# Presentazione


1. ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD Y EL USO _____ 43
2. POSICIONAMIENTO EN LA ENCIMERA _____ 45
3. CONEXIÓN ELÉCTRICA _____ 47
4. CONEXIÓN GAS _____ 48
5. ADAPTACIÓN A DISTINTOS TIPOS DE GAS_____ 50
6. OPERACIONES FINALES _____ 54
7. USO DE LA ENCIMERA DE COCCIÓN_____ 56
8. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO_____ 60


**LAS INSTRUCCIONES QUE CONTIENE ESTE MANUAL VALEN SOLAMENTE EN LOS PAÍSES DE DESTINO CUYOS SÍMBOLOS DE IDENTIFICACIÓN APARECEN EN LA CUBIERTA.**

*INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR: se destinan a un **técnico especializado** qujen deberá llevar a cabo una adecuada comprobación de la instalación del gas, llevar a cabo la instalación, la puesta a punto y buen funcionamiento del aparato.*

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



SMEG Argentina - www.smeg.com.ar - Teléfono: 0810-888-8989 Int 1 - Email: ventasenlinea@smeg.com.ar

## 1. ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD Y EL USO

ESTE MANUAL CONSTITUYE PARTE INTEGRANTE DEL APARATO Y POR TANTO HAY QUE CONSERVARLO INTEGRO Y EN UN LUGAR SEGURO DURANTE TODO EL CICLO DE VIDA DE LA ENCIMERA DE COCCIÓN. ACONSEJAMOS UNA LECTURA ATENTA DE ESTE MANUAL Y DE TODAS LAS INDICACIONES QUE CONTIENE ANTES DE UTILIZAR LA ENCIMERA DE COCCIÓN. CONSERVAR TAMBIÉN LA SERIE DE INYECTORES QUE SE DAN CON LA MISMA.
LA INSTALACIÓN TENDRÁ QUE SER LLEVADA A CABO POR PERSONAL CUALIFICADO Y RESPETANDO LAS NORMAS VIGENTES. ESTE APARATO HA SIDO CREADO PARA UN EMPLEO DE TIPO NO PROFESIONAL EN VIVIENDAS. CONFORME CON LAS **NORMAS VIGENTES**. EL APARATO HA SIDO FABRICADO PARA LA SIGUIENTE FUNCIÓN: **COCCIÓN Y CALENTAMIENTO DE ALIMENTOS.** CUALQUIER OTRO USO SE CONSIDERA INADECUADO. **EL FABRICANTE DECLINA CUALQUIER RESPONSABILIDAD POR UTILIZACIÓN INDEBIDA.**

NO DEJAR LOS RESTOS DEL EMBALAJE SIN CUSTODIA POR LA VIVIENDA. SEPARAR LOS DISTINTOS MATERIALES DESECHABLES PROVENIENTES DEL EMBALAJE Y ENTREGARLOS AL CENTRO DE RECOGIDA DIFERENCIADA MÁS PRÓXIMO.

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

LA CLAVIJA POR CONECTAR AL CABLE DE ALIMENTACIÓN Y LA TOMA CORRESPONDIENTE DEBEN SER DEL MISMO TIPO Y CONFORMES CON LAS NORMAS VIGENTES.
LA TOMA DEL APARATO EMPOTRADO DEBE QUEDAR EN POSICIÓN ACCESIBLE.
**NO DESENCHUFAR NUNCA TIRANDO DEL CABLE.**

INMEDIATAMENTE DESPUÉS DE LA INSTALACIÓN LLEVAR A CABO UNA COMPROBACIÓN DEL APARATO SIGUIENDO LAS INSTRUCCIONES QUE SE DETALLAN MAS ADELANTE. EN CASO DE QUE NO FUNCIONE, DESCONECTAR EL APARATO DE LA RED ELÉCTRICA Y ACUDIR AL CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA MAS CERCANO. **NUNCA INTENTE REPARAR EL APARATO.**



SMEG Argentina - www.smeg.com.ar - Teléfono: 0810-888-8989 Int 1 - Email: ventasenlinea@smeg.com.ar

# Presentación

AL TERMINO DE CADA UTILIZACIÓN DE LA ENCIMERA, VERIFICAR SIEMPRE QUE LOS MANDOS DE ACCIONAMIENTO ESTÉN EN POSICIÓN "CERO" (APAGADO).

LA PLACA DE IDENTIFICACIÓN, CON LOS DATOS TÉCNICOS, EL NÚMERO DE MATRÍCULA Y LA MARCA ESTA COLOCADA VISIBLEMENTE DEBAJO DEL CÁRTER.
**LA PLACA DEL CÁRTER NUNCA SE DEBE EXTRAER.**
ANTES DE CONECTAR EL APARATO, ASEGURARSE DE QUE ESTÉ REGULADO PARA EL TIPO DE GAS CON EL QUE SERÁ ALIMENTADO, VERIFICANDO LA ETIQUETA APLICADA DEBAJO DEL CÁRTER.

