

ADVERTENCIAS	127	Operaciones preliminares	136
Advertencias generales de seguridad	127	Uso de la encimera de cocción	138
Instalación	131	Funciones suplementarias	141
Función del aparato	132	Funciones especiales	142
Este manual de uso	132	Menú de usuario	144
Responsabilidad del fabricante	132	Avisos de error	146
Placa de identificación	132	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	147
Eliminación	132	Limpieza de la encimera vitrocerámica	147
Para ahorrar energía	133	Qué hacer si...	147
Información sobre el consumo de energía en modo apagado/stand-by	133	INSTALACIÓN	148
Cómo leer el manual de uso	133	Conexión eléctrica	148
DESCRIPCIÓN	134	Abertura para instalación encastrada	149
Descripción general	134	Empotrado	150
Panel de mandos	134	Ventilación	151
USO	136	Fijación al mueble empotrado	151
Funciones básicas	136	Fijación al mueble	151
		Para el instalador	151

Se recomienda leer detenidamente este manual, que contiene todas las indicaciones para mantener inalteradas las cualidades estéticas y funcionales del aparato adquirido. Para más información sobre el producto: www.smeg.com

ADVERTENCIAS

Advertencias generales de seguridad

Daños a las personas

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

la zona de cocción se calienta muy rápidamente. No ponga a calentar las ollas vacías. Peligro de sobrecalentamiento.

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

incendio.

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

directamente debajo de la encimera de cocción.

- Apague el aparato después de su uso.
- No tire nunca del cable para quitar el enchufe (si lo hubiera).
- NO UTILICE AEROSOLLES 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 siente sobre el aparato.
- La superficie de vitrocerámica no debe usarse como superficie de apoyo.

- No utilice el aparato como superficie de apoyo.
- No obstruya las aberturas ni las ranuras de ventilación y eliminación del calor.
- No utilice la encimera de cocción si el horno estuviese instalado debajo de la misma y hubiese un proceso de pirólisis en curso.
- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No deje el aparato sin vigilancia durante las cocciones que puedan liberar grasas y aceites y que al sobrecalentarse podrían inflamarse. Preste la máxima atención.
- Peligro de incendio: no deje objetos sobre las encimeras de cocción.
- NO UTILICE NUNCA EL APARATO PARA CALENTAR LA VIVIENDA.
- Los recipientes o las planchas deben colocarse dentro del perímetro de la encimera de cocción.
- Todos los recipientes deben tener el fondo plano y uniforme.
- En caso de derrames o desbordamientos, elimine el exceso de líquido de la encimera de cocción.
- No vierta sustancias ácidas, como zumo de limón o vinagre, en la encimera de cocción.
- No derrame azúcar o mezclas dulces en la encimera de cocción durante la cocción.
- No apoye materiales o sustancias que podrían fundirse o incendiarse (papeles, plástico o papel de aluminio) durante la cocción.
- Apoye los recipientes directamente sobre la superficie de vitrocerámica.
- No ponga ollas o sartenes vacías en la zonas de cocción encendidas.
- No utilice materiales ásperos o abrasivos ni rascadores metálicos afilados.
- La superficie de vitrocerámica es muy resistente a los golpes, aun así evite la caída de objetos sólidos y duros sobre la superficie de cocción, podrían causar la rotura de la misma.
- En las partes de acero o tratadas superficialmente con acabados metálicos (por ejemplo anodizadas, niqueladas o cromadas) no utilice productos de limpieza que contengan cloro, amoníaco o lejía.
- El aparato no ha sido concebido para funcionar con temporizadores externos ni con sistemas de control remoto.
- Para evitar rayar la superficie del vidrio, no

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

Instalación

- NO INSTALE ESTE APARATO EN 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 podrá 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, en la página dedicada al producto en cuestión.

Cómo leer el manual de uso

Este manual de uso utiliza las siguientes convenciones de lectura:



