

# Índice

<b>1 Advertencias</b>	<b>114</b>
1.1 Advertencias generales para la seguridad	114
1.2 Responsabilidad del fabricante	115
1.3 Función del aparato	115
1.4 Eliminación	115
1.5 Placa de identificación	116
1.6 Este manual de uso	116
1.7 Cómo leer el manual de uso	116
<b>2 Descripción</b>	<b>117</b>
2.1 Descripción general	117
<b>3 Uso</b>	<b>119</b>
3.1 Advertencias	119
3.2 Operaciones preliminares	120
3.3 Uso de la placa	120
<b>4 Limpieza y mantenimiento</b>	<b>127</b>
4.1 Advertencias	127
4.2 Limpieza de las superficies	127
4.3 Limpieza ordinaria semanal	127
4.4 Manchas de comida o restos	127
4.5 Qué hacer si...	128
<b>5 Instalación</b>	<b>129</b>
5.1 Conexión eléctrica	129
5.2 Indicaciones de seguridad	130
5.3 Entalladura de la superficie de trabajo	131
5.4 Empotrado	132
5.5 Bridas de fijación	134

Aconsejamos leer detenidamente este manual que contiene todas las indicaciones para mantener inalteradas las cualidades estéticas y funcionales del aparato adquirido.

Para más información sobre el producto: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)



# Advertencias

## 1 Advertencias

### 1.1 Advertencias generales para la seguridad

#### Daños a las personas

- Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante su uso.
- No tocar las resistencias durante su uso.
- Mantener alejados a los niños menores de 8 años en el caso de que no estén continuamente vigilados.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Durante el uso no apoyar sobre el aparato objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas.
- Apagar el aparato después de su uso.
- No intentar nunca apagar una llama/incendio con agua: apagar el aparato y cubrir la llama con una tapa o con una cubierta ignífuga.
- Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser efectuadas por niños sin vigilancia.
- La instalación y las operaciones de asistencia deben ser efectuadas por personal cualificado en el respeto de las normas vigentes.

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

#### Daños al aparato

- En las partes de vidrio no utilizar detergentes abrasivos o corrosivos (por ej. productos en polvo, quitamanchas y esponjitas metálicas).
- Utilizar eventualmente utensilios de madera o de plástico.
- No sentarse sobre el aparato.
- No utilizar chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No obstruir las aberturas ni las ranuras de ventilación y eliminación del calor.
- No dejar el aparato sin vigilancia durante las cocciones que puedan liberar grasas y aceites.
- No dejar objetos sobre las superficies de cocción.
- No utilizar nunca el aparato para calentar la vivienda.



## Para este aparato

- No colocar nada en el eventual sensor de presencia de ollas.
- Si está presente, quitar de la tapa los posibles líquidos que se hayan derramado antes de abrirlo.
- Antes de cerrar la tapa, dejar que se enfríe la placa de cocción.
- En caso de que se formen rajaduras, grietas, o si la superficie de cocción de vitrocerámica se rompiera, apagar inmediatamente el aparato. Desconectar la alimentación eléctrica y llamar al servicio de Asistencia Técnica.
- Los usuarios de marcapasos o de otros dispositivos similares deben asegurarse de que el funcionamiento de sus aparatos no se vea afectado por el campo inductivo, cuya gama de frecuencia está comprendida entre 20 y 50 kHz.
- Al respetar las disposiciones relativas a la compatibilidad electromagnética, la placa de cocción de inducción electromagnética pertenece al grupo 2 y a la clase B (EN 55011).

## 1.2 Responsabilidad del fabricante

El fabricante declina toda responsabilidad por daños sufridos por personas o cosas ocasionados por:

- uso del aparato distinto al previsto;
- no observancia de las prescripciones del manual de uso;
- alteración incluso de una sola parte del aparato;
- utilización de repuestos no originales.

## 1.3 Función del aparato

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

## 1.4 Eliminación



Este aparato debe desecharse separadamente de los otros residuos (directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE). El producto no contiene sustancias en cantidades tales como para ser consideradas peligrosas para la salud y el medio ambiente, en conformidad con las directivas europeas actuales.

Para desechar el aparato:

- Cortar el cable de alimentación eléctrica y quitarlo junto con la clavija.



