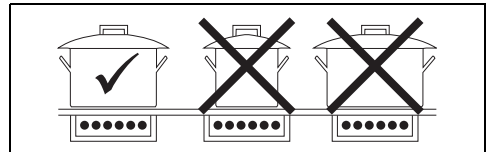
#### Consejos prácticos para el ahorro energético

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



#### Consejos prácticos para el ahorro energético

El diámetro de la base de la olladebe 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.

### Tabla resumen de los niveles de potencia

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

Nivel de potencia	Adecuado para:
0	Posición OFF
de 1 a 2	Cocción de pequeñas cantidades de alimentos (potencias mínimas)
de 3 a 4	Cocción
de 5 a 6	Cocción de grandes cantidades de alimentos, asado de piezas más grandes
de 7 a 8	Asar, sofrito con harina
9	Asar
P	Hervir grandes cantidades de agua (potencia máxima, véase la «Función Booster»)

### Calor residual

Después de apagar la zona de cocción, si la zona está todavía caliente, la pantalla mostrará el símbolo . Cuando la temperatura disminuya por debajo de los

60°C el símbolo desaparecerá.

### 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 y se muestra el símbolo  en la pantalla.

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

### Uso de la encimera de cocción

#### Función Booster

Después de encender la placa de cocción y seleccionar una zona para activar la función:

1. Pulse la tecla .
2. La función Booster se activará y la pantalla de la zona de cocción mostrará el símbolo .

Para desactivar la función Booster, basta con bajar el nivel de potencia de la zona de cocción o apagar el aparato.



- Solo para algunas zonas, la función Booster permanece activa como máximo durante 10 minutos, transcurridos los cuales el nivel de potencia baja automáticamente al 9.
- Si la temperatura interna es demasiado alta, la función Booster se desactivará temporalmente.

## 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.

Esta función permite alcanzar la potencia seleccionada en el menor tiempo posible.

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. Una vez terminado el período de aceleración, el nivel de potencia seguirá siendo el seleccionado anteriormente.



Si se reduce la potencia, girando el mando en el sentido contrario a las agujas del reloj, el acelerador de calentamiento se inhabilitará automáticamente.

## Bloqueo de mandos



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

Para activar el Bloqueo de mandos, debe llevar a cabo las siguientes acciones:

1. Con todas las zonas de cocción apagadas, gire al mismo tiempo los mandos de accionamiento de la zona de cocción hacia la izquierda (posición A).
2. Mantenga girados los mandos hasta que en las pantallas aparezcan los símbolos **L**.
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 un mensaje de error **E**.

## Avisos de error

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

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

## Ajuste del valor de potencia del aparato



- El ajuste del nivel de potencia se debe realizar en el plazo de 2 minutos desde la conexión a la red eléctrica.
- El aparato sale de la fábrica con la potencia máxima ajustada a 7,4 kW, pero se puede regular para funcionar a una potencia de 4,5, 3,8, 3,0, 2,6 y 1,9 kW.

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

Gire de nuevo ambos mandos en el sentido

contrario a las agujas del reloj y mantenga la posición.

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.

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

necesario repetir la configuración.



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

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

### Limpieza de la encimera vitrocerámica



Vea Advertencias generales de seguridad.

#### Limpieza de las superficies

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

#### Limpieza ordinaria diaria

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



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

#### Limpieza semanal

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

agresiva cuando se caliente y podrían modificar la estructura de la misma.

#### Manchas de comida o restos

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



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



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

## Qué hacer si...

La encimera de cocción no funciona:

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

Los resultados de la cocción no son satisfactorios:

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

baja.

- Asegúrese de que la encimera cuente con la ventilación correcta y de que las tomas de aire estén completamente libres.
- Utilice ollas certificadas y probadas para la cocción por inducción.

La encimera de cocción produce humo:

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

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

- Llame al Servicio de Asistencia o a un electricista.

Aparecen roturas o grietas en la encimera de cocción:

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

ES

# INSTALACIÓN

## Conexión eléctrica



Vea Advertencias generales de seguridad.

### Información general

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

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

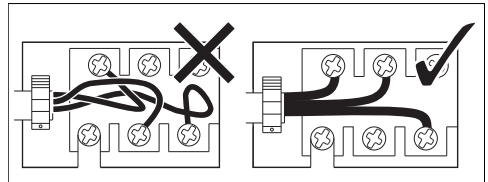
No quite nunca esta placa.

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

### 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 mm <sup>2</sup> cable tripolar	1 2 3 4 5 ⊕ 
220-240 V 2~ 3 x 6 mm <sup>2</sup> cable tripolar	1 2 3 4 5 ⊕ 
220-240 V 3~ 4 x 2,5 mm <sup>2</sup> cable de cuatro polos	1 2 3 4 5 ⊕ 
380-415 V 2N~ 4 x 2,5 mm <sup>2</sup> cable de cuatro polos	1 2 3 4 5 ⊕ 



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



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

### Conexión fija

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

Para los mercados de Australia y Nueva Zelanda:

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

### Abertura para instalación encastrada

Indicaciones de seguridad para el posicionamiento y la instalación

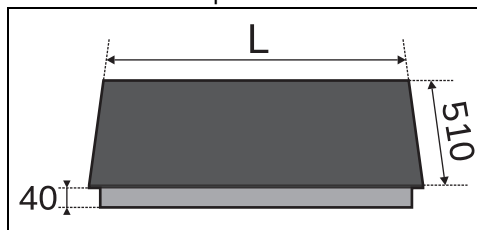


Vea Advertencias generales de seguridad.

