

1 Advertencias	154
1.1 Advertencias generales para la seguridad	154
1.2 Responsabilidad del fabricante	155
1.3 Función del aparato	155
1.4 Eliminación	155
1.5 Placa de identificación	156
1.6 Este manual de uso	156
1.7 Cómo leer el manual de uso	156
2 Descripción	157
2.1 Descripción general	157
3 Uso	159
3.1 Advertencias	159
3.2 Operaciones preliminares	160
3.3 Uso de la placa de cocción	160
4 Limpieza y mantenimiento	173
4.1 Advertencias	173
4.2 Limpieza de las superficies	173
4.3 Limpieza ordinaria semanal	173
4.4 Manchas de comida o restos	173
4.5 Qué hacer si...	174
5 Instalación	175
5.1 Conexión eléctrica	175
5.2 Indicaciones de seguridad	177
5.3 Entalladura de la superficie de trabajo	178
5.4 Empotrado	180

Se recomienda leer con mucha atención este manual, puesto 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 para la seguridad

Daños a las personas

- Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante su uso.
- No toque las resistencias durante su uso.
- Mantenga alejados a los niños menores de 8 años en el caso de que no estén continuamente vigilados.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Durante el uso no coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre el aparato.
- Apague el aparato después de su uso.
- No intente nunca apagar una llama o incendio con agua: apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una tela ignífuga.
- Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser efectuadas por niños sin supervisión.
- La instalación y las intervenciones de asistencia deben realizarlas personal cualificado respetando las normas vigentes.

- No modifique el aparato.
- No introduzca objetos metálicos puntiagudos (cubiertos o utensilios) en las ranuras.
- No intente nunca reparar el aparato personalmente o sin acudir a un técnico cualificado.
- Si se dañara el cable de alimentación eléctrica, póngase inmediatamente en contacto con el servicio de asistencia técnica que se ocupará de sustituirlo.

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.
- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No obstruya las aberturas ni las ranuras de ventilación y eliminación del calor.
- No deje el aparato sin vigilancia durante las cocciones que puedan liberar grasas y aceites.
- No deje objetos sobre las superficies de cocción.
- No utilice nunca el aparato para calentar la vivienda.



Para este aparato

- No coloque nada en el eventual sensor de presencia de ollas.
- Quite de la tapa cualquier líquido que hubiese desbordado antes de abrirla.
- Antes de cerrar la tapa, deje que se enfríe la placa.
- En caso de que se formen rajadas, 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 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.
- Al respetar las disposiciones relativas a la compatibilidad electromagnética, la placa de inducción electromagnética pertenece al grupo 2 y a la clase B (EN 55011).

1.2 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.

1.3 Función del aparato

- Este aparato debe utilizarse para la cocción de alimentos en entornos domésticos. Cualquier otro uso se considera inadecuado.
- El uso de este aparato está permitido a los niños a partir de los 8 años de edad y a las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, supervisados o instruidos por personas adultas y responsables de su seguridad.
- El aparato no ha sido concebido para funcionar con temporizadores externos ni con sistemas de control remoto.

1.4 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:

- Corte el cable de alimentación eléctrica y quítelo junto con la clavija del enchufe.



Tensión eléctrica Peligro de electrocución

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



Advertencias

- 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.

1.5 Placa de identificación

La placa de identificación lleva los datos técnicos, el número de matrícula y la marca. La placa de identificación no se debe quitar nunca.

1.6 Este manual de uso

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

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

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



Informaciones para la limpieza y el mantenimiento correctos del aparato.

Instalación



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



Advertencia de seguridad



Información



Sugerencia

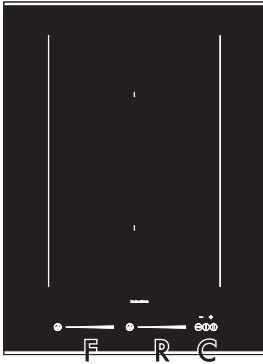
1. Secuencia de las instrucciones de uso.

- Instrucción de uso individual.

