

| | |
|--|-----|
| 1. ADVERTENCIAS PARA EL USO | 154 |
| 2. ADVERTENCIAS SOBRE SEGURIDAD | 156 |
| 3. CUIDADO DEL MEDIOAMBIENTE | 158 |
| 4. CONOZCA SU APARATO | 159 |
| 5. USO DE LA ENCIMERA DE COCCIÓN | 160 |
| 6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO | 176 |
| 7. COLOCACIÓN EN LA ENCIMERA SUPERIOR..... | 179 |

ESTAS INSTRUCCIONES SON VÁLIDAS SÓLO PARA LOS PAÍSES DE DESTINO CUYOS SÍMBOLOS DE IDENTIFICACIÓN ESTÁN INDICADOS EN LA PORTADA DEL PRESENTE MANUAL.



IIINSTRUCCIONES PARA EL USUARIO: indican los consejos de uso, la descripción de los mandos y las correctas operaciones de limpieza y mantenimiento del aparato.



INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR: se destinan a un técnico especializado quien deberá llevar a cabo la instalación, la puesta a punto y buen funcionamiento del aparato.



Más información sobre los productos se encuentra disponible en el sitio web www.smeg.com



1. ADVERTENCIAS PARA EL USO



ESTE MANUAL FORMA PARTE INTEGRANTE DEL APARATO. ES NECESARIO CONSERVARLO ÍNTEGRO Y TENERLO AL ALCANCE DE LA MANO DURANTE TODO EL CICLO DE VIDA DEL APARATO.

ES INDISPENSABLE LEER DETENIDAMENTE ESTE MANUAL Y TODAS LAS INDICACIONES RECOGIDAS EN EL MISMO ANTES DE UTILIZAR EL APARATO. LA INSTALACIÓN TENDRÁ QUE SER LLEVADA A CABO POR PERSONAL CUALIFICADO SIGUIENDO LAS NORMAS VIGENTES. ESTE APARATO, PREVISTO PARA UN USO DE TIPO DOMÉSTICO, REUNE LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS POR LAS DIRECTIVAS CEE ACTUALMENTE VIGENTES. EL APARATO HA SIDO FABRICADO PARA LA SIGUIENTE FUNCIÓN: COCCIÓN DE ALIMENTOS; CUALQUIER OTRO USO DEBERÁ CONSIDERARSE IMPROPIO.

EL FABRICANTE DECLINA TODA RESPONSABILIDAD POR OTROS USOS DISTINTOS A LOS INDICADOS.



EN EL CASO DE QUE EL APARATO FUESE INSTALADO EN EMBARCACIONES O CARAVANAS, NO UTILIZARLO PARA CALENTAR AMBIENTES.



NO UTILIZAR NUNCA EL APARATO PARA CALENTAR AMBIENTES.



ESTE APARATO CUMPLE CON LA DIRECTIVA EUROPEA 2002/96/CE EN MATERIA DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE).

ESTA DIRECTIVA DEFINE LAS NORMAS PARA LA RECOGIDA Y EL RECICLADO DE LOS RESIDUOS DE LOS APARATOS VÁLIDAS EN TODO EL ÁMBITO DE LA UNIÓN EUROPEA.



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.



ANTES DE PONER EL APARATO EN FUNCIONAMIENTO, DEBEN RETIRARSE TODOS LOS PLÁSTICOS PROTECTORES.



PARA EFECTUAR CUALQUIER OPERACIÓN SE ACONSEJA USAR SIEMPRE GUANTES TÉRMICOS ADECUADOS.



NO UTILIZAR EN NINGÚN CASO ESPONJAS DE ACERO Y RASQUETAS CORTANTES PARA NO DAÑAR LAS SUPERFICIES.

SE DEBEN UTILIZAR PRODUCTOS NORMALES NO ABRASIVOS Y UTENSILIOS DE COCINA DE MADERA O DE MATERIAL PLÁSTICO. ENJUAGAR CUIDADOSAMENTE Y SECAR CON UN TRAPO SUAVE O CON UN PAÑO DE MICROFIBRA.





Advertencias generales

ES



NO DEJAR SIN VIGILANCIA EL APARATO DURANTE LAS COCCIONES QUE PUEDEN LIBERAR GRASAS O ACEITES. LAS GRASAS Y LOS ACEITES PUEDEN INCENDIARSE.



DESPUÉS DE CADA USO, COMPRUEBE SIEMPRE QUE LOS MANDOS DE ACCIONAMIENTO ESTÉN EN POSICIÓN **O** APAGADO).



NO COLOCAR SOBRE LAS REJILLAS DE LA ENCIMERA OLLAS CUYO FONDO NO SEA PERFECTAMENTE PLANO Y REGULAR.



NO EMPLEAR RECIPIENTES QUE SUPEREN EL DIÁMETRO EXTERNO DE LA ENCIMERA.



NO OBSTRUIR LAS APERTURAS NI LAS RANURAS DE VENTILACIÓN Y ELIMINACIÓN DEL CALOR.



(SOLO PARA LOS MODELOS VITROCERÁMICOS)
TENGA CUIDADO EN NO VACIAR AZÚCAR O MEZCLAS DULCES SOBRE LA ENCIMERA DURANTE LA COCCIÓN, NI TAMPOCO APOYE MATERIALES O SUSTANCIAS QUE PUDIERAN FUNDIRSE (PLÁSTICO U HOJAS DE ALUMINIO); SI ESTO OCURRIERA, PARA EVITAR COMPROMETER EL ESTADO DE LA SUPERFICIE, APAGUE INMEDIATAMENTE LAS ZONAS DE COCCIÓN Y LIMPIE MIENTRAS LA PLACA ESTÉ AÚN TIBIA. **SI LA ENCIMERA VITROCERÁMICA NO FUESE LIMPIADA INMEDIATAMENTE, SE CORRERÍA EL RIESGO DE OCASIONAR INCRUSTACIONES IMPOSIBLES DE QUITAR UNA VEZ QUE LA PLACA ESTÉ FRÍA.**



2. ADVERTENCIAS SOBRE SEGURIDAD



CONSÚLTENSE LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN ACERCA DE LAS NORMAS DE SEGURIDAD PARA APARATOS ELÉCTRICOS O DE GAS Y PARA LAS FUNCIONES DE VENTILACIÓN.

PARA SU INTERÉS Y SEGURIDAD, SE ESTABLECE POR LEY QUE LA INSTALACIÓN Y ASISTENCIA DE TODOS LOS APARATOS ELÉCTRICOS LAS DEBE EFECTUAR PERSONAL CUALIFICADO SIGUIENDO LAS NORMAS VIGENTES.

NUESTROS INSTALADORES RECONOCIDOS GARANTIZAN UN TRABAJO SATISFACTORIO.