### Tensión eléctrica Peligro de electrocución

- Desactivar la alimentación eléctrica general.
- Desconectar el cable de alimentación eléctrica de la instalación eléctrica.



# Advertencias

- Entregar el aparato que ha llegado al final de su vida útil a los centros adecuados de recogida selectiva de residuos eléctricos y electrónicos, o bien volver a entregarlo al vendedor en el momento de la compra de un aparato equivalente, en razón de uno a uno.

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

- Entregar los materiales del embalaje a los centros adecuados de recogida selectiva.



## Embalajes de plástico Peligro de asfixia

- No dejar sin custodia el embalaje ni partes del mismo.
- No permitir que los niños jueguen con las bolsas de plástico del embalaje.

## 1.5 Placa de identificación

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

## 1.6 Este manual de uso

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

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

## 1.7 Cómo leer el manual de uso

Este manual de uso utiliza las siguientes convenciones de lectura:

### Advertencias



Información general sobre este manual de uso, de seguridad y para la eliminación final.

### Descripción



Descripción del aparato y de sus accesorios.

### Uso



Información sobre el uso del aparato y de los accesorios, consejos para la cocción.

### Limpieza y mantenimiento



Información para limpiar correctamente el aparato y para su mantenimiento.

### Instalación



Información para el técnico cualificado: instalación, arranque y prueba.



Advertencia de seguridad



Información



Sugerencia

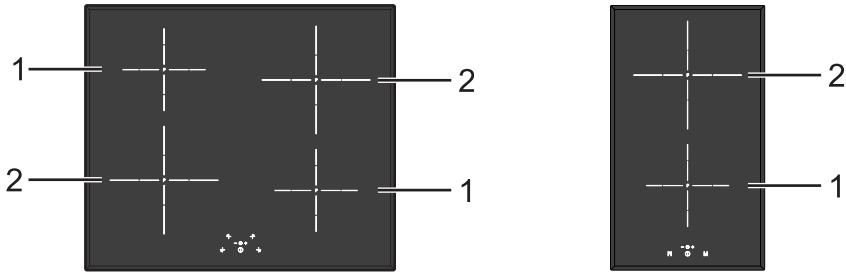
1. Secuencia de instrucciones de uso.

- Instrucción de uso individual.



## 2 Descripción

### 2.1 Descripción general



Zona	Diámetro Externo (mm)	Diámetro interno (mm)	Potencia máx. absorbida	Potencia absorbida en función power (W) *
1	160	100	1300	1400
2	210	100	2300	3000

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



### Ventajas de la cocción por inducción



La placa de cocción está dotada de un generador por inducción para cada zona de cocción. Cada generador situado bajo la superficie de cocción de vitrocerámica origina un campo electromagnético que induce una corriente térmica sobre la base de la olla. En la zona de cocción por inducción el calor ya no se transmite, sino que es creado directamente dentro del recipiente por las corrientes inductivas.

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



## 3 Uso

### 3.1 Advertencias



#### Temperatura elevada Peligro de quemaduras

- Protegerse las manos con guantes térmicos durante el uso.
- No tocar o limpiar la superficie de la placa de cocción durante su funcionamiento o cuando los testigos del calor residual están encendidos.
- No poner ollas o sartenes vacías sobre las zonas de cocción encendidas.
- No permitir que los niños menores de 8 años se acerquen al aparato durante su funcionamiento.
- Activar el bloqueo de las teclas en presencia de niños o animales domésticos capaces de alcanzar la placa de cocción.
- Después de su uso, apagar las zonas de cocción que permanecen muy calientes durante un cierto periodo de tiempo después de su apagado. No tocar las superficies de la placa de cocción.



#### Temperatura elevada Peligro de incendio o explosión

- No utilizar o dejar materiales inflamables en las proximidades del aparato o directamente debajo de la placa de cocción.
- No utilizar alimentos enlatados, envases cerrados, recipientes y envases de plástico para la cocción.
- No dejar el aparato sin vigilancia durante las cocciones que puedan liberar grasas y aceites.
- En caso de rajas, grietas o imposibilidad de apagar el aparato, desconectar la alimentación eléctrica y llamar al Servicio de Asistencia.



