

ADVERTENCIAS	95	USO	103
Advertencias generales de seguridad	95	Operaciones preliminares	103
Instalación	99	Funciones básicas	103
Función del aparato	99	Uso de la encimera de cocción	104
Este manual de uso	100	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	108
Responsabilidad del fabricante	100	Limpieza de la encimera vitrocerámica	108
Placa de identificación	100	Qué hacer si...	109
Eliminación	100	INSTALACIÓN	109
Para ahorrar energía	100	Conexión eléctrica	109
Información sobre el consumo de energía en modo apagado/stand-by	101	Abertura para instalación encastrada	110
Cómo leer el manual de uso	101	Empotrado	112
DESCRIPCIÓN	101	Fijación al mueble empotrado	112
Descripción general	101	Bridas de fijación	112
Panel de mandos	103	Prueba	113
		Para el instalador	113

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.
- Durante su uso el aparato se calienta mucho. Preste atención en no tocar por ningún motivo las resistencias.
- Protéjase las manos con guantes térmicos durante la manipulación de las ollas calientes.
- 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.
- 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.
- 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. NUNCA intente extinguir un incendio con agua; apague el aparato y, después, cubra la llama con una tapa o con una tela, por ejemplo.
- 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 introduzca objetos metálicos con punta (cubiertos o herramientas) en las ranuras del aparato.
- No utilice ni conserve materiales inflamables cerca del aparato.
- No vierta agua directamente en las bandejas muy calientes.
- Apague el aparato después de su uso.
- No tire nunca del cable para quitar el enchufe (si lo hubiera).
- NO UTILICE NI CONSERVE MATERIALES INFLAMABLES EN EL CAJÓN (SI ESTÁ DISPONIBLE) O CERCA DEL APARATO.
- 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.

- Antes de cualquier operación en el aparato, desconecte la energía eléctrica general.
- Nunca intente reparar el aparato personalmente, diríjase a un técnico cualificado.
- Haga realizar la instalación, el mantenimiento y las reparaciones por personal cualificado conforme a las normas vigentes.
- 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 para evitar la posibilidad de recibir descargas eléctricas. Desconecte la alimentación eléctrica y llame al servicio de Asistencia Técnica.
- No toque o limpie la superficie de la encimera de cocción mientras esté funcionando o los indicadores de calor residual estén activos.
- Active el bloqueo de mandos si hay niños o animales domésticos que puedan alcanzar la encimera de cocción.
- 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.

- El aparato no ha sido concebido para funcionar con temporizadores externos ni con sistemas de control remoto.
- **ATENCIÓN:** Utilice solamente una pantalla de protección diseñada por el fabricante del aparato de cocción. El uso de pantallas de protección inadecuadas puede producir accidentes.

Daños al aparato

- No utilice detergentes abrasivos agresivos ni rascadores metálicos afilados para la limpieza de la puerta de cristal del horno, dado que podrían rayar la superficie del cristal y provocar la rotura del mismo.
- Emplee, de ser necesario, utensilios de madera o plástico.
- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No utilice el aparato como superficie de apoyo.
- No obstruya las aberturas ni las ranuras de ventilación y eliminación del calor.

- No se siente sobre el aparato.
- No deje el aparato sin vigilancia durante las cocciones que puedan comportar el sobrecalentamiento e incendio de grasas y aceites. Preste la máxima atención.
- Peligro de incendio: No coloque/conservar objetos sobre las superficies de cocción.
- No rocíe productos en aerosol cerca del aparato.
- **NO UTILICE NUNCA EL APARATO PARA CALENTAR LA VIVIENDA.**
- No utilice vajillas o envases de plástico para la cocción.
- 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.
- 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.
- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- 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.
- En las partes de acero o tratadas superficialmente con acabados metálicos (por ejemplo anodizadas, niqueladas o cromadas) no utilice productos de limpieza que contengan cloro, amoníaco o lejía.
- En las partes de cristal no utilice detergentes abrasivos o corrosivos (por ejemplo productos en polvo, quitamanchas y estropajos metálicos).
- 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.
- Mantenga siempre limpias y no apoye objetos de ningún tipo en las teclas sensor.
- 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 LANCHAS O CARAVANAS.**
- No instale el aparato encima de un pedestal.
- Antes de cualquier intervención en el aparato (instalación, mantenimiento, posicionamiento o desplazamiento) use siempre equipos de protección individual.
- Compruebe que el mueble tenga las aberturas requeridas.
- Compruebe que el material del mueble sea resistente al calor.
- Haga realizar la instalación, el mantenimiento y las reparaciones por personal cualificado conforme a 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.
- El par de apriete de los tornillos de los conductores de alimentación del terminal de bornes debe ser de 1,5-2 Nm.
- Tenga cuidado si se conectan

aparatos eléctricos adicionales. Los cables de conexión no deben entrar nunca en contacto con las zonas de cocción calientes.

