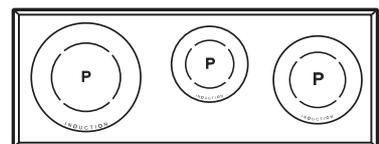
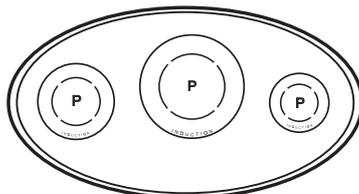
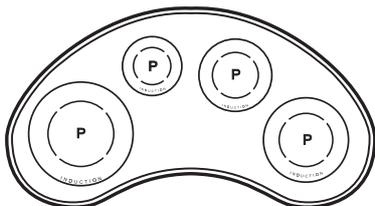


- (D)** **Gebrauchs- und Montageanweisung**  
**Induktions-Glaskeramik-Kochfeld**
- (GB)** **Instructions for fitting and use**  
**Glass ceramic induction hob**
- (F)** **Instructions de montage et d'utilisation**  
**Table de cuisson vitrocéramique à induction**
- (NL)** **Gebruiks- en montage-instructies**  
**Keramische inductiekookplaat**
- (I)** **Istruzioni per uso e montaggio**  
**Piano di cottura ad induzione in vetroceramica**
- (E)** **Instrucciones para el uso y montaje**  
**Encimera vitrocerámica per inducción**
- (P)** **Instruções de uso e de montagem**  
**Placa de cozinhar de indução em vitrocerâmica**



## Eliminación de los materiales de embalaje

Eliminar el embalaje de transporte en lo posible acorde al medio ambiente. El retorno de los materiales de embalaje al circuito de material economiza materias primas y reduce la generación de residuos.

## Eliminación de los aparatos antiguos



El símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje.

Al asegurarse de que este producto se deseché correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.

## Utilización en conformidad con las especificaciones

La encimera ha sido diseñada para la preparación de alimentos dentro de un marco doméstico. No debe utilizarse para otros fines diferentes.

## Aquí encontrará usted...

Lea por favor cuidadosamente las informaciones de este manual antes de poner en funcionamiento su encimera. Usted encontrará aquí indicaciones importantes para su seguridad, el empleo, el cuidado y el mantenimiento de su aparato, para poder disfrutar mucho tiempo de él.

Si tuviera lugar una avería en algún momento, consulte antes de nada el capítulo «¿Qué hacer en caso de problemas?». Usted mismo puede reparar a menudo pequeñas averías y ahorrarse con ello innecesarios costes de servicio.

Conserve estas instrucciones cuidadosamente. Entregue estas instrucciones de uso de y de montaje a nuevos propietarios para información y seguridad.

<b>Advertencias de seguridad .....</b>	<b>83</b>
Conexión y funcionamiento.....	83
Encimera.....	83
Para personas.....	83
<b>Descripción del aparato .....</b>	<b>84</b>
<b>Utilización .....</b>	<b>85</b>
La encimera de cocción .....	85
Reconocimiento de recipientes.....	85
Limitación de la duración del servicio .....	85
Otras funciones.....	85
Protección contra sobrecalentamiento (inducción).....	85
Batería de cocina para la encimera por inducción.....	86
Consejos para el ahorro de energía .....	86
Niveles de cocción .....	86
Indicación de calor residual .....	86
Accionamiento de tecla.....	87
Conexión de encimera y zona de cocción .....	87
Desconexión de una zona de cocción .....	87
Desconexión de la encimera.....	87
Función de STOP .....	88
Seguro para niños.....	88
Automatismo de desconexión (temporizador) .....	89
Temporizador electrónico (reloj para cocer huevos).....	89
Función golpe de cocción .....	90
Función para mantener caliente .....	90
Nivel «power» (zonas de cocción con P).....	91
Gestión de potencia .....	91
<b>Limpieza y conservación.....</b>	<b>92</b>
Encimera de vitrocerámica .....	92
Suciedad especial.....	92
<b>Qué hacer en caso de problemas.....</b>	<b>93</b>
<b>Instrucciones de montaje.....</b>	<b>94</b>
Indicaciones de seguridad para el montador de muebles de cocina .....	94
Entrada de aire .....	94
Montaje .....	94
Conexión eléctrica .....	96
Datos técnicos .....	97
Puesta en servicio.....	97

## Conexión y funcionamiento

- Los aparatos son montados siguiendo las disposiciones de seguridad correspondientes.
- La conexión a la red, el mantenimiento y la reparación de los aparatos deben ser llevadas a cabo exclusivamente por un profesional autorizado según las normas de seguridad vigentes al respecto. Trabajos indebidamente realizados ponen en peligro su seguridad.

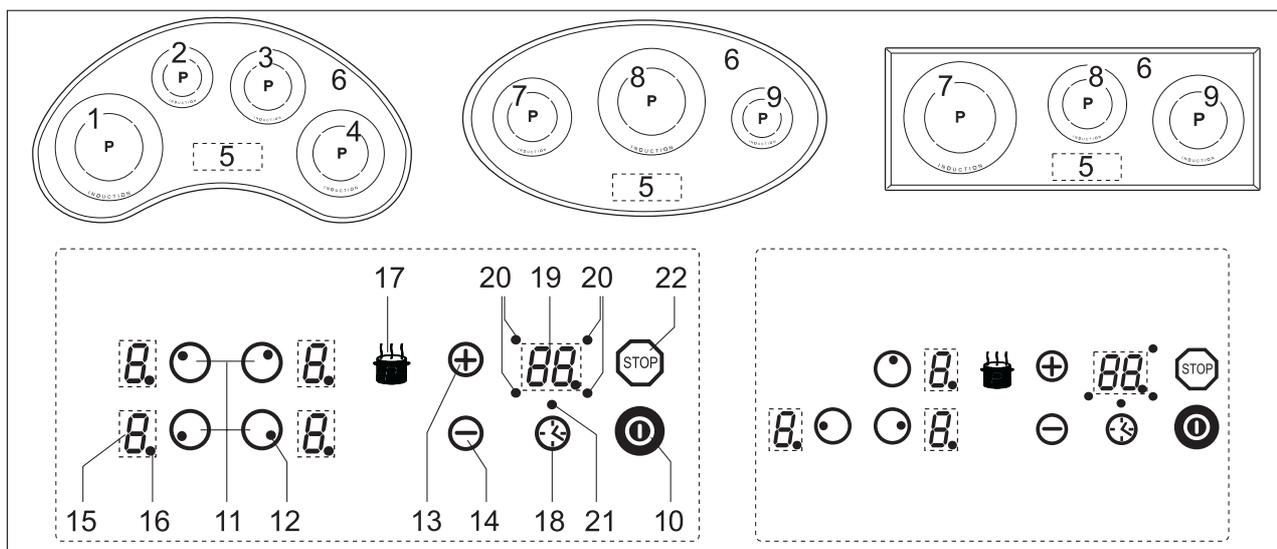
## Encimera

- **¡A causa de la rápida reacción a un nivel alto de cocción (nivel «power») el campo de cocción por inducción no se debe utilizar sin vigilancia!**
- Al cocinar hay que tomar en consideración la elevada rapidez de calentamiento de las zonas de cocción. ¡Evite el vaciado por evaporación de las ollas, debido a que en este caso existe riesgo de sobrecalentamiento de las mismas!
- No coloque las ollas y sartenes vacías sobre zonas de cocción conectadas.
- Precaución al utilizar ollas especiales para calentar al baño maría. ¡El contenido de tales ollas puede evaporarse sin que uno se dé cuenta! Ello tiene como consecuencia daños en la olla y en el quemador. ¡No asumimos ninguna responsabilidad por tales daños!
- Después de su uso, es estrictamente imprescindible desconectar una zona de cocción por medio de la tecla 'menos' correspondiente y no sólo mediante el reconocimiento de recipientes.
- Grasas y aceites calientes en exceso pueden autoinflamarse. Preparar los alimentos que necesiten grasa o aceite siempre bajo supervisión. ¡No apagar jamás con agua grasas y aceites inflamados! Cubrir con la tapadera y apagar la zona de cocción.
- La superficie de vitrocerámica posee una elevada resistencia. No obstante hay que evitar que caigan objetos sólidos sobre la misma. Cargas por impacto puntual pueden conducir a la rotura del campo de cocción.
- Desconectar de inmediato el aparato caso de fisuras, saltaduras o rotura de la placa de vitrocerámica. Apagar inmediatamente el aparato, extraer los fusibles domésticos y avisar al servicio técnico.
- Si no fuera posible apagar la superficie de cocción por algún defecto en el control de sensores, desconectar los fusibles domésticos y llamar al servicio técnico.
- ¡Precaución al trabajar con electrodomésticos! Los cables de la corriente no deben entrar nunca en contacto con las zonas de cocción calientes.
- ¡La superficie de vitrocerámica no debe utilizarse para depositar objetos!