#### Uso incorrecto Riesgo de daños a las superficies

- No utilizar la placa de cocción si en el eventual horno instalado bajo la misma está en curso el proceso de pirólisis.
- No apoyar ollas con el fondo no perfectamente plano y regular.
- Evitar que objetos sólidos y pesados caigan sobre la superficie estropeando la superficie de cocción.
- En caso de rajas o grietas, apagar inmediatamente el aparato, desconectar la alimentación eléctrica y llamar al Servicio de Asistencia.
- No utilizar la placa de cocción como superficie de apoyo.



## 3.2 Operaciones preliminares

Para eliminar la posible humedad acumulada durante las elaboraciones de fábrica, para un correcto funcionamiento de los circuitos electrónicos y del panel de mandos:

1. Quitar la película protectora de las superficies externas del aparato y de los accesorios.
2. Quitar las posibles etiquetas (a excepción de la placa con los datos técnicos).
3. Colocar una olla llena de agua sobre cada una de las zonas de cocción delanteras y encenderlas a la máxima potencia durante al menos 30 minutos.
4. Una vez transcurridos los 30 minutos, apagar las zonas de cocción delanteras y repetir la operación en las zonas de cocción traseras y en la eventual zona de cocción central.
5. En el caso de que, después de llevar a cabo dichas operaciones, los mandos no funcionasen correctamente, podría ser necesario prolongar las operaciones hasta que la humedad se evapore completamente.

## 3.3 Uso de la placa



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

Todos los mandos y los controles del aparato están ubicados en el panel frontal. El uso de la placa de cocción de inducción se lleva a cabo mediante las teclas de sensor Touch-Control. Tocar ligeramente un símbolo de la superficie de vitrocerámica. Cada toque correcto es confirmado por una señal acústica.



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



Incremento: aumenta el nivel de potencia o el tiempo de cocción.



Decremento: disminuye el nivel de potencia o el tiempo de cocción.



Zona anterior izquierda



Zona posterior izquierda



Zona posterior derecha



Zona anterior derecha



Zona posterior



Zona anterior





### Recipientes a utilizar para la cocción por inducción


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

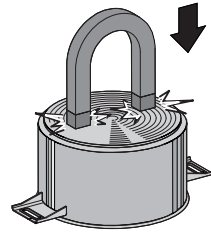
#### Recipientes adecuados:

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

#### Recipientes no adecuados:

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

Para verificar que la olla sea adecuada basta con acercarse un imán al fondo: si este es atraído, la olla es adecuada para la cocción por inducción. Si no se dispone de un imán se puede meter en el recipiente una pequeña cantidad de agua; colocar en una zona de cocción y poner en marcha la placa. Si en la pantalla aparece el símbolo , significa que la olla no es adecuada.



Utilizar exclusivamente recipientes con el fondo perfectamente plano, adecuados para las placas de inducción. La utilización de ollas con el fondo irregular podría comprometer la eficacia del sistema de calentamiento hasta impedir la detección de la olla en la placa.



## Limitación de la duración de la cocción

La placa de cocción dispone de un dispositivo automático que limita la duración de su funcionamiento.

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

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

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

## Protección contra el sobrecalentamiento

Si se utiliza la placa de cocción a la máxima potencia durante un largo período de tiempo, los dispositivos electrónicos de la misma pueden tener dificultad para enfriarse si la temperatura del ambiente es elevada.

Para evitar que en los dispositivos electrónicos se formen temperaturas demasiado elevadas, la potencia de la zona de cocción disminuye automáticamente.

## Consejos prácticos para el ahorro energético

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



- Cuando se compra una olla verificar si el diámetro indicado se refiere al fondo o a la parte superior del recipiente, porque éste último es casi siempre mayor que el del fondo.
- Cuando se preparan platos con largos tiempos de cocción, se puede ahorrar tiempo y energía utilizando una olla a presión, la cual permite además conservar las vitaminas contenidas en los alimentos.
- Asegurarse de que la olla a presión contenga suficiente líquido, porque el sobrecalentamiento provocado por la falta de éste podría dañar la olla y la zona de cocción.
- Si es posible, cubrir siempre las ollas con una tapa adecuada.
- Elegir la olla adecuada a la cantidad de alimento a cocinar. Una olla grande, pero semivacía comporta un derroche de energía.