- La instalación y cualquier sustitución del cable de conexión eléctrica debe ser hecha exclusivamente por personal técnico autorizado.
- 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.
- 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 los bed and breakfast.

Este manual de uso

- Este manual de uso forma parte integrante del aparato y debe guardarse íntegro y al alcance del usuario durante todo el ciclo de vida del aparato.
- Antes de utilizar el aparato, lea detenidamente el presente manual de uso.
- Las explicaciones de este manual incluyen imágenes que describen lo que aparece actualmente en la pantalla. Recuerde, sin embargo, que el aparato podría disponer de una versión actualizada del sistema, por tanto, lo que se visualiza en la pantalla podría ser diferente de lo mostrado en el manual.

Responsabilidad del fabricante

El fabricante no se hace responsable por los daños a personas y cosas causados por:

- uso del aparato distinto al previsto;
- incumplimiento de las prescripciones del manual de uso;
- manipulación aunque solo sea de una parte del aparato;
- utilización de repuestos no originales.

Placa de identificación

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

Eliminación



Conforme a la directiva europea RAEE (2012/19/UE), este aparato se debe desechar al final de su vida útil separándolo del resto de residuos.

Este aparato no contiene sustancias en cantidades suficientes para ser consideradas peligrosas para la salud y el medio ambiente, de conformidad con las directivas europeas

actuales.



Tensión eléctrica Peligro de electrocución

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

Para desechar el aparato:

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

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

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




Embalajes de plástico Peligro de asfixia

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

Para ahorrar energía

- El diámetro de la base de la olla no debe salir de las líneas serigrafiadas sobre la superficie de vitrocerámica.
- Las ollas no deben colocarse fuera del perímetro de la encimera y encima de la pantalla.
- Al comprar una olla, verifique si el diámetro indicado se refiere al fondo o a la parte superior del recipiente, este último es casi siempre más grande que el del fondo.
- Cuando se preparan platos con tiempos largos de cocción, se puede ahorrar tiempo y energía utilizando una olla a presión, la cual permite además conservar las vitaminas contenidas en los alimentos.
- Asegúrese de que la olla a presión contenga suficiente líquido, porque el sobrecalentamiento provocado por la falta del mismo podría dañar la olla y la zona de cocción.
- Se fuese posible cubra las ollas con una

- tapa adecuada.
- Elija la olla adecuada para la cantidad de alimento que desea cocinar. Una olla grande, pero semivacía implica un derroche de energía.



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



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

Los datos técnicos sobre el consumo en modo

apagado/stand-by del aparato se pueden encontrar en la página web www.smeg.com, en la página dedicada al producto en cuestión.

Cómo leer el manual de uso

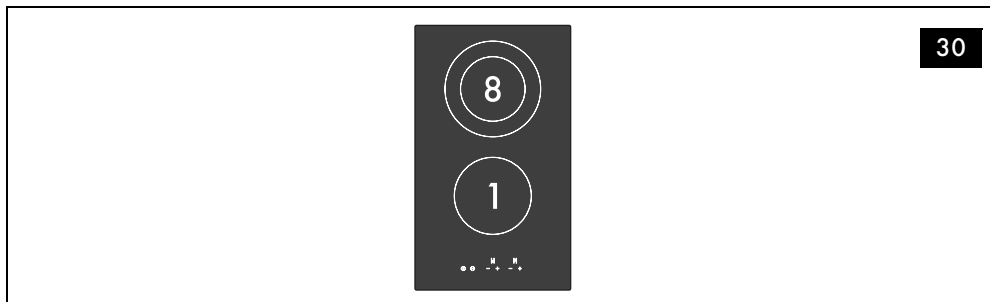
Este manual de uso utiliza las siguientes convenciones de lectura:

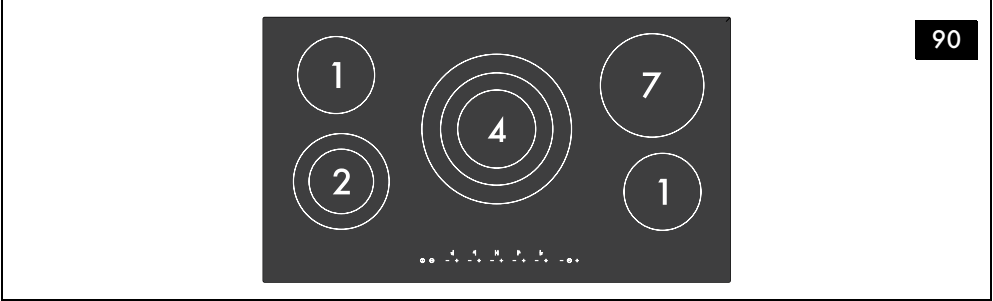
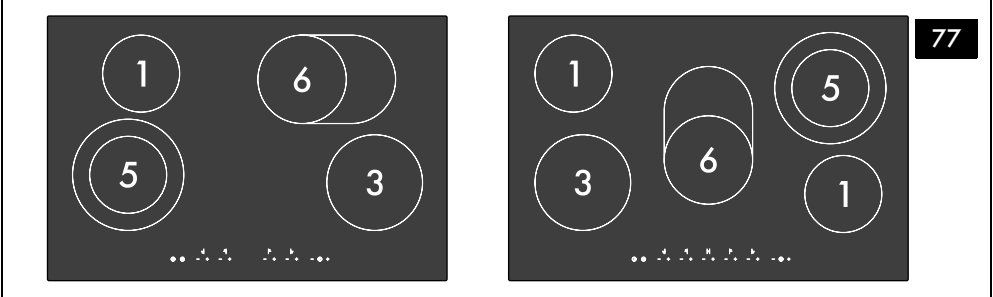
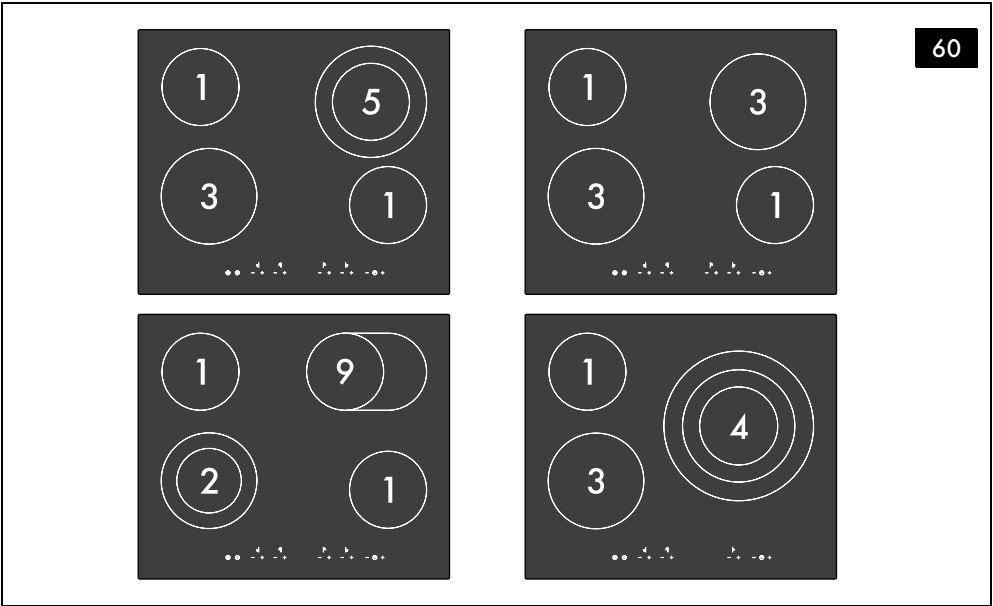
	Advertencia/Atención
	Información/Sugerencia