**NO APOYAR** EN LAS REJILLAS DE LA ZONA DE COCCIÓN, CAZUELAS QUE NO TENGAN UN FONDO PERFECTAMENTE LISO Y REGULAR.

**NO UTILIZAR** RECIPIENTES O BISTEQUERAS QUE SUPEREN EL PERÍMETRO EXTERNO DE LA ENCIMERA.

**EL APARATO DEBE SER UTILIZADO POR PERSONAS ADULTAS**. NO DEBE PERMITIRSE A LOS NIÑOS QUE SE ACERQUEN O QUE HAGAN DEL MISMO UN JUGUETE.

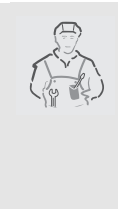
ESTE APARATO CUMPLE CON LA DIRECTIVA EUROPEA 2002/96/CE SOBRE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS IDENTIFICADA COMO (RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS).
LA DIRECTIVA PROPORCIONA EL MARCO GENERAL VÁLIDO EN TODO EL ÁMBITO DE LA UNIÓN EUROPEA PARA LA RETIRADA Y LA REUTILIZACIÓN DE LOS RESIDUOS DE LOS APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS.

Por daños causados a personas o cosas, por culpa de la no observacion de las recomendaciones anteriores u otras, por el mal uso incluso de una parte sola del aparato y por la utilización de piezas no originales: **el fabricante declina toda responsabilidad.**



SMEG Argentina - www.smeg.com.ar - Teléfono: 0810-888-8989 Int 1 - Email: ventasenlinea@smeg.com.ar

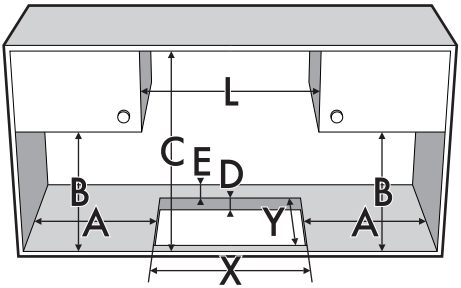
## 2. POSICIONAMIENTO EN LA ENCIMERA



*La siguiente intervención necesita una obra de albañilería y/o de carpintería y por tanto tiene que ser llevada a cabo por un técnico competente. La instalación se puede realizar con materiales distintos, como mampostería, metal, madera maciza, madera revestida de laminados plásticos, basta que sean resistentes al calor (T 90°C).*
*Para efectuar la instalación del aparato emplear sólo la junta de goma que se entrega adjunta. No utilizar silicona ni otros aislantes.*

### 2.1.1 Sujeción al armazón de soporte

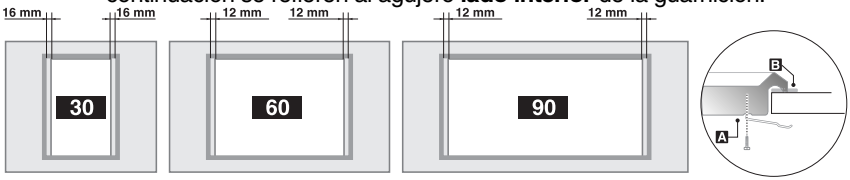
La apertura, que se debe realizar, en la encimera superior del mueble, debe ser efectuada con las dimensiones indicadas en la figura, observando desde el borde trasero una distancia mínima de **50 mm**.
Este aparato puede ser acercado a paredes que superen en su altura al plano de trabajo, con tal que se mantenga la distancia ndicada en la figura, para evitar daños ocasionados por sobrecalentamiento.
Comprobar que desde las hornillas de la cocina hasta una repisa situada en la parte alta en vertical a las mismas haya una distancia mínima de **750 mm**.



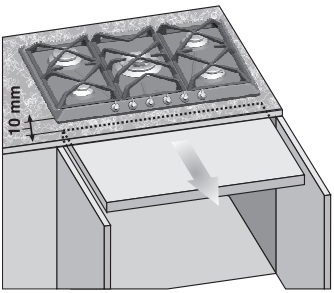

| | A (mm) | B (mm) | C (mm) | D (mm) | E (mm) | L (mm) | X (mm) | Y (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **MOD. 30** | min 150 | min 460 | min 750 | 20÷40 | min 50 | 306 | 252÷255 | 478÷482 |
| **MOD. 60** | min 150 | min 460 | min 750 | 20÷40 | min 50 | 596 | 555÷560 | 478÷482 |
| **MOD. 90** | min 150 | min 460 | min 750 | 20÷40 | min 50 | 886 | 839÷844 | 478÷482 |

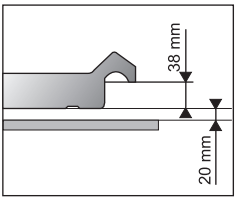
# Instrucciones para el instalador

Posicionar cuidadosamente la guarnición aislante suministrada, en el perímetro externo del agujero practicado en el top, como se indica en las figuras de abajo, intentando que ésta se adhiera en toda su superficie mediante una ligera presión de las manos. En función al modelo del plano a ser instalado, referirse a las cotas indicadas en la figura teniendo presente que para ambos modelos tanto el lado anterior como el posterior deben estar a ras del agujero. Sujetar la encimera de cocción al mueble utilizando las abrazaderas **A** suministradas. Recortar con precisión el borde **B** excedente de la guarnición. Las cotas del dibujo indicadas a continuación se refieren al agujero **lado interior** de la guarnición.




