

1 Advertencias	254
1.1 Advertencias generales de seguridad	254
1.2 Función del aparato	258
1.3 Responsabilidad del fabricante	258
1.4 Este manual de uso	258
1.5 Placa de identificación	258
1.6 Eliminación	259
1.7 Cómo leer el manual de uso	260
2 Descripción	261
2.1 Descripción general	261
2.2 Simbología	263
2.3 Accesorios disponibles	264
3 Uso	265
3.1 Advertencias	265
3.2 Precauciones	266
3.3 Primer uso	266
3.4 Uso de los quemadores de gas	267
3.5 Uso de las placas por inducción	269
3.6 Consejos prácticos	281
4 Limpieza y mantenimiento	282
4.1 Advertencias	282
4.2 Limpieza del aparato	282
4.3 Qué hacer si...	284
5 Instalación	285
5.1 Indicaciones de seguridad	285
5.2 Abertura para instalación encastrada	285
5.3 Empotrado	287
5.4 Conexión del gas	289
5.5 Adaptación a los distintos tipos de gas	292
5.6 Conexión eléctrica	299
5.7 Para el instalador	301

TRADUCCIÓN DEL MANUAL ORIGINAL

Estas instrucciones son válidas únicamente para los países de destino indicados en la placa de características que se encuentra aplicada en el aparato.

La encimera de cocción empotrada pertenece a la clase 3.

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 para mover alimentos dentro del compartimiento de cocción.
- 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.
- Verifique que los difusores de llama de los quemadores estén colocados correctamente en sus alojamientos con las tapas correspondientes.
- 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 aerosoles cerca de este aparato mientras esté funcionando.
- Apague el aparato después de su uso.
- No modifique el aparato.
- Nunca intente reparar el aparato personalmente, diríjase a un técnico cualificado.
- No tire nunca del cable para desenchufar.
- 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 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 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 y que al sobrecalentarse podrían inflamarse. Preste la máxima atención.
- No deje objetos sobre las superficies de cocción.
- No utilice nunca el aparato para calentar la vivienda.
- No rocíe productos en aerosol cerca del horno.
- No utilice vajillas o envases de plástico para la cocción de alimentos.
- Los recipientes o las planchas deben colocarse dentro del perímetro de la encimera de cocción.



Advertencias

- 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 ponga ollas o sartenes vacías en la zonas de cocción encendidas.
- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No utilice materiales ásperos o abrasivos ni rascadores metálicos afilados.
- En las partes de acero o tratadas superficialmente con acabados metálicos (por ejemplo anodizadas, niqueladas o cromadas) no utilice productos de limpieza que contengan cloro, amoníaco o lejía.
- En las partes de cristal no utilice detergentes abrasivos o corrosivos (por ejemplo productos en polvo, quitamanchas y estropajos metálicos).
- No lave en el lavavajillas los componentes que se pueden quitar, como las rejillas de la encimera, los difusores de llama y las tapas del quemador.

Instalación

- **No instale** este aparato en lanchas o caravanas.
- No hay que instalar el aparato encima de un pedestal.
- Coloque el aparato en el mueble con la ayuda de otra persona.
- Para evitar cualquier sobrecalentamiento, no hay que instalar el aparato detrás de una puerta decorativa o de un panel.
- 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.
- La conexión del gas debe ser efectuada por personal técnico cualificado.



- La puesta en funcionamiento con tubo flexible deberá efectuarse de modo que la longitud del tubo no supere los 2 metros de longitud máxima para los tubos flexibles de acero y los 1,5 metros para los tubos de goma.
- Los tubos no deben entrar en contacto con partes móviles y no deben ser aplastados.
- De ser necesario, utilice un regulador de presión conforme a la norma vigente.
- Después de cada intervención, verifique que el par de apriete de las conexiones del gas esté comprendido entre 10 Nm y 15 Nm.
- Una vez completada la instalación, compruebe la presencia de posibles pérdidas por medio de una solución jabonosa, nunca con una llama.
- 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 sustitución del cable de conexión eléctrica debe ser exclusivamente efectuada por personal técnico cualificado.

Para este aparato

- Después del uso apague las placas. No confiar nunca solamente en el sensor de presencia de ollas.
- Preste mucha atención a los niños, porque difícilmente pueden ver la indicación de calor residual. Después del uso las zonas de cocción siguen estando muy calientes durante cierto período de tiempo, incluso si están apagadas. Evite que los niños entren en contacto con la encimera.
- La superficie de vitrocerámica es muy resistente a los golpes, aun así evite la caída de objetos sólidos y duros sobre la superficie de cocción, podrían causar la rotura de la misma, sobre todo si tienen puntas.
- La superficie de vitrocerámica no debe usarse como superficie de apoyo.



Advertencias

- 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.
- 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.
- En cumplimiento de las disposiciones relativas a la compatibilidad electromagnética, la encimera de cocción por inducción electromagnética pertenece al grupo 2 y a la clase B (EN 55011).

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 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.

1.5 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 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:

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



Tensión eléctrica Peligro de electrocución

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



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.



Advertencias

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

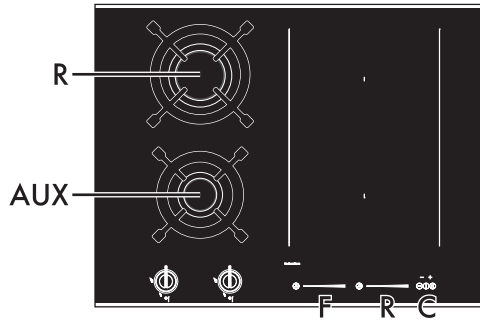
1. Secuencia de las instrucciones de uso.

- Instrucción de uso individual.



2 Descripción

2.1 Descripción general



65 cm

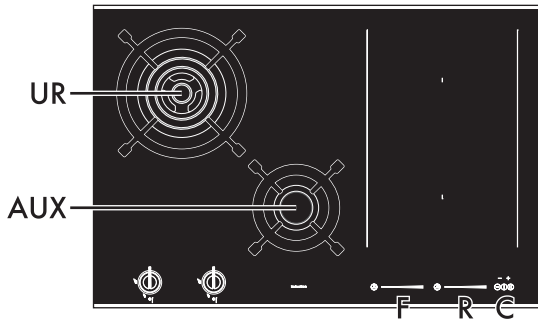
AUX = Auxiliar

R = Rápido

F = Mandos de la placa delantera

R = Mandos de la placa trasera

C = Zona de mandos generales



75 cm

AUX = Auxiliar

UR = Ultrarrápido

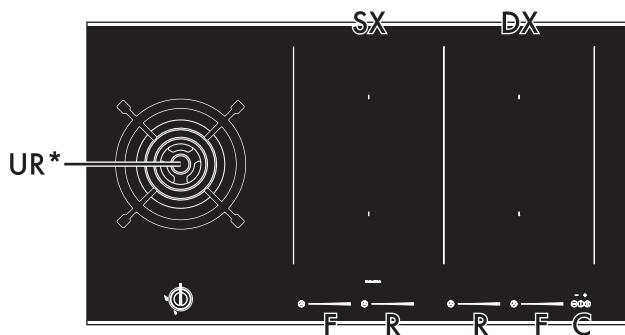
F = Mandos de la placa delantera

R = Mandos de la placa trasera

C = Zona de mandos generales



Descripción



90 cm

UR* = Ultrarrápido

SX = Zona de cocción por inducción izquierda

DX = Zona de cocción por inducción derecha

F = Mandos de la placa delantera

R = Mandos de la placa trasera

C = Zona de mandos generales

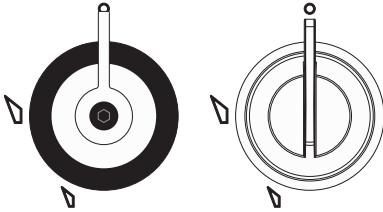


2.2 Simbología

Zonas de cocción a gas

- Zona Trasera
- Zona Delantera

Mandos e los quemadores












Útiles para encender y regular los quemadores de la encimera. Pulse y gire los mandos hacia la izquierda hasta el valor  para encender los quemadores correspondientes. Gire los mandos hasta la zona comprendida entre el máximo  y el mínimo  para regular la llama. Vuelva a poner los mandos en la posición  para apagar los quemadores.

Tabla de los consumos de potencia

Placa	Medidas de la Placa (mm)	Potencia máx. absorbida (W)*	Potencia absorbida en función Power (W)*
F - R	230 x 180	2100	3700


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

Zonas de cocción por inducción

-  Tecla On/Off: enciende o apaga la encimera de cocción.
-  Tecla de pausa: suspende la cocción.
-  Tecla de bloqueo de los mandos: impide tocar los mandos accidentalmente.
-  Tecla de aumento: aumenta el tiempo de cocción o del minutero.
-  Tecla de reducción: reduce el tiempo de cocción o del minutero.