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

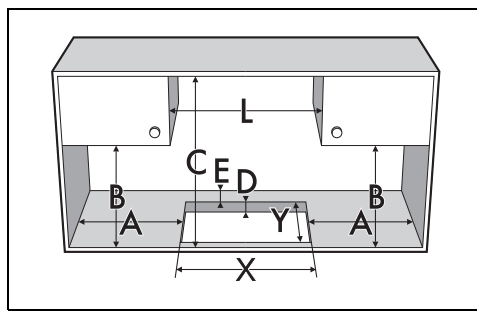
este debe estar dotado de ventilador de refrigeración.

### Dimensiones del aparato (mm)



MODELOS (cm)	L
60	600

### Empotrado normal y con bisel (mm)

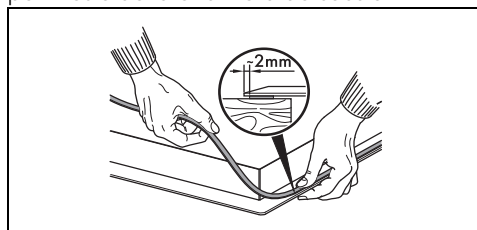


A	B	C	D	E
mín. 150	mín. 460	mín. 750	20 ÷ 60	mín. 50

L	X	Y
600	550÷560	478÷479

### Junta de la encimera de cocción

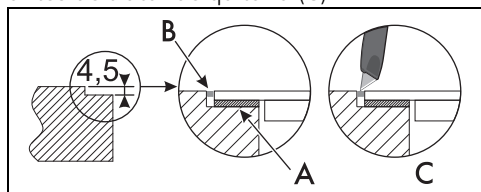
Antes del montaje, para evitar infiltraciones de líquidos entre el marco de la encimera de cocción y la encimera del mueble, ponga la junta adhesiva a lo largo de todo el perímetro de la encimera de cocción.



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

En caso de empotrado a ras, después de haber extendido sobre la superficie de vidrio

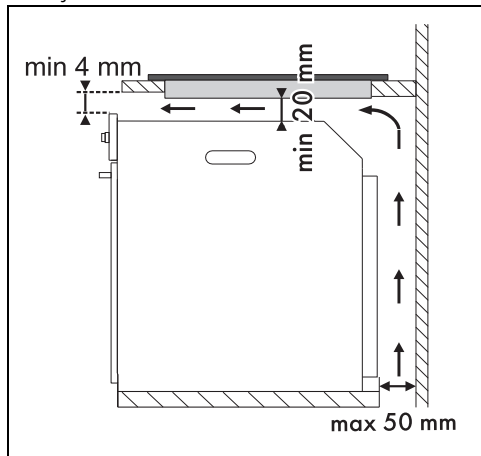
la junta adhesiva (A) y de haber puesto y fijado la encimera de cocción, rellene los bordes con silicona aislante (B) y limpie el exceso. Si fuese necesario quitar la encimera, corte la silicona con un cutter antes de tratar de quitarla (C).



## Empotrado

### En compartimento para empotrar el horno

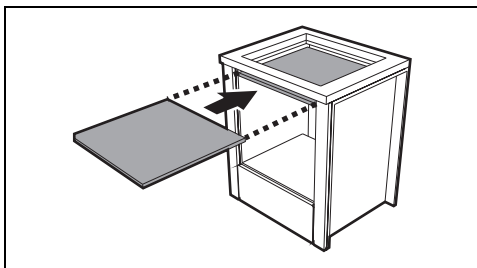
La distancia entre la encimera de cocción y los muebles de cocina o los aparatos de empotrar debe garantizar una ventilación adecuada y una salida del aire suficiente. Si se instala sobre un horno es necesario dejar un espacio entre el fondo de la encimera de cocción y la parte del producto instalado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



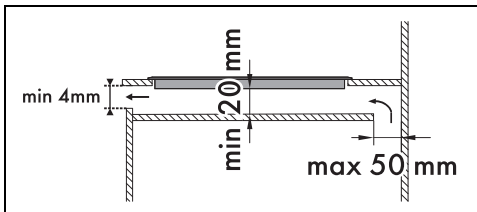
### En compartimento neutro o cajones

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

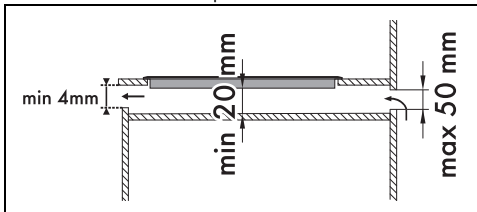
herramientas adecuadas.



Con abertura en el fondo:



Con abertura en la parte trasera:



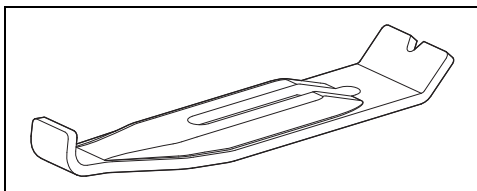
En caso de no instalar el doble fondo de madera, el usuario puede entrar en contacto accidentalmente con partes cortantes o calientes.



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

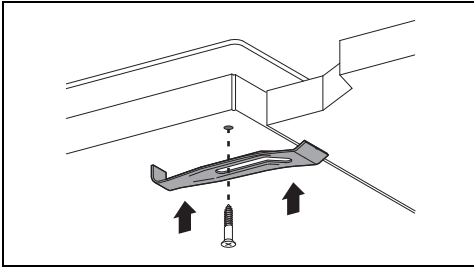
## Fijación al mueble empotrado

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.



### 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.

### Prueba

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

### Para el instalador

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