- No colocar papel de aluminio o plásticos sobre las zonas de cocción. Mantener alejados de la proximidad de las placas de cocción aquellos materiales fácilmente fundibles, tales como materiales plásticos, films, especialmente azúcar y productos con gran contenido en azúcar. El azúcar hay que eliminarlo inmediatamente (p. ej. mediante una rasqueta con una hoja de afeitar) mientras que la placa vitrocerámica está aun algo caliente para evitar deterioros.
- Nunca se debe colocar objetos de metal (vajilla, cubiertos...) sobre la encimera de inducción, ya que pueden ponerse calientes. ¡Existe peligro de quemaduras!
- No depositar sobre la encimera objetos inflamables o combustibles que puedan suponer un peligro en caso de una conexión involuntaria.
- Los objetos de metal llevados en el cuerpo pueden calentarse en las proximidades inmediatas de la encimera de inducción. Precaución, peligro de quemaduras. Objetos no magnetizables (p.ej. anillos de oro y plata) no resultan afectados.
- No calentar jamás latas de conserva vacías ni embalajes herméticos sobre las zonas de cocción. ¡Podrían reventar y explotar debido a la energía suministrada!
- Mantener limpio las teclas de sensor, ya que el aparato podría interpretar la suciedad como el contacto de un dedo. ¡No depositar nunca objetos (ollas, paños de cocina, etc.) sobre las teclas de los sensores!  
En caso de que alguna olla llegara a desbordarse hasta la tecla de algún sensor, recomendamos accionar la tecla de desconexión.
- Ollas y sartenes calientes no deben cubrir las teclas de sensor. En tal caso el aparato se desconecta de forma automática.
- Si hay animales domésticos en la vivienda que puedan alcanzar la encimera, entonces se debe activar el seguro para niños.
- Si tiene lugar el funcionamiento de pirólisis en cocinas integradas, no se debe emplear la encimera de inducción.

## Para personas

- **¡Precaución!**  
Personas no familiarizadas con la encimera incorporada deben manejarla sólo bajo supervisión. Mantener siempre alejados a los niños y tomar las medidas oportunas para que no jueguen jamás con el aparato.
- **¡Atención!**  
Todas las superficies y puntos de cocción se calientan durante el servicio. Por ello, por principio, hay que mantener alejados a los niños pequeños.
- Las personas con marcapasos cardíacos o bombas de insulina implantadas deben asegurarse de que sus implantes no son afectados por el campo de inducción (la gama de frecuencia del campo de inducción es de 20-50kHz).



La decoración puede diferir de la representada en las figuras.

1. Zona de cocción por inducción delante izquierda
2. Zona de cocción por inducción detrás izquierda
3. Zona de cocción por inducción detrás derecha
4. Zona de cocción por inducción delante derecha
5. Panel de mando Touch Control
6. Encimera de vitrocerámica
7. Zona de cocción por inducción izquierda
8. Zona de cocción por inducción centro
9. Zona de cocción por inducción derecha
10. Tecla de encendido/apagado
11. Tecla de selección de zonas de cocción
12. Símbolo para la asignación de la posición de la zona de cocción en la encimera de vitrocerámica
13. Tecla Más (aumentar)
14. Tecla Menos (disminuir)
15. Indicación de nivel de cocción
16. Punto de disponibilidad (zona de cocción)
17. Tecla «power»
18. Tecla de selección del temporizador
19. Indicador de la duración de desconexión
20. Lámpara de control para la asignación de la posición de la zona de cocción en la encimera de vitrocerámica
21. Lámpara del temporizador electrónico
22. Tecla STOP

## Manejo mediante teclas de sensor

El manejo del campo de cocción de vitrocerámica se lleva a cabo por medio de teclas de sensor Touch-Control. Las teclas de sensor funcionan como se indica a continuación: Tocar con la punta del dedo brevemente un símbolo de la superficie de vitrocerámica. Una señal acústica confirma cada accionamiento correcto. Por motivos de brevedad, en lo sucesivo, las teclas de sensor Touch-Control serán denominadas brevemente como «teclas».

### Tecla de encendido / apagado (10)

Con esta tecla se conecta y desconecta la totalidad de la encimera. La tecla es, por así decir, el interruptor principal.

### Tecla de selección de zonas de cocción (11) (p.ej. para delante a la izquierda).

Pulsando una de las teclas de selección de zonas de cocción disponibles se selecciona una zona de cocción, para la que seguidamente es posible ajustar un nivel de cocción por medio de la tecla Más  $\oplus$  o la tecla Menos  $\ominus$ .

### Tecla Menos $\ominus$ (14) / Tecla Más $\oplus$ (13)

Con estas teclas se llevan a cabo los ajustes de los niveles de cocción, del automatismo de desconexión y del temporizador electrónico. Con la tecla Menos se reduce el valor indicado, y con la tecla Más se aumenta. El valor indicado puede borrarse pulsando ambas teclas simultáneamente.

### Indicación de nivel de cocción (15)

La indicación del nivel de cocción indica el nivel de cocción seleccionado, o bien:

- H..... Calor residual
- P..... Nivel «power»
- U ..... Reconocimiento de recipientes
- A..... Función golpe de cocción
- STOP ..... Función de STOP
- L ..... Seguro de protección para niños (Child-Lock)
- U ..... Función para mantener caliente

Cuando se ilumina el punto de disponibilidad es posible ajustar la zona de cocción.

### Tecla de selección del temporizador (18)

Para la programación del automatismo de desconexión o del temporizador electrónico.

### Tecla «power» (17)

El nivel «power» pone potencia adicional a disposición de las zonas de cocción por inducción.

### Tecla STOP (22)

El proceso de cocción puede interrumpirse brevemente por medio de la función STOP.

## La encimera de cocción

La encimera de cocción está equipada con una campo de cocción por inducción. Una bobina de inducción debajo de la superficie de cocción vitrocerámica genera un campo alternado electromagnético que atraviesa la vitrocerámica y genera una corriente de calentamiento en el fondo de los utensilios.

En una zona de cocción de inducción el calor ya no se transmite a losa alimentos a cocinar desde un elemento de calentamiento a través del recipiente de cocción, sino que el calor necesario se genera directamente en el recipiente de cocción con ayuda de corrientes de inducción.

### Ventajas de encimera por inducción

- Cocción con economía de energía por transmisión directa de energía sobre la olla (son necesarios utensilios apropiados de material magnetizable)
- Mayor seguridad, debido a que la energía solamente se transmite con la olla colocada
- Transmisión de energía entre la zona de cocción por inducción y el fondo de la olla con elevado rendimiento
- Elevada velocidad de calentamiento
- El riesgo de quemaduras es reducido, ya que el campo de cocción solamente es calentado por el fondo de la olla, producto de cocción derramado no se quema
- Regulación rápida con niveles de precisión del suministro de energía

## Reconocimiento de recipientes

Si sobre la zona de cocción no se encuentra ninguna olla o ésta es demasiado pequeña, no se produce una transmisión de energía. Ello es indicado por un  parpadeante en la indicación del nivel de cocción.

Si se pone un recipiente adecuado sobre la zona de cocción, el nivel ajustado se conecta y se ilumina la indicación de niveles de cocción. El suministro de energía se interrumpe al retirar el recipiente, en la indicación de niveles de cocción aparece un  parpadeante.

En el caso de que se coloquen ollas o sartenes más pequeñas, pero lo suficientemente grandes como para que se conecte el reconocimiento de recipientes, sólo se entrega tanta potencia como ellas requieran.