Barra de deslizamiento: aumenta o disminuye la potencia.

-  Tecla de funciones especiales: activa las funciones especiales del aparato.



Descripción

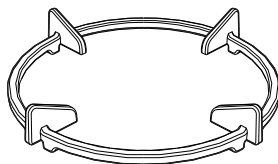
Ventajas de la cocción por inducción

i El aparato está equipado con un generador de 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 no se transmite más, las corrientes inductivas lo crean directamente dentro del recipiente.

- 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 solo al recipiente apoyado sobre la encimera de cocción.
- Elevado rendimiento en la transmisión de energía desde la zona de cocción a la base de la olla.
- Rápida velocidad de calentamiento.
- Reducido peligro de quemaduras, ya que la superficie de cocción se calienta solo en la base de la olla; los alimentos que se desbordan no se pegan.

2.3 Accesorios disponibles

Adaptador para Wok



Útil para el uso de recipientes Wok.

i Los accesorios que pueden entrar en contacto con los alimentos están fabricados con materiales conformes a lo prescrito por las leyes vigentes.

i Los accesorios originales suministrados u opcionales pueden pedirse en los centros de asistencia autorizados. Utilice solo accesorios originales del fabricante.



3 Uso

3.1 Advertencias



Uso incorrecto Peligro de quemaduras

- Verifique que los difusores de llama de los quemadores estén colocados correctamente en sus alojamientos con las tapas correspondientes.
- No deje el aparato sin vigilancia durante la cocción de alimentos que puedan liberar grasas y aceites.
- Las grasas y los aceites al sobrecalentarse pueden inflamarse. Preste la máxima atención.
- Protéjase las manos con guantes térmicos durante su uso.
- No toque o limpie la superficie de la encimera de cocción mientras está funcionando o las luces testigo de calor residual estén encendidas.
- No ponga ollas o sartenes vacías en las zonas de cocción encendidas.
- No toque por ningún motivo las resistencias del aparato cuando está en funcionamiento. Deje que se enfríen antes de hacer cualquier limpieza.
- 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.



Uso incorrecto Riesgo de daños a las superficies

- No ponga papel de aluminio para recubrir los quemadores o la encimera.
- 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.
- Evite el uso de ollas de barro o piedra esteatita para la cocción o el calentamiento de alimentos.
- No utilice la encimera de cocción si el horno estuviese instalado debajo de la misma y hubiese un proceso de pirólisis en curso.
- Evite que objetos sólidos y pesados caigan en la superficie estropeando la superficie de cocción.
- No la utilice como superficie de apoyo.



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.
- En caso de fisuras o grietas, apague inmediatamente el aparato, desconecte la alimentación eléctrica y llame al Servicio de Asistencia.

3.2 Precauciones

La pérdida de gas puede causar explosiones.

Si hubiese olor a gas o averías en la instalación de gas:

- Cierre inmediatamente la llave de paso del gas o la válvula de la bombona del gas.
- Apague inmediatamente llamas y cigarrillos.
- No encienda el interruptor de corriente u otros aparatos y no desenchufe ninguna clavija. No utilice teléfonos fijos o móviles dentro del edificio.
- Abra las ventanas y ventile la habitación.
- Llame al servicio de asistencia o al proveedor del gas.

Funcionamiento anormal

Una cualesquiera de las siguientes condiciones debe considerarse un funcionamiento anormal y requiere una intervención:

- Daños de los utensilios de cocina.
- Encendido incorrecto de los quemadores.
- Dificultad de los quemadores de mantenerse encendidos.
- Apagado de los quemadores durante el funcionamiento.
- Llaves del gas difíciles de girar.


Si el aparato no funciona correctamente, contacte con el Centro de Asistencia Autorizado de su zona.

3.3 Primer uso


1. Quite todas las películas de protección externas e internas del aparato y los accesorios.
2. Quite las posibles etiquetas (a excepción de la placa con los datos técnicos) de los accesorios.
3. Quite y lave todos los accesorios del aparato (vea 4 Limpieza y mantenimiento).



3.4 Uso de los quemadores de gas

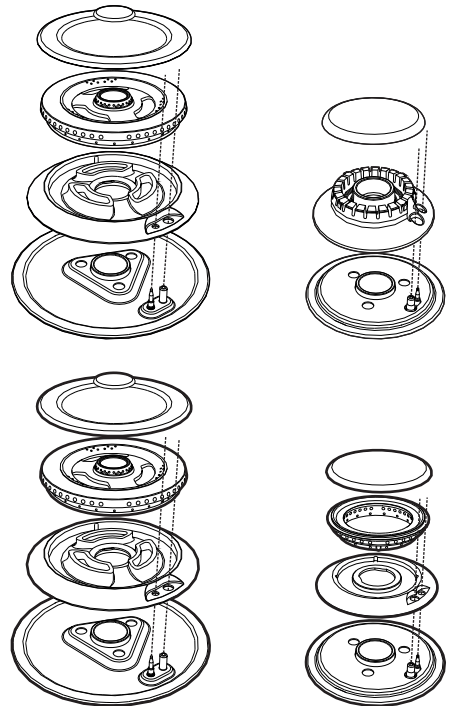
Todos los mandos y controles del aparato están ubicados en el panel frontal. Cada mando corresponde, claramente indicado, a un quemador. El aparato está equipado con un dispositivo de encendido electrónico. Basta presionar y girar el mando hacia la izquierda hasta el símbolo de llama máxima para encender. Si el quemador no se enciende en los primeros 15 segundos, ponga el mando en  y no intente volver a encenderlo durante 60 segundos. Una vez que se haya encendido, mantenga presionado el mando durante algunos segundos para permitir el calentamiento del termopar. Puede suceder que el quemador se apague en el momento de soltar el mando: significa que el termopar no se ha calentado lo suficiente. Espere unos instantes y repita la operación. Mantenga pulsado el mando durante más tiempo.



En caso de apagado accidental, un dispositivo de seguridad bloquea la salida del gas, incluso con la llave abierta. Vuelva a poner el mando en  y no intente volver a encenderlo durante 60 segundos.

Posición correcta de los difusores de llama y de las tapas de los quemadores

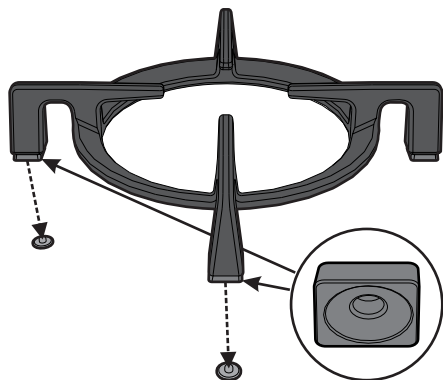
Antes de encender los quemadores de la encimera, verifique que los difusores de llama estén colocados en sus alojamientos con sus tapas correspondientes. Controle que los agujeros del quemador coincidan con las bujías y los termopares. Controle además que los acoplamientos de los difusores de llama se introduzcan correctamente en los agujeros del quemador.





Posición correcta de las rejillas

Debajo de las rejillas hay almohadillas de silicona cóncavas que se colocan en el relativo perno de fijación de la encimera.



Asegúrese de que las rejillas estén simplemente centradas sobre sus respectivos quemadores sin forzarlas a quedar levantadas o inclinadas; en tal caso repita la colocación.

Si la olla estuviera inestable, controle que las rejillas estén colocadas correctamente.

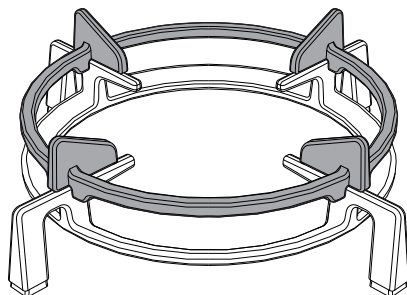
Diámetros de los recipientes



- **AUX:** de 8 a 18 cm.
- **R:** de 20 a 26 cm.
- **UR:** de 20 a 30 cm.

Rejillas reductoras de fogón

La parrilla reductora se apoya en la rejilla de la encimera. Compruebe que esté colocada correctamente.



Uso de una bistequera

En el caso de que se desee utilizar una bistequera es necesario tener presente algunas indicaciones:

- es posible precalentar la bistequera a la potencia máxima del quemador durante no más de 10 minutos.
- se aconseja ajustar la cocción de los alimentos a una potencia reducida;
- tenga cuidado de que las llamas del quemador no salgan del borde de la bistequera;
- mantenga desde la pared lateral una distancia mínima de 150 mm desde el borde de la bistequera;
- no ponga la bistequera en varios quemadores al mismo tiempo.



3.5 Uso de las placas por inducción

i Durante la primera conexión a la red eléctrica, se efectúa un control automático que enciende todas las luces testigo durante algunos segundos.