ES

DESCRIPCIÓN

Descripción general





Zona	Diámetro externo (mm)	Potencia máxima absorbida (W)*	Diámetro interno (mm)	Potencia máxima absorbida (W)*	Diámetro intermedio (mm)	Potencia máxima absorbida (W)*
1	148	1200	-	-	-	-
2	184	2000	124	800	-	-
3	184	1800	-	-	-	-

Zona	Diámetro externo (mm)	Potencia máxima absorbida (W)*	Diámetro interno (mm)	Potencia máxima absorbida (W)*	Diámetro intermedio (mm)	Potencia máxima absorbida (W)*
4	288	2700	150	1950	216	1050
5	214	2000	148	800	-	-
6	placa oval	2000	170	1000	-	-
7	199	2000	-	-	-	-
8	184	1700	124	700	-	-
9	placa oval	2000	148	1100	-	-

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

Panel de mandos

Simbología



Tecla ON/OFF

Enciende o apaga la encimera.



Tecla de bloqueo mandos

Pulsada durante 3 segundos, activa o desactiva el bloqueo mandos.



Tecla incremento

Aumenta el nivel de potencia o el tiempo de cocción.



Tecla decremento

Disminuye el nivel de potencia o el tiempo de cocción.



Tecla temporizador

Activa el temporizador para la función de apagado automático/minutero.

Zonas de cocción



Delantera izquierda



Trasera izquierda



Central



Trasera derecha



Delantera derecha



Central derecha



Delantera (solo versión de 30 cm)



Trasera (solo versión de 30 cm)

USO

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).

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.








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.

Uso de la encimera de cocción

Encendido de la zona de cocción simple

1. Después de haber encendido la encimera, pulse la tecla de Incremento  para activar la zona de cocción deseada. La pantalla muestra el símbolo .
2. Pulse la tecla Incremento . La pantalla muestra el símbolo  o  para indicar que la zona de cocción está activa a la máxima potencia.
3. Pulse las teclas de Incremento  o decremento  para aumentar o disminuir la potencia deseada.








Cuando la zona de cocción está apagada () , no es posible activarla pulsando la tecla de Decremento .






Si se aprieta la tecla Incremento cuando la zona de cocción está a la máxima potencia, la zona de cocción se desactiva.



Encendido de la zona de cocción doble/triple

1. Después de haber programado la potencia máxima  o , pulse las teclas de Incremento . En la pantalla se enciende un punto luminoso al lado de la potencia para indicar el encendido de la zona de cocción interna  o .

Para la zona de cocción triple (si está presente)

2. Pulse de nuevo la tecla de Incremento  para activar completamente la zona de cocción. En la pantalla el punto luminoso parpadea al lado de la potencia para indicar el encendido de la zona de cocción completa  o .

Para modificar la potencia (ambas zonas)

3. Pulse las teclas de Incremento  y Decremento  para aumentar o disminuir la potencia deseada.








Si se aprieta la tecla Incremento cuando la zona de cocción está a la máxima potencia, la zona de cocción se desactiva.

Función Melting




Con esta función es posible derretir ingredientes como mantequilla o chocolate.

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





1. Después de haber programado la potencia en , pulse la tecla de Incremento . En la pantalla aparece el mensaje .
2. Pulse de nuevo la tecla de Incremento . En la pantalla aparece el mensaje .


Calor residual

Después de apagar la zona de cocción, si la zona está todavía caliente, la pantalla mostrará el símbolo .

Acelerador

Esta función permite alcanzar el nivel de calentamiento seleccionado en un tiempo menor. Las zonas de cocción permiten empezar a la máxima potencia para disminuirla luego cuando alcanzan el nivel de potencia seleccionado.

1. Con las teclas de Incremento  y Decremento  seleccione un nivel de potencia comprendido entre 1 y 9 (también en modalidad doble o triple).
2. Pulse al mismo tiempo las teclas de Incremento  y de Decremento  de la zona de cocción en la cual se quiere activar la función de acelerador. La pantalla



muestra alternativamente el mensaje  y la potencia que se acaba de seleccionar.


Nivel de potencia	Tiempos de calentamiento con la función  activada (min)
1	2
2	3
3	4
4	5
5	6
6	7
7	8
8	10
9	12

Bloqueo de mandos


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

Es útil para prevenir modificaciones accidentales en los valores de cocción programados, el bloqueo puede ser activado con la encimera encendida o apagada.