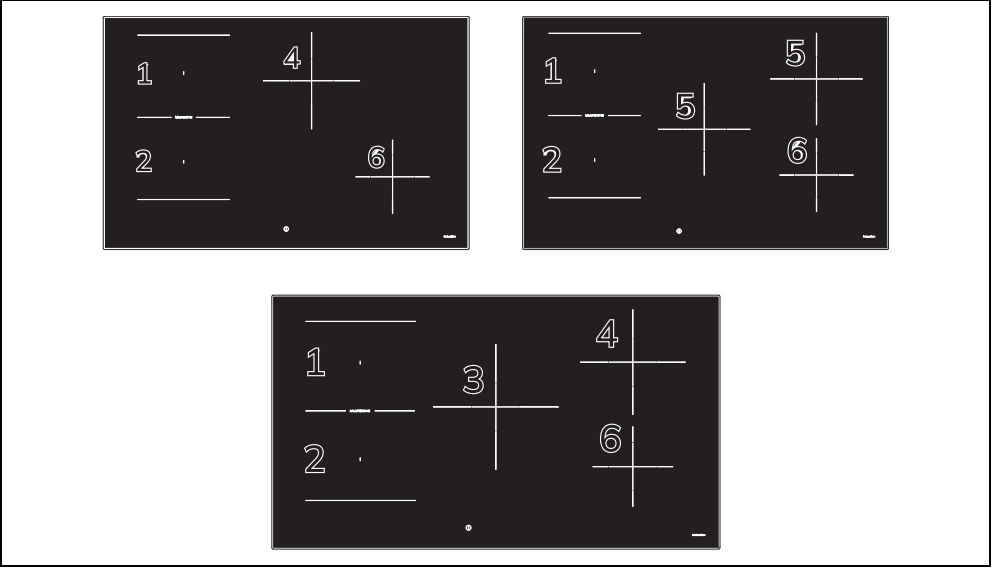
Advertencia/Atención



Información/Sugerencia

DESCRIPCIÓN

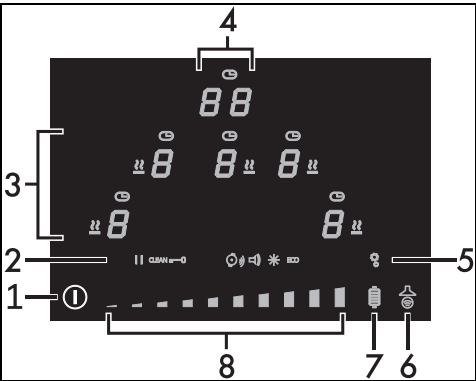
Descripción general



Zona	Tamaño H x L (mm)	Potencia absorbi- da a niv.9 (W)*	Consumo en fun- ción Booster (W) *	Consumo en fun- ción Double Boos- ter (W) *
1 - 2 (individuales)	180 x 210	2100	2500	3000
1 + 2 (multizone)	360 x 210	3000	3700	-
3	250 x 250	2300	3000	-
4	210 x 210	2300	3000	-
5	200 x 200	2300	3000	-
6	160 x 160	1400	2100	-

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

Panel de mandos



1. Tecla ON/OFF

- 2. Iconos programaciones
- 3. Pantalla de las zonas de cocción
- 4. Pantalla del temporizador
- 5. Tecla menú programaciones
- 6. Tecla función Auto-Vent 2.0
- 7. Tecla función Grill
- 8. Barra de deslizamiento

Lista de iconos

- Función Warming.
- Temporizador.
- Función Pausa.
- Función Clean.

-  Función Bloqueo de mandos.
-  Función Detección de ollas automática.
-  Volumen de las teclas.
-  Luminosidad de la pantalla.
-  Función ECO.

Lista de teclas

-  On/Off: enciende o apaga la encimera.
-  Menú programaciones: permite acceder a las programaciones del aparato.
-  Función Grill: activa la función Grill.
-  Función Auto-Vent 2.0: activa la comunicación entre la encimera de cocción y la campana extractora.

 Barra de deslizamiento: aumenta o disminuye la potencia de una zona de cocción, permite modificar las programaciones y seleccionar las opciones del menú de usuario.

Pantalla de las zonas de cocción



En esta área se encuentran las teclas para seleccionar las zonas de cocción, los iconos del temporizador que están encima de cada zona y el icono de la función Warming.

Pantalla del temporizador



En esta área se encuentran los mandos para programar el temporizador autónomo y los del temporizador para las zonas de cocción. Cuando es posible programar un temporizador autónomo, se muestra el

siguiente texto .

Ventajas de la cocción por inducción



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

- Ahorro de energía gracias a la transmisión directa de la energía a la olla (son necesarios recipientes adecuados de materiales magnetizables) con respecto a la cocción eléctrica tradicional.
- Mayor seguridad gracias a la transmisión de energía solo al recipiente apoyado sobre la encimera de cocción.
- Elevado rendimiento en la transmisión de energía desde la zona de cocción a la base de la olla.
- Rápida velocidad de calentamiento.
- Reducido peligro de quemaduras, ya que la superficie de cocción se calienta solo en la base de la olla; los alimentos que se desbordan no se pegan.

Gestión de la potencia

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



Se da la prioridad a la última zona programada.



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

USO

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.

Primer encendido

Después de haber conectado el aparato a la alimentación eléctrica general, en el

primer uso el símbolo intermitente  se encenderá en la pantalla. Sirve para acceder al menú técnico del aparato, que debe ser utilizado exclusivamente por el personal de la Asistencia Técnica.

Al encender el aparato, en la pantalla del temporizador aparecen el icono  la

la tecla  ligeramente iluminada y el

texto .

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).

Diámetros de los recipientes utilizables

Quemador	Ø mínimo (cm)	Ø recomendado (cm)
Zona 1 - 2 (individual)	9 - 11*	18
Zona 1 - 2 (Multizone)	19	22
Zona 3	13	25
Zona 4	9 - 11*	21
Zona 5	7 - 9*	20
Zona 6	11	16

*Si se utilizan recipientes con un diámetro inferior al valor mínimo indicado en la columna anterior, el aparato podría no reconocerlos.

Tenga en cuenta lo siguiente:

- No supere los límites de las zonas serigrafiadas sobre la encimera de cocción.
- No cubra el panel de mandos.
- No se acerque a los bordes del cristal.
- Si se desea utilizar una plancha o una sartén alargada en las zonas 1 y 2 con la función Multizone, se recomienda elegir un recipiente con unas medidas máximas de 22 x 36 cm y mínimas de 19 x 19 cm.

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.

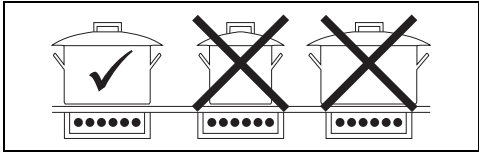
Recipientes adecuados:

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

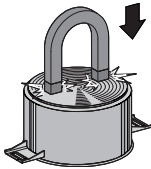


- Durante la compra de una olla, verifique si el diámetro indicado se refiere al fondo o a la parte superior del recipiente, porque este último es casi siempre más grande que el del fondo.
- El fondo de los recipientes debe ser muy grueso y perfectamente plano. Además, debe estar limpio y seco, como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

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

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.



Indicación de la detección de los recipientes

Cuando una zona se ha activado/seleccionado, la aparición del símbolo  en la pantalla indica que el recipiente no es adecuado.

El símbolo  se visualiza también si no hay ningún recipiente o si este se retira.

 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.

 Tenga cuidado de no colocar las ollas encima de los mandos frontales del aparato.

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/ 	Asar/dorar (potencia máxima, vea función Booster y Double Booster)

Limitación de la duración de la cocción

El aparato dispone de un dispositivo automático que limita la duración de

funcionamiento.

Si no se modifican los ajustes de cocción del recipiente, la duración de funcionamiento máximo depende del nivel de potencia seleccionado.

Cuando se activa el dispositivo para la limitación de la duración de funcionamiento, se desactiva el calentamiento del recipiente.