LOS APARATOS DE GAS O ELÉCTRICOS DEBEN SER SIEMPRE DESACTIVADOS POR PERSONAL COMPETENTE.



ANTES DE CONECTAR EL APARATO A LA RED ELÉCTRICA COMPRUEBE LOS DATOS INDICADOS EN LA PLACA CON LOS DE LA RED MISMA.



LA PLACA DE IDENTIFICACIÓN, CON LOS DATOS TÉCNICOS, EL NÚMERO DE MATRÍCULA Y

LA MARCA SE ENCUENTRA VISIBILMENTE POSICIONADA DEBAJO DEL CARTER. NO EXTRAER NUNCA ESTA PLACA SOBRE EL CÁRTER.



ANTES DE LLEVAR A CABO LOS TRABAJOS DE INSTALACIÓN / MANTENIMIENTO ES NECESARIO ASEGURARSE DE QUE EL APARATO NO RECIBE ALIMENTACIÓN DE LA RED ELÉCTRICA.



EL ENCHUFE DE CONEXIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN Y LA TOMA DE CORRIENTE CORRESPONDIENTE DEBERÁN SER DEL MISMO TIPO Y ESTAR EN CONFORMIDAD CON LAS NORMAS VIGENTES.

LA TOMA DE LOS APARATOS EMPOTRADOS DEBE QUEDAR ACCESIBLE. NO DESENCHUFAR NUNCA EL ENCHUFE TIRANDO DEL CABLE.



EN EL CASO DE QUE EL CABLE DE ALIMENTACIÓN ESTUVIESE DAÑADO PÓNGASE EN CONTACTO INMEDIATAMENTE CON EL SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA, QUE PROCEDERÁ A SU SUSTITUCIÓN.



ES OBLIGATORIO EFECTUAR LA CONEXIÓN A TIERRA SEGÚN LAS MODALIDADES PREVISTAS EN LAS NORMAS DE SEGURIDAD DE LA INSTALACIÓN ELÉCTRICA.



INMEDIATAMENTE DESPUÉS DE LA INSTALACIÓN LLEVAR A CABO UNA COMPROBACIÓN DEL APARATO SIGUIENDO LAS INSTRUCCIONES QUE SE DETALLAN MÁS ADELANTE. EN CASO DE FALTA DE FUNCIONAMIENTO, SE DEBERÁ DESCONECTAR EL APARATO RESPECTO DE LA RED ELÉCTRICA E INTERPELAR EL CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA MÁS PRÓXIMO. NO INTENTAR NUNCA REPARAR EL APARATO.



DURANTE SU USO EL APARATO SE PONE MUY CALIENTE. NO TOCAR LOS ELEMENTOS CALIENTES.



ESTE APARATO NO DEBE SER UTILIZADO POR PERSONAS (INCLUIDOS NIÑOS) CON CAPACIDADES FÍSICAS Y MENTALES REDUCIDAS O SIN EXPERIENCIA EN EL USO DE APARATOS ELÉCTRICOS, SIN LA SUPERVISIÓN O INSTRUCCIÓN POR PARTE DE PERSONAS ADULTAS Y RESPONSABLES PARA SU SEGURIDAD.



Advertencias generales

ES



NO DEBE PERMITIRSE QUE LOS NIÑOS SE ACERQUEN AL APARATO DURANTE SU FUNCIONAMIENTO O QUE JUEGUEN CON ÉL



NO INTRODUCIR OBJETOS METÁLICOS CON PUNTA (CUBIERTOS O HERRAMIENTAS) EN LAS RANURAS DEL APARATO.



NO UTILIZAR CHORROS DE VAPOR PARA LIMPIAR EL APARATO. EL VAPOR PODRÍA LLEGAR A LAS PARTES ELÉCTRICAS DAÑÁNDOLAS Y CAUSAR CORTOCIRCUITOS.



NO MODIFICAR ESTE APARATO.



LAS GRASAS Y LOS ACEITES PUEDEN PRENDER FUEGO SI SE SOBRECALIENTAN. POR ESTE MOTIVO SE RECOMIENDA NO ALEJARSE DURANTE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS QUE CONTENGAN ACEITES O GRASAS. EN CASO DE QUE LOS ACEITES O LAS GRASAS PRENDAN FUEGO, NO APAGUE EL APARATO CON AGUA. PONGA LA TAPA SOBRE LA OLLA Y APAGUE LA ZONA DE COCCIÓN.



EN CUANTO SE OBSERVE UNA INCLINACIÓN O HENDIDURA EN LA SUPERFICIE DE LA ZONA VITROCERÁMICA, RETIRAR INMEDIATAMENTE EL APARATO Y ACUDIR A UN CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO.



NO UTILIZAR PRODUCTOS EN SPRAY EN LAS PROXIMIDADES DEL ELECTRODOMÉSTICO CUANDO ESTÉ EN FUNCIONAMIENTO. NO UTILIZAR PRODUCTOS EN SPRAY MIENTRAS QUE EL PRODUCTO ESTÁ TODAVÍA CALIENTE.



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 ENCIMERA POR INDUCCIÓN ELECTROMAGNÉTICA PERTENECE AL GRUPO 2 Y A LA CLASE B



El fabricante declina toda responsabilidad por daños causados a personas o cosas, por no tener en cuenta las recomendaciones anteriores o por el mal uso incluso de una sola parte del aparato y la utilización de recambios no originales.



3. CUIDADO DEL MEDIOAMBIENTE

3.1 Nuestro cuidado del medioambiente



A efectos de las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, además de la eliminación de los residuos, el símbolo del cubo de basura tachado colocado en el aparato indica que el producto, al final de su vida útil debe ser recogido separadamente de otros residuos. El usuario deberá, por tanto, 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. La adecuada recogida selectiva para el envío posterior del aparato en desuso al reciclaje, al tratamiento y a la eliminación ecológicamente compatible contribuye a evitar posibles efectos negativos sobre el medioambiente y sobre la salud y favorece el reciclaje de los materiales de los que está compuesto el aparato. La eliminación no autorizada del producto por parte del usuario conlleva la aplicación de sanciones administrativas.

El producto no contiene sustancias en cantidad tal como para ser consideradas peligrosas para la salud y el medioambiente, en conformidad con las directivas europeas actuales.

3.2 Vuestro cuidado del ambiente

Para el embalaje de nuestros productos se utilizan materiales no contaminantes, que respetan el medio ambiente y se pueden reciclar. Rogamos su colaboración en cuanto a desechar correctamente el embalaje. Infórmese en su distribuidor o en las organizaciones competentes de la zona de las direcciones de los centros de recogida, reciclado y desecho de residuos.