Todos los mandos y controles del aparato están ubicados en el panel frontal. El uso de la encimera de inducción se hace con las teclas del sensor de control táctil (Touch control). Toque ligeramente un símbolo de la superficie de vitrocerámica. Cada toque correcto es confirmado por una señal acústica.

Recipientes a utilizar para la cocción por inducción

Los recipientes utilizados para la cocción por inducción deben ser de metal, 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 inoxidable ferrítico y aluminio con fondo especial.

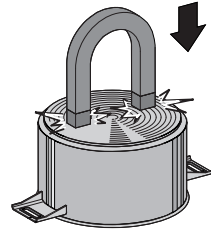
Recipientes no adecuados:

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

Para verificar que la olla sea adecuada acerque un imán al fondo: si es atraído, la olla es adecuada para la cocción por inducción.

Si no tiene un imán, ponga un poco de agua en el recipiente, colóquelo en una zona de cocción y encienda 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.

Diámetro mínimo de la olla

Placa	Ø mínimo (cm)	Ø recomendado (cm)
F - R	9	11,5
Multizone	2 x 11 1 x 22	2 x 13,5 1 x 24,5



Limitación de la duración de la cocción

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

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

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

símbolo  en la pantalla.

Nivel de potencia	Duración máxima de la cocción
1	8 horas y media
2	6 horas y media
3	5 horas y media
4	4 horas y media
5	3 horas y media
6	2 horas y media
7	2 horas y media
8	2 horas
9	1 hora y media

Protección contra el sobrecalentamiento

Si se utiliza la encimera de cocción a la máxima potencia un período de tiempo largo, los dispositivos electrónicos pueden tardar en 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.

Niveles de potencia


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

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

* vea función Power.

Encendido/apagado de la encimera de cocción

Para activar la encimera de cocción es necesario mantener pulsada la tecla On/

Off  al menos 1 segundo; para desactivarla mantenga pulsada la tecla

On/Off  al menos 2 segundos.



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



Encendido automático de la zona de cocción

Después de haber encendido la encimera de cocción:

- Ponga un recipiente (adecuado para cocer por inducción y no vacío) en la zona de cocción que desea usar.



La pantalla de la zona de cocción se enciende: el valor de la potencia indicado

es .

Ajuste de la zona de cocción

Después de haber encendido la encimera de cocción:

1. Ponga un dedo en la parte izquierda de la barra de deslizamiento de la zona de cocción que desea utilizar.

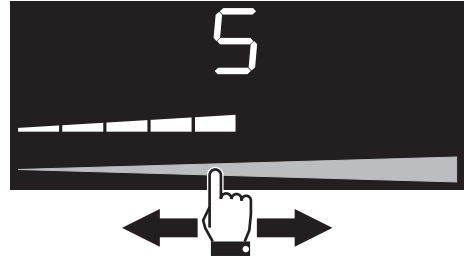


La pantalla de la zona de cocción se enciende: el valor de la potencia indicado

es .

2. Deslice el dedo hacia la derecha o la izquierda en la barra de deslizamiento hasta seleccionar la potencia de

cocción de  a  o active la función Power (vea "Función Power").



La pantalla de la zona de cocción usada indica el valor de la potencia de cocción programada.


Apagado de la zona de cocción

1. Deslice el dedo hacia la izquierda hasta el final de la barra de deslizamiento de la zona de cocción que desea apagar.



La pantalla de la zona de cocción usada se apaga.



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

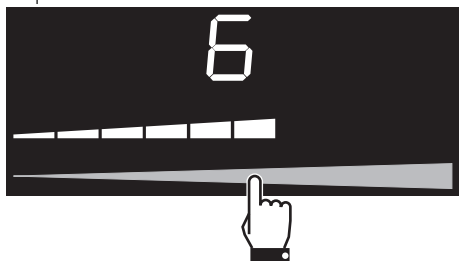


Selección rápida

i Con esta función se puede programar rápidamente la potencia de las placas.

Después de haber encendido la encimera de cocción:

1. Ponga un dedo más o menos en la potencia deseada de la barra de deslizamiento de la zona de cocción que desea utilizar.



2. Deslice el dedo hacia la derecha o la izquierda para seleccionar la potencia de cocción deseada.

Función Power

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

Después de haber encendido la encimera de cocción:

1. Ponga un dedo en la parte izquierda de la barra de deslizamiento de la zona de cocción que desea utilizar.



La pantalla de la zona de cocción se enciende: el valor de la potencia indicado es **1**.

2. Deslice el dedo hacia la derecha en la barra de deslizamiento hasta seleccionar la función Power.




La pantalla de la zona de cocción usada indica el valor **P**.

Se puede activar la función Power rápidamente.

- Después de encender la encimera de cocción, ponga un dedo en el extremo derecho de la barra de deslizamiento de la zona de cocción que desea utilizar.



 La función Power sigue activa 10 minutos como máximo y una vez transcurrido ese tiempo el nivel de potencia baja automáticamente al nivel 9.

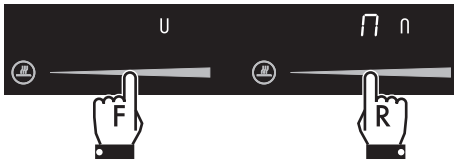


Función Multizone

i Con esta función se puede pilotar al mismo tiempo dos zonas de cocción (delantera y trasera) para utilizar ollas especiales como fuentes para escalfar pescado o recipientes de forma rectangular.

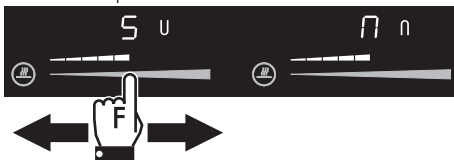
Después de haber encendido la encimera de cocción:

1. Ponga al mismo tiempo un dedo en la barra de deslizamiento de la izquierda y otro en la barra de deslizamiento de la derecha de las zonas de cocción que desea utilizar.



Las pantallas de las zonas de cocción se encienden: la pantalla muestra el símbolo "máster" **U** mientras que la pantalla de la derecha indica **U** seguido por el símbolo "slave" **n**.

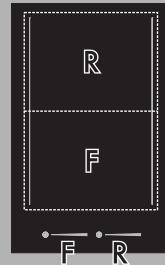
2. Seleccione la potencia de cocción deseada en la barra de deslizamiento de la izquierda.



En las dos zonas de cocción se programan los mismos parámetros.



Se puede activar función Multizone solamente entre zonas de cocción conectadas verticalmente (**F** y **R**).



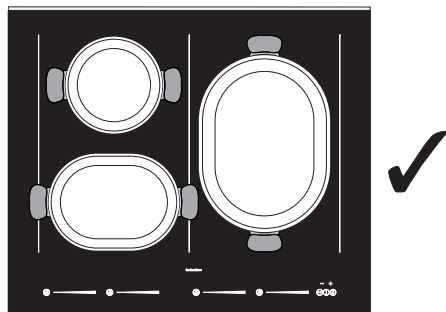
Esta función controla automáticamente un reparto equitativo de la potencia en las dos placas involucradas.



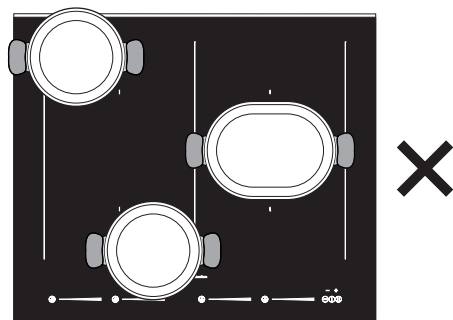
Cuando se activa la función Multizone, no se puede activar la función Power en las zonas involucradas.



Si se utiliza una olla de gran tamaño, ovalada u oblonga, asegúrese de colocarla en el centro de la zona de cocción.



Ejemplo de posición correcta de la olla



Ejemplo de posición NO correcta de la olla

Para desactivar la función Multizone: ponga al mismo tiempo un dedo en la barra de deslizamiento de la izquierda y otro en la barra de deslizamiento de la derecha de las zonas de cocción que desea desactivar.

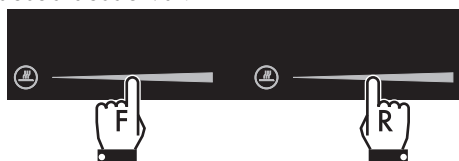


Tabla guía para la cocción

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

Nivel de potencia	Adecuado para:
1 - 2	Calentar comidas, mantener en ebullición pequeñas cantidades de agua, 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, bistecs, hígado, doradura de carnes y pescados, huevos, etc.
P	Freír patatas en aceite, etc., hacer hervir agua rápidamente.




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 cierto periodo de tiempo, incluso si están apagadas. Evite que los niños apoyen las manos.




Después de apagar la zona de cocción, si la zona está todavía caliente, la pantalla mostrará el símbolo . Cuando la temperatura disminuya por debajo de los 40°C el símbolo desaparecerá.

Función Melting



Con esta función es posible descongelar los alimentos.