### Límites del reconocimiento de recipientes

Diámetro de la zona de cocción (mm)	Diámetro mínimo Fondo del recipiente (mm)
145	90
160	90
180	120
210	135
260	170
280	170

En algunos modelos, el diámetro mínimo del fondo del recipiente aparece representado como un círculo interior sobre la zona de cocción.

## Limitación de la duración del servicio

La encimera de vitrocerámica dispone de una limitación automática de la duración del funcionamiento.

La tiempo de funcionamiento continuo de cada una de las zonas de cocción depende del nivel de cocción seleccionado (ver tabla).

Condición es que durante el tiempo de funcionamiento no se lleve a cabo ningún ajuste en la zona de cocción.

Cuando se dispara el dispositivo de limitación del funcionamiento se desconecta la zona de cocción, suena una breve señal acústica y en la indicación aparece una H.

El dispositivo de desconexión tiene preferencia sobre la limitación de la duración del funcionamiento, es decir que la zona de cocción se desconecta sólo después de que haya transcurrido el tiempo del automatismo de desconexión (por ejemplo es posible un automatismo de desconexión con 99 minutos y nivel de cocción 9).

Nivel de cocción ajustado	Limitación de la duración del servicio en horas
1, 2	6
3, 4	5
5	4
6, 7, 8, 9	1,5

## Otras funciones

Al pulsar una tecla de sensor durante más tiempo o al pulsar una o más teclas de sensor (p.ej. al poner por descuido una olla sobre las teclas) no tiene lugar ninguna función.

Parpadea el símbolo  y suena una señal acústica de duración limitada. Se desconecta después de algunos segundos. Retire el objeto de las teclas de sensor.

Para borrar el símbolo  hay que pulsar la misma tecla o desconectar y conectar de nuevo la encimera.

## Protección contra sobrecalentamiento (inducción)

En caso de utilización prolongada de la encimera de cocción a plena potencia con temperatura ambiente elevada, la electrónica deja de poder ser refrigerada en la medida necesaria.

Para que no se presenten temperaturas demasiado elevadas en la electrónica, dado el caso se reduce automáticamente la potencia de la zona de cocción.

Si con un uso normal de la encimera y con una temperatura normal del recinto se indicara E2 frecuentemente, ello significa posiblemente que la refrigeración no resulta suficiente.

La causa puede venir dada por aberturas de ventilación insuficientes en el mueble. En caso necesario se debe verificar la instalación (ver también el capítulo «Ventilación»).

## Batería de cocina para la encimera por inducción

El recipiente de cocción utilizado para la superficie de cocción por inducción debe ser de metal, poseer propiedades magnéticas y poseer una superficie de fondo suficiente.

**Utilizar solamente ollas con fondo apropiado para inducción.**

Recipientes de cocción apropiados	Recipientes de cocción inapropiados
Recipientes de acero esmaltado con fondo grueso	Recipientes de cobre, acero inoxidable, aluminio, vidrio refractario, madera, cerámica o terracota
Recipientes de fundición con fondo esmaltado	
Recipientes de acero inoxidable de varias capas, acero inoxidable de ferrita o aluminio con fondo especial	

**De la siguiente manera es posible determinar la adecuación del recipiente:**

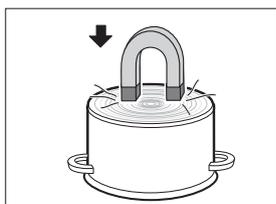
Llevar a cabo la prueba magnética descrita a continuación o asegurarse de que el recipiente lleva el símbolo de apropiado para cocción con corriente de inducción.

Prueba magnética:

Poner un imán en el fondo del recipiente de cocción. Si este es atraído, entonces es posible utilizar el recipiente sobre la superficie de cocción por inducción.

Indicación:

Durante la utilización de ollas adecuadas para inducción de algunos fabricantes pueden presentarse ruidos atribuibles al tipo de fabricación de estas ollas.



Precaución al utilizar ollas especiales para calentar al baño maría. ¡El contenido de tales ollas puede evaporarse sin que uno se dé cuenta! Ello tiene como consecuencia daños en la olla y en el quemador. ¡No asumimos ninguna responsabilidad por tales daños!

## Consejos para el ahorro de energía

A continuación encontrará usted algunas indicaciones para trabajar de forma económica y eficiente con su nueva encimera por inducción y la batería de cocina.

- El diámetro del fondo del recipiente tiene que ser del mismo tamaño que el diámetro de la zona de cocción.
- Al comprar ollas hay que tener en cuenta que a menudo se indica el diámetro superior de las mismas. Este es casi siempre mayor que el diámetro del fondo de la olla.
- Las ollas a presión permiten un ahorro considerable de tiempo y de energía gracias al espacio de cocción cerrado y a la presión que se genera dentro del mismo. Mediante una duración más breve de la cocción no se pierden tantas vitaminas.
- Hay que fijarse en que haya siempre una cantidad suficiente de líquido dentro de la olla a presión, ya que en caso de que el líquido se acabara es posible que resulten dañadas por sobrecalentamiento tanto la zona de cocción como la olla.
- A ser posible hay que tapar siempre las ollas siempre una tapa adecuada.
- Hay que emplear la olla adecuada a la cantidad de alimentos que se quiere preparar. Una olla grande con poco contenido requiere mucha energía.

## Niveles de cocción

La potencia de calentamiento puede ajustarse en varios niveles. En la tabla pueden apreciarse algunos ejemplos de empleo para cada uno de los niveles.

Nivel de cocción	Apropiado para
0	Posición de desconexión, aprovechamiento del calor residual
<b>L</b>	Función para mantener caliente
1-2	Grillado de cantidades reducidas ( <b>potencia mínima</b> )
3	Proseguir la cocción
4-5	Prosecución de la cocción de cantidades mayores, prosecución de la fritura de piezas mayores
6	Freír, preparar harina tostada
7-8	Asar
9	Inicio de la cocción y de la fritura, freír
P	Nivel «power» ( <b>máxima potencia</b> )

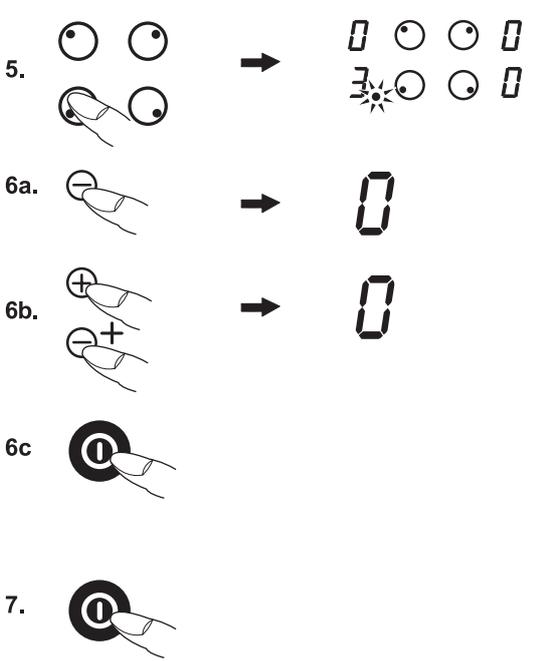
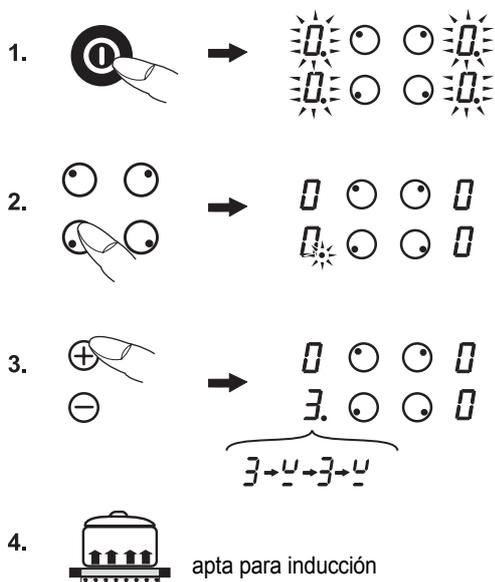
## Indicación de calor residual

La encimera de vitrocerámica está equipada con una indicación de calor residual H.

Durante tanto tiempo como se mantenga iluminada la **H** después de la desconexión será posible emplear el calor residual para derretir mantequilla o para mantener calientes los alimentos.