En caso de instalación sobre una cavidad vacía con puertas, será preciso colocar un tablero divisorio debajo de la encimera de cocción. Mantener una distancia mínima de **20 mm** entre el fondo del equipo y la superficie del tablero, el mismo se deberá extraer además con facilidad para permitir el acceso apropiado en caso de intervenciones de asistencia técnica.



*(Solamente por los modelos de 90 cm) Está prohibido instalar debajo de la encimera un horno que no esté equipado con un ventilador de enfriamiento.*

## 3. CONEXIÓN ELÉCTRICA

Comprobar que el voltaje y el dimensionamiento de la línea de alimentación estén conformes con las características indicadas en la placa situada debajo del cárter del equipo. **Esta placa nunca debe ser extraida de su posición.**

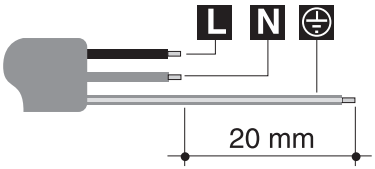
La clavija ubicada en la extremidad del cable de alimentación y la toma corriente mural deben ser del mismo tipo y conformes a las normas en vigor relativas a las instalacions eléctricas. Comprobar que la línea de alimentación posea la conexión a tierra apropiada.

La línea de alimentación del equipo debe poseer un dispositivo de interrupción omnipolar con distancia de apertura de los contactos igual o superior a **3 mm**, situado en una posición fácilmente alcanzable y en proximidad del equipo.

No utilizar reductores, adaptadores o derivadores.

En caso de sustituir el cable de alimentación, la sección de los alambres del nuevo cable no deberá ser inferior a 1.5 $mm^2$ (cable de 3 x 1.5), considerando que la extremidad por conectar al equipo deberá tener el conductor de tierra (amarillo -verde) más largo de por lo menos 20 mm. Utilizar un cable tipo H05V2V2-F o equivalente excluyendo cualquier otro tipo de cable. Este debe ser resistente a una temperatura máxima de 90°C. La sustitución deberá ser efectuada por un técnico especializado que deberá efectuar la conexión a la red según el esquema indicado.

**L** = marrón
**N** = azul
⏚ = amarillo-verde

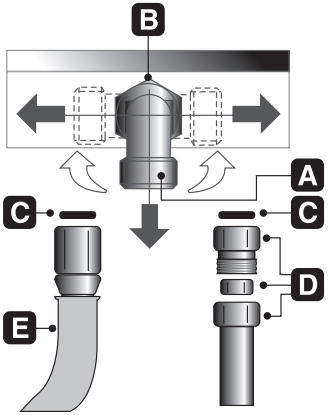


**El fabricante rechaza cualquier responsabilidad** en caso de daños a personas o cosas debido a la no observacion de las disposiciones referidas o determinados por el perjuicio aun de una pieza individual del equipo.

## 4. CONEXIÓN GAS

La conexión a la red de gas puede efectuarse solamente por medio de un **tubo rígido de cobre** o de un **tubo flexible** conforme con las disposiciones de la norma vigente.
Para facilitar la conexión, el racor **A**, ubicado en la parte posterior del aparato es orientable lateralmente; aflojar la tuerca hexagonal **B**, girar el racor **A** en la posición deseada y cerrar nuevamente la tuerca hexagonal (su retención es asegurada por un anillo bicónico de latón). Efectuada esta operación controlar la perfecta retención utilizando una solución de agua y jabón y jamás una llama.
La encimera de cocción está ensayada con **gas metano G20** (2H) con presión de 20 mbar. Para alimentar con otros tipos de gas, véase el capítulo “5. ADAPTACIÓN A DISTINTOS TIPOS DE GAS”.
El racor de entrada gas es roscado ½” gas externo (ISO 228-1).

**Conexión con tubo rígido de cobre:** la conexión a la red de gas deberá efectuarse de manera de no provocar esfuerzos de ningún tipo en el equipo. La conexión podrá efectuarse utilizando el grupo adaptador **D** con bicónico, interponiendo siempre la guarnición **C** del equipo base.




**Conexión con tubo flexible:** utilizar solamente tubos flexibles conformes con la norma vigente, interponiendo siempre la guarnición **C** del equipo base entre el racor **A** y el tubo flexible **E**.

*La instalación con tubo flexible deberá efectuarse de manera que la longitud del tubo no exceda los 1.5 metros de extensión máxima; comprobar que las tuberías no estén en contacto con partes móviles ni estén aplastadas.*



SMEG Argentina - www.smeg.com.ar - Teléfono: 0810-888-8989 Int 1 - Email: ventasenlinea@smeg.com.ar

### *4.1 Conexión al gas líquido*

Utilizar un regulador de presión y efectuar la conexión en el cilindro en conformidad con las disposiciones referidas en las normas vigentes. Comprobar que la presión de alimentación respete los valores indicados en la tabla que se muestra en el párrafo “5.2 Regulación para gas líquido”.