No abandonar o dejar sin custodia el embalaje ni partes del mismo. Puede representar un peligro de asfixia para los niños, especialmente las bolsas de plástico.

Su antiguo aparato también debe desecharse correctamente.

Importante: el aparato viejo deberá ser entregado a la empresa de zona autorizada para recibir los electrodomésticos a desguazar. Desechar correctamente estos aparatos permite recuperar materiales valiosos.

Antes de desechar su electrodoméstico es importante quitarle las puertas y dejar las repisas en posición de uso, a fin de evitar que los niños, jugando, puedan quedar aprisionados en el interior. También es necesario cortar el cable de conexión a la red eléctrica y retirarlo junto con el enchufe.



4. CONOZCA SU APARATO



- | | | | |
|----------|---|----------|--|
| 1 | Placa de vitrocerámica pequeña | 5 | Placa de inducción grande |
| 2 | Placa de vitrocerámica grande | 6 | Resistencia barbacoa |
| 3 | Indicadores luminosos de calor residual | 7 | Indicador luminoso del termostato resistencia barbacoa |
| 4 | Placa de inducción pequeña | 8 | Placa teppan yaki |



Al utilizar las placas eléctricas o la barbacoa (si dispone de ella) por primera vez es conveniente calentarlas a su máxima temperatura durante un lapso suficiente con el fin de quemar posibles residuos aceitosos de fabricación que podrían conferir olores desagradables a los alimentos.



5. USO DE LA ENCIMERA DE COCCIÓN

5.1 Encimera vitrocerámica

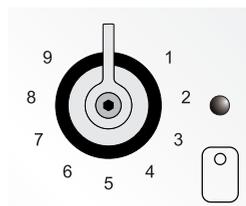
El aparato está dotado de dos zonas de cocción de diámetro y potencias diferentes.

Las posiciones están claramente indicadas por círculos y el calentamiento se produce solo dentro de los diámetros trazados en la encimera. Las zonas radiantes se encienden después de algunos segundos y su calentamiento se acciona mediante el pomo del regulador de energía.



Para encender las zonas de cocción, pulse y gire el mando hasta una posición deseada entre **1** y **9**.

La regulación es progresiva, por tanto, todas las zonas intermedias pueden ser utilizadas. Los indicadores luminosos situados al lado de los mandos indican el calor residual: se encienden cuando las placas eléctricas superan los 50°C y se apagan cuando bajan por debajo de este valor. Para efectuar la limpieza véase el apartado "6.2 Limpieza de los componentes de la placa de cocción".





5.1.1 Cuadro de guía de cocción

El cuadro siguiente muestra los valores de potencia que se pueden programar y, a la altura 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.

| Posición del mando | Tipo de cocción adecuado |
|--------------------|--|
| 1 | Para derretir mantequilla, chocolate o similares. |
| 2 - 3 | Para calentar comidas, mantener en ebullición pequeñas cantidades de agua, para batir salsas a base de yema de huevo o mantequilla. |
| 4 - 5 | Para calentar comidas sólidas y líquidas, mantener en ebullición agua, descongelación de comidas congeladas, tortillas de 2-3 huevos, guisados de fruta y verdura, cocciones variadas. |
| 6 | Cocción de carnes, pescados y verduras al vapor, guisados con mas o menos cantidad de agua, preparación de mermeladas, etc. |
| 7 - 8 | Asados de carne o pescado, filetes, hígado, dorado de carnes y pescados, huevos, etc. |
| 9 | Freír en aceite patatas, etc., poner rápidamente en ebullición el agua. |

Para obtener un buen rendimiento y un consumo de energía adecuado, es indispensable usar sólo recipientes adecuados a la cocción eléctrica:

- El fondo de los recipientes debe ser muy grueso y preferiblemente plano, y además, debe estar limpio y seco así como también lo debe estar la encimera de cocción.
- No utilizar ollas de hierro forjado o con fondo áspero, porque esto podría provocar arañazos sobre la superficie de cocción.

El diámetro del fondo de los recipientes debe ser igual al diámetro del círculo trazado sobre la zona de cocción; si estos no corresponden, habrá un desperdicio de energía.



5.2 Plano de inducción



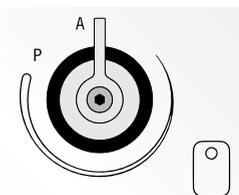
No deben colocarse objetos metálicos como cubiertos o tapas sobre la superficie de la encimera de cocción porque podrían recalentarse.

5.2.1 Zonas de cocción

El aparato dispone de dos zonas de cocción de diferentes diámetros y potencias. Sus posiciones están claramente indicadas por círculos y el calor está delimitado en los diámetros trazados sobre el vidrio. Bajo cada zona de cocción se encuentra una bobina llamada inductor que es alimentada por un sistema electrónico y que crea un campo magnético variable. Cuando se coloca una olla dentro de dicho campo magnético, las corrientes de alta frecuencia se concentran directamente en el fondo de la olla y se produce el calor necesario para la cocción de los alimentos.



El símbolo al lado de los pomos indica la zona de cocción comandada. Para encenderlas, pulse y gire el mando a la posición deseada. La regulación es continua y el aparato funciona también a los valores intermedios. Para apagar, ponga el mando en **0**.



Los dos display situados lateralmente a las zonas de cocción proporcionan informaciones con respecto a las potencias de cocción y a las funciones especiales “Booster” e “Calentamiento automático”.





5.2.2 Función booster

El plano de inducción posee una función booster para la obtención rápida de las temperaturas, indicado especialmente para ollas y sartenes con agua. Este booster genera una emisión temporal de potencia superior incluso a la potencia nominal de la zona.

El booster puede activarse girando en sentido horario el pomo en la posición **P**.

El encendido de la función booster está indicado por el símbolo **P** en el display relativo a la zona de cocción seleccionada.

El booster permanece activo durante un máximo de 10 minutos y sucesivamente se desactiva. El display indica el valor de cocción máxima [9].

Durante los últimos 3 segundos de función booster, el símbolo **P** parpadea indicando la próxima desactivación de esta función.

La desactivación automática de la función booster puede realizarse también por el alcance de una temperatura excesiva del piso y por acción del control de potencia integrado.

Si el pomo se gira nuevamente hacia la posición **P**, mientras el booster está ya en funcionamiento, en el display aparecerá el valor máximo de potencia [9].

La función puede deshabilitarse también girando el pomo en sentido antihorario hacia un valor de potencia menor.



5.2.3 Control automático de calentamiento

El control automático de calentamiento se utiliza para erogar la máxima potencia de una zona de cocción durante un período de tiempo que depende del valor de la potencia seleccionada. Una vez que ha sido completada la función, el control automático de calentamiento se desactiva mostrando en el display la potencia de funcionamiento anteriormente seleccionada.