Cuando se apague la letra H es posible que la zona de cocción todavía esté caliente. ¡Existe peligro de quemaduras!

Con una encimera de inducción la superficie de vitrocerámica no se calienta directamente, sino sólo por el calor devuelto por los recipientes que se encuentran sobre ella.



## Accionamiento de tecla

El manejo aquí descrito espera, después de accionar una tecla (de selección), **seguidamente** el accionamiento de la tecla siguiente.

El accionamiento de la tecla siguiente tiene que llevarse a cabo por principio **dentro de un plazo de 10 segundos**, ya que en caso contrario se anula la selección.

Las teclas Más/Menos pueden pulsarse individualmente o mantenerse pulsadas de forma permanente.

## Conexión de encimera y zona de cocción

1. Pulsar la tecla de encendido / apagado hasta que las indicaciones de los niveles de cocción indiquen 0. Los puntos de disponibilidad parpadean. El control está listo para el funcionamiento.
2. Seguidamente, pulsar una tecla de selección de zona de cocción (p.ej. para delante a la izquierda). El punto de disponibilidad de la zona de cocción seleccionada se ilumina.
3. Seleccionar un nivel de cocción con la tecla Más o con la tecla Menos . Con la tecla Más se conecta la zona de cocción 1, y con la tecla Menos el nivel de cocción 9.
4. Colocar sobre la zona de cocción un recipiente (olla o sartén) metálico. El reconocimiento de recipientes conecta la bobina de inducción. Durante tanto tiempo como haya un recipiente metálico sobre la zona de cocción, la indicación cambia entre el nivel ajustado y el símbolo . Sin recipiente, la zona de cocción se desconecta después de 10 minutos por motivos de seguridad. Observar a este respecto el capítulo «Reconocimiento de recipientes».

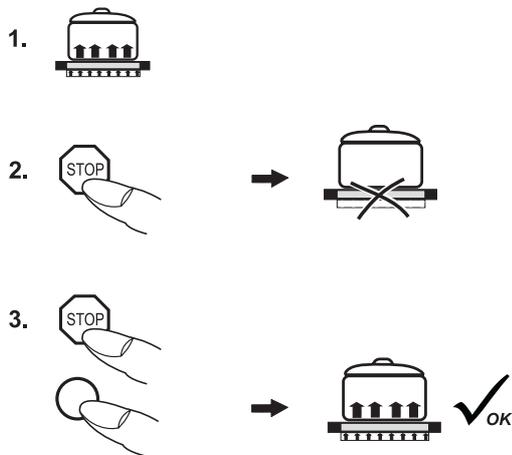
Para cocinar simultáneamente en otras zonas de cocción, repetir los puntos del 2 al 4.

## Desconexión de una zona de cocción

5. El punto de disponibilidad de la zona de cocción seleccionada tiene que iluminarse. Para ello, dado el caso, accionar la tecla de selección de zonas de cocción.
6. a) Pulsar la tecla Menos varias veces hasta que en la indicación del nivel de cocción aparezca un 0, o bien  
 b) pulsar la tecla Menos y la tecla Más simultáneamente. La zona de cocción se desconecta directamente desde cada nivel de cocción, o bien  
 c) accionar la tecla de encendido/apagado . Entonces se desconecta la totalidad de la encimera (se desconectan todas las zonas de cocción).

## Desconexión de la encimera

7. Accionar la tecla de encendido/apagado . La encimera se desconecta por completo independientemente del ajuste.

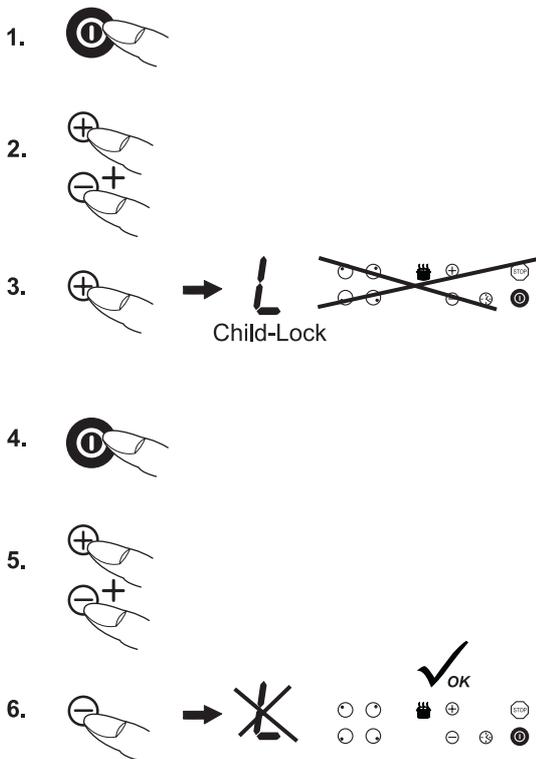


## Función de STOP

El proceso de cocción puede interrumpirse brevemente por medio de la función STOP, por ejemplo cuando llaman a la puerta de la casa. Para proseguir después el proceso de cocción con los mismos niveles, hay que anular la función STOP. Si el temporizador estuviera en marcha, éste se detiene y marcha después otra vez.

Por motivos de seguridad, esta función sólo está disponible durante 10 minutos. Después se desconecta la encimera.

1. La vajilla está sobre las zonas de cocción y están ajustados los niveles de cocción deseados.
2. Accionar la **tecla STOP** . En lugar de los niveles de cocción seleccionados, se iluminan sucesivamente las letras S-T-O-P.
3. La interrupción finaliza pulsando primero la **tecla STOP** y después **una tecla cualquiera** (a excepción de la tecla de encendido / apagado). La pulsación de la segunda tecla tiene que realizarse antes de que transcurran 10 segundos; en caso contrario se desconecta la encimera.



## Seguro para niños

El seguro de protección para niños tiene como función el evitar que los niños puedan conectar la encimera de vitrocerámica deliberadamente o por descuido. Para ello se bloquean el manejo.

### Activación del seguro para niños

1. Accionar la tecla de **encendido/apagado** para conectar la encimera.
2. Inmediatamente después, pulsar la **tecla Más** y la **tecla Menos** simultáneamente.
3. Seguidamente, pulsar la **tecla Más** para activar el seguro para niños. En las indicaciones de niveles de cocción aparece una L como signo de Child-Lock; el manejo está bloqueado y la encimera se desconecta.

### Desactivación del seguro para niños

4. Accionar la **tecla de encendido/apagado** .
5. Inmediatamente después, pulsar la **tecla Más** y la **tecla Menos** simultáneamente.
6. Seguidamente, pulsar la **tecla Menos** para desactivar el seguro para niños. La L se apaga.

### Anulación del seguro para niños para cocinar

Condición: El seguro para niños ha sido activado siguiendo los puntos 1-3.

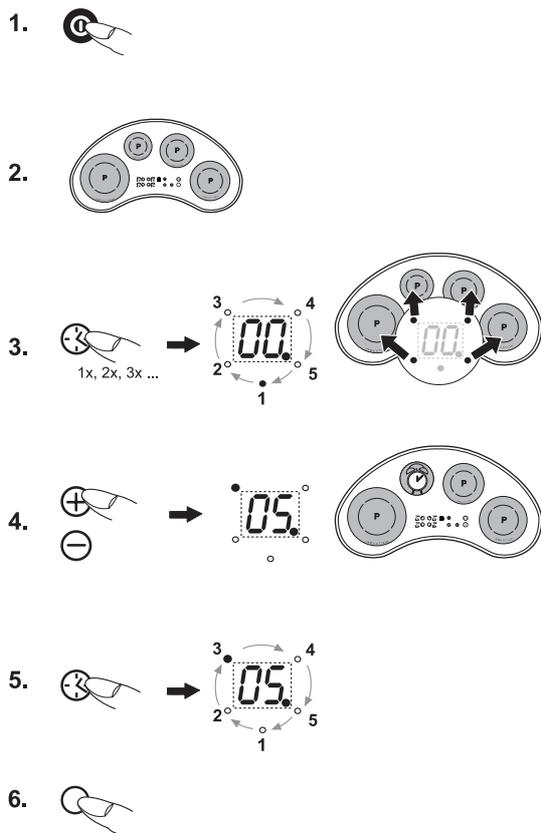
- Accionar la **tecla de encendido/apagado** .
- Inmediatamente después, pulsar la **tecla Más** y la **tecla Menos** simultáneamente.