Si la placa de cocción y el horno son utilizados al mismo tiempo, en determinadas condiciones podría ser superado el límite máximo de potencia utilizable por la propia instalación eléctrica.





## Niveles de potencia

La potencia de la zona de cocción puede regularse en varios niveles. En el cuadro pueden encontrar las indicaciones relativas a los diversos tipos de cocción.

Nivel de potencia	Adecuado para:
0	Posición OFF
1 - 2	Cocción de pequeñas cantidades de alimentos (potencia mínima)
3 - 4	Cocción
5 - 6	Cocinado de grandes cantidades de alimentos, asado de piezas más grandes
7 - 8	Asar, sofrito con harina
9	Asar
p *	Asar / Dorar, cocer (potencia máxima)

\*ver función booster.

## Encendido/apagado de la placa de cocción




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




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

## Encendido de la zona de cocción


Después de haber encendido la placa de cocción:

1. Seleccionar la zona de cocción a activar mediante las teclas de selección de zona adecuadas ( ej. zona de cocción posterior derecha).
2. Mediante las teclas  y  seleccionar la potencia de cocción de 1 a 9 o bien habilitar la función, véase "Función Power".

## Apagado de la zona de cocción

1. Seleccionar la zona de cocción a apagar mediante las teclas de selección de la zona.
2. Mediante la tecla  poner a 0 (cero) el valor de la potencia.




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

## Calor residual



**Uso incorrecto**  
**Peligro de quemaduras**

- Prestar mucha atención a los niños, porque difícilmente pueden ver la indicación de calor residual. Después de su uso las zonas de cocción permanecen muy calientes durante un cierto periodo de tiempo, incluso si están apagadas. Evitar que los niños apoyen las manos.

Después de apagar la zona de cocción, si la zona está todavía caliente la pantalla mostrará el símbolo . Cuando la temperatura disminuya por debajo de los 60°C el símbolo ya no se mostrará.



## Función Power



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

Después de haber activado la zona de cocción correspondiente:

1. Pulsar la tecla **+** para alcanzar el nivel de potencia 9.
2. Pulsar posteriormente la tecla **+**, en la pantalla se mostrará el símbolo **P**.

Para desactivar la función power pulsar la tecla **0**.



Sólo en las zonas de cocción anterior izquierda y posterior derecha:

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

## Temporizador cuentaminutos



Con esta función es posible programar un temporizador cuentaminutos que emitirá una señal acústica al final del tiempo deseado (de 1 a 99 minutos).

Después de haber activado la placa de cocción:

1. Pulsar al mismo tiempo las teclas **+** y **=**, se mostrará **00**.
2. Seleccionar el tiempo deseado en minutos mediante las teclas **+** y **=** (mantener pulsadas las teclas para obtener un avance rápido). Se mostrarán una serie de puntitos parpadeantes que indican el conteo.



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



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

3. Al terminar el tiempo ajustado previamente, la placa de cocción avisará al usuario con una serie de señales acústicas. Para interrumpir este aviso es suficiente pulsar cualquier tecla.



Para desactivar el temporizador cuentaminutos durante el conteo es necesario poner a cero su valor con la tecla **=**. Cuando aparezca **00** en la pantalla, el temporizador se desactivará.



## Temporizador con apagado automático de la zona de cocción



Esta función permite programar el apagado automático de cada una de las zonas de cocción al final de un periodo de tiempo (de 1 a 99 minutos).

1. Si la zona de cocción no es seleccionada, pulsar al mismo tiempo las teclas y , se mostrará el mensaje .
2. Pulsar de nuevo las teclas y , (si al menos una zona de cocción está activa) se encenderá un puntito luminoso que indica la zona que se está temporizando.
3. Seleccionar el tiempo para el apagado automático mediante las teclas y (mantenerlas pulsadas para un avance rápido), o seleccionar otra zona mediante las teclas y .



Si el temporizador es activado sin ninguna zona de cocción activa, se comportará como un temporizador cuentaminutos.

4. Pulsar al mismo tiempo las teclas y , hasta que aparezca un puntito luminoso debajo de la pantalla, correspondiente a la zona para la cual se desea modificar el tiempo ajustado. Una vez seleccionada esta zona, mediante las teclas o es posible modificar el tiempo seleccionado previamente.

