

1 Advertencias	124
1.1 Advertencias generales de seguridad	124
1.2 Función del aparato	128
1.3 Responsabilidad del fabricante	128
1.4 Eliminación	128
1.5 Placa de identificación	129
1.6 Este manual de uso	129
1.7 Cómo leer el manual de uso	129
2 Descripción	130
2.1 Descripción general	130
2.2 Zonas de cocción	130
2.3 Simbología	132
3 Uso	133
3.1 Operaciones preliminares	133
3.2 Uso de la encimera de cocción	134
4 Limpieza y mantenimiento	137
4.1 Limpieza de las superficies	137
4.2 Limpieza ordinaria semanal	137
4.3 Manchas de comida o restos	137
4.4 Qué hacer si...	138
5 Instalación	139
5.1 Indicaciones de seguridad	139
5.2 Abertura para instalación encastrada	139
5.3 Empotrado	142
5.4 Conexión eléctrica	143
5.5 Para el instalador	146

TRADUCCIÓN DEL MANUAL ORIGINAL

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

1 Advertencias

1.1 Advertencias generales de seguridad

Daños a las personas

- Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante su uso. No toque las resistencias durante su uso.
- Protéjase las manos con guantes térmicos durante su uso.
- Nunca intente apagar una llama o incendio con agua: apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una tela ignífuga.
- El uso de este aparato está permitido a los niños a partir de los 8 años de edad y a las personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o con falta de experiencia y conocimiento, supervisados o instruidos por personas adultas y responsables de su seguridad.
- 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.
- Las grasas y los aceites pueden arder si se sobrecalientan. No se aleje durante la preparación de las comidas que contengan aceites o grasas. Si los aceites o las grasas se incendian ¡no los apague nunca con agua! Ponga la tapa a la olla y apague la zona de cocción correspondiente.
- Hay que vigilar siempre el proceso de cocción. Hay que vigilar constantemente un proceso de cocción breve.



- Durante el uso no apoye objetos metálicos, como cubiertos u otros en la superficie de la encimera de cocción porque podrían sobrecalentarse.
- No introduzca objetos metálicos puntiagudos (cubiertos o utensilios) en las ranuras.
- No vierta agua directamente en las bandejas muy calientes.
- No utilice ni conserve materiales inflamables cerca del aparato o directamente debajo de la encimera de cocción.
- No utilice aerosoles cerca de este aparato mientras esté funcionando.
- Apague el aparato después de su uso.
- No modifique el aparato.
- Antes de cualquier intervención en el aparato (instalación, mantenimiento, posicionamiento o desplazamiento) use siempre equipos de protección individual.
- Antes de cualquier operación en el aparato, desconecte la energía eléctrica general.
- Haga realizar la instalación, el mantenimiento y las reparaciones por personal cualificado conforme a las normas vigentes.
- Nunca intente reparar el aparato personalmente, diríjase a un técnico cualificado.
- Si el cable de alimentación eléctrica se daña, contacte inmediatamente con el servicio de asistencia técnica para la sustitución.

Daños al aparato

- En las partes de cristal no utilice detergentes abrasivos o corrosivos (por ejemplo productos en polvo, quitamanchas y estropajos metálicos).
- Emplee, de ser necesario, utensilios de madera o plástico.
- No se siente sobre el aparato.
- No la utilice como superficie de apoyo.
- No obstruya las aberturas ni las ranuras de ventilación y eliminación del calor.
- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.



Advertencias

- No deje el aparato sin vigilancia durante las cocciones que puedan liberar grasas y aceites y que al sobrecalentarse podrían inflamarse. Preste la máxima atención.
- Peligro de incendio: no deje objetos sobre las encimeras de cocción.
- No utilice nunca el aparato para calentar la vivienda.
- Los recipientes o las planchas deben colocarse dentro del perímetro de la encimera de cocción.
- Todos los recipientes deben tener el fondo plano y uniforme.
- En caso de derrames o desbordamientos, elimine el exceso de líquido de la encimera de cocción.
- No vierta sustancias ácidas, como zumo de limón o vinagre, en la encimera de cocción.
- No derrame azúcar o mezclas dulces en la encimera de cocción durante la cocción.
- No apoye materiales o sustancias que podrían fundirse (plástico u hojas de aluminio) durante la cocción.
- 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.

Instalación

- **No instale** este aparato en lanchas o caravanas.
- Coloque el aparato en el mueble con la ayuda de otra persona.
- Compruebe que el material del mueble sea resistente al calor.
- Compruebe que el mueble tenga las aberturas requeridas.