Ahora el usuario puede conectar una zona de cocción (para ello se selecciona la zona de cocción deseada y se ajusta un nivel de cocción).

Después de desconectar la encimera, el seguro para niños se encuentra activo de nuevo (conectado).

### Indicación

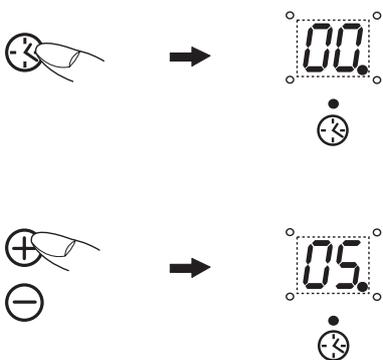
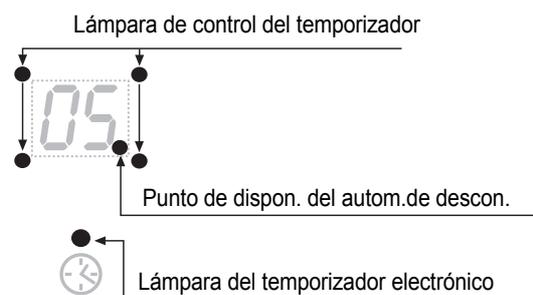
**En caso de un corte del suministro eléctrico, el seguro para niños se anula, es decir se desactiva, si estuviera conectado.**



## Automatismo de desconexión (temporizador)

Por medio del automatismo de desconexión es posible desconectar automáticamente después de un tiempo determinado todas las zonas de cocción que estuvieran conectadas. Es posible ajustar tiempos de cocción de entre 1 y 99 minutos.

1. Conectar la encimera.
2. Conectar una o varias zonas de cocción y seleccionar los niveles de cocción deseados.
3. Pulsar la **tecla de selección del temporizador** ⌚. El punto de disponibilidad del automatismo de desconexión se ilumina. Seguir pulsando la tecla hasta que parpadee la lámpara de control del temporizador de la zona de cocción deseada.  
Importante: Las lámparas de control del temporizador sólo pueden parpadear cuando las zonas de cocción han sido previamente conectadas (nivel de cocción mayor de 0).
4. Inmediatamente después, entrar un tiempo de cocción entre 1 y 99 minutos por medio de la **tecla Menos** ⊖ o de la **tecla Más** ⊕.  
Con la tecla Más, el valor indicado comienza con 1, y con la tecla Menos con 30.  
Accionando simultáneamente las teclas de sensor Más y Menos se restaura el ajuste (al valor 00).
5. Para programar el automatismo de desconexión para otra zona de cocción, pulsar la **tecla de selección del temporizador** ⌚ hasta que parpadee la lámpara de control del temporizador para la zona de cocción deseada. Seguidamente, ajustar el tiempo deseado con la **tecla Menos** ⊖ o con la **tecla Más** ⊕.
6. La zona de cocción se desconecta una vez transcurrido el tiempo. Entonces suena una señal acústica de duración limitada que puede apagarse pulsando una tecla cualquiera (a excepción de la tecla de encendido / apagado).



### Indicaciones

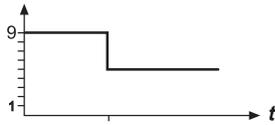
- Para controlar el tiempo transcurrido (automatismo de desconexión), pulsar la **tecla de selección del temporizador** ⌚ hasta que parpadee la lámpara de control del temporizador de la zona de cocción deseada. Entonces es posible leer y modificar el valor correspondiente.
- Anular anticipadamente el automatismo de desconexión: seleccionar la zona de cocción correspondiente (la lámpara de control del temporizador parpadea) y pulsar una vez simultáneamente las teclas Menos y Más.

## Temporizador electrónico (reloj para cocer huevos)

- Pulsar la **tecla de selección del temporizador** ⌚ hasta que parpadee la lámpara del temporizador electrónico. Ajustar el tiempo deseado en minutos con la **tecla Menos** ⊖ o con la **tecla Más** ⊕.
- Una vez transcurrido el tiempo suena una señal acústica de duración limitada que puede apagarse pulsando una tecla cualquiera (a excepción de la tecla de encendido / apagado).

### Indicación:

El temporizador electrónico sigue funcionando cuando la encimera está desconectada. Para cambiar el tiempo, conectar la encimera con la **tecla de encendido / apagado** ⏻.



1. →
2. **9**
3. → **A→9→A**
4. **5**

Nivel de cocción ajustado	Automatismo de inicio de cocción Tiempo (min:segs)
1	0:48
2	2:24
3	3:50
4	5:12
5	6:48
6	2:00
7	2:48
8	3:36
9	-

## Función golpe de cocción

Con el automatismo de inicio de la cocción, la cocción comienza al nivel 9. Después de un tiempo determinado se cambia a un nivel de cocción más bajo (de 1 a 8).

Cuando se emplea el automatismo de inicio de cocción sólo hay que elegir el nivel de cocción con el que se desea que prosiga la cocción después del inicio, ya que la electrónica cambia automáticamente a ese nivel.

El automatismo de inicio de cocción es adecuado para platos que se ponen fríos sobre la encimera, que han de calentarse a gran potencia y que no tienen que ser observados permanentemente cuando se hacen al nivel de prosecución de la cocción (tal es el caso de la sopa de carne).

1. Poner en funcionamiento una zona de cocción. El punto de disponibilidad de la zona de cocción seleccionada tiene que iluminarse. Para ello, dado el caso, accionar una **tecla de selección de zonas de cocción**.
2. Ajustar el nivel de cocción 9. Pulsando de nuevo la **tecla Más ⊕** se activa el automatismo de inicio de cocción. La indicación del nivel de cocción cambia una y otra vez entre A y 9. Con inducción aparece A, y **U** cuando no se ha colocado ningún recipiente encima.
3. Inmediatamente después, elegir con la **tecla Menos ⊖** un nivel menor entre 1 y 8 para la prosecución de la cocción. Entonces parpadean alternativamente A y el nivel seleccionado para la prosecución de la cocción.
4. El automatismo de inicio de la cocción marcha conforme al programa. Después de un tiempo determinado (ver tabla) se prosigue la cocción con el nivel de prosecución ajustado.

### Indicaciones

- Durante el automatismo de inicio de cocción es posible aumentar el nivel de prosecución de la cocción por medio de la tecla Más ⊕. El automatismo de inicio de cocción se desconecta cuando se acciona la tecla Menos ⊖.
- Si después de activar el automatismo de inicio de cocción se deja el nivel 9 y no se elige un nivel menor para la prosecución de la cocción, entonces el automatismo de inicio de cocción se desconecta automáticamente después de transcurridos 10 segundos, y se mantienen el nivel 9.
- Si se conecta un nivel de cocción superior o el nivel «power», es posible que el automatismo de inicio de la cocción sea desconectado debido a una trasgresión de la máxima potencia (ver gestión de potencia).

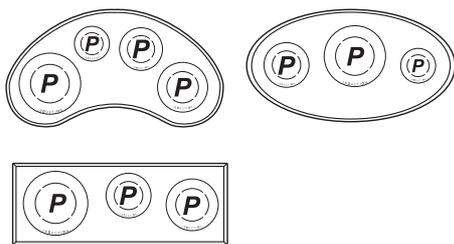
- 1.
2. → **3→2→1→U**  
mantener pulsado
3. → **0**

## Función para mantener caliente

Por medio de esta función **U** es posible mantener calientes los alimentos sobre una zona de cocción. La zona de cocción funciona con poco calor.

1. Hay un recipiente sobre una zona de cocción y hay seleccionado un nivel de cocción (p.ej. 3).
2. **Mantener pulsada la tecla Menos ⊖** para reducir el nivel de cocción (... 3, 2, 1, **U**). Se para con **U**, la función para mantener caliente está activada.
3. Para desconectarla hay que pulsar una vez la **tecla Menos ⊖ (0)**.

Esta función sólo está disponible durante 120 minutos. Después se desconecta la encimera.