### *4.2 Ventilación de los locales*

El equipo debe instalarse solamente en locales permanentemente ventilados, según las normas vigentes. El local de instalación del equipo debe recibir el aire requerido para conseguir la combustión regular del gas y el cambio de aire necesario para el local mismo. Las tomas de introducción del aire, protegidas por rejillas, deben estar dimensionadas de manera apropiada (según las normas vigentes) y deben montarse de manera de no quedar obstruidas, aun parcialmente. El local deberá ser permanentemente ventilado de forma apropriada para eliminar el calor y la humedad producidos por la cocción. En particular, después de un uso prolongado, se aconseja abrir una ventana o aumentar la velocidad de eventuales ventiladores.

### *4.3 Descarga de los productos de combustión*

La descarga de los productos de combustión debe efectuarse a través de unas campanas conectadas a una chimenea de tiro natural eficaz o más bien, por medio de aspiración forzada. La realización de un eficaz sistema de aspiración requiere la planeación esmerada por parte de un técnico especializado y habilitado, cumpliendo con las posiciones y las distancias referidas en las normas. Al final de la intervención el instalador tendrá que otorgar un certificado de conformidad.



SMEG Argentina - www.smeg.com.ar - Teléfono: 0810-888-8989 Int 1 - Email: ventasenlinea@smeg.com.ar

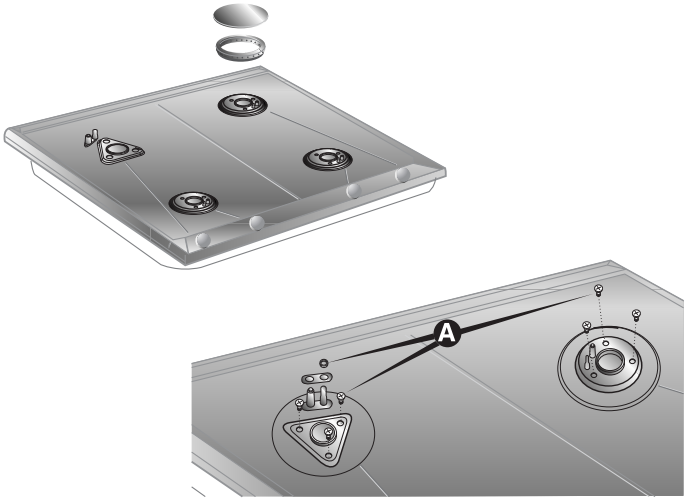
## 5. ADAPTACIÓN A DISTINTOS TIPOS DE GAS

***Antes de efectuar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, desactivar eléctricamente el aparato.***

La encimera de cocción está ensayada con **gas metano G20** (2H), presión de 20 mbar. En caso de funcionamiento con otros tipos de gas, es necesario sustituir los inyectores y regular el aire primario.
Para sustituir los inyectores y ajustar los quemadores, será preciso eliminar el tablero según la descripción del párrafo siguiente.

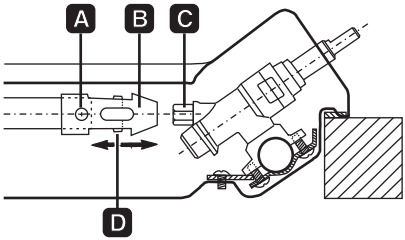
### *5.1 Eliminación del plano*

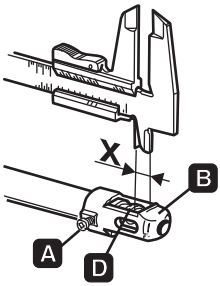
1. Remover todas los mandos, rejillas, casquetes y coronas repartidoras de llamas;
2. quitar los tornillos y las tuercas **A** que fijan los soportes de los quemadores;
3. levantar el plano de su propio alojamiento;
4. proceder a la sustitución de los inyectores de los quemadores de acuerdo con la tabla del gas de referencia;
5. regular el aire primario de acuerdo a lo descrito en el párrafo “5.2 Regulación para gas líquido”.



### *5.2 Regulación para gas líquido*

Aflojar el tornillo **A** y empujar hasta el fondo el soporte **B**. Con una llave fija quitar el inyector **C** y montar el adecuado siguiendo las indicaciones reportadas en las tablas de referencia para el tipo de gas a ser utilizado. El par de ajuste del inyector no deberá superar los **3 Nm**. Volver a llevar el soporte **B** a la posición inicial, a fin de cubrir perfectamente el inyector **C**. Regular la llegada de aire desplazando el tubo Venturi **D**, hasta obtener la distancia "**X**" reportada en la tabla del Párrafo "5.5 Regulación del aire primario" y fijarlo con el tornillo **A**. Después de haber efectuado las regulaciones, rehacer los sellos con lacre o un material equivalente.