- Para evitar cualquier sobrecalentamiento, no hay que instalar el aparato detrás de una puerta decorativa o de un panel.
- La conexión eléctrica debe efectuarla personal técnico cualificado.
- Es obligatorio efectuar la conexión a tierra conforme a 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.
- La instalación y cualquier sustitución del cable de conexión eléctrica debe ser hecha exclusivamente por personal técnico autorizado.
- Evite que objetos sólidos y pesados caigan en la superficie estropeando la superficie de cocción.
- No utilice la encimera de cocción si el horno estuviese instalado debajo de la misma y hubiese un proceso de pirólisis en curso.
- No toque o limpie la superficie de la encimera de cocción mientras esté funcionando o las luces testigo de calor residual estén encendidas.
- Active el bloqueo de las teclas si hay niños o animales domésticos que puedan alcanzar la encimera de cocción.
- 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.

Para este aparato

- En caso de que se formen fisuras, grietas, o si la superficie de cocción de vitrocerámica se rompiese, apague inmediatamente el aparato. Desconecte la alimentación eléctrica y llame al servicio de Asistencia Técnica.
- Mantenga siempre limpias y no apoye objetos de ningún tipo en las teclas sensor.



Advertencias

1.2 Función del aparato

- Este aparato debe utilizarse para la cocción de alimentos en entornos domésticos. Cualquier otro uso se considera inadecuado.
- El aparato no ha sido concebido para funcionar con temporizadores externos ni con sistemas de control remoto.

1.3 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;
- alteración incluso de una sola parte del aparato;
- utilización de repuestos no originales.

1.4 Eliminación



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

Para desechar el aparato:



Tensión eléctrica Peligro de electrocución

- Desconecte la alimentación eléctrica general.
- Entregue el aparato a 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 a 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.

1.5 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.

1.6 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.

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, la seguridad y la eliminación final.

Descripción



Descripción del aparato y sus accesorios.

Uso



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

Limpieza y mantenimiento



Información para limpiar correctamente el aparato y su mantenimiento.

Instalación



Información para el técnico cualificado: instalación, puesta en funcionamiento y prueba.



Advertencia de seguridad



Información



Sugerencia

1. Secuencia de las instrucciones de uso.
 - Instrucción de uso individual.



2 Descripción

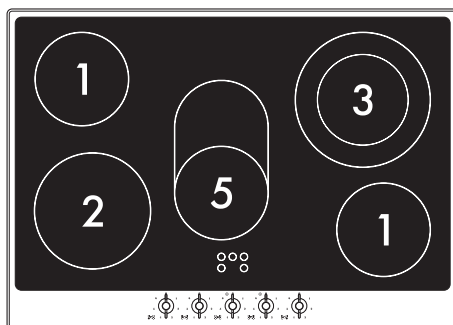
2.1 Descripción general

El aparato está dotado de zonas de cocción de diámetros y potencias distintas según el modelo. La posición y el calor de las zonas de cocción están delimitados dentro de los diámetros de los círculos trazados en el vidrio.

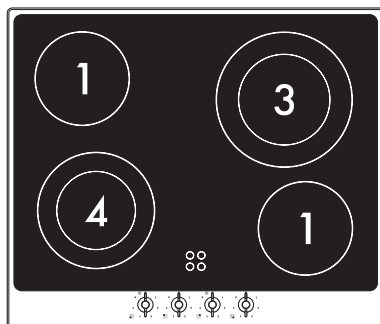
Las zonas de cocción son del tipo radiante **HIGH-LIGHT**, se encienden después de varios segundos y el calentamiento se puede ajustar con los mandos colocados en el panel frontal.

Las zonas de cocción con dos círculos concéntricos son de calentamiento doble: se puede cocer dentro del diámetro menor o en los dos diámetros.