1. →
2. →
3. →

## Nivel «power» (zonas de cocción con P)

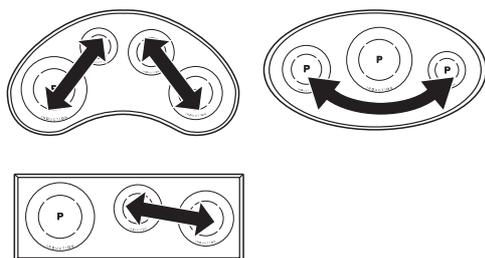
El nivel «power» pone potencia adicional a disposición de las zonas de cocción por inducción. Así es posible poner a punto de ebullición rápidamente una gran cantidad de agua.

El nivel «power» funciona durante 10 minutos, después se cambia automáticamente al nivel 9.

1. Tiene que estar conectada una zona de cocción. El punto de disponibilidad de la zona de cocción tiene que iluminarse. Para ello, dado el caso, accionar la **tecla de selección de zonas de cocción**.
2. Para conectar el nivel "power" hay que pulsar una vez la **tecla «power»** . En la indicación del nivel de cocción aparece una «P».
3. El nivel «power» se desconecta automáticamente una vez transcurridos 10 minutos. La P se apaga y se cambia al nivel de cocción 9.

Indicación:

Para desconectar prematuramente el nivel «power», pulsar la **tecla Menos** o la **tecla «power»** .



Módulos (gestión de potencia)

## Gestión de potencia

Por motivos técnicos, hay siempre dos zonas de cocción reunidas en un módulo y disponen de una potencia máxima.

Si se excede este rango de potencia al conectar un nivel de cocción mayor o el nivel «power», la gestión de potencia reduce el nivel de cocción del módulo-zona de cocción correspondiente.

La indicación de la zona de cocción parpadea primero; después se indica de forma constante el nivel de cocción máximo posible.



- Apagar los quemadores y dejar enfriar antes de la limpieza.
- ¡La encimera de vitrocerámica no debe limpiarse bajo ninguna circunstancia con un aparato de limpieza a vapor o similares!
- Al limpiar hay que procurar pasar el paño muy brevemente sobre la **tecla encendido/apagado**. ¡Así se evitará una conexión involuntaria!

## Encimera de vitrocerámica

**¡Importante!** No utilizar jamás agentes limpiadores agresivos, tales como agentes abrasivos bastos, estropajos que arañen, anticorrosivos y quitamanchas etc.

### Limpieza después del uso

1. Limpiar la totalidad de la encimera siempre que se ensucie; lo mejor es limpiarla después de cada uso. Para ello hay que emplear un paño húmedo y algo de lavavajillas. Después hay que secar la encimera frotando con un paño limpio, de manera que no queden restos de lavavajillas sobre la superficie.

### Limpieza semanal

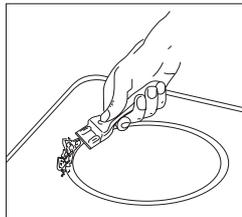
2. Limpiar y tratar a fondo la totalidad de la encimera una vez a la semana con limpiadores corrientes para vitrocerámica. Observar en todo caso las indicaciones del fabricante.

El alto contenido en silicona del producto crea una capa protectora, resistente al agua y a la suciedad. Todo tipo de suciedad queda sobre la capa protectora, pudiéndose retirar más fácilmente. Secar después frotando con un paño limpio. Sobre la superficie no debe quedar ningún resto de agente limpiador, ya que estos restos tienen un efecto agresivo al calentarse, alterando la superficie.

## Suciedad especial

**Suciedad fuerte** y manchas (manchas de cal, manchas que brillan a modo de nácar) se eliminan mejor cuando la encimera está aún un poco caliente. Emplear para ello un limpiador corriente. Para ello proceder como se indica bajo el punto 2.

**Alimentos derramados o desbordados** hay que reblandecerlos primero con un paño húmedo, y seguidamente hay que retirar los restos de suciedad con una rasqueta especial para encimeras de vitrocerámica. Después hay que limpiar la superficie como se describe bajo el punto 2.



**Azúcar quemado** y plástico derretido hay que eliminarlos de inmediato - cuando aún están calientes - con una rasqueta para cristal. Después hay que limpiar la superficie como se describe bajo el punto 2.

**La arenilla** que pudiera caer sobre la encimera al pelar patatas o al limpiar la ensalada puede ocasionar después arañazos al mover las ollas. Por ello hay que fijarse en que no quede nada de arenilla sobre la superficie.

**Cambios de color de la encimera** no influyen en la funcionalidad ni en la estabilidad de la vitrocerámica. No se trata de daños del material, sino de restos de comida quemada que no fueron limpiados.

**Lugares brillantes** se forman mediante la fricción del fondo de la olla, especialmente al emplear batería de cocina con fondo de aluminio o a causa de productos de limpieza inadecuados. Pueden eliminarse con dificultad usando productos de limpieza usuales. Posiblemente sea necesario repetir la limpieza varias veces. Mediante la utilización de productos de limpieza abrasivos y fondos de olla que rozan, se va desgastando la decoración produciéndose manchas oscuras.



Manipulaciones y reparaciones en el aparato por parte de personas no cualificadas son peligrosas, ya que existe peligro de electrocución y de cortocircuito. Hay que prescindir de tales manipulaciones y reparaciones para prevenir daños personales y materiales. Tales trabajos, por tanto, deben ser realizados exclusivamente por un electricista especializado, por ejemplo los del servicio técnico de atención al cliente.

### ¡Obsérvese!

Si se presentaran anomalías en el aparato, comprobar primero de la mano de estas instrucciones de manejo si uno mismo está en condiciones de eliminar las causas de esas anomalías.

**A continuación hallará usted consejos para la eliminación de anomalías.**

### ¿Los fusibles responden varias veces?

¡Llame al servicio técnico o a un instalador eléctrico!

### ¿No es posible conectar la encimera por inducción?

- ¿Se ha fundido el fusible de la instalación doméstica (caja de fusibles)?
- ¿Está conectado el cable de conexión a la red?
- ¿Están bloqueadas las teclas (seguro para niños), es decir se indica una L?



- ¿Están las teclas de sensor parcialmente cubiertas por un paño húmedo, por un líquido o por un objeto metálico? Eliminar los objetos.
- ¿Se está empleando una batería inadecuada? Ver el capítulo «Batería de cocina para la encimera por inducción».

### El símbolo parpadea y suena una señal acústica de duración limitada.

Se produce un accionamiento permanente de las teclas de sensor Touch-Control debido a restos de comida derramados o a partes de vajilla u otros objetos que las cubren.

Solución: limpiar la superficie o retirar el objeto.

Para borrar el símbolo  hay que pulsar la misma tecla o desconectar y conectar de nuevo la encimera.

### ¿Se indica el código de error E2?

La electrónica está demasiado caliente. Comprobar el montaje de la encimera, observar especialmente que haya una buena ventilación.

Ver el capítulo «Protección contra sobrecalentamiento».

### ¿Se indica el código de error U400?

La encimera está mal conectada. El control se desconecta después de 1 seg. y suena una señal acústica constante. Conectar la tensión de red correcta.

### ¿Se indica un error de código (ERxx o Ex)?

Se ha presentado un defecto técnico. Llamar al servicio posventa.

### ¿Aparece el símbolo de olla ?

Se ha conectado una zona de cocción y la encimera espera la colocación de una olla adecuada (reconocimiento de recipientes). Sólo después se da potencia.

### ¿Sigue parpadeando el símbolo de olla aunque se ha puesto un recipiente?

El recipiente no es adecuado para la inducción o tiene un diámetro demasiado pequeño.

### ¿Los recipientes empleados producen ruidos?

Los ruidos vienen determinados técnicamente; no existe peligro ni para la encimera de inducción ni para el recipiente.

### ¿El ventilador de refrigeración sigue funcionando después de la desconexión?

Ello es perfectamente normal, porque se refrigera la electrónica.

### ¿El campo de cocción produce ruidos (como clics o como crujidos)?

Ello viene determinado por causas técnicas y no resulta posible evitarlo.

