
PIANI VETROCERAMICA SENSORIALI
TABLES VITROCERAMIQUES SENSITIVES
TOUCH-CONTROL CERAMIC HOBS
GLASKERAMIKKOCHFELDER MIT TASTENBEDIENUNG
ENCIMERAS VITROCERAMICAS SENSORIALES
GLASKERAMISCHE KOOKPLATEN TIPTOETSEN

Istruzioni per l'uso

Mode d'emploi

Instructions for use

Bedienungsanleitung

Instrucciones de uso

Gebruiksaanwijzing

IT	Pagina	1 - 15
FR	Page	17 - 31
GB	Page	33 - 47
DE	Seite	49 - 63
ES	Página	65 - 79
NL	Bladzijde	81 - 95

Índice

Consejos para la instalación	66
Instrucciones para el instalador.....	67
Regulación	67
Colocación	67
Conexión eléctrica	69
Uso de la encimera	71
Mandos sensoriales	71
Encendido de las zonas de cocción	73
Mando de bloqueo	74
Apagado de las zonas de cocción	74
Dispositivo de apagado de seguridad.....	75
Indicador del calor residual	75
Consejos prácticos para el uso de las zonas de cocción	75
Consejos generales	76
Los mandos	76
Advertencias	76
Limpieza, mantenimiento y sugerencias.....	78

Consejos para la instalación

Las encimeras vitrocerámicas sensoriales son aparatos eléctricos especialmente sensibles.

Estas encimeras son – independientemente del resultado final – totalmente diferentes de las encimeras normales, son un producto con una técnica específica.

Al ser extremadamente sensible el componente electrónico, es necesario prestar especial atención durante la instalación de la encimera ya que ésta es sensible tanto a los golpes como a la presencia de humedad.

Además, por su especial estructura, las encimeras con mandos sensoriales tienen una altura de empotramiento que supera el máximo estándar de **40 mm** de las encimeras normales.

Durante el empotramiento y el montaje, se debe modificar el mueble situado bajo la encimera.

Para permitir el empotramiento, el técnico encargado deberá quitar los travesaños anteriores y posteriores (de estabilización) situados en los dos lados externos del módulo de madera. Ya que normalmente se monta este módulo entre otros muebles, la nivelación del travesaño permanece invariable. Sin embargo, dicha modificación no es factible con todos los muebles.

Los muebles en ángulo, por ejemplo, suelen tener un elemento giratorio fijado, mediante un eje, al fondo y a la parte superior. En este caso, no se puede quitar la parte superior porque, al perder el eje de estabilización, el elemento giratorio se podría caer.

La instalación puede presentar problemas también en el caso de que haya en la parte inferior aparatos empotrados que utilicen agua o produzcan vapor (frigoríficos, lavavajillas, lavadoras y determinados tipos de horno). De hecho, la experiencia demuestra que el recalentamiento producido entre el aparato y la encimera sin ventilación provoca una condensación que resulta perjudicial para las funciones de la misma encimera.