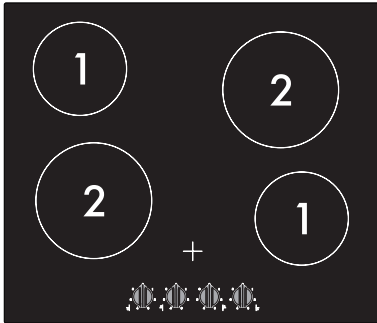
2.2 Zonas de cocción



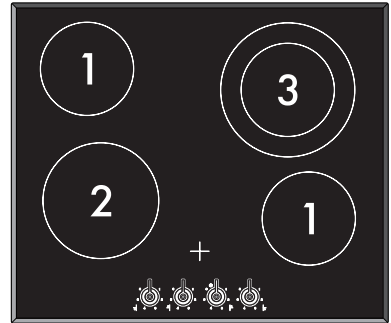
Modelos de 72 cm con marco



Modelos de 60 cm con marco



Modelos de 60 cm con borde recto



Modelos de 60 cm con borde biselado

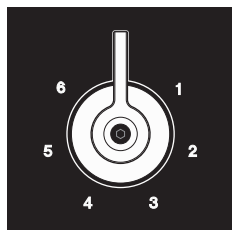
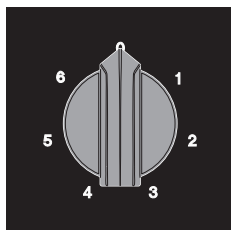
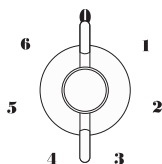
Zona	Diámetro exterior (mm)	Potencia máx. consumida (W)*	Diámetro interior (mm)	Potencia máx. consumida (W)*
1	148	1200	-	-
2	184	1800	-	-
3	214	2200	148	1000
4	184	2000	124	800
5	placa oval	2000	148	1100

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



2.3 Simbología

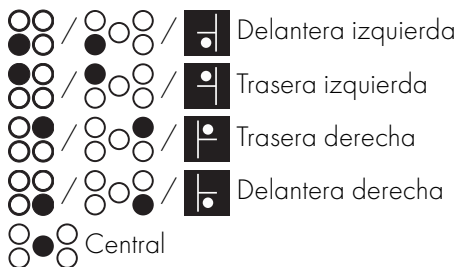
Mandos



Pulse y gire el mando en sentido horario o antihorario para aumentar o disminuir la potencia de la zona de cocción cuyo valor oscila entre un mínimo de **1** y un máximo de **6**.

Si estuviese el símbolo , el mando controla la zona de cocción de doble calentamiento (solo en algunos modelos).

Zonas de cocción





3 Uso



Temperatura elevada Peligro de quemaduras

- Protéjase las manos con guantes térmicos durante su uso.
- No toque o limpie la superficie de la encimera de cocción mientras esté funcionando o las luces testigo de calor residual estén encendidas.
- 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.
- 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.



Temperatura elevada Peligro de incendio o explosión

- No utilice o deje materiales inflamables cerca del aparato o directamente debajo de la encimera de cocción.
- 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 fisuras o grietas, apague inmediatamente el aparato, desconecte la alimentación eléctrica y llame al Servicio de Asistencia.



Uso incorrecto Riesgo de daños a las superficies

- No utilice la encimera de cocción si el horno estuviese instalado debajo de la misma y hubiese un proceso de pirólisis en curso.
- 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.
- En caso de fisuras o grietas, apague inmediatamente el aparato, desconecte la alimentación eléctrica y llame al Servicio de Asistencia.
- No la utilice como superficie de apoyo.

3.1 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).



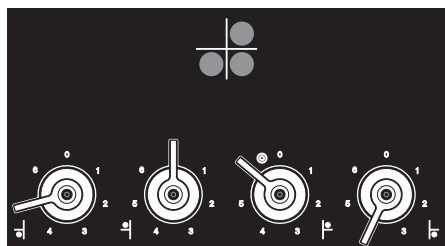
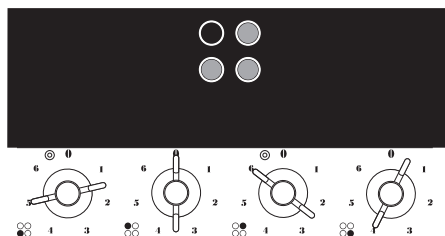
3.2 Uso de la encimera de cocción

Encendido de las zonas de cocción

El aparato consta de zonas de cocción de diámetros y potencias diferentes. Su posición y el calor emitido está limitado por los diámetros serigrafados en el vidrio.

Las zonas de cocción son tipo **HIGH-LIGHT**: se encienden después de algunos segundos y el calentamiento es ajustable con los mandos del panel de control.


Para encender las zonas de cocción, pulse y gire el mando correspondiente hasta la posición deseada comprendida entre **1** y **6**. Las luces testigo situadas entre las zonas de cocción se encienden cuando la temperatura de una o más zonas radiantes supera los **60°C**.