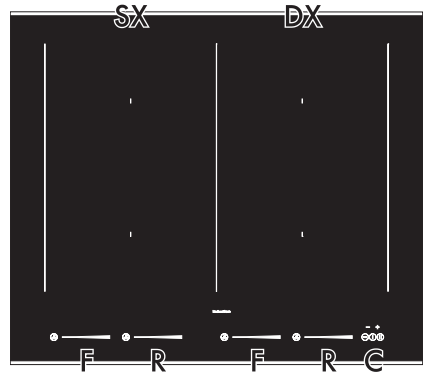


2 Descripción

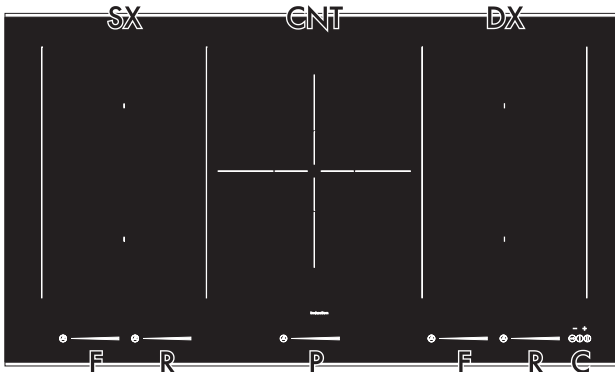
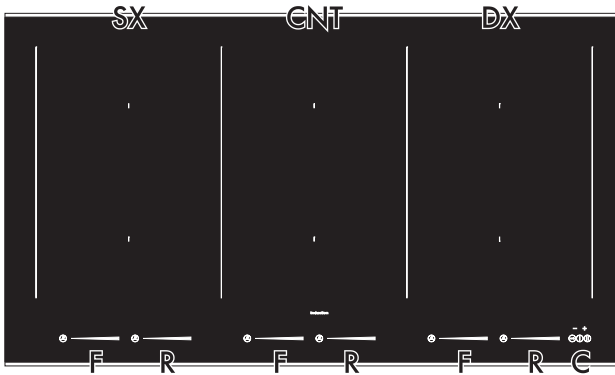
2.1 Descripción general



38 cm



60 cm



90 cm



Descripción

SX = Zona de cocción izquierda

CNT = Zona de cocción central

DX = Zona de cocción derecha

F = Mandos de la placa delantera

R = Mandos de la placa trasera

P = Mandos de la placa para paella

C = Zona de mandos generales

Tabla de los consumos de potencia

Placa	Medidas de la Placa (mm)	Potencia máx. absorbida (W)*	Potencia absorbida en función Power (W)*
F - R	230 x 180	2100	3700
P	280 x 280	3700	5500

* los consumos de potencia son indicativos y pueden variar en función del recipiente utilizado o de los valores programados.

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, sino que es creado directamente dentro del recipiente por las corrientes inductivas.

- Reducido peligro de quemaduras, ya que la superficie de cocción es calentada sólo en la base de la olla; los alimentos que se desbordan no se pegan.

- 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 sólo al recipiente apoyado sobre la placa.
- Elevado rendimiento en la transmisión de energía desde la zona de cocción a la base de la olla.
- Rápida velocidad de calentamiento.



3 Uso

3.1 Advertencias



Temperatura elevada Peligro de quemaduras

- Protéjase las manos con guantes térmicos durante su uso.
- No toque o limpie la superficie de la placa 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 placa.
- 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 placa.



Temperatura elevada Peligro de incendio o explosión

- No utilice o deje materiales inflamables cerca del aparato o directamente debajo de la placa.
- 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 rajaduras, grietas o imposibilidad de apagar el aparato, desconecte la alimentación eléctrica y llame al Servicio de Asistencia.



Uso incorrecto Riesgo de daños a las superficies

- No utilice la placa 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.
- No la utilice como superficie de apoyo.



3.2 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).

3.3 Uso de la placa de cocción



Durante la primera conexión a la red eléctrica, se efectúa un control automático que enciende todos los testigos durante algunos segundos.

Todos los mandos y controles del aparato están ubicados en el panel frontal. El uso de la placa de inducción se hace con las teclas del sensor de control táctil (Touch control). Toque ligeramente un símbolo de la superficie de vitrocerámica. Cada toque correcto es confirmado por una señal acústica.

Lista de símbolos



Tecla On/Off: enciende o apaga la placa de cocción.



Tecla de pausa: suspende la cocción.



Tecla de bloqueo de los mandos: impide que los mandos se toquen accidentalmente.



Tecla de aumento: aumenta el tiempo de cocción o del minuterero.



Tecla de reducción: reduce el tiempo de cocción o del minuterero.



Barra de deslizamiento: aumenta o disminuye la potencia.



Tecla de funciones especiales: activa las funciones especiales del aparato.

Recipientes a utilizar para la cocción por inducción

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

Recipientes adecuados:

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


Recipientes no adecuados:

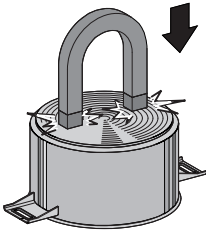
- Recipientes de cobre, acero inoxidable, aluminio, vidrio refractario, madera, cerámica y terracota.



Para verificar que la olla sea adecuada basta con acercar un imán al fondo: si este es atraído, la olla es adecuada para la cocción por inducción.

Si no se dispone de un imán se puede meter en el recipiente una pequeña cantidad de agua; coloque en una zona de cocción y ponga en marcha la placa. Si

en la pantalla aparece el símbolo , significa que la olla no es adecuada.



Utilice exclusivamente recipientes con el fondo perfectamente plano adecuados para las placas por 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.


Diámetro mínimo de la olla

Placa	∅ mínimo (cm)	∅ recomendado (cm)
F - R	9	11,5
Multizone	2 x 11 1 x 22	2 x 13,5 1 x 24,5
P	16	18

Limitación de la duración de la cocción

La placa 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.

Cuando se activa el dispositivo para la limitación de la duración del funcionamiento, la zona de cocción se apaga, se emite una breve señal y, si está caliente, se visualiza el símbolo  en la pantalla.