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

1. Pulse una vez la tecla de las funciones especiales  de la zona de cocción deseada. La pantalla muestra la leyenda  seguida por el símbolo .

Para desactivar la función Melting:




- Pulse tres veces la tecla de las funciones especiales .

Función Mantenimiento calor



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

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

1. Pulse dos veces la tecla de las funciones especiales  de la zona de cocción deseada. La pantalla muestra la leyenda  seguida por el símbolo .

Para desactivar la función Mantenimiento calor:




- Pulse dos veces la tecla de las funciones especiales .

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 encimera de cocción:

1. Pulse tres veces la tecla de las funciones especiales  de la zona de cocción deseada. La pantalla muestra la leyenda  seguida por el símbolo .

Para desactivar la función Simmering:

- Pulse una vez la tecla de las funciones especiales .






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 pausa . La pantalla muestra un LED sobre la tecla de pausa  y la leyenda  en las pantallas de todas las zonas de cocción.



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

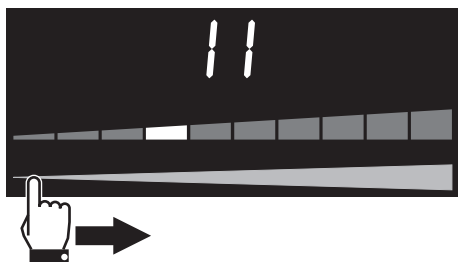
Todas las zonas de cocción se apagan.

Para desactivar la función Pausa:

1. Pulse la tecla .

La pantalla de la zona de cocción más a la derecha parpadea algunos segundos.

2. Ponga un dedo en la izquierda de la barra de deslizamiento y deslícelo hacia la derecha.





Si no se pulsa ninguna tecla en 5 segundos, la encimera de cocción se apaga automáticamente.

Bloqueo de mandos



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



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

- Mantenga pulsada 3 segundos la tecla de bloqueo de los mandos . La pantalla muestra un LED sobre la tecla de bloqueo de los mandos .



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

Para desactivar el Bloqueo de mandos:

- Mantenga pulsada 3 segundos la tecla de bloqueo de los mandos . El LED sobre la tecla de bloqueo de los mandos  se apaga.



Minutero



Con esta función se puede programar un minutero que emite una señal acústica al final del tiempo deseado.

Para activar el minutero, después de haber encendido la encimera de cocción:

1. Pulse al mismo tiempo las teclas del minutero y .

La pantalla muestra el indicador de tiempo

El símbolo minutero debajo del indicador de tiempo indica la activación de la función.

2. Pulse las teclas del minutero y para programar el minutero (manténgalas pulsadas para el avance veloz).

La pantalla está configurada en "minutos.segundos". Con la primera presión de la tecla del minutero se programa 1 minuto . Se puede programar un tiempo inferior a 1 minuto:

- pulse la tecla del minutero de 1 a 5 veces para seleccionar un minutero inferior a 1 minuto (de a segundos).

Cada vez que pulsa la tecla del minutero el tiempo se reduce 10 segundos.

Si la programación excede los 9 minutos se activa la leyenda **min** debajo del indicador de tiempo y la pantalla se configura en "horas.minutos"

(hasta un máximo programable de 1 hora y 59 minutos)

3. El minutero se activa algunos segundos después de la última selección.



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



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

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

4. Para desactivar la señal acústica pulse las teclas del minutero o .

Desactivación del minutero

Para desactivar el minutero durante la cuenta atrás:

1. Pulse la tecla On/Off .

El LED sobre la tecla On/Off se enciende.

2. Pulse al mismo tiempo las teclas del minutero y .

La cuenta atrás se interrumpe.

3. Mantenga pulsada la tecla del minutero hasta poner a cero la cuenta atrás.





Cocción temporizada







Con esta función se puede programar el apagado automático de cada zona de cocción al final de un período de tiempo.


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

1. Pulse al mismo tiempo las teclas del minuterero  y .

La pantalla muestra el indicador de tiempo

. El símbolo minuterero  al lado del valor de la potencia de la placa indica la activación de la función.



2. Pulse las teclas del minuterero  y  para programar la cocción temporizada (manténgalas pulsadas para el avance veloz).

La pantalla está configurada en "minutos.segundos". Si la programación excede los 9 minutos  se activa la

leyenda  debajo del indicador de tiempo y la pantalla se configura en "horas.minutos"  (hasta un máximo programable de 1 hora y 59 minutos)

3. La cocción temporizada se activa algunos segundos después de la última selección.

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

4. Para desactivar la señal acústica pulse las teclas del minuterero  o .




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

Modificación o desactivación de la cocción temporizada



Para modificar la cocción temporizada durante la cuenta atrás:

1. Pulse la tecla On/Off .

El LED sobre la tecla On/Off  se enciende.

2. Pulse al mismo tiempo las teclas del minuterero  y .



La cuenta atrás se interrumpe.

3. Pulse las teclas del minuterero  y  para modificar la programación de la cocción temporizada.


Para desactivar la cocción temporizada durante la cuenta atrás:

1. Pulse la tecla On/Off .

El LED sobre la tecla On/Off  se enciende.

2. Pulse al mismo tiempo las teclas del minuterero  y .

La cuenta atrás se interrumpe.



3. Mantenga pulsada la tecla del minuterero  hasta poner a cero la cuenta atrás.

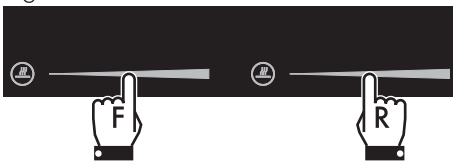


Función demo (solo para expositores)




i Esta función permite al aparato desactivar los elementos calentadores y, al mismo tiempo, mantener activo el panel de mandos.

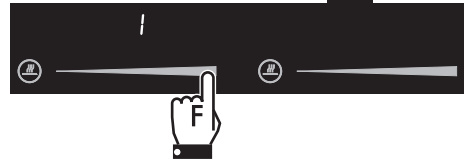
Para activar la función demo:




1. Asegúrese de que el aparato esté desconectado de la red eléctrica desde al menos 10-15 segundos.
2. Conecte el aparato a la red eléctrica.
3. En máximo 2 minutos, presione simultáneamente la tecla de bloqueo de los mandos  y la tecla de pausa  algunos segundos hasta oír un aviso acústico.
4. Ponga al mismo tiempo un dedo en la barra de deslizamiento a la izquierda y un dedo en la barra de deslizamiento a la derecha de las zonas de cocción más cercanas a la zona de mandos generales.




Se activará un aviso acústico y la pantalla encima de la zona de mandos generales mostrará la leyenda **CF6**.

5. Pulse la tecla de pausa  hasta que aparezca la leyenda **_0_** encima de la zona de mandos generales. En la barra de deslizamiento a la izquierda aparecerá la leyenda .
6. Ponga un dedo en la parte superior de la barra de deslizamiento a la izquierda hasta visualizar la leyenda .





7. Pulse simultáneamente la tecla de bloqueo de los mandos  y la tecla de pausa  durante algunos segundos.
8. Mantenga pulsada la tecla On/Off  al menos 1 segundo para encender el aparato en función demo.

i Cuando la función demo está activa, al encender el aparato, encima de la zona de mandos generales, aparecerá durante algunos segundos la leyenda **_0_** y en las barras de deslizamiento aparecerá la leyenda .





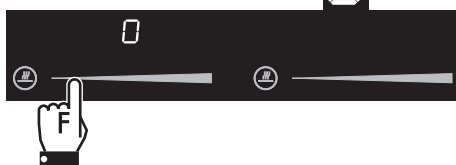
Para desactivar la función demo:



1. Asegúrese de que el aparato esté desconectado de la red eléctrica desde al menos 10-15 segundos.
2. Conecte el aparato a la red eléctrica.
3. En máximo 2 minutos, presione simultáneamente la tecla de bloqueo de los mandos  y la tecla de pausa  algunos segundos hasta oír un aviso acústico.
4. Ponga al mismo tiempo un dedo en la barra de deslizamiento a la izquierda y un dedo en la barra de deslizamiento a la derecha de las zonas de cocción más cercanas a la zona de mandos generales.



Se activará un aviso acústico y la pantalla encima de la zona de mandos generales mostrará la leyenda **CF6**.

5. Pulse la tecla de pausa  hasta que aparezca la leyenda **0** encima de la zona de mandos generales. En la barra de deslizamiento a la izquierda aparecerá la leyenda **!**.
6. Ponga un dedo en la parte inferior de la barra de deslizamiento a la izquierda hasta visualizar la leyenda .