Instrucciones para el instalador

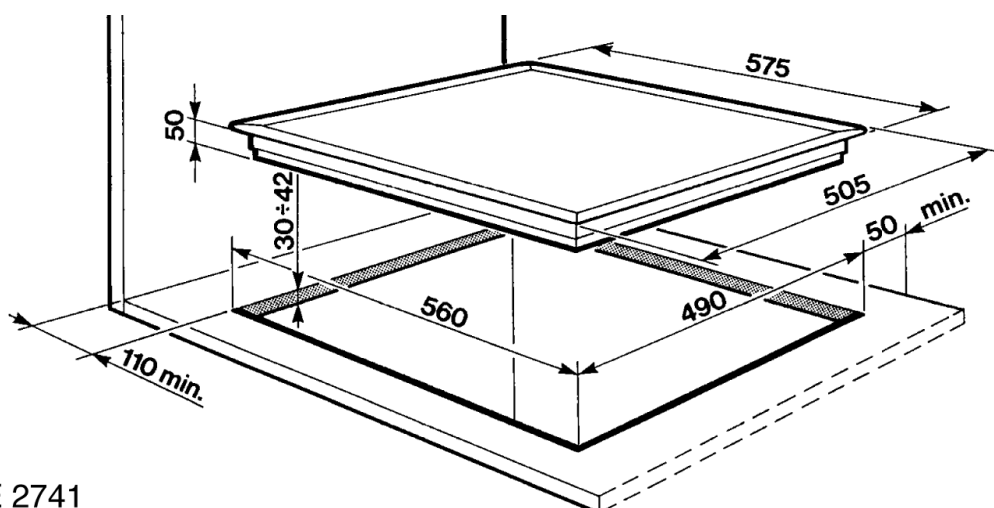
Regulación

Conectando el aparato a la red eléctrica se activa automáticamente un procedimiento de control de los componentes eléctricos: aparecerán los números de 1 a 9 en secuencia sobre los símbolos \ominus y \oplus que se irán apagando sucesivamente, lo que indicará que el aparato está listo para su uso.

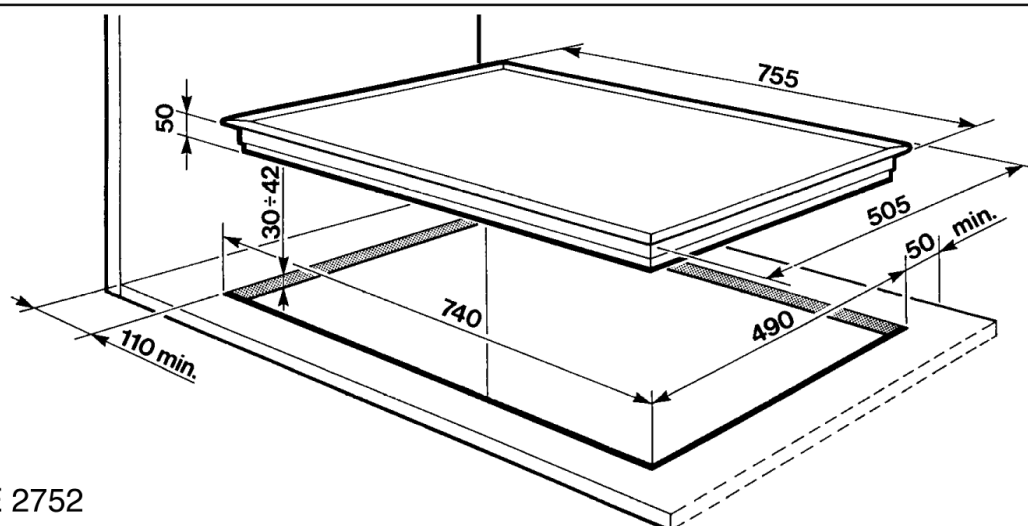
Colocación

Esta encimera puede instalarse en cualquier tipo de mueble: de ladrillo, de metal, de madera o de madera revestida con láminas de melamina o de material en capas.

Hay que respetar las dimensiones indicadas referentes al hueco en donde se va a empotrar.



SE 2741



SE 2752

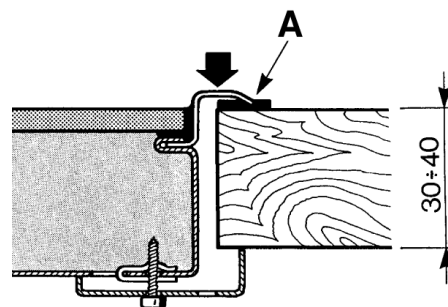
Protección óptima del hueco

En presencia de humedad, la madera utilizada para la realización de la parte superior del mueble de cocina puede experimentar variaciones en cuanto a la forma (por ejemplo, pandeos). Para proteger mejor el hueco en donde se empotrará el aparato, resulta conveniente aplicar un barniz o cola especial a ambos lados.