### ¿La encimera presenta grietas o roturas?

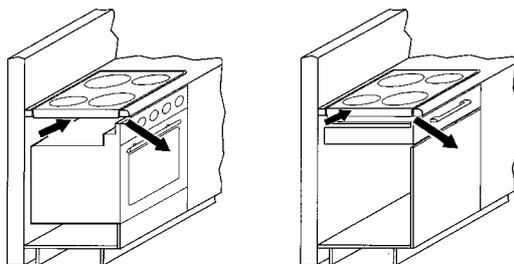
Desconectar de inmediato el aparato caso de fisuras, saltaduras o rotura de la placa de vitrocerámica. Apagar inmediatamente el aparato, extraer los fusibles domésticos y avisar al servicio técnico.

## Indicaciones de seguridad para el montador de muebles de cocina

- Los recubrimientos de contrachapado, el pegamento utilizado y los recubrimientos de plástico de los muebles limítrofes tienen que ser resistentes a la temperatura (>75°C). Si los recubrimientos no son lo suficientemente resistentes a la temperatura, entonces puede ser que se deformen.
- El montaje tiene que garantizar una protección contra contacto accidental.
- Está permitido el empleo de listones de cierre de pared de madera maciza sobre la superficie de trabajo detrás de la encimera siempre que se respeten las distancias mínimas según el esquema de montaje.
- Hay que respetar las distancias mínimas de los recortes de la encimera hacia atrás según el esquema de montaje.
- Al llevar a cabo el montaje directamente junto a un armario alto hay que prever una distancia de seguridad de 40 mm como mínimo. Hay que revestir la superficie lateral del armario alto con un material resistente al calor. Por requerimientos técnicos de trabajo, sin embargo, la distancia tiene que ser de 300 mm como mínimo.
- La distancia entre la encimera y la campana extractora de humos como mínimo tiene que ser tan grande como se prescribe en las instrucciones de montaje de la campana.
- Los materiales del embalaje (plásticos, icopor, clavos etc.) tienen que ser puestos fuera del alcance de los niños, ya que representan posibles fuentes de peligro. Las piezas pequeñas pueden ser tragadas y los plásticos representan peligro de asfixia.

## Entrada de aire

- La distancia entre la encimera de inducción y los muebles de cocina o aparatos incorporados debe ser seleccionada de tal manera que se garantice una entrada y salida de aire suficiente de la inducción.
- Si la potencia de una zona de cocción reduce o aumenta automáticamente (ver el capítulo Protección contra el sobrecalentamiento), ello significa que posiblemente la refrigeración no resulte suficiente.  
En tal caso es recomendable abrir la pared trasera del armario inferior en la zona del recorte de la placa de trabajo, así como retirar el travesaño del mueble por encima de la totalidad de la anchura de la encimera con objeto de que haya un intercambio de aire suficiente.



## Montaje

### Indicaciones importantes

- Los posibles travesaños de debajo de la placa de trabajo deberán retirarse, al menos los situados debajo de la zona del recorte de la placa de trabajo.
- Se debe evitar un exceso de generación de calor desde abajo, como el causado p.ej. por un horno sin ventilador de corriente transversal.
- Si tiene lugar el funcionamiento de pirolisis en cocinas integradas, no se debe emplear la encimera de inducción.
- Al realizar el montaje sobre un cajón hay que tener cuidado de, en la medida de lo posible, no guardar en él objetos puntiagudos. Tales objetos podrían ladearse en la parte inferior de la encimera bloqueando entonces el cajón.
- Si hay un entresuelo por debajo de la encimera, con objeto de garantizar una ventilación suficiente de la misma hay que mantener una distancia mínima de 20 mm entre dicho entresuelo y la base de la encimera.
- No se permite el montaje de la encimera por encima de aparatos refrigeradores de cualquier tipo, de lavavajillas o lavadoras o aparatos secadores.
- Hay que poner cuidado de que no se depositen o dispongan directamente junto a o bajo el campo de cocción objetos que representen un peligro en contacto con el fuego, con materiales ligeramente inflamables o deformables a causa del calor.

### Junta de la encimera

Antes del montaje hay que colocar la junta de la encimera que se adjunta sin que quede ningún hueco.



- Se debe evitar que puedan acceder líquidos a los electrodomésticos que pudiera haber montados debajo por entre el borde de la encimera y la placa de trabajo o por entre la superficie de trabajo y la pared.
- Al montar la encimera sobre una placa de trabajo no lisa, por ejemplo con un revestimiento cerámico o similar (azulejos etc.), hay que retirar la junta de la encimera y proceder a la impermeabilización de la misma respecto a la placa de trabajo con materiales aislantes plásticos (masilla).
- **¡No pegar la encimera con silicona bajo ninguna circunstancia!** En tal caso ya no sería posible un desmontaje no destructivo de la encimera.

### Recorte de la superficie de trabajo

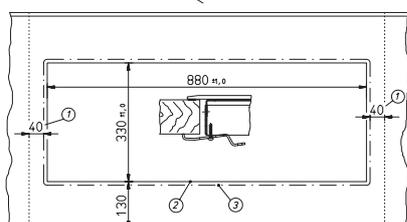
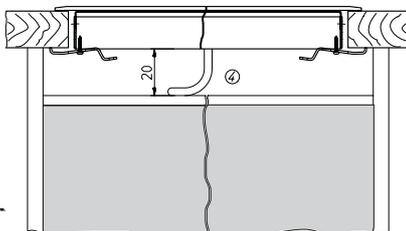
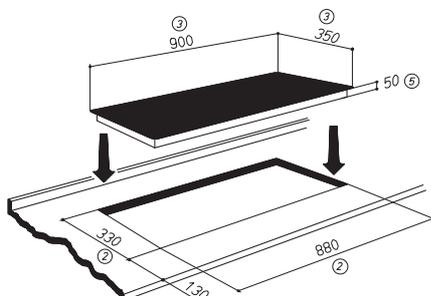
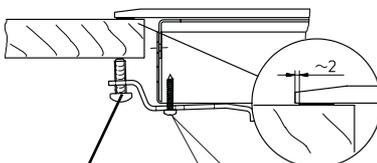
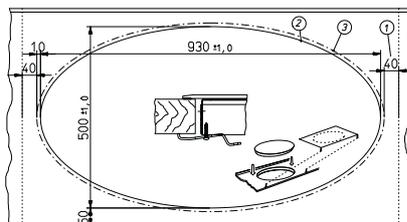
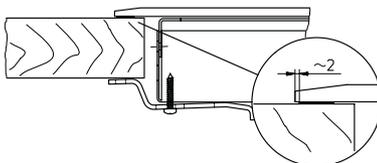
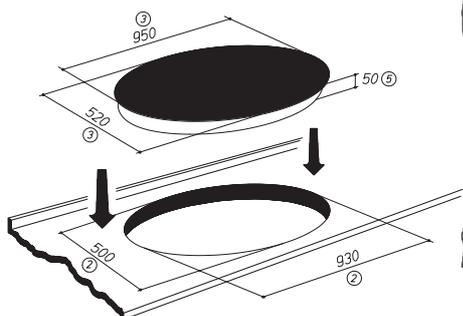
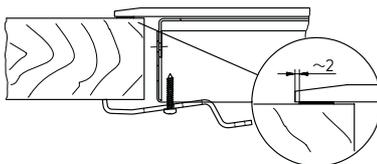
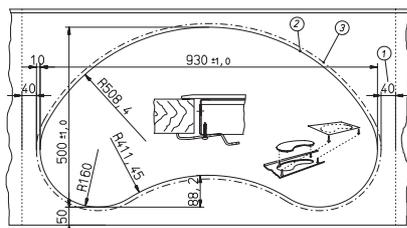
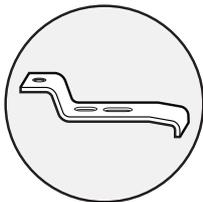
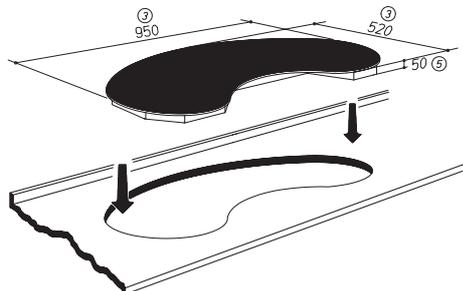
El recorte de la superficie de trabajo tiene que llevarse a cabo con la mayor exactitud posible por medio de una hoja de sierra recta o por medio de una rebajadora. Los bordes de cortado tienen que ser sellados después para que no pueda penetrar la humedad.