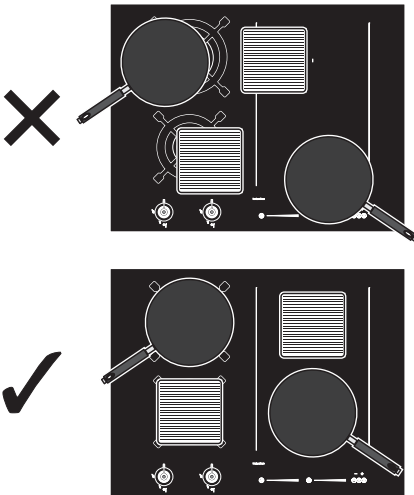


7. Pulse simultáneamente la tecla de bloqueo de los mandos  y la tecla de pausa  durante algunos segundos. La función demo ahora está desactivada.



3.6 Consejos prácticos

- Para obtener un mejor rendimiento de los quemadores y un consumo mínimo de gas, será preciso usar recipientes con tapa y de tamaño proporcional al quemador para evitar que la llama roce los lados. Al producirse la ebullición, reduzca la llama lo suficiente para impedir que el líquido rebese.
- Durante la cocción, para evitar que la encimera o la parte superior se quemem o dañen, todos los recipientes o las planchas (no suministradas) deben colocarse dentro del perímetro de la encimera de cocción.



- El diámetro de la base de la olla no debe salir de la anchura de la zona de cocción serigrafiada.
- Las ollas no deben colocarse fuera del perímetro de la encimera y encima de los mandos frontales.
- Al comprar una olla, verifique si el diámetro indicado se refiere al fondo o a la parte superior del recipiente, este último es casi siempre más grande que el del fondo.
- Cuando se preparan platos con tiempos largos de cocción, se puede ahorrar tiempo y energía utilizando una olla a presión, la cual permite además conservar las vitaminas contenidas en los alimentos.
- Asegúrese de que la olla a presión contenga suficiente líquido, porque el sobrecalentamiento provocado por la falta del mismo podría dañar la olla y la zona de cocción.
- Si es posible, cubra siempre las ollas con una tapadera adecuada.
- Elija la olla adecuada para la cantidad de alimento que desea cocinar. Una olla grande, pero semivacía comporta un derroche de energía.



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.



4 Limpieza y mantenimiento

4.1 Advertencias



Uso incorrecto

Riesgo de daños a las superficies

- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- 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).
- No utilice materiales ásperos o abrasivos ni rascadores metálicos afilados.
- No lave en el lavavajillas los componentes que se pueden quitar, como las rejillas de la encimera, los difusores de llama y las tapas del quemador.
- 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.

4.2 Limpieza del aparato

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

Limpieza ordinaria diaria

Utilice siempre y únicamente productos específicos que no contengan abrasivos ni sustancias ácidas a base de cloro.

Vierta el producto sobre un paño húmedo y páselo por la superficie, aclare cuidadosamente y seque con un trapo suave o con un paño de microfibra.

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.



Manchas de comida o restos

No utilice en ningún caso estropajos de acero y rasquetas cortantes para no dañar las superficies.

Utilice los productos normales, no abrasivos, de ser necesario con ayuda de utensilios de madera o de plástico.

Enjuague cuidadosamente y seque con un trapo suave o con un paño de microfibra.

Evite dejar secar dentro del aparato restos de comida de base azucarada (ej. mermelada) porque podrían estropear el esmalte dentro del aparato.

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.

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.

Rejillas de la encimera de cocción

Extraiga la rejillas y límpielas con agua templada y detergente no abrasivo. Quite con cuidado cualquier incrustación. Séquelas y colóquelas nuevamente en la encimera de cocción.



El contacto continuo de las rejillas con la llama, con el tiempo, puede alterar el esmalte cerca de las zonas expuestas al calor. Se trata de un fenómeno completamente natural que no perjudica en absoluto la funcionalidad de este componente.

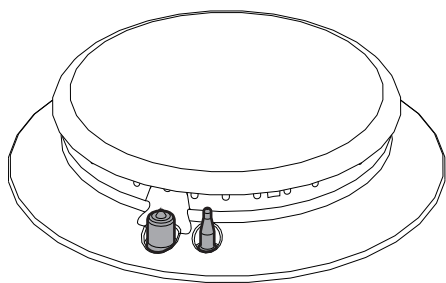


Difusores de llama y tapas

Los difusores de llama y las tapas pueden extraerse para facilitar su limpieza. Lávelos en agua caliente y detergente no abrasivo. Quite con cuidado cualquier incrustación y espere a que estén totalmente secos. Vuelva a montar los difusores de llama, asegurándose de que queden colocados en sus alojamientos correspondientes con sus respectivas tapas.

Bujías y termopares

Para un buen funcionamiento las bujías de encendido y los termopares deben estar siempre bien limpios. Contróleos frecuentemente y, si es necesario, límpielos con un paño húmedo. Cualquier resto seco debe eliminarse con un palillo de madera o una aguja.



4.3 Qué hacer si...

La encimera de cocción no funciona:

- Controle que la encimera de cocción esté conectada y que el interruptor general esté activado.
- Controle que no se produzcan interrupciones de corriente.
- Controle que no haya saltado el fusible. En este caso sustituya el fusible.
- Controle que no haya saltado el interruptor magnetotérmico de la instalación doméstica. En este caso, reactive el interruptor.

Los resultados de la cocción no son satisfactorios:

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

La encimera de cocción produce humo:

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

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

- Llame al Servicio de Asistencia o a un electricista.

Aparecen roturas o grietas en la encimera de cocción:

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



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.

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.

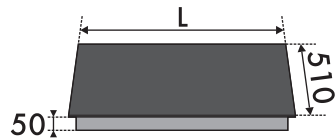
Hay que respetar también las distancias mínimas de los recortes de la encimera en el lado trasero, como se indica en los dibujos de montaje.

5.2 Abertura para instalación encastrada

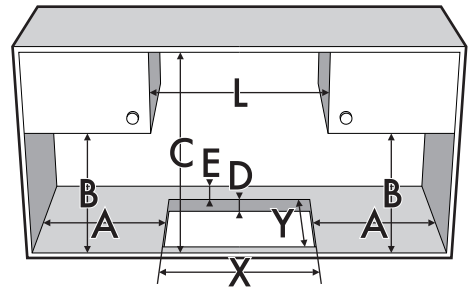


Esta operación necesita una obra de albañilería y/o de carpintería y por tanto tiene que ser llevada a cabo por un técnico competente. La instalación puede ser de materiales diversos, como mampostería, metal, madera maciza y madera revestida de laminados plásticos, siempre que sean resistentes al calor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

Practique una abertura en la encimera del mueble con las medidas indicadas (mm).



L	X	Y
650	560 ÷ 564	482 ÷ 486
750	719 ÷ 724	482 ÷ 486
900	844 ÷ 848	482 ÷ 486



A	B	C	D	E
mín. 200	mín. 460	mín. 750	40÷60	mín. 50

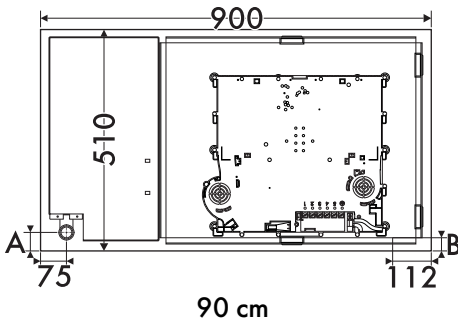
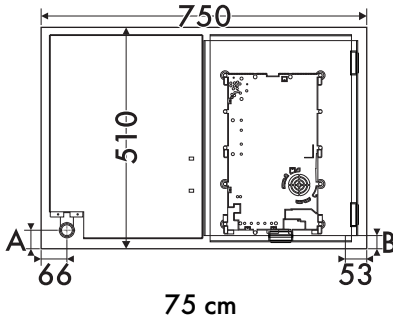
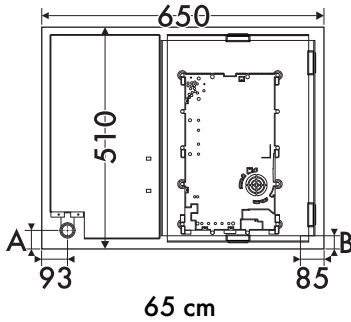


Instalación

Tamaño del aparato (mm)

Posición de las conexiones de gas y electricidad.

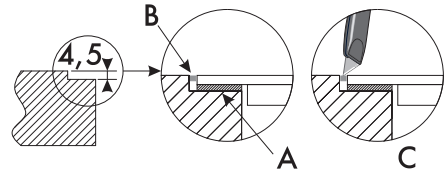
(vista desde abajo)



Instalación enrasada (solo versión sin listones)

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

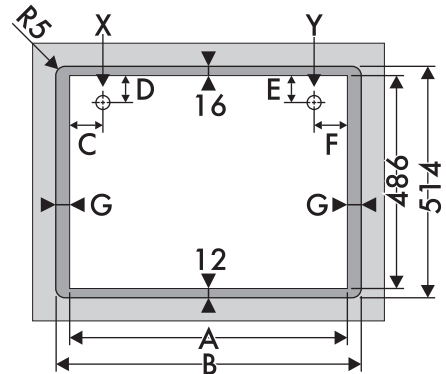
Si se hace necesario quitar la encimera, corte la silicona con un cutter antes de intentar quitarla (C).