Nivel tolerado de protección contra incendios y su uso

El aparato posee un grado de protección contra el recalentamiento de «tipo X» (norma EN 60335-2-6/1990) y puede colocarse junto a paredes cuya altura sea superior a la de la encimera. Para hacerlo, se aconseja dejar una distancia de **50 mm** desde el borde posterior del mueble y de **110 mm** del lado izquierdo.

La encimera se entrega con una junta adhesiva especial «A» que previene cualquier tipo de infiltración en el mueble. La junta debe fijarse cuidadosamente a lo largo del perímetro del hueco, pegándola mediante una ligera presión manual. Quite la protección de cartón y monte la encimera sobre la junta. La junta garantiza la impermeabilidad y la perfecta nivelación de la encimera. Fije la encimera al mueble mediante las abrazaderas ya montadas en el aparato.



Nota! El aparato debe instalarlo un técnico especializado de acuerdo con las normas vigentes en su país.

Cualquier intervención de regulación, mantenimiento, etc. debe realizarse desconectando previamente el aparato.

Conexión eléctrica

Compruebe que las características de la toma de corriente de la habitación coincidan con el voltaje y la potencia indicados en la placa situada bajo el aparato.

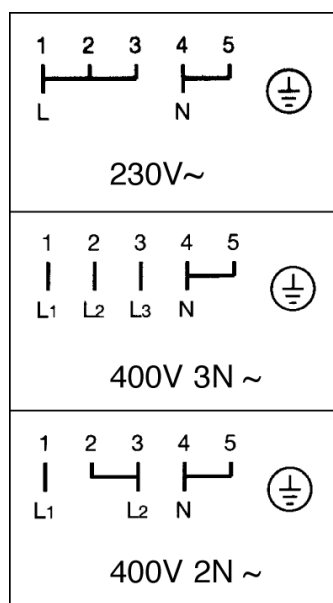
El cable de alimentación no está incluido.

Se aconseja utilizar un cable del tipo H05RRF o H05RNF, teniendo en cuenta que el extremo que va al aparato debe tener una toma de tierra (cable amarillo-verde) unos 20 mm más larga. Compruebe que el cable no entre en contacto con zonas recalentadas.

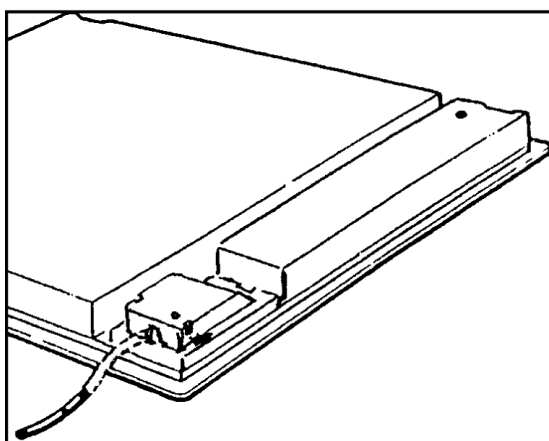
Cuando se realice la instalación, se debe colocar en la toma de corriente del aparato un dispositivo de apagado omnipolar con una distancia mínima entre contactos igual o superior a 3 mm, situado en un lugar fácilmente accesible del aparato.

Las posibilidades de conexión a la red eléctrica están indicadas en las siguientes tablas o en la placa situada bajo la encimera.

Cables H 05 RRF - H 05 RNF	230V~	400V 3N~	400V 2N~
Sección mínima en mm ²	2,5	1,5	2,5



Para acceder al tablero de bornes apretar las dos conexiones laterales como indicado en la tapa del tablero mismo. Hay que modificar la disposición de los puentes del tablero de bornes y después, fijar los hilos comprobando que el cable de toma de tierra sea unos 20 mm más largo. Hay que fijar el cable de alimentación al contacto y hacerlo pasar a través del agujero de la tapa.



Antes de continuar con la conexión a la red eléctrica y de utilizar la encimera vitrocerámica, es recomendable montar de nuevo la tapa de protección y controlar la eficacia de la instalación de toma de tierra.

NOTA: NO TOQUE EN NINGÚN CASO EL CIRCUITO ELECTRÓNICO.