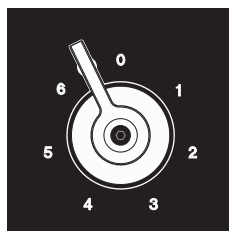
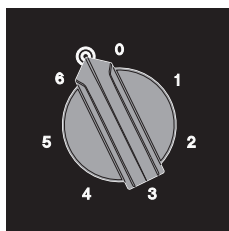
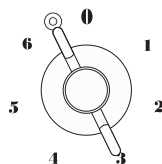


Apagado de las zonas de cocción

Para apagar las zonas de cocción, gire los mandos relativos hasta el símbolo **0**.

Zonas de calentamiento doble (solo en algunos modelos)

Para encender las zonas de cocción con doble calentamiento, pulse y gire el mando hasta el valor máximo (**6**) y, a continuación, hasta el símbolo .



Al soltar el mando, vuelve automáticamente a la posición de potencia máxima.

Para regular la potencia de la placa de calentamiento doble, gire el mando hasta la posición deseada comprendida entre **1** y **6**.

Para volver al funcionamiento de la única placa central, gire el mando hasta el símbolo **0** y, a continuación, púlselo y gírelo hasta la posición deseada comprendida entre **1** y **6**.



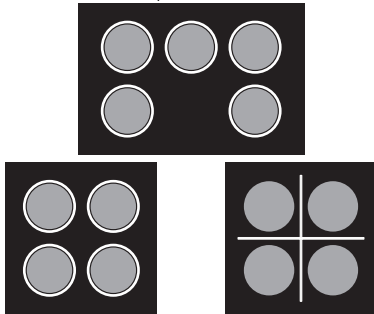
Calor residual



Uso impropio Peligro de quemaduras

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

Las luces testigo situadas entre las zonas de cocción se encienden cuando la temperatura de una o más zonas radiantes supera los **60°C**. Estas luces testigo se apagan cuando la temperatura baja a menos de **60°C** aproximadamente.



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, cubrir 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
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	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
4	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.
5	Asar pedazos más grandes, sofreír con harina	Asados de carne o pescado, filetes, hígado, dorado de carnes y pescados, huevos, etc.
6	Asar, dorar, cocer (potencia máxima)	Freír con aceite patatas, etc, poner rápidamente el agua en ebullición



4 Limpieza y mantenimiento



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 encimera de cocción durante la cocción.
- No apoye materiales o sustancias que podrían fundirse (plástico u hojas de aluminio) durante la cocción.
- Mantenga siempre limpias y no apoye objetos de ningún tipo en las teclas sensor.
- 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). Emplee, de ser necesario, utensilios de madera o plástico.

4.1 Limpieza de las superficies

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

4.2 Limpieza ordinaria semanal

Limpie y cuide la encimera de cocción una vez a la semana con un producto normal para la limpieza del cristal. 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.

4.3 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 cromáticos** no influyen en el funcionamiento y en 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.



Limpeza y mantenimiento

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.

4.4 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.
- Controle que las teclas de sensor no estén bloqueadas por el Bloqueo de los mandos.
- Controle que las teclas no estén parcialmente cubiertas con un paño húmedo, un líquido o un objeto metálico.

Los resultados de la cocción no son satisfactorios:

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

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.

La pantalla muestra el mensaje "E2":

- Controle que no haya caído comida accidentalmente sobre las teclas de sensor.
- Quite las eventuales ollas u otros objetos que estén apoyados parcialmente sobre las teclas de sensor.

En la pantalla aparece "E":

- Una de las teclas se mantiene presionada durante un tiempo prolongado o se ha producido un defecto técnico. En este último caso contacte con el Servicio de Asistencia.

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.



5 Instalación

5.1 Indicaciones de seguridad



Formación de calor durante el funcionamiento del aparato
Riesgo de incendio

- Compruebe que el material del mueble sea resistente al calor.
- Compruebe que el mueble tenga las aberturas requeridas.
- **ATENCIÓN:** la temperatura de la superficie es superior a 95 °C. Para evitar cualquier peligro, debe restringirse el acceso a la parte inferior de la encimera.

Enchapados, colas o revestimientos plásticos en los muebles adyacentes deben ser termorresistentes (>90°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.

Hay que respetar también las distancias mínimas de los recortes de la encimera en el lado trasero, como se indica en los dibujos de montaje.