Dimensiones de la encimera enrasada (mm)

X = Conexión de gas

Y = Conexión eléctrica



A	B	C	D	E	F	G
560	654	47,5	21	20	57,5	47
724	754	53	21	20	57	15
844	904	47	23	33,5	96,5	30

A	35
B	70

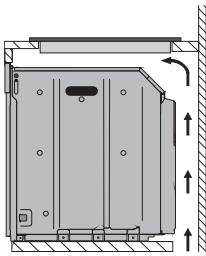


5.3 Empotrado

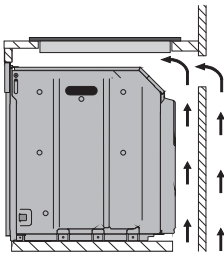
En compartimiento para empotrar el horno

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.



con abertura en el fondo



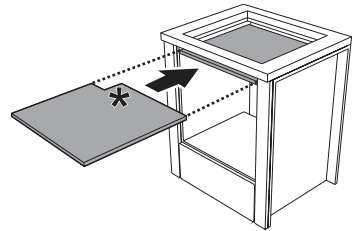
con abertura en el fondo y en la parte trasera



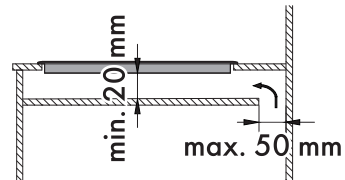
Si está instalada sobre un horno, éste debe estar dotado de ventilador de refrigeración.

En compartimiento neutro o cajones

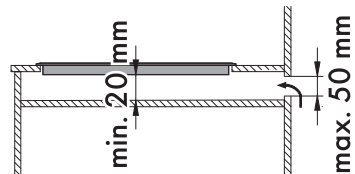
En el caso de que haya otros muebles (paredes laterales, cajones, etc.), lavavajillas o frigoríficos, debajo de la encimera de cocción, debe instalarse un doble fondo de madera a una distancia mínima de **20 mm** desde el lado inferior de la encimera de cocción para evitar contactos accidentales. El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



***(mm) 150 x 150**
necesario para la conexión del gas



con abertura en el fondo



con abertura en la parte trasera



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

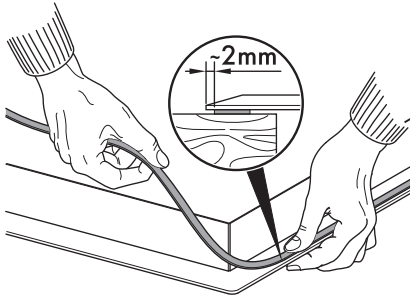


Instalación

Junta de la encimera de cocción

Con encimera de cristal

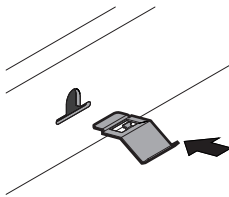
Antes del montaje, para evitar infiltraciones de líquidos entre el marco de la encimera de cocción y la encimera del mueble, pegue la junta de estanqueidad a lo largo de todo el perímetro de la encimera de cocción.



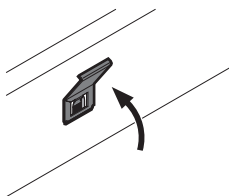
Grapas de fijación

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

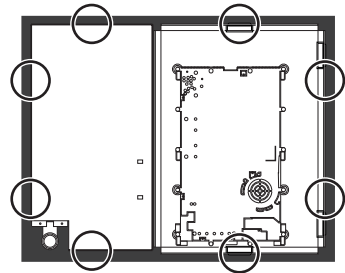
1. Introduzca las grapas y encájelas horizontalmente con una ligera presión en el entallado correspondiente.



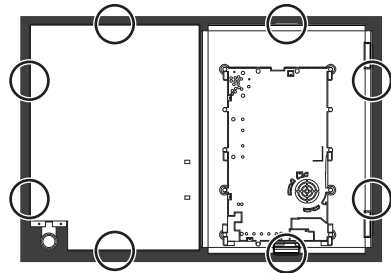
2. Gírelas hacia arriba para fijarlas firmemente.



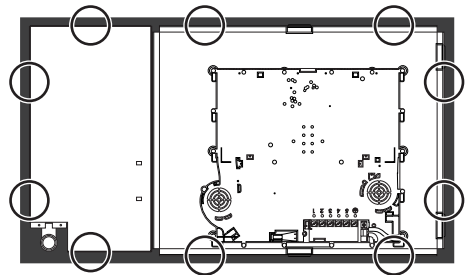
Posición de la ranura para las grapas (vista desde abajo)



65 cm



75 cm

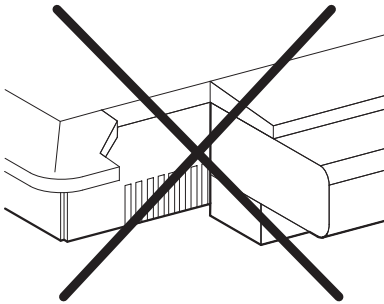
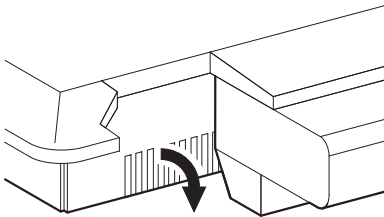
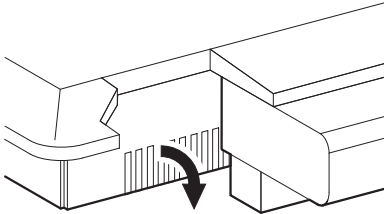


90 cm



Ventilación

A continuación se muestran dos casos de instalación adecuada para una correcta ventilación y un caso de instalación errónea que hay que evitar.



5.4 Conexión del gas



**Fuga de gas
Peligro de explosión**

- Después de cada intervención, verifique que el par de apriete de las conexiones del gas esté comprendido entre 10 Nm y 15 Nm.
- De ser necesario, utilice un regulador de presión conforme a la norma vigente.
- Una vez completada la instalación, compruebe la presencia de posibles pérdidas por medio de una solución jabonosa, nunca con una llama.
- Los tubos no deben entrar en contacto con partes móviles y no deben ser aplastados.

Información general

La conexión a la red del gas puede ser efectuada con un tubo rígido de cobre o con un tubo flexible de acero en pared continua y respetando las prescripciones establecidas por la norma vigente.

Para la alimentación con otros tipos de gas, consulte el capítulo "5.5 Adaptación a los distintos tipos de gas". El manguito de entrada del gas es roscado 1/2" gas externo (ISO 228-1).

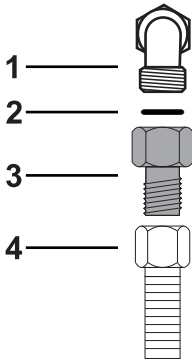


Instalación

Conexión con tubo flexible de acero con junta cónica

Efectúe la conexión a la red del gas utilizando un tubo flexible de acero de pared continua conforme a las características indicadas por la norma vigente.

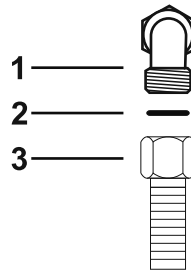
Enrosque cuidadosamente el manguito **3** al manguito del gas **1** (rosca 1/2" ISO 228-1) del aparato interponiendo siempre la junta **2** que se suministra. Aplique material aislante en la rosca del manguito **3**, luego enrosque el tubo flexible de acero **4** en el manguito **3**.



Conexión con tubo flexible de acero

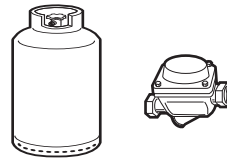
Efectúe la conexión a la red del gas utilizando un tubo flexible de acero de pared continua conforme a las características indicadas por la norma vigente.

Enrosque con cuidado el manguito **3** en el manguito del gas **1** del aparato interponiendo siempre la junta **2** proporcionada.



Conexión al gas licuado

Utilice un regulador de presión y efectúe la conexión a la bombona de gas de conformidad con las disposiciones establecidas en las normas vigentes.



La presión de alimentación debe respetar los valores indicados en la tabla "Tipos de gas por país".