Para activar esta función, girar el pomo en sentido antihorario hacia la posición

A, el display mostrará el símbolo **A**. Seleccionar dentro de los siguientes 10 segundos la potencia de cocción deseada. Después de este tiempo el control automático de calentamiento entrará en funcionamiento mostrando el símbolo

A hasta su desactivación.

Al final de la función de control automático de los calentamientos, el display indicará el valor de potencia seleccionado anteriormente.

El control automático de calentamiento puede desactivarse girando el pomo sobre un valor de potencia mayor o menor, o activando la función de acelerador de calentamiento.



5.2.4 Potencias de funcionamiento

A continuación suministramos una tabla con los consumos de las placas en funcionamiento.

| Zona Número | Diámetro zona | Potencia absorbida | |
|-------------|---------------|------------------------|--------|
| 1 | 210 mm | Funcionamiento normal: | 1850 W |
| | | Con función booster: | 2500 W |
| 2 | 140 mm | Funcionamiento normal: | 1400 W |
| | | Con función booster: | 1800 W |



Al utilizar la encimera por primera vez, resulta necesario calentarla a la temperatura máxima el tiempo suficiente para quemar eventuales residuos aceitosos de fabricación que podrían dar un olor desagradable a la comida.

5.3 Tipos de olla

Este tipo de aparatos necesitan ollas especiales para poder funcionar.

El fondo de la olla debe ser de hierro o acero para generar el campo magnético necesario para el calentamiento.

No son adecuados los recipientes de:

- cristal;
- cerámica;
- terracota;
- acero, aluminio o cobre sin fondo magnético;

Para verificar que la olla es adecuada bastará acercarla a un imán al fondo: si es atraída, la olla es adecuada para la cocción a 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 el display, en el lugar de la potencia aparece el símbolo  entonces la olla no es adecuada o no está posicionada correctamente.

Las ollas utilizadas para la cocción deben tener diámetros mínimos para garantizar el funcionamiento correcto.

A continuación se proporciona una tabla con los diámetros mínimos de las ollas en función de la zona de cocción.



ZONA DE COCCIÓN DE LA PLACA

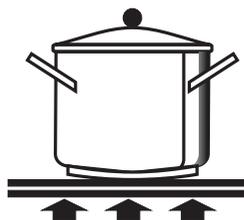
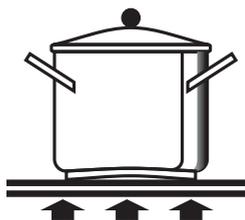
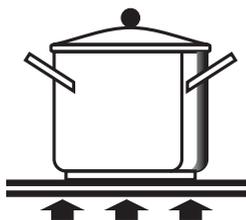
Ø min. (en cm)

- | | | |
|---|---------------------------|----|
| 4 | Zona de inducción pequeña | 9 |
| 5 | Zona de inducción grande | 14 |

Se pueden utilizar ollas más grandes que la zona de cocción prestando atención a que el fondo de la olla no entre en contacto con otras zonas de cocción y que esté siempre en el centro del perímetro de la zona de cocción.



Utilizar taxativamente sólo recipientes diseñados específicamente para la cocción por inducción que tengan un **fondo espeso y completamente chato**, o recipientes con **fondo que no sea bombeado** (cóncavo o convexo).





5.3.1 Detección ollas

Cada zona de cocción está provista de un dispositivo de “detección olla” que hace comenzar la cocción sólo cuando en la encimera hay un recipiente con las características adecuadas.

Si el recipiente no está bien colocado o no es del material adecuado y se intenta accionar la placa, en la pantalla aparecerá tras varios segundos de la activación de la placa el símbolo  que señala el error.



5.3.2 Calor residual

Cada placa cuenta con un dispositivo que señala el calor residual. En el display, después del apagado de cualquier placa, puede visualizarse una  intermitente. Esta señal indica que esa zona de cocción todavía está muy caliente. Se puede volver a cocinar los alimentos aunque la  siga destellando.



5.3.3 Bloqueo mandos del plano

En condiciones de reposo los mandos del plano pueden bloquearse contra los encendidos accidentales por parte de los niños.

Con las placas apagadas girar y mantener girados ambos pomos hacia el símbolo **A** durante 2 segundos hasta que no aparezcan en el display de potencia los símbolos  después soltar los pomos.

La función puede activarse girando y manteniendo girado en el símbolo **A** un solo pomo por 5 segundos.

Para desbloquearla, repetir esta operación: las pantallas de las placas muestran la cifra 0, indicando que se ha desactivado el bloqueo de las placas.



5.3.4 Mensaje de error

Las funciones de todos los mandos están monitoreadas. Si se verifica un error en un pomo, las zonas de cocción no afectadas continúan su actividad normal. La zona de cocción interesada por un error se apaga automáticamente, en la pantalla se visualiza el símbolo .



5.3.5 Protección térmica de la tarjeta electrónica

El aparato cuenta con un dispositivo que mide constantemente la temperatura de la ficha electrónica.

Si la temperatura superase determinados valores, el dispositivo activará ciertas funciones para disminuir la temperatura y permitir que la encimera de vitrocerámica siga trabajando correctamente.

A continuación proporcionamos una tabla con las operaciones que se activan automáticamente y la temperatura de inicio:

| Operaciones | Temperatura de intervención |
|--|------------------------------------|
| Encendido ventilador a baja velocidad | 50° C |
| Encendido ventilador a alta velocidad | 60° C |
| Regreso del ventilador a baja velocidad | 55° C |
| Apagado del ventilador | 45° C |
| Reducción potencia de funcionamiento desde booster a 9 | 76° C |
| Reducción de la potencia de un punto para cada zona de cocción | 85° C |
| Apagado de todas las zonas de cocción | 90° C |
| Encendido de las zonas de cocción a potencia reducida | 85° C |
| Funcionamiento normal de todas las zonas de cocción | 80° C |

Cada intervención de este tipo será identificado en la encimera de cocción por un parpadeo de la pantalla de potencia.

5.3.6 Protección térmica de la encimera vitrocerámica

Cada zona de cocción está provista de un dispositivo que mide constantemente la temperatura.

Si la temperatura superase determinados valores, el dispositivo activará ciertas funciones para disminuir la temperatura y permitir que la encimera de vitrocerámica siga trabajando correctamente.

A continuación proporcionamos una tabla con las operaciones que se activan automáticamente y la temperatura de inicio:



| Operaciones | Temperatura de intervención |
|--|-----------------------------|
| Reducción de potencia de funcionamiento de Power a 9 | 250° C |
| Reducción de la potencia de un punto | 280° C |
| Apagado de la zona de cocción | 300° C |
| Regreso de la potencia al valor programado | 250° C |

Cada intervención de este tipo será identificado en la encimera de cocción por un parpadeo de la pantalla de potencia.