El recorte para la encimera se lleva a cabo en correspondencia con las figuras.

Se requiere imprescindiblemente que la encimera de vitrocerámica esté colocada en forma plana y bien enrasada. Cualquier distensión podrá producir la rotura de la encimera

Compruebe la junta de la superficie de cocción con respecto a un asiento correcto y un apoyo continuo.

Medidas en mm



## Pieza de unión



- Colocar y alinear la encimera
- Colocar las piezas de unión desde abajo en los agujeros de fijación previstos, alinearlas y apretarlas.
- Apretar los tornillos a mano con un destornillador; no emplear un destornillador eléctrico.
- En caso de placas de trabajo delgadas hay que observar que la pieza de unión se encuentre en la posición correcta. Para compensar hay que aplicar un tornillo métrico (A) en la pieza de unión.

## Importante:

**¡Debido a una posición inclinada o a un tensado incorrecto existe peligro de ruptura al montar la superficie de cocción de vitrocerámica!**

- ① Distancia mínima a las paredes vecinas
- ② Medida de fresado
- ③ Medida exterior de la encimera
- ④ Conducción de cable en la pared trasera
- ⑤ Altura de montaje

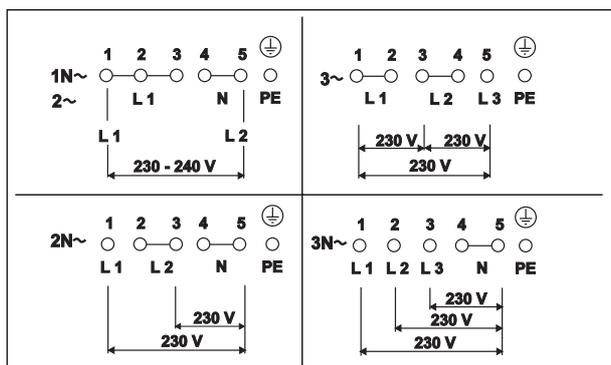
## Conexión eléctrica

- ¡La conexión eléctrica debe ser llevada a cabo exclusivamente por un profesional autorizado!
- Deben respetarse en toda su extensión las prescripciones legales vigentes y las condiciones de conexión de la compañía abastecedora de la electricidad.
- Para la conexión del aparato es preciso prever un dispositivo que permita separar el mismo de la red en todos sus terminales, con una apertura de contacto de 3 mm como mínimo. Como separadores idóneos se consideran interruptores LS, fusibles y contactores.
- Para conectar y al reparar hay que cortar la corriente del aparato mediante alguno de estos dispositivos.
- El conductor neutro debe dimensionarse con la longitud suficiente para que, caso de caer el soporte de cable, se someta a tiro sólo después del cable conductor de electricidad.
- La longitud sobrante del cable debe ser sacada de la zona interior por debajo del aparato.
- Observar que la tensión de red concuerde con la de la placa de características.
- El montaje tiene que garantizar una protección completa contra contacto accidental.
- Atención: Una conexión errónea conduce a la destrucción total de la electrónica de potencia.

### El cable de conexión no viene de fábrica

- Para la conexión se deberá soltar la tapa de lado interruptor en la parte inferior del aparato, para llegar hasta las regletas. Tras la conexión se colocará de nuevo la tapa protegiendo la línea de alimentación con la abrazadera contra tirones del cable.
- La línea de conexión deberá corresponder como mínimo al tipo H05 RR-F.
- En caso de que la línea de alimentación del aparato esté dañada, se deberá cambiar por el fabricante, su Servicio Postventa u otra persona igualmente cualificada para evitar peligros.

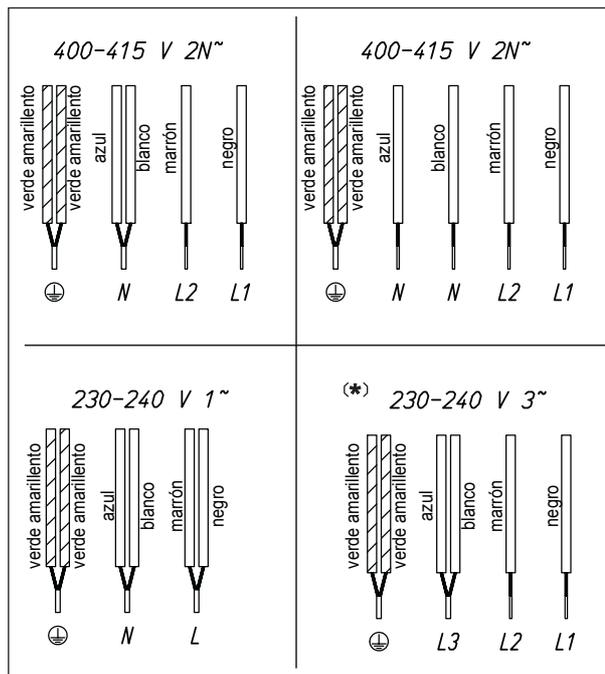
### Posibilidades de conexión



### El cable de conexión viene de fábrica

- La encimera de cocción por inducción está equipada de fábrica con una línea de conexión resistente a la temperatura.
- La conexión a la red se realiza en conformidad con el esquema de conexión, a no ser que la línea de conexión esté equipada ya con una clavija de enchufe.
- En caso de que resulte dañada, la línea de conexión montada tiene que recambiarse por una línea de conexión especial del fabricante o de su servicio postventa.

### Posibilidades de conexión



\* ¡Atención! Conexión especial 230 - 240 V 3~ ! (para una tensión de alimentación de 220 - 240 V / 127 - 139 V !)

## Datos técnicos

<b>Dimensiones Encimera</b>	
Alto/ Ancho/ Largo . . . . . mm	50 x 950 x 520
<b>Zonas de cocción</b>	
delantera izquierda . . . Ø cm / kW	26/ 2,4 (3,2)*
trasera izquierda . . . . Ø cm / kW	14,5/ 1,4 (1,8)*
trasera derecha . . . . . Ø cm / kW	18/ 1,85 (2,5)*
delantera derecha . . . . Ø cm / kW	21/ 2,3 (3,2)*
Encimera, total . . . . . kW	7,4
<b>Valores de conexión</b>	
Tensión de red . . . . .	400-415V 2N~, 50-60 Hz
Tensión nominal de los componentes . . . . .	230 - 240V



\* Potencia con el nivel «power» conectado

<b>Dimensiones Encimera</b>	
Alto/ Ancho/ Largo . . . . . mm	50 x 950 x 520
<b>Zonas de cocción</b>	
izquierda . . . . . Ø cm / kW	21/ 2,3 (3,2)*
centro . . . . . Ø cm / kW	28/ 2,4 (3,7)*
derecha . . . . . Ø cm / kW	16/ 1,4 (1,8)*
Encimera, total . . . . . kW	7,4
<b>Valores de conexión</b>	
Tensión de red . . . . .	400-415V 2N~, 50-60 Hz
Tensión nominal de los componentes . . . . .	230 - 240V



\* Potencia con el nivel «power» conectado

<b>Dimensiones Encimera</b>	
Alto/ Ancho/ Largo . . . . . mm	50 x 900 x 350
<b>Zonas de cocción</b>	
izquierda . . . . . Ø cm / kW	26/ 2,4 (3,2)*
centro . . . . . Ø cm / kW	18/ 1,85 (2,5)*
derecha . . . . . Ø cm / kW	21/ 2,3 (3,2)*
Encimera, total . . . . . kW	6,9
<b>Valores de conexión</b>	
Tensión de red . . . . .	400-415V 2N~, 50-60 Hz
Tensión nominal de los componentes . . . . .	230 - 240V



\* Potencia con el nivel «power» conectado

## Puesta en servicio

Después del montaje de la encimera y después de la conexión de la tensión de alimentación (conexión a la red) se produce primero un test automático del control, y se indica una información de servicio para el cliente.

Limpiar la superficie de la encimera brevemente con una esponja y agua jabonosa y secar frotando con un paño.