

1 Advertencias	124
1.1 Advertencias generales para la seguridad	124
1.2 Responsabilidad del fabricante	125
1.3 Función del aparato	125
1.4 Eliminación	125
1.5 Placa de identificación	126
1.6 Este manual de uso	126
1.7 Cómo leer el manual de uso	126
2 Descripción	127
2.1 Descripción general	127
2.2 Panel de mandos	128
2.3 Ventajas de la cocción por inducción	129
3 Uso	130
3.1 Advertencias	130
3.2 Uso correcto de la placa	131
3.3 Principios de funcionamiento	132
3.4 Operaciones preliminares	133
3.5 Uso de la placa	134
3.6 Consejos prácticos para el ahorro energético	139
4 Limpieza y mantenimiento	140
4.1 Advertencias	140
4.2 Limpieza de las superficies	140
4.3 Limpieza ordinaria semanal	140
4.4 Manchas de comida o restos	140
4.5 Qué hacer si...	141
4.6 Códigos de error	141
5 Instalación	142
5.1 Conexión eléctrica	142
5.2 Indicaciones de seguridad	143
5.3 Entalladura de la superficie de trabajo	144
5.4 Empotrado	144
5.5 Abrazaderas de fijación	146

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



Advertencias

1 Advertencias

1.1 Advertencias generales para la seguridad

Daños a las personas

- Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante su uso.
- No toque las resistencias durante su uso.
- Mantenga alejados a los niños menores de 8 años en el caso de que no estén continuamente vigilados.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Durante el uso del mismo no apoye sobre el aparato objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas.
- Apague el aparato después de su uso.
- No intente nunca apagar una llama/incendio con agua: apague el aparato y cubra 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 modifique el aparato.
- No introduzca objetos metálicos puntiagudos (cubiertos o utensilios) en las ranuras.
- No intente nunca reparar el aparato personalmente o sin acudir a un técnico cualificado.
- Si se dañara el cable de alimentación eléctrica, póngase inmediatamente en contacto con el servicio de asistencia técnica que se ocupará de sustituirlo.

Daños al aparato

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



Para este aparato

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

1.2 Responsabilidad del fabricante

El fabricante 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:

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



Tensión eléctrica Peligro de electrocución

- Desactive la alimentación eléctrica general.
- Desconecte el cable de alimentación eléctrica de la instalación eléctrica.



Advertencias

- Entregue el aparato en los centros adecuados de recogida selectiva de residuos eléctricos y electrónicos, o bien vuelva 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.

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



Embalajes de plástico Peligro de asfixia

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

1.5 Placa de identificación

La placa de identificación lleva los datos técnicos, el número de matrícula y 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, lea detenidamente el presente manual de uso.

1.7 Cómo leer el manual de uso

Este manual de uso utiliza las siguientes convenciones de lectura:

Advertencias



Información general sobre este manual de uso, 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

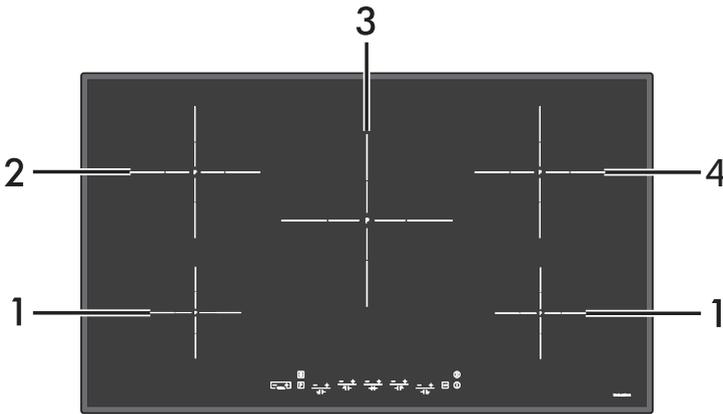
1. Secuencia de instrucciones de uso.

- Instrucción de uso individual.



2 Descripción

2.1 Descripción general



Zona	Diámetro Externo (mm)	Diámetro interno (mm)	Potencia máx. absorbida (W)*	Potencia absorbida en función Power (W)*
1	145	100	1400	2200
2	180	100	1850	3000
3	270	120	2600	3700
4	210	100	2300	3700

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



Descripción

2.2 Panel de mandos

i 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 inducción se lleva a cabo mediante las teclas de sensor Touch-Control.