| **Quemador** | | **Caudal térmico nominal (kW)** | **Gas líquido – G30/G31** 28/37 mbar | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Diámetro inyector 1/100 mm | Derivación mm 1/100 | | Caudal reducido (W) | Caudal g/h G30 | Caudal g/h G31 |
| Auxiliar (1) | | 1.05 | 48 | 30 | 33 (*) | 380 | 76 | 75 |
| Semirápido (2) | | 1.65 | 62 | 30 | 33 (*) | 380 | 120 | 118 |
| Rápido (3) | | 3.1 | 85 | 43 | 45 (*) | 750 | 225 | 222 |
| Ultrarrápido (4) | | 3.3 | 87 | 55 | 65 (*) | 1200 | 240 | 236 |
| Doble corona | interna (5) | 1.15 | 48 | 30 | 33 (*) | 380 | 76 | 75 |
| | externa (5) | 3.8 | 92 | 55 | 65 (*) | 1200 | 284 | 278 |
| Placa de pescado (6) | | 2.9 | 82 | 43 | 45 (*) | 800 | 211 | 207 |

(*) Valor de derivación referido a los aparatos sin válvulas.



SMEG Argentina - www.smeg.com.ar - Teléfono: 0810-888-8989 Int 1 - Email: ventasenlinea@smeg.com.ar

### *5.3 Regulación para gas ciudad*

Efectuar las mismas operaciones referidas en el párrafo “5.2 Regulación para gas líquido” pero eligiendo los inyectores y regulando el aire primario según el gas ciudad, en conformidad con la tabla siguiente y al párrafo "5.5 Regulación del aire primario”.

| **Quemador** | | **Caudal térmico nominal (kW)** | **Gas ciudad – G110** 8 mbar | |
|---|---|---|---|---|
| | | | Diámetro inyector 1/100 mm | Caudal reducido (W) |
| Auxiliar (1) | | 1.05 | 132 | 380 |
| Semirápido (2) | | 1.65 | 165 | 380 |
| Rápido (3) | | 3.1 | 240 | 800 |
| Ultrarrápido (4) | | 3.3 | 250 | 1200 |
| Doble corona | interna (5) | 1.05 | 132 | 380 |
| | externa (5) | 3.9 | 290 | 1200 |
| Placa de pescado (6) | | 2.9 | 230 | 800 |

*Los valores relacionados con el gas ciudad se refieren a los equipos de la categoría III 1a2H3+.*

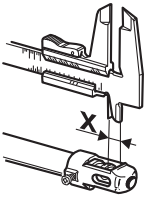
### *5.4 Regulación para gas metano*

La encimera de cocción está ensayada con **gas metano G20** (2H), presión de 20 mbar. Para proporcionar otra vez al equipo las condiciones de funcionamiento con este tipo de gas, efectuar las mismas operaciones referidas en el párrafo “5.2 Regulación para gas líquido” pero eligiendo los inyectores y regulando el aire primario en conformidad con el gas metano, según la tabla siguiente y al párrafo "5.5 Regulación del aire primario”. Después de haber efectuado las regulaciones, rehacer los sellos con lacre o un material equivalente.

| **Quemador** | | **Caudal térmico nominal (kW)** | **Gas metano – G20** 20 mbar | |
|---|---|---|---|---|
| | | | Diámetro inyector 1/100 mm | Caudal reducido (W) |
| Auxiliar (1) | | 1.05 | 73 | 380 |
| Semirápido (2) | | 1.65 | 92 | 380 |
| Rápido (3) | | 3.1 | 126 | 750 |
| Ultrarrápido (4) | | 3.3 | 130 | 1200 |
| Doble corona | interna (5) | 1.05 | 73 | 380 |
| | externa (5) | 3.9 | 140 | 1200 |
| Placa de pescado (6) | | 2.9 | 123 | 800 |

### *5.5 Regulación del aire primario*

Se refiere a la distancia “**X**” en mm.



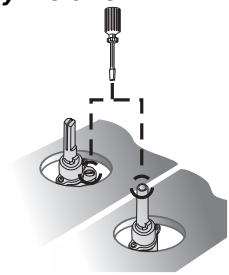

| **QUEMADOR** | | **G20** 20 mbar | **G30/G31** 28/37 mbar | **G110** 8 mbar |
|---|---|---|---|---|
| Auxiliar (1) | | 1.5 | 1.0 | 0.5 |
| Semirápido (2) | | 1.5 | 1.5 | 0.5 |
| Rápido (3) | | 1.0 | 1.5 | 1.0 |
| Ultrarrápido (4) | | 2.0 | 2.5 | 1.5 |
| Doble corona | interna (5) | 3.0 | 6.0 | 1.0 |
| | externa (5) | 3.0 | 10.0 | 5.0 |
| Placa de pescado (6) | | 2.0 | 2.5 | 1.0 |

Para identificar los quemadores de la encimera, véanse los dibujos ilustrados en el apartado “6.3 Disposición de los quemadores sobre la encimera “

## 6. OPERACIONES FINALES

Después de haber llevado a cabo estas regulaciones, volver a componer el aparato según las instrucciones que se especifican en el párrafo “5.1 Eliminación del plano” pero en sentido contrario.