Nivel de potencia programado	Duración máxima de la cocción en horas
1	8 ½
2	6 ½
3	5 ½
4	4 ½
5	3 ½
6	2 ½
7	2 ½
8	2
9	1 ½

Protección contra el sobrecalentamiento

Si se utiliza la placa 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 no debe ser mayor que la anchura de la zona de cocción marcada.
- Las ollas no deben situarse fuera del perímetro de la placa ni encima de los mandos frontales.
- 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 largos tiempos 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 de éste podría dañar la olla y la zona de cocción.
- Si es posible, cubra siempre las ollas con una tapa adecuada.
- Elija la olla adecuada a la cantidad de alimento a cocinar. Una olla grande, pero semivacía comporta un derroche de energía.



Si la placa 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 pueden encontrar 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	Cocinado de grandes cantidades de alimentos, asado de piezas más grandes
7 - 8	Asar, sofrito con harina
9	Asar
p *	Asar / Dorar, cocer (potencia máxima)

* véase función Power.

Encendido/apagado de la placa de cocción

Para activar la placa es necesario mantener pulsada la tecla On/Off  al menos 1 segundo; para desactivarla mantenga pulsada la tecla On/Off  al menos 2 segundos.



La placa de cocción se desactivará automáticamente en unos segundos si no se ha seleccionado ningún valor de potencia.



Encendido automático de la zona de cocción

Después de haber encendido la placa:

- Ponga un recipiente (adecuado para cocer por inducción y no vacío) en la zona de cocción que desea usar.



La pantalla de la zona de cocción se enciende: el valor de la potencia indicado

es .

Ajuste de la zona de cocción

Después de haber encendido la placa:

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

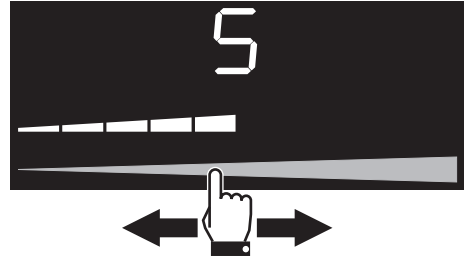


La pantalla de la zona de cocción se enciende: el valor de la potencia indicado

es .

2. Deslice el dedo hacia la derecha o la izquierda en la barra de deslizamiento hasta seleccionar la potencia de

cocción de  a  o habilitar la función Power (vea "Función Power").



La pantalla de la zona de cocción usada indica el valor de la potencia de cocción programada.


Apagado de la zona de cocción

1. Deslice el dedo hacia la izquierda hasta el final de la barra de deslizamiento de la zona de cocción que desea apagar.



La pantalla de la zona de cocción usada se apaga.



Para apagar todas las zonas de cocción al mismo tiempo mantenga pulsada la tecla On/Off  durante al menos 2 segundos.

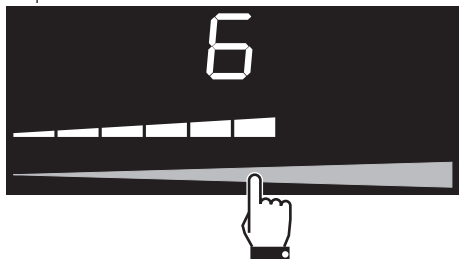


Selección rápida

i Con esta función se puede programar rápidamente la potencia de las placas.

Después de haber encendido la placa:

1. ponga un dedo más o menos en la potencia deseada de la barra de deslizamiento de la zona de cocción que desea utilizar.



2. Deslice el dedo hacia la derecha o la izquierda para seleccionar la potencia de cocción deseada.

Función Power

i Mediante esta función es posible utilizar la máxima potencia suministrable de la zona de cocción.

Después de haber encendido la placa:

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



La pantalla de la zona de cocción se enciende: el valor de la potencia indicado es **i**.

2. Deslice el dedo hacia la derecha en la barra de deslizamiento hasta seleccionar la función Power.




La pantalla de la zona de cocción usada indica el valor **P**.

Se puede activar la función Power rápidamente.

- Después de encender la placa, ponga un dedo en el extremo derecho de la barra de deslizamiento de la zona de cocción que desea utilizar.



 La función Power permanece activa como máximo durante 10 minutos, transcurridos los cuales el nivel de potencia baja automáticamente al nivel 9.

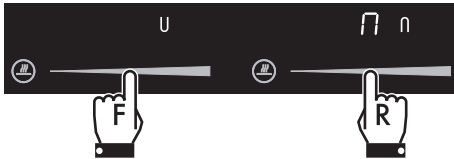


Función Multizone

i Mediante esta función es posible controlar dos zonas de cocción al mismo tiempo (anterior y posterior) para utilizar cacerolas como una besuguera o recipientes con forma rectangular.

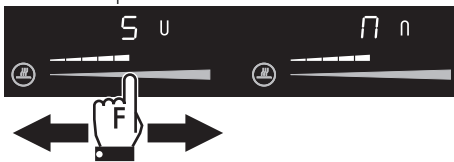
Después de haber encendido la placa:

1. Ponga al mismo tiempo un dedo en la barra de deslizamiento de la izquierda y otro en la barra de deslizamiento de la derecha de las zonas de cocción que desea utilizar.



Las pantallas de las zonas de cocción se encienden: la pantalla muestra el símbolo "máster" **U** mientras que la pantalla de la derecha indica **n** seguido por el símbolo "slave" **n**.