Toque ligeramente un símbolo de la superficie de vitrocerámica.

Cada toque correcto es confirmado por una señal acústica.

La tabla siguiente muestra los mandos disponibles en la placa y una breve descripción de los mismos.

Mando	Descripción
	Timer (temporizador): activa las funciones Minutero y Cocción programada.
	Activa las funciones especiales de la placa: Melting, Keep Warm y Simmering.
	Activa la función Power.
	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 central.
	Zona posterior derecha.
	Zona anterior derecha.
	Bloqueo de los mandos: bloquea las teclas de la placa.
	Pone en pausa la placa:
	On/Off: enciende o apaga la placa de cocción.



2.3 Ventajas de la cocción por inducción



La placa 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 en la base de la olla. En la zona de cocción por inducción el calor ya no se transmite, sino que es creado directamente dentro del recipiente por las corrientes inductivas.

- Ahorro de energía gracias a la transmisión directa de la energía a la olla (son necesarios recipientes adecuados de materiales magnetizables) con respecto a la cocción eléctrica tradicional.
- Mayor seguridad gracias a la transmisión de energía sólo al recipiente apoyado sobre la placa.
- Elevado rendimiento en la transmisión de energía desde la zona de cocción a la base de la olla.
- Rápida velocidad de calentamiento.
- 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

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



Temperatura elevada Peligro de incendio o explosión

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



Uso incorrecto Riesgo de daños a las superficies

- No utilice la placa si en el eventual horno instalado bajo la misma está en curso el proceso de pirólisis.
- No apoye ollas con el fondo no perfectamente plano y regular.
- Evite que objetos sólidos y pesados caigan en la superficie estropeando la superficie de cocción.
- No la utilice como superficie de apoyo.



3.2 Uso correcto de la placa

Recipientes a utilizar para la cocción por inducción

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

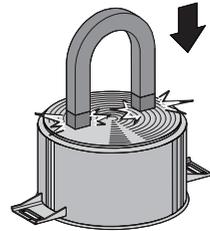
Recipientes adecuados:

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

Recipientes no adecuados:

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

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



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



3.3 Principios de funcionamiento

Limitación de la duración de la cocción

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

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

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

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

Protección contra el sobrecalentamiento

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

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

Calor residual



Uso incorrecto Peligro de quemaduras

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

Si después de su uso la zona de cocción está todavía caliente, la pantalla muestra el símbolo **H** en correspondencia con la zona de cocción.

El símbolo se apaga cuando la temperatura de la zona de cocción desciende por debajo de los 40°C.



El símbolo **H** permanece encendido incluso cuando la placa se apaga.

Tabla de guía de cocción

La potencia de la zona de cocción puede regularse en varios niveles.

La tabla siguiente muestra los valores de potencia disponibles y la indicación del tipo de alimento a preparar.



Los valores pueden variar según la cantidad de alimento y el gusto del consumidor.



Nivel de potencia	Adecuado para
0	Posición OFF
1 - 2	Calentar comidas, mantener en ebullición pequeñas cantidades de agua, batir salsas a base de yema de huevo o mantequilla.
3 - 4	La cocción de comidas sólidas y líquidas, mantener en ebullición agua, descongelar congelados, tortillas de 2-3 huevos, guisados a base de fruta y verdura, cocciones varias.
5 - 7	La cocción de carnes, pescados y verduras estofadas, guisados con mayor o menor cantidad de agua, preparar mermeladas, etc.
8-9	Asados de carne o pescado, filetes, hígado, dorado de carnes y pescados, huevos, etc.
	Freír en aceite patatas, etc., poner rápidamente en ebullición el agua.
	Poner rápidamente a hervir el agua.
	Descongelar comidas
	Mantener calientes comidas ya cocinadas.
	Mantener en ebullición el agua contenida en la olla.

3.4 Operaciones preliminares

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

1. Quite la película protectora de las superficies externas del aparato y de los accesorios.
2. Quite las posibles etiquetas (a excepción de la placa con los datos técnicos).
3. Coloque una olla llena de agua en cada una de las zonas de cocción delanteras y enciéndalas a la máxima potencia durante al menos 30 minutos.
4. Una vez transcurridos los 30 minutos, apague las zonas de cocción delanteras y repita 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.