### 6.1 Regulación del mínimo para gas ciudad y metano



Colocar otra vez los componentes sobre el quemador e insertar los mandos en las varillas de los grifos. Encender el quemador y llevarlo en posición de mínimo. Sacar otra vez el mando e intervenir en el tornillo de ajuste en el interior o al lado de la varilla del grifo (según los modelos), hasta conseguir una llama mínima regular.
Montar otra vez el mando y comprobar la firmeza de la llama del quemador (girando rápidamente el mando desde la posición de máximo hasta la posición de mínimo, la llama no debe apagarse).

### 6.2 Regulación del mínimo para gas líquido

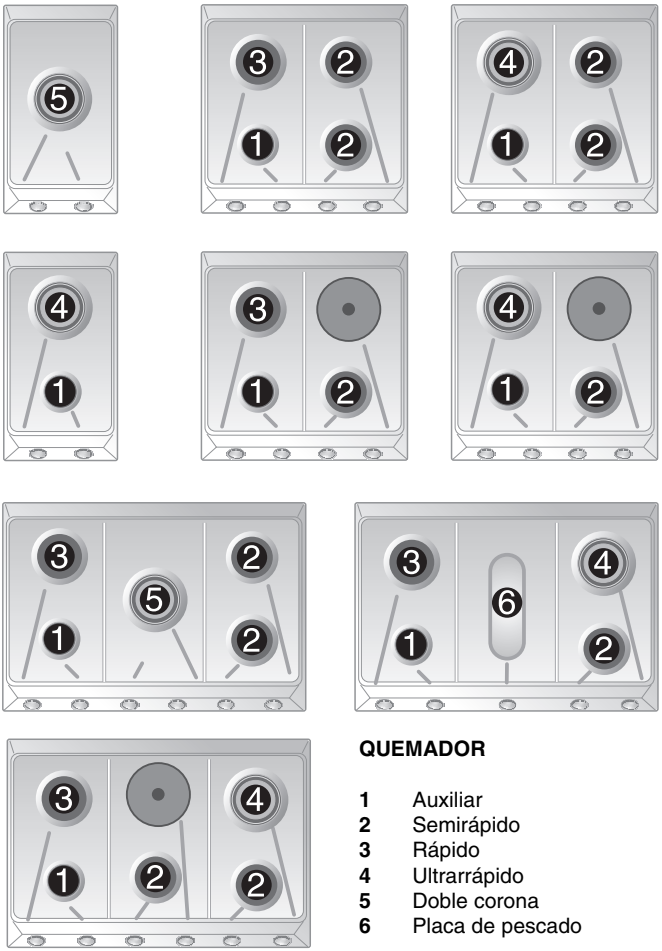
Para ajustar el mínimo con gas líquido es preciso enroscar completamente en sentido horario el tornillo que se encuentra en el interior o al lado de la varilla del grifo (según los modelos).
La tabla “5.21 Regulación para gas líquido” indica los diámetros de las derivaciones para cada quemador individual.

*Después de la regulación con un gas distinto del que ha sido utilizado en el ensayo, sustituir la etiqueta colocada en el cárter del aparato por la que corresponde con el nuevo gas. La etiqueta está contenida en la bolsa junto con los inyectores suministrados.*



SMEG Argentina - www.smeg.com.ar - Teléfono: 0810-888-8989 Int 1 - Email: ventasenlinea@smeg.com.ar

### *6.3 Disposición de los quemadores sobre la encimera*



**QUEMADOR**

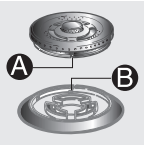
| | |
|---|---|
| **1** | Auxiliar |
| **2** | Semirápido |
| **3** | Rápido |
| **4** | Ultrarrápido |
| **5** | Doble corona |
| **6** | Placa de pescado |

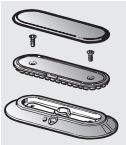
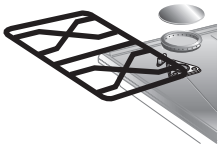
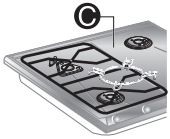
### *6.4 Lubricado de los grifos de gas*

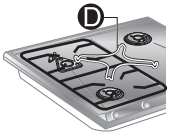
Con el tiempo podrá ocurrir que el grifo de gas empiece a girar con dificultad hasta bloquearse. Límpielo en su interior y sustituya la grasa lubricante. **Solamente un técnico especializado podrá efectuar esta operación.**

# 7. USO DE LA ENCIMERA DE COCCIÓN

*Antes de encender los quemadores, asegurarse de que las coronas repartidoras de llamas, los casquetes y las parrillas se encuentren montados del modo correcto.*
*En el quemador ultrarrápido la hornacina **A** debe centrarse con el perno **B**.*
*La parrilla **C** suministrada es utilizada para recipientes "wok" (sartén china).*
*La reducción **D** sólo es suministrada en los modelos con parrillas abiertas y se utiliza para recipientes pequeños.*






## 7.1 Encendido de los quemadores

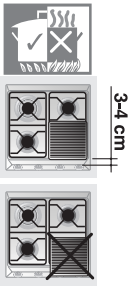
La lectura de los mandos es más clara y simple gracias a los indicadores en relieve: de cada mando parte una nervadura que lo conecta al quemador correspondiente. La posición de regulación es indicada por la extremidad alargada del mando o por el índice reportado en el.