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

Uso de la encimera de cocción

Encendido y apagado

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

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

- En la pantalla del temporizador se muestra el texto  durante algunos segundos, durante los cuales es posible programar un temporizador autónomo (véase “Temporizador autónomo”).
- Si se ha programado la limitación de la potencia, en lugar de  se mostrará durante algunos segundos el número asociado a la potencia programada. En este caso, aún se puede programar un temporizador autónomo tocando la pantalla del temporizador.

Encendido automático de la zona de cocción



La encimera está equipada con un sistema de detección automática de los recipientes, que se indica con el icono . Esta función está activa por defecto, pero se puede desactivar desde el menú de usuario.

Después de haber encendido la encimera de cocción:

- Ponga un recipiente (adecuado para cocer por inducción y no vacío) en la zona de cocción que desea usar.
- La tecla correspondiente a la zona en la que se encuentra el recipiente se enciende automáticamente y se muestra . Las demás zonas no se pueden activar.

Si el sistema de detección automática de los recipientes no está activo, al encender el aparato el símbolo  aparecerá en la pantalla de todas las zonas de cocción. Para activar las zonas, selecciónelas a través de la pantalla correspondiente y elija el nivel de potencia deseado.

Ajuste de las zonas de cocción



El aparato está equipado con un sistema de detección automática de los recipientes.

Después de encender el aparato:

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

Ajuste de las zonas de cocción

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

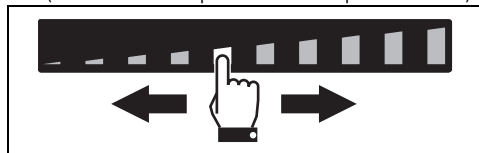
- Ponga un dedo en la izquierda de la barra de deslizamiento de la zona de cocción que desea utilizar.



Ahora el valor de la potencia indicado es de



- Deslice el dedo hacia la derecha o hacia la izquierda hasta seleccionar una potencia de 1 a 9, o bien habilite las funciones Booster o Double Booster (véanse los capítulos correspondientes).



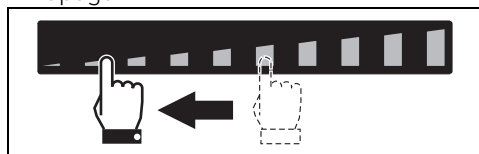
La pantalla de la zona utilizada indica el valor de la potencia programada.



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

Apagado de las zonas de cocción

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



- La pantalla de la zona seleccionada muestra el valor **0**.



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



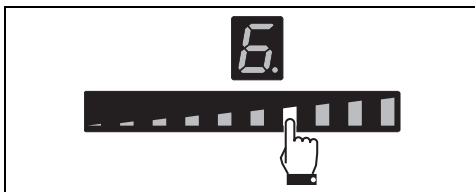
Selección rápida



El aparato está equipado con un sistema de detección automática de los recipientes.

Después de haber encendido el aparato y seleccionado una zona de cocción:

- Ponga un dedo sobre la potencia más o menos deseada de la barra de deslizamiento.

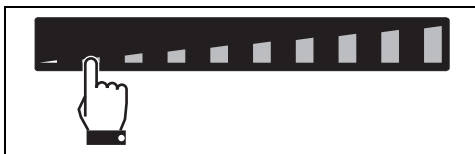


- Deslice el dedo hacia la derecha o la izquierda para seleccionar la potencia de cocción deseada.

Función Booster

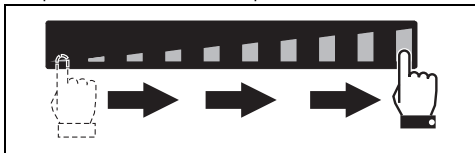
Después de haber encendido la encimera y seleccionado una zona de cocción:

- Ponga un dedo en la parte izquierda de la barra de deslizamiento.



La pantalla de la zona de cocción se enciende: el valor de la potencia indicado es "1".

- Deslice el dedo hacia el extremo derecho de la barra de deslizamiento para seleccionar la potencia 9.

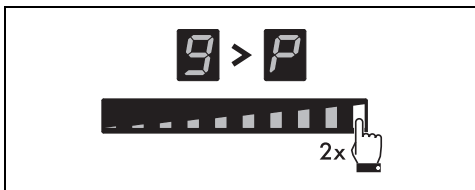


- Pulse el segmento del extremo derecho de la barra de deslizamiento.

La pantalla de la zona de cocción usada indica el valor "P". Para desactivar la función Booster, seleccione cualquier otro nivel de potencia.

Se puede activar la función Booster rápidamente.

- Después de haber encendido la encimera y haber seleccionado una zona de cocción, pulse dos veces el último segmento del extremo derecho de la barra de deslizamiento.





- La función Booster permanece activa como máximo durante 5 minutos, transcurridos los cuales el nivel de potencia disminuye automáticamente al nivel 9.

Función Double Booster



Vea Advertencias generales de seguridad.

La función Double Booster permite obtener más potencia que la función Booster. Después de haber activado la función Booster para una zona de cocción, pulse de nuevo el extremo derecho de la barra de deslizamiento; se mostrarán

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

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



La función Double Booster solo está disponible para las zonas 1 y 2.

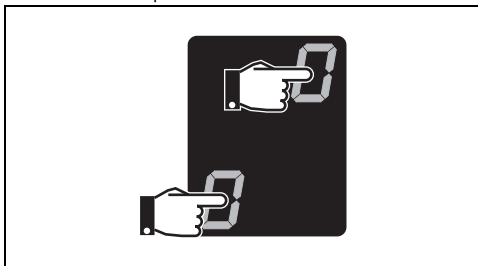
Función Multizone



Mediante esta función se pueden controlar dos zonas de cocción (delantera y trasera) al mismo tiempo para utilizar ollas especiales como fuentes para escalfar pescado o recipientes de forma rectangular. Se puede activar solo entre las zonas 1 y 2.