- Después de haber efectuado el encendido de la encimera, pulse la tecla de Bloqueo mandos  durante al menos 2 segundos. En la tecla aparece un punto luminoso para indicar que los mandos ahora están bloqueados y al presionar cualquier tecla se visualiza el aviso  (según el modelo).








- Pulse la tecla Bloqueo mandos  durante al menos 2 segundos. El puntito luminoso situado en el símbolo se apaga para indicar que los mandos ahora están desbloqueados y que es posible pulsar cualquier tecla.



Por motivos de seguridad la tecla ON/OFF  permanece activa con al menos una zona de cocción encendida. En cualquier momento es posible apagar la encimera completa incluso si el bloqueo mandos está activo.






Temporizador minuterio (solo en algunos modelos)


Esta función permite programar un temporizador minuterio que emite una señal acústica al final del tiempo programado (de 1 a 99 minutos).


- Cuando el aparato está apagado, presione la tecla Temporizador . La pantalla muestra el mensaje  para indicar la posibilidad de modificar el temporizador.
- Programe el tiempo deseado del minuterio mediante las teclas  y  (manténgalas pulsadas para obtener un avance más rápido).
- Al terminar el tiempo programado, la encimera avisa al usuario con una serie de señales acústicas. Para interrumpir esta indicación, pulse la tecla Temporizador .
- Para desactivar el temporizador minuterio durante el recuento, es necesario poner a cero su valor mediante la tecla de Decremento . Cuando en la pantalla se visualiza el mensaje  el temporizador se desactiva.

Temporizador de apagado automático (solo en algunos modelos)

Esta función permite programar un temporizador minuterio que emite una señal acústica al final del tiempo programado (de 1 a 99 minutos).

- Cuando el aparato está apagado, presione la tecla Temporizador . La pantalla muestra el mensaje  para indicar la posibilidad de modificar el temporizador.
- Pulse de nuevo la tecla Temporizador . Si al menos una zona de cocción está activa, se enciende un puntito luminoso debajo de los mandos de la primera zona activa (de izquierda a derecha).
- Pulse las teclas  y  para programar el tiempo para el apagado automático deseado (manténgalas presionadas para el

avance veloz), o seleccione una zona más de cocción con la tecla Temporizador .

4. Para modificar el tiempo programado, pulse la tecla Temporizador  hasta que aparezca un puntito luminoso bajo los mandos de la zona de cocción en la que se quiere llevar a cabo la modificación.
5. Al terminar el tiempo programado con anterioridad, la encimera desactiva la zona de cocción y avisa al usuario con una serie de señales acústicas. Para interrumpir esta indicación pulse cualquier tecla.



Si el temporizador de apagado automático es activado sin ninguna zona de cocción activa, se comporta como un temporizador minuterio.


Menú secundario


La encimera cuenta con un menú secundario que permite activar o desactivar algunos parámetros:

1 = Bloqueo mandos automático: con esta función, pasado un minuto desde la última intervención por parte del usuario, el bloqueo de mandos se activa automáticamente.




2 = Show room: con esta función, el aparato desactiva las resistencias y mantiene el panel de mandos activo (útil para la demostración en la tienda).

Cada minuto, en la pantalla aparece el mensaje **SHO** durante un segundo. Para utilizar normalmente la encimera, es

necesario programar en  esta función.

3 = ECO-Logic (solo en algunos modelos): con esta función la electrónica de la encimera regula automáticamente las potencias para respetar la absorción máxima programada: 3 o 4 kW. Para utilizar la encimera a la máxima potencia, es necesario programar en  esta función.

En la primera instalación, en los dos minutos siguientes después de haber alimentado la encimera, mantenga pulsadas las teclas de


Incremento  o Decremento  de la primera zona de cocción (cercana al símbolo .


La pantalla de la zona de cocción muestra el número del ajuste actualmente en modificación

(1 = Bloqueo mandos automático, 2 = Show room, 3 = ECO-logic) con su valor al lado (**5**: activado, **n**: desactivado).

Por ejemplo **1 n** indica que el Bloqueo mandos automático está desactivado.

Pulse las teclas de Incremento  o

Decremento  para cambiar el ajuste en los valores **5** o **n**. En el caso de la modificación del parámetro de ECO-logic, es posible seleccionar los siguientes valores **3** (3 kW), **4** (4 kW), **n** (absorción máxima).