Nuestra sociedad declina cualquier responsabilidad por eventuales daños a personas o cosas derivados de la falta de toma de tierra o de su conexión defectuosa.






Uso de la encimera

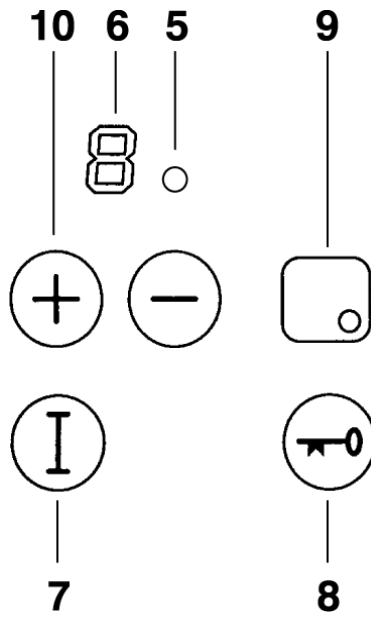
El aparato está equipado con 4 zonas de cocción de potencia y diámetros diferentes. Su posición está claramente indicada mediante los círculos y el calor se libera únicamente en el diámetro trazado sobre el cristal.

Las zonas **radiantes high-light** se encienden tras algunos segundos y disponen de 9 posiciones de regulación (mínimo en la posición 1, máximo en la posición 9).

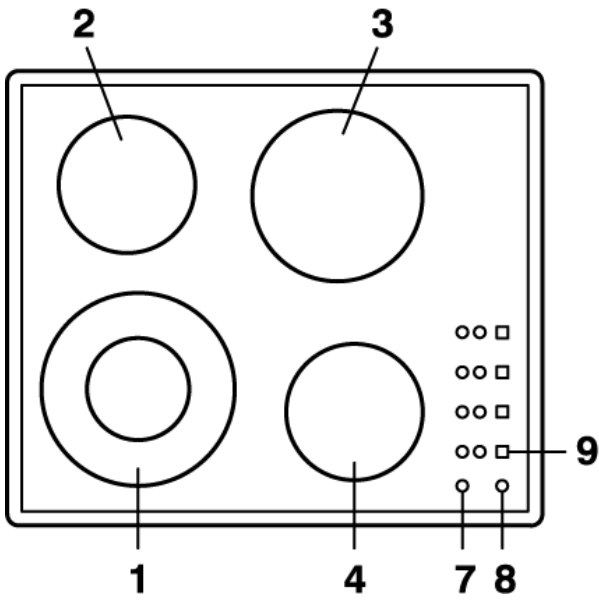
Este aparato está provisto de teclas de reconocimiento capacitivo. La punta de sus dedos, al entrar en contacto con uno de los mandos, acciona la función correspondiente: el aparato reconoce su orden y emite una breve señal acústica (bip).

Mandos sensoriales (ver página 72)

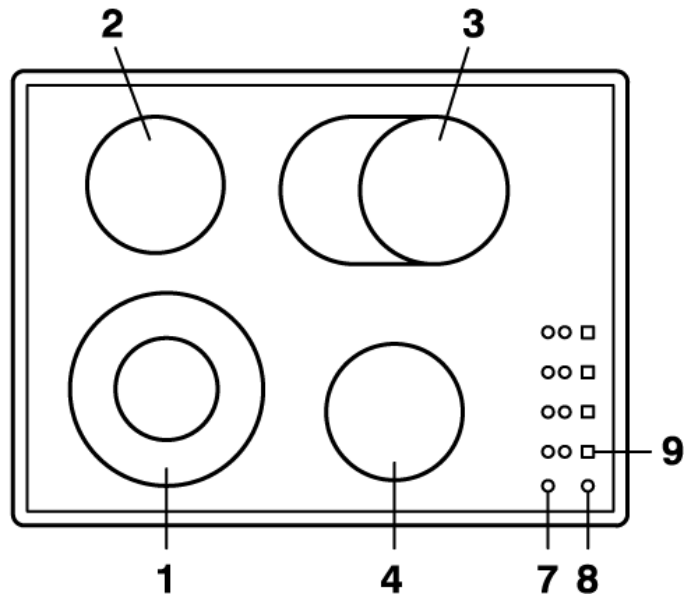
	Mod. SE 2741		Mod. SE 2752	
1 Zona de cocción anterior izquierda	⊘ 210 (120)	1400+700 W	⊘ 210 (120)	1400+800 W
2 Zona de cocción posterior izquierda	⊘ 145	1200 W	⊘ 145	1200 W
3 Zona de cocción posterior derecha	⊘ 180	1800 W	⊘ 170 x 265	1400+800 W
4 Zona de cocción anterior derecha	⊘ 145	1200 W	⊘ 180	1800 W
5 Piloto encendido doble circuito				
6 Indicadores de calor residual por zona (+60°C) ("H"relampagueante)				
7 Mando general de encendido 				
8 Mando de bloqueo 				
9 Mandos de las zonas de cocción 				
10 Interruptor para la regulación de la potencia del calor (9 posiciones – de la 1 a la 9)  				