3.5 Uso de la placa

Para encender la placa:

- Mantenga pulsada la tecla **On/Off**  durante al menos 1 segundo.

Para apagar la placa:

- Mantenga pulsada la tecla **On/Off**  durante al menos 2 segundos.



La placa se apaga automáticamente en unos segundos si no se activa ninguna zona de cocción.

Activación de la zona de cocción

Después de haber encendido la placa:

- Pulse las teclas  y  de la zona de cocción deseada para seleccionar la potencia de cocción (de **1** a **9**).

Desactivación de la zona de cocción

- Pulse la tecla  para poner a **0** (cero) el valor de la potencia.



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

Selección rápida



Mediante esta función es posible programar rápidamente la zona de cocción a la máxima potencia.

Después de haber encendido la placa de cocción:

- Pulse una vez la tecla  de la zona de cocción deseada. Se ajusta el nivel de potencia **9**.

Acelerador



Con esta función es posible utilizar la máxima potencia suministrable de la zona de cocción hasta lograr la ebullición del líquido presente en la olla.

Para activar el Acelerador, después de haber encendido la placa:

1. Pulse la tecla  de la zona de cocción deseada hasta alcanzar el nivel de potencia **9**.
2. Pulse de nuevo la tecla . En la pantalla parpadean el símbolo  y la indicación del nivel de potencia **9**.
3. Pulse la tecla  de la zona de cocción para ajustar un nivel de potencia de **1** a **8**. En la pantalla parpadean el símbolo  y la indicación del nivel de potencia ajustado.



Cuando el líquido presente en la olla hierve, la zona de cocción pasa automáticamente al nivel de potencia ajustado.

Para desactivar el Acelerador:

- Pulse la tecla  de la zona de cocción correspondiente.



Función Power

i Mediante esta función es posible utilizar la máxima potencia suministrable de la zona de cocción durante un máximo de 10 minutos..

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

1. Pulse la tecla **P**. En la pantalla parpadea un led sobre la tecla **P**.
2. Pulse la tecla **+** o **-** de la zona de cocción deseada. La pantalla muestra el símbolo **P** en la zona de cocción activada. Pasados 10 minutos el nivel de potencia de la zona de cocción baja automáticamente al nivel de potencia 9.

Para desactivar la función Power:

- Pulse la tecla **-** de la zona de cocción correspondiente. La zona de cocción pasa automáticamente al nivel de potencia 9.

Función Melting

i Con esta función es posible descongelar los alimentos.

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

1. Pulse una vez la tecla **S**. En la pantalla parpadea un led sobre la tecla **S**.
2. Pulse la tecla **+** o **-** de la zona de cocción deseada. La pantalla muestra el símbolo **M** en la zona de cocción activada.

Para desactivar la función Melting:

- Pulse la tecla **+** o **-** de la zona de cocción correspondiente.



Función Keep warm



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

Para activar la función Keep warm, después de haber encendido la placa:

1. Pulse dos veces la tecla . En la pantalla parpadea un led al lado de la tecla .
2. Pulse la tecla  o  de la zona de cocción deseada. La pantalla muestra el símbolo  en la zona de cocción activada.

Para desactivar la función Keep warm:

- Pulse la tecla  o  de la zona de cocción correspondiente.

Función Simmering



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

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

1. Pulse tres veces la tecla . En la pantalla parpadean dos leds sobre la tecla .
2. Pulse la tecla  o  de la zona de cocción deseada. La pantalla muestra el símbolo  en la zona de cocción activada.

Para desactivar la función Simmering:

- Pulse la tecla  o  de la zona de cocción correspondiente.



Función Pausa



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

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

- Mantenga pulsada la tecla . La pantalla muestra un led sobre la tecla  y el símbolo  en todas las zonas de cocción.



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

Todas las zonas de cocción se apagan.

Para desactivar la función Pausa:

1. Pulse la tecla .
2. Pulse la tecla  o  de una zona de cocción activa anteriormente. Las zonas de cocción activas anteriormente vuelven a funcionar al nivel de potencia ajustado.



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

Bloqueo de mandos



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

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

- Mantenga pulsada durante 3 segundos la tecla . La pantalla muestra un led sobre la tecla .