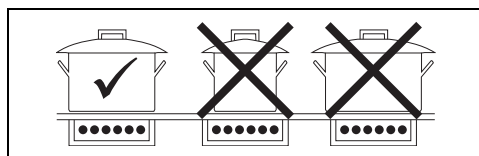
Para avanzar y modificar los ajustes siguientes presione la tecla Bloqueo Mandos .



En el caso de que la encimera ya haya sido instalada y esté en uso, desactivar la alimentación de la encimera. Reactive la alimentación y siga en el procedimiento descrito anteriormente dentro de dos minutos.

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.

Tabla indicativa de las cocciones

Nivel de potencia	Tipos de cocción	Adecuada para...
0	Posición OFF	Apagado
U	Calentador de alimentos	Recalentar comidas
1	Continuación de la cocción de cantidades reducidas de comida (potencia mínima)	Fundir mantequilla, chocolate o similares
2	Continuación de la cocción de cantidades reducidas de comida	Mantener en ebullición pequeñas cantidades de agua, batir salsas de yema de huevo o mantequilla
3-4	Continuación de una cocción	Recalentar comidas sólidas y líquidas, mantener en ebullición agua, descongelar congelados, tortillas de 2-3 huevos, guisados de fruta y verdura, cocciones varias
5	Cocción de grandes cantidades de comida	Mantener en ebullición agua, tortillas de 4-6 huevos, guisados de fruta y verdura, cocciones varias
6	Cocción de grandes cantidades de comida, asar	Cocción de carnes, pescados y verduras estofadas, guisados con mayor o menor cantidad de agua, preparación de mermeladas, etc.
7-8	Asar pedazos más grandes, sofreír con harina	Asados de carne o pescado, filetes, hígado, dorado de carnes y pescados, huevos, etc.
9-P	Asar, dorar, cocer (potencia máxima)	Freír con aceite patatas, etc, poner rápidamente el agua en ebullición

Limitación de la duración de la cocción

La encimera dispone de un dispositivo automático que limita la duración de funcionamiento.

Si no se modifican los ajustes de la zona de cocción, la duración de funcionamiento máximo de cada una de las zonas depende del nivel de potencia seleccionado.

Al activar el dispositivo para limitar la duración del funcionamiento, la zona de cocción se apaga, se emite una breve señal y, si está caliente, se visualiza el símbolo **H** en la

pantalla.

Nivel de potencia	Duración máxima de cocción (min)
U	600
1	600
2	360
3	300
4	240
5	180
6	120
7	120
8	120
9	70

Nivel de potencia	Duración máxima de cocción (min)
P	70

Protección contra el sobrecalentamiento

Si se utiliza la encimera a plena potencia durante un largo periodo, la electrónica podría tener dificultades para enfriarse, sobre todo en caso de temperatura ambiente elevada.

En este caso, interviene un dispositivo que interrumpa la alimentación en las zonas de cocción delanteras y en la pantalla aparecen los mensajes **H E** parpadeantes.

En el caso de que la temperatura de la tarjeta electrónica no disminuyese, el dispositivo interrumpe la alimentación a todas las zonas de

cocción y se visualiza el

mensaje **H E E** (solo en algunos modelos).

Cuando la temperatura vuelve por debajo de los niveles de guardia, la cocción puede retomarse.

Otras funciones

El accionamiento simultáneo o prolongado de tres o más mandos (por ejemplo: a causa de una olla apoyada involuntariamente en los mismos o de una salida de agua), un dispositivo automático desactiva todas las zonas de cocción (si están encendidas) y en la pantalla se visualiza el mensaje de error **E 2**.

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.

La encimera de cocción produce humo:

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

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

- Llame al Servicio de Asistencia o a un electricista.

Aparecen roturas o grietas en la encimera de cocción:

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

INSTALACIÓN

Conexión eléctrica



Vea Advertencias generales de seguridad.

Información general

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

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

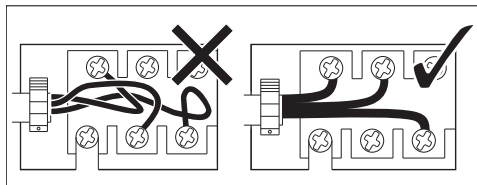
No quite nunca esta placa.