SE 2741



SE 2752

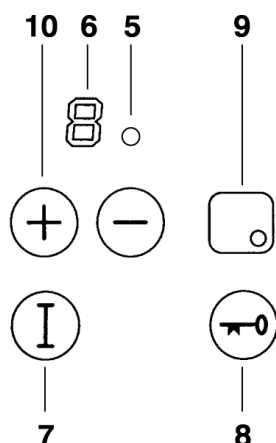


Encendido de las zonas de cocción

- A) Basta con tocar el mando I dos veces consecutivas con un intervalo máximo de dos segundos, para preparar el aparato para su funcionamiento. Espere hasta que suene la primera señal acústica y después, repita la operación hasta que el indicador luminoso situado a la izquierda de dicho mando se encienda.
- B) Elija la zona de cocción deseada, por ejemplo \square (aparecerá el número 0).
- C) Pulsando los mandos \oplus ó \ominus programe la potencia deseada de 1 a 9, que desde luego podrá modificar durante la cocción (apretando el mando \ominus la potencia empieza por el número 9).
- D) Actuando en el mando \ominus , la señal 9 relampaguea y la zona de cocción se activará a la máxima potencia. A los 15 segundos (durante los cuales el número 9 continuará relampagueando) es posible aprovechar la función automática de precalentamiento. Presionar el mando \ominus hasta que se logre alcanzar la potencia deseada. El valor programado relampagueará por un período de tiempo durante el cual la zona de cocción funcionará a la máxima potencia. Cuando el número cesa de relampaguear, la potencia desciende al nivel seleccionado. La siguiente tabla indica el tiempo de precalentamiento a la máxima potencia en función del nivel programado.

Duración del calentamiento, máx. potencia								
Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8
Tiempo (minutos)	1'22"	2'45"	4'10"	5'30"	6'20"	1'30"	3'	3'

Actuando en el mando \oplus se evitará la función automática de precalentamiento y la potencia será programada de inmediato al valor seleccionado.



E) Para encender las zonas de cocción de doble circuito apretar el mando \oplus hasta la potencia máxima (9).

Apretar el mando \oplus : un indicador luminoso (5) indica la inserción de la segunda resistencia.

Apretando el mando \ominus las dos resistencias se regulan.

Para apagar solo la resistencia adicional pulsar el mando \ominus hasta el número 0: volviendo a pulsar el mando \oplus ó \ominus funcionará de nuevo la resistencia principal.

F) Para apagar las zonas de cocción, toque los mandos, por ejemplo \square .

G) Apretando de nuevo el mando I todas las zonas de cocción se apagarán, en los display puestos sobre los mandos \oplus y \ominus aparecerá la letra (H) intermitente (calor residual).

Mando de bloqueo

El mando de bloqueo 0 evita cualquier maniobra inoportuna durante su funcionamiento.

Se pueden bloquear los mandos durante su uso (al mismo tiempo que se mantienen activas tanto las operaciones como las regulaciones programadas).