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

Para desactivar el Bloqueo de mandos:

- Mantenga pulsada durante 3 segundos la tecla . El led situado sobre la tecla  se apaga.



Minutero



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

Para activar el Minutero, después de haber encendido la placa:

1. Pulse al mismo tiempo las teclas del temporizador . La pantalla muestra el indicador de tiempo . Un led parpadeante situado debajo del indicador de tiempo indica la activación de la función.
2. Pulse las teclas  o  del temporizador para programar el minutero (manténgalas pulsadas para un avance rápido). Tras algunos segundos desde la última selección el led de al lado del indicador de tiempo se apaga  y se pone en funcionamiento el Minutero.



El uso del minutero 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.

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

Para desactivar la alarma sonora:

- Pulse una tecla cualquiera de la placa.



Para desactivar el temporizador minutero durante el conteo es necesario poner a cero su valor con la tecla  del temporizador.

Cocción temporizada



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).

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

1. Mantenga pulsadas al mismo tiempo las teclas del temporizador . La pantalla muestra el indicador de tiempo . Un led situado sobre el indicador de tiempo muestra en secuencia las zonas de cocción activas que es posible seleccionar.
2. Suelte las teclas del temporizador  cuando el indique la zona de cocción deseada.
3. Pulse las teclas  o  del temporizador para programar el tiempo de actividad en minutos de la zona de cocción seleccionada (manténgalas pulsadas para un avance rápido). El led situado sobre el indicador de tiempo parpadea. Tras algunos segundos el led de al lado del indicador de tiempo se apaga  y se pone en funcionamiento la Cocción temporizada.



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

Al terminar el tiempo ajustado una alarma sonora avisa al usuario y la zona de cocción se apaga automáticamente.

Para desactivar la alarma sonora:

- Pulse una tecla cualquiera de la placa.

Para desactivar la función Cocción Temporizada:

1. Mantenga pulsadas al mismo tiempo las teclas del temporizador . La pantalla muestra el indicador de tiempo . Un led situado sobre el indicador de tiempo muestra en secuencia las zonas de cocción activas que es posible seleccionar.
2. Suelte las teclas del temporizador  cuando el indique la zona de cocción deseada.
3. Pulse las teclas  o  del temporizador para ajustar el nuevo tiempo de actividad o para poner a **0** (cero) el tiempo de la zona de cocción seleccionada. Tras algunos segundos el led de al lado del indicador de tiempo se apaga  y se pone en funcionamiento la Cocción temporizada. Si se ha seleccionado **0** (cero) la placa correspondiente se apaga.

3.6 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 compre una olla verifique 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.
- Asegúrese de que la olla a presión contenga suficiente líquido, porque el sobrecalentamiento provocado por la falta de éste podría dañar la olla y la zona de cocción.
- Si es posible, cubra siempre las ollas con una tapa adecuada.
- Elija la olla adecuada a la cantidad de alimento a cocinar. Una olla grande, pero semivacía comporta un derroche de energía.



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



4 Limpieza y mantenimiento

4.1 Advertencias



Uso incorrecto

Riesgo de daños a las superficies

- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No derrame azúcar o mezclas dulces en la placa durante la cocción.
- No apoye materiales o sustancias que podrían fundirse (plástico o papel de aluminio) durante la cocción.
- Mantenga siempre limpias y no apoye objetos de ningún tipo en las teclas sensor.
- No utilice 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 utilice detergentes abrasivos o corrosivos (por ej. productos en polvo, quitamanchas y esponjitas metálicas). Utilice 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

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

4.4 Manchas de comida o restos

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

En caso de que después de la cocción quedaran residuos quemados, quítelos, enjuague con agua y seque bien con un paño limpio.

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

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



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...

A continuación mostramos una lista de posibles soluciones a posible problemas de funcionamiento.



En el caso de que el problema no se haya solucionado o para otros tipos de problemas, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia.

La placa no funciona:

- Controle que la placa esté conectada a la red eléctrica doméstica.
- Controle que el interruptor general de la instalación doméstica esté conectado.

Los resultados de la cocción no son satisfactorios:

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

La placa produce humo:

- Controle que la comida no haya salido fuera y eventualmente utilice un recipiente más grande.
- Deje que se enfríe y limpie la placa una vez que se haya terminado la cocción.