(Sólo en los modelos previstos)
El quemador de doble corona, mandado por dos mandos es indicado por dos nervaduras, una larga referida al quemador central pequeño y otra corta referida al quemador externo. El quemador de doble corona está conformado por un quemador auxiliar y por un quemador rápido, es mandado por dos mandos diversos que permiten utilizar los fuegos en forma conjunta o cada uno por separado, de acuerdo con las exigencias.

El aparato está dotado de encendido electrónico. Es suficiente presionar y simultáneamente girar en sentido antihorario el mando hasta el símbolo de llama mínima, hasta que se haya producido el encendido. En los modelos de válvula, mantener presionado el mando por aproximadamente 2 segundos para mantener encendida la llama y para activar el dispositivo de seguridad. Puede ocurrir que el quemador se apague en el momento de soltar el mando. En este caso repetir la operación manteniendo presionado el mando por más tiempo.

*En los modelos de válvulas, si los quemadores se apagaran accidentalmente, intervendrá un dispositivo de seguridad después de un intervalo de aproximadamente 20 segundos a fin de bloquear la salida del gas, aún con la llave abierta.*

## 7.2 Consejos prácticos para el uso de los quemadores




Para un mejor rendimiento de los quemadores y un consumo mínimo de gas es necesario usar recipientes con un fondo llano y regular, que tengan una tapa y que estén en proporción con el quemador (véase párrafo “7.3 Diámetro de los recipientes”).

Durante la cocción, para evitar quemaduras o daños a la encimera superior o a la tapa de vidrio (Sólo en los modelos previstos), todos los recipientes o las bistequeras tienen que estar colocadas en el interior del perímetro de la encimera de cocción y tienen que mantener una distancia mínima de **3-4 centímetros** desde los mandos.

## 7.3 Diámetro de los recipientes

| (*) | Quemador | Ø mín. y máx. (en cm) |
|---|---|---|
| 1 | Auxiliar | 12-14 |
| 2 | Semirápido | 16-20 |
| 3 | Rápido | 22-26 |
| 4 | Ultrarrápido | 22-26 |
| 5 | Doble corona | 12-34 |
| 6 | Placa de pescado | Recipientes ovales apropiados |

(*) Para la disposición numérica de los quemadores en el plano, ver pág. 55.

## 7.4 Uso de una plancha

Si se desea utilizar una plancha se deberán adoptar algunas medidas particulares:

- mantener una distancia de 160 mm entre la pared lateral y el borde de la plancha;
- en caso de que uno de los quemadores próximos a la pared trasera de madera sea un triple corona, mantener una distancia de 160 mm entre dicha pared y el borde de la plancha;
- prestar atención a que las llamas de los quemadores no salgan por el borde de la plancha;
- encender con potencia máxima los quemadores que se encuentran bajo la plancha durante 10 minutos y a continuación disponerlos en potencia mínima. No superar nunca los 45 minutos de uso.

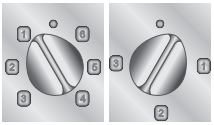


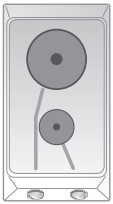
SMEG Argentina - www.smeg.com.ar - Teléfono: 0810-888-8989 Int 1 - Email: ventasenlinea@smeg.com.ar

## *7.5 Placas eléctricas*

### 7.5.1 Encendido de las placas eléctricas

Los planos pueden estar dotados de una placa eléctrica de distinto diámetro. Estas son dirigidas por un conmutador y su encendido se lleva a cabo girando el mando a la posición deseada.



La lectura de los mandos es más clara y simple gracias a los indicadores en relieve. De cada mando parte una nervadura que la conecta a la placa eléctrica correspondiente. La posición de regulación es indicada por la extremidad alargada del mando o por el índice reportado en el. Una lámpara indicadora, presente en el frentero, señala el encendido de la placa.

### 7.5.2 Como utilizar las placas eléctricas

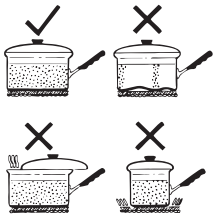
Las placas ofrecen la ventaja de una cocción ultrarrápida.
A continuación, de manera puramente indicativa, se reporta la tabla de regulación.

| POSICIÓN | | GRADO DE CALOR | COCCIONES EFECTUABLES |
|---|---|---|---|
| 0 | 0 | Apagado | - |
| 1 | 1 | Tenue | Para derretir mantequilla, chocolate, etc.<br>Para calentar líquido en pequeñas cantidades. |
| | 2 | Dulce | Para calentar líquido en mayores cantidades. |
| 2 | 3 | Lento | Para descongelar alimentos congelados y preparar estofados, cocer a temperatura de ebullición o apenas por debajo de ésta. |
| | 4 | Mediano | Para cocinar alimentos que deberán ser llevados a ebullición, para asados de carnes delicadas y pescados. |
| 3 | 5 | Fuerte | Para asados, chuletas, bistecs y para hervidos grandes. |
| | 6 | Vivo | Para llevar a ebullición grandes cantidades de agua, para freír. |



SMEG Argentina - www.smeg.com.ar - Teléfono: 0810-888-8989 Int 1 - Email: ventasenlinea@smeg.com.ar

**ADVERTENCIAS**



En el momento de efectuar el primer encendido o si es que la placa ha permanecido inactiva durante mucho tiempo, es necesario, a fin de eliminar la eventual humedad absorbida por el empaste aislante, proceder a su secado insertando la placa durante 30 minutos en la posición n° **1** del conmutador.