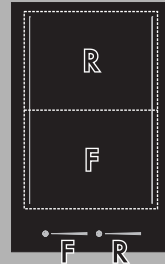
2. Seleccione la potencia de cocción deseada en la barra de deslizamiento de la izquierda.



En las dos zonas de cocción se programan los mismos parámetros.



Se puede activar la función Multizone solo entre las zonas de cocción conectadas verticalmente (F y R).



Esta función gestiona automáticamente el reparto de la potencia entre ambas placas para que se haga de forma equitativa.



No se puede activar la función Multizone en la zona de la placa para paella.

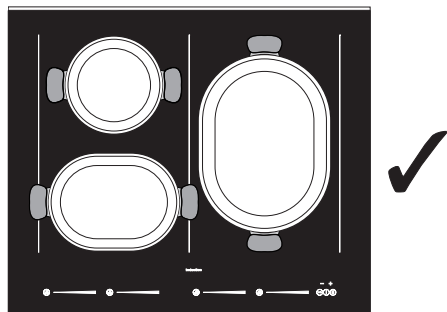


Cuando se activa la función Multizone, no es posible activar la función Power de las zonas deseadas.

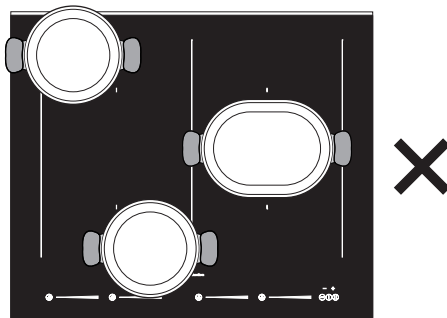


Uso

Si se utiliza una olla de gran tamaño, ya sea ovalada o alargada, asegurarse de colocarla en el centro de la zona de cocción.



Ejemplo de colocación correcta de las ollas



Ejemplo de colocación INCORRECTA de las ollas

Para desactivar la función Multizone:

- ponga al mismo tiempo un dedo en la barra de deslizamiento de la izquierda y otro en la barra de deslizamiento de la derecha de las zonas de cocción que desea desactivar.

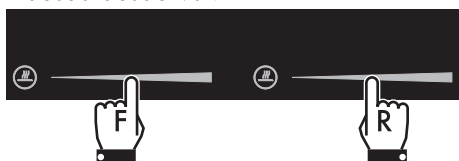


Tabla guía para la cocción

En el cuadro siguiente se muestran los valores de potencia que pueden ajustarse y, en correspondencia de cada uno de ellos, el tipo de alimentos a cocinar. Los valores pueden variar según la cantidad de alimento y el gusto del consumidor.

Nivel de potencia	Adecuado para:
1 - 2	Calentar comidas, mantener en ebullición pequeñas cantidades de agua, batir salsas a base de yema de huevo o mantequilla.
3 - 4	La cocción de comidas sólidas y líquidas, mantener en ebullición agua, descongelar congelados, tortillas de 2-3 huevos, guisados a base de fruta y verdura, cocciones varias.
5 - 7	La cocción de carnes, pescados y verduras estofadas, guisados con mayor o menor cantidad de agua, preparar mermeladas, etc.
8-9	Asados de carne o pescado, bistecs, hígado, doradura de carnes y pescados, huevos, etc.
P	Freír patatas en aceite, etc., hacer hervir agua rápidamente.




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 un cierto periodo de tiempo, incluso si están apagadas. Evite que los niños apoyen las manos.

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 40°C el símbolo ya no se mostrará.

Función Melting



Con esta función es posible descongelar los alimentos.

Para activar la función Melting, después de haber encendido la placa:

1. Pulse una vez la tecla de las funciones especiales  de la zona de cocción deseada. La pantalla muestra la leyenda  seguida por el símbolo .

Para desactivar la función Melting:




- Pulse tres veces la tecla de las funciones especiales .

Función Mantenimiento calor



Con esta función es posible mantener calientes las comidas ya cocinadas.

Para activar la función Mantenimiento calor, después de haber encendido la placa:

1. Pulse dos veces la tecla de las funciones especiales  de la zona de cocción deseada. La pantalla muestra la leyenda  seguida por el símbolo .

Para desactivar la función Mantenimiento calor:




- Pulse dos veces la tecla de las funciones especiales .

Función Simmering



Con esta función es posible mantener en ebullición el líquido contenido en la olla.

Para activar la función Simmering, después de haber encendido la placa:

1. Pulse tres veces la tecla de las funciones especiales  de la zona de cocción deseada. La pantalla muestra la leyenda  seguida por el símbolo .

Para desactivar la función Simmering:




- Pulse una vez la tecla de las funciones especiales .




Función Pausa

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

Para activar la función Pausa, después de haber activado al menos una zona de cocción:

- Mantenga pulsada la tecla pausa . La pantalla muestra un LED sobre la tecla de pausa  y la leyenda  en las pantallas de todas las zonas de cocción.

 Todas las teclas de la placa se inhabilitan a excepción de la tecla de bloqueo de mandos.

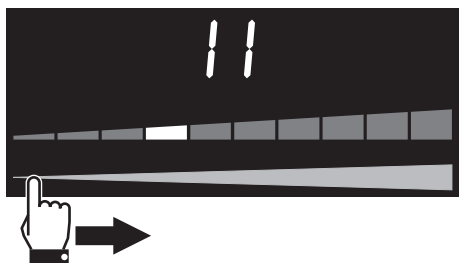
Todas las zonas de cocción se apagan.