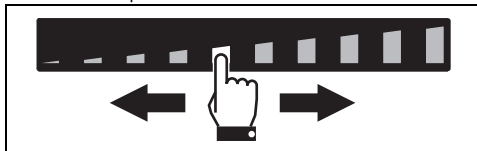
Después de haber encendido la encimera de cocción:

- Ponga un dedo simultáneamente en las teclas de la zona de cocción delantera y trasera izquierda.



Tras una breve señal acústica, aparecerá el símbolo  en la tecla de la zona trasera; ahora está activa la función Multizone.

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



Se programa la misma potencia en ambas zonas.

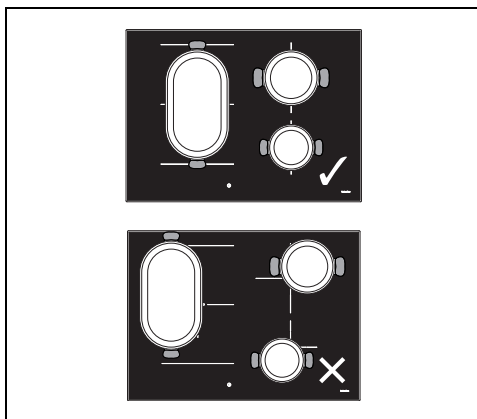


Cuando se activa la Multizone, no se puede activar la función Double Booster en las zonas involucradas.

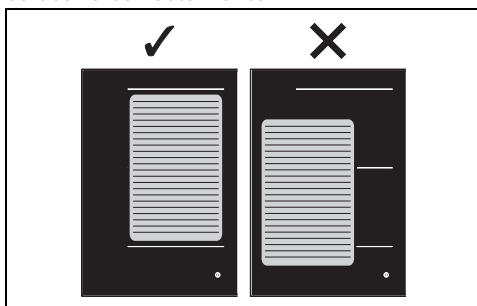


La función Multizone se puede activar automáticamente apoyando un recipiente de forma alargada en las zonas 1 y 2.

Si se utiliza una olla de gran tamaño, ovalada u oblonga, asegúrese de colocarla en el centro de la zona de cocción.



Si utiliza una plancha, asegúrese de colocarla correctamente.



Para desactivar la función Multizone:

Pulse al mismo tiempo las teclas de las zonas de cocción que se han activado en la

Multizone; el símbolo  desaparece y las dos zonas pueden regularse por separado.

Indicador de calor residual

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

1.  si la temperatura está comprendida entre 60 °C y 79 °C.
2.  si la temperatura está comprendida entre 80 °C y 99 °C.
3.  si la temperatura es de 100 °C o superior.



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

Funciones suplementarias

Función de calentamiento rápido



Esta función no está disponible en los niveles de potencia 9, Booster y Double Booster

La función de calentamiento rápido permite calentar al máximo una zona de cocción durante un tiempo limitado, para después continuar la cocción en el nivel de potencia programado.

Después de haber seleccionado una zona de cocción:

- Mantenga pulsado un nivel de potencia (de 1 a 8) durante al menos 3 segundos.
- La pantalla de la zona de cocción muestra el símbolo .
- Al terminar el tiempo de calentamiento, la zona de cocción vuelve al nivel de potencia seleccionado anteriormente.
- Esta función se puede desactivar manteniendo pulsado durante 3 segundos el nivel de potencia programado o seleccionando un nivel inferior.

Tabla con los tiempos de calentamiento rápido

Nivel de potencia	Tiempo de calentamiento automático (minutos/segundos)
1	48 s
2	2 m 24 s
3	3 m 50 s
4	5 m 12 s
5	6 m 48 s
6	2 m
7	2 m 48 s
8	3 m 36 s

Función warming

Para activar la función Warming, después de haber encendido la encimera de cocción:

1. Seleccione una zona de cocción.
2. Pulse el extremo izquierdo de la barra de deslizamiento, de manera indicativa entre el nivel 0 y el nivel 1, para activar la función; en la pantalla de la zona de cocción seleccionada aparece el

símbolo .

Para desactivar la función Warming, seleccione cualquier nivel de potencia. O

pulse la tecla .



Con esta función es posible mantener calientes las comidas ya cocinadas o mantener el agua en ebullición.



Tras 2 horas de uso, la función warming se desactiva automáticamente y apaga la zona de cocción utilizada.

Temporizador autónomo

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

3. Pulse el interior del área de programación del temporizador en el que se muestra "CL".
4. La pantalla muestra  y el icono  parpadea.
5. Con una nueva presión el dígito de la izquierda parpadea y ya puede ajustar las unidades del número de minutos a través de la barra de deslizamiento (por ej. .

6. Cuando el dígito de la izquierda deja de parpadear, es posible seleccionar, siguiendo el mismo procedimiento, las decenas de minutos (por ejemplo, **15**).
7. Al cabo de unos instantes, el temporizador empezará la cuenta atrás.



Con esta función se puede programar una cuenta atrás que emite señales acústicas al final del tiempo deseado.



Se pueden programar hasta un máximo de 99 minutos.

Cocción temporizada



Se pueden programar hasta un máximo de 99 minutos.



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



Es posible activar la función en varias zonas de cocción al mismo tiempo.

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

1. Seleccione un nivel de potencia.
2. Siga el mismo procedimiento utilizado para programar un temporizador autónomo.
- Encima de la pantalla de la zona de cocción se muestra el símbolo  que indica que la zona está temporizada.
3. La cocción temporizada se activa algunos segundos después de la última selección.
4. Cuando se acabe el tiempo se emitirán señales acústicas; pulse la zona del temporizador para desactivarlo.

Modificación o desactivación de la cocción temporizada



Si se modifica un temporizador que ya ha iniciado, será necesario que empiece de nuevo.

1. Active la encimera de cocción con la tecla .
2. Para modificar o desactivar el minuterio y la cocción temporizada, basta pulsar

el área de ajuste del temporizador y seguir el mismo procedimiento utilizado para su programación, modificando los minutos o poniéndolos a cero por completo.