5.3.7 Función de mantenimiento

La función de mantenimiento consiste en ajustar la temperatura del fondo de la olla en 70 °C aproximadamente. Esto permite mantener caliente la comida con un nivel energético óptimo, calendándolos delicadamente. La duración máxima de la función de mantenimiento está limitada a 2 horas.

La función de mantenimiento entre [0] y [1] viene indicada por los símbolos  correspondientes en las zonas de cocción.

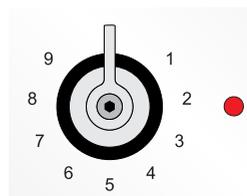
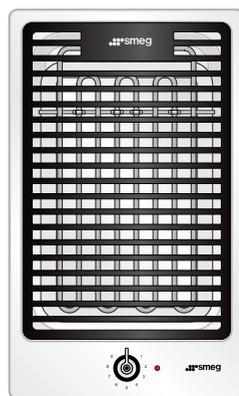
5.4 Placa barbacoa

La potencia de la placa de barbacoa se regula mediante el mando de control pulsándolo y llevándolo hasta la posición deseada entre **1** y **9**.

La regulación es progresiva, por tanto, todas las zonas intermedias pueden ser utilizadas.

El encendido del indicador luminoso señala que el horno está en fase de calentamiento. El apagado de este indicador luminoso indica que se ha alcanzado la temperatura programada.

L'intermittenza regolare segnala che la potenza della piastra è mantenuta costantemente sul livello impostato. Para quitar la rejilla y efectuar su limpieza véase el apartado "6.3 Limpieza de la barbacoa"





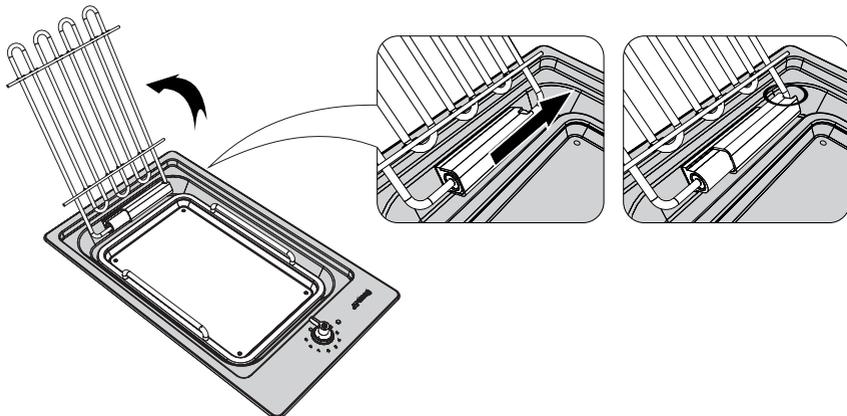
Podrán usar la rejilla para cocinar **a la parrilla, gratinar** o como **barbacoa**.

En el recipiente situado bajo la resistencia en posible poner:

- agua para recoger las grasas y el unto procedentes del cocinado (no superar el litro y medio de agua dentro del recipiente), o;
- una capa de roca de lava que permite mantener durante más tiempo el calor y, por tanto, mejorar los tiempos y la calidad de la cocción.

En ambos casos ha de ponerse atención en no superar el borde del recipiente.

Antes de echar en el recipiente el agua o la roca de lava, bloquear la resistencia como se muestra en la figura.



¡ATENCIÓN!

- La resistencia basculante, si está levantada, debe ser bloqueada siempre con el dispositivo corredero correspondiente..
- Antes de levantar la resistencia asegúrese de que esté fría. ¡Peligro de quemaduras!
- Cuando la resistencia está levantada tenga cuidado de no activar el dispositivo de mando. ¡Peligro de quemaduras!



5.5 Encimera teppan yaki

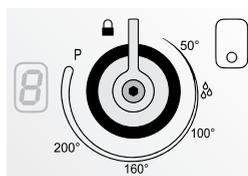
Esta encimera permite cocinar o calentar los alimentos directamente sobre la placa, con o sin aceites. El principio en el que se basa este tipo de cocción es el funcionamiento a temperaturas tales que no superen nunca los puntos de humo de los alimentos (es decir, las temperaturas a las cuales los distintos alimentos se queman) y en tiempos de cocción muy rápidos.

El aparato está dotado de dos zonas de cocción de superficie y potencia iguales. Su posición se puede identificar aproximadamente con la mitad anterior y la mitad posterior de la placa.

Bajo cada zona de cocción se encuentra una bobina llamada inductor que es alimentada por un sistema electrónico y que crea un campo magnético variable. La placa teppan yaki, que se encuentra situada dentro de dicho campo magnético, hace que se concentren en el fondo las corrientes de alta frecuencia produciendo el calor necesario para el calentamiento y la cocción de los alimentos.

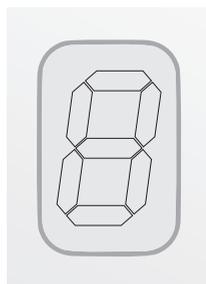


El símbolo situado al lado de los mandos indica la zona de cocción que se pone en funcionamiento. Para encenderlas gire el mando a la posición deseada. La regulación es continua y, por tanto, el aparato funciona también en los valores intermedios. Para apagar, ponga el mando en **0**.



5.6 Pantalla

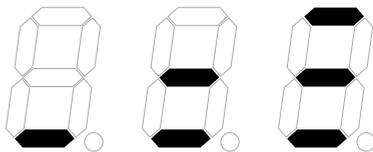
Las dos pantallas situadas a los lados de los mandos proporcionan información sobre las potencias de cocción, sobre el calentamiento y el enfriamiento de la placa, además sobre la función especial "Booster". En las pantallas se visualizan los niveles de temperatura, las cifras van de **1** a **9**. La correspondencia entre nivel y valor nominal de la temperatura se indica en la tabla de los valores del apartado "5.8 Temperaturas de funcionamiento".



5.6.1 Calentamiento

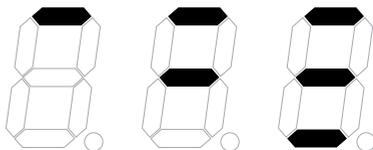


Regulando el mando a un valor mayor que el de partida se pondrá en marcha la fase de calentamiento. Durante el calentamiento de una zona de cocción en la pantalla se visualizarán de modo alterno (cada segundo aproximadamente) los símbolos situados al lado, comprendida una fase de obscurecimiento.