Ventilación en los locales

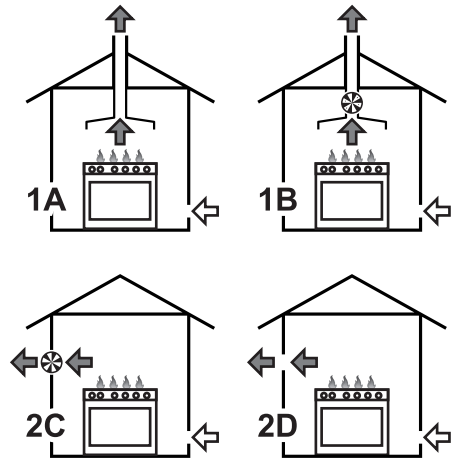
El aparato debe instalarse en espacios permanentemente ventilados, tal como indica la normativa vigente. El lugar en que esté instalado el aparato debe contar con entrada de aire en cantidad suficiente en función de las necesidades de combustión normal del gas y de la necesaria renovación de aire del lugar. Las tomas de aire, protegidas por rejillas, deberán tener las dimensiones adecuadas según las normas vigentes y estar colocadas de manera que no puedan ser obstruidas ni siquiera parcialmente.

El lugar debe mantenerse adecuadamente ventilado para eliminar el calor y la humedad producidos al cocinar: en particular, después de un uso prolongado, es aconsejable abrir una ventana o aumentar la velocidad de los ventiladores, si hubiera.

Eliminación de los humos por combustión

La eliminación de los productos de la combustión puede efectuarse mediante campanas conectadas a una chimenea de tiro natural eficaz o bien mediante aspiración forzada. Un sistema eficaz de aspiración requiere un cuidadoso diseño realizado por un especialista experto, respetando las posiciones y las distancias indicadas por las normas.

Al concluir su intervención, el instalador deberá expedir el certificado de conformidad.



1 Evacuación por medio de una campana

2 Evacuación sin campana

A Evacuación por chimenea individual de tiro natural

B Evacuación por chimenea individual con electroventilador

C Evacuación directamente a la atmósfera exterior con electroventilador de pared o de vidrio

D Evacuación directamente a la atmósfera exterior de pared

 Aire

 Productos de la combustión

 Electroventilador



Instalación

5.5 Adaptación a los distintos tipos de gas

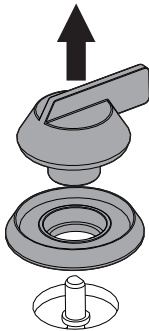
En caso de funcionamiento con otros tipos de gas es necesario sustituir los inyectores y regular el aire primario. Para sustituir los inyectores y efectuar la regulación de los quemadores, es necesario quitar la encimera.



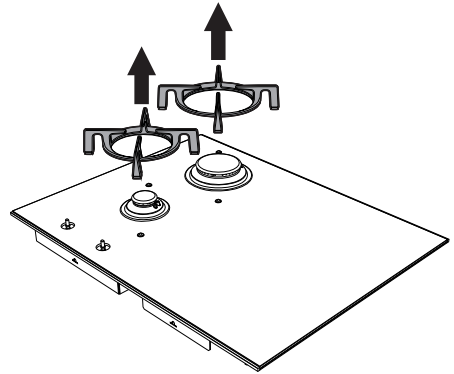
Para poder sustituir los inyectores, hay que quitar el aparato del mueble en el que está empotrado.

Cómo quitar la encimera

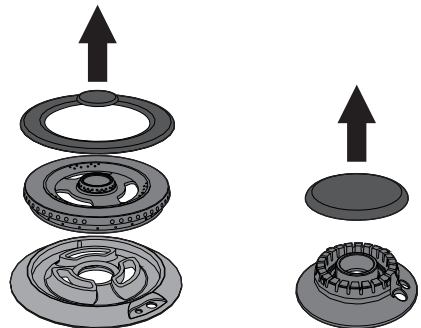
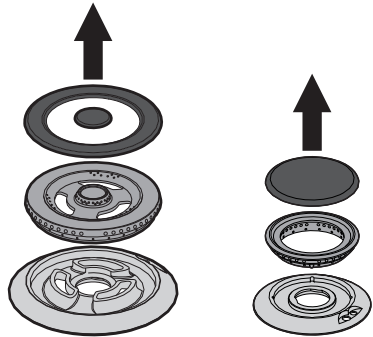
1. Tire los mandos y las rosetas de los mandos (si están presentes) hacia arriba para quitarlos.



2. Quite las rejillas de la encimera.



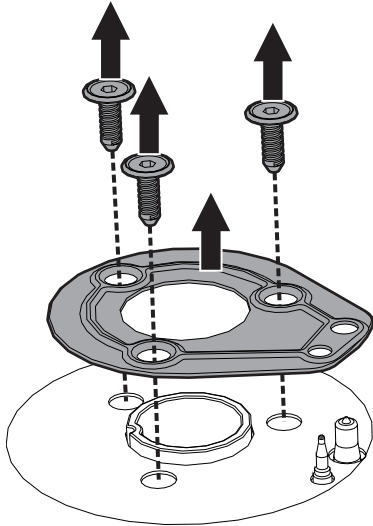
3. Quite los difusores de llama y las tapas correspondientes.



Entre el mando y la roseta (de acuerdo con el modelo) hay un muelle que no está representado en la figura.



4. Quite los tornillos de fijación de la encimera y las placas correspondientes a cada zona de los quemadores.



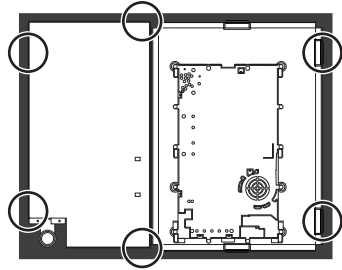
Si tiene quemador UR, hay que desenroscar la tuerca que fija el termopar en la encimera (CH8).



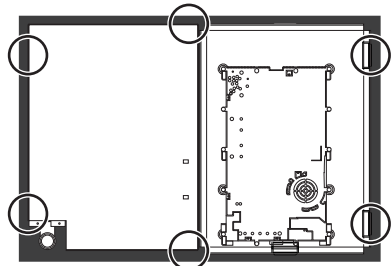
Debajo de las placas podría haber algunas juntas en coincidencia con la bujía y el termopar. Preste atención.

5. Desatornille los 6 tornillos que fijan la encimera de vidrio en la carcasa (vea las figuras de debajo para localizar la posición).

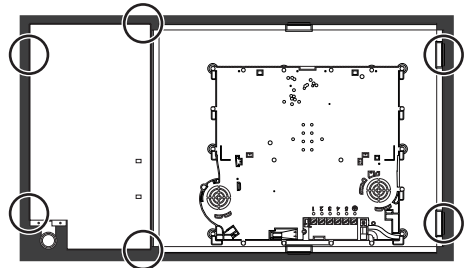
(vista desde abajo)



65 cm



75 cm

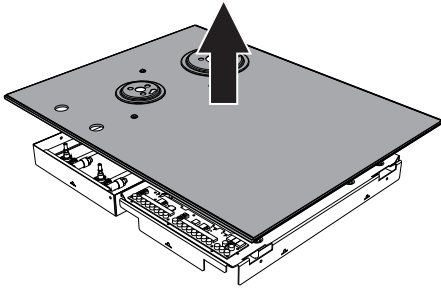


90 cm

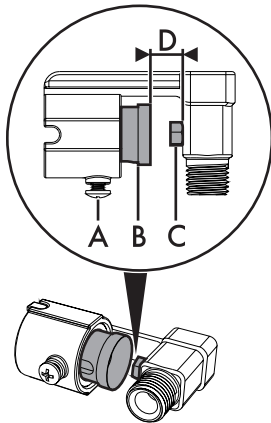


Instalación

6. Quite la encimera de vidrio.



Sustitución de los inyectores



1. Afloje el tornillo **A** y empuje hasta el fondo el regulador del aire **B**.
2. Con una llave fija quite los inyectores **C** y monte los adecuados al nuevo tipo de gas, siguiendo las indicaciones indicadas en las tablas correspondientes (vea "Tipos de gas por país").

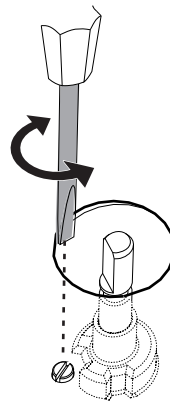


El par de apriete del inyector no debe superar los 3 Nm.

3. Regule el caudal de aire moviendo el regulador del aire **B**, hasta obtener la distancia **D** indicada en la tabla relativa (vea "Tipos de gas por país").
4. Después de haber regulado cada uno de los quemadores vuelva a montar correctamente el aparato.

Regulación del mínimo para gas metano o gas ciudad

1. Encienda el quemador y póngalo en la posición de mínimo.
2. Extraiga el mando de la llave del gas y gire el tornillo de regulación que se encuentra al lado de la varilla de la llave (según los modelos), hasta obtener una llama mínima regular.
3. Vuelva a montar el mando y compruebe la estabilidad de la llama del quemador.
4. Gire rápidamente el mando de la posición de máximo a la de mínimo: la llama no deberá apagarse.
5. Repita esta operación en todas las llaves del gas.





Regulación del mínimo para gas licuado

Atornille completamente girando hacia la derecha en el tornillo alojado al lado de la varilla de la llave.