5. Al terminar el tiempo ajustado, la placa de cocción desactivará la zona de cocción y avisará al usuario con una serie de señales acústicas. Para interrumpir este aviso es suficiente pulsar cualquier tecla.

## Bloqueo de los mandos

Después de haber activado la placa de cocción:

1. pulsar al mismo tiempo las teclas y / .
2. Después de la señal acústica de confirmación pulsar la tecla / .

Los mandos ahora están bloqueados y se mostrará en las pantallas.



Una falta de tensión de red provoca la desactivación del bloqueo de los mandos.

Para desbloquear los mandos:

1. Pulsar las teclas y / al mismo tiempo,
2. después de la señal acústica de confirmación pulsar la tecla .



## Gestión de la potencia

Para optimizar los consumos, los grupos formados por dos placas no pueden suministrar más que una determinada potencia máxima. La tarjeta electrónica procederá a limitar el nivel de potencia máximo seleccionable de la segunda zona activada.

- No es posible activar todas las zonas al mismo tiempo.
- La prioridad de la gestión de la potencia viene dada por la última zona ajustada.
- Por motivos de gestión de potencia, si ha sido activada la placa anterior izquierda no será posible activar la placa posterior derecha o viceversa.

## Gestión de la potencia

La placa de cocción está dotada de un módulo de gestión de la potencia que optimiza/limita su consumo. Si los niveles de potencia totales ajustados, superan el límite máximo permitido, la tarjeta electrónica procederá automáticamente a gestionar la potencia suministrada de las placas.

El módulo trata de mantener los niveles máximos de potencia suministrables. En la pantalla se muestran los niveles ajustados por la gestión automática.

El parpadeo de una potencia indica que será limitada automáticamente a un nuevo valor seleccionado por el módulo de gestión de potencia.

## Cuadro de guía de cocción

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

Nivel de potencia	Adecuado para:
1 - 2	Calentar comidas, mantener en ebullición pequeñas cantidades de agua y batir salsas a base de yema de huevo o mantequilla.
3 - 4	Cocer alimentos sólidos y líquidos, mantener en ebullición agua, descongelar los alimentos congelados, tortillas de 2-3 huevos, guisados de fruta y verdura y cocciones variadas.
5 - 7	Cocer carnes, pescados y verduras estofadas, guisados con mayor o menor cantidad de agua, preparar mermeladas, etc.
8-9	Asados de carne o pescado, filetes, hígado, dorado de carnes y pescados, huevos, etc.
P	Freír en aceite patatas, etc., poner rápidamente en ebullición el agua.



La prioridad viene dada por la última zona ajustada.



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



## 4 Limpieza y mantenimiento

### 4.1 Advertencias



Uso incorrecto

**Riesgo de daños a las superficies**

- No utilizar chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No derramar azúcar o mezclas dulces en la placa durante la cocción.
- No apoyar materiales o sustancias que podrían fundirse (plástico o papel de aluminio) durante la cocción.
- Mantener siempre limpias y no apoyar objetos de ningún tipo sobre las teclas sensor.
- No utilizar en las partes de acero o tratadas en su superficie con acabados metálicos (por ej. anodizaciones, niquelados, cromados), productos para la limpieza que contengan cloro, amoníaco o lejía.
- En las partes de vidrio no utilizar detergentes abrasivos o corrosivos (por ej. productos en polvo, quitamanchas y esponjitas metálicas). Utilizar eventualmente utensilios de madera o de plástico.

### 4.2 Limpieza de las superficies

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

### 4.3 Limpieza ordinaria semanal

Limpiar y cuidar la placa de cocción una vez a la semana con un producto normal para la limpieza del vidrio. Respetar siempre las indicaciones del fabricante. La silicona contenida en estos productos genera una película protectora hidrorrepelente y contra la suciedad. Todas las manchas quedan sobre la película y, por tanto, pueden ser eliminadas con facilidad. Secar después la superficie con un paño limpio. Tener cuidado de que no queden restos de detergentes sobre la superficie de cocción, porque tendrían una reacción agresiva cuando se caliente y podrían modificar la estructura de la misma.