Función Recall



Esta función permite restablecer algunas operaciones ya iniciadas, tras un apagado involuntario.

En caso de apagado involuntario, realice estas operaciones en los 6 segundos siguientes:

1. Encienda el aparato.
- La tecla  empieza a parpadear.
2. A continuación, pulse la tecla pausa  para restablecer las funciones activas anteriormente.



Esta función restablece la actividad de las zonas de cocción, las funciones del temporizador y el Calentamiento rápido; las demás funciones no se recuperarán.

Funciones especiales

Función Grill

Para activar la función Grill:

1. Coloque una plancha o un recipiente alargado sobre las zonas de la izquierda.
2. Pulse la tecla  que empezará a parpadear.

En la pantalla de la zona delantera aparecerá el símbolo  y en la de la zona trasera, el símbolo . La barra de deslizamiento se configurará automáticamente en el nivel 9. (fase de precalentamiento).

Tras tres minutos de funcionamiento, la potencia bajará al nivel 7.

La tecla  permanece fija.

Pulse la tecla  y modifique el nivel de potencia en cualquier momento desde la barra de deslizamiento.

Para desactivar la función Grill, pulse la tecla .



Esta función sirve para activar automáticamente la función Multizona solo para las zonas izquierdas. Se utiliza si se cocina con planchas o recipientes alargados.

Función Auto-Vent 2.0



- Esta función permite regular la velocidad del ventilador de aspiración de la campana a través de una conexión inalámbrica.
- La campana debe estar preparada para el uso de la función Auto-Vent 2.0.
- La conexión siempre es unidireccional de la encimera de cocción a la campana: no es posible controlar la encimera a través de la campana.

La función Auto-Vent 2.0 está desactivada por defecto, pero se puede activar desde el menú de usuario. Cuando se activa, la tecla  permanece ligeramente iluminada.

Esta función tiene un modo automático y uno manual:

- El modo automático (por defecto) regula la velocidad del ventilador de la campana de aspiración en función de la potencia total del aparato (vea "Menú de usuario" - opción U8)
- El modo manual permite regular la velocidad del ventilador de aspiración pulsando la tecla .

Después de haber encendido la encimera de cocción, para activar el modo manual realice lo siguiente:

1. Pulse la tecla , que se iluminará con el brillo al máximo.
2. Cada vez que se pulsa la tecla, la velocidad del ventilador de la campana aumenta siguiendo una secuencia cíclica con 5 niveles de ajuste, desde 0 (apagado) hasta 4 (velocidad máxima).

Para volver al modo manual, se debe apagar y volver a encender el aparato.



Consulte el manual de la campana para más información.

Menú programaciones

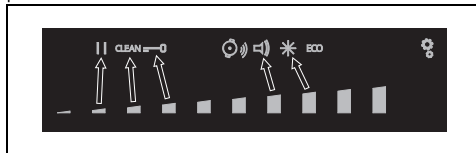


Los iconos  y  hacen referencia a funciones que se pueden modificar exclusivamente desde el menú de usuario.

El menú programaciones permite modificar algunas características funcionales del aparato y permite las operaciones indicadas a continuación.

Con el aparato apagado, pulse la tecla para

acceder al menú de las programaciones. Se mostrarán la barra de deslizamiento y los iconos de las programaciones que se pueden modificar:



Se pueden seleccionar programaciones individuales a través del segmento de la barra de deslizamiento que se encuentra en la zona inmediatamente inferior.

Pulse de nuevo la tecla  para salir del menú.

Función Pausa



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

Para activar la función Pausa:

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

Para desactivar la función Pausa:

1. Mantenga pulsada la tecla . El símbolo pausa recién pulsado empieza a parpadear.
2. Pulse cualquier tecla, excepto la tecla Pausa.
3. Ahora la función pausa está desactivada y se restablecen las funciones programadas anteriormente.



Durante la función Pausa, se mantienen activos la limitación de la duración de la cocción, los símbolos de calor residual y la función de bloqueo de mandos.



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



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

Función Clean

Para activar la función Clean, es necesario que esté activa al menos una zona de cocción:

1. Acceda al menú programaciones.

2. Pulse el segmento de la barra de deslizamiento bajo el icono .
3. En la pantalla del temporizador se muestra una cuenta atrás de 15 segundos y, tras finalizar, el aparato reanuda las actividades anteriores.

Para desactivar la función Warming, seleccione cualquier nivel de potencia. O pulse la tecla .



Esta función pone en pausa el aparato durante un período de 15 segundos durante el cual se puede eliminar la suciedad y las manchas. Preste atención, ya que la superficie podría estar caliente.

Bloqueo de mandos



Esta función está concebida para bloquear todas las zonas de la encimera, a excepción de las teclas  y .

Esta función viene bien durante las operaciones de limpieza y para prevenir interacciones accidentales.

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

4. Acceda al menú programaciones.
5. Pulse el segmento de la barra de deslizamiento bajo el icono . En la pantalla de todas las zonas de cocción aparecerá el símbolo .

Para desactivar el bloqueo de mandos, debe llevar a cabo las siguientes acciones:

1. Acceda al menú programaciones
2. Pulse el segmento de la barra de deslizamiento bajo el icono . Todos los símbolos  desaparecen.

Volumen de las teclas

1. Acceda al menú programaciones.
2. Pulse el segmento de la barra de deslizamiento bajo el icono .
3. Utilice la barra de deslizamiento para seleccionar el volumen deseado.

Iluminación pantalla

1. Acceda al menú programaciones.
2. Pulse el segmento de la barra de deslizamiento bajo el icono .

3. Utilice la barra de deslizamiento para seleccionar el nivel de luminosidad deseado.

Menú de usuario

El menú de usuario permite modificar algunas características funcionales del aparato. Hay 9 opciones disponibles y cada una de ellas está marcada en la pantalla del temporizador con la letra «U» y un número secuencial.