Después de adaptar el aparato para un gas diferente de aquel para el que se ha regulado en la fábrica, sustituya la etiqueta de regulación del gas aplicada sobre el aparato por la etiqueta correspondiente al nuevo gas. La etiqueta se encuentra dentro del envase de los inyectores (si está disponible).

Lubricación de las llaves del gas

Con el paso del tiempo puede suceder que las llaves del gas presenten dificultades de rotación, bloqueándose. Limpie el interior de las mismas y sustituya la grasa lubricante de las mismas.



La lubricación de las llaves del gas debe ser efectuada por un técnico especializado.

Montaje de la encimera

Al final de las operaciones de sustitución de los inyectores, vuelva a colocar la encimera de la siguiente manera:

1. Coloque la encimera de vidrio sobre la carcasa, teniendo los quemadores como referencia.
2. Para cada quemador, coloque de nuevo las juntas, en coincidencia con la bujía y el termopar.
3. Coloque de nuevo las placas en los quemadores y fíjelas con los 3 tornillos (por cada quemador) que ha quitado antes.
4. Si existe, apriete la tuerca sobre la bujía del quemador UR.
5. Fije la encimera de vidrio en la carcasa con los 6 tornillos que ha quitado antes (vea el punto 5 del apartado "Cómo quitar la encimera" para localizar la posición).
6. Coloque el aparato, empotrándolo en el mueble.
7. Coloque los difusores de llama y las tapas en los respectivos quemadores.
8. Coloque las rejillas en la encimera de vidrio.
9. Coloque los mandos y las rosetas (si las tuviera) en los grifos.



Instalación

Tipos de gas por país

Tipo de gas		IT	GB-IE	FR-BE	DE	AT	NL	ES	PT	SE	RU	DK	PL	HU
1 Gas Metano G20														
G20	20 mbar	•	•		•	•		•	•	•	•	•	•	
G20/25	20/25 mbar			•										
2 Gas Metano G20														
G20	25 mbar													•
3 Gas Metano G25														
G25	25 mbar						•							
G25.3	25 mbar						•							
4 Gas Metano G25.1														
G25.1	25 mbar													•
5 Gas Metano G25														
G25	20 mbar				•									
6 Gas Metano G2.350														
G2.350	13 mbar												•	
7 Gas Licuado G30/31														
G30/31	28/37 mbar		•	•				•			•			
G30/31	30/37 mbar	•							•					
G30/31	30/30 mbar						•			•		•		
8 Gas Licuado G30/31														
G30/31	37 mbar													•
9 Gas Licuado G30/31														
G30/31	50 mbar				•	•								
10 Gas Ciudad G110														
G110	8 mbar	•								•		•		



Según el país de instalación es posible localizar los tipos de gas disponibles. Remítase al número del encabezado para localizar los valores correctos en las "Tablas de características de quemadores e inyectores".



Tablas de características de quemadores e inyectores

1	Gas Metano G20 - 20 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Potencia térmica nominal (kW)	1.1	3.1	3.3	6.0
	Diámetro del inyector (1/100 mm)	76	126	130	175
	Caudal reducido (W)	400	900	1600	1800
	Aire primario (mm)	1	1	0,5	1
2	Gas Metano G20 - 25 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Potencia térmica nominal (kW)	1.1	3.1	3.3	6.0
	Diámetro del inyector (1/100 mm)	73	120	123	165
	Caudal reducido (W)	400	900	1600	1800
	Aire primario (mm)	1	1	1	0.5
3	Gas Metano G25/G25.3 - 25 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Potencia térmica nominal (kW)	1.1	3.0	3.3	6.0
	Diámetro del inyector (1/100 mm)	76	126	135	185
	Caudal reducido (W)	400	900	1600	1800
	Aire primario (mm)	1	1	0,5	0.5
4	Gas Metano G25.1 - 25 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Potencia térmica nominal (kW)	1.1	3.1	3.3	6.0
	Diámetro del inyector (1/100 mm)	76	135	140	190
	Caudal reducido (W)	400	900	1600	1800
	Aire primario (mm)	1	1	1	0.5
5	Gas Metano G25 - 20 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Potencia térmica nominal (kW)	1.1	3.1	3.3	6.0
	Diámetro del inyector (1/100 mm)	82	140	145	200
	Caudal reducido (W)	400	900	1600	1800
	Aire primario (mm)	1	1	0.5	0.5
6	Gas Metano G2.350 - 13 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Potencia térmica nominal (kW)	1.1	3.1	3.3	6.0
	Diámetro del inyector (1/100 mm)	100	175	180	280
	Caudal reducido (W)	400	900	1600	1800
	Aire primario (mm)	1	1	2	3



Instalación

7	Gas Licuado G30/31 - 30/37 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Potencia térmica nominal (kW)	1.1	3.1	3.3	6.0
	Diámetro del inyector (1/100 mm)	48	85	87	115
	Caudal reducido (W)	400	1100	1800	1800
	Aire primario (mm)	1.5	8	1.5	12
	Caudal nominal G30 (g/h)	73	225	240	436
	Caudal nominal G31 (g/h)	71	221	236	429
8	Gas Licuado G30/31 - 37 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Potencia térmica nominal (kW)	1.1	3.1	3.3	6.0
	Diámetro del inyector (1/100 mm)	48	80	82	110
	Caudal reducido (W)	450	1100	2000	1800
	Aire primario (mm)	1.5	10	2	12
	Caudal nominal G30 (g/h)	73	225	240	436
	Caudal nominal G31 (g/h)	71	221	236	429
9	Gas Licuado G30/31 - 50 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Potencia térmica nominal (kW)	1.1	3.1	3.3	6.0
	Diámetro del inyector (1/100 mm)	42	76	76	102
	Caudal reducido (W)	450	1100	1800	1800
	Aire primario (mm)	1	2	1	2.5
	Caudal nominal G30 (g/h)	80	225	240	436
	Caudal nominal G31 (g/h)	79	221	236	429
10	Gas Ciudad G110 - 8 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Potencia térmica nominal (kW)	1.1	3.0	3.1	3.8
	Diámetro del inyector (1/100 mm)	132	250	250	310
	Caudal reducido (W)	400	900	1400	1400
	Aire primario (mm)	1	1	1.5	1.5

Los inyectores, no suministrados, se pueden encontrar en los centros de asistencia autorizados.



5.6 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.
- No tire nunca del cable para desenchufar.
- 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 sustitución del cable de conexión eléctrica debe ser exclusivamente por personal técnico cualificado.**

Información general

Compruebe que las características de la red eléctrica se adecuan a los datos indicados en la placa.

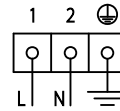
La placa de identificación, con los datos técnicos, el número de serie y la marca, está aplicada visiblemente en el aparato. No quite nunca esta placa.

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

El aparato puede funcionar en los siguientes modos:

Modelos de 65 - 75 cm:

- **220-240 V 1N~ (por defecto)**



Cable **de tres polos 3 x 1,5 mm²**.



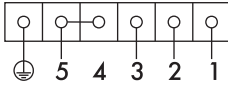
Los valores indicados más arriba se refieren a la sección del conductor interno.



Instalación

Modelos de 90 cm:

- **380-415 V 3N~ (por defecto)**

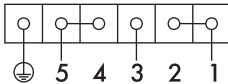


Cable **de cinco polos** 5 x 2,5 mm².

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

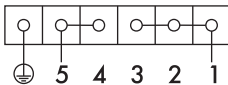
* utilice el puente suministrado

- **380-415 V 2N~ / 220-240 V 3~**



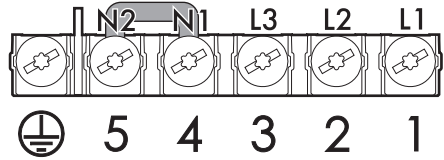
Cable **de cuatro polos*** 4 x 4 mm².

- **220-240 V 1N~**



Cable **de tres polos*** 3 x 6 mm².

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



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.



Los valores indicados más arriba se refieren a la sección del conductor interno.



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.



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.

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.

5.7 Para el instalador

- El enchufe tiene que quedar accesible después de la instalación. No doble ni atrape el cable de conexión en la red eléctrica.
- Hay que instalar el aparato siguiendo los esquemas de instalación.
- No trate de desenroscar o forzar el codo roscado del racor. Podría dañar esta parte del aparato, que puede invalidar la garantía del fabricante.
- En todas las conexiones, utilice agua y jabón para comprobar que no haya pérdidas de gas. **NO** use llamas libres para detectar pérdidas.
- Encienda todos los quemadores uno por uno y al mismo tiempo para garantizar el funcionamiento correcto de la llave de paso del gas, del quemador y del encendido.
- Gire los mandos de los quemadores hasta la posición de llama mínima y observe la estabilidad de la llama de cada quemador, uno por uno y todos juntos.
- 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.