### 4.4 Manchas de comida o restos

Las posibles manchas claras causadas por el uso de ollas con fondo de aluminio pueden eliminarse con un paño húmedo impregnado en vinagre.

En caso de que después de la cocción quedaran residuos quemados, quitarlos, enjuagar con agua y secar bien con un paño limpio.

**Los granos de arena** que pueden haberse caído sobre la placa de cocción durante la limpieza de ensalada o de patatas, podrían arañarla cuando se desplazan las ollas.

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



## Limpeza y mantenimiento

**Los cambios cromáticos** no influyen en el funcionamiento y en la estabilidad del vidrio. De hecho no se trata de modificaciones del material de la placa de cocción, sino de simples restos no eliminados que se han carbonizado.

Se pueden formar **superficies brillantes** debidas al roce de los fondos de las ollas, especialmente si son de aluminio, y al uso de detergentes no apropiados. Es difícil quitarlos mediante el uso de productos normales para la limpieza. Puede ser necesario repetir la limpieza varias veces. El uso de detergentes agresivos, o la fricción con el fondo de las ollas, podrían deslustrar con el tiempo las decoraciones de la placa de cocción y podrían contribuir a la formación de manchas.

### 4.5 Qué hacer si...

La placa de cocción no funciona:

- Controlar que la placa de cocción esté conectada y que el interruptor general esté activado.
- Controlar que no se produzcan interrupciones de corriente.
- Controlar que no haya saltado el fusible. En este caso sustituir el fusible.
- Controlar que no haya saltado el interruptor magnetotérmico de la instalación doméstica. En este caso, reactivar el interruptor.

Los resultados de la cocción no son satisfactorios:

- Controlar que la temperatura de cocción no sea demasiado alta o demasiado baja.

La placa de cocción produce humo:

- Dejar que se enfríe y limpiar la placa de cocción una vez que se haya terminado la cocción.
- Controlar que la comida no haya salido fuera y eventualmente utilizar un recipiente más grande.

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

- Llamar al Servicio de Asistencia o a un electricista.

Aparecen roturas o grietas en la placa de cocción:

- Apagar inmediatamente el aparato, desconectar la alimentación eléctrica y llamar al Servicio de Asistencia.





## 5 Instalación

### 5.1 Conexión eléctrica



**Tensión eléctrica**  
**Peligro de electrocución**

- La conexión eléctrica debe ser efectuada por personal técnico cualificado.
- Dotarse de dispositivos de protección individual.
- Es obligatorio efectuar la conexión a tierra según las modalidades referidas en las normas de seguridad de la instalación eléctrica.
- Desactivar la alimentación eléctrica general
- No tirar nunca del cable para quitar el enchufe.
- Utilizar cables resistentes a una temperatura de al menos 90°C de tipo H05V2V2-F.
- El par de apriete de los tornillos de los conductores de alimentación de la bornera debe ser de 1,5-2 Nm.

### Información general

Comprobar que las características de la red eléctrica son adecuadas a los datos indicados en la placa.

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

No extraer nunca esta placa.

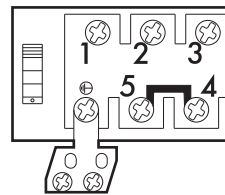
Realizar la conexión a tierra con un cable por lo menos de 20 mm más largo que los demás.

El aparato puede funcionar en los siguientes modos:

Tipo de placa (cm)	Tipo de conexión	Tipo de cable
30	220-240 V 1N~	de tres polos 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
60	220-240 V 1N~ 1 2 3 4 5 ⊕ 	de tres polos 3 x 4 mm <sup>2</sup>
	380-415 V 2N~ 1 2 3 4 5 ⊕ 	de cuatro polos 4 x 4 mm <sup>2</sup>

### Modelos de 60 cm:

El esquema que se muestra más abajo muestra la bornera de alimentación vista desde abajo, sin ningún cable conectado. La conexión entre los bornes **4** y **5** debe estar siempre presente.





# Instalación

## Conexión fija

Prever un dispositivo de interrupción omnipolar en conformidad con las normas de instalación en la línea de alimentación.

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

## Conexión con clavija y enchufe

Controlar que la clavija y el enchufe son del mismo tipo.