Opción	Descripción
U0	Potencia máxima total (kW) - Solo puede modificarla el instalador
U1	Opción desactivada
U2	Volumen de las teclas
U3	Volumen del avisador acústico del temporizador
U4	Luminosidad de la pantalla
U5	Parpadeo del temporizador
U6	Detección de ollas automático
U7	Duración del avisador acústico del temporizador
U8	Configuración del ventilador de la campana
U9	Función Auto-Vent 2.0

Acceder al menú de usuario

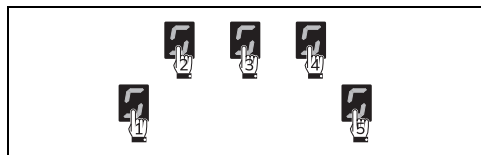
1. Con la encimera apagada, enciéndala con la tecla .
2. Vuelva a pulsar  para apagarla; la tecla  empieza a parpadear.
3. Pulse y mantenga pulsado .
4. Las pantallas de las zonas de cocción muestran los siguientes símbolos:

Pulse secuencialmente todas las teclas de las zonas de cocción, empezando por la delantera izquierda y siguiendo el sentido de las agujas del reloj; cada toque correcto será confirmado por una señal acústica.

Modelos con 4 zonas de cocción:



Modelos con 5 zonas de cocción:



Pulse secuencialmente todas las teclas empezando por la delantera izquierda (1) procediendo en el sentido de las agujas del reloj. Cada presión correcta es confirmada por una señal acústica.



Si la secuencia de teclas es incorrecta, habrá que repetir el procedimiento de acceso al menú desde el punto 3.

5. Suelte el botón

Se ha accedido al menú de usuario y en la pantalla de la zona trasera izquierda aparecen alternativamente el símbolo y el número (opción U0 - Limitación de la potencia).

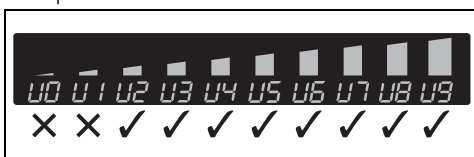
La potencia total del aparato se puede modificar en intervalos de 0,1 kW (función ECO-Logic Advance).

La pantalla del temporizador indica la programación de la potencia predefinida (en kW): 7,4.

Pulse la pantalla del temporizador para activar las modificaciones de las programaciones con relación a la potencia. A continuación, pulse la mitad izquierda de la barra de deslizamiento para disminuir la potencia y la mitad derecha para aumentarla. Mantenga pulsada la tecla para alcanzar la programación deseada con mayor rapidez.

- Pulse el símbolo para volver a seleccionar las opciones (pantalla zona trasera izquierda).
- Pulse sobre los segmentos de la barra de deslizamiento para seleccionar una

opción.



- El primer segmento empezando por la izquierda (opción U0) está reservado al procedimiento de limitación de potencia (solo para el instalador).
- Por razones técnicas, el segundo segmento empezando por la izquierda (opción U1) está desactivado. La interacción con esta opción no producirá ningún efecto.

- Tras haber seleccionado una opción, pulse la pantalla delantera izquierda para modificarla.



Dependiendo de los grados de ajuste de cada opción, la barra de deslizamiento mostrará solo los segmentos que corresponden a los grados seleccionables.

Opciones de usuario



A través del menú de programaciones, también es posible modificar las opciones U2 y U4 (que corresponden respectivamente a los iconos y).

La opción U2 permite modificar el volumen del sonido de las teclas; están disponibles 4 grados de ajuste que se pueden seleccionar a través de la barra de deslizamiento.

- Valor 0: volumen mínimo.
- Valor 3: volumen máximo.

La opción U3 permite modificar el volumen de las señales acústicas al terminar el temporizador a través de 4 grados de ajuste.

- Valor 0: volumen mínimo.
- Valor 3: valor máximo.

La opción U4 permite modificar la luminosidad de la pantalla a través de 10 grados de ajuste.

- Valor 0: luminosidad máxima.
- Valor 9: luminosidad mínima.

La opción U5 permite modificar el tipo de animación de la cuenta atrás en segundos del temporizador autónomo y de la cocción

temporizada de 59 a 0 segundos.



El conteo de los segundos se muestra cuando el temporizador está programado para un tiempo de 1 minuto.

- Valor 0: parpadeo 1.
- Valor 1: parpadeo 2.

La opción U6 permite activar o desactivar la detección automática de los recipientes. (vea "Encendido automático de la zona de cocción").

- Valor 0: detección automática desactivada.
- Valor 1: detección automática activada.



Si la detección automática de los recipientes está desactivada, al apoyar un recipiente sobre la encimera de cocción se debe activar la zona de manera manual.

La opción U7 permite establecer la duración del avisador acústico al terminar el minuterio, a través de 3 grados de ajuste:

- Valor 0: duración del avisador acústico de 120 segundos.
- Valor 1: duración del avisador acústico de 10 segundos.
- Valor 2: avisador acústico desactivado.

La opción U8 permite activar el modo automático de la función Auto-Vent 2.0 a través de 8 grados de ajuste. La siguiente tabla esquematiza los posibles ajustes:

Valor	Velocidad del ventilador de la campana			
	Iluminación de la campana	Cocciones delicadas	Cocciones medias	Cocciones intensas
0	Off		Off	
1	On		Off	
2 - 4 - 6	On	Off	velocidad 1	velocidad 2
3 - 5 - 7	On	velocidad 1	Velocidad 2	Velocidad 3

Consulte la siguiente tabla para seleccionar el valor más adecuado en función de la limitación de potencia del aparato:

Valor	Limitación de potencia
2 - 3	hasta 4 kW
4 - 5	de 4 a 5 kW
6 - 7	de 5 kW en adelante



Si el aparato está regulado a un nivel de potencia inferior respecto a lo indicado en la tabla anterior, podría no ser posible elegir algunas de las velocidades para el ventilador de la campana.

La opción U9 permite activar o desactivar la función Auto-Vent 2.0:

- Valor 0: función desactivada.
- Valor 1: función activada.