Para desactivar la función Pausa:

1. Pulse la tecla .

La pantalla de la zona de cocción más a la derecha parpadea algunos segundos.

2. Ponga un dedo en la izquierda de la barra de deslizamiento y deslícelo hacia la derecha.






 Si no se pulsa ninguna tecla en 5 segundos, la placa se apaga automáticamente.

Bloqueo de mandos



i Con esta función es posible inhabilitar todas las teclas de la pantalla como seguridad de niños o de selecciones involuntarias.

Para activar el Bloqueo de mandos, después de haber encendido la placa:

- Mantenga pulsada 3 segundos la tecla de bloqueo de los mandos . La pantalla muestra un LED sobre la tecla de bloqueo de los mandos .

 Una falta de tensión de red temporal no desactiva el bloqueo de los mandos.

Para desactivar el Bloqueo de mandos:

- Mantenga pulsada 3 segundos la tecla de bloqueo de los mandos . El LED sobre la tecla de bloqueo de los mandos  se apaga.



Minutero



Con esta función se puede programar un minutero que emite una señal acústica al final del tiempo deseado.

Para activar el minutero, después de haber encendido la placa de cocción:

1. Pulse al mismo tiempo las teclas del minutero y .

La pantalla muestra el indicador de tiempo

El símbolo minutero debajo del indicador de tiempo indica la activación de la función.

2. Pulse las teclas del minutero y para programar el minutero (manténgalas pulsadas para el avance veloz).

La pantalla está configurada en "minutos.segundos". Con la primera presión de la tecla del minutero se programa 1 minuto . Se puede programar un tiempo inferior a 1 minuto:

- pulse la tecla del minutero de 1 a 5 veces para seleccionar un minutero inferior a 1 minuto (de a segundos).

Cada vez que pulsa la tecla del minutero el tiempo se reduce 10 segundos.

Si la programación excede los 9 minutos se activa la leyenda **min** debajo del indicador de tiempo y la pantalla se configura en "horas.minutos"

(hasta un máximo programable de 1 hora y 59 minutos)

3. El minutero se activa algunos segundos después de la última selección.



El uso del minutero no interrumpe el funcionamiento de las zonas de cocción, sino que avisa solamente al usuario cuando han transcurrido los minutos programados.



El minutero puede activarse con las zonas de cocción encendidas o apagadas.

Al terminar el tiempo ajustado una alarma sonora avisa al usuario.

4. Para desactivar la señal acústica pulse las teclas del minutero o .

Desactivación del minutero

Para desactivar el minutero durante la cuenta atrás:

1. Pulse la tecla On/Off .

El LED sobre la tecla On/Off se enciende.

2. Pulse al mismo tiempo las teclas del minutero y .

La cuenta atrás se interrumpe.

3. Mantenga pulsada la tecla del minutero hasta poner a cero la cuenta atrás.





Cocción temporizada







Con esta función se puede programar el apagado automático de cada zona de cocción al final de un período de tiempo.


Para activar la función cocción temporizada, después de haber activado al menos una zona de cocción:

1. Pulse al mismo tiempo las teclas del minuterero  y .

La pantalla muestra el indicador de tiempo

. El símbolo minuterero  al lado del valor de la potencia de la placa indica la activación de la función.



2. Pulse las teclas del minuterero  y  para programar la cocción temporizada (manténgalas pulsadas para el avance veloz).

La pantalla está configurada en "minutos.segundos". Si la programación excede los 9 minutos  se activa la

leyenda  debajo del indicador de tiempo y la pantalla se configura en "horas.minutos"  (hasta un máximo programable de 1 hora y 59 minutos)

3. La cocción temporizada se activa algunos segundos después de la última selección.

Al terminar el tiempo ajustado una alarma sonora avisa al usuario.

4. Para desactivar la señal acústica pulse las teclas del minuterero  o .




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

Modificación o desactivación de la cocción temporizada



Para modificar la cocción temporizada durante la cuenta atrás:

1. Pulse la tecla On/Off .

El LED sobre la tecla On/Off  se enciende.

2. Pulse al mismo tiempo las teclas del minuterero  y .

La cuenta atrás se interrumpe.

3. Pulse las teclas del minuterero  y  para modificar la programación de la cocción temporizada.


Para desactivar la cocción temporizada durante la cuenta atrás:

1. Pulse la tecla On/Off .

El LED sobre la tecla On/Off  se enciende.

2. Pulse al mismo tiempo las teclas del minuterero  y .

La cuenta atrás se interrumpe.



3. Mantenga pulsada la tecla del minuterero  hasta poner a cero la cuenta atrás.

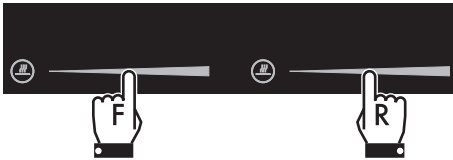


Modo demo (solo para expositores)

i Este modo permite desactivar las resistencias del aparato y mantener activo el panel de mandos.