Evitar el uso de reducciones, adaptadores o derivadores, ya que podrían provocar calentamientos o quemaduras.



Pasar el cable de alimentación a la parte trasera del mueble. Tener cuidado de que no entre en contacto con la parte inferior de la placa de cocción o con un eventual horno empotrado bajo ésta.



Tener cuidado si se conectan aparatos eléctricos adicionales. Los cables de conexión no deben entrar nunca en contacto con las zonas de cocción calientes.

## Prueba

Al finalizar la instalación, efectuar una breve prueba. En caso de que no funcione, después de haberse asegurado de haber seguido correctamente las instrucciones, desconectar el aparato de la red eléctrica y llamar al Servicio de Asistencia.

## 5.2 Indicaciones de seguridad



**Formación de calor durante el funcionamiento del aparato**  
**Riesgo de incendio**

- Controlar que el material del mueble es resistente al calor.
- Controlar que el mueble dispone de las aberturas requeridas.
- No obstruir en ningún tipo de instalación la rejilla de ventilación colocada antes del producto.

Enchapados, colas o revestimientos plásticos en los muebles adyacentes deben ser termorresistentes ( $>90^{\circ}\text{C}$ ), en caso contrario podrían deformarse con el tiempo.

La distancia mínima que hay que observar entre las campanas de aspiración y la superficie de cocción debe corresponder como mínimo a la indicada en las instrucciones de montaje de la campana de aspiración.

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



## 5.3 Entalladura de la superficie de trabajo

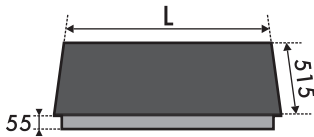


La siguiente intervención necesita una obra de albañilería y/o de carpintería y por tanto tiene que ser llevada a cabo por un técnico competente.

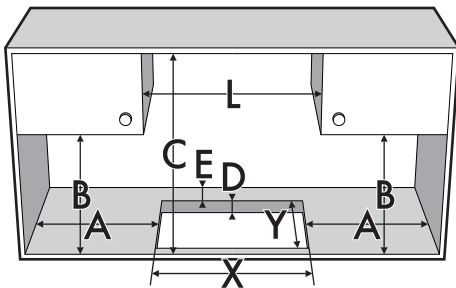
La instalación puede realizarse sobre materiales diversos, como mampostería, metal, madera maciza y madera revestida de laminados plásticos, siempre que sean resistentes al calor (>90°C).

Practicar una abertura en la superficie de trabajo del mueble con las dimensiones indicadas.

### Dimensiones de empotrado de la placa placa con bisel

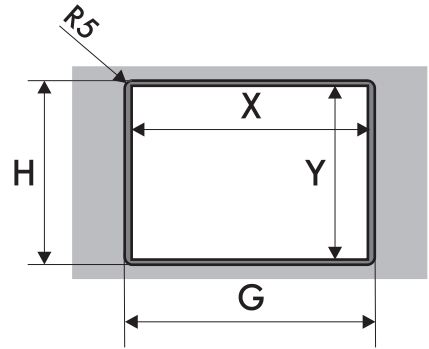


L (mm)	X (mm)	Y (mm)
300	270	490
600	555 - 560	478 - 482



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

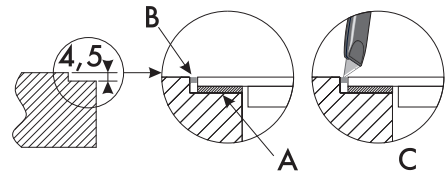
### Dimensiones de empotrado de la placa a ras



L (mm)	X (mm)	Y (mm)	G (mm)	H (mm)
300	270	490	304	519
600	555 - 560	478 - 482	604	519

Después de haber extendido sobre la superficie de vidrio la junta adhesiva (A) y después de haber puesto y embreadado la placa de cocción, rellenar los bordes con silicona aislante (B) y limpiar su posible exceso.

Si se hace necesario quitar la placa de cocción, cortar la silicona con un cutter antes de intentar quitarla (C).