Salir del menú de usuario

Se puede salir del menú de usuario de dos maneras:

- 1 Pulse la tecla . Se rechazarán todas las modificaciones y se apagará la encimera de cocción.
- 0
- 2 Pulse la tecla  durante al menos dos segundos. Se guardarán las modificaciones y se apagará la encimera de cocción.

Avisos de error

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

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

Los errores codificados como:

- "E02"
- "E2"
- "Er21"

Indican un sobrecalentamiento del aparato o de una de sus partes, por lo que se debe apagar inmediatamente el aparato, retirar todos los recipientes y dejarlo enfriar.

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza de la encimera vitrocerámica



Vea Advertencias generales de seguridad.

Limpieza de las superficies

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

Limpieza ordinaria diaria

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



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

Limpieza semanal

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

ES

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

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

- llame al Servicio de Asistencia o a un electricista.

Aparecen roturas o grietas en la encimera de cocción:

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

INSTALACIÓN

Conexión eléctrica



Vea Advertencias generales de seguridad.

Información general

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

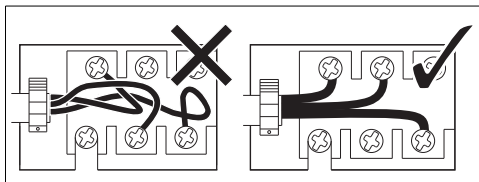
La placa de identificación, con los datos técnicos, el número de serie y la marca, está aplicada visiblemente en el aparato.

No quite nunca esta placa.

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

Conexión de la bornera

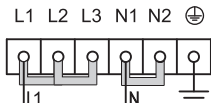
Disponga los cables de forma ordenada para evitar que se superpongan o entren en contacto con algún puente. Los cables deben tener la longitud correcta para evitar que se acumulen o se retuerzan dentro de la bornera.



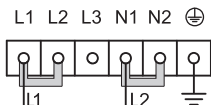
El aparato puede conectarse de los siguientes modos:

Modelos de 80 cm con 4 zonas de cocción

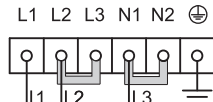
220-240V ~
3 x 6 mm²
cable tripolar



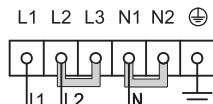
220V 2 ~
3 x 6 mm²
cable tripolar



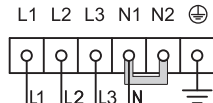
220-240V 3~
4 x 4 mm²
cable de cuatro polos



380-415V 2N~
4 x 4 mm²
cable de cuatro polos

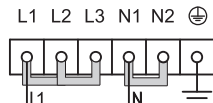


380-415V 3N~
5 x 1,5 mm²
cable de cinco polos

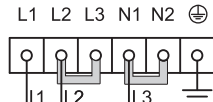


Modelos de 80 cm con 5 zonas de cocción y modelos de 90 cm

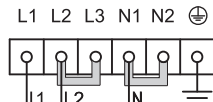
220-240V ~
3 x 6 mm²
cable tripolar



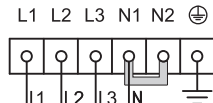
220-240V 3~
4 x 6 mm²
cable de cuatro polos



380-415V 2N~
4 x 6 mm²
cable de cuatro polos



380-415V 3N~
5 x 2,5 mm²
cable de cinco polos



Para cada conexión, utilice siempre el puente suministrado.



Los valores indicados anteriormente 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 UNE-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

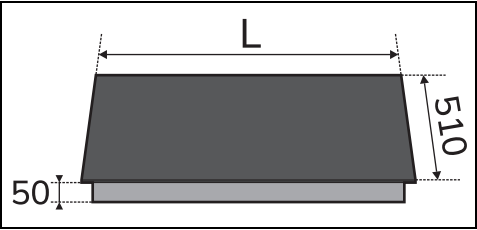
Indicaciones de seguridad para el posicionamiento y la instalación



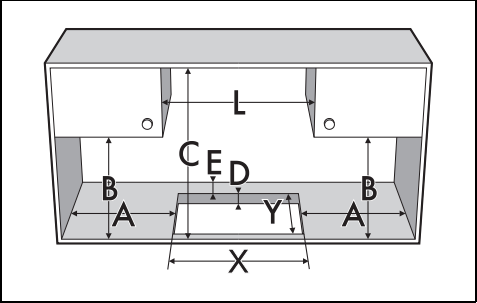
Vea Advertencias generales de seguridad.

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

Dimensiones del aparato (mm)



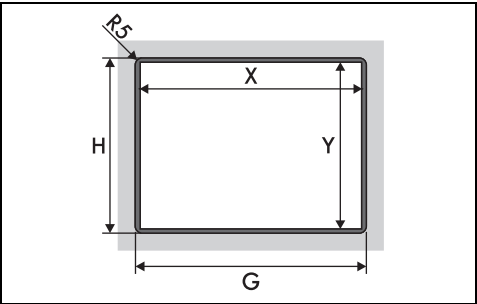
Empotrado normal (mm)



A	B	C	D	E
mín. 50	mín. 460	mín. 750	20 ÷ 60	mín. 50
L		X		Y
800		750÷780		480÷490
900		839÷844		478÷482

Empotrado a ras (mm)

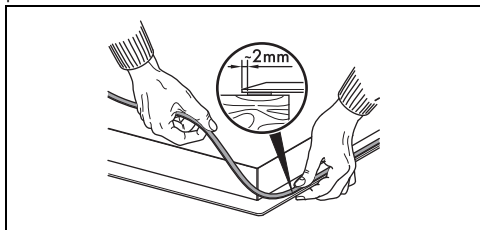
Para este tipo de empotrado es necesario añadir un fresado que se ha de practicar en los bordes del orificio del mueble, en el caso de que se desee instalar la encimera de cocción a ras de la superficie de trabajo.