Para un correcto uso, recordar lo siguiente:

- Encender la placa sólo después de haber posicionado la olla sobre ésta misma.
- Utilizar ollas con fondo plano y grueso.
- No utilizar jamás ollas más pequeñas que la placa.
- Secar el fondo de la olla antes de apoyarlo sobre la placa.
- Durante la cocción de alimentos fácilmente inflamables, como aceite y grasa, el usuario no deberá alejarse del aparato.
- Aún después de su utilización las placas quedarán muy calientes: para evitar sufrir quemaduras no proceder a apoyar las manos u otros objetos.
- Tan pronto como se detecte alguna resquebradura sobre la superficie de las placas, desconectar inmediatamente el aparado de la red y tomar contacto con el centro de asistencia técnica autorizado más cercano.



SMEG Argentina - www.smeg.com.ar - Teléfono: 0810-888-8989 Int 1 - Email: ventasenlinea@smeg.com.ar

# 8. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

***No utilizar chorro de vapor para limpiar el aparato.***

***Antes de cada intervención es necesario desconectar la alimentación eléctrica del aparato.***

## *8.1 Limpieza*

*Para lograr una buena conservación del plano de cocción, es necesario proceder a limpiarlo regularmente al final de cada uso, después de haberlo dejado enfriar.*

### 8.1.1 Limpieza ordinaria diaria de la encimera

Para limpiar y conservar las superficies, utilizar siempre y **únicamente** productos específicos que no contengan abrasivos o sustancias ácidas a base de cloro.
**Modalidad de uso:** derramar el producto sobre un trapo húmedo y pasar sobre la superficie, aclarar esmeradamente y secar con un trapo suave o con una piel de ante.

### 8.1.2 Manchas de alimentos o residuos

No utilizar nunca esponjas metálicas o rasquetas para no perjudicar las superficies.
Utilizar los productos normales no abrasivos, sirviéndose de esponjas anti-rasguño y eventualmente de utensilios de madera o de material plástico.
Enjuagar esmeradamente y secar con un trapo suave o con una piel de ante.

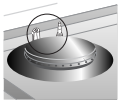


SMEG Argentina - www.smeg.com.ar - Teléfono: 0810-888-8989 Int 1 - Email: ventasenlinea@smeg.com.ar

## *8.2 Limpieza de los componentes de la encimera de cocción*

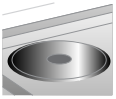
Las rejillas, los casquetes, las coronas repartidoras de llamas y los quemadores pueden ser extraídos para facilitar la limpieza. Lavarlos en agua caliente usando un detergente no abrasivo, teniendo cuidado de remover cada incrustación y procurando que queden **perfectamente secos**.

*ATENCIÓN: no lave estos componentes en el lavavajillas.*
*Durante el uso normal de la encimera, las rejillas y los casquetes de acero inox asumen una tonalidad oscura, que es provocada por las elevadas temperaturas. Limpiar estos componentes utilizando esponjas abrasivas finísimas u otros productos similares disponibles en comercio. Repasar a continuación con pastas abrillantadoras específicas para restablecer el lustre del acero. Consultar al técnico autorizado de zona por lo que se refiere a productos de tipo profesional para la limpieza y el mantenimiento de los electrodomésticos.*



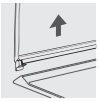
### 8.2.1 Las bujías y los dispositivos de seguridad

Para un buen funcionamiento las bujías de encendido y los dispositivos de seguridad tienen que estar siempre bien limpios.
Controlarlos frecuentemente y si es necesario limpiarlos con un paño húmedo.



### 8.2.2 La placa eléctrica

Después del uso, la placa eléctrica debe ser tratada con cualquier producto adecuado que se expenda en el comercio, a fin de garantizar una buena conservación y mantener su superficie siempre limpia y reluciente. Esta operación resulta necesaria para evitar su oxidación.



### 8.2.3 La tapa

En los modelos provistos de tapa de vidrio o de acero, la limpieza se efectúa con agua tibia sin utilizar paños ásperos o sustancias abrasivas.
A fin de facilitar la limpieza en la zona posterior del plano de cocción, es posible desmontar el grupo tapa levantándolo hacia arriba.
Una vez finalizada la limpieza volver a montar el grupo tapa asegurándose de insertarlo correctamente.
Antes de abrir la tapa, secar los líquidos que hubiesen caído.
**Evitar cerrar la tapa cuando los quemadores o la placa eléctrica estén encendidos o aún se encuentren calientes.**



SMEG Argentina - www.smeg.com.ar - Teléfono: 0810-888-8989 Int 1 - Email: ventasenlinea@smeg.com.ar