El interruptor general o el interruptor magnetotérmico de la instalación doméstica saltan repetidamente:

- Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia o con un electricista.

Aparecen roturas o grietas en la placa de cocción:

- Apague mediatamente el aparato, desconecte la alimentación eléctrica y póngase en contacto con el Servicio de Asistencia.

4.6 Códigos de error

En caso de problemas la pantalla muestra un código de error que identifica el problema.

La tabla siguiente muestra los posibles códigos de error y las acciones que el usuario debe llevar a cabo.

Código	Acción
	Pulse una tecla cualquiera de la placa.
	Póngase en contacto con el servicio de Asistencia e indique el código de error.
	Póngase en contacto con el servicio de Asistencia e indique el código de error.
	Póngase en contacto con el servicio de Asistencia e indique el código de error.



Instalación

5 Instalación

5.1 Conexión eléctrica



Tensión eléctrica
Peligro de electrocución

- La conexión eléctrica debe ser efectuada por personal técnico cualificado.
- Dótese 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.
- Desactive la alimentación eléctrica general
- No tire nunca del cable para quitar el enchufe.
- Utilice cables resistentes a una temperatura de al menos 90°C.
- El par de apriete de los tornillos de los conductores de alimentación de la bornera debe ser de 1,5-2 Nm.

Informaciones generales

Compruebe 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 extraiga nunca esta placa.

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

El aparato está conectado del siguiente modo:

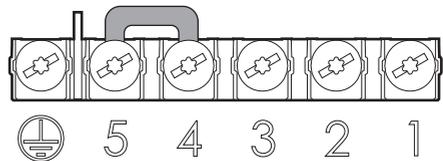
Tipo de conexión	Tipo de cable
220-240 V 380-415 V 2N~ 	de seis polos 6 x 1,5 mm ²

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

Tipo de conexión	Tipo de cable
220-240 V 	de tres polos* 3 x 6 mm ²

*utilice el puente que se suministra

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





Conexión fija

Prevea un dispositivo de interrupción onnipolar 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

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

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



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



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

Prueba

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

5.2 Indicaciones de seguridad



Formación de calor durante el funcionamiento del aparato
Riesgo de incendio

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

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

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

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



Instalación

5.3 Entalladura de la superficie de trabajo

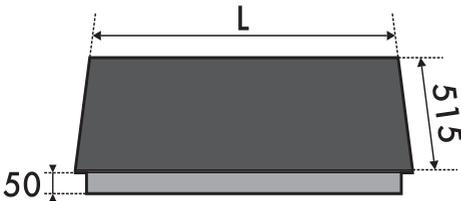


La siguiente intervención necesita una obra de albañilería y/o de carpintería y por tanto tiene que ser llevada a cabo por un técnico competente.

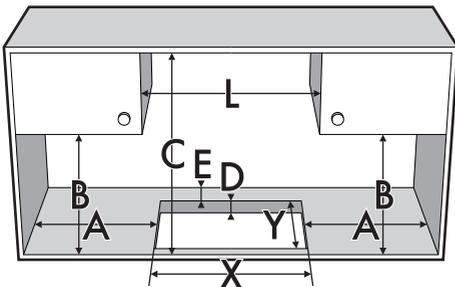
La instalación se puede realizar en materiales diversos, como mampostería, metal, madera maciza y madera revestida de laminados plásticos, siempre que sean resistentes al calor (>90°C).

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

Dimensiones de empotrado:



L (mm)	X (mm)	Y (mm)
900	878	490



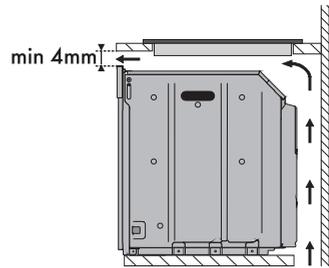
A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
mín. 50	mín. 460	mín. 750	20÷60	mín. 50