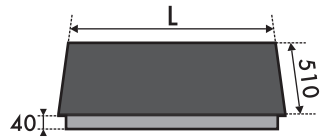
5.2 Abertura para instalación encastrada



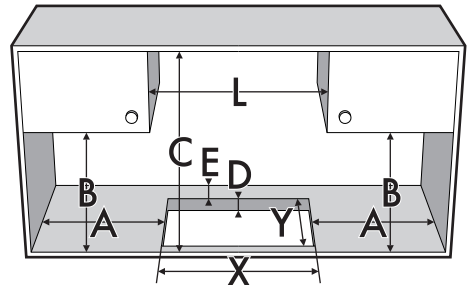
Esta operación necesita una obra de albañilería y/o de carpintería y por tanto tiene que ser llevada a cabo por un técnico competente. La instalación puede ser de materiales diversos, como mampostería, metal, madera maciza y madera revestida de laminados plásticos, siempre que sean resistentes al calor (>90°C).

Haga una abertura en la encimera de trabajo del mueble con las medidas indicadas (mm).

Encimeras con borde biselado



L	X	Y
600	565	490
720	685	490



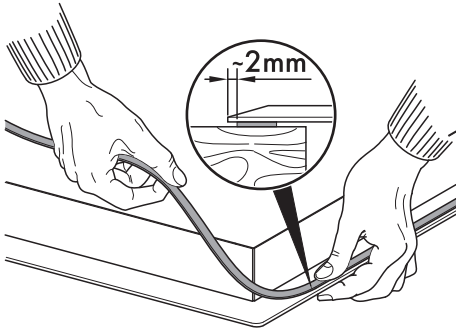
A	B	C	D	E
mín. 50	mín. 460	mín. 750	20÷60	mín. 50



Instalación

Junta de la encimera de cocción

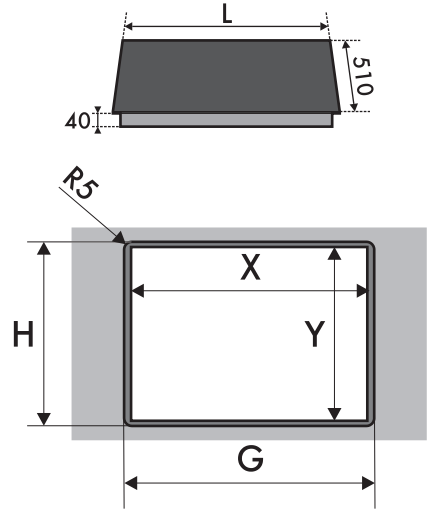
Antes del montaje, para evitar infiltraciones de líquidos entre el marco de la encimera de cocción y la encimera del mueble, pegue la junta de estanqueidad a lo largo de todo el perímetro de la encimera de cocción.



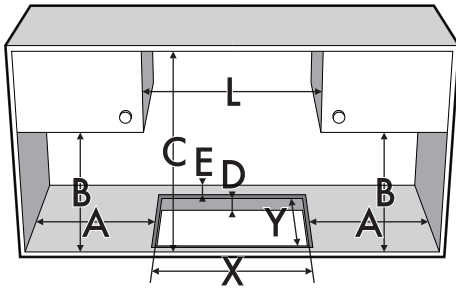
No fije la encimera de cocción con silicona. Si es necesario, no permitiría eliminarla de la encimera de cocción sin dañarla.

Encimeras 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.



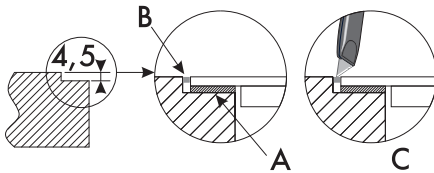
L	X	Y	G	H
600	565	490	604	514



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

Después de haber extendido sobre la superficie de vidrio la junta adhesiva (A) y de haber puesto y embridado la encimera de cocción, rellene los bordes con silicona aislante (B) y limpie el exceso.

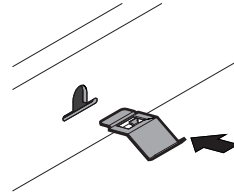
Si fuese necesario quitar la encimera, corte la silicona con un cutter antes de tratar de quitarla (C).