Para bloquear los mandos

Pulse el mando 0 : los indicadores luminosos situados junto a los números se encenderán.

Para desbloquear los mandos

Pulse durante 1-2 segundos el mando 0 y manténgalo apretado hasta que no se haya apagado el indicador luminoso. Durante esta operación, escuchará una señal acústica.

Apagado de las zonas de cocción

Para apagar las zonas de cocción, pulse el mando **9** (ON/OFF) correspondiente, la pantalla se apagará emitiendo una breve señal acústica.

Dispositivo de apagado de seguridad

El mando ① permite apagar simultáneamente todas las zonas de cocción en funcionamiento incluso en caso de que los mandos estén bloqueados.

Pulse durante 2-3 segundos el mando ①: tras la señal acústica, se apagarán las zonas de cocción.

Indicador del calor residual

Siempre que una zona de cocción mantenga una temperatura superior a los 60°C aparecerá la letura (H) intermitente.

No toque las zonas indicadas y no apoye objetos a los que el calor pueda dañar: peligro de quemaduras!

Consejos prácticos para el uso de las zonas de cocción

La regulación con valores altos es necesaria en los siguientes casos:

- considerable cantidad de alimentos para cocinar;
- cocción en recipientes sin tapa;
- uso de recipientes de cristal o cerámica.

Sin embargo, con el uso cotidiano, se podrá individualizar dicha regulación para adaptarla a las costumbres culinarias personales.

Tabla de uso de las zonas de cocción					
Regulación del calor					
⊖ ⊕					
1	2 - 3	4	5 - 6	7	8 - 9
MUY BAJO	BAJO	LENTO	MEDIO	FUERTE	MUY FUERTE
Caliente y mantenga calientes platos ya preparados			Cocine y dore: escalopes, filetes, tortillas, fritos		
	Descongele y cocine a fuego lento: legumbres secas, fruta, pescado, alimentos congelados				
Funda: mantequilla, chocolate, gelatina		Cocine: manzanas al vapor, verdura fresca, pasta, menestras			
Cocción a fuego lento: arroz con leche, almíbar			Cocción a fuego lento: gulash, redondo, tripa		

Consejos generales

Los mandos

Pulse un único mando cada vez. Si se pulsan dos o más mandos simultáneamente, no se tomará en cuenta ninguno de ellos.

Mantenga el panel de mandos limpio y despejado. Cualquier objeto metálico que se encuentre colocado sobre una tecla puede ser reconocido por el aparato como un mando.

Se aconseja además secar el líquido derramado y limpiar las manchas que se formen inmediatamente.

Se recomienda no colocar nunca sobre los mandos pequeños utensilios de cocina, cacerolas o estropajos.

En cualquier caso, si durante su funcionamiento un objeto tuviera que cubrir uno o más mandos, sonaría una señal acústica continua para advertir de dicha anomalía.

Atención: en la eventualidad de que una cantidad excesiva de líquidos se desborde cubriendo las teclas de mando, la placa se apagará automáticamente. Es necesario limpiarla antes de volverla a encender.

Además, recomendamos bloquear los mandos para evitar encendidos involuntarios (provocados por niños pequeños, animales domésticos o por la inactividad prolongada).

Nota: para evitar el recalentamiento del cristal, cada una de las zonas está equipada con un limitador de temperatura interna que bloquea las resistencias.

Advertencias

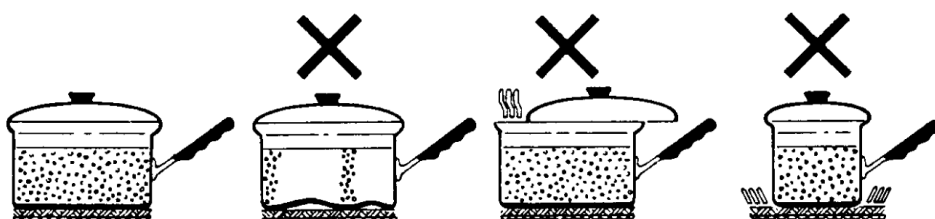
Debido a que los niños pueden no ver los indicadores de calor residual, hay que controlar que no toquen las zonas de cocción que aún podrían estar muy calientes, incluso después de haberlas apagado.