ES



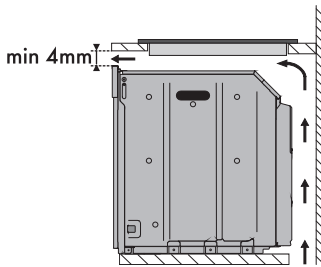
# Instalación

## 5.4 Empotrado

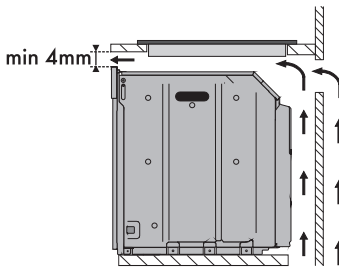
### En compartimento para empotrar el horno

La distancia entre la placa de cocción y los muebles de cocina o los aparatos empotrados debe garantizar una ventilación suficiente y una suficiente descarga del aire.

Si está instalada sobre un horno es necesario dejar un espacio entre el fondo de la placa de cocción y la parte del producto instalado debajo.



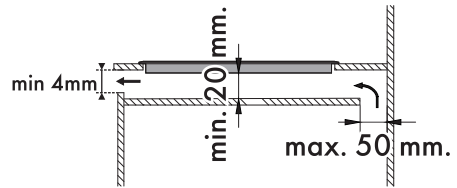
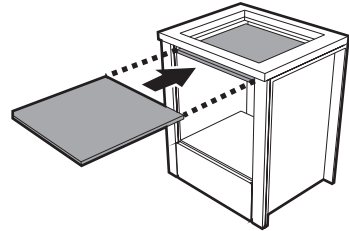
con abertura en el fondo



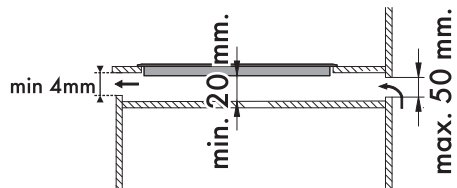
con abertura en el fondo y en la parte trasera

### En compartimento neutro o cajones

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



con abertura en el fondo



con abertura en la parte trasera



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

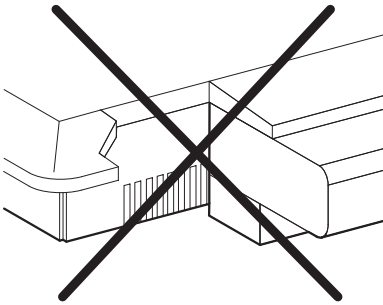
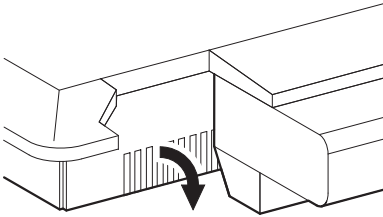
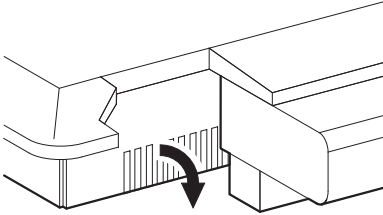


En caso de no instalar el doble fondo de madera, el usuario puede entrar en contacto accidentalmente con partes cortantes o calientes.



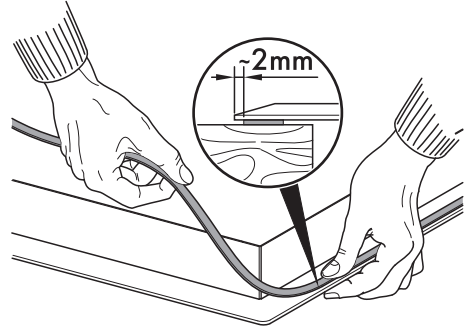
## Ventilación

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



## Junta de la placa de cocción

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

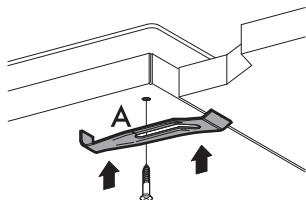


No fijar la placa de cocción con silicona. Si es necesario, no permitiría eliminarla de la placa de cocción sin dañarla.



## 5.5 Bridas de fijación

Atornillar las bridas de fijación (A) en los orificios correspondientes situados a los lados del cárter inferior para fijar correctamente la placa de coacción a la estructura.



Una fijación demasiado apretada podría tensionar el vidrio y causar su rotura.