5.4 Empotrado

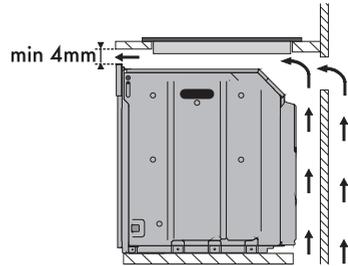
En compartimento para empotrar el horno

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

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



con abertura en el fondo



con abertura en el fondo y en la parte trasera

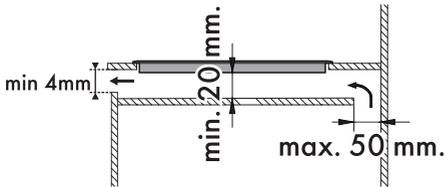
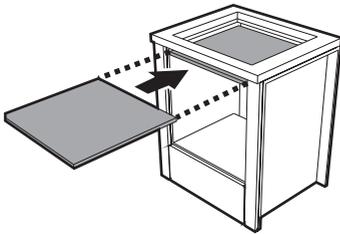


Si está instalada sobre un horno, éste debe estar dotado de ventilador de refrigeración.

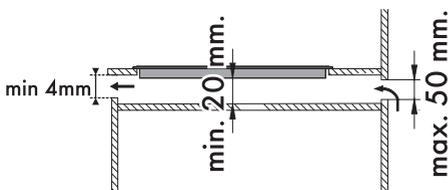


En compartimento neutro o cajones

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



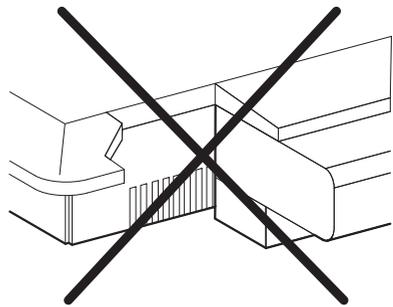
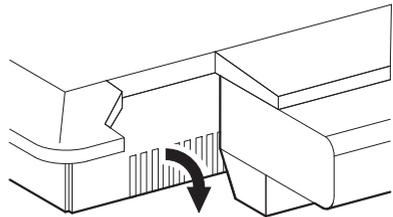
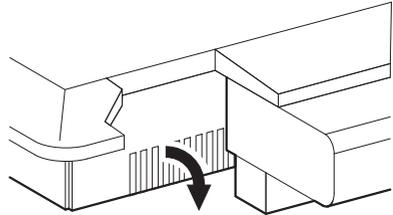
con abertura en el fondo



con abertura en la parte trasera

Ventilación

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



ES



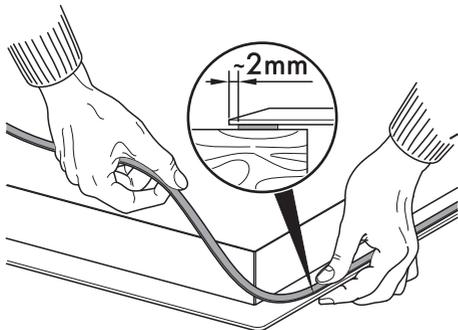
En caso de no instalar el doble fondo de madera, el usuario puede entrar en contacto accidentalmente con partes cortantes o calientes.



Instalación

Junta de la placa

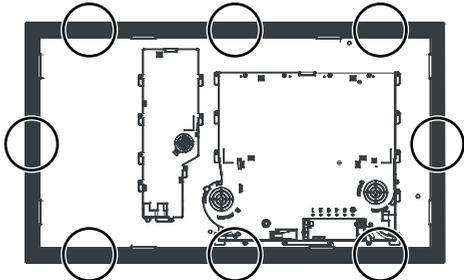
Antes del montaje, para evitar infiltraciones de líquidos entre el marco de la placa y la superficie de trabajo, ponga la junta adhesiva a lo largo de todo el perímetro de la placa.

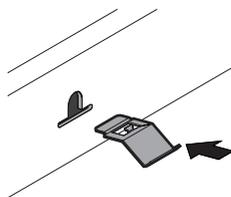


No fije la placa con silicona. Si es necesario, no permitiría eliminarla de la placa sin dañarla.

5.5 Abrazaderas de fijación

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

1. Antes de instalar el aparato en el mueble, gírelo al revés. Utilice papel de periódico o una superficie suave en la que apoyar el aparato para evitar dañar o arañar el cristal.
- 
2. Introduzca las abrazaderas y encájelas horizontalmente con una ligera presión en el entallado correspondiente.



3. Gírelas hacia arriba para encajarlas definitivamente.