Importante! El cristal de cocción es muy resistente pero no es irrompible: los golpes violentos provocados con objetos duros o puntiagudos pueden dañarlo. En caso de rotura, resquebrajaduras o rajaduras, no se debe seguir utilizando el cristal y se debe desconectar inmediatamente el aparato de la red eléctrica. Aconsejamos contactar con el servicio de asistencia a los clientes.

Durante la prueba de la encimera, puede producirse un olor acre o de algo quemado que desaparecerá completamente tras algunos minutos. Para obtener un buen rendimiento con un consumo energético mínimo, es indispensable utilizar exclusivamente cazuelas y ollas adaptadas a la cocción eléctrica, es decir, con el fondo completamente plano.

El diámetro del fondo de los recipientes debe ser por lo menos igual al diámetro del círculo trazado sobre el cristal: si es inferior, se producirá una pérdida de energía, por lo que resultará aconsejable utilizar un recipiente más grande. El fondo de las ollas y la superficie vitrocerámica deben estar siempre limpios y secos.

Estas son las reglas fundamentales, no cumplirlas comporta una pérdida de calor y, por lo tanto, de energía.



Limpieza, mantenimiento y sugerencias

Antes de realizar cualquier operación, desconecte el aparato de la red eléctrica y lea atentamente las instrucciones.

La encimera vitrocerámica debe limpiarse regularmente tras cada uso, cuando el cristal aún esté tibio.

- 1) Utilice exclusivamente recipientes planos y secos. No deberían utilizarse ollas de acero o de fondo irregular ya que podrían arañar el cristal.
Las manchas o rayas plateadas están provocadas por el uso de recipientes con el fondo de aluminio que han rozado involuntariamente la encimera, o por ollas esmaltadas cuyo esmalte se ha agrietado. Por este motivo, aconsejamos controlar periódicamente el estado del fondo de los recipientes. Dichas manchas o rayas se pueden quitar limpiando la encimera con vinagre.
- 2) No deje caer azúcar durante la cocción; en caso de que esto suceda inadvertidamente, desconecte inmediatamente la encimera y límpiela con la rasqueta o con agua caliente antes de que la zona se enfríe y séquela después con un paño.
En caso de que no se limpie el cristal inmediatamente, se podrían formar incrustaciones imposibles de quitar.
- 3) Si tras la cocción, quedaran residuos quemados en relieve sobre la zona de cocción, quítelos con la rasqueta del equipo, enjuáguela y séquela cuidadosamente.
El uso de la rasqueta hace que cualquier otro instrumento mecánico sea superfluo y su empleo regular reducirá al mínimo el uso de productos químicos de limpieza.

- 4) No utilice en ningún caso detergentes abrasivos o corrosivos tales como pulverizadores para hornos o rejillas, quitamanchas y productos antioxidantes, polvos o estropajos metálicos.
- 5) Aconsejamos alejar de la encimera todo aquello que se pueda fundir, como objetos de plástico, hojas de aluminio y todos los productos dulces. En caso de que, inadvertidamente, se fundiera algo sobre la encimera, habría que quitarlo inmediatamente con la rasqueta (mientras la superficie aún esté caliente) para evitar que se dañe el cristal.
- 6) Como regla general, se desaconseja utilizar la encimera vitrocerámica como bancada ya que, por ejemplo, los granitos de arena de las verduras podrían entrar en contacto accidentalmente con el fondo de las cacerolas y rayar la encimera.
- 7) En caso de funcionamiento anómalo, por ejemplo, de recalentamiento excesivo o débil de alguna zona, aconsejamos advertir lo antes posible al servicio de asistencia al cliente.

Nuestra sociedad declina cualquier responsabilidad en caso de eventuales daños en el cristal derivados del incumplimiento de las anteriores instrucciones.

Importante! Limpie la encimera sólo cuando los pilotos de calor residual (6) se hayan apagado.