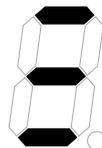
5.6.2 Enfriamiento

Regulando el mando a un valor menor que el de partida se pondrá en marcha la fase de enfriamiento. Durante el enfriamiento de una zona de cocción en la pantalla se visualizarán de modo alterno (cada segundo aproximadamente) los símbolos situados al lado, comprendida una fase de obscurecimiento.



5.6.3 Alcance de la temperatura

Cuando la zona de cocción ha alcanzado la temperatura programada se visualizará en la pantalla de forma fija durante 5 segundos el símbolo de al lado.



5.6.4 Alternancia de la visualización de los símbolos

Durante la regulación del nivel de temperatura, y durante unos 5 segundos tras la última regulación, se visualiza en la pantalla el nivel seleccionado (de **1** a **9**). Sucesivamente, según que la placa tenga que calentarse o enfriarse, se visualizan las secuencias de símbolos de calentamiento o de enfriamiento. Una vez alcanzada la temperatura se visualizará durante unos 5 segundos el símbolo , tras lo cual en la pantalla aparecerá el nivel de temperatura.



5.6.5 Función booster

La encimera de inducción cuenta con una función booster para alcanzar rápidamente las temperaturas, indicada especialmente para ollas y sartenes que contengan agua. Este booster genera una emisión temporal de potencia superior incluso a la potencia nominal de la zona misma.

El booster puede ser activado girando en sentido horario el mando a la posición

P. El encendido de la función booster queda indicada por el símbolo **P** en la pantalla correspondiente a la zona de cocción seleccionada.

El booster permanece activo durante un máximo de 10 minutos y seguidamente se desactiva. La pantalla indica el valor de cocción máximo [9]. Durante los 3

últimos segundos de función booster el símbolo **P** parpadeante indica la desactivación próxima de esta función.

La desactivación automática de la función booster puede producirse también porque se ha alcanzado una temperatura excesiva de la encimera y por acción del control de potencia integrado.

En caso de que el mando sea girado nuevamente a la posición **P**, mientras el booster está ya en funcionamiento, en la pantalla aparecerá el valor máximo de potencia [9].

La función puede ser inhabilitada también girando el mando en sentido antihorario a un valor de potencia menor.



5.6.6 Calor residual

Cada placa cuenta con un dispositivo que señala el calor residual. En la pantalla, una vez apagada cualquier placa, puede que se visualice una “**H**” intermitente. Esta señal indica que esa zona de cocción todavía está muy caliente. Se puede volver a cocinar los alimentos aunque la **H** siga intermitente:



5.6.7 Bloqueo de los mandos de la encimera

En condiciones de reposo, los mandos de la encimera pueden ser bloqueados contra encendidos accidentales por parte de los niños.

Con las placas apagadas gire y mantenga girados ambos mandos sobre el

símbolo  durante 2 segundos aproximadamente hasta que deje de

aparecer en las pantallas de potencia el símbolo **L** tras lo cual suelte los mandos.

La función puede ser activada también girando y manteniendo girado sobre el

símbolo  un solo mando durante al menos 5 segundos.

Para desbloquearla, repita la misma operación: las pantallas de las placas mostrarán la cifra **0** indicando que se ha desactivado el bloqueo de las placas.



5.7 Uso de grasas y aceites

En caso de cocción utilizando grasas y aceites es muy importante saber a qué temperaturas se puede cocinar. Programando la temperatura correcta dichas sustancias mantendrán intactas sus propiedades. En el caso de que las temperaturas fuesen excesivas las grasas y los aceites comenzarían a soltar humo (punto de humo) y seguidamente se quemarían.

| Grasa - aceite | Temperatura máxima (°C) | Punto de humo (°C) |
|-------------------------------|-------------------------|--------------------|
| Mantequilla | 130 | 150 |
| Manteca de cerdo | 170 | 200 |
| Grasa bovina | 180 | 210 |
| Aceite de oliva | 180 | 200 |
| Aceite de semillas de girasol | 200 | 220 |
| Aceite de cacahuete | 200 | 235 |

5.8 Temperaturas de funcionamiento

A continuación presentamos una tabla con las temperaturas correspondientes a cada uno de los niveles de calentamiento de la placa

| Posición | Temperatura (°C) |
|----------|------------------|
| 0 | - |
| 1 | 50 |
| 2 | 80 |
| 3 | 100 |
| 4 | 130 |
| 5 | 160 |
| 6 | 180 |
| 7 | 200 |
| 8 | 220 |
| 9 | 230 |



Las temperaturas son indicativas, el valor real podría diferir del indicado en $\pm 10^\circ$.



Los datos indicados en la tabla son indicativos y se refieren a un aparato precalentado. Los valores pueden variar en función del tipo y de la cantidad de alimentos. Apoye los alimentos a cocinar solo al finalizar el precalentamiento.



5.8.1 Protección térmica teppan yaki

Cada zona de cocción está provista de un dispositivo que mide constantemente la temperatura. Si la temperatura superase determinados valores, el dispositivo activará ciertas funciones para disminuir la temperatura y permitir que la placa teppan yaki siga trabajando correctamente. A continuación proporcionamos una tabla con las operaciones que se activan automáticamente y la temperatura de inicio:

| Operación | Temp. de intervención |
|--|-----------------------|
| Reducción de potencia de funcionamiento de Power a 9 | 250° C |
| Reducción de la potencia de un punto | 280° C |
| Apagado de la zona de cocción | 300° C |
| Regreso de la potencia al valor programado | 250° C |

Cada intervención de este tipo será identificado en la encimera de cocción por un parpadeo de la pantalla de potencia.

5.8.2 Protección térmica de la tarjeta electrónica

El aparato cuenta con un dispositivo que mide constantemente la temperatura de la tarjeta electrónica. Si la temperatura superase determinados valores, el dispositivo activará ciertas funciones para disminuir la temperatura y permitir que la placa teppan yaki siga trabajando correctamente. A continuación proporcionamos una tabla con las operaciones que se activan automáticamente y la temperatura de inicio:



| Operación | Temp. de intervención |
|--|-----------------------|
| Encendido ventilador a baja velocidad | 50° C |
| Encendido ventilador a alta velocidad | 60° C |
| Regreso del ventilador a baja velocidad | 55° C |
| Apagado del ventilador | 45° C |
| Reducción de potencia de funcionamiento de booster a 9 | 76° C |
| Reducción de la potencia de un punto para cada zona de cocción | 85° C |
| Apagado de todas las zonas de cocción | 90° C |
| Encendido de las zonas de cocción a potencia reducida | 85° C |
| Funcionamiento normal de todas las zonas de cocción | 80° C |

Cada intervención de este tipo será identificado en la encimera de cocción por un parpadeo de la pantalla de potencia.

5.9 Precauciones sobre el uso de la placa teppan yaki



La encimera no ha sido ideada para la cocción de alimentos mediante el uso de ollas o recipientes.