Para activar el modo de demostración:


1. Asegurarse de que el aparato lleva desconectado de la red eléctrica de 10 a 15 segundos como mínimo.
2. Conectar el aparato a la red eléctrica.
3. Antes de que transcurran 2 minutos, pulsar al mismo tiempo la tecla de bloqueo de los mandos  y la tecla de pausa  durante unos segundos hasta que suene una señal acústica.
4. Situar a la vez un dedo sobre la barra deslizante izquierda y otro dedo sobre la barra deslizante derecha de las zonas de cocción más próximas a la zona de los mandos generales.





Se activará una señal acústica y en la pantalla situada sobre la zona de los mandos generales aparecerá el mensaje


CF6


5. Pulsar la tecla de pausa  hasta que aparezca el mensaje **_0_** sobre la zona de los mandos generales. En la barra deslizante izquierda se mostrará el mensaje .

6. Poner el dedo en la parte superior de la barra deslizante izquierda hasta que aparezca el mensaje .





7. Pulsar al mismo tiempo la tecla de bloqueo de los mandos  y la tecla de pausa  durante unos segundos.

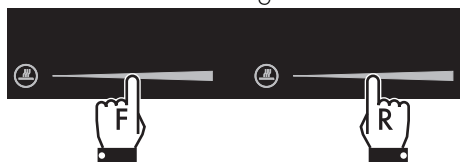
8. Mantener pulsada la tecla On/Off  durante al menos 1 segundo para que el aparato se encienda en el modo de demostración.

i Cuando se activa el modo de demostración y se enciende el aparato, el mensaje **_0_** se muestra unos segundos encima de la zona de los mandos generales y el mensaje  aparece en las barras deslizantes.







Para desactivar el modo de demostración:

1. Asegurarse de que el aparato lleva desconectado de la red eléctrica de 10 a 15 segundos como mínimo.
2. Conectar el aparato a la red eléctrica.
3. Antes de que transcurran 2 minutos, pulsar al mismo tiempo la tecla de bloqueo de los mandos  y la tecla de pausa  durante unos segundos hasta que suene una señal acústica.
4. Situar a la vez un dedo sobre la barra deslizante izquierda y otro dedo sobre la barra deslizante derecha de las zonas de cocción más próximas a la zona de los mandos generales.





Se activará una señal acústica y en la pantalla situada sobre la zona de los mandos generales aparecerá el mensaje

CF6

5. Pulsar la tecla de pausa  hasta que aparezca el mensaje  sobre la zona de los mandos generales. En la barra de mandos izquierda se mostrará el mensaje .
6. Poner el dedo en la parte inferior de la barra deslizante izquierda hasta que aparezca el mensaje .



7. Pulsar al mismo tiempo la tecla de bloqueo de los mandos  y la tecla de pausa  durante unos segundos. El modo de demostración se desactiva.



4 Limpieza y mantenimiento

4.1 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 placa durante la cocción.
- No apoye materiales o sustancias que podrían fundirse (plástico o papel de aluminio) durante la cocción.
- Mantenga siempre limpias y no apoye objetos de ningún tipo en las teclas sensor.
- 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 vidrio no utilice detergentes abrasivos o corrosivos (por ejemplo productos en polvo, quitamanchas y estropajos metálicos). Emplee, de ser necesario, utensilios de madera o plástico.

4.2 Limpieza de las superficies

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

4.3 Limpieza ordinaria semanal

Limpie y cuide la placa 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.

4.4 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 placa de cocción durante la limpieza de ensalada o de patatas, podrían arañarla cuando se desplazan las ollas.

Quite por tanto inmediatamente los posibles granos de arena de la superficie de cocción.



Limpeza y mantenimiento

Los **cambios cromáticos** no influyen en el funcionamiento y en la estabilidad del vidrio. De hecho no se trata de modificaciones del material de la placa 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 placa de cocción y podrían contribuir a la formación de manchas.

4.5 Qué hacer si...

La placa de cocción no funciona:

- Controle que la placa 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 placa produce humo:

- Deje que se enfríe y limpie la placa 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 placa de cocción:

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



5 Instalación

5.1 Conexión eléctrica



**Tensión eléctrica
Peligro de electrocución**

- La conexión eléctrica debe efectuarla personal técnico cualificado.
- Dótese de dispositivos de protección individual.
- Es obligatorio efectuar la conexión a tierra según las modalidades establecidas en las normas de seguridad de la instalación eléctrica.
- Desactive 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 se adecuan a los datos indicados en la placa.

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

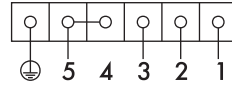
No quite nunca esta placa.

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

El aparato está conectado del siguiente modo:

Modelos de 90 cm:

- 380-415 V 3N~ (por defecto)

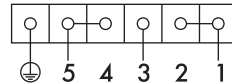


Cable **de cinco polos 5 x 1,5 mm²**.

En caso de sustitución del cable, el aparato puede funcionar también en los siguientes modos:

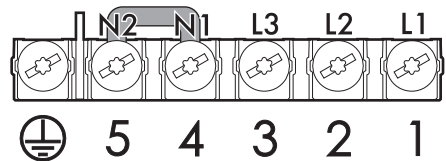
* utilice el puente suministrado

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



Cable **de cuatro polos* 4 x 4 mm²**.