Realice la conexión a tierra con un cable por lo

menos 20 mm más largo que los demás.

Conexión de la bornera

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



El aparato puede funcionar en los siguientes modos:

Modelos de 30 cm:

220-240 V 1N~

3 x 1,5 mm²

cable tripolar

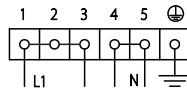


Modelos de 60 cm:

220-240 V 1N~

5 x 2,5 mm²

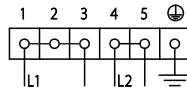
cable de cinco polos



220-240 V 2~

5 x 2,5 mm²

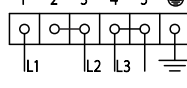
cable de cinco polos



220-240 V 3~

5 x 2,5 mm²

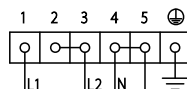
cable de cinco polos



380-415 V 2N~

5 x 2,5 mm²

cable de cinco polos



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



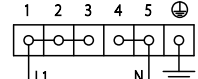
Para cada conexión, utilice siempre el puente suministrado; la conexión entre los bornes 2 y 3, 4 y 5 debe hacerse siempre.

Modelos de 60 - 77 - 90 cm:

220-240 V 1N~

3 x 6 mm²

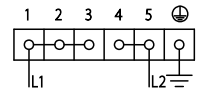
cable tripolar



220-240 V 2~

3 x 6 mm²

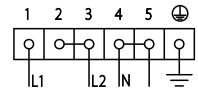
cable tripolar



380-415 V 2N~

4 x 4 mm²

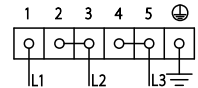
cable de cuatro polos



220-240 V 3~

4 x 4 mm²

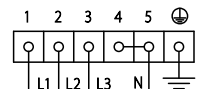
cable de cuatro polos



380-415 V 3N~

5 x 2,5 mm²

cable de cinco polos



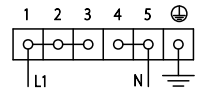
Para cada conexión, utilice siempre el puente suministrado; la conexión entre los bornes 4 y 5 debe hacerse siempre.

Modelos de 60 - 90 cm (limitados a 3 kW)

220-240 V 1N~

3 x 1,5 mm²

cable tripolar



Abertura para instalación encastrada

Indicaciones de seguridad para el posicionamiento y la instalación



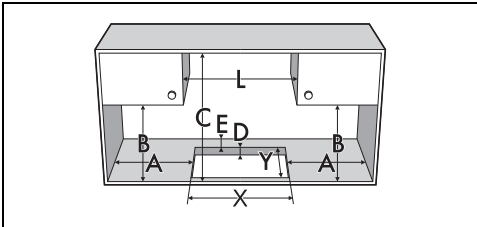
Vea Advertencias generales de seguridad.

- 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)



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



con marco:

L	X	Y
570	560	500
760	750	500

con borde biselado:

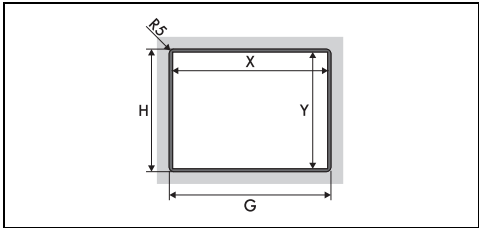
L	X	Y
300	270	490
600	565	490
770	745	490
900	850	490

con borde recto:

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

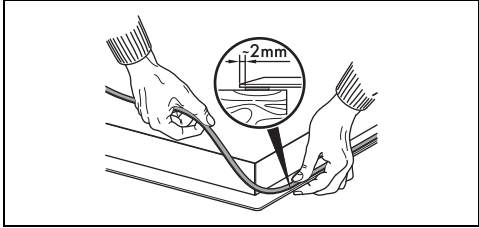
trabajo.

L	X	Y	G	H
600	565	490	604	514
770	745	490	774	514
900	865	490	904	514



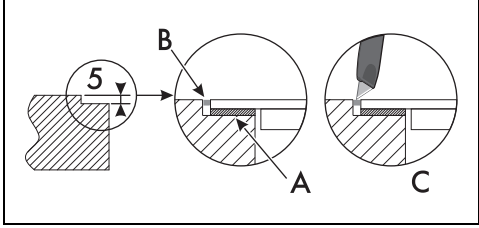
Junta de la encimera de cocción

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.