A pesar de que la superficie de cocción de acero es muy resistente y bruñida, con el paso del tiempo y con un uso normal presentará señales de desgaste. Esto no perjudicará sin embargo al uso de la placa. Una ligera decoloración que tiende al amarillo de la superficie de acero será completamente normal.



Evite cortar los alimentos con cuchillos sobre la superficie de cocción para no arañarla. Para girar los alimentos no utilizar cubiertos con punta. Estas precauciones sirven para prevenir la formación de rajaduras en la placa teppan yaki.



6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



Antes de cada intervención, se debe desconectar la alimentación eléctrica del aparato



NO UTILICE CHORROS DE VAPOR PARA LIMPIAR EL APARATO.

6.1 Limpieza del acero inoxidable



Para conservar en buen estado el acero inoxidable es preciso limpiarlo con regularidad después de cada uso, dejándolo enfriar previamente.

6.1.1 Limpieza ordinaria diaria

Para limpiar y conservar las superficies de acero inoxidable use **sólo** productos específicos que no contengan abrasivos o sustancias ácidas a base de cloro.

Modo de uso: vierta el producto sobre un paño húmedo y páselo por la superficie, enjuague bien y seque con un trapo suave o con un paño de gamuza.

6.1.2 Manchas de comida o restos

No utilice nunca esponjas metálicas y rasquetas cortantes para no dañar las superficies.

Use productos normales para el acero, no abrasivos; si se debe emplear algún utensilio de limpieza, recurra a los de madera o plástico.

Enjuague bien y seque con un trapo suave o un paño de gamuza.



6.2 Limpieza de los componentes de la placa de cocción



La encimera vitrocerámica debe ser limpiada regularmente, mejor aún después de cada uso, cuando los indicadores luminosos de calor residuo se han apagado.

Las eventuales manchas claras causadas por el uso de ollas con fondo de aluminio, pueden ser removidas con un paño húmedo embebido en vinagre. En caso de que después de la cocción quedaran residuos quemados, quítelos, enjuague con agua **y seque bien con un paño limpio.**

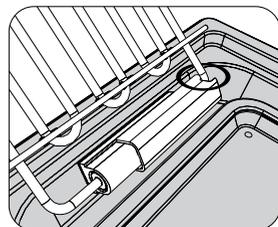
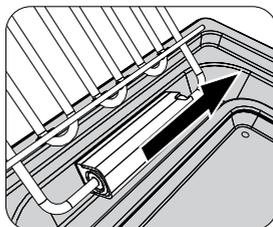
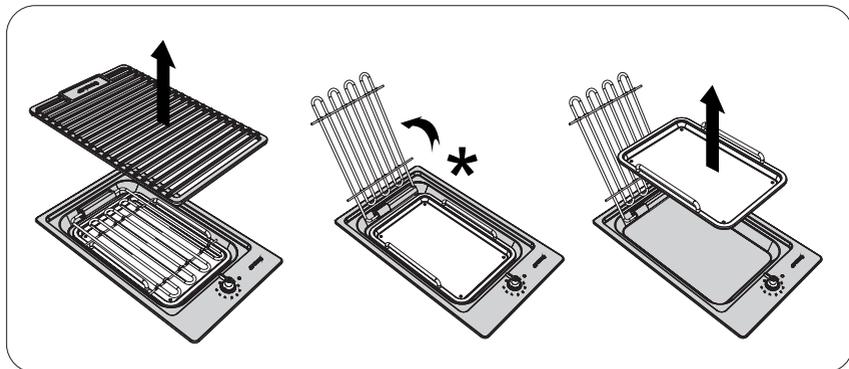


No utilizar un chorro de vapor para limpiar el aparato.

6.3 Limpieza de la barbacoa

Extraiga la rejilla de su asiento una vez que esté fría. Limpíela utilizando detergente normal y una esponja no abrasiva. Para quitar la bandeja grasera situada bajo la resistencia de la barbacoa:

- 1 Quite la placa del modo descrito;
- 2 Levante la resistencia y fíjela haciendo que corra el seguro hacia la derecha (como se muestra en la figura);
- 3 Quite la bandeja grasera utilizando las dos manillas y proceda a su limpieza utilizando detergentes específicos para acero inoxidable y una esponja no abrasiva.



ATENCIÓN:

- Antes de levantar la resistencia asegúrese de que esté fría. ¡Peligro de quemaduras!
- Cuando la resistencia está levantada tenga cuidado de no activar el dispositivo de mando. ¡Peligro de quemaduras!

6.4 Limpieza de la placa teppan yaki



Se aconseja limpiar el aparato al terminar de utilizarlo, en caso contrario los residuos de cocción que se hayan dejado incrustados en la encimera podrán ser quitados sólo con gran dificultad.

No limpie el aparato cuando está todavía caliente, espera al menos 15 minutos hasta que se enfríe.

Para facilitar la limpieza se aconseja el uso de cubitos de hielo a los cuales debe añadirse algunas gotas de detergente para lavavajillas. Después de haber dejado que se reblandezca la suciedad (máximo 1 hora) proceda a eliminarla.



ATENCIÓN:

No eche agua sobre el aparato en ebullición, podrían formarse vapor de agua y salpicaduras hirvientes.

Según el tipo de alimento cocinado sobre la superficie de cocción podrán quedar manchas blancuzcas. Estas manchas pueden ser eliminadas con zumo de limón, vinagre o con un antical delicado. No utilice en ningún caso detergentes que contengan abrasivos o sustancias ácidas a base de cloro. Use productos normales para el acero, no abrasivos; si se debe emplear algún utensilio de limpieza, recurra a los de madera o plástico.

Limpie después con un paño húmedo.

Limpie el borde del aparato con un paño húmedo o una esponja y detergente para lavavajillas.

Seque con cuidado todo una vez terminada la limpieza.



Al finalizar la limpieza manual y antes de un nuevo uso preste atención en haber eliminado **completamente** los restos de detergente.

6.4.1 Limpieza asistida



La placa teppan yaki dispone también de una función de ayuda a la limpieza manual. Encienda el aparato poniendo ambos mandos sobre la función de limpieza asistida . Limpie la superficie con un paño húmedo.