A	B	C	D	E
mín. 50	mín. 460	mín. 750	20 ÷ 60	mín. 50
L	X	Y	G	H
800	730÷750	480÷490	803	513
900	840	478÷482	903	513

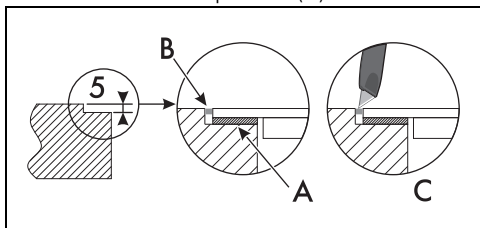
Junta de la encimera de cocción

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



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

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

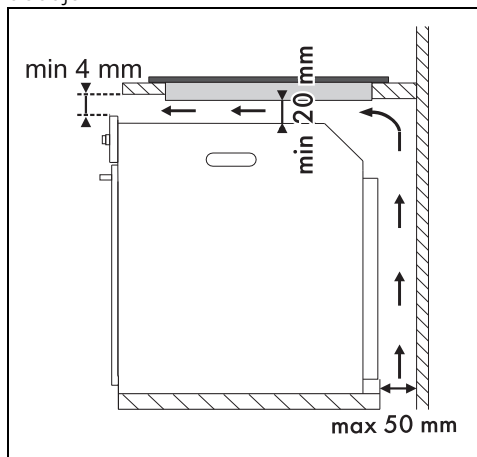


Empotrado

En compartimiento para empotrar el horno

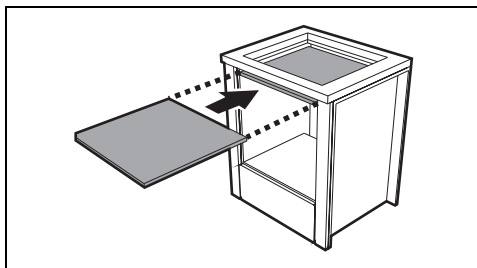
La distancia entre la encimera de cocción y los muebles de cocina o los aparatos de empotrar debe garantizar una ventilación adecuada y una salida del aire suficiente. Si se instala sobre un horno es necesario dejar un espacio entre el fondo de la encimera de cocción y la parte del producto instalado

debajo.

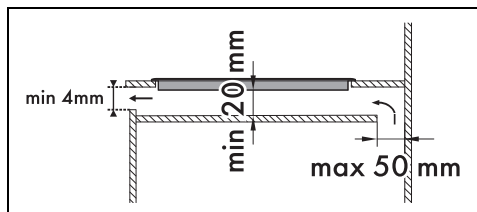


En compartimiento neutro o cajones

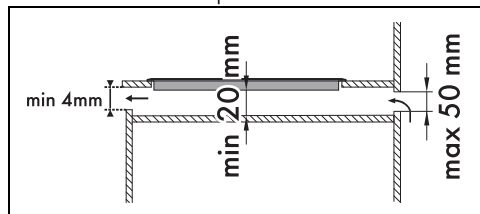
En caso de que haya otros muebles (paredes laterales, cajones, etc.), lavavajillas o frigoríficos bajo la encimera, se debe instalar un doble fondo de madera a una distancia mínima de 20 mm desde el lado inferior de la encimera para evitar contactos accidentales. El doble fondo solo debe poder extraerse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



Con abertura en el fondo:



Con abertura en la parte trasera:



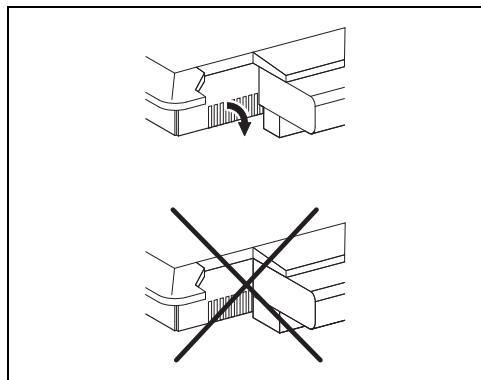
En caso de no instalar el doble fondo de madera, el usuario puede entrar en contacto accidentalmente con partes cortantes o calientes.



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

Ventilación

A continuación se muestra un ejemplo de instalación con una ventilación correcta y un ejemplo de instalación incorrecta que debe evitarse.



Fijación al mueble empotrado

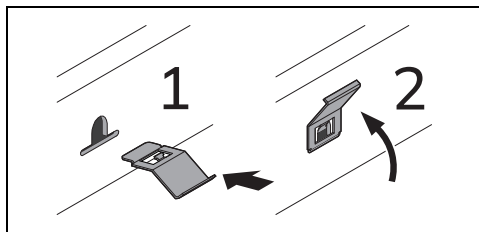


Las bridas no deben instalarse en la parte delantera del aparato.

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

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

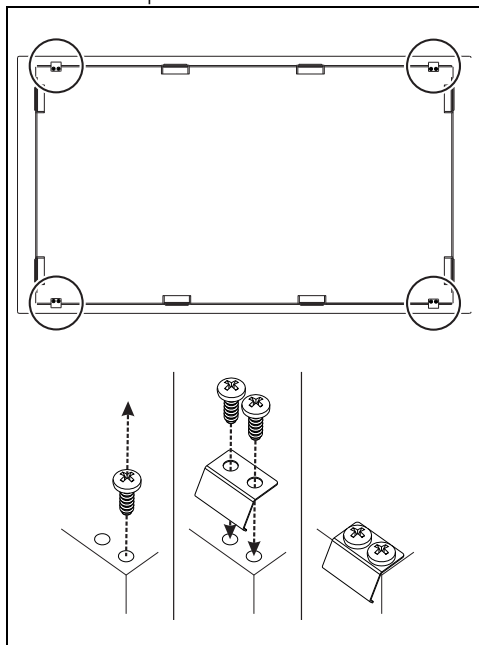
2. Gírelas hacia arriba para encajarlas definitivamente.



Fijación al mueble

Para garantizar la fijación y un centrado óptimo, es necesario seguir estas indicaciones:

1. Desatornille los tornillos del aparato.
2. Coloque el soporte y apriete los tornillos retirados previamente.



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.