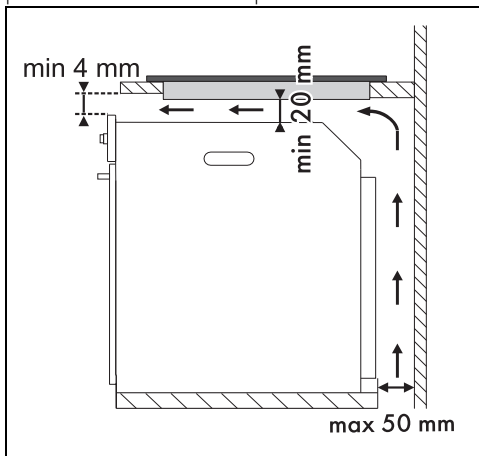
En caso de empotrado a ras, después de haber extendido sobre la superficie de vidrio la junta adhesiva (A) y de haber puesto y fijado la encimera de cocción, rellene los bordes con silicona aislante (B) y limpie el exceso. Si fuese necesario quitar la encimera, corte la silicona con un cutter antes de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



Empotrado

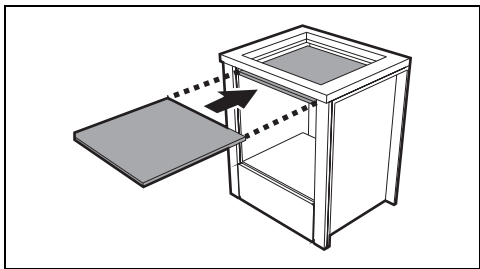
En compartimiento para empotrar el horno

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.

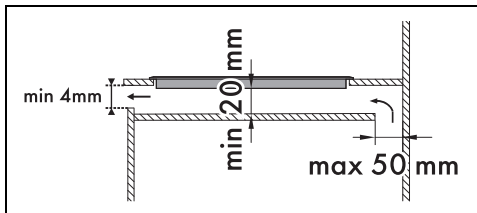


En compartimiento neutro o cajones

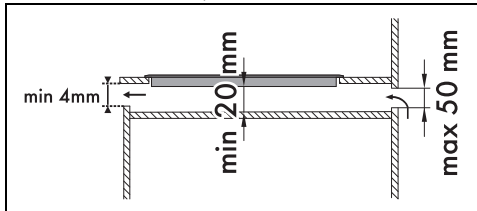
En caso de que haya otros muebles (paredes laterales, cajones, etc.), lavavajillas o frigoríficos bajo la encimera, se debe instalar un doble fondo de madera a una distancia mínima de 20 mm desde el lado inferior de la encimera para evitar contactos accidentales. El doble fondo solo debe poder extraerse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

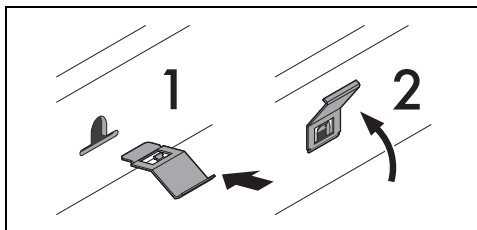
Fijación al mueble empotrado



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:

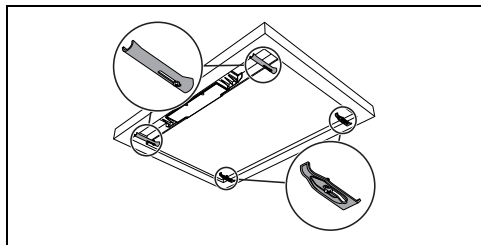
1. Introduzca las abrazaderas y encájelas horizontalmente con una ligera presión en el entallado correspondiente.
2. Gírelas hacia arriba para encajarlas definitivamente.



Bridas de fijación

Enrosque las abrazaderas de fijación en los orificios específicos situados a los lados del cárter inferior para fijar correctamente la

encimera de cocción a la estructura.



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

Conexión fija

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

Para los mercados de Australia y Nueva Zelanda:

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

Prueba

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

Para el instalador

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