7. COLOCACIÓN EN LA ENCIMERA SUPERIOR

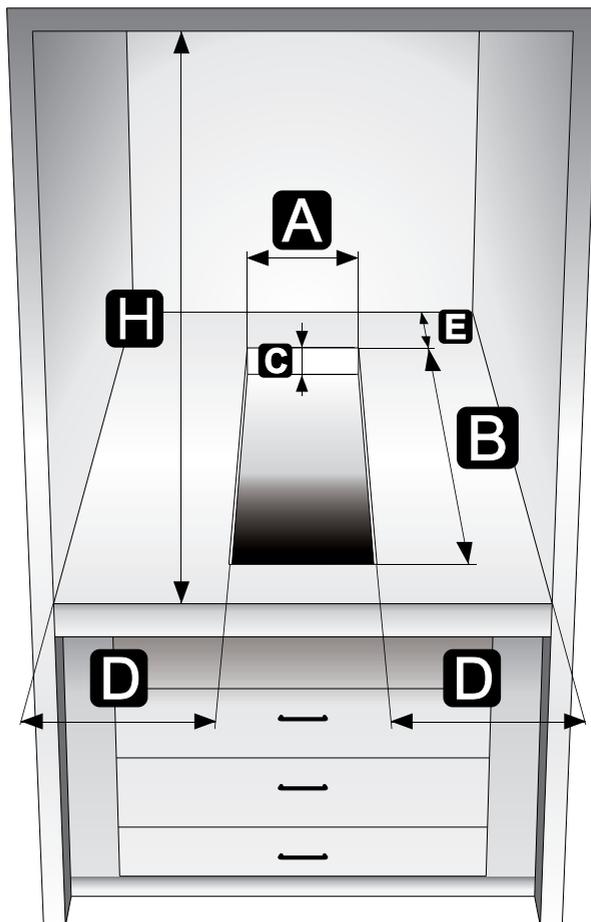


Este aparato pertenece a la clase 3 (empotrado)

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 con materiales distintos, como mampostería, metal, madera maciza, madera revestida de laminados plásticos, basta que sean resistentes al calor (T 90°C).

7.1 Cotas de empotrado

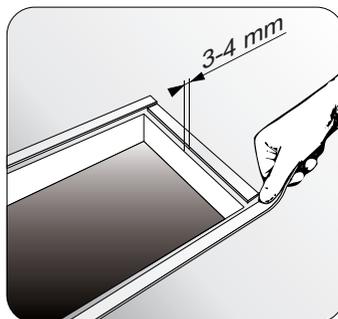


| DISTANCIAS | A | B | C | D | E | H |
|------------|--------|--------|-------|--------|-------|--------|
| MINIMA | 292 mm | 494 mm | 20 mm | 110 mm | 50 mm | 750 mm |
| MAXIMA | 292 mm | 494 mm | 70 mm | - | - | - |

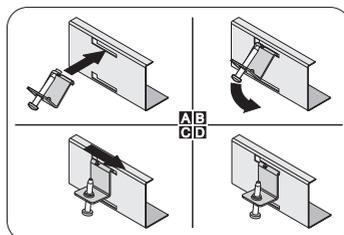


7.2 Fijación a la estructura de apoyo

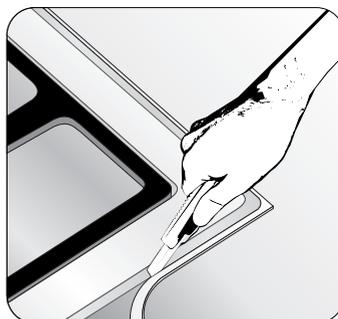
Coloque con precisión la junta aislante suministrada sobre el perímetro exterior del orificio realizado en la encimera como se muestra en la figura de al lado, tratando de hacerla adherir por toda la superficie ejerciendo una leve presión con las manos. Es importante que la junta se coloque a una distancia de 3-4 mm del perímetro exterior del orificio en la encimera.



Una vez efectuadas estas operaciones, apoye la encimera sobre la junta aislante y mediante los tornillos y las bridas de sujeción, fije la encimera a la estructura de soporte hasta que quede perfectamente nivelada.

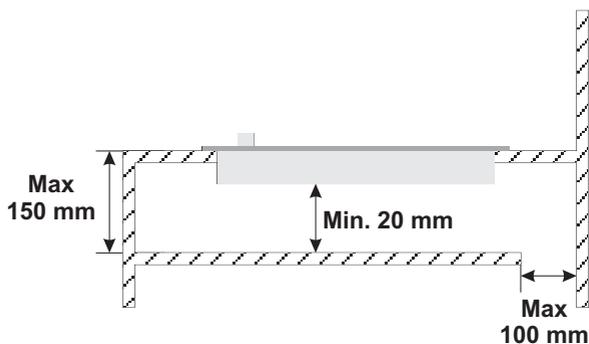


Recortar con cuidado el borde excedente de la junta.





Advertencia: la temperatura de la superficie inferior del plano puede superar los 125°C. Para evitar situaciones de peligro, el acceso al plano de abajo debe ser limitado. Consulte las instrucciones de instalación



IMPORTANTE: Si el aparato está montado en un mueble, deberá instalarse un estante divisorio tal como se ilustra en la figura.

Si, en cambio, el aparato está montado encima de un horno no será necesario colocar el estante divisorio.

Si se instala encima de un horno, éste debe tener ventilador de refrigeración.



7.3 Conexión eléctrica



Comprobar que el voltaje y el dimensionamiento de la línea de alimentación estén conformes con las características indicadas en la placa situada debajo del cárter del equipo. Esta placa no debe quitarse por ningún motivo.



El enchufe en el extremo del cable de alimentación y la toma de corriente de pared deberán ser del mismo tipo y conformes con las normativas vigentes sobre instalaciones eléctricas en vigor. Verifique que la línea de alimentación esté provista de la toma de tierra correspondiente.



Es necesario disponer previamente en la línea de alimentación, un dispositivo de interrupción omnipolar, cuya distancia de abertura de los contactos sea igual o superior a los 3 mm y que se encuentre colocado en una posición que resulte cercana al aparato y fácilmente accesible.



Evitar el uso de reducciones, adaptadores o derivadores.



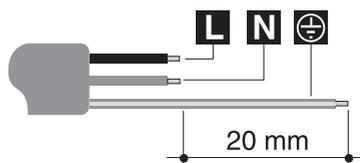
En caso de sustitución del cable de alimentación, la sección de los hilos del nuevo cable no deberá ser inferior a 1.5 mm² (cable de 3 x 01.5), teniendo presente que el extremo a conectar al aparato deberá tener el cable de tierra (amarillo-verde) más

largo, por lo menos 20 mm. Usar únicamente un cable del tipo H05V2V2-F o análogo resistente a la temperatura máxima de 90°C. La sustitución deberá ser llevada a cabo por un técnico especializado que deberá efectuar la conexión a la red según el esquema situado más abajo.

L = marrón

N = azul

⊕ = amarillo-verde



El fabricante rechaza cualquier responsabilidad en caso de daños a personas o cosas debido a la no observación de las disposiciones referidas o determinados por el perjuicio aun de una pieza individual del aparato.