El esquema que se muestra más 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.

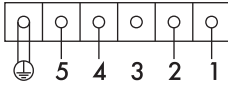




Instalación

Modelos de 60 cm:

- 220-240 V 3N~ (por defecto)

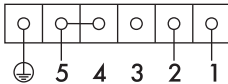


Cable **de seis polos** 6 x 1,5 mm².

En caso de sustitución del cable, el aparato puede funcionar también en los siguientes modos:

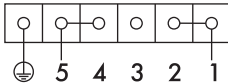
- * utilice el puente suministrado

- 380-415 V 2N~



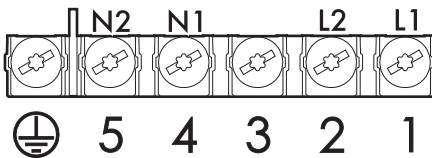
Cable **de cuatro polos*** 4 x 2,5 mm².

- 220-240 V 1N~



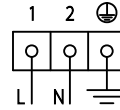
Cable **de tres polos*** 3 x 4 mm².

El esquema que se muestra más abajo muestra la bornera de alimentación vista desde abajo, sin ningún cable conectado.



Modelos de 38 cm:

- 220-240 V 1N~ (por defecto)



Cable **de tres polos** 3 x 1,5 mm².

Conexión fija

Ponga un dispositivo con interrupción omnipolar en la línea de alimentación, conforme a las normas de instalación.

El dispositivo de interrupción debe colocarse en una posición fácilmente alcanzable y cerca del aparato.

Conexión con enchufe y toma de corriente

Compruebe que el enchufe y 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 placa 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.



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.

5.2 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 dispone de las aberturas requeridas.
- No obstruya en ningún tipo de instalación la rejilla de ventilación colocada antes del producto.

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.

También deben respetarse las distancias mínimas de los recortes de la placa en el lado trasero, como se indica en los dibujos de montaje.



Instalación

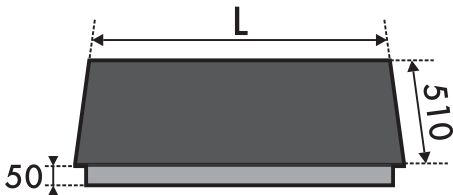
5.3 Entalladura de la superficie de trabajo

i La siguiente intervención necesita una obra de albañilería y/o de carpintería y por tanto tiene que ser llevada a cabo por un técnico competente.

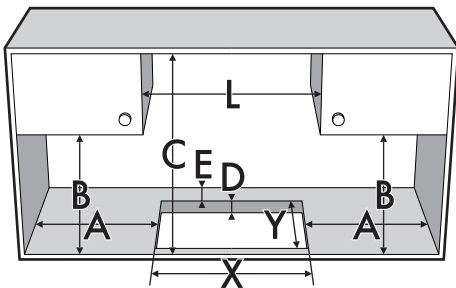
La instalación puede ser de materiales diversos, como mampostería, metal, madera maciza y madera revestida de laminados plásticos, siempre que sean resistentes al calor (>90°C).

Practique una abertura en la placa de cocción del mueble con las dimensiones indicadas.

Dimensiones de empotrado:



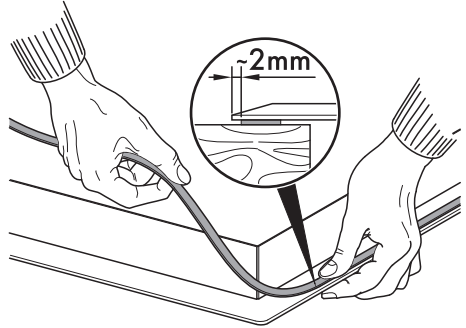
L (mm)	X (mm)	Y (mm)
380	310	490
600	560	490
900	880	490



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

Junta de la placa de cocción

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

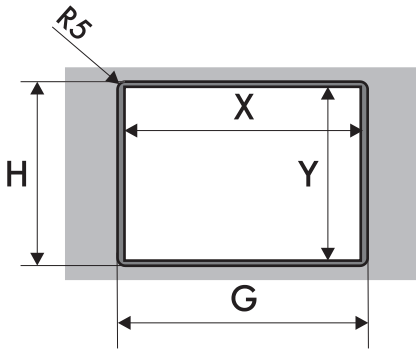
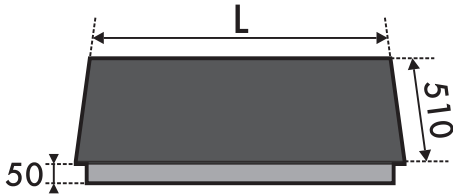


No fije la placa de cocción con silicona. Si es necesario, no permitiría eliminarla de la placa de cocción sin dañarla.

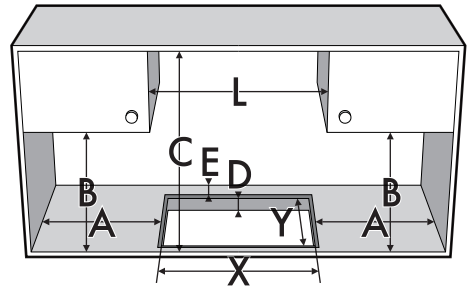


Empotrado a filo (solo para encimeras con borde recto)

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.