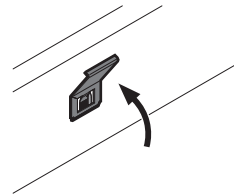
Abrazaderas de fijación

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

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



2. Gírelas hacia arriba para fijarlas firmemente.

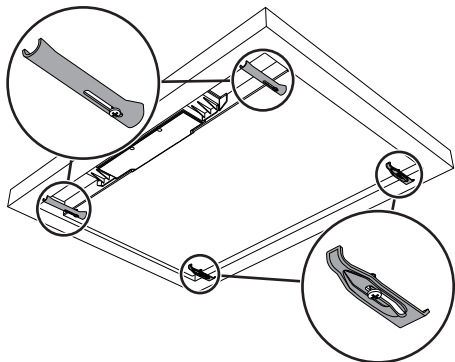




Instalación

Bridas de fijación

- Atornille las bridas de fijación en los orificios correspondientes situados a los lados del cárter inferior para fijar correctamente la encimera de cocción en la estructura.



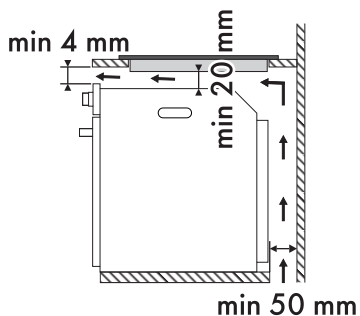
Una fijación demasiado apretada podría tensionar el vidrio y causar su rotura.

5.3 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 aparato instalado debajo.

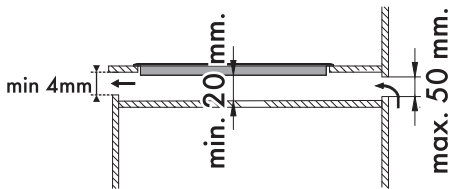
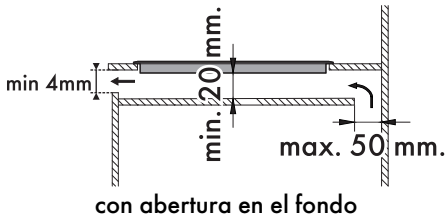
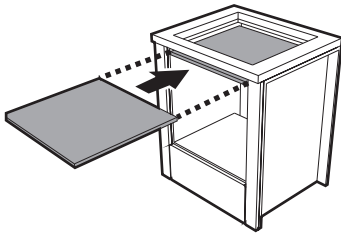


Si está instalada sobre un horno, éste debe estar dotado de ventilador de refrigeración.



En compartimiento neutro o cajones

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



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.

5.4 Conexión eléctrica



Tensión eléctrica
Peligro de electrocución

- La conexión eléctrica debe efectuarla personal técnico cualificado.
- Use equipos de protección individual.
- Es obligatorio efectuar la conexión a tierra conforme a las normas de seguridad de la instalación eléctrica.
- Desconecte la alimentación eléctrica general.
- 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.
- **La instalación y cualquier sustitución del cable de conexión eléctrica debe ser hecha exclusivamente por personal técnico autorizado.**
- Utilice el cable proporcionado (según el modelo) consultando las indicaciones siguientes.



Instalación

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.

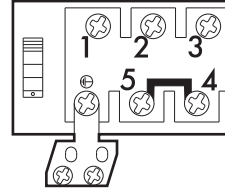
Realice la conexión a tierra con un cable por lo menos 20 mm más largo que los demás.

Conexión con enchufe y toma de corriente

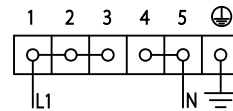
Compruebe que el enchufe macho y la toma de corriente sean del mismo tipo.

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

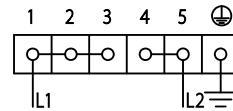
El esquema de abajo muestra la bornera de alimentación vista desde abajo, sin ningún cable conectado. La conexión entre los bornes 4 y 5 debe hacerse siempre.



- 220-240 V 1N~



- 220-240 V 2~

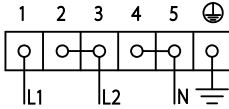


Cable **tripolar 3 x 6 mm²**.



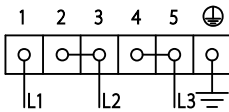
En caso de sustitución del cable, el aparato puede funcionar también en los siguientes modos:

- **380-415 V 2N~**



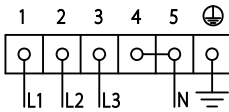
Cable **tetrapolar 4 x 4 mm²**.

- **220-240 V 3~**



Cable **tetrapolar 4 x 4 mm²**.

- **380-415 V 3N~**



Cable **pentapolar 5 x 2,5 mm²**.

Conexión fija

Coloque en la línea de alimentación un interruptor omnipolar respetando las normas de instalación.

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



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



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

ES

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.



5.5 Para el instalador

- No doble ni atrape el cable de conexión en la red eléctrica.
- 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.