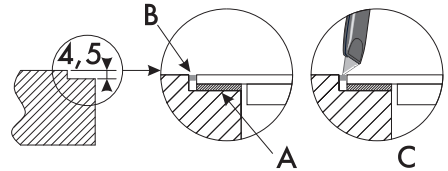
L	X	Y	G	H
380	310	490	384	514
600	560	490	604	514
900	880	490	904	514



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 embridado 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).



ES



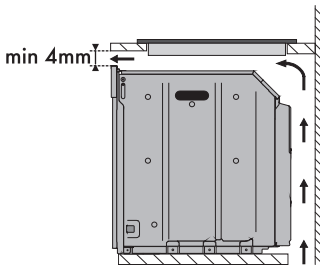
Instalación

5.4 Empotrado

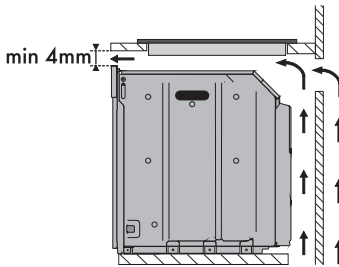
En compartimiento para empotrar el horno

La distancia entre la placa 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 placa y la parte del producto instalado debajo.



con abertura en el fondo



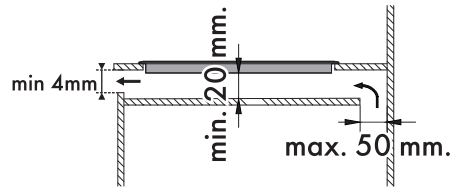
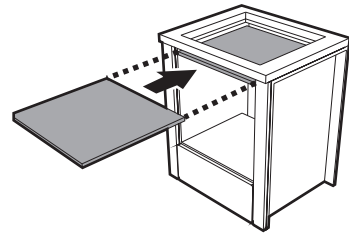
con abertura en el fondo y en la parte trasera



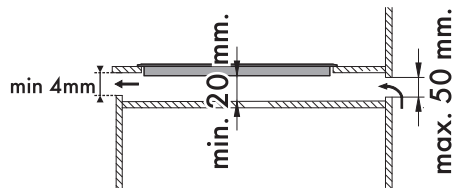
Si está instalada sobre un horno, éste debe estar dotado de ventilador de refrigeración.

En compartimiento neutro o cajones

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



con abertura en el fondo



con abertura en la parte trasera

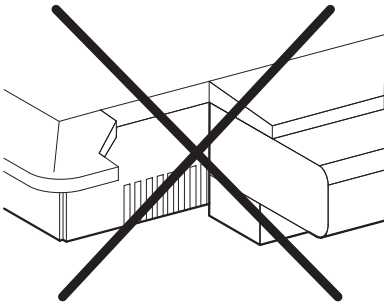
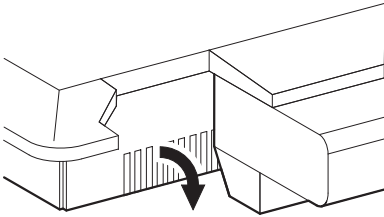
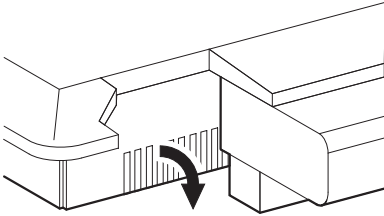


En caso de no instalar el doble fondo de madera, el usuario puede entrar en contacto accidentalmente con partes cortantes o calientes.



Ventilación

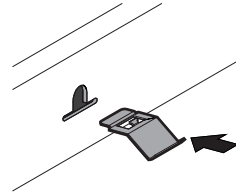
A continuación se muestran dos ejemplos de instalación con una ventilación correcta y un ejemplo de instalación no correcta que debe evitarse.



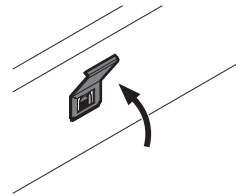
Abrazaderas de fijación

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.



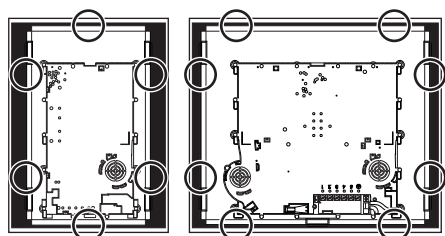
2. Gírelas hacia arriba para encajarlas definitivamente.





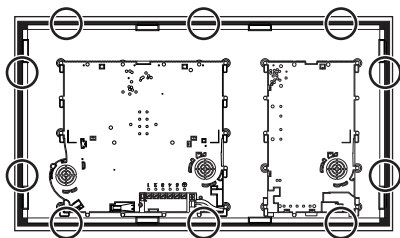
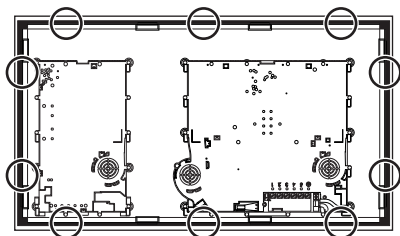
Instalación

Posición de la ranura para las abrazaderas



38 cm

60 cm



90 cm